



Perfil Profesional: Servicios Auxiliares de Alojamientos Turísticos y Catering.

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Servicios auxiliares de Alojamientos Turísticos y Catering queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Servicios auxiliares de Alojamientos Turísticos y Catering.
2. Nivel: Programas de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 600 horas.
4. Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Competencia general.

Realizar las actividades de preparación y limpieza de habitaciones, superficies, mobiliario y materiales en el ámbito de establecimientos de alojamiento, colectividades/catering, edificios y locales, aplicando las técnicas y procedimientos que garantizan su higiene y mantenimiento, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar el aprovisionamiento interno de materiales y productos necesarios para el desarrollo de las operaciones de limpieza de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en establecimientos de alojamiento.
- b) Mantener los equipos, máquinas, útiles y accesorios de forma eficiente para garantizar la conservación de los mismos y evitar deterioros y gastos innecesarios.
- c) Efectuar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, aplicando las técnicas adecuadas en cada caso que garanticen los resultados preestablecidos.
- d) Aplicar procedimientos de lavado acuoso, en seco y planchado a ropas, utilizando la maquinaria y productos específicos a cada tipo, cumpliendo los protocolos de calidad preestablecidos.
- e) Realizar arreglos sencillos de ropas, tales como costuras de unión, dobladillos, cambio de botones y otros de forma manual o con máquinas, de acuerdo a instrucciones recibidas.
- f) Limpiar y tratar superficies y mobiliario interior en establecimientos de alojamiento, edificios y locales, seleccionando productos y maquinarias y



aplicando técnicas para garantizar su higienización, conservación y mantenimiento.

g) Disponer la carga de materiales, equipos y productos envasados, necesarios para preparar los servicios de montaje de catering, aplicando las normas de seguridad e higiene y las medidas de prevención de riesgos.

h) Recepcionar y clasificar mercancías procedentes de servicios de catering, controlando su estado para su distribución a las zonas de higienización y desinfección o a sus zonas de origen para su aprovechamiento o reutilización.

i) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes de servicios de catering o en colectividades, para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

j) Distribuir y ubicar los equipos y materiales limpios en las zonas de almacenamiento, para garantizar su mantenimiento en condiciones idóneas hasta posteriores utilidades.

k) Demostrar autonomía en la resolución de pequeñas contingencias durante el desarrollo de la actividad laboral.

l) Cumplir los protocolos de seguridad laboral, higiene, calidad y protección ambiental para evitar daños en las personas y en el ambiente.

m) Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, transmitiendo la información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

n) Mantener unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo.

o) Mantener el espíritu de aprendizaje y de actualización de conocimientos en el ámbito profesional.

p) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas.

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de pisos en alojamientos. HOT222_1 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.

UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.

b) Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales. SSC319_1 (RD 1368/2007, de 19 de octubre) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.



UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.

UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.

UC1088_1: Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones básicas de catering. HOT325_1 (RD 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende la siguiente unidad de competencia:

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

Entorno profesional.

1. Este profesional ejercerá su actividad fundamentalmente en el sector de la hostelería y el turismo, especialmente en los subsectores del alojamiento turístico y en el de la restauración colectiva, aunque también puede desarrollar sus actividades en los sectores sanitarios y de servicios sociales y a la comunidad.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

a)Auxiliar de pisos y limpieza.

b)Camarera/o de pisos en establecimientos de alojamiento turístico.

c)Auxiliar de lavandería y lencería en establecimientos de alojamiento.

d)Especialista de limpieza.

e)Peón especialista de limpieza.

f)Limpiador/a

g)Limpiador/a de cristales.

h)Auxiliar en colectividades.

i)Preparador o montador de catering.

j)Auxiliar de preparación/montaje de catering.

Módulos profesionales:

1. Puesta a punto de habitaciones en alojamientos.

2. Técnicas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario.

3. Preparación y montaje de materiales par colectividades y catering.

4. Formación en centros de trabajo.

Módulo Profesional: Puesta a punto de habitaciones en alojamientos.

Código: 7HAH

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.Interpreta Información necesaria para la preparación y limpieza de habitaciones y otras áreas, analizando los protocolos de actuación y la documentación relacionada.



Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las tipologías de alojamientos, diferenciando entre turísticos y no turísticos.
- b) Se han descrito las características del área de pisos en establecimientos de alojamiento turístico.
- c) Se han descrito y caracterizado las funciones relacionadas con la/el camarera/o de pisos.
- d) Se han identificado las características fundamentales del alojamiento en empresas no relacionadas con la actividad turística, como residencias de ancianos, hospitales, colegios y otros.
- e) Se han analizado las relaciones interdepartamentales y los protocolos de actuación.
- f) Se ha identificado la documentación relacionada con la prestación de servicios en el área de pisos y caracterizado su formalización.
- g) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interprofesionales.
- h) Se han identificado las diferentes técnicas de comunicación.
- i) Se han interpretado mensajes orales y escritos relacionados con la actividad profesional de forma clara y concisa.

2. Acopia productos y materiales propios del área de alojamientos identificando sus características y normas de uso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos productos de limpieza habituales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- b) Se han descrito las máquinas y materiales de uso para la limpieza en áreas de alojamiento, así como sus aplicaciones, mantenimiento básico y riesgos en su manipulación.
- c) Se han descrito y caracterizado los procedimientos para la clasificación y ubicación de mercancías en el almacén.
- d) Se han identificado y formalizado los documentos para el control administrativo de las existencias.
- e) Se han analizado y aplicado los protocolos de actuación para realizar los procedimientos de aprovisionamiento y distribución interna.
- f) Se han seleccionado los productos, maquinaria y útiles necesarios para el desarrollo posterior de las tareas de limpieza en las tareas de alojamiento.
- g) Se han descrito y aplicado las pautas de organización y control del office de pisos, según normas o instrucciones recibidas.
- h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

3. Pone a punto habitaciones y áreas comunes, caracterizando las técnicas, fases y procedimientos adecuados en cada espacio.



Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las diferentes zonas que componen el área de alojamientos, identificando su tipología y características.
- b) Se han descrito las operaciones de limpieza y puesta a punto de habitaciones relacionándolas con los diversos espacios y elementos que las componen.
- c) Se han analizado métodos y secuenciado fases para la correcta ejecución de los procedimientos.
- d) Se han realizado los procedimientos de control y reposición de lencería, artículos de cortesía, mini-bar y otros posibles, según instrucciones o normas preestablecidas.
- e) Se han descrito y caracterizado las operaciones de preparación de habitaciones y áreas comunes para efectuar pequeños trabajos de reforma.
- f) Se han aplicado técnicas sencillas para realizar detalles ornamentales y/o decoraciones florales.
- g) Se han recogido ropa de clientes destinada a lavandería asegurando su correcta identificación.
- h) Se han caracterizado los procedimientos para colaborar en tareas de la adecuación de espacios a actos específicos.
- i) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

4. Lava ropa relacionando productos textiles con las técnicas y productos de lavado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las actividades, puestos y funciones de la lavandería como departamento del área de alojamientos.
- b) Se han descrito las máquinas y elementos accesorios habituales en el lavado y tratamiento de ropas, así como sus aplicaciones, mantenimiento básico y riesgos en su manipulación.
- c) Se han identificado los diversos tipos de ropa atendiendo a las características de su composición.
- d) Se han reconocido los símbolos del etiquetado para adecuar las posteriores operaciones de lavado.
- e) Se ha seleccionado, clasificado y marcado la ropa siguiendo instrucciones o normas preestablecidas.
- f) Se han reconocido los productos para el lavado y tratamiento de ropas, así como sus diversas aplicaciones y normas básicas de uso.
- g) Se han caracterizado los diversos procedimientos de lavado acuoso y en seco, así como las variables que influyen en el resultado final.
- h) Se han identificado técnicas y procedimientos para el tratamiento de manchas difíciles.
- i) Se han organizado las operaciones de lavado secuenciando fases y procedimientos en tiempo y forma.



j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

5. Plancha ropa, caracterizando y aplicando las diversas técnicas y procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las máquinas y elementos complementarios habituales en el planchado y arreglo de ropas, así como sus aplicaciones, mantenimiento básico y riesgos en su manipulación.

b) Se ha clasificado la ropa para su planchado atendiendo a las características de su composición y la simbología relacionada en el etiquetado.

