

CATEGORIA 18**INCENDIO / FIRE****ID. Number:** 18-01**Title:** *Casas en Llamas: Apagar y Sobrevivir Fuegos en los Hoteles / Houses in Flames: Putting Out and Surviving Hotel Fires***Produced by:** Food and Beverage Trades Department; Hotel and Restaurant Employees and Bartenders International Union; and International Association of Firefighters -USA**Publication date:** n.d.**Format:** Folleto/Booklet**Length:** 12 pp.**Distributor:** Labor Occupational Safety and Health Program - LOSH**Copyright:** Sí/Yes**Literacy level:** Nivel de mediana alfabetización/ Medium literacy level**Appropriate for:** Trabajadores de hoteles y restaurantes/For hotel and restaurant workers
Para todos los trabajadores/All workers
Público en general/General public**Resumen:** Este folleto explica cómo combatir, sobrevivir y prevenir un incendio. El folleto es atractivo y tiene buenos gráficos. Está dirigido especialmente a los trabajadores de hoteles y restaurantes.**Summary:** This booklet discusses how to fight a fire, survive it, and prevent it. Attractive with good graphics. Primarily for hotel and restaurant workers.

ID. Number: 18-02
Title: *Miniguía de Seguridad #3: Control del Fuego / Safety Miniguide #3: Preventing Fires*

Produced by: Consejo Interamericano de Seguridad - USA
Publication date: n.d.
Format: Folleto/Booklet
Length: 24 pp.
Distributor: Consejo Interamericano Seguridad (CIAS) and Consejo Colombiano de Seguridad (CCS)

Copyright: Sí/Yes
Literacy level: Nivel de mediana alfabetización/ Medium literacy level
Appropriate for: Trabajadores en la línea de montaje/On line workers
Para todos los trabajadores/All workers
Público en general/General public

Resumen: Este folleto explica las medidas a tomar en caso de incendio. Explica las distintas clases de incendios y los extintores a emplearse en cada caso. Contiene algunos gráficos.

Summary: This booklet explains the basic steps for controlling a fire. Details various types of fires and the extinguishers used for controlling them. With graphics.