

Titulació	Tipus	Curs
Direcció Hotelera	OB	2

Professor/a de contacte

Nom : Isaac Lozano Alfaro

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

Prerequisits

No n'existeixen.

Idiomes dels grups

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

Objectius

En finalitzar l'assignatura els estudiants hauran de ser capaços de:

1. Identificar la normativa legal vigent, tant quant a les lleis en vigor com al manteniment de les instal·lacions.
2. Conèixer la necessitat d'aplicar la normativa en instal·lacions de l'hotel.
3. Tenir criteri pel disseny i posada en marxa d'instal·lacions hoteleres i de restauració en general.
4. Introducció al disseny i arquitectura hotelera des de la perspectiva d'operacions.
5. Saber organitzar el manteniment d'una instal·lació hotelera.
6. Identificar els costos energètics de funcionament d'una instal·lació hotelera respecte a: aigua, gas, electricitat i altres.
7. Conèixer els mètodes d'estalvi energètic.

Resultats d'aprenentatge

- CM28 (Dissenyar estratègies i criteris en la gestió d'equips de disseny i manteniment d'instal·lacions d'acord amb els estàndards de qualitat i sostenibilitat exigits en l'entorn de l'empresa hotelera, de restauració i esdeveniments.) Dissenyar estratègies i criteris en la gestió d'equips de disseny i manteniment d'instal·lacions d'acord amb els estàndards de qualitat i sostenibilitat exigits en l'entorn de l'empresa hotelera, de restauració i esdeveniments.
- CM29 (Planificar projectes de manteniment i seguretat integral en el servei d'allotjament, restauració i esdeveniments.) Planificar projectes de manteniment i seguretat integral en el servei d'allotjament, restauració i esdeveniments.
- KM35 (Reconèixer les particularitats de la terminologia legal requerida per a les tramitacions de permisos que calen en relació amb les diferents administracions.) Reconèixer les particularitats de la terminologia legal requerida per a les tramitacions de permisos que calen en relació amb les diferents administracions.
- KM36 (Identificar les normatives nacionals i europees de seguretat i higiene alimentària en el sector.) Identificar les normatives nacionals i europees de seguretat i higiene alimentària en el sector.
- KM37 (Reconèixer els conceptes necessaris per al disseny i manteniment de les instal·lacions hoteleres i de la restauració.) Reconèixer els conceptes necessaris per al disseny i manteniment de les

instal·lacions hoteleres i de la restauració.

- SM45 (Aplicar els coneixements en tramitacions quan es duen a terme les activitats pràctiques en el sector.) Aplicar els coneixements en tramitacions quan es duen a terme les activitats pràctiques en el sector.
- SM46 (Organitzar l'equip de manteniment de les instal·lacions hoteleres.) Organitzar l'equip de manteniment de les instal·lacions hoteleres.
- SM47 (Fer servir la base teòrica i pràctica per al control dels punts crítics higiènics i alimentaris en l'entorn hotel·ler d'acord amb les normatives vigents.) Fer servir la base teòrica i pràctica per al control dels punts crítics higiènics i alimentaris en l'entorn hotel·ler d'acord amb les normatives vigents.
- SM48 (Demostrar coneixements i facultats en la implementació i coordinació de les mesures de seguretat d'acord amb el marc legal vigent.) Demostrar coneixements i facultats en la implementació i coordinació de les mesures de seguretat d'acord amb el marc legal vigent.

Continguts

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.

Introducció a l'arquitectura i disseny d'Hotels

- Conèixer a nivell operacional les característiques a tenir en compte per al disseny i arquitectura d'hotels

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
Classes teòriques	40,5	1,62	CM28, CM29, KM35, KM36, KM37, SM45, SM46, SM47, SM48
Resolució de problemes	13	0,52	CM28, CM29, KM35, KM36, KM37, SM45, SM46, SM47, SM48
Estudi	40	1,6	

Metodologia

- Les classes s'imparteixen en anglès.
- 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.

Ús de la IA en tasques no exigeixen avaluació.

