

Desastres y Seguridad Alimentaria

Extintores de Incendios para la Cocina



¡Fuego! ¿Dónde está el extintor? Saber dónde está un extintor de incendios y cómo usarlo es esencial para la seguridad alimentaria y de la cocina. Esté preparado(a). Compra el tipo correcto de extintor y aprende cómo almacenarlo, usarlo, e inspeccionarlo correctamente.

Tipos de Extintores de Incendios

El tipo de fuego que puede apagar un extintor se basa en un sistema de letras, como se ve en la tabla a continuación.

Los extintores de incendios multipropósito pueden estar etiquetados con una combinación de letras como B-C o A-B-C. Los extintores domésticos comunes están etiquetados como 'ABC.'

La mayoría de los incendios en la cocina involucran la grasa. Un extintor de incendios con solo una etiqueta de clase A no funcionará en un incendio de grasa. Asegúrate de que los extintores de incendios para la cocina estén etiquetados con B o K.

Todos los extintores de incendios deben tener un sello que indica que un laboratorio de pruebas independiente los ha probado, e.g., el sello es una etiqueta UL.

Tipo de Extintor de Incendios	Se usa para ...	Se usa en ...
A	Tela, madera, y papel	Casas y empresas
B	Líquidos combustibles e inflamables, como grasa, aceite, y pinturas a base de aceite	Casas y empresas
C	Equipos eléctricos enchufados, como electrodomésticos y herramientas	Casas y empresas
D	Metales inflamables	Fábricas/Factorías
K	Aceites vegetales, aceites animales, y grasa en los aparatos de cocina	Cocinas comerciales, restaurantes, cafeterías, y servicios de comidas

Fuente: usfa.fema.gov, U.S. Fire Administration.



Tamaño del Extintor

Elige un extintor de incendios que sea lo suficientemente grande para un incendio pequeño, pero que no sea pesado. Para el uso doméstico, generalmente se recomienda un extintor de incendios de 5 libras.

Instalación y Almacenamiento

Instala los extintores de incendios cerca de las salidas y, si es posible, mantenlos al menos a 30 pies de distancia de la estufa.

No guardes tu extintor de incendios en un gabinete o en un lugar de difícil acceso en la cocina. En caso de emergencia, debe ser fácil de agarrar.

Usar un Extintor de Incendios

- (R) Retira el pasador o anillo de seguridad.
- (A) Posiciónate al menos 6 pies del incendio y apunte hacia la base del fuego.
- (P) Presiona la palanca superior lentamente y aguántala.
- (R) Realiza movimientos de *zig-zag* con la boquilla del extintor mientras descargas el agente. Asegura no dejar ningún punto sin cubrir. Deja el extintor en el piso de forma horizontal.

Llama a tu Oficina de Extensión

Comunícate con tu oficina de Extensión local si tengas preguntas sobre la seguridad alimentaria:
go.illinois.edu/FindILExtension.

Referencias (en inglés)

- [Cooking Safety](#) (Seguridad en la Cocina), National Fire Protection Association.
- [Choosing and Using a Fire Extinguisher](#) (Elegir y Usar un Extintor de Incendios), U.S. Fire Administration.

Modificado abril 2025



Illinois Extension
UNIVERSITY OF ILLINOIS URBANA-CHAMPAIGN

extension.illinois.edu