



**DURACIÓN:** Un curso académico, de septiembre a Junio

**HORARIO:** 09.00 a 10.00 Trabajo individual – Estudio

10.00 a 16.00 Trabajo práctico

### CONTENIDOS DEL CERTIFICADO

**Créditos:** 37 créditos 9 créditos de las unidades obligatorias

28 créditos de las unidades opcionales

### OBLIGATORIAS

CÓDIGO	CRÉDITOS	UNIDADES
F/601/4218	3	Mantener un Entorno de Trabajo Seguro, Higiénico y Protegido
T/601/4216	3	Trabajar de Manera Efectiva Como Parte de un Equipo de Hostelería
J/601/5015	3	Limpiar y dar servicio de una amplia gama de áreas de limpieza

### OPCIONALES

D/601/5005	4	Uso de diferentes productos químicos y equipo de limpieza
D/601/5036	3	Mantenimiento de los suministros de limpieza
F/601/5028	3	Recoger ropa de cama y hacer camas
H/601/5037	3	Proporcionar servicio de ropa de cama
K/601/5010	3	Llevar a cabo periódicamente el servicio de habitaciones y limpieza profunda
K/601/5024	2	Limpieza de ventanas desde el interior
D/600/6336	4	Limpieza, mantenimiento y protección de los distintos tipos de suelo
H/600/6337	4	Limpieza y mantenimiento de alfombras, moquetas y accesorios