



Análisis de los riesgos sanitarios en entornos hoteleros desde una revisión documental

Analysis of health risks in hotel environments from a documentary review

Yamelis Lissete Morales

lissete_morales@institutoinvestigacionperspectivasglobales.org

**Instituto de Investigación Multidisciplinaria Perspectivas Globales,
Portoviejo, Manabí, Ecuador**

<https://orcid.org/0009-0000-2092-9798>

RESUMEN

Objetivo: analizar los riesgos sanitarios en entornos hoteleros desde una revisión documental. **Método:** Se empleó una revisión sistemática de 15 artículos sobre la gestión de riesgos clínicos en entornos hoteleros. **Resultados:** La identificación de patógenos como el norovirus y la Legionella, junto con la alta prevalencia de ITS, destaca la necesidad de un enfoque integral en la formación y control sanitario del personal hotelero, cuyo papel es crítico en la diseminación de agentes infecciosos. **Conclusión:** Los brotes de infecciones gastrointestinales y de transmisión sexual, junto con la identificación de patógenos ambientales como Legionella, subrayan las deficiencias en los protocolos de higiene y control, los cuales fueron insuficientes para mitigar los riesgos de contagio. **Descriptor:** epidemiología; saneamiento de hoteles; sistema de vigilancia sanitaria. (Fuente, DeCS).

ABSTRACT

Objective: to analyse health risks in hotel environments based on a documentary review. **Methods:** A systematic review of 15 articles on clinical risk management in hotel settings was used. **Results:** The identification of pathogens such as norovirus and Legionella, together with the high prevalence of STIs, highlights the need for a comprehensive approach to the training and sanitary control of hotel staff, whose role is critical in the spread of infectious agents. **Conclusion:** Outbreaks of gastrointestinal and sexually transmitted infections, together with the identification of environmental pathogens such as Legionella, highlight the deficiencies in hygiene and control protocols, which were insufficient to mitigate the risks of contagion. **Descriptors:** epidemiology; hotel sanitation; health surveillance system. (Source, DeCS).

Recibido: 17/08/2024. Revisado: 19/08/2024. Aprobado: 24/08/2024. Publicado: 01/09/2024.

Original breve



INTRODUCCIÓN

La gestión de riesgos clínicos en entornos hoteleros constituye un desafío significativo para la salud pública, dada la confluencia de factores que pueden facilitar la diseminación de enfermedades infecciosas. Los hoteles, al ser espacios de alta interacción social y recepción de viajeros de diversas regiones, se convierten en puntos críticos para la propagación de infecciones, tanto gastrointestinales como de transmisión sexual. Estudios recientes han documentado numerosos brotes en estos entornos, incluyendo la rápida diseminación de norovirus y otras enfermedades gastrointestinales debido a prácticas inadecuadas de higiene y manejo de alimentos (1,2). La alta prevalencia de infecciones de transmisión sexual entre trabajadoras sexuales y empleados del sector hotelero, especialmente en áreas con turismo sexual, subraya la necesidad de una intervención preventiva más rigurosa y de programas educativos focalizados (5,7).

Asimismo, la presencia de patógenos ambientales como Legionella en sistemas de agua mal mantenidos en instalaciones turísticas evidencia fallos en la vigilancia y en las estrategias de prevención primaria, lo que puede llevar a brotes de enfermedades graves como la legionelosis (9). La emergencia sanitaria global provocada por la pandemia de COVID-19 ha exacerbado estos riesgos, revelando la insuficiencia de los protocolos de limpieza tradicionales y la necesidad de adoptar medidas innovadoras y efectivas para proteger tanto a los huéspedes como al personal del hotel (14,15). En este contexto, se hace imperativo revisar y fortalecer las políticas de salud pública en el ámbito hotelero, considerando la evidencia científica acumulada y los desafíos emergentes, para garantizar un entorno seguro y prevenir la diseminación de enfermedades en un mundo cada vez más globalizado.

La investigación tiene por objetivo analizar los riesgos sanitarios en entornos hoteleros desde una revisión documental.



