

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Hotel Resort & Spa

Martha Larco Vera

Juan Erazo Solines, Arquitecto, Director de Tesis

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

Quito, mayo de 2015

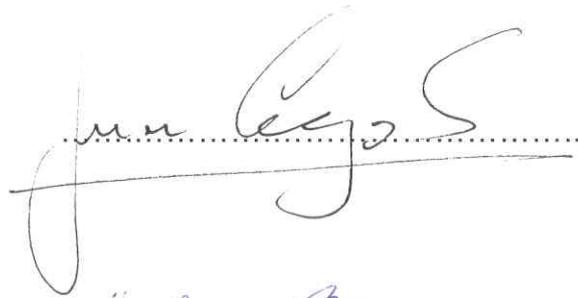
**Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Arquitectura**

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

“Hotel Resort y Spa Galápagos”

Martha Larco

Juan Erazo, Arq.
Director de Tesis

Handwritten signature of Juan Erazo in black ink, written over a horizontal dotted line.

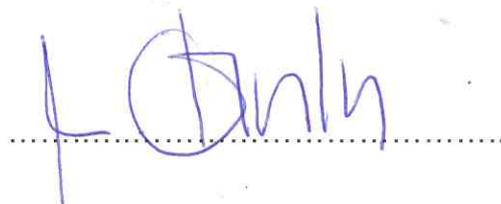
Helena Garino, Arq.
Miembro del Comité de Tesis

Handwritten signature of Helena Garino in blue ink, written over a horizontal dotted line.

Andrea Pinto, MFA.
Miembro del Comité de Tesis

Handwritten signature of Andrea Pinto in blue ink, written over a horizontal dotted line.

Marcelo Banderas, Arq.
Decano del Colegio

Handwritten signature of Marcelo Banderas in blue ink, written over a horizontal dotted line.

Quito, 18 de mayo de 2015

© DERECHOS DE AUTOR

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

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

Firma:

Nombre: Martha Larco Vera

C. I.: 1304353095

Fecha: Quito, mayo de 2015

Dedicatoria.

Quiero dedicar este libro a mis grandes amores: mis hijos Wagner, Gael, Arian y a mi esposo Wagner. Son mi vida y los amo profundamente. A mi madre bella, Martha, de quien recibí el ejemplo de la dedicación y esfuerzo.

Agradecimiento.

“ En el hermoso regalo de la vida, Dios pone a nuestra disposición tanta belleza que no nos cabrían las páginas de un libro, ni el espacio, ni el tiempo para decirle gracias Dios. Gracias por todo lo que me has dado y me sigues dando. Sé de tú desprendimiento y grande amor por los seres de tu maravillosa creación y en especial por mi.”

Quiero dejar constancia de mi agradecimiento a las siguientes personas:

A Andrea Pinto, Coordinadora del Departamento de Diseño Interior, por su apoyo constante y confianza. A mi tutor de Tesis, Arq. Juan Erazo, por su guía y aporte en el desarrollo de este proyecto. A mi querida amiga Verónica Ramírez por ser compañera y aliciente constante. A Paola y Jackie por su aporte e interés en mi propósito. A Carlitos por su voluntad de ayuda y siempre disposición.

Quiero agradecer a mi familia que estuvo siempre pendiente de mi y mis anhelos. A mis hijos, por entenderme cuando les quitaba pequeños momentos de mi dedicación a ellos, y en especial a Wagner, mi esposo, por ser mi constante apoyo y estímulo, por su enorme paciencia y su inmenso amor. Gracias a todos!

Resumen.

Se propone como desarrollo de tesis el diseño interior de un Hotel Resort & Spa ubicado en Punta Estrada, Isla de Santa Cruz. Un lugar ideal de descanso, donde turistas locales y extranjeros puedan desconectarse de sus actividades cotidianas y simplemente relajarse. El hotel contará con todas las comodidades y servicios de un hotel turista de primera y las características de un Resort & Spa. Ofrecerá amplias habitaciones y suites, diseñadas bajo los más altos estándares de hospitalidad. Servicio de restaurante con comida internacional & fusión, además de bar & lounge y cafetería, con servicio a la habitación. Contará también con un centro de reuniones de negocios. Para aquellos huéspedes que busquen descanso y relajación el hotel dispondrá de un Spa con zonas húmedas, secas, área de masajes, además de un pequeño gimnasio y servicio de peluquería. Una propuesta que se sujete a todos los principios de Sostenibilidad en interiorismo. Respetando el entorno en el que está ubicado y su biodiversidad, además de las costumbres y cultura local. Conservando todas las medidas y prácticas ambientales, actualmente en promovidas por el hotel Finch Bay.

Abstract.

The proposal for the thesis is to develop the interior design of a Hotel Resort and Spa, located in Punta Estrada, in the island of Santa Cruz. A place where you can relax and local tourist and foreigners can disconnect from everyday life and simple rest. The hotel will have all the amenities and services that a first class hotel deserves with all the specification that a Resort and Spa have. It will offer spacious rooms and suits; all design with the most sophisticate standers in hospitality. The restaurant will have international and fusion food as well as having a bar, lounge and a coffee shop, all-available in room services.

It will have a business center for customers that wish to use that service. Also it will offer a place to rest and relax, with the spa area; it will have steam rooms, massage parlors, hair salon, and a small but well equipped gym. The proposal will have all the sustainable principles in interior and in accordance to the natural environment that it is located, also taking into account the local culture and habits, in that way we'll maintain the same practices and measures that promote the Hotel Finch Bay.

CONTENIDO

1. INFORMACION SOBRE EL PROYECTO	19
1.1. Propuesta	19
1.2. Antecedentes	20
1.3. Turismo	21
1.4. Ubicación	21
1.5. Target	21
2. GALÁPAGOS	22
2.1. Turismo en las Islas	22
2.2. Cultura	23
2.3. Artesanías	24
2.4. Clima	25
2.5. Materiales de la Zona	25
3. ANALISIS DE LA ENVOLVENTE	26
3.1. Contenedor: Finch Bay Hotel	26
3.1.1. Funcionamiento	27
3.1.2. Prácticas ambientales	28
3.2. Emplazamiento	29
3.3. Asoleamiento	29
3.4. Accesibilidad	30
3.5. Entorno	30
3.6. Imágenes del Contenedor	31
4. SOSTENIBILIDAD	33
4.1. El contexto problemático	33
4.2. Antecedentes conceptuales de la sostenibilidad	35
4.3. Sostenibilidad e interiorismo	38

4.3.1. Función de los Diseñadores de Interiores	38
4.3.2. Enfoque sostenible en interiorismo	39
4.3.3. Ciclo de vida del proyecto	40
4.4. Cuestiones básicas	40
4.5. La evaluación	42
4.5.1. LEED	42
4.5.2. SKA rating	43
4.5.3 NABERS	43
4.6. Cuestiones claves	43
4.6.1. Energía	44
4.6.2. Agua	44
4.6.3. Materiales	45
4.6.4. Métodos de construcción	45
5. HOTELES	46
5.1. Introducción	46
5.2. Orígenes de los hoteles	46
5.3. Clasificación	47
5.3.1. De acuerdo a su entorno	47
5.3.1.1. Hoteles de ciudad	47
5.3.1.2. Hoteles de playa	47
5.3.1.3. Hoteles ecológicos o de naturaleza	48
5.3.1.4. Hoteles de montaña	48
5.3.2. Según vías de acceso	48
5.3.2.1. Hoteles Aeropuerto	48
5.3.2.2. Hoteles de ruta	48
5.3.3. Hoteles Vacacionales	49
5.3.3.1. Albergues turísticos	49
5.3.3.2. Hoteles-balneario	49
5.3.4. Hoteles según su operación	49
5.3.4.1. Hoteles de temporada	49
5.3.4.2. Hoteles permanentes	49
5.3.4. Hoteles para convenciones y eventos	50

5.3.4.1. Hoteles casino	50
5.3.4.2. Hoteles clubes	50
5.3.5. Por su actividad	50
5.3.5.1. Hoteles gastronómicos	50
5.3.5.2. Hoteles deportivos	50
5.3.6. Hoteles característicos	51
5.3.6.1. Hoteles monumento	51
5.3.6.2. Hoteles rústicos	51
5.3.6.3. Hoteles de encanto	51
5.3.7. Hoteles comerciales	51
5.3.7.1. Hoteles de Negocios	51
5.3.7.2. Apart Hoteles	52
5.3.8. Por su organización	52
5.3.8.1. Cadenas Hoteleras	52
5.3.8.2. Gestión independientes	53
5.3.8.3. Gestión agrupada o integrada	53
5.3.9. Hoteles Boutique	53
5.4. Hotel Resort	53
5.4.1. Clasificación	54
5.4.2. Tipos de Resort	55
5.4.3. Ejemplos de Resorts en nuestro país	55
5.4.3.1. Hotel Samari Spa Resort	55
5.4.3.2. Decameron Mompiche Beach Resort	56
5.4.3.3. Ocean Beach Club Hotel & Resort	58
5.4.3.4. Arasha Tropical Forrest Resort & Spa	59
5.4.3.5. Hillary Nature Resort & Spa	60
5.5. Clasificación internacional	61
5.5.1. Hotel de lujo -5 estrellas	61
5.5.2. Hotel de primera - 4 estrellas	62
5.5.3. Hotel turístico - 3 estrellas	62
5.5.4. Hotel de segunda - 2 estrellas	63
5.5.5. Hotel de segunda B - 1 estrella	64
5.6. Zonas y superficies necesarias en un hotel	64

PLANIFICACION DE AREAS:

6. SPA	65
6.1. Propuesta de Diseño	65
6.2. Introducción	65
6.3. Orígenes del Spa	65
6.4. Tipología de Terapias	67
6.5. Áreas de un Spa	67
6.6. Áreas generales	68
6.6.1. Recepción	68
6.6.2. Vestidores & Casilleros	68
6.7. Áreas básicas de un Spa.	70
6.7.1. Área seca	70
6.7.1.1. Área de acondicionamiento físico	70
6.7.1.2. Área de relajación	73
6.7.1.3. Área de Terapias	73
6.7.2. Área húmeda	75
6.7.2.1. Sauna	75
6.7.2.2. Hidroterapia	79
6.7.2.3. Baño Turco	80
6.7.2.4. Duchas	82
6.7.2.5. Piscinas frías	83
6.7.3. Área de belleza	84
6.7.3.1. Mobiliario	86
6.7.3.2. Iluminación	86
6.8. Piscinas interiores	87
6.9. Referentes de diseño	87
7. HABITACIONES	89
7.1. Propuesta	89

7.2. Tipos de habitaciones	89
7.3. Dimensiones de habitaciones	90
7.4. Distribución de habitaciones	91
7.5. Dimensiones y características de mobiliario	92
7.6. Materiales	93
7.7. Iluminación	93
7.8. Ductos de servicio	94
7.9. Referente de diseño	94
8. RESTAURANTES	95
8.1. Propuesta	95
8.2. Tipos de Restaurantes	95
8.3. Clasificación de los Restaurantes	96
8.3.1. Gourmet	96
8.3.2. De especialidades	96
8.3.3. Familiares	96
8.3.4. Comida rápida	97
8.4. Clasificación por tipo de comida	97
8.4.1. Vegetarianos	97
8.4.2. Macrobióticos	97
8.4.2. De pescados y mariscos	97
8.4.3. De carnes rojas	97
8.4.4. De aves	98
8.5. Clasificación por la variedad de servicio	98
8.5.1. Restaurante de autoservicio – Buffet	98
8.5.2. Restaurante de Menú y a la carta	98
8.6. Clasificación por categorías	99
8.6.1. De Lujo – 5 tenedores	99
8.6.2. De primera clase – 4 tenedores	99
8.6.3. Comercial – 3 tenedores	100
8.6.4. Rango medio – 2 tenedores	100
8.5.5. Económico o limitado – 1 tenedor	100
8.7. Tipos de establecimientos	100

8.7.1. Temáticos	100
8.7.2. Comida para llevar	101
8.8. Lobby & Recepción	101
8.9. Sala Lounge & Cafetería	101
8.10. Área de comensales y distribución de mesas	101
8.11. Guardarropa	105
8.12. Office	105
8.13. Materiales	106
8.14. Iluminación	106
8.15. Referentes de diseño	106
9. COCINAS INDUSTRIALES	107
9.1. Propuesta	108
9.2. Ciclos de preparación y servicio de alimentos	108
9.2.1. Ciclo de cocina	109
9.2.2. Ciclo de servicio	109
9.2.3. Ciclo del cliente	109
9.3. Área de almacenamiento	110
9.3.1. Despensa	110
9.3.2. Cuartos refrigerados & fríos	111
9.3.3. Cava	111
9.4. Área de preparación	111
9.5. Equipamiento de cocina	113
9.6. Cocina Caliente	115
9.7. Cocina Fría	116
9.8. Entrega de Alimentos	117
9.9. Devolución de cubiertos y platos	117
9.10. Steward	117
9.11. Zonas de personal	118
9.12. Extracción de aires y ventilación	118
9.13. Materiales	118
9.14. Mobiliario	120
9.15. Iluminación	120

10.- BAR & LOUNGE	120
10.1. Propuesta	121
102. Características generales	121
10.3. Barra	122
10.4. Materiales	123
10.5. Iluminación	123
10.6. Referentes de diseño	124
11. VESTIBULO	124
11.1. Propuesta	125
11.2. Recepción	125
11.3. Salas de estar	126
11.4. Iluminación	127
11.5. Referente de diseño	128
12. BUSINESS CENTER	129
12.1. Características generales	129
12.2. Sala de convenciones	129
13. OFICINAS & AREAS ADMINISTRATIVAS	130
13.1. Propuesta	130
13.2. Oficina de Administración	130
13.3. Oficina de Recepción	130
13.4. Oficina de Reservas	130
13.5. Departamento de Mantenimiento	131
13.6. Departamento de Ama de Llaves	131
13.7. Departamento de alimentos y bebidas	131
13.8. Lavandería	131
13.9. Equipamiento	132
13.9.1. Sillas	132

13.9.2. Mobiliario modular	132
13.9.3. Escritorio	133
13.9.4. Sistemas de almacenaje	133
13.10. Fuerza, voz y datos	133
13.10.1. Fuerza	133
13.10.2. Redes de datos	134
13.10.3. Redes de voz	134
13.11. Sistemas de seguridad	135
13.11.1. Contra incendios	135
13.11.2. Iluminación de emergencia	135
13.11.3. Señalética	136
13.12. Iluminación	136
13.13. Materiales	136
14. BAÑOS	136
14.1. Distribución	137
14.2. Condiciones de los aparatos y barras de apoyo	139
14.2.1. Lavabo	140
14.2.2. Inodoro	141
14.2.3. Urinarios	141
14.2.4. Tinas	142
14.2.5. Duchas	143
14.2.6. Barras de apoyo	144
14.3. Características generales	147
14.3.1. Iluminación y electricidad	147
14.3.2. Ventilación	147
14.3.3. Seguridad	147
14.3.4. Acabados	148
14.3.5. Griferías	148
15. ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS AL MEDIO FÍSICO	148
15.1. Agarraderas, bordillos y pasamanos	148

15.1.1. Agarraderas	148
15.1.2. Bordillos	149
15.1.3. Pasamanos	149
15.2. Rampas Fijas	150
15.2.1. Dimensiones	151
15.2.1.1. Pendientes Longitudinales	151
15.2.1.2. Pendiente Transversal	151
15.2.1.3. Ancho mínimo	151
15.2.1.4. Descansos	152
15.2.2. Características generales	152
15.3. Corredores y pasillos	153
15.3.1. Dimensiones	153
15.3.2. Características funcionales	154
15.4. Escaleras	155
15.4.1. Dimensiones	155
15.4.2. Características generales	156
15.4.3. Pasamanos	157
15.4.4. Escaleras especiales	158
15.5. Puertas	158
15.5.1. Dimensiones	158
15.5.1.1. Puertas automáticas	158
15.5.1.2. Puertas giratorias	159
15.5.2. Agarraderas	150
15.5.3. Zócalo	159
15.5.2. Características generales	159
15.5.3. Identificación de la puerta	160
15.5.4. Espacio de acceso	160
15.5.5. Puertas de acceso y salida a edificaciones	161
15.6. Ventanas	162
15.6.1. Dimensiones	163
15.6.2. Características generales	164
16. AREAS EXTERIORES	164

16.1. Piscinas	164
16.1.1. Tipos de piscinas	164
16.1.2. Materiales	165
16.1.3. Iluminación de piscinas	166
16.1.4. Climatización de piscinas	167
16.1.4.1. Bomba de calor	167
16.1.5.2. Intercambiador de calor	167
16.1.5.3. Calentador eléctrico	167
16.1.5.4. Colector solar	168
16.1.5. Cuarto de máquinas	168
16.2. Jardines	168
17. DESARROLLO DEL PROYECTO	169
17.1. Concepto	169
17.2. Referente Arquitectónico	169
17.3. Planos originales	170
17.4. Fachadas existentes	171
17.5. Zonificación	171
17.6. Cortes	172
17.7. Planta de Mobiliario PB	173
17.8. Planta de Mobiliario P1	174
17.9. Renders	175
18. BIBLIOGRAFÍA	178

1. INFORMACION SOBRE EL PROYECTO.

1.1. Propuesta.

Se propone como desarrollo de Tesis el diseño interior de un Hotel Resort & Spa ubicado en Punta Estrada, Isla de Santa Cruz. Un lugar ideal de descanso, donde turistas locales y extranjeros puedan desconectarse de sus actividades cotidianas y simplemente relajarse. Rodeados de belleza natural y una hermosa bahía que termina en una pequeña playa de arena blanca.

El Hotel contará con todas las comodidades y servicios de un Hotel Turista de Primera y las características de un Resort & Spa. Ofrecerá amplias habitaciones y suites, diseñadas bajo los más altos estándares de hospitalidad. Servicio de restaurante con comida internacional & fusión, además de bar & lounge y cafetería, con servicio a la habitación. Contará también con un centro de reuniones de negocios y sala de conferencia para eventos empresariales. Y para aquellos huéspedes que busquen descanso y relajación el Hotel dispondrá de un Spa con zonas húmedas, secas, área de masajes, además de un pequeño gimnasio y servicio de peluquería.

El Proyecto se basará en cuatro unidades dedicadas a diferentes funciones y configuradas en respuesta a las construcciones originales, Hotel Delfín 1974, y a las ampliaciones, Hotel Finch 2003. Las variaciones de tamaño y las proporciones de las unidades se orientan hacia diferentes vistas, entre el jardín y vista al mar, y se ubican también en diferentes niveles, respetando la topografía del lugar.

En primer lugar la unidad central donde funcionará la Recepción del Hotel, Bar Lounge & cafetería, el área de restaurante, y cocina en la primera planta. En la segunda planta estarán ubicados las oficinas administrativas del hotel, el centro de reuniones de negocios, y sala de conferencia. A continuación la segunda unidad conformada por un ala de habitación de dos pisos, con una distribución en forma de C con vista hacia el jardín, y dos bloques rectangulares de una sola

planta, donde se ubican las suites con vista al mar. Anexos construidos en la parte posterior del Hotel conformaran la tercera unidad, donde se ubicará el área de almacenamiento de la cocina, con conexión directa a la misma, cuartos fríos, despensa y cava. Además de los servicios de lavandería, mantenimiento y bodegas. Una última y cuarta unidad conformada por una vivienda independiente, parte integrada del Hotel actualmente, donde funcionará el Spa y gimnasio.

El uso de piedra bloque como revestimiento de sus paredes exteriores y color arena de la unidad central y anexas, sumado a los jardines con especies endémicas y nativas de las Islas que las rodean, aportan una sencillez monolítica que se adapta y mimetiza a su entorno. Siguiendo esta misma línea, se propone para el diseño interior formas orgánicas que hagan alusión al paisaje de las islas, y el uso de materiales que aporten esta sencillez y calidez del paisaje exterior, cuya conexión se basará por completo en la vista a través de grandes ventanales que integran la naturaleza con el diseño propuesto. Sumado a la paleta de colores propios de las islas, azul-turquesa: cielo-mar, negro: piedra volcánica, arena blanca: filo de las playas, amarillo-naranja: flores endémicas y verde: naturaleza exótica.

Una propuesta que se sujete a todos los principios de Sostenibilidad en interiorismo. Respetando el entorno en el que está ubicado y su biodiversidad, además de las costumbres y cultura local. Conservando todas las medidas y prácticas ambientales, actualmente en promovidas por el Hotel, como: uso de energías renovables, a través de placas fotovoltaicas y paneles solares térmicos, plantas de desalinización y tratamiento de agua residuales, procurar ventilación natural. Además de una selección cuidadosa y adecuada de materiales a utilizarse, algunos propios de la isla como material pétreo y madera de Cedrela, y otros productos locales nuestros, para evitar costos de transportación y consumo de energía. Reciclar, reutilizar y reducir debe ser la premisa para su desarrollo.

1.2. Antecedentes.

Este año Ecuador fue nuevamente elegido por la revista “International Living” como uno de los lugares más maravillosos del planeta para vivir. Al igual

que “Lonely Planet” ubicó a Ecuador como uno de los lugares más recomendados para visitar. Entre los factores que convierten a nuestro país en uno de los favoritos tenemos: buena calidad de vida, el mejor clima primaveral de los Andes y tropical de la costa, excelente red vial del país, calidez de gente, su variada gastronomía, diversas culturas y costumbres y sus bellos parajes naturales. La proyección del país como destino para vacacionar o vivir, influye en el movimiento económico de diferentes actividades, como hotelería, servicios turísticos, centros de entretenimiento, entre otros.

1.3. Turismo.

La fuerte promoción turística del país y una inversión de USD\$145 millones de dólares en el sector, entre el 2007 y el 2012, ha logrado en Ecuador un crecimiento sostenido en la llegada de turistas extranjeros. En total 1'270.000 de arribos durante el 2012. Este dinamismo ha motivado al crecimiento de la planta turística en Ecuador al pasar de 8.000 a 19.800 emprendimientos turísticos desde el 2006 hasta el 2012. Comprendiendo áreas de hospedaje, servicios de alimentación, bebidas, transportación, operadores de viaje, parques de atracción y recreación, entre otros. El aporte del turismo a la economía del país pasó del USD\$626 millones de dólares, en el 2007 a USD\$1.078 millones de dólares en el 2012. Representa el 6% del PIB.

1.4. Ubicación.

El Proyecto está ubicado en la Isla de Santa Cruz, en el archipiélago de Galápagos. En Punta Estrada a 7 minutos desde Puerto Ayora. Un destino turístico único, que posee gran riqueza paisajística, playas de coral blanco, volcanes, túneles de lava, bosques, montañas, lagunas. Hábitat de una diversidad extraordinaria de flora y fauna endémica y nativa.

1.5. Target.

- Turistas: familias, parejas o personas solteras.
- Locales y extranjeros de clase media alta y alta.

- Científicos y naturalistas, paisajistas, estudiantes, pasantes.

2. GALÁPAGOS.

Las islas Galápagos se encuentran localizadas sobre la línea ecuatorial del Océano Pacífico, a 1000 km al oeste del Ecuador Continental y consta de 13 islas mayores, 6 menores y más de 107 islotes y rocas. Las islas mantienen varios hábitats con características propias, que son refugios para alimento y reproducción de distintos animales terrestres y marinos.

En la actualidad Las Islas Galápagos es uno de los lugares más estudiados por los naturalistas. Alberga un parque nacional considerado durante largo tiempo como un modelo de conservación y preservación del medio ambiente y sus sistemas endémicos y atrae a decenas de miles de turistas por año, esto en gran medida se lo debe a Charles Darwin. Las observaciones que él realizó, los especímenes que recolectó y los datos que recogió en sus estudios, fueron cruciales para la elaboración de su Teoría sobre el Origen de las especies (1859). (*Worster 1992, citado por Grenier, 2007*).

El 8 de septiembre de 1978 el Comité de Patrimonios de la Unesco, inscribe a las Islas Galápagos como el primer Patrimonio Natural de la Humanidad. Y son declaradas en 1979 Patrimonio Nacional de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas. Gana en el 2012 el premio como: Mejor destino “Verde” en Sudamérica en los World Travel Awards (WTA).

2.1. Turismo.

El turismo, como cualquier otra actividad humana, puede alterar el delicado equilibrio de las islas y sus frágiles ecosistemas. Por esto, el Parque Nacional Galápagos ha designado algo más de 50 sitios que pueden ser visitados, siempre acompañados de un Guía Naturalista calificado y en tours organizados y perfectamente controlados.

La cultura de las islas Galápagos es tan diversa como su flora y fauna, ya que no solo arribaron a las mismas personas de las tres regiones ecuatorianas, sino que ha habido mucha influencia extranjera, desde los primeros años en que fue poblada. Aún así, se han mantenido muchas de las tradiciones ecuatorianas, así como su religión, celebraciones cívicas y religiosas, a más de sus idiomas y tradiciones. La gente es cálida, alegre y le gusta ayudar a los demás. Gracias a la concienciación ambiental los pobladores están ayudando y enseñando a mantener el patrimonio de una manera adecuada.

2.3. Artesanías.

En cuanto a las artesanías de las islas, no se puede destacar ninguna autóctona ya que no se conoce vestigios de poblaciones habitándolas, por lo tanto solo se tiene artesanías llevadas desde el continente.

1. Artesanías en madera (Nogal y Cedrela). Con logos y nichos tallados a mano, con variadas formas de animales representativos de las islas.
2. Artesanías de felpa.
3. Artesanías artísticas en porcelanocrón de las especies nativas de las islas Galápagos. En llaveros, bases, platones, porta celulares, etc; figuras de: tortugas, piqueros patas azules, fragatas, lobos marinos, pingüinos, iguanas.
4. Las artesanías de barro tienen forma de: vasijas, ollas, animales, juegos de mesa. Muñecas de barro, mini mesas, sillas.
5. Hay ropa típica hecha por varios habitantes de Galápagos. También hay gorros, bolsos, estuches, manteles, cobijas, etc.
6. En lo que se refiere a la bisutería encontramos collares, aretes, pulseras, manillas, binchas, figuras de animales con mullos.
7. Artesanías en cuero hay varias como: correas, bolsas, manteles, chaquetas, pantalones, camisetas, zapatos, pulseras, collares, billeteras, sombreros.
8. Artesanías de paja: sombreros, bolsos, hamacas, floreros, canastas, carteras, aretes, decoraciones para las casas.

2.4. Clima.

El clima seco de las islas Galápagos es uno de los más favorables del mundo, debido a que las corrientes marinas que la atraviesan hacen que tenga dos estaciones con temperaturas agradables. De Enero a Junio (temporada caliente y mojada, 23° a 37°C). Tiene un clima abrigado, cielo azul y lluvias muy escasas y mar apacible. De Julio a Diciembre (temporada lluviosa y ventosa, 17°C a 22°C) hace frío, el cielo pasa nublado y casi no hay lluvia en las partes bajas, pero si en las altas que pasan mojadas y el mar entrecortado. Sin embargo el clima de esta zona es muy impredecible. Pues la temperatura varía mucho de acuerdo a la altura, ya que en una misma isla en la que hay elevaciones importantes de terreno, hay variación de algunos grados.

2.5. Materiales de la Zona.

Como las islas son de origen volcánico, contienen material mineral natural o material pétreo. Y se extrae en las minas a cielo abierto, se saca arena, ripio y piedra de relleno que necesitan para construir las carreteras. Además hay una gran demanda de piedra bloque que se utiliza en la ornamentación de viviendas y hoteles, que es una piedra de lava. La arena de la playa no es buena para la construcción de hormigones por el alto contenido de sal y además está prohibido utilizarla ya que contiene gran cantidad de organismos vivos y es alimento para las especies nativas.

En la actualidad la extracción del material petreo no es ambientalmente sustentable. Por ello, la Dirección del Parque Nacional Galápagos a través del Subproceso de Manejo de Usos Especiales, está realizando un plan piloto para el reordenamiento de las minas en la provincia para garantizar su uso sustentable a largo plazo. Se trata de una explotación técnica en base de terrazas o bancos para disminuir la pendiente de la minas y brindar seguridad al personal minero. El proyecto incluye estudios bióticos y físicos, etapas de forestación y reforestación de las plantas endémicas y nativas del área. Finalmente, el plan apunta hacia una participación co-responsable de los usuarios en el control de las minas.”

La biodiversidad de las islas es de origen nativo, extranjero y abundante. No tiene bosques grandes, y la mayoría de árboles no son maderables, aunque hay algunas especies útiles. En los años 50 los colonos plantaron arboles maderables como en sus fincas como Laurel, caña Guadua, Roble, Caoba, Balsa, Cedrela y Cascarilla. De estas las dos últimas se desarrollaron fuera de los límites de las fincas y se convirtieron en invasoras, ya que cuando sombrean a las especies nativas terminan impidiendo su crecimiento, compitiendo con ellas.

Antes de esa fecha se construían los botes, las casas y los postes de alumbrado en los muelles con maderas de árboles nativos y endémicos como el Guayabillo, el Matazarno (tiene la propiedad de resistencia extraordinaria) y los diferentes tipos de Mangles, los mismos que eran resistentes al agua y al clima de las islas, por lo que hasta la fecha hay construcciones que permanecen en pie. Hay otras construcciones hechas con “pino de Baltra”, que por lo general eran construcciones militares, estas son consideradas patrimonio cultural de las islas, aunque el paso a la modernización las está desapareciendo. Hoy, en las Islas Galápagos, hay 11 especies maderables nativas pero es estrictamente prohibida su talla, extracción y movilización desde 1995.

Un árbol no solo puede ser aprovechado para extraer su madera, se considera también todos los servicios ambientales que este presta para mantener el equilibrio de los ecosistemas. La Dirección del Parque Nacional Galápagos regula la utilización del recurso maderero a través de su Programa de control y registro de la explotación y movilización de recursos maderero.

3. ANÁLISIS DE LA ENVOLVENTE.

3.1. Contenedor: Finch Bay Eco Hotel

El Hotel Finch Bay fue terminado en enero del 2003. Como resultado de la remodelación del Hotel El Delfín, construido en 1974. Teniendo en cuenta el medio ambiente frágil y ecosistema único en el que se encuentra, el hotel fue renovado bajo las mejores prácticas de Arquitectura y Diseño sostenible.

Incluyendo instalación de paneles solares, reciclado y tratamiento de aguas residuales, y una rigurosa selección de materiales, con el objeto de limitar el impacto medioambiental. Pertenece al Grupo Futuro, presidido por Roque Sevilla ex Alcalde de la ciudad de Quito.

El Eco Finch Bay Hotel recibe su nombre de los famosos pinzones que visitan frecuente al hotel y los alrededores. El hotel está situado en una zona tranquila de la ciudad de Puerto Ayora en la Isla de Santa Cruz. Dada su ubicación en uno de los más importantes santuarios naturales del mundo promueve entre sus huéspedes sus esfuerzos de conservación, y a reducir todos los recursos de reciclaje .

3.1.1. Funcionamiento.

Desde su ingreso el hotel cuenta con vestíbulo, recepción, baños, área de almacenaje, cocina, comedor interior y exterior, sala de estar, bar y piscina exteriores. El Hotel acomoda 54 huéspedes en 27 habitaciones (con camas individuales, queen o king size), cada una con baño privado, aire acondicionado y suplemento de agua ilimitada, ya que el hotel cuenta con su propia planta de desalinización. Orientado ecológicamente, cuenta también con un innovador procesamiento de basura, programas de reciclaje, los paneles solares y los programas de reducción de uso de energía . Toda la infraestructura así como los actividades está totalmente orientado a un concepto de verdadero ecoturismo en un entorno natural virgen. En el área gastronómica, ofrece menús internacionales inspirados en las Islas Galápagos. Con ingredientes frescos, muchos de los cuales provienen de su huerta situada en la parte trasera del hotel.

El Finch Eco Bay Hotel cuenta con los siguientes servicios bajo Normas Internacionales:

- 17 habitaciones Garden View con 2 camas twin
- 4 habitaciones Garden View con 1 cama king
- 2 suites Ocean View con 1 cama king
- 4 suites Ocean View con 2 camas queen

- 4 suites Ocean View están interconectados
- Diseño moderno que incorpora elementos naturales de las Islas
- Cada habitación tiene persianas de madera, cortina black-out, pisos de porcelanato.
- Todas las habitaciones son para no fumadores
- Todas las habitaciones cuentan con aire acondicionado
- Cada habitación tiene un baño privado con agua caliente.
- Comunicaciones: teléfono, fax, correo electrónico, acceso a Internet
- Hermosos jardines para pasear
- Acceso a la playa
- No se permiten vehículos motorizados y no hay caminos pavimentados
- Plantas desalinización y purificación de agua
- Servicio de lavandería
- Piscina privada al aire libre
- Costa con Manglares, rica en flora y fauna

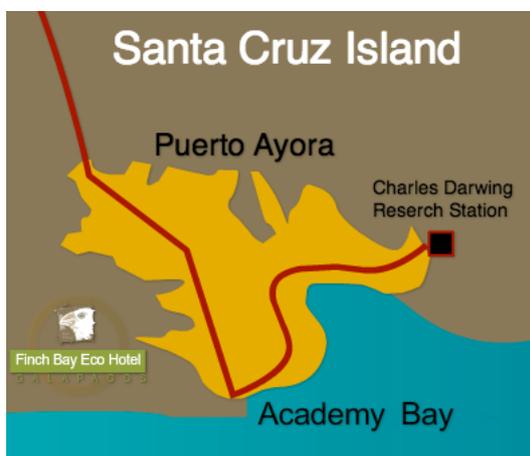
3.1.2. Prácticas ambientales.

El Hotel Finch cuenta con su propia planta de tratamiento de agua. Han introducido medidas de ahorro energético, como paneles solares, bombillas, sensores de movimiento y electrodomésticos eficientes. Todo esto a raíz de una Auditoría ejecutada por el Ministerio de Energía del Ecuador. Ha mejorado el aislamiento de todas sus habitaciones con el fin de mantener el aire frío en su interior, tiene un sistema de aire acondicionado centralizado con dispositivos de ahorro energético, que desconectan automáticamente cuando el huésped sale de su habitación. Su ropa se seca al aire libre, para evitar o reducir al mínimo el uso de máquinas de secado.

El hotel clasifica sus residuos y recicla elementos tales como vidrio, plásticos y cartón. Los residuos orgánicos se utilizan para el compostaje. Este sistema enriquece el abono vegetal orgánico para frutales y jardines, producen tanto frutas y verduras como les es posible, por ende la adquisición externa es baja, y hay una reducción en la huella de carbono. Procuran servir comida

orgánica, libre de pesticidas y conservantes siempre que les sea posible. Adicionalmente, compran localmente todos los productos y enseres. Se ofrecen botellas de vidrio con agua a sus huéspedes en vez de botellas plásticas. Los paneles solares instalados ahorran aproximadamente entre 50% a 70% de la energía necesaria para calentar el agua. Recogen el agua lluvia para su purificación y posterior uso. Monitorean constantemente el sistema de agua para evitar fugas.

3.2. Emplazamiento



- Ubicación: Punta Estrada, Puerto Ayora, Isla de Santa Cruz.
- M² de proyecto: Área de construcción 1500m²
Área de piscina 600 m²

3.3. Asoleamiento.

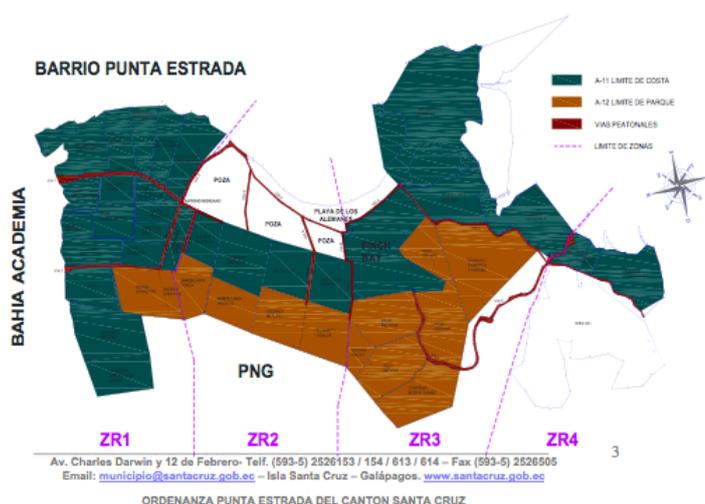


3.4. Accesibilidad.

Ubicado en el lado sur de la Isla de Santa Cruz, frente a la ciudad de Puerto Ayora. Para llegar es necesario tomar un vuelo desde Quito o Guayaquil al aeropuerto de Baltra. En la Isla de Baltra se debe llegar al Canal de Itabaca, y cruzar en ferry a la Isla de Santa Cruz. Tomar un taxi o autobús a Puerto Ayora a través de las montañas, aproximadamente 42km de recorrido. En Puerto Ayora se puede tomar un taxi acuático en el muelle público hasta el muelle del Hotel Finch, alrededor de 5 minutos.

3.5. Entorno.

El Hotel está ubicado en la Bahía Academia o punto Estrada. La bahía fue nombrada por la Academia de Ciencias de California, que envió una expedición en 1905. Esta es una zona tranquila y exclusiva de la ciudad. Sin acceso vehicular, por ende ni tráfico ni ruidos. Posee una playa de arena blanca, rodeada de una exuberante vegetación y manglares.



El barrio “Punta Estrada” se encuentra ubicada al sur - este de la ciudad de Puerto Ayora en dirección al barranco que separa geomorfológicamente la bahía y la planicie de coladas volcánicas. La forma del barrio está articulada al desarrollo del área costera y la extensión de elementos naturales como dunas, mangles, lagunas y salinas. La superficie está conformada por lotes totalmente irregulares y

los tamaños responden a las sucesivas etapas de ocupación y uso. Sus habitantes son en su mayoría extranjeros de origen Alemán, Belga y Noruego que se radicaron en esta zona en el siglo pasado.

3.6. Imágenes del Contenedor.



Ingreso al Hotel



Recepción



Sala de estar



Restaurante





Lobby



Bar & Cafetería



Habitaciones



Baños

4. SOSTENIBILIDAD.

4.1. El contexto problemático.

La noción de sostenibilidad llega como producto de la concientización progresiva que hace el ser humano de las consecuencias de su histórico relacionamiento irresponsable con el planeta. Entre las principales problemáticas que componen el contexto que nos ocupa, tenemos:

- a) El cambio climático: el cambio climático o calentamiento global es el producto de ciertas actividades que el hombre realiza a gran escala, tales como la quema de combustibles fósiles para la industria, la energía y el transporte; la tala de árboles para cultivar la tierra u obtener madera; las acumulación de residuos en los vertederos y demás. Estas actividades generan la emisión de gases de efecto invernadero, especialmente metano y dióxido de carbono. Grandes cantidades de estos gases quedan atrapados en la atmósfera y aumentan desproporcionadamente el efecto invernadero natural, lo cual a su vez afecta la temperatura y los patrones climáticos terrestres de distintas maneras. Se estima que desde 1970 el planeta Tierra experimenta un aumento anual de su temperatura de 0,4 grados centígrados, y que la extensión promedio del mar Ártico ha disminuido 3% por década. Si no se atiende este problema contundentemente, se prevé que hasta el año 2030 las emisiones de gases de efecto invernadero aumenten hasta en un 90% (*Moxon, Sian. 2012. Pág 11*). Las consecuencias inmediatas y previsibles de esto serían un aumento en las inundaciones (especialmente de sectores costeros), períodos invernales con mucha mayor lluvia y temperaturas más altas, veranos extremadamente secos, sequías prolongadas en todo el mundo y la consiguiente afectación de la flora y fauna.
- b) Recursos limitados: La explotación y producción convencional del ser humano nunca tuvo en consideración el carácter limitado de los recursos. Tanto los recursos finitos como los renovables han sido históricamente explotados sin darles suficiente tiempo, a los segundos, de renovarse, y sin

buscar una alternativa a la explotación de los primeros. Los combustibles fósiles y los minerales, por ejemplo, requieren miles de años para volver a formarse; eso significa que las generaciones próximas no podrán disfrutar de ellos. La afección a la biodiversidad, además, es trágica con este ritmo de extracción de los recursos. El panorama se complica al ponderar el hecho de que muchas fuentes de recursos naturales energéticos están en poder de países específicos, lo cual es preocupante por efectos de especulación económica en el valor de esos recursos y también por cuestiones de seguridad en caso de una catástrofe natural, por ejemplo.

- c) El crecimiento demográfico: la mejor calidad de vida que puede darse el hombre contemporáneo, atención médica incluida, ha extendido la esperanza media de vida, lo que junto con aumentos exponenciales de natalidad en todo el mundo, ha ocasionado un crecimiento extremo de la población, la cual actualmente es de 6800 millones de personas y que en el año 2025 será de 8000 millones (*Moxon, Sian. 2012. Pág 13*). A continuación un gráfico que ilustra el crecimiento exponencial de la raza humana desde hace 12000 años, para que el lector se forme una idea de lo crítico de la situación:

Como se puede observar, el último milenio ha visto multiplicarse exponencialmente la cantidad de seres humanos. Mientras más personas, mayor actividad, mayor consumo de energía, mayores y más profundas complicaciones medioambientales.

