

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Arquitectura

Hotel Boutique en el Antiguo Hospital Militar

Estefanía Carolina Aguirre González

Fernanda Valarezo, Arq., Directora de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito

para la obtención del título de Licenciada en Diseño de Interiores

Quito, Diciembre 2013

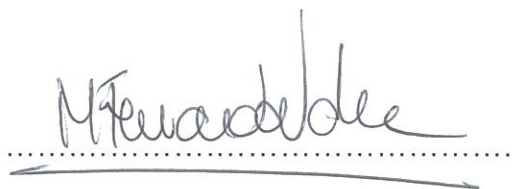
Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Arquitectura

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

“Hotel Boutique Antiguo Hospital Militar”

Estefanía Aguirre

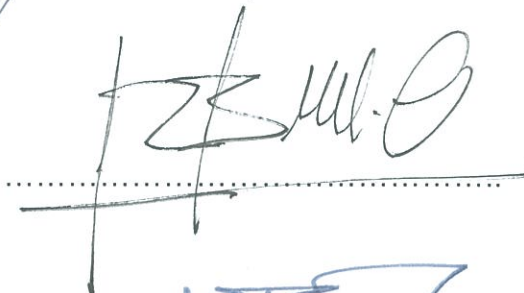
Fernanda Valarezo, Arq.
Director de Tesis



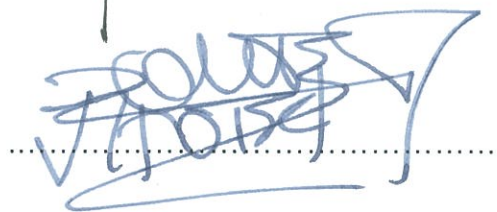
Andrea Pinto, MFA.
Miembro del Comité de Tesis



Roberto Burneo Arq.
Miembro del Comité de Tesis



Esteban Ponce Arq.
Miembro del Comité de Tesis



Diego Oleas Serrano, Arq.
Decano del Colegio



Quito, 14 de mayo de 2013

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído la Política de Propiedad Intelectual de la Universidad San Francisco de Quito y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la Política.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma:

Nombre: Estefanía Carolina Aguirre González

C. I.: 1716862394

Fecha: Quito, Diciembre 2013

DEDICATORIA

Este trabajo dedico a mis padres por apoyarme y ser un incentivo a lo largo de mi
carrera.

AGRADECIMIENTOS

A mis papás, mis hermanos y sobre todo a mi esposo por ayudarme en cada momento que necesité a lo largo de estos cinco años de carrera.

RESUMEN

En el siguiente proyecto de tesis planteo un hotel boutique en el en el Centro de Arte Contemporáneo El Bicentenario, en la ciudad de Quito. Actualmente este lugar se utiliza para realizar diferentes exposiciones culturales tanto nacionales como internacionales. Dentro de mi propuesta es mantener el uso que se le da de centro cultural a este lugar pero a la vez crear un hotel boutique de lujo. De esta forma quiero crear un hotel boutique diferente a los existentes en la ciudad, en donde los huéspedes aparte de hospedarse, puedan tener a su alcance diferentes actividades culturales como: teatro, exposiciones, presentaciones, y galerías aparte de las áreas recreativas que hay en un hotel. Por otro lado, al ser un hotel boutique, el diseño y la planificación del hotel serán plenamente pensados en la satisfacción y comodidad de los clientes y huéspedes a base de un diseño moderno lujoso.

En el Centro de Arte Contemporáneo El Bicentenario, en la ciudad de Quito. Actualmente este lugar se utiliza para realizar diferentes exposiciones culturales tanto nacionales como internacionales. Por otro lado, al ser un hotel boutique, el diseño y la planificación del hotel serán plenamente pensados en la satisfacción y comodidad de los clientes y huéspedes a base de un diseño moderno lujoso.

ABSTRACT

In the following thesis project, I propose a hotel boutique located in the Center for Contemporary Art called “ El Bicentenario” in the city of Quito, Ecuador. At the present time, this location is used for different cultural expositions of both local and international. Within my proposal is to maintain the use and importance that is given for this cultural area, but at the same time innovate it with a top luxury hotel boutique. My purpose of this is to present a distinctive hotel boutique compared to the ones that already exist in the area, where guests will not only experience an enjoyable and satisfying stay, but at the same time involve in the magic of the cultural activities nearby; such as theatrical, art expositions and dance presentations aside from recreational activities that are part of the hotel. On the other hand, being a boutique hotel, the design and planning of the hotel will be fully designed in the satisfaction and comfort of clients and guests based on luxury modern design.

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

Este trabajo dedico a mis padres por apoyarme y ser un incentivo a lo largo de mi carrera.....	5
PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO.....	18
1. Propuesta.....	18
1.1. Target.....	19
1.2. Ubicación.....	19
1.3. Clima.....	20
1.4. Transporte.....	21
CONCEPTO.....	22
2. Historia.....	23
HOTEL BOUTIQUE.....	25
3. Tipos de hotel boutiques.....	25
3.1. Características.....	26
3.2. Áreas del hotel.....	27
Áreas Recreativas.....	32
3.3. Hoteles Boutique.....	33
RECEPCION Y LOBBY.....	35
4.1. Tamaño del Lobby.....	35
4.1.1. Counters.....	36

	10
Dimensiones básicas para tamaño del counter	36
4.1.2. Modelos de Counters.....	37
4.1.3. Características en el diseño del counter	39
4.1.4. Salas de espera	39
4.1.5. Equipamientos eléctricos.....	41
4.1.6. Portaequipaje.....	42
4.1.7. Oficina.....	42
4.1.8. Ingreso vehicular a entrada principal del hotel	42
4.1.9. Puerta de Ingreso.....	43
4.2. Circulación vertical y horizontal.....	46
4.2.1. Escaleras	46
4.2.2. Ancho:	46
4.2.3. Descanso o rellanos:.....	46
4.2.4. Tipos de Escaleras	47
4.2.5. Pasamanos y barandas	48
4.2.6. Perfiles de Pasamanos	49
4.2.7. Materiales de las gradas	50
4.2.8. Rampas	50
4.2.9. Sistemas Antideslizantes	51
4.2.10. Ascensores	52
4.2.11. Cuarto de maquinas para el ascensor	54
4.2.12. Ascensores panorámicos de vidrio.....	55

	11
4.2.13. Materiales de ascensores	55
4.2.14. Corredores	55
habitaciones	58
5. Espacio Requerido	58
5.1.1. Cuarto Simple.....	59
5.1.2. Cuarto Doble	59
5.1.3. Suites	59
5.1.4. Suite Presidencial	60
5.2. Medidas de camas	60
5.2.1. Medidas de mobiliario.....	60
5.2.2 Medidas Antropométricas.....	68
5.2.3. Materiales para Baños	74
5.2.4. Medidas Mínimas de Habitaciones	74
5.2.5. Tipo de habitaciones dependiendo del tipo de hotel	75
5.2.6. Numeraciones de Habitaciones	76
5.2.7. Materiales en Habitaciones.	76
restaurantes	77
6. Restaurantes	77
6.1. Restaurante Gourmet	78
6.1.1. Servicio	79
6.1.2. Características para Restaurante Gourmet.....	79
6.1.3. Aéreas y requerimientos dentro de un restaurante de lujo:.....	82

	12
6.2. Restaurante Buffet	83
6.2.1. Tipo de Servicio.....	83
6.2.2. Mobiliario	83
6.2.3. Tipo de Comida.....	83
6.2.4. Diseño de Buffet.....	83
6.2.5. Cristalería, utensilios de comida	84
6.3. Restaurante Temático	84
6.3.1. Tipo de Servicio.....	84
6.4. Medidas antropométricas para restaurantes	85
6.5. Circulación entre mesas	87
6.6. Iluminación General	93
6.7. Cromática General	94
6.8. Materiales en General	95
cocina.....	96
7. Cocina Industrial.....	96
7.1. Ventilación y Extracción	104
7.2. Espacio mínimo entre equipo de trabajo y circulación.....	104
7.3. Tipos de cocinas.....	105
7.3.1. Cocinas Cuadradas.....	105
3.1.2. Cocinas Rectangulares	106
3.2.2. Cocinas en Forma de T	106
3.2.3. Medidas Básicas de espacios de trabajo	106

	13
3.2.4. Materiales	107
BARES	109
8. Areas	109
8.1. Caraterísticas.....	109
8.2. Mobliario	109
8.3. Medidas Generales.....	112
8.4. Calificación de un Bar	113
8.5. Acústica	113
8.6. Materiales Acústicos.....	113
spa y áreas húmedas.....	115
9. Áreas Húmedas	115
9.1. Piscinas	115
9.1.1. Medidas de Piscinas.....	115
9.1.2. Medidas más habituales:.....	115
9.1.3. Elementos de piscina	117
9.1.4. Escaleras Laterales.....	117
9.1.5. Cobertizos	118
9.1.6. Enrollador de Cobertizo.....	118
9.1.7. Iluminación Interna.....	118
9.1.8. Materiales	118
9.2. Sauna.....	119
9.2.1. Materiales del Sauna.....	120

	14
9.3. Turco	122
9.3.1. Hidromasaje	122
9.4. Spa	124
9.4.1. Área de Bronceado	125
9.4.2. Área de Masajes.....	125
9.4.3. Vestuarios y Guardarropas	126
9.4.4. Peluquería.....	128
teatro	134
10. Características dentro del diseño de teatros	134
10.1. Ángulos de visión	135
10.2. Medidas a los palcos	142
Medidas básicas para el diseño especial del teatro	142
10.3. Tamaño del teatro.....	142
10.4. Dimensiones de longitudes maximas en teatros.....	143
10.5. Forma más recomendable para teatros	144
10.6. Inclinación.....	144
10.7. Sección de la sala de espectadores	145
10.8. Escenario	146
10.9. Camerinos.....	147
10.10. Bodegas	148
10.11. Acústica.....	150
10.12. Materiales absorbentes	152

	15
10.13. Materiales.....	154
10.14. Iluminación	154
oficinas.....	157
11. Áreas de Oficinas en Hoteles.....	157
11.2. Gerencia de Recepción.....	157
11.3. Administración	158
11.4. Gerencia General.....	158
11.5. Sub Gerencia	159
11.6. Área de alimentos y bebidas.....	159
11.7. Área Publicitaria.....	159
11.8. Área Operativa	159
11.9. Departamento de Recursos Humanos	160
11.10. Departamento de Seguridad.....	160
11.11. Departamento de Mantenimiento.....	160
11.12. Medidas Básicas.....	160
11.13. Medidas antropométricas de oficina.....	161
11.14. Salas de reuniones	165
población universal.....	170
12. Discapacitados	170
12.1. CONADIS E INEN.....	170
12.2. Circulación	177
12.3. Tercera edad	181

12.4.	Iluminación:	183
12.5.	Colores:	183
12.6.	Niños	184
	salidas de emergencia y señalización.....	185
13.	Iluminación y Señalética.....	186
13.1.	Puertas de Salidas de Emergencia	186
13.2.	Extintidores	187
13.3.	Reglas de Salidas de Emergencia.....	188
•	Rampas:	191
	parqueaderos	194
14.	Clasificación de Estacionamientos	194
14.1.	Vehículos de Emergencia	196
14.2.	Medidas para discapacitados.....	197
14.3.	Áreas dentro de un estacionamiento de un hotel.....	198
14.4.	Zona de Descargue	198
14.5.	Señalización en Parqueaderos	200
14.6.	Ventilación	200
14.7.	Salidas de Emergencia	201
	lavanderías	202
15.	Ubicación	202
15.1.	Ventilación.....	202
15.2.	Instalaciones de Lavandería	203

15.3. Mobiliario.....	203
15.4. Pisos	205
15.5. Paredes	205
15.6. Personal.....	206
16. Bibliografía.....	207
17. Anexos.....	209

PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO

1. Propuesta

Mi propuesta de tesis es crear un hotel boutique en el Centro de Arte Contemporáneo El Bicentenario, en la ciudad de Quito. Actualmente este lugar se utiliza para realizar diferentes exposiciones culturales tanto nacionales como internacionales. Dentro de mi propuesta es mantener el uso que se le da de centro cultural a este lugar pero a la vez crear un hotel boutique de lujo. De esta forma quiero crear un hotel boutique diferente a los existentes en la ciudad, en donde los huéspedes aparte de hospedarse, puedan tener a su alcance diferentes actividades culturales como: teatro, exposiciones, presentaciones, y galerías aparte de las áreas recreativas que hay en un hotel. Por otro lado, al ser un hotel boutique, el diseño y la planificación del hotel serán plenamente pensados en la satisfacción y comodidad de los clientes y huéspedes a base de un diseño moderno lujoso.

En Quito existen muy pocos hoteles boutiques y la mayoría de ellos se caracterizan por tener un alojamiento pequeño y por no tener áreas recreativas ni servicios adicionales a los huéspedes. Es por esto, que mi propuesta es crear un hotel boutique de 40 habitaciones pero que sus servicios y áreas recreativas sean lo que le diferencia del resto de hoteles boutique que hay en la ciudad. Otro punto importante, es la arquitectura de los hoteles boutiques ya existentes, casi todos se basan en un diseño colonial y antiguo. En el caso del hotel boutique que quiero realizar, quiero basarme en una fusión entre lo moderno y lo antiguo para que diferencie del resto de hoteles de este estilo pero más que nada poder brindar un ambiente sofisticado y diferente para los clientes. Para lograr esto, mi idea es crear en una construcción antigua un hotel moderno, en donde se fusione la arquitectura y sus características con un diseño

moderno e innovador en cuanto a detalles, texturas, mobiliario y dar un ambiente agradable y diferente a los huéspedes.

Elegí este lugar para crear mi hotel boutique porque pienso que por su actual uso, sus características y potencial, tanto arquitectónico como espacial del lugar, permite crear un hotel boutique que se caracterice por ser diferente a lo que hay en la ciudad de Quito. Aproximadamente, este lugar tiene un área de 11 mil metros cuadrados y fue renovado hace 4 años para convertirse en el museo de arte contemporáneo de la ciudad. Al no utilizar toda el área pienso que se podría sacar mayor provecho creando un hotel con todas las áreas necesarias para los clientes y dejar una parte para un pequeño centro cultural.

Es importante recalcar que para lograr mantener este proyecto, existen dos puntos muy importantes. Por un lado tenemos el ingreso del centro cultural, lo cual hoy en día es lo que permite el mantenimiento de este lugar y por el otro lado, estaría el ingreso de los clientes y huéspedes del hotel.

1.1. Target

Dentro de mi propuesta, tanto el centro cultural como el hotel estarán dirigidos a un estrato socio-económico alto incluyendo extranjeros, expositores y clientes de empresas que muchas veces les interesa usar las instalaciones del hotel para sus reuniones o almuerzos. Con respecto al centro cultural, éste solo se podrá usar para eventos importantes en donde la gente tenga que pagar para entrar a los eventos y shows.

1.2. Ubicación

Dentro de las especificaciones del lugar se puede mencionar ciertas características.

- El Bicentenario se encuentra en el centro de Quito, cerca de la iglesia La Basílica y el colegio Mejía (Dirección: Calle Luis Dávila y Venezuela, Barrio de San Juan)



- En cuanto a la descripción del lugar, es un sitio con estilo colonial, en donde la mayoría de personas son de status medio-bajo. Sin embargo a partir de la restauración de este lugar, el barrio se convirtió en un lugar mucho más seguro y limpio. Está ubicado en una parte más alta del nivel de la calle, lo que hace que tenga una hermosa vista a la ciudad de Quito.

1.3. Clima

En cuanto al clima, se puede decir que es esta un rango de 18 a 22 grados aproximadamente. En el día es soleado y mientras va atardeciendo se vuelve un poco más frío. De esta forma, pienso que ciertas áreas recreativas serán internas mientras que las externas serán jardines.

1.4. Transporte

Existen los diferentes transportes básico de la ciudad, taxi y bus. Sin embargo dentro de mi propuesta es tener una cooperativa de transporte de uso exclusivo de los huéspedes y clientes (busetas y taxis).

- En cuanto al ingreso existe uno en la calle principal (Luis Dávila).

CONCEPTO

En la ciudad de Quito existen varios hoteles boutique, entre los más conocidos están; el Patio Andaluz, el cual se encuentra en el centro histórico, cerca del Palacio de Carondelet, es un hotel que se caracteriza por su estilo colonial en cuanto a su diseño, no tiene muchas áreas recreativas, abarca un número pequeño de habitaciones. Por otro lado se encuentra el nuevo hotel boutique Casa Gangotena que se encuentra en la Plaza San Francisco, este hotel boutique se caracteriza por su estilo Art Nouveau, tiene una capacidad de 31 habitaciones. Por último, el hotel Le Parc, el cual se encuentra en el Norte de Quito y a pesar de ser un hotel boutique se diferencia por su estilo moderno y contemporáneo, tiene una mayor cantidad de área recreativas pero siguen siendo pequeñas y básicas.

En cuanto a mi concepto de crear un hotel boutique, es que sea en el Centro Histórico, en una edificación antigua pero dar un diseño moderno, en donde se fusionen tendencias y estilos para preservar la historia y arquitectura de este lugar, el cual es considerado una de las siete maravillas de nuestra ciudad pero al mismo tiempo darle un aire de extravagancia y modernidad que va con la gente innovadora y diferente de hoy en día.

Mediante esta fusión de estos dos estilos pretendo conservar los materiales originales como la madera, piedras y característicos de la época dejando que prevalezca la esencia arquitectónica de este lugar pero a la vez creando espacios modernos con materiales y detalles contemporáneos que creen un lugar diferente e interesante para los huéspedes. En cuanto a la espacialidad pienso que es interesante el poder jugar con los espacios antiguos y adecuándolos a la modernidad y necesidades espaciales actuales, por ejemplo, la plaza, los jardines, el recorrido por balcones, las terrazas superiores, etc.

En cuanto a un estilo se podría decir contemporáneo con un toque de vintage pero de una manera sutil y no cargada como normalmente se conoce, el poder trabajar y mezclar colores, texturas y materiales de estos dos estilos, creando un espacio elegante, cálido

2. Historia

A principios de 1900 y 1913 empieza el sanatorio de la capital, llamado el Sanatorio Vicente Rocafuerte. En 1922 se transformó en cuartel militar y desde ese año hasta 1979 se convirtió en las fuerzas armadas. El edificio debido a su deterioro fue abandonado y más de 45 familias ocuparon como lugar de vivienda.

En el 2006 se inició el proceso de restauración por el arquitecto Fabián Espinosa y en 2008 se inaugura como Centro Cultural Contemporáneo. Esta restauración fue a cargo del Municipio de Quito, quien es beneficiario de una parte. Actualmente el Centro de Arte Contemporáneo es parte de la Fundación Museos de la Ciudad.

Debido a la época en la que se construyó, se conoce como una arquitectura colonial. En donde mediante sus espacios y características recalca su historia y el pasado de la arquitectura quiteña. En cuanto al establecimiento se puede mencionar que tiene diferentes patios, una plazoleta central, en cuanto a la madera de ser la edificación es importante mencionar que para su época era diferente ya que, aparte de tener la estructura cuadrada con patio en el medio, este lugar tiene diferentes pabellones en forma de abanico los cuales se conectan mediante caminos entre los jardines, provocando espacios al aire libre y abiertos para las personas. Dentro de este proyecto el esquema de distribución, la luz natural y la fluidez de ventilación eran aspectos importantes de tomar en cuenta.

Una de los espacios más importante es el área cuadrada de construcción con el patio interno en el medio, en donde existe la circulación mediante corredores periféricos y terrazas de circulación en el piso de arriba. Como cualquier obra antigua su estructura es de muros portantes. Los materiales principales de este tipo de obras son la madera, arcilla, el ladrillo y barro. Uno de los puntos más importantes de la remodelación fue poder dar ciertos tratamientos para poder recuperar y reusar la madera original. Por otro lado, se realizó un completo trabajo de cielos rasos. A través de las liberaciones realizadas de todos los añadidos existentes se fue evidenciando elementos decorativos en el ámbito arquitectónico, elementos de cornisas decorativas, así como también tramas de pisos con piedra sillar, en algunos de los patios de los pabellones, mismos que fueron recuperados en su totalidad.

Al ser patrimonio lo que se busca es la conservación, protección y preservación de los bienes con valor de naturaleza histórica y arquitectónica. Sin embargo, el poder crear un hotel en donde se mezcle un diseño moderno con una construcción antigua y que a la vez sea un centro de exposiciones y de arte, hace que sea un hotel boutique diferente en todo sentido.

HOTEL BOUTIQUE

Es un concepto de hotel que se creó en los años 80. El Morgans Hotel de Nueva York fue el primer hotel boutique propiamente dicho, brindando esta nueva modalidad de alojamiento donde prima la idea de hacer sentir al huésped como si estuviera en su propia casa. Tiempo después empiezan a aparecer en ciudades como San Francisco, Londres y Europa

Son conocidos por tener un número bajo de habitaciones y están orientados a un mercado específico con servicios de alto nivel, exclusivo diseño, servicio personalizado y máximo confort que la tecnología más avanzada pueda ofrecer.

Este tipo de hoteles se encuentran ubicados en edificaciones que han sido adaptadas para este fin, y que casi siempre tiene un valor arquitectónico para la ciudad.

Para esta modalidad de hoteles, el tamaño no juega un rol decisivo ya que, pueden llegar a tener desde 4 hasta 100 habitaciones pero no llegan a tener más de 200 habitaciones. La cantidad de habitaciones depende mucho del país en donde se encuentre. En la mayoría de países se entiende un hotel boutique con hoteles pequeños, con un estilo refinado y vanguardista pero que su mayor característica es proporcionar una atención completamente personalizada al cliente.

3. Tipos de hotel boutiques

- Hoteles boutique temáticos: Que se caracterizan por tener un estilo o tema para todo su diseño espacial. En cuanto a su decoración como los Art Decó o Colonial. Reconstruyen la moda, la música y la decoración de una época en la sofisticación de los diseños en los cuartos.

- Otro tipo son los denominados design hotels, que se caracterizan por ofrecer los últimos adelantos tecnológicos disponibles, además de un diseño vanguardista.
- Existe otro tipo de hotel boutique que se caracteriza por encontrarse en las zonas más apartadas de la ciudad y ofrecen un encuentro más cercano con la naturaleza. Predomina el lujo pero a la vez la cálidez e intimidad del ambiente.

3.1. Características

A diferencia de los diferentes tipos de hoteles, el hotel boutique busca un estilo y carácter propio, en donde el momento de verlo se sabe que es un hotel de este estilo.

Localización Urbana: Suele estar situados en áreas de mayor turismo de la ciudad, dinámicos y seguros. Los hoteles boutique, generalmente se encuentran ubicados en mansiones históricas o edificaciones con gran valor arquitectónico. Ofrecen una infraestructura moderna y detalles decorativos propios del siglo XXI.

La arquitectura y el diseño: tienen una característica propia, un diseño elegante pero a la vez fusionado con lo contemporáneo en donde cada detalles es importante y se lo toma en cuenta. Es importante que el ambiente y la decoración proporcionen un ambiente íntimo. DISEÑO TEMATICO

El servicio personalizado: este es la principal característica de un hotel boutique, de esta forma, espacialmente es necesario pensar completamente en los huéspedes y en sus necesidades.

Categoría: Un hotel boutique no entra en ningún tipo de categorización de rango ya que es casi imposible ofrecer una experiencia a los huéspedes por debajo de las cuatro estrellas, de esta forma es un hotel que pertenece a una categoría alta o superior.

Áreas Recreativas: Debido a esta exclusividad es importante tomar en cuenta que las áreas recreativas deben ser pequeñas, en donde solo los huéspedes tengan acceso a estas áreas. Muchos de estos hoteles no tenían ciertas áreas recreativas para los huéspedes pero con su popularidad en los últimos años se ha ido aumentando las áreas de restaurantes, piscina- spa, área de belleza, etc.

Es importante recalcar que con los espacios de eventos o públicos, éstos no deben estar cerca del área de huéspedes. Cuando un establecimiento de este tipo depende del segmento de eventos en más del 10 o el 15% de su demanda semanal, el hotel comienza a perder su personalidad única.

Tipo de Target: El tipo de público que se aloja en este tipo de hotel son personas que ya no quieren alojarse en hoteles convencionales cuatro o cinco estrellas, sino que buscan un servicio personalizado en donde los haga sentir como estar en casa. Por lo general es un público refinado intelectualmente y muchos de ellos amantes del arte.

Es un público joven pero exigente, con un alto poder adquisitivo y con varios viajes como antecedente, que quieren conocer un destino nuevo interactuando con la gente local.

3.2. Áreas del hotel

Estacionamientos

- Espacio para el uso de clientes y huéspedes.
- Zona especial para el uso de la cooperativa de taxis y autobuses de turismo.
- Espacio para empleados gerenciales y empleados en general.

- Dentro de este punto es importante recalcar que es necesario tener una cubierta en la entrada principal del establecimiento.

Zona de Recepción

- Entrada Principal, el cual es la primera imagen que percibe el cliente, de esta forma, el diseño es muy importante para crear un impacto.
- Es necesario una entrada de equipaje independiente y claramente diferenciada de la anterior que comunique directamente con montacargas y ascensores.
- Dentro de la zona de recepción se encuentra el uso de escaleras y montacargas. Es necesario saber la capacidad de gente que va a tener este establecimiento para ver cuantas ascensores se necesita y medidas de escaleras.
- En cuanto a mobiliario y diseño se tiene que crear un lugar abierto, en donde los clientes se sientan a gusto de esperar su alojamiento. De esta forma es necesario salones de estar, con libros y revistas, televisiones. Área de sanitarios y todo lo que tiene que ver el área de lobby y atención al cliente.

Área de Administración

- Dentro de un hotel cinco estrella, debido a la importancia de dar un excelente servicio a los clientes, es necesario tener gente que organice y administre todas las diferentes áreas del hotel. Es por esto que es necesario asignar una parte a lo que son oficinas.
- Oficina para Recursos Humanos

- Oficinas para Administración.
 - o Otro punto importante de esta área administrativa es un espacio en donde haya un control de empleados y con ciertas áreas para el uso de ellos.
- Entrada de servicios peatonal y vehicular, independiente a la de huéspedes.
- Área de control de empleados, vigilancia y seguridad.
- Vestuarios y sanitarios del personal. (con casilleros)
- La circulación de servicio tanto horizontal como vertical, deberá plantearse de forma tal que no interfiera con la de los huéspedes.
- Es importante tener bodegas y áreas de almacenaje de ciertos productos ya que así es más fácil supervisar.

Cocina Industrial

Uno de los requisitos dentro de la planificación de un hotel 5 estrellas es muy importante plantear una cocina industrial, la cual este equipada con lo necesario para cumplir las necesidades de los huéspedes. Muchas veces depende del tamaño del hotel para saber cuántas cocinas de apoyo se necesitan aparte de la cocina industrial.

Características de Cocina Industrial:

- La zona de cocina principal comprenderá las cocinas calientes y frías, con sus áreas de preparación (carnes, pescado, mariscos, aves, legumbres, salsas y otros)
- Lavado de vajillas y ollas (dos espacios diferentes)

- La capacidad de la cocina principal estará en función del número de habitaciones y del área a servir.
- Como mencione anteriormente, depende del tamaño del lugar y de los restaurantes que se quiera dar, es necesario las cocinas auxiliares de apoyo, que sirvan a las dependencias de reuniones y banquetes cuando éstas así lo requieran.
- El servicio de habitación deberá comunicar con los servicios de piso (cuarto de camareras), por medio de montacargas, montaplatos, escaleras o ascensores de servicio.
- Es necesario tener acceso a los diferentes comedores tanto de empleados como para clientes de una manera que el cliente no tenga un contacto visual con la cocina y sus funciones.
- Es muy importante que el chef de la cocina tenga una oficina.
- La despensa comprenderá un depósito de alimentos, próximo a la cocina principal, el cual se abastecerá de la despensa general.
- Cuarto de aseo (limpieza)

Área de Lavandería

- Es importante que esta área tenga la capacidad y la organización para mantener ordenado la ropa blanca.
- Áreas:
 - De lavado, secado, planchado, selección y suministro (área de trabajo)
 - Cuarto de costura
 - Depósitos y almacenamiento

Zona Habitacional

- La superficie mínima para habitaciones simples: 13 metros cuadrados
- La superficie mínima para habitaciones dobles: 17 metros cuadrados
- La superficie mínima para habitaciones suites: 30 metros cuadrados
- Deberán tener, a lo menos, un 80% de las habitaciones simples y dobles y un 5% de departamentos o suites.

Características:

Las habitaciones deberán contar con baño privado y vestidor, incluyendo armario empotrado (closet), amueblamiento completo.

Las habitaciones deberán tener un piso con acabado de pared a pared y las ventanas dotadas de protección que permitan cortar el paso de la luz externa.

Es importante que las paredes estén insonorizadas.

Los baños deben constar de lavabos, ducha, escusado, jacuzzi dependiendo de la clasificación. Dentro del área de baño es necesario:

Excusado (W.C.)

Bañera con ducha

Lavamanos

Bidet

Ducha manual

Gabinetes

Auxiliar de teléfono

Dispensador de toallas faciales

Punto de electricidad indicando tensión

Juego de toallas (3 tamaños)

Bata de baño

Equipo de costura, limpieza para zapatos, tocador, higiene bucal, higiene íntima, higiene corporal, primeros auxilios, etc.

Los interruptores de luces, ambiente musical, radio y aire acondicionado, deberán estar ubicados cerca de la cabecera de la cama, o en otro lugar visible adecuado en la habitación.

Dependiendo de la categoría de habitación, depende del tipo de mobiliario que se establece en las habitaciones. En las simples se da lo básico, mientras que en una suite es como un departamento en donde el huésped tiene todo lo necesario que tiene en su casa.

El mínimo de corredores de las habitaciones debe ser mínimo 1.50m de ancho.

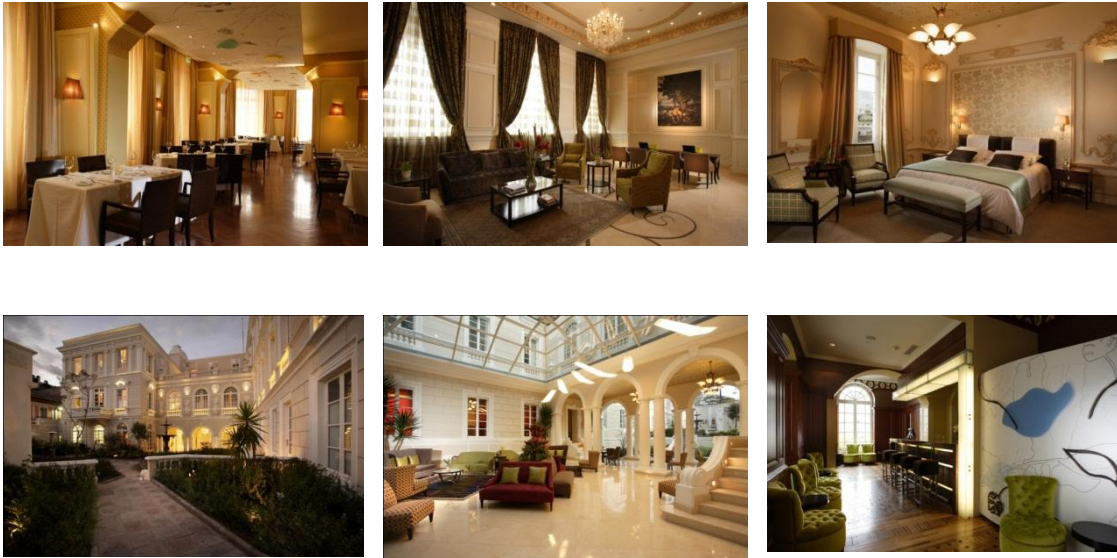
Áreas Recreativas

La función de dar estas áreas recreativas es dar opciones de entretenimiento a los huéspedes durante su estadía. Depende de la categoría del hotel depende ofrecen mayor cantidad de este tipo de áreas. En el caso de hoteles 4 o 4 estrellas dan la posibilidad de tener varios restaurantes temáticos aparte del comedor y buffet, dan un área de piscinas y spa, área para niños, espectáculos nocturno, casino, etc. Cada uno de estos temas es necesario que cumpla con los requisitos en cuanto a diseño y funcionalidad.

Es importante que estas áreas abarquen un 40% de los huéspedes del hotel.

3.3.Hoteles Boutique

Casa Gangotena que se encuentra en la Plaza San Francisco, este hotel boutique se caracteriza por su estilo Art Nouveau, tiene una capacidad de 31 habitaciones.



Hotel Le Parc, el cual se encuentra en el Norte de Quito y a pesar de ser un hotel boutique se diferencia por su estilo moderno y contemporáneo, tiene una mayor cantidad de área recreativas pero siguen siendo pequeñas y básicas.



Hotel La Faena





Hotel Algodón Mansión



Armani Hotel Milano



RECEPCION Y LOBBY

Los hoteles boutique se caracterizan por tener una recepción pequeña debido a que no tienen un número grande de clientes. Sin embargo, el espacio de ingreso, es uno de los espacios más importante del edificio porque es el que recibe a los visitantes y huéspedes del hotel.

Dentro de un hotel boutique, este es el primer lugar donde la arquitectura se manifiesta y presenta una pequeña porción e impresión del conjunto como ejemplo de la calidad del resto del lugar al cliente. Por otro lado, la entrada es el único centro de información directo con el cliente, es por esto realizar el adecuado diseño funcional y espacial para crear un lugar en donde los empleados puedan cumplir el trabajo correcto para una buena atención a los clientes. Otra característica principal dentro del vestíbulo es dar una información clara de la organización física del edificio. Además de la recepción, mostrará los sistemas de circulación vertical y horizontal, las jerarquías arquitectónicas, los espacios públicos y privados, cajero, entre otras cosas.

4.1. Tamaño del Lobby

El tamaño del lobby depende de tamaño del hotel del que se está tratando. Es importante crear un espacio que no se vea una acumulación de personas, sino al contrario un lugar libre y “espacioso”.

Espacio requerido	Por cada cuarto en hotel
	M ²
Lobby principal con	0.8 a 1.0

recepción	
Lobby con área lounge	0.9 a1.2

4.1.1. Counters

Se encuentra en el área de la recepción y el lobby del hotel. Es un mostrador que da la bienvenida a los clientes y se brinda información de sus habitaciones, entrega de llaves, reservaciones. También se da información adicional tanto de áreas, ubicaciones y servicios del hotel como información turística y de sus alrededores.

Debe estar a la vista apenas las personas entren al hotel y depende del tamaño del hotel para ver de qué tamaño y cuanto espacio necesita el counter. Por lo general, como es pequeño el hotel boutique no se necesita un counter muy grande y con un máximo de tres personas trabajando en él.

Dimensiones básicas para tamaño del counter

Habitaciones	Counter (m)	Area para el counter m ²
50	3.0	5.5
100	4.5	9.5
200	7.5	18.5
400	10.5	30.0

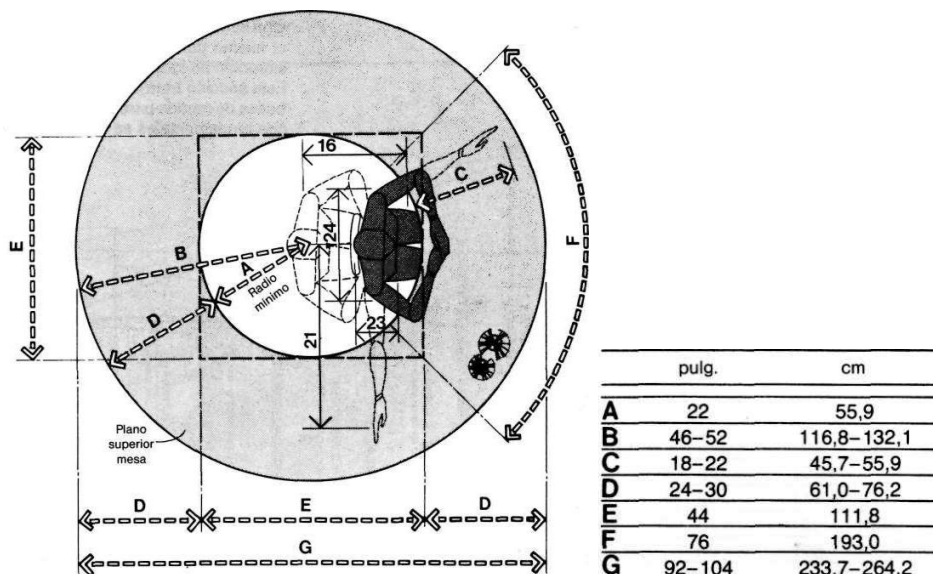
Individual space allowances may be calculated on the following minima:

Space	Length mm	Depth mm	Length in	Depth in
Counter space for writing	750	600	30	24
Space in front of desk for a guest standing with luggage	900	900	36	36
Additional circulation space for persons passing (with luggage)		1800		72
Counter space for clerk with allowance for equipment and files	1500	600	60	24
Space behind desk allowing for working at counter and circulation		1050		42

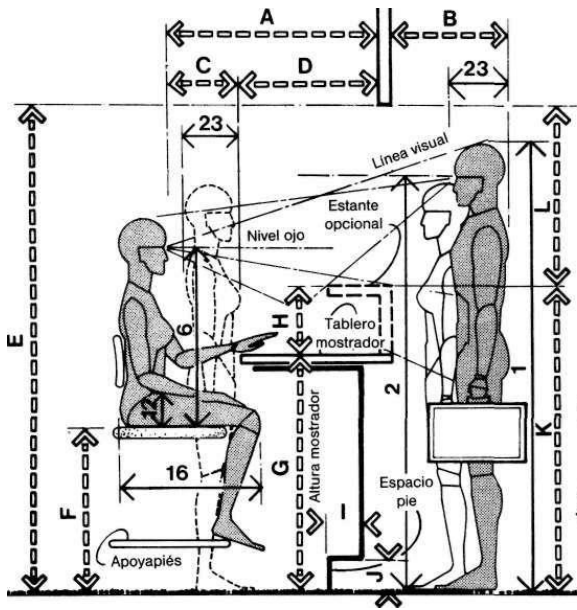
Existen varios modelos de counters, dependiendo del diseño que uno quiera hacer, sin embargo son necesarias ciertas normas básicas en cuanto al mobiliario.

4.1.2. Modelos de Counters

Counter Circular

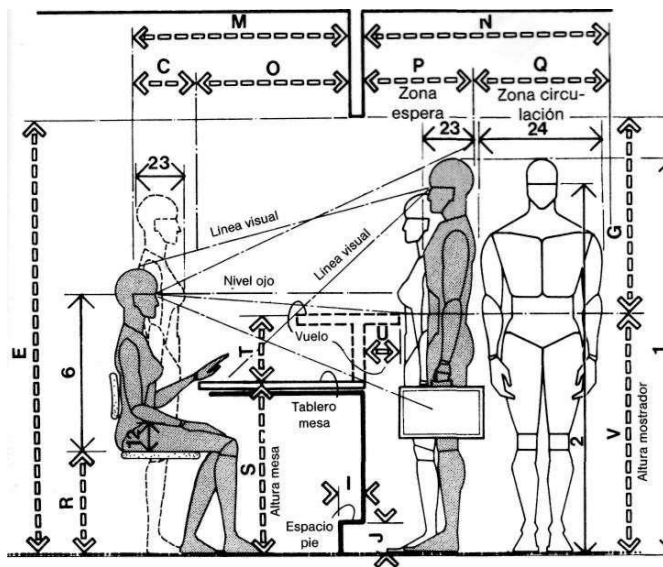


Medidas en corte de Counter



	pulg.	cm
A	40-48	101,6-121,9
B	24 min.	61,0 min.
C	18	45,7
D	22-30	55,9-76,2
E	78 min.	198,1 min.
F	24-27	61,0-68,6
G	36-39	91,4-99,1
H	8-9	20,3-22,9
I	2-4	5,1-10,2
J	4	10,2
K	44-48	111,8-121,9
L	34 min.	86,4 min.
M	44-48	111,8-121,9
N	54	137,2
O	26-30	66,0-76,2
P	24	61,0
Q	30	76,2
R	15-18	38,1-45,7
S	29-30	73,7-76,2
T	10-12	25,4-30,5
U	6-9	15,2-22,9
V	39-42	99,1-106,7

Medidas del módulo de trabajo de recepción



	pulg.	cm
A	40-48	101,6-121,9
B	24 min.	61,0 min.
C	18	45,7
D	22-30	55,9-76,2
E	78 min.	198,1 min.
F	24-27	61,0-68,6
G	36-39	91,4-99,1
H	8-9	20,3-22,9
I	2-4	5,1-10,2
J	4	10,2
K	44-48	111,8-121,9
L	34 min.	86,4 min.
M	44-48	111,8-121,9
N	54	137,2
O	26-30	66,0-76,2
P	24	61,0
Q	30	76,2
R	15-18	38,1-45,7
S	29-30	73,7-76,2
T	10-12	25,4-30,5
U	6-9	15,2-22,9
V	39-42	99,1-106,7

En el caso de que trabajen más de dos personas detrás del counter, es necesario que haya una circulación mínima detrás de las sillas. Aproximadamente de 0.76 a

0.96cm. De largo depende del diseño que se quiera dar, solo es necesario tomar en cuenta el espacio de largo que utiliza una persona es 0.70cm mínimo

4.1.3. Características en el diseño del counter

Se recomienda usar líneas horizontales rectas.

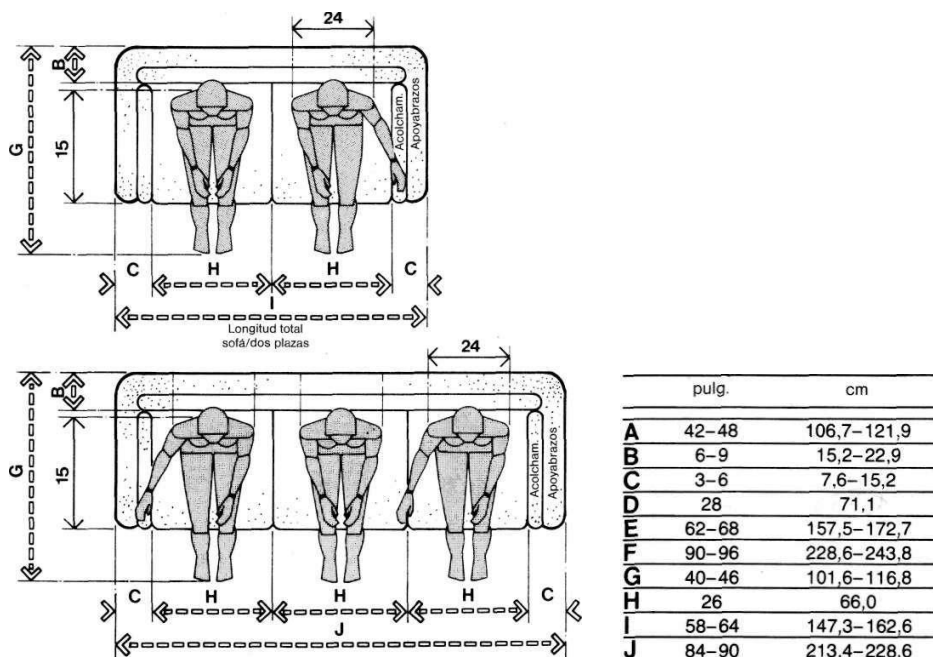
Se debe dar una mayor cantidad de iluminación sobre esta área.

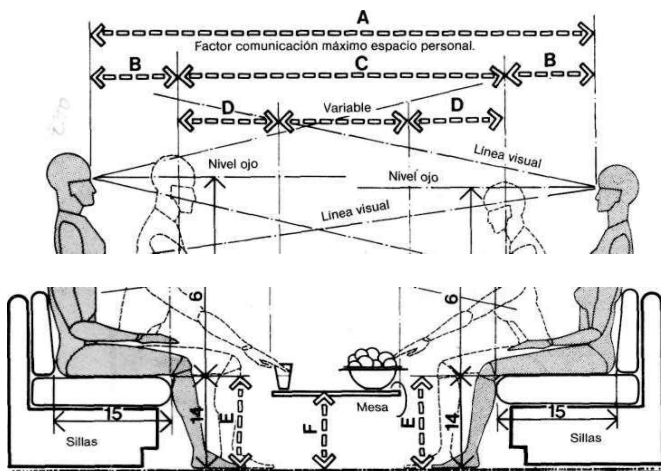
Se pueden utilizar diferentes tipos de materiales; como mármol, madera, metal o laminado.

4.1.4. Salas de espera

Las salas de espera se utilizan para que los huéspedes el momento de llegar al hotel puedan esperar para ser atendidos. Se puede utilizar diferente tipo de mobiliario dentro de las salas de espera pero lo más recomendable son muebles tipo sofá, ya que son los más cómodos. También puede haber libros o revistas para hacer la estadía momentánea más confortable y agradable.

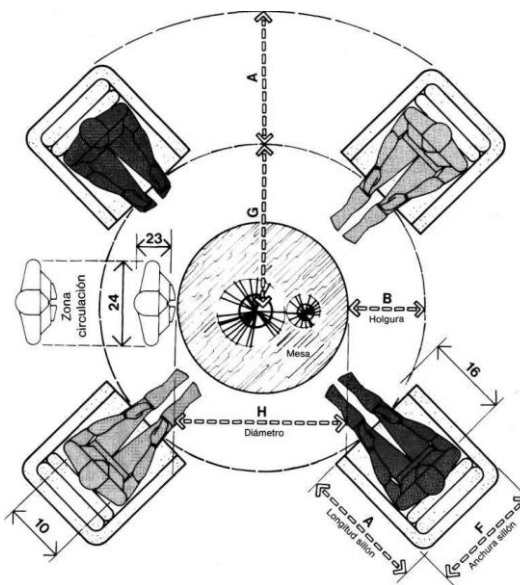
Medidas de Sofás





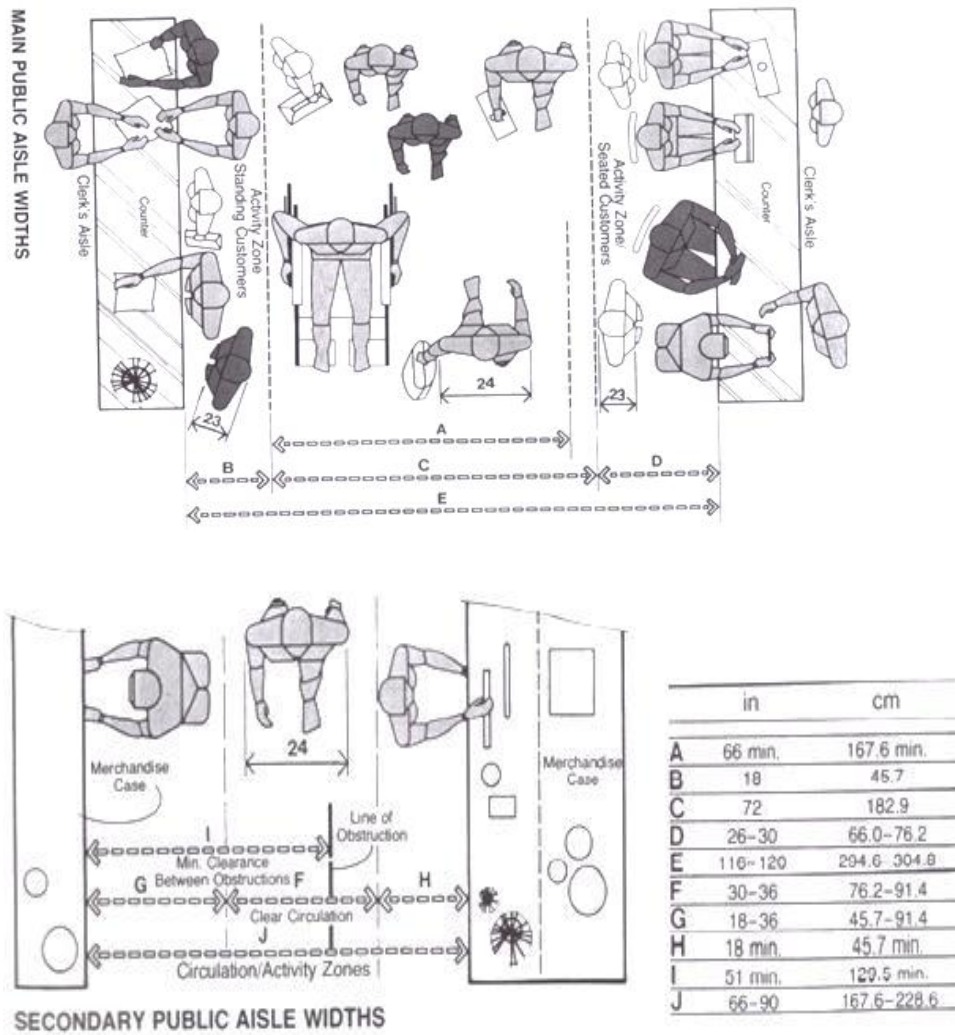
	pulg.	cm
A	84-112	213,4-284,5
B	13-16	33,0-40,6
C	58-80	147,3-203,2
D	16-18	40,6-45,7
E	14-17	35,6-43,2
F	12-18	30,5-45,7
G	30-36	76,2-91,4
H	12-16	30,5-40,6
I	60-68	152,4-172,7
J	54-62	137,2-157,5

Módulos de Espera de Recepción



	pulg.	cm
A	28-32	71,1-81,3
B	15-18	38,1-45,7
C	30-48	76,2-121,9
D	43-50	109,2-127,0
E	9-12	22,9-30,5
F	28-36	71,1-91,4
G	33-42	83,8-106,7
H	36-48	91,4-121,9

Circulación



4.1.5. Equipamientos eléctricos

Rack de cuartos: Muestra mediante dos tipos de colores, los cuartos que están disponibles, usados, reservados para el fácil servicio y conocimiento de lo que está pasando en el hotel

Computadoras

Impresora

Datafast

Teléfonos

Internet

Se necesita dejar el necesario espacio para conectar estos elementos y el momento de diseñar el counter tomar en cuenta este cableo.

