

Prevenção e controlo de *Legionella*

Objectivos

- ⇒ Conhecer a bactéria *Legionella*, o modo de transmissão e disseminação, a população alvo e a sua evolução epidemiológica;
- ⇒ Conhecer os requisitos da Lei 52/2018 de 20 de agosto, que determina a obrigatoriedade de elaboração de um plano de prevenção e controlo de *Legionella*, baseado numa análise de risco.
- ⇒ Alertar para a problemática da contaminação de sistemas de água e estabelecer programas de manutenção, desinfeção e monitorização;
- ⇒ Conhecer métodos de amostragem e ensaio de *Legionella*;
- ⇒ Identificar pontos críticos e conduzir uma análise de risco;
- ⇒ Estabelecer um sistema de registo;
- ⇒ Conhecer o procedimento de vigilância da saúde do trabalhador exposto a *Legionella*.

Destinatários:

Este curso destina-se a responsáveis, gestores e técnicos de serviços ligados a sistemas de água, em entidades públicas e privadas.

CONTACTOS:

Eng^a Alice Mosca
Telem.+ 351 968033799
alice.mosca@aim-consultoria.com

Prevenção e controlo de *Legionella*

24 de Abril de 2020

Lisboa



www.aim-consultoria.com

PROGRAMA DA ACÇÃO DE FORMAÇÃO

- ⇒ Legionella e Legionelose:
 - ⇒ Agente etiológico
 - ⇒ Espetro clínico da doença
 - ⇒ População suscetível
 - ⇒ Evolução epidemiológica
- ⇒ Requisitos da Lei 52/2018 de 20 de agosto, que estabelece o regime de prevenção e controlo da doença dos legionários:
 - ⇒ Plano de prevenção e controlo de Legionella
- ⇒ Sistemas e equipamentos associados ao desenvolvimento de Legionella:
 - ⇒ Fatores que favorecem o desenvolvimento e disseminação de Legionella
 - ⇒ Medidas preventivas e corretivas
 - ⇒ Programa de manutenção, limpeza e desinfeção; Vantagens e desvantagens
 - ⇒ Programa de monitorização
- ⇒ Métodos de amostragem e ensaio de Legionella
 - ⇒ Método cultural, ISO 11731:2017
 - ⇒ Método de PCR (Polimerase Chain Reaction)
- ⇒ Análise de risco:
 - ⇒ Identificação de pontos críticos/ eventos perigosos e classificação do nível de risco
 - ⇒ Identificação de pontos de amostragem, frequência e parâmetros a analisar
 - ⇒ Estabelecimento de medidas de controlo
 - ⇒ Sistema de registo
- ⇒ Vigilância da saúde dos trabalhadores expostos a Legionella
- ⇒ Exercícios práticos

FORMADORA

Gabriela de Lurdes Martins da Silva

Mestre em Biotecnologia pelo Instituto Superior Técnico e Licenciada em Microbiologia pela Universidade Católica Portuguesa.

Docente dos Cursos de Licenciatura em Biotecnologia e Técnico Superior Especializado em Tecnologias de Laboratório Químico e Biológico no Instituto Politécnico de Setúbal.

Formadora dos Cursos de Técnico de Controlo de Qualidade Alimentar, Microbiologia Avançada, Microbiologia de águas e Superfícies e Controlo de Qualidade em Microbiologia no Laboratório de Ensaios Acreditado do Centro de Formação Profissional para o Setor Alimentar da Pontinha.

Auditora/Consultora/Formadora do Instituto de Soldadura e Qualidade e outras Entidades nas áreas da Microbiologia, Segurança Alimentar e Certificação.

Prevenção e controlo de *Legionella*

Data	Preço
24 de Abril de 2020	150 € + IVA (23%)

Entidade proponente: _____

Nome do formando: _____

Função: _____

Formação académica / Formação profissional: _____

Endereço: _____

Telefone e e-mail: _____

NIF

Método de pagamento:

Cheque à ordem de A. I. Mosca, Unipessoal Lda

Numerário

Transferência bancária (NIB: 0035 0388 00001021230 84)

(N.º do cheque) _____ (Banco) _____

(Assinatura) _____

LOCAL DA FORMAÇÃO:

AIM

Rua Leopoldo de Almeida, n.º9 A/B,
1750 - 137 Lisboa
(Inserido na associação Raízes, nas traseiras do
Centro Comercial do Lumiar)

HORÁRIO:

9:30-13:00 e 14:00-17:30

Inscrição a enviar para:

info@aim-consultoria.com

Ou através do site:

<http://www.aim-consultoria.com>