

RESOLUCIÓN de \_\_\_\_\_ del Departamento de Educación, Universidades e Investigación, por la que se regula el currículo de los módulos específicos y de orientación y tutoría del Programa de Cualificación Profesional Inicial: Operario de servicio y limpieza en alojamientos turísticos en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

La orden de 10 de junio de 2008 (BOPV nº 130 de 9 de julio) por la que se regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma Vasca, específica en el artículo 10 que el Departamento de Educación, Universidades e Investigación determinará, mediante resolución, el currículo de los módulos específicos y de orientación y tutoría de los nuevos Programas de Cualificación Profesional Inicial.

Con objeto de regular dichos currículos, la Viceconsejería de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente resuelve,

Primero: Incluir en anexo I a esta resolución el currículo de los módulos y créditos formativos específicos y de orientación y tutoría del Programa de Cualificación Profesional Inicial de la familia profesional hostelería y turismo: Operario de servicio y limpieza en alojamientos turísticos.

Segundo: Incluir en el anexo II a esta resolución los horarios de los módulos y créditos formativos específicos en los dos cursos que configuran estas enseñanzas.

Tercero: La formación establecida en el conjunto de módulos y créditos capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidos en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Cuarto: La formación establecida en el conjunto de módulos profesionales garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del Decreto 211/2001 de 2 de octubre, por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de los manipuladores de alimentos.

Quinto: La certificación académica, como resultado de superar el programa, tiene carácter oficial y validez académica y profesional en todo el territorio nacional; acredita la competencia de nivel 1 recogida en el perfil, sin que ello constituya regulación del ejercicio profesional y, en su caso, no exime del cumplimiento de las disposiciones o acuerdos que se habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas.

Sexto: De forma orientativa y de conformidad con la recomendación del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de abril de 2008 relativa a la creación del Marco Europeo de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente, la certificación académica como resultado de superar las enseñanzas de este Programa tienen el nivel tres.

Vitoria-Gasteiz, a \_\_\_\_\_  
El Viceconsejero de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente.

## ANEXO I

### PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL

Denominación: **OPERARIO DE SERVICIO Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS**

Código:

Familia profesional: Hostelería y Turismo

#### 1. PERFIL PROFESIONAL

A. *Competencia general:* Realizar la limpieza, higienización y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles, áreas comunes, mobiliario, y superficies en general, utilizando todo tipo de maquinaria, útiles y productos específicos, así como lavar, planchar y arreglar la ropa de un establecimiento y sus usuarios, así como preparar equipajes. Asistir en la preparación y servicio de bebidas sencillas y comidas rápidas y ayudar a montar y desmontar todo tipo de servicios especiales en restauración, todo ello aplicando las normas de seguridad, salud e higiene y de atención personalizada al cliente.

B. *Competencias sociales, personales y profesionales*

- Efectuar el aprovisionamiento interno necesario para la limpieza, preparación y disposición de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
- Realizar la limpieza y acondicionamiento de habitaciones, áreas comunes y zonas nobles, aplicando los criterios de seguridad, higiene y respeto al medioambiente.
- Acondicionar equipajes.
- Limpiar y mantener los elementos decorativos.
- Organizar el office realizando puntualmente el inventario de existencias.
- Mantener efectivo el almacén de lencería.
- Lavar y secar la ropa interpretando las instrucciones en función del tipo de prenda, para que no se deterioren.
- Clasificar la ropa y realizar el planchado de las prendas según las características de su composición.
- Efectuar arreglos simples de costura de ropa a mano y a máquina.
- Realizar la limpieza de puertas, paredes y techos, comprobando el resultado final.
- Realizar la limpieza del mobiliario, en función de sus características.
- Eliminar la suciedad de papeleras y contenedores.
- Higienizar los baños, respetando las normas de seguridad e higiene.
- Realizar la limpieza de cristales, utilizando los equipos adecuados.
- Limpiar todo tipo de superficies textiles, utilizando la maquinaria adecuada.
- Limpiar y acondicionar todo tipos de suelos, mediante las técnicas mas usuales, en función de los materiales constructivos.

- Asistir en el servicio de alimentos y bebidas sencillas, realizando la posterior limpieza del menaje y equipos utilizados.
- Realizar el montaje, decoración y distribución del mobiliario y menaje necesario, para eventos especiales o gastronómicos, bajo supervisión de un superior.
- Comunicarse con los clientes con corrección y amabilidad, colaborando en el mantenimiento de los parámetros de calidad establecidos por la empresa.
- Identificar el potencial propio, reconociendo puntos de orientación, apoyo y oportunidades para su desarrollo personal y profesional.
- Identificar las estructuras sociales y profesionales que enmarcan su futuro desarrollo, reconociendo principios, relaciones y comportamientos necesarios para adaptarse y evolucionar.
- Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural con actitud crítica y responsable en la resolución de problemas y en la toma de decisiones coherentes.

### C. *Relación de Cualificaciones y/o unidades de competencia*

- Cualificación Profesional Completa:
  - Operaciones básicas de pisos en alojamientos (HOT222\_1, RD 1228/2006)
    - Unidad de competencia: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes
    - Unidad de competencia: Realizar las actividades de lavado de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.
    - Unidad de competencia: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.
  - Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales (SSC319\_1, RD 1368/2007)
    - Unidad de competencia: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.
    - Unidad de competencia: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior, de los espacios a intervenir.
    - Unidad de competencia: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.
    - Unidad de competencia: Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales, utilizando maquinaria.
- Cualificación Profesional parcial:
  - Operaciones básicas de restaurante y bar (HOT092\_1, RD 295/2004)
    - Unidad de competencia: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.  
Crédito formativo: Realización del servicio de alimentos y bebidas en habitaciones.
  - Servicios de restaurante (HOT328\_2, RD 1700/2007)
    - Unidad de competencia: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.  
Crédito formativo: Preparación de mobiliario, menaje y equipos, para servicios de restauración.

### D. *Entorno profesional*

- Ámbito profesional  
Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante en todo tipo de hoteles y otros alojamientos turísticos como balnearios, apartamentos, establecimientos rurales o ciudades de vacaciones y en alojamientos no turísticos tales como centros sanitarios, residencias de

estudiantes o para la tercera edad, desarrollando actividades de limpieza, servicio y acondicionamiento de habitaciones y zonas comunes. También en bares, cafeterías y restaurantes y en todo tipo de empresas de limpieza e higienización de edificios, locales, espacios e instalaciones de todo tipo, siempre bajo instrucciones de su superior jerárquico o jefe de área.

▪ Sectores productivos

Desarrolla su actividad en el sector de la hostelería y especialmente en el subsector de alojamiento turístico, aunque también puede ubicarse en otros como el sanitario, educativo, servicios sociales y en el de restauración en el servicio o elaboración de alimentos y bebidas. También en el sector de la limpieza de ámbito público o privado, en pequeñas y medianas empresas.

▪ Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes

Camarera/o de pisos, valets o mozos de habitaciones, auxiliar de pisos y limpieza, auxiliar de lavandería y lencería en alojamientos turísticos, limpiador/a, limpiador de cristales, peón especialista en limpieza, planchador/s, ayudante de bar, ayudante de camarero/a, ayudante de economato, camarero.

## 2. ENSEÑANZAS

### A. Módulos y créditos formativos específicos obligatorios y de orientación y tutoría

1. Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos
2. Lavado de ropa en alojamientos
3. Planchado y arreglo de ropa en alojamientos
4. Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales
5. Limpieza de mobiliario interior
6. Limpieza de cristales en edificios y locales
7. Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria
8. Realización del servicio de alimentos y bebidas en habitaciones
9. Preparación de mobiliario, menaje y equipos, para servicios de restauración
10. Formación en centro de trabajo
11. Orientación y Tutoría

### B. Módulos formativos obligatorios de carácter general: se publicarán en resolución específica.

#### 1. Módulo formativo: **ARREGLO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS**

Asociado a la unidad de competencia: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

#### **Contenidos e indicadores de nivel de logro**

##### **Descripción de las fórmulas, estructuras y funciones más habituales de establecimientos de alojamiento.**

- Clasificación y caracterización de las diferentes fórmulas de alojamiento en función del tipo, capacidad, categoría y ubicación del establecimiento y de los servicios prestados.
- Diferenciación de las zonas que componen el área de pisos, y sus funciones, departamento y características.
- Descripción de los puestos de trabajo más característicos del área de pisos y sus funciones.
- Identificación de las relaciones que establece el departamento de pisos con otros departamentos dentro de un establecimiento de alojamiento.
- Definición de los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo.
- Evaluación de los tiempos de trabajo de las actividades más significativas.

