



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LIMPIEZA EN
ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS

Enero 2023

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LIMPIEZA EN ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	ALOJAMIENTO
Código:	HOTA0007
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Planificar y gestionar las actividades de limpieza realizadas en habitaciones, áreas de servicio, lavandería/lencería de un establecimiento hotelero, mediante la aplicación de los procedimientos de limpieza, la coordinación de los equipos humanos, el control de los costes, la seguridad en el trabajo y la gestión medioambiental.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	ÁREA DE ALOJAMIENTO (PISOS, LAVANDERÍA Y ZONAS COMUNES)	12 horas
Módulo 2	PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	28 horas
Módulo 3	GESTIÓN DE LAS HABITACIONES Y ÁREAS PÚBLICAS	28 horas
Módulo 4	GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS MATERIALES	20 horas
Módulo 5	GESTIÓN DE PRESUPUESTOS	16 horas
Módulo 6	GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS	16 horas
Módulo 7	LA DECORACIÓN Y LOS AMBIENTES	12 horas
Módulo 8	PLANIFICACIÓN DE LA SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO	12 horas
Módulo 9	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y ATENCIÓN AL CLIENTE	12 horas
Módulo 10	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL	12 horas

Modalidad de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 168 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: Certificado de profesionalidad de nivel 1 Título Profesional Básico (FP Básica) Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente
--------------------------------------	--

Acreditaciones / titulaciones	Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad
Experiencia profesional	Experiencia mínima de 12 meses en el área de la limpieza en hotel o similar.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: Diplomado o título de Grado en turismo, Grado en Dirección Hotelera, Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos, Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Alojamiento de la familia profesional Hostelería y Turismo con un año de experiencia profesional en el sector. Si no se posee titulación se deberán acreditar un mínimo de 5 años de experiencia profesional.
Experiencia profesional mínima requerida	Experiencia en el ámbito de la gestión/planificación hotelera (incluida gobernancia de hotel) en el área profesional de alojamiento, turismo o agroturismo mínima de 1 año con titulación y 5 años sin titulación.
Competencia docente	Será necesario tener formación didáctica o experiencia docente.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m ²	2.0 m ² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<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.

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.

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.

Aula virtual

Características

- La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones.
- Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

58311035 GOBERNANTES (HOSTELERÍA)

SUBGOVERNANTES

5831 SUPERVISORES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA EN OFICINAS, HOTELES Y OTROS

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

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

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: ÁREA DE ALOJAMIENTO (PISOS, LAVANDERÍA Y ZONAS COMUNES)

OBJETIVO

Conocer la tipología de los establecimientos y los espacios donde se realizan las tareas de limpieza.

DURACIÓN TOTAL:

12 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento del entorno turístico y hotelero.
- Conocimiento del área de limpieza de un establecimiento hotelero: objetivos, organigrama, funciones y organización del trabajo.
- Conocimiento del departamento de limpieza: objetivos, organigrama y funciones.
- Conocimiento de las características de los establecimientos:
 - Tipos y categorías de establecimientos
 - Zonas y áreas de los establecimientos de alojamiento.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Tener interés en conocer la tipología de establecimientos hoteleros, el departamento de limpieza y sus características.

OBJETIVO

Conocer los aspectos relacionados con las tareas, los materiales, los recursos humanos, los tiempos de ejecución y las relaciones departamentales.

DURACIÓN TOTAL:

28 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Planificación de recursos humanos y materiales:
 - Calcular el personal y material necesario para el servicio según el tipo y categoría del establecimiento.
- Elaboración de planes de trabajo del departamento de pisos:
 - Organización y distribución de tareas según los objetivos previamente marcados.
 - Protocolos de limpieza.
- Elaboración de horarios de trabajo adaptados a la normativa, al personal y al establecimiento.
 - Ubicación y distribución en planta de equipos, máquinas y mobiliario.
 - Conocimiento de métodos de medición de la actividad productiva:
 - Principios de mejora de métodos y tiempos.
- Conocimiento de las relaciones del departamento con otras áreas de la empresa.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Ser capaz de organizar las tareas según los objetivos previamente marcados.
- Planificar y organizar el trabajo de un departamento de limpieza.
- Liderar el equipo humano del departamento.
- Control de la operativa diaria.
- Trabajo en equipo con personal de las otras áreas de la empresa.

OBJETIVO

Conocer los aspectos relacionados con el uso de materiales, los programas de limpieza en general, el funcionamiento de la lavandería y la lencería.

