	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</b>	<b>MODELO</b> PED.009.03
---	---	-----------------------------

<i>Curso</i>	<b>Gestão Hoteleira e Restauração e Catering</b>						
<i>Unidade curricular</i> (UC)	<b>Manutenção e Equipamentos</b>						
<i>Ano letivo</i>	2023/2024	<i>Ano</i>	3.º	<i>Período</i>	1.º semestre	<i>ECTS</i>	4
<i>Regime</i>	Obrigatório	<i>Tempo de trabalho (horas)</i>		Total: 108	Contacto: 45		
<i>Docente(s)</i>	Cristina Rodrigues						
<input type="checkbox"/> <i>Responsável da UC ou</i> <input checked="" type="checkbox"/> <i>Coordenador(a) Área/Grupo Disciplinar</i> <input type="checkbox"/> <i>Regente (cf. situação de cada Escola)</i>	Professor Doutor Reinas André						

## GFUC PREVISTO

### 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.

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: detecção de incêndio e intrusão

- redes eléctricas: potência e iluminação.

	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</b>	<b>MODELO</b> PED.009.03
---	---	-----------------------------

- 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 concepção 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. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC**

Os conteúdos programáticos foram elaborados tendo em consideração os objetivos propostos para a unidade curricular.

#### **4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL**

- KINTON, R. et al.; The Theory of Catering, 9th edition, London, UK, 1999.
- MONTEIRO, Victor; Instalações de Gás na Hotelaria Restauração e Catering, Lidel, Lisboa, 2011
- MONTEIRO, Victor; Manutenção de Equipamentos e Sistemas Hoteleiros, 2.ª edição, Lidel, Lisboa, 2009
- MONTEIRO, Victor; Novas Técnicas de Refrigeração Comercial em Hotelaria Vol I e II, Lidel, Lisboa, 2005
- NUNES, C.A, Gestão Hoteleira: Equipamentos e Manutenção, Europa América, Lisboa 2005

	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</b>	<b>MODELO</b> PED.009.03
---	---	-----------------------------

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

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

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

## 5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Metodologias de ensino:

- Exposição de conteúdos;
- Análise de casos de estudo;
- Pesquisa e análise de materiais;
- Visitas técnicas.

Regras de avaliação:

- Avaliação contínua por frequência: Trabalho individual (30%) + Prova escrita (70%)
- Exame de época normal: Por prova escrita (100%)
- Exame de época de recurso: Prova escrita (100%)

## 6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UC

As metodologias de ensino para os objetivos de aprendizagem propostos consistiram na exposição dos conceitos teóricos fundamentais, complementados com a resolução e análise de casos práticos.

## 7. REGIME DE ASSIDUIDADE

É condição essencial para a realização da avaliação contínua que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 80 % das aulas, salvo quando apresente motivo justificado comprovadamente para a sua ausência.

## 8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

E-mail: [cristinarodrigues@ipg.pt](mailto:cristinarodrigues@ipg.pt)

Atendimento: Gabinete C15, 2as feiras das 15:30H às 16:30H

## DATA

6 de novembro de 2023


<p>POLI ESCOLA SUPERIOR TURISMO HOTELARIA TÉCNICO GUARDA</p>	<p><b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b> (GFUC)</p>	<p><b>MODELO</b> PED.009.03</p>
--	--	-------------------------------------

**ASSINATURAS**

O(A) Docente

  
(Cristina Rodrigues)

Assinatura na qualidade de (clicar)

  
(assinatura)