

Talleres que salvan vidas



Formación. Uno de los cursos organizados por DYA Gipuzkoa.

DYA Gipuzkoa ofrece cursos gratuitos para enseñar a actuar en atragantamientos | En mayo comenzarán las formaciones en Donostia, en varias sociedades gastronómicas

ELI KORTA SAN SEBASTIÁN.
Martes, 30 abril 2019, 06:43

🗨️ 0 **f** **t** **📞** **⋮** **🔖**

Cada año unas 2.000 personas mueren en España como consecuencia de la asfixia por atragantamiento. De hecho, el número de fallecidos por esta causa es superior al de los accidentes de tráfico. Saber cómo actuar en estos casos puede salvar la vida a muchas personas por lo que, conscientes de ello, desde DYA Gipuzkoa han puesto en marcha

un programa de formación dirigido específicamente a las sociedades gastronómicas con el fin de mostrar qué se debe hacer ante este tipo de situaciones.

Los talleres se ofrecen de forma gratuita y comenzarán en mayo. Si bien la convocatoria está abierta a cualquier sociedad donostiarra, por el momento participarán cinco sociedades gastronómicas. La campaña empezará en Ikasbide Kultur Elkartea el 9 de mayo y continuará en el Centro Cultural Extremeño el día 10, en la sociedad de Ingenieros Industriales de Gipuzkoa el día 20, en la sociedad Urtoki el día 22 y en la sociedad Itsasburu el 24 de mayo.

Según explican desde DYA Gipuzkoa, todos los años analizan las necesidades formativas que puede haber entre la población en torno a cuestiones sanitarias y llevan a cabo campañas de sensibilización gratuitas sobre los temas escogidos. Así, han ofrecido formación sobre reanimación cardiopulmonar (RCP) y el manejo del desfibrilador externo automático (DEA) a clubes deportivos, así como cursos dirigidos a la población general sobre ahogamiento en el medio acuático o sobre el correcto uso de medicamentos entre personas mayores.

El año pasado pusieron en marcha una campaña de formación para las sidrerías sobre cómo desobstruir las vías respiratorias mediante la maniobra Heimlich. Dado el interés que suscitó la iniciativa y la necesidad de formación que han detectado en este campo, este año han apostado por ofrecer estos talleres prácticos a las sociedades gastronómicas. Según apuntan, «son otro de los espacios con más riesgo de sufrir este tipo de percances».

El dato

5 sociedades gastronómicas se han inscrito de momento en la campaña de formación y sensibilización de DYA Gipuzkoa para saber cómo actuar ante un atragantamiento.

Lamentan que «escuchamos con demasiada frecuencia casos de muerte por este motivo» e insisten en que «muchos de estos casos se hubieran podido evitar si alguien que estuviera presente hubiera

reaccionado adecuadamente». Aseguran que lo que hay que hacer ante estas situaciones «es muy sencillo y se aprende en muy poco tiempo».

Por ello los talleres que proponen tienen una duración de tan solo media hora. «Es una sesión breve en la que el docente explica los pasos a seguir y a continuación los asistentes ponen en práctica lo aprendido». Los cursos formativos son impartidos por docentes y monitores que están preparados por la Escuela de Formación de DYA y cuentan con un torso de reanimación cardiopulmonar y un simulador de la maniobra de Heimlich para que los alumnos puedan practicar.

Recomendaciones

Recuerdan que los pasos a seguir ante un atragantamiento son los siguientes. Por un lado, si la persona tose, lo que indica que la obstrucción es parcial, hay que dejarle toser sin golpearle en la espalda. Insisten en que «este es un error que se comete muy a menudo» y advierten que «con los golpes en la espalda el trozo podría descender por gravedad y empeorar la situación».

En caso de que la persona afectada no pueda toser porque la obstrucción es completa, hay que alternar cinco golpes en la espalda y cinco compresiones abdominales (maniobra de Heimlich). «Esta última no se debe realizar en lactantes (hasta 1 año), en personas obesas y en mujeres embarazadas», recalcan.

Si el atragantado pierde el conocimiento, es necesario realizar la reanimación cardiopulmonar. Aconsejan llamar al 112 ya que, «aunque aparentemente se haya resuelto la situación, pueden quedar restos de comida en la vía respiratoria, por lo que conviene que la persona sea atendida por personal sanitario», dicen.

Animan a las sociedades donostiarra y guipuzcoanas a participar en la campaña. Pueden ampliar información y solicitar la formación a través del teléfono 943 46 46 22.

La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters