

Análisis de Instalaciones y Equipos y Mantenimiento

Código: 103770
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OB	2	2

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

Contacto

Nombre: Beatriz Santolalla García
Correo electrónico: Beatriz.Santolalla@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)
Algún grupo íntegramente en inglés: No
Algún grupo íntegramente en catalán: Sí
Algún grupo íntegramente en español: No

Equipo docente externo a la UAB

Isaac Lozano Alfaro - isaac.lozano@uab.cat

Prerequisitos

No existen.

Objetivos y contextualización

Al finalizar la asignatura el alumno deberá ser capaz de:

1. Identificar la normativa legal vigente, tanto en cuanto a las leyes en vigor como al mantenimiento de las instalaciones.
2. Conocer la necesidad de aplicar la normativa y sus repercusiones penales en caso de incumplimiento.
3. Tener criterio por el diseño y puesta en marcha de instalaciones hoteleras y de restauración en general.
4. Saber organizar el mantenimiento de una instalación hotelera.
5. Identificar los costes energéticos de funcionamiento de una instalación hotelera respecto a: agua, gas, electricidad y otros.
6. Conocer los métodos de ahorro energético.
7. Identificar el marco legal de la Comunidad Económica Europea.

Competencias

- Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.
- Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral a los establecimientos del sector de la hostelería y de la restauración.
- Aplicar los conceptos relacionados con la creación y puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de instalaciones hoteleras y de restauración en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica.
- Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de alojamiento.

- Demostrar que conoce, entiende y aplica los estándares de calidad y sostenibilidad en el proceso del servicio de alojamiento y de restauración.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Gestionar y organizar el tiempo.
- Identificar el marco legal que regula las actividades hoteleras y de restauración, tanto las relativas a la puesta en marcha de negocios o actividades, como las referentes al mantenimiento de las instalaciones y a su funcionamiento normal.
- Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimenticia, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector.
- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Trabajar en equipo.

Resultados de aprendizaje

1. Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.
2. Adquirir base teórica y práctica para controlar los puntos críticos higiénicos y alimentarios en el entorno hotelero de acuerdo con las normativas vigentes.
3. Adquirir conocimientos y estrategias de sistematización en el servicio de alojamiento hotelero.
4. Adquirir los conocimientos esenciales del ámbito legal y jurídico en la aplicación de las normativas nacionales e internacionales referentes a la seguridad de los establecimientos hoteleros.
5. Aplicar la base teórica y conceptual de la estrategia de los estándares de calidad y sostenibilidad en el servicio de alojamiento en el entorno de la empresa hotelera.
6. Aplicar los conocimientos en tramitaciones pertinentes.
7. Conocer las particularidades de la terminología legal requerida para la relación con las distintas Administraciones.
8. Conocer los textos normativos nacionales y europeos de la normativa de seguridad e higiene alimentaria.
9. Desarrollar conocimientos y facultades en la coordinación e implantación de las medidas de seguridad de acuerdo con el marco legal vigente.
10. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
11. Distinguir, identificar y aplicar los conceptos para el mantenimiento de las instalaciones del hotel.
12. Establecer criterios compatibles con la sostenibilidad con la máxima rentabilidad ambiental y económica.
13. Gestionar y organizar el tiempo.
14. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
15. Relacionar las estrategias de sistematización del alojamiento con los criterios de sostenibilidad.
16. Saber organizar y coordinar un equipo de mantenimiento de las instalaciones hoteleras.
17. Trabajar en equipo.

Contenido

TEMA 1 - Concepto de Urbanismo

Analizar los problemas de tipo urbanístico que se pueden presentar en la apertura o traspaso de un establecimiento hotelero.

TEMA 2 - Licencias municipales de obras y de apertura

Documentación necesaria para la apertura de un establecimiento, la realización de obras, la forma de tramitación y las posibles acciones del solicitante para obtenerlas de la forma más rápida. Derechos de los vecinos. Licencias provisionales y definitivas

TEMA 3 - Partes de una disposición legal

Analizar la estructura general de las disposiciones legales y de tipo técnico para interpretarlas correctamente. Ejemplos prácticos.

