ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Docencia en las Familias Profesionales de Química e Industrias Alimentarias: Laboratorio, Calidad y Seguridad

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Curso de Formación Permanente en Docencia en las Familias Profesionales de Química e Industrias Alimentarias: Laboratorio, Calidad y Seguridad de ICUFOR está diseñado para profesionales que desean especializarse en la enseñanza técnica dentro del sistema de Formación Profesional. La creciente demanda de docentes cualificados en sectores estratégicos como el químico y el alimentario hace imprescindible contar con una preparación sólida que combine conocimientos técnicos actualizados con competencias pedagógicas específicas para entornos de laboratorio e industria.

A lo largo del programa, desarrollarás habilidades para diseñar programaciones didácticas, planificar prácticas de laboratorio y aplicar metodologías de enseñanza adaptadas a contextos técnico-profesionales.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco curricular y normativo de las familias profesionales de Química e Industrias Alimentarias, identificando los títulos, cualificaciones y módulos formativos que las integran.

Dominar las técnicas de análisis químico clásico e instrumental, diferenciando sus fundamentos y aplicaciones en la formación profesional del ámbito químico y alimentario.

Comprender los sistemas de gestión de la calidad aplicables a los sectores químico y alimentario, utilizando estrategias didácticas como simulaciones, casos prácticos y proyectos integradores.

Aplicar los principios de seguridad alimentaria y los sistemas de autocontrol, desarrollando contenidos formativos sobre el sistema APPCC y su implantación práctica en el aula.

Diseñar programaciones didácticas de módulos vinculados a laboratorio, calidad y seguridad, aplicando metodologías específicas para entornos técnico-profesionales.

Elaborar prácticas de laboratorio y protocolos de trabajo, integrando el registro, tratamiento e interpretación de datos experimentales como competencia formativa.

Identificar los riesgos laborales propios de laboratorios y plantas de producción, describiendo las medidas preventivas y los protocolos de actuación ante emergencias.

Incorporar la gestión medioambiental y la sostenibilidad en la programación de los módulos profesionales, relacionando la economía circular y la normativa vigente con los procesos productivos del sector.

Temario

01 Marco curricular, normativo y didáctico de la docencia en las familias profesionales de Química e Industrias Alimentarias

1.1. Estructura y organización de las familias profesionales de Química e Industrias Alimentarias en el sistema de Formación Profesional español
1.2. Marco normativo regulador de la enseñanza en Formación Profesional aplicable a los ámbitos de Química e Industrias Alimentarias
1.3. Diseño curricular y programación didáctica de módulos profesionales vinculados a laboratorio, calidad y seguridad
1.4. Metodologías didácticas específicas para la enseñanza en entornos técnico-profesionales de laboratorio e industria
1.5. Perfil competencial del docente en las familias profesionales de Química e Industrias Alimentarias: formación, actualización y vinculación con el sector productivo

Temario

02 Fundamentos y didáctica de las técnicas de laboratorio en los ámbitos de Química e Industrias Alimentarias

2.1. Organización, equipamiento y gestión del laboratorio como espacio de enseñanza-aprendizaje
2.2. Operaciones básicas y preparativas en el laboratorio químico y alimentario
2.3. Técnicas de análisis químico clásico y su transposición didáctica
2.4. Técnicas de análisis instrumental aplicadas a la formación profesional
2.5. Técnicas de análisis y control en el laboratorio de Industrias Alimentarias
2.6. Buenas prácticas de laboratorio (BPL) como contenido transversal en la formación profesional
2.7. Diseño y planificación de prácticas de laboratorio: de la programación docente a la ejecución en el aula
2.8. Registro, tratamiento e interpretación de datos experimentales como competencia formativa esencial

Temario

03 Sistemas de gestión de la calidad: contenidos y estrategias docentes para la formación profesional en Química e Industrias Alimentarias

3.1. Fundamentos de la calidad y su relevancia en los sectores químico y alimentario
3.2. Normativa y sistemas de gestión de la calidad aplicables a la industria química y alimentaria
3.3. Control de calidad en procesos químicos e industrias alimentarias: contenidos para la enseñanza
3.4. Aseguramiento y mejora continua de la calidad como competencia profesional del alumnado
3.5. Acreditación y certificación: enseñanza de los procesos de obtención y mantenimiento de sellos de calidad en el ámbito industrial
3.6. Estrategias didácticas para la enseñanza de los sistemas de gestión de la calidad

Temario

04 Seguridad, prevención de riesgos y normativa medioambiental en la formación profesional de Química e Industrias Alimentarias

4.1. Marco normativo en materia de seguridad y prevención de riesgos laborales en los sectores químico y alimentario
4.2. Identificación y evaluación de riesgos en laboratorios y plantas de producción química y alimentaria
4.3. Medidas preventivas, equipos de protección y protocolos de actuación ante emergencias
4.4. Gestión de residuos en laboratorios químicos y en la industria alimentaria
4.5. Seguridad alimentaria y sistemas de autocontrol como contenido formativo específico
4.6. Gestión medioambiental y sostenibilidad en la industria química y alimentaria
4.7. Responsabilidad del docente en la gestión integral de la seguridad del aula-laboratorio y los talleres formativos

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate **Más información**



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

