



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

**PROGRAMACIÓN DE LA FORMACIÓN ON-LINE EN
LA PLATAFORMA DE ENSEÑANZA VIRTUAL DEL COLEGIO DE QUÍMICOS DEL SUR
CURSO ACADÉMICO 2020-2021**

Nº	DENOMINACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
1	MOODLE PARA TUTORES	30 horas (2 semanas)	07/09/2020 a 20/09/2020	24/08/2020
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)	14/09/2020 a 04/10/2020	31/07/2020
3	OFIMÁTICA PARA PROFESIONALES	100 horas (6 semanas)	28/09/2020 a 08/11/2020	14/09/2020
4	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)	05/10/2020 a 25/10/2020	14/09/2020
5	CREACIÓN DE NEGOCIOS Y GESTIÓN EMPRESARIAL	100 horas (6 semanas)	05/10/2020 a 15/11/2020	21/09/2020
6	EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL	100 horas (6 semanas)	12/10/2020 a 22/11/2020	28/09/2020



ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DEL SUR

www.colegiodequimicos.org

7	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)	26/10/2020 a 15/11/2020	05/10/2020
8	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)	16/11/2020 a 06/12/2020	26/10/2020
9	PROJECT MANAGEMENT (GESTIÓN DE PROYECTOS)	60 horas (4 semanas)	23/11/2020 a 20/12/2020	09/11/2020
10	PLANES GENERALES DE HIGIENE (Módulo 1 del Bloque 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	100 horas (6 semanas)	14/12/2020 a 24/01/2021	23/11/2020
11	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA APLICADA	60 horas (3 semanas)	11/01/2021 a 31/01/2021 Cata Presencial 4h 28/01/21 Visita Bodega fecha por fijar.	14/12/2020
12	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)	25/01/2021 a 07/03/2021	04/01/2021
13	LA QUÍMICA DEL PERFUME	50 horas (3 semanas)	01/02/2021 a 21/02/2021	18/01/2021



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

	DENOMINACIÓN	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
14	CURSO DE INICIACIÓN A LA COSMÉTICA PROFESIONAL	50 horas (3 semanas)	08/03/2021 a 28/03/2021	15/02/2021
15	FOOD DEFENSE (Módulo 1 del Bloque 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	15/03/2021 a 04/04/2021	22/02/2021
16	CÁLCULO DE LA HUELLA DE CARBONO CORPORATIVA	50 horas (3 semanas)	15/03/2021 a 04/04/2021	01/03/2021
17	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)	05/04/2021 a 25/04/2021	15/03/2021
18	SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001	100 horas (6 semanas)	06/04/2021 a 16/05/2021	22/03/2021
19	ATMÓSFERAS EXPLOSIVAS. EVALUACIÓN Y SEGURIDAD	100 horas (6 semanas)	12/04/2021 a 23/05/2021	29/03/2021
20	ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (Módulo 3 del Bloque 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	26/04/2021 a 16/05/2021	05/04/2021
21	PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO (Módulo 4 del Bloque 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	50 horas (3 semanas)	17/05/2021 a 06/06/2021	26/04/2021
22	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001	100 horas (6 semanas)	17/05/2021 a 27/06/2021	03/05/2021



ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DEL SUR

www.colegiodequimicos.org

23	PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA HIGIENE INDUSTRIAL	100 horas (6 semanas)	31/05/2021 a 11/07/2021	17/05/2021
24	MÉTODOS DE MUESTREO DE AGENTES QUÍMICOS EN EL ÁMBITO LABORAL	50 horas (3 semanas)	07/06/2021 a 27/06/2021	24/05/2021
25	TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS (Módulo 1 del Bloque 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	100 horas (6 semanas)	05/07/2021 a 15/08/2021	21/06/2021
26	NIVEL BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	60 horas (4 semanas)	28/06/2021 a 25/07/2021	14/06/2021
27	ANÁLISIS ALIMENTARIO (Módulo 2 del Bloque 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	100 horas (6 semanas)	06/09/2021 a 17/10/2021	17/08/2021