- La industria de la construcción: la industria de la construcción tiene gran repercusión en los problemas medioambientales. En Reino Unido, por ejemplo, los edificios generan hasta el 50% de las emisiones de gases de efecto invernadero, y en Estados Unidos el 30%. Esto se debe principalmente a las grandes demandas energéticas de los edificios para funcionar, sin tomar en cuenta toda la energía necesaria para el proceso de construcción de los edificios y, antes, para la fabricación de los materiales y su transporte. El efecto en la biodiversidad es también alarmante: los edificios suponen el 20% de la utilización de materiales en

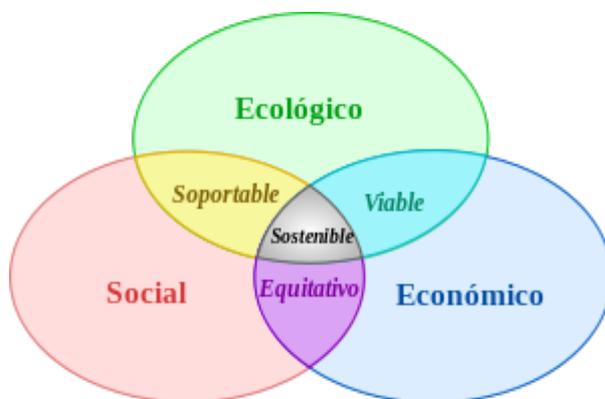
el mundo y es más o menos el mismo porcentaje el que producen de residuos.

- Residuos, escasez de agua, alergias, estrés: vivimos en una cultura del despilfarro, tanto en lo que se refiere a los métodos de producción como a nuestro hábito, especialmente en el mundo occidental, de comprar y desechar poco tiempo después. Los residuos que generamos terminan en vertederos donde emiten toxinas, gases de efecto invernadero, y donde se acumulan sin la posibilidad de degradarse, ocupando cada vez más espacio y afectando el hábitat de personas, animales y flora. En el año 2001, por ejemplo, los residuos de este tipo fueron responsables del 25% de las emisiones de metano en el Reino Unido (*Moxon, Sian. Pág 12*). Por otro lado, el consumo cada vez mayor de agua es una variable crítica dentro del contexto problemático que estamos describiendo: En Reino Unido cada persona consume al día cerca de 150 litros de agua, mientras que en Asia y África, dos naciones que sufren contaminación por una práctica irresponsable y excesiva de la agricultura, más de la mitad de la población tiene problemas todos los días para conseguir agua, y no solamente por las limitaciones de dinero, sino por la escasez del líquido en sí. Finalmente, las complicaciones médicas ocasionadas por las instalaciones donde vivimos están también en franco aumento. Pasamos casi todo el tiempo dentro de edificios, casas y otros tipos de construcciones, y las sustancias químicas propias de los interiores nos exponen a alergias, asma y complicaciones semejantes. Se ha encontrado también una relación directa entre los niveles de estrés de las personas y el excesivo tiempo que permanecen dentro de una edificación desconectada del ambiente natural.

El contexto problemático que acabamos de narrar categoría por categoría es aquel del que la humanidad ha ido gradualmente haciéndose consciente, y que ha dado paso al surgimiento de una preocupación genuina por la situación, preocupación de la cual se desprende el concepto de sostenibilidad y cuya faceta propositiva es el desarrollo sostenible.

4.2. Antecedentes conceptuales de la sostenibilidad.

Rastrear el concepto de sostenibilidad nos lleva en principio hasta la Biología, específicamente la Ecología, donde éste hace referencia a la tendencia de los ecosistemas a mantenerse en mutuo equilibrio unos respecto de otros y en relación también con los recursos necesarios para esa especie. La popularización y explicitación del término, sin embargo, vino desde la economía, puntualmente desde el área de la productividad, y teniendo como criterio base la prosperidad. En tal virtud, el informe Bruntland (*Organización de las Naciones Unidas, 1978*) deriva de la sostenibilidad el concepto de desarrollo sostenible, el cual define como aquel que “*satisface las necesidades del presente sin comprometer las necesidades de las futuras generaciones*” (*Organización de las Naciones Unidas, 1978*). Como se puede ver, en principio, la consideración para la sostenibilidad era más bien provisoria, recursiva, antes que ambientalista o ética, por lo que el término *sustentable* terminó siendo más apropiado para describir la consideración rigurosamente logística de no agotar los recursos. La definición del desarrollo sostenible se actualizó y extendió, y pasó de ser una consideración exclusivamente productiva a un principio integral y global. Así, hoy por hoy la sostenibilidad tiene tres ejes: ecológico, económico y social.



Las características de sostenibilidad de una organización (social o económica) se basan en los tres ejes mencionados pero se plasman en indicadores en cuatro dimensiones:

- Conservación
- Desarrollo apropiado que no afecte críticamente los ecosistemas.

- Paz, igualdad, respeto a los derechos humanos.
- Democracia.

Producto de la aplicación de estos indicadores para medir qué tan sostenible es una actividad, un proyecto o un modelo de desarrollo, se ha logrado establecer que los “ideales sostenibles” o ejes en las tres áreas son:

- ✓ Sostenibilidad económica: cuando la actividad que se orienta hacia la sostenibilidad ambiental y social es financieramente viable y económicamente rentable.
- ✓ Sostenibilidad social: se basa en la consideración de que los objetivos particulares de una organización o proyecto debe enmarcarse dentro de los objetivos sociales macro de mantener la cohesión social y la consecución de objetivos comunes a todos los miembros de la sociedad.
- ✓ Sostenibilidad ambiental: se refiere a la compatibilidad entre la actividad o proyecto puntual y la preservación de la biodiversidad. Contempla un análisis del impacto de la actividad en términos de flujos, consumos de recursos de renovación lenta o difícil y generación de recursos y emisiones.

Siendo que el carácter limitado de los recursos naturales es un asunto medular en el desarrollo sostenible, la normativa planteada a partir de los ideales sostenibles previamente mencionados establece tres reglas básicas para garantizar la sostenibilidad de una actividad o proyecto:

- 1) Ningún recurso renovable debe explotarse o utilizarse con un ritmo mayor al de su capacidad de renovación o regeneración.
- 2) Ningún elemento contaminante debe producirse a un ritmo superior al que tenga su proceso de reciclado, absorción o neutralización.
- 3) Ningún recurso no renovable deberá ser explotado o utilizado a una velocidad mayor que la que se necesita para sustituirlo por un recurso renovable de forma sostenible.

En palabras sencillas, una actividad o proyecto sostenible es aquel que puede mantenerse, entendiendo por mantenerse tanto lo inherente estrictamente a la actividad o proyecto así como lo circundante y lo futuro.

4.3. Sostenibilidad e interiorismo.

Una vez hemos descrito el panorama mundial respecto del ambiente, es casi innecesario señalar la relación entre desarrollo sostenible y diseño sostenible de interiores. Es una cuestión de sensatez, provisión, obligación moral para con otras especies y para con generaciones futuras de nuestra misma raza. El desarrollo sostenible, en todas sus áreas y aplicaciones posibles, es la única manera real y ortodoxa de solucionar los problemas descritos previamente.

4.3.1. Función de los Diseñadores de interiores.

Justificar la asunción de un paradigma de sostenibilidad por parte de un diseñador de interiores no conlleva nada de particular. En todas las profesiones involucradas directa o indirectamente con el ambiente social y natural es pertinente y necesario adoptar medias sostenibles; es un asunto ético de responsabilidad para con la vida en general, presente y futura, humana, animal y vegetal. Ahora, particularizando, sucede que la industria de la construcción tiene un papel protagónico (y hasta ahora mayoritariamente negativo) en el impacto que la humanidad causa en el medio ambiente. En consecuencia, es enteramente posible para los profesionales de la construcción y el diseño marcar una diferencia hacia lo positivo, hacia lo sustentable. Esto significa, primero que todo, actualizarse en conocimientos, métodos, materiales, sistemas de residuos y el resto de variables de la implementación de un proyecto de diseño interior, pues lo cierto es que la gran mayoría de los constructores y diseñadores actuales carecen de los conocimientos técnicos para dedicarse al diseño sostenible. A pesar de este dato desalentador, también es cierto que es muy palpable el crecimiento de la tendencia de las nuevas generaciones a considerar la sostenibilidad como una premisa base para diseñar. Se prevé que para el año 2013 el 50% de las empresas del sector de la construcción se dediquen a la construcción sostenible, por lo que se espera que los diseñadores industriales y de interiores hagan otro tanto. Si se tiene en cuenta que gran parte de los trabajos de los diseñadores de interiores son

remodelaciones, podemos ver que ellos están en una situación idónea para apoderarse del concepto de sostenibilidad para incorporarlo a su filosofía de trabajo. Es mucho mejor renovar un edificio ya construido que demolerlo para edificar uno nuevo, por costes, por energía y por residuos. Incluso un diseño sostenible para la renovación de un edificio pre-existente puede mejorar aspectos antiguamente menos eficientes y tal vez no sostenibles, como los sistemas de energía y agua, el rendimiento técnico del cerramiento y otros más. A modo de ejemplo, en Nueva York, el 70% de los edificios seguirán de pie en el 2050 (*Moxon, Sian. 2012. Pág 15*), por lo que la renovación sostenible tiene mucho que hacer.

4.3.2. El enfoque sostenible en interiorismo.

Desgraciadamente, cualquier construcción afecta de manera negativa el medio ambiente. No existe hasta la fecha un método o material de construcción que sea totalmente inocuo para el medio ambiente. Por más bien intencionado con el ambiente que pudiera ser un proyecto de construcción, siempre utiliza recursos naturales, energía, agua, y genera contaminación y residuos durante el proceso de construcción y durante el tiempo de uso de la edificación. No es posible dedicarse al interiorismo sin afectar el medio ambiente; por tanto, la premisa de partida del diseñador de interiores es la mínima afección al medio ambiente teniendo en cuenta las circunstancias específicas del entorno de la construcción y las exigencias (especialmente en cuanto a funcionalidad) del cliente. Esta premisa sirve como referente inicial para la toma de decisiones, las cuales deben ser tomadas con pleno conocimiento de las circunstancias locales en cuanto a recursos, métodos y técnicas de construcción y demás. Por ejemplo, un diseño interior que utilice Bambú es positivo es el sentido de que el bambú es un recurso renovable, pero si se piensa utilizarlo fuera de Asia resulta en un alto consumo energético al tener que exportarlo. De igual manera, el tener que subordinarse a las exigencias del cliente, las circunstancias físicas preexistentes del edificio, las limitaciones de presupuesto hacen que el diseñar sosteniblemente no sea una decisión que pueda tomar el diseñador con entre libertad y en toda su amplitud, por eso es fundamental llegar a un compromiso entre los involucrados y aún más fundamental que el diseñador tenga el conocimiento técnico suficiente como para

proveer de alternativas sostenibles al cliente cuando éste hace requerimientos no sostenibles debido a su ignorancia en el tema, para poder asesorarle y convencerle de las bondades del diseño sostenible. Los paneles fotovoltaicos y las bombillas de bajo consumo, por ejemplo, tienen un costo elevado, ciertamente, pero a largo plazo resultan en un ahorro al reducir el gasto de energía.

4.3.3. Ciclo de vida del proyecto.

El ciclo de vida de un proyecto tiene su principio con el derribo de un edificio o interior para dejar paso al proyecto, continúa con la implementación del mismo y sigue después con la utilización del lugar; finaliza con el eventual derribo del proyecto para emprender otro nuevo. Un ciclo de vida de un proyecto sostenible genuino es aquel donde los materiales de derribo se reutilizan o reciclan y se crean nuevos productos para otro interior. Este ciclo se ha llamado “*cradle to cradle*” (*de cuna a cuna*), término acuñado por McDonough y Braungart. Desafortunadamente, muchos proyectos tienen un ciclo de vida lineal, inadecuado, donde la mayor parte de los materiales de derribo terminan en vertederos. A este ciclo los mismos autores llaman “*cradle to grave*” (*de la cuna a la tumba*). Por lo antedicho, es importante que el diseñador considere siempre los efectos de su diseño y que conozca además los aspectos logísticos y ambientales de los materiales y métodos de construcción que usa (origen de la materia prima, condiciones de su extracción y/o fabricación, condiciones de transporte, requerimientos para su instalación, condiciones de mantenimiento y destino posible del material una vez desechado). Existe actualmente suficiente y asequible información respecto de los materiales y las técnicas, por lo que siempre se será fácil al diseñador apropiarse del marco teórico necesario. Una vez empapado de la información requerida, tener en cuenta las pautas “reduce, recicla, reutiliza” ayudará a establecer las prioridades desde la perspectiva de la sostenibilidad.

4.4. Cuestiones básicas.

El plantearse ciertas cuestiones fundamentales resulta de enorme beneficio para darle un enfoque sustentable al proyecto de diseño sin dejar de considerar los otros aspectos del mismo. Estas cuestiones son:

- ✓ El propósito del proyecto: se refiere a la naturaleza del mismo, a las actividades que tendrán lugar dentro de él, al tipo de personas que estarán dentro y al tipo de ambiente que se pretende crear. Este aspecto tiene incidencia especialmente en la selección de los sistemas de energía y agua, de los materiales y de los métodos de construcción.
- ✓ Tiempo de vida del proyecto (utilización): tener presente el tiempo de vida del proyecto permite, además de escoger materiales adecuados y sistemas específicos de energía y agua, planificar la demolición, flexibilidad y adaptación (para futuras remodelaciones).
- ✓ Sistemas de agua y energía adecuados: las respuestas a las 2 cuestiones anteriores, junto con la ubicación del proyecto, proveen la respuesta a esta cuestión. Por ejemplo, *“un sistema de calefacción de suelo radiante resulta más apropiado para un espacio que funciona como escuela, ocupado a lo largo del día, que en una casa, en la que los inquilinos suelen pasar mucho tiempo fuera”* (Moxon, Sian. 2012. Pág 44).
- ✓ Materiales adecuados: en general, los tipos de material pueden ser: naturales o sintéticos, nuevos o reciclados, sencillos o de alta tecnología, locales o exóticos. Escoger qué materiales utilizar en cada caso depende de la naturaleza del proyecto y de su tiempo estimado de vida.
- ✓ Métodos de construcción adecuados: éstos suelen ser: tradicionales o modernos, rápidos o lentos, húmedos o secos y aparentes o disimulados. El propósito del proyecto y su duración estimada son, una vez más, el criterio para este aspecto. Por ejemplo, en una edificación utilizada para una universidad podría ser conveniente que los métodos de construcción sean visibles, con los sistemas de anclaje a la vista, para que funcionen como herramienta didáctica. En un edificio de apartamentos, por el otro lado, evidentemente se preferirá métodos de construcción ocultos.
- ✓ El funcionamiento del espacio: es importante que el diseñador entienda a cabalidad cómo se va a ocupar el interior, cómo se operarán los sistemas de agua y energía, cómo se procederá con el mantenimiento, cómo se organizará el reciclado y de qué manera el diseño afectará la vida de quienes habitarán la instalación. Esta consideración permitirá, si es el caso, adoptar un diseño flexible por ejemplo, para utilizar al máximo el espacio

disponible y alterar el interior de acuerdo a las necesidades cambiantes, lo que evitará emprender en el futuro cercano procesos de renovación o reconstrucción que pudieran haberse evitado.

- ✓ Destino del espacio cuando ya no se utilice: el destino de un proyecto de diseño guarda una íntima y obvia relación con los residuos y, en consecuencia, con la utilización de nuevos recursos. El interiorista debe prever el final de la vida de su proyecto antes de escoger materiales para así elegirlos teniendo en cuenta su reutilización, reciclado y facilidad de degradación o eliminación en el peor de los casos.

4.5. La evaluación.

Tiene por objeto formalizar, estandarizar y normar el enfoque sostenible de diseño. La evaluación se hace en base a cálculos y medidas para emitir una conclusión científica y objetiva del impacto ambiental del proyecto evaluado. Actualmente va en aumento la tendencia a conseguir una certificación ambiental de un proyecto, pues es un valioso recurso de marketing. En todo caso, aún si no se pretendiera conseguir una certificación formal, la información disponible acerca de evaluación del nivel de sostenibilidad es sumamente útil para que el diseñador sea capaz de diseñar un interior con el mínimo nivel de impacto ambiental posible. Si bien muchas regulaciones dependen exclusivamente del territorio donde se vaya a realizar el proyecto (por especificidades del medio ambiente), existen guías internacionales que proveen excelentes referentes generales, pues los principios fundamentales del diseño sostenible son universales. Los principales métodos son LEED, BREEAM, Ska rating, NABERS, Green Star, Green Globes, BEAM, CASBEE y DGNB. De entre los citados, probablemente LEED y BREEAM sean los más conocidos. Para los interioristas, sin embargo, son especialmente útiles sistemas de evaluación como Ska Rating que se enfoca en equipamiento de interiores y NABERS, que evalúa el rendimiento de un edificio ya existente. Hay cuatro clasificaciones: Certificado, Oro, Bronce y Plata.

4.5.1. LEED.

Leadership in Energy and Environmental Design, en un método de evaluación del Consejo de la Construcción Verde de Estados Unidos (U.S.

GBC), aunque se utiliza sobre todo en Norteamérica puede ser aplicable en todo el mundo. Cubre una amplia variedad de tipos de edificaciones como interiores comerciales, viviendas nuevas o renovadas, centros sociales, educativos, hoteles, deportivos, entre otros. La evaluación cubre todas las fases: Desde el diseño, su construcción hasta el funcionamiento. Incluye categorías como. Emplazamiento sostenible, ahorro de agua, eficiencia energética, materiales y recursos, calidad de aire interiores, innovación y proceso de diseño, y prioridad regional.

4.5.2. SKA RATING.

Se ha creado exclusivamente para proyectos de interiorismo, de modo que el edificio no se toma en cuenta y no afecta a la evaluación. Ska Rating es extremadamente minucioso (evalúa hasta los colgadores para los abrigos y los adhesivos en puertas, muebles, etcétera). Las evaluaciones se realizan en tres momentos: la fase de diseño, el momento de la entrega al cliente y un año después de que se utilice. Si bien el último momento no interviene en la puntuación de la evaluación, ésta es útil porque aporta información pertinente respecto de consumo de energía, agua y reciclado. Las categorías de evaluación son: energía y carbono, residuos, agua, materiales, contaminación, bienestar y otros. Hay tres clasificaciones posibles: Bronce, Plata y Oro.

4.5.2. NABERS.

National Australian Building Environmental Rating Scheme. Se enfoca en edificios existentes, oficinas, viviendas, hoteles y centros comerciales. Para la evaluación toma en cuenta la energía, el agua, los residuos y el rendimiento medioambiental del interior, para lo cual se basa en los costes económicos (facturas) de energía y agua.

4.6. Cuestiones clave.

Las llamadas “cuestiones clave” para un proyecto de diseño sostenible son: consumo de agua y energía, materiales y técnicas de producción.

4.6.1.1. Energía.

Los efectos medioambientales del consumo de energía tiene un impacto grande en el cambio climático y la disminución de los recursos naturales, tanto renovables como finitos. Principalmente utilizamos dos tipos de energía: eléctrica y gas. Actualmente, la mayor parte de las centrales eléctricas continúan quemando carbón, petróleo y gas para producir el 70% de la electricidad del planeta (*Recuperado de www.sostenibilidad.com*). Como resultado, la cantidad de gases de efecto invernadero liberada a la atmósfera es gigantesca. La energía nuclear produce energía eléctrica de una manera mucho más limpia y está reemplazando a los combustibles fósiles como medio para producir electricidad, pero lamentablemente supone una inversión elevada el construir una planta nuclear, razón por la cual sólo se aplica esta iniciativa en países desarrollados.

El objetivo tácito de un diseñador que tenga en mente la sostenibilidad será realizar un diseño de bajo consumo energético, para lo cual se suele recurrir al diseño pasivo, a escoger productos de eficiencia energética y, finalmente, a asegurar (en la medida de lo posible) que las demandas de energía provengan de una fuente renovable. Ejemplos de diseño pasivo son el aprovechamiento al máximo de la luz natural para reducir la demanda de energía eléctrica mediante la correspondiente orientación forma y distribución del edificio; la utilización de bombillas de bajo consumo; la inclusión de paneles fotovoltaicos, etcétera. Las principales medidas del diseño pasivo son: ganancia solar, protección del sol, masa térmica, aislamiento térmico, ventilación natural, hermetismo y luz natural. También se ha incluido últimamente dentro del diseño pasivo el recurso de las paredes de cultivo, por la masa térmica que ofrece la tierra, por la absorción que hacen las plantas del polvo y por el vínculo estético con la naturaleza. Sobra decir que las innovaciones en este sentido viene cada día, por lo que es obligación del interiorista mantenerse actualizado respecto de los continuos avances en esta área.

4.6.2. Agua.

Además de agravar el problema de la escasez de agua, el consumo de agua limpia tiene efectos indirectos sobre el cambio climático y en la disminución

de combustibles. El proceso de potabilización del agua, por ejemplo, demanda cantidades ingentes de energía y así contribuye a la emisión de gases de efecto invernadero, por eso es importante al diseñar de manera sostenible ajustarse a un concepto de eficiencia hídrica. Las prioridades cuando se habla de eficiencia hídrica son esencialmente las mismas que las que se pondera cuando se trata de un bajo consumo energético. Hay que considerar el diseño pasivo, la eficiencia hídrica y la reutilización y reciclado del agua. Así, soluciones comunes son instalar un depósito para recoger agua lluvia con la que luego se regarán las plantas, instalar grifería eficiente que utilice un mínimo de agua sin afectar la funcionalidad (inodoros inteligentes); urinarios que no utilizan agua para evacuar los desechos; dispositivos combinados de lavabo e inodoro que recicla el agua gris del primero para el funcionamiento del segundo; instalación de “contadores de agua” para monitorear el consumo periódico de agua y así realizar ajustes en los hábitos de las personas del edificio con miras a una más eficaz utilización del recurso.

4.6.3. Materiales.

La clave para sopesar y prevenir el impacto de los materiales escogidos en el medio ambiente es tener en cuenta el ciclo de vida de los mismos. La primera consideración es su papel en la disminución de recursos y la afectación a la biodiversidad. La madera es un ejemplo muy ilustrativo, pues como sabemos históricamente se ha talado árboles sin ningún control y sin dar oportunidad a la reforestación natural o intencional, lo cual no solo afecta la disponibilidad de los recursos sino que afecta el hábitat de miles de especies. A esto hay que sumarle el enorme uso de energía para la explotación, el transporte y los trabajos que se hacen con la madera para tratarla, así como el “agua incorporada”, pues en la producción de casi todos los materiales se utiliza este líquido. Algunas opciones viables respecto de los materiales son: utilización de baldosas (tienen en promedio un 40% de material reciclado y el 80% de su materia prima se obtiene en locaciones cercanas a la planta de fabricación; azulejos cerámicos que mantiene sus calidad y aspecto durante años y son reciclables.

4.5.4 Métodos de construcción.

La elección de los métodos adecuados de construcción tendrá un impacto medioambiental crítico y es por eso que el diseñador puede ejercer mucha influencia positiva en este aspecto. El consumo de energía en los procesos de construcción es mucho mayor al de los restantes elementos juntos, y por eso la eficiencia energética es clave. Además, la cantidad de material no utilizado por muchos métodos es sumamente grande. La utilización del ladrillo sólido y los bloques de hormigón en el levantamiento de una pared, por ejemplo, necesita una importante cantidad de material para construir un elemento macizo y además requiere que para las uniones se utilicen en demasía diferentes tipos de morteros que tardan tiempo en secar, paralizando la obra pues hay que esperar su secado antes de continuar. Entre las recomendaciones están: la construcción de paredes de tierra apisonada para aprovechar su rapidez de construcción y su masa térmica, la elaboración de aislantes térmicos utilizando materiales naturales como la lana de oveja. Los métodos de construcción tienen directa relación con los materiales a utilizarse, y por eso la triada de reciclar, reutilizar y reducir resulta una premisa adecuada para definir los métodos de construcción ideales.

5. HOTELES.

5.5. Introducción.

El hombre ha viajado desde siempre y se ha relacionado con otros viajeros en alojamientos que antiguamente se encontraba cerca de iglesias y de los cruces de las rutas de viaje. En ellos no sólo se dormía y comía, sino que también se socializaba, se divertían, y se cerraban negocios. Los grandes hoteles de hoy en día cumplen también con la mayor parte de estas funciones pero además suelen disponer de otros servicios como spa, piscinas y gimnasio.

5.6. Orígenes de los Hoteles.

Desde la prehistoria, el hombre ha tenido necesidad de desplazarse con fines comerciales y de intercambio, por lo que ha necesitado alojarse en diversos puntos geográficos, en este tiempo, se intercambiaba el hospedaje por mercancías. Siglos después, en los caminos fueron surgiendo una serie de

posadas en las que el viajero podía alojarse con sus caballos y comer a cambio de dinero. Estos establecimientos se caracterizaban por las precarias condiciones sanitarias que ofrecían, ya que solían alojar a los huéspedes en los establos junto con el ganado. A la vez, se les ofrecía servicio de comidas.

Pero es a raíz de la Revolución Industrial, cuando los medios de transporte experimentan una vertiginosa evolución, que las personas empiezan a desplazarse masivamente de un lugar a otro. En un principio, los viajes están destinados sólo a comerciantes y a las clases más adineradas, que empiezan a salir de vacaciones fuera de sus ciudades y exigen unos establecimientos de acorde a sus posibilidades. Y para que todo esto sea posible, es necesario el surgimiento de una serie de establecimientos donde los viajeros puedan comer y pernoctar, es el nacimiento de la hostelería propiamente dicha.

5.7. Clasificación de Hoteles.

La clasificación de los hoteles puede variar de acuerdo a tipo de huéspedes que recibe, por su operación, organización, por su ubicación, tipo de alimentación, por el periodo de estadía del huésped, vías de acceso, entre otros.

5.3.1. Hoteles de acuerdo a su entorno:

5.7.1.1. Hoteles de ciudad.

Son los hoteles situados en las ciudades normalmente en los centros históricos, zonas comerciales o de negocios. Ofrecen todo tipo de niveles y se orientan tanto al turismo como al alojamiento en los desplazamientos de negocios. Generalmente son funcionales y los orientados a clientes de negocios, suelen contar con instalaciones como salas de conferencias y "Business Center".

5.7.1.2. Hoteles de playa.

Están situados en las proximidades de las principales playas. Su clientela casi exclusivamente son turistas de turismo masivo gestionado por operadores

aunque no faltan pequeños establecimientos dedicados a turismo individual. Las estancias suelen ser de varios días. Estos hoteles en su mayoría pertenecen a grandes cadenas hoteleras que generan ingresos y beneficios para las comunidades donde se construyen.

5.7.1.3. Hoteles Ecológicos o de naturaleza.

Están situados en las proximidades de parajes naturales de interés como parques naturales, reservas y áreas protegidas. Las estancias suelen ser de varios días. El turismo ecológico es una de las actividades que está creciendo por la variedades que la naturaleza y las costumbres que los habitantes nos brindan, aunque la naturaleza como la única y verdadera fuente de descanso y paz por lo tanto tenemos que ser muy responsables para no causar daño a la naturaleza ni a los nativos de la región. Debido a su rápido crecimiento han contribuido al desarrollo de la actividad turística.

5.7.1.4. Hoteles de Montaña.

Generalmente situados junto a estaciones de esquí y alpinismo.

5.7.2. Hoteles según vías de acceso:

5.3.2.1. Hoteles de Aeropuerto.

Están situados en las proximidades de los principales aeropuertos, especialmente cuando están alejados de los centros urbanos a los que sirven. Su principal clientela son pasajeros en tránsito o de entrada salida sin tiempo suficiente para desplazarse a la ciudad y tripulaciones de las líneas aéreas. Las estancias suelen ser muy cortas. Se han hecho populares por su cercanía a los aeropuertos y porque adaptan sus servicios a la clientela, sobre todo, ejecutiva.

5.3.2.2. Hotel de ruta.

Son establecimientos situados en las proximidades de carreteras que facilitan alojamiento en departamentos con garaje y entrada independiente para estancia de corta duración. Se encuentra fuera del núcleo urbano o como mínimo en las afueras de los mismos próximos en grandes vías de comunicación. Suelen tener señalización vial indicando el acceso por carretera que suele tener facilidad para el cambio de sentido.

5.3.3. Hoteles Vacacionales:

5.3.2.1. Albergues turísticos.

Establecimiento que atiende al turismo durante estancias que suelen ser entre varios días y varias semanas. Suelen ser económicos y entre ellos cabe destacar los albergues juveniles. Estos frecuentemente alquilan camas en un dormitorio y comparten baño, cocina y sala de estar aunque muchos disponen también de habitaciones privadas.

5.3.2.2. Hoteles-balneario.

Hospedaje situado dentro de unas instalaciones balnearias dedicadas a los baños públicos o medicinales. Tienen un índice de estancia medio oscilando entre varios días y pocas semanas.

5.3.4. Hoteles según su operación:

5.3.4.1. Hoteles de temporada o estación.

También llamados hoteles estacionales. Son hoteles con estructuras estacionales que desarrollan su actividad solamente durante parte del año. Un ejemplo típico son algunos hoteles situados en la montaña, en estaciones de esquí.

5.3.4.2. Hoteles Permanentes.

Se determina que un hotel es de gestión permanente cuando ofrece sus servicios durante toda una jornada diaria y por todos los días del año, es decir que brinda a los clientes una atención permanente, incluirá todo tipo de servicios como por ejemplo: hotelería, alimentación, transporte, turismo, viajes, etc. Además de contar con todos los servicios de un hotel de acuerdo a su categoría, tendrá opciones y conexiones con las agencias de viajes y servicios.

5.3.4. Hoteles para convenciones y eventos:

5.3.4.1. Hoteles-casino.

Se caracterizan por su oferta de juego en sus propias instalaciones. El ejemplo paradigmático de estos hoteles estaría en los establecimientos de Las Vegas aunque existen en muchas otras partes del mundo. Suelen ser establecimientos de categoría elevada.

5.3.4.2. Hoteles-clubes.

Hospedaje que cuenta entre sus instalaciones uno o varios club nocturnos de cierta importancia donde se bebe y se baila y en el que suelen ofrecerse espectáculos musicales.

5.3.5. Por su actividad:

5.3.5.1. Hoteles Gastronómicos.

Se caracterizan por ofrecer una oferta gastronómica exclusiva que se presenta como la característica principal del establecimiento.

5.3.5.2. Hoteles Deportivos.

Se caracterizan por su orientación a la práctica de determinados deportes ya sea en sus instalaciones o en sus alrededores. Ejemplos

de estos hoteles son los dedicados al submarinismo o el surf junto al mar, los dedicados a la pesca junto a vías fluviales y los complejos de golf entre otros.

5.3.6. Característicos:

5.3.6.1. Hoteles-monumento.

Se encuentran ubicados en edificios de interés cultural. Ejemplos de este tipo son los hoteles situados en castillos, conventos, iglesias y palacios. Entre estos se encuentran los paradores nacionales muy comunes en España y las posadas en Portugal.

5.3.6.2. Hoteles Rústicos.

Situados en terrenos rústicos o rurales. Suelen ser edificaciones tradicionales rehabilitadas y en ocasiones incluyen o están próximas a explotaciones agropecuarias.

5.3.5.3. Hoteles de encanto.

Normalmente hoteles de reducidas dimensiones, situados en entornos singulares y habitualmente ubicados en edificaciones cuya arquitectura tiene un interés especial por tratarse de edificaciones antiguas rehabilitadas y adaptadas para tal menester como por ejemplo Cortijos, Haciendas, Palacios, Monasterios, Palacetes, Casonas, etc.

5.3.7. Comerciales:

5.3.7.1. Hoteles Business Class o Negocios.

Este tipo de hoteles se caracterizan por atender a personas que visitan un lugar con fines de trabajo o negocio, existen muchas cadenas hoteleras que se especializan en atender a este tipo de huéspedes, los cuales requieren servicios

muy particulares de los hoteles tales como: Internet en Habitaciones y Áreas Generales, Centro de negocios, Servicio a la Habitación, Express Check In y Check Out (Término utilizado en la Hotelería para definir el momento de registro y de salida de un huésped, respectivamente), Bell Boy y Valet Parking.

5.3.7.2. Hoteles-apartamento o Apart-hoteles.

Son establecimientos que por su estructura y servicio disponen de la instalación adecuada para la conservación, instalación y consumo de alimentos dentro de la unidad de alojamiento.

5.3.8. Por su organización:

5.3.8.1. Cadenas Hoteleras.

Las cadenas Hoteleras es un conjunto de empresas agrupadas, en forma de concentración horizontal, con distintas fórmulas de propiedad y de gestión cuya finalidad es la de obtener una mayor rentabilidad, una situación de poder, control y prestigio en el mercado nacional e internacional.

Las principales características de las diferentes clases de cadenas son:

- Cadena formada por hoteles nacionales propios.
- Cadena internacional formada por hoteles propios situados en varios países.
- Cadena formada por hoteles propios y hoteles adheridos.
- Cadena formada por hoteles propiedad de particulares, pero gestionados y administrados bajo la firma de una cadena.
- Cadenas de hoteles gestionados a base de franquicias.

En las empresas de Alojamiento y en hoteles, coexisten grandes empresarios con pequeñas empresas. Estas pequeñas empresas si quieren conseguir una cuota de mercado deben integrarse o agruparse con el

gran empresario, es el eje de la Cadena Hotelera, dando lugar a contratos inter empresariales.

5.3.7.2. Gestión independiente.

El propietario gestiona el negocio, toma las decisiones y asume los riesgos. La empresa de alojamiento es ajena a una cadena hotelera, para mitigar el inconveniente de la competencia con los grandes empresarios, estas pequeñas empresas buscan colaboraciones entre empresarios independientes sin integrarse en cadenas. Crean Asociación de Empresarios Independientes y/o se integran en los sistemas de reserva de las Agencias de Viaje.

5.3.7.3. Gestión Independiente Agrupada o Integrada.

Cadena Hotelera que engloba una gestión unificada en mayor o menor grado, a un número determinado de empresas de alojamiento con una distribución territorial más o menos amplia.

5.3.9. Hoteles boutique.

El término *hoteles boutique* es originario de Estados Unidos, utilizado para describir hoteles de entornos íntimos, generalmente lujosos o no convencionales. Estos hoteles se diferencian de las grandes cadenas por ofrecer un nivel de alojamiento, servicios e instalaciones excepcionales y personalizadas. Generalmente están ambientados con una temática o estilo particular. Son usualmente más pequeños que los hoteles convencionales, teniendo desde 3 hasta 100 habitaciones. Muchos poseen instalaciones para cenas, bares y salas que pueden estar abiertos al público en general. El segmento que genera la fuente principal de ingresos de estos hoteles son los viajeros corporativos, quienes dan gran importancia a la privacidad, los servicios, la atención y el lujo.

5.4. HOTEL RESORT.

El termino Resort hace referencia a lo que se puede llamar como “complejo turístico”. Un lugar diseñado para la relajación y la recreación de sus visitantes en vacaciones. Originalmente se refería a “aquel lugar para descansar, cerca a la playa o alrededor de una piscina”. Hoy se define como un lugar de destino para el cuidado de la salud y bienestar, que incluya todas las experiencias y prestaciones disponibles durante la estancia. El termino Resort se ha relacionado desde su origen con entornos y paisajes privilegiados, dandole esto un valor agregado, frente a los grandes hoteles de las urbes.

5.4.1. Clasificación.

Los Resorts se clasifican en integrados que pueden ser hoteleros y residenciales, y no integrados, exclusivamente turísticos o incidentales. Los Resorts integrados hoteleros se componen de alojamiento y los integrales residenciales se componen de una o varias categorías de alojamientos no hoteleros. A esta categoría pertenecen los complejos turísticos-inmobiliarios integrados.

Cada dia es mas frecuente que las personas busquen opciones de actividades diferente para entretenerse durante su tiempo de ocio y/o aprovechar de sus vacaciones para relajarse o cuidarse, pero sobre todo ser atendido a través de un servicio integrado. Son muchas las características que definen un Resort, entre las principales podemos mencionar:

- Estar situado sobre un terreno exhuberante y atractivo.
- Poseer un ambiente óptimo para el ocio, el recreo y tiempo libre.
- Su entorno debe ofrecer lugares atractivos para raslizar excursión o mini-escapadas.
- Facilitar la realización de deporte y ejercicio físico, en el resort o a través del mismo.
- Contar con personal proactivo, para la atención y servicio de sus huéspedes.
- Sus instalaciones y prestaciones deben ser de calidad.

5.4.2. Tipos de Resort.

De acuerdo a la función de los intereses los Resorts se pueden clasificar:

- Resorts en zonas de playas
- Resorts en zonas de esquí
- Resorts & Spa
- Resorts familiares
- Resorts gastronómicos
- Resorts temáticos
- Resorts de deporte y aventura
- Resorts Clínicos
- Resorts casinos
- Resorts para bodas y luna de miel
- Otros

5.4.3. Ejemplos de Resort en nuestro país:

5.4.3.1. Hotel Samari Spa Resort.

Este Spa Resort era un monasterio Jesuita en la época de la colonia, se ubica en Baños en el sector de Santa Ana en el kilómetro 1 vía al Puyo. Su amplia estancia de 4 hectáreas, está construida con estilo colonial, donde se destacan en sus edificaciones una conjugación de materiales tradicionales tales como piedra tallada, el hierro forjado, el eucalipto, los vitrales.



Servicios que prestan:

- 37 habitaciones: camas doble, televisión, teléfono directo, internet inalámbrico, mini bar, caja de seguridad, detectores de humo, amplio baño con tina, secadora de cabello y teléfono (algunas con jacuzzi para 2 personas o/y salita con chimenea)
- Restaurante
- Taberna
- Un exclusivo Spa oriental con piscina cubierta temperada, sauna, hidromasajes, baño turco, baños de cajón, polar, amplia oferta de tratamientos corporales y faciales, masajes y terapias alternativas
- Centro de convenciones y eventos para 280 personas equipado con todas las instalaciones de última tecnología
- Servicio Maletero
- Internet
- Acceso Minusválidos
- Admite Mascotas
- Business Center
- WI-FI
- Room Service
- Servicio de despertador
- Servicio de Transfer
- Estacionamiento
- Seguridad 24hs
- Bar
- Piscina
- Gimnasio
- Servicio de Lavandería
- Estacionamiento gratuito
- Guardería Infantil

5.4.3.2. Decameron Mompiche Beach Resort.

Este hotel está ubicado en Esmeraldas, al sur de bahía Grande. El clima de esta provincia es privilegiado y su temperatura es de 28°C, por lo general. Su verde naturaleza contrastada con el azul del mar y cielo hacen de este sitio un lugar paradisíaco. Está rodeado de bosques tropicales y playa.



Ofrece los siguientes servicios:

- 3 restaurantes especializados (Miso: restaurante que ofrece sushi, Acantilado: restaurante que ofrece mariscos y 1 tipo buffet).
- 6 bares
- Discoteca
- 5 piscina
- Centro de convenciones con capacidad para 600 personas, dotado de la mejor tecnología y Bussiness Center.
- 282 habitaciones dotadas de: Aire acondicionado, televisión por cable, secador de pelo, teléfono, terraza o balcón, 15 habitaciones conectadas, caja de seguridad, servicio de internet.
- Noventa por ciento de las habitaciones cuentan con vista al mar.
- Este complejo turístico ofrece un régimen de todo incluido, por lo que la comida, las bebidas, propinas e impuestos están incluidos en el precio de la habitación (pueden aplicarse restricciones).
- No cuenta con condiciones de acceso con silla de ruedas

- Los servicios de ocio y esparcimiento en este complejo turístico incluyen piscina descubierta y centro de bienestar.

5.4.3.3. Ocean Beach Club Hotel & Resort.

Este Hotel Resort se encuentra ubicado a 5 Km de la ciudad de Playas Villamil, frente al mar. Cuenta con una maravillosa vegetación a su alrededor y con un clima agradable durante todo el año. Es un macro proyecto inmobiliario y hotelero, su infraestructura es de primer nivel, lo que hace que cuente con las instalaciones y servicios de categoría internacional. Cuenta con sistema de membresías. Garita de control de ingreso, tarjeta electrónica, seguridad monitoreada, acceso privado.



Ofrecen los siguientes servicios :

- 60 habitaciones
- Canchas deportivas: Tennis, Squash, Futbol
- Health Center Gym & Sauna
- Restaurante internacional
- Lounge Bar y cafetería
- Salones de reuniones
- Business Center
- Piscina familiar y piscina de niños
- Juegos de playa

5.4.3.4. Arasha Tropical Forrest Resort & Spa

Ubicado en la zona de Mindo, a 2 horas de la ciudad de Quito. Las habitaciones son construidas con madera y el techo con paja, cuentan con dos aguas, balcones privados, algunas tiene TV, tiene balcones privados y zonas de estar de madera. Posee un Spa con alta tecnología, una sala de cine. Posee 60 habitaciones variadas.



Ofrecen los siguientes servicios:

- Piscina ecológica, espaciosa y con Bar adosado(temperada a 29°C) Jacuzzi a un costado
- Taller artesanal: fabricación de anillos, aretes y mucho más
- Tour al bosque primario Macallares
- Tour nocturno con antorchas en la selva tropical
- Tour entre cascadas, esmeraldas, ríos y lagunas de límpidas aguas
- Observación de aves exóticas al amanecer
- SPA, centro de bienestar, masajes
- Huertos de frutas y flores tropicales
- Tour Cruzando el río Negrito de Plantas Medicinales, Orquídeas y Flores Exótica
- Áreas para meditación
- Playa de arena blanca en el río Negrito
- Restaurant El Bosque
- Teatro Sangay

- Golfito de 18 hoyos en el corazón del jardín tropical
- Servicio de parking
- Internet
- Caja fuerte
- Área libre de humo

5.4.3.5. Hillary Nature Resort & Spa.

Hillary Nature Resort es un hotel con una superficie de más de 10 kilómetros. Se encuentra a través de Alamor en Cantón Arenillas, Provincia de El Oro, a tan solo 20 kilómetros de la frontera entre Ecuador y Perú. Hotel de cinco estrellas que cuenta con cabañas y apartamentos ecológicos para alojamiento, previstas para los amantes de los deportes de aventura en contacto con la naturaleza, como el parapente, tenis voleibol, baloncesto y tenis. Es un lugar para celebrar eventos especiales para disfrutar con su familia y amigos.



