



PROGRAMA FORMATIVO PROPIO DEL COLEGIO DE QUÍMICOS DEL SUR
TÉCNICO EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
(600 HORAS ON-LINE)

BLOQUE. 1. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA (200 HORAS).

- Módulo 1. SGC en el Sector Agroalimentario: Información Documentada (50 horas).
Módulo 2. IFS (50 horas).
Módulo 3. BRC (50 horas).
Módulo 4. FSSC (50 horas).

BLOQUE 2. SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (200 HORAS).

- Módulo 1. Planes Generales de Higiene (100 horas).
Módulo 2. APPCC (100 horas)*

** Se recomienda realizar el Módulo 1 de este bloque antes de matricularse del 2.*

BLOQUE 3. PROTOCOLOS ASOCIADOS A LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (200 HORAS).

- Módulo 1. Food-Defense (50 horas).
Módulo 2. Alergias e Intolerancias alimentarias. Gestión y Control (50 horas).
Módulo 3. Etiquetado de productos alimentario (50 horas).
Módulo 4. Prevención del Fraude alimentario (50 horas).

- Cada uno de los módulos del programa formativo corresponde a un curso, susceptible de matrícula independiente, y que se irán desarrollando de manera secuencial a lo largo de 2019.
- Apertura de matrícula: 08/01/2018 (inicio del primer módulo: 28/01/2018). La programación completa se anunciará próximamente.
- El precio-hora es:
 - Colegiados desempleados y estudiantes adheridos, debidamente justificado: 1 €/hora.
 - Colegiados: 2 €/hora.
 - No Colegiados desempleados o pertenecientes a entidades con Convenio de Colaboración con el ICOQS, debidamente justificado: 3 €/hora.
 - No Colegiados: 4€/hora.
 - Beneficiarios de créditos de formación bonificada FUNDAE: 5€/hora.