



Foto: Grupo EULEN

# Higiene y tecnología actual

## MARCANDO LA DIFERENCIA

Sin duda, un punto clave y que los usuarios tienen muy presente a la hora de regresar o no a un establecimiento, es la higiene y limpieza de sus instalaciones. Por esta razón, la industria hotelera se ha vuelto, aún más si cabe, más exigente en cuanto a los estándares de limpieza, por lo que en su gran mayoría se vuelcan en conseguir las últimas innovaciones para satisfacer en lo máximo a los clientes.

En la actualidad, el sector de la higiene y desinfección en este momento se encuentra tranquilo, pero, tal y como indica Enrique Canela, Marketing Manager Sur de Europa de Vileda Professional, consciente de que en cualquier momento pueden volver a saltar las alarmas por cualquier tipo de infección. Podríamos decir que no se ha bajado la guardia. “Todos los estamentos son conscientes del riesgo que puede suponer no seguir unas normas básicas de limpieza de tanto la suciedad visible como la invisible a nivel microscópico”.

A esto, desde el Grupo EULEN, Soledad Martínez Cañas Gerente de Desarrollo de Negocio Nacional Sector turismo y Borja

Aakon Ventura Martín. Técnico Especialista higiene sanitaria y turismo, destacan que, en 2021, el sector de la higiene y desinfección experimentó un crecimiento significativo debido a la pandemia de la COVID-19. “La demanda de productos y servicios relacionados con la limpieza y desinfección se disparó, ya que las personas y las empresas buscaban medidas adicionales para mantener sus espacios seguros y libres de virus”. Además, especifican que algunos de los cambios y tendencias que estaban ocurriendo en ese momento incluían:

Mayor énfasis en la limpieza y desinfección: las empresas, especialmente en industrias como la hospitalaria, hotelera, y de

alimentos, intensificaron sus protocolos de limpieza y desinfección para garantizar la seguridad de los clientes y empleados.

**Aumento de la demanda de productos desinfectantes:** hubo una alta demanda de productos desinfectantes, como desinfectantes de manos, toallitas desinfectantes y productos de limpieza de superficies.

**Innovación en tecnología de desinfección:** se vieron avances en tecnologías de desinfección, como sistemas de desinfección UV-C y equipos de desinfección electrostática, que ayudaron a mejorar la eficiencia y la efectividad de los procesos de desinfección.

**Oportunidades de negocio:** la creciente preocupación por la higiene y la desinfección creó oportunidades para nuevas empresas y emprendedores que ofrecían productos y servicios relacionados con la limpieza y desinfección.

Está claro que se ha aprendido mucho y sobre todo se han fijado protocolos de actuación tanto a nivel cotidiano como para casos extraordinarios que anteriormente no se concebían.

“La formación entre el personal, tanto las nuevas incorporaciones como cursos de actualización, junto con nuevas herramientas que certifican que se alcanzan los mínimos niveles de higiene, protocolos a seguir para todos los implicados en la gestión de las tareas de limpieza y manipulación de alimentos, planes de control que deben seguirse de forma periódica para buscar desviaciones... y normas de actuación que han mejorado enormemente gestión de la limpieza y el mantenimiento han provocado un cambio sustancial”, determina Enrique Canela.

### Correcta higiene

Está claro que mantener una correcta higiene en un establecimiento hotelero es esencial para garantizar la seguridad y la satisfacción de los huéspedes. Para ello será necesario “un estudio personalizado de cada área y disponer de las herramientas necesarias para asegurar que el nivel de limpieza es el necesario en cada área. Todo empieza con definir un plan de actuación y formar al limpiador”, detallan desde Vileda Professional.

Asimismo, continúa explicando que inmediatamente después de la COVID-19 reapareció un concepto olvidado: el de la Limpieza Transparente. “Que viene a decirnos que no es suficiente que algo esté limpio y desinfectado, sino que además el huésped debe tener la evidencia de que eso se ha realizado. Por ejemplo, la posibilidad de colocar un cartel informando que se ha desinfectado correctamente, ayuda mucho a dar tranquilidad”.

