ACQUALITAS
salud pública

PRESENTACIÓN COMERCIAL







CONTENIDOS

Pág 02

QUIEN SOY

Pág 04

SERVICIOS OFRECIDOS

Pág 06

PREVENCIÓN DE LEGIONELLA

Pág 11

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Quien soy



Quien soy

Me llamo Alberto Cebrián y soy Licenciado en Veterinaria. Desde que finalicé mis estudios, he trabajado en diferentes empresas del sector sanitario en Andalucía, Galicia y Extremadura, hasta establecerme en Mallorca en enero de 2006.
Con más de 20 años de experiencia en el sector de la salud pública, he decidido dar un paso muy importante en mi carrera profesional. Te presento mi nuevo proyecto, ACQUALITAS, enfocado en ofrecer servicios de formación y consultoría especializados en Sanidad Ambiental y Seguridad Alimentaria.

Vida profesional

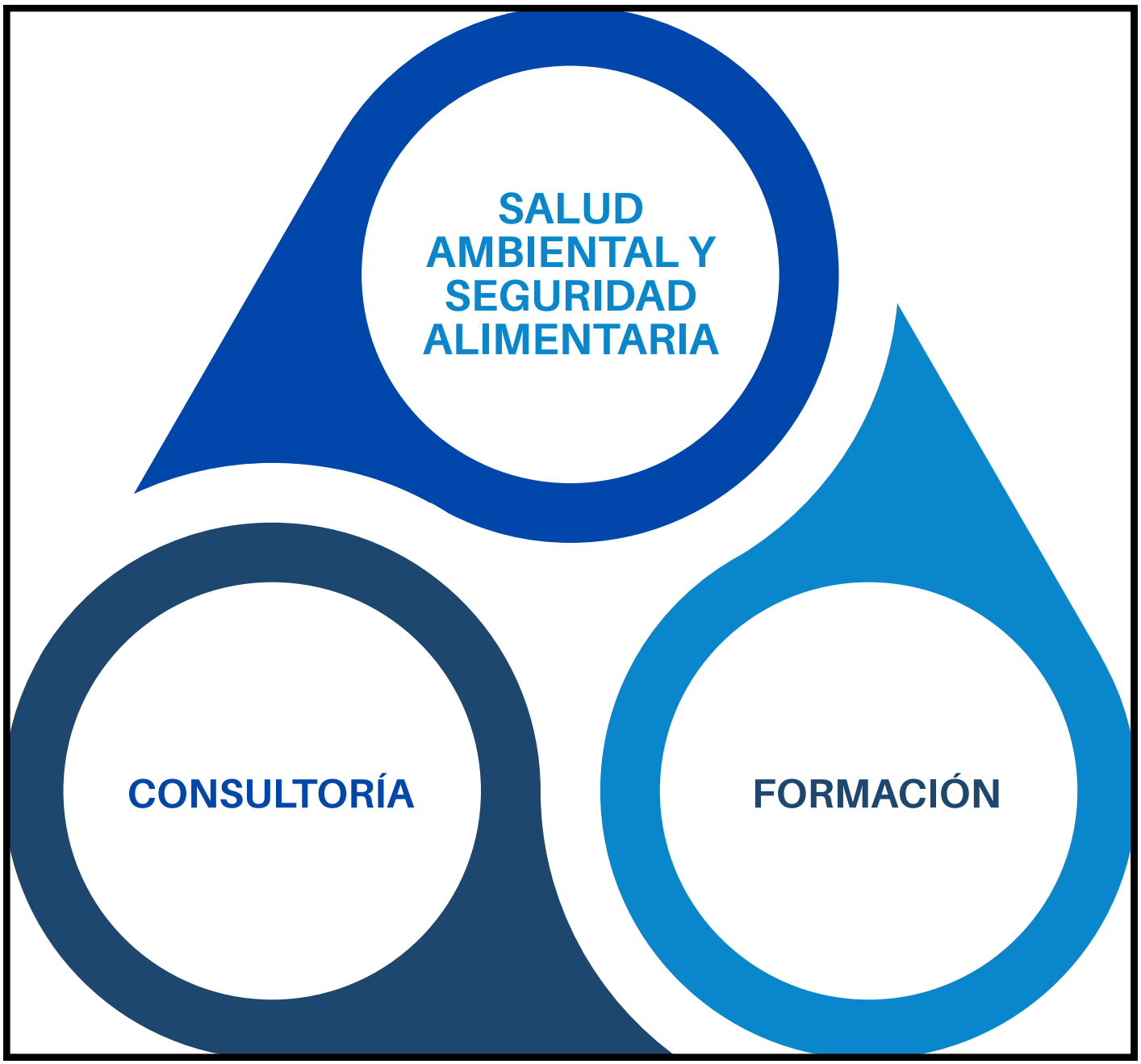
Desde que aterricé en Mallorca, he trabajado en varias empresas consultoras/laboratorios, además de estar 15 años como Responsable de Formación en el laboratorio más importante de Baleares, EUROFINS CIDESAL. También he ejercido otros papeles de responsabilidad en apartados comerciales y técnicos, realizando trabajos para compañías hoteleras, compañías aéreas, empresas de consultoría, hospitales públicos y privados, residencias de ancianos, ayuntamientos, gestores de abastecimientos de aguas de consumo humano, empresas de tratamientos de control de plagas y legionella, centros comerciales, cadenas de supermercados, colegios e industrias alimentarias.

