

Guía docente de la asignatura “Análisis de Instalaciones, Equipos y Mantenimiento”

1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ **Nombre de la asignatura: Análisis de instalaciones, equipos y mantenimiento**
- ✓ **Código: 106770**
- ✓ **Titulación: Grado en Dirección Hotelera**
- ✓ **Curso académico: 2018-2019**
- ✓ **Tipo de asignatura: Obligatoria**
- ✓ **Créditos ECTS (horas): 6 ECTS (150 horas)**
- ✓ **Período de impartición: 2º semestre**
- ✓ **Idioma en que se imparte: Catalán / Castellano**
- ✓ **Profesorado: Francesc Tensa**
- ✓ **E-mail: Francesc.tensa@uab.cat**

2. PRESENTACIÓN

Esta asignatura pretende dar a conocer al alumno todo el marco legal correspondiente en el que se desarrolla el mundo hotelero, así como el conocimiento de las diferentes instalaciones de un hotel, su funcionamiento y mantenimiento. También se estudiarán los gastos energéticos que supone una instalación hotelera y su optimización. Simultáneamente, se le proporcionarán herramientas para encontrar la información que le permita afrontar los problemas que le surjan en su vida profesional.

Se pretende que el alumno al finalizar el curso haya adquirido el suficiente bagaje para poder solucionar los posibles problemas a los que se tenga que enfrentar en el día a día del desarrollo de su tarea profesional. Esté familiarizado con el lenguaje legal, aprenda a razonar ya organizarse, ya implicar, motivar y sensibilizar al personal, sobre esta temática.

3. OBJETIVOS FORMATIVOS

Al finalizar la asignatura el alumno deberá ser capaz 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 para 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.

4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE2. 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 su funcionamiento normal.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE2.5 Conocer las particularidades de la terminología legal requerida para la relación con las diferentes Administraciones.

CE2.6 Aplicar los conocimientos en tramitaciones pertinentes.

CE4. 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE4.4 Distinguir, identificar y aplicar los conceptos por el mantenimiento de las instalaciones del hotel.

CE4.5 Saber organizar y coordinar un equipo de mantenimiento de las instalaciones hoteleras.

CE6. Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimentaria, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE6.3 Conocer los textos normativos nacionales y europeos respecto a la normativa de seguridad e higiene alimentaria.

CE6.4 Adquirir base teórica y práctica para el control de los puntos críticos higiénico - alimentarios alrededor hotelero de acuerdo con las normativas vigentes.

CE14. Demostrar que conoce, entiende y aplica los estándares de calidad y sostenibilidad en el proceso del servicio de alojamiento y de restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE14.1 Aplicar la base teórica y conceptual de la estrategia de los estándares de calidad y sostenibilidad en el servicio de alojamiento dentro del entorno de la empresa hotelera.

CE14.2 Establecer criterios compatibles con la sostenibilidad con la máxima rentabilidad ambiental y económica.

CE29. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de alojamiento.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE29.3 Adquirir conocimientos y estrategias de sistematización en el servicio de alojamiento hotelero.

CE29.4 Relacionar las estrategias de sistematización del alojamiento con los criterios de sostenibilidad.

CE31. Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral en los establecimientos del sector de la hostelería y de la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE31.3 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.

CE31.4 Desarrollar conocimientos y facultades en la coordinación e implementación de las medidas de seguridad de acuerdo con el marco legal vigente.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 - Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- CT3 - Adaptarse a los cambios tecnológicos que vayan surgiendo.
- CT4 - Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

- CT11 - Gestionar y organizar el tiempo.
- CT12 - Trabajar en equipo.

5. TEMARIO Y CONTENIDO

TEMA 1 - Concepto de Urbanismo

Analizar los problemas de tipo urbanístico que se pueden presentar en la apertura o traspaso de un establecimiento hotelero.

TEMA 2 - 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

TEMA 3 - Partes de una disposición legal

Analizar la estructura general de las disposiciones legales de tipo técnico para interpretar correctamente. Ejemplos prácticos. Decreto 176/87 Ordenación y clasificación de establecimientos de alojamiento turístico. Decreto 317/94 Ordenación y clasificación establecimientos de restauración. Orden 06/10/87 Requisitos mínimos de establecimientos hoteleros según categorías y especialidades. Hoja de reclamaciones.

TEMA 4 - 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)

TEMA 5 - Supresión de barreras arquitectónicas

Estudio de la normativa aplicable a la hostelería y soluciones prácticas. Ley 20/91 y Decreto de

Promoción de la Accesibilidad.

