

Pie de foto

Desde el tradicional cloro hasta sistemas más modernos como los rayos UV pueden asegurarnos un baño con todas las condiciones higiénico-sanitarias y que además resulte agradable para el bañista evitando toda clase de alergias o molestias

### Soluciones para problemas en la piscina

**Aguas turbias.** Las aguas turbias en una piscina pueden causar problemas como irritación en los ojos, reducción de la efectividad del desinfectante, aumento de las tendencias incrustantes, etc. Las aguas turbias se forman normalmente por pH altos y alcalinidades altas, filtración pobre, contralavados ineficaces y la formación de algas.

La solución es equilibrar el pH, disponer de una filtración adecuada, tratar las algas, si aparecen, y añadir floculantes.

**Algas.** Las algas son minúsculas plantas que, a través del aire, se introducen en el agua de la piscina. La aparición de algas puede dar lugar a un agua de color verde, a superficies que se presentan resbaladizas y al deterioro del vaso. Las algas predominantes son de color verde, negras (azul-verde), de color mostaza (amarillas) o incluso de tonalidad rosada.

La solución es aplicar un producto alguicida.

**Formación de espumas.** La espuma en el agua es causada habitualmente por un uso excesivo de alguicidas a base de

amonio cuaternario o un exceso de residuos orgánicos procedentes de aceites solares o restos de sudor.

La solución es vaciar y llenar de nuevo la piscina y realizar un tratamiento de choque para eliminar los residuos orgánicos y aceites solares.

**Malos olores.** Los olores desagradables son fruto normalmente de un exceso de cloraminas presentes en el agua o por sulfuros presentes en el agua de entrada. Las aguas sulfurosas causan un olor muy desagradable. Además, estas aguas son también muy corrosivas. La solución es llevar a cabo un proceso de supercloración.

**Calcificación del filtro.** El filtro de arena, debido a las sales y suciedades del agua, puede llegar a provocar turbiedad en el agua, así como un mayor consumo en los productos de desinfección.

La solución es vaciar el agua del interior del filtro, abrir el filtro por su parte superior y verter en su interior una solución al 50% de desincrustante (asegurándose que esta solución cubre la carga filtrante), dejar el producto en reacción durante ocho horas aproximadamente, cerrar el filtro y realizar a continuación un intenso lavado.

### Algunos productos para el tratamiento

- Para tratamientos de floculación: floculante común tradicional, floculante coadyuvante a la filtración o floculante para reacción en piscina.
- Para combatir las algas: iones cobre + agua clorada, alguicida a base de sulfato de cobre, antialgas prevención alguicida o amonios cuaternarios.
- Para el tratamiento de equilibrio: minorador del grado de pH, incrementador del grado de pH, regulador de alcalinidad, incrementador de dureza, anticálcico, desincrustante de cargas de sílex, estabilizador de cloro en el agua, neutralizador de cloro (secuestrante), eliminador de cloraminas, antiespumante o invernador.
- Para la desinfección con cloro: cloro-gas, hipoclorito sódico, hipoclorito cálcico, hipoclorito de litio, dicloro, tricloro de dilución rápida, electrólisis salina, etc.
- Otros: bromo, rayos ultravioletas, oxígeno activo, ozono, electrofísico mediante iones Cu + Ag, PHMB (Polímero de Hexametileno biguanida), etc.



Para más información:  
**ITEL, S.L. (Centro de Investigación y asesoramiento para la limpieza)**  
 C/Cadí, 27 - C/Moixeró, s/n  
 Pol. Ind. Riu D'Or  
 08272 Sant Fruitós del Bages (Barcelona)  
 Tel.: 938 774 101  
 Fax: 938 774 078  
 www.itelspain.com

Se celebró el acto de clausura y la entrega de credenciales

## Nueva promoción de titulados de Les Roches Marbella

Durante el transcurso del acto, celebrado en el hotel Puente Romano de Marbella, se procedió a la entrega de credenciales a los alumnos pertenecientes a la XVII promoción del Título Universitario en Administración Hotelera, la XXXII promoción del Diploma en Alta Dirección de Hotel y la XXVI promoción del Postgrado en Dirección de Hotel.

