ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

La Prevención de Incendios en Establecimientos Turísticos, Hosteleros y de Ocio: Nociones Generales

4 ECTS | 100 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



Especialízate con este programa formativo de ICUFOR diseñado para profesionales que desean dominar los fundamentos de la seguridad contra incendios en el sector turístico y de ocio. La protección de establecimientos hoteleros, restaurantes, discotecas y espacios de entretenimiento requiere conocimientos específicos que van más allá de la formación general, dada la alta ocupación, la presencia de clientes desconocedores del edificio y las particularidades operativas de estos negocios.

A lo largo del programa, profundizarás en aspectos esenciales como los principios científicos del fuego, el marco normativo aplicable —incluyendo el CTE y el RIPCI—, la identificación de riesgos específicos de cocinas profesionales y zonas de alojamiento, así como los sistemas de protección pasiva y activa.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender la naturaleza del fuego y sus mecanismos de propagación, identificando los tipos de combustión, los productos generados y los principios fundamentales de prevención y extinción.

Identificar los factores de riesgo de incendio específicos del sector, aplicando métodos de evaluación semicuantitativos para su análisis, valoración y priorización.

Elaborar planes de autoprotección y procedimientos de evacuación, integrando el cálculo de aforo, la organización de equipos de intervención y la planificación de simulacros.

Dominar los procedimientos de inspección y mantenimiento de las instalaciones de protección contra incendios, implementando un sistema de gestión documental y mejora continua de la seguridad.

Conocer el marco normativo aplicable a la protección contra incendios en establecimientos turísticos, hosteleros y de ocio, distinguiendo las exigencias del CTE, el RIPCI y la normativa autonómica y municipal pertinente.

Diferenciar los sistemas de protección pasiva y activa contra incendios, describiendo sus criterios de selección, diseño y adecuación a establecimientos de pública concurrencia.

Fundamentar la importancia del factor humano en la prevención de incendios, desarrollando programas formativos y estrategias de sensibilización dirigidos al personal y a los usuarios del establecimiento.

Temario

01 Fundamentos de la ciencia del fuego y principios generales de la prevención de incendios

1.1. Naturaleza del fuego: conceptos esenciales para comprender el fenómeno de la combustión
1.2. Clasificación de los fuegos según la naturaleza del combustible implicado
1.3. Mecanismos de propagación del fuego en edificaciones
1.4. Principios fundamentales de la prevención y la extinción de incendios
1.5. Evolución histórica de la prevención de incendios en establecimientos de pública concurrencia y terminología técnica esencial

Temario

02 Marco normativo y regulador de la protección contra incendios en establecimientos turísticos, hosteleros y de ocio

2.1. Estructura general del marco legal español en materia de seguridad contra incendios
2.2. El Código Técnico de la Edificación (CTE) y el Documento Básico de Seguridad en caso de Incendio (DB-SI)
2.3. El Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios (RIPCI)
2.4. Normativa específica de establecimientos turísticos y de hospedaje en el ámbito autonómico
2.5. Reglamentación aplicable a locales de ocio, espectáculos públicos y actividades recreativas
2.6. Régimen sancionador y responsabilidades legales del titular y del personal del establecimiento
2.7. Normativa europea y estándares internacionales de referencia en protección contra incendios

Temario

03 Identificación y evaluación de riesgos de incendio en establecimientos turísticos, hosteleros y de ocio

3.1. Metodología general para la evaluación del riesgo de incendio en edificaciones de uso público
3.2. Factores de riesgo estructurales, constructivos y de instalaciones técnicas
3.3. Riesgos específicos vinculados a la actividad hostelera y de restauración
3.4. Riesgos específicos de establecimientos de alojamiento turístico
3.5. Riesgos específicos de locales de ocio, discotecas y salas de espectáculos
3.6. Elaboración del mapa de riesgos y priorización de las medidas preventivas

Temario

04 Sistemas de protección pasiva y activa contra incendios aplicados a establecimientos de pública concurrencia

4.1. Concepto y complementariedad de la protección pasiva y la protección activa
4.2. Elementos fundamentales de la protección pasiva contra incendios
4.3. Sistemas de detección y alarma de incendios
4.4. Sistemas de extinción de incendios
4.5. Sistemas de control y evacuación de humos
4.6. Alumbrado de emergencia, señalización y sistemas de megafonía para evacuación
4.7. Abastecimiento de agua contra incendios: requisitos y dimensionamiento
4.8. Criterios de adecuación y selección de los sistemas de protección para establecimientos turísticos, hosteleros y de ocio

Temario

05 Planificación de emergencias y procedimientos de evacuación en establecimientos turísticos, hosteleros y de ocio

5.1. El Plan de Autoprotección como instrumento integral de gestión de emergencias
5.2. Análisis de la ocupación y cálculo del aforo en establecimientos de pública concurrencia
5.3. Diseño y dimensionamiento de las vías y medios de evacuación
5.4. Organización de la respuesta ante emergencias: estructura funcional y equipos de intervención
5.5. Protocolos de actuación ante diferentes escenarios de emergencia por incendio
5.6. La evacuación de personas con necesidades especiales y colectivos vulnerables
5.7. Simulacros de evacuación: planificación, ejecución y evaluación de resultados

Temario

06 Formación del personal, cultura preventiva y gestión organizativa de la seguridad contra incendios

6.1. El factor humano como elemento clave en la prevención de incendios
6.2. Programas de formación y capacitación del personal del establecimiento
6.3. Sensibilización e información a clientes, huéspedes y usuarios del establecimiento
6.4. Integración de la prevención de incendios en el sistema de gestión del establecimiento
6.5. Buenas prácticas y lecciones aprendidas de incendios en establecimientos turísticos y de ocio

07 Inspección, mantenimiento de instalaciones y mejora continua de la seguridad contra incendios

7.1. El mantenimiento de las instalaciones de protección contra incendios
7.2. Inspecciones reglamentarias, auditorías y revisiones internas de seguridad
7.3. Actualización del Plan de Autoprotección y adaptación a cambios en el establecimiento
7.4. Gestión documental, trazabilidad y mejora continua de la seguridad contra incendios

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 4 créditos ECTS y 100 horas.

Certificados de ICUFOR

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



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

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

