

Titulació	Tipus	Curs
Direcció Hotelera	OB	2

Professor/a de contacte

Nom: Isaac Lozano Alfaro

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

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

No n'existeixen.

Objectius

Al finalitzar l'assignatura l'estudiant 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 del 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 del 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 del 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 del projecte elèctric.
- Revisions obligatòries.
- Tarifes i preus.

Acústica

- El so. Característiques del 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.

Activitats formatives i Metodologia

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

- Les classes s'imparteixen en espanyol.
- Classes expositives i participatives dels conceptes i continguts de la matèria.
- Classes teoricopràctiques 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, perquè els alumnes completin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

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

A. EVALUACIÓN CONTINUA

- El sistema d'avaluació consta d'activitats/projectes pràctics i/o exàmens.
- Els projectes s'han de presentar en el temps i la forma estipulats pel professor de l'assignatura.
- L'incompliment del lliurament dels projectes, en temps i forma, puntuarà com a No Presentat i es perdrà el dret a poder seguir amb l'avaluació continuada.
- *La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant no es presenti a totes les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen final.*
- Els projectes i l'examen han de tenir una puntuació mínima de 4 cadascun per poder ponderar-los entre ells.

B. EVALUACIÓN ÚNICA.

- Realització de 4 informes amb un pes total del 50% que cal presentar en temps i forma. S'han d'aprovar tots amb mínim 5. A més, es realitzarà un examen final amb un pes a la nota del 50% que es realitzarà segons les indicacions d'aquesta guia.
- *La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant no es presenti a totes les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen final.*
- 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

Bibliografia

- Contingut de les classes y pentjat 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
- MS Excel
- Genially. www.genially.com
- Floorplanner. www.floorplanner.com

Grups i idiomes de l'assignatura

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt