

# Emergencias ocasionadas por incendios

## Lo que se debe hacer...

### Estar prevenido

El mejor momento para pensar sobre la seguridad contra incendios es antes de que empiecen. Durante una emergencia, probablemente no hay tiempo para estudiar cómo funcionan o dónde se encuentran los extinguidores de incendios.

- ◆ Participe en simulacros de incendio por lo menos una vez al año.
- ◆ Conozca las salidas de escape en caso de incendio.
- ◆ Conozca dónde están ubicadas y cómo activar las alarmas de incendio.
- ◆ Conozca dónde están ubicados y cómo utilizar los extinguidores de incendio.

### Si se inicia un incendio

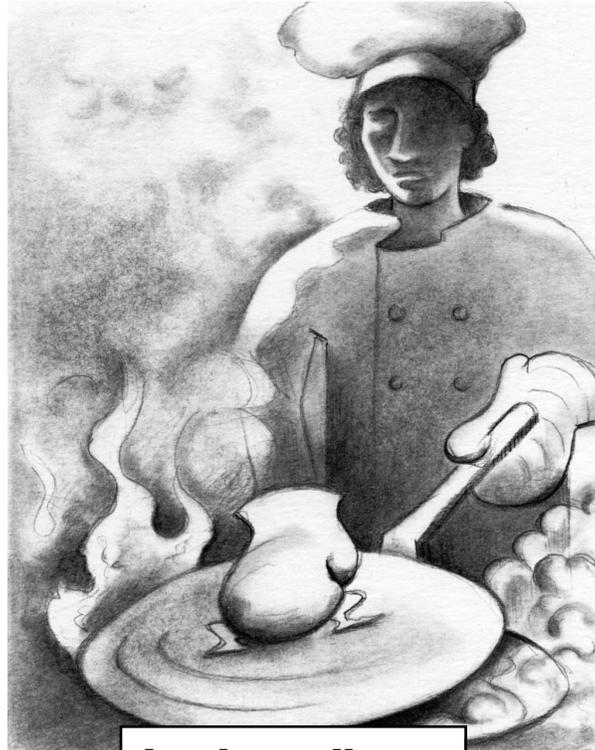
Muchos incendios pequeños y localizados se pueden apagar con seguridad en el sitio donde se inician utilizando el extinguidor apropiado para el tipo de incendio. En caso de duda, haga sonar la alarma para que todos evacuen el lugar inmediatamente y llame al departamento de bomberos una vez fuera del edificio.

*Para su seguridad durante un incendio, sólo utilice un extinguidor si:*

- ◆ el incendio es pequeño.
- ◆ usted tiene una ruta de escape.
- ◆ sabe utilizar el extinguidor.
- ◆ sabe con certeza cuál es el extinguidor correcto para el tamaño y el tipo de incendio.

### Para apagar un incendio

Un incendio necesita tres ingredientes: calor, combustible y oxígeno. Cuando un combustible, tal como madera o gas infla-



mable, es calentado por una chispa u otra fuente de calor, se combina rápidamente con el oxígeno y estalla en llamas. Si sabe con certeza que un incendio pequeño no representa una amenaza inmediata, lo puede apagar retirando el combustible, el calor o el oxígeno.

### Enfríelo: Retire el calor

Los incendios de madera, papel o tela se enfrían mejor con agua, pero otros tipos de incendios requieren sustancias químicas especiales para reducir el calor y las llamas. Los extinguidores están claramente marcados de acuerdo al tipo de incendio que pueden apagar. Nunca utilice agua en incendios de grasa, elementos eléctricos o líquidos inflamables.

### Los incendios de grasas

- ◆ Si se incendia la grasa dentro de una sartén, colóquese un mitón protector para el calor, con cuidado deslice la tapa sobre la sartén y apague la hornilla. Deje la sartén sobre la estufa hasta que se enfríe completamente.
- ◆ No trate jamás de extinguir un incendio de grasa utilizando agua. Podría expandirse el incendio al desplazarse la grasa.
- ◆ Con toallas mojadas se pueden sofocar las llamas.

### No permita que se alimente el incendio: Retire el combustible

El combustible de un incendio puede ser papel, madera, petróleo, solventes o gas. Eliminar el combustible de un incendio puede ser peligroso, pero hay excepciones. Por ejemplo, se puede extinguir un gas que esté quemando y fluyendo de una tubería cerrando la válvula del gas.

### Sofóquelo: Retire el oxígeno

Para que el incendio pueda arder, normalmente necesita aire que contenga por lo menos 15 por ciento de oxígeno. Si se cubre una sartén o se cierra la puerta de un horno en llamas, se cierra la fuente de oxígeno y se sofocan las llamas. Algunos extinguidores de incendios utilizan sustancias químicas, polvos o gases líquidos para cubrir un incendio y eliminar el oxígeno.