



AÑO 2019

CATÁLOGO DE ACTIVIDADES

DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN



CIDESAL

CONTENIDOS

PRESENTACIÓN CIDESAL *Pág 3*

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- CURSO NIVEL BÁSICO *Pág 8*
- CURSO NIVEL MEDIO *Pág 12*
- CURSO NIVEL AVANZADO *Pág 15*

TRATAMIENTO DE AGUAS

CURSOS OFICIALES

- CURSO DE LEGIONELLA (MODALIDAD INICIAL) *Pág 19*
- CURSO DE LEGIONELLA (MODALIDAD RENOVACIÓN) *Pág 23*
- CURSO DE MANTENIMIENTO DE PISCINAS *Pág 26*

CURSOS NO OFICIALES

- CURSO DE TRATAMIENTO DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO *Pág 31*
- CONTENIDOS Y DESARROLLO DE LA NORMA UNE 100030:2017 *Pág 35*
- CURSO PRÁCTICO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS, CONTROL DE CALIDAD E IMPLANTACIÓN DE MEDIDAS CORRECTORAS EN INSTALACIONES DE AGUA *Pág 38*



PRESENTACIÓN EMPRESA

QUIÉNES SOMOS

CIDESAL, es un laboratorio independiente, con 25 años de experiencia en análisis agroalimentarios y medioambientales, consultoría y formación sanitaria.

ACREDITACIÓN ENAC

CIDESAL obtiene la acreditación ENAC en Julio del año 2009



Contratar un laboratorio acreditado supone...

- Contratar un laboratorio técnicamente competente, que cuenta con el personal, los equipos, las instalaciones y los métodos de trabajo adecuados para proporcionar resultados fiables.
- Garantizar la fiabilidad de los productos que elabora, transporta o sirve su empresa
- Minimizar riesgos y aumentar la confianza de sus clientes.

Certificación ISO 9001 frente a Acreditación ISO 17025

- La certificación, simplemente es la confirmación de que una empresa ha establecido un sistema de gestión de la calidad conforme a ciertos requisitos.
- La acreditación de acuerdo a la Norma ISO/IEC 17025 confirma la competencia técnica del laboratorio y garantiza la fiabilidad en los resultados de los ensayos y calibraciones.



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

INSTALACIONES

Disponemos de modernas instalaciones y de equipos de análisis de última generación.

Laboratorio de Microbiología

Detección de:

- Microorganismos patógenos
- Microorganismos indicadores

Laboratorio de Química

En la línea de crecimiento que viene desarrollando en los últimos años, CIDESAL cuenta con un departamento de Química Analítica especializado en Análisis de aguas. Este Departamento cuenta con un Espectrómetro de Emisión Óptica - ICP, único en la actualidad en el sector de laboratorios privados de Baleares.



CIDESAL

CONSULTORIA

- Asesoría Sanitaria para Industrias Alimentarias
- Implantación de Prerequisitos Sanitarios
- Implantación del sistema APPCC
- Programas de Autocontrol de Piscinas
- Programas de Mantenimiento de Instalaciones para prevención de Legionella.

FORMACIÓN

Programas de Formación Continuada para manipuladores de alimentos

Formación Oficial

Formación Avanzada para Industrias Alimentarias

- Trabajamos con documentación interna de nuestros clientes para desarrollar acciones formativas adaptadas, específicas y personalizadas.
- Realizamos formación “in situ” para solventar problemas relacionados con las buenas prácticas, de una forma sencilla y eficaz, motivando y ayudando a los trabajadores.
- Incidimos sobre las causas, teniendo en cuenta las consecuencias y explicando cómo aplicar medidas correctoras eficaces
- Revisamos, evaluamos y evolucionamos nuestros programas de formación. Podemos demostrar que nuestras actividades mejoran los resultados analíticos obtenidos, disminuyendo el riesgo de aparición de toxiinfecciones alimentarias
- Ofrecemos experiencia, dedicación y profesionalidad



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

SEGURIDAD ALIMENTARIA



CIDESAL

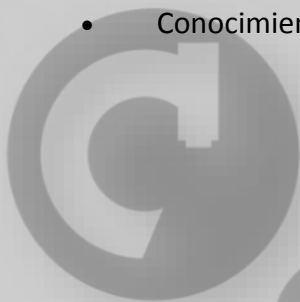
NIVEL BÁSICO

Participantes

- Nuevas incorporaciones
- Trabajadores que hace más de 2 años que no reciben formación en higiene alimentaria
- Trabajadores de establecimientos donde se han detectado patógenos en las muestras analizadas.
- Trabajadores de establecimientos en los que se han encontrado deficiencias importantes relacionadas con las prácticas de manipulación, en auditorías internas o en inspecciones oficiales o de turoperadores.