A continuación, desde el Grupo EULEN, añaden una lista de pasos generales que se pueden seguir para mantener una buena higiene en un hotel:

**Desarrollar un plan de higiene:** diseña un plan de higiene detallado que aborde todas las áreas y aspectos de limpieza y



Foto: Girbau

desinfección en el hotel, como habitaciones, áreas comunes, restaurantes, piscinas, gimnasios, recepción, etc.

**Capacitar al personal:** proporciona capacitación adecuada al personal de limpieza y a todos los empleados que interactúan con los huéspedes. Asegúrate de que comprendan y sigan las mejores prácticas de higiene y seguridad.

**Establecer protocolos de limpieza y desinfección:** define procedimientos específicos para la limpieza y desinfección de todas las áreas del hotel, incluidas las superficies de alto contacto. Es importante especificar la frecuencia de limpieza y los productos desinfectantes a utilizar.

**Utilizar equipos de protección personal (EPP):** asegúrate de que el personal utilice el EPP adecuado, como mascarillas y guantes, según corresponda.

**Controlar la calidad de la limpieza:** establece un sistema de control de calidad para garantizar que se cumplan los estándares de limpieza y desinfección. Esto puede incluir inspecciones regulares y auditorías.

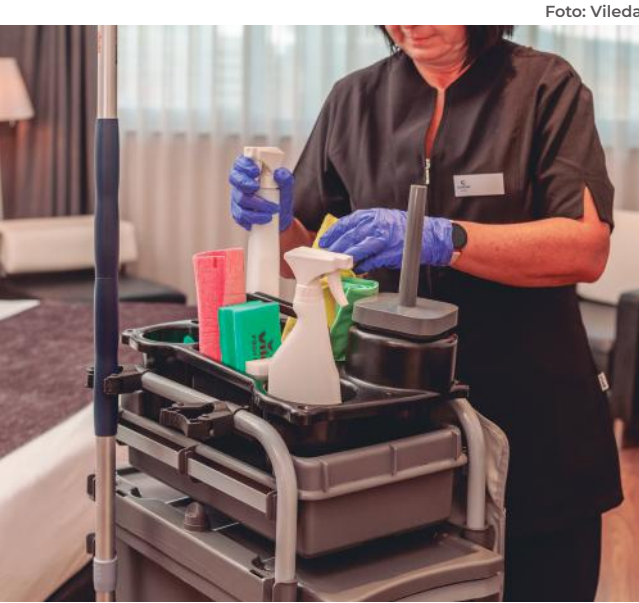


Foto: Vileda



Foto: Girbau

**Gestionar residuos de manera segura:** implementa procedimientos adecuados para la gestión de residuos, incluida la eliminación segura de materiales de limpieza desechables y EPP.

**Garantizar suministros de limpieza y desinfección:** asegúrate de que el hotel tenga suficientes suministros de limpieza y desinfección, como desinfectantes de superficie, toallas desechables y gel desinfectante de manos.

**Informar a los huéspedes:** comunica a los huéspedes las medidas de higiene implementadas en el hotel y proporciona consejos sobre prácticas seguras, como el lavado de manos.

**Evaluar y actualizar constantemente:** revisa y actualiza regularmente tu plan de higiene.

**Obtener certificaciones de limpieza y seguridad:** considera la posibilidad de obtener certificaciones o sellos de limpieza

Foto: Grupo EULEN



y seguridad que demuestren tu compromiso con las mejores prácticas de higiene.

“Mantener una buena higiene en un establecimiento hotelero es una parte fundamental para brindar una experiencia segura y agradable a los huéspedes. Es importante ser diligente y estar al tanto de las últimas directrices y mejores prácticas en materia de higiene y seguridad”, determinan Soledad Martínez Cañas y Borja Aakon Ventura.

Por otro lado, Carlos Ortega, Gestor Grandes Cuentas de DI-SARP, explica que la rutina de limpieza, independientemente del tipo de sala, debería de ser siempre circular y de arriba abajo, estableciendo fases y diferenciando los productos a utilizar en cada una de ellas...

No obstante, desde el Grupo EULEN especifican que la rutina de limpieza en un hotel puede variar dependiendo del tipo de sala o estancia que se esté limpiando. No todos los espacios requieren el mismo nivel de limpieza ni los mismos productos. Por ejemplo:

#### Habitaciones de huéspedes:

**Limpieza diaria:** Las habitaciones de huéspedes generalmente se limpian a diario o según las necesidades de los huéspedes.

