



Código - Asignatura	580006 – Diseño y arquitectura de hoteles				
Tipo	Optativa	Créditos	3 ECTS		
Materia	Gestión de alojamientos turísticos				
Responsable de la asignatura	Enrico Porfido				
Presencial	21 horas	Dirigido	29 horas	Autónomo	25 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

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 alumnado 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.

Para un correcto diseño en los establecimientos la asignatura profundizará en la relación entre los tres conceptos de arquitectura, ciudad y personas. Además de ello, se profundizará en como el concepto “tiempo” juega un papel importante en el diseño hoteles y resorts.

El alumnado tendrá la oportunidad de reflexionar sobre los tipos y las nuevas tendencias que existen en el mercado de la industria turística, y cuáles son sus implicaciones en el diseño de establecimientos turísticos.

Por último, desarrollará un proyecto donde se valorarán nuevos nichos emergentes y tipos de turistas, relacionados a los nuevos comportamientos y modos de viajar.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El proceso de aprendizaje diseñado para esta asignatura permite la consecución de los siguientes Resultados de Aprendizaje de Materia:



M02H1- Planificar los procesos operativos de las distintas áreas de un establecimiento hotelero a través de la creación de indicadores de gestión.

M02H2- Desarrollar productos complementarios a la oferta de servicios convencionalmente ofrecidos por los establecimientos de alojamiento teniendo en cuenta las nuevas tecnologías del mercado como herramientas de optimización de la satisfacción del cliente.

M02C3- Definir las especificaciones en la proyección de espacios y equipamientos hoteleros teniendo en cuenta la normativa legal vigente, las tendencias del mercado y las necesidades emergentes de los clientes.

Asimismo, estos contribuyen a la consecución de los siguientes Resultados de Aprendizaje de Titulación: *TC01, TH01, TH03, TH04, TH05, TS03, TS04, TS05, TS08, TS09, TS10*. Se pueden consultar todos en [el siguiente enlace](#).

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Diseño de hoteles.

1.1. Criterios básicos para comprender conceptos actuales de espacios

2. Ubicación del hotel. Importancia de la ubicación en la industria hotelera.

3. Programa de instalaciones y cálculo de un diseño rentable en un hotel urbano

4. Diseño de habitaciones de hotel. Tipos de habitaciones, superficie y funciones. Presentación de casos de estudio nacionales e internacionales.

5. Áreas hoteleras y criterios de diseño.

5.1. Flujo de personas

5.2. Criterios de evaluación entre programa e inversiones económicas

6. Espacios y equipamientos según diferentes tipologías hoteleras.

7. Diseño y desarrollo de un nuevo proyecto hotelero para mercados emergentes.

8. Diseño de interiores de habitaciones de hotel

8.1. Materiales

8.2. Tecnología

8.3. Segmentación de turistas

9. Estudios de casos de renovación de hoteles

10. Diseño de habitaciones de hotel. Tipos de habitaciones, superficie y funciones. Presentación de casos de estudio nacionales e internacionales.



METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

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 los resultados de aprendizaje y los contenidos de cada asignatura. Dada la naturaleza de este programa, una parte importante del aprendizaje se basa en la participación activa de los(as) estudiantes durante las sesiones. Por este motivo, la asistencia a un mínimo del 80% de las sesiones, se considera obligatoria. En cada sesión, el/a estudiante deberá firmar el control de asistencia durante la sesión.

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 como mínimo al 80% de 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.

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.



Actividades	Tipo	Continua	Única	Semana de entrega ¹
Examen Final	Individual	40%	60%	2º Semana
Proyecto de diseño de un hotel	Grupal	60%	40%	3º Semana
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

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. El periodo de revisión es público y se encuentra disponible en el apartado de evaluación de la asignatura, en el campus virtual de la misma. Es deber del/a estudiante, leer y entender los procesos de revisión y reevaluación de la asignatura. Todas las solicitudes de revisión deben seguir el proceso establecido en tiempo y forma. Cualquier solicitud de revisión fuera del proceso establecido no se considerará estimada.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de las calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

COPIA Y PLAGIO

Sin perjuicio de otros que se consideren oportunos y de acuerdo con la normativa vigente de disciplina académica, las irregularidades cometidas por un estudiante que puedan dar lugar a una variación de la calificación se valorarán con nota cero (0). Las actividades de evaluación clasificadas de esta forma y por este procedimiento no serán recuperables. Estas irregularidades incluyen, entre otras:

¹ La semana de entrega es una estimación que está sujeta a cambios que puedan surgir a raíz de posibles modificaciones en la planificación o las circunstancias del plan de estudios.



- La copia total o parcial de una práctica, informe o cualquier otra actividad de evaluación.
- Dejar que otros copien el examen/trabajo.
- Presentar un trabajo en grupo que no haya sido realizado completamente por los miembros del grupo.
- Presentar como propios aquellos materiales elaborados por un tercero, aunque sean traducciones o adaptaciones, y en general, obras con elementos no originales y exclusivos del estudiante.***
- Disponer de dispositivos de comunicación (como teléfonos móviles, relojes inteligentes, etc.) accesibles durante las pruebas de evaluación teórica - prácticas individuales (exámenes).

*** La Inteligencia Artificial es considerada como un tercero

FUENTES DE INFORMACIÓN

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

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

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

Barba, R; Pié, R. (1996) Arquitectura y turismo. Planes y proyectos. 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) Hoteles con estilo. Editorial links, Barcelona.

Cantallops A.S., Salvi F. (2014). New consumer behavior: A review of research on eWOM and hotels. International Journal of Hospitality Management, 36, 41-51.

Código 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.

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). Mantenimiento de hoteles la seguridad y comodidad del huésped. Editorial Trillas SA



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

Enz, c.a. (2011). Improving the guest experience through service Innovation: ideas 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) Estalvi d'energia en el disseny d'edificis.

Gilmore J. H., & Pine II B. J. (2002). Differentiating hospitality operations via experiences: 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 italiano

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

University Press, Cambridge, Massachusetts, 246p.

Hoteles 1– temas de arquitectura nº 10 (2010). General de ediciones de Arquitectura. Valencia.

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

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

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

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

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

Lo, K.P.Y. (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 2007 conference: emerging trends in design research, the Hong

Kong Polytechnic University, Hong Kong, 1-18.

Lo, K.P.Y. (2008). Hotel stay scenarios based on emotional design research. In desmet, pma, hekkert, p, justice, design and emotion conference 2008: dare to desire, proceedings of design and emotion conference 2008, the Hong Kong Polytechnic University, Hong Kong, 1- 16. Normas de calidad para hoteles y apartamentos turísticos. Instituto Para la Calidad Hotelera Española

(ICHE). (1998). Pellegrino, K. (2007). Spas. Fitway publishing.

Penner, R.H. (1973). New windows for guest rooms. Cornell hotel and Restaurant Administration quarterly. 13(4). 35-42.

Pullman, ME. ; Robson, S.K.A (2007). Visual methods: using Photographs to capture customers' experience with design. Cornell hotel and restaurant administration quarterly, 48(2), 121-144.

Ramirez Cavassa, C. (1990). Hoteles gerència, seguridad y mantenimiento. Editorial Trillas, SA

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

Rutes, WA. ; Penner R.H., Adams, I. (2001). Hotel and design: planning and development. W.w. norton & company. 238-350.

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

Srinkanth,B; Cobanoglu, C. (2007). Importance-performance analysis of 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 June 3, 2013.

Van Hoof H. B., Collins G. R., Combrink T.E., & Verbeeten M. J. (1995). An Assessment of Technology Needs and Perceptions in the U.S. Lodging industry. The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, 36(5), 64-69.

Varios autores (2004). Club design; Daab publishing

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

Ventalo, W.I. 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