DURACIÓN TOTAL:

28 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de protocolos y programas de actuación:
 - Proceso de limpieza en habitaciones libres, ocupadas, bloqueadas, de clientes vips.
 - Proceso de limpieza en zonas comunes.
 - Proceso de limpieza en áreas públicas y zonas de servicio.
 - Coordinación con el departamento de recepción.
- Conocimiento de mecanismos de control:
 - Revisión de habitaciones y zonas comunes.
 - Objetos olvidados.
 - Uniformes.
 - Productos de limpieza.
- Aplicación de normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, mobiliario, equipos y materiales propios del departamento de pisos, áreas públicas, lavandería y lencería.
 - Análisis y evaluación de productos de limpieza:
 - Rendimientos.
 - Condiciones para su utilización.
 - Riesgos.
 - Preparación, recogida y transporte.
- Organización y funcionamiento del departamento de lavandería y lencería:
 - Control diario de producción.
 - Control de consumo de suministros.
 - Rentabilidad del departamento.
 - Documentos de control.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Coordinación y supervisión de los equipos de trabajo.
- Control de los suministros.
- Supervisar la correcta aplicación de los procedimientos y normas.

OBJETIVO

Conocer los aspectos relacionados con la gestión de los materiales y productos de droguería.

DURACIÓN TOTAL:

20 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento del proceso de compras:
 - Selección de proveedores.
 - Formalización de pedidos.
 - Recepción de mercancías.
- Conocimiento de los sistemas de almacenamiento:
 - Importancia del orden y conservación de productos en el almacén.
 - Productos peligrosos y sustancias tóxicas.
 - Cumplimiento de las normas de gestión ambiental en el almacén.
- Tratamiento y mantenimiento de los textiles.
- Aprovisionamiento y realización de inventarios.
 - Stock máximo, stock mínimo y stock de seguridad.
 - Valoración de existencias.
- Documentación asociada.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Gestión de compras e inventarios.
- Gestión de almacén y stocks.

OBJETIVO

Conocer los conceptos básicos del presupuesto del departamento de limpieza.

DURACIÓN TOTAL:

16 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Proceso de elaboración del presupuesto:
 - Presupuesto de existencias.
 - Presupuesto de personal.
 - Cuenta provisional de explotación.
- Desviaciones en el presupuesto:
 - Análisis de causas, efectos y métodos de seguimiento y control.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Gestión presupuestaria básica

OBJETIVO

Adquirir conocimientos básicos de liderazgo y de algunas técnicas básicas de comunicación y desarrollo profesional.

DURACIÓN TOTAL:

16 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Liderazgo de equipos y motivación.
- Gestión de conflictos:
 - Análisis de situaciones problemáticas y estrategias de solución.
- Conocimiento de habilidades de comunicación:
 - Escucha activa y comunicación asertiva.
- Técnicas de trabajo en equipo:
 - La reunión: planificación y desarrollo.
- Formación de los equipos:
 - Diseño y ejecución de la formación.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Dirección de equipos.
- Habilidades de comunicación.
- Organización y coordinación de reuniones.

MÓDULO DE FORMACIÓN 7: LA DECORACIÓN Y LOS AMBIENTES

OBJETIVO

Adquirir nociones básicas de los criterios de decoración en habitaciones.

DURACIÓN TOTAL:

12 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de tendencias arquitectónicas y de decoración.
- Diferenciación de estilos decorativos.
- Conocimiento de tipos de mobiliario.
- Diferenciación de técnicas decorativas:
 - Adecuar la decoración al estilo y categoría del establecimiento.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Aplicación de nociones básicas de interiorismo y decoración.

MÓDULO DE FORMACIÓN 8: PLANIFICACIÓN DE LA SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO

OBJETIVO

Identificar los conceptos básicos de la prevención de los riesgos laborales en el ámbito del área de limpieza.

DURACIÓN TOTAL:

12 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conceptos básicos sobre la seguridad y salud en el trabajo:
 - Riesgos específicos del entorno del trabajo.
 - Protección colectiva.
 - Protección individual.
- Legislación vigente en materia de seguridad y salud.
- Pautas de actuación en caso de accidente.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilización en la cultura de la prevención.
- Gestión de la seguridad de las personas trabajadoras.

- Control de los procedimientos en caso de accidentes.

MÓDULO DE FORMACIÓN 9: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y ATENCIÓN AL CLIENTE

OBJETIVO

Identificar los conceptos básicos de la calidad empresarial y atención al cliente.

DURACIÓN TOTAL:

12 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conceptos de calidad y atención al cliente:
 - Comprender la importancia de la calidad como elemento de la gestión de las empresas de alojamiento.
- Conocer los sistemas de calidad:
 - Elementos que constituyen un plan de calidad.
- Diferenciación de certificados de calidad:
 - Conocer las principales certificaciones y premios a la calidad.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Comprender y coordinar los aspectos esenciales de un sistema de calidad aplicados al área de limpieza.

OBJETIVO

Identificar los conceptos básicos de la gestión medioambiental en empresas hoteleras.

DURACIÓN TOTAL:

12 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Importancia de la gestión ambiental y sostenibilidad en una empresa hotelera.
- Sistemas de gestión ambiental: aspectos básicos y requisitos legales.
- Certificados de gestión medioambiental

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilización en la importancia de la gestión ambiental.
- Gestión básica de un sistema de gestión ambiental.

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.