ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería: Docencia del Módulo en los Ciclos de Cocina y Restauración

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



Especialízate con este programa diseñado para profesionales que desean impartir docencia en uno de los módulos más relevantes de los ciclos formativos de cocina y restauración. La seguridad laboral, la higiene alimentaria y la protección ambiental constituyen pilares fundamentales en la formación de futuros técnicos del sector hostelero, por lo que contar con docentes cualificados resulta imprescindible para garantizar una enseñanza de calidad.

A lo largo de esta formación, profundizarás en el marco normativo europeo, nacional y autonómico aplicable al sector, así como en la identificación de riesgos laborales específicos de cocinas profesionales. Abordarás el sistema APPCC, la gestión de alérgenos y los protocolos de actuación ante emergencias sanitarias.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco normativo y curricular del módulo de seguridad, higiene y protección ambiental, identificando la legislación europea, nacional y autonómica aplicable al sector hostelero.

Aplicar los principios de higiene alimentaria y del sistema APPCC, dominando las buenas prácticas de manipulación, conservación y control de alimentos.

Analizar el impacto ambiental de la actividad hostelera, implementando estrategias de gestión sostenible de recursos hídricos, energéticos y de residuos.

Elaborar instrumentos de evaluación del aprendizaje, utilizando rúbricas, listas de cotejo y pruebas prácticas para la verificación de competencias profesionales en seguridad, higiene y protección ambiental.

Identificar los riesgos laborales en cocinas profesionales y áreas de restauración, clasificando los peligros físicos, químicos, ergonómicos y psicosociales del entorno de trabajo.

Describir los protocolos de actuación ante emergencias y accidentes laborales, relacionando las medidas de prevención con la promoción de la salud en el equipo de trabajo.

Diseñar programaciones didácticas y actividades prácticas del módulo, aplicando metodologías activas y recursos específicos adaptados al aula taller.

Temario

01 Marco normativo y conceptual de la seguridad, la higiene y la protección ambiental en el sector de la hostelería

1.1. Contextualización del módulo de seguridad, higiene y protección ambiental en los ciclos formativos de cocina y restauración
1.2. Marco legislativo europeo, nacional y autonómico en materia de seguridad, higiene y protección ambiental
1.3. Principios fundamentales de la cultura preventiva en establecimientos hosteleros
1.4. Organismos e instituciones competentes en materia de seguridad, higiene y medio ambiente en el ámbito hostelero

Temario

02 Seguridad laboral e higiene alimentaria en establecimientos de cocina y restauración

2.1. Identificación y evaluación de riesgos laborales específicos en cocinas profesionales y áreas de restauración
2.2. Medidas de prevención y protección aplicables al entorno laboral de cocina y sala
2.3. Fundamentos de la higiene alimentaria y la manipulación segura de alimentos
2.4. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la actividad hostelera
2.5. Gestión de alérgenos e intolerancias alimentarias en la elaboración y el servicio gastronómico
2.6. Protocolos de actuación ante emergencias sanitarias y accidentes laborales en hostelería
2.7. Promoción de la salud laboral y fomento de hábitos seguros en el equipo de trabajo

Temario

03 Protección ambiental y gestión sostenible en establecimientos de cocina y restauración

3.1. Diagnóstico del impacto ambiental generado por la actividad hostelera y áreas críticas de intervención
3.2. Gestión eficiente de recursos hídricos y energéticos en cocinas y establecimientos de restauración
3.3. Gestión integral de residuos en establecimientos de cocina y restauración
3.4. Buenas prácticas ambientales y sistemas de gestión medioambiental aplicados al sector hostelero
3.5. Sensibilización y formación del equipo profesional en responsabilidad ambiental

Temario

04 Estrategias didácticas y recursos para la docencia del módulo de seguridad, higiene y protección ambiental en los ciclos de cocina y restauración

4.1. Planificación didáctica del módulo dentro de la estructura de los ciclos formativos
4.2. Metodologías activas para la enseñanza de la seguridad, la higiene y la protección ambiental
4.3. Recursos didácticos y materiales específicos para la formación en seguridad e higiene alimentaria
4.4. Diseño y organización de actividades prácticas en talleres de cocina y espacios de restauración
4.5. Evaluación del aprendizaje: instrumentos y estrategias para la verificación de competencias profesionales
4.6. Coordinación interdisciplinar del módulo con otros módulos profesionales del ciclo formativo
4.7. Atención a la diversidad y adaptaciones curriculares en la docencia del módulo

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.



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

