

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Curso Superior de Legislación Sanitaria y Legionelosis

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

A través de los contenidos de este curso, el/la alumno/a podrá conocer en profundidad todos los aspectos que conciernen a la seguridad alimentaria, haciendo especial hincapié en aquellas enfermedades que se transmiten a través del mal uso o tratamiento de los alimentos, como es el caso de la legionelosis, entre otras. Además, se abordan otros aspectos que conciernen a la seguridad alimentaria, como son los criterios generales de limpieza y desinfección, salud pública, seguridad e higiene laboral, marco normativo, etc., de modo que el/la alumno/a pueda alcanzar una visión global y completa del compendio de funciones y conceptos que competen al ámbito de la seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
3. La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS

1. Introducción
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. Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis
2. Orden SCO 317/2003, de 7 de febrero
3. Anexos. Real Decreto 865/2003

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R. D. 865/2003

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 química 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 físico-químicos

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es