



PROGRAMACIÓN DE LA FORMACIÓN DEL ILUSTRE COLEGIO DE QUÍMICOS DEL SUR Y LA ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS DE ANDALUCÍA
CURSO ACADÉMICO 2026-2027

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
1	TALLER: "IA PRÁCTICA PARA QUÍMICOS: DE O A LO ÚTIL"	Streaming	No	No	9 horas	16, 23, 30 de septiembre, 7, 14 y 21 de octubre 2026 Horario: 18:30 a 20:00	Hasta 11/09/26
1	PROGRAMA FORMATIVO: "INTRODUCCIÓN AL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN QUÍMICA".	Streaming	No	No	Módulo teórico 60 horas. Módulo práctico 700 horas.	Del 5 al 29 de octubre 2026. Horario: 16:15 a 20:30	Hasta 30/09/26
2	CURSO DE FORMACIÓN DE AUDITOR JEFE DE SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL, ISO 14001:2015. (ACREDITACIÓN IRCA REFERENCIA A18093).	Virtual. On line	No	Sí. Intertek	40 horas	10,11,12,17 y 18 noviembre octubre de 2026 Horario 9:00 a 14:00 y 15:00 a 18:00 h.	Hasta 06/11/26

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
3	PROGRAMA FORMATIVO: “SISTEMAS DE CALIDAD EN LOS LABORATORIOS (ISO 17025).	Streaming	No	No	88 horas	lunes no festivos del 09/11/26 al 10/05/27. Horario: 16:30 a 20:30	Hasta 30/10/26 (programa completo). Módulos una semana antes
4	CURSO DE INICIACIÓN A LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE CERVEZA.	Streaming	No	No	12 horas	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
5	TALLER: “USO PROFESIONAL DE LINKEDIN”.	Streaming	No	No	4 horas	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
6	CURSO DE FORMACIÓN AUDITOR JEFE DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, ISO 9001:2015 (ACREDITACIÓN IRCA REFERENCIA A18086).	Virtual. On line	No	Sí. Intertek	40 horas	19,20,21,26 y 27 octubre de 2026 Horario 9:00 a 14:00 y 15:00 a 18:00 h.	Hasta 16/10/26
7	CURSO DE FORMACIÓN DE AUDITOR JEFE DE SISTEMAS DE GESTIÓN ALIMENTARIA FSSC 22000 V.6 (ACREDITACIÓN IRCA)	Virtual. On line	No	Sí. Intertek	40 horas	16,17,18,19 y 20 de noviembre de 2026 Horario 9:00 a 14:00 y 15:00 a 18:00 h.	Hasta 06/11/26

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
8	CURSO DE FORMACIÓN BÁSICA EN CROMATOGRAFÍA. INSTRUMENTACIÓN Y APLICACIONES DE INTERÉS PRÁCTICO.	Presencial Streaming	Sí. Última semana en CITIUS	No	30 horas	PTE CONCRETAR FECHA AÑO 2027	
9	CURSO DE FORMACIÓN BÁSICA EN TÉCNICAS ESPECTROSCÓPICAS AVANZADAS: INSTRUMENTACIÓN Y APLICACIONES PARA EL ANÁLISIS INORGÁNICO MULTIELEMENTAL.	Presencial Streaming	Sí. Última semana en CITIUS	No	25 horas. 1 Crédito ECTS	PTE CONCRETAR FECHA AÑO 2027	
10	CURSO DE FORMACIÓN EN UNIDADES DE TRATAMIENTO DE AGUAS POR TECNOLOGÍA DE MEMBRANAS.	Streaming	No	No	20 horas	Abierto todo el curso.	Mínimo 10 alumnos
11	CURSO DE FORMACIÓN INICIAL EN MANIPULACIÓN Y GESTIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS. REGISTRO, EVALUACIÓN Y AUTORIZACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS. REACH/CLP ELABORACIÓN DE FICHAS DE SEGURIDAD FDS. ESCENARIOS DE EXPOSICIÓN	Streaming	No	No	8 horas	Abierto todo el curso.	Mínimo 10 alumnos
12	PROGRAMA FORMATIVO DE INICIACIÓN AL EJERCICIO PROFESIONAL EN EL SECTOR COSMÉTICO.	Presencial Streaming	Sí	No	30 horas.	Abierto todo el curso.	Mínimo 20 alumnos

