



**PROGRAMACIÓN DE LA FORMACIÓN DEL ILUSTRE COLEGIO DE QUÍMICOS DEL SUR Y LA ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS DE ANDALUCÍA
CURSO ACADÉMICO 2024-2025**

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
1	PROGRAMA FORMATIVO: "INTRODUCCIÓN AL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN QUÍMICA".	Presencial Streaming	Sí	No	Módulo teórico 60 horas. Módulo práctico 700 horas.	Del 7 al 30 de octubre 2024. Horario: 16:15 a 20:30	Hasta 30/09/24
2	TALLER: "LINKEDACADEMY"	Streaming	No	No	4 horas	Pte. Concretar dos días de Octubre 2024	Hasta 27/09/24
3	CURSO DE FORMACIÓN DE AUDITOR JEFE DE SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL, ISO 14001:2015. (ACREDITACIÓN IRCA REFERENCIA A18093).	Virtual. On line	No	Sí. Intertek	40 horas	11,12,13,18 y 19 de noviembre 2024	Hasta 31/10/24
4	PROGRAMA FORMATIVO: "SISTEMAS DE CALIDAD EN LOS LABORATORIOS (ISO 17025).	Presencial Streaming	Sí	No	88 horas	lunes no festivos del 04/11/24 al 12/05/25. Horario: 16:30 a 20:30	Hasta 24/10/24 (programa completo). Módulos una semana antes

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
5	CURSO DE INICIACIÓN A LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE CERVEZA.	Streaming	Sí	No	12 horas	20,21 y 22 de noviembre 2024. Horario: 16:00 a 20:00	Hasta 08/11/24
6	TALLER: "USO PROFESIONAL DE LINKEDIN".	Streaming	Sí	No	4 horas	27 y 28 de noviembre 2024. Horario: 18:00 a 20:00	Hasta 15/11/24
7	CURSO DE FORMACIÓN AUDITOR JEFE DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, ISO 9001:2015 (ACREDITACIÓN IRCA REFERENCIA A18086).	Virtual. On line	No	Sí. Intertek	40 horas	22,23,24,30 y 31 de octubre 2024	Hasta 04/10/24
8	CURSO DE FORMACIÓN BÁSICA EN CROMATOGRAFÍA. INSTRUMENTACIÓN Y APLICACIONES DE INTERÉS PRÁCTICO.	Presencial Streaming	Sí. Última semana en CITIUS	No	30 horas	PTE CONCRETAR FECHA AÑO 2025	
9	CURSO DE FORMACIÓN BÁSICA EN TÉCNICAS ESPECTROSCÓPICAS AVANZADAS: INSTRUMENTACIÓN Y APLICACIONES PARA EL ANÁLISIS INORGÁNICO MULTIELEMENTAL.	Presencial Streaming	Sí. Última semana en CITIUS	No	25 horas. 1 Crédito ECTS	PTE CONCRETAR FECHA AÑO 2025	
10	CURSO DE FORMACIÓN EN UNIDADES DE TRATAMIENTO DE AGUAS POR TECNOLOGÍA DE MEMBRANAS.	Presencial Streaming	Sí	No	20 horas	4, 11, 18 y 25 de febrero 2025. 4 de marzo 2025	Hasta 24/01/25

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
11	CURSO DE FORMACIÓN INICIAL EN MANIPULACIÓN Y GESTIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS. REGISTRO, EVALUACIÓN Y AUTORIZACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS. REACH/CLP ELABORACIÓN DE FICHAS DE SEGURIDAD SDS. ESCENARIOS DE EXPOSICIÓN.	Streaming	No	No	8 horas	25 y 26 de marzo 2025	Hasta 14/03/25
12	PROGRAMA FORMATIVO DE INICIACIÓN AL EJERCICIO PROFESIONAL EN EL SECTOR COSMÉTICO.	Presencial Streaming	Sí	No	30 horas.	29 de enero, 5, 12,19,26 de febrero y 5 de marzo 2025 Horario: 15:30 a 20:30	Hasta 22/01/25
13	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS SANITARIOS SEGÚN LA NORMA ISO 13485 Y SU CONEXIÓN CON EL REGLAMENTO (UE) 2017/745.	Presencial Streaming	Sí	No	25 horas. 1 Crédito ECTS	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
14	CURSO DE ESPECIALIZACIÓN DE TECNOLOGÍA DEL CAUCHO Y DERIVADOS	Presencial	Sí	No	200 horas	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
15	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
16	CURSO DE INICIACIÓN A LA COSMÉTICA PROFESIONAL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
17	EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
18	CÁLCULO DE LA HUELLA DE CARBONO CORPORATIVA.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
19	SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
20	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001. (INCLUYE NIVEL BÁSICO PRL)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	150 horas. (9 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
21	NIVEL AVANZADO DE EXCEL.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	150 horas. (9 semanas)	Abierto todo el curso.	Mínimo 8 alumnos
22	NIVEL BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	60 horas. (4 semanas)	Abierto todo el curso.	Sin número mínimo de alumnos

