

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras

G3211324- Xestión de Instalacions, Innovación Hostaleira e Sustentabilidade Ambiental. (3º Curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS:**
 - Créditos ECTS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo autónomo do estudante: 75 horas
 - Horas de titorías: 5 horas
 - Clase expositiva: 30 horas
 - Clase interactiva: 10 horas
 - Total (horas): 120 horas
- **Linguas de uso:**
 - ⊖ Castelan
- **Tipo:**
 - ⊖ Materia Ordinaria (obligatoria)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostalería de Galicia (CSHG).
- **Convocatoria:**
 - Segundo semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia.
- **Matrícula:**
 - Matriculable.

PROGRAMA

Obxetivos da materia

A evolución da industria hostaleira está intimamente relacionada coa capacidade do sector para identificar as posibilidades de mellora na xestión enerxética.

A pesar de que é a enerxía a que pode permitir aos establecementos hostaleiros alcanzar unha maior calidade nos servizos prestados, tamén é certo que existe a necesidade de racionalizar a súa factura de enerxía global, cuestión sen dúbida prioritaria ao representar o gasto enerxético nestas empresas ao segundo capítulo máis relevante dos seus custos.

Por iso, é importante tomar conciencia da importancia que supón o gasto enerxético, e potenciar o seu aforro, nos establecementos hostaleiros para que realicen non só un control rigoroso do seu consumo de enerxía, gas e auga e coñezan en detalle as súas instalacións enerxéticas, senón que comecen a aplicar as novas tecnoloxías de optimización enerxética existentes no mercado e cuxos custos se vexan rapidamente amortizados.

Debemos ter en conta que o sector hostaleiro está sometido a uns elevados niveis de consumo de enerxía, polos seus esixentes estándares e condicións de confort. Para actuar correctamente, é necesario avaliar ben todas as variables para así determinar a través de cales se terá maior eficacia. O aforro enerxético que podamos conseguir cunha boa combinación de actuacións axudará a incrementar a rendibilidade ademais de conseguir unha mellora a efectos ambientais.

A industria hostaleira atópase nunha encrucillada onde a dixitalización vólvese esencial. A innovación e a dixitalización hostaleira vai máis aló dun sistema de reservas en liña ou a presenza web. As novas tecnoloxías emerxen para dar paso a unha era de dixitalización desde a construción, ata a xestión e mantemento dos activos hostaleiros.

Esta tecnoloxía xoga un papel fundamental para desenvolver edificios máis sostibles e eficientes, elemento moi importante para o sector hostaleiro.

Imos explorar como a adopción de xemelgos dixitais, así como a IA, están a transformar a xestión hostaleira, marcando un fito na integración da sustentabilidade en cada aspecto do ciclo de vida dun hotel.

Por tanto, os obxectivos prioritarios da materia serán:

- Saber identificar as principais instalacións dun establecemento hostaleiro, establecer criterios para dimensionar as distintas dependencias dun edificio, comprender a importancia da eficiencia e a aplicación de técnicas de aforro enerxético, considéranse puntais ineludibles no labor do directivo hostaleiro actual.
- Analizar as principais normativas, directivas e recomendacións europeas, nacionais e autonómicas, relacionadas cos requisitos básicos das instalacións e a clasificación de establecementos de aloxamento e restauración.
- Comprender a importancia da xestión de mantemento na industria hostaleira, garantindo a salubridade, seguridade e hixiene das instalacións e os seus usuarios.
- Coñecer a normativa sobre seguridade contra incendios en instalacións de hotelaría e restauración, e plans de emerxencia e evacuación.
- Identificar os principais programas e certificacións de calidade e xestión ambiental aplicables a establecementos de aloxamento e restauración.
- Desenvolvemento dunha conciencia ambiental para os futuros traballadores do sector desde a óptica da sustentabilidade.
- Distinguir os diferentes conceptos de decoración de interiores e ambientación, e a súa adaptación á industria hostaleira.
- Estimar a importancia da innovación técnica e organizativa como vantaxe competitiva no sector da hostalería.

