

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Replanteamiento del Teleférico de Quito

Gabriela Ibarra Hernández

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

Quito, 16 de Mayo de 2012

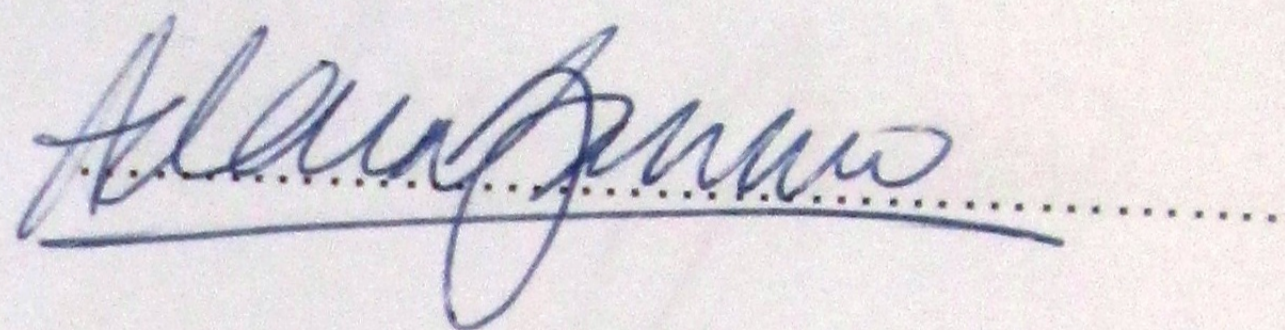
Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Arquitectura

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

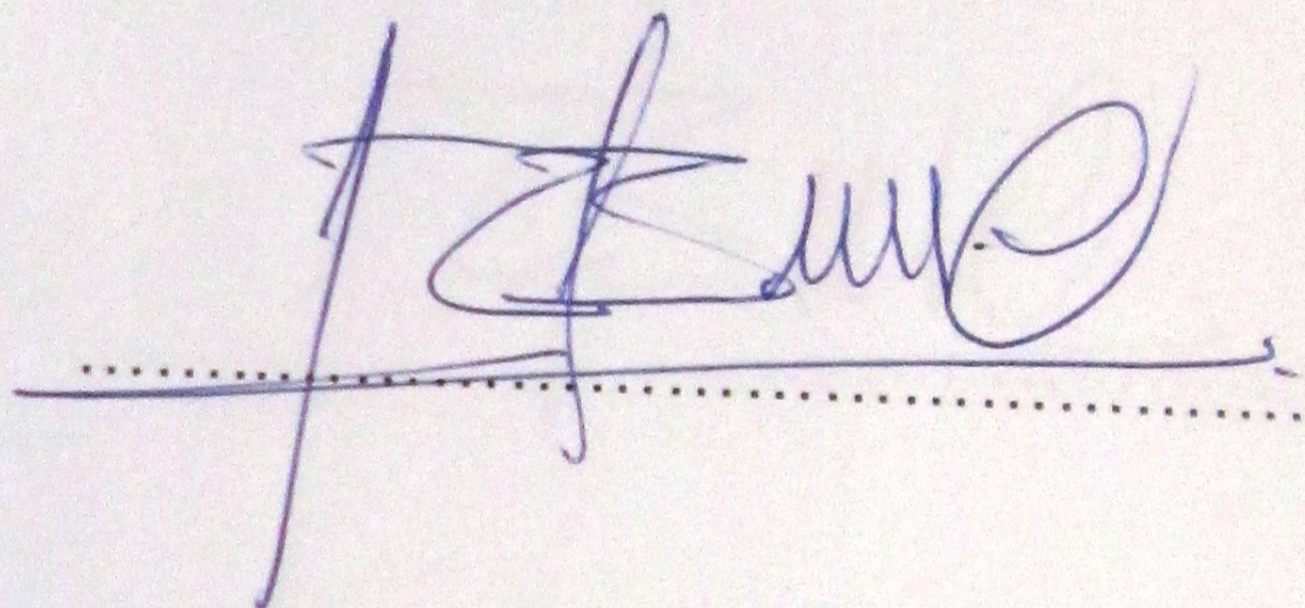
“Centro de Alto Rendimiento”

Gabriela Ibarra

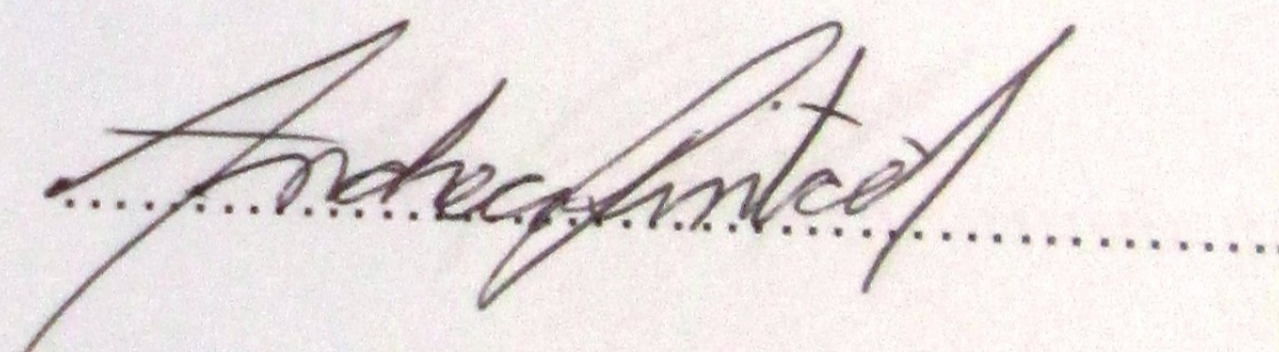
Helena Garino, Arq.
Director de Tesis



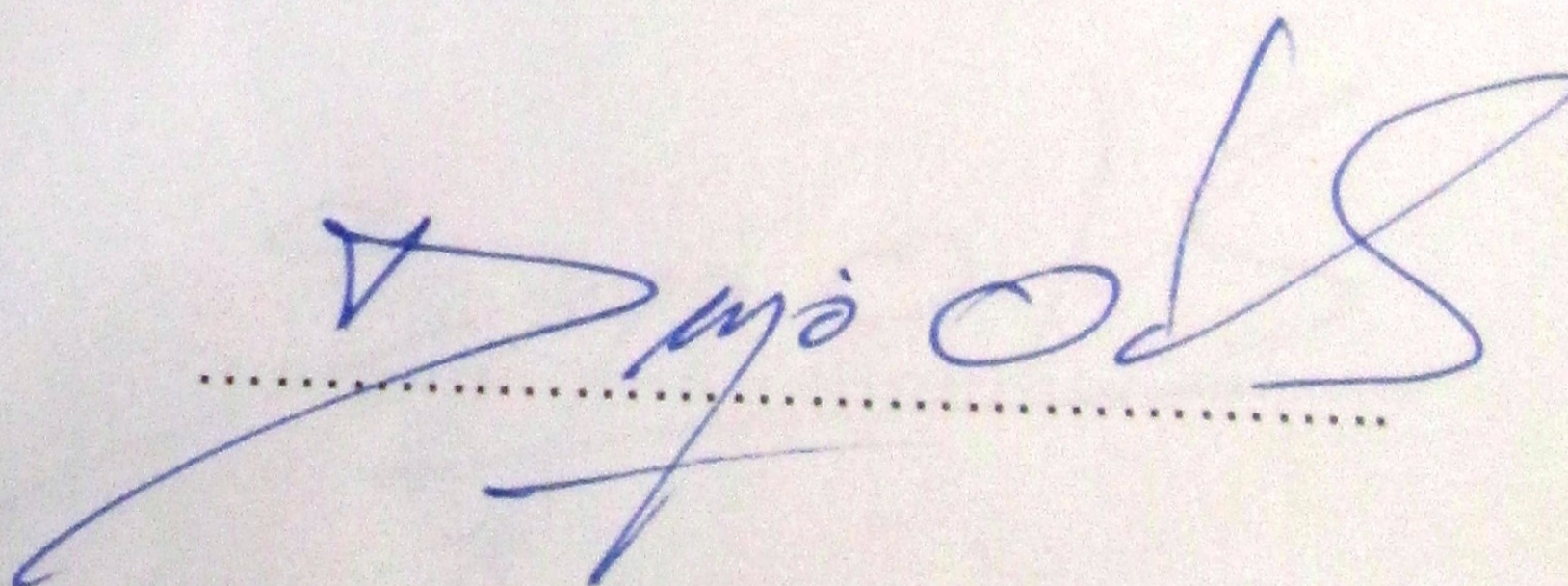
Roberto Burneo, Arq..
Miembro del Comité de Tesis



Andrea Pinto, MFA.
Miembro del Comité de Tesis



Diego Oleas Serrano, Arq.
Decano del Colegio



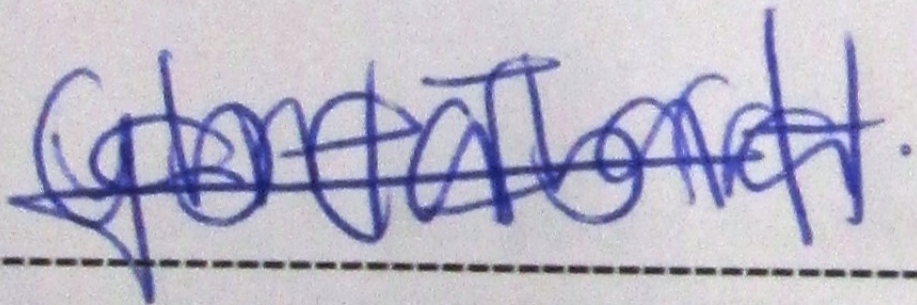
Quito, 16 de mayo de 2012

© DERECHOS DE AUTOR

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

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

Firma:



Nombre: Gabriela Ibarra Hernández

C. I.: 1721231817

Fecha: 16 – Mayo - 2012

© DERECHOS DE AUTOR

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

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

Firma:

Nombre: Gabriela Ibarra Hernández

C. I.: 1721231817

Fecha: 16 – Mayo - 2012

DEDICATORIA

A mi madre y abuelos por siempre dar todo sin esperar nada a cambio, por darme su apoyo y su cariño.