MÉTODO

Se empleó una revisión sistemática de 15 artículos sobre la gestión de riesgos clínicos en entornos hoteleros.

Se incluyeron artículos publicados en revistas revisadas por pares que abordaran la incidencia de brotes infecciosos, la prevalencia de infecciones de transmisión sexual, y la presencia de patógenos ambientales en hoteles.

Los estudios seleccionados debían estar en inglés o español, publicados entre 1980 y 2023, y proporcionar datos empíricos relevantes para la relación entre las prácticas sanitarias en hoteles y los resultados de salud.

Se excluyeron artículos de opinión, estudios con limitaciones metodológicas significativas, y aquellos con poblaciones no representativas.

Se realizaron búsquedas exhaustivas en bases de datos electrónicas como PubMed, Scopus, y Web of Science, utilizando términos clave específicos: "hotel", "brotes infecciosos", "Legionella", "infecciones de transmisión sexual", "control de infecciones", entre otros. También se revisaron las listas de referencias de los artículos seleccionados para identificar estudios adicionales que pudieran cumplir con los criterios de inclusión.

RESULTADOS

En consideración se presentan los resultados de la investigación:



Análisis de los riesgos sanitarios en entornos hoteleros desde una revisión documental
Analysis of health risks in hotel environments from a documentary review
Yamelis Lissete Morales

Tabla 1. Riesgos sanitarios en hoteles.

N	Referencia	Tema principal	Hallazgos clave	Implicaciones	Riesgos clínicos
1	Michel et al., 2007	Brote de norovirus en hotel	Identificación de un brote de norovirus en un hotel de Irlanda; se destaca la rápida propagación del virus.	Importancia de las medidas sanitarias en hoteles para prevenir brotes.	Alto riesgo de gastroenteritis aguda en huéspedes debido a la transmisión de norovirus.
2	Reid et al., 1988	Gastroenteritis viral en hotel	Un manipulador de alimentos infectado fue identificado como la fuente del brote.	Necesidad de controles estrictos sobre la salud de los manipuladores de alimentos.	Riesgo de infección masiva por gastroenteritis entre huéspedes por exposición a alimentos contaminados.
3	Yezli et al., 2021	Seguridad alimentaria durante Hajj	Evaluación de síntomas gastrointestinales y prácticas de seguridad alimentaria entre peregrinos.	Mejora en la educación sobre seguridad alimentaria en eventos masivos.	Riesgo de brotes de enfermedades gastrointestinales durante reuniones masivas debido a prácticas inadecuadas de manejo de alimentos.
4	Abdel-Dayem et al., 2014	Salud de manipuladores de alimentos en hoteles	Identificación de patógenos microbianos y parasitarios en manipuladores de alimentos.	Refuerzo en los exámenes médicos para trabajadores en el sector hotelero.	Riesgo de transmisión de infecciones parasitarias y bacterianas a través de alimentos manipulados por personal infectado.
5	Nessa et al., 2004	Infecciones de transmisión sexual (ITS) en trabajadoras sexuales	Alta prevalencia de ITS entre trabajadoras sexuales en hoteles.	Urgencia en programas de salud sexual y prevención de ITS en poblaciones vulnerables.	Alto riesgo de propagación de ITS entre trabajadoras sexuales y sus clientes.



Análisis de los riesgos sanitarios en entornos hoteleros desde una revisión documental
Analysis of health risks in hotel environments from a documentary review

