

# MAESTRÍA

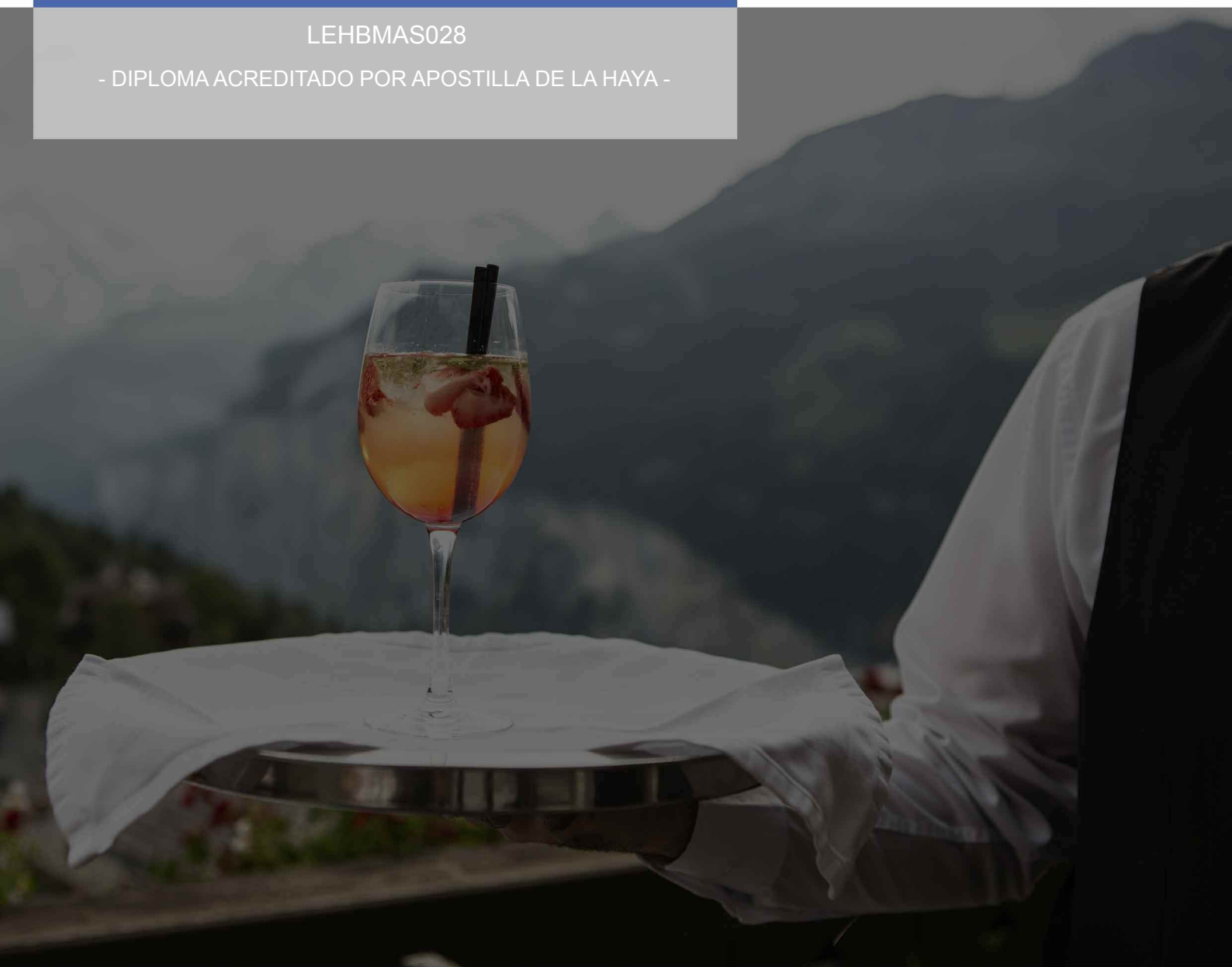
## MAESTRÍA INTERNACIONAL EN CAMARERA DE PISO

LEHBMAS028

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -

Hostelería  
**Benidorm**

Escuela de Hostelería y Turismo  
de Benidorm y la Marina Baixa



## DESTINATARIOS

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Permite conocer el sector hotelero, el turismo, el hotel, el departamento de pisos del alojamiento, la gobernanta, la camarera de pisos, las operaciones básicas de aprovisionamiento, control e inventario, la limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes, los aspectos básicos de decoración en habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, lavado y planchado de ropa, procedimientos administrativos y comunicación interna y la calidad, higiene y seguridad en el trabajo, entre otros aspectos. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso de forma autónoma.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA  
300H



MODALIDAD  
ONLINE

\*La modalidad incluye módulos con clases en directo



CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORIAS  
PERSONALIZADAS



IDIOMA  
CASTELLANO



DURACIÓN  
HASTA UN AÑO

\*Prorrogable



## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 2976\$

VALOR ACTUAL: 744\$

\*Importe expresado en Dólares Americanos

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

---

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN CAMARERA DE PISO**”, de la ESCUELA HOSTELERÍA BENIDORM.

Los diplomas llevan el sello de **Notario Europeo** que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional. Además, dispone del reconocimiento **Cum Laude**. Este distintivo lo otorga Emagister a los centros educativos y escuelas de negocios, que hayan recibido la mejor valoración de los servicios formativos prestados por los estudiantes.

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

# **CONTENIDO FORMATIVO**

---

## **MÓDULO 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

## **MÓDULO 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

## **MÓDULO 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

## **MÓDULO 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