**Productos comunes:** Los productos de limpieza comunes incluyen limpiadores multiusos, desinfectantes de superficie, aspiradoras, detergentes para ropa, toallas desechables y productos de limpieza de cristales.

**Beneficios:** La limpieza regular de las habitaciones de huéspedes garantiza la comodidad y la seguridad de los ocupantes. Los desinfectantes ayudan a eliminar gérmenes y bacterias.

#### Áreas comunes (pasillos, vestíbulos, áreas de recepción):

**Limpieza frecuente:** Estas áreas se limpian y desinfectan con frecuencia a lo largo del día para garantizar la seguridad de los huéspedes y el personal.

**Productos comunes:** Se utilizan productos de limpieza desinfectantes para superficies específicas.

**Beneficios:** La limpieza regular de las áreas comunes crea un entorno limpio y seguro para los huéspedes y ayuda a prevenir la propagación de enfermedades.

#### Áreas de restauración (restaurantes, bares):

**Limpieza constante:** Las áreas de restauración se limpian y desinfectan regularmente, especialmente las mesas, sillas y superficies de servicio.

**Productos comunes:** Se utilizan productos de limpieza habilitados para alimentos en las áreas de cocina y desinfectantes para superficies de comedor.



**vileda**  
PROFESSIONAL

AYER...

HOY...



Descubre todas las características y posibilidades del carro Comodino

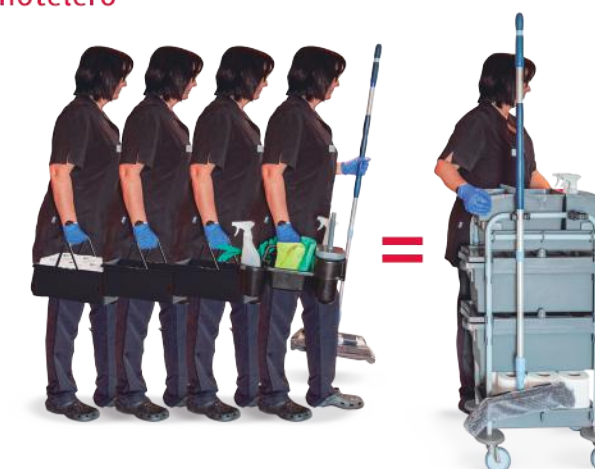
[www.vileda-professional.es](http://www.vileda-professional.es)

## Comodino

### El carro auxiliar para camareras de piso

Un diseño versátil, compacto y robusto es perfecto para transportar las pequeñas necesidades en las tareas dentro de las habitaciones, gracias a su capacidad de almacenamiento inteligente. Se mueve con agilidad al servicio del limpiador, ahorrando tiempos muertos y mejorando la ergonomía. Comodino ha sido pensado para ser responsable con el medio ambiente. Sus componentes de plástico tienen más de un 50% de PP reciclado. Además de ser reciclables.

**Comodino es la solución más eficiente para el transporte de las necesidades de limpieza y reposición para las camareras de piso en el ámbito hotelero**



VERSATILIDAD / FUNCIONALIDAD / ERGONOMÍA

a brand of **FREUDENBERG**

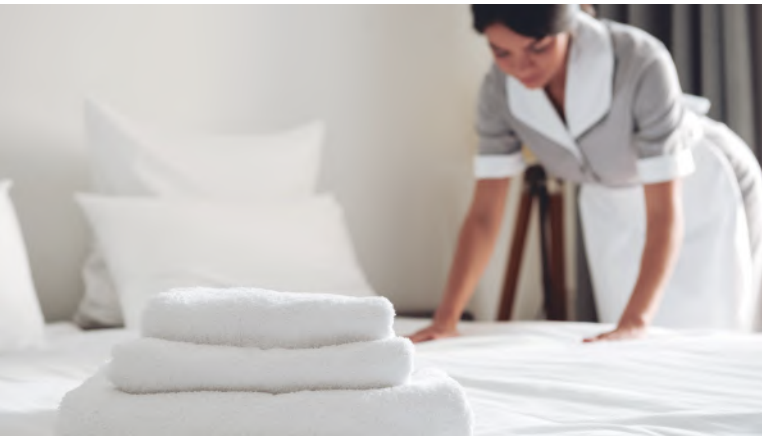


Foto: Imagen de drobotdean en Freepik

**Beneficios:** La limpieza constante en las áreas de restauración es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la comodidad de los comensales.