Ofrecen los siguientes servicios:

- Restaurante internacional
- Sama Health Club Spa
- Zoológico privado

- Salones y auditorios, equipos con alta tecnología, proyectores con sonido en alta definición. Con capacidad de 90 hasta 600 personas.
- Business Center
- Habitaciones de lujo: Deluxe Bungalow y Master Bungalow, villas familiares: Suite Doble, Family Suite, en total 137 habitaciones.
- Piscinas
- Toboganes
- Deportes de aventura.
- Caballos
- Canopy
- Deportes extremos
- Rutas para ciclismo y Caminatas
- Mini golf
- Bar
- Piscinas con toboganes
- Spa, Sauna, Turco

5.5. Clasificación internacional.

La organización Mundial de Turismo es la encargada de determinar y unificar los criterios en cuanto a la clasificación hotelera. Sin embargo, cada país decide las bases y requisitos que deben cumplir los hoteles y hospedajes para alcanzar la clasificación de estrellas.

5.5.1. Hotel de gran lujo y lujo – 5 estrellas.

Se caracterizas por ofrecer la mejor atención y la más amplia gama de servicios, que van desde espacios para piscinas, salones de gimnasia con profesores, servicio de guardería para niños, shows y eventos casi todas las noches. Tienen espacio para comidas y veladas con música en vivo, además de una carta desarrollada por varios chefs especializados en la gastronomía de la región. Las habitaciones son muy cómodas, con espacios muy amplios, con todas las comodidades que van desde TV por cables hasta servicio y atención

personalizada las 24 horas. Además de ofrecer ubicaciones inmejorables con vista privilegiada. En estos hoteles se suelen organizar congresos y reuniones especiales dada su amplia capacidad.

El servicio de comida y bebida a las habitaciones será permanente, diurno y nocturno. El personal de hotel deberá mostrar su capacidad profesional mediante título o certificado o por comprobación de los servicios de la dirección de turismo y en su mayoría plurilingües. Son hoteles que ofrecen los más altos niveles de comodidad y servicio con vestíbulos y habitaciones suntuosas y los más exquisitos menús en alimentos y bebidas, cumpliendo las rigurosas exigencias del cliente.

5.5.2. Hotel de primera superior y primera turista - 4 estrellas.

Son hoteles lujosas, con comodidades amplias como habitaciones amplias y lujosamente decoradas. Incluyen accesorios como secador de pelo, gel de baño, TV por cable. También ofrecen facilidades como tiendas, servicio de lavandería, centro de reuniones de negocios y empresariales, centros de ocio. Cuentan con personal altamente capacitado que incluye chefs, botones plurilingües, guías que ofrecen recorridos y visitas por la región. Ofrecen siempre servicio de bar y comidas que se pueden recibir directamente a la habitación, e incluso algunos tienen el área de restaurante abierta al público. Suelen tener salas de conferencias para eventos empresariales o de cualquier otro tipo. Además de una excelente ubicación, con suites de lujo, jacuzzi y vista panorámica. Ideal para disfrutar tanto fuera como dentro del hotel, tanto como para el viajero que busca descansar pero también actividades de diversa índole.

El servicio de comida y bebida a las habitaciones funcionara entre las 6:00 am y las 22:00 horas los jefes de comedores y recepcionistas deberán ser plurilingües, el menú permitirá elegir tres o más especialidades en cada grupo de plato y el horario de cada comida será de dos horas como mínimo. Son hoteles grandes con recepciones confortables y excelente servicio de restaurante.

5.5.3. Hotel Turístico - 3 estrellas.

Tienen un costo medio. Cuentan con amplios espacios en cada habitación y un mobiliario completo con sillas, mesas, armarios, TV, teléfono privado y baños confortables. Algunos incluso poseen una pequeña heladera que ya viene con bebidas que se cancelan al final de la estadía en caso de ser consumidas. Siempre están bien ubicados, sea porque están en el centro de la ciudad o por encontrarse en lugares turísticos cerca de grandes atracciones. Generalmente cuentan con servicio de comida, bares en horarios de la mañana, tarde y noche. Además de una amplia oferta turística para los viajeros mediante excursiones. La mayoría incluye servicio de botones, servicio de cuarto las 24 horas, conserjes y servicio bilingüe en el espacio designado a la recepción de los huéspedes.

Los servicios de comidas y bebidas en las habitaciones operaran entre las 6:00 am y las 21:00 horas los jefes de comedor, así como los recepcionistas, deberán poseer algunos conocimientos de inglés. El menú permitirá escoger entre dos o más especialidades por cada grupo de platos. Estos hoteles ofrecen más comodidad, incluyen grandes salas con decoraciones especiales y bonitos vestíbulos. Son hoteles de distintos tamaños, con restaurantes que ofrecen variedad de alimentos.

5.5.4. Hotel de segunda - 2 estrellas.

Son hoteles de mediana categoría, ofrecen baño privado y un espacio habitacional más amplio con algún mobiliario extra como ropero, mesas y sillas. Generalmente cuentan con servicio de alimentos y bebidas, aunque en horarios cortados y con menús básicos. Están ubicados casi siempre en la zona céntrica de la ciudad. Siguen siendo hoteles funcionales, para viajeros de paso o que llegan solo para descansar y disfrutar su viaje fuera del hotel. Incluyen en su servicio teléfono privado y desayuno. También suelen ofrecer una caja de seguridad para que los huéspedes guarden su pertenencia. Proveen de datos e información turística de la región en la que se hallen.

El servicio de comida y bebida en las habitaciones funcionara entre las 6:00 am y las 20:00 horas el menú permitirá elegir entre dos o más especialidades de

cada grupo de platos. Son hoteles de tamaño medio y con buena ubicación, los cuales prestan servicio de teléfono y televisión en los dormitorios.

5.5.5. Hotel de tercera - 1 estrella.

Son hoteles muy económicos y los que ofrecen menos servicios. Tienen habitaciones privadas, en algunas ocasiones con baño privado y en otras con baños compartidos. Son estrictamente funcionales, sólo para dormir y seguir de viaje. No cuentan con servicio de limpieza. Los muebles suelen ser una cama y una silla, como ropero y mesa de luz. Son generalmente espacios pequeños, donde los servicios de TV y teléfono se pueden compartir en el hall central del edificio. Generalmente están situados en residencia o pequeños edificios ubicados en zonas distantes del centro de la ciudad.

No es obligatorio que el comedor sea atendido por el jefe de comedor. Tampoco existe la obligación de servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones. Son hoteles pequeños manejados por los propietarios, que tienen buen ambiente y están localizados cerca de lugares de atracción con servicio de transporte accesibles

5.6. Zonas y superficies necesarias en un hotel.

La distribución de superficies puede variar considerablemente según los servicios que se quiera ofrecer. Se sugiere (*Neufert pag.418*):

- Alojamiento con habitaciones, baños, pasillos, servicio de planta 50-60%
- Vestíbulo público, recepción, hall, salones 4-7%
- Servicio, restaurantes, bares para clientes internos y externos 4-8%
- Zonas de banquetes con salas de convenciones y banquetes 4-12%
- Cocina, personal, área de almacenamiento 9-14%
- Administración, dirección y secretaría 1-2%
- Animación, ocio, deporte, tiendas, peluquería 2-10%

PLANIFICACION DE AREAS

6. SPA.

6.1. Propuesta de Diseño.

La propuesta para este espacio es un área que promueva la salud integral de la persona: cuerpo, mente y alma. Incluye una cálida recepción que recibe a sus huéspedes, y desde aquí se puede visualizar todas las áreas generales y de uso común para hombres y mujeres como son: gimnasio, peluquería y área de masajes. Desde la recepción se accede también a las áreas de uso individuales de hombres y mujeres como son vestidores, casilleros, sauna, y turco. Además de un áreas reservada para Yoga y meditación.

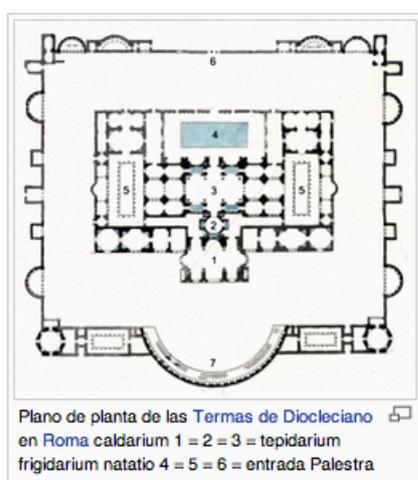
6.2. Introducción.

El concepto de Spa ha evolucionado no sólo al considerarlo como un centro curativo sino que ha recuperado su espíritu original incorporando la dimensión social. Se vuelve a asociar a un estilo de vida sano a una actividad de recreo. En la actualidad utilizamos el término Spa para referirnos a un espacio en el que puede disfrutarse de los beneficios de la hidroterapia, es decir aquellos tratamientos curativos basados en el agua. También hablamos de Spa cuando hablamos de aquel lugar que nos permite hacer un paréntesis en nuestra rutina diaria y gozar de un tiempo de relajación inmersos en un mundo de terapias diseñadas para sanear nuestro cuerpo, y mente. (Monsa, 2005).

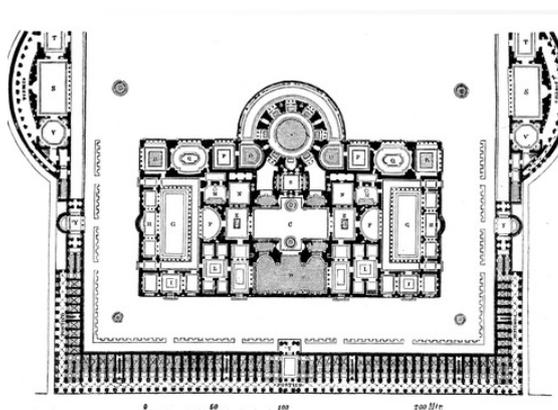
Según la *Real Academia Española* el término Spa se asocia a un centro termal situado en Lieja (Bélgica), famoso por las propiedades curativas de sus aguas termales desde la época romana. Su uso en español es reciente, algunos lo explican como un acrónimo de *Salus Per Aquam* o *Sanitas Per Aquam...* Salud por agua. (Recuperado de [wiki/Spa_\(Salud\)](#)).

6.3. Orígenes del Spa.

Nuestras primeras civilizaciones utilizaron el elemento agua como un elemento sagrado y también curativo. Muchas culturas primitivas consideraban a las enfermedades como un castigo divino y por ello empleaban el agua como elemento de purificación. Los griegos fueron los que contribuyeron en gran medida a la difusión del aspecto curativo del agua. Hipócrates (400 aC) consideraba que el secreto de la buena salud estaba en conseguir un equilibrio del cuerpo, al cual se llegaba mediante la terapia del agua. Algunos de los tratamientos que se aplicaban siguen vigentes hasta el día de hoy como chorros, baños de vapor, fangos, entre otros. (Monsa, 2005 pag.9).



Diocleciano



Termae de

Termae de Trajano

Influenciados por los griegos, los romanos incorporaron un componente social a sus termas públicas *balnea publica* o *therma*, que se convirtieron en centros de reunión. También existían los baños privados *balnea privata*, aunque sólo las clases sociales más altas podían acceder a ellos. Tras la caída del Imperio Romano y durante gran parte de la Edad Media la higiene y el cuidado del cuerpo dejaron de ser un hábito a excepción del sur de Europa ocupada por los árabes durante ocho siglos. El Islam consideraba al hidroterapia algo prestigiosos y condicionó la cultura del baño en aquellos territorio y la hizo habitual. Con el auge del Renacimiento vuelve la hidroterapia vuelve a irrumpir en la sociedad. A finales del S XVIII Sigmund y Johann Hann estudiaron las aplicaciones de la hidroterapia como métodos preventivo y tratamiento terapéutico para muchas dolencias. Hoy

en día los que antes de basaba en la fe hoy está respaldado por la ciencia. (Monsa, 2005, pag10&11).

6.4. Tipología de Terapias.

Existe una inmensa variedad de Terapias que ofrecen los Spa, y estos pueden variar dependiendo del Concepto de cada uno de ellos. Sin embargo, podemos encontrar entre las más comunes:

- Terapias faciales
- Terapias corporales
- Terapias de relajación
- Terapias Cráneosacral
- Drenaje Linfático
- Reflexología
- Terapias alternativas:
 - Shiatsu
 - Reiki
 - Ayurveda
 - Masaje Sueco
 - Rolfing

6.5. Áreas de un Spa.

Se pueden clasificar en áreas generales y áreas básicas.

Las áreas generales comprenden:

- Recepción
- Vestidores & Casilleros

Las áreas básicas de un Spa son:

- Área seca
 - Área de condicionamiento físico - Fitness

- Área de Relajación
- Área de Terapias
- Área húmeda
 - Sauna
 - Hidromasaje
 - Cuartos de vapor
 - Duchas
- Área de belleza – Gabinete
- Área de evaluación médica
- Área de alimentación

El Spa puede contar adicionalmente con las instalaciones necesarias para proporcionar los servicios de diagnóstico y consulta estética, consejos de nutrición y dietética, y consejos sobre acondicionamiento físico. (*Recuperado de <http://www.paginaspersonales.unam.mx>*).

6.6. Áreas generales.

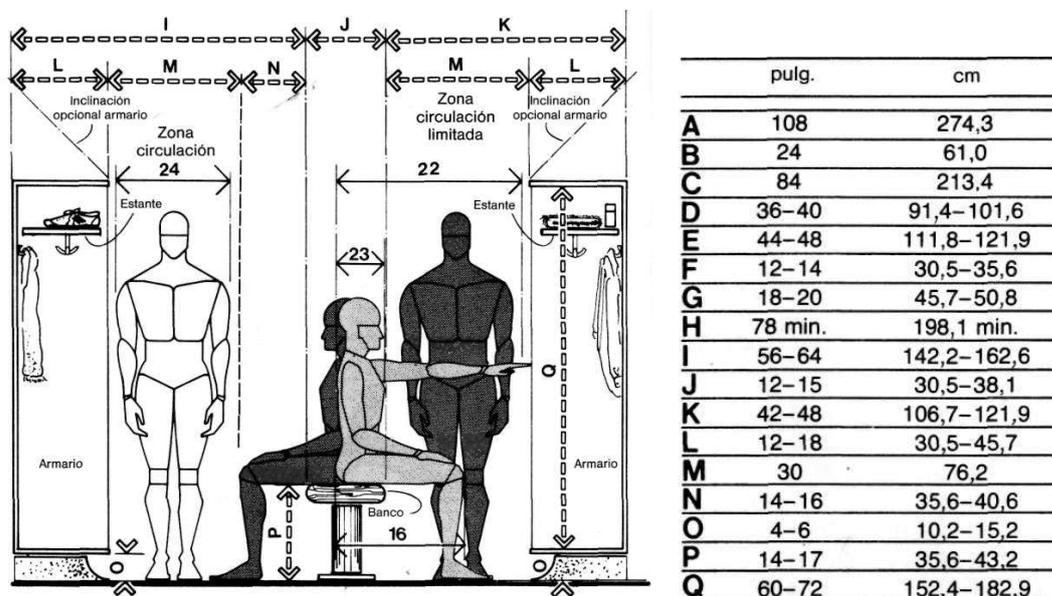
6.6.1. Recepción.

La Recepción al ser un punto focal debe proveer al cliente la información de los servicios y tratamientos que ofrece el Spa. En algunos casos se puede exponer los productos que se distribuyen o comercializan. Provee además de los elementos como toallas, batas, pantuflas, elementos de tocador entre otros. Por ello, se debe contar con un área para almacenar ropa blanca y lencería. (Ver capítulo Recepción).

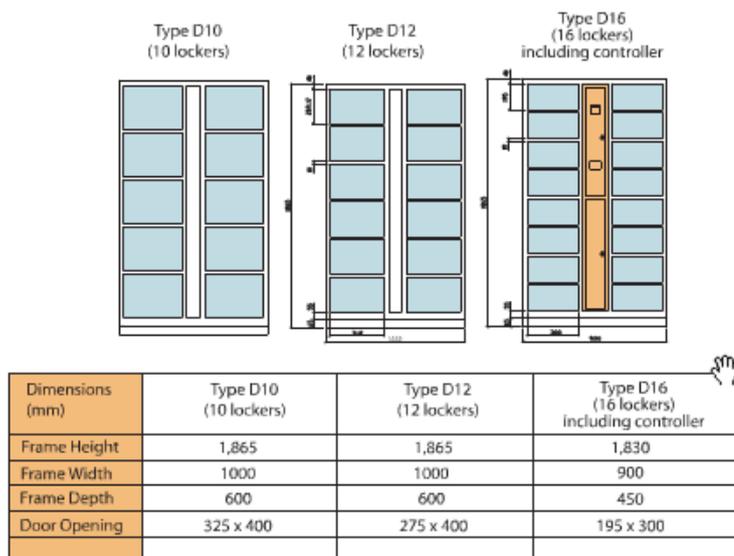
Normalmente los logotipos de identificación se exponen en el espacio de Recepción y estos deben ser perfectamente visibles (Panero, pag.182). Su dimensión va a depender del tamaño de los servicios y tratamientos que ofrezca el Spa. Desde aquí se deberá visualizar las áreas generales del espacio.

6.6.2. Vestidores & Casilleros.

Deben ser cómodos para el cliente, bien ventilados y aireados. Sin que ello afecte la climatización del espacio. Deberán contar con bancas para que las personas puedan cambiarse con comodidad y también casilleros para cada cliente. Ser recomienda vestidores cerrados para el cambio individual.



Vestuarios (Panero, 1996)



Medidas Lockers metálicos (Recuperado de <http://www.docstoc.com>)

Dimensions (mm)	Control Module	Type D4 (4 lockers)	Type D6 (4 lockers)	Type D8 (4 lockers)
Frame Height	1865	1,865	1,865	1,865
Frame Width	235	1000	1000	1000
Frame Depth	450	600	600	600
Door Opening	—	840 x 400	550 x 400	410 x 400

Medidas Lockers metálicos (Recuperado de <http://www.docstoc.com>)

6.7. Áreas básicas de un Spa.

6.7.1. Área seca.

Las zonas secas de un Spa reúnen las actividades relacionadas fitness y ejercicios de relajación, no acuáticos. Los equipos que complementan esta área son bicicletas de spinning, bicicletas elípticas, los steps, entre otros. Las áreas secas son ideales para la práctica de terapias alternativas. Muchos spas cuentan con zonas secas destinadas a Pilates y Yoga. *(Recuperado de <http://guiafitness.com/zonas-de-un-spa.html>).*

6.7.1.1. Área de acondicionamiento físico – Centro de Fitness.

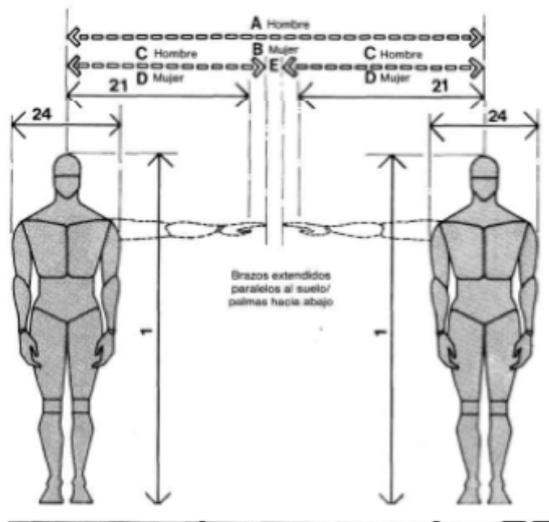
Es probablemente el área más importante de un Spa. Debe estar perfectamente equipado con equipos de alta tecnología, que permitan desarrollar toda clase de ejercicios físicos, así como terapias de rehabilitación. Debe contar con equipo de audio y video. *(Recuperado de <http://guiafitness.com/zonas-de-un-spa.html>).*

Características generales:

- El espacio sugerido es de 240 m² en adelante..
- Deben distribuirse en varios salones bien iluminados y ventilados con capacidad para
- más o menos 20 a 30 personas por clase.
- Los salones deben tener piso de duela y alfombra para las diferentes actividades, así como espejos y barras metálicas alrededor.
- De igual manera el gimnasio debe contar con recepción, almacén, el área de vestidores para hombres y mujeres, sanitarios y regadera.
- El color del lugar debe ser de tonos relajantes o pastel para no lastimar la vista
- del cliente.
- El nivel de iluminación aconsejado para las actividades que se desarrollan en los locales es de 700 lux en el suelo. Por ejemplo en un local con las siguientes dimensiones: 40 m de largo, 25 m de ancho, 6 m de altura total y 0 de altura del plano de trabajo, la iluminación que se necesita de acuerdo a la norma es de 700 luxes. Altura de suspensión de luminarias: 6 m. (Se debe hacer la iluminación a nivel del suelo debido a que se realizan ejercicios como abdominales, a esta altura)

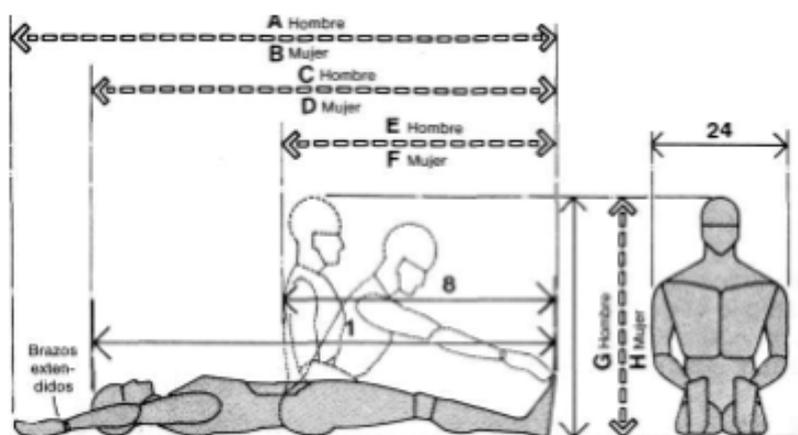
El equipo adecuado para las actividades contempla:

- Mancuernas.
- Pesas.
- Sillas para abdominales.
- Barras.
- Discos de distintos pesos.
- Caminadoras elípticas.
- Bicicletas fijas.
- Escaladoras.
- Equipos de sonido (grabadora y bocinas o estéreo).
- Báscula
- Camas de bench press.



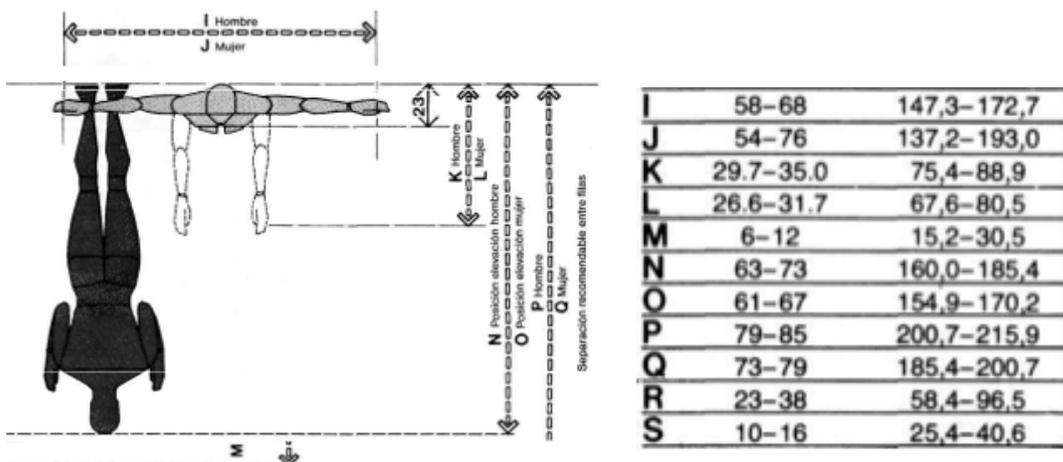
	pulg.	cm
A	65-80	165,1-203,2
B	61-88	154,9-223,5
C	31-37	78,7-94,0
D	29-41	73,7-104,1
E	3-6	7,6-15,2
F	144	365,8
G	120	304,8

Holguras mín. Para ejercicios gimnásticos (Panero, 1996)

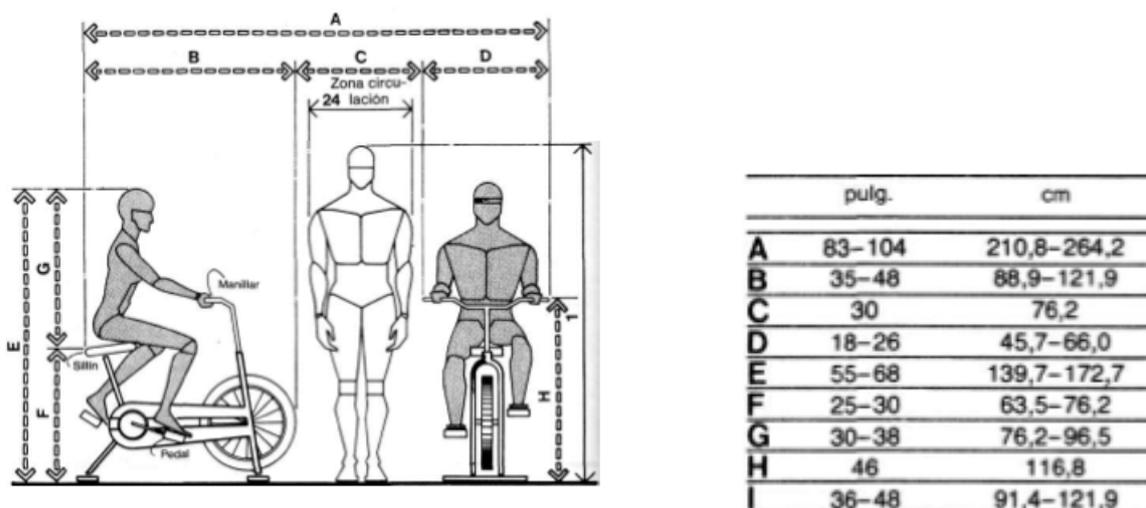


	pulg.	cm
A	80-91.5	203,2-232,4
B	75-87	190,5-221,0
C	65-74	165,1-188,0
D	60-69	152,4-175,3
E	32-37	81,3-94,0
F	27-37	68,6-94,0
G	33.2-38.0	84,3-96,5
H	30.9-35.7	78,5-90,7

Ejercicios en el suelo (Panero, 1996)



Separación necesaria en clase de gimnasia (Panero, 1996)



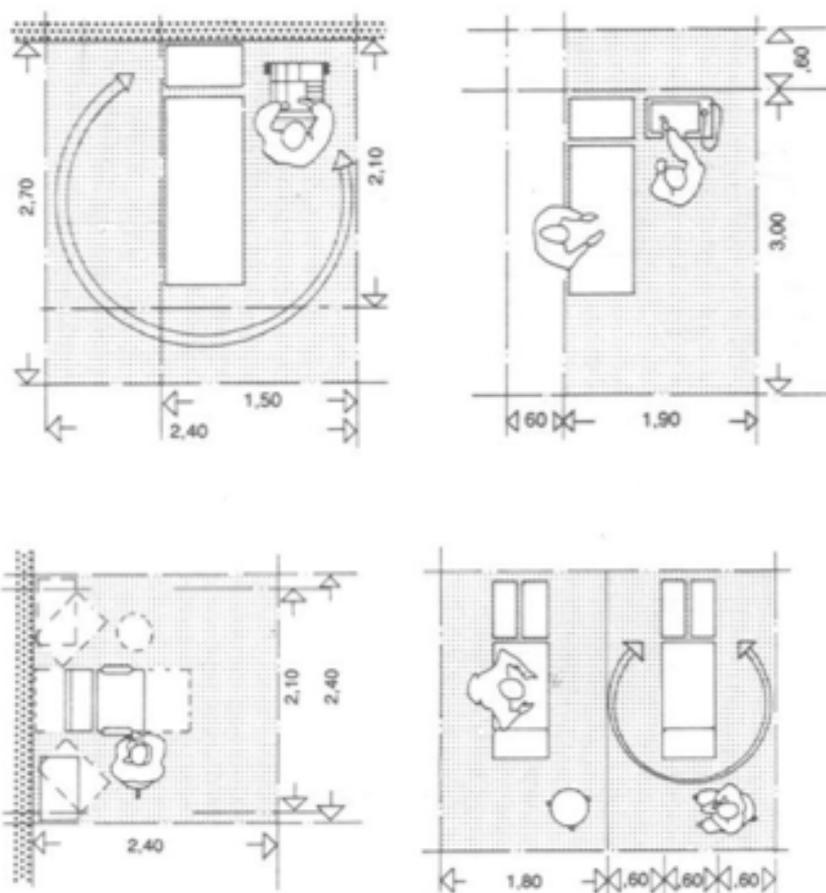
Ejercicio en bicicleta (Panero, 1996)

6.7.1.2. Área de relajación.

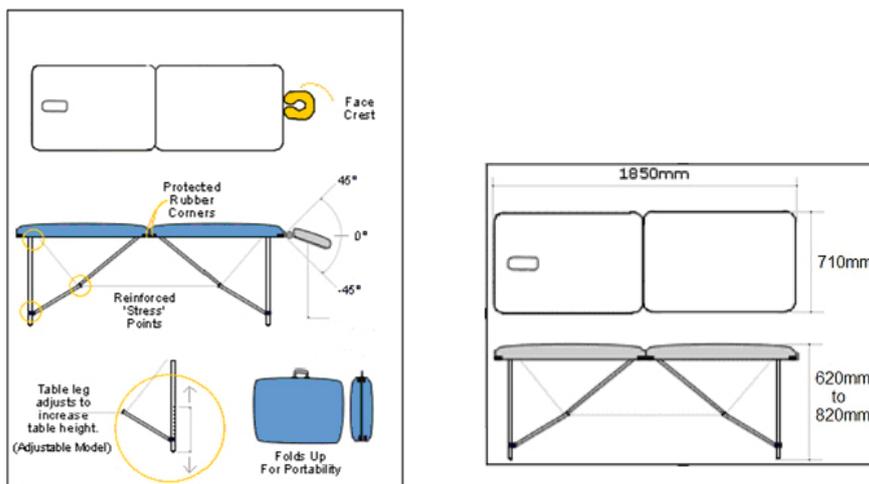
Las zonas de relajación o reposo normalmente están provistas de tumbonas. Esta área debe estar orientada hacia paisajes naturales y/o exteriores. Su uso post-terapéutico es sumamente importante en un circuito de Spa, se procura un tiempo de relax y descanso, ya que repercute en la efectividad de las terapias..

6.7.1.3. Área de Terapias.

Son generalmente estancias privadas donde se realiza la Terapia o masaje de forma individual, en algunos casos pueden estar provistas de baño (Ver capítulo baños). Pueden estar dispuestas unas junto a otras, sin necesidad de baño y también pueden ser cabinas para dos personas dependiendo de la Terapia que se realice. El área aproximada de estas cabinas va de 6 a 9m². Es elemental que sean espaciosos, para poder circular con comodidad alrededor de la Camilla. También es importante que cada cabina tenga una entrada de agua, para poder manejar los productos y elementos de limpieza con más comodidad e intimidad.



Dimensiones de una estancia para Terapias (Neufert, 1995)



Camilla para Terapias

6.7.2. Área húmeda.

Las aplicaciones del agua son múltiples: desde tratamientos para el reumatismo o rehabilitación, para perder peso y ponerse en forma, hasta terapias destinadas a relajar el cuerpo tras una larga jornada de trabajo. Las zonas húmedas constituyen un elemento importante dentro de cada Spa. Las principales áreas húmedas son saunas, hidromasajes, piscinas, duchas.

6.7.2.1. Sauna.

Es una de las prácticas más difundidas de las diferentes terapias que componen el spa. De origen escandinavo, este sistema de calor seco se utiliza para limpiar y desintoxicar la piel. Uno de los elementos más importantes es el cuarto de madera, incluidas las paredes y los asientos. Indispensable la estufa que proporciona calor a piedras sobre las que se arroja agua para conseguir el vapor que genera la atmósfera de la sauna. (Monsa 2005, pag.13). Los elementos que conforman una sauna son: la cabina y la estufa.

- La Cabina: Es un cuarto de madera que posee varios bancos a diferentes alturas y una estufa cubierta de piedras que calienta el espacio y permite producir vapor al arrojar agua sobre ellas.

- La estufa :Es una hoguera cubierta de piedras pronto fue sustituida por otros métodos de producción de calor.

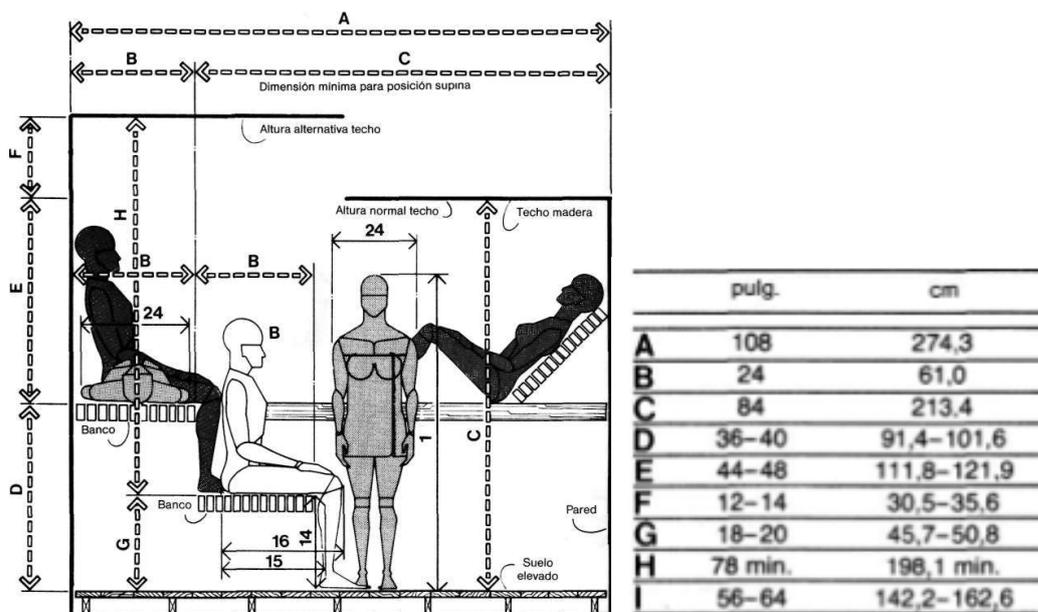
Características & materiales de la Sauna.

El interior de las saunas secas está revestido de madera y las cabinas de sauna están calentadas por leña o electricidad.

- Cabina completa en madera maciza de 45mm abeto o pino.
- Puerta enmarcada con vidrio templado y cierre hidráulico.
- Suelos de rejilla en madera fácilmente desmontables para limpieza.
- Bancos en madera con soportes deslizables a distinto nivel.
- Calefactor acero inoxidable con resistencias blindadas para evitar la oxidación y cubre calefactor de madera.
- Cuadro de control con temporizador y termostato.
- Carga de piedras volcánicas para mantener y difundir el calor.
- Termómetro e hidrómetro.
- Reposacabezas.
- Luz interior con protector de madera, luz indirecta.

Es necesario utilizar cedro rojo o pino rojo, ya que estas maderas no conducen bien el calor; mantienen las paredes y los bancos lo suficientemente frescos para sentirse uno cómodo, y sus características de aislamiento contribuyen a la economía de funcionamiento de un baño sauna. Se recomienda ocultar los clavos al armar los bancos, ya que no tiene nada de divertido sentarse sobre las cabezas de clavos calientes. Utilice clavos de aluminio, de acero inoxidable galvanizados al fuego, para evitar las manchas.

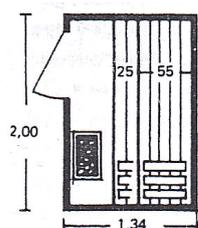
El tipo de suelo recomendado: pavimento de gress, terrazo o mármol preferiblemente piezas grandes entre 40x40 cm o 50x50 cm. Tipo de suelo contraindicado: moqueta, corcho, parquet, cemento o cualquier material que tenga capacidad de absorción.



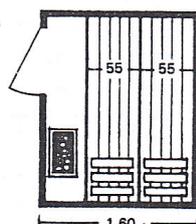
Sección Sauna (Panero, 1996)

Instalación & Iluminación.

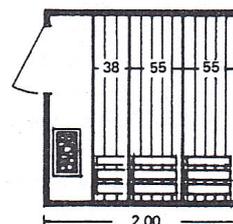
- Las líneas a las que va a estar conectada el sauna deben tener siempre tomas de tierra. Si esto no se hace pueden causarse accidentes eléctricos en el local.
- El suministro de energía corriente: 220 v
- En el lugar donde se colocará el calefactor, se embutirá en la pared una caja de luz de 10 x 10 cm, a unos 15 cm del piso.
- El panel de control será embutido en la pared exterior de la mampostería donde se ubicará la sauna, allí también se colocará otro panel que administrará las funciones de encendido, iluminación y termostato.
- La iluminación se realizará en las paredes interiores, allí se instalará una caja de luz de 5 x 10 cm a una altura de 1,80 metros con respecto al piso.



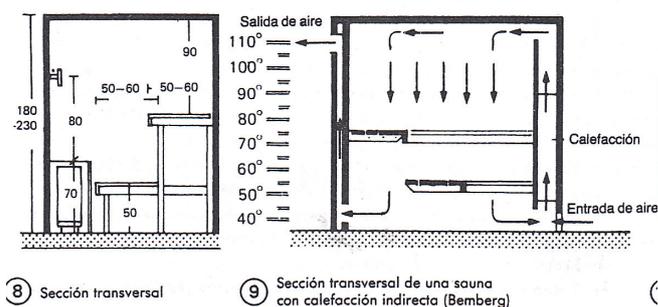
④ Sauna para 1-3 personas



⑤ 2-4 personas



⑥ 3-5 personas



Funcionamiento de la Sauna (o Sauna Finlandesa) calor seco.

Como y se mencionó anteriormente, los elementos que conforman una sauna son la cabina y la estufa. Luego están los que sirven para la refrigeración del cuerpo, que suelen ser normalmente recintos de baño, en algunos casos naturales como ríos y lagos o piscinas y bañeras. Lo habitual en muchos países es que el enfriamiento se realice mediante una ducha fría.

La sauna seca, con temperaturas entre los 80° y 90 °C y una humedad mínima nunca superior al 20%, se la conoce como "sauna finlandesa" o simplemente. "sauna".

La sauna tiene efectos beneficiosos sobre el organismo, al liberar, mediante sudoración, que suele ser abundante y rápida, toxinas y activar la circulación sanguínea. Siempre va acompañada con contrastes de temperatura, a la sesión de calor le sigue una de enfriamiento, que amplía los efectos de la sudoración. Se toma con fines higiénicos y terapéuticos.

La Estufa

Un sauna de calentamiento eléctrico, no se requieren conexiones ni conductos. Puede usted instalar uno en cualquier lugar donde sea posible hacer una conexión aun tomacorriente de 220 voltios. (También hay en el mercado un calentador de gas, para casas que sólo tienen corriente de 110 voltios).

6.7.2.2. Hidroterapia.

Este tratamiento se compone de chorros de agua que efectúan un masaje en distintos grados de presión y temperatura. Las diferentes intensidades del aguas relajan el cuerpo, reducen el estrés, activa la circulación y elimina tensiones musculares. Su perfeccionamientos ha culminado en los sistemas integrados de las actualidad: bañeras, duchas, columnas, cabinas, chorros, baños, vahos, piscinas toda una gama de receptáculos que pueden contener la hidroterapia. (Monsa, 2005)

Es la aplicación de agua en cualquiera de sus tres formas, sólido, líquido o vapor sobre el cuerpo, con fines terapéuticos. Cuando se usa adecuadamente, conjuntamente con masaje corporal, constituye una ayuda adicional para la salud del cuerpo. El agua presenta la cualidad de absorber y conducir el calor. En su forma sólida (hielo) puede utilizarse como agente refrescante eficaz, en forma gaseosa puede emplearse en terapias faciales o en baños de vapor, y en estado líquido para baños de inmersión o estimulación local de ciertos músculos.

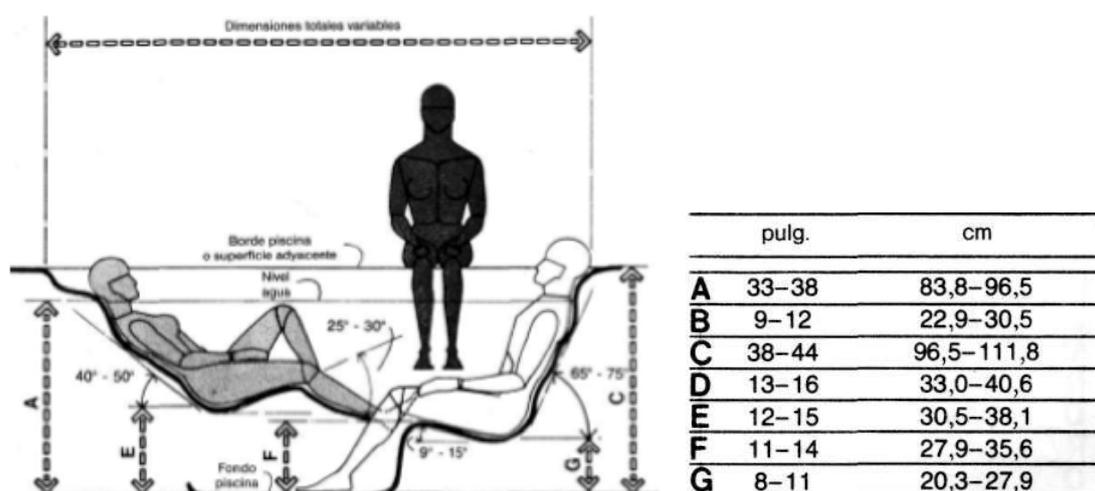
Se conoce de igual forma una piscina con agua caliente, compuesta por distintas boquillas para hidromasajes, que cuenta con un sistema de iluminación destinado a las cromoterapias. Mucha de ellas incluye además un sistema por el cual son añadidas fragancias con las que se proveen secciones de aromaterapia en el agua. Hay una gran diferencia entre un SPA y un balneario o terma, pues en los últimos el agua utilizada posee propiedades minero medicinal, mientras que en los SPA el agua es la común de la traída.

