



**CURSOS
GRATUITOS**

Escuela de formación *Online* *Escuela de VERANO*

Gestión de Recursos Humanos

La gestión del Marketing, producción y calidad en las PYMES

Mantenimiento y limpieza de alojamientos rurales

La cultura de la calidad en las empresas y entidades de hostelería y turismo

Cocina creativa y de autor

Retoque digital de imágenes

Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes

Primeros auxilios

Gestión medioambiental en empresas de hostelería

Técnicas pedagógicas del juego

100 plazas

Aprovecha esta oportunidad y
¡ Fórmate !

Requisitos de acceso: tener entre 16-35 años y residir en PRIEGO DE CÓRDOBA

Más información en: Tlf. 957 70 84 10 | zonajoven@aytopriegodecordoba.es

Matricúlate hasta el
06.07.2021
o hasta fin de plazas



Imparte

matrícula10



Escuela de Verano Formación On-line Priego de Córdoba.

¡Nueva convocatoria de cursos para este verano!!!!

Programa de cursos online, organizado desde la Delegación de Juventud del Excmo. Ayuntamiento de Priego de Córdoba .

10 cursos en total desde diferentes áreas: administración y gestión, marketing , hostelería y turismo, sanidad, servicios socioculturales y medio ambiente:

- GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS
- LA GESTIÓN DEL MARKETING, PRODUCCIÓN Y CALIDAD EN LAS PYMES.
- MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE ALOJAMIENTOS RURALES
- LA CULTURA DE LA CALIDAD EN LAS EMPRESAS Y ENTIDADES DE HOSTELERÍA Y TURISMO
- COCINA CREATIVA Y DE AUTOR
- RETOQUE DIGITAL DE IMÁGENES
- ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y TRATAMIENTOS A PERSONAS DEPENDIENTES
- PRIMEROS AUXILIOS
- GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EMPRESAS DE HOSTELERÍA.
- TÉCNICAS PEDAGÓGICAS DEL JUEGO.

Modalidad: online. Sin límites horarios, a tu ritmo.

Número de plazas: 100

Precio: Cursos gratuitos

Requisitos de acceso: Tener entre 16 y 35 años y residir en el Municipio. Sólo puedes inscribirte a un curso. Si por error marcas más de un curso en tu solicitud, se te matriculará en el primero marcado según el orden del listado de la ficha de inscripción.

Plazo de inscripción hasta el 6 de julio o fin de plazas

Única forma de inscribirse: solicitudesonajovenpriego@gmail.com

Enviar la solicitud cumplimentada junto con la copia o fotografía del DNI.

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR
Área profesional	Hostelería y Turismo
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	<p>Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.</p> <p>En concreto el alumno será capaz de: Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor describiendo sus procesos de ejecución supervisar la realización y conservación de elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor Interpretar elaboraciones culinarias de otros autores ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas forma y corte de los géneros alternativa de ingredientes combinación de sabores texturas forma de presentación y decoración.</p> <p>Evaluar la información que se genera en términos de gustos expectativas o necesidades de una potencial demanda deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.</p>
Índice	<p>UD1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor.</p> <p>1.1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor.</p> <p>1.2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos.</p> <p>1.3. Géneros y productos.</p> <p>1.4. Maquinarias e instrumentos.</p> <p>1.5. Fases de los procesos.</p> <p>1.6. Cocciones novedosas.</p> <p>1.7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria.</p> <p>UD2. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados.</p> <p>2.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.</p> <p>2.2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacional y extranjero.</p> <p>2.3. Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero.</p> <p>UD3. Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las</p>

técnicas y procedimientos.

3.1. Instrumentos empleados.

3.2. Forma y corte de los géneros.

3.3. Alternativa de ingredientes.

3.4. Texturas.

3.5. Formas de acabado.

3.6. Técnicas de creatividad.

3.7. Fases del proceso creativo.

UD4. Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

4.1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

4.2. Marketing.

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS
Área profesional	Administración y Gestión
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	Saber gestionar la información relacionada con la selección de personal. Conocer la normativa de protección de datos referente a la gestión de recursos humanos Identificar las normas de prevención de riesgo y de medio ambiente en el ámbito laboral
Índice	<ol style="list-style-type: none">1. Selección de Personal.2. Formación de Recursos Humanos.3. Control de Personal.4. Aplicaciones informáticas para la gestión de Recursos Humanos.5. Fundamentos y principios básicos de un modelo de calidad total.6. Normas de protección de datos.7. Prevención de riesgos laborales.8. Normas básicas de protección del medio ambiente en el ámbito laboral.

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EMPRESAS DE HOSTELERÍA
Área profesional	Seguridad y Medio Ambiente
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	<p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none">- aproximar al alumno al concepto de medio ambiente, con exposición de las políticas medioambientales existentes tanto en España como en Europa.- contribuir al aumento de los conocimientos del trabajador sobre la empresa y el medioambiente, en relación con los tipos de gestión medioambiental EMAS e ISO 14001.- dar a conocer al trabajador la normativa y procedimientos a seguir para una correcta gestión bajo criterios de calidad medioambiental, incidiendo en los aspectos económicos y jurídicos que afectan directamente a la actividad empresarial.- dar a conocer al alumno la normativa específica y el impacto ambiental en el ámbito laboral de limpieza.
Índice	<p>UD1. El medio ambiente: Conceptos Básicos.</p> <p>1.1. Aproximación al concepto de medio ambiente. 1.2. Las políticas ambientales: evolución en España y en Europa. 1.3. Instrumentos económicos y fiscales para la gestión del medio ambiente.</p> <p>UD2. Sistema de gestión medioambiental.</p> <p>2.1. La empresa y el medio ambiente. 2.2. ¿Qué es la gestión medioambiental en la empresa?. 2.3. Tipos de gestión medioambiental: EMAS e ISO 14001. 2.4. La gestión medioambiental y el mercado: marketing ecológico.</p> <p>UD3. La gestión medioambiental en Europa: sistema EMAS.</p> <p>3.1. ¿Qué es el sistema EMAS?. 3.2. Objetivos y conceptos en el EMAS. 3.3. Etapas para la implantación de un sistema de gestión</p>

medioambiental según el EMAS.

3.4. Organismos de acreditación y autorización.

3.5. Tendencias recientes de la gestión medioambiental en Europa.

UD4. La gestión medioambiental según la norma ISO 14001.

4.1. Serie de normas para la gestión medioambiental.

4.2. ¿qué es la ISO 14001?.

4.3. Etapas para la implantación de un sistema de gestión medioambiental según la ISO 14001.

UD5. Nuevas tendencias en la gestión medioambiental.

5.1. Sistemas integrados de medio ambiente y calidad.

5.2. Etiquetas ecológicas y Ecoproductos.

UD6. La Revisión Medioambiental inicial y la Evaluación Medioambiental.

6.1. ¿en qué consiste la revisión Mediambiental inicial?.

6.2. Aspectos relevantes de la revisión.

6.3. Metodología y documentación de la revisión medioambiental inicial.

UD7. Documentación de un SGMA.

7.1. La documentación del SGMA.

7.2. La política medioambiental.

7.3. El manual de gestión medioambiental.

7.4. Los procedimientos del SGMA.

7.5. Los registros medioambientales.

7.6. Control de la documentación.

UD8. Planes de emergencia.

8.1. Los planes de emergencia.

8.2. Cumplimiento del plan de emergencia.

UD9. La formación y comunicación.

9.1. La formación ambiental en la empresa.

9.2. El plan de formación medioambiental.

9.3. La comunicación en el SGMA.

UD10. Responsabilidades en la implantación del SGMA.

10.1. Organización de la gestión ambiental.

10.2. Responsabilidades en el SGMA: la dirección y asignación de funciones.

10.3. Nuevas tendencias en la gestión medioambiental en las organizaciones: los nuevos perfiles del responsable medioambiental.

UD11. La auditoría del SGMA.

11.1. ¿en qué consiste la auditoría del SGMA?.

11.2. Metodología y etapas de una Auditoría.

UD12. Evaluación del sistema, no conformidades y certificación.

12.1. La revisión de la gestión o evaluación.

12.2. No conformidades.

12.3. El plan de acciones correctoras.

12.4. La certificación del sistema.

UD13. Las empresas del ámbito de la hostelería y el medio ambiente.

13.1. La hostelería.

13.2. Implicaciones ambientales de las empresas de hostelería.

13.3. La política ambiental de una empresa hostelera: ventajas y metodología.

UD14. La legislación ambiental en el ámbito de la hostelería.

14.1. Normativa medioambiental.

14.2. Normativa específica para la hostelería.

UD15. Impactos ambientales en la hostelería.