RESUMEN

Rehabilitar la infraestructura del complejo del Teleférico para mejorar su atractivo turístico

El Teleférico promueve la belleza de la ciudad, para que tanto quiteños como extranjeros puedan vivir la experiencia de observar a Quito en su completa magnitud. Mi proyecto de fin de carrera consiste en realizar un replanteamiento de este lugar ya que es un área turística muy importante de la ciudad que actualmente no tiene un funcionamiento adecuado y se encuentra abandonado. Es por esto que, dadas sus condiciones, el replanteamiento incluye un nuevo uso y adaptación de la infraestructura ya realizada en el Teleférico, cambiando su enfoque y funcionamiento en diferentes áreas.

Se pretende crear espacios continuos y fluidos, que puedan gozar de la magnífica vista de la zona. Cada espacio es único y trata de unificar la naturaleza o el deporte con la parte arquitectónica del lugar para así dar al usuario una experiencia única.

El proyecto consiste en tres partes:

1. Centro De Alto Rendimiento Para Deportistas

El Centro de Alto Rendimiento aprovecha la ubicación del complejo para realizar entrenamiento en altura con modernas y cómodas instalaciones para la preparación y el desarrollo deportivo. En él, se promueve la aventura del entrenamiento y resistencia física en la montaña.

2. Área Pública – Estación de Cristal

El área pública busca integrar el turismo de aventura con todas sus áreas, enfocándose en las diferentes actividades deportivas que se pueden realizar en el complejo del Teleférico, conectando la estación de cristal con la cima de Cruz Loma.

3. Suites De Alojamiento y Restaurante En Mirador

Las suites de alojamiento y el restaurante, ubicados a 4.050m de altura invitan a vivir una experiencia donde se puede gozar de la magnífica vista de la zona. Espacios que invitan a recogerse en la interioridad del hotel y hacer una pausa para mirar su alrededor mientras compartes con familia o amigos.

ABSTRACT

Rehabilitate the infrastructure of the Teleférico de Quito to improve its tourist appeal.

El Teleférico promotes the beauty of the city so both, citizens and foreigners, can live the experience of watching Quito to the fullest extent. My project's objective is to conduct a reassessment of this place as it is an important tourist area of the city which currently does not have a proper function and is abandoned. That is why, given the conditions, the restatement includes a new use and adaptation of the infrastructure that the Teleférico has, changing its focus and operations in different areas.

The proposal aims to create continuous and fluid spaces that can enjoy the magnificent view of the area. Each space is unique and attempts to unify nature or sports with the architectural site funding to provide the users an unforgettable experience.

The project is made up of the three main parts:

1. High Performance Center for Athletes

The High Performance Center uses the location of the resort for altitude training with modern and comfortable facilities for the preparation and development of sports. It promotes adventure and endurance training on the mountain.

2. Public Area – Estación de Cristal

The public area seeks to integrate adventure tourism with all its areas, focusing on the various sports and activities that can be performed at the Teleférico by connecting the glass station with the top of Cruz Loma.

3. Suites of Accommodation and Restaurant in Mirador

The suites of accommodation and restaurant, located at 4.050m height invite to live an experience where you can enjoy the magnificent view of the area. Spaces that invite you to lodge in the interior of the hotel and pause to look around while you share with family or friends.

TABLA DE CONTENIDOS

1. ANÁLISIS DEL ÁREA

1.1 Ubicación.....	1
1.2 Accesibilidad.....	1
1.3 Transporte.....	2
1.4 Clima.....	2
1.5 Asoleamiento.....	2

2. EL TELEFÉRICO DE QUITO

2.1 Precedentes.....	3
2.2 Datos de Construcción.....	4
2.3 Áreas del Planteamiento Original.....	4
2.4 Problemática.....	5

3. PROGRAMA

3.1 Target.....	5
3.2 Zonificación General.....	6
3.3 Perfil Longitudinal Montaña.....	7
3.4 Concepto General.....	8

4. DESARROLLO DEL REPLANTEAMIENTO

4.1 Parte I – Centro de Alto Rendimiento

4.1.1 Definición.....	8
-----------------------	---

4.1.2 Características.....	9
4.1.3 Beneficios de Entrenar en Altura.....	9
4.1.4 Referentes.....	10
4.1.5 Desarrollo Proyecto - Parte I	
4.1.5.1 Concepto y Descripción.....	11
4.1.5.2 Programa de Áreas.....	11
4.2 Parte II – Área Pública	
4.2.1 Turismo de Aventura.....	13
4.2.2 Turismo de la Ciudad de Quito.....	13
4.2.3 Desarrollo del Proyecto – Parte II	
4.2.3.1 Restaurante	
A) Definición Restaurante.....	14
B) Características.....	14
C) Mobiliario y Equipamiento.....	15
D) Cocinas Industriales.....	19
4.2.3.2 Concepto y Descripción.....	24
4.2.3.3 Programa de Áreas.....	24
4.3 Parte III – Suites de Alojamiento y Restaurante Mirador	
4.3.1 Referentes.....	25
4.3.2 Desarrollo del Proyecto – Parte III	
4.3.2.1 Lobby.....	26
4.3.2.2 Administración.....	27
4.3.2.3 Suites de Alojamiento	
A) Definición.....	30
B) Características.....	30

C) Clasificación.....	31
D) Equipamiento.....	31
4.3.2.4 Concepto y Descripción.....	35
4.3.2.5 Programa de Áreas.....	35

6. BIBLIOGRAFÍA.....	37
----------------------	----

7. ANEXOS

Anexo 1.....	39
Anexo 2.....	40
Anexo 3.....	41
Anexo 4.....	46
Anexo 5.....	51

1.3 Transporte

Líneas de bus: Se puede llegar tomando un bus que transite por toda la Av. Occidental. Desde esta entrada se debe caminar unos 15 minutos hasta llegar a la boletería. Otra opción es tomar un bus desde la terminal La Marín, de la Ecovía al tope de La Gasca o Comuna Alta.

El transporte para los turistas serían busetas, las cuales actualmente ya son parte del complejo del Teleférico. Estas irían al hotel o lugar de donde se tiene que retirar a los turistas hasta dejarlos en la recepción del Teleférico. Igualmente, al momento de su partida estas mismas busetas serán las encargadas de llevar a los turistas de vuelta a su hotel.

Transporte trabajadores: Transporte especial de recorrido de busetas para trabajadores tanto en el mañana como en la noche.

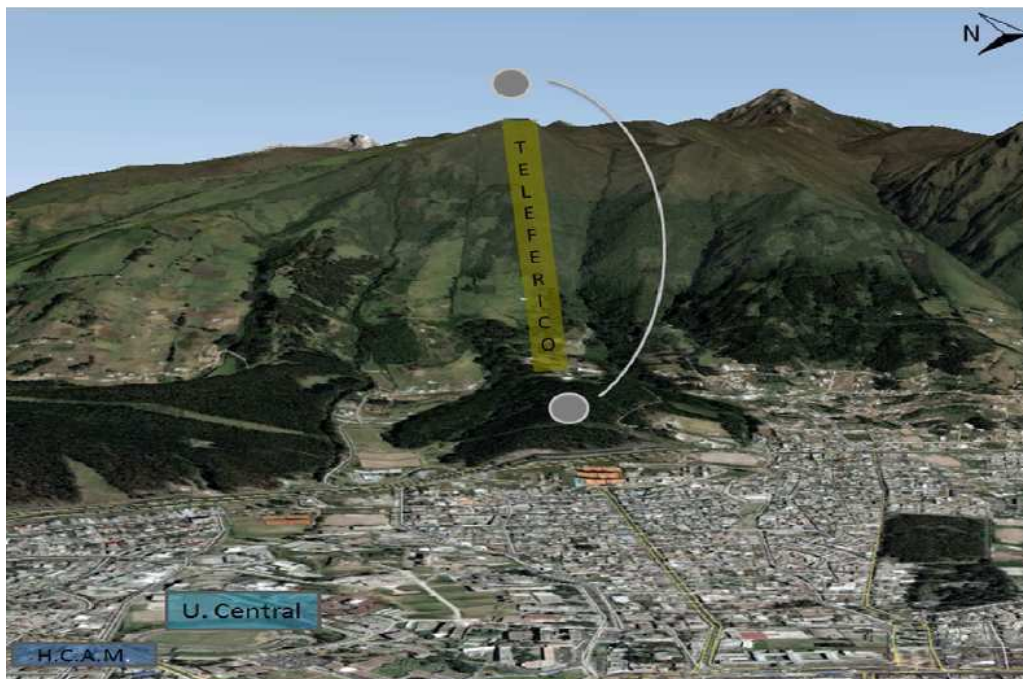
1.4 Clima

La temperatura promedio del lugar en sus partes más bajas se encuentra entre 13°C y 20°C, y en la tarde 25°C.

En el tope de la montaña el clima es más frío y ventoso y tiene un clima de páramo andino el cual oscila entre los 5 y 10°C.

Tiene dos estaciones principales: invierno y verano.

1.5 Asoleamiento



2. EL TELEFÉRICO DE QUITO

2.1 Precedentes

Construido en las faldas del Ruccu Pichincha, el proyecto inició como un centro de esparcimiento y diversión para la ciudad. El objetivo de sus ccesionarios era el desarrollo de actividades para el Proyecto Cruz Loma dentro del cual el principal atractivo sería el Teleférico, convirtiéndose en el primero en el país junto con un parque de diversiones fijo. El objetivo del proyecto era crear y desarrollar el único Centro de Esparcimiento y diversión para la capital de los ecuatorianos. Fue inaugurado El 29 de abril del 2005. Su terreno se reparte de la siguiente manera:

- Área comercial: 14.000mt. aprox.
- Construcción área comercial: 5.000mt aprox.
- M2 de construcción: 30 000 m² de construcción aprox.
- Área parque de diversiones: 21.000mt aprox.
- Parquederos con capacidad para 2000 autos

El Teleférico comunica a la ciudad con la cima de Cruz Loma al oeste. Esta puede ser observada junto con los valles, las montañas coronadas de nieve y el ambiente natural y ecológico de la zona. Desde los puntos de observación es posible admirar volcanes como el Antisana, Cotopaxi y Cayambe. En un día despejado y soleado, se pueden ver catorce volcanes y picos alrededor de Quito, que están sobre los 4,000 metros de altura. Desde estos puntos altos es donde se puede observar la apariencia física de la ciudad, en los cuales se aprecian laderas, valles, callejones, avenidas y una ciudad que se alza entre montañas, colinas y quebradas. Además se tiene también el paisaje andino y el páramo frío con caminos hacia la cima del Pichincha.

