

Anàlisi d'Instal·lacions i Equips i Manteniment

Codi: 103770

Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2502904 Direcció Hotelera	OB	2	2

Professor/a de contacte

Nom: Isaac Lozano Alfaro

Correu electrònic: isaac.lozano.alfaro@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: No

Grup íntegre en espanyol: Sí

Prerequisits

No n'existeixen.

Objectius

Al finalitzar l'assignatura l'alumne haurà de ser capaç de:

1. Identificar la normativa legal vigent, tant pel que fa a les lleis en vigor com al manteniment de les instal·lacions.
2. Conèixer la necessitat d'aplicar la normativa i les seves repercussions penals en cas d'incompliment.
3. Tenir criteri pel disseny i posada en marxa d'instal·lacions hoteleres i de restauració en general.
4. Saber organitzar el manteniment d'una instal·lació hotelera.
5. Identificar els costos energètics de funcionament d'una instal·lació hotelera respecte a: aigua, gas, electricitat i altres.
6. Conèixer els mètodes d'estalvi energètic.
7. Identificar el marc legal de la Comunitat Econòmica Europea.

Competències

- Adaptar-se als canvis tecnològics que vagin sorgint.
- Aplicar els conceptes relacionats amb la creació i la posada en marxa, l'adquisició, el manteniment i la conservació d'equipaments d'instal·lacions hoteleres i de restauració en condicions de sostenibilitat energètica i viabilitat econòmica.
- Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral als establiments del sector de l'hoteleria i de la restauració.
- Demostrar que coneix el sistema de producció i el procediment operatiu del servei d'allotjament.
- Demostrar que coneix, entén i aplica els estàndards de qualitat i sostenibilitat en el procés del servei d'allotjament i de restauració.
- Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
- Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- Gestionar i organitzar el temps.
- 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 y al seu funcionament normal.

- 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 les activitats del sector.
- Treballar en equip.

Resultats d'aprenentatge

1. Adaptar-se als canvis tecnològics que vagin sorgint.
2. Adquirir base teòrica i pràctica per controlar els punts crítics higiènics i alimentaris en l'entorn hotelier d'acord amb les normatives vigents.
3. Adquirir coneixements i estratègies de sistematització del servei d'allotjament hotelier.
4. Adquirir els coneixements essencials de l'àmbit legal i jurídic en l'aplicació de les normatives nacionals i internacionals referents a la seguretat dels establiments hotelers.
5. Aplicar els coneixements en tramitacions pertinents.
6. Aplicar la base teòrica i conceptual de l'estratègia dels estàndards de qualitat i sostenibilitat en el servei d'allotjament en l'àmbit de l'empresa hotelera.
7. Conèixer els textos normatius nacionals i europeus de la normativa de seguretat i higiene alimentàries.
8. Conèixer les particularitats de la terminologia legal requerida per a la relació amb les diferents administracions.
9. Desenvolupar coneixements i facultats en la coordinació i la implantació de les mesures de seguretat d'acord amb el marc legal vigent.
10. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
11. Distingir, identificar i aplicar els conceptes per al manteniment de les instal·lacions de l'hotel.
12. Establir criteris compatibles amb la sostenibilitat i amb la màxima rendibilitat ambiental i econòmica.
13. Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
14. Gestionar i organitzar el temps.
15. Relacionar les estratègies de sistematització de l'allotjament amb els criteris de sostenibilitat.
16. Saber organitzar i coordinar un equip de manteniment de les instal·lacions hoteleres.
17. Treballar en equip.

Continguts

Concepte d'Urbanisme

- Analitzar la legislació urbanística a nivell estatal, provincial i municipal

Llicències municipals d'obres i d'obertura

- Documentació necessària per a l'obertura d'un establiment, la realització d'obres, la forma de tramitació i les possibles accions de el sol·licitant per obtenir-les de la forma més ràpida. Drets dels veïns.
- Llicències provisionals i definitives

Parts d'una disposició legal

- Analitzar l'estructura general de les disposicions legals i de tipus tècnic per interpretar-les correctament.

Protecció contra incendis en els establiments d'ús residencial públic

- Analitzar les disposicions legals aplicables als hotels ja existents des de la perspectiva de el director de l'establiment.
- Diferenciació conceptes protecció contra incendis i seguretat en cas d'incendi.
- Estudi sobre la protecció contra incendis (sistemes físics o de disseny que poden evitar l'inici d'un incendi, disposició de l'mobiliari estratègicament lluny dels principals focus de calor, sistemes de ventilació refrigerant, eliminació de punts d'ignició en reconegudes zones de perill d' incendi, ...)
- Estudi sobre la seguretat en cas d'incendi. Estudi dels quatre punts claus (Accessibilitat dels bombers, límits que pot arribar al incendi, evacuació dels ocupants i mitjans de lluita contra l'incendi)

Supressió de barreres arquitectòniques

- Estudi de la normativa aplicable a l'hostaleria i solucions pràctiques.
- Llei 51/2003 de el 2 de desembre (LIONDAU)
- Decret 135/1995 de 24 de març (Codi d'Accessibilitat)
- CTE DB-SUA 9 Seguretat d'utilització i Accessibilitat

Instal·lacions elèctriques

- Elements de seguretat. Normativa aplicable REBT ITC-28.
- Visió general de el projecte elèctric.
- Revisions obligatòries.
- Tarifes i preus.

