



Legislación Sanitaria y Legionelosis

Sku: PIE_2265

Horas: 200

Formato: HTML

OBJETIVOS

La seguridad alimentaria engloba, además de una preparación teórica-práctica, una concienciación sobre las medidas de seguridad y una aplicación de prácticas saludables con efectos directos hacia el consumidor. Gracias al curso, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que asedian el ámbito de la seguridad alimentaria. Nos acercamos a la concienciación de todos los profesionales del ámbito alimentario de la importancia de su labor, de sus buenas prácticas, ya que de ellos depende, en gran medida, que se extienda (o no) una seguridad alimentaria en la población.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA 1.

Seguridad alimentaria 2. La cadena alimentaria: “del campo a la mesa” 3. Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS 1. Historia de la Legionelosis 2. Biología y ecología del agente causal 3. Cadena epidemiológica de la enfermedad 4. Sistemas de vigilancia epidemiológica 5. Instalaciones de riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELA 1. Legislación

vigente en materia de prevención y control de legionelosis 2. Anexos: marco normativo

específico de la legionela **UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL**

ÁMBITO DE APLICACIÓN 1. Diseño, funcionamiento y modelos 2. Programa de

mantenimiento o tratamiento 3. Toma de muestras 4. Control analítico **UNIDAD**

DIDÁCTICA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 1.

Conocimientos generales de la 36 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 fisicoquímicos **UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL.**

SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL 1. Conceptos 2. Marco normativo 3. Riesgos derivados

del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud 4. Medidas preventivas 5.

Información sobre los riesgos **UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRÁCTICAS 1.** Visitas a

instalaciones 2. Toma de muestras y medición in situ 3. Interpretación de la etiqueta de

productos químicos 4. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones

5. Cumplimentación de la hoja de registros de mantenimiento