**U**n total de 163 alumnos de Les Roches Marbella, provenientes de 35 países, recibieron su título acreditativo, con la siguiente distribución:

- 29 nuevos titulados en el Título Universitario en Administración Hotelera, desarrollado a lo largo de cuatro años. Este título se dirige a estudiantes que hayan completado la educación secundaria superior. Su programa capacita al alumno para iniciar una carrera de éxito en la industria hotelera internacional.

- 92 nuevos titulados en el Diploma en Alta Dirección de Hotel, desarrollado durante tres años. Al igual que el anterior este

título capacita al alumno para llevar a cabo una notable carrera en la industria hotelera internacional.

- 42 nuevos titulados correspondientes al Postgrado en Dirección de Hotel, de un año de duración. Se dirige a licenciados/graduados en Administración y Dirección de Empresas, Económicas o Diplomados en Turismo que cuenten con un mínimo de tres años de experiencia en la industria hotelera y turística y que deseen especializarse en la alta dirección hotelera para reorientar su carrera profesional en la industria hotelera internacional.

Les Roches Marbella comenzó en enero/febrero de 2013 una nueva convocatoria de su oferta académica de grado y postgrado, impartida íntegramente en inglés. El Programa de Grado está formado por el Título Universitario en Administración Hotelera (con triple especialización en Gestión de Eventos, Gestión de Hoteles Resorts o Emprendedores y Gestores de Pymes), de tres años y medio de duración, y el Diploma en Alta Dirección de Hotel, de tres años de duración. El Programa de Postgrado se compone del Postgrado en Dirección de Hotel y el Postgrado en Gestión de Campos de Golf, ambos de un año de duración. ■



Ceremonia de entrega de credenciales a los nuevos titulados de Les Roches Marbella.

## CURSO NUEVAS TÉCNICAS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN EN COCINAS COLECTIVAS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS

El objetivo de este curso es formar a los asistentes en los parámetros técnicos más importantes en la limpieza e higiene de cocinas y cámaras frigoríficas. Consiguiendo la alta productividad y niveles de higienización que permite la nueva tecnología.

Los avances tecnológicos que hoy tenemos a nuestra disposición nos permiten garantizar la no contaminación alimentaria y, a la vez, unos niveles de eficiencia y productividad que nos generaran, además de los ahorros indirectos de la falta de limpieza, ahorros directos considerables.

Con las nuevas técnicas que conocerán a través de este curso, podrán garantizar los niveles de higiene capaces de evitar la contaminación alimentaria y los riesgos de incendio derivados de prácticas ineficientes de limpieza.

El curso está organizado por ITEL (Instituto Técnico Español de Limpieza); se impartirá el 9 de abril en Madrid y el 11 del mismo mes en Barcelona. El precio es de 187,50 euros (+ IVA) para asociados y 208,70 (+ IVA) para los no socios.

Toda la información está disponible en la web [www.itelspain.com](http://www.itelspain.com)

DIRIGIDO A LOS TRABAJADORES DE LIMPIEZAS AZUL EN ACCIÓN

## El Aula de Formación Permanente de AELPO acoge un curso sobre innovación y limpiezas especiales

El Aula de Formación Permanente de la Asociación Provincial de Empresarios de Edificios y Locales de Pontevedra (AELPO) acogió un curso teórico-práctico sobre Innovación y Limpiezas Especiales, impartido por el Instituto Técnico Español de Limpiezas (ITEL).

El curso, celebrado en Vigo, estaba dirigido a los trabajadores de Limpiezas Azul en Acción, una de las 31 empresas que integran la asociación pontevedresa.

