

CURSO SUPERIOR DE LEGISLACIÓN SANITARIA Y LEGIONELOSIS (ONLINE)



350,00 € - 425,00 €

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.n

Categorías: [Cursos online](#), [Laboratorios](#), [Microbiología y Farmacia](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

Duración	150 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

TEMA 1. FUNDAMENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Introducción ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria? La cadena alimentaria: "del campo a la mesa" ¿Qué se entiende por trazabilidad? TEMA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS Introducción Biología y ecología del agente causal Cadena epidemiológica de la enfermedad Sistemas de vigilancia epidemiológica Instalaciones de riesgo TEMA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELA 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 Orden SCO 317/2003, de 7 de febrer Anexos. Real Decreto 865/2003 TEMA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R.D. 865/2003 Diseño, funcionamiento y modelos Programa de mantenimiento o tratamiento Toma de muestras Control analítico TEMA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Conocimientos generales de la química del agua Buenas prácticas de limpieza y desinfección Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes Registro de productos autorizados Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos TEMA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL Conceptos Marco normativo Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud Medidas preventivas Información sobre los riesgos TEMA 7. PRÁCTICAS Introducción Visitas a instalaciones Toma de muestras y medición in situ Interpretación de la etiqueta de productos químicos Preparación de disoluciones de productos a distintas

concentracionesnCumplimiento de la hoja de registros de mantenimientonAnexosn

