

Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales v1

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite adquirir las competencias profesionales necesarias para conocer la gestión gastronómica y el servicio de restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA

1. Instalaciones, habitaciones y demás dependencias.

1.1. Dependencias del alojamiento rural.

1.1.1. Habitaciones de Establecimientos hoteleros y similares.

1.1.2. Habitaciones de Centros especiales: Albergues, refugios, Colonias de vacaciones.

1.1.3. Habitaciones de Casas Rurales.

1.2. Instalaciones.

1.2.1. Instalaciones básicas.

1.2.2. Instalaciones complementarias.

1.2.3. Instalaciones auxiliares.

UNIDAD DIDÁCTICA

2. Técnicas de limpieza y puesta a punto de instalaciones, habitaciones y demás dependencias propias de establecimientos de alojamiento rural.

2.1. Descripción y aplicaciones.

2.1.1. Técnicas específicas de limpieza.

2.1.2. Técnicas de mantenimiento de uso.

2.1.3. Control de resultados.

2.2. Medios de trabajo.

2.2.1. Equipos.

2.2.2. Maquinaria.

2.2.3. Útiles y herramientas

2.3. Productos utilizados en la limpieza:

2.3.1. Tipos.

2.3.2. Aplicaciones.

2.3.3. Rendimientos. 2.3.4. Beneficios e inconvenientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Técnicas de limpieza de mobiliario y decoración propios de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales.

3.1. Técnicas de limpieza del Mobiliario.

3.1.1. Productos utilizados en la limpieza del mobiliario.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



3.1.2. Características de los productos.

3.1.3. Aplicaciones y técnicas de manejo.

3.2. Técnicas de limpieza de elementos decorativos.

3.2.1. Clasificación y descripción de los elementos decorativos.

3.2.1.1. Según las características:

3.2.1.2. Según el tipo y categoría del alojamiento.

3.2.1.3. Según ubicación y distribución.

3.2.2. Productos utilizados en la limpieza de elementos decorativos.

3.2.2.1. Características de los productos.

3.2.2.2. Aplicaciones y técnicas de manejo.

UNIDAD DIDÁCTICA

4. Técnicas de limpieza de productos textiles.

4.1. Interpretación de etiquetas.

4.2. Clasificación y descripción de los textiles.

4.2.1. Según el material del que están hechos.

4.2.2. Según el color.

4.2.3. Según la resistencia al calor.

4.3. Productos utilizados

. 4.3.1. Características de los productos.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



4.3.2. Aplicaciones y técnicas de manejo.

4.4. Clasificación para el lavado y planchado.

4.4.1. Técnicas de identificación y clasificación de la ropa para el lavado y planchado, aplicación.

4.4.2. Comportamiento de los distintos tipos de fibras y de telas al lavado y planchado.

4.5. Lavado, limpieza y secado.

4.5.1. Maquinaria:

4.5.1.1. Características.

4.5.1.2. Funcionamiento.

4.5.1.3. Precauciones de uso.

4.5.2. Proceso de lavado.

4.5.3. Programas de lavado y especificaciones de utilidad.

4.9. Planchado de ropa.

4.9.1. Tipos de planchado.

4.9.2. El proceso de planchado y plegado.

4.9.3. Productos asociados al planchado.

UNIDAD DIDÁCTICA

5. Almacenamiento y distribución interna de ropa

5.1. Almacenamiento.

5.1.1. De utensilios para el lavado y planchado.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



5.1.2. De productos para el lavado y planchado.

5.2. Distribución interna de ropa.

5.2.1. Ropa de habitaciones.

5.2.2. Ropa de cocina y comedor.

5.2.3. Ropa de limpieza.