

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Remodelación Hostería Los Colorados

Daniela Morales Pozo

Fernanda Valarezo, Arq., Director de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito
para la obtención del título de Licenciada en Diseño Interior

Quito, diciembre 2013

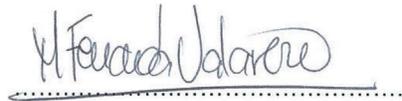
Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Arquitectura

HOJA DE APROBACIÓN DE FIN DE CARRERA

“REMODELACION HOSTERIA LOS COLORADOS.”

Daniela Morales

Fernanda Valarezo.
Diseñadora Interior
Director Proyecto Fin de Carrera



Helena Garino, Arq.
Miembro del Comité de Tesis



Andrea Pinto, MFA.
Miembro del Comité de Tesis



Diego Oleas Serrano, Arq.
Decano del Colegio



Quito, 14 de mayo de 2014

© 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.

Daniela Carolina Morales Pozo

C. I: 171543541-6

Quito, mayo 2014

DEDICATORIA

A mis padres, por su apoyo incondicional y ejemplo constante.

A mi esposo y hijo, por haber sido parte de esta experiencia.

RESUMEN

Ecuador ha logrado un gran crecimiento en el ámbito turístico en los últimos años, es por esto que el proyecto a desarrollar se vio siempre enfocado hacia este campo, donde la arquitectura y diseño son fundamentales para lograr el correcto funcionamiento de establecimientos destinados a la prestación de servicios. La remodelación de la Hostería los Colorados parte de necesidades reales, donde además de rehabilitar áreas sin uso en la actualidad, se dio un nuevo concepto a la entidad. Además de aprovechar la naturaleza existente en Santo Domingo de los Tsáchilas, su cultura y materiales, para de esta manera lograr una visión mucho más sólida para los turistas. Dentro de las áreas intervenidas en el proyecto se encuentran las cabañas, uno de los bares de piscinas, el hotel y el restaurante principal.

ABSTRACT

Ecuador has achieved tremendous growth in tourism in recent years, which is why the project to develop was always focused on the field, where architecture and design are essential to achieve the proper operation of facilities for the provision of services. The remodeling of the Lodge the Colorados attended real needs, in addition to rehabilitating areas that are not use nowadays. In addition, take advantage of the existing nature in Santo Domingo de los Tsáchilas, culture and material, with helped the project to achieve a more solid vision for tourists. Some of the areas that the project includes are the cottages, one of the pool bars, the hotel and the main restaurant.

TABLA DE CONTENIDO

Propuesta de Tesis	144
2. Programación	15
3. Concepto	25
3.1 Explicación	25
4. Target	26
5. Información del lugar	27
5.1 Ubicación	27
5.2 Como llegar	27
5.3 Clima	28
5.4 Entorno	28
5.5 Cómo va a funcionar	29
5.5.1 Cuadro Comparativo	30
6. Imágenes Actuales	31
7. Seguridad	44
Santo Domingo de los Tsáchilas	45
8.1 Ubicación	45
8.2 Clima	45
8.3 Los Tsáchilas	46
8.4 Materiales y construcción	47
8.4.1 Caña Guadua	47
8.4.2 Balsa	48
8.4.3 Bambú	49
8.4.4 Imágenes de Referencia	49
Hosterías	50
9.1 Definición	50
9.2 Ley de Turismo	52
9.3 Normativa Técnica de Actividades Turísticas	52
9.4 Categorías	53
9.5 Servicios de una hostería	55
9.6 Ambientes e instalaciones	56
9.7 Estándares para evaluación de calidad	58
9.8 Características de la Hostería	64

Habitaciones	67
10.1 Dimensiones	67
10.1.1 Medidas para camas.....	67
10.1.2 Líneas Visuales.....	68
10.1.3 Circulación	69
10.2 Requerimientos	70
10.3 Medidas Ergonómicas	72
Cabañas	76
11.1 Imágenes de referencia.....	77
Recepción.....	77
12.1 Características:	78
12.2 Counter	79
12.3 Medidas Ergonomicas	80
12.4 Medidas de Referencia.....	84
12.5 Seguridad.....	85
12.6 Iluminación	86
Sala de espera.....	86
13.1 Antropometría del asiento	87
13.2 Características	89
13.3 Medidas Ergonómicas	90
13.4 Iluminacion	93
13.5 Materiales.....	93
Restaurantes	94
14.1 Tipos de Restaurantes	94
14.2 Características Generales	95
14.3 Medidas Ergonomicas	96
Cafetería.....	101
15.1 Características generales.....	101
15.2 Tipo de Cafetería.....	102
15.3 Iluminación	102
15.4 Materiales.....	102
15.5 Medidas Ergonómicas	102
Bares	105

	10
16.1 Características	106
16.2 Medidas Antropométricas	107
Cocinas Industriales.....	109
17.1 Calculo de Área.....	109
17.2 Características Generales	110
17.3 Organigrama	111
17.4 Áreas de una cocina industrial.....	111
17.5 Funcionamiento y relación de áreas	112
17.6 Ejemplo arquitectónico de una cocina industrial	112
17.7 Medidas Ergonómicas	113
17.8 Materiales.....	115
17.8.1 Pisos.....	115
17.8.2 Cielos falsos	116
17.8.3 Paredes	116
17.9 Instalaciones.....	116
Gimnasio	117
18.1 Características	117
18.2 Medidas Ergonómicas	118
Piscinas	120
19.1 Características	121
19.2 Ordenanzas de Gestión Urbana Territorial	122
19.3 Imágenes de referencia.....	123
Vestidores.....	124
20.1 Características	124
20.2 Lockers.....	125
Salón de eventos	125
21.1 Capacidad	125
21.2 Aislamiento acústico.....	126
21.3 Materiales.....	126
21.4 Imágenes de referencia:.....	127
21.5 Iluminación	128
21.6 Recepción	128
21.7 Baños.....	129

21.8 Corredor de servicio	129
21.9 Cocina Industrial.....	129
21.10 Bodega.....	130
Baños	130
22.1 Baños públicos	130
22.2 Baños privados.....	132
22.3 Dimensiones Antropométricas	133
22.4 Baños para Discapacitados	136
Área Administrativa.....	140
23.1 Definición	140
23.1.1 Front of the House	140
23.1.2 Back of the House.....	140
23.2 Características	141
23.3 Mobiliario.....	143
23.4 Medidas Antropométricas	145
Áreas Exteriores	152
24.1 Medidas Estándar	153
24.2 Cancha de fútbol	154
24.2.1 Drenaje	155
24.3 Cancha de Vóleibol	157
24.3.1 Esquena.....	157
24.4 Cancha de Tenis	158
24.4.1 Esquema.....	158
24.5 Senderos.....	158
24.5.1 Jardines Botánicos.....	159
24.5.2 Ejemplos de especies de Santo Domingo de los Tsachilas:.....	159
House Keeping	161
25.1 Definición	161
26.2 Lavandería	161
26.2.1 Características	161
26.3 Equipamiento	162
26.4 Personal	163
Bodegas	163

27.1 Características.....	164
27.2 Requerimientos	164
27.2.1 Restaurantes	164
27.2.2 Hotel	165
27.2.3 Salon de Eventos.....	165
27.2.4 Gimnasio.....	165
27.3 Imagenes de referencia	166
Población Universal	166
28.1 Adultos	167
28.1.1 Medidas	167
28.1.1.A Medidas de pasillos.....	168
28.1.1.B Circulación vertical.....	168
28.2 Niños.....	169
28.2.1 Características del lugar	170
28.2.2 Iluminación:.....	171
28.2.3 Ventilación	171
28.2.4 Seguridad	171
28.2.5 Medidas Ergonómicas.....	172
28.3 Tercera Edad.....	172
28.3.1 Medidas Generales:.....	172
28.3.2 Características del lugar	173
28.4 Discapacitados	174
28.4.1 Definición	174
28.4.2 Características del lugar	176
28.4.3 Sillas de ruedas	176
28.4.4 Escaleras	177
28.4.5 Rampas	177
28.4.5.A Tipos de rampas	178
28.4.5.B Rejilla de desagüe.....	179
21.4.5.C Fin de la rampa al nivel del piso.....	179
28.4.6 Barandas	180
28.4.6 Corredores.....	180
Accesos	182

29.1 Salidas de Emergencia.....	182
29.1.1 Definición	182
29.1.2 Características Generales.....	182
29.1.3 Cálculo de Capacidad	183
29.1.4 Distancia entre salidas de emergencia.....	183
29.1.5 Puertas	183
29.1.6 Iluminación y Señalización	184
29.1.7 Materiales	185
29.1.8 Equipamiento Extra.....	185
29.2 Parqueaderos.....	186
29.2.1 Medidas	187
29.2.2 Cruces Peatonales.....	187
29.2.3 Estacionamientos.....	187
29.2.3.A Medidas	188
29.2.3.B Ángulos.....	188
29.2.3.C Capacidad de estacionamientos	189
29.2.3.D Zona de carga y descarga	191
29.2.4 Iluminación.....	191
29.2.5 Dimensiones	191
Bibliografía.....	193
Anexos	194
Renders	199

Propuesta de Tesis

Mi propuesta de tesis es la remodelación de la Hostería Los Colorados, ubicada en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, a diez minutos de Santo Domingo. La Hostería se encuentra situada en un punto estratégico entre costa y sierra, que brinda al proyecto elementos interesantes para su desarrollo, tales como el clima, la zona y ubicación. El objetivo principal del proyecto, es replantear las áreas existentes de la Hostería ya que han pasado veinte ocho años desde la construcción de las cabañas y el restaurante principal que fueron los primeros servicios con los que inicio, para después ir aumentando y creciendo en infraestructura, además de complementar servicios requeridos de acuerdo al entorno con el que cuenta “Los Colorados”, es así como se agregó la primera etapa de áreas de piscinas con zonas húmedas, áreas exteriores, salón de eventos y una laguna con una isla q funcionaba como restaurante. Hace catorce años se terminó con la última ampliación de la hostería que constaba con la construcción de un hotel, segunda etapa de piscinas con toboganes y bar. Considerando la antigüedad de la hostería y la falta de mantenimiento de la misma, el proyecto será enfocado en brindar nuevos servicios de calidad, habilitar espacios que en la actualidad no se encuentran funcionando y adecuar los existentes basándose en la completa funcionalidad del espacio.

De esta manera se podrá integrar toda la Hostería bajo un concepto que de identidad a cada uno de las diferentes áreas rescatando los materiales, colores y texturas de la zona. Y se podrá incluir nuevos espacios como cafeterías al aire libre; un gimnasio que cuente con área para máquinas, área libre o multiuso, vestidores, lockers, baños y recepción; salas de espera y recreación; bares y áreas exteriores.

Proponiendo, mejor comodidad en las cabañas al incluir una área de cocina, closets y estudio; considerando un nuevo servicio y tipo de restaurante, el cual cuente con una cocina industrial totalmente equipada y con los espacios necesarios que vayan de acuerdo a la capacidad del restaurante; en la zona de

piscinas y zonas húmedas incorporar el funcionamiento de bares que respondan con las medidas de seguridad requeridas, crear áreas para hombre y mujeres con vestidores, lockers, duchas y baños. Para el salón de eventos incorporar sistemas que permitan la creación de salones más pequeños, tomando como punto de partida toda la normativa de acústica requerida en estas áreas, además de diseñar una recepción, y un corredor de servicio que trabaje directamente con una cocina industrial de uso exclusivo para el salón. Dentro de las áreas exteriores dotar de todo el equipamiento para un correcto y satisfactorio uso de los clientes, además de realizar nuevas áreas como jardines botánicos con especies propias de la zona. Rehabilitar la parte de la laguna, donde las personas puedan hacer uso de las instalaciones de una forma recreativa por medio de canoas que permitan la traspotación desde la hostería a la isla. En la zona del hotel, trabajar con habitaciones simples, dobles, triples y suites cada uno con áreas como estudio, closet y una sala, además del espacio para dormir y los baños. Determinar un sitio específico para todo el funcionamiento del área administrativa del hotel, la cual en la actualidad hace uso de una sola oficina.

2. Programación

- **Servicios Generales**

- Entrada peatonal y vehicular
- Zona de carga y descarga
- Zona de seguridad y vigilancia
- Área de servicio
 - Baños hombres y mujeres / discapacitados
 - Vestidores
 - Lockers
- Depósito de basura
- Depósito de limpieza
- Estacionamiento
 - Publico
 - Privado

- Circulación peatonal

- **Hotel**

- Recepción

- Hall de entrada
 - Baño hombres y mujeres
 - Sala de espera
 - Recibidor
 - Caja

- Oficina

- Área de archivos
 - Área de trabajo
 - Baño

- Bodega

- Lavandería

- Zona de lavado
 - Zona de secado
 - Zona de planchado
 - Área de equipos
 - Deposito ropa limpia
 - Deposito ropa sucia
 - Oficia Ama de llaves

- Parqueadero

- Clientes
 - Publico

- Sala de espera

- Depósito de equipaje
 - Sala de interacción

- Habitaciones

- Simples, dobles y triples
 - Área dormitorio

- Baño
 - Sala
 - Área Closet
 - Mini estudio
 - Televisión
 - Suite
 - Área dormitorio
 - Baño
 - Sala
 - Mini Estudio
 - Cocina
 - Área Closet
 - Televisión
 - Terraza
 - **Cabañas** (capacidad para cuatro o cinco personas)
 - Sala
 - Dormitorio master
 - Área de closet
 - Televisión
 - Estudio
 - Dormitorio doble o triple
 - Área closet
 - Televisión
 - Baños
 - Cocina
- Lavandería
- Zona de lavado
 - Zona de secado
 - Zona de planchado
 - Área de equipos

- Deposito ropa limpia
- Deposito ropa sucia
- Oficia Ama de llaves

Bodega

Parqueadero

- Clientes (por cabaña)
- Publico

- **Restaurante temático**

Área de servicio

- Baños hombres y mujeres
- Vestidores
- Lockers
- Área de limpieza

Comedor x número de mesas

- Clientes
- Reservas
- Área de buffet
- Baños hombres y mujeres
- Barra de bebidas y ensaladas
- Caja

Cocina industrial

- Apoyo de meseros
- Salida de platos
- Preparación de platos
- Área de lavado
 - Platos
 - Ollas
- Área de preparación de alimentos:
 - Carnes
 - Mariscos

Aves

Postres

- Área de cocción
- Frigorífico
- Depósito de secos
- Despensa del día
- Área de control de productos
- Depósito de basura

Bodega

Parqueadero

- **Restaurante temático**

Área de servicio

- Baños hombres y mujeres
- Vestidores
- Lockers
- Área de limpieza

Comedor x número de mesas

- Clientes
- Reservas
- Baños hombres y mujeres
- Caja

Cocina industrial

- Apoyo de meseros
- Salida de platos
- Preparación de platos
- Área de lavado

Platos

Ollas

- Área de preparación de alimentos:

Carnes

Mariscos

Aves

Postres

- Área de cocción
- Frigorífico
- Depósito de secos
- Despensa del día
- Depósito de basura

Bodega

Parqueadero

- **Cafetería**

Comedor

- Baños hombres y mujeres
- Barra de servicio
- Caja
- Pedidos
- Entregas
- Preparación de productos
- Almacenamiento
- Productos fríos
- Productos calientes
- Exposición de productos
- Productos fríos
- Productos calientes

Bodega

Área de servicio

- Baños hombres y mujeres
- Limpieza
- Lockers

- **Bares**

- Barra

- Atención al cliente
 - Preparación de productos
 - Caja
 - Exhibidores de productos
 - Entrega de pedidos

- Almacenamiento

- Frigoríficos
 - Despensa
 - Bodega

- **Salón de eventos**

- Área libre

- Capacidad para 300 personas

- Cocina Industrial

- Apoyo de meseros
 - Salida de platos
 - Preparación de platos
 - Área de lavado
 - Platos
 - Ollas
 - Área de preparación de alimentos:
 - Carnes
 - Mariscos
 - Aves
 - Postres
 - Área de cocción
 - Frigorífico
 - Depósito de secos

- Depósito de basura

Baños

- Hombre, mujeres y discapacitados

Corredor de servicio

- Baños hombre y mujeres
- Lockers
- Vestidores
- Área de limpieza

Recepción

- Sala de espera
 - Recibidor
- Escenario
 - Backstage
- Bodega
 - Equipamiento
 - Mantelería

• **Piscinas**

Bar

- Barra de atención al cliente
- Caja
- Área de pedidos
- Área de entrega

Baños

- Hombre, mujeres y discapacitados

Vestidores

- Hombre y mujeres
- Duchas
- Lockers

Boletería

- **Gimnasio**

Recepción

- Sala de espera

Baños

- Hombre y mujeres
- Vestidores
- Lockers
- Duchas

Área de maquinas

Zona de estiramiento

Áreas libres (aeróbicos y yoga).

Bodega

- **Área administrativa**

Oficinas cerradas

- Gerente
Área de archivos
- Presidente
Área de archivos

Sala de reuniones

- Apoyo de cafetería
- Área de TV

Departamentos

- Ventas
- Dirección corporativa
- Recursos humanos

- Mantenimiento
- Administración
- Facturación
- Reservaciones

Sala de espera

Baños

- Hombres, mujeres y discapacitados

- **Baños**

- Cubículos
- Área lavabos
- Cubículo discapacitados

- **Áreas exteriores**

- Sitios para caminar
- Áreas de deporte
 - Futbol
 - Vóley
 - Básquet
 - Tenis
- Áreas de recreación
 - Juegos de niños
 - Jardines botánicos
- Jardines

- **House Keepig**

- Área para carritos de limpieza
- Depósito de limpieza
- Bodega
- Oficina

- **Accesos**
 - Salidas de emergencias
 - Publico
 - Servicio
 - Gradadas
 - Rampas
 - Escaleras

3. Concepto

Después de haber investigado todo lo relacionado a la zona donde se encuentra ubicada la hostería, se han abstraído algunas características propias de Santo Domingo lo que lo hace un lugar único. Para el concepto me he basado en el entorno de la hostería y específicamente en su naturaleza, de la cual se utilizaran formas y colores representativos, lo que permitirá crear ambientes cálidos y confortables. De igual manera se utilizaran texturas y materiales de la zona, integrando la parte arquitectónica con las áreas exteriores mediante pérgolas de caña guadua y detalles de bambú. De esta manera se lograra obtener espacios donde el principal protagonista sea la cultura y etnia Tsáchila, tomando rasgos de ellos como la utilización del achote y texturas basadas en su vestimenta, además de interpretar características de sus costumbres e integrarlas al diseño de los espacios.

3.1 Explicación

La imagen del concepto muestra una parte muy significativa en la etnia Tsáchila referente a la vestimenta utilizada por los hombres (falda negra con líneas blancas), y mujeres (falda de franjas de colores). Además de integrar la parte de naturaleza tropical, propia del lugar y su textura orgánica, por lo que se ha tomado la parte central de una orquídea siendo este tipo de figuras lo predominante para el proyecto. En cuanto a las palabras, se han escogido:



Ilustración N.1

4. Target

El target que se va a manejar en la hostería, con el proceso del proyecto, se basa en varios factores que se están desarrollando en la actualidad en el país. Así, considerando la intensa y efectiva campaña gubernamental de la imagen país se evidencia en los últimos cinco años, un incremento en turismo nacional, (www.turismo.gob.ec). Esto sumando a una inversión estatal en la red vial, me permite apuntar a un target turístico y familiar de nivel socioeconómico medio-alto, elevando de esta manera el target que se maneja actualmente, el cual se conforma solamente por transporte público y personas de paso que hacen uso de las piscinas o el restaurante únicamente por el día.

Las personas que visiten la hostería serán turistas extranjeros y nacionales que viajan desde diferentes puntos de la sierra y la costa, se ha considerado elevar el target debido a que el proyecto va a desarrollar una nueva propuesta de servicios y áreas, con lo que se quiere lograr que los clientes hagan uso de todas las instalaciones, teniendo a su disposición las comodidades requeridas para disfrutar y conocer la zona sin tener la necesidad de salir de la hostería, donde además se les ofrece recorridos, caminas y visitas dentro de los paquetes turísticos.

Haciendo referencia a la competencia existente en Santo Domingo con la que se enfrentaría la hostería, es un mercado muy limitado siendo esta una de las principales razones por las cuales se ha integrado y se a sumado varios servicios a la hostería, por lo que se propone un nuevo diseño para este sector hotelero. En cuanto a las áreas, van a ser diseñadas para uso de población universal donde se incluye personas discapacitadas, ancianos, niños, jóvenes y adultos.

5. Información del lugar

5.1 Ubicación

Escogí esta hostería en Santo Domingo de los Tsáchilas porque es un sitio que acoge a muchos turistas, al ser un punto intermedio entre la región costa y sierra del país. La Hostería se encuentra ubicada en la vía a Quito, 12 km. A diez minutos de Santo Domingo de los Tsáchilas y a 130 km de Quito.

La ubicación permite el desarrollo de un proyecto que se basa en las necesidades actuales del ser humano, que busca desconectarse de lo cotidiano y disfrutar de la naturaleza y de actividades en familia. La hostería se encuentra alejada de la ciudad, rodeada principalmente de naturaleza por lo que su ubicación permite ofrecer actividades de todo tipo para las distintas generaciones.

5.2 Como llegar

La Hostería se encuentra en una de las rutas más transitadas del Ecuador, la vía Aloag-Santo Domingo, donde circulan varias líneas de transporte público y privado. La vía se encuentra en constante mantenimiento, actualmente se encuentra en proceso de ampliación a cuatro carriles.

Santo Domingo cuenta con un terminal terrestre donde funcionan líneas de buses interprovinciales, en la cual se encuentran funcionando las siguientes cooperativas: Transportes Ecuador, Transportes Esmeraldas, Transportes Panamericana, Zaracay, Macuchi, Andina, Carlos Aray, Occidental, Transportes Santa, Reina del Camino, Transportes Ambato, Transportes Loja, Aloag, Riobambeñita y Kenedy. Existe otro servicio de trasporte conocido como

“Sudamericana” que ofrece el servicio de puerta a puerta como un taxi, este sale desde Quito, Santo Domingo y Guayaquil.

Si se utiliza la vía desde Quito, de Aloag-Santo Domingo, el tiempo de viaje estimado es de dos horas y media, haciendo un recorrido entre Quito, Machachi, Aloag, Tandapi, Alluriquin y Santo Domingo. Desde Guayaquil, el viaje sería de cuatro horas, aproximadamente pasando por Quevedo.

Además se puede utilizar otra vía alterna para llegar a Santo Domingo, la vía Calacali-La Independencia, por la cual serían cuatro horas de viaje y el recorrido comenzaría desde Quito, pasando por San Antonio, Calacali, Mindo, Los Bancos, Pedro Vicente Maldonado, Puerto Quito y finalmente La Independencia, desde ahí se realiza media hora más de recorrido hacia Santo Domingo.

5.3 Clima

Santo Domingo se caracteriza por encontrarse en una zona subtropical, donde la temperatura habitual es de 18 a 33 °C en verano y de 23 a 34 °C en invierno.

Es un clima que me permitirá tener espacios al aire libre y estar en constante interacción con la naturaleza, donde ancianos, adultos, jóvenes y niños, se pueden adaptar fácilmente a él. El clima será uno de los puntos relevantes en el proyecto al momento de tomar decisiones en cuanto a los espacios, materiales y diseño, ya que se deberá incluir en espacios cerrados sistemas de ventilación como aire acondicionado y crear espacios al aire libre haciendo uso de otro tipo de arquitectura y estructuras como pérgolas. Por lo tanto, se podrá contar con espacios para caminar, hacer deporte, espacios de relajación, bares y cafeterías abiertos.

5.4 Entorno

La provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas limita al norte y al este con la provincia de Pichincha, al noroeste con la provincia de Esmeraldas al oeste con la provincia de Manabí, al sur con Los Ríos y al sureste con Cotopaxi. Se encuentra ubicada en la zona centro noroccidental del país.



Ilustración N.2

La Hostería se encuentra rodeada principalmente de vegetación, al margen izquierdo se encuentra una estación de policía, al frente la carretera Aloag-Santo Domingo, en la parte de atrás el río Toachi, al cual se tiene acceso y del lado derecho una propiedad privada.

“Los Colorados” se encuentra a diez minutos de la ciudad de Santo Domingo donde los turistas pueden realizar varias actividades, recreativas. La principal atracción de la zona es su etnia. Los Tsáchilas reciben a turistas y moradores en sus comunas donde se aprecia sus costumbres y cultura. Además, existen jardines botánicos, bosques protectores, cascadas y miradores para la distracción de los turistas. Por la noche en Santo Domingo se puede encontrar discotecas, bares y restaurantes, en una de las zonas más conocidas de la ciudad y de fácil acceso desde la hostería. Donde además se puede degustar de comida típica y una variedad de gastronomía referente al país.

5.5 Cómo va a funcionar

En la actualidad la hostería cuenta con la infraestructura necesaria para distintos servicios hoteleros y se incluirán algunas áreas consideradas necesarias, que ya han sido mencionadas. Se plantean algunos puntos de interés para el funcionamiento del proyecto, como:

Las instalaciones (alrededor de 200 m²) funcionaran en el día y en la noche.

- Se realizaran paquetes turísticos, que incluyen transporte y guía/anfitrión, convenios con otros establecimientos, reconocimiento de la zona.

- Clientes hospedados y clientes que van a hacer uso de las instalaciones solo por el día.
- La Hostería pertenece a una empresa familiar, donde cada miembro está a cargo de cada una de las instalaciones propuestas. En el cuadro se especifica lo existente en la hostería y la propuesta para cada uno de los espacios, así mismo como la creación de nuevos:

5.5.1 Cuadro Comparativo

Tabla N.1

Áreas	Existente	Propuesta
Cabañas	Incluyen: dos dormitorios + baño	Adecuar, dormitorios + baño + sala + estudio
		Closet + cocina
Hotel	Habitaciones simples, dobles, triples y recepción	Habitaciones existentes + suites + recepción + sala de espera e interacción + baños
Restaurante Principal	Sin conexión entre cocina y barra de alimentos	Tipo buffet, temático + funcionalidad con cocina + baños
Bares	Para piscinas solo funciona el de la 2da etapa	Rehabilitar el de la primera etapa
Piscinas	Zona de relajación sauna y turco	Incluir lockers, vestidores, baños, duchas + cambio de materiales en toda la área de piscinas
Restaurante en Isla	No se encuentra funcionando	Rehabilitar restaurante, temático + baños
Salon de Eventos	Capacidad para 300 personas	Incluir sistema de paneles divisores para contar con salas más pequeñas + acústica, incluir corredor de servicio
Recepción	En hotel, con capacidad para cinco personas	Hotel, restaurante, salón de eventos, gimnasio con capacidad para cada lugar
Vestidores	Incluidos en la parte de baños	Para hombre y mujeres + materiales y espacio adecuado
Cafeterías	Inexistente	Al aire libre que trabajen con la parte de hotel y cabañas
Gimnasio	Inexistente	Con áreas para máquinas + área libre, totalmente equipado
Áreas Exteriores	Canchas de fútbol, volley	Incluir tenis y básquet + jardines botánicos
Oficinas	Una sola oficina donde funcionan todos los departamentos administrativos	Espacio para cada departamento, que cumpla con toda necesidad de esta área

Cocina Industrial	Solo para restaurante principal, no funcional	Crear una para la parte de eventos. Equipar las dos: funcionalidad + espacios de almacenamiento necesarios
Lavandería	Para cabañas y hotel	Crear una solo para la parte de hotel, con conexión directa y con equipamiento necesario en las dos
Bodegas	Áreas de restaurantes y hotel	Para cada área, con capacidad necesaria

6. Imágenes Actuales

Hotel



Ilustración N.3



Ilustración N.4

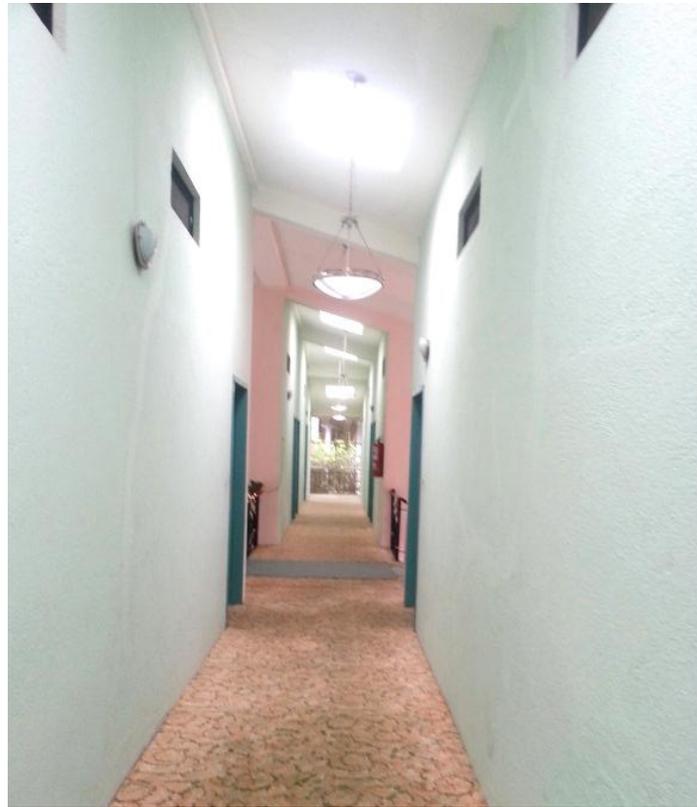


Ilustración N.5



Ilustración N.6



Ilustración N.7



Ilustración N.8



Ilustración N.9



Ilustración N.10



Ilustración N.11

Cabañas



Ilustración N.12



Ilustración N.13



Ilustración N.14

Salón de Eventos



Ilustración N.15

Piscinas: primera etapa



Ilustración N.16



Ilustración N.17



Ilustración N.18

Piscinas: segunda etapa



Ilustración N.19



Ilustración N.20



Ilustración N.21



Ilustración N.22



Ilustración N.23



Ilustración N.24



Ilustración N.25

Restaurantes



Ilustración N.26



Ilustración N.27



Ilustración N.28



Ilustración N.29



Ilustración N.30

7. Seguridad

La hostería contara con seguridad privada las veinte cuatro horas del día. Si los clientes hospedados, quieren visitar Santo Domingo se incluirá servicio de transporte por parte de la hostería o se podrá hacer uso de medios de transporte público, al contar con acceso directo a la vía Aloag-Santo Domingo se puede utilizar los buses que circulan por la vía, que son los interprovinciales o los que hacen recorrido desde la ciudad, como también la utilización de taxis que la hostería se ocupara de conseguirlos si fuese necesario.

Santo Domingo es una zona tranquila, pero se debe considerar tomar medidas de seguridad si se visita por las noche el centro de la ciudad, es aconsejable permanecer siempre en grupo y preferiblemente no tener objetos de valor, ya que en los últimos años el índice de incidentes delincuenciales a aumentado.

Dentro de la hostería no existe ningún peligro que deba tomarse en cuenta, por lo que las personas pueden caminar a cualquier hora del día o de la noche haciendo uso de todas las áreas del establecimiento.

Santo Domingo de los Tsáchilas

El estudio de la zona en la cual se va a desarrollar el proyecto juega un papel muy importante, ya que existen varios aspectos que deben ser tomados en cuenta al momento de la intervención, tales como el clima, la ubicación geográfica, los materiales que se encuentran en el lugar, el tipo de construcción característica de Santo Domingo, su cultura, entre otros. Todos los aspectos antes mencionados, van a ser protagonistas al momento de definir el concepto para la hostería y principalmente en el diseño interior planteado para la misma, por lo que los ambientes y espacios interiores y exteriores van a cumplir con las necesidades turística de las personas que visitan esta parte del país, al tener un lugar que además de todos los servicios hoteleros de alojamiento y diversión que ofrece la hostería, va a contar con una amplia riqueza cultural.

8.1 Ubicación

La hostería se encuentra en Santo Domingo de los Tsáchilas, la cuarta provincia más importante del Ecuador, siendo su capital Santo Domingo. La provincia se encuentra conformada por dos cantones, siete parroquias urbanas y diez parroquias rurales. Cuenta con una población aproximada de 415000 habitantes, una superficie de 3857 km² y a 625 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte y al este con Pichincha, al noroeste con Esmeraldas, al oeste con Manabí, al sur con Los Ríos y al sureste con Cotopaxi. A la zona se la conoce como centro noroccidental del Ecuador, ubicándose Santo Domingo en una zona estratégica ya que se ha convertido en uno de los pasos obligatorios entre la región costera y la capital del país, teniendo como principales accesos la vía Aloag-Santo Domingo y Calacali-La Independencia.

8.2 Clima

La temperatura habitual del lugar es de 21 a 33 °C en verano, 23 a 34 °C en invierno, teniendo como temperatura media 25,5 °C. El clima de la zona, considerado como húmedo-tropical brinda un amplio panorama natural, donde se pueden encontrar diversidad en vegetación, animales y paisajes, permitiendo de esa manera la disposición de actividades turísticas, excursiones, caminatas, deportes extremos, entre otros.

Algunos sitios de interés:

- Cerro Bomboli, es una reserva ecológica y mirador.
- Jardín Botánico La Carolina, parque con siete hectáreas de flora nativa.
- Bosque Protector La perla, conservación de fauna y flora.
- Koleka Napi, sitio construido con piedras naturales.
- Comunidades Tsáchilas, donde se aprende de las costumbres de la etnia.

8.3 Los Tsáchilas

El nombre de la provincia hace referencia a la etnia ancestral Tsáchilas, la cual fue evangelizada en 1660 por los Dominicanos.

Los Tsáchilas viven en comunas, donde practican el sistema patriarcal. Teniendo un principal mandatario, conocido como Patriarca. Es una de las etnias que más se conoce por tener una identidad muy marca; se los llama los “Colorados”, debido a su costumbre de pintar el cabello de rojo con achiote, su vestuario tiene como propósito identificar niveles filosóficos en la persona, es así como los hombres usan rayas horizontales de color negro en el tórax, cara, brazos y piernas; “chumbillina” una falda rectangular con rayas de colores azul marino y blanco, estas franjas no tienen menos de dos centímetros, ni más de cuatro centímetros; en el hombro izquierdo usan el “paniu” que puede ser de color rojo o amarillo y en días fríos utilizan el “jali” que es una manta larga, blanca; “mishilli” que se lo usa solo en días especiales o ceremonias, es una corona de algodón. Las mujeres utilizan una falda de colores con líneas más finas que la de los hombres llamada “tunan”, la cual simboliza el arcoíris; “win” un collar bastante elaborado que llega hasta el abdomen; la “bitade” pulseras que utilizan en las dos manos pueden ser de color blanco y azul o verde; el pecho descubierto.



Ilustración N.31
Faldas utilizadas: varón y mujer

Una de las características importante de los Tsáchilas es la utilización de todo producto silvestre para la curación de enfermedades. Es por esto que el que dirige a la comunidad es un Shaman, el cual realiza ceremonias de sanación. En la actualidad, este tipo de eventos y la fiesta del “Kasama”, celebrada por la etnia, son constantemente visitadas por turistas.

8.4 Materiales y construcción

Santo Domingo se ha convertido en un icono de comercio en el país, el cual se dedica normalmente a la ganadería, la palma y a la agricultura. Por lo que se puede encontrar diferentes tipos de materiales en la zona como caucho, caña guadua, balsa, madera y fibras naturales. El tipo de construcción actualmente se ha desarrollado a la par con lo sucedido en el país, por lo que las edificaciones son hechas con bloque y cemento. En muchas ocasiones se incorpora, el techo tipo choza, hecho con paja y paredes de madera.

8.4.1 Caña Guadua

Es una especie botánica, propia de la selva tropical húmeda que crece a orillas de ríos. Se la puede encontrar en países de América Latina y en países Asiáticos. La caña guadua se caracteriza por alcanzar una altura entre seis a veinte metros y su tallo puede llegar a tener veinte centímetros de diámetro. El desarrollo de esta especie se da en suelos sumamente arenosos, arcillosos y profundos los cuales

se encuentran a 400 y 1200 metros sobre el nivel de mar, complementandose con un humedad del 80%. Existen diferentes usos para la cana guagua como: la elaboracion de muebles, en la construccion, fabricacion de aglomerados y laminados, pisos, paredes, techos, perfilera de ventanas, pasamanos, pergolas, entre otros.



Ilustración N.32



Ilustración N.33

8.4.2 Balsa

Especie propia de los trópicos de Sudamérica y Centroamérica, es un árbol que puede llegar a alcanzar hasta 30 metros de altura. La madera extraída, conocida como balsa se caracteriza por ser muy liviana, cuenta con una densidad de 0.10 a 0.15 siendo más liviana que el corcho. El uso de este material se da principalmente en el campo arquitectónico y en la aeronáutica, también para anzuelos de pesca y balsas de navegación, es utilizado como aislante térmico y acústico, en paneles, paredes, techos, utensilios y objetos decorativos.



Ilustración N.34

8.4.3 Bambú

Es una especie botánica que se puede encontrar en casi todos los continentes a excepción de Europa. Puede llegar a alcanzar los veinte y cinco metros de altura, con treinta centímetros de diámetro. Entre sus usos se da de forma decorativa, en la construcción para la elaboración de puertas, pisos, techo, muebles, fibras de textiles, papel, entre otros.



Ilustración N.35

8.4.4 Imágenes de Referencia



Ilustración N.36

Pasamanos y techos de caña guadua



Ilustración N.37

Perfilaría de caña guadua



Ilustración N.38
Baldosas para pisos de Bambú



Ilustración N.39
Espacios construidos con Bambú



Ilustración N.40
Puertas corredizas hechas de Bambú

Hosterías

El proyecto se desarrollara en base a diferentes normas turísticas y hoteleras, utilizadas en el país, por lo que es importante comprender la diferencia y definición de establecimientos que brindan servicio de alojamiento.

9.1 Definición

Se entiende como alojamiento turístico, al establecimiento que presta servicio de hospedaje temporal, teniendo como tiempo mínimo de ocupación una noche y donde la entidad puede ofrecer servicios complementarios.

Hotel: establecimiento que cuenta con varios servicios profesionales, siendo el principal el de hospedaje y complementándose con el de restaurante o bar, teniendo a cambio un precio específico por habitación.

Hostal: entidad donde se presta servicio de alojamiento y comida a cambio de dinero, este tiene una menor categoría que un hotel.

Hostería: establecimiento que brinda diferentes tipos de servicios, tal como el de hospedaje, comida, bebidas, entre otros. Se encuentran ubicadas en zonas apartadas de la ciudad, por lo que su principal propósito es lograr un contacto directo entre el turista y el entorno cultural o natural.

Apart-Hotel: establecimiento que complementa los servicios de un Hotel con instalaciones para la conservación o elaboración.

Resort: generalmente ubicados en sitios de descanso y esparcimiento, brindan un servicio de “todo incluido”, como bebidas e instalaciones.

Alberge: denominados también como refugios, donde existen habitaciones y baños de uso común.

Es importante mencionar que además de contar con los servicios generales que se pueden encontrar en un hotel, la hostería brinda diferentes actividades y espacios al aire libre, donde las personas pueden disfrutar de un entorno diferente al que generalmente se encuentra en hoteles.

Es así como se genera los distintos tipos de targets que se manejan en un hotel y una hostería. Los hoteles, al encontrarse dentro de la ciudad tratan de localizarse en zonas muy privilegiadas donde se puede encontrar gran cantidad de cultura o una vista exclusiva de la ciudad, lo cual determina su nivel y con esto su target. Las hosterías, manejan un target diferente al de los hoteles pues estas proponen diferentes actividades y localización, haciendo referencia a la hostería “Los Colorados” propuesta para el proyecto de remodelación, cuenta con actividades para realizar en familia o propias para turista, incluye deportes extremos y acuáticos, también visitas a la zona de Santo Domingo donde se conoce todo

sobre los Tsáchilas y sus costumbres, además de servicios y espacios totalmente equipados, buscando siempre la comodidad del cliente.

9.2 Ley de Turismo

A continuación algunos artículos de “La Ley de Turismo”, que hacen referencia al tipo de establecimiento hotelero con el que se está trabajando, por lo que señala normas y los departamentos a los que se rige, para su correcta actividad y categorización:

1.6 El Reglamento General de aplicación de la Ley de Turismo

El Reglamento General de aplicación de la Ley de Turismo, se expidió a traves del Decreto Ejecutivo No. 1186, publicado en el Registro Oficial No. 244 del 5 de Enero del 2004.

El Art. 4 del Reglamento en mención dispone que “le corresponde al Ministerio de Turismo: 1.Preparar y expedir con exclusividad a Nivel nacional las normas técnicas y de calidad por actividad que regirán en todo el territorio nacional. Esta potestad es intransferible”; y en lo relacionado a este instrumento normativo la potestad contenida en el numero 12 del mismo artículo, en los siguientes términos: “A nivel nacional y con el carácter de privativa, la ejecución de las siguientes potestades: a) La concesión del registro del turismo; b) La clasificación, recalificación y categorización y recategorización de establecimientos”.

1.7 El Art. 7 del Reglamento de la Ley de Turismo

El Art. 7 del Reglamento en mención dispone lo siguiente: “Art. 7 –De la potestad normativa- El Ministerio de Turismo con exclusividad y de forma privativa expedirá las normas técnicas y de calidad a nivel nacional necesarias para el funcionamiento del sector, para cuya formulación contara con la participación de todos los actores involucrados en el turismo. La participación referida en este artículo es obligatoria, previa, se la realizara a través de las instituciones públicas y privadas relacionadas con el sector, formalmente organizadas y sus resultados serán referenciales para las instituciones del Estado”.¹ⁱ

9.3 Normativa Técnica de Actividades Turísticas

Las hosterías, cuentan con normas específicas de funcionamiento y equipamiento independiente de los diferentes establecimientos hoteleros existentes; las cuales serán expuestas a continuación y en relación al proyecto específicamente.

Según la “Norma técnica de Actividades Turísticas” implementada en el país, se dispone que una hostería debe cumplir con las siguientes condiciones mínimas para su funcionamiento:

- Establecimiento en buenas condiciones de instalación.
- Higiene total el lugar
- Frecuencia de aseo, teniendo como mínimo dos veces al día
- Mantenimiento integral, teniendo como mínimo tres veces al año.
- Habitaciones perfectamente equipadas
- Agua para consumo
- Contar con servicios básicos
- Iluminación suficiente en todos los espacios, puede ser artificial o natural
- Ventilación suficiente en todos los espacios, puede ser artificial o natural
- Cumplir con normas sanitarias para preparación de alimentos
- Contar con áreas específicas para desechos
- Instalaciones contra incendios

9.4 Categorías

A diferencia de los tipos de categorías que se utilizan en los hoteles, las hosterías se manejan en base a otro tipo de categorización. La categoría de hoteles varían dependiendo el lugar y los países o naciones, todos se basan en la calidad de confort que ofrecen, como en la amplitud de la habitación, si cuentan con jacuzzi, piscina, etc. En nuestro medio se utilizan las estrellas para determinar el servicio y comodidad que un hotel brinda, de esta manera también se hace relación al costo por noche en el lugar. Siendo el de cinco estrellas el mejor y el de una estrella el más básico.

- Una estrella: son los más económicos y menos cuentan con menos servicios. Habitación privada, puede tener baño privado o compartido. Son generalmente espacios pequeños, sin servicio de limpieza y áreas de descanso compartidas. Estos hoteles se los encuentra en zonas urbanas, lejos de la ciudad.

- Dos estrellas: baño privado y mobiliario extra en la habitación. Menús básicos de alimentos y bebidas. Ubicados en una zona céntrica de la ciudad. Este tipo de hoteles son utilizados por personas de paso.
- Tres estrellas: mobiliario amplio en las habitaciones como una pequeña sala, armario, televisión, pequeña refrigeradora con bebidas, teléfono, baño privado bien equipado. Estos hoteles cuentan con una buena ubicación en la ciudad o en zonas turísticas. Brindan diferentes tipos de paquetes turísticos en la zona, servicio de bares en horario extendido, restaurante las 24 horas, áreas de recreación como piscinas, áreas de relajación, áreas verdes con canchas, salones de eventos.
- Cuatro estrellas: hoteles de primera clase, cuentan con comodidades y accesorios en todas sus áreas como secadora de cabello, TV Cable, lavandería, áreas designadas para reuniones de negocios, tiendas, etc. Personal muy bien capacitado bilingüe, botones, chefs, guías. Generalmente cuentan con una primordial vista a la ciudad o de la zona, cuentan con suites de lujo.
- Cinco estrellas: hoteles de lujo, tienen una excelente atención y deferentes áreas como piscinas, gimnasios, servicio de guardería, shows y eventos. Tienen restaurantes con música en vivo, menú en base a la gastronomía del lugar. Áreas designadas a reuniones. Servicio 24 horas. Las habitaciones son equipadas al cien por ciento y de lujo.

Las habitaciones se diferencian por estándar o superiores. Esto depende de que tan grandes, equipadas y decoradas son, siendo las unas más económicas que las otras.

En cuanto a las hosterías se categorizan por medio de estrellas, donde existen condiciones establecidas que otorgan puntos que establecen la categoría:

Tabla N.2

Puntaje	Categoría
100 a 80	Cuatro estrellas o de Lujo
60 a 80	Tres estrellas o Confort
40 a 60	Dos estrellas o Turista

menos de 40

Una estrella o Económica

9.5 Servicios de una hostería

Con la existencia de cada uno de los diferentes servicios se puede garantizar la obtención de treinta puntos exigidos para la categorización de la hostería. En el siguiente cuadro se puede ver cada uno de los servicios que se pueden ofrecer:

Tabla N.3

SERVICIOS HOTELEROS	
1.	Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras
2.	Producción de alimentos y bebidas
3.	Desayuno de cortesía
4.	Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros) tv, tv por cable o satelital
5.	Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones
6.	Medico, primeros auxilios
7.	Comunicaciones: servicio internacional, internet
8.	Correo de voz
9.	Alquiler de computadoras o de la casa
10.	Portería diurna y nocturna
11.	Servicio al cliente
12.	Amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos
13.	Servicio de masajes
14.	Servicio de despertado automático o por recepción
15.	Sistemas de avisos, voceo interno
16.	Servicio de Bar hasta las 2 am
17.	Servicio de teléfonos públicos
18.	Servicio de almacenamiento de equipaje
19.	Servicio de cama adicional, sofá cama
20.	Servicio de botones
21.	Seguridad, guardianía 24 horas
22.	Personal de atención al público con instrucción formal y 2 idiomas

23.	Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)
24.	Programa de control de plagas
SERVICIOS TURISTICOS	
25.	Caminatas, cabalgatas, ciclo rutas, tours de interés cultural
26.	Transfer in y transfer out
27.	Área de camping
28.	Recreación en ambientes naturales o artificiales que tengan agua (ríos, cascadas, lagunas, frente al mar, etc.)
29.	Deportes de aventura con equipamiento de la casa
30.	Señalización exterior
31.	Box lunch preparado por la casa
32.	Senderos autoguiados o interpretados
33.	Guianza local y bilingüe
USO DE ECOTECNICAS Y MATERIALES BIODEGRADABLES	
34.	Uso de materiales de construcción y tecnologías locales
35.	Construcción integrada al entorno natural
36.	Jardines con plantas nativas, viveros, invernaderos, muestras botánicas
37.	Programa de conservación de áreas naturales circundantes
38.	Uso de jabones y detergentes biodegradables
39.	Disposición y tratamiento de desechos sólidos y líquidos
40.	Uso de energías alternativas
41.	Producción propia de alimentos

9.6 Ambientes e instalaciones

Hace referencia a todas las condiciones físicas del lugar, es el segundo ítem tomado en cuenta para la obtención de treinta puntos más en la categorización de hosterías. Vale recalcar que la existencia en el establecimiento de uno puede remplazar la falta de otro.