Contido

1. Normativas e requisitos básicos das instalacións hostaleiras.
2. Xestión de mantemento, seguridade contra incendios e plans de emerxencia.
3. A sustentabilidade nos establecementos de aloxamento e restauración.
4. Programas e certificacións de calidade e xestión ambiental.
5. Decoración e ambientación de establecementos hostaleiros.
6. A innovación en hostalería. Novas tendencias

Bibliografía básica e complementaria

○ Bibliografía básica

Os contidos da materia están recollidos nas presentacións que poden atopar no campus virtual, é esencial que accedan habitualmente, pois é nesta plataforma onde se comparten materiais didácticos e organización da materia.

○ Bibliografía complementaria

Ricardo Lucas Fernández. (2019) *La dirección estratégica en la empresa hotelera. Cómo crear valor y ventajas competitivas en la empresa hotelera.*

Fredy Rijalba Palacios. (2018) *Gestión de la energía y facilities management en la industria hostelera.* Grupo SPS Training.

Jesús Felipe Gallego. *Hoteles y restaurantes sostenibles. Caminando hacia el 2030.* Bubok Editorial.

Miguel Castañeda. (2023) *Organizaciones sostenibles: nueve pasos para crear sostenibilidad corporativa.* Editorial Círculo rojo.

Ramon Bastida Vialcanet. (2023) *Normas europeas de información sobre sostenibilidad. Guía de aplicación práctica (ESRS).* Bresca Ediciones.

Sitios web de instituciones y organizaciones relacionadas con el medioambiente, la normalización, la sostenibilidad y la eficiencia energética:

[http:// www.aec.es/](http://www.aec.es/) Asociación española para la calidad.

[http:// www.unwto.org/](http://www.unwto.org/) Organización mundial de turismo.

[http:// biodiv.unwto.org/](http://biodiv.unwto.org/) Unidad asesora sobre turismo y biodiversidad de la OMT.

[http:// www.ithotelero.com/](http://www.ithotelero.com/) Instituto tecnológico hotelero.

[http:// www.mincotur.gob.es/](http://www.mincotur.gob.es/) Ministerio de industria, comercio y turismo.

[http:// www.codigotecnico.org/](http://www.codigotecnico.org/) CTE.

[http:// www.aenor.com/](http://www.aenor.com/) AENOR.

Competencias

○ Básicas e Xerais

B1. ► Que os estudantes demostrasen posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adóitase atopar a un nivel que, aínda que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo (a xestión e dirección de empresas hostaleiras).

B2. ► Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ao seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo (ámbito das empresas hostaleiras).

B3. ► Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica ou ética (normalmente no seu campo de estudo).

B4. ► Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

B5. ► Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía en todo tipo de contextos.

G1. ► Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sostible e respectando a diversidade e multiculturalidad: Organizar e analizar a información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados.

○ Transversais

- T1- Capacidade de xestión da información, análise e síntese
- T2- Capacidade de organización e planificación
- T4- Coñecementos de linguas estranxeiras relativos ao ámbito de estudo
- T5- Resolución de problemas e toma de decisións
- T6- Traballo en equipo
- T10- Razoamento crítico, compromiso ético e social
- T14- Motivación pola mellora continua da calidade e a sustentabilidade ambiental
- AV/AV3- Respetto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional

- **Específicas**

E8. Comprender a importancia das revisións de equipos e instalacións.

E10. Coñecer e sensibilizar sobre a eficacia de aplicación de técnicas no campo da xestión da calidade ambiental no sector hostaleiro. Normas UNE-EN –ISO, Normativa EMAS etc.

E12. Coñecer e aplicar o procedemento operativo do ámbito de aloxamento.

E13. Coñecer e aplicar o procedemento operativo do ámbito de restauración e a gastronomía.

E14. Analizar e utilizar as tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) no sector hostaleiro.

E18. Detectar necesidades de planificación técnica de infraestruturas e instalacións hostaleiras (alojativas e de restauración).

E19. Comprender a importancia da sustentabilidade, tanto a nivel económico, social e ambiental, contribuíndo ao desenvolvemento sostible no ámbito gastronómico e hostaleiro.

E20. Identificar, investigar e avaliar problemas, xerar novas ideas e conceptos de maneira creativa e aplicar solucións ao deseño e definición de propostas innovadoras no ámbito gastronómico e hostaleiro.

