

Guia docent de l'assignatura "Anàlisi d'Instal·lacions i Equips i Manteniment"

1. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura: Anàlisi d'Instal·lacions, Equips i Manteniment**
- ✓ **Codi: 103770**
- ✓ **Titulació: Grau Direcció Hotelera**
- ✓ **Curs acadèmic: 2018-2019**
- ✓ **Tipus d'assignatura: Obligatòria**
- ✓ **Crèdits ECTS (hores): 6 ECTS (150 hores)**
- ✓ **Període d'impartició: 2on semestre**
- ✓ **Idioma en que s'imparteix: Català-Castellà**
- ✓ **Professorat: Francesc Tensa**
- ✓ **Correu electrònic: Francesc.tensa@uab.cat**

2. PRESENTACIÓ

Aquesta assignatura pretén donar a conèixer a l'alumne tot el marc legal corresponent en què es desenvolupa el món hotelier, així com el coneixement de les diferents instal·lacions d'un hotel, el seu funcionament i manteniment. També s'estudiaran les despeses energètiques que suposa una instal·lació hotelera i la seva optimització. Simultàniament, se li proporcionaran eines per trobar la informació que li permeti afrontar els problemes que li sorgeixin en la seva vida professional.

Es pretén que l'alumne al finalitzar el curs hagi adquirit el suficient bagatge per poder solucionar els possibles problemes als quals s'hagi d'enfrontar en el dia a dia del desenvolupament de la seva tasca professional. Estigui familiaritzat amb el llenguatge legal, aprengui a raonar i a organitzar-se, i a implicar, motivar i sensibilitzar al personal, sobre aquesta temàtica.

3. OBJECTIUS FORMATIUS

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.

4. COMPETÈNCIES I RESULTATS DE L'APRENENTATGE

CE2. 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 i al seu funcionament normal.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

CE2.5 Conèixer les particularitats de la terminologia legal requerida per a la relació amb les diferents Administracions.

CE2.6 Aplicar els coneixements en tramitacions pertinents.

CE4. Aplicar els conceptes relacionats amb la creació i posada en marxa, adquisició, manteniment i conservació d'equipaments d'instal·lacions hoteleres i de restauració en condicions de sostenibilitat energètica i viabilitat econòmica.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

CE4.4 Distingir, identificar i aplicar els conceptes pel manteniment de les instal·lacions de l'hotel.

CE4.5 Saber organitzar i coordinar un equip de manteniment de les instal·lacions hoteleres.

CE6. Identificar i aplicar els fonaments bàsics de seguretat i higiene alimentària, així com les normatives de caràcter nacional i europeu que deuen complir els establiments i activitats del sector.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

CE6.3 Conèixer els textos normatius nacionals i europeus respecte a la normativa de seguretat e higiene alimentaria.

CE6.4 Adquirir base teòrica i pràctica pel control dels punts crítics higiènic -alimentaris a l'entorn hotelier d'acord amb les normatives vigents.

CE14. Demostrar que coneix, entén i aplica els estàndards de qualitat i sostenibilitat al el procés del servei d'allotjament i de restauració.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

CE14.1 Aplicar la base teòrica i conceptual de l'estratègia dels estàndards de qualitat i sostenibilitat al servei d'allotjament dins de l'entorn de l'empresa hotelera.

CE14.2 Establir criteris compatibles amb la sostenibilitat amb la màxima rendibilitat ambiental i econòmica.

CE29. Demostrar que coneix el sistema de producció i el procediment operatiu del servei d'allotjament.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

CE29.3 Adquirir coneixements i estratègies de sistematització al servei d'allotjament hotelier.

CE29.4 Relacionar les estratègies de sistematització de l'allotjament amb els criteris de sostenibilitat.

CE31. Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral als establiments del sector de l'hoteleria i de la restauració.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

CE31.3 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.

CE31.4 Desenvolupar coneixements y facultats en la coordinació i implementació de les mesures de seguretat d'acord amb el

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

- CT1 - Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.
- CT3 - Adaptar-se als canvis tecnològics que vagin sorgint.
- CT4 - Manejar les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- CT11 - Gestionar i organitzar el temps.
- CT12 - Treballar en equip.

5. TEMARI I CONTINGUTS

TEMA 1 - Concepte d'Urbanisme

Analitzar els problemes de tipus urbanístic que es poden presentar en l'obertura o traspàs d'un establiment hotel·ler.