CTE DB-SUA Seguridad de utilización y accesibilidad

TEMA 6 - Plan de emergencia

Aspectos principales e implantación de un plan de emergencia a un hotel. Manual Cepreven para la elaboración de planes de emergencia en hoteles. Comportamiento de las personas en situaciones de emergencia.

TEMA 7 - Detección y extinción de incendios

Mantenimiento principales instalaciones y su mantenimiento según las disposiciones vigentes. Eficacia los extintores. Decreto 1942/93 y Norma Cepreven. Real decreto 1942/93 Reglamento instalaciones de protección contra incendio

TEMA 8 - Acústica

Limitadores de ruido e insonorización de bares musicales y discotecas. Ordenanzas municipales. Molestias a vecinos, denuncias y inspecciones.

TEMA 9 - Instalaciones eléctricas

Elements de seguridad. Revisiones obligatorias. Tarifas y precios.

TEMA 10 - Ventilación, refrigeración, campanas extractoras, filtros

Eficacia de los diferentes tipos de instalaciones. Parámetros principales de diseño a tener en cuenta.

TEMA 11 - Instalaciones de gas

Medidas de seguridad según el tipo de gas. Normativa. Revisiones periódicas. Real Decreto 1853/93: Reglamento de instalaciones de gas. Tarifas y precios

6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

JOSÉ M. Alejandro Organización Hotelera. Ed. Limusa

JOSÉ ANTONIO FERNÁNDEZ DE LA RÚA Entorno legislativa de la Hotelería en España. Ed. Molino

GIOVANNI EMILIO Buzzell

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 MAESTROS Manual de Instalaciones y Equipamientos. Gremio de Restauración y Hostelería de Barcelona.

Otro material de apoyo en formato digital y enlaces a páginas web, a través del Campus Virtual.

7. METODOLOGÍA DOCENTE

La asignatura funciona en base a dos metodologías de enseñanza-aprendizaje:

- a) Sesiones de clases magistrales: exposición del contenido teórico del programa de forma clara, Sistemática y organizada por parte del profesor. Los alumnos tendrán el Campus Virtual de la Autónoma Interactiva los apuntes básicos y hojas de ejercicios de todos los temas. En todo momento se fomentará en el aula la participación del alumno: se valorarán las aportaciones, comentarios, dudas y propuestas.
- b) Sesiones de clases prácticas: Paralelamente a las clases magistrales, una vez expuestos y alcanzados unos conocimientos mínimos, se propondrán una serie de ejercicios prácticos de aplicación. Estos ejercicios se realizarán de forma individual o en grupos de 2-3 alumnos más exposición en clase, utilizando los recursos informáticos pertinentes (PowerPoint, Excel, Word...). Para guiar y evaluar los correspondientes trabajos en grupo, se realizarán tutorías presenciales y on-line.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Título		Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
actividades dirigidas	clases teóricas	45	1,6	CE2.5, CE4.4, CE 4.5, CE6.3, CE6.4, CE 29.3, CE 31.3
	resolución problemas	15	0,8	CE2.6, CE4.4, CE 4.5, CE 14.1, CE14.2, CE29.4, CE 31.4
actividades supervisadas	tutorías	25	1	CE2.6, CE4.4, CE 4.5, CE 14.1, CE14.2, CE29.4, CE 31.4
actividades autónomas	Elaboración de trabajos	25	1	CE2.6, CE4.4, CE 4.5, CE 14.1, CE14.2, CE29.4, CE 31.4
	estudio	40	1,6	
TOTAL		150	6	

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

TRES OPCIONES DE EVALUACIÓN

A) EVALUACIÓN CONTINUA:

1. Pruebas escritas:

- 1.1. un examen parcial liberatorio de la primera parte de la asignatura con un peso del 15%
- 1.2. un examen parcial liberatorio de la segunda parte de la asignatura con un peso del 20%
- 1.3. un examen parcial liberatorio de la tercera parte de la asignatura con un peso del 20%

2. Trabajos a presentar con un peso del 30%

3. Ejercicios desarrollados en clase o actividades autónomas con un peso del 15%

Para aprobar, se debe cumplir las siguientes condiciones:

- a. la nota media final obtenida, ponderada según los diferentes pesos, debe ser igual o superior a 5.
- b. debe haberse hecho los tres exámenes parciales
- c. los tres exámenes parciales deben tener, cada uno de ellos, una puntuación mínima de 3,5 sobre 10 puntos
- d. debe haberse hecho y presentado un mínimo del 80% de los trabajos a presentar y los ejercicios desarrollados en clase, así como las actividades autónomas
- e. los trabajos y los ejercicios deben tener puntuación mínima de 5.