Metodoloxía de ensino

A materia expón unha aprendizaxe de formación teórica e práctica no Centro:

- Clase maxistral participativa: Con esta metodoloxía promóvese o coñecemento por comprensión. O alumno/para asume a responsabilidade e protagonismo da aprendizaxe, tentando xerar a necesidade de seguir aprendendo coa creación dun ambiente de traballo persoal e colaborativo entre todo o alumnado.

- Método do Caso: Preséntase ao alumno/a un problema real complexo que lle vai a permitir enlazar a teoría coa práctica e transferir os seus coñecementos a unha situación real. levará a cabo en clase facendo que o alumno/para participe de forma activa nel.

- Conferencias: Poderase convidar a profesionais do sector para dar charlas sobre aspectos concretos dalgún dos temas que forman a materia.

Sistema de avaliación

O sistema de avaliación terá en conta todas as actividades realizadas polo alumnado que se indiquen a continuación, en cada unha das oportunidades para superar a materia. O alumnado que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

- Primeira oportunidade ordinaria:

A avaliación do alumno/a realizarase seguindo un proceso de avaliación continua baseado na realización de probas teórico-prácticas, o que permitirá valorar a evolución do proceso de aprendizaxe e a adquisición de competencias por parte do alumno/a.

Aspectos para avaliar e ponderacións:

- Probas de avaliación continua (PEC) de teoría (2) durante o curso con preguntas para desenvolver, tipo test e de relacionar conceptos aplicados á práctica. Ponderación do 60%.
- Traballo grupal sobre instalacións. (1). Ponderación do 40%.

Os alumnos que en base aos requisitos anteriores obteñan unha cualificación igual ou superior a 5 terán dereito á non realización do exame final, converténdose a cualificación da avaliación continua na nota final da materia en 1ª convocatoria.

No caso de que o/a alumno/a non cumpra estes requisitos, a media do control continuo supoñerá un 60% da súa nota e o exame final o 40%. En caso de non alcanzar un 4 no exame final, non fará media coa nota da avaliación continua e a nota final da materia será a nota obtida no exame final. A nota para superar a materia será como mínimo 5.

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e parte importante da formación do alumno/a, polo que as ausencias repetidas ás actividades presenciais consideraranse unha falta de rendemento e por tanto afectarán á cualificación da materia, do seguinte modo:

- Cómputo total de horas presenciais (45 horas): 30% de ausencias e penalización de -1 punto (14 horas); 60% de ausencias e penalización de -2 puntos (27 horas).
- Se o alumno/para alcanza un 80% de ausencias sobre o total das horas presenciais (45 horas), a materia considerase suspensa cunha cualificación de 0.

O plaxio e ou uso indebido das tecnoloxías na realización de tarefas e ou probas será penalizado na avaliación, segundo o indicado no Regulamento Interno.

- Segunda oportunidade extraordinaria:

Nesta situación non se ten en conta a avaliación continua, considerando única e exclusivamente a nota obtida no exame final para a parte de formación no centro. A nota para superar a materia será como mínimo 5.

- Segunda e posteriores convocatorias: sistema de avaliación para alumnado repetidor:

En posteriores convocatorias, en cada unha das súas dúas oportunidades, a avaliación consistirá nun exame final, cuxa nota supoñerá o 100% da cualificación. A nota para superar a materia será como mínimo 5.

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- Clases expositivas (30 horas), clases interactivas (10 horas), horas de titorías e exames (5 horas) e traballo autónomo do estudante (75 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

Todo o referente á organización do traballo no hotel viuse nas prácticas do primeiro e segundo curso vinculadas aos departamentos de alimentos e bebidas e aloxamento, polo que a súa experiencia de primeiro e segundo ano facilitan unha visión global do establecemento hostaleiro e permite un enfoque cara á xestión do mesmo.

A asistencia e participación ás clases facilitan o entendemento e estudo da materia; os exemplos e experiencias comentados nas sesións maxistras axudan a dimensionar os conceptos teóricos.

PROFESORADO

Nuria Sánchez Vázquez

Centro Superior de Hostalería de Galicia

981542585

nsanchezv@cshg.es

PROFESORADO DE APOYO A LA LABOR DOCENTE

José Sánchez Vidal

Centro Superior de Hostalería de Galicia

981542519

jsanchezv@cshg.es