Durante el acto de inauguración del curso, Miguel Ángel Vila, presidente de AELPO, reafirmó el firme compromiso que la organización mantiene con la formación de sus trabajadores como la mejor herramienta de reconocimiento social que el sector merece. "Desde su fundación, uno de sus grandes objetivos ha sido impulsar la profesionalización del sector a través de accio-



Los trabajadores de Limpiezas Azul en Acción asistieron a un curso teórico-práctico sobre Innovación y Limpiezas Especiales que se impartió en el Aula de Formación Permanente de AELPO.

nes formativas, que venimos promoviendo con gran constancia, dedicación y esfuerzo", manifestó. Vila también felicitó a la dirección de Limpiezas Azul en Acción por organizar esta formación, con cargo al crédito bonificable de la Seguridad Social. Asimismo, el presidente de la asociación agradeció el interés mostrado

por los alumnos, quienes, a su vez, trasladaron su satisfacción al presidente de AELPO al finalizar el curso.

"Debido a los fuertes recortes en los fondos de formación que AELPO y el sector en su conjunto viene percibiendo, desde la asociación tratamos de poner en marcha diferentes cursos especia-


lizados y de interés para el sector. Debido a que no todos disponen del crédito suficiente para realizar un curso a su medida, tratamos de complementar los trabajadores de unas y otras empresas para poder realizarlos y dar uso al aula de formación especializada", apunta el presidente de AELPO. **E&L**



**INNOVATEC//** Generadores de ozono



## Formación en nuevas técnicas de desinfección, higiene y limpieza en la industria alimentaria

Miércoles, 31/Oct/2012  
en  El Centro CRESCA de la UPC, en colaboración con ITEL, organizan dos cursos sobre nuevas tecnologías aplicables a la limpieza, higiene y desinfección en la industria alimentaria y el sector HORECA (hostelería, restauración y catering): **"Nuevas tecnologías y la eco-limpieza en la industria alimentaria"** y **"Los recubrimientos de nanotecnología como agentes protectores y facilitadores de la limpieza y la higiene"**.

El Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (<http://www.cresca.upc.edu/noticies/>) (CRESCA) de la Universitat Politècnica de Barcelona, en colaboración con el Instituto Técnico Español de Limpieza (<http://www.itelspain.com/>) (ITEL), organizan estas dos acciones formativas, que tratarán temas como: las nuevas tecnologías ecológicas de limpieza con aguas ozonizadas, ionizadas o electrolizadas, nuevas técnicas de limpieza con vapor o las aplicaciones de la nanotecnología en los más diversos procesos de limpieza e higienización

### CURSO:

#### "NUEVAS TECNOLOGÍAS Y LA ECO-LIMPIEZA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA"

- **OBJETIVO:** El objetivo de este curso es presentar y facilitar los conocimientos técnicos suficientes sobre las novedades actuales del mercado, que permitan conseguir ahorros considerables y mejorar la eficiencia en la higiene, acorde con la Norma EN1276.

Los avances tecnológicos que hoy tenemos a nuestra disposición nos permiten garantizar la no contaminación alimentaria y a la vez ser respetuosos con el medio ambiente, manteniendo al mismo tiempo los niveles de eficiencia y productividad.

- **DIRIGIDO A:** directores, responsables, jefes de equipos y personal involucrado en las tareas de limpieza de las industrias alimentarias o procesadoras de alimentos.

- **TEMARIO:**

- Los nuevos productos ecológicos para la limpieza.
- Métodos de eco-limpieza basados en las aguas ozonizadas.
- Métodos de eco-limpieza basados en aguas ionizadas y electrolizadas.
- Útiles y equipos de limpieza basados en microfibras para el ahorro de productos.
- Equipos de obtención de aguas ionizadas y electrolizadas.
- Equipos de obtención de aguas ozonizadas.
- Información sobre el cumplimiento de los requisitos de la Norma EN 1276.
- Las nuevas máquinas de generación de vapor para limpieza.
- Las nuevas máquinas de inyección extracción de espuma.
- Las máquinas hidrolimpiadoras con agua ozonizada.
- Las máquinas hidrolimpiadoras con agua ionizada y electrolizada.
- Las máquinas fregadoras con agua ionizada.
- Los tratamientos de ozonización de choque en la industria alimentaria.
- Los tratamientos de ozonización de mantenimiento ambiental.