4.1.6. Portaequipaje

Es necesario en los hoteles, ya que dan una facilidad para cargar las maletas a los diferentes pisos del hotel.

Es necesario que estén cerca del ingreso del hotel pero que no estén completamente visibles para los clientes.

Sus medidas son: 190 de altura x 1.20 de largo x 50 a 80 cm aproximadamente.

Debe tener ruedas.

Debe ser de un material durable y que no se oxide.

4.1.7. Oficina

Es necesario tener una oficina de administración y una bodega pequeña para el área de recepción.

4.1.8. Ingreso vehicular a entrada principal del hotel

Es necesario crear una circulación para vehículos, el cual este cubierto en el caso de que llueva. Esta circulación vehicular debe tener un mini de 5.5 metros de ancho para que pasen dos carros y 5 metros mínimo de alto para que pueda pasar un bus con huéspedes.

En la acera del ingreso del hotel es necesario el mueble para guardar las llaves de ballet parking.

Muchas veces la entrada al hotel puede ser por gradas, de esta forma es necesario tener una rampa auxiliar para que sea más fácil cargar las maletas de los huéspedes y personas en sillas de ruedas. La inclinación de una rampa debe ser de 2 a 3 grados, con un ancho mínimo de 1.20.

4.1.9. Puerta de Ingreso

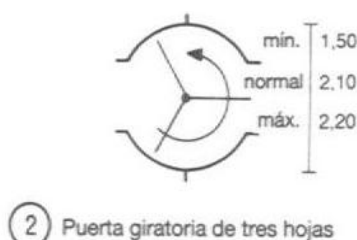
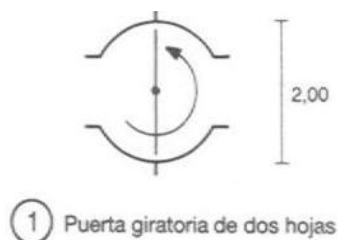
Las puertas de ingreso pueden ser:

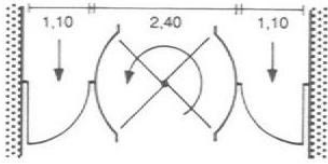
Batientes de una o dos hojas, eléctricas que se abran a los lados o puerta giratoria, es importante recalcar que la puerta giratoria no se considera salida de emergencia.

Depende del tamaño del hotel para el número de puertas y estas pueden ser combinadas. Por ejemplo, una giratoria en el medio y en los extremos batientes.

Las puertas deben tener el suficiente ancho para permitir a una persona entrar con dos maletas o que permita que entre el carrito de maletas, debe tener un metro mínimo de ancho. De altura depende del diseño que uno desee pero debe ser de 2.10m mínimo de alto.

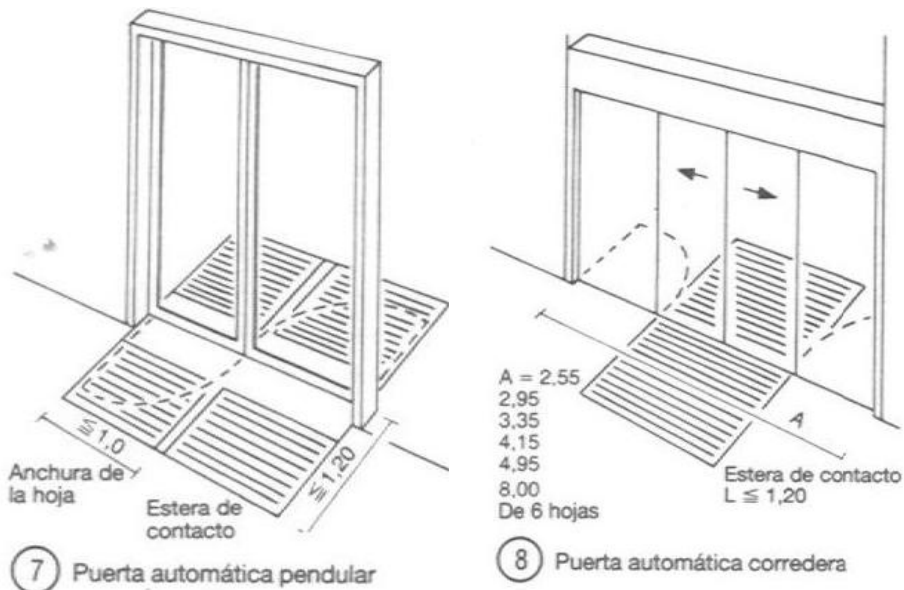
Medidas Puertas Giratorias





6 Puerta giratoria con salidas de emergencia a los lados

Medidas Puertas Eléctricas



La anchura de las puertas depende de su aplicación y del espacio donde se coloquen. Como mínimo ha de quedar un paso libre de 55 cm.

En los edificios de viviendas, la anchura de paso libre mínima es:

puertas de una hoja	de habitaciones	aprox. 80 cm
	auxiliares, aseos	aprox. 70 cm
	de acceso a la vivienda	aprox. 90 cm
puertas de dos hojas	de acceso a edificios	hasta 115 cm
	de acceso a edificios	hasta 170 cm
altura de paso libre en puertas interiores:		140-225 cm
		al menos 185 cm normal 195-200 cm

Las puertas correderas y giratorias no pueden utilizarse como puertas contra incendios, ya que en caso de emergencia obstaculizan el recorrido de evacuación.

Las puertas deben ser resistentes a lluvia, viento, humedad. Deben ser efectivas, seguras y de buena calidad.

Los materiales para puertas puede ser: madera, acero inoxidable, bronce, vidrio con estructura metálica.

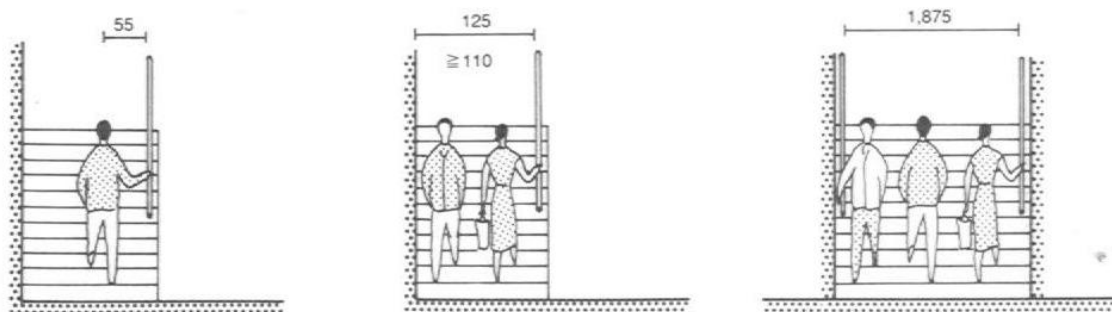
4.2. Circulación vertical y horizontal

4.2.1. Escaleras

- Una escalera normal es de 17/29 en relación a la contrahuella. Con rellano o descanso cada 18 peldaños como máximo.
- Las escaleras necesarias deben tener un ancho mínima de 100 cm y una relación huella/contrahuella de 17/28.
- Las escaleras necesarias han de tener un ancho mínima de 100 cm y una relación huella/contrahuella de 17/28.

4.2.2. Ancho:

- En las gradas rectilíneas, la línea de huella se sitúa a 55cm de la barandilla. (Una persona)
- En las escaleras que pueden caminar dos personas es una medida de 125 cm
- Y para tres personas el ancho es de 1.875 cm.



4.2.3. Descanso o rellanos:

Es el espacio horizontal en que termina cada tramo de escalera.

La fórmula que se utiliza para calcular su longitud es:

$$L = N^{\circ} \text{ de pasos} \times 64 + \text{huella del escalón}$$

Ejemplo:

Un descansillo de un solo paso en una escalera con 28 cm de huella es

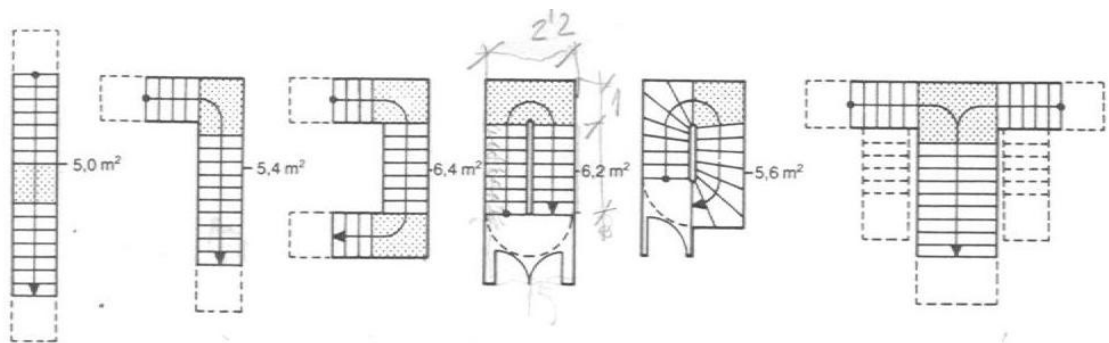
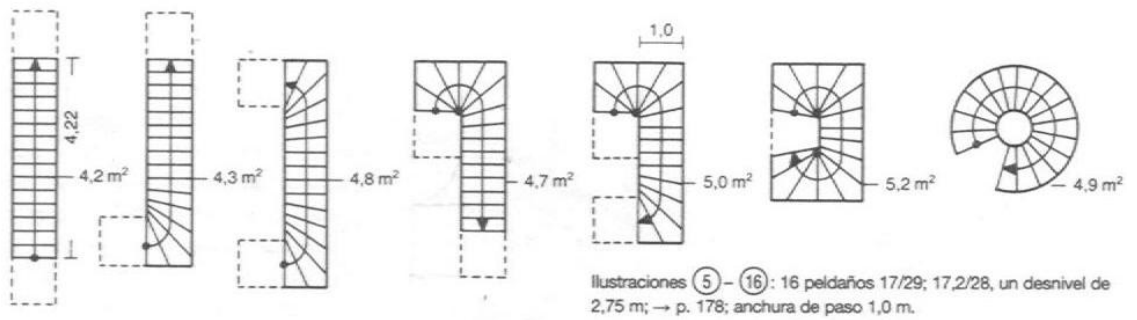
$$L = 64 + 28 = 92 \text{ cm.}$$

Uno de dos pasos será:

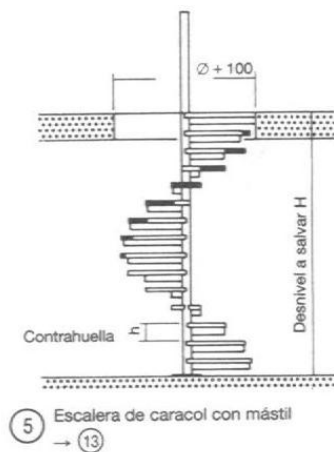
$$L = (64 \times 2) + 28 = 156 \text{ cm}$$

4.2.4. Tipos de Escaleras

Existen diferentes modelos de escaleras que uno puede aplicar en un hotel.



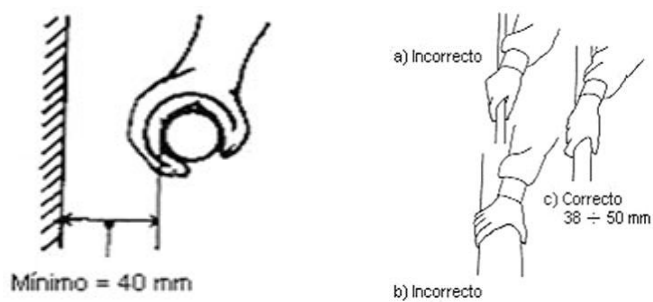
Escalera en caracol



4.2.5. Pasamanos y barandas

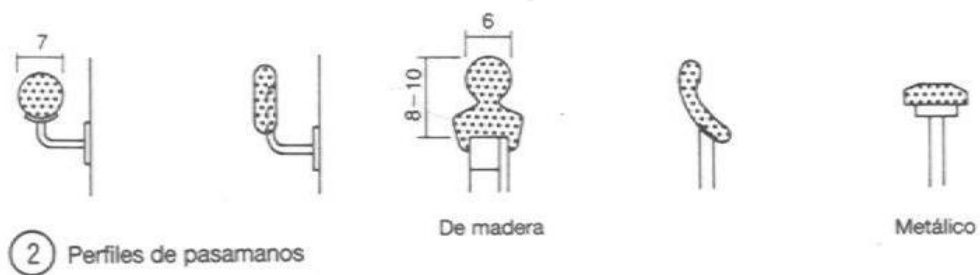
- La altura mínima del pasamano es de 90 cm
- Para un niño se coloca a una altura de 60cm.
- Los balcones, galerías, antepechos, palcos, se han de proteger con barandillas (a partir de 1 m de desnivel es obligatorio).
- Si la altura desde el suelo es menor a 12 m= 0.90 m
- Si la altura es mayor a 12m= 1,10 m.
- La medida entre barrotes y barrotes de un pasamano es de 10 aprox. No debe entrar la cabeza de un niño pequeño.

- Los materiales que se puede utilizar son acero inoxidable, aluminio, cable metálico, madera, malla metálica, vidrio, pvc.
- Tubo de pasamanos debe ser de 38 mm y si es aplanado de 55mm.
- Espacio entre pared y pasamanos de 40mm.



4.2.6. Perfiles de Pasamanos

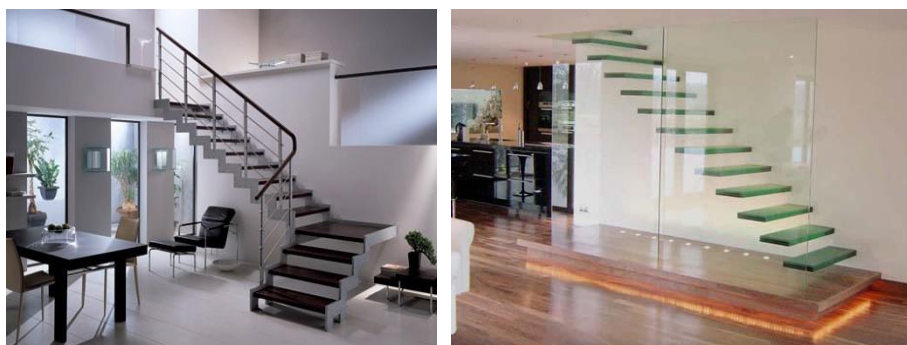
Pueden ser de varios modelos y de difernetes materiales.





4.2.7. Materiales de las gradas

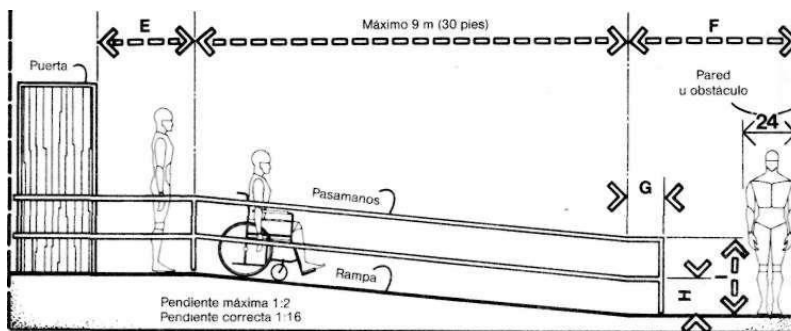
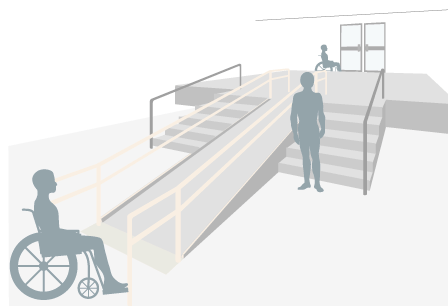
Los materiales empleados van desde la madera, el metal, piedra, ladrillo, hormigón armado, materiales cerámicos, u otros materiales diversos (por ej. vidrio templado).



4.2.8. Rampas

- El ancho de una rampa debe ser de 1.00 m mínimo, para que pase una persona con su silla y esta misma la maneje.
- Una vereda debe medir 1.60m para que una silla pueda girar 360⁰
- La altura debe ser de 10 cm, si es más alta necesita rampa.
- Una puerta debe medir 90 cm y antes de la puerta debe haber un espacio.

- La inclinación no debe ser superior a 6° , y la rampa debe tener pasamanos a los lados.
- Si es una longitud larga se debe poner descansos de 1.20m a 1.50m. Cada 6 m.
- El piso debe ser firme, uniforme y antideslizante.
- Longitud no mayor a 6m de largo.
- Bordes laterales de 50 cm de altura. Tiene que tener dos barandas horizontales.



	pulg.	cm
A	18	45,7
B	48 min.	121,9 min.
C	54 max.	137,2 max.
D	30	76,2
E	42 min.	106,7 min.
F	72 min.	182,9 min.
G	12-18	30,5-45,7
H	18-20	45,7-50,8
I	33-34	83,8-86,4

4.2.9. Sistemas Antideslizantes

- Las superficies de las escaleras deben ser antideslizantes.

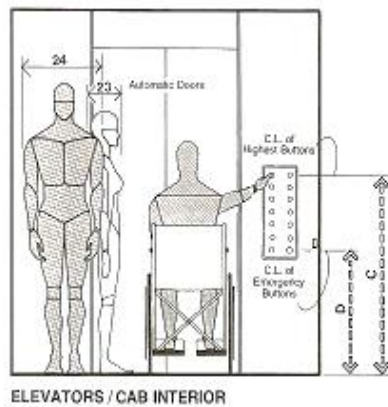
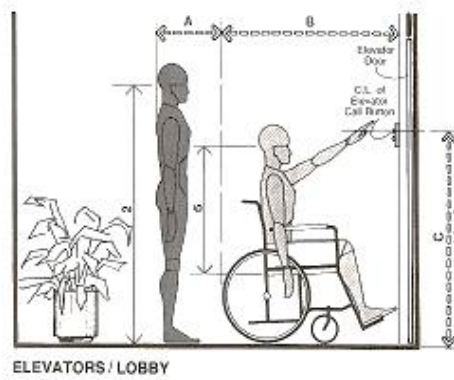
- En la huella se debe recubrir de bandas de un material antideslizante instalado superficialmente para que no haya resbalones, lo cual puede ser muy peligroso.
- Existen distintos tipos de materiales como son el metal rugoso, caucho de perfil antideslizante, materiales abrasivos, etc. Como medida complementaria las escaleras exteriores deberían estar cubiertas, para resguardarles de la lluvia, nieve y hielo.

4.2.10. Ascensores

- La circulación vertical en los edificios de varias plantas se realiza con ascensores.
- Capacidad de carga de los ascensores en edificios:
 - 400 kg (ascensor pequeño) para persona, con paquetes.
 - 630 kg (ascensor medio) permiten el acceso a cochecitos de niños y sillas de ruedas.
 - 1000 kg (ascensores grandes) permiten el traslado de enfermos, ataúdes, muebles, sillas de ruedas, etc.
- La altura del ascensor es de 2.10m minimo.
- La abertura de la puerta de 80 cm. De tal forma que si se abre de un lado la puerta tiene un espacio de 80cm y si se abren los dos lados es 1.80.

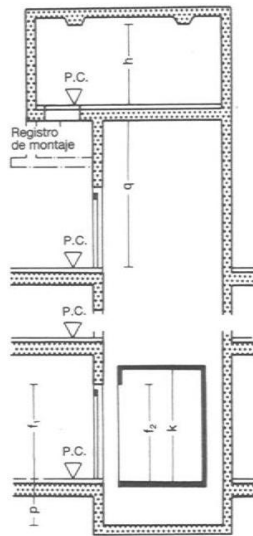


② Puertas



	in	cm
A	18	45.7
B	48 min.	121.9 min.
C	54 max.	137.2 max.
D	30	76.2
E	42 min.	106.7 min.
F	72 min.	182.9 min.
G	12-18	30.5-45.7
H	18-20	45.7-50.8
I	33-34	83.8-86.4

Caja de ascensor con cuarto de maquinas

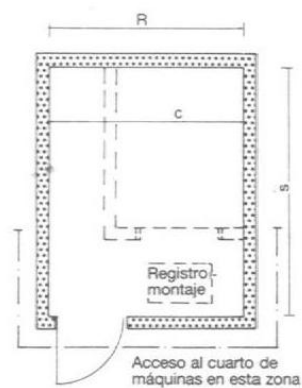


4.2.11. Cuarto de maquinas para el ascensor

Este cuarto se encuentra en la parte superior al ascensor. Deber tener las mismas medidas del ascensor. No debe haber ventilación. Debe ser de ingreso restringido.

Los accesos y sala de máquinas deben ser iluminados por uno o varios dispositivos eléctricos, instalados permanentemente.

Las salas de máquinas deben estar ventiladas, garantizando la evacuación del calor emitido por el equipo, según las especificaciones técnicas del fabricante. Estos lugares deben protegerse de vapores nocivos y humedad.



③ Cuarto de máquinas

4.2.12. Ascensores panorámicos de vidrio

Capacidad de carga 400-1500 kg. (5-20 personas). Su cabina puede ser poligonal, circular, semicircular, en forma de u. Estos ascensores ofrecen un viaje tranquilo, suave y a baja velocidad. Este tipo de ascensores se utilizan en edificios de oficinas, hoteles, en centros comerciales ya que el viajero disfruta la vista mientras sube o baja en el ascensor.



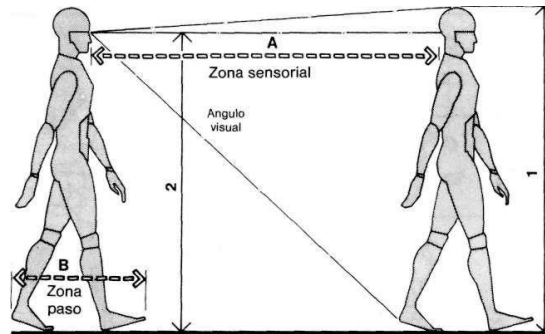
4.2.13. Materiales de ascensores

Acero inoxidable, espejos, mármol, aluminio, vidrio, acero pulido, latón o bronce, entre otros.

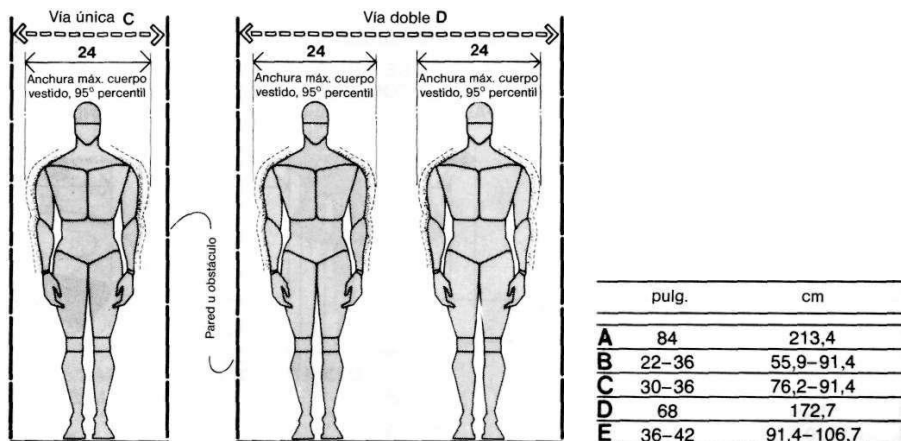
4.2.14. Corredores

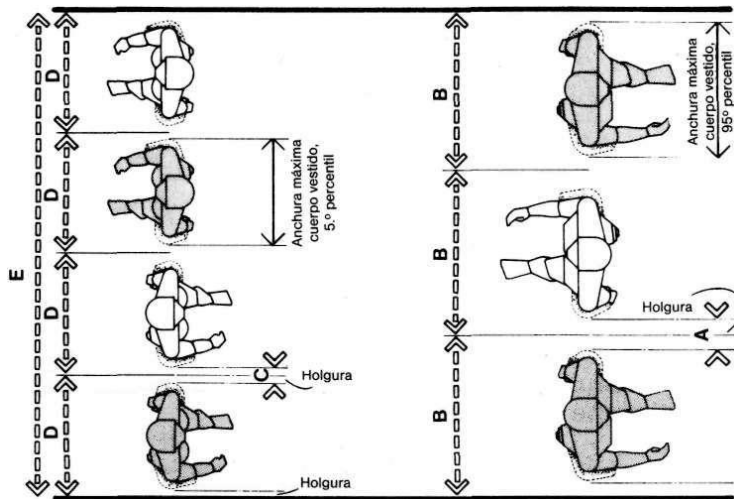
- El paso de una persona mide de 60 a 90 cm de largo.
- Los corredores y pasillos deben tener una medida cómoda para que permita un transporte de doble sentido.
- En lugares grandes donde haya mucha gente un corredor o un pasillo puede ayudar a mejorar el ritmo de trabajo y prevenir los accidentes.
- Un pasillo debe tener una ancho mas o menos de 125- 140 cm para permitir el transporte de doble sentido.

- Los pasillos secundarios, donde sea poco frecuente el flujo de gente, pueden tener al menos 75 cm.
- Deben tener una altura mínima de 2.50



- En cuanto a los pasillos, existen tres medidas debido a la cantidad de gente que circula por esos lugares. En los siguientes graficos podemos ver la circulacion para una, dos y tres personas.





	pulg.	cm
A	4.5	11,4
B	32	81,3
C	1.6	4,1
D	24	61,0
E	96	243,8
F	30	76,2
G	36	91,4
H	120	304,8

HABITACIONES

La principal función de los hoteles es brindar hospedaje. El diseño y el tamaño de las habitaciones dependen mucho de la categoría del hotel. Mientras mejor es el hotel sus habitaciones son más grandes, cómodas, tienen mejores servicios, mayor calidad en el diseño, materiales y mobiliario.

Dentro de mi propuesta para el hotel boutique quiero ofrecer 4 tipos de habitaciones para los huéspedes: simple, doble, suite y presidencial. Estas habitaciones se basaran en un diseño exclusivo y lujoso; en donde quiero diseñar cada una de ellas como un lugar moderno, diferente y más que nada acogedor, lleno de comodidad y diseño hasta en las cosas más pequeñas; que es lo que hace un lugar atractivo y diferente del resto.

5. Espacio Requerido

Dimensiones de cuarto de hoteles

Existen tres dimensiones importantes; el ancho, el largo y el tamaño del baño. Con respecto al ancho, existe una medida estándar que se ha manejado desde los años 50 que es 3.70 en donde entran cómodamente dos camas dobles con un armario con televisión incluida en la pared opuesta a éstas. A pesar de que muchas veces se sigue usando esta medida, con el tiempo ha ido cambiando para dar mayor confort a los clientes. Generalmente, los hoteles tienen diferentes tamaños de cuartos con diferentes tamaños de camas.

Como parte de mi propuesta quiero que las habitaciones se diferencien más que nada por el tamaño y los servicios que ofrecen cada una de estas. En cuanto a la ubicación, quiero que todas tengan buena vista y estén ubicadas en una buena zona del hotel. En cuanto al diseño, no quiero que haya una diferencia en las habitaciones porque

pienso que al ser un hotel boutique y lujoso debe darse la misma importancia al diseño a todas las habitaciones. Cabe recalcar que lo que le diferenciara es sus servicios que tenga y su tamaño

5.1.1. Cuarto Simple

Es el cuarto más sencillo a cuanto a comodidades, se caracteriza por tener solo una cama; que puede ser de 2 plazas o 2 plazas y medio. Debe tener un área de baño personal con todo los medios necesarios tales como: escusado, lavabo, ducha, todos los elementos como secadora, basurero, toallas, batas, etc. En cuanto a las áreas que este cuarto puede tener; un espacio para un escritorio, un sillón, una cama con veladores, mueble para la televisión y closet.

5.1.2. Cuarto Doble

En cuanto a este cuarto, tienen mejores comodidades y servicios que el cuarto simple. El tamaño del cuarto es más grande que el anterior y se caracteriza por tener dos camas que puede ser de tamaño plaza y media o un poco más grandes. Pueden tener un espacio para un escritorio y una salita, aparte de eso debe tener veladores, closets. En el área del baño, puede haber la posibilidad de que haya una tina como accesorio extra aparte del escusado, lavabo, ducha y los elementos básicos que necesitan la persona como espejo, toallas, jabón, bata, alfombras, etc.

Desde este cuarto las comodidades y detalles empiezan a mejorar en cada uno de los cuartos.

5.1.3. Suites

Las habitaciones suites consisten en suites, en donde aparte de un área de trabajo y una sala de estar. Tiene una pequeña cocina con los artefactos básicos, con un mesón para que la gente cocine y pueda comer si desea. Puede tener uno o dos cuartos

complementados con dos baños; el uno puede ser completo con bañera o jacuzzi y el otro normal. Este cuarto debe contar con todos los servicios básicos y de lujo que puede necesitar los huéspedes. Es importante que haya el espacio necesario de guardarropas y que tenga un diseño exclusivo e innovador ya que, es una de las suites más caras. Debe tener una buena vista y si es posible puede tener una pequeña terraza. Es importante que las personas que se queden a este lugar, tenga la accesibilidad a un bar con diferentes tragos caros. En cuanto a las camas pueden ser de dos plazas o dos plazas y media.

5.1.4. Suite Presidencial

La suite presidencial es la habitación más cara de todas, se puede decir que es la habitación más exclusiva y lujosa de todo el hotel. Se basa en la comodidad, amplia y completa. Debe tener la mejor vista, con excelentes acabados y un diseño innovador y completo. Sus áreas son iguales a las anteriores pero más grande sus áreas sociales de comedor, sala y cocina. Puede tener dos o tres cuartos con sus baños, cada uno de ellos completos con el mayor lujo de detalle. En cuanto a las camas puede ser desde dos plazas hasta 3 plazas. Si hay posibilidad de tener una terraza con mobiliario exterior.

5.2. Medidas de camas

1 plaza: 1x2

Plaza y media: 1.35x2

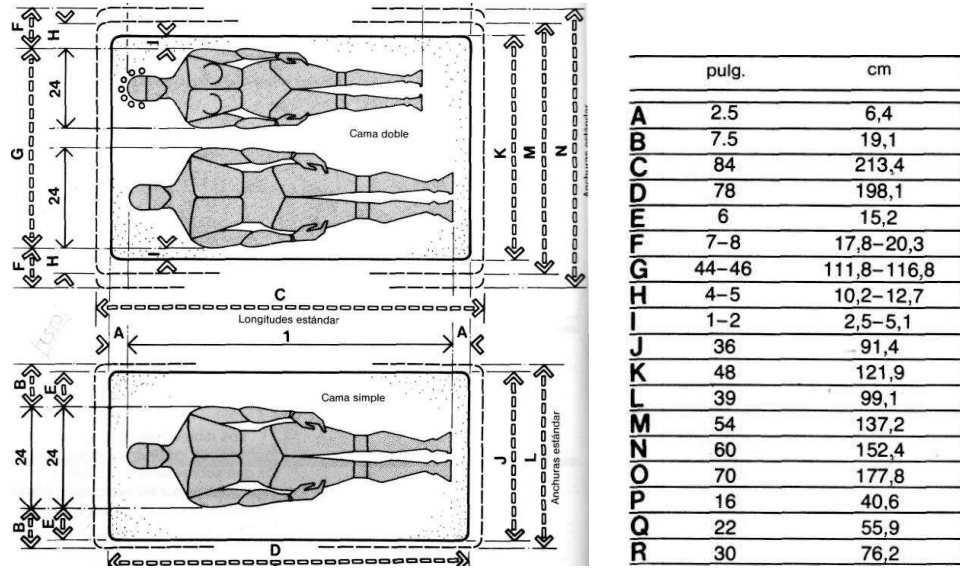
Dos plazas: 1.5x2

Tres plazas: 2x2

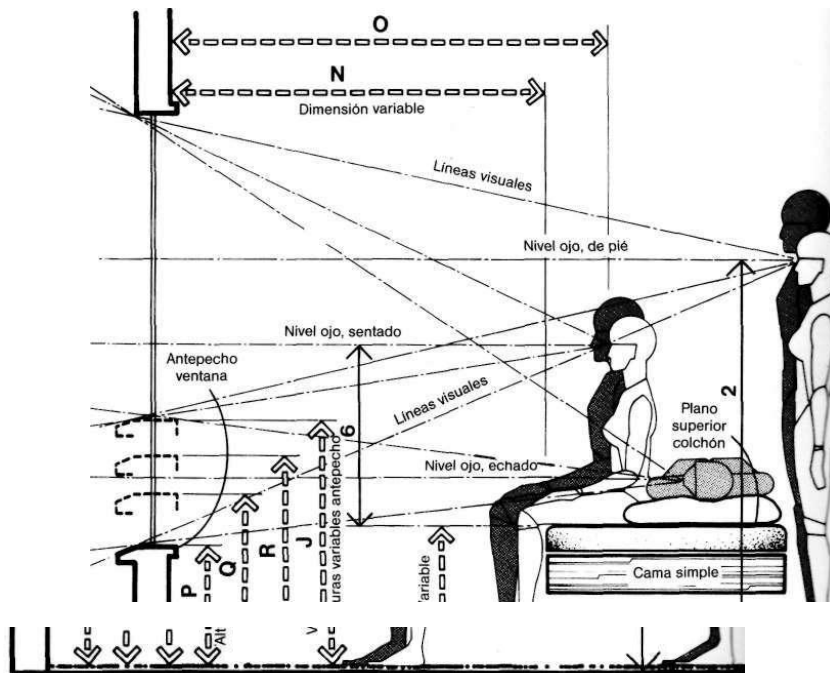
5.2.1. Medidas de mobiliario

En los siguientes gráficos se puede ver las medidas de mobiliario de los cuartos.

CAMA SIMPLE Y DOBLE

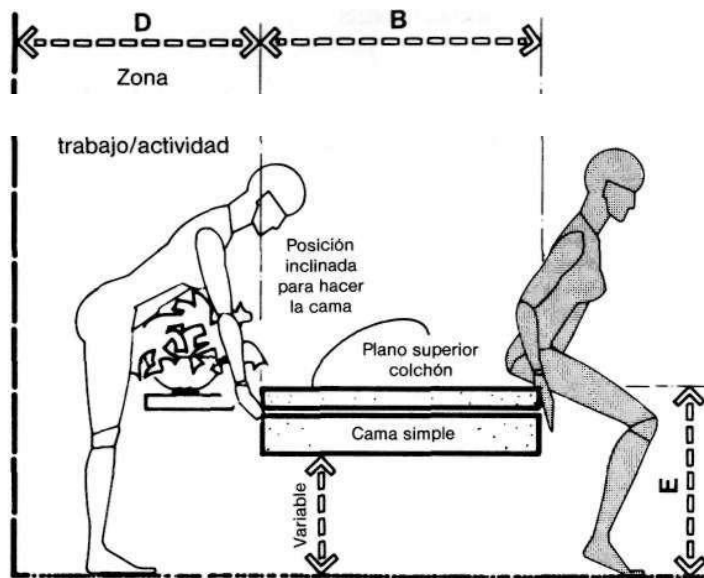


DORMITORIO/VISIÓN Y LÍNEAS VISUALES



	pulg.	cm
A	2,5	6,4
B	7,5	19,1
C	84	213,4
D	78	198,1
E	6	15,2
F	7-8	17,8-20,3
G	44-46	111,8-116,8
H	4-5	10,2-12,7
I	1-2	2,5-5,1
J	36	91,4
K	48	121,9
L	39	99,1
M	54	137,2
N	60	152,4
O	70	177,8
P	16	40,6
Q	22	55,9
R	30	76,2

ALTO DE CAMA Y MEDIDAS PARA TENDER LA CAMA



	pulg.	cm
A	16	40,6
B	36-39	91,4-99,1
C	37-39	94,0-99,1
D	26-30	66,0-76,2
E	24	61,0
F	6-8	15,2-20,3
G	12-16	30,5-40,6
H	18-24	45,7-61,0
I	48-54	121,9-137,2

Veladores

A los costados de las camas es necesario poner veladores para que sea un apoyo para guardar o poner cosas por parte de los huéspedes. El alto de los veladores deben tener una relación a la cama, de esta forma es de 60 a 70 cm. Deben estar hecho de un

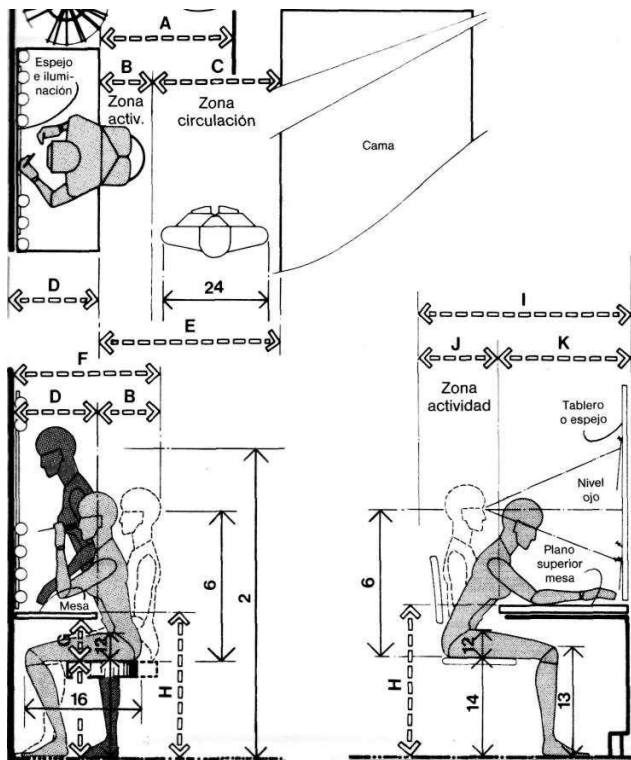
material fácil de limpiar y resistente. El ancho y largo puede ser de 37.5 a 40cm y si es un velador para compartir entre dos camas puede ser de 60cm.

Portaequipaje

Dentro de mis habitaciones quiero crear un espacio exclusivo para las maletas para que estas no molesten a los huéspedes. Quisiera que este espacio sea dentro del diseño del closet.

El portaequipaje debe medir de .75 a .90 cm de alto. Puede estar aparte o puede estar incluido en algún armario.

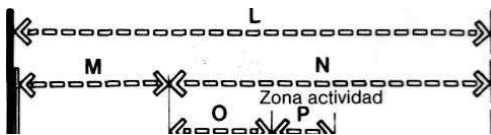
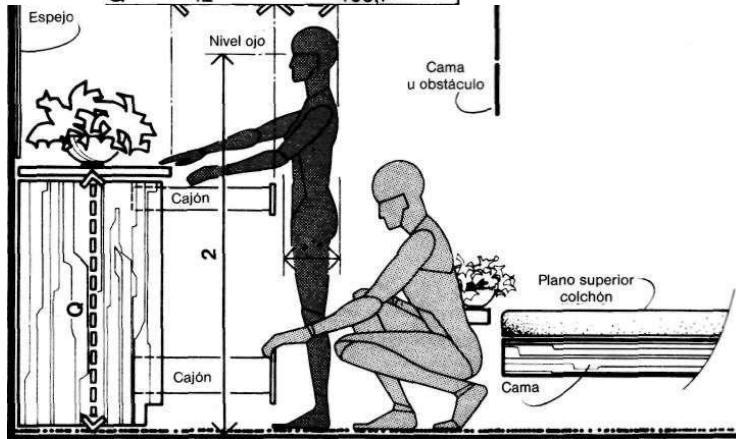
Tocador y Escritorio



TOCADOR

ESCRITORIO

	pulg.	cm
A	24-28	61,0-71,1
B	12-16	30,5-40,6
C	30	76,2
D	16-24	40,6-61,0
E	42-46	106,7-116,8
F	28-40	71,1-101,6
G	7 min.	17,8 min.
H	28-30	71,1-76,2
I	42-54	106,7-137,2
J	18-24	45,7-61,0
K	24-30	61,0-76,2
L	62-72	157,5-182,9
M	20-24	50,8-61,0
N	42-48	106,7-121,9
O	16-20	40,6-50,8
P	18	45,7
Q	42	106,7



	pulg.	cm
A	24-28	61,0-71,1
B	12-16	30,5-40,6
C	30	76,2
D	16-24	40,6-61,0
E	42-46	106,7-116,8
F	28-40	71,1-101,6
G	7 min.	17,8 min.
H	28-30	71,1-76,2
I	42-54	106,7-137,2
J	18-24	45,7-61,0
K	24-30	61,0-76,2
L	62-72	157,5-182,9
M	20-24	50,8-61,0
N	42-48	106,7-121,9
O	16-20	40,6-50,8
P	18	45,7
Q	42	106,7

Otro tipo de mobiliario

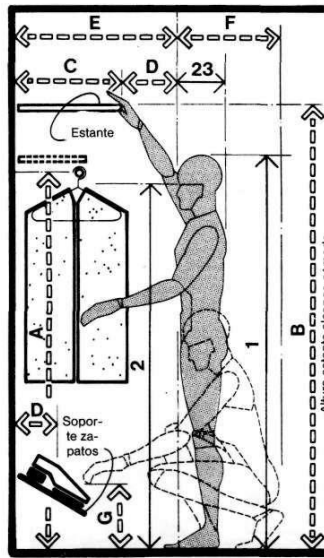
Cuando son habitaciones más grandes existe otro tipo de mobiliario como salas, escritorios, comedores. Todas estas áreas tienen las medidas estándar, en cuanto a mesas, sillas, sillones, etc.

Closets

El espacio requerido para guardas ropa y otro tipo de pertenencias depende del grado del hotel y su habitación.

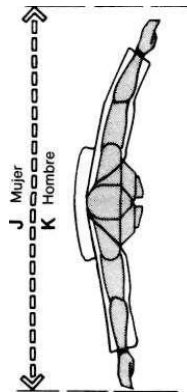
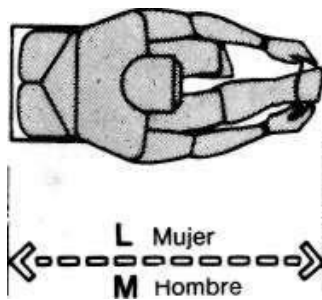
Requerimiento	Tarifa Moderada	Tarifa Alta
Espacio para colgar	mm	mm
Simple	500	900
Doble	900	1200
Espacio para guardar	Estanterías m2	Estanterias m2
Simple	0 a 0.7	1 a 10
Doble	1 a 10	1 a 50
Mesa para escribir y vestir	Combinado m2	Separado m2
Area Total	0 a 50	1

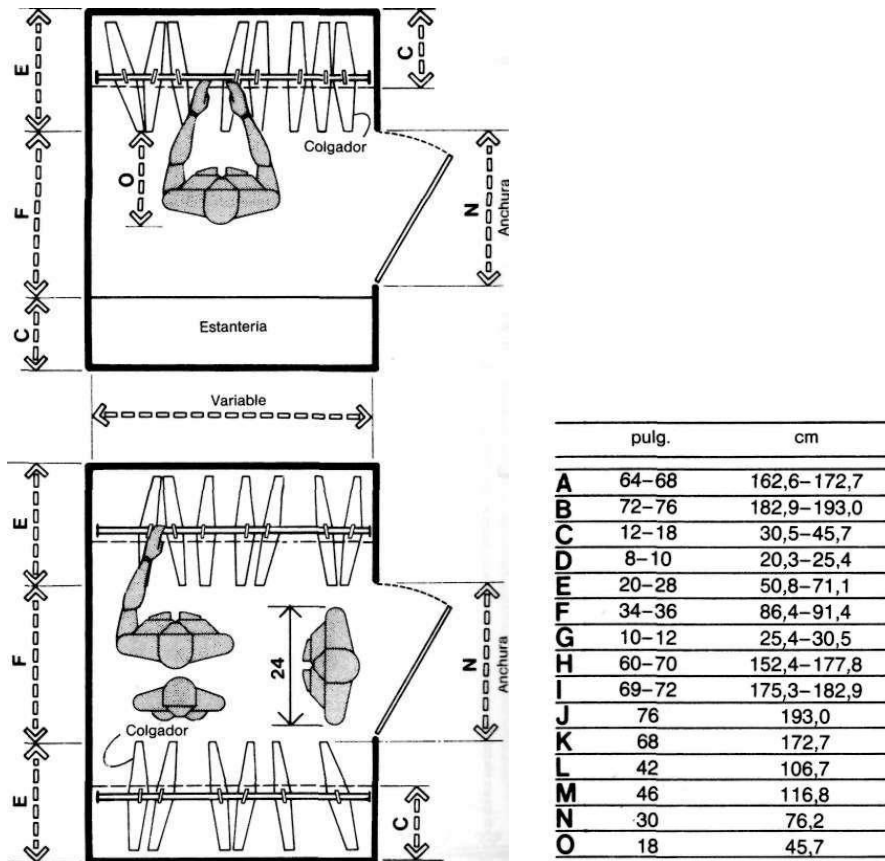
Closet de hombre



	pulg.	cm
A	64-68	162,6-172,7
B	72-76	182,9-193,0
C	12-18	30,5-45,7
D	8-10	20,3-25,4
E	20-28	50,8-71,1
F	34-36	86,4-91,4
G	10-12	25,4-30,5
H	60-70	152,4-177,8
I	69-72	175,3-182,9
J	76	193,0
K	68	172,7
L	42	106,7
M	46	116,8
N	30	76,2
O	18	45,7

Medidas para el espacio necesario para que una persona se pueda vestir comodamente.





CLOSET Y ALMACENAJE CON ACCESO INTERIOR

Baños en habitaciones

Dentro de las habitaciones quiero hacer un diseño de los baños diferente, lleno de materiales modernos y lujosos, ya que, pienso que los baños es un área muy importante dentro del diseño de las habitaciones.

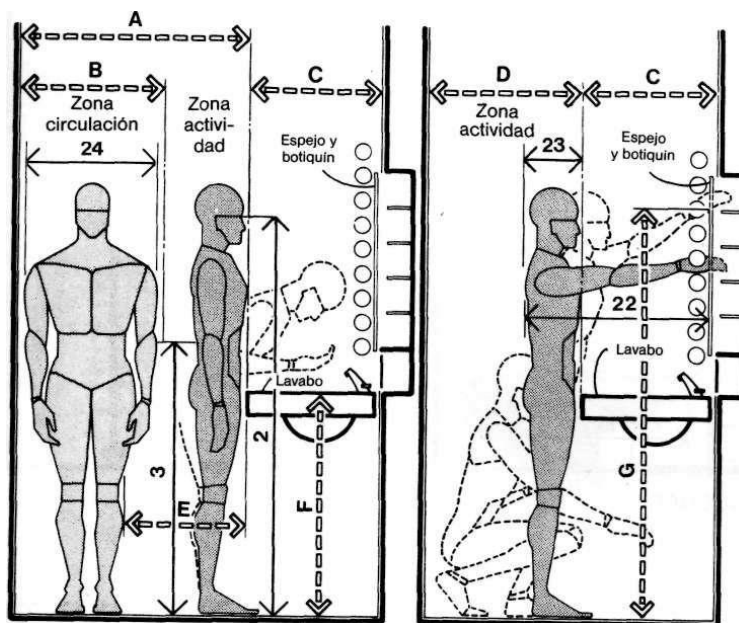
Hoy en día todas las habitaciones de los hoteles tienen mínimo un baño propio. El área del baño depende del tamaño de la bañera con el resto de mobiliario que se quiera ofrecer en ese tipo de habitación.