Tabla N.4

1	Área de recepción y <i>counter</i>
2	Estacionamientos

3	Baños sociales públicos
4	Almacén de equipaje
5	Habitaciones con baño privado
6	Restaurante
7	Comedor
8	Cafetería
9	Cocina
10	Bodegas
11	Cuartos refrigerados
12	Despensa
13	Bar
14	Habitaciones especiales
15	Suites
16	Centro de negocios
17	Pisos con habitaciones especiales
18	Almacén de camareros (office de pisos)
19	Acceso y área de carga y descarga solo para este fin
20	Sala de banquetes
21	Sala de uso múltiple
22	Salones de reuniones
22	Salones de reuniones
23	Almacén de muebles, equipos y decoración
24	Piscina
25	Vestidores y duchas para uso de piscina
26	Gimnasio
27	Spa
28	Biblioteca, sala de lectura
29	Auditorio permanente y camerinos
30	Tienda (boutique, farmacia, artesanías, otros)
31	Oficina para el chef
32	Vestuario para empleados
33	Duchas y vestidores de empleados

34	Comedor para empleados
35	Oficina para administración
36	Vivienda para administrador
37	Oficina ejecutiva (Relaciones públicas, contaduría)
38	Sala de fumadores
39	Office entre cocina y comedor
40	Edificio exclusivo para el establecimiento
41	Ingreso directo desde la calle
42	Jardines exteriores
43	Juegos infantiles
44	Facilidades minusválidos
45	Ascensores
46	Insonorización
47	Cabinas telefónicas públicas
48	Caja fuerte y de seguridad
49	Agua caliente
50	Ventilación natural
51	Climatización
52	Música ambiental
53	Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
54	Mobiliario extra en habitaciones
55	Mobiliario extra en áreas públicas
56	Sala para exhibición de muestras de arte permanente o históricas
57	Habitaciones restauradas
58	Áreas sociales restauradas
59	Mobiliario restaurado histórico

9.7 Estándares para evaluación de calidad

Hacen referencia a los puntos que se pueden obtener si se cumple con las características tomas en cuenta.

Tabla N.5

ESTANDAR	PUNTOS
1. UBICACIÓN	2
1.1 La ubicación es óptima, en sitios con calidad paisajística	1.0
1.2 Con buena vista desde las habitaciones.	0.5
1.3 Silencioso.	0.5
2. EDIFICIO	1
2.1 Edificio antiguo restaurado o construido con materiales de la zona	0.25
2.2 Materiales y acabados de la época o de la zona	0.25
2.3 Utilizar preferiblemente plantas propias de la zona y el país para la decoración exterior.	0.25
2.4 Máximo 2 pisos de altura.	0.25
3. FACILIDADES PARA MINUSVÁLIDOS	1
3.1 En un comedor.	0.5
3.2 El lobby y las áreas de recreación deben ser accesibles en sillas de ruedas, sin gradas, con rampas	0.5
4. PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y SEGURIDAD PERSONAL	1
4.1 Escaleras de 1.20 m de ancho	0.25
4.2 Escaleras de emergencia	0.25
4.3 Generador de emergencia de cobertura total	0.5
5. CLIMATIZACIÓN	1
5.1 Establecimientos de montaña y alta montaña. Calefacción (chimenea) en al menos una área común. Aire acondicionado en áreas cálidas (costa, amazonia, estribaciones cordillera)	1.0
6. SUMINISTROS Y SERVICIOS GENERALES	1
6.1 Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, líneas telefónicas, alcantarillado, agua potable)	0.5
6.2 Reserva de agua, mínimo para 2 días o 300 litros día/persona. El número de personas se calculará sumando los huéspedes y clientes simultáneos posibles y el número de empleados del turno de la mañana)	0.5
7. ESTACIONAMIENTO	1
7.1 Para el 40 por ciento de plazas de la capacidad total	1.0
8. INGRESO	1
8.1 Marquesina de desembarco cubierta	0.5
8.2 Rampa para minusválidos	0.5
9. LOBBY (VESTÍBULO PRINCIPAL)	1
9.1 Ingreso independiente para equipaje.	0.5
9.2 Más de dos tiendas.	0.5
10. RECEPCIÓN	1
10.1 Contar con caja fuerte y cajas de seguridad individuales Mínimo para el 25% de huéspedes	0.5
11.2 Mostrador 1.80 m.	0.5

11. ALMACÉN DE EQUIPAJE	1
11.1 Por lo menos 4m2	1.0
12. BAÑOS SOCIALES	3
12.1 Ventilación natural o forzada.	0.2
12.2 Espejos (2 mínimo)	0.2
12.3 Mesón para los lavabos .Tocador	0.2
12.4 Separaciones entre los urinarios	0.2
12.5 Instalaciones para hombres. 1 Mínimo 1 batería	0.2
12.5.1 Inodoros 1 cada 2 plazas	0.2
12.5.2 Lavabos 1 cada 2 plazas	0.2
12.5.3 Urinarios 1 cada 2 plazas	0.2
12.6 Instalaciones para mujeres. Una batería	0.2
12.6.1 Inodoros 1 cada 2 plazas	0.2
12.6.2 Lavabos 1 cada 2 plazas	0.2
12.7 Instalaciones para minusválidos para hombres y mujeres	0.2
12.7.1 Sin gradas de acceso.	0.2
12.7.2 1.50 m de giro fuera y dentro de los gabinetes	0.2
12.7.3 Puertas de 90 cm. de ancho, barras-pasamanos	0.2
13. ASCENSORES	1
El número de ascensores puede variar con un estudio especializado de tráfico vertical	
13.1 Desde 2 pisos. 1	0.25
13.2 Uno Cada 100 habitaciones.	0.25
13.3 Ascensores de Servicio 1 cada 100 hab. Mínimo	0.25
13.4 Contar con área de espera de ascensores, adicional al área de circulación	0.25
14. ÁREAS DE HABITACIONES	2
14.1 Mínimo 80% de las habitaciones en los establecimientos existentes.	0.2
14.2 Altura de la habitación 2.80 m	0.2
14.3 Ancho de la puerta 90 cm.	0.2
14.4 Área del dormitorio (habitación doble, matrimonial) 21 m2. Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc..	0.2
14.5 Área del dormitorio (habitación sencilla) 18 m2 Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc.	0.2
14.6 Espacio mínimo a la pared para ubicación de camas dobles 30 cm.	0.1
14.7 Espacio mínimo entre camas 80 cm.	0.1
14.8 Área del dormitorio (habitación triple sin litera). 31 m2	0.2
14.9 Clóset (habitación sencilla). Abierto 1.20 m (l) x .55 m (a)	0.1
14.10 Clóset (habitación doble) - Abierto 1.50 m. (l) x .55 m (a)	0.1
14.11 Clóset (habitación triple) – Abierto 1.80 m. (l) x .55 (a)	0.1
14.12 Pasillo interior (ancho) 1.20 m	0.2
14.13 Superficie para escribir (lámpara) mínimo .80 x .50	0.1
15 INSTALACIONES EN HABITACIONES	2
15.1 Aire acondicionado (costa, oriente, región insular)	0.2
15.2 Aire acondicionado (sierra baja, estribaciones)	0.2
15.3 Calefacción en áreas frías	0.2
15.4 Alfombra de pared a pared (sierra alta)	0.1
15.5 Puerta sólida	0.1
15.6 Aparatos telefónicos 2	0.1
15.7 Caja de seguridad	0.1

15.8 Cerradura electrónica	0.2
15.9 Mirilla. No se requiere cuando la ventana da al pasillo, o la puerta tiene vidrio	0.1
15.10 Puerto para internet	0.2
15.11 Conmutador de luces junto a la cama	0.1
15.12 Cierrapuertas en la puerta de ingreso	0.1
15.13 Discado directo	0.2
15.14 Rociadores contra incendio	0.1
16. MOBILIARIO EN HABITACIONES	2
16.1 Cómoda o armario (armoire)	0.5
16.2 Cortinas – Blackout	0.1
16.3 Cuadros o elementos decorativos 2	0.5
16.4 Detector de humo	0.1
16.5 Habitaciones comunicadas	0.1
16.6 Lámpara de velador (60 vatios) 1 por persona	0.1
16.7 Minibar refrigerado	0.1
16.8 Silla o sillón 2	0.1
16.9 TV (tamaño) con control remoto 23"	0.1
16.10 TV Cable/satélite	0.1
16.11 Velador (cama matrimonial) 2	0.1
16.12 Velador (camas gemelas) 1	0.1
16.13 Velador (tres camas) 2	0.1
16.14 Ventilador (costa, oriente, región insular, sierra baja, estribaciones)	0.1
16.15 Camas .Largo 2.00 m.	0.1
16.16 Caja de Resortes (sommier)	0.1
16.17 Cama adicional 1.00 m	0.1
16.18 Cama doble 1.35 m	0.1
16.19 King 2.00 m	0.1
16.20 Queen 1.80 m.	0.1
16.21 Sofá-cama matrimonial 1.80 m.	0.1
17. AREAS BAÑOS EN LAS HABITACIONES	1
17.1 Área mínima del baño 5 m2	0.2
17.2 Largo del mesón 1.30 m	0.2
17.3 Barra de seguridad en la tina/ducha 30 cm. de largo	0.2
17.4 Tamaño de la cabina de la ducha 90 cm. x 90 cm.	0.2
17.5 Tamaño de la tina 1.80 m	0.2
18. EQUIPAMIENTO BAÑOS EN HABITACIONES	1
18.1 Mesón para el lavabo, en material duro: granito, mármol, acrílico, porcelanato	0.1
18.2 Repisa para artículos de aseo	0.1
18.3 Secador de pelo	0.2
18.4 Teléfono para recibir llamadas	0.1
18.5 Tiempo de espera para el agua caliente 10 segundos	0.1
18.6 Tina	0.2
18.7 Superficie antideslizante o moqueta	0.1
18.8 Tomacorrientes cerca del espejo	0.1
19. SUITES	2
19.1 Salas de Suites. Mínimo en el 80% de las suites de los establecimientos existentes. Rigen las normas de habitaciones que sean procedentes. Si la sala tiene sofá cama debe tener un ½ baño (2.25 m2) y clóset.	0.2

19.2	Área mínima 2.25 m2	0.2
19.3	Cuadros o elementos decorativos 2	0.1
19.4	Detector de humo	0.1
19.5	Rociadores contra incendio (en edificios de más de 4 pisos)	0.1
19.6	TV (tamaño) con control remoto 23"	0.1
19.7	Cable/satélite	0.1
19.8	Sofá cama	0.1
20. PASILLOS DE LAS HABITACIONES		1
20.1	Las anchuras podrán reducirse en un 15% cuando existan habitaciones solo a un lado del pasillo. No podrá haber pasillos con finales sin salida de más de 15 m de largo.	0.2
20.2	Altura mínima 2.35 m.	0.2
20.3	Ancho 1.60 m. Mínimo 1.20 m si las personas a evacuar por ese pasillo no exceden de 100	0.2
20.4	Alfombra (sierra alta). No se requieren en pasillos exteriores. Se considerarán excepciones dependiendo de la arquitectura	0.2
20.5	Almacén de camareros (as) 1 de 6 m. cada 20 habitaciones	0.2
21. ÁREAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		2
21.1	Restaurante, Comedor y Cafetería los tres en espacios independientes	0.25
21.2	Los comedores deben ser limpios y ordenados, con el mobiliario de lujo	0.25
21.3	Altura mínima del techo en el 80% del espacio 3.00 m	0.25
21.4	El personal de servicio debe usar uniforme.	0.25
21.5	Iluminación (vatios /m2) 25	0.25
21.6	1.50 .m2. por puesto cafetería	0.25
21.7	1.80 .m2 por puesto restaurante	0.25
21.8	La capacidad de los comedores se calcula de acuerdo a las plazas o puestos y corresponde al 50% del total de la capacidad de huéspedes del establecimiento	0.25
22. BAR		1
Puede ser bar o discoteca.		
22.1	Altura mínima del techo 2.90 m	0.2
22.2	Área de bares total 0.50 m2 por habitación. Mínimo 25 m2. Incluye la barra.	0.2
22.3	Bar dentro del comedor. Los muebles deben ser distintos a los del comedor	0.2
22.4	1.50 m2 Por puesto. Excluye la barra	0.2
22.5	Deben ser insonorizados	0.2
23. PISCINA		1
23.1	Área de descanso alrededor de la piscina (exterior) 4m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.25
23.2	Área de descanso alrededor de la piscina (cubierta). 2 m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.25
23.3	Vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.5
24. SPA-GIMNASIO		1
24.1	Mas de 3 instalaciones para tratamientos o maquinas para ejercitarse	0.6
24.2	Vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.4

25. ÁREAS E INSTALACIONES DE SERVICIOS E INTERIORES	2
25.1 Área exclusiva para recepción de mercaderías (piso y paredes con acabados impermeables)	0.2
25.2 Ingreso independiente de personal /mercaderías	0.2
25.3 Servidumbre de vista a ingreso de mercaderías	0.1
25.4 Almacenes y Bodegas. (Almacenes (incluye cuartos fríos y bodega; excluye almacenes de muebles y de desperdicios)	0.2
25.5 Cocina. 40% del área de comedor	0.2
25.6 Office	0.2
25.7 Oficina del Chef	0.1
25.8 Área total de vestuarios y baños incluyendo hombres y mujeres 0.60 m. por empleado	0.2
25.9 Comedor del personal 0.40m por empleado	0.2
25.10 Duchas para hombres y mujeres)	0.2
25.11 Agua caliente en duchas empleados	0.2
26 SERVICIOS GENERALES	3
26.1 Correo de Voz.	0.1
26.2 Llamada automática para despertar (programable desde la planta telefónica o desde la habitación).Atención en Recepción 24 Horas	0.1
23.6 Servicio de copiadora, fax	0.1
26.4 Servicio de lavandería.	0.1
26.5 Personal 3 idiomas máximo puntaje, 2 mínimo	0.2
26.6 Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras , Producción de alimentos y bebidas, desayuno de cortesía, cocina gourmet (alta cocina), desayuno buffet	0.1
26.7 Tours organizados todos los días incluido transporte	0.1
26.8 Servicio de botones uniformado	0.1
26.9 Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros), TV por cable o satelital. Circuito cerrado de TV o películas de la casa	0.1
26.10 Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones (parasoles, tumbonas, toallas extras) o de la casa	0.1
26.11 Medico, primeros auxilios en instalaciones para el efecto y equipo	0.1
26.12 Computadoras o portátiles o de la casa	0.1
26.13 Servicio de valet parking, servicio de taxis ,portería diurna y nocturna ,seguridad, guardiana 24 horas	0.1
26.14 Transfer in y transfer out propio de la casa	0.1
26.15 Actividades de bienvenida, amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos	0.1
26.16 Instructor de deportes	0.1
26.17 Servicio de masajes	0.1
26.18 Director de actividades de entretenimiento	0.1
26.19 Sistemas de avisos, voceo interno	0.1
26.20 Servicio de bar . Bebidas y Snacks de cortesía	0.1
26.21 Personal administrativo con título superior	0.1
26.22 Chef con título superior	0.1
26.23 Mayordomo de piso con título medio (mínimo)	0.1
26.24 Ama de llaves con título medio	0.1
26.25 Anfitrión en comedores con título superior	0.1
26.26 Prevención de insectos. Programa de control de plagas. Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)	0.1
26.27 Par stock (enseres extras de acuerdo a la capacidad instalada)	0.2

27. SUMINISTROS DE CORTESÍA	3
27.1 Cesto para papeles en la habitación	0.1
27.2 Cesto para papeles en el baño	0.1
27.3 Shampoo	0.1
27.4 Jabones de baño	0.1
27.5 Jabones de tocador	0.1
27.6 Lápiz o esferográfico	0.1
27.7 Pañuelos desechables materiales	0.1
27.8 Papelería y directorio del hotel	0.1
27.9 Toallas de baño	0.1
27.10 Toallas de manos	0.1
27.11 Horario de servicio extendido	0.1
27.12 Manteles. No deben tener más del 50% de poliéster. No deben estar rotos ni manchados.	0.1
27.13 Menú vegetariano	0.1
27.14 Mínimo 2 platos fuertes calientes	0.1
27.15 Servilletas de tela y de papel (15 x 15 cm. una vez dobladas)	0.1
27.16 Servilletas de tela (50 cm. x 50 cm.)	0.1
27.17 Room Service. (Servicio de alimentos y bebidas a las habitaciones)	0.1
27.18 Bar con bebidas ecuatorianas y productos de la zona	0.2
27.19 Bebida simple o preparada, con o sin alcohol	0.1
27.20 Suministros elaborados con materiales reciclados y biodegradables	1.0
TOTAL	40 puntos

9.8 Características de la Hostería

Enfocándome en las características con las que va a contar la hostería, alcanzaría una categoría de tres estrellas o confort ya que sumaría puntos de acuerdo a los siguientes parámetros:

- Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras. Desayuno de cortesía.
- Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros). Televisión por cable o satelital.
- Internet.
- Portería diurna y nocturna.
- Servicio al cliente.
- Actividades recreacionales activas como deportes y alquiler de implementos para los mismos. Además de tener la opción para practicar deportes de aventura con equipamiento de la casa.
- Servicio de bar hasta las 2 am.

- Servicio de almacenamiento de equipaje.
- Servicio de cama adicional, sofá cama.
- Servicio de botones.
- Seguridad las 24 horas.
- Personal de atención al público con formación y manejo de dos idiomas.
- Plan de emergencias.
- Programa de control de plagas.
- Caminas y tours de interés cultural con guías bilingües.
- Recreación en ambientes naturales o artificiales que tengan agua.
- Señalización exterior.
- Box lunch, preparado por la casa.
- Uso de materiales de construcción y tecnología locales.
- Jardines con plantas nativas, jardines botánicos.
- Área de recepción y counter.
- Estacionamientos para el 40 por ciento de plazas de la capacidad total.
- Baños sociales públicos: con espejos, mesón para lavabos, inodoros y urinarios.
- Almacén de equipaje de cuatro metros cuadrados como mínimo.
- Habitaciones con baño privado.
- Instalaciones generales: restaurante, comedor, cafetería, cocina, bodegas, cuartos refrigerados, despensa y bar.
- Suites.
- Acceso y área de carga y descarga solo para este fin.
- Almacén de muebles, equipos y decoración.
- Piscina.
- Vestidores y duchas.
- Gimnasio.
- Oficina para el chef.
- Vestuario, duchas, vestidores y comedor para empleados.
- Oficina para administración.

- Ingreso directo desde la calle.
- Jardines exteriores.
- Juegos infantiles.
- Facilidades para minusválidos en todas las áreas del establecimiento.
- Agua caliente.
- Ventilación natural.
- Climatización.
- Música ambiental.
- Todos los servicios básicos: energía eléctrica, línea telefónica, alcantarillado, agua potable.
- Mobiliario extra en habitaciones como: escritorio, lámparas de velador, minibar, silla o sillón, elementos decorativos, cortinas, entre otros.
- Mobiliario extra en áreas públicas.
- Ubicación optima, cuenta con calidad paisajística.
- Se utiliza materiales y acabados de la zona y en las áreas exteriores plantas nativas
- Máximo dos pisos de altura.
- Escaleras de 1.20 m de ancho, escaleras de emergencia y generador de emergencia
- Las habitaciones tendrán 2.80 m de altura, 0.90 m el ancho de su puerta, 21 m² de área para dormitorios dobles, 18 m² de área para dormitorios simples, 31 m² de área para habitaciones triples. Todas estas medidas serán tomadas como mínimas para cada espacio. Contaran con cerradura electrónica, conmutador de luces junto a la cama y rociadores contra incendios.
- Los baños de las habitaciones tendrán un área mínima de 5 m², barra de seguridad en la tina de 30 cm de largo. En cuanto al equipamiento contara con mesón para lavabo, repisa para artículos de aseo, secador de cabello, tomacorrientes cerca del espejo y superficies antideslizantes.

- Área mínima para suites de 2.25 m², si se incluye sofá cama debe tener un medio baño y closet. Incluyen elementos decorativos, detector de humo, rociadores contra incendio y televisión con cable.
- En cuanto a los pasillos de las habitaciones se podrán reducir en un quince por ciento al existir habitaciones de un solo lado y no habrá pasillos sin salida si estos tienen más de quince metros de largo. Pasillos de 1.20 m de ancho mínimo.
- Todo el personal deberá contar con un título medio como mínimo.
- Subministros de cortesía como shampoo, jabones, esferográficos, papelería y directorio de la hostería, toallas de baño y manos.
- Roomservice.

Habitaciones

Los diferentes tipos de habitaciones que se pueden encontrar en una hostería, al igual que en los hoteles dependen del tipo y nivel otorgado al establecimiento. Por lo que las habitaciones diseñadas para el proyecto deben cumplir todas las características y requerimientos establecidos para hosterías de tres estrellas o de tipo confort. Así, buscando obtener una mejor distribución se van a dividir en habitaciones simples, dobles, triples y suites.

El diseño general de una habitación se basara en algunas medias importantes que deben cumplirse para lograr un buen funcionamiento y para incluir todos los espacios correctamente determinados, logrando de esta manera contar con el equipamiento necesario para los espacios dentro de las habitaciones los cuales serán: área de dormitorio, baño privado, sala, área de closet y un espacio para escribir (estudio).

10.1 Dimensiones

10.1.1 Medidas para camas

Se da en relación a la medida del cuerpo humano, tomando siempre como punto de partida la posición sedente al momento de dormir. En las habitaciones de la

hostería se podrá encontrar camas de una, dos y dos plazas y media.

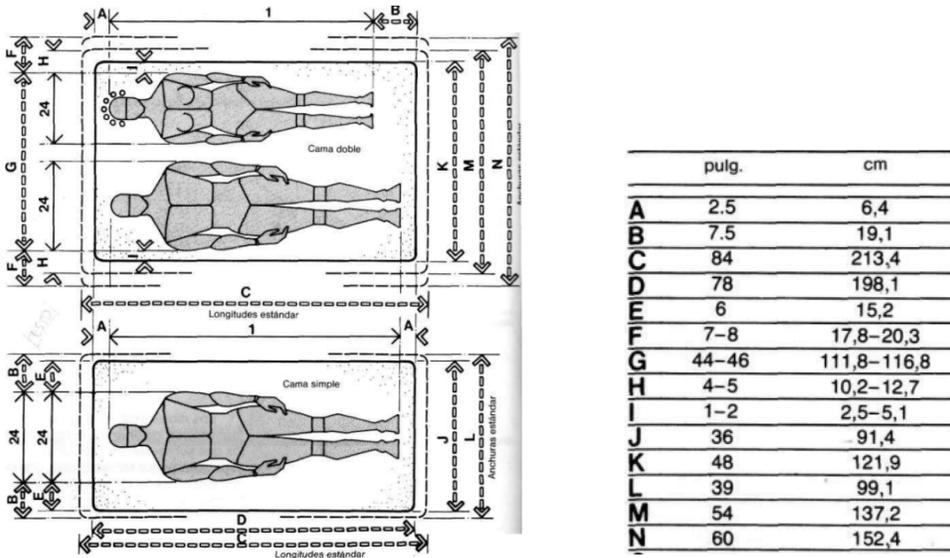
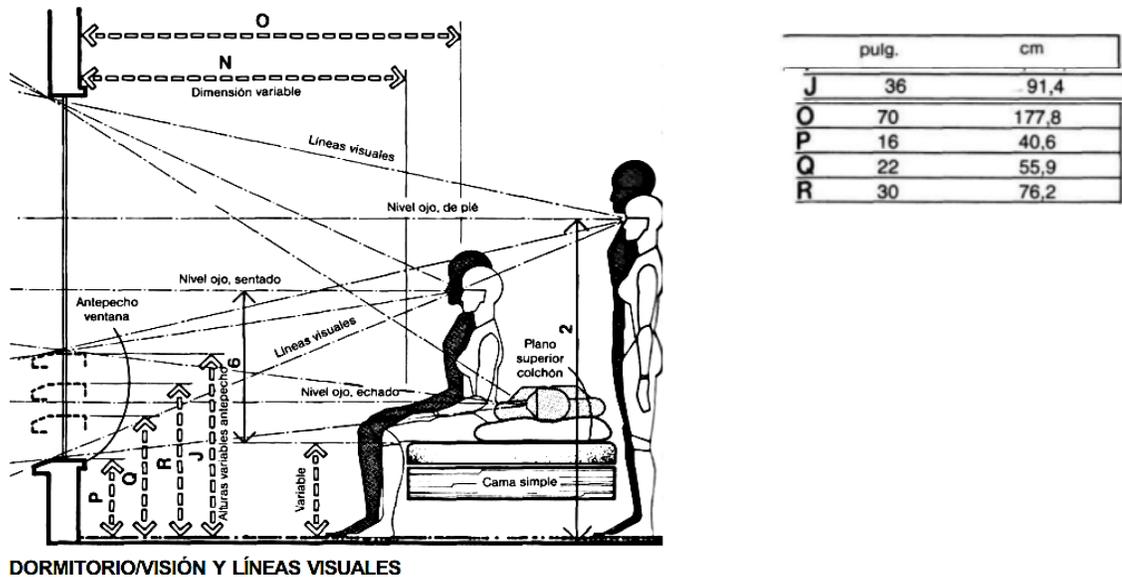


Ilustración N.41

10.1.2 Líneas Visuales

Se refiere a las medidas o alcance visual que una persona puede tener dependiendo de su posición, si esta se encuentra de pie, sentada o acostada. Estar al tanto de estas medidas felicitará el diseño en cuanto u objetos y colocación de objetos de acuerdo a la envolvente.

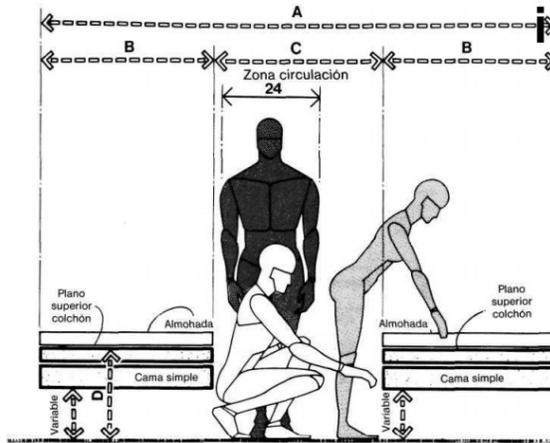


DORMITORIO/VISIÓN Y LÍNEAS VISUALES

Ilustración N. 42

10.1.3 Circulación

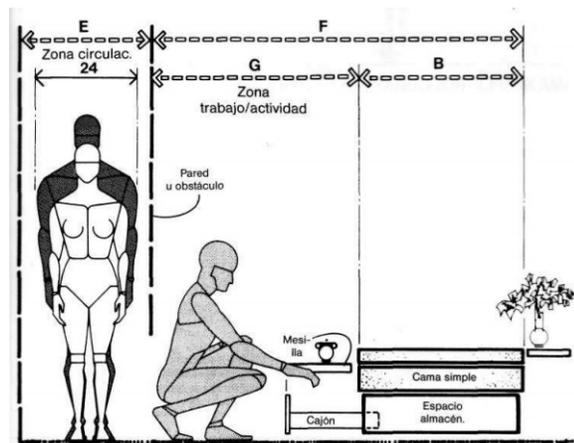
Para contar con un buen funcionamiento de todos los servicios que se prestan en una habitación, se deberá tomar en cuenta medidas mínimas entre los diferentes muebles y actividades que se darán en función al tipo de personas que hospede la Hostería, considerando también el espacio óptimo para la limpieza del área.



CAMA GEMELA/HOLGURAS Y DIMENSIONES

	pulg.	cm
A	108-114	274,3-289,6
B	36-39	91,4-99,1
C	36	91,4
D	18-22	45,7-55,9
E	30	76,2
F	82-131	208,3-332,7
G	46-62	116,8-157,5

Ilustración N.43



CAMA SIMPLE/HOLGURAS Y DIMENSIONES

	pulg.	cm
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

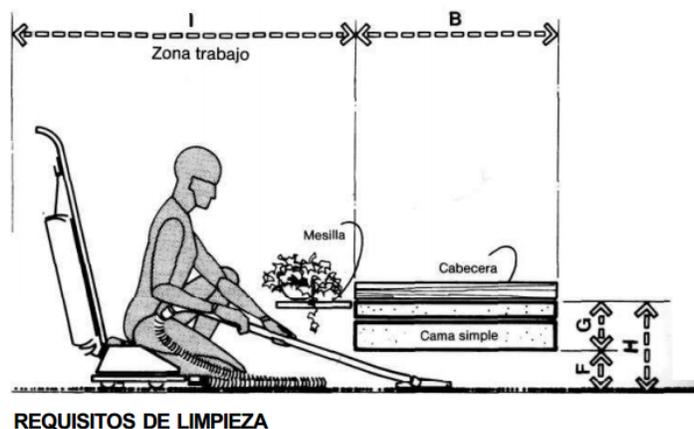


Ilustración N.44

10.2 Requerimientos

Tomando como referencia la Normativa Técnica de Actividades Turísticas implementada para la evaluación de estándares de calidad, a la cual se rige la hostería y enfocándose en las características apropiadas para el funcionamiento de habitaciones en establecimientos de tres estrellas o de tipo confort, se diseñara habitaciones con las siguientes características generales:

- Altura mínima para habitaciones de 2.80 m.
- Puerta de entrada de 0.90 cm, que incluya cierrapuertas y cerradura electrónica.
- Área para closet.
- Baño privado, totalmente equipado (para mas detalles ver información “Baños”).
- Aire acondicionado.
- Teléfono.
- Caja fuerte.
- Wi Fi.
- Conmutador de luces junto a la cama.
- Cortinas.
- Detector de humo y rociadores contra incendios.
- Decoración.
- Mini Bar.

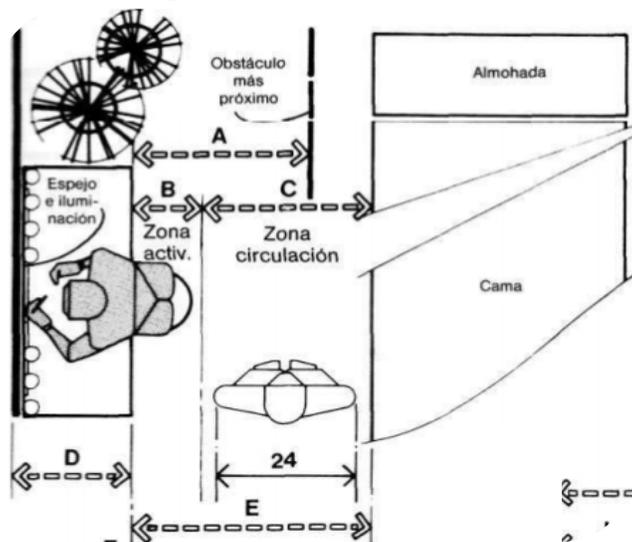
- Silla o sillón.
- Televisión con cable.
- Cama (dependiendo el tipo de habitación King o Queen).
- Veladores.
- Debe tener todas las facilidades para personas discapacitadas.
- Agua purificada.
- Contar con todos los servicios básicos: luz, agua, teléfono.
- Iluminación suficiente con luz natural y artificial.
- Ventilación suficiente.
- Debe contar con servicio de cama adicional, en caso de ser necesaria.

El área mínima para habitaciones simples será de 18 m², donde se designara un closet de 1.20 m x 0.55 m y 5 m² para el baño como medida mínima. Debe contar con una área tipo estudio con un escritorio de 0.80 m x 0.50 m. Las habitaciones dobles discrepan de las anteriores al contar con 21 m² como área total, contar con un closet de 1.50 m x 0.55 m y un área total para el baño de 7 m². El ancho para el pasillo interno en las habitaciones debe ser de 1.20m.

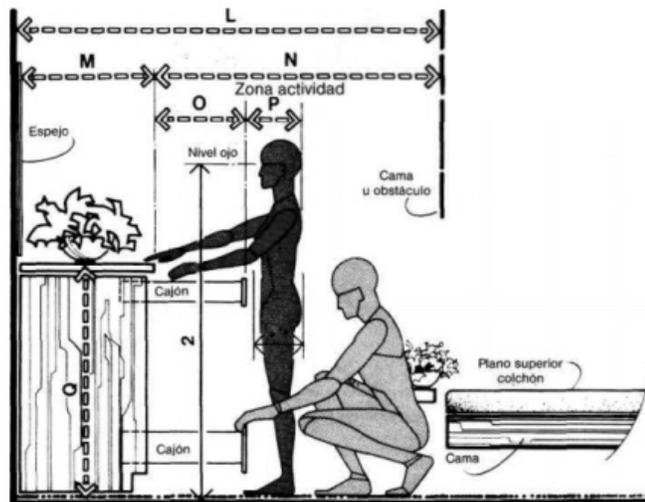
En el caso de las suites deben contar con una área mínima de 2.25 m², si se dividen en dos ambientes de debe colocar un sofá cama y un baño y medio adicional a todas las áreas antes mencionadas para las habitaciones.

En los siguientes gráficos se puede observar algunas medidas relacionadas con la circulación necesaria entre los diferentes espacios que conforman una habitación, como la zona de actividad en un tocador o escritorio y la zona de circulación entre el mismo y la cama. También se describen las dimensiones de cómodas con cajones abiertos, la zona de actividad frente a ellos y el espacio disponible para las posiciones y actividades en relación al mueble.

10.3 Medidas Ergonómicas



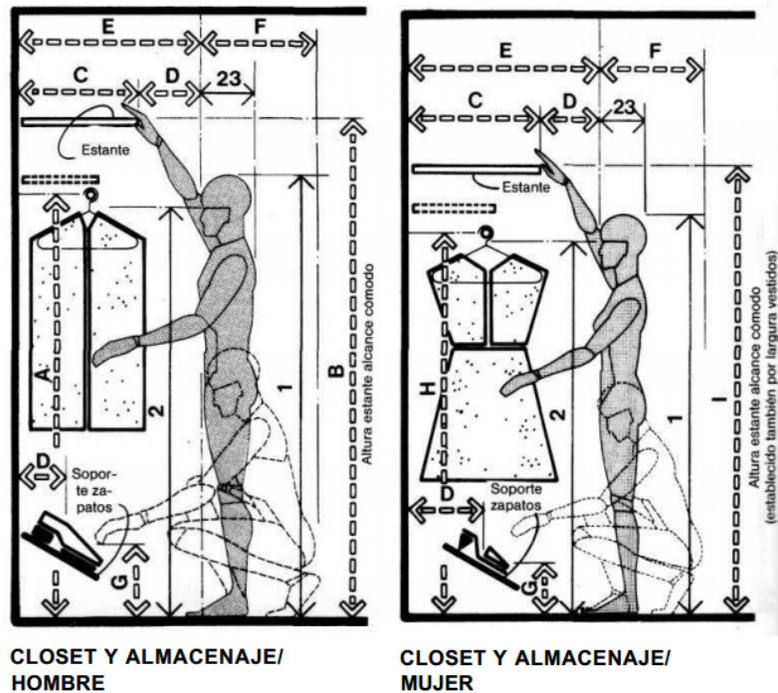
	pulg.	cm
A	24-28	61,0-71,1
B	12-16	30,5-40,6
C	30	76,2
D	16-24	40,6-61,0
E	42-46	106,7-116,8
F	28-40	71,1-101,6
G	7 min.	17,8 min.
H	28-30	71,1-76,2
I	42-54	106,7-137,2
J	18-24	45,7-61,0
K	24-30	61,0-76,2
L	62-72	157,5-182,9
M	20-24	50,8-61,0
N	42-48	106,7-121,9
O	16-20	40,6-50,8
P	18	45,7
Q	42	106,7



HOLGURA CÓMODA / CAMA

Ilustración N.45

Los tres gráficos a continuación describen holguras necesarias en relación a los closets donde se especifica altura de alcance de la persona, zona de actividad, altura de estanterías y tubos para ropa. Además de zona de trabajo y actividad para escritorios y alturas apropiadas para los mismos.



	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

Ilustración N.46

En el gráfico se describe las diferentes posturas y actividades que una persona tiene, por lo que se debe tomar en cuenta zona de actividad y circulación, para de esta manera no interrumpir el espacio apropiado para cada persona. Las medidas a las cuales se hace relación son aquellas donde la persona estira sus brazos o

piernas al momento de colocarse zapatos o cambiarse de ropa, además del espacio necesario para que dos personas puedan hacer uso de un closet al mismo tiempo, si es que este se encuentra frente al otro.

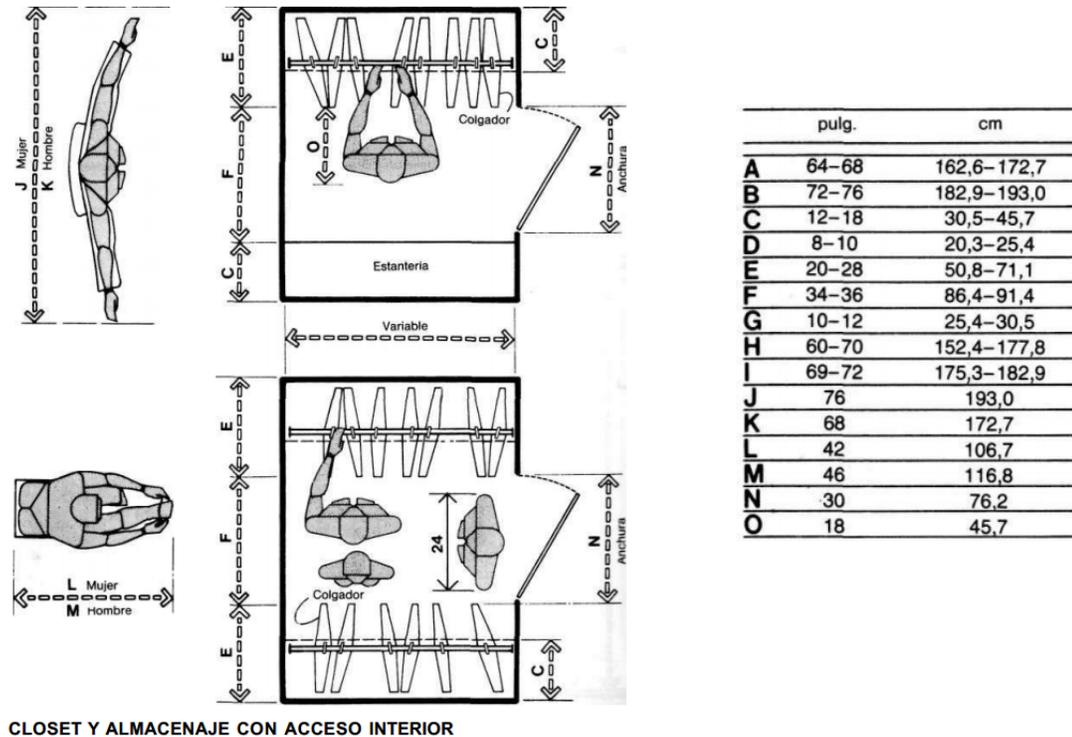


Ilustración N.47

A continuación algunos ejemplos referentes a la distribución de habitaciones y suites, de las cuales se tomara en cuenta algunas características al momento de diseñar del proyecto:



Ilustración N.48
Habitaciones simples y dobles

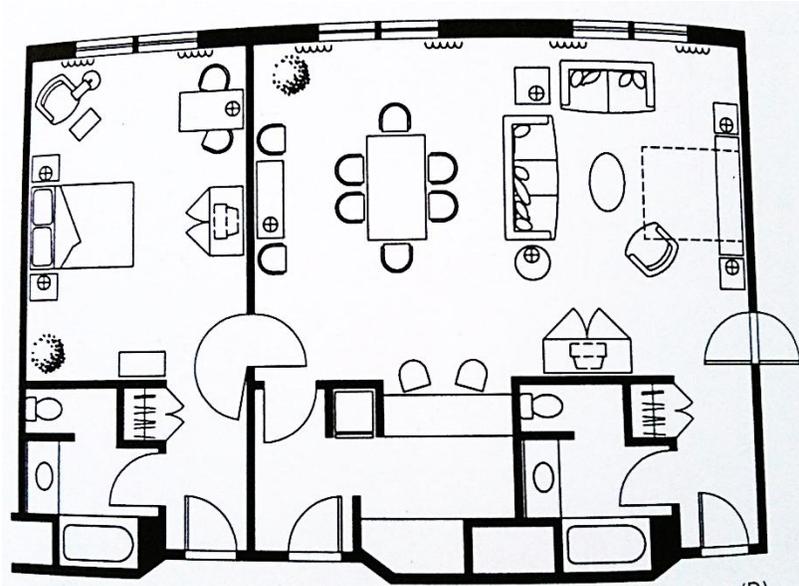


Ilustración N.49
Distribucion de Suites

Cabañas

La hostería también cuenta con este tipo de hospedaje en donde se asigna a familias o grupos de turismo cabañas basándose en un concepto diferente de alojamiento, donde se basa en la permanencia de grupos de personas que buscan un ambiente más privado para su estadía y un contacto directo con la naturaleza. Las cabañas generalmente están hechas de forma rustica o con materiales de la zona, por lo que hace del viaje aún más enriquecedor y cultural. La cabañas van a contar con una o dos habitaciones simples o dobles una sala de estar, un pequeño estudio, cocina, baño y un parqueadero privado. El tipo de muebles utilizados se rigen a los de habitaciones de hotel por lo que las dimensiones necesarias son las mismas expuestas anteriormente. No existe un área mínima pre establecido para este tipo de arquitectura, pues depende del lugar y servicios del establecimiento en general.

11.1 Imágenes de referencia

A continuación algunos ejemplos de distribución arquitectónica de cabañas, de los cuales se tomarán ciertas características como referencia al momento de diseñar las cabañas de la hostería:

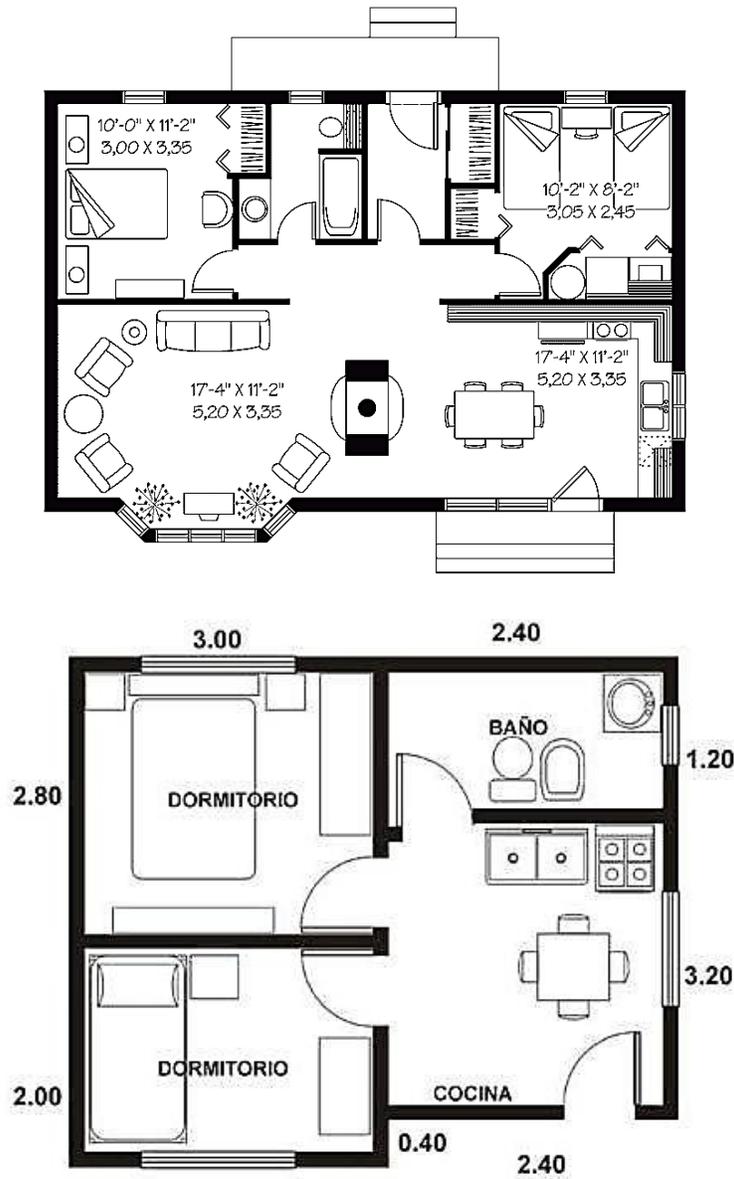


Ilustración N.50

Recepción

Todo tipo de servicio que brinda la hostería va a ser planificado e informado hacia el cliente por medio de un punto focal y funcional como es la recepción. Es

importante el estudio e inclusión de esta área en el proyecto ya que además de ser el primer impacto para el cliente por parte del establecimiento, sirve de contacto entre los mismos. Es ahí donde las personas reciben información y se atiende incertidumbres o reclamos acerca de cada área determinada. Vale recalcar la importancia de la recepción dentro del área administrativa de la hostería, pues a través de ella varios departamentos inician sus labores y programas de planificación.

