



ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DEL SUR  
[www.colegiodequimicos.org](http://www.colegiodequimicos.org)

**PROGRAMACIÓN DE LA FORMACIÓN ON-LINE EN  
LA PLATAFORMA DE ENSEÑANZA VIRTUAL DEL COLEGIO DE QUÍMICOS DEL SUR  
CURSO ACADÉMICO 2020-2021**

<b>Nº</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>DURACIÓN</b>	<b>FECHAS DE IMPARTICIÓN</b>	<b>APERTURA DE MATRÍCULA</b>
1	<b>MOODLE PARA TUTORES</b>	30 horas (2 semanas)	07/09/2020 a 20/09/2020	24/08/2020
2	<b>SGC EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO: INFORMACIÓN DOCUMENTADA</b> (Módulo 1 del Bloque 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	14/09/2020 a 04/10/2020	31/07/2020
3	<b>OFIMÁTICA PARA PROFESIONALES</b>	100 horas (6 semanas)	28/09/2020 a 08/11/2020	14/09/2020
4	<b>INTERNATIONAL FEATURED STANDARD (IFS): IFS FOOD</b> (Módulo 2 del Bloque 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	05/10/2020 a 25/10/2020	14/09/2020
5	<b>CREACIÓN DE NEGOCIOS Y GESTIÓN EMPRESARIAL</b>	100 horas (6 semanas)	05/10/2020 a 15/11/2020	21/09/2020
6	<b>EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL</b>	100 horas (6 semanas)	12/10/2020 a 22/11/2020	28/09/2020



ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DEL SUR

[www.colegiodequimicos.org](http://www.colegiodequimicos.org)

7	<b>NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> (Módulo 3 del Bloque 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	26/10/2020 a 15/11/2020	05/10/2020
8	<b>SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN FSSC 22000</b> (Módulo 4 del Bloque 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	16/11/2020 a 06/12/2020	26/10/2020
9	<b>PROJECT MANAGEMENT (GESTIÓN DE PROYECTOS)</b>	60 horas (4 semanas)	23/11/2020 a 20/12/2020	09/11/2020
10	<b>PLANES GENERALES DE HIGIENE</b> (Módulo 1 del Bloque 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	100 horas (6 semanas)	14/12/2020 a 24/01/2021	23/11/2020
11	<b>INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA APLICADA</b>	60 horas (3 semanas)	11/01/2021 a 31/01/2021 Cata Presencial 4h 28/01/21 Visita Bodega fecha por fijar.	14/12/2020
12	<b>SISTEMA APPCC DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL</b> (Módulo 2 del Bloque 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	100 horas (6 semanas)	25/01/2021 a 07/03/2021	04/01/2021
13	<b>LA QUÍMICA DEL PERFUME</b>	50 horas (3 semanas)	01/02/2021 a 21/02/2021	18/01/2021



ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DEL SUR

[www.colegiodequimicos.org](http://www.colegiodequimicos.org)

	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>DURACIÓN</b>	<b>FECHAS DE IMPARTICIÓN</b>	<b>APERTURA DE MATRÍCULA</b>
14	<b>CURSO DE INICIACIÓN A LA COSMÉTICA PROFESIONAL</b>	50 horas (3 semanas)	08/03/2021 a 28/03/2021	15/02/2021
15	<b>FOOD DEFENSE</b> (Módulo 1 del Bloque 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	15/03/2021 a 04/04/2021	22/02/2021
16	<b>CÁLCULO DE LA HUELLA DE CARBONO CORPORATIVA</b>	50 horas (3 semanas)	15/03/2021 a 04/04/2021	01/03/2021
17	<b>ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. GESTIÓN Y CONTROL</b> (Módulo 2 del Bloque 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	05/04/2021 a 25/04/2021	15/03/2021
18	<b>SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001</b>	100 horas (6 semanas)	06/04/2021 a 16/05/2021	22/03/2021
19	<b>ATMÓSFERAS EXPLOSIVAS. EVALUACIÓN Y SEGURIDAD</b>	100 horas (6 semanas)	12/04/2021 a 23/05/2021	29/03/2021
20	<b>ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS</b> (Módulo 3 del Bloque 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	26/04/2021 a 16/05/2021	05/04/2021
21	<b>PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO</b> (Módulo 4 del Bloque 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	17/05/2021 a 06/06/2021	26/04/2021
22	<b>SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001</b>	100 horas (6 semanas)	17/05/2021 a 27/06/2021	03/05/2021



ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DEL SUR

[www.colegiodequimicos.org](http://www.colegiodequimicos.org)

23	<b>PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA HIGIENE INDUSTRIAL</b>	100 horas (6 semanas)	31/05/2021 a 11/07/2021	17/05/2021
24	<b>MÉTODOS DE MUESTREO DE AGENTES QUÍMICOS EN EL ÁMBITO LABORAL</b>	50 horas (3 semanas)	07/06/2021 a 27/06/2021	24/05/2021
25	<b>TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS</b> (Módulo 1 del Bloque 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	100 horas (6 semanas)	14/06/2021 a 25/07/2021	24/05/2021
26	<b>NIVEL BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</b>	60 horas (4 semanas)	28/06/2021 a 25/07/2021	14/06/2021
27	<b>ANÁLISIS ALIMENTARIO</b> (Módulo 2 del Bloque 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	100 horas (6 semanas)	26/07/2021 a 05/09/2021	05/07/2021