

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño de Interior

Hotel Spa / Teleférico de Quito

Proyecto de investigación

Pamela Jazmín Daza León

Diseño de Interiores

Trabajo de titulación presentado como requisito para la obtención del título de

Licenciada en Diseño de Interiores

Quito, 19 de diciembre de 2016

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Arquitectura y Diseño de Interior

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Hotel Spa / Teleférico de Quito

Pamela Jazmín Daza León

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Helena Garino, Arquitecta

Firma del profesor

Quito, 19 diciembre de 2016

Derechos de Autor

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

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

Firma del estudiante:

Nombres y apellidos:

Pamela Jazmín Daza León

Código:

00110322

Cédula de Identidad:

1716860182

Lugar y fecha:

Quito, 19 de diciembre de 2016

RESUMEN

El proyecto consiste en desarrollar un Hotel Spa en el Teleférico de Quito para generar un lugar de descanso y tranquilidad para los visitantes locales y extranjeros sin la necesidad de salir de la ciudad. Además de poder tener una maravillosa vista de toda la ciudad de Quito. Debido a la investigación del nivel de estrés de la ciudad, se puede decir que un Spa es indispensable para mejorar la calidad de vida de las personas. Se propone un espacio que sea diferente en su funcionamiento y organización espacial, dentro de las instalaciones que están sin funcionar en el Teleférico. Por otra parte, se planteó un concepto basado en las texturas táctiles y visuales, con el objetivo de generar diferentes experiencias y sensaciones a los usuarios.

Palabras clave: experiencia, bienestar, funcionalidad, diseño, sentidos, percepciones, relajación

ABSTRACT

The project involves the develop of a Hotel Spa in the Teleférico de Quito to generate a place of rest and peace for local and exterior visitors without the need to leave the city. In addition to having a wonderful view of the entire city of Quito. Due to research the level of stress of the city, we can say that a Spa is essential to improve the quality of life of people. It is proposed a space that is different in function and spatial organization within the facilities that are not used in the Teleférico de Quito. Moreover, it was developed a concept based on tactile and visual textures, in order to generate different experiences and feelings to users.

Key words: experience, wellness, functionality, design, feelings, perceptions, relaxation

TABLA DE CONTENIDO

1. Planteamiento del Proyecto.....	12
1.1 Propuesta.....	12
1.2 Razón.....	12
1.3 Problemática.....	13
1.4 Target.....	13
1.5 Ubicación	13
1.6 Análisis Arquitectónico	15
1.7 Lugar Actualmente	16
1.8 Análisis del Lugar.....	17
1.9 Clima.....	18
1.10 Transporte.....	19
1.11 Turismo y Spa.....	19
1.12 Referentes Nacionales	20
1.13 Referentes Internacionales.....	24
2. Programación General y Funcionamiento	27
3. Hotel.....	28
3.1 Historia de los hoteles	28
3.2 Definición de hotel	28
3.3 Tipos de hotel	29
3.4 Clasificación de hoteles.....	29

3.5	Áreas del Hotel	30
3.6	Hotel - Spa.....	31
4.	Habitaciones del hotel.....	34
4.1	Características de las habitaciones	34
4.2	Suites.....	35
4.3	Habitación Simple	36
4.4	Habitación Doble	36
4.5	Equipamiento de habitaciones.....	36
4.6	Medidas para las habitaciones.....	38
4.7	Numeración de Habitaciones	38
4.8	Materiales de Habitaciones	39
4.9	Normativa de habitaciones.....	39
5.	Spa	40
5.1	Origen de la palabra Spa	40
5.2	Historia del Spa	40
5.3	Definición de Spa	41
5.4	Tipos de Spa	41
5.5	Clasificación de Spa.....	42
5.6	Características de Spa	42
5.7	Los Spa actualmente.....	42
5.8	Beneficios de los Spa	43
5.9	Áreas del Spa.....	43
5.10	Recepción	44
5.11	Vestuarios y Lockers	44

5.12	Piscinas y Zonas Húmedas	45
5.13	Zonas de servicios: Personal del Spa	47
5.14	Zonas de relajación del Spa	47
5.15	Zonas húmedas del Spa	48
5.16	Área de masajes del Spa	48
5.17	Sauna.....	51
5.18	Turco.....	56
5.19	Hidromasaje	60
5.20	Duchas.....	62
6.	Gimnasio	63
6.1	Características.....	63
6.2	Medidas	65
6.3	Mobiliario.....	66
7.	Peluquería	68
7.1	Mobiliario de peluquería	68
7.2	Iluminación para peluquería.....	69
7.3	Medidas	69
8.	Piscinas	71
8.1	Materiales para piscinas	74
8.2	Iluminación piscinas	74
8.3	Climatización de piscinas.....	75
8.4	Vestuarios	76
8.5	Baños.....	77
9.	Recepción/Lobby.....	78

9.1	Definición	78
9.2	Características.....	78
9.3	Counter.....	79
9.4	Sala de espera	79
9.5	Equipamientos eléctricos.....	80
9.6	Porta equipajes.....	80
9.7	Normativa.....	80
10.	Salón de usos múltiples	81
10.1	Áreas.....	81
10.2	Materiales	82
10.3	Acústica.....	82
10.4	Normativa	82
11.	Restaurantes.....	82
11.1	Clasificación de restaurantes.....	83
11.2	Características del restaurante	83
11.3	Áreas de un restaurante	84
11.4	Medidas	85
11.5	Circulaciones	86
11.6	Materiales restaurante	86
11.7	Iluminación restaurante	87
12.	Cocinas industriales	87
12.1	Definición de cocina industrial	88
12.2	Características de distribución para cocina industrial.....	88
12.3	Cocina Central	89

12.4	Esquema Distribución Cocina Industrial	90
12.5	Diseño de estaciones recomendadas	92
12.6	Medidas antropométricas de cocina industrial	93
12.7	Circulaciones	93
12.8	Equipos cocina industrial.....	94
12.9	Mobiliario de cocina industrial.....	94
12.10	Materiales cocina industrial	98
12.11	Iluminación cocina industrial	99
12.12	Ventilación cocina industrial.....	99
12.13	Incendios.....	100
12.14	Normas	100
13.	Bares.....	101
13.1	Definición de bar	101
13.2	Características de bar	101
13.3	Medidas de bar	101
13.4	Mobiliario.....	102
13.5	Normas	103
14.	Cafetería	103
14.1	Definición de cafetería	103
14.2	Características de cafetería.....	103
14.3	Medidas de cafetería	105
15.	Áreas administrativas	106
15.1	Sala de espera	106
15.2	Oficinas	106

15.3	Gerencia general	107
15.4	Subgerencia	107
15.5	Área publicitaria	107
15.6	Área de alimentos y bebidas	107
15.7	Área operativa.....	108
15.8	Recursos humanos	108
15.9	Mantenimiento y Limpieza.....	108
15.10	Seguridad	108
15.11	Sala de reuniones.....	108
16.	Baños.....	109
16.1	Características.....	109
16.2	Normativa Baños	110
16.3	Tinas	112
16.4	Duchas.....	113
16.5	Normativa Personas con Discapacidad	114
16.6	Barras de apoyo	118
17.	Personas con discapacidad	118
17.1	Características.....	118
18.	Circulación vertical y horizontal	119
18.1	Corredores y Salidas de Emergencia.....	119
18.2	Rampas.....	120
18.3	Escaleras.....	121
18.4	Ascensores	122
19.	Parqueaderos.....	123

19.1	Características.....	123
19.2	Medidas para discapacitados.....	126
19.3	Áreas dentro de un estacionamiento de un hotel	127
19.4	Zona de Descarga.....	127
20.	Lavandería.....	127
20.1	Áreas de Lavandería	127
20.2	Ubicación de Lavandería	128
20.3	Ventilación de Lavandería	128
20.4	Instalaciones de Lavandería.....	128
20.5	Mobiliario.....	129
20.6	Materiales	130
21.	Basura	130
21.1	Normativa.....	130
22.	Implantación General de la Propuesta Original.....	131
23.	Concepto	131
23.1	Transformación sensorial.....	131
23.2	Moodboard Conceptual.....	134
24.	Resolución de la propuesta.....	135
25.	Anexos.....	145
25.1	Anexo 1: Artículo sobre el estrés	145
25.2	Anexo 2: El estrés	149
25.3	Anexo 3: Artículo sobre el estrés	150
25.4	Anexo 4: Estadísticas sobre el uso de Spas en Quito.....	153

26. Referencias Web.....	154
27. Bibliografía.....	157

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA #1 – UBICACIÓN.....	14
FIGURA #2 – ASOLEAMIENTO	14
FIGURA #3 – ESTACIÓN DE CRISTAL	15
FIGURA #4 – ESTACIÓN DE CRISTAL Y PLATAFORMAS ARTESANÍAS	16
FIGURA #5 – ANÁLISIS DEL SECTOR	18
FIGURA #6 – VISTA DEL TELEFÉRICO.....	19
FIGURA #7 – VISTA LUNA RUNTUN	20
FIGURA #8 – LUNA RUNTUN	21
FIGURA #9 – HOTEL EL CRÁTER.....	22
FIGURA #10 – TERMAS DE PAPALLACTA.....	23
FIGURA #11 – MOHR LIFE RESORT.....	24
FIGURA #12 - A – HILTON CENTRO HISTÓRICO.....	25
FIGURA #12-B – TERMAS DE VALS	26
FIGURA #13 – DIMENSIONES CAMAS PANERO	37
FIGURA #14 – DIMENSIONES CLOSETS	38
FIGURA #15 – DIMENSIONES VESTUARIO PANERO.....	45
FIGURA #16 – DIMENSIONES CABINAS NEUFERT	50

FIGURA #17 – DIMENSIONES SAUNA METRIC HANDBOOK	52
FIGURA #18 – DIMENSIONES SAUNA PANERO	53
FIGURA #19 – DIMENSIONES SAUNA NEUFERT	53
FIGURA #19 – CALEFACTOR SAUNA	56
FIGURA #20 – CALEFACTOR TURCO	58
FIGURA #21 – DIMENSIONES HIDROMASAJE PANERO	61
FIGURA #22 – HIDROMASAJE PARA SPA PÚBLICO	62
FIGURA #23 – DIMENSIONES DUCHAS PANERO	63
FIGURA #24 – EJERCICIOS EN EL SUELO PANERO	65
FIGURA #25 – EJERCICIO EN BICICLETA PANERO	65
FIGURA #26 – MEDIDAS PARA EJERCICIOS GIMNÁSTICOS PANERO.....	66
FIGURA #27 – DISTRIBUCIÓN GIMNASIO.....	66
FIGURA #28 – ÁREA DE PEINADO Y TRABAJO PANERO.....	69
FIGURA #29 – ÁREA DE PEINADO Y TRABAJO PANERO.....	70
FIGURA #30 – ÁREA DE ESPERA, SECADO Y CIRCULACIÓN PANERO.....	70
FIGURA #31 – ÁREA DE LAVADO PANERO	71
FIGURA #32 – ÁREA DE PISCINA METRIC HANDBOOK	73
FIGURA #33 – DIMENSIONES COUNTER PANERO	79
FIGURA #34 – DIMENSIONES COUNTER.....	79
FIGURA #36 – DIMENSIONES MESAS PANERO	85
FIGURA #37 – DIMENSIONES MESAS PANERO	86
FIGURA #38 – PROGRAMACIÓN ÁREAS COCINA.....	92
FIGURA #39 – COCINAS NEUFERT	92
FIGURA #40 – DIMENSIONES COCINA INDUSTRIAL	93
FIGURA #41– MESA ACERO INOXIDABLE	95

FIGURA #41 – ESTANTERÍAS	96
FIGURA #42 – COCINA	96
FIGURA #43 – FREGADERO	97
FIGURA #44 – REFRIGERADORES	97
FIGURA #45 – CAMPANA EXTRACTORA	99
FIGURA #46 – DIMENSIONES BAR PANERO	102
FIGURA #47 – DIMENSIONES CAFETERÍA PANERO	105
FIGURA #48 – DIMENSIONES BAÑOS PANERO	111
FIGURA #49 – DIMENSIONES TINAS METRIC HANDBOOK	113
FIGURA #50 – DIMENSIONES BAÑOS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD	115
FIGURA #51 – DIMENSIONES BAÑOS	116
FIGURA #52 – DIMENSIONES BAÑOS.....	117
FIGURA #53 – DIMENSIONES CORREDORES PANERO	120
FIGURA #54 – DIMENSIONES RAMPA PANERO	121
FIGURA #55 – DIMENSIONES BICICLETA Y MOTOCICLETA.....	123
FIGURA #56 – DIMENSIONES AUTOMÓVILES, CAMIONETAS Y JEEPS	124
FIGURA #57 – DIMENSIONES VEHÍCULOS DE TRANSPORTE PÚBLICO	125
FIGURA #58 – DIMENSIONES CAMIONES	125
FIGURA #59 – DIMENSIONES ESTACIONAMIENTOS	126
FIGURA #60 – DIMENSIONES ESTACIONAMIENTO PARA DISCAPACITADOS	126
FIGURA #61 – DIMENSIONES LAVANDERÍA	129

1. Planteamiento del Proyecto

1.1 Propuesta

La propuesta para el proyecto de titulación de diseño interior pretende desarrollar un hotel - spa ubicado en el Teleférico de Quito, que sea un oasis de tranquilidad y descanso para visitantes locales y extranjeros sin la necesidad de salir de la ciudad. Con la intención de que los usuarios puedan olvidarse de sus actividades diarias y relajarse en un lugar que ofrece una vista de toda la ciudad. El spa ofrecerá zonas húmedas, secas, salas de masajes, gimnasio, peluquería. Para aquellas personas que deseen quedarse, el spa contará con habitaciones y suite. De igual manera el proyecto ofrecerá servicio de restaurante, bar, cafeterías, salas de conferencias, salón de usos múltiples, y lounge. El spa dará un nuevo uso a las instalaciones de la Estación de Cristal ubicadas en el teleférico de Quito, las mismas que actualmente están deshabilitadas y en desuso. El spa busca consolidar sus instalaciones como una alternativa turística que a su vez sea el refugio de los quiteños y visitantes.

1.2 Razón

El motivo por el cual elegí este lugar para desarrollar un hotel – spa es porque las características tanto de la ubicación, como de la situación geográfica y climática son favorables para crear un sitio que sirva de descanso para los visitantes y que a la vez sea diferente a lo que hay en la ciudad de Quito. El Teleférico de Quito es el vínculo entre ciudad y naturaleza, a tan sólo 15 minutos, en los que se observan claramente distintos cambios y pisos ecológicos.

1.3 Problemática

Las enfermedades mentales más comunes del Ecuador son las derivadas de las condiciones de estrés a las que están sometidas diariamente las personas. El ámbito laboral es el principal causante de estrés. Como consecuencia el estrés puede afectar nuestra cantidad y calidad de vida.

- Pocos lugares para frecuentar los fines de semana con propósito de relax.
- No existen muchos spas con alojamiento dentro de la ciudad.
- Teleférico de Quito es poco frecuentado.
- Varios estilos de construcción.

Según la empresa de investigación estratégica de mercado reconocida a nivel mundial GFK, que hizo un estudio en las ciudades de Quito y Guayaquil, en un 10% de los hogares tiene al menos un integrante afectado por estrés, al menos 144.000 habitantes se ven afectadas por el estrés. (Ver anexo 4)

1.4 Target

En cuanto al target para el que va dirigido el hotel – spa es para hombres, mujeres, parejas, visitantes locales, turistas nacionales e internacionales de una edad mínima de dieciséis años, con un nivel socio – económico medio alto y alto.

1.5 Ubicación

El objetivo de la propuesta es dar uso a las instalaciones de el Teleférico de Quito que está ubicado en la Cruz Loma, una de las colinas de las inclinaciones del volcán Pichincha, al oeste de la ciudad Quito-Ecuador.

- Sector: Cruz Loma, se extiende desde los 2.950 metros de altura sobre el nivel del mar y llega hasta los 4.053 metros.

- Dirección: calle Arnulfo Araujo y Av. Occidental (cerca de la intersección con la Av. Gasca)

Figura #1 – Ubicación

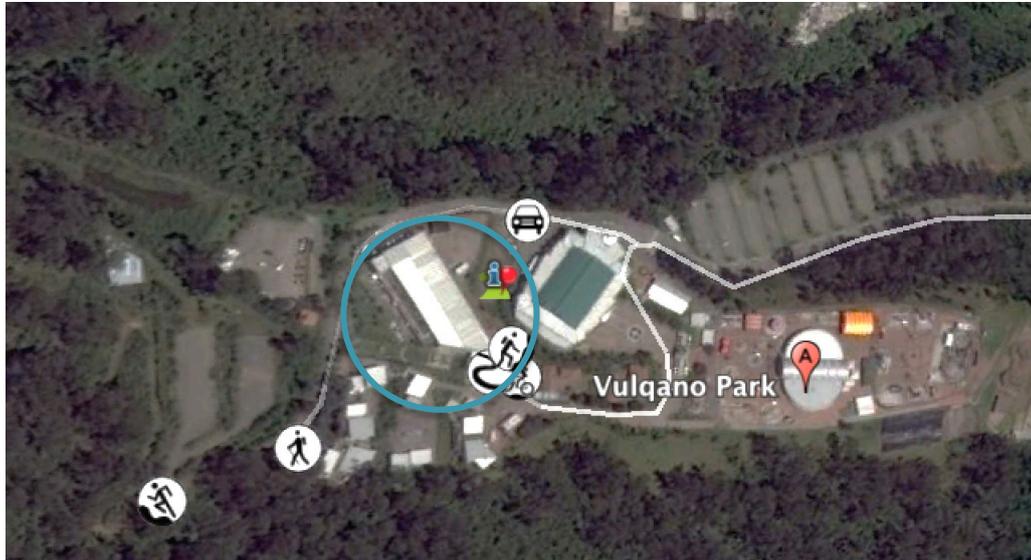
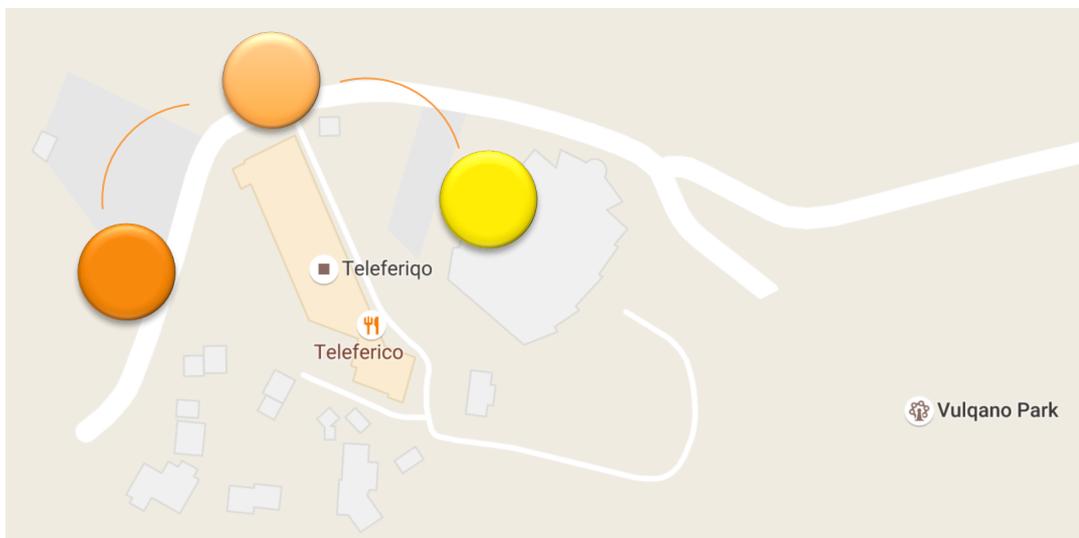


Figura #2 – Asoleamiento



1.6 Análisis Arquitectónico

Figura #3 – Estación de Cristal



- El Teleférico de Quito fue construido en el año 2003, con más de 15 áreas recreativas planteadas. Se inauguró el 24 de mayo de 2005.
- El edificio se encuentra en una plataforma existente en las laderas del volcán Pichincha a 3100 msnm.
- El volumen se descompone en tres piezas.

- Esta compuesto por estructura metálica, piedra, madera, vidrio y hormigón.
- Construcción área comercial: 5.000mt aprox.
- Tipo de construcción: contemporáneo.

1.7 Lugar Actualmente

Hoy en día, la mayoría de las instalaciones de el Teleférico de Quito, se encuentran abandonadas. Originalmente se abrieron varios negocios: parque de diversiones, restaurantes gourmet, locales de comida rápida, heladerías, tiendas de artesanías, discoteca. Después de diez años, solo se mantienen abiertos pocos negocios: el parque de diversiones Vulkano Park, la estación para el teleférico, una cafetería. Hay que añadir que existen áreas del lugar que están completamente olvidadas, por ejemplo las escaleras eléctricas que conducían desde el Vulkano a la entrada del Teleférico están desconectadas y sin mantenimiento, la estación de cristal está sin habilitar.

Figura #4 – Estación de Cristal y Plataformas Artesanías

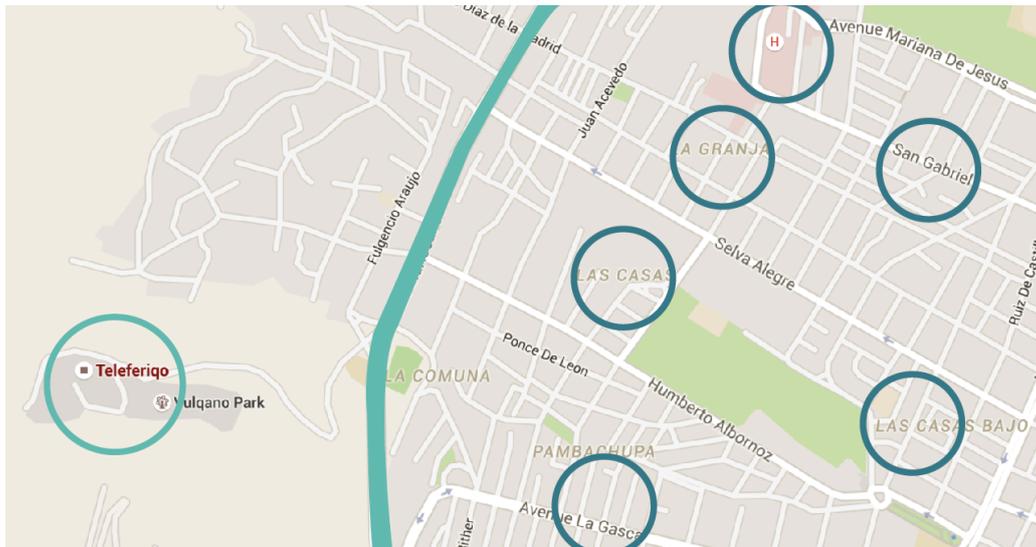


1.8 Análisis del Lugar

Las características del lugar son:

- Condiciones geográficas y climáticas óptimas para ubicar un lugar relajante y a la vez turístico.
- Escenarios en donde se puede apreciar la belleza de la capital y la naturaleza que le rodea.
- Ligeramente apartado de la civilización y ruido de la ciudad
- En cuanto a servicios conocidos tiene el parque de diversiones Vulcano Park en su base.
- Debido a su ubicación, en el volcán activo Rucu Pichincha, no existen áreas residenciales o comerciales alrededor.
- El bosque que lo rodea es un área protegida debido a su riqueza natural.
- En cuanto a su sector, solo hay construcciones alejadas a todo las instalaciones de el Teleférico.
- A 5 minutos: Colegio Juan Montalvo, Universidad Tecnológica Equinoccial, Parque la Isla, La Gasca, La Comuna Alta, Parque Pambachupa
- A 10 minutos: Universidad Central del Ecuador, Hospital Carlos Andrade Marín, IESS, Colegio San Gabriel.
- A 15 minutos: Universidad de los Hemisferios, Hospital Metropolitano.

Figura #5 – Análisis del Sector



1.9 Clima

- La temperatura promedio del lugar en sus partes más bajas se encuentra entre 13°C y 20°C, y en la tarde 25°C.
- En el tope de la montaña el clima es más frío y ventoso y tiene un clima de páramo andino el cual oscila entre los 5 y 10°C.
- Tiene dos estaciones principales: invierno y verano.

Debido al clima se debe considerar un aislamiento térmico para que no entre el frío a las instalaciones. De igual manera se debe tomar en cuenta un sistema de calefacción. Sin embargo es favorable para el hotel spa debido a que resultará agradable pasar unos días apreciando el bello paisaje de la ciudad de Quito desde las piscinas calientes a pesar del frío.

Figura #6 – Vista del Teleférico



1.10 Transporte

- Líneas de bus: Se puede llegar tomando un bus que transite por toda la Av. Occidental. Desde esta entrada se debe caminar unos 15 minutos hasta llegar a la boletería. Otra opción es tomar un bus desde la terminal La Marín, de la Ecovía al tope de La Gasca o Comuna Alta.
- El transporte para los turistas serían busetas, las cuales actualmente ya son parte del complejo del Teleférico. Estas irían al aeropuerto mariscal sucre hasta dejarlos en la recepción del Hotel Spa. Igualmente, al momento de su partida estas mismas busetas serán las encargadas de llevar a los turistas de vuelta a al aeropuerto.
- Transporte trabajadores: Transporte especial de recorrido de busetas para trabajadores tanto en el mañana como en la noche.

1.11 Turismo y Spa

El Diario Digital de Negocios en Turismo confirma que, tanto el turismo salud como la actividad Spa, son productos en pleno desarrollo y con mucho futuro por

delante en todo el mundo, puesto que en la población, el interés por dichas actividades tuvo un veloz crecimiento. Los turistas, en este caso, combinan un tiempo libre de ocio con el cuidado de bienestar personal.

1.12 Referentes Nacionales

Los siguientes referentes que se encuentran ubicados en el Ecuador se han tomado porque su ubicación les permite ofrecer una hermosa vista y paisajes inolvidables. Con la intención de transmitir a sus huéspedes un lugar de descanso relajante.

Luna Runtun, Adventure SPA es un hotel romántico para disfrutar en pareja, familia o amigos que se encuentra ubicado en Vía a Runtun Km 6, a 400 m sobre la ciudad de Baños – Ecuador. Este hotel – spa es reconocido por la vista y los servicios que ofrece. Su entorno esta lleno de montañas, cascadas y aguas termales.

Figura #7 – Vista Luna Runtun



El hotel ofrece:

- 25 actividades de aventura
- Habitaciones y suites
- Restaurante con comida ecuatoriana
- El Café del Cielo con 34 variedades de café
- 25 tratamientos de SPA
- 4 piscinas e hidromasaje con agua caliente volcánica
- 11 caminatas, rafting, canyoning, canopy, bicicletas, caballos, viajes a través del campo, Amazonía y programas de observación de aves.

Figura #8 – Luna Runtun



Hotel El Cráter, es un hotel que está ubicado en el mirador del cráter del volcán "Pululahua", apenas 30 minutos de la ciudad de Quito y a 5 minutos de la Mitad del Mundo. Las suites tienen una hermosa vista hacia el cráter del volcán Pululahua y hacia la Mitad del Mundo; dónde se puede observar el cambiante paisaje del Cráter. Este hotel tiene un estilo étnico minimalista; los materiales

usados son orgánicos y artesanales, elaborados por famosos artistas locales. El

Hotel ofrece:

- 8 suites ejecutivas de lujo
- 4 habitaciones estándar
- Restaurante que ofrece comida típica ecuatoriana
- Servicio de masajes
- Galería de Arte
- Centro de conferencias

Figura #9 – Hotel el Cráter



Termas de Papallacta, es un spa resort que está ubicado en Papallacta, a 45 minutos del aeropuerto internacional de Quito. Brinda servicios de spa,

alojamiento, piscinas termales, hidromasajes, restaurante, área de tratamientos, centro de convenciones para eventos, consultorio médico.

El hotel cuenta con 32 habitaciones, 4 de éstas cuentan con jacuzzi. El área de spa cuenta con 5 piscinas termales (con chorros de agua a presión e hidrojets) y 1 polar.

Figura #10 – Termas de Papallacta

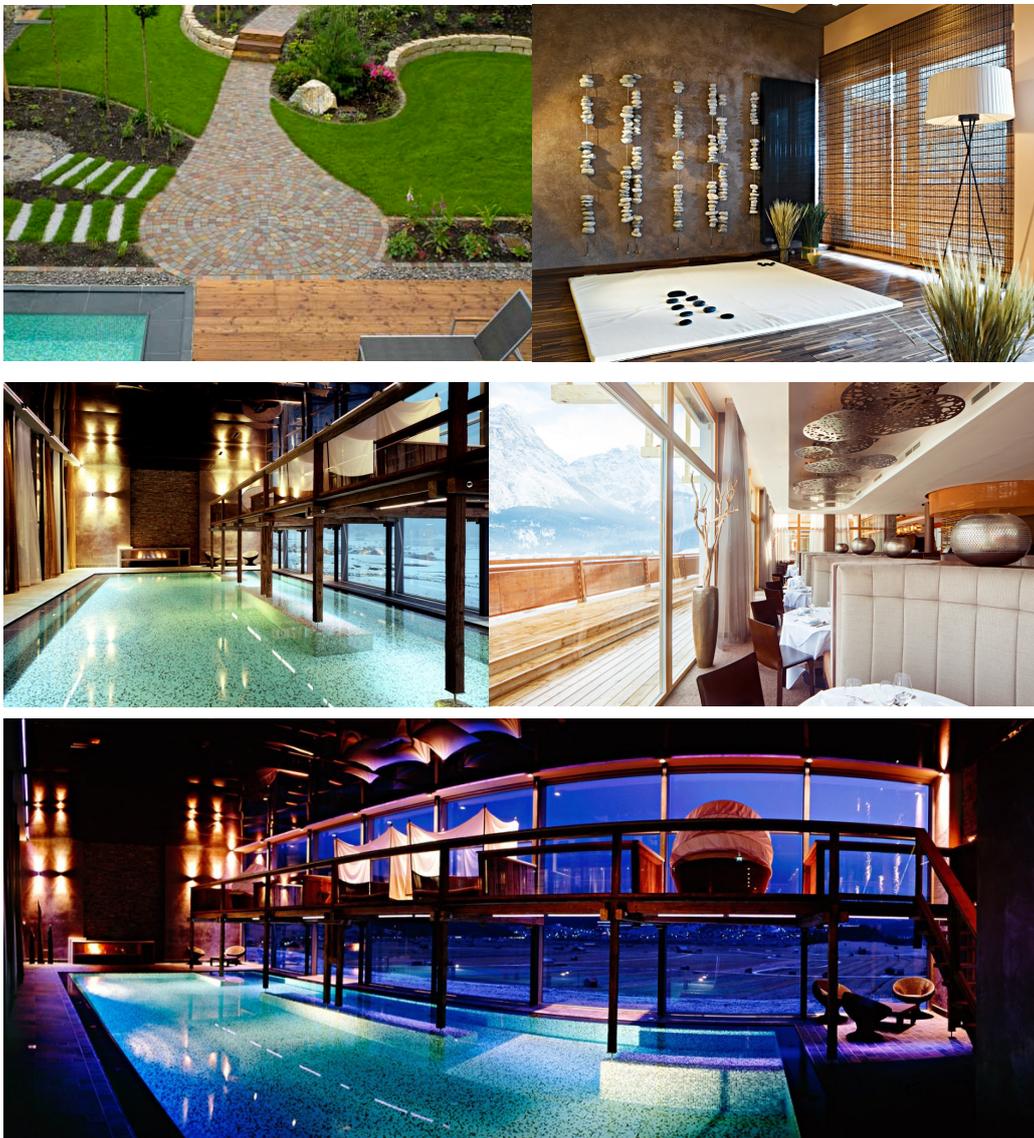


1.13 Referentes Internacionales

Mohr Life Resort es un hotel ubicado en Austria. Se lo ha tomado como referente para el diseño del Hotel ubicado en el Teleférico debido a que se encuentra ubicado en una zona montañosa y con clima frío.

- Piscina ubicada dentro de una estructura.
- Zona de estar ubicada encima de la piscina
- Fusión contemporáneo – rústico. Piedra y estructura metálica.