En el proyecto funcionarán distintas zonas de recepción, localizadas en diferentes áreas como en la parte de: hotel, restaurantes, sala de eventos y gimnasio. Por lo que la recepción será utilizada como sitio de información, de atención al cliente, como registro y cancelación de servicios prestados. El área del counter va a ser complementada con una sala de espera, que tendrá cierto número de capacidad de personas dependiendo de la capacidad total de visitantes por área, para más información ver investigación referente a “Salas de Espera”.

12.1 Características:

- La recepción del hotel será creada en base al concepto establecido para esta área, donde se va a considerar su diseño y ubicación para convertirse en un espacio protagonista. Por lo que debe ser de fácil acceso desde el exterior y en continua conexión con las demás áreas. El hall de entrada de la recepción, debe tener el suficiente espacio para circulación, desembarque de equipaje, salida y entrada permanente de personas. En muchas ocasiones aquí se sitúa un elemento de mucha fuerza visual o de impacto, como pueden ser las escaleras, que complementan el diseño del lugar. Estas deben cumplir con medidas estándar, seguridad, materiales y funcionamiento de acuerdo a la capacidad de personas que tiene el edificio. Esta circulación vertical se puede completar con ascensores o rampas. Para más información ver investigación de “Accesos”.
- Recepción de restaurantes, va a servir como punto de información y de espera para poder tener un mejor servicio y orden dentro del lugar, aquí

también se pueden realizar reservas y consultar acerca del menú o tipo de bebidas que se ofrecen. El tipo de recepción para este lugar va a contar con un área de sala de espera con capacidad para ocho personas. En cuanto al diseño que se va a proponer para esta área va a ir de acuerdo al de los restaurantes, el principal va a tener un concepto en base a la comida típica del Ecuador y el restaurante ubicado en la laguna va a contar con comida nacional y extranjera de mariscos, por lo que su concepto va a tratar de representar todo lo relacionado al mar.

- La recepción en el salón de eventos va a ser utilizada para la parte de logística antes, durante y después de los eventos para poder tener un mejor control y servicio al cliente, aquí también se va a incluir una sala de espera que sirve como punto de encuentro o reunión durante las convenciones, el concepto que se va a utilizar en esta área de la hostería va a tratar de ser neutra, ya que esta debe complementarse con la que se utilice en cada uno de los diferentes eventos el cual va a ser planificado con cada empresas o cliente contratante.
- En la área del gimnasio, es importante contar con una recepción porque es el sitio que brinda información acerca de horarios y funcionamiento del lugar, aquí también se va a poder realizar control general de esta zona de la hostería por lo que es una parte que trabaja directamente con el departamento de administración para de esta manera lograr un control de calidad y de productos, al igual que mantenimiento.

12.2 Counter

El elemento principal en una recepción es el recibidor o counter, es un mueble donde se realizan varias funciones, por lo que debe ser pensado de acuerdo al diseño espacial, al tipo de clientes que van a visitar el lugar y las actividades que se van a llevar a cabo en él.

En el caso de mi proyecto, es un espacio que sirve como sitio de información, para registro de clientes y cancelación de servicios prestados. Este está ubicado en la entrada de un espacio por lo que el mismo brinda una breve referencia de las

características del espacio en cuanto a diseño y calidad, es por esto que se debe considerar materiales y tamaño apropiados para su uso y siguiendo siempre el concepto establecido del establecimiento. Existe una gran diversidad de diseños de counter, los mismos que deben contar con medias ergonómicas para hacer posible el buen funcionamiento de los mismos. El diseño del mostrador puede cambiar de acuerdo a las necesidades de trabajo y las actividades, es así como la persona que va a realizar el trabajo en dicho mueble puede estar de pie, sentada en un asiento alto o en un bajo. Existe una medida fundamental que se toma en cuenta al momento de diseñar el mostrador, que es la altura del codo la cual se ha establecido entre:

- 86.4 cm a 99.1cm utilizando un taburete o silla alta
- 101.6 cm a 111.8 cm si la persona está de pie.

12.3 Medidas Ergonomicas

Dentro de esta area tambien se incluire el nombre o logo de la hostería el cual debe localizarse en una superficie donde pueda ser totalmente visible, también se puede incluir algún tipo de pantalla o controles visuales para los que se debe tomar en cuenta el alcance y altura del ojo. Al igual que la medida del alcance de la mano, para contar con la correcta profundidad del mueble. Todas estas medidas se encuentran especificadas en los siguientes diagramas:

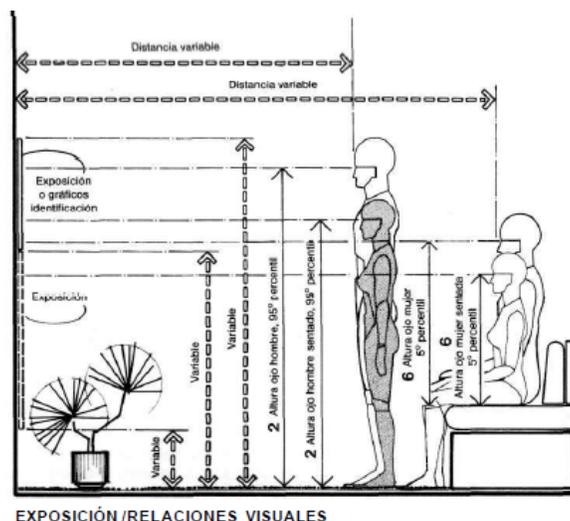


Ilustración N.51

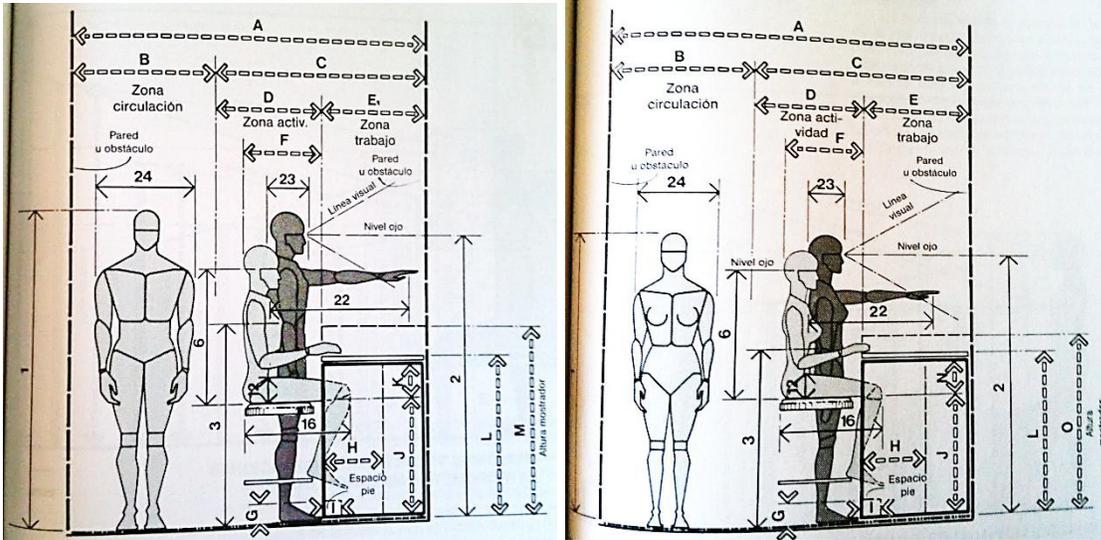


Ilustración N.52
Mostrador de trabajo hombres

Ilustración N.53
Mostrador de trabajo mujeres

A: espacio de circulación necesario entre una persona trabajando y la parte posterior

172.7cm – 243.8 cm

B: zona de circulación para una persona, en la parte posterior del counter 76.2 cm-91.4 cm

C: zona total de trabajo y actividad 96.5cm – 152.4 cm

D: zona de actividad del trabajador 50.8cm – 61 cm

E: zona de trabajo 45.7 cm -91.4 cm

F: medida de una persona 45.7cm

G: altura de zocalo 7.6 cm

H: medida libre en mueble para piernas 35.6 cm – 45.7 cm

I: profundidad de zocalo 10.2 cm

J: medida piso-silla 55.9cm -62.2 cm

K: medida para hombres entre silla y mezon de counter 19.1 cm

L: altura zona de trabajo counter 86.4 cm -99.1 cm

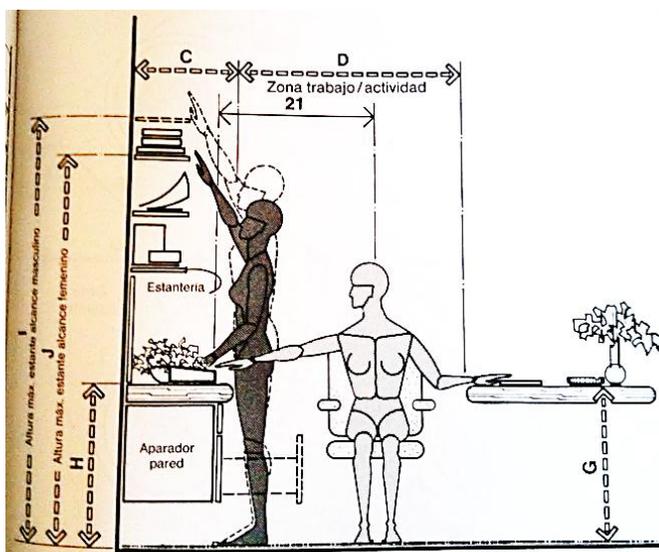
M: altura counter para hombres 106.7 cm – 111.8 cm

N: medida para mujere entre silla y mezon de counter 17.8 cm

O: altura counter para mujeres 101.6 cm – 106.7 cm

Otras especificaciones para tomar en cuenta al momento de diseñar el counter y el espacio para los mismos son: el espacio asignado al visitante, circulación dentro del mueble y fuera de él, contacto visual, espacio de trabajo, seguridad, materiales, iluminación y almacenaje.

El espacio de circulación tanto fuera y dentro del mueble deben ser funcionales. El trabajador debe contar con medidas óptimas para el correcto desenvolvimiento y maniobras, las mismas que pueden ser apartar la silla, girar hacia un mueble posterior o facilitar la circulación de otras personas. Lo mismo pasa del otro lado del counter, el cliente se debe sentir lo suficientemente cómodo, tener un contacto directo con la persona que le atiende, debe existir una amplia circulación que permita el paso de otras personas por detrás, para de esta manera no interrumpir las actividades que se pueden estar llevando a cabo en el counter. Algunas medidas referentes, a continuación:



	pulg.	cm
A	30-45	76.2-114.3
B	42 min.	106.7 min.
C	18-24	45.7-61.0
D	23-29	58.4-73.7
E	5-12	12.7-30.5
F	14-22	35.6-55.9
G	29-30	73.7-76.2
H	28-30	71.1-76.2
I	72 max.	182.9 max.
J	69 max.	175.3 max.

Ilustración N.54

Consideraciones sobre mesa de trabajo

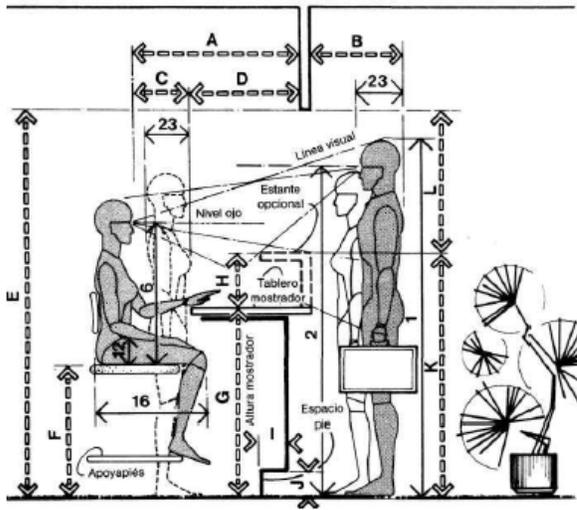


Ilustración N.55
Módulo de recepción alto

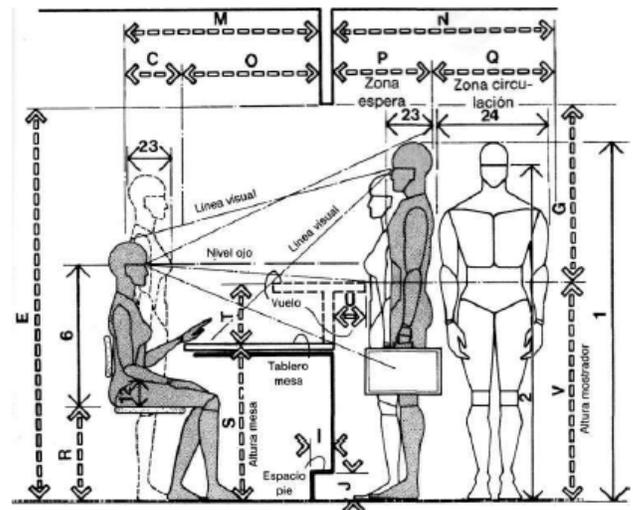


Ilustración N.56
Módulo de recepción bajo

A: espacio de trabajo 101.6 cm -121.9 cm

B: espacio designado al cliente 61 cm

C: medida de una persona 45.7 cm

D: profundidad counter 55.9 cm -76.2 cm

E: altura total de trabajo 198.1 cm

F: altura silla alta 61 cm – 68.6 cm

G: altura counter alto 91.4 cm – 99.1 cm

H: altura parte superior counter 20.3 cm – 22.9 cm

I: profundidad zocalo 5.1 cm – 10.2 cm

J: altura zocalo 10.2 cm

K: medida total counter 111.8 cm – 121.9 cm

L: medida por encima de counter 86.4 cm

M: espacio de trabajo 111.8 cm – 121.9 cm

N: espacio designado al cliente con circulación posterior 137.2

O: profundidad counter 66 cm – 76.2 cm

P: zona de cliente 61 cm

Q: espacio para circulación 76.2 cm

R: altura silla 38.1 cm 45.7 cm

S: altura counter piso-mezon 73.7 cm – 76.2 cm

T: altura parte superior counter 25.4 cm – 30.5 cm

U: volado del mezon 15.2 cm – 22.9 cm

V: medida total counter 99.1 cm – 106.7 cm

12.4 Medidas de Referencia

Las áreas de almacenaje, pueden convertir a un mueble de este tipo en funcional y óptimo. Cajones, repisas, estantes, cajas fuertes, son elementos fundamentales en el diseño de un counter, para ello se debe conocer las medias mínimas de carpetas, archivadores, computadoras, impresoras, copiatoras, entre otros. Medidas de referencia:

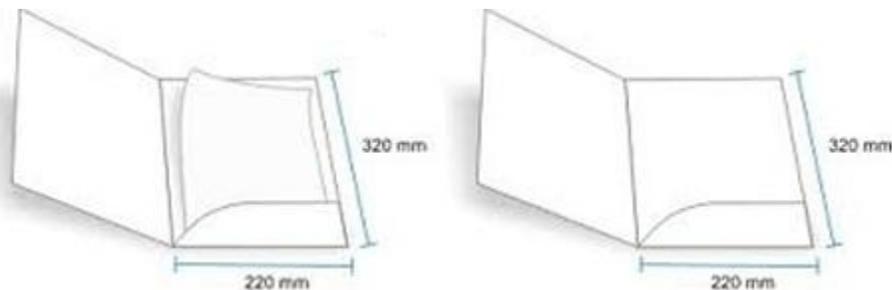


Ilustración N.57
Carpeta A4



Ilustración N.58
Impresora mediana



Ilustración N.59
Laptop medida estándar

12.5 Seguridad

El tema de seguridad en el recibidor es quizá uno de los puntos más importante al momento de su diseño, por lo mismo la separación que debe existir entre el área privada de trabajo y publica se ve intervenida con elementos que no afecten el campo visual del trabajador con el cliente y tampoco interfiera en el desenvolvimiento del mismo. Aquí también se considera la altura del counter, que principalmente se emplea para sillas bajas 0.90 cm desde el suelo y para sillas altas o taburetes de 1.10 cm desde el suelo. En los diagramas anteriores se puede ver, en línea discontinua, un elemento generalmente de 0.30 cm de altura que se lo utiliza como elemento de protección para el área de trabajo.

Dentro de seguridad también se debe tratar los materiales que se van a utilizar, considerando la variedad de numero de actividad que se van a realizar en este

tipo de mueble, se colocaran materiales fáciles de limpiar, no inflamables, de alto tráfico y que cumplan con normas de seguridad. En la actualidad se puede encontrar en el mercado una gran variedad de materiales propios para la utilización de estos muebles. En mi proyecto se van a escoger materiales de la zona o sitios aledaños, siendo estos amigables con el entorno y el diseño propuesto. Ejemplos de materiales a utilizarse:

- Madera: tiene larga vida de uso, es un material resistente y de alto tráfico.
- Corian: es un material que brinda gran calidad estética, es resistente, de alto tráfico y no inflamable.
- Vidrio: en la utilización de mostradores se debe tener mucho cuidado ya que debe ser un vidrio grueso de seguridad. Es un material de fácil limpieza, no inflamable y con largo tiempo de vida.
- Caña Guadua: es un material que debe ser tratado para poder obtener un buen uso en este tipo de muebles, brinda ante todo calidad estética.

12.6 Iluminación

Otro tema muy importante en el área de la recepción es la iluminación, la cual puede brindar al visitante el ambiente adecuado para su permanencia, los diferentes tipos de iluminación recomendada y que se utilizaran en estas áreas dentro de la hostería contara con luz general en base a fluorescentes compactos, mezclando con diseño de techos que van a integrar luz decorativa o indirecta para lo cual se va a utilizar manguera de luz de leds utilizando luz calidad. En ciertos sitios importantes va a existir luz puntual para resaltar ciertos elementos importantes de diseño que se quieren resaltar.

Sala de espera

Dentro de los espacios propuestos para la remodelación de la hostería “Los Colorados” incluye la sala de espera de la recepción del hotel y la inclusión de nuevas salas de espera en espacios que requieren de estas áreas, es por esto

que es importante comprender los requerimientos y funcionamiento de este tipo de espacios, además del equipamiento los cuales pueden variar dependiendo del diseño y los espacios en los que se encuentren.

Como primera instancia es primordial conocer acerca del tipo de asiento que funcionara en salas de esperas y con esto todas las medidas ergonómicas referentes a este tema. Las salas de espera deben contar con asientos ergonómicos los cuales garanticen la comodidad del huésped, para lo cual existe un completo estudio sobre las medidas específicas para sillas y sofás, como la altura de la silla, la profundidad y ancho de la misma.

13.1 Antropometría del asiento

El diseño de una silla, no siempre es el más cómodo para el usuario aunque esta haya cumplido los parámetros ergonómicos necesarios para su realización. Uno de los aspectos más importantes para tomar en cuenta es el manejo del confort y peso al momento de sentarse lo que ocasiona que un elemento sea aprovechado o no. Una buena silla debe permitir que el usuario tenga una base lo suficientemente amplia para repartir óptimamente su peso, sobre toda su base y realizar cambios de postura las veces que sean necesarias para de esta manera sentirse a gusto.

Se toma como punto de gravedad, en una persona sentada la distancia de 2.5 cm adelante del ombligo, tomando en cuenta piernas, pies y espalda (en esta postura), ya que son necesarias para la realización de varias actividades musculares que permiten lograr obtener estabilidad. Algunos elementos importantes que deben ser colocados como parte del diseño del asiento son los apoya brazos, cabeza y espalda ya que complementan al proceso de estabilidad al estar sentado, de no encontrarse estos estabilizadores antes mencionados solo se lograra mayor incomodidad en el ocupante. Por ello, algunas de las medidas fundamentales que se deben tomar en cuenta son: profundidad, altura y ancho del asiento, altura del espaldar y altura del apoya brazos.

En el siguiente grafico se pueden observar medias referentes a las especificaciones mencionadas anteriormente:

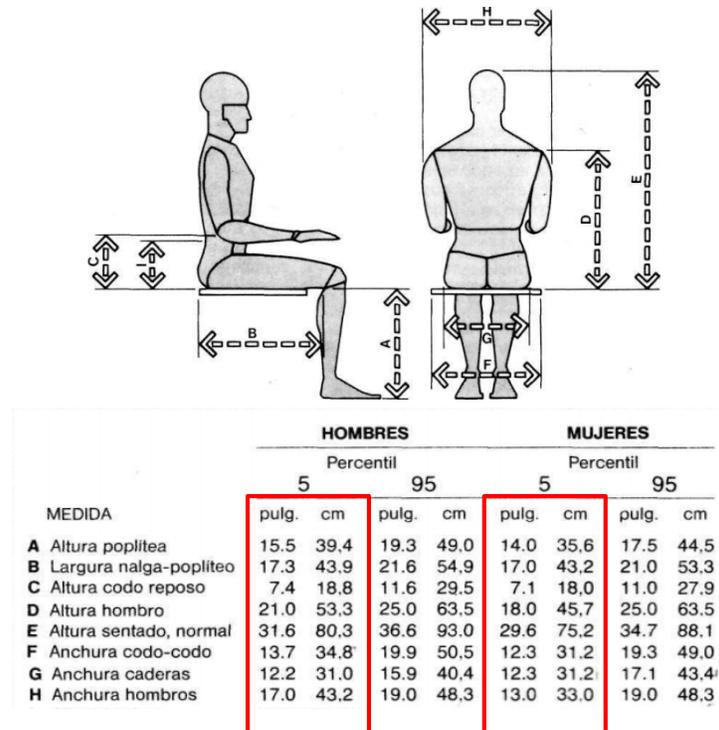


Ilustración N.60

Es común tomar como referencia las medidas correspondientes al cinco percentil, ya que si las personas de menor estatura se acomodan con estas medidas, las de mayor estatura también lo podrán hacer.

En el siguiente gráfico se especifica las características de una silla de uso múltiple, la cual debe contar con un ángulo específico de respaldo, lo que hace posible que una silla sea ergonómica, además de la altura de este respaldo y el asiento para que la persona pueda apoyar sus pies en el suelo y con esto contar con mayor estabilidad.

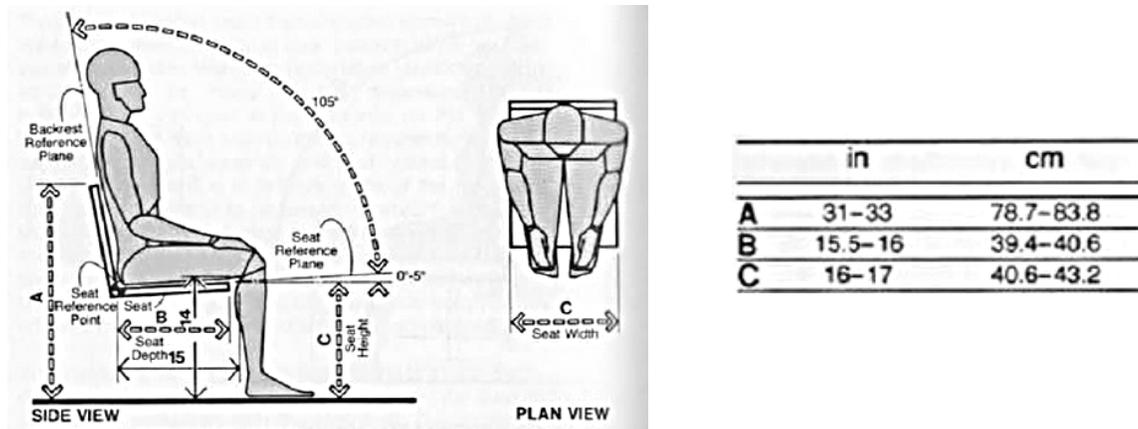


Ilustración N.61

Una característica muchas veces no tomada en cuenta al momento de desarrollar el diseño de una silla, es el tipo de acolchonamiento que debe tener. Tomando como referencia a Julius Panero, en su libro *Las Dimensiones Humana*, el acolchonamiento tiene un específico propósito de distribuir la presión del peso del cuerpo en la superficie y señala que un espesor óptimo de espuma es de 3.8 cm sobre una base dura de 13 cm.

13.2 Características

La sala de espera es uno de los espacios con el cual el cliente va a tener un contacto directo y continuo, se encuentra totalmente relacionada con la recepción y los diferentes tipos de servicios que brinda el establecimiento. En el caso de las hosterías se trata de un área que debe ser bastante acogedora y funcional, pues es donde se puede concentrar el mayor número de personas. Su diseño se debe basar en la capacidad de clientes que se van a acoger, para de esta manera obtener el número correcto de asientos con los que se debe contar. Actualmente existen diferentes tipos de salas de espera las cuales se dividen en las que los clientes se van de uno en uno o se retiran en masa, también en públicas o privadas y en muchas ocasiones se pueden encontrar las salas VIP.

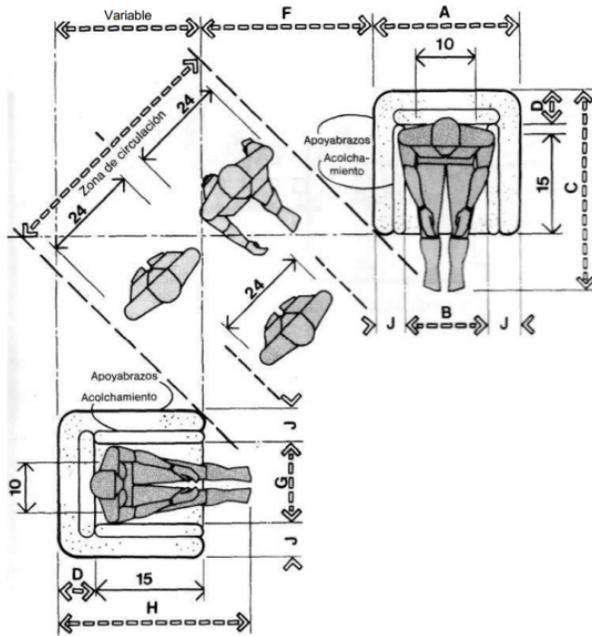
Sala de espera del hotel: la capacidad implementada en esta área ira de acuerdo a la cantidad de habitaciones y personas con la que cuenta el hotel, brindando una sala de espera abierta donde las personas podrán interactuar e invertir su tiempo de espera tomando información de los sitios de turismo en la zona.

Sala de espera para restaurantes: la capacidad de estas salas es inferior a la antes mencionada, pues su función es únicamente durante el tiempo que las personas son ubicadas en una mesa. Estas salas de espera irán diseñadas de acuerdo al concepto que cada restaurante va a manejar, el principal en base a al comida nacional y el restaurante ubicado en la laguna manejará un concepto basado en la comida de mar.

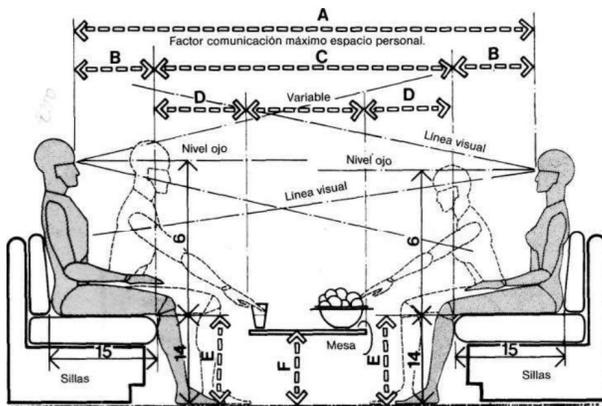
Sala de espera del salón de eventos: se manejará de tipo privada pues será exclusiva para esta parte de la hostería dependiendo el evento realizado, esta sala complementará el servicio personalizado para eventos realizados, cumpliendo con capacidad necesaria para los tres salones pequeños.

13.3 Medidas Ergonómicas

Para el buen funcionamiento de las salas de espera con las que contará el establecimiento, existen medidas estándar que se refieren a la circulación, sofás, mesas de apoyo o centrales que deben ser planificadas al momento de su diseño, para de esa manera contar con espacios funcionales. En el siguiente gráfico se muestran las dimensiones necesarias para la circulación apropiada entre dos sillones, las medidas de los mismos y la zona de actividad de una persona tomando en cuenta sus posiciones, estiramiento de piernas, alcance de objetos, la línea visual y la medida máxima para contar con una buena comunicación entre los integrantes del lugar:



	pulg.	cm
A	34-40	86,4-101,6
B	28	71,1
C	42-48	106,7-121,9
D	6-9	15,2-22,9
E	3	7,6
F	32-38	81,3-96,5
G	26	66,0
H	40-46	101,6-116,8
I	48-60	121,9-152,4
J	3-6	7,6-15,2



	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

ASIENTOS ESTAR/HOLGURAS

Ilustración N.62

Circulación

Se debe tomar en cuenta el tipo de circulación que puede existir en las salas de espera. Siendo la principal los pasillos o corredores que hacen posible acceder al sitio, como circulación secundaria se hace referencia a la que se da alrededor de las salas y entre los sillones que nos permiten ocuparlos y por último, como circulación terciaria es la que existe entre mesas centrales y los sofás, permitiendo el paso de un asiento a otro. Estas tres tipos de circulaciones cambian debido a la cantidad de personas que transitan en ellas, siendo las últimas de menor dimensión y por lo tanto de menor frecuencia. Es así como en el siguiente gráfico

se señala la medida $G = 76.2\text{cm} - 91.\text{cm}$ necesaria para el paso de una persona entre un sillón ocupado y una mesa central, tomando como referencia la medida $D = 40.6\text{cm} - 45.7\text{cm}$ que señala el ancho de una persona promedio.

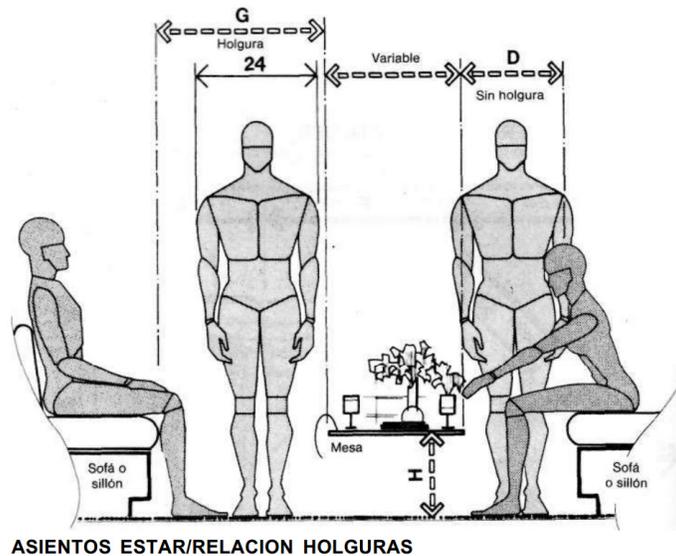
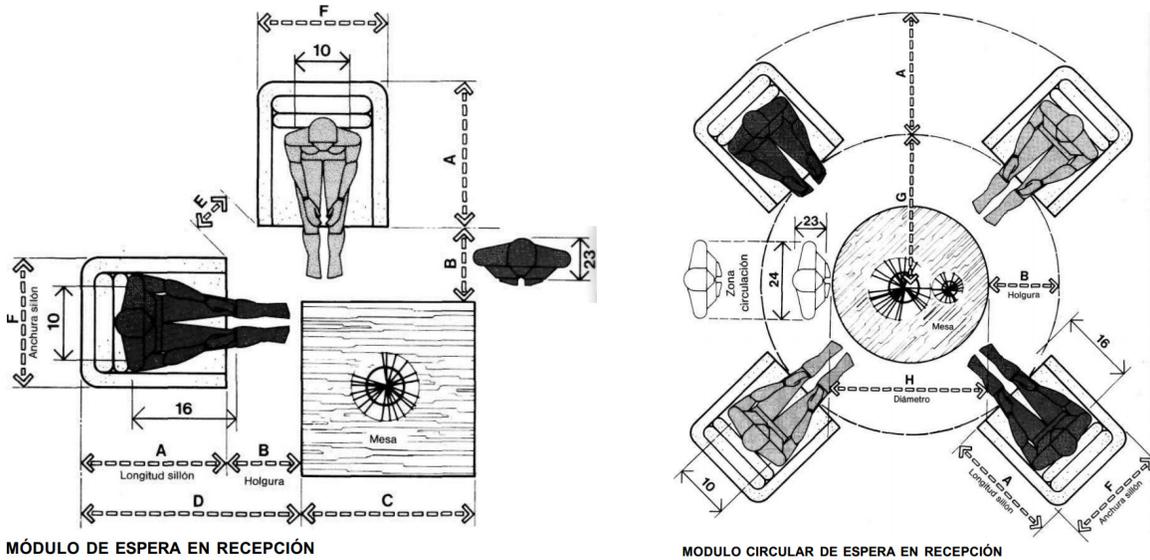


Ilustración N.63

Para la distribución de los diferentes tipos de asientos que se deben colocar en la sala de espera, es aconsejable utilizar los de tipo individual para que el cliente se sienta más a gusto en el lugar. Para la remodelación de la Hostería se debe tomar en cuenta que el tipo de cliente que se va a manejar siempre va a estar en compañía, ya que se apunta a un target turístico, familiar por lo que las medidas de circulación se deben acomodar tanto a adultos como a niños, para ello se crearán diferentes módulos de espera que ayudarán a mantener cada uno de los grupos visitantes repartidos de forma ordenada. Generando salas de espera de tipo abiertas y a la vez privadas.

A continuación ejemplos de tipos de módulos para salas de espera que se tomarán como referencia al momento de diseñar los necesarios para los espacios de la hostería:



MÓDULO DE ESPERA EN RECEPCIÓN

MODULO CIRCULAR DE ESPERA EN 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

Ilustración N.64

13.4 Iluminacion

Es importante tomar en cuenta y utilizar primordialmente luz natural, complementandola con luz calida lo que brinda al lugar sensacion de bienestar, seguridad y relajacion. Es aconsejable la utilizacion de luz indirecta para de esta manera no causar molestias por motivo de reflejo en las superficies, ademas de agregar luz decorativa y puntual para de esta manera destacar elementos importantes del lugar o del diseno. Se puede lograr este tipo de iluminacion con la utilizacion de dicroicos, manguera de luz, halogenos, entre otros.

13.5 Materiales

Los materiales recomendados para estas areas deben ser de alto trafico, antideslizantes, de facil limpieza y especificamente para las salas de espera de la hosteria, los sillones o lugares para tomar asiento deben contar con materiales

que permitan la ventilación permanente de los visitantes, debido al clima húmedo característico de la zona. Los colores utilizados también pueden aportar positivamente dentro del lugar, por lo que se aplicaran colores tierra para las salas de espera del proyecto, ya que son colores fáciles de manejar con el tema de limpieza e inclusión de texturas propias de la zona.

Restaurantes

Dentro de los servicios que ofrece la hostería existen dos restaurantes temáticos, uno de ellos va a funcionar como restaurante principal el cual va a abastecer a todo el establecimiento y a los clientes que visiten la hostería durante el día. Este restaurante se va a encontrar en la parte superior de la hostería, con acceso directo desde la carretera y se conecta principalmente con la parte del hotel y las piscinas. El otro restaurante va a funcionar en la parte de la isla y va a funcionar únicamente para las diferentes actividades que se realicen en esta área de la hostería, sin tener conexión a los demás servicios que se brinden.

- Restaurante principal: el diseño se va a basar en la comida típica del Ecuador, por lo que el ambiente va a reflejar las cuatro regiones principales del país (sierra, costa, oriente, región insular). Va a ser un restaurante de tipo común, va a contar con baños para hombres y mujeres, cocina industrial, un mini bar, recepción y sala de espera.
- Restaurante en laguna: este restaurante va a ser de comida de mar o mariscos, por lo que todo el diseño se va a basar en este tema. Aquí va a existir áreas al exterior e interior, baños para hombre y mujeres, cocina industrial, una zona de bebidas y ensaladas y recepción y sala de espera. Como servicio adicional en esta área se integrara recorridos en botes y visitas al otro lado de la laguna.

14.1 Tipos de Restaurantes

Es importante mencionar que existen diferentes tipos de restaurantes, los cuales se clasifican de acuerdo al nivel de servicio con el que cuentan, el tipo de comida que ofrecen y la manera en que la sirven. Los que se diseñaran en el proyecto

serán de tipo común y buffet, pero los dos con un tema específico en su diseño, a continuación sus características:

- Restaurante común: es un restaurante de nivel medio donde se puede contar con atención a la mesa o pueden implementar el servicio “self-service”. Este tipo de restaurantes se caracteriza por contar con clientes de todas las edades y principalmente de familias, se encuentra dirigido a un público económico de nivel medio. En estos restaurantes se busca satisfacer las comodidades del cliente, brindándoles un ambiente acogedor y totalmente equipado.
- Restaurantes de tipo buffet: está diseñado para poder servir a grandes cantidades de personas ya que su tipo de servicio se caracteriza por contar con una mesa o barra central donde se colocan todos los alimentos, bebidas, ensaladas y postres de donde los clientes pueden tomar platos o porciones que deseen, por lo que no cuenta con un servicio personalizado. El costo de este restaurante por persona es de acuerdo al plano y tipo de comida que ofrecen.
- Restaurante temático: este tipo de restaurantes es diseñado en base a un concepto en particular, donde tanto su interior, comida, mobiliario, música y sus diferentes áreas como baños, barras, counter y sala de espera proyectan un mismo tema y ambientación con el fin de brindar al cliente una representación espacial. En estos restaurantes generalmente se implementa un servicio en base a un menú, por lo que cuenta con un servicio personalizado donde el mesero toma el pedido de los clientes y los platos son servidos a la mesa.

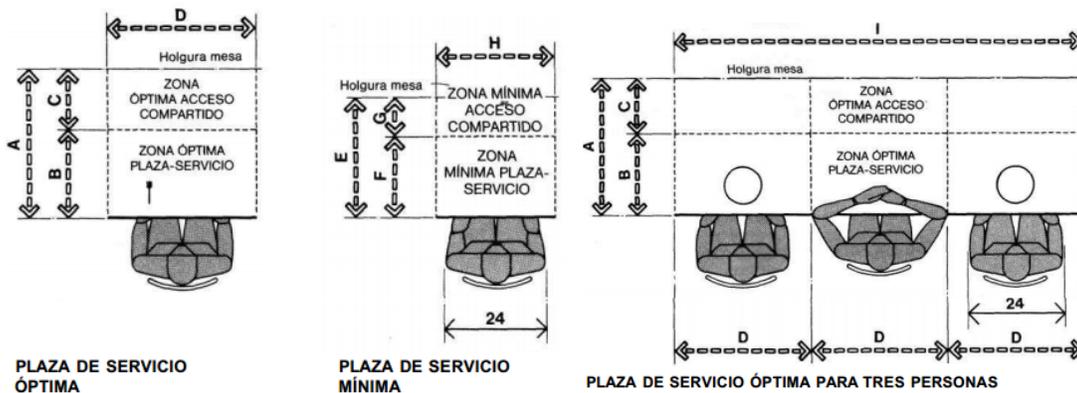
14.2 Características Generales

- Los materiales para restaurantes deben cumplir ciertas características de seguridad para los usuarios como: ser antideslizantes, de fácil limpieza y resistentes.

- En estos lugares es muy importante poder controlar el nivel de ruido que se puede generar, por lo que es importante implementar materiales que aporten con la acustica, los cuales pueden ser paneles o cielos falsos.
- La ventilacion debe ser preferiblemente natural y en el caso del proyecto contar con aire acondicionado que mantenga una temperatura optima en todo el area.
- Los colores seran escogidos de acuerdo al concepto del restaurante, sin embargo, se utilizara colores neutros que aporten con la estabilidad de los clientes en el lugar y los invite a permanecer en el.
- La iluminación debe ser combinada, luz natural y artificial, dentro de la luz artificial debe existir luz general en base a florescentes y luz incandescente indirecta, ademas de poder agregar luz decorativa.
- El mobiliario sera de acuerdo al concepto de cada restaurante, pero siempre buscando la seguridad y funcionalidad para el espacio.

14.3 Medidas Ergonomicas

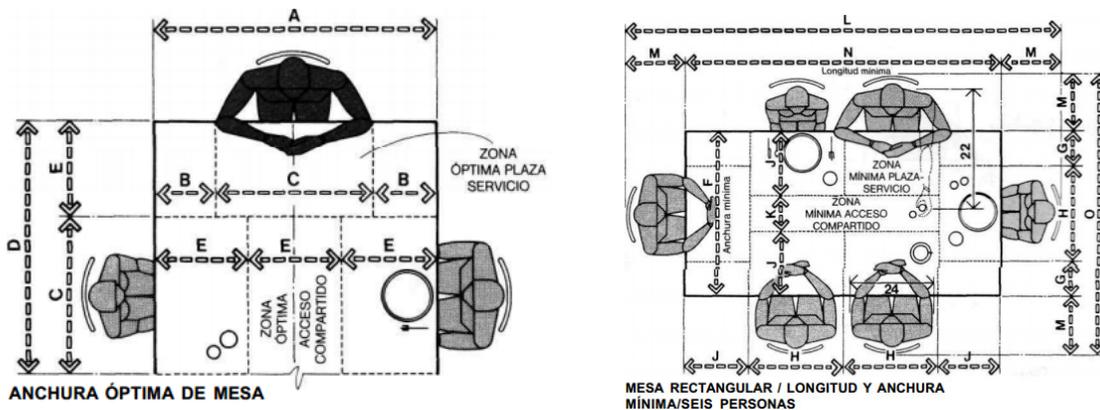
A continuacion se describiran algunos graficos en relacion a dimensiones y medidas ergonomicas que hacen posible el correcto funcionamiento de restaurantes como los que se disenaran para el proyecto. Donde se pueden observar es espacio optimo para una persona en una mesa, el espacio compartido en las mismas, el ancho, alto y profundidad de las mismas.



	pulg.	cm
A	27	68,6
B	18	45,7
C	9	22,9
D	30	76,2
E	21	53,3
F	16	40,6
G	5	12,7
H	24	61,0
I	90	228,6
J	72	182,9

Ilustración N.65

En estos gráficos se observa una parte fundamental en las dimensiones que deben ser respetadas en mesas de restaurantes, donde las personas al estar acompañadas cuentan con una zona de servicio compartido y otra de zona de plaza de servicio, la cual se refiere al espacio determinado para uso personal.



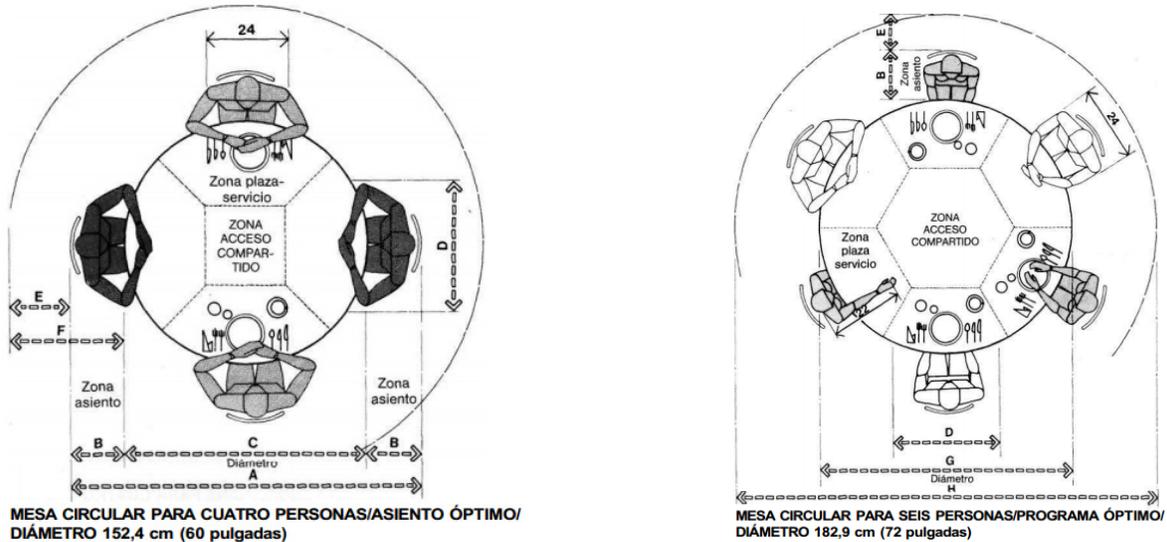
	pulg.	cm
A	54	137,2
B	12	30,5
C	30	76,2
D	48	121,9
E	18	45,7

	pulg.	cm
F	42	106,7
G	9	22,9
H	24	61,0
I	40	101,6
J	16	40,6
K	10	25,4
L	116-128	294,6-325,1
M	18-24	45,7-61,0
N	80	203,2
O	78-90	198,1-228,6

Ilustración N.66

En el mercado se pueden encontrar diferentes tipos de diseños de mesas, las cuales se deben escoger de acuerdo al lugar, el tipo de restaurantes y el target del mismo. Entre los diseños que se van a tomar como referencia para la hostería

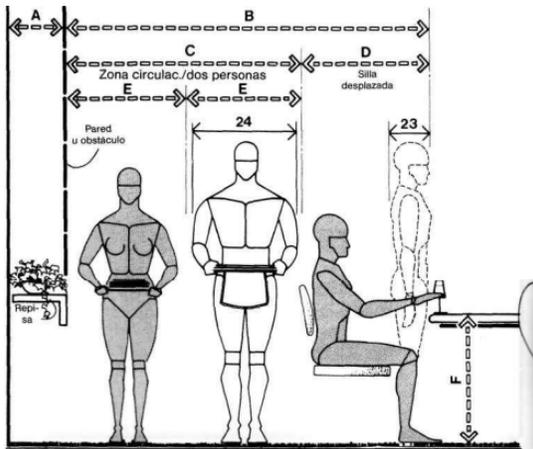
están las mesas cuadradas, rectangulares y redondas por lo que a continuación se señala las holguras necesarias en las mesas redondas ya que estas cuentan con zonas de servicio y personales diferentes a las antes investigadas.



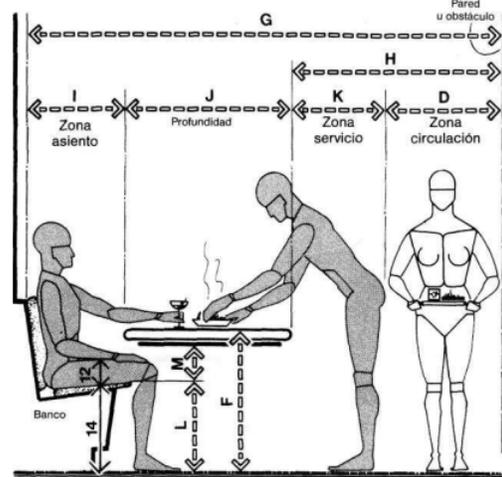
	pulg.	cm
A	96-108	243,8-274,3
B	18-24	45,7-61,0
C	60	152,4
D	30	76,2
E	12	30,5
F	30-36	76,2-91,4
G	72	182,9
H	132-144	335,3-365,8

Ilustración N.67

En cuanto a la circulación, se debe tomar en cuenta las dimensiones durante las distintas actividades de las personas, esto incluye la posición de la silla, la zona necesaria de servicio para el mesero y los corredores de circulación por detrás de las sillas o entre las mesas.



