

# CURSO DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS

ORGANIZA



CURSO BONIFICADO



HOMOLOGADO POR



## Objetivos

- J Transmitir un entendimiento preciso y actualizado de la importancia sanitaria de la legionelosis, el ámbito legislativo, las guías prácticas para el diseño del plan de autocontrol, los criterios generales de limpieza y desinfección, el ámbito de la Salud Pública y Laboral, las instalaciones de riesgo, la identificación de los puntos críticos y la elaboración de programas de control.
- J Actualización del personal en técnicas prácticas para su aplicación en el puesto de trabajo.
- J Capacitar al trabajador/a para efectuar acciones dirigidas a la prevención y control de la legionelosis en las instalaciones de riesgo.
- J Comprender los principales conceptos relacionados con las técnicas de análisis de muestras para su correcto mantenimiento y tratamiento.
- J Valorar la información proveniente de diferentes fuentes para formarse y actualizar conocimientos en la materia (boletines oficiales, guías del Dpto. de Sanidad del Gobierno Vasco/ Eusko Jaurlaritza y del Ministerio de Sanidad y Consumo), que contribuirán especialmente a la valoración de dicha información de un modo crítico, aportando en su valoración los conocimientos teóricos aprendidos.
- J Conocer la problemática y situación actual en la Comunidad Autónoma Vasca sobre la incidencia de la legionelosis.

## Programa

### Introducción y objetivos del curso

#### 1. Importancia sanitaria de la legionelosis (3h)

- 1.1. Biología y ecología del agente causal
- 1.2. Patología infecciosa
- 1.3. Vigilancia epidemiológica

#### 2. Ámbito Legislativo (3h)

- 2.1. RD 3349/1983 Reglamentación Técnico-Sanitaria para fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas.
- 2.2. RD 255/2003 (28 Febrero) Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos
- 2.3. R.D. 363/1995 Reglamento sobre notificación de sustancias nuevas y clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas
- 2.4. R.D. 140/2003 criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano
- 2.5. RD 700/1998, de 24 de Abril de 1998 por el que se modifica el RD 363/1995, de 10 de Marzo de 1995. Reglamento sobre Notificación de Sustancias Nuevas y Clasificación, Envasado y Etiquetado de Sustancias Peligrosas.
- 2.6. Reglamento (CE) Nº 1907/2006, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH)

- 2.7. Reglamento (CE) Nº 1272/2008, sobre la clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas.)
- 2.8. Reglamento (UE) Nº 453/2010.
- 2.9. R.D. 1802/2008.
- 2.10. R.D. 717/2012 (28 MAYO) Reglamento sobre la clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas.
- 2.11. Real Decreto 487/2022. Requisitos sanitarios para la prevención y control de la Legionelosis

#### 3. Criterios generales de limpieza y desinfección (3h)

- 3.1. El agua. Nociones básicas
- 3.2. Fichas de seguridad y etiquetado de productos
- 3.3. Biocidas
- 3.4. Otros tipos de desinfectantes

#### 4. Salud Pública y Salud Laboral (2h)

- 4.1. Ley 31/1995 de prevención de riesgos laborales
- 4.2. R.D. 664/1997 protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo
- 4.3. R.D. 374/2001 protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo
- 4.4. GUÍA TÉCNICA para la evaluación y prevención de los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos:

esta Guía Técnica tiene como finalidad facilitar la comprensión y aplicación del RD 664/1997

- 4.5. EPIs recomendados para diferentes tareas

#### 5. Instalaciones de riesgo (4h)

- 5.1. Aspectos básicos para la prevención de la legionelosis
- 5.2. Torres de refrigeración y condensadores evaporativos
- 5.3. Agua fría de consumo humano y agua caliente sanitaria
- 5.4. Sistemas de agua climatizada con agitación constante y recirculación a través de chorros de alta velocidad o inyección de aire
- 5.5. Resto de instalaciones
- 5.6. Protocolo toma de muestras

#### 6. Identificación de puntos críticos. Elaboración de programas de control (2h)

- 6.1. Guía practica para el diseño del plan de autocontrol de la *Legionella*
- 6.2. Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos

#### 7. Prácticas (7h)

- 7.1. Manejo de equipos de medición de parámetros (pH, Cloro libre, Cloro combinado, Temperatura, Conductividad, Hierro...)
- 7.2. Uso de Kits para medir los parámetros anteriormente mencionados
- 7.3. Uso y preparación de disoluciones desinfectantes (hipoclorito sódico)
- 7.4. Realización de diluciones en distintas concentraciones
- 7.5. Cálculo y uso del tiosulfato necesario para neutralizar soluciones problemáticas
- 7.6. Visita a las instalaciones de la empresa
- 7.7. Toma de muestras, mediciones in situ y simulación de tratamiento de desinfección y aplicación de medidas correctoras de la torre de ubicada en
- 7.8. Interpretación de las fichas de seguridad, de las fichas técnicas y de las etiquetas de diversos productos químicos

#### 8. Evaluación (1h)

- 8.1. TEST

---

## PROFESORADO

---

**Beatriz Alvarez** , Licenciada en Ciencias Ambientales. Técnico de laboratorio y responsable del Sistema de Gestión de Calidad, Medio Ambiente y prevención en UREN

**Aitor Ezkurra**, Ingeniero Técnico Industrial. Dpto. de Control Químico y Biológico Técnicas del agua Uren.

---

## Información

---

**Para la superación del curso se exigirá una asistencia mínima del 90% así como la superación de la prueba de evaluación final**

**Se entregará CERTIFICADO DE SUPERACIÓN DEL CURSO según lo establecido en la Orden SCO/317/2003**