Descripción general del proyecto y las actividades

N° Proyecto: **97A**

Título del Proyecto: **Formando al futuro**

Centro educativo solicitante: **CESUR Sevilla**

Coordinador/a: **Alicia Rendo Punta**

Temática a la que se acoge: **Temática libre**

Objetivos y justificación:

Objetivo general: desarrollar un proyecto en el que se potencie la divulgación de la ciencia integrando cuatro ciclos formativos sanitarios. Se partirá de un juego de preguntas por afinidad del usuario, que les encaminarán a los ciclos de grado medio en farmacia y parafarmacia, grado medio en emergencias sanitarias, grado medio en cocina y gastronomía o a los ciclos de grado superior de Anatomía patológica y citodiagnóstico y laboratorio clínico y biomédico, dietética y nutrición e higiene bucodental. Acercarán, por tanto, dichas profesiones mediante diferentes actividades a la población en general.

Objetivos específicos (con metodologías activas e investigativas en las diferentes actividades):

- Técnico de Grado Medio en Farmacia y parafarmacia: fabricación de crema de manos

- Técnico de Grado Medio en Emergencias Sanitarias: realización de respiración cardiopulmonar.

-Técnico de Grado Medio en Cocina y gastronomía: creación de esferificaciones.

- Técnico de Grado Superior en Anatomía patológica y citodiagnóstico: alteraciones del ciclo sexual femenino.

- Técnico de Grado Superior en Laboratorio clínico y biomédico: extensión sanguínea.

- Técnico en Higiene bucodental: placa bacteriana. ¿te cepillas bien los dientes?

-Técnico en dietética y nutrición: Suplementación de proteínas y presencia de almidón en embutidos.

-Técnico Superior en Coordinación de emergencias y protección civil

Justificación: el presente proyecto surge de la necesidad motivacional de los jóvenes para seguir su formación académica en el ámbito sanitario, sabiendo posibles actividades que se pueden llevar a cabo en esos ciclos y así ampliar sus conocimientos en nociones básicas en la temática

Breve descripción del desarrollo metodológico:

El proyecto llevado a cabo se trata de un conjunto de actividades interrelacionadas con profesiones entre alumnos de formación profesional de grado medio y superior. Se han desarrollado actividades para hacer a los participantes partícipes de la propia enseñanza, interactuando con propios alumnos de los ciclos de formación profesional y vean las salidas profesionales de estos ciclos.

Relación de actividades

∞ Actividad 1. Realizar una RCP

⁘ Interrogante que plantea.

¿Sabemos hacer la RCP correctamente? ¿Para qué sirve conocer esta técnica?

⁘ Descripción de la actividad.

Se realizará una pequeña charla y un brainstorming sobre lo que significan las siglas, y a qué le recuerda esta técnica. El alumnado de la FP de Emergencias Sanitarias le ayudará con el concepto y les mostrará cómo se realiza la RCP. Al finalizar cada visitante, hace una RCP y se lleva una chapa que describe: "Sé realizar una RCP, puedo salvar una vida".

⁘ Interacción con el visitante.

Se realizará una pequeña charla para saber la importancia de conocer cómo hacer la RCP para poder llegar a salvar una persona. Después, se le facilitan indicaciones para aprender a hacer correctamente la RCP para más tarde intentar realizarlo personalmente.

⁘ Material necesario.

Maniquí de RCP, docente, alumnado del propio ciclo

⁘ Consideraciones especiales.

Ninguna

⁘ Duración.

10 minutos

∞ **Actividad 2.** Creamos una crema de manos

⁘ Interrogante que plantea.

¿Cómo se hacen las cremas de manos?

⁘ Descripción de la actividad.

Explicamos los materiales necesarios para realizar las cremas y la importancia que tiene en el ciclo de grado medio de Farmacia y Parafarmacia.

⁘ Interacción con el visitante.

Van a realizar una crema de manos para llevárselo a casa.

⁘ Material necesario.

Reactivos, aceites esenciales y recipientes para la crema

⁘ Consideraciones especiales.

Ninguna

⁘ Duración.

15 minutos

∞ **Actividad 3.** ¿Qué esconden tus embutidos? Detecta el almidón oculto con Lugol

⁘ Interrogante que plantea.

Esta pregunta invita a los participantes a descubrir si algunos embutidos tienen ingredientes añadidos como el almidón, que a menudo pasan desapercibidos provocando que los alimentos tengan peor calidad nutricional y sustituyendo la materia prima por un i

⁘ Descripción de la actividad.

Se aplicará una solución de Lugol a diferentes tipos de embutidos. Si se observa una coloración oscura (morado o negro), significa que contienen almidón, un ingrediente añadido que no siempre es evidente.

⁘ Interacción con el visitante.

Los visitantes podrán traer sus propios embutidos para probar y ver en tiempo real si contienen almidón. Se tendrán ejemplos para que puedan ver la presencia de este.

⁘ Material necesario.

Embutidos (chorizo, jamón, salchichas, etc.), solución de Lugol, cuchillos, platos o bandejas.

⁘ Consideraciones especiales.

Ninguno

⁘ Duración.

5 minutos

∞ **Actividad 4.** ¡El mejor bombero eres tú!

⁘ Interrogante que plantea.

¿Qué hacer en caso de incendio?

⁘ Descripción de la actividad.

Los alumnos del Ciclo de Coordinación de emergenicas y protección civil mediante un cuestionario y un tríptico van a explicar al visitante técnicas y acciones para solventar situaciones con fuego, como prevenirlo y cómo actuar en caso de incendio.

⁘ Interacción con el visitante.

Los participantes participarán en un formulario de preguntas y respuestas para saber qué habría que hacer y cómo actuar en caso de incendio.

⁘ Material necesario.

Tríptico informativo

⁘ Consideraciones especiales.

Ninguno

⁘ Duración.

5 minutos