

[Escriba texto]

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PISOS

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:
GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS**

CURSO: 1º VESPERTINO

Real Decreto 1686/2007, de 14 de diciembre
(BOE 15/01/2008)

Decreto 50/2009, de 7 de mayo
(BOCM 22/05/2009)

Departamento/Profesores: HOSTELERÍA Y TURISMO/Manuel José
González Rodríguez

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se mantienen los Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación contemplados en la Programación que, para este trimestre serían:

1. Organiza el departamento de pisos justificando la planificación del mismo según el establecimiento, personal disponible, tipos de clientes, ocupación y rentabilidad.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado diferentes modelos de organización del departamento de pisos con diferentes tipos y modalidades de establecimientos.
- b) Se han justificado los procesos propios del departamento de pisos que puedan resultar adecuados para conseguir la mayor eficacia en la prestación de los servicios.
- c) Se han identificado y justificado los elementos materiales y su distribución según criterios de ergonomía y fluidez de trabajo, así como en función de los diferentes tipos y características de los establecimientos.
- d) Se han enumerado los factores que determinan las necesidades de personal, en función del tipo de establecimiento, clientela y ocupación.
- e) Se han utilizado correctamente equipos y programas informáticos específicos para la organización de la prestación de los servicios propios del departamento.
- f) Se han establecido planes de trabajo y objetivos de productividad.

2. Controla los productos, materiales y equipamientos del departamento de pisos describiendo los procesos de reposición, almacenamiento, conservación y valoración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido y clasificado los utensilios, productos, equipos, materiales y piezas de lencería más usuales en los establecimientos de alojamiento.
- b) Se han determinado las necesidades de aprovisionamiento y selección de proveedores.
- c) Se han recepcionado los productos, materiales y utensilios correctamente, comprobando que el pedido se ajusta a lo solicitado.

- d) Se han justificado criterios de almacenamiento más utilizados en función de supuestos espacios disponibles, tipos de productos y gestión de entradas-salidas, así como del control de productos del almacén.
- e) Se ha calculado el stock mínimo, el máximo, de seguridad y grado de rotación de materiales y productos de limpieza y de lencería, así como la realización de inventarios.
- f) Se han valorado las existencias bajo su control siguiendo los criterios más usuales.
- g) Se han caracterizado los procesos de pedidos más comunes en las empresas del sector.

3. Revisa el estado de mantenimiento de instalaciones, maquinaria y equipo, justificando sistemas y procedimientos de conservación y mantenimiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se describen los procedimientos de comunicación y coordinación que en materia de mantenimiento se establecen entre los departamentos de pisos, recepción y mantenimiento.
- b) Se han elaborado documentos de control e informes de evaluación de resultados de la situación de conservación de las instalaciones.
- c) Se han explicado los tipos, funcionamiento, aplicaciones, manejo, limpieza y mantenimiento de los diferentes tipos de equipo, maquinarias, herramientas y utensilios de uso común en el área de pisos.
- d) Se han establecido protocolos de mantenimiento de las instalaciones, equipos y utensilios, así como optimización de los productos utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- e) Se ha justificado sistemas adecuados de chequeos para el mantenimiento preventivo de los equipos y maquinaria utilizados en los diferentes procesos.
- f) Se han identificado las protecciones necesarias en el manejo de equipos, maquinaria, utensilios y productos de limpieza, interpretando correctamente la normativa de seguridad e higiene vigente.

4. Supervisa la limpieza y puesta a punto de unidades de alojamiento y zonas comunes caracterizando los procesos de prestación del servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado sistemas y métodos de limpieza y tratamiento de varias superficies.
- b) Se han descrito procesos completos de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
- c) Se han determinado mecanismos de control sobre los procesos de limpieza y el personal dependiente.
- d) Se han establecido mecanismos de asignación de unidades de alojamiento, zonas nobles y comunes entre el personal a su cargo, teniendo en cuenta en todo momento los niveles de calidad establecidos.
- e) Se ha coordinado con el departamento de recepción el estado de ocupación o situación de cada unidad de alojamiento.

- f) Se ha revisado que la limpieza, desinfección, orden, decoración, restablecimiento de atenciones a clientes sean los establecidos en los estándares óptimos.
- g) Se han reconocido criterios y métodos de clasificación de ropa para su lavado y planchado, así como los diferentes procedimientos de lavado, secado, planchado y presentación.
- h) Se han descrito las técnicas de cosido y confección (de prendas sencillas), así como los medios materiales necesarios para el arreglo de ropa en establecimientos de alojamiento.
- i) Se han determinado mecanismos de control que garanticen un correcto servicio de lavandería y lencería.