15.1. Recursos naturales y diversidad biológica.

15.2. Residuos.

15.3. Agua.

15.4. Energía.

15.5. Ruido.

15.6. Prácticas medioambientales incorrectas.

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	LA CULTURA DE LA CALIDAD EN LAS EMPRESAS Y ENTIDADES DE HOSTELERÍA Y TURISMO
Área profesional	Hostelería y Turismo
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	Analizar sistemas y planes de calidad aplicables a empresas de hostelería y turismo Colaborar en la implantación de un sistema de calidad, interpretando y aplicando las correspondientes normas de calidad, estableciendo objetivos, identificando factores clave y barreras, y definiendo el programa para su implementación en lo referente a las actuaciones que se deban realizar y sus plazos.
Índice	<ol style="list-style-type: none">1. El concepto de calidad y excelencia en el servicio hostelero y turístico.2. Sistemas de calidad: implantación y aspectos claves.3. Aspectos legales y normativos.4. Plan de Turismo Español Horizonte 2020.

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	LA GESTIÓN DEL MARKETING, PRODUCCIÓN Y CALIDAD EN LAS PYMES
Área profesional	Marketing y Comercio
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	Conocer el concepto estructural y funcional de una empresa. Aprender cuál es la forma y los elementos utilizados en la estrategia de venta a través del marketing. Reconocer los procesos de producción y gestión de calidad. Tener conocimiento de las normas establecidas para el manejo de la empresa y la gestión de calidad
Índice	UD1. La Empresa. 1.1. Introducción. 1.2. El concepto de Empresa. 1.3. Funciones de la Empresa. 1.4. Tipos de empresa: Clasificación. 1.5. La estructura organizativa de la Empresa. 1.6. El organigrama. UD2. El marketing como herramienta de gestión. 2.1. Introducción. 2.2. El concepto de Marketing. 2.3. El plan de Marketing. 2.4. Análisis de la empresa y de su entorno. 2.5. Definición de objetivos. 2.6. Control de planes y objetivos. 2.7. Políticas de Marketing Mix. 2.8. Herramientas de la comunicación. UD3. La producción en las Pymes. 3.1. Introducción. 3.2. ¿qué es un proceso?. 3.3. Las partes de un proceso. 3.4. Características del proceso.

3.5. La logística.

UD4. Gestión de la calidad.

4.1. Introducción.

4.2. ¿qué es la calidad?.

4.3. Ventajas de la calidad total en las Pymes.

4.4. Cómo ahorrar costes con la calidad.

4.5. El modelo europeo de calidad total.

4.6. Las normas ISO 9000 y la gestión medioambiental (ISO 14000) en la Pyme.

4.7. Cómo se certifica una pyme.

4.8. Certificado I+D+I.

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	PRIMEROS AUXILIOS
Área profesional	Sanidad
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	<p>Conocer los derechos y deberes en caso de ser testigo o sufrir un accidente, y concienciar sobre la importancia que tiene prestar los primeros auxilios al accidentado en caso de necesitarlo.</p> <p>Conocer las situaciones de emergencia más comunes que se dan en el ámbito cotidiano y reconocer los síntomas de dichas alteraciones o enfermedades.</p> <p>Aprender a aplicar diferentes maniobras y técnicas que ayudan en determinadas situaciones de emergencia</p>
Índice	<p>UD1. Introducción a los Primeros Auxilios.</p> <p>1.1. El derecho a ser atendido y el deber de atender.</p> <p>1.2. Conceptos básicos sobre los primeros auxilios.</p> <p>1.3. Terminología clínica.</p> <p>1.4. Anatomía y función del cuerpo humano.</p> <p>1.5. Valoración del lesionado.</p> <p>UD2. Problemas Respiratorios.</p> <p>2.1. Obstrucción de la vía aérea por un objeto.</p> <p>2.2. Maniobra de Heimlich.</p> <p>2.3. Incisión Cricotiroides.</p> <p>2.4. Ahogamiento.</p> <p>UD3. Problemas Traumatológicos.</p> <p>3.1. Introducción.</p> <p>3.2. Politraumatismo.</p> <p>3.3. Traumatismo columna vertebral.</p> <p>3.4. Traumatismo craneoencefálico.</p> <p>3.5. Inconsciencia.</p> <p>3.6. Esguince.</p> <p>3.7. Luxaciones.</p> <p>3.8. Fracturas.</p> <p>3.9. Sistemas de inmovilización.</p>

UD4. Hemorragias y Heridas.

4.1. Introducción.

4.2. Heridas.

4.3. Hemorragia.

UD5. Mordeduras y Picaduras.

5.1. Introducción.

5.2. Mordeduras.

5.3. Picaduras.

UD6. Intoxicaciones.

6.1. Introducción.

6.2. Introducción por gases.

6.3. Intoxicación por agentes químicos.

6.4. Intoxicación por contacto con productos agrícolas.

6.5. Intoxicación etílica y coma etílico.

6.6. Intoxicación por ingesta de alimentos.

6.7. Intoxicaciones específicas.

UD7. Quemaduras.