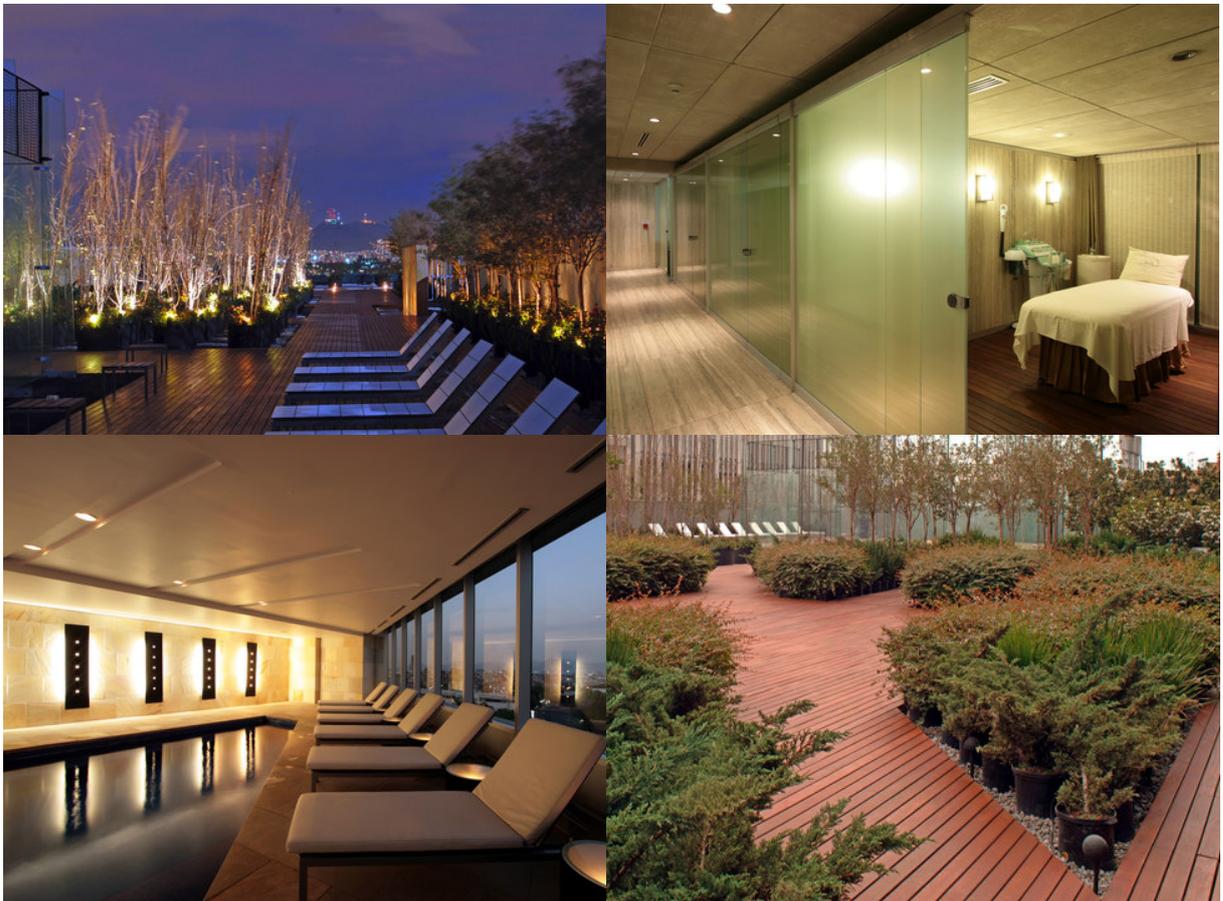
Figura #11 – Mohr Life Resort



Hilton “Centro Histórico”, es un Hotel Spa & Fitness Center ubicado en México D.F. Realizado por Pascal Arquitectos en el año 2013. Es un hotel basado en la arquitectura contemporánea. Ofrece servicios de alojamiento, spa, salón de eventos, piscina cubierta, tratamientos de belleza, gimnasio. Puntos que se tomarán en cuenta de este referente para el diseño del Hotel en el Teleférico.

- Iluminación
- Zona de descanso y relax alrededor de las piscinas
- Divisiones de área de masajes
- Vegetación y deck

Figura #12 - A – Hilton Centro Histórico

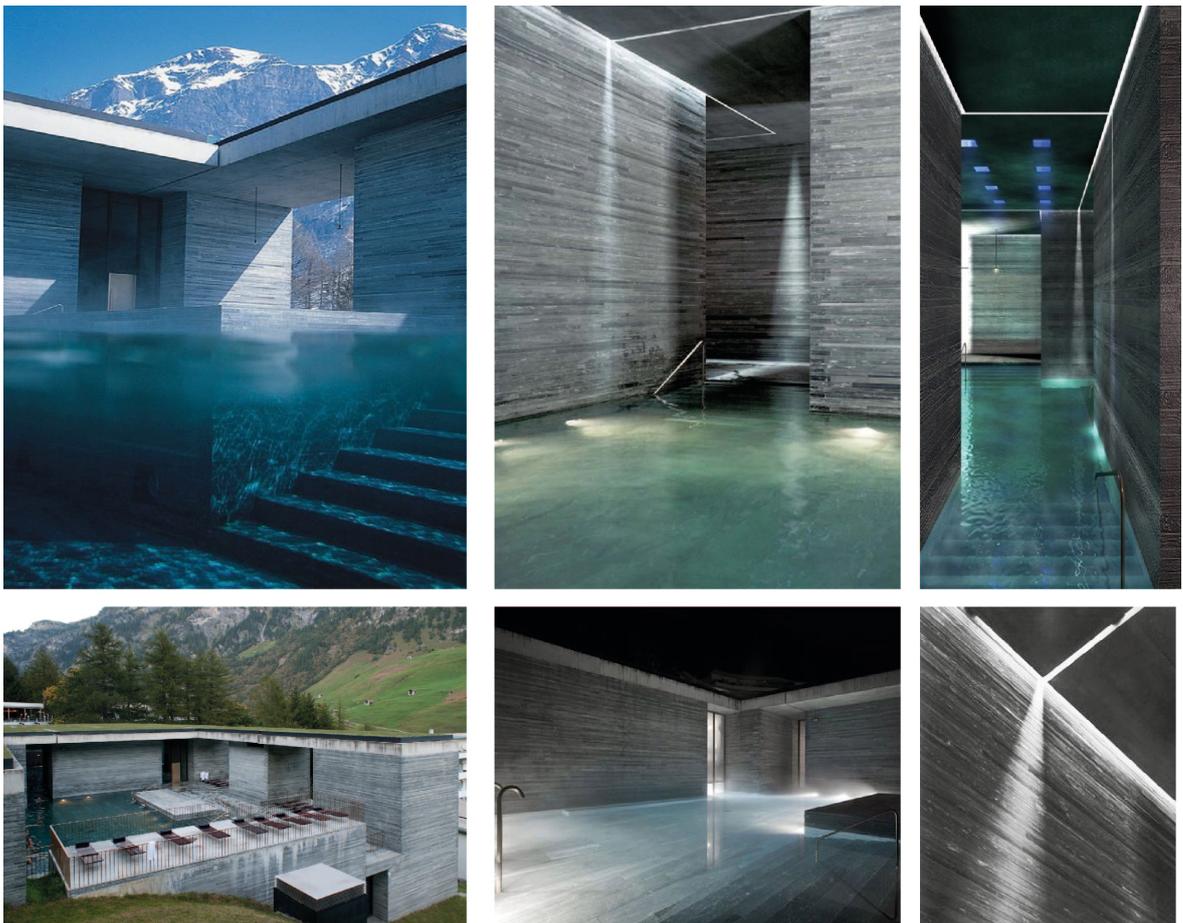


Termas de Vals es un conjunto de hotel y spa ubicado en Suiza. Realizado por Peter Zumthor en el año 1996. Es un hotel que se baso e la experiencia sensorial. La idea era crear una cueva o cantera. Es un espacio diseñado con el objetivo de que los visitantes redescubran los beneficios de bañarse.

Lo que se tomará como referencia es:

- Iluminación: combinaciones de luces y sombras
- Espacios abiertos y cerrados
- Elementos lineales
- Circulación que genera recorrido
- Percepciones

Figura #12-B – Termas de vals



2. Programación General y Funcionamiento

Para la propuesta del Hotel Spa se ha desarrollado la siguiente programación:

- Recepción / Sala de espera
- Área Administrativa
- Habitaciones y suite
- Restaurante / Bar / Cocina
- Cafeterías / Juice Bar
- Lounge
- Zonas húmedas
- Salas de masajes y tratamientos
- Peluquería
- Gimnasio
- Salón de usos Múltiples / Yoga
- Biblioteca
- Sala de conferencias
- Consultorio médico y nutricionista
- Área de servicio
- Parqueaderos

En cuanto al funcionamiento del Hotel será:

- Spa con posibilidad de alojamiento
- Masajes desde las 10 am – 8 pm
- Clases de Yoga
- Servicio de restaurante con estaciones

3. Hotel

Mi propuesta para el Spa ubicado en el Teleférico es que cuente con servicio de alojamiento. Ya sea para turistas extranjeros y turistas locales. Será un refugio de fin de semana para los visitantes locales, en el cual podrán relajarse, descansar y disfrutar de masajes y de una deliciosa gastronomía que ofrecerá el hotel. El hotel deberá contar con mínimo 5 habitaciones, piscina, hidromasaje, baño turco, sauna, gimnasio, SPA, servicio de peluquería, local comercial de productos de estética, áreas deportivas, salón para eventos para que sea un hotel de 5 estrellas.

3.1 Historia de los hoteles

Los hoteles han desempeñado un papel importante para el desarrollo y el crecimiento de las sociedades desde la prehistoria. Fueron evolucionando debido a los grandes viajes que realizaban los comerciantes en donde era necesario contar con un lugar con servicio para pasar sus noches. Empezaron con casas de familia y posadas hasta finalmente llegar a hosterías, hoteles, resorts, etc.

“Durante los últimos 60 años el turismo ha experimentado un crecimiento y una diversificación continua, hasta llegar a ser uno de los mayores sectores y de mas rápido crecimiento del mundo”

3.2 Definición de hotel

Es todo establecimiento que de modo profesional y habitual preste al público en general, servicios de alojamiento, comidas y bebidas mediante precio y disponga de un mínimo de 30 habitaciones.

3.3 Tipos de hotel

Hoteles de: ciudad, playa, ecológicos o de naturaleza, montaña, aeropuerto, de ruta, vacacionales, albergues turísticos, balneario, de temporada o estación, para convenciones y eventos, hoteles-casino, hoteles-clubes, gastronómicos, deportivos, rústicos, negocios, boutique, resort, spa.

3.4 Clasificación de hoteles

Según la ordenanza municipal de Quito 3457 los alojamientos hoteleros, se clasificarán en atención a las características y calidad de sus instalaciones, y por los servicios que prestan de la siguiente manera:

Establecimiento hoteleros:

1. Hoteles: Hotel, Hotel- residencia, Hotel- apartamento
2. Pensiones y hostales: Hostales, Hostales- Residencias, Pensiones
3. Hosterías y Moteles: Hosterías, Moteles

Establecimientos Extra-hoteleros:

Apartamentos Turísticos, Campamentos de turismo o Campings.

El tipo de establecimiento lo determina el Ministerio de Turismo y se rige por sus propias normativas.

Los Establecimientos Hoteleros pueden ser calificados como:

5 estrellas: Gran lujo y lujo

4 estrellas: Primera superior y primera turista

3 estrellas: Segunda

2 estrellas: Tercera

1 estrella: Cuarta

Los hoteles se clasifican dependiendo de ciertos parámetros que cumplan:

- Ubicación y condiciones socio económicas del lugar en que se encuentra el establecimiento.
- Tipo de construcción, calidad y estado de la misma, así como los de sus equipos, facilidades de servicio y aspectos funcionales.
- Calidad de los servicios que presten.
- Amplitud, comodidad, facilidades y servicios de las habitaciones y servicios
- complementarios.
- Para efectos de esta clasificación se entiende por habitaciones completas, a aquellas que tienen baño privado; e incompletas a aquellas que poseen baños fuera de la habitación o uno para cierto número de habitaciones.
- Los servicios complementarios son aquellos diferentes a los de alojamiento, alimentos y bebidas, que faciliten la estadía de una persona en un establecimiento y que den valor agregado al local comparativamente con otros.

Por lo tanto los hoteles se clasifican en categorías dependiendo del nivel de servicio que ofrece y el grado de comodidad.

3.5 Áreas del Hotel

La distribución de áreas puede cambiar dependiendo de los servicios que se quiera ofrecer. Se sugiere (*Neufert pag.418*):

- Alojamiento con habitaciones, baños, pasillos, servicio de planta
- Vestíbulo público, recepción, hall, salones
- Servicio, restaurantes, bares para clientes internos y externos

- Zonas de banquetes con salas de convenciones y banquetes
- Cocina, personal, área de almacenamiento
- Administración, dirección y secretaría
- Animación, ocio, deporte, tiendas, peluquería

3.6 Hotel - Spa

Los Hoteles Spa inician en la década de los años 70, sobre todo en países europeos. Muchos de los hoteles Spa incorporan, además de los servicios básicos que se brindan, nuevos conceptos para dar respuesta a las necesidades de los huéspedes, como actividades físicas, actividades culturales, diferentes tratamientos, tecnología en constante evolución, equipamientos y productos nuevos, para que de esta forma, quienes visiten el lugar, se sientan motivados a continuar y cumplir con sus expectativas.

Los hoteles Spa están enfocados a aquel mercado donde se encuentran personas, que por su estilo de vida, sufren día a día el estrés. Debido a esto, esta enfermedad requiere un grado de relajación, descanso, masajes, y diferentes tratamientos relacionados al tema. En un principio, era un porcentaje más alto el de mujeres quienes asistían a los establecimientos de Spa ya que se asimilaba el concepto Spa a la belleza. Sin embargo, aunque todavía se mantiene la orientación hacia la belleza corporal, la tendencia a que muchos hombres comiencen a realizar llegadas a estos lugares ya es muy común, enfocándose más que nada al acondicionamiento físico y tratamiento del estrés.

Un hotel Spa tiene dos sectores totalmente definidos:

- Brindar hospitalidad, con el fin de alojar a los huéspedes, sumado al servicio de alimentos y bebidas entre los más importantes.

- Tratamientos y terapias a través de profesionales adecuados con conocimiento del área.

El hotel Spa puede brindar, además de alojamiento, un servicio integral para ofrecer un producto con valor agregado, el cual cuenta con ventajas frente a la competencia. Se le otorga al huésped un plus saludable para su completa estadía dentro del establecimiento hotelero, con la posibilidad de poder relajarse y tomar un mejor descanso del día a día.

En la actualidad, mejorar la salud, dedicar tiempo a la belleza corporal, buscar métodos saludables, entre otras cosas, se han convertido en una necesidad. Por lo tanto ahora existe un mayor número de establecimientos hoteleros que cuentan con Spa.

Según Finci, director de la Asociación Americana de Spa y director de Cultura Spa:

“para que un Spa sea Spa tiene que contar con un circuito hidrotermal”.
(Comunicación personal del 17 de agosto de 2010).

Debido a que la hidroterapia se basa en la utilización del agua para realizar los tratamientos, se puede utilizar agua corriente o agua que proviene de fuentes termales. Por lo tanto no es necesario contar con una fuente de agua con propiedades específicas como es la de tipo termal.

Pueden encontrarse:

- Hoteles Spa urbanos
- Hoteles Spa de campo
- Hoteles Spa de mar
- Hoteles Spa de sierras

- Hoteles Spa de montaña
- Hoteles Spa termales
- Hoteles Spa patagónicos
- Hoteles Spa del litoral

Sin embargo la propuesta para el trabajo de titulación se enfocará en un hotel spa de montaña. Este tipo de hotel Spa es la solución para aquellas personas que por diversos motivos no pueden desplazarse a un lugar distinto de su residencia habitual o fuera de la ciudad para realizar hidroterapia.

Tradicionalmente, los hoteles con Spa solían localizarse en lugares que tenían aguas calientes o aguas minerales de manera natural, de forma que se utilizaban los beneficios de la naturaleza. Sin embargo, cada vez es más habitual que los Hoteles Spa surjan en lugares diversos y que aplicando la tecnología disponible hoy en día ofrezcan las diferentes aguas termales a los huéspedes que se alojan ahí.

Los hoteles Spa ofrecen la posibilidad de pasar unas vacaciones distintas alojándose en un hotel que además nos ofrece la posibilidad de disfrutar de los beneficios de un Spa. Y si el hotel está situado en un lugar turístico, las ventajas y las posibilidades son mucho mayores. Como en este caso se plantea en el Teleférico de Quito, el cual es un lugar bastante frecuentado por turistas, debido a la hermosa vista de la capital que posee.

El hotel contará con circuitos en donde se mezclará el agua caliente con el agua fría. Este intercambio de agua fría y agua caliente reporta innumerables beneficios, sobradamente probados a la circulación sanguínea, a la fortaleza de los huesos y al bienestar general de los huesos.

De igual manera se ofrecerán servicios masajes. Ya que a través de una sesión de masajes, se puede disfrutar de una relajación plena y lograr un estado mental, físico y un bienestar general que es mucho mas agradable y beneficioso para nuestro organismo tanto a corto como a largo plazo.

Además habrá tratamientos en la cara y en el resto de la piel. Con ello, los clientes consiguen retrasar los signos del envejecimiento a la vez que recuperan el brillo y la calidad de la piel, gracias a la eliminación de células muertas y de los signos del cansancio acumulado por el ritmo de vida diario y el estrés.

4. Habitaciones del hotel

Generalmente, los hoteles tienen diferentes tamaños de cuartos con diferentes tamaños de camas. Mi propuesta para el hotel ubicado en el Teleférico, es ofrecer habitaciones 4 habitaciones simples, 4 habitaciones dobles, y una suite. Para dar una mayor privacidad las habitaciones se encuentran ubicadas en el lado oeste, ya que tiene vista a la montaña.

4.1 Características de las habitaciones

Cada habitación debe contar con: camas (individuales o matrimonial), cuatro almohadas, dos mesas de noche, dos portamaletas, butacas, minibar, mesa, lámpara de mesa, cuadros, ceniceros, papeleras.

- El baño deberá tener la totalidad de sus paredes y pisos recubiertos con baldosas de cerámica y deberán contar con: excusado, bañera con ducha, lavamanos, bidet, ducha manual, dispensador de toallas faciales, punto de electricidad, juego de toallas, secadora, basureros, batas.

- Los interruptores de luces, ambiente musical, radio y aire acondicionado, deberán estar ubicados cerca de la cabecera de la cama, o en otro lugar visible adecuado en la habitación.
- Los dormitorios deberán disponer de una zona de ventilación directa al exterior o patio de luces abierto (será como mínimo de cuatro metros de ancho por cuatro de largo).
- La superficie de iluminación de los dormitorios nunca será inferior a 1,20 m², excluido el marco de la ventana. En los dormitorios ubicados en planta bajo cubierta, las ventanas deberán garantizar su adecuada iluminación y ventilación y, además, permitir una visión del exterior en proyección horizontal.
- Los dormitorios tendrán una altura mínima de 2,50 metros. En los dormitorios abuhardillados tendrá esa altura, al menos, el sesenta por ciento de la superficie mínima exigida. Únicamente se computará como superficie del dormitorio la parte del mismo que sobrepase 1,50 metros de altura.

4.2 Suites

Una suite es un conjunto de habitaciones o espacios conectados entre sí para ser utilizados como una unidad. Los requerimientos para recorridos en corredores son de un ancho mínimo de 80cm. No deben tener más de dos plantas. Todo dormitorio debe contar con closets o vestidores. Los baños deben ser equipados con espejo, toalleros de mano y cuerpo, tomacorrientes para artefactos eléctricos, inodoro, ducha y lavamanos.

- La sala-comedor debe contar con vajilla y cristalería necesaria. Mesas y sillas de acuerdo a su diseño, capacidad y necesidad.
- El espacio de cocina debe disponer de una cocina de dos hornillas pequeñas mínimo o microondas.
- En cuanto a las camas pueden ser de dos plazas o dos plazas y media.

4.3 Habitación Simple

Se caracteriza por tener solo una cama; que puede ser de 2 plazas o 2 plazas y medio. Deberá contar con un baño, teléfono, armario, veladores, lámparas de apoyo.

4.4 Habitación Doble

Se caracteriza por tener dos camas que puede ser de tamaño plaza y media. Puede tener una sala adicional. Deberá contar con un baño, teléfono, armario, veladores, lámparas de apoyo.

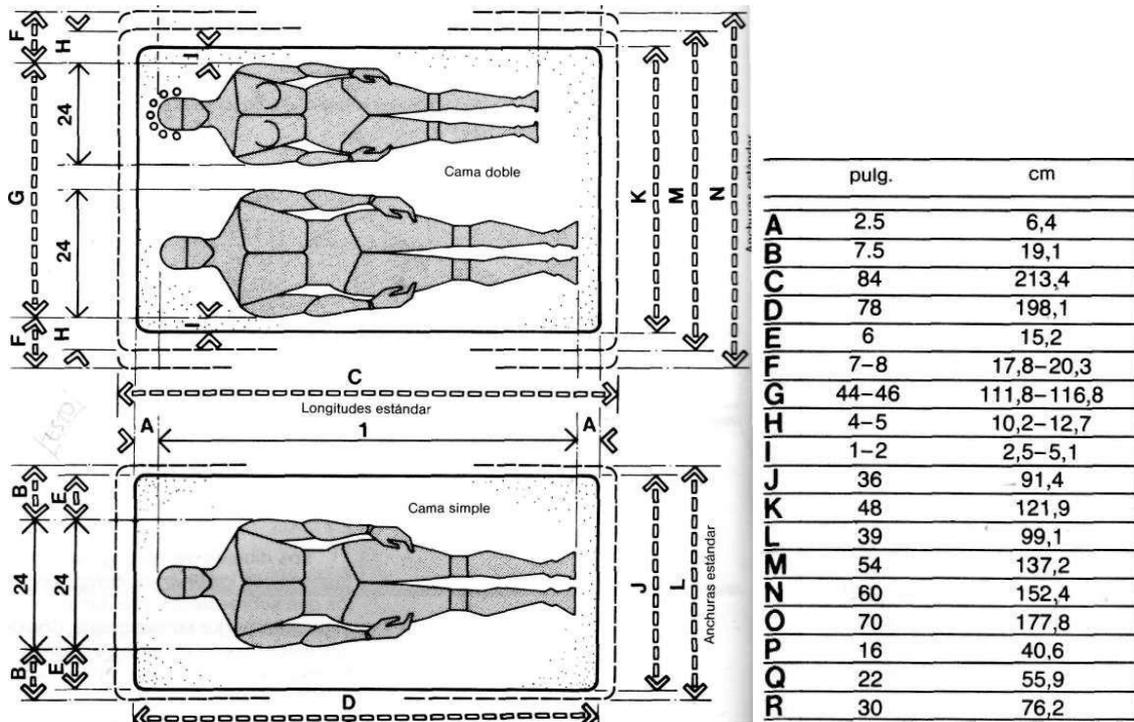
4.5 Equipamiento de habitaciones

Todas las suites deben contar con dormitorio, closet, baño, sala-comedor y un área pequeña de cocina que debe tener tan solo equipamiento como un microondas y una cafetera. Las suites también contarán con todas las comodidades tecnológicas como televisores, wi-fi, calefacción, teléfono, además de tener servicio personalizado.

Las medidas de las camas son:

- King Size: (K) 2 x 2 m
- Queen Size: (Q) 1.5 x 2 m
- Camas Dobles: (D) 1.35 x 2 m
- Cama simple: (S) 0.90 x 2 m

Figura #13 – Dimensiones Camas Panero



La sala de las suites deberá tener un sofá y una pequeña mesa de centro.

Veladores

El alto de los veladores deben tener una relación a la cama, de esta forma es de 60 a 70 cm. Deben estar hecho de un material fácil de limpiar y resistente. El ancho y largo puede ser de 37.5 a 40cm y si es un velador para compartir entre dos camas puede ser de 60cm.

Portaequipajes

El portaequipaje debe medir de .75 a .90 cm de alto. Puede estar dentro o afuera de un armario.

Closets

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

Figura #14 – Dimensiones Closets

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

4.6 Medidas para las habitaciones

2 estrellas: 20-22 m2

3 estrellas: 25-27 m2

4 estrellas: 30-34 m2

5 estrellas: 36 m2

4.7 Numeración de Habitaciones

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

1er piso: 101, 102, 103, 104, etc. 2do piso: 201, 202, 203, 204, etc. Debe haber letreros indicadores de habitaciones en cada piso, elevador y lobby.

4.8 Materiales de Habitaciones

Se puede usar: madera, porcelanato, alfombra decorativa, papel tapiz, mármol, cerámicas. Debido a su fácil limpieza y durabilidad.

4.9 Normativa de habitaciones

Según la normativa municipal 3457:

- El dormitorio mínimo debe contener una cama matrimonial de 1.50 m. de ancho por 2.00 m. de largo, con circulación en sus tres lados de 0.80 m. (un ancho, dos largos) y un espacio para guardarropa mínimo de 1.00 m² con un ancho de 0.60 m.
- La altura mínima útil de entrepisos será 2.45 m.
- Contará además con un baño que incluye un inodoro con una distancia mínima al paramento frontal de 0.60 m. y a los laterales de mínimo 0.20 a cada lado y dispondrá además de ducha de mano (tipo teléfono).
- Tendrá además un lavamanos y una ducha cuyo lado menor no será inferior a 0.80 m.
- En habitaciones dúplex puede existir un solo baño compartido. Todos los baños deberán contar con servicio de agua caliente.
- El establecimiento de alojamiento debe tener una reserva de agua mínima de 75 litros por habitante al día.
- En establecimientos de alojamiento de cuarta categoría debe existir por piso, una batería de baños colectivos diferenciados entre hombres y mujeres.

5. Spa

El spa es el servicio principal que dará el hotel. El spa deberá contar con hidromasajes, sauna, turco, piscina, área de masajes y tratamientos, baños de cajón, salón de meditación.

5.1 Origen de la palabra Spa

Se dice que la palabra spa significa Sanitas Per Aquas (la salud por las aguas). Según la International Spa Association:

“Spas are places devoted to overall well-being through a variety of professional services that encourage the renewal of mind, body and spirit”.

Por lo tanto se puede decir, que un spa es aquel lugar de descanso y salud el cual ofrece diferentes terapias y tratamiento que sirven de relajación utilizando como base principal el agua.

5.2 Historia del Spa

El concepto de Spa no es nuevo. Desde el principio de los tiempos, la alta sociedad ha disfrutado de las excelencias de los baños de agua a diferentes temperaturas, de los masajes y del resto de tratamientos propios de un Spa.

La balneoterapia, es decir bañarse en agua, especialmente en aguas termales es uno de los tratamientos más antiguos del mundo sin embargo sigue siendo de fundamento para los spas de hoy en día. Se puede decir que la costumbre de viajar a fuentes termales de agua fría o caliente para curarse de enfermedades viene desde la pre-historia.

5.3 Definición de Spa

Actualmente la sociedad ha evolucionado de tal forma que obliga a vivir a una gran velocidad. Lo que ha producido que no haya el tiempo suficiente para descansar de la vida diaria. Las personas trabajan todo el día y no tienen tiempo para relajarse. Por lo que no cuentan con un momento para relajarse, y dedicarse a sí mismos. Es por esto, que los Spa han surgido con gran fuerza, pues ofrecen precisamente lo que necesitan las personas para tener un instante de relajación.

El concepto de Spa es muy amplio y puede englobar desde un Hotel o balneario situado en una montaña o zona turística a un establecimiento en la ciudad que no ofrezca habitaciones y que se limite a ofrecer los servicios propios de los Spa. Los tratamientos Spa son muy diversos y cumplen distintos fines.

Por ello, los servicios que ofrecen los Spa son muy diferentes e incluyen, entre otras cosas, chorros de agua a diferentes temperaturas, aguas minerales que aportan al cuerpo esos minerales que nos faltan, masajes terapéuticos y relajantes, baños de barro, que cada vez están más de moda y que ayudan a que la piel recupere su tersura natural y muchos otros servicios.

5.4 Tipos de Spa

Los principales tipos de Spa son:

- Spa Urbano o Spa de día
- Spa Hotel
- Spa de Destinación
- Spa de Bienestar
- Spa de Cuidados
- Spa Holístico

- Spa Médico
- Spa de Crucero

Sin embargo el tipo de spa que estará ubicado en el Teleférico de Quito será un Spa hotel ya que el Spa será el principal servicio del hotel.

Dado su ubicación en un hotel, el Spa hotel es ideal para estancias y tratamientos más largos; semanales o mensuales que incluyan tratamientos de salud, de relajación o de belleza que estén más prolongados en el tiempo.

5.5 Clasificación de Spa

Se pueden clasificar en áreas generales y áreas básicas. Las áreas generales cuentan con: recepción y vestidores y casilleros

Las áreas básicas de un Spa son: área seca, área de acondicionamiento físico (gimnasio), área de relajación, área de terapias, área húmeda: sauna, hidromasaje, cuartos de vapor, duchas, peluquería.

5.6 Características de Spa

Los servicios que se ofrecen en los Spa son:

- Circuito de aguas
- Aguas termales y minerales
- Masajes
- Tratamientos de belleza

5.7 Los Spa actualmente

Actualmente los establecimientos hoteleros con Spa buscan desarrollarse en un mercado que crece constantemente, donde las personas realizan turismo de salud para encontrar un entorno de relax. Tal es así, que los hoteles de lujo o de

categoría superior instalan un Spa para añadir un valor agregado en la calidad de servicio que ofrecen.

5.8 Beneficios de los Spa

Los Spa tienen innumerables beneficios para las personas y les ayudan a calmarse y a solucionar los pequeños problemas musculares y óseos que provoca la vida diaria.

Los Spa ofrecen beneficios a sus clientes en los siguientes aspectos:

- Mejora física
- Mejora psíquica
- Mejora estética

El Spa brinda beneficios para:

- Personas que sufren de artritis y que tienen dolores crónicos en los huesos
- Aquellas personas que sufren dolores musculares, ya sean puntuales o crónicos.

5.9 Áreas del Spa

El spa debe contar con una recepción, área de masajes, área de tratamientos, área seca (gimnasio, peluquería), áreas húmedas (sauna, turco, piscina, baños de cajón), vestidores, casilleros y salón de actividades múltiples (yoga, meditación).

Se pueden clasificar en áreas generales y áreas básicas.

Las áreas generales comprenden:

- Recepción
- Vestidores y Lockers
- Baños

Las áreas básicas contienen:

- Gimnasio
- Área de Relajación: masajes
- Área de Terapias: tratamientos y baños
- Área húmeda: piscina, sauna, hidromasaje, cuartos de vapor, duchas
- Área de belleza: peluquería

5.10 Recepción

Es en la recepción en donde se presenta, de forma bien visible, el directorio de los servicios de tratamientos, además de la correspondiente exposición de los productos comercializados por parte del Spa.

- Se debe calcular el número de clientes que se esperan recibir para disponer de un número determinado de asientos.
- Desde la recepción se debe visualizar la entrada a la zona colectiva y a los vestuarios. En esta zona se requiere de un pequeño almacén para las toallas, albornoces y complementos, junto a las cestas para la lencería usada.

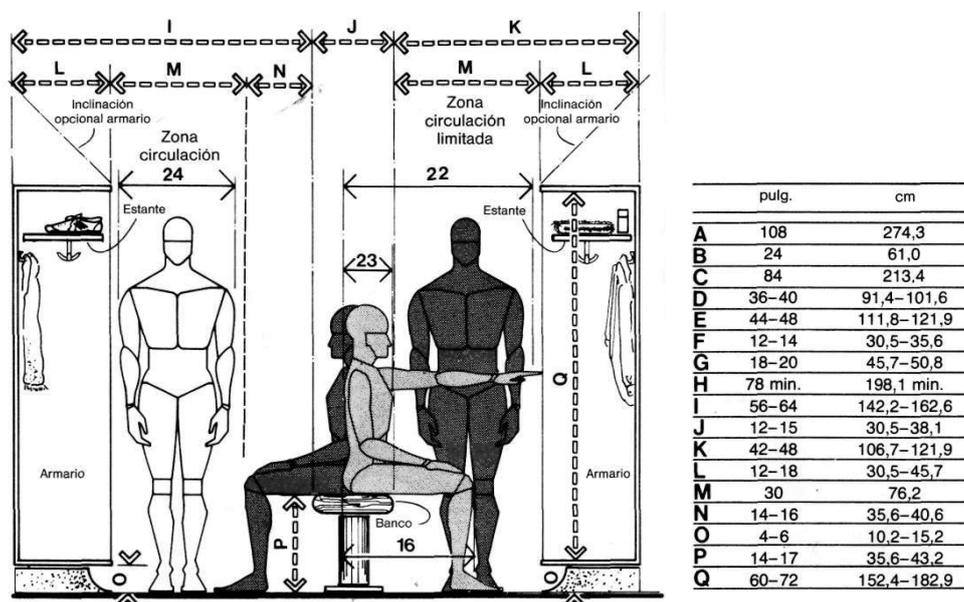
5.11 Vestuarios y Lockers

Para que los clientes se sientan cómodos los vestuarios deben cumplir con las siguientes características:

- Bancas para que se puedan cambiar y lockers para los usuarios
- Vestidores cerrados para que se puedan usar individualmente
- Temperatura de 22° C
- Deshumidificación correcta para que el cliente salga seco, beneficie el secado y la conservación del suelo y regule el olor.

- El suelo será antideslizante y con pendiente para que el agua no se estanque y las puertas de acceso estarán convenientemente señalizadas.

Figura #15 – Dimensiones Vestuario Panero



5.12 Piscinas y Zonas Húmedas

En esta área se realizan tratamientos hidrotermales de forma colectiva como las piscinas activas con los diferentes complementos: camas o sillas de agua, chorros en forma de pico de pato y/o cuello de cisne, géiser, cascada, pasillo contracorriente.

De igual manera se encuentran: pasillo de marcha, jacuzzi, pileta de agua fría, piscina de flotación y otras áreas específicas para demás tratamientos acuáticos: de rehabilitación, watsu, aquagym, woga, etc.

En todas éstas áreas se debe mantener la temperatura correspondiente según el tratamiento, por medio de termostatos, debiendo ser filtrada y esterilizada. Se necesitan sistemas que permitan la recirculación constante del agua, el paso por

filtros a la velocidad adecuada, además de los sistemas de climatización/deshumidificación del aire, la iluminación y el sonido adecuado.

Para esta área se necesitan:

- Duchas de hidroterapia: escocesas, bitérmica, cubo, con aromas, circular, etc, suelen ser de 1 metro cuadrado, mientras que las duchas de higiene, por ejemplo, pueden ser de 80-90 cm.
- Baño de vapor y saunas: los baños de vapor ocupan un 3% de la superficie y un 1% en el caso de las saunas. Las dimensiones dependerán del número de clientes que lo utilizarán. La máxima afluencia es de 1 metro cuadrado por persona.
- Zona de reposo provista de tumbonas de diferentes estilos y materiales: se suele aplicar la proporción de 3 a 5 tumbonas por cada 250 metros cuadrados del espacio total.
- Esta zona debe tener un diseño relajante. Ya que es un espacio en donde se busca el equilibrio hídrico/ mineral tras los tratamientos y en donde se procura al cliente media hora de descanso, aproximadamente, pues repercute beneficiosamente a la efectividad de los mismos.
- Se necesita un espacio para ofrecer infusiones, agua mineral y zumos. La temperatura adecuada para este sitio es de 22°C. Se recomienda que se proporcione música en esta zona.
- La ocupación máxima del área colectiva debe ser acorde con las dimensiones de los servicios que se ofrecen. Así pues, se aconseja no sobrepasar la relación de una persona por cada 15 metros cuadrados y 90 minutos de permanencia en el Spa, es decir, 60 minutos de circuito, más el tiempo dedicado para prepararse antes y después tratamiento.