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

TRIMESTRE	U. T.	DENOMINACIÓN	DURACIÓN (horas)
3	7	El subdepartamento de lavandería	10
	8	Los Tejidos	5
	9	El equipamiento	10
		Actividades complementarias y extraescolares	5

U. T. 7. EL SUBDEPARTAMENTO DE LAVANDERÍA

- La lavandería integral.
- Maquinaria necesaria en una lavandería.
- Higienización de la ropa, los procesos de lavado.
- Factores que influyen en el lavado de tejidos. Circulo de Sinner.
- Opciones a la lavandería integral.
- Lavado externo de la ropa de clientes.

U. T. 8. LOS TEJIDOS

- Historia.
- Clasificación de las fibras.
- Fibras más utilizadas en un Hotel.

U. T. 9. EQUIPAMIENTO

- Utensilios y equipo personal de la camarera de pisos.
- Máquinas de limpieza.
- Uniformes del personal del departamento de pisos.
- Maquinaria específica.
- Agentes limpiadores.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Una parte fundamental del trabajo educativo estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del curso.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno. Las tareas realizadas durante el confinamiento deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación final del curso será menor que el que en un principio se había contemplado.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto. En concreto, el *mail de grupo*, *google drive* y *google classroom* serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

No obstante, algunos conocimientos de carácter conceptual o actitudinal, aun cuando se aplican simultáneamente con los procedimientos y se organizan según la secuencia que estos determinan, deberán trabajarse con actividades propias (núcleo central de las Unidades de Trabajo). Así, se proponen actividades como la lectura de documentos, visualización de vídeos, búsqueda de contenidos complementarios etc, obviando, lógicamente aquellas actividades cuya naturaleza las hacían presenciales.

Se prestará especial atención a las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse y se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en los contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Quedan regulados por el Decreto 63/2019 DE 16 DE JULIO.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los Criterios de Calificación se explicarán a los alumnos a través de correo electrónico.

La evaluación tendrá por objetivo valorar los avances de los alumnos en relación con la competencia general del título y con los objetivos generales del ciclo formativo.

Para aplicarla se tendrán en cuenta los **resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación** especificados en los Reales Decretos que establecen los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas y los contenidos curriculares aplicables en la Comunidad de Madrid para cada Ciclo Formativo.

El módulo Gestión de Pisos es un módulo con un componente eminentemente práctico y presencial. En este tercer trimestre se adaptará el sistema de evaluación primando la reafirmación de los conceptos y habilidades adquiridas durante los dos primeros trimestres.

A la hora de ajustar los criterios de calificación, se tendrán en cuenta la evolución del alumnado durante los dos primeros trimestres del curso escolar y el trabajo desarrollado durante el tercer trimestre.

La evaluación tendrá en cuenta los diferentes elementos del currículo abordados durante el curso. Se considerarán fundamentalmente los resultados obtenidos durante la actividad educativa presencial toda vez que el módulo de Gestión del Departamento de pisos tiene una parte teórico-práctica,

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

- Para poder superar este tercer trimestre se debe obtener un mínimo de cinco puntos entre las tres partes evaluadas (contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales)
- Se establece que el criterio de calificación para la nota final de ciclo, supondrá un peso en la calificación final de 40% la primera y segunda evaluación y un 20% la tercera evaluación. Aquellos alumnos que hayan presentado actividades en este tercer trimestre y tenga aprobado los dos primeros trimestres, tendrá una nota mínima de 5.

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

Para aquellos alumnos que tengan pendientes la 1ª y 2ª evaluación se plantearán actividades de recuperación no presenciales.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria:

Se cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria.

7.2. Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria:

El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo en cualquiera de las convocatorias.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Las unidades se enviarán en formato power point, y se reforzarán o enriquecerán ciertos contenidos con vídeos y otros recursos TIC. Como aplicación preferente se utilizará el mail de grupo, google drive y google classroom

9. ANEXOS

CICLO FORMATIVO: GRADO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

GRUPO: 1º GATV (Vespertino)

MÓDULO: Gestión del Departamento de Pisos

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

La competencia general del título consiste en Organizar y controlar establecimientos de alojamiento turístico, aplicando las políticas empresariales establecidas, controlando objetivos de los diferentes departamentos, acciones comerciales y los resultados económicos del establecimiento, prestando el servicio en el área de alojamiento y asegurando la satisfacción del cliente.