##### **Descripción de las técnicas de aprovisionamiento, control e inventario de existencias.**

- Explicación de los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias, precisando la función y los requisitos.
- Explicación de los criterios de clasificación y ubicación de existencias más utilizados.
- Descripción y caracterización de los tipos de inventarios más utilizados.
- Organización del almacén y office, manteniéndolo ordenado y limpio, llevando el nivel de stock de enseres, ropas y materiales de acuerdo con lo establecido.
- Realización y actualización de inventarios de existencias y registros de pérdidas con precisión, en las fechas, horarios y tiempos especificados.
- Cumplimentación de la documentación necesaria, para verificar los resultados.
- Identificación de los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.
- Realización del mantenimiento y reposición del almacén, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de los productos.
- Interpretación y cumplimentación de la documentación utilizada para el aprovisionamiento.
- Comunicación de anomalías surgidas y detectadas en el proceso de almacenamiento y retirada de los productos afectados.
- Responsabilizarse con honradez de la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.

#### **Interpretación de la información oral/escrita y cumplimentación de la documentación.**

- Interpretación del etiquetado de diferentes productos utilizados habitualmente en los procedimientos de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
- Cumplimentación de documentos de uso habitual en las actividades: fichas de control de tareas, de control de consumos, de control de minibar, de envío de ropa de clientes a lavandería, vales de pedido de materiales, inventarios de office, petición de material o partes de trabajo de camarero/a de guardia, entre otros.
- Transmisión adecuada de las informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas.
- Interpretación correcta de la información recibida y emisión de mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor.
- Cumplimentación de los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad.

#### **Utilización de equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos.**

- Explicación de los tipos, aplicaciones, manejo y riesgos de los equipos, maquinarias, herramientas y utensilios de uso común.
- Selección de los productos y utensilios necesarios para su limpieza y mantenimiento.
- Realización del mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas habitualmente para la limpieza de establecimientos de alojamiento: aspiradoras, máquinas de limpieza a vapor, abrillantadoras, enceradoras, pulidoras.
- Ejecución de la limpieza de las máquinas, herramientas y utensilios.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación de otros.

#### **Aplicación de técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.**

- Identificación de toda clase de pavimentos, elementos textiles, materiales y revestimientos utilizados en los diferentes establecimientos de alojamiento, describiendo sus características.
- Identificación de los productos de limpieza, mantenimiento y conservación de superficies, desinfectantes, insecticidas y ambientadores, señalando sus principales componentes, la forma correcta de uso y las aplicaciones más habituales.
- Identificación de la lencería y los productos de acogida de uso habitual.
- Selección de los productos, utensilios y maquinaria necesarios.
- Realización de la limpieza y montaje del "carro de limpieza" y "carro de camarero", efectuando el control de la lencería, productos de limpieza, elementos de uso y productos complementarios.
- Selección de la técnica de limpieza más adecuada al caso planteado.
- Realización de la limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas siguiendo los parámetros de orden y métodos estipulados, indicando los puntos clave.
- Descripción de los trámites y la trayectoria que se deben realizar para recoger, enviar para su limpieza y reponer la ropa particular de los clientes.
- Realización de equipajes a petición de supuestos clientes bajo supervisión.

- Preparación de habitaciones para supuestos bloqueos por obra y pintura.
- Realización del montaje de salones para supuestos actos específicos siguiendo instrucciones.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Explicación de la forma de proceder ante los objetos olvidados por los clientes o usuarios.

#### **Aplicación de técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos**

- Identificación de los tipos de mobiliario característicos de habitaciones, salones, áreas públicas y jardines más utilizados en establecimientos de alojamiento.
- Identificación de los elementos decorativos de uso habitual.
- Aplicación de técnicas de limpieza, mantenimiento y conservación de elementos decorativos y mobiliario, seleccionando los materiales, productos y técnica más adecuada en cada caso.
- Realización del mantenimiento y conservación de plantas de interior, así como composiciones florales y frutales sencillas según criterios estéticos, estacionalidad y las diferentes festividades.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.

#### **Identificación de las técnicas básicas de comunicación y atención al cliente.**

- Descripción del origen, las clases y la utilidad del protocolo, enumerando las aplicaciones más habituales de las normas protocolarias en establecimientos de alojamiento.
- Identificación de las formas de actuación durante la estancia de personalidades o clientes especiales, incidiendo en las normas de seguridad aplicables.
- Atención a las demandas de los clientes o usuarios en diversas situaciones relativas al desempeño de las funciones propias del área de pisos, debidamente caracterizadas.
- Adopción de una actitud acorde con la situación planteada.
- Utilización de diferentes formas de saludos, empleando los tratamientos de cortesía adecuados.
- Identificación del vestido adecuado para un contexto dado.
- Transmisión de la información precisa y concreta.
- Comprobación de la comprensión del mensaje emitido, así como del recibido, mostrando una actitud de empatía hacia el interlocutor.
- Atención a los clientes o usuarios con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades, con amabilidad y discreción, potenciando la buena imagen de la entidad.

#### **Identificación y aplicación de normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud.**

- Identificación e interpretación de las normas vigentes en materia de seguridad, higiene y salud, que afectan a la preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
- Utilización correcta de las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios (como gafas, guantes o mascarillas), interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria.
- Identificación de los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas.
- Aplicación de criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos.

#### **Alojamientos. La camarera de pisos y su departamento**

- Los alojamientos turísticos y no turísticos: Características. Tipos. Clasificación. Departamentos.
- El departamento de pisos: Actividades. Características. Objetivos. Áreas y relaciones interdepartamentales. La habitación de hotel. Tipos. Peculiaridades de la regiduría de pisos en entidades no hoteleras: hospitales y clínicas. Residencias para la tercera edad. Residencias escolares. Otros alojamientos no turísticos.
- La camarera de pisos: Descripción. Funciones. Uniformidad. Deontología profesional. Planificación del trabajo.

#### **Comunicación en la empresa de actividades de alojamiento**

- Tipos de comunicación.
- Obstáculos para la comunicación.
- Documentación utilizada para el arreglo de habitaciones y zonas comunes: Tipos de documentos, aplicación. Simbología del etiquetado de productos de limpieza.

#### **Técnicas y procesos administrativos aplicados en empresas de actividades de alojamiento**

- Procedimientos administrativos propios del departamento.
- Documentación específica y su cumplimentación.

### **Aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el área de pisos**

- Procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias. Aplicación.
- Tipos de clasificación y ubicación de existencias.
- Tipos de inventarios. Aplicación de procedimientos de gestión.
- El mantenimiento y la reposición de existencias en el almacén.

### **Técnicas de limpieza y puesta a punto de la zona de pisos y áreas públicas**

- Equipos, maquinaria, útiles y herramientas: descripción, aplicaciones, limpieza y uso.
- Normas de seguridad en su utilización.
- Productos utilizados en limpieza: tipos, aplicaciones y rendimientos.
- Riesgos: identificación, causas más comunes y prevención.
- Técnicas de limpieza: descripción y aplicación. Control de resultados.
- Técnicas para la realización de equipajes.
- Técnicas de preparación de habitaciones para bloqueos por obra y pintura.
- Montaje de salones para actos específicos.

### **Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamiento**

- Mobiliario: clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones, aplicaciones y tipo y categoría de alojamiento. Ubicación y distribución.
- Revestimientos, alfombras y cortinas: clasificación y caracterización según tipo, categoría y fórmula de alojamiento. Otros elementos de decoración.
- Limpieza y mantenimiento de mobiliario y elementos decorativos: productos utilizados, aplicaciones y técnicas.
- La iluminación y la temperatura en las habitaciones.
- Decoración floral: técnicas y aplicaciones sencillas.

### **Atención al cliente, eventos y protocolo en empresas de actividades de alojamiento**

- Tipologías de clientes, pacientes o usuarios en general.
- Normas de actuación.
- Quejas y reclamaciones.
- Diferentes eventos que tienen lugar en los establecimientos de alojamiento.
- Técnicas de protocolo y presentación personal. Conceptos básicos.
- Preparación de actos.
- Diferentes tratamientos protocolarios.

### **Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes**

- Normativa específica.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones.
- Medidas de prevención y protección: En instalaciones. Planes de emergencia. En utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

### **Participación en la mejora de la calidad en las empresas de actividades de alojamiento**

- Procedimientos de calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

### **Requisitos básicos del contexto formativo**

#### **1. Espacios e instalaciones**

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.  
Taller de limpieza (habitación y baño) de 40 m<sup>2</sup>.

#### **2. Equipamientos**

Equipos de limpieza y tratamiento de superficies. Productos de limpieza y de tratamiento de superficies. Dotación de lencería y otra ropa. Productos y atenciones para clientes o usuarios. Maquinaria y equipos (carros, aspiradoras, enceradoras, básculas, entre otros). Instalaciones de office con estanterías. Mobiliario de habitaciones. Otros enseres como camas supletorias, cunas, tablas de cama, escaleras de mano o botiquín.