Motivaciones

En esta época de globalización, mi principal preocupación es el trato personal y el compromiso profesional, aportando soluciones eficientes, y haciendo el seguimiento necesario para poder ayudarte a afrontar y resolver los desafíos relacionados con la salud pública en tu empresa.
Por mi carácter y por mi experiencia soy la persona más adecuada para adiestrar y concienciar al personal implicado en la salud ambiental y la seguridad alimentaria en tu empresa.

Servicios ofrecidos




SALUD AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
CONSULTORÍA
FORMACIÓN

1.Prevención de Legionella



SALUD AMBIENTAL

prevención de legionella

consultoría

- Auditorías de Instalaciones
- Auditorías Documentales
- Evaluación de Riesgos
- Responsabilidad técnica

formación

- Formación para el personal que realiza operaciones menores
- Formación para Responsables Técnicos (PPCL)
- Programas de formación para empresas ROESB

Introducción

La evolución de la prevención de la legionelosis en España desde la promulgación del Real Decreto 865/2003 ha sido significativa, marcada por actualizaciones normativas, avances técnicos y científicos, y una perspectiva más rigurosa hacia el control de esta bacteria en instalaciones de riesgo. Hemos avanzado hacia un enfoque más preventivo y adaptado a los avances técnicos, buscando minimizar el riesgo de la legionelosis de manera más eficiente y sostenible.

Nuevo Real Decreto

Entre todos los cambios introducidos, queremos destacar

- **Nuevos planes de prevención y control de legionela (PPCL):** Nuevas exigencias de justificación documental de procesos y protocolos.
- Nueva figura de Responsable Técnico de instalaciones.
- **Mayor rigor en la formación:** El nuevo real decreto aboga por la profesionalización del sector. Además de los futuros certificados profesionales, se establece la obligatoriedad de implementar programas de formación continua para asegurar que el personal se mantenga actualizado con las mejores prácticas y medidas de prevención.

Experiencia

Llevo trabajando desde 2003 en actividades de prevención, asesoría, formación oficial y de divulgación, organizando y/o participando como ponente en diversas Jornadas Técnicas.

¿Qué te puedo aportar?

Consultoría

La consultoría sanitaria en la prevención de Legionella proporciona un apoyo técnico especializado para el diseño, implementación y seguimiento de planes de autocontrol en instalaciones de riesgo. A través de análisis de puntos críticos, validación de protocolos y optimización de tratamientos biocidas, se garantiza el cumplimiento normativo, la minimización del riesgo microbiológico y la preparación ante inspecciones oficiales.

AUDITORÍAS PERIÓDICAS

Revisión objetiva de cumplimiento de diseño de infraestructuras, equipos de tratamiento, materiales, así como revisión documental, de registros y justificación de aplicación de medidas correctoras.