Iluminación.

En cuanto a la iluminación interior ésta se instalará de forma que proyecte una iluminación intensa y uniforme y que permita ver el fondo de la piscina, especialmente los cambios de pendiente, sin producir deslumbramientos o reflejos en el agua.

Sistemas de calentamiento o funcionamiento.

Hay diferentes sistemas para el calentamiento del agua en una hidroterapia, por ejemplo tenemos los sistemas de paneles solares, el calefón, equipos de vapor a gas, etc. Las piscinas cubiertas, de hidroterapia y balnearios urbanos, dispondrán de las instalaciones o equipos necesarios para la renovación constante del aire en el recinto, calculándose un mínimo de 9 metros cúbicos de aire por hora y por metro cuadrado de lámina de agua. La temperatura del agua de los vasos climatizados oscilará entre 24 y 30°C. La temperatura ambiente deberá estar en 2 a 4°C por encima de la máxima temperatura medida en el agua de los vasos. Los valores de la humedad relativa estarán entre el 60 y el 70%.



Piscina para Hidroterapia (Panero, 1996)

6.7.2.3. Baño Turco (o Sauna Hamman) calor húmedo.

El baño turco es un baño de vapor caliente, la temperatura es menor a de la sauna y la humedad se eleva casi al 100%. Suelen ser salas herméticas donde se mantienen esas condiciones. Originalmente era un sistema de salas de calor a diferentes temperaturas. Se dividían en tres salas que escalonaban en su temperatura, la primera estaba a 25 °C, la segunda a 40 °C y la tercera a casi 60 °C. Se combinaban calor seco y calor húmedo, con frío y masajes, proporcionando unos beneficios muy parecidos a los de la sauna finlandesa aunque con menos exigencias e impacto.

Funcionamiento.

Es un baño de vapor caliente, forma parte de la antigua tradición de los baños purificadores turcos. La temperatura es inferior que del sauna seco, oscilando entre 25 y 50 grados según la altura, y la humedad relativa del 99%, con lo que el ambiente está saturado de vapor de agua. En este tipo de sauna el calor se genera al calentar agua y evaporarse a lo largo de toda la sala, creando una especie de neblina, que al posarse sobre la superficie corporal formará una capa de humedad que aporta calor al cuerpo. La acción simultánea del vapor y del calor controlado favorece la circulación sanguínea linfática, diluye las toxinas y ayuda a su eliminación. Recomendaciones para el uso del baño Turco:

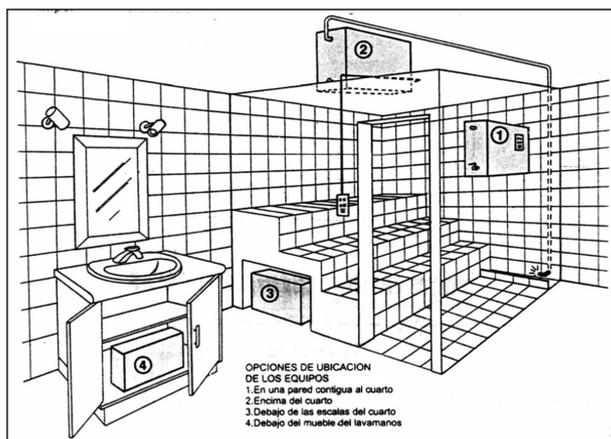
- Vapor 15 minutos
- Ducha tibia 1 minuto
- Ducha fría 1 minuto
- Vapor 15 minutos
- Ducha fría 1 minuto

Sistema de vapor.

Se debe realizar una correcta instalación de energía, plomería y conducción del vapor, así como conocer y tener en cuenta las generalidades sobre ubicación y espacio para asegurar el buen funcionamiento de su generador de vapor. Por ningún motivo el generador de vapor debe ser instalado dentro del cuarto de vapor.

- El espacio debe ser lo suficientemente amplio que permita el fácil acceso para su montaje y mantenimiento.
- No instalar en lugares húmedos ni donde se almacenen productos químicos, tales como: cloro, sales, ácidos, etc.
- Debe estar protegido contra el sol y el agua.
- No debe quedar en contacto directo con el piso

- El voltaje, la corriente, el breaker y el calibre de alambre pueden variar dependiendo de las regulaciones locales. Consulte a un eléctrico profesional para su instalación.
- Las especificaciones eléctricas están basadas en un voltaje de 220 voltios A.C. Si su equipo tiene EXTENSIÓN DE CONTROLES debe dejar tubería PVC de 1/2"

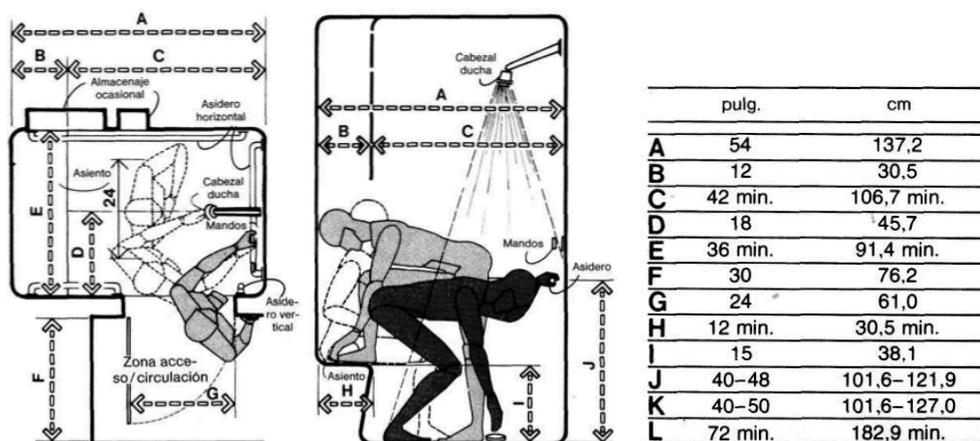


Materiales & Iluminación.

- Paredes y asientos en graderío de cerámica.
- Incorpora un generador de vapor realizado en acero inoxidable, de diferente potencia en función de las dimensiones del baño turco.
- Puerta de cristal templado.
- Se recomienda la utilización de prefabricados para mejorar la ergonomía.
- Iluminación estanca, a gusto del cliente: led RGB, fibra óptica, etc.

6.7.2.4. Duchas.

Las duchas pueden ser parte integrada de las terapias. Como por ejemplo la ducha Escocesa que está compuesta de un ducha central tipo cascada, que se complementa con las acción de jets instalados de forma vertical, los que emiten chorros de agua a gran presión. La combinación de ambos permite disfrutar de un poderoso masaje. Esta puede funcionar en el espacio de una ducha convencional de 1m². Las duchas pueden ser ciclónicas, frío caliente. (Ver capítulo baños).



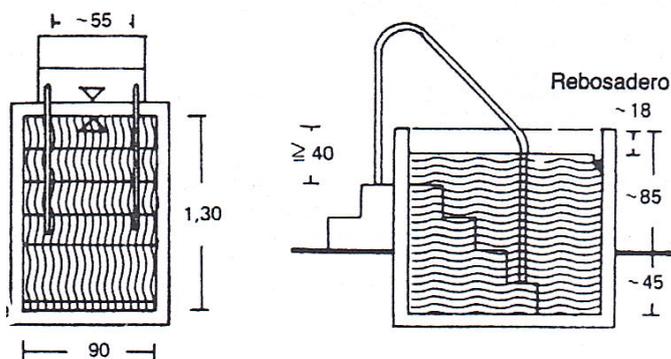
Tipos de duchas.

Hay muchos tipos de ducha, se puede elegir entre una ducha circular (se proyecta agua termal en todo el cuerpo dándole un masaje profundo de pies a cabeza); una ducha escocesa (se caracteriza porque la temperatura se va alternando: fría-caliente); una ducha horizontal o ducha Vicky (la persona se tumba en una camilla y el agua le cae encima); una ducha Kneipp (se reciben chorros de agua a diferentes presiones y temperaturas); una ducha submarina (estando en el interior de una bañera se reciben chorros a presión); una ducha de vapor (se reciben chorro de vapor); entre otras.

6.7.2.5. Piscinas frías.

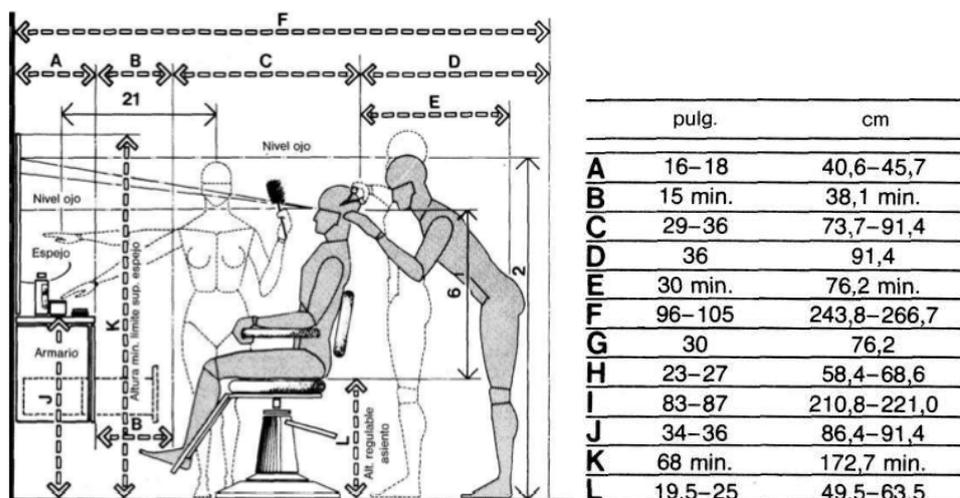
La piscina de agua fría 4°C es imprescindible para conseguir los beneficios que produce en el cuerpo humano el termalismo. Cuando no es posible instalarla por cuestiones de espacio o económicas, debe instalarse una ducha de agua pulverizada a 4°C. El cuerpo humano utilizar unos mecanismos para mantener la presión y la temperatura, se trata del proceso vasodilatador y vasoconstrictor. Cuando la temperatura que hay en el entorno de las personas es superior a 30°C se produce un aumento de riego sanguíneo en la piel y para aumentar la dispersión de calor se produce la sudoración. Cuando el cuerpo siente frío, el proceso es inverso, aumenta el riego en los órganos internos y disminuye en la piel. Se trata de ahorrar energía térmica en el cuerpo humano. Es imprescindible

que después de cada tratamiento de calor en las piscinas o la sala de sudoración pasiva, el cliente se sumerja en la piscina de agua fría 4°C o piscina de tonificación, para evitar mareos y nauseas.

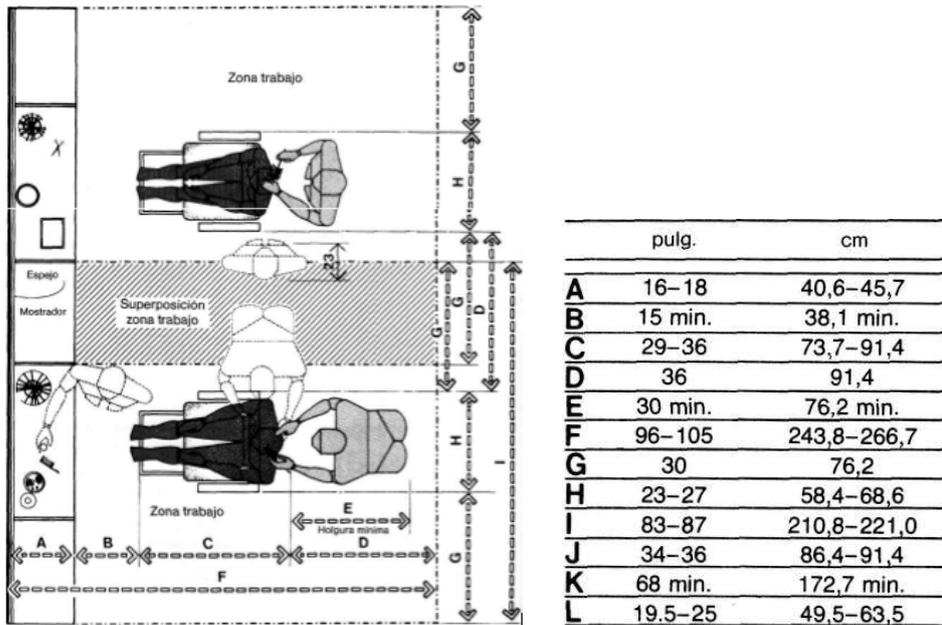


6.7.3. Área de belleza.

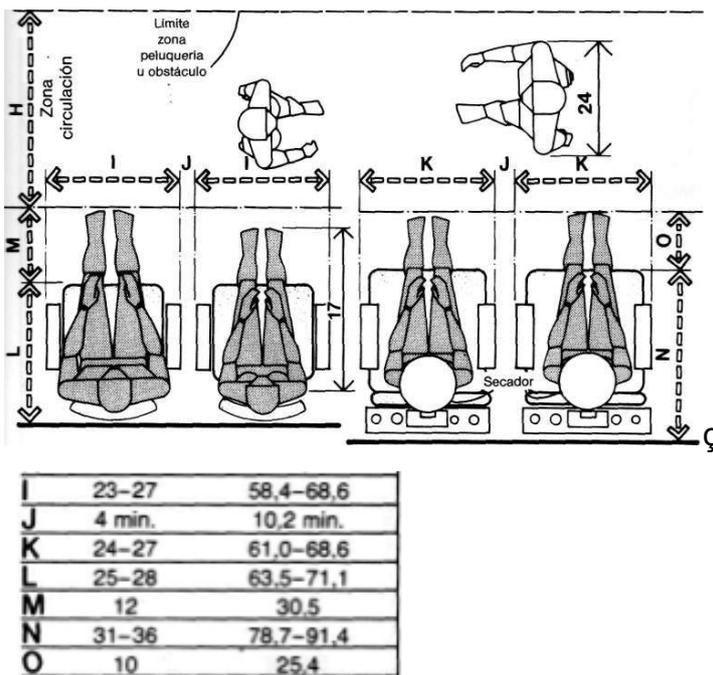
Una de las consideraciones fundamentales en el diseño de espacios para peluquería es la adaptabilidad. La inmensa variedad de tamaños del cuerpo humano plantea la imposibilidad, en función del cliente, del profesional y del trabajo que éste desarrolla, de acomodar a toda persona, si no es gracias a un cierto grado de adaptación... Las sillas de peluquería que se ofrecen en el mercado tienen un extraordinario nivel de adaptación. (Panero,1996)



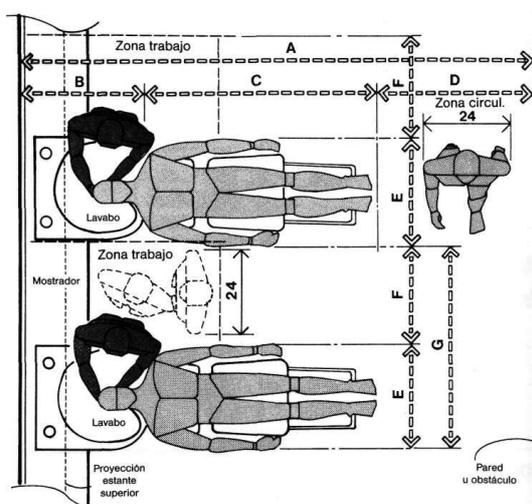
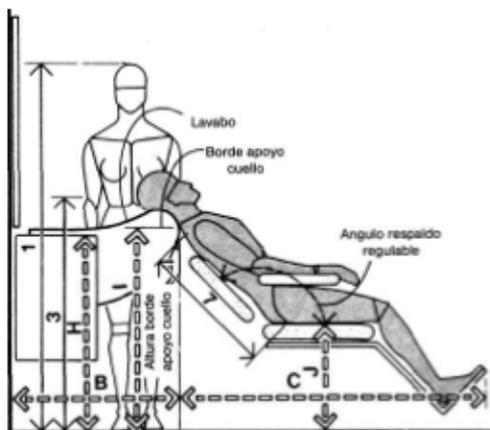
Módulo de Trabajo en Peluquería (Panero,1996)



Módulo de Trabajo en Peluquería (Panero, 1996)



Zona de espera zona de secado y circulación/holguras y circulación holguras



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

Módulo de Lavado cliente (Panero, 1996)

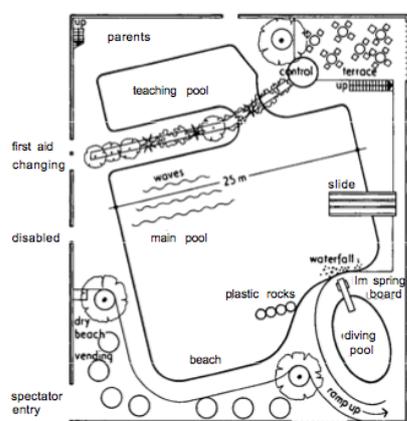
6.7.3.1. Mobiliario.

Los salones de spa necesitan ser amueblados con sillas básicas giratorias y adaptables hacia abajo y arriba para que los estilistas puedan posicionar los clientes cuando sea necesario. Se necesitan sillas reclinables para lavar el cabello en los sumideros y sillas para sentarse erguidos bajo el secador de pelo. Si el Spa ofrece pedicura o manicura, también son necesarias sillas y mesas de manicura y asientos de pedicuría.

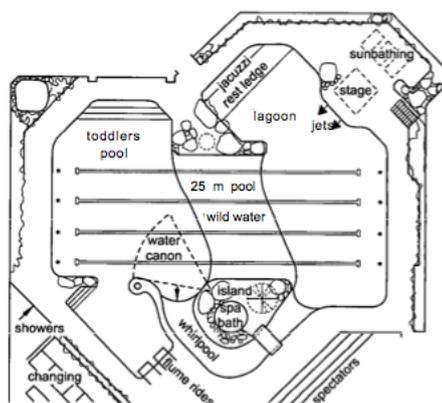
6.7.3.2. Iluminación.

Las luces deben ser de alta calidad, tratando de utilizar la mayor cantidad posible de luz natural. Si no se puede utilizar luz natural, maximizar la luz artificial, colocando lámparas sobre las áreas de servicio para iluminar el cabello de los clientes; esto te ayudará a juzgar la textura y color. Instalar un sistema de iluminación que mantenga brillante al salón. Diferentes interruptores para cada luz le darán control sobre el sistema de iluminación.

6.8. Piscinas interiores.



22.4 Plan of a leisure pool



22.3 Hybrid pool

Ejemplos Complejo Spa & Piscina (Metric Handbook, 1999)

Existe actualmente una tendencia por el diseño de piscinas para el descanso y la relajación, incluyendo paseos y terapias en el agua. Legos del diseño específico para competición. Las piscinas cubiertas son cada vez más populares, sobre todo en países europeos. Pertenece a la zona húmeda de un Complejo de Spa, generalmente rodeada de salas Fitness, suites de salud y belleza, tumbonas, saunas y baños de vapor que componen la zona seca. (*Metric Handbook, 1999*). (Ver capítulo piscinas)

6.9. Referentes de diseño.



7.HABITACIONES.

7.1. Propuesta.

Se dispondrá de diferentes tipos de habitaciones, amplias y confortables, con cama doble o dos camas individuales, y suites con camas de tres plazas. Para su ingreso se contará con tarjetas electrónicas que activen todos los circuitos a la entrada del huésped y los desconecte a su salida. A través de comandos ubicados a la cabecera de las camas se controlará luz y sistema de aire acondicionado. Contará con un closet amplio, que provea de suficiente espacio para ropa, equipaje, y caja fuerte. Se dispondrá también de una mesa de trabajo y silla ergonómica. Todas con baños privados, en el caso de habitaciones con ducha y en la suites con tina. Equipada con los elementos necesarios que se ajusten a las necesidades y tranquilidad de los huéspedes al momento de viajar.

7.2. Tipos de habitaciones.

La mayoría de hoteles prefieren el 100% de habitaciones dobles, pero en algunos casos, como Hoteles Ejecutivos y Familiares, se requiere de habitaciones individuales. Comunicar puertas entre habitaciones maximiza la flexibilidad, se pueden formar suites. Pero deben contar con dos puertas con cerradura en cada pared para seguridad y asilamiento acústico. El 5% de las habitaciones deben ser adecuadas para usuarios con sillas de ruedas. Esto incluye un cuarto de baño mucho más grande, que permita el giro de la silla (Ver capítulo Baños). (Metric Handbook, pag. 546)

Metodología utilizada:

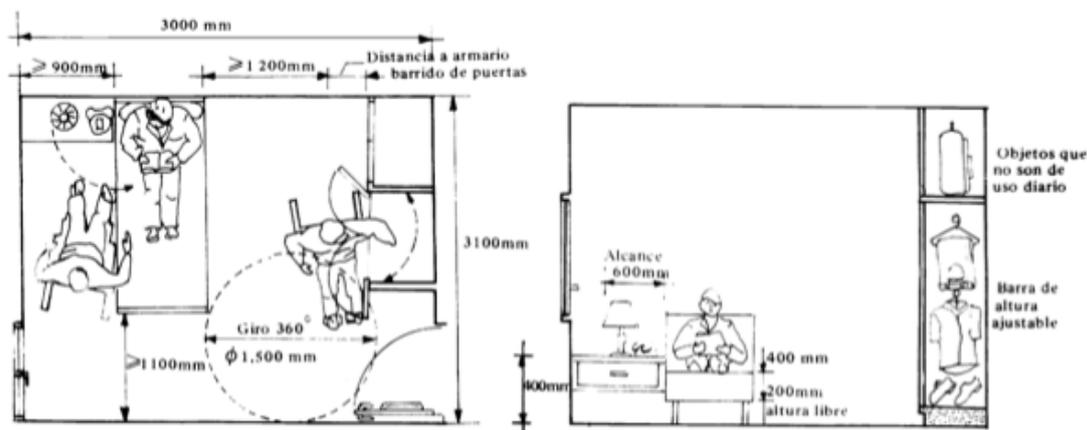
- Módulo. Un solo espacio, sobre la base de la rejilla estructural, que puede ser utilizado para cualquier propósito incluyendo negocio.
- Dormitorio. Único módulo que contiene un dormitorio con su propio cuarto de baño.
- Suite. Dos o más módulos, incorpora dormitorios baños y una sala de estar separada.

- Llaves: número total de habitaciones y suites.

7.3. Dimensiones de habitaciones.

2.1.1.1 Dormitorio Individual. Las dimensiones mínimas en espacio de maniobras y de paso del dormitorio individual deben ser de 3 000 mm X 3 100 mm . Es mejor que la proporción del dormitorio sea cuadrada, ver figura 1.

Para que el usuario de sillas de ruedas pueda realizar las maniobras necesarias en un dormitorio deben tener las siguientes dimensiones mínimas: un área circular de rotación de 1 500 mm de diámetro, la zona de circulación de 900 mm en torno a la cama, suficientes para el acceso y la transferencia, la zona de circulación en el pie de la cama debe ser de 1 100 mm. La superficie mínima que se aconseja para conseguir al menos dos posibilidades de ubicación de la cama y un armario es de 13,20m² .

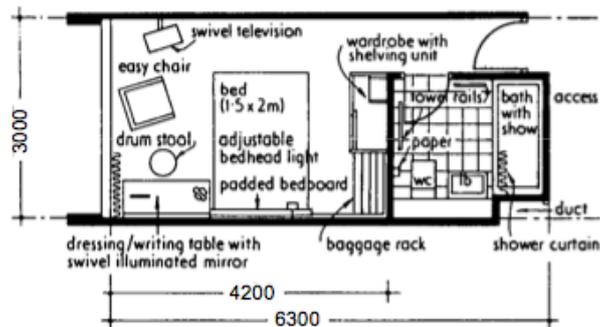


El tamaño de las habitaciones y de sus corredores depende de la clasificación y costo de los hoteles, a mayor costo mayor habitación. En la etapa de diseño preliminar se considerarán las siguientes áreas:

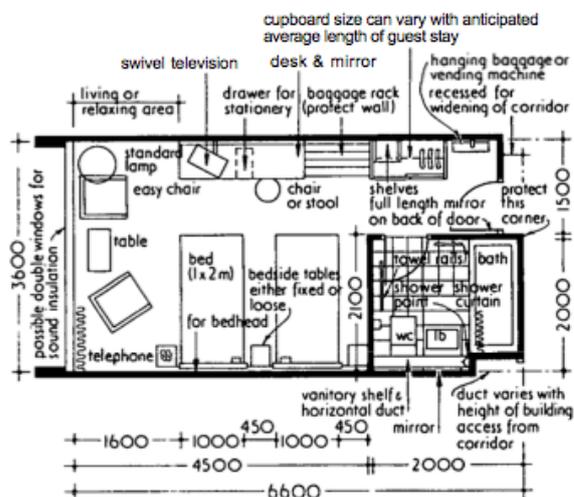
- 2 estrellas: desde 20 hasta 22m²
- 3 estrellas: desde 25-27 ms
- 4 estrellas : 30-34m²
- 5 estrellas. Mínimo 36m²

Los anchos de corredores deben ser minimizados. Varían desde 1.3m en hoteles de 2 estrellas a 1.8 a 2m en hoteles 5 estrellas.

Dimensiones de habitación.



36.11 Layout for single bedroom. Note double bed for use as double room if required



36.10 Twin-bedded room with clothes storage and dressing table along party wall. Size varies according to site constraints and standard of accommodation

7.4. Distribución de habitaciones.

Las zonas de los dormitorios se forman a partir de unidades relativamente pequeñas divididas por paredes de separación, con muchos ductos de servicio. Dentro del plan arquitectónico a menudo se forma de un rectángulo alargado, que puede ser recto o curvado, o doblado alrededor de una esquina. O alrededor de un patio rectangular o redondo. Ver imagen... La longitud de cada ala se determina por la distancia máxima de escape encaso de incendio a una escalera protegida. Ascensores y escaleras se colocan generalmente en conjunto como núcleos estructurales. (Metric Handbook, pag 545)

7.5. Dimensiones y características de mobiliario.

Los muebles pueden ser fijos o integrados. Los muebles fijos ahorran espacio y facilitan la limpieza al ser fijados en el suelo. Ayuda incluso con el aislamiento acústico entre las habitaciones. Deben ser robustos y firmes. El mobiliario movable debe ser mínimo o fijado de alguna manera por temas de seguridad. Los equipos eléctricos como secadores de pelo deben ser de cableado permanente. Los Televisores pueden ser integrados al mobiliario. Los requisitos para su producción van a variar en función de la duración de la estancia de los huéspedes y sobre todo de los precios que se cargan al mismo. (Metric Handbook, pag. 547)

Cuando una habitación necesita ser redecorada se recomienda que las paredes y los techos sean de materiales que puedan ser fácilmente removibles. Las alfombras, si se usan, deben ser en cuadros modulares para que las áreas desgastadas puedan ser reemplazadas. Las superficies horizontales deben ser lo más resistentes al calor como sea posible. Se debe impedir que la apertura de las puertas sea en exceso, se lo puede hacer colocando topes de seguridad.

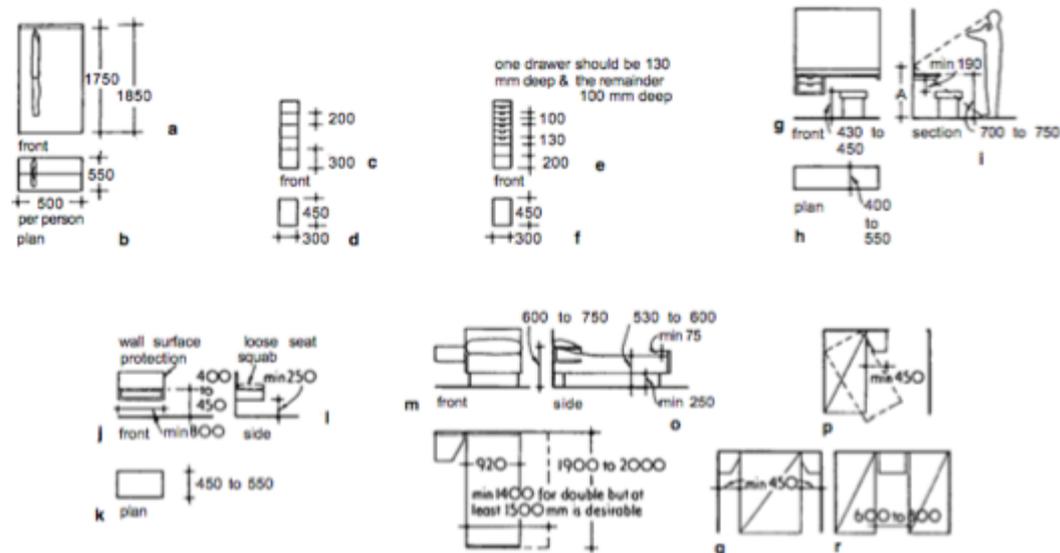
7.5.1. Camas.-Deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Confort
- Dimensiones adecuadas
- Durabilidad
- Fácil movimiento para tendido
- Fácil desmontaje para almacenamiento
- Ausencia de crujido
- Buena apariencia

El posicionamiento es importante, por lo general las camas individuales están situadas en paralelo a una pared y las camas dobles tienen su cabecera contra una de las paredes medianeras.

Sus dimensiones: 1m de ancho x 2m para una simple y 1.4 de ancho x2m para una doble, aunque esto puede variar dependiendo de la clasificación del hotel. De Matrimonio 1.6 x 2m, o ancho especial 2 x2m. Se debe tener en cuenta que las camas bajas causan fatiga, una altura de 53cm hasta 60cm. Es lo más recomendado. Se necesita un mínimo de ,80 m como área de circulación y paso, a los pies de la cama. (Metric Handbook, pag 549).

36-8 Hotels



7.6. Materiales.

Los materiales de las habitaciones dependen mucho del tipo de establecimiento. Por lo general se utilizan materiales de la zona en donde están edificados, por lo tanto puede utilizarse un sinfín de elementos como la madera, la caña guadua, cemento, vidrios, barro, arboles, hojas de guadua, bambú, cerámicas, vinilos, etc.

7.7. Iluminación.

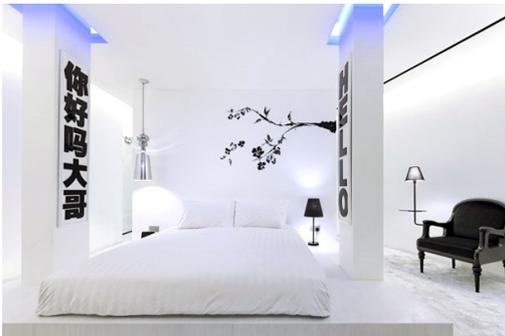
En lo posible, las habitaciones deben iluminarse con luz natural, con grandes ventanales corredizos si es posible, que sirvan también para la ventilación de la misma. Si olvidar la parte de la privacidad y tranquilidad. Para la noche deben utilizarse luces cálidas, situadas en donde no den directamente a la zona de

relax de la persona que va a descansar ahí. Estas deben ser tenues, sin excesos. Con interruptores de control de sistema de iluminación.

7.8. Ductos de servicios.

Es preferible diseñar habitaciones de dos en dos, donde los baños son adyacentes. Esto ofrece servicios fijos fácilmente renovables en los conductos de grandes dimensiones. Ahorra espacio de conducto y reduce la transmisión de ruido.

7.9. Referentes de diseño.





8. RESTAURANTES.

8.1. Propuesta.

Se propone un único restaurante de primera categoría, con una oferta gastronómica internacional, fusión con comida local – “cocina de autor”. Funcionará para el servicio de desayuno tipo bufett, ofreciendo gran variedad de platos cocinados, frutas y cereales, dispuestos para el autoservicio. Para el servicio de almuerzo y cena funcionará tipo restaurante a la carta, con una amplia variedad de su especialidad en mariscos. Abierto a huéspedes y a no residentes.

Siendo un único restaurante, se propone distintos espacios con diferentes ambientes y niveles de intimidad, de formas orgánicas y curvas. Generados a través de la utilización de mobiliario de diferentes altura, y un diseño de iluminación que acompañe adecuadamente los diferentes sectores. Caracterizado por la calidez y simplicidad, a partir de la utilización de materiales naturales como la madera, esterillas o mimbre en el mobiliario con tapices en colores cálidos.

8.2. Tipos de restaurantes.

Los restaurantes se clasifican en dos grandes grupos:

- ✓ De acuerdo a las costumbres sociales, hábitos y requerimientos personales y presencia de corriente turística nacional y extranjera. Por estos tres factores encontramos cuatro tipos de restaurantes que se relacionan incondicionalmente.
- ✓ De acuerdo a la venta de alimentos y bebidas

8.3. Clasificación de los restaurantes.

Los restaurantes se han clasificado en diferentes formas y de acuerdo a algunas de sus características y servicios podemos tener lo siguiente:

8.3.1. Gourmet o de alta cocina.

Ofrecen platillos que atraen a personas aficionadas a comer especialidades. Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento, por lo que estos restaurantes son los más caros. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maitre. El servicio, la decoración, la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos.

8.3.2. De especialidades.

Ofrece una variedad limitada o estilo de cocina. Estos establecimientos muestran en su carta una extensa variedad de su especialidad, ya sean mariscos, aves, carnes o pastas, entre otros posibles. Existe otro tipo de restaurante, que es fácil de confundir con el de especialidades como es el restaurante étnico, mismo que ofrece lo más sobresaliente o representativo de la cultura gastronómica de algún país, es decir, pueden ser mexicanos, chinos, italianos, franceses, etc.

8.3.3. Familiares.

Sirve alimentos sencillos a precios moderados, accesibles a la familia. Su característica radica en la confiabilidad que ofrece a sus clientes, en términos de precios y servicio estándar. Por lo General, estos establecimientos pertenecen a cadenas, o bien, son operados bajo una franquicia consistente en arrendar el nombre y sistema de una organización.

8.3.4. Comida rápida (fast food) o restaurante económico.

Son restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas, pollo, entre otros. Se caracterizan por su servicio rápido; el precio de los alimentos suele ser económico y la limpieza del establecimiento intachable, por lo que goza de confiabilidad y preferencia.

8.4. Clasificación por tipo de comida.

8.4.1. Vegetarianos.

Ofertan una gastronomía vegana o crudivegana. Excluyen todos los productos derivados de la explotación animal, incluidos huevos y lácteos. La dieta crudivegana tiene como principio básico no cocinar los alimentos. Se la conoce como “alimentación viva”.

8.4.2. y Macrobióticos.

La selección de los alimentos se lleva a cabo en función del clima, la estación del año en la que nos encontremos y, de forma especial, dependiendo de las características y necesidades nutricionales de cada persona. Los productos más utilizados en este tipo de dieta son los cereales como el arroz, el maíz y la cebada.

8.4.3. De pescados y mariscos.

Su oferta gastronómica se deriva de los productos extraídos del mar.

8.4.4. De carnes.

Por lo general se sirven todo tipos de recetas con carnes rojas como: la de res, cerdo, borrego, chivo, etc.

8.4.4. De aves

8.5. Clasificación por la variedad de servicios

Se clasifican en:

8.5.1. Restaurantes de autoservicio – Buffet

Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. A veces se paga una cantidad fija y otras veces por cantidad consumida (peso o tipos de platos). Surgido en los años 70's, es una forma rápida y sencilla de servir a grandes grupos de persona. Por lo general estos establecimientos se localizan en centros comerciales, aeropuertos, ferias, etc., donde el cliente encuentra una variedad de platillos que pueden combinar a su gusto. Los precios son bajos por el poco personal y además no se deja propina.

8.5.2. Restaurantes de menú y a la carta

Los restaurantes a la carta tienen mayor variedad platillos individuales, de modo que los clientes pueden elegir de acuerdo con sus apetitos y presupuesto. Los de menú ofrecen determinados platillos a precio moderado.

Ambos pueden dividirse, a su vez, en:

- De lujo: como comida internacional, servicio francés y carta de vinos.
- De primera y tipo medio: ofrecen comida internacional o nacional especializada, con servicio americano.
- De tipo económico: ofrecen comida de preparación sencilla con servicios mínimos, también al estilo americano.

8.6. Clasificación por categorías:

La clasificación por categorías sugiere cinco grupos: de Lujo, de primera clase, comercial, de rango medio y económico o limitado

8.6.1. De lujo - 5 tenedores

Los restaurantes de lujo deben reunir varias características, en especial en el servicio. Éste se efectuará personalizado y con innumerables detalles que halagarán al comensal. Este tipo de establecimiento deberá contar con una entrada independiente para clientes y otra exclusiva para el personal; diferentes servicios que brindan comodidad al comensal como responsable o valet parking, sala de espera o área de bar donde la persona puede esperar su mesa del comedor, un comedor con decoración, ambiente y equipo confortable para brindar un servicio adecuado, teléfono celular disponible para el uso del cliente, aire acondicionado y calefacción en sus respectivos casos, sanitarios o amplios e independientes, cocina funcional, losada, en la que, cristalería y blancos de acuerdo con la decoración y concepto del restaurante. La carta del restaurante será la principal herramienta de venta, por la variedad de platillos divididos en sus tiempos.

8.6.2. Restaurante de primera clase - 4 tenedores

Este tipo de restaurante, conocido como full service, los tendrá un toque completo de servicios de acuerdo con la categoría del establecimiento. La diferencia con el anterior se encuentra en su herramienta de ventas: la carta o menú, estaba presentará de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio, así como una variedad limitada de bebidas alcohólicas. Su personal, tanto de apoyo como de contacto, deberá contar con la capacitación y conocimiento adecuado de los productos que prepara y vende. Aquellos platillos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubre fuentes y otros podrán ser preparados a la vista del comensal.

8.6.3. Comercial o de segunda clase - 3 tenedores

Este tipo de restaurante es también conocido como turístico. Pueden tener acceso independiente para comensales, que en su defecto, será utilizada por el personal de servicio exclusivamente en las horas que no haya atención a los clientes. Con esta misma será el abastecimiento de los diferentes proveedores. Su capacidad será más restringida en espacio y su carta contará con no más de seis tiempos a ofrecer, como: Entremés, Sopas y cremas, verduras, huevos o pasta, especialidades de pescado, especialidades de carnes, postre, dulces o helados 6 fruta.

8.6.4. Rango medio - 2 tenedores

El acceso será utilizado tanto por comensales como por el personal del mismo; su mobiliario será apropiado: loza irrompible, plaque inoxidable, cristalería sencilla y en buen estado, servilletas y mantelería presentables. Deberá tener servicios sanitarios independientes para dama y caballero. La cocina dispondrá lo necesario para la conservación de productos alimenticios, con una buena ventilación o en su caso, con un extractor de humos. El personal portará un informe sencillo bien aseado y atenderá a los clientes adecuadamente. Su carta o menú presentará tres o cuatro tiempos de servicio.

8.6.5. Económico o limitado - 1 tenedor

Este establecimiento tendrá el comedor independiente la cocina, plaque inoxidable, loza irrompible, cristalería sencilla en buen estado de conservación, servilleta de tela o papel, servicios sanitarios decorosos y personal perfectamente aseado. Su carta o menú, aunque sencillo, ofrecerá platillos de no más de tres diferentes tiempos: Sopas, guisados y postres.

8.7. Tipos de establecimientos

8.7.1. Restaurantes temáticos.

Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo: La cocina italiana y la cocina china, pero también cocina mexicana, cocina

japonesa, cocina española, cocina francesa, cocina peruana, cocina colombiana, cocina tailandesa, restaurantes espectáculo, entre otros.

8.7.2. Comida para llevar (*take away*).

Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos, y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús.

8.8. Lobby & Recepción.

Así como en el Hotel la entrada al restaurante es crucial. Debe estar claramente definida, y separada. Los clientes, personal y suministros deben tener accesos por separado. La apariencia externa es muy importante. (*Metric Hanbook pag. 288*). Normalmente se coloca un mueble denominado "Pódium" donde permanece el libro de reservas y mensaje. Es el área donde se recibe al cliente, si el restaurante dispone de Hostess (Anfitrión) éste deberá permanecer allí durante todo el servicio para recibir y despedir a cliente.

8.9. Sala Lounge & Cafetería.

Los restaurantes de primera categoría y de lujo deben disponer de un bar o una pequeña sala de espera cerca de la entrada, en caso de que no haya disponibilidad de mesa, y los clientes deban esperar. Al contrario, los restaurantes de los Hoteles normalmente no necesitan tener un bar dentro de la sala de servicio, ya que los estos disponen de salas de espera o bares cercanos a los restaurantes donde los huéspedes y clientes puedan esperar. Generalmente esta ubicado en el pasillo del Office. De manera que se evita el ruido que pueda disturbar a los comensales.

8.10. Área de comensales y distribución de mesas.

