

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Arquitectura y Diseño De Interior**

**HOTEL Y CENTRO DE CONVENCIONES - RUTA VIVA**

**Proyecto de investigación**

**Paola Alejandra Alomía Aldaz**

**Arquitectura**

Trabajo de titulación presentado como requisito

Para la obtención del título de Arquitecta

Quito, 22 de mayo de 2017

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ  
COLEGIO ARQUITECTURA Y DISEÑO DE INTERIORES

HOJA DE CALIFICACIÓN  
DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Hotel y Centro de convenciones – Ruta Viva

Paola Alomía

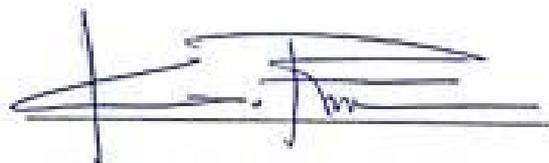
Calificación:

81 B-

Nombre del profesor, Título académico

Igor Muñoz , Arquitecto

Firma del profesor

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Igor Muñoz', written over a horizontal line.

Quito, 22 de mayo de 2017

## **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: Paola Alejandra Alomía Aldaz

Código: 00103920

Cédula de Identidad: 1720538576

Lugar y fecha: Quito, 22 de mayo de 2017

## **RESUMEN**

A partir de la reubicación del Aeropuerto Mariscal Sucre y teniendo en cuenta que la mayoría de personas que hacen negocios o asisten a convenciones en Quito viajan desde otras ciudades y otros países, se decidió proponer un equipamiento que provea este servicio con las comodidades que sus usuarios pueden necesitar. El sector elegido es la Ruta viva, en el ingreso a Lumbisí, un lugar central a cualquier lugar turístico y cerca de la ciudad de Cumbayá. Por lo tanto se plantea como programa principal un Hotel de negocios complementado con un centro de convenciones que permita a sus usuarios quedarse dentro del mismo o trasladarse a cualquier zona de interés de la ciudad desde un sector central.

Palabras Clave: Hotelería, Negocios , Centro de convenciones, Lumbisí, Ruta viva.

## **ABSTRACT**

Since Mariscal Sucre Airport's relocation, and considering that most of the people who make business or attend to a convention in Quito travel from other city or country, it has been decided to propose an equipment that provides this service with all the facilities that its users could need. The place chosen for this is Ruta Viva, at the entry of Lumbisí, a central place of the city near to Cumbayá. Therefore the principal program proposed is a Business Hotel compliant by a convention centre which let its users stay in it or move to any place of interest inside the city from a central point.

Palabras Clave: Hotel, Business , Convention Centre, Lumbisí, Ruta viva.

## Tabla de Contenido

<b>1. Introducción.....</b>	<b>12</b>
1.1 Problema.....	12
1.2 Hipótesis.....	12
1.3 Justificación.....	13
<b>2. Tema.....</b>	<b>14</b>
2.1 Datos estadísticos hoteleros.....	14
2.2 Turismo de Negocios.....	16
2.3 Vías de acceso y tiempos de demora en llegada.....	18
<b>3. Programas planteados.....</b>	<b>21</b>
3.1 Hotelería.....	21
3.1.1 Definición.....	21
3.1.2 Tipos de Hotel.....	21
3.1.3 Clasificación de Hoteles.....	23
3.1.4 Reglamento de actividades turísticas.....	26
3.1.5 Relaciones métricas Standard de un Hotel 5*.....	28
3.1.6 Distribución de habitaciones.....	29
3.1.7 Ordenanza Hotelera en Quito.....	31
3.2 Centro de Convenciones.....	40
3.2.1 Definición.....	40
3.2.2 Usos.....	40
3.2.3 Consideraciones a la hora de diseñar.....	40
3.2.4 Diseño de Foyer y vestíbulo.....	41
3.2.5 Diseño de espacios de encuentro.....	42
3.2.6 Distribución del espacio.....	43
<b>4. Análisis del lugar.....</b>	<b>44</b>
4.1 Reubicación del aeropuerto Mariscal Sucre y creación de nuevas necesidades.....	44
4.2 Precedentes.....	47

4.3 Información del proyecto en general.....	51
<b>5. Proyecto.....</b>	<b>53</b>
<b>6. Vistas.....</b>	<b>68</b>
<b>7. Conclusiones.....</b>	<b>70</b>
<b>8. Bibliografía.....</b>	<b>71</b>

## Índice de tablas

Tabla 1: Relaciones métricas.....	29
Tabla 2: Relaciones métricas 2.....	29
Tabla 3: Requisitos y requerimientos de un hotel ***** .....	39
Tabla 4. Cuadro de Áreas. ....	51

## Indice de Figuras

Figura 2.1 Ocupación Hotelera Quito 2010-2015.....	14
Figura 2.2 Ocupación Hotelera 2010.....	14
Figura 2.3 Ocupación Hotelera 2011.....	14
Figura 2.4 Ocupación Hotelera 2012.....	14
Figura 2.5 Ocupación Hotelera 2013.....	14
Figura 2.6 Ocupación Hotelera 2014.....	15
Figura 2.7 Ocupación Hotelera 2015.....	15
Figura 2.8 Ocupación Hotelera promedio 2010-2015.....	15
Figura 2.9 Visitantes a Quito.....	15
Figura 2.10 Motivo de viaje de turistas a Quito.....	16
Figura 2.11 Actividades Turísticas de negocios y eventos.....	17
Figura 2.12. Lugares turísticos cercanos.....	17
Figura 2.13 Distancia Terreno- centro histórico.....	18
Figura 2.14. Distancia terreno- teleférico.....	18
Figura 2.15 Distancia terreno- panecillo.....	18
Figura 2.16 Distancia terreno – Mariscal.....	19
Figura 2.17 Distancia terreno- Aeropuerto.....	19
Figura 2.18 Distancia terreno- Vales de los chillos.....	20
Figura3.1 Habitación de Hotel *.....	23
Figura 3.2 Habitación de Hotel **.....	24
Figura 3.3 Habitación de Hotel ***.....	24
Figura 3.4 Habitación de Hotel ****.....	25
Figura 3.5 Habitación de Hotel *****.....	25
Figura 3.6. Habitación tipo.....	29
Figura 3.7 Habitación tipo 2.....	30

Figura 3.8 Espacio distribuido en un centro de convenciones.....	43
Figura 3.9. Proporciones de un centro de Convenciones.....	43
Figura 3.10 Dimensiones salas de conferencias.....	44
Figura 4.1 Reubicación del Aeropuerto de Quito.....	44
Figura 4.2 Creación de nuevas vías Rápidas.....	44
Figura 4.3 Mapeo de hoteles en Quito, Cumbayá y Tababela.....	45
Figura 4.4 Mapeo de Centros de convenciones Quito.....	45
Figura 4.5 Hoteles y centros de convenciones en Quito, Cumbayá, Tababela.....	45
Figura 4.6 Ubicación del terreno con respecto a Quito y Tababela.....	45
Figura 4.7 Ubicación del terreno .....	45
Figura 4.8. Análisis vial. ....	45
Figura 4.9 Diagrama de flujos vehiculares y peatonales en las vías principales y secundarias.....	46
Figura 4.10 Diagrama de asoleamiento .....	46
Figura 4.11 Diagrama de intensidad solar por horas del día.....	46
Figura 4.12 Diagrama de vistas desde los puntos más importantes. ....	46
Figura 4.13 Diagrama de Figura Fondo.....	46
Figura 4.14 Diagrama de equipamiento y uso de suelos.....	46
Figura 4.2.1 Análisis Condominio Jesolo - Richard Meier.....	47
Figura 4.2.2 Análisis Hotel Renaissance Barcelona – Jean Nouvel.....	48
Figura 4.2.3 Análisis centro de convenciones Lima Perú – Idom .....	49
Figura 4.2.4 Análisis Hotel W Barcelona – Ricardo Bofill.....	50
Figura 4.3.1 Organigrama general y específico del programal.....	52
Figura 5.1 Diagramas del concepto.....	53
Figura 5.2 Diagramas del Partido Arquitectónico. ....	54
Figura 5.3 Diagrama de Estructura.....	55

Figura 5.4 Diagramas de circulación.....	56
Figura 5.5 Diagramas de zonificación.....	56
Figura 5.6 Diagrama de zonificación y distribución del centro de convenciones.....	57
Figura 5.7 Subsuelo 2.....	58
Figura 5.8 Subsuelo 1.....	59
Figura 5.9 Planta baja.....	60
Figura 5.10 Segunda Planta.....	61
Figura 5.11 Tercera Planta.....	62
Figura 5.12 Planta tipo y planta de remate.....	63
Figura 5.13 Implantación.....	64
Figura 5.14 Corte D-D'.....	65
Figura 5.15 Corte C-C'.....	65
Figura 5.16 Fachada Este.....	66
Figura 5.17 Fachada Oeste.....	66
Figura 5.18 Fachada Norte.....	67
Figura 5.19 Fachada Sur.....	67
Figura 6.1 Vista 1.....	68
Figura 6.2 Vista 2.....	68
Figura 6.3 Vista 3.....	68
Figura 6.4 Vista 4.....	69

## **Introducción**

Quito como la capital y principal ciudad del Ecuador, es uno de los principales destinos no solo de turismo sino que también de negocios y trabajo. Dentro de Quito el sector de la Mariscal desarrolló un centro de negocios durante el boom petrolero pero con el pasar del tiempo este lugar se ha convertido en un destino turístico y de ocio para los habitantes de la ciudad y extranjeros. Dentro de la ciudad existen diferentes lugares donde se desarrollan los negocios estando entre estos los hoteles más importantes como son el Hotel Marriot, Swiss Hotel, Hotel Quito, etc. A partir de la reubicación del Aeropuerto Mariscal Sucre se crea una necesidad en la capital de crear un lugar que permita a las personas no solo hacer negocios sino que al mismo tiempo puedan tener una cómoda estadía durante su corto tiempo en Quito y este cerca de todos los puntos importantes de la ciudad. Por lo que se implementa un equipamiento en la Ruta Viva, la cual es la vía de acceso principal, que provee este servicio a la capital.

### **El problema**

La falta de un equipamiento urbano dentro de la ciudad que sea de fácil acceso tanto para los ciudadanos como para los huéspedes de paso, cercano a los lugares centrales para ayudar a fomentar el turismo dentro de la ciudad, ayude a tener un crecimiento económico dentro de la misma con los programas que se manejan, y que funcione como un Business centre donde los empresarios pueden mezclar el ocio con el trabajo sin mayor problema.

### **Hipótesis**

A partir de la reubicación del aeropuerto Mariscal Sucre en la parroquia de Tababela se han creado una necesidad de equipamientos cercanos al mismo. Debido a su lejanía con la ciudad muchos de los visitantes se ven obligados a buscar un lugar donde

hospedarse durante su estadía. Por otro lado un centro de convenciones que permita generar negocios, o tener charlas comunicativas de productos es un equipamiento que le falta a la ciudad de Quito, por lo que es necesario proponer un programa como este tanto para los habitantes de la ciudad como para los extranjeros.

### **Justificación**

Se busca fomentar un turismo de negocios dentro de la ciudad de Quito que sea de fácil acceso para todas las personas que vienen de otras ciudades o países y sus habitantes y que al mismo tiempo permita realizar actividades de ocio y relajación. Así mismo facilitar el acceso a exposiciones de productos, charlas informativas y capacitaciones empresariales en un lugar central dentro de la ciudad. Estos dos programas son propuestos como complementarios para cubrir las necesidades de estos equipamientos dentro de la ciudad.

## 2.Tema

### 2.1 Datos estadísticos Hoteleros

Existen 3 tipos de servicios hoteleros dentro de la ciudad de Quito: Servicio de Lujo, Servicio de Primera y Servicio de Segunda. Dentro de los datos estadísticos contabilizados según el ministerio de Turismo dentro de la ciudad de Quito los hoteles de primera son los más frecuentados por los turistas que frecuentan este sitio.

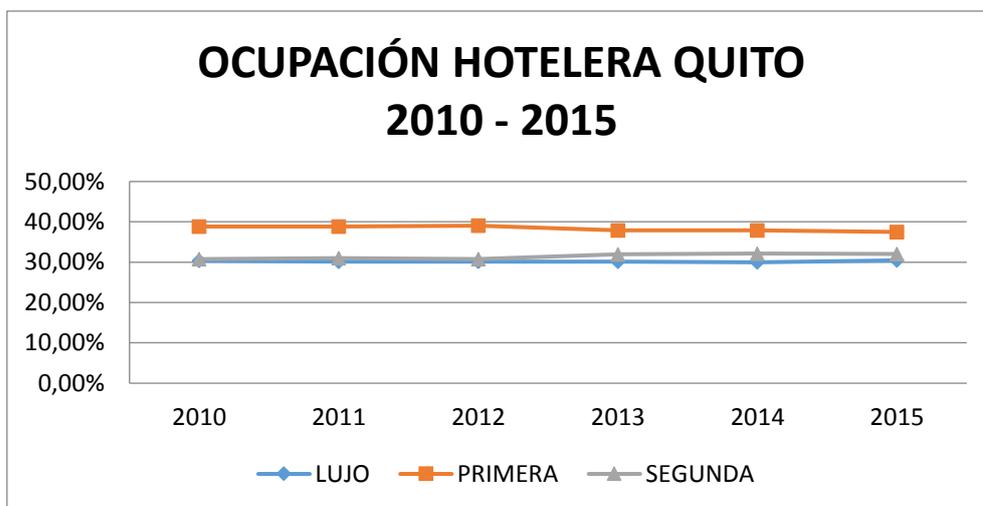


Figura 2.1 Ocupación Hotelera Quito 2010-2015



Figura 2.2 Ocupación Hotelera 2010. Fuente: Ministerio de Turismo.



Figura 2.3 Ocupación Hotelera 2011. Fuente: Ministerio de Turismo.



Figura 2.4 Ocupación Hotelera 2012. Fuente: Ministerio de Turismo.



Figura 2.5 Ocupación Hotelera 2013. Fuente: Ministerio de Turismo.

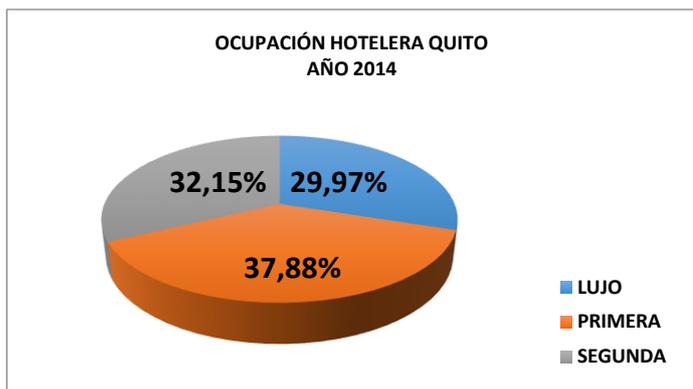


Figura 2.6 Ocupación Hotelera 2014. Fuente: Ministerio de Turismo.

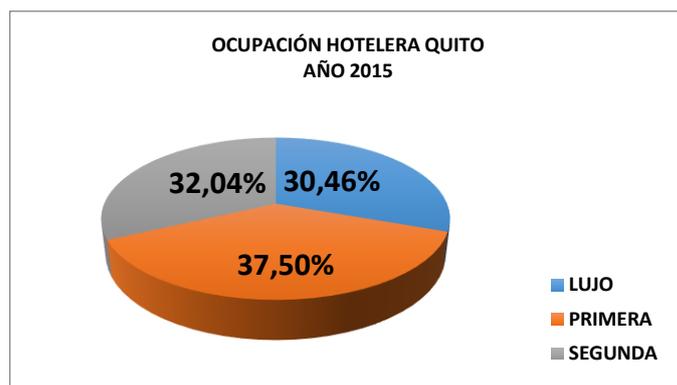


Figura 2.7 Ocupación Hotelera 2015. Fuente: Ministerio de Turismo.

De acuerdo a las estadísticas, se puede observar que el turismo en Quito ha mantenido una variable constante dentro de los últimos 6 años, teniendo siempre como principal opción para los turistas el Hotel con servicio de Primera, y obteniendo como porcentaje promedio el 38.34% de estadías

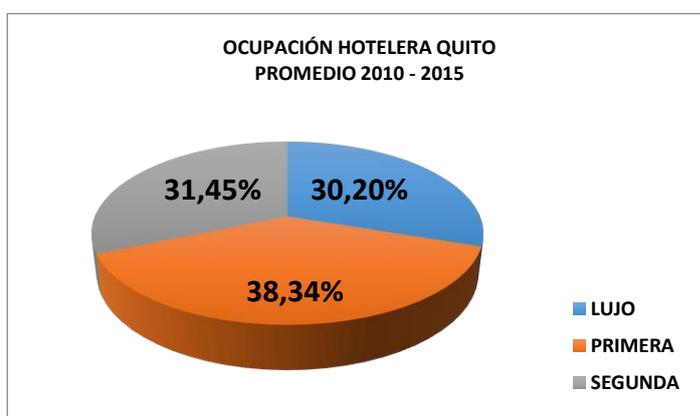


Figura 2.8 Ocupación Hotelera promedio 2010-2015. Fuente: Ministerio de Turismo.

dentro de los mismos. Las visitas más frecuentes dentro de la ciudad se dan en los meses de junio, agosto, octubre y noviembre.

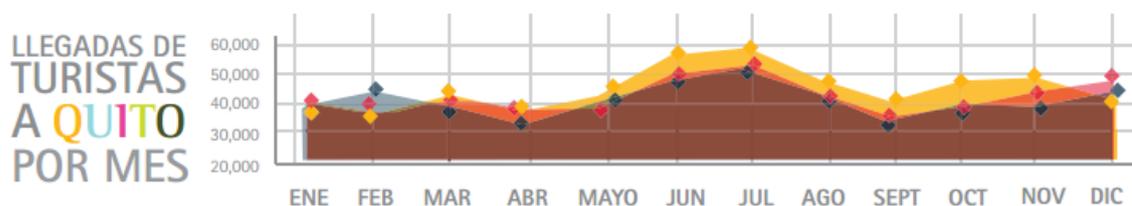
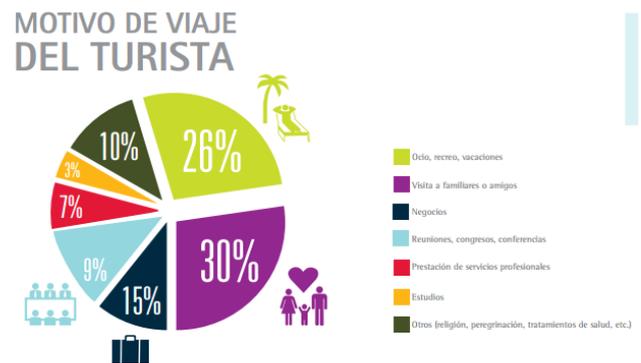


Figura 2.9 Visitantes a Quito. Fuente: Ministerio de Turismo

Existen diferentes tipos de turismo, pero el principal en Quito es el de visitas a familiares o amigos, mientras que el menor es el de estudio. El sector de negocios tiene como frecuencia el 15%.



Debido a que esto aporta no solo a turismo sino también a la economía, esta tesis se va a enfocar en el turismo de negocios, y ocio.

Figura 2.10 Motivo de viaje de turistas a Quito.  
Fuente: Ministerio de Turismo.