### 3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en establecimientos de alojamiento, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:
  - Formación académica de Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las administraciones competentes.

## 2. Módulo formativo: **LAVADO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS**

Asociado a la unidad de competencia: Realizar las actividades de lavado de ropa, propias de establecimientos de alojamiento

### Contenidos e indicadores de nivel de logro

#### **Interpretación de instrucciones y especificaciones técnicas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el lavado de ropa.**

- Interpretación del etiquetado de los productos utilizados habitualmente en el lavado de ropa.
- Interpretación de los símbolos que sobre conservación y manipulación se utilizan en las etiquetas de los productos químicos.
- Identificación y cumplimentación de los documentos de uso habitual en las actividades de lavandería: documentos de control de entradas y salidas, bajas provocadas por incidencias diversas y otros de uso común.
- Realización del recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén.
- Traslado adecuado de informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas.
- Recepción y transmisión de información oral: interpretación de la información recibida y emisión de mensajes claros y concisos, asegurando su comprensión por el interlocutor.
- Cumplimentación de los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad.

#### **Clasificación y marcado de ropas para su lavado.**

- Identificación de los distintos tipos de ropas, en cuanto a las características de composición y conservación, interpretando su etiquetado.
- Descripción de las técnicas de selección, recuento y marcado de la ropa atendiendo a tipo de prenda, tejido, fibra y acabado, y a los diferentes trabajos establecidos.
- Clasificación de las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado.
- Identificación de los diferentes procesos de lavado, escurrido y secado y su aplicación según las características de las prendas a tratar.
- Identificación de la ropa en función del tipo de prenda, tipo de suciedad, grado de infección y requerimientos de lavado del etiquetado.
- Identificación de la suciedad y grado de infección con sus características y forma de eliminación.
- Revisión y eliminación de los posibles objetos extraños.
- Agrupación de la ropa en función de sus características y acabado.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación de otros.
- Separación de las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial que difiera del habitualmente utilizado.
- Separación de la ropa infectada, para su desinfección o con carencia de etiquetado según instrucciones.
- Colocación de la ropa clasificada en los contenedores correspondientes.



### **Aplicación de técnicas de lavado y escurrido de ropa.**

- Reconocimiento del nombre de los productos químicos que se utilizan en el lavado, su carácter químico (ácido, alcalino, tensoactivo, entre otros) y la función que tienen en el lavado.
- Identificación de las distintas formas en que se expresa la concentración de los productos químicos.
- Identificación de la dureza del agua.
- Aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con las órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.
- Descripción de los diferentes programas de lavado y sus características.
- Explicación de los tipos, manejo, limpieza, mantenimiento de uso y normas de seguridad de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente.
- Realización del lavado y apresto a máquina de ropa, utilizando los productos, la dosificación y el programa preestablecidos.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Realización del escurrido de la ropa utilizando el programa más adecuado.
- Realización del lavado a mano de aquellas prendas delicadas que, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante, así lo aconsejen.
- Mantenimiento y cuidado de las instalaciones y equipos, para sacar el máximo provecho a los productos utilizados, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Participación en la mejora de calidad durante todo el proceso.

### **Aplicación de técnicas de secado y revisión de ropa.**

- Descripción de los diferentes programas de secado y sus características.
- Explicación de los tipos, manejo, limpieza, mantenimiento de uso y normas de seguridad de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en el secado de la ropa.
- Realización del secado de ropa a máquina, seleccionando el programa más adecuado.
- Realización del secado sin intervención mecánica de aquellas prendas delicadas que no toleren el secado a máquina, de acuerdo con las especificaciones técnicas del fabricante.
- Comprobación del buen estado de limpieza, desinfección y secado de las ropas lavadas y retirar aquellas que presenten anomalías producidas por manchas resistentes u otras razones.
- Cuidado de las instalaciones y los equipos, sacando el máximo provecho a los productos utilizados, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.

### **Aplicación de las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería.**

- Explicación de los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias, precisando la función y los requisitos formales de los documentos generados.
- Explicación de los criterios de clasificación y ubicación de existencias más utilizados.
- Descripción y caracterización de los tipos de inventarios más utilizados explicando su finalidad.
- Explicación de los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.
- Interpretación y cumplimentación de la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería.
- Realización del mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando su caducidad.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación de otros.
- Comunicación de las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento retirando los productos afectados, siguiendo el protocolo establecido.

### **Aplicación de normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de manipulación y lavado de ropa sucia.**

- Identificación e interpretación de las normas vigentes en materia de seguridad, higiene y salud, que afectan a la manipulación y lavado de ropa sucia y a los locales, instalaciones y equipos.
- Identificación y utilización de las protecciones necesarias en el manejo de ropa sucia, equipos, máquinas y utensilios (como gafas, guantes y mascarillas), interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene.
- Identificación de los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas.

- Aplicación de los criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos.

### **Procedimientos internos de comunicación en lavandería**

- Tipos de documentos. Complimentación. Circuitos internos.
- Simbología del etiquetado de productos para el lavado.

### **Productos textiles. Etiquetado. Clasificación y marca para el lavado**

- Productos textiles: Las fibras: clasificación y comportamiento al lavado, productos químicos, escurrido, centrifugado y secado en los procesos de conservación o mantenimiento. Las telas: clasificación, tipos, acabados y comportamiento al lavado, productos químicos, escurrido, centrifugado y secado en los procesos de conservación o mantenimiento. Las ropas: clasificación.
- Etiquetado de las ropas: Etiquetas de identificación: tipos. Etiquetas de composición. Etiquetas de conservación o mantenimiento.
- Técnicas de clasificación de la ropa para el lavado: Identificación, descripción y aplicación.
- Procedimientos para marcar y contraseñar ropa: Marca a mano. Marca en plancha con cinta adhesiva. Marca en lavadero con alicate. Marca con termoselladoras. Otras.
- Procedimientos para contraseñar en almacenes de lencería.

### **Lavado, limpieza y secado de ropa**

- El lavado de ropa: tipos.
- Maquinaria: características, funcionamiento y precauciones de uso.
- Elementos accesorios para el lavado: carros, básculas, clasificadoras, marcadoras y máquinas para contraseñar.
- Las manchas y su tratamiento: manchas simples y complejas; tipos de manchas especialmente delicadas como tinta, grasa, yodo, sangre o cera; técnicas de lavado: por absorción, disolución o neutralización.
- Productos de lavado: detergentes, suavizantes, blanqueadores, neutralizantes. Características, funciones y normas de uso básicas.
- Los diferentes procesos de lavado. Factores que intervienen en su eficacia: temperaturas, productos, dureza del agua.
- Los diferentes programas de lavado y especificaciones de utilidad. Técnicas básicas de ahorro de energía en el proceso.

### **Almacenamiento y distribución interna de productos para el lavado**

- Proceso organizativo del almacenamiento de productos, utensilios para el lavado. Sistemas de almacenaje: bloques apilados; sistema convencional; sistema compacto; sistema dinámico.
- Criterios de almacenaje: ventajas e inconvenientes.
- Formas de clasificación de los productos. El embalaje y el etiquetado.
- Normativa aplicable.
- Tipos de procedimientos de gestión de stocks. Criterios de clasificación de stocks.
- La rotación y ubicación de existencias. Fichas de almacén. Inventarios.

### **Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de lavado de ropa propios de establecimientos de alojamiento**

- Normativa específica.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos para el lavado.
- Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Heridas y su protección.
- Medidas de prevención y protección: En el taller de lavandería. En utilización de máquinas, equipos y utensilios de lavandería.
- Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

### **Requisitos básicos del contexto formativo**

#### **1. Espacios e instalaciones**

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

Taller de costura, lavandería y planchado de 90 m2.

## 2. Equipamientos

Maquinaria y equipos específicos para el lavado y secado de ropa como lavadoras, centrifugadoras y secadoras. Útiles y herramientas: carros, cubos, básculas, marcadores de ropa sucia y ficheros, entre otros. Almacenes. Productos para el lavado, limpieza y apresto de tejidos como detergentes, suavizantes, almidones, quitamanchas, blanqueadores y neutralizantes industriales.

## 3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la lavandería en establecimientos de alojamiento, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:
  - Formación académica Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## 3. Módulo formativo: **PLANCHADO Y ARREGLO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS**

Asociado a la unidad de competencia: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.

### Contenidos e indicadores de nivel de logro

#### **Interpretación de especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el planchado y arreglo de ropa.**

- Interpretación del etiquetado de los productos utilizados habitualmente en los procedimientos de planchado y arreglo de ropa.
- Interpretación de los símbolos que sobre conservación y manipulación se utilizan en las etiquetas de los productos químicos.
- Identificación y cumplimentación de documentos de uso habitual en las actividades de lencería, como documentos de control, justificación de entradas y salidas y bajas provocadas por incidencias diversas.
- Realización del recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén.
- Traslado adecuado de informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas.
- Interpretación correcta de la información recibida, asegurando la comprensión por parte del interlocutor.
- Cumplimentación de los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad.