Tipo de Hotel	Mínima Área de Baño
Hotel Intermedio Banera, lavabo, wc	3.7 a 4.2
Hotel de alto nivel Banera, lavabo, videt y wc	5.1 a 6.5

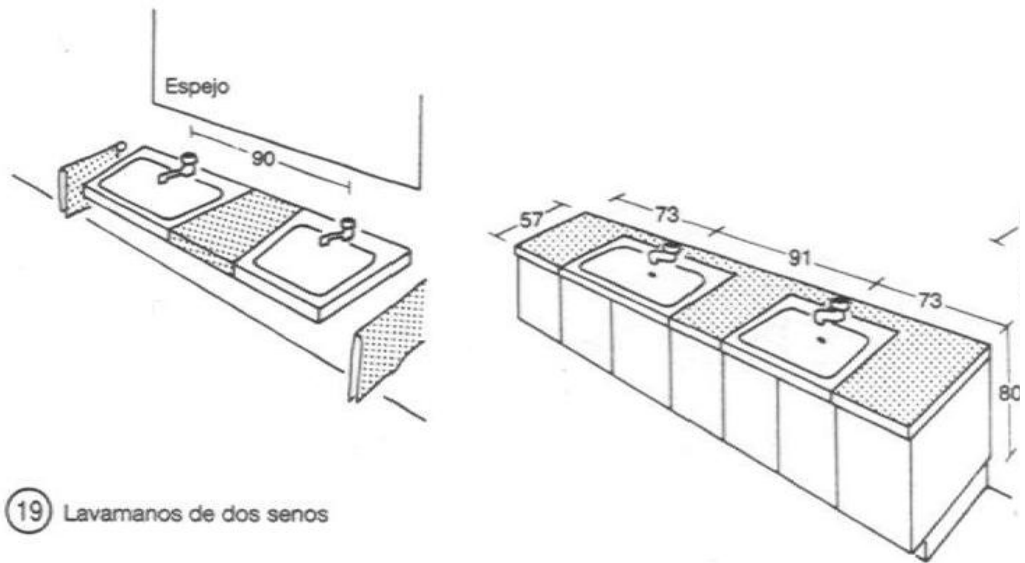
5.2.2 Medidas Antropométricas

Lavabo

LAVABO/CONSIDERACIONES ANTROPOMÉTRICAS



	pulg.	cm
A	48	121,9
B	30	76,2
C	19-24	48,3-61,0
D	27 min.	68,6 min.
E	18	45,7
F	37-43	94,0-109,2
G	72 max.	182,9 max.
H	32-36	81,3-91,4
I	69 max.	175,3 max.
J	16-18	40,6-45,7
K	26-32	66,0-81,3
L	32	81,3
M	20-24	50,8-61,0

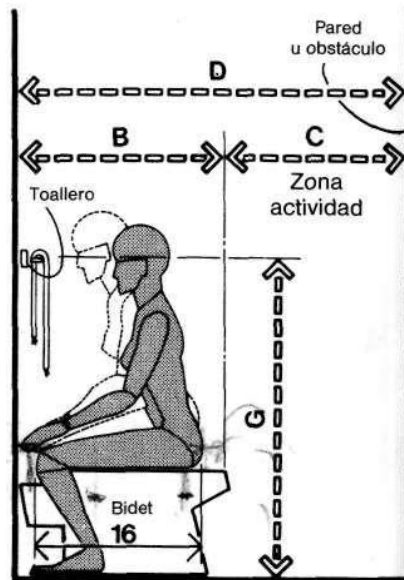


19 Lavamanos de dos senos

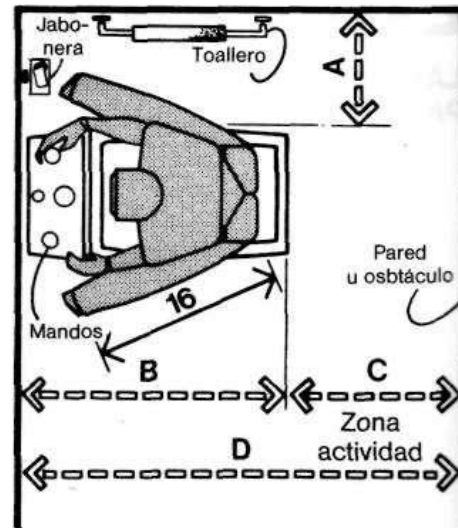
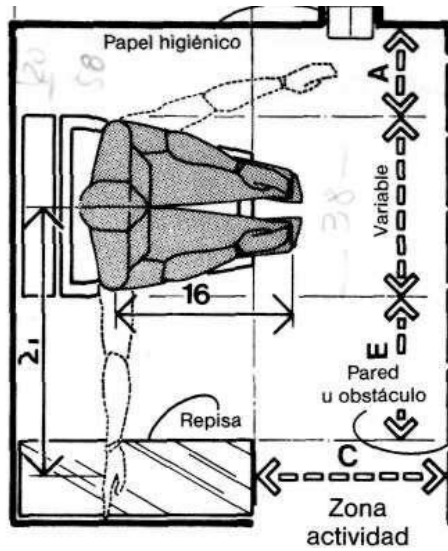
Baños y Bidet



INODORO



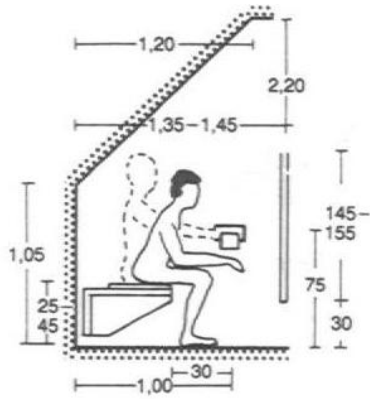
BIDET



INODORO

BIDET

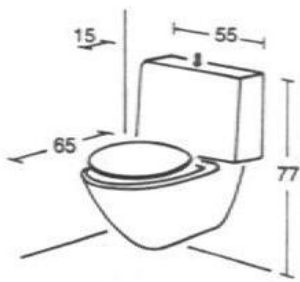
	pulg.	cm
A	48	121,9
B	30	76,2
C	19-24	48,3-61,0
D	27 min.	68,6 min.
E	18	45,7
F	37-43	94,0-109,2
G	72 max.	182,9 max.
H	32-36	81,3-91,4
I	69 max.	175,3 max.
J	16-18	40,6-45,7
K	26-32	66,0-81,3
L	32	81,3
M	20-24	50,8-61,0



10 Inodoro debajo de una cubierta inclinada o una escalera



Bidet



Inodoro mural con tanque bajo

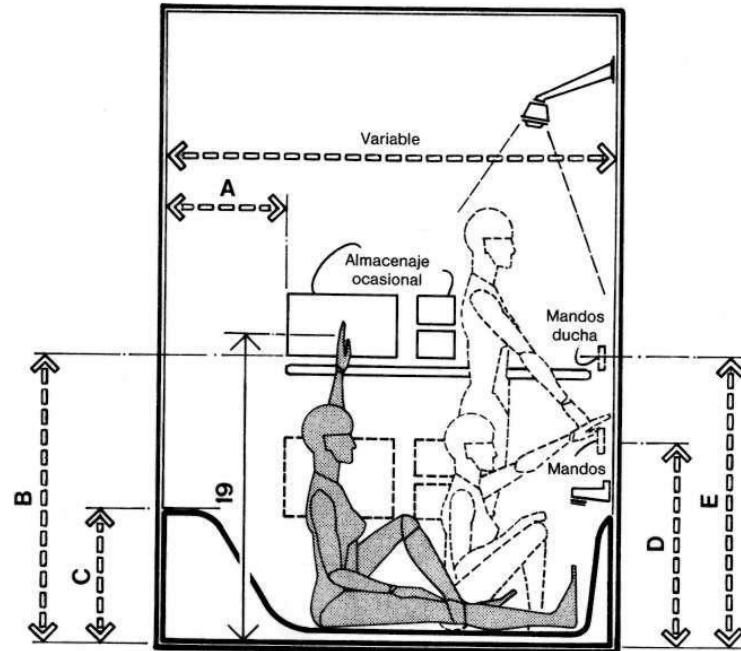
Bañeras y Duchas

En cuanto a los baños los baños de las habitaciones simples y dobles tendrán solo ducha, mientras que las demás tendrán ducha y una tina.

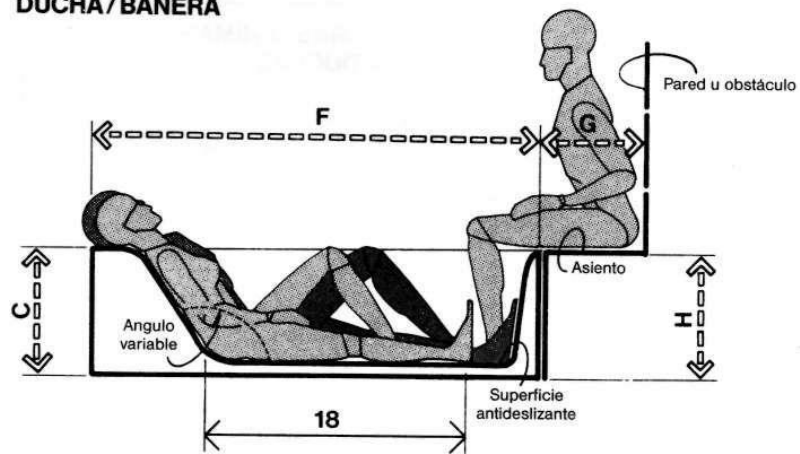
Depende mucho del país, pero básicamente en hoteles se utiliza una medida estándar 1.50 a 1.70m x .70cm

HOLGURAS MÍNIMAS

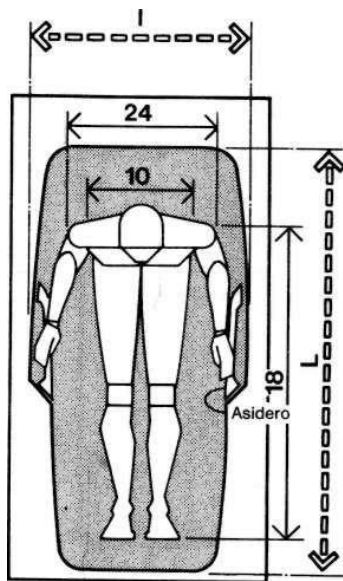
PARA DUCHAS



DUCHA/BAÑERA



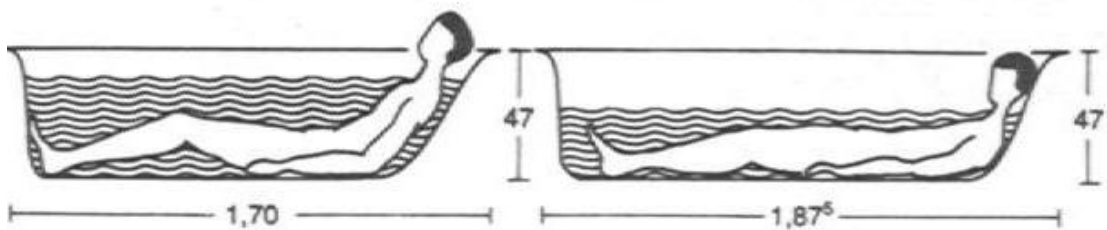
	pulg.	cm
A	18-21	45,7-53,3
B	40	101,6
C	15-22	38,1-55,9
D	30-34	76,2-86,4
E	40-50	101,6-127,0
F	66	167,6
G	12 min.	30,5 min.
H	18 max.	45,7 max.
I	26-27	66,0-68,6
J	40-44	101,6-111,8
K	66-70	167,6-177,8
L	56-60	142,2-152,4

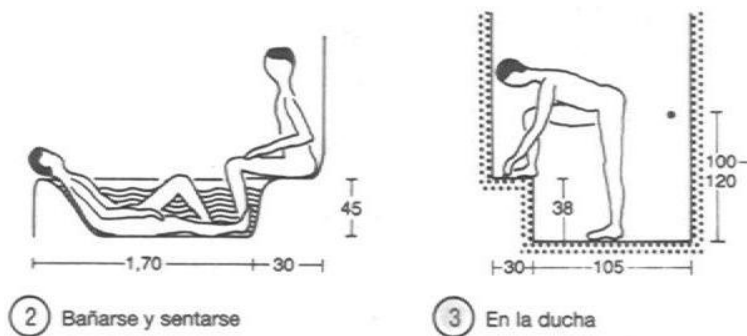


	pulg.	cm
A	18-21	45,7-53,3
B	40	101,6
C	15-22	38,1-55,9
D	30-34	76,2-86,4
E	40-50	101,6-127,0
F	66	167,6
G	12 min.	30,5 min.
H	18 max.	45,7 max.
I	26-27	66,0-68,6
J	40-44	101,6-111,8
K	66-70	167,6-177,8
L	56-60	142,2-152,4

BAÑO SIMPLE Y DOBLE

TINAS





5.2.3. Materiales para Baños

Es necesario materiales fáciles de limpiar, durables y antideslizantes.

Ceramica Antideslizante

Vidrio Templado

Pocerlanato Antideslizante

Marmol para mesones

En el caso de tener cocinas y comedor en la suite

	Cocina (m2)	Comedor (m2)
1-2 personas	2 . 3	3 . 2
3-4 personas	3 . 3	4 . 6

5.2.4. Medidas Mínimas de Habitaciones

	Living Area		Bathroom		Total Guestroom	
	Di mensions	Ar ea	Di mensions	Ar ea	Di mensions	Ar ea
Up scale	4.1 x 5.8	23. 8	1.7 x 2.6	4.4	4.1 x 8.6	35. 2
Lu xury	4.5 x 6.1	27. 9	2.3 x 2.7	6.6	4.5 x 9.1	41. 8

5.2.5. Tipo de habitaciones dependiendo del tipo de hotel

Numero de cada tipo de habitación en un hotel boutique en el caso de que sean 100 habitaciones en total.

Tipo de Hotel	Double-Double	King	King-studio	Suites	Comments
	10	75	3	12	Las suites dependen en el mercado y en el tamaño del edificio.

SUITE TYPES

Suite Type	Living room	Bedrooms	Keys	Bays	Percent	Comment
Junior Suite	One bay	1	2	2	1-2	Living room plus single bedroom
VIP Suite	One bay	2	3	3	2-3	Living room plus two bedroom
Executive Suite	Two bays	2	3	5	0.25	Dining room and lounge area, oversized bedroom
Presidential Suite	Three bays	2	2	6	0.25	One oversized, dedicated bedroom

5.2.6. Numeraciones de Habitaciones

Las habitaciones en los hoteles deben estar claramente numeradas y se recomienda que vaya en secuencia para fácil identificación. Los números deben ser claros y se enumera dependiendo del piso.

1er piso: 101, 102, 103, 104, etc.

2do piso: 201, 202, 203, 204, etc.

Debe haber letreros indicadores de habitaciones en cada piso, elevador y lobby.

5.2.7. Materiales en Habitaciones.

Años atrás se ponía alfombra pero debido a higiene y fácil limpieza es preferible utilizar otro tipo de material como madera o porcelanato.

Casi todos los hoteles tienen blackouts, que son las cortinas gruesas que no permiten que entre la luz natural hacia el cuarto.

Materiales en habitaciones

Madera

Porcelanato

Alfombra decorativa

Papel tapiz

Mármol

Cerámicas o Baldosa

El mobiliario debe ser de buena calidad, de materiales durables, fáciles de limpiar.

RESTAURANTES

En cuanto a los restaurantes del hotel boutique, quiero crear 3 diferentes lugares gastronómicos para los huéspedes y un bar. Uno de ellos sería el restaurante buffet con las tres comidas del día. Este espacio sería el más informal pero con un diseño moderno y diferente en cuanto al mobiliario, diseño de pisos y techos.

También quiero tener un restaurante gourmet, en donde haya comida internacional, el cual trabaje bajo una carta y solo este abierto de tarde y de noche. Con respecto al diseño, sería un restaurante elegante; con materiales lujosos en cuanto a mobiliario y acabados. Mi idea es plantear en un lugar en donde haya como poner mesas en el interior y exterior del lugar y si es posible en un lugar que de la vista a la ciudad.

Por otro lado, quiero crear un restaurante temático, que se base en la cultura ecuatoriana pero con un toque moderno y elegante; en donde se pueda probar los platos típicos pero fusionados con lo moderno. En cuanto al diseño, quisiera trabajar con materiales ecuatorianos pero de igual manera elegante. En este restaurante me gustaría jugar un poco con la naturaleza debido a que el Ecuador tiene mucha flora y fauna.

Por último, quiero crear un bar con un estilo vanguardista y excéntrico que vaya con un concepto de un bar con salas lounge para la noche que atraiga a la gente que se está hospedando o que está visitando alguna de las exposiciones.

Todos estos restaurantes estarán abiertos al público pero al ser lujoso y caro va dirigido a un nivel económico alto que tenga posibilidad de pagar.

6. Restaurantes

El tipo de restaurante que exista en un hotel depende del nivel que éste tenga, ya que, mientras más grande y lujoso mayor variedad de restaurantes hay. En el caso del hotel boutique, al ser un hotel pequeño tiene una o dos opciones máximo de restaurante

a parte de la cafetería. Para planificar el diseño es necesario saber qué tipo de restaurante va a ser.

Existen varios tipos y servicios de un restaurante, empezando desde la comida rápida, la cual es completamente informal hasta gourmet que es sofisticado y un servicio completamente personalizado. De esta forma, dentro de mi propuesta los restaurantes serían de un nivel alto en cuanto a calidad y servicios que se brinda.

6.1. Restaurante Gourmet

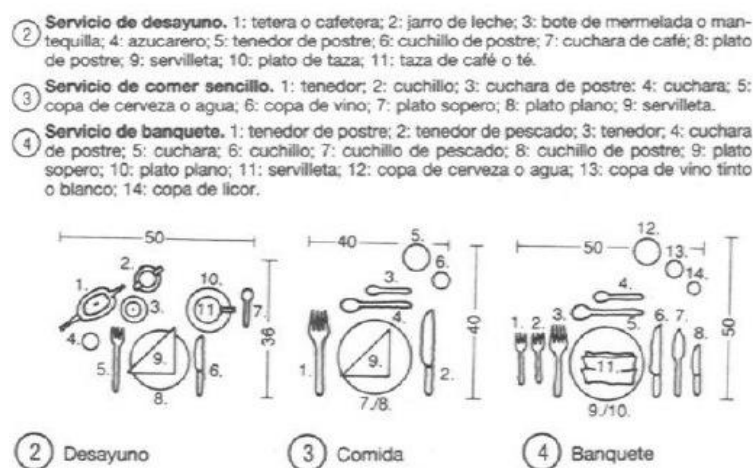
Como se mencionó anteriormente este tipo de restaurante se caracteriza por su alto nivel de calidad en cuanto al tipo de comida como el lugar y los servicios. Una de las características de este tipo de restaurantes es que tiene una carta y se atiende directamente a la mesa, es decir, el cliente no se tiene que parar nunca. En cuanto a la comida, siempre son productos de buena calidad, frescos y sofisticados, de esta forma los precios de los platos son más caros. La mayoría de estos restaurantes constan con el servicio a la rusa, el cual se basa en que el mesero se encarga de llevar, servir y retirar los platos de la mesa. Por otro lado, la presentación de la mesa es muy importante ya que, cuando el cliente llega puede ver que la mesa no está vacía sino hay un plato base, con los cubiertos, copas y servilletas.

Dentro de la planificación del restaurante es importante tomar en cuenta que las mesas no estén cerca de la salida y entrada de platos, que no haya una vista directa con los baños. Es muy importante que el cliente no tenga ningún tipo de conexión visual o de olor con estos lugares. De esta forma, es muy importante los ductos de ventilación para que circule el aire.

6.1.1. Servicio

Servicio a la Rusa: La mayoría de estos restaurantes constan con el servicio a la rusa, el cual se basa en que el mesero se encarga de llevar, servir y retirar los platos de la mesa. Por otro lado, la presentación de la maesa es muy importante ya que, cuando el cliente llega puede ver que la mesa no está vacía sino hay un plato base, con los cubiertos, copas y servilletas.

Disposición de Vajilla:



6.1.2. Características para Restaurante Gourmet

Música

La música dentro del restaurante es por lo general en vivo y puede también ser ambiental. La música debe ser suave y acorde a todas las edades o al target del restaurante.

Aire acondicionado

Debe funcionar constantemente y ser controlado por un termostato. La temperatura debe dar confort y agrado hacia los clientes en especial y personas de servicio.

La comida

Debe ser de la alta calidad

Higiene

La higiene es una parte muy importante dentro del restaurante, esta debe encontrarse en todas las áreas del establecimiento: Recepción, salón, cocina y baños.

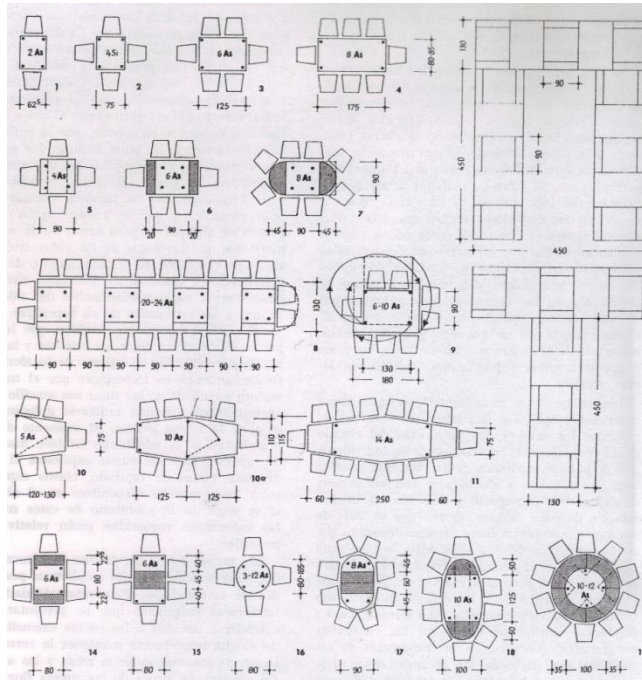
Personal de servicio

Debe estar debidamente uniformado, capacitado y tener una buena experiencia y actitud hacia los clientes.

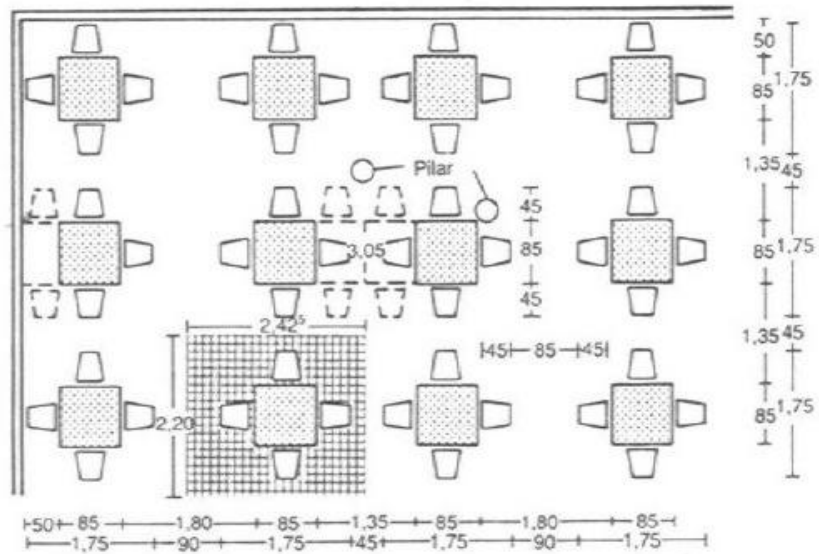
Mobiliario

El mobiliario de un restaurante es muy importante ya que aquí es donde se sirve la comida y dependerá del diseño como se las va a disponer en el espacio. Estos deben ser hechos de materiales que sean resistentes y duraderos. Existen diferentes tipos de mobiliario que podemos tener en un restaurante. En este restaurante de comida se dispondrá de mesas para 4 personas con sillas sueltas, que son fáciles de juntar en momento que se tenga un grupo de más de 4 personas. En el área de mesas semi - privadas y privadas será el mismo tipo de mobiliario pero con otras medidas que abarquen a un grupo de personas más grande que el normal.

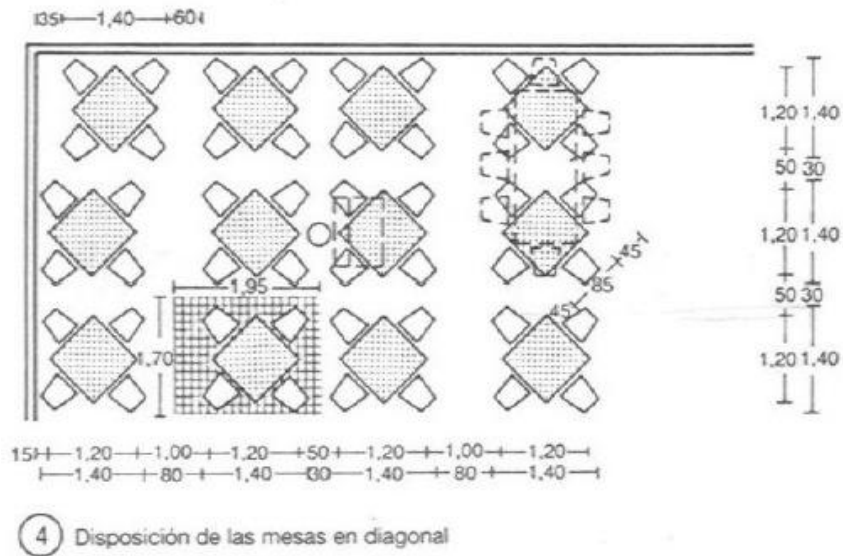
Ejemplos de Mobiliario:



Disposición de Mesas:



3 Disposición de las mesas en paralelo



6.1.3. Áreas y requerimientos dentro de un restaurante de lujo:

Para poder diseñar un restaurante de lujo, es necesario tomar en cuenta ciertas áreas como:

Entrada para los clientes independiente de la del personal.

Sala de espera con guardarropa

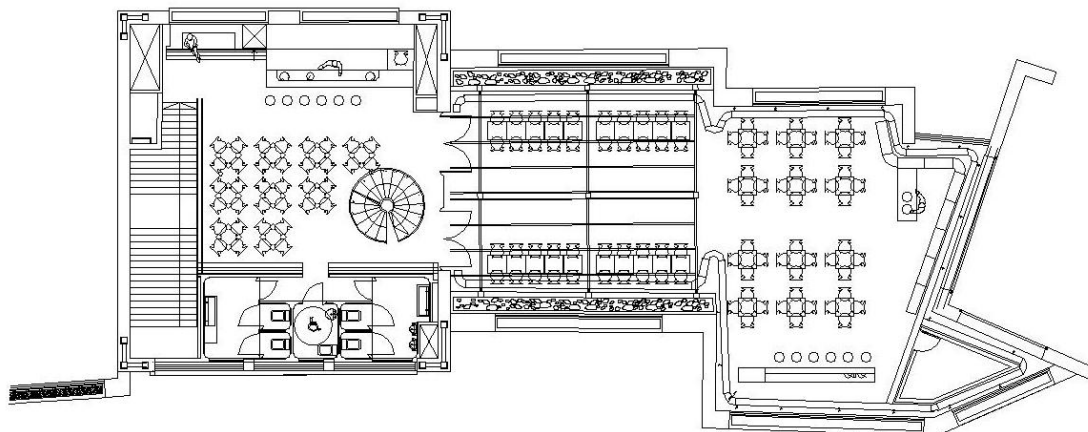
Comedor con superficie adecuada a su capacidad

Servicios sanitarios para hombres y mujeres

Cocina Industrial

Espacio para guardar vajillas, cristalería y manteles.

Buffet frío a la vista, en el comedor (opcional).



6.2. Restaurante Buffet

6.2.1. Tipo de Servicio

En este tipo de restaurantes no es necesario el completo servicio de los meseros, ya que, el cliente es el que se sirve a sí mismo, en otras palabras es un autoservicio. También se puede brindar un servicio a la carta si el cliente desea. Lo diferente de este tipo de restaurantes es el pago ya que, es una cantidad fija y el cliente puede comer lo que el desee. En el caso de pedir a la carta es como en cualquier otro restaurante.

6.2.2. Mobiliario

En este tipo de restaurante el mobiliario es mucho más elegante. Tiene una mesa o isla central, la cual sirve para exponer los diversos platos y bebidas. Muchas veces se ponen diferentes islas con diferentes tipos de alimentos.

6.2.3. Tipo de Comida

Un buffet tiene y brinda una mayor variedad de ofertas gastronómicas, las cuales se sirven de desayuno, almuerzo y merienda.

6.2.4. Diseño de Buffet

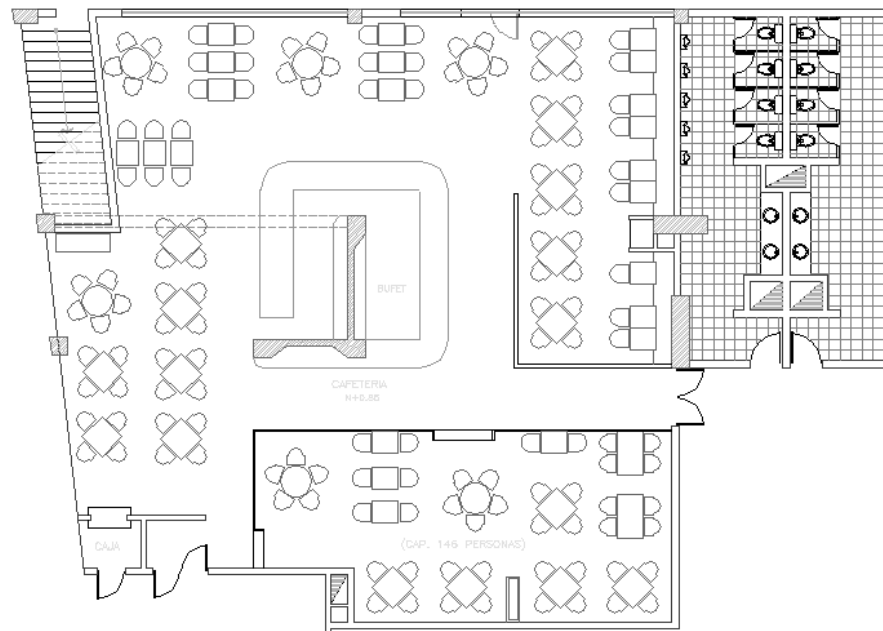
Ubicación de productos: Los alimentos y bebidas deben ser clasificados y ordenados según sus características similares como: productos calientes o fríos, carbohidratos, jamones, quesos, vegetales (ensaladas), temperatura, etc.

Agrupaciones de Alimentos: Los alimentos se encuentran distribuidos por lo general de la siguiente forma:

6.2.5. Cristalería, utensilios de comida

Ubicación de utensilios: Los vasos, platos para comida y postres, cubiertos, tazas, platos de sopa etc. Deben ubicarse lo más cerca posible de los productos y alimentos para de esta forma evitar un desplazamiento mayor de los clientes el rato de servirse su comida.

A continuación un ejemplo de cómo distribuir un restaurante buffet:



6.3. Restaurante Temático

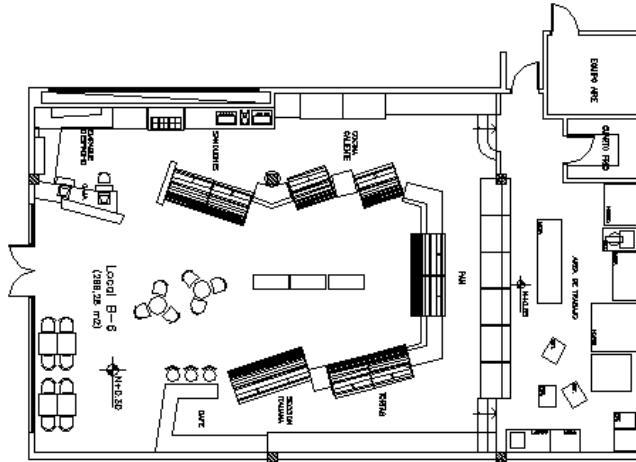
Este tipo de restaurantes se basan en un concepto para su restaurante. Este concepto se ve desde la comida, el diseño interior hasta el mobiliario.

6.3.1. Tipo de Servicio

Los restaurantes temáticos se clasifican dependiendo de la calidad de servicio y calidad de comida que ofrecen. Ejemplo: Restaurante italiano, mexicano o japonés. Se basa bajo carta y el servicio del mesero.

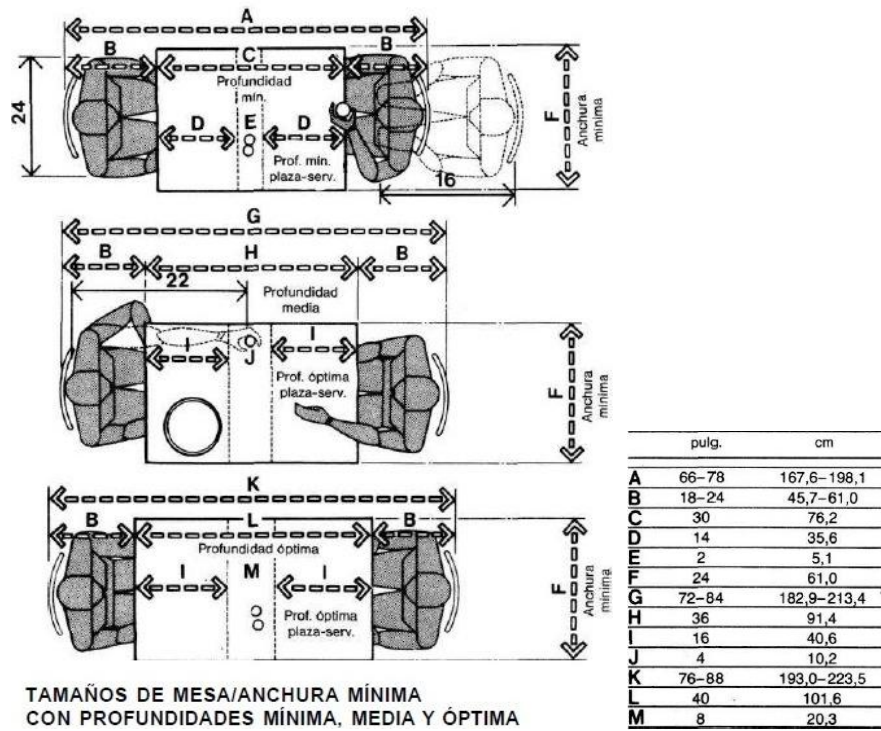
En cuanto al mobiliario puede ser informal o formal. Dependiendo del tipo de restaurante y comida se quiere ofrecer.

Iluminación, colores, diseño, etc. es similar a lo anterior mencionado.



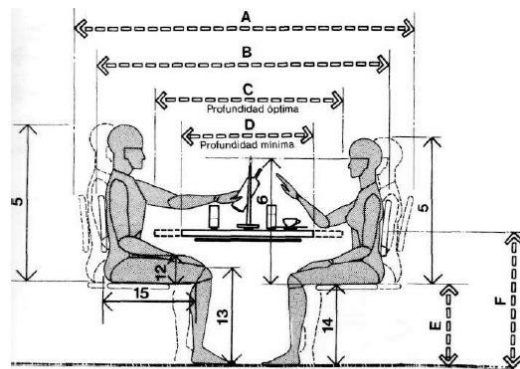
6.4. Medidas antropométricas para restaurantes

En el siguiente grafico se puede ver las medidas mínimas para las mesas de dos personas, muchas veces estas mesas van cerca de las paredes para ahorrar espacio en el área del restaurante, de esta forma se crea un sillón largo en la pared y las mesas se distribuyen como se ve en la foto y sillas movibles al otro lado.



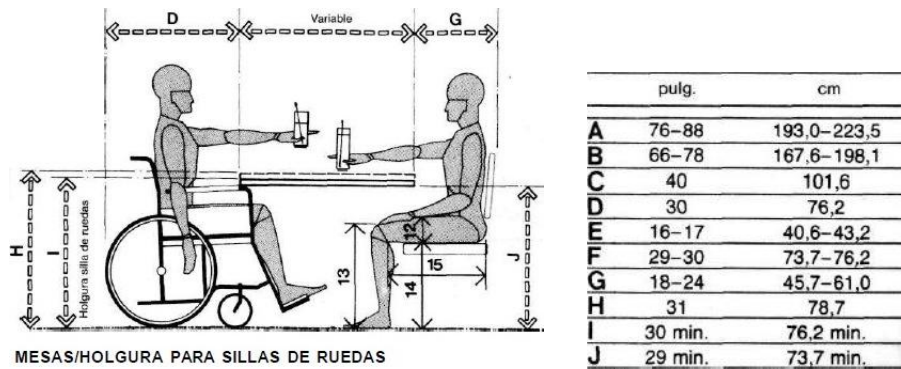
TAMAÑOS DE MESA/ANCHURA MÍNIMA CON PROFUNDIDADES MÍNIMA, MEDIA Y ÓPTIMA

Medidas de un corte vertical de una mesa para dos personas



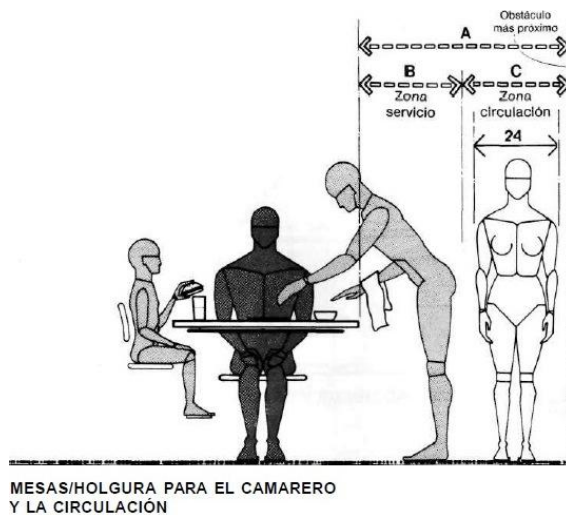
MESAS / PROFUNDIDAD MÍNIMA Y ÓPTIMA / HOGURAS VERTICALES

En el caso de que sea una persona de silla de ruedas

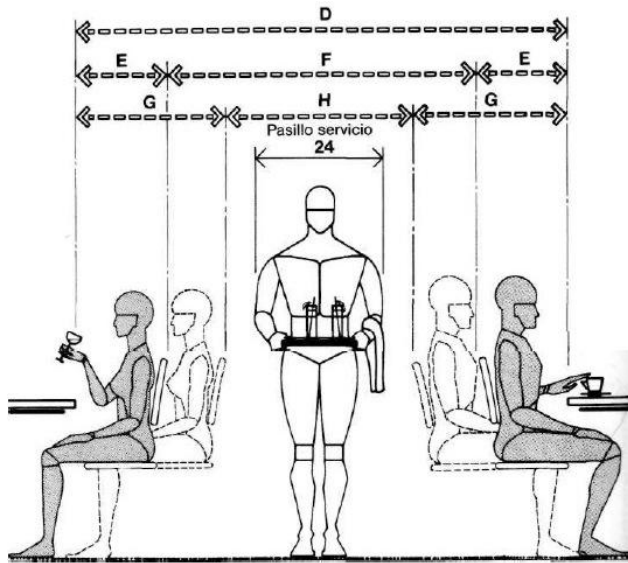


6.5. Circulación entre mesas

En los siguientes gráficos se puede ver la circulación para el camarero que está sirviendo y el espacio para que una persona circule por atrás.

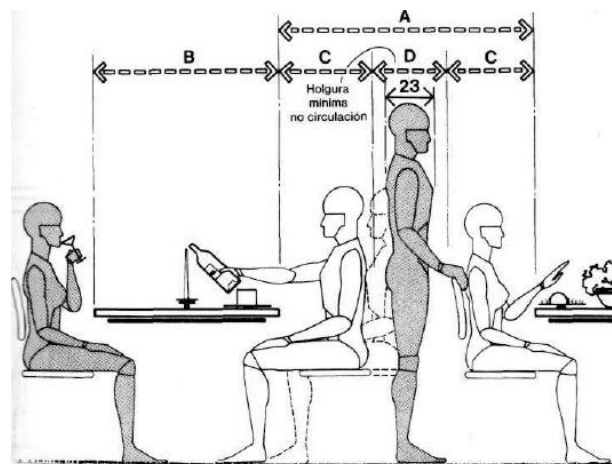


En el caso de que se necesite circulación entre dos mesas.

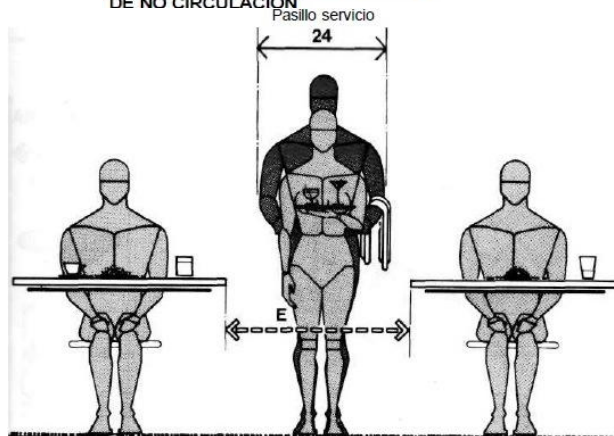


PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE SILLAS

	pulg.	cm
A	48	121,9
B	18	45,7
C	30	76,2
D	96-108	243,8-274,3
E	18-24	45,7-61,0
F	60	152,4
G	30-36	76,2-91,4
H	36	91,4

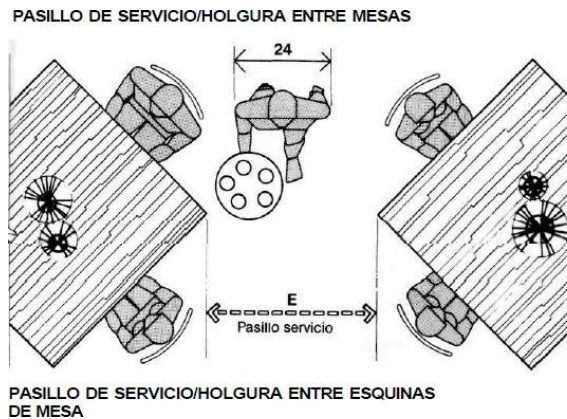


MESAS/HOLGURA MÍNIMA Y ZONAS DE NO CIRCULACIÓN



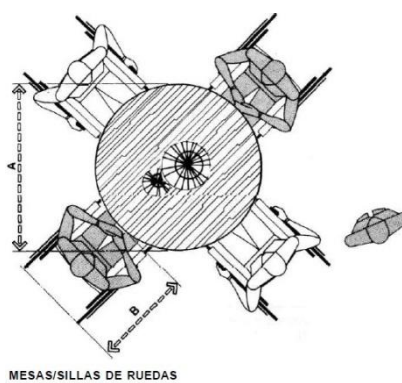
PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE MESAS

En los siguientes gráficos también se puede ver la circulación y al distribución de mesas. Se recomienda poner las mesas viradas, ya que de esa manera hay más espacio para que una persona circule y también para que haya el espacio suficiente si los clientes se quieren parar de la mesa.



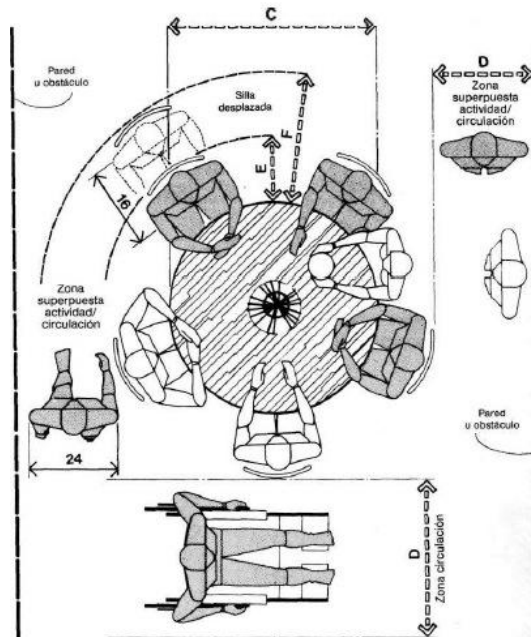
	pulg.	cm
A	54-66	137,2-167,6
B	30-40	76,2-101,6
C	18-24	45,7-61,0
D	18	45,7
E	36	91,4

Mesas redondas



Mesas redondas con el espacio suficiente de circulación para una persona.

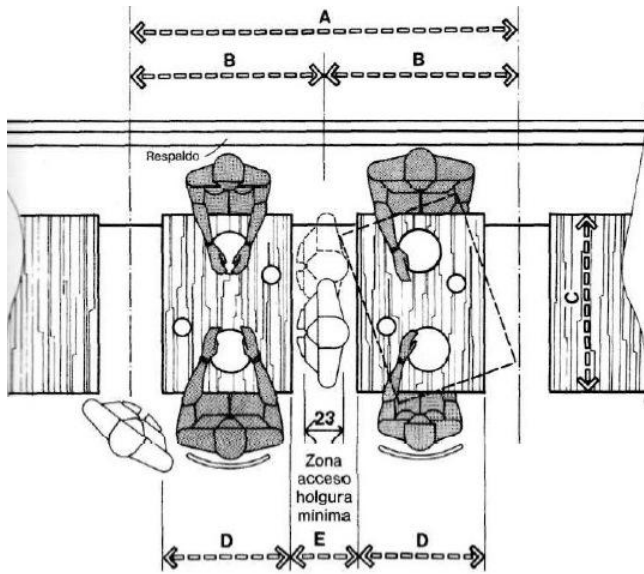
MESAS/SILLAS DE RUEDAS



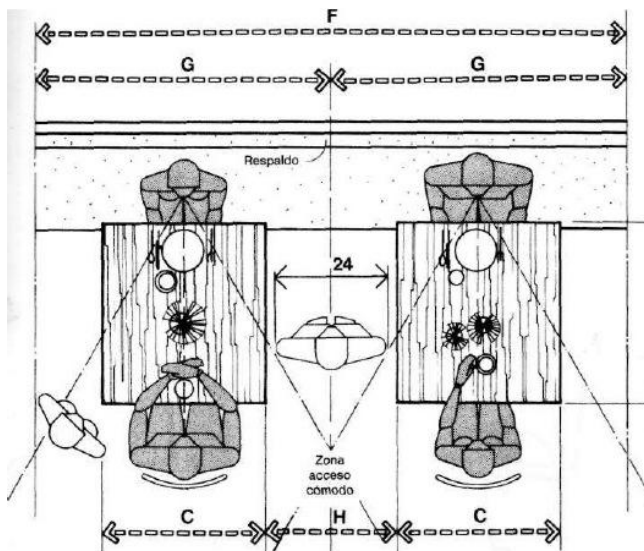
	pulg.	cm
A	48-54	121,9-137,2
B	24-30	61,0-76,2
C	48	121,9
D	36	91,4
E	18-24	45,7-61,0
F	30-36	76,2-91,4

Mesas de dos que tiene sillón apoyado a la pared.

Como se mencionó anteriormente, este tipo de mobiliario se utiliza para para ahorrar espacio en el área del restaurante, de esta forma se crea un sillón largo en la pared y las mesas se distribuyen como se ve en la foto y sillas movibles al otro lado.

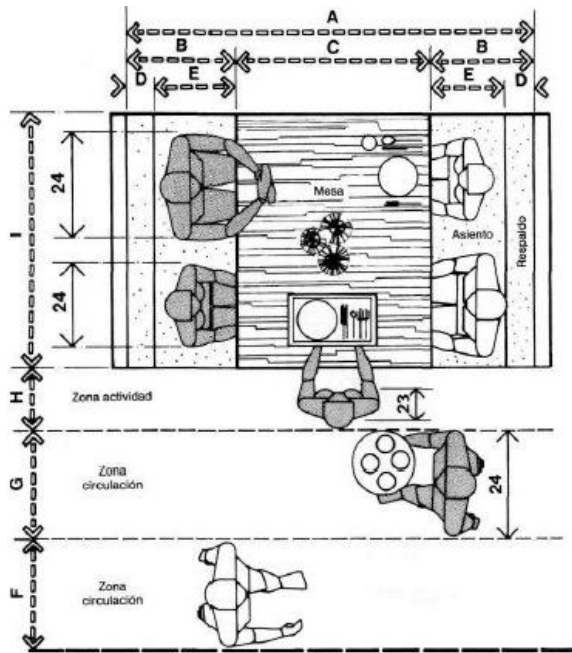


BANCO CORRIDO/HOLGURAS MÍNIMAS

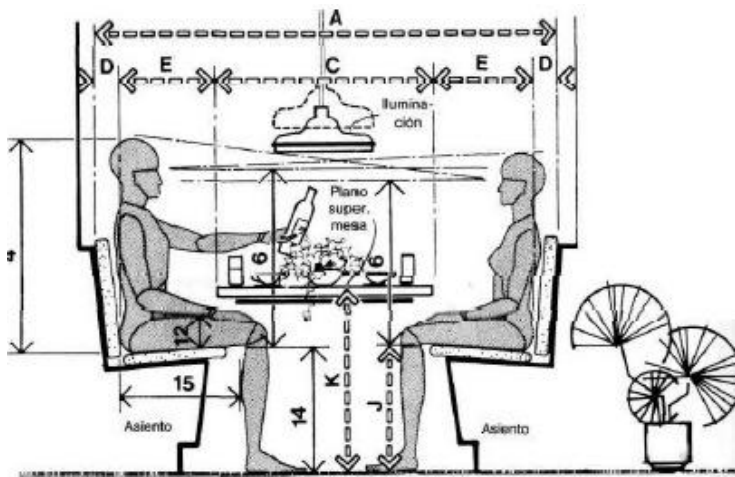


BANCO CORRIDO/HOLGURAS RECOMENDABLES PARA INTIMIDAD ACÚSTICA Y VISUAL

	pulg.	cm
A	72-76	182,9-193,0
B	36-38	91,4-96,5
C	30	76,2
D	24	61,0
E	12-14	30,5-35,6
F	108	274,3
G	54	137,2
H	24	61,0



HOLGURAS PARA MÓDULOS DE ASIENTOS Y CIRCULACIÓN



MÓDULOS DE ASIENTOS

	pulg.	cm
A	65-80	165,1-203,2
B	17,5-20	44,5-50,8
C	30-40	76,2-101,6
D	2-4	5,1-10,2
E	15,5-16	39,4-40,6
F	30	76,2
G	36	91,4
H	18	45,7
I	48-54	121,9-137,2
J	16-17	40,6-43,2
K	29-30	73,7-76,2

Iluminación General

La iluminación es uno de los puntos más importantes dentro de un restaurante ya que, depende del tipo de restaurante para el diseño de iluminación de éste. Si es un restaurante elegante, el tipo de iluminación es más relajada y que no cansa a la vista lo contrario que en un restaurante de comida rápida. La idea de esto es hacer que el cliente se sienta más como y se quede más tiempo consumiendo.