B) EVALUACIÓN FINAL: Examen final (toda la materia).

Día y hora establecidos, según calendario académico, a la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

Habrà un único tipo de examen final, no habiendo diferencia entre los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y aquellos que no lo hayan seguido.

C) RE-EVALUACIÓN:

Los alumnos que la evaluación final hayan obtenido una nota igual o superior a 3,5 y menor de 5, se podrán presentar a la re-evaluación. La calificación máxima de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Exámenes teóricos	55%	4,5	0,18	CE2.5, CE4.4, CE 4.5, CE6.3, CE6.4, CE 29.3, CE 31.3
Trabajos prácticos	30%	25	1	CE2.6, CE4.4, CE 4.5, CE 14.1, CE14.2, CE29.4, CE 31.4
Ejercicios	15%	2	0,08	CE2.6, CE4.4, CE 4.5, CE 14.1, CE14.2, CE29.4, CE 31.4

9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

SEMANA	TEMA	MÉTODO	HORAS
1	TEMA 1 - Concepto de Urbanismo	Clases Magistrales (3) - Clase Práctica (1)	4
2	TEMA 2 - Licencias municipales de obras y de apertura	Clases Magistrales (3) - Clase Práctica (1)	4
3	TEMA 3 - Partes de una disposición legal	-Clase Magistral (3) Clase Práctica (1)	4
4	TEMA 4 - Protección contra incendios en los hoteles	-Clase Magistral (3) Clase Práctica (1)	4
5	TEMA 5 - Supresión de barreras arquitectónicas	-Clase Magistral (3) Clase Práctica (1)	4
6	TEMA 6 - Plan de emergencia (I)	-Clase Magistral (3) Clase Práctica (1)	4
7	TEMA 6 - Plan de emergencia (II)	-Clase Magistral (3) Clase Práctica (1)	4
8	TEMA 6 - Plan de emergencia (III)	-Clase Magistral (3) Clase Práctica (1)	4

9	TEMA 7 - Detección y extinción de incendios. mantenimiento	-Clase Magistral (3) Clase Práctica (1)	4
10	TEMA 8 - El ruido	-Clase Magistral (3) Clase Práctica (1)	4
11	TEMA 9 - Instalaciones eléctricas	-Clase Magistral (3) Clase Práctica (1)	4
12	TEMA 10 - Ventilación, refrigeración, campanas extractoras, filtros	-Clase Magistral (3) Clase Práctica (1)	4
13	TEMA 11 - Instalaciones de gas	-Clase Magistral (3) Clase Práctica (1)	4
14	EXPOSICIÓN TRABAJOS	Clase Práctica (4)	4
15	EXPOSICIÓN TRABAJOS	-Clase Magistral (4)	4

10. EMPRENDEDURÍA E INNOVACIÓN

No tiene sentido plantear la docencia de esta asignatura sin considerar su base innovadora: la legislación varía día a día, cada vez nuestra legislación se emula más a la europea, lo que exige una formación continua. No sólo se requiere un conocimiento exhaustivo de la legislación española, sino que también no podemos ignorar el ámbito europeo, por lo que es imprescindible la continua formación y actualización de conocimientos: queremos formar profesionales en Dirección Hotelera eficientes dentro y fuera de nuestro país. Por ello, la metodología docente estará basada en la búsqueda dirigida de los contenidos de la reglamentación y de los parámetros básicos de diseño de las instalaciones por parte de los alumnos. El conocimiento adquirido por cada grupo de alumnos se diseminará entre el resto del grupo de manera guiada por el profesor y pasará a formar parte de los apuntes de la asignatura.

Metodológicamente Internet es nuestro gran recurso. Los alumnos deben saber encontrar con facilidad y fluidez las normativas bajo las que se desarrollará su labor profesional, y tanto o más importante, saber interpretar. Conocer a fondo la legislación significa una base sólida de nuestro trabajo y nos predispone a proyectos que sean reales, no simples quimeras. Buscaremos en todo momento que el alumno valore lo que se le presente, sus pros y contras y, en definitiva, que adquiera criterios propios. En este sentido, en ningún caso, debe descartarse la posible colaboración bilateral con empresas pioneras en el campo hotelero. Buscar sinergias entre la Universidad y la Empresa es una de las claves para formar futuros innovadores.