5.13 Zonas de servicios: Personal del Spa

- Es la zona destinada al personal que trabaja en el Spa:
- Zona de vestuarios y cuarto del personal.
- Zona de almacén del producto.
- Zona para la lencería limpia: toallas, albornoces, sábanas, etc.
- Zona de ropa sucia no visible al cliente.
- Zona de almacén de material de higiene y limpieza.
- Cuarto de oficios es donde el personal manipula, prepara, mezcla los productos, y dispone de calentador de parafango, microondas, frigorífico, encimera con fregadera y todo aquello necesario para la manipulación de los cosméticos y productos.
- Sala de máquinas. Normalmente, la maquinaria del área colectiva debe disponer de un lugar específico. En ella se encuentran los filtros de las piscinas y sus vasos de compensación, la maquinaria y el sistema de desinfección de las piscinas, los motores de la piscina activa, los soplantes, las refrigeradoras, el productor de vapor y, en su caso, los climatizadores de aire. La maquinaria del área individual suele estar localizada en cada cabina.

5.14 Zonas de relajación del Spa

- Zona de relax: como continúa detallando la misma fuente, es necesario que la zona de relax se ubique en un lugar tranquila donde se cuente con un paisaje si existe la posibilidad.

5.15 Zonas húmedas del Spa

- Chorro jet hidromasaje manual: conformado por un equipo que realiza una terapia de hidromasaje, se debe medir la presión y la temperatura del agua para cada parte del cuerpo. Cuenta con una programación sistemática para producir los choques de agua.
- Pediluvio: como dice la misma fuente, se trata de un pasillo de 5m. de largo donde se establecen chorros a cada lado y el piso se encuentra cubierto con canto rodado. Cuando la persona ingresa al pasillo el sistema se activa automáticamente y comienza a salir agua caliente. El fin de esta instalación es la realización de masajes en los pies específicamente.

5.16 Área de masajes del Spa

Es importante el área de masajes para el spa, ya que brindará este servicio a los clientes. Por lo que es necesario tomar en cuenta ciertos parámetros al momento de diseñar.

Se necesita una cabina para masajes y una cabina para tratamientos.

Cabina de masajes: Son espacios privados que pueden tener una superficie total de 6-9 metros cuadrados.

- Se puede ofrecer cabinas para 2 personas dentro de la misma sala.
- Pueden ser cabinas secas o húmedas.

Entre los requisitos que son recomendados para una cabina húmeda están:

- Paredes fáciles para la limpieza con agua a presión
- Suelo antideslizante, impermeable y que proporcione un sistema de desagüe
- Pasamanos en la zona de tratamiento

- Pulsador antipánico bien accesible al cliente, con un dispositivo de alarma
- La sala debe estar deshumidificada y climatizada a 22°C, para que permita al profesional un trabajo agradable
- Iluminación que sea regulable.

En las cabinas secas se utilizan:

- Productos que no salpican o manchan al resto del espacio como se da en el caso anterior, sin embargo, los requerimientos sobre el espacio son iguales a los de una cabina húmeda.
- Se cuida el higiene y limpieza
- Se necesita luz indirecta y regulable
- Colores relajantes
- Efectos musicales
- Aromas

Cabina de tratamientos: esta cabina, a diferencia de la anterior cuenta con una camilla especial para el uso del agua, sobre la misma es donde se instala la ducha Vichy para la realización de masajes con agua. Se realizan dentro de ella multiplicidad de tratamientos.

Existe gran cantidad de tipos de masajes:

- Masajes descontracturantes: si se tiene alguna dolencia o problema.
- Masajes de rehabilitación: para determinados problemas, sobretodo problemas traumatológicos.
- Masajes de relajación que nos ayuden a liberar tensiones y a relajar cuerpo y mente.

Los Spa pueden ofrecer una gran variedad de terapias dependiendo del concepto de cada uno. Las terapias mas comunes son:

- Terapias faciales
- Terapias corporales
- Terapias de relajación
- Terapias Cráneosacral
- Drenaje Linfático
- Reflexología

Son generalmente estancias privadas donde se realiza la terapia o masaje de forma individual, en algunos casos pueden estar provistas de baño.

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.

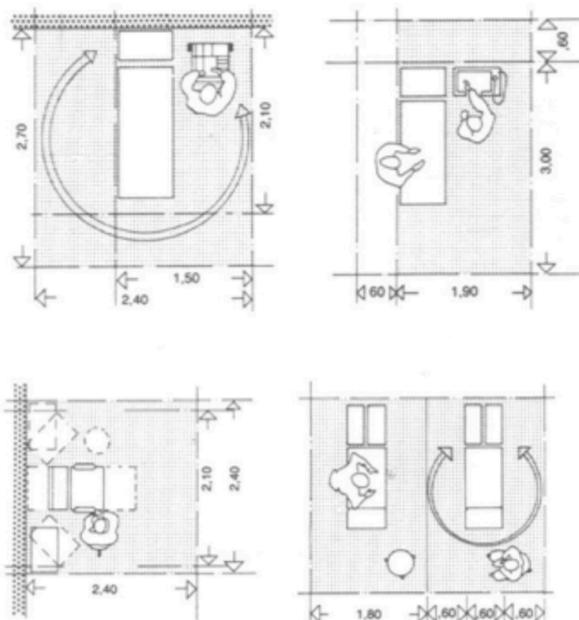


Figura #16 – Dimensiones Cabinas Neufert

5.17 Sauna

El spa contará con un sauna, el cual es un baño en el que aire seco y aire húmedo está presente al mismo tiempo. El sauna inició en Finlandia; originalmente era una choza de una sola habitación construida con troncos, con un horno o estufa rudimentaria, sobre los cuales se apilaban rocas, en una esquina.

Es importante la estufa que proporciona calor a piedras sobre las que se arroja agua para conseguir el vapor que genera la atmosfera del sauna. Los elementos que conforman un 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.

La temperatura del sauna

Varía de 88 a 110C, si la humedad se absorbe adecuadamente por las paredes de madera de la habitación, no se saturará el aire. Debido a que el cuerpo humano puede soportar un mayor grado de calor seco que de calor húmedo, la temperatura es más alta en un sauna que en un baño turco.

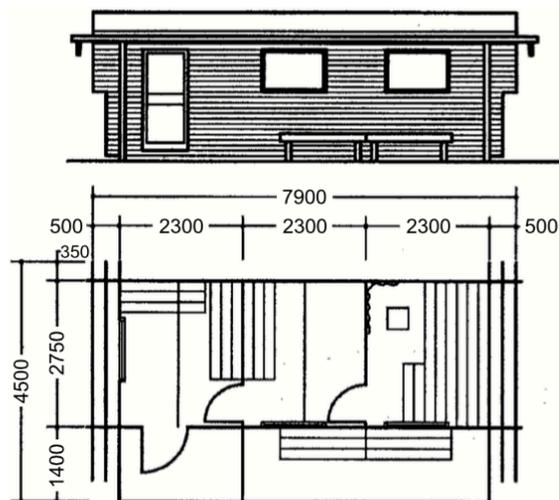
Dimensiones del sauna

- El sauna debe tener 2.30 y 2.60 m de altura con una superficie mínima de 1.80 x 2.10 m.
- Los bancos deben ser de 600 a 760 mm de ancho y la plataforma de al menos 460 mm de ancho.

- La estufa se ocupará de 0.560 - 0.650m² de superficie de suelo y de pie sobre 1.070 m de altura.
- Fuera de la sala de sauna, es necesario que haya duchas y si es posible un baño de inmersión 4-10 C frío.
- Espacio para vestidor y de descanso.
- Armarios roperos y algunas cabinas de vestuarios.
- El resto de la superficie puede contar con sofás / sillas y mesas pequeñas.

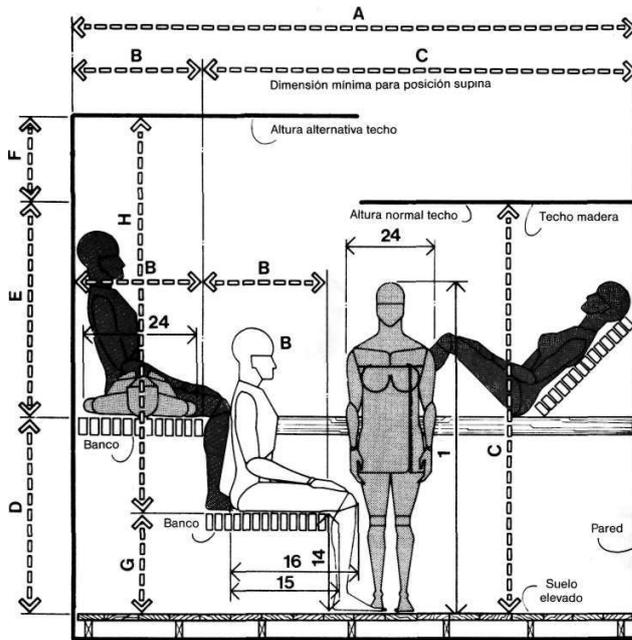
Del número total de usuarios en un establecimiento, el 20-25% son propensos a estar en la sala de sauna, un número igual en el aseo / lavado y el resto en las zonas de diseño / reposo.

Figura #17 – Dimensiones Sauna Metric Handbook



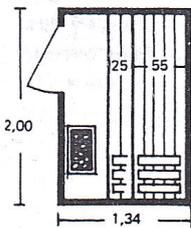
5.74 *Outdoor sauna with verandah, changing room, washing room and sauna room*

Figura #18 – Dimensiones Sauna Panero

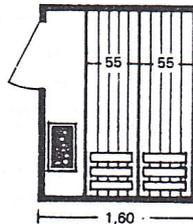


	pulg.	cm
A	108	274,3
B	24	61,0
C	84	213,4
D	36-40	91,4-101,6
E	44-48	111,8-121,9
F	12-14	30,5-35,6
G	18-20	45,7-50,8
H	78 min.	198,1 min.
I	56-64	142,2-162,6

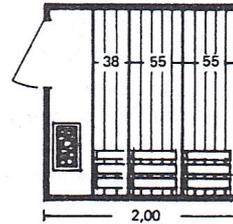
Figura #19 – Dimensiones Sauna Neufert



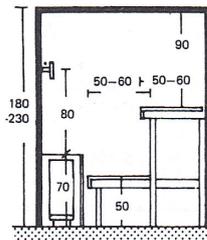
4 Sauna para 1-3 personas



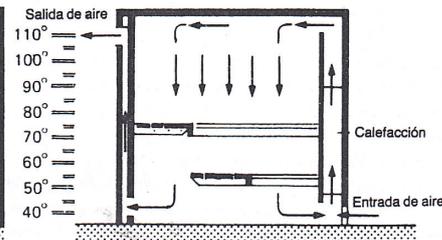
5 2-4 personas



6 3-5 personas



8 Sección transversal



9 Sección transversal de una sauna con calefacción indirecta (Bemberg)

Materiales del sauna

- El interior de los saunas debe estar revestido de madera y se calientan por medio de leña o electricidad. Los saunas deben contar con las siguientes características:
- Cabina completa: en madera maciza de 45mm abeto o pino.
- La humedad debe ser absorbida en la madera para mantener la atmósfera relativamente seca
- Puerta: enmarcada con vidrio templado y cierre hidráulico.
- Suelos de rejilla: en madera deben ser 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 pino rojo, debido a que esta madera no es buena conductora del calor. Por lo tanto mantienen las paredes y los bancos frescos para la comodidad de los usuarios.
- 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.

Instalación e Iluminación del sauna

- Las líneas a las que va a estar conectada el sauna deben tener siempre tomas de tierra.
- El suministro de energía corriente debe ser 220 v
- El panel de control será empotrado en la pared exterior de la mampostería donde se ubicará la sauna. Además se colocará otro panel que administrará las funciones de encendido, iluminación y termostato.
- La iluminación se realizará en las paredes interiores, una caja de luz de 5 x 10 cm a una altura de 1,80 metros con respecto al piso.
- El calefactor: se empotrará en la pared una caja de luz de 10 x 10 cm, a unos 15 cm del piso. Pueden ser eléctricos, de leña o combinados de agua y vapor; los cuales funcionan para combinar un sauna y un turco.
- Dimensiones del calefactor con cuadro de control externo:
 - 41 x 28 x 57 cm para saunas de 2 – 10 m³
 - 51 x 47 x 70 cm para saunas de 10 – 30 m³

Figura #19 – Calefactor Sauna



- Cuadros de control modelo SD: Cuadros de control electrónicos con programador horario, termostato de seguridad y avisador acústico provisto de cierre de seguridad con llave.
- Un sauna de calentamiento eléctrico, no necesita conexiones ni conductos. Se puede instalar uno en cualquier lugar utilizando un tomacorriente de 220 voltios.

5.18 Turco

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. Posee características similares a la terma, busca un clima de 45 C por medio de un equipo productor de vapor. El fin es hidratar la piel, la relajación, pero a diferencia de la anterior se suda menos debido a que el aire se encuentra saturado.

Funcionamiento del Turco

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”

Complementos para baño de vapor:

- Generador de vapor HNS
- Medidas: 52 x 38 x 16 cm
- Aplique de luz estanco
- Aroma de eucalipto 5 L.
- 4. Inyector de vapor
- Cuadro de control modelo
- Midi II (interior/exterior)
- Medidas: 18,5 x 5,5 x 0,8 cm
- Bomba dosificadora de aromas

Cuadros de control digitales para uso privado y público. Puertas de acceso con diversos acabados, Kits de drenaje y mantenimiento, Kits de iluminación, descalcificadores, etc.



Figura #20 – Calefactor Turco

Materiales y equipamiento del turco

- Las paredes, techo y suelo se impermeabilizan para evitar la humedad.
- 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 de 10 mm. Medida: 70 x 195 cm
- Se recomienda la utilización de prefabricados para mejorar la ergonomía.
- Sobre de banco de acero inoxidable
- Difusor de acero inoxidable rectangular. Medidas: 49 cm. (alto) x 19 cm. (ancho) x 14,5 cm. (profundo)
- Termómetro
- Aromaterapia
- Extractor

Iluminación del turco

- Led RGB
- Apliques
- Fibra óptica (equipo de Fibra Óptica de calidad ultra, especial para Baños de Vapor. Ofrece un máximo rendimiento luminoso garantizado., apliques de luz)

Dentro del baño turco generalmente se instalan previamente una o más luces según el tamaño: tendrán que ser impermeables (IP 55) y funcionar con una alimentación de baja tensión 12/24V. (Productos Bvapor, 2016)

5.19 Hidromasaje

El hotel contará con varios hidromasajes por lo tanto es importante tomar en cuenta que 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.

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.

Dimensiones del hidromasaje

- 379 x 249 cm para un jacuzzi con capacidad de 11 personas.

Iluminación del hidromasaje

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 del hidromasaje

Hay diferentes sistemas para el calentamiento del agua en una hidroterapia, como:

- Paneles solares

- Calefón
- Equipos de vapor a gas
- 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%.

Figura #21 – Dimensiones Hidromasaje Panero

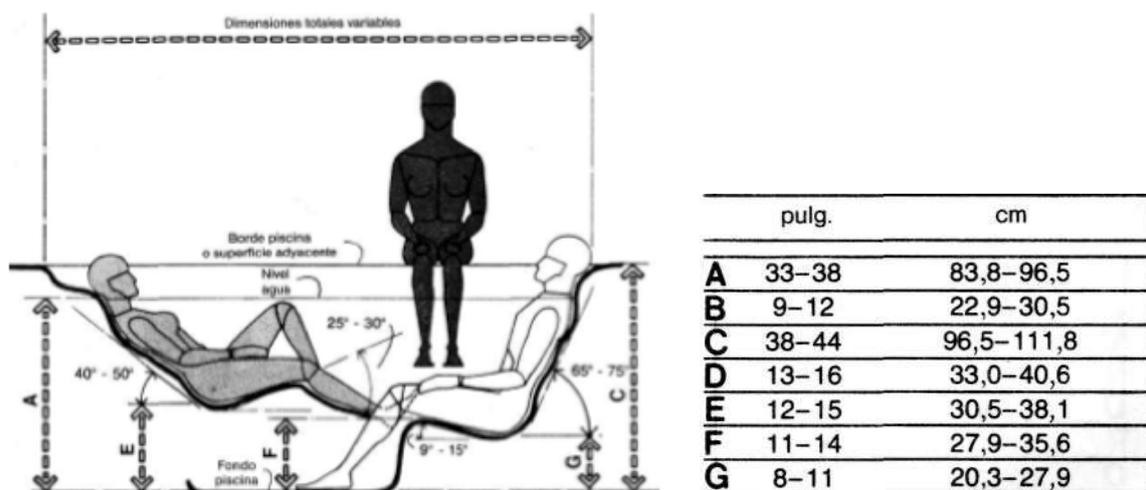
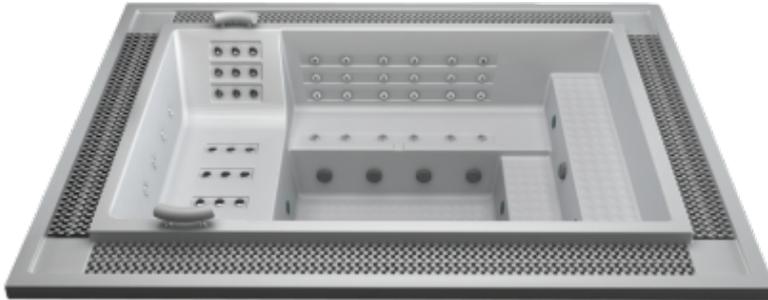


Figura #22 – Hidromasaje para Spa público

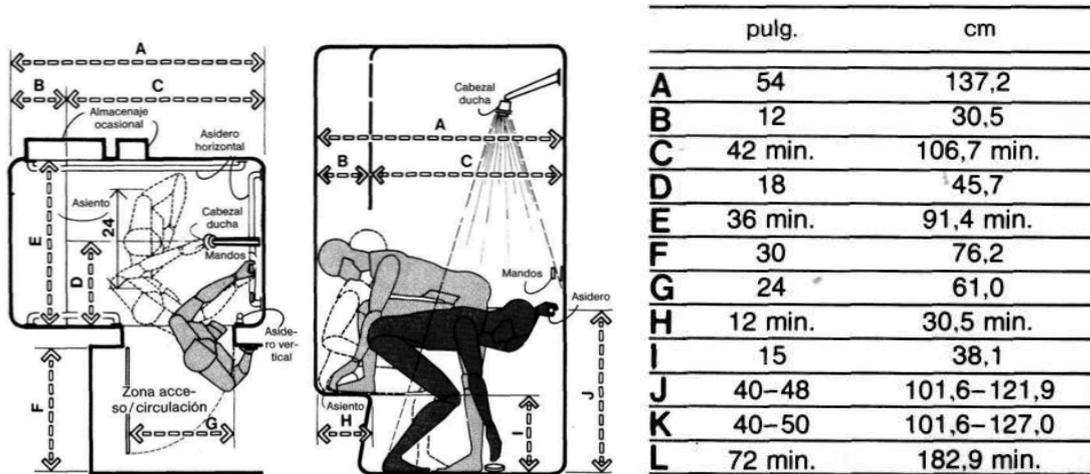


5.20 Duchas

Las duchas que tendrá el hotel serán:

- Ducha circular: se proyecta agua termal en todo el cuerpo dándole un masaje profundo de pies a cabeza
- Ducha escocesa: la temperatura se va alternando fría-caliente
- Ducha horizontal: la persona se tumba en una camilla y el agua le cae encima
- Ducha Kneipp: se reciben chorros de agua a diferentes presiones y temperaturas.
- Ducha de vapor: se reciben chorro de vapor

Figura #23 – Dimensiones Duchas Panero



6. Gimnasio

El Hotel también ofrecerá el servicio de gimnasio. De esta manera los visitantes además de relajarse pueden mantenerse en forma. Por lo tanto se debe tomar en cuenta las siguientes características para que el diseño pueda cumplir con las necesidades de los clientes.

6.1 Características

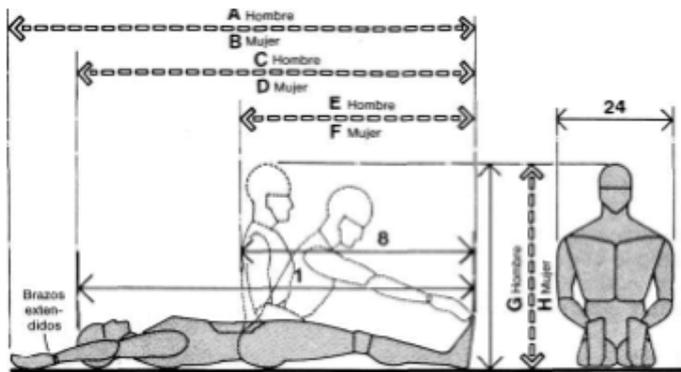
- El gimnasio debe tener una extensión mínima de 240 m².
- Debe ser atractivo y funcional.
- Se sugiere que la instalación del gimnasio sea en planta baja o un primer piso.
- De igual manera que esté ubicado lo más cerca posible de las habitaciones de los huéspedes para su comodidad.

- Colocar suficientes salidas eléctricas para altos voltajes (requeridos para el funcionamiento de equipos cardiovasculares como las caminadoras y elípticos).
- Los cuartos 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
- También se debe considerar la colocación de alfombras para *tráfico pesado*.
- Instalación de equipos de aire acondicionado que no generen ruido o simplemente, la altura del techo para una buena ventilación.
- El nivel de iluminación aconsejado para las actividades que se desarrollan en los locales es de 700 lux en el suelo.
- Área de aparatos. Se debe distribuir bicicletas, escaladoras y caminadoras, con un metro entre cada aparato.
- El equipo a instalar se integra básicamente por equipo de ejercicio cardiovascular, de peso libre y de peso integrado: Mancuernas, pesas, sillas para abdominales, barras, discos de distintos pesos, caminadoras elípticas, bicicletas fijas, escaladoras, equipos de sonido, báscula, colchonetas.
- Salón de usos múltiples debe tener al menos 20 m², para realizar varias actividades como clases de kick boxing, tae bo, danza jazz, zumba, yoga y tai chi.
- Baños y vestidores deben contar con una superficie de 20 m² a 25 m².

- Dividir baños en hombres y en mujeres. Cada uno debe contar con dos regaderas, dos sanitarios y dos lavabos.
- Recepción y fuente de sodas.

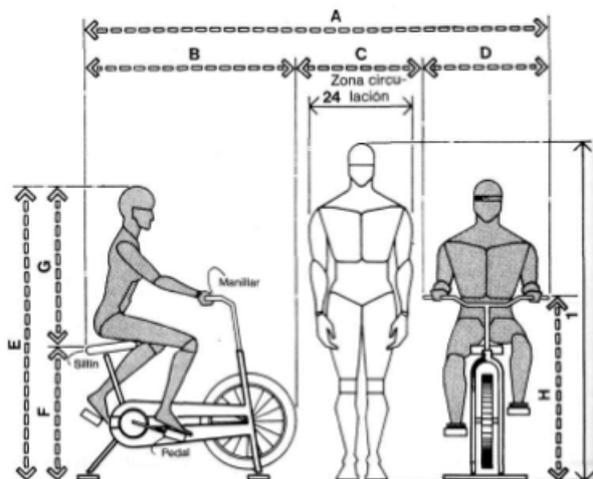
6.2 Medidas

Figura #24 – Ejercicios en el Suelo Panero



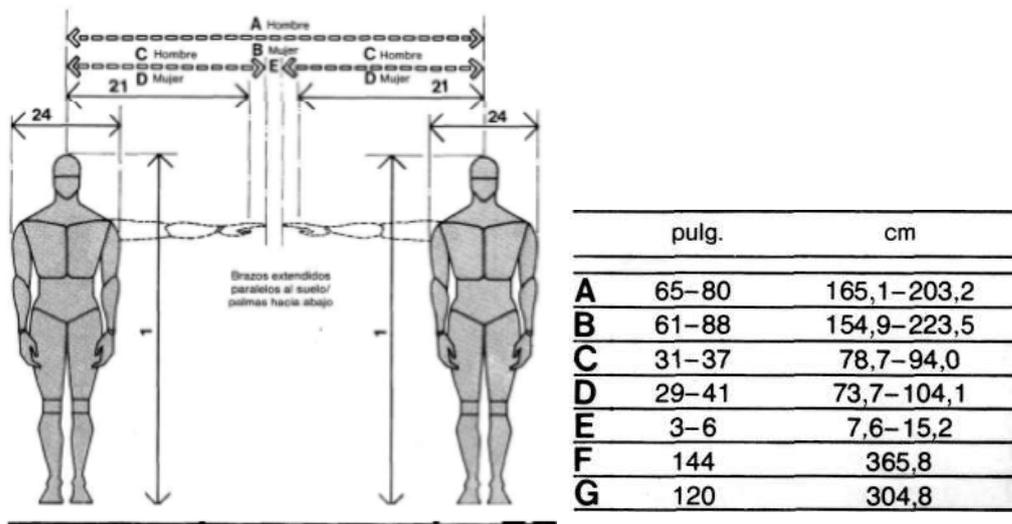
	pulg.	cm
A	80-91.5	203,2-232,4
B	75-87	190,5-221,0
C	65-74	165,1-188,0
D	60-69	152,4-175,3
E	32-37	81,3-94,0
F	27-37	68,6-94,0
G	33.2-38.0	84,3-96,5
H	30.9-35.7	78,5-90,7

Figura #25 – Ejercicio en Bicicleta Panero



	pulg.	cm
A	83-104	210,8-264,2
B	35-48	88,9-121,9
C	30	76,2
D	18-26	45,7-66,0
E	55-68	139,7-172,7
F	25-30	63,5-76,2
G	30-38	76,2-96,5
H	46	116,8
I	36-48	91,4-121,9

Figura #26 – Medidas para ejercicios gimnásticos Panero



6.3 Mobiliario

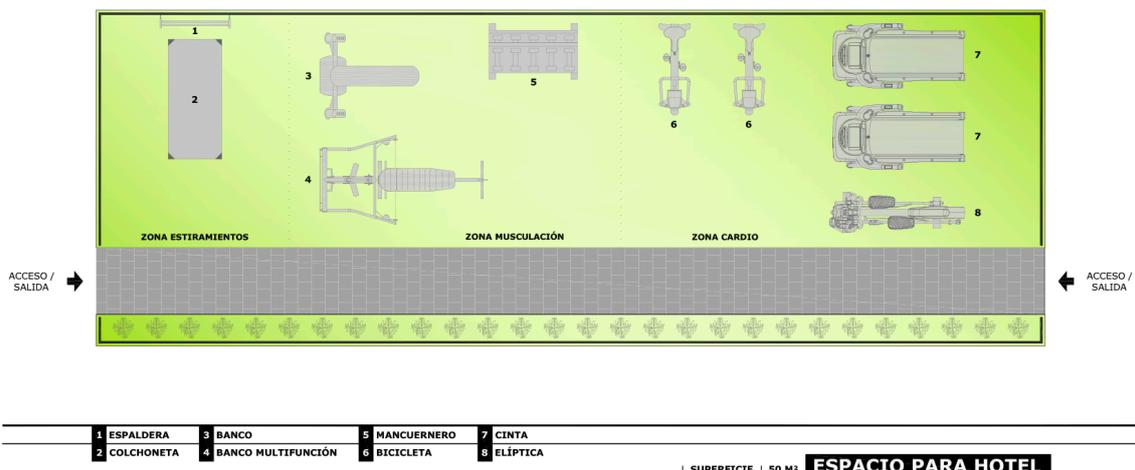
Zona cardio

- Cintas de correr
- Elípticas
- Bicicletas estáticas

Zona de musculación

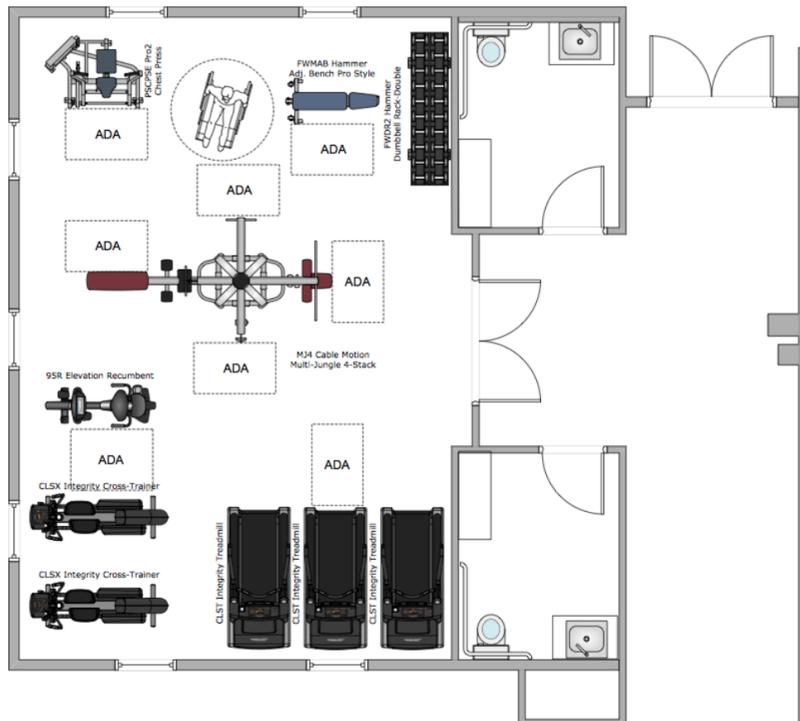
- Multifunción
- Bancos de musculación + mancuerno.

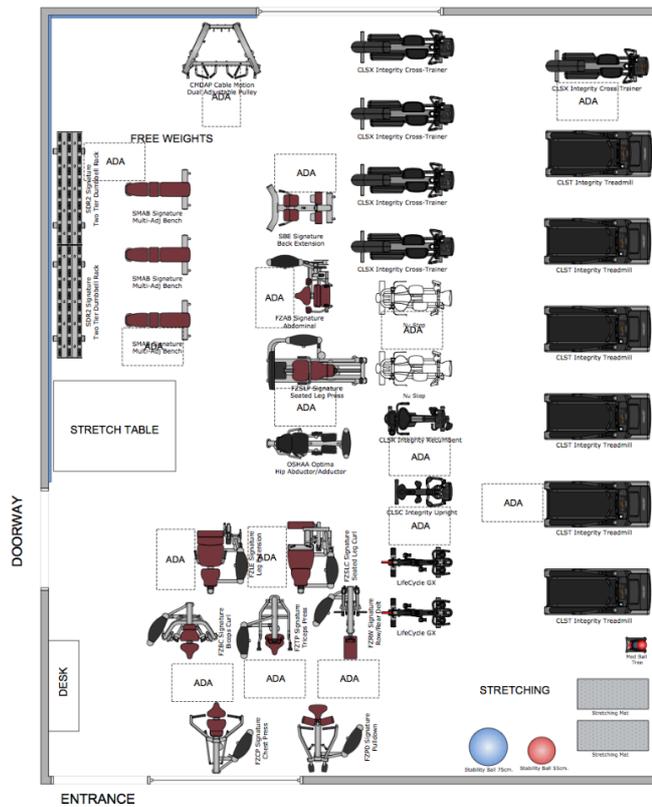
Figura #27 – Distribución Gimnasio





6.4 Ejemplos de distribución





7. Peluquería

La peluquería del establecimiento ofrecerá servicios de manicure, pedicura, corte, peinados, tintes, tratamientos faciales, depilaciones para toda las personas que se encuentren hospedadas en el Hotel.

7.1 Mobiliario de peluquería

Los salones de spa necesitan:

- 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.
- Sillas y mesas de manicura.
- Asientos de pedicura.

7.2 Iluminación para peluquería

- Las luces deben ser de alta calidad
- Mayor cantidad posible de luz natural
- Maximizar la luz artificial, colocando lámparas sobre las áreas de servicio para iluminar el cabello de los clientes
- Instalar un sistema de iluminación que mantenga brillante al salón.
- Diferentes interruptores para cada luz le darán control sobre el sistema de iluminación.
- Se debe tener un aproximados de 500 luxes por área de trabajo
- Se puede utilizar fluorescentes o iluminarias incandescentes halógenas.

7.3 Medidas

En las siguientes figuras se puede ver las medidas estándares que se utilizan al momento de diseñar una peluquería.