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
23	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA APLICADA.	Virtual. On line. Presencial	Sí. Solo cata	Sí. ALFIL	60 horas. (3 semanas)	13 de enero al 02 de febrero. Incluida Cata. Visita a la bodega opcional	Hasta 03/01/25
24	INTERVENCIÓN DE URGENCIA EN SINISTROS MEDIOAMBIENTALES	Virtual on line	No	Sí Control	4 horas. Horario 10-12 h	Días 09 y 10 octubre 2024	Hasta 04/10/24
25	REGLAMENTO APQ, APQ0 Y APQ10	Virtual on line	No	Sí Control	4 horas. Horario 10-12 h	Días 14 y 15 octubre 2024	Hasta 04/10/24
26	INSPECTO PROPIO PARA INSTALACIONES APQ-ITC 10	Virtual on line	No	Sí Control	4 horas. Horario 10-12 h	Días 4 y 5 diciembre 2024	Hasta 29/11/24
27	SGC EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO: INFORMACIÓN DOCUMENTADA. (Bloque 1 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	07/10/24 al 26/10/24	Hasta 3 días antes del comienzo
28	FOOD DEFENSE. (Bloque 3 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	07/10/24 al 26/10/24	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
29	INTERNATIONAL FEATURED STANDARD (IFS): IFS FOOD. (Bloque 1 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	28/10/24 al 16/11/24	Hasta 3 días antes del comienzo
30	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. GESTIÓN Y CONTROL. (Bloque 3 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	28/10/24 al 16/11/24	Hasta 3 días antes del comienzo
31	NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. (Bloque 1 Módulo 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	18/11/24 al 07/12/24	Hasta 3 días antes del comienzo
32	ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. (Bloque 3 Módulo 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	18/11/24 al 07/12/24	Hasta 3 días antes del comienzo
33	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	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	10/12/24 al 30/12/24	Hasta 3 días antes del comienzo
34	PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO. (Bloque 3 Módulo 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	10/12/24 al 30/12/24	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
35	PLANES GENERALES DE HIGIENE. (Bloque 2 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	07/01/25 al 15/02/25	Hasta 3 días antes del comienzo
36	TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS. (Bloque 4 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	07/01/25 al 15/02/25	Hasta 3 días antes del comienzo
37	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	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	17/02/25 al 29/03/25	Hasta 3 días antes del comienzo
38	ANÁLISIS ALIMENTARIO. (Bloque 4 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	17/02/25 al 29/03/25	Hasta 3 días antes del comienzo
39	FOOD DEFENSE. (Bloque 3 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	07/04/25 al 26/04/25	Hasta 3 días antes del comienzo
40	SGC EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO: INFORMACIÓN DOCUMENTADA. (Bloque 1 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	07/04/25 al 26/04/25	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
41	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. GESTIÓN Y CONTROL. (Bloque 3 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	28/04/25 al 17/05/25	Hasta 3 días antes del comienzo
42	INTERNATIONAL FEATURED STANDARD (IFS): IFS FOOD. (Bloque 1 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	28/04/25 al 17/05/25	Hasta 3 días antes del comienzo
43	ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. (Bloque 3 Módulo 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	19/05/25 al 07/06/25	Hasta 3 días antes del comienzo
44	NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. (Bloque 1 Módulo 3 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	19/05/25 al 07/06/25	Hasta 3 días antes del comienzo
45	PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO. (Bloque 3 Módulo 4 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	09/06/25 al 28/06/25	Hasta 3 días antes del comienzo
46	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	No	Sí. ALFIL	50 horas. (3 semanas)	09/06/25 al 28/06/25	Hasta 3 días antes del comienzo

Nº	DENOMINACIÓN	TIPO DE FORMACIÓN	SEDE COLEGIO	PLATAFORMA	DURACIÓN	FECHAS DE IMPARTICIÓN	APERTURA DE MATRÍCULA
47	TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS. (Bloque 4 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	07/07/25 al 16/08/25	Hasta 3 días antes del comienzo
48	PLANES GENERALES DE HIGIENE. (Bloque 2 Módulo 1 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	07/07/25 al 16/08/25	Hasta 3 días antes del comienzo
49	ANÁLISIS ALIMENTARIO. (Bloque 4 Módulo 2 del programa formativo EXPERTO PROFESIONAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Virtual. On line	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	18/08/25 al 27/09/25	Hasta 3 días antes del comienzo
50	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	No	Sí. ALFIL	100 horas. (6 semanas)	18/08/25 al 27/09/25	Hasta 3 días antes del comienzo