

EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Programa Formativo Propio del Ite. Colegio Oficial de Químicos de Andalucía



3º Ed.
Curso 2022-2023

MODULO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	SEMESTRE	PRECIO
1	Módulo 1.100 (100 horas)	100	1º	1000€
	Módulo 1.200 (100 horas)	100	1º	1000€
	Módulo 1.300 (100 horas)	100	1º	1000€
	Módulo 1.400 (100 horas)	100	1º	1000€
2	Módulo 2.100 (100 horas)	100	2º	1000€
	Módulo 2.200 (100 horas)	100	2º	1000€
	Módulo 2.300 (100 horas)	100	2º	1000€
	Módulo 2.400 (100 horas)	100	2º	1000€
3	Módulo 3.100 (100 horas)	100	3º	1000€
	Módulo 3.200 (100 horas)	100	3º	1000€
	Módulo 3.300 (100 horas)	100	3º	1000€
	Módulo 3.400 (100 horas)	100	3º	1000€
4	Módulo 4.100 (100 horas)	100	4º	1000€
	Módulo 4.200 (100 horas)	100	4º	1000€
	Módulo 4.300 (100 horas)	100	4º	1000€
	Módulo 4.400 (100 horas)	100	4º	1000€

**Modulable:
lo puedes
configurar en
el tiempo**

MODULO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	SEMESTRE	PRECIO
1	Módulo 1.100 (100 horas)	100	1º	1000€
	Módulo 1.200 (100 horas)	100	1º	1000€
	Módulo 1.300 (100 horas)	100	1º	1000€
	Módulo 1.400 (100 horas)	100	1º	1000€
2	Módulo 2.100 (100 horas)	100	2º	1000€
	Módulo 2.200 (100 horas)	100	2º	1000€
	Módulo 2.300 (100 horas)	100	2º	1000€
	Módulo 2.400 (100 horas)	100	2º	1000€
3	Módulo 3.100 (100 horas)	100	3º	1000€
	Módulo 3.200 (100 horas)	100	3º	1000€
	Módulo 3.300 (100 horas)	100	3º	1000€
	Módulo 3.400 (100 horas)	100	3º	1000€
4	Módulo 4.100 (100 horas)	100	4º	1000€
	Módulo 4.200 (100 horas)	100	4º	1000€
	Módulo 4.300 (100 horas)	100	4º	1000€
	Módulo 4.400 (100 horas)	100	4º	1000€

[Descarga aquí la Inscripción, donde puedes comprobar precios \(paciencia que tarda un poco\). Es probable que tengas que habilitar la edición.](#)

Contacto:
954452080
gestionsecretaria@colegiodequimicos.org



Importantes descuentos y bonificable

Para estudiantes y técnicos que quieran proyectarse en el campo de la industria alimentaria

Conocer los Fundamentos y aplicarlos en el diseño e implantación de SGCSA certificables según los estándares internacionales (BRC, IFS, FSCC y otros).

Conocer los procesos industriales que sufren los alimentos y metodologías, técnicas y normas que se aplican, así como adquirir conocimientos sobre legislaciones y metodologías analíticas en los laboratorios

Diseñar los sistemas APPCC conforme a Codex Alimentarius y legislación UE y los mecanismos para su implantación en establecimientos e industrias alimentarias.