## 2.2 Turismo de negocios

El turismo de negocios o viajes de negocios Según la Organización Mundial de Turismo es una subdivisión del turismo regular. Durante los viajes de negocios, las personas se mantienen trabajando y siendo pagadas, pero lo están haciendo lejos tanto de su lugar de trabajo como del lugar de residencia. Algunas definiciones de turismo tienden a excluir a los viajes de negocios. Sin embargo, la Organización Mundial del Turismo (OMT), define los turistas como la gente "viajando y permaneciendo en lugares distintos al de su entorno habitual, por no más de un año consecutivo por ocio, negocios u otros propósitos". Las actividades primarias de turismo de negocios incluyen: reuniones, conferencias asistidas y exposiciones. A pesar del término "negocio" en turismo de negocios, cuando los individuos de organizaciones gubernamentales o sin fines de lucro se dedican a actividades similares, este es aún categorizado como turismo de negocios.

Dentro de los porcentajes que se maneja en el turismo de Negocios en Quito, El 55% es por motivos de trabajo, el 19% por reuniones, 11% por eventos, 5% por capacitaciones, 4% por congresos y 6% por eventos académicos. El 20% de las actividades tiene relación con las actividades programáticas que se van a ofrecer en el centro de convenciones por lo que se pueden satisfacer diferentes actividades a en un mismo programa.

#### ACTIVIDADES TURÍSTICAS POR NEGOCIOS Y EVENTOS

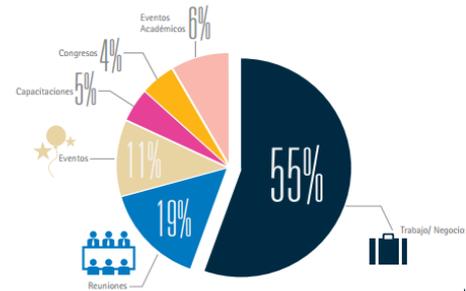


Figura 2.11 Actividades Turísticas de negocios y eventos. Fuente: Ministerio de Turismo.

Parte del turismo de negocios implica un pequeño tiempo para el ocio y viajes para conocer la ciudad, dentro de los lugares más visitados por los turistas están: el centro histórico con 35.1%, teleférico 11.5%, El panecillo 9.2%, La Mariscal 9.1%, Igelesias 6.3%, centros comerciales 6.1%, La Ronda 4.2% y otros el 9,4%. Como lugares cercanos está ubicada la mitad del mundo con el 66.6%, Papallacta con 8.2%, Cumbayá con 4.5%, Tumbaco con 4.5%, y otros con 16.5%.

#### ALREDEDORES

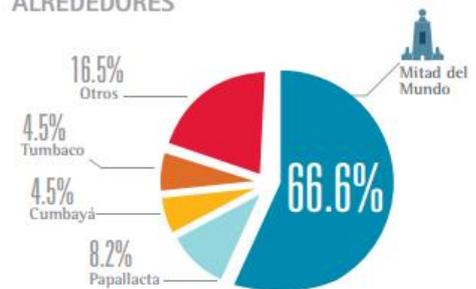


Figura 2.12. Lugares turísticos cercanos. Fuente: Ministerio de Turismo.

## 2.3 Vías de acceso y tiempos de llegada desde la ubicación del proyecto hasta los principales puntos de turismo:

### Proyecto- Centro histórico

Tiempo estimado de llegada: 22 minutos.

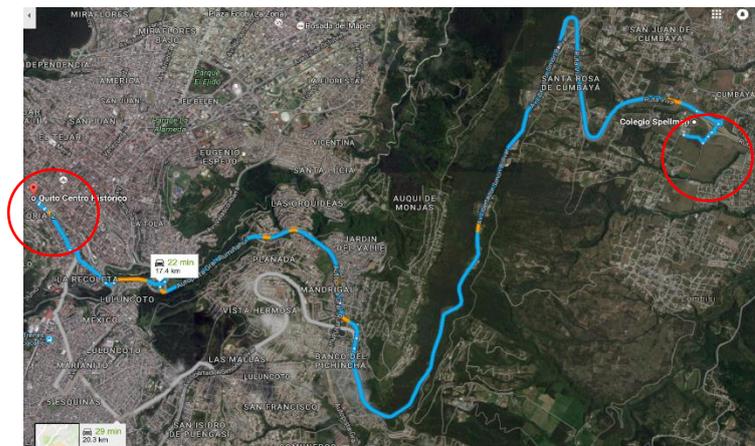


Figura 2.13 Distancia Terreno- centro histórico. Fuente: Google Maps

### Proyecto – Teleférico

Tiempo estimado de llegada: 29 minutos.

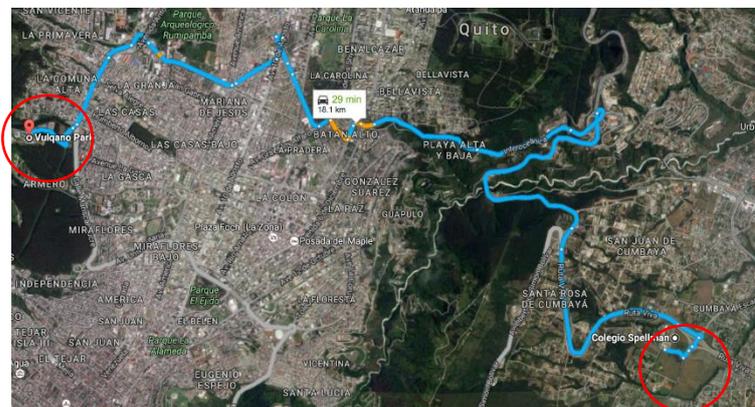


Figura 2.14. Distancia terreno- teleférico. Fuente: Google Maps

### Proyecto – Panecillo

Tiempo estimado de llegada: 26 minutos

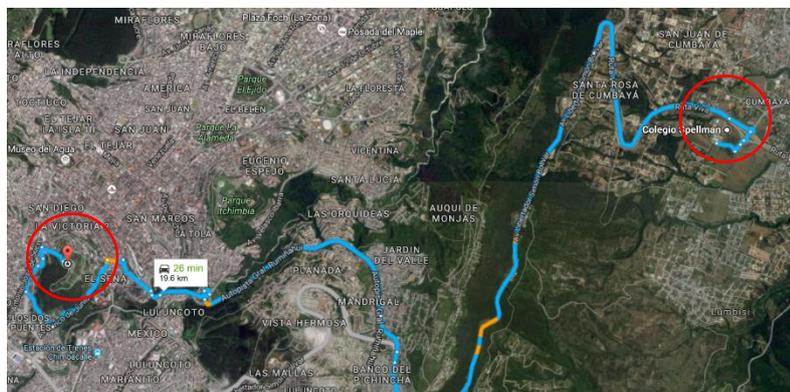


Figura 2.15 Distancia terreno- panecillo. Fuente: Google Maps

### Proyecto – Mariscal

Tiempo estimado de llegada: 20 minutos

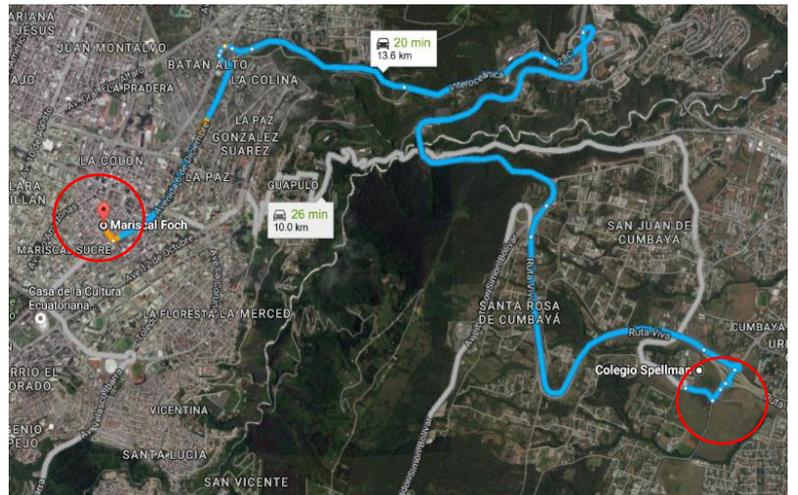


Figura 2.16 Distancia terreno – Mariscal. Fuente: Google Maps

### Proyecto – Aeropuerto

Tiempo estimado de llegada: 21 minutos

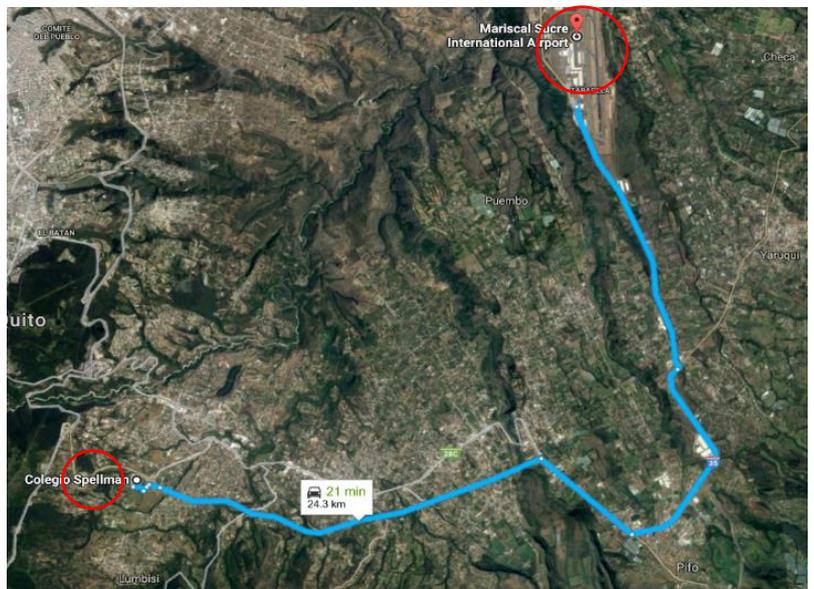


Figura 2.17 Distancia terreno- Aeropuerto. Fuente: Google Maps.

## Proyecto – Valle de los chillos

Tiempo estimado de llegada: 24 minutos

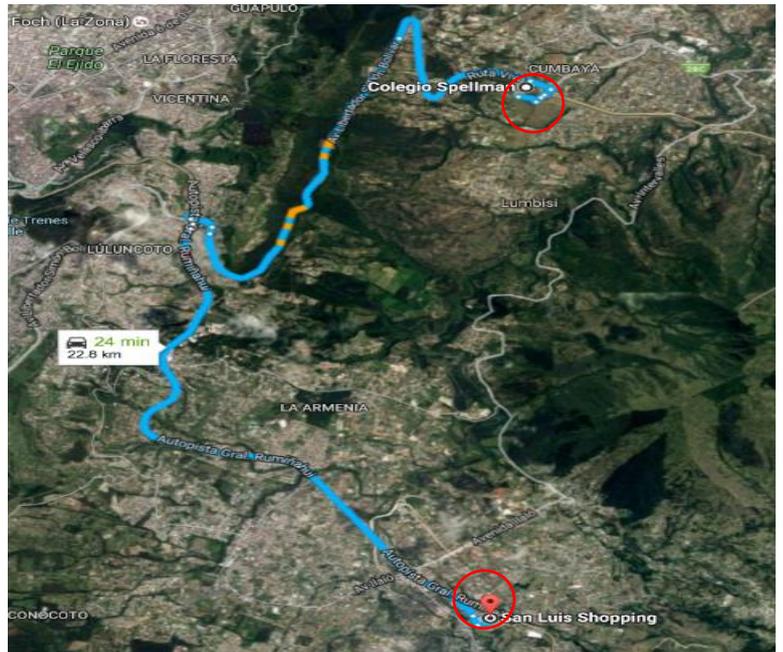


Figura 2.18 Distancia terreno- Vales de los chillos. Fuente: Google Maps.

Los principales puntos de turismo y sectores más cercanos se encuentran entre los 20 y 30 minutos de distancia por lo que la ubicación del proyecto se puede considerar central. Al mismo tiempo que por encontrarse cerca de la ruta viva se permite la fácil movilidad desde el proyecto hasta prácticamente cualquier lugar de la ciudad.

### 3. Programas Planteados

#### 3.1 Hotelería

##### 3.1.1 Definición

Es un lugar donde las personas se hospedan durante un viaje. Brindan diferentes tipos de servicios como piscina, restaurantes, guarderías, conferencias, etc.

Según la calidad de servicios que brinde el hotel se puede clasificar en diferentes categorías:

Letras: E a A (E un hotel normal, A hotel de mejor servicio)

Estrellas: 1 a 5 estrellas ( 1 hotel normal, 5 hotel de mejor servicio)

De clases: cuarta a primera

Diamantes y World Tourism.

##### 3.1.2 Tipos de Hoteles

- Hoteles urbanos o de ciudad: estos están ubicados en los centros históricos de las ciudades, al igual que en los negocios y en las zonas comerciales. Estos se orientan tanto al turismo como al alojamiento en los desplazamientos de negocios.
- Hoteles de aeropuerto: estos están ubicados cerca de los aeropuertos. Sus clientes son por lo general pasajeros de tránsito y tripulaciones de líneas aéreas. Una característica de este tipo de hotel es que sus estancias por lo general son muy reducidas.
- Hoteles de playa: como su nombre lo indica se encuentran cerca de las playas. Su clientela por lo general son turistas dirigidos por tour, sus estancias son de varios días.

- Hoteles de naturaleza: están ubicados cerca de las reservas científicas, de las áreas protegidas y de los parques naturales, sus estancias al igual que los hoteles de playa son de varios días.
- Hoteles de apartamento o aparta-hotel: por sus estructuras estos hoteles disponen de una buena instalación para la conservación y consumo de alimentos dentro del alojamiento.
- Albergues turísticos: este aloja a sus clientes durante estancias cortas, son económicos y generalmente se suele compartir las camas, la sala, la cocina y el baño.
- Hoteles familiares: estos son pequeños y están gestionados por familias para personas que proporcionan servicios de alojamiento y restauración.
- Hoteles de posada: estas son muy antiguas, su clientela son viajeros que prestan servicios de alojamiento y restauración.
- Hoteles monumentos: estos están ubicados en lugares de interés cultural.
- Hoteles balnearios: en este sus hospedajes están dentro de balnearios.
- Moteles: están cerca de las carreteras, tienen su propio garaje y su estancia es corta.
- Hoteles club: en este tipo de hotel encontramos clubes nocturnos en donde se baila y se bebe.
- Hotel de paso: estos hoteles son usados principalmente para encuentros sexuales, se renta los cuartos por varias horas en donde cada hora tiene un precio en específico.
- Hoteles casino: sus instalaciones se caracterizan por la oferta del juego.
- Hoteles gastronómicos: aquí ofrecen oferta gastronómica exclusiva.

- Hoteles deportivos: estos hoteles se orientan a la práctica de determinados deportes.
- Hoteles de montaña: este está ubicado en la montaña.
- Hoteles de temporada: estos desarrollan su actividad solamente durante parte del año.
- Hoteles rústicos: estos están situados en terrenos rurales o rústicos.
- Hoteles boutique: estos ofrecen unos servicios excepcionales de alojamiento y de instalación. Son ampliamente más pequeños que los hoteles convencionales, tienen de 3 a 100 habitaciones. Las mayorías de estos hoteles poseen instalaciones para cenas, bares y salas que suelen estar abiertos al público en general.

### 3.1.3 Clasificación de Hoteles

- Hoteles de una estrella ★



Son los hoteles más económicos y los que menos servicios tienen. Poseen una habitación privada, algunas veces con baño privado y otras

Figura3.1 Habitación de Hotel \*

Fuente: Propia

con baño compartido. Son estrictamente funcionales es decir sólo para dormir y seguir viaje, y no cuentan con servicio de limpieza. Los muebles suelen ser una cama y una silla, y a veces puedes llegar a encontrar un ropero y una mesa de luz. Los servicios como TV y teléfono se pueden compartir en el hall central del edificio. Gran parte de los hoteles de esta categoría están situados en residencias o pequeños edificios y no tienen una gran estructura para el ocio. Finalmente, suelen estar ubicados en zonas distantes del centro o casco urbano de la ciudad.

- Hoteles de dos estrellas ★★



Figura 3.2 Habitación de Hotel \*\*.

Fuente: Propia.

Son hoteles de mediana categoría, dentro de sus servicios están baño privado y un espacio habitacional más amplio con algún mobiliario extra, como ropero o mesa y sillas. Generalmente

cuentan con servicio de alimentos y bebidas, aunque en horarios cortados y con menús básicos. Están ubicados casi siempre en la zona céntrica de la ciudad, aunque el paisaje que ofrecen no es de lo más atractivo. Son hoteles funcionales, para viajeros de paso o que llegan hasta el hotel solo para descansar y disfrutar su viaje fuera del hotel. Estos hoteles incluyen en su servicio un teléfono privado y el desayuno. También suelen ofrecer una de caja de seguridad para que se guarden las pertenencias y datos e información turística de la región en la que el usuario se encuentre.

- Hoteles de tres estrellas ★★★

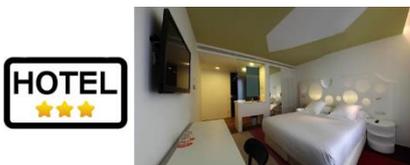


Figura 3.3 Habitación de Hotel

\*\*\*. Fuente: Propia.

Son hoteles de costo medio. Cuentan con amplios espacios en cada habitación y un mobiliario completo con sillas, mesas, armarios, televisor, teléfono privado y baños confortables. Algunos incluso

poseen una pequeña heladera que ya viene con bebidas que se pagan al final de la estadía. Su ubicación siempre es buena, sea porque están en el casco céntrico de la ciudad o por encontrarse en lugares turísticos cerca de grandes atracciones. Generalmente cuentan con servicio de comidas al estilo de bares, en los horarios de mañana, tarde y noche, además de una amplia oferta turística para los viajeros mediante excursiones. La mayoría incluye el servicio de botones, servicio de cuarto 24 horas, conserjes y servicio bilingüe en el

espacio designado a la recepción de los huéspedes. Son hospedajes donde los usuarios pueden quedarse a disfrutar de un descanso extra gracias a sus comodidades.

- Hoteles de cuatro estrellas ★★★★★



Figura 3.4 Habitación de Hotel \*\*\*\*. Fuente: Propia

Estos hoteles están considerados de primera clase: son lujosos, con comodidades amplias como habitaciones grandes y lujosamente decoradas, que incluyen accesorios tales como secador de pelos, gel

de baño y TV por Cable. También ofrecen una serie de facilidades como: tienda del estilo duty free, servicio de lavandería, centro de reuniones de negocios y empresariales y centros de ocio, como mesas de billar o cartas. Cuentan con personal altamente capacitado que incluye chefs, botones y parqueadores plurilingües y hasta guías que ofrecen recorridos y visitas por la región. Siempre poseen servicio de bar y comidas que se pueden recibir directamente en la habitación, e incluso algunos tienen su parte de restaurante abierta al público. Suelen tener salas de conferencias para eventos empresariales o de cualquier otro tipo, además de una excelente ubicación, con suites de lujo, jacuzzi y buenas vistas panorámicas. Ideal para disfrutar tanto fuera como dentro del hotel para el viajero que busca descansar, pero también realizar actividades de todo tipo mientras se encuentra allí.

- Hoteles de cinco estrellas ★★★★★



Figura 3.5 Habitación de Hotel \*\*\*\*\*. Fuente: Propia.

Estos hoteles de lujo se caracterizan por ofrecer la mejor atención y la más amplia gama de servicios, que van desde

espacio para piscinas, salones de gimnasia con profesores y animadores infantiles incluidos, hasta un servicio de guardería para niños, shows y eventos casi todas las noches. Tienen un espacio para las comidas y veladas con música

en vivo, además de una carta desarrollada por varios chefs especializados en la gastronomía de la región. Las habitaciones son las más cómodas de todas las que puedas encontrar, con espacios muy amplios y todas las comodidades que van desde TV por cable hasta servicio de limpieza y atención personalizada las 24 horas, además de ofrecerte ubicaciones inmejorables con vistas increíbles. Suelen incluir un servicio de cóctel gratuito y entradas con descuentos especiales para los eventos de la región. En estos hoteles suelen organizarse congresos y reuniones especiales dadas su amplia capacidad y la cantidad de servicios que ofrece.

