FICHA
DE PROTEÇÃO CIVIL
E SEGURANÇA

Cozinhas em campo

Ficha 2

Durante as atividades escutistas muitas vezes existe a necessidade de cozinhar, seja recorrendo a um fogão a gás ou a lenha. A preparação do local onde se acenderá o fogo deve obedecer a alguns cuidados.



CUIDADOS A TER NA UTILIZAÇÃO DE FOGÃO EM CAMPO:

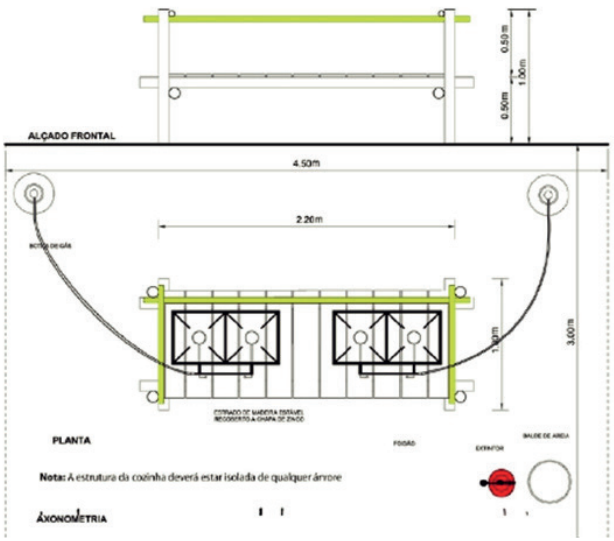
1. Desmatar a área em torno da cozinha;
2. Afastar os materiais inflamáveis, pelo menos 1 metro, da zona de fogo;
3. O fogão deve estar ladeado de proteções feitas de materiais não inflamáveis que, para além de impedirem a propagação do fogo, dificultam as correntes de ar;
4. A garrafa do gás deve ficar afastada do fogão, pelo menos 1,5 metros;
5. Deverá ser nomeado um responsável pela segurança que, em conjunto com o cozinheiro, deve dispor de acesso privilegiado ao fogão;
6. O responsável pela segurança ficará atento e deverá estar pronto para extinguir qualquer propagação de fogo que surja na zona da cozinha, verificando e preparando previamente o material de extinção de incêndios;
7. Ter sempre disponível material de extinção de incêndios: balde de água, pá e areia, extintor, manta ignífuga;
8. Respeitar a proibição da realização de fogueiras, acendimento de fogões ou candeeiros alimentados por algum fluido combustível (gás, petróleo, entre outros), assim como a permanência e/ou circulação nas áreas florestais, durante o período crítico (definido anualmente em portaria).

Ficha 2 Cozinhas em campo

O ESQUEMA SEGUINTE DEMOSTRA DE FORMA GENÉRICA COMO DEVE SER UMA COZINHA EM CAMPO



estrado de madeira estável 50cm acima do nível do solo e recoberto com chapa de zinco



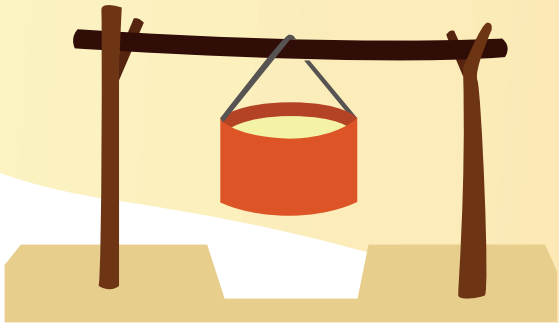


Ficha 2 Cozinhas em campo

CUIDADOS A TER NA REALIZAÇÃO DE FOGUEIRA PARA COZINHA EM CAMPO:

1. Desmatar a área em torno da cozinha;
2. Afastar os materiais inflamáveis, pelo menos 5 metros, da zona de fogo;
3. Molhar bem o local à volta;
4. Não usar papéis ou palhas como mechas, porque se elevam no ar com facilidade e demoram a apagar-se;
5. Executar uma barreira física em redor do fogo com material não inflamável, nomeadamente terra ou pedras. Não utilizar pedras de origem arenosa, porosa ou permeável(arenito, calcário ou pedra-pomes, normalmente encontradas próximo de água (lago, rio ou mar), pelo seu risco de explosão.
6. Agrupar a lenha necessária numa zona previamente definida;
7. Deverá ser nomeado um responsável pela fogueira e garantido um corredor de acesso, para este alimentar o fogo e apagá-lo, se necessário;
8. Ter sempre disponível material de extinção de incêndios: balde de água, pá e areia, extintor, manta ignífuga;
9. Vigiar atentamente a fogueira;
10. Ter em atenção a altura de eventuais coberturas e escolher materiais não inflamáveis para o efeito;
11. No final, verificar a existência de cinzas incandescentes, apagá-la muito bem com água e terra;
12. Respeitar a proibição da realização de fogueiras, acendimento de fogões ou candeeiros alimentados por algum fluido combustível (gás, petróleo, entre outros), assim como a permanência e/ou circulação nas áreas florestais, durante o período crítico (definido anualmente em portaria).

EXISTEM VÁRIOS TIPOSDE POSSIBILIDADES DE CONSTRUÇÕES PARA COZINHAR A LENHA.A FIGURA ABAIXO É UMD ESSES EXEMPLOS



×

○

Uma parceria com: