



Comunicado De Prensa

**Para Distribution Inmediata
Noviembre 25, 2025**

**Contacto: Kim Y. Hylander
Senior Analista de Comunicaciones
Oficina: 703 792 – 6162
Correo electronico: khylander@pwcgov.org**

Es la temporada: consejos de seguridad para freír pavo

La temporada navideña pronto llegará; un momento en el que familiares y amigos se reúnen para celebrar todo lo que tiene para ofrecer, especialmente una comida casera. Durante la temporada navideña, los incendios domésticos y las lesiones por incendios domésticos aumentan debido al aumento de la cocina. El Día de Acción de Gracias es el día pico para este tipo de incendios, seguido de Navidad y Nochebuena, lo que provoca lesiones, muertes y millones de dólares en daños a la propiedad.

Uno de los factores que contribuyen a los incendios en la cocina navideña es la fritura de pavo, un método de cocción extremadamente popular, pero peligroso debido al riesgo de quemaduras para los consumidores. Desde sus inicios, la industria de electrodomésticos continúa dando grandes pasos en la mejora de las freidoras de pavo. Sin embargo, la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA) advierte a los consumidores sobre los peligros que implica freír un pavo debido a la cantidad de aceite y las altas temperaturas que se utilizan durante el proceso de cocción. Incluso los consumidores bien informados y cuidadosos corren riesgos al utilizar una freidora de pavo. La NFPA desaconseja el uso de freidoras de pavo a gas para exteriores, a menos que las utilicen profesionales debidamente capacitados de supermercados, minoristas de alimentos especializados y restaurantes que utilicen equipos de calidad profesional. Sin embargo, si prefiere el pavo frito, el Sistema de Rescate y Bomberos del Condado de Prince William recomienda el uso de una freidora de pavo "sin aceite".

Peligros y Precauciones al Freír Pavo

- El aceite caliente puede derramarse o salpicar la llama y provocar un incendio. Esto puede ocurrir durante el proceso de cocción especialmente al colocar el pavo en la freidora o al retirarlo.
- Las freidoras diseñadas para uso en exteriores con o sin soporte son propensas a caerse y provocar un derrame importante de aceite caliente.
- El aceite de cocina es combustible. Si se calienta más allá de su temperatura de cocción (375°), sus vapores pueden encenderse.

-mas-

Noviembre 25, 2025

Es la temporada: consejos de seguridad para freír pavo

Página 2

- El vapor puede resultar del aceite de cocina caliente expuesto a la nieve o la lluvia, lo que provoca salpicaduras del aceite caliente y provoca quemaduras.
- El uso de freidoras de pavo en espacios reducidos presenta un riesgo de quemaduras o peligro para los niños y otras personas en el hogar debido al aceite, dentro de una olla, que puede permanecer peligrosamente caliente durante horas después de su uso.
- **NO** lo use dentro, sobre o debajo de un garaje, terraza, corredor, porche, granero o cualquier estructura que pueda incendiarse.
- Cuando se cocinan, los pavos congelados o parcialmente congelados pueden causar que el aceite caliente salpique o produzca vapor caliente que provoque quemaduras.
- Si ocurre un incendio de grasa:
 - o ¡NUNCA use agua para apagarlo!
 - o O salga y quedese fuera! Una vez que este Seguro fuera de la casa, llame al 911.

Haga clic [aquí](#) para ver los peligros de freír pavo.

Consejos de seguridad adicionales

El Sistema de Bomberos y Rescate del Condado de Prince William desea recordar a los residentes que la principal causa de incendios en las cocinas es cocinar sin supervisión e insta a la comunidad a “Mirar cuando cocinas”. Los incendios en la cocina se pueden prevenir simplemente teniendo más atención al utilizar materiales y equipos de cocina.

Para que usted y su familia estén seguros durante las vacaciones y todos los días, siga estos sencillos consejos de seguridad:

“Mira cuando cocinas”

- Permanezca en la cocina mientras fríe, hierve, o asa alimentos.
- Apague la estufa si sale de la cocina aunque sea por un corto período de tiempo.
- Si está cocinando, horneando o asando alimentos a fuego lento, revíselo periódicamente, permanezca en casa mientras se cocinan los alimentos y utilice un cronómetro para recordarle que está cocinando.
- Mantenga cualquier cosa que pueda incendiarse, lejos de su estufa, es decir, guantes de cocina, utensilios de madera, envases de alimentos, toallas o cortinas.

-mas-

- Si ocurre un incendio al cocinar o un incendio de grasa:
 - ¡**NUNCA** use agua para apagar un fuego de cocina!
 - Si es posible, cubra la olla/sartén con una tapa y apague el fuego.
 - Apague la estufa.
 - Deje la sartén tapada hasta que se enfríe por completo.
 - ¡**NO** intente apagar el fuego! ¡Sólo salgase!
 - Cuando salga, cierre la puerta detrás de usted para ayudar a contener el fuego.
 - Llame al 9-1-1 o al número de emergencia local **DESPUÉS** de salir.
- Para un incendio en el horno::
 - Apague la estufa
 - Mantenga la puerta del horno cerrada.
 - Si se trata de un incendio mayor, salga, cierre la puerta detrás de usted y llame al 9-1-1!
- Para fuego de microondas:
 - Desconecte el aparato
 - Mantenga cerrada la puerta del microondas y espere hasta que el fuego se apague.

Para mas información, visite la Administración de Incendios de EEUU usfa.fema.gov y la Comisión de Seguridad de Productos de Consumidor de EEUU cpsc.gov.

-Final-