HOLGURA MÍNIMA DETRÁS DE DOS SILLAS DESPLAZADAS

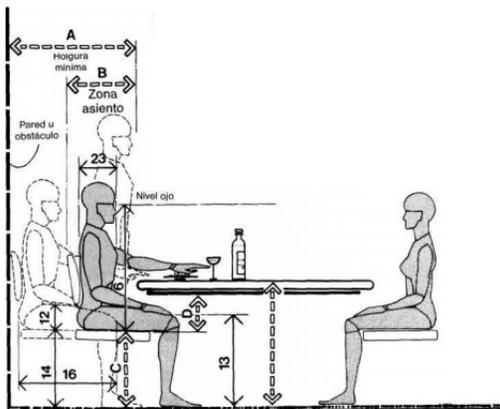


BANCO CORRIDO/HOLGURAS DE SERVICIO Y PASO

	pulg.	cm
A	12-18	30,5-45,7
B	90-96	228,6-243,8
C	60	152,4
D	30-36	76,2-91,4
E	30	76,2
F	29-30	73,7-76,2
G	101,5-110	257,8-279,4
H	48-54	121,9-137,2
I	17,5-20	44,5-50,8
J	36	91,4
K	18	45,7
L	16-17	40,6-43,2
M	7.5 min.	19,1 min.

Ilustración N.68

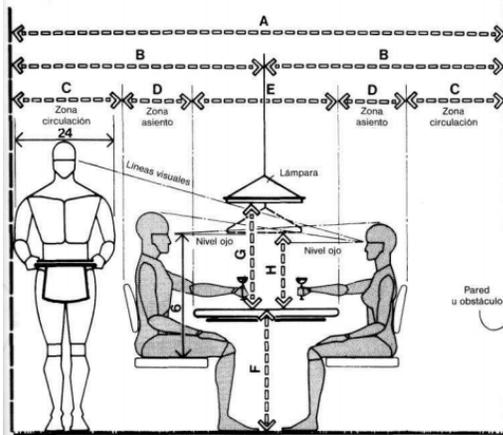
Dimensiones en relación al mobiliario y a personas:



HOLGURA MÍNIMA PARA SILLA/SIN CIRCULACIÓN

	pulg.	cm
A	30-36	76,2-91,4
B	18-24	45,7-61,0
C	16-17	40,6-43,2

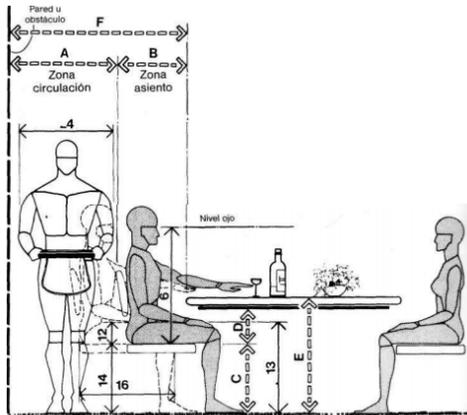
Ilustración N.69



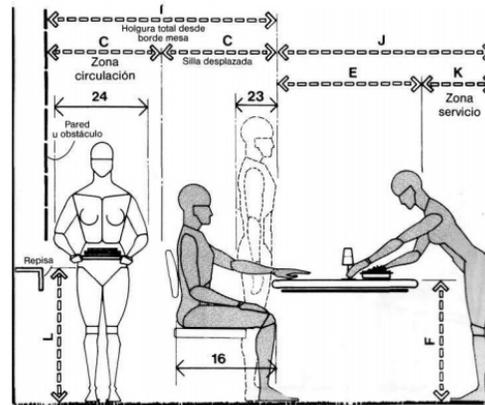
ANCHURA MÍNIMA DE LA ZONA PARA COMER

	pulg.	cm
A	30-36	76,2-91,4
B	18-24	45,7-61,0
C	16-17	40,6-43,2
D	7.5 min.	19,1 min.
E	29-30	73,7-76,2
F	48-60	121,9-152,4

Ilustración N.70



HOLGURA MÍNIMA DETRAS DE LA SILLA



HOLGURA MÍNIMA PARA SILLA DESPLAZADA

	pulg.	cm
A	132-162	335,3-411,5
B	66-81	167,6-205,7
C	30-36	76,2-91,4
D	18-24	45,7-61,0
E	36-42	91,4-106,7
F	29-30	73,7-76,2
G	27	68,6
H	19	48,3
I	60-72	152,4-182,9
J	54-60	137,2-152,4
K	18	45,7
L	29-36	73,7-91,4

Ilustración N.71

Cafetería

En la ejecución del proyecto se implementaran dos tipos de cafeterías con el fin de brindar nuevos servicios a los clientes. Una de las cafeterías se encontrara relacionada con la parte del hotel donde se podrán servir desayunos y cenas además de productos calientes y fríos durante todo el día. La otra cafetería, será de tipo café-internet donde los clientes pueden paras más tiempo en un ambiente más informal que la anterior, aquí se podrán consumir bebidas y productos menos elaborados.

Para esta parte del proyecto se ha hecho referencia al origen y funcionamiento del área como tal, para de esta manera poder comprender en su totalidad el funcionamiento de estos nuevos espacios con los que va a contar la hostería. Así, la palabra cafetería tiene origen italiano, pero es en la década de los veinte, en Estados Unidos, que nace la idea de una cafetería como establecimiento. Si bien es cierto que el elemento principal en una cafetería es el consumo del café, también se puede encontrar otro tipo de bebidas calientes y frías, aperitivos o comida de fácil elaboración, pero siempre debe contar con platos fríos y platos calientes. Se caracteriza por ser un lugar de reunión, utilizado para pasar el tiempo o conversar por lo que el tipo de servicio utilizado es por medio de una barra donde se hace el pedido y la entrega de los alimentos. Generalmente una cafetería cuenta con una zona cerrada de mesas y otra al aire libre, creando de esta manera diferentes tipos de ambientes que buscan la permanencia de las personas.

15.1 Características generales

- Atención eficaz y amable
- Ventilación adecuada
- Utilización de materiales lisos, impermeables y de fácil limpieza.
- Utensilios y diferentes tipos de objetos utilizados para la elaboración de alimentos en buen estado y de materiales adecuados, no tóxicos.
- Adecuada separación de alimentos al momento de su almacenaje, contar con frigoríficos y despensas.

- Adecuado manejo y aislamiento para el depósito de basura.
- Apropiada instalación de las diferentes maquinas a utilizarse.
- Contar con una área de lavado separada
- Debe contar con un área destinada al personal de servicio.
- Baños equipados de uso exclusivo para clientes.

15.2 Tipo de Cafetería

El tipo de cafetería a utilizarse en el proyecto contara con una barra donde se van a exhibir los productos y se hará el pedido y entrega de los mismos. Las mesas van a ser colocadas en espacios cubiertos, al aire libre haciendo uso de pérgolas con lo cual se logra la integración del establecimiento con la naturaleza. Se va a contar con una cafetería en el área de hotelería y cabañas que van a funcionar desde la mañana hasta la noche, esta cafetería maneja un concepto en base a la naturaleza, abstrayendo formas y colores de especies propias de la zona.

La cafetería tipo café-internet se diseñará en base a un concepto utilizando la fauna de Santo Domingo, por lo que se contara con una gran pecera alrededor del lugar y en el interior se lograra la recopilación de texturas en base a piel o colores de animales. Esta cafetería utilizara un tipo de distribución que haga posible la comodidad de los visitantes con sus laptops o equipos electrónicos.

15.3 Iluminación

Se utilizara luz incandescente, para lograr que el lugar sea acogedor; se colocaran lámparas colgantes sobre cada una de las mesas y adicionalmente puntos de luz que funcionen como luz general.

15.4 Materiales

En estas áreas de la hostería se hará uso de materiales como madera, bambú, cana guadua y textiles, buscando la integración de la arquitectura con la naturaleza.

15.5 Medidas Ergonómicas

Algunas medidas importantes que se deben tomar en cuenta para el buen funcionamiento de una cafetería se basan en el ancho, alto y profundidad de la mesa, el retiro de la silla y circulación.

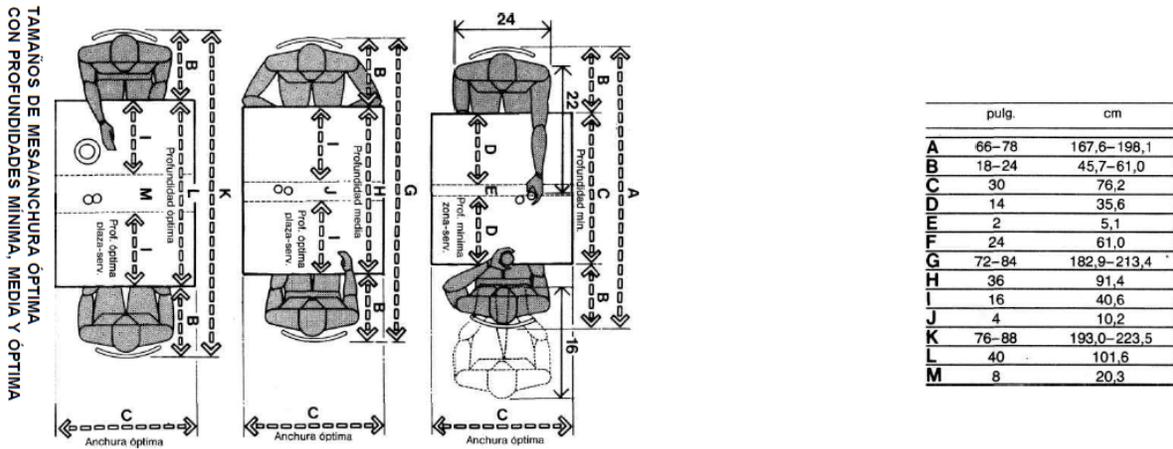


Ilustración N. 72

En el siguiente grafico se puede observar las medidas óptimas relacionadas al alto y profundidad de mesas y sillas, lo cual aporta con la interacción, comodidad y comunicación de las personas.

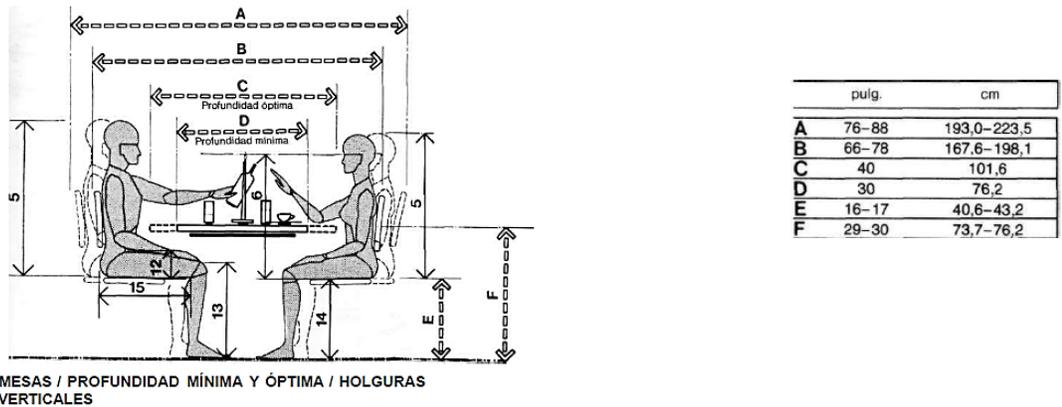
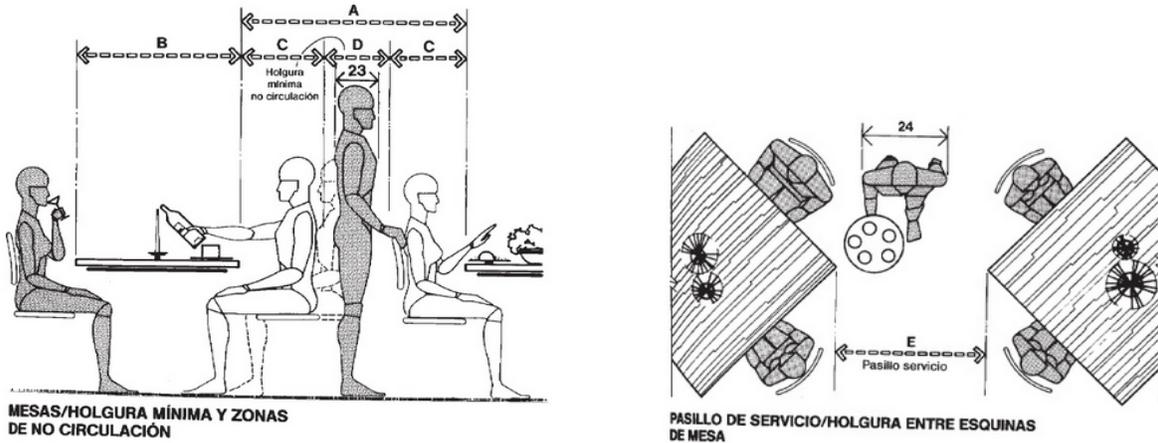


Ilustración N. 73

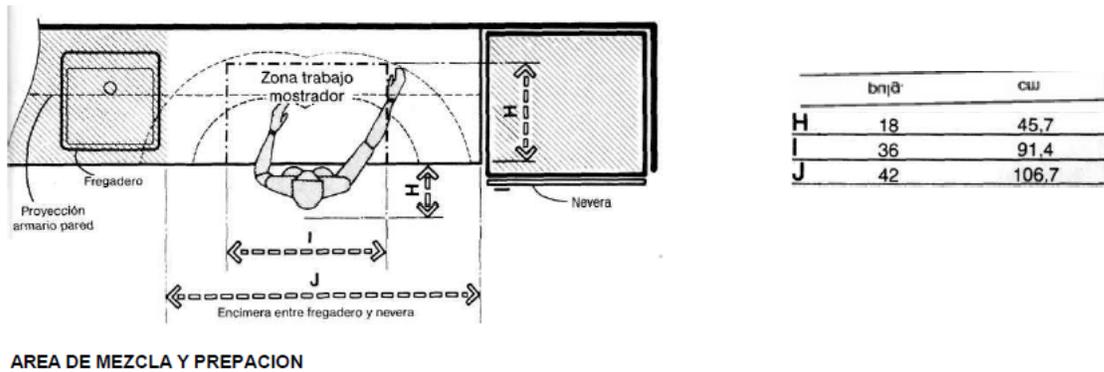
El grafico señala las medidas mínimas para la zona de circulación entre dos sillas corridas y el espacio necesario entre mesas para contar con un servicio personalizado.



	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

Ilustración N. 74

El siguiente grafico se refiere a las holguras y medidas de zonas de trabajo como son los mesones, los cuales deben tener 0.60 cm de profundidad de acuerdo al alcance de la persona trabajando.



	pulg.	cm
H	18	45,7
I	36	91,4
J	42	106,7

Ilustración N. 75

Es importante tomar en cuenta las zonas de almacenamiento, sus alturas y alcance de las personas si es que estos se encuentran en la parte superior.

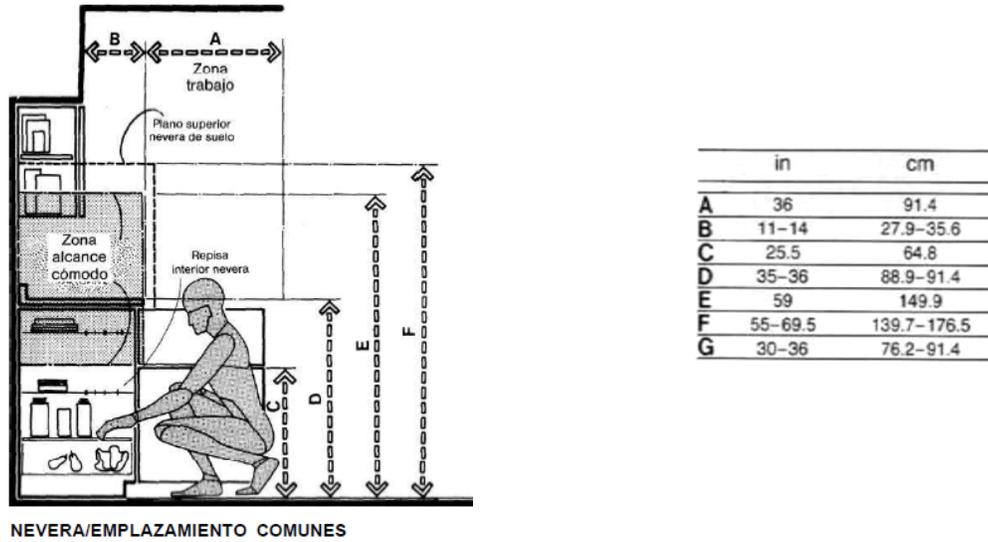


Ilustración N. 76

En este grafico se puede ver las dimensiones mínimas para una correcta circulación, sin interrumpir en zonas de trabajo y la zona de actividad.

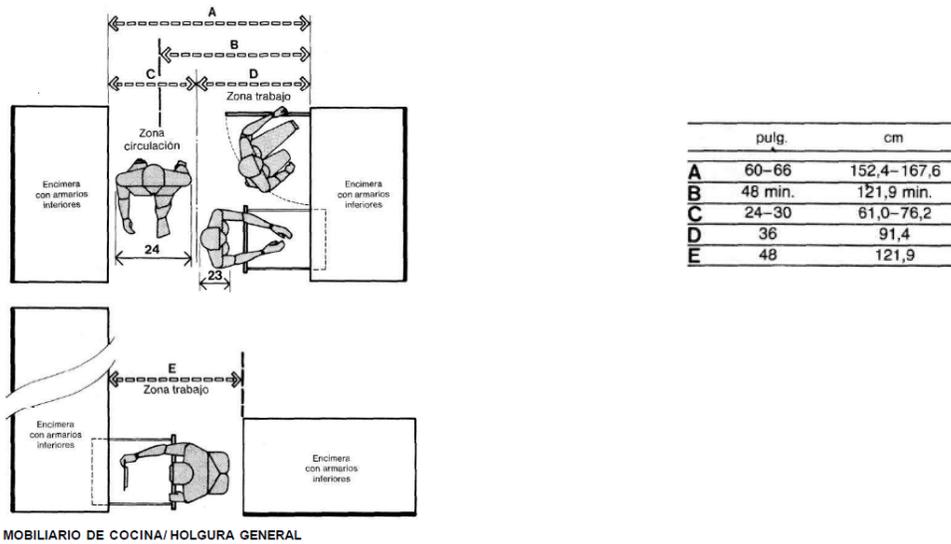


Ilustración N. 77

Bares

Se diseñaran bares dentro del proyecto para complementar las áreas de las piscinas, donde los clientes pueden consumir productos, principalmente bebidas mientras

hacen uso de las instalaciones, de manera que no tengan que movilizarse por las demás áreas de la hostería.

Un bar, es un establecimiento destinado al consumo de bebidas las cuales pueden contener cierto grado alcohólico. Recibe su nombre de su principal elemento conocido como “barra” donde se realizan todas las actividades de consumo y servicios. La barra hace posible el funcionamiento del bar dividiéndolo en la parte pública y privada, estas áreas deben estar pensadas en el funcionamiento y dependencia la una de la otra para que el servicio pueda fluir y el cliente se sienta satisfecho.

16.1 Características

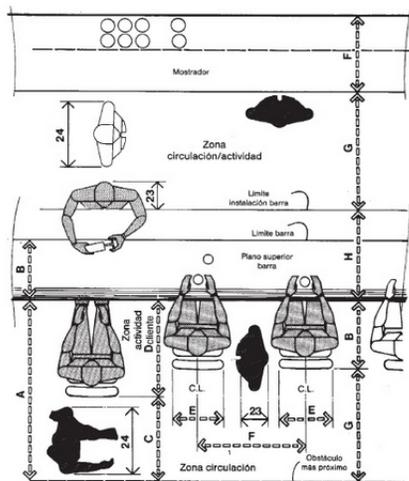
Existen varias características con las que se debe cumplir para que un bar pueda funcionar:

- Servicio adecuado y eficaz
- El material utilizado en la barra debe ser liso, de fácil limpieza y desinfección
- Sillas o taburetes utilizados que vayan en función de la barra.
- Zona de preparación de productos funcional
- Contar con estanterías que hagan posible una rápida elaboración de los pedidos, las mismas que deben verse limpias y ordenadas.
- Utensilios y diferentes tipos de objetos utilizados para la elaboración de alimentos en buen estado y de materiales adecuados, no tóxicos.
- Adecuada separación de alimentos al momento de su almacenaje, contar con frigoríficos y despensas.
- Debe contar con un área destinada al personal de servicio.
- Baños equipados de uso exclusivo para clientes.

Dentro del proyecto se van a diseñar dos tipos de bares que van a funcionar en el área de piscinas, estos además de contar con la barra principal y el área de servicio y preparación de la misma, va a tener mesas a disposición del cliente (tipo cafetería). Estos bares se van a encontrar al aire libre, con una cubierta que cumpla con el tipo de diseño seleccionado para cada área, donde todos los materiales serán antideslizantes y resistentes al agua. En cuanto a la iluminación, además de contar con luz natural durante todo el día se implementara luz general para toda el área y luz puntual en la barra.

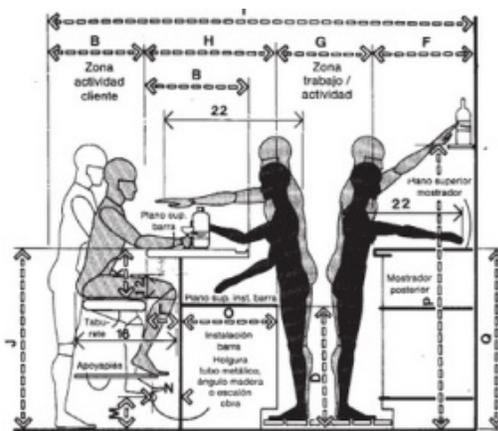
16.2 Medidas Antropométricas

Las dimensiones antropométricas que se van a tomar en cuenta al momento de diseñar los bares de piscina, se basan principalmente en la altura y profundidad de la barra, circulación en la parte pública y privada de la misma, medidas de sillas o taburetes necesarios. Además de contar con zonas de preparación las cuales deben encontrarse totalmente equipadas y con suficientes superficies de trabajo. En el grafico se observa el funcionamiento delante y detrás de la barra, haciendo referencia a lo antes mencionado.



BARRA Y MOSTRADOR POSTERIOR

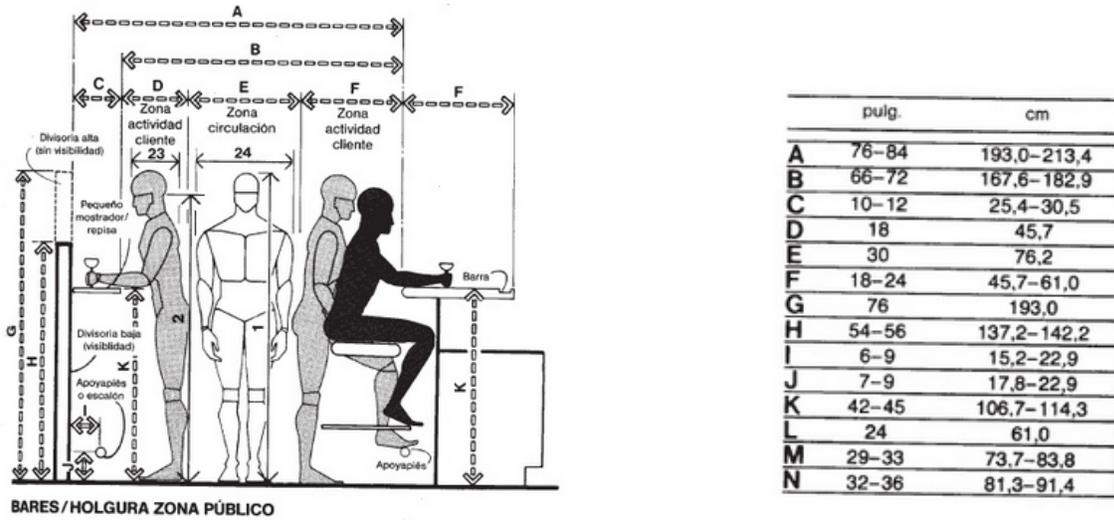
	pulg.	cm
A	54	137,2
B	18-24	45,7-61,0
C	24	61,0
D	30	76,2
E	16-18	40,6-45,7
F	24-30	61,0-76,2
G	30-36	76,2-91,4
H	28-38	71,1-96,5
I	100-128	254,0-325,1
J	42-45	106,7-114,3
K	11-12	27,9-30,5
L	6-7	15,2-17,8
M	7-9	17,8-22,9
N	6-9	15,2-22,9
O	22-26	55,9-66,0
P	60-69	152,4-175,3
Q	36-42	91,4-106,7



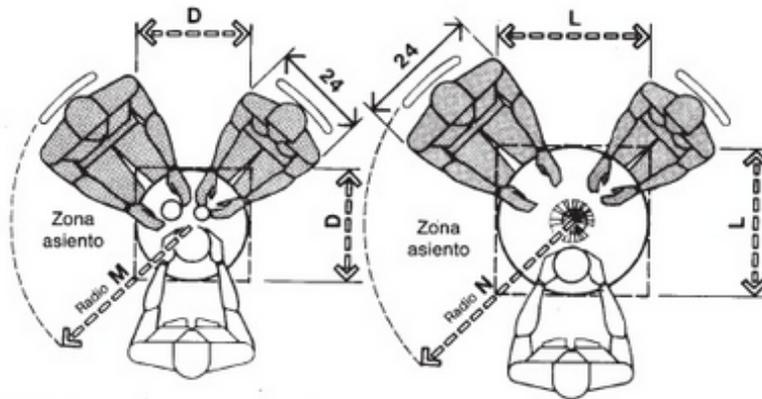
SECCIÓN DE BARRA

Ilustración N. 78

Es importante tomar en cuenta las medidas de mesas para este tipo de espacio, las cuales son, generalmente, altas, redondas y para pocas personas, conocidas como de tipo cocktail.



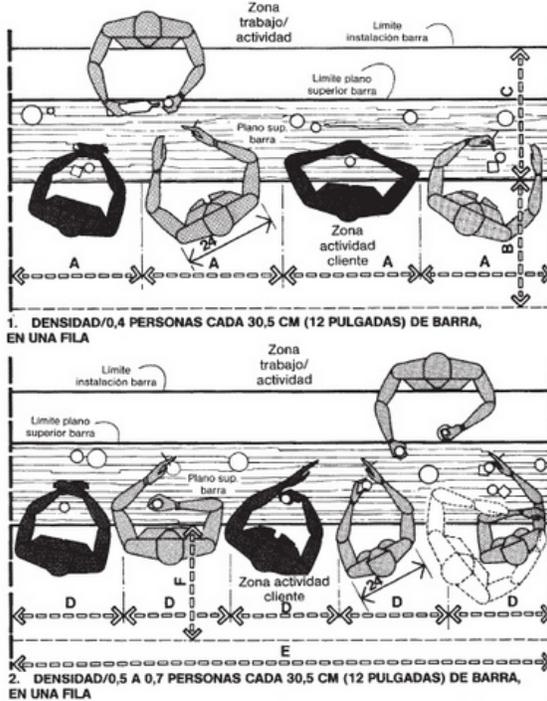
BARES / HOLSURA ZONA PÚBLICO



MESAS DE COCKTAIL / DOS PLAZAS

Ilustración N. 79

Otra característica que debe ser tomada en cuenta es el espacio determinado por persona con el cual se debe contar en la barra, esto hace posible el funcionamiento de la misma y la comodidad del usuario, por lo que es importante hacer respetar siempre la densidad adecuada dependiendo el diseño de barra con la que se cuente.



	pulg.	cm
A	30	76-2
B	24-30	61,0-76,2
C	28-38	71,1-96,5
D	24	61,0
E	120	304,8
F	18-30	45,7-76,2
G	36-54	91,4-137,2

Ilustración N. 80

Cocinas Industriales

Dentro del proyecto se remodelara la cocina industrial existente del restaurante principal y se diseñará dos cocinas nuevas, una para el restaurante de la laguna y otra para el salón de eventos ya que son espacios imprescindibles para el buen funcionamiento de estas tres áreas de la hostería.

Una cocina industrial es un espacio de trabajo enfocado a la elaboración de alimentos masificados, se caracteriza por contar con una excelente coordinación entre las diferentes zonas y actividades que la conforman, para lo cual existen varios parámetros que deben cumplirse. Principalmente, se debe conocer el área total en metros cuadrados que se necesita para una cocina industrial, lo cual va en relación a la capacidad total del restaurante, para poder tener la área exacta que debe ocupara la cocina se debe realizar el siguiente calculo:

17.1 Calculo de Área

personas x 1.6 = (A)

(A) x 1.5 = M2 de área de restaurante mínimo (B)

(B) x 0.30 = M2 cocina industrial

1.5 = cantidad de renovaciones en el restaurante

1.6 = factor K (m2 que ocupa una persona para un restaurante de categoría normal)

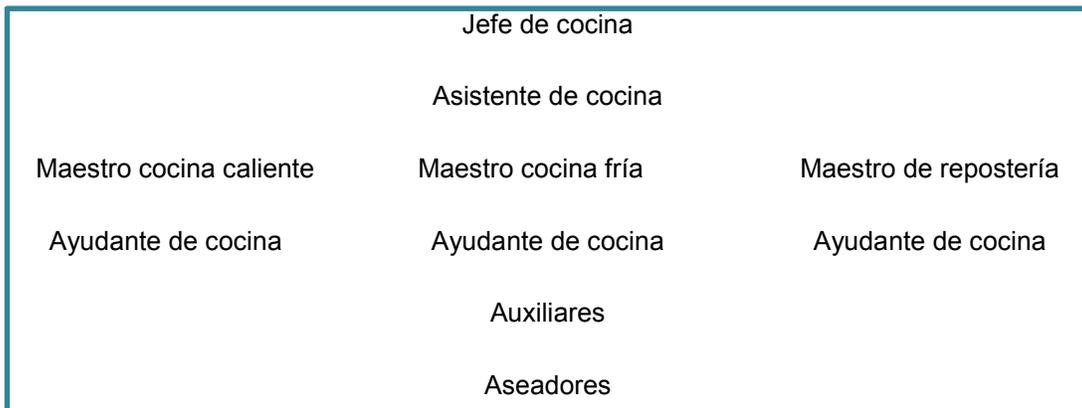
17.2 Características Generales

- Control de calidad de alimentos.
- Infraestructura adecuada para la elaboración de diferentes alimentos, incluye materiales y buen estado de equipos de trabajo.
- Comunicación continua y directa entre las diferentes áreas, evitando el tráfico del personal y cruces entre alimentos crudos y preparados.
- Evitar cruces entre alimentos y desperdicios o zonas de limpieza.
- Dependiendo el nivel de producción, se da la cantidad de personal requerido.
- Tomar en cuenta los diferentes tipos de almacenamiento requeridos: frigoríficos, refrigeración, depósito de secos, enlatados, cámara de mariscos, cámara de carnes, cámara de postres, cámara de verdura, bodegas, etc.
- Instalaciones eléctricas y agua potable como reserva para esta parte del hotel en caso que no exista soporte de las empresas encargadas respectivamente.
- Contar con personal capacitado.
- Excelente iluminación y extractores, se debe contar con luz natural y a la vez con luz general y directamente sobre las zonas de trabajo donde lo aconsejable es lograr que este tipo de luz no altere la percepción real de los productos. La intensidad no debe ser inferior a: 540 lux en todos los puntos de trabajo; 220 lux en zonas de elaboración; y 110 lux en áreas generales del establecimiento.
- Coordinación general entre los diferentes departamentos como: compras, control de calidad, almacenamiento, despacho de alimentos, entre otros.
- Instalaciones que permitan cumplir con las normas de higiene y con el código de sanidad alimenticia.
- Minimizar la distancia entre zona de entrega de platos a las mesas del restaurante.
- Contar con suficientes zonas de almacenamiento.
- Separar equipos que generen calor de los que producen frío.

- Contar con ventilación que permita la renovación de aire de forma natural, colocando rejillas en la parte superior de la parte lo cual permite la salida e gases y aire caliente, y en la parte inferior lo cual permite la entrada de aire frío, estos últimos deben encontrarse alejados de la zona de cocinas para de esta manera no interrumpir con el proceso de preparación de alimentos.

17.3 Organigrama

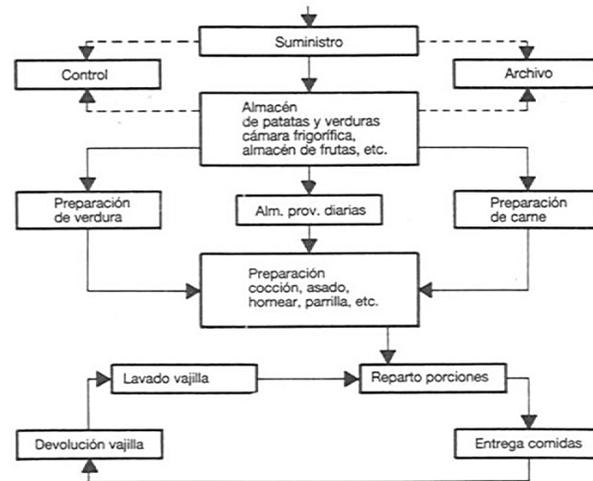
Representa el funcionamiento dentro de la cocina, sin contar con el área administrativa y los meseros que están en contacto con el restaurante.



17.4 Áreas de una cocina industrial

- Control de productos
- Deposito de basura
- Deposito de secos
- Cuartos frios
- Cocina caliente
- Cocina fría
- Preparacion de postres
- Panadería
- Alacenas
- Preparación de platos
- Posillería
- Lavado de platos
- Lavado de ollas
- Apoyo de meseros

17.5 Funcionamiento y relación de áreas



17.6 Ejemplo arquitectónico de una cocina industrial

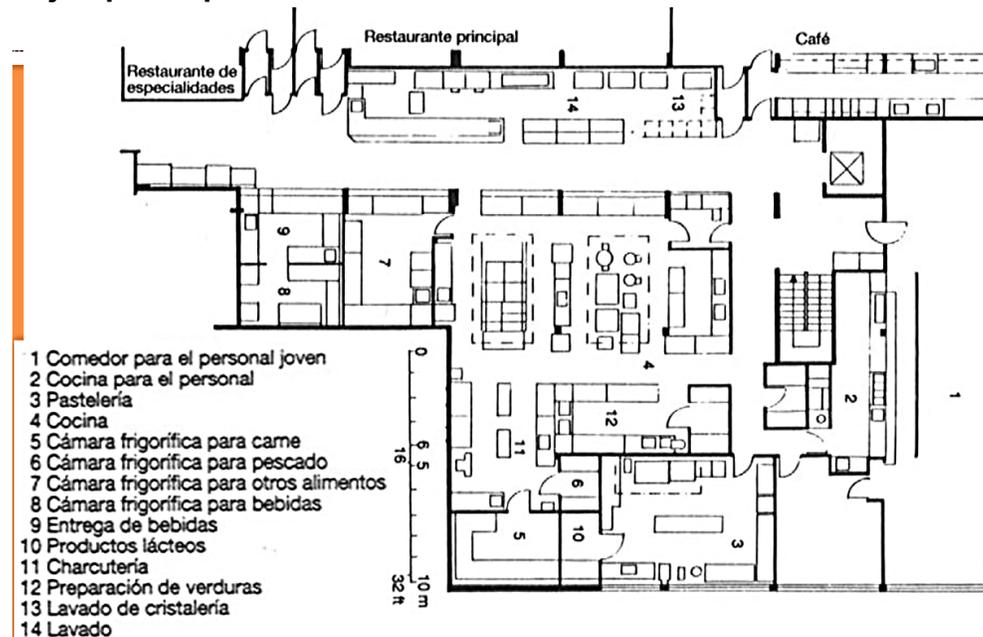


Ilustración N. 81

Para un correcto funcionamiento de una cocina industrial se debe respetar un orden específico dentro de la misma la cual comienza con la recepción de los alimentos, pasan por un control de calidad y más adelante a los diferentes puntos de almacenaje. El área de preparación se divide en los diferentes tipos de alimentos que se manejan dentro del establecimiento, estas áreas pueden ser preparación de carnes, de verduras, de mariscos, de aves y de postres. Se respeta la misma separación de alimentos en la zona de cocción para de esa forma no contaminar los productos.

Dentro del área de lavado, existe una separación entre ollas y platos, ya que estos últimos necesitan otro tipo de trato. Por último se cuenta con la zona de preparación de platos o postres, la salida de los mismos y la zona de apoyo de meseros, la cual se encuentra más cerca al restaurante y puede incluir la preparación de bebidas. Una cocina industrial también cuenta con una área administrativa y una de servicios designada para sus empleados, esta área debe contar con baños (ver investigación “Baños), lockers y almacenaje de limpieza. Además, el depósito de basura, es sin duda una de las áreas más delicadas a tratar pues debe estar ubicada estratégicamente para hacer posible el funcionamiento dentro de la cocina, sin que los desperdicios deban recorrer grandes distancias para su salida y debe ser posible el control de malos olores.

17.7 Medidas Ergonómicas

Además de contar con la distribución por zona de trabajo, el diseño de una cocina industrial se debe enfocar en las medidas necesarias para los puestos de trabajo, circulación y espacios de equipos.

- En este grafico se puede ver las dimensiones mínimas para una correcta circulación, sin interrumpir en zonas de trabajo y la zona de actividad.

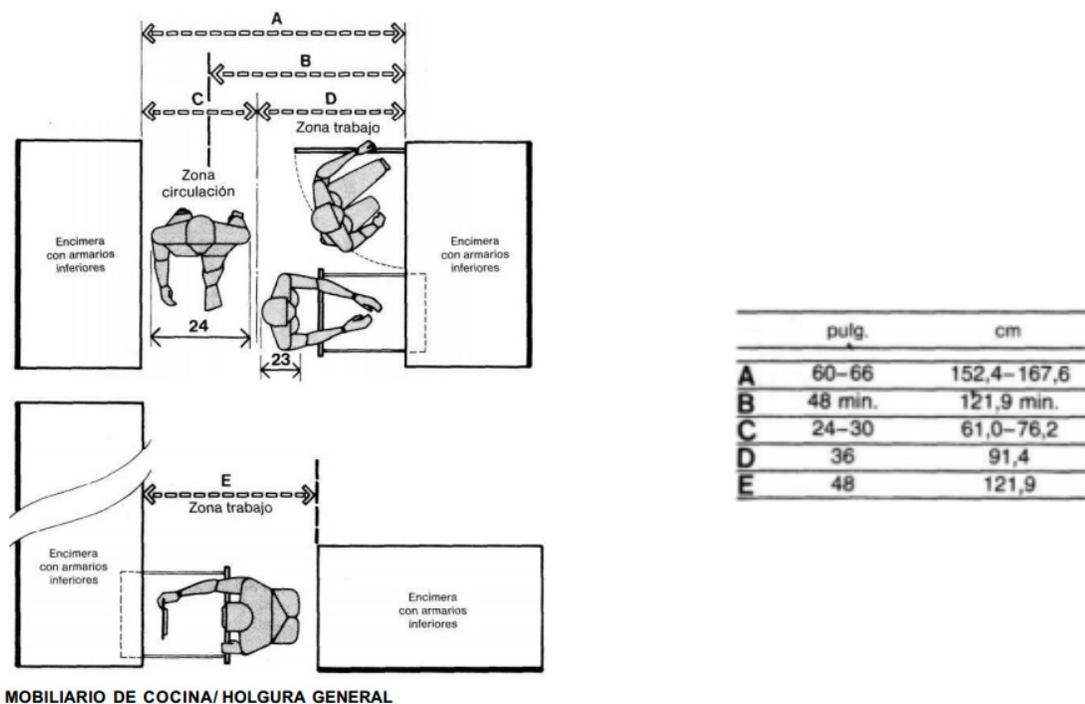
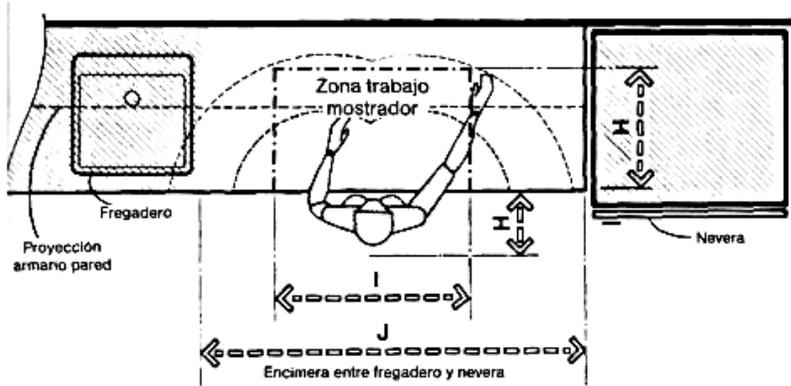


Ilustración N. 82

- El siguiente grafico se refiere a las holguras y medidas de zonas de trabajo como son los mesones, los cuales deben tener 0.60 cm de profundidad de acuerdo al alcance de la persona trabajando.

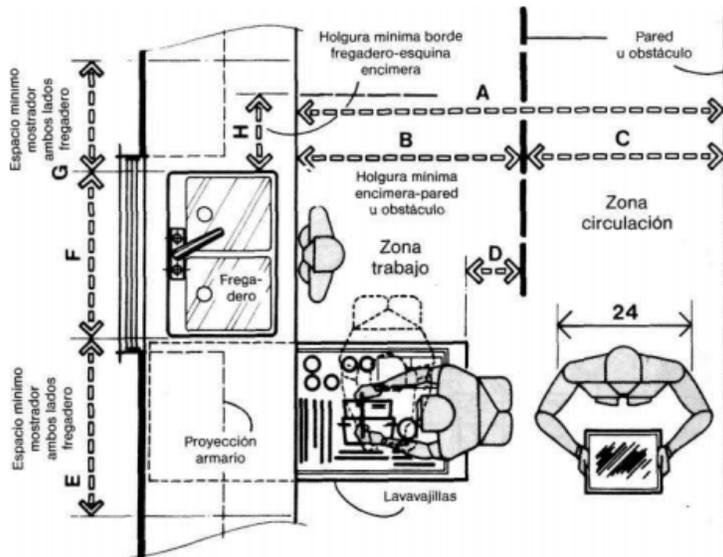


	pulg.	cm
H	18	45,7
I	36	91,4
J	42	106,7

AREA DE MEZCLA Y PREPACION

Ilustración N. 83

- Se puede observar las diferentes actividades que se realizan en la cocina con relación a la zona de lavado, donde se debe tener calculado una dimensión para el equipamiento necesario como los lavabos y la actividad de las personas, como también circulaciones u obstáculos que pueden existir en el lugar.



	pulg.	cm
A	70-76	177,8-193,0
B	40 min.	101,6 min.
C	30-36	76,2-91,4
D	18	45,7
E	24 min.	61,0 min.
F	28-42	71,1-106,7
G	18 min.	45,7 min.
H	12 min.	30,5 min.

FREGADERO

Ilustración N. 84

- El grafico está relacionado con las actividades que se realizan en la cocina con relación a la zona caliente o de cocción, donde se debe contar con apoyo de mesones suficientes para el buen funcionamiento de esta área. De igual manera tener determinadas las zonas de trabajo, de actividad y de circulación, lo cual permita en buen desenvolvimiento de este espacio de la cocina.

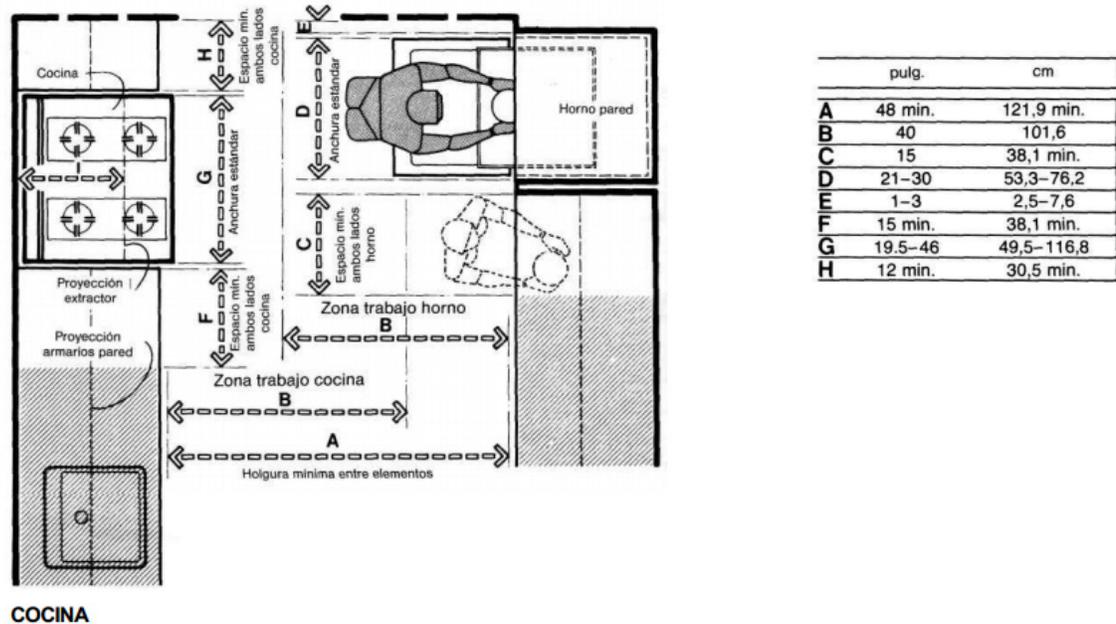


Ilustración N. 85

17.8 Materiales

Los materiales adecuados para este tipo de áreas deben ser de fácil limpieza, de alto tráfico y no absorbentes.

