



<b>Codi - Assignatura</b>	<b>58 0006 - Disseny i arquitectura d'hotels</b>				
<b>Tipus</b>	Optativa	<b>Crèdits</b>	3 ECTS		
<b>Matèria</b>	Gestió d'allotjaments turístics				
<b>Responsable de l'assignatura</b>	Enrico Porfido				
<b>Presencial</b>	21 hores	<b>Dirigit</b>	29 hores	<b>Autònom</b>	25 hores

## BREU DESCRIPCIÓ

La solidesa de l'economia en les darreres 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. Tot i això, l'important increment en el nombre d'hotels ha contribuït al desenvolupament d'un mercat altament competitiu, on la diferenciació i la gestió òptima dels recursos constitueixen factors clau per garantir l'èxit de qualsevol organització.

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

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

Per a un disseny correcte als establiments l'assignatura aprofundirà en la relació entre els tres conceptes d'arquitectura, ciutat i persones. A més d'això, s'aprofundirà com el concepte "temps" juga un paper important en el disseny hotels i resorts.

L'alumnat tindrà l'oportunitat de reflexionar sobre els tipus i les noves tendències que hi ha al mercat de la indústria turística, i quines són les seves implicacions en el disseny d'establiments turístics.

Finalment, desenvoluparà un projecte on es valoraran nous nínxols emergents i tipus de turistes, relacionats amb els nous comportaments i maneres de viatjar.

## RESULTATS DE L'APRENENTATGE

El procés d'aprenentatge dissenyat per a aquesta assignatura permet la consecució dels següents resultats d'aprenentatge de matèria:



M02H1- Planificar els processos operatius de les diferents àrees d'un establiment hotel·ler a través de la creació d'indicadors de gestió.

M02H2- Desenvolupar productes complementaris a l'oferta de serveis convencionalment oferts pels establiments d'allotjament tenint en compte les noves tecnologies del mercat com a eines d'optimització de la satisfacció del client.

M02C3- Definir les especificacions a la projecció d'espais i equipaments hotelers tenint en compte la normativa legal vigent, les tendències del mercat i les necessitats emergents dels clients.

Així mateix, aquests contribueixen a la consecució dels resultats d'aprenentatge de titulació següents: *TC01, TH01, TH03, TH04, TH05, TS03, TS04, TS05, TS08, TS09, TS10*. Es poden consultar tots al [següent enllaç](#).

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

### 1. Disseny d'hotels.

#### 1.1. Criteris bàsics per comprendre conceptes actuals d'espais

### 2. Ubicació de l'hotel. Importància de la ubicació a la indústria hotelera.

### 3. Programa d'instal·lacions i càlcul d'un disseny rendible a un hotel urbà

### 4. Disseny d'habitacions d'hotel. Tipus d'habitacions, superfície i funcions. Presentació de casos estudiats nacionals i internacionals.

### 5. Àrees hoteleres i criteris de disseny.

#### 5.1. Flux de persones

#### 5.2. Criteris d'avaluació entre programa i inversions econòmiques

### 6. Espais i equipaments segons diferents tipologies hoteleres.

### 7. Disseny i desenvolupament d'un nou projecte hotel·ler per a mercats emergents.

### 8. Disseny d'interiors d'habitacions d'hotel

#### 8.1. Materials

#### 8.2. Tecnologia

#### 8.3. Segmentació de turistes

### 9. Estudis de casos de renovació d'hotels



10. Disseny d'habitacions d'hotel. Tipus d'habitacions, superfície i funcions. Presentació de casos destudi nacionals i internacionals.

## METODOLOGIES D'APRENTATGE

---

Les metodologies d'aprenentatge previstes contemplen una diversitat de processos entre els quals cal destacar aquells cognitius vinculats a la comprensió dels principis del turisme i el sistema turístic global, la inclusió de competències amb un component més gran de capacitats tècniques; així les activitats i dinàmiques, tant de tipus individual com grupal, associades per a aquesta assignatura són les següents:

- Classes expositives
- Estudi de casos
- Debat dirigit
- Exercicis pràctics
- Aprenentatge basat en problemes

## SISTEMA D'AVUACIÓ

---

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte els resultats d'aprenentatge i els continguts de cada assignatura. Atesa la naturalesa d'aquest programa, una part important de l'aprenentatge es basa en la participació activa dels estudiants durant les sessions. Per aquest motiu, l'assistència a un mínim del 80% de les sessions es considera obligatòria. A cada sessió, l'estudiant/a haurà de signar el control d'assistència durant la sessió.

