



<b>Código-Asignatura</b>	064412 – Diseño de establecimientos turísticos				
<b>Curso</b>	3º / 4º		<b>Créditos</b>	3 ECTS	
<b>Bloque temático</b>	Hotelería		<b>Tipo asignatura</b>	Optativa	
<b>Profesorado</b>	Iván Álvarez				
<b>Horas presenciales</b>	24h	<b>Horas de trabajo dirigido</b>	24h	<b>Horas de trabajo autónomo</b>	27h

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El objetivo principal del curso es explicar el proceso proyectual y de edificación de un establecimiento hotelero, tanto desde el punto de vista constructivo como el punto de vista hotelero, de tal manera que sea válido para alumnos procedentes de diferentes especialidades.

Analizar todo el proceso desde sus inicios hasta la apertura del establecimiento, interrelacionando todos los elementos, procesos y agentes que intervienen.

Estudiar los diferentes modelos y tipologías de hotel y cuáles son las tendencias de evolución de éstos en un futuro.

Entender que todo el proceso debe ir dirigido hacia el usuario final, es decir el cliente, y cómo pueden influir tanto el diseño como la distribución de las diferentes estancias del hotel, en la percepción del cliente y en el funcionamiento interno del propio hotel.

Conocer cuáles son los criterios de sostenibilidad ambiental aplicables a los establecimientos hoteleros y cómo pueden influir en los procesos de diseño y construcción.

## COMPETENCIAS BÁSICAS

CB04- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

## COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG06- Orientarse al cliente.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

CG07- Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

CE06- Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos.

CE09- Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo.

CE14- Identificar y gestionar los aspectos internos, funciones y procesos operativos de las unidades de negocio turísticas.

CE17- Entender e implementar estándares de calidad en los procesos del servicio turístico.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

1. Conocer los criterios y normativas aplicables para la creación del producto hotelero.
2. Aplicar los requisitos legales (licencias, impuestos, inspecciones, seguros, etc.).
3. Valorar la importancia de las asesorías externas.
4. Interpretar los planos desde el punto de vista de la arquitectura de las instalaciones.

### CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Áreas del hotel y criterios de diseño.
2. Diferentes tipologías hoteleras.
3. El desarrollo de un nuevo proyecto hotelero.
4. La renovación estructural del hotel.
5. Estándares de calidad y mantenimiento del hotel.
6. Sostenibilidad en el diseño de los edificios hoteleros.

### METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

---



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Las metodologías de aprendizaje previstas contemplan una diversidad de procesos entre los que cabe destacar aquellos cognitivos vinculados a la comprensión de los principios del turismo y el sistema turístico global, la inclusión de competencias con un mayor componente de capacidades técnicas; así las actividades y dinámicas, tanto de tipo individual como grupal, asociadas para esta asignatura son las siguientes:

- Clases expositivas
- Estudio de casos
- Debate dirigido
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas

### SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

**Evaluación Continua:** el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

**Evaluación Única:** aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura.

Sistema de evaluación	Continuada	Única
Actividades individuales y grupales	60%	40%
Prueba individual final	40%	60 %



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota mínima de "5" en la prueba/as individual final.

### **Revisión y Reevaluación de la Asignatura**

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

A) Haber alcanzado una calificación igual o superior a 5 de media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta la/s prueba/s final/es (sea evaluación continua o única) y haberse presentado a la prueba final.

B) Haber alcanzado una calificación mínima de "4" de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación a la que se podrá optar es un "5" de nota final de la asignatura.

### **FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA**

---

HOTELES CON ESTILO. Carles Broto. 2010; Editorial LINKS, Barcelona.

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

DESIGN HOTELS. Arian Mostaedi, 2007; Ediciones Monsa, Barcelona.

NEW HOTELS. Alejandro Bahamon, 2003: Editorial Pageone Collins Design.

BEST DESIGNED HOTELS IN EUROPE I y II. 2001-2002; Martin Nicholas Kunz – Scott Michael Crouch; Avedition Lebensart, Alemania.

21st CENTURY HOTEL, Graham Vickers, 2005; Laurence King Publishing, London

COOL HOTELS COOL PRICES, Martin Nicholas Kunz, 2006; teNeues Publishing Group.

DESIGN DESTINATIONS WORLDWIDE, Joachim Fischer, 2008; Ullmann Publishing.

SPAS, Katya Pellegrino, 2007; Fitway Publishing.

ULTIMATE RESTAURANT DESIGN, varios autores, 2004; teNeues Publishing



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

CLUB DESIGN, varios autores, 2004; DAAB Publishing

HOTEL PLANNING AND DESIGN. Walter A. Ruter- Richard H. Penner. 2001 Binding:  
Hardcover Publisher: W. W. Norton & Co. USA.

HOTEL AND RESTAURANT DESIGN. Douglas Smith. 1978. Publisher: Van Nostrand Reinhold  
Co., New York

THE DESIGN HOTELS YEARBOOK 2007. Kimberly Bradley. Published by DESIGN HOTELS ,  
Berlin Germany

URBAN HOTEL. Hiro Kishikawa.1991 Publishers KAWADE SHOBO SHINSHA. Tokyo. Printed in  
Japan by DAINIPPON PRINTING CO. LTD.

CLASSIC HOTEL. Hiro Kishikawa. 1990 Publishers KAWADE SHOBO SHINSHA. Tokyo. Printed  
in Japan by DAINIPPON PRINTING CO. LTD.

HOTELES Gerència, seguridad y mantenimiento. César Ramirez Cavassa.1990 Editorial  
Trillas, S.A.

MANTENIMIENTO DE HOTELES La seguridad y comodidad del huésped.Silvia Délmar -  
Arquitecto. 1990 Editorial Trillas, S.A.

MANUALE DE L'INDUSTRIA ALBERGHIERA Progetto, struttura, tecnologia.Giovanni Emilio  
Buzzelli. 1989. Touring Club Italiano

YOUR HOME INSPECTION. Guide. William L. Ventalo. Real Estate Education Company.

ARQUITECTURA Y TURISMO. Planes y proyectos. Rosa Barba, Ricard Pié. UPC.

ESTALVI D'ENERGIA EN EL DISSENY D'EDIFICIS. Generalitat de Catalunya, Departament  
d'Industria i Energia. 1986.

NORMAS DE CALIDAD PARA HOTELES Y APARTAMENTOS TURÍSTICOS. Instituto para la  
Calidad Hotelera Española (ICHE). 1998.

ACCESIBILITAT AL MEDI FISIC. SUPRESSIÓ DE BARRERES ARQUITECTÓNIQUES. Llei 13 de  
novembre de 1991.

CODIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN. 2007 Editorial DAPP S.L. Pamplona.

EL MANTENIMIENTO DE LOS EDIFICIOS desde el inicio del proyecto al final de la vida útil.  
ESCOLA SERT. Col·legi d'Arquitectes.

TURISMO SOSTENIBLE. Colección: Problemas Internacionales, nº 28. Autores: Reyes Avila,  
Araceli Iniesta, Dolores Herrero, Jose de Juan, Gonzalo Aguirre, Arantxa Guereña, Carlos



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Morera, Giovanni Beluche, Patricia Aguilar, Duval Zambrano, Rodrigo Ruiz, Leida Buglass, Christina Kamp, Ángela Giraldo. IEPALA EDITORIAL, 2002/ KATE.

## ADDENDA

En el caso de que la situación sanitaria derivada de la pandemia lo requiera, la impartición de la asignatura se realizará en formato online y, por tanto, el contenido de la asignatura podría sufrir ligeros cambios resultado de su adaptación a dicha modalidad. No obstante, el CETT garantiza la adquisición de competencias y resultados de aprendizaje por parte del/la estudiante gracias a los estándares pedagógicos y metodológicos que están estipulados en el plan de estudios del presente programa académico.