# Indoor Air Quality – Hospitality Stats and Facts – Spanish



## HECHOS

**Estos son algunos de los principales riesgos asociados a la calidad del aire interior en los establecimientos de hostelería:**

1. **Riesgos para la Salud:** Una mala calidad del aire interior puede provocar diversos problemas de salud, como problemas respiratorios, alergias y agravamiento de los síntomas del asma entre los clientes y el personal. Los contaminantes comunes del aire interior como el polvo, el moho, los compuestos orgánicos volátiles (COV) de los productos de limpieza y el humo del tabaco pueden agravar estos problemas de salud.
2. **Propagación de Enfermedades Contagiosas:** Una ventilación inadecuada y una IAQ deficiente pueden facilitar la propagación de patógenos en el aire, incluidos virus y bacterias. En un establecimiento de hostelería donde se congregan personas de diversos orígenes, el riesgo de propagación de enfermedades contagiosas como la gripe o el COVID-19 puede aumentar si no se aplican medidas adecuadas de ventilación y filtración del aire.
3. **Confort y Satisfacción:** Una IAQ deficiente puede afectar negativamente al confort de los huéspedes y a su satisfacción general con la estancia. Los olores desagradables, el aire viciado o los niveles excesivos de humedad pueden restar valor a la experiencia de los huéspedes, provocar quejas y afectar potencialmente a la reputación y rentabilidad del establecimiento.
4. **Productividad y Moral de los Empleados:** Una mala calidad del aire no sólo afecta a los clientes, sino también a la salud y el bienestar de los empleados. Las condiciones de trabajo incómodas debidas a una ventilación inadecuada o a la exposición a contaminantes pueden provocar una disminución de la productividad, absentismo y baja moral entre los miembros del personal.
5. **Riesgos de Incendio:** En algunos casos, una IAQ deficiente puede estar asociada a un mantenimiento inadecuado de los sistemas HVAC, lo que puede aumentar el riesgo de averías eléctricas o incendios. La acumulación de polvo o residuos en los conductos de ventilación también puede suponer un riesgo de incendio si se inflama.

## ESTADÍSTICAS

- Los estadounidenses, por término medio, pasan aproximadamente el 90 % de su tiempo en interiores, donde las concentraciones de algunos contaminantes suelen

ser de 2 a 5 veces superiores a las concentraciones típicas en exteriores. Esto es especialmente importante en los locales de hostelería, donde los clientes y el personal pasan largos periodos de tiempo en el interior.

- Según el Laboratorio Nacional Lawrence Berkeley, las mejoras en la calidad del aire interior pueden aumentar el rendimiento del lugar de trabajo en un 10%. Además, la mejora de los índices de ventilación puede reducir hasta un 35% los días de baja por enfermedad del personal, lo que puede repercutir directamente en la productividad y el bienestar del personal de hostelería.
- El 82% de los millennials declararon que se sentirían más seguros al volver al trabajo presencial si sus oficinas ofrecieran transparencia en tiempo real sobre la calidad del aire interior. Esta estadística subraya la creciente preocupación por la calidad del aire interior entre las personas, incluidos los huéspedes de los locales de hostelería.
- La contaminación atmosférica se ha relacionado con un aumento de los problemas cardíacos y respiratorios, hospitalizaciones, visitas a urgencias y muerte prematura. Health Canada calcula que la contaminación atmosférica contribuye a unas 15.300 muertes al año en Canadá, con un coste económico total de 120.000 millones de dólares anuales. Estas estadísticas ponen de relieve las importantes repercusiones sanitarias y económicas de la mala calidad del aire, que son relevantes para el sector de la hostelería.