

CAPACITACIÓN:			ID DE CURSO:	
MUCAMA			23/26	
DURACIÓN:		LUGAR DE DICTADO:		
240 Horas		Hotel Tehuelche		
CONSTANCIA EXTENDIDA:				
MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CHUBUT				
FECHA ESTIMADA DE INICIO:		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:		
02/03/2026		17/07/2026		
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:30 a 11:42	08:30 a 11:42	08:30 a 11:42	08:30 a 11:42	08:30 a 11:42
INSTRUCTOR A CARGO:		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:		MÁXIMO DE FALTAS:
Juan Carlos Gagliardi		82		13
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2026:			DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:	
<ul style="list-style-type: none">• Primaria o equivalente.• 18 años cumplidos.• Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción.• Leer el Reglamento del CFP.• Proveerse de ropa de trabajo, accesorios e Insumos (Ver cuadro IMPORTANTE).			<p>Completar el formulario en la página web https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/ y adjuntar al formulario web:</p> <ul style="list-style-type: none">• Foto DNI.• Foto Certificado de Estudios (de ser necesario). <p><u>Inscripción máxima de 2 cursos.</u></p>	
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:				
<p>La Mucama está capacitada, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para actuar en la limpieza de las habitaciones, baños, áreas públicas, salones y demás dependencias del establecimiento, manteniendo las mismas en condiciones de ser utilizadas por el huésped/ cliente y el personal. También está capacitada para mantener preparados y ordenados sus elementos y lugares de trabajo, los artículos necesarios para cumplir sus tareas, así como participar en el acondicionamiento de la ropa del huésped y del establecimiento. Es capaz de interpretar demandas surgidas de los estamentos técnicos y jerárquicos pertinentes, gestionar sus actividades específicas, realizar y controlar la totalidad de las actividades requeridas hasta su efectiva concreción, teniendo en cuenta los criterios de seguridad, impacto ambiental, relaciones humanas, calidad y productividad. Depende del tipo y tamaño del establecimiento donde trabaja, la Mucama tiene mayor o menor responsabilidad en las tareas realizadas, en el caso de alojamientos que cuentan con el perfil profesional del Ama de Llaves, las mismas supervisan el trabajo terminado de la Mucama. En todos los casos, la Mucama requiere indicaciones para comenzar la organización de sus tareas, ya sea del Ama de Llaves o de responsables de otras áreas del hotel.</p>				
FUNCIONES QUE EJERCE EL PROFESIONAL:				
<ul style="list-style-type: none">• Acondicionar pisos, áreas públicas, salones y demás dependencias del establecimiento.• Preparar y disponer en condiciones operativas el office.• Realizar servicios de lavandería y tintorería.				
IMPORTANTE:				
<ul style="list-style-type: none">• Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada.• Los estudiantes deberán proveerse los insumos necesarios para las prácticas, así como los elementos de seguridad e higiene de uso personal.• Las prácticas profesionalizantes son de carácter obligatorio para la aprobación del curso y, de ser necesario, el estudiante deberá gestionar y presentar la Libreta Sanitaria Municipal y/o el Carnet de Manipulador de Alimentos para poder desempeñarse en establecimientos que así lo determinen durante la realización de las mismas.• El estudiante deberá concurrir a las prácticas profesionalizantes en ambiente real de trabajo que sean programadas a lo largo del curso, al igual que visitas y clases especiales que se consideren necesarias ajustándose a los horarios que éstas requieran para la construcción de las capacidades necesarias para completar el curso.• Los estudiantes deben proveerse de delantal y cofia o bandana o gorra (cualquier prenda que cubra la totalidad del cabello).				