

Taller Pràctic / Taller Práctico

Legionel·la Legionela



30 de gener de 2004
BELLATERRA

▶ organització *organización*


Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca
Registre de Laboratoris
Agroalimentaris de Catalunya

**Registro de Laboratorios
Agroalimentarios de Cataluña**

Ctra. de Vilassar de Mar a Cabrils, s/n
08348 Cabrils
www.gencat.net/darp/laboragr.htm
ajcalfo@gencat.net
Tel. 937 508 211 ext.236

En el nostre web poden trobar àmplia informació de les ponències 3 mesos abans de la jornada corresponent.
En nuestra web podrán encontrar amplia información de las ponencias 3 meses antes de la jornada correspondiente.

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca
**Direcció General d'Indústries
i Qualitat Agroalimentària**
Àrea de Programació Tècnica i Analítica

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca
**Direcció General de Producció
Agrària i Innovació Rural**

IRTA Institut de Recerca
i Tecnologia
Agroalimentàries

 **PORTA**


COMUNITAT EUROPEA
Fons Europeu
de Desenvolupament Regional

▶ butlleta d'inscripció/hoja de inscripción

Nom / Nombre
Domicili / Domicilio
Població / Población C.P.
Tel.
Empresa
nº CF empresa
Domicili / Domicilio
Població / Población C.P.
Tel.
Fax

Enviar copia de l'ordre de transferència per la quantitat de 180 Euros, a nom d'INTER2000, S.C.P.
Si no rebem cap indicació en contra, la factura de cobrament s'emetrà a nom de la empresa.

Enviar copia de la orden de transferencia por la cantidad de 180 Euros, a nombre d'INTER2000, S.C.P.
Si no recibimos ninguna indicación en contra, la factura de cobro se emitirá a nombre de la empresa.

▶ objectius/objectivos

En els últims anys, s'han declarat brots de legionel·losi, en les diferents Comunitats Autònomes, sols cal recordar: Alcalá de Henares, Barcelona, Mataró, Múrcia, etc. La legionel·losi és una malaltia bacteriana d'origen ambiental, que pot ser adquirida en l'àmbit comunitari i en l'hospitalari. Es presenta en forma de brots i de casos aïllats o esporàdics.

Les instal·lacions que majoritàriament es troben contaminades amb Legionel·la i han estat identificades com a causa d'infecció són els sistemes d'aigua sanitària calenta i freda i els equips de refradament d'aigua com les torres de refrigeració i condensadors evaporatoris, tant en centres sanitaris com en hotels o en altres tipus d'edificis.

En los últimos años, se han declarado brotes de Legionela, en las diferentes Comunidades Autónomas, tan solo hemos de recordar: Alcalá de Henares, Barcelona, Mataró, Múrcia, etc. La legionelosis es una enfermedad bacteriana de origen ambiental, que puede ser adquirida en el ámbito comunitario y en el hospitalario. Se presenta en forma de brotes y de casos aislados o esporádicos.

Las instalaciones que mayoritariamente se encuentran contaminadas con Legionela y han sido identificadas como la causa de infección son las sistemas de agua sanitaria caliente y fría y los equipos de enfriamiento de agua como las torres de refrigeración y condensadores evaporatorios, tanto en centros sanitarios como en hoteles o en otros tipos de edificios.

▶ metodologia/metodología

El RD 909/2001 de 27 de juliol, estableix els criteris higiènic-sanitaris per a la prevenció i control de legionel·losi, mitjançant l'adopció de mesures higiènic-sanitaries en les instal·lacions que puguin transmetre legionel·les.

- 1) Conèixer les característiques de Legionel·la.
- 2) Aplicar les mesures de prevenció en els diferents equips segons el RD 909/2001.
- 3) Conèixer la presa de mostres ambientals i les tècniques d'aïllament i identificació de Legionel·la.

El RD 909/2001 de 27 de julio, establece los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de Legionela, mediante la adopción de medidas higiénico-sanitarias en las instalaciones que puedan transmitir legionelas.

- 1) Conocer las características de Legionela.
- 2) Aplicar las medidas de prevención en los diferentes equipos según el RD 909/2001.
- 3) Conocer la toma de muestras ambientales y las técnicas de aislamiento y identificación de Legionela.

Coordinadora

Marta Alberich i Delgado

Tel. 93/750.82.11 Ext.236 · Fax 93/750.74.39

E-MAIL: ajcalfo@gencat.net

▶ programa

- Presentació de la jornada.
- Legionel·la, hàbits, tipologies i epidemiologia.
- Mesures preventives en equips de climatització, i en aigua calenta sanitària.
- Aïllament i confirmació de Legionel·la. Norma ISO 11731.