**Piscinas y áreas de recreo:**

**Limpieza regular:** Las áreas de piscinas y recreo se limpian y mantienen regularmente para garantizar la seguridad de los huéspedes.

**Productos comunes:** Se utilizan productos de limpieza específicos para el mantenimiento de piscinas y equipos de desinfección para áreas de recreo.

**Beneficios:** La limpieza regular de estas áreas asegura la seguridad y la comodidad de los huéspedes que las utilizan.

Aun teniendo en cuenta esto, añaden que es importante destacar que los productos de limpieza utilizados pueden variar dependiendo de la marca y las políticas del hotel. “Los beneficios de una rutina de limpieza adecuada en cada área incluyen la creación de un ambiente seguro, limpio y cómodo para los huéspedes, además de ayudar a prevenir la propagación de enfermedades y mantener la calidad de los servicios ofrecidos por el hotel”.

En este punto, Xènia Soler, directora de Marketing de Distribuidora Joan, remarca la importancia de disponer de productos de limpieza específicos y de calidad, así como seguir el protocolo de limpieza y desinfección para cada zona, para obtener el resultado deseado en el menor tiempo posible. Así, por ejemplo, a grandes rasgos, indica que “los baños requieren productos desinfectantes y para la eliminación de cal y suciedad, las cocinas requieren productos desengrasantes muy específicos para según qué tipo de suciedad resistente, indicados para ambientes HACCP y/o HA. En cuanto al mobiliario de zonas comunes y habitaciones es habitual utilizar productos de limpieza y desinfección más genéricos para superficies y multiusos para cristales, siempre teniendo en cuenta aquellas superficies delicadas o nobles que requieren productos específicos.

Del mismo modo que cada tipo de suelo requiere un cuidado y mantenimiento con productos ideales para su limpieza y re-

sistencia al tráfico”. Y, además, como otro factor importante para mantener unos tiempos adecuados de ejecución, destaca el uso de un carro de limpieza adecuado donde poder mantener organizado todo el material necesario para el servicio.

**Plan de higiene**

Para contar con una higiene y limpieza perfecta, “es imprescindible un estudio personalizado de las instalaciones con sus posibles riesgos y un plan detallado de actuación en cada área de limpieza. El lavado tendrá unas peculiaridades y unas necesidades y el vestíbulo de la entrada con sus pasillos tendrán otras bien distintas”, detalla Enrique Canela. En este sentido, concreta que un Plan de Higiene debe estar perfectamente predefinido, de fácil comprensión, seguimiento y control. “No es suficiente decir que hay que limpiar el inodoro, debe mostrar en qué momento, cómo debe hacerse, con qué utensilios y dejar evidencia de su realización”.

En este sentido, desde el Grupo EULEN corroboran que un Plan de Higiene en un hotel es fundamental para garantizar la seguridad y comodidad de los huéspedes y el personal, además de cumplir con las regulaciones sanitarias y las expectativas de los clientes. A continuación, se presentan los elementos clave que debe contemplar un plan de higiene en un hotel:

**Limpieza y desinfección regular:** establece procedimientos detallados para la limpieza y desinfección regular de todas las áreas del hotel, incluyendo habitaciones, áreas comunes, restaurantes, áreas de recepción, ascensores y áreas de recreación. Especifica la frecuencia de limpieza y los productos detergentes y desinfectantes que se utilizarán.

**Protocolos de limpieza de habitaciones:** describe cómo se limpiarán y desinfectarán las habitaciones entre huéspedes, prestando especial atención a las superficies de alto contacto como pomos de puertas, interruptores de luz, control remoto, teléfono, etc. Indica cómo se lavarán y cambiarán las sábanas y toallas.