EVALUACIÓN DEL RIESGO: Auditoría basada en los requisitos de la Norma UNE 100030:2023.
Análisis sistemático y documentado de los factores que pueden favorecer la proliferación y diseminación de Legionella en las instalaciones con riesgo de transmisión. Su objetivo es establecer medidas de control y prevención adaptadas a cada sistema.

RESPONSABLE TÉCNICO

Se debe demostrar que las personas encargadas de elaborar, desarrollar, implantar, supervisar y/o corregir los Planes de Prevención y Control de Legionella (PPCL) tienen formación suficiente para responsabilizarse de dichos trabajos.
Además, para compañías que vayan a realizar tratamientos de desinfección sin subcontratar el trabajo a una empresa externa especializada, quien se responsabilice de dichos tratamientos de desinfección con biocidas, debe disponer de la cualificación profesional SEA251_3 o de un título universitario relacionado (Biología, Químicas, Farmacia o Veterinaria).
Cumplo dichos requisitos, por mi titulación universitaria y por mi amplia experiencia profesional.

Formación

En nuestra web podrás encontrar toda la información de los cursos de formación para el cumplimiento del PROGRAMA DE FORMACIÓN DEL PERSONAL DEL PPCL.

Curso de Legionella (Modalidad Inicial):
Curso para adquirir los conocimientos mínimos que necesita todo el personal que realiza operaciones de mantenimiento en instalaciones de riesgo

Curso de Legionella (Modalidad Renovación):
Curso para reciclar/actualizar los conocimientos a todo el personal que realiza operaciones de mantenimiento en instalaciones de riesgo (renovación a los 5 años desde la obtención del curso inicial)

Curso para responsables Técnicos (Elaboración, Implantación, Supervisión y Correcciones del PPCL):
Curso para ayudar a que los responsables técnicos puedan demostrar que tienen conocimientos suficientes para dirigir el PPCL (exigencia del Real Decreto 487/2022). Los participantes deben ser trabajadores con experiencia que como mínimo hubieran pasado por la modalidad inicial.

ACCEDE A NUESTRAS CONVOCATORIAS ACTUALIZADAS CLICANDO EN LA SIGUIENTE IMAGEN



2.Seguridad Alimentaria



seguridad alimentaria



Introducción

La seguridad alimentaria comprende el conjunto de prácticas y medidas destinadas a garantizar que los alimentos que llegan al consumidor sean seguros, no supongan riesgos para la salud y cumplan con la legislación vigente.
Incluye el control higiénico-sanitario en todas las etapas de la cadena alimentaria: desde la producción y el transporte, hasta la manipulación y el consumo final.
Aplicamos sistemas como el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y las buenas prácticas de higiene (BPH), fundamentales para prevenir contaminaciones físicas, químicas y biológicas en los alimentos.
Una correcta formación del personal y la implantación de protocolos eficaces reducen riesgos, evitan sanciones y fortalecen la confianza del consumidor.

¿Qué te puedo ofrecer?

Planes de Formación Continua

La formación continua es un pilar fundamental para mantener la seguridad alimentaria en cualquier establecimiento del sector.
Los manipuladores de alimentos deben estar actualizados en cuanto a riesgos higiénico-sanitarios, normas de higiene personal, control de temperaturas, prevención de contaminaciones cruzadas y correcta limpieza y desinfección de superficies y utensilios.
Nuestros planes de formación están diseñados conforme al Reglamento (CE) 852/2004 y se adaptan a cada tipo de actividad (restauración, industria alimentaria, comercios minoristas, etc.), combinando teoría práctica y ejemplos reales del entorno laboral.
La actualización periódica no solo mejora la seguridad y calidad del servicio, sino que también minimiza incidencias y demuestra el compromiso de la empresa con la salud pública.
CONSULTA NUESTROS PLANES PERSONALIZADOS.
Llevo 2 décadas organizando, desarrollando e impartiendo cursos de formación continua en establecimientos turísticos con servicios de restauración.







Contáctame

+34 601992078

www.acqualitas.es

alberto.cebrian@acqualitas.es

ACQUALITAS
salud pública