

## Guia docent de l'assignatura "Seguretat i Prevenció Hotelera"

### I. IDENTIFICACIÓ

---

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Seguretat i Prevenció Hotelera
- ✓ **Codi:** 103756
- ✓ **Titulació:** Grau de Direcció Hotelera
- ✓ **Curs acadèmic:** 2016 - 2017
- ✓ **Tipus d'assignatura:** OB
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 6 (150)
- ✓ **Període d'impartició:** 2on semestre
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** Català / Castellà
- ✓ **Professorat:** Ferran Anguera Salvatella

### II. PRESENTACIÓ

---

L'assignatura de *Seguretat i Prevenció Hotelera* té com objectiu que l'alumnat aprengui a detectar, estudiar i conèixer l'ampli ventall de riscos associats al sector turístic, especialment en l'àmbit hotelier, i com gestionar-los de manera eficient i professional. L'assignatura està dissenyada mitjançant un conjunt d'eines i metodologies que permetran a l'alumne acomplir la important tasca de protegir els cinc pilars bàsics de tota activitat turística i hotelera: els clients, els treballadors, l'entorn receptor, la pròpia activitat turística i hotelera i el seu entorn ambiental.

Per portar a terme aquest propòsit, l'assignatura es divideix en tres blocs de coneixements.

El primer bloc tractarà els conceptes bàsics i marc normatiu referent a la Prevenció i Seguretat en l'àmbit turístic i les seves dicotomies com a sectors paral·lels i convergents. Es treballarà la gestió de la seguretat en projectes turístics, incloent models comparats, aspectes funcionals, models policials, prevenció turística, etc.

El segon bloc s'endinsarà en aquelles seguretats ja més intrínseques relacionades amb l'entorn hotelier. Recursos humans, tècnics i operatius. Aspectes preventius i reactius. Regulació i

autoregulació del sector. Plans de comunicació en situació de crisi, derivació del risc, protecció dels clients VIP, relacions amb les forces d'ordre públic, etc.

I l'últim bloc tractarà sobre les característiques del gestor de prevenció i seguretat hotelera (funcions, responsabilitats, sortides professionals, formació etc.) o d'aquella figura del sector / empresa que hagi de realitzar totes aquelles funcions relacionades amb aquests aspectes.

### III. OBJECTIUS FORMATIUS, COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES I RESULTATS D'APRENTATGE

---

#### OBJECTIUS FORMATIUS

Objectius de coneixement:

A final de curs l'alumne/a haurà de:

1. Comprendre el concepte de Prevenció i Seguretat Hotelera i saber expressar la seva aplicació a l'àmbit del turisme.
2. Conèixer els principis de la prevenció i seguretat hotelera i les diferents aplicacions d'aquest concepte al sector turístic.
3. Conèixer els principals riscos que provoca i pateix l'activitat turística sobre els diferents actors que interactuen a l'entorn hotelier i quins són els instruments per gestionar i reduir els impactes negatius.
4. Saber identificar i descriure els instruments existents per a la millora de la seguretat de les destinacions turístiques i empreses hoteleres.
5. Ser capaç de proposar bones pràctiques per a la prevenció del risc dintre del sector turístic i hotelier.
6. Entendre el turisme com un instrument de desenvolupament econòmic i social, que pot contribuir a la millora econòmica i a la reducció de les desigualtats socials a les destinacions.

## COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES I RESULTATS D'APRENTATGE

CE2. Identificar el marc legal que regula les activitats hoteleres i de restauració, tant les relatives a la posada en marxa de negocis o activitats, com les referents al manteniment de les instal·lacions i al seu funcionament normal.

### RESULTATS D'APRENTATGE

CE2.9. identificar i aplicar la normativa que regula les activitats hoteleres en la seva creació i posada en marxa, manteniment i funcionament ordinari.

CE6. Identificar i aplicar els fonaments bàsics de seguretat i higiene alimentària, així com les normatives de caràcter nacional i europeu que han de complir els establiments i activitats del sector.

### RESULTATS D'APRENTATGE

CE6.6. Aplicar al sector hotelier la normativa europea i nacional sobre seguretat i higiene dels aliments.

CE11. Definir i aplicar la direcció i gestió (management) dels diferents tipus d'organitzacions en el sector de l'hoteleria i la restauració.

### RESULTATS D'APRENTATGE

CE11.3. Aplicar les tècniques i pràctiques de management al sector hotelier i en general a l'hostaleria.

CE14 Demostrar que coneix, entén i sap aplicar els estàndards de qualitat i sostenibilitat en el procés del servei d'allotjament i de restauració.

### RESULTATS D'APRENTATGE

CE14.3. Identificar i desenvolupar els principis de sostenibilitat i els estàndards de qualitat en la indústria hotelera i en la restauració.