**Uso de equipo de protección personal (EPP):** establece las normas para que el personal utilice EPP, como mascarilla y guantes, cuando sea necesario, especialmente en tareas de limpieza y en áreas de contacto con los huéspedes.

**Entrenamiento del personal:** proporciona capacitación adecuada al personal sobre las prácticas de higiene, el uso de productos químicos de limpieza y desinfección y el manejo seguro de desechos.

**Control de calidad:** establece procedimientos para el control de calidad y la supervisión de la limpieza y la higiene para garantizar que se cumplan los estándares establecidos.

**Suministros de limpieza y desinfección:** asegura que el hotel cuente con suficientes suministros de limpieza y desinfección, como desinfectantes de superficie, toallas desechables, gel desinfectante de manos y jabón antibacteriano.

**Gestión de residuos:** describe cómo se deben manejar y desechar los residuos, incluidos los materiales de limpieza desechables y los EPP utilizados por el personal.

**Alimentos y bebidas:** si el hotel ofrece servicios de alimentos y bebidas, establece procedimientos para la preparación segura de alimentos, el servicio.

**Comunicación con los huéspedes:** informa a los huéspedes sobre las medidas de higiene implementadas y proporciona consejos sobre prácticas seguras, como el lavado de manos.

**Evaluación y actualización continua:** regularmente evalúa y actualiza el plan de higiene.

En definitiva, está claro que un plan de higiene sólido y bien ejecutado no solo garantiza la seguridad de todos los involucrados, sino que también genera confianza entre los huéspedes y puede ser un factor clave para el éxito del hotel. Además, “es importante cumplir con todas las regulaciones y directrices locales y nacionales relacionadas con la higiene y la seguridad”, concretan desde Grupo EULEN.

**Innovaciones y maquinaria**

La maquinaria de limpieza ha experimentado avances tecnológicos significativos en las últimas décadas, lo que ha llevado a



Foto: Girbau

la creación de equipos más eficientes, versátiles y respetuosos con el medio ambiente. “Estos avances han mejorado la capacidad de las empresas de limpieza para realizar tareas de manera más efectiva y han contribuido a la salud y la seguridad de los trabajadores y de las personas en general”, explican desde el Grupo EULEN.

En relación a esto, a continuación, enumeran algunas de las principales evoluciones tecnológicas en la maquinaria de limpieza:

**Automatización y robótica:** los robots de limpieza autónomos se han vuelto cada vez más comunes. Pueden barrer, aspirar, fregar pisos y realizar tareas de limpieza específicas sin su-

**GRUPO DINO, 30 AÑOS COMO LÍDER  
EN PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENE PROFESIONAL**



**Grupo decano de distribución en España, Portugal y Andorra**



Miembro fundador  
**DHYS INTERNATIONAL GROUP**

SOFTWARE ESPECIAL

En la actualidad existen varios software y herramientas especializados en la gestión de limpieza en la industria hotelera. Y, en este sentido, son numerosas las posibilidades que nos proporcionan los programas de control de limpieza y desinfección, “entre ellas cabe destacar el registro de actividades y controles realizados, el establecimiento de alarmas y la recomendación de propuestas de intervención en función de los riesgos detectados”, enumera Carlos Ortega, Gestor Grandes Cuentas de DISARP.

Estas soluciones de software, tal y como indican Soledad Martínez Cañas, Gerente de Desarrollo de Negocio Nacional Sector turismo y Borja Aakon Ventura Martín, Técnico Especialista higiene sanitaria y turismo del Grupo EULEN, pueden facilitar la actividad de limpieza y ayudar a gestionar de manera eficiente los recursos y el cumplimiento de los estándares de higiene.

A continuación, enumeran algunas de las funcionalidades y características comunes de estos softwares:

**Planificación y programación de tareas:** estas herramientas permiten programar y asignar tareas de limpieza de manera eficiente. Los supervisores pueden asignar habitaciones a limpiar, áreas comunes a desinfectar y otros trabajos, y el personal de limpieza puede acceder a sus tareas a través de la aplicación móvil o el sistema en tiempo real.

**Seguimiento en tiempo real:** los softwares de gestión de limpieza permiten un seguimiento en tiempo real de las tareas en curso. Los supervisores pueden ver el progreso de limpieza de las habitaciones y áreas comunes y tomar medidas si es necesario.

