

CURSO PREVENCIÓN DE LA LEGIONELLA (INICIAL)

25 horas: 17, 18, 19 20 y 21 de abril de 2023

**Horario de 9-14 h excepto el día 19 de abril que será de 15-20 horas
BSEF. c/ Aragón, 215 1º 07008 Palma de Mallorca**

Objetivos

El curso va dirigido a Responsables de Servicios Técnicos, Técnicos de mantenimiento, Responsables de Calidad de la cadena y Directores, que como responsables del establecimiento o como profesionales relacionados con la prevención de la legionelosis en instalaciones de riesgo deben tener los conocimientos básicos sobre la prevención y el control de la legionelosis, con el objetivo fundamental de cumplir con la reglamentación española actual (muy en particular el R.D. 865/ 2003 y el R.D. 487/2022, así como la nueva Guía Técnica).

Contenidos

1. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELLA
2. ÁMBITO LEGISLATIVO Y NORMATIVO
3. CRITERIOS GENERALES DE L+D
4. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL
5. INSTALACIONES DE RIESGO SEGÚN REAL DECRETO 865/2003
6. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. ELABORACIÓN DE PROGRAMAS DE CONTROL
7. DOSSIER PRÁCTICO

Ponente

Profesionales de Biolinea Int., S.L. (Empresa autorizada por la Conselleria de Sanidad para la impartición de dichas actividades formativas).

Horario

Día 17, 18, 20 Y 21 de abril de 9h a 14h (teoría). BSEF. C/Aragón 215, 1ª planta (07008 Palma) Tf 971 70 60 08

Día 19 de abril de 15h a 17: 45 horas (teoría) y de 18h a 20h visita instalación hídrica y de la Torre de refrigeración del Hospital Son Espases.

Carnés profesionales Bonificable en un 75%



Metodología y Tutorías

- Parte teórica, durante el curso se describen y estudian todos los contenidos del dossier teórico, que incluyen la descripción de la enfermedad de la legionelosis y las necesidades de la bacteria Legionella pneumophila para su desarrollo en las instalaciones del establecimiento turístico, del funcionamiento de las instalaciones de riesgo, estrategias de prevención y control mediante la aplicación de medidas higiénico-sanitarias.
- Parte práctica, realiza una visita a una instalación de riesgo (desplazamientos no incluidos en el precio del curso): una torre de refrigeración (o condensador evaporativo), para verificar in-situ la descripción teórica de su estructura y funcionamiento, analizar dicha instalación y detectar los puntos de riesgo. Además, durante el desarrollo de las unidades teóricas se exponen casos prácticos relativos a la realización de tratamientos de limpieza y desinfección (hiper-cloraciones), desarrollo de programas de prevención, detección de puntos críticos, etc.

Requisitos y/o documentación a presentar por los participantes

Antes del inicio del curso:

Solicitud de participación (inscripción)

Fotocopia DNI o pasaporte.

Titulaciones

Los alumnos, una vez realizado el curso, serán capaces de poder evaluar el estado de la mayor parte de las instalaciones de riesgo y de proponer en su caso los cambios necesarios para su adaptación a la nueva legislación. Igualmente serán capaces de implantar un programa de prevención para un establecimiento hotelero. Y llevar a cabo la planificación y desarrollo de todos los registros y tareas de seguimiento para mantener en la instalación el programa de prevención específico.

Los participantes al finalizar la acción formativa recibirán un certificado acreditativo de su participación en la misma, expedido por BIOLÍNEA, además de la acreditación expedida por la Conselleria de Sanitat de les Illes Balears. Válido para toda España.

A los 5 años es necesario renovar este título a través de un curso de 10 horas de actualización.

Fecha límite de inscripción

Cuota de inscripción:

435€. Antes del inicio del curso e incluye la asistencia a las sesiones y documentación. **(415€** Asociados a CAEB y personas en situación de desempleo). **325€ bonificables solo para trabajadores en Régimen General, autorizados por su empresa.**

Si la empresa dispone de crédito formativo, BSEF incluye en este precio la gestión de la bonificación ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo. El pago será imprescindible para la realización de los trámites necesarios para la posterior bonificación de dichas actuaciones por parte de la empresa.

BONIFICACIÓN: Bonificable a través del sistema de bonificación de la Seguridad Social

Carnés profesionales Bonificable en un 75%



* El importe de bonificación indicado se basa en la aplicación de baremos económicos máximos/hora/alumno regulados en el Real Decreto 395/2007. No obstante, las empresas han de tener en cuenta otras variables tales como crédito disponible y porcentaje de cofinanciación privado exigido.

Lugar de realización: C/ Aragón, 215, 1ª planta. 07008 Palma de Mallorca Tel.971 70 60 08

formacion@caeb.es www.caeb.es/formacion/carnets
