ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería, Restauración y Alojamientos Turísticos

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



Amplía tu formación con el Curso de Formación Permanente en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería, Restauración y Alojamientos Turísticos de ICUFOR. Este programa está diseñado para profesionales que buscan especializarse en la protección de la seguridad y salud laboral dentro de un sector caracterizado por su dinamismo, estacionalidad y diversidad de puestos de trabajo. Te proporcionamos una visión integral que combina el marco normativo vigente con las particularidades propias de cocinas profesionales, áreas de alojamiento, servicios de atención al cliente y zonas recreativas.

A lo largo del temario, abordarás la identificación y evaluación de riesgos específicos en restaurantes, hoteles y establecimientos turísticos, incluyendo aspectos ergonómicos, psicosociales, químicos y de seguridad.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco normativo europeo y nacional en materia de prevención de riesgos laborales, identificando su aplicación específica al sector de hostelería, restauración y alojamientos turísticos.

Dominar las metodologías de evaluación de riesgos laborales, aplicando herramientas e instrumentos de recogida de información adaptados al sector hostelero y turístico.

Comprender los fundamentos de la higiene industrial y la vigilancia de la salud, relacionando las condiciones ambientales de los establecimientos con las enfermedades profesionales prevalentes en el sector.

Identificar y clasificar los riesgos laborales presentes en las distintas áreas funcionales de establecimientos de restauración y alojamiento turístico, diferenciando los perfiles de riesgo asociados a cada puesto de trabajo.

Diseñar medidas preventivas y de protección específicas para cada área de actividad del sector, integrando soluciones de seguridad, ergonomía, higiene industrial y gestión de riesgos psicosociales.

Elaborar planes de autoprotección y protocolos de actuación ante emergencias, incorporando procedimientos de evacuación, primeros auxilios y coordinación con servicios externos adaptados a establecimientos de pública concurrencia.

Objetivos del curso

Desarrollar programas de formación preventiva dirigidos a los distintos perfiles profesionales del sector, garantizando la protección de colectivos especialmente vulnerables como trabajadores temporales, embarazadas, menores y personas con discapacidad.

Implementar la integración de la actividad preventiva en el sistema general de gestión de la empresa turística, utilizando herramientas de planificación, coordinación de actividades empresariales, investigación de accidentes y mejora continua del sistema preventivo.

Temario

01 Marco normativo y conceptual de la prevención de riesgos laborales aplicada al sector de hostelería, restauración y alojamientos turísticos

1.1. Conceptos fundamentales de la prevención de riesgos laborales y su aplicación al sector servicios
1.2. Marco legislativo europeo y nacional en materia de seguridad y salud en el trabajo
1.3. Derechos y obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales
1.4. Organismos públicos competentes en materia de prevención de riesgos laborales y su papel en el sector turístico
1.5. Caracterización del sector de hostelería, restauración y alojamientos turísticos y su incidencia en la siniestralidad laboral

Temario

02 Identificación y evaluación de riesgos laborales en establecimientos de hostelería y restauración

2.1. Metodología general para la identificación y evaluación de riesgos laborales en el sector de restauración
2.2. Riesgos laborales asociados a las áreas de cocina y elaboración de alimentos
2.3. Riesgos laborales en las áreas de sala, barra y atención directa al público
2.4. Riesgos laborales en las áreas de almacenamiento, economato y recepción de mercancías
2.5. Riesgos específicos en la prestación de servicios de catering, banquetes y eventos fuera del establecimiento habitual
2.6. Riesgos psicosociales prevalentes en la actividad de hostelería y restauración
2.7. Evaluación de riesgos por puestos de trabajo tipo en establecimientos de restauración y hostelería

Temario

03 Identificación y evaluación de riesgos laborales en alojamientos turísticos

3.1. Tipología de alojamientos turísticos y sus particularidades en materia de prevención de riesgos laborales
3.2. Riesgos laborales en el departamento de pisos y limpieza de habitaciones
3.3. Riesgos laborales en las áreas de recepción, conserjería y administración del establecimiento
3.4. Riesgos laborales en el departamento de mantenimiento e instalaciones del establecimiento
3.5. Riesgos laborales en las áreas de lavandería, lencería y planchado industrial del establecimiento
3.6. Riesgos laborales en áreas recreativas, spa, piscinas y zonas deportivas del establecimiento

Temario

04 Medidas preventivas y de protección específicas en hostelería, restauración y alojamientos turísticos

4.1. Principios generales de la acción preventiva y su aplicación práctica al sector turístico y hostelero
4.2. Medidas de seguridad en cocinas profesionales y áreas de elaboración y producción de alimentos
4.3. Medidas preventivas frente a riesgos ergonómicos y trastornos musculoesqueléticos en el sector
4.4. Medidas de prevención frente a la exposición a agentes químicos y biológicos en el entorno laboral
4.5. Equipos de protección individual en las distintas áreas de actividad del sector hostelero y turístico
4.6. Medidas de seguridad frente a riesgos eléctricos y de instalaciones en establecimientos de uso público
4.7. Medidas organizativas para la prevención y gestión de riesgos psicosociales en el sector servicios
4.8. Condiciones de seguridad en áreas de acceso público y medidas simultáneas de protección de trabajadores y clientes

Temario

05 Higiene industrial, condiciones ambientales y vigilancia de la salud en el sector hostelero y turístico

5.1. Fundamentos de higiene industrial aplicados al sector de hostelería, restauración y alojamientos turísticos
5.2. Control y evaluación de agentes físicos presentes en el entorno laboral del sector
5.3. Control de agentes químicos y biológicos en el ámbito laboral del sector
5.4. Vigilancia de la salud de los trabajadores del sector hostelero y turístico
5.5. Promoción de la salud en el lugar de trabajo y programas de bienestar laboral en empresas del sector

Temario

06 Gestión de emergencias, planes de autoprotección y primeros auxilios en establecimientos hosteleros y turísticos

6.1. Marco normativo aplicable a la gestión de emergencias en establecimientos de pública concurrencia del sector turístico
6.2. Planes de autoprotección en hoteles, restaurantes y establecimientos turísticos
6.3. Protocolos de actuación ante las emergencias más frecuentes en el sector hostelero y turístico
6.4. Organización de los equipos de emergencia, formación del personal y realización de simulacros
6.5. Primeros auxilios aplicados al entorno laboral de hostelería y alojamientos turísticos
6.6. Organización de los recursos sanitarios del centro de trabajo: botiquín, señalización y coordinación con servicios externos de emergencia

Temario

07 Formación preventiva y protección de colectivos especialmente vulnerables en el sector hostelero y turístico

7.1. Obligaciones y estrategias de formación e información preventiva en el sector de hostelería y turismo
7.2. Protección de trabajadores temporales, estacionales y procedentes de empresas de trabajo temporal
7.3. Protección de la maternidad, la lactancia natural y de trabajadores especialmente sensibles a determinados riesgos
7.4. Perspectiva de género en la prevención de riesgos laborales del sector hostelero y turístico

08 Planificación, gestión e integración de la actividad preventiva en la empresa turística y hostelera

8.1. Integración de la prevención de riesgos laborales en el sistema general de gestión de la empresa turística
8.2. Planificación de la actividad preventiva derivada de la evaluación de riesgos
8.3. Documentación obligatoria del sistema de prevención de riesgos laborales en la empresa
8.4. Coordinación de actividades empresariales en materia de prevención de riesgos laborales
8.5. Investigación de accidentes e incidentes laborales como herramienta de mejora preventiva
8.6. Auditorías, consulta y participación de los trabajadores y mejora continua del sistema preventivo

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

