

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Remodelación y Restauración Interior Swissotel Quito

María Bernarda Albornoz

USFQ-BIBLIOTECA

106383

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención

del título de Licenciatura en Diseño Interior

Quito

Mayo de 2012

Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Arquitectura

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

“Remodelación Swissotel Hotel”

María Bernarda Albornoz

Helena Garino, Arq.
Director de Tesis



.....

Valeria Peña, DI...
Miembro del Comité de Tesis



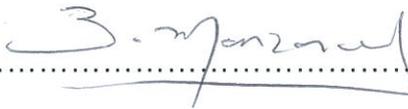
.....

María José Coo, Arq.
Miembro del Comité de Tesis



.....

Esteban Manzano, DI.
Miembro del Comité de Tesis



.....

Diego Oleas Serrano, Arq.
Decano del Colegio



.....

Quito, 16 de mayo de 2012

© Derechos de autor

María Bernarda Albornoz Chiriboga

2012

Resumen

Swissotel Hotels & Restorts es una cadena de hoteles de lujo para clientes de negocios y turistas. Su diseño no solamente contempla un diseño suizo, sino que varía dependiendo el país y sus necesidades.

El concepto de esta remodelación se basa en un diseño fresco, moderno y contemporáneo, el cual reflejara la puntualidad y la eficiencia de un servicio personalizado y de alta calidad.

La fusión entre un diseño contemporáneo y la cultura ecuatoriana serán representados atreves del espacio de manera sutil y elegante, tomando en cuenta y conservando las características de un hotel de 5 estrellas.

A lo largo de este proyecto se intervinieron y remodelaron aproximadamente 16,141 m². El hotel se encuentra ubicado en la calle 12 de Octubre 1820 y Luis Cordero, a las puertas de entrada y centro de la ciudad con fácil acceso a los distritos financieros, comerciales y atracciones locales como museos y centros de entretenimiento.

Abstract

Swissotel Hotels & Restorts is a chain of luxury hotels for business travelers and tourists. Its design not only provides for a Swiss design, but varies depending on the country and its needs.

The concept of this remodelation is based on a cool, modern and contemporary style, which reflects the timeliness and efficiency of a personalized service and high quality. The fusion of contemporary design and Ecuadorian culture will be represented in a subtle and elegant manner through the space, taking into account and preserving the characteristics of a Five Stars hotel, respecting the fire department codes, as well as regulations for people with disabilities.

Throughout this project, there was an intervention and remodelation process of approximately 16.141 m². The hotel is located on the street 12 de Octubre 1820 and Luis Cordero, the entrance door of the hotel and the city center have an easy access to business districts, shopping centers and local attractions such as museums and entertainment centers.

TABLA DE CONTENIDO

1. PROPUESTA

1.1-	Propuesta de Tesis.....	2
1.2-	Ubicación.....	3
	a.) Seguridad.....	3
	b.) Alrededores.....	4
	c.) Parqueaderos y accesos (rutas).....	4
1.3-	Clima.....	5
1.4-	Target	6

2. INFORMACION GENERAL DE HOTELES

2.1-	Clasificación de Categorías.....	6
	2.1-1. Cualidades de Categorías	6
	2.1-2. Especificaciones Categorías.....	7
2.2-	Servicios.....	7
2.3-	Tipos de Habitación.....	7
	2.3.1- Habitaciones Standard.....	8
	2.3.2- Habitaciones Deluxe.....	8
	2.3.3- Habitaciones Junior Suite.....	8
	2.3.4- Habitaciones Suite.....	9
2.4-	Servicios Básicos Cuarto de Hotel.....	9
	2.4.1- Servicio de Comida.....	9-10
2.5-	Ubicación Hoteles.....	10
2.6-	Cadena de Hoteles.....	10
2.7-	Área Administrativa.....	11
2.8-	La Recepción.....	11
2.9-	Restaurantes.....	11
2.10-	Convenciones.....	11
2.11-	Departamento Comercial.....	11

3. ÁREAS ADMINISTRATIVAS DE UN HOTEL

3.1-	Gerente de Recepción.....	12
3.2-	Supervisor de Recepción.....	12
3.3-	Departamento de Caja.....	12
3.4-	Administración.....	12
3.5-	Gerencia General.....	13
3.6-	Sub Gerencias.....	13
3.7-	Gerente de Alimentos y Bebidas.....	13
3.8-	Área Comercial.....	13
3.9-	Área Operativa.....	14

3.10-	Departamento de Seguridad.....	14
3.11-	Departamento de Mantenimiento.....	14
3.12-	Área Recreativa.....	14
3.13-	Departamento de Recursos Humanos.....	14-15
3.14-	Departamento de Reserva de Habitaciones.....	15
3.15-	Módulos para Oficinas.....	15-18
4.	BANIOS, VESTIDORES, ÁREAS DE EMPLEADOS	
4.1-	Baños Privados.....	18
4.2-	Baños Públicos.....	18-19
4.3-	Accesorios para Baños.....	19-21
4.4-	Baños para Discapacitados.....	21-24
4.5-	Vestidores.....	24
4.6-	Muebles Vestidores Medidas.....	25
5.	ÁREA DE LOBBY	
5.1-	Área de Información al Cliente.....	26
5.2-	Sala de Espera.....	26
5.3-	Módulos para lobby.....	27-29
5.4-	Circulación.....	30
6.	HABITACIONES DE UN HOTEL	
6.1-	Habitaciones Standard.....	31
6.2-	Habitaciones Deluxe.....	31-32
6.3-	Habitaciones Junior Suite.....	32
6.4-	Habitaciones Suite.....	33
6.5-	Distribución de Habitaciones.....	34-35
6.6-	Requerimientos de una Habitación.....	36
6.6.1-	Mobiliario.....	36
6.6.2-	Habitaciones Requerimientos.....	36
6.6.3-	Iluminación.....	37
6.6.4-	Áreas Cercanas a una Habitación.....	37
6.7-	Tipos de Camas.....	37-38
6.8-	Senalización Habitaciones.....	38
6.9-	Camas y cunas adicionales.....	38
6.10-	Seguridad dentro de las Habitaciones.....	39
6.10.1-	Caja Fuerte.....	39
6.10.2-	Tarjeta de Ingreso a la Habitación.....	39
6.10.3-	Seguridad general.....	39
6.11-	Módulos Muebles.....	41-42

6.12-	Internet dentro del Hotel.....	42
6.13-	Baños y Vestidores.....	42
6.13-1.	Requerimientos Mínimos de un Baño.....	42-45
6.13-2.	Accesorios de Baño.....	45
6.13-3.	Requerimientos Comunes.....	45-46

7. RESTAURANTES DE UN HOTEL

7.1-	Que es un Restaurante.....	47
7.2-	Clasificaciones de un Restaurante.....	47
7.2-1.	Restaurante de Lujo.....	47-48
7.2-2.	Restaurante de Segunda.....	48
7.2-3.	Restaurante de Tercera.....	48
7.2-4.	Restaurante de Cuarta.....	49
7.3-	Tipos de Restaurantes.....	49
7.3-1.	Restaurante Buffet.....	49-50
7.3-2.	Restaurante de Comida Rapida.....	50-52
7.3-3.	Restaurante de Lujo y Gourmet.....	52-53
7.3-4.	Restaurante Tematico.....	53-54
7.4-	Areas dentro de un Restaurante.....	55
7.5-	Dimensiones Generales.....	56-58
7.6-	Iluminacion General.....	58
7.7-	Cromatica General.....	59

8. COCINAS INDUSTRIALES

8.1-	Caracteristicas Generales.....	59
8.1-1.	Materiales.....	59
8.2-	Tipos de Cocinas.....	59
8.2-1.	Cocinas Cuadradas.....	59-60
8.2-2.	Cocinas Rectangulares.....	60
8.2-3.	Cocinas en Forma de T.....	60
8.3-	Cocinas Calientes y Frias.....	61
8.3-1.	Cocinas Calientes.....	61
8.3-2.	Cocinas Frias.....	61
8.3-3.	Preparacion de Vegetales.....	61
8.4-	Alimentos.....	61
8.5-	Organización de una Cocina.....	61
8.6-	Artefactos de una Cocina.....	62-63
8.7-	Funcionamiento de Cocinas.....	63
8.7-1.	Cocinas a Gas.....	63
8.7-2.	Cocinas Electricas.....	63

8.7-3.	Materiales.....	64
8.8-	Hornos Industriales.....	64
8.9-	Limpieza de Cocinas.....	64
8.9-1.	Caracteristicas.....	64
8.10-	Ventilacion y Extraccion.....	64
8.11-	Circulacion.....	65
8.12-	Iluminacion.....	65
8.13-	Pisos y Paredes.....	65

9. BARES

9.1-	Reglamentos de un Bar.....	65-66
9.1-1.	Aspectos a considerar.....	66
9.2-	Areas de Servicio.....	66
9.2-1.	Comidas y Bebidas.....	66-67
9.3-	Instalaciones.....	67
9.4-	Clasificacion de un Bar.....	68
9.5-	Zonas de un Bar.....	68
9.5-1.	Barra.....	68
9.5-2.	Sala.....	68
9.5-3.	Comedor.....	68
9.5-4.	Baños Privados.....	68
9.6-	Diseño y Equipos.....	68
9.7-	Medidas Generales.....	69
9.8-	Acustica.....	69-70
9.8-1.	Materiales Acusticos.....	70

10. GIMNASIOS

10.1-	Tipos de Gimnasios.....	71
10.2-	Area dentro de un Gimnasio.....	71-73
10.3-	Materiales.....	73
10.3-1.	Ejemplos de Materiales.....	74
10.4-	Iluminacion.....	74
10.5-	Equipamiento de un Gimnasio.....	74
10.5-1.	Area de Cardio.....	74-76
10.5-2.	Area de Aerobicos.....	76-78
10.5-3.	Area de Pesas.....	78-80
10.6-	Canchas deportivas.....	80
10.6-1.	Cancha de Raquet.....	80
10.6-2.	Cancha de Squash.....	81
10.6-3.	Cacha de Tenis.....	81-82

11. SPA

11.1-	Diagrama de Relaciones.....	82-83
11.2-	Area dentro de un Spa.....	83
11.2-1.	Área de Masajes.....	83-84
11.2-2.	Sauna.....	84-85
11.2-3.	Materiales de área de Sauna.....	85-86
11.2-4.	Baño Turco.....	86
11.2-5.	Hidromasajes.....	87
11.2-6.	Área de Bronceado.....	87
11.3-	Area de Peluqueria.....	87-90

12. PISCINAS

12.1-	Accesorios dentro de una Piscina.....	91
12.1-1.	Tablones de Salto.....	91
12.1-2.	Resbaladeras y Juegos.....	92
12.1-3.	Cobertizos.....	93
12.1-4.	Enrollador de Cobertizo.....	93
12.1-5.	Paneles Solares.....	93
12.1-6.	Iluminación Interna.....	94
12.1-7.	Escaleras Laterales.....	94
12.1-8.	Área de Masajes.....	94
12.1-9.	Gradas Principales.....	95
12.2-	Materiales.....	95
12.2-1.	Pisos.....	95
12.2-2.	Bordes de Piscina.....	95
12.2-3.	Escaleras.....	96
12.3-	Muebles de Piscina.....	96
12.3-1.	Muebles Exteriores.....	96
12.4-	Requerimiento de un Jardin.....	96

13. TIENDAS COMERCIALE

13.1-	Local Comercial de Ropa.....	97
13.1-1.	Medidas de Colgadores.....	97-98
13.1-2.	Medidas de Estanterías.....	98
13.1-3.	Medidas de Mostradores.....	98-99
13.2-	Circulación.....	99
13.3-	Area de Servicio al cliente.....	99
13.4-	Vestidores.....	100-101
13.5-	Iluminación General.....	101

13.6-	Colores.....	101
13.7-	Local Comercial Joyerías.....	101
	13.7-1. Seguridad.....	101-102
	13.7-2. Materiales.....	102
	13.7-3. Iluminación.....	102
	13.7-4. Counter.....	102
13.8-	Local Comercial Galeria.....	103
	13.8-1. Seguridad.....	103
	13.8-2. Colores.....	103
	13.8-3. Iluminación.....	103-104
	13.8-4. Mobiliario.....	104

14. SALONES DE RECEPCION

14.1-	Información General.....	105
14.2-	Ubicación.....	105
14.3-	Cromatica.....	105
14.4-	Areas de Descanso.....	105

15. Lavanderías

15.1-	Area dentro de una Lavanderia.....	106
15.2-	Ubicación.....	106
15.3-	Ventilación.....	106
15.4-	Artefactos Necesarios.....	107
15.5-	Personal de Lavanderia.....	107
15.6-	Instalaciones de Lavanderia.....	107
15.7-	Mobiliario.....	108

16. AREAS COMUNALES

16.1-	Salidas de Emergencia y Señalización.....	108
	16.1.1- Señalización.....	108-110
	16.1.2- Precaución Incendios.....	111-112
16.2-	Reglamentos Salidas de Emergencia.....	113-114
16.3-	Corredores.....	114
16.4-	Rampas.....	115
16.5-	Escaleras.....	116-117
16.6-	Ascensores.....	117

17. PARQUEADEROS

17.1-	Clasificación Estacionamientos.....	118
17.2-	Dimensiones Vehículos Livianos.....	118
17.3-	Dimensiones Discapacitados.....	118
17.4-	Dimensiones Vehículos Pesados.....	119
17.5-	Vehículos de Emergencia.....	119
17.6-	Áreas dentro de un Estacionamiento.....	119
17.7-	Señalización.....	119
17.8-	Ventilación.....	120
17.9-	Iluminación.....	120
17.10-	Vías de Evacuación.....	120
17.10.1-	Consideraciones.....	120
17.10.2-	Salidas de Emergencia.....	120

18. PLANOS DE MOBILIARIO PROPUESTA

18.1-	Subsuelo 1.....	121
18.2-	Planta Baja.....	122
18.3-	Planta tipo habitación 1.....	123
18.4-	Planta tipo habitación 2.....	124

19. BIBLIOGRAFIA

1. PROPUESTA:

2

Mi propuesta de Tesis va a consistir en la remodelación y restauración interior del Swissotel. Las áreas que serán propuestas y remodeladas serán: El lobby, recepción, restaurantes, bares, tiendas comerciales dentro del hotel, habitaciones, lounges, salas de espera, cocinas comerciales, baños, jardines, canchas de tenis, squash y raquet, spa, gimnasio y área de piscina. El Swissotel se encuentra ubicado en la calle 12 de Octubre 1820 y Luis Cordero. Sus alrededores son principalmente áreas comerciales como restaurantes finos y locales, hoteles y oficinas. De esta misma manera, mi idea de remodelación se da ya que pienso que al encontrarse en la ubicación en donde está, es muy importante ser competitivos con los otros hoteles cercanos para de esta forma brindar una mejor calidad y presencia a los clientes y huéspedes del hotel así como también a los ciudadanos vecinos. El target que va a tener mi proyecto de tesis, va ir principalmente dirigido a una clase alta de extranjeros de negocio y ejecutivos así como turistas y accionistas de clase alta. Al ser un target muy alta, pienso que es fundamental la remodelación de este hotel ya que es una manera de atraer a más clientes y dar una imagen nueva al hotel, creando ambientes que reflejen la elegancia, el confort y un espacio profesional y de alta calidad. Me parece que al ser uno de los hoteles principales en la ciudad de Quito, creo necesario esta remodelación ya que no solo da y representa una buena imagen a la ciudad como tal, sino que también aporta grandemente a la imagen del País, siendo un punto de atracción y alojamiento para muchos extranjeros. Al ser un hotel, las áreas de funcionamiento de lobby y recepción serán 24h así como la atención al cliente. Habrá también bares nocturnos donde se brindara servicio hasta altas horas de la madrugada y restaurantes que brindaran servicio hasta aproximadamente las 10 de la noche. Áreas como la piscina, spa y tiendas comerciales se encontrarán abiertos hasta las 8 de la noche y el gimnasio hasta las 10 de la noche. El ingreso a las habitaciones y áreas de alojamiento tendrán acceso todo el tiempo. Todos los restaurantes se verán dirigidos por la administración del hotel, de esta forma habrá una cocina principal industrial donde se aprobara la calidad y productividad del restaurante y productos a servir. La idea y concepto es crear un ambiente moderno y de alta calidad donde se vea un hotel de 5 estrellas y un servicio de primera.

1.2 - Ubicación:

3

- El Swissôtel se encuentra en la capital de Ecuador, Quito, que está a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Dirección: El Swissotel se encuentra ubicado en la calle 12 de Octubre 1820 y Luis Cordero.
- En noviembre de 1978, Quito fue declarada por la UNESCO como "Cultural Patrimonio de la Humanidad".
- La ciudad de Quito, en la cual se encuentra ubicado el hotel, tiene una combinación arquitectónica moderna y a la vez una arquitectura histórica y colonial la cual está rodeado por los Andes.
- Como llegar desde el Aeropuerto Mariscal Sucre: Tome la Avenida Amazonas al sur 7 kilómetros. En la Avenida Orellana, gire a la izquierda (este). Seguir 2 kilómetros en la Avenida Coruña, Gire a la derecha (Sur) 1 kilómetro hasta que se una a la Avenida 12 de Octubre. Siga dos cuadras al sur y encontrará el Swissôtel Quito a su izquierda.

A.- Seguridad:

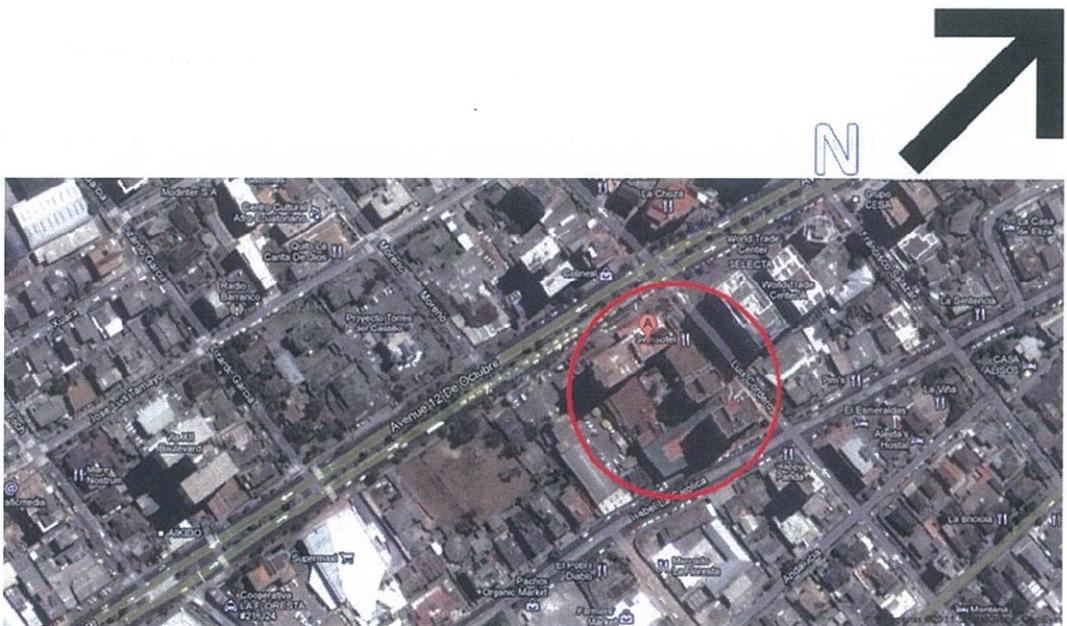
- Swissôtel Quito se encuentra en una de las zonas más seguras de Quito, ya que existe mucha seguridad y vigilancia superior gracias a la cercanía de varias embajadas, tales como la Embajada del Brasil y la Embajada de los Estados Unidos.



B.- Alrededores:

4

- Desde el hotel se puede apreciar varios paisajes como los volcanes Cotopaxi y Pichincha.
- Se encuentra situado a un gran alcance de tiendas, museos y centros comerciales como el Mall el Jardín a 10 minutos y Quicentrosshopping a 15 minutos.
- Existen varias tiendas comerciales principalmente de muebles de hogar y muebles para oficinas.
- Situado también en una zona de varios restaurantes de alta calidad, oficinas, firmas de abogados y hoteles como el Hotel Quito y el Hotel Radisson.
- Los restaurantes cercanos que se encuentran ubicados en la parte posterior del hotel son restaurantes con mucho diseño, de alta calidad y elegancia, algunos de estos son: El segundo Muelle, El Noe, Lo Nuestro.



C.- Parqueaderos y accesos:

- El Hotel dispone de seis subsuelos con 300 espacios de parqueadero. El acceso a los parqueaderos se da por la parte posterior del Swissotel Quito por la calle Isabela Católica y el acceso principal al Hotel es por la Avenida 12 de Octubre.

- Quito se encuentra a tan solo 22 kilómetros de la mitad del mundo y el centro equinoccial. Es por eso que su clima es un clima templado, ideal para turismo.
- Según la clasificación de Köppen, Quito tiene un clima subtropical, debido a su altitud y su proximidad a la mitad del mundo.
- Quito tiene un clima fresco bastante constante a lo largo de todo el año.
- La temperatura del mediodía es de 18,7 ° C (65,7 ° F)
- La temperatura de una noche normal es de 9,3 ° C (48,7 ° F)
- La ciudad experimenta sólo dos estaciones: seca y húmeda, las cuales son el verano y el invierno.
- La estación de verano va desde junio a septiembre y dura 4 meses.
- La estación de invierno va desde octubre a mayo y dura 8 meses.
- La precipitación anual es de aproximadamente 1.010 mm (40 in).

Como afecta en el diseño:

- Quito es considerado un clima moderado y cambiante, esto quiere decir que mientras en el día el clima es cálido, en las noches se hace muy frío, lo cual hay que considerar mucho al diseñar un espacio interior.
- Teniendo esto en mente, para aprovechar la luz y el calor en el día, es muy importante utilizar grandes ventanales que ayuden con la penetración de la luz, para que así en la noche los espacios se hayan calentado y sea más confortable para las personas dentro del hotel.
- Una ventilación apropiada dentro del hotel puede ayudar a moderar el clima.
- Los materiales deben ser neutrales, donde haya una mayor cantidad de penetración de luz y calor, es importante utilizar materiales y colores refrescantes.
- En lugares donde entra poca luz y calor, es preferible utilizar materiales y colores cálidos para que ayuden con una sensación más hogareña y cálida.

1.3 - Target:

6

- El target que va a tener mi proyecto de tesis, va ir principalmente dirigido a una clase alta de extranjeros de negocio y ejecutivos así como turistas y accionistas de clase alta. Los huéspedes vana a ver por lo general personas adultas entre los 45-65 años que vienen por negocios o turismo. Al ser un target muy alta, pienso que es fundamental la remodelación de este hotel ya que es una manera de atraer a más clientes y dar una imagen nueva al hotel, creando ambientes que reflejen la elegancia, el confort y un espacio profesional y de alta calidad.

2. INFORMACION GENERAL DE HOTELES:

2.1- Clasificacion de Categorías

La clasificación de un hotel va según el grado de confort y el servicio que se le ofrece al cliente. Las categorías pueden varias según el país en el que se encuentra. Las categorías se basan en la amplitud de las habitaciones, en los baños, televisiones y extras adicionales que hacen las diferencias. En muchos países alrededor del mundo, se considera hoteles a balnearios, hoteles resorts y hoteles hospital a los cuales se aplica de igual manera la clasificación de categorías. Las Categorías:

- Estrellas (de 0 a 5)
- Letras (de E a A)
- Clases (de la cuarta a la primera)
- Diamantes y "World Tourism".

2.1-1. Cualidades Categorías

- ***** Sofisticado, diseño y servicio de muy alta calidad.
- **** Excelente, diseño y servicio de alta calidad.
- *** Muy bueno.
- ** Bueno.
- * Normal.

2.1-2. Especificaciones Categorías

7

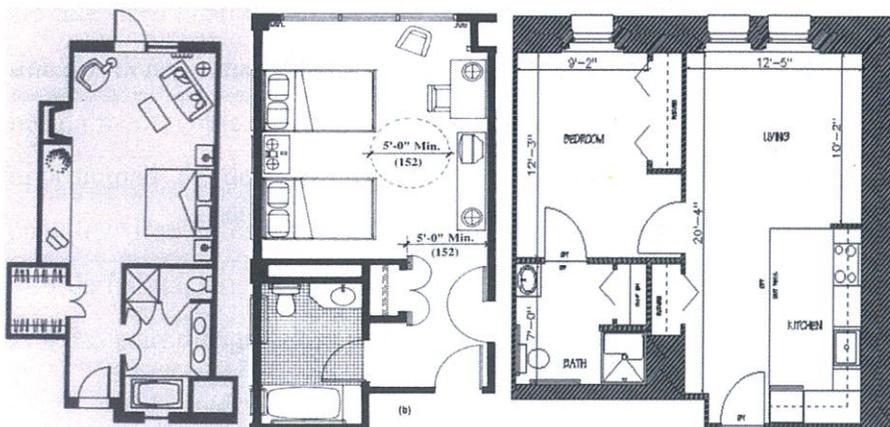
Cuando hablamos de la categoría de un hotel, hay que tomar en cuenta que la cantidad de estrellas que este tenga, tiene que aplicarse a todo el hotel, ya sea: servicio, calidad, rapidez y eficiencia del personal, mobiliario, restaurantes, bares, salones, calidad de comida, diseño de hotel y habitaciones, etc.

2.2- Servicios

Un hotel otorga servicio de alojamiento temporal y permanente así como también se brinda servicios adicionales como restaurantes, piscinas, spas, gimnasios, aéreas de conferencias y guarderías.

2.3- Tipo de Habitaciones

- Habitaciones individuales: Son para personas que viajan solas o normalmente de negocios.
- Habitaciones de matrimonio: O habitación doble, son para personas que comparten una sola cama.
- Habitaciones Dobles: O twins que consiste en dos camas individuales.
- Habitaciones Triples: Consiste de tres camas separadas o una cama doble y una individual.
- Habitaciones Cuádruples: Diseñadas para cuatro personas o más.
- Las suites: Son apartamentos más completos con habitaciones múltiples.



2.3-1. Habitaciones Standard

8

Este tipo de habitación Standard es la habitación más sencilla que un hotel puede tener. Este tipo de habitaciones tienen las comodidades básicas dentro del dormitorio, así como también tiene por lo general las vistas menos apreciadas como una vista hacia los parqueaderos o partes traseras del hotel. Las habitaciones Standard varían en calidad dependiendo de igual manera la cantidad de estrellas que tenga el hotel, no es lo mismo una habitación Standard dentro de un hotel de una estrella a que una habitación Standard dentro de un hotel de cinco estrellas. En el área del baño, el baño consiste con lo más simple y necesario, un escusado, un lavabo, una ducha, un basureo y un espejo.

2.3-2. Habitaciones Deluxe

Las habitaciones Deluxe, son por lo general un nivel superior a las habitaciones Standard. Este tipo de habitaciones tienen una mejor vista y accesorios dentro de la habitación. En el área del baño, existe la posibilidad de tener como un accesorio extra un tina como extra a lo que normalmente consiste un baño que es: un escusado, un lavabo, una ducha, un basureo y un espejo. El tamaño del dormitorio es regular así como la calidad y cantidad de muebles y accesorios.

2.3-3. Habitaciones Junior Suite

En un hotel, una habitación Junior Suite consiste en lo mismo que una habitación Deluxe pero añadido un área de trabajo o una pequeña sala de estar. El área de trabajo tienen una mesa o escritorio con sillas con una lámpara de apoyo normalmente ubicada cerca a una ventana, donde el huésped pueda tener la oportunidad de descansar y utilizar esta área como una forma de adelantar cualquier trabajo especialmente en el caso de un ejecutivo. Como un extra a este tipo de habitación, se puede también aumentar una cocineta pequeña cerca de la sala de estar, refrigeradora pequeña y microonda.

El tipo de habitación estilo Suite, es la habitación más cómoda, amplia, completa, con mejor vista y por lo general tienen los mejores acabados y muebles. Esta habitación tiene una área completamente separada ya sea por paredes sólidas, paneles divisorios o puertas una área destinada para el trabajo y una sala de estar, que se encuentra cerca del área de dormir, pero tiene su privacidad. Una Suite puede tener una cocineta así como también una cocina completa.

2.4- Servicios Básicos Cuarto de un Hotel

- Los elementos básicos que debe tener un cuarto de hotel son una cama, un armario una pequeña sala y un lavamanos. Como una característica adicional, se puede proporcionar un teléfono, un despertador, un televisor y una conexión inalámbrica a internet. En el área de cocina dentro de un dormitorio, se puede proporcionar un mini-bar que incluye una refrigeradora pequeña con bebidas y comida.
- Según la comodidad y estos elementos básicos de un hotel, su servicio y la calidad, en la mayoría de países se califican a los hoteles con estrellas o diamantes y en ciertas ocasiones con letras.

2.4-1. Servicio de Comida

- Servicio a la mesa: Es la forma en la cual se le sirve al huésped la comida y la bebida. Este servicio varía dependiendo la categoría del hotel, del restaurante y la calidad y precio del producto. Los clientes o huéspedes son conducidos a la mesa por un camarero.
- Servicio de Buffet: Los buffet son asociados a eventos especiales en los cuales el cliente se acerca a la mesa de buffet para recoger su comida y bebida.
- Servicio de Banquetes: Similar al servicio que se brinda en la silla, ya que el camarero lleva la comida a la mesa. Lo que le diferencia es que la comida se transporta desde una cocina central en carros calientes hacia el área del comedor.

- Autoservicio: Es similar al buffet, el cliente elige su comida y se lleva a su mesa. La diferencia entre el buffet y el autoservicio es que en el autoservicio hay camareros que también sirven platos a los clientes, mientras que en el buffet uno se sirve solo.

2.5- Ubicación Hoteles

- Aeropuertos: Están ubicados en los principales aeropuertos. Sus huéspedes por lo general son pasajeros que se encuentran sin tiempo para desplazarse por la ciudad y sus estancias son muy cortas.
- Hoteles-apartamentos: Este tipo de hotel brinda servicios adicionales de lo que un hotel normalmente brindaría, tiene instalaciones adecuadas para la comodidad tanto del cliente hospedándose temporalmente en el hotel, así como servicios para el dueño del departamento con una estadía permanente. Se clasifican en cinco categorías identificadas por estrellas doradas y un símbolo con las letras HA con fondo turquesa.
- Hoteles clubes: Consisten de varias instalaciones nocturnas como bares, discotecas y espectáculos.

2.6- Cadena de Hoteles

Son conjuntos de cadenas hoteleras que tienen una concentración vertical.

Las principales características de las diferentes clases de cadenas son:

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

2.7- Área de Administración

Consiste de: un director, un subdirector y un ayudante o asistente. También se maneja el área de Recursos Humanos, comercialización, seguridad y calidad del hotel.

2.8- La Recepción

- Jefe de recepción: es el subdirector de la recepción. Organiza y controla las obligaciones del departamento y elabora los horarios del personal. Es el encargado de gestionar las quejas de los huéspedes y solucionar cualquier problema.
- Los recepcionistas: Encargados de atender al cliente en respecto a la entrada y salida de hotel.

2.9- Restaurantes

Jefe de alimentos y bebidas: Supervisa el personal de cocina: cocineros, ayudantes de cocina, barman, etc.

2.10- Convenciones

- Se requiere de personal extra para la reserva y organización de las conferencias y salas de reuniones.
- Se necesita de animadores para entretener a los huéspedes, actividades y fiestas.

2.11- Departamento Comercial

- Esta dirigido por el Director Comercial el cual se encarga de:
- Fijar los precios según las temporadas.
- Negociar convenios con agencias de viajes.
- Crear un diseño para la imagen corporativa de la empresa.

3. AREAS ADMINISTRATIVAS DE UN HOTEL:

El área administrativa y corporativa dentro del Swissotel actualmente, se encuentra desordenada y mal distribuida, por lo cual yo quiero sugerir un replanteamiento de estas áreas y distribuir las oficinas de una forma más organizada y eficiente.

3.1- Gerente de Recepcion

Encargado de que cada trabajador cumpla con sus deberes. Debe estar cerca del resto de jefes de departamentos ya que tiene y participa en las reuniones diarias del hotel. Maneja y hace los horarios del personal de recepción. Organiza las capacitaciones de los empleados dentro del hotel y revisa la facturación final de cada huésped.

3.2- Supervisor de Recepcion

Supervisa el trabajo del personal de la recepción y que el cliente se encuentre contento. Se encuentra a cargo de informar a personal de la recepción todas las actividades dentro del hotel para que así ellos puedan comunicar al huésped.

3.3- Departamento de Caja

Este departamento pertenece al departamento de recepción. En un hotel grande, este departamento es indispensable e independiente del departamento de recepción. Funciona en muchos casos como la caja de recepción y la caja central del hotel.

3.4- Administracion

El área administrativa maneja todas las operaciones financieras que ocurren dentro del hotel. En esta área, se maneja también la contabilidad del hotel por día así como también gestionara las actividades legales dentro de este mismo. Esta área consiste de las siguientes sub áreas: departamento de personal, créditos, finanzas, tesorería y contabilidad.

3.5- Gerencia General

El objetivo de este departamento es planear y controlar el hotel de tal forma que produzca un nivel de ganancias satisfactorio. Esta persona tendrá que estar en constante alcance tanto del personal como de los huéspedes y el extranjero.

3.6- Sub Gerencia

Se encarga de ayudar al gerente en administrar el hotel y se encuentra ubicado muy cerca al alcance de este mismo. Su deber es manejar y lograr que el hotel tenga estándares muy altos de servicio y hospitalidad y a la vez que el hotel cumpla con todos los reglamentos y parámetros previamente establecidos. La sub gerencia necesita estar cerca de sub áreas como: comercio, ventas, sistemas de gestión y tesorería.

3.7- Gerente de Alimentos y Bebidas

Esta gerencia es responsable del servicio de alimentación, bebidas y consumo general dentro del hotel, tanto de los restaurantes como el servicio a las habitaciones. También se encuentra a cargo de controlar costos y calidad de comidas. El gerente de alimentos debe encontrarse cerca de las siguientes áreas administrativas: operaciones comerciales, publicidad, entretenimiento, supervisión del personal de cocina. Esta persona está a cargo de todo lo que es precios y comparaciones con sus competencias, calidad del restaurante, calidad de servicio y variedad del menú.

3.8- Área Comercial

En esta área, se encargan de las ventas y la publicidad general del hotel así como de contactar al cliente, empresas que ofrezcan el servicio del hotel y agencias de viajes. El área comercial debe ubicarse cerca del Gerente General ya que el está muy involucrado en esta área. El área comercial es compuesta por: ventas, reserva, marketing, relaciones públicas y banquetes.

3.9- Área Operativa

El deber de esta área es planificar, organizar y supervisar todas las actividades dentro del hotel así como saber ubicar al personal dentro de cada actividad que componen las áreas de atención al huésped o cliente. Esta área está encargada de administrar el funcionamiento, horarios y cantidad de personal necesario para cada actividad. Esta área consiste de las siguientes sub áreas: departamento de telefonía, recepción, cocinas, mantenimiento y seguridad.

3.10- Departamento de Seguridad

La seguridad interna consiste en dar seguridad desde el ingreso al hotel hasta las habitaciones de los huéspedes. Dar seguridad dentro de todas las áreas del hotel así como en bodegas, cocinas, restaurantes y cafeterías y salones de fiestas o reuniones. La seguridad externa de un hotel debería ser de 24 horas y cubrir lo que es la seguridad perimétrica y la entrada al hotel. La seguridad externa consiste de lo siguiente: personal encargado del control de acceso al hotel, casetas al ingreso, entradas secretas al hotel que sirven en casos de emergencia, servicio de policía cercano y una buena localización del hotel.

3.11- Departamento de Mantenimiento

Encargados de la reparación de cualquier inconveniente dentro del hotel. Este departamento está compuesto por: Ingeniero a cargo, supervisor, maestro según el área que se necesite y secretaria.

3.12- Área Recreativa

Encargada de buen funcionamiento y manejo de las siguientes áreas: bares, clubes nocturnos y espacios deportivos.

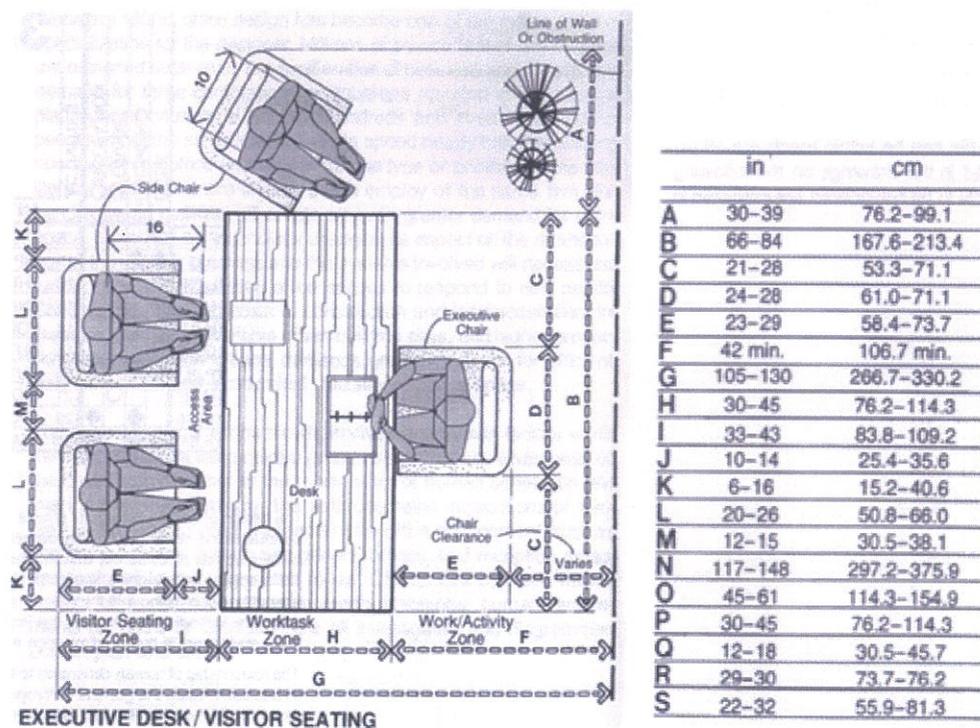
3.13- Departamento de Recursos Humanos

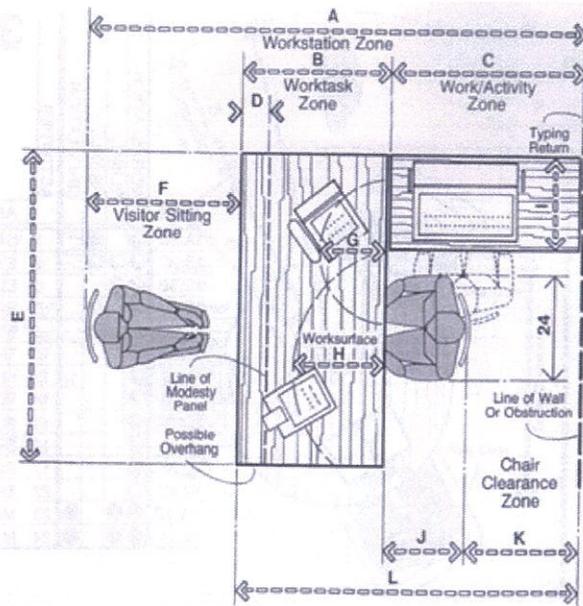
Está a cargo de mantener las relaciones laborales y personales entre el personal. Este departamento se encuentra relacionado con el departamento administrativo.

3.14- Departamento de Reserva de Habitaciones

Encargados de manejar las solicitudes de reservas de habitaciones y la comunicación entre el departamento de recepción y ama de llaves es esencial y necesario. Este departamento determina la disponibilidad del hotel, hace las cotizaciones de las habitaciones y confirma las reservaciones. Este departamento está conformado por: el gerente de reservaciones y el agente de reservaciones que dirige y maneja el dinero dentro de esta área.