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
13	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS SANITARIOS SEGÚN LA NORMA ISO 13485 Y SU CONEXIÓN CON EL REGLAMENTO (UE) 2017/745.	Presencial Streaming	Sí	No	25 horas. 1 Crédito ECTS	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
14	CURSO DE ESPECIALIZACIÓN DE TECNOLOGÍA DEL CAUCHO Y DERIVADOS	Presencial	Sí	No	200 horas	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
15	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
16	CURSO DE INICIACIÓN A LA COSMÉTICA PROFESIONAL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
17	EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
18	CÁLCULO DE LA HUELLA DE CARBONO CORPORATIVA.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
19	SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
20	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001. (INCLUYE NIVEL BÁSICO PRL)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	150 horas. (9 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
21	NIVEL AVANZADO DE EXCEL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	150 horas. (9 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
22	NIVEL BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	60 horas. (4 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
23	MATERIA ORGÁNICA: "CASO PARTICULAR DEL OLIVAR"	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
24	OPORTUNIDADES DE LA AGRICULTURA 2026 PARA LA QUÍMICA	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
25	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA APLICADA.	Virtual. On line. Presencial	Sí. Solo cata	Sí. ALFIL	60 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
26	INTERVENCIÓN DE URGENCIA EN SINISTROS MEDIOAMBIENTALES	Virtual on line	No	Sí Conterol	4 horas. Horario 10-12 h	Días 13 y 14 octubre 2026	Hasta 05/10/26
27	INSPECTOR PROPIO PARA INSTALACIONES APQ-ITC 10	Virtual on line	No	Sí Conterol	4 horas. Horario 10-12 h	Días 06 y 07 octubre 2026	Hasta 28/09/26
28	PROGRAMA COMPLETO: "EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA"	Virtual on line	No	Sí AFA- FORMACIÓN	690 horas. (46 semanas)	21 de septiembre 2026 al 15 de agosto 2027	Hasta 07/09/26
29	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA	Virtual on line	No	Sí AFA- FORMACIÓN	60 horas. (4 semanas)	21 de septiembre al 18 de octubre 2026	Hasta 3 días antes del comienzo del curso
30	PRINCIPALES NORMAS DE CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL GFSI: IFS, BRC,FSSC 2200	Virtual on line	No	Sí AFA- FORMACIÓN	60 horas. (4 semanas)	19 de octubre al 15 de noviembre 2026	Hasta 3 días antes del comienzo del curso

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
31	BIOTERRORISMO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: FOOD-DEFENSE	Virtual on line	No	Sí AFA-FORMACIÓN	45 horas. (3 semanas)	16 de noviembre al 06 de diciembre 2026	Hasta 3 días antes del comienzo del curso
32	PREVENCIÓN Y CONTROL DEL FRAUDE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Virtual on line	No	Sí AFA-FORMACIÓN	45 horas. (3 semanas)	07 al 27 de diciembre 2026	Hasta 3 días antes del comienzo del curso
33	REQUISITOS DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD EN LAS EMPRESAS DE ALIMENTOS	Virtual on line	No	Sí AFA-FORMACIÓN	60 horas. (4 semanas)	04 al 31 de enero 2027	Hasta 3 días antes del comienzo del curso
34	ESPECIALISTA EN GESTIÓN E IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC	Virtual on line	No	Sí AFA-FORMACIÓN	90 horas. (6 semanas)	01 de febrero al 14 de marzo 2027	Hasta 3 días antes del comienzo del curso
35	ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y NUTRICIÓN	Virtual on line	No	Sí AFA-FORMACIÓN	45 horas. (3 semanas)	15 de marzo al 04 de abril 2027	Hasta 3 días antes del comienzo del curso
36	ALERGIAS E INTOLERANCIAS: GESTIÓN Y CONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Virtual on line	No	Sí AFA-FORMACIÓN	45 horas. (3 semanas)	05 al 25 de abril 2027	Hasta 3 días antes del comienzo del curso
37	PRINCIPALES PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA; FUNDAMENTOS TÉCNICOS Y FÍSICO-QUÍMICO	Virtual on line	No	Sí AFA-FORMACIÓN	90 horas. (6 semanas)	26 de abril al 06 de junio 2027	Hasta 3 días antes del comienzo del curso

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
38	PROCESOS Y MÉTODOS ANALÍTICOS EN LOS LABORATORIOS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO-QUÍMICO	Virtual on line	No	Sí AFA-FORMACIÓN	90 horas. (6 semanas)	07 de junio al 18 de julio 2027	Hasta 3 días antes del comienzo del curso
39	MINIMIZACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO: DESARROLLO DEL PLAN	Virtual on line	No	Sí AFA-FORMACIÓN	30 horas. (2 semanas)	19 de julio al 01 de agosto 2027	Hasta 3 días antes del comienzo del curso
40	I.A. APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y SU GESTIÓN	Virtual on line	No	Sí AFA-FORMACIÓN	30 horas. (2 semanas)	02 al 15 de agosto 2027	Hasta 3 días antes del comienzo del curso