Yamelis Lissete Morales

6	Haseen et al., 2012	Comportamiento sexual y ITS en jóvenes	Comportamientos sexuales de riesgo en jóvenes clientes de trabajadoras sexuales en hoteles.	Necesidad de intervenciones educativas y de salud pública dirigidas a jóvenes.	Riesgo elevado de contagio de ITS entre jóvenes debido a conductas sexuales de alto riesgo.
7	Kapiga et al., 2003	Infección por herpes simplex tipo 2	Alta prevalencia de HSV-2 entre trabajadores de bares y hoteles.	Programas de prevención de ITS y educación en salud sexual en zonas de alto riesgo.	Riesgo de infección por HSV-2 y otras ITS en trabajadores del sector hotelero.
8	Kiwelu et al., 2005	Identificación de variantes de VIH	Detección de variantes de VIH entre trabajadores de bares y hoteles.	Importancia de la vigilancia continua y estrategias de prevención del VIH en poblaciones clave.	Riesgo de infección por variantes de VIH debido a la alta exposición en poblaciones vulnerables.
9	McDonnell et al., 1995	Brotos de enfermedades intestinales infecciosas	Estudio de brotes de enfermedades intestinales con transmisión persona a persona en hoteles.	Necesidad de mejorar la higiene personal y la formación del personal en hostelería.	Riesgo de transmisión de enfermedades infecciosas gastrointestinales debido a la falta de higiene adecuada.
10	Tassiopoulos et al., 2007	Predictores de prevalencia de HSV-2	Identificación de factores de riesgo asociados a la prevalencia de HSV-2 en trabajadores de hoteles.	Intervenciones dirigidas a reducir la incidencia de HSV-2 a través de educación y prevención.	Riesgo continuo de infección por HSV-2 en ausencia de intervenciones preventivas.
11	Kapiga et al., 2002	Epidemia de VIH-1 en trabajadoras sexuales	Examinación de factores de riesgo en la epidemia de VIH-1 entre trabajadoras de hoteles.	Creación de programas de prevención específicos para mujeres en el sector hotelero.	Riesgo elevado de transmisión de VIH-1 en trabajadoras sexuales y sus clientes.
12	Doménech-Sánchez et al., 2022	Vigilancia de Legionella en instalaciones turísticas	Monitorización de Legionella en instalaciones turísticas de las Islas Baleares.	Recomendación de mantenimiento preventivo y vigilancia continua de	Riesgo de brotes de Legionelosis en instalaciones turísticas por falta



Análisis de los riesgos sanitarios en entornos hoteleros desde una revisión documental
Analysis of health risks in hotel environments from a documentary review
Yamelis Lissete Morales

					Legionella en de vigilancia hoteles. adecuada.	
13	Patwary et al., 2023	Consumo sostenible hoteles ecológicos	en	Investigación sobre la intención de los turistas hacia hoteles ecológicos.	Estrategias para fomentar el turismo sostenible a través de hoteles verdes.	No se identificaron riesgos clínicos directos, enfoque en la sostenibilidad.
14	Jiménez-Barreto et al., 2021	Programas de limpieza COVID-19	de y	Eficacia de la comunicación de programas de limpieza en hoteles durante la pandemia.	Mejora en la comunicación clara y efectiva sobre medidas sanitarias a los clientes.	Riesgo de infecciones por COVID-19 si no se implementan y comunican adecuadamente las medidas de limpieza.
15	Sharma et al., 2021	Innovación en hoteles durante COVID-19	en	Evaluación de la innovación y desempeño de hoteles durante la pandemia.	Impulso a la innovación en servicios y protocolos para mejorar la resiliencia del sector hotelero.	Riesgo de disminución en el rendimiento y seguridad de los hoteles sin innovación en tiempos de crisis.

Fuente: Elaboración propia.

El análisis de los resultados presentados en la tabla 1 evidencia la prevalencia significativa de riesgos clínicos asociados a la gestión sanitaria en entornos hoteleros y su impacto en la salud pública. Los brotes de enfermedades infecciosas, tanto gastrointestinales como de transmisión sexual, subrayan la vulnerabilidad de los hoteles como focos de contagio, exacerbada por la deficiente implementación de medidas de control y prevención.

La identificación de patógenos como el norovirus y la Legionella, junto con la alta prevalencia de ITS, destaca la necesidad de un enfoque integral en la formación y control sanitario del personal hotelero, cuyo papel es crítico en la diseminación de agentes infecciosos, la interrelación entre el comportamiento de los huéspedes y las condiciones sanitarias del establecimiento pone de manifiesto la importancia de la innovación en protocolos de higiene y comunicación efectiva para mitigar riesgos



durante eventos masivos o situaciones de emergencia, como la pandemia de COVID-19.