El enfoque de esta tesis es un hotel urbano, ubicado cerca del casco urbano de la ciudad de Cumbayá, que permita desencadenar una red de negocios al mismo tiempo que funciona como un área de descanso para sus usuarios. Debido al tipo de programa que se va a manejar como espacio complementario del Hotel, es necesario el diseño de un Hotel cinco estrellas ★★★★★, para permitir un mejor manejo a la vida de negocios que se va a desarrollar dentro del centro de convenciones con los lugares de ocio y diversión, además de las facilidades que y comodidades que les permite tener a los usuarios, como tiendas comerciales, restaurantes, spa, etc.

### **3.1.4 Reglamento de actividades turísticas**

Según el reglamento general de actividades turísticas, decreto No.3400:

**Art. 9.- Hoteles de cinco y cuatro estrellas.-** Los hoteles de cinco y cuatro estrellas deberán además cumplir con lo siguiente:

- a) Contar con un Asistente de Gerencia para atender los reclamos de los clientes;
- b) Ofrecer a los huéspedes dos o más variedades de desayunos;

c) Sin perjuicio de lo previsto en el artículo 59, deberán existir en estos establecimientos cajas fuertes individuales a disposición de los clientes que deseen utilizarlas, a razón de una por cada veinte habitaciones, salvo que se encuentren instaladas en éstas. De los efectos introducidos en dichas cajas fuertes, no será responsable el alojamiento salvo que hubiere dolo por parte de éste o de sus empleados;

d) Poseer instalaciones y maquinaria propias para el lavado y secado de ropa; y,

e) Cambiar ropa de cama y toallas diariamente y revisar las habitaciones a última hora de la tarde a fin de que estén listas para la noche.

**Art. 10.- Servicios en los hoteles de cinco estrellas.-** Los hoteles de cinco estrellas deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción y conserjería que estarán atendidos por personal experto y distinto para cada uno de estos servicios. El Jefe de Recepción y el Primer Conserje conocerán, además del español, dos idiomas de los cuales uno deberá ser el inglés; los demás recepcionistas y conserjes, incluso los que presten servicio durante la noche, hablarán el idioma inglés además del español. El portero del exterior, los ascensoristas, los mozos de equipajes, botones y mensajeros, dependerán de la Conserjería;

b) De pisos, para el mantenimiento de las habitaciones así como su limpieza y preparación, que estará a cargo de una Ama de Llaves, auxiliada por las camareras de piso, cuyo número dependerá de la capacidad del alojamiento. Habrá como mínimo una camarera por cada doce habitaciones;

c) De habitaciones que deberá tener personal encargado de atender los pedidos de los huéspedes durante las veinticuatro horas del día, tanto de comidas como de bebidas. El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por un Mayordomo,

auxiliado por los camareros y ayudantes necesarios. El Mayordomo o Jefe del Servicio de Habitaciones deberá conocer, además del español, el idioma inglés;

d) De comedor, que estará atendido por el “Maitre” o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario según la capacidad del alojamiento, cuidando que las estaciones del comedor no excedan de cuatro mesas. Los jefes de comedor deberán conocer, además del español, el idioma inglés.

Se ofrecerá una carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de cocina ecuatoriana. La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio. En todo caso, el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre cinco o más especialidades dentro de cada grupo de platos;

e) Telefónico, en el que existirá una central de por lo menos diez líneas, atendidas permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz; los encargados de este servicio deberán conocer, además del español, el idioma inglés; f) De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del alojamiento; Esta dependencia deberá contar con lavadoras automáticas con capacidad mínima de una libra por habitación;

### 3.1.5 Relaciones métricas Standard de un Hotel 5\*

#### Habitación tipo

Estancia		Dimensión x				Dimensión y				Superficie		
		Máx.	Mín.	Intervalo dominante	Valor típico	Máx.	Mín.	Intervalo dominante	Valor típico	Máx.	Mín.	Media aritm.
ESTAR-DORMIR		4.00	3.60	3.80-4.00	3.80 3.90	5.25	3.90	4.50-4.70	4.60	19.63	16.20	17.60
CUARTO DE BAÑO	Hab. tipo1	2.55	1.80	1.80-2.40	-	3.40	2.30	2.45-2.90	-	8.85	4.80	6.32
	Hab. tipo2	2.90	2.25	2.30-2.75	2.50	3.30	2.20	2.20-2.70	-			

Total Habitación	4.00	3.60	3.60-3.90	3.80 3.90	8.00	6.60	6.80-7.70	7.50	31.20	23.76	28.01
------------------	------	------	-----------	--------------	------	------	-----------	------	-------	-------	-------

Tabla 1: Relaciones métricas, Hoteles, análisis métrico del núcleo de habitaciones, pág, 57.

### Dimensiones Standard

Estancia	Dimensión x		Dimensión y		Superficie			
	Máx.	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	Mín.	Intervalo dominante	
ESTAR-DORMIR	5.20	3.30	5.25	3.40	27.20	15.34	16.00-19.00	
CUARTO DE BAÑO	Hab. Tipo1	3.40	1.75	3.50	1.80	8.85	4.14	5.50-6.50
	Hab. Tipo 2							
Total Habitación	5.60	3.30	9.00	5.20	44.20	26.10	26.00-30.5	

Tabla 2: Relaciones métricas, Hoteles, análisis métrico del núcleo de habitaciones, pág, 57.

### 3.1.6 Distribución espacial de habitaciones

#### • Habitación tipo 1



Figura 3.6. Habitación tipo. Fuente: Relaciones métricas, Hoteles, análisis métrico del núcleo de habitaciones, pág, 58.

- **Habitación tipo 2**



Figura 3.7 Habitación tipo 2. Fuente: Relaciones métricas, Hoteles, análisis métrico del núcleo de habitaciones, pág, 59.

### 3.17 Ordenanza Hotelera 5\*

<b>ANEXO A. REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA LAS TIPOLOGÍAS QUE NO SE ENCUENTRAN DETERMINADAS COMO CATEGORÍA ÚNICA</b>	
<b>Nro.</b>	<b>CONDICIONES MÍNIMAS</b>
1	Mantener las instalaciones de infraestructura, mobiliario, insumos y equipamiento del establecimiento en perfectas condiciones de funcionamiento.
2	Limpieza e higiene son condiciones básicas para todas las categorías.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	
3	Contar con sistema de iluminación de emergencia.
4	Identificar y señalizar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras, según las disposiciones de la Autoridad competente.
5	Exhibir en cada habitación y piso, un mapa de ubicación y de evacuación conforme las disposiciones de la Autoridad competente.
6	Contar con una política interna en la cual se mencione el horario de atención a proveedores y que no interfiera con las horas de alto tránsito de huéspedes.
7	Contar, aplicar y procesar cuestionarios de evaluación de satisfacción del cliente en relación a los servicios brindados y a las instalaciones del establecimiento.
8	En caso de contar con sistemas de ambientación musical, estos deberán estar colocados en y hacia el interior del establecimiento.
9	Equipar con contenedores de desechos, deberán estar ubicados en las áreas de uso común y áreas donde se identifique que se generan desechos.
10	Identificar y señalizar las áreas asignadas para fumadores, en caso de existir.
11	Identificar las áreas con facilidades para personas con discapacidad.
12	Colocar letreros que promuevan el uso eficiente del agua en cuartos de baño y aseo de habitaciones, cuartos de baño y aseo en áreas de uso común de los huéspedes, y cuartos de baño y aseo en áreas del personal.
13	Colocar letreros que promuevan el uso eficiente de energía eléctrica en habitaciones, en áreas de uso común de los huéspedes, y en áreas del personal.
14	Identificar y señalizar el número de piso.
15	Identificar y señalizar las habitaciones por piso.
16	Identificar y señalizar las áreas de huéspedes y ubicación de servicios complementarios.
17	Exhibir los horarios de ingreso (check in) y salida (check out) en recepción.
18	Contar con personal uniformado (con distintivo o atuendo).
19	Exhibir la licencia de funcionamiento vigente según el formato (a color) establecido por la Autoridad Nacional de Turismo, en un lugar que sea visible para el huésped.
20	Exhibir el tarifario rack anual registrado ante la Autoridad Nacional de Turismo.
21	Exhibir en la recepción el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.
22	Equipar al menos un área común con cámara de seguridad. El establecimiento deberá definir el área con mayor riesgo del mismo.
23	Contar con un sistema de auxilio, al menos en un área del establecimiento, conectado directamente con organismos de seguridad y respuesta inmediata. En caso de lugares donde no exista cobertura, se proveerá otro tipo de auxilio y/o apoyo inmediato.

<b>ANEXO A. REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA LAS TIPOLOGÍAS QUE NO SE ENCUESTRAN DETERMINADAS COMO CATEGORÍA ÚNICA</b>	
<b>Nro.</b>	<b>CONDICIONES MÍNIMAS</b>
24	Los establecimientos de alojamiento turístico ubicados en la franja Marino Costera deberán contar con filtros de arena para aguas grises.
25	Los establecimientos de alojamiento turístico deberán contar con trampas de grasa, ubicadas en áreas de preparación de alimentos.
26	Los establecimientos de alojamiento turístico deberán contar con instalaciones eléctricas cuyo voltaje sea de 110V y 220V, debidamente señalizado.
<b>INFRAESTRUCTURA</b>	
27	Acceso al establecimiento y demás dependencias con facilidades para el uso de personas con discapacidad. En caso de establecimientos que no cuenten con estas facilidades, deberán contar con personal entrenado que permita dar el servicio. Los nuevos establecimientos se sujetarán a la normativa de accesibilidad universal vigente.
28	Contar con iluminación natural y/o artificial en todas las áreas del establecimiento.
29	Contar con ventilación natural y/o mecánica que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores, con especial énfasis en cuartos de baño y aseo, bodegas, y áreas de preparación de alimentos (siempre que el establecimiento brinde el servicio de alimentación).
30	Contar con fuentes de suministro de agua permanente, con capacidad de abastecimiento para todas las áreas del establecimiento.
31	Contar con materiales de construcción y/o revestimiento para evitar la acumulación de microorganismos en cuartos de baño y aseo, bodegas, áreas con uso de vapor/agua y áreas de preparación de alimentos (si tuviera estas últimas).
32	Contar con elementos antideslizantes en pisos de cuartos de baño y aseo, accesos, escaleras, áreas de vapor/agua y áreas de preparación de alimentos (si tuvieran estas últimas).
33	Destinar áreas para uso común y/o múltiple para huéspedes.
34	En caso de contar con áreas para fumadores se deberá cumplir los requisitos establecidos en la normativa nacional vigente, referente a la regulación y control del tabaco.
35	Contar con un área o espacio específico para la separación y almacenamiento de desechos sólidos.
36	Contar con un área de almacenamiento de lencería en el establecimiento (ropa de cama, toallas, entre otros).
37	Contar con bodegas y/o compartimentos específicos para almacenamiento de utilería, productos de limpieza y de servicio a dependencias del establecimiento, entre otros.
38	Contar con bodegas, utilerías y/o compartimentos específicos para almacenamiento de herramientas e implementos para mantenimiento, separadas y sin contacto directo con materiales inflamables o alimentos.
<b>SERVICIOS</b>	
39	Proveer de agua las veinticuatro horas.
40	Servicio de custodia de equipaje.
41	Servicio de internet en áreas de uso común. No aplica en localidades donde no existe el servicio.
42	Botiquín con contenido básico según lo establecido en este Reglamento.
43	Servicio de recepción, conserjería o guardianía las 24 horas.
44	Proveer el servicio diario de limpieza.
45	Contar con un plan de seguridad que incluya mecanismos de contingencia y atención de emergencias, según lo establecido por la Autoridad competente.
<b>ÁREAS DE CLIENTES</b>	
<b>CUARTOS DE BAÑO Y ASEO EN ÁREAS COMUNES</b>	
46	Identificar y señalizar por género los cuartos de baño y aseo en áreas comunes.
47	La dimensión de los cuartos de baño y aseo estará determinada por la capacidad del servicio a prestar.
48	Inodoro con asiento y tapa;
49	Lavamanos;
50	Espejo sobre el lavamanos;
51	Tomacorriente;
52	Basurero con funda y tapa;
53	Dispensador de jabón de pared o desechable;
54	Jabón líquido;
55	Secador automático de manos o dispensador de toallas con toallas desechables;
56	Porta papel o dispensador de papel higiénico dentro o cerca al

ANEXO A. REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA LAS TIPOLOGÍAS QUE NO SE ENCUENTRAN DETERMINADAS COMO CATEGORÍA ÚNICA		
Nro.	CONDICIONES MÍNIMAS	
		área de cuarto de baño y aseo;
57		Papel higiénico;
58		Dispensador de desinfectante de manos dentro o fuera del servicio higiénico;
59		Gel desinfectante de manos;
60		Iluminación eléctrica central o similar, controlada junto a la puerta de acceso;
61		Cartilla de control de limpieza.
<b>HABITACIONES</b>		
62	Los establecimientos de alojamiento deberán contar con un mínimo de 5 habitaciones.	
63	Iluminación eléctrica central o similar, controlada junto a la puerta de acceso.	
64	Las dimensiones de cama(s) se aplicarán según lo establecido en el presente Reglamento. En caso de sofá cama se aplicará la medida mínima para cama de una plaza.	
65	Equipamiento	Colchón;
66		Protector de colchón;
67		Sábanas;
68		Cobija(s);
69		Cubrecama, edredón o plumón duvet;
70		Almohada(s) por plaza;
71		Protector de almohada;
72		Al menos un velador o mesa de noche;
73		Basurero con tapa.
74	Cobija extra a petición del huésped.	
75	Al menos dos tomacorrientes para uso de huéspedes.	
76	Teléfono en todas las habitaciones o sistema de comunicación interna entre áreas de uso de huéspedes y áreas de servicio, cuando no se disponga de servicio telefónico.	
77	Informativo del establecimiento, que incluya políticas, datos sobre los servicios generales y adicionales, horarios de prestación de servicios, horarios de ingreso (check in) y salida (check out), teléfonos de apoyo y emergencias (ECU 911) en la habitación.	
78	Contar con agua para consumo en la habitación.	
<b>CUARTO DE BAÑO Y ASEO PRIVADO Y/O COMPARTIDO (PARA LOS CASOS QUE APLIQUE)</b>		
79	Equipamiento	Iluminación eléctrica central o similar, controlada junto a la puerta de acceso;
80		Tina y/o ducha con división de espacios entre esta y el área restante del baño;
81		Lavamanos;
82		Espejo sobre el lavamanos;
83		Barra de seguridad en tina y/o ducha y/o elemento antideslizante para el piso;
84		Tomacorriente (excepción para establecimientos según sus políticas);
85		Inodoro con asiento y tapa;
86		Basurero con tapa;
87		Toallero y/o gancho;
88		Jabón en lavamanos;
89		Secador automático de manos o dispensador de toallas con toallas desechables;
90		Porta papel o dispensador de papel higiénico dentro o cerca al área de cuarto de baño y aseo;
91		

NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.

ANEXO B. REQUISITOS DISTINTIVOS		
No.	REQUISITOS DISTINTIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO CATEGORIZADOS COMO 5, 4 Y 3 ESTRELLAS	PUNTAJE
<b>SERVICIO</b>		
1	Proveer del servicio o renta de equipos deportivos.	2
2	Contar con al menos dos facilidades para mascotas (áreas de descanso, áreas de paseo, entre otras).	3
3	Contar con torres de observación o miradores.	4
4	Contar con senderos o caminos para recorridos exteriores de personas con discapacidad, conforme lo establecido por la Autoridad competente.	5
5	Personal multilingüe.	5
6	Señalética en todo el establecimiento en idiomas: inglés y español.	3
<b>CALIDAD</b>		
7	Contar con sistemas de cortesías y atenciones a huéspedes destacados y/o frecuentes.	3
8	Demostrar la ejecución de auditorías internas de calidad al menos una vez al año.	5
9	Al menos el 15% de los productos para alimentación son orgánicos.	5
10	Contar con un manual de procedimientos.	5
11	Contar con ropa de cama hipoalérgica	4
<b>RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA</b>		
12	Ofrecer al huésped actividades que involucren a la comunidad local.	4
13	Al menos el 15% de sus proveedores son microempresas o grupos comunitarios de su entorno local más cercano.	5
14	Contar y aplicar con una política de responsabilidad social corporativa.	4
<b>AMBIENTAL</b>		
15	Fomentar el uso de técnicas constructivas, materiales locales y diseños propios de la arquitectura vernácula de la zona que armonice con el entorno.	5
16	Contar con cocinas de inducción.	5
17	Contar con programas de manejo de desechos (elaboración de abono, reciclaje de plásticos, entre otros).	5
18	Contar con fuentes de energía alternativa (hidráulica, solar, eólica, entre otras).	5
19	Uso de productos biodegradables.	5
20	Demostrar la ejecución de auditorías internas de medio ambiente al menos una vez al año.	5
21	Contar y aplicar con una política de sostenibilidad.	4
22	Contar con un manual para la implementación de buenas prácticas ambientales.	4

NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.