Figura #28 – Área de peinado y trabajo Panero

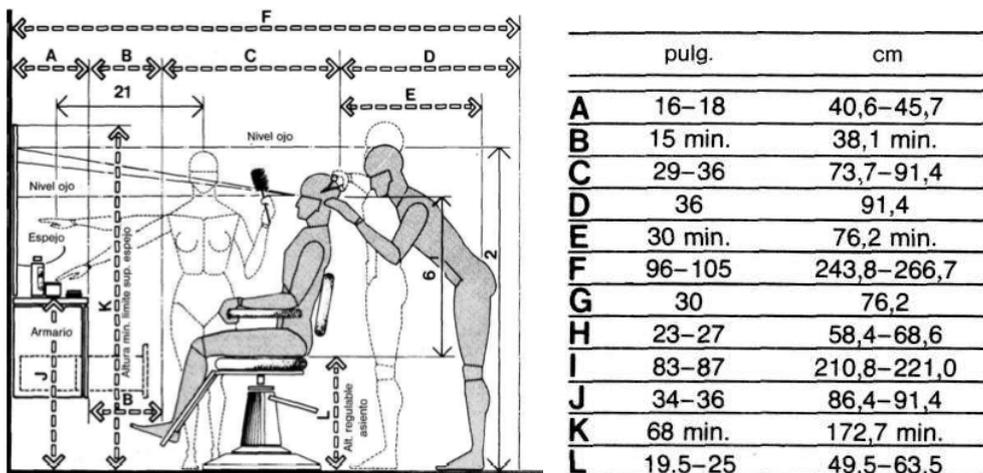


Figura #29 – Área de peinado y trabajo Panero

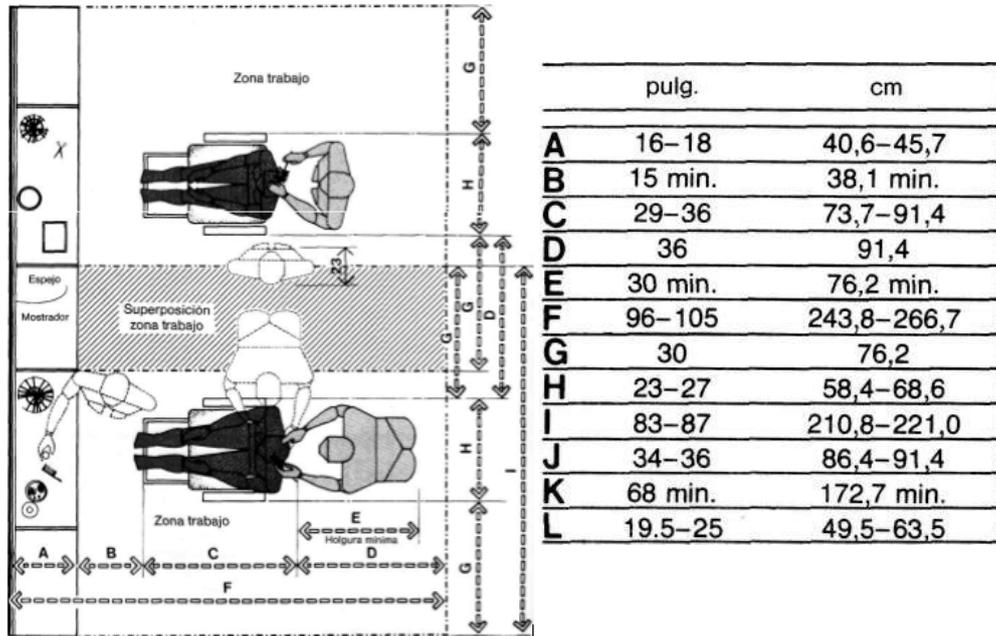


Figura #30 – Área de espera, secado y circulación Panero

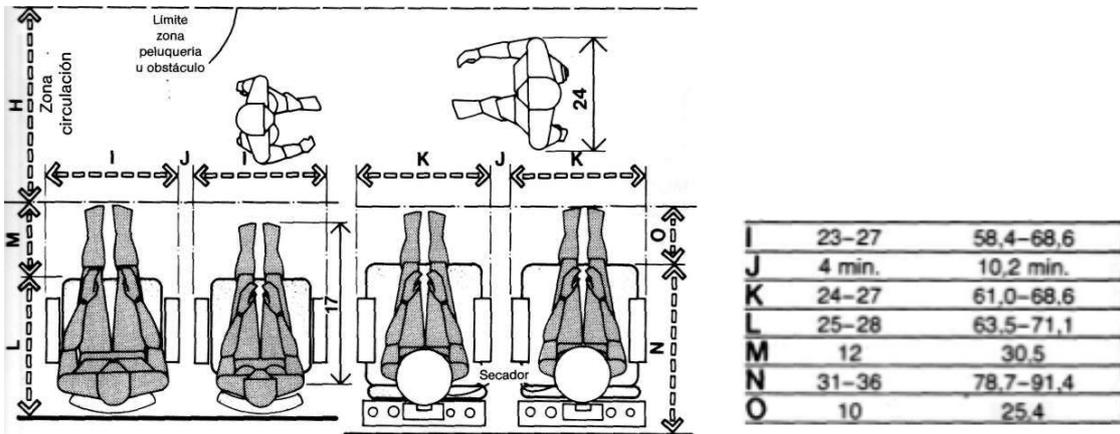
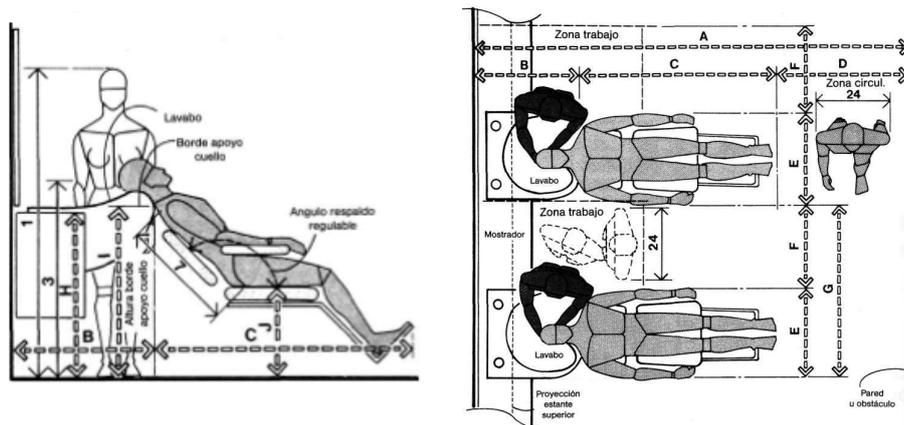


Figura #31 – Área de Lavado Panero



	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

8. Piscinas

Según la Normativa 3457 el área de piscinas deberá tener:

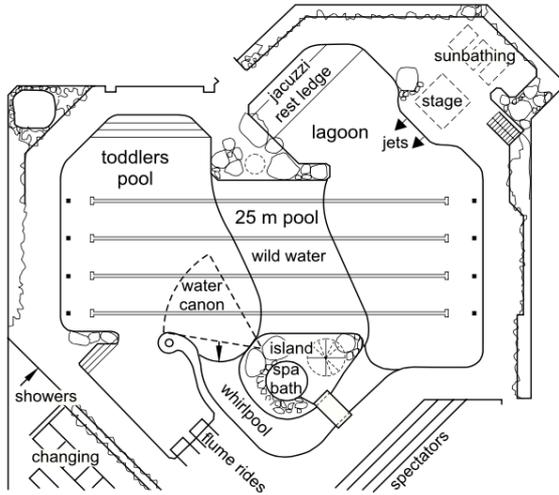
- Vestuarios con guardarropas
- Duchas
- Servicios higiénicos
- Lavapiés
- Implementos para control de calidad del agua
- Equipo de prestación de primeros auxilios

- Avisos de información al usuario sobre: horario de atención, capacidad y límite de carga, uso de vestimentas, prevención de riesgos y calidad de agua.

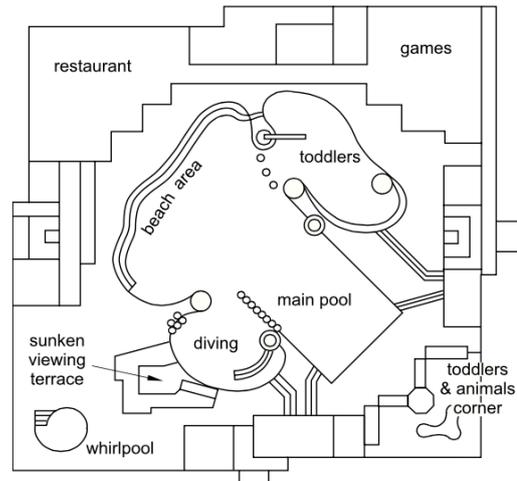
El hotel contará con:

- **Piscina de diversión:** pueden ser con lados de forma irregular. Pueden tener las siguientes características:
 - Chorros de hidromasaje
 - Cascada
 - Jacuzzi
- **Piscinas interiores:** 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.
- **Piscina de relax (Jacuzzi):** se encuentran habitualmente en forma circular, posee un bando para sentarse y produce chorros de aire para realizar masajes en las piernas y espalda. Su fin es el de relajación y vaso dilatación.

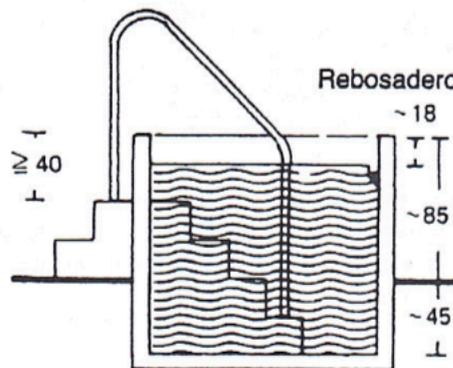
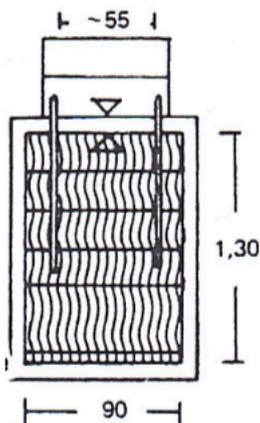
Figura #32 – Área de piscina Metric Handbook



18.62 Hybrid pool



18.77 Layout of leisure pool De Mirandabad, Amsterdam.
Architects: Architekenburo Baanders, Frenken



Según la ordenanza municipal 3457 las piscinas semipúblicas son aquellas que pertenecen a hoteles, clubes, Comunidades de diversa índole, dedicadas a uso exclusivo de los socios, huéspedes o miembros.

8.1 Materiales para piscinas

- 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.

8.2 Iluminación piscinas

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.

8.3 Climatización de piscinas.

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 1oC 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.

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.

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 mas sencillo y económico en coste e instalación. La temperatura recomendada para una piscina es de 27 a 32oC.

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.

8.4 Vestuarios

Art.318 Vestuarios

- Separados para hombres y mujeres, bien ventilados y mantenidos en buenas condiciones higiénicas.
- Los pisos serán pavimentados, con materiales antideslizantes en seco y en mojado, y con suficiente declive hacia los desagües.
- Las paredes estarán revestidas de material liso e impermeable, y los tabiques de separación terminarán a 0.20 m. antes del suelo.

- Los vestuarios estarán provistos de canceles individuales o colectivos, cuyo número corresponderá exactamente al número de bañistas que permita la piscina en su carga máxima.

8.5 Baños

Art.319 Servicios Sanitarios

- Los servicios sanitarios estarán localizados cerca a los vestuarios, y los bañistas tendrán que pasar obligatoriamente por las duchas y lavapies antes de reingresar a la piscina.
- Existirán servicios sanitarios separados para bañistas y espectadores y, en ambos casos, separados para hombres y mujeres.
- El número de piezas sanitarias deberá guardar las siguientes proporciones mínimas:

# de Piezas Sanitarias	Hombres	Mujeres
1 inodoro por cada	60	40
1 lavamanos por cada	60	60
1 ducha por cada	30	30
1 urinario por cada	60	

- Se instalarán además servicios sanitarios para personas con discapacidad y movilidad reducida de acuerdo a lo establecido en el literal b) del Art. 68 de este libro, referente al área higiénico sanitaria.

9. Recepción/Lobby

9.1 Definición

El Hotel Spa de El Teleférico contará con una recepción y lobby, este espacio es importante debido a que recibe a los visitantes y huéspedes del hotel. En este espacio el diseño debe ser funcional y espacial con el objetivo de crear un lugar en donde los empleados puedan cumplir el trabajo correcto para una buena atención a los clientes.

9.2 Características

Es importante crear un espacio que no se vea una acumulación de personas, sino al contrario un lugar libre y “espacioso”. El área de recepción y lobby se calcula por el número de habitaciones. Se debe multiplicar 0.9 – 1.2 por el número de habitaciones.

- Las puertas de ingreso pueden ser batientes de una o dos hojas o eléctricas. El ancho debe permitir el ingreso de una persona con maletas 1.00 m mínimo. La altura debe tener un mínimo de 2.10 m.
- La entrada debe tener un área libre de 1.80 m² aproximadamente, donde no exista ninguna grada u obstrucción .
- Los counters de recepción dependerán del lugar y el espacio que necesitaran pero tenemos que tener en cuenta que un lobby principal con recepción tendrá de 0.80 a 1.00 y un lobby con área de lounge tendrá 0.90 a 1.20.
- La circulación mínima es de 0.76 a 0.96 cm aproximadamente.
- Debe tener una mayor cantidad de iluminación que otras áreas.

9.3 Counter

Es un mostrador que recibe a los clientes, en donde se brinda información de sus habitaciones, entrega de llaves y reservaciones.

Debe estar a la vista apenas las personas entren al hotel.

Figura #33 – Dimensiones Counter Panero

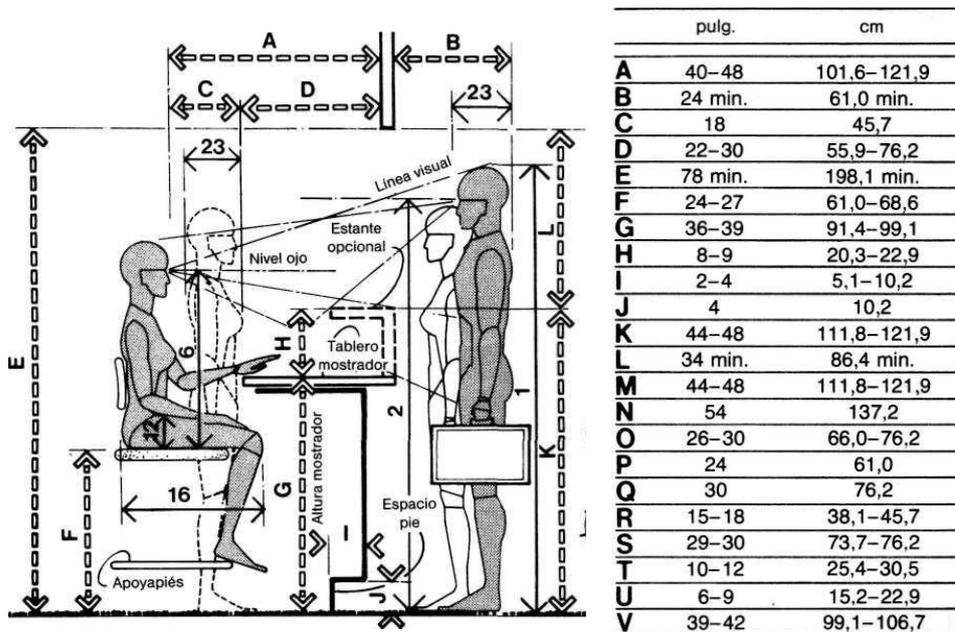


Figura #34 – Dimensiones Counter

En el caso de que trabajen más de dos personas detrás del counter, es necesario que haya una circulación mínima detrás de las sillas. Aproximadamente de 0.76 a 0.96cm.

9.4 Sala de espera

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

9.5 Equipamientos eléctricos

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

- Computadoras
- Impresora
- Datafast
- Teléfonos
- Internet

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

9.6 Porta equipajes

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

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

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

Debe tener ruedas.

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

9.7 Normativa

Art.252 Vestibulos

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.

Art.253

Para establecimientos hoteleros de gran lujo, lujo, primera superior, primera turista y segunda categoría: 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 servicios higiénicos independientes para hombres y mujeres.

10. Salón de usos múltiples

El hotel ofrecerá servicio de eventos por lo que tendrá un salón de usos múltiples. Además se lo utilizará para brindar clases de yoga. Deberá contar con equipamiento necesario tanto para la visualización (proyector y pantalla para proyectar) y audición (micrófonos, altavoces).

10.1 Áreas

- Lobby con guardarropas
- Baños: Hombres y Mujeres
- Salón
- Bodega

10.2 Materiales

Los materiales deben ser resistentes al fuego, pisos y paredes impermeables, y dispondrán de suficientes puertas de escape, para su fácil evacuación en casos de emergencia.

10.3 Acústica

Se puede utilizar paredes móviles acústicas de Sonoflex son una gran solución para dividir grandes espacios acústica y espacialmente, lo que permite el uso parcial y simultáneo con excelentes niveles de privacidad.

10.4 Normativa

Los salones para grandes banquetes, actos sociales o convenciones estarán precedidos de un vestíbulo o lobby de recepción con guardarropas, baterías sanitarias independientes para hombres y mujeres y al menos dos cabinas telefónicas, cerradas e insonorizadas.

- La superficie de estos salones guardará relación con su capacidad, a razón de 1.20 m² por persona y no se computará en la exigida como mínima para las áreas sociales de uso general.

11. Restaurantes

En el hotel spa se propone un restaurante. Éste estará ubicado en la estación de cristal de el Teleférico. Ofrecerá estaciones de ensaladas y postres, y una cocina abierta. El restaurante brindará un servicio a la carta, con una amplia variedad de platos a la carta.

Un restaurante puede cambiar en su tamaño: desde un local de comidas hasta el restaurante de un gran hotel. Un restaurante contiene tres zonas principales: la

cocina, donde se prepara la comida; el servicio de comidas a los clientes en el restaurante, y el bar, una sala que ofrece comidas y bebidas alcohólicas, amenizadas con música y espectáculos en vivo o grabados. (Tau, 2012)

11.1 Clasificación de restaurantes

- Restaurante Buffet: Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio.
- Restaurante de comida rápida: Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas pollo.
- Restaurantes gourmet: 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. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. El servicio, la decoración la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente elegidos.
- 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.

11.2 Características del restaurante

La clasificación de restaurantes se puede basar por la ubicación, el tipo de menú que ofrece, la calidad, la comodidad de sus instalaciones y el servicio que brinda. Dependiendo de estas características, el restaurante tendrá un mayor nivel. Mientras mayor nivel tenga el restaurante mayor es el precio de sus platos. Los restaurantes se pueden clasificar en:

- Restaurante de lujo / cinco tenedores
- Restaurante de Segunda / tres tenedores
- Restaurante de Tercera / dos tenedores
- Restaurante de Cuarta / un tenedor

11.3 Áreas de un restaurante

- Ingreso principal: dependiendo de el restaurante se ubicará un espacio para una anfitriona, la cual deberá permanecer allí durante todo el servicio para recibir a los clientes.
- Bar y sala de espera: Deben disponer de un bar o una pequeña sala de espera cerca de la entrada para cuando no haya mesas disponibles.
- Guardarropa: Algunos restaurantes tienen esta área para guardar las vestimentas extras que utilizan para protegerse del frío.
- Salón o comedor: Área donde están ubicadas las mesas para el servicio a los clientes.
- Bar servicio: Área de bebidas exclusiva para camareros para evitar ruidos que puedan molestar a los comensales
- Baños: se deben ubicar a un extremo del restaurante con circulaciones independientes para mujeres y hombres.
- Salones privados: espacio destinado para algún evento especial
- Caja
- Oficinas de administración
- Cocina Industrial

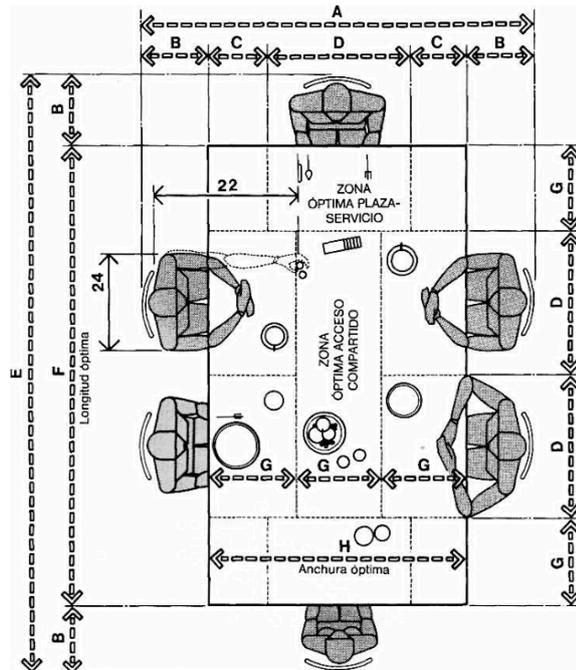
11.4 Medidas

En las siguientes figuras se puede ver las dimensiones estándares para las mesas que se debe tomar en cuenta al momento de diseñar un restaurante para que el diseño sea funcional y cómodo para los clientes.

- La circulación mínima entre sillas es 91.4 cm
- Medida entre mesa y mesa puede ser desde 243.8 y 274.3 cm
- Medida del puesto en la mesa debe ser de 91.4 – 106.7 cm
- La medida de una mesa para 6 personas debe ser 1.16 x 243.8
- La altura de la mesa debe ser 73.7 – 76.2 cm, profundidad mínima: 101 cm

	pulg.	cm
A	96-102	243,8-259,1
B	18-24	45,7-61,0
C	12	30,5
D	30	76,2
E	132-144	335,3-365,8
F	96	243,8
G	18	45,7
H	54	137,2
I	36-42	91,4-106,7
J	48 min.	121,9 min.
K	18 min.	45,7 min.

g
u
r
a



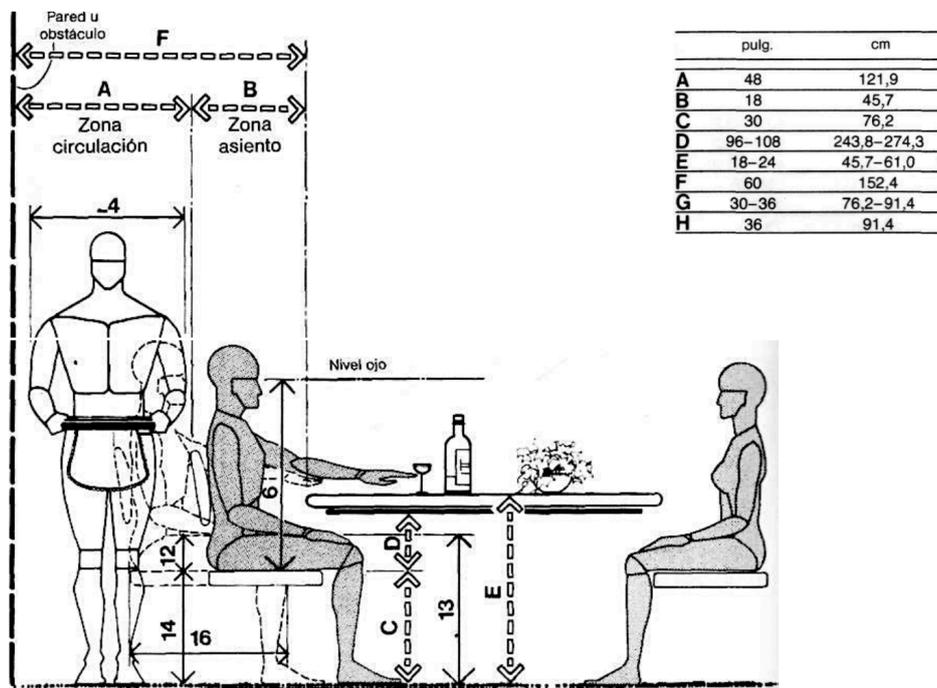
#36 – Dimensiones Mesas Panero

11.5 Circulaciones

En los restaurantes puede haber las siguientes circulaciones:

- Circulación primaria: Recepción o entrada – mesas, cocina – mesas y baños – mesas.
- Circulación secundaria: Contorno de las mesas , espacio para deslizar la silla, espacio de la mesa a la pared.
- Circulación terciaria: Zona entre puesto y puesto y zona de circulación entre mesa y mesa.

Figura #37 – Dimensiones Mesas Panero



11.6 Materiales restaurante

Los materiales pueden variar dependiendo al tipo de restaurante que se diseñe. Si el restaurante es para un nivel alto, los materiales serán de alta calidad y todos sus muebles serán diseñados.

Existen una gran variedad de materiales que se pueden utilizar, sin embargo se debe tener en cuenta que clase de restaurante es, mientras mas sofisticado sea se implementaran materiales como madera. Mientras que en los restaurantes de comida rápida se utilizaran materiales de menor calidad como plásticos.

11.7 Iluminación restaurante

En cuanto a la iluminación debe ser cálida. Se recomienda utilizar por lo focos dimerizables.

- La iluminación general de un restaurante se mantiene a lo largo de todo el espacio para dar un ambiente homogéneo.
- La luz indirecta, matizada tipo luz de vela, es mucho más suave y decorativa. Este tipo de luz da el ambiente al lugar.
- La iluminación directa, causa atracción hacia un área específica del lugar, como puede ser por ejemplo una tarima de espectáculos.
- La iluminación difusa ayuda a mezclar los tipos de luz dándoles un ambiente más relajado para los clientes.
- Si los colores usados en el restaurante son intensos se recomienda luces frías y en el caso que predominen colores claros se utilizaran luces cálidas.
- Puede utilizarse puntos luminosos en los centros de mesas para adquirir y transmitir una atmosfera más cálida para los usuarios.

12. Cocinas industriales

Debido a que el hotel contará con servicio de restaurantes, es necesario tomar en cuenta las características de las cocinas industriales.

12.1 Definición de cocina industrial

Las cocinas industriales son aquellas en donde se realiza la preparación de alimentos para satisfacer un gran número de personas. Estas son de gran importancia para un restaurante ya que su buen diseño da la pauta para el buen funcionamiento del establecimiento. Deben estar ubicadas cerca del almacenamiento, entrada de proveedores y la salida de basura; así como también si se tiene una cocina principal esta debe estar bien comunicada de las cocinas auxiliares. Es también muy importante saber que estas cocinas deben tener un área mínima de construcción según la capacidad de personas que van a ocupar el restaurante, por esta razón se debe conocer una fórmula que ayuda a este cálculo y así poder diseñar una cocina funcional. La medida del área se obtiene de la siguiente manera:

- # personas x 1,6 = (a)
- x 1,5= m² de área de restaurant mínimo. (b)
- x 0.30= m² Cocina Industrial
- 1,5= Cantidad de renovaciones
- 1,6= Factor K (m² que ocupa una persona para un restaurante de categoría normal).

Nota: el factor k varía según la categoría del restaurante

12.2 Características de distribución para cocina industrial

- La cocina y el comedor al cual sirve deben estar en el mismo nivel y lo más cerca posible.
- Una sola cocina debe poder atender al máximo de puntos de venta posible.

- La cocina debe estar muy bien comunicada con el almacén, entrada de proveedores y salida de basuras
- La cocina no debe estar en un sótano, si se pretende utilizar gas propano.
- La cocina principal debe estar muy bien comunicada con las cocinas auxiliares.
- Se debe excluir el tráfico cruzado de personal.
- Es recomendable minimizar las distancias entre las áreas de entrega de platos a las mesas del restaurante.
- Se tiene que agrupar las zonas de trabajo, es decir dividir el espacio de tal manera que las diferentes actividades ocupen su puesto y sean más eficientes.
- Se debe evitar cruces entre alimentos crudos y alimentos preparados.
- Por ningún motivo se debe crear cruces entre alimentos y desperdicios.
- Colocar zonas de almacenamiento en cada área de trabajo.
- Se tiene que alejar los equipos que generan calor de los que producen frío.
- Intentar iluminar en su mayoría con luz natural.

12.3 Cocina Central

Se divide en:

- Cocina fría: Es el lugar donde se realiza la limpieza y cortes) de alimentos como: Carnes, pollo, verduras, mariscos, etc. Además la elaboración de ensaladas, jugos, postre, masas, etc. Para esta área

encontramos mesones de acero inoxidable, refrigeradores o frigoríficos de moderada temperatura, mantenedores.

- Cocina caliente: Es donde se realiza la cocción de diversos alimentos o preparaciones en marmitas, freidoras, hornos, cocina a gas, etc. Las preparaciones que se pueden realizar dentro de esta área pueden ser sopas, legumbres, carnes, etc.
- Área de lavado: Esta compuesto por maquinas lavadoras y en algunos casos hasta secadoras, en esta área es donde se realiza la eliminación de desperdicios y lavado de ollas, vajilla, utensilios en general.
- Zona de mantención de basuras: Esta área debe ser totalmente ordenada, utilizando basureros industriales con tapa. El área de la basura debe ser totalmente separado del área de cocina y debe ser retirada diariamente. La importancia del aislamiento de la basura es evitar malos olores y escurrimiento de la basura.

12.4 Esquema Distribución Cocina Industrial

Áreas de una cocina industrial

Almacenamiento:

- Almacén despensa.
- Cuarto de prelavado de verduras.
- Cámara de verduras.
- Cámara de congelación.
- Cámaras de refrigeración.
- Cámara de pescado.
- Cámara de carne.

- Cámara de postres.
- Cámara de buffet.
- Almacén de vajilla.
- Almacén de productos de limpieza
- Bodega (zona refrigerada y zona no refrigerada).

Preparación:

- Preparación de carnes rojas
- Preparación de carnes blancas
- Preparación de pescado y mariscos
- Preparación de verdura
- Preparación de postres.
- Preparación de buffet.
- Preparación de bebidas

Cocción

- En esta área se encuentra la cocina principal del chef.

Lavado:

- Lavado de vajilla y cristalería.
- Lavado de cacerolas y ollas.

Servicio:

- Servicio del restaurante.
- Servicio de servicio de habitaciones, en el caso de hoteles.
- Oficina del jefe de cocina.
- Oficina del chef principal.
- Área de empleados
- Cuarto de basuras.

En el siguiente esquema se puede ver las conexiones entre las diferentes áreas que se debe tomar en cuenta al momento de diseñar una cocina industrial.

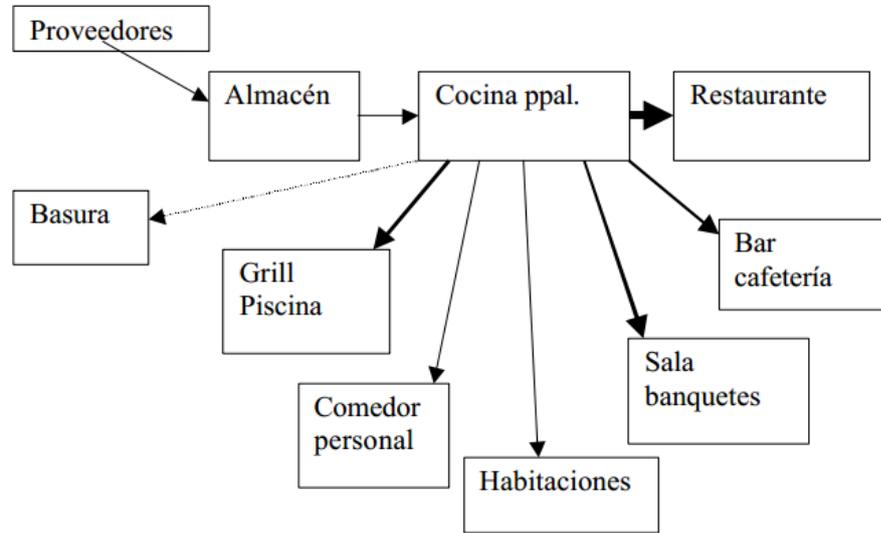
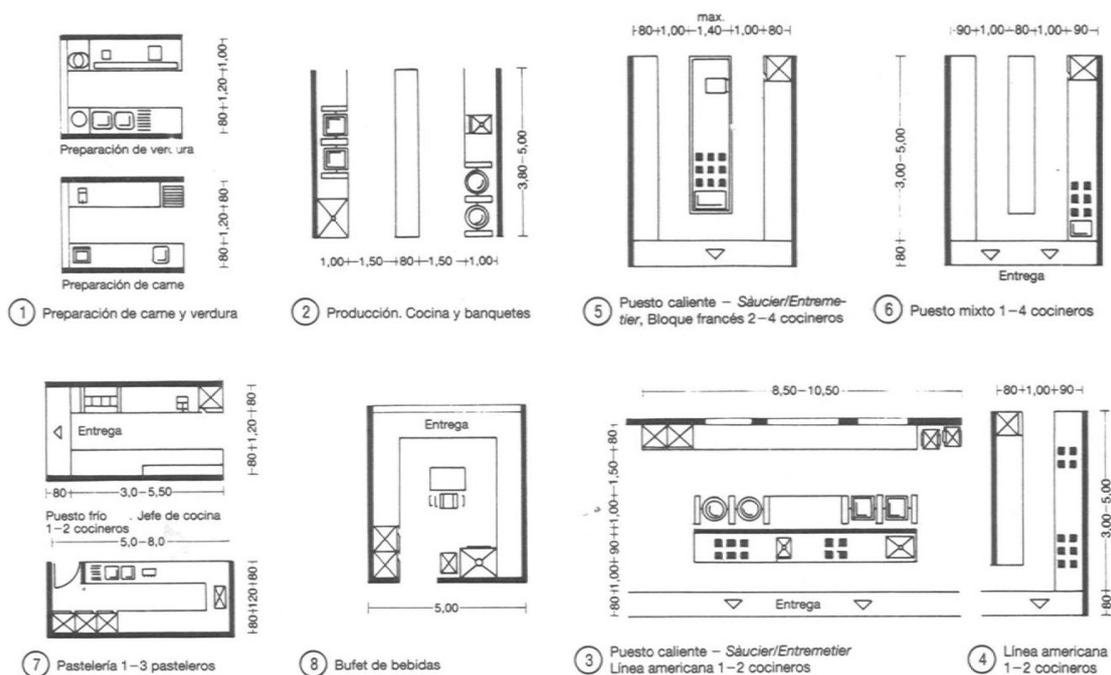


Figura #38 -

Programación Áreas cocina

12.5 Diseño de estaciones recomendadas

Figura #39 – Cocinas Neufert



12.6 Medidas antropométricas de cocina industrial

Esta es una ilustración en la que podemos observar los materiales y el diseño de los muebles antes mencionados. Además nos enseña las medidas básicas que se deben tener en cuenta al momento de diseñar una cocina industrial.

Figura #40 – Dimensiones Cocina Industrial



12.7 Circulaciones

En cuanto a circulaciones:

- La entrada y salida de meseros deben estar marcadas.
- No deben existir cruces entre estas circulaciones para evitar contaminaciones entre la comida que sale y la que entra.
- No debe haber cruces entre circulaciones de la salida de basura, los alimentos en preparación y los alimentos listos.

Zona de circulación alrededor de la cocina: 90cm mínimo.

Zonas de circulación y de trabajo: 150cm.

Se debe contar con tres accesos principales:

- Entrada de alimentos hacia los cuartos de almacenamiento de la cocina.
- Salida de basuras y desechos hacia los contenedores externos de basura.
- Salida de los meseros con platos preparados para los comensales dentro del restaurante.

