



Código -Asignatura	580006 – Diseño y arquitectura de hoteles		
Curso	1	Créditos	3 ECTS
Bloque Temático	Gestión de especialidad en dirección hotelera	Tipo de asignatura	Obligatoria
Horas presenciales	21 horas	Horas de trabajo autónomo	54 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La solidez de la economía en las últimas décadas ha sido la base para el excelente rendimiento del sector hotelero, convirtiéndolo en uno de los mercados con mayor crecimiento a nivel mundial. El importante incremento en el número de hoteles, sin embargo, ha contribuido al desarrollo de un mercado altamente competitivo, donde la diferenciación y la gestión óptima de los recursos constituyen factores clave para garantizar el éxito de cualquier organización.

Actualmente, el sector hotelero está inmerso en profundas transformaciones derivadas de los cambios sociales y tecnológicos surgidos en los últimos años. Estas innovaciones tienen una incidencia directa en las nuevas propuestas de productos. En este contexto, los hoteles necesitan profesionales altamente cualificados con técnicas de análisis y usos de las tecnologías que les permitan asumir, y hacer frente con satisfacción a los retos que presenta el sector, y con capacidad para aplicar estilos y modelos de gestión perfectamente adaptados a las necesidades del negocio hotelero.

En esta asignatura el alumno tiene la oportunidad de profundizar en el diseño de un establecimiento hotelero, partiendo de la conceptualización genérica del producto hasta el diseño de los espacios y el equipamiento de servicios.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB6- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG1- Orientarse al negocio.



COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE5- Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los riesgos asociados.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Diseño de establecimientos hoteleros. Áreas del hotel y criterios de diseño.
2. Espacios y equipamientos según las diferentes tipologías hoteleras.
3. Desarrollo de un nuevo proyecto de establecimiento hotelero.
4. Diseño de interiores / La gestión del lujo.

METODOLOGIA DE APRENDIZAJE

Exposiciones de experiencias prácticas tanto en el diseño de establecimientos, como en la conceptualización de negocios hoteleros y la gestión de eventos, entendidos como productos complementarios a la actividad principal del establecimiento.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de logro de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido, el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continua durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continuada: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora. Para poder optar a ser evaluado en esta modalidad, hará falta asistir a un mínimo del 80% de las clases presenciales.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para aquellos estudiantes que, por razones justificadas, no han podido asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias que esta asignatura tiene asignadas para dicha modalidad.

Sistemas de evaluación	Continua	Única
Trabajos realizados por el estudiante	60 %	40%



Pueba escrita

40 %

60%

Proceso de revisión y re-evaluación

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

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

Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.

Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICAS

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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster en Dirección Hotelera y Restauración