Decreto 176/87 Ordenación y clasificación de establecimientos de alojamiento turístico.

Decreto 317/94 Ordenación y clasificación establecimientos de restauración.

Orden 10.6.87 Requisitos mínimos de establecimientos hoteleros según categorías y especialidad

Hoja de Reclamaciones.

TEMA 4 - Protección contra incendios en los establecimientos de uso residencial público

Analizar las disposiciones legales aplicables a los hoteles ya existentes desde la perspectiva del director del establecimiento.

Diferenciación conceptos protección contra incendios y seguridad en caso de incendio.

Estudio sobre la protección contra incendios (sistemas físicos o de diseño que pueden evitar el inicio de un incendio, disposición del mobiliario estratégicamente lejos de los principales focos de calor, sistemas de ventilación refrigerante, eliminación de puntos de ignición en reconocidas zonas de peligro de incendio, ...)

Estudio sobre la seguridad en caso de incendio. Estudio de los cuatro puntos claves (Accesibilidad de los bomberos, límites que puede alcanzar el incendio, evacuación de los ocupantes y medios de lucha contra el incendio)

TEMA 5 - Supresión de barreras arquitectónicas

Estudio de la normativa aplicable a la hostelería y soluciones prácticas.

Ley 51/2003 del 2 de diciembre (LIONDAU)

Decreto 135/1995 de 24 de marzo (Código de Accesibilidad)

CTE DB-SUA 9 Seguridad de utilización y Accesibilidad

TEMA 6 - Instalaciones eléctricas

Elementos de seguridad. Normativa aplicable REBT ITC-28. Visión general del proyecto eléctrico. Revisions obligatorias. Tarifas y precios.

TEMA 7 - Acústica

El sonido. Características del sonido. Normativa aplicable: CTE DB HR. Ordenanzas municipales. Aislamiento y acondicionamiento acústicos. Molestias a vecinos, denuncias e inspecciones.

TEMA 8 - Ventilación, Instalaciones térmicas, Legionelosis

Reglamentación básica: CTE DB-HS3; RITE. Exigencias de calidad del aire interior y exterior. Modos de ventilar. Instalaciones térmicas: calefacción y A / C. Legionelosis: mantenimiento de las instalaciones.

TEMA 9 - Instalaciones de agua y gas

Normativa instalaciones de agua: CTE DB HS 4. Medidas de seguridad según el tipo de gas. Normativa.

Revisiones periódicas. Real Decreto 1853/93: Reglamento de instalaciones de gas. Tarifas y precios

TEMA 10 - Gestión del departamento de Mantenimiento

Tipo de mantenimiento. Mantenimiento preventivo regulado de las instalaciones: obligaciones. Normativa aplicable a cada instalación. Gestión del equipo y de compras.

TEMA 11 - Plan de emergencia y Pau.

Marco Normativo. Aspectos principales e implantación de un plan de emergencia en un hotel.

Manual Cepreven para la elaboración de planes de emergencia en hoteles.

Comportamiento de las personas en situaciones de emergencia.

TEMA 12 - Sostenibilidad

Conceptos de sostenibilidad aplicados a la gestión de mantenimiento del hotel. Gestión de residuos.

Normativa.