#### **Planchado de ropas en alojamientos, utilizando la maquinaria apropiada.**

- Identificación y descripción de las técnicas de selección de ropas, atendiendo a la composición del tejido, fibra y acabado, y a diferentes dinámicas de trabajo en función del tipo de establecimiento, interpretando su etiquetado.
- Clasificación de las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación.
- Identificación y descripción de los diferentes procesos de planchado y su aplicación según las características de las prendas.
- Agrupación de la ropa que debe recibir el mismo tipo de planchado, separando la que esté sin etiquetar, o precisen un tratamiento especial.
- Agrupación de la ropa que tenga el mismo acabado, colocándola en los contenedores correspondientes.
- Realización del aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.
- Explicación de los tipos, manejo, limpieza y mantenimiento de uso de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en el planchado y doblado de la ropa.
- Descripción y argumentación de los aditivos y demás productos utilizados para el planchado.
- Disposición y programación de la maquinaria para efectuar las operaciones de planchado, prestando especial atención a las características del lote y sus especificaciones.
- Disposición y programación de la maquinaria para efectuar las operaciones de doblado.
- Realización del correspondiente ajuste de las máquinas para precinto de las ropas.

- Comunicación de las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de planchado, plegado y precinto de las ropas que lo precisen.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.

#### **Arreglo de ropas en alojamiento utilizando técnicas de cosido a mano y a máquina, con los medios y materiales adecuados.**

- Realización del aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.
- Explicación de los tipos, manejo, limpieza y mantenimiento de uso de las máquinas, útiles y herramientas utilizados para cosido de ropa.
- Comprobación del buen funcionamiento y reglaje de las máquinas y de los accesorios que van a ser utilizados para el proceso de cosido de las ropas.
- Selección de los materiales y útiles necesarios.
- Realización , a mano o a máquina, costuras de unión y dobladillos, cosido de botones y pegado de cremalleras, autoadhesivos y otros elementos.
- Confección de ropas sencillas, como picos de cocina, servilletas, delantales o paños.
- Realización de zurcidos sencillos en ropas.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Participación en la mejora de calidad durante todo el proceso.

#### **Aplicación de las normas y medidas de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado y arreglo de ropa.**

- Identificación e interpretación de las normas vigentes en materia de seguridad, higiene y salud, en particular las que afectan al planchado, arreglo y confección de ropa, propios de establecimientos de alojamiento, y a los locales, instalaciones y equipos utilizados.
- Identificación y utilización de las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios.
- Interpretación adecuada de la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria.
- Identificación de los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas.
- Aplicación de los criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos.

#### **Procedimientos internos de comunicación en el taller de planchado y costura**

- Tipos de documentos. Cómo cumplimentarlos. Circuitos internos.
- Simbología del etiquetado de productos para el planchado.

#### **Clasificación de ropas para el planchado**

- El comportamiento de los distintos tipos de fibras al planchado.
- El comportamiento de los distintos tipos de telas al planchado.
- La interpretación de etiquetas.
- Técnicas de clasificación de la ropa para el planchado: identificación, descripción y aplicación.

#### **Planchado, plegado, empaquetado o embolso de ropa**

- El planchado: tipos.
- Maquinaria específica: tipos (prensas de planchado, estiradoras, introductoras, plegadoras mecánicas, rodillos o calandrias. Características, funcionamiento, precauciones de uso y técnicas básicas de ahorro de energía en su empleo.
- Elementos complementarios para el planchado y plegado como mesas, percheros, maniqués, almohadillas, bandejas y bolsas.
- Productos asociados al planchado.
- El proceso de planchado y plegado. Factores que intervienen en su eficacia: temperatura, presión, vapor, tiempo y humedad. Programas de planchado y plegado mecánico. Técnicas básicas de ahorro de energía.
- Factores. Aplicaciones.
- Empaquetado o embolso de ropa: tipos y aplicaciones.

#### **Costura**

- Materiales de costura.
- La máquina de coser: tipos, funcionamiento y reglaje.

- Técnicas básicas de costura a mano y a máquina; aplicaciones.
- El zurcido: clases, técnica y aplicaciones.

### **Almacenamiento y distribución interna de ropas y productos para el planchado**

- El proceso organizativo del almacenamiento de ropas y de productos y utensilios para el planchado.
- Sistemas de almacenaje.
- Criterios de almacenaje de ropas: ventajas e inconvenientes.
- Tipos de clasificación de los productos para el planchado.
- Rotación y ubicación de existencias de lencería. Cómo cumplimentar de fichas de almacén.

### **Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado y arreglo de ropa propios de establecimientos de alojamiento**

- Normativa específica.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos para el planchado y arreglo de ropa.
- Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Heridas y su protección.
- Medidas de prevención y protección: En el taller de planchado y costura. En utilización de máquinas, equipos y utensilios de planchado y costura.
- Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales

### **Requisitos básicos del contexto formativo**

#### **1. Espacios e instalaciones**

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.  
Taller de costura, lavandería y planchado de 90 m<sup>2</sup>

#### **2. Equipamientos**

Maquinaria y equipos específicos para el planchado y empaquetado-sellado de ropa como: planchas, máquinas de prensado, máquinas de rodillo o calandrias. Útiles y herramientas como carros, cubos, básculas, marcadores de ropa sucia, tablas de planchado, ficheros. Almacenes. Máquinas de coser y accesorios. Elementos para costura: hilos y fornituras. Herramientas para remaches y grapas. Dotación de ropa propia de distintos tipos de alojamiento.

#### **3. Perfil profesional del formador**

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la lencería en establecimientos de alojamiento, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:
  - Formación académica Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

#### **4. Módulo formativo: LIMPIEZA, TRATAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE SUELOS, PAREDES Y TECHOS EN EDIFICIOS Y LOCALES**

Asociado a la unidad de competencia: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.

### **Contenidos e indicadores de nivel de logro**

#### **Identificación de las tareas de limpieza a realizar en un edificio o local**

- Descripción de los tipos de residuos y basuras que se generan y acumulan en los paramentos, suelos y techos a limpiar, asociándolos a los tipos de suciedad.
- Observación y análisis de los tipos de limpieza atendiendo al tipo de intervención que requieren.
- Diferenciación de los tipos de limpieza a efectuar atendiendo al criterio de periodicidad.

- Definición de los conceptos de suciedad, limpieza, desinfección e higiene relacionándolos con las tareas de limpieza a realizar en función del contexto.
- Definición de las actuaciones preventivas en la ejecución de cada procedimiento de limpieza reconociendo los riesgos derivados de la actuación.
- Identificación y diferenciación de los tipos de materiales atendiendo a su consistencia: duros (terrazo, granito mármol u otros) y blandos (plásticos, madera, textiles u otros) a partir de la presentación de muestras.
- Determinación de las características físicas de los paramentos, suelos y techos.
- Explicación de las ventajas e inconvenientes que cada material comporta para su atención, tratamiento y limpieza.

#### **Selección de útiles y procedimientos necesarios en la limpieza de edificios o locales**

- Identificación de los productos de limpieza para suelos, paredes y techos.
- Clasificación de los productos de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.
- Interpretación del etiquetado y la ficha de seguridad de los productos de limpieza valorando su utilidad y necesidad.
- Selección del producto más adecuado según tarea a realizar, justificando su elección.
- Realización de la manipulación y dosificación del producto de limpieza.
- Descripción de las condiciones para el almacenamiento de los productos según sus características.
- Descripción de útiles de limpieza explicando sus funciones, normas de utilización, riesgos asociados y mantenimiento.
- Justificación de la selección de útiles en función del tipo de material a limpiar, garantizando el respeto a los procedimientos de aplicación.
- Explicación de los procedimientos de conservación de útiles de limpieza.

#### **Acondicionamiento previo a la limpieza de edificios o locales**

- Descripción de la forma de llevar a cabo la ventilación de espacios considerando la seguridad.
- Reconocimiento de los protocolos de seguridad del inmueble para realizar la ventilación.
- Identificación de las condiciones previas establecidas por el centro de trabajo referidas a la apertura/cierre de puertas, ventanas, aberturas.
- Regeneración del aire del entorno de trabajo abriendo puertas, ventanas o cualquier otra abertura en los paramentos.
- Realización del desplazamiento de los objetos situados dentro del espacio de intervención y que interfiere la acción, barrido-aspirado-fregado.
- Verificación de la clausura de cuanta puerta, ventana o abertura haya sido alterada por nuestra intervención.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.