Demostracions pràctiques en el Laboratori, a càrrec de LABAQUA, S.A

▶ informació general

Dates i horari:

Dia 30 de gener: de 9,30 a 13,30 h i de 16 a 18 h.

Lloc:

Departament de Ciència animal i dels aliments.
LABORATORI D'HIGIENE, INSPECCIÓ I CONTROL D'ALIMENTS
Facultat de Veterinària Universitat Autònoma de Barcelona.
BELLATERRA.

Preu inscripció: 180 Euros.

Inscripcions:

1. Efectuar una transferència per import de 180 - Euros a nom de INTER2000,S.C.P, nº de compte 2100-1370-12-0100219791 (la Caixa), fent constar nº CODI 1/2004 i el nom de l'empresa.
2. Enviar la butlleta adjunta d'inscripció i còpia de l'ordre de pagament al Registre de Laboratoris Agroalimentaris (fax 93/7507439) El termini d'inscripció acabarà 3 dies abans de l'inici del taller. Fins no fer el pagament del preu d'inscripció no es farà efectiva la reserva de la plaça. Qualsevol anul·lació efectuat en els 5 dies hàbils abans del taller no permetrà la devolució de l'import pagat. El número de participants es limita a 20 assistents per grup.

Certificats: Es lliurarà un certificat acreditatiu a les persones que hagin assistit a totes les sessions del Taller.

▶ destinataris

Tècnics interessats en les característiques d'aquest microorganisme o que vulguin posar en marxa la seva detecció.

▶ professorat

Dra. Teresa Mora, *catedràtica de Nutrició i Bromatologia.*

Facultat de Veterinària. UAB.

Dra. M^a Angeles Calvo, *catedràtica de Sanitat animal.*

Facultat de Veterinària. UAB.

Sr. Francesc Xavier Canals, *Enginyer Industrial. AVC España, S.A*

Dra. Estefania Escartín, *directora Tècnica Laboratori SPM Controler (Acreditat per ENAC, segons nùms. Expedient 282/Le/567 i /590)*

Dr. Emiliano Quinto, *professor Titular de Nutrició i Bromatologia. Facultat de Veterinària. UAB.*

Demostració pràctica a càrrec de personal de LABAQUA, S.A

▶ programa

- Presentación de la jornada.
- Legionella, hábitos, tipologías y epidemiología.
- Medidas preventivas en equipos de climatización, y en agua caliente sanitaria.
- Aislamiento y confirmación de Legionela. Norma ISO 11731.

Demostraciones prácticas en el Laboratorio, a cargo de LABAQUA, S.A

▶ información general

Fecha y horario:

Dia 30 de enero : de 9,30 a 13,30 h i de 16 a 18 h.

Lugar:

Departamento de Ciencia animal y de los alimentos.
LABORATORIO DE HIGIENE, INSPECCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS.
Facultad de Veterinaria Universidad Autónoma de Barcelona.
BELLATERRA

Precio inscripción: 180 Euros.

Inscripciones:

1. Efectuar una transferencia por importe de 180 - Euros a nombre de INTER2000,S.C.P, nº de cuenta 2100-1370-12-0100219791 (la Caixa), haciendo constar nº CÓDIGO 1/2004 y el nombre de la empresa.
2. Enviar la hoja adjunta de inscripción y copia de la orden de pago al Registro de Laboratorios Agroalimentarios (fax 93/7507439) El plazo de inscripción acabará 3 días antes del inicio del taller. Hasta no haber efectuado el pago del precio de inscripción no se hará efectiva la reserva de la plaza. Cualquier anulación efectuada en los 5 días hábiles antes del taller no permitirá la devolución del importe pagado. El número de participantes se limita a 20 asistentes por grupo.

Certificados: Se entregará un certificado acreditativo a las personas que hayan asistido a todas las sesiones del Taller.

▶ destinatarios

Técnicos interesados en las características de este microorganismo o que quieran poner en marcha su detección.

▶ profesorado

Dra. Teresa Mora, *catedràtica de Nutrició y Bromatología.*

Facultad de Veterinaria. UAB.

Dra. M^a Angeles Calvo, *catedràtica de Sanidad animal.*

Facultad de Veterinaria. UAB.

Sr. Francesc Xavier Canals, *Ingeniero Industrial. AVC España, S.A*

Dra. Estefania Escartín, *directora Tècnica Laboratori SPM Controler (Acreditado por ENAC, según nùms. Expediente 282/Le/567 y /590)*

Dr. Emiliano Quinto, *profesor Titulado de Nutrició y Bromatologia. Facultad de Veterinaria. UAB.*

Demostración pràctica a cargo de personal de LABAQUA, S.A

