



Guía didáctica

HOTA0108. Operaciones básicas de pisos en
alojamientos

INTRODUCCIÓN

Los alumnos serán capaces de realizar una limpieza exhaustiva, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente.

OBJETIVO GENERAL

Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios en distintos tipos de alojamientos, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente.

ÁMBITO PROFESIONAL

Desarrolla su actividad profesional en todo tipo de hoteles y en otros alojamientos turísticos tales como balnearios, apartamentos turísticos, ciudades de vacaciones o establecimientos de turismo rural. También puede desarrollar su actividad en alojamientos no turísticos tales como centros sanitarios, residencias de estudiantes, residencias para la tercera edad. Realiza sus funciones bajo la dependencia del superior jerárquico encargado de la sección, departamento o área correspondiente.

Contenidos

HOTR0308. OPERACIONES BASICAS DE CATERING (210 horas)			
MODULO FORMATIVO	UNIDADES FORMATIVAS	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0706_1: Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos. (120 horas)	UF0038: Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos. (30 horas)	UA1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering	30
		UA2. El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering	30
		UA3. El proceso de montaje de servicios de catering	30
	UF0039: Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos (60 horas)	UA1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	6
		UA2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos	10
		UA3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	8
		UA4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	6
	UF0040: Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos. (30 horas)	UA1. Atención al cliente en las operaciones de limpieza de pisos en alojamientos	10
		UA2. Montaje de salones para eventos en alojamientos	10
		UA3. Aplicación de normas de protocolo básico	10

**HOTR0308. OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING
(210 horas)**

MODULO FORMATIVO	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0707_1: Lavado de ropa en alojamientos. (90 horas)	UA1. Procedimientos administrativos y comunicación interna en lavandería	18
	UA2. Clasificación según etiquetado y marca de productos textiles para el lavado	18
	UA3. Lavado, limpieza y secado de ropa	18
	UA4. Almacenamiento y distribución interna de productos en lavandería	18
	UA5. Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de lavado de ropa propios de establecimientos de alojamiento	18

**HOTR0308. OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING
(210 horas)**

MODULO FORMATIVO	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0708_1: Planchado y arreglo de ropa en alojamientos. (90 horas)	UA1. Procedimientos administrativos y comunicación interna en el taller de planchado y costura	15
	UA2. Clasificación de ropas para el planchado en alojamientos	15
	UA3. Planchado, plegado, empaquetado o embolso de ropa en alojamientos	15
	UA4. Costura en alojamientos	15
	UA5. Almacenamiento y distribución interna de ropas y productos para el planchado	15
	UA6. Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado y arreglo de ropa propios de establecimientos de alojamiento	15