**Inventario de suministros:** estas herramientas permiten llevar un registro de los suministros de limpieza y garantizar que siempre haya suficiente stock disponible. Pueden

generar alertas de reabastecimiento cuando los niveles de suministro sean bajos.

**Control de calidad:** algunos softwares incluyen características de control de calidad para que los supervisores realicen inspecciones y evalúen la limpieza de las habitaciones y áreas comunes. Esto garantiza que se cumplan los estándares de limpieza establecidos.

**Comunicación y notificaciones:** facilitan la comunicación entre el personal de limpieza y los supervisores, permitiendo la rápida transmisión de información sobre problemas o necesidades especiales en las habitaciones o áreas comunes.

**Reportes y análisis:** generan informes detallados sobre el rendimiento del personal, la eficiencia de la limpieza y el estado general de las instalaciones. Esto puede ser útil para tomar decisiones informadas y mejorar los procesos de limpieza.

**Integración con sistemas de reserva y check-in/check-out:** algunos softwares pueden integrarse con sistemas de gestión de reservas y sistemas de check-in/check-out para coordinar eficientemente las tareas de limpieza en función de la ocupación y los horarios de los huéspedes.

**Aplicaciones móviles:** muchos de estos softwares ofrecen aplicaciones móviles para que el personal de limpieza acceda a sus tareas, registre el progreso y realice informes de problemas desde dispositivos móviles.

En su opinión, al adoptar un software especializado en gestión de limpieza, los hoteles pueden mejorar la eficiencia operativa, garantizar la calidad de la limpieza y mantener estándares de higiene más altos. “Estas soluciones pueden ser especialmente valiosas en entornos donde la limpieza es esencial, como en la industria hotelera”.

pervisión humana. Estos robots son programables y pueden funcionar de manera eficiente y precisa.

**Equipos de desinfección UV-C e ionización:** los equipos que utilizan luz ultravioleta germicida (UV-C) e ionización para desinfectar superficies y aire se han vuelto más accesibles. Son altamente efectivos para eliminar gérmenes, virus y bacterias en áreas cerradas.

**Aplicaciones móviles de gestión de limpieza y gestión de inventario:** permiten a los equipos de limpieza gestionar sus tareas de manera más eficiente, asignar habitaciones y realizar un seguimiento del progreso de la limpieza en tiempo real, así como de llevar un registro de los productos de limpieza y los suministros, lo que facilita el reabastecimiento oportuno

**Fregadoras y aspiradoras avanzadas:** las fregadoras y aspiradoras industriales han mejorado en términos de eficiencia y capacidad de limpieza. Se han desarrollado tecnologías que utilizan menos agua y energía, lo que las hace más sostenibles.

**Máquinas de vapor:** las máquinas de limpieza a vapor se han vuelto populares debido a su capacidad para limpiar y desinfectar sin la necesidad de productos químicos. Utilizan vapor de alta temperatura para eliminar gérmenes y suciedad.

**Desarrollos en limpiadores de alfombras:** las máquinas de limpieza de alfombras han evolucionado para ofrecer una limpieza más profunda y rápida. Algunas utilizan tecnología de extracción avanzada para una limpieza más efectiva.

**Máquinas de limpieza de ventanas:** se han desarrollado máquinas automáticas para limpiar ventanas de edificios altos y otras superficies de vidrio de manera segura y eficiente.

**Equipos de desinfección electrostática:** los equipos de desinfección electrostática aplican una carga eléctrica a las partículas de desinfectante, lo que permite una dispersión uniforme en las superficies, lo que es especialmente útil en espacios grandes.

**Sensores y tecnología de control inteligente:** algunos equipos de limpieza están equipados con sensores y tecnología de control inteligente que permite un funcionamiento más eficiente y la recopilación de datos para el monitoreo y la mejora continua.

**Tecnología de batería y eficiencia energética:** muchos equipos de limpieza ahora utilizan baterías recargables y tecnología de eficiencia energética para reducir el consumo de energía y aumentar la autonomía.

