



## FICHA INFORMATIVA

**ESPECIALIDAD: MANTENIMIENTO HIGIÉNICO-SANITARIO DE INSTALACIONES SUSCEPTIBLES DE PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMO NOCIVOS Y SU DISEMINACIÓN POR AEROSOLIZACIÓN.**

**Código Especialidad: SEAG0212**

**Familia Profesional: SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE**

**Objetivos:** Al finalizar la acción formativa, el alumnado estará capacitado para:

- Realizar operaciones de limpieza, desinfección y revisión de instalaciones que utilicen agua en su funcionamiento, produzcan aerosoles y los dispersen al ambiente, bajo la supervisión del técnico responsable, en la prevención y control de microorganismos nocivos, colaborando en la gestión de la prevención de riesgos en su área profesional.
- Obtener el Certificado de Profesionalidad de *Mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones susceptibles de proliferación de microorganismos nocivos y su diseminación por aerosolización*. Nivel 2 (RD 624/2013 de 2 de agosto).

**Colectivo al que va dirigido:**

Prioritariamente trabajadores/as desempleados, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid, inscritos en la red de oficinas. Cuando los participantes sean trabajadores ocupados éstos deberán ser, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid o prestar sus servicios en centros de trabajo ubicados en la misma.

Los alumnos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Estar en posesión del título de graduado en ESO, de un certificado de profesionalidad de nivel 2, de un certificado de profesionalidad de nivel 1 del área profesional frío y climatización, cumplir el requisito de acceso a los ciclos formativos de grado medio o tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años o de 45 años.
- **Aquellas personas que no acrediten el requisito de titulación podrán acceder al curso superando unas pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana para poder acceder al curso.**

A criterio de la Dirección General de Formación, se podrán establecer pruebas de conocimientos para el acceso a este curso.

**Número de alumnos por curso: 15**

**Duración: 250 horas**

**Relación de Módulos Formativos presenciales:**

- **MF1610\_2:** PREPARACIÓN Y TRASLADO DE PRODUCTOS Y MEDIOS UTILIZADOS PARA EL CONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO EN INSTALACIONES SUSCEPTIBLES DE PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMO NOCIVOS Y SU DISEMINACIÓN POR AEROSOLIZACIÓN.
- **MF1611\_2:** CONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO DE INSTALACIONES SUSCEPTIBLES DE PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMO NOCIVOS Y SU DISEMINACIÓN POR AEROSOLIZACIÓN.
- **MF1612\_2:** GESTIÓN A NIVEL BÁSICO DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL ÁMBITO DE LA APLICACIÓN DE BIOCIDAS.

**Módulo de formación práctica en centros de trabajo (MFPCT): 80 horas**

- Al finalizar el curso, el alumnado que haya completado los módulos presenciales con la calificación de APTO, podrá optar a la realización del MFPCT y en su caso, obtener el Certificado de Profesionalidad correspondiente.