



Secoe pone en marcha el proyecto 'Auxilia y respira' en colaboraci?n con Cruz Roja

30-05-2018

Gracias a la iniciativa 'Auxilia y respira', impulsada por Secoe en colaboraci?n con la Cruz Roja Espa?ola, alumnos de ma?s de treinta colegios de la Comunidad de Madrid aprender?n la maniobra Heimlich ante atragantamientos.

Aunque parezca increi?ble, en Espa?a mueren cada a?o ma?s de 1.400 personas por atragantamientos, ma?s que por accidentes de tra?fico. Desafortunadamente, muy pocas personas saben co?mo actuar ante un atragantamiento y una sencilla maniobra puede salvar la vida de una persona. *"En este sentido, -apunta **Trinidad Ponce**, presidenta de Secoe-, consideramos que era necesario hacer algo al respecto, ya que damos de comer cada d?a a ma?s de 14.000 escolares en Madrid".*

Gracias a la colaboraci?n de la Cruz Roja Espa?a, el taller 'Auxilia y respira' es hoy una realidad que pretende capacitar a los alumnos de entre 11 y 12 a?os a identificar una obstrucci?n de las vi?as ae?reas y saber co?mo actuar.

Los cursos son impartidos por profesionales de la Cruz Roja expertos en socorrismo, que cuentan con una amplia experiencia pra?ctica como docentes. Los promotores de la campa?a de Cruz Roja Espa?ola creen que *"iniciativas como 'Auxilia y respira' deberi?an ser un ejemplo para toda la comunidad educativa y llegar a ser obligatorias".*

Recordemos que Secoe es una empresa con ma?s de 30 a?os de experiencia que ofrece servicios de restauraci?n a colegios de la Comunidad de Madrid. Desde sus inicios, ha trabajado pensando siempre en el bienestar y la salud de los escolares. Actualmente trabaja en ma?s de 35 colegios ofreciendo un servicio cercano y de calidad.

Contacta con **Secoe** o accede a su web a trav?s de nuestro directorio de empresas.

- Secoe Colectividades edita por cuarto año un calendario para conseguir becas comedor
- Secoe edita por tercer año su calendario solidario para conseguir becas comedor
- 'Calendario benéfico 2015' de Secoe, becas comedor para los niños necesitados
- Las colectividades, también presentes en la primera edición del Hospitality Innovation Planet