

RECOMENDACIONES PARA **SISTEMAS DE AIRE ACONDICIONADO** EN TIEMPOS DE COVID

Recomendaciones para minimizar los riesgos asociados con el SARS-CoV-2, en: Restaurantes, Servicios de alojamiento, Servicios personales (peluquería y estética) y comercio al por menor (retail), Oficinas, Gimnasios y centros deportivos, Museos, archivos y bibliotecas.



RESTAURANTES



Los contenidos de estas recomendaciones están basados en el documento **“Coronavirus – Recommended guidelines for the reincorporation of economic and productive activities – Air Conditioning Systems”**, elaborado por la Asociación Italiana de Técnicos en Refrigeración, Associazione Nazionale Frigoristi (Assofrigoristi; <https://www.assofrigoristi.it>), facilitado por el Sr. Pier Zecchetto, de Portan/Nuova Service (www.nuovaservice.cl).

Traducción y adaptación: Unidad Ozono, Ministerio del Medio Ambiente. Junio, 2020.

Esta guía técnica contiene pautas operacionales que son válidas para el sector comercial, destinadas a proporcionar una herramienta breve e inmediata para aplicar medidas de contención y prevención general, que apoyen un modelo de reapertura/reincorporación económica y de las actividades productivas compatibles con la protección de la salud de los usuarios y trabajadores.

Las indicaciones incluidas están alineadas con las recomendaciones nacionales de Italia, en particular con el protocolo aprobado por decreto del Primer Ministro, el 26 de abril de 2020, así como con los criterios generales establecidos en los documentos técnicos producidos por INAIL y el Superior Instituto de Salud (INAIL e Istituto Superiore di Sanità, Government of Italy), cuyo objetivo es reducir el riesgo de contagio entre los individuos y la comunidad en los sectores productivos y economía.

Todas las indicaciones deben entenderse como complementarias a las recomendaciones de distanciamiento social e higiene destinadas a contrastar la propagación del SARS-CoV-2 en la vida social.

- ▶ Estas recomendaciones se pueden aplicar a cualquier instalación de comida como restaurantes, pizzerías, pubs, pastelerías, heladerías, parrilladas, (incluso si están dentro de instalaciones de alojamiento y centros comerciales), así como para el servicio de restaurantes (si el servicio se realiza a través de un intermediario, estas recomendaciones también deberían aplicar).

Promueva el intercambio de aire interior y excluya completamente la recirculación de aire para sistemas de aire acondicionado.



SERVICIOS DE ALOJAMIENTO



- Estas pautas se aplican a hoteles, alojamientos complementarios y rurales.

Con respecto al microclima, es esencial verificar las características de ventilación de las habitaciones y los sistemas de ventilación y su posterior implementación bajo condiciones adecuadas de mantenimiento.

Un microclima adecuado requiere:

- Asegurar la ventilación natural durante todo el día en todos los ambientes; considerar aberturas al exterior, donde hay estaciones de trabajo, personal interno o usuarios externos (incluidas salas de conferencias y espacios abiertos); evitar flujos de aire excesivos o cambios de temperatura.
- Aumentar la frecuencia de los servicios de mantenimiento y/o reemplazo de filtros de aire (se pueden reemplazar por filtros de aire eficientes).
- Con relación al punto de salida de aire externo, se debe asegurar que las instalaciones se mantengan en óptimas condiciones para evitar la aparición de cualquier problema sanitario a lo largo de los puntos de salida y de succión.
- Activar la entrada y extracción de aire al menos una hora antes y hasta una hora después del acceso público.
- Las salas o espacios de servicio sin ventana tales como archivos, vestuarios, baños, entre otros, pero equipadas con ventiladores mecánicos o extractores, deben mantenerse en funcionamiento durante todo el tiempo de trabajo.

- Las áreas de conexión entre las diferentes habitaciones de la instalación (por ejemplo, pasillos, áreas de tránsito o de espera), normalmente están equipados con poca o ninguna ventilación. Preste especial atención a estas áreas para evitar aglomeraciones y adopte medidas que permitan el libre tránsito.
- En instalaciones equipadas con sistemas de ventilación específicos con suministro de aire externo, controlados a través de ventilación mecánica, elimine completamente la función de recirculación del aire.
- En los sistemas de calefacción/refrigeración que usan bombas de calor, como fan coils (o ventiloconvectores), en los cuales no es posible garantizar el correcto acondicionamiento, limpie los filtros de acuerdo con las instrucciones del fabricante (mantenga el sistema detenido), esto permitirá mantener los niveles adecuados de filtración y eliminación.
- Las ventanas de ventilación deben limpiarse con paños de microfibra, humedecidos con agua y jabón o con alcohol etílico al 75%.
- Evite usar y rociar productos de limpieza como detergentes/desinfectantes directamente en los filtros para evitar inhalar sustancias contaminantes durante el funcionamiento.



