

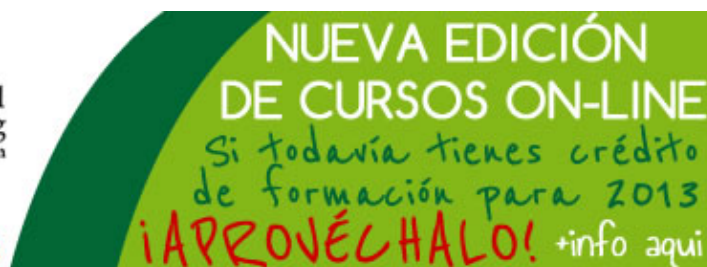
higieneambiental.com

Higiene Ambiental - Boletín quincenal

Número 154 / diciembre 2013



**DEL 25/11
AL 19/12/2013**



Galicia convoca procedimiento para obtener certificados de profesionalidad en servicios para control de plagas (nivel 2)



La Dirección General de Empleo y Formación de la Comunidad Autónoma de Galicia ha convocado un procedimiento de reconocimiento de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral, que incluye 100 plazas en las unidades de competencia de las cualificaciones profesionales de servicios para el control de plagas.

[Leer más](#)

Agua electrolizada ácida para descontaminar ambientes de granjas de ponedoras



Existe gran cantidad de microorganismos en las granjas de ponedoras que pueden causar enfermedades en las aves y problemas de salud en los trabajadores. Un estudio publicado en Poultry Science analiza la efectividad del uso de agua electrolizada ligeramente ácida, aplicada en forma de aerosol, como tratamiento para prevenir y controlar infecciones por bacterias o virus en este tipo de instalaciones.

[Leer más](#)

VIII Jornada de Seguridad Alimentaria y Administración Local



Esta jornada, centrada en la figura del manipulador de alimentos, tiene por objetivo reflexionar y compartir experiencias sobre la formación y capacitación de los trabajadores del sector alimentario en la fase minorista y de restauración. La manipulación correcta de los alimentos y la aplicación de hábitos higiénicos son fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria.

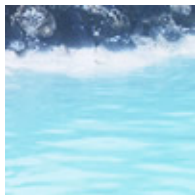
[Leer más](#)

Detección en tiempo real de fibras de amianto en el entorno laboral



El primer detector de fibras de amianto en el aire a tiempo real, portátil y rentable, está casi a punto para salir al mercado en 2014. Este desarrollo, cofinanciado por la CE, permitirá a constructores y trabajadores minimizar el riesgo de exposición no intencionada a este material cancerígeno en los lugares de trabajo. Las enfermedades provocadas por la inhalación de fibras de amianto suponen una causa destacada de mortalidad de trabajadores en Europa.

[Leer más](#)



Tratamiento de electrólisis de membrana para aguas balnearios

Balnearios europeos han participado en un proyecto de la UE, para testar métodos de desinfección de aguas termales con menor impacto ambiental y fisiológico que sistemas como el cloro o el bromo. El uso de la tecnología de células de membrana para la electrólisis del agua se ha posicionado muy positivamente, al mostrar su capacidad de desinfección, al tiempo que ofrece ventajas de tipo fisiológico, económico, y microbiológico.

[Leer más](#)



Curso: Verificación de Calidad de aire interior en Hospitales y Centros de Investigación.

Segla y Ambisalud organizan este curso on-line, dedicado a la verificación de la calidad del aire interior en hospitales y centros de investigación según las Normas UNE 171330-1 y 2, UNE 171340 y UNE 100012 de AENOR, de acuerdo al nuevo RD 238/2013 de Modificaciones al Reglamento de Instalaciones Térmicas de los Edificios (RITE).

[Leer más](#)



Nueva York hace públicas las deficiencias halladas en inspecciones sanitarias de restaurantes

El Departamento de Salud de la ciudad de Nueva York (EEUU) realiza inspecciones sanitarias no anunciadas en todos sus restaurantes, como mínimo, una vez al año. Los puntos débiles en higiene, presencia de roedores e insectos o procedimientos inadecuados detectados en cada establecimiento son publicados para el conocimiento del público que los visita.

[Leer más](#)



Aumenta la resistencia de las bacterias a los antimicrobianos en la UE

Según datos del ECDC, la resistencia de las bacterias a los antibióticos sigue siendo un problema grave para la salud pública en la UE. La resistencia a las cefalosporinas de tercera generación aumentan en E.coli y K.pneumoniae, así como la resistencia combinada a las cefalosporinas y otros grupos antimicrobianos importantes. Un uso prudente de los antibióticos y un control exhaustivo de las infecciones son los pilares para prevenir la selección y transmisión de bacterias resistentes.

[Leer más](#)



Sistema de biosensores para detectar bacterias patógenas en tiempo real

Un nuevo sistema desarrollado en la Universidad de Auburn (EEUU) para detectar la presencia de patógenos en los alimentos y superficies, en tiempo real e in situ, permitirá minimizar la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos y optimizar el control de los sistemas de saneamiento y calidad de las empresas procesadoras de alimentos.

[Leer más](#)



Tecnología para la monitorización y control de la calidad del aire interior

La exposición continua a una baja calidad ambiental interior es un problema de salud pública, que, además de los costos sanitarios, se estima que en la Unión Europea supone unos 80.000 millones de euros anuales por bajas laborales. El proyecto INTASENSE, financiado por la UE, está desarrollando tecnologías para asegurar la monitorización y el control de la calidad en ambientes interiores, en particular en edificios energéticamente eficientes.

[Leer más](#)



Informe sobre la situación de la malaria en España, 2012

Según datos publicados en el Boletín Epidemiológico del Instituto de Salud Carlos III, el número de casos importados de malaria o paludismo está aumentando en España, pero el riesgo de transmisión autóctona sigue siendo muy bajo. El mosquito vector *Anopheles atroparvus* está ampliamente distribuido en el territorio, por lo que la situación actual se denomina "anofelismo sin paludismo".

[Leer más](#)



ASHRAE publica la versión 2013 del estándar ANSI / ASHRAE 62.1 2013 "Ventilación para una Aceptable Calidad del Aire Interior"

La Asociación ASHRAE (American Society of Heating, Refrigeration and Air Conditioning Engineers) ha publicado la versión 2013 del estándar ANSI / ASHRAE 62.1 2013 "Ventilación para una Aceptable Calidad del Aire Interior". Esta versión actualizada de la norma de calidad del aire interior fija las tasas mínimas de ventilación, la calidad del agua para sistemas de humidificación, la filtración del aire y otros requisitos para los edificios comerciales e institucionales.

[Leer más](#)