

## Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 60 h

**Precio:** 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### CÓDIGO

UF0045

### CONTENIDOS

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. Selección y control de uso de equipos, máquinas y útiles propios de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos**

####

1.1. Productos específicos de limpieza de habitaciones y zonas comunes en alojamientos.

####

1.1.1. Análisis y evaluación de productos de limpieza. Rendimientos. Condiciones para su utilización.

####

1.1.2. Riesgos: identificación, causas más comunes y prevención.

####

1.2. Equipos, maquinaria, útiles y herramientas

####

1.2.1. Descripción y aplicaciones

####

1.2.2. Limpieza y mantenimiento de uso

####

1.2.3. Normas de seguridad en su utilización

####

1.3. Procedimientos de búsqueda y tratamiento de proveedores.

####

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. Análisis y ejecución de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos**

####

2.1. Análisis y evaluación de los sistemas, procesos y métodos de limpieza de equipos y mobiliario y de tratamiento de superficies:

####

2.1.1. Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

####

2.1.2. Procedimientos de transmisión de órdenes, ejecución y control de resultados.

####

2.2. Formalización de programas de limpieza de locales, instalaciones, mobiliario y equipos propios del departamento.

####

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos**

####

3.1. Aplicación de normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, mobiliario, equipos y materiales propios del departamento de pisos y áreas públicas.

####

3.2. Condiciones específicas de seguridad e higiénico-sanitarias que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos y el material propio del departamento. Prohibiciones.

####

3.3. Justificación de la importancia de la higiene de instalaciones y superficies en hospitales y clínicas.

## **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.