



*RESOLUCIÓN de 2 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Limpieza de Alojamientos y Auxiliar de Catering en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008062813)*

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece que corresponde a las Administraciones Educativas organizar Programas de Cualificación Profesional Inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración, y en general, personas con riesgo de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 83/2007, de 24 de abril, por el que se establece y ordena el currículo de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE núm. 52, de 5 de mayo de 2007), en su artículo 17, define los Programas de Cualificación Profesional Inicial, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria.

Los Reales Decretos 1228/2006 y 1700/2007, de 27 de octubre de 2006 y 14 de diciembre de 2007, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, regula las cualificaciones profesionales de nivel 1 de Operaciones básicas de pisos en alojamiento y Operaciones básicas de catering.

La Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura. En su artículo 8.3 señala que la Consejería de Educación publicará, mediante Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, el currículo, así como las características y orientaciones metodológicas necesarias de los módulos específicos, referidos a las unidades de competencia incluidas en el correspondiente perfil profesional. Dicha Resolución contendrá, asimismo, la competencia general, las competencias personales, profesionales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia incluidas, el entorno profesional, la atribución docente y titulaciones del profesorado y cualquier otro aspecto que se considere necesario para la definición del perfil profesional.

Por todo ello, y de conformidad con las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico,

**RESUELVO :**

Primero. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial con el perfil profesional de Limpieza de alojamientos y auxiliar de catering, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



Segundo. Incluir los Anexos I a VII a esta Resolución, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 8.3 de la Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mérida, a 2 de septiembre de 2008.

La Directora General de Formación Profesional  
y Aprendizaje Permanente,  
M.<sup>a</sup> DEL CARMEN PINEDA GONZÁLEZ

### **A N E X O I**

DENOMINACIÓN, COMPETENCIA GENERAL, COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y PROFESIONALES, RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIAS, MÓDULOS PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE LIMPIEZA DE ALOJAMIENTOS Y AUXILIAR DE CATERING

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Limpieza de Alojamientos y Auxiliar de Catering" queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Limpieza de Alojamientos y Auxiliar de Catering.

Nivel: I.

Duración: 570 horas.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Competencia general.

Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, de los diferentes alojamientos turísticos, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente. Prepara el lugar y el material procedente de los servicios de catering, así como realizar el fregado del material, menaje y utillaje procedentes de dichos servicios.

Competencias personales, sociales y profesionales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este programa de cualificación profesional inicial son las que se relacionan a continuación:

- a) Efectuar la recepción de la ropa del establecimiento y de los clientes, siguiendo las instrucciones de sus superiores.
- b) Clasificar en todo momento la lencería del alojamiento y de los clientes.
- c) Planchar y doblar la ropa, siguiendo las ordenes establecidas.



- d) Repasar y coser los uniformes del personal y la ropa de los clientes.
- e) Barrer y fregar suelos de habitaciones, pasillos, baños y áreas públicas.
- f) Limpiar y mantener superficies, de madera, mármol, piel, cobre, bronce, metálicas, vidriadas, etc.
- g) Limpiar, lavar, y fregar todo el material procedente de los servicios derivados de los catering.
- h) Recepcionar las mercancías procedentes de los servicios prestados, clasificarlas y ordenarlas.
- i) Mantener su puesto de trabajo limpio y ordenado.
- j) Acatar ordenes de sus superiores sin cuestionarlas.
- k) Trabajar solo o como parte de un equipo, siguiendo los principios de orden, puntualidad, responsabilidad y coordinación.
- l) Cumplir las normas de seguridad en el puesto de trabajo anticipándose y previniendo los posibles riesgos personales, en los productos, en maquinaria o en las instalaciones.
- m) Actuar con el máximo respeto hacia el medio ambiente, así como tener un trato correcto y educado con los compañeros, encargados, futuros clientes y profesores.
- n) Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, transmitiendo la información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.
- o) Mantener las normas de pulcritud, limpieza, uniformidad, aseo y apariencia personal, requeridas en el proceso de atención y servicio al cliente.
- p) Adquirir normas de puntualidad, respeto y educación ante compañeros/as, profesorado, o al público o clientela cuando se este ante ellos, reconociendo la autoridad del profesorado y del tutor de la empresa.

Cualificaciones profesionales completas.

- a) Operaciones básicas de pisos en alojamientos (R.D. 1228/2006), 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.

Cualificaciones profesionales incompletas.

- a) Operaciones básicas de catering (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

**ANEXO II****ENTORNO PROFESIONAL. MÓDULOS PROFESIONALES, CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES**

Entorno profesional.