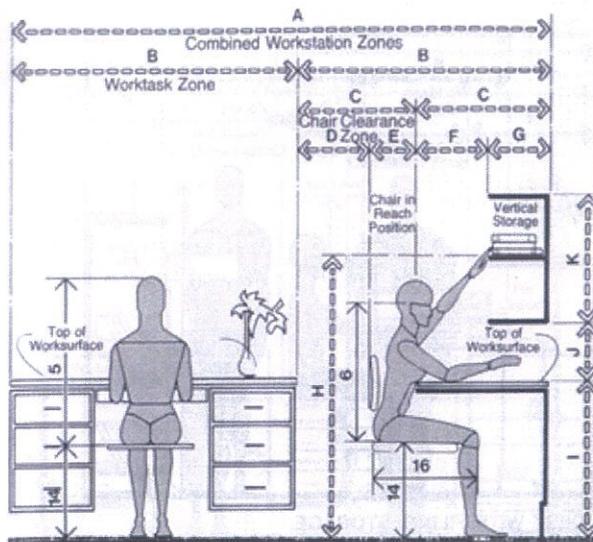
3.15- Módulos para Oficinas





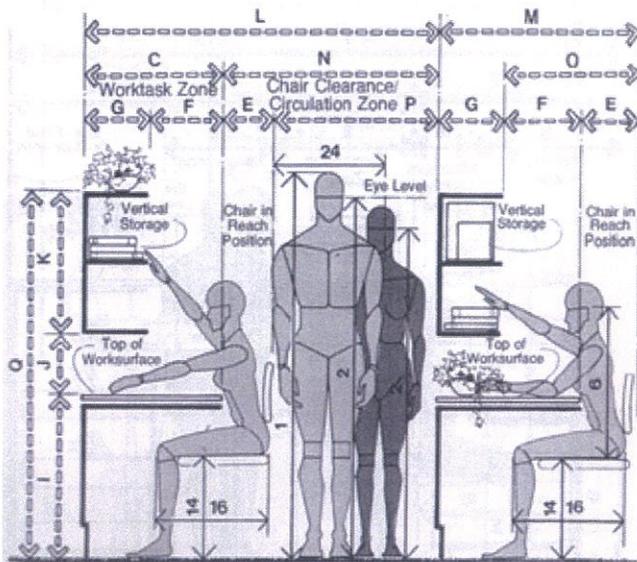
BASIC WORKSTATION WITH VISITOR SEATING

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



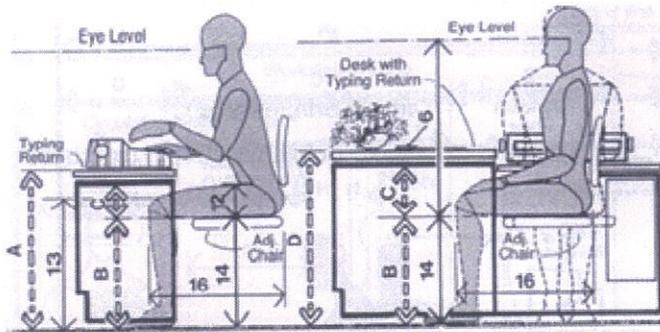
BASIC WORKSTATION WITH VERTICAL STORAGE

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



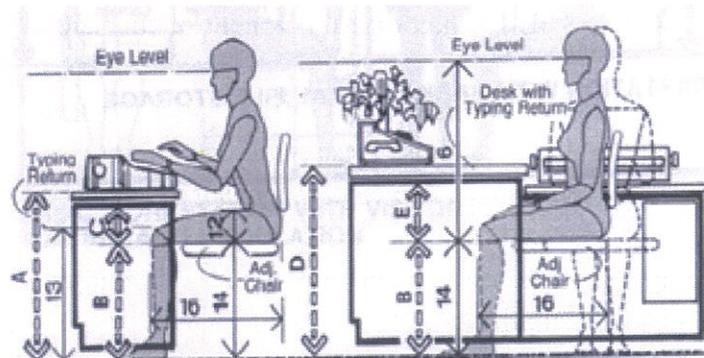
BASIC WORKSTATIONS BACK TO BACK WITH VERTICAL STORAGE

	in	cm
A	120-144	304.8-365.8
B	60-72	152.4-182.9
C	30-36	76.2-91.4
D	18-20	45.7-50.8
E	12-16	30.5-40.6
F	18-24	45.7-61.0
G	12	30.5
H	53-58	134.6-147.3
I	29-30	73.7-76.2
J	15 min.	38.1 min.
K	25-31	63.5-78.7
L	78-94	198.1-258.8
M	42-52	106.7-132.1
N	48-58	121.9-147.3
O	30-40	76.2-101.6
P	36-42	91.4-106.7
Q	69-76	175.3-193.0



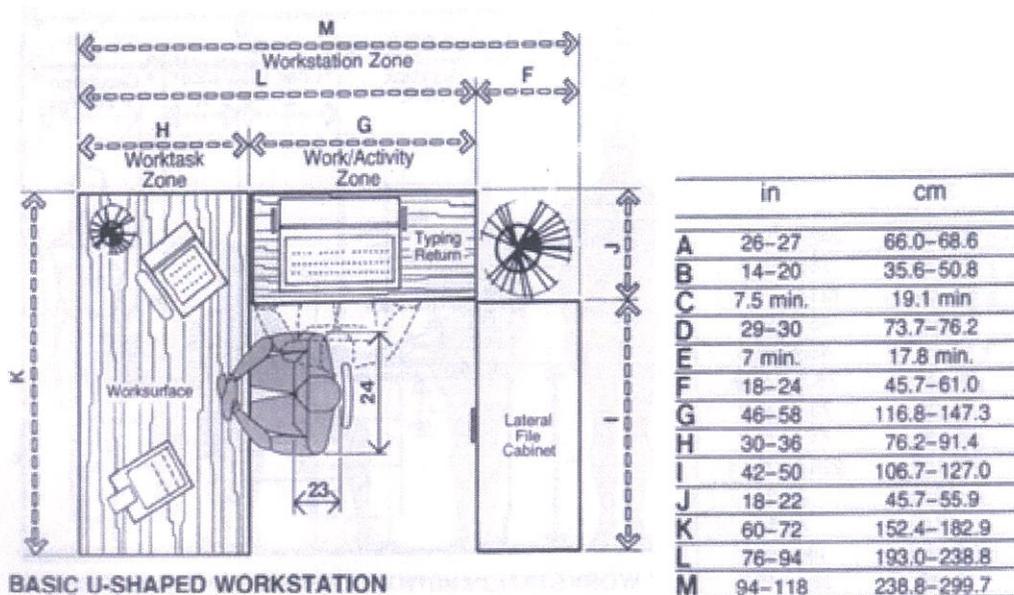
TYPING RETURN AND DESK / MALE USER

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



TYPING RETURN AND DESK / FEMALE USER

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



4. BANIOS, VESTIDORES, ÁREA DE EMPLEADOS:

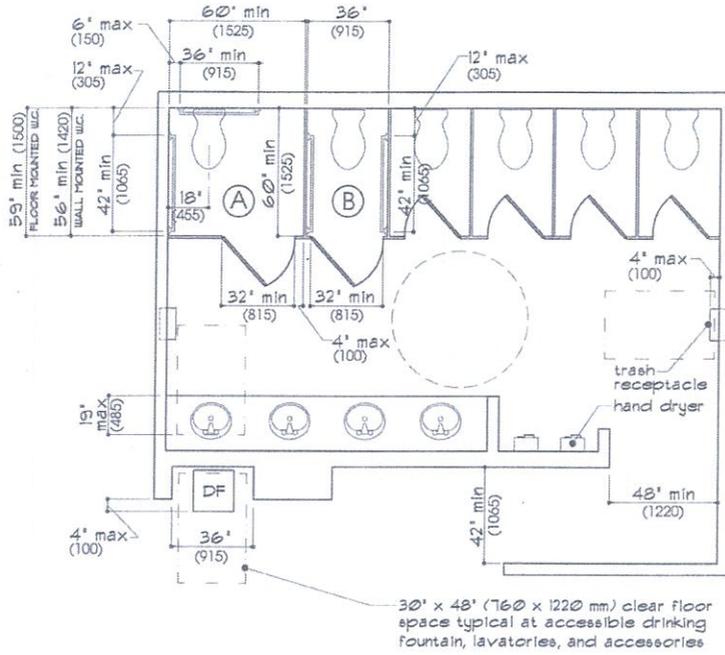
4.1- Banos Privados

- Un baño accesible debe medir por lo menos 5' de ancho y 4'6" de largo.
- Una barra por seguridad debe siempre estar ubicada en la ducha y en el baño.
- Una tina y el espacio de la ducha debe tener como mínimo 5' de largo y debe haber una barra que este a 9" por encima de la tina.

4.2- Banos Públicos

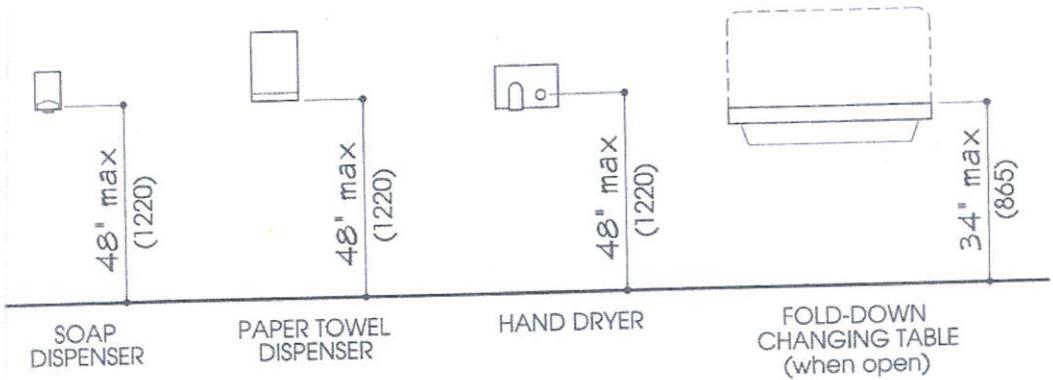
- Los baños públicos deben tener acceso para personas con discapacidades. Deben tener por lo menos un baño con barras y el espacio necesario para una silla de ruedas.
- El baño público debe tener: escusados y lavabos exequibles para discapacitados, así como una área para cambiar pañales, una secadora de manos, área de basureros y fuentes de agua potables para beber.
- Accesorios para baños públicos: los accesorios en los baños consisten en dispensador de jabón líquido, secadora de manos, cambiadora de pañales, Dispensador de papel toalla, papel higiénico, basurero, espejos y ganchos para carteras o bolsos.

- A continuación un ejemplo de distribución de un Baño Público:

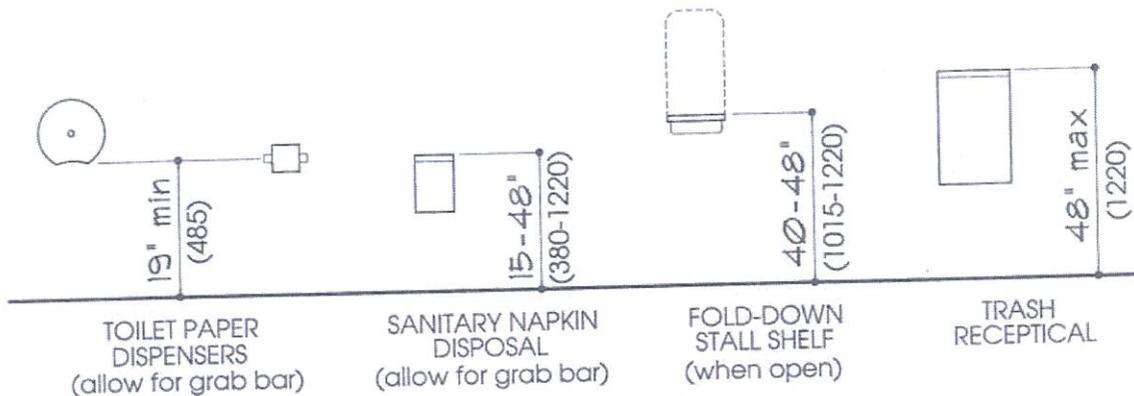


4.3- Accesorios para Baños

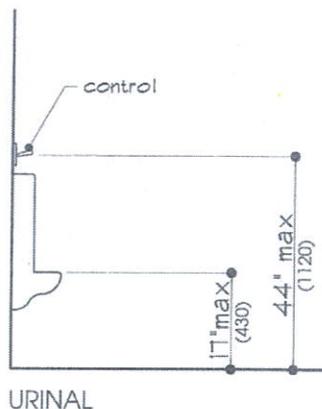
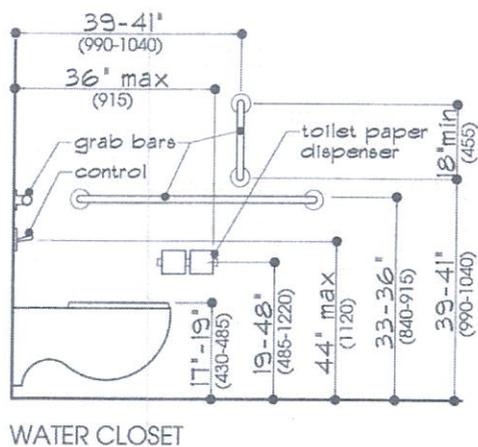
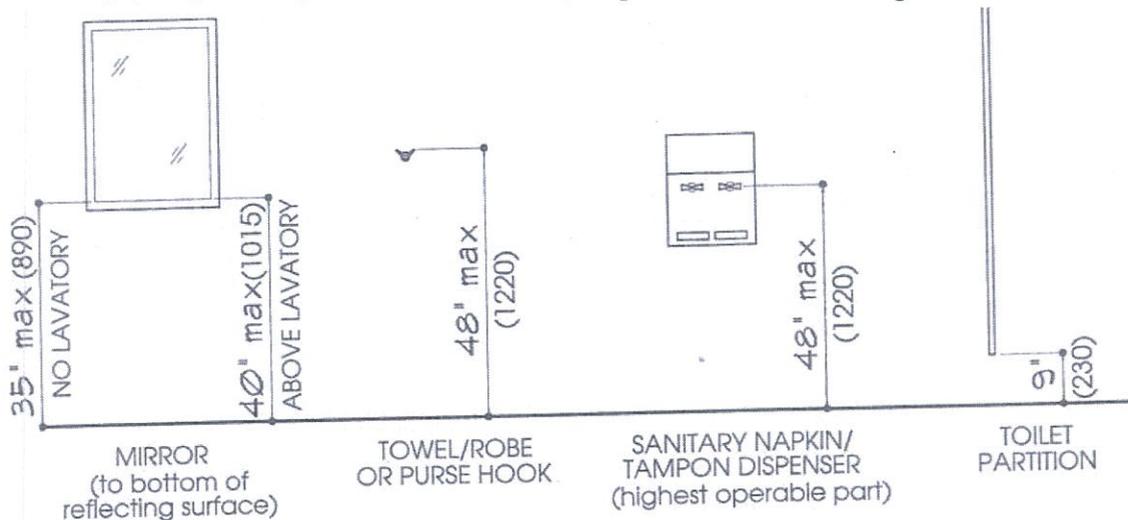
Jabón Líquido, Papel toalla, secadora de manos y pañalera:

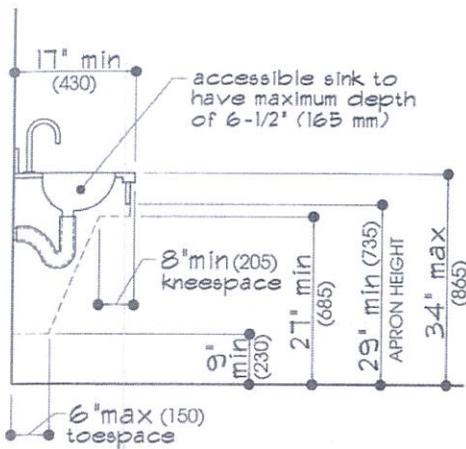


Papel higiénico, servilletas sanitarias, repisas, basureros:

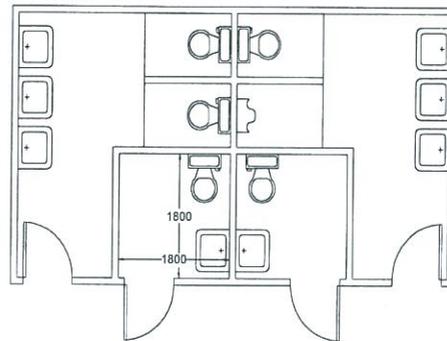


Espejos, ganchos para bolsos o carteras, dispensador de toallas higiénicas:

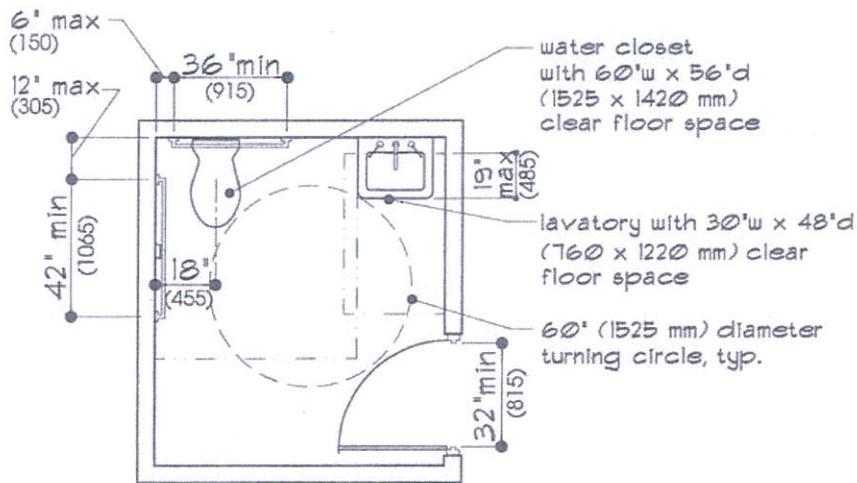




LAVATORIES AND SINKS



Solución B
Adaptar dos recintos independientes con acceso desde los aseos de cada sexo
Solución Correcta

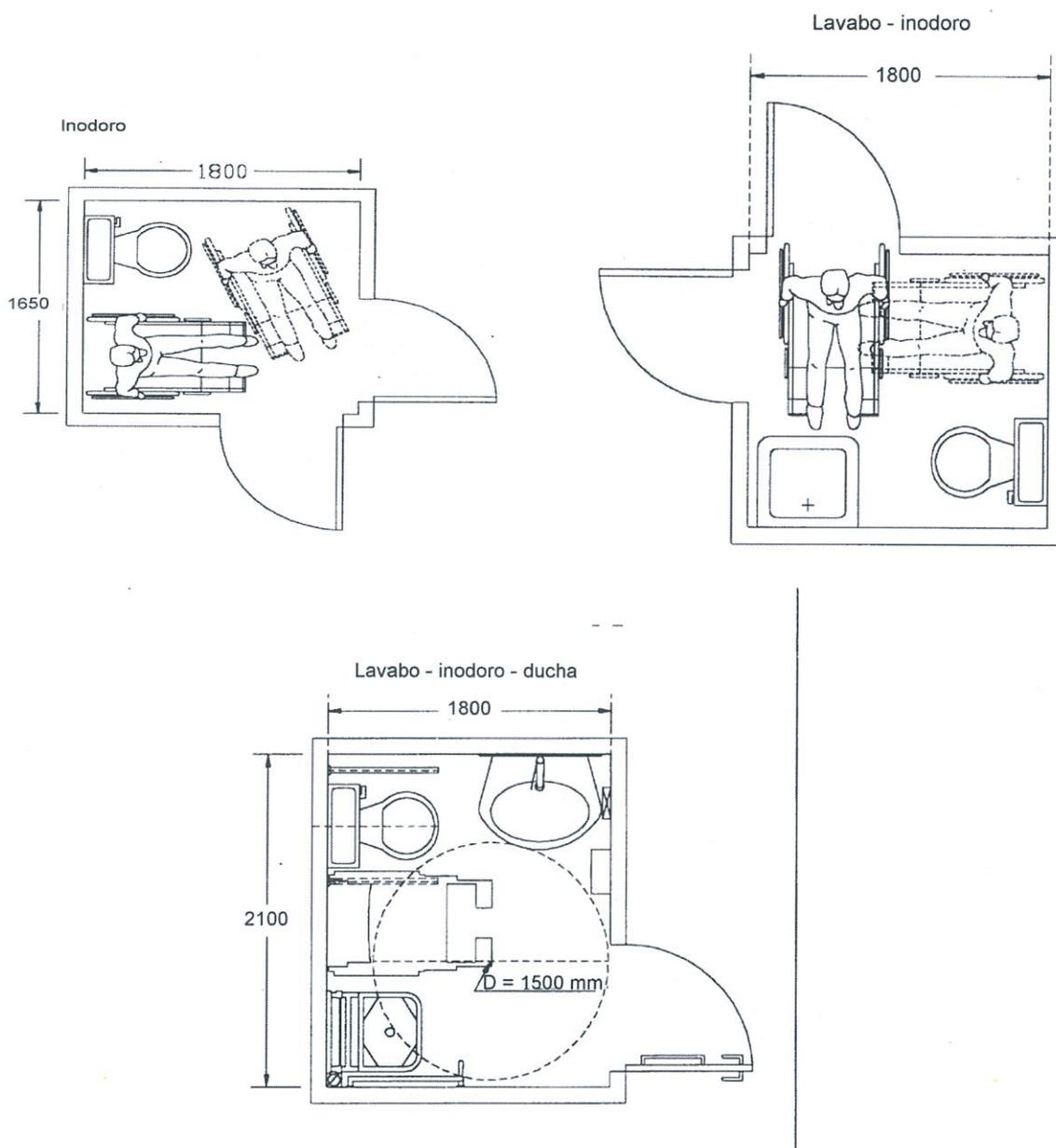


PLAN A

4.4- Baños Discapacitados

- Para diseñar un baño para personas con discapacidades, 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°.
- 360° tiene 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.

- A continuación plantas de un baño para discapacitados:

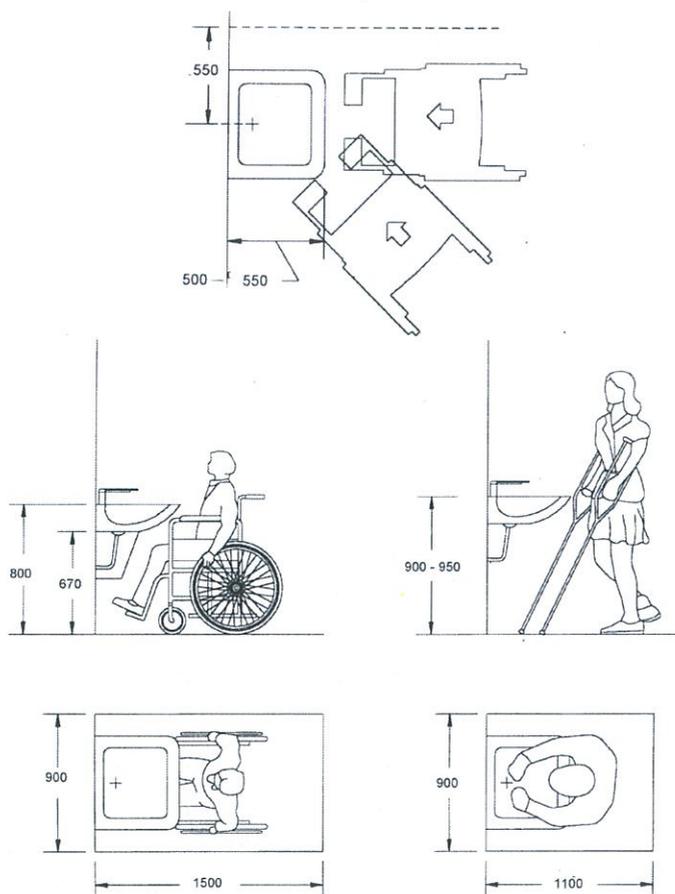


- Las puertas dentro de un baño para discapacitados son muy importante, ya que este no debe interrumpir ni obstruir el espacio de circulación de este mismo. Las puertas deben siempre abrirse hacia afuera para un mejor uso y comodidad.
- Las Barras de apoyo son esenciales y fundamentales, por lo cual se requiere mínimo dos barras de apoyo.

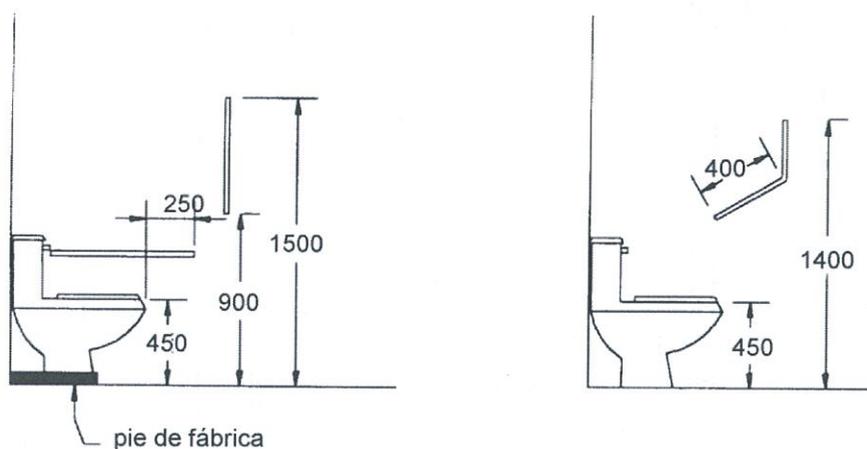
- A continuación ejemplos de barras de apoyo y lavamanos:



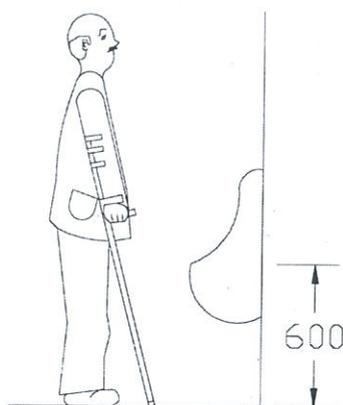
- La aproximación al lavabo debe ser frontal u oblicua para permitir el acercamiento de la silla de ruedas.



- Tanto los lavabos como el resto del baño, el inodoro debe tener barras de apoyo, el ángulo de la barra lateral del inodoro deberá ser de 40°.
- A continuación ejemplos de distribución de barras de apoyo en espacios de inodoros:



- Los urinarios deberán tener una altura de 600 mm, a continuación un ejemplo.
- El diámetro de las barras de apoyo serán de 35 a 55 mm y el espacio libre será de 50 mm.

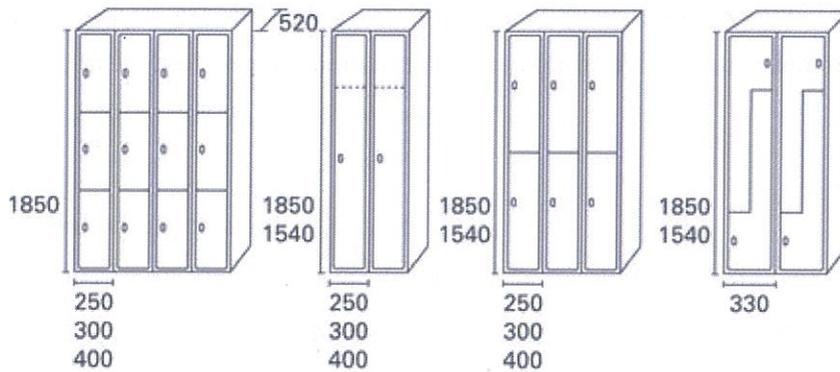
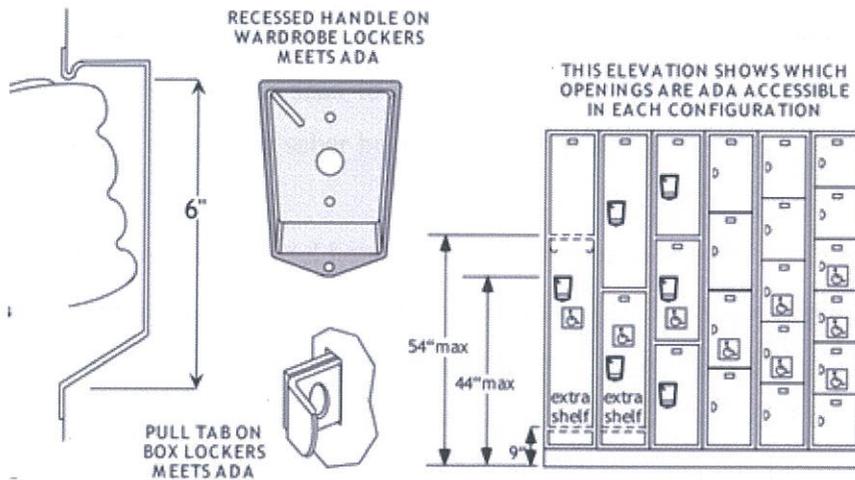


4.5- Vestidores

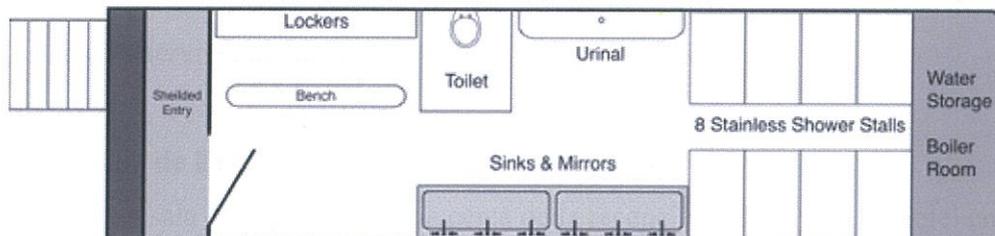
- La altura de la barra del closet no debe exceder de 48" y la repisa más baja debe ser de 9" desde el piso.
- Las medidas de los asientos de los vestidores o lockers es de 0.34x0.30 m y los vestidores de mínimo 1x1.30 m.
- Los lockers inferiores deben ser destinados para personas en sillas de ruedas, los cuales son de fácil acceso.

- La altura total de los lockers es de 1.85 m, la profundidad de 0.50 m y el ancho de 75 cm.

4.6- Muebles Vestidores Medidas



variable Schrankzahl



5. AREA DE LOBBY DE HOTELES:

Mi propuesta para el área de Lobby dentro del Swissotel es resaltar la doble altura y reubicar la Recepción ya que actualmente pienso que ambas cosas están mal logradas, ya que la doble altura no tiene ninguna función y la recepción se encuentra muy escondida, dejando que los ascensores sean lo primero que ve el cliente al entrar al hotel, creando desorientación y duda al no saber hacia dónde dirigirse.

- Es el lugar principal dentro del hotel. Normalmente se encuentra en la entrada del hotel y sirve como una área de encuentro de los huéspedes. Un lobby es el que crea la primera impresión al cliente, de esta forma tiene que ser bien presentado y representar de la mejor forma el concepto del hotel. El lobby es un lugar de reunión social en el cual recibe al cliente hacia la recepción y luego hacia los elevadores para sus habitaciones. El lobby puede también cumplir la función de un tipo de área de espera o sala de espera, en el cual el huésped espera ser atendido por la recepcionista para recibir las llaves de su habitación, por lo cual se recomienda muebles confortables y una decoración apropiada así como un área de bebidas o un bar cercano.

5.1- Área de información al Cliente

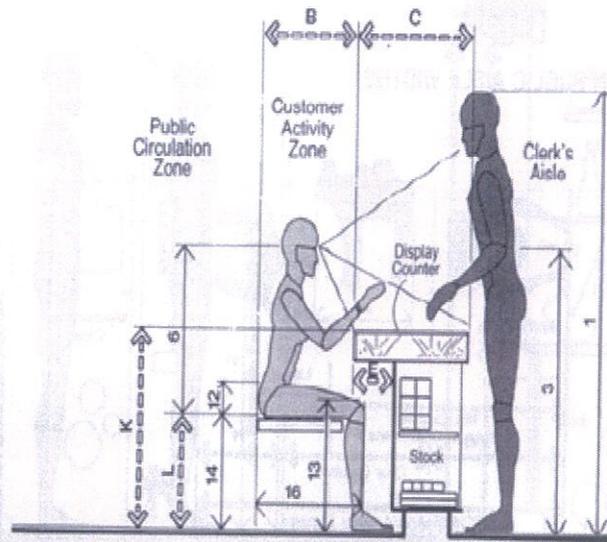
Se encuentra ubicado cerca de la recepción y lobby del hotel. El cual consiste en un mostrador de bienvenida donde se brinda información adicional al cliente tanto de áreas y ubicaciones dentro del hotel como información turística y sus alrededores. Esta área de información al cliente viene de mucha ayuda cuando en la recepción se encuentra un grupo grande de huéspedes y existe mucho embotellamiento, entonces de esta forma esta como segunda opción acudir al área de información y dar un mejor servicio al cliente.

5.2- Sala de Espera

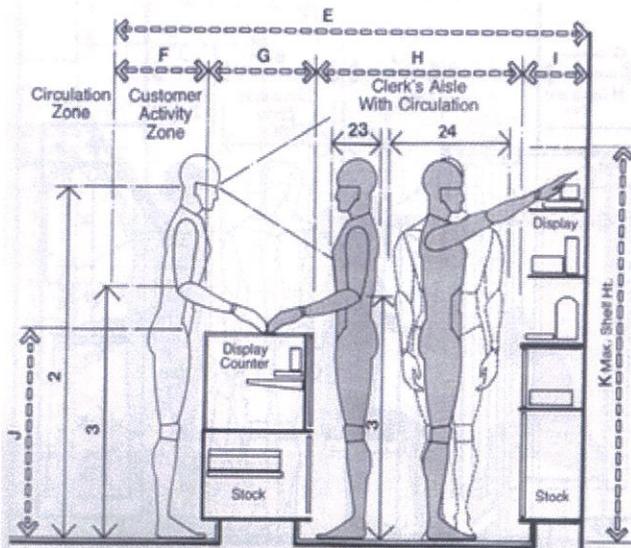
Una sala de espera funciona cerca de la recepción y lobby de un hotel en el cual el cliente puede esperar sentado o permanecer de pie hasta que lo puedan atender.

5.3- Módulos para Lobby

	in	cm
A	36	91.4
B	26-30	66.0-76.2
C	18-24	45.7-61.0
D	30 min.	76.2 min.
E	10	25.4
F	21-22	53.3-55.9
G	5	12.7
H	23-25	58.4-63.5
I	4-6	10.2-15.2
J	34-36	86.4-91.4
K	30	76.2
L	16-17	40.6-43.2



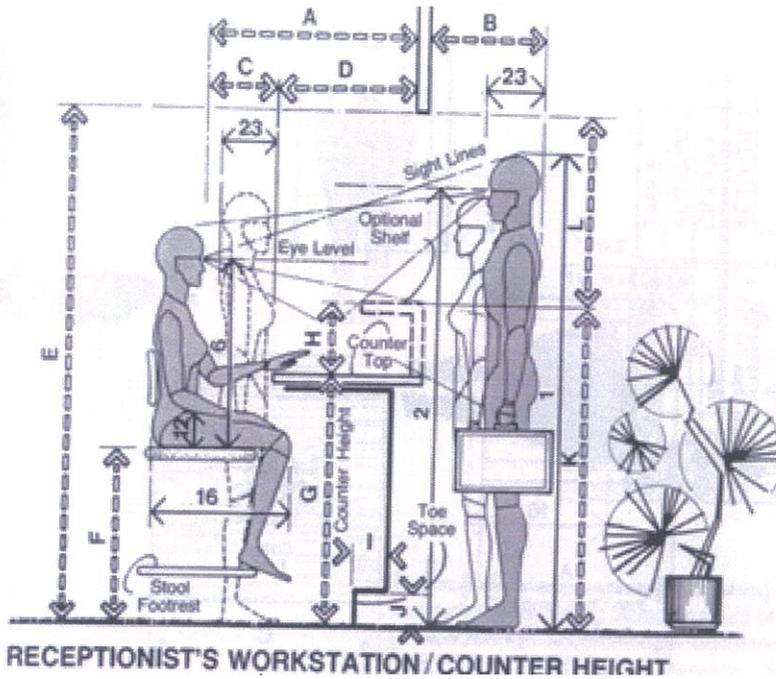
SEATED CUSTOMER / LOW COUNTER HEIGHT



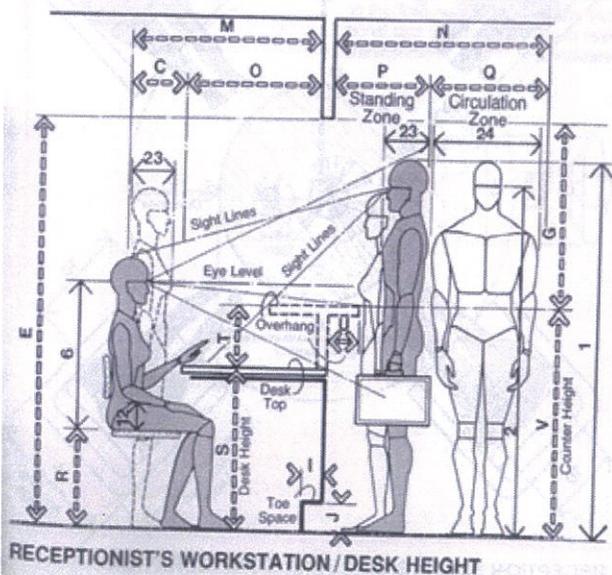
TYPICAL SALES AREA / STANDING CUSTOMER

	in	cm
A	26-30	66.0-76.2
B	18-24	45.7-61.0
C	42	106.7
D	28	71.1
E	84-112	213.4-284.5
F	18	45.7
G	18-24	45.7-61.0
H	30-46	76.2-121.9
I	18-22	45.7-55.9
J	35-38	88.9-96.5
K	72	182.9

- Módulos Recepción



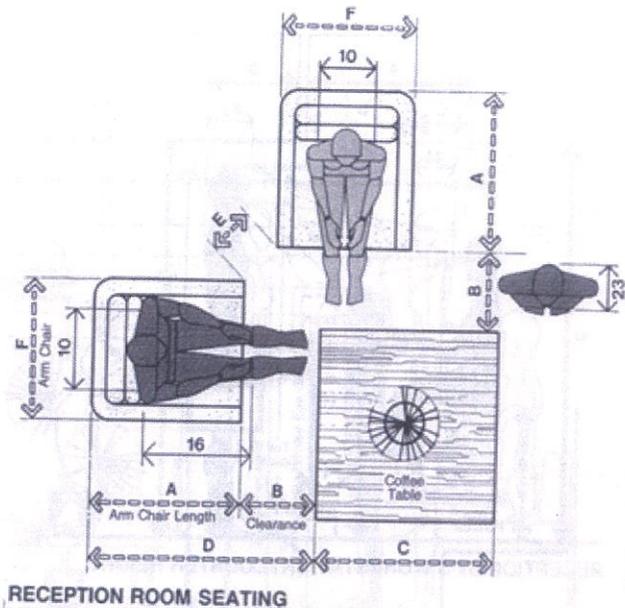
RECEPTIONIST'S WORKSTATION / COUNTER HEIGHT



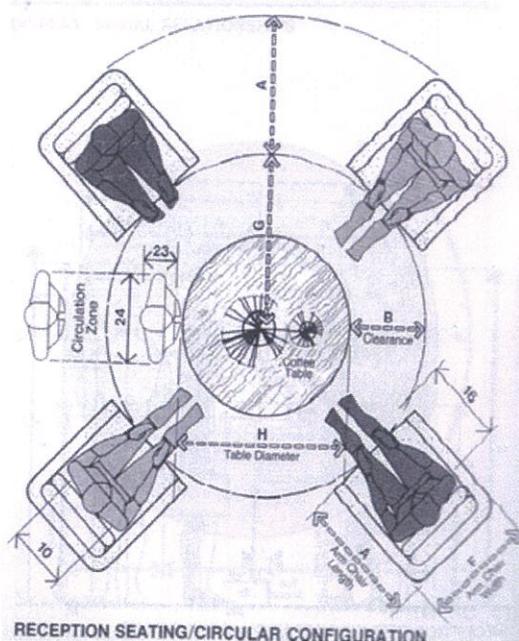
RECEPTIONIST'S WORKSTATION / DESK HEIGHT

	in	cm
A	40-48	101.6-121.9
B	24 min.	61.0 min.
C	18	45.7
D	22-30	55.9-76.2
E	78 min.	198.1 min.
F	24-27	61.0-68.6
G	36-39	91.4-99.1
H	8-9	20.3-22.9
I	2-4	5.1-10.2
J	4	10.2
K	44-48	111.8-121.9
L	34 min.	86.4 min.
M	44-48	111.8-121.9
N	54	137.2
O	26-30	66.0-76.2
P	24	61.0
Q	30	76.2
R	15-18	38.1-45.7
S	29-30	73.7-76.2
T	10-12	25.4-30.5
U	6-9	15.2-22.9
V	39-42	99.1-106.7

- Módulos Sala de Espera



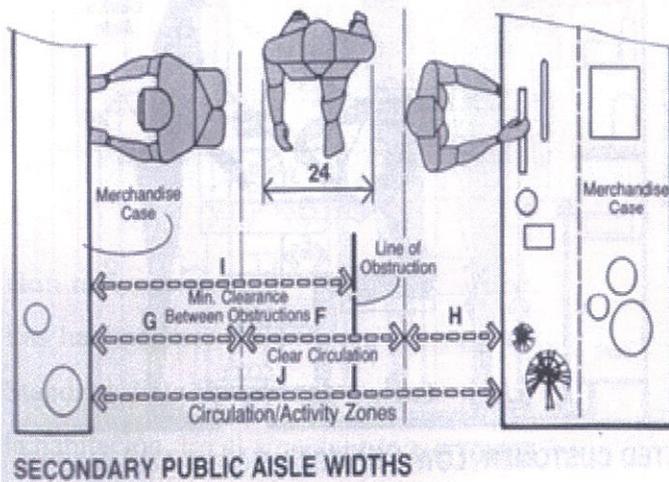
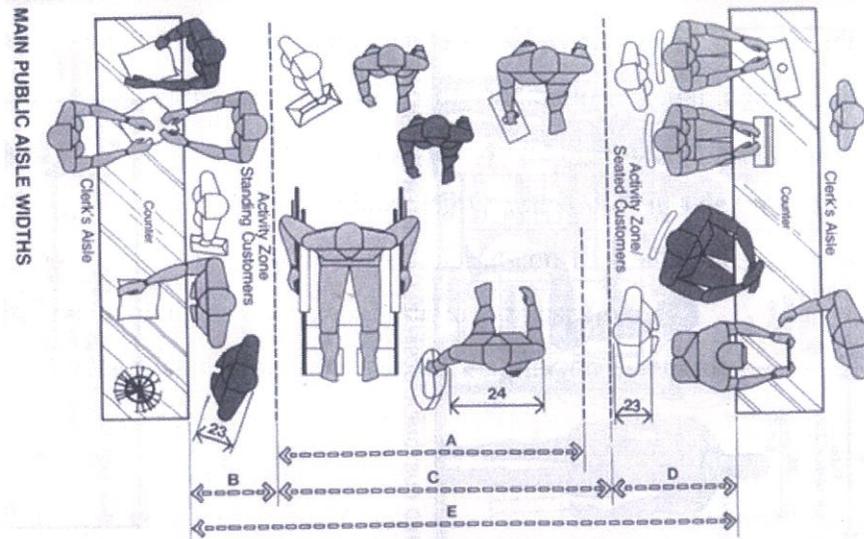
	in	cm
A	28-32	71.1-81.3
B	15-18	38.1-45.7
C	30-48	76.2-121.9
D	43-50	109.2-127.0
E	9-12	22.9-30.5
F	28-36	71.1-91.4
G	33-42	83.8-106.7
H	36-48	91.4-121.9



	in	cm
A	28-32	71.1-81.3
B	15-18	38.1-45.7
C	30-48	76.2-121.9
D	43-50	109.2-127.0
E	9-12	22.9-30.5
F	28-36	71.1-91.4
G	33-42	83.8-106.7
H	36-48	91.4-121.9

5.4- Circulación

A continuación la circulación primaria y secundaria de los corredores de un lobby y recepción.



	in	cm
A	66 min.	167.6 min.
B	18	45.7
C	72	182.9
D	26-30	66.0-76.2
E	110-120	294.6-304.8
F	30-36	76.2-91.4
G	18-36	45.7-91.4
H	18 min.	45.7 min.
I	51 min.	129.5 min.
J	66-90	167.6-228.6

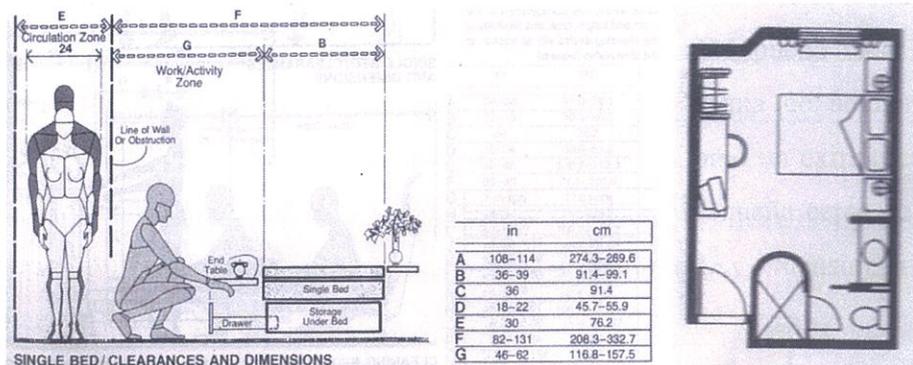
6. HABITACIONES DE UN HOTEL:

Ciertas habitaciones del Swissotel Quito se encuentran en mal estado por lo cual yo pienso dar una reubicación y diseño de mobiliario y remodelación y cambio de materiales y pisos. Pienso darles un ambiente moderno contemporáneo el cual de una sensación nueva e inspiradora a los clientes.

