

Nombre de alumno: Norma Valeria Rodríguez Galindo

Nombre del profesor: Reynaldo Francisco Manuel

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Sumbodulo 2

**Grado: 5to Cuatrimestre** 

**Grupo: Técnico administrativo de recursos humanos** 

Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de febrero de 2022

## Clase K: La clase K (kitchen) es indicada principalmente para fuegos en cocinas; se refiere a los incendios que implican grandes cantidades de lubricantes o aceites. Aunque, por definición, la clase K es una subclase de la clase B, las características especiales de estos Clase A: Fuegos que implican madera, tejidos, goma, papel y algunos tipos de plástico o tipos de incendios se consideran lo Clase C: son aquellos fuegos que suficientemente importantes como para ser sintéticos. reconocidos en una clase aparte comprometen la parte eléctrica Método De Extinción Clase D: fuegos que implican metales De Incendios combustibles, como el sodio, el magnesio o el Clasificación De Incendios Clase B: Fuegos que implican gasolina, aceites, potasio, u otros que pueden entrar en ignición pintura, gases y líquidos inflamables y cuando se reducen a limaduras muy finas. lubricantes. Cerrar el registro del tubo de combustible. Retirar materiales de las proximidades del fuego. 1. Retiro y aislamiento del material que está en Retirar la parte del material incendiado combustión. Consiste en eliminar o reducir el oxígeno del De este modo, la extinción de un 2. Cubrimiento: neutralización del comburente. aire incendio puede lograrse utilizando 3. Enfriamiento: neutralización de la Consiste en reducir la temperatura del los siguientes principios temperatura. material incendiado.

El fuego de un incendio necesita de

3 acontecimientos que estén

presentes

· Combustible (sólido, líquido o gaseoso).

• Catalizador (la temperatura del medio

atmósfera).

ambiente).

· Comburente (generalmente el oxígeno de la