Art. 259.- Comedores en edificaciones para alojamiento.- El comedor tendrá ventilación al exterior o contarán con dispositivos para la renovación del aire.

Dispondrá, en todo caso, de los servicios auxiliares adecuados.

Los requerimientos de área para comedor dependerán de la categoría del establecimiento:

Para los establecimientos hoteleros gran lujo, de lujo se considerará un área mínima de 2,50 y 2,25 m² por habitación.

Para los de categoría primera superior y turista, 2,00 m² por cada habitación.

Para los de segunda categoría, 1,80 m² por habitación.

Para los de tercera categoría, 1,60 m² por habitación; y

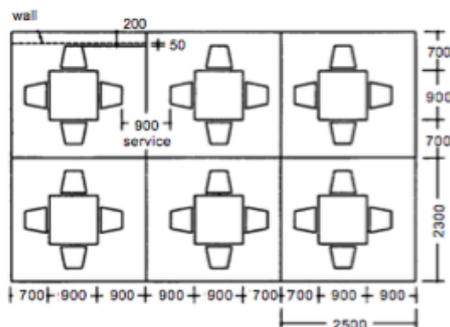
Para los de cuarta categoría, 1,10 m² por habitación.

Existen diferencias significativas en las distribución de mesas y asientos en un restaurantes (*Metric Handbook, pag 288*). Esto dependerá de:

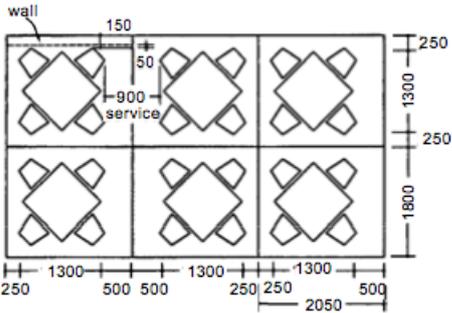
- Tipos de clientes: niveles de precios y expectativa.
- Tipo de establecimiento: Menú a la carta, self-service.
- Por agrupación: Permite flexibilidad en la distribución de mesas, incluso compartidas.
- Características del establecimiento: Ventanas, Columnas, forma del espacio.

El mobiliario puede esta compuesto de mostradores, o barras empotradas. Mesas fijas, generalmente con pedestal o patas, mesas movibles y apilables.

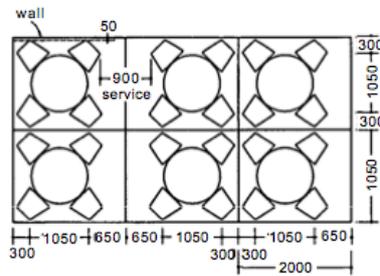
Diseños de distribución de mesas. (Metric Handbook, 1999)



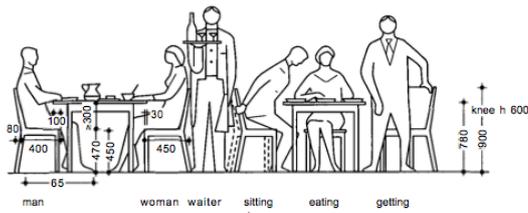
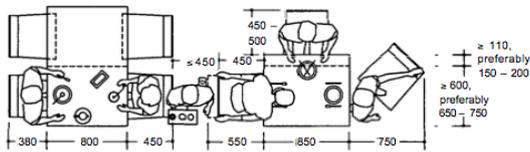
a Square tables, square layout, local density 1.4 (in m² per



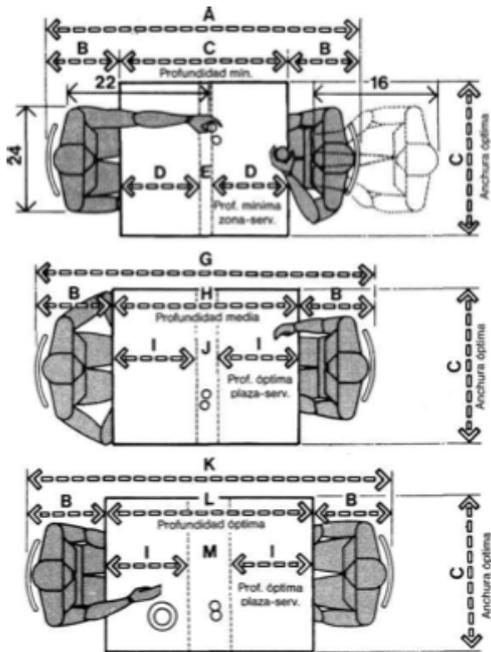
b Square tables, diagonal layout, local density 0.92



c Circular tables, diagonal layout, density 0.82

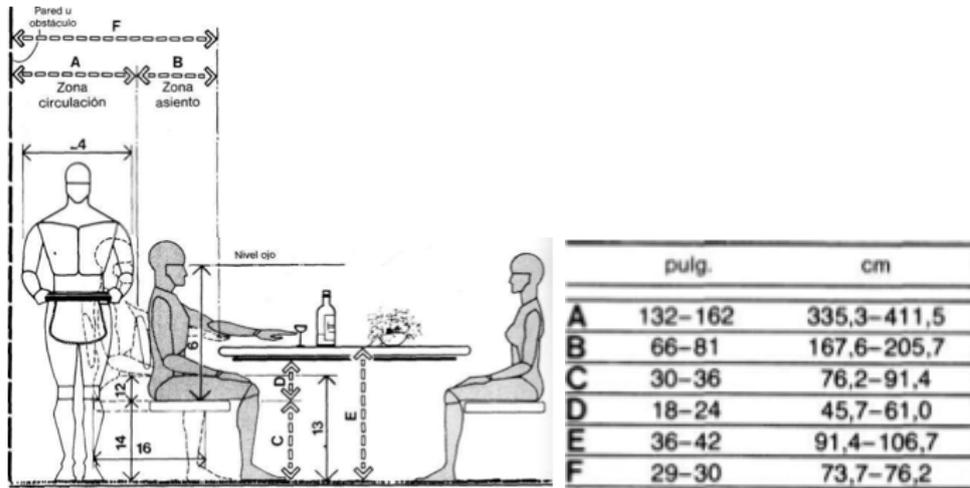
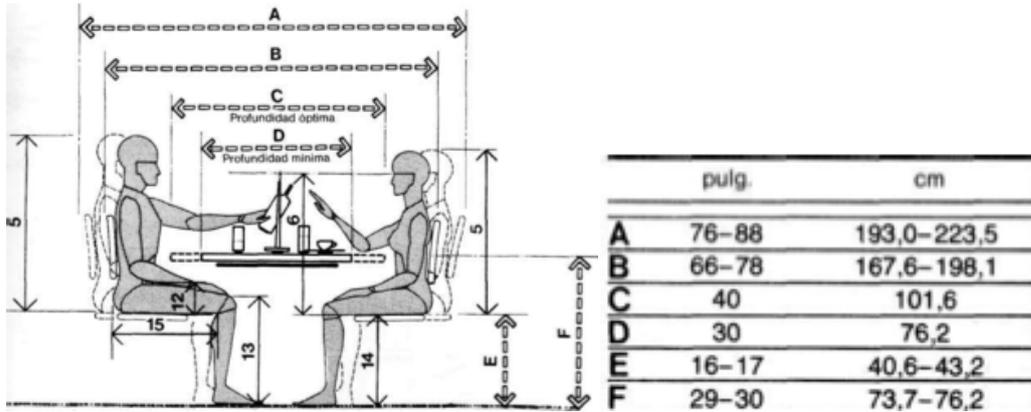


18.8 Restaurant critical dimensions

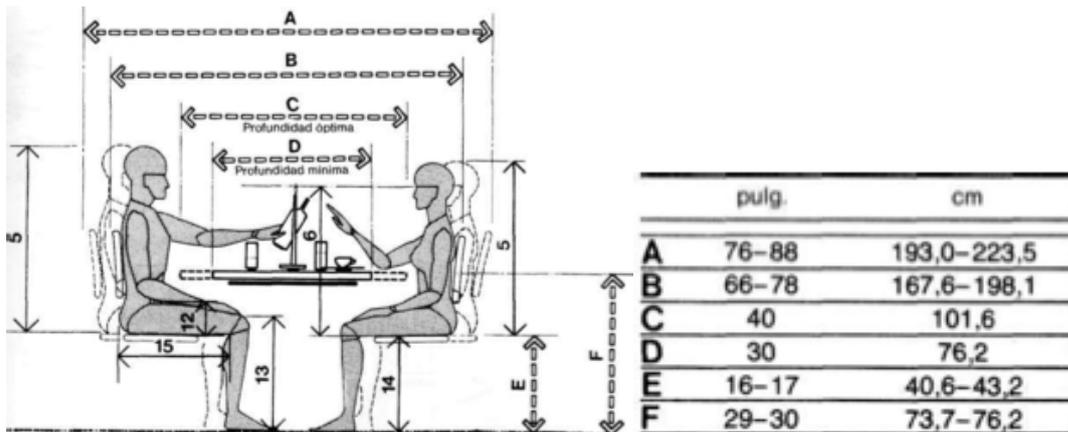


	pulg.	cm
A	66-78	167,6-198,1
B	18-24	45,7-61,0
C	30	76,2
D	14	35,6
E	2	5,1
F	24	61,0
G	72-84	182,9-213,4
H	36	91,4
I	16	40,6
J	4	10,2
K	76-88	193,0-223,5
L	40	101,6
M	8	20,3

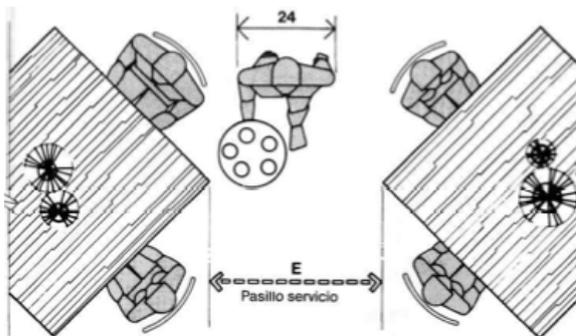
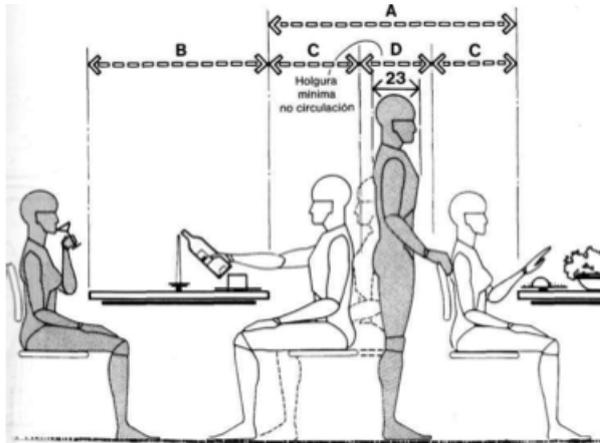
Tamaño de mesa/anchura óptima y profundidad (Panero,1996)



Holgura mínima detrás de la silla (Panero,1996)



Mesa profundidad mínima y óptima (Panero, 1996)



	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

8.11. Guardarropa.

Casi siempre al ingreso o junto a la Sala de espera, dependiendo del caso, se deberá disponer de un guardarropa. Área que se destinará a guardar y cuidar de objetos personales de los clientes durante el tiempo que estos permanezcan en el restaurante.

8.12. Office.

Zona del restaurante destinada exclusivamente al personal de servicio de comedores. Generalmente se encuentra ubicada entre el comedor y la cocina del restaurante. Debe tener suficiente dimensión de manera que sirva de cámara aislante de temperatura y ruido. Debe tener dos puertas a la entrada de la cocina, y dos a la entrada del comedor, estableciendo una Circulación de servicio (Panero, 1996).

8.13. Materiales.

Los materiales que se usan por lo general, son los que van de acuerdo al tipo de establecimiento o de los que hay en la zona, en este caso como es en un spa, se aconseja que sean de buena calidad, resistentes al medio ambiente, y que provean sobre todo de tranquilidad y comodidad a los usuarios. Recordemos que un buen ambiente tanto para el personal que trabaja ahí, como para los clientes, garantizara el éxito en el servicio que brinde el mismo.

8.14. Iluminación.

Dependiendo del tipo de restaurante y del horario en que se va a atender dependerá la iluminación, por ejemplo: en un restaurante en donde se va a atender por la mañana se recomienda que sea muy iluminado para crear un ambiente acogedor, de preferencia con luz natural, se puede hacer esto abriendo las cortinas y ventanas. Si es un restaurante familiar para cenas, la iluminación recomendada es tenue, ya que dan un ambiente más relajado.

Se utiliza una iluminación más brillante en las áreas de salidas, recepción y de preparación. La iluminación halógena es esencial en la cocina y las áreas de preparación de alimentos o bebidas para evitar errores relacionados con el trabajo y accidentes como quemaduras, cortes, tropiezos y caídas. Las áreas de exposición de menús y recepción exigen una iluminación más brillante para que los huéspedes puedan reconocer fácilmente a los anfitriones y las reservas se puedan ver claramente. Los baños y salidas de emergencia también deben estar iluminados.

Se recomienda para agregar flexibilidad en el diseño de iluminación mantener varios interruptores de luz para las áreas individuales e instalar reguladores de voltaje. Estos te permiten encender, apagar y regular la iluminación de cualquier nivel en el medio.

8.15. Referentes de diseño.



9. COCINAS INDUSTRIALES.

Art.- 258.- Cocina en edificaciones para alojamiento.- Dispondrán de los elementos principales que estará en proporción a la capacidad del establecimiento:

Para establecimientos hoteleros de gran lujo, de lujo y categoría primera superior y turista deberán contar con office, almacén, bodega con cámara frigorífica, despensa, cuarto frío con cámaras para carne y pescado independientes, mesa caliente y fregadero. El

área de cocina será mínimo el equivalente al 80 y 70% del área de comedor y de cocina fría.

9.1. Propuesta.

Se propone distribuir estos espacios en diferentes zonas: área de personal, el área de recepción y almacenaje de productos y alimentos, el área de cocción, y el área de preparación, servicio de platos y lavado de vajilla. El personal tendrá su propio ingreso y área, la misma que contará con baños de hombres y mujeres por separado, vestidores, y casilleros. A continuación una pequeña recepción y oficina del Maitré. Desde aquí se hará el manejo de la cocina en sí. La recepción se encargará del ingreso de productos y alimentos y del control de calidad de los mismos. Seguido por el área de despensa, y área de porcionamiento junto a los cuartos de refrigeración y congelamiento. Luego el área de cocina propiamente dicha, que contará con área de repostería, cocina fría y cocina caliente, y área de lavado de utensilios. Cada sección dispondrá de un área para guardar utensilios y los equipos necesarios. A continuación el área de preparación de platos, junto a esta la posillería. Y cerrando el circuito de servicio de alimentos, el área de lavado de vajilla.

9.2. Ciclos de preparación y servicio de alimentos.

La tendencia a sustituir los restaurantes convencionales por locales con una oferta gastronómica de gran calidad no sólo afecta al diseño de los comedores, sino también a la planificación de la cocina. Juega un papel importante las cocinas de tamaño pequeño y mediano. Desde un punto de vista de capacidad, la cocina de un restaurante depende en primer lugar del número de plazas para comer, de sus exigencias (en cuanto a nivel de calidad de los alimentos), de la proporción de alimentos frescos a manipular (respecto a los alimentos preparados) así como del número de turnos a servir (frecuencia de uso). (*Neufert, pag 414*).

El suministro de alimentos y consumo pueden ser considerados dentro de tres ciclos de procesamiento. Cada ciclo es independiente: cocina, servicio al cliente. El producto: el alimento, se transfiere de ciclo en ciclo.

9.2.1. El ciclo de cocina consiste en:

- Provisión de alimentos y suplementos
- Almacenamiento
- Procesamiento:
- Preparación
- Cocina
- Servicio: transfiere a ciclo 3
- Equipamiento
- Depósito de basura

9.2.2. El ciclo de servicio:

- Provisión de suplementos
- Almacenamiento
- Procesamiento:
 - Servicio: Los alimentos servidos en el palto
 - Los platos son llevados a la mesa (Ciclo 3)
 - Los platos son retirados del las mesas (Lavado)
 - La vajilla se almacena para su reutilización
 - Se elimina vajilla quebrada y desechables

9.2.3. El ciclo del cliente.

- Ingreso de clientes. Parqueo, recepción y guardarropa.
- Almacenamiento: Bar área de espera
- Procesamiento:
 - Alimentos transferidos desde el ciclo 2
 - Provisión de bebidas
 - Cuenta y pago de servicio
- Salida de clientes

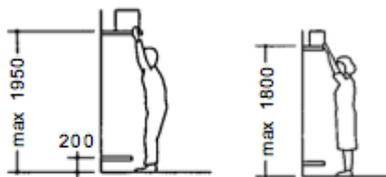
El espacio provisto para los cliente varia dependiendo del tipo de restaurantes, de la forma en que varia el pago por el servicio. Los alimentos no es el único producto que se vende en restaurantes, también bebidas, incluso se carga por el espacio y entretenimiento ofrecido.

9.2.3. Área de almacenamiento.

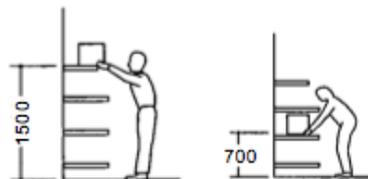
El área destinada a almacenamiento todos los productos que se utilizan en el restaurante, separando por tipo de productos, para prolongar la vida útil y evitar pérdidas. Es necesario un almacén de verduras, un área de refrigeración, cuartos fríos, despensa para producto no perecibles y cava. La entrega de alimentos es generalmente diaria.

9.3.1. Despensa.

Los bastidores para almacenamientos deben aproximarse al alto y ancho de los recipientes con que se almacenan. El estante superior no debe ser superior a 1.950m. Los estantes y contenedores abiertos deben mantenerse al menos 20cm por encima del suelo para permitir un acceso libre para limpieza. Las estanterías para uso frecuente debe tener una altura de .75 y 1.5m.



a Limits for maximum reach for men and women

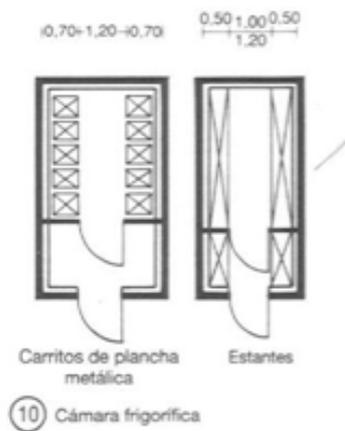


b Convenient reach for heavy or frequently used items

Metric Handbook (1999)

9.3.2. Cuartos refrigerados & fríos.

Zonas de almacenamiento que esta a cargo del Chef o Jefe de bodega, donde se almacenan productos que requieren congelamiento como carne de res, pollo, mariscos (-18°C) y para productos que perecederos requieren refrigeración como productos derivados de la leche, verduras, frutas y vegetales. (-4°C). Son sistemas de refrigeración lo suficientemente grandes que permite el almacenamiento a la vez que la circulación de las personas. Para lograr la refrigeración es necesario proveer un hundimiento de calor y mantener una temperatura que sea más baja que la del ambiente. El sistema mecánico de refrigeración es en esencia una bomba termal.



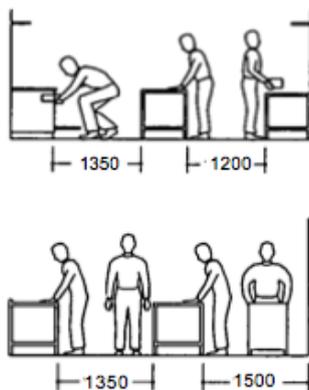
9.3.3. Cava.

Arrea empelada para el almacenamiento de vino en botellas. Es una bodega climatizada, donde la temperatura y la humedad deben ser regulados por un sistema de control climático. Estas bodegas protegen a las bebidas de las influencias externas como calor, luz y vibraciones o fluctuaciones de temperatura y humedad. El vino puede ser almacenado de forma satisfactoria entre los 7°C y los 18°C.

9.4. Área de preparación.

La distribución de una cocina esta determinada por los tamaños de los equipos y accesorios, los espacios de acceso y la circulación. Las áreas de preparación de alimentos son independientes para vegetales, carnes y pescado, repostería y cocina general. Algunas medidas básicas:

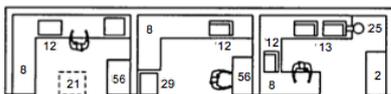
- Encimera y fregaderos .90m altura máxima
- Isla central .90 a 1.050m de ancho
- Área de trabajo conveniente 1.2 a 1.8m
- Para dos personas 2.4 a 3m.
- Altura de carro & mesa auxiliar .60 a .75cm



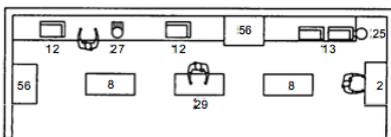
Espacio mínimo de circulación- equipo & área de trabajo



a Separate rooms



b Bays



c Open plan kitchen

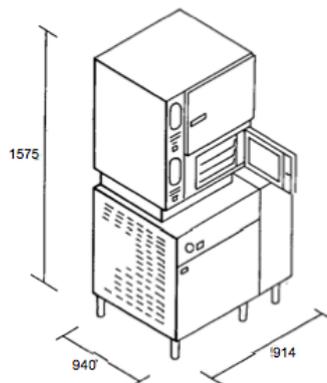
Ejemplos distribución áreas de preparación cocina.

Las áreas de preparación deben ser cuartos adjunto a la cocina principal, separados por paredes bajas de 1.20 m de alto entre áreas y cocina.

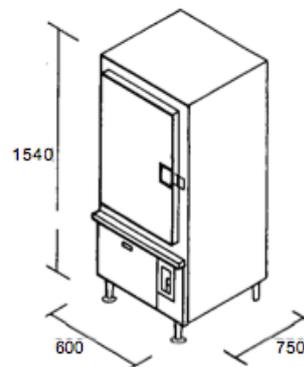
9.5. Equipamiento de cocina.

Alrededor del 30% del espacio de cocina esta generalmente ocupado por los equipos de cocina, 10% área de trabajo, y 60% área de circulación. Hay que considerar que muy poco espacio de circulación puede causar accidentes y mucho espacio de circulación puede causar fatiga, incrementa la limpieza, iluminación y mantenimiento. Es común que en cocina pequeñas se ubique al equipamiento junto a paredes. En cocinas grandes industriales es necesario agruparlos en islas, considerando una correcta circulación. (*Metric Handbook, pag.304*).

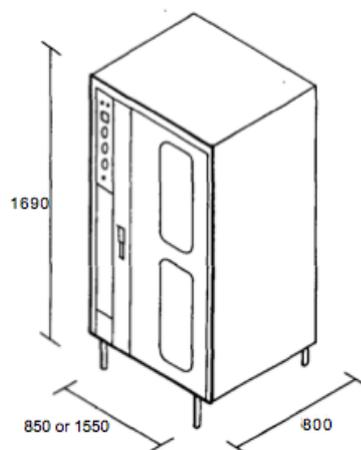
18.22 Kitchen equipment



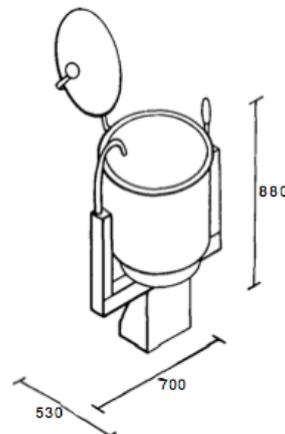
a Convection steamer with two compartments



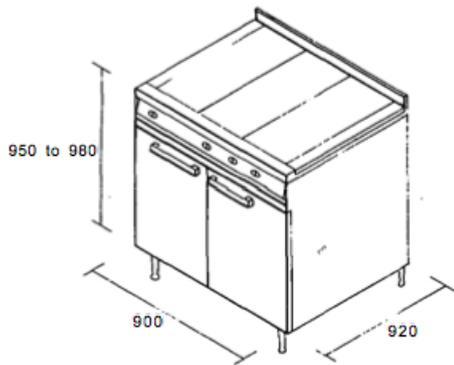
b Atmospheric steaming oven with steam generator



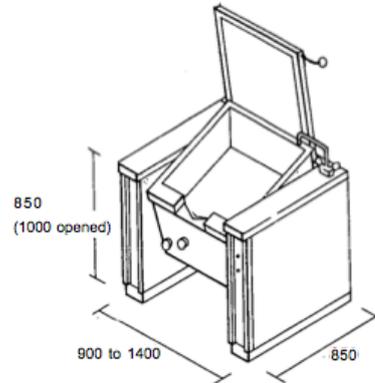
d Autoreverse convection oven



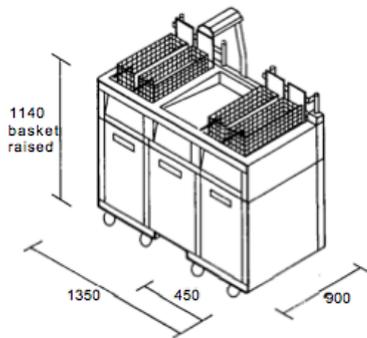
b Tilting kettle with swivel cold water feed, 40 litres capacity, electric or steam heated



j Heavy-duty oven range, 200 litres, 18 kW (electric), hob with three solid hotplates or griddle plate



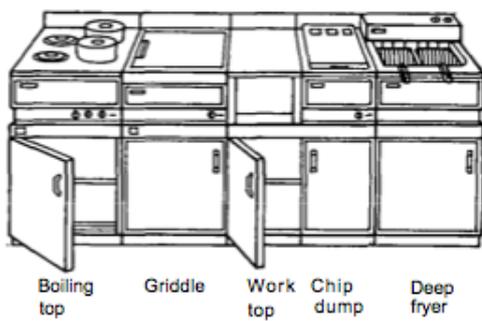
l Bratt or braising pan with pillar support:



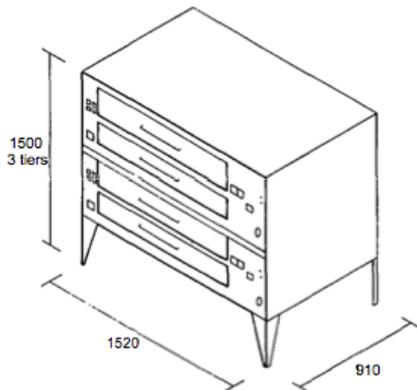
p Combination fast food fryer with dual deep fryers and central chip dump. Each fryer 21.5 kW. Automatic basket lifting, integral oil filtration



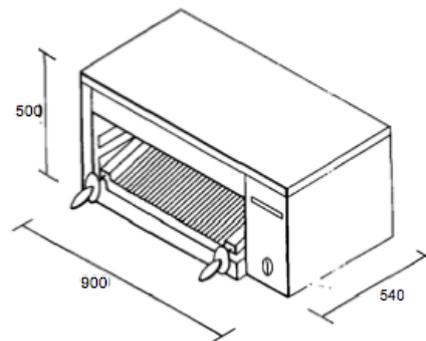
Infrared (regethermic) oven system, 4.7 to 5.0 kW



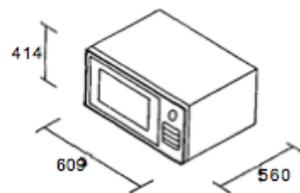
r Example of combined units with under-counter cupboards



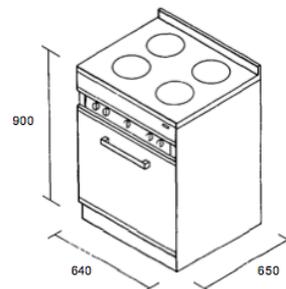
t Tiered pastry or pizza oven



x Salamander grill, wall or stand mounted, 7.5 kW rating



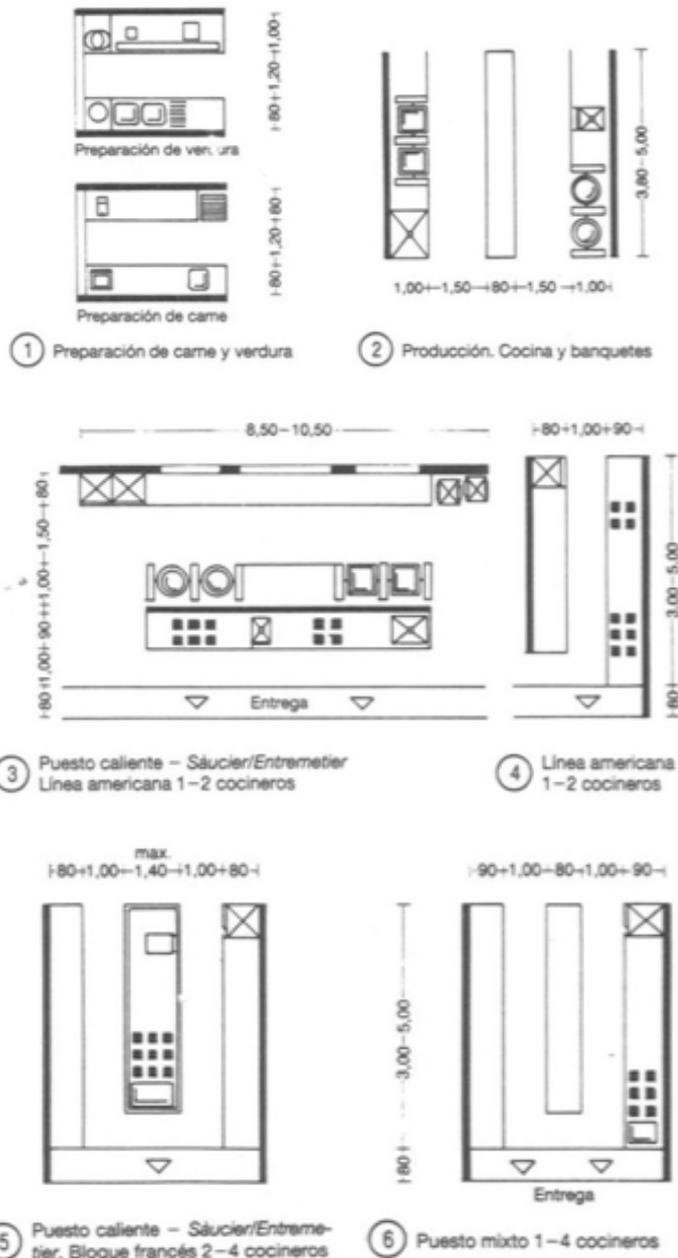
w Microwave oven, 2.6 kW supply, 1300 W output rings, 8 kW rating



y Medium-duty oven range, 84 litres with four radiant rings, 8 kW rating

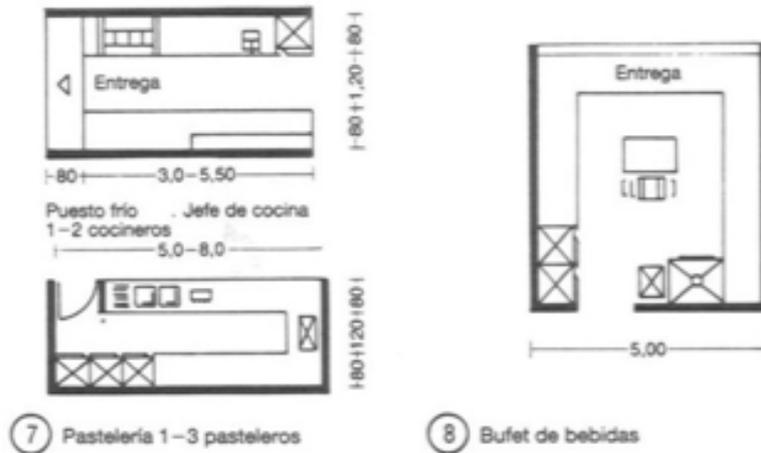
9.6. Cocina Caliente.

Debido a sus funciones principales de cocinar y asar contiene los siguientes equipos: fogones, campana extractora, marmita, grupos de cocción rápida, microondas, olla de cocción al vapor, olla de presión, horno para convección, baño María, horno para asar, placas de grill, sartenes, horno de asar por niveles, freidoras, salamandra, aparato de descongelar, aparatos automáticos de asar. Para colocar el equipamiento principal y básico se debe considerar que se necesitan unos 30m² para un servicio de 100 a 200 comidas. En instalaciones mayores es necesario hasta 50 m². Lo cual se puede configura como doble bloque. Se deben disponer de superficies de trabajo y auxiliares entre los distintos aparato y al final del bloque. (Neufert, pag.415).



9.7. Cocina Fría.

Lo mejor es adoptar una disposición en paralelo a la cocina caliente en dirección a la entrega (común) de servicio y la zona de pan. Equipamiento usual: nevera y/o armario frigorífico, diferentes máquinas para cortar (pan, embutidos, queso), trituradora, báscula, tablas para cortar, ensaladera con armario inferior refrigerado, tostadora o salamandra, horno microondas, suficiente superficie auxiliar y de trabajo. (*Neufert, pag. 415*)



9.8. Entrega de Alimentos.

Situado preferiblemente entre la zona de preparación y el comedor, dese la cocina del restaurante a través de un mostrador o una barra. Debe contar con suficiente superficie auxiliar, armario calentador con una placa calentaplatos, así como una zona refrigerada para alimentos fríos. Estantes para la cubertería y la vajilla.

9.9. Devolución de cubiertos y platos.

Se debe distinguir entre cubiertos y vajillas. Las devolución de los cubiertos por parte del servicio de camineros se debe hacer a una zona específica junto al mostrador de entrega. Se debe contar con elementos individuales junto a fregaderos con escurridor, superficies auxiliares y estante para secado de ollas.

9.10. Steward.

Zona del restaurante que está dedicada a la limpieza y aseo de todo el restaurante. Las personas que trabajan en esta área deben cuidar la buena presentación del restaurante, la ausencia en todo momento de olores desagradables. Dentro de sus funciones también deben mantener limpios y secos todo el equipo de cocina menor (ollas, utensilios, etc.) y la vajilla utilizada en comedores (Loza, cubiertos y cristalerías).

9.11. Zonas de personal.

Se destina aproximadamente un 10 a 15% de la superficie de una cocina para oficinas y salas para el personal. Para el personal de cocina se necesita: vestuario, duchas, y lavabos. Para más de 10 empleados se necesita una sala de estar. Es importante que estas áreas estén cerca de la cocina. Se debe proveer de un casillero por empleado o armario, para separar ropa individual de ropa de cocina.

Para los baños de personal se deben considerar las dimensiones mínimas que establece la normativa para baños de empleados. Esto incluye duchas y lavamanos. Se recomienda 1 inodoro, 1 lavamanos por cada 5 a 6m² y para las zonas de duchas 1 por cada 5 empleados. (*Ver capítulo baños*).

9.12. Extracción de aires y ventilación.

Las grandes cocinas deben estar equipadas con un sistema de impulsión y extracción de aire mecánicas. Extracción en cada lugar de cocción, conducción a través de un sistema canalizado hasta el exterior. Ventilación con aire fresco, sin recirculación de aire.

9.13. Materiales.

Entre los materiales que se recomiendan utilizar en la construcción de una cocina están:

- Planchas de acero inoxidable
- Baldosas o azulejos de cerámica antideslizantes
- Mármol pulido y sellado
- Azulejos de vidrio
- Piedra natural
 - Siempre y cuando no sean porosos, y sean fáciles de limpiar

✓ Pisos

Se deben utilizar materiales que permitan uso frecuente de detergentes y de fácil lavado, sobre todo que sean antideslizantes

✓ Muros

Es importante las paredes y muros, de igual manera que los pisos deben estar recubiertas por materiales de fácil lavado, entre los materiales mas usados son las cerámicas, el Durolac, las pinturas lavables, paneles vinílicos, etc.

✓ Techo

Aunque muy poca gente le pone importancia a esta zona de la cocina, es necesario que la pintura sea de fácil limpieza y periódico lavado, ya que es aquí en donde todo el calor y los vapores de la comida se pega, pudiendo ser foco de bacterias, polvo y hongos

✓ Ventanas

Debe existir una ventilación adecuada, ya que en una cocina se desprenden no solo los olores de la cocción de los alimentos sino de gas quemado, por lo tanto es aconsejable si se puede tener algunas ventanas o persianas, adecuadas con mallas metálicas, para evitar el ingreso de animales e insectos.

✓ Puertas

Se recomienda que el material del que están hechas las puertas de la cocina sean de material impermeable, lisas, sin molduras ni adornos y de fácil limpieza, deben ajustas bien para evitar el ingreso del polvo o animales, de preferencia con sistema de vaivén suave.

✓ Otras estructuras:

Entre estas tenemos las tuberías de extracción de olores y humos, las instalaciones eléctricas, etc., deben ser concebidas de tal forma que no se llenen de polvo y humedad, que sean de fácil acceso y limpieza.

Se recomienda que estén adecuadamente cubiertas por paneles de madera, vigas o pilares falsos, pintados de una manera lisa, y este recubrimiento debe facilitar la limpieza profunda.

9.14. Mobiliario.

Este es importante que sea funcional, es decir que tengas las funciones bien definidas para almacenar lo que le corresponde a cada uno. Deben estar contruidos con materiales lisos, impermeables, no contaminantes, y resistentes a la corrosión, que permita una limpieza profunda, rápida y constante con elementos

9.15. Iluminación de la cocina.

La buena iluminación es fundamental porque permite observar los colores y texturas de los alimentos, mejora las condiciones de seguridad del personal y también permite un mejor aseo y limpieza del recinto. La ubicación de los focos de iluminación debe ser tal que no proyecte ningún tipo de sombras sobre las superficies en las cuales se trabaja. Además es de primordial importancia que todos los focos y/o tubos fluorescentes tengan la adecuada protección para evitar que los alimentos sufran contaminaciones accidentales con fragmentos de vidrio en caso de una rotura fortuita de ellos.

La combinación con iluminación puntual para las zonas que requieren mayor dedicación también es un factor importante pues la luz que recibirán los platos durante su elaboración y preparación, es fundamental para dar el visto bueno antes de sacarlos a la sala. Los sistemas de iluminación más utilizados son la iluminación fluorescente electrónica mediante luminarias empotradas y luces específicas focales en zonas de preparación con lámparas halógenas. Actualmente encuentras luminarias con tecnología LED que ofrecen una iluminación más eficiente y de menor consumo junto con una reproducción cromática muy superior

10.- BAR & LOUNGE.

Art.- 260.- Bares.- Los bares instalados en establecimientos hoteleros, cualquiera que sea la categoría de éstos, deberán:

Estar aislados o insonorizados, con materiales resistentes al fuego, cuando en los mismos se ofrezca a la clientela música de baile o concierto.

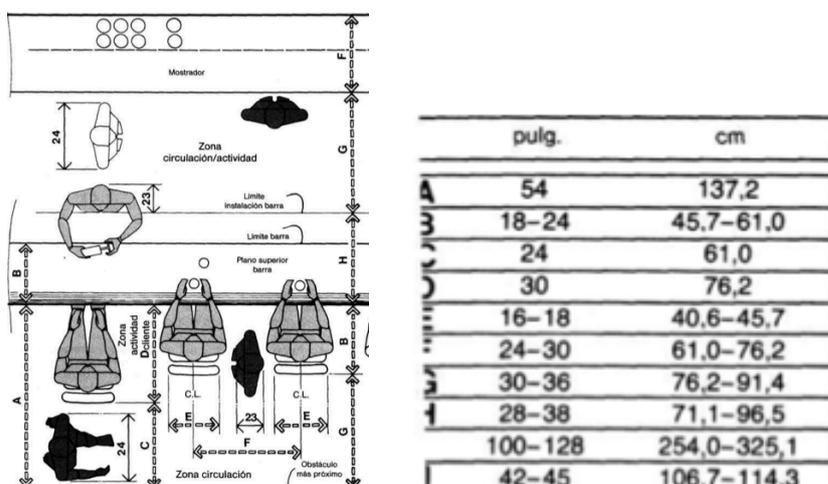
En los establecimientos de gran lujo, de lujo y categoría primera superior y turista, en los que el bar debe ser independiente, éste podrá instalarse en una de las áreas sociales pero en tal caso, la parte reservada para el mismo, estará claramente diferenciada del resto, y su superficie no será contabilizada en el área mínima exigida a esos espacios. (Ordenanza 3457)

10.1. Propuesta.

Se propone un bar integrado hacia el interior con el área de restaurante y hacia el exterior con el área de piscina. Una barra de forma circular, rodeado de diferente tipo de mobiliario, stools junto a la barra, sofás y puff para el área lounge y pequeñas mesas circulares para diferenciar el área de cafetería. Hacia el exterior, poltronas que permitan un ambiente relajado.

10.2. Características generales.

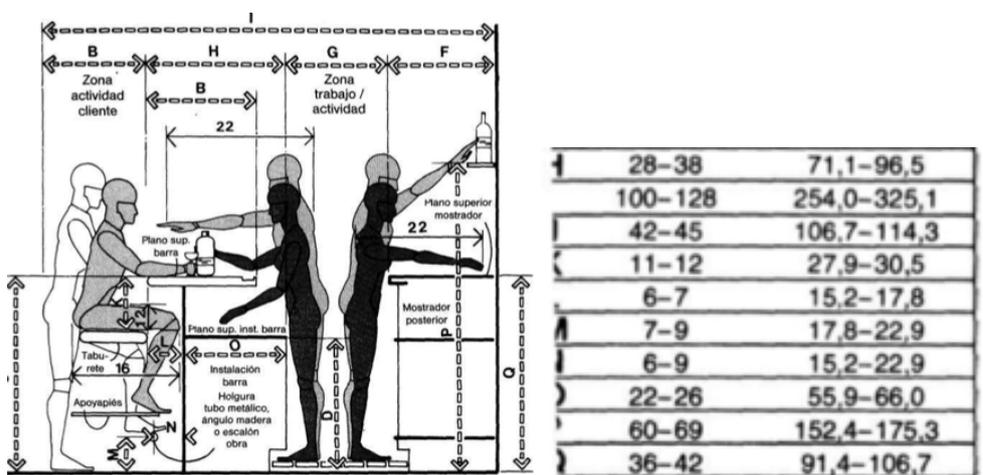
Los bares son lugares de encuentro y reunión informal. El Bar lounge es una nueva tendencia adoptada en hoteles de primera categoría y turistas. De origen británico, su idea fue tomada de los salones de té y descanso de los hoteles. El lounge representa una estancia amistosa que no admite estridencia musicales. Su estilo de decoración se caracteriza por el uso de poltronas y sofás ergonómicos, livianos y muy bajos. En cuanto a colores son neutros.