6.1- Habitaciones Standard

Este tipo de habitación Standard es la habitación más sencilla que un hotel puede tener. Este tipo de habitaciones tienen las comodidades básicas dentro del dormitorio, así como también tiene por lo general las vistas menos apreciadas como una vista hacia los parqueaderos o partes traseras del hotel. Las habitaciones Standard varían en calidad dependiendo de igual manera la cantidad de estrellas que tenga el hotel, no es lo mismo una habitación Standard dentro de un hotel de una estrella a que una habitación Standard dentro de un hotel de cinco estrellas. En el área del baño, el baño consiste con lo más simple y necesario, un escusado, un lavabo, una ducha, un basureo y un espejo.

A continuación dimensiones de una habitación Standard:



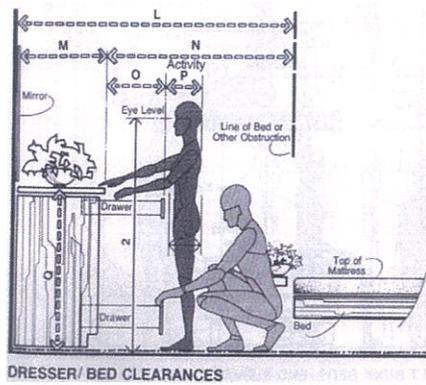
6.2- Habitaciones Deluxe

Las habitaciones Deluxe, son por lo general un nivel superior a las habitaciones Standard. Este tipo de habitaciones tienen una mejor vista y accesorios dentro de la habitación. En el área del baño, existe la posibilidad de tener como un accesorio extra una tina como extra a lo que normalmente consiste un baño que es: un

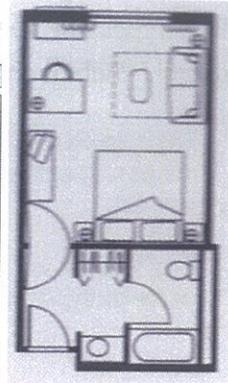
32

escusado, un lavabo, una ducha, un basureo y un espejo. El tamaño del dormitorio es regular así como la calidad y cantidad de muebles y accesorios.

A continuación dimensiones de una habitación Deluxe:

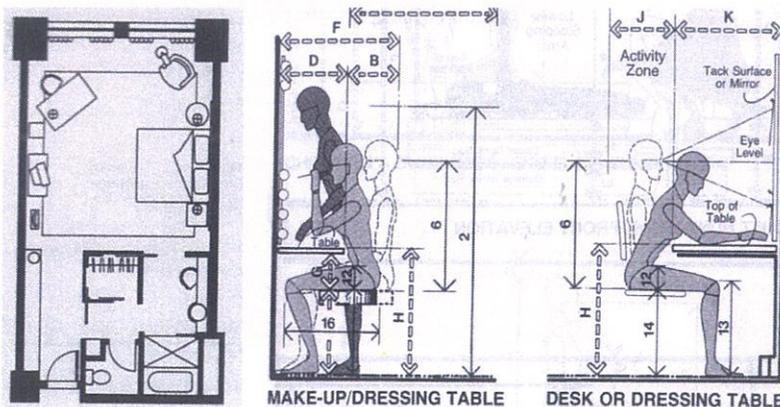


	in	cm
A	24-28	61.0-71.1
B	12-16	30.5-40.6
C	30	76.2
D	16-24	40.6-61.0
E	42-46	106.7-116.8
F	28-40	71.1-101.6
G	7 min.	17.8 min.
H	28-30	71.1-76.2
I	42-54	106.7-137.2
J	18-24	45.7-61.0
K	24-30	61.0-76.2
L	62-72	157.5-182.9
M	20-24	50.8-61.0
N	42-48	106.7-121.9
O	16-20	40.6-50.8
P	18	45.7
Q	42	106.7



6.3- Habitaciones Junior Suite

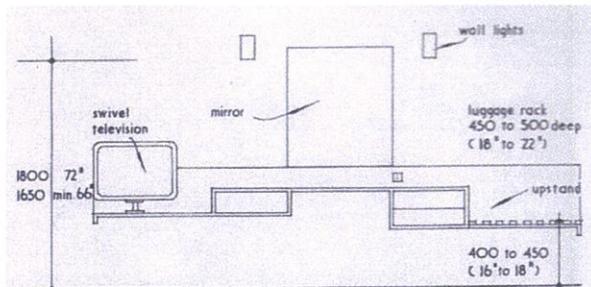
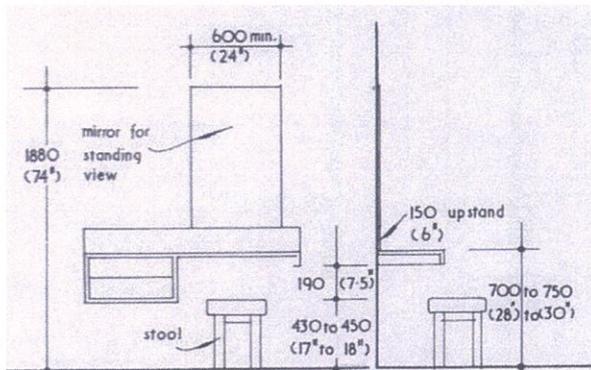
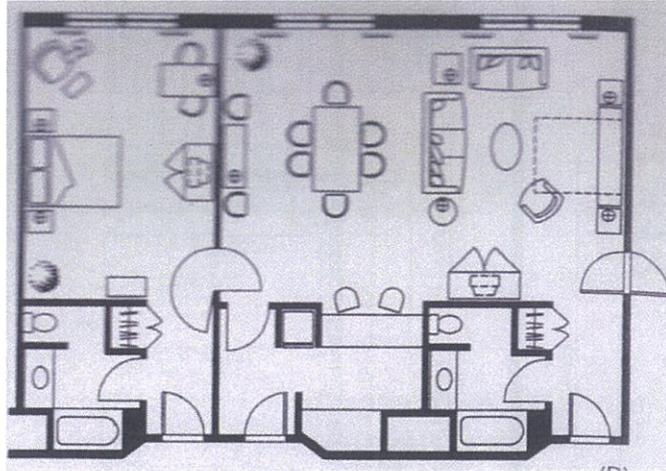
En un hotel, una habitación Junior Suite consiste en lo mismo que una habitación Deluxe pero añadido una área de trabajo o una pequeña sala de estar. El área de trabajo tienen una mesa o escritorio con sillas con una lámpara de apoyo normalmente ubicada cerca a una ventana, donde el huésped pueda tener la oportunidad de descansar y utilizar esta área como una forma de adelantar cualquier trabajo especialmente en el caso de un ejecutivo. Como un extra a este tipo de habitación, se puede también aumentar una cocineta pequeña cerca de la sala de estar, refrigeradora pequeña y microonda. A continuación dimensiones de una habitación Junior Suite:



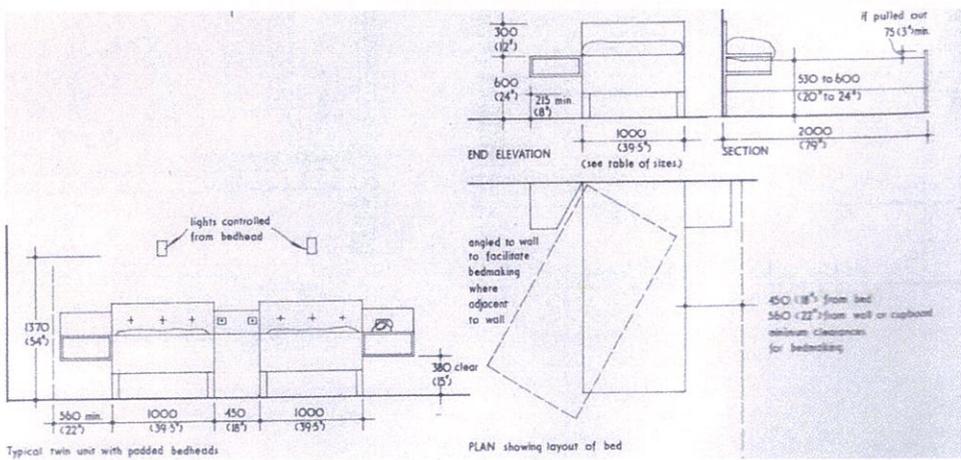
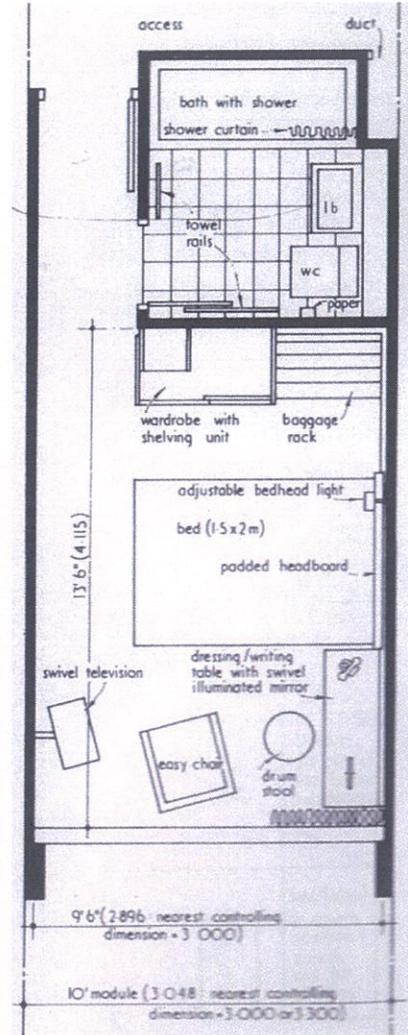
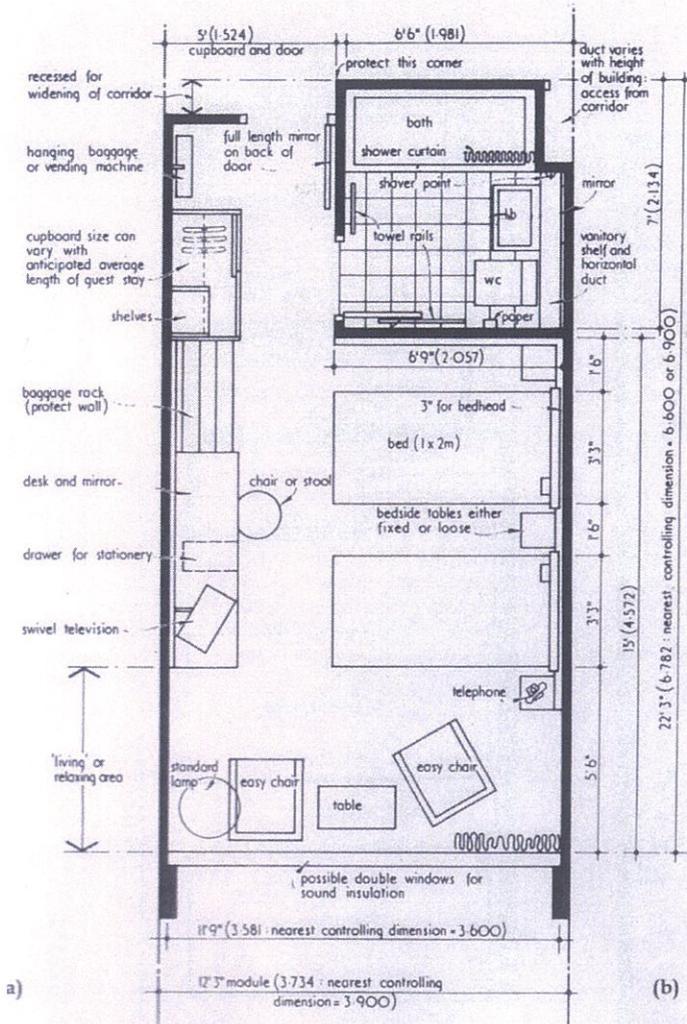
6.4- Habitaciones Suite

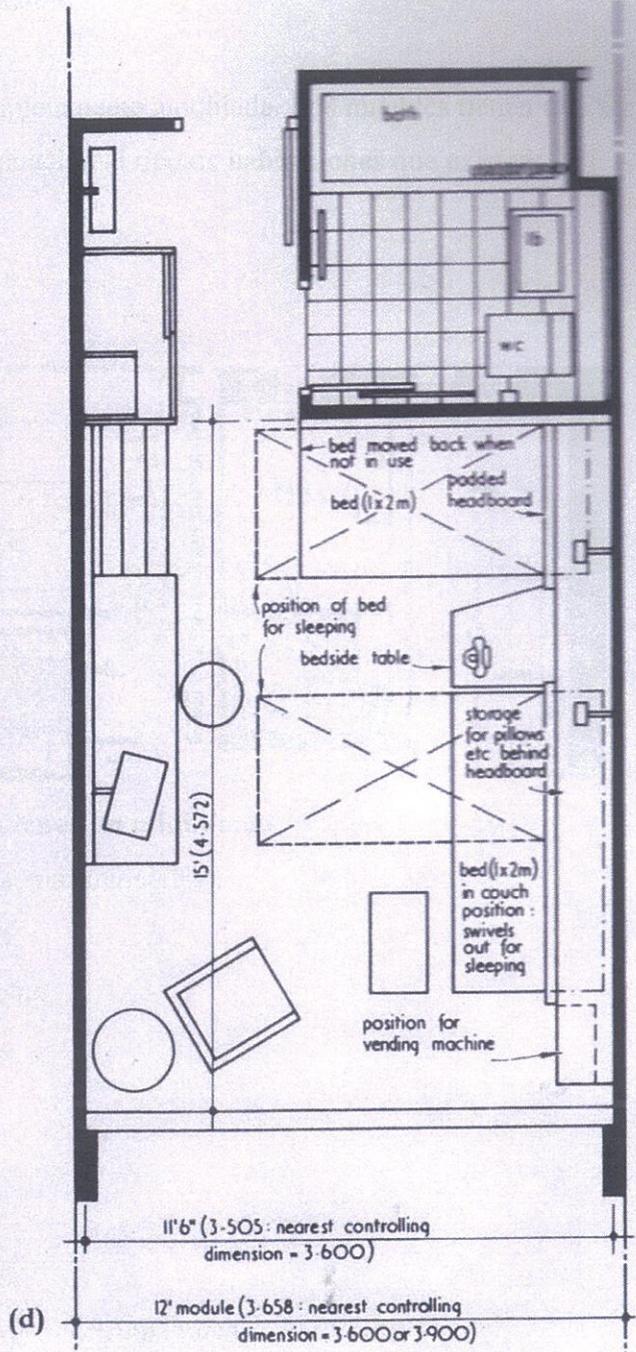
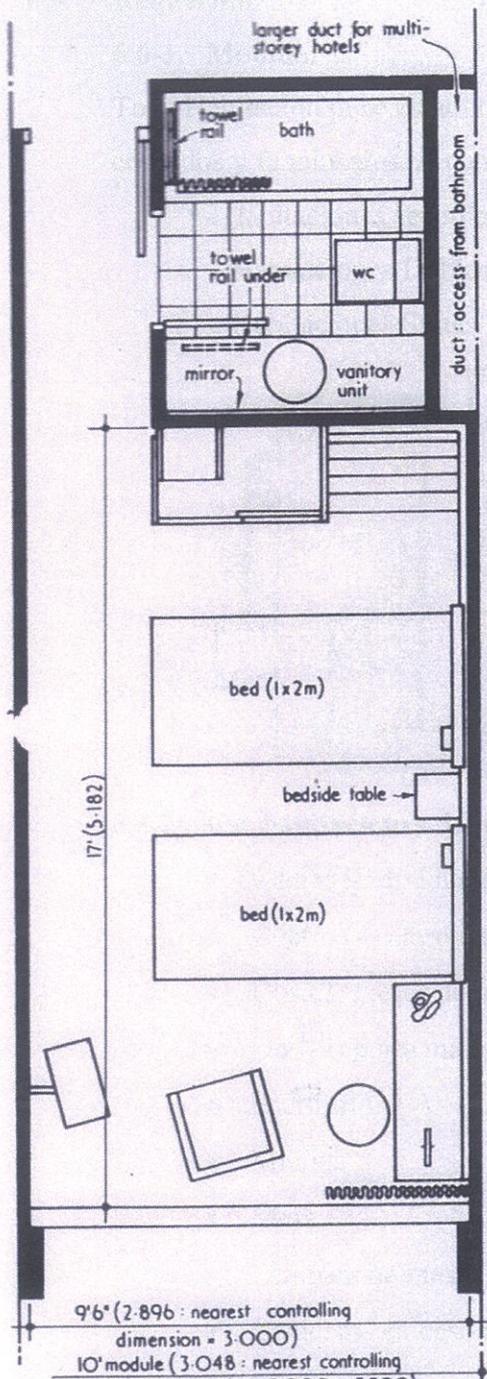
El tipo de habitación estilo Suite, es la habitación más cómoda, amplia, completa, con mejor vista y por lo general tienen los mejores acabados y muebles. Esta habitación tiene una área completamente separada ya sea por paredes sólidas,

paneles divisorios o puertas una área destinada para el trabajo y una sala de estar, que se encuentra cerca del área de dormir, pero tiene su privacidad. Una Suite puede tener una cocineta así como también una cocina completa.



6.5- Distribucion de Habitaciones



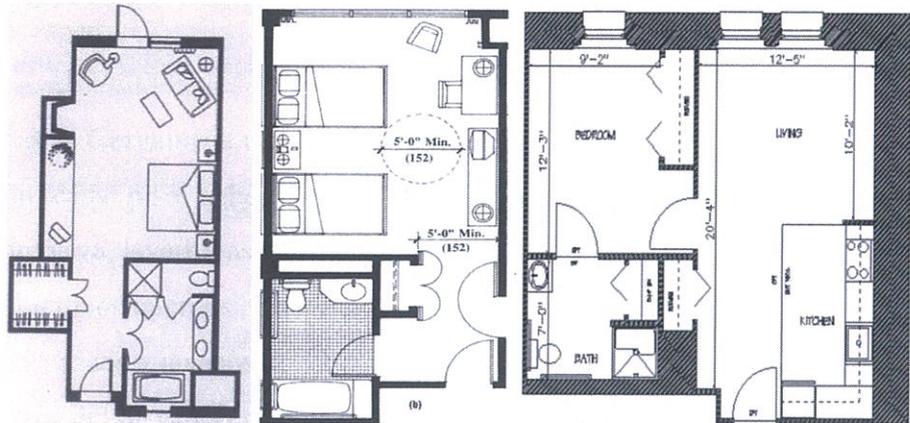


6.6- Requerimientos de una Habitación

6.6-1. Mobiliario

Toda Habitación debe estar completamente amoblada. Los muebles tienen que ser cómodos y funcionales. A continuación el tipo de habitaciones que existen:

- Habitaciones sencillas.
- Habitaciones Dobles.
- Habitaciones Suites.



6.6.2- Las habitaciones deben tener un mínimo de:

- Camas (individuales o matrimoniales).
- Cuatro (4) almohadas.
- Dos (2) mesas de noche.
- Dos (2) porta maletas.
- Escritorio.
- Minibar
- Mesa
- Lámpara de mesa
- Ceniceros en caso de área de fumadores.
- Papeleras.
- Cuadros.

6.6.3- Iluminación:

- En cada habitación debe haber iluminación general, iluminación ambiental y natural.
- La utilización de conexiones para dar un ambiente musical.
- Aire acondicionado.
- Todos los accesorios mencionados anteriormente deben estar ubicados cerca de la cabecera de la cama para que sea de fácil acceso para el huésped.

6.6.4- Áreas Cercanas a una Habitación:

- En cada piso deberá haber almacenamiento para lencerías, útiles de limpieza, lavarropas, ductos de basura y ropa sucia.
- Teléfonos internos de servicio.
- Escusados y lavabos.
- Deposito de camas adicionales (relación directa área de servicio).

6.7- Tipos de Camas

- King Size: (K) Dimensiones: 2x2 m
- Queen Size: (Q) Dimensiones: 1.5x2 m
- Camas Dobles: (D) Dimensiones: 1.35x2 m
- Cama simple: (S) Dimensiones: 0.90x2 m

- A continuación una tabla de dimensiones mínimas de tamaños de habitaciones y tamaños de camas correspondientes al tipo y cantidad de estrellas por hotel.

Dimensiones Mínimas en Unidades de Alojamiento	5*	4*	3*	2*	1*
Individuales	10 m ²	9 m ²	8 m ²	7 m ²	7 m ²
Dobles	17 m ²	16 m ²	15 m ²	14 m ²	12 m ²
Suite Junior	29 m ²	26 m ²	25 m ²	23 m ²	20 m ²
Salón	12 m ²	10 m ²	10 m ²	9 m ²	8 m ²
Altura de los techos	2,70 m ¹	2,60 m ¹	2,50 m	2,50 m	2,50 m
Unidades con terraza: Superficie	4 m ²	4 m ²	3,30 m ²	3,30 m ²	3,30 m ²
Dimensiones camas dobles	1,90 x 1,50 m	1,90 x 1,50 m	1,90 x 1,35 m	1,90 x 1,35 m	1,90 x 1,35 m
Dimensiones camas individuales	1,90 x 1,00 m	1,90 x 1,00 m	1,90 x 0,90 m	1,90 x 0,90 m	1,90 x 0,90 m

6.8- Señalización de una Habitación

- Todas las habitaciones deben ser propiamente señalizadas, las puertas deben tener un número de habitación y número de piso.
- Deben indicar si son habitaciones para fumadores o no fumadores.
- Dentro de cada habitación debe haber un plan de evacuación y salida de emergencia así como un plano general de la planta en la que está ubicado y planta general del hotel.

6.9- Camas y cunas adicionales

- En cada habitación se podrá aumentar hasta un máximo de dos camas supletorias por unidad de alojamiento, siempre y cuando la superficie de la habitación exceda por cada cama adicional un 25%.
- La pedida adicional de cunas para niños menores a dos años dentro de una habitación debe ser retirados de la unidad del alojamiento una vez finalizado el periodo de estadía del huésped.

6.10- Seguridad dentro de las Habitaciones

6.10-1. Caja Fuerte

- Como parte de la seguridad para el huésped, se proporciona una pequeña caja fuerte donde se puedan guardar todos los objetos de valor como documentos importantes como lo es el pasaporte, dinero y joyas.
- La ubicación de esta caja fuerte por lo general se encuentra en el closet o armario de la habitación.

6.10-2. Tarjeta de Ingreso a la Habitación

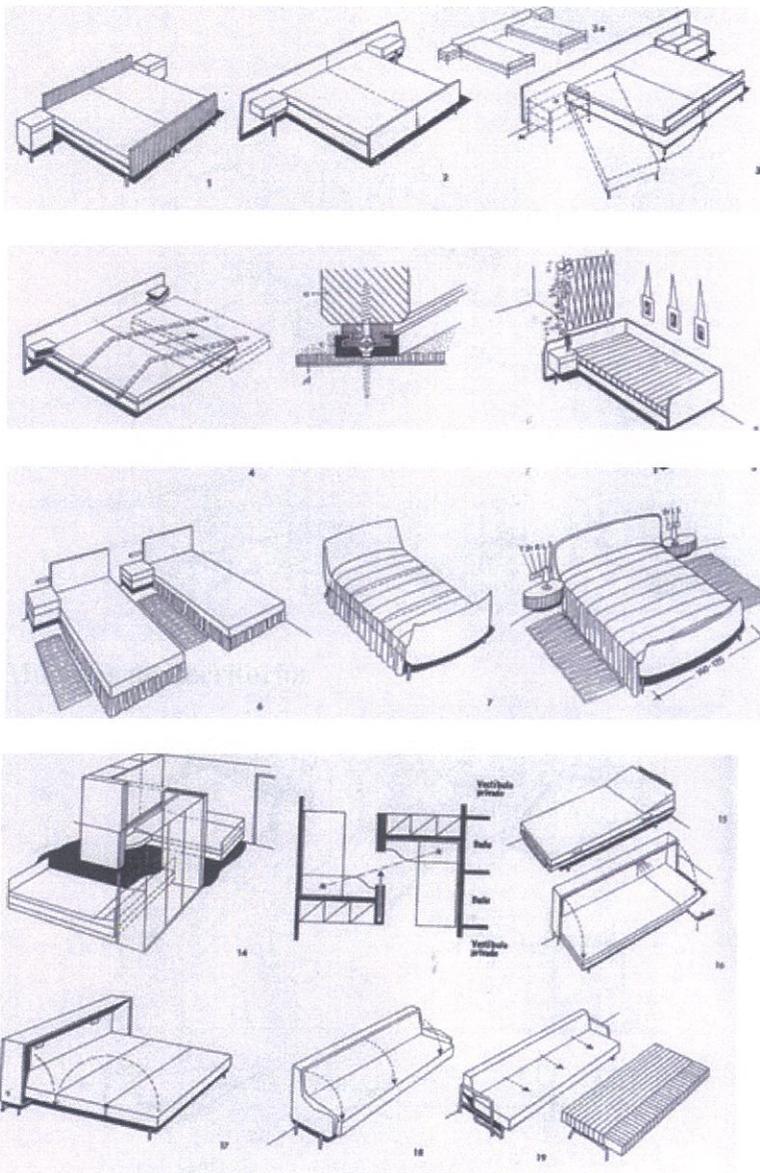
- Para entrar a la habitación, el huésped será proporcionado con un par de tarjetas magnéticas o llaves que servirán para entrar a la habitación. Estas mismas tarjetas también pueden servir para consumir bebidas y comidas dentro de los restaurantes del hotel, en la cual la cuenta será cargada a la tarjeta del hotel y al terminar el tiempo de hospedaje, el cliente deberá acercarse a la recepción para cancelar todos sus consumos.
- Esta tarjeta también podrá servir para el ingreso a ciertas instalaciones del hotel como la piscina, el spa y el gimnasio.
- Las tarjetas magnéticas no deberán tener ningún tipo de información personal de los huéspedes para así proteger sus identidades.
- La apertura de las ventanas dentro de la habitación deben ser oportunas para cualquier huésped, esto incluye la seguridad de niños pequeños y el riesgo que esto implica.

6.10-3. Seguridad General

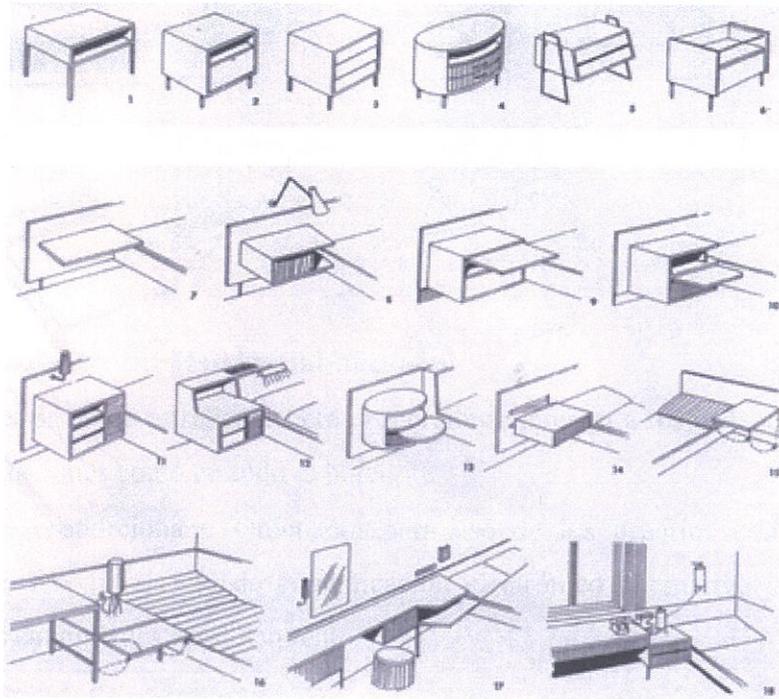
Las habitaciones deben tener fácil acceso a los ascensores, escaleras públicas y salidas de emergencia. Tener una buena ventilación y acceso de luz natural.

6.11- Módulos de Muebles

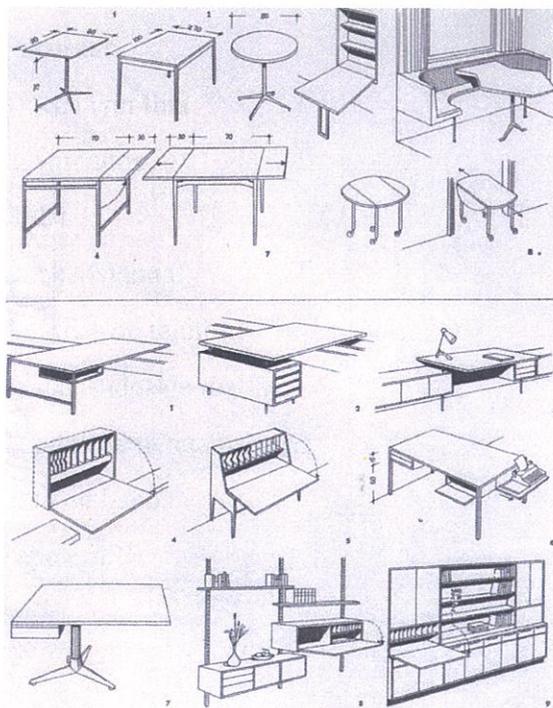
Módulos de Camas



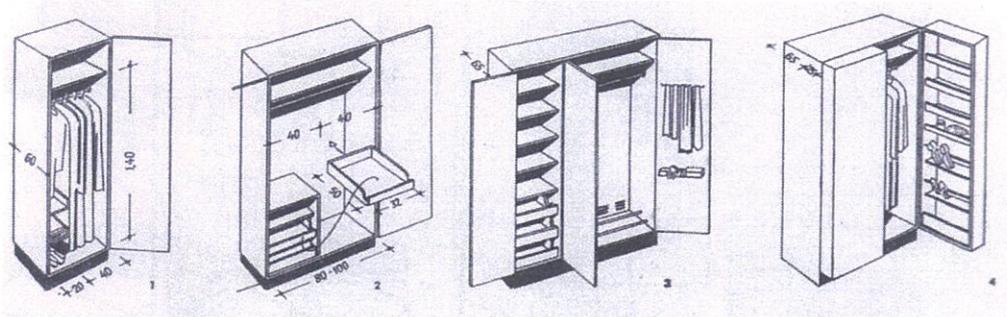
Módulos de Veladores



Módulos de Escritorios



Módulos de Closets



6.12- Internet dentro del Hotel y Habitaciones

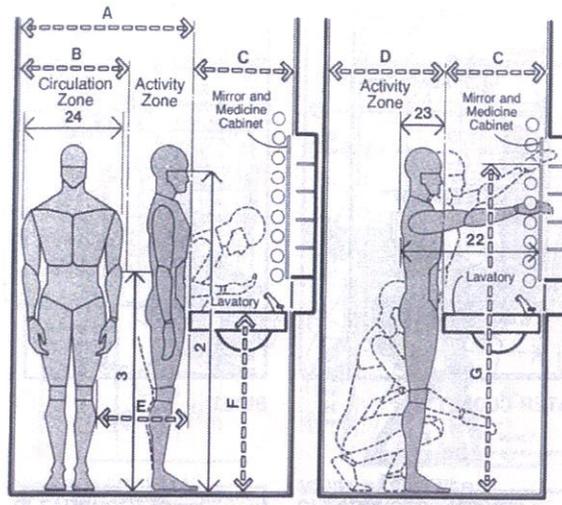
- Un hotel de cinco estrellas deberá proporcionar internet a los huéspedes, tanto en las habitaciones como en todo el hotel.
- El hotel proporcionara: Ordenador para uso de los usuarios con conexión a Internet, Fax o servicio de comunicación electrónico alternativo y conexión a Internet en unidades de alojamiento.

6.13- Baños y Vestidores

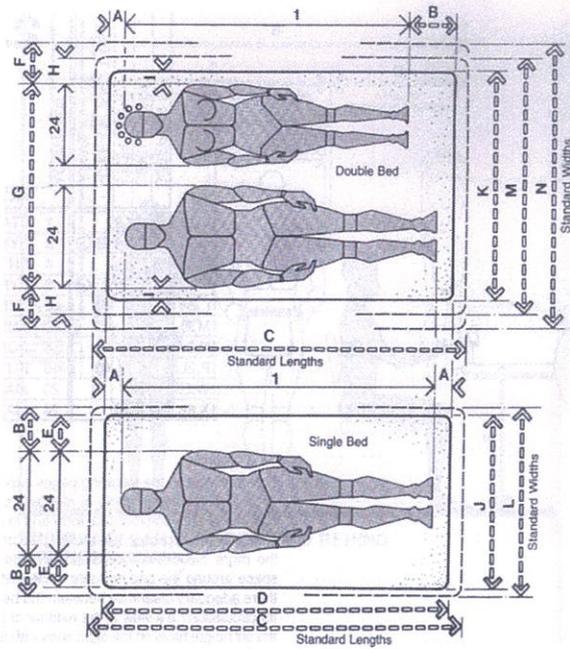
6.13-1. Requisitos Mínimos de un Baño

- Escusado
- Ducha con tina
- Lavamanos
- Bidet
- Ducha Manual.
- Auxiliar de teléfono.
- Dispensador de toallas.
- Toallas de tres tamaños.
- Bata de baño.
- Papelera.