Ubicado en las faldas del Pichincha donde funcionaba anteriormente la Planta de Asfalto del Municipio de Quito. Comienza en los 2.950 metros de altura sobre el nivel del mar y llega hasta los 4.050 metros. El bosque es un área protegida debido a su riqueza natural. En cuanto a su sector, no ha habido grandes avances más que construcciones alejadas a todo el complejo del teleférico.

Extensión del terreno: 160 hectáreas

Área total de construcción: 16.000 mt² aprox.

Área a utilizar: 12.900 mt² aprox.

2.2 Datos de Construcción

A mediados del 2003 aproximadamente se inició la construcción del Teleférico con más de 15 áreas recreativas planteadas. El 24 de Mayo del 2005, se inauguró el proyecto turístico de Cruz Loma.

La Fundación Teleféricos de Pichincha es un organismo el cual fue creado para desarrollar y alentar a la empresa privada en la ejecución y operación del proyecto del Teleférico. Su presidente era el Sr. Esteban Celi.

Por otro lado, tenemos a Prostatus la cual es una empresa privada, encargada de la administración y concesiones del lugar. Su gerente general es el Sr. Galo Hidalgo

Arquitecto Edmundo Arregui: Director Ejecutivo del proyecto y construcción

Arquitecto Carlos Hidalgo Jaramillo: Coordinador General del proyecto y construcción

Materiales Principales de Construcción: Estructura de acero y hormigón

El teleférico cuenta con 18 cabinas con capacidad de 6 personas cada uno. El viaje toma entre 8 a 10 minutos en 2.500 metros lineales aproximadamente.

Parqueaderos con capacidad para 2000 autos

2.3 Áreas del Planteamiento Original

(Ver Anexo 1)

- Parque de diversiones con 18 distintas atracciones
- Patio de comidas con 10 locales dentro de los cuales 6 son restaurantes gourmet más un café concert.
- Cafeterías
- Tiendas de ropa
- Tiendas de artesanías
- Tiendas de recuerdos
- Carritos de comida rápida
- Área cultural con 8 locales
- Iglesia
- Un ágora con capacidad para 300 personas
- Área de parque de 4 hectáreas y media con senderos y áreas para deporte
- Rancho Andino
- Avivario
- Jardín Botánico

2.4 Problemática

En el Teleférico de Quito, inicialmente se abrieron unos 80 negocios, entre restaurantes gourmet, locales de comida rápida, heladerías, tiendas de artesanías, una discoteca y un parque de diversiones. Varios años después, solo están abiertos siete negocios: una tienda de artesanías, una heladería, un restaurante de comida rápida, un foto estudio, un local de suvenires, un sitio donde se vende té y una cafetería, de los cuales algunos ya están próximos a cerrar. Además, el Teleférico y el Vulcano Park, que son los principales atractivos.

Hay áreas del lugar que están olvidadas, por ejemplo donde funcionaban los restaurantes gourmet hay maleza, los pasamanos oxidados y las paredes dañadas. Las escaleras eléctricas que conducían desde el Vulcano a la entrada del Teleférico están desconectadas y sin mantenimiento.

Juan Pablo Hidalgo, gerente de marketing de Vulcano Park y de la empresa Prostatus, cuenta que nunca tomaron en cuenta que los locales de comida no funcionarían debido a su ubicación y a que la gente puede comer cerca de su casa. Otra causa también fue que los dueños de los locales pensaron que habría visitantes constantemente. Por otro lado, Roberto Fegan, ex concesionario del patio de comidas afirma que el proyecto fracasó porque los promotores no tuvieron relación con el turismo ya que ninguno tenía acuerdos con hoteles.

Como todo lugar turístico, el teleférico ganó la fama de ser muy costoso. Con el propósito de cambiar esta idea, el parque de diversiones ofrece promociones todos los días y no cobra entrada. Por ejemplo, en la temporada más fuerte que es el verano, la promoción es de 20 juegos a USD 0,50 cada uno. Su principal ingreso proviene del parque de diversiones Vulcano Park además del teleférico. Lo que no podemos encontrar es un lugar que de información a los turistas sobre la ciudad, o que sus áreas exploten la cultura y belleza de la misma. Debido a esto, al realizar una alianza como esta mencionado anteriormente, se puede incluir dentro de paquetes turísticos la visita al teleférico

(Ver Anexo 2)

3. PROGRAMA

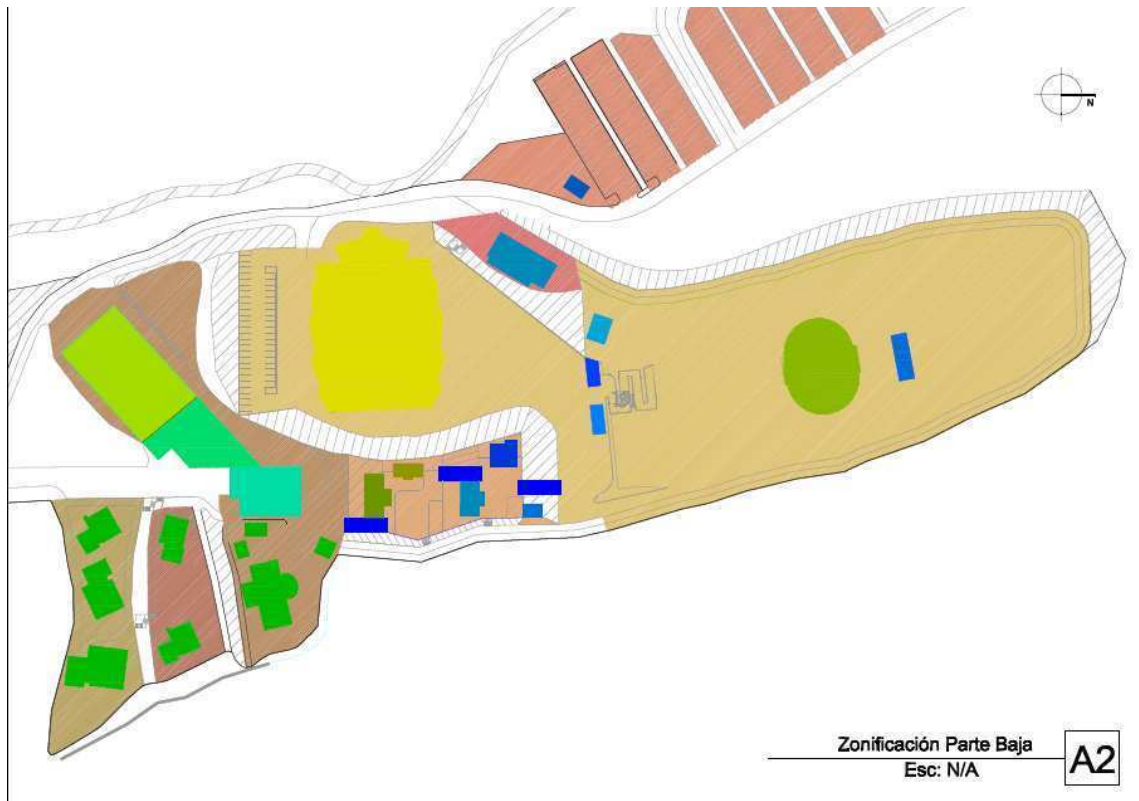
3.1 Target

El replanteamiento del Teleférico estaría enfocado principalmente al turismo, que es en esencia el motivo por el cual fue construido este complejo. Al convertirlo en un lugar que promocione la ciudad y al país, se lograría un mejor uso del espacio para las personas que vienen a conocer Quito. En los últimos años, el turismo ha incrementado cobrando mayor importancia en los ingresos de la ciudad. Es por esto que la razón por la cual he decidido hacer este tema, es porque veo la necesidad de crear por medio del diseño un lugar que no solo rescata un área de la ciudad, si no que a la vez ayude a promover el turismo, resaltando que el turismo es una

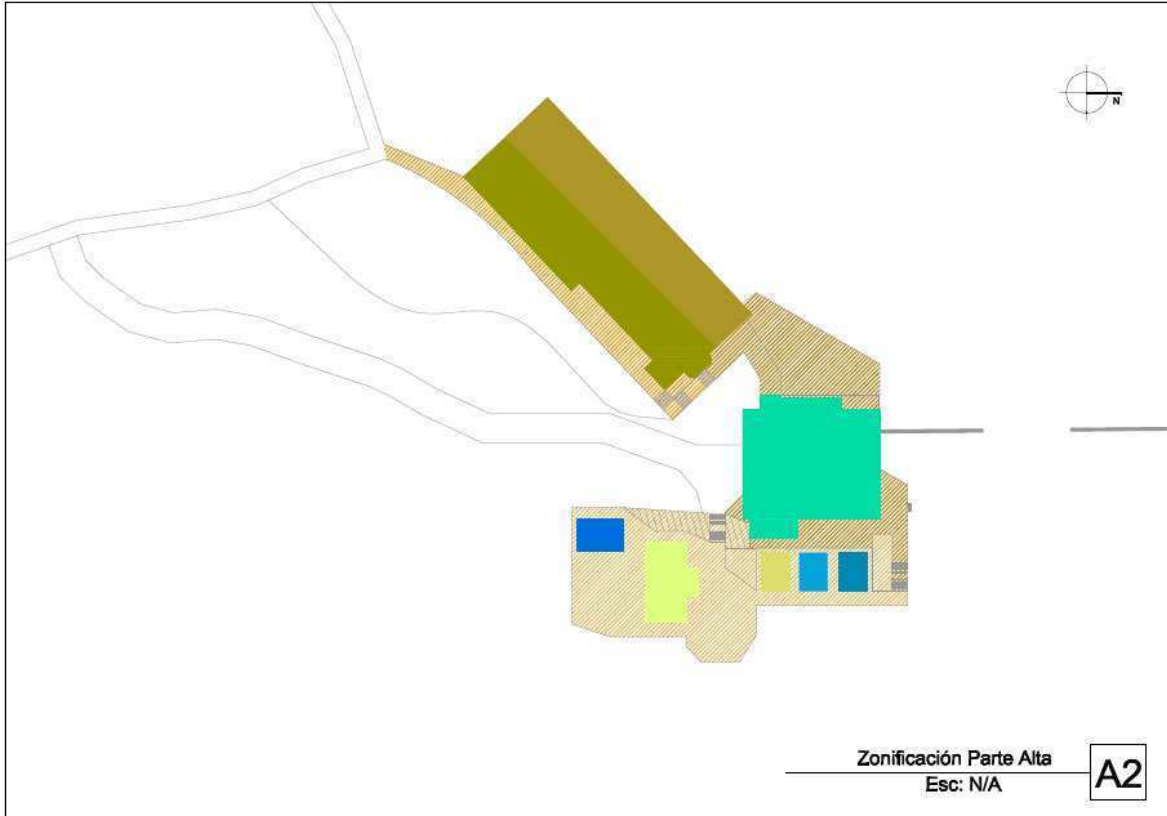
actividad rentable y generadora de puestos de trabajo. Pienso que al ser un tema del proyecto de fin de carrera, es importante tener un enfoque social el cual aporte tanto al diseño como a la comunidad.

