



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.

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.

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.