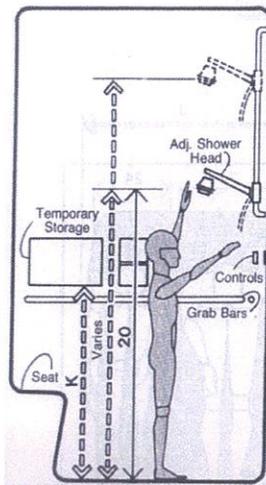
- A continuación medidas de un Baño:



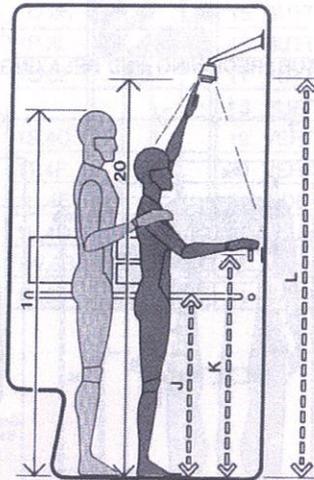
	in	cm
A	48	121.9
B	30	76.2
C	19-24	48.3-61.0
D	27 min.	68.6 min.
E	18	45.7
F	37-43	94.0-109.2
G	72 max.	182.9 max.
H	32-36	81.3-91.4
I	69 max.	175.3 max.
J	16-18	40.6-45.7
K	26-32	66.0-81.3
L	32	81.3
M	20-24	50.8-61.0



	in	cm
A	2.5	6.4
B	7.5	19.1
C	84	213.4
D	78	198.1
E	6	15.2
F	7-8	17.8-20.3
G	44-46	111.8-116.8
H	4-5	10.2-12.7
I	1-2	2.5-5.1
J	36	91.4
K	48	121.9
L	39	99.1
M	54	137.2
N	60	152.4
O	70	177.8
P	16	40.6
Q	22	55.9
R	30	76.2

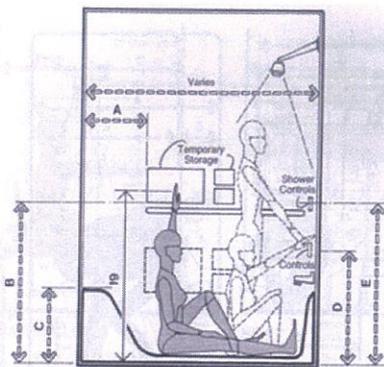


SHOWER / CHILD ANTHROPOMETRIC CONSIDERATIONS

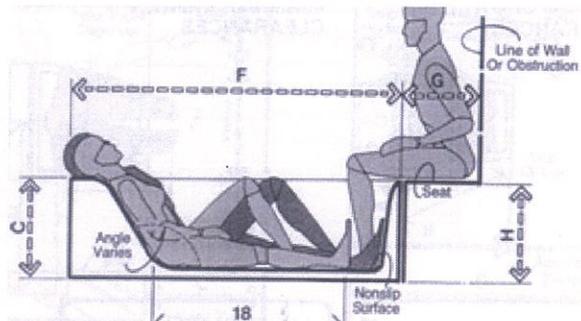


SHOWER / REACH AND CLEARANCE

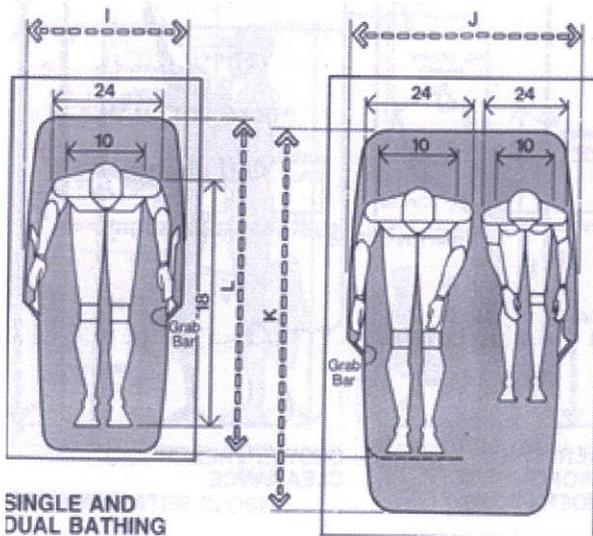
	in	cm
A	54	137.2
B	12	30.5
C	42 min.	106.7 min.
D	18	45.7
E	36 min.	91.4 min.
F	30	76.2
G	24	61.0
H	12 min.	30.5 min.
I	15	38.1
J	40-48	101.6-121.9
K	40-50	101.6-127.0
L	72 min.	182.9 min.



SHOWER / TUB

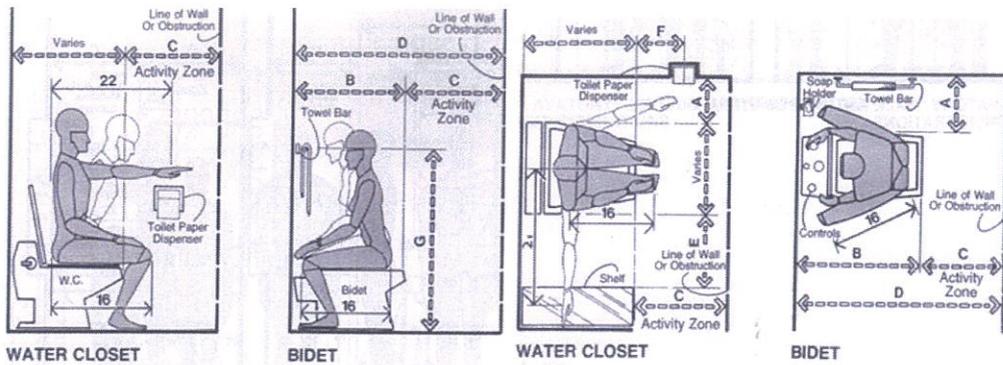


TUB / RECLINING AND RELAXING



SINGLE AND DUAL BATHING

	in	cm
A	18-21	45.7-53.3
B	40	101.6
C	15-22	38.1-55.9
D	30-34	76.2-86.4
E	40-50	101.6-127.0
F	66	167.6
G	12 min.	30.5 min.
H	18 max.	45.7 max.
I	26-27	66.0-68.6
J	40-44	101.6-111.8
K	66-70	167.6-177.8
L	56-60	142.2-152.4

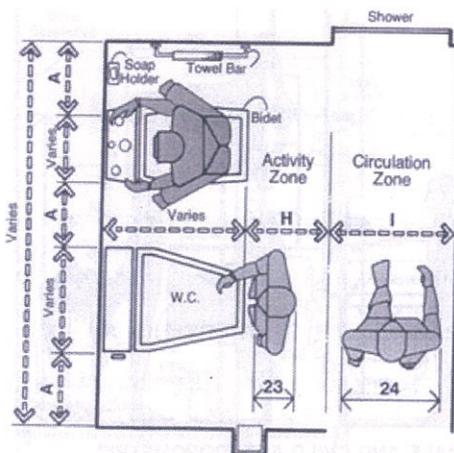


WATER CLOSET

BIDET

WATER CLOSET

BIDET



	in	cm
A	12 min.	30.5 min.
B	28 min.	71.1 min.
C	24 min.	61.0 min.
D	52 min.	132.1 min.
E	12-18	30.5-45.7
F	12	30.5
G	40	101.6
H	18	45.7
I	30	76.2

6.13-2. Accesorios de un Baño

- Higiene bucal.
- Higiene corporal.
- Primeros Auxilios.
- Gorro de Baño.
- Pantuflas.

6.13-3. Requisitos Comunes dentro de un Baño

Bidés: En el caso de no tener un bidé dentro de las instalaciones del baño, este debe ser substituido por una ducha independiente a la tina o bañera.

Ventilación: Los servicios higiénicos deben tener una ventilación directa o asistida, esto significa que deberán tener ductos de aire acondicionado o ventanas que renueven el aire dentro del espacio continuamente.

Instalaciones:

Todas las instalaciones deberán disponer de agua caliente y fría permanentemente.

Los hoteles de cuatro y cinco estrellas deberán disponer de secadora de pelo y aseo personal.

Seguridad: Las duchas y las tinas deben tener un sistema antideslizante, y debe permitir un sistema fácil de limpieza.

7. RESTAURANTES DE UN HOTEL:

Actualmente en el Swissotel Quito existen 6 diferentes tipos de restaurantes, y los restaurantes a los que yo quiero remodelar son a los siguientes: El restaurante Buffet Café Quito, El restaurante Grill-Ribs La Locanda, El Bar Le Piont y El restaurante Los Alpes Fondue.

En el restaurante Buffet Café Quito, pienso remodelarlo de tal forma para crear un ambiente moderno, creando diferentes aéreas y ambientes dentro del restaurante como (mesas, salas, booths, área exterior, etc.), diseño de techos y pisos y crear un espacio para la anfitriona y cartas. Por otro lado, en el restaurante La Locanda, quiero mejorar la iluminación, lograr una mejor redistribución de mobiliario, mejorar diseño de techos, integrar área interior con exterior y lograr tener un mejor contacto con el área del Bar. Al Bar Le Point, quisiera lograr tener un ambiente más privado, remover los materiales existentes y mejorar la acústica y la iluminación. Por último, mi propuesta también incluye la remodelación del restaurante Los Alpes, por lo cual quisiera crear un ambiente más acogedor, crear salas y áreas vip y cambiar concepto rustico por un concepto más elegante.

7.1- Que es un Restaurante

- Es un establecimiento que sirve alimentos y bebidas.
- Los restaurantes funcionan generalmente en horas de almuerzo y cena.
- Los establecimientos que se especializan en servir desayunos se les clasifica como cafeterías.
- Los precios de los alimentos varían dependiendo la categoría del establecimiento, la comodidad de sus instalaciones, la ubicación y la calidad de servicio que brindan.
- El restaurante clásico y más conocido es atendido por un equipo de mozos o camareros, los cuales son dirigidos por un Maitre que es el jefe de servicio y cocina.
- El deber de un Maitre es recibir a los clientes, estar atento a lo que pasa en el restaurante y mesas y cuando es necesario ayuda a los camareros sirviendo el mismo.
- Los restaurantes reciben una clasificación según los siguientes pasos: la instalación, el servicio, el menú y calidad de comida. Dentro de estos pasos, el servicio de los camareros es uno de los criterios más importantes y evaluados antes de clasificar un restaurante.

7.2- Clasificación de un Restaurante

7.2-1. Restaurante de Lujo

- Este establecimiento tiene una organización muy profesional y eficaz. Tiene normas y procedimientos internos y externos que ayudan al manejo de este mismo.
- **Materiales:** Los materiales de este establecimiento deben ser de muy alta calidad en pisos mesas y sillas así como la decoración del espacio interior.
- **Música:** La música dentro del restaurante es por lo general en vivo y puede también ser ambiental. La música debe ser suave y acorde a todas las edades o al target del restaurante.
- **Iluminación:** La iluminación debe ser cálida y los focos y lámparas deben ser graduables.
- **Aire acondicionado:** Debe funcionar constantemente y ser controlado por un termostato. La temperatura debe dar confort y agrado hacia los clientes en especial y personas de servicio.
- **La comida:** Debe ser de la alta calidad
- **Higiene:** La higiene es una parte muy importante dentro del restaurante, esta debe encontrarse en todas las áreas del establecimiento: Recepción, salón, cocina y baños.
- **Personal de servicio:** Debe estar debidamente uniformado, capacitado y tener una buena experiencia y actitud hacia los clientes.

- **Aéreas y requerimientos dentro de un restaurante de lujo:**

- Entrada para los clientes independiente de la del personal.
- Sala de espera.
- Guardarropa
- Teléfono Inalámbrico
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Aire acondicionado, calefacción y refrigeración.
- Mobiliario y decoración de primera calidad.
- Servicios sanitarios independientes para Mujeres y Hombres.
- Cocina con cuarto frío separada para pescados y carnes, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y ventilación exterior.
- Cubertería de acero inoxidable.
- Buffet frío a la vista, en el comedor (opcional).
- Accesorios diversos: carros para flamear, mesas auxiliares, cubrefuentes.

7.2-2. Restaurante de Segunda

- **Aéreas y requerimientos dentro de segunda:**

- Entrada para los clientes independiente del personal de servicio.
- Guardarropa.
- Teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Mobiliario de calidad.
- Servicios baños independientes para mujeres (incluye niños) y hombres.
- Cocina caliente y fría, despensa, almacén fregaderos, ventilación al exterior.
- Personal de servicio debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable.

7.2-3. Restaurante de Tercera

- **Aéreas y requerimientos dentro de tercera:**

- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Teléfono inalámbrico.
- Mobiliario adecuado.
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio, cristalería sencilla y mantelería con servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios independientes
- Cocina caliente y fría, despensa y extractor de humos.

7.2-4. Restaurante de Cuarta

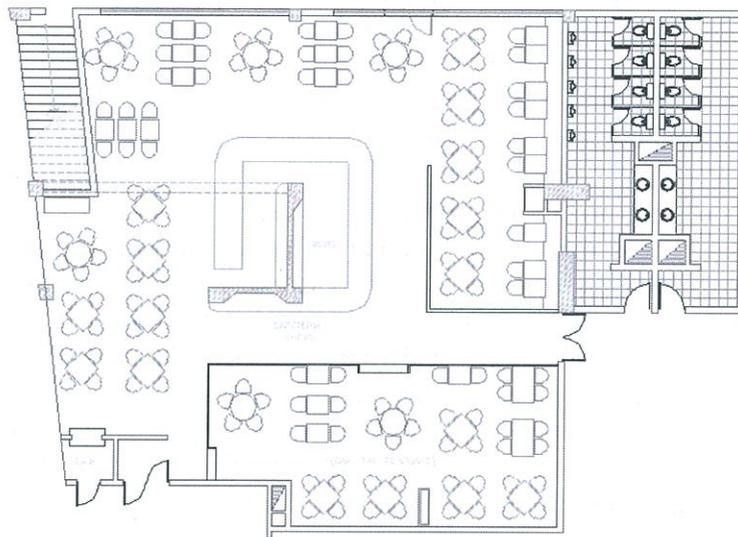
- **Aéreas y requerimientos dentro de Cuarta:**
 - Comedor independiente de la cocina.
 - Cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel.
 - Servicios sanitarios.
 - Personal perfectamente aseado.
 - Carta sencilla.

7.3- Tipos de Restaurantes

7.3-1. Restaurante Buffet

- **Tipo de Servicio:** En un restaurante buffet, por lo general se tiene una gran variedad de platos donde el cliente tiene un autoservicio. También se puede brindar un servicio a la carta, donde el cliente escoge un plato del menú y el mesero se lo lleva a la mesa. El pago se puede dar en una cantidad fija, la cual se paga por el buffet completo o también se puede pagar por la cantidad de comida consumida en el caso de ser ordenada desde el menú
- **Hostess o Anfitriona:** Esta persona se encuentra ubicada en la entrada al restaurante buffet y es la persona la cual recibe al cliente y lo lleva hacia sus respectivas mesas.
- **Mobiliario:** El mobiliario dentro de un restaurante buffet es por lo general elegante con mesas y sillas cómodas. Tiene una mesa o isla central la cual sirve para exponer los diversos platos y bebidas así como islas de preparación de platos calientes donde el chef cocina ciertas comidas al gusto de cada cliente.
- **Tipo de Comida:** Un buffet tiene y brinda una mayor variedad de ofertas gastronómicas, las cuales se sirven de desayuno, almuerzo y merienda.
- **Diseño de Buffet:**
 - Ubicación de productos: Los alimentos y bebidas deben ser clasificados y ordenados según sus características similares como: productos calientes o fríos, carbohidratos, jamones, quesos, vegetales (ensaladas), temperatura, etc.
 - Agrupaciones de Alimentos: Los alimentos se encuentran distribuidos por lo general de la siguiente forma:
 - Panes y galletas
 - Frutas
 - Preparaciones Frías (ensaladas, vegetales, quesos)
 - Preparaciones Calientes
 - Platos principales (carnes)

- Postres y helados
 - Mermeladas
 - Mantequilla
 - Bebidas (leche, yogurt, Jugos y cafés)
- **Cristalería, utensilios de comida:**
 - Ubicación de utensilios: Los vasos, platos para comida y postres, cubiertos, tazas, platos de sopa etc. Deben ubicarse lo más cerca posible de los productos y alimentos para de esta forma evitar un desplazamiento mayor de los clientes el rato de servirse su comida.
 - **Niveles:** Los niveles y el juego de escalas dentro de un área de buffet es muy importante ya que rompe la monotonía dentro del espacio y realza el diseño, así como creando un ambiente visual agradable y fácil de ubicar. A continuación un ejemplo de cómo distribuir un restaurante buffet:

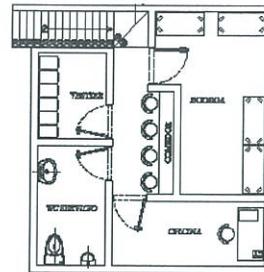
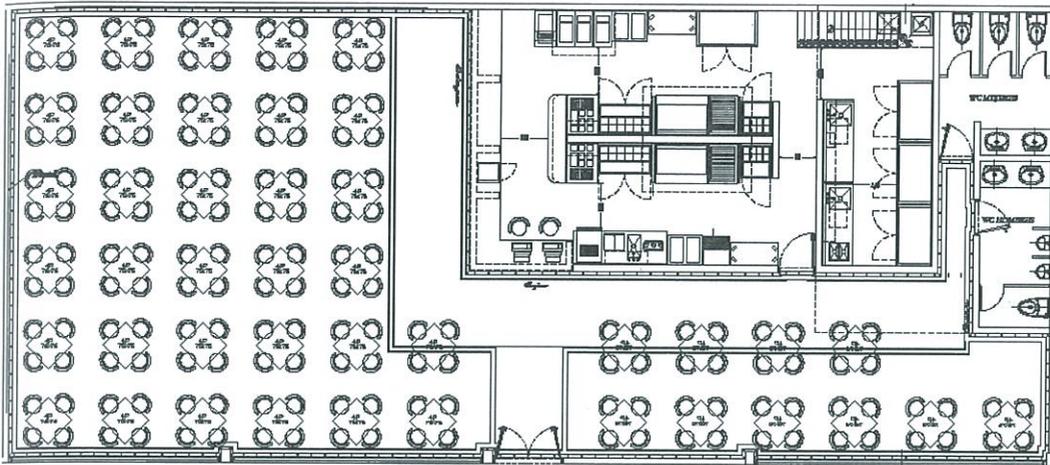


7.3-2. Restaurante de Comida Rápida

- **Tipo de Servicio:** Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como ¡Error! Marcador no definido., papas fritas, pizzas etc. También se brinda un servicio al carro donde la comida es entregada a través de una ventanilla hacia el automóvil del cliente así como también hay servicio a domicilio.
- **Mobiliario:** El uso del tándem (conjunto de mesa y silla en un solo módulo y con una estructura fija) tiene el fin de ganar espacio, promover la rotación de clientes, pero resulta no ser cómodo ni ergonómico.

- Las sillas y mesas en un local de comidas rápida son por lo general rígidas, apilables y suelen no tener tapizados ya que esto hace que el cliente coma rápido y se vaya, para de esta manera tener un consumo alto con una demanda de clientes mayor.
- **Tipo de Comida:** Por lo general el tipo de comida dentro de un restaurante de comida rápida tiene una calidad inferior a lo que un restaurante buffet o un restaurante de lujo tuviera. No se suele utilizar cubiertos, y si hay por lo general son de plásticos. Ubicados en la caja principal con las salsas (tomate, mayonesa o mostaza) o en la parte superior de los basureros, ubicados en las entradas y salidas del local.
- **Diseño de Restaurante:**
 - Rotación de clientes: El diseño, los materiales, los colores y la iluminación de los lugares de comidas rápidas están llamados a promover la rotación.
- **Iluminación:** Por lo menos el 30% de la iluminación en los negocios de comidas rápidas debe ser natural. La iluminación ayuda a promover la rotación de los clientes en este tipo de negocios más rápidamente. Mientras mayor sea la cantidad de luz en el local, menor tiempo de estadía tendrá el cliente, que por lo general esto es lo que busca un restaurante de comida rápida.
- **Juegos para niños:** Por lo general en un restaurante de comida rápida, se destina un área exterior para juegos para niños con escaleras y resbaladeras que ayuda al control de los niños dentro del local permitiendo a los papas a comer tranquilamente mientras sus niños juegan. Estas áreas deben tener materiales apropiados para la seguridad de los niños.
- **Colores:** Los colores para un restaurante de este tipo deben ser amarillo y rojo así como una gama amplia de naranjas y ocres. Estos colores dan un cierto ambiente de informalidad así como crean apetito para el consumidor. Los colores como el azul se utilizan en heladerías y comidas de mar.
- **Circulación:** La circulación primaria es aquella entre la entrada principal del local y el corredor principal de caja. La circulación secundaria es entre silla y silla y mesa y mesa y la terciaria es entre la silla y la pared y entre la mesa y la pared.
- **Distribución de un restaurante de comida Rápido:** En el ejemplo que podemos ver a continuación, se ve claramente las áreas dentro de un restaurante de comida rápida. Vemos como la circulación primaria se da desde la entrada hasta el área de caja y donde se ordena la comida, donde se tiene un mesón y la cocina. Existe el área de mesas para los clientes, baños para mujeres y hombres, bodegas, baños de servicio en la segunda planta si como vestidores para empleados y un pequeño comedor y la oficina administrativa.

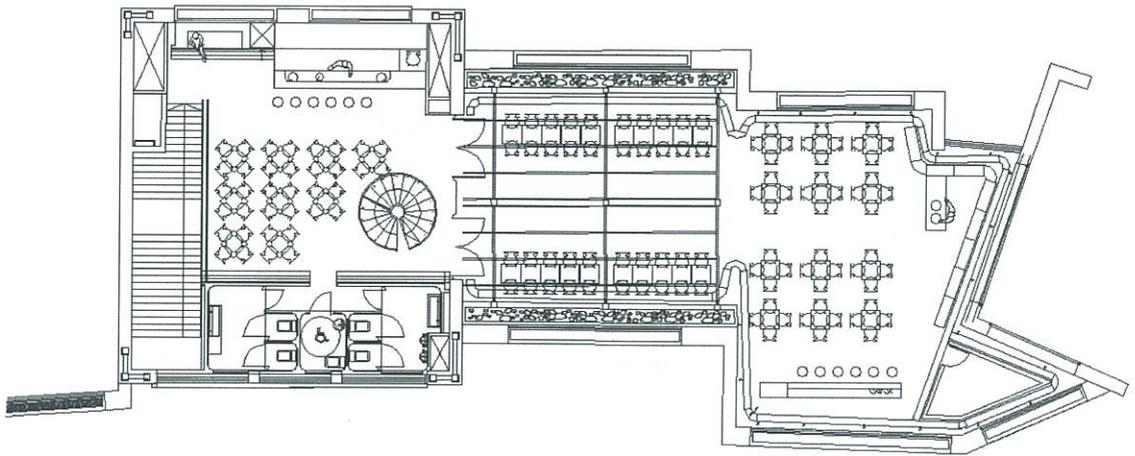
- A continuación una planta de Mobiliario de Comida Rápida:



7.3-3. Restaurante de Lujo y Gourmet

- **Tipo de Servicio:** El pedido de la comida es a la carta o escogido desde el menú. El precio de la comida por lo general es más alto que el resto de restaurantes ya que brinda un mejor servicio y una calidad de primera. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maitre.
- **Mobiliario:** El mobiliario es cómodo y elegante, apropiado para el tipo de restaurante. Por lo general lleva tapizados y cojines cómodos. Los materiales utilizados son finos y de alta calidad.
- **Tipo de Comida:** Los alimentos son de una muy alta calidad y son servidos a la mesa por un mesero.
- **Diseño de Restaurante:** Suele ser un restaurante elegante y cómodo para el cliente con una decoración apropiada de muy alta calidad y un servicio de igual manera
- **Iluminación:** La iluminación es cálida y acogedora, en la cual los clientes se sienten cómodos y relajados, por lo cual suelen quedarse más tiempo en el restaurante consumiendo más comida y bebidas alcohólicas.
- **Colores:** Los colores son no muy llamativos ni claros, más bien son colores tierra y oscuros los cuales resaltan y dan un ambiente de elegancia con una iluminación apropiada.
- **Distribución de un restaurante Elegante:** En el ejemplo que vemos a continuación, se ve como un restaurante tiene varios ambientes o áreas dentro del mismo restaurante. Brinda un espacio de mesas y cillas como también una barra, mesas exteriores y una sala de espera. También puede haber en el área del bar un Lounge o salas los cuales crean un ambiente más relajante y de confort.

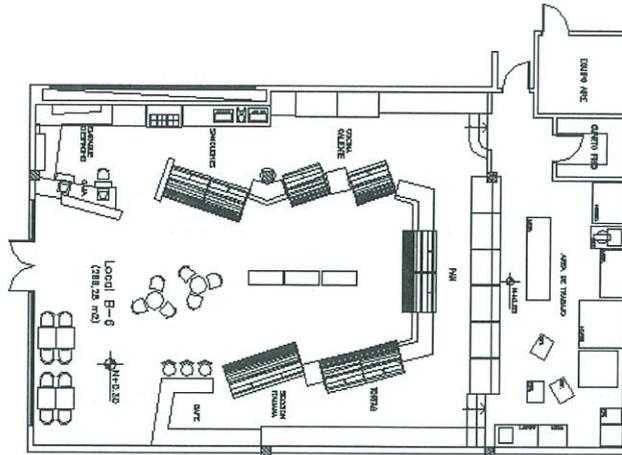
- A continuación un ejemplo de distribución:



7.3-4. Restaurante Temático

- **Tipo de Servicio:** Los restaurantes temáticos se clasifican dependiendo de la calidad de servicio y la calidad de comida que ofrecen. Algunos ejemplos son: La italiana, la cocina china, cocina mexicana, japonesa, española, francesa, peruana, tailandesa y restaurantes que brindan espectáculos.
- **Restaurante Grill:** Es un restaurante especializado en carnes por lo cual se requiere de extractores de primera y los equipos necesarios. El restaurante grill puede tener una barra de bebidas alcohólicas y un escenario para música en vivo o presentaciones de cualquier tipo.
- **Cafetería:** Las cafeterías deben tener una caja en la entrada del local, exhibidores para el área de pastelería, panadería, sandwiches, ensaladas, bebidas calientes y frías, cocina caliente y snaks. En el caso de ser una cafetería dentro de un hotel, se debe tener una cocina de la cafetería en sí, pero esta debe estar conectada también a la cocina principal del hotel así como el área de servicio.

- A continuación un ejemplo de cafetería:



- Restaurante Suizo:** En un restaurante suizo se utiliza mucho la madera y materiales que den esa sensación hogareña. Se utiliza mucho lo que son mesas redondas por que se sirve fondues y racletts que son normalmente para compartir y comer con un grupo de personas. Es un restaurante un poco más informal que un restaurante de buffet, pero su servicio se concentra en ordenar desde el menú y un mesero lleva la comida hacia la mesa. A continuación ejemplos:

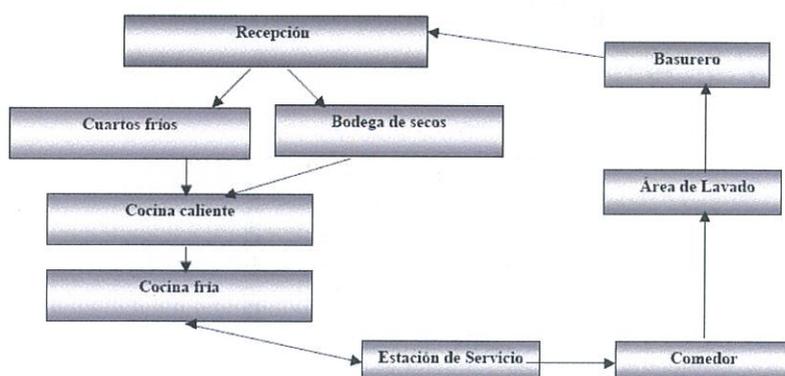


7.4- Áreas dentro de un Restaurante

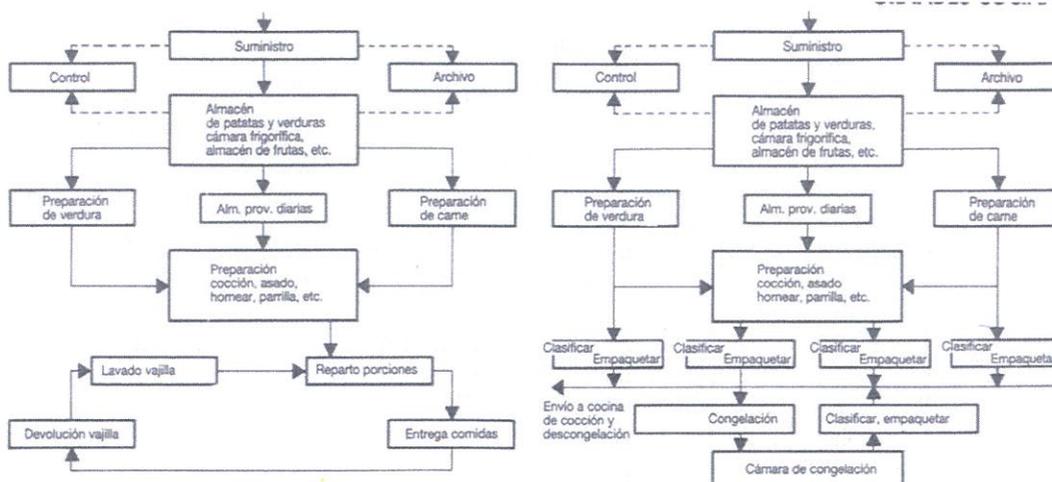
Área de Servicio al cliente:

- Una estación de la hostess o anfitriona, donde también se deben almacenar menús del restaurante y una lista de reservaciones.
- Un área para la caja.

- Un área para la sala de espera
- Área de cocina y servicio
- El área de cocina tiene por lo general las siguientes instalaciones: una área fría, donde se preparan ensaladas, una estación de cocina y mesones de apoyo, un área de lavado y almacenamiento de platos, vasos y cubiertos, una área de cocina caliente donde se preparan los platos, una oficina administrativa y del chef y un área de almacenamiento o bodegas.
- A continuación un diagrama de cómo funciona una cocina:

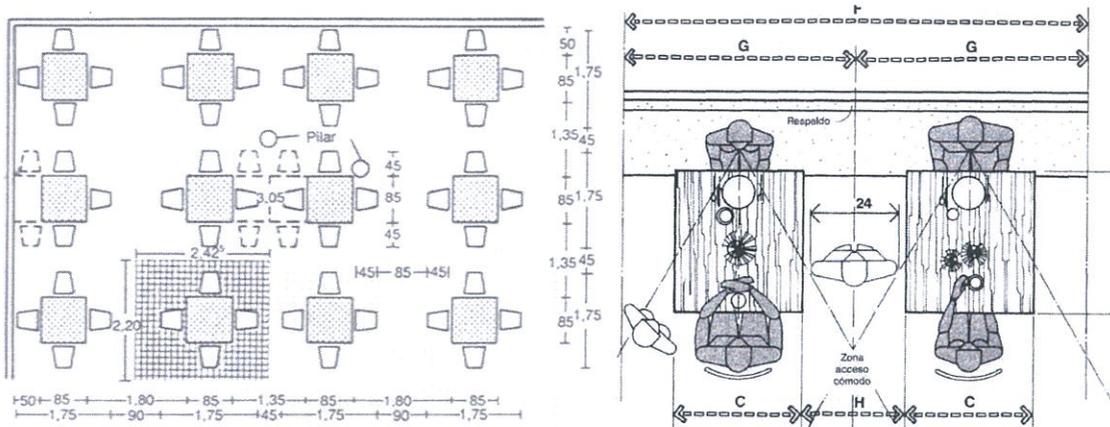


* Diagrama de la secuencia del diseño en un restaurante.



7.5- Dimensiones Generales

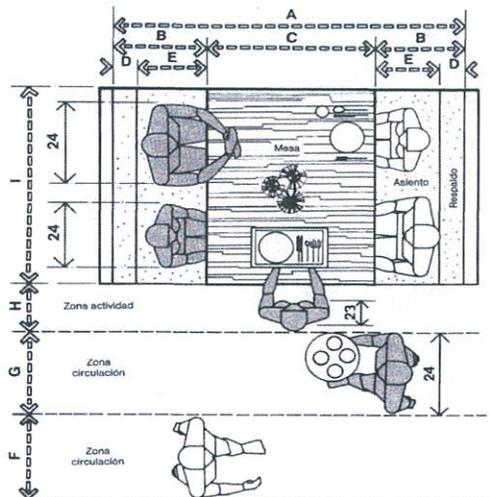
Distribución de mesas y medidas



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

Circulación de meseros:

Es importante considerar la circulación para el servicio de personal y meseros dentro del restaurante así como la zona de actividad y la zona de mesas.

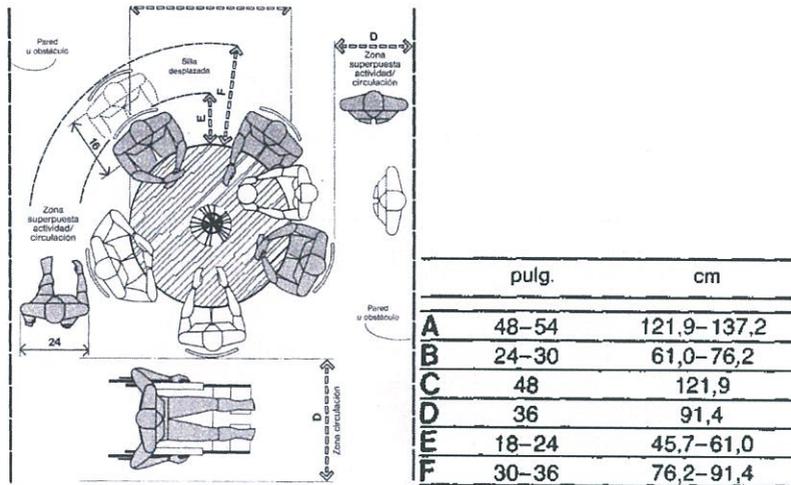


	pulg.	cm
A	65-80	165,1-203,2
B	17,5-20	44,5-50,8
C	30-40	76,2-101,6
D	2-4	5,1-10,2
E	15,5-16	39,4-40,6
F	30	76,2
G	36	91,4
H	18	45,7
I	48-54	121,9-137,2
J	16-17	40,6-43,2
K	29-30	73,7-76,2

Mesas para discapacitados:

Todo restaurante debe ser exequible para cualquier persona minusválida. La circulación debe ser apropiada para que una silla de ruedas pueda pasar

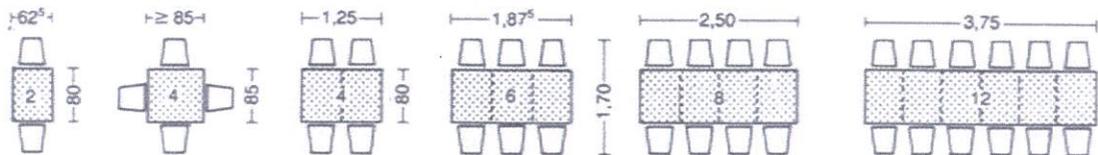
cómodamente así como una silla dentro de una mesa pueda ser removida para que la persona en silla de ruedas pueda acomodarse correctamente.



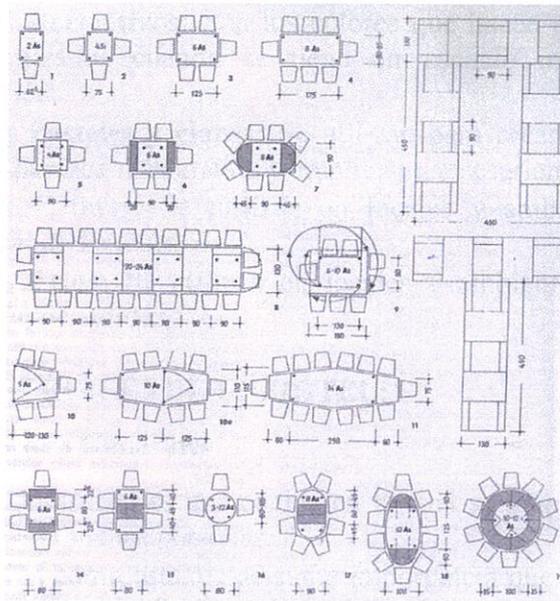
Tipos de Mesas:

Existen mesas para dos personas la cual es la más pequeña, normalmente utilizadas por parejas, mesas para cuatro personas y mesas de hasta 12 personas. En caso de que venga un grupo de personas mayor a 12, debe existir la posibilidad de aumentar más mesas individuales para complacer las necesidades del cliente.

- A continuación Ejemplos de mesas:

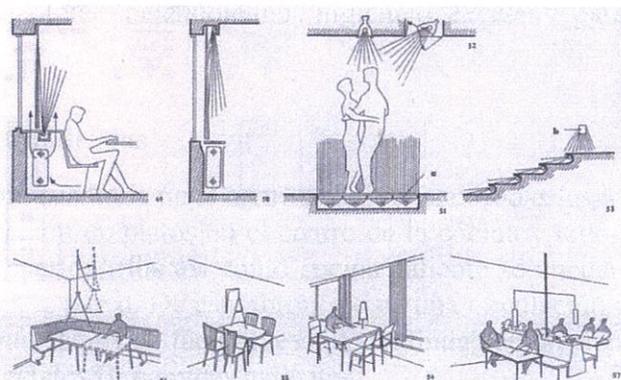


- A continuación Ejemplos de mesas:



7.6- Iluminación General

- **Iluminación General:** Es la iluminación que se mantiene pareja a lo largo del restaurante y da un ambiente único y homogéneo.
- **Iluminación Indirecta:** Es una iluminación más suave, se pueden utilizar para decorar una pared u objetos decorativos.
- **Iluminación Directa:** Es cuando se proyecta una luz mas fuerte hacia algo en específico para causar impacto o atracción.
- **Iluminación Difusa:** Crea un ambiente más relajado y de bienvenida así como acogedor, por lo general se pone en la recepción o entrada al restaurante.
- A continuación ejemplos de iluminación:



59

7.7- Cromática General

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

- **Colores Refractivos:** Son los colores que hacen que refleje mucha luz, son muy utilizados cuando se tiene un espacio muy oscuro y sin mucha ventilación.
- **Colores Pasteles y claros:** Se utilizan para crear una sensación de que un espacio parezca más grande y amplio sin necesariamente serlo.
- **Colores Cálidos:** Se utilizan en locales y ambientes fríos para dar una sensación de frescura.
- **Colores Fríos:** Se utilizan en locales y ambientes calientes para dar una sensación de calidez.

8. COCINAS INDUSTRIALES DE UN HOTEL:

8.1- Características Generales

- Una cocina Industrial es una cocina en la cual se preparan una gran cantidad de alimentos para muchas personas.
- En una cocina como esta, es de suma importancia que no exista un cruce directo entre la entrada y salida de alimentos, ya que esto puede causar contaminación con los alimentos que salen y entran de la cocina con la basura y desechos de estos mismos.
- Las cocinas Industriales son cada vez más aislados del exterior con ventanas y puertas aislantes. También es muy necesario una buena ventilación y aire acondicionado ya que esto ayuda a reducir el riesgo de gérmenes dentro de la cocina.

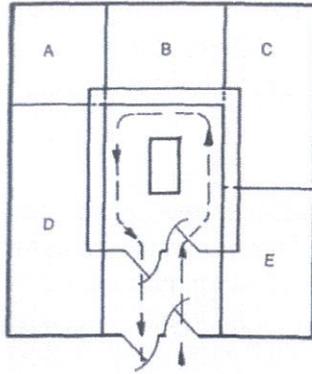
8.1-1. Materiales

- Los materiales deben ser fáciles de limpiar y un fácil mantenimiento.
- El acero inoxidable es el material principal para todos los muebles dentro de una cocina industrial. El acero inoxidable es un material muy resistente y fácil de limpiar haciéndole muy higiénico, excelente para una cocina.

8.2- Tipo de Cocinas

8.2-1. Cocinas Cuadradas

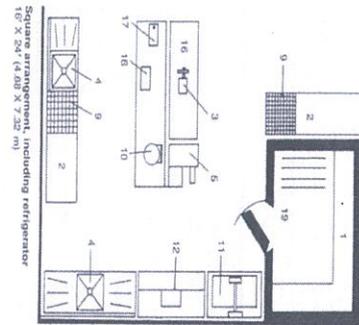
- Una cocina cuadrada tiene como objetivo tener todas las mesas de apoyo y de preparación de platos en el centro de la cocina y todos los muebles de cocina y cuartos fríos así como cocina caliente se encuentran a los lados apegados a la pared. De esta forma existe una circulación interna en forma circular más fácil y de fácil acceso. A continuación un ejemplo:
 - A: vegetales B: comidas calientes
 - C: ensaladas y carnes D: Bebidas, pan y postres
 - E: Platos limpios F: Platos Sucios
 - A continuación un grafico de una cocina cuadrada:



8.2-2. Cocinas Rectangulares

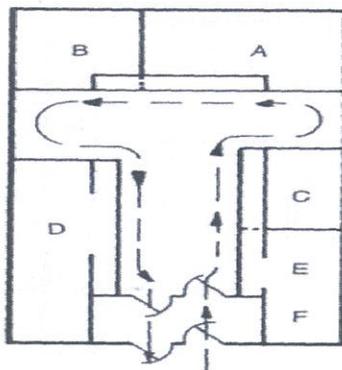
- Una cocina Rectangular en forma de T tiene una circulación más abierta en la cual el mesero tiene una ruta definida de entrada a la cocina y de salida de la cocina con los platos listos. A continuación un ejemplo:

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



8.2-3. Cocinas en Forma de T

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



8.3- Cocinas Calientes y Frías

8.3-1. Cocinas Calientes

Una cocina caliente tiene: fogones, campana extractora, grupos de cocción rápida, aparato automático de cocción, olla de vapor, olla de presión, horno para asar, freidora, aparato para descongelar.