Target: Adultos de 28 años en adelante debido al poder adquisitivo y estabilidad económica, además de ser un grupo de edad en auge de viajeros alrededor del mundo. Así como también deportistas de elite, nacionales, en preparación y turistas locales.

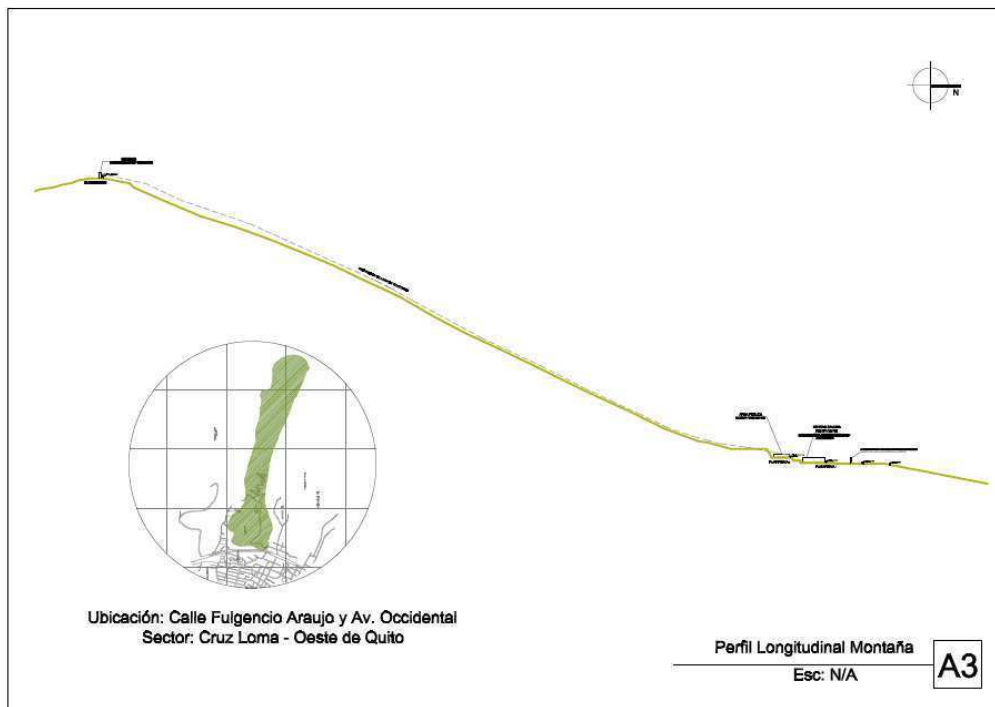
3.2 Zonificación General



PLATAFORMAS	SERVICIOS GENERALES	CENTRO ALTO RENDIMIENTO	ÁREA PÚBLICA	MIRADOR
<ul style="list-style-type: none"> PLATAFORMA D - parqueaderos PLATAFORMA G - 2991m PLATAFORMA H - 3005.7m - 3011.4m PLATAFORMA I - 2980.50m - 3000m PLATAFORMA J - 3017.10m PLATAFORMA K - 3022.10m PLATAFORMA L - 3030m PLATAFORMA N1 - 3944.60m PLATAFORMA N2 - 4050m PLATAFORMA O1 - 3942.20m 	<ul style="list-style-type: none"> ESTACIÓN DE BOMBEROS ÁREA DE SERVICIO PUNTO MÉDICO BATERIAS SANITARIAS BODEGA ORCINA ESCALERAS ELÉCTRICAS SEGURIDAD 	<ul style="list-style-type: none"> SERVICIOS DEPORTIVOS CENTRO DE OCIO Y ESPARCIMIENTO LAVANDERÍA CAFETERÍA SUITES DE ALOJAMIENTO PARA DEPORTISTAS 	<ul style="list-style-type: none"> ESTACIÓN LLEGADA Y SALIDA TELEFÉRICO BOLETERÍA RESTAURANTE PÚBLICO BAR DE OXÍGENO RENTA DE EQUIPOS 	<ul style="list-style-type: none"> BAR / RESTAURANTE SUITES DE ALOJAMIENTO



3.3 Perfil Longitudinal Montaña



3.4 Concepto General



4. DESARROLLO DEL REPLANTEAMIENTO

4.1 Parte I – Centro de Alto Rendimiento

4.1.1 Definición

Es un complejo con instalaciones deportivas polifuncionales y académicas el cual es creado con el objetivo de desarrollar deportistas de alto alcance, para mejorar su desempeño atlético en competencias internacionales y mejorar su calidad de vida al someter su cuerpo hasta su punto máximo sin ser perjudicial.

4.1.2 Características

Un Centro de Alto Rendimiento debe estar ubicado en ciudades que cuenten con ubicaciones de altura que lleguen máximo a los 3000m de altitud para que en el se puedan desarrollar entrenamientos deportivos sin afectar la salud humana. El complejo debe contar con todas las áreas necesarias para que un deportista pueda vivir por un periodo mínimo de 3 meses. Para el desarrollo físico y personal de las personas que visiten el lugar. Se necesita de canchas polifuncionales tanto exteriores como interiores, varias áreas de cafetería con nutricionista, un área administrativa donde se reciben a los entrenadores y canales de televisión además del manejo general del lugar. También se necesita un área médica para que se mantengan en control y cuidado el desarrollo de los deportistas, un cuarto de cámaras para el control de los mismos, un área de gimnasio y piscina. Por otro lado, se deben ubicar distintas habitaciones tanto para deportistas que viajan solos y sus entrenadores así como también para equipos completos de más personas. Por otro lado, debido al largo que tiempo que las personas deben vivir aquí y no siempre es factible que salgan a la ciudad, se debe ubicar un centro de ocio y esparcimiento donde los deportistas puedan descansar, leer, ver televisión, entre otras actividades y que también promueva la unión y el compañerismo entre las personas que habitan el lugar.

4.1.3 Beneficios de Entrenar en Altura

Nuestro país presenta las condiciones ideales para la implementación de Centros de Alto Rendimiento de Altura, al poseer ciudades localizadas por arriba de 2200 metros sobre el nivel del mar, consideradas como alturas críticas para el entretenimiento. Esto nos permite poner a disposición mundial la infraestructura técnica para la correcta adaptación por fases a la altura, en deportes que lo requieran.

Los beneficios de este tipo de instalaciones es que permite a los deportistas generar mayor hemoglobina para el transporte de oxígeno, escaso en altura, y ganar resistencia a estos ambientes.

Mundialmente existen técnicas conocidas como dopaje los cuales tienen el mismo efecto que tendría el entrenar en altura, sin embargo esto es considerado trampa y son sancionados gravemente. Pero al entrenar en un lugar que naturalmente tenga estas condiciones esta aceptado por todas las asociaciones de deportistas alrededor del mundo.

Al entrenar en altura, el cuerpo desarrolla fuerza y resistencia. Lo que se hace hoy en día para ganar agilidad y rapidez es entrenar a nivel del mar. Sin embargo, luego de este entrenamiento es importante entrenar en altura para la producción de glóbulos sanguíneos los cuales nos ayudan a tener más fuerza y mejor rendimiento para pruebas de alta resistencia.

4.1.4 Referentes

Centro de Alto Rendimiento en Sierra Nevada – España. Se encuentra a 2.320 m. sobre el nivel del mar, altura semejante a la ciudad de Quito



4.1.5 Desarrollo Proyecto - Parte I

4.1.5.1 Concepto y Descripción

Concepto: Aventura, Salud, Movimiento

El centro de alto rendimiento aprovecha la ubicación del complejo para realizar entrenamiento en altura con modernas y cómodas instalaciones, para la preparación y el desarrollo deportivo. En él, se promueve la aventura del entrenamiento y resistencia física en la montaña.

4.1.5.2 Programa de Áreas

- Primera Parte: Suites de Alojamiento Para Deportistas
- Segunda Parte: Instalaciones Deportivas
 - Recepción
 - Cancha de Uso Múltiple
 - Rocódromo
 - Pista de Piques Interna
 - Baterías Sanitarias
 - Gimnasio
 - Piscina de Rehabilitación y Piscina de Entrenamiento
 - Sauna e Hidromasaje
 - Duchas y Vestidores
 - Cafetería
- Tercera Parte: Área Administrativa
 - Recepción
 - Director General
 - Coordinador
 - Sala de Conferencias
 - Aulas de Capacitación

- Cuarto de Monitoreo: Cámaras
- Cuarta Parte: Centro Médico
 - Recepción
 - Medicina General
 - Enfermería y Centro de Valoración
 - Nutricionista
 - Psicólogo
 - Fisioterapia
 - Kinesiología
 - Traumatología
- Quinta Parte: Centro de Ocio y Esparcimiento
 - Baños
 - Rampa Skate
 - Área de Juegos
 - Business Center
 - Área de Lectura
 - Cine, Karaoke y Juegos Virtuales
 - Bar Cafetería

(Ver Anexo 3)

4.2 Parte II – Área Pública

4.2.1 Turismo de Aventura

Es un tipo de turismo que implica la exploración o el viaje a áreas remotas y es atractivo ya que los turistas han cambiando sus intereses al buscar vacaciones inusuales, diferentes de las típicas como la playa.

