

CURSO OPERACIONES MENORES DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELLA.**ON LINE . COD 2025002****MODALIDAD:** Online en plataforma**DURACIÓN:** 5 horas.**FECHA DE CELEBRACIÓN :** 19 de mayo de 2025.**FECHA FIN DE SOLICITUD** 30 de abril de 2025**TIEMPO DE ALTA EN LA APLICACIÓN:** 15 días naturales.**Nº DE PLAZAS:** 20**DESTINATARIOS:**

Personal responsable de realizar las operaciones menores en los protocolos de control de legionelosis (en instalaciones susceptibles de proliferación de la legionella y por lo tanto con cierto peligro de diseminación de la enfermedad). Según se indica en RD 487/2022(Art. 18. *Formación del personal: 3. El personal propio o de empresa de servicios a terceros que realice operaciones menores en la prevención y control de Legionella, en las instalaciones, tales como mediciones de temperatura, comprobación de los niveles de biocidas, control de pH, se incluirá dentro del plan de formación de la empresa titular de la instalación o de la empresa de servicios a terceros*).

OBJETIVOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA:**Objetivo general y legislación aplicable:**

El Real Decreto 487/2022 que describe el control de instalaciones susceptibles de proliferación de Legionella, insta a todo el personal que trabaje en instalaciones definidas de riesgo a realizar un curso de capacitación para realizar tareas de control de pH, biocida, turbidez, Tª, cumplimentación de registros, reparaciones y cualquier tarea definida como actividad menor.

Objetivo específico:

Instruir al alumno en las tareas **de toma de muestras de agua en instalaciones susceptibles de proliferación de Legionella.**

CONTENIDOS

1. Biología de Legionella sp
2. Legislación aplicable
3. Tipos de instalaciones según RD487/2022
4. Parámetros de control, mediciones y registro de las operaciones menores en control y prevención de legionella
5. Prevención de riesgos laborales de las operaciones menores en control y prevención de Legionella.

Bloque 1: OPERACIONES MENORES DE LEGIONELLA

Biología de la bacteria, la legislación aplicable la seguridad laboral y las instalaciones susceptibles de proliferación y diseminación de la bacteria.

1. ¿Qué operaciones vamos a realizar?
2. Cómo se transmite y cómo se origina.
3. Factores de riesgo que favorecen la amplificación.
4. Importancia de la temperatura en la amplificación de las bacterias.
5. El contagio.
6. RD487/2022
7. Sistemas de agua sanitaria.
8. Torres de refrigeración y condensadores evaporativos.
9. Sistema de agua climatizada con aerosolización.
10. Instalaciones de enfriamiento evaporativo.
11. Otras instalaciones

BLOQUE 2: METODOLOGÍA. LECCIONES Y ACTIVIDADES.

Metodología práctica del trabajo, de las acciones que vamos a ejecutar dentro de las acciones menores que se describen en el RD487/2022.

1. Metodología (donde se dibuja el esquema de trabajo).
2. Parámetros de calidad del agua.
3. Frecuencia de muestreo.
4. Evaluación de riesgos.
5. Identificación de los puntos de control.

BLOQUE 3: LIBROS DE REGISTRO DE PARÁMETROS.

Apéndice

El alumno/a podrá descargar cada hoja de registro a modo de plantilla para poder configurar su propio libro de registros.