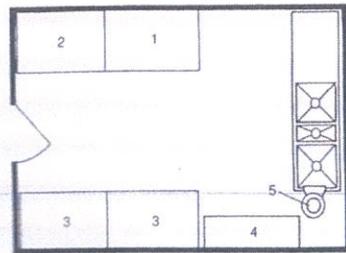
8.3-2. Cocinas Frías

Una cocina fría tiene: equipamiento de nevera, armario frigorífico, diferentes maquinas para cortar pan, embutidos, carnes, quesos, trituradora, tablas para cortar y debe contar un espacio suficiente para una superficie auxiliar

8.3-3. Preparación de Vegetales

- La preparación de vegetales tiene:
- 1: Mesón de trabajo
- 2: Granos
- 3: Preparación del vegetal
- 4: Almacenamiento
- 5: Pelador de cáscaras

VEGETABLE PREPARATION AREAS

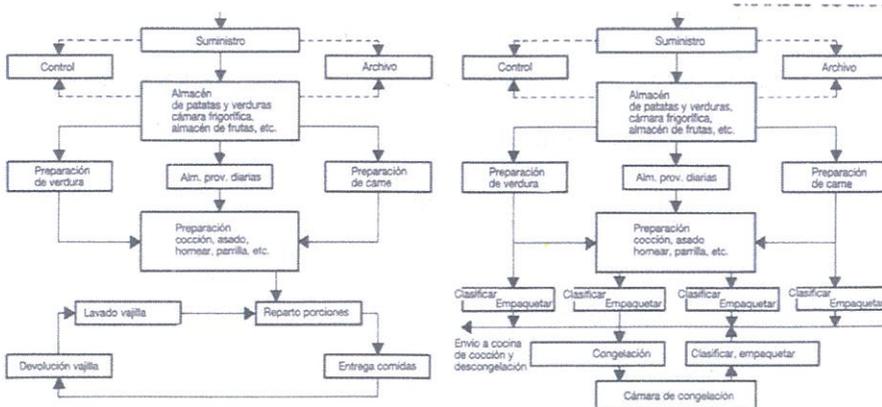


Separate vegetable preparation room
12' X 18' (3.66 X 5.49 m)

8.4- Alimentos

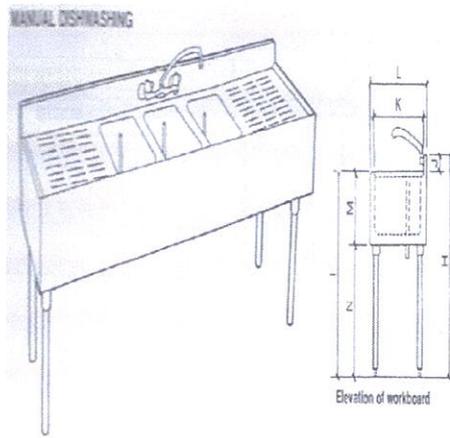
La entrega de alimentos debe estar ubicada dentro de la cocina del restaurante preferiblemente entre la zona de preparación y el comedor o salida de alimentos para las mesas. Debe haber suficiente espacio auxiliar y mesas de apoyo así como una zona refrigerada para alimentos fríos. Debe estar cerca al igual de la cristalería y vajillas.

8.5- Organización de una Cocina

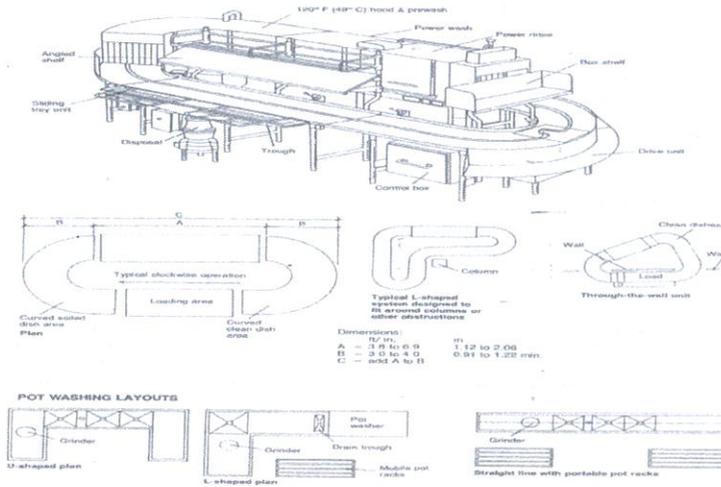


8.6- Artefactos de una Cocina

- Lavaplatos Manual:

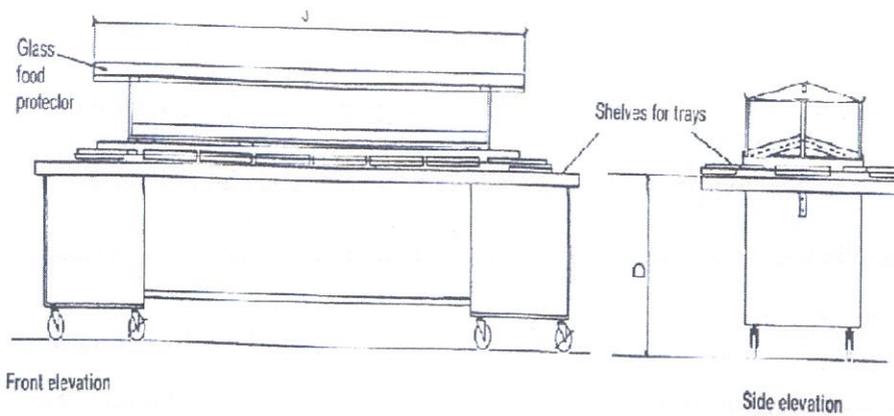


- Distribucion Lavaplatos:



$A = 1.12 \text{ A } 2.06 \text{ M}$ Área donde se colocan los platos
 $B = 91 \text{ A } 1.22 \text{ M}$ Área donde se lava
 $C = 2.03 \text{ A } 3.28$ Secado

- Area Cafeteria:

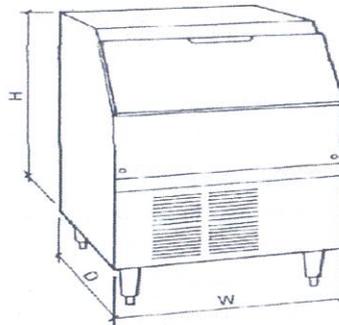


• **Maquina de Hielo:**



1100-cube/½ ton per hour, 1040-lb (472.16-kg) storage capacity
 Used in areas that require a large daily volume such as fast food and cafeteria facilities, institutions, resorts, supermarkets, and convenience stores

	in.	cm
W	48	121.92
D	30	76.20
H	79	200.65



100-cube, 40-lb (18.16-kg) storage capacity
 Restaurant & bar use under counter as backup ice maker. Requires minimum 8 to 8.6 amps

	in.	cm
W	24	60.96
D	24	60.96
H	39	99.06

8.7- Funcionamiento de una cocina

8.7-1. Cocinas a Gas

Para uso profesional como en restaurantes grandes y con mucha clientela. Las cocinas pueden venir de 4 o 6 hornillas.

8.7-2. Cocinas Eléctricas

Son las cocinas de uso común y resultan ser más eficientes en cuanto a un menor consumo y mejor ahorro.

8.7-3. Materiales

- Por lo general el material de una cocina industrial es el acero inoxidable.

- Este material es limpio y muy duradero, perfecto para la aplicación de una cocina en un restaurante.
- Accesorios: reloj de temperatura (ideal sobre todo para cocinas industriales destinadas a panaderías), piso de ladrillos termorefectarios y campanas de extracción. Las campanas de extracción constituyen el sistema de ventilación de una cocina industrial. Existen distintas marcas actualmente que brindan campanas de diferentes longitudes superiores, con o sin sensores, centrales o manuales.

8.8- Hornos Industriales

Los hornos industriales pueden ser utilizados en panaderías, restaurantes, hornos para pollos, hornos para pizzas, hornos de pan etc. es decir que un horno industrial va a poseer características específicas de acuerdo al uso para el cual sea confeccionado.

8.9- Limpieza de cocinas

8.9-1. Características

- Al diseñar una cocina industrial, es siempre importante considerar el tema de la limpieza. La limpieza y el buen funcionamiento de una cocina industrial es muy necesario para una buena atención hacia el cliente dentro del restaurante.
- Los materiales de limpieza deben ser no tóxicos para no contaminar los ingredientes y la comida dentro de la cocina.
- La basura nunca debe tener contacto con el área de preparación de comida, y el acceso y desecho de esta misa debe tener otro acceso.

8.10- Ventilación y Extracción

- Es necesario tener buenas campanas de extracción sobre las cocinas para extraer todo vapores de aceites, grasa y elementos volátiles desprendidos al cocinar.
- Las campanas deben estar situadas lo más cerca posible del foco contaminante ya que si esta se pone a más distancia su eficacia disminuye
- Las campanas deben tener un filtro para retener el contaminante y cuando aquel esté sucio debe limpiarse.
- Como una norma de una cocina industrial, la renovación del aire debe ser de 15-20 veces el volumen de la cocina.
- Las aberturas de ventilación deben estar en buenas condiciones y libres de obstáculos.

8.11- Circulación

- La anchura mínima de los pasillos de trabajo va de 0,90-1,20m de los pasillos auxiliares de circulación.
- De otras actividades 1,50-1,80m y de los pasillos de circulación principal será de 2,10 a 3,30m
- En caso de ser un restaurante de tamaño medio a pequeño, los pasillos pueden tener una anchura de entre 1,00 – 1,50m

8.12- Iluminación

- La iluminación deberá ser clara pero natural.
- Utilizar luminarias no reflectantes, pues los destellos molestan a los comensales.

8.13- Pisos y Paredes

- Los pisos deben ser antideslizantes y fáciles de limpiar sin mucho espacio de emporado ya que la suciedad se acumula.
- Paredes: En cuanto a las paredes, estas deben ser impermeables por la grasa y el polvo, deben ser lisas y fáciles de limpiar.

9. BARES DE UN HOTEL:

Actualmente en el swissotel existen dos bares los cuales el primero se encuentra ubicado en la entrada principal del hotel cerca del lobby y el segundo se encuentra en dentro del restaurante actual de Ribs cerca de la piscina. Los dos bares se encuentran situados en lugares estratégicos de venta por lo cual considero que una remodelación sería una mejor opción para la mejora de su imagen. Los bares son oscuros y sin mucha iluminación por lo cual propongo crear un diseño de techo creativo y adecuado con las luminarias apropiadas de un bar para ayudar con la iluminación y ventilación de ambos espacios. Otro de sus problemas actuales son la utilización de materiales muy oscuros y densos que opacan el espacio haciéndole pequeño e impidiendo crear un ambiente más abierto y amplio, por lo cual sugiero replantar una carta de materiales y colores los cuales alegren el espacio y atraigan más clientes, sin dejar a un lado la elegancia del hotel y su concepto.

9.1- Reglamentos de un bar

- Los Bares, son considerados como establecimientos de la categoría C, por lo que deben contar con aislamiento acústico ya que en muchas ocasiones, los bares proporcionan un servicio de música en vivo.
- Las cocinas y áreas de servicios deberán estar separados de las que se encuentran directamente con el contacto del usuario.
- Deberán existir áreas diferenciadas para fumadores y no fumadores debidamente señalizadas.

- Todos los bares deberán disponer de: teléfono para uso público, servicios sanitarios independientes para hombres y mujeres, áreas o salas de espera y una decoración apropiada.

9.1-1. Aspectos a Considerar

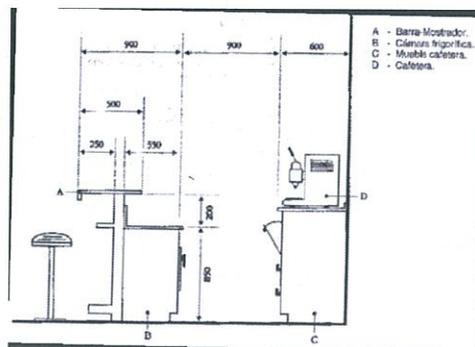
- Además de servir bebidas, se servirá al cliente y se le dará el servicio de aperitivos, bocadillos y alimentos.
- La mayoría de los bares disponen de una sala o salón del propio bar, con servicio de mesa o autoservicio, donde se le deben prestar al cliente las atenciones propias del establecimiento.
- Por lo general, los bares son lugares en los cuales el cliente puede ir por mucho tiempo, por lo cual hay que considerar un mobiliario cómodo y acogedor para una mejor estadía del cliente.

9.2- Áreas de Servicio

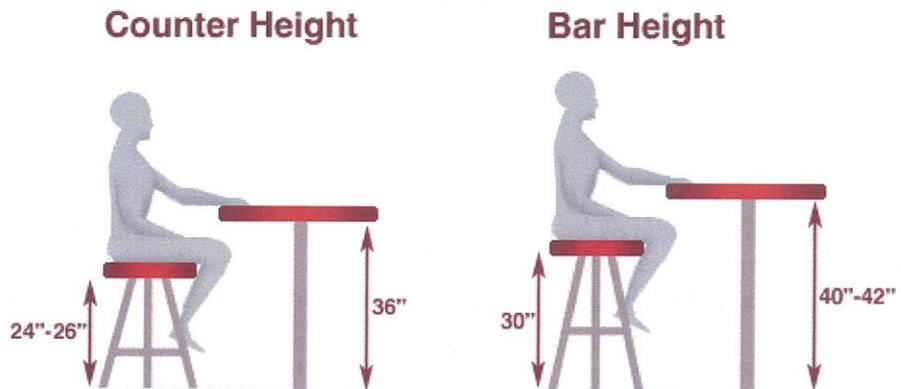
9.2-1. Comidas y Bebidas

- Las zonas públicas deberán ser aisladas e independientes de las zonas de servicio.
- Paredes, suelos y techos de material liso, impermeable y de fácil limpieza y desinfección.
- Si el mobiliario está adosado al piso, se dispondrá de 15 centímetros desde el nivel del suelo, para una mejor limpieza.
- Los mostradores deberán ser limpios y proteger a la comida para que se mantenga fresca todo el tiempo.
- Deberá haber espacio para almacenamiento. Vestuario para uso del personal.
- Interior de la barra: Espacio entre la barra y la pared donde trabaja el empleado.

A continuación un gráfico de una barra.



- Cocina o plancha: Zona que puede estar separada del interior de la barra o en una parte de la misma, donde se laboran los alimentos que necesiten ser cocinados.
- A continuación la altura de una barra alta y baja: el counter alto mide el asiento de alto 76cm y la mesa o barra tiene una altura de 1.00m a 1.06m.



- Oficinas de mantenimiento: Lugar donde se limpia y almacena el material de servicio.
- Vestuario: lugar donde se cambia, ducha y guarda sus pertenencias el personal de servicio.
- Almacén: Espacio donde se aguardan los alimentos, bebidas o material que no se necesita durante el servicio.

9.3- Instalaciones

- Todo establecimiento deberá tener como mínimo una altura libre de piso a techo de 2,70m en los cuales no deberá existir ningún tipo de obstrucción visual y física hacia las salidas de emergencia.
- En caso de tener desniveles o gradas, deberá colocarse barandas o sistemas de apoyo para el usuario.
- Las gradas, plataformas o rampas deberán ser de materiales antideslizantes.
- Si se tiene puertas de vidrio o transparentes, es necesario colocar cintas adhesivas a la altura de la vista como precaución para el público.
- Las salidas de emergencia y pasillos de evacuación deberán encontrarse libres de obstáculos a todo momento, así como las puertas de emergencias deberán abrirse hacia el exterior y por ningún motivo deben estar cerradas con llave.
- Las puertas de emergencia no podrán ser corredizas o giratorias.

9.4- Calificación de un Bar

- A continuación los diferentes tipos de bares: existen bares de tapas, bar de un hotel, Piano bar, bares de copas y bares de discotecas así como bares dentro de restaurantes.
- Todos estos varen tienen diferentes tipo de servicio, tipo de oferta, tipo de clientela, categoría, etc.

9.5- Zonas de un Bar

9.5-1. Barra:

Mostrador donde el cliente puede consumir de pie o en taburetes altos. El ancho de una barra es de aproximadamente 0,5 m y una altura de 1,20 m, disponiendo además de una zona de apertura de la barra que permita el acceso directo del personal hacia la sala.

9.5-2. Sala

Zona donde se encuentran las mesas.

9.5-3. Comedor

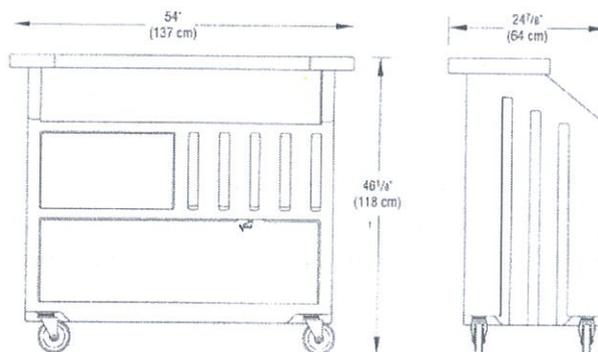
Zona donde se encuentran las mesas.

9.5.4- Baños Privados

Deberá haber baños privados para hombres como para mujeres

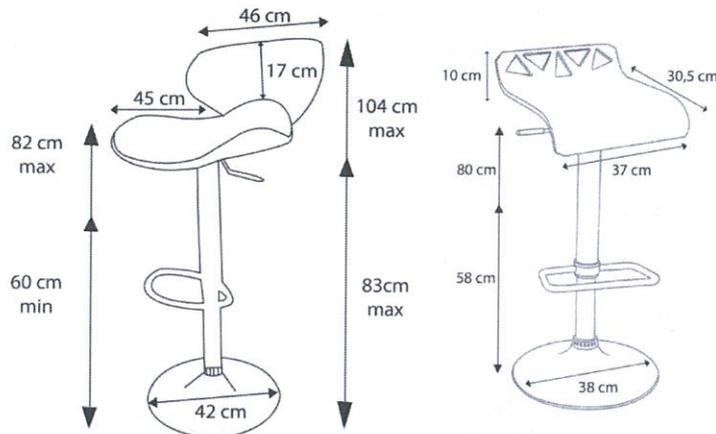
9.6- Diseño y Equipo

- Los espacios se deberán dividir según los siguientes porcentajes:
 - Zona de oficinas: un 10% de la superficie total.
 - Zona de servicio de camareros: un 15% de la superficie total.
 - Zona de servicio a clientes: un 75% de la superficie total.
- A continuación equipos para almacenamiento de bebidas y comidas:

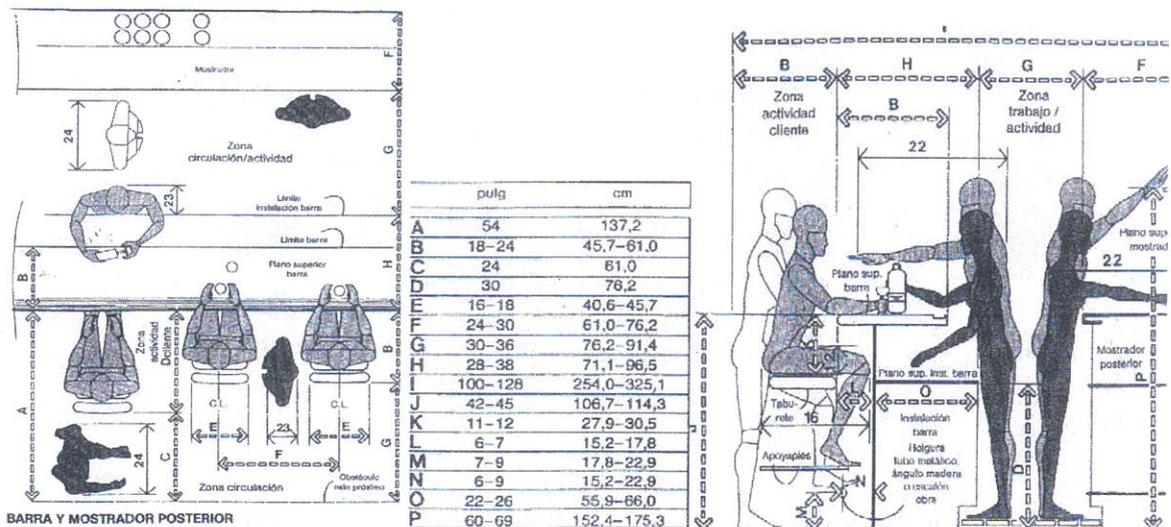


9.7- Medidas Generales

- Espacio de circulación de un camarero es de 75cm.
- El asiento del bar será de 30cm con separación de 61cm
- A continuación las medidas de una silla de bar alta:



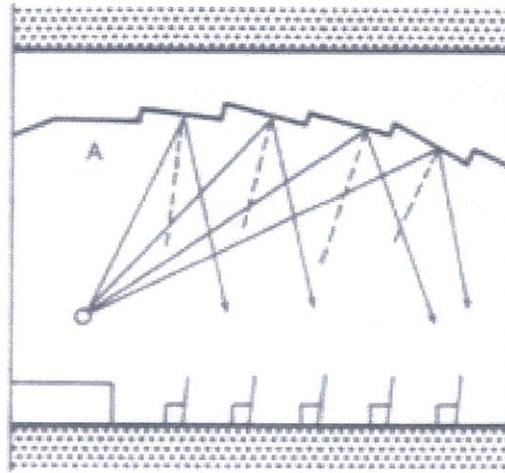
- Se aconseja una separación entre asientos de 70 cm
- A continuación ejemplos de distribución y medidas ideales para un bar:



9.8- Acústica

- Los bares por lo general son lugares de reunión donde existe un alto nivel de ruido, dado por los usuarios, música o música en vivo.
- Para controlar el ruido, lo ideal es aislar cada zona o área por separado, para que así se encapsule el sonido.

- La transmisión del sonido se da en las paredes, techos y puertas de la localidad por lo cual se recomienda recubrir estas áreas con materiales que absorban el sonido.
- A continuación un grafico en el cual se representa la transmisión de sonido a lo largo del espacio.



9.8-1. Materiales Acústicos

- Los materiales acústicos ayudan a eliminar o reducir ecos.
- Reduce la transferencia de sonidos de área en área y los absorbe para que no reboten.
- Cielos falsos: los materiales e instalaciones de cielos rasos para mejorar la acústica deben encontrarse a una mayor separación de la losa para que esta atrape el sonido en la mitad. Cuando existe una mayor separación de ambos techos, existe una mejor absorción del ruido.
- Pisos: Se utiliza materiales como la alfombra o materiales con base porosa de fibra vegetal o poliéster.
- Cortinas y telas de manteles: La cortinas mientras más separadas se encuentran de la pared, absorben más sonido.
- Paredes: Cuando se recubre una pared, esto ayuda a absorber más el ruido. Los materiales que se pueden usar como recubrimiento de paredes y columnas son: Fibras minerales, Corcho, Espuma de poliuretano, yeso, Gypsum y Textiles

10. GIMNASIO:

Mi propuesta se basa en remodelar y agrandar el gimnasio actual del Swissotel. Por el momento el gimnasio actual tiene las siguientes áreas: caminadoras, área de pesas y un par de bicicletas, un área aeróbicos y área de toallas y audífonos y control remoto para las televisiones. El área de aeróbicos actualmente es muy pequeño por lo cual pierde todo su

funcionamiento y resulta incomodo para los clientes, por lo cual en mi propuesta deseo agrandar esta área incluyendo espacio para almacenamiento de colchonetas, steps, pesas pequeñas, pelotas y área de toallas limpias y sucias. El concepto de mi propuesta se trata de hacer lago moderno pero que al mismo tiempo vaya con el estilo del hotel, que sea un espacio acogedor y relajante donde el cliente se sienta cómodo y bienvenido. El gimnasio actualmente brinda servicio tanto para hombres como para mujeres, pero por el momento resulta incomodo ya que los clientes de ambos sexos no se sienten cómodos al compartir un espacio tan íntimo como lo es al hacer ejercicio, por esta misma razón, quiero remodelar este espacio para que funcione para los dos sexos. Creando dos diferentes y separados ambientes donde las mujeres se encuentren a un lado y los hombres al otro teniendo cierto tipo de privacidad. Dentro de mi propuesta también quiero incluir un pequeño bar de bebidas y de frutas así como un dispensador de toallas limpias y sucias como un mueble con todos los dispensadores eléctricos necesarios para las televisiones y la música.

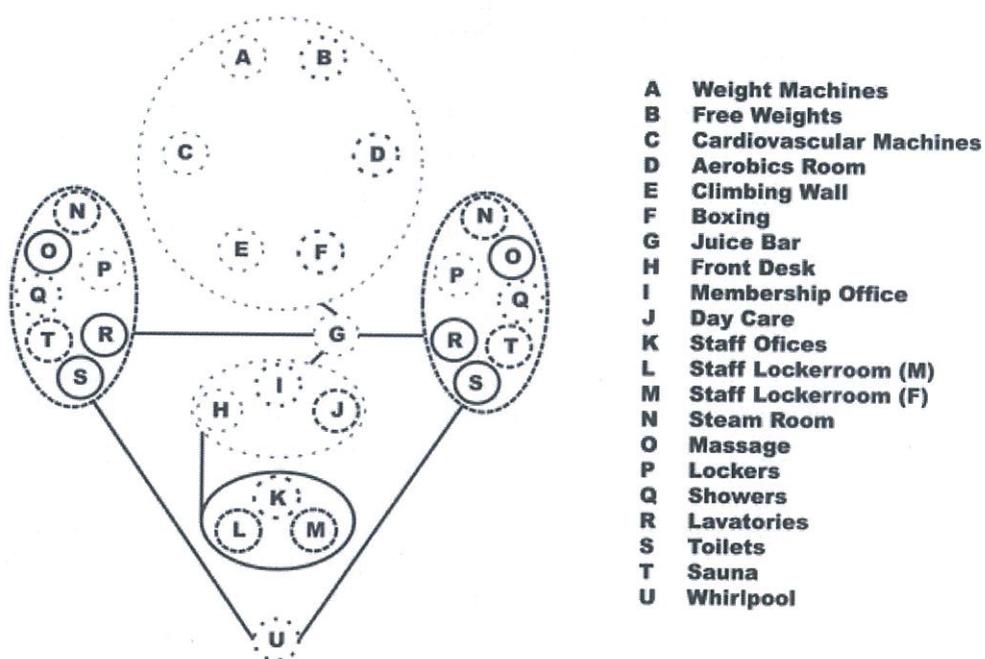
10.1- Tipos de Gimnasios

- Existen varios tipos de gimnasios en los cuales se hacen varias actividades, algunas actividades requieren de equipos tales como pesas y maquinas de cardio, pero por el otro lado, existen gimnasios en los cuales no se requieren equipo pero si se necesita de mucho espacio para cumplir con las actividades necesarias, así como una área de baile o aeróbicos.
- En ciertos gimnasios también se brinda el servicio de saunas y piscinas para terapias y recuperación.
- Debe haber un área de lockers donde existan duchas y vestidores así como una recepción donde se adquieran las llaves y se hagan las consultas necesarias.

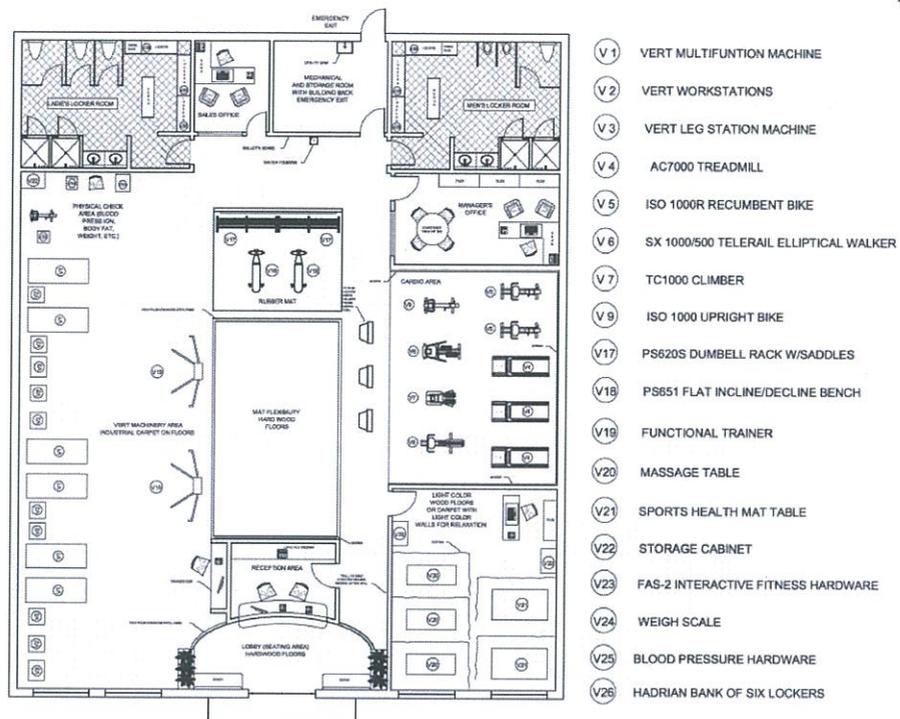
10.2- Área dentro de un Gimnasio

- Un gimnasio está compuesto por varias aéreas tales como: un área para hacer aeróbicos, un área general para hacer ejercicios básicos de entrenamiento rutinario, área para hacer flexiones de pecho, un área para estiramiento anterior y posterior a la clase de gimnasia, un área para clases de baile, yoga o Pilates, un área para bicicletas estáticas, un área de pesas y cardio, un área de sauna o terapias de recuperación, área de lockers y recepción.
- El área principal de un gimnasio es donde se hacen pesas y maquinas en los cuales se proporciona un área de toallas limpias y sucias así como un área de bebidas. Por lo general esta área tiene muchos espejos en las paredes, para que así el cliente pueda monitorear su ritmo y postura durante la realización del ejercicio.
- El área de cardio por lo general consiste de maquinas caminadoras, bicicletas estáticas y cualquier tipo de maquinas que ayude con el proceso cardiovascular. El área es equipado con televisiones y audífonos como parte del entretenimiento para el cliente.
- El área para realizar ejercicios y clases en grupos como clases de cycling, clases de baile, yoga, aeróbicos, Pilates y boxeo son por lo general conducidos

- por un instructor o un entrenador personal. Estas clases deben tener espejos para poder seguir al entrenador más fácilmente, un área de música en caso de que el instructor lo prefiera y lo necesite, un área para guardar cualquier tipo de equipos necesarios como colchonetas y un área de toallas sucias y limpias.
- En ciertos gimnasios también se proporciona un área de deportes tales como: canchas de squash, piscinas, rings de boxeo, canchas de raquet, mesas de Ping Pong, mesas de billar, cancha de Basket, etc.
- Otros servicios que se pueden dar dentro de un gimnasio son: tiendas naturistas, snack bars, restaurantes, área para el cuidado de los niños y un área de lounge y cafés.
- A continuación un diagrama de la distribución de un gimnasio:



- A continuación un plano con la distribución de un gimnasio: Este gimnasio consiste de varias área como la recepción y área de espera, un cuarto de masajes y rehabilitación, cuarto de maquinas como caminadoras y bicicletas, baños para hombres y mujeres con lockers y vestidores, oficinas de gerentes, área para recibir clases personalizadas y grupales.

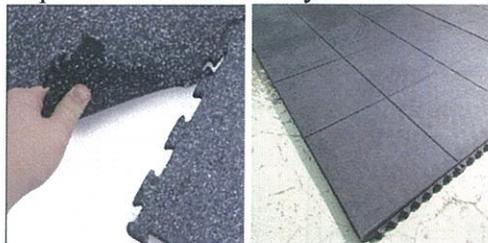


10.3- Materiales

- Los materiales deben ser antideslizantes y resistentes al peso de las maquinas. Se recomiendan los pisos acústicos, de alta durabilidad, fácil limpieza y que absorban el impacto.
- Los materiales en la recepción y sala de espera deben ser acogedores para el cliente en los cuales se utilizan colores pasteles y cálidos.
- Los materiales en las áreas como Pilates y área de cycling donde se requiere mucha energía, se recomienda utilizar colores llamativos los cuales promuevan al cliente una sensación de emoción por seguir con el ejercicio pre establecido por el entrenador, que les ayude a seguir adelante y a terminar con ánimo la sesión.
- Los materiales dentro de las áreas de actividad deben crear una sensación de amplitud y frescura.
- Se utiliza mucho los espejos para que el cliente pueda ver al entrenador y ver su avance conforme se van dando los ejercicios.
- En el área de aeróbicos y ejercicios como yoga, se recomienda utilizar pisos confortables y colchonetas así como también pisos de caucho y vinil.

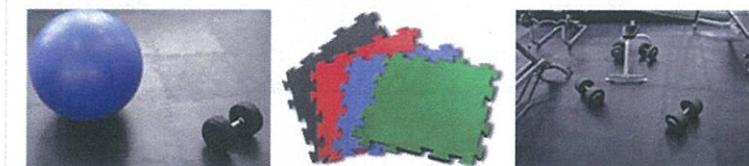
10.3-1. Ejemplos de Materiales

- Tapetes antideslizantes y confortables para hacer ejercicios en el piso:

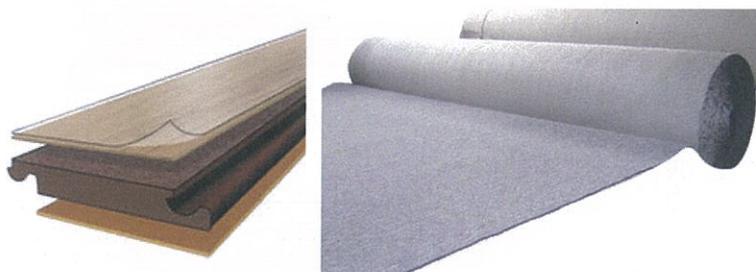


- Tipo de piso para área de pesas pesas:

	Medida	Espesor
Placa	50 cm ancho x 50 cm largo	1/4" y 3/8"



- Tipo de piso para cycling y maquinas cardiovasculares: (Piso Flotante)



10.4- Iluminación

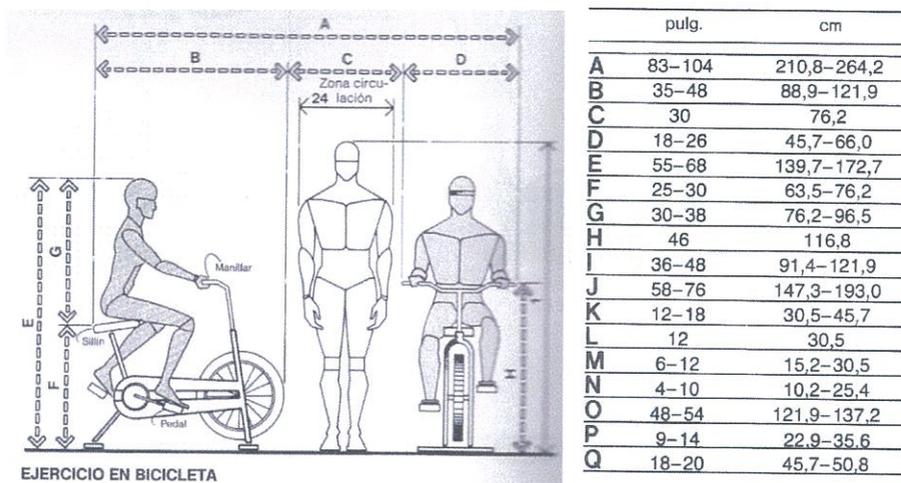
La iluminación dentro de un gimnasio debe ser uniforme y fría para que de esta forma cree un ambiente refrescante y poco caluroso, se recomienda utilizar fluorescentes compactos que además de ser refrescantes y dan una iluminación general, ahorran al mismo tiempo mucha energía. Es importante combinar este tipo de iluminación con ventanales grandes donde penetre luz natural y exista un contacto con la naturaleza, que ayuda al cliente a relacionarse con el medio ambiente creando un espacio relajante y acogedor.

10.5- Equipamiento de un Gimnasio

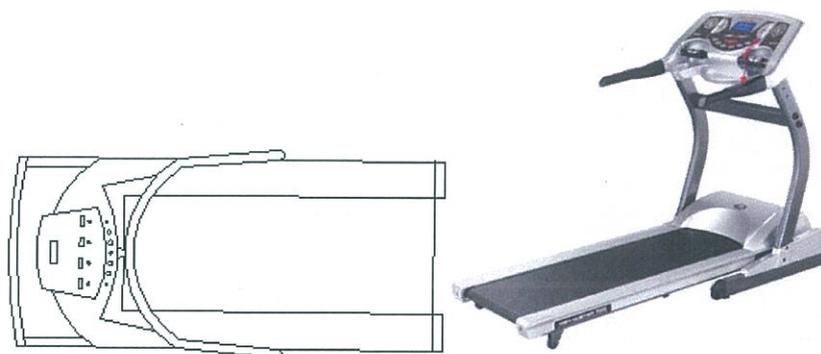
10.5-1. Área de Cardio

- Dentro del área de Cardio, generalmente nos encontramos con los siguientes equipos: bicicletas estáticas, caminadoras y elípticas.

- A continuación un grafico que especifica el espacio que necesita una bicicleta estática y el área de circulación necesaria para cumplir con la utilización óptima y la funcionalidad del espacio.



- A continuación un grafico que especifica el espacio que necesita una Caminadora dentro del área de cardio de un gimnasio.
- Sus Dimensiones son: (L x W x H) 170 x 80 x 160 y pesan 90Kg.

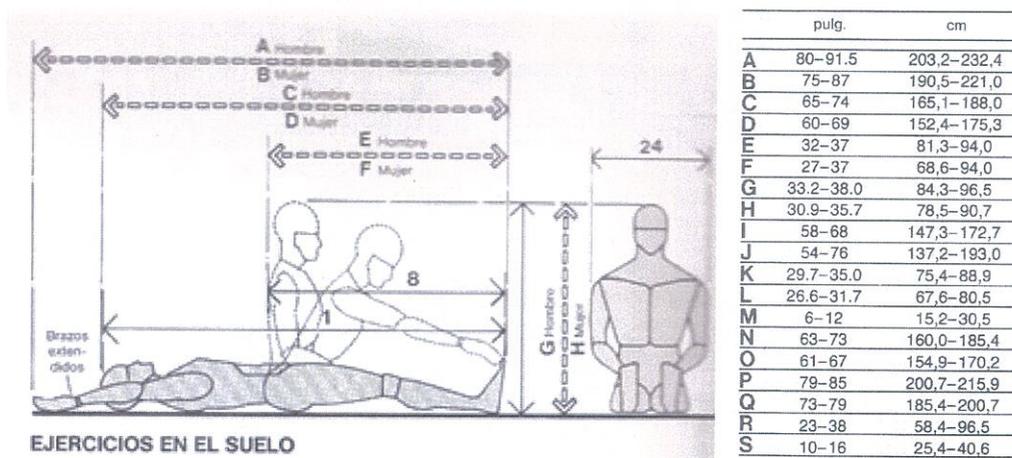


- A continuación un grafico que especifica el espacio que necesita una elíptica dentro del área de cardio de un gimnasio. Sus Dimensiones varían pero por lo general miden:(L x W x H) 130 x 60 x 116 y pesan 57Kg.

