Curso de Limpieza y Desinfección en Establecimientos Hoteleros

SKU	49032
Modalidad	100% Online Asincrónica
Duración	90 horas
Dirigido a	mucamas, auxiliares, supervisores, personal de limpieza, mantenimiento, prevención y operaciones hoteleras.

Este curso entrega herramientas prácticas para desenvolverse en **Limpieza y Desinfección en Establecimientos Hoteleros** dentro del sector hotelero y turístico. El programa aborda procesos, estándares de servicio, gestión operativa y buenas prácticas aplicables al contexto de establecimientos de alojamiento, con foco en calidad, eficiencia y experiencia del huésped.

Unidad 1: Organización de housekeeping y operaciones

- Funciones, responsabilidades y coordinación del personal encargado de habitaciones y áreas públicas.
- Planificación de tareas de acuerdo con ocupación, prioridades, frecuencias y estándares del establecimiento.
- Uso correcto de carros, insumos, equipos, lencería, amenities y elementos de protección.

Unidad 2: Limpieza, preparación y control

- Aplicación de secuencias de limpieza y desinfección para habitaciones, baños y espacios comunes.
- Preparación de habitaciones considerando presentación, reposición y revisión de condiciones.
- Inspección final mediante listas de control para detectar faltantes, daños o desviaciones.

Unidad 3: Seguridad y mantenimiento

- Reconocimiento de riesgos asociados a productos químicos, equipos, posturas y desplazamientos.
- Aplicación de protocolos de prevención, reporte de fallas y mantenimiento preventivo.
- Actuación básica frente a emergencias, evacuaciones, accidentes o situaciones de riesgo.

Unidad 4: Sostenibilidad y mejora continua

- Uso eficiente de agua, energía, productos químicos, insumos y textiles en la operación hotelera.
- Gestión responsable de residuos y reducción de pérdidas mediante prácticas sostenibles.
- Seguimiento de indicadores operativos para mejorar productividad, calidad y seguridad.

Metodología

El curso se desarrolla mediante estudio autónomo, lecturas guiadas, análisis de casos, ejercicios de aplicación, actividades prácticas, cuestionarios por unidad y una evaluación final.

Recursos Didácticos

Se incluyen manual de estudio, guías de trabajo, glosario técnico, fichas de apoyo, material descargable y casos prácticos vinculados a situaciones habituales de la hotelería.

Evaluación

El aprendizaje se verifica mediante cuestionarios, actividades de aplicación, resolución de casos prácticos y una evaluación final integradora.

Competencias de Egreso

- Comprender los fundamentos y procesos asociados a Limpieza y Desinfección en Establecimientos Hoteleros.

- Aplicar procedimientos y estándares de servicio de forma ordenada y consistente.
- Identificar riesgos, desviaciones y oportunidades de mejora en la operación hotelera.
- Contribuir a una experiencia de huésped segura, eficiente y orientada a la calidad.