DISCUSIÓN

La discusión de los resultados obtenidos en el análisis de la literatura pone en evidencia la complejidad y los desafíos que enfrenta la gestión de riesgos clínicos en el entorno hotelero, un espacio que, aunque diseñado para la hospitalidad, puede convertirse en un foco de diseminación de patologías si no se implementan medidas preventivas rigurosas. La investigación documenta múltiples brotes de infecciones virales y bacterianas en hoteles, destacando cómo la falta de controles adecuados sobre la salud del personal y la higiene del entorno facilita la transmisión de enfermedades. En este contexto, la evidencia de un brote de norovirus asociado con la manipulación inadecuada de alimentos resalta la necesidad crítica de establecer protocolos estrictos para la vigilancia sanitaria y la formación continua del personal (4).

Más allá de los brotes gastrointestinales, la literatura también señala la prevalencia de infecciones de transmisión sexual (ITS) entre trabajadores de la industria hotelera, particularmente en áreas con altos índices de turismo sexual. Estudios han mostrado cómo las trabajadoras sexuales que operan en hoteles presentan una alta incidencia de ITS, lo que no solo subraya la vulnerabilidad de estas poblaciones, sino que también plantea un riesgo significativo para la salud pública (5). La transmisión del virus del herpes simple tipo 2 (HSV-2) y la identificación de variantes del VIH en trabajadores de hoteles en Tanzania ilustran la gravedad del problema y la urgencia de intervenciones preventivas efectivas que aborden tanto la educación sanitaria como el acceso a servicios de salud (6, 8).

Por otro lado, la detección y el control de patógenos ambientales como *Legionella* en instalaciones turísticas refuerzan la necesidad de una vigilancia ambiental continua. La persistencia de *Legionella* en sistemas de agua mal mantenidos en instalaciones hoteleras evidencia fallos en la implementación de estrategias de



prevención primaria que podrían evitar brotes de legionelosis, una enfermedad que, aunque prevenible, puede tener consecuencias fatales si no se maneja adecuadamente (9). La importancia de estos hallazgos se ve amplificada en situaciones de emergencia sanitaria global, como la pandemia de COVID-19, donde la adopción de medidas innovadoras y la comunicación clara de protocolos de limpieza son fundamentales para prevenir la transmisión de enfermedades en entornos hoteleros, un hecho que ha sido ampliamente documentado en la literatura reciente (14, 15).

CONCLUSIÓN

Se evidencia la interrelación crítica entre la gestión sanitaria en entornos hoteleros y la prevención de riesgos clínicos, destacando la necesidad de implementar estrategias preventivas avanzadas y una vigilancia epidemiológica permanente. Los brotes de infecciones gastrointestinales y de transmisión sexual, junto con la identificación de patógenos ambientales como Legionella, subrayan las deficiencias en los protocolos de higiene y control, los cuales fueron insuficientes para mitigar los riesgos de contagio. Siendo considerable que las autoridades sanitarias fomenten una colaboración más estrecha con la industria hotelera, desarrollando programas educativos y políticas de prevención que integren innovaciones tecnológicas para proteger eficazmente la salud pública.

FINANCIAMIENTO

No monetario

CONFLICTO DE INTERÉS

No existe conflicto de interés con personas o instituciones ligadas a la investigación.

AGRADECIMIENTOS

Al Instituto de Investigación Multidisciplinaria Perspectivas Globales, Portoviejo, Manabí, Ecuador.