SERVICIOS PERSONALES Y COMERCIO AL POR MENOR (RETAIL)



- ▶ Indicaciones que se aplican al sector del cuidado personal, como peluquerías y salones de bellezas, y al sector de venta al por menor (retail).
- **Mantener regularmente el intercambio de aire interior y elimine la función de recirculación para los sistemas de aire acondicionado.**



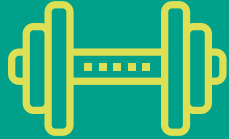
OFICINAS



- ▶ Estas recomendaciones se pueden aplicar al sector de oficinas públicas y privadas, oficinas profesionales y servicios administrativos que cuentan con acceso público.
- **Mantener regularmente el intercambio de aire interior y elimine la función de recirculación para los sistemas de aire acondicionado.**



GIMNASIOS



- ▶ Estas indicaciones se aplican a organizaciones locales y a personas públicas y privadas que tienen gimnasios, incluyendo actividades físicas con modalidades de curso (sin contacto físico interpersonal).

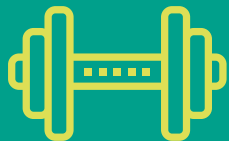
Con respecto al microclima, es esencial verificar las características de ventilación de las instalaciones y los sistemas aire acondicionado, para su mantención y/o reemplazo de repuestos y partes en condiciones adecuadas. Un microclima adecuado requiere:

- Asegurar la ventilación natural durante todo el día en todos los ambientes; considerar aberturas al exterior, donde hay estaciones de trabajo, personal interno o usuarios externos (incluidas salas de conferencias y espacios abiertos); evitar flujos de aire excesivos o cambios de temperatura.
- Aumentar la frecuencia de los servicios de mantenimiento y/o reemplazo de filtros de aire (reemplazar por filtros eficientes).
- Con respecto al punto de salida de aire externo, asegurar que las instalaciones se mantengan en óptimas condiciones, para evitar la aparición de cualquier problema sanitario en los puntos de salida y de succión.
- Activar la entrada y extracción de aire al menos una hora antes y hasta una hora después del acceso público.

- Las salas de servicio sin ventanas, como archivos, vestuarios, baños, etc., pero equipadas con ventiladores mecánicos o extractores, deben mantenerse en funcionamiento durante todo el tiempo de trabajo.
- En cuanto a las áreas de conexión entre las diferentes habitaciones del establecimiento (por ejemplo, pasillos, áreas de tránsito o de espera), en general equipados con pocos o sin sistemas de ventilación, se les debe prestar especial atención debido a que son áreas muy transitadas. Adoptar medidas que permitan el tránsito libre o detenciones breves.
- En establecimientos equipados con sistemas de ventilación específicos con suministro de aire externo, controlados a través de ventilación mecánica, elimine completamente la función de recirculación del aire.
- En los sistemas de calefacción/refrigeración que usan bombas de calor, como fan coils, en los cuales no es posible garantizar el correcto acondicionamiento, limpie los filtros de acuerdo con las instrucciones del fabricante (mantenga el sistema detenido), esto permitirá mantener los niveles adecuados de filtración y eliminación.
- Las ventanas de ventilación deben limpiarse con paños de microfibra, humedecidos con agua y jabón o con alcohol etílico al 75%.



GIMNASIOS



- Evite usar y rociar productos de limpieza como detergentes/desinfectantes directamente en los filtros para evitar inhalar sustancias contaminantes durante el funcionamiento.



MUSEOS, ARCHIVOS Y BIBLIOTECAS



- ▶ Estas indicaciones se aplican a las autoridades locales y sujetos públicos y privados que trabajan en museos, archivos y bibliotecas.
- **Mantener el intercambio regular del aire interior y elimine la función de recirculación para sistemas de aire acondicionado.**



Recomendaciones sobre BUENAS PRÁCTICAS PARA LA OPERACIÓN DE LOS SISTEMAS DE AIRE ACONDICIONADO

Los contenidos de estas recomendaciones están basados en el documento **“Coronavirus - Recommended guidelines for the reincorporation of economic and productive activities - Air Conditioning Systems”**, elaborado por la Asociación Italiana de Técnicos en Refrigeración, Associazione Nazionale Frigoristi (Assofrigoristi; <https://www.assofrigoristi.it>), facilitado por el Sr. Pier Zecchetto, de Portan/Nuova Service (www.nuovaservice.cl).

Traducción y adaptación:
**Unidad Ozono,
Ministerio del Medio Ambiente.**

Junio, 2020