17.8.1 Pisos

Estos, no deben ser tóxicos, ni porosos, preferiblemente impermeables y no absorbentes. Antideslizante y libres de grietas que dificulten la limpieza o desinfección de los mismos. Para las zonas húmedas debe contar con una pendiente mínima de 2% y un drenaje de 10cm de diámetro por cada 40m². En las áreas de baja humedad la pendiente hacia los drenajes será de 1% y los drenajes serán colocados cada 90m² del área. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren

trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñada de forma que permitan su limpieza.

Ejemplos de materiales: porcelanatos, cemento pulido, piso de poliuretano.

17.8.2 Cielos falsos

Los Cielos Falsos deben ser construidos con el fin de evitar la acumulacion de suciedad, condensacion, formacion de moho y hongos o su desprendimiento . Deben ser faciles de mantener y limpiar. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se pueda acceder a la cámara superior para realizar limpieza y desinfección.

Ejemplo de materiales: dry wall (panel de yeso), Glasliner (laminado plastico, en base a resinas de poliester y fibras de vidrio).

17.8.3 Paredes

Deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de facil limpieza. El acabado de dichos materiles deben ser lisos, (se incluyen mesones y areas de trabajo). En las uniones de pisos con las paredes debe existir una barredera con un radio que este dentro de 5cm a 1cm, igualmente en la unión de dos paredes donde se forma una esquina es recomendable hacer bordes redondeados con radio menor a 1cm. Las paredes deben ser completas e impedir el acceso a plagas en las áreas de almacenamiento, en estas areas debe existir una excelente ventilación.

Ejemplos de materiales: acero inoxidable, ceramica, pintura epoxica utilizando colores claros y preferiblemente el color blanco.

17.9 Instalaciones

Todas las intalaciones deben ser independientes para esta area de la hosteria:

- Gas, es recomendable que toda la tubería de gas quede expuesta, las presiones en los puntos donde se conectan los equipos debe ser de 7" c.a y el diámetro de las tuberías debe ser respetado en base al tipo de equipamiento utilizado. El

diseño de la red de gas debe incluir las pérdidas y demás condiciones para garantizar que los caudales de consumo no se vean reducidos por la demanda simultánea de todos los equipos conectados a la misma red.

- Electricas: las variaciones de voltaje permitidas en las tomas no deben exceder de +/- 3%, las tomas eléctricas que haya sobre mesones y cerca del piso deben cumplir con especificaciones de seguridad.
- Agua potable: cada entrada de agua debe tener una válvula de corte independiente con el fin de facilitar el mantenimiento y funcionamiento.

Gimnasio

Un gimnasio es un lugar que permite hacer ejercicio o practicar deportes, en la actualidad se ha incrementado el tipo de actividades que se pueden realizar y los diferentes equipos necesarios. Es importante incluir esta área en el proyecto como un servicio más de la hostería, ya que las personas requieren y buscan sitios donde puedan realizar este tipo de actividades que se van a complementar con el área de piscinas.

El gimnasio que se diseñará para la hostería contara con diferentes espacios lo que permita al cliente satisfacer todo tipo de requerimientos, esta área va a ser dirigida únicamente para personas mayores a 18 años, por el tema de seguridad.

18.1 Características

Algunas de las características importantes que deben ser tomas en cuenta al momento de diseñar, para su buen funcionamiento:

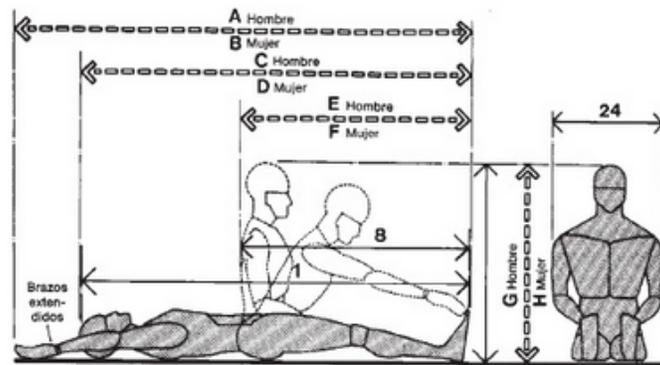
- Ventilación natural y artificial.
- Renovación de aire.
- Separación de espacios de máquinas, esparcimiento y estiramiento.
- Debe existir un área determinada para almacenamiento de objetos personales.
- Baños y vestidores de uso exclusivo de clientes.
- Iluminación natural y general fluorescente, combinada con luz incandescente utilizada como luz puntual.
- Los materiales utilizados deben ser fáciles de limpiar, antideslizantes, de alto tráfico e impermeables.
- Utilización de materiales acústicos.

- Los colores que deben utilizar dentro de un gimnasio deben ser neutros y relajantes para que de esa manera las personas se sientan a gusto con el tipo de trabajo que están realizando.
- Recepción, tipo informativa.

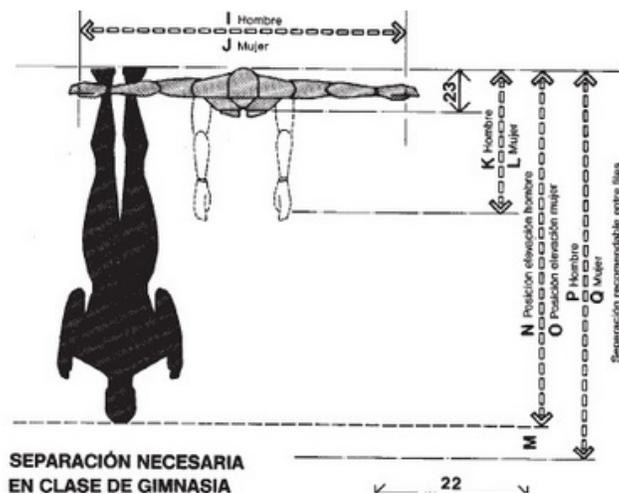
El Gimnasio va a contar con áreas de máquinas y área multiuso, donde se puede realizar yoga, baile, aeróbicos, entre otros. Para un correcto diseño y funcionamiento del lugar se debe tomar en cuenta ciertas medidas antropométricas de acuerdo a las máquinas y espacios de circulación.

18.2 Medidas Ergonómicas

Medidas ergonómicas de acuerdo al espacio de trabajo que una persona ocupa, respetando su espacio personal al momento de estirarse, acostarse o encontrarse en actividad.



EJERCICIOS EN EL SUELO

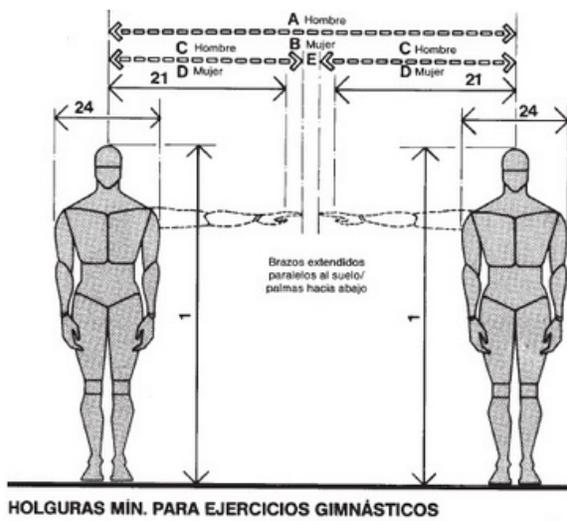


SEPARACIÓN NECESARIA EN CLASE DE GIMNASIA



	pulg.	cm
A	80-91,5	203,2-232,4
B	75-87	190,5-221,0
C	65-74	165,1-188,0
D	60-69	152,4-175,3
E	32-37	81,3-94,0
F	27-37	68,6-94,0
G	33,2-38,0	84,3-96,5
H	30,9-35,7	78,5-90,7
I	58-68	147,3-172,7
J	54-76	137,2-193,0
K	29,7-35,0	75,4-88,9
L	26,6-31,7	67,6-80,5
M	6-12	15,2-30,5
N	63-73	160,0-185,4
O	61-67	154,9-170,2
P	79-85	200,7-215,9
Q	73-79	185,4-200,7
R	23-38	58,4-96,5
S	10-16	25,4-40,6

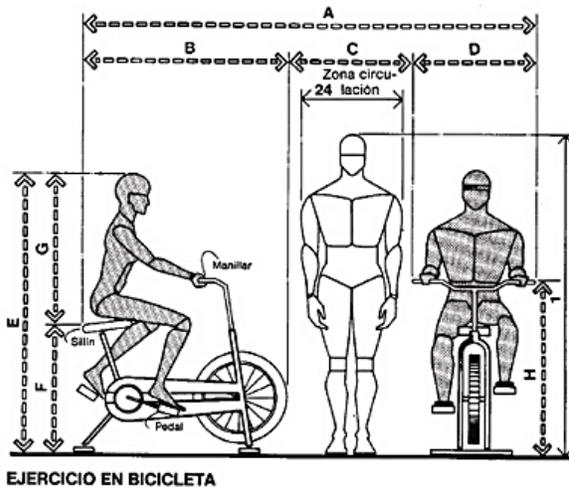
Ilustración N. 86



	pulg.	cm
A	65-80	165,1-203,2
B	61-88	154,9-223,5
C	31-37	78,7-94,0
D	29-41	73,7-104,1

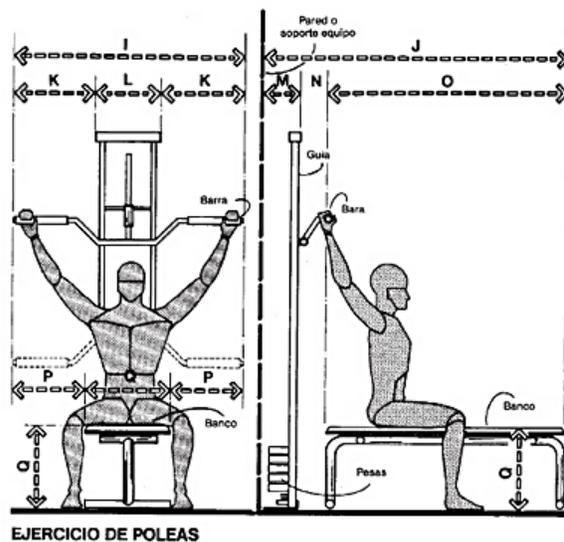
Ilustración N. 87

Medidas de maquinas que se van a utilizar en el gimnasio, respetando circulacion del lugar.



	pulg.	cm
A	83-104	210,8-264,2
B	35-48	88,9-121,9
C	30	76,2
D	18-26	45,7-66,0
E	55-68	139,7-172,7
F	25-30	63,5-76,2
G	30-38	76,2-96,5
H	46	116,8

Ilustración N. 88



	pulg.	cm
H	46	116,8
I	36-48	91,4-121,9
J	58-76	147,3-193,0
K	12-18	30,5-45,7
L	12	30,5
M	6-12	15,2-30,5
N	4-10	10,2-25,4
O	48-54	121,9-137,2
P	9-14	22,9-35,6
Q	18-20	45,7-50,8

Ilustración N. 89

Piscinas

Una de las características principales de una hostería es el contacto con la naturaleza y las actividades al aire libre que ofrece, por lo que las piscinas es uno de los espacios primordiales en la realización del proyecto. Para su buen diseño y funcionamiento es importante conocer acerca de su construcción, equipamiento y materiales adecuados.

Una piscina es un estanque artificial predestinado para el baño o natación, existen varios tipos de piscinas que pueden ser fijas, desmontables o portátiles. Las de tipo fija se las

construye por medio de un pozo al cual se lo rellena con concreto y posteriormente se las recubre con mosaicos u otro material resistente al agua y seguro en este tipo de ambientes, como la fibra de vidrio. En cuanto al tamaño y forma puede variar, si son de fin recreativo cuando se las utiliza para la realización de deporte siempre son de forma rectangular y deben cumplir con ciertos parámetros en cuanto a medidas, las cuales se pueden dividir en: las de 50 metros denominados como piscina olímpica, la de 25 metros y la de saltos.

Dentro del proyecto de la hostería las piscinas van a tener un fin recreativo por lo que el diseño de las mismas se van a justar al diseño de toda el área en el que se encuentre. Se van a manejar tres tipos de piscinas, las primeras destinadas al uso de niños, las otras para adultos y por ultimo las que van a contar con cierto tipo de juegos como toboganes.

19.1 Características

Algunas características que deben tomarse en cuenta al momento de su elaboración y mantenimiento para garantizar su buen uso son:

- Profundidad para piscinas de niños de 50 cm como medida de seguridad y de 3m máximo para piscinas de adultos.
- La zona de circulación alrededor de las piscinas debe ser de 1.20m y utilizar materiales antideslizantes.
- Las escaleras de acceso a las piscinas deben ser de materiales lisos y que no presenten ningún tipo de peligro para las personas, las mismas deben estar colocadas a 1m por debajo del nivel del agua o 30 cm sobre el suelo de la piscina.
- Horario establecido para el uso de piscinas y para la correcta limpieza.
- Deben marcarse las profundidades de forma visible y clara.
- Deben poseer un sistema de circulación de agua.
- Niños menores doce años deben contar con supervisión adulta.
- Áreas aledañas como duchas, vestidores, baños.
- El tratamiento e higiene del agua se deberá realizar con productos químicos que garanticen su total desinfección y seguridad con la salud de los usuarios.
- Botiquín de primeros auxilios y salvavidas al alcance de las personas.
- Bondes en todo el perímetro de la piscina que garanticen la seguridad de los usuarios.
- Ningún material utilizado dentro o fuera de la piscina debe ser propenso al cambio de temperatura si se encuentra a la exposición de luz solar.

- Se debe contar con el equipamiento adecuado para la limpieza de piscinas.

19.2 Ordenanzas de Gestión Urbana Territorial

Art.321: “rodeando a la piscina o al lava pies, se construirá un pasillo de 1.20m de ancho con un declive de 2% en el sentido contrario a la piscina, con superficie áspera y antideslizante”.

Art.322: “la capacidad máxima de una piscina será calculada teniendo en cuenta la cantidad de personas que simultáneamente hacen uso de la misma. La capacidad máxima de las piscinas que poseen un sistema de desinfección continua, será calculada en razón de cinco bañistas por cada metro cubico de agua renovada diariamente y de dos personas por cada metro cubico de agua en las que carezcan de este tipo de desinfección”.

Art.323: “la carga máxima de una piscina no podrá ser mayor a una persona por cada 2.50m². No deberá tomarse en cuenta el are de piscina que es utilizada por los toboganes, la misma que corresponderá aproximadamente a un área de 3m de radio, teniendo como centro el extremo del mismo”.

Art.324: “toda piscina pública, semipública y privada tendrá condiciones de construcción, funcionamiento e higiénicas de acuerdo con la norma dedicada al uso exclusivo de menores de diez años. La profundidad para este tipo de piscinas no podrá sobrepasar los 0.70cm y los declives hacia los desagües tendrán una pendiente máxima de 2%”.

Art.326: “las piscinas al aire libre deberán evitar el desarrollo de algas, mediante el tratamiento con sulfato de cobre en una proporción de 0.12 y 0.24 ppm”.

Art.327: “las piscinas deben ser construidas de hormigón o de otro material impermeable y resistente. Los materiales de las paredes y el fondo deben ser resistentes a la acción química de las sustancias que contenga el agua o las que se utilicen para la limpieza. El revestimiento o enlucido de las piscinas deberá presentar una superficie pulida de fácil limpieza y de color claro, el mismo que no podrá presentar grietas no hendiduras. Las uniones entre los parámetros y entre estos y el fondo serán redondeados con un radio mínimo de 0.10cm”.

Art.328: “la profundidad podrá variar entre 0.90 m y 1.50 m en la parte más baja y de 1.80 m a 3.60 m en la profunda. Entre el 80% y 90% del área total de una piscina deberá tener una profundidad menor a 1.50 m”.

Art.329: “los declives del fondo de la piscina serán uniformes, no se permiten cambios bruscos de pendiente, admitiéndose declives de 5% y 6%”.

Art.331: “en cada una de las esquinas deberá construirse una escalera, que puede ser de tubo galvanizado de 1 ½ pulgadas. Se recomienda la construcción de peldaños empotrados en las paredes. En ningún caso, se permitirá, la distancia superior entre dos escaleras contiguas a 23m”.

Art.333: “deberán tener cuatro entradas de agua localizadas en la parte menos profunda de la piscina y su dimensión no podrá ser inferior a 75 mm de diámetro”.

Art.334: “la canalización para el escurrimiento del agua estará dimensionada de modo que permita su vaciamiento en cuatro horas. Estas salidas estarán localizadas en la parte más profunda de la piscina y su diámetro no podrá ser inferior a 100 mm”.

Art335.: “La iluminación artificial deberá ser uniforme (120 a 200 lux), difusa que permita eliminar los puntos intensos de luz y corresponderá con una intensidad comprendida entre 14 y 28 wattios porcada metro cuadrado de piscina.

19.3 Imágenes de referencia



Señalización de profundidad de piscina
y utilización de rejillas en el perímetro.



Agarraderas para piscinas

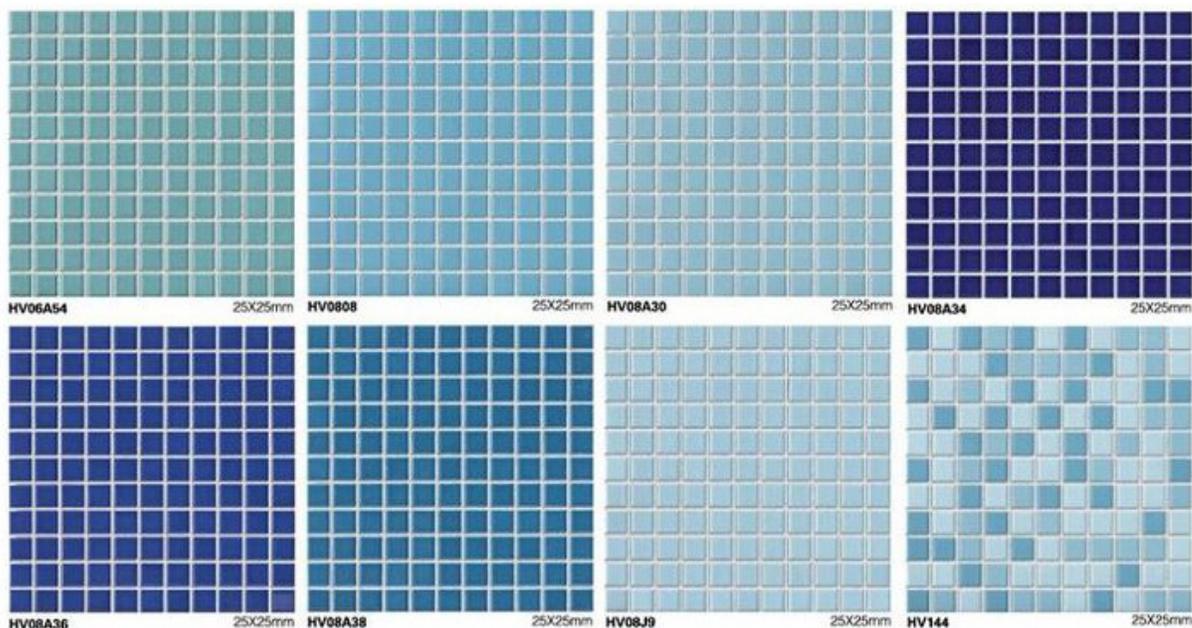


Ilustración N. 90

Mosaicos para piscinas.

Vestidores

Se encontrarán vestidores en ciertas áreas de la hostería como en la zona de piscinas, gimnasio y en la parte de empleados, donde también se encontrarán lockers para facilitar el almacenamiento de pertenencia tanto de los clientes como de los empleados.

20.1 Características

- Dentro de los vestidores se debe incluir un asiento y un perchero para la colocación de ropa y deben ser cerrados para de esta manera dar más privacidad a los usuarios.
- Deben existir vestidores separados para hombre y mujeres.
- Ventilación, preferiblemente natural o mediante la utilización de extractores de olores.
- Estas áreas se encuentran conectadas con los baños por lo que se deben utilizar los mismos tipos de materiales al igual q iluminación. Pisos antideslizantes, con pendiente hacia los desagües lo que permite el flujo de agua.
- Debe existir un espacio de 0.20 cm desde el piso para las paredes (tipo cubículo), para tener un mejor control de seguridad.

20.2 Lockers

- Los lockers deberán ser individuales, con algún sistema de seguridad implementado como llaves, candados o claves, los cuales deben satisfacer la capacidad total de los clientes o empleados y deberán tener una media aproximada de 0.50 m x 0.50 cm. Aunque existen de diversos diseños:

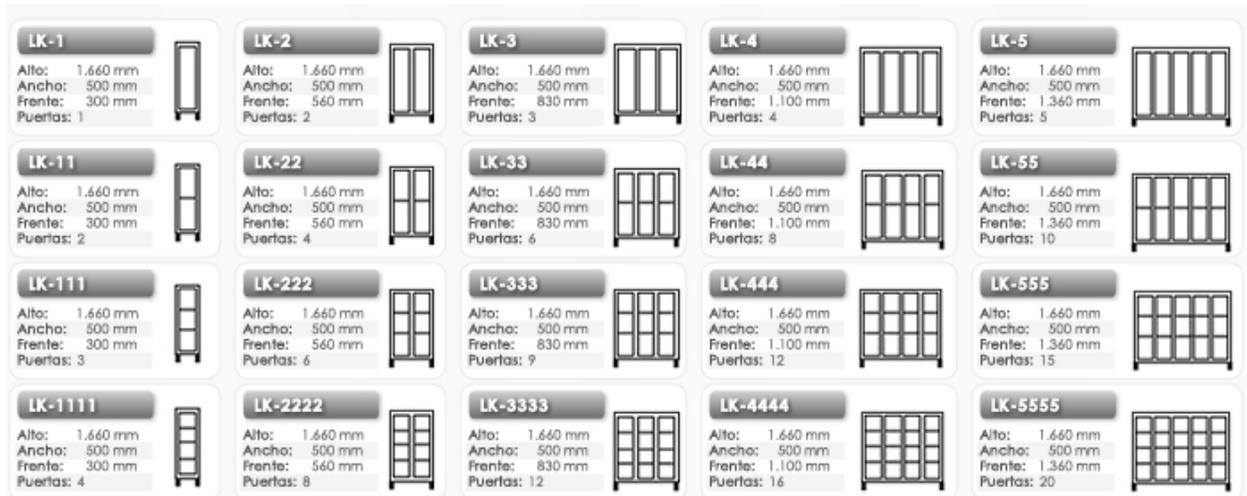


Ilustración N. 91

Salón de eventos

Uno de los espacios importantes dentro de la hostería será el salón de eventos, ya que es un servicio muy rentable y valorado dentro del mercado. Se ha implementado esta área dentro de la hostería porque al elevar el target que va a manejar el establecimiento, con la ejecución del proyecto, se apunta a un tipo de público que requiere de un sitio diseñado para eventos como matrimonios, congresos y convenciones donde debe existir diferentes tipos de comodidades y privacidad con la que los clientes van a poder contar.

21.1 Capacidad

La primera característica que se debe tomar en cuenta en la elaboración del salón es la capacidad de personas que va a tener y de acuerdo a eso se podrá diseñar las diferentes áreas con las que debe contar este tipo de espacios, las que son: baños para hombres y mujeres, cocina industrial, corredor de servicio, recepción y bodega.

El cálculo de número de personas se hace de acuerdo a los metros cuadrados del local, el que se encuentra en la hostería va a contar con una capacidad promedio de 300 personas las cuales pueden ser repartidas en todo el salón abierto o 100 personas en cada uno de

los tres salones pequeños que se pueden tener al cerrar los paneles divisorios que se van a implementar. El salón cuenta con mobiliario movable y de tipo apilable, lo cual permite tener una libre propuesta de acuerdo al tipo de evento que se realice y los requerimientos del cliente. Cada una de las tres salas va a contar con un sistema de proyección y en el principal una pequeña tarima para la presentación de eventos o en caso de contar con una persona que dirija la reunión.

21.2 Aislamiento acústico

Es un factor de mucha importancia cuando se trata de diseñar espacios en donde se manejarán niveles altos de sonido, ya que este nos permite evitar molestias en los lugares próximos, como en el caso de la hostería en las cabañas o áreas administrativas. Para esto, existen diferentes materiales absorbentes que pueden convertir a un lugar en acústicamente equipado, pero lo cual es necesario conocer el tipo de transmisión acústica que se va a tener:

- Ruido aéreo: gritos, instrumentos musicales o parlantes
- Ruido de impacto: ruidos de instalaciones, pisadas o movimientos.

Para conseguir aislamiento acústico dentro de un lugar, se debe incluir materiales pesados preferiblemente porosos, los cuales van a guardar el sonido en vez de reflejarlos hacia el resto del espacio. Además de controlar la emisión de sonido en un lugar, también es importante la calidad del mismo para el interior del salón, por lo que el sonido debe sufrir la mínima alteración para que las personas no perciban eco (mientras más grande el lugar más cantidad de eco se genera), lo señalado anteriormente es conocido como reverberación lo que implica el tiempo que toma en propagarse el sonido en un espacio determinado y con esto conseguir una claridad acústica, lo que significa el nivel de comprensibilidad de la palabra en el espacio determinado pero lo cual debe existir el 70% de entendimiento para obtener una acústica perfecta.

21.3 Materiales

En muchas ocasiones la función de materiales acústicos se ve interrumpida debido al manejo o sitio colocado de los mismos, se debe procurar con estos materiales en

zonas donde las personas no se van a sentar o se pueden mover con el fin de dar otro fin.

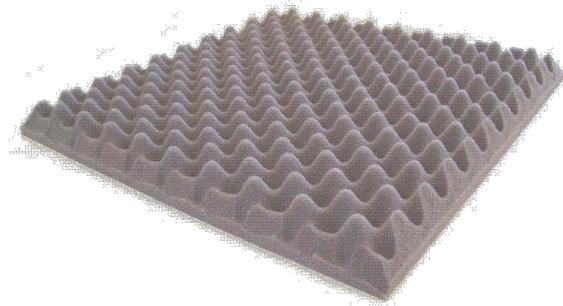
Tiempos de reverberación deseados, se puede conseguir mezclando diferentes tipos de superficies como:

- Superficies huequeadas, que absorben frecuencias medias para esto se necesita de cámaras de aire
- Superficies vibrantes, absorben frecuencias graves.

Dentro de los materiales recomendados se encuentran:

- Madera, entre más porosa sea mejor será su absorción de sonido.
- Telas o tapices
- Recubrimiento en yeso
- Colocación de cartón o esponjas especiales que cuentan con un coeficiente de absorción igual a 1 (donde toda la energía recibida por el material es absorbida).
- Pisos de caucho como vinil o linóleoum.
- Esponjas
- Cielos rasos

21.4 Imágenes de referencia:



Paneles acústicos a base de espuma de poliuretano.

Ilustración N. 92



Pisos de caucho
Ilustración N. 93

Los colores que deben utilizarse deben ser colores neutros, que no llamen la atención de las personas en el lugar, además de brindar un ambiente sobrio y brinden sensación de limpieza.

21.5 Iluminación

La iluminación debe ser de tipo general creando un ambiente cálido y uniforme generalmente este tipo de iluminación se logra utilizando tubos fluorescentes o focos fluorescentes compactos los cuales deben tener un tipo de lámpara que haga posible la difuminación de la luz en todo el espacio, además se debe complementar con luz puntual y decorativa, que en este tipo de salones va de acuerdo a los eventos, para este tipo de iluminación se utiliza focos halógenos.

Tareas y clases de local	Iluminancia media en servicio (lux)		
	Mínimo	Recomendado	Óptimo
Zonas generales de edificios			
Zonas de circulación, pasillos	50	100	150
Escaleras, escaleras móviles, roperos, lavabos, almacenes y archivos	100	150	200
Comercios			
Comercio tradicional	300	500	750
Grandes superficies, supermercados, salones de muestras	500	750	1000
Industria (en general)			
Trabajos con requerimientos visuales limitados	200	300	500
Trabajos con requerimientos visuales normales	500	750	1000
Trabajos con requerimientos visuales especiales	1000	1500	2000

Ilustración N.94

21.6 Recepción

El tipo de recepción para los salones de eventos son de tipo informativos por lo que se deben situar en una zona fácil de acceder y que sea visible, generalmente se encuentran en la entrada del local o en el hall principal de la hostería el cual conecta con los

diferentes tipos de accesos a salones, banos, al exterior u otro tipo de circulaciones. Para mayor informacion ver investigacion referente a “Recepciones”.

21.7 Baños

Los banos para esta parte del proyecto van a ser de hombre, mujeres y discapacitados por lo que van a regirse a toda la normativa necesaria para el uso de este grupo de personas, para mas informacion ver investigacion “Banos”.

21.8 Corredor de servicio

Es una area determinada para toda la parte de logistica de los eventos, tiene coneccion con el salon y la cocina industrial, ademas de contar con espacio para todas las necesidades de las personas trabajando en esta area, como banos de empleados, duchas, lockers y vestidores. Este corredor debe contar con una circulacion optima para el desenvolvimiento de los distintos servicios se que se desarrollan dentro de un evento como salida de comida y de bebidas al salon, retiro de platos, entrada y salida de personal contratado.

La manera de funcionar de este tipo de corredores es perimetralmente a todo el salon, logrando de esta manera que el servicio sea mas personalizado y eficiente. De esta manera los meseros o personal encargado del eventos pueden tener acceso a todas las areas del salon, sin tener necesidad de atravesarlos y pasar entre los clientes.

Este corredor debe tener materiales anideslizante, facil de limpiar y desinfectar, como: porcelanato o vinil. Ademas de tener colores claros para que aporte con la iluminacion del sitio.

En cuanto a la iluminacion para este tipo de corredores se utiliza unicamente luz general que ilumine de buena manera toda el area.

21.9 Cocina Industrial

Es importante incluir una cocina industrial para esta parte del proyecto ya que dentro de los eventos que se pueden ofrecer en la hosteria incluye el servicio de preparacion de menus, buffets y desayunos por lo que es necesario contar con una coneccion directa con la cocina que ademas cuente con espacio para embarque y desembarque de productos. Para mayor informacion acerca de espacios necesarios, circulacion, dimensiones espaciales y de mobiliario ver invertigacion “Cocinas Industriales”.

21.10 Bodega

La bodega para esta parte de la hostería debe contar con una area optima para el almacenamiento de mesas y sillas apilables, vestimenta decorativa del salon, decoracion especifica del lugar, distintos elementos de equipamiento como pistas de baile, amplificadores de sonido, microfonos, proyectores, iluminacion decorativa, entre otros. Las especificaciones necesarias para este tipo de bodegas se encuentra en la parte de "Bodegas".

Baños

El tema de baños dentro del proyecto es imprescindible ya que complementa distintas áreas, al incluir baños para hombres, para mujeres y para discapacitados. Las áreas del proyecto que van a contar con este tema en particular son: restaurantes, área administrativa, área de piscinas, salón de eventos, recepción, dormitorios simples, dobles, triples y suites, cabañas, y áreas de servicio. Para el estudio e investigación de este tema se procederá a dividir en baños públicos y privados, para poder señalar las características apropiadas en cada grupo. Para el diseño de este tema es importante tomar en cuenta el equipamiento necesario, la distribución y los materiales que deben ser colocados, además de ciertas características generales como el tipo de circulación necesaria dentro del baño, señalética, ventilación e iluminación.

22.1 Baños públicos

- Se refiere a todos esos baños que se encuentran a disposición de todos los visitantes de la hostería y se encuentran en las áreas comunales del establecimiento como recepción, restaurantes, piscinas y áreas exteriores.
- Los baños de servicio, se categorizaran como semipúblicos ya que satisface la necesidad de cierto grupo específico de personas, como en este caso la de los empleados, los mismos que se encuentran a disposición de ellos a cualquier hora del día por lo que pueden entrar y salir de ellos sin ningún tipo de restricción.
- Para este tipo de baños es correcto hacer referencia ciertas regulaciones de las Ordenanzas Municipales de Quito:

Art. 262: "Los baños de hombres y mujeres tendrán puerta de entrada independiente, con un vestíbulo antes de la puerta de ingreso a los mismos. Deberán instalarse baterías sanitarias independientes en todas las plantas en las que existan salones, comedores y cualquier lugar de reunión. Se instalara además un baño para uso de personas con discapacidad movilidad reducida, según lo

especificado en el literal b) del artículo 68 de la normativa referente. Las paredes, pisos, techos estará revestidos de materiales de fácil limpieza, cuya calidad tendrá relación con la categoría del establecimiento”. (Ordenanza Municipal, Quito, 2012)

- En cuanto a la circulación, deberá ser de 1.20 m de ancho mínimo y 1.50 m de largo mínimo para poder contar con espacio para maniobras dentro de pasillos dentro de los baños.
- La ventilación, es un punto muy importante en este tipo de áreas, la cual debería ser principalmente ventilación natural complementada con extractores de olores con salida directa al exterior, estos se deben colocar en la parte superior de las paredes.
- Los materiales a utilizarse, deben ser antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección, impermeables y de alto tráfico, algunos de los materiales recomendados son: porcelanatos, cerámicas, acero inoxidable, plástico, mármol, granito, corian, fibra de vidrio, entre otros.
- Referente a la iluminación, se debe colocar luz general generada con fluorescentes, mezclándola con luz cálida en ciertos sitios como en la parte de lavabos, generalmente para este tipo de iluminación se utiliza dicroicos.
- Estos baños generalmente se componen de la zona de lavabos y cubículos de piezas sanitarias. Haciendo referencia únicamente a los baños de piscinas, estos integran zonas de vestidores y duchas, por lo que se aplica la siguiente ordenanza:

Art. 319: “Los servicios sanitarios estarán localizados dentro o cerca de los vestuarios y los usuarios tendrán que pasar obligadamente por las duchas antes de reingresar a la piscina. Debe existir sanitarios diferentes para bañistas y espectadores, donde existirán piezas sanitarias separadas hombres y mujeres, el número de las mismas deberán guardar las siguientes proporciones”. (Ordenanza Municipal, Quito, 2012)

número de piezas sanitarias	Hombres	Mujeres
un inodoro por cada	60	40
un lavamanos por cada	60	60
una ducha por cada	30	30

un urinario por cada 60 -

- En cuanto a los baños de restaurantes, estos deben contar con una excelente ubicación lo que permita tener acceso a ellos desde cualquier punto de esta área, pero que no invada la zona de comedor con posibles malos olores o entrada y salida de personas.

22.2 Baños privados

- Se refiere a todos los baños que no se encuentran a disposición de todos los clientes de la hostería, es decir que cumplen con el servicio determinado de ciertas áreas como: habitaciones, cabañas, área administrativa y salón de eventos.
- Este tipo de baños cuentan con una distribución diferente a los antes mencionados, se los determina como baños completos donde se encuentra la zona de lavabo, ducha e inodoro.
- Los baños localizados en el Salón de Eventos serán de uso exclusivo de esta área en particular, por lo que se categorizan como semipúblicos, dirigidos únicamente para los ocupantes o miembros de los distintos eventos aquí ofrecidos.
- Los baños de las habitaciones según el Art. 256 de las Ordenanzas Municipales de Quito: contarán con un baño que incluye un inodoro con una distancia mínima al parámetro frontal de 0.60 cm y a los laterales 0.20 cm como mínimo a cada lado, dispondrá además de ducha con un mínimo por lado de 0.90 cm y lavamanos. En habitaciones dúplex, es permitido un solo baño que deberá ser compartido. Todos los baños deberán contar con servicio de agua caliente. El establecimiento de alojamiento debe tener una reserva de agua mínima de 75 litros por usuario al día.
- En cuanto a la área administrativa, las Ordenanzas Municipales señalan lo siguiente:
 Art. 241: "Medio baño por cada 50 m² de área útil. En toda batería sanitaria se considerara un baño para personas con discapacidad y movilidad reducida, según lo especificado en la letra b) del artículo 68. Además, por cada 500 m² de área útil se requerirá de medio baño para uso público y uno adicional por cada fracción mayor al 50%.
- Los materiales a utilizarse, deben cumplir con las características antes señaladas (antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección, impermeables y de alto tráfico,

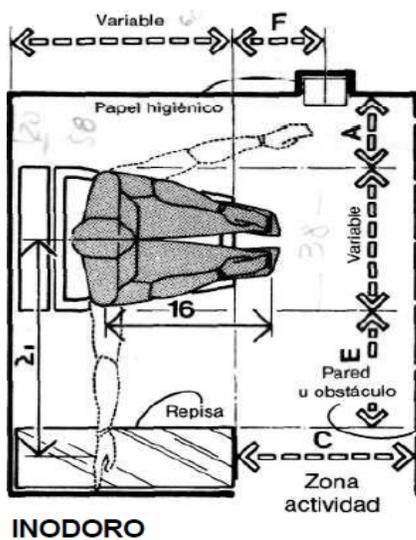
algunos de los materiales recomendados son: porcelanatos, cerámicas, acero inoxidable, plástico, mármol, granito, corian, fibra de vidrio, entre otros). Pero a diferencia de los baños públicos, en los privados se considera materiales más costosos y exclusivos, que aporten con el diseño en particular de cada área.

- Referente a la iluminación, se utiliza luz general generada con fluorescentes lo cual brinda una luz fría, que se debe mezclar con luz cálida en ciertos sitios como en la parte de lavabos, generalmente para este tipo de iluminación se utiliza microicos, luz halógena o leds.

22.3 Dimensiones Antropométricas

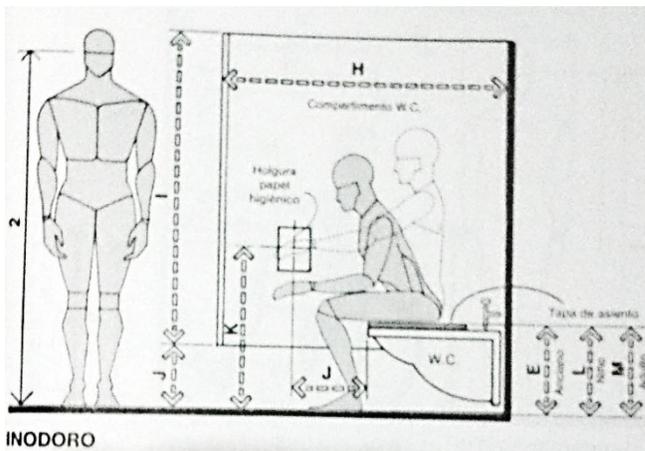
- En los siguientes gráficos se hace referencia a las medidas mínimas en cuanto a circulación y holguras necesarias dentro de un cubículo, además de las medidas referentes a inodoros.

Es necesario contar con la medida óptima para la movilidad del usuario, como se observa en el gráfico, el estiramiento de brazos tanto frontal como lateral. La altura del inodoro se debe situar de 0.45 cm a 0.50 cm desde el suelo.



	pulg.	cm
A	12 min.	30,5 min.
B	28 min.	71,1 min.
C	24 min.	61,0 min.
D	52 min.	132,1 min.
E	12-18	30,5-45,7
F	12	30,5
G	40	101,6
H	18	45,7
I	30	76,2

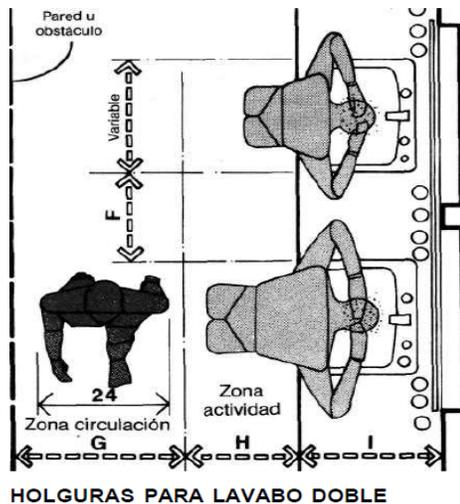
Ilustración N. 95



	pulg.	cm
A	72 min.	182,9 min.
B	32	81,3
C	66 min.	167,6 min.
D	18 min.	45,7 min.
E	18	45,7
F	1,5 min.	3,8 min.
G	36	91,4
H	54 min.	137,2 min.
I	58	147,3
J	12	30,5
K	30 max.	76,2 max.
L	10	25,4
M	14-15	35,6-38,1

Ilustración N. 96

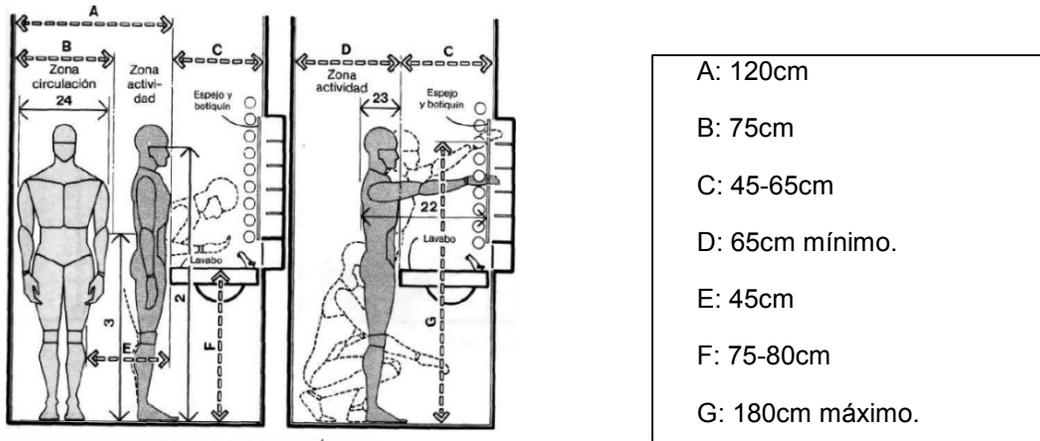
- En cuanto a los lavabos, es importante tomar en cuenta diferentes holguras necesarias en el caso de contar con lavabos dobles, como es el caso de los baños del proyecto.



	pulg.	cm
A	15-18	38,1-45,7
B	28-30	71,1-76,2
C	37-43	94,0-109,2
D	32-36	81,3-91,4
E	26-32	66,0-81,3
F	14-16	35,6-40,6
G	30	76,2
H	18	45,7
I	21-26	53,3-66,0

HOLGURAS PARA LAVABO DOBLE

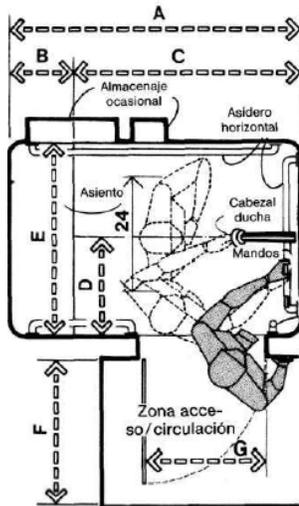
Ilustración N. 97



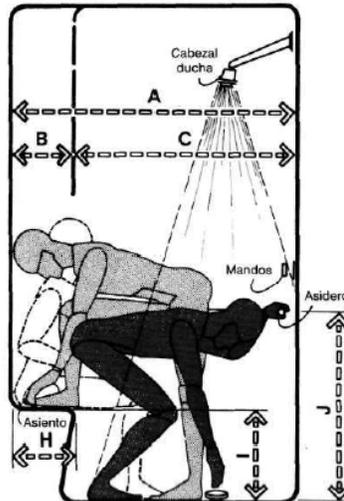
LAVABO/CONSIDERACIONES ANTROPOMÉTRICAS

Ilustración N. 98

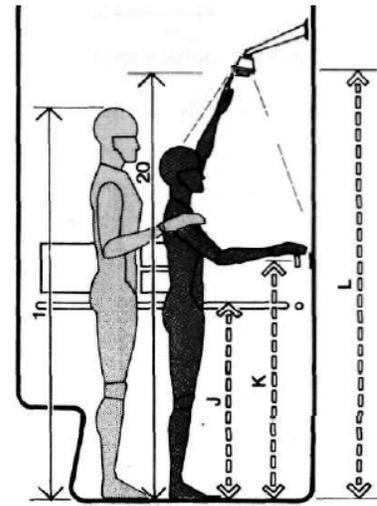
- En cuanto a las duchas, es importante señalar las medidas mínimas necesarias para el buen funcionamiento y uso de las mismas, donde los usuarios puedan contar con espacio para su movimiento y diferentes posturas.



HOLGURAS MÍNIMAS PARA DUCHAS



HOLGURAS MÍNIMAS PARA DUCHAS



DUCHA/ALCANCE Y HOLGURA

A: 137cm	G: 60cm
B: 30cm	H: 30cm
C: 105cm min	I: 35cm
D: 45cm	J: 100-120cm
E: 90cm	K: 100-125cm
F: 75cm	L: 180cm

Ilustración N. 99

- En las habitaciones del hotel se colocara ducha-tina, por lo que necesario conocer acerca de sus dimensiones y holguras para un correcto uso.