7.1. Introducción.

7.2. Definición y clasificación.

7.3. Causas.

7.4. Síntomas.

7.5. Actuación general.

7.6. Actuaciones específicas en quemaduras según sus causas.

UD8. Parto de urgencias o Extrahospitalario.

8.1. Introducción.

8.2. Parto: primera fase.

8.3. Parto: Segunda fase.

8.4. Parto: tercera fase.

8.5. Aborto.

8.6. El estado de shock.

UD9. Signos de alarma.

9.1. Reacción alérgica.

9.2. Golpe de calor.

9.3. Síncopes.

9.4. Lipotimias.

9.5. Convulsiones.

9.6. Hipoglucemias.

9.7. Infarto de miocardio.

9.8. Ataques de ansiedad.

UD10. Resucitación Cardiopulmonar.

10.1. Introducción.

10.2. Breve fisiopatología de la parada cardiopulmonar.

10.3. Definición y diagnóstico.

10.4. Actuación ante una PCR.

10.5. Justificación de la necesidad de aprender RCP.

10.6. Resucitación cardiopulmonar.

- 10.7. Inicio y fin de las maniobras de RCP.
- 10.8. Soporte Vital.
- 10.9. ¿quién puede hacer RCP o Soporte Vital?.
- 10.10. Riesgo de contagio.

- UD11. RCP básica en adultos.
- 11.1. Secuencia de actuación.
- 11.2. Cuándo no realizar la RCP.
- 11.3. Cuándo suspender la RCP.

- UD12. RCP básica en niños.
- 12.1. Introducción.
- 12.2. PCR en los niños.
- 12.3. Concepto RCP básica en niños.
- 12.4. Secuencia de actuación.
- 12.5. Cuándo detener las maniobras de RCP.
- Anexo. El botiquín.

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	RETOQUE DIGITAL DE IMÁGENES
Área profesional	Artes gráficas
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	Reproducir el color en los flujos de trabajo para la obtención del producto gráfico manteniendo la coherencia y teniendo en cuenta las bases de la colorimetría y los principios de la gestión de color. Retocar digitalmente las imágenes teniendo en cuenta las especificaciones técnicas del sistema posterior impresión o de salida
Índice	UD1. Gestión del color. 1.1. Teoría del color. 1.2. Percepción del color. 1.3. Instrumentos de medición del color. Densitómetros colorímetros y espectrofotómetros. 1.4. Luz sombra tonos medios. 1.5. Gammas de colores. 1.6. Calibración de monitores e impresoras. 1.7. La reproducción del color: Sistemas y problemática de la reproducción del color. 1.8. Especificación del color. 1.9. Las muestras de color. 1.10. Colores luz / colores impresos. 1.11. Monitor/ impresora láser/ chorro de tinta/pruebas de color/color Offset. 1.12. Pruebas de color; tipos fiabilidad. UD2. Tratamiento de la imagen. 2.1. Edición de imágenes software formatos. 2.2. Tamaño resolución espacio de color. 2.3. Capas canales trazados. 2.4. Ajuste de las imágenes. 2.5. Tintas planas cuatricromía hexacromía. 2.6. Filtros tramar destamar enfoque desenfoque ruido pixel textura trazo. 2.7. Retoque de imágenes. Color difuminar fundir clonar.

UD3. Creatividad con imágenes.

3.1. Software idóneo para cada caso.

3.2. Recursos gráficos para el tratamiento de las imágenes.

UD4. Gestión de la imagen final.

4.1. Impresión de pruebas a color.

4.2. Selección del tipo de impresora.

4.3. Distintas prestaciones para distintos tipos de impresoras.

4.4. Impresora láser plotter cromaline prueba de gama.

4.5. Gestión de imágenes; compresión descompresión formatos.

4.6. Sistemas de envío de imágenes: mail FTP otros.

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	TÉCNICAS PEDAGÓGICAS DEL JUEGO
Área profesional	Servicios socioculturales y a la comunidad
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	Caracterizar y organizar el juego identificando los aspectos que definen su pedagogía y lo distinguen de otros modos de intervención.
Índice	<ol style="list-style-type: none">1. Pedagogía del juego y su valor educativo.2. Análisis y aplicación de los distintos juegos y recursos lúdicos.3. Metodología de participación del monitor en el juego: funciones y dinamización.4. Análisis de la interrelación entre juegos y juguetes.5. Valoración de los centros de recursos lúdicos: definición y características.6. Métodos de adaptación, transformación y creación de juegos.7. Análisis y gestión de las fuentes de información sobre juegos y juguetes.8. Análisis de los juegos físico-deportivo: deportes tradicionales, tipos, características y funciones. Organización según el contexto sociocultural.