TEMA 2 - 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 a obtenir-les de la forma més ràpida. Drets dels veïns.
Llicències provisionals i definitives

TEMA 3 - Parts d'una disposició legal

Analitzar l'estructura general de les disposicions legals de tipus tècnic per a interpretar-les correctament.
Exemples pràctics.
Decret 176/87 Ordenació i classificació d'establiments d'allotjament turístic.
Decret 317/94 Ordenació i classificació establiments de restauració.
Ordre 6.10.87 Requisits mínims d'establiments hotelers segons categories i especialitat
Full de Reclamacions.

TEMA 4 - Protecció contra incendis als 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 del 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 assolir l'incendi, evacuació dels ocupants i mitjans de lluita contra l'incendi)

TEMA 5 - Supressió de barreres arquitectòniques

Estudi de la normativa aplicable a l'hostaleria i solucions pràctiques.
Llei 20/91 i Decret de Promoció de l'Accessibilitat.
CTE DB-SUA Seguretat d'utilització i Accessibilitat

TEMA 6 - Pla d'emergència

Aspectes principals i implantació d'un pla d'emergència a un hotel.

Manual Cepreven per a l'elaboració de plans d'emergència en hotels.

Comportament de les persones en situacions d'emergència.

TEMA 7 - Detecció i extinció d'incendis. Manteniment

Principals instal·lacions i el seu manteniment segons les disposicions vigents.

Eficàcia dels extintors. Decret 1942/93 i Norma Cepreven.

Reial decret 1942/93 Reglament instal·lacions de protecció contra incendi

TEMA 8 - Acústica

Limitadors de soroll i insonorització de bars musicals i discoteques. Ordenances municipals. Molèsties a veïns, denúncies i inspeccions.

TEMA 9 - Instal·lacions elèctriques

Elements de seguretat. Revisions obligatòries. Tarifes i preus.

TEMA 10 - Ventilació, refrigeració, campanes extractores, filtres

Eficàcia dels diferents tipus d'instal·lacions. Paràmetres principals de disseny a tenir en compte.

TEMA 11 - Instal·lacions de gas

Mesures de seguretat segons el tipus de gas. Normativa.

Revisions periòdiques. Reial decret 1853/93: Reglament d'instal·lacions de gas. Tarifes i preus

6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

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.

Altres materials de suport en format digital i enllaços a pàgines web, a través del Campus Virtual.

7. METODOLOGIA DOCENT

L'assignatura funciona en base a dues metodologies d'ensenyament-aprenentatge:

- Sessions de classes magistrals: Exposició del contingut teòric del programa de forma clara, sistemàtica i organitzada per part del professor. Els alumnes tindran al Campus Virtual de l'Autònoma Interactiva els apunts bàsics i fulls d'exercicis de tots els temes. En tot moment es fomentarà a l'aula la participació de l'alumne: es valoraran les aportacions, comentaris, dubtes i propostes.
- Sessions de classes pràctiques: Paral·lelament a les classes magistrals, una vegada exposats i assolits uns coneixements mínims, es proposaran una sèrie d'exercicis pràctics d'aplicació. Aquests exercicis es realitzaran de forma individual o en grups de 2-3 alumnes més exposició a classe, utilitzant els recursos informàtics pertinents (PowerPoint, Excel, Word ...). Per guiar i avaluar els corresponents treballs en grup, es realitzaran tutories presencials i on-line.

ACTIVITATS FORMATIVES

Títol		Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Activitats dirigides	Classes teòriques	45	1,6	CE2.5, CE4.4, CE 4.5, CE6.3, CE6.4, CE 29.3, CE 31.3
Activitats supervisades	Resolució problemes	15	0,8	CE2.6, CE4.4, CE 4.5, CE 14.1, CE14.2, CE29.4, CE 31.4
	Tutories	25	1	CE2.6, CE4.4, CE 4.5, CE 14.1, CE14.2, CE29.4, CE 31.4
Activitats autònomes	Elaboració de treballs	25	1	CE2.6, CE4.4, CE 4.5, CE 14.1, CE14.2, CE29.4, CE 31.4
	Estudi	40	1,6	
TOTAL		150	6	

8. SISTEMA D'AVUACIÓ

TRES OPCIONS D'AVALUACIÓ

A) AVALUACIÓ CONTINUA:

1. Proves escrites:
 - 1.1. un examen parcial alliberatori de la primera part de l'assignatura amb un pes del 15%
 - 1.2. un examen parcial alliberatori de la segona part de l'assignatura amb un pes del 20%
 - 1.3. un examen parcial alliberatori de la tercera part de l'assignatura amb un pes del 20%
2. Treballs a presentar amb un pes del 30%
3. Exercicis desenvolupats a classe o activitats autònomes amb un pes del 15%

Per aprovar, s'ha de complir les següents condicions:

- a. la nota mitjana final obtinguda, ponderada segons els diferents pesos, ha de ser igual o superior a 5.
- b. s'ha d'haver fet els tres exàmens parcials
- c. els tres exàmens parcials han de tenir, cadascun d'ells, una puntuació mínima de 3,5 sobre 10 punts
- d. s'ha d'haver fet i presentar un mínim del 80% dels treballs a presentar i dels exercicis desenvolupats a classe així com les activitats autònomes
- e. els treballs i els exercicis han de tenir puntuació mínima de 5.

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

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Hi haurà un únic tipus d'examen final, no havent diferència entre els alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació continua i aquells que no l'hagin seguit.

C) RE-AVALUACIÓ:

Els alumnes que a 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 superarà el 5 com a nota final.

ACTIVITATS D'AVALUACIÓ

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Exàmens teòrics	55%	4,5	0,18	CE2.5, CE4.4, CE 4.5, CE6.3, CE6.4, CE 29.3, CE 31.3
Treballs pràctics	30%	25	1	CE2.6, CE4.4, CE 4.5, CE 14.1, CE14.2, CE29.4, CE 31.4
Exercicis	15%	2	0,08	CE2.6, CE4.4, CE 4.5, CE 14.1, CE14.2, CE29.4, CE 31.4

9. PLANIFICACIÓ DE LA DOCÈNCIA

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
1	TEMA 1 - Concepte d'Urbanisme	-Classes Magistrals (3) - Classe Pràctica (1)	4
2	TEMA 2 - Llicències municipals d'obres i d'obertura	-Classes Magistrals (3) - Classe Pràctica (1)	4
3	TEMA 3 - Parts d'una disposició legal	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
4	TEMA 4 - Protecció contra incendis als hotels	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
5	TEMA 5 - Supressió de barreres arquitectòniques	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
6	TEMA 6 - Pla d'emergència (I)	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
7	TEMA 6 - Pla d'emergència (II)	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
8	TEMA 6 - Pla d'emergència (III)	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
9	TEMA 7 - Detecció i extinció d'incendis. Manteniment	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4

10	TEMA 8 - El soroll	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
11	TEMA 9 - Instal·lacions elèctriques	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
12	TEMA 10 - Ventilació, refrigeració, campanes extractores, filtres	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
13	TEMA 11 - Instal·lacions de gas	-Classe Magistral (3) -Classe Pràctica (1)	4
14	EXPOSICIÓ TREBALLS	-Classe Pràctica (4)	4
15	EXPOSICIÓ TREBALLS	-Classe Magistral (4)	4

10. EMPRENEDORIA I INNOVACIO

No té sentit plantejar la docència d'aquesta assignatura sense considerar la seva base innovadora: la legislació varia dia a dia, cada vegada la nostra legislació s'emula més a l'europea, la qual cosa exigeix una formació contínua. No només es requereix un coneixement exhaustiu de la legislació espanyola, sinó que també no podem ignorar l'àmbit europeu, pel que és imprescindible la contínua formació i actualització de coneixements: volem formar professionals en Direcció Hotelera eficients dins i fora del nostre país. Per això, la metodologia docent estarà basada en la recerca dirigida dels continguts de la reglamentació i dels paràmetres bàsics de disseny de les instal·lacions per part dels alumnes.

El coneixement adquirit per cada grup d'alumnes es disseminarà entre la resta del grup de manera guiada pel professor i passarà a formar part dels apunts de l'assignatura.

Metodològicament Internet és el nostre gran recurs. Els alumnes han de saber trobar amb facilitat i fluïdesa les normatives sota les que es desenvoluparà la seva tasca professional, i tant o més important, saber interpretar. Conèixer a fons la legislació significa una base sòlida del nostre treball i ens predisposa a projectes que siguin reals, no simples quimeres.

Buscarem en tot moment que l'alumne valori el que se li presenti, els seus pros i contres i, en definitiva, que adquireixi criteris propis. En aquest sentit, en cap cas, s'ha de descartar la possible col·laboració bilateral amb empreses pioneres en el camp hotel·ler. Buscar sinergies entre la Universitat i l'Empresa és una de les claus per formar futurs innovadors.