ANEXO 1. HOTEL - H				
Requerimientos por categoría - H				
REQUISITOS	HOTEL 5 ESTRELLAS	HOTEL 4 ESTRELLAS	HOTEL 3 ESTRELLAS	HOTEL 2 ESTRELLAS
<b>REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA</b>				
<b>INSTALACIONES GENERALES</b>				
1	Servicio de estacionamiento temporal para vehículo (embarque y desembarque de pasajeros), frente al establecimiento.	X	X	
2	Estacionamiento propio o contratado, dentro o fuera de las instalaciones del establecimiento. En caso de contar con el requisito mínimo de habitaciones, deberá haber 3 espacios fijos de estacionamiento.	20%	15%	10%

## 16 -- Suplemento -- Registro Oficial N° 465 -- Martes 24 de marzo de 2015

3	Generador de emergencia	Para suministro general de energía eléctrica para todo el establecimiento.	X	X		
		Para servicios comunales básicos: ascensores, salidas de emergencia, pasillos, áreas comunes.			X	
		Sistema de iluminación de emergencia.				X
4	Agua caliente en lavabos de cuartos de baño y aseo en áreas comunes.	Con sistema de válvula de presión.	X			
		Las 24 horas.	X	X		
		Centralizada.	X	X	X	
5	Cambiador de pañales de bebé en cuartos de baño y aseo ubicados en áreas comunes.		X	X		
6	Contar con (por lo menos) los siguientes servicios: 1) Piscina. 2) Hidromasaje. 3) Baño turco 4) Sauna. 5) Gimnasio. 6) SPA. 7) Servicio de peluquería. 8) Local comercial afín a la actividad. Ej. Agencia de viajes, artesanías, etc.; se considerará como un solo servicio a uno o más locales comerciales. 9) Áreas deportivas. 10) Exposición de colección de arte permanente o temporal. 11) Salones para eventos.		6	4	2	0
7	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial.		X	X	X	X
8	Contar con áreas de uso exclusivo para el personal:	Cuartos de baño y aseo	X	X	X	X
		Duchas	X	X		
		Vestidores	X	X		
		Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros)	X	X	X	
		Área de comedor	X	X	X	
		Área administrativa	X	X		
<b>ACCESOS</b>						
9	Una entrada principal de clientes al área de recepción y otra de servicio.		X	X	X*	
<b>ASCENSORES</b>						
10	Ascensor(es) para uso de huéspedes. No aplica a	Si el establecimiento posee dos o más pisos, incluyendo planta baja.	X	X		

	establecimientos existentes, ni edificios patrimoniales.	Si el establecimiento posee tres o más pisos, incluyendo planta baja.			X	
11	Ascensor de servicio. No aplica a establecimientos existentes, ni edificios patrimoniales.	Si el establecimiento posee dos o más pisos, incluyendo planta baja.	X	X		
<b>ÁREAS DE CLIENTES</b>						
<b>Áreas de clientes - General</b>						
12	Centro de negocios con servicio de internet.	16 horas	X			
		12 horas		X		
13	Área de vestíbulo	Incluye recepción (con mobiliario), conserjería y salas.	X	X	X	
		Y recepción (con mobiliario)				X
14	La recepción deberá contar con las facilidades necesarias para prestar atención a personas con discapacidad.		X	X		
15	Restaurante dentro de las instalaciones del establecimiento.	Y cafetería	X			
		Que incluya servicio de cafetería		X		
		Y/o cafetería			X	
		Con carta en español e inglés	X	X	X	
16	Servicio de preparación de dietas especiales y restricciones alimenticias bajo pedido del huésped.		X	X		
17	Bar en zona diferenciada del área del restaurante y con instalaciones propias, dentro del establecimiento.		X			
	Servicio de bar dentro del establecimiento.			X	X	
<b>Áreas de clientes - Habitaciones</b>						
18	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.		6%	4%	2%	0%
19	Habitaciones con cuarto de baño y aseo privado.		X	X	X	X
20	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.		X	X	X	X
21	Habitaciones insonorizadas.		X	X	X	
22	Internet en todas las habitaciones		X	X		

## 18 -- Suplemento -- Registro Oficial N° 465 -- Martes 24 de marzo de 2015

23	Caja de seguridad en habitación.		X	X		
	Casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción.				X	X
24	Cerradura para puerta de acceso a la habitación.		X	X	X	X
25	Almohada extra a petición del huésped.		X	X	X	
26	Frigobar.		X	X		
27	Portamaletas.		X	X	X	
28	Clóset y/o armario.		X	X	X	X
29	Escritorio y/o mesa.		X	X		
30	Silla, sillón o sofá.		X	X	X	X
31	Funda de lavandería.		X	X	X	
32	Luz de velador o cabecera por plaza.		X	X	X	X
33	Cortina completa y visillo o blackout y visillo. El blackout o la cortina completa pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.		X	X		
	Cortinas o persianas. Pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.				X	X
34	Televisión ubicada en mueble o soporte	Con acceso a canales nacionales e internacionales, con televisión por cable o televisión satelital.	X	X		
		Con acceso a canales nacionales.			X	X
35	Teléfono en habitación		X	X	X	
	Teléfono en cuarto de baño y aseo.		X	X		
	Sistema de comunicación.					X
36	Servicio telefónico	Discado directo (interno, nacional e internacional) en cada habitación.	X	X	X	
		Con atención en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	X	X		
		Las 24 horas.	X			
		Servicio nacional e internacional desde la recepción con transferencia de llamadas al teléfono en cada habitación.				X

## Suplemento -- Registro Oficial N° 465 -- Martes 24 de marzo de 2015 -- 19

Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado						
37	Agua caliente disponible en ducha de cuartos de baño y aseo privado.	Agua caliente.	X	X	X	X
		Centralizada	X	X	X	
		Las 24 horas.	X	X	X	
		Con sistema de válvula de presión.	X			
38	Iluminación independiente sobre el lavamanos.	X	X	X		
39	Espejo de medio cuerpo sobre el lavamanos.	X	X	X		
	Espejo sobre el lavamanos.				X	
40	Espejo flexible de aumento.	X	X			
41	Secador de cabello.	X	X	X**		
42	Juego de toallas por huésped	Cuerpo	X	X	X	X
		Manos	X	X	X	X
		Cara	X			
43	Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.	X	X	X	X	
44	Amenities de limpieza	Champú	X	X	X	X
		Jabón	X	X	X	X
		Papel higiénico de repuesto	X	X	X	X
		Vaso	X	X	X	X
		Acondicionador	X	X		
		Enjuague bucal	X	X		
45	Amenities de cuidado personal	Crema	X	X		
		Pañuelos desechables	X	X		
		Algodón	X	X		
		Cotonetes	X	X		
		Toallas desmaquillantes	X			
46	Amenities adicionales	Gorro de baño	X	X		
		Peinilla	X	X		
		Lustrador de zapatos	X	X		
		Kit dental	X			
		Costurero	X			
47	Bata de baño.	X				
48	Zapatillas disponibles en la habitación.	X				
SERVICIOS						
49	Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.	X	X	X		
50	Servicio de lavandería propio o contratado.	X	X	X		
51	Servicio de limpieza en seco propio o contratado.	X	X			
52	Servicio de planchado	Propio o contratado.	X			
		Plancha a disposición del huésped.	X			X
		Servicio propio o contratado y/o plancha a disposición del huésped.		X	X	

53	Servicio de alimentos y bebidas a la habitación	24 horas	X			
		16 horas		X		
		12 horas			X	
		Carta definida para este servicio en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés	X	X		
54	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.		30%	20%	10%	1 persona
55	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.		25%	15%	10%	1 persona
56	Personal bilingüe que brinde el servicio de recepción, conserjería o guardianía las 24 horas.		X	X		
57	Servicio de botones, con atención en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	24 horas	X			
		16 horas		X		
58	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado, deberán contar con:	Sistema de tratamiento de aguas residuales	X	X		
		Al menos pozo séptico			X	X
59	Los nuevos establecimientos, ubicados dentro del territorio nacional deberán contar con un sistema de tratamiento de aguas residuales.		X			
60	Servicio médico para emergencias propio o contratado.		X	X		
61	Valet parking		X			
62	Servicio de transfer, propio o contratado (puerto o aeropuerto - establecimiento y viceversa).		X	X		
63	Cuenta con formas de pago que incluya tarjeta de crédito y/o débito, voucher.		X	X	X	
64	Circuito cerrado de cámaras de seguridad con capacidad de almacenamiento de al menos 30 días.		X	X		
65	Silla de ruedas disponible para uso del huésped.		X	X		
66	Servicio adicional a petición del huésped.	Cama extra	X	X	X	
		Cuna	X	X		
		Silla de bebé	X	X		
La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.						
X*	Para establecimientos existentes aplica una entrada común de clientes y servicios.					
X**	A solicitud del huésped					

Tabla 3: Requisitos y requerimientos de un hotel \*\*\*\*\*. Fuente: Municipio Metropolitano de Quito.

## **3.2 Centro de convenciones**

### **3.2.1 Definición:**

Un centro de convenciones es un lugar construido con el propósito de juntar asambleas, conferencias, seminarios o agrupaciones de diferentes caracteres, sea comercial, empresarial, científico o religioso, entre otros.

(Diccionario de la Lengua española).

### **3.2.2 Usos:**

Sus principales usos se dan en las grandes ferias empresariales donde se exponen diferentes tipos de productos o tratos que se pueden cerrar posteriormente con las empresas que asisten a los mismos. De la misma forma pueden darse eventos informativos sobre algún tipo de nueva marca en el mercado o asambleas que permiten a los asistentes conseguir algún tipo de ayuda técnica o de servicio sobre el mismo.

### **3.2.3 Consideraciones a la hora de diseñar:**

El diseño del centro de convenciones dependerá exclusivamente de cómo se maneje dentro del proyecto, ya que si este viene de la mano con el hotel existen varios aspectos que se deben tomar en cuenta, primero la separación de espacios entre las conferencias, el hotel y las áreas de servicios para no crear distracciones ni interrupciones durante las mismas. Las áreas de servicios como el comedor, lounge o banquete, normalmente se encuentran alejados del ala de conferencias, pero tienen algún tipo de conexión incluso cuando están en edificaciones separadas. Otro tema arquitectónico importante es el hecho de crear una atmósfera donde las personas no tengan la sensación de estar en espacios muy distantes, sino que por el contrario todo este dentro de un ambiente que permita una cercanía aunque sea visual de los espacios y sus conexiones.

Las vías de acceso, las áreas de parqueadero y actividades complementarias deben estar proyectadas y los espacios no deben ser los mínimos, sino que siempre se debe tratar de darle un poco más de espacio a los usuarios.

### **3.2.4 Diseño del Foyer, y vestíbulos:**

Debido a que la mayor cantidad de programa está enfocado a las áreas públicas y especialmente al núcleo de conferencias, el foyer o vestíbulo debe ser diseñado de una manera correcta para abarcar a una gran cantidad de personas de una manera organizada. Normalmente el área destinada a este espacio tiene entre 300 a 350m<sup>2</sup>, baterías sanitarias un pequeño número de suites y algunos amenities extras. El arquitecto debe manejar la organización de esta área con doble espacio de circulación en los corredores para reducir la cantidad del espacio de la circulación pública. Los pequeños cuartos se ubican al final del espacio, estos normalmente son ocupados por corporaciones de mayor impacto como son los sitios universitarios, pero no deben llamar mucho la atención ya que son espacios versátiles que posteriormente pueden tener diferentes usos y ocupaciones. De la misma forma se debe proveer un espacio donde se puede encontrar los lugares administrativos dentro del proyecto los cuales deben trabajar independientemente del sector administrativo del hotel. Al mismo tiempo se debe encontrar información dentro de este espacio sobre la estadía en el hotel, pero no mezclarse es decir que el centro de convenciones debe funcionar como un espacio independiente del Hotel en cuanto a su ingreso y su área de vestíbulo. Normalmente se tienen dos entradas al lobby del centro de convenciones una funciona para los usuarios que van a tener una estadía prolongada en el complejo es decir que van a hacer uso del hotel, y la otra entrada es para las personas que se encuentran en el lugar solo por el momento y solo van a asistir a las conferencias que se van a dictar en el mismo. Siempre dentro de un centro de convenciones se maneja

un servicio de catering el cual permite que los usuarios puedan servirse snacks durante los seminarios en la pausas durante los mismos.

### **3.2.5 Diseñar las áreas de encuentro:**

- Localizar el núcleo de las conferencias, ya sean como clases de universidad o colegio, cuartos con salidas de emergencias, anfiteatros, y cuartos con otros propósitos lejos de otros programas públicos para minimizar la distracción durante las conferencias.
- Dedicar el núcleo de conferencias a los puntos de encuentro, es decir proveer de un área distinta a otras actividades destinadas a socializar como son banquetes, y cualquier tipo de recepción que tenga relación con bebidas y comidas.
- Un Foyer es lo más importante dentro del proyecto, este debe tener acceso desde los exteriores y la parte interna del hotel.
- Incorporar espacios públicos complementarios, como el área de registro, conserje de conferencias, baterías sanitarias, guardarropa y áreas Wi-Fi
- Diseñar y equipar las salas de conferencias lo mejor posible para su uso, es decir proveer luz del día, techos altos los cuales tienen incorporado luz artificial y equipamiento acústico, mobiliario cómodo, y sistemas de aire acondicionado para cada sala que trabajen de manera independiente.
- Ubicar puntos de encuentro y relajación al rededor del núcleo de conferencias para que los usuarios puedan tener mayor flexibilidad y con mayor frecuencia de tomar pequeñas pausas entre las conferencias, incluyendo terrazas exteriores si el clima del sector lo permite.
- Ubicar los programas de servicios como las oficinas del centro de conferencias, despensa de alimentos, equipamientos especiales como audiovisuales, parlantes, et, mobiliario, y otro tipo de bodegas o cuartos de almacenamiento cerca de las salas para poder equiparlas con rapidez y fácil acceso.

Los operadores de los centros de convenciones exigen que el diseño de las otras áreas principales siempre sirva al foco central, que son las salas de conferencias. Por ejemplo teniendo siempre acceso al comedor, por una parte lateral tanto para los usuarios como para las personas que trabajan en el lugar debido a esa necesidad de catering que se tiene dentro de una convención para el break que se dan durante las mismas.

Algo muy importante dentro del diseño de un centro de convenciones es que este no necesita manejar ningún tipo de isóptica, o pendiente para que las personas vean y escuchen la conferencia, sino que por el contrario solo se necesitan grandes luces de distancias que permitan tener un gran espacio libre, algo que si es importante es la acústica ya que se debe escuchar bien en cualquier ubicación dentro del mismo.

### 3.2.6 Distribución del espacio

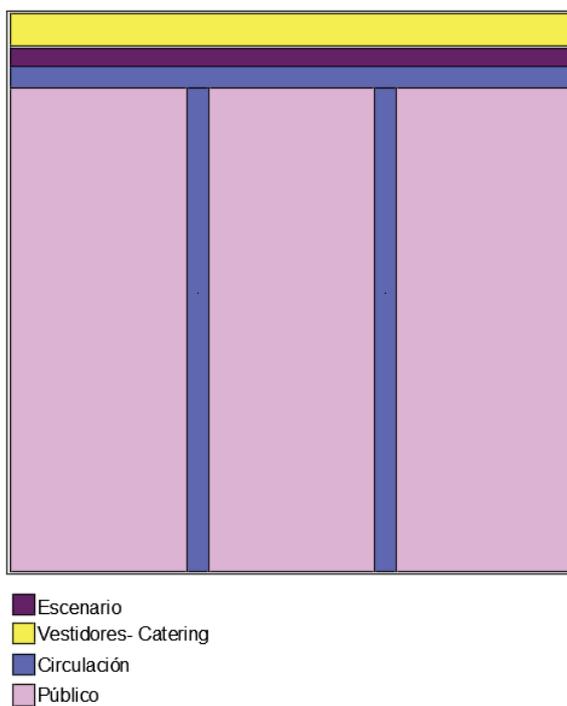


Figura 3.8 Espacio distribuido en un centro de convenciones. Fuente: Propia

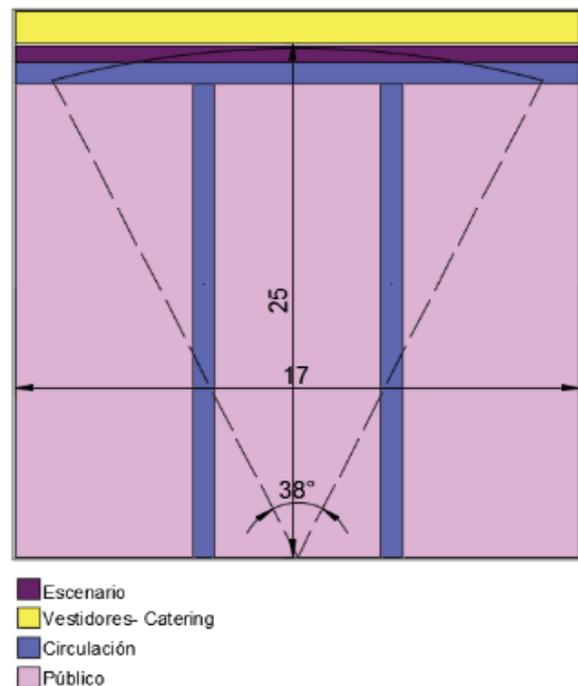


Figura 3.9. Proporciones de un centro de Convenciones. Fuente: Neufert, el arte de proyectar la arquitectura

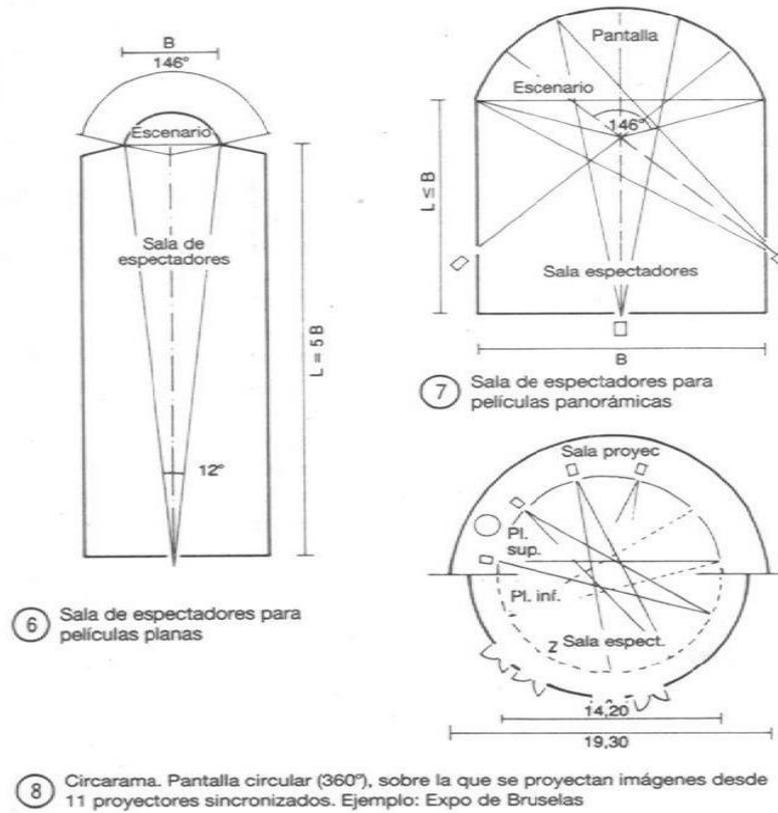


Figura 3.10 Dimensiones salas de conferencias. Fuente: Neufert, el arte de proyectar la arquitectura