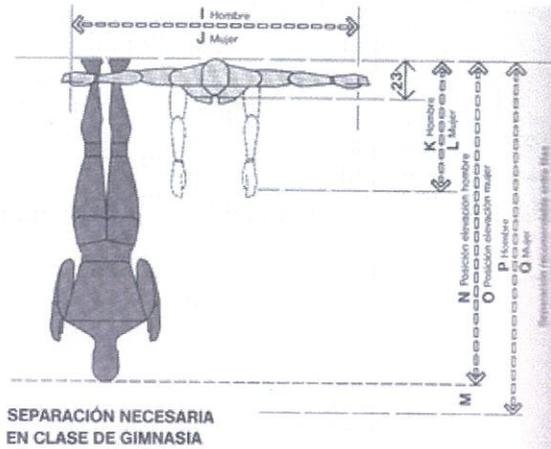


10.5-2. Área de Aeróbicos

- Dentro de esta área se realizan actividades tales como: aeróbicos, Pilates y yoga.
- Para realizar estas actividades se necesita de mucho espacio personal y de circulación. A continuación un grafico que especifique el área necesario para realizar actividades en el suelo:



- Para realizar actividades de calentamiento antes y después de cada ejercicio se necesita del espacio necesario para completarlo. A continuación un grafico que especifique el área necesario para realizar esta actividad:



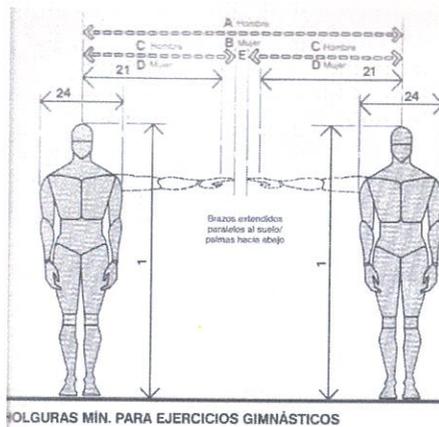
SEPARACIÓN NECESARIA EN CLASE DE GIMNASIA

	pulg.	cm
A	80-91.5	203.2-232.4
B	75-87	190.5-221.0
C	65-74	165.1-188.0
D	60-69	152.4-175.3
E	32-37	81.3-94.0
F	27-37	68.6-94.0
G	33.2-38.0	84.3-96.5
H	30.9-35.7	78.5-90.7
I	58-68	147.3-172.7
J	54-76	137.2-193.0
K	29.7-35.0	75.4-88.9
L	26.6-31.7	67.6-80.5
M	6-12	15.2-30.5
N	63-73	160.0-185.4
O	61-67	154.9-170.2
P	79-85	200.7-215.9
Q	73-79	185.4-200.7
R	23-38	58.4-96.5
S	10-16	25.4-40.6



REQUISITOS DE ESPACIO PARA POSICIONES DE ELEVACIÓN

	pulg.	cm
A	80-91.5	203.2-232.4
B	75-87	190.5-221.0
C	65-74	165.1-188.0
D	60-69	152.4-175.3
E	32-37	81.3-94.0
F	27-37	68.6-94.0
G	33.2-38.0	84.3-96.5
H	30.9-35.7	78.5-90.7
I	58-68	147.3-172.7
J	54-76	137.2-193.0
K	29.7-35.0	75.4-88.9
L	26.6-31.7	67.6-80.5
M	6-12	15.2-30.5
N	63-73	160.0-185.4
O	61-67	154.9-170.2
P	79-85	200.7-215.9
Q	73-79	185.4-200.7
R	23-38	58.4-96.5
S	10-16	25.4-40.6



OLGURAS MÍN. PARA EJERCICIOS GIMNÁSTICOS

	pulg.	cm
A	65-80	165.1-203.2
B	61-88	154.9-223.5
C	31-37	78.7-94.0
D	29-41	73.7-104.1
E	3-6	7.6-15.2
F	144	365.8
G	120	304.8

- Para realizar actividades dentro del área de aeróbicos se necesita varios equipos tales como los Steps, estos tienen las siguientes dimensiones: Largo 110 cm, Ancho 42 cm y Alto 21 cm.



- Colchonetas para Aeróbicos tienen las siguientes dimensiones: Largo 92 cm, Ancho 46 cm y Alto 17 ml.



- Mueble para soporte de Colchonetas para Aeróbicos tienen las siguientes dimensiones: Largo 78 cm, Ancho 52 cm y Alto 1.00 m.



10.5-3. Área de Pesas

- El área de pesas normalmente está destinado principalmente para hombres que quieren definir sus músculos, pero sin embargo también puede ser utilizados por mujeres. En el área de pesas nos encontramos con los siguientes equipos: maquinas de pesas de poleas para brazos y piernas, maquina de pesas sin poleas con pesas removibles, maquina de pesas para piernas y pantorrillas, exhibición de pesas por separados, saco vertical de golpeo (boxing) etc.

- A continuación la máquina de poleas para brazos y piernas:
- Sus dimensiones son las siguientes: largo 1.00m, ancho 75cm y alto 1.80m



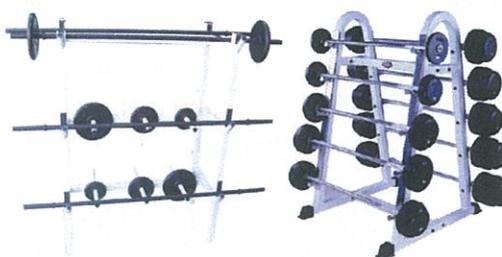
- A continuación la máquina de pesas para brazos removibles:
- Sus dimensiones son las siguientes: largo 1.00m, ancho 80cm y alto 1.20m



- A continuación la máquina de poleas para piernas:
- Sus dimensiones son las siguientes: largo 1.20m, ancho 70cm y alto 1.20m



- A continuación tipo de mueble para pesas individuales:
- 1 Mueble: Sus dimensiones son las siguientes: largo 90cm, ancho 50cm y alto 1.30m
- 2 Mueble: Sus dimensiones son las siguientes: largo 90cm, ancho 70cm y alto 1.30m



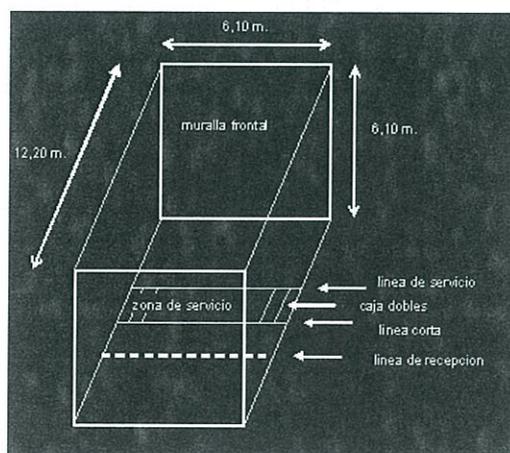
- A continuación equipo para boxing:
- Sus dimensiones son las siguientes: alto 1.80m y diámetro de 50 cm su peso es de 11Kg al estar vacío.



10.6- Canchas Deportivas

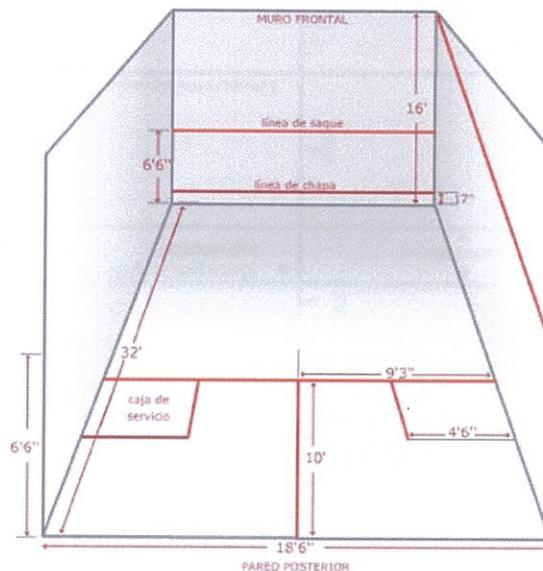
10.6-1. Canchas de Raquet

- Los materiales dentro de una cancha de raquet son los siguientes: el piso es de madera o piso flotante, la pared de ingreso es de vidrio templado y las paredes laterales y la pared frontal son solidas de color blanco.
- Las dimensiones son las siguientes: largo 12.20m ancho 6.10m y alto 6.10m.



10.6-2. Canchas de Squash

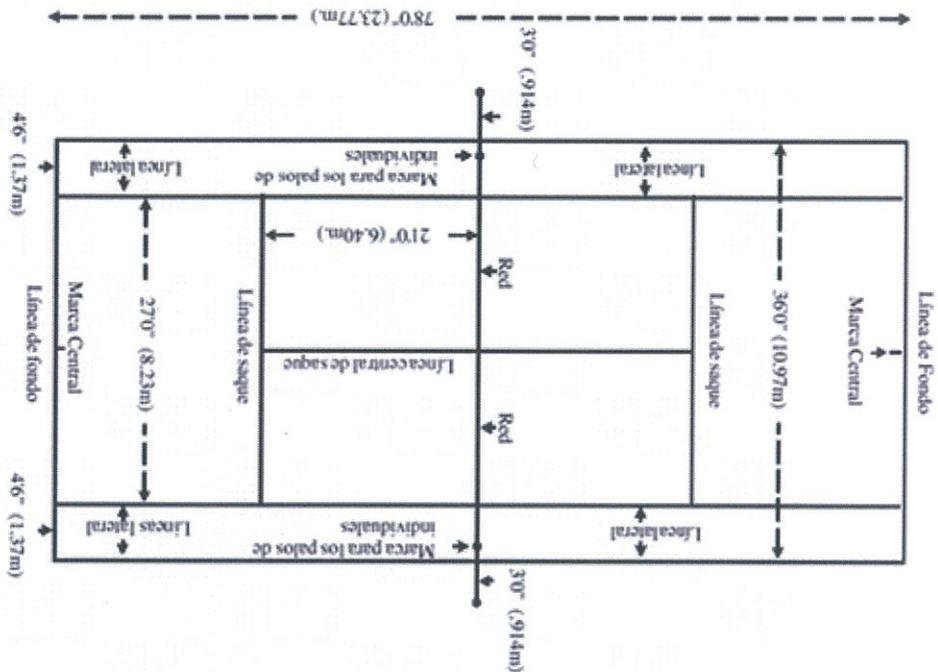
- Los materiales dentro de una cancha de squash son los siguientes: el piso es de madera o piso flotante, la pared de ingreso es de vidrio templado y las paredes laterales y la pared frontal son solidas de color blanco. La cancha está dividida por líneas rojas que indican hasta donde puede llevar la pelota. En las paredes laterales existe una línea inclinada, en la pared frontal existen dos líneas horizontales de saque y en el piso existen dos cuadrados rojos que indican el punto de servicio.
- A continuación un grafico de una cancha de Squash:



10.6-3. Cachas de Tenis

- La cancha de tenis puede estar hecha de arcilla roja o de cemento que luego es pintado verde con líneas blancas.
- La cancha de tenis actual del Swissotel se encuentra ubicada en la terraza de una torre, por lo cual mi propuesta de tesis es crear un área de barbique y un lounge externo junto a la cancha de tenis.

- A continuación un gráfico de una cancha de Tenis:

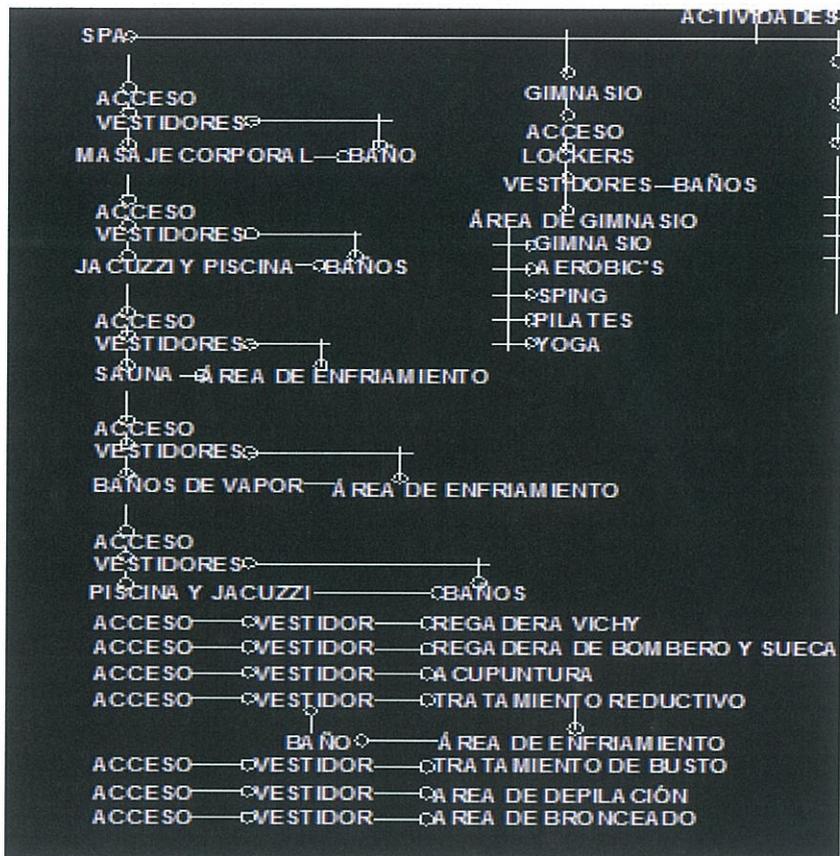


11. SPA:

Mi propuesta de tesis consiste en una remodelación del área del Spa dentro del Swissotel. Como propuesta pienso crear una mejor distribución de estas áreas ya que actualmente el spa se encuentra mal distribuido lo cual crea una mala utilización y desperdicio del espacio. Deseo crear un espacio más abierto en el cual todas las áreas y cuartos de masajes como faciales y corporales interactúen unas con otras, de esta manera rompiendo el esquema que tiene el spa actualmente, en el cual los cuartos son pequeños y mal organizados con falta de circulación y equipamiento así como el mobiliario adecuado para cada área.

11.1- Diagrama de Relaciones

- A continuación tenemos un diagrama en donde indica las áreas de un spa y como estas se relacionan unas con otras.

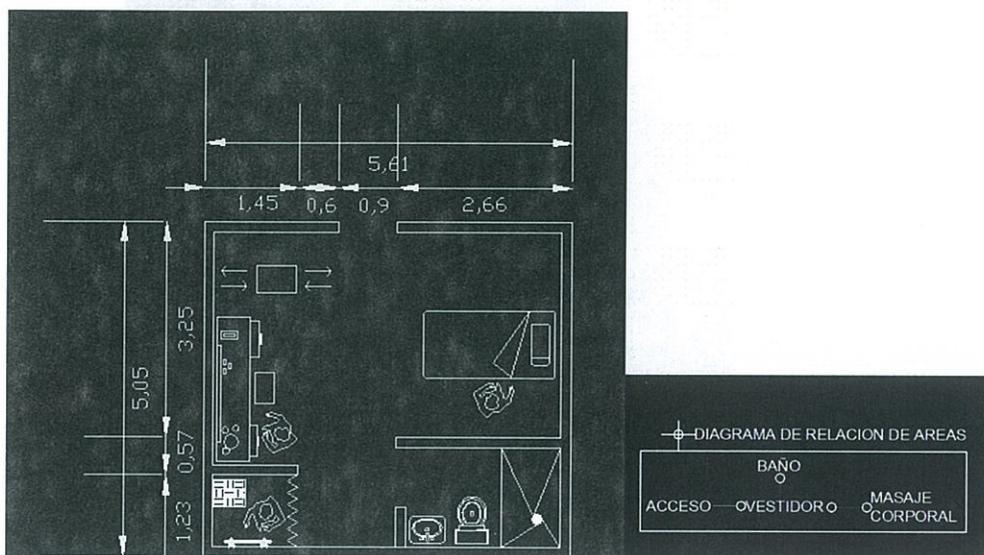


11.2- Áreas dentro de un Spa

11.2.1- Área de Masajes

- Este espacio debe ser un área relajante en donde el cliente se sienta cómodo y bienvenido.
- Se debe manejar adecuadamente los colores, temperatura, ruido, luz y aromas.
- Para una sensación más relajante dentro de un spa, se recomienda utilizar mucho la naturaleza interna así como plantas, flores y cascadas o sonidos que produzcan una sensación de agua y de naturaleza.
- Los colores deben ser neutros y no llamativos ya que de esta forma el paciente puede estar tranquilo y relajado. Se recomienda utilizar tonos refrescantes y claros como el azul y el verde.

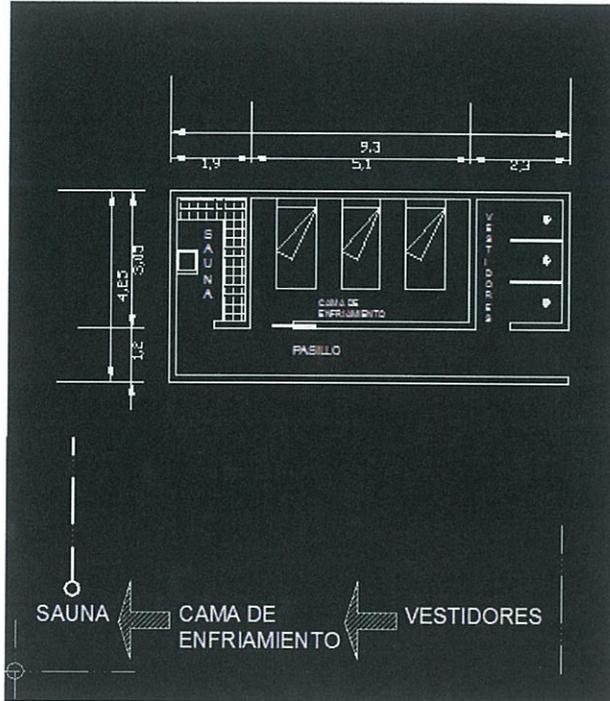
- La iluminación debe igualmente causar relajamiento, por lo cual se utiliza luz cálida y la ayuda de cromoterapia para estimular los sentidos.
- El piso debe ser antideslizante. Se recomienda pisos como porcelanato.
- A continuación un gráfico de un cuarto de masajes. El cuarto consiste de una camilla, una estación de apoyo, un baño y una ducha.
- Las camillas miden: 2.00m por 0.75m



11.2.2- Sauna

- Medidas estándar de un sauna más pequeño: 1.20m por 1.20m en el que entran de 1 a 2 personas.
- Sauna grande mide: 4.00m por 2.50 m y entran de 14 a 16 personas sentadas.
- El tamaño ideal es de: 2.50 m por 2.50 en el que entran de 5 a 7 personas sentadas.
- En hoteles, clubes sociales y demás, se recomienda destinar un espacio de 4 a 9 metros cuadrados en donde entrarían cómodamente de 5 a 10 personas.
- El área de un sauna siempre debe ir seguido por una cámara o área de enfriamiento ya que si no la existe pueden haber problemas con enfriamientos muy repentinos lo cual causa problemas a la salud.

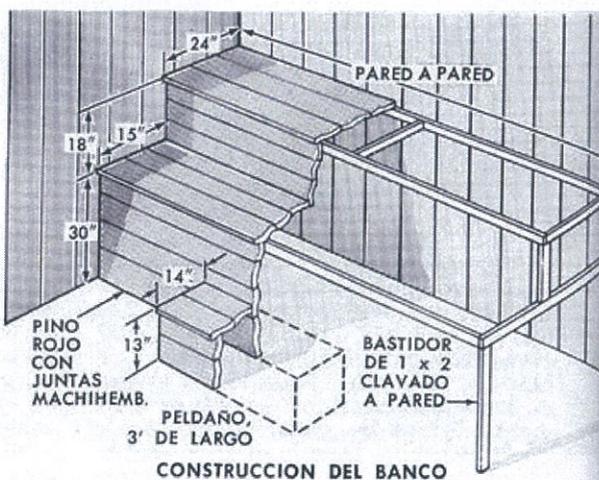
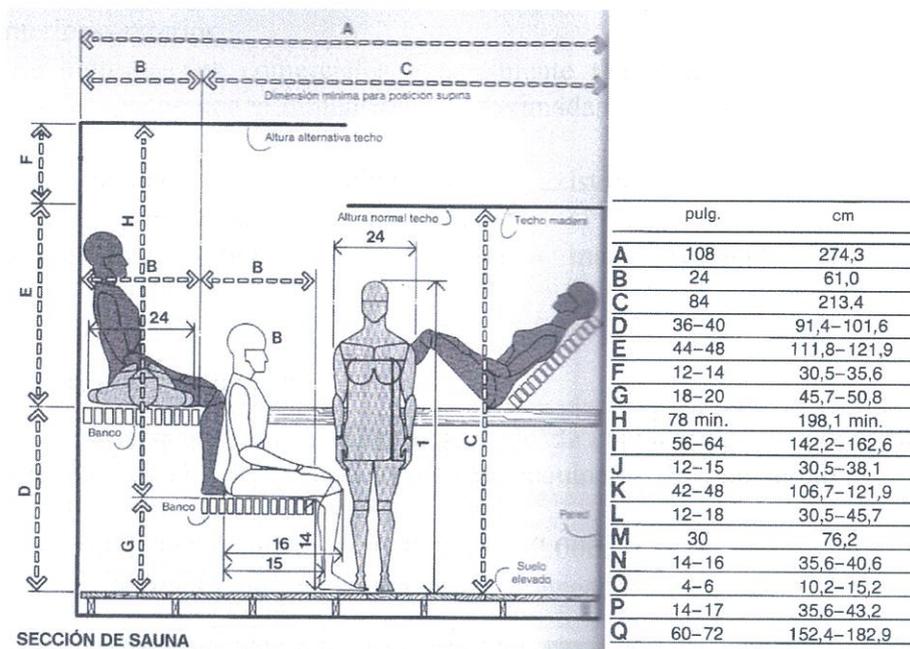
- A continuación un gráfico del área de sauna en un spa:



11.2.3- Materiales de Sauna

- Los Saunas por lo general son de madera Pino. Este tipo de madera resiste altas temperaturas y es acogedor para los usuarios.
- Las paredes pisos y techos son de la misma madera o también puede utilizarse estera de fibra.
- La puerta del cuarto de sauna consiste de un armazón que se cubre con pino rojo en el interior, se rellena con aislamiento de fibra de vidrio y se reviste su exterior con madera terciada. Se debe utilizar una manija de madera para cerrar la puerta, porque cualquiera hecha de metal se calentaría demasiado.

- A continuación las medidas de un Sauna:



11.2.4- Baño Turco

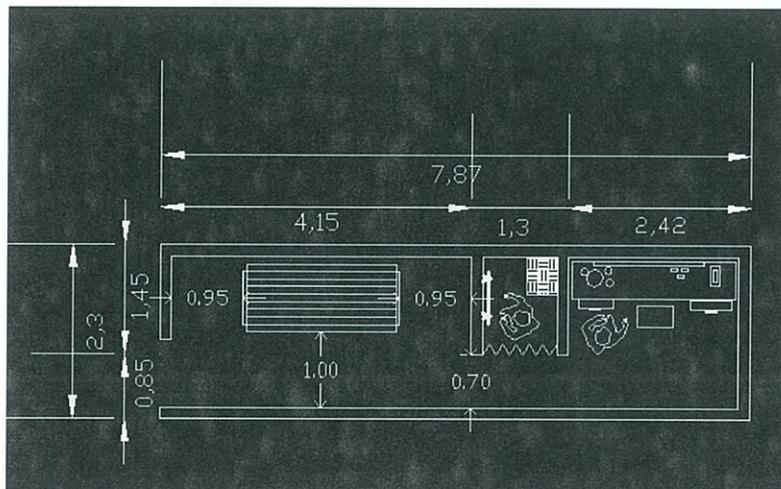
- Los baños turcos generan mucho vapor por lo cual hay que considerar los materiales apropiados e ideales.
- Normalmente todo, piso, paredes y techo está revestido de baldosa que soporta altas temperaturas y no se desgasta en ambientes húmedos.
- La puerta puede ser de vidrio esmerilado o arenado.
- La instalación de pequeñas duchas o mangueras son recomendadas dentro de este espacio.

11.2.5- Hidromasajes

- Los Hidromasajes son clasificados dependiendo del uso que se les va a dar, interior o exterior.
- Los hidromasajes comerciales generalmente tienen capacidad para 4 o 6 personas, estos tienen dimensiones aproximadas de 2.50 m de largo por 2.50 m de ancho y 0.98 m de alto.
- Como accesorios de los hidromasajes, existen los revestimientos y los escalones generalmente de acero inoxidable.
- El envoltorio del hidromasaje puede ser de: madera, cemento visto, baldosa, etc.

11.2.6- Área de Bronceado

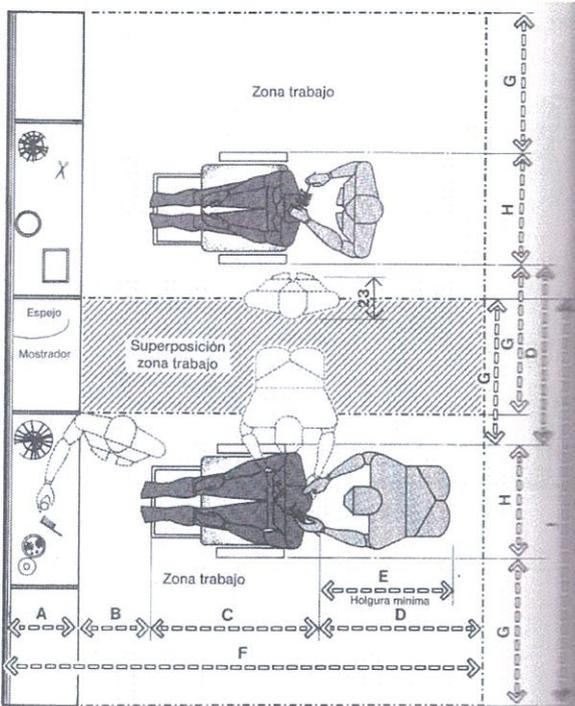
- En muchos spas se da también el servicio de cámaras de bronceado, por lo cual este necesita de un espacio para la maquinaria, área de serbio o estación de serbio, una ducha y un vestidor.
- El equipo de bronceado mide: 0.95 cm por 2.00m.
- A continuación un gráfico de un área de bronceado:



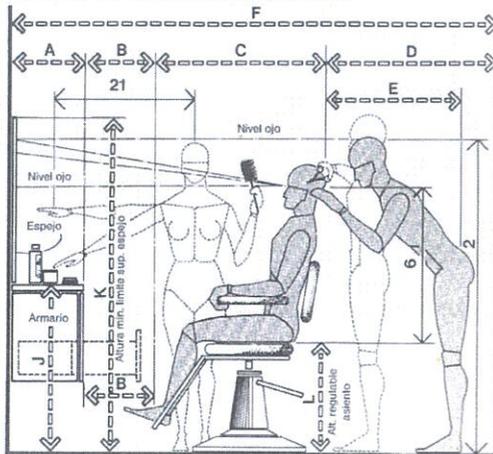
11.3. Área de Peluquería

- El espacio de una peluquería siempre debe ser diseñado para que sea flexible y fácil de cambiar con el tiempo.
- Los materiales son muy importantes en una peluquería. En el piso se recomienda utilizar un piso como porcelanato que no sea muy claro ya que al caer mucho el pelo de los usuarios, estos se notaran mas en un piso claro, por lo cual es mejor utilizar un color de piso más oscuro para disimular la suciedad dentro de lo posible. Sin embargo estos materiales deben ser fáciles de limpiar.

- Se recomienda utilizar mucho los espejos y el vidrio tanto en paredes como en columnas para agrandar el espacio.
- A continuación unos gráficos de cómo es las medidas y distribución de una peluquería:



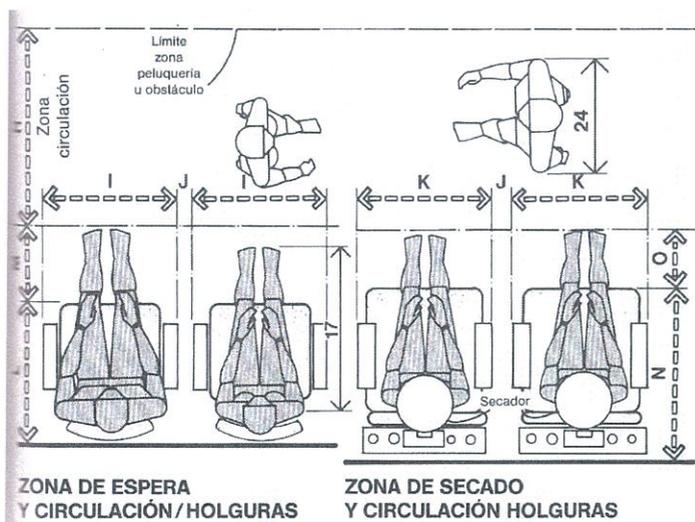
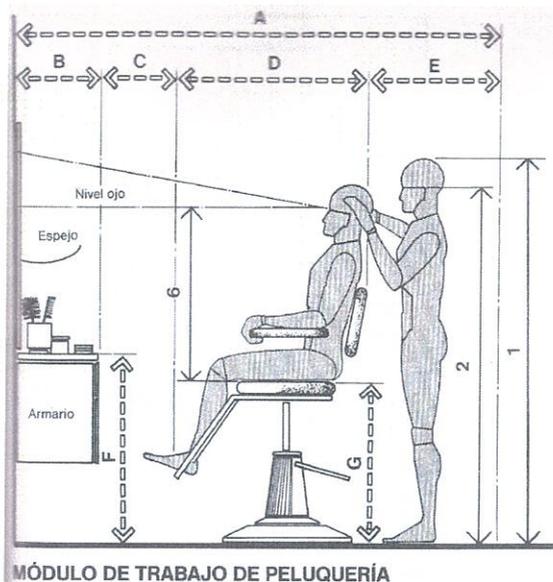
MÓDULOS DE TRABAJO EN PELUQUERÍA



MÓDULO DE TRABAJO EN PELUQUERÍA

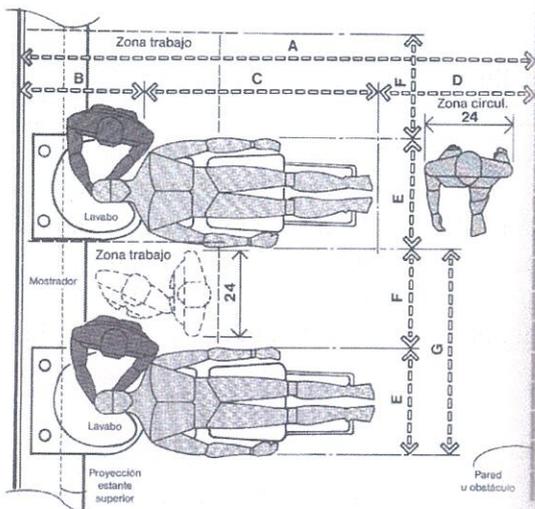
	pulg.	cm
A	16-18	40,6-45,7
B	15 min.	38,1 min.
C	29-36	73,7-91,4
D	36	91,4
E	30 min.	76,2 min.
F	96-105	243,8-266,7
G	30	76,2
H	23-27	58,4-68,6
I	83-87	210,8-221,0
J	34-36	86,4-91,4
K	68 min.	172,7 min.
L	19,5-25	49,5-63,5

- A continuación unos gráficos de las zonas de circulación y servicio de una peluquería:

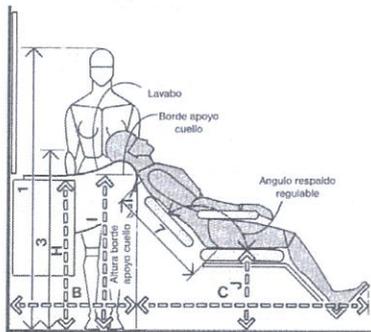


	pulg.	cm
A	84-93	213,4-236,2
B	16-18	40,6-45,7
C	15 min.	38,1 min.
D	29-36	73,7-91,4
E	24	61,0
F	34-36	86,4-91,4
G	24-36	61,0-91,4
H	36	91,4
I	23-27	58,4-68,6
J	4 min.	10,2 min.
K	24-27	61,0-68,6
L	25-28	63,5-71,1
M	12	30,5
N	31-36	78,7-91,4
O	10	25,4

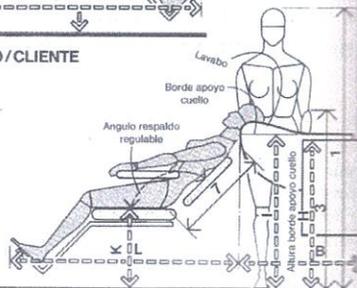
- A continuación unos gráficos del área de lavado de una peluquería:



MÓDULOS DE LAVADO



MÓDULO DE LAVADO / CLIENTE MASCULINO



MÓDULO DE LAVADO / CLIENTE FEMENINO

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

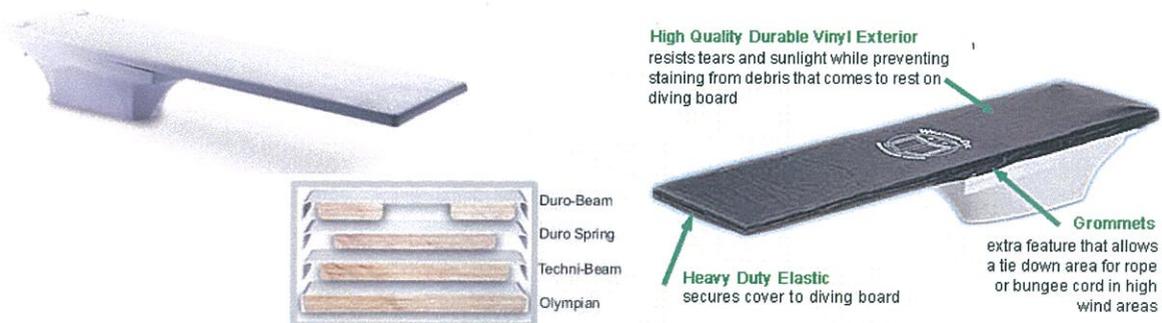
12. PISCINA:

Mi propuesta de Tesis se basa en trabajar principalmente en la piscina exterior del swissotel así como el área de jardín exterior ya que actualmente se ha remodelado la piscina interna pero se ha dejado a un lado la piscina y el área del jardín exterior. Pienso que actualmente en el área exterior se desperdicia mucho espacio y es necesario redistribuir esta área de la siguiente manera: en el jardín quiero proponer un área de descanso con bancas de piscina al igual que un área de mesas donde se sirva comida y bebidas. Crear también diferentes ambientes con salas para una más cómoda estadía. Actualmente el piso del área de la piscina le encuentro inapropiado y considero necesario cambiar pisos y colocar un material que sea adecuado tanto antideslizante como seguro en caso de caídas y accidentes. En cuanto al jardín, mi propuesta consiste en colocar paredes de cascadas para que ayude con un ambiente relajante y tranquilo.

12.1- Accesorios dentro de una piscina

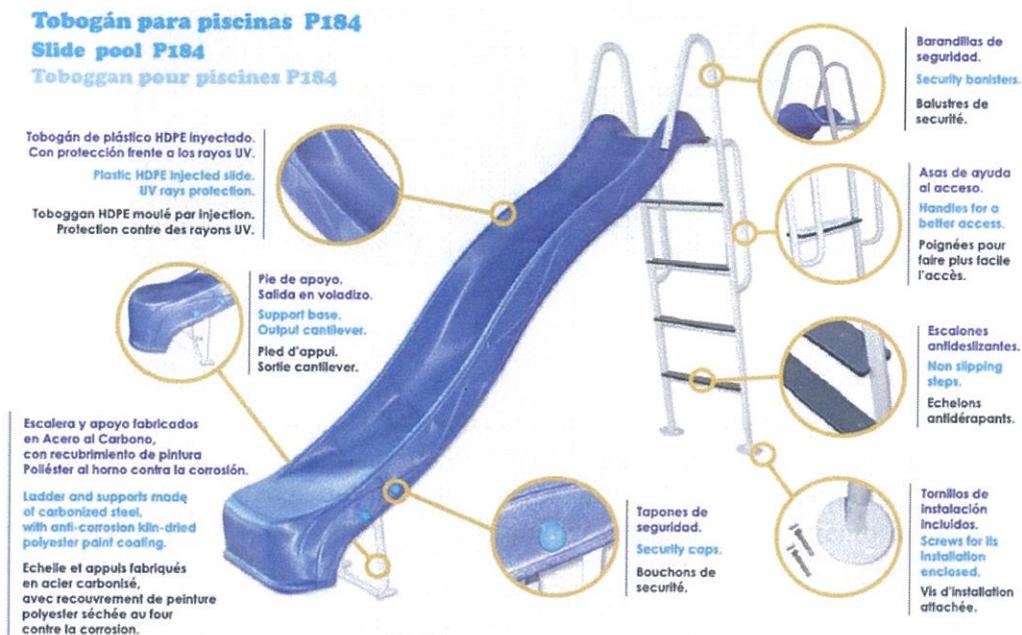
12.1.1- Tablones de Salto

- Una piscina consiste o puede tener varios accesorios tales como: Una tabla para saltar, resbaladeras o toboganes, una aspiradora para limpiar la piscina, cobertizo para tapar la piscina el momento de cerrarla, enrollador de cobertizo, paneles solares, iluminación interna a la piscina, escaleras laterales y principales, un área de chorros estilo spa, etc.
- Tabla para saltar: la tabla para saltar puede venir en varios tamaños y por lo general se encuentra en las partes laterales de una piscina, en caso de ser una piscina para un hotel, por cuestiones de seguridad del cliente se recomienda no utilizarlas. El material del tablero tiene un piso antideslizantes para cuando se moje no exista el riesgo de caídas.



12.1.2- Resbaladeras y Juegos

- Resbaladeras o toboganes: Las resbaladeras y toboganes son utilizadas en piscinas que tengan mucha profundidad y para el uso principalmente de niños, de esta forma el material debe ser adecuado tales como el plástico que sea resistente al agua y al constante uso.

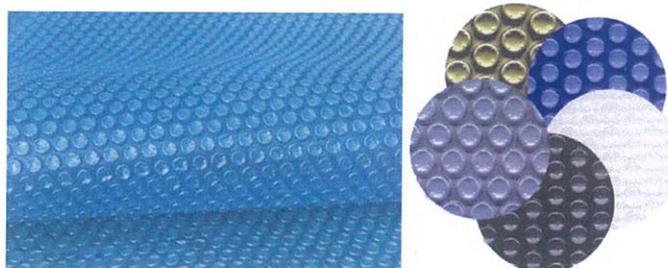


- Aspiradora para piscina: Las aspiradoras para piscina deben ser utilizadas al estar la piscina vacía de personas ya que al limpiar se expulsa cloro para ayudar detener el área contaminada.



12.1.3- Cobertizos

- Cobertizo para tapar piscina: El cobertizo para tapar la piscina sirve para mantener el calor y la temperatura de la piscina estable sin la necesidad de recalentar y malgastar energía. También sirve como protector y limpieza de esta misma.



12.1.4- Enrollador de Cobertizo

- Enrollador de Cobertizo: Facilita el proceso de colocar y remover el cobertizo. Puede ser manual o eléctrico removible a los extremos de la Piscina. La estructura del enrollador del cobertizo es metálica ya que tiene que soportar mucho peso, tiene ruedas para el fácil movimiento y desplazamiento de este mismo así como una palanca giratoria.



12.1.5- Paneles Solares

- Paneles Solares o calefactores: Sirven para calentar el agua de la piscina dando una temperatura agradable para el cliente. Los paneles solares por lo general son mas ahorradores que otros sistemas y se encuentran ubicados por lo general en terrazas al alcance de la luz del sol y lejos del alcance de personas sin autorización.

12.1.6- Iluminación Interna

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



12.1.7- Escaleras Laterales

- Escaleras laterales y de apoyo: Las escaleras laterales dentro de una piscina sirven como apoyo. Son principalmente de acero inoxidable y consisten de 5 huellas y contrahuellas.

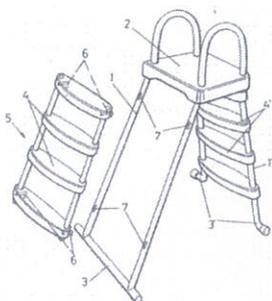
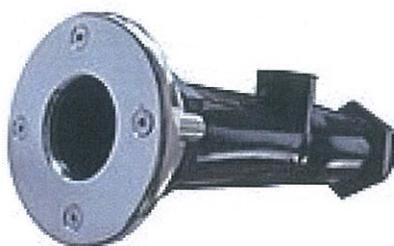


FIG.1

12.1.8- Área de Masajes

- Área de masajes: El área de masajes dentro de una piscina consiste en un espacio en el cual el cliente pueda relajarse y sentarse a recibir chorros de agua caliente como masajes. Estos chorros pueden ser internos tipo jacuzzi o externos como cascadas.