Adicionalmente este turismo se relaciona con los deportes de aventura, donde la gente busca experimentar el deporte con un poco de adrenalina dependiendo el nivel de riesgo que se quiera tomar. Además se vuelve interesante ya que es la conjugación de conocer nuevos lugares, experimentarlos y vivirlos.

4.2.2 Turismo de la Ciudad de Quito

Perfil del Turista de Quito 2011-2012. Ministerio de Turismo.

http://www.captur.com/Docs/Boletin_N3_Perfil_Turista.pdf



4.2.3 Desarrollo del Proyecto – Parte II

4.2.3.1 Restaurante

En el Teleférico de Quito, en la parte de Área Pública donde actualmente es la Estación de Cristal, se destinará para la creación de un restaurante así como también de la boletería para el ingreso al teleférico para ascender a la montaña como actualmente se encuentra ubicado.

El restaurante tendrá un concepto inspirado en los deportes en donde sus distintas áreas se desarrollan de acuerdo a los deportes realizados de manera ascendente mientras recorres el lugar como son los deportes que se practican en el piso por ejemplo el futbol, luego seguimos subiendo y nos encontramos con los deportes de montaña como ciclismo y escalar y terminamos en los deportes extremos en altura como el parapente. El recorrido por este lugar brinda la experiencia de vivir al deporte en sus diferentes facetas y tipos.

A) Definición Restaurante

Un restaurante es un establecimiento comercial donde se sirven alimentos y bebidas acompañados del ambiente del lugar. Normalmente un restaurante es de uso público, donde las personas pagan por comer además del entretenimiento extra que este provea. Estos pueden servir desde la mañana desayunos, almuerzos y cenas, ó tan solo servir a partir de la hora del almuerzo.

B) Características

La clasificación de restaurantes se puede dar por su locación, menú, calidad, comodidad, instalaciones y servicio. Mientras cada una de estas características sea mejor, el restaurante tendrá un mayor nivel por lo tanto su comida es más cara. Los restaurantes se pueden clasificar en:

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

Materiales - Los materiales varían de acuerdo al tipo de restaurante que se diseñe. Si el restaurante es de un nivel alto, los materiales serán de alta calidad y todos sus muebles serán diseñados. Es preferible no utilizar pisos resbalosos para evitar accidentes. De igual manera, no es recomendable usar piso de color negro o blanco completos ya que estos atraen la suciedad y polvo.

Limpieza - La higiene debe reflejarse en todas partes. Sobre todo en los lugares públicos como baños, recepción y habitaciones. Se debe baldear el piso todas las noches al cerrar el restaurante, liberando todo de cualquier suciedad. Las cocinas deben mantener un nivel de limpieza alto para prever contaminaciones en los alimentos.

Iluminación - La iluminación debe ser cálida, por lo general con focos dimerizables. La iluminación general de un restaurante se mantiene a lo largo de todo el espacio para dar un ambiente homogéneo. La luz indirecta, matizada tipo luz de vela, es mucho más suave y decorativa. Este tipo de luz da el ambiente al lugar. La iluminación directa, causa atracción hacia un área específica del lugar, como puede ser por ejemplo una tarima de espectáculos. Por último, la iluminación difusa ayuda a mezclar los tipos de luz dándoles un ambiente más relajado para los clientes.

Música y Entretenimiento - La música es un elemento importante dentro de todo restaurante. En los restaurantes de mayor categoría, puede ser en vivo como un show para los comensales. La música debe ser suave y acorde al ambiente que tenga el lugar.

Colores - Los colores tienen un significado especial de acuerdo al tipo de restaurante. Por ejemplo, colores fuertes como los colores primarios, son usados en lugares de comida rápida. Por otro lado, los colores pasteles que son más claros se usan para dar la sensación de amplitud en un espacio por muy pequeño que este sea. Los colores fríos dan calidez al espacio cuando este está ubicado en un lugar demasiado caliente, por ejemplo en restaurantes de la costa. Los colores cálidos son para dar frescura y calidez en un lugar de clima frío. Por último, los colores refractivos son usados en espacios oscuros debido a su capacidad de emitir luz.

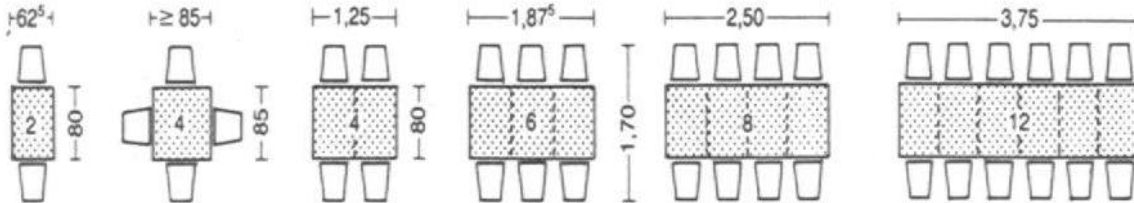
C) Mobiliario y Equipamiento

Accesorios - En cuanto a accesorios, se puede tener distintos tipos como por ejemplo un mueble para exhibir postres, carros, mesas auxiliares, cubre fuentes, entre otros.



Mobiliario

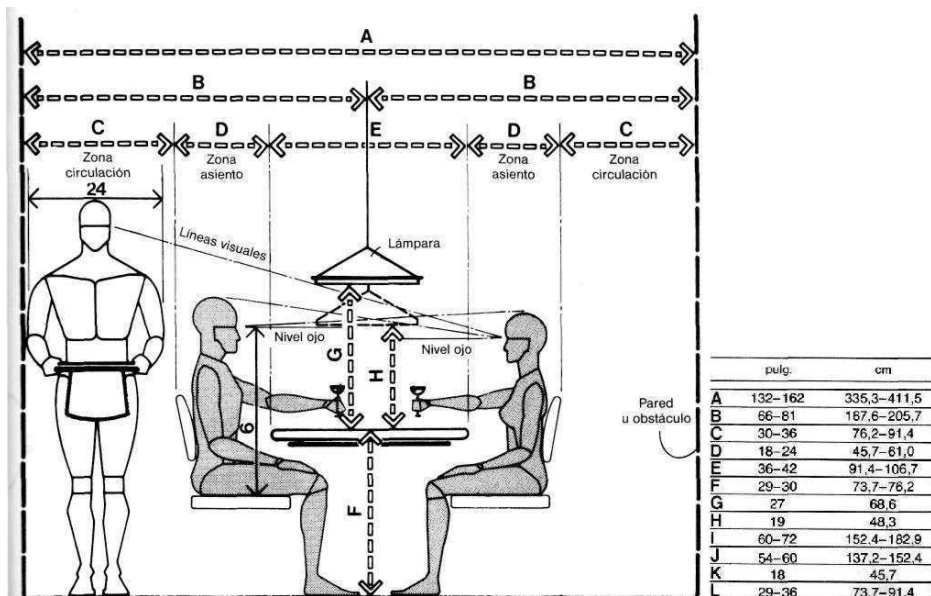
Mesas – Las mesas van de acuerdo al número de personas del lugar. Se debe tener una variedad de tipos de mesas para los distintos grupos de personas, desde mesas para parejas, hasta mesas para grupos más grandes. Es mejor si estas tienen una forma la cual pueda ser modular para unir las en caso de ser necesario para más personas.

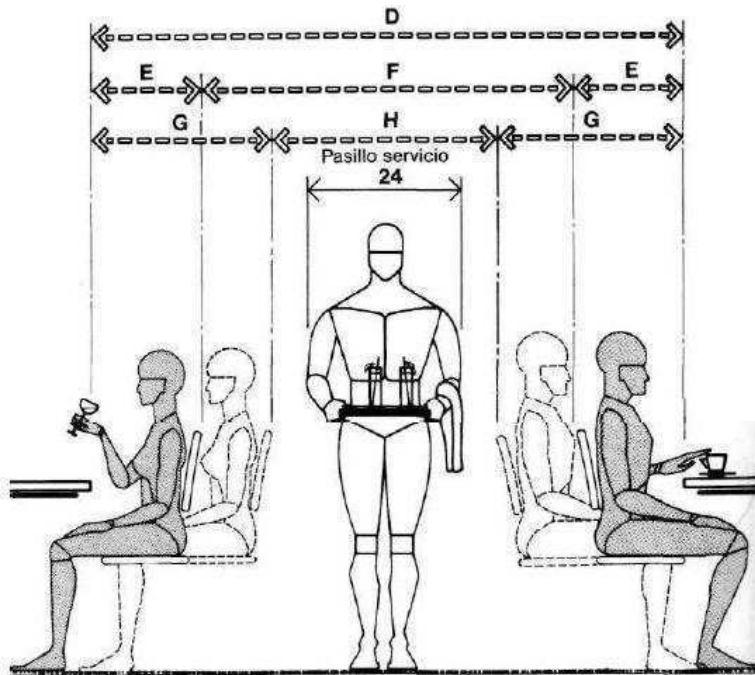


Capacidad	Cuadradas	Redondas
Mesas de 2 personas	(75x75 cm)	
Mesas para 4 personas	(75x75 cm)	90-100 cm de diámetro
Mesas de 4 a 5 comensales	(120x75 cm)	105 cm de diámetro
Mesas para 6 personas	(150x75 cm)	120 cm de diámetro
Mesas de 6 a 8 comensales	(180x75 cm)	150 cm de diámetro
Sillas	(50 cm)	50 cm

Las mesas para discapacitados, pueden ser las mismas de el resto de comensales sin embargo esta no debe tener ningún impedimento por debajo de ella para que por ejemplo, una silla de ruedas ingrese sin problemas. La circulación entre mesas debe ser apropiada para que se pueda circular con facilidad.