6.6. Iluminación General

Es la iluminación que se mantiene pareja a lo largo del restaurante y da un ambiente único y homogéneo.



Ej: bala AR111

Iluminación Directa: Es cuando se proyecta una luz más fuerte hacia algo en específico para causar impacto o atracción.



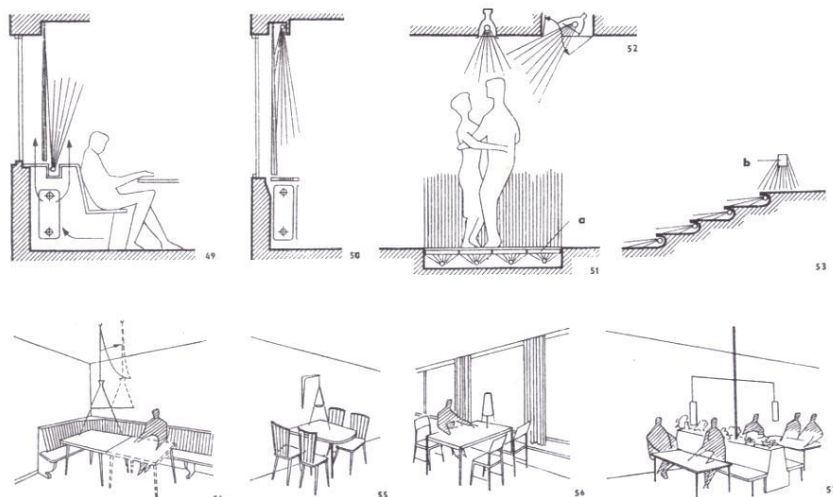
Ej: Bala halógena GZ10

Iluminación Indirecta: Es una iluminación más suave, se pueden utilizar para decorar una pared u objetos decorativos.

Ej: Tensoflex

Iluminación Difusa: Crea un ambiente más relajado y de bienvenida así como acogedor, por lo general se pone en la recepción o entrada al restaurante.

Ej: Mangeura de Led



6.7. Cromática General

Otro punto importante es la cromática, ya que al igual que la iluminación, la cromática tiene mucho que ver con el tipo de restaurante que es.

Colores Refractivos: Son los colores que hacen que refleje mucha luz, son muy utilizados cuando se tiene un espacio muy oscuro y sin mucha ventilación.

Colores Fuertes: Los colores primarios y fuertes son utilizados por lo general en restaurantes de comida rápida.

Colores Pasteles y claros: Se utilizan para crear una sensación de que un espacio parezca más grande y amplio sin necesariamente serlo.

Colores Cálidos: Se utilizan en locales y ambientes fríos para dar una sensación de frescura.

Colores Fríos: Se utilizan en locales y ambientes calientes para dar una sensación de calidez.

6.8. Materiales en General

Los materiales que se debe utilizar en un restaurante deben ser de alto rendimiento al igual que sean fácil de limpiar ya que es un lugar propenso a que se derramen líquidos.

Se recomienda utilizar materiales en el piso como porcelanato, baldosa, madera, cemento lisado, alfombra como decorativa, etc.

Es importante en un restaurante tener materiales que ayuden a la absorción de sonido emitido por la cocina al igual que por las personas. Para una mejor acústica es recomendado utilizar materiales como alfombras, gypsum y esponja.

COCINA

En la propuesta de mi hotel boutique quiero realizar 2 tipos de restaurantes para los huéspedes. De esta forma es necesario tener una cocina industrial la cual tenga el tamaño suficiente para poder abastecer a los dos restaurantes. Es importante mencionar que a pesar de que las comidas más importantes se hagan en la misma cocina, es necesario tener una cocina de apoyo para uno de los dos restaurantes, se puede conectar mediante un monta carga o escaleras de uso exclusivo para los meseros y chefs.

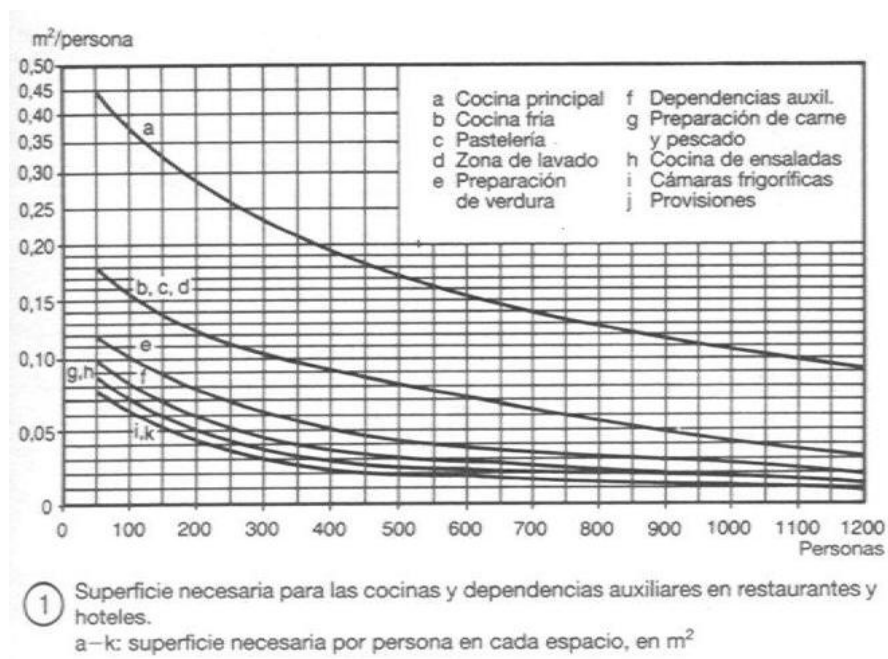
Dentro de un hotel uno de los espacios más importantes en cuanto al diseño y planificación espacial, es la cocina y las áreas gastronómicas. Depende del tamaño del hotel y de la cantidad de personas que se encuentran en éste para saber el espacio necesario que requieren estos espacios. Existen casos en donde los hoteles tienen diferentes restaurantes temáticos, de esta forma casi siempre se diseña una cocina industrial, que es la general l y la más importante pero también tiene el apoyo de otras cocinas auxiliares más pequeñas para estos restaurantes temáticos.

7. Cocina Industrial

La cocina industrial se divide en diferentes áreas, en donde cada una de ellas es importante que funcionen de la manera más práctica y eficiente. El tamaño de la cocina depende de la cantidad de mesas que se tienen que atender.

Tipo de Restaurante	Área de Cocina (m² por asiento)
Fino 80 asientos	0.9
Temático 30 asientos	0.7
Popular 100 asientos	0.6

Cafetería 140 asientos	0.4
---------------------------	-----



Como primer punto tenemos el ingreso de alimentos al establecimiento, el cual tiene que ser por una entrada alterna a las principales del hotel. Muchos de los proveedores vienen en camiones, de esta forma es importante que exista el acceso suficiente para un camión mediano. Esta entrada debe situarse de tal forma que queden excluidas las posibilidades de molestia para la sección de hospedaje en cuanto a olores y ruidos.

Debe haber una báscula cerca del ingreso de los camiones para pesar los productos. También es importante que haya una pequeña oficina para el encargado de la administración y el inventario de todos los productos que entren a la cocina. Es importante que el camino de acceso para la entrada de los repartidores sea corto y debe evitarse hasta donde sea posible, que este proyecto tenga contacto alguno con otras secciones del establecimiento.

Después del ingreso de alimentos, se dividen a las diferentes áreas de almacenaje.

- Bodegas de víveres

La necesidad de mantener productos en continua e inmediata disponibilidad, el comprar al por mayor para disminuir costos es lo que hace que los hoteles tengan bodegas para los productos.

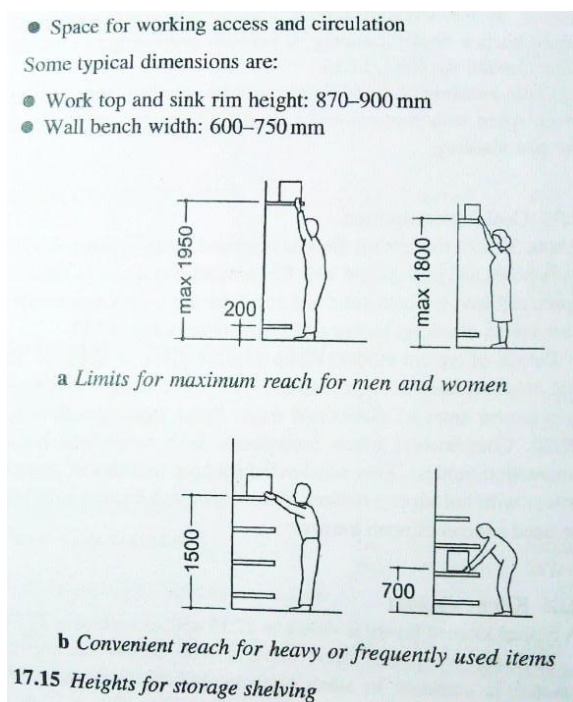
Los productos deben ser almacenadas de acuerdo con sus cualidades, individualmente o por grupos. En cada bodega se requiere de clima, ventilación y luz para evitar que se dañen los productos.

Clasificación de víveres por grupos	Requisitos para los locales de almacenamiento
Productos Secos (Arroz, sémola, harina, pastas, azúcar, especias, etc)	Bodegas secas, libres de polvo, ventilables; con dotación de estantes y armarios. Cajones deslizables, balanza, escalera pequeña y una mesa de apoyo. Es importante que los armarios sean piso techo, para que no haya una acumulación de polvo.
Conservas (Frutas, legumbres, confituras, miel, pescado, hongos, etc.)	Bodegas secas, que tengan la suficiente ventilación. Armarios con anaqueles y almacenamiento en frío.
Papas	Bodegas oscuras, frías, ventilables y secas; deben equiparse con estantes perfectamente visibles para control de calidad, deben haber pallets en el suelo y balanza. Un pallet

	mide:
Verduras de follaje y legumbres frescas	Bodegas oscuras, frías, secas o semihúmedo. Estanterías, balanza, utensilios de trabajo y lavadero.
Productos lácteos	Cuarto de refrigeración cerrado, con estantes.
Pescado, Carne y Ave	Cuarto de refrigeración separado, con cuarto de congelación o cajas congeladoras.
Vinos y licores	Tienen que estar situados en cuartos oscuros, que tengan las paredes y pisos fríos o también se puede instalar un aparato de clima artificial.

En el caso de poner estanterías en las bodegas, las medidas deben ser:

- De repisa a repisa debe haber 50cm.
- La repisa más alta no debe ser más de 1.80m y la más baja no debe estar a menos de 20 cm de alto.



Los pallets tienen una medida de: 800cm x 1000cm o 1000 x 1200cm aproximadamente.

Después del almacenaje viene el área de preparación de alimentos, en donde se divide en diferentes áreas, ya que, no se puede mezclar ciertos productos el momento de cocinar. Las áreas de preparación se dividen casi siempre en:

- Área de preparación de alimentos calientes tiene: fogones, campana extractora, grupos de cocción rápida, aparato automático de cocción, olla de vapor, olla de presión, horno para asar, freidora, aparato para descongelar.
- Área de preparación de alimentos fríos: equipamiento de nevera, armario frigorífico, diferentes máquinas para cortar pan, embutidos, carnes, quesos, trituradora, tablas para cortar y debe contar un espacio suficiente para una superficie auxiliar
- Área de pastelería: área de preparación, hornos, batidoras, nevera.

Cada una de estas áreas debe constar con un espacio de preparación, cocción y realización de platos. Deben tener todas las herramientas necesarias de preparación, basculas de piso y de mesa, la cantidad suficiente de contactos eléctricos para las máquinas, fregaderos, mesones, estanterías, ventiladores, desagües, etc.

Después del área de preparación, se tiene el área de salida de platos hacia los comensales, el cual no debe tener contacto con los clientes, sino solo el mesero que recoge los platos, es importante mencionar que el mesero no puede entrar a la cocina sino solo recoger de un área externa.

Por otro lado, existe el área para dejar los platos usados para lavarlos. Es importante que no sea cercana a la salida de platos nuevos debido a seguridad y limpieza. Existe un espacio para el lavado de ollas y otro para el lavado de vajillas. Los lavaderos son mucho más profundos que los comunes, tienen una profundidad de 40 cm aproximadamente.

Se tiene el área de vajilla el cual debe estar cerca de las áreas de preparación para fácil acceso.

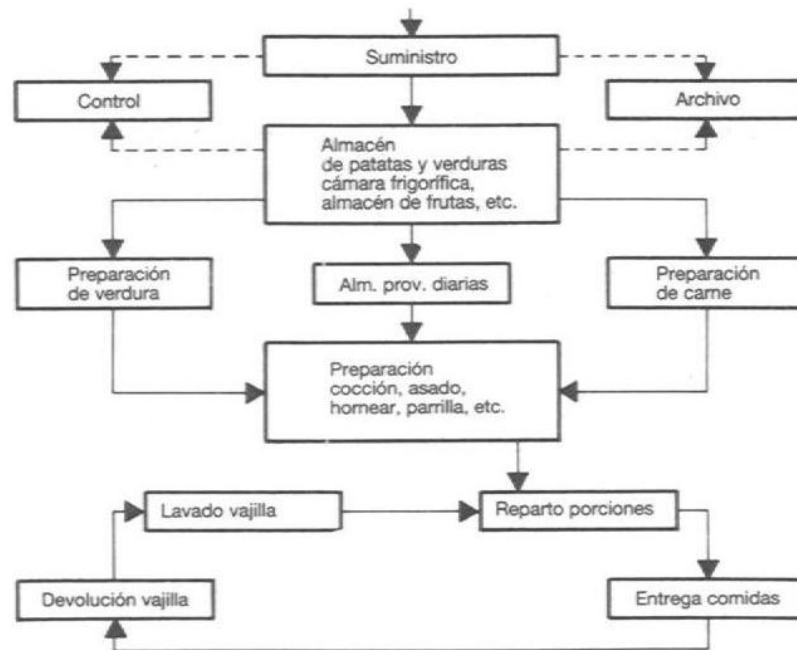
Es necesario que haya un espacio de basura, el cual debe estar lejos del área de preparación de alimentos.

También es necesario que haya una oficina para el chef.

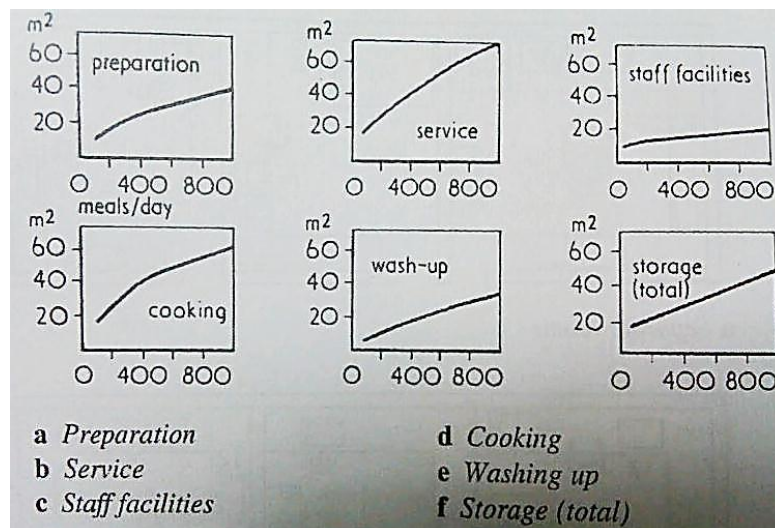
Es importante mencionar que dentro de la cocina puede haber un área de baños y vestidores cerca de la cocina pero no debe tener ningún tipo de conexión directa al área de la cocina.

Es importante que haya montacargas debido a que se debe tener conexión en el caso de que haya otras cocinas auxiliares o áreas del hotel.

Organigrama de una cocina industrial



Espacio requerido para diferentes funciones de la cocina



Datos importantes dentro de la planificación de una cocina industrial

- Para el acondicionamiento de aire en estos locales, deben considerarse, además de las temperaturas que se originan en las cocinas, la producción

de vapores y emanaciones grasosas, a fin de instalar los dispositivos y equipos adecuados.

- Todos los sitios de trabajo requieren una buena iluminación (hasta donde sea luz natural). Para el alumbrado artificial, deben utilizar luz fluorescente.
- Tanto pisos como techos tienen que llevar acabado con recubrimiento de materiales fáciles de limpiar y resistentes. Los pisos tienen que recibir un recubrimiento adicional de algún material de aislamiento térmico y con rejillas de desagüe cada cierto tramo por temas de limpieza.
- Los muebles NO deben tocar el piso por temas de limpieza y para evitar plagas.
- Todos los aparatos y muebles de montaje dijo, tiene que llevar juntas herméticas y limpias en las partes que quedan en contacto con las paredes, con los techos o con los pisos. Para el diseño y construcción de los muebles y aparatos es necesario tomar en cuenta ciertos factores como: - El material, el cual tiene que ser fuerte, sumamente resistente al maltrato y a los cambios de temperatura. Debe tener superficie lisa para facilidad al cocinar y limpieza. Los cantos y juntas a escuadra tiene que ser curvas, evitando puntas filosas. Los colores se seleccionarán en tonos agradables para los efectos psicológicos, ya que, al poner colores fuertes pueden cansar la vista y afecta a las personas. El material que más se utiliza debido a que tiene todas estas características es el acero inoxidable.
- En la planificación de las cocinas, no debe perderse de vista el hecho de que todos los puestos de trabajo están ligados, de esta forma tiene que

haber el suficiente espacio de circulación y a la vez que pueda trabajar una persona.

7.1. Ventilación y Extracción

Es necesario tener buenas campanas de extracción sobre las cocinas para extraer todo vapores de aceites, grasa y elementos volátiles desprendidos al cocinar.

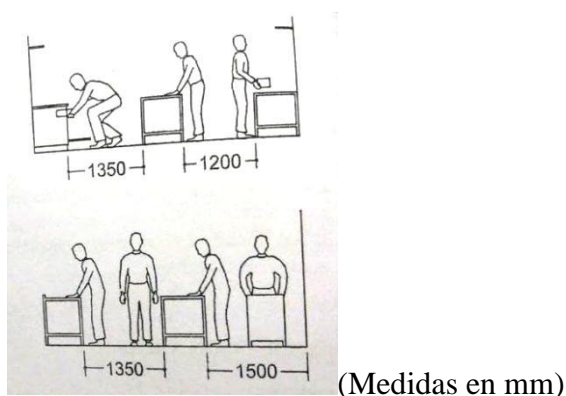
Las campanas deben estar situadas lo más cerca posible del foco contaminante ya que si esta se pone a más distancia su eficacia disminuye

Las campanas deben tener un filtro para retener el contaminante y cuando aquel esté sucio debe limpiarse.

Como una norma de una cocina industrial, la renovación del aire debe ser de 15-20 veces el volumen de la cocina.

Las aberturas de ventilación deben estar en buenas condiciones y libres de obstáculos.

7.2. Espacio mínimo entre equipo de trabajo y circulación



- No debe haber barrederas, por temas de limpieza.

- La anchura mínima de los pasillos de trabajo va de 0,90-1,20m de los pasillos auxiliares de circulación.

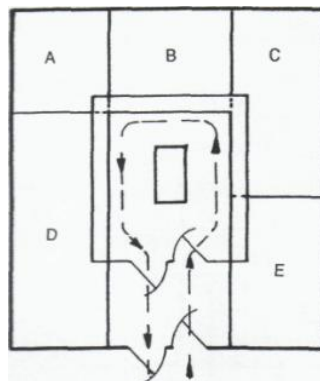
7.3. Tipos de cocinas

7.3.1. Cocinas Cuadradas

Una cocina cuadrada tiene como objetivo tener todas las mesas de apoyo y de preparación de platos en el centro de la cocina y todos los muebles de cocina y cuartos fríos así como cocina caliente se encuentran a los lados apegados a la pared. De esta forma existe una circulación interna en forma circular más fácil y de fácil acceso. A continuación un ejemplo:

- A: vegetales
- B: comidas calientes
- C: ensaladas y carnes
- D: Bebidas, pan y postres
- E: Platos limpios F: Platos Sucios

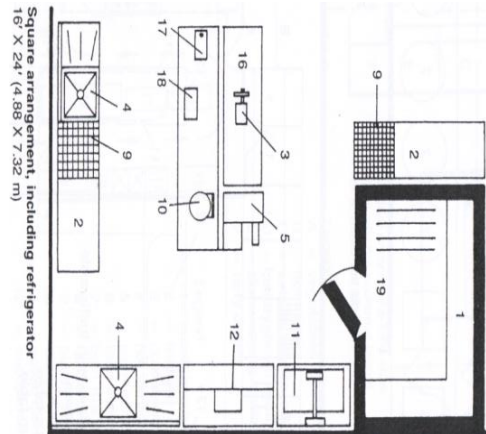
A continuación un gráfico de una cocina cuadrada:



3.1.2. Cocinas Rectangulares

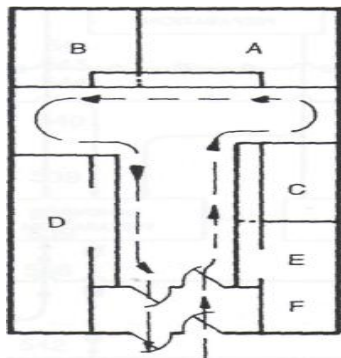
Una cocina Rectangular en forma de T tiene una circulación más abierta en la cual el mesero tiene una ruta definida de entrada a la cocina y de salida de la cocina con los platos listos. A continuación un ejemplo:

- 1: Repisas
- 3: Tabla de picar
- 4: Lavaplatos
- 6: Refrigerador
- 10: Balanza
- 11: Área de pescados
- 12: Preparación de pescado
- 16: Mesón de trabajo
- 17: Licuadora
- 19: Área de refrigeración de carne



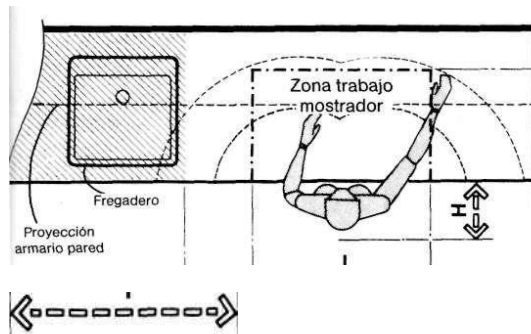
3.2.2. Cocinas en Forma de T

A continuación un gráfico de la distribución de una cocina en forma de T:

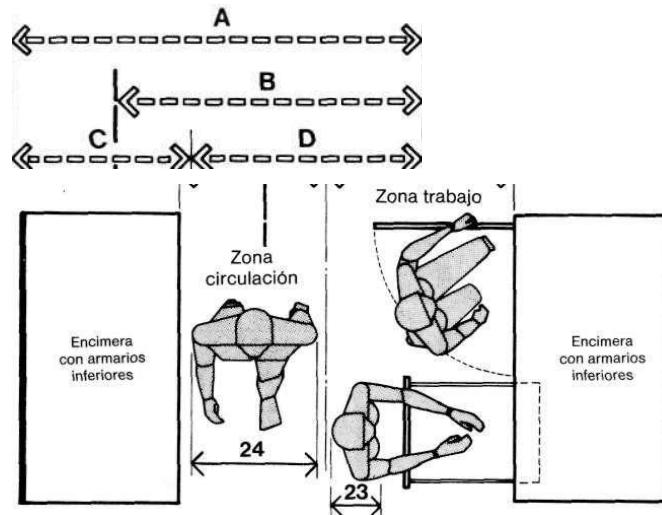


3.2.3. Medidas Básicas de espacios de trabajo

Espacio básico de trabajo de una persona



Me	4
dimda H	5cm
Me	9
dimda I	1cm



	pulg.	cm
A	60-66	152,4-167,6
B	48 min.	121,9 min.
C	24-30	61,0-76,2
D	36	91,4
E	48	121,9
F	12-13	30,5-33,0
G	76 max.	193,0 max.
H	72 max.	182,9 max.
I	59	149,9
J	25.5	64,8
K	24-26	61,0-66,0
L	15 min.	38,1 min.
M	18	45,7
N	35-36	88,9-91,4
O	69 max.	175,3 max.

3.2.4. Materiales

Los materiales deben ser fáciles de limpiar y un fácil mantenimiento.

El acero inoxidable es el material principal para todos los muebles dentro de una cocina industrial. El acero inoxidable es un material muy resistente y fácil de limpiar haciéndole muy higiénico, excelente para una cocina.

En cuanto al piso puede ser de vinil o cemento lisado debido a que son antideslizantes y fáciles de limpiar.

Los materiales de las paredes deben ser fáciles de limpiar, estas deben ser lisas, es decir, sin ningún tipo de acabado.

BARES

Es importante que los bares tengan aislamiento acústico ya que, muchas veces éstos proporcionan música en vivo.

En cuanto al area de cocina, ésta puede ser una cocina de apoyo si esta muy lejos el lugar de la cocina industrial.

Es necesario que haya dos areas divididas en fumadores y no fumadores.

8. Areas

Sala de espera

Salas Lounge

Bar

Cocina de apoyo

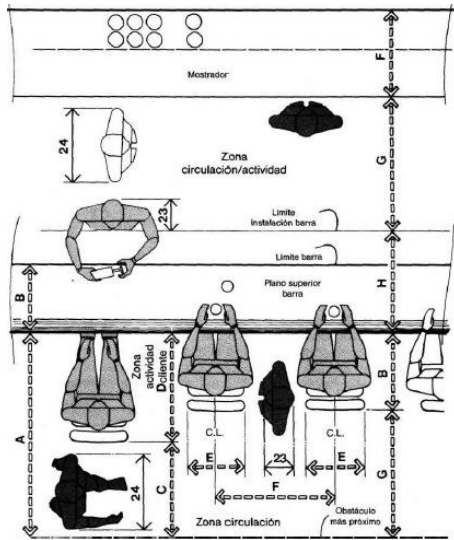
Baños publicos

8.1. Caraterísticas

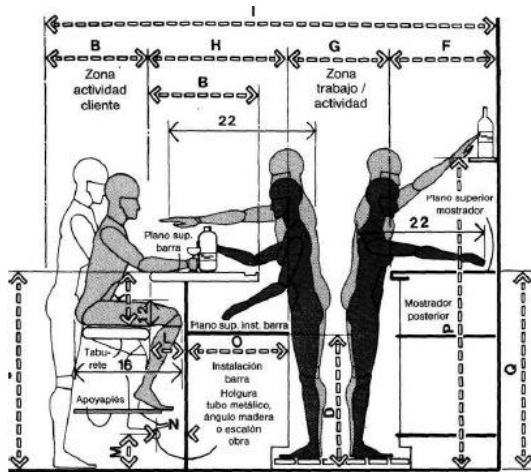
- Puede haber el servicio de mesa o autoservicio.
- Por lo general, en los bares la gente tiende a quedarse varias horas, por lo cual es importante que el mobiliario sea comodo y acogedor para el cliente.
- La comida suele ser sencilla, que no se necesita mucho espacio ni dificultad de preparacion. Ej: picaditas, sandwiches, tapas, etc.

8.2. Mobliario

Como se mencionó anteriormente debe ser un mobiliario cómodo y facil de limpiar. Debe estar hecho de materiabes durables.

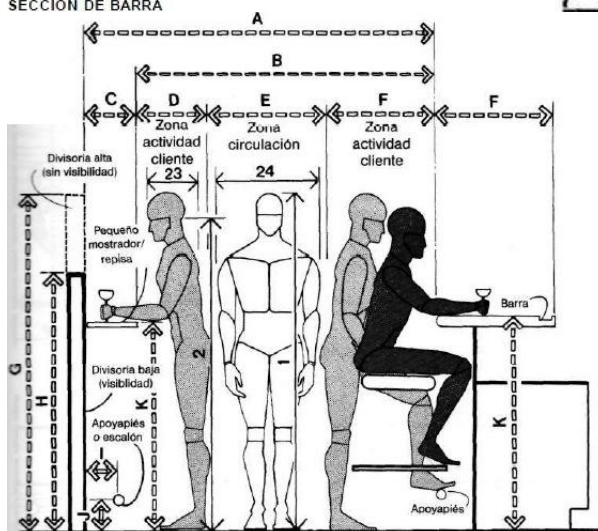


BARRA Y MOSTRADOR POSTERIOR

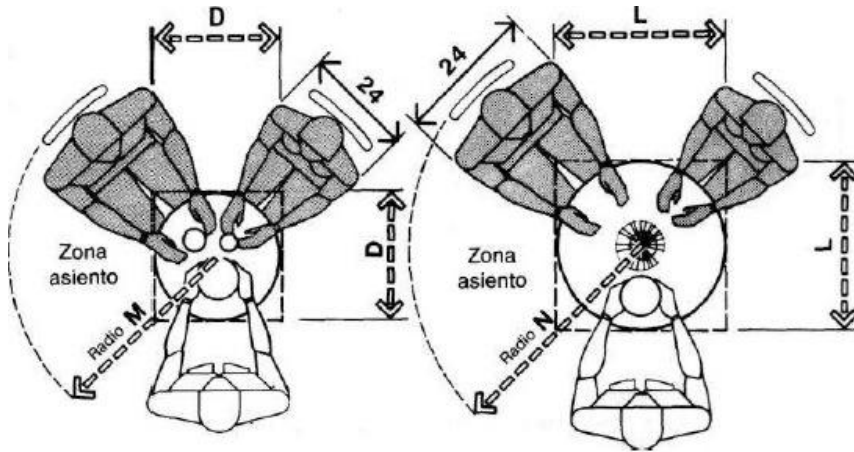


SECCIÓN DE BARRA

	pulg.	cm
A	54	137,2
B	18-24	45,7-61,0
C	24	61,0
D	30	76,2
E	16-18	40,6-45,7
F	24-30	61,0-76,2
G	30-36	76,2-91,4
H	28-38	71,1-96,5
I	100-128	254,0-325,1
J	42-45	106,7-114,3
K	11-12	27,9-30,5
L	6-7	15,2-17,8
M	7-9	17,8-22,9
N	6-9	15,2-22,9
O	22-26	55,9-66,0
P	60-69	152,4-175,3
Q	36-42	91,4-106,7

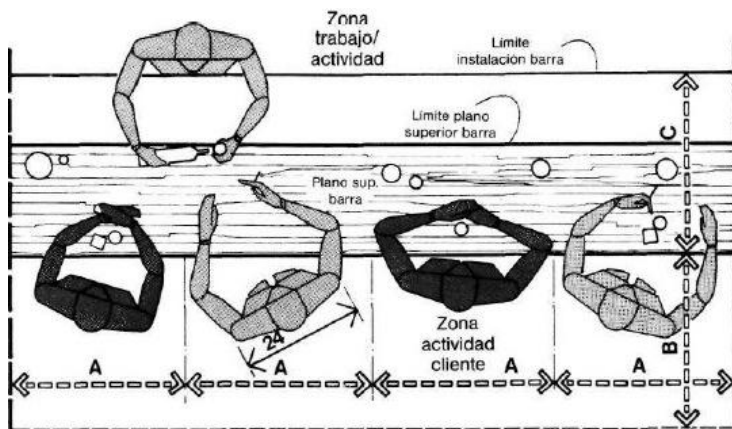


BARES/HOLGURA ZONA PÚBLICO

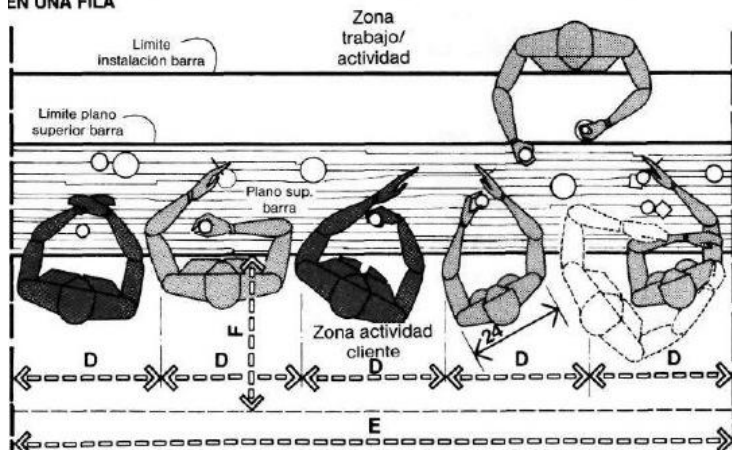


MESAS DE COCKTAIL/DOS PLAZAS

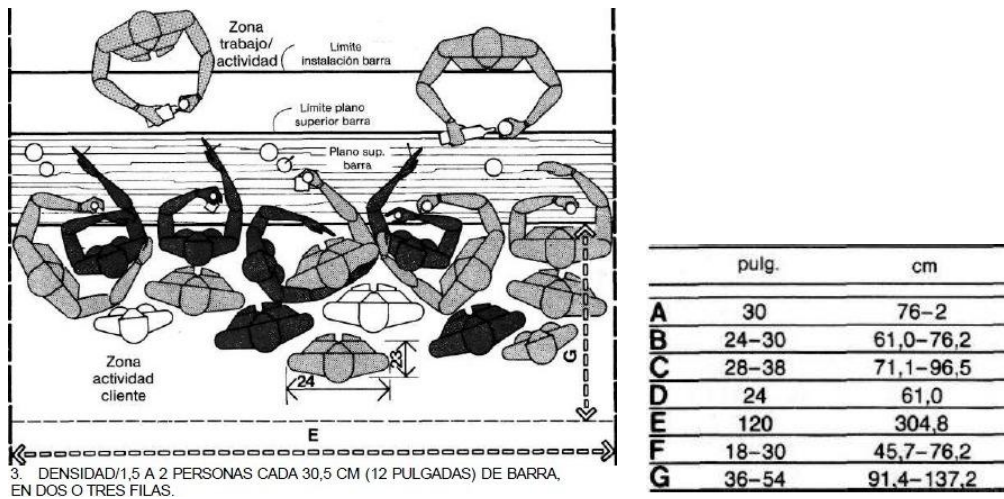
	pulg.	cm
A	76-84	193,0-213,4
B	66-72	167,6-182,9
C	10-12	25,4-30,5
D	18	45,7
E	30	76,2
F	18-24	45,7-61,0
G	76	193,0
H	54-56	137,2-142,2
I	6-9	15,2-22,9
J	7-9	17,8-22,9
K	42-45	106,7-114,3
L	24	61,0
M	29-33	73,7-83,8
N	32-36	81,3-91,4



1. DENSIDAD/0,4 PERSONAS CADA 30,5 CM (12 PULGADAS) DE BARRA, EN UNA FILA



2. DENSIDAD/0,5 A 0,7 PERSONAS CADA 30,5 CM (12 PULGADAS) DE BARRA, EN UNA FILA

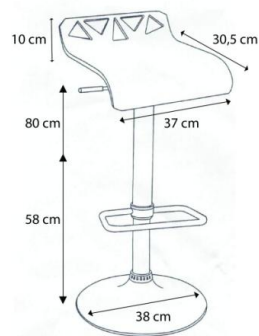


8.3. Medidas Generales

Espacio de circulación de un camarero es de 75cm.

El asiento del bar será de 30cm con separación de 61cm

A continuación las medidas de una silla de bar alta:



Se aconseja una separación entre asientos de 70 cm

A continuación ejemplos de distribución y medidas ideales para un bar

8.4. Calificación de un Bar

A continuación los diferentes tipos de bares: existen bares de tapas, bar de un hotel, Piano bar, bares de copas y bares de discotecas así como bares dentro de restaurantes.

Todos estos varen tienen diferentes tipos de servicio, tipo de oferta, tipo de clientela, categoría, etc.

8.5. Acústica

Los bares por lo general son lugares de reunión donde existe un alto nivel de ruido, dado por los usuarios, música o música en vivo.

Para controlar el ruido, lo ideal es aislar cada zona o área por separado, para que así se encapsule el sonido.

La transmisión del sonido se da en las paredes, techos y puertas de la localidad por lo cual se recomienda recubrir estas áreas con materiales que absorban el sonido.

8.6. Materiales Acústicos

Cielos falsos: los materiales e instalaciones de cielos rasos para mejorar la acústica deben encontrarse a una mayor separación de la losa para que esta atrape el sonido en la mitad. Cuando existe una mayor separación de ambos techos, existe una mejor absorción del ruido.

Pisos: Se utilizan materiales como la alfombra o materiales con base porosa de fibra vegetal o poliéster.

Cortinas y telas de manteles: Las cortinas mientras más separadas se encuentran de la pared, absorben más sonido.

Paredes: Cuando se recubre una pared, esto ayuda a absorber más el ruido. Los materiales que se pueden usar como recubrimiento de paredes y columnas son: Fibras minerales, Corcho, Espuma de poliuretano, yeso, gypsum y textiles.

SPA Y ÁREAS HÚMEDAS

9. Áreas Húmedas

En mi propuesta quiero hacer un spa para hombres y mujeres, en donde puedan acceder a varios tipos de masajes, tanto faciales como corporales. Por otro lado, quiero que haya una piscina tapada debido a que el clima varía mucho en la ciudad de Quito y debido a que los alrededores de la parte de atrás del hotel no es muy lindo, de esta forma pienso que hacer una piscina tapada es la solución para estos problemas y más que nada quisiera ofrecer algo diferente; hacer un diseño diferente, jugar con la iluminación, los pisos y los techos falsos para hacer un lugar agradable y diferente a lo que normalmente los hoteles tienen. Por otro lado habrá área de turco, sauna, área de bronceado y una peluquería que podrán utilizar tanto mujeres como hombres. Todas estas áreas serán de uso exclusivo de los huéspedes, de esta forma, nadie que no esté hospedado en el hotel puede utilizar estas áreas.

9.1. Piscinas

Quiero hacer una piscina, la cual tenga dos profundidades.

Existen varios tamaños y profundidades de piscinas. Puede ir desde 1 m a 1.80 m de profundidad.

9.1.1. Medidas de Piscinas

En el caso de un hotel, las medidas pueden ir desde 32 a 50m².

9.1.2. Medidas más habituales:

8 x 4 m

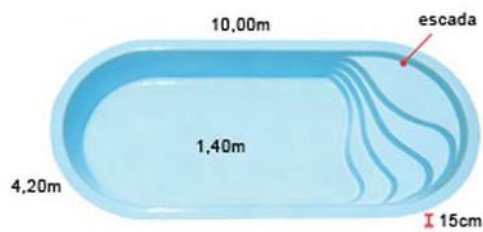
10 x 5 m

12 x 6 m

16 x 8 m

20 x 10 m

Ejemplos de piscinas:



Profundidad: 1.40m

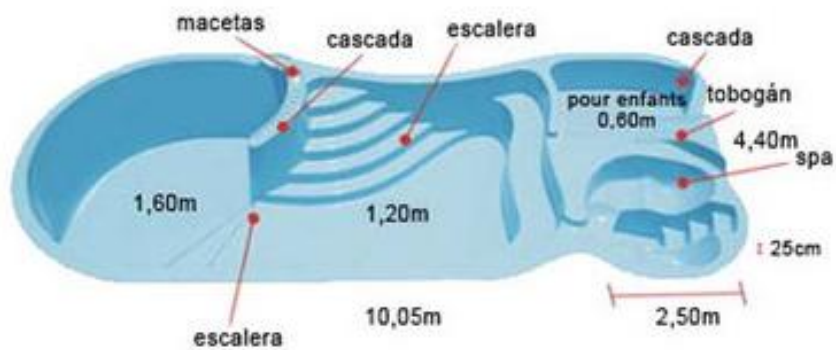
Profundidad: 1.40m

Largo: 8m

Largo: 10m

Ancho: 3.50m

Ancho: 4.20m



Profundidad: 1.20m y 1.60m

Largo: 10m

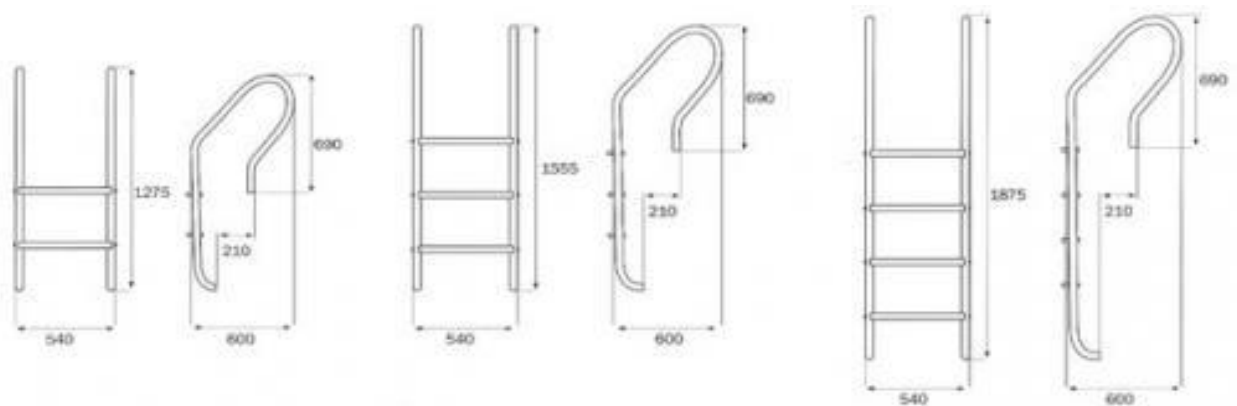
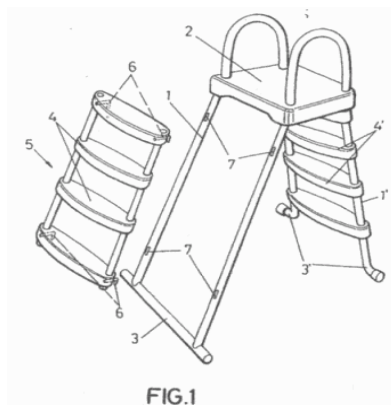
Ancho: 4.40m

9.1.3. Elementos de piscina

En cuanto a los elementos de escaleras, cobertores, iluminación, materiales de piso quiero que éstos sean de la mejor calidad y modernos que hay actualmente en el mercado.

9.1.4. Escaleras Laterales

Las escaleras laterales están dentro de una piscina y sirven como apoyo para la persona que quiere entrar o salir de la piscina. Son principalmente de acero inoxidable y consisten de 4 a 5 huellas y contrahuellas.



9.1.5. Cobertizos

Al ser un hotel boutique, quiero que el cobertizo sea eléctrico y que no se note mucho espacialmente. Estos cobertizos vienen de la medida que uno quiere y se utiliza para tapar la piscina y que no entre basura y se mantenga caliente el agua.



9.1.6. Enrollador de Cobertizo

Facilita el proceso de colocar y remover el cobertizo. Puede ser manual o eléctrico removible a los extremos de la Piscina. La estructura del enrollador del cobertizo es de acero inoxidable ya que, tiene que soportar mucho peso.

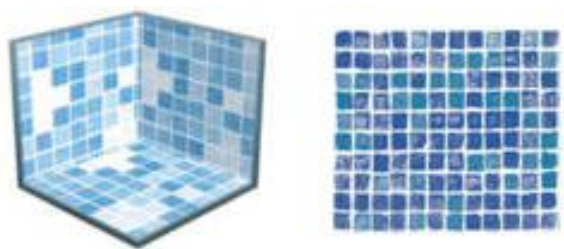
9.1.7. Iluminación Interna

En cuanto a la iluminación de una piscina es recomendable utilizar luz blanca LED de máximo 20W con un ángulo de proyección de 45 a 5 grados, ya que de esta manera, el agua de la piscina se ve más limpia y cristalina.



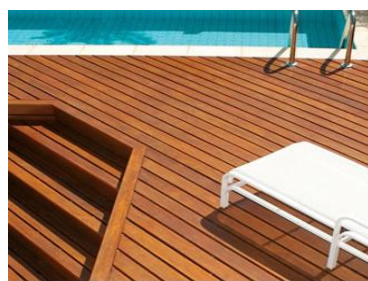
9.1.8. Materiales

Revestimiento: Existen varios tipos de piso para piscina, pero se recomienda utilizar mosaicos, cerámicas o baldosas resistentes al agua y al uso así como también deben ser de un color claro para que la piscina se vea siempre limpia y clara.



Piso exterior de la piscina: Puede ser el grano lavado, que esta constituido con piedras de rio y el mortero, el cual es una mezcla de cemento, arena y agua. Es antideslizante.

También puede ser la madera DEC o PVC, el cual es antideslizante.



9.2. Sauna

En cuanto a sauna y turco quiero que estén el área de la piscina, en donde la gente tenga la posibilidad de usar estos tres elementos en el mismo lugar.

Existen diferentes medidas de cuartos de sauna.

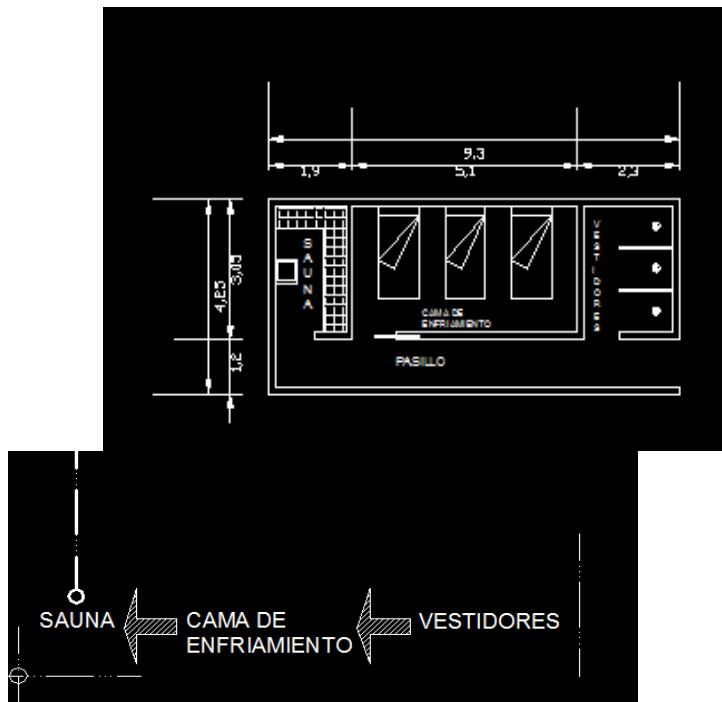
De 2 personas: 1.20m x 1.20m

De 5 a 7 personas: 2.50 x 2.50m

De 14 a 16 personas: 4m x 2.50m

En el caso de hoteles se recomienda destinar un espacio de 4 x 9m en donde entraría cómodamente de 5 a 10 personas.

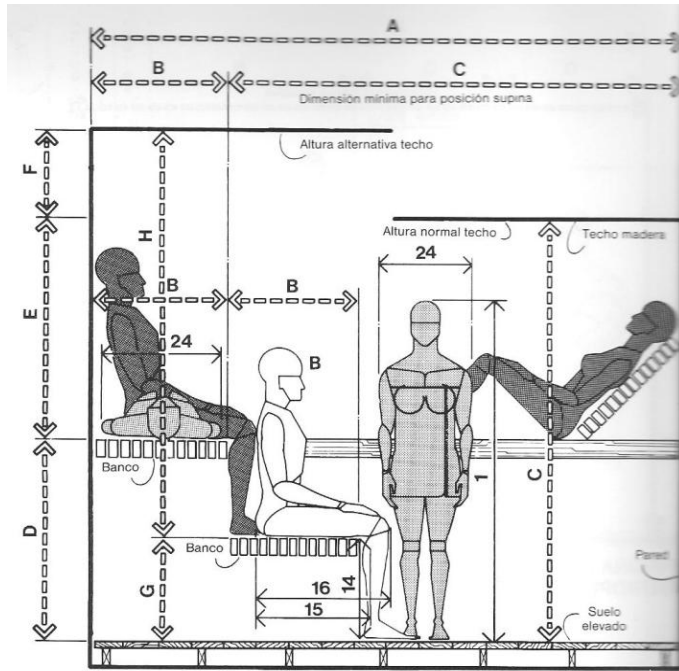
Es necesario un cuarto de enfriamiento cerca del sauna ya que, si no existe puede haber problemas con enfriamientos muy repentinos, lo que causa problemas de salud.



