

Conserve la seguridad en la cocina como su ingrediente principal para el Día de Acción de Gracias

Release Date: noviembre 26, 2024

ISLAS VÍRGENES DE LOS EE UU. — Ya sea el relleno de puré de papa, el pavo, el curry de cabra o las sobras de la cena, cada persona tiene su menú caribeño favorito para el Día de Acción de Gracias. Mientras planifica su cena este feriado, siga estos consejos sobre el pavo de la Agencia Federal para el Manejo de Emergencias (FEMA, por sus siglas en inglés) y la Agencia Territorial de las Islas Vírgenes para el Manejo de Emergencias (VITEMA, por sus siglas en inglés). Le ayudarán a garantizar que su cena del Día de Acción de Gracias sea deliciosa y segura.

El cocinar es la causa principal de incendios en el hogar y lesiones por incendio, y el Día de Acción de Gracias es el día pico para incendios de cocina en los hogares. Por eso, no hay mejor momento para enfocarse en la seguridad.

"Esperamos que todos tengan un Día de Acción de Gracias bendito y seguro este año en las Islas Vírgenes. Cuando usted y sus seres queridos se reúnen para cocinar sus comidas el feriado, por favor, incluya la seguridad como su ingrediente principal", dijo el Coordinador de la Oficina de Área del Caribe de las Islas Vírgenes de FEMA, Aaron VanDoren.

Empiece con estos consejos de prevención:

- Haga que su área de cocina sea segura. Aleje las cosas que se pueden quemar de la estufa. Vire los mangos de las ollas hacia atrás para que no se pueda chocar con ellos.
- Mire lo que está cocinando. Utilice un temporizador cuando hornea un pavo, jamón o pasteles
- Esté preparado. Mantenga una tapa de olla grande o una bandeja para hornear a la mano en caso de necesitar sofocar un fuego en un sartén.



FEMA

Page 1 of 2

- Manténgase despierto y alerta mientras cocina. Si ve humo o la grasa empieza a hervir en su olla, apague la hornilla.
- Evite quemaduras. Lleve mangas cortas cuando cocina, o suba las mangas largas. No debe inclinarse sobre la hornilla. Use portacazuelas o guantes para el horno para manipular ollas calientes.

Debe saber qué hacer si tiene un incendio de cocina:

- Si tiene un incendio en su horno, apáguelo. Deje que los contenidos se enfríen antes de limpiarlo.
- Si tiene un incendio en su horno y las llamas escapan, salga de su hogar y llame al 911.
- Si un incendio de grasa pequeño se prende en una olla, deslice la tapa de la olla sobre la olla. Apague la hornilla. No mueva la olla. Para evitar que el fuego vuelva a arder, deje la tapa puesta hasta que la olla se haya enfriado.

No hay nada más gratificante que cocinar una buena comida para las personas que amamos. Haga que la seguridad sea una prioridad en su cocina el Día de Acción de Gracias y todo el año.

Para información adicional sobre la seguridad contra incendios y cómo evitar quemaduras, visite www.usfa.fema.gov/prevention/home-fires/ y <https://go.dhs.gov/UBw> .

###

La misión de FEMA es ayudar a las personas antes, durante y después de los desastres.

