

Guía docente de la asignatura “Seguridad y Prevención Hotelera”

1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ **Nombre de la asignatura: Seguridad y Prevención Hotelera**
- ✓ **Código: 103756**
- ✓ **Titulación: Grado Dirección Hotelera**
- ✓ **Curso académico: 3er curso**
- ✓ **Tipo de asignatura: Obligatoria**
- ✓ **Créditos ECTS (horas): 6 (150)**
- ✓ **Período de impartición: Segundo semestre**
- ✓ **Idioma en que se imparte: catalán / castellano**
- ✓ **Profesorado: Ferran Anguera Salvatella**
- ✓ **E-mail: ferran.anguera@gmail.com**

2. PRESENTACIÓN

La asignatura de Seguridad y Prevención Hotelera tiene como objetivo que el alumnado aprenda a detectar, estudiar y conocer el amplio abanico de riesgos asociados al sector turístico, especialmente en el ámbito hotelero, y como gestionarlos de manera eficiente y profesional . La asignatura está diseñada mediante un conjunto de herramientas y metodologías que permitirán al alumno cumplir la importante tarea de proteger los cinco pilares básicos de toda actividad turística y hotelera: los clientes, los trabajadores, el entorno receptor, la propia actividad turística y hotelera y su entorno ambiental.

Para llevar a cabo este propósito, la asignatura se divide en tres bloques de conocimientos.

El primer bloque tratará los conceptos básicos y marco normativo referente a la Prevención y Seguridad en el ámbito turístico y sus dicotomías como sectores paralelos y convergentes. Se trabajará la gestión de la seguridad en proyectos turísticos, incluyendo modelos comparados, aspectos funcionales, modelos policiales, prevención turística, etc.

El segundo bloque se adentrará en aquellas seguridades ya más intrínsecas relacionadas con el entorno hotelero. Recursos humanos, técnicos y operativos. Aspectos preventivos y reactivos. Regulación y autorregulación del sector. Planes de comunicación en situación de crisis, derivación del riesgo, protección de los clientes VIP, relaciones con las fuerzas de orden público, etc.

Y el último bloque tratará sobre las características del gestor de prevención y seguridad hotelera (funciones, responsabilidades, salidas profesionales, formación etc.) o de aquella figura del sector / empresa que haya de realizar todas aquellas funciones relacionadas con estos aspectos.

3. OBJETIVOS FORMATIVOS

Objetivos de conocimiento:

A final de curso el alumno / a deberá:

1. Comprender el concepto de Prevención y Seguridad Hotelera y saber expresar su aplicación en el ámbito del turismo.
2. Conocer los principios de la prevención y seguridad hotelera y las diferentes aplicaciones de este concepto en el sector turístico.
3. Conocer los principales riesgos que provoca y sufre la actividad turística sobre los diferentes actores que interactúan en el entorno hotelero y cuáles son los instrumentos para gestionar y reducir los impactos negativos.
4. Saber identificar y describir los instrumentos existentes para la mejora de la seguridad de los destinos turísticos y empresas hoteleras.
5. Ser capaz de proponer buenas prácticas para la prevención del riesgo dentro del sector turístico y hotelero.
6. Entender el turismo como un instrumento de desarrollo económico y social, que puede contribuir a la mejora económica y la reducción de las desigualdades sociales en los destinos.

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

CE2.9. identificar y aplicar la normativa que regula las actividades hoteleras en su creación y puesta en marcha, mantenimiento y funcionamiento ordinario.

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

CE6.6. Aplicar al sector hotelero la normativa europea y nacional sobre seguridad e higiene de los alimentos.

CE11. Definir y aplicar la dirección y gestión (management) de los diferentes tipos de organizaciones en el sector de la hostelería y la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE11.3. Aplicar las técnicas y prácticas de management en el sector hotelero y en general a la hostelería.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE14.3. Identificar y desarrollar los principios de sostenibilidad y los estándares de calidad en la industria hotelera y en la restauración.

CE17. Demostrar que conoce el carácter dinámico y evolutivo de la industria hotelera y de restauración y la nueva sociedad del ocio.