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

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

- a) Camarero/a de pisos, en establecimientos de alojamiento turístico sea cual sea su tipología, modalidad o categoría.
- b) Mozos de habitaciones.
- c) Auxiliar de pisos y limpieza.
- d) Auxiliar de lavandería y lencería en establecimientos de alojamientos.
- e) Especialista de limpieza en servicios de catering.

Módulos profesionales.

Los módulos profesionales de este programa de cualificación profesional inicial son los que a continuación se relacionan:

Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes.

Lavado de ropa en alojamientos.

Arreglo y planchado de ropa en alojamientos.

Recepción y lavado de mercancías en catering.

Formación en centros de trabajo.

**MÓDULO PROFESIONAL I**

Denominación: Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes

Código: MP0706

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Interpreta información asociada a 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, minibar 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 caracterizado los procedimientos para colaborar en tareas de la adecuación de espacios a actos específicos.
- h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

#### Contenidos básicos:

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.

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.

Duración: 150 horas.

## MÓDULO PROFESIONAL 2

Denominación: Lavado de ropa en alojamientos

Código: MP0707

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Efectúa el aprovisionamiento interno necesario para la ejecución de las operaciones de lavado de ropa, en función de las necesidades del servicio.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de productos y utensilios para el lavado, suavizado y limpieza de ropa se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido o instrucciones recibidas.
- b) Se han cumplimentado los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno, siguiendo instrucciones previas.
- c) Se han comprobado las existencias mínimas de productos y utensilios, comunicando la cantidad existente a la persona o departamento responsable.



2. Dispone las ropas para su lavado, clasificándolas por lotes conforme a instrucciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha contado la ropa, en el momento de su recepción, marcándola, si procede, con etiquetas de identificación del cliente o usuario, sección de procedencia y fecha de recogida, para evitar pérdidas y errores.
- b) Se han trasladado los documentos necesarios para la facturación de la limpieza y arreglo de ropa de clientes, se cumplimentan y trasladan al departamento o persona responsable.
- c) Se ha revisado la ropa, procediendo, en su caso, a la retirada de objetos olvidados o extraños que puedan dañar a la prenda o a la máquina, o provocar interrupciones en el proceso de lavado, separando la que está deteriorada o necesite un tratamiento especial.
- d) Se ha clasificado la ropa por lotes, atendiendo a las características y recomendaciones descritas en su etiqueta, grado de suciedad, necesidades especiales de desinfección o esterilización y, en su caso, existencia de manchas que precisen seguir procesos de lavado diferentes o tratamientos especiales para su eliminación.
- e) Se ha manipulado la ropa sucia que se considera potencialmente infectada, utilizando los equipos de protección individual establecidos.
- f) Se ha identificado las características de composición y requerimientos de conservación de las ropas, a partir de la interpretación de su etiquetado, respetando en todo momento las recomendaciones del fabricante para posibilitar, así, la reclamación al comerciante en caso de deterioro.
- g) Se ha consultado las dudas que puedan surgir en el proceso de clasificación, al superior jerárquico correspondiente.
- h) Se ha apartado la ropa con carencia de etiquetas, procediendo de acuerdo con instrucciones precisas del superior jerárquico.

3. 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.
4. Seca y revisa las ropas, siguiendo las instrucciones recibidas, de modo que se garantice el funcionamiento óptimo de los medios de producción y los resultados preestablecidos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han preparado, programado y ajustado las máquinas utilizadas en las operaciones de secado de las ropas, atendiendo a las características del lote o partida, siguiendo instrucciones.
  - b) Se han desarrollado y controlado las distintas fases del proceso de secado, garantizando el óptimo funcionamiento de los medios de producción y confiriendo a las ropas el grado de humedad y aspecto requeridos en cada caso.
  - c) Se ha revisado las ropas de manera rigurosa y eficaz, siguiendo criterios de calidad y en función de la normativa del establecimiento, retirando del circuito las que no superen el control para darles el tratamiento que corresponda.
  - d) Se han detectado las disfunciones o anomalías, informando en todos los casos, con prontitud y mediante la vía establecida, al responsable correspondiente.
  - e) Se ha actuado ante rupturas y anomalías generadas durante el proceso, en el marco de su responsabilidad, en el mínimo plazo de tiempo, informando de ello a sus superiores y minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.
5. Actúa según las normas de seguridad, higiene y salud, que afecten a su puesto de trabajo y al proceso, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y medioambientales.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han respetado las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga.
- b) Se han reconocido los riesgos primarios y se toman las medidas preventivas establecidas.



