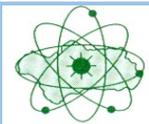


# QS



# Catálogo de Formación del Aula Virtual

## Curso Académico 2022-2023

### "INDUSTRIA ALIMENTARIA"

- EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (800 horas).** Se expedirán certificados para alumnos que cursen la totalidad del programa formativo, así como para los que cursen bloques completos ó módulos individuales.
  - BLOQUE I. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA (200 h.)** Módulo 1. SGC en el Sector Agroalimentario: Información documentada. Módulo 2. International Featured Standards (IFS): IFS Food. Módulo 3. Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria. Módulo 4. Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria según FSSC 22000.
  - BLOQUE II. SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (200 h.)** Módulo 1. Planes Generales de Higiene. Módulo 2. Sistema APPCC de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
  - BLOQUE III. PROTOCOLOS ASOCIADOS A LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (200 h.)** Módulo 1. Food Defense. Módulo 2. Alergias e intolerancias alimentarias. Gestión y control. Módulo 3. Etiquetado de productos alimenticios. Módulo 4. Prevención del fraude alimentario.
  - BLOQUE IV. INDUSTRIA, TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS ALIMENTARIO (200 h.)** Módulo 1. Tecnología alimentaria. Módulo 2. Análisis de Alimentos.

### "INDUSTRIAS COSMÉTICA Y ENOLÓGICA"

- INICIACIÓN A LA COSMÉTICA PROFESIONAL.** (50 horas).
- INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA APLICADA.** (60 horas).

### "MEDIOAMBIENTE Y TRANSICIÓN ECOLÓGICA"

- SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001.** (100 horas).
- CÁLCULO DE LA HUELLA DE CARBONO CORPORATIVA.** (50 horas).
- EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.** (100 horas).

### "SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"

- SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018** (150 horas).

### "GESTIÓN EMPRESARIAL"

- SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001.** (100 horas).

### "INFORMÁTICA"

- NIVEL AVANZADO DE EXCEL.** (150 horas).

### CURSOS "GESTIÓN DE RIESGOS"

- NIVEL BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.** (60 horas).



Para más información :

<https://aulaquimicos.org/>

E-mail: [plataforma@colegiodequimicos.org](mailto:plataforma@colegiodequimicos.org)

Tlf: 954-452080



<https://www.facebook.com/colegiodequimicosdesevilla>



<https://twitter.com/colquimsur>



<https://www.linkedin.com/company/colegio-oficial-de-quimicos-del-sur>



<https://www.emagister.com/ilustre-colegio-oficial-quimicos-del-sur-cursos-63069-centrodetalles.htm>