Els estudiants poden triar entre l'avaluació continuada o l'avaluació única:

**Avaluació Contínua** : el procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir com a mínim al 80% de les classes per avaluar-los mitjançant l'avaluació contínua.

**Avaluació Única** : aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament-aprenentatge s'avalua mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-vos en aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública per als estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.



Activitats	Tipus	Continua	Única	Setmana de lliurament <sup>1</sup>
Examen Final	Individual	40%	60%	2n Setmana
Projecte de disseny d'un hotel	Grupal	60%	40%	3r Setmana
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre que l'estudiant hagi realitzat la prova/so treball/s individuals establerts a l'assignatura. Aquesta prova/so treball/s final han d'estar qualificades amb un mínim de 4 per poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

### **Revisió i reavaluació de l'assignatura**

L'estudiant té dret a revisar totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge. El període de revisió és públic i es troba disponible a l'apartat d'avaluació de l'assignatura, al campus virtual de la mateixa. És deure de l'estudiant, llegir i entendre els processos de revisió i revaluació de l'assignatura. Totes les sol·licituds de revisió han de seguir el procés establert en temps i forma. Qualsevol sol·licitud de revisió fora del procés establert no es considera estimada.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per optar a una revaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4.9", i haver-se presentat a la prova/so treball/s finals individuals del curs.

El procés de revaluació només implicarà modificació de la nota de qualificació final en cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

### **CÒPIA I PLAGI**

Sense perjudici d'altres que es considerin oportuns i d'acord amb la normativa vigent de disciplina acadèmica, les irregularitats comeses per un estudiant que puguin donar lloc a una variació de la qualificació es valoraran amb nota zero (0). Les activitats d'avaluació classificades d'aquesta manera i per aquest procediment no seran recuperables. Aquestes irregularitats inclouen, entre d'altres:

- La còpia total o parcial d'una pràctica, informe o qualsevol altra activitat d'avaluació.
- Deixar que altres copiïn l'examen/treball.

<sup>1</sup>La setmana de lliurament és una estimació subjecta a canvis que puguin sorgir arran de possibles modificacions en la planificació o les circumstàncies del pla d'estudis.



- Presentar un treball en grup que no hagi estat realitzat completament pels membres del grup.
- Presentar com a propis aquells materials elaborats per un tercer, encara que siguin traduccions o adaptacions, i en general obres amb elements no originals i exclusius de l'estudiant.\*\*\*
- Disposar de dispositius de comunicació (com ara telèfons mòbils, rellotges intel·ligents, etc.) accessibles durant les proves d'avaluació teòrica – pràctiques individuals (exàmens).

\*\*\* La Intel·ligència Artificial és considerada com un tercer

## FONTS D'INFORMACIÓ

---

Accessibilitat al medi físic. Supressió de barreres arquitectòniques. Llei 13 de novembre de 1991.

Arian Mostaedi, A. (2007). Design hotels. Edicions monsa, Barcelona.

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

Barba, R; Pié, R. (1996) Arquitectura i turisme. Plans i projectes. UPC.

Barsky, J., & Nash, L. (2002). Evoking emotion: Affective keys to hotel loyalty. The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, 43(1), 39-46.

Bradley, K. (2007). The design hotels yearbook. Published by design Hotels, Berlin, Germany

Broto, C. (2010) Hotels amb estil. Editorial links, Barcelona.

Cantalops AS, Salvi F. (2014). New consumer behavior: Review of research on eWOM and hotels. International Journal of Hospitality Management, 36, 41-51.

Codi tècnic de l'edificació. (2007) Editorial Dapp sl pamplona. El manteniment dels edificis des de l'inici del projecte al final de la Vida útil. Escola sèr. Col·legi d'arquitectes.

Commission of the european communities. (1992). Hotel and Conference and servicecenter.2, 4-9.building 2000, kluwer academic Publishers. Vol 2. 4-9.

Délmár, S. (1990). Manteniment d'hotels la seguretat i la comoditat de l'hoste. Editorial Trillas SA

Dubé L. & Renaghan LM (1999). Building Customer Loyalty: Guests' Perspectives per a la Lodging Industry's, Functional Best Practices (Part I). The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, 40(5), 78-88.

Enz, ca (2011). Improving the guest experience through service Innovation: idees and principles for the hospitality industry. The center for Hospitality research, cornell hospitality service innovation roundtable. 3(7). 4-



12. <https://www.hotelschool.cornell.edu/chr/pdf/showpdf/1413/chr/roundtableproceedings/serviceinnovation.pdf>.

Fisher, J. (2008). *Design Destinations Worldwide*. Ullmann Publishing.

Forster associate. (1993). Spatial planning for hotel design. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 5(2). 10-12.

Generalitat de Catalunya, Departament d'Indústria i Energia (1986) *Ahorrr d'energia al disseny d'edificis*.

Gilmore JH, & Pine II BJ (2002). Differentiating hospitality operations via experiències: Why selling services is not enough. *The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 43(3), 87-96.

Giovanni, E. (1989). *Manuale de l'industria alberghiera progetto, struttura, tecnologia*. Touring club italià

Groh JM (2014). *Making space: how the brain knows where things are*. The Belknap Press of Harvard

University Press, Cambridge, Massachusetts, 246p.

*Hotels 1 temes d'arquitectura núm. 10* (2010). General d'edicions d'Arquitectura. València.

Kim H., Lee W. (2014). Everyday design és design resource. *International journal of design*, 8(1), 1-13.

Kishikawa, H. (1990) *Classic Hotel*. Publishers kawade shobo shinsha. Tòquio. Printed in japan by dainippon printing co. Ltd.

Kishikawa, H. (1991). *Urban Hotel*. Publishers kawade shobo shinsha. Tòquio. Printed in japan by dainippon printing co. Ltd.

Kunz, MN (2006). *Cool Hotels Cool Prices*. teNeues publishing Group.

Kunz, MN; Crouch, SC(2001-2002). *Best Designed Hotels in Europe I i II*. Avedition Lebensart, Alemanya.

El, KPY (2007). Emotional design for hotel stay experiences: research on guest emotions and design opportunities. In sharon poggenpohl, international association of societies of design research 2007 conference: emerging trends in design research, proceedings of international association of societies of design research

Kong Polytechnic University, Hong Kong, 1-18.

El , KPY ( 2008). , Hong Kong, 1- 16. *Normes de qualitat per a hotels i apartaments turístics*. Institut Per a la Qualitat Hotelera Espanyola



(ICHE). ( 1998).

Penner, RH (1973).

Pullman, ME.;

Ramirez Cavassa, C. (1990).

Rutes WA, Faia, & Penner, R. (1985). Hotel planning and design. Whitney Library of design. New York. Pp. 168-177.

Rutes, WA. ; Penner RH, Adams, I. (2001). Hotel and design: planning and development. Ww norton & company. 238-350.

Smith, D. (1978) Hotel and restaurant design. Publisher: van nostrand Reinhold co., Nova York

Srinkanth,B; Cobanoglu, C. (2007). Importància-performance analysis de Guest technologies in the lodging industry. Cornell hotel and restaurant Administration quarterly.48(3). 299-312.

Trejos, N. (2013). Marriot imports a new hotel brand for millennials. Usatoday news on juny 3, 2013.

Van Hoof HB, Collins GR, Combrink TE, & Verbeeten MJ (1995). An Assessment of Technology Needs and Perceptions in the US Lodging industry. Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, 36(5), 64-69.

Diversos autors (2004). Club design; Daab publishing

Diversos autors (2004). Ultimate Restaurant Design. teNeues Publishing Vental, WI Your home inspection. Guide. Real estate education Company.

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

Withiam, G. (1998). The future of the hotel design. Cornell hotel and restaurant administration quarterly. 31(1). 10-21