- c) Se han identificado los equipos de protección individual y los medios de seguridad, para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.
- d) Se han mantenido las zonas de trabajo de su responsabilidad, en condiciones de limpieza, orden y seguridad.
- e) Se ha informado de las disfunciones y observación de peligro, con prontitud a la persona responsable.
- f) Se han manipulado los productos químicos con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección medioambiental, conforme lo indicado en su etiqueta.

Contenidos básicos:

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.

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.



— Los tratamientos de lavado de ropa.

Duración: 125 horas.

### MÓDULO PROFESIONAL 3

Denominación: Arreglo y planchado de ropa en alojamientos

Código: MP0708

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Interpreta correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de planchado y arreglo de ropa y en la confección de artículos textiles sencillos.

##### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha interpretado el etiquetado de los productos utilizados habitualmente en los procedimientos de planchado y arreglo de ropa.
- b) Se ha interpretado los símbolos que sobre conservación y manipulación se utilizan en las etiquetas de los productos químicos.
- c) Se ha identificado y cumplimentado documentos de uso habitual en las actividades de lencería, tales como documentos de control para justificación de entradas y salidas, para bajas provocadas por incidencias diversas, entre otros.
- d) Se ha realizado el recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén.
- e) Se ha interpretado correctamente la información recibida.

2. Clasifica las ropas para su planchado.

##### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha distinguido los distintos tipos de ropas.
- b) Se ha identificado las características de composición y conservación de las ropas, interpretando su etiquetado.
- c) Se han descrito las técnicas de selección atendiendo a tipo de prenda, tejido, fibra y acabado.
- d) Se han clasificado las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado.
- e) Se han identificado los diferentes procesos de planchado y su aplicación según las características de las prendas objeto de tratamiento.
- f) Se ha programado la maquinaria para efectuar las operaciones de doblado o plegado.



3. Describe y aplica técnicas de cosido a mano y a máquina, empleando los medios y materiales adecuados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha desarrollado el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.
  - b) Se ha explicado los tipos, manejo, limpieza y mantenimiento de uso de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente para cosido de ropa.
  - c) Se ha comprobado el buen funcionamiento y reglaje de las máquinas y de los accesorios que van a ser utilizados para llevar a cabo el proceso de cosido de las ropas.
  - d) Se ha seleccionado los materiales y útiles necesarios.
  - e) Se hace, a mano o a máquina, costuras de unión y dobladillos, coser botones y pegar cremalleras, autoadhesivos y otros elementos.
  - f) Se ha confeccionado las ropas sencillas, como picos de cocina, servilletas, delantales o paños.
  - g) Se ha realizado zurcidos sencillos en ropas.
  - h) Se ha asumido el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
4. Aplica las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han descrito y caracterizado los tipos de inventarios más utilizados y explicar la finalidad de cada uno de ellos.
  - b) Se han precisado los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.
  - c) Se ha interpretado y cumplimentado la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería.
  - d) Se ha comunicado las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento, procediendo a la retirada de los productos afectados, siguiendo el protocolo de actuación definido.
5. Reconoce y aplica las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado, arreglo y confección de ropa propios de establecimientos de alojamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha identificado e interpretado 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.



- b) Se ha identificado y utilizado correctamente las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios, interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria.
- c) Se ha identificado los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas.

#### Contenidos básicos:

#### 1. Procedimientos internos de comunicación en el taller de planchado y costura.

- Tipos de documentos.
- Complimentación.
- Circuitos internos.

#### 2. Simbología del etiquetado de productos para el planchado.

Clasificación de ropas para el planchado

Comportamiento de los distintos tipos de fibras al planchado.

Comportamiento de los distintos tipos de telas al planchado.

Interpretación de etiquetas.

Técnicas de clasificación de la ropa para el planchado: identificación, descripción y aplicación.

Planchado, plegado, empaquetado o embolso de ropa.

#### 3. El planchado: tipos.

Maquinaria específica: tipos (prensas de planchado, estirado ras, 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.

#### 4. Factores. Aplicaciones.

Empaquetado o embolso de ropa: tipos y aplicaciones.



Almacenamiento y distribución interna de ropas y productos para el planchado.

Proceso organizativo del almacenamiento de ropas y de productos y utensilios para el planchado.

Aplicación de sistemas de almacenaje.

Criterios de almacenaje de ropas: ventajas e inconvenientes.

Clasificación de los productos para el planchado.

Análisis de la rotación y ubicación de existencias de lencería.

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

Identificación e interpretación de 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.

#### 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 planchado y arreglo de ropa.
- 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 el cosido y planchado de ropa.

Los tratamientos de planchado y arreglo de ropa.

Duración: 125 horas.

