



**La mejor formación a tu alcance.**

# Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales

## 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.



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)



# La mejor formación a tu alcance.

## 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 mejor formación a tu alcance.

- 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 mejor formación a tu alcance.

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.



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)



# La mejor formación a tu alcance.

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.