



Curso Virtual sobre

PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS EN COCINAS Y FREIDORAS INDUSTRIALES

DIRIGIDO A

Egresados en Seguridad e Higiene, Responsables e Integrantes del Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo, Especialistas en Seguridad contra Incendios y toda persona interesada en el tema.



Profesor

Lic. CARLOS A. LESTÓN

Experto en emergencias con gases y líquidos inflamables y combustibles.

Especialista en seguridad contra incendios y seguridad humana. Investigador de incendios y explosiones.

**MARTES 21 de NOVIEMBRE 2023
18.30 A 20.30 HORAS**

TEMARIO

- Por qué una nueva clase de agentes extintores.
- Proceso de saponificación.
- Agentes extintores específicos para Clase K.
- Principales causas de incendios en cocinas.
- Formas de actuación ante fuegos en cocinas.
- Instalaciones automatizadas de extinción.
- Componentes de los sistemas.
- Caudales, toberas y fusibles actuadores.
- Programa de mantenimiento de los sistemas.
- Normas y certificaciones internacionales.

OBJETIVO

Los incendios en cocinas y freidoras industriales se encuentran entre los más peligrosos fuera de un ámbito industrial, el desconocimiento de los peligros y de la forma de actuar ante una emergencia en estos lugares, provoca muchos accidentes personales y hasta víctima fatales. En este Curso se aprenderá a conocer los peligros existentes en cocinas y freidoras industriales y diseñar un programa de administración de riesgos adecuados, así como obtener los conocimientos fundamentales para auditorías profesionales.

Aporte total : Fondo Pro-Centro de Asistencia Técnica-Educativa del I.A.S. y Certificado de Participación.

ASOCIADOS AL I.A.S.: \$ 1.700,- / NO ASOCIADOS : \$ 2.100,-

INFORMES E INSCRIPCIÓN: informacionias@ias.org.ar