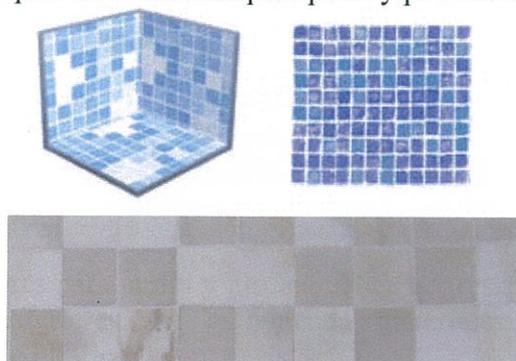
12.1.9- Gradas Principales

Las gradas principales de una piscina deben ser antideslizantes y deben tener pasamanos así como debe haber un kit de emergencias a un alcanza razonable de estas mismas.

12.2- Materiales

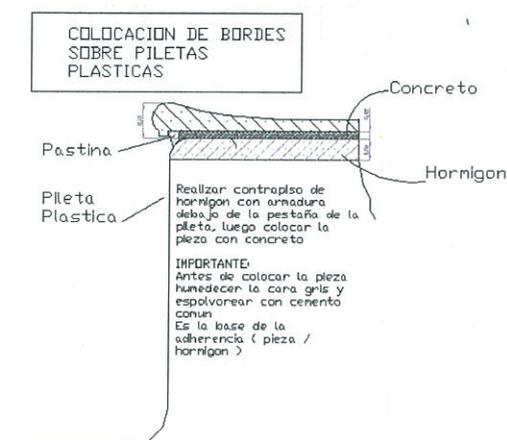
12.2-1. Pisos

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



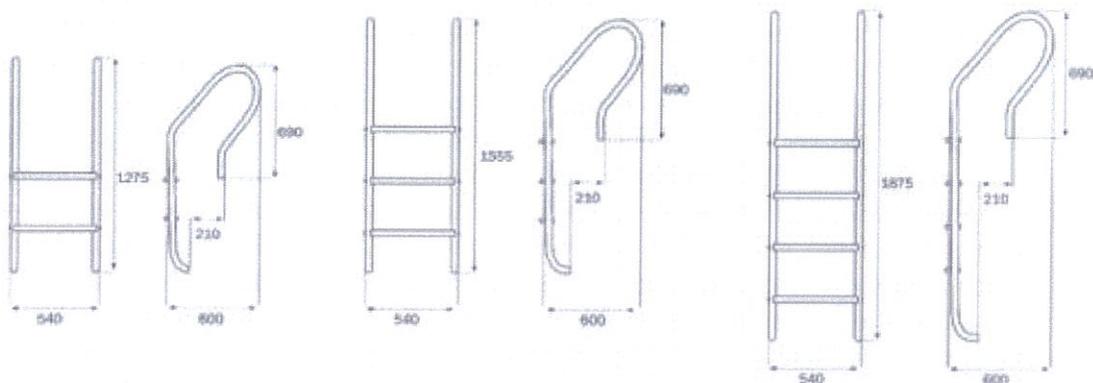
12.2-2. Bordes de Piscinas

- Para los bordes de una piscina siempre es importante tener en cuenta la seguridad de los clientes. Por esta misma razón se debe utilizar pisos antideslizantes y suaves en caso de accidentes. Se recomienda utilizar pisos con texturas que ayuden para ser antideslizantes y pisos como decks de madera. A continuación ejemplos de materiales.



12.2-3. Escaleras

- Los materiales para los accesorios de muebles de piscinas como escaleras laterales y pasamanos deben ser de acero inoxidable con base de caucho como protección.



12.3- Muebles de Piscina

12.3-1. Muebles Exteriores

- Los muebles exteriores para jardín y piscina deben ser resistentes al agua y a las temperaturas exteriores. Se recomienda materiales como el acero inoxidable y fibras de plástico.



12.4- Requerimientos de un Jardín

- Uno de los requerimientos más importantes de un jardín es siempre tomar en cuenta los suelos, ya que estos dan soporte y sustento a la obra, la cual requiere un análisis topográfico.
- Antes de hacer una propuesta para un jardín es importante controlar y medir cuánta agua y viento recibe esa área. Para según ese dato saber qué tipo de plantas y edificaciones se puede realizar.

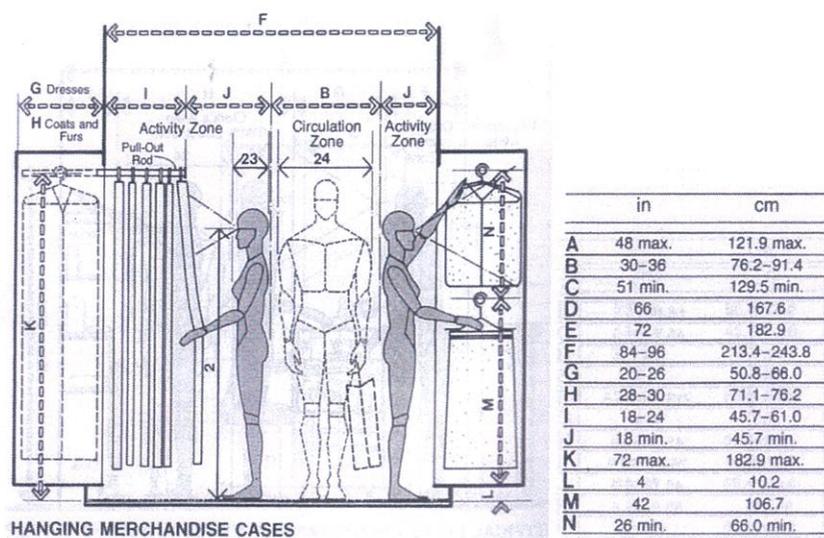
13. TIENDAS COMERCIALES:

Mi propuesta de tesis consiste en la remodelación de ciertos locales que actualmente no se encuentran en las mejores condiciones dentro del swissotel. Actualmente el swissotel cuenta con los siguientes locales comerciales: una galería o exhibición de cuadros para venta, una joyería, una relojería Rolex, un almacén de antigüedades y un almacén de cosas típicas ecuatorianas incluyendo adornos y ropa. Mi propuesta consiste en remover el almacén de antigüedades ya que no se encuentra en buenas condiciones y no recibe clientela, la cual le remplazare por un almacén de zapatos que tenga un target alto para mujeres y hombres, lo cual es apropiado ya que el almacén de antigüedades es pequeño y resulta ser de tamaño ideal para una zapatería. Como parte de mi propuesta, quiero también remodelar la joyería de tagua esquinera del hotel ya que su mobiliario no tiene diseño y es inadecuado para una joyería, su iluminación artificial es mala y su vitrina no sirve por su falta funcionamiento y desperdicio de espacio. Para el local de cosas típicas ecuatorianas es necesario como dentro de mi propuesta agrandar el local, ya que su espacio es muy reducido y todos los productos se encuentran mal exhibidos por su falta de espacio, por lo cual deseo agrandar este local hacia el local lateral, que es la segunda galería que se encuentra fuera de funcionamiento ya que existe otro local de galería al frente de este mismo. Por último quisiera también remodelar el primero almacén de exhibición de galería, ya que actualmente su distribución se encuentra en únicamente mostrar los cuadros en la pared, sin diseño y sin un el amueblamiento adecuado para los clientes de este mismo.

13.1- Local Comercial de Ropa

13.1.1- Medidas de colgadores

- Camisas/Sacos:
 - Altura: 100cm
 - Profundidad: 50cm mínimo, 65cm máximo
- Pantalones:
 - Altura: 85cm
 - Profundidad: 50cm mínimo, 65cm máximo
- Abrigos y Chaquetas Cortas:
 - Altura: 110cm
 - Profundidad: 50cm mínimo, 70cm máximo
- Abrigos Largos:
 - Altura: 183cm
 - Profundidad: 50cm mínimo, 70cm máximo
- A continuación un grafico para abrigos, chaquetas y camisas:



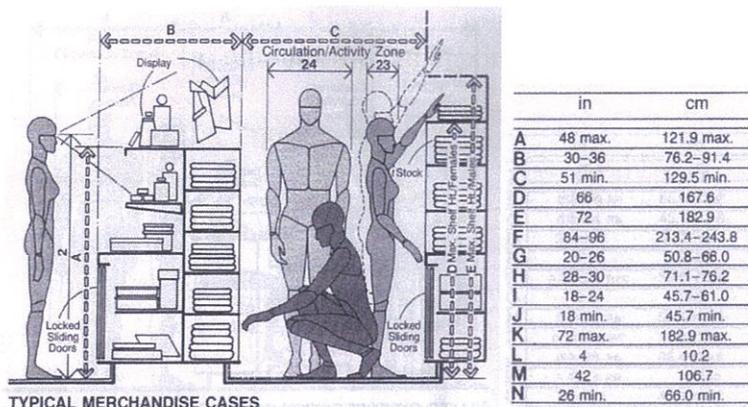
13.1.2- Medidas de estanterías

- Estantería Alta:
 - Altura: 183cm a 193 cm máximo
- Estantería Baja:
 - Altura: 75cm a 90 cm máximo

13.1.3- Medidas de mostradores

- Mostrador Bajo:
 - Altura: 75cm con silla de 40.5cm de altura
 - Profundidad: 45.5cm a 61cm máximo
- Mostrador Recomendable:
 - Altura: 85cm a 91 cm máximo con silla de 53.5cm de altura a 56cm
 - Profundidad: Profundidad:45.5cm mínimo, 61cm máximo
- Mostrador Alto:
 - Altura: 107cm con silla de 71cm de altura
 - Profundidad: 45.5cm mínimo, 61cm máximo

- A continuación un Grafico de exhibición de mercadería:

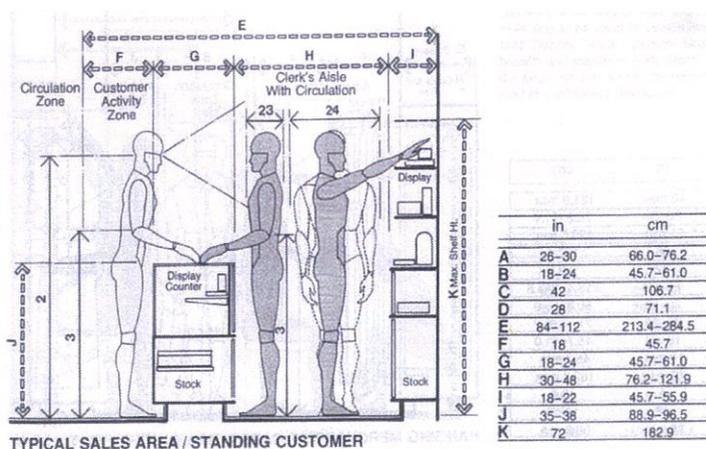


13.2- Circulación

- Pasillo del trabajador: 75cm
- Zona activa del cliente : 70cm mínimo, 75cm máximo
- Zona de circulación pública: 91cm

13.3- Área de servicio al cliente

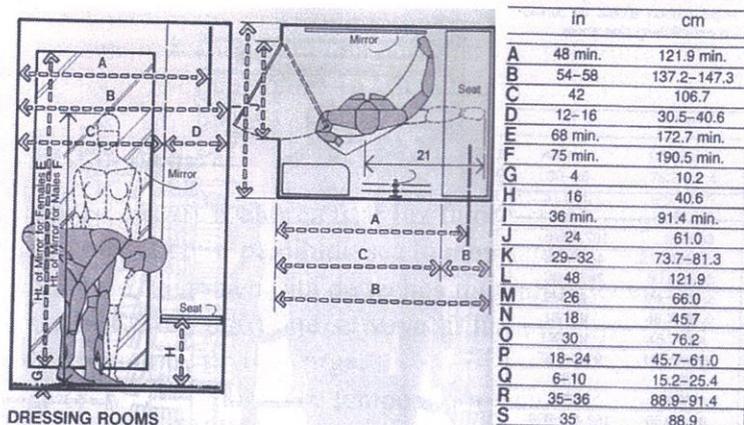
- Escritorio o counter:
 - Altura: 89cm mínimo, 96.5cm máximo
 - Profundidad: 45.5 mínimo, 61cm máximo. A continuación un counter.



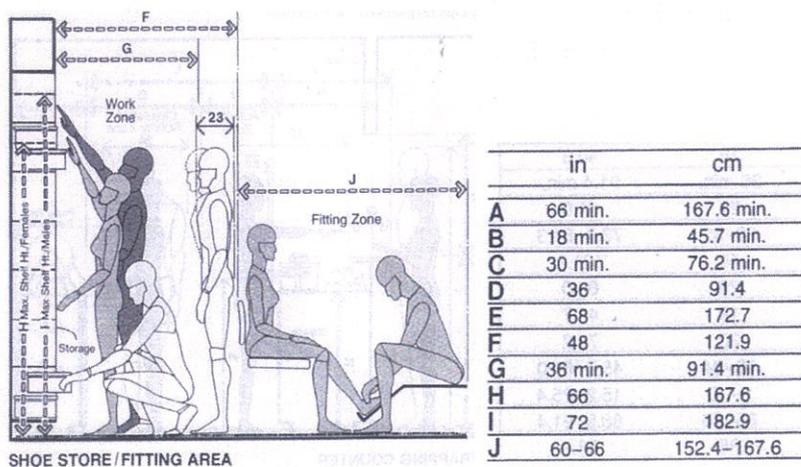
- Circulación:
 - Pasillo del trabajador + zona de trabajo: 75cm mínimo, 122cm máximo
 - Zona activa del cliente: 45cm
 - Área total del área de venta: 214cm mínimo, 284.5cm máximo
 - Altura visual para vitrinas en exposición: 213cm

13.4- Vestidores

- Vestidores:
 - Anchura: 91.5cm mínimo
 - Profundidad: 137cm mínimo, 147cm máximo



- Espejo:
 - Altura: 190cm mínimo
 - Achura: 107cm mínimo
- Bancas:
 - Altura: 40.5cm mínimo
- Puertas:
 - Anchura: 61cm mínimo
- Área de Zapatos:
 - A continuación un grafico del área de zapatos:



- Pasillos Principales Circulacion:
 - Zona activa de pago afrente de la caja:
 - Para gente sentada: 45.5cm
 - Para gente de pie: 66cm mínimo, 76cm máximo

- Zona amplia de circulación: 183cm
- Zona total de circulación: 295cm mínimo, 305cm máximo
- Pasillos Secundarios:
 - Zona activa donde el cliente necesita agacharse: 45.5cm mínimo, 91cm máximo
 - Zona activa frente una estantería: 45.5cm
 - Zona de circulación para una persona: 75cm mínimo, 91cm máximo
 - Zona total de circulación: 167.5cm mínimo, 228.5cm máximo

13.5- Iluminación General

- La mayoría de locales prefieren usar luz fluorescente ya que este tipo de iluminación nos ayuda a que el color percibido sea lo más natural.
- La luz fluorescente no necesita de techos muy altos y tiene la ventaja de encenderse instantáneamente; en caso que se vaya la luz este tipo de iluminación no necesita tiempo de calentamiento o recarga.
- La luz fluorescente tiene una temperatura más fría, produce menos calor en el almacén lo cual ayuda a ahorrar en costos de aire acondicionado. Sin embargo, es sensible al calor, no se puede usar en ambientes muy calurosos.
- La luz blanca también da una apariencia más brillante al entorno del local.
- La altura de la iluminación dependerá del espacio y el número de gente que normalmente trabaja y visita el local. Mientras más activa sea el área, la altura de la iluminación tiene que aumentar.

13.6- Colores

- Dentro del local, se necesita crear el mayor contraste posible entre objeto (la prenda de vestir) y fondo para llamar la atención del cliente.
- La mayoría de almacenes que tiene ropa muy colorida dejan las paredes blancas
- Los colores del local dependen del estilo de ropa. Ej: Si el almacén es de niños se usa colores muy alegres o si es un almacén de ropa elegante normalmente de deja las paredes blancas para dar más sencillez.

13.7- Local Comercial Joyas

13.7.1- Seguridad

- Dentro del local comercial como una joyería es muy importante tener una buena seguridad.
- Se utilizan barras de seguridad como detectores de alarmas en la entrada y salida del almacén así como también una caja fuerte en la parte posterior del local y cámaras de seguridad.
- Así como una caja fuerte para el dinero recolectado durante el día, también e necesita de una caja fuerte para el almacenamiento de las joyas que se guardan al cerrar el almacén.

- A continuación imágenes de artefactos de Seguridad:



13.7.2- Materiales

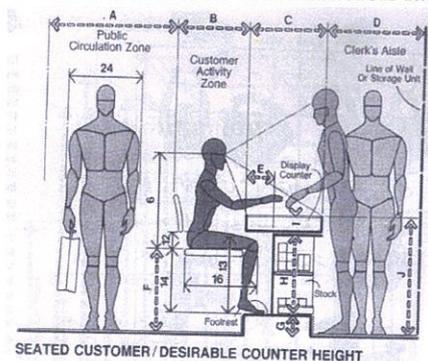
- Se recomienda utilizar materiales translucidos y con mucho brillo así como el vidrio ya que esto ayuda a que la joya se vea mejor y más transparente y limpia.
- Los materiales deben ser fáciles de limpiar y que no opaquen a la joya exhibida.
- En las joyerías el mejor fondo es el azul, así como para artículos con superficies brillantes, como porcelanas, cristalería, etc.

13.7.3- Iluminación

- La iluminación en una joyería debe ser una iluminación fría que no produzca mucho calor ya que las estanterías de una joyería permanecen prendidas todo el tiempo.
- Una Iluminación fluorescente fría ayuda a que las joyas se vean más brillantes y mejores que con una iluminación cálida ya que esta disminuye su color e intensidad.

13.7.4- Counter

- El counter dentro de una joyería sirve para enseñar y vender las joyas exhibidas, donde el cliente pueda sentarse y recibir atención de las personas de servicio. A continuación las medidas de un counter:



	in	cm
A	36	91.4
B	26-30	66.0-76.2
C	18-24	45.7-61.0
D	30 min.	76.2 min.
E	10	25.4
F	21-22	53.3-55.9
G	5	12.7
H	23-25	58.4-63.5
I	4-6	10.2-15.2
J	34-36	86.4-91.4
K	30	76.2
L	16-17	40.6-43.2

13.8- Local Comercial Galería

13.8.1- Seguridad

- La seguridad es muy importante en una galería. Los cuadros deben estar a una altura visible para el ojo del público, pero al mismo tiempo deben encontrarse a esta altura para que niños pequeños no puedan tocarlos para así de esta forma dañar los cuadros.
- Los cuadros deben estar ubicados a cierta distancia de por lo menos 80 cm del alcance del Público, ya sea con cintas divisorias para que el público no pueda tocar y acercarse mucho al cuadro o recubriendo al cuadro en cubos de vidrio translucidos.

13.8.2- Colores

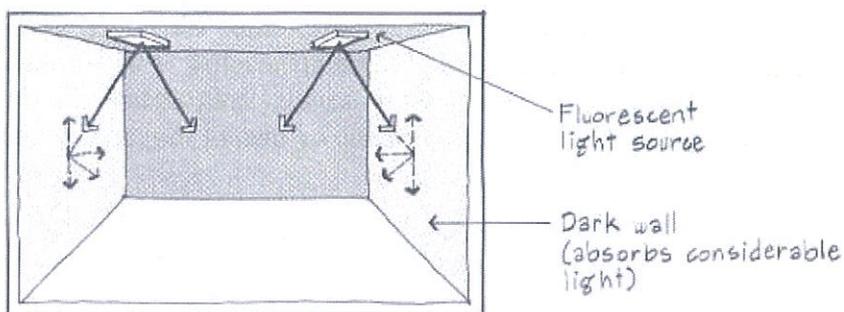
- Los colores dentro de una galería son muy importantes ya que cada color tiene un porcentaje de iluminación y reflejo de luz natural, por lo cual es importante escoger los colores adecuados para las paredes y pisos para que estos no opaquen las pinturas exhibidas. A continuación los colores con sus porcentajes de reflejo de iluminación:
 - Blanco – 85%, Verde Intenso 25%
 - Gris oscuro 15%, Negro 2%
 - Azul Intenso 10% , Amarillo Intenso 60%
 - Gris claro – 35% , Rojo Intenso – 15%
 - La pintura de una fachada de un establecimiento debe tener relación con sus proporciones y forma, así como con el carácter y naturaleza de los artículos o materias que en él se comercian.
- Los tonos suaves de verde, verde azul o melocotón son atractivos como fondo de los productos o cuadros. Los soportes de estos podrán ser en gris o azul. Los techos habrán de ser blancos y las partes superiores de las paredes muy claras, para que el porcentaje de reflejo sea elevado. Los suelos, el mobiliario y estanterías, deben tener un valor medio.
- El gris perla claro es utilizado como color general, para que destaque las áreas de colores algo intensos, en fondos de vitrinas y partes que convengan situar en valor.

13.8.3- Iluminación

- La iluminación en una galería no debe ser muy fuerte ni estar dirigida directamente a la pintura en específico ya que si se utiliza una luz muy fuerte y directa, con el tiempo la pintura puede ir perdiendo su verdadero color.

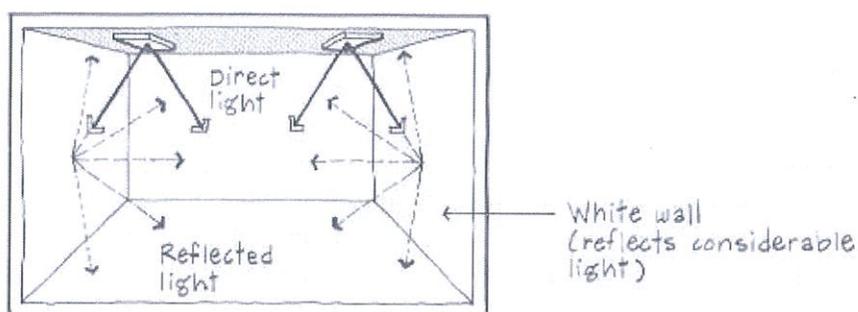
- A continuación un gráfico de cómo iluminar una galería:

Low-Reflectance Room Surfaces



Note: With low brightness, room shown above appears dark or gloomy for office activities, but may be intimate or relaxing for dining.

High-Reflectance Room Surfaces



13.8.4- Mobiliario

- Dentro de una galería es importante tener mobiliario o bancas de apoyo especialmente si es una galería grande donde las personas puedan tener un lugar en donde puedan descansar.
- Las bancas en una galería son más de apoyo y no son necesariamente para que las personas se queden mucho tiempo ahí, por lo cual el mobiliario tiende a ser duro y sin cojines. La altura de las bancas es de aproximadamente 45cm a 50 cm y su ancho de 55 cm así como el largo puede variar dependiendo del modelo del mobiliario.

14. SALONES Y RECEPCION:

Mi propuesta de tesis consiste en remodelar de la misma manera a los salones de eventos y reuniones del Swissotel, así como cambiar materiales de pisos y paredes, colocar pantallas y artefactos electrónicos y colocar un área de bebidas o bares lo cual haga al ambiente más acogedor. Por el momento, los salones no tienen vida, son simplemente cuartos grandes sin ninguna funcionalidad, por lo cual yo quiero crear un ambiente nuevo y diferente.

14.1- Información General

- Los salones para recepciones para eventos, conferencias y charlas son salas amplias que pueden ser diseñadas de acorde al evento o día en espacial.
- Estas salas son salones amplios los cuales pueden ser divididos con paneles laterales para crear ambientes más pequeños y acogedores.
- Los techos de estos salones por lo general son altos para facilitar cualquier tipo de diseño y una mejor acústica.
- Sus pisos por lo general son de alfombra y su mobiliario no es fijo ya que puede ser flexible en su diseño.

14.2- Ubicación

- La ubicación de estos salones debe tener un fácil acceso a las cocinas principales del hotel, ya que por lo general se sirven comidas o pequeños aperitivos.
- El acceso y paso para el personal de servicio debe ser privado y no visible para los clientes. Tanto el cliente como el personal de servicio, deberán tener dos ingresos por separado.
- La ubicación de aparatos electrónicos debe ser precisa, así como retroproyectors, iluminación adicional, parlantes, equipos de música etc.

14.3- Cromática

- La cromática dentro de un salón como estos debe ser neutral y poco llamativa, ya que al agregarle el diseño para cada evento en especial, no queremos que este sobresalga sino por lo contrario.
- Se deberán utilizar colores pasteles y bajos para no distraer la atención del cliente y de esta manera llevar a cabo un salón más cálido y acogedor.

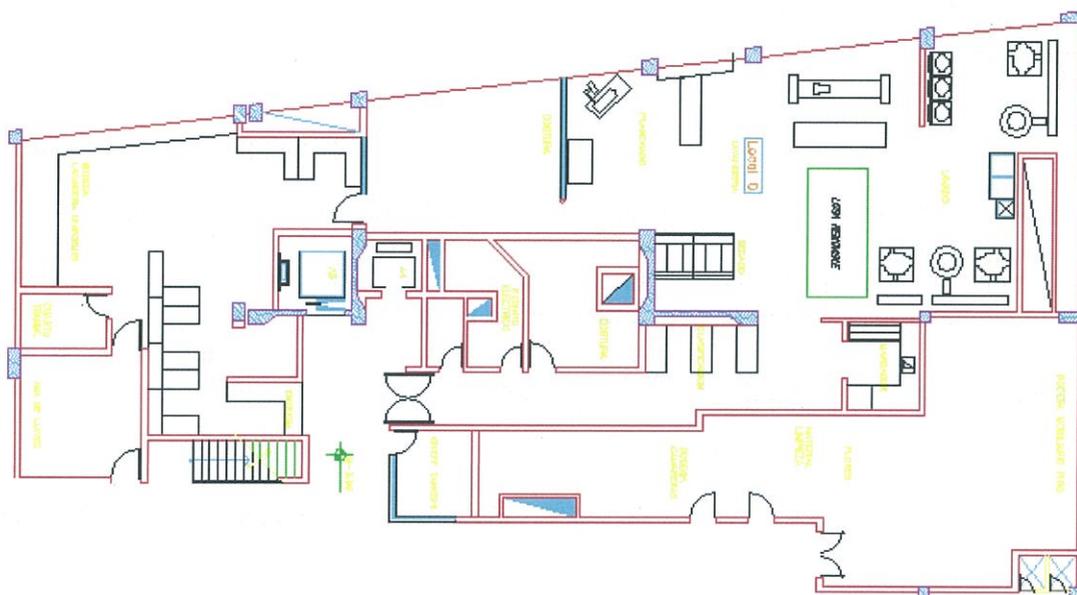
14.4- Áreas de Descanso

- Es importante crear áreas de descanso ubicadas afuera de los salones, ya que esto crea diferentes ambientes y da a las personas opciones para hacerlo. Normalmente son salas pequeñas ubicadas en los corredores principales, con el propósito de dar espacio a reuniones más pequeñas y acogedoras.

15. LAVANDERIAS:

15.1- Áreas dentro de una Lavandería

- Áreas de lavado, secado, planchado, selección y suministro (área de trabajo)
- Oficina de Ama de Llaves
- Cuarto de costura
- Cuarto de Limpieza
- Almacenamiento y Depósitos
- A continuación un plano de ejemplo de una lavandería:



15.2- Ubicación

- La lavandería tiene que estar ubicada en un lugar que se encuentra aislado y no moleste al cliente ya que esta produce mucho ruido.
- Debe estar ubicado cerca del área de servicio.

15.3- Ventilación

- La ventilación debe ser natural en lo posible y tener un espacio amplio de circulación.
- Es preferible no tener las lavanderías en áreas húmedas y oscuras como los sótanos o subsuelos.
- Es importante considerar tener techos altos en las lavanderías por la cantidad de vapor que producen las maquinas.
- Las paredes deben ser sin textura para evitar contener humedad en ellas.

15.4- Artefactos Necesarios

Almacén para guardar los productos de limpieza y detergentes	Maquinas lavadoras, centrifugadoras y secadoras, calandria. Lavadora para ropa de clientes.	Mesas de plancha, tablas de plancha, mangueros, almohadillas, porta planchas, máquinas de doblado	Almacén donde depositar la ropa limpia y planchada, para su uso posterior.	Máquinas de coser, elementos auxiliares de costura.	
Ropa sucia, pesebres donde clasificarla y revisarla. Báscula para pesar la ropa					Despacho del encargado del departamento

15.5- Personal de Lavandería

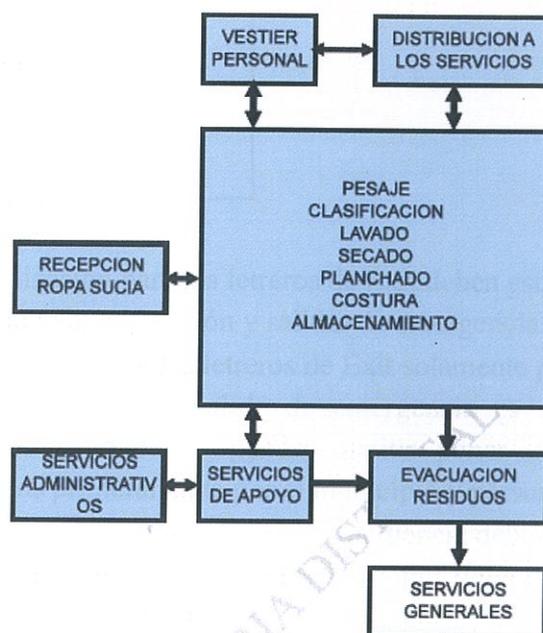
- Encargada de lencería y lavandería: Es la persona designada por la gobernanta o por dirección para gestionar y dirigir el área de lavandería-lencería.
- Lenceras, costureras, lavanderas y planchadoras: Son las encargadas de la atención de la ropa del hotel y de clientes. Las lavanderas deberán conocer el funcionamiento de las máquinas.
- Las lenceras que se encargarán de revisar, transportar, clasificar y almacenar toda la lencería.

15.6- Instalaciones de una Lavandería

- Zona de clasificado de ropa (pesebre).
- Pilas, fregaderos.
- Maquinas lavadoras (de carga superior o frontal).
- Maquinas centrifugadoras (si no van incorporadas a las lavadoras).
- Maquinas secadoras (calandria, rodillo o ambos).
- Elementos auxiliares (de plancha, costura y lavado).
- Lavadora para ropa de clientes.
- Mesas, con ruedas en las patas, a ser posible.
- Carros con ruedas.
- Bascula para pesar la ropa.
- Mesas de plancha y Tablas de plancha.
- Plancha a vapor y eléctrica
- Cestas y Colgadores y Bandejas.
- Maquinas de doblado y Máquina de coser.
- Archivo para la documentación de lavandería.

15.7- Mobiliario

- Armario: donde se guarda la ropa limpia.
- Lavadora: capacidad de 20 Kilos
- Secadora: capacidad de 10 kilos
- Estanterías: almacenaje de productos de limpieza.
- Bodega para carros de rueda: espacio para bodegaje para transporte de ropa limpia hacia habitaciones.
- Mesa de doblar y de planchar.
- A continuación un diagrama de una lavandería.



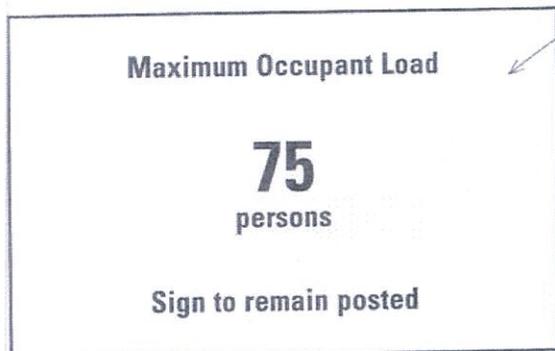
16. ÁREAS COMUNALES:

16.1- Salidas de Emergencia y Señalización

16.1.1- Señalización

- El punto principal dentro de un hotel es el área del lobby y recepción, por lo tanto debe estar claramente señalizado y en un lugar estratégico.
- La señalización debe estar en un lugar visible y claro, con un tamaño de letras apropiado para la vista de una persona.

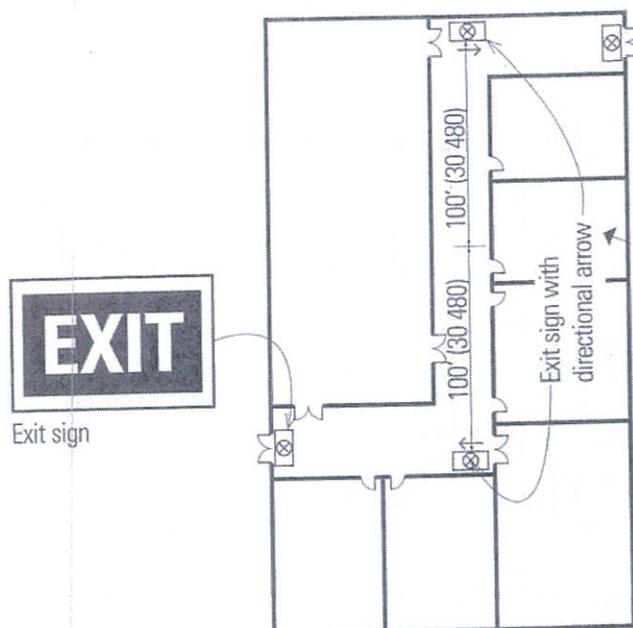
- Debe haber para cada espacio o área una señalización o un letrero el cual indique la cantidad de personas que puedan entrar en ese espacio, para así evitar en casos de emergencia una suma excesiva de personas, creando una situación angustiosa de pánico. Ejemplo a continuación:



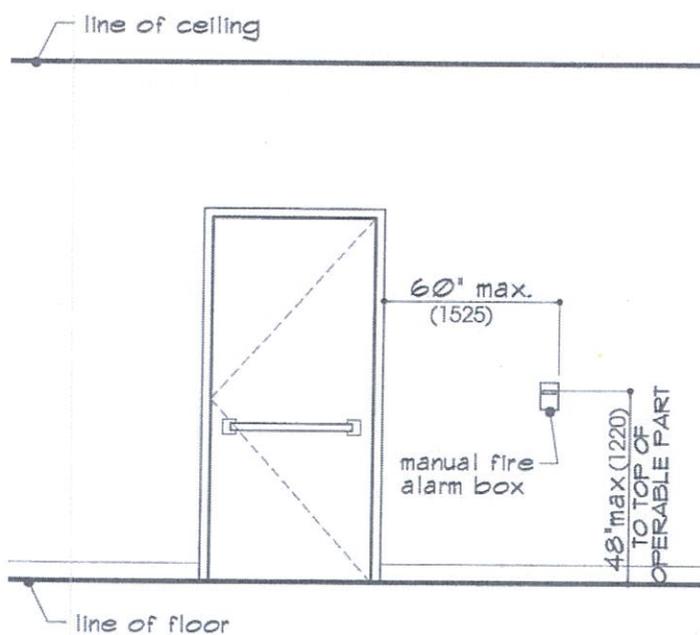
• *§ 1004.3 requires assembly occupancies to have signs posted in a conspicuous place showing the occupant load. This is to prevent overloading of the spaces, which could impair exiting in a panic situation.*

- La señalización para los letreros de Exit deben estar ubicados en las puertas y corredores de evacuación y salidas de emergencia.
- La señalización de los letreros de Exit solamente pueden ser omitidos cuando en un corredor la salida de emergencia es muy corta y obvia. Estas condiciones donde se pueden omitir poner ciertos letreros, deben ser aprobados primeramente por el municipio y personas autorizadas.
- Los letreros de Exit y salidas de emergencia deben tener un diseño específico y aprobado por las autoridades así como flechas que indiquen hacia donde salir al exterior del edificio.
- Los letreros de Exit y salidas de emergencia deben ser propiamente iluminados y deben tener la capacidad de mantenerse iluminados y encendidos por mínimo 90 minutos después de que se corto la luz, la sea por batería o una fuente externa eléctrica.
- Los letreros de Exit deben ser bien claros y ubicados y no deben exceder más de 100' por cada punto de acceso de emergencia o corredor.