c) Se han descrito y analizado las diversas técnicas de planchado y su aplicación en función de las características de las prendas.

d) Se han reconocido los factores que inciden en el resultado final de los procedimientos de planchado.

e) Se han organizado las operaciones de planchado secuenciando fases y procedimientos en tiempo y forma.

f) Se han identificado y desarrollado los procedimientos de arreglos sencillos de ropas, aplicando las técnicas adecuadas en cada caso.

g) Se han caracterizado y aplicado los procedimientos de doblado, empaquetado y/o embolsado de ropas.

h) Se han descrito y justificado los criterios de clasificación y ubicación de la ropa para su almacenamiento y distribución interna.

i) Se han formalizado los controles documentales atendiendo a instrucciones y/o protocolos establecidos.

j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

Duración: 180 horas (horas/semana)

Contenidos:

Interpretación de información asociada a la preparación y limpieza de habitaciones y otras áreas:

Alojamientos turísticos y no turísticos. Descripción, tipos y clasificación.

Área de pisos en alojamientos turísticos. Características, ocupaciones y funciones habituales.

Área de pisos en alojamientos no turísticos. Descripción, tipos y características.

Relaciones interdepartamentales. Protocolos de actuación y documentación asociada a la prestación de servicios.

Técnicas de comunicación y habilidades sociales. Deontología profesional.

Acopio de productos y materiales:

Productos de limpieza. Tipos, características, dosificación y cuidados en su manipulación.



Materiales electromecánicos y útiles para la limpieza. Tipología y modos de utilización.

Almacén. Descripción y características.

Clasificación, ubicación, mantenimiento y reposición de existencias.

Control documental.

Aprovisionamiento interno. Procedimientos de solicitud, expedición y distribución interna.

Office de pisos. Descripción y procedimientos de organización.

Puesta a punto de habitaciones y áreas comunes:

Habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos. Tipos y características.

Procedimientos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas comunes.

Elementos y peculiaridades de los diversos espacios. Caracterización de los diversos métodos.

Organización y secuenciación del trabajo, ejecución y control de resultados.

Otros procedimientos de puesta a punto.

Decoraciones florales. Técnicas y aplicaciones sencillas.

Lencería y artículos de cortesía. Identificación y formas de proceder.

Preparación de habitaciones y áreas comunes para pequeñas reformas.

Preparación de espacios para actos específicos.

Lavado de ropa:

Lavandería. Descripción, funciones, relaciones con otras áreas y controles documentales.

Maquinaria específica para el lavado acuoso y en seco de ropas y elementos accesorios. Tipología, características, aplicaciones y normas de uso.

Productos textiles. Identificación, tipología y peculiaridades ante el lavado.

Identificación de etiquetas y símbolos.

Clasificación de la ropa en función de su etiquetaje y características.

Métodos para el marcaje de la ropa.

Productos de lavado. Tipología, características, funciones y aplicaciones básicas de uso.

Lavado, limpieza y secado de ropa.

Tipos de lavado, caracterización, aspectos que influyen en el resultado final.

Tratamiento de manchas.

Organización y secuenciación de los procedimientos de lavado y secado, ejecución y control de resultados.

Planchado:

Maquinaria específica para el planchado y elementos complementarios. Tipología, características, aplicaciones y normas de uso.

Planchado de ropa. Descripción y caracterización de los diversos tipos de planchado.

Simbología específica en el etiquetado.

Clasificación de la ropa previa al planchado.

Factores que influyen en el planchado. Identificación y características.

Organización y secuenciación de los procedimientos de planchado, ejecución y control de resultados.



Arreglos sencillos de ropa. Identificación de los tipos de arreglo, descripción de sus características y aplicación de las diversas técnicas.

Doblado y empaquetado de la ropa. Descripción, tipos, características y procedimientos de ejecución.

Procedimientos de almacenamiento y distribución interna de ropas. Criterios para el almacenamiento y clasificación de ropas. Controles documentales.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de aprovisionamiento, servicios, higiene y calidad en las áreas de alojamiento turístico fundamentalmente, aunque no de forma exclusiva.