CE23. Demostrar un amplio conocimiento de la organización y gestión de las operaciones en la empresa, haciendo énfasis en los modelos de gestión aplicados y en la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas de apoyo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE23.7. Aplicar el conocimiento de la organización en las diferentes actividades relacionadas con el sector de la hostelería y la restauración

CE25. Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de información en los procesos de gestión de empresas de hostelería y restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE25.3. Estudiar y adaptarse a las empresas de hostelería de los sistemas informáticos de información genéricos y específicos.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE31.6. Planificar y Implementar la normativa de seguridad y prevención integral en los establecimientos del sector hotelero.

CE35. Demostrar que comprende y aplica los principios del método científico a la investigación del sector de la hostelería y la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE35.2. Utilitzar les tècniques i els mètodes de investigació en la ciència del turisme i de la direcció hotelera.

COMPETENCIES TRANSVERSALES

CT1. Desenvolupar una capacitat d'aprendizaje de forma autònoma

CT8. Demostrar habilitades de lideratge en la gestió dels recursos humans en les empreses hoteleres i de restauració.

CT9. Demostrar un comportament ètic en les relacions socials així com saber adaptar-se a diferents contextos interculturals.

CT10. Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.

CT12. Treballar en equip.

CT13. Planificar i gestionar activitats en base a la qualitat i sostenibilitat.

CT14. Demostrar orientació i cultura de servei al client.

CT15. Demostrar visió de negoci, captar les necessitats del client i adelantarse a los posibles cambios del entorno.

CT16. Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.

5. TEMARIO Y CONTENIDO

A) INTRODUCCIÓN A LA PREVENCIÓN Y LA SEGURIDAD TURÍSTICA

1. Conceptos básicos de los términos Prevención y Seguridad
2. Identificación y relación de todos aquellos actores que interactúan en este sector
3. Competencias de cada uno de ellos respecto al mercado
4. Subsectores relacionados
5. Marco normativo
6. Modelos comparados
7. Delitos vinculados e impacto en el sector
8. Indicadores objetivos y subjetivos

B) LA SEGURIDAD HOTELERA

9. Conceptos básicos.
10. Recursos humanos, técnicos y operativos.
11. Regulación y autorregulación.
12. Seguridad activa y seguridad pasiva.
13. Plan de comunicación de crisis.
14. Análisis, planificación y derivación del riesgo.
15. Prevención de riesgos laborales
16. Primeros Auxilios Psicológicos

C) EL GESTOR DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD HOTELERA

17. Concepto, elementos y funciones
18. Herramientas de gestión
19. Diseño de un plan estratégico de seguridad hotelera

6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

Materiales disponibles mediante el CV

- Entrega por parte del docente de materiales en formatos varios (PPT, DOC, PDF)
- Documentos (Citas y Referencias)
- Instrucciones para resúmenes y comentarios de texto
- Dossier de recursos (sitios web de interés)

Bibliografía: (Se facilitará al alumno un documento con bibliografía complementaria. Disponible en CV).

7. METODOLOGÍA DOCENTE

Desde el punto de vista metodológico, la asignatura funcionará en base a estos cinco criterios:

1. Criterio del estudio teórico de la asignatura: que se concreta en exposiciones en las clases presenciales, en la forma magistral. Utilizando las TIC.
2. Criterio de los ejercicios y de las actividades prácticas dentro y fuera del aula, en términos de resolución de problemas, de comprensión de situaciones a partir de artículos y textos de libros, exposiciones concretas sobre una noticia de actualidad del sector, etc.
3. Criterio de realización de trabajos individuales o en grupo, previamente acotados dentro del ámbito de la asignatura y que serán seguidos mediante la tutoría y expuestos posteriormente.
4. Criterio de las tutorías, presencial y no presencial, como factor complementario y de consulta y ayuda al alumno en las cuestiones teóricas y prácticas propuestas.
5. Criterio de interacción continua en El Campus Virtual que se empleará como complemento de información y medio de comunicación alternativo en el aula entre alumnos y profesor. En el Campus Virtual estará la ficha de la asignatura, el material complementario a la teoría en formato digital, los ejercicios y casos, enlaces a páginas web, etc.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases Teóricas	40	1,6	CE2.9 , CE6.6 , CE 11.3 , CE 14.3, CE 23.7, CE 25.3, CE 31.6 , CE 35.2, CT1, CT9, CT10
Actividades Aula	4	0,16	CE3.5. , CE3.6 , CE 5.9 , CE 6.5 , CE 6.6, CE 14.3, CE 14.4 , CE 17.5, CT1, CT8, CT12, CT16
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	15	0,6	CE2.9 , CE6.6 , CE 11.3 , CE 14.3, CE 23.7, CE 25.3, CE 31.6 , CE 35.2, CT13, CT14, CT15
Tipo: Autónomas			
Elaboración de Trabajos	38	1,52	CE2.9 , CE6.6 , CE 11.3 , CE 14.3, CE 23.7, CE 25.3, CE 31.6 , CE 35.2, CT12, CT16
Estudio y Lectura de Materiales	55	2,2	CE2.9 , CE6.6 , CE 11.3 , CE 14.3, CE 23.7, CE 25.3, CE 31.6 , CE 35.2
TOTAL	150	6	

