

---

**Curso: Legionela. Operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo**

**Horas:**

**Objetivos:**

Adquirir conocimientos, actitudes y habilidades en el sistema de la inocuidad de los alimentos con la aplicación del sistema de APPCC, gestionándola en base a la norma ISO 22000 y planificando una programación y desarrollo de auditorias dentro de las empresas.

**Dirigido a:**

A las personas que están interesadas en la implantación de un sistema de APPCC y que tengan empresas en el sector de la alimentación, gestionadas en base a la norma ISO 22000.

**Capacita para:**

Para trabajar en base a la norma ISO 22000 y que lleven a cabo en su empresa el sistema APPCC.

**Otros datos:**

Estar en conocimiento de los procesos de la certificación y organización.

Realizar planificaciones, programaciones con desarrollo de auditorias internas sobre los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos con la norma ISO 22000.

Conocer la norma ISO 22000 en profundidad.

Aprender los principios con respecto a los sistemas de peligros y puntos de control crítico.

Aprender a hacer integro la seguridad alimentaría en las empresas.

\* Para la obtención del carné oficial se requiere que el centro impartidor reúna los requisitos de la administración competente.

**Contenido Formativo:**

**1. Importancia sanitaria de la legionelosis**

1.1. Presentación

1.2. Objetivos

1.3. Introducción

1.4. Biología y ecología del agente causal

1.5. Cadena epidemiológica de la enfermedad

1.6. Sistemas de vigilancia epidemiológica

## FICHA TÉCNICA

- 1.7. Instalaciones de riesgo
- 1.8. Resumen
- 1.9. Anexo unidad didáctica 1

### **2. Ámbito legislativo**

- 2.1. Presentación
- 2.2. Objetivos
- 2.3. Marco normativo específico de la legionela
- 2.4. Resumen
- 2.5. Anexo 1 unidad didáctica 2
- 2.6. Anexo 2 unidad didáctica 2
- 2.7. Anexo 3 unidad didáctica 2

### **3. Criterios generales de limpieza y desinfección**

- 3.1. Presentación
- 3.2. Objetivos
- 3.3. Conocimientos generales de la química del agua
- 3.4. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
- 3.5. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes, neutralizantes, etc
- 3.6. Registro de productos autorizados
- 3.7. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos
- 3.8. Resumen

### **4. Salud pública y salud laboral. Seguridad e higiene laboral**

- 4.1. Presentación
- 4.2. Objetivos
- 4.3. Conceptos
- 4.4. Marco normativo
- 4.5. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud ..
- 4.6. Medidas preventivas
- 4.7. Información sobre los riesgos
- 4.8. Resumen

### **5. Instalaciones de riesgo incluidas en el ámbito de aplicación del rd865/2003**

- 5.1. Presentación
- 5.2. Objetivos
- 5.3. Diseño, funcionamiento y modelos
- 5.4. Programa de mantenimiento y tratamiento
- 5.5. Toma de muestras
- 5.6. Control analítico
- 5.7. Resumen

### **6. Identificación de puntos críticos. Elaboración de programas de Control**

- 6.1. Presentación

## FICHA TÉCNICA

- 6.2. Objetivos
- 6.3. Introducción
- 6.4. Metodología de trabajo
- 6.5. Formación del equipo de trabajo
- 6.6. Elaboración de planos de instalaciones
- 6.7. Diagrama de flujo del proceso y descripción de las etapas a las que se somete el agua
- 6.8. Identificación de peligros y medidas preventivas
- 6.9. Determinación de puntos críticos
- 6.10. Establecimiento de sistemas de vigilancia para cada punto crítico
- 6.11. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico
- 6.12. Establecimiento de medidas correctoras
- 6.13. Sistema de documentación
- 6.14. Resumen
- 6.15. Anexo 1
- 6.16. Modelos de diagrama de flujo
- 6.17. Anexo 2

### **7. Prácticas**

- 7.1. Presentación
- 7.2. Objetivos
- 7.3. Introducción
- 7.4. Visitas a instalaciones
- 7.5. Toma de muestras y mediciones in situ
- 7.6. Interpretación de la etiqueta de productos químicos
- 7.7. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones
- 7.8. Complimentación de la hoja de registro de mantenimiento
- 7.9. Resumen
- 7.10. Anexos unidad didáctica 7
- 7.11. Anexo 1. Ficha de datos de seguridad. Según el reglamento (ce) 19072006
- 7.12. Anexo 2. Ejemplo de una hoja de registro de la temperatura del agua en un acumulador