9.2.1. Materiales del Sauna

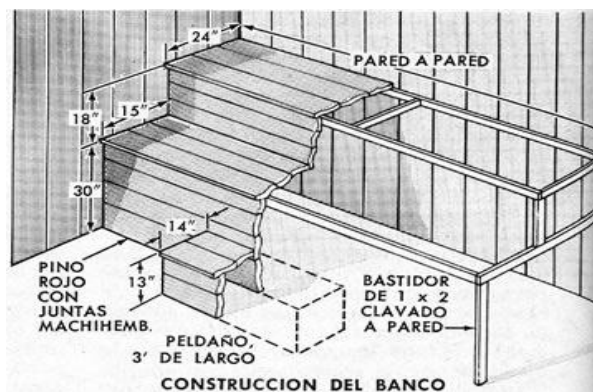
Por lo general los saunas son hechos bajo tablas de pino, ya que, este tipo de madera es altamente resistente a temperaturas altas y es acogedor para los usuarios.

Tanto pisos, paredes y techo son de este material. Casi siempre se hacen unas gradas altas para que las personas se sienten en diferentes alturas y son hechas del mismo material. La puerta consiste en un armazon que se cubre con esta madera el lado que da hacia adentro. Se debe utilizar una manija de madera para cerrar la puerta, porque cualquiera hecha de metal se calentaría demasiado.



SECCIÓN DE SAUNA

	pulg.	cm
A	108	274,3
B	24	61,0
C	84	213,4
D	36-40	91,4-101,6
E	44-48	111,8-121,9
F	12-14	30,5-35,6
G	18-20	45,7-50,8
H	78 min.	198,1 min.
I	56-64	142,2-162,6
J	12-15	30,5-38,1
K	42-48	106,7-121,9
L	12-18	30,5-45,7
M	30	76,2
N	14-16	35,6-40,6
O	4-6	10,2-15,2
P	14-17	35,6-43,2
Q	60-72	152,4-182,9



9.3. Turco

El turco es lo contrario del sauna, éste genera vapor y es un ambiente completamente húmedo, de esta forma es necesario otro tipo de materiales.

Tanto piso, paredes como techo están revestidos de baldosa que soporta altas temperaturas y que son durables.

Es necesario instalar pequeñas duchas de teléfono en el caso de que los usuarios se quieran refrescar.

La puerta puede ser de vidrio.

Las medidas pueden ser muy parecidas a las del sauna y es de igual manera con gradas altas de diferentes niveles.

9.3.1. Hidromasaje

Dentro de mi propuesta también quiero incluir dos hidromasajes en la parte de los vestidores, lockers, etc para hombres y mujeres por separado.

Existen diferentes medidas y diferentes tipos de hidromasajes ya que, hay para el exterior como el interior.

El envoltente del hidromasaje puede ser de cemento visto, madera o baldosa.



Para una persona:

- Profundidad: puede ser desde los 0.55m hasta 0.70m
- Ancho: 0.75m hasta 1.20m
- Largo: 1.43 a 180m

**Para dos personas:**

- Profundidad: 0.70m
- Ancho: 0.95m hasta 1.80m
- Largo: 1.43 a 180m

**Para cuatro personas:**

- Profundidad: 1.00m
- Ancho: 1.80m hasta 1.90m
- Largo: 1.90m



Para seis personas:

- Profundidad:1.00m
- Ancho:2.20m
- Largo:2.20m



9.4. Spa

Dentro de mi propuesta de hotel boutique, uno de los servicios más importantes es el brindar un spa lujoso, en un ambiente cálido pero a la vez moderno, en donde la persona se sienta relajada y disfrute de sus tratamientos. Esta área será de uso exclusivo de los huéspedes. Tanto mujeres como hombres podrán utilizar este espacio y tendrán el acceso a diferentes tratamientos como:

Masajes corporales

Masajes faciales

Terapias de relajación

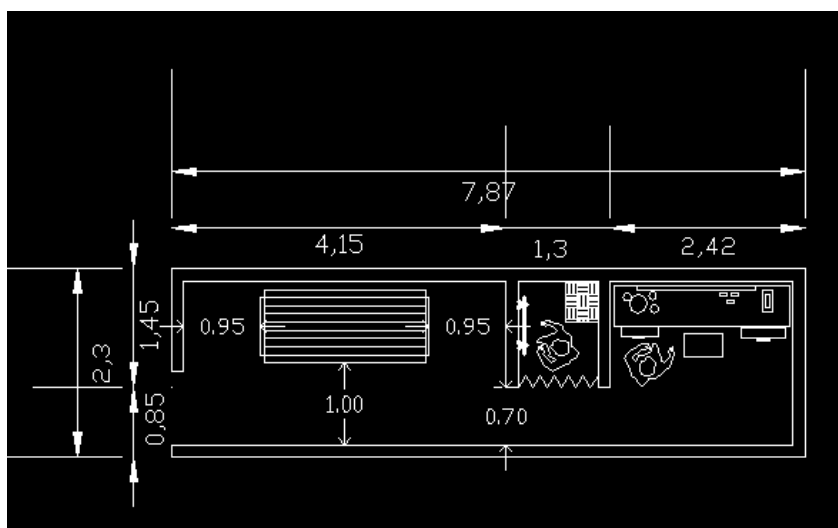
Limpieza de cara

9.4.1. Área de Bronceado

Existirá un área de bronceado en el caso de que los huéspedes quieran usar.

Para el área de bronceado es necesario tomar en cuenta ciertas áreas como un vestidor, la cámara de bronceado y una ducha.

Medidas: El equipo de bronceado mide: 0.95 m x 2.00m



9.4.2. Área de Masajes

El área de masajes es uno de los puntos más importantes dentro de un spa, de esta forma tiene que ser un lugar cálido y relajante para que el cliente se sienta cómodo.

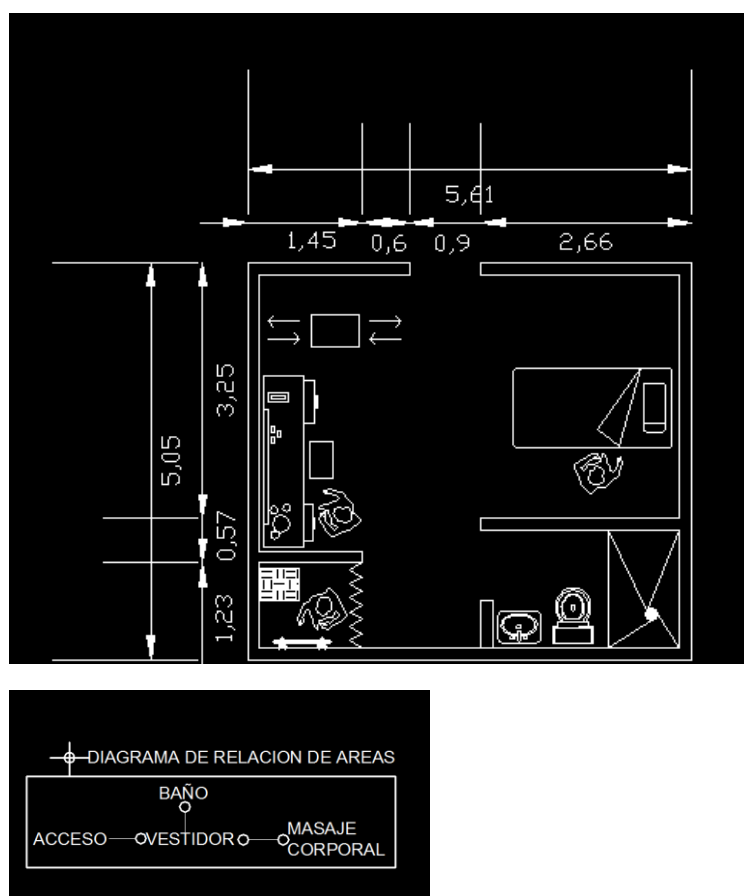
Para brindar esa sensación de relajación se recomienda utilizar mucho utilizar elementos naturales como plantas, flores, agua, etc.

En cuanto a los colores deben ser neutros que brinden tranquilidad a los clientes, no se debe usar colores llamativos.

En cuanto a la iluminación, es necesario usar luz cálida, de esta forma se recomienda luz incandescente. Muchas veces se utilizan velas para iluminar un lugar.

El piso debe ser antideslizante y de igual forma de colores neutros, fáciles de limpiar, un ejemplo puede ser el porcelantato.

Cuarto de masaje: Es necesario que tenga la camilla, una ducha, cambiador y espacio de apoyo.



9.4.3. Vestuarios y Guardarropas

Es necesario el espacio suficiente para el vestuario y guardarropa en la zona de spa y áreas húmedas, de esta forma es necesario tomar en cuenta las siguientes medidas reglas:

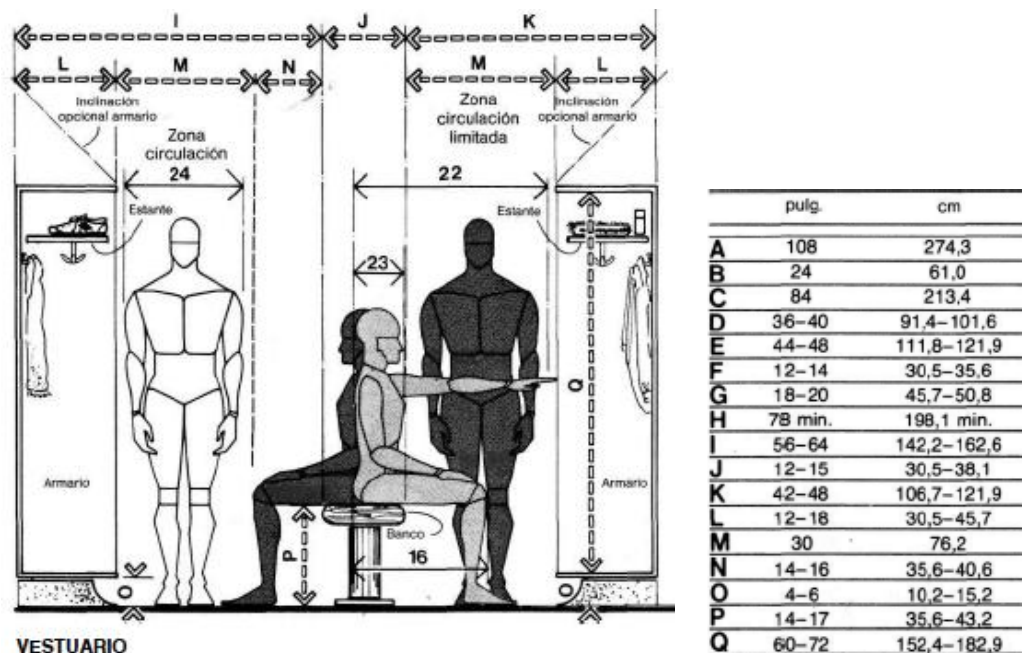
Los vestuarios son cuartos que sirven para cambiarse y guardar la ropa de calle para cambiarse con la utilizada dentro del spa.

Se han de separar vestuarios individuales para hombres y para mujeres; no han de existir corrientes de aire pero debe estar protegidos visualmente uno de otro.

Es preferible situar las filas de los armarios y bancos perpendicular a la fachada. Los lavabos han de ser directamente accesibles desde los vestuarios, aunque en espacios separados.

Es importante que a lado de los vestuarios haya una parte de lockers, para que se pueda guardar las propiedades en ellos.

Es importante un área de sanitarios, duchas y lavabos para cada sexo en esta área.



9.4.4. Peluquería

Otro servicio importante dentro de mi propuesta de hotel boutique es brindar a los huéspedes una peluquería lujosa y llena de diseño, en donde los huéspedes mediante cita puedan utilizar todos sus servicios. En cuanto al diseño este será moderno con una mezcla de vintage; lo que haga un lugar cómodo y diferente para los clientes. Pienso hacer un área de bebidas en donde la gente pueda tomar algo mientras espere ser atendido.

Se ofrecerán servicios básicos como manicure, pedicure, cortes de pelo, peinados, depilación y tintes para el pelo. Sera de uso tanto de hombres y mujeres.

El espacio de una peluquería siempre debe tener un diseño flexible.

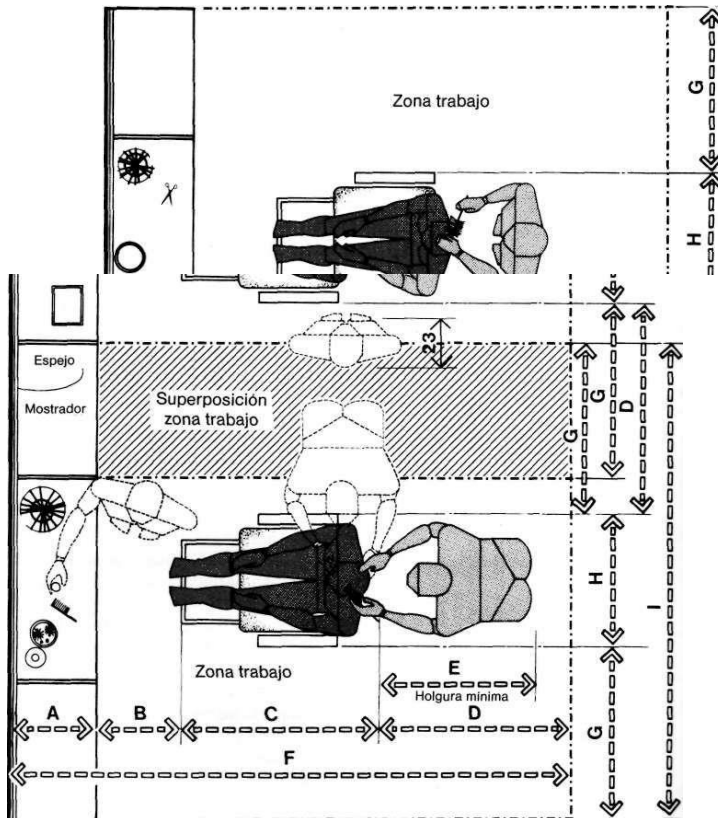
Se recomienda utilizar muchos espejos tanto en paredes como en columnas para que parezca más grande el espacio.

Es recomendable dividir en áreas el espacio total, por ejemplo área de manicure y pedicure, área de depilación, de peinados y cortes, caja, recepción, bodega, etc.

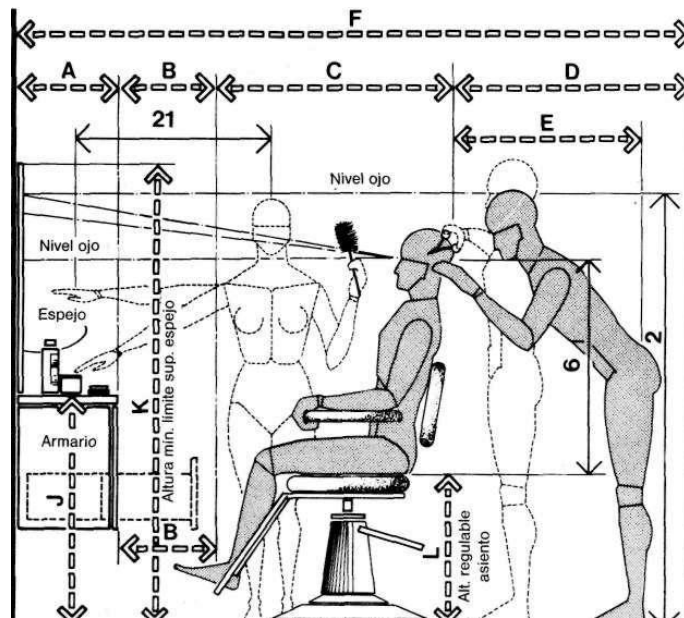
En cuanto a los materiales, en el piso se recomienda utilizar un piso fácil de limpiar, que no sea muy claro por temas de limpieza. Ej.: porcelanato.

Iluminación: Debido a que se consume mucha luz, es importante el rato de diseñar aprovechar al máximo la luz natural pero también es importante dar una luz genreal suave y que exista una luz puntal en las zonas que se quiera destacar. . Dentro de la peluquería se utilizan 500 lux por área de trabajo y es importante que esta iluminación sea similar a la luz natural, utilizar sobre todo fluorescente e iluminarias incandescentes halógenos.

Medidas

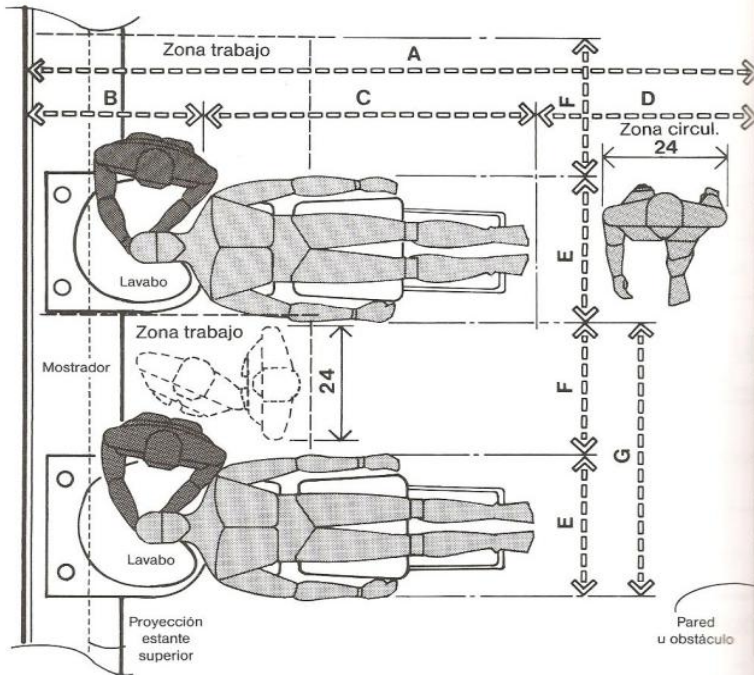


MÓDULOS DE TRABAJO EN PELUQUERÍA

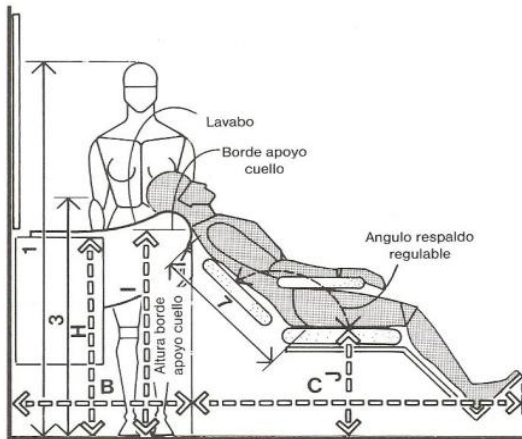


MÓDULO DE TRABAJO EN PELUQUERÍA

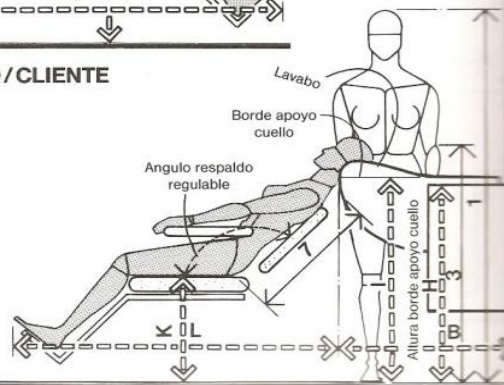
	pulg.	cm
A	84-93	213,4-236,2
B	16-18	40,6-45,7
C	15 min.	38,1 min.
D	29-36	73,7-91,4
E	24	61,0
F	34-36	86,4-91,4
G	24-36	61,0-91,4
H	36	91,4
I	23-27	58,4-68,6
J	4 min.	10,2 min.
K	24-27	61,0-68,6
L	25-28	63,5-71,1
M	12	30,5
N	31-36	78,7-91,4
O	10	25,4



MÓDULOS DE LAVADO



MÓDULO DE LAVADO / CLIENTE MASCULINO



MÓDULO DE LAVADO / CLIENTE FEMENINO

	pulg.	cm
A	118-126	299,7-320,0
B	28-30	71,1-76,2
C	54-60	137,2-152,4
D	36	91,4
E	24-28	61,0-71,1
F	24	61,0
G	48-52	121,9-132,1
H	34	86,4
I	35	88,9
J	17-18	43,2-45,7
K	18-19	45,7-48,3
L	52-58	132,1-147,3

TEATRO

Actualmente, el lugar donde voy a plantear mi hotel boutique es un centro de arte contemporáneo. Cada cierto tiempo se presentan diferentes exhibiciones tanto nacionales como internacionales. Con respecto a mi propuesta de tesis, pienso mantener las áreas de exhibición, galerías y aumentar un teatro para que los huéspedes tengan la oportunidad de tener diferentes actividades culturales en el mismo lugar donde se están hospedando. El poder dar un teatro es poder desarrollar y brindar un espacio a las personas para que puedan tener una actividad cultural y exclusiva para ellos. Es importante mencionar que al crear un teatro dentro de este hotel boutique, hace que sea diferente y que se caracterice por este pate cultural que ningún otro hotel en la ciudad tiene. Con respecto al uso, será exclusivamente diseñado para los huéspedes del hotel pero también podrá asistir público un bajo porcentaje de gente que tenga la capacidad de adquisición de estos shows.

Dentro del diseño de un teatro es importante tomar en cuenta ciertas condiciones y reglamentos para que el teatro sea funcional y cómodo tanto para los espectadores como para los artistas.

10. Características dentro del diseño de teatros

Los teatros deben tener sistemas de construcción aislantes al calor.

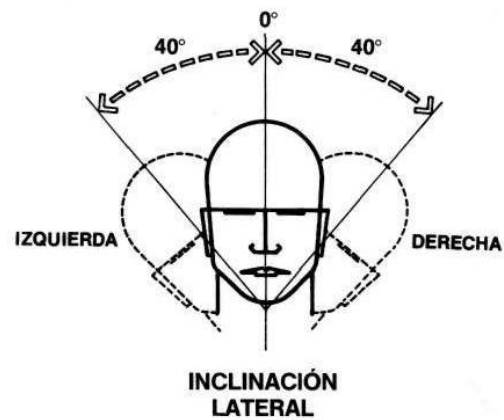
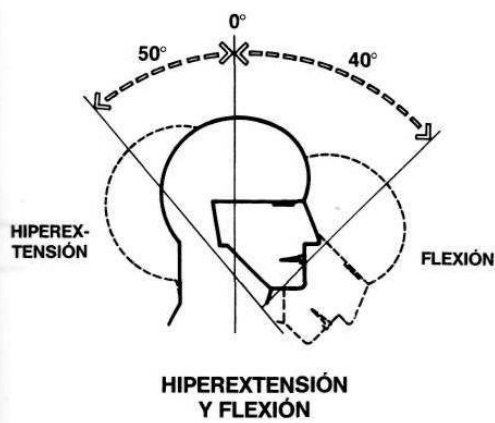
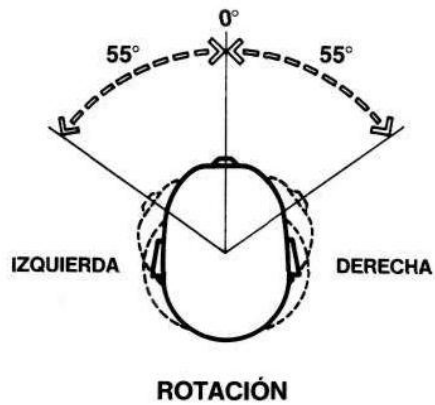
La temperatura normal para que una persona se sienta como da es de 18 a 20 grados centígrados. En el caso de un auditorio por el hecho de que la persona está sentada la temperatura debería ser de 21 a 22 grados centígrados.

El teatro se caracteriza por la forma semicircular en pendiente, es decir, que los espectadores se sientan en una superficie curva inclinada.

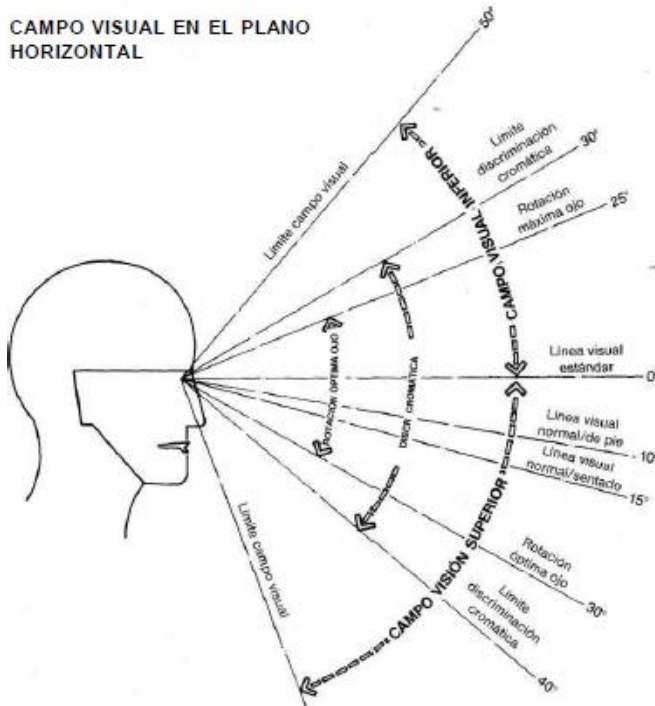
Es necesario utilizar materiales absorbentes de ruido.

10.1. Ángulos de visión

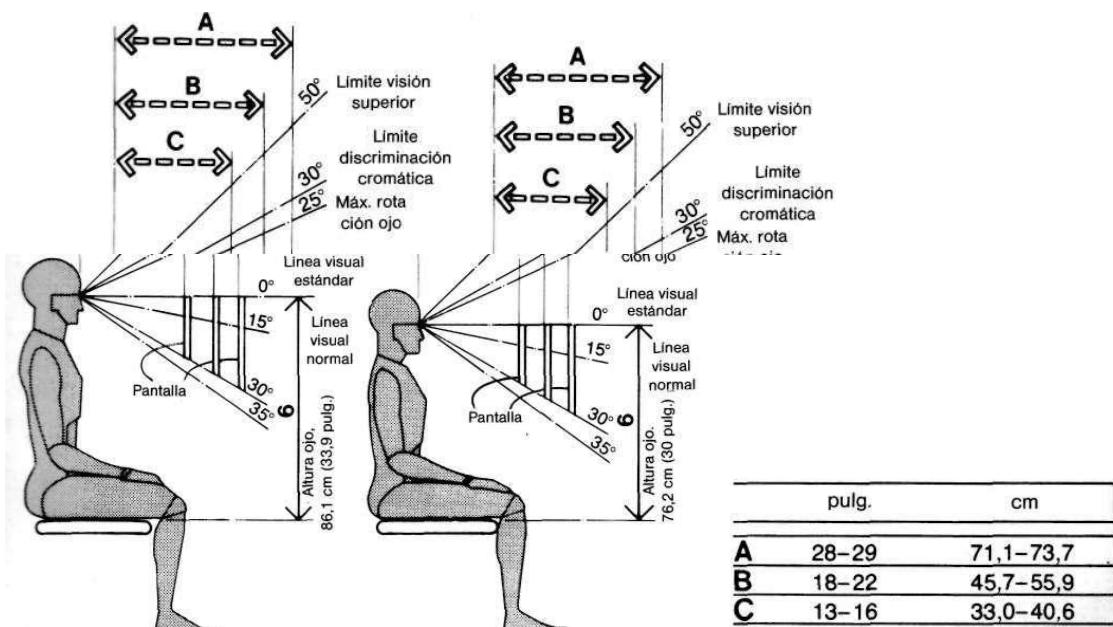
Dentro del diseño de un teatro es muy importante el tomar en cuenta los ángulos de visión que tiene una persona al estar sentada para poder diseñar el espacio, siendo que éste sea cómodo y claro para la vista del espectador.

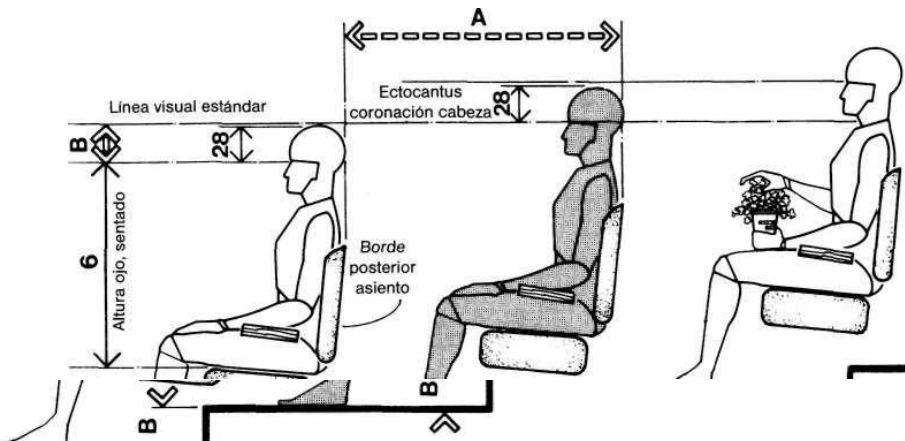


CAMPO VISUAL EN EL PLANO HORIZONTAL



En los siguientes gráficos es posible ver las medidas de una persona al sentarse, la altura de éste y los grados de visibilidad que tiene al sentarse. También se puede ver las distancia entre dos personas sentándose en filas.





ASIENTO ESCALONADO/VISIÓN DE UNA FILA

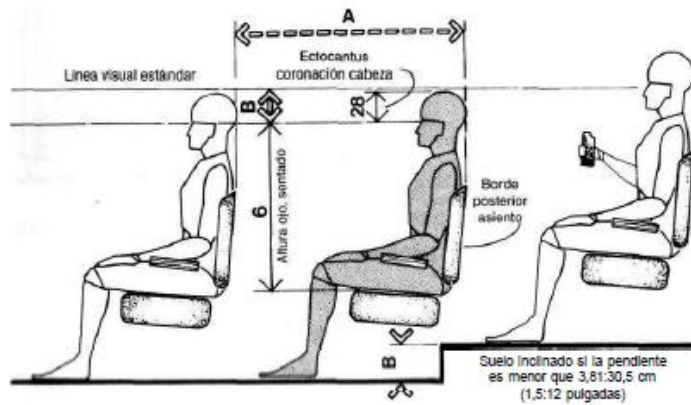
	pulg.	cm
A	40	101,6
B	5	12,7
C	20-26	50,8-66,0
D	27-30	68,6-76,2
E	34-42	86,4-106,7

DIMENSIONES DE BUTACAS

Según las ordenanzas que regulan los espectáculos públicos, todas las plazas a excepciones los palcos, deben tener butacas fijas con el asiento abatible manualmente y con medidas establecidas como se enseña en los siguientes gráficos.

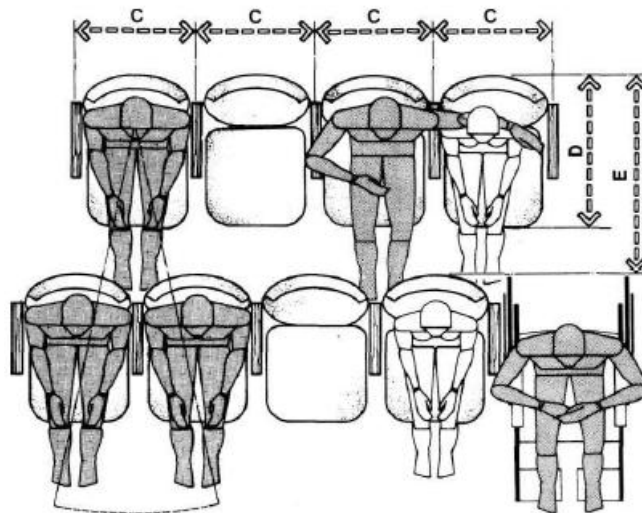
Por cada espectador es necesaria un área de 0.5m² por persona.

ASIENTO ESCALONADO/VISIÓN DE UNA FILA



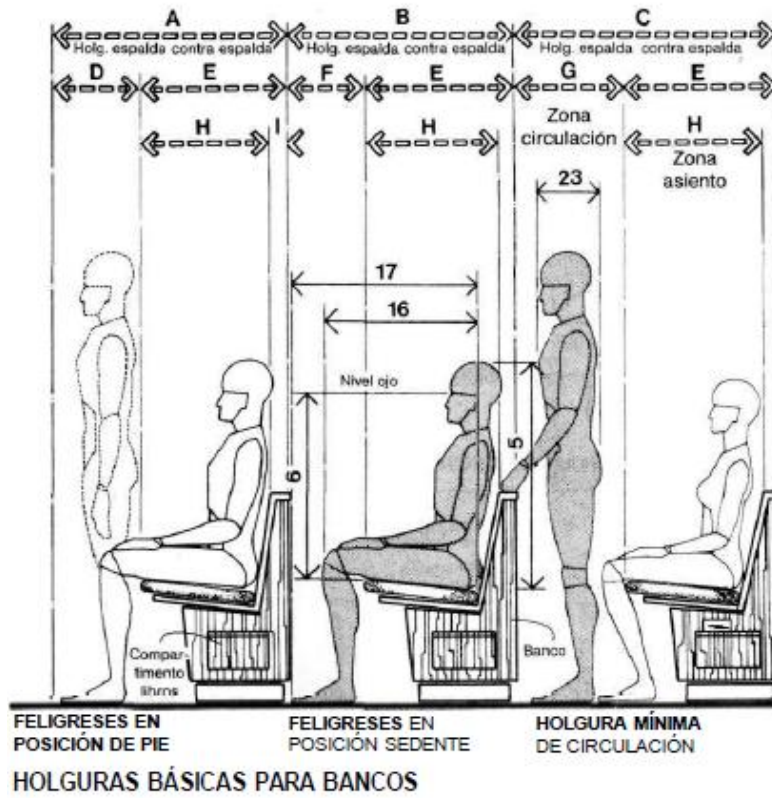
ASIENTO ESCALONADO/VISION DE DOS FILAS

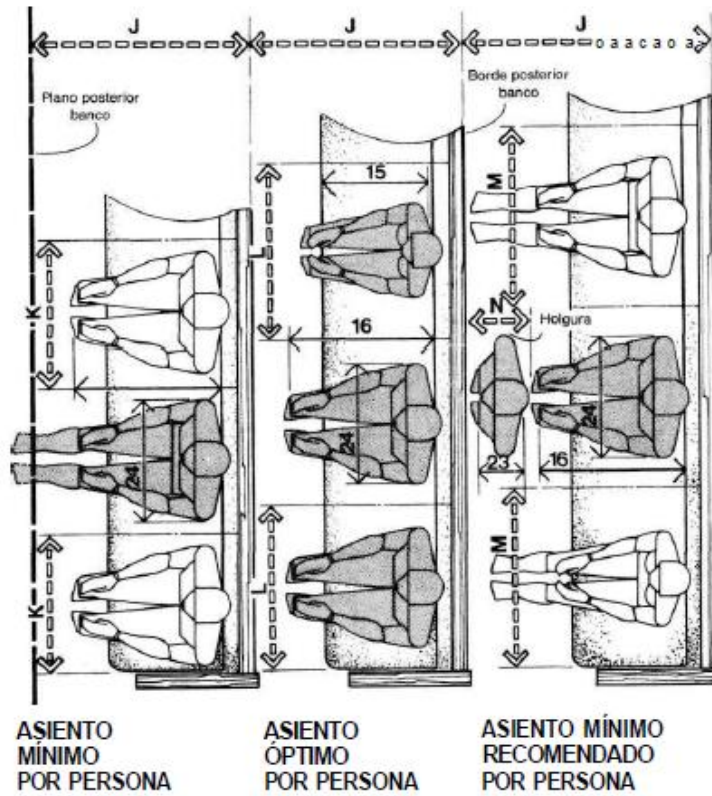
	pulg.	cm
A	40	101,6
B	5	12,7
C	20-26	50,8-66,0
D	27-30	68,6-76,2
E	34-42	86,4-106,7



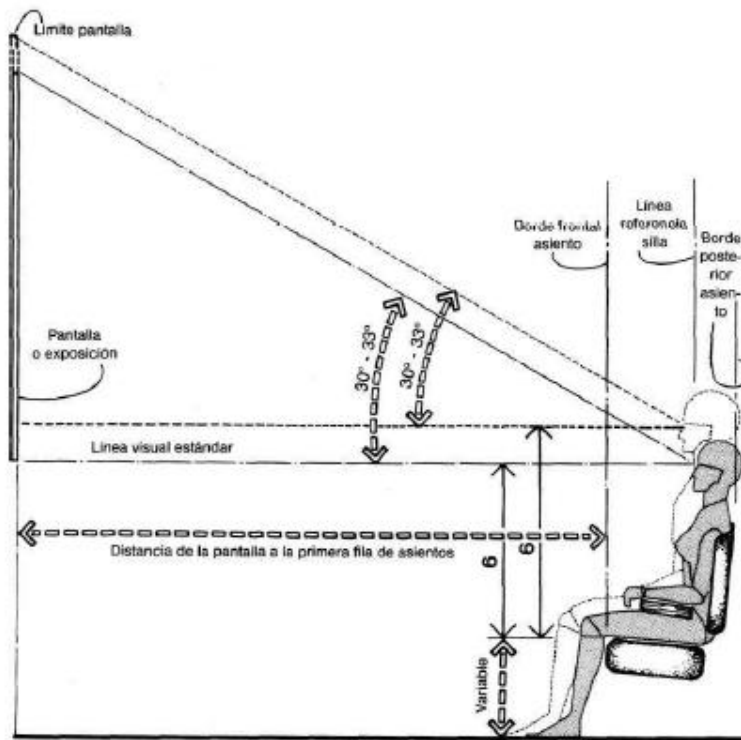
ASIENTOS EN ESCALA ALTERNADA

	pulg.	cm
A	40	101,6
B	5	12,7
C	20-26	50,8-66,0
D	27-30	68,6-76,2
E	34-42	86,4-106,7



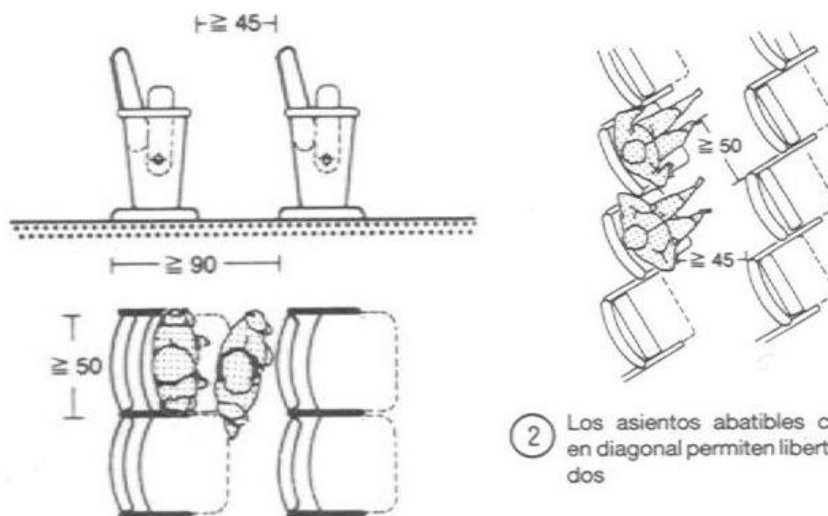


	pulg.	cm
A	34-38	86,4-96,5
B	34-36	86,4-91,4
C	42-48	106,7-121,9
D	12-16	30,5-40,6
E	22	55,9
F	12-14	30,5-35,6
G	20-26	50,8-66,0
H	20	50,8
I	2	5,8
J	42	106,7
K	22 min.	55,9 min.
L	24-26	61,0-66,0
M	28	71,1
N	14-18	35,6-45,7



DISTANCIA DE LA PANTALLA A LA PRIMERA FILA

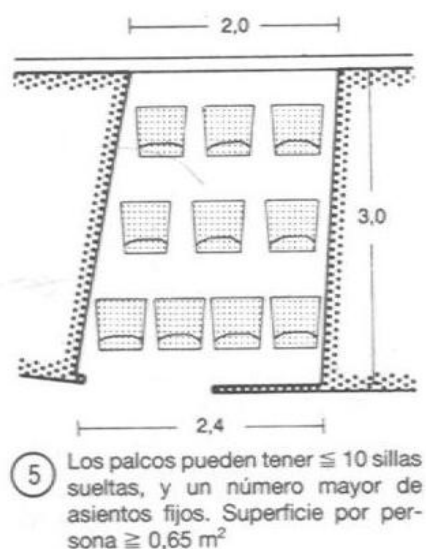
	pulg.	cm
A	59.0	149.9
B	56.3	143.0
C	57.8	146.8
D	68.6	174.2
E	72.8	184.9
F	28.1	71.4
G	29.6	75.2
H	27.3	69.3
I	9.3	23.6
J	33.9	86.1
K	36.6	93.0



- ② Los asientos abatibles colocados en diagonal permiten libertad de codos

10.2. Medidas a los palcos

Al ser un teatro exclusivo en un hotel boutique pienso dejar una planta y crear algunos palcos en la parte superior que seran para los huespedes y gente importante en la ciudad como el alcalde. En cuanto a los palcos se necesitan las siguientes medidas:



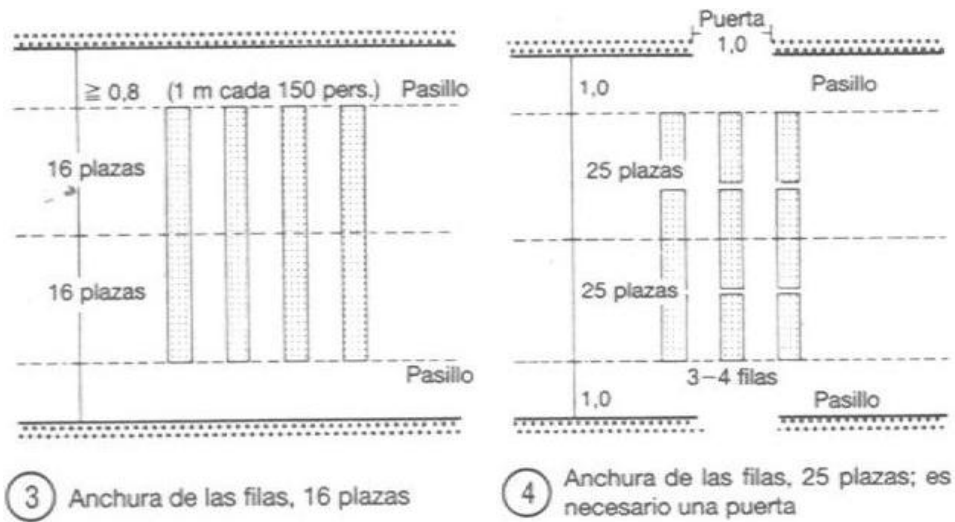
Medidas básicas para el diseño especial del teatro

Para el diseño espacial de un teatro es necesario tomar en cuenta ciertas dimensiones para el facil acceso y comodida del teatro.

10.3. Tamaño del teatro

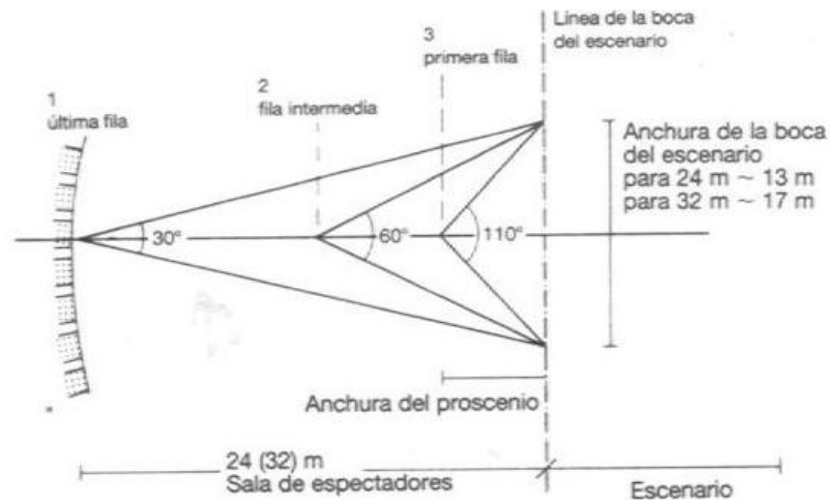
El tamaño de la sala depende del numero de espectadores que se quiere tener el el lugar. Como se mencionó anteriormente, se necesita 0.5 m^2 por espectador.

En el caso de que sea un teatro grande, es necesario las salidas o recorridos de evacuacion de 1 metro de ancho por cada 150 personas. La puerta debe ser de 1 a 1.20 metros de ancho.

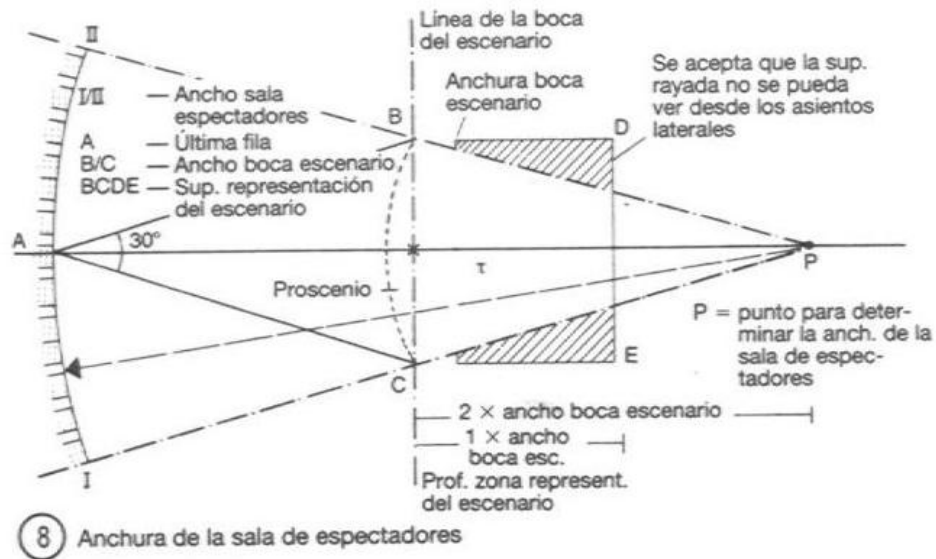


10.4. Dimensiones de longitudes maximas en teatros

Es importante que la separación de la ultima fila hasta la boca del escenario no sea superior a 24 metros en los teatros. La distancia maxima para reconocer a una personas y ver sus movimientos es de 32 metros.



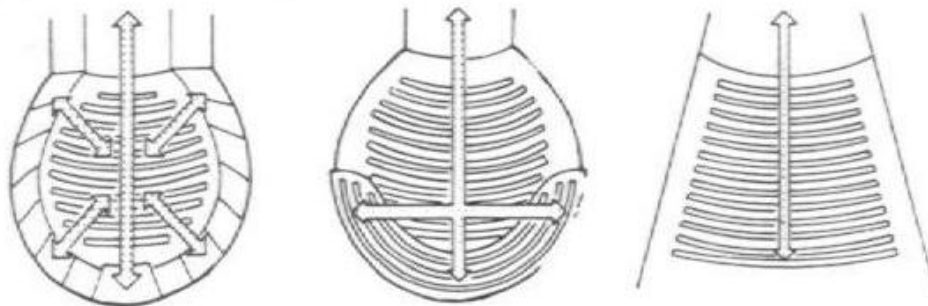
⑦ Proporciones clásicas de la sala de espectadores. Planta



10.5. Forma más recomendable para teatros

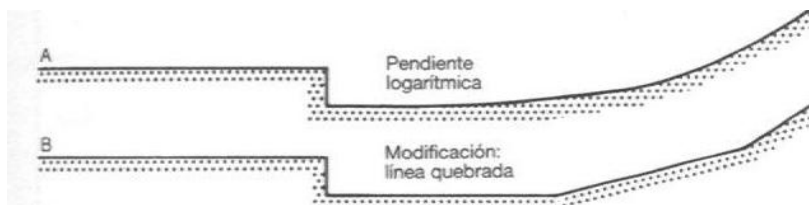
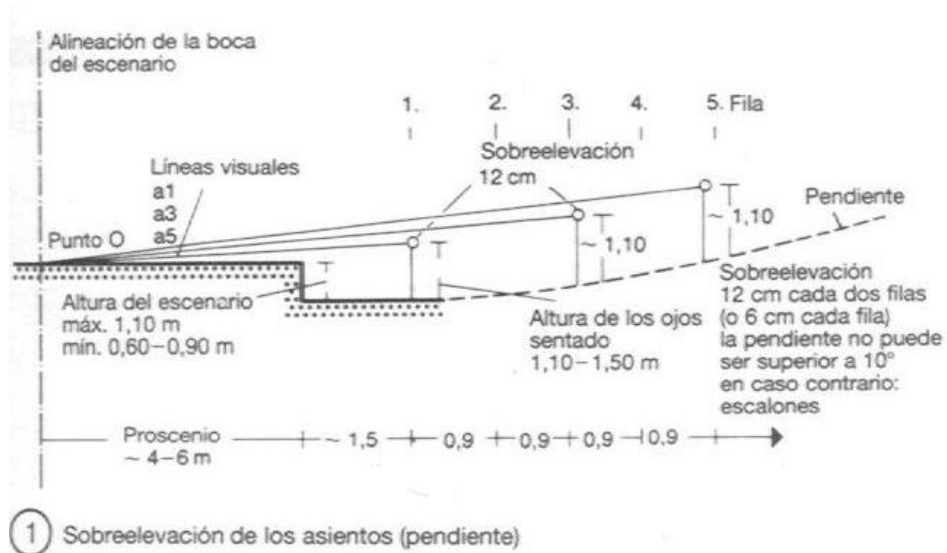
Las filas de los espectadores debería aproximarse a una forma semicircular para mejorar la orientación visual hacia el escenario. Esta forma también ayuda a que haya una mejor acústica.

