



ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PIRINEOS

CURSO SUPERIOR DE GOBERNANTA DE HOTEL, ORIENTACIÓN Y GESTIÓN DE EQUIPOS + PREVENCIÓN DE RIESGOS

TUR051

www.escuelaturismopirineos.com



Certificación universitaria internacional:



Escuela asociada a:



Reconocimiento de calidad:





DESTINATARIOS

El **Curso Superior de Gobernanta de Hotel, Orientación y Gestión de Equipos + Prevención de Riesgos** está diseñado para todas aquellas personas que deseen ampliar sus conocimientos o enfocar su carrera hacia el ámbito de la hostelería. Durante la formación, el alumno conocerá el sector hotelero en profundidad, desde el concepto del turismo, pasando por los diferentes productos turísticos y alojamientos, hasta el propio transporte como reclamo. Por un lado, se estudiarán las distintas modalidades de alojamiento junto con sus principales características y la estructura de cada uno de estos negocios. Por otra parte, el estudiante también adquirirá amplios conocimientos sobre las responsabilidades y competencias que debe tener un o una gobernanta de hotel. Además, se impartirán conocimientos específicos sobre cómo realizar operaciones de aprovisionamiento, la puesta a punto de las habitaciones, la decoración de interiores y lavado, el planchado o la clasificación de la ropa, entre otros conceptos. Por último pero no menos importante, el alumno también se formará en calidad, seguridad e higiene en el lugar de trabajo.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: 4560€

Importe Actual: 780€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "CURSO SUPERIOR DE GOBERNANTA DE HOTEL, ORIENTACIÓN Y GESTIÓN DE EQUIPOS + PREVENCIÓN DE RIESGOS", de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS, desde noviembre de 2016, y siguiendo su apuesta por la calidad, ha sido reconocida con el sello ICEEX de la excelencia y la calidad de la formación.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



MODULO 1. EL SECTOR HOTELERO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TURISMO Y LA HOSTELERÍA

1. El turismo
2. Los productos turísticos
3. El alojamiento
4. El transporte como componente del producto turístico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL HOTEL

1. Introducción
2. Clasificación de los Hoteles y principales características
3. Unidades de alojamiento y modalidades de estancia
4. Tarifas
5. Estructura general de un Hotel: actividades desarrolladas en él y organigrama general

MODULO 2. EL DEPARTAMENTO DE PISOS DEL ALOJAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA GOBERNANTA

1. El departamento a cargo de la Gobernanta
2. La Gobernanta
3. Organización y supervisión del servicio de lencería
4. Organización y supervisión del servicio de lavandería
5. Control de llaves y bloqueo de habitaciones
6. Formularios
7. Gestión y organización de los recursos y materiales necesarios para el Departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA CAMARERA DE PISOS

1. Introducción
2. Presencia de la camarera de pisos y complementos para la realización de su trabajo
3. Horarios de trabajo de las camareras de pisos
4. Funciones
5. Planificación y Organización del Trabajo
6. Deontología Profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO, CONTROL E INVENTARIO

1. Documentos de organización en el departamento de pisos
2. Existencia. Ubicación y Clasificación
3. Tipos de Inventarios
4. Organización del almacén y del office

MODULO 3. LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

1. Limpieza de Habitaciones
2. La cama
3. El baño
4. Limpieza de suelos y ventanas
5. Utilización del Aspirador
6. Pautas a seguir de forma obligatoria por parte de la camarera de pisos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS BÁSICOS DE DECORACIÓN EN HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

1. Introducción
2. Planificación de la idea decorativa
3. Aspectos relevantes para la decoración
4. Estilos decorativos
5. Decoración para los espacios interiores

MODULO 4. LAVADO Y PLANCHADO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y COMUNICACIÓN INTERNA

1. Circuitos internos de comunicación en lavandería y taller de planchado en alojamientos
2. Relaciones entre ambos departamentos
3. Documentación utilizada en lavandería y taller de planchado y costura

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CLASIFICACIÓN DE ROPAS Y PROCESO DE LAVADO Y PLANCHADO

1. Clasificación de ropas para el lavado y planchado en alojamientos.
2. Tratamientos especiales: desmanchado
3. Interpretación del etiquetaje
4. Aplicación de productos específicos de lavado y desmanchado
5. Técnicas de Planchado
6. Selección de técnicas de cosido: tipos y características de tejidos
7. Utilización de útiles de costura

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CALIDAD, HIGIENE, Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

1. Calidad
2. Higiene
3. Prevención de riesgos laborales
4. Tipos de accidentes que se pueden producir
5. Primeros auxilios