**MÓDULO PROFESIONAL 4**

Denominación: Recepción y lavado de mercancías en catering

Código: MPI090

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

1. Prepara, en su caso, en el lugar donde se ha realizado el servicio de catering, los equipos, mercancías y las elaboraciones sobrantes para su transporte al centro de partida.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha lavado el material utilizado en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio y se dispone para el transporte de vuelta.
  - b) Se han clasificado los géneros y elaboraciones sobrantes en función de su uso posterior.
  - c) Se han ubicado los géneros y elaboraciones reutilizables en recipientes adecuados.
  - d) Se ha controlado la temperatura de los géneros y elaboraciones reutilizables con los medios adecuados y se disponen para su transporte de vuelta.
  - e) Se han colocado los materiales y equipos utilizados, tales como termos o cafeteras, en sus contenedores de forma que no se deterioren y se disponen para su transporte de vuelta.
  - f) Se ha dispuesto el material alquilado, como sillas o mesas, según lo acordado para su envío.
2. Recepciona las mercancías procedentes de los servicios de catering realizados de acuerdo con los procedimientos establecidos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha recepcionado la carga procedente del servicio realizado, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares previamente establecidos.
- b) Se ha almacenado la carga procedente del servicio realizado o distribuido a las zonas, cámaras o departamentos establecidos, considerando que:
  - Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas susceptibles de reutilización se etiquetan para identificarlos como reutilizables y se envían al departamento de cocina.
  - El material, equipos, menaje y utillaje reutilizable se envía, en caso necesario, al departamento de lavado, para su uso posterior.
  - El material sobrante reutilizable se envía al almacén central, en su caso, para ser distribuido internamente de nuevo.
  - Los materiales, en general, se distribuyen al departamento original, para que éste determine su uso posterior.
  - La lencería se distribuye a la lavandería del establecimiento o a la empresa contratada para este fin, según el procedimiento establecido.



- c) Se han contado los géneros, elaboraciones culinarias y material de los que se precise información acerca de su consumo, y se ha anotado su cantidad en los documentos establecidos.
  - d) Se ha comprobado el buen estado de los materiales y equipos procedentes del servicio y las roturas o disfunciones se han notificado al responsable y se cumplimentan en los documentos establecidos.
3. Realiza el lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para garantizar su uso posterior con las máximas garantías higiénico-sanitarias.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha recepcionado los materiales y equipos de vuelta, tales como cestas, cabinas, trolleys, cubertería y vajilla, según su orden de llegada en la sala de lavado o fregadero.
- b) Se han clasificado y desecho los residuos según su naturaleza para procurar su reciclaje.
- c) Se han clasificado los materiales y equipos según su naturaleza y/o tamaño y se colocan en las máquinas de lavado utilizando las gavetas apropiadas.
- d) Se ha lavado el material, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering en el tren de lavado o manualmente en función de su clasificación.
- e) Se ha lavado con un aprovechamiento óptimo de agua durante todo el proceso.
- f) Se han garantizado las máximas condiciones de higiene y seguridad durante todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y utilizando las medidas de autoprotección establecidas.
- g) Se han comprobado la limpieza de los materiales y equipos lavados para cumplir las condiciones de higiene establecidas.
- h) Se han anotado las roturas y disfunciones con rigor en los documentos establecidos.

**Contenidos básicos:****1. Preparación de maquinaria y accesorios:**

- Limpieza, suciedad, desinfección e higiene. Identificación de términos y conceptos.
  - Maquinaria y accesorios para la limpieza de material procedente de catering. Clasificación en función de sus aplicaciones.

Características de las maquinarias, limpieza y mantenimiento básico de las mismas.

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

Productos químicos para la limpieza de material, utillaje y utensilios. Identificación de etiquetados, normas de uso y peligros asociados al mismo.

Prevención de riesgos en los trabajos de limpieza del material de uso en catering. Medidas de prevención y protocolos de actuación.



## 2. Recepción y clasificación de géneros procedentes en el servicio de catering:

Recepción en cámaras y etiquetado para su control.

Tipología, características básicas, clasificación, necesidades específicas de tratamiento de cada producto recibido.

## 3. El lavado de los materiales menaje y utillaje de los servicios de catering:

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.

## 4. Limpieza de loza y vajilla:

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

Métodos para el tratamiento y limpieza de loza.

## 5. Limpieza de cristalería:

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.

Técnicas de limpieza de vasos y copas.

Prevención de riesgos en el ámbito de la limpieza de la cristalería Normas y protocolos de seguridad, equipos de protección individual.

### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de limpieza, recepción y clasificación de los materiales y géneros procedentes de los servicios derivados del catering.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- El mantenimiento de instalaciones, máquinas, útiles y herramientas.
- La prestación de los servicios de lavado y limpieza de el material utilizado.
- 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 material, utillaje.
- La realización de operaciones de recepción y distribución de géneros en cámaras.
- El tratamiento, etiquetado y guardado de productos perecederos.
- La limpieza de cristalería, vajilla y loza.

Duración: 95 horas.

### MÓDULO PROFESIONAL 5

Denominación: Formación en centros de trabajo.

Código: FCTHOT13

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Reconoce la estructura jerárquica de la empresa, identificando las funciones asignadas a cada nivel y su relación con el desarrollo de la actividad.

##### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
  - b) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
  - c) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
  - d) Se ha identificado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
  - e) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.
  - f) Se ha analizado el tejido empresarial del sector en función de la prestación que ofrece.
  - g) Se han reconocido las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características de la tarea asignada y según los procedimientos establecidos de la empresa.

##### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido y justificado los requerimientos actitudinales relacionados con la disposición personal para el desempeño del trabajo (puntualidad, empatía, orden, limpieza, seguridad, responsabilidad y calidad, trabajo en equipo, entre otros).
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.



- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
  - d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
  - e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
  - f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
  - g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
  - h) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
  - i) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.
3. 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.
  - e) 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.



7. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
- b) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.
- c) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir riesgos sanitarios.
- e) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- f) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación en el desarrollo de todos los procedimientos.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- h) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- i) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- j) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

Duración: 75 horas.

**ANEXO III****ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS**

Los espacios y equipamientos recomendados para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan.

Espacios:

<b>Espacio formativo</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup></b>	<b>Superficie m<sup>2</sup></b>
	<b>15 alumnos</b>	<b>10 alumnos</b>
Aula polivalente.	40	30
Aula de alojamiento y limpieza.	60	50
Aula de catering.	40	20
Vestuarios.	40	30



Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamientos
Aula polivalente.	- PCs instalados en red, impresora, cañón de proyección e Internet. - Medios audiovisuales.
Aula de alojamiento y limpieza.	- Dormitorio doble completo. - Baño equipado. - Puerta y equipo eléctrico con activación de tarjeta. - Minibar. - Carros equipados de limpieza. - Equipo de lencería. - Mesas de trabajo. - Aspirador de polvo industrial. - Pulidora abrillantadora industrial. - Almacén: lavadora, secadora, centro de planchado y carros de limpieza.
Aula de catering.	- Vajilla, cubertería tren de lavado, bateas, cestas, cabinas, trolleys, cámaras.
Vestuarios.	-Taquillas, perchas, bancos, espejos.

**ANEXO IV**

## DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

Denominación del módulo específico	Horas totales	Horas semanales orientativas
1º Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes	150	5
2º Lavado de ropa en alojamientos	125	4
3º Arreglo y planchado de ropa en alojamientos	125	4
4º Recepción y lavado de mercancías en catering	95	2
5º Formación en centro de trabajo	75	---

**ANEXO V**

## CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN, CONVALIDACIÓN O EXENCIÓN

Unidad de competencia	Modulo profesional
UC0706_I: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes de alojamiento.	<b>MP0706:</b> Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes.
UC0707_I: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.	<b>MP0707:</b> Lavado de ropa en alojamientos.
UC0708_I: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.	<b>MP708:</b> Arreglo y Planchado de ropa en alojamientos.
UCI090_I: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.	<b>MPI090:</b> Recepción y lavado de mercancías en catering.

**ANEXO VI****ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS  
MÓDULOS PROFESIONALES**

<b>Módulos</b>	<b>Especialidad del profesor</b>	<b>Cuerpo</b>
Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes.	Hostelería y Turismo	Profesores Técnicos.
Lavado de ropa en alojamientos.	Hostelería y Turismo	Profesores Técnicos.
Arreglo y planchado de ropa en alojamientos.	Hostelería y Turismo	Profesores Técnicos.
Recepción y lavado de mercancías en catering.	Hostelería y Turismo	Profesores Técnicos.
Formación en centros de trabajo.	Hostelería y Turismo	Profesores Técnicos.

**ANEXO VII****TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES  
QUE CONFORMAN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL PARA LOS  
CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA O PÚBLICA Y DE OTRAS ADMINISTRACIONES  
DISTINTAS DE LA EDUCATIVA**

<b>Módulos</b>	<b>Titulaciones</b>
1º.Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes. 2º.Lavado de ropa en alojamientos. 3º Arreglo y planchado de ropa en alojamientos. 4º.Recepción y lavado de mercancías en catering. 5º.Formación en centros de trabajo.	- Título de Técnico Superior o equivalente.  - Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado 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.