

Prevención y sistemas de extinción automática: sin riesgo de incendio



Cada año se producen en el mundo numerosos siniestros en edificios, cuyo origen proviene de incendios en sus fogones, que provocan numerosas pérdidas económicas y, lo más importante, en ocasiones teniendo que lamentar daños personales e incluso la pérdida de vidas humanas.

Las noticias sobre incendios en las cocinas industriales de restaurantes se han agolpado en las portadas de los periódicos en las últimas semanas a lo largo y ancho de nuestro país. Dos en apenas cinco días en establecimientos del País Vasco; un tercero también muy cerca, en la cocina de la Escuela de Hostelería de la universidad pública de esta comunidad; otro par de ellos en Tenerife...

Las cifras demuestran que estos incidentes no son aislados: los datos más recientes—debemos remontarnos a 2010—indican que se produce una media de 5 incendios diarios en establecimientos hoteleros y de restauración. Sin duda, una catástrofe en estos tiempos en los que una pérdida de millones de euros puede conducir a sus gestores a plantearse ajustes en su actividad e incluso el cierre. Sin olvidar los daños personales que se dan en ocasiones como consecuencia de los fuegos incontrolados.

Sobre la importancia de extremar las medidas de seguridad en las cocinas, destacan las cifras hechas públicas por la Fundación Fuego a propósito de la celebración de las jornadas internacionales de seguridad contra incendios en hoteles

(Segurhotel'10) sobre los declarados a lo largo del verano del 2010. En dicho artículo podemos observar que tres de los diez incendios que surgieron en diferentes hoteles tuvieron como origen un foco localizado en sus cocinas, ocasionando todos ellos diversas pérdidas económicas y la necesidad de asistir a numerosas personas afectadas por inhalación de humos. Para evitar que sucedan estos incidentes, los expertos dan una serie de pautas y recalcan que el marco normativo actual exige la instalación de un sistema de extinción automática en cocinas cuya potencia supere los límites establecidos para las instalaciones industriales. En esta línea, Miguel Ángel Izquierdo, director técnico de la asociación de prevención de incendios Tecnifuego-Aespi, recalca que el Código Técnico de la Edificación, CTE, en su documento básico de seguridad en caso de incendio, establece cuáles son las instalaciones mínimas de sistemas de protección para cualquiera de los edificios afectados por la aplicación del código e identifica el tipo de cocina que debe disponer de un sistema de extinción de incendios automática. En general, cualquier edificio que tenga una cocina que exceda los límites establecidos (20 Kw en uso

hospitalario o residencial público, 50 kw en cualquier otro uso) tendrá que contar con una instalación automática de extinción. El CTE indica qué diseño debemos realizar para incorporarla y ofrece una serie de pautas sobre la ejecución, la puesta en funcionamiento y el mantenimiento de dicha instalación, así como sobre sus materiales, componentes y equipos. Estas indicaciones están encaminadas a cumplir con lo establecido en el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios, RIPCI, en sus disposiciones complementarias y en cualquier otra reglamentación específica que le sea de aplicación.

En este sentido, cabe recordar que la puesta en funcionamiento de las instalaciones requiere la presentación, ante el órgano competente de la cada comunidad autónoma, del certificado de la empresa instaladora al que se refiere el artículo 18 del citado reglamento.

¿Qué aspectos hay que tener en cuenta a la hora de escoger un sistema de extinción?

En primer lugar, se debe evaluar el riesgo, y establecer un plan para la prevención de incendio, designar quién es el responsable de dirigir cada parte del plan de seguridad, dotar al establecimiento de medios de detección y extinción de incendios y evacuación adecuadas. También es conveniente realizar programas de formación preventiva entre los empleados, distribuir entre los clientes información sobre planes y cómo actuar en caso de incendio y facilitar la intervención de los servicios públicos de emergencia. Además, portavoces de la agrupación de empresas dedicadas a la seguridad contra incendios, Tecnifuego-Aespi, recalcan que es imprescindible realizar un mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y sistemas de detección y extinción. A su vez, recomiendan actualizar periódicamente el plan de evacuación y emergencias cuando se han realizado obras en el edificio.

negocio? En principio, el factor que nos debe orientar es la clase de fuego que potencialmente nos podemos encontrar. Así, en una cocina será de tipo B (líquido) proveniente de aceites y grasas. Por tanto, y dado que también nos podemos encontrar con el riesgo de presencia de tensión eléctrica,

» Para la puesta en funcionamiento de un local, es obligatorio presentar ante el órgano competente de cada comunidad el certificado de la empresa instaladora.