#### 4. Análisis del lugar.

##### 4.1 Reubicación del aeropuerto Mariscal Sucre y creación de nuevas necesidades.

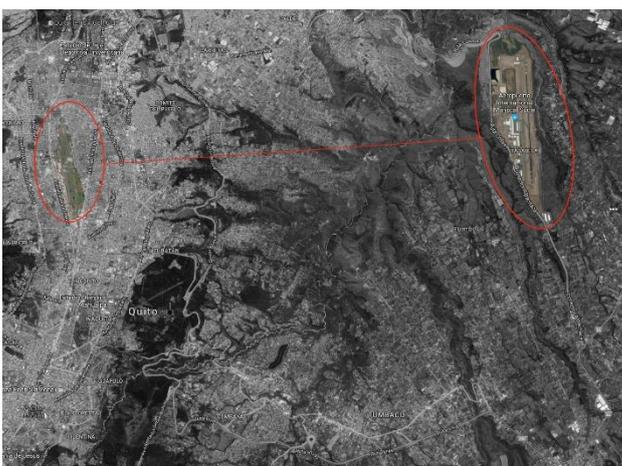


Figura 4.1 Reubicación del Aeropuerto de Quito Fuente: Google Maps



Figura 4.2 Creación de nuevas vías Rápidas. Fuente: Google Maps

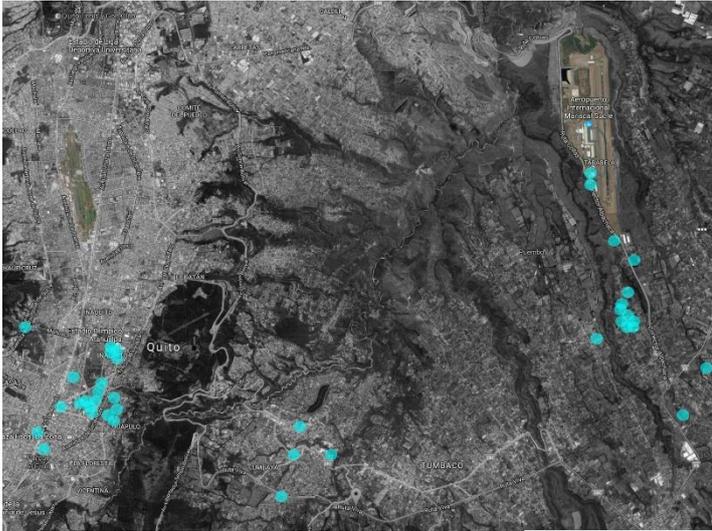


Figura 4.3 Mapeo de hoteles en Quito, Cumbayá y Tababela Fuente: Google Maps

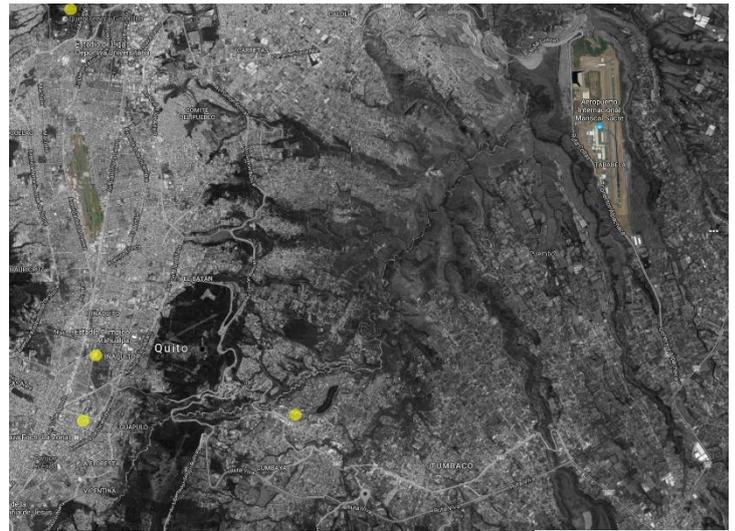


Figura 4.4 Mapeo de Centros de convenciones Quito. Fuente: Google Maps

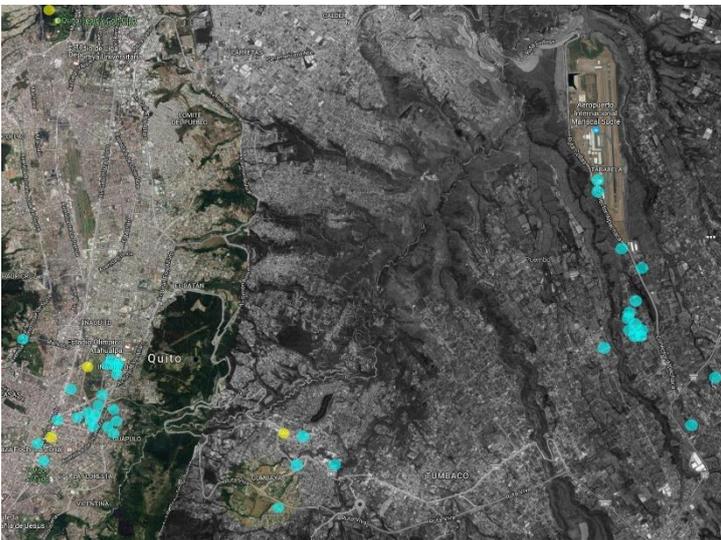


Figura 4.5 Hoteles y centros de convenciones en Quito, Cumbayá, Tababela



Figura 4.6 Ubicación del terreno con respecto a Quito y Tababela. Fuente: Google Maps.

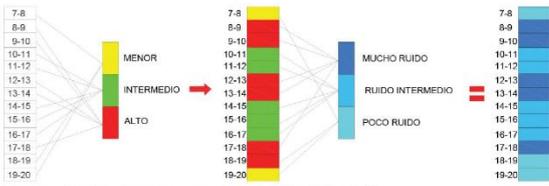


Figura 4.7 Ubicación del terreno Fuente: Google Maps

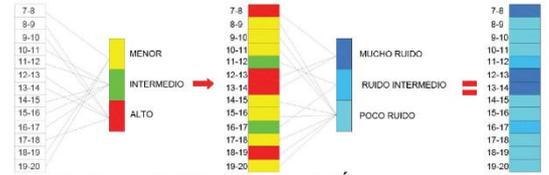


Figura 4.8. Análisis vial. Fuente: Google Maps

FLUJOS VEHICULARES RUTA VIVA



FLUJOS VEHICULARES ESCALON LUMBISÍ



FLUJOS PEATONALES ESCALON LUMBISÍ

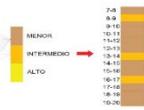


Figura 4.9 Diagrama de flujos vehiculares y peatonales en las vías principales y secundarias

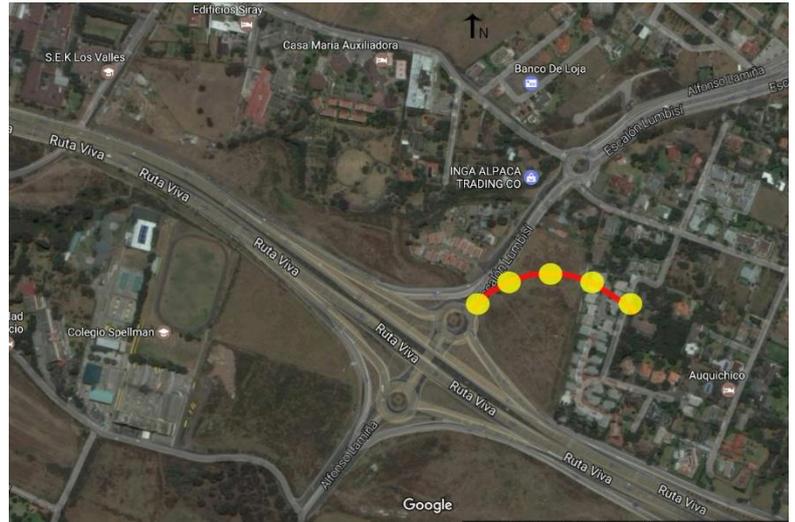


Figura 4.10 Diagrama de asoleamiento

INTENSIDAD SOLAR POR HORAS DEL DÍA

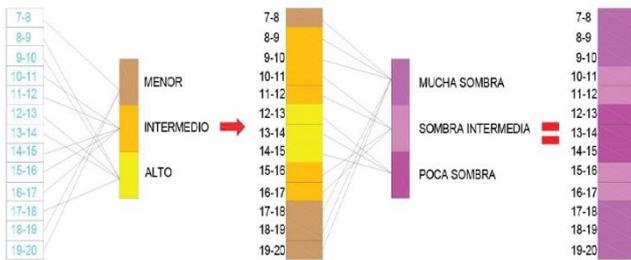


Figura 4.11 Diagrama de intensidad solar por horas del día.

Vistas importantes del proyecto

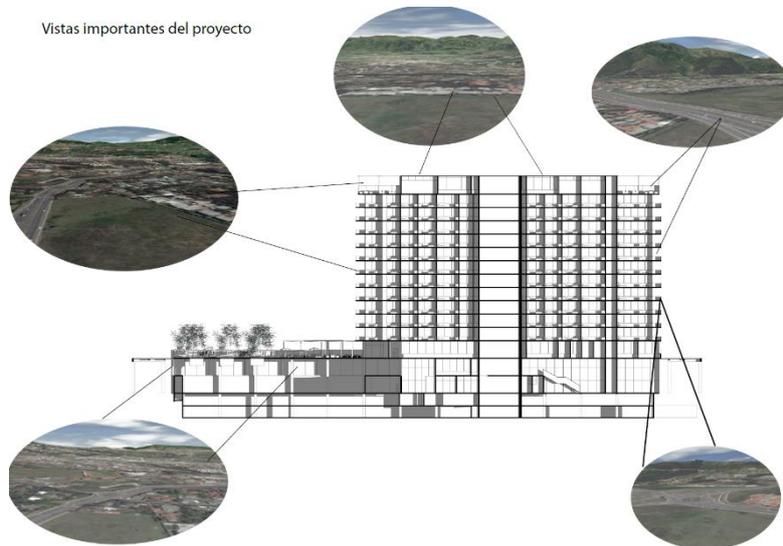


Figura 4.12 Diagrama de vistas desde los puntos más importantes



Figura 4.13 Diagrama de Figura Fondo



Figura 4.14 Diagrama de equipamiento y uso de suelos

## 4.2 Precedentes

Jesolo Lido Condominium / Richard Meier & Partners Architects



Jesolo, Italy  
2003 - 2007

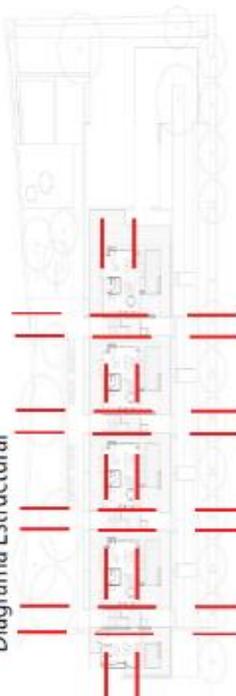
La Arquitectura del edificio tiene como partido arquitectónico la luz y la transparencia, llevado a su máxima expresión con el uso del vidrio, las pieles en fachada. Dejan el paso de luz y conjugan con las sobras generando una atmósfera única al interior del edificio.

La materialidad y el color blanco del hormigón nos transmite simpleza, orden. Características exploradas para mi proyecto. La luz y el uso del espacio del deck piscina llena la idea del complemento, de esta manera su uso se vuelve en el corazón del proyecto ya que este espacio va a tener la mayor cantidad de visitantes.

La proporción del proyecto y su entorno correcta ya que podemos ver los patrones organizadores para cada elemento. La funcionalidad del conjunto habitacional no solo tiene la capacidad de albergar personas, también, brinda a sus usuarios el confort del nicho de la vivienda.



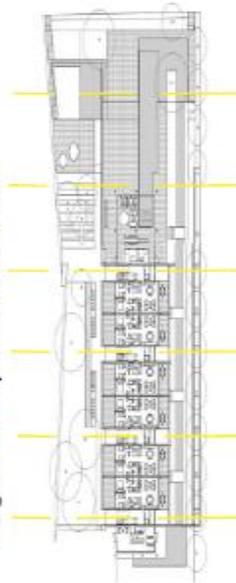
Diagrama Estructural



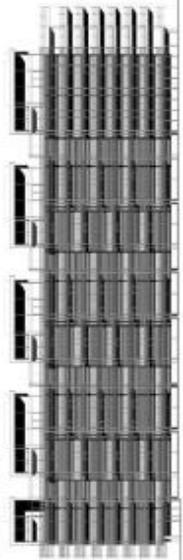
Fachada Sur



Diagrama Transparencia Paso de luz



Fachada Norte



Implantacion Ejes Ordenadores

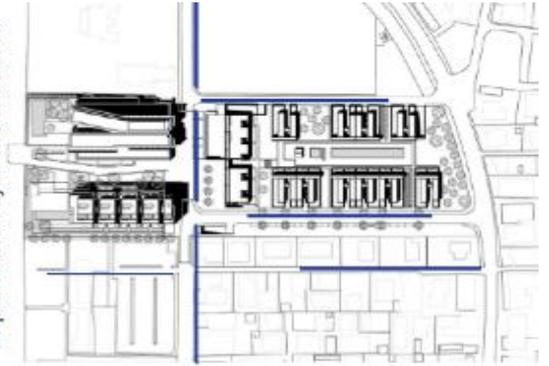


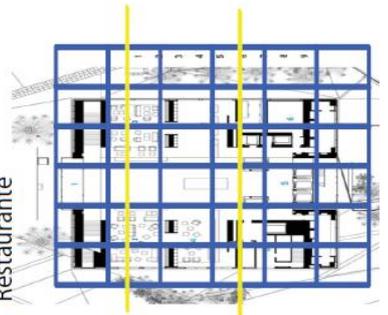
Figura 4.2.1 Análisis Condominio Jesolo - Richard Meier

Hotel Renaissance Barcelona Fira / Jean Nouvel & Ribas & Ribas



La arquitectura de edificio nos transmite el jardín verde, las cubiertas verdes, la naturaleza en su máxima expresión llevada al edificio brindando una atmosfera única a cada huésped que visite el hotel. Está ubicado en la zona comercial de Barcelona, de esta manera el usuario puede dar un brinco dentro de este parque vertical que sale de la cotidianidad de su entorno inmediato.

Análisis Funcionamiento  
Restaurante



Análisis de Unidades Habitacionales



Barcelona, España  
2013 - 2015

Lo que me transmite el deber de tener cubiertas verdes en el proyecto ya que de esta manera se genera la atmosfera deseada y única para que la experiencia sea única en el hotel. Luz y Vista con altura experiencia única.

Las 27 plantas del hotel cambian de aspecto a lo largo del día, ya que la luz incide sobre el edificio consiguiendo sorprendentes resultados, unida a la combinación de negro y blanco que predomina en los ambientes, a la gran presencia vegetal y a una estudiada orientación. Durante la tarde el sol incide en la fachada oeste y las formas serigrafadas se reflejan en la fachada espejada del edificio que la enfrenta creando un paisaje virtual significativo.

Diagrama Cubiertas Verdes



El hotel dispone de 357 habitaciones, un restaurante, centro de convenciones, SPA, centro de fitness y aparcamiento.

Terraza

En la planta 27 la terraza mirador dispone de piscina, solárium y una barra para cócteles.

SPA y Fitness

El SPA y fitness se ubican en la planta 26, al igual que las suites.

Planta 14

En esta planta, que conforma uno de los elementos de comunicación entre las dos torres que componen el hotel, se habilitó un amplio restaurante con vista panorámica y se dispuso el espacio para las cocinas.

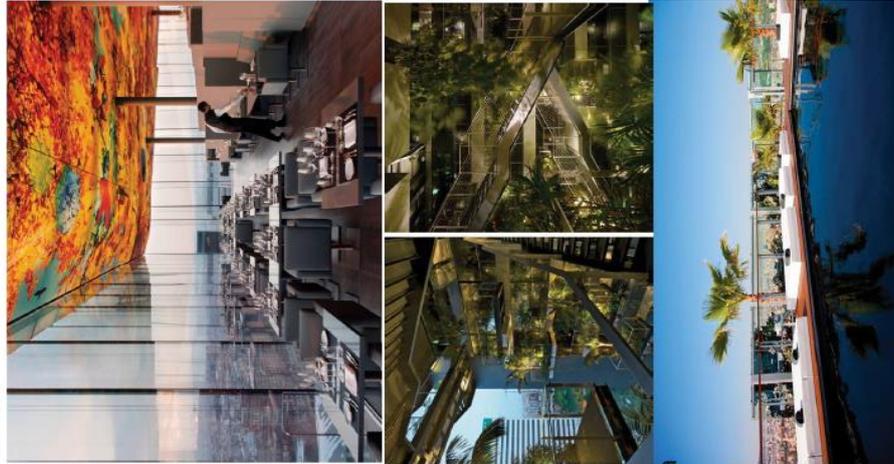


Figura 4.2.2 Análisis Hotel Renaissance Barcelona – Jean Nouvel

Lima Centro de Convenciones / Idom



Lima, Peru  
2013 - 2015

La construcción del Lima Centro de Convenciones (LCC) se enmarca en ese contexto, ampliando y mejorando la infraestructura. Estratégicamente situado en el Centro Cultural de la Nación –junto al Museo de La Nación, el diseño del LCC plantea tres objetivos principales: ser un motor cultural y económico, representar un lugar de encuentro enraizado en la cultura colectiva peruana y convertirse en un hito arquitectónico singular, flexible y tecnológicamente avanzado. Cerca de 15.000 m<sup>2</sup> se corresponden con las 18 salas de convenciones multifuncionales, completándose el resto del programa en estacionamiento bajo, cocinas, espacios de restauración, cafetería y resto de servicios.

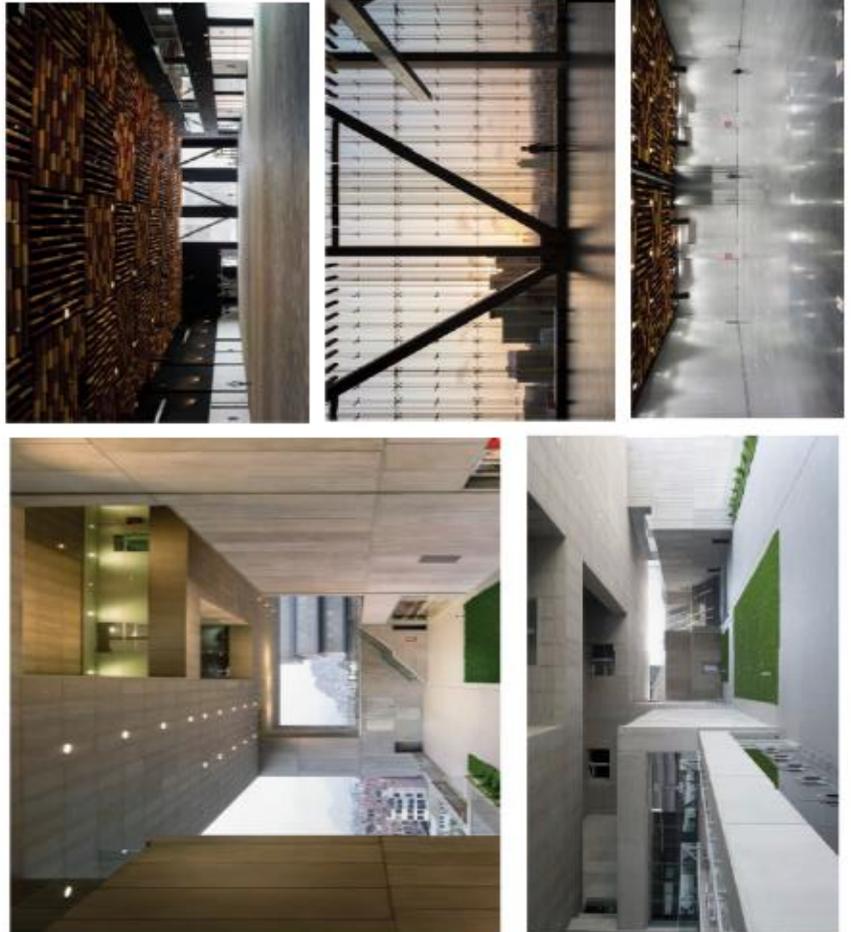
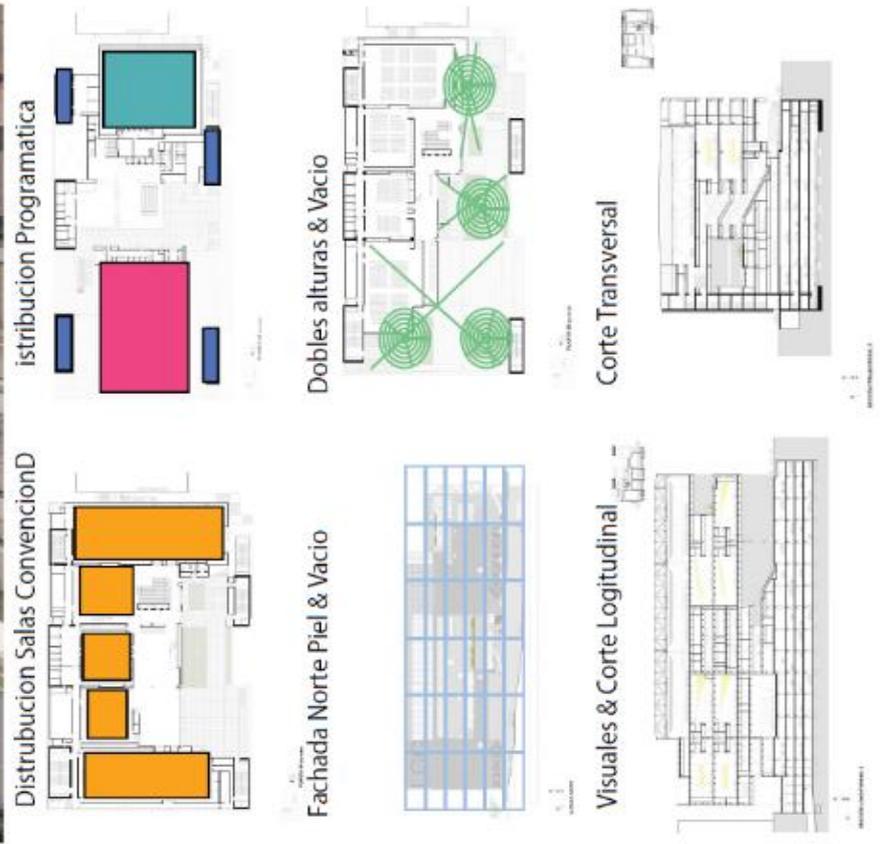


Figura 4.2.3 Análisis centro de convenciones Lima Perú – Idom

Hotel W Barcelona / Ricardo Bofill

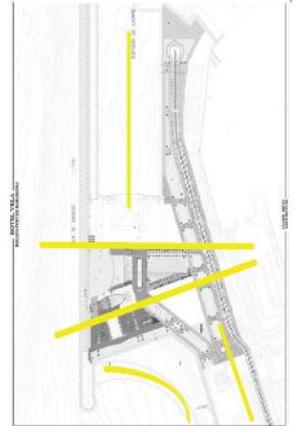


Barcelona, España  
2007 - 2010

El Hotel W Barcelona, ubicado en el acceso del nuevo Puerto de Barcelona aparece como un icono moderno que se levanta sobre el mar Mediterráneo, y se convierte en el símbolo de esta nueva área a desarrollar con una alta gama de tiendas, oficinas y lugares de entretenimiento. Un edificio en forma de vela sobre un terreno de 10 hectáreas reclamadas al mar, se incluye en un ambicioso plan de renovación urbana de la costa de Barcelona. El Hotel W Barcelona es un hotel de cinco estrellas con 480 habitaciones, 67 suites, un bar en la azotea, spa, piscina cubierta y al aire libre, varios conceptos de alimentos y bebidas y una tienda de ventas al por menor.



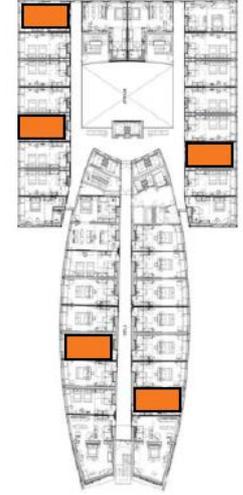
Diagrama Eje Ordenador



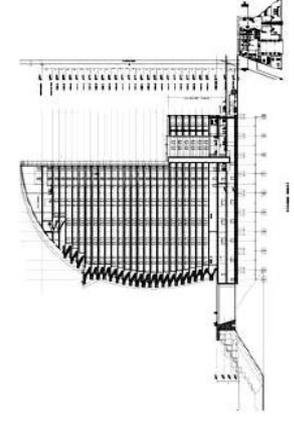
Distribucion Programatica



Plata Tipo Habitacional Hotel W



Corte Longitudinal Hotel W



### 4.3 Información del proyecto en General

CUADRO DE ÁREAS		
ESPACIO	NÚMERO	ÁREA
SUBSUELO 2	1	8234 m <sup>2</sup>
Bodegas generales	8	276 m <sup>2</sup>
Cuartos de máquinas	3	178 m <sup>2</sup>
Oficinas de máquinas	21	42 m <sup>2</sup>
Parqueaderos SB2	199	6.615 m <sup>2</sup>
SUBSUELO 1	1	8234 m <sup>2</sup>
Parqueaderos SB1	182	6.280 m <sup>2</sup>
Lavandería	1	200 m <sup>2</sup>
Comedor de empleados	1	102 m <sup>2</sup>
Cocina de empleados	1	27 m <sup>2</sup>
Vestidores de empleados	2	102 m <sup>2</sup>
Cocina general	1	756 m <sup>2</sup>
Posillería	1	42 m <sup>2</sup>
Cocina caliente	1	80 m <sup>2</sup>
Cocina fría	1	80 m <sup>2</sup>
Pastelería	1	50 m <sup>2</sup>
Porcionamiento	1	28 m <sup>2</sup>
Cuartos fríos	7	81 m <sup>2</sup>
Bodega de alimentos secos	1	78 m <sup>2</sup>
Carga de catering	1	67 m <sup>2</sup>
Oficinas	3	57 m <sup>2</sup>
Área de carga y descarga	1	160 m <sup>2</sup>
PLANTA BAJA	1	50.308 m <sup>2</sup>
Lobby hotel	1	268 m <sup>2</sup>
Comercio	9	180 m <sup>2</sup>
Recepción	1	12 m <sup>2</sup>
Bodega de materiales	1	22 m <sup>2</sup>
Bar	1	25 m <sup>2</sup>
Baños	2	28 m <sup>2</sup>
Lobby centro de convenciones	1	90 m <sup>2</sup>
Guarda ropa	2	28 m <sup>2</sup>
Baños	4	68 m <sup>2</sup>
Estación de catering	1	150 m <sup>2</sup>
Bodegas	8	360 m <sup>2</sup>
Área administrativa	1	90 m <sup>2</sup>
Centro de convenciones	1	2.859 m <sup>2</sup>
Parqueaderos	237	7.036 m <sup>2</sup>
SEGUNDA PLANTA	1	433 m <sup>2</sup>
Bussines center	1	360 m <sup>2</sup>
Salas grupales	4	72 m <sup>2</sup>
Bar	1	23 m <sup>2</sup>
Estación de cocina	1	18 m <sup>2</sup>
TERCERA PLANTA	1	50.308 m <sup>2</sup>
Administración	1	459 m <sup>2</sup>
Baños	1	24 m <sup>2</sup>
Salas de reuniones	4	88 m <sup>2</sup>
Oficinas	7	192 m <sup>2</sup>

Comedor de administrativas	1	43 m <sup>2</sup>
Organización de eventos	3	69 m <sup>2</sup>
Juegos de mesa	1	153 m <sup>2</sup>
SPA	1	663 m <sup>2</sup>
Recepción	1	111 m <sup>2</sup>
Gimnasio	1	100 m <sup>2</sup>
Bar	1	14 m <sup>2</sup>
Área seca mujeres	1	48 m <sup>2</sup>
Área húmeda mujeres	1	29 m <sup>2</sup>
Baño mujeres	1	25 m <sup>2</sup>
Área seca hombres	1	48 m <sup>2</sup>
Área húmeda hombres	1	29 m <sup>2</sup>
Baño hombres	1	25 m <sup>2</sup>
Sauna	1	35 m <sup>2</sup>
Turco	1	35 m <sup>2</sup>
Área de descanso, hidro, piscina	1	87 m <sup>2</sup>
Polar cafetería principal	1	254 m <sup>2</sup>
Bar	1	19 m <sup>2</sup>
Baños	2	28 m <sup>2</sup>
Cafetería exterior	1	499 m <sup>2</sup>
Juegos de niños	1	411 m <sup>2</sup>
Áreas de descanso	10	1.436 m <sup>2</sup>
Piscina y amoblamiento	1	692 m <sup>2</sup>
Piscina 28 X 10	1	297 m <sup>2</sup>
Bar exterior	1	247 m <sup>2</sup>
PLANTA TIPO	11	11.671 m <sup>2</sup>
Habitación simple con baño	12	288 m <sup>2</sup>
Suites	4	232 m <sup>2</sup>
Habitación doble	6	144 m <sup>2</sup>
Habitación discapacitados	1	32 m <sup>2</sup>
Bodega de limpieza	1	9 m <sup>2</sup>
Lencería	1	8 m <sup>2</sup>
RESTAURANTE SKY LOUNGE	1	1.043 m <sup>2</sup>
Recepción	1	50 m <sup>2</sup>
Restaurante	1	464 m <sup>2</sup>
Baño mujeres	2	23 m <sup>2</sup>
Baño hombres	2	23 m <sup>2</sup>
Cocina caliente (Estación)	1	20 m <sup>2</sup>
Cocina fría (Estación)	1	20 m <sup>2</sup>
Bar	1	20 m <sup>2</sup>
Terraza	2	286 m <sup>2</sup>
<b>TOTAL</b>		<b>130.231 m<sup>2</sup></b>