REFERENCIAS

1. Michel A, Fitzgerald R, Whyte D, et al. Norovirus outbreak associated with a hotel in the west of Ireland, 2006. *Euro Surveill.* 2007;12(7):E11-E12. Published 2007 Jul 1. doi:10.2807/esm.12.07.00725-en
2. Reid JA, Caul EO, White DG, Palmer SR. Role of infected food handler in hotel outbreak of Norwalk-like viral gastroenteritis: implications for control. *Lancet.* 1988;2(8606):321-323. doi:10.1016/s0140-6736(88)92367-7
3. Yezli S, Yassin Y, Mushi A, et al. Gastrointestinal symptoms and knowledge and practice of pilgrims regarding food and water safety during the 2019 Hajj mass gathering. *BMC Public Health.* 2021;21(1):1288. Published 2021 Jul 1. doi:10.1186/s12889-021-11381-9
4. Abdel-Dayem M, Al Zou'bi R, Hani RB, Amr ZS. Microbiological and parasitological investigation among food handlers in hotels in the Dead Sea area, Jordan. *J Microbiol Immunol Infect.* 2014;47(5):377-380. doi:10.1016/j.jmii.2013.06.001
5. Nessa K, Waris SA, Sultan Z, et al. Epidemiology and etiology of sexually transmitted infection among hotel-based sex workers in Dhaka, Bangladesh. *J Clin Microbiol.* 2004;42(2):618-621. doi:10.1128/JCM.42.2.618-621.2004
6. Haseen F, Chawdhury FA, Hossain ME, et al. Sexually transmitted infections and sexual behaviour among youth clients of hotel-based female sex workers in Dhaka, Bangladesh. *Int J STD AIDS.* 2012;23(8):553-559. doi:10.1258/ijsa.2012.011373
7. Kapiga SH, Sam NE, Shao JF, et al. Herpes simplex virus type 2 infection among bar and hotel workers in northern Tanzania: prevalence and risk factors. *Sex Transm Dis.* 2003;30(3):187-192. doi:10.1097/00007435-200303000-00001
8. Kiwelu IE, Koulinska IN, Nkya WM, Shao J, Kapiga S, Essex M. Identification of CRF10_CD viruses among bar and hotel workers in Moshi, Northern Tanzania. *AIDS Res Hum Retroviruses.* 2005;21(10):897-900. doi:10.1089/aid.2005.21.897
9. McDonnell RJ, Wall PG, Adak GK, Evans HS, Cowden JM, Caul EO. Outbreaks of infectious intestinal disease associated with person to person spread in hotels and restaurants. *Commun Dis Rep CDR Rev.* 1995;5(10):R150-R152.
10. Tassiopoulos KK, Seage G 3rd, Sam N, et al. Predictors of herpes simplex virus type 2 prevalence and incidence among bar and hotel workers in Moshi, Tanzania. *J Infect Dis.* 2007;195(4):493-501. doi:10.1086/510537
11. Kapiga SH, Sam NE, Shao JF, et al. HIV-1 epidemic among female bar and hotel workers in northern Tanzania: risk factors and opportunities for prevention. *J Acquir Immune Defic Syndr.* 2002;29(4):409-417. doi:10.1097/00126334-200204010-00013



Análisis de los riesgos sanitarios en entornos hoteleros desde una revisión documental
Analysis of health risks in hotel environments from a documentary review
Yamelis Lissete Morales

12. Doménech-Sánchez A, Laso E, Berrocal CI, Albertí S. Environmental surveillance of *Legionella* in tourist facilities of the Balearic Islands, Spain, 2006 to 2010 and 2015 to 2018. *Euro Surveill.* 2022;27(21):2100769. doi:10.2807/1560-7917.ES.2022.27.21.2100769
13. Patway AK, Aziz RC, Hashim NAAN. Investigating tourists' intention toward green hotels in Malaysia: a direction on tourist sustainable consumption. *Environ Sci Pollut Res Int.* 2023;30(13):38500-38511. doi:10.1007/s11356-022-24946-x
14. Jiménez-Barreto J, Loureiro S, Braun E, Sthapit E, Zenker S. Use numbers not words! Communicating hotels' cleaning programs for COVID-19 from the brand perspective. *Int J Hosp Manag.* 2021;94:102872. doi:10.1016/j.ijhm.2021.102872
15. Sharma A, Shin H, Santa-María MJ, Nicolau JL. Hotels' COVID-19 innovation and performance. *Ann Tour Res.* 2021;88:103180. doi:10.1016/j.annals.2021.103180

Derechos de autor: 2024 Por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0)
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>