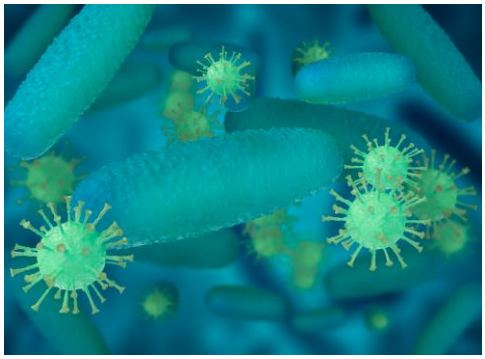
Operaciones menores en la prevención y control de legionella según RD 487/2022

Cod.: MB1256-ID

OBJETIVOS

- Comprender los fundamentos científicos, sanitarios y legales de la legionelosis, así como identificar las instalaciones con riesgo de proliferación y dispersión de Legionella.
- Capacitar al alumnado en el diseño y aplicación de medidas preventivas y correctoras frente a la legionelosis, así como en el cumplimiento documental exigido legalmente.



PROGRAMA

Unidad 1. Legionelosis en instalaciones de riesgo

1. Introducción. Contexto epidemiológico y normativo
   - 1.1. Importancia sanitaria y económica de la legionelosis
   - 1.2. Contexto epidemiológico: evolución reciente en España
   - 1.3. Justificación de la revisión normativa
   - 1.4. El Real Decreto 487/2022 y su modificación por el RD 614/2024
2. La legionella y la legionelosis
   - 2.1. Legionelosis: Tipos y manifestaciones clínicas
3. Instalaciones de riesgo y su clasificación
   - 3.1. Clasificación según el RD 487/2022 y su modificación por el RD 614/2024
   - 3.2. Criterios técnicos para la clasificación
   - 3.3. Implicaciones de cada categoría de riesgo
   - 3.4. Ejemplos prácticos de instalaciones
4. Torres de refrigeración y condensadores evaporativos
   - 4.1. Definición, funcionamiento y tipos de torres de refrigeración
   - 4.2. Diseño seguro: requisitos técnicos para prevención de Legionella
   - 4.3. Condensadores evaporativos: descripción, diferencias y riesgos
   - 4.4. Programa de mantenimiento preventivo
   - 4.5. Procedimiento de limpieza y desinfección periódica
   - 4.6. Tratamientos específicos en caso de brote
   - 4.7. Controles analíticos, toma de muestras y parámetros de calidad del agua
5. Humectadores y condensadores evaporativos

MODALIDAD:
Online

DURACIÓN:
10 horas

CONVOCATORIA:
Consultar

IMPORTE:
110€/alumno
Bonificado para trabajadores en Régimen General

CERTIFICADO:
Una vez finalizado y superado el curso, se emitirá un certificado que acreditará los conocimientos adquiridos.

+ INFORMACIÓN
formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com

5.1. Principio de funcionamiento de los sistemas adiabáticos
5.2. Clasificación de los equipos: con recirculación y de agua perdida
5.3. Humectadores adiabáticos: ventajas y riesgos
5.4. Diseño higiénico y materiales recomendados
5.5. Recomendaciones de mantenimiento preventivo
5.6. Buenas prácticas de gestión en instalaciones de humectadores y enfriadores evaporativos

Unidad 2. Prevención, Evaluación de riesgos y documentación

1. Medidas de prevención y control
   1.1. Principios del Plan de Prevención y Control de Legionella (PPCL)
   1.2. Programa de mantenimiento higiénico-sanitario
   1.3. Limpieza y desinfección: procedimientos, frecuencia y productos
   1.4. Control de parámetros físicos y químicos del agua
   1.5. Tratamientos físicos y químicos: tipos y aplicaciones
   1.6. Verificación de la eficacia de las medidas implantadas
   1.7. Control analítico y protocolos de toma de muestras
   1.8. Gestión documental y registros asociados
   1.9. Buenas prácticas y errores comunes a evitar
2. Gestión de brotes y actuaciones correctoras
   2.1. Procedimientos de actuación ante un brote
   2.2. Medidas inmediatas: paralización, desinfección y comunicación
   2.3. Evaluación del riesgo tras un brote
   2.4. Medidas correctoras estructurales y de mantenimiento
   2.5. Reincorporación de la instalación tras el brote
   2.6. Coordinación con la autoridad sanitaria
   2.7. Registro y documentación de actuaciones
3. Evaluación de riesgos, registros y documentación
   3.1. Plan Sanitario frente a Legionella (PSL): estructura y objetivos
   3.2. Registros documentales obligatorios: qué conservar y durante cuánto tiempo
   3.3. Evaluación inicial y revisión periódica del riesgo
   3.4. Modelos de fichas y documentos normalizados