Tabla 4. Cuadro de Áreas. Fuente: Propia



5. Proyecto

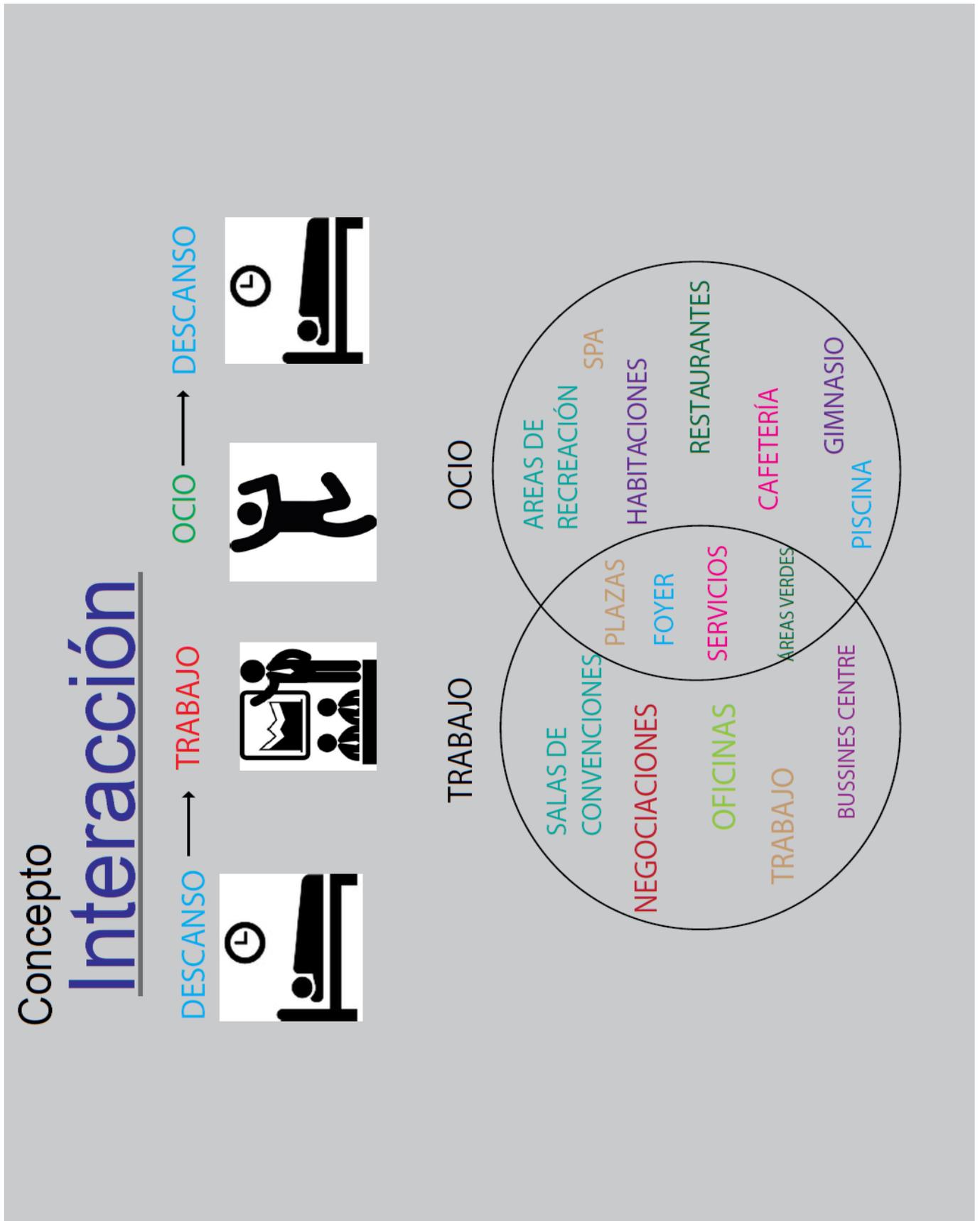


Figura 5.1 Diagramas del concepto. Fuente: Propia

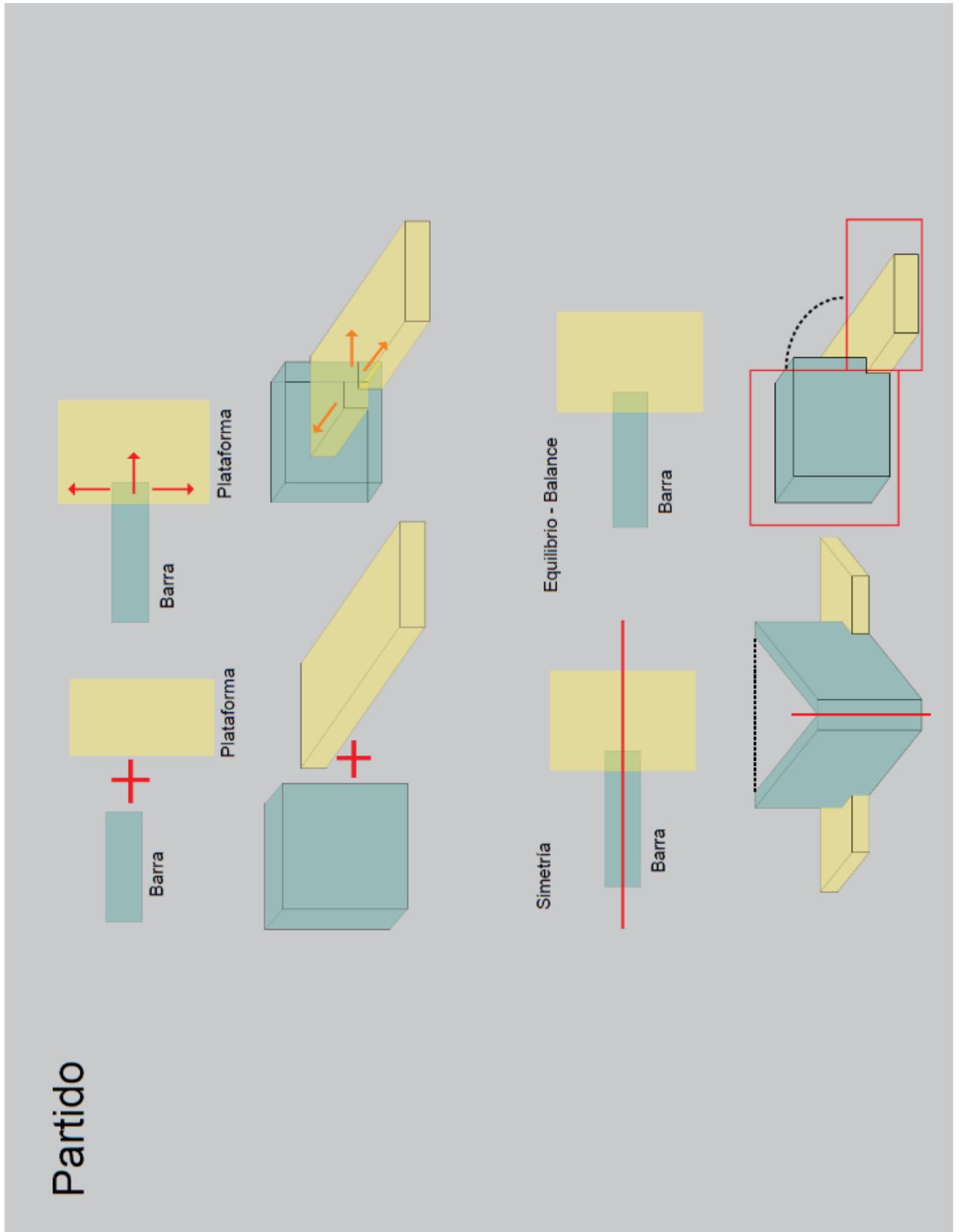


Figura 5.2 Diagramas del Partido Arquitectónico. Fuente: Propia

# Estructura

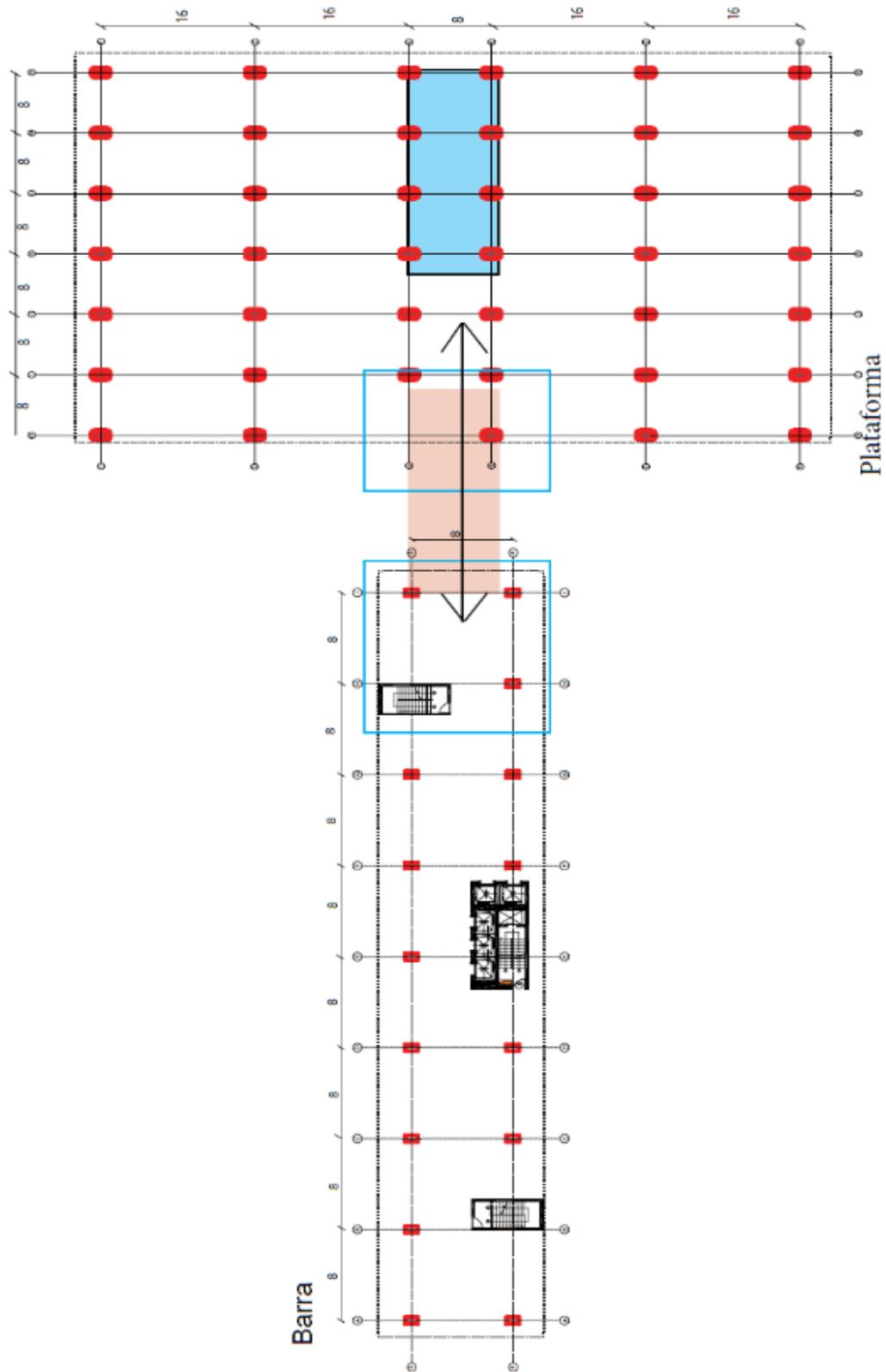


Figura 5.3 Diagrama de Estructura. Fuente: Propia

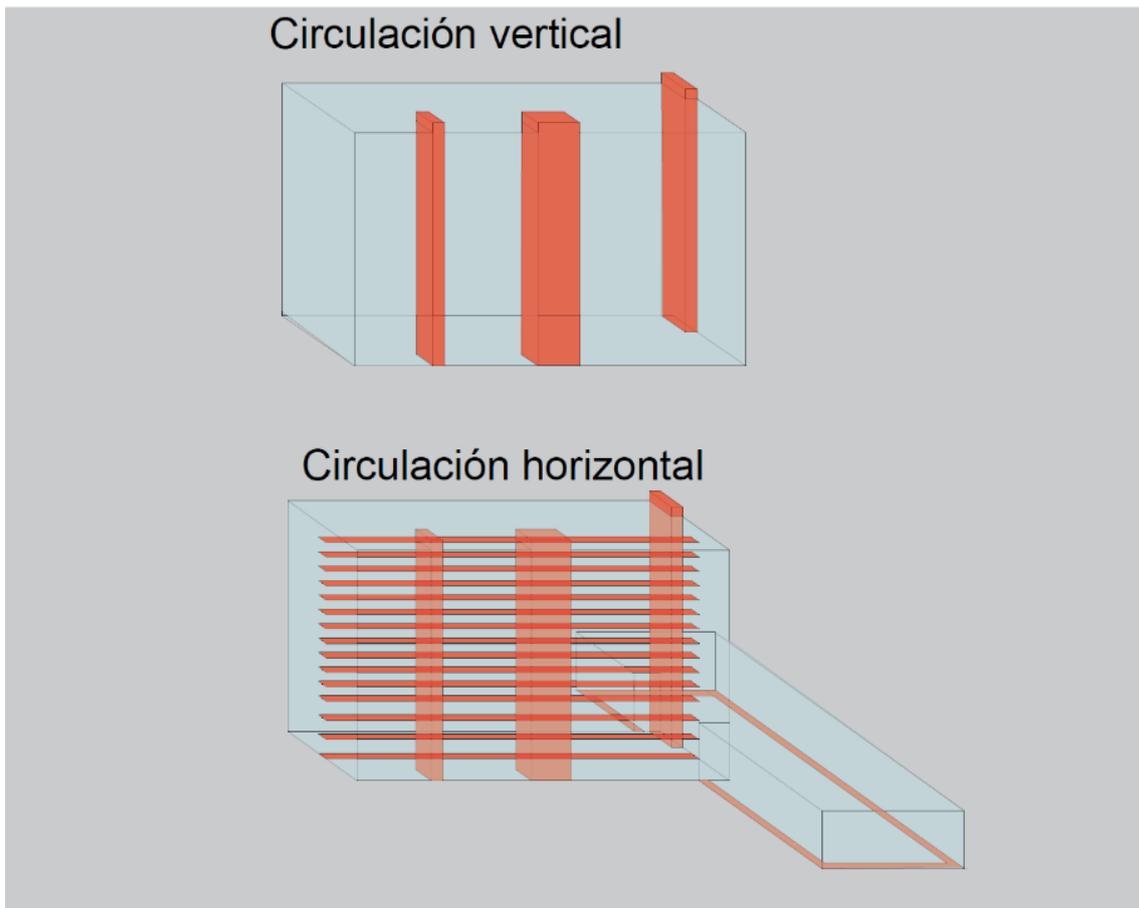


Figura 5.4 Diagramas de circulación. Fuente: Propia

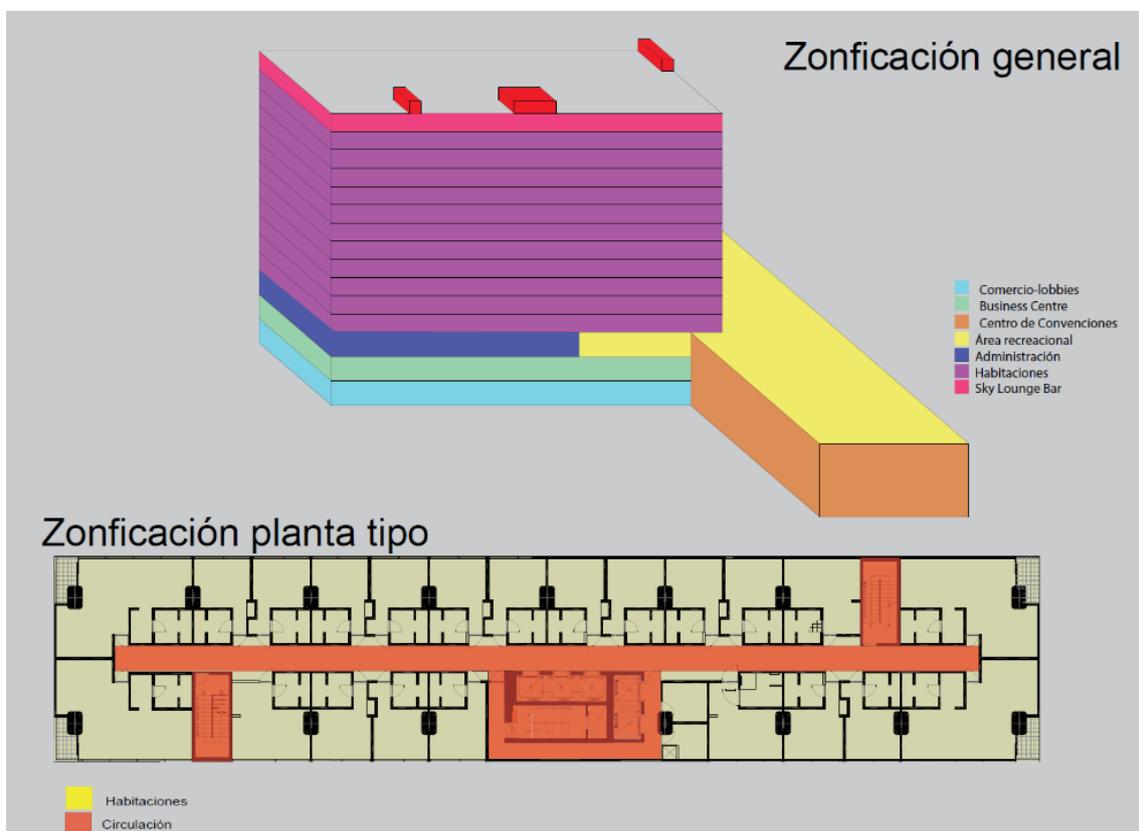


Figura 5.5 Diagramas de zonificación. Fuente: Propia

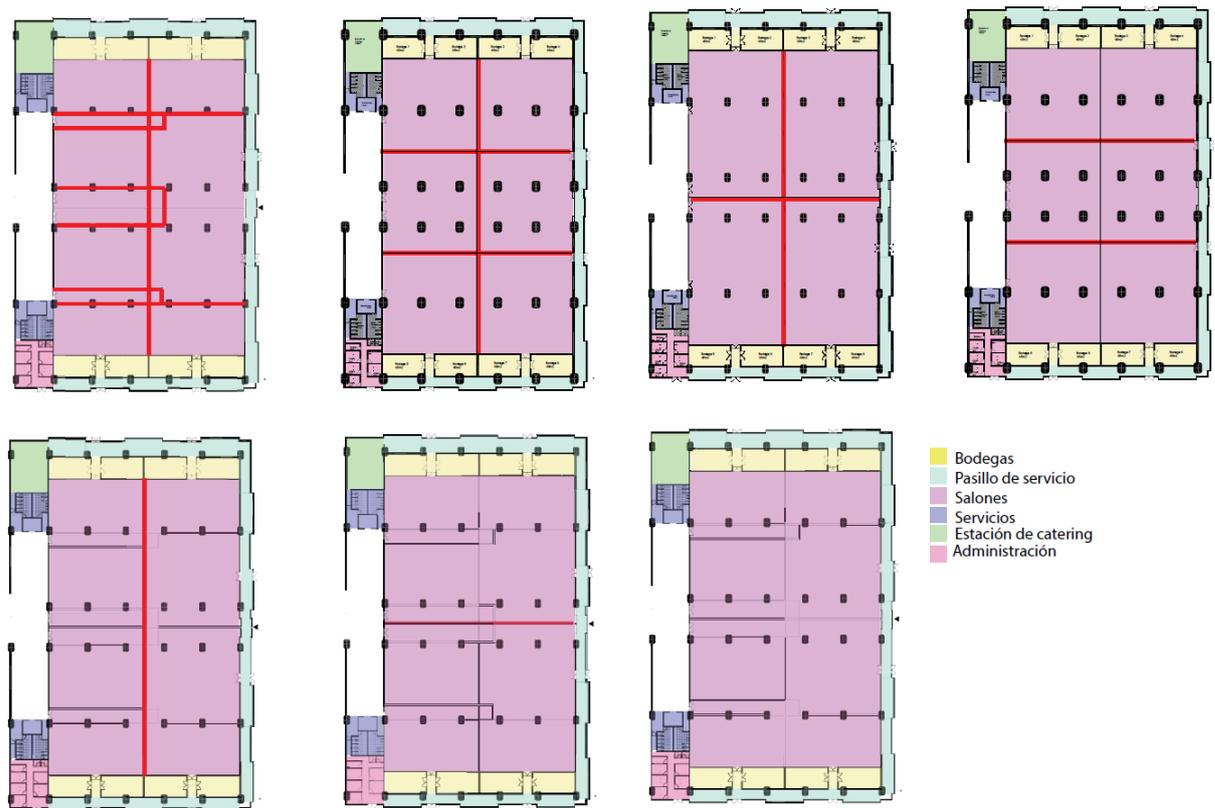


Figura 5.6 Diagrama de zonificación y distribución del centro de convenciones. Fuente: Propia

