



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.