Metodología

La asignatura funciona en base a dos metodologías de enseñanza-aprendizaje:

a) Sesiones de clases magistrales: Exposición del contenido teórico del programa de forma clara, sistemática y organizada por parte del profesor. Los alumnos tendrán el Campus Virtual de la Autónoma Interactiva los apuntes básicos y hojas de ejercicios de todos los temas. En todo momento se fomentará en el aula la participación del alumno: se valorarán las aportaciones, comentarios, dudas y propuestas. De considerarse y con el fin de conocer el "día a día" de un jefe de mantenimiento de un hotel, se contará con la intervención de un profesional de este departamento.

b) Sesiones de clases prácticas: Paralelamente a las clases magistrales, una vez expuestos y alcanzados unos conocimientos mínimos, se propondrán una serie de ejercicios prácticos de aplicación. Estos ejercicios se realizarán de forma individual o en grupos de 2-3 alumnos más exposición en clase, utilizando los recursos informáticos pertinentes y aplicaciones web para la gestión de proyectos.

Para guiar y evaluar los correspondientes trabajos en grupo, se realizarán tutorías presenciales y on-line.

c) Visita técnica: posible visita a algún establecimiento hotelero con el objetivo de conocer "in situ" las instalaciones y su mantenimiento.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	40,5	1,62	2, 3, 4, 8, 7, 10, 11, 14, 13, 16
Tipo: Supervisadas			
Resolución de problemas	13	0,52	1, 6, 5, 9, 10, 11, 12, 14, 13, 15, 16, 17
Tutorías	25	1	6, 5, 9, 10, 11, 12, 14, 13, 15, 16
Tipo: Autónomas			
Estudio	40	1,6	14

Evaluación

TRES OPCIONES DE EVALUACIÓN

A) EVALUACIÓN CONTINUA:

1. Pruebas escritas: Dos exámenes parciales liberatorios con un peso del 20% cada uno de ellos.
2. Trabajos a presentar con un peso del 40%
3. Ejercicios desarrollados en clase o actividades autónomas con un peso del 20%

Para poder superar la signatura y aplicar los pesos anteriormente mencionados, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- a. La nota media final obtenida, ponderada según los diferentes pesos, debe ser igual o superior a 5.
- b. Haber realizado los dos exámenes parciales, obteniendo en cada uno de ellos, una nota mínima de 4 sobre 10 puntos
- c. Haber efectuado y presentado un mínimo del 80% del global de trabajos, ejercicios y actividades autónomas mencionados en los puntos 2 y 3 del párrafo anterior y haber obtenido una puntuación mínima de 5 en cada uno de ellos.

B) EVALUACIÓN FINAL: Examen final (toda la materia).

Día y hora establecidos, según calendario académico, a la Programación Oficial del Centro (EUTDH). Habrá un único tipo de examen final, no habiendo diferencia entre los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y aquellos que no lo hayan seguido.

C) RE-EVALUACIÓN:

Los alumnos que la evaluación final hayan obtenido una nota igual o superior a 3,5 y menor de 5, se podrán presentar a la re-evaluación. La calificación máxima de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Ejercicios	20%	2	0,08	1, 6, 5, 9, 10, 11, 12, 14, 13, 15, 16, 17
Exámenes parte técnica	20%	3,3	0,13	2, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16

Exámenes teóricos	20%	1,2	0,05	2, 3, 4, 8, 7, 10, 11, 13, 16
Trabajos	40%	25	1	1, 6, 5, 9, 10, 11, 12, 14, 13, 15, 16, 17

Bibliografía

JOSÉ M. ALEJANDRI Organización Hotelera. Ed. Limusa

JOSÉ ANTONIO FERNÁNDEZ DE LA RÚA Entorno legislativo de la Hotelería en España. Ed. Molino

GIOVANNI EMILIO BUZZELLI

Manual de la Industria Hotelera. Proyecto, estructura y tecnología. Ediciones CEAC

Evaluación del riesgo de incendio. Método de cálculo GRETENER. Ediciones CEPREVEN.

El comportamiento de personas en situaciones de riesgo. Ediciones CEPREVEN.

Seguridad contra incendios en hoteles: Requisitos para Europa. Ediciones CEPREVEN.

RAMON TOR MESTRES Manual d'Instal·lacions i Equipaments. Gremi de Restauració i Hostalatge de Barcelona.