Objetivos

- Cumplir con la realización de actividades de formación continuada según lo exigido en el Reglamento CE 852/2004.
- Conocimiento de las normas básicas en cuestiones de higiene alimentaria para el puesto de trabajo.
- Conocimiento de las materias primas y de los productos elaborados.
- Conocimiento de los procesos de elaboración.
- Conocimiento básico de los alérgenos.



Contenidos -----

1. Manipulación higiénica

- 1.1. Formación
- 1.2. Buenas prácticas
- 1.3. Contaminantes
 - Físicos
 - Químicos
 - Microbiológicos
- 1.4. Alérgenos
 - Alergia alimentaria
 - Consecuencias sanitarias
 - Listado de alérgenos
 - Papel de los trabajadores

2. Diseño y distribución

- 2.1. Diseño
 - Locales y zonas de trabajo
 - Equipos y utensilios
 - Principio de marcha hacia delante
- 2.2. Materiales
 - Equipos y utensilios
 - Recipientes y menaje

3. Procesos de elaboración

- 3.1. Recepción de mercancía
- 3.2. Almacenamiento
- 3.3. Descongelación
- 3.4. Despice
- 3.5. Desinfección de fruta/verdura
- 3.6. Elaboración materias primas
- 3.7. Tratamiento térmico



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

- 3.8. Enfriamiento
- 3.9. Regeneración
- 3.10. Mantenimiento en caliente
- 3.11. Montaje o emplatado
- 3.12. Lavado de menaje y utensilios
- 3.13. Limpieza y desinfección

4. Productos

- 4.1. Producto seco
- 4.2. Conservas
- 4.3. Carnes y derivados cárnicos
- 4.4. Pescados y productos de pesca
- 4.5. Productos lácteos
- 4.6. Huevos
- 4.7. Fruta y verdura
- 4.8. Productos IV gama
- 4.9. Productos V gama

5. Documentación y registros



CIDESAL



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

Contenidos -----

1. Manipulación higiénica

1.1. Formación

1.2. Buenas prácticas

1.3. Contaminantes

Físicos

Químicos

Microbiológicos

1.4. Alérgenos

Alergia alimentaria

Consecuencias sanitarias

Listado de alérgenos

Papel de los trabajadores

2. Diseño y distribución

2.1. Diseño

Locales y zonas de trabajo

2.2. Materiales

Equipos y utensilios

Recipientes y menaje

3. Procesos

3.1. Recepción de mercancía

3.2. Almacenamiento

3.3. Descongelación

3.4. Desinfección de fruta

3.5. Servicio directo a mesas

3.6. Servicio en bufé

3.7. Servicio de bar

3.8. Lavado de menaje y utensilios

3.9. Limpieza y desinfección



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

4. Productos

4.1. Materias primas

Producto seco

Conservas

Fruta y verdura

Hielo

4.2. Productos elaborados

Productos lácteos

Leche

Yogurt

Helados

Productos de panadería

Pan y galletería

Repostería: Tartas y bollería

Bocadillos y Sándwiches

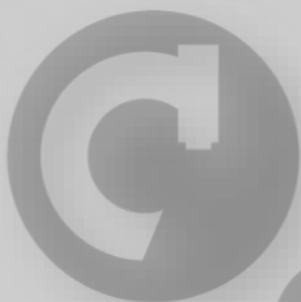
Tapas y Pinchos

4.3. Bebidas

Bebidas alcohólicas

Refrescos

Zumos



CIDESAL

Metodología, Recursos y Material

Curso realizado en modalidad presencial teórica, con una duración de 3 horas

(* 2 horas para personal de servicio).

Durante la impartición, se desarrollarán los contenidos que aparecen en el índice, apoyados en una presentación de imágenes en formato Power Point visualizadas con una proyección de video .

La impartición la realiza un único profesor, técnico cualificado, con Licenciatura de rama Sanitaria. Para ello, utilizamos un ordenador portátil conectado a un videoprojector, o a una televisión dependiendo de las circunstancias y del aula donde se realice esta actividad.

Al alumno, para poder realizar un seguimiento adecuado del curso, se le entregará un bolígrafo y un dossier encuadernado con todos los contenidos desarrollados.

