



SISTEMAS FIJOS DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS – NFPA 17A

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar competencias para comprender, operar, inspeccionar y mantener sistemas fijos de extinción de incendios conforme a los principios establecidos en NFPA 17A.



Objetivos específicos

- Identificar los componentes, características y funcionamiento de los sistemas fijos de extinción de incendios.
- Aplicar criterios básicos de inspección, mantenimiento y verificación de estos sistemas según NFPA 17A.
- Reconocer condiciones de riesgo y aplicar procedimientos adecuados para asegurar la operatividad y confiabilidad de los sistemas.



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 NFPA 17A Y Sistemas De Extinción En Cocinas Comerciales
Aprendizaje Esperado: Comprender los fundamentos de NFPA 17A y su aplicación en cocinas comerciales.

Contenidos:

Alcance, propósito y principales requisitos establecidos por NFPA 17A.
Características de sistemas de extinción mediante agentes químicos húmedos.
Riesgos de incendio asociados a equipos y procesos de cocción.
Principios básicos de protección automática contra incendios en cocinas.
Actividad Práctica: Analizar en línea un escenario de cocina comercial e identificar los principales riesgos de incendio, seleccionando los equipos que requieren protección mediante sistemas de agente químico húmedo y justificando las decisiones junto al relator.

Módulo 2

Componentes Y Funcionamiento De Sistemas De Extinción
Aprendizaje Esperado: Identificar componentes y funcionamiento de sistemas de extinción mediante agente químico húmedo.

Contenidos:

Componentes principales de sistemas de extinción para cocinas comerciales.
Agente químico húmedo y características generales para controlar incendios.
Dispositivos de detección, activación y descarga del sistema.
Boquillas, tuberías, cilindros y elementos asociados al sistema.
Actividad Práctica: Revisar en línea un esquema técnico de un sistema de extinción, identificando sus principales componentes y explicando mediante una actividad guiada la función de cada elemento durante una emergencia.

Módulo 3

Instalación, Inspección Y Mantenimiento De Sistemas
Aprendizaje Esperado: Aplicar criterios básicos para inspeccionar y mantener sistemas según requisitos técnicos.

Contenidos:

Criterios generales para instalación de componentes y tuberías del sistema.
Ubicación y orientación de boquillas según equipos protegidos.
Inspecciones periódicas y revisión de condiciones operacionales del sistema.
Mantenimiento, recarga y documentación de servicios realizados al sistema.
Actividad Práctica: Completar en línea una pauta simplificada de inspección utilizando fotografías y esquemas de referencia, identificando condiciones deficientes en componentes, boquillas y dispositivos de activación para determinar acciones correctivas básicas.

Módulo 4

Protección De Equipos Y Respuesta Ante Incendios

Aprendizaje Esperado: Evaluar condiciones básicas de protección y respuesta ante incendios en cocinas comerciales.

Contenidos:

Protección de freidoras, cocinas, planchas y otros equipos comerciales.
Integración del sistema de extinción con equipos de cocina protegidos.
Procedimientos básicos de actuación frente a activación del sistema.
Evaluación de deficiencias y criterios para mejorar condiciones de protección.
Actividad Práctica: Resolver en línea un caso aplicado de incendio en una cocina comercial, determinando los equipos involucrados, revisando la cobertura del sistema de extinción y proponiendo acciones básicas de respuesta y 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