



VENTILACIÓN Y SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS EN **COCINAS COMERCIALES SEGÚN NFPA 96**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

Aplicar los requisitos de la norma NFPA 96 para la inspección, operación, mantenimiento y gestión de los sistemas de ventilación y protección contra incendios en cocinas comerciales, contribuyendo a la prevención de incendios, la seguridad de las personas y la continuidad operacional.



Objetivos específicos

- 1. Identificar los requisitos técnicos de la norma NFPA 96 para sistemas de extracción, ventilación y protección contra incendios en cocinas comerciales.
- 2. Aplicar procedimientos de inspección, limpieza y mantenimiento preventivo para minimizar los riesgos de incendio.
- 3. Implementar medidas de seguridad y protocolos de respuesta ante emergencias de acuerdo con las buenas prácticas y la normativa vigente.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Fundamentos de la Norma NFPA 96 y Riesgos de Incendio en Cocinas Comerciales

Contenidos:

Introducción a la norma NFPA 96 y su ámbito de aplicación.

Principios de combustión y riesgos asociados a cocinas comerciales.

Identificación de fuentes de ignición y acumulación de grasas.

Responsabilidades del personal operativo y de mantenimiento.

Actividad Práctica: Identificación de riesgos de incendio en una cocina comercial mediante análisis de casos.

Módulo 2

Sistemas de Ventilación, Extracción y Protección Contra Incendios

Contenidos:

Tipos de campanas de extracción y sistemas de ventilación.

Ductos de extracción, filtros y reposición de aire.

Sistemas automáticos de supresión de incendios.

Requisitos de instalación y funcionamiento según NFPA 96.

Actividad Práctica: Inspección técnica de un sistema de ventilación y protección contra incendios, identificando condiciones de cumplimiento y no conformidades.

Módulo 3

Inspección, Limpieza y Mantenimiento Preventivo

Contenidos:

Programas de inspección periódica.

Procedimientos de limpieza de campanas, filtros y ductos.

Mantenimiento preventivo de sistemas de supresión.

Registro de inspecciones y acciones correctivas.

Actividad Práctica: Elaboración de un programa de inspección y mantenimiento preventivo para una cocina comercial.

Módulo 4

Seguridad Operacional y Respuesta ante Emergencias

Contenidos:

Procedimientos seguros de operación de equipos de cocina.

Uso de extintores y sistemas automáticos de extinción.

Protocolos de actuación ante incendios y evacuación.

Evaluación del cumplimiento de la NFPA 96 y buenas prácticas de seguridad.

Actividad Práctica: Simulación de una inspección integral y respuesta ante una emergencia por incendio en una cocina comercial, elaborando un informe técnico con las observaciones y recomendaciones de mejora.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl