

Codi- Assignatura	580006- Disseny i arquitectura d'hotels		
Matèria	Gestió d'allotjaments turístics		
Tipus assignatura	Optativa d'especialitat en direcció hotelera	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	21 hores	Hores de treball autònom	54 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

La solidesa de l'economia en les últimes dècades ha estat la base per a l'excel·lent rendiment del sector hotelier, convertint-lo en un dels mercats amb més creixement a nivell mundial. L'important increment en el número d'hotels, però, ha contribuït al desenvolupament d'un mercat altament competitiu on la diferenciació i la gestió òptima dels recursos constitueixen factors clau per a garantir l'èxit de qualsevol organització.

Actualment, el sector hotelier està immers en profundes transformacions derivades dels canvis socials i tecnològics sorgits els últims anys. Aquestes innovacions tenen una incidència directa en les noves propostes de productes. En aquests context, els hotels necessiten professionals altament qualificats amb tècniques d'anàlisi i usos de les tecnologies que permetin assumir i fer front satisfactòriament als reptes que presenta el sector, i amb capacitat per a aplicar estils i models de gestió perfectament adaptats a les necessitats del negoci hotelier.

En aquesta assignatura l'alumne té l'oportunitat d'aprofundir en el disseny d'un establiment hotelier, partint de la conceptualització genèrica del producte fins el disseny dels espais i l'equipament de serveis.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB6 - Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG1- Orientar-se al negoci.

CG2- Treballar en equip.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE5 – Avaluar inversions i prendre decisions sobre nous projectes gestionant i controlant els riscos associats.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Disseny d'establiments hotelers. Àrees de l'hotel i criteris de disseny.
2. Espais i equipaments segons les diferents tipologies hoteleres.
3. Desenvolupament d'un nou projecte d'establiment hotelers.
4. Disseny d'interiors / La gestió del luxe.

METODOLOGIA

Exposicions d'experiències pràctiques tant en el disseny d'establiments com en la conceptualització de negocis hotelers i la gestió d'esdeveniments entesos com a productes complementaris a l'activitat principal de l'establiment.

SISTEMES D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per par de l'alumne en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit, l'estudiant podrà optar per ser avaluat de forma continua durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració de procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball fet per l'alumne i dels aprenentatges que incorpora. Per a poder optar a ser avaluat en aquesta modalitat, farà falta assistir a un mínim del 80% de les classes presencials.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert per a aquells estudiants que, per raons justificades, no hagin pogut assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les proves que aquesta assignatura té assignades per a aquesta modalitat.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Treballs realitzats per l'estudiant	60 %	40 %
Prova escrita final	40 %	60 %

Revaluació de l'assignatura

En el cas que l'estudiant no assolixi els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, té l'opció de seguir un procés de revaluació que ofereix la possibilitat de demostrar novament la seva capacitat per a adquirir les competències associades a aquesta assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Broto, C. (2010). Hoteles con Estilo. Ed. LINKS, Barcelona.

HOTELES 1 – Temas de Arquitectura nº 10 (2010). General de Ediciones de Arquitectura, Valencia.

Arian Mostaedi, A. (2007). Design Hotels. Ediciones Monsa, Barcelona.

Bahamon, A. (2003). New Hotels. Editorial Pageone Collins Design.

Kunz, M.N.; Crouch, S.C. (2001-2002) Best Designed Hotels in Europe I y II. Avedition Lebensart, Alemania.

Vickers, G. (2005). 21st Century Hotel. Laurence King Publishing, London

Kunz, M.N. (2006). Cool Hotels Cool Prices. teNeues Publishing Group.

Fischer, J. (2008). Design Destinations Worldwide. Ullmann Publishing.

Pellegrino, K. (2007). Spas. Fitway Publishing.

Varios autores (2004). Ultimate Restaurant Desing. teNeues Publishing.