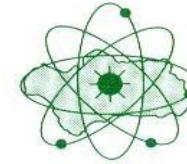




ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DEL SUR
www.colegiodequimicos.org



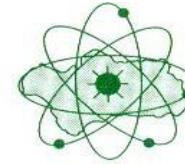
ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS DE ANDALUCÍA

**PROGRAMACIÓN DE LA FORMACIÓN ON-LINE EN
LA PLATAFORMA DE ENSEÑANZA VIRTUAL
DEL COLEGIO DE QUÍMICOS DEL SUR Y LA ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS DE ANDALUCÍA
CURSO ACADÉMICO 2021-2022**

Nº	DENOMINACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
1	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001.	100 horas (6 semanas)	06/09/2021 a 17/10/2021	23/08/2021
2	SGC EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO: INFORMACIÓN DOCUMENTADA. (Módulo 1 del Bloque 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	13/09/2021 a 03/10/2021	30/07/2021
3	INTERNATIONAL FEATURED STANDARD (IFS): IFS FOOD. (Módulo 2 del Bloque 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	04/10/2021 a 24/10/2021	13/09/2021
4	NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. (Módulo 3 del Bloque 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	25/10/2021 a 14/11/2021	04/10/2021
5	CREACIÓN DE NEGOCIOS Y GESTIÓN EMPRESARIAL.	100 horas (6 semanas)	25/10/2021 a 05/12/2021	04/10/2021
6	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN FSSC 22000. (Módulo 4 del Bloque 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	15/11/2021 a 05/12/2021	25/10/2021

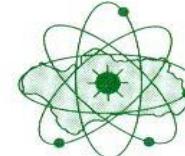


ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DEL SUR
www.colegiodequimicos.org

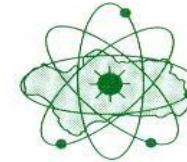


ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS DE ANDALUCÍA

Nº	DENOMINACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
7	CURSO DE INICIACIÓN A LA COSMÉTICA PROFESIONAL.	50 horas (3 semanas)	22/11/2021 a 12/12/2021	08/11/2021
8	PLANES GENERALES DE HIGIENE. (Módulo 1 del Bloque 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	100 horas (6 semanas)	13/12/2021 a 23/01/2022	22/11/2021
9	EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.	100 horas (6 semanas)	13/12/2021 a 23/01/2022	22/11/2021
10	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA APLICADA.	60 horas (3 semanas)	10/01/2022 a 30/01/2022 Cata Presencial 4h 27/01/22 Visita Bodega fecha por fijar.	13/12/2021
11	SISTEMA APPCC DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL. (Módulo 2 del Bloque 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	100 horas (6 semanas)	24/01/2022 a 06/03/2022	03/01/2022
12	CÁLCULO DE LA HUELLA DE CARBONO CORPORATIVA.	50 horas (3 semanas)	31/01/2022 a 20/02/2022	17/01/2022



Nº	DENOMINACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
13	PROJECT MANAGEMENT (GESTIÓN DE PROYECTOS).	60 horas (4 semanas)	28/02/2022 a 27/03/2022	07/02/2022
14	FOOD DEFENSE. (Módulo 1 del Bloque 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	14/03/2022 a 03/04/2022	21/02/2022
15	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. GESTIÓN Y CONTROL. (Módulo 2 del Bloque 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	04/04/2022 a 24/04/2022	14/03/2022
16	SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001.	100 horas (6 semanas)	04/04/2022 a 15/05/2022	21/03/2022
17	ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. (Módulo 3 del Bloque 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	25/04/2022 a 15/05/2022	04/04/2022
18	PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO. (Módulo 4 del Bloque 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	16/05/2022 a 05/06/2022	25/04/2022
19	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001. (INCLUYE NIVEL BÁSICO PRL)	150 horas (9 semanas)	23/05/2022 a 24/07/2022	02/05/2022



Nº	DENOMINACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
20	TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS. (Módulo 1 del Bloque 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	100 horas (6 semanas)	13/06/2022 a 24/07/2022	23/05/2022
21	ANÁLISIS ALIMENTARIO. (Módulo 2 del Bloque 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	100 horas (6 semanas)	25/07/2022 a 04/09/2022	04/07/2022

FUERA DE CALENDARIO (se realizará dependiendo de la demanda)

FORMACIÓN DE TUTORES PARA PLATAFORMA TIPO MOODLE.	30 horas (2 semanas)
OFIMÁTICA PARA PROFESIONALES.	100 horas (6 semanas)
NIVEL AVANZADO DE EXCEL.	150 horas (9 semanas)
NIVEL BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.	60 horas (4 semanas)
MÉTODOS DE MUESTREO DE AGENTES QUÍMICOS EN EL ÁMBITO LABORAL.	50 horas (3 semanas)
PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA HIGIENE INDUSTRIAL.	100 horas (6 semanas)
ATMÓSFERAS EXPLOSIVAS. EVALUACIÓN Y SEGURIDAD.	100 horas (6 semanas)