Elegir el sistemas de extinción adecuado

Para saber qué sistema de extinción automática es más apropiado, la normativa menciona varios: habla de rociadores automáticos de agua y enumera otros sistemas de extinción por agua pulverizada, por espuma física de baja expansión, por polvo químico y por agentes extintores gaseosos. Ante esta variedad de fórmulas ¿cuál es la más adecuada para nuestro



Existen varios sistemas de extinción para cocinas industriales

deberíamos considerar como agente extintor más apropiado el polvo BC (convencional). Sin embargo, la idoneidad de esta elección no queda del todo clara ya que, a la hora de consultar sobre el agente extintor en la norma UNE-EN 3-7:2004+A1:2008, podemos comprobar que existe la categoría de clase F (fuegos de cocinas) y que para esta clase menciona como “poco apropiado el uso de agentes extintores tales como CO_2 y el polvo químico”.

Por lo general, son las soluciones acuosas, una mezcla de sales orgánicas y agua, las recomendadas por los expertos para este tipo de fuegos, ya que agotan la posibilidad de reignición del mismo.

Para buscar una mayor seguridad en nuestra decisión, contamos con otra herramienta muy útil. En 2011, ante la falta de recomendaciones técnicas en España sobre la materia, la asociación Tecnifuego-Aespi publicó un informe con recomendaciones mínimas para sistemas de extinción para protección de cocinas. De hecho, la última revisión del CTE lo menciona textualmente en el apartado de aspectos relacionados con la seguridad en caso de incendio, a modo de ayuda a la hora de diseñar dichas protecciones.

Tecnologías no contempladas en la normativa

Ante la acumulación en pocas semanas de incidentes relacionados con el fuego en las cocinas sucedidos en el País Vasco y la consecuentes dudas generadas, desde la Dirección de Energía, Minas y Administración de esta comunidad se emitió

frumen
pan rallado



El pan rallado de los chefs

Natural
Especial Gazpacho Salmorejo
Con Ajo y Perejil
Con Especias
Especial Crujiente

frumen
pan rallado

Desarrollos Alimentarios, S.A.
Aluminio, 7. Pol. Ind. Miracampo
19200 Azuqueca de Henares (Guadalajara) - España
Tel: +34 949 260 239 - Fax: +34 949 263 035

www.frumen.com

el pasado 25 de abril una circular que recoge las nuevas tecnologías no contempladas hasta la fecha en el ámbito nacional. Es decir, aquellos sistemas de protección de incendios, PCI, no incluidos en el Real Decreto 1942/1993. Esta circular ha entrado en vigor a comienzos de este mes de junio.

En concreto, se refiere a aquellos sistemas que, en general, no cuentan con norma armonizada y, por tanto, no disponen actualmente de marcado CE y que además no presentan normas de diseño –nacionales o internacionales reconocidas–, sino que se diseñan en base a protocolos de pruebas elaborados y testados por laboratorios de prestigio contrastado como UL, VdS, Apsad, etc. “Hablamos, por tanto, de sistemas de agua nebulizada, sistemas de extinción de cocinas mediante el principio de la saponización de grasas, etc”, enumera esta circular del Gobierno vasco.

El documento trata de paliar los problemas que se estaban dando en esta comunidad autónoma, especialmente con los sistemas de extinción automática de incendios en campanas de cocinas industriales en restaurantes, cafeterías, hoteles, etc. “La mayoría de las certificaciones y ensayos provenían del mercado norteamericano, viendo que las actuales

Pesadilla en cinco cocinas

Quizá uno de los incendios más espectaculares de los últimos tiempos fue el ocurrido hace pocas semanas en la localidad vizcaína de Dima. Los clientes de un restaurante ubicado en este paraje tuvieron que ser desalojados como consecuencia de un incendio desatado en la chimenea que se extendió al resto del edificio. El propietario del local fue atendido por los servicios sanitarios por un desmayo y evacuado al hospital. Dos horas más tarde, el fuego seguía sin ser controlado y arrasó gran parte de este pintoresco “baserri”.