La definición de esta función incluye aspectos como:

El mantenimiento de instalaciones, máquinas, útiles y herramientas.

La prestación de los servicios.

La higiene y desinfección.

El cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

El aprovisionamiento interno de productos y materiales necesarios para la limpieza.

La realización de operaciones de limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas comunes.

Los tratamientos de lavado y planchado de ropas, así como arreglos sencillos de costura.

Módulo Profesional: Técnicas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario. Código: 7HAS

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Prepara maquinaria y accesorios para la limpieza de superficies identificando sus características, usos y protocolos de actuación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado los conceptos de limpieza, suciedad, desinfección e higiene.

b) Se han analizado las características, aplicaciones y mantenimiento básico de la maquinaria y accesorios.

c) Se han descrito los riesgos asociados a la manipulación de las maquinarias y accesorios, así como las medidas preventivas y protocolos de actuación en cada caso.

d) Se han identificado y seleccionado las máquinas y accesorios en función de las tareas posteriores a desarrollar.



- e) Se han identificado y relacionado los productos químicos con sus aplicaciones, así como los riesgos asociados a su manipulación.
- f) Se han realizado todas las operaciones de puesta a punto y/o preparación de las máquinas, accesorios y productos de limpieza siguiendo instrucciones o normas preestablecidas.
- g) Se han reconocido y tenido en cuenta las medidas preventivas y protocolos de actuación de seguridad, higiene, calidad y protección ambiental.

2. Realiza operaciones de limpieza de paredes, suelos y techos caracterizando y relacionando técnicas y procedimientos con las superficies a tratar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los tipos de suelo y otras superficies, su clasificación y las características específicas de cada uno.
- b) Se han identificado las necesidades de tratamiento y limpieza características de cada tipo de superficie.
- c) Se han descrito y caracterizado los métodos habituales de limpieza de superficies y las especificidades de cada uno.
- d) Se han identificado los puestos y funciones relacionados con las actividades de limpieza de superficies.
- e) Se han reconocido los aspectos deontológicos fundamentales para el desarrollo profesional de estas actividades.
- f) Se han organizado las operaciones de limpieza secuenciando fases asociadas a la ejecución de los diversos métodos.
- g) Se han desarrollado los diversos procedimientos teniendo en cuenta todas las variables que inciden la calidad del resultado final.
- h) Se han reconocido y formalizado los controles documentales afines a estas tareas.
- i) Se han reconocido y tenido en cuenta las medidas preventivas y protocolos de actuación de seguridad, higiene, calidad y protección ambiental.

3. Limpia mobiliario interior identificando y aplicando técnicas y procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los tipos de mobiliario interior, sus características básicas y las necesidades específicas de tratamiento y limpieza de cada uno.
- b) Se han descrito y caracterizado los métodos habituales de tratamiento y limpieza del mobiliario interior.
- c) Se han organizado las operaciones de tratamiento y limpieza del mobiliario interior secuenciando fases asociadas a la ejecución de los diversos métodos.
- d) Se han desarrollado las operaciones de tratamiento y limpieza del mobiliario de madera teniendo en cuenta los protocolos de actuación.
- e) Se han desarrollado las tareas de higienización y desinfección de aseos cumpliendo las normas o protocolos de actuación.



f) Se han reconocido y formalizado los controles documentales afines a estas tareas.

g) Se han identificado y aplicado los procedimientos para la recogida selectiva de residuos,

h) Se han reconocido y tenido en cuenta las medidas preventivas y protocolos de actuación de seguridad, higiene, calidad y protección ambiental.

4. Limpia superficies acristaladas identificando y aplicando métodos según normas, instrucciones o protocolos de actuación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito y clasificado la tipología de superficies acristaladas.

b) Se han identificado las necesidades específicas de limpieza de este tipo de superficies.

c) Se han descrito y caracterizado los diversos utensilios, materiales y productos específicos para la limpieza de vidrios y cristales, así como sus aplicaciones y normas de uso y mantenimiento.

d) Se han descrito y analizado las características básicas de las operaciones de limpieza de superficies acristaladas, tanto en interiores como en exteriores.

e) Se han descrito los riesgos asociados a esta actividad, así como las medidas preventivas y protocolos de actuación en cada caso.

f) Se han caracterizado las diversas técnicas para la limpieza de distintos tipos de superficies acristaladas.

g) Se han organizado las operaciones secuenciando fases asociadas a la ejecución de las diversas técnicas.

h) Se han desarrollado las tareas de limpieza de superficies acristaladas cumpliendo las normas o protocolos de actuación en cada caso.

i) Se han reconocido y tenido en cuenta las medidas preventivas y protocolos de actuación de seguridad, higiene, calidad y protección ambiental.