**Lavandería:** en una lavandería, las lavadoras son la parte crítica de la desinfección, ya que las prendas entran potencialmente infectadas y deben salir completamente desinfectadas y limpias. “Es por esto que se ha evolucionado en procesos que creen una barrera sanitaria entre el inicio y final del proceso e impedir, de este modo, en todo momento el contacto entre la ropa sucia y la limpia. Un ejemplo son los túneles de

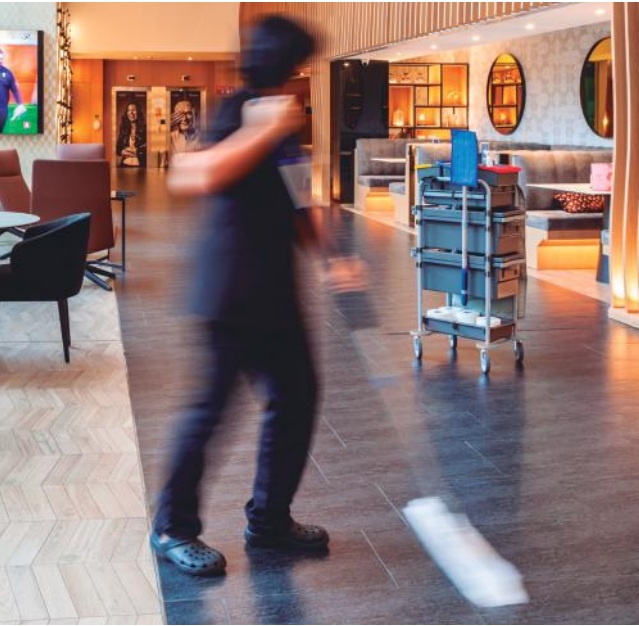


Foto: Vileda

lavado para grandes instalaciones, donde la parte infectada y/o sucia, nunca estará en contacto con la limpia. La digitalización es otro punto clave a la hora de hacer que el proceso de desinfección sea más seguro y confiable”, analiza Sergi Obiols, Segment Manager de Girbau.

Tecnología profesional de lavado, limpieza y desinfección



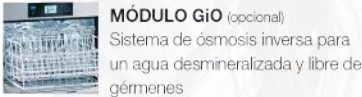
Lavavajillas bajo mostrador y lavavajillas de capota



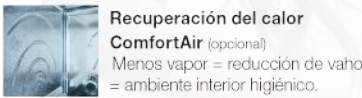
Lavavajillas de MEIKO en áreas de lavado grandes vajilla, ollas, bandejas y contenedores



**Filtro AktivPlus**  
Agua de lavado higiénica



**MÓDULO GIO (opcional)**  
Sistema de ósmosis inversa para un agua desmineralizada y libre de gérmenes



**Recuperación del calor ComfortAir (opcional)**  
Menos vapor = reducción de vahos = ambiente interior higiénico.



**Valoración en higiene**  
Eficacia de la tecnología de MEIKO contra un gran número de bacterias y virus.

La seguridad de la tecnología de MEIKO es importante, pero también todo lo que la rodea debe ser correcto para que la higiene no se vea afectada en ningún punto.

Ya en la fase de planificación se pueden crear las bases para la máxima seguridad higiénica posible. Con casi 100 años de experiencia en el sector de la tecnología de lavado y de los dispositivos médicos conocemos los puntos críticos y sabemos cómo deben desarrollarse los procesos en el caso ideal. Para poder garantizar la higiene. De forma duradera, en todo el entorno.

¿Cuáles son las principales características de un esquema operativo para un proceso de limpieza? ¿Qué principios son los que siempre deben cumplirse, independientemente de lo que se vaya a lavar? ¿Qué es lo que se debe cumplir desde un punto de vista estructural? ¿Dónde se encuentran los riesgos higiénicos? Y mucho más importante: ¿Cómo puede evitarlos el usuario?

Hemos respondido a estas preguntas en nuestro circuito de higiene de MEIKO.



Zona sucia      Zona limpia

HIGIENE  
ES  
MEIKO



MEIKO Clean Solutions Ibérica S.L.U.

Ctra. de l'Hospitalet, 147-149  
Cityparc Edificio Atenas · 08940 Cornellà de Llobregat

Tfno. +34 93 7817731  
www.meiko.es · info@meiko.es