12.8 Equipos cocina industrial

El equipamiento de una cocina industrial se divide en :

Equipamiento pesado

- Cocina a gas
- Hornos
- Marmitas
- Campanas
- Refrigeríficos –20oc
- Refrigeríficos 0oc
- Refrigeríficos para productos lácteos, frutas y verduras.
- Lavamanos
- Mesones de acero inoxidable
- Carros transportadores
- Estanterías
- Lavaplatos

12.9 Mobiliario de cocina industrial

El material más usado en mesones es el acero inoxidable, ya que este es resistente a la corrosión (quemaduras y deterioró), no guarda el sucio y es fácil de

limpiar. Sin embargo, en áreas de postre como fabricación de chocolate se sugiere colocar mesones de mármol ya que estos facilitan la elaboración de los mismos. Además, una característica importante de los muebles de cocina es que no deben tocar el piso para facilitar la limpieza por dejado de estos.

Dependiendo de el tipo de restaurante se puede tener distintos tipos de muebles: para exhibir postres, carros, mesas auxiliares, cubre fuentes, entre otros.

- Altura del mesón: 85cm
- Profundidad del mesón: 65cm
- Altura de estanterías y repisas: 135cm
- Profundidad de estanterías y repisas: 30cm.

- Mesas de Acero Inoxidable: pueden tener una terminación recta o redondeada. Tienen una superficie brillante con patas regulables. Pueden ser centrales o murales pegadas a la pared.
Medidas: 90 cm de alto, 60 a 70 cm de ancho, 1.20, 1.40, 1.60, 1.80 y 2.00 m de largo.

Figura #41– Mesa Acero Inoxidable



- Estanterías: son de dos tipos, tanto para ponerlas de pie como para ser colgadas en pared. Sus medidas varían de acuerdo al número de estanterías requeridas.

Figura #41 – Estanterías



→ Medidas:

→ Alto: 1 a 1.20 m

→ Ancho: 60 cm

→ Largo: 1.20, 1.40,
1.60, 1.80 y 2.00 m

- Estufa: estas varían de tamaño de acuerdo a las funciones que cumplan y al número de hornillas. Estas pueden tener distintos tipos de hornillas y profundidad.

Medidas aproximadamente: 1.46 m de largo y 70 cm de ancho

Figura #42 – Cocina



- Fregaderos: Son separados dependiendo del uso. Se utilizan tanto para la limpieza de alimentos como de vajilla. Estos equipos se caracterizan y diferencian por su estética, dimensiones, cantidad de pilas, superficies para escurrir y superficies para trabajar. Dimensiones: mide 1.20 x 0.70 x 0.90 m y 2.30 x 0.70 x 0.90 m.

Figura #43 – Fregadero



- Refrigeración: Existen refrigeradores, mesas refrigeradoras y congeladores. Se utilizan para almacenar alimentos que necesiten mantenerse fríos. Se clasifican de acuerdo al uso

Figura #44 – Refrigeradores



12.10 Materiales cocina industrial

- Pisos: Se debe usar materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, antideslizantes, no porosos y con acabados lisos preferiblemente sin grietas para tener una fácil limpieza como por ejemplo vinil o cerámicas y porcelanatos. Estos no deben generar contaminantes o sustancias tóxicas. Además, se debe dejar la barredera en forma curva, mas no recta, para que no se deposite la suciedad y la limpieza sea mas eficiente. En áreas donde haya un gran flujo de agua se tiene que construir con una pendiente mínima del 2% y con un drenaje de 10cm de diámetro cada 40 m² de área ocupada; en cambio en las áreas de menos humedad, la pendiente mínima debe ser de 1% y se necesita un drenaje por cada 90 m².
- Paredes: deben ser de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. Se recomienda recubrir la pared hasta una altura adecuada de materiales igualmente resistentes y con acabados lisos como cerámicas o pinturas plásticas de color claro y neutro.
- Techos: estos deben evitar la acumulación de grasa y suciedad; también tienen que ser de fácil limpieza y mantenimiento. No se recomiendan poner dobles techos o techos falsos ya que estos dificultan la limpieza; sin embargo si se llegase a usar estos necesitan ser impermeables y accesibles para su debido mantenimiento.
- Ventilación: en estos lugares es muy importante que cuenten con buenos sistemas de ventilación, además que deben contar con campanas de extracción de humos compensada para absorber los olores y evitar que estos salgan a las otras áreas.

12.11 Iluminación cocina industrial

Es recomendable que estos establecimientos cuenten con suficiente iluminación natural y artificial. Estas estarán proporcionadas por claraboyas, ventanas y lámparas de luz general, que generalmente se coloca fluorescentes lineales. La luz debe ser blanca lo mas semejante a la luz del día y en áreas de trabajo como preparación de alimentos se debe tener mayor iluminación, que se puede lograr con luces puntuales como halógenas o led

12.12 Ventilación cocina industrial

En cuanto a ventilación se debe tomar en cuenta sistemas de ventilación. Los cuales deben tener extractores, conducciones de aire y campanas para evitar los malos olores y humos que se producen en la cocina. Estos dispositivos contienen filtros que se deben limpiar y cambiar regularmente.

- Campanas Extractoras

Figura #45 – Campana Extractora



Las campanas pueden ser de pared o suspendidas del techo y siempre deben ser de acero inoxidable. Medidas:

- Largos opcionales: 0.90, 1.90, 2.60, 3.10, 3.60, 4.10, 4.60 mts.
- Ancho=0.90 mts

→ Alto=0.50 (mts)

12.13 Incendios

Para evitar incendios se debe tomar en cuenta:

Sistemas de extinción de incendios:

- Extintor
- Mango de válvula anti retorno
- Tubería canalizadora
- Sprinklers para difusión del agente extintor

12.14 Normas

Según la ordenanza 3457:

- 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. Además de la cocina principal deberán existir cocinas similares para la cafetería, el grill, etc., según las características de servicios del establecimiento.
- Los comedores tendrán ventilación al exterior o, en su defecto, contarán con dispositivos para la renovación del aire.
- Dispondrán, en todo caso, de los servicios auxiliares adecuados.
- Los requerimientos de área para comedores 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.

13. Bares

13.1 Definición de bar

Un bar es un establecimiento comercial donde se ofrecen bebidas alcohólicas y no alcohólicas. De igual manera se pueden servir aperitivos, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento en un servicio de barra.

13.2 Características de bar

- Debe tener una barra o mostrador.
- La barra tiene una zona pública para los clientes
- Además tiene una zona privada, donde permanece la persona encargada de preparar las bebidas.
- Este espacio tiene la caja registradora, el botellero o nevera para almacenar botellas, la máquina de hielo o dispensador de hielo, estanterías para colocar las botellas de licor y los vasos, jarras u otros recipientes donde se sirven la bebida o aperitivos, la máquina de hacer café, el lavaplatos donde se lavan los vasos y copas.

13.3 Medidas de bar

En cuanto a las medidas mínimas para un bar son las siguientes:

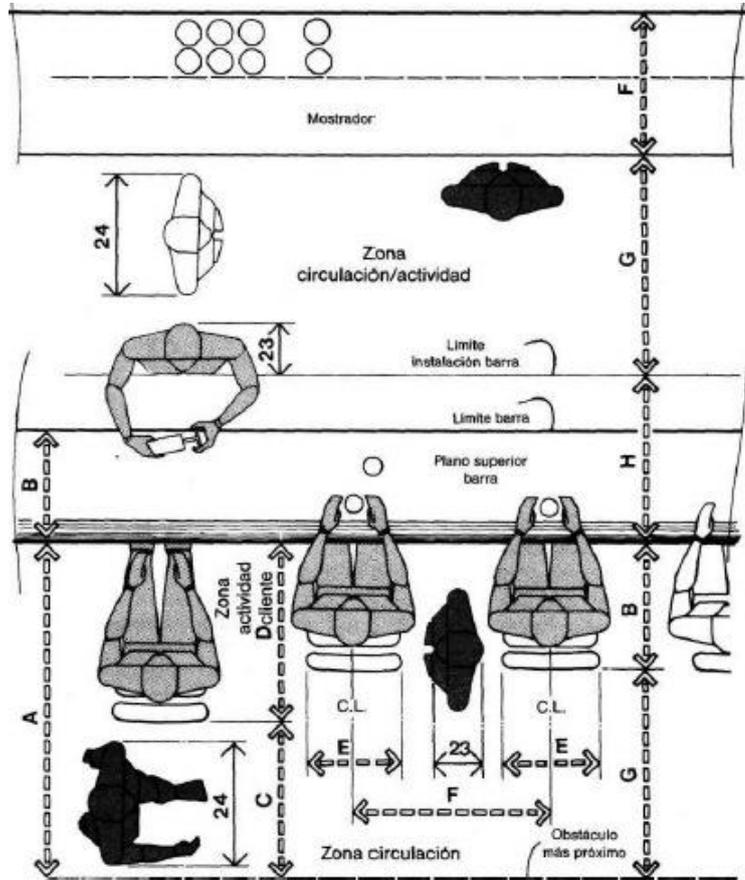
- La altura de la barra de bar debe ser: 1.00 – 1.10 m
- Profundidad: 45.7 a 61 cm
- Altura de repisa: 152.4 – 175.3 cm

- Circulación entre barras: 76.2 – 91.4 cm

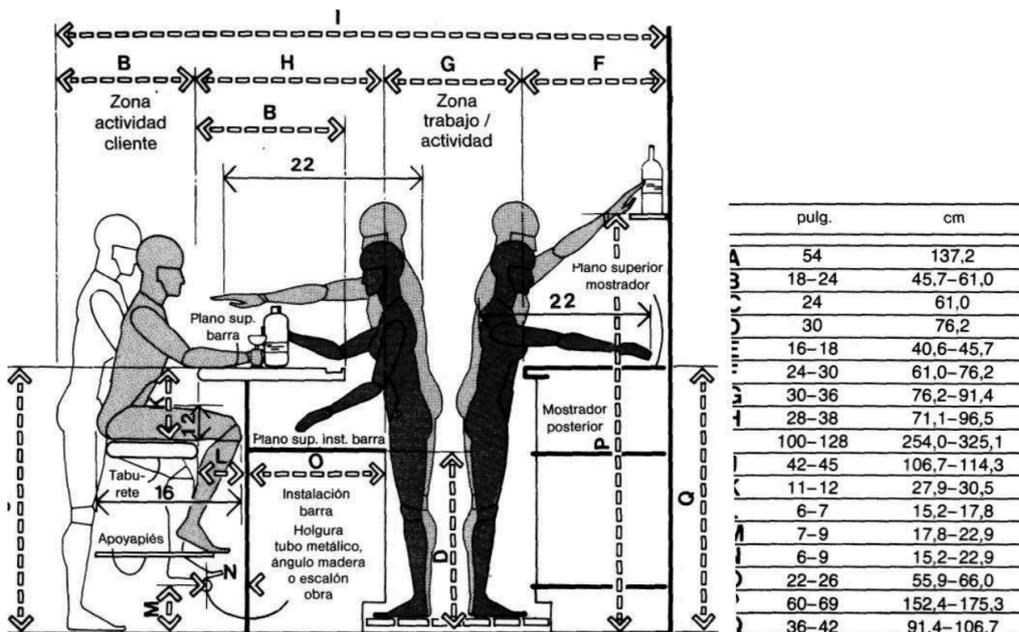
13.4 Mobiliario

Los materiales deben ser durables y fáciles de limpiar.

Figura #46 – Dimensiones Bar Panero



BARRA Y MOSTRADOR POSTERIOR



13.5 Normas

Según la ordenanza 3457:

Los bares instalados en establecimientos hoteleros, cualquiera que sea la categoría de éstos, deberán:

- Estar aislados o insonorizados 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 computada en la mínima exigida a aquellos salones.

14. Cafetería

14.1 Definición de cafetería

Una cafetería es un establecimiento donde se sirven comidas y aperitivos. El servicio que ofrecen suele ser rápido. Sin embargo si hay algunas cafeterías con mobiliario más cómodo para que sus clientes tengan una estancia un poco más prolongada por esto se han dividido en: cervecerías, bar de tapas, bar de hotel, piano bar, heladería, bares de copas, coffe-shop, salas de fiesta y bar de espera de clientes.

14.2 Características de cafetería

Sus principales características son:

- Son establecimientos que se servirán bebidas, aperitivos, bocadillos u otros alimentos.

- En muchas ocasiones esta clase de espacios se encuentran dentro de un establecimiento, sin importar esto debe ser independiente y autónomo en su diseño o en su servicio.

La distribución de una cafetería es de la siguiente manera:

Zona de clientes:

- se puede proporcionar una barra donde podrá servir de mostrador o área donde los clientes podrán consumir sentados o de pie.
- La medida de esta barra será del largo necesario y con altura de 1.20m y un ancho aproximado de 0.45m - 0.50m.
- También existirá una zona donde estarán ubicadas las mesas para los comensales que deseen un aperitivo, alimentos, etc. y deseen sentirse mucho más cómodo que en la barra.
- Debe existir baños tanto para hombres como para mujeres según la capacidad que tenga el establecimiento.

Zona de servicio:

- Espacio de trabajo entre la barra y en donde se elaboran los alimentos o bebidas.
- Deben poseer un área de oficinas al igual que una área de vestuario y baños para los empleados y un lugar de almacenamiento de alimentos y bebidas.

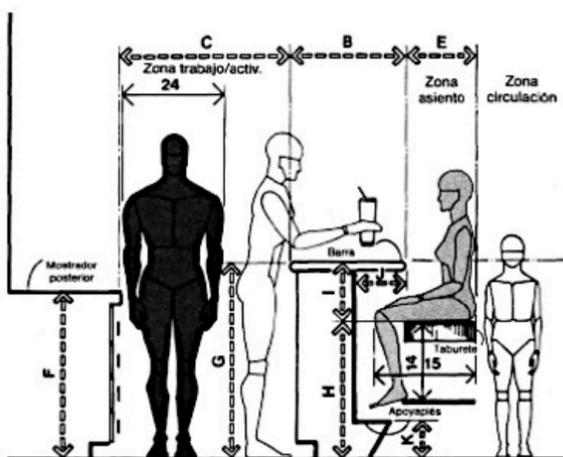
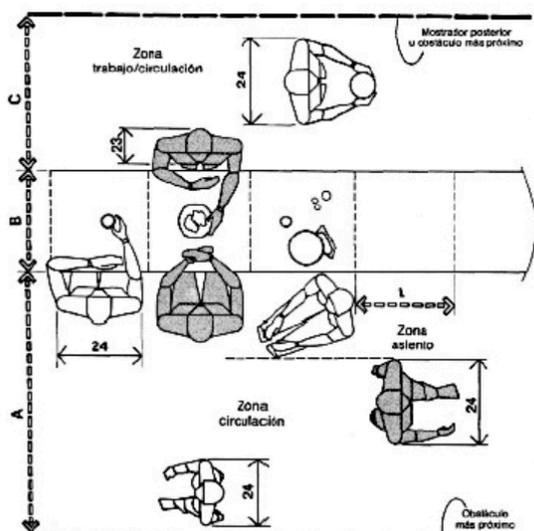
Las cafeterías deberán contar con:

- Servicios sanitarios independientes de los del personal.
- Los baños deberán ser independientes tanto para mujeres como para hombres.

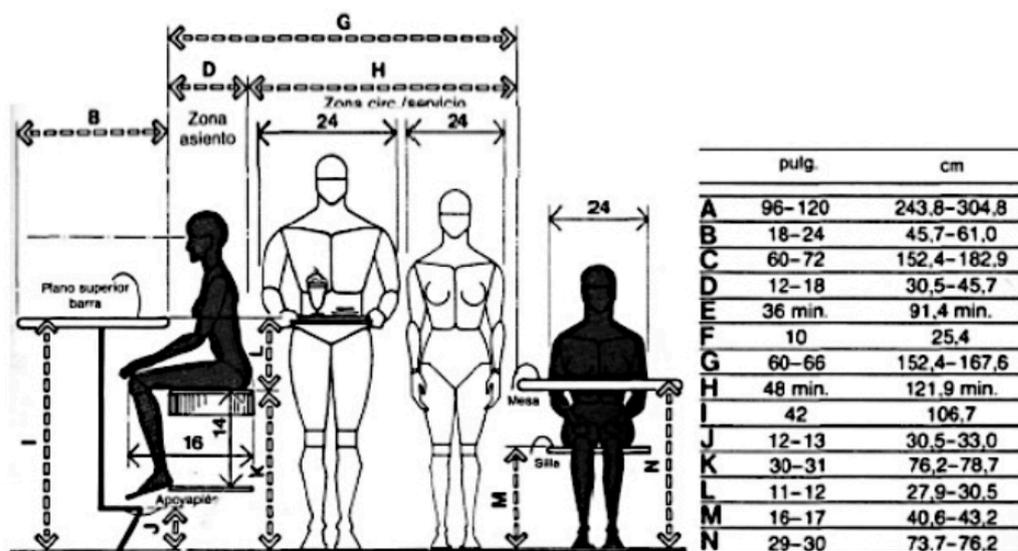
- Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías o en su defecto, entrada en horas fuera de las establecidas para el servicio de comedor.
- Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.
- Teléfono con cabina aislada.
- Comedor independiente dotado con calefacción y refrigeración.
- El mobiliario, lencería y menaje serán acordes con la categoría del local.
- El personal deberá estar uniformado.
- Dispondrá de un Plato combinado del día

14.3 Medidas de cafetería

Figura #47 – Dimensiones Cafetería Panero



	pulg.	cm
A	60-66	152,4-167,6
B	18-24	45,7-61,0
C	36	91,4
D	24	61,0
E	12-18	30,5-45,7
F	35-36	88,9-91,4
G	42	106,7
H	30-31	76,2-78,7
I	11-12	27,9-30,5
J	10	25,4
K	12-13	30,5-33,0



15. Áreas administrativas

Para todo establecimiento hotelero se necesita de un área destinada a la administración. El área administrativa es el departamento que se encarga de manejar todas las operaciones financieras del hotel. De igual manera se dirige la contabilidad de cada día. Por lo tanto el Hotel de el Teleférico debe considerar lo siguiente:

15.1 Sala de espera

La sala de espera para las oficinas administrativas deberá ser la misma de la recepción y lobby. Se debe añadir un área pequeña para sillas cerca de la secretaria en caso de espera.

15.2 Oficinas

En el diseño de oficinas lo importante es mantener la comodidad entre el usuario y el puesto de trabajo, ya que este determina la comodidad y calidad del personal y ayuda a su eficacia laboral en ese espacio.

Se debe destinar áreas para:

- Oficina del Administrador de la Recepción
- Área de reservaciones y teléfonos
- Gerencia
- Finanzas
- Tesorería
- Contabilidad
- Departamento de recursos humanos/personal

15.3 Gerencia general

En la gerencia se controla el hotel por lo que el área debe estar cerca del personal y de los huéspedes.

15.4 Subgerencia

La función principal de la subgerencia es colaborar con el gerente en administrar el hotel, por lo que esta área debe estar cerca de gerencia, comercio, sistema de gestión, ventas y tesorería.

15.5 Área publicitaria

La función principal de esta área es manejar la publicidad general del hotel. Esta área tiene que estar cerca del gerente general. Se divide en ventas, marketing, y relaciones públicas.

15.6 Área de alimentos y bebidas

Es un área destinada a la administración de alimentos dentro del hotel. Controla almacenaje, costos, calidad. Debe estar cerca de la cocina, almacenaje, restaurante y entretenimiento.

15.7 Área operativa

Su función es administrar el funcionamiento, horarios y el trabajo del personal en cada una de sus actividades.

15.8 Recursos humanos

Es el área que se encarga de las relaciones laborales del hotel. Reciben gente que aplica para trabajar y evalúa a sus empleados.

15.9 Mantenimiento y Limpieza

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

15.10 Seguridad

La función del departamento de seguridad es controlar la guardianía del hotel.

15.11 Sala de reuniones

En mi propuesta se va a tener dos salas de reuniones para el uso del personal de la gerencia y recursos humanos. Estas salas deben estar cerca de la administración general del hotel.

Mesas de reuniones

Mesas circulares para reuniones.

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

Mesas cuadradas para reuniones:

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

Altura televisión

Para sala de conferencias de 95 a 110cm.

Materiales oficinas

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

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

16. Baños

16.1 Características

El Hotel tendrá servicios sanitarios en las habitaciones, recepción, área administrativa, área de piscina, área de spa, área de personal, área de cocina, restaurante, bar, salón de usos múltiples.

- En los establecimientos clasificados en las categorías gran lujo y de lujo, primera superior y turista y segunda, los baños generales tanto de hombres como de mujeres, tendrán puerta de entrada independiente, con un pequeño vestíbulo o corredor antes de la puerta de ingreso de los mismos.
- Deberán instalarse baterías sanitarias independientes para hombres y mujeres en todas las plantas en las que existan salones, comedores y otros lugares de reunión.

- Se instalará además un baño para uso de personas con discapacidad y movilidad reducida según lo especificado en el literal
- Las paredes, pisos y techos estarán revestidos de material de fácil limpieza, cuya calidad guardará relación con la categoría del establecimiento.

16.2 Normativa Baños

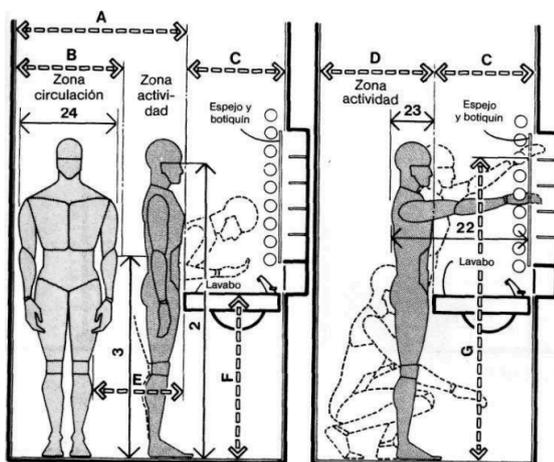
Art. 47.- Baterías sanitarias.- Cumplirán las siguientes condiciones:

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.*

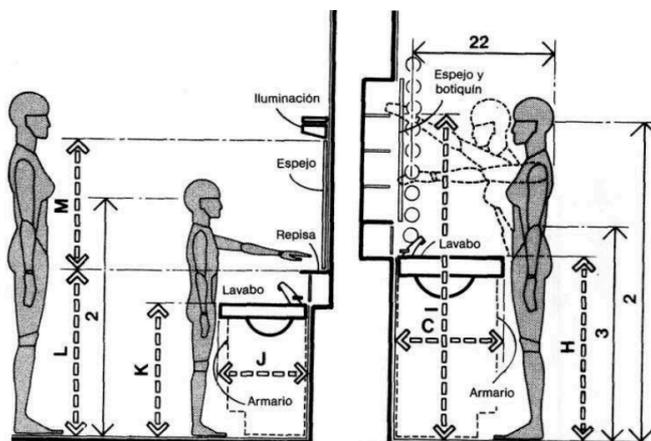
- La altura mínima para el caso de ubicarse bajo el cajón de gradas no deberá ser menor a 1,80 m. medido en el punto medio frente al inodoro. (Ordenanza 3744).

Figura #48 – Dimensiones Baños Panero



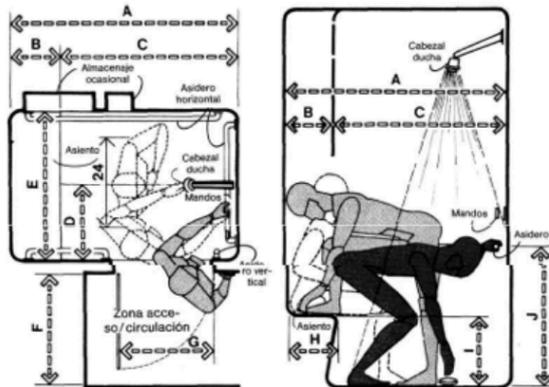
	pulg.	cm
A	15-18	38,1-45,7
B	28-30	71,1-76,2
C	37-43	94,0-109,2
D	32-36	81,3-91,4
E	26-32	66,0-81,3
F	14-16	35,6-40,6
G	30	76,2
H	18	45,7
I	21-26	53,3-66,0

LAVABO/CONSIDERACIONES ANTROPOMÉTRICAS PARA HOMBRES



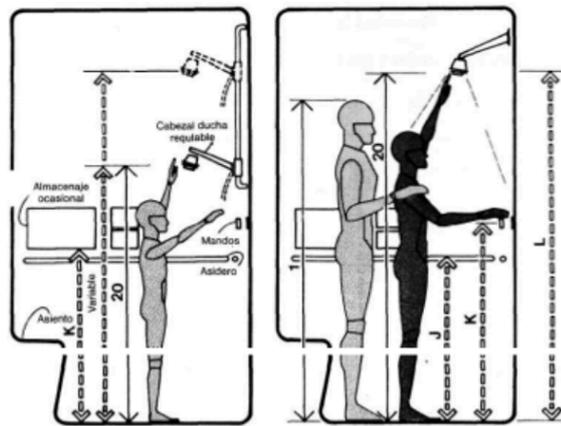
	pulg.	cm
A	48	121,9
B	30	76,2
C	19-24	48,3-61,0
D	27 min.	68,6 min.
E	18	45,7
F	37-43	94,0-109,2
G	72 max.	182,9 max.
H	32-36	81,3-91,4
I	69 max.	175,3 max.
J	16-18	40,6-45,7
K	26-32	66,0-81,3
L	32	81,3
M	20-24	50,8-61,0

LAVABO / CONSIDERACIONES ANTROPOMETRICAS PARA MUJER Y NIÑOS



HOLGURAS MÍNIMAS PARA DUCHAS

	pulg.	cm
A	54	137,2
B	12	30,5
C	42 min.	106,7 min.
D	18	45,7
E	36 min.	91,4 min.
F	30	76,2
G	24	61,0
H	12 min.	30,5 min.
I	15	38,1
J	40-48	101,6-121,9
K	40-50	101,6-127,0
L	72 min.	182,9 min.



CONSIDERACIONES ANTROPOMÉTRICAS DUCHA/BAÑO¹⁸

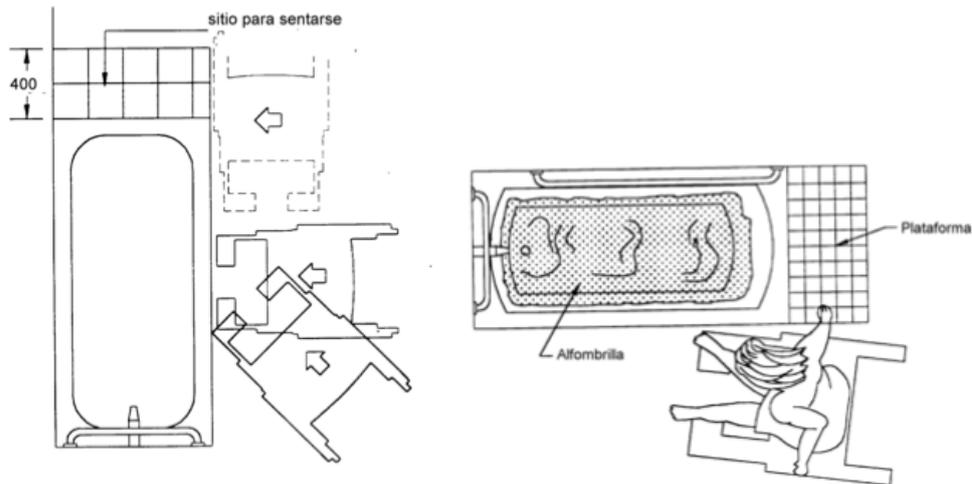
- En baños públicos, los recintos deben estar separados según el sexo; cuando forman un núcleo compactado, la solución correcta debe disponer de dos recintos independientes para baños especiales con acceso directo.

16.3 Tinas

- 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.
- El borde superior de la bañera debe tener una altura máxima de 450 mm.

- 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.

Figura #49 – Dimensiones Tinis Metric Handbook



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

16.4 Duchas

- El espacio debe permitir una transferencia lateral desde la silla de ruedas al asiento para ducharse sentado,
- 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.
- La altura del asiento debe ser de 450 mm .

- El área de la ducha no debe tener bordillo para posibilitar la aproximación con silla de ruedas.

16.5 Normativa Personas con Discapacidad

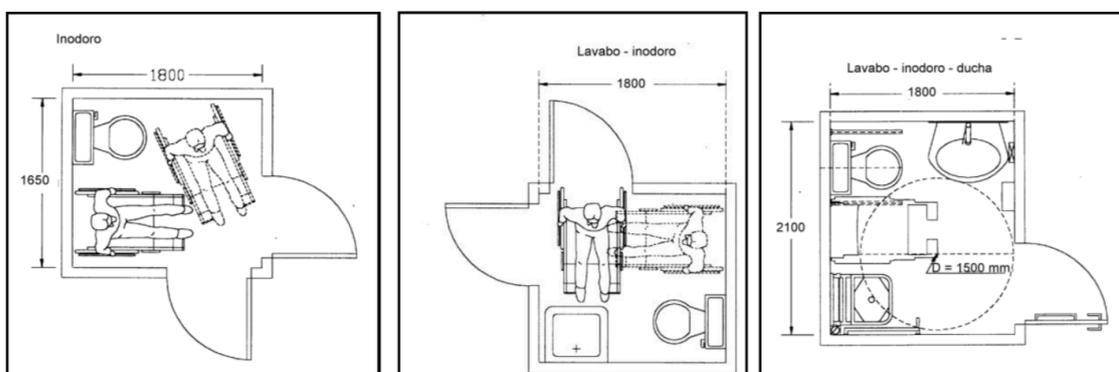
NORMA TÉCNICA ECUATORIANA ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y MOVILIDAD REDUCIDA AL MEDIO FÍSICO. ÁREA HIGIÉNICO SANITARIA. NTE INEN 2 293:2001

- 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. (Dimensiones en mm)
- 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 sufriera 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; 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.

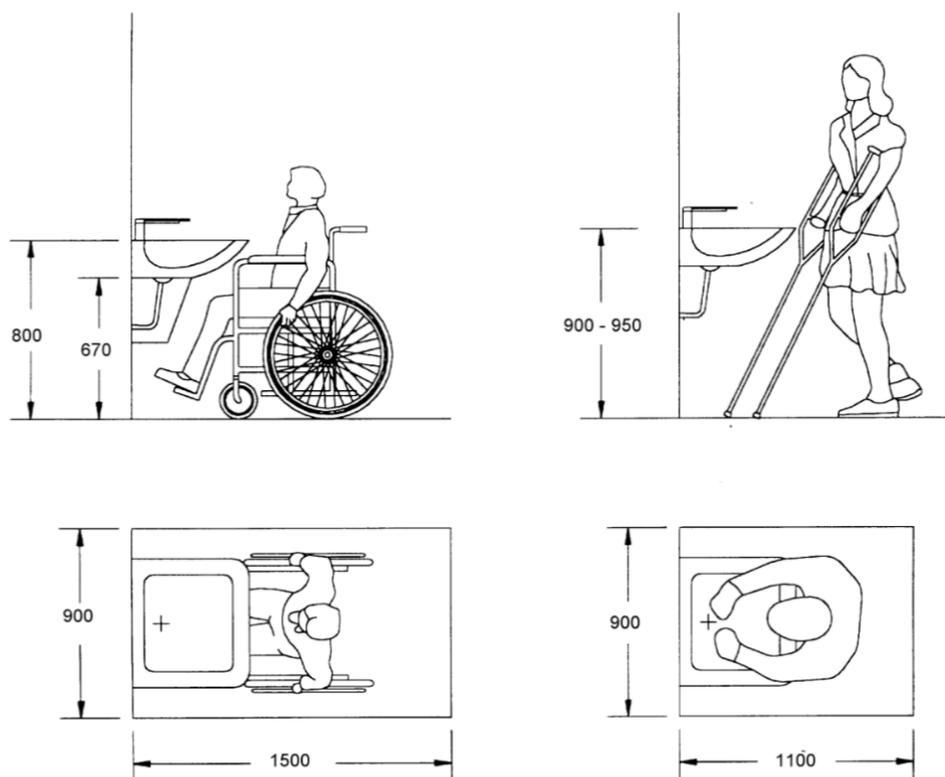
- La grifería y llaves de control del agua, así como los accesorios (toalleros, jaboneras, interruptores, tomacorrientes etc.), deben ubicarse por encima del plano de trabajo, en una zona alcanzable, en un radio de acción de 600 mm.
- Barras de apoyo. - En los cuartos de baño y aseo, las barras de apoyo deben ajustarse al tipo y grado de discapacidad del usuario y a sus características específicas. Barras de apoyo. Forma y disposición (Dimensiones en mm)
- 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.