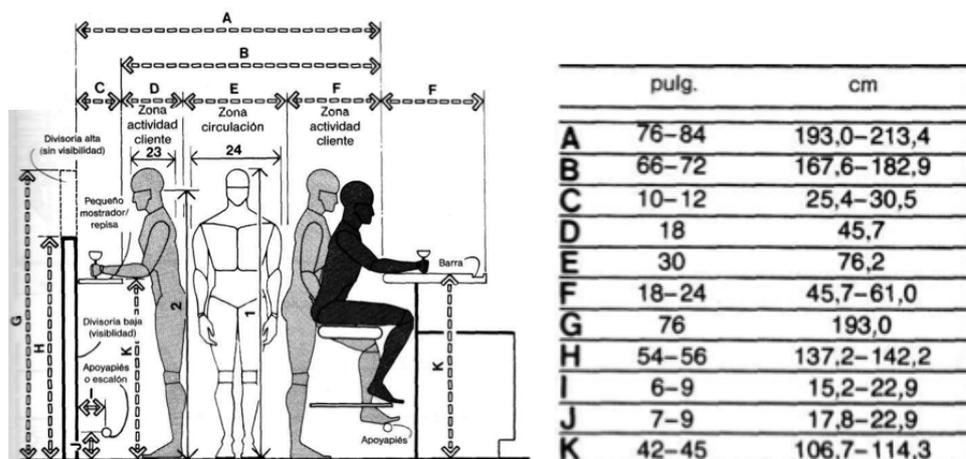
Barra y mostrador posterior (Panero, 1996)

10.3. Barra.

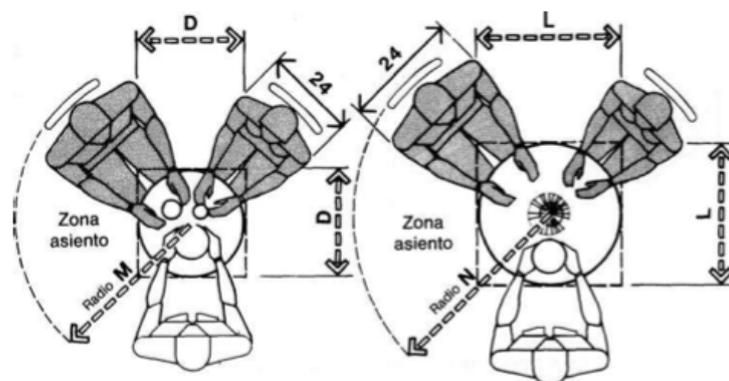
El elemento característico de un bar es la barra o mostrador. Esta divide al espacio por un lado en la zona pública, donde los clientes permanecen junto a la barra y detrás de la barra la zona privada, donde permanecen las personas encargadas del servicio, los camareros. Deben estar provistos de cajas registradoras, cámaras frigoríficas para almacenar bebidas, estanterías para colocar las botellas de licor, máquinas de hacer café. Mobiliario que permita guardar vasos, jarras y otros recipientes necesarios para servir la bebida y aperitivos. Además de un fregadero. (Recuperado de <http://es.wikipedia.org/wiki/Bar>)



Sección Barra (panero, 1996).

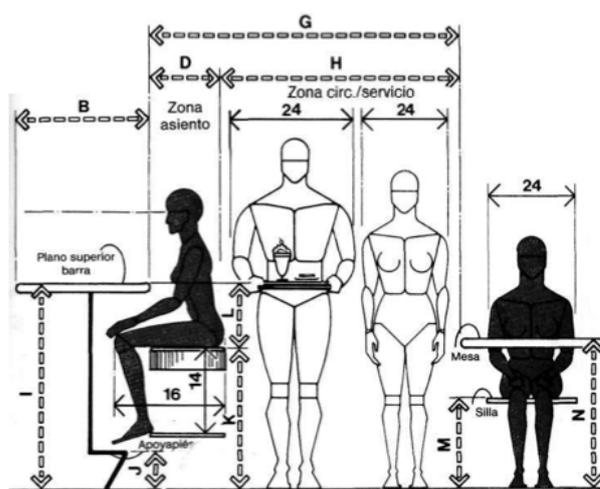


Bares Holgura Zona Público (Panero,1996)



D	18	45,7
E	30	76,2
F	18-24	45,7-61,0
G	76	193,0
H	54-56	137,2-142,2
I	6-9	15,2-22,9
J	7-9	17,8-22,9
K	42-45	106,7-114,3
L	24	61,0
M	29-33	73,7-83,8
N	32-36	81,3-91,4

Mesas de Cocktail / Dos Plazas(Panero 1996).



	pulg.	cm
A	96-120	243,8-304,8
B	18-24	45,7-61,0
C	60-72	152,4-182,9
D	12-18	30,5-45,7
E	36 min.	91,4 min.
F	10	25,4
G	60-66	152,4-167,6
H	48 min.	121,9 min.
I	42	106,7
J	12-13	30,5-33,0
K	30-31	76,2-78,7
L	11-12	27,9-30,5
M	16-17	40,6-43,2
N	29-30	73,7-76,2

Barra para comer / Holgura mesas (Panero, 1996)

10.4. Materiales.

Los materiales deben ser de acuerdo al lugar, resistentes al fuego, y con los estándares de seguridad, básicamente son los mismos que los del restaurante. Que sean de fácil limpieza y mantenimiento, cómodos y confortables y de acuerdo a la zona y el diseño del mismo.

10.5. Iluminación.

La luz debe ser cálida en el área de las mesas y de asientos, ya que esto da un ámbito tenue y privado. Además que le permite al cliente leer bien los menús y

divisarse entre ellos sin problemas. Las zonas de pasillos y servicios tendrán más iluminación, las iluminaciones de emergencia siempre debe ir a 3 metros del suelo. Si hay baja luminosidad en ciertas áreas, para guiarnos en estos casos, se puede optar por colocar pilotos luminosos sobre el rodapié a unos 20 cm., del suelo. Hay que evitar que la luminosidad cree reflejos molestos, pero si se debe resaltar con luz algunos elementos como las señalizaciones de aseo, de salida de emergencia, baños, teléfonos, la barra, etc.

10.6. Referentes de diseño.



11. VESTÍBULO.

Art.- 253.- Condiciones y características de las edificaciones para alojamiento.- Todas las edificaciones de alojamiento deberán contar con un vestíbulo, cuya superficie estará en relación técnica con la capacidad receptiva de los establecimientos, Serán suficientemente amplios para que no se produzcan aglomeraciones que dificulten el acceso a las distintas dependencias e instalaciones y tener un adecuado control que garantice la seguridad de turistas y clientes.

En el vestíbulo se encontrará, según la clasificación del establecimiento hotelero los siguientes servicios:

Para establecimientos hoteleros de 5, 4 y 3 estrellas: Se diferenciará la recepción de la conserjería; se ubicarán cabinas telefónicas, 1 por cada 40 habitaciones o fracción; baterías sanitarias generales, independientes para hombres y mujeres.

El resto de establecimientos hoteleros contarán con los siguientes servicios mínimos: recepción, teléfono público, y baterías sanitarias independientes para hombres y mujeres. (Ordenanza 3754)

11.1. Propuesta.

Se propone para este espacio un Lobby de doble altura, y amplios espacios de circulación, que conecte visualmente la primera y segunda planta de la unidad principal del Hotel. Rodeado de grandes ventanales que permiten también una conexión del interior hacia el exterior y viceversa. Es un espacio abierto, que facilita al huésped orientarse de inmediato con las áreas principales del establecimiento. Contará con un amplio counter de Recepción y sala de estar.

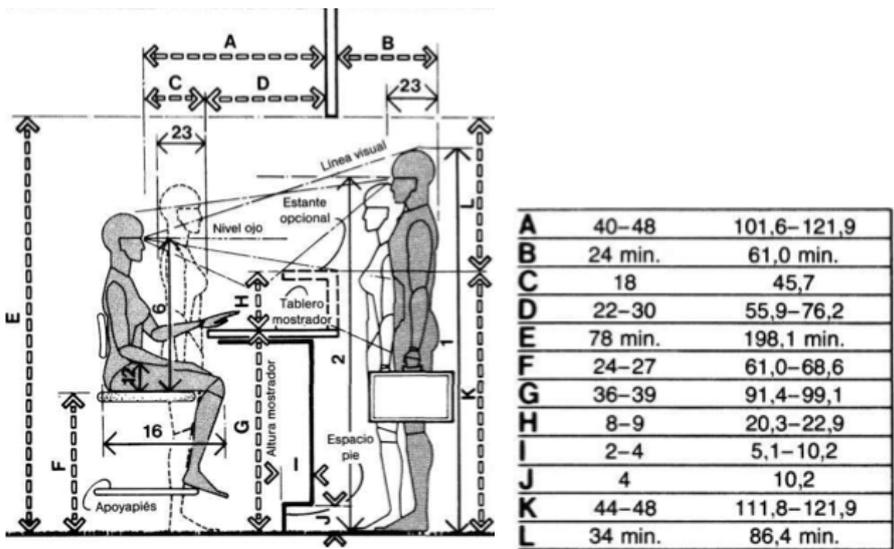
11.2. Recepción.

La recepción de un hotel es un espacio muy importante, ya que es el punto de recibimiento, apertura, y la cara interna del establecimiento. El estilo y tamaño dependerá del Hotel al que corresponda, deberá contar con características que claramente lo identifiquen. Los tres elementos claves que lo componen: Sala de estar, counter de Recepción y gráficos y signos de identificación corporativa.

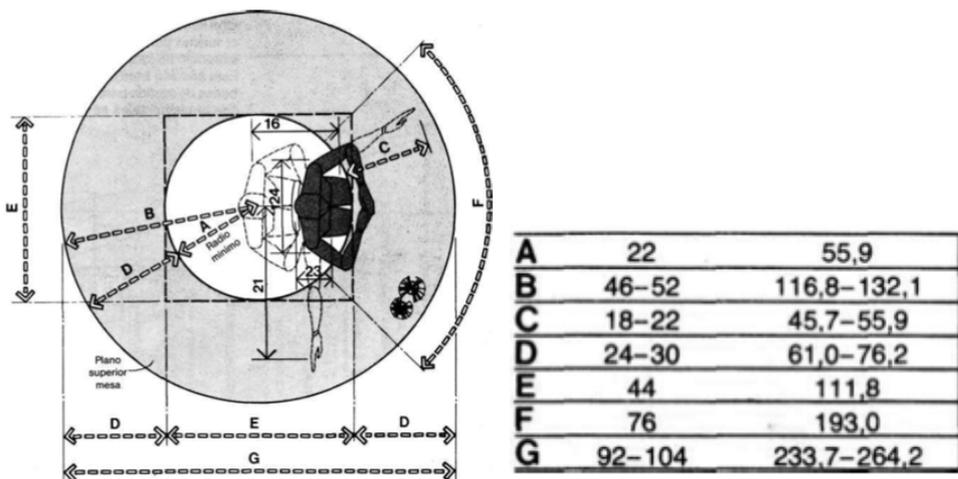
El área de recepción debe ser visible al cliente inmediatamente desde la entrada. Debe estar en la ruta de las gradas y ascensores. Incluso suelen ser visibles desde la calle. Sin embargo, pueden también ofrecer mayor privacidad a sus clientes y estar en un nivel superior. Cuando esto sucede escaleras y gradas deben ser exclusivos de un hotel. (*Metric Handbook, pag. 549*)

Se requieren la siguientes instalaciones para una Recepción:

- Espacio para Recepcionista
- Espacio para Contador - Caja registradora y equipo de Contabilidad
- Bastidores con clave
- Cabinas de Teléfonos para que los visitante se puedan comunicar con los huéspedes
- Espacio para folletos turísticos, información eventos.
- Área de almacenamiento de equipaje



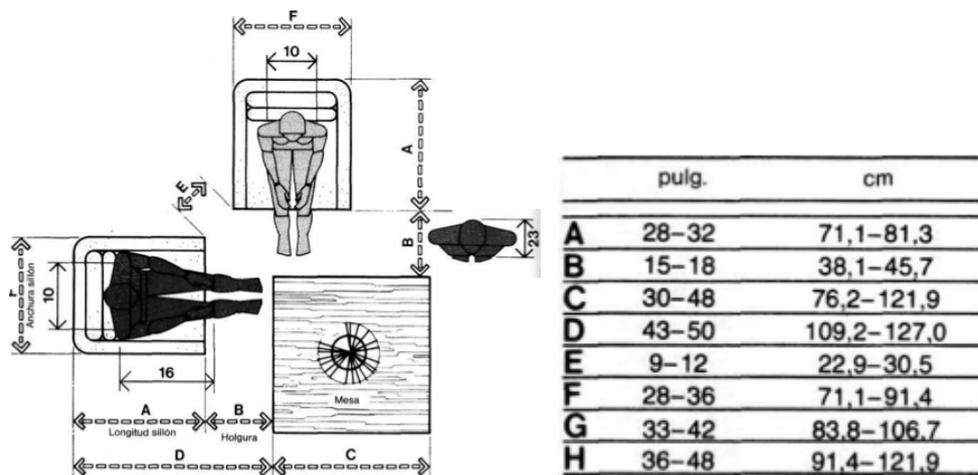
Modulo Recepción / Altura Mostrador (Panero, 1996)



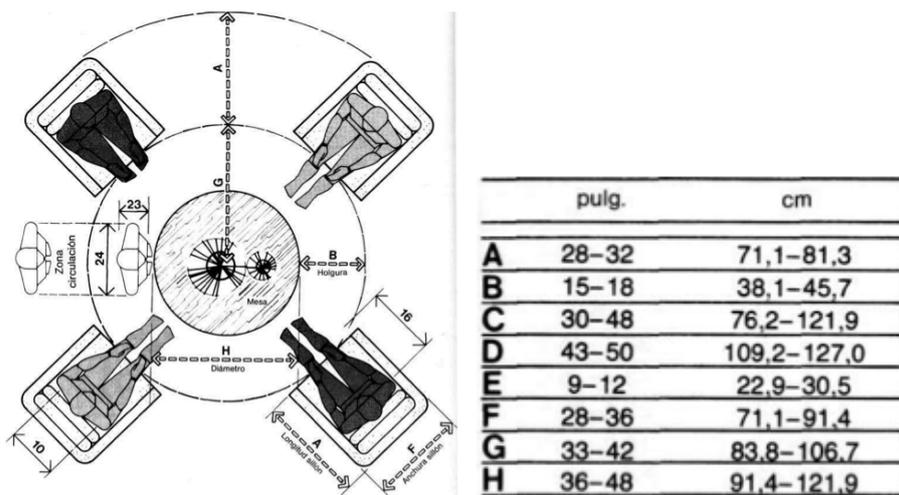
Módulo Recepción Circular. (Panero, 1996)

11.3. Salas de estar.

Es conveniente que la sala de espera facilite el bienestar de los huéspedes, visitas o posibles clientes. El primer impacto visual es importante. Se debe procurar que ellos se sientan cómodos, bien acogidos, e incluso “queridos y mimados”. Tiene que reflejar la individualidad del Hotel, esta debe identificar el producto o servicio que se ofrece de manera inmediata. Es importante que los asientos y sofás sean igual cómodos, pero no tanto como para provocar somnolencia. Se recomienda que estos estén de espaldas a una pared sólida y que permitan controlar al huésped visualmente la puerta de entrada, ventanas y gradas si es que las hubiera.



Módulo de espera en Recepción (Panero, 1996)



Módulo Circular de espera. (Panero, 1996)

11.4. Iluminación.

La intensidad de la luz debe ser bien manejada en un Lobby, para que así se pueda conseguir el ambiente deseado. En cuestiones de Luminotecnia se considera dejarlo libre según el ambiente que se quiera dar. Mientras más baja esté la sensación es más apacible y tranquila, privada y discreta. A mayor intensidad se demuestra un espacio más fuerte y menos rectado. Es de suma importancia permitir que la luz natural penetre de manera indirecta, para así lograr un efecto cálido.

11.5. Referente de Diseño.





12. BUSINESS CENTER.

En un espacio que presta servicios completos de oficina. Espacio común habilitado para personas de negocios en un hotel, con equipamiento de oficina y medios de comunicación adecuados para poder trabajar. Suele contar con varios puestos informáticos y puede incluir servicio de secretariado.

Cualquier empresa o persona física puede disponer de despacho y/o servicios de una manera inmediata, sin compromiso a largo plazo (puede incluso utilizarse por horas) y sin prácticamente ninguna inversión inicial. Dirigido a empresas o profesionales.

12.1. Características de un Business Center.

Dispone de despachos amoblados de distintos tamaños, salas de reuniones, telefonía, fax, fotocopias, ordenadores y todo tipo de servicios: recepción, secretarías, café y refrescos, viajes, traducciones, limpieza, aire acondicionado, conserjería.

12.2. Sala de convenciones.

Una sala de conferencias es un espacio habilitado para la impartición de conferencias. Cuentan con equipamiento necesario para la audición y visualización de las charlas. Disponen de DVD, altavoces, pantalla de proyección, proyector de transparencias y proyector de vídeo, entre otros.

Las butacas de conferencias pueden venir equipadas con mesas o tableros accesorios. Las más sofisticadas incorporan mecanismos electrónicos de conferencia, como el sistema de votaciones, de traducciones, micrófono o luces individuales. Asimismo, pueden disponer de entrada eléctrica, conexión telefónica o acceso a internet.

13. OFICINAS & AREAS ADMINISTRATIVAS.

13.1. Propuesta.

Se propone crear un ambiente abierto y transparente, donde los espacios estén conectados física y visualmente. Lo que permitirá una mayor fluidez en la comunicación del personal. Ubicada en la segunda planta de la unidad principal del Hotel y junto al centro de negocios y a la sala de convenciones. Integrando área administrativa y negocios.

13.2. Oficinas de Administración.

Se encarga de administrar los ingresos y egresos del Hotel. Pago de sueldos, impuestos, créditos. Tiene a su cargo funciones contables y legales. Se realizan estadísticas, presupuesto y reinversiones. Es de suma importancia a nivel Gerencial.

13.3. Oficinas de Recepción.

Este departamento realiza los registros correspondientes de ingresos y egreso de huéspedes, atender sus sugerencias y quejas, llevar el control de las llaves de las habitaciones y revisa la facturación de las cuentas de los huéspedes.

13.4. Oficina de Reservas.

Está encargado de captar y manejar las solicitudes de las reservas, trabaja conjuntamente con el personal del departamento de Recepción y ama de llaves. Informa sobre las tarifas de habitaciones y disponibilidad de las mismas. Inscribe y confirma las reservaciones de los clientes.

13.5. Departamento de Mantenimiento.

Se encarga de la reposición de los elementos de trabajo de cada una de las áreas del hotel, es decir todo lo relacionado a Housekeeping (encargado de mantener en excelentes condiciones higiénicas el hotel). También realiza el mantenimiento de instalaciones de todas las áreas. Repara y mantiene en buenas condiciones instalaciones eléctricas, sanitarias, piscinas, además de realizar refacciones en general.

13.6. Departamento de ama de llaves.

Se encarga específicamente de la limpieza, y mantenimiento de los pasillos, habitaciones, áreas comunes, oficinas, en general de todas las áreas de un establecimiento. Generalmente tiene el mayor número de personal empleado en un hotel. Tienen también como función el control de productos reciclables y no reciclables, almacenaje, pedido y reordenamiento de los insumos necesarios para su trabajo.

13.7. Departamento de alimentos y bebidas.

Este departamento ofrece servicios de gastronomía para todos los huéspedes y clientes externos del hotel, a través de variadas opciones de restaurantes y bares. Se encarga también de abastecer de alimentos a reuniones y convecciones. Tiene a su cargo registrar los consumos de huéspedes del hotel.

4

13.8. Lavandería.

Se realizan los trabajos de lavandería y tintorería de blancos de ama de llaves, mantelería y servilletas de las áreas de alimentos y bebidas, lavado de ropa de los huéspedes, y uniformes de los empleados.

13.9. Equipamiento.

13.9.1. Sillas.

La silla es un de los muebles más importantes del mobiliario de oficina, pues en ella permanecemos sentados la mayor parte de la jornada laboral. Tiene una influencia decisiva en la salud y rendimiento profesional. Entre las características que debe tener encontramos:

- ✓ Respaldo: debe ser regulable en altura e inclinación, ajustarse a la espalda, ofrecer apoyo en la zona lumbar y tener longitud suficiente para cubrir la espalda.
- ✓ Asiento: debe ser ancho, de altura regulable, su profundidad no debe dificultar la utilización del respaldo y con el borde anterior redondeado para no dificultar la circulación de las piernas.
- ✓ Base de apoyo: dispondrá de cinco patas con ruedas para una estabilidad correcta. La silla debe poder deslizarse sin esfuerzo para permitir al cuerpo hacer movimientos de relax.
- ✓ Revestimiento: el tapizado debe ser transpirable, duradero y flexible, con acolchado de al menos 20 mm de espesor.
- ✓ Reposabrazos: deben ser regulables, resistentes, permitir una postura cómoda, servir de apoyo de codos y antebrazos, facilitar la incorporación.
- ✓ Profundidad. Cuando está sentada con la espalda apoyada debe haber suficiente espacio entre el borde de la silla y la rodilla para quepa un puño cerrado.

- ✓ Altura. Debe permitir que los muslos formen un ángulo de 90° con el piso.

13.9.2. Mobiliario modular.

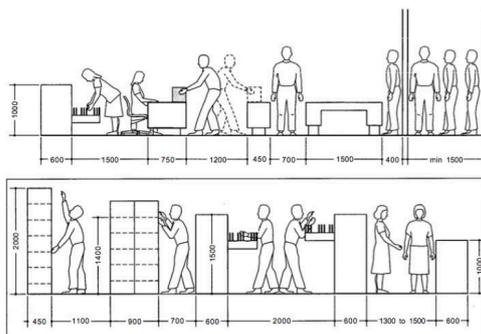
El diseño modular es el diseño basado en la modulación reticular de espacios que permitan optimizar tiempo en construcción, facilidad en transportación, y flexibles de reorganización, lo que permite múltiples funcionalidades y nuevos usos. El mobiliario debe ser diseñado según la asignación funcional que puede ser una actividad Directiva, Técnica, Operativa, de atención al público, entre otras. Se debe pensar en el manejo de documentos, diferentes usos de computadoras, archivo de documentos, escritura, uso de teléfono, posibilidad de reuniones.

13.9.3. Escritorio.

La altura recomendada para escritorios es entre 70 y 72cm. La altura del teclado debe permitir que el codo se encuentre doblado a 90 y 100 grados. La altura del monitor debe estar a la altura visual del usuario. Se debe evitar colores brillantes en la superficie de trabajo. Todos los espacios de trabajo deben tener un elemento fijo o móvil ubicado debajo o anexo al escritorio.

13.9.4. Sistemas de almacenaje.

Se debe disponer de un área de archivo central para archivo pasivo. La altura máxima de los archivadores no adosados a una pared será de 1.50m.



13.10. Fuerza, voz y datos.

13.10.1. Fuerza.

Se define como circuitos de fuerza motriz aquellos que realizan la transmisión de energía para el acondicionamiento de motores, artefactos entre otros. Generalmente de tipo trifásico. Las líneas de energía eléctrica se disponen de la siguiente maneras.

- ✓ Entrada al medidor
- ✓ Tablero principal
- ✓ Distribución de tableros secundarios
- ✓ Puntas de boca o consumo
- ✓ Puntos de acondicionamiento de luminarias

13.10.2. Redes de datos.

Una red datos es un sistema que conecta ordenadores y otros equipos informáticos con el fin de compartir recursos e información entre sí. Tradicionalmente las redes de datos han estado separadas de las de voz, sin embargo hoy están siendo integradas como una solución a las comunicaciones. Para espacios reducidos existen los gabinetes cerrados o montaje de pared. Sus componentes son:

- ✓ Equipo de usuario
- ✓ Faceplate (roseta)
- ✓ Cableado estructurado horizontal
- ✓ Cuarto de comunicaciones (Racks)
- ✓ Cableado estructurada vertical – Backbone

13.10.3. Redes de voz.

Surge como una alternativa a la telefonía tradicional, brindando nuevos servicios, beneficios económicos y tecnológicos. Integrada a la red de datos permite una gestión óptima de todas las comunicaciones. Para medianas y

grandes empresas existen las centrales IP PBX. Pueden incluir centrales análogas, híbridas e IP.

Para iluminación general, que es la fuente de luz más utilizada pues posee una emisión poco direccional se usan balastos electrónicos que permiten el ahorro y facilitan el encendido. Para iluminación puntual existen los halógenos, fluorescentes y sistemas LEDS, su uso dependerá siempre de la actividad que se este realizando.

13.11. Sistemas de seguridad.

Art. 95.- Medidas de protección.- Las medidas de protección contra incendios, derrames, fugas, inundaciones deberán ser consideradas desde el momento que se inicia la planificación de todo proyecto de habilitación o edificación.

Las edificaciones deberán contar con las instalaciones y los equipos requeridos para prevenir y combatir los incendios, derrames, fugas, inundaciones a la vez que prestar las condiciones de seguridad y fácil desalojo de las personas.

13.11.1. Contra incendios.

Toda persona propietaria, usuaria o administrador están obligados a cumplir las disposición contempladas en el Reglamento de Prevención, Mitigación y Protección contra incendios basado en las Normas Técnicas Ecuatorianas INEN. El cuerpo de bomberos determina la ubicación y el tipo de extintor que debe ser colocado de acuerdo a la edificación y su función, así como también los gabinetes contra incendios. Estos generalmente se instalan en las proximidades de los sitios de mayor riesgo o peligro, de preferencia junto a las salida y lugares fácilmente identificables, accesibles y visibles. Siempre que no obstaculicen la visión.

13.11.2. Iluminación de emergencia.

La iluminación de emergencia es aquella que debe permitir la evacuación segura del público hacia el exterior en caso de corte de energía eléctrica. Las

salidas deben estar provistas de iluminación, esto incluye escaleras, pasillos, corredores, rampas y pasajes. Debe proporcionar un período mínimo de 60 minutos, una iluminación de por lo menos 50 lux.

13.11.3. Señalética.

La señalización de emergencia debe indicar de modo permanente la situación de puertas, pasillos, escaleras, número de piso y salidas de los locales durante el tiempo que permanezcas las personas dentro de la edificación. La señalética establece los colores, señales y símbolos de seguridad, con el propósito de prevenir accidentes y peligros para la integridad física y de la salud.

13.12. Iluminación.

Hay que tener en cuenta que cuando se ilumina una oficina se lo hace a un ambiente donde trabajan varias personas y que permanecen muchas horas del día en el mismo lugar. Es importante que se sientan cómodas y que la luz no sea monótona ni que provoque fatiga. Actualmente se introduce el concepto de iluminación dinámica. Una combinación de luminarias en diferentes áreas y que permiten diferentes tipo de iluminación en una misma área.

13.13. Materiales.

14. BAÑOS.

Art. 47.- Baterías sanitarias.- Cumplirán las siguientes condiciones:

Espacio mínimo entre de piezas sanitarias consecutivas 0,10 m.

Espacio mínimo entre piezas sanitarias y la pared lateral 0,15 m.

Espacio mínimo entre pieza sanitaria y la pared frontal 0,50 m.

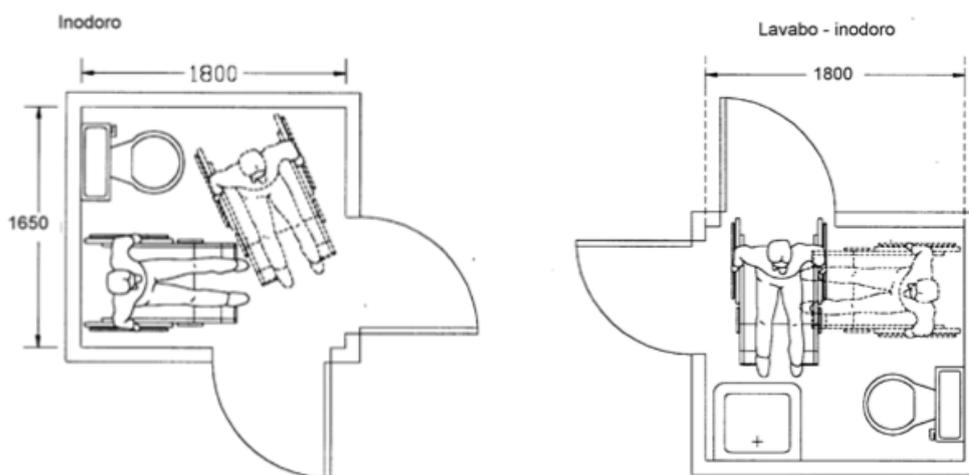
- *No se permite la descarga de la ducha sobre una pieza sanitaria.*
- *La ducha deberá tener un lado mínimo libre de 0,70 m, y será independiente de las demás piezas sanitarias.*
- *Para el caso de piezas sanitarias especiales se sujetará a las especificaciones del fabricante.*

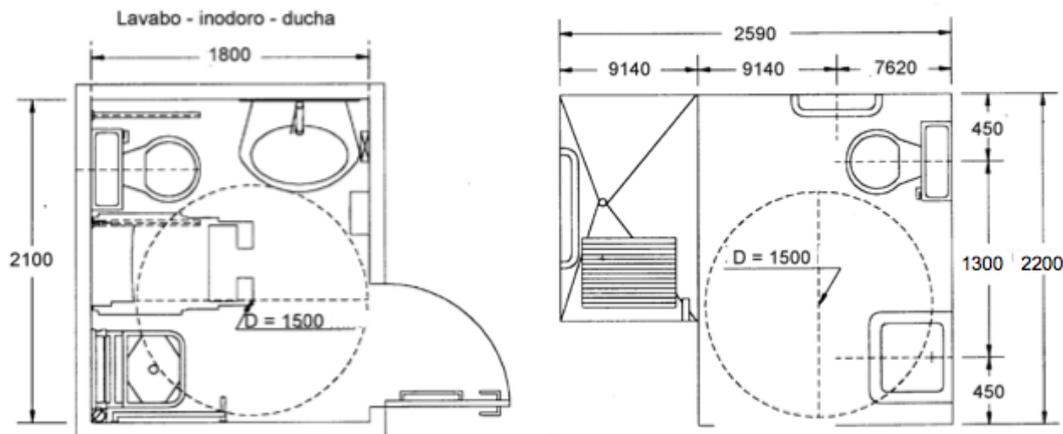
- *Todo edificio de acceso público contará con un área higiénico sanitaria para personas con capacidad o movilidad reducida permanente. (Referencia NTE INEN 2 293:2000).*
- *En los urinarios murales para niños la altura debe ser de 0,40 m. y para adultos de 0,60 m.*
- *La media batería tendrá un lado mínimo de 0,90 m. y se deberá considerar la separación entre piezas.*
- *La altura mínima para el caso de ubicarse bajo el cajón de gradas no deberá ser menor a 1,80 m. medido en el punto medio frente al inodoro. (Ordenanza 3744).*

Requisitos específicos según la Norma NTE-INEN 2 293-2001-08:

14.1. Distribución.

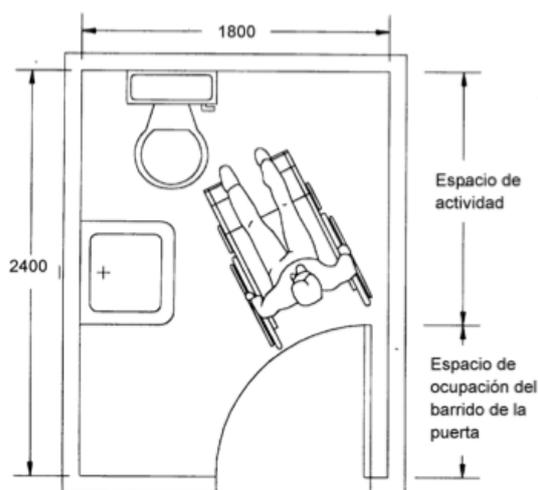
La dotación y distribución de los cuartos de baño, determina las dimensiones mínimas del espacio para que los usuarios puedan acceder y hacer uso de las instalaciones con autonomía o ayudados por otra persona; se debe tener en cuenta los espacios de actividad, tanto de aproximación como de uso de cada aparato y el espacio libre para realizar la maniobra de giro de 360°, es decir, una circunferencia de 1 500 mm de diámetro, sin obstáculo al menos hasta una altura de 670 mm, para permitir el paso de las piernas bajo el lavabo al girar la silla de ruedas.





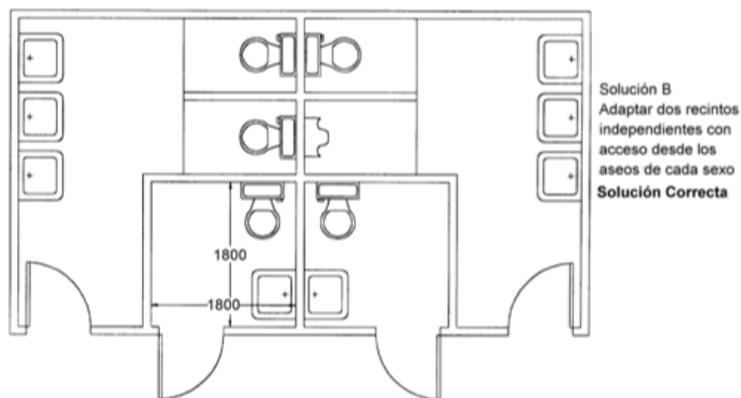
Áreas higiénico-sanitarias, distribución y dimensiones en mm. (Normas INEN)

Las dimensiones del área están condicionadas por el sistema y sentido de apertura de las puertas, por la cual el espacio de barrido de las mismas no debe invadir el área de actividad de las distintas piezas sanitarias, ya que, si el usuario sufre una caída ocupando el espacio de apertura de ésta, imposibilitaría la ayuda exterior. La puerta, si es abatible debe abrir hacia el exterior o bien ser corrediza, ver figura 3; si se abre hacia el interior, el área debe dejar al menos un espacio mínimo de ocupación de una persona sentada que pudiera sufrir un desvanecimiento y requiriera ser auxiliada sin dificultad.



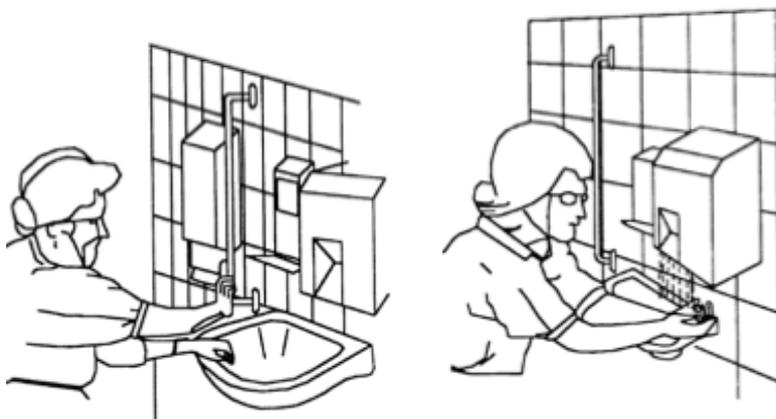
Áreas higiénico-sanitarias, tipo puertas. (Normas INEN)

En baños públicos, los recintos deben estar separados según el sexo; cuando forman un núcleo compactado, la solución correcta debe disponer de dos recintos independientes para baños especiales con acceso directo.

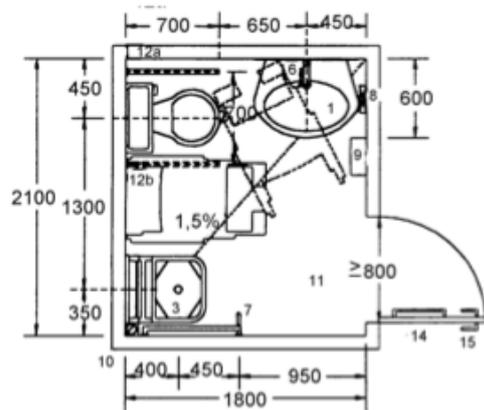


14.2. Condiciones de los aparatos y barras de apoyo.

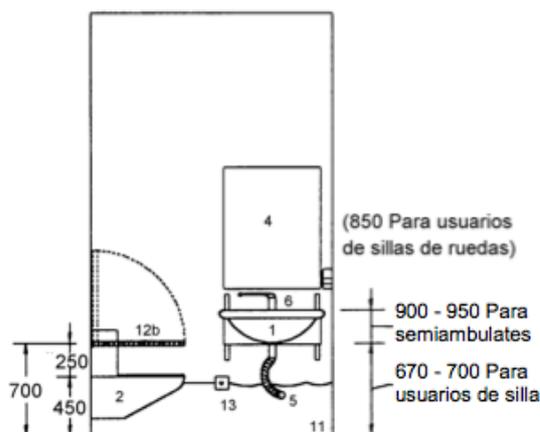
En los cuartos de baño y aseo en los que se hayan tenido en cuenta las dimensiones mínimas del recinto, además de la distribución de las piezas sanitarias y los espacios libres necesarios para hacer uso de los mismos, se deberá satisfacer los requisitos que deben reunir las piezas sanitarias en cuanto a elementos, accesorios y barras de apoyo, como colocación, diseño, seguridad y funcionamiento.



Condiciones de los aparatos y barras de apoyo. (Normas INEN)

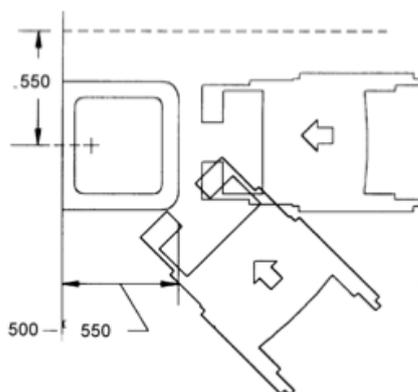


1. Lavabo mural regulable en altura: Altura Max. 1050 mm. Mín. 750 mm. Fondo aprox. 600 mm.
2. Inodoro mural. Altura asiento 450 mm. Fondo > 600 mm
3. Asiento de ducha abatible. Altura asiento 450 mm Fondo > 600 mm
4. Espejo de inclinación graduable Ángulo 10° con la vertical
5. Canalizaciones de alimentación y desagües flexibles y aislados técnicamente.
6. Grifería monomando y otra de fácil manejo
7. Teléfono de ducha regulable en altura sobre una barra vertical
8. Jabonera manipulable con una sola mano
9. Máquina secadora o expendedora de toallas de papel de un solo uso
10. Sumidero sifónico
11. Pavimento antideslizante con pendiente > 1,5% según plano
12. Barra de apoyo de diámetro ≥ 35 mm de material antideslizante, de color contrastando con las paredes, suelo, aparatos y con anclajes seguros a pared y suelo. a) Barra fija b) Barra abatible.
13. Sistema de alarma con pulsador a 300 - 450 mm del suelo en distintos puntos
14. Puerta abatible hacia el exterior de paso libre > 800 mm con manilla, muletilla.
15. Cancela al interior, desbloqueable desde el exterior.



14.2.1. Lavabo.

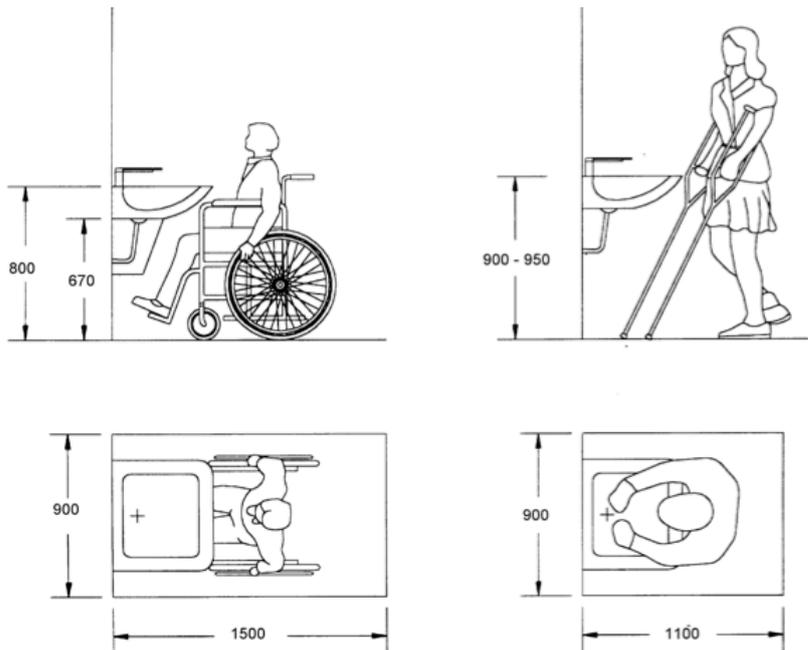
a) La aproximación al lavabo debe ser frontal u oblicua para permitir el acercamiento de la silla de ruedas.