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y TRATAMIENTOS A PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO
Área profesional	Sanidad
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	Ejecutar las órdenes de prescripción de administración de medicación por vía oral, tópica y rectal, así como de tratamientos locales de frío y calor, precisando y organizando el material que se ha de utilizar en función de la técnica demandada y la prescripción Describir las principales características anatómicas y fisiológicas de las vías más frecuentes de administración de fármacos Analizar diferentes tipos de dietas y aplicar la técnica de apoyo a la ingesta y de recogida de eliminaciones más adecuada, en función del grado de dependencia del usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas
Índice	UD1. Planificación del Menú de la Unidad Convivencial. 1.1. Principios de alimentación y nutrición. 1.2. Concepto de la alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional. 1.3. Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas. 1.4. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivos y endocrinos. 1.5. Dieta saludable. 1.6. Tipos de dietas. UD2. Utilización de Técnicas de Alimentación. 2.1. Alimentación por vía oral. 2.2. Ayuda técnicas para la ingesta. 2.3. Apoyo para la ingesta. UD3. Recogida de Eliminaciones. 3.1. Eliminación de excretas. 3.2. Medios y materiales para la recogida de excretas. 3.3. Normas higiénico-sanitarias. 3.4. Mantenimiento de la higiene y presencia física personales. Respeto por la intimidad de la persona dependiente y sus

familiares.

UD4. Administración de Medicación en el Domicilio.

4.1. Principios de farmacología general.

4.2. Evolución del metabolismo en el ciclo vital.

4.3. Riesgo de los fármacos.

4.4. Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral tópica y rectal.

4.5. Constitución y mantenimiento de un botiquín.

4.6. Constantes vitales.

4.7. Principios anatomofisiológicos de los sistemas cardiovascular respiratorio y excretor.

4.8. Técnica aerosolterapia y oxigenoterapia.

4.9. Técnicas de aplicación de frío y calor.

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS RURALES
Área profesional	Hostelería y turismo
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	<p>Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de asegurar el mantenimiento y condiciones de uso de espacios instalaciones y dotaciones en alojamientos situados en entornos rurales y o naturales. En concreto el alumno será capaz de: Asociar necesidades de mantenimiento y condiciones de uso de instalaciones habitaciones y demás dependencias a tipos de alojamientos rurales y servicios ofertados.</p> <p>Verificar y asegurar el estado y condiciones de uso de los equipos máquinas y útiles que conforman las dotaciones básicas de establecimientos de alojamiento rural de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.</p> <p>Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones y demás dependencias de establecimientos de alojamiento rural utilizando la maquinaria y útiles adecuados.</p> <p>Aplicar técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos utilizando los productos y útiles adecuados.</p> <p>Aplicar técnicas de lavado escurrido y secado de ropa utilizando el procedimiento más adecuado a cada caso y realizar el mantenimiento y reposición de productos utensilios y lencería.</p> <p>Describir y ejecutar las técnicas de planchado doblado y presentación de ropa aplicando el procedimiento adecuado y utilizando la maquinaria establecida.</p>
Índice	<p>UD1. Instalaciones habitaciones y demás dependencias.</p> <p>1.1. Dependencias del alojamiento rural. 1.2. Instalaciones.</p> <p>UD2. Técnicas de limpieza y puesta a punto de instalaciones habitaciones y demás dependencias propias de establecimientos de alojamiento rural.</p> <p>2.1. Descripción y aplicaciones. 2.2. Medios de trabajo. 2.3. Productos utilizados en la limpieza.</p>

UD3. Técnicas de limpieza de mobiliario y decoración propios de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales.

3.1. Técnicas de limpieza del mobiliario.

3.2. Técnicas de limpieza de elementos decorativos.

UD4. Técnicas de limpieza de productos textiles.

4.1. Interpretación de etiquetas.

4.2. Clasificación y descripción de los textiles.

4.3. Productos utilizados.

4.4. Clasificación para el lavado y planchado.

UD5. Lavado limpieza y secado.

5.1. Maquinaria.

5.2. Proceso de lavado.

5.3. Programas de lavado y especificaciones de utilidad.

5.4. Planchado de ropa.

UD6. Almacenamiento y distribución interna de ropa.

6.1. Almacenamiento.

6.2. Distribución interna de ropa.