Evaluación y Seguimiento

Se realizará una evaluación de conocimientos mínimos adquiridos durante la actividad. Además, habrá un seguimiento interno o externo (dependiendo de la situación concreta de la empresa/ establecimiento que contrata el curso) utilizando para ello, resultados obtenidos en auditorías internas, en boletines analíticos de muestras de alimentos y superficies de contacto con alimentos, inspecciones oficiales, revisiones y validaciones de los sistemas de calidad implantados, etc.

Se entrega una memoria formativa, en formato de carpeta canguro, que incluye 3 copias de certificados de participación, uno para el participante, uno para el establecimiento y el último para la compañía.

NIVEL MEDIO

Participantes

- Trabajadores que lleven más de 2 años en el establecimiento recibiendo formación continuada con frecuencia anual
- Trabajadores de establecimientos con requisitos sanitarios implantados
- Jefes de Departamento

Objetivos

- Cumplir con la realización de actividades de formación continuada según lo exigido en el Reglamento CE 852/2004.
- Conocimiento de las normas básicas en cuestiones de higiene alimentaria para el puesto de trabajo.
- Conocimiento de las materias primas y de los productos elaborados.
- Conocimiento de los procesos de elaboración.
- Conocimiento básico de los alérgenos.



Contenidos -----

Bloque I: Apartado práctico

1. Manipulación higiénica

1.1. Buenas prácticas

1.2. Contaminantes

Físicos

Químicos

Microbiológicos

1.3. Alérgenos

Alergia alimentaria

Consecuencias sanitarias

Listado de alérgenos

Papel de los trabajadores

2. Revisión de las buenas prácticas de manipulación *in situ*

2.1. Recepción de mercancía

2.2. Almacenamiento

2.3. Descongelación

2.4. Despiece

2.5. Desinfección de fruta/verdura

2.6. Elaboración materias primas

2.7. Tratamiento térmico

2.8. Enfriamiento

2.9. Regeneración

2.10. Mantenimiento en caliente

2.11. Montaje o emplatado

2.12. Lavado de menaje y utensilios

2.13. Limpieza y desinfección



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

Bloque II: Apartado Teórico

3. Brotes alimentarios

3.1. Brotes en Baleares durante 2017

Causas de los brotes

Biología de los patógenos

3.2. Brotes mediáticos: Ejercicios prácticos



CIDESAL

Metodología, Recursos y Material

Curso realizado en modalidad presencial teórico-práctica, con una duración de 6 horas.

- **2 horas teóricas:** se desarrollarán los contenidos del Bloque I y Bloque II, que aparecen en el índice, apoyados en una presentación de imágenes en formato Power Point visualizadas con una proyección de video.

- **4 horas prácticas:** se desarrollarán los contenidos del Bloque III, que aparecen en el índice. Este apartado se realiza "in situ", en las instalaciones de la cocina del establecimiento, para revisar todos los apartados técnicos relacionados con los procesos de elaboración, utilizando para ello, momentos de producción en los que se puedan revisar todos los trabajos de las diferentes partidas.

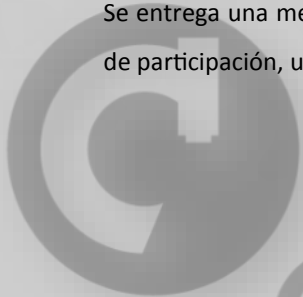
La impartición la realiza un único profesor, técnico cualificado, con Licenciatura de rama Sanitaria. Para ello, en la presentación teórica, utilizamos un ordenador portátil conectado a un videoprojector, o a una televisión dependiendo de las circunstancias y del aula donde se realice esta actividad. En el apartado práctico, se utilizará ordenador portátil siempre que sea necesario apoyar alguna explicación con alguna imagen gráfica.

El alumno, para poder realizar un seguimiento adecuado del curso, se le entregará un bolígrafo y un dossier encuadernado con todos los contenidos desarrollados.

Evaluación y Seguimiento

Se realizará una evaluación de conocimientos mínimos adquiridos durante la actividad. Además, habrá un seguimiento interno o externo (dependiendo de la situación concreta de la empresa/establecimiento que contrata el curso) utilizando para ello, resultados obtenidos en auditorías internas, en boletines analíticos de muestras de alimentos y superficies de contacto con alimentos, inspecciones oficiales, revisiones y validaciones de los sistemas de calidad implantados, etc.

Se entrega una memoria formativa, en formato de carpeta canguro, que incluye 3 copias de certificados de participación, uno para el participante, uno para el establecimiento y el último para la compañía.



NIVEL AVANZADO

Participantes

- Jefes de Departamento, Dirección, Calidad, Compras, etc.
- Trabajadores que llevan más de 5 años en el puesto de trabajo, en la misma compañía y en el mismo establecimiento.
- Trabajadores de establecimientos que tienen implantado un sistema de autocontrol y que lleven más de 10 años realizando actividades de formación continuada.
- Trabajadores cualificados, de establecimientos que llevan al menos 2 años sin detección de patógenos en los boletines de las muestras analizadas.

Objetivos

- Cumplir con la realización de actividades de formación continuada según lo exigido en el Reglamento CE 852/2004.
- Se enseñan las etapas del procedimiento de evaluación de riesgos. Se dan a conocer en profundidad los riesgos de origen físico, químico o biológico, con especial atención a los emergentes. Los alumnos deben comprender la influencia de procesos o materiales en contacto con los alimentos con la posibilidad de riesgo.
- Implantación de sistemas de autocontrol





CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

Contenidos

- 1. Introducción y justificación técnica**
- 2. Causas y consecuencias de la contaminación microbiana**
- 3. Análisis de riesgos**
- 4. Identificación de peligros**
- 5. Documentación APPCC**
 1. Registros
 2. Alérgenos
 3. Trazabilidad
- 6. Laboratorios**
 1. Auditorias
 2. Analíticas
- 7. Análisis de situación y aplicación de medidas correctoras.**



CIDESAL

Metodología, Recursos y Material

Curso realizado en modalidad presencial teórico-práctica, con una duración de **8 horas teóricas**. Se desarrollarán los contenidos apoyados en una presentación de imágenes en formato Power Point visualizadas con una proyección de video.

La impartición la realiza un único profesor, técnico cualificado, con Licenciatura de rama Sanitaria. Para ello, en la presentación teórica, utilizamos un ordenador portátil conectado a un videoprojector, o a una televisión dependiendo de las circunstancias y del aula donde se realice esta actividad.

El alumno, para poder realizar un seguimiento adecuado del curso, se le entregará un bolígrafo y un dossier encuadernado con todos los contenidos desarrollados.

Evaluación y Seguimiento

La formación debe completarse con una evaluación de conocimientos mínimos adquiridos durante la actividad. Se realizará un seguimiento interno o externo, dependiendo de la situación concreta de la empresa/establecimiento que contrata el curso, utilizando para ello, resultados obtenidos en auditorías internas, en boletines analíticos de muestras de alimentos y superficies de contacto con alimentos, inspecciones oficiales, revisiones y validaciones de los sistemas de calidad implantados, etc.





CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

**TRATAMIENTO AGUAS
CURSOS OFICIALES**



CIDESAL

MANTENIMIENTO HIGIÉNICO SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE PROLIFERACIÓN Y DISPERSIÓN DE LEGIONELOSIS
MODALIDAD INICIAL

Participantes -----

- Trabajadores de servicios técnicos que se dedican al mantenimiento de instalaciones de riesgo según el propio RD 865/2003 (SERVICIOS TÉCNICOS PROPIOS): Ej.- Servicios técnicos de un Hotel, Spa, campo de golf, instalaciones deportivas, residencias de ancianos, hospitales, personal de mantenimiento que trabaje con torres de refrigeración o condensadores evaporativos...
- Trabajadores que realizan tratamientos en instalaciones de riesgo según el propio RD 865/2003 (TRATAMIENTOS A TERCEROS): Ej.- Empresas de servicios que se dedican a limpieza y desinfección de este tipo de instalaciones.

Objetivos -----

- Cumplir con la exigencia del RD 865/2003 y del Decret 81/2005, en cuanto a la cualificación necesaria para los trabajadores de mantenimiento de instalaciones de riesgo de proliferación y dispersión de la Legionella.