Localización del Lavabo (Norma INEN)

b) El espacio inferior debe dejarse libre hasta una altura mínima de 670 mm y una profundidad de 600 mm. La altura mínima de colocación es 800 mm y la máxima de 900 a 950 mm dependiendo si el usuario es niño o adulto; y su forma de

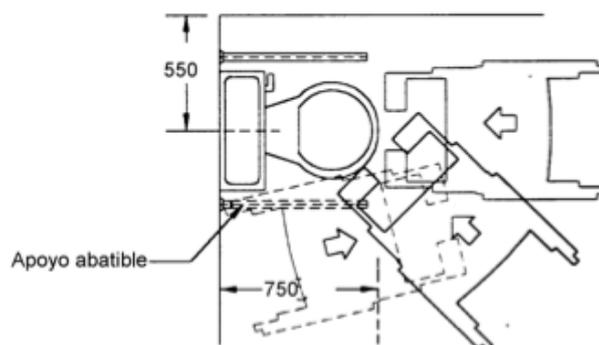
utilización es sentado o de pie.



Lavabo. Espacio de Actividad (Norma INEN)

14.2.2. Inodoro.

a) Las formas de aproximación al inodoro puede ser frontal, oblicua y lateral a derecha o izquierda, según la forma en que se vaya a realizar la transferencia desde la silla de ruedas, con relación a la ubicación y tipos de apoyo. Las reservas de espacio están condicionadas según las posibilidades de acceso.

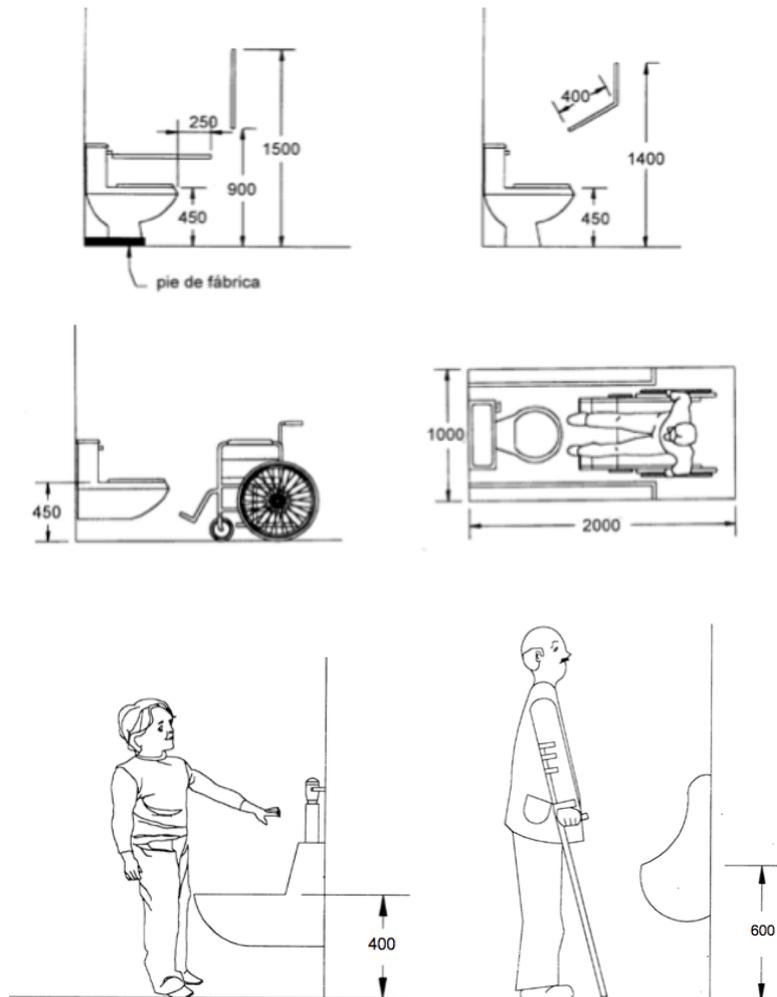


14.2.3. Urinarios.

a) El tipo de aproximación del usuario debe ser frontal

b) En los urinarios murales para niños, la altura debe ser de 400 mm y para adultos

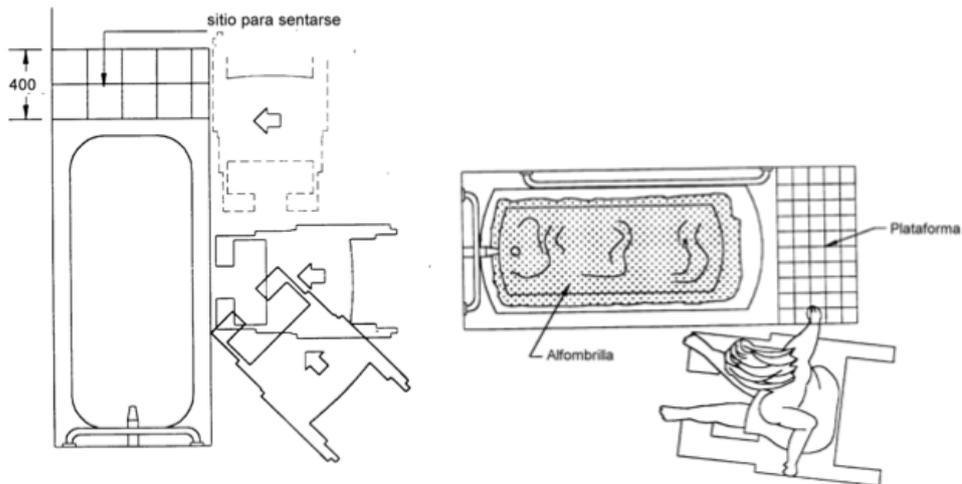
de 600 mm.



Urinarios (Norma INEN)

14.2.4. Tinas.

- a) La aproximación puede ser frontal, lateral u oblicua desde la silla de ruedas a la tina, al asiento o a la plataforma de la tina.
- b) El borde superior de la bañera debe tener una altura máxima de 450 mm.
- c) Es deseable que haya una plataforma lateral o al lado opuesto a la grifería de la tina, para facilitar la transferencia de una persona en posición sedente.

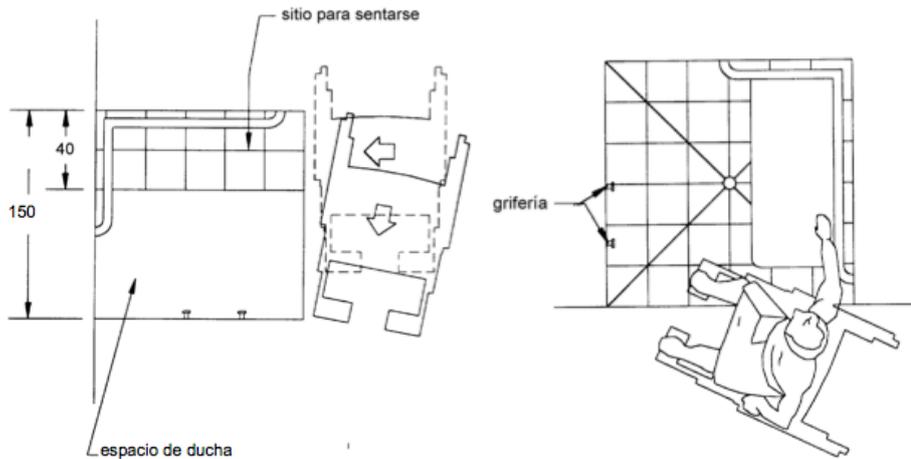


Localización de la Tina(Norma INEN)

- d) La grifería debe ser alcanzable en un radio de acción de 600 mm desde la posición de uso de la persona.
- e) La superficie inferior de la bañera debe ser antideslizante, o se debe conseguir este efecto mediante el empleo de una alfombrilla fija al piso.
- f) El fondo de la bañera y del piso del cuarto de baño, deben estar al mismo nivel.

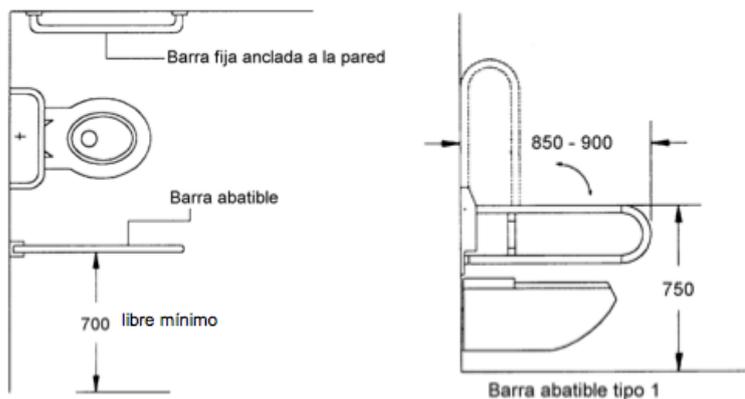
14.2.5. Duchas.

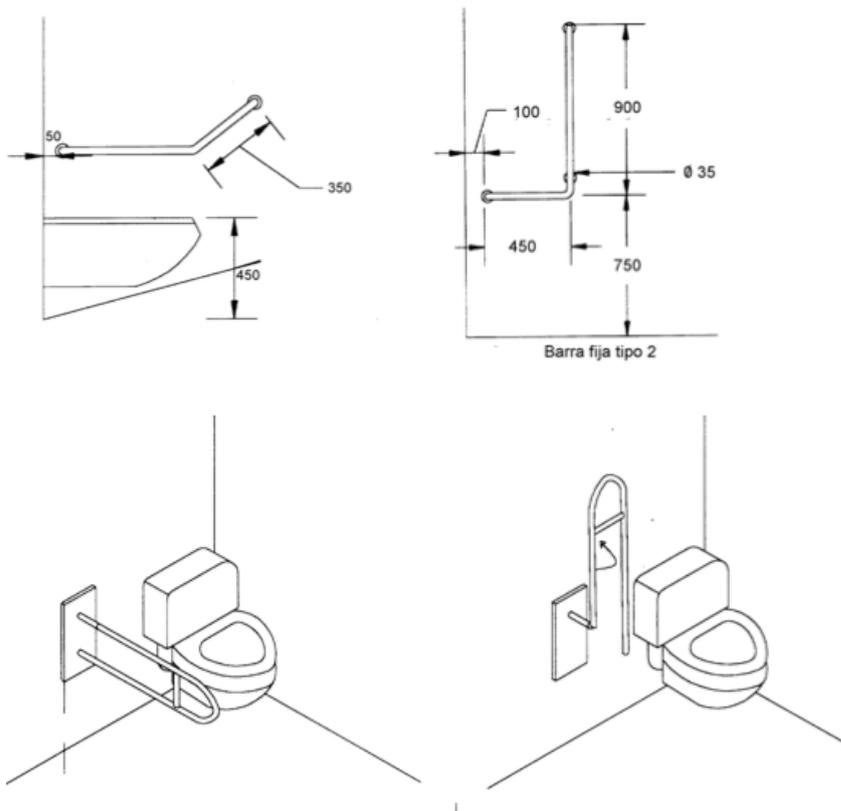
- a) El espacio debe permitir una transferencia lateral desde la silla de ruedas al asiento para ducharse sentado,
- b) Una ducha debe estar dotada de asiento no fijo o abatible sobre la pared, con una profundidad de 400 mm, para permitir el aseo de la espalda.
- c) La altura del asiento debe ser de 450 mm .
- d) El área de la ducha no debe tener bordillo para posibilitar la aproximación con silla de ruedas.



14.2.6. Barras de apoyo.

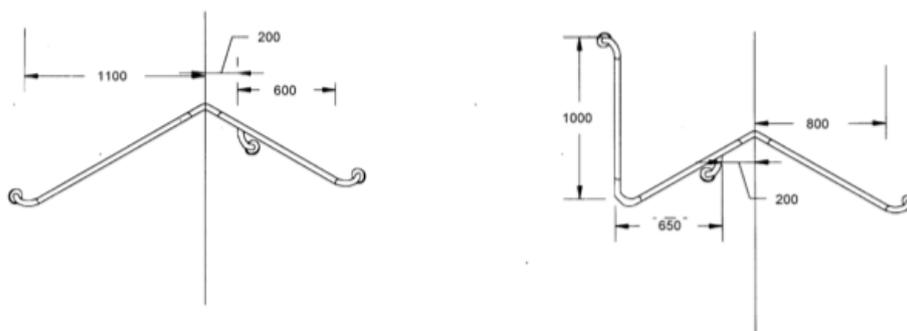
- a) En los cuartos de baño y aseo, las barras de apoyo deben ajustarse al tipo y grado de discapacidad del usuario y a sus características específicas.
- b) En edificios públicos y privados deben emplearse barras de apoyo de dimensiones y formas estandarizadas.
- c) Para facilitar las transferencias a los inodoros, que por lo general son laterales, al menos una de las barras debe ser abatible. Son preferibles las que tienen apoyo en el piso y, si hay que emplear elementos estandarizados, se debe utilizar aquellos que sean regulables en altura.



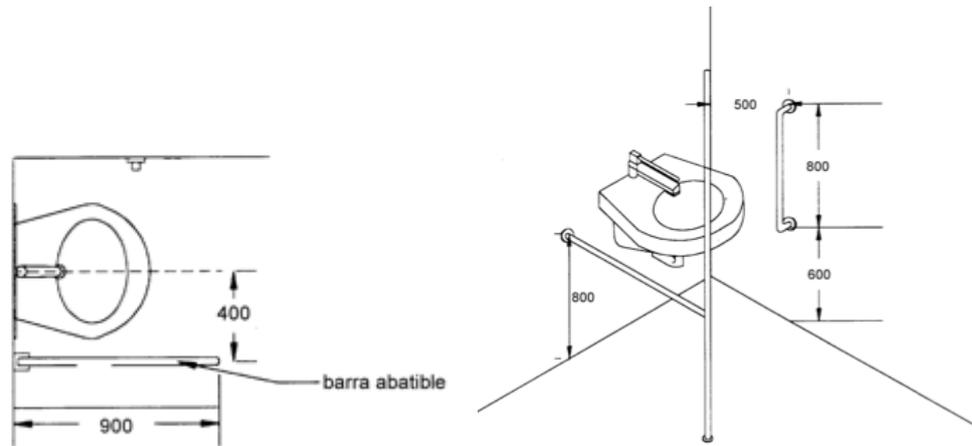


Barras de apoyo. Forma y dimensiones inodoro. (Norma INEN)

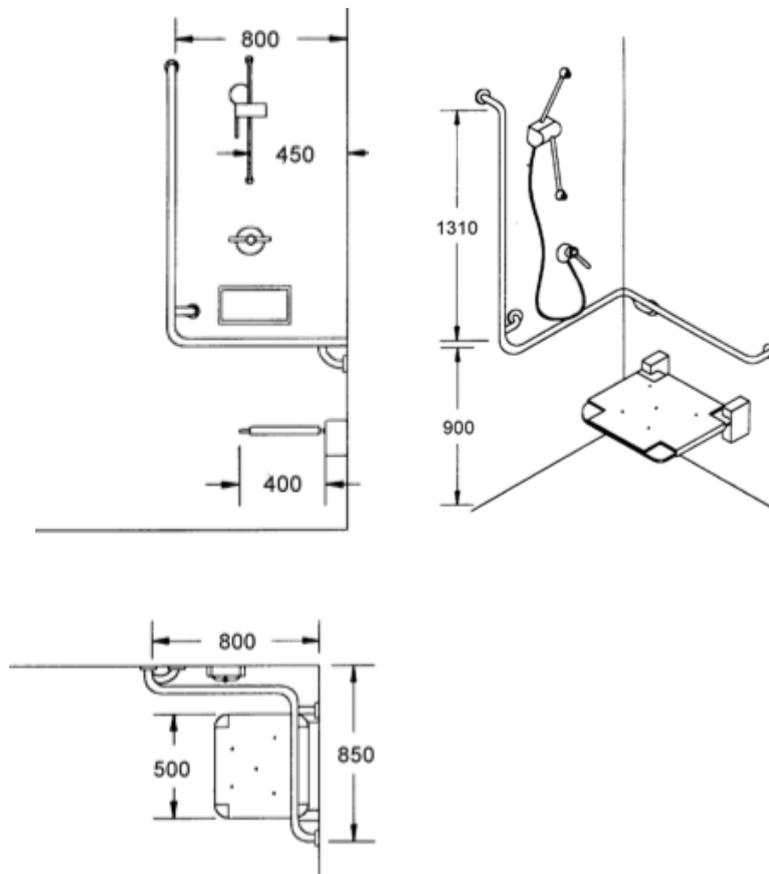
d) La sección de las barras de apoyo deben tener un diámetro entre 35 y 50 mm; su recorrido debe ser continuo y los elementos de sujeción deben facilitar este agarre. Si se colocan paralelas a una pared, la separación debe ser de 50 mm libres y permitir el paso de la mano con comodidad, pero impedir el del brazo y cumplir con los requisitos de la NTE INEN 2 244.



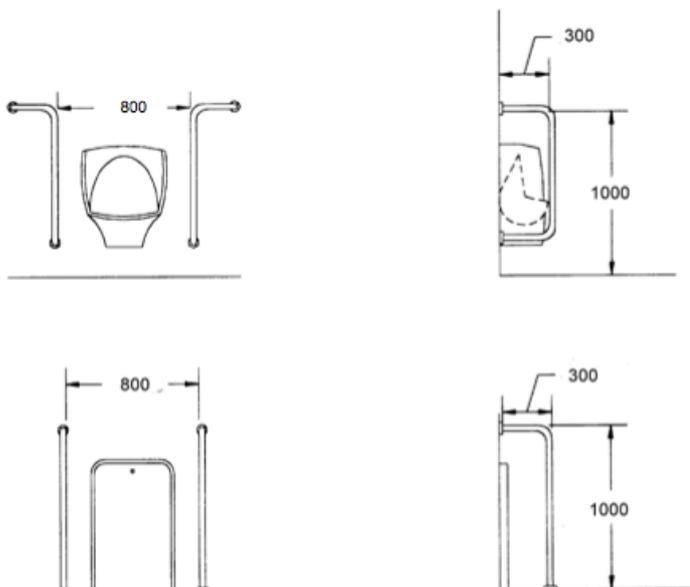
Barras de apoyo. Forma y dimensiones lavabo. (Norma INEN)



Barras de apoyo. Forma y dimensiones ducha. (Norma INEN)



Barras de apoyo. Forma y dimensiones urinario. (Norma INEN)



e) Los acabados deben ser resistentes a la oxidación, al deterioro, de fácil limpieza y antideslizantes. Para el caso en que el usuario tenga algún tipo de deficiencia visual. Las barras de apoyo deben contrastar cromáticamente con respecto a los paramentos a los que se fijan.

f) Las barras de apoyo deben ser capaces de soportar como mínimo una fuerza de 1 500 N sin doblarse ni desprenderse.

14.3. Características generales de las instalaciones según la Norma NTE INEN 2 293:

14.3.1. Iluminación y electricidad.

a) No se debe disponer de tomas de corriente o interruptores dentro de un área de seguridad en torno al lavabo, tina y ducha.

b) El nivel mínimo de iluminación en zonas higiénico-sanitarias en planos situados a 800 mm del pavimento, debe ser de 180 luxes, debiendo reforzarse en el área del lavabo.

14.3.2. *Ventilación*. El sistema de ventilación debe proporcionar una renovación del aire equivalente a 5 volúmenes por hora.

14.3.3. *Seguridad*. El recinto debe estar dotado de un sistema de alarma sonora y visual de forma que permita al usuario, en caso de un accidente, dar y recibir

información, ver figura 5.

14.3.4. Acabados

- a) Los pavimentos deben ser de materiales antideslizantes.
- b) Debe existir un contraste de color, entre las superficies de paredes y piso con los aparatos sanitarios, accesorios y barras de apoyo, que permita su correcta identificación a personas con baja visión.

14.3.5. Griferías.

- a) El tipo de grifería debe ser de palanca, monomando, de sistemas de sensores, u otros mecanismos que utilicen tecnología de punta, que faciliten el accionamiento de control de caudal y temperatura.
- b) El sistema de calentamiento del agua, debe permitir un máximo de temperatura de 36°C, para evitar quemaduras a personas con falta de sensibilidad en algún miembro.
- c) La grifería debe ser alcanzable desde el exterior del recinto de la ducha de manera lateral al acceso.

15. ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS AL MEDIO FÍSICO.

15.1. Agarraderas, Bordillos y pasamanos.

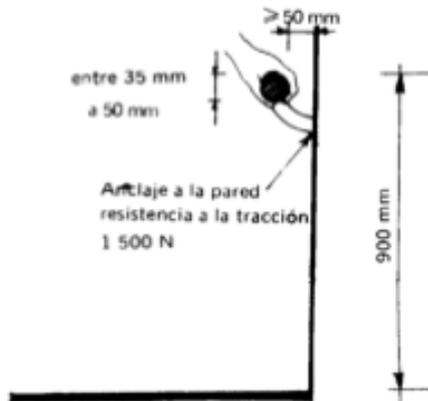
De acuerdo a la norma NTE INEN 2 244:2000, se deben cumplir los siguientes requisitos:

15.1.1. Agarraderas.

- a) Se recomienda que las agarraderas tengan secciones circulares o anatómicas. Las dimensiones de la sección transversal estar definidas por el diámetro de la circunferencia circunscrita a ella y deben estar comprendidas entre 35 mm y 50 mm.
- b) La separación libre entre la agarradera y la pared u otro elemento debe ser a 50 mm.

c) Las agarraderas deben ser construidas con materiales rígidos, que sean capaces de soportar, como mínimo, una fuerza de 1 500 N sin doblarse ni desprenderse.

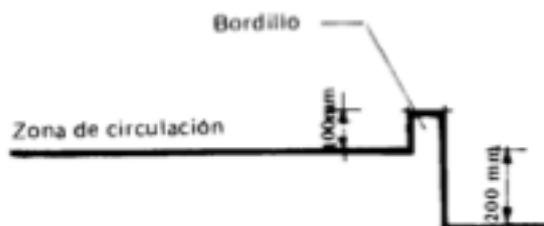
d) Los extremos, deben tener diseños curvados, de manera de evitar eventuales enganches.



15.1.2. Bordillos.

a) Todas las vías de circulación que presenten desniveles superiores a 200 mm y que no supongan un tránsito transversal a las mismas, deben estar provistas de bordillos de material resistente, de 100 mm de altura.

b) Los bordillos deben tener continuidad en todas las extensiones del desnivel.

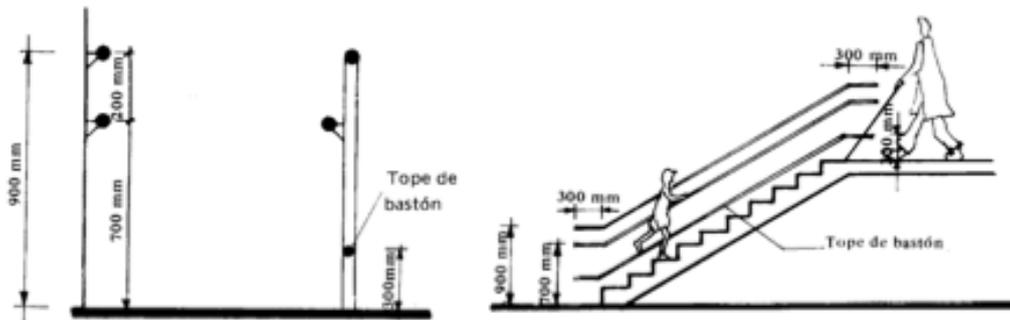


15.1.3. Pasamanos.

a) La sección transversal del pasamano debe ser tal que permita el buen deslizamiento de la mano, y la sujeción fácil y segura, recomendándose a tales efectos el empleo de secciones circulares y/o ergonómicas. Las dimensiones de la sección transversal estarán definidas por el diámetro de la circunferencia circunscrita a ella y deben estar comprendidas entre 35 mm y 50 mm.

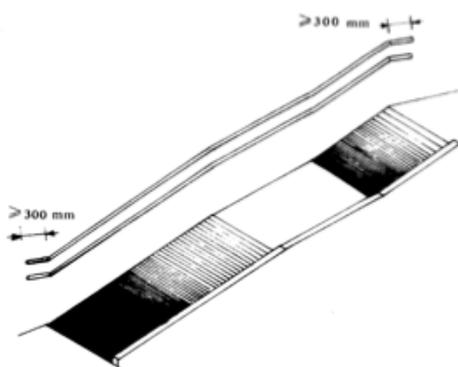
b) La separación libre entre el pasamano y la pared u otra obstrucción debe ser mayor o igual a los 50 mm.

c) Los pasamanos deben ser contruidos con materiales rígidos y estar fijados firmemente dejando sin relieve la superficie de deslizamiento.



d) Los pasamanos deben ser colocados uno a 900 mm de altura, recomendándose la colocación de otro a 700 mm de altura medidos verticalmente en su proyección sobre el nivel del piso terminado; en caso de no disponer de bordillos longitudinales se colocará un tope de bastón a una altura de 300 mm sobre el nivel del piso terminado. Para el caso de las escaleras, la altura será referida al plano definido por la unión de las aristas exteriores de los escalones con tolerancia de ± 50 mm.

e) Los extremos deben ser curvados de manera de evitar eventuales enganches.



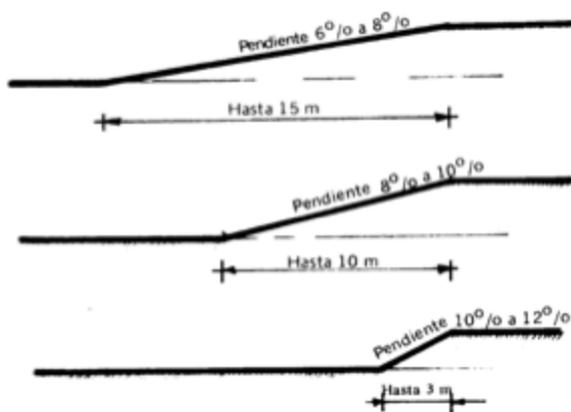
15.2. Rampas Fijas.

La norma NTE INEN 2 245:200 establece las dimensiones y las características generales que deben cumplir las rampas que se construyan en espacios abiertos y en edificaciones para facilitar el acceso a las personas.

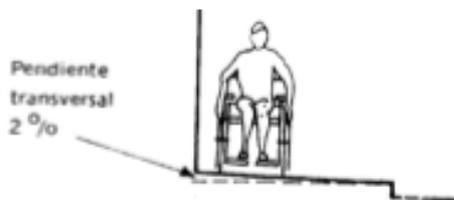
15.2.1. Dimensiones.

15.2.1.1. Pendientes Longitudinales. Se establecen los siguientes rangos de pendientes longitudinales máximas para los tramos de rampa entre descansos, en función de la extensión de los mismos, medidos en su proyección horizontal.

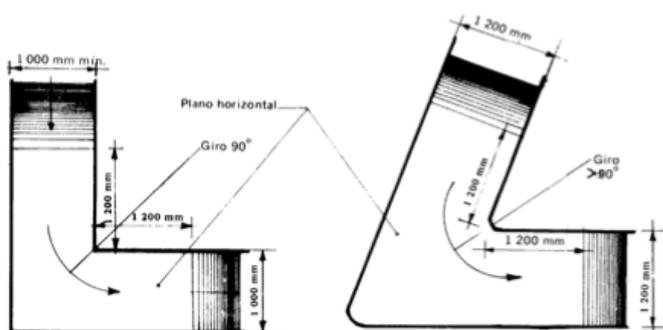
- a) hasta 15 metros: 6% a 8%
- b) hasta 10 metros: 8% a 10%
- c) hasta 3 metros: 10% a 12%



15.2.1.2. Pendiente Transversal. La pendiente transversal máxima se establece en el 2 %.

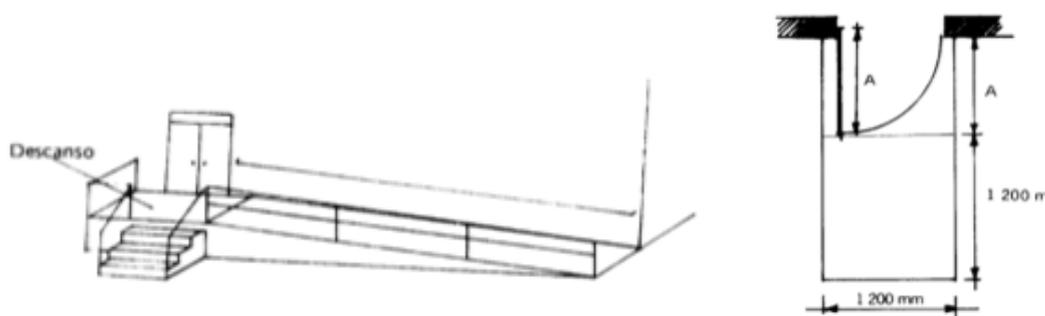


15.2.1.3. Ancho mínimo. El ancho mínimo libre de las rampas unidireccionales será de 900 mm . Cuando se considere la posibilidad de un giro a 90°, la rampa debe tener un ancho mínimo de 1 000 mm y el giro debe hacerse sobre un plano horizontal en una longitud mínima hasta el vértice del giro de 1 200 mm. Si el ángulo de giro supera los 90°, la dimensión mínima del ancho de la rampa debe ser 1 200 mm.



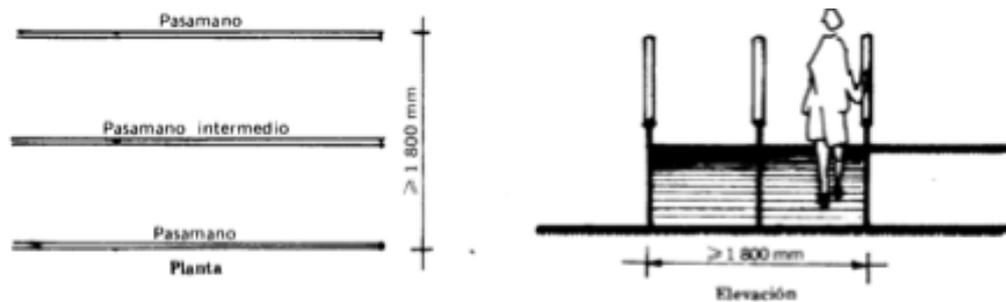
15.2.1.4. Descansos. Los descansos se colocaran entre tramos de rampa y frente a cualquier tipo de acceso. Tendrá las siguientes características:

- El largo del descanso debe tener una dimensión mínima libre de 1 200 mm.
- Cuando exista la posibilidad de un giro de 90° , el descanso debe tener un ancho mínimo de 1 000 mm; si el ángulo de giro supera los 90° , la dimensión mínima del descanso debe ser de 1 200 mm. Todo cambio de dirección debe hacerse sobre una superficie plana incluyendo lo establecido en el numeral 2.1.1.2
- Cuando una puerta y/o ventana se abra hacia el descanso, a la dimensión mínima de éste, debe incrementarse el barrido de la puerta y/o ventana



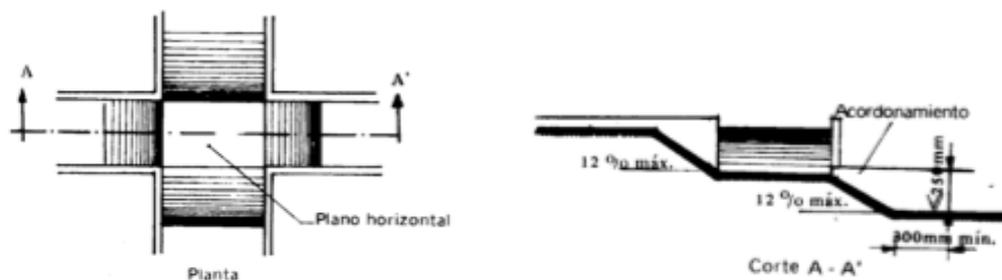
15.2.2. Características generales:

- Cuando las rampas superen el 8 % de pendiente debe llevar pasamanos según lo indicado en la NTE INEN 2 244.
- Cuando se diseñen rampas con anchos a 1 800 mm, se recomienda la colocación de pasamanos intermedios.
- Cuando las rampas salven desniveles superiores a 200 mm deben llevar bordillos según lo indicado en la NTE INEN 2 244.



d) Cuando existan circulaciones transversales en rampas que salven desniveles menores a 250 mm, (ejemplo: rebajes de un escalón o vados) se dispondrán planos laterales de acordonamiento con pendiente longitudinal máxima del 12 %.

f) Las rampas debe señalizarse en forma apropiada según lo indicado en la NTE INEN 2 239.



15.3. Corredores y pasillos.

La norma NTE INEN 2 247:2000 establece las dimensiones mínimas y características funcionales y constructivas que deben cumplir los corredores y pasillos en los edificios.

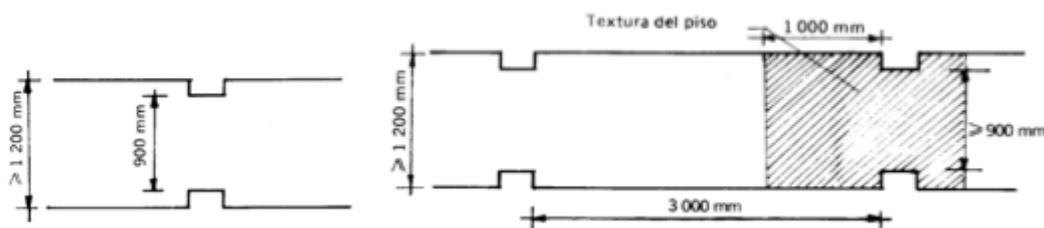
15.3.1. Dimensiones.

a) Los corredores y pasillos en el interior de las viviendas, deben tener un ancho mínimo de 1 000 mm. Cuando exista la posibilidad de un giro $>$ a 90° el pasillo debe tener un ancho mínimo de 1 200 mm.

b) Los corredores y pasillos en edificios de uso público, deben tener un ancho mínimo de 1 200 mm. Donde se prevea la circulación frecuente en forma simultánea de dos sillas de ruedas, éstos deben tener un ancho mínimo de 1 800 mm.

c) Los corredores y pasillos deben estar libres de obstáculos en todo su ancho mínimo y desde su piso hasta un plano paralelo a él ubicado a 2 050 mm de altura. Dentro de este espacio no se puede ubicar elementos que lo invadan (ejemplo: luminarias, carteles, equipamiento, partes propias del edificio o de instalaciones).

d) En los corredores y pasillos, poco frecuentados de los edificios de uso público, se admiten reducciones localizadas del ancho mínimo. El ancho libre en las reducciones nunca debe ser menor a 900 mm.



e) Las reducciones no deben estar a una distancia menor de 3 000 mm, medida sobre el eje longitudinal.

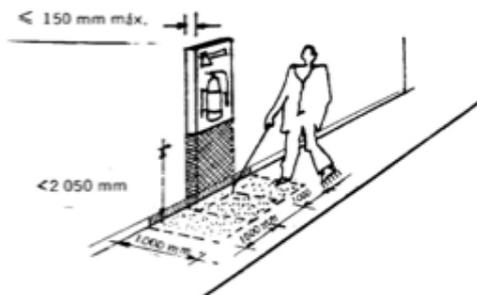
f) La longitud acumulada de todas las reducciones nunca debe ser mayor al 10 % de la extensión del corredor o pasillo.

15.3.2. Características funcionales.

a) El diseño y disposición de los corredores y pasillos así como la instalación de señalización adecuada debe facilitar el acceso a todas las áreas que sirven, así como la rápida evacuación o salida de ellas en casos de emergencia.

b) El espacio de circulación no se debe invadir con elementos de cualquier tipo. Si fuese necesario ubicarlos, se instalan en ampliaciones adyacentes.

c) Los pisos de corredores y pasillos deben ser firmes, antideslizantes y sin irregularidades en el acabado. No se admite tratamientos de la superficie que modifique esta condición (ejemplo; encerado).



d) Los elementos, tales como equipos de emergencia, extintores y otros de cualquier tipo cuyo borde inferior esté por debajo de los 2 050 mm de altura, no pueden sobresalir más de 150 mm del plano de la pared.

e) El indicio de la presencia de objetos que se encuentren en las condiciones establecidas, se debe hacer de manera que pueda ser detectado por intermedio del bastón largo utilizado por personas no videntes y baja visión .

15.4. Escaleras.

De acuerdo a la norma NTE INEN 2 249:2000 se establece las dimensiones mínimas y las características generales que deben cumplir las escaleras en los edificios.

15.4.1. Dimensiones.

a) *Ancho*. Las escaleras deben tener un ancho mínimo de 1 000 mm. Si la separación de los pasamanos a la pared supera los 50 mm, el ancho de la escalera deberá incrementarse en igual magnitud.

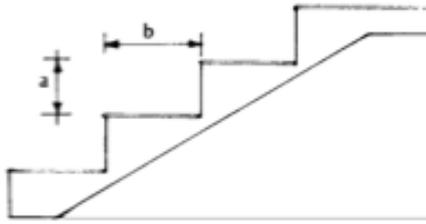
b) *Contrahuella (a)*. Todas las contrahuellas deberán tener una altura a 180 mm.

c) *Huella (b)*. Las dimensiones de las huellas, deben ser las que resulten de aplicar la formula:

$$2a + b = 640 \text{ mm} \quad b = 640 \text{ mm} - 2 a$$

En donde:

a = contrahuella, en mm b = huella, en mm



d) *Tramos rectos*. Las escaleras podrán tener tramos continuos sin descanso de hasta diez escalones como máximo.

e) *Descansos*. Los descansos deben tener el ancho y la profundidad mínima coincidiendo con el ancho de la escalera.

15.4.2. Características generales.

a) Las huellas deben tener el borde o aristas redondeados, con un radio de curvatura máximo de 10 mm y de forma que no sobresalga del plano de la contrahuella.

b) Todas las contrahuellas deben ser sólidas.

c) Antes del inicio de las escaleras, debe existir un cambio perceptible de textura igual al ancho de la grada.

d) El ángulo que forma la contrahuella con la huella, debe estar comprendido entre los 75° y 90°.

e) Los pisos deben ser antideslizantes sin relieves mayores a 3 mm en su superficie.

f) Debe evitarse el uso de escaleras de menos de tres escalones o escalones aislados.

g) Las escaleras o los escalones aislados, deben disponer de una iluminación que permitan distinguirlos claramente. Cuando la iluminación no es suficiente y en especial para escalones aislados, estos deben adicionalmente, presentar textura de color y contraste que los diferencie del pavimento general.

h) Las escaleras deberán estar debidamente señalizadas, de acuerdo con la NTE

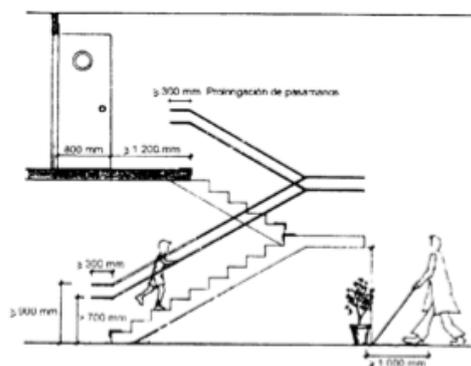
INEN 2 239.

15.4.3. Pasamanos.

a) Las escaleras deberán tener pasamanos a ambos lados y que cumplan con la NTE INEN 2 244, continuos en todo su recorrido y con prolongaciones horizontales no menores de 300 mm al comienzo y al final de aquellas.

b) Los pasamanos deberán tener una señal sensible al tacto que indique la proximidad de los límites de la escalera.

c) Se deben colocar pasamanos a 900 mm de altura recomendándose la colocación de otro a 700 mm de altura. Las alturas se medirán verticalmente desde la arista exterior (virtual) de la escalera, con tolerancias de ± 50 mm.



d) En escaleras de ancho superior a 1 600 mm se debe colocar pasamanos intermedios.

e) Si por razones de evacuación, se necesitan escaleras de ancho superior a 1 200 mm, se debe:

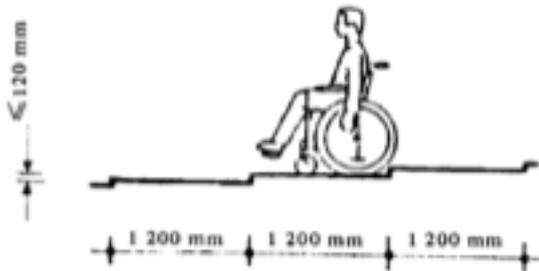
- Subdividir su ancho con pasamanos intermedios espaciados a 1 200 mm ó
- Hacer escaleras independientes con los requisitos dimensionales ya establecidos.

f) Cuando no existan bordillos en los extremos de las gradas se debe disponer de un tope de bastón a una altura de 300 mm, que debe estar colocado en el pasamano.

15.4.4. Escaleras especiales.

a) Cuando estas escaleras constituyen el único medio para salvar desniveles, deberán cumplir con las siguientes condiciones:

b) Tener una huella mayor o igual a 1 200 mm, con una contrahuella a 120 mm. Con un máximo de 10 escalones.



c) El ancho mínimo será de 900 mm. Cuando la escalera haga un giro de 90°, debe tener un ancho mínimo de 1 000 mm. Si el ángulo de giro supera los 90°, el ancho mínimo de la escalera deberá ser de 1 200 mm..

Art. 112.- Rampas y escaleras.- Las rampas y cajones de escaleras que no sean unifamiliares deberán construirse con materiales incombustibles.

