PROGRAMACIÓN DE LA FORMACIÓN DEL ILUSTRE COLEGIO DE QUÍMICOS DEL SUR Y LA ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS DE ANDALUCÍA
CURSO ACADÉMICO 2023-2024

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
1	PROGRAMA FORMATIVO: “INTRODUCCIÓN AL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN QUÍMICA”.	Presencial Streaming	Sí	No	Módulo teórico 60 horas. Módulo práctico 700 horas.	Del 2 al 26 de octubre. Horario: 16:15 a 20:30	Hasta 27/09/23
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	PTE CONCRETAR FECHA AÑO 2024	
3	PROGRAMA FORMATIVO: “SISTEMAS DE CALIDAD EN LOS LABORATORIOS (ISO 17025).	Presencial Streaming	Sí	No	88 horas	lunes no festivos del 06/11/23 al 29/04/24. Horario: 16:30 a 20:30	Hasta 20/10/23 (programa completo). Módulos una semana antes
4	CURSO DE INICIACIÓN A LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE CERVEZA.	Streaming	Sí	No	12 horas	15,16 y 17 de noviembre. Horario: 16:00 a 20:00	Hasta 03/11/23

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
5	TALLER: “USO PROFESIONAL DE LINKEDIN”.	Streaming	Sí	No	4 horas	22 y 23 de noviembre. Horario: 18:00 a 20:00	Hasta 17/11/23
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	PTE CONCRETAR FECHA AÑO 2024	
7	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 2024	
8	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 2024	
9	CURSO DE FORMACIÓN EN UNIDADES DE TRATAMIENTO DE AGUAS POR TECNOLOGÍA DE MEMBRANAS.	Presencial Streaming	Sí	No	20 horas	9, 16 y 23 de febrero. 1 y 8 de marzo	Hasta 02/02/24
10	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	25 y 26 de marzo	Hasta 15/03/24

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
11	PROGRAMA FORMATIVO DE INICIACIÓN AL EJERCICIO PROFESIONAL EN EL SECTOR COSMÉTICO.	Presencial Streaming	Sí	No	30 horas.	PTE CONCRETAR FECHA JUNIO 2024	
12	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	29 de febrero, 2, 7, 9, 14, 16, 21 y 23 de marzo	Hasta 22/02/24
13	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
14	CURSO DE INICIACIÓN A LA COSMÉTICA PROFESIONAL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
15	EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
16	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
17	SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
18	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
19	NIVEL AVANZADO DE EXCEL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	150 horas. (9 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
20	NIVEL BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	60 horas. (4 semanas)	Abierto todo el curso.	Sin número mínimo de alumnos
21	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA APLICADA.	Virtual. On line. Presencial	Sí. Solo cata	Sí. ALFIL	60 horas. (3 semanas)	10 a 27 de enero. Cata y visita a definir	Hasta 15/12/23
22	SGC EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO: INFORMACIÓN DOCUMENTADA. (Bloque 1 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	10/10/23 al 28/10/23	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
23	FOOD DEFENSE. (Bloque 3 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	10/10/23 al 28/10/23	Hasta 3 días antes del comienzo
24	INTERNATIONAL FEATURED STANDARD (IFS): IFS FOOD. (Bloque 1 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	30/10/23 al 18/11/23	Hasta 3 días antes del comienzo
25	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. GESTIÓN Y CONTROL. (Bloque 3 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	30/10/23 al 18/11/23	Hasta 3 días antes del comienzo
26	NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. (Bloque 1 Módulo 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	20/11/23 al 09/12/23	Hasta 3 días antes del comienzo
27	ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. (Bloque 3 Módulo 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	20/11/23 al 09/12/23	Hasta 3 días antes del comienzo
28	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN FSSC 22000. (Bloque 1 Módulo 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	04/12/23 al 30/12/23	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
29	PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO. (Bloque 3 Módulo 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	04/12/23 al 30/12/23	Hasta 3 días antes del comienzo
30	PLANES GENERALES DE HIGIENE. (Bloque 2 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	02/01/24 al 10/02/24	Hasta 3 días antes del comienzo
31	TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS. (Bloque 4 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	02/01/24 al 10/02/24	Hasta 3 días antes del comienzo
32	SISTEMA APPCC DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL. (Bloque 2 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	12/02/24 al 23/03/24	Hasta 3 días antes del comienzo
33	ANÁLISIS ALIMENTARIO. (Bloque 4 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	12/02/24 al 23/03/24	Hasta 3 días antes del comienzo
34	FOOD DEFENSE. (Bloque 3 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	01/04/24 al 20/04/24	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
35	SGC EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO: INFORMACIÓN DOCUMENTADA. (Bloque 1 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	01/04/24 al 20/04/24	Hasta 3 días antes del comienzo
36	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. GESTIÓN Y CONTROL. (Bloque 3 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	22/04/24 al 11/05/24	Hasta 3 días antes del comienzo
37	INTERNATIONAL FEATURED STANDARD (IFS): IFS FOOD. (Bloque 1 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	22/04/24 al 11/05/24	Hasta 3 días antes del comienzo
38	ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. (Bloque 3 Módulo 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	13/05/24 al 01/06/24	Hasta 3 días antes del comienzo
39	NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. (Bloque 1 Módulo 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	13/05/24 al 01/06/24	Hasta 3 días antes del comienzo
40	PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO. (Bloque 3 Módulo 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	03/06/24 al 22/06/24	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
41	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN FSSC 22000. (Bloque 1 Módulo 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	03/06/24 al 22/06/24	Hasta 3 días antes del comienzo
42	TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS. (Bloque 4 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	01/07/24 al 10/08/24	Hasta 3 días antes del comienzo
43	PLANES GENERALES DE HIGIENE. (Bloque 2 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	01/07/24 al 10/08/24	Hasta 3 días antes del comienzo
44	ANÁLISIS ALIMENTARIO. (Bloque 4 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	12/08/24 al 21/09/24	Hasta 3 días antes del comienzo
45	SISTEMA APPCC DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL. (Bloque 2 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	12/08/24 al 21/09/24	Hasta 3 días antes del comienzo