

Guía docente

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	29912 - Instalaciones, Equipamiento y Prevención de Riesgos Laborales / 2
Titulación	Grado en Dirección Hotelera (Centro ads. Hotelería de las Islas Baleares) - Segundo curso
Créditos	6
Período de impartición	Primer semestre
Idioma de impartición	

Profesores

Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Francisco José Forteza Oliver francisco.forteza@uib.es	10:30	11:30	Martes	03/09/2019	02/06/2020	despacho F001 / Mateu Orfila
Susana Hormigos Jiménez susana.hormigos@uib.es	Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría					

Contextualización

La asignatura " Instalaciones, Equipamientos y PRL " se enmarca en el módulo de Gestión Operativa del Hotel, en el que los alumnos adquieren conocimientos de gestión de la empresa hotelera. Concretamente a través de esta asignatura el alumno,

- * Adquirirá el conocimiento de las diferentes instalaciones de un hotel y el marco legal que las regulan.
- * Conocerá los costes energeticos asociados, su control y las medidas de eficiencia energética aplicables.
- * Adquirirá los conocimientos que le permitirán buscar las soluciones adecuadas a los problemas tecnicos que plantean los espacios hoteleros.
- * Sabrá identificar, analizar y valorar los peligros del entorno de trabajo de un hotel, al tiempo que establecerá criterios para su control y medidas correctoras.
- * Y transversalmente en los distintos contenidos de la asignatura, el alumnos adquirirá los conocimientos necesarios para gestionar más efectivamente la influencia de las instalaciones hoteleras en el medioambiente.

Requisitos

Recomendables

A pesar de que no se han establecido requisitos, es aconsejable haber cursado previamente la asignatura de Gestión de Cocina, Gestión de Restauración y Tecnologías de la Información.

Guía docente

También es importante, para las diferentes lecturas de la asignatura que se proporcionen en inglés, el haber cursado la asignatura de Inglés I.

Competencias

Específicas

- * CE1. Conocer y saber aplicar los principios de dirección y gestión básicos en los diversos departamentos, actividades y áreas para la mejora continua de la empresa turística y hostelera. CE2. Identificar el marco legal que regula las actividades hoteleras empresariales, fundamentalmente del ámbito de la hostelería, tanto las relativas a la creación de negocios como las referentes al mantenimiento de las instalaciones y su correcto funcionamiento. CE4. Aplicar los conceptos relacionados con la creación, puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de instalaciones de empresas hoteleras, de ocio y de restauración en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica. CE11. Conocer y aplicar los estándares de calidad y sostenibilidad en el ámbito del sector turístico y de la hostelería. CE20. Conocer y aplicar la normativa de prevención, salud laboral y seguridad integral al ámbito de la empresa, y en especial a las empresas hoteleras.

Genéricas

- * CG1. Dirigir, gestionar y organizar la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera. CG2. Desarrollar un pensamiento y un razonamiento crítico y saber comunicarlo de manera efectiva, en el contexto del sector del turismo y la hostelería, tanto en lenguas propias como en una tercera lengua. CG3. Liderar y coordinar equipos de trabajo. CG4. Generar propuestas innovadoras y competitivas en la actividad profesional inherente a la gestión de empresas de alojamiento y de restauración. CG5. Usar las Tecnologías de la Información y las comunicaciones en el desempeño profesional de la gestión hotelera y la restauración.

Transversales

- * CT2. Desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo. CT3. Comprender que cualquier actividad profesional debe realizarse desde el respeto a los derechos fundamentales, la promoción de la igualdad entre mujeres y hombres, el principio de accesibilidad universal y diseño para todos y la protección medioambiental de acuerdo con los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos.

Básicas

- * Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el grado en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/grau/comp_basiques/

Contenidos

Los contenidos de la asignatura establecidos en la memoria de Grado de Dirección Hotelera son los siguientes,

- * Diseño y ergonomía de establecimientos. Barreras arquitectónicas.
- * Conocimientos sobre las instalaciones técnicas del hotel, así como sus requerimientos técnicos y normativos. Acústica, Instalaciones de gas y eléctricas. Ascensores
- * Medidas de gestión energética y ahorro
- * Conceptos de seguridad y salud en el trabajo
- * Elementos básicos en la Prevención y Riesgos específicos en hostelería

Guía docente

* Planes de emergencia y Primeros Auxilios

Contenidos temáticos

1. Urbanismo y arquitectura
 - * Concepto de Urbanismo
 - * Licencias municipales de obras y de apertura
 - * Arquitectura y características del edificio hotelero
 - * La sostenibilidad y la accesibilidad

2. Las instalaciones, el Departamento Técnico y Normativas
 - * Instalaciones comunes y específicas
 - * El Departamento de Servicios Técnicos de un hotel
 - * Normativas de aplicación: Detección y extinción de incendios, Acustica, Electricas, Gas, Ventilación, refrigeración, campanas extractoras, Fontanería y Saneamiento.