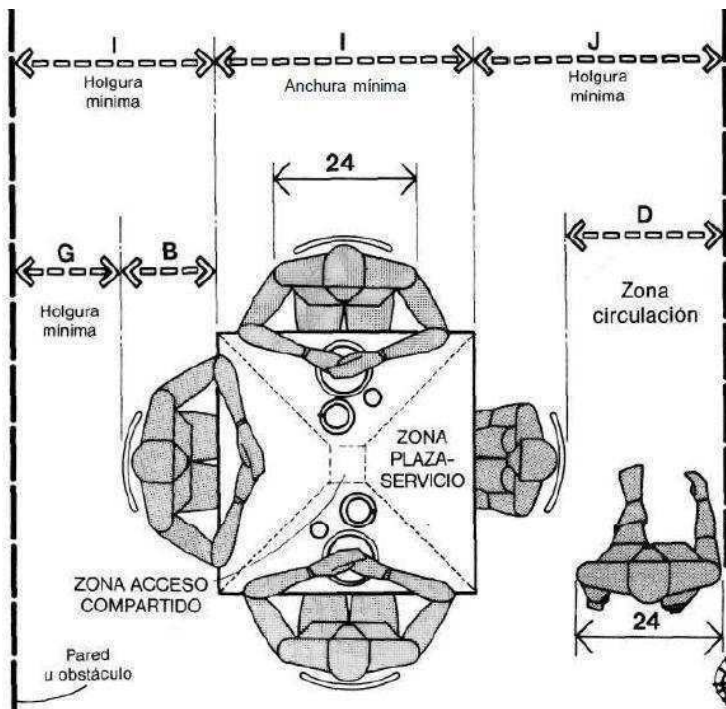
Circulaciones y Medidas



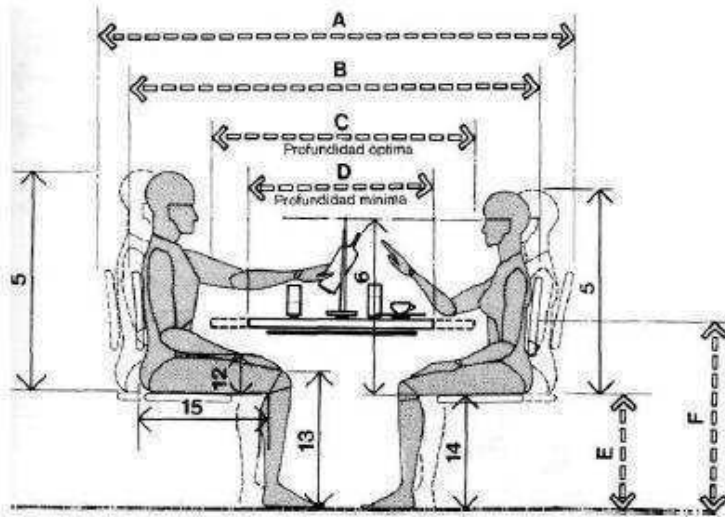


	pulg.	cm
A	48	121,9
B	18	45,7
C	30	76,2
D	96-108	243,8-274,3
E	18-24	45,7-61,0
F	60	152,4
G	30-36	76,2-91,4
H	36	91,4

PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE SILLAS

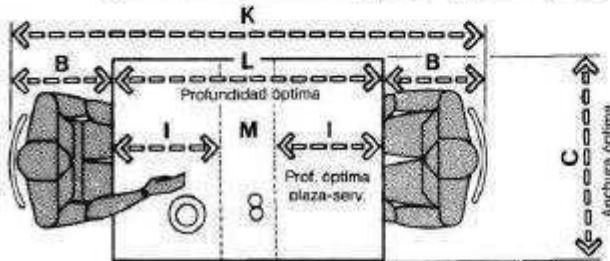
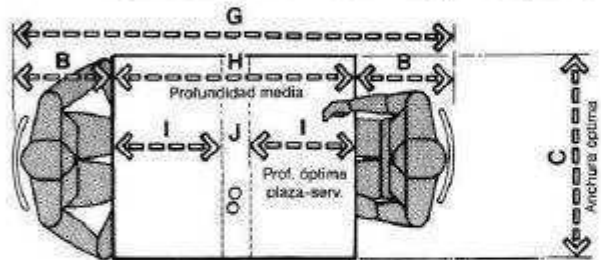
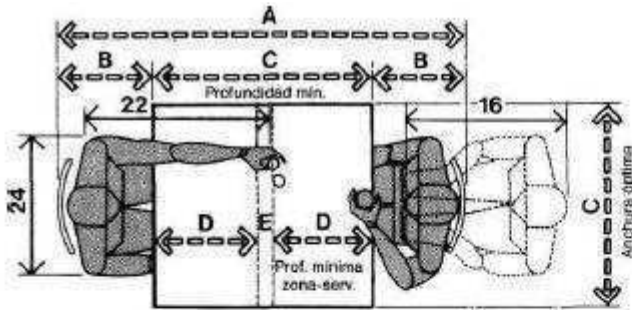


	pulg.	cm
A	96-102	243,8-259,1
B	18-24	45,7-61,0
C	12	30,5
D	30	76,2
E	132-144	335,3-365,8
F	96	243,8
G	18	45,7
H	54	137,2
I	36-42	91,4-106,7
J	48 min.	121,9 min.
K	18 min.	45,7 min.



	pulg.	cm
A	76-88	193,0-223,5
B	66-78	167,6-198,1
C	40	101,6
D	30	76,2
E	16-17	40,6-43,2
F	29-30	73,7-76,2
G	18-24	45,7-61,0
H	31	78,7
I	30 min.	76,2 min.
J	29 min.	73,7 min.

MESAS / PROFUNDIDAD MÍNIMA Y ÓPTIMA / HOLGURAS VERTICALES



TAMAÑOS DE MESA/ANCHURA ÓPTIMA CON PROFUNDIDADES MÍNIMA, MEDIA Y ÓPTIMA

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

D) Cocinas Industriales

Las cocinas industriales se utilizan para realizar la preparación de los alimentos en grandes cantidades para ser servidas a un grupo grande de personas. Para alcanzar su máxima funcionalidad se deben tomar en cuenta varios aspectos de higiene y funcionalidad.

Áreas Cocina Industrial

- Entrada de alimentos
- Lavado de alimentos
- Cocina caliente
- Cocina fría
- Cocina de postres y panadería
- Cuartos fríos
- Carnes
- Pollo
- Pescado
- Frutas
- Vegetales
- Bodega de no perecibles
- Posillería
- Preparación de platos
- Lavado de ollas
- Lavado de platos
- Cuarto de basura
- Oficina del chef y área para personal

Detalle de áreas importantes

- Preparación de Alimentos – zona donde se realizan los procesos previos a la cocción. En esta área se encuentran los alimentos que ingresan a la cocina. Los alimentos que ingresan se lavan, se pican, se cortan y luego se los divide para ser guardados en las diferentes áreas.
- Almacenamiento – Puede haber lugares para almacenar durante largos periodos, y lugares cercanos a la cocina para productos de uso diario. Los lugares de almacenamiento incluyen los cuartos fríos los cuales son para alimentos perecibles y las bodegas secas para almacenar los alimentos no perecibles.
- Cocina de Postres y Panadería: Combina características de cocina fría y de cocina caliente. Usa fogones y hornos, tiene áreas de refrigeración y grandes mesones de trabajo. Estos mesones deben ser de acero inoxidable o mármol.
- Cocina Caliente: En esta cocina se realizan los procesos de cocción. Requiere de un gran espacio disponible y debe ubicarse centralmente en relación a las demás áreas. En esta área se produce mucho humo y olores, por lo que requiere de un buen sistema de ventilación y campanas extractoras. Se usan fogones, cocina, parrillas, planchas, hornos, asadores, ollas de presión, freidores, sartenes entre otros. Debe tener varios mesones de apoyo para colocar los alimentos preparados.
- Cocina Fría: En ella se preparan todos los platos fríos, como por ejemplo ensaladas y fiambres. Esta debe encontrarse paralela a la cocina caliente, en dirección a la salida de alimentos. Necesita varios equipos como refrigerador, cortadores, trituradores, tablas para picar, batidora, tostadora, balanza y mesones de trabajo y de apoyo.

- Preparación de Platos: Los alimentos previamente cocinados, se colocan en los recipientes y se mantienen calientes en las mesas especiales calientes. También, se arman los platos próximos a salir cuidando que su presentación sea impecable. Necesita un mesón o una superficie auxiliar, un mueble que mantenga el calor, una refrigeradora para postres o ensaladas, un estante para utensilios de los platos y su respectiva vajilla.
- Área para personal: Se destina de un 10-15% de la superficie para oficinas y salas del personal. El personal de cocina necesita: vestidores, duchas, lockers y baños. Cuando hay más de 10 empleados se necesita una sala de estar.
- Desechos: Este cuarto debe estar en el exterior de la cocina apartado de lugares públicos y de los alimentos. Debe tener grandes contenedores para el depósito de basura. Necesita una buena ventilación para evitar la concentración de olores y deben ser limpiados y lavados diariamente.

Características Generales

Tamaño: Las cocinas industriales deben ocupar las $\frac{3}{4}$ partes de la medida total del espacio destinado al restaurante o comedor. Nunca debe ser menos de la mitad. Su tamaño es importante para que aquí quepan todos los accesorios de cocina, más la comida, más los cocineros y más los meseros.

Iluminación: La iluminación debe ser lo más clara posible. Debe tener la mejor reproducción de color para ver los alimentos y no producir sombras. La mejor opción es utilizar fluorescentes luz cálida. Es mejor tener tan solo este tipo de luz y no combinarla con otras ya que varios muebles de la cocina ya vienen con luz interna e incluso algunas ayudan a mantener calientes ciertas comidas.

Ventilación:

En una cocina industrial, no puede haber ventanas debido al polvo y suciedad que puede ingresar y contaminar los alimentos. La ventilación es muy importante debido al flujo de personas que aquí se encuentran, además del calor que se genera por la comida y los olores que esta emite.