Acústica

- El so. Característiques de el so.
- Normativa aplicable: CTE DB HR.
- Ordenances municipals.
- Aïllament i condicionament acústics. Molèsties a veïns, denúncies i inspeccions.

Ventilació, Instal·lacions tèrmiques, Legionel·losi

- Reglamentació bàsica: CTE DB-HS3; RITE.
- Exigències de qualitat de l'aire interior i exterior.
- Maneres de ventilar.
- Instal·lacions tèrmiques: calefacció i A / C.
- Legionel·losi: manteniment de les instal·lacions.

Instal·lacions d'aigua i gas

- Normativa instal·lacions d'aigua: CTE DB HS 4.
- Mesures de seguretat segons el tipus de gas.
- Normativa. Revisions periòdiques. Reial Decret 1853/93: Reglament d'instal·lacions de gas.
- Tarifes i preus

Gestió de l'departament de Manteniment

- Tipus de manteniment. Manteniment preventiu regulat de les instal·lacions: obligacions. Normativa aplicable a cada instal·lació. Gestió de l'equip i de compres.

Pla d'emergència i Pau

- Marc Normatiu. Aspectes principals i implantació d'un pla d'emergència en un hotel.
- Manual Cepreven per a l'elaboració de plans d'emergència en hotels.
- Comportament de les persones en situacions d'emergència.

Metodologia

- Classes expositives i participatives dels conceptes i continguts de la matèria.
- Classes teorico-pràctiques en què es treballen els continguts en forma de projectes i activitats.
- Resolució de problemes i casos pràctics en grup amb exposició final.
- Aprenentatge cooperatiu i aprenentatge individual per al desenvolupament i la presentació de treballs. Inclou el treball dirigit pel professor i les hores d'estudi per part de l'estudiant.
- Tutories: individuals o de grup per resoldre dubtes o treballar conceptes concrets.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, per a la complementació per part de l'alumnat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura/mòdul.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	40,5	1,62	2, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 13, 14, 16
Tipus: Supervisades			
Resolució de problemes	13	0,52	1, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
Tutories	25	1	5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Tipus: Autònomes			
Estudi	40	1,6	13

Avaluació

A. AVALUACIÓ CONTÍNUA

- El sistema d'avaluació consta d'activitats / projectes pràctics i un examen.
- Els projectes s'han de presentar al temps i forma estipulats pel professor de l'assignatura.
- L'incompliment de l'estrega dels projectes, en temps i forma, puntuarà com No presentat i es perdrà el dret a poder seguir amb l'Avaluació continuada.
- Els projectes i l'examen han de tenir una puntuació mínima de 4 a cada un per poder ponderar entre ells.

B. AVALUACIÓ FINAL: examen final (tota la matèria)

- Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial de Centre EUTDH, hi haurà un únic tipus d'examen final, no hi ha diferència entre els alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació contínua i aquells que no l'hagin seguit.
- El professor informarà oportunament de el format, durada i ubicació de l'examen.
- No s'admetran canvis de data sense l'aprovació expressa de la coordinació d'estudis.

C. RE-AVALUACIÓ

- Els estudiants que en l'avaluació final hagin obtingut una nota igual o superior a 3,5 i menor de 5, es podran presentar a la re-avaluació.
- La qualificació màxima d'aquesta re-avaluació no ha de superar el 5 com a nota final.
- El professor informarà oportunament de el format, durada i ubicació de l'examen.
- No s'admetran canvis de data sense l'aprovació expressa de la coordinació d'estudis.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Activitat Grupal 1	15	9	0,36	1, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
Activitat Grupal 2	15	9	0,36	3, 4, 12, 13, 14, 15, 16, 17
Activitat individual: Informe	20	9,1	0,36	3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16
Activitats a classe	10	2	0,08	1, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16

Examen 1	20	1,2	0,05	2, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 12, 14, 16
Examen 2	20	1,2	0,05	2, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 14, 16

Bibliografia

- Contingut de les classes y penjat al Moodle
- 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.

Programari

- Miro. www.miro.com
- Wooclap. www.wooclap.com
- Basecamp. www.basecamp.com
- MS Excel
- Genially. www.genially.com
- Mindmeister. <https://www.mindmeister.com/>
- Floorplanner. www.floorplanner.com