Figura #50 – Dimensiones Baños para personas con discapacidad (CONADIS)



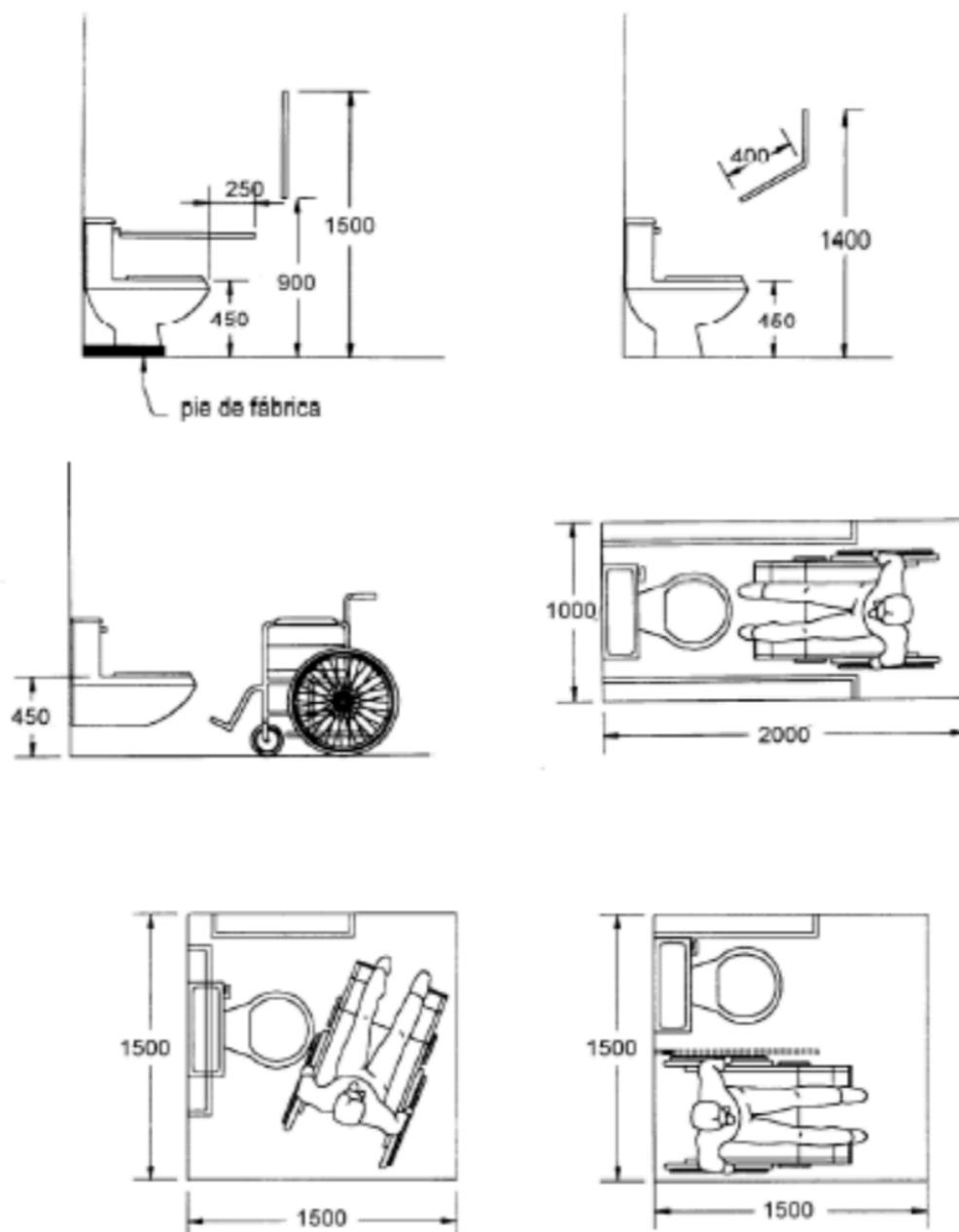
- El espacio que se debe dejar debajo del lavabo es de 67cm del piso al comienzo del lavabo y una profundidad de 60cm para que alcance una persona en silla de ruedas.
- La altura mínima de todo el lavabo debe ser de 80 a 95 cm para la utilización de algunos casos de discapacitados.

Figura #51– Dimensiones Baños



Inodoro

Figura #52 – Dimensiones Baños



16.6 Barras de apoyo

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

Materiales: Acero inoxidable, deben ser fáciles de limpiar.

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

17. Personas con discapacidad

17.1 Características

En cuanto a mi proyecto al ser un hotel con un target de dieciocho años en adelante, se necesita tomar en cuenta al momento de diseñar todas las características que requieren las personas de tercera edad y personas con discapacidad.

- La gente de tercera edad tiene una menor altura que la gente joven, pues su estatura disminuye.
- La medida a la que los ancianos alcanzan verticalmente es menor a la de la gente joven.
- Se debe considerar que la estatura promedio de una mujer anciana es de 1.52m, y la de un hombre anciano es 1.63m.
- Los pisos deben ser antideslizantes. Deben ser lisos, nivelados y con constante mantenimiento.
- Los materiales deben ser baldosas sin esmaltar, vinil y madera sin pulir.

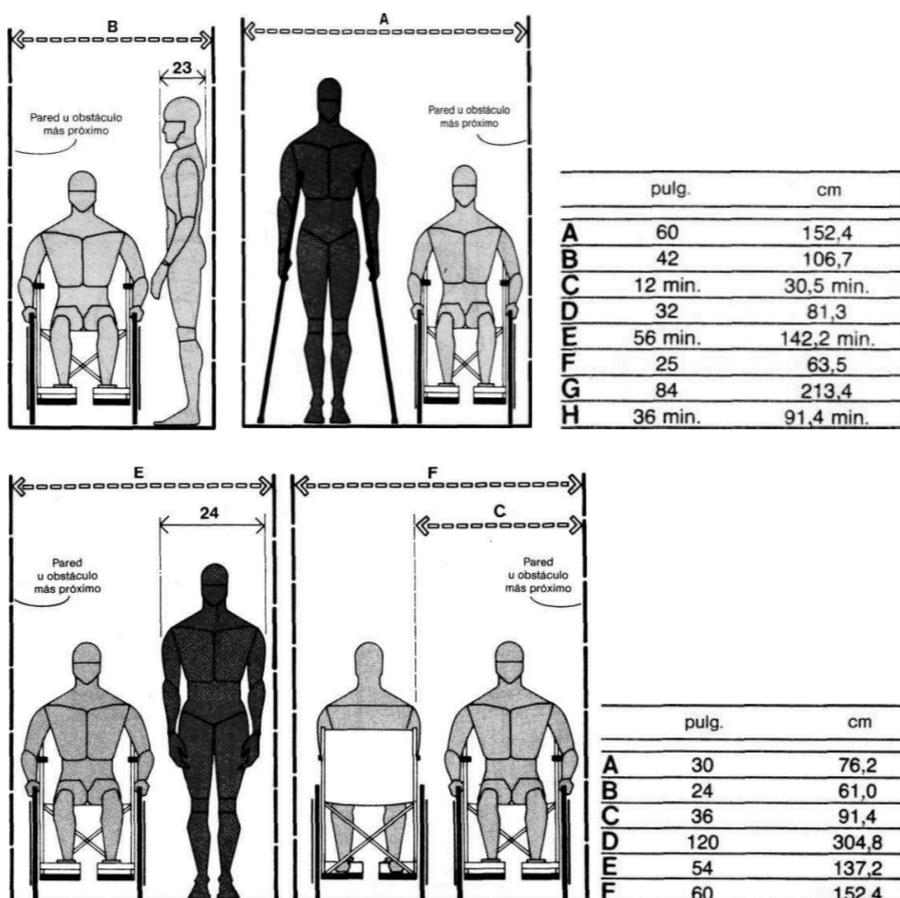
- El mobiliario no debe tener bordes filosos que puedan ser peligrosos así como es muy importante que estén bien acolchonados
- En cuanto a materiales se pueden usar elementos porosos es decir que no favorezcan a la respiración y sea lavable.
- Las mesas tampoco deberían tener elementos filosos en sus esquinas.
- La altura de la mesa debería estar entre los 70 y 80 cm para que además una silla de ruedas pueda entrar en el espacio interno de la misma.

18. Circulación vertical y horizontal

18.1 Corredores y Salidas de Emergencia

- Los corredores deben tener un ancho mínimo de 1.20cm, con una posibilidad de giro de 90°.
- Los corredores deben facilitar el acceso a todas las áreas y deben dar el acceso para las salidas de emergencia.
- Debe estar libre de elementos.
- Deben ser antideslizantes y planos, es decir que no tengan ningún tipo de elementos que sobresalgan del piso.
- Medidas de corredores en e caso de que haya personas en silla de ruedas:

Figura #53 – Dimensiones Corredores Panero

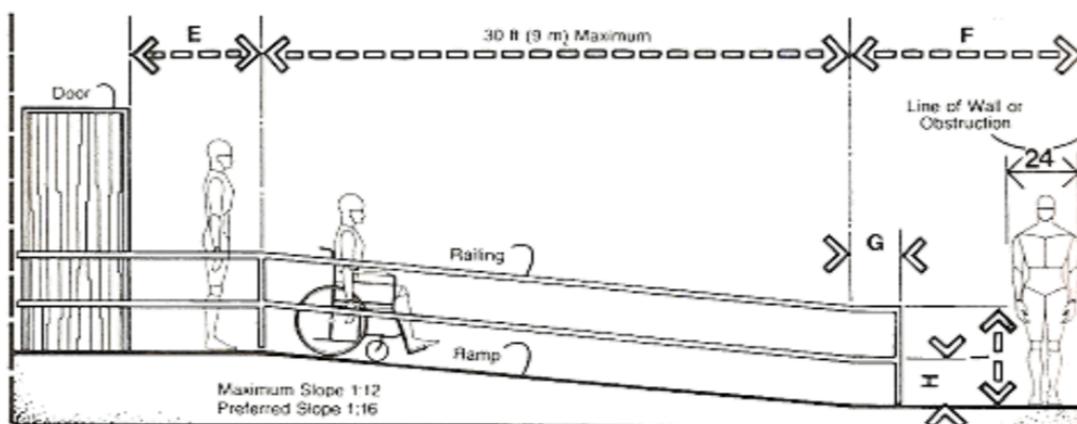


18.2 Rampas

- Si existe un cambio de piso de más de 10cm es necesario rampa.
- La inclinación no debe ser superior a 6 0 , y la rampa debe tener pasamanos a los lados.
- El ancho de una rampa debe ser de 1.00 m mínimo, para que pase una persona con su silla y esta misma la maneje.
- Si es una longitud larga se debe poner descansos de 1.20m a 1.50m. Cada 6 m. Debe haber descanso al comienzo y al final de la rampa.
- El piso debe ser firme, uniforme y antideslizante.

- Longitud no mayor a 6m de largo.
- Bordes laterales de 70 a 90 cm de altura. Tiene que tener dos barandas horizontales.

Figura #54 – Dimensiones Rampa Panero



ACCESS RAMP

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

18.3 Escaleras

La escalera principal en los establecimientos hoteleros relacionará todas las plantas de utilización de los clientes y se colocará en cada planta el número de piso al que corresponde.

- El ancho de las escaleras estará condicionado a la categoría del hotel.

- En los establecimientos hoteleros de gran lujo deberá ser de 2.10 m. y lujo el ancho mínimo deberá ser de 1.80 m.
- En los de categoría primera superior y turista será de 1.50 m. como mínimo.
- Para los de segunda y tercera categoría, se considerará como mínimo 1.20 m. d) Para los de cuarta categoría, tendrán un ancho mínimo de 1.20 m. en todas las plantas.

18.4 Ascensores

El Hotel Spa contará con ascensores por lo tanto se debe considerar:

- Las dimensiones mínimas libres del interior de la cabina del ascensor, deben ser 1.20 m. de fondo y 1.00 m. de ancho, para permitir alojar a una silla de ruedas y a un eventual acompañante.
- Cuando el lado de la puerta de la cabina no coincide con el lado de la puerta de la parada, las dimensiones mínimas deben ser de 1.20 m. x 1.40 m. para permitir el libre giro de la silla de ruedas.
- Las dimensiones mínimas del vano de la puerta de la cabina deben ser de 0.90 m. de ancho y 2.00 m. de alto. Su accionamiento debe ser automático.
- Por lo menos una de las paredes interiores del ascensor debe tener un pasamano ubicado a 0.90 m. de alto y con las características generales ya definidas para este tipo de elemento según NTE INEN 2 244.
- Las paredes interiores de la cabina deben estar provistas de un zócalo de material resistente de 0.30 m. de alto, para proteger contra el impacto de los reposapiés de la silla de ruedas.

- La cabina del ascensor debe estar provista de piso antideslizante. Si existe alfombras o moquetas, éstas deben estar sujetas.
- El mecanismo de apertura de puertas debe estar provisto de un sensor automático ubicado máximo a 0.80 m. del piso. La intensidad luminosa en el interior de la cabina no debe ser menor a 100 luxes.

19. Parqueaderos

19.1 Características

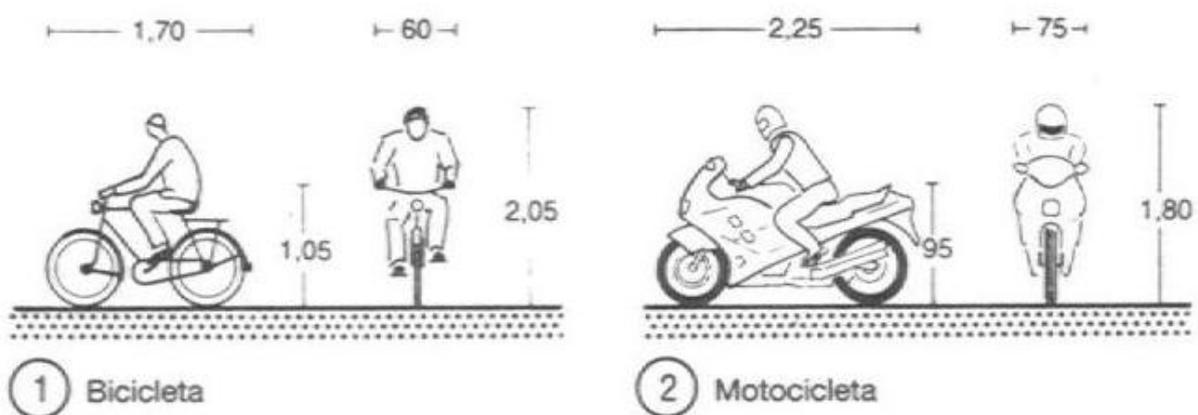
Como mi propuesta es un Hotel, es necesario que un 30% de parqueaderos esté disponible para huéspedes. Y el 70% para trabajadores.

Hay diferentes tipos de estacionamientos para diferentes los diferentes tipos de carros, pues tienen diferentes medidas.

Se necesita:

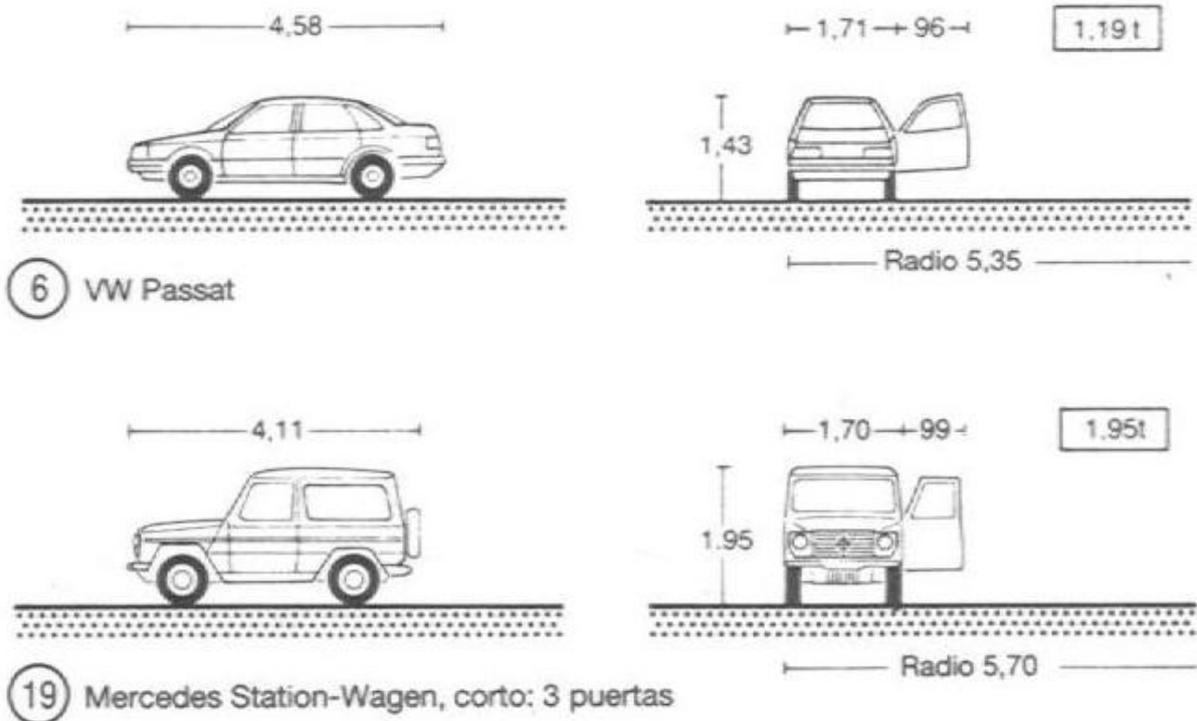
- Estacionamientos para vehículos menores: motocicletas y bicicletas

Figura #55 – Dimensiones Bicicleta y Motocicleta

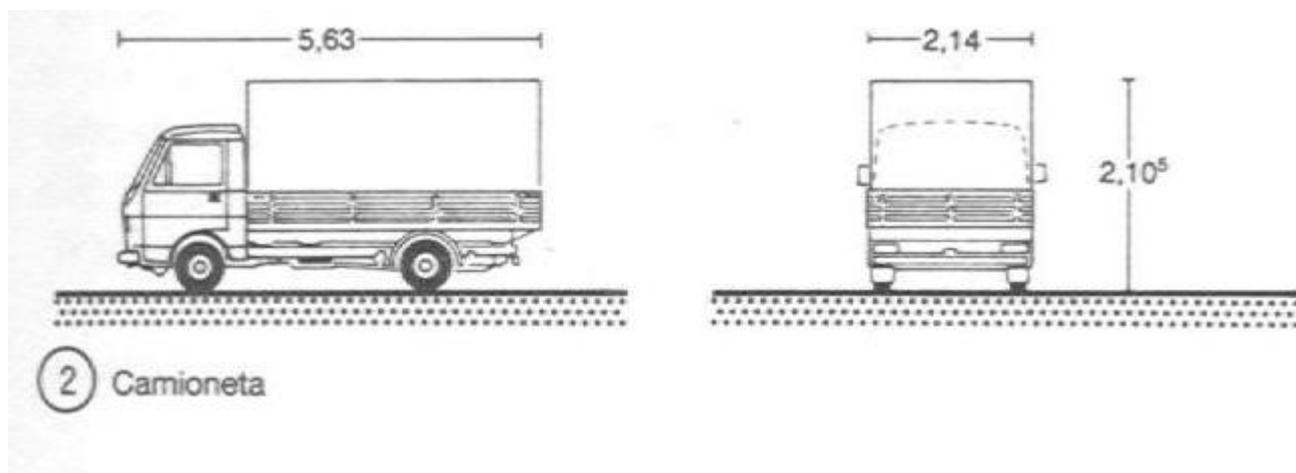


- Estacionamientos para vehículos livianos: automóviles, camionetas y jeeps.

Figura #56 – Dimensiones Automóviles, camionetas y jeeps



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

Figura #57 – Dimensiones Vehículos de Transporte público

- Estacionamiento de vehículos de carga pesada.

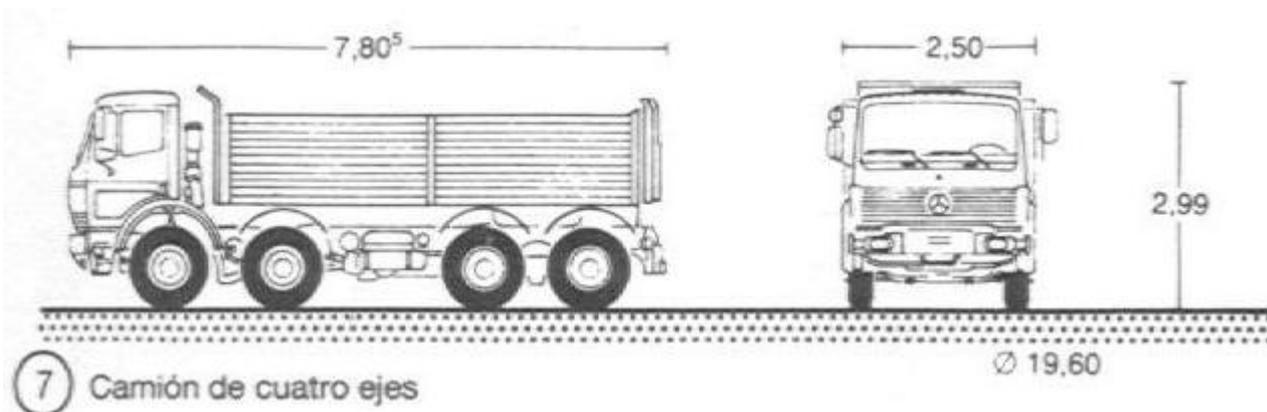
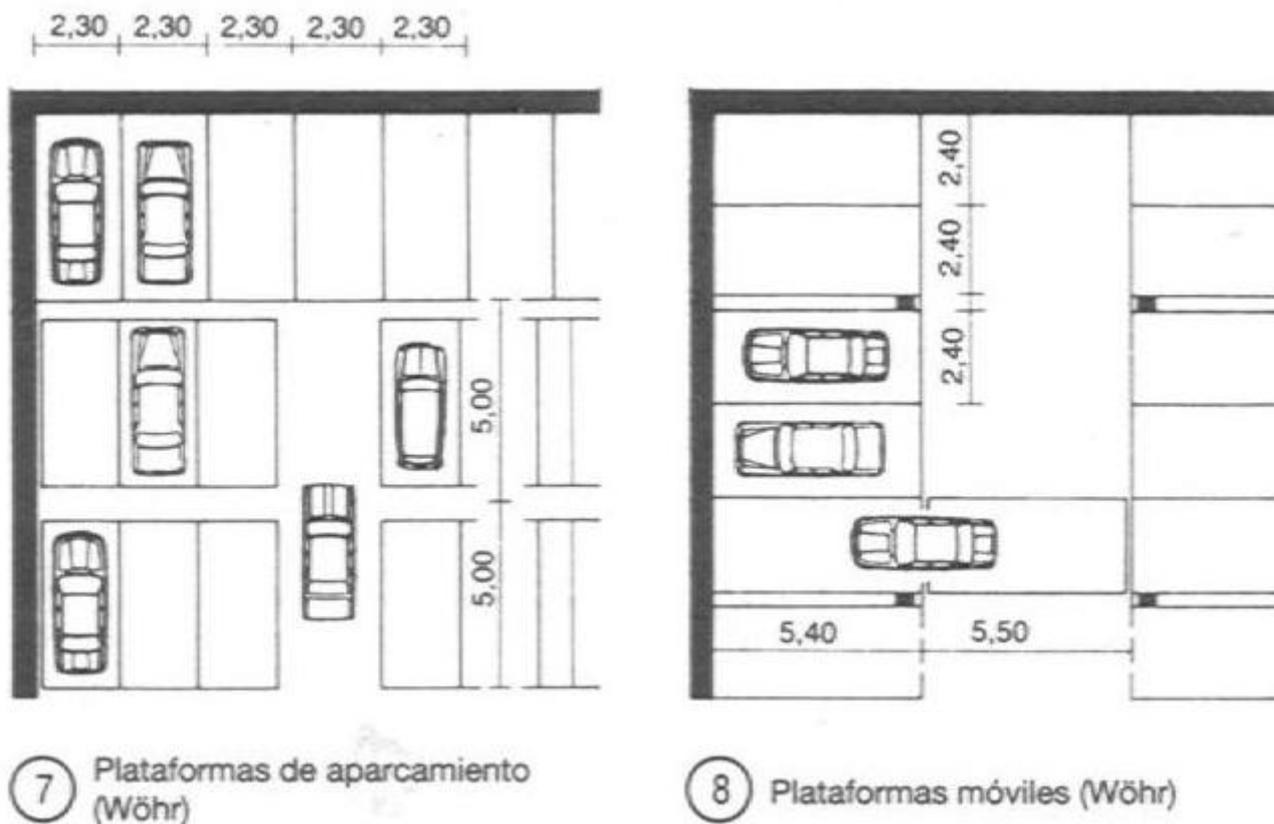
Figura #58 – Dimensiones Camiones

Figura #59 – Dimensiones Estacionamientos

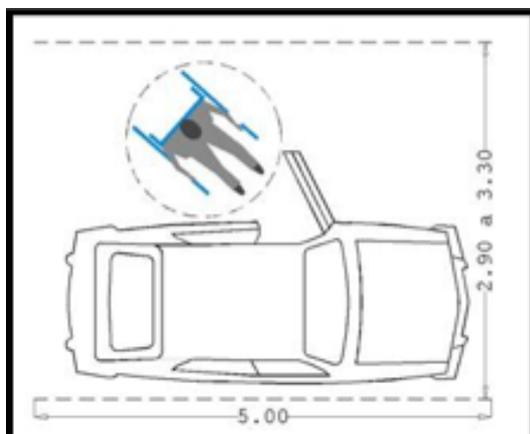


19.2 Medidas para discapacitados

Este tipo de estacionamientos deben estar lo más cercano al ingreso del Hotel. Es importante que tengan el espacio suficiente para que circule una silla de ruedas.

- Ancho: 3.50 m por 5.00m de largo
- Área de transferencia 1.00 m + vehículo 2.50 m

Figura #60 – Dimensiones estacionamiento para discapacitados



19.3 Áreas dentro de un estacionamiento de un hotel

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

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

19.4 Zona de Descarga

Se necesita un área de descarga para los alimentos y utilería del Hotel. En algunas ocasiones la zona de descarga está en la zona de los parqueaderos.

Se necesita las siguientes medidas:

20. Lavandería

20.1 Áreas de Lavandería

Es necesario que el Hotel cuente con un servicio de lavandería para manteles, sábanas, toallas, cobijas que brinda a los huéspedes. Las áreas de una lavandería son:

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

- Almacenamiento y Depósitos

20.2 Ubicación de Lavandería

La lavandería debe estar ubicada en una zona completamente aislada ya que es un lugar donde se genera mucho ruido por las máquinas. Hay que añadir que los huéspedes no deberían tener acceso directo con este lugar.

- Deberían estar en plantas bajas o subsuelos.
- Se puede usar montacargas para trasladar cobijas, toallas, etc.
- La parte de lavandería y de limpieza debe estar ubicadas cercanamente.

20.3 Ventilación de Lavandería

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

20.4 Instalaciones de Lavandería

Dependiendo del tamaño del hotel muchas veces se crean dos áreas; una para la ropa limpia y otra para la ropa sucia.

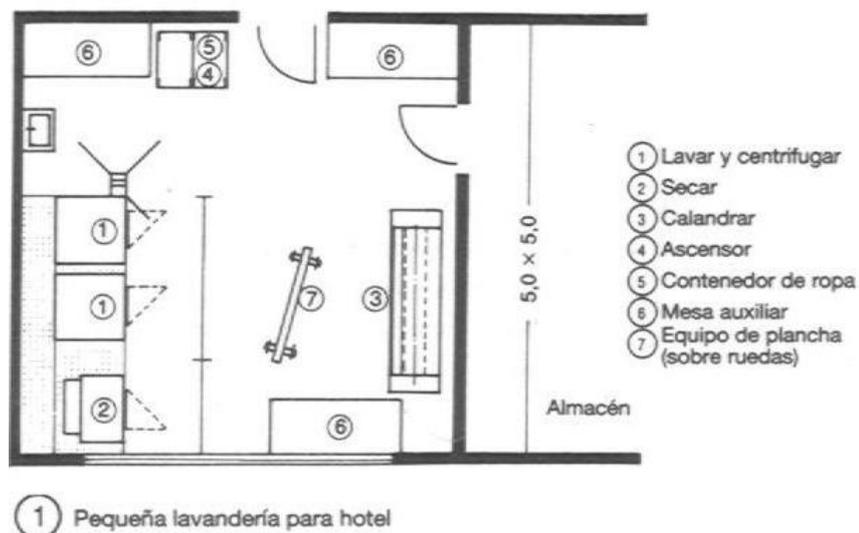
- Zona de clasificado de ropa
- Maquinas lavadoras
- Maquinas secadoras

- Zona de planchar
- Zona para lavar ropa de clientes
- Máquinas de doblado
- Máquinas de coser
- Carros para llevar las toallas

20.5 Mobiliario

- Lavadora industrial: 1.085 m de largo X 1.50 m de altura X 1.075 m de profundidad.
- Secadora automática: 60 cm de largo X 85 cm de altura X 70 cm de profundidad.
- Planchadora industrial: 2.40 m de largo X 1.45 m de alto X 1.54 m de profundidad.
- Almacenaje para ropa limpia
- Almacenaje para ropa sucia
- Estanterías
- Bodega para carros de rueda
- Mesa de doblar y de planchar.

Figura #61 – Dimensiones Lavandería



20.6 Materiales

- Pisos: antideslizantes, fáciles de limpiar y durables. Rejillas en el piso en el caso de que se necesite evacuar el agua. Vinil, porcelanato.
- Paredes: revestidas en su totalidad, que sean de un material fácil de limpiar y soporten cambios de temperatura.
- Techos: deben ser altos, si ningún tipo de yeso o decoración.

21. Basura

21.1 Normativa

Tratamiento y eliminación de basuras

La recolección y almacenamiento de basuras para posterior retirada por los servicios de carácter público se realizará de tal forma que quede a salvo de la vista y exenta de olores.

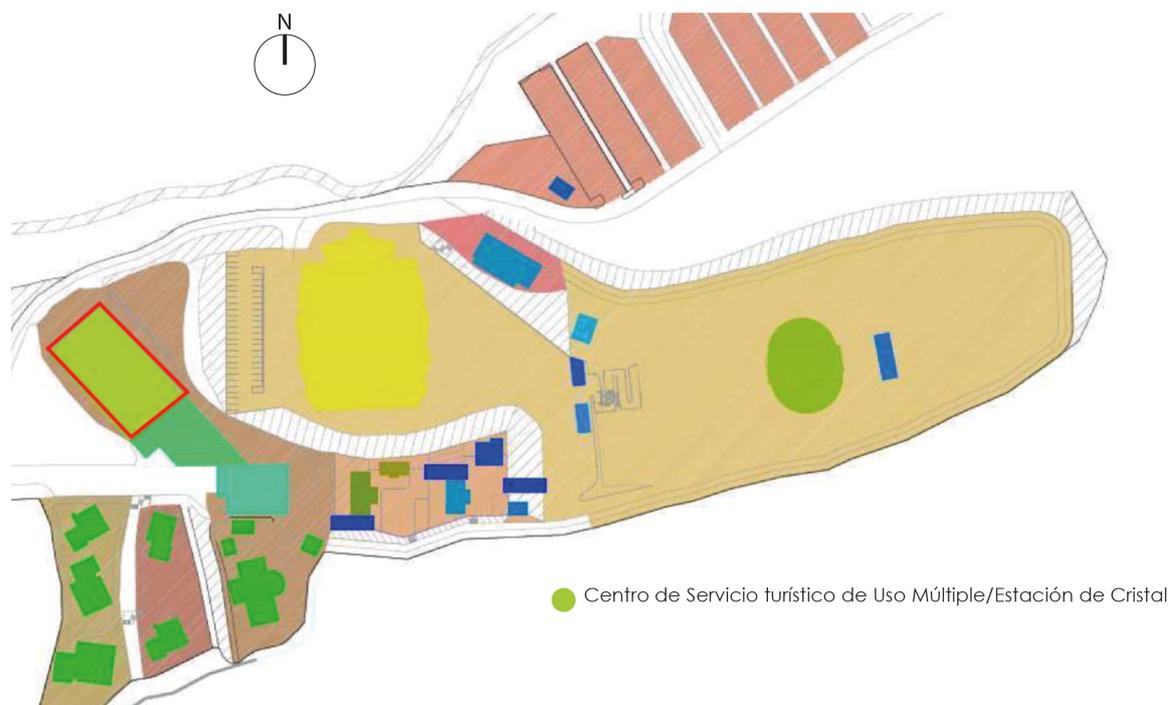
En ningún caso será menor a 2.00 m². con un lado mínimo de 1.00 m. El volumen de los contenedores, que determinará el tamaño del sitio, se calculará a razón de 0.02 m³ por habitación.

Cuando no se realice este servicio con carácter público, se contará con medios adecuados de almacenamiento, transporte y disposición final, mediante procedimientos eficaces, garantizando en todo caso que no se contamine ni afecte al medio ambiente.

22. Implantación General de la Propuesta Original

Se tomarán las siguientes áreas para desarrollar el proyecto del Hotel Spa:

- Estación de Cristal



23. Concepto

23.1 Transformación sensorial

Los Spa han surgido con gran fuerza, pues ofrecen precisamente lo que necesitan las personas para tener un instante de relajación. Los Spa ofrecen beneficios a sus clientes en los siguientes aspectos: mejora física, mejora psíquica y mejora estética. Los 5 sentidos: vista, gusto, tacto, oído y olfato, impulsan las emociones y tienen el poder de persuadir, relajar y curar. La **transformación sensorial** en el interiorismo se basará en la fusión entre sentidos

y emociones para crear espacios únicos. Con el objetivo de relajar emocionalmente, físicamente y activar los centros energéticos de los clientes. De esta manera podrán olvidarse de los problemas y estrés del día a día y salir transformados. Para el diseño se dividió en dos subconceptos:

- **Zona Energética:** Lobby, recepción, restaurante, bar, cafetería, juice bar, gimnasio, salón de usos múltiples, biblioteca, lounges, wellness área (nutricionista, médico, fisioterapia)
- **Zona de Relajación:** Spa, piscina, peluquería, habitaciones.

ESTÍMULOS TÁCTILES

Textura es la propiedad que tienen las superficies externas de los objetos, así como las sensaciones que causan, que son captadas por el sentido del tacto. También se describe como la capacidad de percibir sensaciones no táctiles. Las **texturas táctiles** son el tipo de texturas que verdaderamente puedes tocar y sentir. La **textura visual** es la apariencia de textura en donde realmente no existe. La evidente diferencia entre una textura táctil y una visual es que una está basada en el tacto mientras que la otra se basa en la percepción.