Duración: 120 horas (4 horas/semana)

Contenidos:

Preparación de maquinaria y accesorios:

Limpieza, suciedad, desinfección e higiene. Identificación de términos y conceptos.

Maquinaria y accesorios para la limpieza de superficies: clasificación, características y mantenimiento básico.

Componentes y accesorios de la maquinaria, funciones y procedimientos de colocación y uso.

Productos químicos para la limpieza de superficies con maquinaria. Identificación de etiquetados, normas de uso y peligros asociados a mismo.

Prevención de riesgos en los trabajos de limpieza de superficies con maquinaria. Medidas de prevención y protocolos de actuación.

Limpieza de paredes, suelos y techos:



Suelos y otras superficies. Tipología, características básicas, clasificación, necesidades específicas de tratamiento y limpieza de cada uno.

Métodos para la limpieza de suelos, paredes y techos. Barrido, aspirado, desempolvado, fregado y otros. Características y formas de proceder en cada caso.

Organización y control en las operaciones de limpieza.

Funciones del personal y deontología profesional.

Secuenciación de fases en los procedimientos de limpieza, desarrollo de las operaciones y control de resultados.

Controles documentales relacionados. Identificación y formalización.

Limpieza de mobiliario interior:

Mobiliario interior. Descripción, tipos, características básicas de sus materiales de construcción y necesidades específicas de tratamientos y limpieza de cada uno.

Métodos para el tratamiento y limpieza de mobiliario interior.

Técnicas de limpieza y tratamiento del mobiliario de madera. Características y modos de proceder, control de resultados.

Técnicas de limpieza y tratamiento de aseos y cuartos de baño. Higienización y desinfección, características y modos de proceder en cada caso, control de resultados.

Controles documentales relacionados. Identificación y formalización.

Tratamiento de residuos. Identificación, tipos y características. Recogida selectiva. Normas y protocolos de actuación en cada caso.

Limpieza de superficies acristaladas:

Vidrios y cristales. Descripción y características básicas. Identificación de necesidades específicas de limpieza.

Utensilios, materiales y productos para la limpieza de superficies acristaladas.

Tipos, características, aplicaciones y normas de uso.

Métodos para la limpieza de superficies acristaladas. Modos de interior y exterior, descripción y características.

Técnicas de limpieza de espejos, mamparas, cristales al ácido, laminados y otros. Características, secuenciación de fases y modos de proceder en cada caso, control de resultados.

Prevención de riesgos en el ámbito de la limpieza de superficies acristaladas.

Normas y protocolos de seguridad, equipos de protección individual.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de aprovisionamiento, servicios, higiene y calidad en las áreas de alojamiento no turístico fundamentalmente.

La definición de esta función incluye aspectos como:

El mantenimiento de instalaciones, máquinas, útiles y herramientas.

La prestación de los servicios de limpieza.

La higiene y desinfección.

El cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.



Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La preparación y mantenimiento de maquinarias, útiles y accesorios para la limpieza de superficies.

La realización de operaciones de limpieza en paredes, suelos y techos.

El tratamiento, limpieza, higienizado y desinfección de mobiliario interior, aseos y cuartos de baño.

La limpieza de superficies acristaladas.

Módulo Profesional: Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. Código: 7HAC

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicando los procedimientos adecuados a la preparación de montajes.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.
- b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.
- c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios catering.
- d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.
- e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.
- f) Se han interpretado correctamente los órdenes de servicio o instrucciones recibidas.
- g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.
- h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.
- i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

Criterios de evaluación:



- a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.
- b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.
- c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.
- d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.
- e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.
- f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.
- g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.
- h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
- b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
- h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria y protección ambiental, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

Criterios de evaluación:



- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.
- d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

Duración: 150 h (5 horas/semana)

Contenidos:

Acopio de materiales para servicios de catering:

Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura organizativa y funcional, descripción y características.

