

QS Catálogo de Formación del Aula Virtual Curso Académico 2023-2024

"INDUSTRIA ALIMENTARIA"

- 1. 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"

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

"MEDIOAMBIENTE Y TRANSICIÓN ECOLÓGICA"

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

"SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"

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

"GESTIÓN EMPRESARIAL"

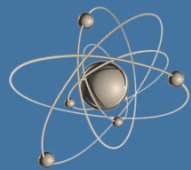
- 1. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001.** (100 horas).

"INFORMÁTICA"

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

CURSOS "GESTIÓN DE RIESGOS"

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



Para más información :

<https://aulaquimicos.org/>

E-mail: plataforma@colegiodequimicos.org

Tlf: 954-452080



<https://www.instagram.com/quimicosdelsur/?hl=es-la>



<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>