#### **Realización de los procesos de limpieza en edificios o locales**

- Identificación del espacio de actuación para organizar una limpieza, determinando el procedimiento y técnicas a emplear.
- Realización de la accesibilidad a la parte superior de paredes y techos.
- Verificación de una intervención comprobando si se ha producido la retirada de suciedad de las diferentes superficies.
- Obtención de la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza.
- Definición de la secuencia de tarea y el tiempo estimado de ejecución.
- Identificación del tipo de material que reviste el paramento, seleccionando la técnica de limpieza apropiada.
- Elección del útil y producto, si fuera necesario, evitando que dañe al medio ambiente.
- Preparación del producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
- Mantenimiento en perfecto uso los útiles empleados reconociendo su necesidad.
- Aplicación de la técnica, útil y producto verificando la consecución de los resultados esperados.
- Explicación de las técnicas de limpieza: barrido, barrido húmedo, aspirado, fregado, desempolvado, relacionándolos con el tipo de material al que se aplican.
- Elección de las técnicas de acuerdo a las características de los materiales que revisten los paramentos y superficie a tratar.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas, respecto a otros.
- Explicación de las pautas de actuación ante el tránsito de personas en el área de trabajo, valorando la seguridad de las mismas.

### **Elementos que intervienen en un proceso de limpieza**

- Limpieza, suciedad, desinfección, higiene.
- Residuos: clasificación y tratamientos.
- Materiales que revisten los paramentos, suelos y techos: Tipos; Tratamiento requerido.
- Útiles y/o herramientas de limpieza: Tipos; Modo de utilización.
- Aparatos electro-mecánicos de fácil manejo: Aspiradores o similares.
- Productos de limpieza: Tipos; Manipulación; Dosificación; Almacenaje. Etiquetado.

### **Procedimientos y técnicas de limpieza**

- Barrido.
- Barrido húmedo.
- Aspirado.
- Fregado.
- Desempolvado.

### **Organización del trabajo de limpieza en edificios y locales**

- Funciones.
- Tiempo.
- Espacio.
- Riesgos: tipos y prevención. Equipos de protección individual.
- La retirada y recogida selectiva de residuos y basuras.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

### **Requisitos básicos del contexto formativo**

#### **1. Espacios e instalaciones**

Aula taller de 60 m<sup>2</sup>.

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

#### **2. Equipamientos**

Productos químicos. Herramientas y útiles sencillos.

#### **3. Perfil profesional del formador**

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionadas con la limpieza de suelos paredes y techos, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - Formación académica de Técnico superior o de superior nivel, relacionada con este campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

#### **5. Módulo formativo: LIMPIEZA DE MOBILIARIO INTERIOR**

Asociado a la unidad de competencia: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.

### **Contenidos e indicadores de nivel de logro**

#### **Identificación y selección de las herramientas y productos de limpieza relacionándolos con los tipos de mobiliario.**

- Identificación de los materiales que configuran el mobiliario de los espacios a limpiar relacionándolo con su procedimientos de limpieza.
- Identificación de los tipos de residuos que se depositan en el mobiliario identificando manchas que se producen y suciedad que acumulan.
- Descripción de la asociación que se produce entre los materiales que constituyen el mobiliario y los requerimientos para su limpieza.

- Descripción de las herramientas o útiles de limpieza, explicando: sus funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.
- Justificación de la utilización de herramientas o útiles en función del tipo de mobiliario a limpiar.
- Explicación de los procedimientos de mantenimiento de útiles de limpieza y su conservación.
- Clasificación de los productos de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas, inconvenientes y modos de aplicación.
- Identificación de productos de limpieza para limpiar el mobiliario y no dañar al medio ambiente.
- Interpretación del etiquetado y ficha técnica de los productos de limpieza del mobiliario de acuerdo a lo que los fabricantes establecen.
- Selección del producto de limpieza, en función del mobiliario justificando su elección.
- Argumentación de los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.
- Descripción de las consecuencias del consumo equilibrado de agua y energía.

#### **Realización de la limpieza del mobiliario de un espacio a intervenir.**

- Clasificación de los procedimientos de limpieza vinculándolos a las características de cada material.
- Obtención de la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza.
- Identificación del tipo de material del que se compone el mobiliario seleccionando el procedimiento de limpieza adecuado.
- Determinación de la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución que permitan alcanzar los resultados previstos.
- Realización de las tareas previas antes de la limpieza preparando las condiciones necesarias.
- Elección del útil y producto (si fuera necesario) que no dañe al medio ambiente, preparando el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación.
- Aplicación del procedimiento, útil y producto para lograr los resultados deseados.
- Realización del mantenimiento de los útiles empleados, garantizando su conservación.
- Identificación de los riesgos laborales que se pueden identificar según las tareas a realizar.
- Realización de la inspección del lugar sobre el que se intervino, que permita detectar restos de suciedad no retirados.
- Argumentación de los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.

#### **Eliminación de los residuos en papeleras.**

- Diferenciación de las papeleras tanto por su función como por su contenido, relacionando dicha observación con la actuación que se llevará a cabo.
- Descripción de las acciones para que una papeleras recupere las condiciones higiénicas y pueda volver a ser utilizada.
- Explicación de la manera de retirar los residuos asegurando la extracción de los mismos y la posterior limpieza del recipiente, así como las precauciones a seguir en la manipulación de la misma.
- Realización de la retirada los residuos de la papeleras garantizando su higienización.
- Reposición de la bolsa, en su caso, verificando su colocación, para que queda lista para su utilización.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.

#### **Realización de la higienización y desinfección de aseos.**

- Explicación de la importancia de la higienización y desinfección de los aseos como procedimiento para salvaguardar la sanidad pública.
- Elaboración de un documento que compare los productos específicos para la limpieza de los aseos en función de sus características y utilidades.
- Establecimiento del tiempo y los medios de seguridad que hay que seguir con los productos de limpieza.
- Identificación de los dispensadores de los aseos, comprobando su funcionamiento.
- Asociación de las técnicas de limpieza y los utensilios a cada uno de los elementos.
- Determinación de la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución.
- Realización de las tareas previas: ventilación, eliminación de residuos sólidos en el entorno y otras, permitiendo la posterior limpieza.
- Elección del útil exclusivo para cada tipo de sanitario y producto previendo.



- Preparación del producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación, teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
- Aplicación en los sanitarios, de productos desinfectantes.
- Selección de los procedimientos, útiles, productos para limpiar los accesorios, espejos, paramentos garantizando su adecuación.
- Aplicación de los útiles y productos para limpiar los accesorios, espejos y paramentos.
- Reposición de los dispensadores del papel higiénico, papel de manos, jabón y otro tipo de material permitiendo su posterior utilización.
- Realización del fregado el suelo aplicando el producto para su higiene y desinfección, identificación de los riesgos laborales en las tareas a realizar y su prevención.
- Cumplimentación de las hojas de registro de tareas.

#### **Limpieza de aseos**

- Procedimientos de limpieza.
- Limpieza de aseos: Técnicas de higienización y desinfección; Procedimientos de limpieza: sanitarios, accesorios y espejos. Hojas de registro de tareas.

#### **Material consumible en el ámbito de la limpieza de mobiliario**

- Herramientas o útiles de limpieza.
- Máquinas y/o útiles de limpieza.
- Equipos de protección individual.
- Productos de limpieza de mobiliario.
- Manipulación.
- Dosificación.
- Almacenaje.

#### **Técnicas para limpiar el mobiliario**

- Organización del trabajo.
- Funciones.
- Tiempo.
- Espacio.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

#### **Requisitos básicos del contexto formativo**

##### **1. Espacios e instalaciones**

Aula taller de 60 m<sup>2</sup>.

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

##### **2. Equipamientos**

Herramientas y útiles sencillos. Medios de protección personal. Productos químicos.

##### **3. Perfil profesional del formador**

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionadas con la realización de la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - Formación académica de Técnico superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

#### **6. Módulo formativo: LIMPIEZA DE CRISTALES EN EDIFICIOS Y LOCALES**

Asociado a la unidad de competencia: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.