3. Gestión energética
 - * Auditoria energética
 - * Medidas de gestión de la eficiencia energética

4. Prevención de Riesgos Laborales
 - * Conceptos de seguridad y salud en el trabajo
 - * Los riesgos en la hosteleria y su prevención
 - * Los Primeros Auxilios

Metodología docente

Actividades de trabajo presencial (2,4 créditos, 60 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clases Teóricas	Grupo grande (G)	Esplicación de los fundamentos teóricos de los temas del programa	36
Clases prácticas	Prácticas	Grupo mediano (M)	Resolución de ejercicios y casos prácticos relacionados con los conceptos explicados en cada tema.	15
Tutorías ECTS	Tutorias	Grupo pequeño (P)	Atención individualizada o en pequeños grupos con el objetivo de resolver dudas teóricas o prácticas.	3
Evaluación	Prueba parcial 1	Grupo mediano (M)	Prueba parcial correspondiente a los primeros temas del programa	2
Evaluación	Prueba parcial 2	Grupo mediano (M)	Prueba parcial correspondiente a los últimos temas del programa	2
Evaluación	Examen final	Grupo grande (G)	Evaluación de los conocimientos adquiridos durante el curso	2

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Aula Digital.

Guía docente

Actividades de trabajo no presencial (3,6 créditos, 90 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Estudio	Estudio del alumnado de los contenidos de la asignatura	75
Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo	Resolución de prácticas	Consolidar los conocimientos adquiridos mediante la aplicación practica y la resolución de ejercicios	15

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos, y por tanto no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento Académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostrablemente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".

Prueba parcial 1

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas de respuesta larga, de desarrollo (recuperable)
Descripción	Prueba parcial correspondiente a los primeros temas del programa
Criterios de evaluación	
Porcentaje de la calificación final:	30%

Prueba parcial 2

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas de respuesta larga, de desarrollo (recuperable)
Descripción	Prueba parcial correspondiente a los últimos temas del programa
Criterios de evaluación	
Porcentaje de la calificación final:	30%

Guía docente

Examen final

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas de respuesta larga, de desarrollo (recuperable)
Descripción	Evaluación de los conocimientos adquiridos durante el curso
Criterios de evaluación	
Porcentaje de la calificación final:	40%

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

- * JESÚS FELIPE GALLEGO (2014) "Hoteles y restaurantes sostenibles". Bubok.
- * AMAYA MARTÍNEZ GRACIA, ALICIA VALERO DELGADO, ALFONSO ARANDUSÓN, IGNACIO ZABALZA BRIBIAN, SABINA SCARPELLINI (2007) "Disminución de costes energéticos en la empresa". Circe Fc Editorial.
- * MARIO AGUER, LUIS JUTGLAR, ÁNGEL L. MIRANDA, PEDRO RUFES (2006) "El ahorro energético. Estudios de viabilidad económica" Diaz de Santos.
- * "Guía de ahorro y eficiencia energética en establecimientos hoteleros de la comunidad Valenciana". Agencia Valenciana de la Energía.
- * CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS "Manual de buenas prácticas para la mejora de la eficiencia energética de los hoteles de Canarias". Gobierno de Canarias.

Bibliografía básica

- * HOSTEMUR (2007) "Hidroeficiencia en el sector hotelero" Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, TEHSA.
- * JUAN NUÑEZ-CACHO DEL ÁGUILA (2006) "Gestión energética en hoteles" Centro de Ahorro y Eficiencia. Energética de Madrid.
- * MARÍA PILAR DÍAZ ZAZO (2015) "Prevención de riesgos laborales. Seguridad y salud laboral" Paraninfo
- * CREPEVEN (2005) "Evaluación del riesgo de incendio. Método de cálculo Gretener". Crepeven.
- * Ministerio Fomento (2006) "Código Técnico de la Edificación"

Bibliografía complementaria

- * FUNDACIÓN DE LA ENERGÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID (2007) "Guía de gestión energética en el sector hotelero". Comunidad de Madrid.
- * Instituto Valenciano de Seguridad y Salud en el Trabajo (2016) "Manual básico de Seguridad y Salud en el Trabajo". Generalitat Valenciana.