Durante estas dos semanas, y de acuerdo con la programación, desarrollaremos tareas correspondientes al **TEMA 7 (10 horas)** titulado **EL SUBDEPARTAMENTO DE LAVANDERÍA** con los siguientes contenidos:

- La lavandería integral. Maquinaria necesaria en una lavandería.
- Higienización de la ropa, los procesos de lavado.
- Factores que influyen en el lavado de tejidos. Circulo de Sinner.
- Opciones a la lavandería integral.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Envío del Tema en formato Word, así como el resumen en formato PPT. (Viernes 13 de marzo). - Envío del enlace a tutoriales relacionados con el tema. Los enlaces son multiplataforma para que tengan la posibilidad de abrirlos tanto con el móvil como con ordenador. (Lunes 16 de marzo) - Envío (y recogida) de Ejercicio con cuestiones a resolver sobre los vídeos y tutoriales. (Del 19 al 20 de marzo) - Envío (y recogida) de Ejercicio Tipo Test con cuestiones Teóricas y Prácticas sobre el Tema. (Del 23 al 25 de marzo) 	<ul style="list-style-type: none"> - El medio de entrega será a través del Correo Electrónico 	<p>La evaluación se realizará, de acuerdo con la programación, sobre:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Administrar el área de lavandería, el control diario de producción, de consumo de suministros, de la rentabilidad del departamento de lavandería y los documentos de control. b) Identificar los tipos de agua en función de sus aplicaciones y medidas correctivas que se deben emplear en cada caso. c) Conocer los productos específicos de limpieza, rendimientos, condiciones para su utilización, riesgos: identificación, causas más comunes y prevención. <p>Se calificarán de 0 a 10 los ejercicios Tipo test. Los ejercicios a desarrollar sobre los vídeos y tutoriales se califican como Apto (en el caso de responder correctamente) o No Apto, debiendo repetirse hasta responder correctamente a todos los ítem.</p>

CICLO FORMATIVO: GRADO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

GRUPO: 1º GATV (Vespertino)

MÓDULO: Gestión del Departamento de Pisos

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

La competencia general del título consiste en Organizar y controlar establecimientos de alojamiento turístico, aplicando las políticas empresariales establecidas, controlando objetivos de los diferentes departamentos, acciones comerciales y los resultados económicos del establecimiento, prestando el servicio en el área de alojamiento y asegurando la satisfacción del cliente.

De acuerdo con la programación, desarrollaremos tareas correspondientes al **TEMA 8 (5 horas) TEMA 9 (10 horas)** titulado **LOS TEJIDOS y EL EQUIPAMIENTO** con los siguientes contenidos:

U. T. 8. LOS TEJIDOS

- Historia.
- Clasificación de las fibras.
- Fibras más utilizadas en un Hotel.

U. T. 9. EQUIPAMIENTO

- Utensilios y equipo personal de la camarera de pisos.
- Máquinas de limpieza.
- Uniformes del personal del departamento de pisos.
- Maquinaria específica.
- Agentes limpiadores.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Envío del Tema 8 en formato Word, así como el resumen en formato PPT. (Viernes 27 de marzo). - Envío del enlace a tutoriales relacionados con el tema. Los enlaces son multiplataforma para que tengan la posibilidad de abrirlos tanto con el móvil como con ordenador. (lunes 30 de marzo) - Envío (y recepción) de Ejercicio con cuestiones a resolver sobre los vídeos y tutoriales. (Del 1 al 3 de abril) - Envío del Tema 9 en formato Word, así como el resumen en formato PPT. 	<ul style="list-style-type: none"> - El medio de entrega será a través del Correo Electrónico 	<p>La evaluación se realizará, de acuerdo con la programación, sobre los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> d) Administrar el área de lavandería, el control diario de producción, de consumo de suministros, de la rentabilidad del departamento de lavandería así como los documentos de control. e) Se han reconocido criterios y métodos de clasificación de ropa para su lavado y planchado, así como los diferentes procedimientos de lavado, secado, planchado y presentación. f) Se han descrito las técnicas de cosido y confección (de prendas sencillas), así como los medios materiales necesarios para el

