

## **TÍTULO: CONTROL DE LEGIONELA – EDICIÓN ACTUALIZADA**

**HORAS: 30**

### **OBJETIVOS:**

- Conocer la biología de la bacteria y analizar la función y el proceso de actuación de esta en la salud de las personas.
- Determinar e identificar las principales instalaciones de riesgo.
- Conocer los aspectos más importantes de las distintas normativas aplicables a la legionela.
- Analizar las distintas técnicas de limpieza y desinfección de las instalaciones con riesgo así como conocer cuáles son los productos químicos más empleados en el tratamiento.
- Hacer accesibles los conceptos y principios para desarrollar e implantar un Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) de manera que se pueda actuar en consecuencia aplicando las medidas correctivas oportunas.
- Conseguir que se identifiquen los posibles riesgos derivados del uso de productos químicos para la salud.
- Aplicar las medidas preventivas para la aparición de riesgos derivados del uso de agentes químicos.

### **CONTENIDOS:**

#### **1. La legionelosis**

1. Introducción
2. Concepto
3. La enfermedad y microbiología de la bacteria
4. ¿Cómo se transmite?
5. Diagnóstico de la enfermedad
6. La legionela en España
7. Pautas de prevención
8. Exposición a la legionela
9. Puntos clave

## **2. Normativa**

1. Introducción
2. Marco normativo
3. Real Decreto 487/2022, 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.
4. Orden SCO/317/2003 de 7 de febrero, por la que se regula el procedimiento para la homologación de los cursos de formación del personal que realiza las operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones.
5. Puntos clave

## **3. Medidas de limpieza e higiene**

1. Introducción
2. Limpieza y desinfección
3. El agua y sus componentes
4. Productos de limpieza y desinfección
5. Desinfección mediante diferentes métodos
6. Normativa de productos autorizados
7. Puntos clave

## **4. Instalaciones de riesgo**

1. Introducción
2. Torres de refrigeración y condensadores evaporativos
3. Sistemas de instalaciones interiores de agua caliente sanitaria y fría de consumo humano (ACF y AFCH)
4. Bañeras y piscinas de hidromasaje de uso individual y colectivo
5. Mantenimiento específico de las instalaciones
6. Control analítico y toma de muestras
7. Puntos clave

## **5. Programas de autocontrol**

1. Introducción
2. Programas de control
3. Prerrequisitos o programas de apoyo

## **5. Salud, seguridad e higiene laboral**

1. Introducción
2. La salud pública y de los trabajadores
3. Normativa vigente
4. Los productos químicos y los riesgos para la salud
5. Pautas de prevención
6. Medidas a adoptar frente a accidentes, incidentes y emergencias
7. Puntos clave