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación de esta asignatura consta del siguiente sistema:

TRES OPCIONES DE EVALUACIÓN

A) EVALUACIÓN CONTINUA:

1. Realización de dos exámenes parciales que valdrán un 50% de la nota final (25% cada examen) y

que incluirán la materia teórica expuesta en las clases magistrales. Para poder hacer la media entre los dos exámenes, será necesario que la nota a cada uno de ellos sea igual o superior a 4.

2. Realización de cinco trabajos prácticos propuestos a lo largo del curso y entregados dentro del plazo fijado, que valdrá un 25% de la nota final (5% cada trabajo). Será necesario aprobar 4 de los 5 ejercicios para optar a que computen para la nota final.

3. Realización de un trabajo final de curso, que valdrá el 25% restante de la nota final. La realización de este trabajo final es de obligado cumplimiento. Para poder aplicar el porcentaje necesario de este trabajo respecto a la nota final, será necesario que la nota del trabajo sea igual o superior a 4. Se valorará una presentación formal correcta i una elaboración cuidada.

Si haciendo la media de los tres bloques de evaluación con las condiciones descritas en cada uno de ellos (2 exámenes, trabajos de curso y trabajo final), los alumnos no superan la asignatura, mediante la evaluación continua, pasarán a ser evaluados por el sistema de evaluación única, no teniendo en cuenta ninguna de las notas obtenidas.

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

Día y hora establecidos, según calendario académico, en 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:

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

Sólo para aquellos alumnos que a la evaluación única / final hayan obtenido una nota igual o superior a 4 y menor de 5. La calificación máxima de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final. Tipo de prueba a determinar.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Exámenes teóricos	50 %	4	0,16	CE2.9 , CE 11.3 , CE 17, CE 23.7, CE 31.6 CT1, CT14, CT15, CT16
Trabajos prácticos	25 %	10	0,4	CE2.9 , CE6.6 , CE 11.3 , CE 17, CE 23.7, CE 25.3, CE 31.6 , CE 35.2, CT1, CT2, CT16
Trabajo final	25 %	20	0,8	CT1, CT2, CT16

9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

SEMANA	TEMA	MÉTODO	HORAS
1	Presentación de la asignatura (explicación de la ficha) y temas 1, 2 y 3	- Clase magistral + trabajo práctico	2 + 2
2	Tema 4, 5 y 6	- Clase magistral + trabajo práctico	2 + 2
3	Tema 7, 8 y 9	- Clase magistral + trabajo práctico	2 + 2
4	Tema 10 y 11	- Clase magistral + trabajo práctico	2 + 2
5	Examen primera parte del curso	- Examen	2 + 2
6	Tema 12 y 13	- Clase magistral + trabajo práctico	2 + 2
7	Tema 14 y 15	- Clase magistral + trabajo práctico	2 + 2
8	Tema 16 y 17	- Clase magistral + trabajo práctico	2 + 2
9	Tema 18	- Clase magistral + trabajo práctico	2 + 2

10	Tema 19	- Clase magistral + trabajo práctico	2 + 2
11	Examen segunda parte curso	- Examen	2 + 2
12	Entrega trabajo final	- Trabajo práctico	2 + 2

10. EMPRENDEDURÍA E INNOVACIÓN

La asignatura pretende ofrecer nuevas perspectivas profesionales para los futuros Graduados en Turismo, dentro del ámbito de la prevención y la seguridad aplicada al turismo y la hostelería. Es un campo que poco a poco se ha empezado a trabajar desde el ámbito de la seguridad, pero aún es mucho más innovador desde el mundo del turismo.

Por otra parte, la asignatura incluye la interacción continua de los alumnos entre sí y con el profesor en el aula, favoreciendo así las habilidades comunicativas y cognitivas de los futuros profesionales del turismo.