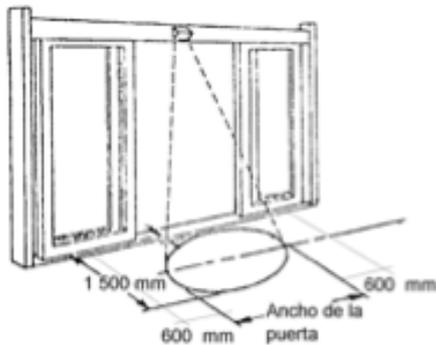
Las escaleras de un edificio, salvo las situadas bajo la rasante, deberán disponer de sistemas de ventilación natural y directa al exterior, que facilite su ventilación y evacuación natural del humo.

15.5. Puertas.

De acuerdo a la norma NTE INEN 2 309:2001 se establece las dimensiones y las características generales que deben cumplir las puertas.

15.5.1. Dimensiones: ancho libre mínimo de 900 mm y la altura 2 050 mm.

15.5.1.1. Puertas automáticas. Las puertas de apertura automática deben estar provistas de un sensor de detección elíptica cuyo punto extremo estará situado a 1 500 mm de distancia de la puerta en una altura de 900 mm del piso terminado en un ancho superior al de la puerta en 600 mm a cada lado de esta.



15.5.1.2. *Puertas giratorias.* Este tipo de puertas no es accesible para personas con discapacidad y movilidad reducida. Donde se instale una puerta giratoria, debe colocarse una puerta alternativa de entrada para personas con discapacidad y movilidad reducida de acuerdo a las NTE INEN correspondientes.

15.5.2. Agarraderas.

a) Las agarraderas de las puertas y sus cerraduras deben ser fáciles de manipular por las personas con discapacidad y movilidad reducida; debe tener una barra horizontal ubicada entre 800 mm y 1 200 mm del nivel del piso terminado.

b) Las puertas de acceso que no tienen mecanismos automáticos a los edificios deben equiparse con un elemento de fácil agarre con una longitud de por lo menos 300 mm, este elemento debe estar ubicado en el lado opuesto al abatimiento de la puerta.

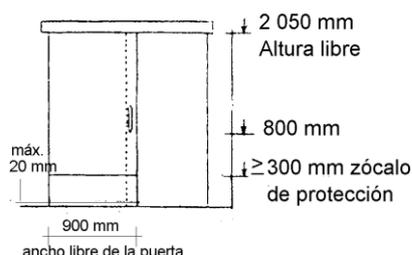


15.5.3. Zócalo.

Debe existir un zócalo de protección 300 mm de alto en todo el ancho de la puerta y en las dos caras de la misma para disminuir los efectos de choque del reposapiés de la silla de ruedas.

15.5.2. Características generales.

a) *Puertas corredizas*. Son recomendables en zonas de tamaño reducido. Para facilitar la maniobrabilidad de la silla de ruedas, deben colgarse las puertas con mecanismos de rodamiento adecuados con el fin de evitar esfuerzos excesivos para mover la puerta. En cuartos de baño y cocinas debe resolverse la estanqueidad de las juntas. Los mecanismos de desplazamiento en el piso no deben ser mayores de 20 mm de altura.



b) *Puertas con cierre automático*. Los usuarios de silla de ruedas y otros con movilidad reducida tienen dificultad para usar puertas con cierre automático. La fuerza exigida para abrirlas debe reducirse tanto como sea posible. Los edificios públicos preferiblemente deben tener puertas automáticas corredizas.

15.5.3. Identificación de la puerta.

a) Las puertas y marcos deben ser de un color que contraste con la pared adyacente. Deben marcarse las puertas de vidrio con una banda de color colocada entre 800 mm y 1 600 mm sobre el nivel del piso terminado.

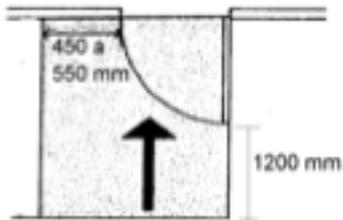
b) Las puertas de vidrio deben ser señalizadas correctamente para evitar riesgos de colisión al no ser percibidas, por personas no videntes y de baja visión. Se debe emplear bandas de señalización a la altura indicado en el numeral anterior. Debe indicarse el sentido de apertura de la puerta.

c) Para garantizar la seguridad, se deben emplear vidrios resistentes. Como condicionante al diseño se debe respetar los espacios de aproximación, apertura y cierre de puertas de acuerdo con los sistemas de accionamiento de las mismas.

15.5.4. Espacio de acceso.

a) Los accesos a un edificio deben estar bajo cubierta. Tal provisión facilita la identificación de entrada al edificio por las personas con baja visión.

b) Para la maniobrabilidad de los usuarios de sillas de ruedas, debe dejarse un espacio libre lateral cerca de la apertura de la puerta entre 450 mm a 550 mm; la profundidad del espacio libre debe ser de 1 200 adicional al barrido de la puerta.



15.5.5. Puertas de acceso y salida a edificaciones de uso público y salidas de emergencia.

Cumplirán las condiciones establecidas en la Ley de Defensa contra incendios, su reglamento y las siguientes:

- Para definir el ancho mínimo en puertas de acceso y salida hacia la vía en edificaciones de uso público y salidas de emergencia en general se considerará que cada persona puede pasar por un espacio de 0,60 m. El ancho mínimo será de 1,20 m. libre.
- No se colocarán espejos en las caras de las puertas.
- No se permiten puertas simuladas.
- Las agarraderas de las puertas y sus cerraduras deben ser fáciles de manipular por las personas con capacidades reducidas; las puertas deben tener una barra horizontal ubicada entre 0,80 m. y 1,20 m. del nivel del piso terminado.
- Las puertas de acceso a los edificios que no tienen mecanismos automáticos, deben equiparse con un elemento de fácil agarre con una longitud de por lo menos 0,30 m., este elemento debe estar ubicado en el lado opuesto al abatimiento de la puerta.
- Debe existir un zócalo de protección mayor o igual de 0,30 m. de alto en todo el ancho de la puerta y en las dos caras de la misma para disminuir los efectos de choque del reposapiés de la silla de ruedas.

- Siempre serán abatibles hacia el exterior sin que sus hojas obstruyan corredores o escaleras.
- El vano que dejen libre las puertas al abatirse no será en ningún caso menor que el ancho mínimo fijado.
- Contarán con dispositivos que permitan su apertura con la presencia o el simple empuje de los concurrentes.
- Cuando comuniquen con escaleras, entre la puerta y el desnivel inmediato deberá haber un descanso con una longitud mínima de 1,20 m.
- En general, todas las puertas de salidas y salidas de emergencia deberán señalizarse mediante letreros con el texto Salida o Salida de Emergencia según sea el caso, y flechas o símbolos luminosos que indiquen la ubicación y dirección de las salidas, debiendo estar iluminados en forma permanente aunque se interrumpa el servicio eléctrico general.

Art. 110.- Puertas.- En todas las edificaciones con excepción de las viviendas unifamiliares, las puertas que se dispongan a lo largo de las vías determinadas para evacuación se construirán con materiales a prueba de fuego, especialmente a la entrada de ascensores y escaleras, en donde el efecto de embudo y tubo puede facilitar una propagación del fuego hacia los pisos superiores o donde líquidos o sólidos inflamables pueden extender el fuego a pisos inferiores.

Este tipo de puertas deberán cumplir con las siguientes disposiciones:

Girar sobre el eje vertical y su giro será de 90 a 180 grados.

Contar con un dispositivo de cierre automático.

En ningún caso el ancho libre será inferior a 0.90 m., ni su altura menor a 2.10 m..

Las cerraduras no requerirán el uso de llaves desde el interior para poder salir, si son puertas automáticas deben tener posibilidad de apertura manual.

El sistema de cierre no deberá sufrir defectos de funcionamiento por acción del calor.

Las puertas tipo cortafuegos responderán al tiempo mínimo requerido de resistencia al fuego, según la clase de riesgo de incendio del local donde se ubiquen.

Las puertas que conduzcan a lugares peligrosos o puedan inducir a error en el momento de la evacuación deberán mantenerse cerradas y con la señalización: -SIN SALIDA-.

15.6. Ventanas.

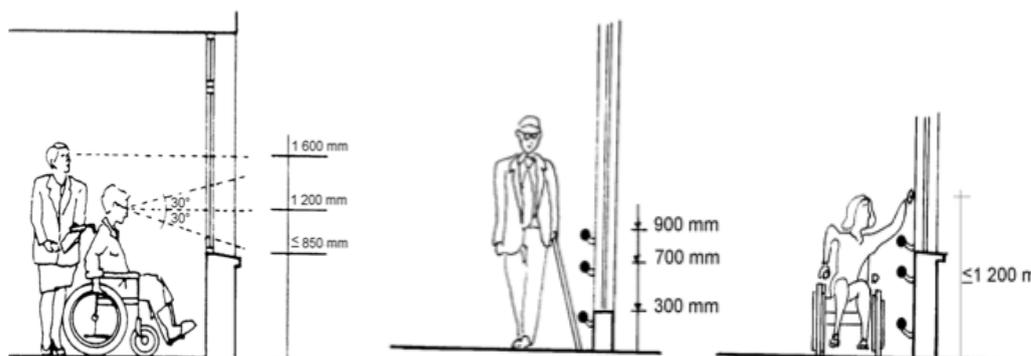
Art. 65.- Iluminación y ventilación directa.- Los espacios construidos tendrán iluminación y ventilación natural por medio de vanos o ventanas que permitan recibir aire y luz natural directamente desde el exterior. Las baterías sanitarias, escaleras, pasillos, parqueaderos, bodegas y otros locales, podrán contar con iluminación y ventilación indirecta.

La norma NTE INEN 2 312:2001 establece los requisitos que deben cumplir las ventanas en los edificios públicos y privados.

15.6.1. Dimensiones.

a) Las dimensiones de las ventanas están condicionadas por los siguientes parámetros: la altura del nivel del ojo en posición sedente, lo cual se sitúa en 1 200 mm; el nivel visual de una persona ambulante a una altura de 1 600 mm; y el ángulo de visión de 30°.

b) Cuando el antepecho de la ventana tenga una altura inferior a 850 mm se debe considerar la colocación de elementos bajos de protección o pasamanos de acuerdo a la NTE INEN 2 244. En caso de que el diseño arquitectónico considere el uso de ventanas piso techo interiores y/o exterior estas deberán utilizar vidrios de seguridad.



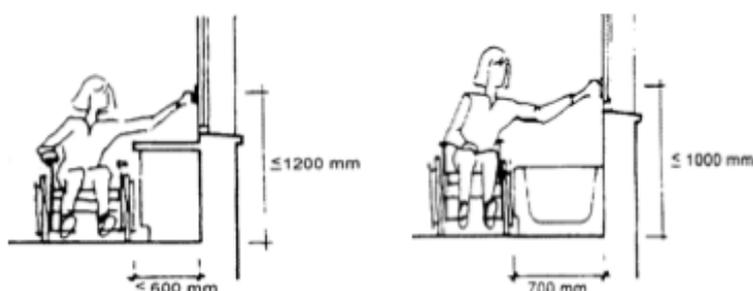
c) La iluminación natural en los edificios debe cumplir con la NTE INEN 1 152. Este parámetro se cuantifica por el factor lumínico que mide la relación entre la cantidad de iluminación del interior y del exterior con cielo despejado.

d) La ventilación natural en los edificios debe cumplir con la NTE INEN 1 126. Para que la renovación de aire sea suficiente, el control de apertura de las ventanas debe ser fácilmente accesible y manejable y cumplir con la NTE INEN de Herrajes.

15.6.2. Características generales.

a) Cuando se trate de ventanas sin balcón se debe tener en cuenta la posibilidad de limpieza desde el interior, por lo que deben existir condiciones de seguridad. La altura de los mecanismos de apertura y cierre no debe ser superior a 1 200 mm con el fin de garantizar el alcance.

b) Alcance manual. Se debe evitar anteponer a las ventanas elementos que sobrepasen los 600 mm que reduzcan las posibilidades de alcance y control manual de los mecanismos de acción de las ventanas.



c) Factor climático. Dependiendo de la ubicación de la ventana, la radiación solar puede provocar deslumbramientos, por lo que se deben considerar dispositivos de control de luz compatibles con el sistema de la ventana.

d) Estanqueidad. Debe asegurarse la estanqueidad de las ventanas para evitar la creación de corrientes de aire no deseadas y peligrosas.

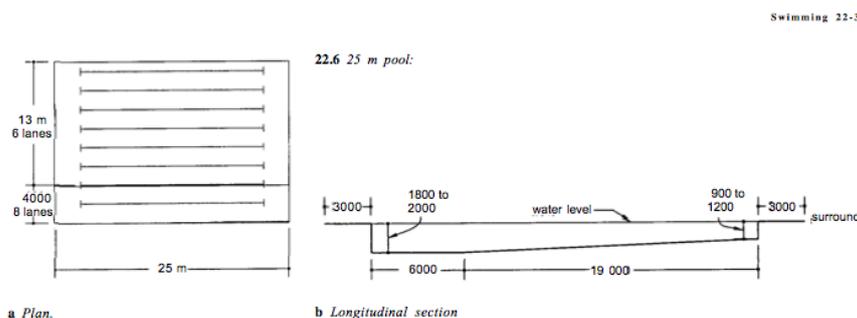
16. ÁREAS EXTERIORES.

16.1. Piscinas.

Art. 216.- Equipamiento básico para piscinas.- Las piscinas contarán con los siguientes equipamientos: vestuarios con guardarropas, duchas, baterías sanitarias, lavapies, implementos para control de calidad del agua, equipo de prestación de primeros auxilios, avisos de información al usuario sobre: horario de atención, capacidad y límite de carga, uso de vestimentas, prevención de riesgos y calidad de agua.

16.1.1. Tipos de piscinas.

- ✓ Las Piscinas de corta duración: Deben tener un ancho de 13m (6 carriles) o 17m (8 carriles. La profundidad mínima del agua debe ser de 0.90 – 1m (De preferencia 1.2m). La profundidad máxima de 1.8 a 2m.
- ✓ Las Piscinas de entrenamiento de 25 m de longitud pueden tener cuatro o cinco carriles (9 m, y 11 m de ancho). Su profundidad debe ser como para piscinas de corta duración.
- ✓ Las piscinas de aprendizaje para los principiantes y los que no saben nadar de preferencia deben estar separadas de la piscina principal por razones de seguridad y con el fin de mantener la mayor temperatura de aire y del agua. Las gradas que nos llevan a la piscina deben ser provistos de pasamanos.
- ✓ Las piscinas de Hidroterapia son muy comunes, sobre todo para tratamiento de lesiones, personas enfermas o adultos mayores. El agua es salinizada que favorece la curación.



Planta y corte longitudinal de una piscina interior (Neufert, 1995)

16.1.2. Materiales.

Al tener fines terapéuticos, estas zonas, deben poseer un especial cuidado en su diseño y detalles, como el acabado del suelo o la iluminación de los ambientes. Usualmente, se utiliza el cemento, el ladrillo o el cristal reforzado, para las superficies.

Para evitar las manchas que genera la humedad, se recomienda aislar térmicamente todo el recinto. Es necesario que las zonas húmedas, dispongan de un buen sistema de evacuación y limpieza en general, que permitan mantener al máximo las condiciones de higiene. (Recuperado de <http://guiafitness.com/>).

- ✓ Las piscinas se suelen construir con hormigón armado. También pueden ser levantadas sobre muros de ladrillo perforado.
- ✓ Revestimiento: mosaico vidriado, o simplemente pintura sobre hormigón impermeabilizado, poliéster o PVC de 1,5mm de espesor.
- ✓ Se debe proveer de un canal de recogida de aguas en el perímetro de las piscinas.
- ✓ Se deben colocar sumideros en el fondo. Y proyectores sumergidos (estancados)
- ✓ Revestimiento del suelo: cerámicas, piedra natural, moquetas permeables.

En la actualidad existen de otros materiales como fibra de vidrio. Dependen también del lugar en donde se construyan como las de patio que son removibles.

16.1.3. Iluminación de piscinas.

Los estándares de iluminación para piscinas varían en función de quién las va a utilizar y de la comunidad o el estado en que se localiza la piscina. Las albercas de uso público a menudo se mantienen en un nivel de iluminación superior a las piscinas privadas. La piscina debe estar iluminada de manera conjunta, incluyendo las marcas de profundidad, las marcas del fondo y de drenaje, las cuales deben ser visibles desde la cubierta alrededor de la piscina. La iluminación terrestre debe estar encerrada en recintos irrompibles. Todos los servicios eléctricos, incluyendo luces y puntos de venta, deben estar cableados de acuerdo con los códigos eléctricos nacionales.

Para sacar el mayor provecho al uso de la piscina hay que instalar algún sistema de iluminación que permita utilizarla también de noche, creando un efecto de luz natural, sin sombras que obstaculicen la visual sobre todo en las zonas de acceso al agua como escaleras, trampolines de agua o escalones de hormigón. Hay muchas formas de iluminar una piscina. Existen diferentes opciones de iluminación para piscinas: Iluminación aérea, iluminación desde tierra, luces flotantes o sub-acuáticas.

En la iluminación sub-acuática pueden utilizarse lámparas halógenas especiales, de fibra de vidrio o lámparas LED. Las lámparas de fibra de vidrio son muy ventajosas porque no transmiten electricidad ni calor, a diferencia de las halógenas, aunque su costo es mayor. Además de iluminar, permiten efectos decorativos con cambios de color en una misma lámpara, que resultan muy ornamentales en las piscinas. Las lámparas LED funcionan con corriente alterna y permiten combinar luces de diferentes colores en diferentes sectores de la piscina. Requieren de un kit de instalación especial y mano de obra especializada.

16.1.4. Climatización de piscinas.

16.1.4.1. Bomba de calor.

La bomba de calor extrae el calor del aire ambiente para transferirlo al agua de la piscina, con el mínimo gasto energético. El aire absorbido por el ventilador, pasa a una batería de evaporación donde se pone en contacto con el agua a través de un intercambiador de calor, ganando 1°C cada vez que se completa el ciclo, aprox. 1h. Por cada kilovatio que consumamos para hacer funcionar la bomba esta genera 5,5 Kw, para calentar el agua de la piscina.

16.1.5.2. Intercambiador de calor.

Los intercambiadores de calor son ideales en caso de tener una gran caldera ya instalada. La función del intercambiador es transferir el calor enviado desde la caldera hasta el serpentín interior que hace contacto con un circuito cerrado de la piscina. Los circuitos de caldera y piscina son totalmente diferentes.

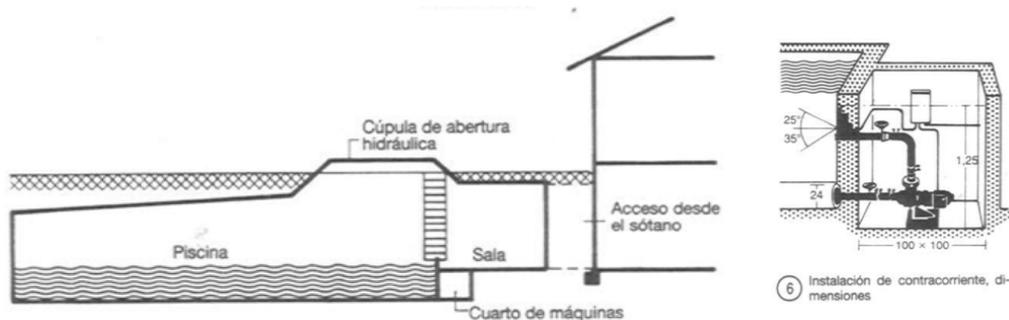
16.1.5.3. Calentador eléctrico.

El calentador eléctrico es una resistencia fabricada en titanio por donde pasa el flujo de agua de la piscina, controlado por un termostato que regula la temperatura del agua. Es el método más sencillo y económico en coste e instalación. La temperatura recomendada para una piscina es de 27 a 32°C.

16.1.5.4. Colector solar.

El proceso funciona de la siguiente manera: el agua de la piscina es bombeada a través del filtro luego al colector solar plano, en donde esta es calentada y retornada a la piscina. En climas cálidos, el colector solar también puede ser utilizado para enfriar el agua de la piscina haciendo circular agua a través de los colectores solares por las noches.

16.1.6. Cuarto de máquinas.



16.2 Jardines.

El diseño de jardines deberá mostrar la ubicación y nombre de cada especie decorativa. Se puede seleccionar en cuanto a floración, follaje, texturas, altura de cada sector, etc. Se debe incluir sistema de riego, movimiento de suelo y provisión de insumos. Con relación al sistema de riego se utilizan los sistema de aspersión con pulverizadores, la misma que debe contar con una buena presión de agua. Otras opción es por goteo, compuesta de una serie de conducciones que transporta el agua por el jardín hacia el pie de a planta.



17. DESARROLLO DEL PROYECTO.

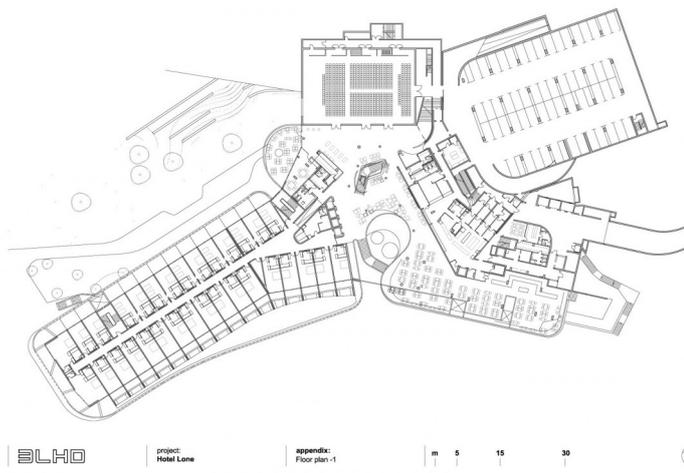
17.1. Concepto.

Este proyecto está basado en el concepto de evolución como una acción de transformación y movimiento. Los dos ejes sobre los cuales se sustenta la propuesta de intervención, sostenibilidad y Galápagos, poseen características relacionadas a procesos continuos de cambio. Si hablamos de sostenibilidad existen consideraciones claves al momento de desarrollar un proyecto. Cada una de estas cuestiones claves debe sufrir procesos de transformación para llegar a ser eficientes. Cuando hablamos de Galápagos, de su origen, conformación, y composición volcánica hablamos sin lugar a dudas de un proceso continuo de evolución.

17.2. Referente Arquitectónico.

Lone Hotel - Croatia

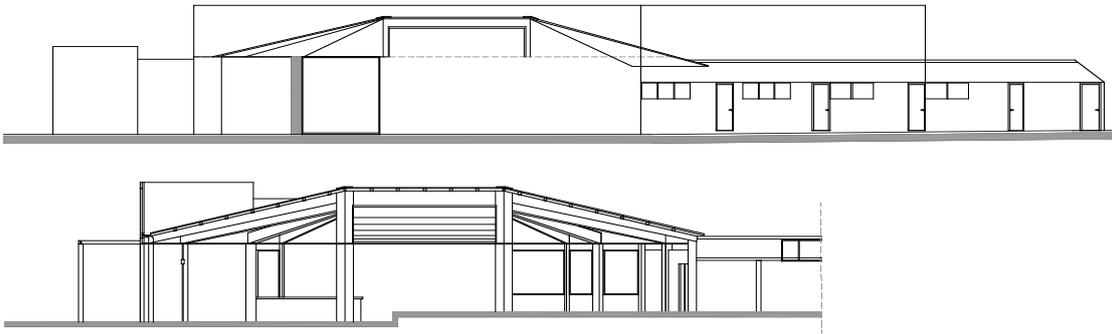




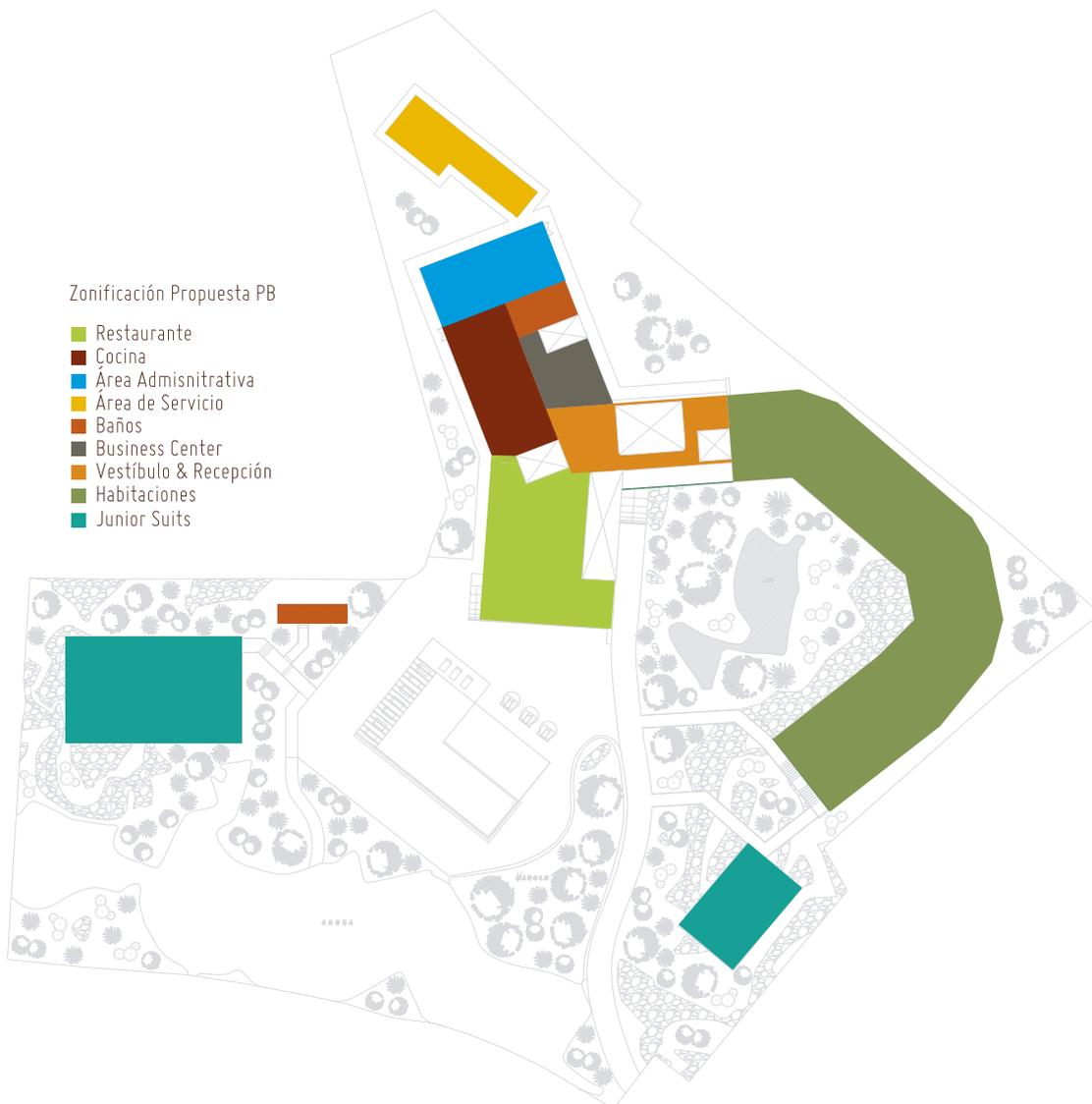
17.3. Planos originales.



17.4. Fachadas existentes



17.5. Zonificación.

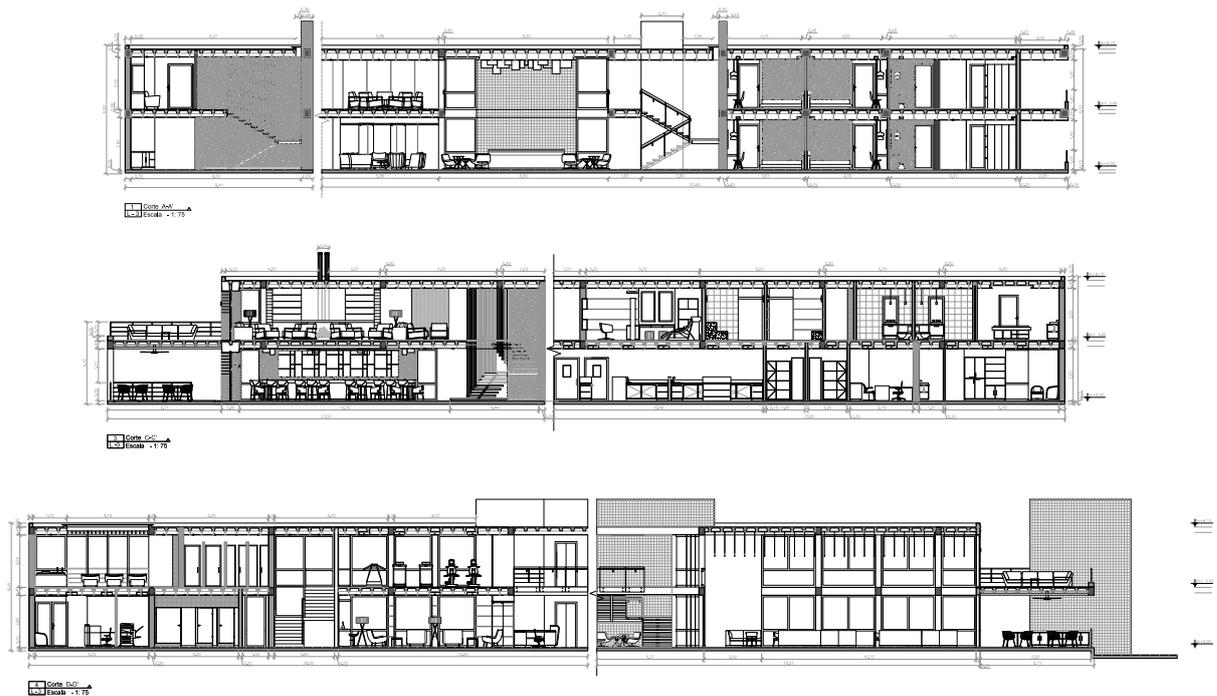




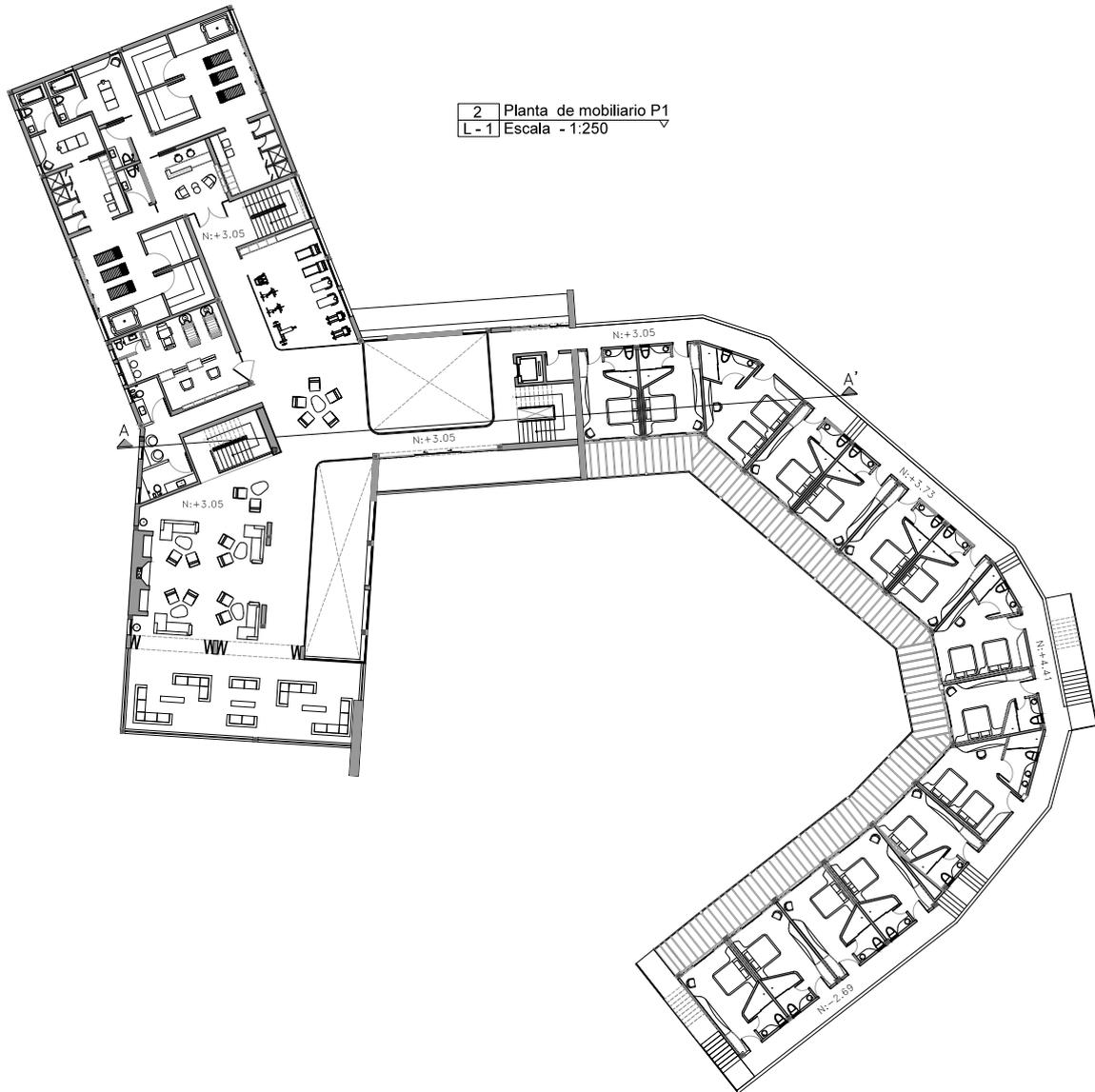
Zonificación Propuesta P1

- Salón & Terraza
- Baños
- Peluquería
- Spa
- Vestibulo
- Habitación frente al jardín

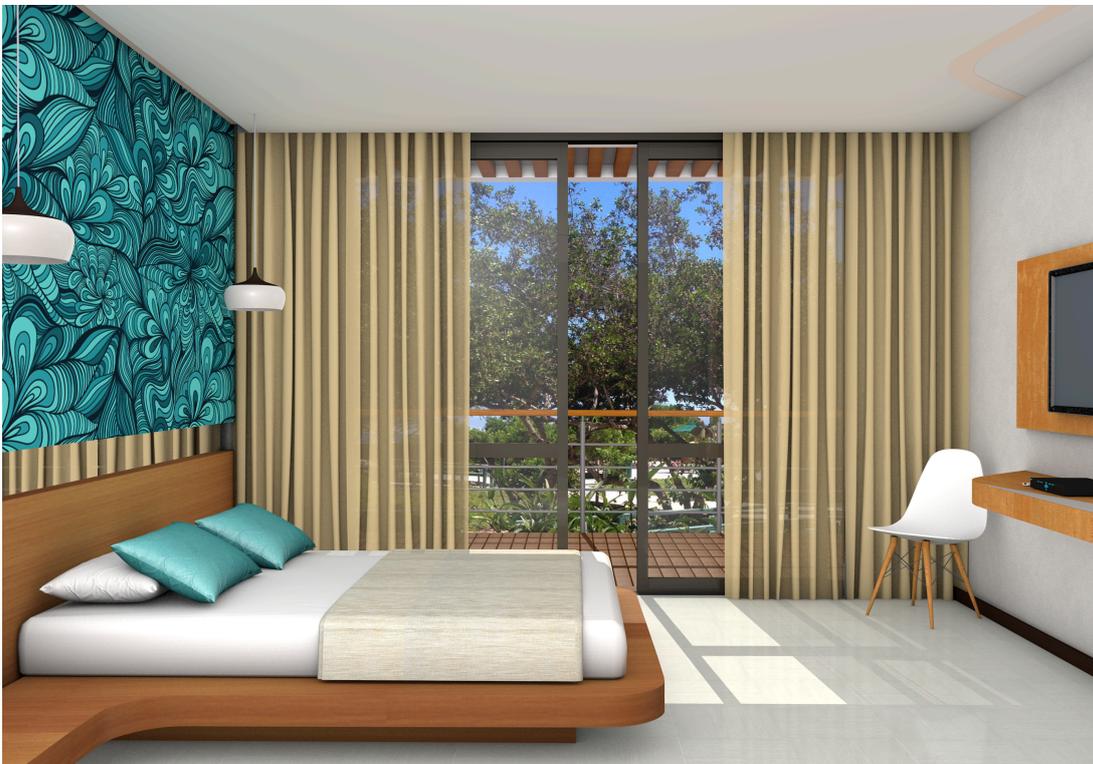
17.6. Cortes.



17.8. Planta de mobiliario P1.



17.9. Renders.







18. BIBLIOGRAFIA

GALAPAGOS:

Idrovo, H. (2005). *Galápagos, huellas en el paraíso*. Ediciones Libri Mundi, Grosse-Luemen. Quito, Ecuador.

Okonomía (2013). *Ecuador es el país número uno para vivir*. Edición No.2. Cámara de Industrias y Comercio Ecuatoriano-Alemana.

Cámara de Turismo de Galápagos (2013). *Galápagos*. Recuperado de <http://www.galapagostour.org/es/component/content/article/33/72-historia-natural-de-galapagos.html>

Creed, M (2000), *Recreando las Galápagos: el artista integrado en la naturaleza*. Recuperado de <http://www.artistsvisitgalapagos.com/articles/greg-hilty.aspx?lang=es>

FINCH BAY ECO HOTEL:

Metropolitan Touring (2013). *Finch Bay Eco Hotel, Galápagos*. Recuperado de <http://www.metropolitan-touring.com/GalapagosIslands>

CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SANTA CRUZ (2011), *Ordenanza sustitutiva que reglamenta el barrio Punta Estrada de la ciudad de Puerto Ayora, Cantón Santa Cruz*. Santa Cruz, Galápagos.

SOSTENIBILIDAD:

Moxon, S. (2012). *Sostenibilidad en interiorismo*. Art, Blume, S.L.. Barcelona, España.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS (1978),

ACCIONA (2013), *Sosteniblida para todos*. Recuperado de <http://www.sostenibilidad.com/>

HOTELES:

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR (2012). *Reglamento general de actividades turísticas (decreto no. 3400)*. Recuperado de <http://www.hotelesecuador.com.ec/downloads/>

OMT, ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO. *Clasificación Internacional de los establecimiento hoteleros*. Recuperado de <http://www2.unwto.org/es>

MONOGRAFIAS, COM (21013), *Historia de la Hotelería*. Recuperado de <http://www.monografias.com/trabajos62/historia-hoteleria/historia-hoteleria>.

http://www.oceanclub.com.ec/ocean_club_hotel_resort.htm

<http://traveltime.com.ec/view/607-hillary-nature-resort-spa-arenillas>

<http://www.samarispa.com/ing/index.html>

<http://www.arasharesort.com/>

<http://decameron.com/promosite/index.php/en/>

<http://www.hotelesecuador.com.ec/downloads/Reglamento%20General%20de%20Actividades%20Turisticas.pdf>

SPA:

Páginas personales UNAM, mx (Recuperado de <http://www.paginaspersonales.unam.mx>).

Medidas Lockers metálicos (Recuperado de <http://www.docstoc.com>)

Medidas Lockers metálicos (Recuperado de <http://www.docstoc.com>)

Pag de Guia Fitness (Recuperado de <http://guiafitness.com/zonas-de-un-spa.html>).

Pag de Guia Fitness. (Recuperado de <http://guiafitness.com/zonas-de-un-spa.html>).

(Pag. De Mi mecánica popular. Com (Recuperado de <http://www.mimecanicapopular.com/verhaga.php?n=86>)

Wikipedia (Recuperado de <http://es.wikipedia.org/wiki/Sauna>)

Pag de Arqhis Arquitectura (<http://www.arqhys.com/casas/disenio-construccion-spa.html>)

Pag de Noticias Juridicas (Recuperado de

http://noticias.juridicas.com/base_datos/CCAA/ex-d102-2012.html)

Pag de Industrias Velma (Recuperado de

http://www.industriasovelma.com/files/CP_MANUAL%20TURCO%20HERMES.pdf)

Pag de Over Blog, Por Mariela Fernández de Risso

[\[blog.com/Iluminacion_para_piscinas_Tecnicas_para_conseguir_un_efecto_de_luz_natural-1228321775-art332937.html\]\(http://es.over-blog.com/Iluminacion_para_piscinas_Tecnicas_para_conseguir_un_efecto_de_luz_natural-1228321775-art332937.html\)](http://es.over-</p>
</div>
<div data-bbox=)

http://www.ehowenespanol.com/lista-herramientas-spa-info_203013/

Pag de Guia Firness (Recuperado de <http://guiafitness.com/>)

Pag. De Iluminacion.com.ar (<http://www.iluminacion.com.ar>)

RESTAURANTES:

De Gastroeconomy, por The Lawyer (Recuperado

<http://www.gastroeconomy.com/2011/10/de-uno-a-cinco-tenedores-la-clasificacion-de-los-restaurantes>)

Pag. De Ehow, por Michelle Renee

http://www.ehowenespanol.com/iluminar-restaurante-como_68112/#pg=2

Pag de descubre Biobio,

(http://www.descubrebiobio.cl/xpdinam/db/archivos/documentos-tecnicos/1258067162/Guia_practica_para_la_habilitacion_de_un_restaurante.pdf)

Pag de avanluce.com. See more at: <http://www.avanluce.com/iluminacion-de-restaurantes-que-hacen-los-grandes-chefs/#sthash.h2dcRaVG.dpuf>

Pag de Osram.es

(http://www.osram.es/osram_es/aplicaciones/hospitalidad/restaurante/index.jsp)