## Contenidos e indicadores de nivel de logro

### Identificación y selección de máquinas, accesorios, útiles y productos de limpieza, según el tipo de cristal a tratar

- Identificación de las condiciones especiales de riesgo, desde el punto de vista de la altura, determinando actuaciones para su prevención.
- Descripción de los tipos de manchas o residuos que se generan y acumulan en los cristales relacionándolos con los procedimientos, útiles, accesorios y productos que requieren.
- Justificación de la utilización de máquinas o útiles en función del tipo de cristal, ubicación - interior o exterior- y método de trabajo.
- Determinación de las características de una superficie acristalada, dificultades de acceso y riesgo del entorno seleccionando productos, máquinas y útiles acordes.
- Realización de la retirada del mobiliario del área de trabajo explicando la forma de reubicación.
- Reconocimiento de las herramientas para eliminar restos de pintura y residuos.
- Identificación y clasificación de los productos de limpieza de cristales, que no dañen al medio ambiente, acorde con sus aplicaciones.
- Explicación del etiquetado y la ficha de seguridad de los productos de limpieza.
- Selección del producto según la tarea a realizar, justificando su elección.
- Realización de la manipulación y dosificación del producto de limpieza.
- Explicación de los procedimientos de conservación y mantenimiento del equipamiento necesario para la limpieza de cristales, garantizando su disponibilidad.
- Descripción de las condiciones para el almacenamiento de útiles, máquinas, accesorios y productos de limpieza considerando sus características y normativa en materia de seguridad.
- Argumentación de los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.

### Realización de los procesos de limpieza de cristales

- Descripción de los métodos de limpieza de cristales, interiores y exteriores.
- Clasificación de los procedimientos de limpieza de acuerdo a las características de las superficies acristaladas y protocolos de seguridad del inmueble.
- Elección del procedimiento de limpieza según tipo de cristal, riesgo, localización y protocolos de seguridad justificando la elección.
- Extracción de la información relevante para llevar a cabo la limpieza de cristales, marcando la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución.
- Elección del equipamiento para llevar a cabo el procedimiento de limpieza, seleccionando productos que no dañen al medio ambiente.
- Preparación del producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación del fabricante.
- Aplicación del procedimiento utilizando máquinas, accesorios, útiles y productos.
- Descripción de la forma de revisar el cristal, detectando restos de suciedad, explicando el procedimiento para corregir los errores.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Identificación de los riesgos laborales en las tareas de limpieza de cristales.

### Equipamiento y técnicas de limpieza de cristales de edificios y locales

- Superficies acristaladas: Tipos, características de los cristales. Tipos de suciedad.
- Técnicas: Interior y exterior; limpieza de cristales especiales.
- Equipamiento: Máquinas; Accesorios; Útiles; Productos; Revisión del material.

### Organización del trabajo en lo relativo a la actividad de limpieza de cristales en edificios y locales

- Funciones.
- Tiempo.
- Espacio.
- Prevención de riesgos y protocolos de seguridad. Equipos de protección individual.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

### Requisitos básicos del contexto formativo

### 1. Espacios e instalaciones

Aula taller de 60 m<sup>2</sup>.

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

### 2. Equipamientos

Productos químicos. Maquinaria de limpieza de cristales, accesorios. Herramientas y útiles. Equipos de protección.

### 3. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la realización de la limpieza de cristales, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - Formación académica de Técnico Superior u otra formación de superior nivel relacionada con este campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

### 7. Módulo formativo: **TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA CON UTILIZACION DE MAQUINARIA**

Asociado a la unidad de competencia: Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales, utilizando maquinaria.

### Contenidos e indicadores de logro

#### **Organización y selección de equipos, productos y accesorios para la limpieza y tratamiento de superficies.**

- Diferenciación de los conceptos de suciedad, limpieza, desinfección e higiene.
- Identificación de los tipos de suciedad que se generan y acumulan según el tipo de materiales.
- Identificación de las características físicas y naturaleza de los materiales constituyentes de las superficies a limpiar, determinando su tratamiento y limpieza.
- Explicación de los procedimientos de limpieza y tratamiento de suelos: barrido, fregado, decapado, encerado, abrillantado - cristalizado, aspirado, peinado, y otros relacionándolos con los tipos de superficie en que se aplican.
- Descripción de máquinas, accesorios y útiles de limpieza, reconociendo sus funciones, normas de utilización y riesgos específicos.
- Observación de la presencia de personas en la zona de trabajo del profesional.
- Selección de la máquina a utilizar en función de la tarea a desarrollar.
- Identificación de los productos de limpieza para suelos y mobiliario textil.
- Clasificación de los productos de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.
- Interpretación del etiquetado y la ficha de seguridad de los productos de limpieza.
- Selección del producto a utilizar según el tipo de superficie y de suciedad a limpiar justificando su elección.
- Manipulación y dosificación correcta del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones.
- Descripción de las condiciones para el almacenamiento de los productos de limpieza, según sus características.
- Identificación de los riesgos derivados de la limpieza con máquinas determinando la actuación para prevenirlos, identificando los equipos de protección individual.

#### **Realización de la limpieza de superficies con máquinas barredoras.**

- Descripción de los tipos de barredoras, accesorios y útiles de limpieza, señalando sus posibilidades, la manera de utilización y proceso de aplicación.
- Identificación de los riesgos específicos asociados al uso de una barredora y su prevención.
- Comparación de los tipos de barredoras, analizando ventajas e inconvenientes de cada una de ellas en función del tipo de superficie y del espacio a limpiar.
- Identificación de las características de los materiales constituyentes de la superficie a limpiar, seleccionando la barredora adecuada según tarea a desarrollar.
- Manejo de la máquina siguiendo las indicaciones pertinentes.

#### **Realización de la limpieza de superficies con máquinas fregadoras.**

- Descripción de los tipos de fregadoras, accesorios y útiles de limpieza reconociendo sus funciones, normas de utilización y proceso de aplicación.
- Elección de la máquina fregadora, analizando, ventajas e inconvenientes de cada una de ellas, según el espacio a limpiar.
- Identificación de los riesgos que ocasiona la utilización de maquinas fregadoras señalando la forma de prevenirlos.
- Enumeración de los pasos a seguir para realizar la supervisión de la máquina fregadora verificando su estado antes de su utilización.
- Realización de la limpieza de una superficie, analizando las características físicas de los diversos materiales constituyentes de la superficie, así como la selección de la máquina, accesorios y útiles necesarios.
- Delimitación del perímetro de suelo a trabajar para evitar caídas o accidentes.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias.

#### **Realización de las acciones de decapado, encerado y abrillantado de suelos.**

- Explicación del procedimiento de decapado, considerando los restos de productos y/o suciedad.
- Selección y dosificación de los productos de limpieza, de acuerdo con sus aplicaciones, interpretando el etiquetado y la ficha de seguridad.
- Descripción de máquinas, accesorios y útiles para realizar el decapado.
- Identificación de los potenciales riesgos derivados del uso de productos decapantes y máquinas, indicando la forma de prevenirlos.
- Determinación del perímetro de suelo a trabajar, delimitando el mismo para evitar caídas.
- Elección de la maquinaria, accesorios y productos, justificando su selección.
- Realización del decapado, garantizando los resultados esperados.
- Realización de las tareas de mantenimiento de la máquina para ser utilizada con posterioridad.
- Definición del procedimiento del encerado señalando la secuencia lógica de pasos a dar.
- Reconocimiento del estado del suelo verificando si requiere sellado previo.
- Identificación de las características físicas de los diversos materiales constituyentes de la superficie a tratar, seleccionando útiles, máquinas y accesorios.
- Determinación y dosificación de los productos de encerado, de acuerdo con sus aplicaciones.
- Argumentación de los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos.
- Identificación de las máquinas, accesorios, útiles y productos empleados en las tarea de abrillantado - cristalizado.
- Explicación del procedimiento de abrillantado - cristalizado del suelo.
- Descripción de las máquinas, accesorios y útiles de limpieza para el abrillantado - cristalizado del suelo, reconociendo sus funciones, normas de utilización y riesgos.

#### **Realización de la limpieza de superficies y mobiliarios textiles.**

- Identificación de los procedimientos a utilizar en la limpieza de superficies textiles justificando la selección.
- Identificación de las máquinas, herramientas y productos que se utilizan en mobiliarios y superficies textiles, explicando sus posibilidades de limpieza según aplicación.
- Obtención de la información relevante que permita seleccionar el procedimiento de limpieza acorde a la superficie a tratar.
- Descripción del proceso de aplicación eligiendo máquina, accesorios, útiles y productos.
- Preparación y dosificación del producto siguiendo las instrucciones de uso, teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
- Manejo de la máquina con precisión, controlando su funcionamiento, productos o materiales.
- Argumentación de los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel, sugerencias.

#### **Revisión de las máquinas de limpieza para garantizar su funcionamiento.**

- Explicación de las operaciones revisión visual y limpieza que requiere cada tipo de máquina, de acuerdo con el programa establecido.
- Explicación de las ventajas de poner en práctica un plan de mantenimiento preventivo, de seguimiento y supervisión de la maquinaria estableciendo la forma de desarrollarlo.
- Enumeración de las tareas para mantenerse en perfecto uso de operación, permitiendo su utilización en cualquier momento que se requiera.

#### **Organización de los trabajos de limpieza con maquinaria**

- La organización y rendimiento con máquinas de limpieza.