ESTRATEGIA COMPOSITIVA

ZONA DE RELAJACIÓN

- ÁREA SPA, PISCINA, JACUZZI, HABITACIONES
- RECORRIDO SENSORIAL

ZONA ENERGÉTICA

- RECEPCIÓN, LOBBY, RESTAURANTE, CAFETERIAS, GIMNASIO, SALA DE CONFERENCIAS, ÁREA DE MÉDICOS OF. ADMINISTRATIVAS Y SERVICIOS
- RECORRIDO SENSORIAL



PLANTA BAJA



PLANTA ALTA



PLANTA BAJA



PLANTA ALTA

1. TEXTURA TÁCTILES Y VISUALES:

- Sensaciones
- Relieve
- Se puede sentir (evidentes)

2. TEMPERATURAS

- Cambios de frío a calor
- Presión

ESTÍMULOS VISUALES

- Formas
- Espacio
- Dimensión
- Iluminación
- Color



ESTÍMULOS VISUALES

FORMAS, ESPACIO, ILUMINACIÓN, COLOR Y DIMENSIÓN



ESTÍMULOS TÁCTILES

TEXTURAS Y TEMPERATURAS

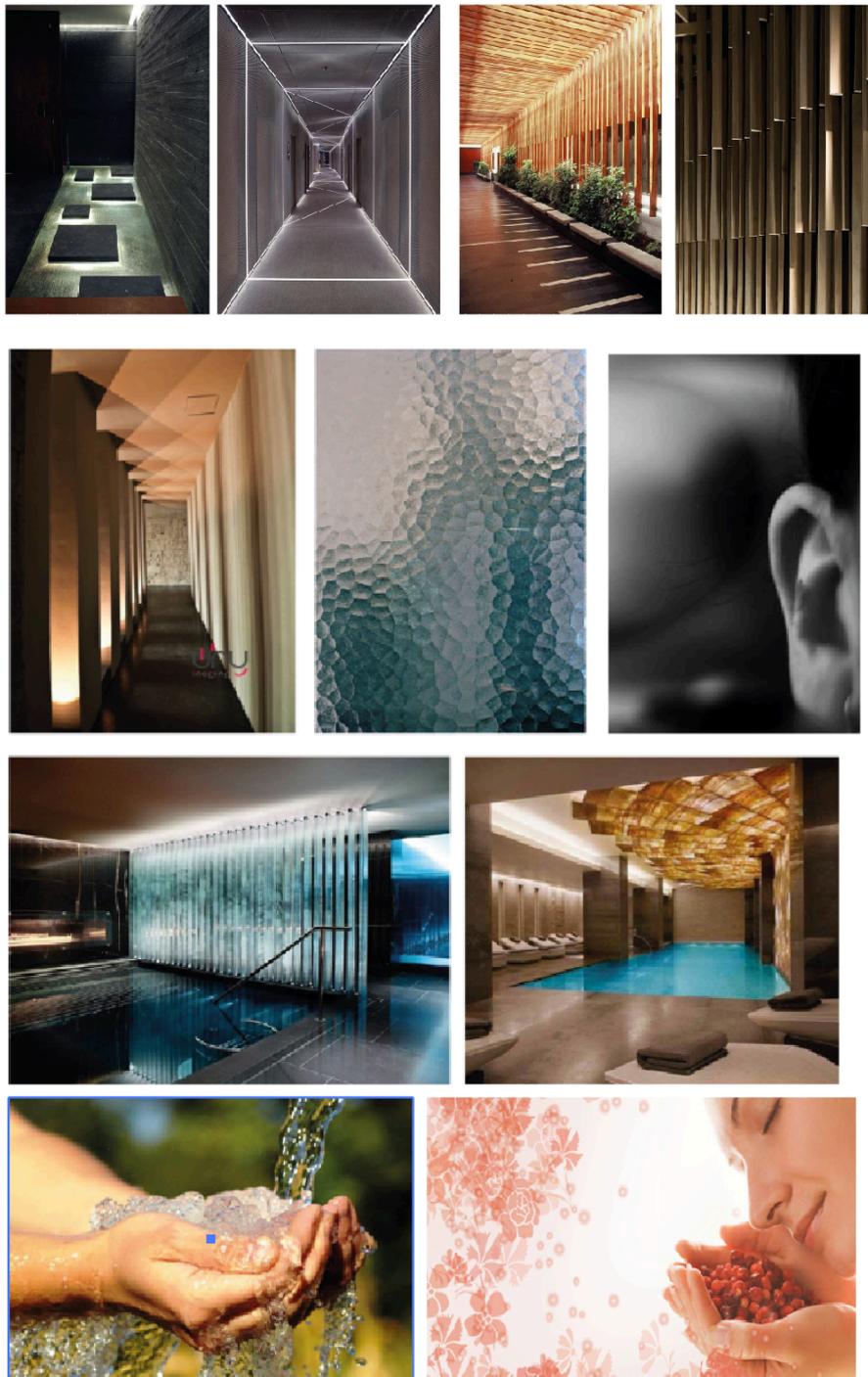


**ESTÍMULOS AUDITIVOS,
GUSTATIVOS Y OLFATIVOS**

ESTÍMULOS OLFATIVOS, GUSTATIVOS, AUDITIVOS

- Aromas
- Sonidos

23.2 Moodboard Conceptual



24. Resolución de la propuesta

HOTEL SPA / TELEFÉRICO DE QUITO

PROPUESTA

La propuesta para el proyecto de titulación de diseño interior pretende desarrollar un hotel - spa ubicado en el Teleférico de Quito, que sea un oasis de tranquilidad y descanso para visitantes locales y extranjeros sin la necesidad de salir de la ciudad. Con la intención de que los usuarios puedan olvidarse de sus actividades diarias y relajarse en un lugar que ofrece una vista de toda la ciudad.

PROBLEMÁTICA

- o Estrés causante de enfermedades mentales.
- o Pocos lugares para frecuentar los fines de semana con propósito de relax.
- o No existen muchos spas con alojamiento dentro de la ciudad.
- o Teleférico de Quito es poco frecuentado.
- o Instalaciones abandonadas.
- o Varios estilos de construcción.

UBICACIÓN



Dirección: calle Amalú Araujo y Av. Occidental

USUARIO

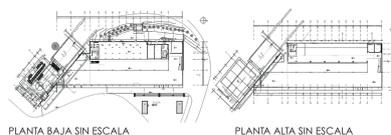
- o Hombres, mujeres, parejas, visitantes locales, turistas nacionales e internacionales.
- o Edad mínima de 16 años
- o Nivel socio - económico medio alto y alto.



PROPUESTA ORIGINAL



PLANOS ORIGINALES

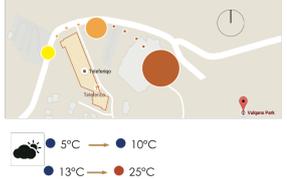


PLANTA BAJA SIN ESCALA PLANTA ALTA SIN ESCALA

IMPLANTACIÓN GENERAL



ASOLEAMIENTO/CLIMA

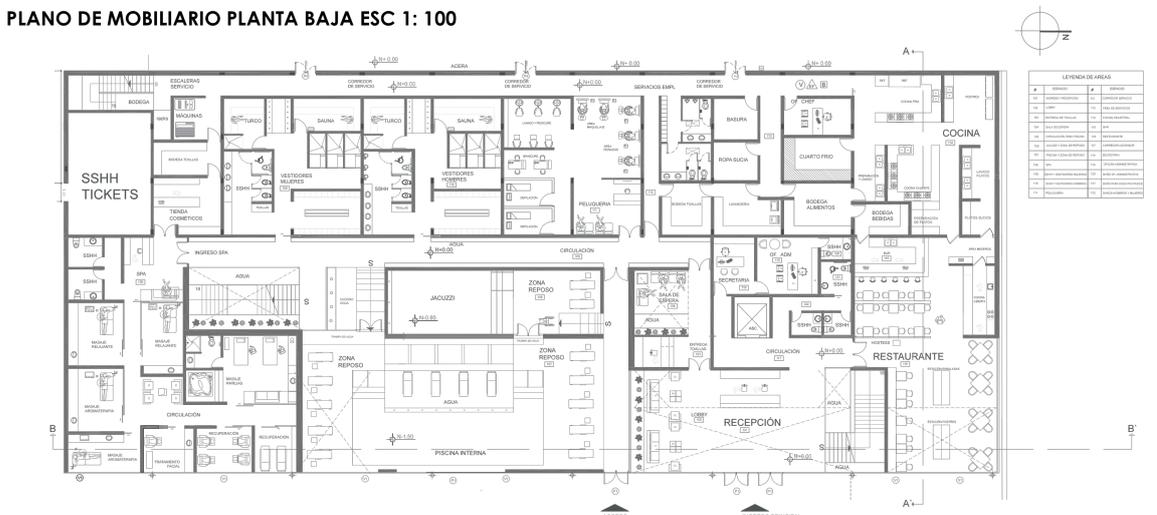


PROGRAMACIÓN

RELAJACIÓN	RELAJACIÓN	ENERGÍA	ENERGÍA	ENERGÍA	ENERGÍA
Spa	Turco	Recepción	Librería	Sala conferencias	Área servicios
Piscina Interior	Peluquería	Of. Administrativa	Gimnasio	Médico	Piscina Exterior
Jacuzzi	Habitaciones	Restaurante - Bar	Usos Múltiples	Nutricionista	Parqueaderos
Sauna	Suite	Cafeterías	Área empleados	Lounges	

SERVICIOS : 513 M2 RELAJACIÓN : 1593 M2 ENERGÍA : 1626 M2

PLANO DE MOBILIARIO PLANTA BAJA ESC 1: 100



RECEPCIÓN Y LOBBY



PATIO INTERIOR Y BIBLIOTECA



USFQ
PROYECTO DE TITULACIÓN HOTEL SPA/TELEFÉRICO DE QUITO
PAMELA DAZA 00110322
PROF. HELENA GARINO 19/12/2016
L1

PROPUESTA ESPACIAL

CONCEPTO: TRANSFORMACIÓN SENSORIAL

Los Spa han surgido con gran fuerza, pues ofrecen precisamente lo que necesitan las personas para tener un instante de relajación. Los 5 sentidos: **vista, gusto, tacto, oído y olfato, impulsan las emociones y tienen el poder de persuadir, relajar y curar.** La experiencia sensorial en el interiorismo se basará en la fusión entre sentidos y emociones para crear espacios únicos.



ESTÍMULOS VISUALES

- FORMAS
- ESPACIO
- ILUMINACIÓN
- COLORES
- DIMENSION
- TEXTURAS VISUALES

ESTÍMULOS TÁCTILES

- TEMPERATURAS (PRESIÓN)
- TEXTURAS TÁCTILES (RELIEVE)

ESTÍMULOS AUDITIVOS, GUSTATIVOS Y OLFATIVOS

- SONIDOS
- AROMAS

METAS DEL DISEÑO

Comunicar, persuadir y seducir al cliente a través de sus **emociones** por medio del **interiorismo sensorial**, para que se **relaje físicamente, emocionalmente, active sus centros energéticos.** Se diseñará espacios con distintos característicos:

o Para lograr que el cliente se **relaje físicamente:** privacidad, mobiliario ergonómico, materiales suaves, iluminación indirecta, distintas temperaturas, y elementos naturales.

o Para lograr que el cliente se **relaje emocionalmente:** tranquilidad y armonía por medio iluminación indirecta y graduable, colores (azul, verde) texturas y aromas en el ambiente por medio de difusores.

o Para **activar los centros energéticos del cliente:** materiales Irreflexivos, limpios y fluidos, colores (amarillo, verde), elementos con movimiento, y elementos naturales. Para que el cliente salga transformado interiormente.

PRECEDENTES



Termas de Vals, ubicado en Suiza diseñado por PETER ZUMTHOR

Mohr Life Resort Ubicado en Austria.

Luna Runtun, Adventure SPA ubicado en Baños - Ecuador

ESTRATEGIA COMPOSITIVA

PLANTA BAJA



PLANTA ALTA



ZONIFICACIÓN

PLANTA BAJA



PLANTA ALTA



PLANO DE MOBILIARIO PLANTA ALTA ESC 1: 100



LEYENDA DE AREAS	
01	RECEPCIÓN
02	LOBBY
03	CAFETERIA
04	GIMNASIO
05	SALA DE CONFERENCIAS
06	ÁREA DE MÉDICOS
07	OF. ADMINISTRATIVAS
08	SERVICIOS
09	HABITACIONES
10	VESTIDORES
11	BANCO
12	CIRCULACIÓN
13	OF. ADM.
14	BAR
15	ÁREA SPA
16	PISCINA/JACUZZI
17	RECEPCIÓN LOBBY
18	RESTAURANTE
19	CAFETERIA
20	LOUNGE
21	BIBLIOTECA
22	CIRCULACIÓN
23	SERVICIO
24	LOUNGE
25	CAFETERIA
26	LOCS MÚLTIPLES
27	JUICE BAR
28	ÁREA MÉDICA
29	SERVICIOS
30	CAFETERIA
31	CAFETERIA
32	CAFETERIA
33	CAFETERIA
34	CAFETERIA
35	CAFETERIA
36	CAFETERIA
37	CAFETERIA
38	CAFETERIA
39	CAFETERIA
40	CAFETERIA
41	CAFETERIA
42	CAFETERIA
43	CAFETERIA
44	CAFETERIA
45	CAFETERIA
46	CAFETERIA
47	CAFETERIA
48	CAFETERIA
49	CAFETERIA
50	CAFETERIA

RESTAURANTE



CAFETERÍA



USFQ

PROYECTO DE TITULACIÓN
HOTEL SPA/TELEFÉRICO DE QUITO

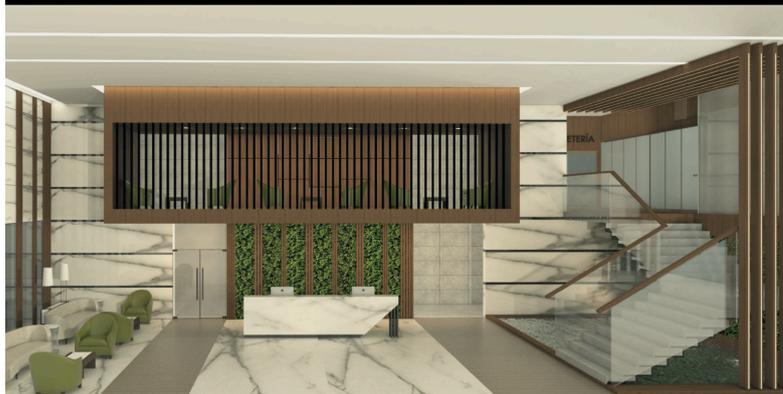
PAMELA DAZA
00110322

PROF. HELENA GARINO
19/12/2016

L2

ZONA ENERGÉTICA PLANTA BAJA: RECEPCIÓN Y LOBBY

130M2



SOFÁ 1.080 Aurora Lounge Diseñado por Lorus Bultman

SOFÁ 1.080 Aurora Lounge Diseñado por Lorus Bultman

Piscinillas: Sólido exterior Tamaño: 1.20 x 0.60 m

Materiales: Q&A Puro

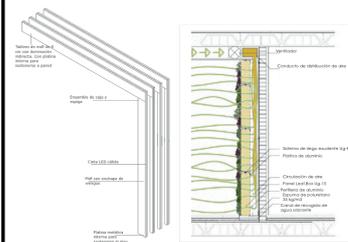
Aluminio: Vela

Mosaico: Agua tamaño: 25 x 25 cm

Pinturas: ...

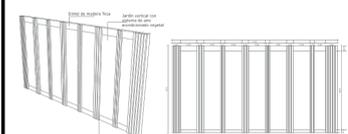
Aluminio: Perfilado de aluminio extruido de negro brillante

DETALLES



DETALLE ENVOLVENTE GRADA

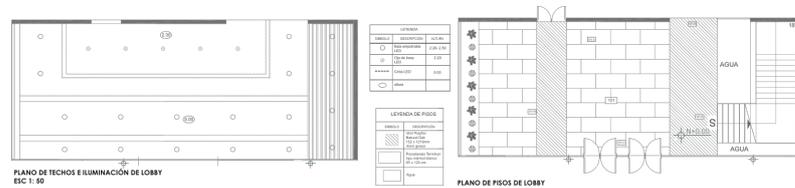
DETALLE INSTALACIÓN JARDÍN VERTICAL



AXONOMETRÍA JARDÍN VERTICAL

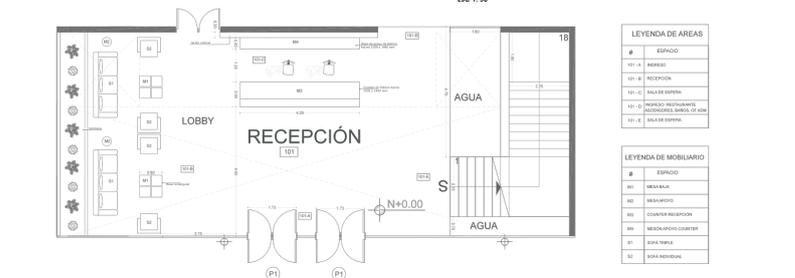
VISTA FRONTAL JARDÍN VERTICAL

PLANOS TÉCNICOS



PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN DE LOBBY ESC 1:50

PLANO DE PISOS DE LOBBY ESC 1:50



PLANO MOBILIARIO DE LOBBY ESC 1:90

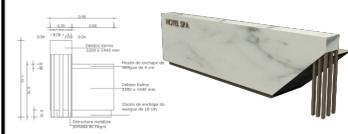
LEYENDA DE AREAS

#	ESPACIO
101-A	RESEÑO
101-B	RESECCIÓN
101-C	SALA DE ESPERA
101-D	PUENTE DE RECEPCIÓN
101-E	SALA DE ESPERA

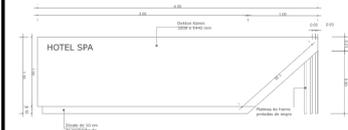
LEYENDA DE MOBILIARIO

#	ESPACIO
M01	MEJOR SILLA
M02	MEJOR SILLA
M03	MEJOR SILLA
M04	MEJOR SILLA
M05	MEJOR SILLA
M06	MEJOR SILLA
M07	MEJOR SILLA
M08	MEJOR SILLA
M09	MEJOR SILLA
M10	MEJOR SILLA
M11	MEJOR SILLA
M12	MEJOR SILLA
M13	MEJOR SILLA
M14	MEJOR SILLA
M15	MEJOR SILLA
M16	MEJOR SILLA
M17	MEJOR SILLA
M18	MEJOR SILLA
M19	MEJOR SILLA
M20	MEJOR SILLA
M21	MEJOR SILLA
M22	MEJOR SILLA
M23	MEJOR SILLA
M24	MEJOR SILLA
M25	MEJOR SILLA
M26	MEJOR SILLA
M27	MEJOR SILLA
M28	MEJOR SILLA
M29	MEJOR SILLA
M30	MEJOR SILLA
M31	MEJOR SILLA
M32	MEJOR SILLA
M33	MEJOR SILLA
M34	MEJOR SILLA
M35	MEJOR SILLA
M36	MEJOR SILLA
M37	MEJOR SILLA
M38	MEJOR SILLA
M39	MEJOR SILLA
M40	MEJOR SILLA
M41	MEJOR SILLA
M42	MEJOR SILLA
M43	MEJOR SILLA
M44	MEJOR SILLA
M45	MEJOR SILLA
M46	MEJOR SILLA
M47	MEJOR SILLA
M48	MEJOR SILLA
M49	MEJOR SILLA
M50	MEJOR SILLA

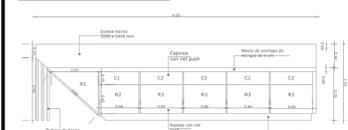
COUNTER RECEPCIÓN



VISTA LATERAL COUNTER RECEPCIÓN ESC 1:20

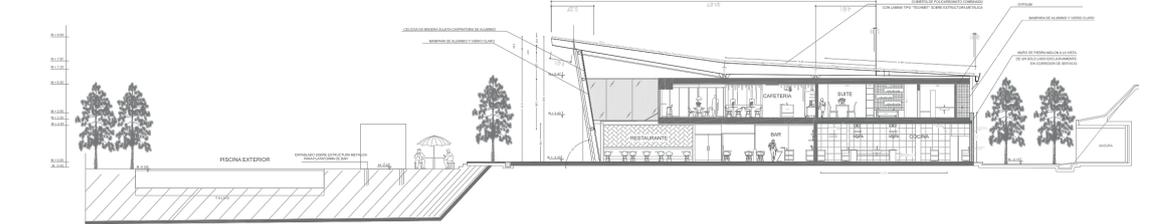


VISTA FRONTAL COUNTER RECEPCIÓN ESC 1:20

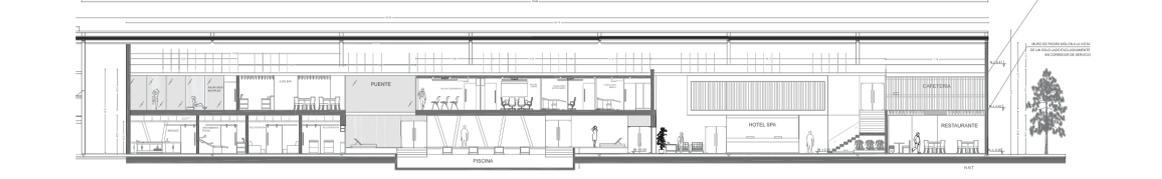


VISTA POSTERIOR COUNTER RECEPCIÓN ESC 1:20

CORTE A-A' ESC 1: 100



CORTE B-B' ESC 1: 100



ZONA ENERGÉTICA PLANTA BAJA: RESTAURANTE

157M2



INGRESO



PLANOS TÉCNICOS

PLANOS TÉCNICOS

CIRCULACIÓN N+0.00

PLAN DE ASCENSOR Y BAÑOS RESTAURANTE ESC 1:75

PLAN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL DE ASCENSOR Y BAÑOS RESTAURANTE ESC 1:75

PLAN DE PISOS DE RESTAURANTE ESC 1:75

PLAN DE TECHOS E ILUMINACIÓN DE RESTAURANTE ESC 1:75

PLAN ELÉCTRICO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL ESC 1:75

PLAN MOBILIARIO DE RESTAURANTE ESC 1:40

RESTAURANTE

LEYENDA DE MOBILIARIO

#	ESPACIO
M1	MESA 4x4 HOSTESS
M2	MESA DE ENTRADA
M3	MESA PRESENTACIÓN
M4	MESA PISO MESA
M5	MESA CANTINA/COMIDA
M6	MESA CON SOPORTE COLGAS
M7	MESA CON SOPORTE QUINQUE
M8	MESA BAR CON GABARILLOS
M9	MESA PARA ENROLARSE
M10	MESA PARA HOSTESS
M11	MESA PARA CHOFER/ TAXI
M12	MESA PARA TAXI
M13	MESA PARA TAXI
M14	MESA PARA TAXI
M15	MESA PARA TAXI
M16	MESA PARA TAXI
M17	MESA PARA TAXI
M18	MESA PARA TAXI
M19	MESA PARA TAXI
M20	MESA PARA TAXI
M21	MESA PARA TAXI
M22	MESA PARA TAXI
M23	MESA PARA TAXI
M24	MESA PARA TAXI
M25	MESA PARA TAXI
M26	MESA PARA TAXI
M27	MESA PARA TAXI
M28	MESA PARA TAXI
M29	MESA PARA TAXI
M30	MESA PARA TAXI
M31	MESA PARA TAXI
M32	MESA PARA TAXI
M33	MESA PARA TAXI
M34	MESA PARA TAXI
M35	MESA PARA TAXI
M36	MESA PARA TAXI
M37	MESA PARA TAXI
M38	MESA PARA TAXI
M39	MESA PARA TAXI
M40	MESA PARA TAXI
M41	MESA PARA TAXI
M42	MESA PARA TAXI
M43	MESA PARA TAXI
M44	MESA PARA TAXI
M45	MESA PARA TAXI
M46	MESA PARA TAXI
M47	MESA PARA TAXI
M48	MESA PARA TAXI
M49	MESA PARA TAXI
M50	MESA PARA TAXI
M51	MESA PARA TAXI
M52	MESA PARA TAXI
M53	MESA PARA TAXI
M54	MESA PARA TAXI
M55	MESA PARA TAXI
M56	MESA PARA TAXI
M57	MESA PARA TAXI
M58	MESA PARA TAXI
M59	MESA PARA TAXI
M60	MESA PARA TAXI
M61	MESA PARA TAXI
M62	MESA PARA TAXI
M63	MESA PARA TAXI
M64	MESA PARA TAXI
M65	MESA PARA TAXI
M66	MESA PARA TAXI
M67	MESA PARA TAXI
M68	MESA PARA TAXI
M69	MESA PARA TAXI
M70	MESA PARA TAXI
M71	MESA PARA TAXI
M72	MESA PARA TAXI
M73	MESA PARA TAXI
M74	MESA PARA TAXI
M75	MESA PARA TAXI
M76	MESA PARA TAXI
M77	MESA PARA TAXI
M78	MESA PARA TAXI
M79	MESA PARA TAXI
M80	MESA PARA TAXI
M81	MESA PARA TAXI
M82	MESA PARA TAXI
M83	MESA PARA TAXI
M84	MESA PARA TAXI
M85	MESA PARA TAXI
M86	MESA PARA TAXI
M87	MESA PARA TAXI
M88	MESA PARA TAXI
M89	MESA PARA TAXI
M90	MESA PARA TAXI
M91	MESA PARA TAXI
M92	MESA PARA TAXI
M93	MESA PARA TAXI
M94	MESA PARA TAXI
M95	MESA PARA TAXI
M96	MESA PARA TAXI
M97	MESA PARA TAXI
M98	MESA PARA TAXI
M99	MESA PARA TAXI
M100	MESA PARA TAXI

LEYENDA DE AREAS

#	ESPACIO
VE-A	PASEO RESTAURANTE
VE-B	HOSTESS
VE-C	MESA
VE-D	BAR
VE-E	RESTAURANTE
VE-F	COCINA ABIERTA
VE-G	MESA
VE-H	ESTACION DE ENSALADAS
VE-I	ESTACION DE POSTRES
VE-J	MESA

DETALLES

Detalle mesa anclada a panel

Detalle anclaje estructura de hierro a piso

AXONOMETRÍA ELEMENTO DIVISORIO RESTAURANTE

AXONOMETRÍA REPISAS BAR

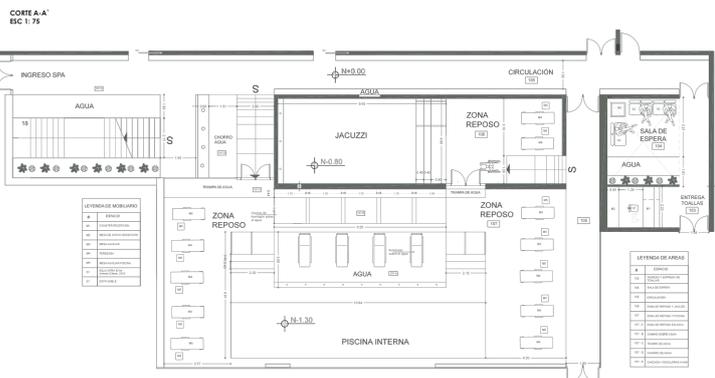
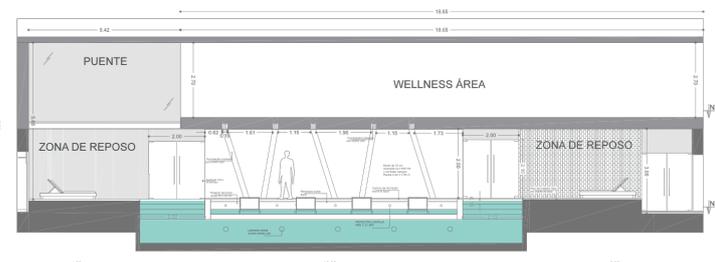
MESAS Y COCINA ABIERTA

BAR Y COCINA ABIERTA

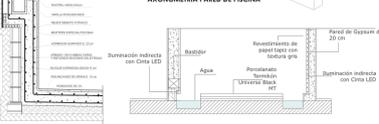
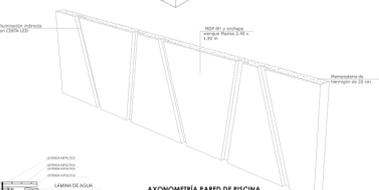
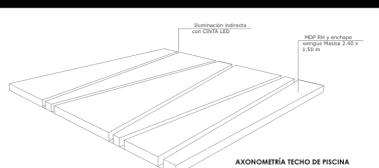


ZONA RELAJACIÓN PLANTA BAJA: PISCINA

500M2

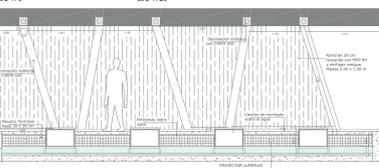


PLANO MOBILIARIO DE PISCINA
ESC 1:75

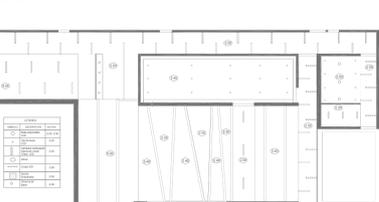


DETALLE CONSTRUCTIVO PISCINA
ESC 1:5

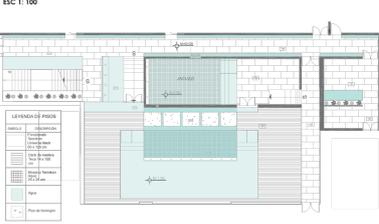
DETALLE CAMINO DE AGUA
ESC 1:25



DETALLE CAMINO DE AGUA Y FEREOSAS EN AGUA
ESC 1:25



PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN DE PISCINA
ESC 1:100



PLANO DE PISOS DE PISCINA
ESC 1:100

JACUZZI

CIRCULACIÓN PISCINA, VESTIDORES Y SPA



USFQ

PROYECTO DE TITULACIÓN
HOTEL SPA/TELEFÉRICO DE QUITO

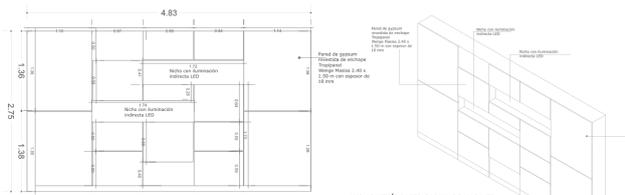
PAMELA DAZA
00110322

PROF. HELENA GARINO
19/12/2016

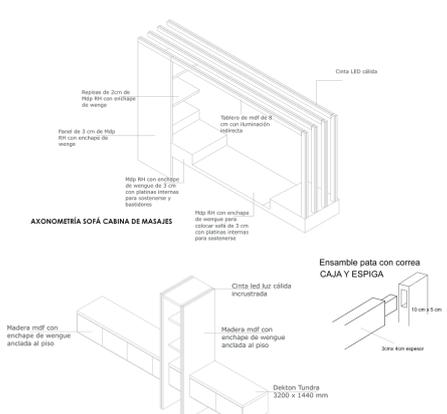
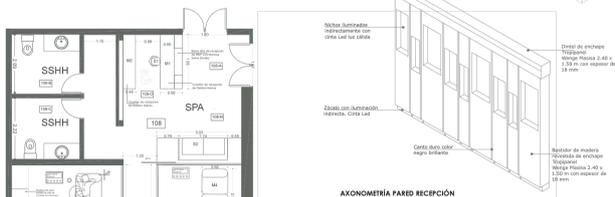
L5

ZONA RELAJACIÓN: SPA

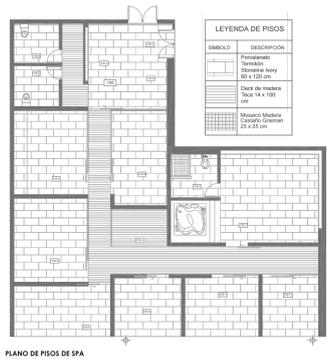
235M2



VISTA FRONTAL PARED CABINA DE MASAJES
ESC 1: 25



PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN DE SPA
ESC 1: 25



RECEPCIÓN SPA



CABINA MASAJES PARA PAREJAS



ZONA ENERGÉTICA PLANTA ALTA: BIBLIOTECA Y PASILLO 85M2

MUEBLE PARA BIBLIOTECA

PLANTA ESC 1:20

VISTA LATERAL ESC 1:20

VISTA FRONTAL ESC 1:20

AXONOMETRIA DE ANCLAJE DE REPISA

DETALLE REPISAS DE VIDRIO

MÓDULO 1 MÓDULO 2 MÓDULO 3

VISTA POSTERIOR ENCAJE REPISAS CON CAJA Y ESPESA

Repisa de Vidrio Cajas con espesores de 60mm

PLANOS TÉCNICOS

PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN BIBLIOTECA Y PATIO INTERNO ESC 1:50

PLANO DE PISOS BIBLIOTECA Y PATIO INTERNO ESC 1:50

PLANO DE MOBILIARIO BIBLIOTECA Y PATIO INTERNO ESC 1:50

LIBRERIA

PATIO INTERNO

LEYENDA		
SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	ALTIMETRIA
○	Grilla estructura	2.20 - 2.50
□	Caja de luces LED	2.30
▭	Luminaria rectangular tipo panel Lineal T8 con LED	2.50
○	altura	
■	Grilla de piso Ancho: 60 LED	0.00

