

CURSO DE RECICLAJE PARA LA RENOVACIÓN DE LOS CARNÉS EMITIDOS AL PERSONAL DE MANTENIMIENTO HIGIENICO-SANITARIO DE LAS INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LA LEGIONELLA EN LA COMUNIDAD AUTONOMA DEL PAIS VASCO

Datos del curso:

NOMBRE: Curso de reciclaje para la renovación de carnes al personal de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la Legionella

DURACION: 12 Horas repartidos en cuatro sesiones.

CONTENIDOS: Los contenidos que se impartirán son los relacionados en:

Anexo I :

- Revisión de la legislación estatal y autonómica en relación con la prevención de la legionelosis, riesgos laborales y medioambientales.**
- Valoración del riesgo de las instalaciones. Planes de mantenimiento y autocontrol. Buenas prácticas de limpieza y desinfección. Novedades en el diseño y mantenimiento de las instalaciones. Registro de Actuaciones. Metodología de Puntos Críticos de Control.**
- Mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo en relación con la *Legionella*. Estructura, prevención y control. (Ref.: *Guía Técnica para la Prevención y Control de la Legionelosis en Instalaciones – Ministerio de Sanidad y Consumo*).**

METODOLOGÍA Y MATERIALES EMPLEADOS:

- Los alumnos recibirán, al comienzo del curso, la documentación relativa al mismo. Cada sesión se desarrollará en diferentes bloques conceptuales y procedimentales siguiendo la documentación entregada.
- Las clases se desarrollaran en dos aulas equipadas con ordenadores para cada uno de los alumnos, proyector y pantalla táctil.

- El profesor explicara a través de proyecciones en la pantalla y mediante la herramienta de Internet. Los alumnos utilizaran los ordenadores en la búsqueda de documentación , fichas de seguridad, ejemplos prácticos etc. Por tanto se intentará la capacitación en la utilización de la herramienta de Internet como método de actualización documental y normativa.
- Del mismo modo se utilizaran fotocopias, legislación y cualquier otro material que se considere adecuado para la formación de los alumnos.
- Al finalizar el curso los alumnos rellenaran una encuesta de satisfacción.
- Del mismo modo y al objeto de valorar el aprovechamiento del curso, los alumnos realizaran una prueba escrita cuyo contenido básico serán 8 preguntas para responder a 5.
- De cara a controlar la asistencia, los alumnos deberán de firmar una hoja de control diaria. Un 10% de horas de inasistencia implicara una evacuación negativa del curso.
- El aprovechamiento positivo vendrá condicionado al 50% entre asistencia a clase y los resultados del test..

Erandio a 2 de febrero de 2016