

MÁSTER

MÁSTER EN MANTENIMIENTO DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS

EHBMAS027

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -

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 los fundamentos de mantenimiento en hoteles y alojamientos turísticos, los fundamentos de mantenimiento mecánico, los fundamentos de mantenimiento eléctrico, los fundamentos de mantenimiento de aire acondicionado y fluidos, los fundamentos de mantenimiento en instalaciones de fontanería, los sistemas y equipos de limpieza, la planificación, las pruebas y mantenimiento de ascensores, los fundamentos de organización del mantenimiento, la gestión del mantenimiento asistido por ordenador (GMAO), las instalaciones de protección/ extinción contra incendios, el mantenimiento de jardines en hoteles y alojamientos turísticos, los riesgos laborales y los riesgos sobre elementos materiales.

En ambas modalidades 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
600H



MODALIDAD
MIXTA / ONLINE



*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 2380€

VALOR ACTUAL: 595€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER EN MANTENIMIENTO DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS**”, de la ESCUELA HOSTELERÍA BENIDORM, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

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

REDES SOCIALES

 www.facebook.com/HosteleriaBenidorm

 www.linkedin.com/school/hostelería-benidorm

 [@hosteleriabenidorm](https://www.instagram.com/hosteleriabenidorm)

 www.hosteleriabenidorm.com

 [@hostelbenidorm](https://twitter.com/hostelbenidorm)

 www.hosteleriabenidorm.com/blog

CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. MANTENIMIENTOS EN HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE MANTENIMIENTO EN HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

1. Interpretación de planos y simbología
2. Cementos, yesos y otros aglomerantes
3. Vidrios y cerramientos
4. Carpintería metálica y modular
5. Recubrimientos y pintura
6. Mantenimiento preventivo de cubiertas y revestimientos
7. Reglamento de prevención en las obras de construcción RD 1627/1997 de 24 de octubre
8. Riesgos específicos de la familia profesional de la construcción

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNDAMENTOS DE MANTENIMIENTO MECÁNICO

1. Mantenimiento preventivo y predictivo
2. Mantenimiento de equipos
3. Herramientas manuales
4. Física mecánica
5. Rodamientos
6. Metrología dimensional: Aparatos de medida comunes
7. Elementos mecánicos: Averías más comunes, causas y soluciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNDAMENTOS DE MANTENIMIENTO ELÉCTRICO

1. Interpretación de planos y esquemas: simbología
2. Averías más comunes: causas y algunas soluciones
3. La medición eléctrica
4. Herramientas de protección y corte
5. Máquinas eléctricas
6. Instalaciones eléctricas de edificios
7. Reglamento para baja tensión
8. Normas de seguridad para trabajadores del sector eléctrico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FUNDAMENTOS DE MANTENIMIENTO DE AIRE ACONDICIONADO Y FLUIDOS

1. Teoría de mantenimiento preventivo y predictivo
2. Interpretación de esquemas de circuitos de aire acondicionado
3. Temperaturas, termostatos. Límites de temperatura de aire y de agua
4. Clasificación de sistemas según el fluido
5. Mecánica hidráulica
6. Sistemas de filtración
7. Las calderas y quemadores
8. Compresores, condensadores y evaporadores
9. Refrigerantes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FUNDAMENTOS DE MANTENIMIENTO EN INSTALACIONES DE FONTANERÍA

1. Instalaciones de Fontanería
2. Elementos de la instalación
3. Simbología más utilizada en instalaciones de fontanería
4. Sistemas de evacuación de aguas residuales y pluviales
5. Técnicas de reparación de tuberías
6. Normas de Seguridad e Higiene en el Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMAS Y EQUIPOS DE LIMPIEZA

1. Limpieza de mobiliario
2. Limpieza de servicios
3. Limpieza de paredes
4. Limpieza de habitaciones
5. Limpieza de cristales
6. Otros aspectos de los sistemas de limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PLANIFICACIÓN, PRUEBAS Y MANTENIMIENTO DE ASCENSORES

1. Planificación de tiempos de pedido e instalación
2. Ejemplo de plan de trabajo para ascensor de dos paradas sin cuarto de máquinas
3. Ejemplo de plan de trabajo para ascensor de 6 paradas y capacidad de 2 personas
4. Pruebas y puesta en marcha de la instalación
5. Mantenimiento
6. Inspecciones y pruebas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO

1. La optimización de procesos
2. El método de las 5S
3. Estudio y mejora de métodos
4. Elaboración del nuevo método de trabajo
5. ¿Qué es la Ergonomía?
6. Tipos de Ergonomía
7. ¿Por qué reducir las preparaciones? Beneficios del Sistema SMED

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GMAO - GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO ASISTIDO POR ORDENADOR

1. Que es GMAO
2. Que es CMMS - GMAC
3. Ventajas de utilizar Programas GMAO - Software GMAO
4. Los mejores Programas GMAO - Software GMAO
5. Módulos de un GMAO
6. Como elegir un Programa GMAO - Software GMAO
7. Software de mantenimiento gratuito PMX-PRO

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INSTALACIONES DE PROTECCIÓN/ EXTINCIÓN CONTRA INCENDIOS

1. Introducción
2. Dotación de Instalaciones de Protección contra incendios
3. Instalaciones de detección y alarma de incendios
4. Instalaciones de extinción de incendios

MÓDULO 2. MANTENIMIENTO DE JARDINES EN HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 11. GENERALIDADES SOBRE JARDINERÍA. LAS HERRAMIENTAS DE JARDINERÍA Y LA PODA DEL JARDÍN

1. Las herramientas de jardinería
2. La poda

UNIDAD DIDÁCTICA 12. GENERALIDADES SOBRE JARDINERÍA. SUELO, ABONOS Y PLAGAS

1. El suelo
2. Tipos de suelos
3. Los abonos
4. Plagas y enfermedades de las plantas del jardín

UNIDAD DIDÁCTICA 13. EL RIEGO DE LAS PLANTAS

1. El agua de riego
2. Frecuencia e intensidad de riego
3. Plantas de interior
4. Métodos de riego
5. El drenaje del suelo

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ASPECTOS BÁSICOS DE LA VIDA DE LAS PLANTAS

1. Introducción
2. La jardinería
3. El cultivo de las plantas de jardín
4. Funcionamiento de la vida de las plantas
5. Tipos de plantas
6. La jardinería y la botánica
7. Las plantas y el clima

UNIDAD DIDÁCTICA 15. CUIDADOS BÁSICOS DE LAS PLANTAS

1. La salud de las plantas
2. Los efectos de la luz, el sol y la sombra
3. La temperatura en las plantas

MÓDULO 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN MANTENIMIENTO DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 16. RIESGOS LABORALES

1. Riesgo en el trabajo
2. Percances o incidentes
3. Salud e Higiene
4. Derecho y Obligaciones de los trabajadores
5. Medidas físicas de seguridad
6. La protección del individuo
7. Protecciones en las Estructuras
8. Obras y Restauración
9. Hermetismo y Aislamiento
10. Señales y Carteles

UNIDAD DIDÁCTICA 17. RIESGOS SOBRE ELEMENTOS MATERIALES

1. Maquinaria pesada
2. Elemento elevadores
3. Incendios normas preventivas
4. Sujeciones
5. Traslado de Cargas
6. Desechos
7. Útiles
8. Ascensores y montacargas
9. Estructuras
10. Soldadura
11. Riesgos Eléctricos

MÓDULO 4. SEGURIDAD EN RESTAURANTES (FREE COVID) - ONLINE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. Los nuevos paradigmas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN SANITARIA

1. Los coronavirus
2. Riesgos biológicos
3. Cadena de infección
4. Exposición al agente biológico
5. Huésped
6. Higiene de manos
7. Lavado, guantes y mascarillas
8. Desinfección del entorno
9. Medidas específicas
10. Medidas de higiene
11. Medidas para los trabajadores
12. Maniobra de Heimlich
13. Manual Restaurante Covid Free
14. Test

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN

1. Planos
2. Mamparas y otros
3. El aire acondicionado
4. El ozono
5. Empresas de desinfección

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES

1. Aumentar y fidelizar clientes
2. Marketing gastronómico
3. Tripadvisor y otros sitios
4. JustEat, Deliveroo, Glovo, Ubereats
5. Google My Business
6. Whatsapp
7. Facebook
8. Instagram
9. Youtube
10. Estrategia en redes sociales
11. La fan page
12. Facebook ads
13. Copywriting para facebook
14. Instagram para empresas
15. Tarea
16. Test