



**PROGRAMACIÓN DE LA FORMACIÓN DEL ILUSTRE COLEGIO DE QUÍMICOS DEL SUR Y LA ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS DE ANDALUCÍA
CURSO ACADÉMICO 2022-2023**

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
1	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001.	Virtual. On line	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
2	CURSO DE INICIACIÓN A LA COSMÉTICA PROFESIONAL.	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
3	EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.	Virtual. On line	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
4	CÁLCULO DE LA HUELLA DE CARBONO CORPORATIVA.	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
5	SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001.	Virtual. On line	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
6	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN LA NORMA ISO 45001:2018. (INCLUYE NIVEL BÁSICO PRL)	Virtual. On line	150 horas. (9 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
7	NIVEL AVANZADO DE EXCEL.	Virtual. On line	150 horas. (9 semanas)	Abierto todo el curso.	Sin número mínimo de alumnos
8	NIVEL BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.	Virtual. On line	60 horas. (4 semanas)	Abierto todo el curso.	Sin número mínimo de alumnos
9	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA APLICADA.	Virtual. On line. Presencial	60 horas. (3 semanas)	11 a 28 de enero. Cata y visita a definir	Hasta 10/12/22
10	SGC EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO: INFORMACIÓN DOCUMENTADA. (Bloque 1 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	19/09/22 al 09/10/22	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
11	FOOD DEFENSE. (Bloque 3 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	19/09/22 al 09/10/22	Hasta 3 días antes del comienzo
12	INTERNATIONAL FEATURED STANDARD (IFS): IFS FOOD. (Bloque 1 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	10/10/22 al 30/10/22	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	50 horas. (3 semanas)	10/10/22 al 30/10/22	Hasta 3 días antes del comienzo
13	NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. (Bloque 1 Módulo 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	31/10/22 al 20/11/22	Hasta 3 días antes del comienzo
14	ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. (Bloque 3 Módulo 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	31/10/22 al 20/11/22	Hasta 3 días antes del comienzo
15	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	50 horas. (3 semanas)	21/11/22 al 11/12/22	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
16	PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO. (Bloque 3 Módulo 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	21/11/22 al 11/12/22	Hasta 3 días antes del comienzo
17	PLANES GENERALES DE HIGIENE. (Bloque 2 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	100 horas. (6 semanas)	19/12/22 al 29/01/23	Hasta 3 días antes del comienzo
18	TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS. (Bloque 4 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	100 horas. (6 semanas)	19/12/22 al 29/01/23	Hasta 3 días antes del comienzo
19	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	100 horas. (6 semanas)	30/01/23 al 12/03/23	Hasta 3 días antes del comienzo
20	ANÁLISIS ALIMENTARIO. (Bloque 4 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	100 horas. (6 semanas)	30/01/23 al 12/03/23	Hasta 3 días antes del comienzo
21	FOOD DEFENSE. (Bloque 3 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	20/03/23 al 09/04/23	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
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	50 horas. (3 semanas)	20/03/23 al 09/04/23	Hasta 3 días antes del comienzo
23	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. GESTIÓN Y CONTROL. (Bloque 3 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	10/04/23 al 30/04/23	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	50 horas. (3 semanas)	10/04/23 al 30/04/23	Hasta 3 días antes del comienzo
25	ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. (Bloque 3 Módulo 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	01/05/23 al 21/05/23	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	50 horas. (3 semanas)	01/05/23 al 21/05/23	Hasta 3 días antes del comienzo
27	PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO. (Bloque 3 Módulo 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	50 horas. (3 semanas)	22/05/23 al 11/06/23	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
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	50 horas. (3 semanas)	22/05/23 al 11/06/23	Hasta 3 días antes del comienzo
29	TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS. (Bloque 4 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	100 horas. (6 semanas)	19/06/23 al 30/07/23	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	100 horas. (6 semanas)	19/06/23 al 30/07/23	Hasta 3 días antes del comienzo
31	ANÁLISIS ALIMENTARIO. (Bloque 4 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	100 horas. (6 semanas)	31/07/23 al 10/09/23	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	100 horas. (6 semanas)	31/07/23 al 10/09/23	Hasta 3 días antes del comienzo