

QS



Catálogo de Formación del Aula Virtual

Curso Académico 2026-2027

"INDUSTRIA ALIMENTARIA"

1. **PROGRAMA COMPLETO: "EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** (690 horas). Se expedirán certificados para alumnos que cursen la totalidad del programa.
2. **CURSOS INDEPENDIENTES Ó EN GRUPOS:**
 1. Gestión de la calidad y seguridad en la industria (60 h).
 2. Principales normas de certificación de la calidad e inocuidad alimentaria del GFSI: IFS; BRC; FSSC2200 (60 h).
 3. Bioterrorismo en la industria alimentaria: Food-Defense (45 h).
 4. Prevención y control del fraude en la industria alimentaria (45 h).
 5. Requisitos de Higiene y trazabilidad en las empresas de alimentos (60 h).
 6. Especialista en gestión e implantación del sistema de seguridad alimentaria: APPCC (90 h).
 7. Etiquetado de productos alimenticios y nutrición (45 h).
 8. Alergias e intolerancias: gestión y control en la industria alimentaria (45h).
 9. Principales procesos en la industria alimentaria: Fundamentos técnicos y físico-químico (90 h).
 10. Procesos y métodos analíticos en los laboratorios microbiológicos y físico-químico (90 h).
 11. Minimización del desperdicio alimentario: Desarrollo del plan (30 h).
 12. I.A. Aplicada a la industria alimentaria y su gestión (30 h).

"INDUSTRIAS COSMÉTICA Y ENOLÓGICA"

1. **INICIACIÓN A LA COSMÉTICA PROFESIONAL.** (50 horas).
2. **INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA APLICADA.** (60 horas).

"MEDIOAMBIENTE Y TRANSICIÓN ECOLÓGICA"

1. **SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001.** (100 horas).
2. **CÁLCULO DE LA HUELLA DE CARBONO CORPORATIVA.** (50 horas).
3. **EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.** (100 horas).
4. **MATERIA ORGÁNICA: "CASO PARTICULAR DEL OLIVAR".** (50 horas).
5. **OPORTUNIDADES DE LA AGRICULTURA 2026 PARA LA QUÍMICA.** (50 horas).

"SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"

1. **SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018** (150 horas).

"GESTIÓN EMPRESARIAL"

1. **SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001.** (100 horas).

"INFORMÁTICA"

1. **NIVEL AVANZADO DE EXCEL.** (150 horas).

CURSOS "GESTIÓN DE RIESGOS"

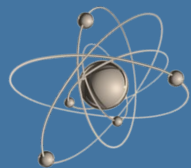
1. **NIVEL BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.** (60 horas).

Para más información :

<https://www.colegiodequimicos.org/formacion/actividades-formativas/>

E-mail: plataforma@colegiodequimicos.org

Tlf: 954-452080



<https://www.instagram.com/quimicosdelsur/?hl=es-la>



<https://www.facebook.com/colegiodequimicosdesevilla>



<https://twitter.com/colquimsur>



<https://www.linkedin.com/company/colegio-oficial-de-quimicos-del-sur>



667523719

