ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Prevención de Riesgos Laborales para Pinches y Cocineros de Hospital

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 Prevención de Riesgos Laborales para Pinches y Cocineros de Hospital de ICUFOR te ofrece una formación especializada diseñada para profesionales que desarrollan su actividad en cocinas de centros sanitarios. Este entorno presenta características únicas que requieren conocimientos específicos en materia de seguridad y salud laboral, donde la protección del trabajador se entrelaza con la garantía de seguridad alimentaria para pacientes hospitalizados.

A lo largo del programa abordarás el marco normativo aplicable, la identificación y evaluación de riesgos específicos del puesto —desde exposición a temperaturas extremas y manejo de maquinaria industrial hasta factores ergonómicos y psicosociales—, así como las medidas preventivas más eficaces.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco normativo y los fundamentos de la prevención de riesgos laborales, identificando la legislación y las obligaciones aplicables a cocinas hospitalarias.

Identificar y clasificar los riesgos específicos del puesto de trabajo en cocina hospitalaria, diferenciando los peligros físicos, mecánicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales.

Dominar los principios del sistema APPCC y los protocolos de higiene alimentaria, implementando buenas prácticas de manipulación, conservación y trazabilidad de alimentos en el entorno hospitalario.

Comprender los procedimientos de notificación, registro e investigación de accidentes laborales, elaborando la documentación requerida para su correcta gestión.

Distinguir las modalidades de organización preventiva en centros sanitarios, describiendo el papel del pinche y el cocinero como agentes activos en la cultura preventiva.

Aplicar las medidas preventivas y los equipos de protección individual adecuados, seleccionándolos en función del tipo de riesgo identificado en cada tarea.

Saber llevar a cabo las actuaciones de respuesta ante emergencias, incendios y accidentes, utilizando los medios de extinción, las técnicas de primeros auxilios y los protocolos de evacuación establecidos.

Incorporar estrategias de vigilancia de la salud y promoción del bienestar laboral, desarrollando hábitos de autocuidado y gestión del estrés orientados a la prevención del desgaste profesional.

Temario

01 Marco normativo y fundamentos de la prevención de riesgos laborales en cocinas hospitalarias

1.1. Conceptos fundamentales de la prevención de riesgos laborales aplicados al entorno sanitario
1.2. Marco legislativo y normativo aplicable a la prevención de riesgos en cocinas de centros sanitarios
1.3. Derechos y obligaciones de los trabajadores y del empresario en materia de seguridad y salud laboral
1.4. Organización de la actividad preventiva y cultura preventiva en centros hospitalarios

Temario

02 Identificación y evaluación de los riesgos específicos asociados al trabajo en cocinas hospitalarias

2.1. Metodología de identificación y evaluación de riesgos en los puestos de pinche y cocinero
2.2. Riesgos físicos y ambientales asociados al trabajo en cocinas industriales de hospital
2.3. Riesgos mecánicos derivados del uso de maquinaria, equipos y utensilios de cocina
2.4. Riesgos químicos presentes en el entorno de la cocina hospitalaria
2.5. Riesgos biológicos derivados del manejo de alimentos y residuos en el medio hospitalario
2.6. Riesgos ergonómicos derivados de las condiciones del puesto de trabajo en cocina hospitalaria
2.7. Factores de riesgo psicosocial en el personal de cocina hospitalaria
2.8. Riesgos eléctricos, de incendio y de caídas en las instalaciones de cocina hospitalaria

Temario

03 Medidas preventivas, equipos de protección y protocolos de seguridad e higiene alimentaria en la cocina hospitalaria

3.1. Principios generales de la acción preventiva y su aplicación práctica al puesto de trabajo en cocina
3.2. Equipos de protección individual específicos para pinches y cocineros de hospital
3.3. Medidas de seguridad en la utilización de maquinaria y equipos de cocina industrial
3.4. Prevención de riesgos ergonómicos: técnicas de manipulación de cargas y organización del puesto
3.5. Protocolos de higiene alimentaria y prevención de contaminaciones en el entorno hospitalario
3.6. Gestión de productos químicos, señalización de seguridad y orden en la cocina hospitalaria

Temario

04 Actuación ante emergencias, vigilancia de la salud y promoción del bienestar laboral del personal de cocina hospitalaria

4.1. Planes de emergencia y protocolos de evacuación en cocinas de centros hospitalarios
4.2. Prevención y actuación ante incendios en cocinas industriales de centros sanitarios
4.3. Primeros auxilios aplicados a las lesiones y situaciones de emergencia más frecuentes en cocina
4.4. Notificación, registro e investigación de accidentes e incidentes laborales en el servicio de cocina
4.5. Vigilancia de la salud y promoción del bienestar laboral del personal de cocina hospitalaria

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.


EUNEIZ

El Rector de Universidad EUNEIZ

considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigente,

con nº de identificación , ha superado los estudios correspondientes y conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de Universidad EUNEIZ, en colaboración con expide el presente título de

dirigido a Enfermería, realizado entre el 05 de abril de 2023 y el 31 de mayo de 2023, con una asignación de 375 horas (15 créditos ECTS), por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por la normativa vigente aplicable.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 31 de mayo de 2023

La interesada

El Rector
(Por asignación R.R. de 01/04/23)

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Nº Registro: 4250

Director del Centro de Extensión Universitaria

Titulación Propia de Universidad EUNEIZ

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