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

Contenidos -----

1. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELLA

- 1.1 Introducción
- 1.2 Biología, Ecología y Taxonomía del agente causal
- 1.3 Descripción de la enfermedad. Epidemiología
- 1.4 Sistemas de vigilancia epidemiológica
- 1.5 Instalaciones de riesgo

2. ÁMBITO LEGISLATIVO

- 2.1 Introducción
- 2.2 Norma UNE 100030:2005
- 2.3 Otras Legislaciones importantes
- 2.4 Real Decreto 865/2003

3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 3.1 Calidad del agua
- 3.2 Química del agua
- 3.3 Buenas prácticas de limpieza y desinfección
- 3.4 Tipos de tratamientos. Productos
- 3.5 Dosificadores de productos químicos
- 3.6 Registro de productos. Desinfectantes autorizados

4. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL

- 4.1 Pictogramas de seguridad
- 4.2 Frases H y Frases P
- 4.3 Riesgos derivados del uso de productos químicos
- 4.4 Medidas preventivas. Equipos de protección individual (EPIs)



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

5. INSTALACIONES DE RIESGO

- 5.1. Sistemas de climatización
- 5.2. Agua fría de consumo humano
- 5.3. Agua caliente sanitaria
- 5.4. Sistemas de agua climatizada con agitación constante y recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire
- 5.5. Fuentes ornamentales
- 5.6. Riego por aspersión
- 5.7. Sistema contra incendios
- 5.8. Sistema de lavado de vehículos

6. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS

- 6.1 Introducción
- 6.2 Identificación de puntos críticos
- 6.3 Medidas preventivas
- 6.4 Programas de mantenimiento

7. PRÁCTICAS

- 7.1 Introducción
- 7.2 Toma de muestras y medidas “in situ”
- 7.3 Preparación de diluciones. Ejercicios
- 7.4 Interpretación de etiquetas
- 7.5 Cumplimentación de hojas de registros



CIDESAL

Metodología, Recursos y Material

Curso realizado en modalidad presencial teórico-práctica, con una duración de 25 horas.

- **18 horas teóricas:** se desarrollarán los contenidos del temario (Temas 1 al 6)

- **7 horas prácticas:** se desarrollarán los contenidos del temario (Tema 7)

La impartición la realizan 2 profesores, técnicos cualificados, uno con Licenciatura de rama Sanitaria y el otro un ingeniero industrial. Para ello, en la presentación teórica, utilizamos un ordenador portátil conectado a una televisión de 42". En el apartado práctico, se visitan las instalaciones de agua del Hospital Son Espases. Se usarán espectrofotómetros Lovibond MD100 para aprender a realizar mediciones y diluciones para el cálculo de hipercloraciones.

Al alumno, para poder realizar un seguimiento adecuado del curso, se le entregará un bolígrafo y un dossier encuadernado con todos los contenidos desarrollados, así como fotocopias de normativas aplicables al curso.

Evaluación y Seguimiento

La formación se completa con la evaluación mediante un examen oficial, con preguntas tipo test y preguntas a desarrollar.

Se obtiene un título oficial con una validez de 5 años.

MANTENIMIENTO HIGIÉNICO SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE PROLIFERACIÓN Y DISPERSIÓN DE LEGIONELOSIS
MODALIDAD RENOVACION

Participantes -----

- Trabajadores de servicios técnicos que se dedican al mantenimiento de instalaciones de riesgo según el propio RD 865/2003 (SERVICIOS TÉCNICOS PROPIOS): Ej.- Servicios técnicos de un Hotel, Spa, campo de golf, instalaciones deportivas, residencias de ancianos, hospitales, personal de mantenimiento que trabaje con torres de refrigeración o condensadores evaporativos...
- Trabajadores que realizan tratamientos en instalaciones de riesgo según el propio RD 865/2003 (TRATAMIENTOS A TERCEROS): Ej.- Empresas de servicios que se dedican a limpieza y desinfección de este tipo de instalaciones.

Objetivos -----

- Cumplir con la exigencia del RD 865/2003 y del Decret 81/2005, en cuanto a la cualificación necesaria para los trabajadores de mantenimiento de instalaciones de riesgo de proliferación y dispersión de la Legionella.



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

Contenidos -----

1. Programa de mantenimiento higiénico-sanitario

1.1 Diagnóstico de situación.

1.2 Programa de actuación.

1.3 Evaluación

2. Valoración del riesgo en instalaciones con riesgo emergente por su ubicación en espacios públicos

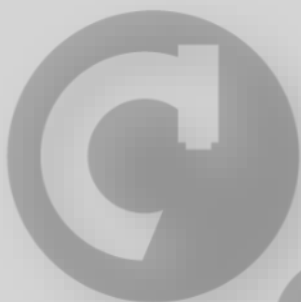
3. Biocidas y productos químicos de elección

4. Toma de muestras. Certificación y acreditación

5. Actualización sobre técnicas analíticas. Técnicas de Detección Rápidas

6. Responsabilidades de las empresas de mantenimiento

7. Actualización normativa en la legislación nacional y autonómica en relación con legionelosis, prevención de riesgos laborales y medio ambiente



CIDESAL

Metodología, Recursos y Material

Curso realizado en modalidad presencial teórica, con una duración de 10 horas.