CE17. Demostrar que coneix el caràcter dinàmic i evolutiu de la indústria hotelera i de restauració i la nova societat de l'oci.

CE23. Demostrar un ampli coneixement de l'organització i gestió de les operacions a l'empresa, fent èmfasi en els models de gestió aplicats i en l'aplicació de tècniques quantitatives i qualitatives de suport

RESULTATS D'APRENTATGE

CE23.7. Aplicar el coneixement de l'organització a les diferents activitats relacionades amb el sector de l'hoteleria i la restauració

CE25. Demostrar que comprèn la relació i l'impacte dels sistemes d'informació en els processos de gestió d'empreses d'hoteleria i restauració.

RESULTATS D'APRENTATGE

CE25.3. Estudiar i adaptar a les empreses d'hoteleria dels sistemes informàtics d'informació genèrics i específics.

CE31. Aplicar la normativa de prevenció i de seguretat integral als establiments del sector de l'hoteleria i de la restauració.

RESULTATS D'APRENTATGE

CE31.6. Planificar i Implementar la normativa de seguretat i prevenció integral en els establiments del sector hotelier.

CE35. Demostrar que comprèn i aplica els principis del mètode científic a la investigació del sector de l'hoteleria i la restauració.

RESULTATS D'APRENTATGE

CE35.2. Utilitzar les tècniques i els mètodes d'investigació en la ciència del turisme i de la direcció hotelera.

#### IV. COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

---

CT1 . Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma

CT8 . Demostrar habilitats de lideratge en la gestió dels recursos humans en les empreses hoteleres i de restauració .

CT9 . Demostrar un comportament ètic en les relacions socials així com saber adaptar-se a diferents contextos interculturals .

CT10 . Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental , social i cultural .

CT12 . Treballar en equip .

CT13 . Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i sostenibilitat .

CT14 . Demostrar orientació i cultura de servei al client .

CT15 . Demostrar visió de negoci , captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn .

CT16 . Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació .

#### V. TEMARI I CONTINGUTS

---

##### A) INTRODUCCIÓ A LA PREVENCIÓ I LA SEGURETAT TURÍSTICA

1. Conceptes bàsics dels termes Prevenció i Seguretat
2. Identificació i relació de tots aquells actors que interactuen en aquest sector
3. Competències de cadascun d'ells respecte al mercat
4. Subsectors relacionats
5. Marc normatiu
6. Models comparats
7. Delictes vinculats i impacte en el sector
8. Indicadors objectius i subjectius

##### B) LA SEGURETAT HOTELERA

9. Conceptes bàsics.
10. Recursos humans, tècnics i operatius.
11. Regulació i autoregulació.
12. Seguretat activa i seguretat passiva.
13. Pla de comunicació de crisi.
14. Anàlisi, planificació i derivació del risc.
15. Prevenció de riscos laborals
16. Primers Auxilis Psicològics

C) EL GESTOR DE PREVENCIÓ I SEGURETAT HOTELERA

17. Concepte, elements i funcions
18. Eines de gestió
19. Disseny d'un pla estratègic de seguretat hotelera

## VI. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

---

### **Materials disponibles mitjançant el CV**

- Entrega per part del docent de materials en formats variis (PPT, DOC, PDF)
- Documents (Citacions i Referències)
- Instruccions per resums i comentaris de text
- Dossier de recursos (llocs web d'interès)

**Bibliografia:** (Es facilitarà a l'alumne un document amb bibliografia complementària. Disponible a CV).

## VII. METODOLOGIES DOCENTS

---

Des del punt de vista metodològic, l'assignatura funcionarà en base a aquests cinc criteris:

1. Criteri de l'estudi teòric de l'assignatura: que es concreta en exposicions en les classes presencials, en la forma magistral. Tot utilitzant les TIC.
2. Criteri dels exercicis i de les activitats pràctiques dins i fora de l'aula, en termes de resolució de problemes, de comprensió de situacions a partir d'articles i textos de llibres, exposicions concretes sobre una notícia d'actualitat del sector, etc.
3. Criteri de realització de treballs individuals o en grup, prèviament acotats dins de l'àmbit de l'assignatura i que seran seguits mitjançant la tutoria i exposats posteriorment.

4. Criteri de les tutories –presencial i no presencial-, com factor complementari i de consulta i ajuda a l'alumne en les qüestions teòriques i pràctiques proposades.
5. Criteri d'interacció continua en El Campus Virtual que s'emprarà com a complement d'informació i mitjà de comunicació alternatiu a l'aula entre alumnes i professor. Al Campus Virtual hi haurà la fitxa de l'assignatura, el material complementari a la teoria en format digital, els exercicis i casos, enllaços a pàgines web, etc.

