



PROGRAMA FORMATIVO

Operaciones de limpieza en apartamentos turísticos

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	OPERACIONES DE LIMPIEZA EN APARTAMENTOS TURÍSTICOS
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	ALOJAMIENTO
Código:	HOTA09
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Realizar correctamente la limpieza diaria en apartamentos turísticos.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Operaciones de limpieza en apartamentos turísticos	12 horas
-----------------	--	----------

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 12 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/titulaciones	No se requiere titulación para trabajadores ocupados. Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.
Experiencia profesional	Trabajadores con experiencia profesional mínima de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo de las siguientes ocupaciones: <ul style="list-style-type: none">• Camarero/a de pisos

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría superior o, acreditación equivalente a Técnico de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y turismo o Certificados de Profesionalidad de nivel 2 o 3 del área profesional de la familia profesional de Hostelería y turismo
Experiencia profesional mínima requerida	Con titulación no se requiere experiencia profesional.
Competencia docente	Con titulación y sin experiencia profesional se requiere: 6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: <ul style="list-style-type: none">• Máster del profesorado.

	<ul style="list-style-type: none"> • CAP • CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110
--	---

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante
Taller de limpieza	45 m ²	2,4 m ² / participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los participantes - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa: <ul style="list-style-type: none"> o Servidor virtual o entorno de aprendizaje virtual para ciberseguridad.
Taller de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> - Habitación con armarios empotrados dotados de cajoneras, estantes, barras de percha y barras zapateras. - 2 somieres tapizados. - 2 colchones de muelles. - 2 cabeceros fijos. - 1 mesa escritorio. - 1 silla de escritorio tapizada en cuero. - 1 minibar. - 2 lámparas de mesa de noche. - 1 lámpara de escritorio. - 2 butacas tapizadas en tela. - 1 mesa de centro. - 1 papelera de habitación. - 1 papelera de cuarto de baño. - 1 banqueta de cuarto de baño. - 1 espejo. - 1 cuadro. - 1 alfombra. - Cuarto de baño completo con agua corriente y desagües. - Fregadero con doble seno. - Mesa auxiliar de acero inoxidable. - Vertedero de agua - Armarios empotrados con estantes para maquinaria, accesorios, utensilios, productos de limpieza y muestrarios de materiales. - Armario para material de floristería y plantas. - Enchufes varios. - 1 panel de corcho. - 3 mesas rectangulares de trabajo. - 1 aspirador de polvo industrial de 12 l. de capacidad con accesorios. - 1 rotativa de 42 kg. mínimo de peso con accesorios para vitrificado, fregado, encerado, abrillantado y lavado de moquetas. - 1 inyectora-extractora para lavado de moquetas. - 1 turbo generador de espuma seca

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

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

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- | |
|---|
| - 9210 Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares |
|---|

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)
--

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: OPERACIONES DE LIMPIEZA EN APARTAMENTOS TURÍSTICOS

OBJETIVO

Realizar correctamente la limpieza diaria en apartamentos turísticos.

DURACIÓN: 12 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Arreglo de habitación, baño y zonas comunes en apartamentos turísticos
 - Equipos, maquinaria, útiles y herramientas
 - Productos de limpieza
 - Técnicas de limpieza aplicadas al área y zona de trabajo
 - Realizar la limpieza de las habitaciones, baño y zonas comunes en apartamentos turísticos, con los medios necesarios, actuando según las normas de seguridad, higiene y salud en el trabajo
- Limpieza de cocinas en apartamentos
 - Equipos, útiles y herramientas específicos de cocina
 - Tareas a realizar y productos a utilizar
 - Técnicas de limpieza aplicadas al área de cocina
 - Aplicar las técnicas de limpieza en la cocina del apartamento turístico aplicando la normativa de prevención de riesgos y utilizando los equipos de protección necesarios
- Control de la dotación del apartamento. lista de chequeo de elementos.
 - Control de la dotación del apartamento, anotando, reponiendo o en su caso avisando al superior jerárquico, para que el apartamento esté en perfecto uso
- Prevención de riesgos laborales

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asumir la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Colaborar y participar activamente con el equipo de trabajo.
- Cumplir las instrucciones recibidas para la prestación del servicio.
- Mostrar una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Cumplir los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplir y respetar las normas y procedimientos medioambientales.
- Tener iniciativa personal en el trabajo.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.

Los/a alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos en el apartado correspondiente.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas): Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en realizar el control de las dotaciones de un apartamento mediante la lista de chequeo.

La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.