

LEGIONELLA: FOCOS DE CONTAMINACION

SKU: N / A | Categorías: [Calefacción, Frio, Climatización y ACS](#), [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [INDÚSTRIAS](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 40 horas

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

LEGIONELLA: FOCOS DE CONTAMINACION

Objetivos

Si se dedica el sector de la sanidad o seguridad alimentaria y quiere conocer los aspectos fundamentales para combatir la legionella este es su momento, con el Curso de Legionella: Focos de Contaminación podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta labor con eficacia. La seguridad alimentaria engloba, además de una preparación teórica-práctica, una concienciación sobre las medidas de seguridad y una aplicación de prácticas saludables con efectos directos hacia el consumidor, para así encontrar alimentos de calidad exentos de cualquier enfermedad. Realizando este Curso de Legionella: Focos de Contaminación podrá realizar un mantenimiento higiénico-sanitario contra la legionella y las diferentes medidas de control.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANTENIMIENTO HIGIÉNICO-SANITARIO CONTRA LA LEGIONELLA

1. Introducción
2. ¿Qué es la Legionella?
3. Enfermedades que origina la legionella
4. Medidas de control
5. Principales focos de contaminación biológica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS Y REGLAMENTOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO PARA FOCOS DE CONTAMINACIÓN DE LEGIONELLA

1. Normas y reglamentos de obligado cumplimiento para focos de contaminación de Legionella

Tal vez te interese este curso: [Curso en Nuevas Tendencias en Recursos Humanos](#)

O quizá este otro: [Técnico Profesional en Psicología Social](#)



Síguenos en: [Instagram](#)