En el caso del teatro que quiero poner en mi hotel boutique, quiero que tenga la forma en curva, como el primer grafico, en donde los palcos estén en la parte superior.



10.6. Inclinación

La mayoría de los teatros tienen una inclinación, la cual ayuda que hay una mejor visualización por parte de los espectadores. Esta inclinación no deber ser mayor a 10 grados y en el caso de que sea mayor es necesario escalones.

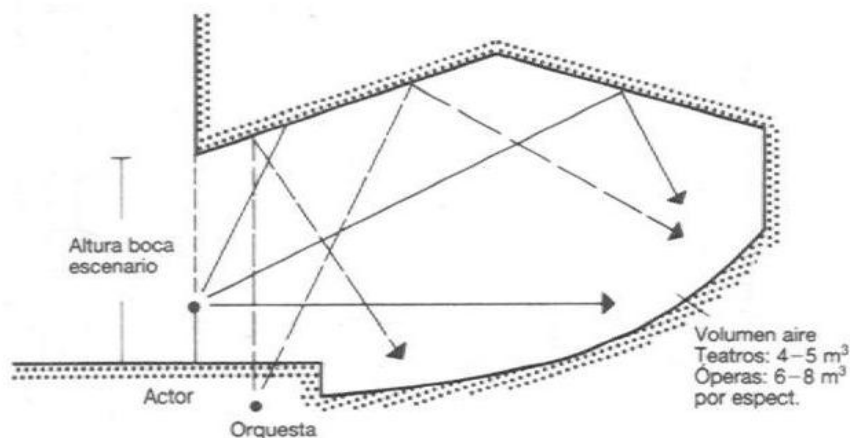


10.7. Sección de la sala de espectadores

En primer lugar se tiene que fijar la altura de la boca del escenario. En los teatros con gradas semicirculares debería cumplirse la siguiente relación:

Altura de la boca del escenario/ anchura de la boca del escenario: 1/ 1,6

Después de terminar la boca, ya se puede hacer la pendiente para los espectadores y del contorno con un diseño para una mejor acústica. Ej:



⑥ Forma del techo y reflexión acústica

10.8. Escenario

Los escenarios se distinguen en tres tipos

1. Escenario grande: superficie escénica de más de 100m².
 - Techo del escenario a más de 1 metro por encima de la boca del escenario.
 - Es necesario que haya un telón de acero que cubra todo el escenario.
2. Escenario pequeño: superficie inferior a 100m², sin posibilidades de ampliación.
 - Techo de escenario a menos de 1 metro por encima de la boca del escenario.
 - Estos escenarios no es necesario que tengan un telón de acero

Dimensión y proporción del escenario

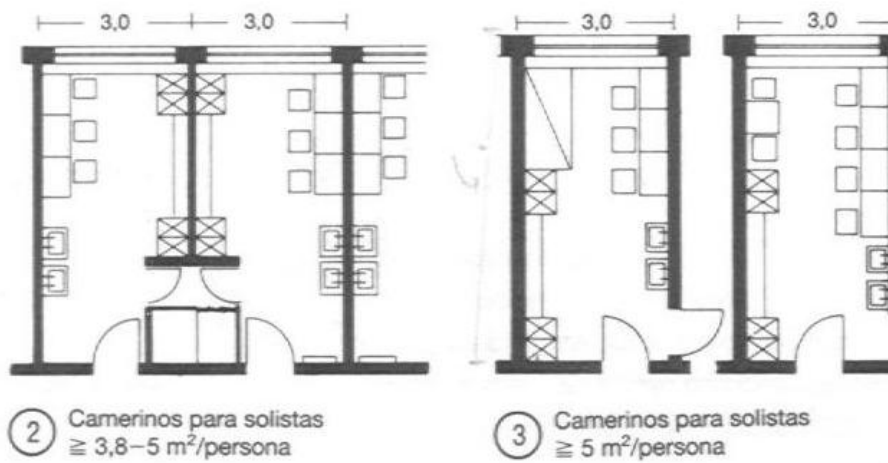
13.00x13.00x8.00 de h. Incluyendo proscenio

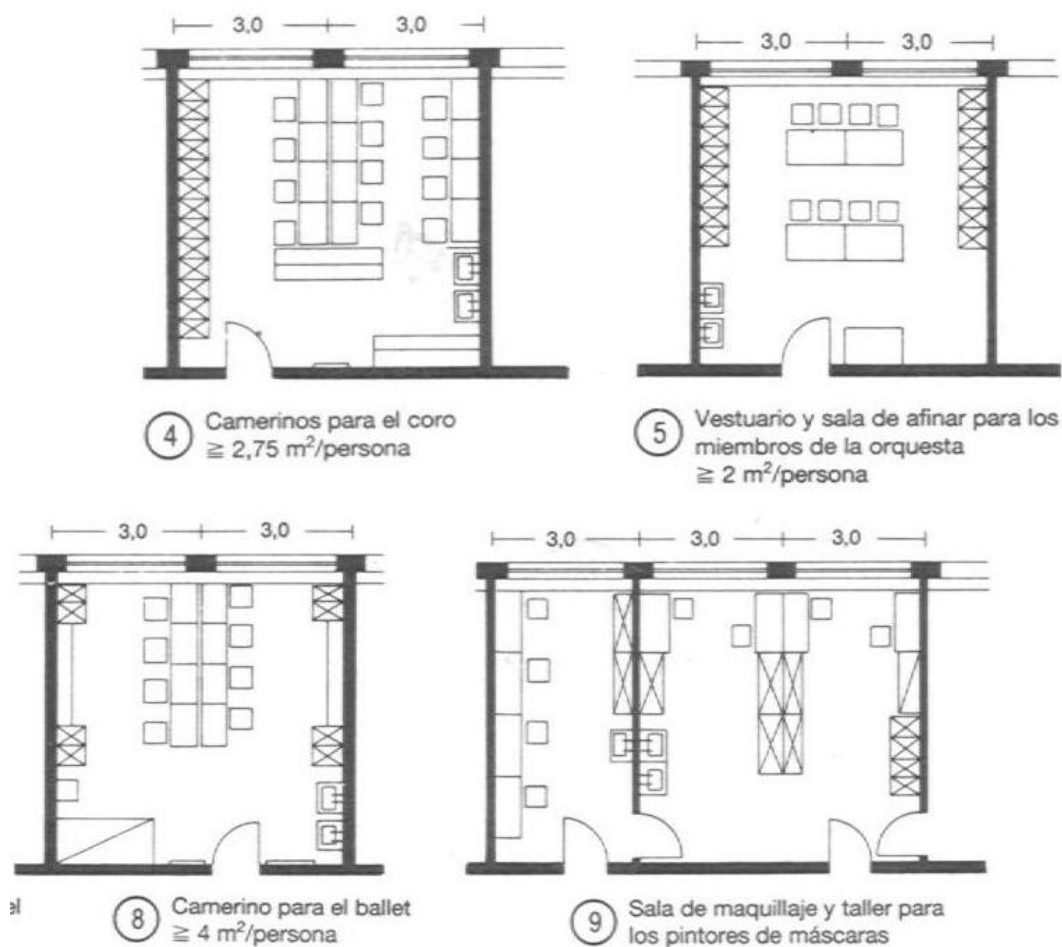
Sobre-elevación del ojo del espectador = 12 cms.



④ Escenario, planta

10.9. Camerinos





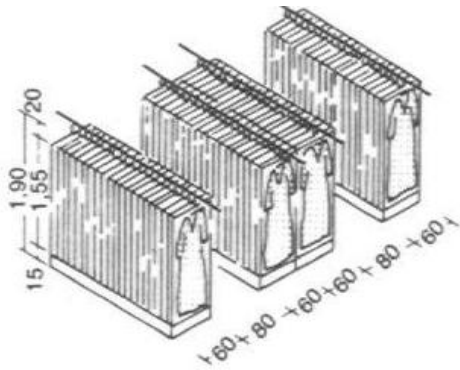
10.10. Bodegas

Es necesario que un teatro tenga bodegas auxiliares para todos los instrumentos de sonido y presentaciones que puede necesitar para los shows. No existen medidos estándares para estas áreas. Es importante que cada bodega sirva para cierto tipo de productos.

Bodega para decorados

Bodega para mobiliario_

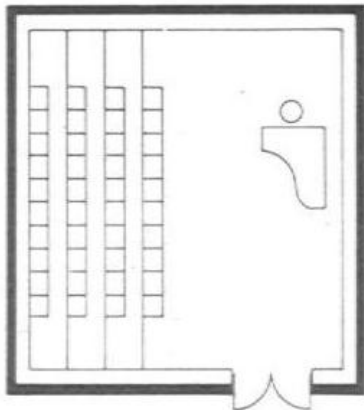
Bodega de disfraces y vestuario (un disfraz utiliza de 4 a 12 cm de grosor dentro de un closet). Dentro de mi hotel boutique pienso dejar un espacio exclusivo para disfraces.



Bodega de instrumentos y aparatos electrónicos

Otras áreas importantes dentro un teatro son:

Salas de ensayo: es necesario que tenga al menos 1 sala de ensayo.



Aprox. 1,4 m²/cantante; al menos 50 m²
Aprox. 7 m²/cantante

② Sala de ensayo para el coro.
Planta tipo

Cuarto de maquinas

Guardarropas: se necesita 4 metros por cada 100 visitantes.

Taquilla: se necesita una taquilla por cada 10 visitantes.

Baños

10.11. Acústica

La acústica es uno de los problemas más importantes de tratar el momento que se está diseñando un teatro. Es necesario tomar en cuenta los siguientes puntos para una mejor acústica:

La forma, dimensiones, volumen, tratamiento de las distintas superficies, equipamiento interior, distribución de las butacas y el volumen de la audiencia.

Requisitos en el espacio para una mejor acustica

Se deber asegurar un nivel sonoro adecuado en todo el auditorio, hasta en los asientos más alejados y escondidos.

Sebe haber una buena distribución uniforme de la energía sonora, es decir, que todos los lugares se oiga igual, clara y volumen aceptable.

En el caso de que no se tenga el suficiente refuerzo acústico, se recomienda no sobre pasar los siguientes valores:

Fuente	Volumen	N° de espectadores
Orador medio -----	3.000 m3 -----	970
Orador entrenado -----	6.000 " -----	1.900
Cantante solista -----	10.000 " -----	1.750
Orquesta Sinfónica -----	20.000 " -----	2.570
Orq. y Masa Coral -----	50.000 " -----	6.25

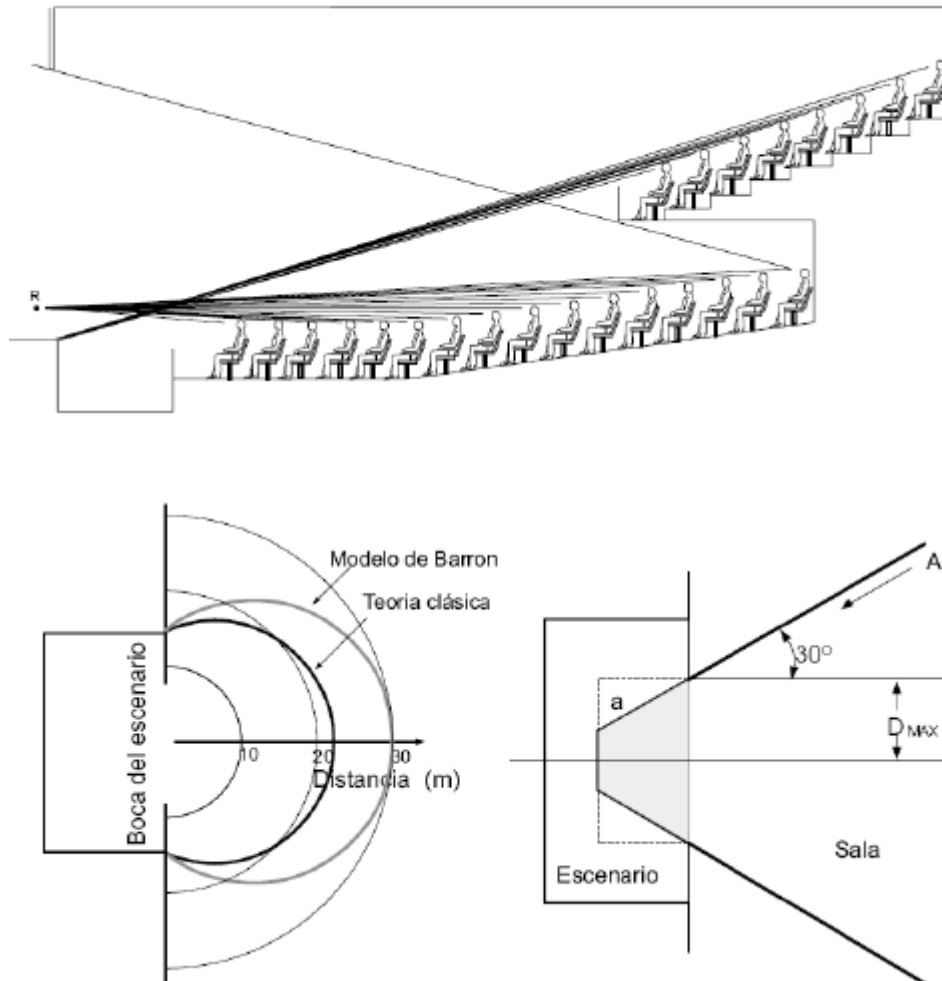
El teatro debe encontrarse libre de defectos acústicos como ecos, reflexiones tardías, concentraciones sonoras, resonancias, etc.

Para tener una mejor fuente sonora, es necesario que los auditorios tengan plateas elevadas o balcones.

El piso donde se encuentran las butacas debe estar en pendiente, ya que de esta manera el sonido se absorbe más rápido.

Se debe evitar el paralelismo entre superficies opuestas (vertical u horizontalmente) para minimizar los sonidos indeseados.

Se debe evitar las áreas de audiencia excesivamente anchas.



No es aconsejable la ubicación de pasillos a lo largo del eje longitudinal, donde las condiciones de audición son las más favorables.

Difusión uniforme del sonido

Tener superficies irregulares, ej palcos, con las butacas de abajo.

La distribución aleatoria de materiales absorbentes.

Los materiales absorbentes deben instalarse en superficies que puedan ser propensas a producir acústicos.

El tratamiento acústico absorbente debe ocupar:

- Pared posterior al escenario
- En el suelo
- Butacas si es posible
- Techos

SUPERFICIE	MATERIAL
Suelo de platea, palcos y anfiteatro	Sillas con un bajo porcentaje de superficie tapizada
Paredes laterales y posteriores Superficie en diente de sierra bajo el anfiteatro (figura 4.45) Paredes colaterales a la boca del escenario Paredes del foso de orquesta Reflectores suspendidos del techo (figura 4.45)	Tablero de madera lisa de 12,5 mm de espesor y 14 Kg/m ² de densidad
Falso techo (figura 4.45) Superficie sobre la boca del escenario	Panel de madera de 12,5 mm de espesor y 14 Kg/m ² de densidad, perforado en un 5% mediante agujeros de 5 mm de diámetro separados 20 mm, montado con cámara de aire \geq 200 mm rellena de lana de roca de 40 mm y 70 Kg/m ³
Suelo del foso de orquesta	Madera
Ventana sala de control	Cristal
Paredes laterales y techo de los palcos	Yeso enlucido
Pared posterior de los palcos	Cortinas fruncidas al 180% y de 0,45 Kg/m ² de densidad

10.12. Materiales absorbentes

Porosos

Son de estructura granular o fibrosa, siendo importante el espesor de la capa y la distancia de esta a la pared. El espesor del material se elige de acuerdo con el valor del coeficiente de absorción empleado, ya que si es demasiado delgado, se reduce el coeficiente de absorción a bajas frecuencias, mientras que si es muy grueso resulta muy caro. (materiales acústicos, 2010).

Sistemas de paneles metálicos perforados

Son de aluminio o acero perforado, con un relleno de fibra mineral, siendo este relleno el elemento absorbente del sonido, de unos 3cm de espesor,

El relleno se coloca en el panel durante la instalación y se mantiene separado del mismo con una rejilla, con el fin de facilitar las operaciones de limpieza conservando su absorción acústica. (materiales acústicos, 2010)

Otros materiales:

- Yeso
- Corcho
- Goma
- Poliestireno expandido
- Madera
- Alfombra, etc.

10.13. Materiales

SUPERFICIE	MATERIAL
Suelo de platea, palcos y anfiteatro	Sillas con un bajo porcentaje de superficie tapizada
Paredes laterales y posteriores Superficie en diente de sierra bajo el anfiteatro (figura 4.45) Paredes colaterales a la boca del escenario Paredes del foso de orquesta Reflectores suspendidos del techo (figura 4.45)	Tablero de madera lisa de 12,5 mm de espesor y 14 Kg/m ² de densidad
Falso techo (figura 4.45) Superficie sobre la boca del escenario	Panel de madera de 12,5 mm de espesor y 14 Kg/m ² de densidad, perforado en un 5% mediante agujeros de 5 mm de diámetro separados 20 mm, montado con cámara de aire \geq 200 mm rellena de lana de roca de 40 mm y 70 Kg/m ³
Suelo del foso de orquesta	Madera
Ventana sala de control	Cristal
Paredes laterales y techo de los palcos	Yeso enlucido
Pared posterior de los palcos	Cortinas fruncidas al 180% y de 0,45 Kg/m ² de densidad

10.14. Iluminación

Otro factor importante dentro del diseño de un teatro, es la iluminación. Muchas veces se contrata a una persona encargada de este tema. Es necesario que en el cuarto de sonido este también el sistema de control de iluminación, ya que, estos dos siempre tienen una relación el momento de las actuaciones.

ELIPSOIDAL SOURCE FOUR



- Es ahorrado
- HPL con el reflector dicróico patentado,
- Disponible en ángulos de 5°, 10°, 19°, 26°, 36° y 50°

- Hasta 750W.
- Tubos de lente intercambiables
- Reflector microico remueve 90% de calor
- IR emitido, mayor duración para filtros y efectos
- Rotación de barril +/- 90°
- Manija posterior térmicamente aislada
- Soporta tecnología de doble dimmer

SOURCE FOUR PAR



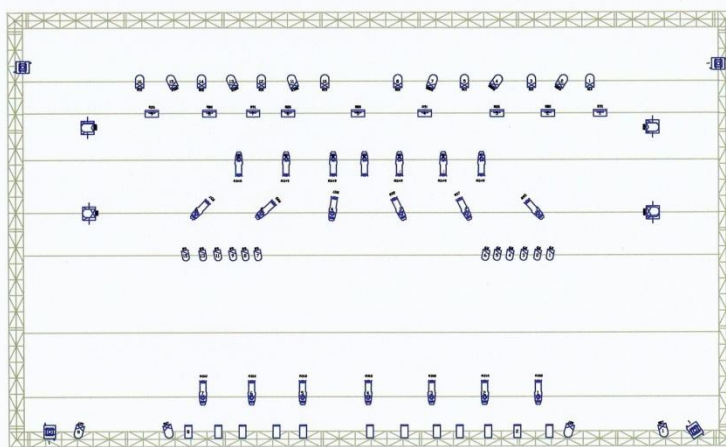
- Poder, elegancia y eficacia en un PAR.
- Ahorrador
- El Sorce Four PAR entrega una luz uniforme, comparable a un
- Par 64 de 1000W usando una lámpara HPL de 575W, ahorrando
- 40% en energía.
- Hasta 750W
- Lentes intercambiables (VNSP, NSP, MFL,
- WFL) incluidos
- Construido en aluminio fundido

- Soporta tecnología de doble dimmer

SOURCE FOUR MULTIPAR



- Ofrece una excelente distribución de Luz, ahorro de energía y el
- conocimiento y reputación de ETC .
- Su diseño innovador permite el reemplazo fácil de la lámpara.
- Hasta 750W por celda
- Reflector mejorado
- Lámpara HPL súper eficiente.
- Cambio simple de 3 a 4 circuitos
- Calidad artística de iluminación



FRENTE

VISTA EN PLANTA

OFICINAS

En mi propuesta quiero plantear un área de oficinas para toda la administración tanto del hotel como del área cultural. Estas áreas es una de las más importantes de mi hotel porque es la parte en donde está la gente que se encarga de administrar y manejar las diferentes áreas de una manera correcta, funcional y buscando la comodidad de los huéspedes. Estas oficinas tienen que estar en un lugar céntrico del espacio total, porque tiene que estar cerca de estas dos áreas para administrar fácilmente y estar pendiente de todo lo que está pasando dentro del lugar. A pesar de que es un hotel boutique, es importante el trabajo que estas personas ya que, tienen que hacer todo perfecto para dar este servicio personalizado y de lujo a los clientes, es por esto, que pienso crear un espacio bien distribuido y organizado para las personas que trabajan aquí, en donde se sientan bien y cómodos con el espacio que están trabajando.

Una oficina debe cumplir requisitos muy importantes en cuanto a la funcionalidad, ergonomía y organización.

11. Áreas de Oficinas en Hoteles

Con respecto a las áreas de gerencia y manejo del hotel quiero crear las siguientes áreas para el buen funcionamiento. Se puede decir que es el motor funcional del hotel. De esta forma es importante el adecuado diseño de esta área dentro del hotel:

11.2. Gerencia de Recepción

Es la parte que se encarga del registro de los huéspedes y de la caja. Es el área administrativa que más contacto tiene con los clientes.

Aparte del área de registro existen otras áreas muy importantes por detrás como:

Área de trabajo de la Recepción: En esta parte se encuentra mail, fax, copiadora, archivadores, etc.

Oficina del Administrador de la Recepción

Área de reservaciones y teléfonos

11.3. Administración

El área administrativa es el departamento que se encarga de manejar todas las operaciones financieras del hotel. Dentro de esta área se maneja toda la parte de contabilidad de cada día.

- Esta área se divide en las siguientes partes:

Departamento del personal

Créditos

Finanzas

Tesorería

Contabilidad

11.4. Gerencia General

La función de la gerencia general es controlar el hotel de tal forma de que las ganancias seas positivas y satisfactorias. La persona que esté a cargo de esta área, debe estar al alcance del personal y huéspedes.

11.5. Sub Gerencia

La sub gerencia se encarga de ayudar al gerente en administrar el hotel, de esta forma tiene que estar cerca de éste. En cuanto a su función, es lograr que el hotel tenga estándares altos de servicio, hospitalidad y que cumpla con los reglamentos establecidos. Esta área debe estar cerca de las áreas como: comercio, sistema de gestión, ventas y tesorería.

11.6. Área de alimentos y bebidas

Esta encargada del servicio de alimentos y consumo general dentro del hotel. Se encarga de controlar el almacenaje, los costos y la calidad de la comida. Se encarga de la calidad de sus servicios gastronómicos y de la competencia externa para poder mejorar sus servicios. Es importante que esta área este cerca del área de entretenimiento, almacenaje y cocina.

11.7. Área Publicitaria

El área publicitaria es la encargada de la publicidad general del hotel, el manejar su imagen, contactar clientes y empresas para ofrecer sus servicios. Ej.: Agencias de viajes. Esta área debe estar cerca del gerente general y se compone por los siguientes sectores:

- Ventas
- Marketing
- Relaciones Publicas

11.8. Área Operativa

Se encarga de administrar el funcionamiento, horarios y el trabajo del personal en cada una de sus actividades.

11.9. Departamento de Recursos Humanos

Es el área encargada de las relaciones laborales del hotel. Se trabaja con los empleados para ver en qué condiciones se encuentran y como se podría mejorar si algo está fallando. Buscan el bienestar de los empleados. También son los encargados de recibir gente que está aplicando trabajo y las evaluaciones a todos.

11.10. Departamento de Seguridad

Encargado de todo lo que tiene que ver con la seguridad del hotel tanto de los huéspedes como de sus trabajadores y en cada una de sus áreas. Se encarga de contratar la guardianía a empresas de seguridad, las cuales tienen que cuidar 24 horas el perímetro del hotel.

11.11. Departamento de Mantenimiento

Es uno de los departamentos más importantes ya que, son los encargados de la limpieza y arreglos de cualquier tipo de inconveniente.

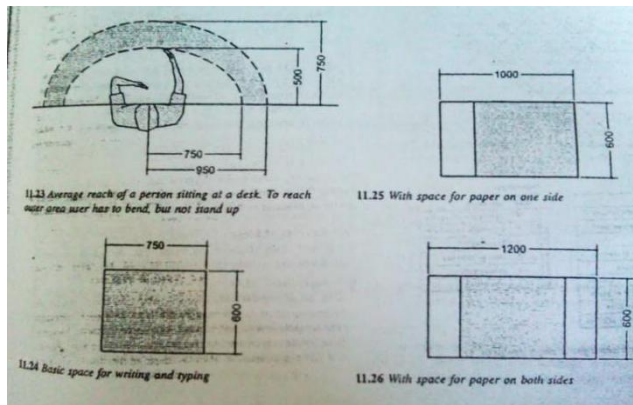
11.12. Medidas Básicas

El espacio que una persona avanza sobre el escritorio sentada es de 50cm vertical x 75cm horizontal.

El espacio básico para escribir o usar la computadora es de 75 x 60cm.

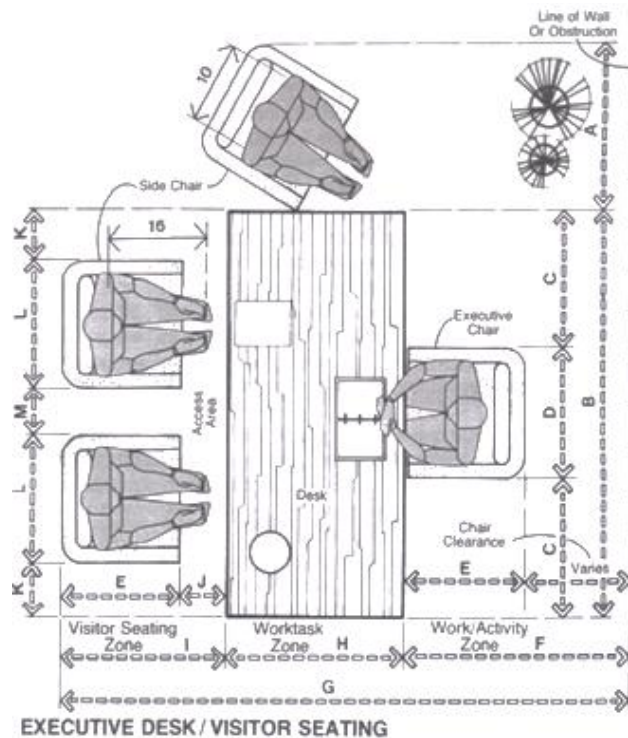
Espacio para escribir y tener un lado para poner papel es de 100 x 60cm. Y para tener papel en los dos lados es 120x 60cm.

Escritorio básico para escribir, tener teléfono y lápices es de 120x75cm.

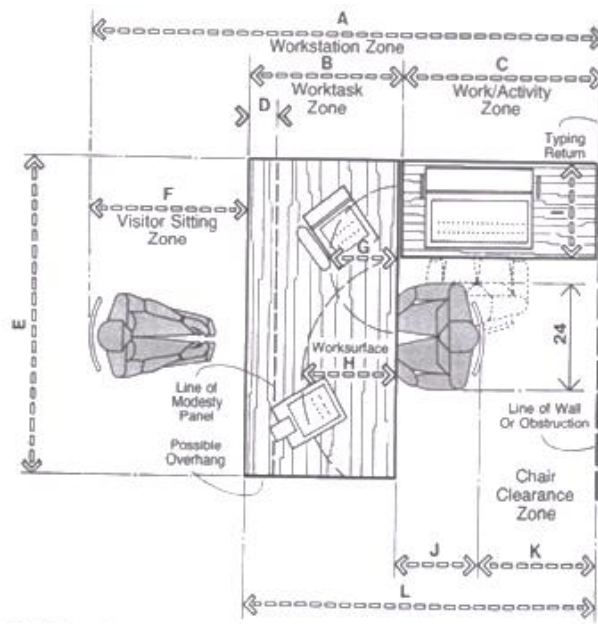


11.13. Medidas antropométricas de oficina

En los siguientes gráficos se pueden ver las medidas necesarias para el mobiliario de la oficina.

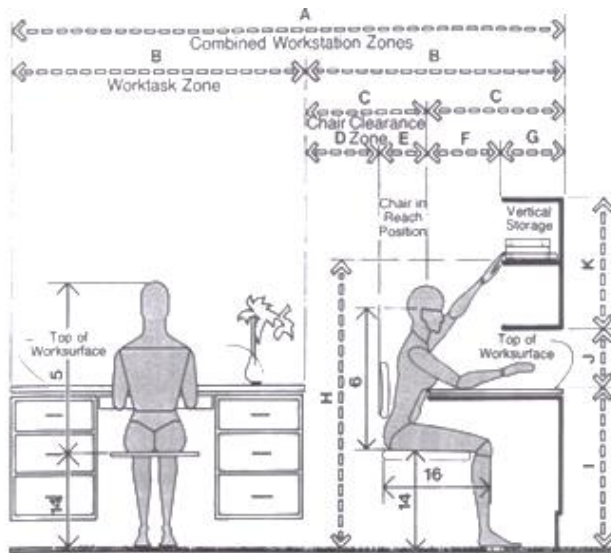


	in	cm
A	30-39	76.2-99.1
B	66-84	167.6-213.4
C	21-28	53.3-71.1
D	24-28	61.0-71.1
E	23-29	58.4-73.7
F	42 min.	106.7 min.
G	105-130	266.7-330.2
H	30-45	76.2-114.3
I	33-43	83.8-109.2
J	10-14	25.4-35.6
K	6-16	15.2-40.6
L	20-26	50.8-66.0
M	12-15	30.5-38.1
N	117-148	297.2-375.0
O	45-61	114.3-154.9
P	30-45	76.2-114.3
Q	12-18	30.5-45.7
R	29-30	73.7-76.2
S	22-32	55.9-81.3



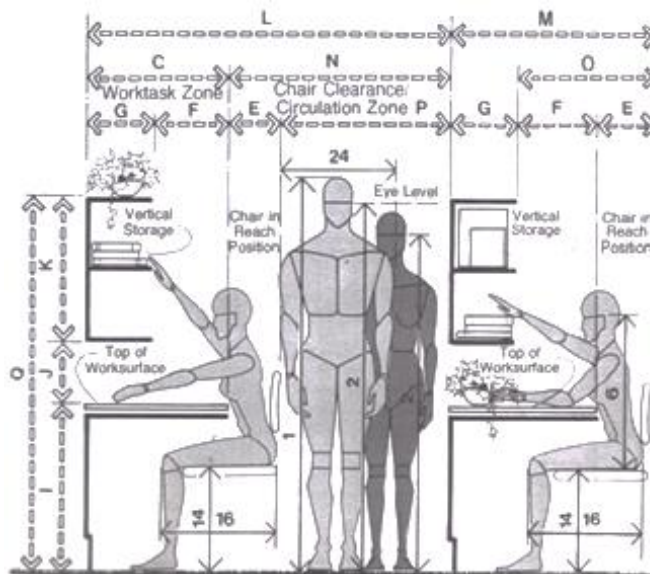
BASIC WORKSTATION WITH VISITOR SEATING

	in	cm
A	90-126	228.6-320.0
B	30-36	76.2-91.4
C	30-48	76.2-121.9
D	6-12	15.2-30.5
E	60-72	152.4-182.9
F	30-42	76.2-106.7
G	14-18	35.6-45.7
H	16-20	40.6-50.8
I	18-22	45.7-55.9
J	18-24	45.7-61.0
K	6-24	15.2-61.0
L	60-84	152.4-213.4
M	24-30	61.0-76.2
N	29-30	73.7-76.2
O	15-18	38.1-45.7



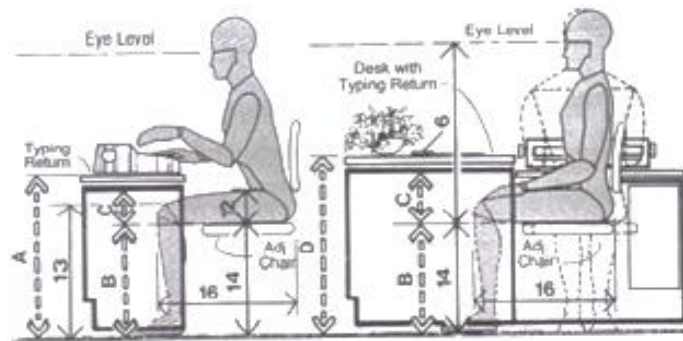
BASIC WORKSTATION WITH VERTICAL STORAGE

	in	cm
A	90-126	228.6-320.0
B	30-36	76.2-91.4
C	30-48	76.2-121.9
D	6-12	15.2-30.5
E	60-72	152.4-182.9
F	30-42	76.2-106.7
G	14-18	35.6-45.7
H	16-20	40.6-50.8
I	18-22	45.7-55.9
J	18-24	45.7-61.0
K	6-24	15.2-61.0
L	60-84	152.4-213.4
M	24-30	61.0-76.2
N	29-30	73.7-76.2
O	15-18	38.1-45.7



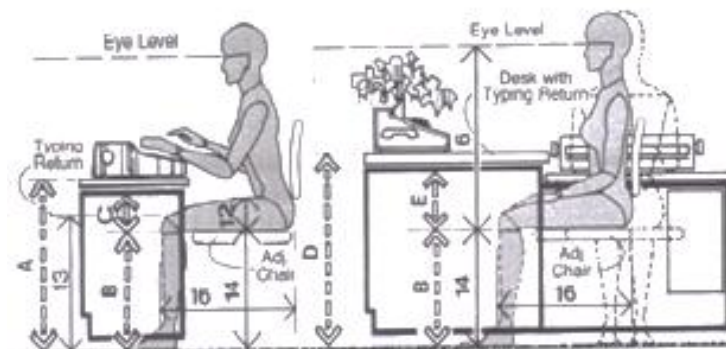
BASIC WORKSTATIONS BACK TO BACK WITH VERTICAL STORAGE

	in	cm
A	120-144	304.8-365.8
B	60-72	152.4-182.9
C	30-36	76.2-91.4
D	18-20	45.7-50.8
E	12-16	30.5-40.6
F	18-24	45.7-61.0
G	12	30.5
H	53-58	134.6-147.3
I	29-30	73.7-76.2
J	15 min.	38.1 min.
K	25-31	63.5-78.7
L	78-94	198.1-238.8
M	42-52	106.7-132.1
N	48-58	121.9-147.3
O	30-40	76.2-101.6
P	36-42	91.4-106.7
Q	69-76	175.3-193.0



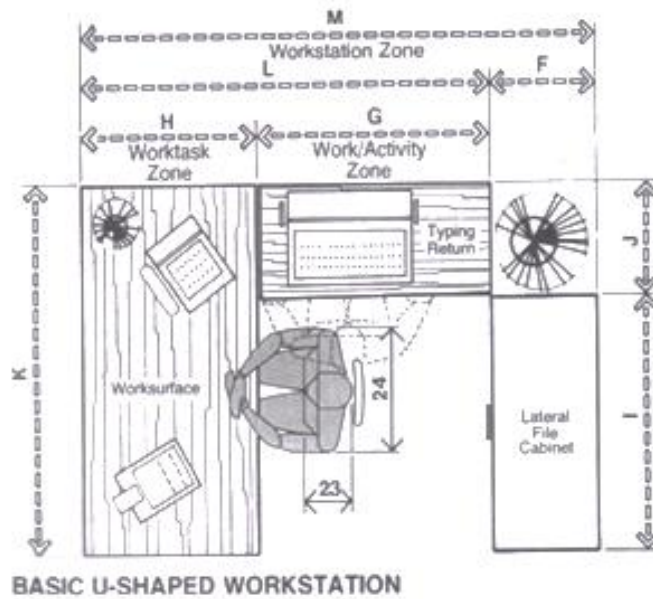
TYPING RETURN AND DESK / MALE USER

	in	cm
A	26-27	66.0-68.6
B	14-20	35.6-50.8
C	7.5 min.	19.1 min
D	29-30	73.7-76.2
E	7 min.	17.8 min.
F	18-24	45.7-61.0
G	46-58	116.8-147.3
H	30-36	76.2-91.4
I	42-50	106.7-127.0
J	18-22	45.7-55.9
K	60-72	152.4-182.9
L	76-94	193.0-238.8
M	94-118	238.8-299.7



TYPING RETURN AND DESK / FEMALE USER

	in	cm
A	26-27	66.0-68.6
B	14-20	35.6-50.8
C	7.5 min.	19.1 min
D	29-30	73.7-76.2
E	7 min.	17.8 min.
F	18-24	45.7-61.0
G	46-58	116.8-147.3
H	30-36	76.2-91.4
I	42-50	106.7-127.0
J	18-22	45.7-55.9
K	60-72	152.4-182.9
L	76-94	193.0-238.8
M	94-118	238.8-299.7



	in	cm
A	26-27	66.0-68.6
B	14-20	35.6-50.8
C	7.5 min.	19.1 min.
D	29-30	73.7-76.2
E	7 min.	17.8 min.
F	18-24	45.7-61.0
G	46-58	116.8-147.3
H	30-36	76.2-91.4
I	42-50	106.7-127.0
J	18-22	45.7-55.9
K	60-72	152.4-182.9
L	76-94	193.0-238.8
M	94-118	238.8-299.7

11.14. Salas de reuniones

En mi hotel boutique voy a poner tres salas de reuniones para el uso del personal de la gerencia y recursos humanos y ara el uso de los socios o dueños del lugar que muchas veces pueden necesitar. Es importante que estas salas estén cerca de la administración general del hotel.

Medidas de mesas para de reuniones

Existen diferentes modelos y tamaños para las mesas de reuniones, como en la siguiente imagen:

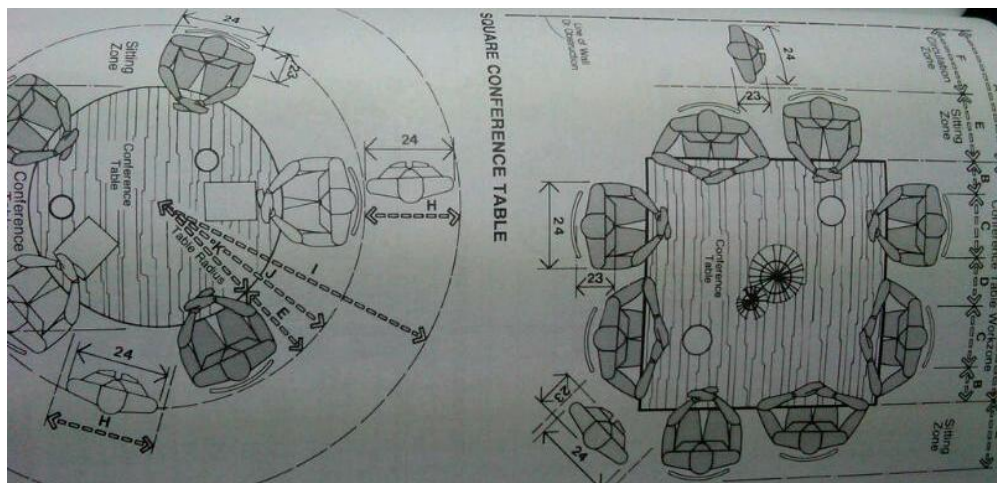
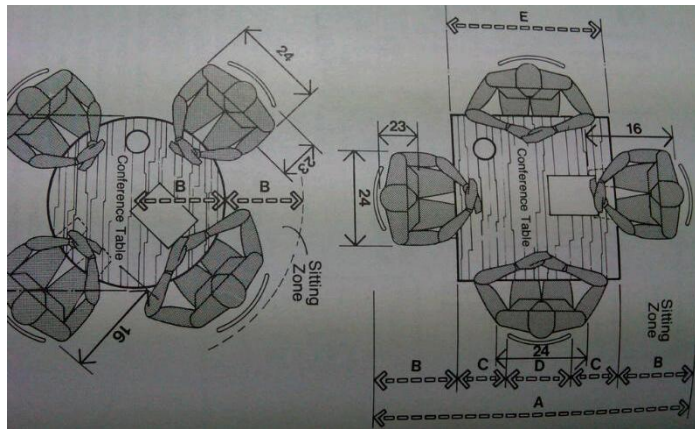
Mesas de reuniones

Mesas circulares para reuniones.

- Para tres personas: el diámetro es de 120 a 131.1cm.
- Para cuatro o cinco personas: el diámetro es de 131 a 147cm.

Mesas cuadradas para reuniones:

- Mesa cuadrada para cuatro personas es de 91 a 121.9 cm cada lado.
- Mesa cuadrada para ocho personas es de 137.2 a 152.4cm



- Rectangular

152x60.48 4 personas

152x76.2 6 pers

243.84x106 8 pers

304x106.68 10 pers

365.76x121 12-13 pers

- Racetrack

243x121.92 8 pers

304x121.92 10 pers

365x121.92 12 pers

457x152.4 16 pers

- Redonda

167.64 7 pers

182.88 7 pers

213.36 9 pers

269.24 12 pers

RECTANGULAR TOPS

Dimensions (in.)			Dimensions (in.)			Dimensions (in.)			Dimensions (in.)		
l	w	Approximate seating	l	w	Approximate seating	l	w	Approximate seating	l	w	Approximate seating
60	34	4	48	36	4	72	42	6	72	48	6
72	24	4	60	36	6	84	42	8	84	48	8
36	30	4	72	36	6	96	42	8	96	48	8
48	30	4	84	36	8	108	42	10	108	48	10
60	30	6	96	36	8	120	42	10	120	48	10
72	30	6							144	48	12

BOAT TOPS

Length (ft)	Center (in.)	End (in.)	Approximate seating
6	36	30	6
7	38	31	6
8	40	32	8
10	44	33	10
12	48	34	12
14	52	35	14
16	56	36	16
18	60	37	18
20	60	38	18
22	60	39	20
24	60	40	22

RACETRACK TOPS

l (ft)	w (in.)	Approximate seating
8	48	8
10	48	10
12	48	12
10	60	12
10	60	12
12	60	12
15	60	16

All seating calculations on this page are based on the use of a 23" (58.42 cm) wide chair. Allow an additional 4" (10.16 cm) between chairs. If specifying a wider chair, adjust accordingly.

BLUNT END OVAL TOPS

Dimensions (in.)		
l	w	Approximate seating
44	34	4
55	36	6
62	36	8

(separators)

ELLIPTICAL TOPS*

Dimensions (in.)		
l	w	Approximate seating
60	30	4
72	34	4
8	42	6
96	48	6
108	48	8
120	48	8
144	48	10

*For conference use, no seating at end.

OVAL CONFERENCE TOPS

Dimensions (in.)		
l	w	Approximate seating
70	36	4
78	48	6
96	48	8
108	52	9
120	55	10
144	60	12

ROUND TOPS

Diameter (in.)	Approximate seating
42	4
48	5
54	6
60	7
66	7
72	8
84	9
96	11
108	12
120	14

SQUARE TOPS

Dimensions (in.)		
l	w	Approximate seating
36	36	4
42	42	4
48	48	4

Altura de televisión

- Para sala de conferencias de 95 a 1.10cm aproximadamente.



Materiales

Para mobiliario es necesario utilizar materiales fáciles de limpiar, durables y que sean de colores que no molesten la vista de las personas. Ejemplo: Melaminico, vidrio templado, madera, aluminio, etc.

Especialmente es importante el usar materiales fáciles de limpiar, durables y más que nada usar colores cálidos que permitan un ambiente positivo y acogedor para que las personas trabajen de mejor manera. Ejemplo: porcelanatos, cemento lisado, tablón,

POBLACIÓN UNIVERSAL

12. Discapacitados

Existen varios tipos de discapacidad:

- Discapacidad física: Se define por la ausencia o deficiencia física de una persona, que no le permite realizar las actividades básicas de cualquier persona.
- Discapacidad sensorial auditiva: Se define por la disminución o ausencia de escuchar.
- Discapacidad mental: Es una disminución en las habilidades cognitivas e intelectuales del individuo. Ej: Síndrome de Down
- Discapacidad visual: Es la falta o disminución de la vista.

12.1. CONADIS E INEN

Incluye temas relacionados con la accesibilidad al medio físico para las personas con discapacidad, ya que es de mucha importancia el que éstas puedan tener acceso y derecho a cualquier derecho y condiciones iguales.

Promueve una vivienda adecuada, con fácil acceso y condiciones necesarias para procurar el mayor grado de autonomía en su vida cotidiana.

Concepto de Accesibilidad: Se refiere a la posibilidad por parte de personas con capacidad reducida de tener la libre accesibilidad al querer entrar al edificio. Esto quiere decir que los espacios deben ser fáciles de acceso y seguros.

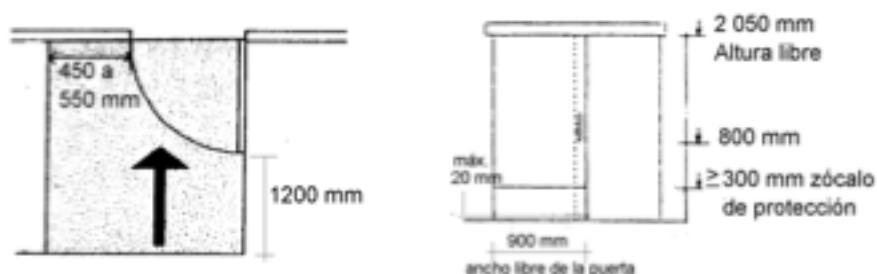
Concepto de Visitabilidad: Se refiere al acceso por parte de las personas con capacidades reducidas a acceder a los espacios de relación como: comida, vivienda, lugares de trabajo, entre otros y servicio higiénico.

Concepto Adaptabilidad: Es la posibilidad de modificar un espacio construido con el fin de hacerlo de acceso fácil para la gente con problemas físicos.

Es importante que todo proyecto conste con las siguientes reglas:

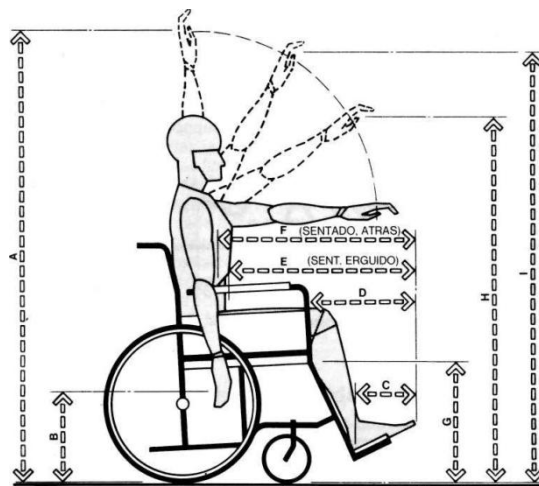
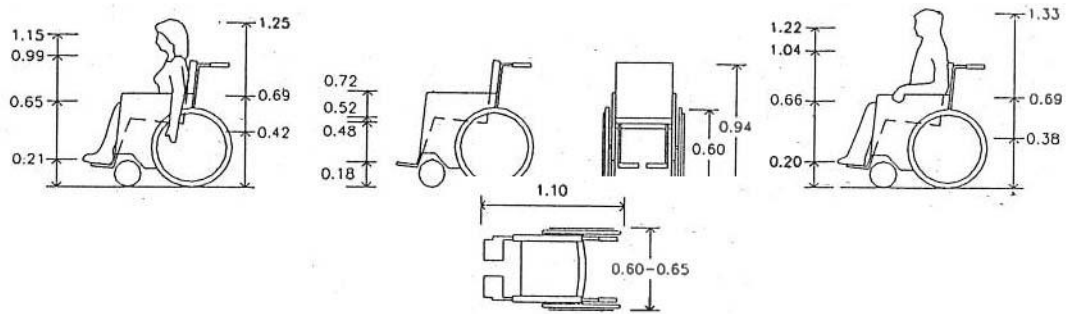
- Instalación de mecanismos destinados al acceso a las plantas superiores incluyendo la escalera automática.
- Acceso a las partes principales del edificio.
- Es necesario que haya por lo menos un acceso plano, rampas sin escalones y medio de elevación.
- Cuando sea un edificio con más de tres niveles sobre el suelo, es necesario la instalación de un ascensor, alcanzable por medio de rampas o escalones.
- Puertas:

Deben tener un ancho mínimo de 90 cm por 2.05 metros de altura. Las agarraderas deben ser fáciles de manipular. En el caso de ser salida emergencia debe tener la barra antipánico, la cual se menciona en el tema de incendios. Debe tener un zócalo de protección a 30cm de altura.



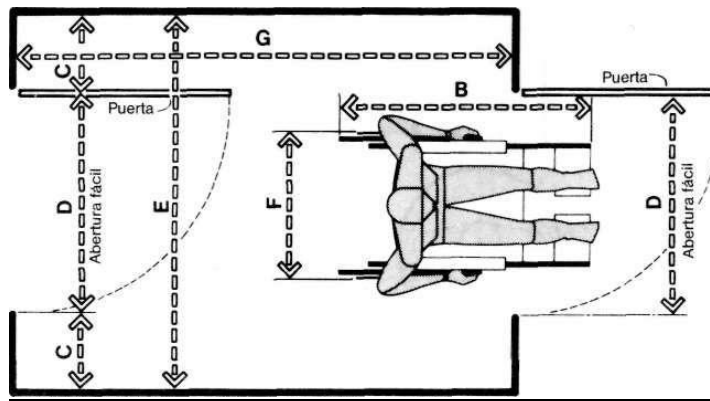
Dimensiones de una silla de discapitados

En los siguientes gráficos se puede ver las medidas de una silla de ruedas y cuando una persona utiliza una silla también.



	HOMBRE		MUJER	
	pulgada	cm	pulgada	cm
A	62.25	158,1	56.75	144,1
B	16.25	41,3	17.5	44,5
C	8.75	22,2	7.0	17,8
D	18.5	47,0	16.5	41,9
E	25.75	65,4	23.0	58,4
F	28.75	73,0	26.0	66,0
G	19.0	48,3	19.0	48,3
H	51.5	130,8	47.0	119,4
I	58.25	148,0	53.24	135,2

En los siguientes gráficos se puede ver las medidas necesarias para el ingreso y salida de puertas.

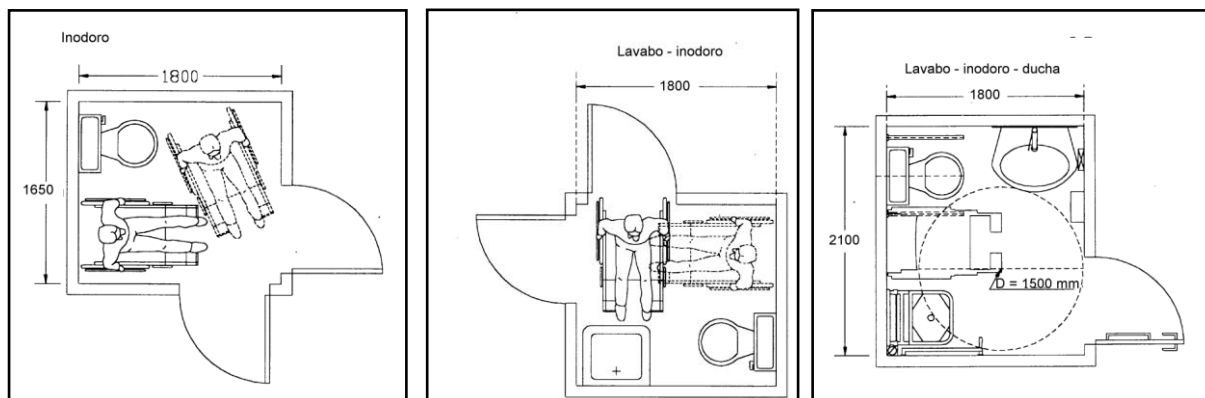


	pulg.	cm
A	60	152,4
B	42	106,7
C	12 min.	30,5 min.
D	32	81,3
E	56 min.	142,2 min.
F	25	63,5
G	84	213,4
H	36 min.	91,4 min.

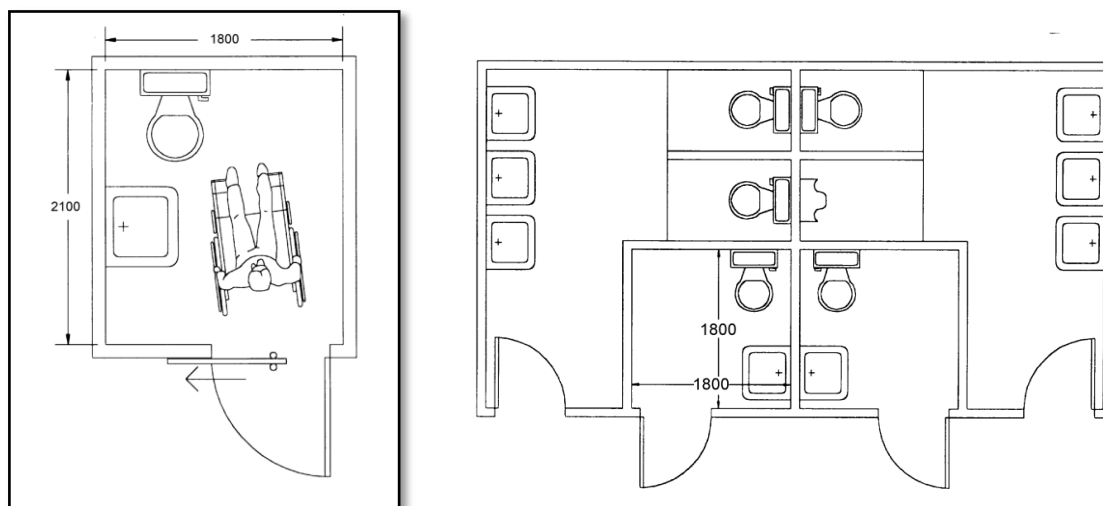
Baños para discapacitados (INEN Y CONADIS)

En un cubículo de un discapacitado debe existir un diámetro de 1.50m para el fácil acceso y movimiento el momento que está usando una persona en silla de ruedas.

Con estas medidas una persona puede girar 360 grados libremente.



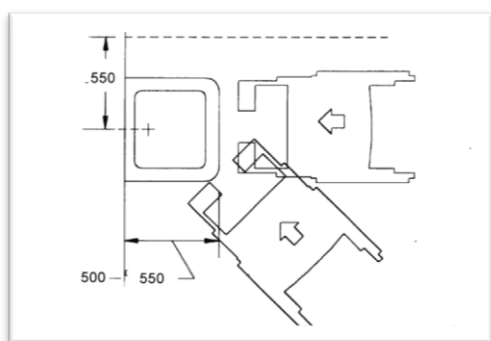
Con respecto a las puertas es importante mencionar que éstas se abran para afuera, ya que debe impedir la actividad de la persona.



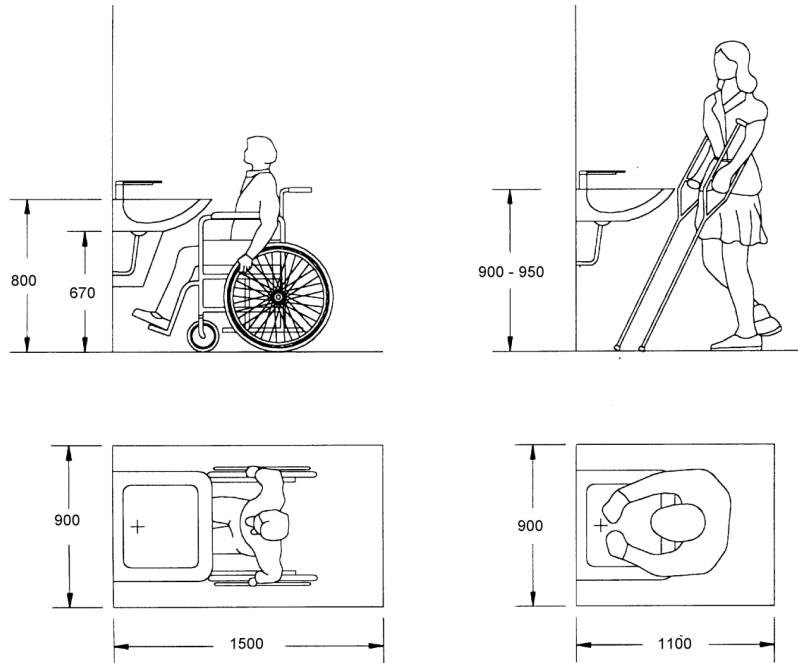
Cubículo de Aseo

Aparte de las dimensiones básicas es necesario tomar en cuenta otros elementos necesarios y sus medidas el momento de diseñar un baño para discapacitados. A continuación se puede ver en los siguientes gráficos:

Lavabo: Debe ser horizontal u oblicua a la silla de ruedas.

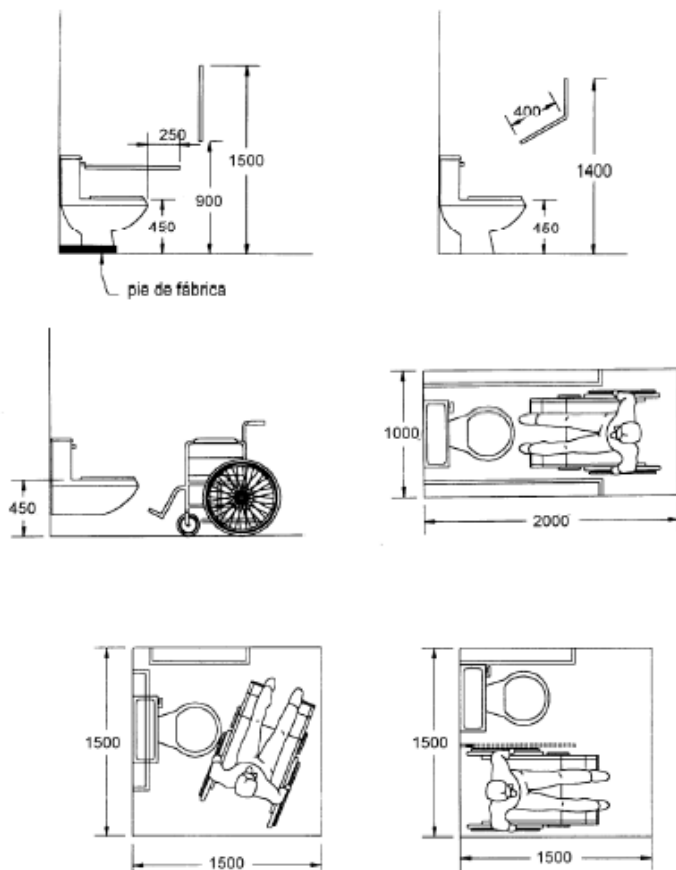


El espacio que se debe dejar debajo del lavabo es de 67cm del piso al comienzo del lavabo y una profundidad de 60cm para que alcance una persona en silla de ruedas. La altura mínima de todo el lavabo debe ser de 80 a 95 cm para la utilización de algunos casos de discapacitados. En los siguientes gráficos podemos ver las medidas:



Inodoro

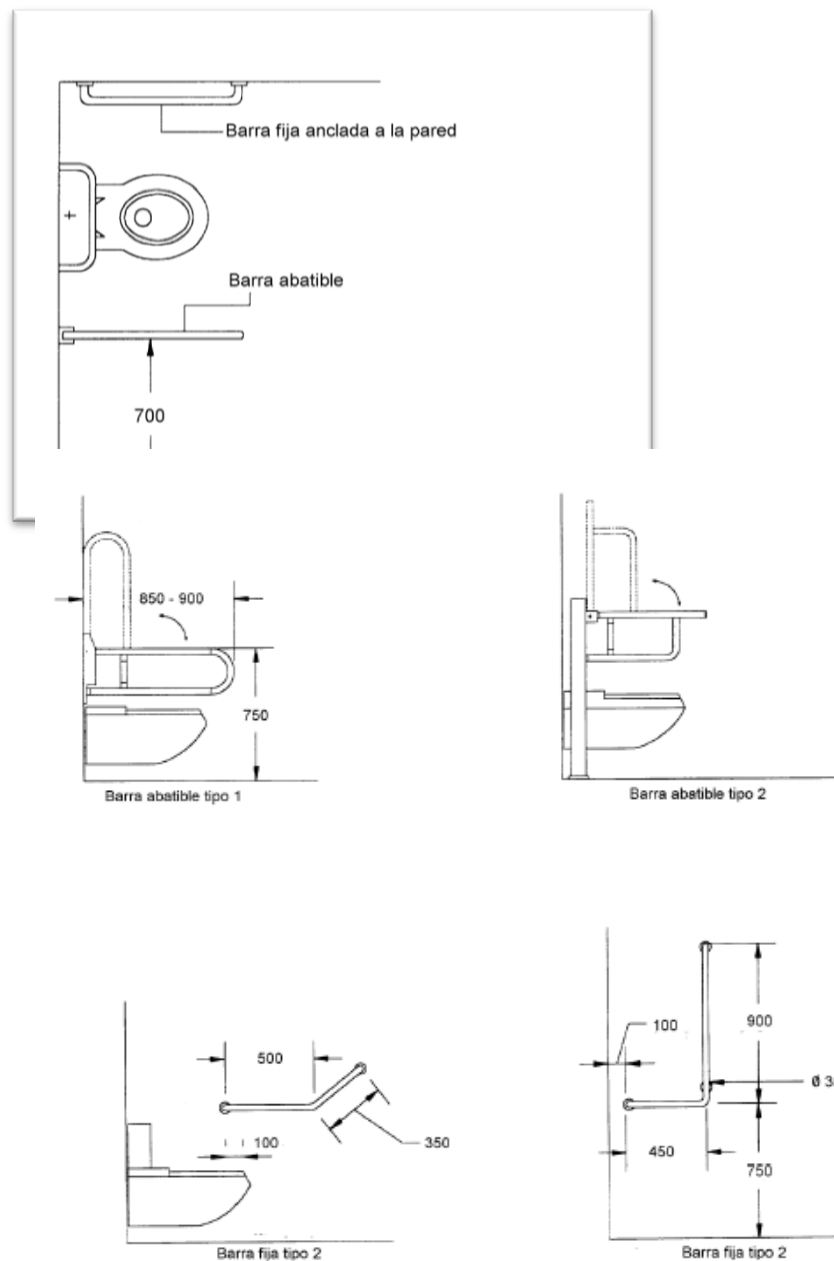
En cuanto al inodoro, éste tiene las medidas normales de un inodoro común pero lo que le diferencia son las barras para el apoyo y ayuda el momento de utilizar el cubículo.



Barras de apoyo: Las barras de apoyo son barras que se ubican en puntos clave dentro del cubículo ya que, son el soporte y ayuda el momento de usar el baño. Estas barras también se usan en duchas y lavabos para facilitar su uso.

Materiales: Acero inoxidable, deben ser fáciles de limpiar.

Deben estar sujetadas a la pared y depende del uso que se les dé, para la altura necesaria.



12.2. Circulación

1. Circulación Horizontal

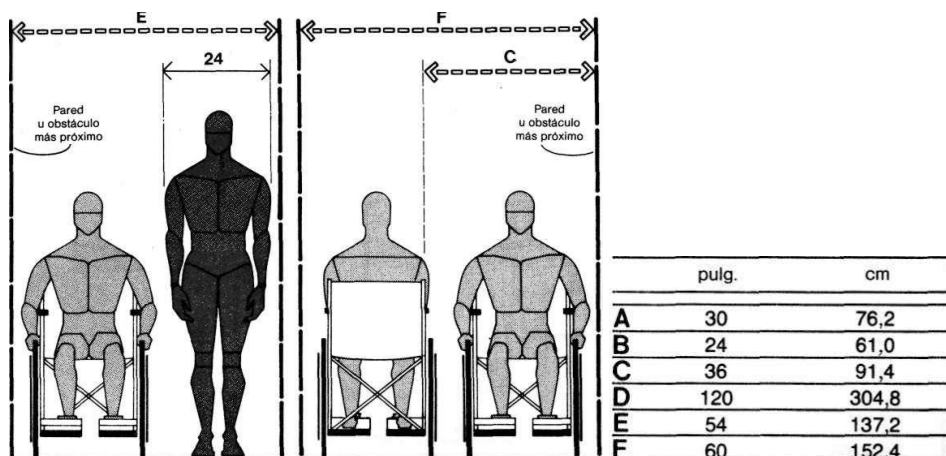
Los corredores deben tener un ancho mínimo de 1.20cm, con una posibilidad de giro de 90°.

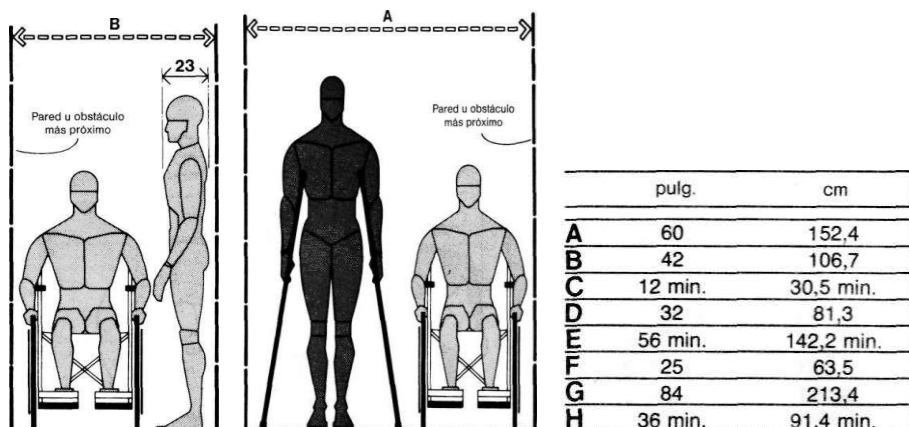
Los corredores deben facilitar el acceso a todas las áreas y deben dar el acceso para las salidas de emergencia.

Debe estar libre de elementos.

Deben ser antideslizantes y planos, es decir que no tengan ningun tipo de elementos que sobresalgan del piso.

- Medidas de corredores en e caso de que haya personas en silla de ruedas:





2. Rampas:

Si existe un cambio de piso de más de 10cm es necesario rampa.

La inclinación no debe ser superior a 6° , y la rampa debe tener pasamanos a los lados.

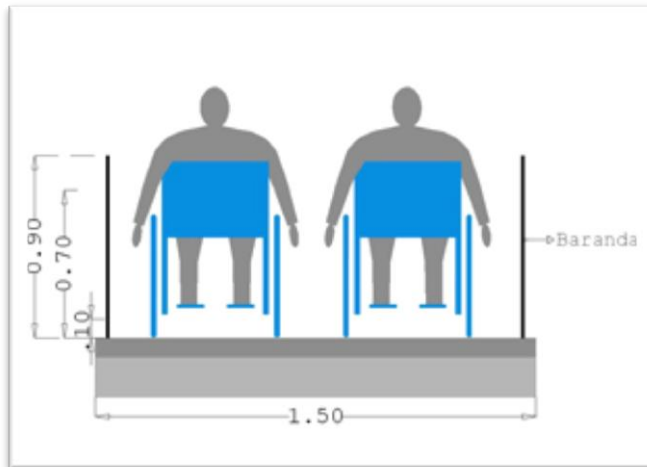
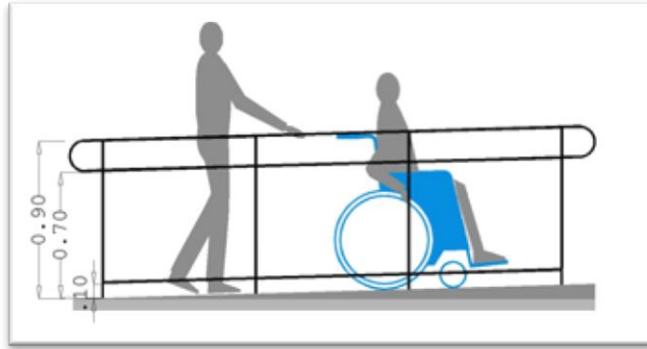
El ancho de una rampa debe ser de 1.00 m mínimo, para que pase una persona con su silla y esta misma la maneje.

Si es una longitud larga se debe poner descansos de 1.20m a 1.50m. Cada 6 m. Debe haber descanso al comienzo y al final de la rampa.

El piso debe ser firme, uniforme y antideslizante.

Longitud no mayor a 6m de largo.

Bordes laterales de 70 a 90 cm de altura. Tiene que tener dos barandas horizontales.



El final de la rampa debe estar al mismo nivel del piso.

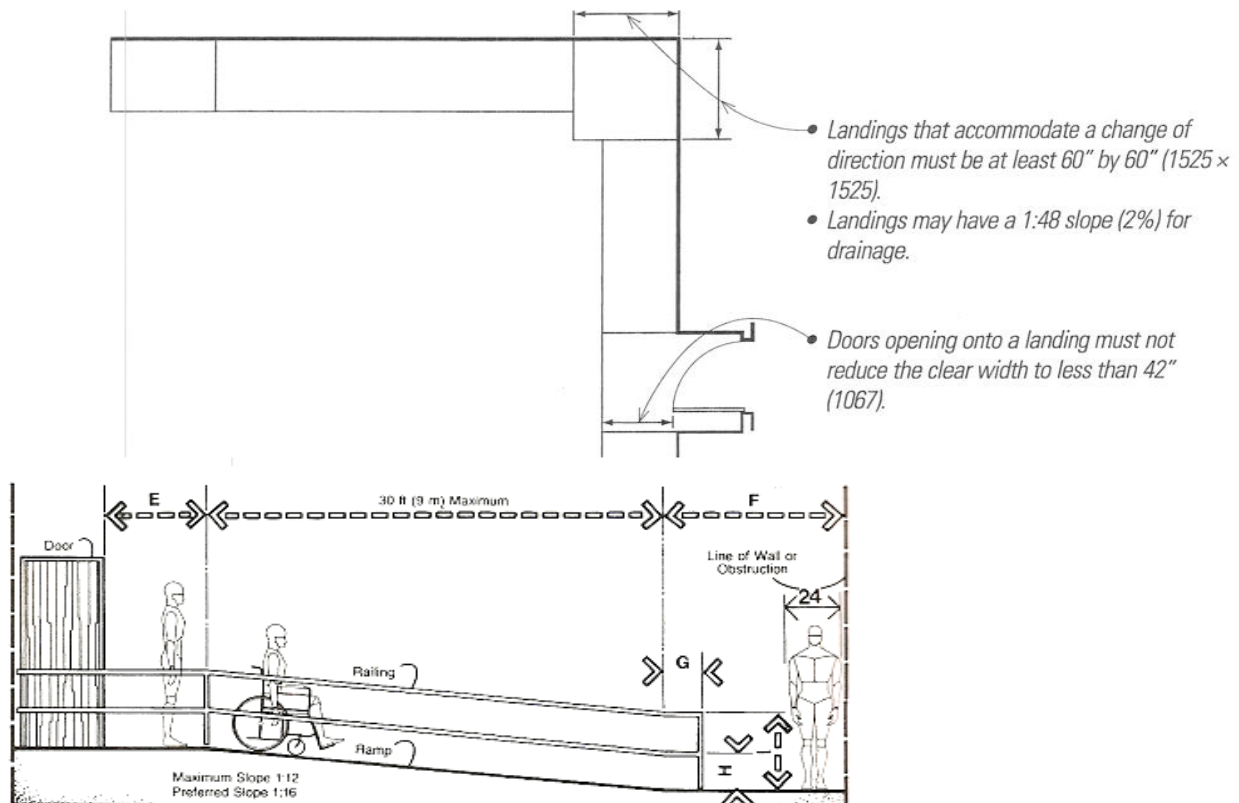
Altura e Inclinación de una rampa:



Anden con altura de 0.15 mt inclinación 10%



Anden con altura de 0.25 mt inclinación 10%

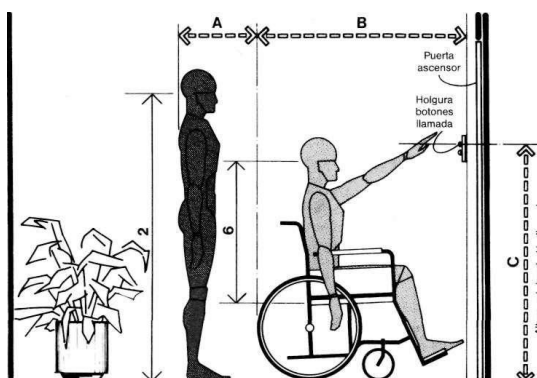


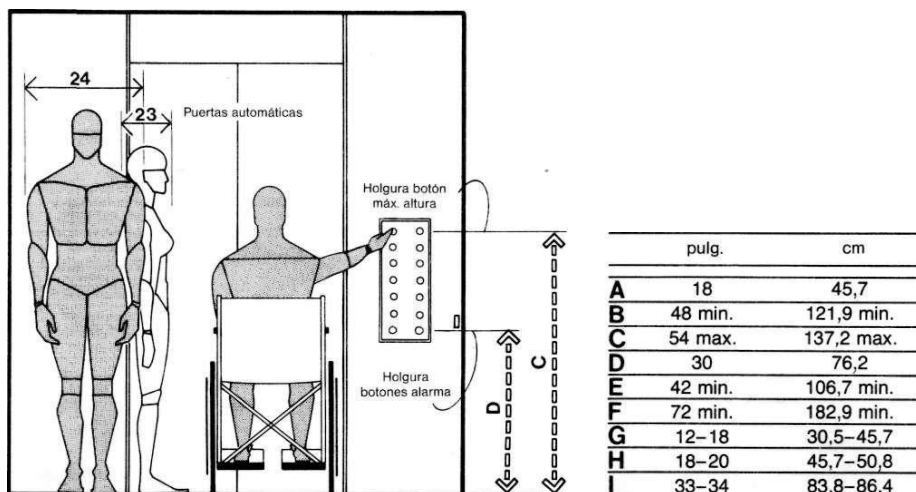
ACCESS RAMP

	in	cm
A	18	45.7
B	48 min.	121.9 min.
C	54 max.	137.2 max.
D	30	76.2
E	42 min.	106.7 min.
F	72 min.	182.9 min.
G	12-18	30.5-45.7
H	18-20	45.7-50.8
I	33-34	83.8-86.4

3. Ascensores

Las medidas basicas de los ascensores están en la parte de la circulación. En cuanto al tema de discapacitados es importante las siguientes medidas:





12.3. Tercera edad

En cuanto a mi proyecto al ser un hotel abierto al público, puede haber la posibilidad que la gente de la tercera edad pueda tener las facilidades de estar en este establecimiento. De esta forma es importante tomar en cuenta las medidas y reglas necesarias para las personas discapacitadas.

La gente anciana tiene una menor estatura que la gente joven ya que los huesos se contraen y, en general, la estatura disminuye.

Otro punto importante es que a lo largo del tiempo, la estatura de las personas va incrementado. Es por esta razón que los individuos que van envejeciendo son más pequeños que las generaciones jóvenes que han alcanzado una mayor estatura.

La medida a la que los ancianos alcanzan verticalmente es menor a la de la gente joven debido a otros problemas como el padecimiento de artritis y limitaciones de movimiento en las articulaciones.

Se debe considerar que la estatura promedio de una mujer anciana es de 1.52m, y la de un hombre anciano es 1.63m.



En caso de que se necesiten escaleras, para acortar la distancia de los escalones se sugiere añadir una especie de doble escalón o rampas (inclinación 5 grados); los cuales deberán estar siempre acompañados de barandas.

Los pisos deben ser antideslizantes. Deben ser lisos, nivelados y con constante mantenimiento.

Materiales: baldosas sin esmaltar, vinil y madera sin pulir.

Es mejor deshacerse del alfombrado dado a que es sumamente incomodo para la circulación de sillas de ruedas.

Mobiliario: Se debe cuidar que no tengan bordes filosos que puedan ser peligrosos así como es muy importante que estén bien acolchonados para brindarle a la gente anciana la mayor comodidad posible.

En cuanto a materiales se pueden usar elementos porosos es decir que no favorezcan a la respiración y sea lavable.

Las mesas tampoco deberían tener elementos filosos en sus esquinas.

La altura de la mesa debería estar entre los 70 y 80 cm para que además una silla de ruedas pueda entrar en el espacio interno de la misma.

12.4. Iluminación:

Es importante sacar provecho de la luz natural a la que los ojos están acostumbrados, y evitar luces muy fuertes que reflejen con os ojos y afecten la visibilidad, distorsionando la resolución de las imágenes y causando fatiga visual.

Se debe cuidar crear mucho contraste entre luz y oscuridad para no crear una incomodidad en la persona al pasar de un área de luz a una oscura y vice-versa.

Es importante que todos los ambientes tengan la adecuada luz y los interruptores deben ser instalados de manera que en todo espacio no iluminado se prenda la luz antes de entrar a dicho espacio.

12.5. Colores:

Cuando se habla de colores, hay que considerar que a la tercera edad, se dificulta la percepción de la profundidad, por lo que es importante contrastar colores que diferencien una superficie de otra (pared, puerta, entre otras).

También facilita la visión de la persona si se puede eficazmente marcar mediante el contrastar colores dónde comienza y dónde termina una superficie.

Se recomienda usar colores en los cuales los valores de gris sean fácilmente detectables por una persona con dificultades visuales.

Colores como rojo, naranja, amarillo, azul, verde y violeta en sus versiones desaturadas presentan una experiencia visual menos intensa al mantener la identidad cromática.

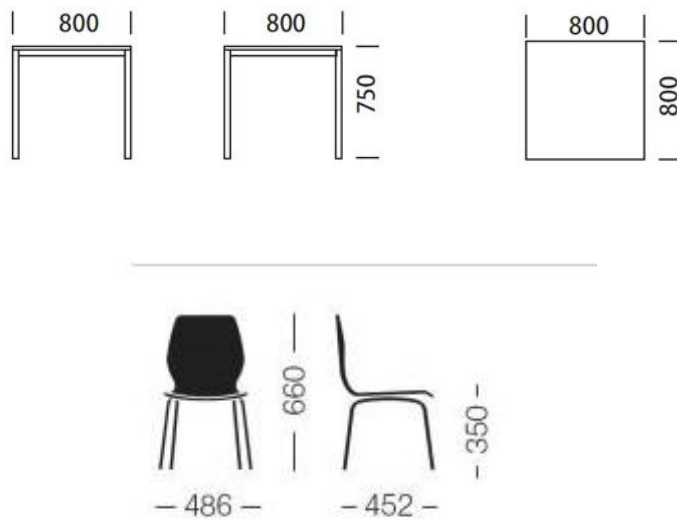
Además, es preferible no utilizar colores fuertes que los distraigan o cambien su ánimo, sino colores constantes y tranquilos como el amarillo claro, el celeste, el azul, etc.



12.6. Niños

En cuanto a mi propuesta de mi hotel, el target no es familiar ya que, al ser un hotel boutique es dirigido mas a un publico adulto pero aun asi es necesario tomar en cuenta la información basica sobre las medidas de niños para realizar este hotel.

Mobiliario: Es importante que los muebles no tengas esquinas puntonas, sino redondas por mayor seguridad. Deben ser de materiales faciles de limpiar y duraderos.



Medidas de Seguridad:

Las escaleras requieren pasamanos.

Estos pasamanos deben tener una altura de 60 cm de altura y entre barra y barra de 5 cm.

Necesario extinguidores.

Debe contar con detectores de humo.

Protección en los toma corrientes.

SALIDAS DE EMERGENCIA Y SEÑALIZACIÓN

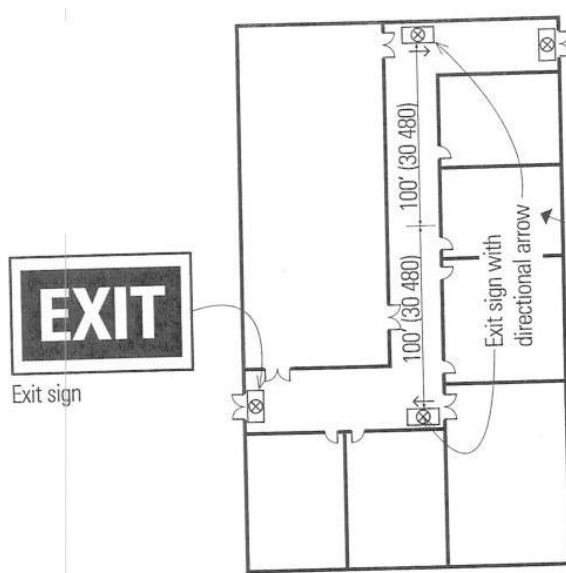
Dentro de un hotel es de exclusiva importancia las salidas de emergencia y señalización. Todas las áreas deben estar correctamente señaladas para que los huéspedes se puedan guiar y para que en el caso de una emergencia haya una rápida evacuación.

Las señales deben estar ubicadas en unos lugares altos y deben ser claramente leíbles.



En el caso de la señalización de puertas de salida de emergencia, los letreros deben estar ubicados en puertas y corredores de evacuación.

Plano con señalética de salidas de emergencia:



13. Iluminación y Señalética

Las salidas deben disponer de iluminación de emergencia

En el caso de incendios, la luz se puede ir, de esta forma es necesario que las señaléticas duren 90 más después de que la luz se ha ido.

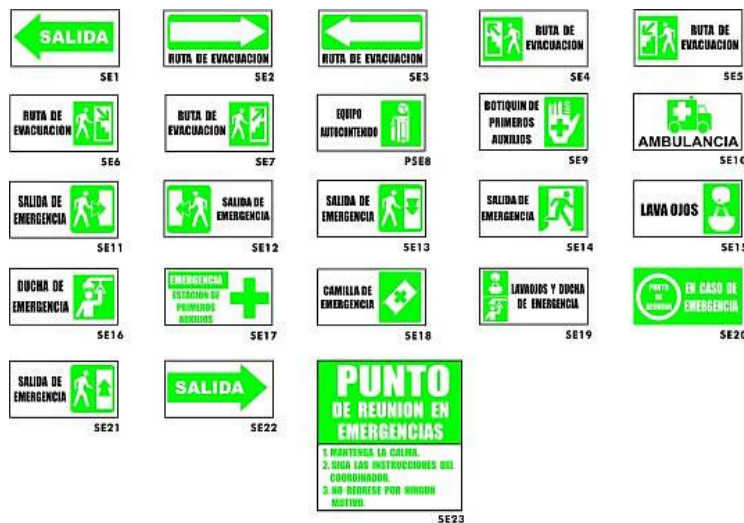
Es necesario iluminar salidas, escaleras y rampas.

Debe haber un letrero cada 3 metros.

Como se mencionó anteriormente la señalética debe ser claramente visible. Se distingue en dos colores:

Salidas de Emergencia: Verde

Prevención de Incendios: Rojo



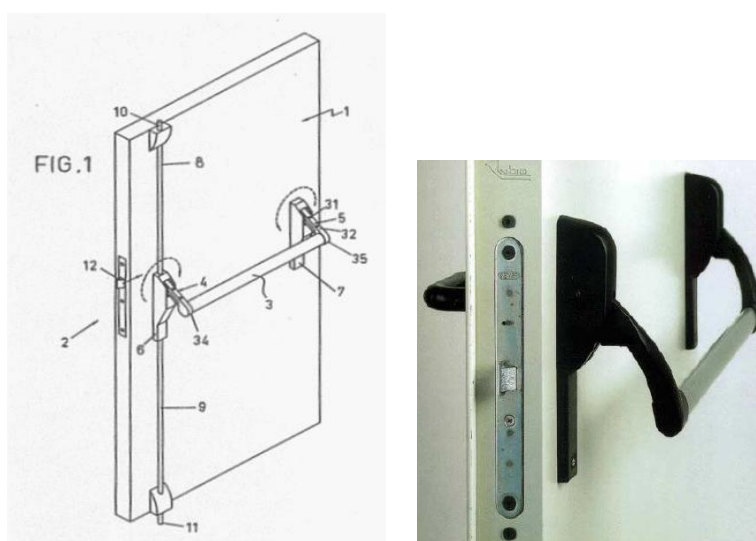
13.1. Puertas de Salidas de Emergencia

Las puertas deben abrirse hacia el sentido de evacuación, deberán contar con mecanismos de cierre automático y ser resistentes al fuego por dos horas aproximadamente y deben constar con una barra anti pánico para abrir fácilmente.

Las puertas están hechas de acero inoxidable con sello hermético, están hechas de varias capas para que retarden el esparcimiento de humo y del fuego y resistan a éste.

El ancho de la puerta debe ser de un metro y su altura de dos metros. Su grosor es de 8 cm aprox.

El barra anti pánico mide de 50 a 70 cm a una altura de 110- 115cm.



NOTA: Ningún otro tipo de puerta se le considera puerta de emergencia. Los ascensores no son salidas de emergencia.

13.2. Extinguidores

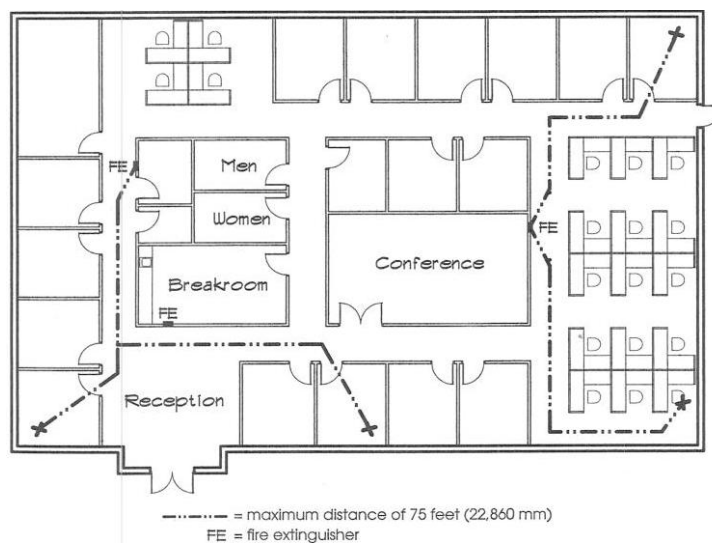
Es importante que los extinguidores de fuego estén a una distancia máxima de 22860mm de cada área dentro de una edificación.

Las dimensiones de los extinguidores puede variar su peso y modelo:



El contenido varía desde 1 a 250 kilogramos de agente extintor. De largo puede ser de 60 cm.

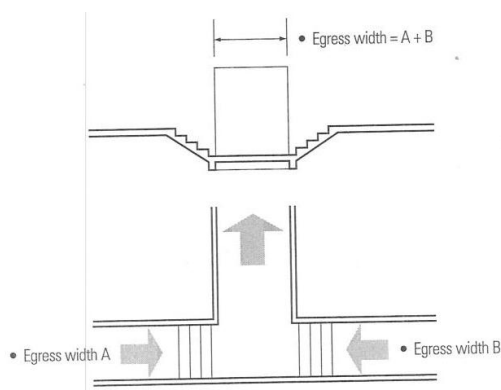
Plano con extinguidores:



13.3. Reglas de Salidas de Emergencia

- Como se mencionó anteriormente montacargas, y ascensores no se consideran salidas de emergencia. Tampoco puertas batientes normales, deslizantes o redondas.
- No deben haber ningún tipo de obstáculo en los corredores, gradas o salidas de emergencia.
- Número de Salidas de Emergencia:
 - 0 a 500: 2 puertas de emergencia
 - 500 a 1000 persona: se necesitan 3 a 4 puertas de emergencia

- 100 en adelante: se necesitan 5 puertas de emergencia
- Cuando las salidas de emergencia se unen en cierto punto para evacuar, las salidas de emergencia tienen que tener la capacidad para servir a ambas salidas de emergencia:



- La distancia máxima que debe correr una persona desde cualquier área de un edificio es de 44 m en el caso de que no esté adecuadamente equipado, en el caso de que si este esta distancia se alarga a 60m (sprinklers)

- MEDIDAS:

Corredores y Pasillos: Ancho: mínimo 90cm a 1.70m

Altura: 2.10m

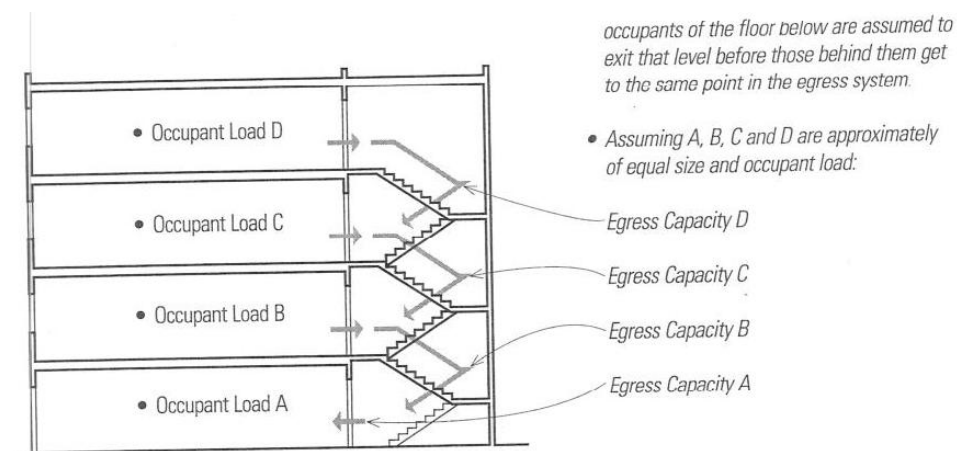
Escaleras: Ancho: 1 a 1.2m para 100 a 700m²

1.30 a 1.80m para 700 a 1000m²

2.40m superior a 1000m²

- Es muy importante que en los edificios tengan una ruta de emergencia, que significa que el momento de un incendio se evacue por áreas o en el

caso de un edificio por pisos. De esta forma no existe una acumulación de personas de todos los pisos.



El desalojo de cada piso no deberá demorarse más de 3 min.

Las gradas deben estar encerradas en una especie de caja completamente. Cerrada y resistente al fuego. Con respecto al material, este debe resistir un tiempo prolongado al fuego, como cemento. Al ser una caja significa que no debe haber ningún espacio o hueco en las paredes.

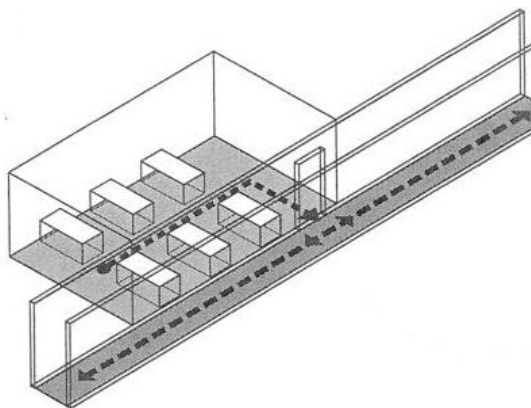
- Corredores:

Éstos son la manera más fácil de tener acceso a una salida de emergencia, de esta forma deben estar limpios y sin obstáculos.

Medida: Corredores y Pasillos: Ancho: mínimo 90cm a 1.70m

Altura: 2.10m

Deben tener muros continuos piso, techo y sellados para evitar el paso del humo.
Tienen que ser de materiales resistentes que duren al fuego dos horas o un poco más.



- **Rampas:**

Si existe un cambio de piso de más de 10cm es necesario rampa.

La inclinación no debe ser superior a 6° , y la rampa debe tener pasamanos a los lados.

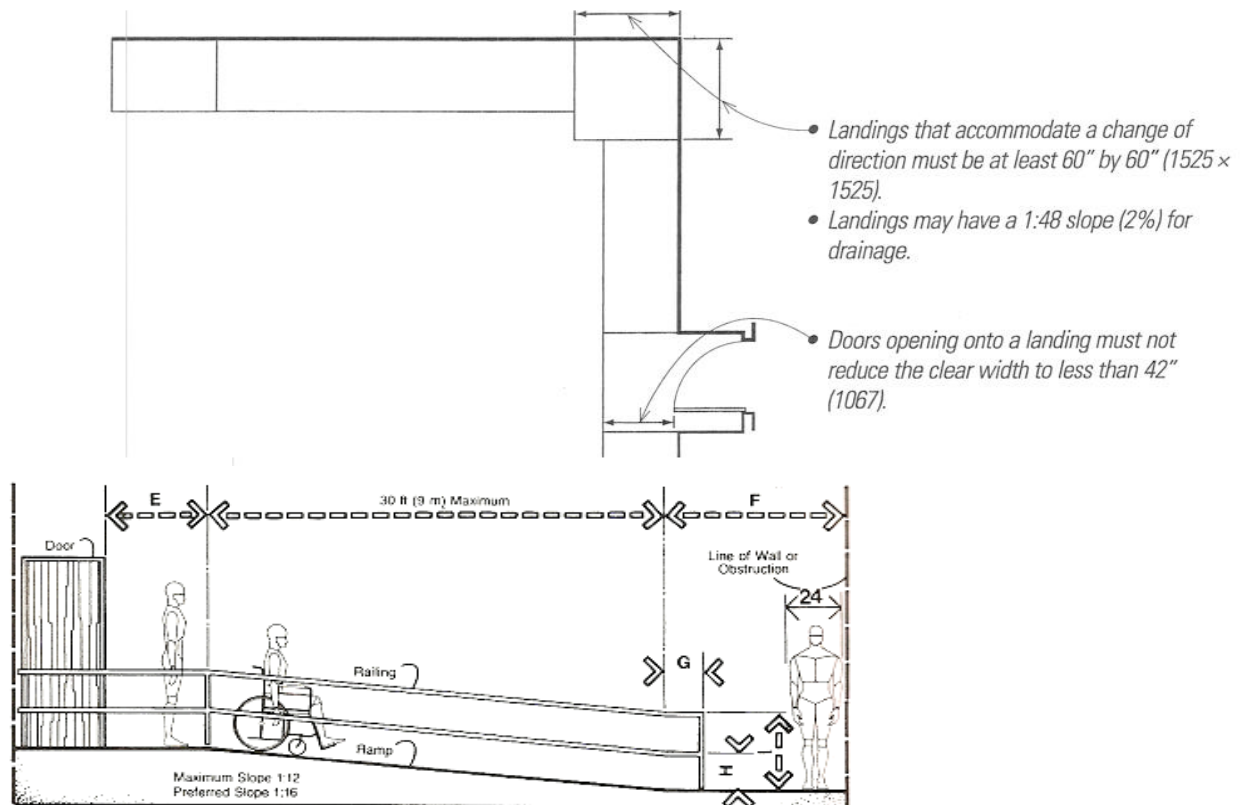
El ancho de una rampa debe ser de 1.00 m mínimo, para que pase una persona con su silla y esta misma la maneje.

Si es una longitud larga se debe poner descansos de 1.20m a 1.50m. Cada 6 m. Debe haber descanso al comienzo y al final de la rampa.

El piso debe ser firme, uniforme y antideslizante.

Longitud no mayor a 6m de largo.

Bordes laterales de 50 cm de altura. Tiene que tener dos barandas horizontales.



ACCESS RAMP

	in	cm
A	18	45.7
B	48 min.	121.9 min.
C	54 max.	137.2 max.
D	30	76.2
E	42 min.	106.7 min.
F	72 min.	182.9 min.
G	12-18	30.5-45.7
H	18-20	45.7-50.8
I	33-34	83.8-86.4

- Escaleras:

Son otro modo de salidas de emergencia, de esta forma tienen que estar limpias tambien.

No son salidas de emergencia escaleras de caracol ni en curva.

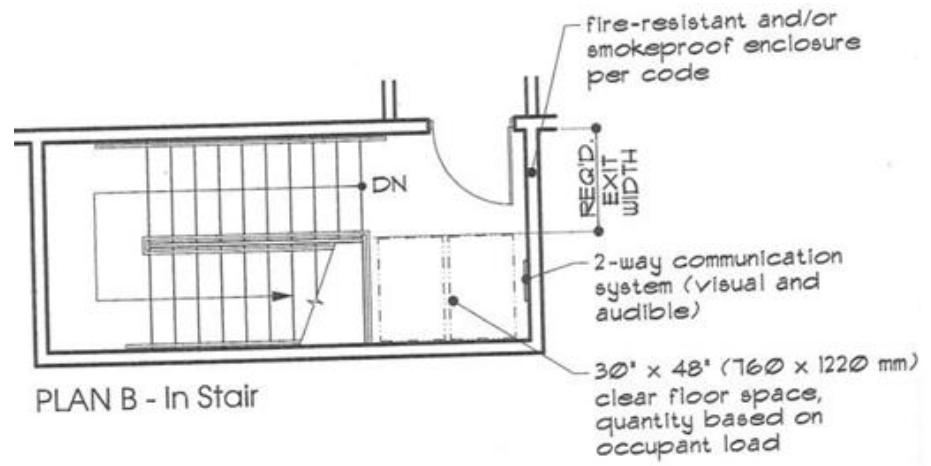
Deben constar con sistemas de sprinklers.

Al igual que los pasillos deben estar protegidas de materiales resistentes al fuego.

Escaleras: Ancho: 1 a 1.2m para 100 a 700m²

1.30 a 1.80m para 700 a 1000m²

2.40m superior a 1000m²



- Materiales
- Piedras Naturales
- Cemento
- Fibras minerales sin aditivos orgánicos
- Ladrillo
- Cal
- Yeso

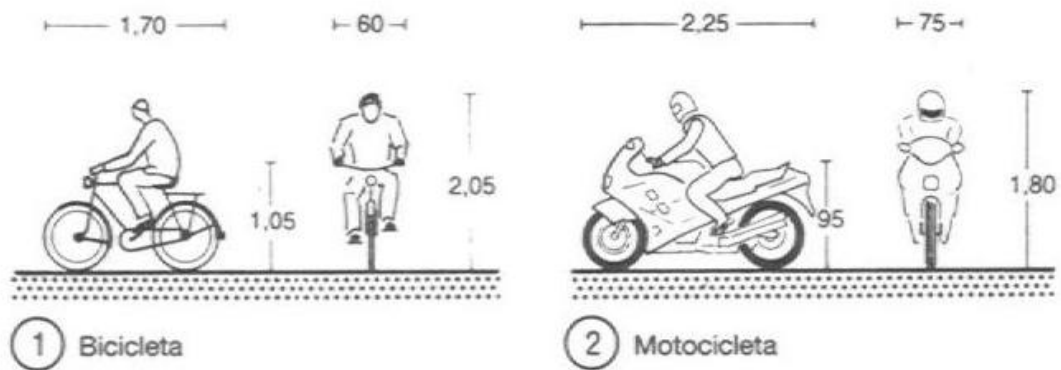
PARQUEADEROS

14. Clasificación de Estacionamientos

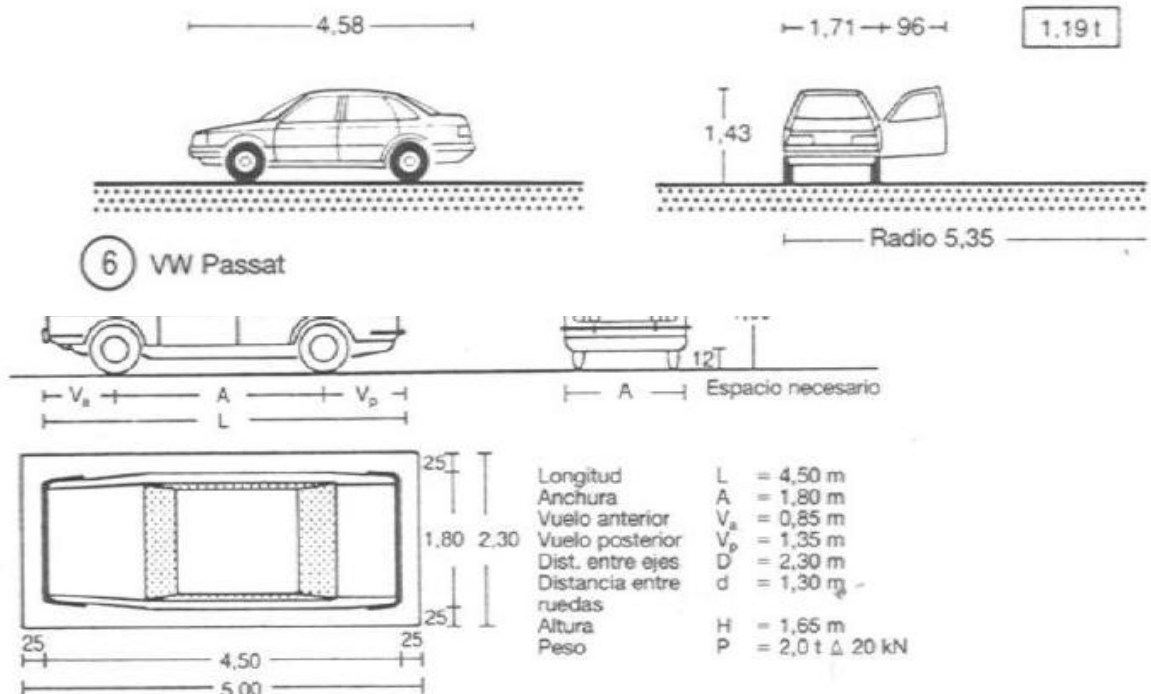
En el caso de hoteles, es necesario que un 30% de parqueaderos esté disponible para huéspedes. Mientras que el resto es necesario para trabajadores.

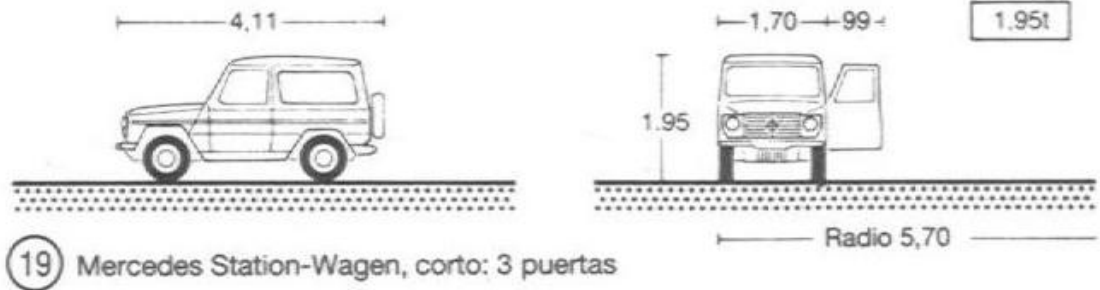
Existen diferentes tipos de estacionamientos para diferentes tipos de carros, los cuales tienen diferentes medidas:

Estacionamientos para vehículos menores: motocicletas y bicicletas

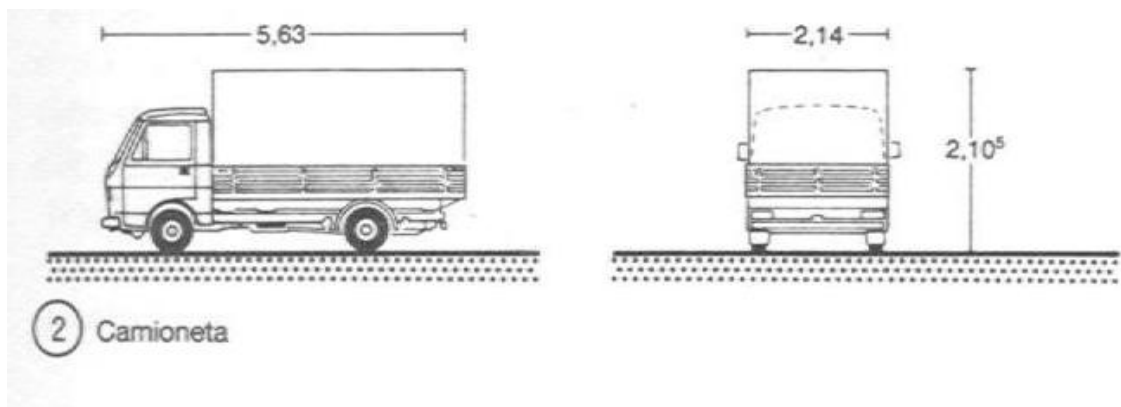


Estacionamientos para vehículos livianos: automóviles, jeeps y camioneta

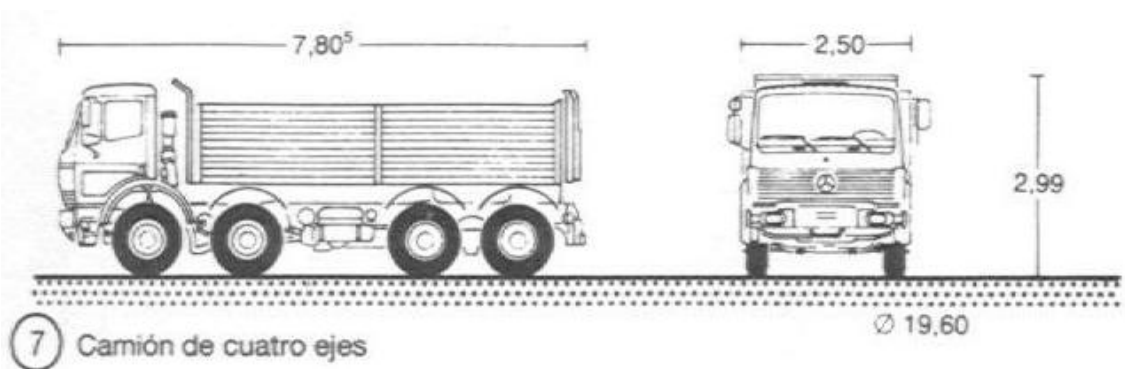


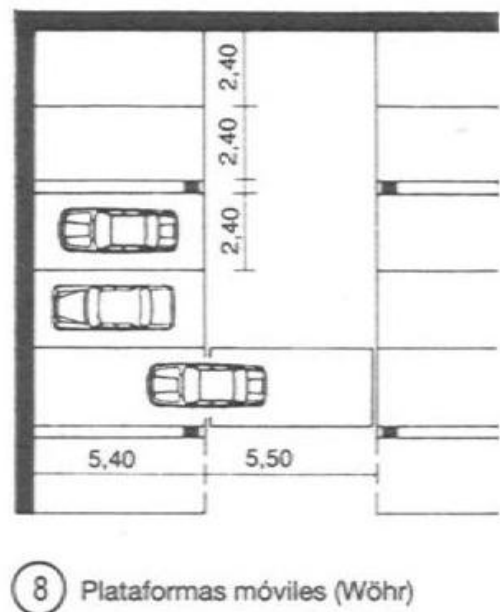
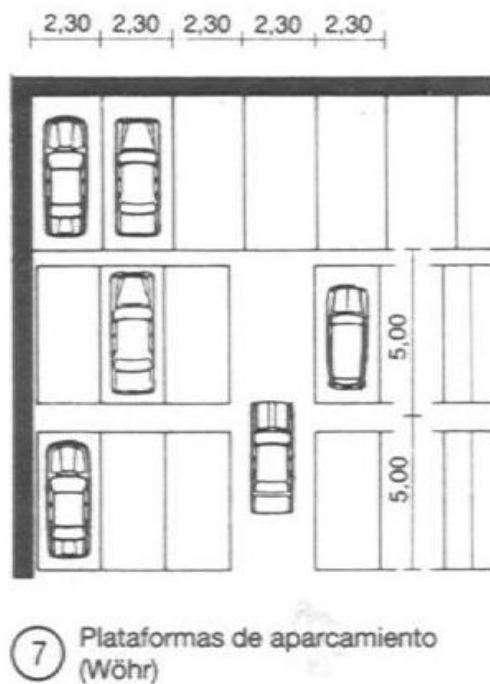
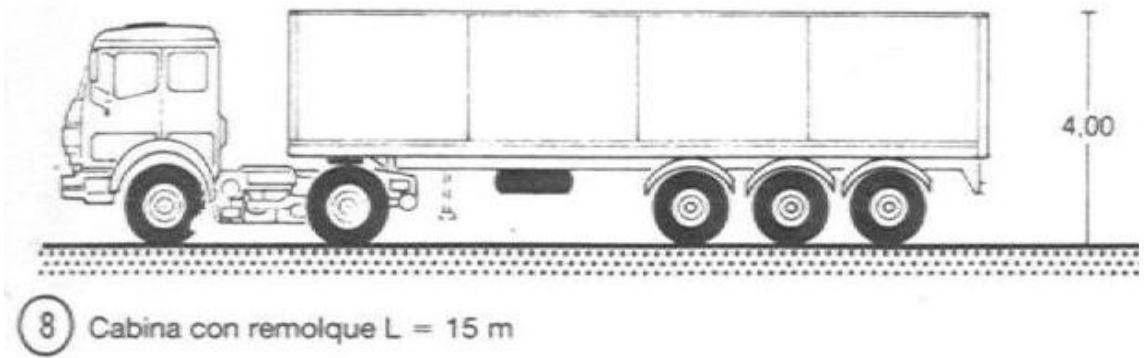


Estacionamientos para vehículo de transporte público y de carga liviana: buses, busetas camiones de dos o tres ejes.



Estacionamiento de vehículos de carga pesada.

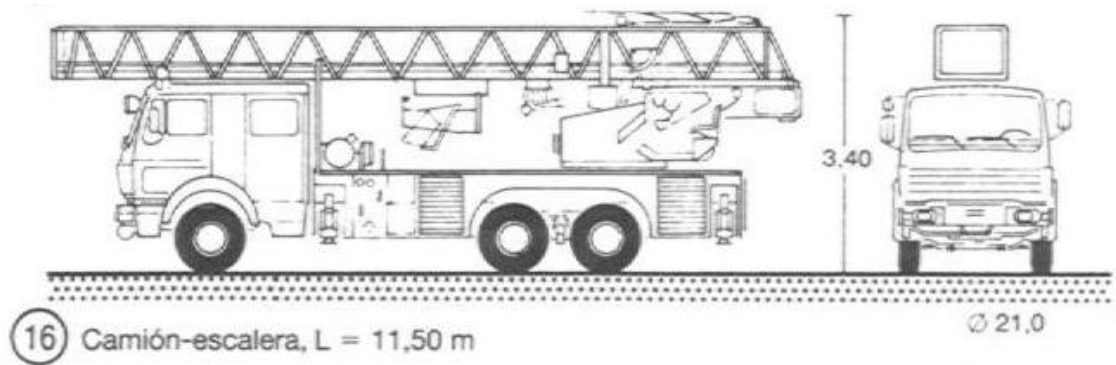




14.1. Vehículos de Emergencia

En todo edificio es necesario un fácil acceso y parqueo para todo tipo de ambulancia y contraincendios.

La distancia mínimo de este tipo de estacionamiento hasta el ingreso de la edificación no puede exceder los 30m

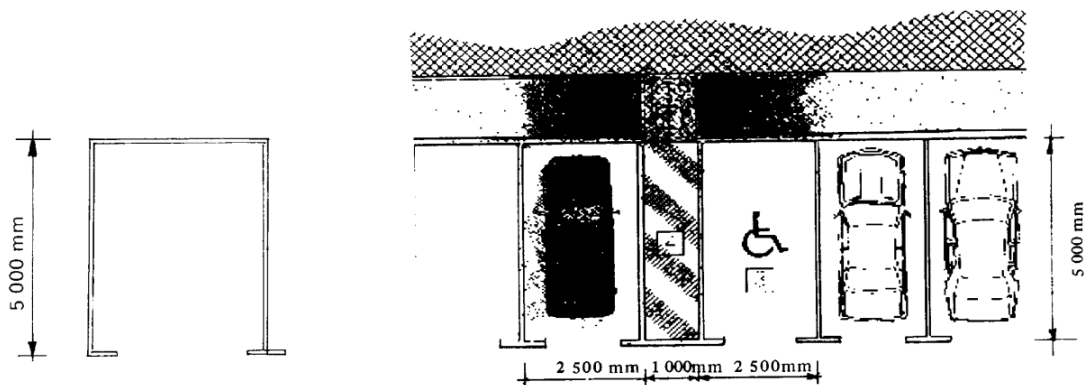


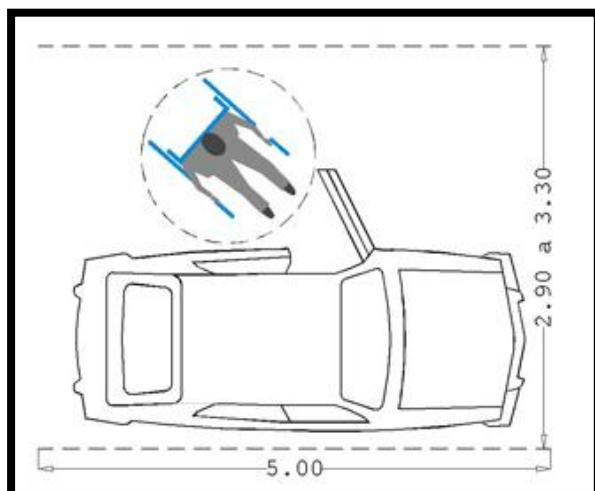
14.2. Medidas para discapacitados

Este tipo de estacionamientos deben estar lo más cercano al ingreso o área de ascensores. También deben tener el espacio suficiente para que circule una silla de ruedas.

Ancho: 3.50 m por 5.00m de largo

Área de transferencia 1.00 m + vehículo 2.50 m





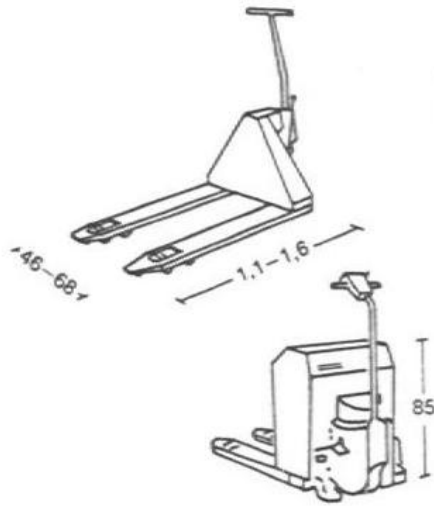
14.3. Áreas dentro de un estacionamiento de un hotel

El número de estacionamientos depende del número de personas que estén en el hotel pero se divide en las siguientes áreas:

- Caseta de control de ingreso y salida
- Cuarto de mantenimiento
- Parqueadero para invitados
- Parqueadero para reservados
- Parqueadero para accionistas
- Parqueadero para discapacitados
- Zona de descargue
- Parqueadero del personal

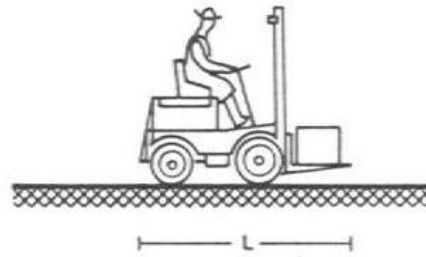
14.4. Zona de Descargue

Muchas veces la zona de descarga están en la zona de los parqueaderos, de estar forma es necesario las siguientes medidas.

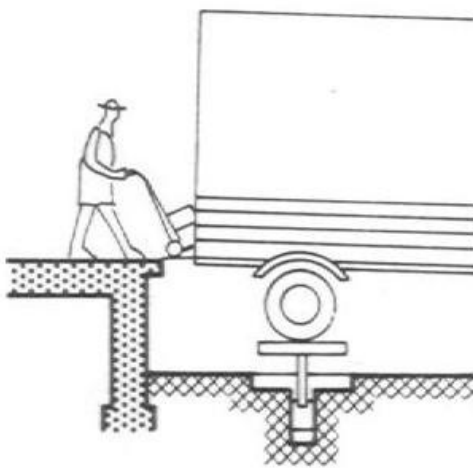


① Apiladora

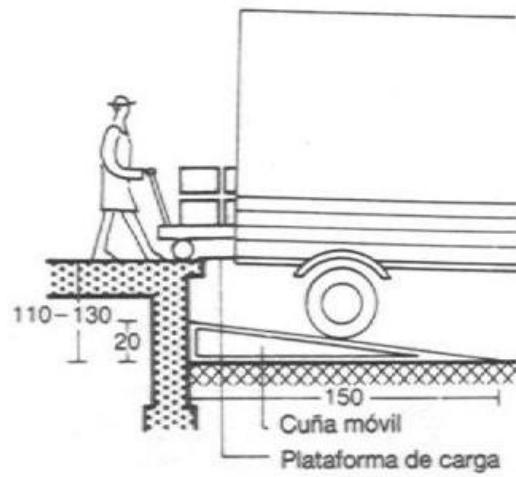
Carga adm. en t:	2,5	3,5	7	13
a en mm:	1,0	1,0	1,2	1,5
l en mm:	2,4	2,8	3,4	3,6



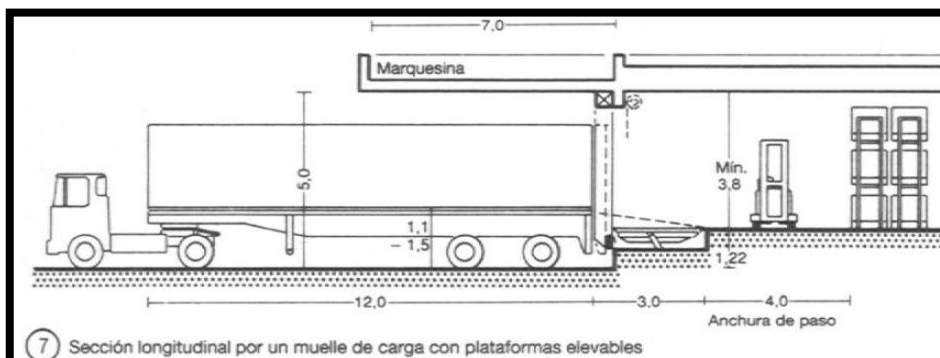
② Carretilla elevadora de horquilla



⑤ Elevador bajo el eje posterior



⑥ Rampa de nivelación móvil



⑦ Sección longitudinal por un muelle de carga con plataformas elevables

14.5. Señalización en Parqueaderos

Altura máxima permisible

Entradas y salidas de vehículos

Casetas de control

Sentido de circulación y rampas

Pasos Peatonales

Divisiones entre puestos de estacionamientos

Nivel, número de piso y número de puesto.



14.6. Ventilación

Dentro de un parqueadero es importante la ventilación tanto mecánica como natural.

Ventilación Mecánica: Es necesario la ventilación mecánica para extraer y evitar la acumulación de gases tóxicos.

Ventilación Natural: El área mínima de vacíos para ventilación natural será de 5% del área del piso correspondiente.

Iluminación

Áreas	Iluminación (lux)
Corredores de circulación	90-160
Aparcamiento de Vehículos	30-100
Acceso	500-1000

14.7. Salidas de Emergencia

Es necesaria la iluminación de emergencia. Es importante usar la misma señalética que en los corredores de un edificio.

Las áreas de circulación principal, puertas y vías deberán ser hechas de materiales resistentes al fuego.

La distancia máxima de recorrido en el interior de una zona hasta alcanzar la vía de evacuación o la salida al exterior será máxima de 25m.

Debe existir una salida de emergencia en cada nivel del establecimiento.

Cada piso no debe demorarse más de tres minutos de evacuación.

Deben tener salida directa a la vía pública.

LAVANDERÍAS

Dentro de una lavandería existen diferentes áreas que se necesitan para realizar las diferentes actividades como:

- Áreas de lavado, secado, planchado, selección y suministro.
- Cuarto de costura
- Cuarto de limpieza
- Almacenamiento y Depósitos

15. Ubicación

La lavandería tiene que estar ubicada en un lugar completamente aislado debido a que es un lugar donde se produce mucho ruido por las máquinas y además es importante que los huéspedes no tenga contacto de ninguna forma con este lugar. De esta forma se recomienda que estén en plantas bajas o subsuelos, se puede usar montacargas para trasladar cobijas, toallas, etc.

La parte de lavandería y de limpieza debe estar ubicadas cercanamente.

15.1. Ventilación

La ventilación debe ser natural en lo posible y tener un espacio amplio de circulación.

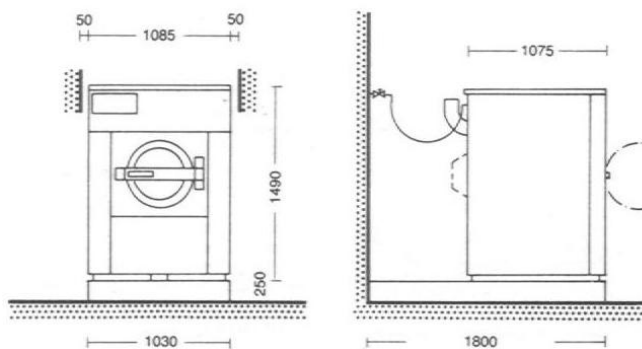
- Es preferible no tener lavanderías en áreas húmedas.
- Es muy importante que el cuarto de lavandería tenga techos altos debido a la cantidad de vapor que producen las máquinas.
- Las paredes deben ser sin textura para evitar contener humedad en ellas.
- Es importante de igual forma tener aparatos mecánicos de ventilación para mejor la circulación de aire en el lugar.

15.2. Instalaciones de Lavandería

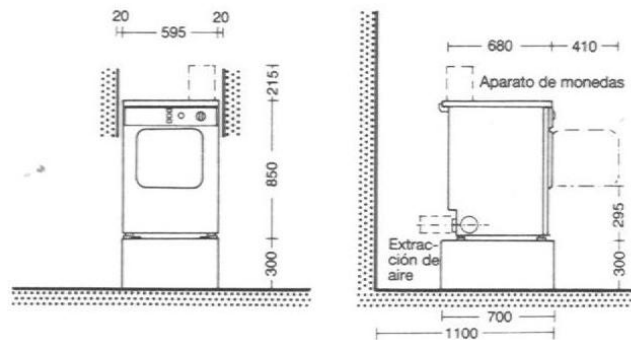
- Dependiendo del tamaño del hotel muchas veces se crean dos áreas; una para la ropa limpia y otra para la ropa sucia.
- Zona de clasificado de ropa
- Maquinas lavadoras
- Maquinas secadoras
- Zona de planchaje
- Zona para lavar ropa de clientes
- Basculas
- Máquinas de doblado y máquinas de coser
- Carros para llevar las toallas

15.3. Mobiliario

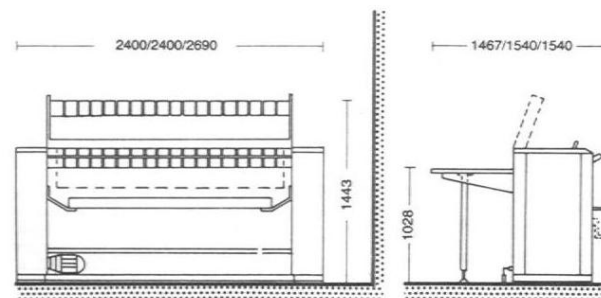
Lavadora industrial



Secadora automática



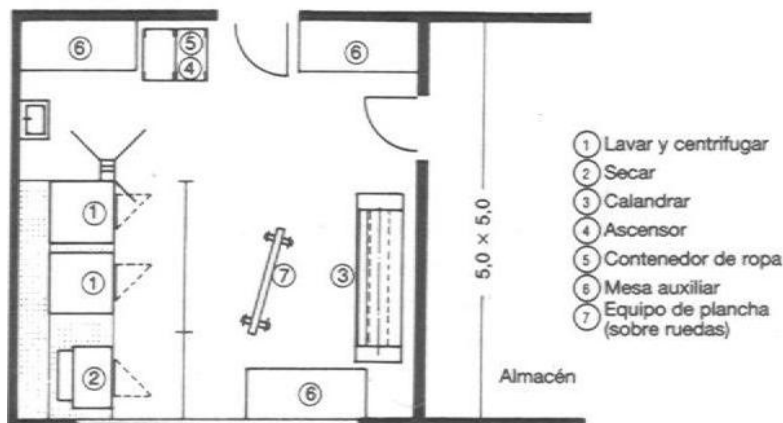
Planchadora industrial



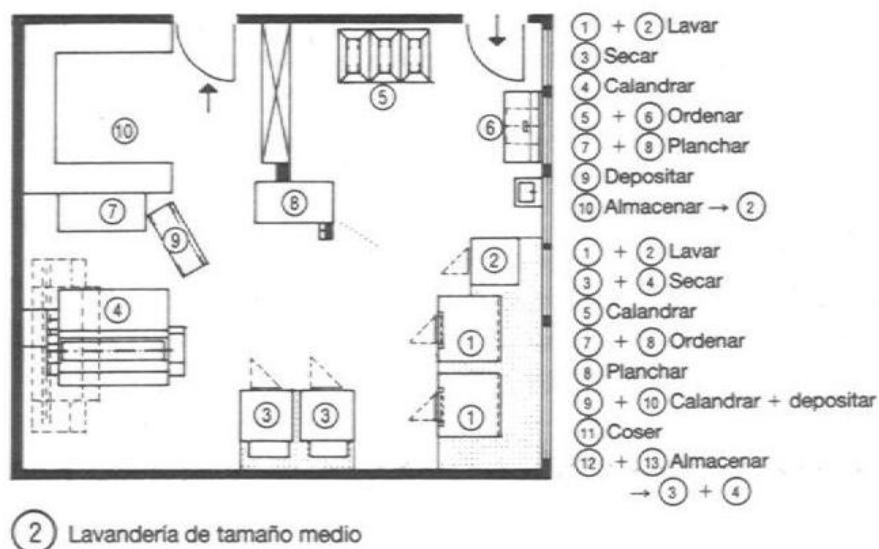
Por otro lado, es necesario que haya otro tipo de mobiliario como:

- Armarios para ropa limpia
- Estanterías
- Bodega para carros de rueda: espacio para bodegaje para transporte de ropa limpia hacia habitaciones.
- Mesa de doblar y de planchar.
- Espacio para guardar la ropa sucia

En los siguientes gráficos se puede ver diferentes distribuciones de lavanderías con sus espacios necesarios y áreas necesarias.



① Pequeña lavandería para hotel



② Lavandería de tamaño medio

15.4. Pisos

Estos deben ser antideslizantes, fáciles de limpiar y durables debido a que es un área en donde existe mucho movimiento, cambios de temperatura. Es importante que haya cada cierto espacio rejillas en el piso en el caso de que se necesite evacuar el agua. Un ejemplo para material de pisos de lavandería puede ser vinil.

15.5. Paredes

Con respecto a las paredes es importante que estas estén revestidas en su totalidad, que sean de un material fácil de limpiar y que igualmente que los pisos aguanten cambios de temperatura.

En el caso del techo estos deben ser altos, si ningún tipo de yeso o decoración. Es preferible que sean altas debido a la cantidad de vapor que suele acumularse.

15.6. Personal

Ama de llaves: es la persona responsable de toda esta área del hotel. Dando el debido funcionamiento y adecuado desarrollo de las diferentes actividades para que los huéspedes no tengan ningún tipo de problema.

Lenceras, costureras, lavanderas y planchadoras: Son las encargadas de la atención de la ropa del hotel y de clientes. Las lavanderas deberán conocer el funcionamiento de las máquinas.

Las lenceras que se encargarán de revisar, transportar, clasificar y almacenar toda la lencería.

Camareras: se encargan de la limpieza de las habitaciones.

BIBLIOGRAFÍA

(n.d.).

Clerk: Hotel Managment. (2011, marzo 1). Retrieved Septiembre 20, 2012, from Clerk:

Hotel Managment: <http://www.clerkhotel.com/news/es/news/7-features-that-a-boutique-hotel-must-have/>

Adam, R. P. (2001). *Hotel Design, Planning and Delopment.* W. W. Norton & Company.

Delgado, M. S. (2004, Mayo 26). *Sociedad de Ergonomistas de México.*. Retrieved Octubre 3, 2012, from Sociedad de Ergonomistas de México,: <http://www.semac.org.mx/archivos/6-24.pdf>

Diaz, R. E. (n.d.). *Araucustica.* Retrieved Septiembre 7, 2012, from http://www.arauacustica.com/files/publicaciones_relacionados/pdf_esp_228.pdf

Gonzáles, C. E. (2010, Octubre 15). *Gestion Restaurantes.* Retrieved Semptiembre 28, 2012, from Gestion Restaurantes: http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=589

Julius Panero, M. Z. (2011). *Las Dimensiones Humanas En Los Espacios Interiores.* Barcelona: Gustavo Gili.

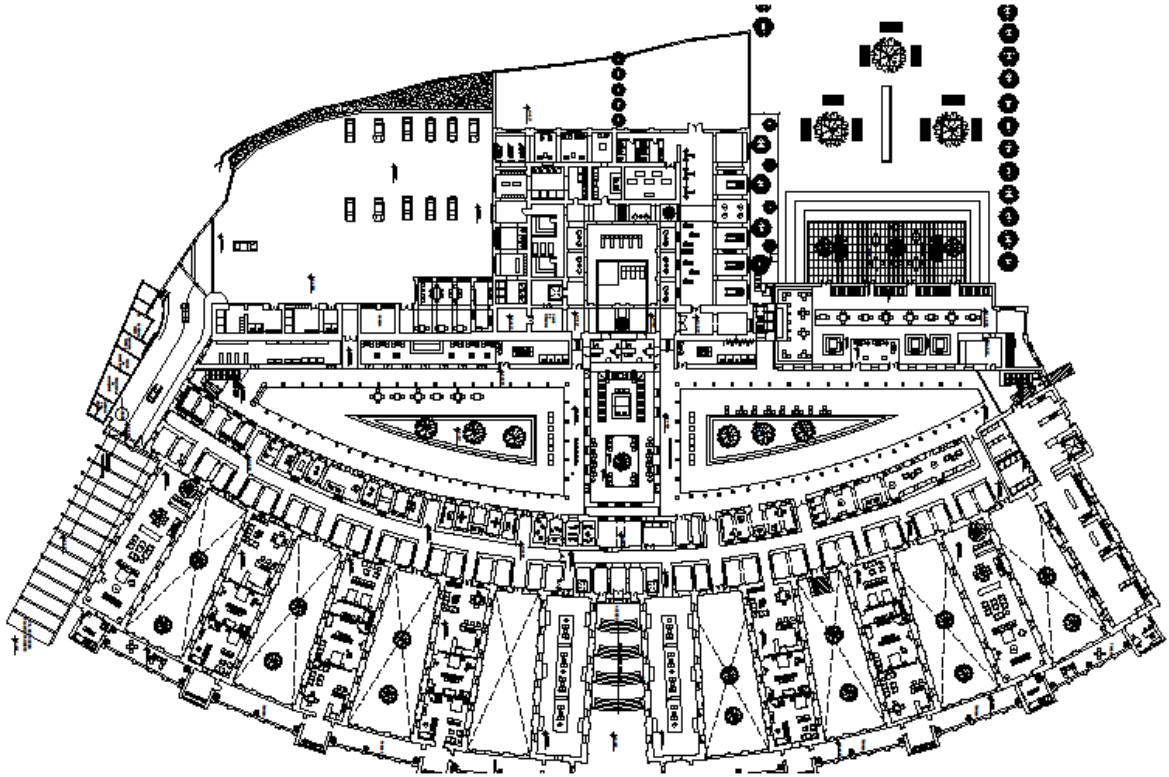
Lawson, F. (1980). *Hotel, Motels and Condominius: : Design, planning and maintance.* London: Architectural Press .

Neufert, E. (1995). *Arte de Proyectar en Arquitectura.* México: Gustavo Gili.

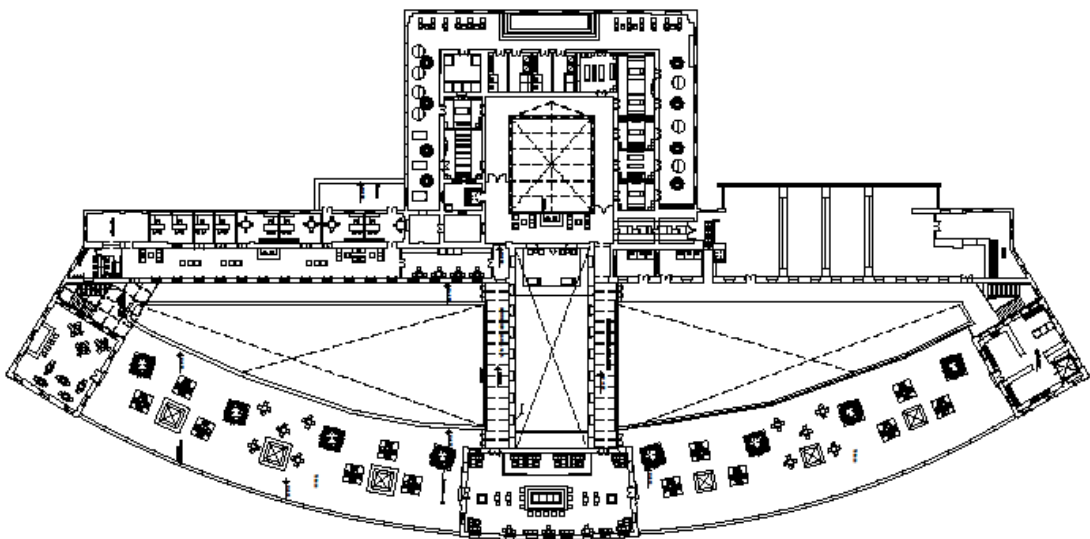
TYSZBEROWICZ, D. C. (n.d.). *Arqhys Arquitectura*. Retrieved Septiembre 13, 2012,
from Arqhys Arquitectura: <http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-requisitos.html>

ANEXOS

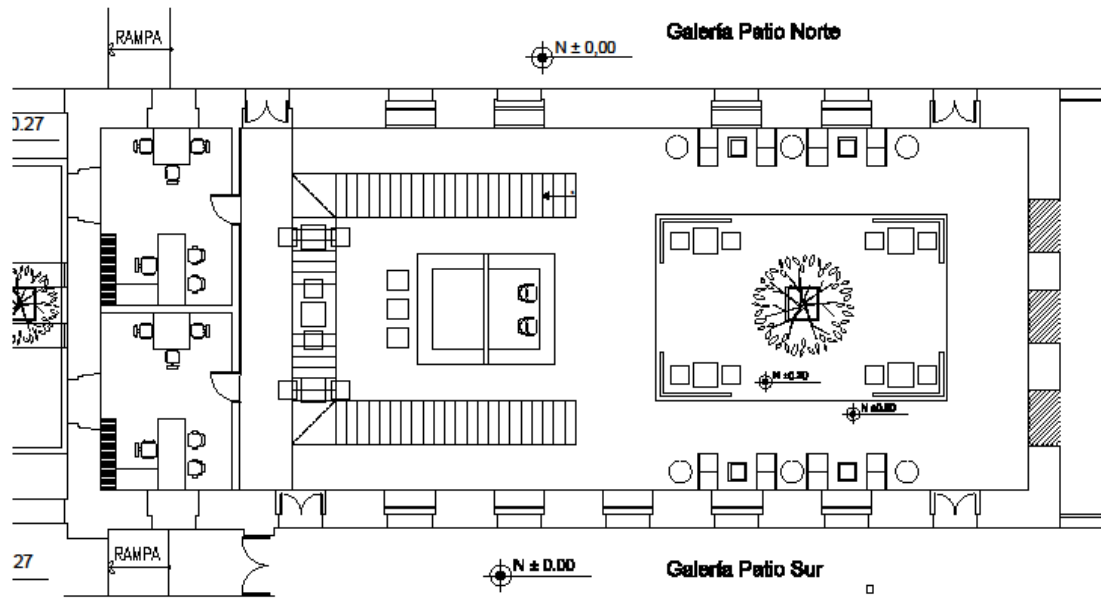
PLANTA BAJA MOBILIARIO



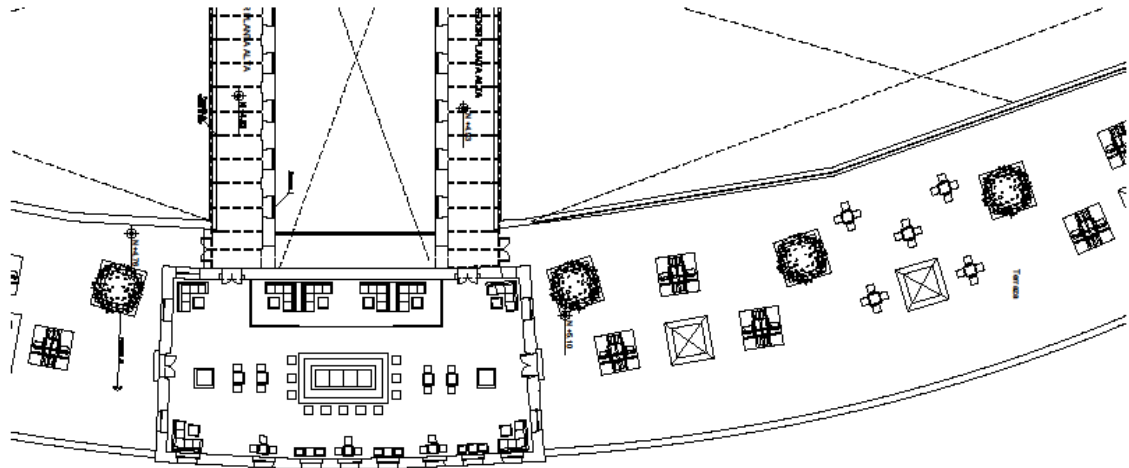
PLANTA ALTA MOBILIARIO



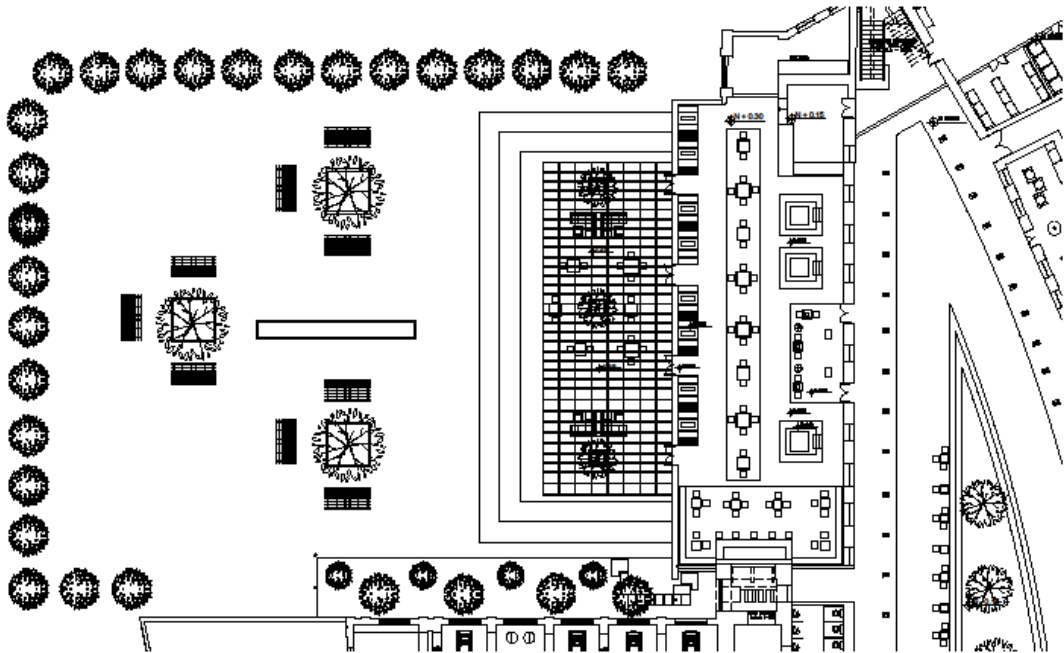
PLANTA LOBBY MOBILIARIO



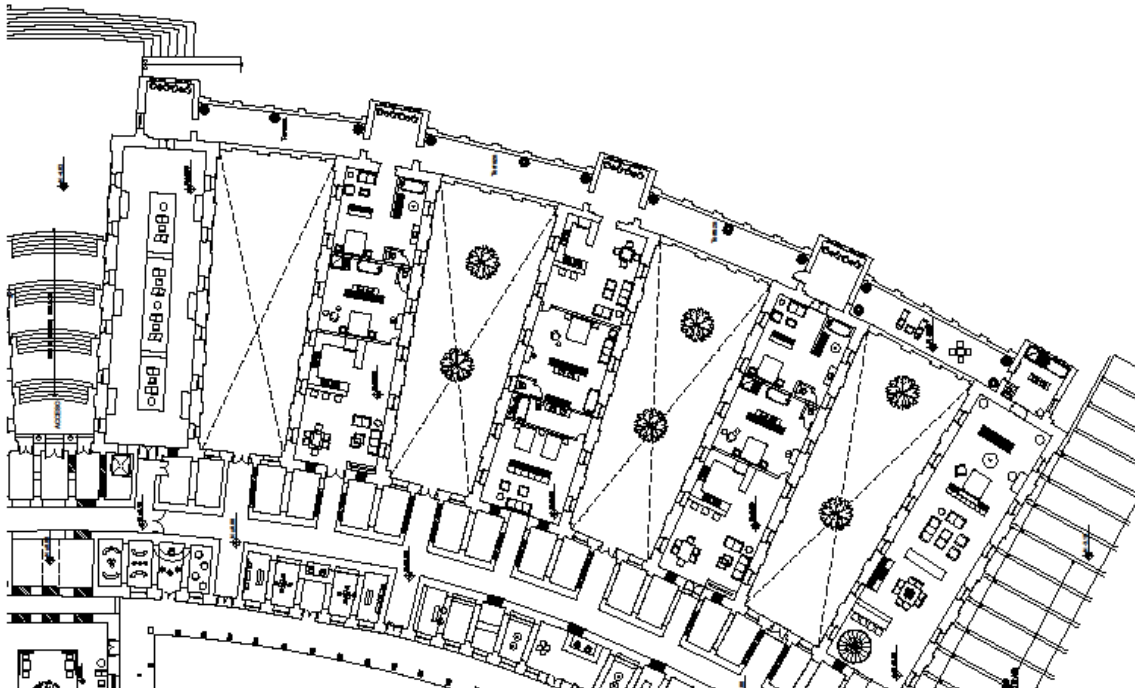
PLANTA BAR Y TERRAZA MOBILIARIO

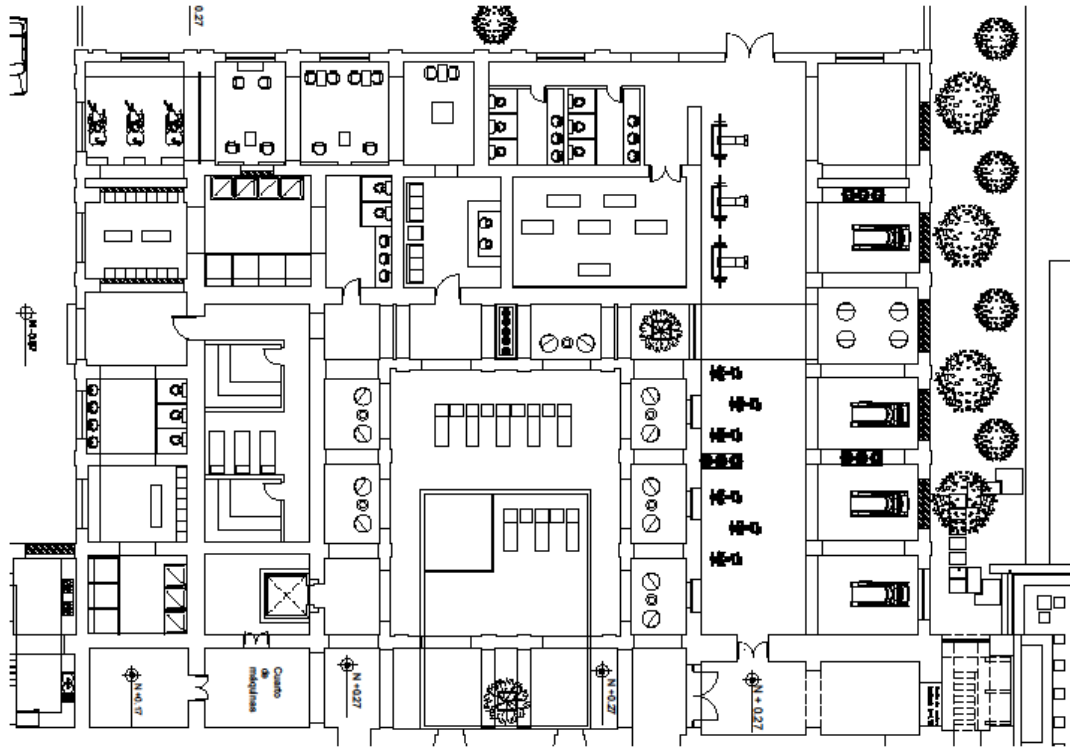
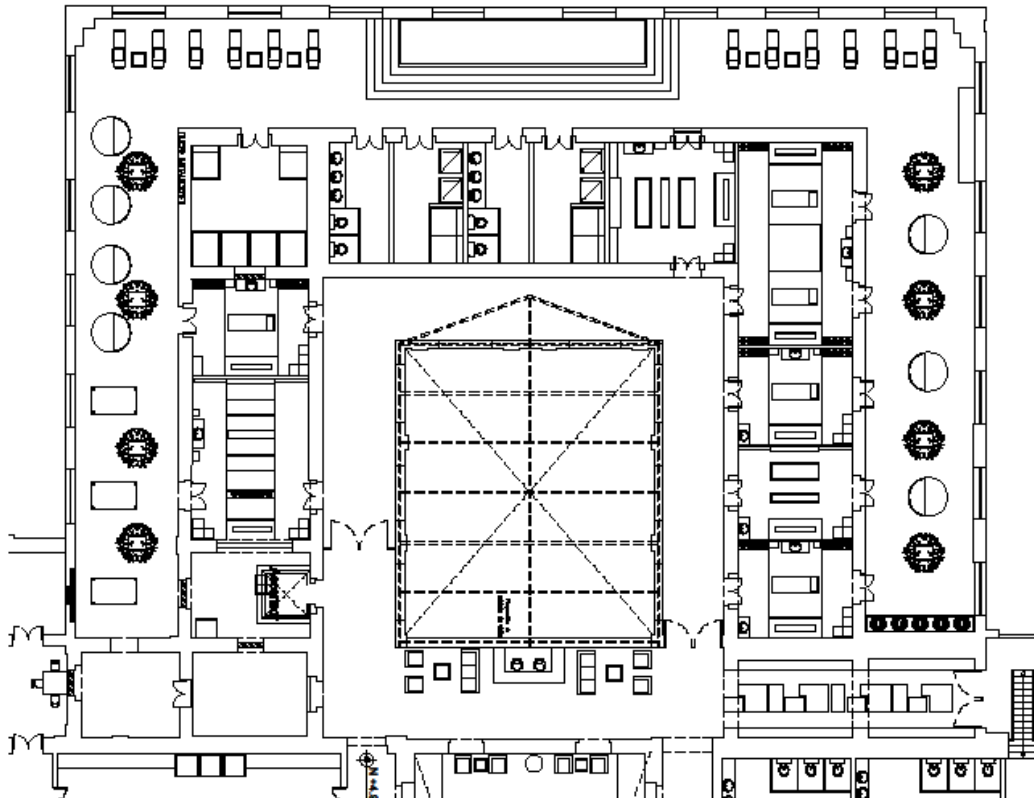


PLANTA RESTAURANTE MOBILIARIO



HABITACIONES MOBILIARIO



PLANTA AREAS HUMEDAS, PELUQUERIA, GYM MOBILIARIO**PLANTA SPA**

RENDERS



LOBBY



LOBBY





BAR



BAR





RESTAURANTE



TERRAZA



RESTAURANTE



HABITACIONES



HABITACIONES





GIMNASIO



PELUQUERIA



SPA



SPA