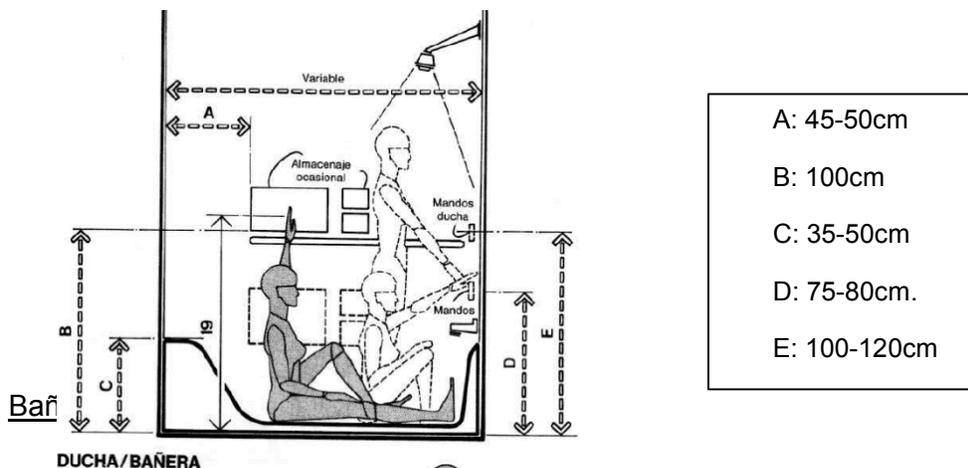


Ilustración N. 100

22.4 Baños para Discapacitados

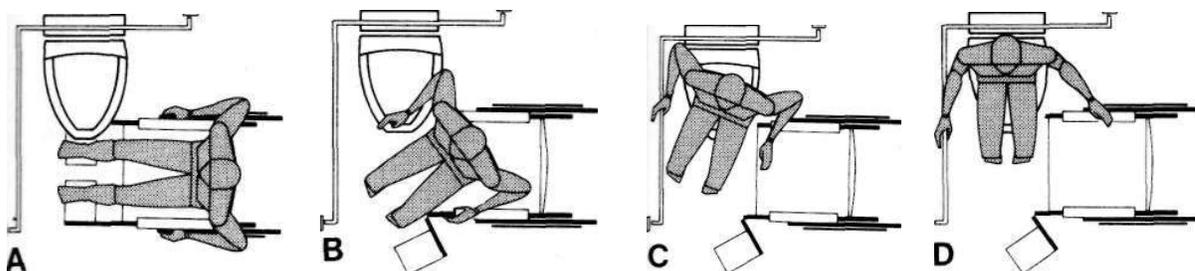
- Este tipo de baños serán incluidos tanto en baños privados como públicos, en todas las áreas de la hostería. Por lo que se van a considerar todos los parámetros establecidos para la satisfacción de personas discapacitadas dentro de esta área específica del establecimiento, las mismas que hacen referencia al espacio requerido para la movilización y el tipo de maniobras a realizar de una silla de ruedas, además de los diferentes equipos con los que se debe contar para seguridad de las personas que tengan cualquier tipo de discapacidad. Para esto existe las regulaciones del Conadis, las cuales hacen referencia a todas las medidas a seguir para el diseño de estos espacios:
 1. Colocar lavabos suspendidos, mas no de pedestal; sin embargo, se puede colocar un mueble con una abertura que permitirá contar con acceso por debajo de los mismos. Estos deben estar colocados a una altura de 0.85 m y con un ancho mínimo de 0.50 m, para la colocación de espejos se debe ubicar a una altura de 0.90 m desde el piso.
 2. Se debe colocar un inodoro de pedestal, con las siguientes dimensiones mínimas: 0.80 m de ancho, con una distancia de 0.30 m de la pared lateral y 0.90 m de la

pared frontal. Es muy importante colocar en la pared posterior y en la pared lateral apoyabrazos para facilitar el traslado de las personas al inodoro.



Ejemplo del inodoro pedestal

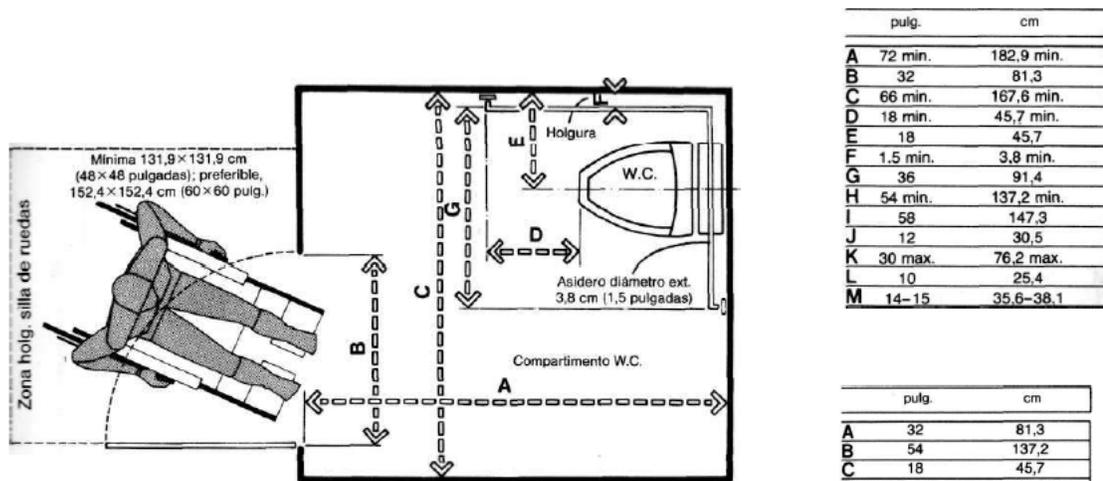
Ilustración N. 101



Ejemplo de accesibilidad al inodoro con diámetro de silla lateral

Ilustración N. 102

- En el siguiente grafico se especifican las medidas necesarias dentro de un cubículo de discapacitados, sus medidas de circulación y espacio para sillas de ruedas, incluyendo el giro de 1.60 m establecido.



COMPARTIMENTO DEL INODORO/ACCESO DE TRANSFERENCIA LATERAL

	pulg.	cm
A	32	81,3
B	54	137,2
C	18	45,7
D	8-10	20,3-25,4
E	14 min.	35,6 min.
F	36 min.	91,4 min.
G	42	106,7
H	25	63,5
I	19	48,3
J	17 max.	43,2 max.
K	12 min.	30,5 min.
L	14 max.	35,6 max.
M	48	121,9
N	18 min.	45,7 min.
O	12	30,5
P	42 min.	106,7 min.
Q	1,5 min.	3,8 min.
R	72 min.	182,9 min.

Ilustración N. 103

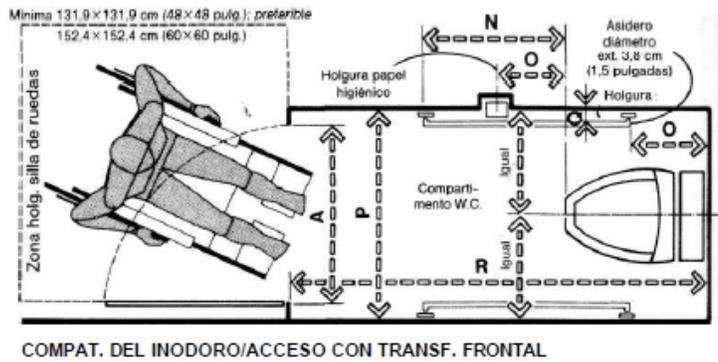
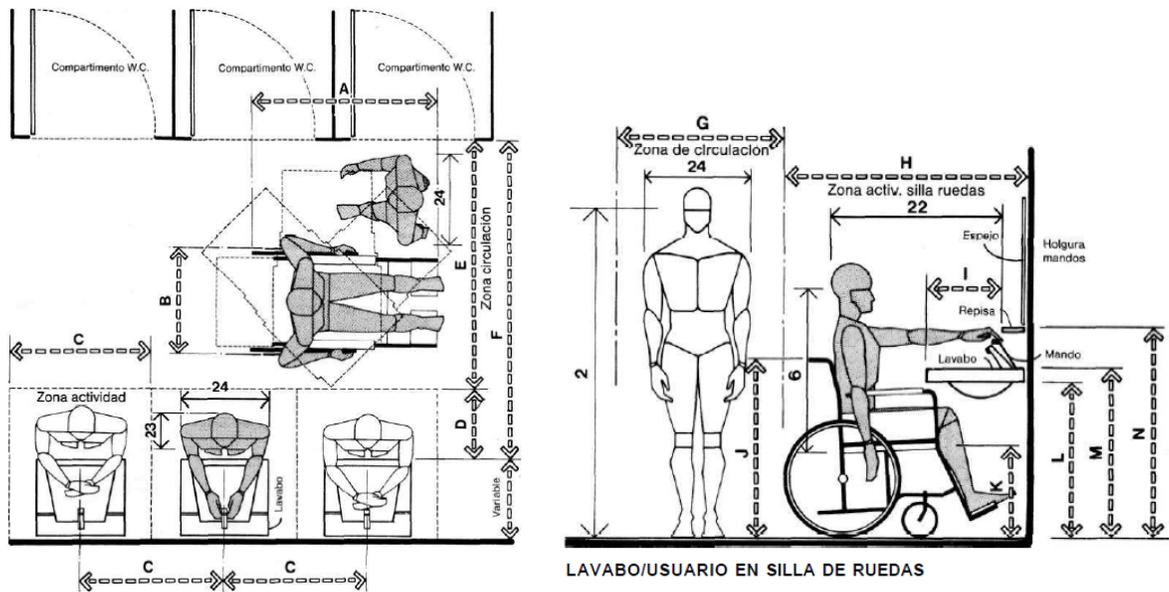


Ilustración N. 104

- La dimensión de la ducha debe tener una medida mínima de 0.90 m x 0.90 m. Debe incluir silla y una zona seca de 0.80 m x 1.20 m. y se debe encontrar al mismo nivel del piso exterior (sin bordillo), para una fácil accesibilidad de la persona discapacitada.
- En el siguiente grafico se puede observar los espacios de circulación apropiados, logrando un espacio totalmente funcional al incluir personas discapacitadas.



	pulg.	cm
A	42	106,7
B	25	63,5
C	32	81,3
D	18	45,7
E	54	137,2
F	72	182,9
G	30 min.	76,2 min.
H	48	121,9
I	18 max.	45,7 max.
J	36	91,4
K	19	48,3
L	30 min.	76,2 min.
M	34 max.	86,4 max.
N	40 max.	101,6 max.

Ilustración N. 105

- Como se mencionó anteriormente este tipo de baños deben contar con equipamiento especial, lo que hace posible el buen desenvolvimiento de las personas dentro de él. Es por esto que existen diferentes tipos de barras que deben ser colocadas, las mismas que pueden ser fijas, abatibles y con diferentes dimensiones.

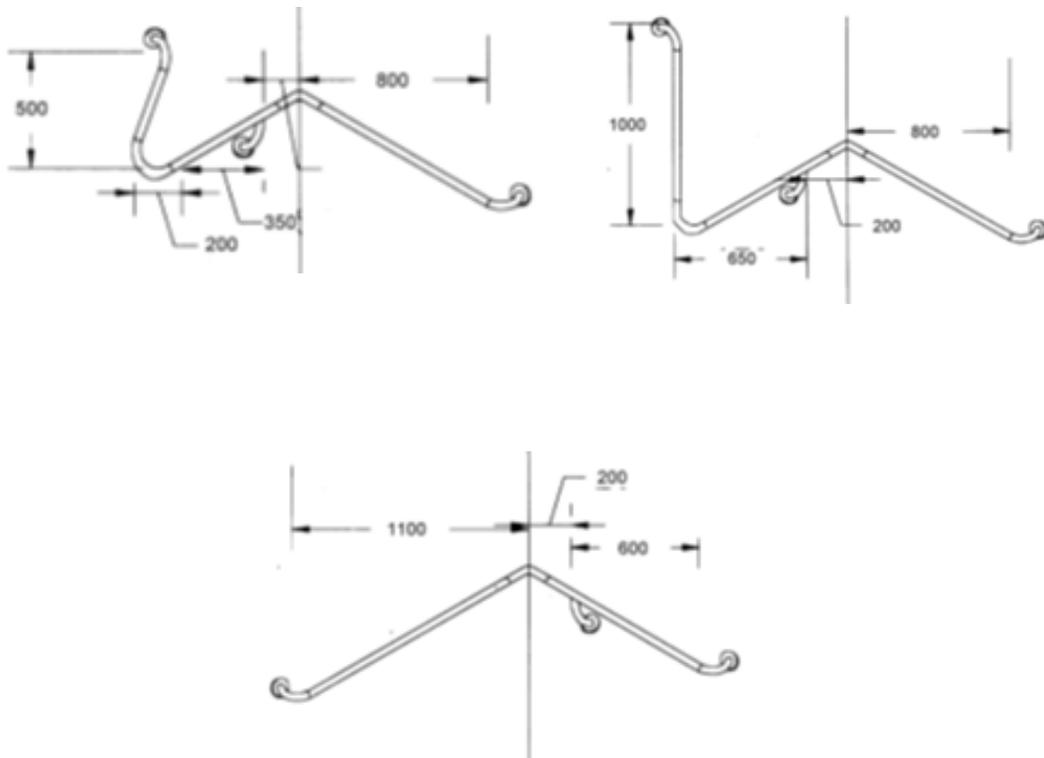


Ilustración N. 106

Área Administrativa

La hostería va a contar con una área específica de administración los cuales se encargan de controlar el establecimiento y plantear soluciones a problemas existentes o proyectos futuros, esta área es conocida dentro del ámbito hotelero como “Back of the House”. El término hace referencia a las áreas donde los clientes no tienen acceso, por lo que es importante comprender las distintas actividades que se realizan en la hostería y los departamentos encargados de las mismas. Los ámbitos laborales dentro de la hostería se dividen en “Front of the House” y “Back of the House”, siendo estos departamentos los que hacen posible el buen funcionamiento de los servicios ofrecidos.

23.1 Definición

23.1.1 Front of the House

Se encuentra relacionado con toda la parte de servicio al cliente, por lo que se ocupa de cumplir toda necesidad de confort, seguridad, alojamiento y comida.

El front of the house comprende todas las áreas a las cuales el huésped puede acceder y tiene un contacto directo, como la recepción del hotel, áreas comunales, habitaciones, restaurante, canchas deportivas, entre otros.

23.1.2 Back of the House

Es toda la parte administrativa de la hostería, donde se realiza control de bienes, manejo de personal y mantenimiento de las instalaciones. Son todos los departamentos que hacen posible el buen funcionamiento del “front of the house”, controlando los estándares de calidad y haciendo cumplir las políticas establecidas en el empresa, en este caso de la Hostería.

La complejidad del “back of the house” depende del tamaño y tipo de establecimiento, la categoría, número de habitaciones y cantidad de servicios funcionando. Un buen diseño en esta parte de la hostería busca satisfacer necesidades como la comunicación, eficiencia, interacción social, flexibilidad y el correcto uso de la tecnología que se encuentra al alcance.

Algunos de los departamentos involucrados en esta área y con los que se va a contar en la hostería son: dirección general, dirección corporativa, recursos humanos, mantenimiento, ventas, administración, facturación y reservaciones. El

departamento que comprende toda el área de gimnasio será parte de los anteriores mencionados ya que así existe un mejor control de gestión, de recursos humanos y administración de materiales.

Para el funcionamiento del área administrativa es necesaria la implementación de oficinas que harán posible el desempeño de los trabajadores y encargados del back of the house, para lo cual se necesita conocer dimensiones ergonómicas de acuerdo al sistema que se implemente, ya que pueden diseñarse oficinas individuales o colectivas de acuerdo al número de personas que van a trabajar en el área.

23.2 Características

- Contar con electricidad y agua potable.
- Cableado estructurado, permite mantener una red de datos.
- Teléfono.
- Baños para hombres y mujeres, con acceso para personas discapacitadas.
- Iluminación, preferiblemente natural ya que permite tener ahorro de energía, contacto visual con el exterior y en las personas causas bienestar y confort. De forma artificial se utiliza luz fluorescente de forma general creando un ambiente uniforme donde las personas que se encuentren el en lugar no sufran deslumbramiento sobre su espacio de trabajo, este tipo de luz se mezcla con luz incandescente puntual en ciertas áreas ya que de esa manera se puede crear un ambiente que asemeje a la luz natural.

Si bien es cierto, se debe aprovechar al máximo la utilización de luz natural colocando los escritorios o puestos de trabajo en función de ventanas existentes, se debe tener mucho cuidado con las pantallas, equipos electrónicos o superficies que produzcan reflejo y se puedan sobrecalentar por lo que se debe diseñar en base a la orientación apropiada para estos dispositivos.

En la siguiente tabla se especifican los niveles de iluminación de acuerdo a los espacios:

ESPACIO	NIVELES (lux)	
	mínimo	máximo
Oficinas en general	500	750
Salas de reuniones-conferencias	300	500
Otros espacios (archivos, corredores)	100	300

Ilustración N. 107

- Estacionamiento específico para esta área.
- Cafetería, donde se encuentra bebidas y café.
- Para el desarrollo del proyecto se utilizaran tanto las oficinas abiertas como las cerradas. Las abiertas permiten contar con ambientes más privados y son mucho más amplias y personalizadas, por lo que designaran para personas como el gerente y el presidente. Las oficinas abiertas permiten tener un contacto y fluidez de comunicación entre los trabajadores el diseño para estas oficinas identifica claramente el espacio ya que los departamentos se agrupan en módulos de trabajo, estas oficinas serán asignadas para los departamentos de ventas, recursos humanos, facturación, administración y reservas.
- Espacios de archivo, que sean lo suficientemente funcionales para los distintos departamentos, identificando la necesidad de cada uno de ellos.
- Centro de copiado, donde se puede realizar copias e impresiones. Este espacio deberá ser localizado de forma central para que pueda ser accesible para todas las personas trabajando en el área.
- Se debe planificar una sala de juntas donde exista la capacidad adecuada para reuniones de tipo privada o charlas al personal administrativo, generalmente en estas salas se cuenta con un espacio para proyectar y un mini bar donde se puede encontrar bebidas y café. Se identifica estas salas por tener una mesa central y sillas, preferiblemente con ruedas para cada persona. (Para una sala de reuniones con capacidad para 12 personas se debe designar un área de 18 metros cuadrados aproximadamente).
- Corredores, que permitan tener una circulación adecuada e incluyendo a personas discapacitadas.
- En cuanto a los colores, es aconsejable la utilización de aquellos que brinden relajación y estimulación intelectual en el ser humano, como es el caso de los

tonos azules y verdes. Por otro lado el color blanco es aconsejable para este tipo de espacios ya que crea una sensación de limpieza y orden.

- Las oficinas deben ser acústicamente diseñadas, ya que puede existir mucho ruido emitido por las maquinas con las que se trabajan y por la cantidad de personal q trabaja en esta área, por lo que se debe controlar el nivel de ruido permitido el cual se ha determinado entre los 50 y 55 decibelios.
- El ambiente térmico influye directamente sobre el rendimiento de los usuarios por lo que debe ser un punto importante para tomar en cuenta al momento de diseñar oficinas, este depende mucho del clima existente, en el caso de la ubicación de la hostería cuenta con un clima húmedo-tropical por lo que se necesitara de aire acondicionado para mantener un nivel térmico adecuado el cual debe ser entre 20 y 22 grados centígrados, donde también se debe incluir ventilación natural. En la siguiente tabla podemos ver las cantidades que se han establecido, de acuerdo a normas Ecuatorianas las cuales rigen el mínimo de aire puro y renovaciones en establecimientos:

Tipo de local	Mínimo de aire fresco recomendable por persona m ³ /h
Edificios de oficinas	28
Sala con menos de 6m ³ /persona	28
Sala de 6m ³ a menos de 9m ³ /persona	20
Sala de 9m ³ a menos de 12m ³ /persona	17
Sala de 12m ³ o más por persona	10
Baños y lavatorios	28

Ilustración N. 108

23.3 Mobiliario

- Se seleccionara el mobiliario dependiendo la función que cumpla cada empleado, pero este deberá contar con superficies lisas y de fácil limpieza. Generalmente integrado por un escritorio, sillas y archivadores. Los materiales utilizados en el mobiliario, de uso frecuente son madera, vidrio, plástico, metal, entre otros.

Imágenes de referencia:



Oficina de tipo individual, utiliza madera en el mobiliario.

Ilustración N. 109



Oficina abierta, utiliza metal y vidrio en el mobiliario

Ilustración N. 110

- Las sillas deben contar con ciertos requisitos importantes que facilitan las actividades que se llevan a cabo en las oficinas administrativas. La misma debe contar con apoya brazos, apoyo lumbar y de cabeza, que deben contar con la posibilidad de graduarse. El respaldo debe inclinarse hacia atrás entre 90 a 115 grados. La altura de la silla debe poder responder a las necesidades del usuario permitiendo que se puedan apoyar los pies en el piso y con esto brindar estabilidad, además de contar con ruedas para un fácil acceso y movimiento en el puesto de trabajo. En cuanto a la tapicería, colocar materiales que permita la ventilación permanente de la persona trabajando, la misma que no deberá ser deslizante.

- Los escritorios debe permitir el correcto uso y movimiento de las personas trabajando, debe tener una superficie libre de objetos por lo que debe tener cajones o archivadores donde el usuario pueda guardar objetos no necesarios sobre el espacio de trabajo. El monitor u objeto utilizado para el desenvolvimiento de la persona debe encontrarse a la altura visual recomendada entre 0 y 60 grados de por debajo del plano horizontal que pasa por los ojos de una persona común. El teclado debe permitir que en codo de la persona se encuentre doblado.

Arco horizontal de alcance del brazo y área de trabajo sobre una mesa

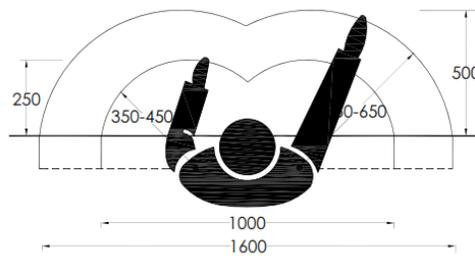


Ilustración N. 111

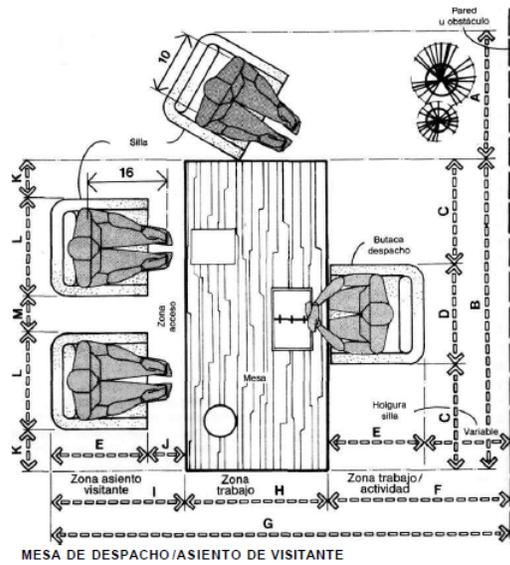
23.4 Medidas Antropométricas

- Es importante considerar las dimensiones que ocupan los muebles como escritorios y sillas para de esa manera lograr un espacio funcional donde las personas cuenten con una circulación apropiada para las diferentes actividades que se realizan en una oficina. El área de circulación debe ser equivalente al 25% del total de área bruta ocupada, pero siempre responde al tipo de oficina diseñada, al edificio utilizado y a las necesidades de personas con discapacidad. Dimensiones mínimas para circulación:

- 0.90 m pasillos entre estaciones abiertas de trabajo
- 1.20 m pasillos entre oficinas cerradas, espacios de interacción o comunales.
- 1.80 m comprende toda la circulación primaria la cual se encuentra conectada a la entrada del lugar, circulación vertical y salidas de emergencia.

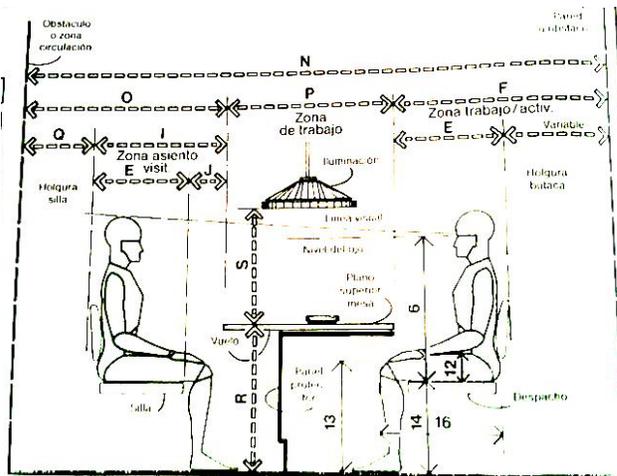
En los siguiente grafico se puede observar las medidas necesarias para el correcto funcionamiento de un despacho que cuenta con sillas para visitantes, sus holguras y

dimensiones en zonas de trabajo, las cuales se van a tomar en cuenta al momento de diseñar las oficinas de la hostería.



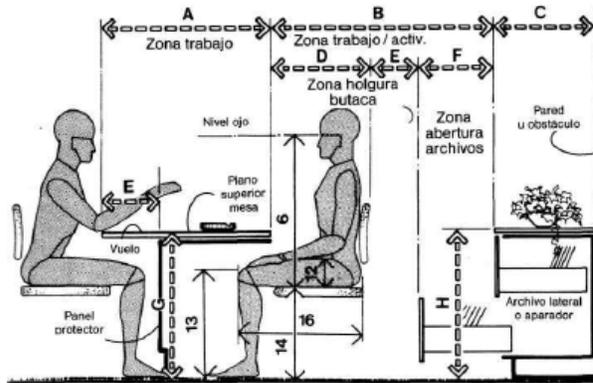
MESA DE DESPACHO/ASIENTO DE VISITANTE

	pulg.	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	297,2-375,9
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



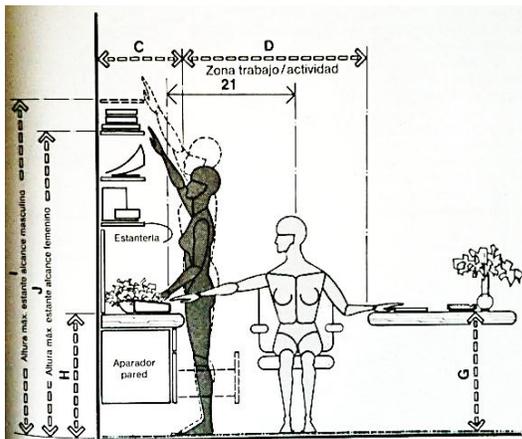
MESA DE DESPACHO/HOLGURAS BASICAS

Ilustración N. 112



MESA DE DESPACHO/HOLGURAS BÁSICAS

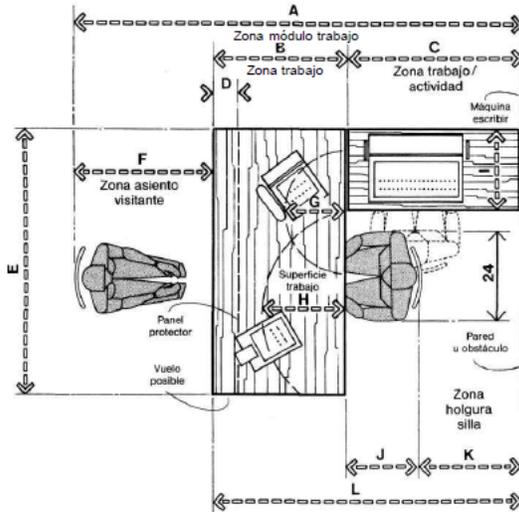
	pulg.	cm
A	30-45	76,2-114,3
B	42 min.	106,7 min.
C	18-24	45,7-61,0
D	23-29	58,4-73,7
E	5-12	12,7-30,5
F	14-22	35,6-55,9
G	29-30	73,7-76,2
H	28-30	71,1-76,2
I	72 max.	182,9 max.
J	69 max.	175,3 max.



CONSIDERACIONES SOBRE MESA DE DESPACHO/APARADOR

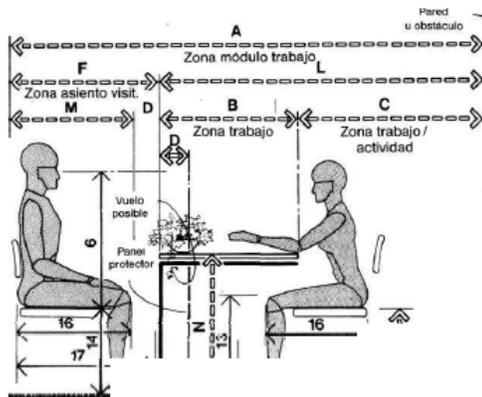
Ilustración N. 114

Los siguientes graficos contienen medidas referentes al modulo de trabajo en una oficina, los diferentes movimientos y espacios con los que se debe contar para que el ocupante se encuentre comodo, para la aplicación de las oficinas propuestas para la hosteria se utilizaran estas dimensiones en los diferentes modulos de trabajo.



	pulg.	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

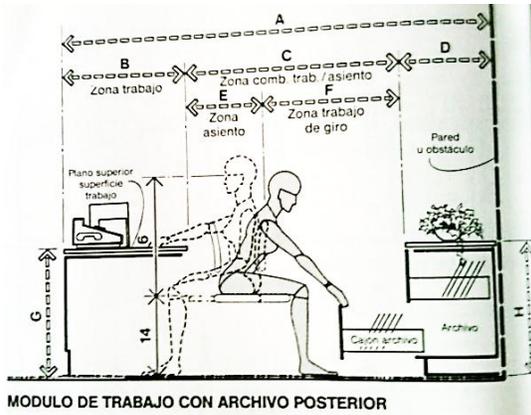
MODULO BÁSICO DE TRABAJO CON ASIENTO DE VISITANTE



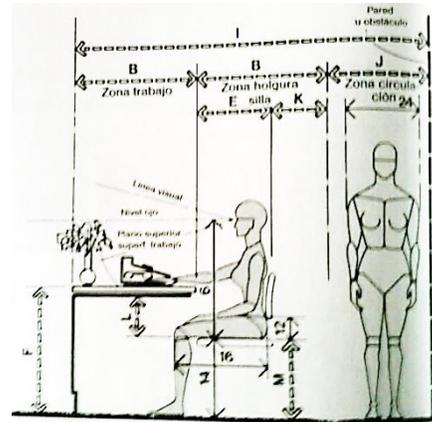
MODULO BÁSICO DE TRABAJO CON ASIENTO DE VISITANTE

Ilustración N. 115

En muchas ocasiones se puede situar espacios destinados para archivadores o muebles en la parte posterior de la zona de trabajo por lo que se necesita de un espacio determinado para el giro de la persona trabajando, mas la medida del cajon o puerta abierta; de la misma manera se puede determinar el espacio posterior en un modulo de trabajo para que exista una circulacion, esto se encuentra en espacios de trabajo donde varios modulos estan colocados uno a lado del otro.



MODULO DE TRABAJO CON ARCHIVO POSTERIOR



	pulg.	cm
A	96-128	243,8-325,1
B	30-36	76,2-91,4
C	48-68	121,9-172,7
D	18-22	45,7-55,8
E	18-24	45,7-61,0
F	30-44	76,2-111,8
G	29-30	73,7-76,2
H	28-30	71,1-76,2
I	90-102	228,6-259,1
J	30	76,2
K	12	30,5
L	7.5 min.	19,1 min.
M	15-18	38,1-45,7

Ilustración N. 116

La circulación también puede ser localizada por detrás del visitante o como corredores por un lado de los puestos de trabajo. Aquí se pueden observar las dimensiones para este tipo de diseño:



	Dulg.	OM
A	126-150	320.0-381.0
B	66-78	167.6-188.1
C	60-72	152.4-182.9
D	36	91.4
E	30-42	76.2-106.7
F	30-36	76.2-91.4
G	24-30	61.0-76.2
H	6-12	15.2-30.5
I	12-16	30.5-40.6
J	18-20	45.7-50.8
K	29-30	73.7-76.2
L	120-132	304.8-335.3
M	60	152.4

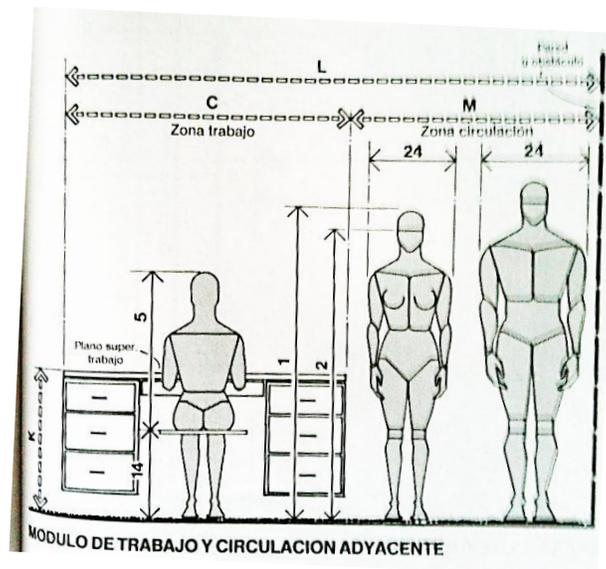
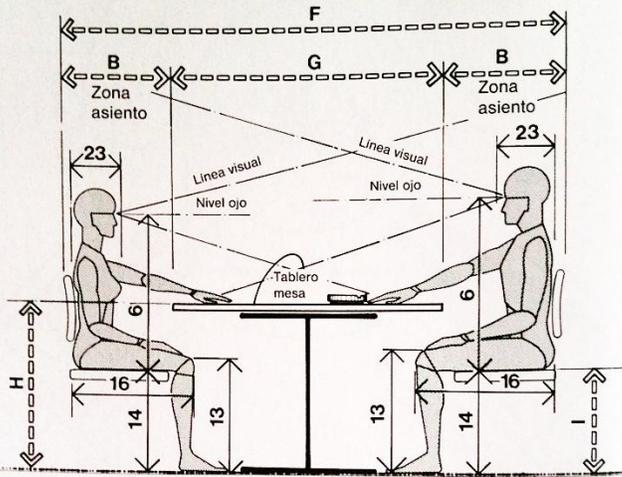


Ilustración N. 116

En cuanto a las salas de reuniones, existen varias formas y modelos de distribución para las mismas, pero todas deben cumplir con dimensiones acorde al alcance de una persona sobre la mesa, la relación de una persona con la otra en el espacio de trabajo, la circulación que debe existir alrededor de toda la mesa y hacer factible la comodidad en todos los puestos. Todas estas especificaciones deben ser resueltas diseños comunes de mesas cuadradas, redondas, o en forma de U respetando siempre las dimensiones necesarias de cada persona y su puesto de trabajo.

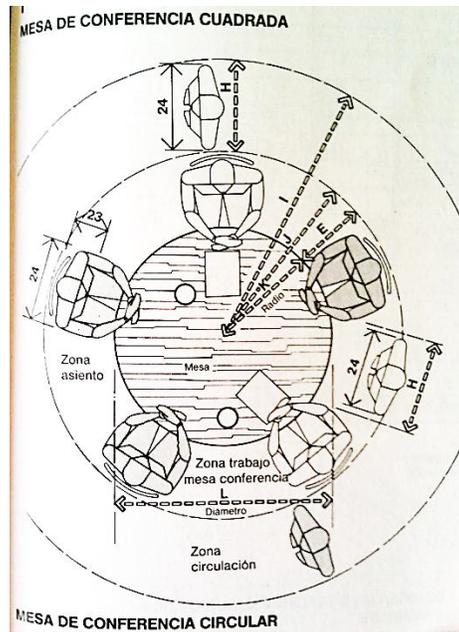
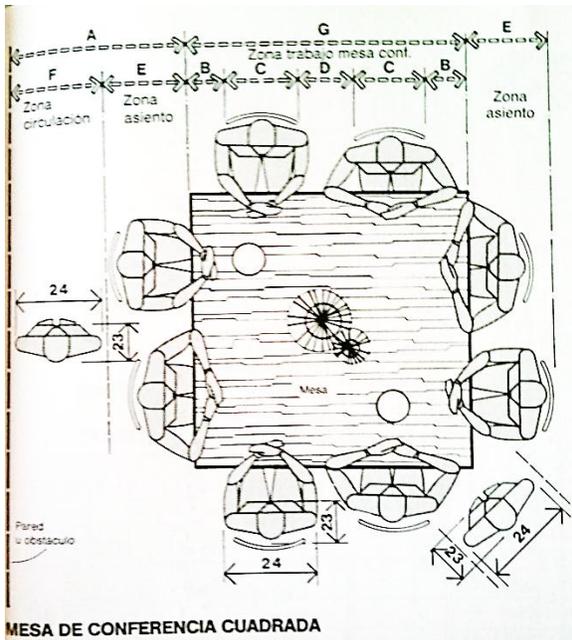
MESAS DE CONFERENCIA / CUADRADA Y CIRCULAR



	pulg.	cm
A	72-96	182,9-243,8
B	18-24	45,7-61,0
C	8-12	20,3-30,5
D	20-24	50,8-61,0
E	36-48	91,4-121,9
F	72-102	182,9-259,1
G	36-54	91,4-137,2
H	29-30	73,7-76,2
I	16-17	40,6-43,2

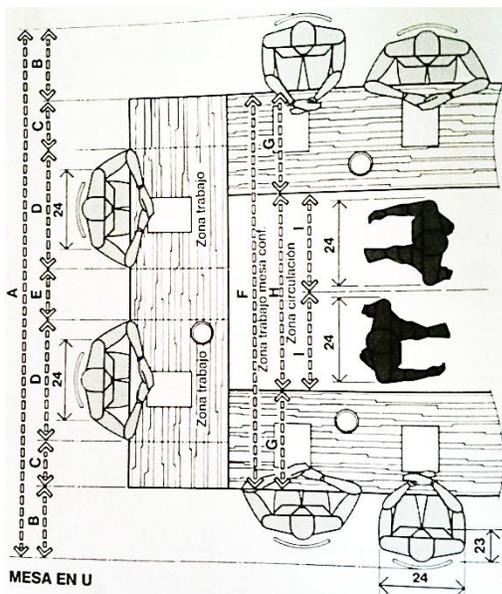
MESAS DE CONFERENCIA / CONSIDERACIONES GENERALES MASCULINAS Y FEMENINAS

Ilustración N. 117



	pulg.	cm
A	48-60	121,9-152,4
B	4-6	10,2-15,2
C	20-24	50,8-61,0
D	6-10	15,2-25,4
E	18-24	45,7-61,0
F	30-36	76,2-91,4
G	54-60	137,2-152,4
H	30	76,2
I	72-81	182,9-205,7
J	42-51	106,7-129,5
K	24-27	61,0-68,6
L	48-54	121,9-137,2

Ilustración N. 118



	pulg.	cm
A	138-180	350,5-457,2
B	18-24	45,7-61,0
C	12-21	30,5-53,3
D	32-36	81,3-91,4
E	14-18	35,6-45,7
F	108-132	274,3-335,3
G	24-36	61,0-91,4
H	60	152,4
I	30	76,2
J	72	182,9
K	24-28	61,0-71,1
L	3-6	7,6-15,2
M	12-16	30,5-40,6

Ilustración N. 119

Áreas Exteriores

La hostería cuenta con amplios espacios exteriores que se los va a utilizar como parte de la remodelación del proyecto, ya que estos brindan nuevos servicios para los clientes además de ser espacios de recreación donde se puede aprovechar la naturaleza y el entorno de la zona que se caracteriza por contar con vegetación única. Entre los espacio exteriores existentes se encuentran juegos para niños, canchas de fútbol y vóleibol, piscinas para niños y adultos, y senderos para caminar; con la ejecución del proyecto se integraran jardines botánicos, cancha de tenis.

El trabajo que se propone con el proyecto para las áreas existentes consiste en adecuar de la mejor manera los espacios para contar con facilidades y la funcionalidad completa de los espacios. Así, en la zona de los juegos para niños se cambiarán los actuales que son de acero inoxidable por juegos de madera para el exterior ya que de esa manera se incluye esta parte de la hostería dentro del concepto planteado, además de ser un material más amigable para el tipo de usuario que va a tener. La madera utilizada en este tipo de juegos es previamente tratada y lacada para garantizar el tiempo de vida de los mismos y la seguridad de los niños, para lo cual se realiza un mantenimiento general cada dos años.

24.1 Medidas Estándar

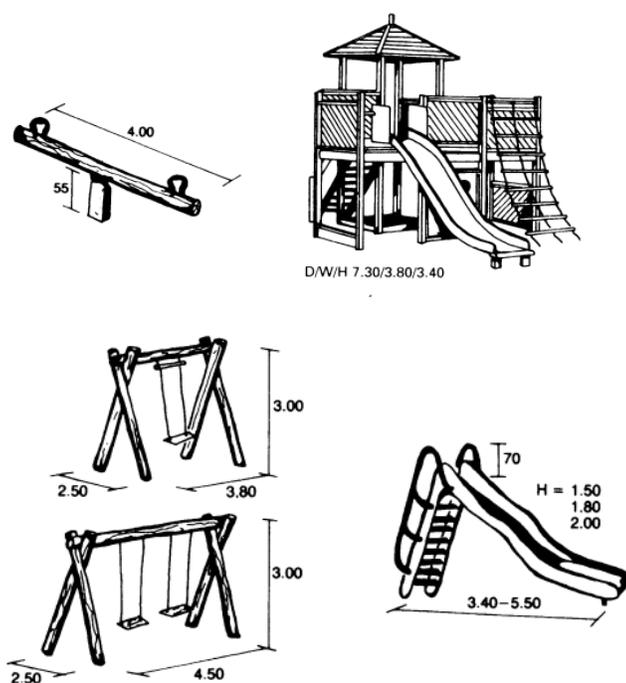


Ilustración N. 120

Ejemplos



Incluye: dos torres con techo, unidas por puente colgante con salida a resbaladera, rampa y escalera. En la parte inferior tiene un pizarrón, mesa, bancos y juego TA-TE-TI. En la parte superior todo el juego

cuenta con pasamanos. Juegos para niños de 6 a 11 años.



Incluye: plataforma con salida a resbaladera, trepadora, rampa y juego TA-TE-TI. Este juego tiene 1 m de altura y está dirigido para niños de 2 a 5 años.



Incluye: tres asientos para bebés tipo columpio



Incluye: tres asientos para niños tipo columpio

En relación a las canchas con las que va a contar el proyecto, deberán cumplir con las siguientes características:

24.2 Cancha de fútbol

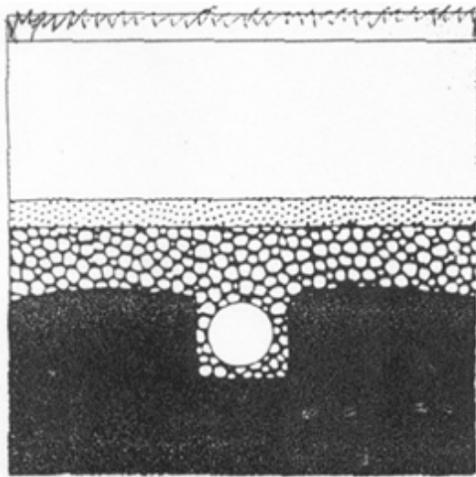
Se colocara césped natural en todo el terreno de juego, el cual debe tener una forma rectangular de 90m a 120 m de largo por 45m a 90m de ancho. Esta cancha se encontrara cerca del área de piscinas y el bar, por lo que todo servicio de bebidas o

de la que el sistema de drenaje permite evacuar y distancias mayores no son recomendables ya que se dificultaría el movimiento lateral del agua por dentro del manto drenante.

3. Manto drenante: compuesto por una capa de 12cm de espesor de un material que permita el fácil movimiento del agua en todas las direcciones, el mismo material se usara para rellenar y cubrir las zanjas donde irán los caños de drenaje. El material a utilizar puede ser piedra partida, canto rodado, leca, o cualquier material similar, que cumpla con los siguientes requisitos: granulometría bien gruesa, homogeneidad y estar libre de polvo o tierra, para no obstruir el sistema de drenaje.
4. Capa de arena gruesa: se coloca una capa de arena gruesa de 5 cm de espesor. Esta capa es importante y tiene varias funciones: separar la mezcla de tierra y arena que compone el manto portante de la capa de piedra partida. Actúa como filtro impidiendo el paso masivo de partículas finas de arcilla que podrían obstruir el sistema de drenaje. Dar lugar a la formación de una napa de agua colgante, esto se logra por la discontinuidad en el tamaño de poros entre el manto portante (que tiene poros relativamente pequeños) y la capa de arena gruesa (que los tiene mucho más grandes). El efecto percha de agua, consiste en que el agua es retenida por los poros más pequeños del manto portante y recién comienza a escurrir hacia el sistema de drenaje cuando todo el perfil superior está absolutamente lleno y saturado; esto permite un gran ahorro de agua de riego y fertilizantes, y asegura un buen abastecimiento de agua y nutrientes para el césped.
5. Manto portante: debe tener 20cm de espesor, siendo esta es una profundidad suficiente para el buen desarrollo del césped. Se realiza en base a una mezcla de tierra negra especial y arena en partes iguales, para lo cual se necesita realizar un análisis físico-químico del suelo (característica de la tierra, PH, contenido de sales y nutrientes). La proporción de mezcla de tierra negra especial debe ser igual a 50% y arena 50% tiene una conductividad hidráulica de 60mm por hora, lo cual brinda un drenaje interno suficiente, posibilitando el escurrimiento de agua superficial provocado por el abovedado del campo de juego asegura poder usarlo sin problemas, aun después de lluvias intensas. En el caso de la arena, se deberá usar la más gruesa posible, de PH neutro y bajo contenido de sales.

6. El césped: la especie de césped a elegir para el campo de juego es la Bermuda Híbrida Tifway 419 que será resembrada con Raigrass Perenne tipo césped para que conserve su color y cualidades durante el invierno. La colocación de rollos o panes es muy rápida, pero mucho más costosa que la implantación por brotes, para lo cual se necesitarán al menos 90 días para tener un césped bien desarrollado.

Esquema del perfil Campo de Juego:



- Césped (Bermuda Híbrida Tifway 419).
- Manto Portante: 50 % tierra Negra y 50% arena gruesa (20cm de espesor).
- Arena Gruesa: 5cm de espesor.
- Manto Drenante: piedra partida (12cm de espesor).
- Caño de drenaje de PVC.
- Subrasante compactada.

Ilustración N. 122

24.3 Cancha de Vóleibol

Es un deporte que necesita de un campo de juego totalmente liso y antideslizante, de forma rectangular el cual debe ser de 18m de largo por 9m de ancho, una zona libre de 3m mínimo, una red de 3m y cada línea dibujada de 5cm. Al igual que la cancha de futbol, esta cancha se abastecerá de los servicios ubicados en la zona de piscinas.

24.3.1 Esquena

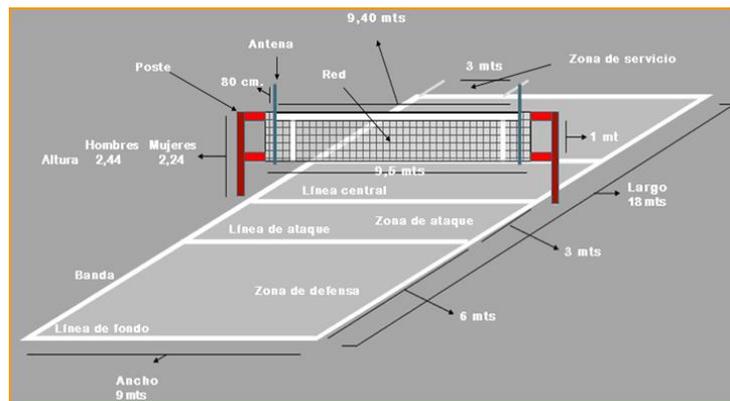


Ilustración N. 123

24.4 Cancha de Tenis

Pueden existir canchas de tenis en cemento, césped o en arcilla, en el proyecto se utilizara las de arcilla ya que esta brinda una mayor facilidad de movilidad al usuario al momento del juego. Consta de una superficie rectangular lisa de 23.77m de largo por 8.23m si se juega individuales y 10.97m si se juega dobles. Además de contar con espacio adicional para alcanzar las pelotas de 3.65m o 6.40m. En cuanto a la res divisora debe encontrarse a una altura de 1.07m en los postes que la sostienen.