Material y equipamientos para los servicios de catering. Identificación, clasificación, características.

Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.

Preparación de montajes. Descripción, fases y características.

Órdenes de servicio. Identificación y descripción.

Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y características de las operaciones.

Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación.

Control documental. Identificación y formalización de documentos.

Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:

Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características.

Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción y características.

Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. Descripción y caracterización de las diversas operaciones.

Controles documentales y administrativos.

Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.

Limpieza de materiales y equipos:

Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso.

Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.



Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.

Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.

Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material. Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados.

Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.

Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.

Limpieza y desinfección. Descripción y características.

Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.

Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de aprovisionamiento, producción, servicios, higiene, calidad y prevención en las áreas de colectividades/catering.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La recepción, almacenamiento y distribución interna de mercancías.

El mantenimiento de instalaciones, máquinas, útiles y herramientas.

La prestación de los servicios de limpieza.

La higiene y desinfección.

El cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

La prevención de riesgos.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La preparación de materiales, equipos y productos envasados necesarios en el montaje de los servicios de catering.

La recepción de mercancías procedentes de servicios de catering para su clasificación, control y posterior higienizado.

Las operaciones de lavado de materiales y equipos.

La ubicación y disposición idónea de los equipos y materiales en sus lugares de almacenamiento.

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo. Código: 7HAF

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Realiza operaciones de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, identificando y utilizando medios y equipos y



aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas en el ámbito empresarial.

Criterios de evaluación:

- a) Se han desarrollado los procesos de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo a normas o planes de trabajo establecidos.
- b) Se ha realizado el mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas para la limpieza, tales como aspiradoras, máquinas de limpieza a vapor, abrillantadoras, enceradoras, pulidoras y otras.
- c) Se han efectuado las operaciones de limpieza y puesta a punto de habitaciones seleccionando los materiales, productos y técnicas más adecuadas en cada caso.
- d) Se han aplicado técnicas de limpieza, mantenimiento y conservación de elementos decorativos, seleccionando las más adecuadas en cada caso.
- e) Se han cumplimentado los documentos relacionados con las actividades de limpieza y puesta a punto de habitaciones.
- f) Se ha mantenido una actitud respetuosa de mantenimiento y cuidado con instalaciones, productos y equipos utilizados, evitando costes y gastos innecesarios.
- g) Se han aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

2. Aplica técnicas de lavado, planchado y arreglos sencillos de ropa, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha seleccionado, clasificado y marcado la ropa siguiendo instrucciones o normas preestablecidas.
- b) Se han reconocido los símbolos del etiquetado para adecuar las posteriores operaciones de lavado, secado y planchado.
- c) Se ha realizado el mantenimiento de uso de los equipos y materiales utilizados para el lavado y planchado de ropas.
- d) Se han reconocido los productos para el lavado y tratamiento de ropas, así como sus diversas aplicaciones y normas básicas de uso.
- e) Se ha realizado el lavado a máquina de ropa, utilizando los programas, productos y dosificaciones adecuadas a cada proceso.
- f) Se ha comprobado el estado de limpieza y desinfección de las ropas lavadas, retirando aquellas que presentes anomalías.
- g) Se han desarrollado las diversas técnicas de planchado y aplicado en función de las características de las prendas.
- h) Se han desarrollado los procedimientos de arreglos sencillos de ropas, aplicando las técnicas adecuadas en cada caso.



- i) Se han aplicado los procedimientos de doblado, empaquetado y/o embolsado de ropas.
- j) Se han cumplimentado los documentos relacionados con las actividades propias de la lavandería y lencería.
- k) Se ha mantenido una actitud respetuosa de mantenimiento y cuidado con instalaciones, productos y equipos utilizados, evitando costes y gastos innecesarios.
- l) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