Tan sólo tres días después, se declaró otro incendio a primera hora de la mañana en el restaurante Landatxueta de Loiu, también en Bizkaia. El fuego se inició de la misma manera, en la chimenea, y se extendió a la cocina del local hostelero, especializado en bodas, bautizos y demás celebraciones familiares. La rápida intervención de los bomberos evitó que las llamas se extendieran a todo el local por lo que solo afectó a la cocina, que resultó muy dañada, aunque no hubo heridos que lamentar.

Después fue el turno de la cocina de un hotel en Tenerife, que tuvo como resultado una afectada de carácter leve. En esta isla ya en enero se desató la alarma con otro accidente similar en un restaurante, pero sin heridos.

OLLA A PRESIÓN

Pocos días después, cuatro jóvenes de entre 19 y 24 años sufrieron quemaduras tras la explosión accidental de una olla en la Escuela de Hostelería de Leioa, Bizkaia, un centro de Formación Profesional ubicado en el campus de la Universidad del País Vasco, UPV-EHU, dependiente del departamento de Educación. Según explicaron fuentes de la Escuela, el accidente se debió a un “fallo técnico” en la apertura de esta olla.

Una inversión en la que no escatimar recursos

Dada la actual situación económica y las dificultades por las que pasan muchos establecimientos de hostelería y restauración, algunos gestores de estos negocios pueden pensar en ajustar el presupuesto destinado a este tipo de equipamientos. No obstante, como recuerdan desde la agrupación Tecnifuego-Aespi, son los menos, ya que el sector cada vez está más concienciado sobre las consecuencias que puede acarrear un incendio en alguna de las instalaciones.

A las pérdidas económicas se pueden sumar daños personales, heridos e incluso personas que fallezcan a consecuencia de este tipo de incidentes. Por tanto, a la hora de calcular la inversión en estos sistemas, habría que valorar “las consecuencias de una mala protección y las pérdidas que podría acarrear”, señalan los especialistas de la entidad.

Así, el coste económico de una seguridad contra incendios en conducciones representa sólo un 5% de la inversión total cuando se construye un edificio. Sin embargo, que el establecimiento hostelero no esté protegido adecuadamente puede salir “muy caro”.

normas UNE no cubrían dichos equipos y que los borradores RIPCI tampoco iban a solucionar los problemas, el Gobierno vasco ha decidido dar una respuesta aceptable al problema planteado”, explica Pedro Rodríguez Díaz, responsable del Servicio de Administración Industrial.

Para ello, se han tenido en cuenta varias alternativas y propuestas, teniendo conocimiento que varios organismos emisores de Evaluaciones Técnicas de Idoneidad y laboratorios de ensayos estaban ya trabajando en certificaciones y controles técnicos de los productos referidos en esta circular.

El documento se ajusta, en la medida de lo posible, al contenido de lo que será el nuevo Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios, ya que ha contado con el asesoramiento del Ministerio de Industria para concretar algunas de las cuestiones incluidas.

En concreto, la circular considera conveniente que los sistemas de protección contra incendios incluidos, de cara a su puesta en marcha, sean sometidos a autorización como soluciones alternativas excepcionales, siempre y cuando jus-

tifique la adopción de medidas que aporten niveles de seguridad equivalentes a los establecidos por el Real Decreto 1942/1993 o al Reglamento UE 305/2011 (que entrará en vigor el 1 de julio de 2013). A efectos de acreditar la adopción de estas medidas, se puede estimar como suficiente la evaluación técnica de idoneidad favorable, emitida por un organismo autorizado para otorgar certificados de conformidad, voluntarios, de productos y sistemas constructivos. Sin olvidar el documento de Idoneidad Técnica (DIT), el documento de Adecuación al Uso (DAU) y la evaluación técnica de idoneidad (Technical Conformity, TC).

Para la agrupación Tecnifuego-Aespi, esta circular se convierte en un modelo para dar respuesta a un problema existente desde hace años en este sector. El documento pone las bases de la regulación y control del uso de sistemas de protección contra incendios que, aunque son ampliamente utilizados hoy en día, no cuentan con un marco normativo que los regule y unifique a nivel nacional o están totalmente desnaturalizados. H

Minimal Mist

Refresca exteriores sin renunciar al diseño

El sistema Minimal Mist proyecta una fina nebulización de microgotas de agua que se evaporan rápidamente en el ambiente generando una agradable sensación de frescor natural, refrescando sin mojar y creando vistosos efectos de nieblas decorativas

 **termigo**
microclimas

902 119 809
comercial@termigo.com
www.termigo.com