La impartición la realizan 1 profesor, técnico cualificado, con Licenciatura de rama Sanitaria. Para ello, en la presentación teórica, utilizamos un ordenador portátil conectado a una televisión de 42".

Al alumno, para poder realizar un seguimiento adecuado del curso, se le entregará un bolígrafo y un dossier encuadernado con todos los contenidos desarrollados, así como fotocopias de normativas aplicables al curso.

Evaluación y Seguimiento

La formación se completa con la evaluación mediante un examen oficial, con preguntas tipo test y preguntas a desarrollar.

Se obtiene un título oficial con una validez de 5 años.

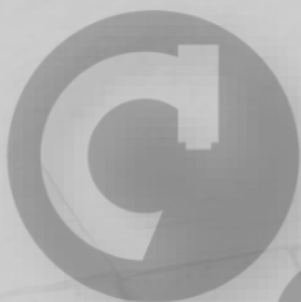
MANTENIMIENTO HIGIÉNICO SANITARIO DE PISCINAS

Participantes -----

- Trabajadores que se encarguen del mantenimiento de piscinas de uso público o privado

Objetivos -----

- Cumplir con la exigencia del Decreto 53/1995, en cuanto a la cualificación necesaria para los trabajadores de mantenimiento de piscinas.
- CURSO ADAPTADO A LA NUEVA LEGISLACIÓN (RD 742/2013)





CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

Contenidos -----

1. LA PISCINA

- 1.1 Introducción
- 1.2 Definiciones

2. CONTAMINACIÓN EN LAS PISCINAS

- 2.1 Fuentes de contaminación
- 2.2 Vías de entrada
- 2.3 Microorganismos patógenos
- 2.4 Contaminantes químicos

3. LEGISLACIÓN

- 3.1 Introducción
- 3.2 Real Decreto 742/2013
- 3.3 Programa de Autocontrol de piscinas

4. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

- 4.1 Limpieza y Desinfección de las instalaciones
- 4.2 Revisión y Mantenimiento de las instalaciones

5. PRODUCTOS QUÍMICOS

- 5.1 Bactericidas
- 5.2 Alguicidas
- 5.3 Floculantes
- 5.4 Correctores de Ph

6. DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

- 6.1. Preparados sólidos
- 6.2. Preparados líquidos

CIDESAL

7. RIESGOS EN EL USO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

7.1 Pictogramas de seguridad

7.2 Frases H y frases P

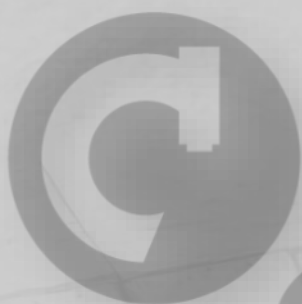
7.3 Riesgos derivados del uso de productos químicos

7.4 Medidas preventivas. Equipos de protección individual (EPIs)

7.5 Registro de productos autorizados

8. IDENTIFICACIÓN DE PROBLEMAS FRECUENTES

ANEXOS



CIDESAL

Metodología, Recursos y Material

Curso realizado en modalidad presencial teórica, con una duración de 10 horas.

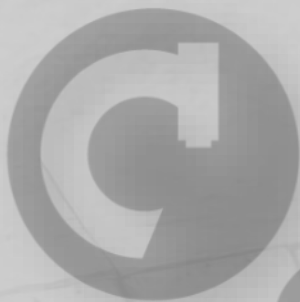
La impartición la realizan 1 profesor, técnico cualificado, con Licenciatura de rama Sanitaria. Para ello, en la presentación teórica, utilizamos un ordenador portátil conectado a una televisión de 42”.

Al alumno, para poder realizar un seguimiento adecuado del curso, se le entregará un bolígrafo y un dossier encuadernado con todos los contenidos desarrollados, así como fotocopias de normativas aplicables al curso.

Evaluación y Seguimiento

La formación se completa con la evaluación mediante un examen oficial, con preguntas tipo test y preguntas a desarrollar.

Se obtiene un carnet oficial con una validez de 10 años.





CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

TRATAMIENTO AGUAS CURSOS NO OFICIALES



CIDESAL



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

TRATAMIENTO DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO

Participantes -----

- Trabajadores que se encarguen de la producción, mantenimiento, y/o transporte de aguas de consumo humano

Objetivos -----

- Cumplir con la exigencia del Decreto 53/2012, sobre vigilancia sanitaria de las aguas de consumo humano de las Illes Balears.