- Campanas Extractoras



Se necesitan grandes campanas extractoras para la renovación de aire continuamente, colocadas sobre áreas de cocción especialmente.

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

Medidas:

Largos opcionales: 0.90, 1.90, 2.60, 3.10, 3.60,

4.10, 4.60 (mts).

Ancho=0.90 (mts)

Alto=0.50 (mts)

Seguridad: Para evitar incendios, debe haber un sistema de sprinklers en caso de emergencia. Estos vienen incluidos en las campanas extractoras la mayoría de veces.

También existen sistemas de extinción de incendios los cuales son automáticos y no requieren de la intervención humana.

Estos sistemas están compuestos por:

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

El agente extintor se libera automáticamente cuando la ampolla de los sprinklers alcanza los 93° C.

Mobiliario: Los muebles siempre deben ser elevados sobre el piso por higiene y para facilitar su limpieza. Las superficies de los muebles deben ser lisas y de materiales que no incrementen con la temperatura. Es preferible que sean de acero inoxidable por su resistencia y fácil limpieza.

Altura del mesón: 85cm.

Profundidad del mesón: 65cm.

Altura de estanterías y repisas: 135cm.

Profundidad de estanterías y repisas: 30cm.

Mesas de Acero Inoxidable: Pueden tener una terminación recta o redondeada. Tienen una superficie brillante con patas regulables. Pueden ser centrales o murales pegadas a la pared



Medidas:

- para estar sentado 75 cm de alto
- para estar de pie 90 cm de alto
- ancho: 60 a 70 cm

- largo: 1.20, 1.40, 1.60, 1.80 y 2.00 m

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



- alto: 1 a 1.20 m
- ancho: 60 cm
- largo: 1.20, 1.40, 1.60, 1.80 y 2.00 m

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



Medidas aproximadamente:

- largo: 1.46 m
- ancho: 70 cm

Fregaderos: Se utilizan tanto para la limpieza de alimentos como de vajilla, aunque son separados de acuerdo a su uso. Estos equipos se caracterizan y diferencian por su estética, dimensiones, cantidad de pilas, superficies para escurrir y superficies para trabajar. El más pequeño mide 1.20 x 0.70 x 0.90 m y el más grande 2.30 x 0.70 x 0.90 m.



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

que se les da y lo que contienen.



Materiales: Tanto pisos como techos deben ser lo más claros posibles para siempre poder ver su pureza.

Los pisos de las cocinas industriales son siempre antideslizantes e incombustibles, al igual que todo material que sea aplicado para paredes y techos. Como por ejemplo el acero inoxidable.

El color blanco es ideal por su claridad y nitidez.

En paredes, también es bueno colocar materiales acústicos para absorber el sonido por áreas.

En el piso, es mejor tener una rejilla debajo de cada mueble por donde se elimina el exceso de grasa a través de la evacuación del agua.

Circulaciones: En cuanto a circulaciones, las entradas y salidas de meseros y comida deben estar claramente marcadas. No deben existir cruces entre ellas para evitar contaminaciones entre la comida que sale y la que entra, la salida de basura, los alimentos en preparación y los alimentos listos.

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

Zonas de circulación y de trabajo: 150cm.

Es importante tener un organigrama, o circuito de organización para diferenciar cada área y su trabajo como son los circuitos de personas, de mercancía, basura, desechos, almacenamiento, comida preparada, entre otros. Los empleados también hacen uso de este organigrama para tener claro su trabajo y el de los demás y que no hayan choques o todos se concentren en una sola área.

Se debe contar con tres accesos principales. Uno, es la entrada de alimentos hacia los cuartos de almacenamiento de la cocina. Dos, es la salida de basuras y desechos hacia los contenedores externos de basura y tres, es la salida de los meseros con platos preparados para los comensales dentro del restaurante.

4.2.3.2 Concepto y Descripción

Concepto: Integración, Recreación, Deporte

El área pública busca integrar el turismo de aventura con todas sus áreas, enfocándose en las diferentes actividades deportivas que se pueden realizar en el complejo del teleférico.

4.2.3.3 Programa de Áreas

- Primera Parte: Planta Baja
 - Recepción
 - Boletería
 - Área de Servicio
 - Baterías Sanitarias
 - Cocina Industrial
 - Restaurante Futbol
 - Barra de Futbol
 - Escenario de Freestyle
 - Sala Tv Árbitros
- Segunda Parte: Planta 2
 - Área Mesas de Escalar
 - Área de Billar
 - Baterías Sanitarias
 - Isla Helados
 - Área Lounge de Ciclistas
 - Cocina Auxiliar
- Tercera Parte: Planta 3
- Bar de Bebidas e Infusiones
- Mesas de Parapente

(Ver Anexo 4)

4.3 Parte III – Suites de Alojamiento y Restaurante Mirador

4.3.1 Referentes

Torres del Paine - Chile

Es un Parque Nacional en Chile, el tercero más visitado de esa nación por extranjeros principalmente europeos.

Sus atractivos son: rutas de trekking que van desde un día a diez con puntos estratégicos de camping, hoteles lujosos a las faldas de los principales montes nevados como el construido por Germán del Sol.

Germán del Sol afirma que lo que quiere mostrar es “la unión de la belleza intocada de la naturaleza y su vínculo con la ciudad, mostrando su interior como el vivir con libertad inmersos en la brutalidad del lugar, donde antes no había nada construido.”

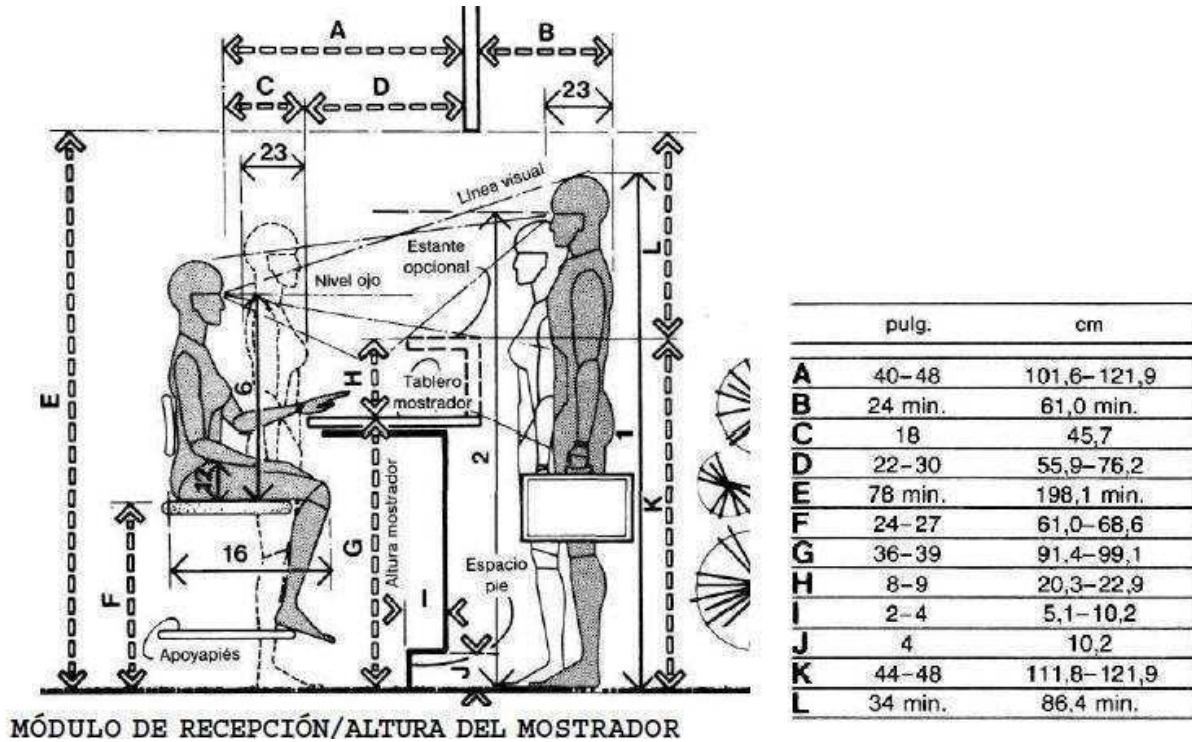


4.3.2 Desarrollo del Proyecto – Parte III

4.3.2.1 Lobby

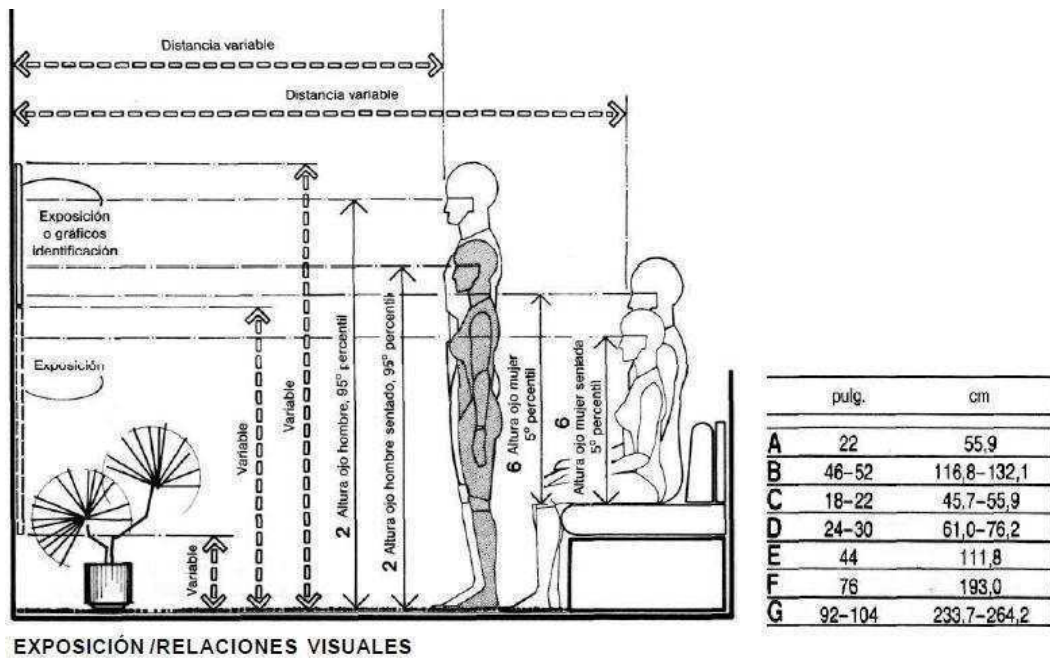
Al momento de llegar los turistas al las suites del Teleférico, serán recibidos en un lobby con una bebida de bienvenida. Aquí pueden registrarse en el counter y luego proceder a sus habitaciones.

