

Superior de Legislación Sanitaria y Legionelosis

Duración: 80 horas

Modalidad: Online

Coste Bonificable: 600 €

Objetivos del curso

A través de los contenidos de este pack de formación, el/la alumno/a podrá conocer en profundidad todos los aspectos que conciernen a la seguridad alimentaria, haciendo especial hincapié en aquellas enfermedades que se transmiten a través del mal uso o tratamiento de los alimentos, como es el caso de la legionelosis, entre otras. Además, se abordan otros aspectos que conciernen a la seguridad alimentaria, como son los criterios generales de limpieza y desinfección, salud pública, seguridad e higiene laboral, marco normativo, etc., de modo que el/la alumno/a pueda alcanzar una visión global y completa del compendio de funciones y conceptos que competen al ámbito de la seguridad alimentaria.

Contenidos

TEMA 1. FUNDAMENTO DE AL SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
3. La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

TEMA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS

1. Introducción
2. Biología y ecología del agente causal

3. Cadena epidemiológica de la enfermedad
4. Sistemas de vigilancia epidemiológica
5. Instalaciones de riesgo

TEMA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELA

1. Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis
2. Orden SCO 317/2003, de 7 de febrero
3. Anexos. Real Decreto 865/2003

TEMA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R.D. 865/2003

1. Diseño, funcionamiento y modelos
2. Programa de mantenimiento o tratamiento
3. Toma de muestras
4. Control analítico

TEMA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Conocimientos generales de la química del agua
2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
3. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
4. Registro de productos autorizados
5. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

TEMA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

1. Conceptos



www.formatesincoste.com

info@formatesincoste.com

Tfno: 956 074 222/655 617 059

Fax: 956 922 482

2. Marco normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

TEMA 7. PRÁCTICAS

1. Introducción
2. Visitas a instalaciones
3. Toma de muestras y medición in situ
4. Interpretación de la etiqueta de productos químicos
5. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones
6. Cumplimiento de la hoja de registros de mantenimiento
7. Anexos