



**Asociación Empresarial de
Instaladores y Mantenedores**

FONTANERÍA • SANEAMIENTO • GAS
CALEFACCIÓN • CLIMATIZACIÓN Y AFINES

Protección contra incendios V

Continuando con el artículo anterior, vamos a ver cómo hay que sectorizar los edificios industriales, esto es, cómo hemos de dividir, o no, la superficie total en función de la superficie construida y del nivel de riesgo intrínseco, con lo que se establecen unas limitaciones de máxima superficie construida admisible.

Riesgo intrínseco	Configuración del establecimiento		
	Tipo A	Tipo B	Tipo C
Bajo			
1	2000 m ²	6000 m ²	Sin límite
2	1000 m ²	4000 m ²	6000 m ²
Medio			
3	500 m ²	3500 m ²	5000 m ²
4	400 m ²	3000 m ²	4000 m ²
5	300 m ²	2500 m ²	3500 m ²
Alto			
6	NO	2000 m ²	3000 m ²
7	ADMITIDO	1500 m ²	2500 m ²
8		NO ADMITIDO	2000 m ²

Del mismo modo, en los edificios de tipo D y E, se establecen las condiciones de almacenamiento de materiales, atendiendo a superficie, volumen, longitud y altura máximas de las pilas.

- Superficie máxima de cada pila: 500 m².
- Volumen máximo de cada pila: 3500 m³.
- Altura máxima de cada pila: 15 m.
- Longitud máxima de cada pila: 45 m si el pasillo entre pilas es $\geq 2,5$ m; 20 m si el pasillo entre pilas es $\geq 1,5$ m.

En las categorías A, B y C, en cada sectorización, los materiales han de cumplir con una serie de condiciones, bien sean materiales de revestimientos o acabados superficiales, aquellos productos incluidos en paredes y cerramientos... también se tiene en cuenta todo aquel material que pueda encontrarse dentro de los falsos techos, patinillos...

Como podemos ver, se tienen en cuenta multitud de parámetros para, desde el inicio del proyecto, tomar la precaución y prevención ante un conato de incendio.

La semana que viene hablaremos de las condiciones de estabilidad de las estructuras portantes, al final son las que tienen que "mantener" el edificio en pie mientras se quema lo de dentro, asegurando que la intervención de los servicios de extinción sea, sobre todo, segura para esos profesionales que, de forma silenciosa, velan por nuestra seguridad.

Iosu Salazar. Ingeniero T Industrial.
Asesor técnico de AFOGASCA



www.afogasca.es

C/ Madrid, 66 Vitoria-Gasteiz
945 286 962 afogasca@afogasca.es



Parte del ganado expuesto ayer en la feria de Santa Cruz de Campezo.

San Martín pasado por agua

A PESAR DEL MAL TIEMPO, SANTA CRUZ DE CAMPEZO MUESTRA LAS RIQUEZAS GANADERAS Y ALIMENTARIAS DE LA MONTAÑA

Un reportaje de Pablo José Pérez

El mal tiempo que hizo ayer en todo el país también alcanzó a Santa Cruz de Campezo, donde desde el día anterior no paró de llover prácticamente en ningún momento. Y a ello se unieron las bajas temperaturas y las primeras nieves de este otoño, lo que ocasionó que algunos stands no se llegaran a instalar y lo peor, que muchas personas no se animaran a desplazarse hasta esa localidad de Montaña Alavesa.

Hubo otros que resistieron la adversidad, como los artesanos de la comarca, que se abrigaron bajo los soportales de la casa consistorial, y otros que tenían sus espacios en el interior del frontón, como las hilanderas. Y alguno no perdió el humor en ningún momento, como el responsable del Fogón de Álava, que subió y bajó las calles de los puestos con su carretilla ofreciendo vasos de sidra o *falzue* (bebida a base de txakoli) a quienes se animaban a tomar algo fresco para animar la mañana.

Con todo, muchos puestos se fueron colocando desde las diez, y a lo largo de la mañana, para ofrecer los mejores productos de las gastronomías alavesa y vasca, así como de los trabajos artesanales que se realizan en Euskadi haciendo perdurables muchas tradiciones de la cultura vasca. Como es tradicional, estos puestos se instalaron a lo largo de la inmensa calle que sirve de eje a la

localidad, aunque el verdadero epicentro fue la plaza donde se encuentra el Ayuntamiento, que cobijaba a los artesanos de Montaña Alavesa ofreciendo sus cucharones de madera de Campezo, la morcilla de Montaña Alavesa, la miel de San Román, los quesos de Idiazabal de San Vicente de Arana o los productos de Peñacerrada, entre otros. Por otra parte, pasteles, bollos *preñaos*, enormes cantidades de embutidos y jamones, patés, conservas de todo tipo, licores, vino y txakoli compartieron espacios con las primeras alubias de la temporada, los hongos y las setas, o con las patatas de Álava, junto a otros puestos de trabajos artesanales realizados en Álava principalmente. Tampoco faltaron artesanos de otras zonas, como los pasteles vascos, el puesto de degustación de talos y varias queserías y conserveras. Además, como ya se ha convertido en inevitable en los dos extremos de la larga calle que sirvió de paseo de mercadillo se instalaron los consabidos puestos con ropas y juguetes.

Las bolilleras, todas ellas de Santa Cruz de Campezo, de la asociación Ega y de la Asociación de la Mujer Campezana, se reunieron al fondo del frontón municipal dedicándose a entusiasmar a los curiosos que se quedaban tras ellas observando los ágiles movimientos de los dedos mientras trenzaban los hilos alrededor de las agujas, dando preciosas formas a sus paños o comentaban los numerosos trabajos que habían colgado de las paredes para disfrute de las personas que les gustan estos trabajos.

En el mismo frontón se instalaron artesanos llegados de muchos lugares. Unos tallaban la madera, otro preparaba los artilugios de la txalaparta, otro, cerca de la puerta, mostraba las tradicionales campanillas o badajos que se colocaban a la ganadería y así había una amplia representación de artistas capaces de crear pequeñas y grandes obras con las manos.

GANADERÍA Y como no podía ser menos, la pequeña muestra de ganado, indispensable en una feria de San Martín, fue relativamente pequeña, pero interesante por la variedad de animales: caballos de la Montaña Alavesa, varias clases de vacas, de ovejas y de cabras, así como una inmensa cerda con sus cerditos, que fue la que concitó el mayor número de críos a su alrededor. ●

UNA CIFRA

30

Son los años que han pasado desde la recuperación de la Feria de San Martín en Santa Cruz de Campezo.