



PROGRAMACIÓN DE LA FORMACIÓN DEL ILUSTRE COLEGIO DE QUÍMICOS DEL SUR Y LA ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS DE ANDALUCÍA
CURSO ACADÉMICO 2025-2026

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”.	Streaming	No	No	Módulo teórico 60 horas. Módulo práctico 700 horas.	Del 6 al 30 de octubre 2025. Horario: 16:15 a 20:30	Hasta 30/09/25
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	20, 21, 22, 27 y 28 octubre de 2025 Horario 9:00 a 14:00 y 15:00 a 18:00 h.	Hasta 17/10/25
3	PROGRAMA FORMATIVO: “SISTEMAS DE CALIDAD EN LOS LABORATORIOS (ISO 17025).	Streaming	No	No	88 horas	lunes no festivos del 03/11/25 al 11/05/26. Horario: 16:30 a 20:30	Hasta 24/10/25 (programa completo). Módulos una semana antes
4	CURSO DE INICIACIÓN A LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE CERVEZA.	Streaming	No	No	12 horas	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
5	TALLER: "USO PROFESIONAL DE LINKEDIN".	Streaming	No	No	4 horas	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
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	20, 21, 22, 27 y 28 octubre de 2025 Horario 9:00 a 14:00 y 15:00 a 18:00 h.	Hasta 17/10/25
7	CURSO DE FORMACIÓN DE AUDITOR JEFE DE SISTEMAS DE GESTIÓN ALIMENTARIA FSSC 22000 V.6 (ACREDITACIÓN IRCA)	Virtual. On line	No	Sí. Intertek	40 horas	6, 7, 8, 13 y 14 de octubre de 2025 Horario 9:00 a 14:00 y 15:00 a 18:00 h.	Hasta 26/09/25
8	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 2026	
9	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 2026	
10	CURSO DE FORMACIÓN EN UNIDADES DE TRATAMIENTO DE AGUAS POR TECNOLOGÍA DE MEMBRANAS.	Streaming	No	No	20 horas	3, 10, 17 y 24 de febrero 2026. 3 de marzo 2026	Hasta 23/01/26

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
11	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	24 y 25 de marzo 2026	Hasta 13/03/26
12	PROGRAMA FORMATIVO DE INICIACIÓN AL EJERCICIO PROFESIONAL EN EL SECTOR COSMÉTICO.	Presencial Streaming	Sí	No	30 horas.	28 de enero, 4, 11,18,25 de febrero y 4 de marzo 2026 Horario: 15:30 a 20:30	Hasta 19/01/26
13	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	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
14	CURSO DE ESPECIALIZACIÓN DE TECNOLOGÍA DEL CAUCHO Y DERIVADOS	Presencial	Sí	No	200 horas	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
15	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

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
16	CURSO DE INICIACIÓN A LA COSMÉTICA PROFESIONAL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
17	EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
18	CÁLCULO DE LA HUELLA DE CARBONO CORPORATIVA.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
19	SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
20	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
21	NIVEL AVANZADO DE EXCEL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	150 horas. (9 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
22	NIVEL BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	60 horas. (4 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
23	MATERIA ORGÁNICA: "CASO PARTICULAR DEL OLIVAR"	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
24	OPORTUNIDADES DE LA AGRICULTURA 2025 PARA LA QUÍMICA	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
25	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA APLICADA.	Virtual. On line. Presencial	Sí. Solo cata	Sí. ALFIL	60 horas. (3 semanas)	19 de enero al 06 de febrero. Incluida Cata.	Hasta 12/01/26
26	INTERVENCIÓN DE URGENCIA EN SINISTROS MEDIOAMBIENTALES	Virtual on line	No	Sí Conterol	4 horas. Horario 10-12 h	Días 14 y 15 octubre 2025	Hasta 06/10/25
27	INSPECTOR PROPIO PARA INSTALACIONES APQ-ITC 10	Virtual on line	No	Sí Conterol	4 horas. Horario 10-12 h	Días 10 y 11 diciembre 2025	Hasta 01/12/25

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
28	MÁSTERT PROFESIONAL EN SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO	Virtual on line	No	Sí. ALFIL	562 horas	Del 6 de octubre 2025 al 15 julio 2026	Hasta 26/09/25
29	BLOQUE 1. SISTEMAS DE CALIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO (CERTIFICADO DE EXPERTO). T1. SGS Info documentada. T2. Principales normas del GFSI, IFS, BRC, FSSC. T3. Protocolos Food-defense-Food fraude	Virtual on line	No	Sí. ALFIL	170 horas	Del 6 de octubre al 18 de diciembre 2025	Hasta 26/09/25
30	BLOQUE 2. SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (CERTIFICADO DE EXPERTO). T4. Sistemas de Autocontrol- APPCC-I. Planes APPCC. T5. Sistemas de Autocontrol- APPCC-2 Pre-requisitos y trazabilidad. T6. Información al consumidor: alérgenos, nutrición y etiquetados	Virtual on line	No	Sí. ALFIL	170 horas	Del 12 de enero al 21 de marzo 2026	Hasta 05/01/26
31	BLOQUE 3. PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y CONTROL ANALÍTICO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (CERTIFICADO DE EXPERTO). T7. Tecnología alimentaria en industria. T8. Análisis de laboratorio de la producción y ambiental en la industria	Virtual on line	No	Sí. ALFIL	170 horas	Del 6 de abril al 18 de junio 2026	Hasta 27/03/26