



Curso

Curso en Legionella



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Curso en Legionella

1. Sobre Inesem

2. Curso en Legionella

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico

4. Metodología de Enseñanza

5. ¿Porqué elegir Inesem?

6. Orientacion

7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



Curso en Legionella



DURACIÓN	150
PRECIO	360 €
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Curso

- Titulación Expedida y Avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales “Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad.”

Resumen

La Legionella es una bacteria que se puede encontrar y colonizar los sistemas de abastecimiento de agua, depósitos y sobre todo sistemas de refrigeración. La legionelosis es una enfermedad que puede llegar a producir graves neumonías. Es por ello que el mantenimiento de estas instalaciones debe hacerse por personal cualificado capaz de garantizar las buenas prácticas de limpieza y desinfección con el uso de productos autorizados. Por tanto, con esta formación se pretende dotar al alumno de los conocimientos necesarios para la identificación y sobre todo aplicación de las técnicas de prevención, control y tratamientos del agente causante de la Legionelosis. Un claustro de profesionales y expertos en materia medioambiental te ayudará a conseguir estos objetivos y obtener el máximo aprovechamiento.

A quién va dirigido

El Curso Legionella, está principalmente orientado hacia aquellos profesionales que poseen títulos semejantes a Química, Biotecnología, Biología, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Industrial, entre otros. De igual modo cualquier profesional interesado, en especializarse en el conocimiento de esta bacteria, podrá realizar este curso.

Objetivos

Con el Curso **Curso en Legionella** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Con el Curso Legionella, conseguirás conocer los conceptos básicos relacionados con la seguridad alimentaria.
- Encuadrar el marco normativo específico de la Legionella.
- Analizar las instalaciones de riesgo en el ámbito de aplicación del RD 865/2003.
- Estudiar los criterios generales de limpieza y desinfección industrial.
- Profundizar en la seguridad e higiene laboral.





¿Y, después?

Para qué te prepara

El Curso Legionella, te preparará para conocer qué factores afectan a la cantidad y a las clases de microorganismo presentes en las aguas naturales, mediante la toma de muestras para el análisis. Del mismo modo, te introducirás en la seguridad alimentaria, al tiempo en que comprenderás la importancia sanitaria de la legionelosis. Además, serás capaz de reconocer cuáles son las instalaciones donde es más propensa la aparición de esta bacteria.

Salidas Laborales

Tras el adecuado desempeño del Curso Legionella, el alumnado podrá desarrollar su labor en cualquier empresa del sector industrial, ocupando puestos de trabajo como Experto en Legionelosis, Experto en Seguridad Alimentaria, Experto en Higiene Alimentaria, Técnico en Limpieza y Desinfección Alimentaria, Experto en Calidad en la Industria Alimentaria, entre otros.

¿Por qué elegir INESEM?



PROGRAMA ACADÉMICO

Curso en Legionella

Módulo 1. **Calidad del agua**

Módulo 2. **Legislación sanitaria y legionelosis**

Módulo 1. Calidad del agua

Unidad didáctica 1.

Conceptos previos sobre calidad del agua

1. Contaminación del agua: contaminación puntual y difusa
2. Contaminantes físicos, químicos y biológicos
3. Contaminación en ríos y lagos
4. Contaminación en océanos: mareas negras
5. Parámetros físicos, químicos y biológicos
6. Sobreexplotación de aguas superficiales y de acuíferos
7. Detección y prevención de la contaminación hídrica

Unidad didáctica 2.

Control del agua

1. Calidad sanitaria del agua
2. Características de las aguas residuales
3. Factores que afectan a la cantidad y a las clases de microorganismos presentes en las aguas naturales
4. Microorganismos presentes en aguas naturales

Unidad didáctica 3.

Los medios acuáticos

1. Reglamentación técnico-sanitaria para abastecimiento y control de las aguas potables de consumo público
2. Ecosistemas lénticos epicontinentales (lagos, lagunas, humedales)
3. Ecosistemas de agua dulce
4. Ecosistemas costeros
5. Humedales
6. El ciclo hidrológico

Unidad didáctica 4.

Normativa en materia de aguas

1. Control de la calidad sanitaria del agua
2. Legislación
3. Aguas de consumo
4. Aguas de baño

Unidad didáctica 5.

Toma de muestras para el análisis de agua potable

1. Muestreo de agua cruda de captación
2. Tipos de análisis
3. Criterios de selección del punto de muestreo
4. Tipos de recipientes de muestreo
5. Etiquetado y referenciación de las muestras y rellenado de hojas de muestreo
6. Técnicas de preservación de las muestras

Unidad didáctica 6.