3. Realiza operaciones de limpieza y tratamiento de superficies y mobiliario interior, aplicando técnicas y procedimientos en cada caso y utilizando de forma correcta equipos y materiales conforme a instrucciones o normas preestablecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y seleccionado las máquinas y accesorios en función de las tareas posteriores a desarrollar.
- b) Se han tenido en cuenta los riesgos asociados a la manipulación de las maquinarias y accesorios, así como las medidas preventivas y protocolos de actuación en cada caso.
- c) Se han seleccionado y relacionado los productos químicos con sus aplicaciones posteriores, así como los riesgos asociados a su manipulación.
- d) Se han realizado todas las operaciones de puesta a punto y/o preparación de las máquinas, accesorios y productos de limpieza siguiendo instrucciones o normas preestablecidas.
- e) Se han identificado las necesidades de tratamiento y limpieza características de cada tipo de superficie.
- f) Se han desarrollado las operaciones de tratamiento y limpieza del mobiliario de madera, de higienización y desinfección de aseos, cumpliendo las normas o protocolos de actuación.
- g) Se han desarrollado las tareas de limpieza de superficies acristaladas cumpliendo las normas o protocolos de actuación en cada caso.
- h) Se han teniendo en cuenta durante el desarrollo de los diversos procedimientos todas las variables que inciden la calidad del resultado final.
- i) Se han formalizado los controles documentales afines a estas tareas.
- j) Se ha mantenido una actitud respetuosa de mantenimiento y cuidado con instalaciones, productos y equipos utilizados, evitando costes y gastos innecesarios.
- k) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

4. Efectúa las operaciones de preparación y disposición, así como las de recepción y lavado, de mercancías asociadas a los servicios de catering, reconociendo medios y equipos y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.



Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios catering.
- b) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.
- c) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma, siguiendo instrucciones o normas preestablecidas.
- d) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.
- e) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.
- f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.
- g) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- h) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.
- j) Se ha mantenido una actitud respetuosa de mantenimiento y cuidado con instalaciones, productos y equipos utilizados, evitando costes y gastos innecesarios.

5. Actúa conforme a las normas de prevención y riesgos laborales de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.
- b) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.
- c) Se han adoptado actitudes relacionadas con la actividad para minimizar los riesgos laborales y medioambientales.
- d) Se ha empleado el equipo de protección individual (EPIs) establecido para las distintas operaciones.
- e) Se han utilizado los dispositivos de protección de las máquinas, equipos e instalaciones en las distintas actividades.
- f) Se ha actuado según el plan de prevención.
- g) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.
- h) Se ha trabajado minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.

6. Actúa de forma responsable y se integra en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.



Criterios de evaluación:

- a) Se han ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.
- b) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
- c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.
- d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.
- e) Se ha organizado el trabajo que realiza de acuerdo con las instrucciones y procedimientos establecidos, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y actuado bajo criterios de seguridad y calidad en las intervenciones.
- f) Se ha coordinado la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
- g) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos instituidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.
- h) Se ha preguntado de manera apropiada la información necesaria o las dudas que pueda tener para el desempeño de sus labores a su responsable inmediato.
- i) Se ha realizado el trabajo conforme a las indicaciones realizadas por sus superiores, planteando las posibles modificaciones o sugerencias en el lugar y modos adecuados.

Duración 150 horas.

Espacios.

Los espacios mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos puedan ser ocupados por diferentes grupos de alumnos.

Espacios: Aula polivalente.
Aula de alojamiento y limpieza.
Taller de catering.

Profesorado.

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Servicios Auxiliares de Alojamientos Turísticos y Catering:



Módulos	Especialidad de profesor	Cuerpo
7HAH Puesta a punto de habitaciones en alojamientos.	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
7HAS Técnicas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario.	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
7HAC Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
7HAF Formación en centros de trabajo.	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.

Titulaciones requeridas para impartir los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Servicios auxiliares de Alojamientos Turísticos y Catering en los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa.



Módulos	Titulaciones
7HAH Puesta a punto de habitaciones en alojamientos. 7HAS Técnicas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario. 7HAC Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. 7HAF Formación en centros de trabajo.	Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Título de Técnico Superior o equivalente. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.

Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa

Unidad de competencia	Módulo Profesional
UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.	7HAH Puesta a punto de habitaciones en alojamientos.
UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento	
UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento	
UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales	7HAS Técnicas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario
UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir	
UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales	
UC1088_1: Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria	7HAC: Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering	



BORRADOR