

## **TRATAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO**

### **Objetivos**

Formar al personal técnico que realicen tareas en contacto directo con el agua para consumo humano tanto en depósitos fijos como móviles en la normativa vigente, en los aspectos higiénicos, el uso de productos químicos en contacto con el agua y la cumplimentación de registros.

### **Normativa aplicable**

[DIRECTIVA 98/83/CE](#) DEL CONSEJO de 3 de noviembre de 1998 relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano

[Real Decreto 140/2003](#), de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

[CORRECCIÓN de erratas del Real Decreto 140/2003](#), de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano

El curso, que se realiza íntegramente de forma online, contiene un temario que se centra en los aspectos básicos de la manipulación y tratamiento de aguas, que después serán aptas para el consumo humano haciendo especial inciso en los riesgos para la salud derivados de agua mal manipulada, las enfermedades de transmisión alimentaria y las causadas por el consumo de agua en mal estado.

También se enseñarán los hábitos higiénicos obligatorios de los manipuladores de alimentos y sus responsabilidades, la importancia de la calidad del agua para consumo humano, la legislación de manipulación de aguas, las sustancias usadas en el tratamiento de aguas, los tipos de análisis o la toma de muestras.

El curso, que está publicado en la página de Centro de Estudios de Ciencias ([www.formacionbiocidas.es](http://www.formacionbiocidas.es)), va dirigido a trabajadores de mantenimiento que estén en contacto con las instalaciones de agua potable (aljibes, depósitos, acumuladores, red de distribución), a personal de toma de muestras de agua y personal que realiza las determinaciones in situ o a personal de laboratorios que analicen aguas. También lo pueden realizar los gerentes y encargados de empresas alimentarias del sector de la gestión de aguas o los trabajadores de otros sectores que quieran empezar a trabajar en el de aguas de consumo humano.

Una vez superadas las pruebas de evaluación se te enviará el certificado de aprovechamiento del curso, habilitándote para el desempeño de las actividades de manipulador de aguas de consumo humano

### **TEMARIO:**

- **Unidad didáctica 1.** Riesgos para la salud derivados del consumo de agua de consumo humano manipulada incorrectamente
- **Unidad didáctica 2.** Enfermedades de transmisión alimentaria
- **Unidad didáctica 3.** Principales enfermedades causadas por el consumo de agua
- **Unidad didáctica 4.** Factores que contribuyen al crecimiento de microorganismos en alimentos y agua
- **Unidad didáctica 5.** Hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos. Responsabilidad
- **Unidad didáctica 6.** Agua de consumo humano. Importancia de su calidad. Legislación
- **Unidad didáctica 7.** Infraestructuras del abastecimiento
- **Unidad didáctica 8.** Sustancias utilizadas en el tratamiento del agua
- **Unidad didáctica 9.** Productos de construcción
- **Unidad didáctica 10.** Tipos de análisis. Toma y transporte de muestras
- **Unidad didáctica 11.** Responsabilidades del personal de mantenimiento. Libro de registro