

Limpeza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Utilizar los equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, utilizando la maquinaria y útiles adecuados.
- Aplicar técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos, utilizando los productos y útiles adecuados.
- Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamiento

- 1.1 Mobiliario
 - 1.1.1 Clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones, aplicaciones y tipo y categoría de alojamiento
 - 1.1.2 Ubicación y distribución
- 1.2 Revestimientos, alfombras y cortinas:
 - 1.2.1 Clasificación y caracterización según tipo, categoría y fórmula de alojamiento
- 1.3 Otros elementos de decoración
- 1.4 Limpieza y mantenimiento de mobiliario y elementos decorativos
 - 1.4.1 Productos utilizados
 - 1.4.2 Aplicaciones
 - 1.4.3 Técnicas
- 1.5 Iluminación y temperatura en las habitaciones
- 1.6 Decoración floral
 - 1.6.1 Técnicas
 - 1.6.2 Aplicaciones sencillas

Unidad didáctica 2. Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos

- 2.1 Equipos, maquinaria, útiles y herramientas
 - 2.1.1 Descripción
 - 2.1.2 Aplicaciones
 - 2.1.3 Limpieza y mantenimiento de uso

- 2.1.4 Normas de seguridad en su utilización
- 2.2 Productos utilizados en la limpieza
 - 2.2.1 Tipos
 - 2.2.2 Aplicaciones
 - 2.2.3 Rendimientos
 - 2.2.4 Beneficios e inconvenientes
 - 2.2.5 Riesgos: identificación, causas más comunes y prevención
- 2.3 Técnicas de limpieza:
 - 2.3.1 Descripción
 - 2.3.2 Aplicación
 - 2.3.3 Control de resultados
- 2.4 Otras operaciones de puesta a punto
 - 2.4.1 Realización de equipajes
 - 2.4.2 Preparación de habitaciones para bloqueos por obra y pintura
 - 2.4.3 Montaje de salones para actos específicos

Unidad didáctica 3. Aplicación de la normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes

- 3.1 Identificación e interpretación de normativa específica.
- 3.2 Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos para la preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
- 3.3 Salud e higiene personal
 - 3.3.1 Factores
 - 3.3.2 Medida
 - 3.3.3 Materiales y aplicaciones
 - 3.3.4 Heridas y su protección
- 3.4 Medidas de prevención y protección
 - 3.4.1 En instalaciones propias del área de pisos.
 - 3.4.2 En utilización de máquinas, equipos y utensilios de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
- 3.5 Equipamiento personal de seguridad
 - 3.5.1 Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.