LEYENDA DE AREAS		
#	ESPACIO	
201-A	INFORMES	
201-B	ESPACIO MEDIOCIÓN	
201-C	ESPACIO DE LECTURA	

LEYENDA DE PISOS		
SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	
1	Vitrificado	
2	Gras Plegable	
3	Gras Plegable	
4	Gras Plegable	
5	Gras Plegable	
6	Gras Plegable	
7	Gras Plegable	
8	Gras Plegable	
9	Gras Plegable	
10	Gras Plegable	
11	Gras Plegable	
12	Gras Plegable	
13	Gras Plegable	
14	Gras Plegable	
15	Gras Plegable	
16	Gras Plegable	
17	Gras Plegable	
18	Gras Plegable	
19	Gras Plegable	
20	Gras Plegable	
21	Gras Plegable	
22	Gras Plegable	
23	Gras Plegable	
24	Gras Plegable	
25	Gras Plegable	
26	Gras Plegable	
27	Gras Plegable	
28	Gras Plegable	
29	Gras Plegable	
30	Gras Plegable	
31	Gras Plegable	
32	Gras Plegable	
33	Gras Plegable	
34	Gras Plegable	
35	Gras Plegable	
36	Gras Plegable	
37	Gras Plegable	
38	Gras Plegable	
39	Gras Plegable	
40	Gras Plegable	
41	Gras Plegable	
42	Gras Plegable	
43	Gras Plegable	
44	Gras Plegable	
45	Gras Plegable	
46	Gras Plegable	
47	Gras Plegable	
48	Gras Plegable	
49	Gras Plegable	
50	Gras Plegable	
51	Gras Plegable	
52	Gras Plegable	
53	Gras Plegable	
54	Gras Plegable	
55	Gras Plegable	
56	Gras Plegable	
57	Gras Plegable	
58	Gras Plegable	
59	Gras Plegable	
60	Gras Plegable	
61	Gras Plegable	
62	Gras Plegable	
63	Gras Plegable	
64	Gras Plegable	
65	Gras Plegable	
66	Gras Plegable	
67	Gras Plegable	
68	Gras Plegable	
69	Gras Plegable	
70	Gras Plegable	
71	Gras Plegable	
72	Gras Plegable	
73	Gras Plegable	
74	Gras Plegable	
75	Gras Plegable	
76	Gras Plegable	
77	Gras Plegable	
78	Gras Plegable	
79	Gras Plegable	
80	Gras Plegable	
81	Gras Plegable	
82	Gras Plegable	
83	Gras Plegable	
84	Gras Plegable	
85	Gras Plegable	
86	Gras Plegable	
87	Gras Plegable	
88	Gras Plegable	
89	Gras Plegable	
90	Gras Plegable	
91	Gras Plegable	
92	Gras Plegable	
93	Gras Plegable	
94	Gras Plegable	
95	Gras Plegable	
96	Gras Plegable	
97	Gras Plegable	
98	Gras Plegable	
99	Gras Plegable	
100	Gras Plegable	

DETALLES

DETALLE ILUMINACIÓN CIRCULACIÓN

DETALLE ILUMINACIÓN CIRCULACIÓN

DETALLE PANELES MÓVILES DE VIDRIO

DETALLE ILUMINACIÓN PISO CIRCULACIÓN

PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN DE CIRCULACIÓN HABITACIONES ESC 1:50

PLANO DE PISOS CIRCULACIÓN HABITACIONES ESC 1:50

PLANO DE MOBILIARIO CIRCULACIÓN HABITACIONES ESC 1:50

LEYENDA		
SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	ALTIMETRIA
○	Caja de luces LED	2.30
□	Luminaria rectangular tipo panel Lineal T8 con LED	2.50
○	altura	

LEYENDA DE AREAS		
#	ESPACIO	
201-A	INFORMES	
201-B	ESPACIO MEDIOCIÓN	
201-C	ESPACIO DE LECTURA	

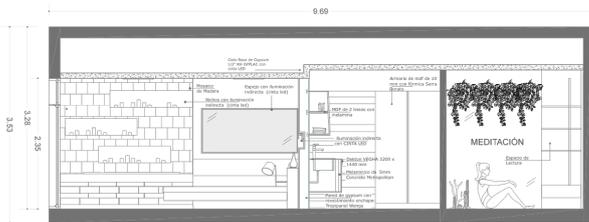
LEYENDA DE PISOS		
SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	
1	Vitrificado	
2	Gras Plegable	
3	Gras Plegable	
4	Gras Plegable	
5	Gras Plegable	
6	Gras Plegable	
7	Gras Plegable	
8	Gras Plegable	
9	Gras Plegable	
10	Gras Plegable	
11	Gras Plegable	
12	Gras Plegable	
13	Gras Plegable	
14	Gras Plegable	
15	Gras Plegable	
16	Gras Plegable	
17	Gras Plegable	
18	Gras Plegable	
19	Gras Plegable	
20	Gras Plegable	
21	Gras Plegable	
22	Gras Plegable	
23	Gras Plegable	
24	Gras Plegable	
25	Gras Plegable	
26	Gras Plegable	
27	Gras Plegable	
28	Gras Plegable	
29	Gras Plegable	
30	Gras Plegable	
31	Gras Plegable	
32	Gras Plegable	
33	Gras Plegable	
34	Gras Plegable	
35	Gras Plegable	
36	Gras Plegable	
37	Gras Plegable	
38	Gras Plegable	
39	Gras Plegable	
40	Gras Plegable	
41	Gras Plegable	
42	Gras Plegable	
43	Gras Plegable	
44	Gras Plegable	
45	Gras Plegable	
46	Gras Plegable	
47	Gras Plegable	
48	Gras Plegable	
49	Gras Plegable	
50	Gras Plegable	
51	Gras Plegable	
52	Gras Plegable	
53	Gras Plegable	
54	Gras Plegable	
55	Gras Plegable	
56	Gras Plegable	
57	Gras Plegable	
58	Gras Plegable	
59	Gras Plegable	
60	Gras Plegable	
61	Gras Plegable	
62	Gras Plegable	
63	Gras Plegable	
64	Gras Plegable	
65	Gras Plegable	
66	Gras Plegable	
67	Gras Plegable	
68	Gras Plegable	
69	Gras Plegable	
70	Gras Plegable	
71	Gras Plegable	
72	Gras Plegable	
73	Gras Plegable	
74	Gras Plegable	
75	Gras Plegable	
76	Gras Plegable	
77	Gras Plegable	
78	Gras Plegable	
79	Gras Plegable	
80	Gras Plegable	
81	Gras Plegable	
82	Gras Plegable	
83	Gras Plegable	
84	Gras Plegable	
85	Gras Plegable	
86	Gras Plegable	
87	Gras Plegable	
88	Gras Plegable	
89	Gras Plegable	
90	Gras Plegable	
91	Gras Plegable	
92	Gras Plegable	
93	Gras Plegable	
94	Gras Plegable	
95	Gras Plegable	
96	Gras Plegable	
97	Gras Plegable	
98	Gras Plegable	
99	Gras Plegable	
100	Gras Plegable	



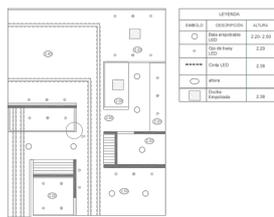
ZONA RELAJACIÓN PLANTA ALTA: HABITACIÓN TIPO 1

68M2

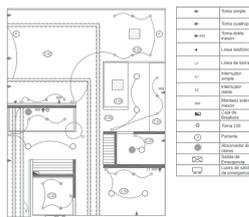
PLANOS TÉCNICOS



CORTE A-A HABITACIÓN TIPO 1
ESC 1:25



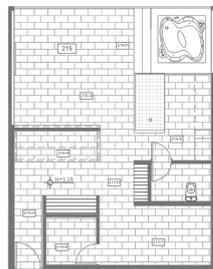
PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN HABITACIÓN TIPO 1
ESC 1:10



PLANO DE ESCRITORIO HABITACIÓN TIPO 1
ESC 1:10



PLANO DE MOBILIARIO HABITACIÓN TIPO 1
ESC 1:20

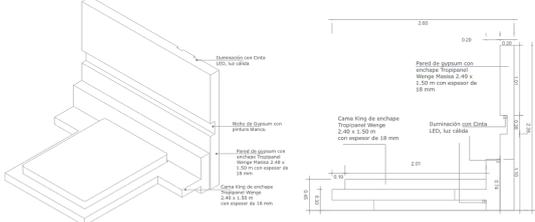


PLANO DE PISOS HABITACIÓN TIPO 1
ESC 1:20

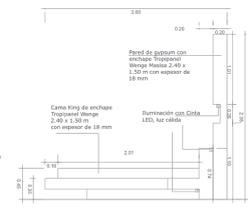


Regadera Sahara LED 40cm Modera Teca Mosaico de Modera 25 x 25 cm Piso de Ingeniería Inhomodera Dekton Vega 32 cm x 144 cm Cirio Led. Luz cálida Highlights

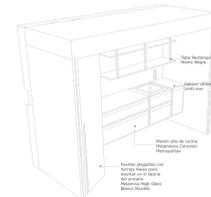
DETALLES DE MOBILIARIO



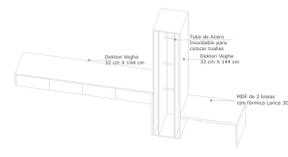
AXONOMETRÍA CAMA KING HABITACIÓN TIPO 1



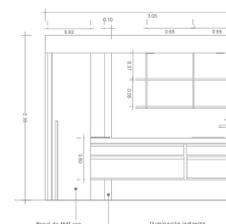
VISTA LATERAL CAMA KING HABITACIÓN TIPO 1
ESC 1:25



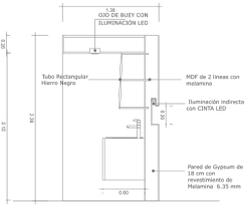
AXONOMETRÍA COCINA HABITACIÓN TIPO 1



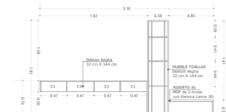
AXONOMETRÍA MUEBLE DE BAÑO HABITACIÓN TIPO 1



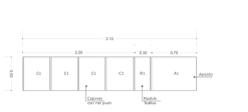
VISTA FRONTAL MUEBLE DE COCINA
ESC 1:25



VISTA LATERAL MUEBLE DE COCINA
ESC 1:25



VISTA FRONTAL MUEBLE DE BAÑO
ESC 1:25



PLANO MUEBLE DE BAÑO
ESC 1:25



MOBILIARIO



MUEBLE PARA COCINA HABITACIÓN TIPO 1



MUEBLE PARA BAÑO HABITACIÓN TIPO 1

USFQ

PROYECTO DE TITULACIÓN
HOTEL SPA/TELEFÉRICO DE QUITO

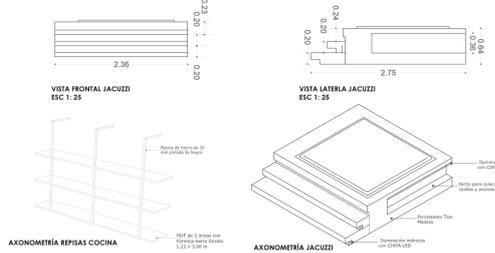
PAMELA DAZA
00110322

PROF. HELENA GARINO
19/12/2016

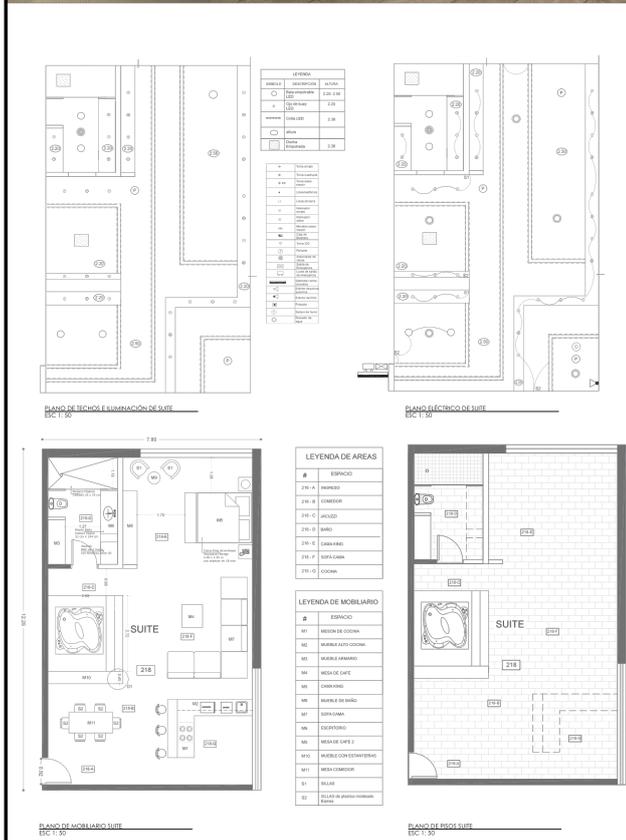
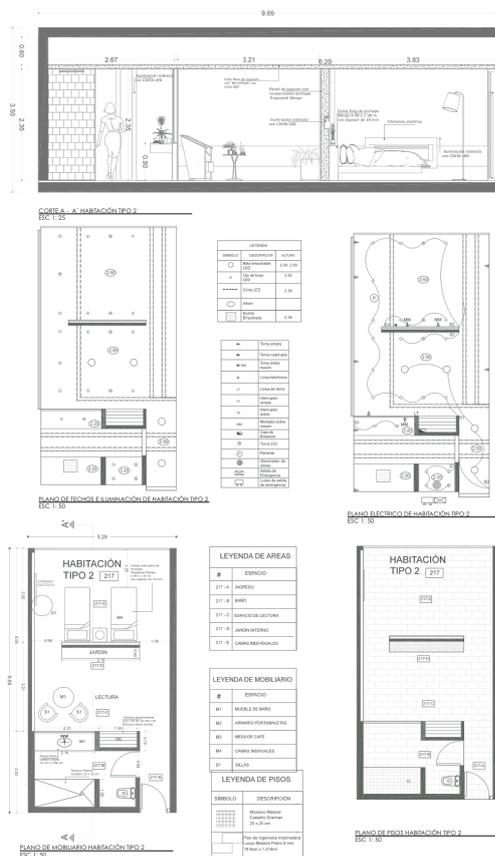
L9

ZONA RELAJACIÓN PLANTA ALTA: SUITE 86M² / HABITACIÓN TIPO 2 49M²

DETALLES DE MOBILIARIO



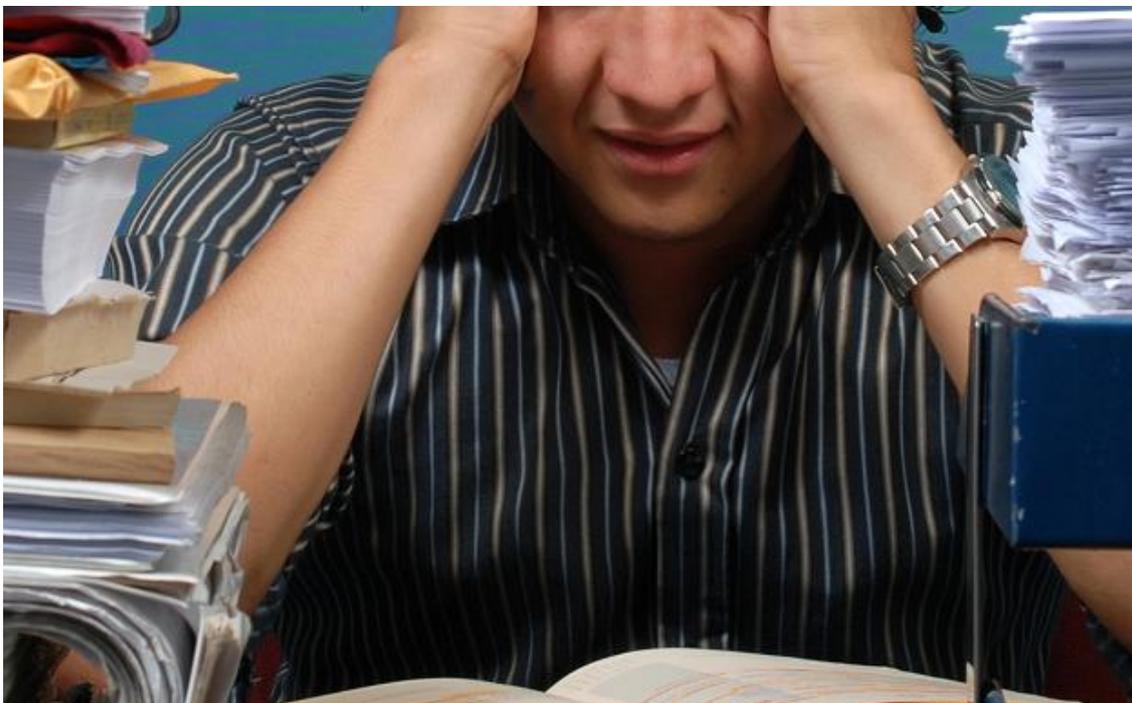
PLANOS TÉCNICOS



25. Anexos

25.1 Anexo 1: Artículo sobre el estrés

El estrés afecta al 10% de las familias ecuatorianas



Lunes 10 Septiembre 2012 | 00:00

En lo que va del 2012 en Manabí se han registrado 1.338 casos de pacientes que ingresan a los hospitales públicos con cuadros de ansiedad, 553 con depresión, 2 con psicosis, 105 por alcoholismo, 11 por farmacodependencia, 24 por demencia y hubo 59 intentos de suicidio.

Estas son cifras que ha facilitado a El Diario la médico Eva Ganchozo, encargada de Salud Mental en la Dirección de Salud de Manabí. La sumatoria da 2.092 casos y, si se multiplica por 10 -es el cálculo que se hace en salud pública- se

llega a más de 20.000, que se aproxima a un 10 por ciento de la población de un cantón como Portoviejo (280.000 habitantes).

Según la empresa de investigación estratégica de mercado reconocida a nivel mundial Gfk, que hizo un estudio en las ciudades de Quito y Guayaquil, en un 10% de los hogares ecuatorianos hay miembros que sufren estrés. Se refiere que tal porcentaje es similar al que se registra en México y Venezuela, aunque inferior al de Colombia, un 14%.

Opiniones. Consultado sobre el particular, el médico clínico Ángel Ramírez Castro dice que el estrés es un problema que está presente en muchas personas y que lo esencial es saberlo manejar.

Por su parte el psicólogo Pedro Saldarriaga comenta que el ser humano es una unidad "biopsicosocial y que las causas del estrés están regidas por estas tres áreas". Dice el profesional que "el ser humano es una unidad y si en su salud física, mental o social se producen alteraciones, el estrés se va a apoderar de él." Por ello recomienda que ante un problema de estrés, lo primero que se debe hacer es diagnosticar las causas del mismo y una vez que se conozcan, se busque su erradicación. Menciona que el tratamiento del estrés debe ir acompañado de una terapia farmacológica y a medida que se presenten respuestas favorables se debe ir cambiando el tratamiento.

"Al tratar el estrés se debe no solo dar terapia psicológica y medicamentos, sino también terapias alternativas en las que el paciente tenga la oportunidad de hacer deporte, salir a distraerse y olvidar un poco lo que lo estresa", indica.

SIGNOS. Las personas que padecen estrés presentan varios signos o síntomas, según explican profesionales médicos.

Entre los físicos figuran: dolor de cabeza, rechinar de dientes, resequedad y tensión de la garganta, mandíbula apretada, dolor de pecho, falta de aire, palpitaciones, presión sanguínea elevada, dolores musculares, indigestión, estreñimiento o diarrea, sudoración incrementada, manos frías y sudorosas, fatiga e insomnio.

Entre los signos psicológicos: ansiedad, irritabilidad, sensación de riesgo o problemas inminentes, depresión, pereza mental, pensamientos volátiles, sensaciones de impotencia, desesperanza, inseguridad, tristeza, actitud defensiva, ira, hipersensibilidad y apatía.

Afectación. En 1967, los psiquiatras Thomas Holmes y Richard Rahe examinaron los registros médicos de más de 5.000 pacientes como una forma de determinar si los eventos estresantes pueden provocar enfermedades. Elaboraron un listado de situaciones estresantes, y entre las primeras figuran: muerte del cónyuge 100% de afectación, divorcio 73%, prisión 63%.

Las enfermedades o síntomas que registra la Dirección Provincial de Salud de Manabí se pueden vincular al estrés.

El estudio de la empresa Gfk se hizo sobre 6304 entrevistados en las ciudades con más población de Ecuador. La conclusión es que un 10% de los hogares tiene al menos un integrante afectado por estrés - y tomando en cuenta que la población del país es de más de 14'400.000 habitantes, un 10% son 1'440.000 personas-, al menos 144.000 habitantes se ven afectadas por el síndrome.

Bibliografía:

El estrés afecta al 10% de las familias ecuatorianas. Recuperado el 5 de Mayo de 2016 desde <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/241865-el-estres-afecta-al-10-de-las-familias-ecuatorianas/>

25.2 Anexo 2: El estrés



25.3 Anexo 3: Artículo sobre el estrés

El estrés, la causa principal de los trastornos mentales en el Ecuador

Las enfermedades mentales más comunes del Ecuador son las derivadas de las condiciones de estrés a las que están sometidas diariamente las personas. Así, la depresión, la ansiedad y también los trastornos por consumo de sustancias psicoactivas son las principales enfermedades mentales que existen en el país, según el doctor Carlos Jaramillo, presidente de la Asociación Ecuatoriana de Psiquiatría. Éste predispone y precipita los trastornos de la mente. “El estrés es un mecanismo normal y natural de adaptación en los seres vivos -no solo de los seres humanos-, pero si esta adaptación no es bien administrada termina en irse en contra de nosotros mismos”, señala Jaramillo. El estrés puede ser físico, psicológico o químico. Cuando una persona está pasando por una de estas crisis el cerebro libera una sustancia llamada cortisol, que comúnmente se conoce como adrenalina. Esta descarga desata una cadena de acontecimientos a nivel químico cerebral que produce ansiedad, depresión, y a veces desconexión con la realidad, aclara el especialista. Pero, ¿cómo saber cuándo una persona está atravesando por un periodo importante de estrés? El doctor Jaramillo señala que cuando las personas se sienten incómodas, o no está bien, están tensas, deben buscar ayuda profesional. El ámbito laboral es el principal causante de estrés, pero cuando la situación se torna insostenible, ya sea porque el trabajo no les gusta; tienen constantes conflictos con un jefe; o cualquier otra circunstancia que haga que la persona no vaya al trabajo con satisfacción, se convierte en un síntoma de alarma. Los estudiantes que están siguiendo una carrera que no les gusta también están sometidos a cargas importantes de estrés, que a la larga se

derivan en otra clase de trastornos mentales. De esta manera, las enfermedades mentales afectan tanto a hombres como a mujeres, pero estas últimas son más propensas a padecer trastornos, ya que atraviesan por tres periodos de mucho estrés, como son la adolescencia, la gestación y el parto, y la menopausia. A más del estrés existen otras causas que disparan el desarrollo de trastornos mentales, por ejemplo: abusos en la infancia, tanto físicos, psicológicos o sexuales. Esto puede generar ansiedad o depresión en la edad adulta. Otra causa, que tiene el mayor índice en el Ecuador, está relacionada con las adicciones, ya sea alcohol o cualquier otro tipo de droga. El doctor Luis Moya Torres, especialista en alcoholismo y drogadicción, explica que el alcohol es la droga más consumida en el país y que sería la principal causante de los trastornos mentales por las adicciones. Además el consumo de marihuana a edad temprana predispone a la esquizofrenia y otros trastornos. Los especialistas coinciden en que la sociedad tiene a menospreciar las enfermedades mentales y por ello las personas con trastornos se sienten terriblemente solas. La sociedad no las comprende y las aísla. ¿Cómo prevenir las enfermedades mentales? Los trastornos mentales sí se pueden prevenir, según un estudio realizado por la Organización Mundial de la Salud (OMS), una de las formas ideales, es el manejo adecuado del estrés. Además, los médicos señalan que lo primero que las personas deben hacer para cuidar su mente es mirar a su cuerpo como un todo, por lo tanto se debe cuidar la integridad del cuerpo con:

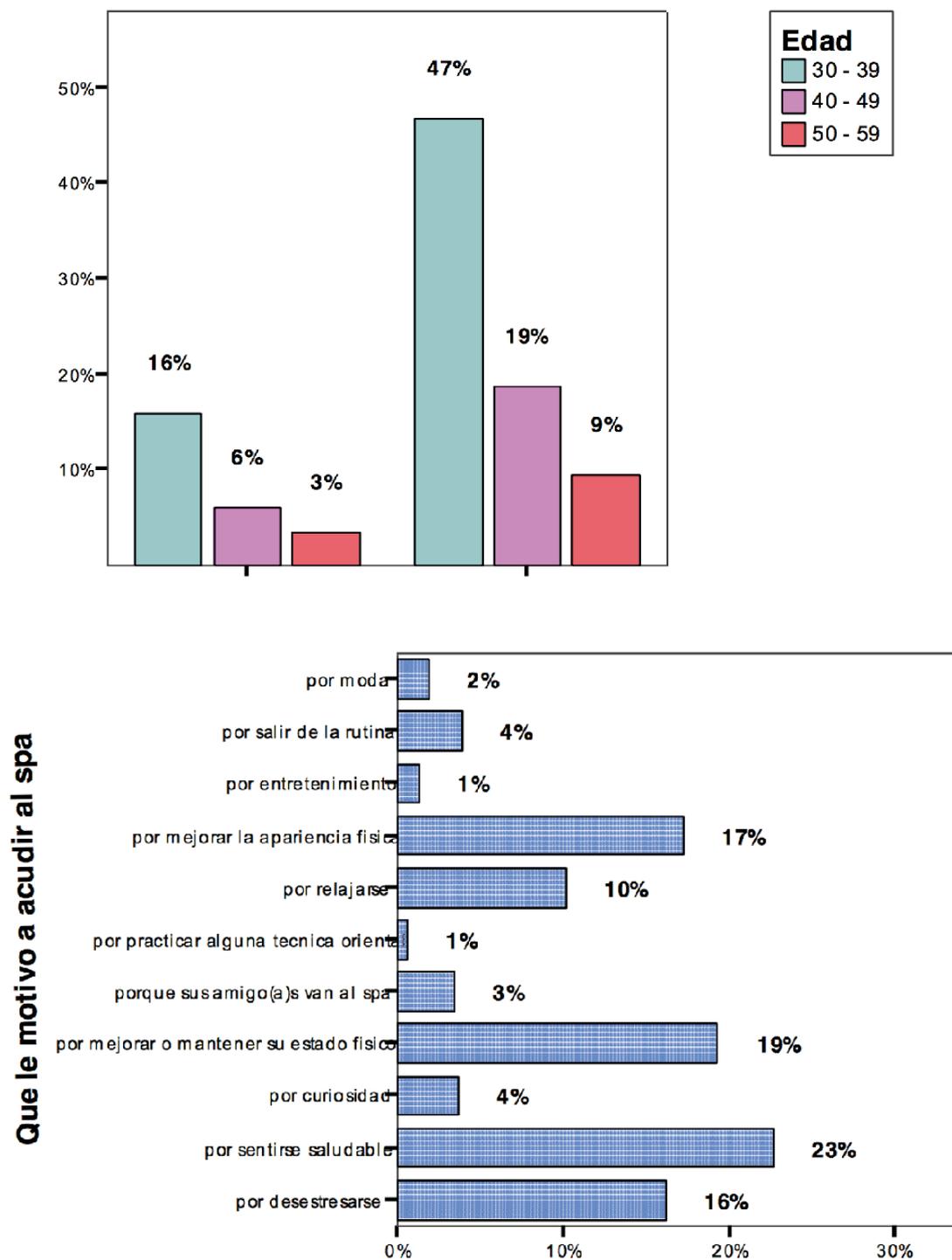
- Una buena alimentación
- Ejercicio físico regularmente
- Buena comunicación con los familiares y amigos
- Evitar las cosas que dañan el cuerpo y por ende la mente, como el cigarrillo, drogas o alcohol
- Tiempos de sana recreación
- Descansar de forma adecuada
- Dosificar el trabajo
- Cuidado de la higiene y aspecto personal
- Estar alerta a las cargas excesivas

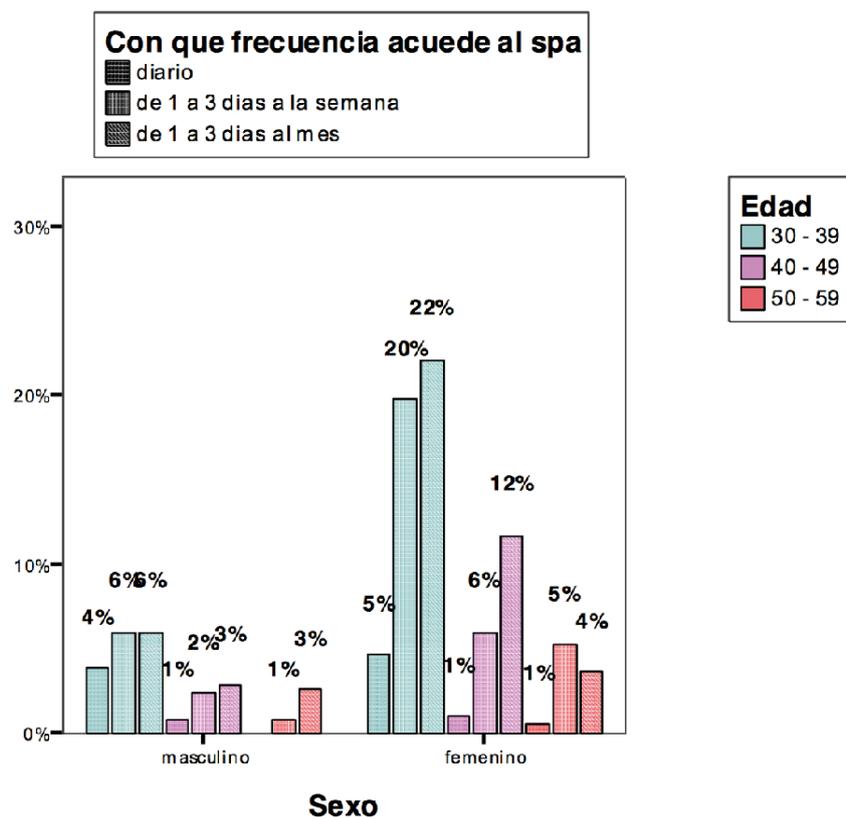
de estrés y tomar medidas antes de que se genere un problema más grave. - Es decir, llevar una vida con sentido común. Este viernes, 10 de octubre de 2014, se celebró el Día Mundial de la Salud Mental, destinado para concienciar sobre el sufrimiento de los pacientes que padecen alguno de los diferentes trastornos mentales.

Bibliografía:

El estrés, la causa principal de los trastornos mentales en el Ecuador. Recuperado el 5 de Mayo de 2016 desde <http://www.elcomercio.com/tendencias/estres-causa-trastornos-mentales.html>. Si está pensando en hacer uso del mismo, por favor, cite la fuente y haga un enlace hacia la nota original de donde usted ha tomado este contenido. **ElComercio.com**

25.4 Anexo 4: Estadísticas sobre el uso de Spas en Quito





26. Referencias Web

Accesorios para baños de vapor. Recuperado el 18 de Febrero de 2016 desde <http://www.artwellness.com/es/productos/bvapor/accesorios/>

Calefactores de Sauna. Recuperado el 4 de Febrero de 2016 desde <http://www.saunasduran.com/es/calefactores-sauna>

Cómo deben ser por ley las habitaciones de un hotel de cinco estrellas. Recuperado el 18 de Febrero de 2016 desde <http://www.consumoteca.com/turismo-y-viajes/hoteles-hostales-y->

[pensiones/como-deben-ser-por-ley-las-habitaciones-de-un-hotel-de-cinco-estrellas/](#)

Diseño interior del Hotel. Recuperado el 18 de Abril de 2016 desde <http://www.schletterer.com/es/servicios/arquitectura/disenio-del-interior-del-hotel/>

Instalaciones de un Spa. Recuperado el 8 de Febrero de 2016 desde <http://www.esteticalink.com/nuevas-tendencias/instalaciones-de-un-spa>

Hilton Centro Historico Hotel Spa Fitness Center. Recuperado el 18 de Febrero de 2016 desde <https://www.architonic.com/es/project/pascal-arquitectos-hilton-centro-historico-hotel-spa-fitness-center/5101563>

Historia de los spas. Recuperado el 5 de Marzo de 2016 desde <https://sonaluberoi.com/2011/09/12/la-historia-de-los-spas-un-pequeno-viaje-en-el-tiempo/>

Los pro y los contra de los baños de cajRecuperado el 18 de Febrero de 2016 desde <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/265910-los-pro-y-contra-de-los-banos-de-cajon/>

Luna Runtun. Recuperado el 25 de Febrero de 2016 desde <http://www.lunaruntun.com/es-es/#ixzz40xWK0H5g>

Paredes móviles acústicas para dividir grandes espacios. Recuperado el 2 de Abril de 2016 desde <http://www.disenoarquitectura.cl/paredes-moviles-acusticas-dividir-grandes-espacios-sonoflex/>

Preguntas frecuentes en la sauna y baño turco. Recuperado el 2 de Abril de 2016 desde <http://www.eggibi.it/es/sauna-hammam-philosophy/faq/-cómo-puedo-iluminar-la-habitación-de-mi-baño-turco->

Requisitos para los Hoteles. Recuperado el 18 de Marzo de 2016 desde <http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-requisitos.html>

Salones de Usos Múltiples. Recuperado el 11 de Mayo de 2016 desde <http://www.arqhys.com/construcciones/salones-usos-multiples.html>

Salud y Spa. Recuperado el 18 de Marzo de 2016 desde <http://www.spasalud.es>

Teleférico de Quito. Recuperado el 3 de Marzo de 2016 desde ftp://mail.quito-turismo.gob.ec/consultorias%20estudios%20QT%202010-2012%20-%20pdfs/Teleferico_Memoria_Producto_1.pdf

Termas de Papallacta. Recuperado el 20 de Febrero de 2016 desde <http://www.termaspapallacta.com/spa/>

Texturas Táctiles y Visuales. Recuperado el 2 de Mayo de 2016 desde

<https://moramihanovich.wordpress.com/2010/04/12/texturas-tactiles-y-visuales/>

Texturas. Un Mundo de Sensaciones en el Diseño Interior de Spas. Recuperado el 1 de Mayo de 2016 desde <http://www.spabalance.com/es/2012/06/16/texturas-un-mundo-de-sensaciones-en-el-diseno-interior/>

27. Bibliografía

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

Capítulo 98 Hoteles y restaurantes. En: enciclopedia de la OIT. España: D - INSHT (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo), 2012. Recuperado el 9 de Marzo 2016.

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

Metric Handbook, Planning and Design Data, Tercera Edición, David Littlefield, 2008, Reino Unido.

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

Panero, J. (1983). *Las dimensiones humanas en los espacios interiores: Estándares antropométricos*. Gustavo Gili.

Tau, P. L. (2012). *Enciclopedia de la OIT*. España: D - INSHT (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo).