

 <p><b>IPG</b> Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria</p>	<p align="center"><b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b></p>	<p align="center">MODELO PED.009.02</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------

<i>Curso</i>	Gestão Hoteleira e Restauração e Catering			<i>Ano letivo</i>	2020 - 2021		
<i>Unidade Curricular</i>	Manutenção e Equipamentos			ECTS	4		
<i>Regime</i>	Obrigatório						
<i>Ano</i>	3º	<i>Semestre</i>	1º semestre	<i>Horas de trabalho globais</i>			
<i>Docente (s)</i>				<i>Total</i>	108	<i>Contacto</i>	45
<i>Coordenador da área disciplinar</i>							
<b>GFUC PREVISTO</b>							

## 1 OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

- Identificar as principais normas aplicadas à hotelaria, em geral, e à manutenção de equipamentos, em particular e a sua importância para a sustentabilidade económica e ambiental;
- Conhecer e identificar as instalações técnicas necessárias ao bom funcionamento das unidades turístico-hoteleiras;
- Aplicar, convenientemente a metodologia de conceção e projeto na perspetiva da racionalização técnica, economia de espaços, tecnologia, funcionalidade e sustentabilidade;
- Saber organizar a gestão da manutenção. Conceber e elaborar um plano de manutenção, PM, dos equipamentos, sistemas e instalações. Determinar e fixar custos e taxas.

## 2 CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

### OPERACIONALIDADE DAS ESTRUTURAS HOTELEIRAS

#### Forma *versus* função

- legislação: classificação das unidades turístico-hoteleiros - Dec. Lei 39/2008.
- requisitos mínimos – portaria n.º 327/2008

#### Espaços técnicos *versus* espaços clientes

- critérios de localização e dimensionamento
- materiais: usos, condicionantes e características

### **Equipamentos, sistemas e instalações hoteleiras**

- aquecimento, ventilação e ar condicionado, AVAC
- frio, cozinha e lavandaria
- distribuição de água quente e fria e de serviço sanitário
- segurança: deteção de incêndio e intrusão
- redes elétricas: potência e iluminação.
- som, informática e comunicações
- gestão técnica centralizada, GTC
- aplicação de regulamentos, normas e regras de boas práticas inerentes às instalações hoteleiras
- aplicação de critérios de conceção e projeto: legais, normativos e de sustentabilidade económica e ambiental.
- produtividade, competitividade e qualidade.
- certificação e eficiência energética.
- gestão da manutenção: planos de manutenção, tipologias, prioridades, códigos e custos.

### **Preocupações especiais com as necessidades específicas dos clientes**

- acessibilidades e elevação de cargas
- ecológicas e ambientais
- ar condicionado e qualidade do ar interior. Sistemas não ecológicos
- produção e fornecimento de AQS. Prevenção da legionella
- comunicações
- *room-service*
- áreas nobres e técnicas
- acondicionamento térmico e acústico
- desenhos: implantação e pormenores
- análise de orçamentos. Metodologia de comparação e selecção/eleição
- negociação, controlo e redução de custos. Cumprimento dos orçamentos
- trabalhos a menos e a mais. Fórmula de revisão de preços.

### **3. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL**

#### **Orientadora-guia**

MONTEIRO, Victor; *Manutenção de Equipamentos e Sistemas Hoteleiros*, 2.<sup>a</sup> edição, Lidel, Lisboa, 2009

MONTEIRO, Victor; *Instalações de Gás na Hotelaria Restauração e Catering*, Lidel, Lisboa, 2011

QUINTAS, Manuel Ai, *Organização e Gestão Hoteleira*, OtelTur, Volumes I, II e III Lisboa, 2006

NUNES, C.A, *Gestão Hoteleira: Equipamentos e Manutenção*, Europa América, Lisboa 2005

#### **Recomendada**

POULAIN, Jean-Pierre e LARROSE, Gabriel, *Traité D'Ingénierie Hôtelière*, Editions Jacques Lanore; França 1997

KINTON, R. e outros; *The Theory of Catering*, 9<sup>th</sup> edition, London, UK, 1999.

SARAIVA Cabral, J. P., *Organização e Gestão da Manutenção*, 5.<sup>a</sup> edição, Lidel – Edições Técnicas, Lisboa, 2006.

### **4 METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)**

#### **Avaliação por frequência/contínua**

- Prova escrita, teórico/prática - 100%

#### **Avaliação por exame final / época normal:**

- Prova escrita, teórico/prática (100%)

#### **Avaliação por exame época de recurso**

- Prova escrita, teórico/prática (100%)

Assinaturas:

Docente da Unidade Curricular

Coordenadores da Área Científica