- **INFORMACIÓN GENERAL:**

**Fecha:** 7 de noviembre de 2012

**Lugar:** Edifici Campus de Terrassa - UPC C/ Colom, 2 08222 Terrassa - Barcelona

**Contacto:**

Teléfono: 93 739 86 54 Fax: 93 739 82 25

Email: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu) (<mailto:info%40cresca.upc.edu>)

Más información e inscripciones en [www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)  
(<http://www.cresca.upc.edu/formacio/curs-intensiu-noves-tecnologies-i-eco-neteja>)

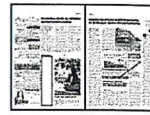
# Formación

## Cursos on line y a distancia de ITEL

### Fechas abiertas

El Instituto Técnico Español de Limpiezas (ITEL) es un organismo de asistencia técnica, formación e investigación, desarrollo y promoción de las actividades relacionadas con las limpiezas e higiene en su sentido más amplio, desde las Limpiezas Textiles, Lavandería y Tintorería, hasta la limpieza de superficies, limpiezas técnicas, limpiezas viales, tratamiento de residuos y Medio Ambiente. Al ser cursos a distancia no hay un calendario de fechas cerrado, la matrícula está abierta todo el año. Todos los cursos son bonificables a través de la Fundación Tripartita.

*Instituto Técnico Español de Limpiezas  
(ITEL)  
[www.itelspain.com](http://www.itelspain.com)*



## Premian al HUA Santiago por innovar en limpieza hospitalaria

**:: R. CANCHO**

**VITORIA.** El Hospital Universitario de Álava (HUA) Santiago Apóstol ha logrado el premio nacional de limpieza hospitalaria por los diecinueve trabajos de investigación y desarrollo que han llevado a mejorar la higiene del centro a todos los niveles. Esta tarea se ha desarrollado desde las áreas críticas como los quirófanos o las UCIs hasta las labores de jardinería que se realizan a la entrada.

Según explicaron ayer portavoces del HUA a través de un comunicado, para mejorar la calidad de la limpieza se han tenido en cuenta cuatro variables: las funciones en sí del sector de la limpieza, la seguridad y salud en el trabajo, los agentes químicos empleados en la desinfección de superficies y aspectos ergonómicos.

### Entrega del premio

Con todo ello se ha logrado que la higiene de Santiago destaque, lo que ha llamado la atención del Instituto Técnico Español de la Limpieza, un organismo que presta asistencia técnica y formación, pero que también investiga en un mundo que abarca desde las limpiezas de toda la ropa hasta los viales o el tratamiento de residuos.

Su director entrega hoy el premio a los responsables de HUA Santiago.



## Santiago, premiado por su limpieza

El Hospital Santiago de la capital alavesa ha obtenido el premio nacional de limpieza hospitalaria por su contribución a la calidad desde el punto de vista de la innovación y la investigación. Este galardón ha sido concedido por el Instituto Técnico Español de Limpieza (ITEL), según ha informado el Servicio Vasco de Salud-Osakidetza en un comunicado remitido a los medios de comunicación. Santiago ha trabajado en 19 proyectos de investigación y desarrollo e innovación, divididos en cuatro bloques: funciones y competencias del sector de la limpieza en el entorno sanitario, seguridad y salud en el trabajo, agentes químicos de limpieza-desinfección de superficies hospitalarias y aspectos ergonómicos en el sector de la limpieza. Cada uno de los 19 proyectos ha sido analizado para su aplicación en las instalaciones del centro sanitario de la calle Olaguibel: desde las zonas críticas hasta los trabajos de jardinería en la entrada. El acto de entrega de este premio se celebrará el jueves a las once de la mañana en el salón de actos del centro hospitalario. >E.P.