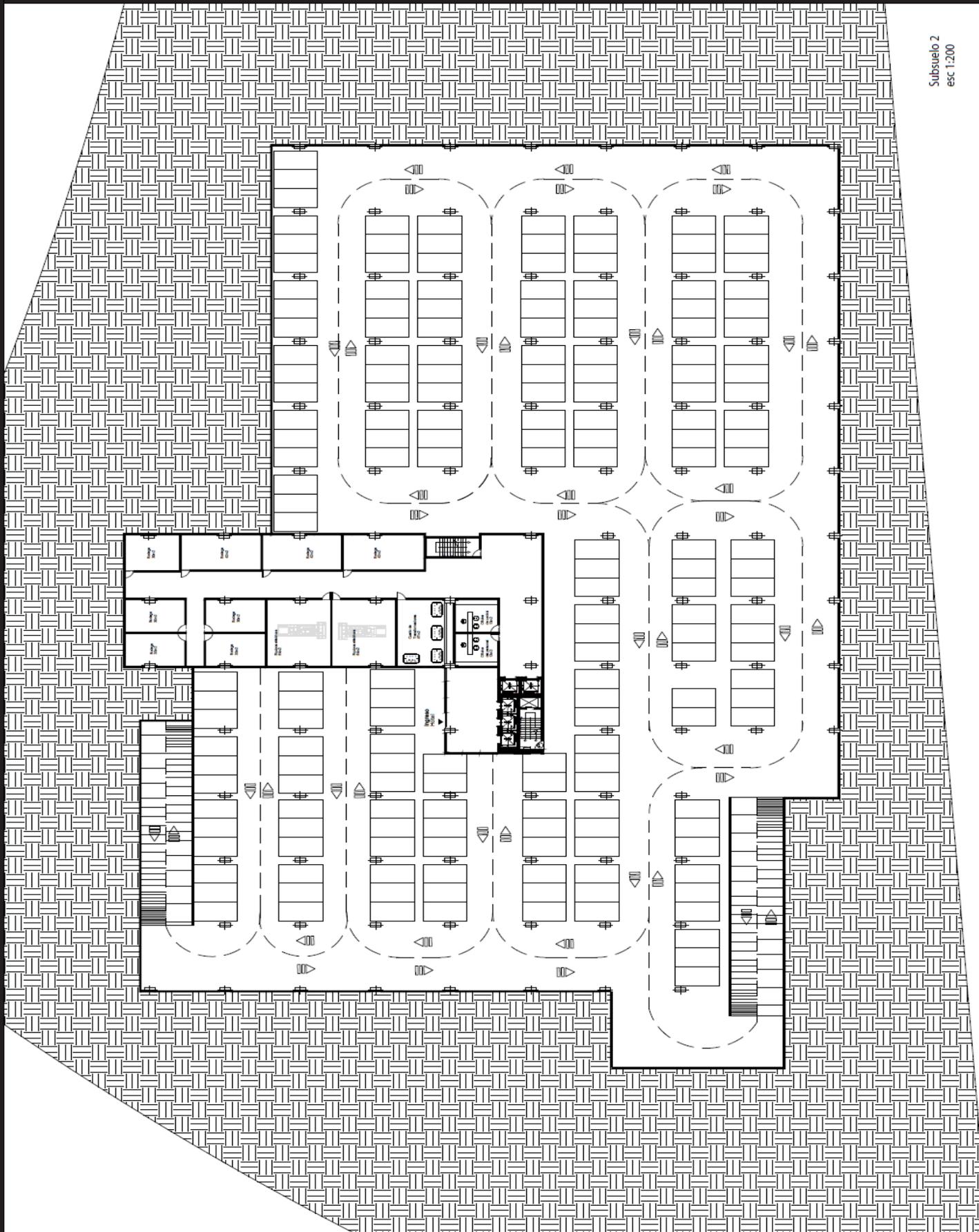


Figura 5.7 Subsuelo 2. Fuente: Propia

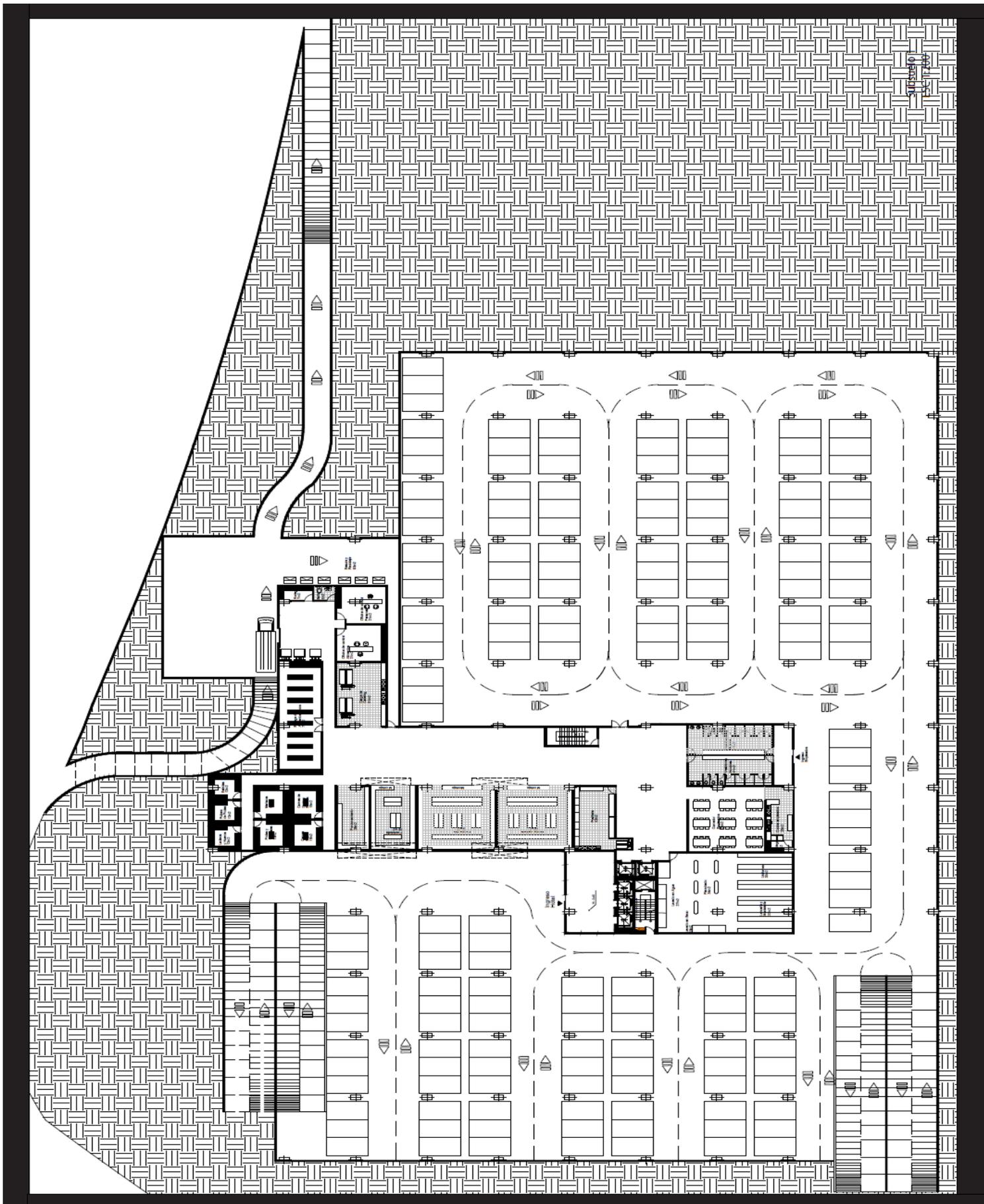


Figura 5.8 Subsuelo 1. Fuente: Propia

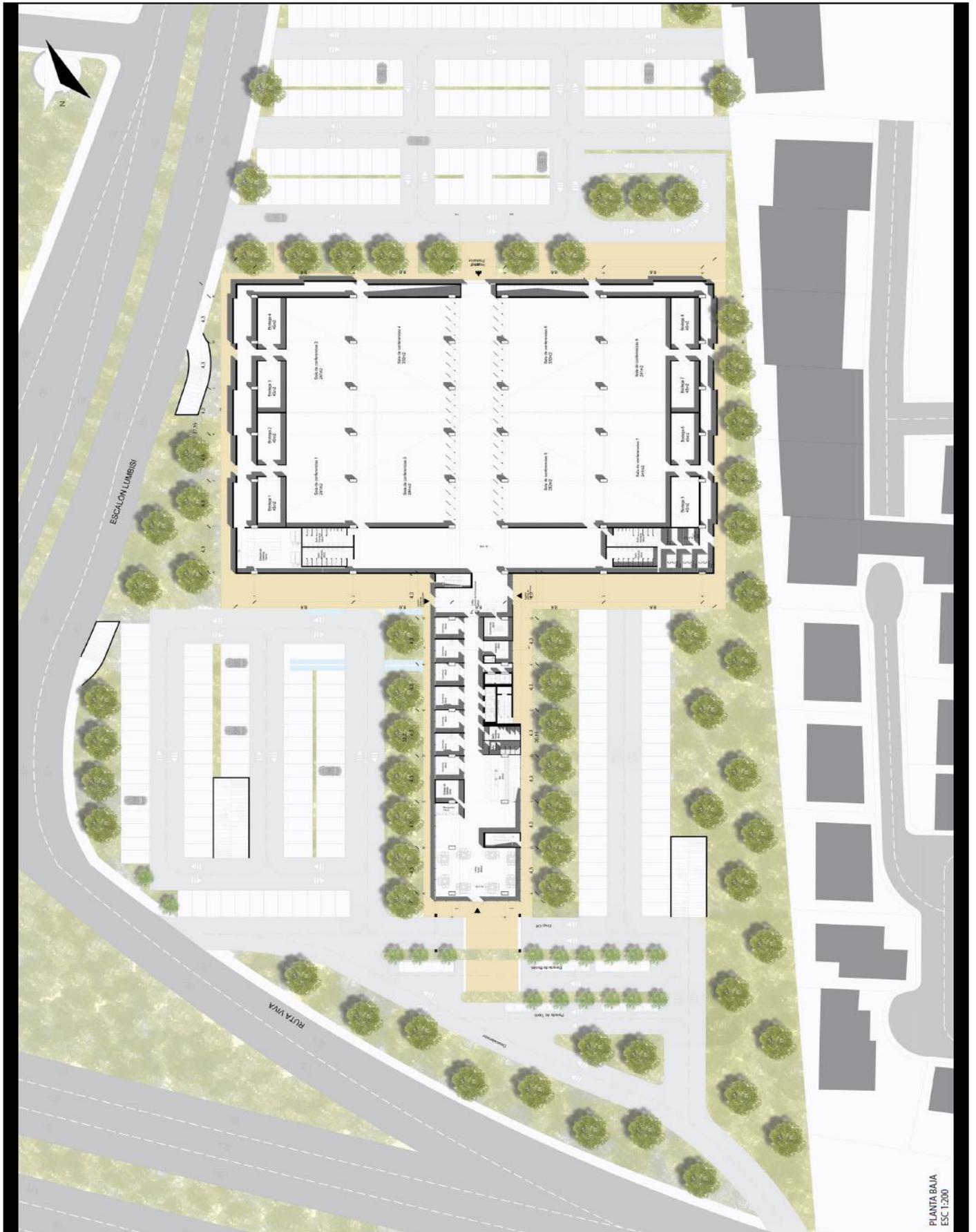
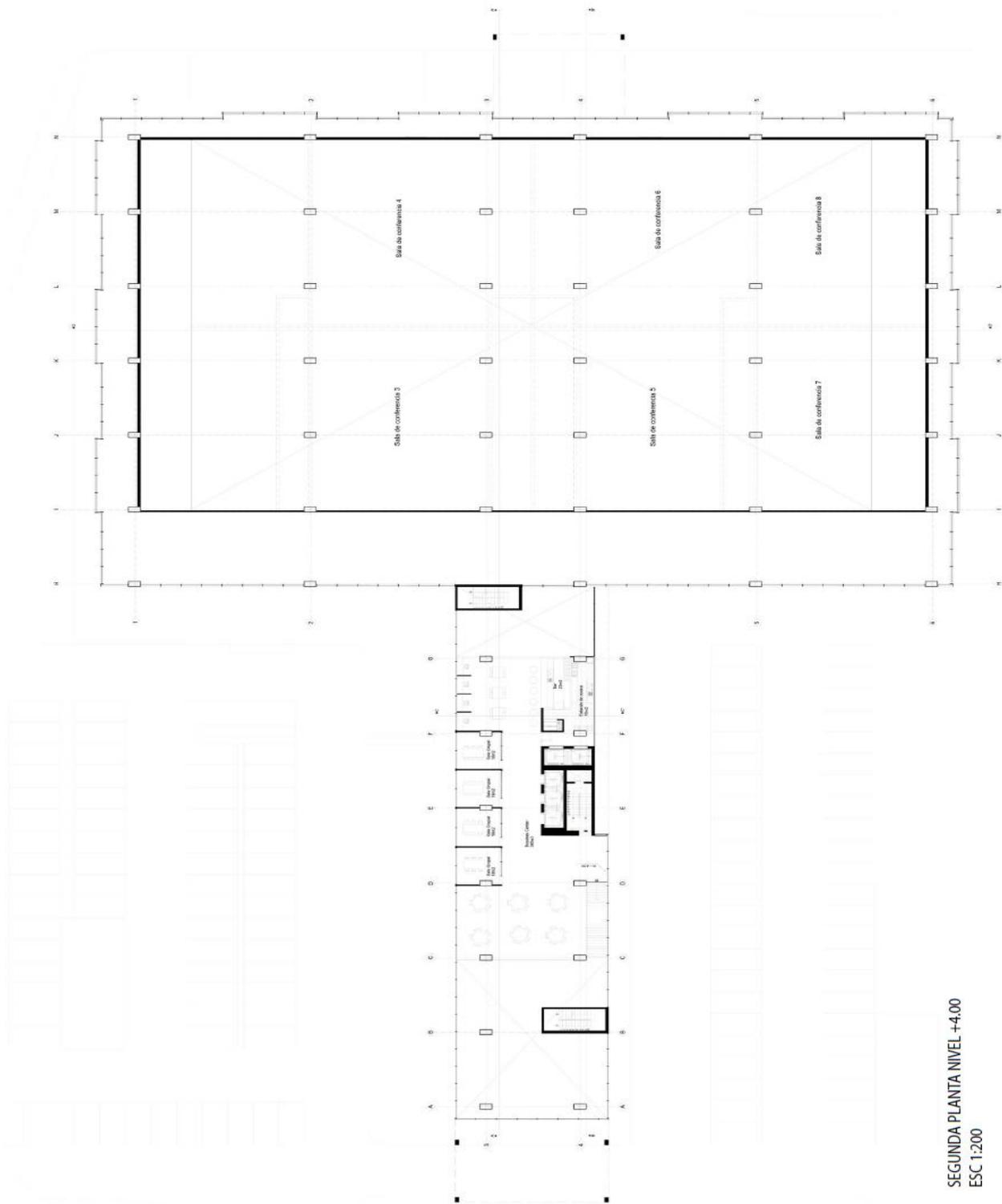


Figura 5.9 Planta baja. Fuente: Propia



SEGUNDA PLANTA NIVEL +4.00  
ESC 1:200

Figura 5.10 Segunda Planta. Fuente: Propia

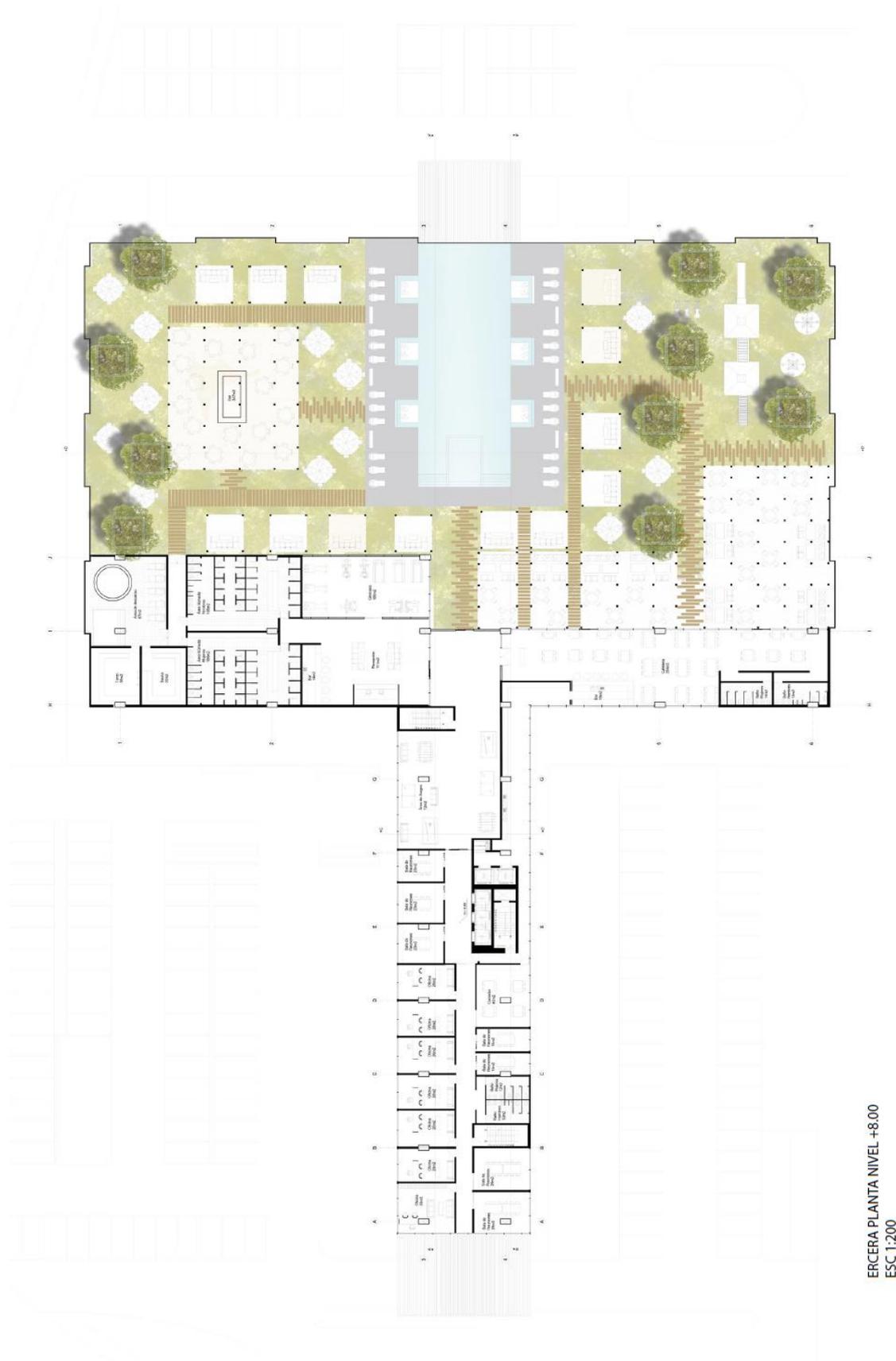


Figura 5.11 Tercera Planta. Fuente: Propia





Figura 5.13 Implantación. Fuente: Propia



Figura 5.14 Corte D-D' . Fuente: Propia



Figura 5.15 Corte C-C' . Fuente: Propia

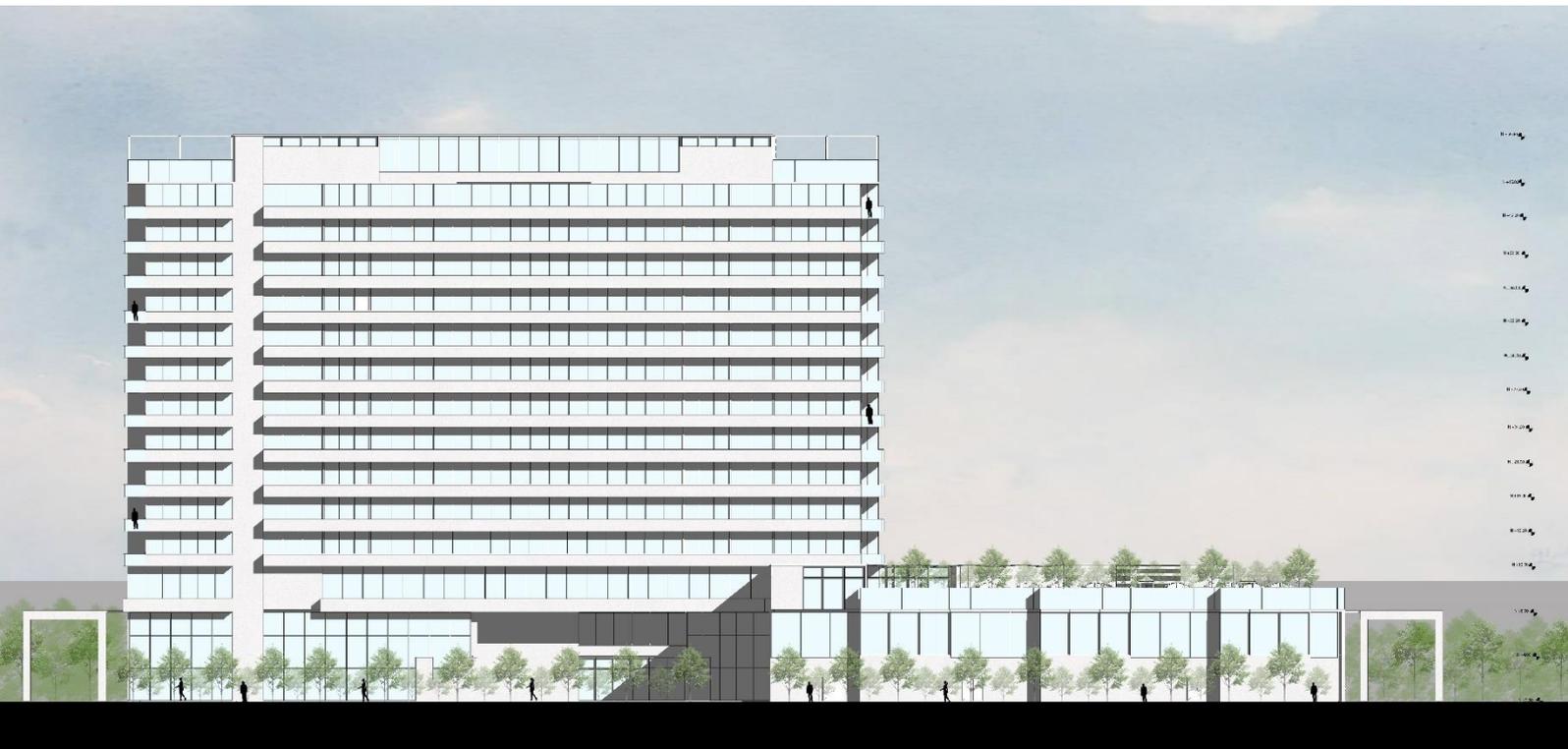


Figura 5.16 Fachada Este. Fuente : Propia

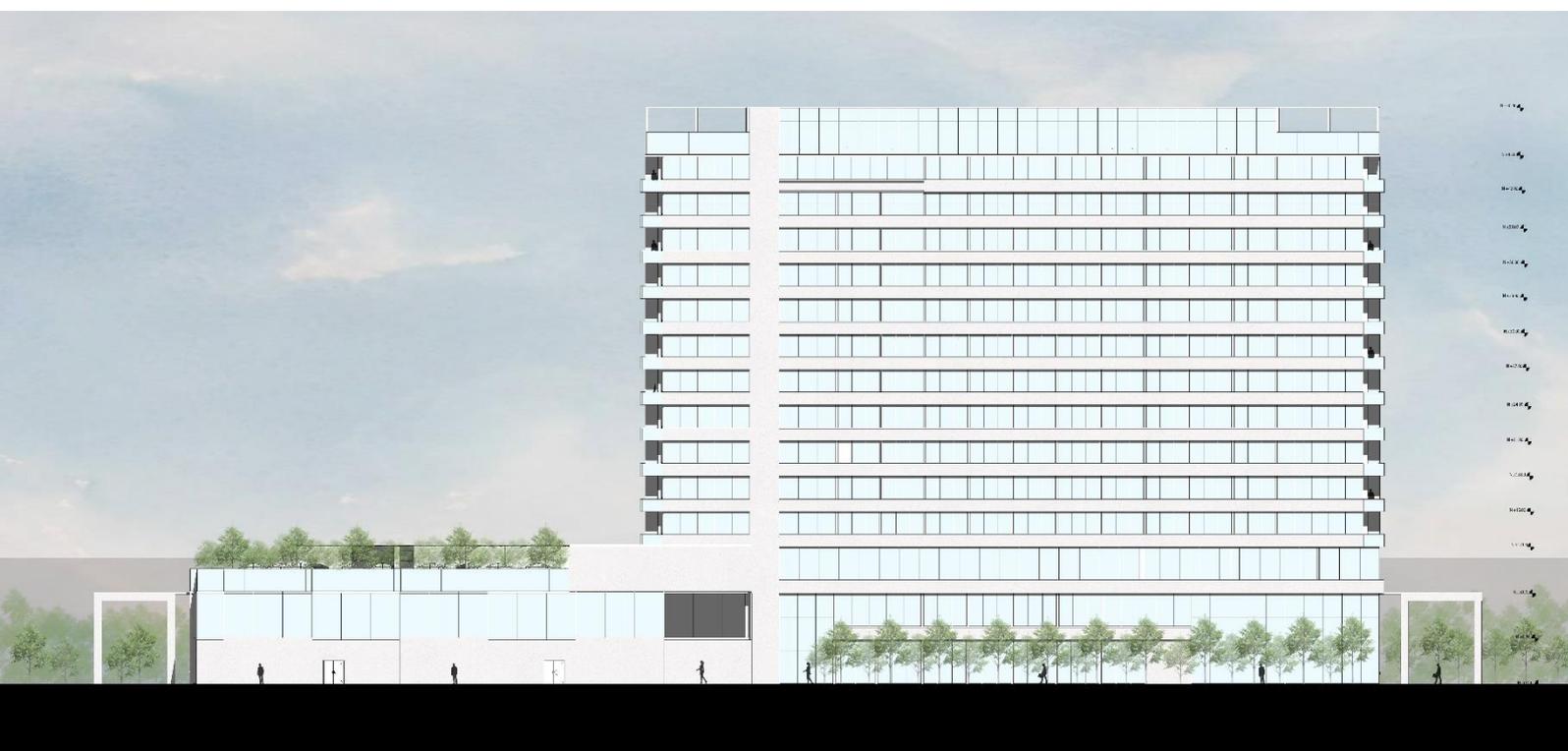


Figura 5.17 Fachada Oeste. Fuente: Propia



Figura 5.18 Fachada Norte. Fuente: Propia



Figura 5.19 Fachada Sur. Fuente: Propia

## 6. Vistas



Figura 6. 1 Vista 1 Fuente : Priopia



Figura 6. 2 Vista 2 Fuente : Priopia



Figura 6. 3 Vista 3 Fuente : Priopia



Figura 6. 4 Vista 4 Fuente : Priopia

## 7. Conclusiones

Después de la investigación realizada y el proyecto desarrollado y resuelto, se puede sacar como conclusiones que si se logró satisfacer las necesidades que se crearon en los terrenos aledaños a la ruta viva. Inicialmente esta tesis estaba enfocada en el 12% de personas que viajan a Quito para las diferentes convenciones pero mientras se desarrollaba el proyecto se pudo ver que el mismo podía también satisfacer las necesidades de la comunidad, ayudándola con un servicio que le permita encontrarse y tener espacios comunales donde puedan compartir tanto su tiempo libre como familia como eventos a grande y pequeña escala. Por esta razón también se concluye que la tesis no solo puede ser enfocada en un público e específico sino que puede aportar económica y turísticamente a la ciudad de Cumbayá debido a su programa de Hotel, que permite que existan personas de otros países y ciudades y puedan visitar la ciudad y sus alrededores.

## Bibliografía

Ministerio de Turismo (2015). Ordenanza Municipal Hotelera, Órgano del Gobierno del Ecuador: Ing. Enrique Del Pozo. Director. Págs: 12-15

A. (2012), 12. Tipos de hoteles. Revista ARQHYS.com. Obtenido Octubre, 2016, de <http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-tipos.html>

Enrique da Silva Betts, José de la Mata Gorostizaga. (176). Hoteles, análisis métrico del núcleo de habitaciones. Barcelona: Editorial Blume .

Friedr. Vieweg y Sohn Verlagsgesellschaft. (1992). El Arte de proyectar en Arquitectura Neufert. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, S.A

Julián Perez Porto. (2009). Definición de oficina. Obtenido : Octubre 2016, de Definición. de Sitio web: <http://definicion.de/oficina/>

Collins English Dictionary . (S/F). Bussines Centre Definition. Obtenido: Octubre 2016, de Harper Collins Publisher Sitio web: <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/business-centre>

Alan Phillips . (1992). Diseño Interior de Oficinas . Barcelona : Editorial Gustavo Gill, S.A.