24.4.1 Esquema

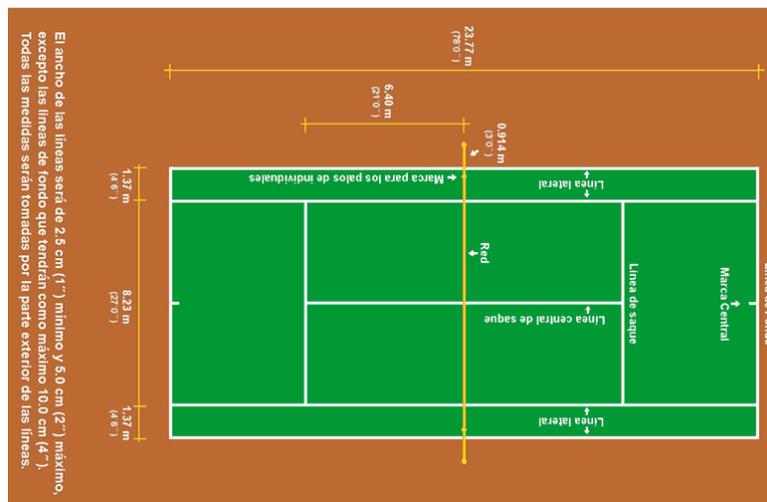


Ilustración N. 124

La hostería cuenta con seis piscinas las cuales se dividen en dos para niños, dos para adultos y dos para toboganes, esta zona de la hostería forma parte de las áreas exteriores del proyecto donde se complementa con el servicio de bar y áreas de baños, vestidores, lockers y duchas, las especificaciones de estas áreas se pueden encontrar en la investigación referente a "Piscinas".

24.5 Senderos

Las especificaciones que se utilizaran para la construcción de los senderos para caminar será:

- 0.90cm mínimo para el ancho de los mismos
- Se utilizara piedra de rio para su realización



- Se implementara iluminación en el piso para esta área del proyecto a base de lámparas empotradas de leds.

24.5.1 Jardines Botánicos

Se refiere al estudio y conservación de la diversidad vegetal, donde se exhiben muestras vivas de especies endémicas locales. Para la realización de este tipo de jardines de debe tomar en cuenta algunos parámetros que hacen posible su buen funcionamiento:

- Cuidado de plantas vivas es el primer objetivo de un jardín botánico. Su cuidado debe ser irreprochable, las plantas deben presentar un aspecto inmejorable y tienen que corresponder al tema general desarrollado por el jardín botánico.
- Toda planta debe ser identificada, etiquetada y registrada.
- El semillero de un jardín botánico es un lugar fresco y seco en el que se depositan las semillas de las especies vegetales que se produzcan. Estas semillas se recogen, en su estado natural a fin de asegurar su pureza genética.
- Cada cosecha de semillas debe contar con todos los para metros apropiados de identificación y conservación.
- Almacenar y cultivar semillas con el fin de obtener diversidad dentro de una misma especie.
- Recolección de frutos.

24.5.2 Ejemplos de especies de Santo Domingo de los Tsachilas:



Anturios



Orquideas



Helechos



Bromelias



Heliconias

House Keeping

25.1 Definición

Se refiere al departamento que hará posible el buen funcionamiento de muchos de los servicios ofrecidos en la hostería, ya que se encarga de toda la parte de aseo dentro del establecimiento, esto quiere decir que programa y controla cada una de las zonas que requieren de limpieza, como por ejemplo limpieza de vidrios, senderos, áreas exteriores, piscinas, habitaciones, cabañas, salón de eventos, baños, vestidores, y restaurantes. Es un departamento que trabaja en conjunto con la parte administrativa de la hostería, es decir que es el punto céntrico entre el front of the house y el back of the house.

26.2 Lavandería

Hace posible el buen funcionamiento y servicio ofrecido a los clientes, por lo que se tiene un contacto directo con los mismos. Esta área debe contar con características apropiadas para su desarrollo laboral en el día a día.

26.2.1 Características

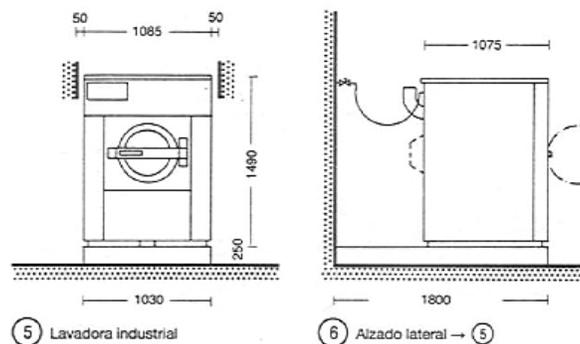
- Pisos, deberán ser de materiales antideslizantes. Además de contar con la instalación de rejillas para la evacuación de agua.
- Paredes, preferiblemente revestidas en su totalidad o hasta media altura con el fin de contar con una fácil y rápida limpieza, además de prevenir el desprendimiento al contar con otros materiales como pinturas.
- Techos: deben ser altos para aprovechar la tendencia del vapor a acumularse en las paredes altas.
- Ventilación: al ser una zona húmeda, la concentración de vapor y alta temperatura requiere de grandes ventanales para poder contar con una ventilación natural, complementándola con la instalación de aparatos mecánicos que ayuden con la renovación constante del aire.
- Aislamientos: se debe designar un lugar lo suficientemente aislado para el funcionamiento de esta área ya que la maquinaria utilizada produce sonido que puede molestar a los clientes, además se deberá contar con todas las características y medidas de seguridad para evitar cualquier tipo de accidentes.

- Iluminación: debe tener una excelente luz general que haga posible el funcionamiento del departamento.

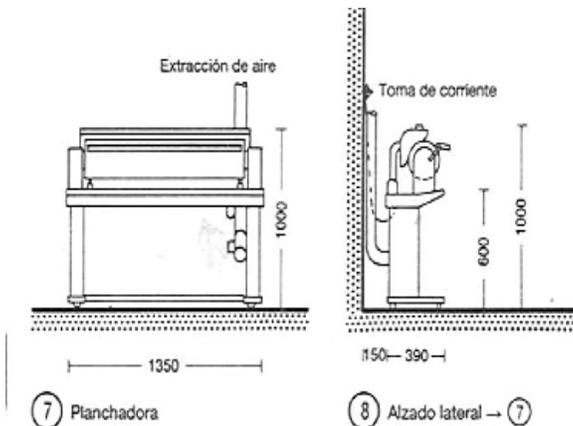
- Instalaciones eléctricas y de gas: deberán cumplir estrictamente todas las normas de seguridad. Además de contar con la suficiente potencia para la utilización simultánea de varios equipos.

26.3 Equipamiento

- Lavadoras: se utilizarán las de tipo industrial, las cuales hacen posible contar con procesos rápidos y automáticos de lavado.



- Secadoras: se utilizarán las industriales, son máquinas fundamentales en esta área de la hostería, por lo que es necesario conocer algunos requerimientos para su funcionamiento como el tipo de instalación que requieren.



- Carros de ropa sucia: para transportar desde los diferentes lugares la ropa que se va a tratar en la lavandería.

- Carro: existen varios en el mercado como los de estantería o tipo armario: se utilizan para desplazar cosas de un lado a otro dentro de la lavandería.
- Zona de planchado: es necesario contar con amplias mesas o superficies que permitan el desarrollo de planchado y doblado de ropa limpia, donde a su vez se procederá a la entrega y distribución dentro del establecimiento.



26.4 Personal

- Ama de Llaves: es la responsable de todo el departamento, siendo su principal responsabilidad la limpieza y preparación de las habitaciones y salones. Es la persona que se encarga de pedidos y gestionar todo requerimiento por parte del departamento al área administrativa de la hostería, además de controlar todo uso, mantenimiento y deterioro de los quipos necesarios para el funcionamiento.
- Supervisora: coordinación y supervisión de limpieza, stock y requerimientos a nivel general, trabaja conjuntamente con la ama de llaves.
- Camareras: se cargan de la limpieza de las habitaciones.
- Valets: se carga del cambio de ropa, su lavado, secado, planchado y entrega.
- Limpiadores o Cleaners: son los encargados de limpiar las áreas públicas y zonas administrativas.

Bodegas

Uno de los requerimientos importantes para obtener fluidez en la parte laboral de la hostería, es determinar espacios concretos para el funcionamiento de bodegas las cuales serán distribuidas de acuerdo a cada área específica que necesite de una. Siendo un

lugar para almacenar mercadería de cualquier tipo es necesario contar con normas que hagan posible su control, orden y eficiencia.

En la actualidad muchas de estas características dependen del tipo de bodegas con las que se cuenta, pudiendo ser estas manuales o automatizadas. Las manuales dependen de sus instalaciones y de los equipos, como cajones, montacargas, estanterías, entre otros. Mientras que las automatizadas o automáticas garantizan un trabajo constante y bajo un estricto control.

Para mi proyecto de tesis, se utilizarían bodegas automáticas las cuales funcionan a base de un inventario y sistema computarizado donde todos los productos y equipamiento se encuentra controlado y contabilizado.

27.1 Características

- Tomar en cuenta la proporción de los artículos a almacenar
- Circulación necesaria: primaria, secundaria y terciaria
- Zona de carga y descarga apropiada
- Salidas de emergencia
- Calcular el número de módulos de almacenaje, (se divide en ancho del lugar para el ancho del módulo)
- Los pasillos transversales, no deben superar los 30m de longitud
- Las bodegas deben encontrarse cerca de la zona de trabajo para que puedan servir de apoyo
- Determinar el tipo de almacenaje que se necesita
- Cumplir con todas las normas de seguridad y anti incendios
- Señalética clara
- Iluminación general y efectiva
- Equipamiento de almacenaje seguro, eficiente y óptimo.
- El lugar debe contar con ventilación para garantizar la conservación de la mercadería.

27.2 Requerimientos

Las diferentes bodegas en la hostería serán ubicadas en las siguientes áreas y constarán con los siguientes requerimientos.

27.2.1 Restaurantes

Deben contar con bodegas que permita el almacenaje de manteleria y mobiliario para lo cual se utilizar estanterias colocadas de forma perimetral, principalmente suspendidas de las paredes. En el caso del almacenaje de alimentos se necesitara de pallets (1m x 0.70cm), y estanterias (0.40cm x 0.45cm x 1.90ml) la forma o tipo de almacenaje se lo hara "movil" donde se utilizan pasillos de 0.90cm o 1m y su orden puede variar dependiendo de la cantidad, calidad y tipo de mercaderia en stock. Cada uno de los restaurantes cuentan con su zona de carga y descarga, las cuales no interrumpen a las demas areas o labores, contando con la capacidad requerida para la entrada y salida de vehiculos, asi como el diametro necesario establecido para las maniobras. La ventilacion, se lograra mediante luz natural y complementandola con aire acondicionado o sistemas de enfriamiento que mantengan la temperatura adecuada dentro del lugar.

27.2.2 Hotel

La bodega destinada para la zona del hotel se encontrara cerca del departamento de lavanderia o house keeping ya que es una area de apoyo. Aquí la bodega debe contar con dos areas, la una para almacenar productos de limpieza y equipamiento para lo cual se utilizara estanterias de forma perimetral. La segunda area sera dirigida para el almacenaje de sabanas, toallas y demas equipamiento de abitaciones. E n este caso se utilizaran cajones y perchas.

27.2.3 Salon de Eventos

Es quizas la zona con una area extensa para su bodega ya que aquí se debe almacenar todos los equipos necesarios para el montaje de eventos como mobiliario, parlantes, elementos de decoracion, criataleria, entre otros.

27.2.4 Gimnasio

Necesita un espacio de bodega donde se pueda guardar equipos que se utilizan dia a dia como colchonetas, pelotas, pesas, etc. Ademas de maquinas nuevas o que ncesiten reparacion.

27.3 Imagenes de referencia



Almacenamiento de cajon



Pallet



Estanterias

Población Universal

Siendo un proyecto dirigido a un target familiar y turístico se contara con diferentes tipos de visitantes en cuanto a generaciones, por lo que es fundamental el estudio de una

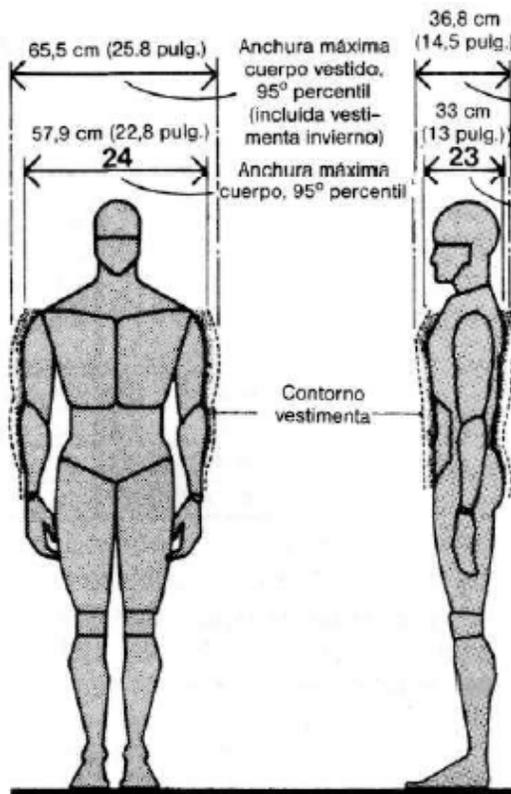
población universal donde todas las medidas de circulación y ergonómicas respondan a la satisfacción de personas adultas, niños, adultos mayores y discapacitados.

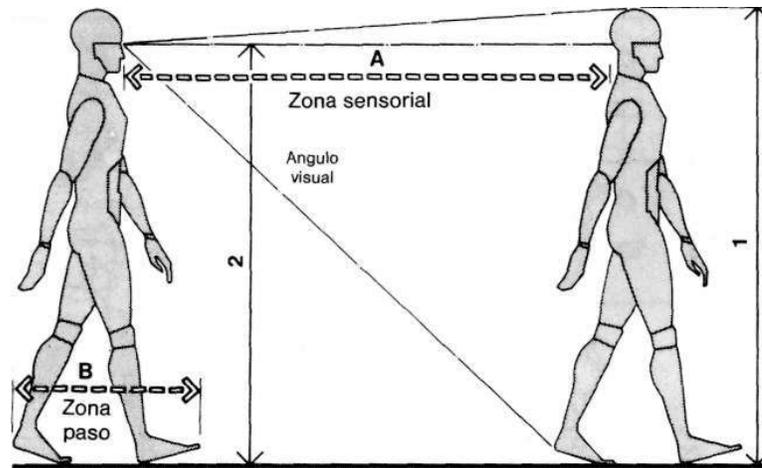
28.1 Adultos

Se debe conocer las medidas relacionadas al cuerpo humano y las actividades de los mismos, donde todas las medidas obtenidas parten del ancho y alto que ocupa una persona adulta en el espacio. Enfocándose en la circulación, es primordial conocer los movimientos y dimensiones al caminar.

28.1.1 Medidas

El adulto promedio tiene una distancia de paso de 61cm a 91,4cm. Siendo esta la distancia que se necesita para percatarse de peligro, cuando el cuerpo se encuentra en movimiento.



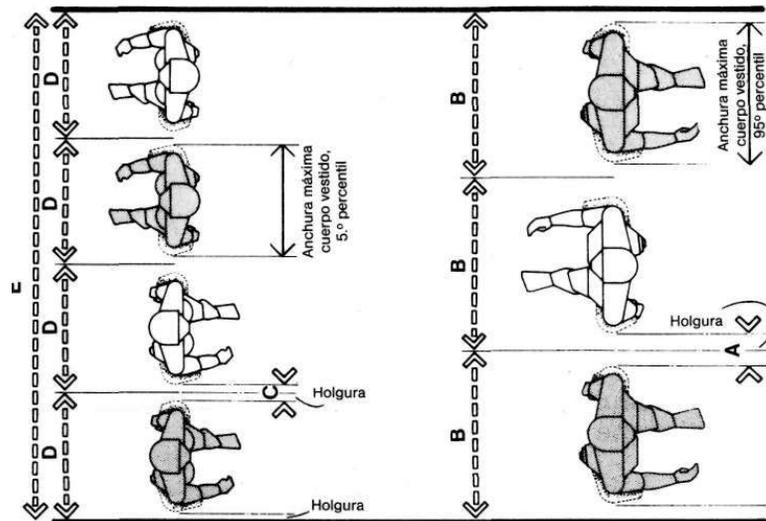


A: 21.4cm

B: 81.3cm

28.1.1.A Medidas de pasillos

- Pasillos simple circulación: 91,4 cm
- Pasillos de doble circulación: 172,4 cm
- Pasillos de 3 – 4 personas: 243,8 cm



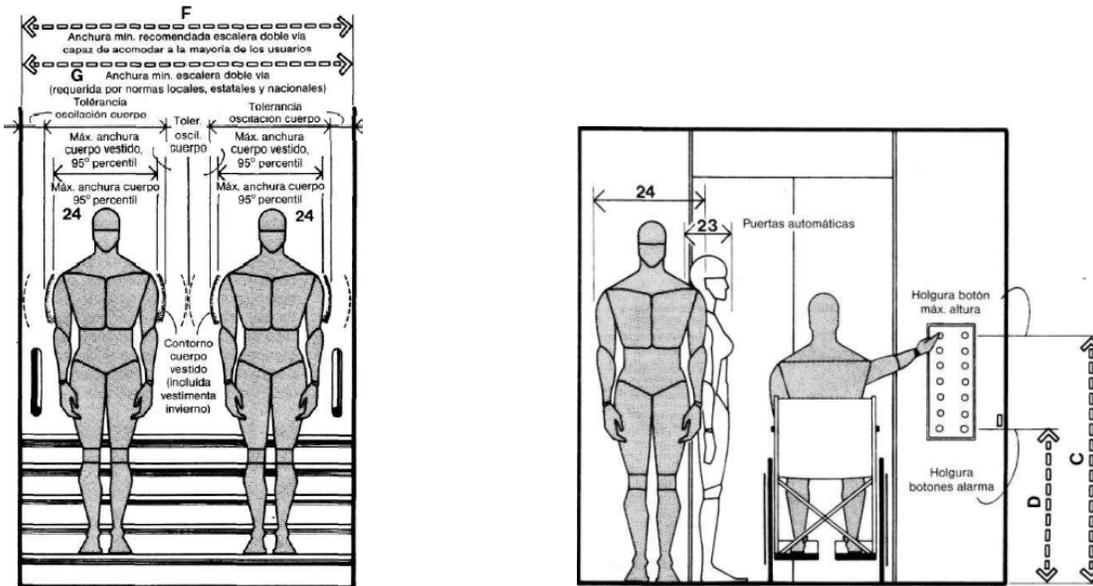
B: 81.3cm

C: 4.1cm

D: 61cm

28.1.1.B Circulación vertical

La principal medida relacionada a este tipo de circulación es la huella del adulto promedio que mide 0.30cm y la contrahuella de 0.18cm. Dentro de esta circulación se encuentran gradas, gradas eléctricas, ascensores y rampas.



- F: 172,7 cm ancho de gradas
- Botón e llamada en ascensores, situado a 137.5m del piso.
- Controles de emergencia a 76.2cm y disco de teléfono a 121.9cm.
- Pasamanos: 81.3cm – 86.4cm

28.2 Niños

Se conoce como niños al grupo de personas desde los recién nacidos (0 años) hasta los preadolescentes (12 años). Siendo un grupo vulnerable, los cuales necesitan de otro tipo de cuidado y seguridad, se debe contar con dimensiones y medidas específicas que satisfagan las necesidades de ellos, lo cual pueda brindarles un ambiente seguro.

Partiendo desde la psicología del color, es importante conocer la afectación de cada color sobre los niños, por lo que al momento de diseñar se tomara en cuenta cada uno de los siguientes parámetros y características de los colores:

- El blanco significa seguridad, pureza y limpieza.
- El amarillo significa alegría, estimula la actividad mental y genera energía muscular; en exceso puede tener un efecto perturbador e inquietante.
- El color rojo es el del fuego y el de la sangre, por lo que se le asocia al peligro, la guerra, la energía, la fortaleza, la determinación, a pasión, el deseo y el amor. Es un color muy intenso a nivel emocional.

- El naranja se lo asocia a la alegría. Representa el entusiasmo, la felicidad, la atracción, la creatividad, la determinación, el éxito, el ánimo y el estímulo. Produce sensación de calor al igual que el amarillo.
- El rosado simboliza alegría, sensualidad, pasión, amor y sensibilidad. El rosa evoca romance, amor y amistad. Representa cualidades femeninas y pasividad.
- El azul es el color del cielo y del mar, por lo que se suele asociar con la estabilidad y la profundidad. Se le considera un color beneficioso tanto para el cuerpo como para la mente. Produce un efecto relajante y se asocia a la tranquilidad y la calma.
- El verde es el color de la naturaleza y representa armonía, crecimiento, exuberancia, fertilidad y frescura. Tiene una fuerte relación a nivel emocional con la seguridad. Es el color más relajante y sugiere estabilidad y resistencia.
- El negro representa el poder, la elegancia, la formalidad, la muerte y el misterio. Es el color más enigmático y se asocia al miedo y a lo desconocido.

28.2.1 Características del lugar

Dentro del espacio se deben diseñar algunos elementos en función a la ergonomía de los niños, como no dejar puntas expuestas que puedan producir golpes, pensar en el diseño de pasamanos que no permitan que los niños se expongan a accidentes (espacios inferiores a 0.15cm, por donde ellos no pueden pasar).

Al contar con varios tipos de generaciones y principalmente niños es imprescindible contar con elementos acústicos que hagan posible la absorción de ruido o sonidos muy altos, por lo que el diseño de techos debe ser pensado bajo para esta función.

En cuanto a las superficies, los pisos deben ser antideslizantes, de fácil limpieza y que no presenten irregularidades en los mismos. Las paredes deben ser lisas y fáciles de lavar, sin la presencia de bordes agudos, uniones expuestas o grietas en donde se acumule el sucio. Las pinturas deben ser lavables, no tóxicas y preferiblemente con colores suaves o pasteles.

Las puertas tienen que ser de un ancho mínimo de 90cm, donde exista una protección de puerta de 30cm, esta debe abrirse fácilmente y contar un cierre automático. Las ventanas deberían contar con un sistema de seguridad al abrir y de manera que los niños no puedan subirse o salirse por ellas. Deben ser ventanas que permita la limpieza desde el interior del edificio y que cuenten con protección contra insectos, se puede colocar mallas invisibles para esta función.

28.2.2 Iluminación:

Lo ideal es contar con iluminación natural directa y contar con luz general indirecta, combinada con luz incandescente que brinde un ambiente cálido y de bienestar.

28.2.3 Ventilación

Se debe poder controlar el ingreso de aires muy fríos o fuertes. Al encontrarse la hostería en un ambiente cálido, donde existirá aire acondicionado como parte de la ventilación del establecimiento, se recomienda poder controlar este tipo de artefactos con el fin de cuidar el bienestar de los niños. No se recomienda usar ventiladores por seguridad pero si lo es necesario deben estar en un área donde los niños no puedan alcanzarlo, pero que tenga acceso a limpieza.

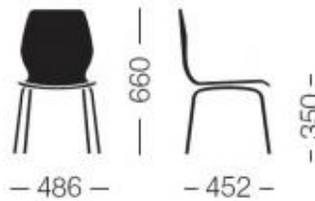
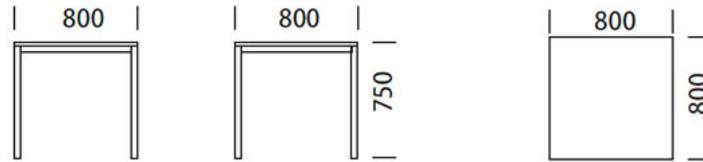
28.2.4 Seguridad

- Muebles con puntas redondeadas, de fácil limpieza y materiales no tóxicos ni desprendibles.
- Alejado del tráfico vehicular.
- Ventanas con vidrio de seguridad
- Las escaleras requieren de pasamanos, con barandas pegadas a la pared a 60cm de altura y con separación de 5cm.
- Armarios empotrados a la pared, donde las puertas cuenten con seguridad.
- En el área de juegos utilizar pisos amortiguantes, preferiblemente que toda la zona sea de césped.
- Todas las áreas deben contar con las características y normativa contra incendios, al igual que con los equipos necesarios.
- Instalación eléctrica deben estar protegidas dentro de la pared. Los

interruptores de luz no deben estar al alcance de los.

28.2.5 Medidas Ergonómicas

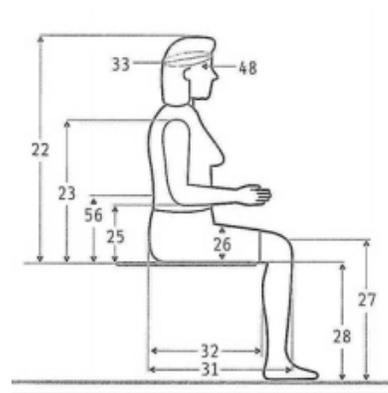
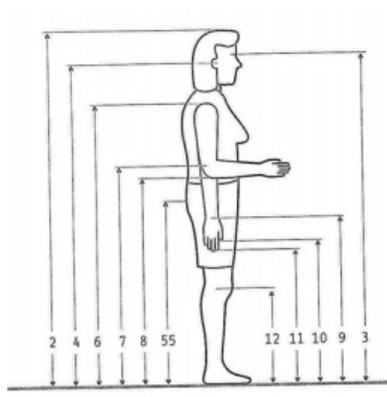
- Sillas: 28 x 33 x 60cm
- Mesas: 76,2 diámetro x 45h cm, 76,2 x 53,3h cm, 71,12 x 54,61 x 44,45 h cm
- Muebles de almacenamiento: 38 x 79 x 160h cm, 31,75 x 33 x 33h cm, 33 x 116,8 x 86,36h cm



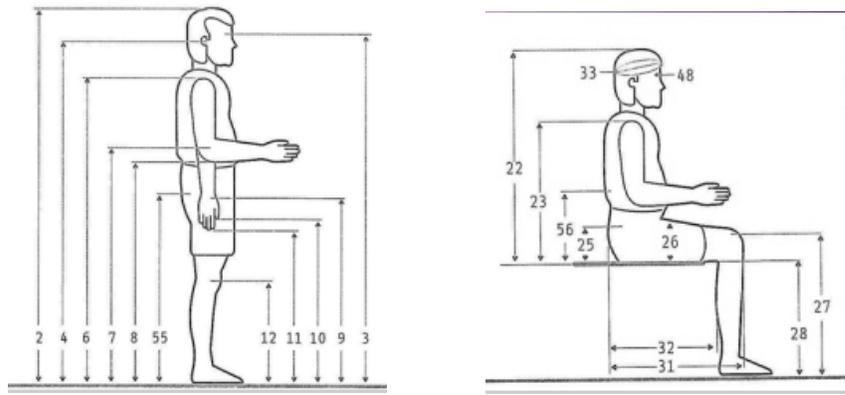
28.3 Tercera Edad

Al igual que los niños, los adultos mayores presentan características específicas que deben ser tomadas en cuenta para el diseño de los espacios. Basándose en las condiciones de salud se debe conocer que las medidas físicas y rango de estiramiento o alcance de este grupo de personas son inferiores al del resto de los grupos en cuestión.

28.3.1 Medidas Generales:



2: 1.60m	9: 0.81m	25:0.26m	33: 0.20m
3: 1.50m	10: 0.73m	26:0.15m	48: 0.07m
4: 1.50m	11: 0.63m	27:0.54m	55: 0.98m
6: 1.30m	12: 0.45m	28:0.39m	56: 0.22m
7: 1.03m	22: 0.84m	31:0.60m	
8: 1.00m	23:0.57m	32: 0.50m	



2: 1.750m	9: 0.87m	25:0.27m	33: 0.20m
3: 1.62m	10: 0.79m	26:0.17m	48: 0.07m
4: 1.60m	11: 0.67m	27:0.16m	55: 1.06m
6: 1.45m	12: 0.50m	28:0.56m	56: 0.24m
7: 1.13m	22: 0.91m	31:0.62m	
8: 1.09m	23:0.62m	32: 0.52m	

28.3.2 Características del lugar

Los espacios deben contar con amplitud visual y física por lo que los adultos mayores no deben encontrar barreras u obstáculos que les impida su desenvolvimiento dentro del lugar, se debe considerar el hecho que las personas mayores a 65 años no cuentan con la misma habilidad sensorial que la de una

persona joven.

En cuanto a los colores, este grupo de personas necesitan de colores relajantes y limpios que les permita distinguir entre diferentes superficies o profundidades creando de esta manera una distinción entre paredes, puertas, separaciones de ambientes, entre otros.

Es importante contar con elementos que les brinde seguridad y confort, para lo cual se utilizaran elementos que les ayude a identificarse.

- Sillas: tipo sillón, para de esta manera garantizar la seguridad del anciano al contar con agarraderas, ser estables y cómodos. Se deben utilizar puntas redondeadas y materiales de fácil limpieza y que permitan la ventilación natural del ocupante.
- Mesas: altura entre 0.70cm y 0.80cm con facilidad para silla de ruedas. Materiales lisos, de fácil limpieza y no desprendibles. Puntas igualmente redondeadas.
- Superficies antideslizantes, con barras de apoyo en circulaciones principales y baños.
- Iluminación natural, combinada con una excelente iluminación general que no sea directa y combinada con luz incandescente.
- Generar sitios de descanso.

28.4 Discapacitados

Se entiende como persona discapacitada a la que cuenta con alguna o toda restricción o ausencia, de la capacidad de realizar una actividad dentro del margen que se considera normal para un ser humano. Existen diferentes tipos de discapacidades como la física, auditiva, visual o mental.

28.4.1 Definición

Discapacidad física: cualquier desventaja, resultante de una imposibilidad que limita o impide el desempeño motor de la persona afectada.

Discapacidad sensorial auditiva: la carencia, disminución o deficiencia de la capacidad de escuchar. Existen tres casos:

- Auditiva conductiva: causada por enfermedades que afectan el oído externo o medio.

- Auditiva sensorial: causada por el daño de los nervios y las células capilares del oído interno.
- Auditiva mixta: existen aspectos sensoriales y conductivos por lo que afecta al oído externo, medio e interno.

Discapacidad sensorial visual: carencia, deficiencia o disminución de la visión. Existen tres tipos:

- Ceguera Total: pérdida total o casi completa de visión producida por una causa orgánica.
- Ceguera Parcial: es cuando la persona ve con baja visión o no tiene la suficiente capacidad de tener una buena visión, en este caso las personas utilizan anteojos.
- Ceguera Legal: es la pérdida de visión en uno o en los dos ojos. Cuando una persona tiene una visión baja, incluso tras una corrección con lentes.

Discapacidad mental: disminución en las habilidades cognitivas e intelectuales del individuo. Algunos ejemplos de este tipo de discapacidad son:

- El Autismo
- El síndrome Down
- Retraso Mental

En el país se registra 294.000 personas con algún tipo de discapacidad lo cual corresponde a al 12% total de la población.

- En el Guayas:74.800 de los casos
- En Pichincha: 45.000 casos.
- Las discapacidades más frecuentes en el país: discapacidad física (brazos y piernas), discapacidad visual y discapacidad Auditiva

Asegura el acceso de personas con discapacidad al todo entorno físico, de transporte o información, por medio de la eliminación de obstáculos o barreras que impidan el acceso o circulación de las mismas.

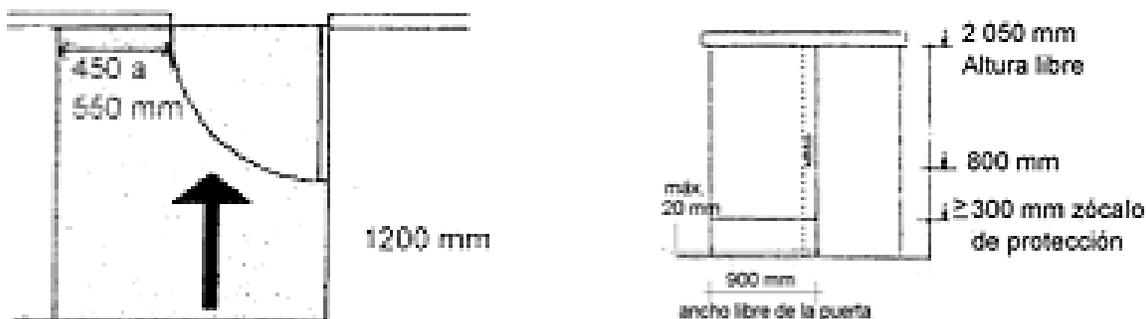
Accesibilidad: posibilidad por parte de personas con capacidades reducidas o impedidas de acceder a establecimientos fácilmente.

Visibilidad: posibilidad por parte de personas con capacidades reducidas o impedidas de acceder a los espacios de relación y a un servicio higiénico.

Adaptabilidad: posibilidad de modificar el espacio construido con el fin de hacerlo aprovechable total y fácilmente, incluso para las personas con capacidad motriz o sensorial reducida o impedida.

28.4.2 Características del lugar

- Mecanismos que permitan el acceso a plantas superiores (ascensores, montacargas, etc). Accesos a las partes comunes de los edificios y a todas instalaciones, por medio de rampas.
- Cuando exista más de tres niveles sobre el suelo, es obligatorio la instalación de un ascensor por cada escalera principal.
- Las puertas deben tener un ancho mínimo de 0.90m y 2.05m de altura. Deben contar con agarraderas y barras horizontales ubicadas a 0.80m o 1.20m de alto, y un zócalo a 0.30m de altura.



- Los pisos deben ser de antideslizantes, donde se aconseja tener un contraste de color, entre las superficies de paredes y piso.
- La grifería debe ser de palanca, monomando, de sistemas de sensores, u otros mecanismos que utilicen tecnología de punta, lo cual facilite el control de caudal y temperatura. El sistema de calentamiento del agua, debe permitir un máximo de temperatura de 36°C, para evitar quemaduras a personas con falta de sensibilidad. La grifería debe poder controlarse desde el exterior de la ducha de manera lateral al acceso.

28.4.3 Sillas de ruedas

Es necesario tomar en cuenta las dimensiones de la silla de ruedas para el diseño de todo el espacio dentro de la Hostería ya que de esa manera se podrá cumplir con todos los requerimientos y necesidades ergonómicas.

	Ancho de asiento	Largo total	Altura total	Ancho total	Ancho plegado	Altura asiento	Altura respaldo	Profundidad asiento	Peso máximo	Peso silla
Rueda 315mm maciza	41	102	90	60	31	48	43	42	110	16
	43			62						
	45			64						
Rueda 600mm neumática	41	98		59	27					13
	43			61						
	45			63						

28.4.4 Escaleras

Dentro de todo tipo de circulación se debe incluir dimensiones específicas que permitan la circulación de todo tipo de personas. En cuanto a las escaleras, deben contar con un ancho mínimo de 1.00m, contrahuella de 0.18cm y huella de 0.30cm, con bordes redondeados antideslizantes. Tramos continuos hasta 10 escalones máximo, sin descanso. La iluminación debe ser plana, que no altere la visibilidad de los escalones. Deben contar con pasamanos a ambos lados de la misma, el grosor debe ser de 0.5cm si cuenta con un diseño cuadrado y 0.4cm si es circular.

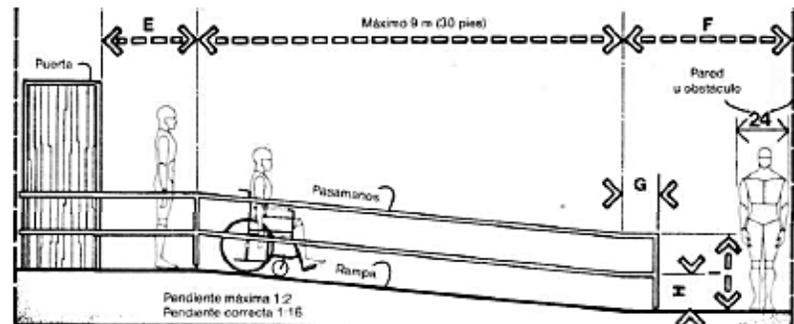
ESCALERA	ANCHO	HUELLA	CONTRAHUELLA
Principal	1.50	0.30	0.17
Secundaria	1.20	0.30	0.17
Emergencia	1.50	0.30	0.17

28.4.5 Rampas

Deben tener materiales antideslizantes y continuos, incluir pasamonos a ambos lados a una altura de 0.75cm/0.90cm de alto desde el piso. En general las rampas deben tener un pendiente de 8% con un descanso cada 9m, y un ancho de 1.50m, lo que permite la circulación de una persona en silla de ruedas y otra caminando.

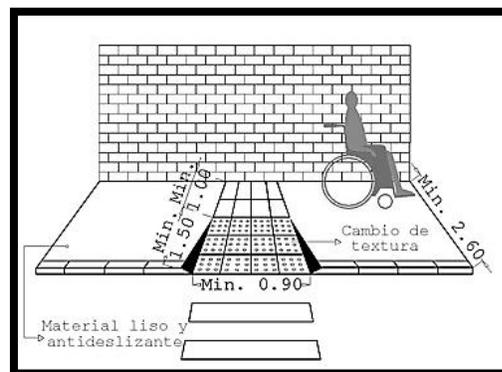
Longitud en Metros	% de inclinación
mayor a 3m	10%-12%
entre 3m y 10m	8% - 10%
menor a 3m	6% - 8%

	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

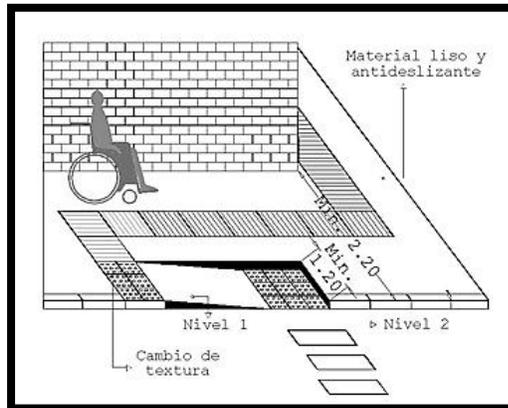


RAMPA DE ACCESO

28.4.5.A Tipos de rampas



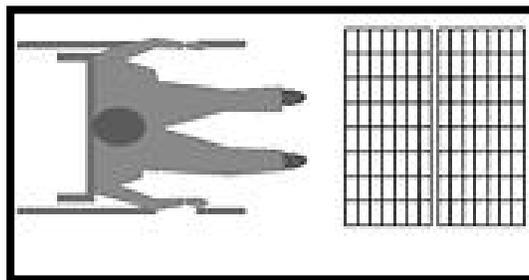
- Si un andén tiene 0.15cm de alto la inclinación de la rampa ideal es del 10% con una longitud mínima de 1.50m. Las rampas deben encontrarse en las esquinas o como elemento medianero de los andenes.



- Si la rampa se ubica paralela al andén la inclinación no debe exceder el 6%.

28.4.5.B Rejilla de desagüe

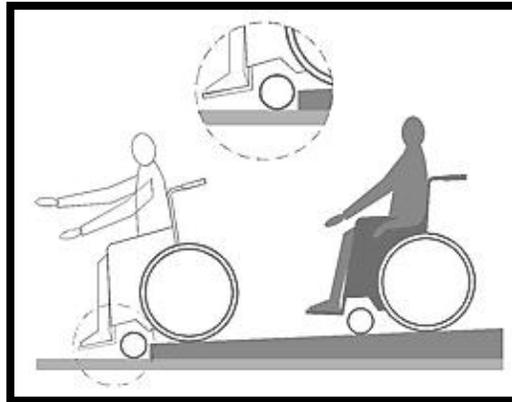
Deben ser colocadas de forma horizontal para evitar que las ruedas delanteras de la silla frenen de forma brusca.



Rejilla perpendicular

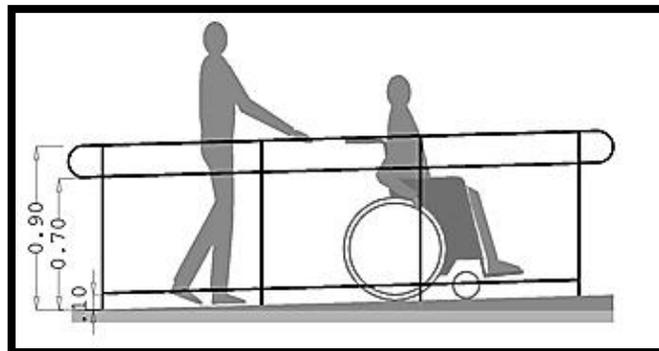
21.4.5.C Fin de la rampa al nivel del piso

Es de suma importancia tener en cuenta que la silla de ruedas está diseñada para llevar el peso corporal sobre las ruedas de atrás, pero al bajar por la rampa en silla de ruedas pasa el peso corporal a las ruedas delanteras por lo que el final de la rampa debe estar completamente nivelada con la calle o la superficie horizontal.



28.4.6 Barandas

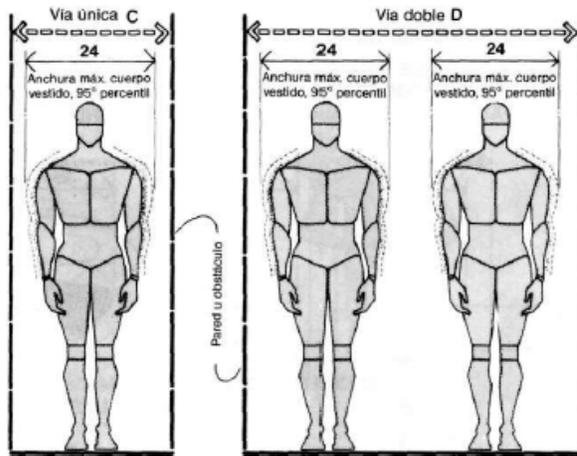
Son importantes por el tema de seguridad en la rampa, ya que de esa manera se evitan caídas de personas en sillas ruedas o personas ciegas.



28.4.6 Corredores

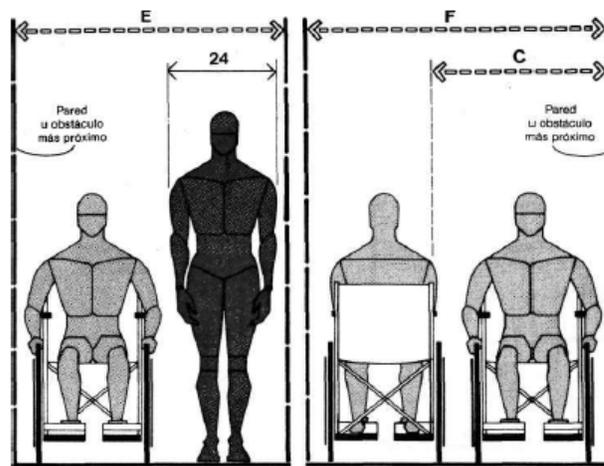
- El piso debe ser de materiales antideslizantes y resistentes, de alto tráfico.
- Se recomienda que tanto en piso como en las paredes exista un cambio de textura o color cuando los corredores se acerque a rampas o gradas o cuando termine.
- Deben tener un ancho mínimo de 1.20m, con una posibilidad de giro de 90°.
- La iluminación en los corredores debe ser general con la utilización de luz fluorescente.
- Los corredores en los que exista circulación de un discapacitado en silla de ruedas y una persona de pie o dos sillas de ruedas deberá tener un ancho mínimo de 1.50m.

- Deben facilitar el acceso a todas las áreas, y facilitar la evacuación en caso de emergencia.



CIRCULACIÓN/PASILLOS Y PASOS

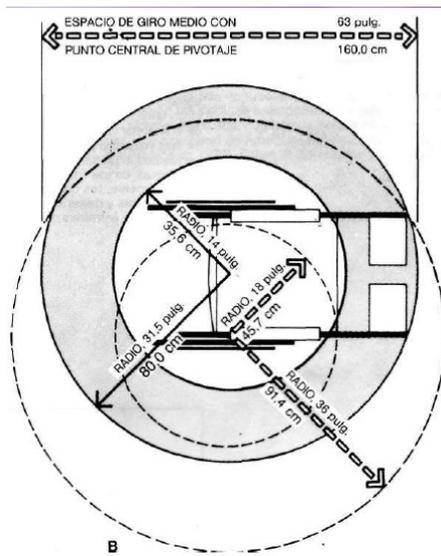
	pulg.	cm
A	84	213,4
B	22-36	55,9-91,4
C	30-36	76,2-91,4
D	68	172,7
E	36-42	91,4-106,7



CIRCULACIÓN PARCIAL EN 2 VÍAS CIRCULACIÓN TOTAL EN 2 VÍAS
CIRCULACIÓN EN SILLA DE RUEDAS/PASILLOS Y PASOS

	pulg.	cm
A	30	76,2
B	24	61,0
C	36	91,4
D	120	304,8
E	54	137,2
F	60	152,4

El diámetro de circulación para una persona en silla de ruedas deberá ser el siguiente:



Accesos

29.1 Salidas de Emergencia

Las salidas de emergencia son de suma importancia en la hostería ya que estas deben permitir la evacuación de todas las personas, por lo que deben garantizar la seguridad de todos los visitantes. Para esto se deben tomar en cuenta varias normativas y dimensiones como puertas corta fuegos, escaleras, medidas de pasillos y señalización. Es importante aclarar que los ascensores no son considerados salidas de emergencia.

29.1.1 Definición

Salida emergencia: acceso directo a la vía pública, en cualquier caso de emergencia. Es un medio continuo y sin obstrucciones hacia una vía pública.

29.1.2 Características Generales

- Las salidas de emergencia deben estar libres de obstáculos y deben contar con una señal luminosa que indique la salida.
- Las puertas de emergencia deben ser de materiales anti inflamables y deben abrirse en el sentido de la circulación de descarga.
- Los pasillos deben medir 1.80m de ancho.
- Las puertas deben medir 1.20m mínimo.
- Las rampas deben medir entre 1.50m y 1.80m.

- Las escaleras de emergencia deben ser de hormigón y deben encontrarse rodeadas por muros anti fuegos, que sean completamente sellados y continuos. No pueden tener forma de caracol, ni ser compensadas.
- Cualquier tipo de objeto suspendido debe estar a 2.10m de altura y las señales táctiles a 0.80cm o 1m.

29.1.3 Cálculo de Capacidad

En el siguiente cuadro se puede ver el cálculo de capacidad para salidas de emergencias, dependiendo del número de personas y las medidas de las mismas.

Número de personas	Número mínimo de salidas	Ancho mínimo de puertas
> o = 49	2	1.20
> o = 50 < 200	2	1.20
> o = 200 < 500	2	1.80
> o = 500 < 1000	3	1.80
> o =1000	4	1.80

29.1.4 Distancia entre salidas de emergencia

La distancia máxima a recorrer desde cualquier punto del edificio a una salida de emergencia es de 45m, si el edificio no se encuentra completamente equipado con la protección anti incendio, si lo está distancia máxima es de 60m.

29.1.5 Puertas

Las puertas de evacuación se deben abrir en sentido a la salida exterior y sus medidas deben ser de 0.86cm por 2.10m y un grosor de 8cm. Deben incluir un mecanismo de cierre automático y principalmente deben ser resistentes al fuego. Para contar con facilidad al momento de abrir la puerta debe tener una barra anti pánico, con sistema Braille a una altura de 1.25m. Estas puertas deben ser hechas de acero inoxidable, con sello hermético lo cual las convierte en puertas corta fuego.



29.1.6 Iluminación y Señalización

- Funcionan con fuentes propias de energía a base de baterías.
- Ubicados en pasillos de circulación, conductos de escaleras, subsuelos y lugares que conduzcan a la salida de emergencia.
- Se debe rotular todos los elementos del sistema de prevención de incendios y salidas de emergencia.
- Las salidas de emergencia deben tener una señalética en color verde y las de prevención en color rojo
- Complementar con señalización sonora conformada por difusores de sonido.



29.1.7 Materiales

- Piedras naturales
- Fibras Minerales sin aditivos orgánicos
- Cemento
- Cal y yeso
- Ladrillos
- Cerámicas
- Vidrio

29.1.8 Equipamiento Extra

- Extintores o Gabinete completo
- Sensores de humo
- Rociadores
- Lámparas de Emergencia

En el siguiente cuadro se puede observar el número de salida de emergencias dependiendo el lugar y su factor de carga:

Uso	Mínimo de dos salidas de emergencia, sin contar elevadores, se requieren cuando el número de ocupantes es por lo menos	Factor de Carga de Ocupación (metros cuadrados)
Hangares de aviación (sin área para reparaciones)	10	45
Salones para subastas	30	0.65
Auditorios, iglesias, capillas, pistas de baile, estadios, graderíos	50	0.65
Salones para reuniones y conferencias, comedores, restaurantes, bares, salones de exhibiciones, gimnasios, escenarios	50	1.39
Orfanatos y hogares de ancianos	6	7.43
Áreas de espera	50	0.30
Aulas	50	1.85
Juzgados	50	3.70
Dormitorios	10	4.5
Complejos habitacionales	10	28
Salones para hacer ejercicios	50	4.5
Estacionamientos	30	18.5
Hospitales, sanatorios, centros de salud	10	7.43
Hoteles y apartamentos	10	18.5
Cocinas comerciales	30	18.5
Salas de lectura de bibliotecas	50	4.5
Fábricas	30	18.5
Centros comerciales	50	2.8
Guarderías	7	3.25
Oficinas	30	9.30
Talleres en colegios e institutos vocacionales	50	4.5
Pistas de patinaje	50	4.5 en la pista y 1.4 en las otras áreas
Salones para almacenar útiles	30	27.88
Tiendas y salas de ventas	50	2.78
Piscinas	50	4.5 para la piscina y 1.4 en las otras áreas
Bodegas	30	45
Todos los demás	50	9.30

29.2 Parquederos

Los estacionamientos son un tema fundamental para la realización del proyecto, ya que como se ha mencionado anteriormente la hostería se encuentra dirigida a un público turista o familias por lo que se debe contar con parquederos privados, para los autos de los clientes, con parquederos públicos, para los transportes que

pasan por la hostería y para las zonas de embarque o desembarque de productos. Para lograr un buen funcionamiento de estos espacios es necesario conocer las medidas de los diferentes tipos de vehículos en relación a las dimensiones del ser humano.

29.2.1 Medidas

- Automóviles:

Pequeños: Largo: 3.65m. Ancho: 1.59m. Alto: 1.36m

Medianos: Largo: 4.58m Ancho: 1.71m. Alto: 1.43m

Grandes: Largo: 4.60m Ancho: 1.70m. Alto: 1.92m

- Camión Pequeño: Largo: 5.63m. Ancho: 2.14m. Alto: 2.10m

- Autobús: Largo: 11.92m. Ancho: 2.50m. Alto: 3.05m

- Motocicleta: Largo: 2.25m. Ancho: 0.75m. Alto: 0.95m.

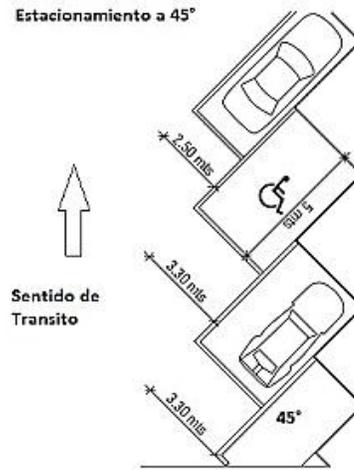
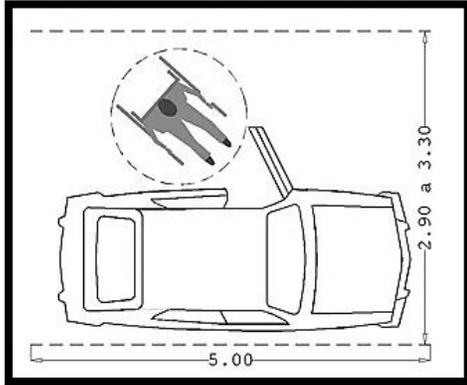
29.2.2 Cruces Peatonales

El desnivel que hay entre la vereda y la calle debe resolverse mediante un rebaje o rampa, que coincida con la senda peatonal, donde el ancho apropiado para las rampas es de 1.50 m. y 0.90 cm. En los rebajes se pueden realizar pendientes transversales y longitudinales a la vereda, pero siempre respetando un desnivel máximo entre la calle y la vereda de 1cm, al igual que la utilización de colores y texturas diferentes entre los dos elementos para que personas discapacitadas puedan reconocer entre los mismos.

29.2.3 Estacionamientos

Deben existir estacionamientos destinados a la utilización de personas discapacitadas o futuras mamás, por lo que se calcula el 1% del total de parqueaderos destinados para este grupo de personas. Estos estacionamientos se deben ubicar cerca y sin obstáculos, de los diferentes accesos con los que se cuenta al establecimiento, además de tener una señalización específica en color

azul y blanco, establecida internacionalmente.



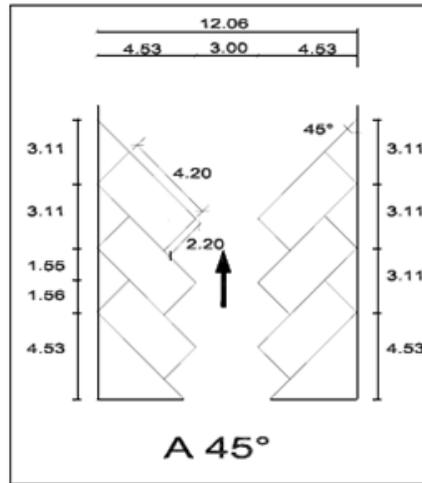
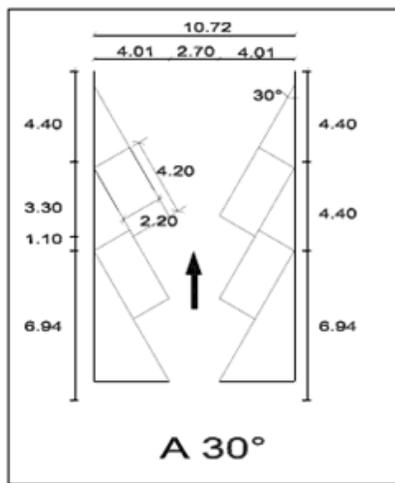
29.2.3.A Medidas

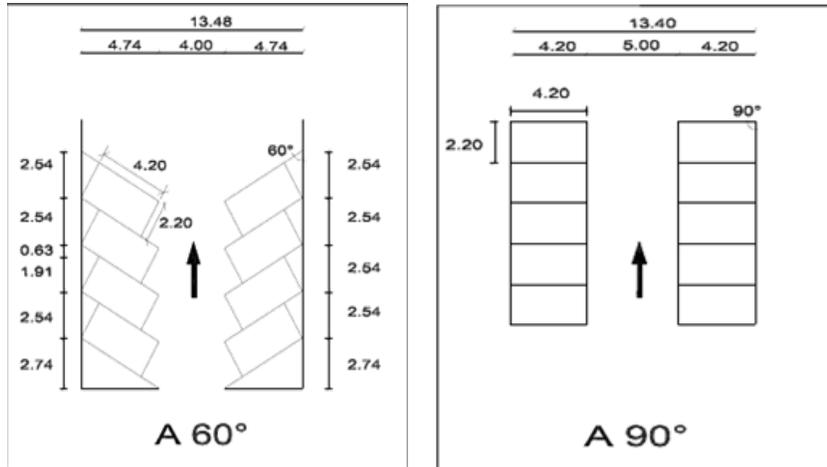
Tres estacionamientos continuos: 2.50 m de ancho x 5.00m de largo y 2.10m de alto

Dos estacionamientos continuos: 2.60 m de ancho x 5.00m de largo y 2.10m de alto

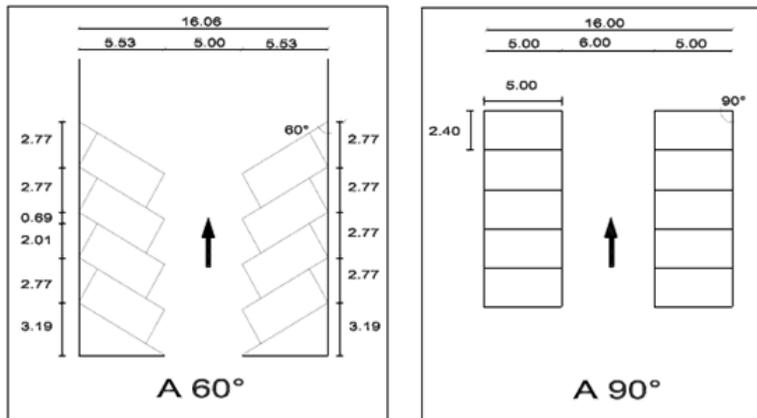
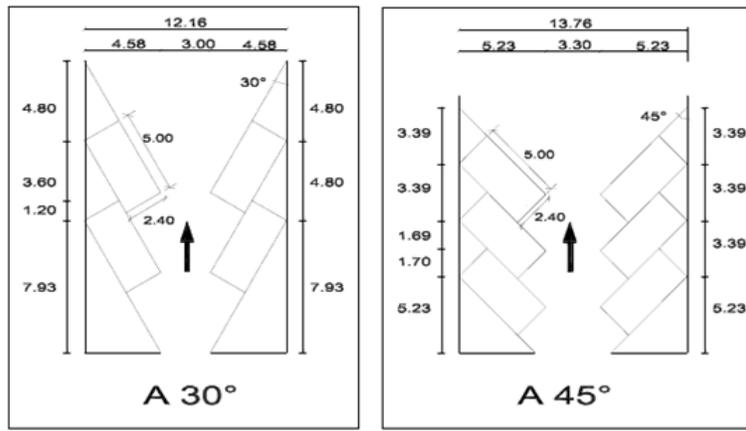
Individuales: 3.00 m de ancho x 5.00m de largo y 2.10m de alto

29.2.3.B Ángulos





Autos pequeños



Autos grandes

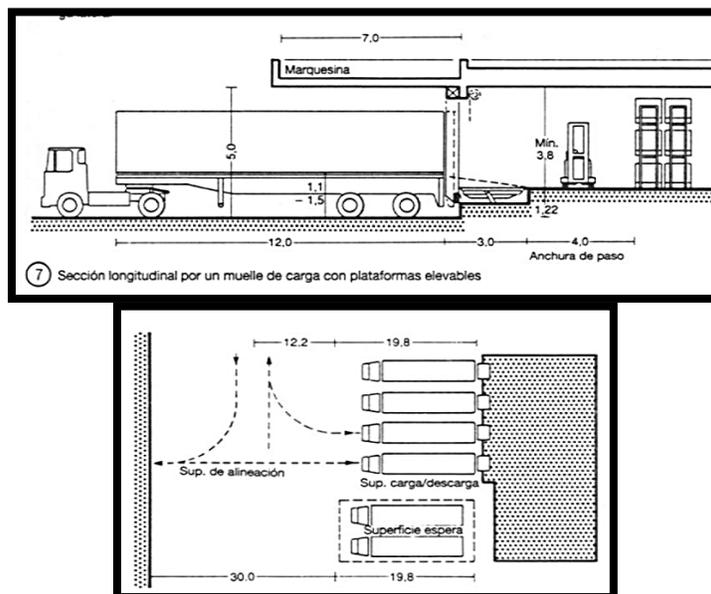
29.2.3.C Capacidad de estacionamientos

Se calcula en relación al tipo y función del establecimiento.

USO	RANGO O DESTINO	No. MÍNIMO DE CAJONES DE ESTACIONAMIENTO
HABITACIONAL		
UNIFAMILIAR	Hasta 120 m ²	1 por vivienda
	Más de 120 m ² hasta 250 m ²	2 por vivienda
	Más de 250 m ²	3 por vivienda
PLURIFAMILIAR (SIN ELEVADOR)	Hasta 65 m ²	1 por vivienda
	Más de 65 m ² hasta 120 m ²	1.25 por vivienda
	Más de 120 m ² hasta 250 m ²	2 por vivienda
	Más de 250 m ²	3 por vivienda
COMERCIAL		
ABASTO Y ALMACENAMIENTO	Central de Abastos	1 por cada 150 m ² construidos
	Mercado	1 por cada 50 m ² construidos
	Bodega de productos perecederos	1 por cada 200 m ² construidos
	Bodega de productos no perecederos y bienes muebles	1 por cada 200 m ² construidos
	Depósito y comercialización de combustible	1 por cada 200 m ² de terreno
	Gasolineras y Verificentros	1 por cada 150 m ² de terreno
	Estaciones de gas carburante	1 por cada 150 m ² de terreno
	Rastros y frigoríficos	1 por cada 150 m ² construidos
	Exhibición y ferias comerciales temporales	1 por cada 70 m ² de terreno o de superficie ocupada
TIENDAS DE PRODUCTOS BÁSICOS Y DE ESPECIALIDADES	Venta de abarrotes, comestibles y comidas elaboradas sin comedor, molinos, panaderías, granos, forrajes, minisupers y misceláneas, mayores de 80 m ²	1 por cada 50 m ² construidos
	Venta de artículos manufacturados, farmacias y boticas mayores a 80 m ²	1 por cada 40 m ² construidos
	Venta de materiales de construcción y madererías	1 por cada 150 m ² de terreno
	Materiales eléctricos, de sanitarios, ferreterías, Vidrierías, refaccionarías y herrajes, mayores a 80 m ²	1 por cada 50 m ² construidos
CENTROS DE SALUD	Centros de salud, clínicas de urgencias y clínicas en general	1 por cada 50 m ² construidos
	Laboratorios dentales, de análisis clínicos y radiografías	1 por cada 50 m ² construidos
ALIMENTOS Y BEBIDAS	Cafeterías, cafeterías con internet, fondas mayores de 80 m ²	1 por cada 30 m ² construidos
	Restaurantes mayores de 80 m ² y hasta 200 m ²	1 por cada 15 m ² construidos
	Centros nocturnos y discotecas	1 por cada 7.5 m ² construidos
	Cantinas, bares, cervecerías, pulquerías y videobares	1 por cada 10 m ² construidos
	Restaurantes mayores de 200 m ²	1 por cada 10 m ² construidos

29.2.3.D Zona de carga y descarga

Es importante contar con zonas de carga y descarga porque generalmente se necesita otro tipo de medias ya que la mercadería llega en autos grandes, por lo que se debe considerar sus medidas y espacios necesarios para maniobras.



29.2.4 Iluminación

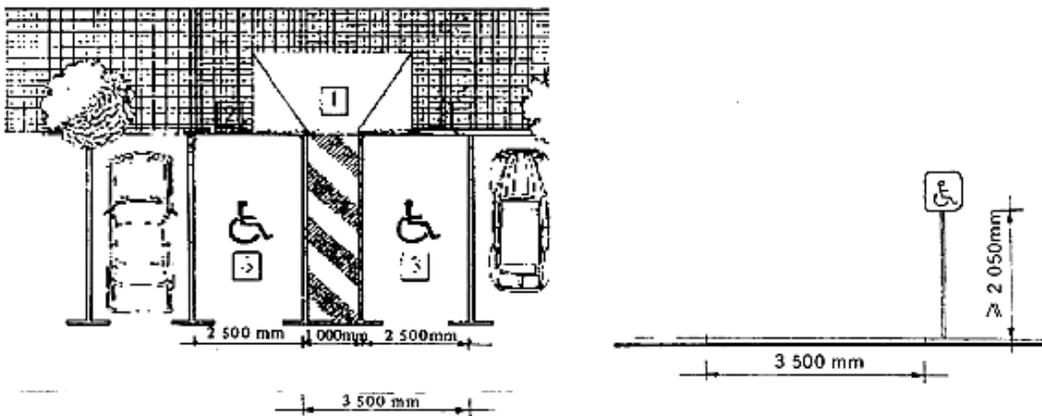
El alumbrado debe ser lo suficientemente bueno para de esta manera lograr que los transeúntes logren visualizar todo elemento en su totalidad y de igual manera las señales de seguridad. En el siguiente cuadro se puede observar la intensidad y el tipo de luminaria recomendada para este tipo de lugares:

INTENSIDADES LUMINOSAS ADMISIBLES

Tipo de luminaria	Angulo de la luminaria	
	90°	80°
Apantallada (de haz recortado)	≤ 10 Cd / 1000 lm 500 Cd máx.	≤ 30 Cd / 1000 lm 1000 Cd máx.
Parcialmente apantallada (de haz semi-recortado)	≤ 50 Cd / 1000 lm 1000 Cd máx.	≤ 100 Cd / 1000 lm 2000 Cd máx.

29.2.5 Dimensiones

- Las vías de circulación peatonal deben tener un ancho mínimo libre sin obstáculos de 1600 mm. Cuando se considere la posibilidad de un giro a $\geq 90^\circ$, el ancho libre debe ser a $1 \geq 600$ mm.
- Las vías de circulación peatonal deben estar libres de obstáculos en todo su ancho mínimo y desde el piso hasta un plano paralelo ubicado a una altura mínima de 2200 mm. Dentro de ese espacio no se puede disponer de elementos que lo invadan (ejemplo: luminarias, carteles, equipamientos, etc).
- La pendiente longitudinal de las circulaciones será máxima del 2 %.
- Las medidas mínimas de los lugares destinados al estacionamiento vehicular de las personas con discapacidad deben ser:
Ancho: 3 500 mm
Área de transferencia 1 000 mm
Largo: 5 000 mm
- Se debe disponer de una reserva permanente de lugares destinados para vehículos que transporten o pertenezcan a personas discapacitadas a razón de una plaza por cada 25 lugares o fracción.
- Los lugares destinados al estacionamiento de personas con discapacidad, deben ubicarse lo más próximo posible a los accesos de los espacios o edificios servidos por los mismos, preferentemente al mismo nivel de estos.
- Los lugares destinados al estacionamiento deben estar señalizados horizontalmente y verticalmente de forma que sean fácilmente identificados a distancia.



Bibliografía

Iluminación para oficinas, extraído el 20 de noviembre del 2012 de
<http://www.iluminet.com/algunos-tipps-paara-la-iluminación-de-oficinas/>

Manual de Ergonomía y Espacios, Inmobiliar, PDF.

Panero Julius, Las dimensiones humanas en los espacios Interiores. Gustavo Gili, Primera Edición. Estados Unidos. Pág.: 150-160, 180-190

Panero Julius, Las dimensiones humanas en los espacios Interiores. Gustavo Gili, Primera Edición. Estados Unidos. Pág.: 133-148, 214-220

Panero Julius, Las dimensiones humanas en los espacios Interiores. Gustavo Gili, Primera Edición. Estados Unidos. Pág.: 162, 250, 251, 257, 260.

Neufert, P (1995). El Arte de proyectar en Arquitectura, Ed. Gustavo Gili, SA. Barcelona.

Muebles de Oficina, extraído el 20 de noviembre del 2012 de
<http://www.mobiofic.com>

<http://upload.wikimedia.org/wiki/football>

<http://es.wikipedia.org/wiki/voleibol>

<http://www.plantaflor.com.ar/nota6.htm>

<http://www.juegosdelbosque.com.ar/index.php>

<http://www.google.com.ec/search/vegetación>

<http://www.slideshare.net/herovalrey/operacion-de-bodegas>

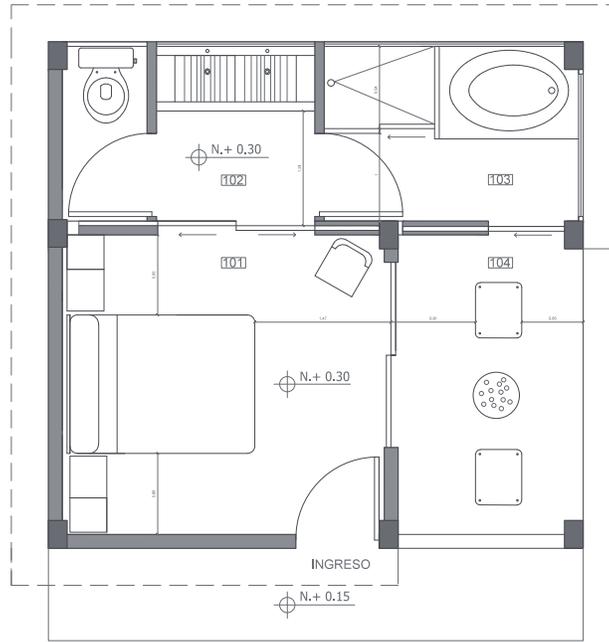
<http://coolboom.net/es/2007/08/03/disenio-acustico-por-effecct/>

<http://www.ecostravel.com/ecuador/ciudades-destinos/santodomingo.php>

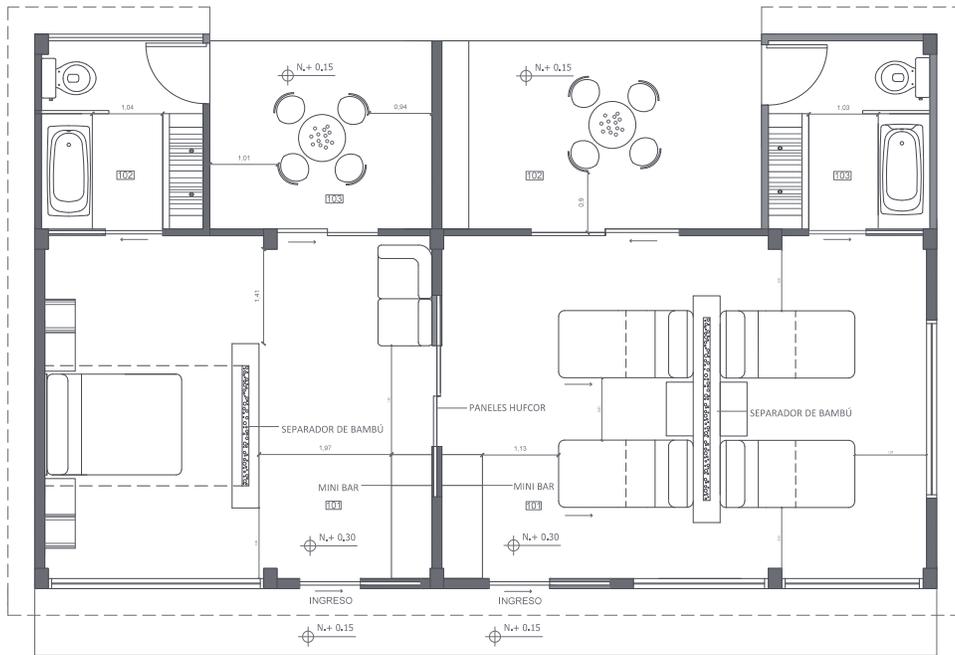
<http://www.viajandox.com/santo-domingo/tsachilas-colorados-comunidad.htm>

Anexos

Cabañas

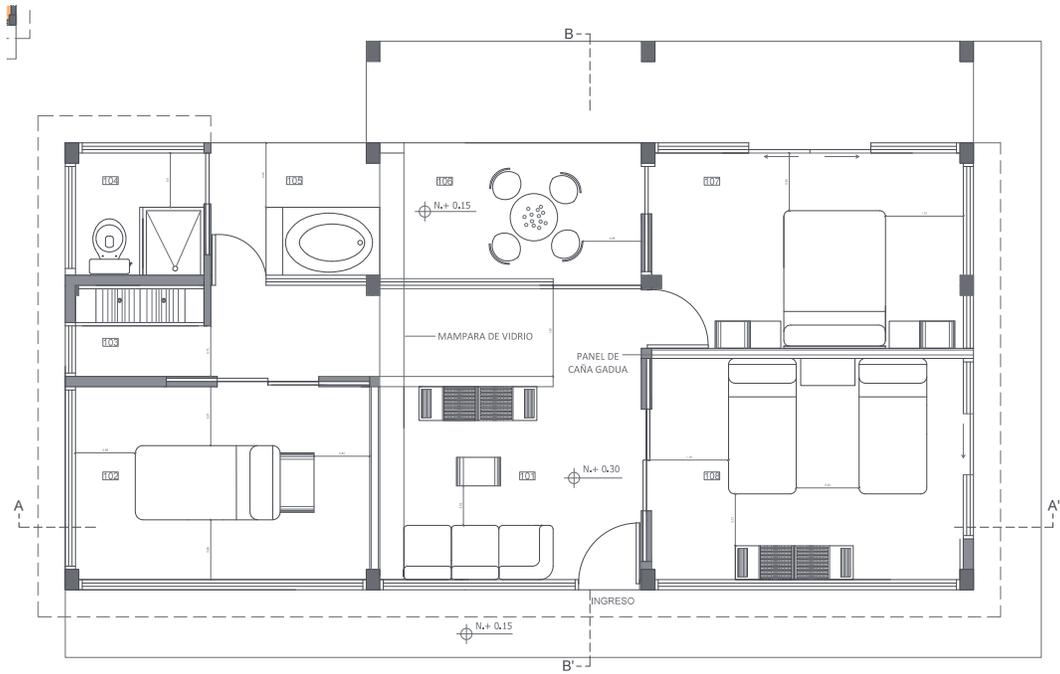


PLANO AMOBLAMIENTO
CABAÑA TIPO 1
ESC 1:50

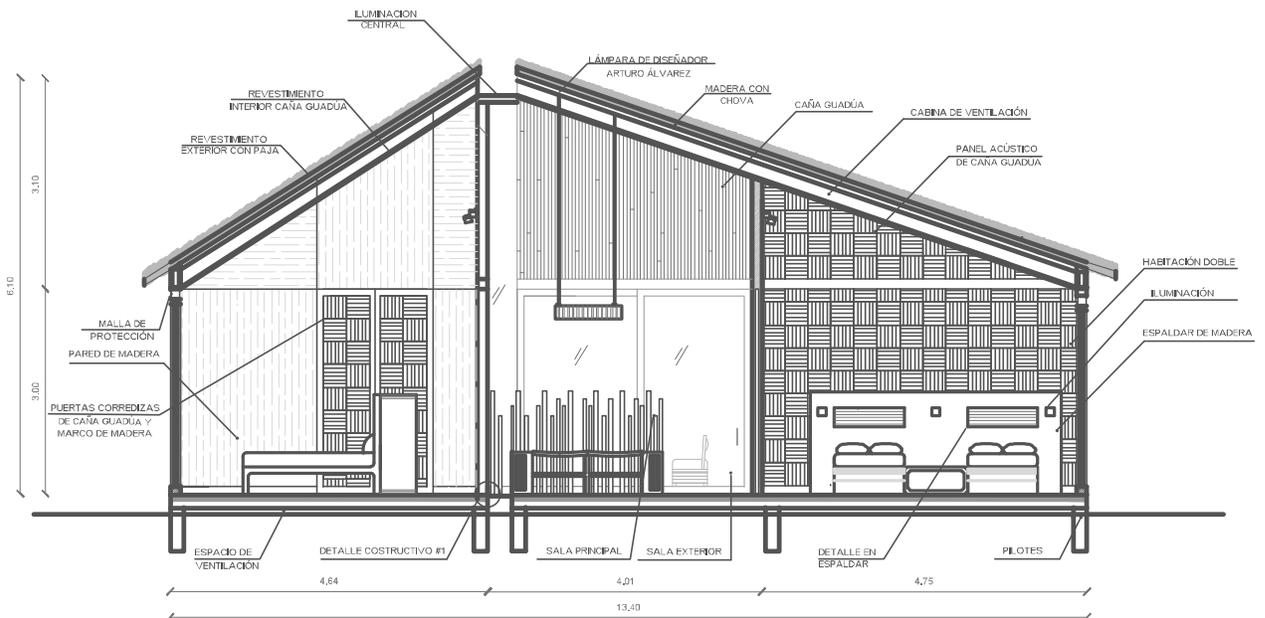


PLANO AMOBLAMIENTO
CABAÑA TIPO 2
ESC 1:50

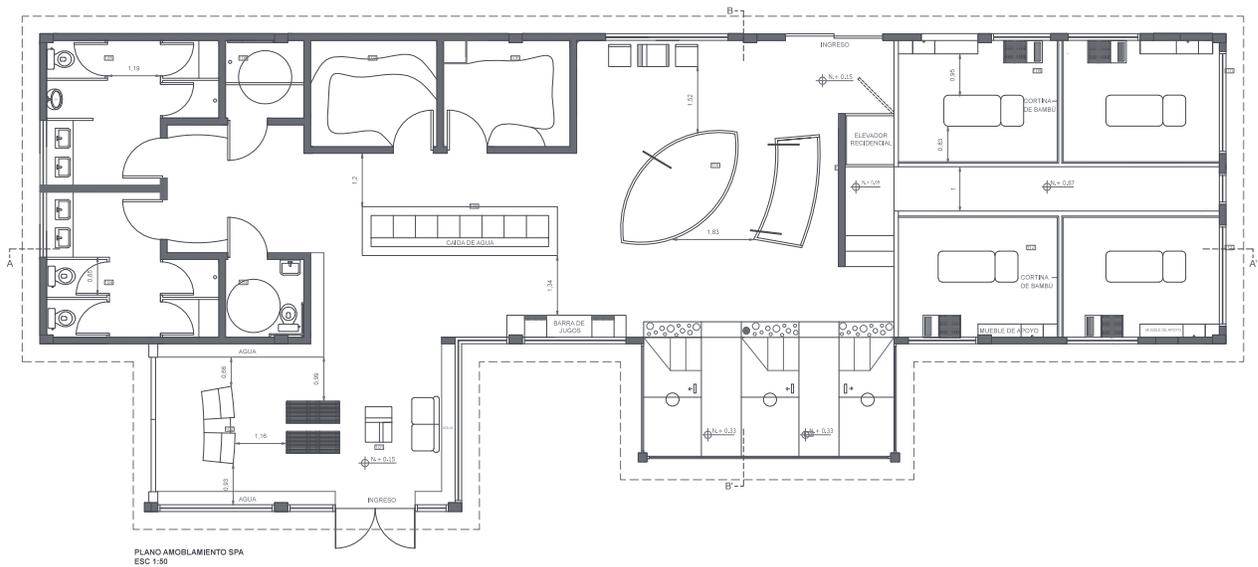
PLANO AMOBLAMIENTO
CABAÑA TIPO 3
ESC 1:50



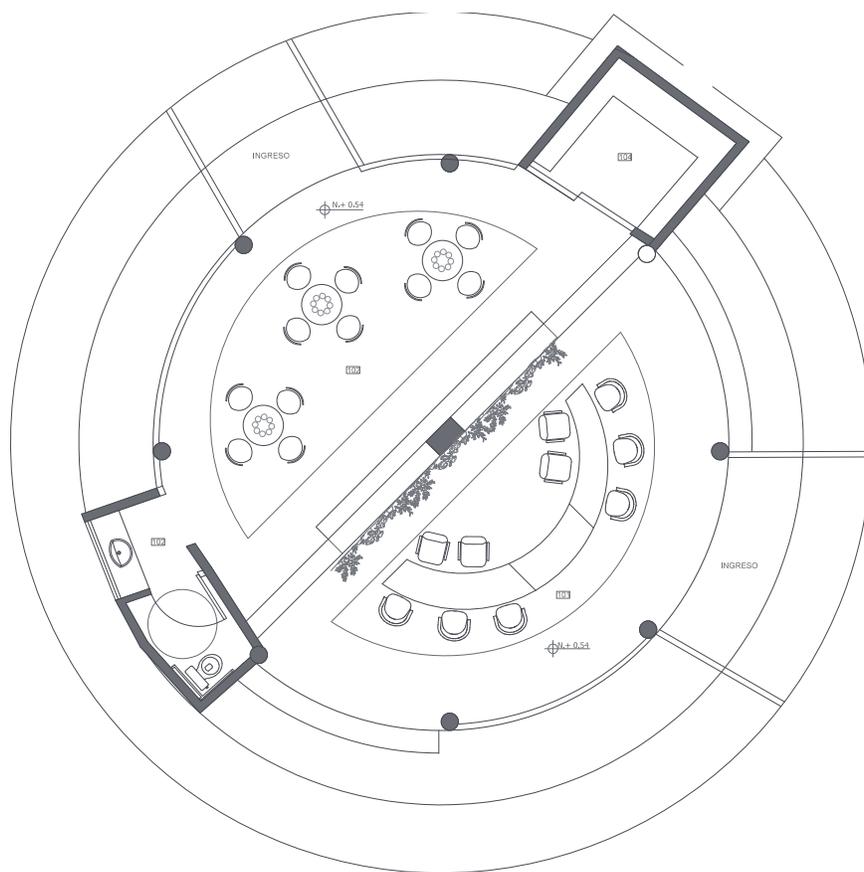
PLANO AMOBLAMIENTO
CABAÑA TIPO 4
ESC 1:50



Spa

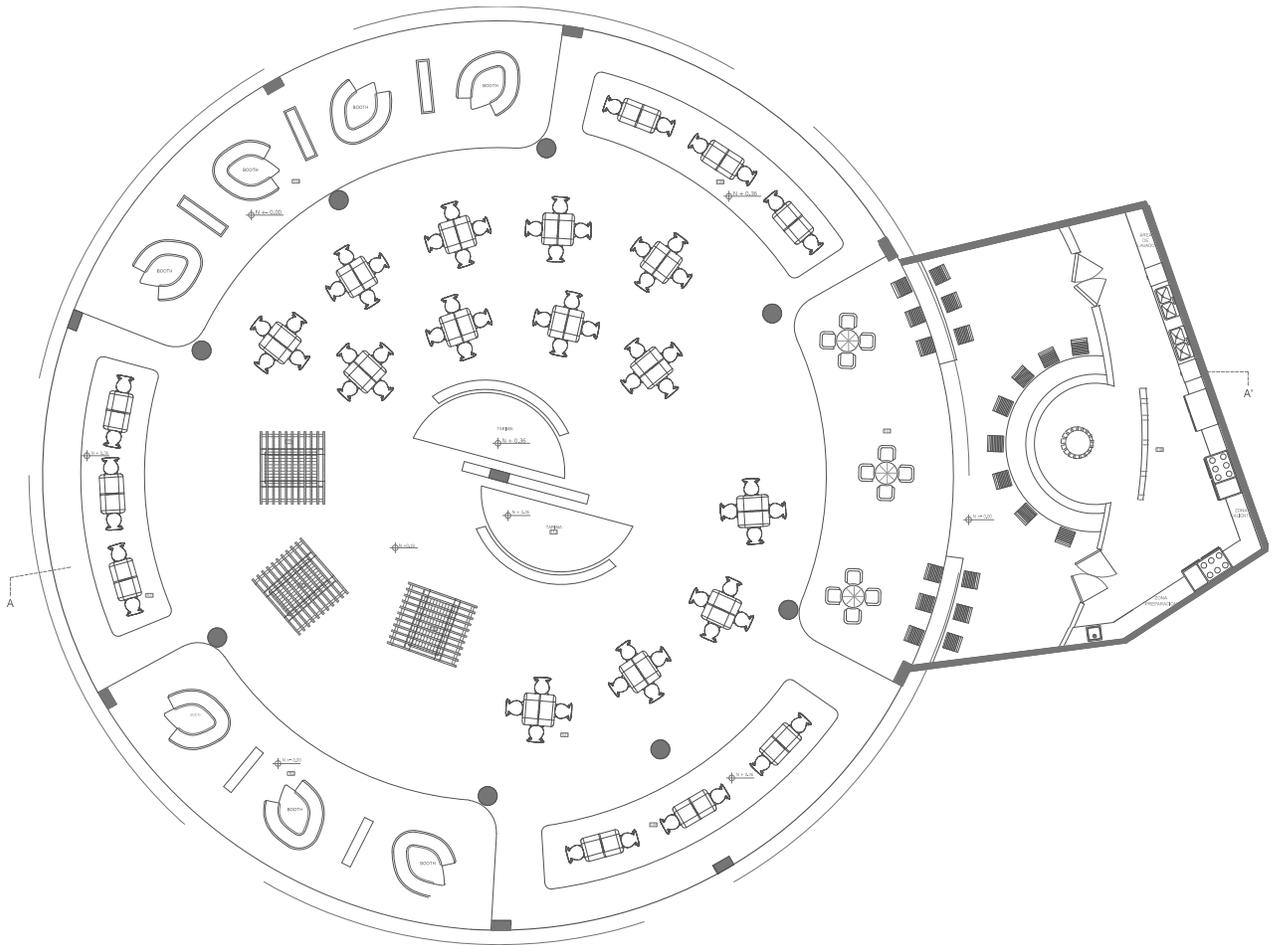


Recepción



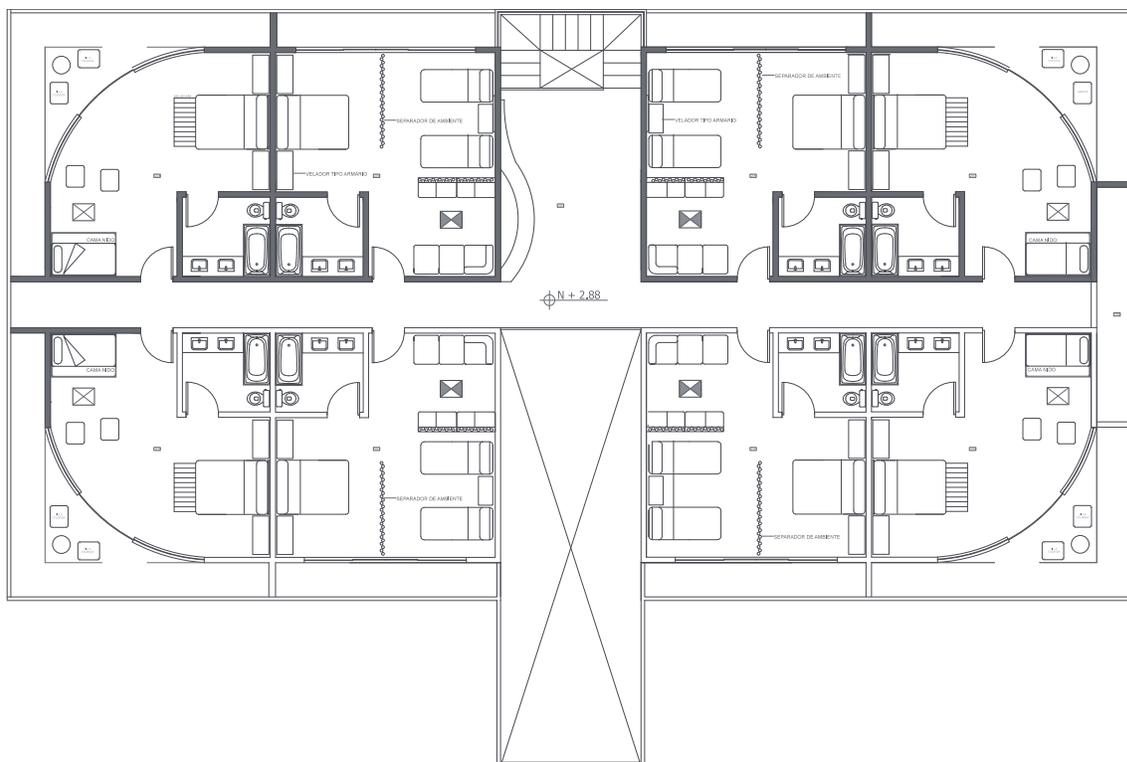
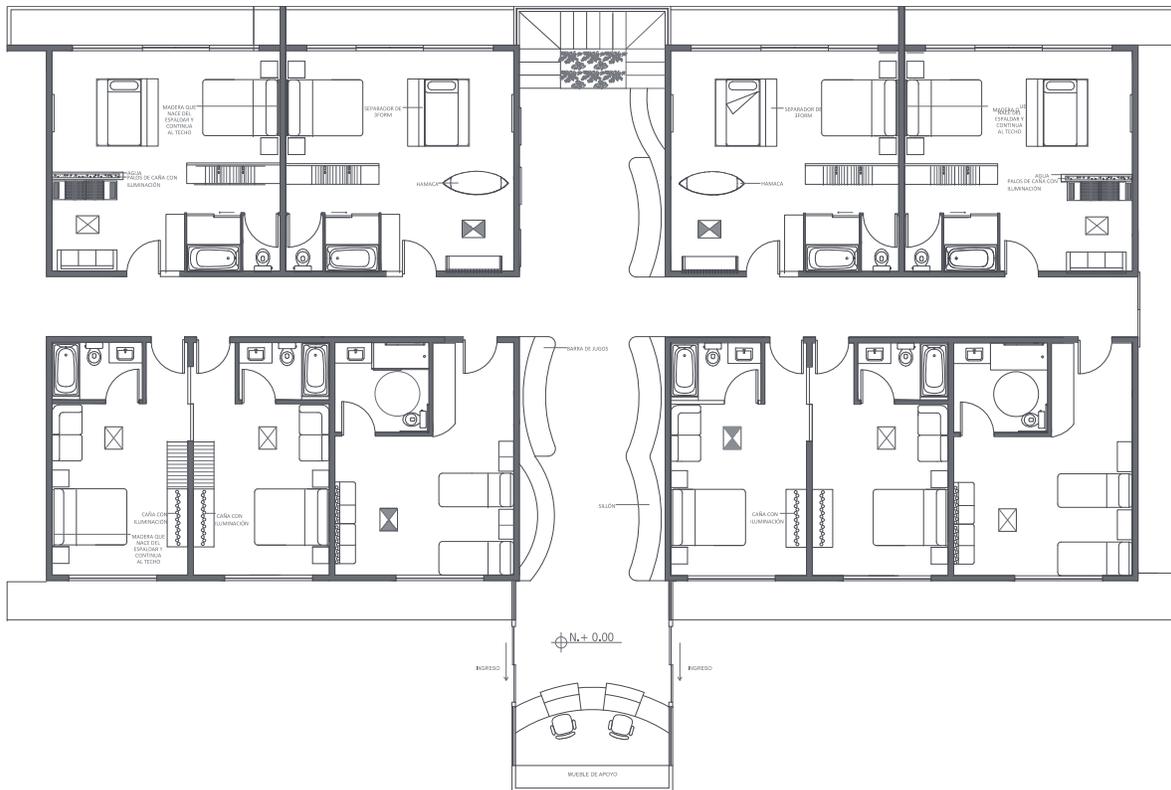
PLANO AMOBLAMIENTO RECEPCIÓN
ESC 1:50

Restaurante



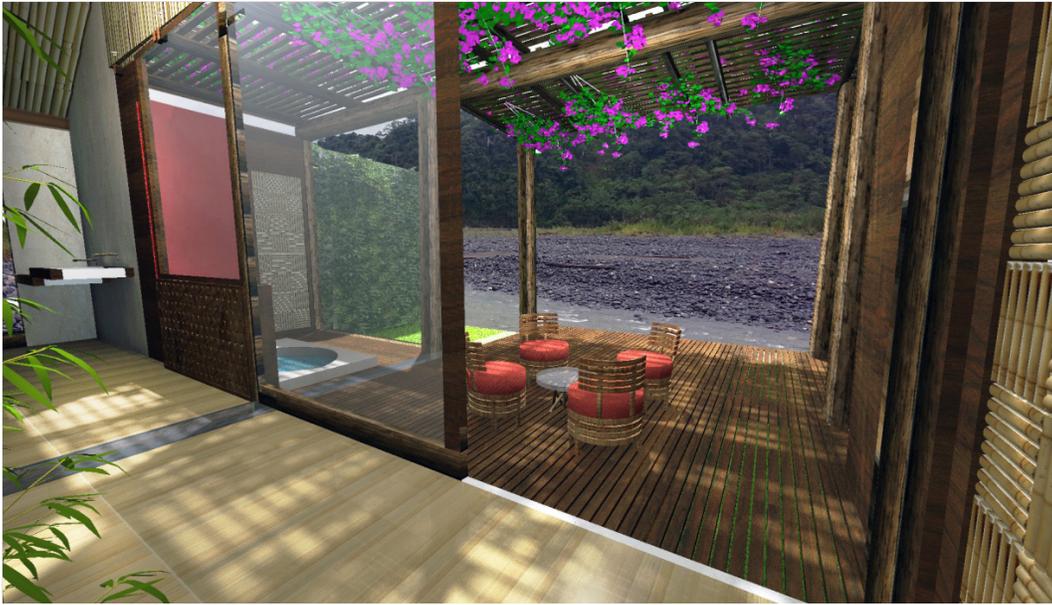
PLANO AMOBLAMIENTO RESTAURANTE
ESC 1:100

Hotel



Renders
Cabañas





Spa





Recepción



Restaurante



Hotel