- Un ejemplo de salidas de emergencia y diseño se puede ver a continuación:

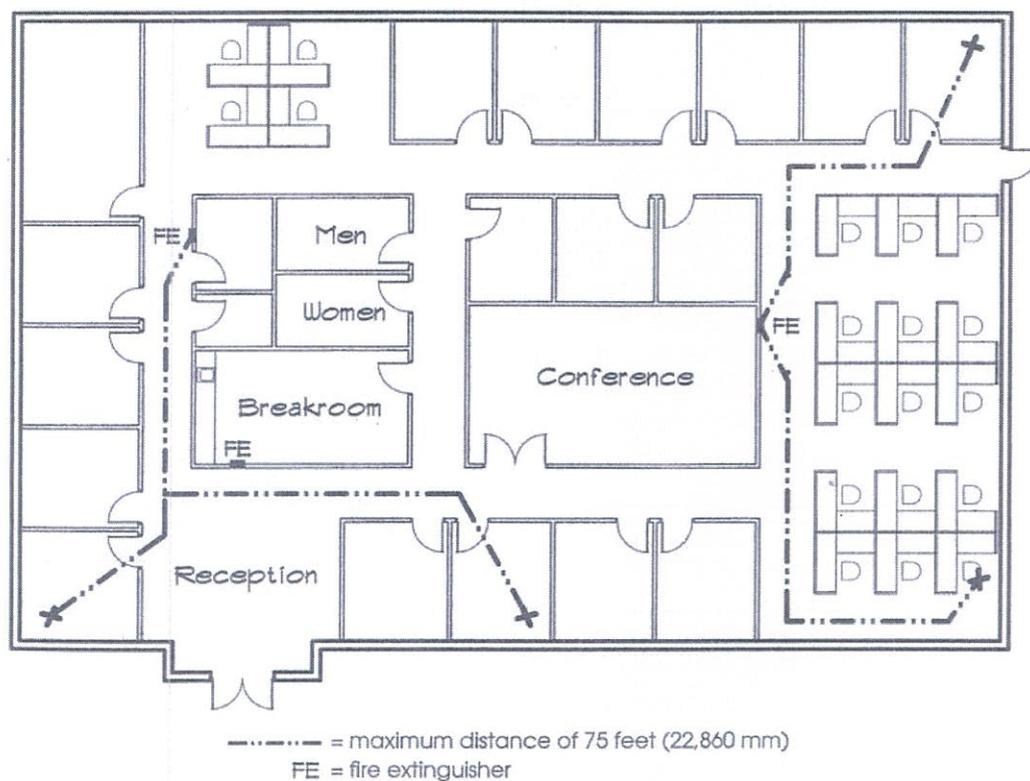


- La manija de la alarma de incendios debe estar ubicada cerca de una puerta de salida a la altura de 1.20 m y horizontal a 1.50 m de la puerta como se encuentra a continuación:



16.1.2- Precaución Incendios

- Los extinguidores de fuego deben estar a una distancia máxima de 22860 mm de cada área dentro de un edificio, el ejemplo de esto se encuentra a continuación :



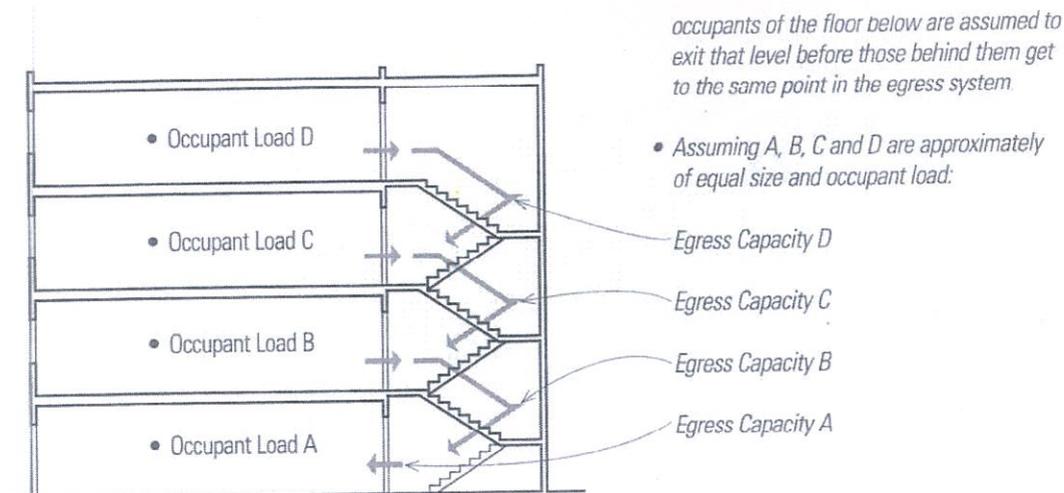
- A continuación una tabla de alarmas de incendios:

FIRE-ALARM AND DETECTION SYSTEMS

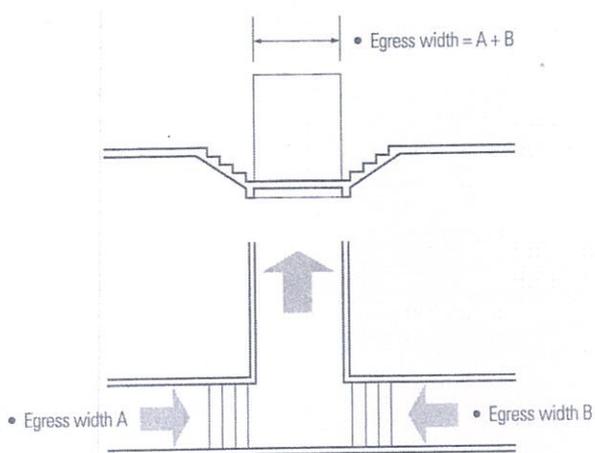
Section 907.2.x	Occupancy or Building Type	Occupant Load or Condition	Device Type	Exceptions	Notes
.1	A	> 300	Manual fire alarm	Not required if sprinklered & w/ water-flow alarm	E Assembly per Group E requirements
.1.1	A	> 1,000	Voice/alarm		Alarm on emergency power
.2	B	> 500, or >100 above/below exit discharge	Manual fire alarm	Not required if sprinklered & w/ water-flow alarm	
.3	E	> 50	Manual fire alarm	Not required if meets long criteria list for detection or if the building is fully sprinklered with automatic notification to a normally occupied location	When installed, sprinklers & smoke detectors must interconnect to alarm system
.4	F	> 2 stories > 500 above/below exit discharge	Manual fire alarm	Not required if sprinklered & w/ water-flow alarm	
.5	H-5 Manufacturing of organic coatings	All	Manual fire alarm		Smoke detection required for toxic gas, peroxides and oxidizers per International Fire Code
.6	I-1, I-2	All	Manual fire alarm	Not required at sleeping rooms if at staff stations	
.6.1	I-1	Corridors, habitable	Auto smoke detection	Not required if fully sprinklered	
.6.2	I-2	Corridors in nursing homes	Auto fire detection	Not required if smoke compartments containing rooms have smoke detectors or auto closing doors	
.6.3	I-3	All	Manual or auto fire alarm		Alarms to alert staff
.6.2.3	I-3	Housing area	Smoke detectors	Alternate detector location and size limits for small groups	Not required for sleeping units with 4 or fewer occupants in sprinklered smoke compartments
.7	M	> 500, or >100 above/below exit discharge	Manual fire alarm	Not required if a covered mall per § 402, or fully sprinklered & w/ water-flow alarm	When occupied, alarm may notify attended station that will activate voice/alarm system

16.2- Reglamentos Salidas de Emergencia

- Debe haber un mínimo de dos diferentes rutas en caso de una salida de emergencia.
- La altura máxima que debe tener una ventana de emergencia desde el piso es de 44'
- La distancia que debe recorrer una persona desde cualquier área dentro de un edificio es de máximo 200'
- En el caso de la existencia de un sistema de sprinklers puede haber hasta máximo recorrido hasta la salida de emergencia de 250'
- En caso de remodelaciones y construcciones adicionales no se debe exceder de un total de un 5% de toda la estructura y construcción general del establecimiento.
- Una habitación dentro de un hotel debe tener mínimo 7' en altura, así como los baños, bodegas, lavanderías.
- Los corredores deben tener un ancho mínimo de 36" con un radio para una cilla de ruedas de 60".
- La ruta de salida de emergencia consiste en evacuar individualmente cada piso para así sea ordenado y fácil de evacuar. Una vez evacuado cada piso individualmente, se prosigue a salir completamente del edificio. Se asume que la ruta de emergencia prosiga de la siguiente forma: el nivel que se encuentra por debajo, debe estar evacuado primeramente, para que así los niveles que se encuentren en niveles superiores, cuando comienzan a bajar los otros niveles ya hayan evacuado y no exista una acumulación de personas creando caos. A continuación un ejemplo:

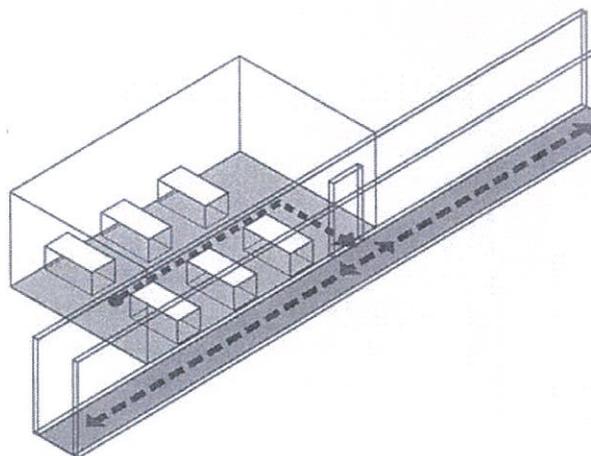


- Cuando las salidas de emergencia se unen en cierto punto para evacuar, las salidas de emergencia tienen que tener la capacidad para servir a ambas salidas de emergencia: A continuación un ejemplo:



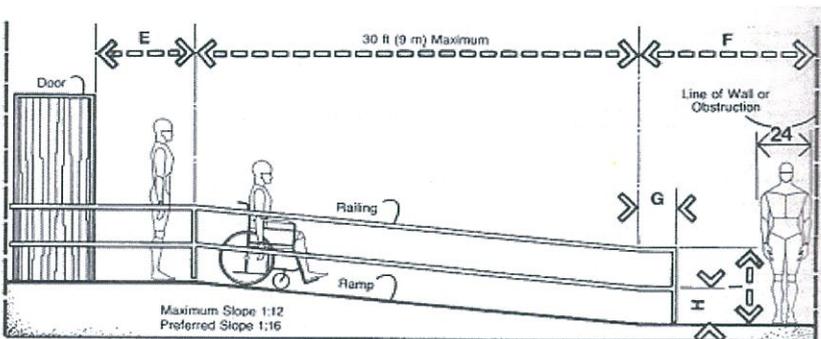
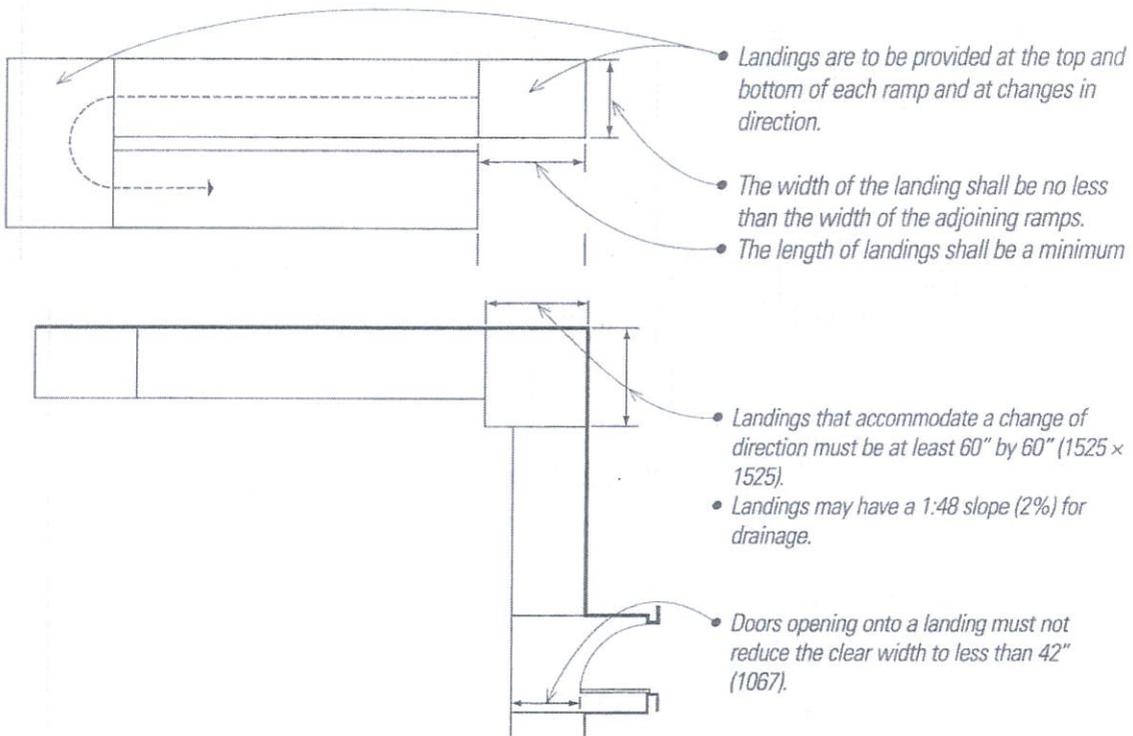
16.3- Corredores

- Los corredores son la manera más fácil de acceso en caso de una emergencia, de esta forma estos tienen que estar limpios y sin obstrucciones para una fácil circulación.
- El corredor nos lleva hacia una salida de emergencia. Normalmente tienen y son hechos para durar 1 hora en caso de un incendio.



16.4- Rampas

- Si existe un cambio de nivel de ½ in. Debe haber una rampa. La rampa debe tener dos pasamanos en ambos lados con una relación de 1:12
- En las gradas o rampas de salidas de emergencias, debe haber dos aéreas de descanso, al comenzar y al terminar. Las puertas de salidas de emergencias no deben obstruir el paso. A continuación un ejemplo:

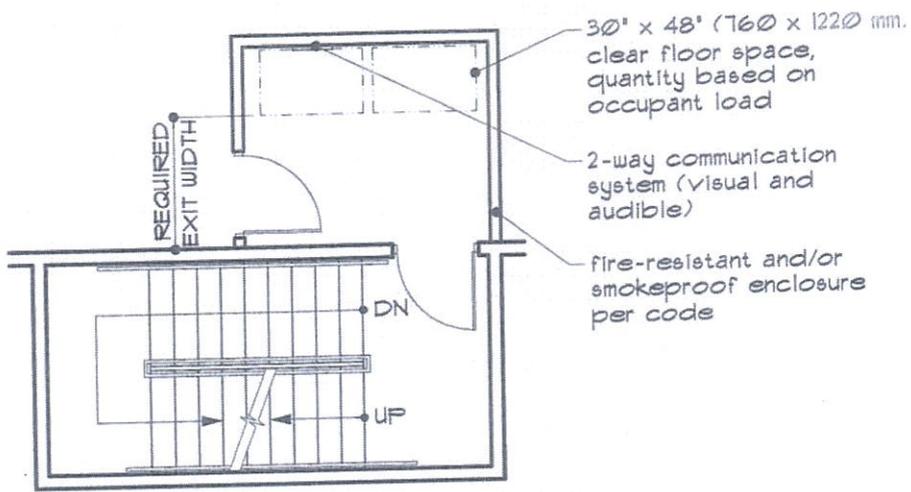


ACCESS RAMP

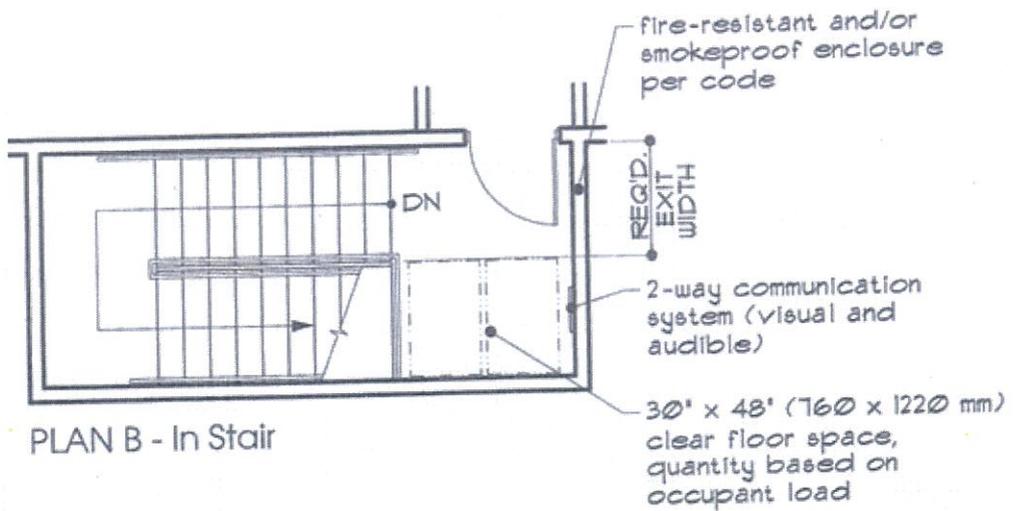
	in	cm
A	18	45.7
B	48 min.	121.9 min.
C	54 max.	137.2 max.
D	30	76.2
E	42 min.	106.7 min.
F	72 min.	182.9 min.
G	12-18	30.5-45.7
H	18-20	45.7-50.8
I	33-34	83.8-86.4

16.5- Escaleras

- Las escaleras sirven como una salida de emergencia, por lo tanto tienen que estar limpias y sin obstrucciones.
- Tienen que tener detectores de humo, alarma de incendio y sprinklers.
- Deben ser protegidas para ser resistentes al fuego.
- A continuación varios tipos de escaleras:

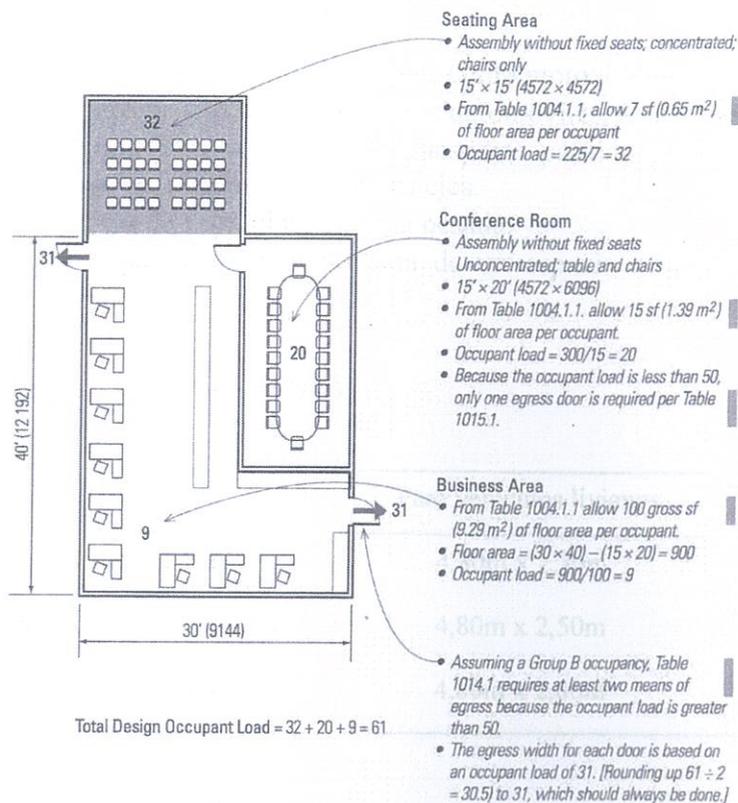


PLAN A - Adjacent to Stair



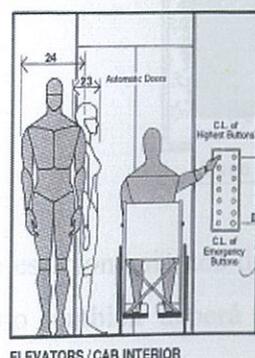
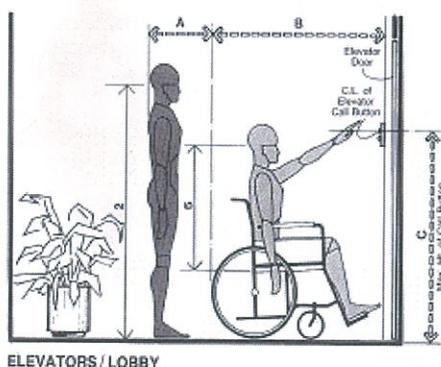
PLAN B - In Stair

- A continuación un diagrama general con salidas mínima de emergencia:



16.6- Ascensores

- Las dimensiones mínimas libres del interior de la cabina del ascensor, deben ser 1.20 m de fondo y 1 m de ancho, para permitir alojar a una silla de ruedas y a un eventual acompañante.



	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

17. PARQUEADEROS:

17.1- Clasificación Estacionamientos

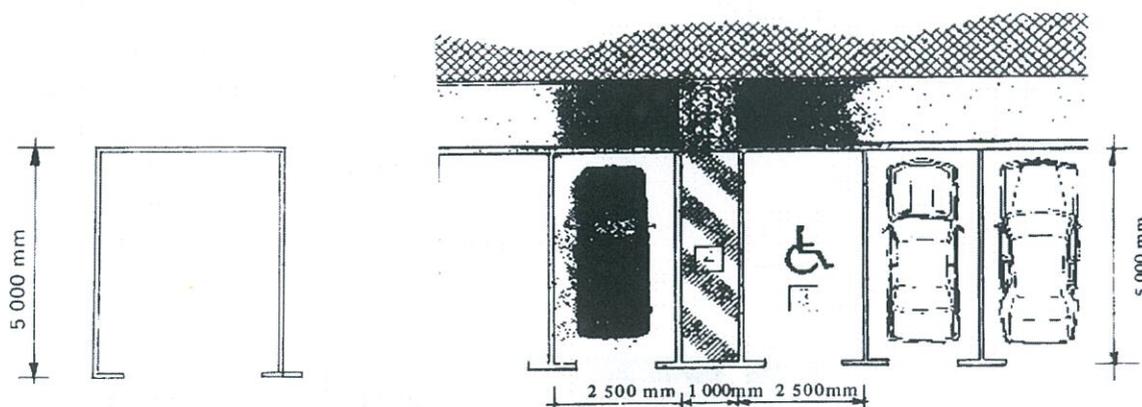
- Estacionamientos para vehículos menores como motocicletas y bicicletas.
- Estacionamientos para vehículos livianos: automóviles, jeeps, camionetas.
- Estacionamientos para vehículos de transporte público y de carga liviana: buses, busetas y camiones rígidos de dos y tres ejes.
- Estacionamientos de vehículos de carga pesada.
- Cada una de estas categorías necesita de un espacio mínimo de estacionamiento debido a sus necesidades.

17.2- Dimensiones Vehículos Livianos

Lugar de emplazamiento	Para vehículos livianos
Abierto por todos los lados	4,80m x 2,30m
Con pared en uno de los lados	4,80m x 2,50m
Con pared en ambos lados	4,80m x 2,80m

17.3- Dimensiones Discapacitados

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



- La ubicación de este tipo de estacionamientos debe ser lo más cercano al ingreso o área de ascensores, así como también deberá tener el espacio adecuado para la circulación de la silla de rueda.

17.4- Dimensiones Vehículos Pesados

- El ángulo el cual un vehículo pesado necesita es de 30, 45, 60 y 90 grados.
- El largo mínimo que se necesita es de en caso de un Camión articulado: ancho mínimo de las circulaciones:6,00m y en caso de un Camión rígido: ancho mínimo de las circulaciones 9,00m

17.5- Vehículos de Emergencia

- En todo edificio, debe haber un fácil acceso para todo tipo de vehículo de emergencia tales como los vehículos contra incendios y ambulancias.
- La distancia mínimo de este tipo de estacionamiento hasta el ingreso de la edificación no puede exceder los 30m.

17.6- Áreas dentro de un Estacionamiento

- Caseta de control ingreso.
- Caseta de control de Salida.
- Cuartos de mantenimiento.
- Parqueadero para invitados.
- Parqueaderos reservados.
- Parqueaderos Accionistas.
- Parqueaderos discapacitados.
- Punto de información.
- Zona de descargue de proveedores
- Parqueadero de personal.

17.7- Señalización

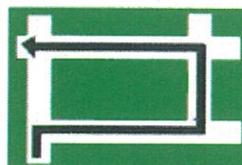
- Altura máxima permisible
- Entradas y salidas de vehículos
- Casetas de control
- Sentido de circulación y rampas
- Pasos peatonales
- Divisiones entre puestos de estacionamientos
- Nivel, número de piso y número de puesto.



ESTACIONAMIENTO
PERMITIDO



ZONA RESERVADA
PARA
DISCAPACITADOS



INDICADOR DE
RECORRIDOS Y CAMINOS

17.8- Ventilación

- **Ventilación mecánica:** Es importante en un estacionamiento utilizar una ventilación mecánica para extraer y evitar la acumulación de gases tóxicos.
- **Ventilación Natural:** El área mínima de vacíos para ventilación natural será de 5% del área del piso correspondiente, dispuestos en las paredes exteriores opuestas.

17.9- Iluminación

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

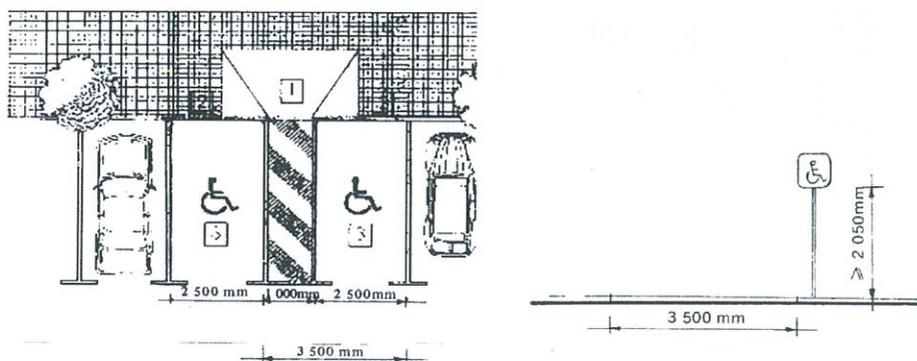
17.10- Vías de Evacuación

17.10.1- Consideraciones

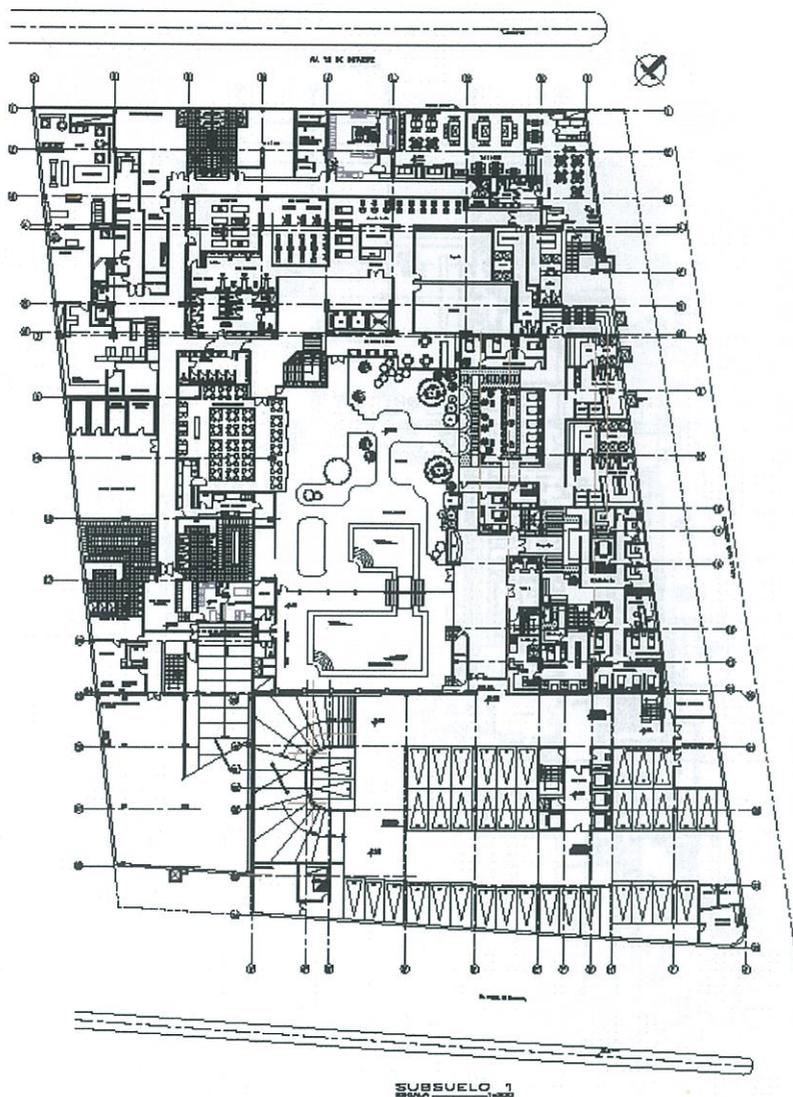
- Las áreas de circulación principal, puertas y vías deberán ser hechas de materiales resistentes al fuego.
- La distancia máxima de recorrido en el interior de una zona hasta alcanzar la vía de evacuación o la salida al exterior será máxima de 25m.

17.10.2- Salidas de Emergencia

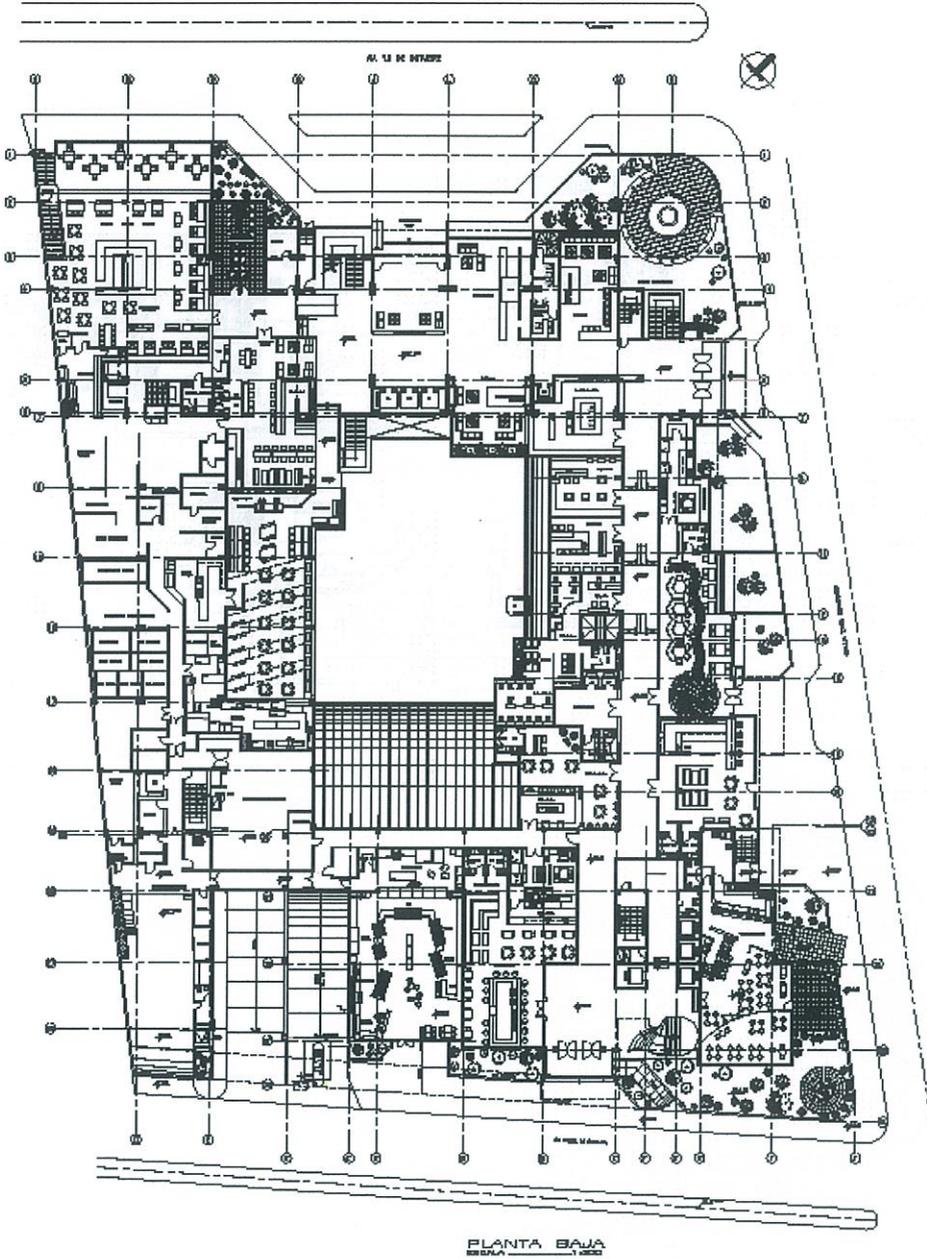
- Toda edificación con una capacidad mayor a 50 personas y con un área mayor a 1000 m² deben cumplir con lo siguiente:
- Deben existir una salida de emergencia en cada nivel del establecimiento.
- El desalojo de cada piso no deberá demorarse más de 3 min.
- Tendrán salida directa a la vía pública, a un pasillo protegido, por medio de circulaciones con ancho mínimo igual a la suma de las circulaciones que desemboquen en ellas.
- Las salidas deben disponer de iluminación de emergencia.



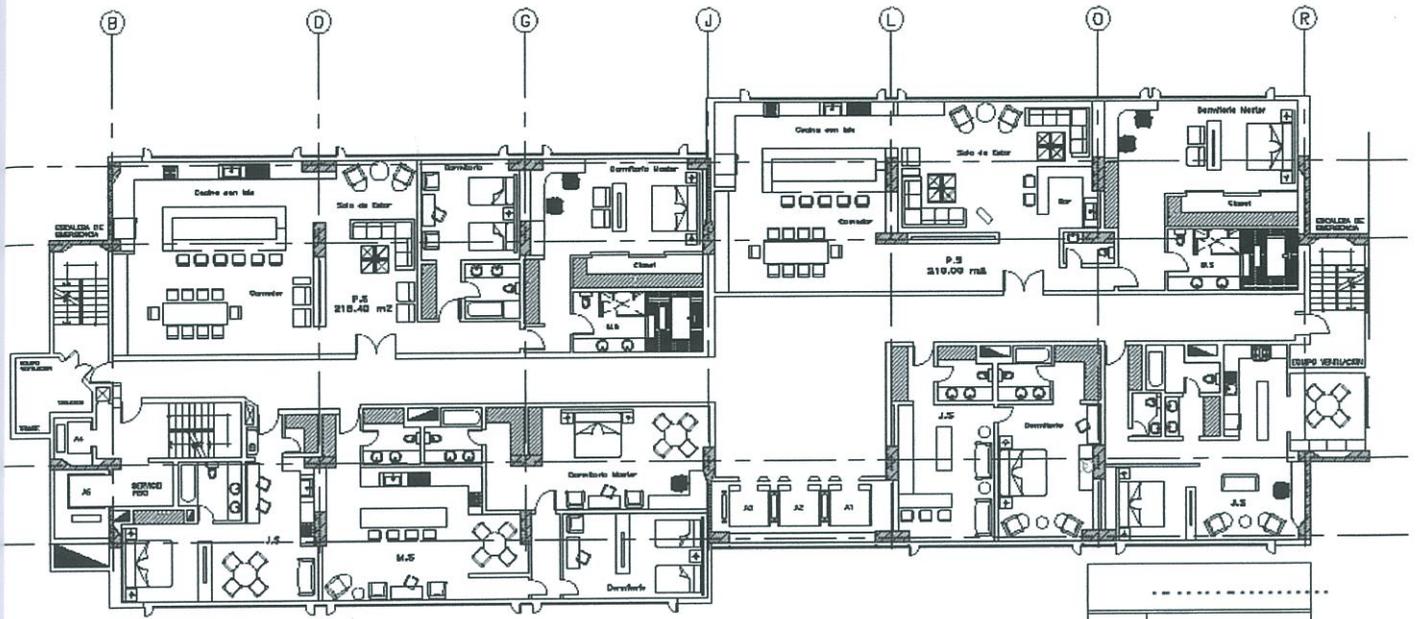
18. PLANOS DE MOBILIARIO
18.1- Planta Subsuelo 1



18.2- Planta Baja plano de muebles



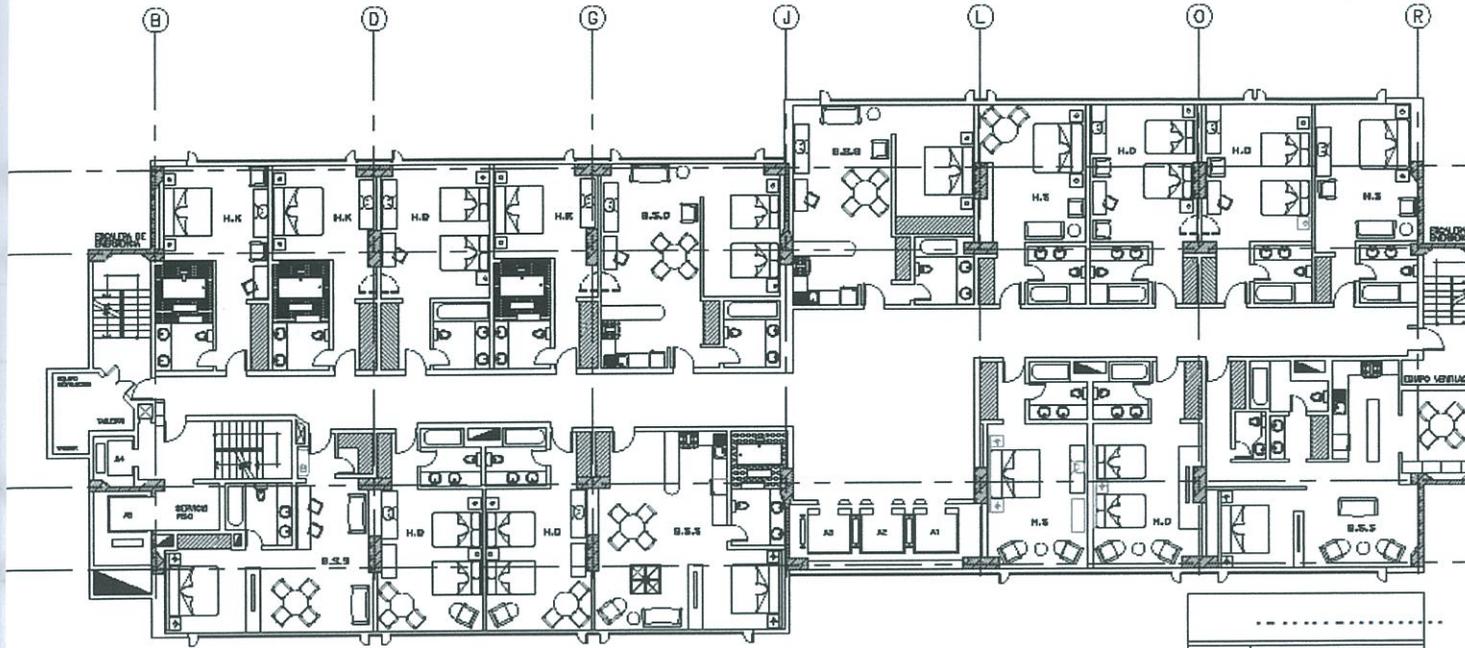
18.3- Planta Tipo Habitación 1



PLANO DE MUEBLES HABITACIONES
 ESCALA 1:250

.....	NOMBRE DEL AMBIENTE
J.S	JUNIOR SUITE
M.S	MASTER SUITE
P.S	PRESIDENCIAL SUITE

18.4- Planta Tipo Habitación 2



PLANO DE MUEBLES HABITACIONES
 ESCALA 1:250

.....	NOMBRE DEL AMBIENTE
H.S	HABITACION SIMPLE
H.D	HABITACION DOBLE
H.K	HABITACION KING
B.S.	BUSINESS SUITE

19. BIBLIOGRAFIA

Libros:

- BIBLIOGRAPHY \l 12298 Cawson, F. (1980). Hotels, motels and condominiums, Design, planning and maintenance. Boston: Editorial: Cahnero Books International, Inc.
- Hierl, M. (1966). Construcción de Hoteles. Madrid: Editorial: Verlag George D.W Callway Muncher.
- Panner Adams, R. (2001). Hotel Design, Planning and Development. Boston.
- International Building Code. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons Inc. Time-Saver Standards for Interior Design Space Planning. New York, 2009.
- Building Codes Illustrated, Francis D.K, Ching/ Steven R Winkel, Jhon Wiley & Sonas Inc. 2007
- The code Guidebook for interiors, Sharon Koomen/Katherine Kennon, Wiley & Sonas Inc. 2008
- Human dimension and interior space, Panero Julius, Billboard publications, U.S.A, 1979, pg. 51-55, 199, 206-208, 222, 225, 228, 240, 244, 246, 269-270, 274-278, 280-282.
- Interior Graphic and Design Standars, Autor: S.C. Reznikoff
- Neufert, Peter. Arte de Proyectar en Arquitectura. 14ava. Edición. México: Ediciones G Gili, S.A de CV, 1995.
- Vila Fradera, G. (1976). Hoteles: Analisis Metrico y Funcional del Nucleo de Habitaciones. Barcelona: Editorial: Blume.
- Ramsey, Charles. *Las Dimensiones en Arquitectura*. Primera Edición. México: Editorial Limusa SA., 2003.

Hoteles General:

- http://www.laboris.net/static/ca_profesion_recepcionista-hotel.aspx
- <http://www.pricetravel.com.mx/info/atributos/categoria>
- <http://foro.turismo.org/tipos-de-habitaciones-de-hotel-t541>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Hotel>

Ubicación y Clima:

- <http://en.wikipedia.org/wiki/Quito>
- <http://www.swissotel.com/EN/Destinations/Ecuador/Swissotel%20Quito/Hotel%20Home/Hotel%20Description>

Lobby y áreas Administrativas:

- http://html.rincondelvago.com/administracion-hotelera_1.html
- <http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-administracion.html>
- <http://www.slideshare.net/myriam410/administracion-de-hoteles-y-servicios-presentation>
- [http://en.wikipedia.org/wiki/Lobby_\(room\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Lobby_(room))
- <http://html.rincondelvago.com/atencion-al-cliente.html>
- <http://www.monografias.com/trabajos11/atecli/atecli.shtml>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Sala_de_espera

Bar:

- <http://raulmarquez.wikispaces.com/file/view/PDS+0301+INSTALACIONES+Y+ZONAS+DE+BARES+Y+CAFETERIAS.pdf>
- <http://www.momoy.com/2008/08/14/buddha-bar-with-eclectic-asian-interior-design/>
- http://www.woodweb.com/knowledge_base/Restaurant_Bar_Dimensions.html
- <http://www.soundprooffoam.com/>
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Acoustics>

Cocinas Industriales:

- <http://raulmarquez.wikispaces.com/file/view/PDS+0301+INSTALACIONES+Y+ZONAS+DE+BARES+Y+CAFETERIAS.pdf>
- http://www.aplegis.com/documentosoffice/congreso_restaurantes/caracteristicasnecesidade_scocina.pdf
- <http://www.wepolis.com/profiles/blogs/estrategias-para-un-diseno-de>
- <http://www.scribd.com/doc/36225473/Helados-y-paletas->
- <http://www.arqhys.com/arquitectura/materiales-seleccion.html>

Restaurantes:

- <http://www.mailxmail.com/curso-manual-servicio-restaurantes-hoteles/tipos-servicio-restaurantes>
- http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=589
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Cafeteria>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Restaurante>
- <http://html.rincondelvago.com/restaurantes.html>