Toma de muestras para el análisis de agua residual

1. Muestreo de aguas y lodos en plantas de tratamiento de agua
2. Tipos de muestras
3. Criterios de selección del punto de muestreo
4. Recipientes para el muestreo
5. Preparación de muestras compuestas
6. Etiquetado y referenciación de la muestra
7. Técnicas de preservación de las muestras

Módulo 2.

Legislación sanitaria y legionelosis

Unidad didáctica 7.

Toma y registros de datos de instrumentos y medidores instalados en etap

1. Registro de las mediciones de caudal
2. Registro de parámetros
3. Instrumentos de medidas
4. Registros de funcionamiento de bombas
5. Lectura caudal

Unidad didáctica 8.

Toma y registros de datos de instrumentos y medidores instalados en edar

1. Registro de las mediciones de caudal
2. Registro de parámetros físicos
3. Registro de parámetros químicos
4. Instrumentos de medida
5. Interpretación de esquemas, tablas y gráficos

Unidad didáctica 9.

Recuento de microorganismos

1. Técnicas de recuento
2. Determinación del número de bacterias viables en una muestra
3. Determinación del número total de bacterias de una muestra
4. Métodos físicos para la detección de microorganismos
5. Métodos químicos de detección de microorganismos
6. Métodos inmunológicos de detección de microorganismos

Unidad didáctica 10.

Microorganismos indicadores fecales y otros de interés

1. Microorganismos indicadores
2. Características que deben reunir los indicadores fecales
3. Recuento de microorganismos aerobios mesófilos
4. Recuento de coliformes
5. Recuento de enterobacterias totales

Unidad didáctica 1.

Fundamento de al 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 rd 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

Unidad didáctica 7.

Prácticas

1. Introducción
2. Visitas a instalaciones
3. Toma de muestras y medición in situ
4. Interpretación de la etiqueta de productos químicos
5. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones
6. Cumplimiento de la hoja de registros de mantenimiento
7. Anexos

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

Comunidad

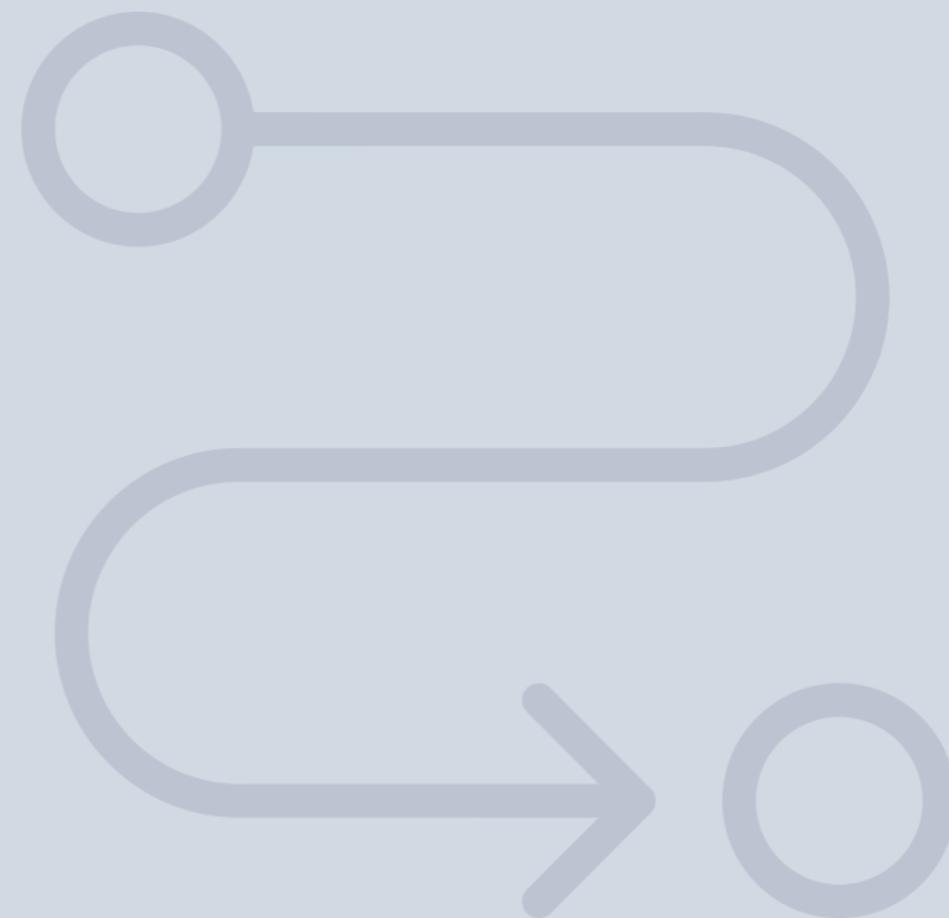
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



20%

Beca desempleo

Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

15%

Beca emprende

Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.

10%

Beca alumnos

Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Curso

Curso en Legionella

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.

Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.