- Tipos de procedimiento.
- Tiempos.
- Espacios.

#### **Maquinaria de limpieza**

- Tipos de intervenciones.
- Tipos: barredora, fregadora, aspiradores, rotativas, máquinas para moquetas, hidrolimpiadora, máquina de inyección-extracción, otras máquinas.
- Componentes y accesorios para la utilización.
- Revisión visual y limpieza de máquina y accesorios.
- Seguimiento y almacenaje de la maquinaria.

#### **Limpieza y tratamiento de suelos**

- Tipos: duros (terrazo, granito mármol u otros) y blandos (plásticos, madera, textiles u otros).
- Tipos de tratamientos: de suelos cristalizables (decapado, cristalizado), de suelos plásticos (decapado, lustrado, mantenimiento), de textiles (aspirado, lavado).

#### **Tratamientos de limpieza con maquinaria**

- Útiles o herramientas de limpieza para superficies.
- Productos de limpieza: manipulación, dosificación y almacenaje.

#### **Prevención de riesgos en la utilización de maquinaria de limpieza**

- Ley de Riesgos Laborales. Medidas de prevención. Equipos de protección individual
- Protección medio ambiental.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

### **Requisitos básicos del contexto formativo**

#### **1. Espacios e instalaciones**

Aula taller de 60 m<sup>2</sup>.

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

#### **2. Equipamientos**

Maquinaria de limpieza. Accesorios. Productos químicos. Útiles de mantenimiento y conservación de la maquinaria. Equipos de protección.

#### **3. Perfil profesional del formador:**

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de la limpieza y tratamiento de superficies utilizando maquinaria, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - Formación académica de Técnico Superior u otra formación de superior nivel relacionada con este campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

### **8. Crédito formativo: REALIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN HABITACIONES**

Asociado a la unidad de competencia: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

### **Contenidos e indicadores de nivel de logro**

#### **Participación en tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos**

- Identificación de las diferentes técnicas de servicio, aplicando las más sencillas y comunes.
- Selección de los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.

- Ejecución de las operaciones de servicio de comidas y bebidas: de acuerdo con las instrucciones definidas, con rapidez y eficacia, con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos.
- Adopción, en todo momento, de las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.
- Atención a potenciales clientes con cortesía y elegancia, potenciando buena imagen de entidad.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Aplicación, en su caso, de modalidades sencillas de facturación y cobro.
- Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

#### **Participación en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas.**

- Diferenciación de los tipos de postservicio habituales, describiendo sus etapas básicas.
- Identificación y realización de tareas habituales que se desarrollan en cierre de áreas de consumo de alimentos-bebidas, su preparación para otro servicio y la finalización de la jornada.
- Identificación de las necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y complementos.
- Identificación de las operaciones de limpieza del local, mobiliario, equipos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.
- Preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.
- Formalización y distribución de las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material así como de posibles averías, anomalías o incidencias.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias, o participando en la mejora de los procesos.

#### **Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en servicio de alimentos y bebidas**

- Identificación e interpretación de las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- Clasificación e interpretación del etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes.
- Identificación de los productos y útiles de limpieza autorizados usando los adecuados.
- Clasificación y explicación de los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes.
- Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y aplicando correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
- Identificación de los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico.

#### **Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante**

- Tipos, clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Tipos de ubicación y distribución.
- Técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

#### **El servicio de alimentos y bebidas y la atención al cliente**

- Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
- Técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.
- El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
- Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.
- Tipos de formalización de comandas sencillas.
- Técnicas básicas de atención al cliente.
- Modalidades sencillas de facturación y cobro.

#### **El postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas**

- Tipos y modalidades de postservicio.
- Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

#### **Limpieza de instalaciones y equipos**

- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

#### **Higiene alimentaria y manipulación de alimentos - Concepto de alimento.**

- Requisitos de los manipuladores de alimentos.

- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

## Requisitos básicos del contexto formativo

### 1. Equipamientos

Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. Mobiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. Extintores y sistemas de seguridad. Elaboraciones culinarias y bebidas. Material para decoración. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

### 2. Perfil profesional del formador:

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con los servicios básicos de restaurante y bar, y normativa de seguridad e higiene sanitaria específicas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - Formación académica mínima de Técnico Superior relacionada con este campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## 9. Crédito formativo: **PREPARACION DE MOBILIARIO, MENAJE Y EQUIPOS, PARA SERVICIOS DE RESTAURACION**

Asociado a la unidad de competencia: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

## Contenidos e indicadores de nivel de logro

### Participación en el diseño básico y decoración de los servicios gastronómicos mas habituales.

- Identificación de las formas y técnicas de decoración, mas habituales.
- Selección de técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
- Proposición del diseño decorativo a las posibilidades de los locales y tipo de servicio.
- Descripción de los principales medios utilizados para la decoración, iluminación y ambientación musical, a aplicar, según el tipo de establecimiento.
- Aplicación de técnicas y empleo de elementos decorativos adecuadas a las composiciones.
- Clasificación de los productos objeto de exposición en función de variables como sabor, color, tamaño, posibilidades de asociación, temperatura adecuada de conservación o época del año.
- Terminación del montaje de expositores conforme al diseño, incorporando elaboraciones específicas en orden y lugar determinados, ateniéndose a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación.

- Ubicación de los géneros, productos gastronómicos y demás, conforme a lo diseñado.
- Realización de la asistencia en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Aplicación de la normativa de manipulación de alimentos, durante todo el proceso.

#### **Realización del montaje de equipos, mobiliario y menaje en los servicios especiales y eventos en restauración, siguiendo instrucciones.**

- Realización del aprovisionamiento de equipos, mobiliario y menaje según órdenes de trabajo.
- Realización del montaje de servicios especiales y eventos conforme a lo planificado, según:
  - Las características del tipo de servicio o evento en cuestión.
  - La superficie y características del local.
  - Equipos, mobiliario, menaje, productos y materiales disponibles.
  - El número de comensales.
  - Las expectativas de la supuesta clientela.
  - La naturaleza, temperatura de conservación, sabor, tamaño y color de las elaboraciones gastronómicas, a efectos de establecer su orden de colocación en los expositores.
- Seguimiento de los procedimientos preestablecidos para el montaje y puesta a punto de estos servicios y eventos, teniendo en cuenta:
  - Los recipientes y equipos asignados.
  - Las temperaturas necesarias.
  - Las normas higiénico-sanitarias.
  - La decoración del conjunto.
- Deducción de posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de mobiliario, equipos, elementos decorativos y elaboraciones específicas.
- Realización de las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y mobiliario utilizados.
- Mantenimiento de los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida.
- Explicación de los tipos, manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de los diferentes tipos de equipos, maquinarias, herramientas, utensilios y mobiliario de uso común.
- Identificación de los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de los equipos, máquinas y útiles mas comunes.
- Realización del mantenimiento de maquinarias, herramientas, utensilios y mobiliario.

#### **Locales, servicios especiales y eventos en restauración**

- Decoración en servicios de restauración y en eventos especiales. Ambientación: lumínica, musical u otras.
- Servicios especiales y eventos en restauración: Barras de degustación y servicios tipo bufé, autoservicio y análogos. Banquetes, servicios de catering y otras tendencias en restauración. Caracterización de los servicios especiales.
- Ejecución de operaciones de preservicio, características: formas de distribución de productos; montaje y decoración. Operaciones de postservicio características.

#### **Montaje de expositores y carros utilizados en restauración**

- Clasificación, descripción y medidas básicas. Ubicación, distribución y mantenimiento de uso.
- Técnicas de montaje y decoración.

#### **Funcionamiento de instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración**

- Clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones y aplicaciones.
- Técnicas de ubicación y distribución, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control.
- Seguridad: condiciones y aplicación de normas específicas; uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Limpieza: sistemas, métodos, procedimientos y productos; aplicaciones.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

#### **Requisitos básicos del contexto formativo**



## 1. Equipamientos

Equipos de refrigeración. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Expositores de elaboraciones culinarias. Mobiliario y equipos específicos para autoservicios, servicios especiales, servicios de catering y eventos gastronómicos. Géneros, productos gastronómicos, bebidas y materiales de decoración. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Uniformes. Productos de limpieza. Combustibles. Extintores y sistemas de seguridad.

## 2. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la disposición de todo tipo de servicios especiales en restauración, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:
  - Formación académica de Técnico Superior o de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## 10. Módulo formativo: FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO

### Finalidades

1. Completar la adquisición de competencias profesionales del perfil alcanzadas en propio centro.
2. Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios de las necesidades de cualificación.
3. Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
4. Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por la alumna o el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que no pueden verificarse por exigir situaciones reales de trabajo.

