

OPERACIONES MENORES EN PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELLA



Área: LEGIONELLA
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

El curso se dirige los responsables de las instalaciones y al personal involucrado en el mantenimiento diario de las instalaciones de riesgo incluidas en el Real Decreto 487/2022, de 21 de junio de 2022, tanto al personal propio de la instalación como al personal de servicios externos subcontratados que tengan la responsabilidad de realizar controles in situ rutinarios de temperatura, pH, biocida, turbidez, etc., revisiones periódicas de las instalaciones, pequeñas actuaciones de limpieza y desinfección, mantenimiento higiénico sanitario de las instalaciones, mantenimiento de los parámetros óptimos de funcionamiento, registros, etc.

OBJETIVOS

Definir los riesgos y las actuaciones a realizar en cada instalación.

Proporcionar a los alumnos los conocimientos necesarios para realizar las tareas rutinarias de menor envergadura destinadas a la prevención y control de la Legionella.

Capacitar al alumno para realizar un mantenimiento adecuado con la ejecución de los programas de mantenimiento de las instalaciones de riesgo.

Orientar todas las actuaciones para la conseguir instalaciones seguras y cumplir con la normativa vigente.

CONTENIDOS

1. La Legionella
 1. Distribución de la bacteria en la naturaleza.
 2. Comportamiento de la Legionella.
 3. Vías de entrada en las instalaciones.
 4. Factores que favorecen la proliferación y dispersión de la bacteria.
 5. Grupos de riesgo.
2. Normativa de aplicación
 3. Prevención de riesgos
 1. Productos utilizados, riesgos asociados.
 2. Buenas prácticas en el uso de productos químicos.
 3. Riesgo biológico.
 4. Técnicas y equipos de protección.
 5. Primeros auxilios.
 6. Gestión de residuos.
 4. Operaciones menores en prevención y control de Legionella
 1. Requisitos de las instalaciones.

2. Requisitos de calidad del agua del circuito:
Calidad fisicoquímica del agua.
Calidad microbiológica del agua.
3. Limpieza y desinfección de mantenimiento.
4. Operaciones de mantenimiento.
5. Revisiones.
6. Controles periódicos.
7. Registros.
8. Tomas de muestras.
5. Operaciones menores por instalación de riesgo
1. Agua Sanitaria.
2. Torres de refrigeración y condensadores evaporativos.
3. Equipos de enfriamiento evaporativo.
4. Humidificadores industriales.
5. PCI.
6. Agua climatizada.
7. Fuentes ornamentales.
8. Sistemas de riego por aspersión.
9. Instalaciones de lavado de vehículos.
10. Máquinas de riego o baldeo de vías públicas.

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.