

**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS
HOTA001PO**

**PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS**

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: ALOJAMIENTO

2. Denominación: TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS

3. Código: **HOTA001PO**

4. Objetivo General: Aplicar las técnicas y procedimientos específicos para realizar la limpieza y puesta a punto de las habitaciones y de las áreas comunes de pisos, cuidando el buen estado de las instalaciones.

5. Número de participantes: Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

6. Duración:

Horas totales: 30

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 30

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m² por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

En su caso, espacio específico relacionado con la acción formativa:

Aula taller con el equipamiento y el material necesario para la limpieza y puesta a punto de habitaciones.

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

- Habitación con armario que contenga, al menos, una cajonera, estantes, barras de percha
- 1 somier
- 1 colchón
- 1 cabecero
- mesa escritorio
- silla de escritorio
- lámpara de noche
- lámpara de escritorio
- papelera de habitación
- papelera de cuarto de baño
- espejo
- cuarto de baño completo e integrado en la habitación
- materiales y productos de limpieza

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.)

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. EL SECTOR DEL TURISMO Y LA HOSTELERÍA.
 - 1.1. Organización de las empresas hosteleras.
 - 1.2. Los alojamientos turísticos.
2. INTRODUCCIÓN AL ÁREA DE TRABAJO.
 - 2.1. La camarera de pisos y su departamento.
 - 2.2. La habitación de hotel.
 - 2.3. Funciones de la camarera de pisos.
 - 2.4. Planificación del trabajo.
3. TÉCNICAS DE LIMPIEZA
 - 3.1. Limpieza de habitaciones y área de pisos.
 - 3.2. Limpieza y mantenimiento de superficies, mobiliario, elementos complementarios y accesorios.
4. CALIDAD DE SERVICIO
 - 4.1. Tipología de clientes.
 - 4.2. Normas de actuación ante la petición de un cliente.
 - 4.3. Quejas y reclamaciones de un cliente.
5. PREVENCIÓN RIESGOS LABORALES
 - 5.1. Funciones generales
 - 5.2. Caídas al mismo nivel
 - 5.3. Caídas a diferente nivel.
 - 5.4. Caídas de objetos en manipulación
 - 5.5. Caídas de objetos desprendidos
 - 5.6. Golpes, cortes y pinchazos
 - 5.7. Sobresfuerzos, malas posturas y movimientos repetitivos
 - 5.8. Levantamiento de cargas
 - 5.9. Contactos con productos químicos e intoxicaciones
 - 5.10. Contactos eléctricos
 - 5.11. Incendios, evacuación y medidas de lucha.
 - 5.12. Equipos de protección individual.