CIDESAL



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

Contenidos

1. Importancia de la calidad del agua.

1.1 El Agua

1.2 Aguas de consumo humano. Definición y aspectos generales

1.3 Calidad de las aguas de consumo humano

1.4 Criterios básicos de calidad: Aguas aptas y no aptas para el consumo humano

- Calificación y Situaciones de Excepción

1.5 Legislación básica

2. Parámetros e indicadores de calidad.

2.1 Parámetros físicos, químicos y microbiológicos

2.2 Implicaciones sanitarias

2.3 Indicadores de calidad

3. Abastecimiento

3.1. Infraestructuras de un abastecimiento

3.2. Mantenimiento

3.3. Fuentes potenciales de contaminación

3.4. Determinación de puntos críticos

4. Materiales y productos químicos

4.1 Materiales de construcción

4.2 Productos químicos utilizados en los abastecimientos de agua potable

5. Tipos de análisis, tomas de muestras y transporte

5.1 Tipos de análisis en el agua de consumo humano

5.2 Determinación del desinfectante residual

5.3 Examen organoléptico

5.4 Toma de muestras

5.5 Transporte de las muestras

CIDESAL



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

6. Autocontrol

- 6.1 Responsabilidades generales del personal de mantenimiento
- 6.2 Programas de autocontrol
- 6.3 Libros de registro
- 6.4 Medidas de seguridad e higiene (Prevención de riesgos laborales)

7. Apartado práctico

- 7.1 Interpretación de etiquetas
- 7.2 Determinaciones analíticas con fotómetro (Cloro libre residual)
- 7.3 Cumplimentación de registros



CIDESAL

Metodología, Recursos y Material

Curso realizado en modalidad presencial teórica, con una duración de 6 horas.

La impartición la realiza 1 profesor, técnico cualificado, con Licenciatura de rama Sanitaria. Para ello, en la presentación teórica, utilizamos un ordenador portátil conectado a una televisión de 42”.

Al alumno, para poder realizar un seguimiento adecuado del curso, se le entregará un bolígrafo y un dossier encuadernado con todos los contenidos desarrollados, así como fotocopias de normativas aplicables al curso.

Evaluación y Seguimiento

La formación se completa con la evaluación de conocimientos, mediante un examen con preguntas tipo test y preguntas a desarrollar.

Se obtiene un certificado de aprovechamiento, sin caducidad (la normativa contempla la realización de actividades de formación continuada)



CONTENIDOS DE LA NORMA UNE 100030:2017

Participantes -----

- Todo el personal interesado en ampliar conocimientos en la prevención de Legionella.

Objetivos -----

- Conocimiento de los contenidos de la Norma UNE 100030:2017 (Prevención y control de la proliferación y diseminación de Legionella en instalaciones)
- Ampliar las exigencias contempladas en el Real Decreto 865/2003.
- Conocimiento de nuevas tendencias en la prevención, a nivel de trabajo interno, empresas de tratamiento externas y laboratorios acreditados.



Contenidos -----

1. Funcionamiento de las Normas UNE
2. Contenidos y desarrollo de la norma UNE 100030:2017
 - 2.1 Instalaciones implicadas
 - 2.2 Requisitos aplicables a las instalaciones (diseño, montaje y explotación)
 - 2.3 Acciones a tomar ante casos/brotes
3. Anexos
 - 3.1 PRL
 - 3.2 Operaciones de mantenimiento realizadas por personal propio
 - 3.3 Conocimientos mínimos del personal propio
 - 3.4 Solvencia técnica de empresas externas
 - 3.5 Medidas correctoras ante resultados microbiológicos
 - 3.6 Toma de muestras y transporte.
 - 3.7 Protocolo de limpieza y desinfección de las instalaciones
 - 3.8 Tecnologías de tratamiento y desinfección del agua
4. Resumen. Comparativa entre Real Decreto y Norma UNE



Metodología, Recursos y Material

Curso realizado en modalidad presencial teórica, con una duración de 6 horas.

La impartición la realiza 1 profesor, técnico cualificado, con Licenciatura de rama Sanitaria. Para ello, en la presentación teórica, utilizamos un ordenador portátil conectado a una televisión de 42”.

Al alumno, para poder realizar un seguimiento adecuado del curso, se le entregará un bolígrafo y un dossier encuadernado con todos los contenidos desarrollados, así como fotocopias de normativas aplicables al curso.

