



# CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO  
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

**MANTENIMIENTO HIGIÉNICO SANITARIO DE  
INSTALACIONES CON RIESGO DE PROLIFERACIÓN Y  
DISPERSIÓN DE LA LEGIONELLA**

***Formación Oficial***

**AÑO 2021**

**DEPARTAMENTO DE FORMACION**

**[formacion@cidesal.com](mailto:formacion@cidesal.com)**



# CIDESAL

## CURSO DE MANTENIMIENTO HIGIENICO SANITARIO DE INSTALACIONES CON RIESGO DE PROLIFERACION Y DISPERSION DE LA LEGIONELLA (MODALIDAD INICIAL)

“Curso oficial de 25h presenciales + 1 hora de examen”

**OBJETIVOS:** Cumplir con la exigencia del RD 865/2003 y del Decret 81/2005, en cuanto a la cualificación necesaria para los trabajadores de mantenimiento de instalaciones de riesgo de proliferación y dispersión de la Legionella

### DIRIGIDO A:

- Trabajadores de servicios técnicos que se dedican al mantenimiento de instalaciones de riesgo según el propio RD 865/2003 (SERVICIOS TÉCNICOS PROPIOS): Ej.- Servicios técnicos de un Hotel, Spa, campo de golf, instalaciones deportivas, residencias de ancianos, hospitales, personal de mantenimiento que trabaje con torres de refrigeración o condensadores evaporativos...
- Trabajadores que realizan tratamientos en instalaciones de riesgo según el propio RD 865/2003 (TRATAMIENTOS A TERCEROS): Ej.- Empresas de servicios que se dedican a limpieza y desinfección de este tipo de instalaciones.

### INDICE DE CONTENIDOS

#### **1. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELLA**

- 1.1 Introducción
- 1.2 Biología, Ecología y Taxonomía del agente causal
- 1.3 Descripción de la enfermedad. Epidemiología
- 1.4 Sistemas de vigilancia epidemiológica
- 1.5 Instalaciones de riesgo

#### **2. ÁMBITO LEGISLATIVO**

- 2.1 Introducción
- 2.2 Norma UNE 100030:2017
- 2.3 Otras Legislaciones importantes
- 2.4 Real Decreto 865/2003

### **3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

- 3.1 Calidad del agua
- 3.2 Química del agua
- 3.3 Buenas prácticas de limpieza y desinfección
- 3.4 Tipos de tratamientos. Productos
- 3.5 Dosificadores de productos químicos
- 3.6 Registro de productos. Desinfectantes autorizados

### **4. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL**

- 4.1 Pictogramas de seguridad
- 4.2 Frases H y Frases P
- 4.3 Riesgos derivados del uso de productos químicos
- 4.4 Medidas preventivas. Equipos de protección individual (EPIs)

### **5. INSTALACIONES DE RIESGO**

- 5.1. Sistemas de climatización
- 5.2. Agua fría de consumo humano
- 5.3. Agua caliente sanitaria
- 5.4. Sistemas de agua climatizada con agitación constante y recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire
- 5.5. Fuentes ornamentales
- 5.6. Riego por aspersión
- 5.7. Sistema contraincendios
- 5.8. Sistema de lavado de vehículos

### **6. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS**

- 6.1 Introducción
- 6.2 Identificación de puntos críticos
- 6.3 Medidas preventivas
- 6.4 Programas de mantenimiento

### **7. PRÁCTICAS**

- 7.1 Introducción
- 7.2 Toma de muestras y medidas “in situ”
- 7.3 Preparación de diluciones. Ejercicios
- 7.4 Interpretación de etiquetas
- 7.5 Cumplimentación de hojas de registros

## FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN A CURSO

### **MANTENIMIENTO HIGIÉNICO SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE PROLIFERACIÓN Y DISPERSIÓN DE LA LEGIONELLA**

Días y Horarios: **miércoles 13, jueves 14, viernes 15, lunes 18 y martes 19 de octubre de 2021 (De 15:00 a 20:00 horas)**

Modalidad: **Curso Oficial de 25 h presenciales + 1 h de examen**

Lugar de impartición: **CIDESAL (C/ Gremi Teixidors, 17, local 1- Pol. Ind. Son Castelló - Palma)**

**Asistentes (Nombre y apellidos + DNI/NIE): *Hay que aportar fotocopia de DNI***

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

#### **Datos de la Empresa**

Nombre y CIF: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ EMail: \_\_\_\_\_

Persona de contacto: \_\_\_\_\_

Precio del curso: **330€ (Curso bonificado por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, para los trabajadores dados de alta en el régimen general de la Seguridad Social).**

**La reserva de plaza se formaliza una vez hayamos recibido el comprobante de la transferencia bancaria (*consultar otras formas de pago*)**

¿ESTÁS INTERESADO EN LA BONIFICACIÓN?: SÍ NO (Te haremos llegar la información necesaria)

**DESCUENTOS: ASOCIADOS DE ASAIB (15%), 3-4 alumnos de misma empresa (15%), más de 5 alumnos de misma empresa (25%), DESEMPLEADOS (25%)**

REMITIR ESTE FORMULARIO CUMPLIMENTADO A TRAVÉS DEL FAX **971721540** O BIEN POR EMAIL [formacion@cidesal.com](mailto:formacion@cidesal.com) (SI NECESITA MÁS INFORMACIÓN PUEDE PONERSE EN CONTACTO CON NOSOTROS A TRAVÉS DEL **971718776**)

(\*) CIDESAL se reserva el derecho a aplazar (o anular en su caso) la convocatoria en la fecha indicada por falta de asistencia del número mínimo de alumnos.

*"De acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, le informamos que los datos obtenidos de este formulario serán incorporados a un fichero automatizado bajo la responsabilidad de CIDESAL ANÁLISIS ALIMENTOS SL con la finalidad de atender sus consultas y remitirle información relacionada que pueda ser de su interés. Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante un escrito a nuestra dirección GREMI TEIXIDORS, 17, LOCAL 1, 07009, PALMA DE MALLORCA (ILLES BALEARS). Mientras no nos comunique lo contrario, entenderemos que sus datos no han sido modificados, que usted se compromete a notificarnos cualquier variación y que tenemos su consentimiento para utilizarlos para las finalidades mencionadas. El envío de estos datos implica la aceptación de esta cláusula."*