

Pandemia de la covid-19

InBiot, una empresa emergente ubicada en el vivero de CEIN, ha desarrollado un sistema para monitorizar el dióxido de carbono en espacios cerrados. Estos días se preparan para un repunte de pedidos de los hosteleros navarros.

Con los medidores del aire, a todo gas

INIGO SALVOCH
 Pamplona

PODER comprobar en el teléfono móvil la calidad del aire de un bar antes de entrar a tomar unas cervezas es algo que vamos a empezar a ver en algunos bares de Pamplona y de otras localidades navarras. Del mismo modo, habrá establecimientos que informarán a través de sus pantallas del nivel de CO₂ y del histórico de calidad ambiental del local. Para quienes tengan en el recuerdo las noches de Sanfermines en cualquier peña o bar donde la temperatura interior superaba en más de diez grados a la exterior y el dióxido de carbono campaba a sus anchas la idea puede sonar a chiste. Pero lo cierto es que la pandemia del coronavirus va a traer una nueva forma de estar y, sobre todo, de respirar en los bares y locales.

De momento, el Gobierno de Navarra ya ha dado el primer paso. La hostelería podrá abrir sin límite de aforo desde el próximo lunes 17 siempre y cuando los establecimientos dispongan de medidores de CO₂ para controlar la calidad del aire y comprobar si se está haciendo una buena o mala ventilación del local. Algo imprescindible para evitar la propagación del coronavirus en estos tiempos de pandemia.

200 euros y en la nube

En el sector se preparan para un repentino repunte de la demanda de este tipo de medidores. En InBiot, una empresa emergente del vivero del CEIN que trabaja en temas de calidad del aire en viviendas y edificios, han decidido priorizar en los próximos días las peticiones de la hostelería navarra para ayudarles cuanto antes a disponer de unos aparatos.

Estos pueden suponer una inversión de algo más de 200 euros en el caso de que se quiera incluir un servicio de plataforma en la nube para que las mediciones de la calidad de aire puedan ser accesibles a cualquier usuario desde un dispositivo móvil. Hay otros más económicos y que igualmente avisan de la calidad del aire mediante luces led para que los encargados de los establecimientos procedan a ventilarlos.



Trabajadores de InBiot trabajan ayer en los nuevos dispositivos MICA Lite de medición de calidad del aire.



Los dispositivos ocupan un espacio discreto a la hora de instalarse.

Así, gracias a un sencillo sistema de luces led se puede conocer en tiempo real la calidad del aire del local y la necesidad de ventilación. De este modo, si está en verde, los niveles de CO₂ son los idó-

neos; si pasa a amarillo es un indicador de que el aire comienza a contaminarse y si muestra el color rojo se debe ventilar.

"Estos días ya hay más pedidos de lo habitual y estamos hacien-

do un esfuerzo con los proveedores para atender a los hosteleros navarros, aunque es cierto que muchos todavía están a la espera de que el Gobierno de Navarra publique la normativa con los requisitos concretos para la reapertura de los interiores", explicaba ayer Xabier Aláez, director general de la empresa navarra InBiot. En la empresa, que cuenta con capital de Sodena, trabajan 9 personas hace unos meses, la mayoría ingenieros, y ya son 12.

Desde la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra (AEHN), su presidenta, Ana Berriain, recuerda que estos últimos días han sido muchos los hosteleros que se han dirigido a la Asociación preguntando por este tipo de medidores. Hasta ahora sólo cuentan con ellos poco más del 10% de los 800 asociados.

Por su parte, para la Asociación de Navarra de Empresarios

de la Pequeña Hostelería (Anapeh) el uso de tecnología para garantizar una óptima calidad del aire era una demanda para poder abrir, aunque hay más reivindicaciones sobre la mesa.

Optimizar la ventilación

La irrupción del coronavirus ha hecho disparar la demanda de medidores de calidad del aire, pero esta es una tendencia que podría haber llegado para quedarse. La Organización Mundial de la Salud recuerda que pasamos entre el 80 y el 90% de nuestras vidas en espacios interiores. En ellos, el aire está entre 2 y 5 veces más contaminado que en el exterior.

Además, el hecho de poder almacénar en la nube los datos de calidad ambiental de los locales permite a los fabricantes de sistemas de climatización y ventilación una herramienta que les permite optimizar los sistemas de ventilación.

Otra solución, limpiar y desinfectar el aire a través de la luz

• Algunos establecimientos carniceros, pescaderías y panaderías optan por una instalación más cara pero que elimina virus y bacterias

I.S. Pamplona

Aunque el cierre por la pandemia solo ha afectado a la hostelería, algunos comercios han optado en los últimos meses por un sistema que elimina la presencia de virus y bacterias. Así, tres de las Carnicerías Zuazu han sido pio-

neras en la instalación del sistema de desinfección Athilda, de la empresa madrileña Luzco.

En este caso la inversión es más alta que para el medidor de calidad del aire y oscila entre 790 y 3.000 euros. El panadero de Eugui en Huarte; Carnicas Arrieta, en Zubiri y Carnicerías Zuazu en Pamplona, entre otros, han apostado por este sistema Athilda.

"La seguridad de nuestros empleados y clientes es muy importante y más en los tiempos en los que vivimos, por eso quisimos

poner la última tecnología que hace a nuestras carnicerías un lugar seguro y más limpio" aseguran Jose Ignacio y Patxi Zuazu, propietarios de Carnicerías Zuazu.

"Athilda combina las emisiones ultravioleta UVC y UVA intensificando así las propiedades germicidas del sistema, proporcionando una eficiencia de inactivación vírica y bacteriana muy elevada. Además, es posible integrar Athilda al sistema de conectividad LuzConnect que permite



Juan Ignacio y Patxi Zuazu.

controlar y programar su funcionamiento desde cualquier sitio", declara Jaime Villar, responsable del departamento técnico para el proyecto Athilda.

Desde Luzco se asegura que cuentan con un certificado de la empresa Biogenetics de Vitoria que certifica que en dos horas este sistema limpia de Covid y bacterias como Listeria E-Coli y Salmonella el 95% del aire, porcentaje que supera el 99% a las diez horas. Abogan ahora por llevarlo a hostelería y oficinas.