- En aquesta assignatura es permet l'ús de tecnologies d'Intel·ligència Artificial (IA) com a part integrant del desenvolupament del treball en classe, sempre que el resultat final reflecteixi una contribució significativa de l'estudiant en l'anàlisi i la reflexió personal. L'estudiant tindrà que:
 - (i) identificar quines parts han estat generades amb IA;
 - (*ii) especificar les eines utilitzades;
 - (*iii) incloure una reflexió crítica sobre com aquestes han influït en el procés i en el resultat final de l'activitat.
- La no transparència de l'ús de la IA en aquesta activitat avaluable es considerarà falta d'honestedat acadèmica i comportarà que l'activitat s'avaluï amb un 0 i no es pugui recuperar, o sancions majors en casos de gravetat

Ús de la IA en proves d'avaluació

- En aquesta assignatura no està permès l'ús de tecnologies d'Intel·ligència Artificial (IA) per a la realització de treballs o exàmens.
- Qualsevol treball o examen que inclogui fragments generats amb IA serà considerat una falta d'honestedat acadèmica i comportarà que l'activitat s'avaluï amb un 0 i no es pugui recuperar, o sancions majors en casos de gravetat.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè l'alumnat completi 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
Examen parcial	30%	16	0,64	CM28, KM35, KM36, KM37, SM45, SM47, SM48
Projecte grupal 02	15%	9	0,36	SM46, SM47, SM48

Examen final	30%	16	0,64	CM28, CM29, KM35, KM36, KM37, SM45, SM46, SM47, SM48
Activitats a classe	10%	6,5	0,26	KM35, KM36, KM37, SM45
Projecte grupal 01	15%	9	0,36	CM28, KM35, KM37, SM45

AVALUACIÓ CONTÍNUA

- El sistema d'avaluació consta d'activitats/projectes pràctics i de la realització d'un examen parcial i un altre examen final d'avaluació d'interrelació i comprensió dels temes i conceptes teòrics treballats que inclou tota la matèria exposada en les classes magistrals.
- Els projectes han de presentar-se en el temps i forma estipulats pel professor de l'assignatura.
- L'incompliment del lliurament dels projectes, dins del termini i en la forma escaient, puntuarà com No Presentat i es perdrà el dret a poder seguir amb l'Avaluació continuada.
- Les data/s constaran en el calendari d'exàmens acadèmic oficial, en la Programació Oficial del Centre de la *EUTDH.
- Es requerirà obtenir un mínim de 4 en tots dos exàmens i proves per a fer mitjana. La mitjana ha de ser sempre superior a 5.
- La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant no es presenti a de la totalitat de les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen final

AVALUACIÓ ÚNICA.

- Realització d'informes amb un pes total del 50% que han de ser presentat dins del termini i en la forma escaient. S'han d'aprovar tots amb mínim 5. A més, es realitzarà un examen final amb un pes en la nota del 50% que es realitzarà segons les indicacions d'aquesta guia amb una nota mínima de 5 per a superar-ho.
- En qualsevol cas s'ha d'haver aprovat tots els informes i activitats que s'han de realitzar en avaluació única i/o activitats d'avaluació contínua.
- El dia i horari establert, segons el calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre de la EUTDH, es realitzaran les proves d'avaluació única o proves d'avaluació de l'avaluació continuada als alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació contínua i als hagin seguit optat per l'avaluació única
- La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant no es presenti a de la totalitat de les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen final
- El professor informarà oportunament del format, durada i ubicació de l'examen.
- No s'admetran canvis de data sense l'aprovació expressa de la coordinació d'estudis.

RE-AVALUACIÓ.

- La recuperació de l'assignatura per avaluació única serà el mateix que el de la resta d'alumnat. No es requereix nota mínima per a la realització de l'examen de recuperació si s'ha optat per seguir l'avaluació única.
- En qualsevol cas s'ha d'haver aprovat els informes que s'han de realitzar en avaluació única i/o activitats d'avaluació contínua.
- Cal aprovar els exàmens amb una nota mínima de 5.
- La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant no es presenti a de la totalitat de les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen de re-avaluació.
- El professor informarà oportunament del format, durada i ubicació de l'examen.
- No s'admetran canvis de data sense l'aprovació expressa de la coordinació d'estudis.

En cas que l'estudiant cometi qualsevol tipus d'irregularitat que pugui conduir a una variació significativa de la

qualificació d'un acte d'avaluació, aquest serà qualificat amb 0, independentment del procés disciplinari que pugui derivar-se d'això. En cas que es verifiquin diverses irregularitats en els actes d'avaluació d'una mateixa assignatura, la qualificació final d'aquesta assignatura serà 0.

En totes la proves s'aplica la normativa d'ús d'IA explicada en l'apartat Metodologia.

Bibliografia

- 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

La informació proporcionada és provisional fins al 30 de novembre.
A partir d'aquesta data, podreu consultar l'idioma de cada grup a través d'aquest [enllaç](#). Per accedir a la informació, caldrà introduir el CODI de l'assignatura

Tipus de docència	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Català/Castellà	segon quadrimestre	matí-mixt