 <p><b>AFRICA FIRE MISSION</b></p>	<p><b>LIÇÃO TRÊS</b></p> <p><b>PREVENÇÃO DE INCÊNDIO NA COZINHA</b></p>	<p>Community Health Evangelism</p> <p>Reviewed Aug 2020</p>
---	---	---

**Propósito:** Evitar incêndios causados por cozinhar.

**Objetivos:** Os participantes entenderam e serão capazes de o prevenir e extinguir incêndios culinários.

**Visão Geral Para Os Formadores:**

Esta lição foi estabelecida para salvar vidas. O incêndio culinário é conhecido por iniciar incêndios maiores, especialmente nas áreas densamente povoadas contendo assentamentos não estruturados.

Para cada pergunta que você fizer em relação à prevenção, permita que os participantes apresentem suas próprias respostas antes de fornecer os detalhes. Se você estiver ensinando em um ambiente mais amplo, poderá usar papel para escrever as perguntas, versículos e suas respostas.

Por favor Lembre-se de fornecer à comunidade o número de telefone correto ou de ligar para as emergências em sua área local (emergências médicas e de bombeiros).

**Tempo:** 30 a 60 minutos.

**LEIA A HISTÓRIA E FAÇA AS PERGUNTAS ABAIXO PARA A COMEÇAR A DISCUSSÃO:**

Ana estava cozinhando na sua casa e a comida pegou fogo. Ela ficou assustada e jogou a panela e o fogão pela porta da sua casa. Os destroços do lado de fora de sua casa pegaram fogo e a sua casa e vários outros logo foram perdidos por causa do incêndio.

**O-** O que vocês viram

**P-** O que está acontecendo?

**A-** Isso acontece aqui em nosso lugar?

**P-** Por que isso acontece?

**A-** o que podemos fazer para resolver este problema?

<b>Método</b>	<b>Tempo</b>	<b>Conhecimento</b>
Por que os incêndios iniciam por cozinhar?	5 a 10 minutos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O Fogão ou fogo é deixado sem vigilância.</li> <li>• Os itens são deixados muito perto da área de cozinhar.</li> </ul>

<p>O que podemos fazer para prevenir os incêndios por cozinhar?</p>	<p>5 a 10 minutos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fique por perto quando você estiver cozinhando e monitore-o de perto. Se você precisar sair, desligue a chama.</li> <li>• Fique acordado e alerta quando estiver cozinhando. Álcool e alguns medicamentos podem fazer com você fique com sono.</li> <li>• Use mangas curtas ou enrole-as para que não peguem fogo.</li> <li>• Mantenha seus cabelos e roupas longe das chamas.</li> <li>• Mantenha as crianças e animais afastados da área de cozinhar. (três pés é recomendado)</li> <li>• Limpe e limpe o espaço ao redor da área de cozinhar antes de ligar o fogo. Mova as coisas que podem queimar, incluindo toalhas de prato, sacolas, caixas, papel e cortinas.</li> <li>• Vire as maçanetas para longe de você, para que ninguém possa bater nelas ou encostar nelas.</li> <li>• Mantenha a tampa da panela próxima. Use-o para cobrir a panela, se pegar fogo, isso apagará o fogo.</li> </ul>
<p>Quais são os perigos em sua casa que podem causar incêndio na cozinha?</p>	<p>5 a 10 minutos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gasolina</li> <li>• Gordura</li> <li>• Combustíveis: roupas, cortinas, cabelos, gasolina, papel e qualquer outra coisa que pegue fogo.</li> </ul>
<p>Como você pode apagar um pequeno incêndio na cozinha?</p>	<p>5 a 10 minutos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nunca coloque água na gordura no fogo; coloque uma tampa nele.</li> <li>• Mantenha a panela onde está. Não move-o!</li> <li>• Deslize a tampa em cima da panela. Isso tira o ar. E o fogo se apagara.</li> <li>• Desligue o fogo.</li> <li>• Mantenha a tampa na panela até quando estiver frio.</li> <li>• Nunca tente parar um incêndio com óleo ou gordura usando água. A água vai tornar fogo ainda maior.</li> <li>• Nunca use farinha para extinguir um incêndio, porque pode explodir ou torna-lo piorar.</li> <li>• Em caso de incêndio no forno, desligue o fogo e mantenha a porta fechada.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Em caso de incêndio no micro-ondas, desconecte a unidade e mantenha a porta fechada.</li> </ul>
O que você precisa fazer se o fogo ficar fora de controle?	5 a 10 minutos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toque o alarme: FOGO, FOGO, FOGO!</li> <li>• Ligue para o corpo de bombeiros</li> <li>• Providencie o número dos bombeiros e outros serviços de emergência para os participantes.</li> <li>• Fique em segurança (Veja o treinamento sobre prevenção e resposta aos incêndios em nossas casas para obter mais detalhes.)</li> </ul>
<p><b>Extinguindo o pecado em sua vida</b>  Você deseja extinguir as chamas do pecado em sua vida?</p> <p>Leia e discuta 2 Coríntios 5:17.</p>	5 minutos	<p>Jesus é o único capaz de perdoar os seus pecados e transformá-lo em uma nova pessoa.</p> <p>2 Coríntios 5:17 “Assim que, se alguém está em Cristo, nova criatura é; as coisas velhas já passaram; eis que tudo se fez novo.”</p>
Como você pode prevenir de queimar ao cozinhar?	5 minutos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use almofadas quentes para retirar comida do forno, fogão, fogueira e o micro-ondas.</li> <li>• Mantenha seu rosto longe do vapor quente.</li> <li>• Mantenha os alimentos e as bebidas quentes afastadas das bordas das mesas e balcões.</li> </ul>
O que você deve fazer se queimar sua pele?	5 minutos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esfrie a queimadura.</li> <li>• Coloque a queimadura em água fria imediatamente.</li> <li>• Mantenha ela por três a cinco minutos. Isso ajuda a parar a queimadura.</li> <li>• Cubra-o com um pano limpo e seco. Se a queimadura for maior que a palma da mão, procure ajuda médica.</li> </ul>
O que você deve fazer se suas roupas pegarem fogo?	5 minutos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pare onde está imediatamente.</li> <li>• Caia no chão e cubra o rosto com as suas mãos.</li> <li>• Role várias vezes ou role para frente e para trás. Continue fazendo isso até que o fogo apague.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque a queimadura em água fria por três a cinco minutos e procure ajuda médica.</li> </ul>
Qual é o número para entrar em contato com o corpo de bombeiros da sua comunidade?	5 minutos	Providencie o número dos bombeiros e de outros serviços de emergência.
<b>RESUMO</b> O que você aprendeu que pode contar aos outros sobre como prevenir e extinguir incêndios na cozinha?	5 a 10 minutos	Cozinhar boa comida para nossas famílias é uma coisa muito boa. Os incêndios culinários podem ser reduzidos se agirmos para identificar e reduzir os perigos à nossa volta.

**Atitude.** O facilitador entende que a criação de um ambiente doméstico seguro para cozinhar pode salvar vidas e propriedades.

**Habilidade:** Os participantes devem ser capazes de identificar métodos seguros de cozinhar e como evitar incêndios.

### Avaliação

Os participantes devem ser capazes de identificar métodos seguros de cozinhar e como prevenir incêndios. Os participantes devem memorizar João 3:16 para ajudá-los a entender melhor como evitar o fogo eterno.










**Materiais:** Papel, marcadores, bíblias, números de emergência



# KNOW YOUR FIRE EXTINGUISHERS

TO BS EN 3 & BS 7863



WATER	FOAM	POWDER	CO <sub>2</sub>	WET CHEMICALS
				
For use on wood, paper, fabrics etc.	For use on flammable liquids, oils, fats, spirits etc.	For use on all risks, (including electrical) and flammable liquids.	For use on electrical and flammable liquid fires.	Specifically for use on fires in deep fat fryers.
 <b>DO NOT</b> use on electrical or flammable liquid fires.	 <b>DO NOT</b> use on electrical fires.		 <b>DO NOT</b> operate in confined spaces. There are a risk of suffocation (asphyxia).	 <b>DO NOT</b> use on live electrical equipment.