<p>(jueves 16 de abril).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Envío del enlace a tutoriales relacionados con el tema. Los enlaces son multiplataforma para que tengan la posibilidad de abrirlos tanto con el móvil como con ordenador. (jueves 23 y 30 de abril) - Envío (y recepción) de Ejercicio con cuestiones a resolver sobre los vídeos y tutoriales. (Del 24 al 30 de abril) 		<p>arreglo de ropa en establecimientos de alojamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> g) Se han determinado mecanismos de control que garanticen un correcto servicio de lavandería y lencería. h) Se han definido y clasificado los utensilios, productos, equipos, materiales y piezas de lencería más usuales en los establecimientos de alojamiento. i) Se han establecido protocolos de mantenimiento de las instalaciones, equipos y utensilios, así como optimización de los productos utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios. j) Se ha justificado sistemas adecuados de chequeos para el mantenimiento preventivo de los equipos y maquinaria utilizados en los diferentes procesos. k) Se han identificado las protecciones necesarias en el manejo de equipos, maquinaria, utensilios y productos de limpieza, interpretando correctamente la normativa de seguridad e higiene vigente. l) Se han explicado los tipos, funcionamiento, aplicaciones, manejo, limpieza y mantenimiento de los diferentes tipos de equipo, maquinarias, herramientas y utensilios de uso común en el área de pisos. <p>Se calificarán de 0 a 10 los ejercicios Tipo test. Los ejercicios a desarrollar sobre los vídeos y tutoriales se califican como Apto (en el caso de responder correctamente) o No Apto, debiendo repetirse hasta responder correctamente a todos los ítem.</p>
---	--	--

CICLO FORMATIVO: GRADO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

GRUPO: 1º GATV (Vespertino)

MÓDULO: Gestión del Departamento de Pisos

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

La competencia general del título consiste en Organizar y controlar establecimientos de alojamiento turístico, aplicando las políticas empresariales establecidas, controlando objetivos de los diferentes departamentos, acciones comerciales y los resultados económicos del establecimiento, prestando el servicio en el área de alojamiento y asegurando la satisfacción del cliente.

De acuerdo con la programación, desarrollaremos tareas correspondientes al **TEMA 9 (10 horas)** titulado **EL EQUIPAMIENTO** con los siguientes contenidos:

U. T. 9. EQUIPAMIENTO

- Utensilios y equipo personal de la camarera de pisos.
- Máquinas de limpieza.
- Uniformes del personal del departamento de pisos.
- Maquinaria específica.
- Agentes limpiadores.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Envío del enlace a tutoriales - Envío del Ejercicio Global sobre Gestión del Departamento de Pisos. (jueves 7 de mayo). - Envío del enlace a tutoriales relacionados con el tema. Los enlaces son multiplataforma para que tengan la posibilidad de abrirlas tanto con el móvil como con ordenador. (14 y 21 de mayo) - Envío (y recepción) de Ejercicio con cuestiones a resolver sobre los vídeos y tutoriales. (Del 24 al 30 de mayo). - Entrega de Ejercicio Práctico sobre Gestión del Departamento de Pisos. 	<ul style="list-style-type: none"> - El medio de entrega será a través del Correo Electrónico 	<p>La evaluación se realizará, de acuerdo con la programación, sobre los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> m) Se han reconocido criterios y métodos de clasificación de ropa para su lavado y planchado, así como los diferentes procedimientos de lavado, secado, planchado y presentación. n) Se han descrito las técnicas de cosido y confección (de prendas sencillas), así como los medios materiales necesarios para el arreglo de ropa en establecimientos de alojamiento. o) Se han determinado mecanismos de control que garanticen un correcto servicio de lavandería y lencería. p) Se han definido y clasificado los utensilios, productos, equipos, materiales y piezas de lencería más usuales en los establecimientos de alojamiento. q) Se han establecido protocolos de mantenimiento de las

		<p>instalaciones, equipos y utensilios, así como optimización de los productos utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.</p> <p>r) Se ha justificado sistemas adecuados de chequeos para el mantenimiento preventivo de los equipos y maquinaria utilizados en los diferentes procesos.</p> <p>s) Se han identificado las protecciones necesarias en el manejo de equipos, maquinaria, utensilios y productos de limpieza, interpretando correctamente la normativa de seguridad e higiene vigente.</p> <p>t) Se han explicado los tipos, funcionamiento, aplicaciones, manejo, limpieza y mantenimiento de los diferentes tipos de equipo, maquinarias, herramientas y utensilios de uso común en el área de pisos.</p> <p>Se calificarán de 0 a 10 los ejercicios Tipo test. Los ejercicios a desarrollar sobre los vídeos y tutoriales se califican como Apto (en el caso de responder correctamente) o No Apto, debiendo repetirse hasta responder correctamente a todos los ítem.</p>
--	--	--

Fdo.: Manuel José González Rodríguez