Evaluación y Seguimiento

La formación se completa con la evaluación de conocimientos, mediante un examen con preguntas tipo test y preguntas a desarrollar.

Se obtiene un certificado de aprovechamiento, sin caducidad (la normativa contempla la realización de actividades de formación continuada)



**CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS,
CONTROL DE CALIDAD E IMPLANTACIÓN DE MEDIDAS
CORRECTORAS EN INSTALACIONES DE AGUA.**

Participantes -----

- Trabajadores del Departamento de servicios técnicos.
- Responsables de Calidad, Dirección y cualquier otro departamento que pueda colaborar en la elaboración, implantación o supervisión de los programas de mantenimiento.

Objetivos -----

Implantación de un programa de formación continuada para el departamento

de servicios técnicos para actualización de información referente a los siguientes apartados:

- * Conceptos genéricos y condiciones de multiplicación y dispersión de la Legionella
- * Evaluación de riesgos





CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

TEORÍA (7 HORAS)

1. ESTUDIO DE LA CALIDAD DE AGUAS

- 1.1 Introducción y conceptos básicos
- 1.2 Parámetros químicos
- 1.3 Tratamientos de acondicionamiento
- 1.4 Dosificación y control.
- 1.5 Productos químicos autorizados

2. CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA

- 2.1 Aguas potables
- 2.2 Piscinas
- 2.3 Legionella (Estudio biológico y condiciones de multiplicación)

3. EXIGENCIAS EN INSTALACIONES CON PROBABILIDAD DE LEGIONELLA

- 3.1 Programa de mantenimiento (Documentación y Registros)
- 3.2 Evaluación de riesgos.
- 3.3 Implantación de medidas correctoras

4. EXIGENCIAS EN EL CONTROL DE PISCINAS

- 4.1 Programa de Autocontrol (Documentación y Registros)
- 4.2 Información al usuario
- 4.3 Notificación de incidencias
- 4.4 SILOE



CIDESAL

PRÁCTICA (18 HORAS)

5. PRIMERA JORNADA (6 horas). EVALUACIÓN DE RIESGOS EN INSTALACIONES (*)

5.1 Agua sanitaria.

5.2 Spa

5.3 Otros

* En todas las instalaciones, se hará un estudio sobre diseño, materiales y funcionamiento basado en la Evaluación de Riesgos de la Guía Técnica de Prevención y Control de Legionella del Ministerio de Sanidad

6. SEGUNDA JORNADA (6 horas). PARÁMETROS QUÍMICOS Y EQUIPOS DE MEDICIÓN (TRABAJO“IN SITU” EN INSTALACIONES)

6.1 Funcionamiento de los equipos de medición. Fundamento y Calibración.

6.2 Parámetros importantes a analizar. Selección de puntos críticos y puntos de control.

6.3 Toma de decisiones. Aplicación de medidas correctoras.

7. TERCERA JORNADA (6 horas). ESTUDIO DE DOCUMENTACIÓN PROPIA.

7.1 Interpretación de etiquetas/fichas técnicas de productos químicos.

7.2 Cálculos de dosificaciones manuales (tratamientos de choque)

7.3 Registros de Legionella

7.4 Registros de piscinas

7.5 Resultados analíticos propios. Interpretación y aplicación de medidas correctoras.



Metodología, Recursos y Material

Curso realizado en modalidad presencial teórico-práctica, con una duración de 25 horas.

La impartición la realiza 1 profesor, técnico cualificado, con Licenciatura de rama Sanitaria. Para ello, en la presentación teórica, utilizamos un ordenador portátil conectado a una televisión de 42".

Al alumno, para poder realizar un seguimiento adecuado del curso, se le entregará un bolígrafo y un dossier encuadernado con todos los contenidos desarrollados, así como fotocopias de normativas aplicables al curso.

Evaluación y Seguimiento

La formación se completa con la evaluación de conocimientos, mediante un examen con preguntas tipo test y preguntas a desarrollar.

Se obtiene un certificado de aprovechamiento. Para empresas que contraten curso completo cerrado Se entregará una memoria formativa, en formato de carpeta canguro, que incluye 3 copias de certificados de participación, uno para el participante, uno para el establecimiento y el último para la compañía.



CIDESAL LABORATORIO DE ENSAYO

Departamento de Formación

C/ GREMI TEIXIDORS 17, LOCAL 1

07009—POLIGONO INDUSTRIAL SON CASTELLO
(PALMA)

971718776—620296944

formacion@cidesal.com