### Actividades básicas a realizar

- Identificar el proceso productivo de la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Respetar los procedimientos y las normas internas de la empresa.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.
- Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Demostrar cierta autonomía en resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Organizar y mantener en perfecto estado, los departamentos de almacén, lo relacionado con el mantenimiento de útiles, máquinas y equipos, lo relacionado con la limpieza y mantenimiento de elementos decorativos-mobiliario y lo relacionado con prevención de riesgos, salud y respeto medioambiental
- Realizar operaciones de lavado, secado, planchado y cosido de ropas.
- Mantenimiento de productos de lencería, lo relacionado con la manipulación y dosificación de productos de limpieza, lo relacionado con la limpieza de paramentos, suelos, paredes, cristales, etc
- Utilizar y mantener correctamente, máquinas fregadoras, barredoras, enceradoras, etc
- Limpiar superficies textiles
- Higienizar aseos, papeleras y recipientes.
- Realizar el servicio básico de alimentos y bebidas con clientes reales.
- Montar servicios gastronómicos y especiales, así como procesos de preservicio, servicio y postservicio.

## 11. Módulo formativo: **ORIENTACIÓN Y TUTORÍA**

### **Finalidades**

La alumna o el alumno como resultado de cursar y superar los contenidos y actividades de este módulo formativo actuará y se comportará:

1. Identificándose con la opción profesional derivada del perfil establecido, transformando dicha elección y decisión en vocación.
2. Mostrando interés por el progreso profesional y social, identificando oportunidades, ayudas, itinerarios y resultados de dicho progreso.
3. Identificando su potencial de capacidades, competencias y situación personal para abordar metas y proyectos, tomando decisiones y enfrentándose a la resolución de dificultades y problemas de forma coherente con los contextos sociales y profesionales.
4. Interviniendo en el mercado laboral, buscando oportunidades de inserción y decidiendo su progreso en equilibrio con sus metas socio-personales.

### **Contenidos y actividades a desarrollar**

#### **Ubicación y caracterización de la opción profesional**

- Descripción del sector relacionado con el perfil del programa.
  - Identificación de actividades que en él se realizan.
  - Identificación de las empresas que en él radican.
  - Identificación de los diferentes tipos de clientes/usuarios.
- Identificación de las profesiones y categorías profesionales mas comunes en el sector.
- Descripción de las características fundamentales de la profesión u oficio relacionada con el perfil.
  - Identificación de los hábitos laborales exigidos.
  - Identificación de las actitudes personales y sociales necesarias.
- Descripción de los itinerarios formativos de la formación y posibilidades futuras.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

#### **Identificación de necesidades para el progreso profesional y personal**

- Análisis del proceso de la toma de decisiones.
  - Descripción de las formas de actuar en la toma de decisiones.
  - Actuación con iniciativa ante la necesidad de una decisión.
- Análisis de las estructuras organizativas, porqués y funciones.
- Análisis de la formación de los equipos de trabajo.
  - Caracterización de un equipo de trabajo.
  - Valoración del trabajo en equipo.
- Interpretación de significado y tipos de problemas o conflictos.
  - Identificación de las diferentes conductas a emplear ante un conflicto.
  - Identificación de los diferentes tipos de conflicto y conductas a emplear.
  - Identificación y, en su caso, actuación ante posibles soluciones en relación con un conflicto.
- Identificación de los hábitos perjudiciales para el desarrollo profesional.

#### **Dinámica del mercado laboral**

- Descripción de los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- Descripción de los diferentes tipos de contratos.
- Identificación de causas de modificación, extinción o suspensión del contrato.
- Descripción de una nómina.
  - Cálculo del salario.
  - Cálculo de la base de cotización.
  - Cálculo de prestaciones de enfermedad/accidente.
  - Cálculo del I.R.P.F.
  - Cálculo de descuentos.
- Reconocimiento de las diferentes prestaciones y acciones protectoras de la seguridad social, mutuas y el Servicio público estatal de empleo.
- Identificación de los aspectos clave de un convenio en relación con derechos y obligaciones del trabajador y la empresa.

- Identificación de los diferentes canales para la búsqueda de empleo e intermediación.
- Redacción de una carta de presentación.
- Redacción de un curriculum vitae.

### **Proyectos y metas profesionales y personales**

- Identificación de deseos y objetivos personales.
- Análisis de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades.
- Planificación a medio/largo plazo.
- Identificación de los logros obtenidos.
- Análisis de la evolución del trabajo, respecto a los objetivos.
- Identificación de las situaciones laborales o personales que nos alejan o acercan de los objetivos propuestos.
- Reconocimiento del trabajo, como parte intrínseca del desarrollo personal.
- Identificación de las necesidades de ocio y de la conciliación de la vida familiar y laboral, para el desarrollo personal y emocional.
- Reconocimiento de sus intereses y deseos en relación con su vida afectiva, familiar y aficiones.

### **Conflictos**

- Definición, características y tipos.
- Métodos de resolución o supresión.
- La comunicación en el entorno laboral.

### **Hábitos y actitudes**

- Qué son.
- Como afectan al desarrollo profesional.
- El valor del trabajo.
- Actitud hacia el trabajo.
- Hábitos y actitudes positivas, para conservar un empleo.
- Conductas. Qué son y cómo trabajarlas.
- La motivación en el trabajo.

### **Legislación laboral elemental y contratos de trabajo**

- Tipos de relaciones laborales y contratos básicos.
- Elementos esenciales que componen un contrato: jornada, horario, duración, periodo de prueba retribución y vacaciones.
- Derechos y deberes de los trabajadores y empresarios.
- Convenios colectivos: Objetivos y funciones.

### **Nómina y seguridad social**

- Obligaciones de las empresas y trabajadores.
- Prestaciones que contempla.
- Definición y apartados de una nómina.
- Devengos, deducciones y bases de cotización.

### **Participación de los trabajadores en la empresa**

- Agentes Sindicales.
- La negociación colectiva.
- Asociaciones empresariales.

### **Búsqueda de empleo**

- El mercado laboral.
- Autoorientación.
- Métodos de búsqueda activa de empleo.
- Curriculum: tipos.
- Ofertas públicas de empleo.

### **Proyectos y metas personales**

- Qué son y como trabajarlos.
- Psicología básica.
- El proyecto personal de vida.
- Ocio y tiempo libre.
- Estilos de vida y relaciones sociales.

- Técnicas de Autoevaluación personal.

### **Seguridad y salud en el trabajo: conceptos básicos**

- El trabajo y la salud: Los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
- Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia.

### **Riesgos generales y su prevención**

- Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Riesgos ligados al medio-ambiente del trabajo.
- La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
- Planes de emergencia y evacuación.
- El control de la salud de los trabajadores.
- Primeros auxilios.

### **Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos**

- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo. Organización del trabajo preventivo: "rutinas básicas". Documentación: recogida, elaboración y archivo.

### **Requisitos básicos del contexto formativo**

#### **1. Espacios e instalaciones:**

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna

#### **2. Perfil profesional del formador:**

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la orientación y tutorización, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - Formación académica mínima de Diplomado u otra de nivel superior relacionada con este campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de 5 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que se establezca.

**ANEXO II**

1. Los horarios de los módulos específicos para el primer curso serán:

<b>Módulo formativo específico</b>	<b>Horas/semana mínimo</b>	<b>Horas/semana de referencia</b>
Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	<b>4</b>	<b>5</b>
Lavado de ropa en alojamientos	<b>3</b>	<b>4</b>
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	<b>3</b>	<b>4</b>
Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales	<b>2</b>	<b>2</b>
Limpieza de mobiliario interior	<b>2</b>	<b>2</b>
Limpieza de cristales en edificios y locales	<b>1</b>	<b>1</b>
Libre designación del centro	<b>3</b>	

- Obligatoriamente en el primer curso de han de impartir completos los módulos formativos específicos:
  - Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos
  - Lavado de ropas en alojamientos
  - Planchado y arreglo de ropas en alojamientos
- En ningún caso los horarios de los módulos formativos específicos, en este primer curso, pueden superar las 18 horas por semana.

2. Los horarios de los módulos específicos para el segundo curso serán:

<b>Módulo formativo específico</b>	<b>Horas/semana mínimo</b>	<b>Horas/semana de referencia</b>
Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria	<b>5</b>	<b>6</b>
Realización del servicio de alimentos y bebidas en habitaciones	<b>3</b>	<b>4</b>
Preparación de mobiliario, menaje y equipos, para servicios de restauración	<b>4</b>	<b>5</b>
Libre designación del centro	<b>3</b>	

- Este segundo curso tiene una duración en centro educativo de 24 semanas. El resto de semanas se dedicará a la FCT con una duración total y obligatoria de 330 horas.
  - En ningún caso los horarios de los módulos formativos específicos, en este segundo curso, pueden superar las 15 horas por semana.
3. El módulo de Orientación y Tutoría tendrá una duración obligatoria en cada curso de dos horas semanales.