

Análisis de Instalaciones y Equipos y Mantenimiento

Código: 103770
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OB	2	2

Contacto

Nombre: Isaac Lozano Alfaro

Correo electrónico: isaac.lozano.alfaro@uab.cat

Idiomas de los grupos

Para consultar el idioma/es de la asignatura será necesario ir al apartado "Metodología" de la guía docente.

Prerrequisitos

No existen.

Objetivos y contextualización

Al finalizar la asignatura los estudiantes deberán ser capaces 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 hotelería 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

Concepto de Urbanismo

- Analizar la legislación urbanística a nivel estatal, provincial y municipal

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

Partes de una disposición legal

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

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)

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

Instalaciones eléctricas

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

Acústica

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

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.

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

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.

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.

Metodología

- Las clases se imparten en español
- Clases expositivas y participativas de los conceptos y contenidos de la materia.
- Clases teórico-prácticas en las que se trabajan los contenidos en forma de proyectos y actividades.
- Resolución de problemas y casos prácticos en grupo con exposición final.
- Aprendizaje cooperativo y aprendizaje individual para el desarrollo y la presentación de trabajos. Incluye el trabajo dirigido por el profesor y las horas de estudio por parte del estudiante.
- Tutorías: individuales o de grupo para resolver dudas o trabajar conceptos concretos.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

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

A. EVALUACIÓN CONTINUA

- El sistema de evaluación consta de actividades/proyectos prácticos y/o exámenes.
- Los proyectos deben presentarse en el tiempo y forma estipulados por el profesor de la asignatura.
- El incumplimiento de la entrega de los proyectos, en tiempo y forma, puntuará como No Presentado y se perderá el derecho a poder seguir con la Evaluación continuada.
- Los proyectos y el examen deben tener una puntuación mínima de 4 cada uno para poder ponderar entre ellos

B. EVALUACIÓN ÚNICA.

- El día y horario establecido, según el calendario académico, a la Programación Oficial del Centro de la EUTDH, se realizarán las pruebas de evaluación única o pruebas de evaluación de la evaluación continuada a los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y a los hayan seguido optado por la evaluación única
- El profesor informará oportunamente del formato, duración y ubicación del examen.
- No se admitirán cambios de fecha sin la aprobación expresa de la coordinación de estudios.

C. RE-EVALUACIÓN

- "La recuperación de la asignatura por evaluación única será el mismo que el del resto de alumnado y para presentarse a la re-evaluación será necesario que éste haya obtenido al menos un 3,5 en el conjunto de las evidencias de las que conste la evaluación única".
- La calificación máxima de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final.
- El profesor informará oportunamente del formato, duración y ubicación del examen.
- No se admitirán cambios de fecha sin la aprobación expresa de la coordinación de estudios.

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Actividad Individual: Informe	20	9,1	0,36	3, 4, 6, 8, 7, 9, 10, 11, 12, 15, 16
Actividad en Grupo 1	15	9	0,36	1, 6, 5, 9, 10, 11, 12, 14, 13, 15, 16, 17
Actividad en Grupo 2	15	9	0,36	3, 4, 12, 14, 13, 15, 16, 17
Actividades en Clase	10	2	0,08	1, 6, 5, 9, 10, 11, 12, 14, 13, 15, 16
Examen 1	20	1,2	0,05	2, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16
Examen 2	20	1,2	0,05	2, 3, 4, 8, 7, 10, 11, 13, 16

Bibliografía

- Materiales vistos en clase y colgados en Moodle
- JOSÉ M. ALEJANDRI Organización Hotelera. Ed. Limusa
- JOSÉ ANTONIO FERNÁNDEZ DE LA RÚA Entorno legislativo de la Hostelería 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.

Software

- 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