## VIII. AVALUACIÓ

---

L'avaluació d'aquesta assignatura consta del següent sistema:

### **TRES OPCIONS D'AVAUACIÓ**

#### A) AVALUACIÓ CONTINUA:

1. Realització de dos exàmens parcials que valdran un **50 % de la nota final** (25 % cada examen) i que inclouran la matèria teòrica exposada a les classes magistrals. Per tal de poder fer la mitja entre tots dos exàmens, caldrà que la nota a cadascun d'ells sigui igual o superior a 4.
2. Realització dels treballs pràctics proposats al llarg del curs i lliurats dins del termini fixat, que valdrà un **25 % de la nota final**. Es preveu realitzar 5 exercicis. Serà necessari aprovar 4 dels 5 exercicis per optar a que computin per la nota final.
3. Realització d'un treball final de curs, que valdrà el **25% restant de la nota final**. La realització d'aquest treball final és d'obligat compliment. Per tal de poder aplicar el percentatge necessari d'aquest treball respecte la nota final, caldrà que la nota del treball sigui igual o superior a 4.

Si fent la mitja dels tres blocs d'avaluació amb les condicions descrites en cada un d'ells (2 exàmens, treballs de curs i treball final), els alumnes no superen l'assignatura, mitjançant l'avaluació contínua, passaran a ser avaluats pel sistema d'avaluació única, no tenint en compte cap de les notes obtingudes.

#### B) AVALUACIÓ ÚNICA: Examen final (tota la matèria).

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Hi haurà un únic tipus d'examen final, no havent diferència entre els alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació continua i aquells que no l'hagin seguit.

### C) RE-AVALUACIÓ:

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Només per aquells alumnes que a l'avaluació única/final hagin obtingut una nota igual o superior a 4 i menor de 5. La qualificació màxima d'aquesta re-avaluació no superarà el 5 com a nota final. Tipus de prova a determinar.

## IX. ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE DEDICACIÓ DE L'ESTUDIANT

Tipus	Activitat	Hores	ECTS	RESULTATS D'APRENTATGE
<b>Activitats dirigides</b>	Classes teòriques	40	1.6	CE2.9 , CE6.6 , CE 11.3 , CE 14.3, CE 23.7, CE 25.3, CE 31.6 , CE 35.2, CT1, CT9, CT10
	Activitats d'aula	4	0.16	CE3.5. , CE3.6 , CE 5.9 , CE 6.5 , CE 6.6, CE 14.3, CE 14.4 , CE 17.5, CT1, CT8, CT12, CT16
<b>Activitats supervisades</b>	Tutories	15	0.6	CE2.9 , CE6.6 , CE 11.3 , CE 14.3, CE 23.7, CE 25.3, CE 31.6 , CE 35.2, CT13, CT14, CT15
<b>Activitats autònomes</b>	Elaboració de treballs	38	1.52	CE2.9 , CE6.6 , CE 11.3 , CE 14.3, CE 23.7, CE 25.3, CE 31.6 , CE 35.2, CT12, CT16
	Estudi i lectura de materials	55	2.2	CE2.9 , CE6.6 , CE 11.3 , CE 14.3, CE 23.7, CE 25.3, CE 31.6 , CE 35.2
<b>TOTAL</b>		150	6	

## X. TEMPORALITZACIÓ DE LA DOCÈNCIA

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
---------	------	--------	-------



1	Presentació de l'assignatura (explicació de la fitxa) i Tema 1, 2 i 3	Classe magistral + treball pràctic	2 + 2
2	Tema 4, 5 i 6	Classe magistral + treball pràctic	2 + 2
3	Tema 7, 8 i 9	Classe magistral + treball pràctic	2 + 2
4	Tema 10 i 11	Classe magistral + treball pràctic	2 + 2
5	Examen primera part curs	Examen	2 + 2
6	Tema 12, 13	Classe magistral + treball pràctic	2 + 2
7	Tema 14 i 15	Classe magistral + treball pràctic	2 + 2
8	Tema 16 i 17	Classe magistral + treball pràctic	2 + 2
9	Tema 18	Classe magistral + treball pràctic	2 + 2
10	Tema 19	Classe magistral + treball pràctic	2 + 2
11	Examen segona part curs	Examen	2 + 2
12	Entrega Treball final	Treball pràctic	2 + 2

## XI. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

---

L'assignatura pretén oferir noves perspectives professionals per als futurs Graduats en Turisme, dins de l'àmbit de la prevenció i la seguretat aplicada al turisme i l'hosteleria. És un camp que poc a poc s'ha començat a treballar des de l'àmbit de la seguretat, però encara és molt més innovador des del món del turisme.

Per altra banda, l'assignatura inclou la interacció continua dels alumnes entre si i amb el professor a l'aula, afavorint així les habilitats comunicatives i cognitives dels futurs professionals del turisme.