Recepción: Counter donde los turistas realizan su check-in y se les da la llave de su habitación.



Información: En el punto de información se podrán encontrar folletos de información turística de la ciudad, así como también información sobre las distintas actividades con sus respectivos horarios que se pueden realizar dentro del complejo del Teleférico. Sus medidas son similares a las del counter de recepción.

Sala de espera:



4.3.2.2 Administración

Recepción: Los espacios de recepción normalmente constan de un mueble grande el cual divide el visitante de la recepcionista para seguridad. Es un área importante ya que es la primera imagen, en el frente del mueble de recepción se suele poner el logo de la empresa. El counter de recepción de las oficinas será el mismo que se encuentra en el lobby ya que estas estarán ubicadas en el mismo lugar para fácil acceso de clientes que necesiten visitar las oficinas, y para la facilidad de manejo tanto del gerente como de su administrador.

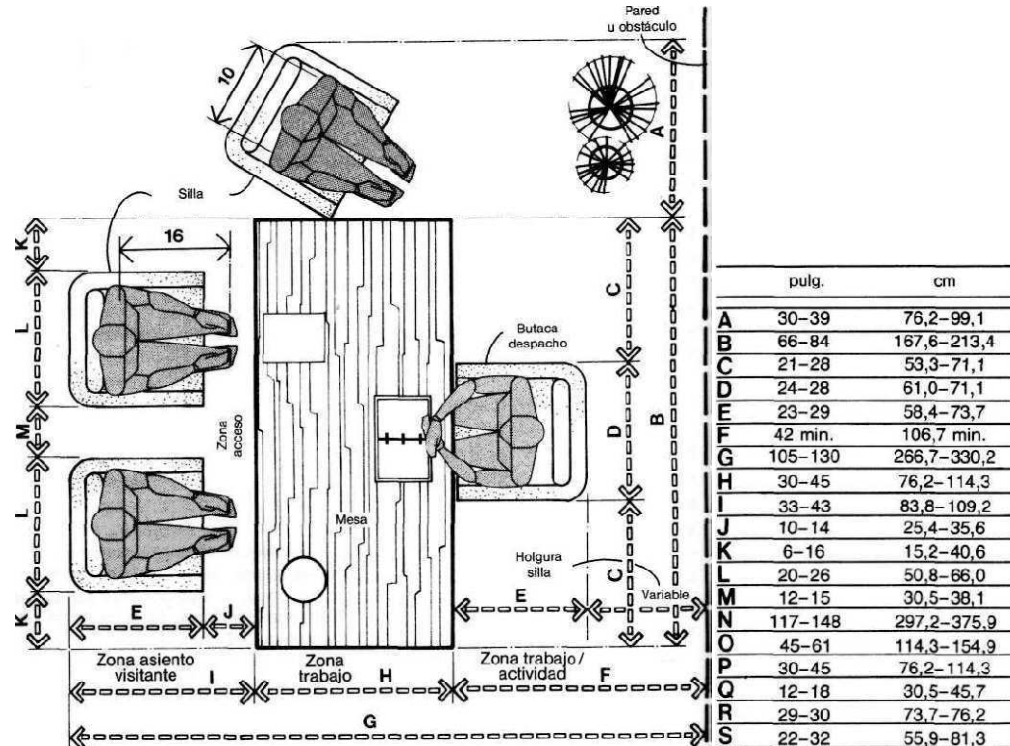
Sala de Espera: La sala de espera para las oficinas será la misma del lobby, sin embargo habrá una pequeña área de sillas al lado de la secretaria en caso de ser necesario que cualquier visitante deba esperar más cerca.

Oficinas: Las oficinas son espacios destinados para ejercer un trabajo. Hay varias maneras de distribuir el área de acuerdo a las necesidades y funciones que se vayan a ejercer, además del número de personas que vayan a estar en el mismo lugar.

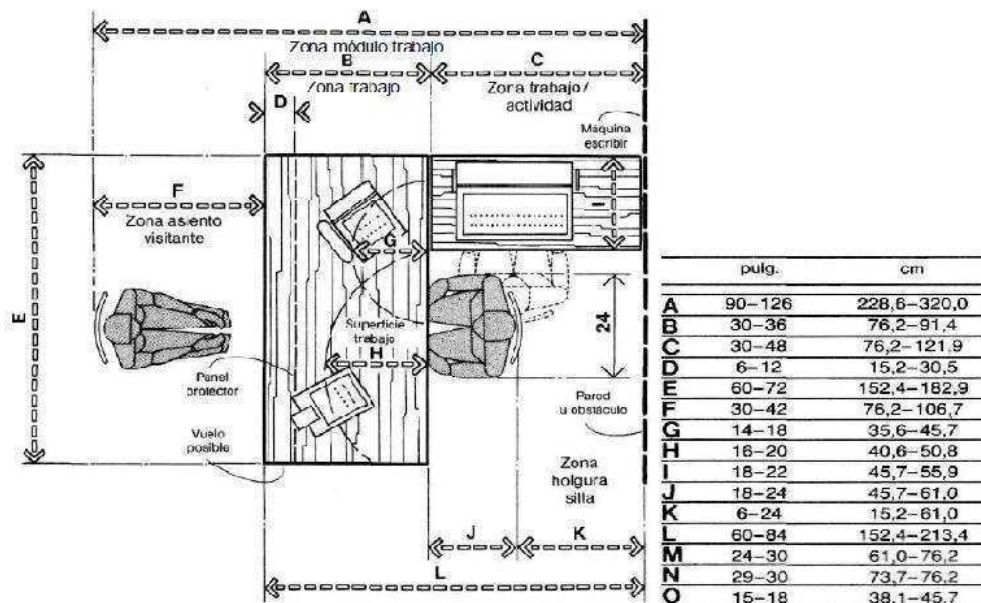
En el diseño de oficinas lo importante es mantener la comodidad entre el usuario y el puesto de trabajo, ya que este determina la comodidad y calidad del personal y ayuda a su eficacia laboral en ese espacio. En los modelos de trabajo básico, la zona de trabajo debe tener un espacio amplio para archivar todo lo necesario. Se debe aprovechar todo el espacio para alcanzar su máxima capacidad. Existen diversas tipologías de mobiliario y paneles los cuales aportan a un nivel de privacidad.

Para lograr una buena distribución se debe proporcionar una buena circulación y flujo de trabajo. Se debe tomar en cuenta las relaciones de trabajo, sistemas de información y procesos de comunicación para lograr tener un organigrama eficaz donde se muestren claramente las relaciones entre el personal, y de esta manera lograr distribuir las oficinas de la mejor manera. Debe existir una integración para que todo el personal se sienta parte de una misma empresa, y tener todas las tecnologías en cuanto a internet, comunicación telefónica y espacios de archivo.

Gerente General:

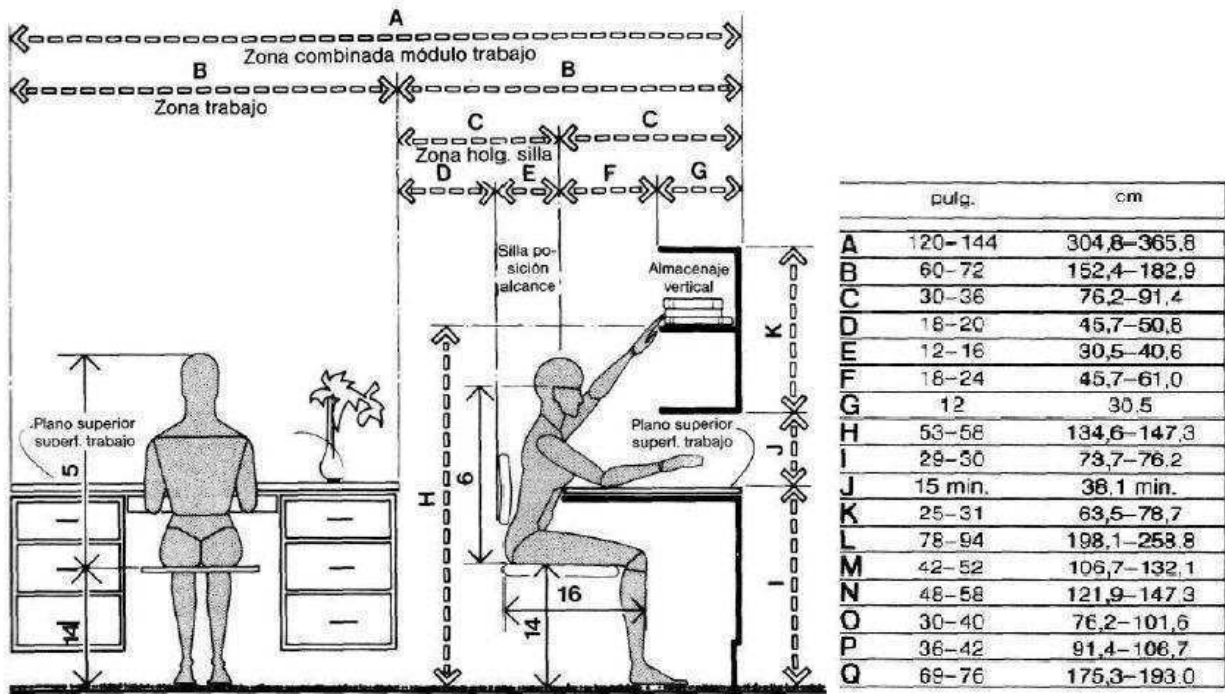
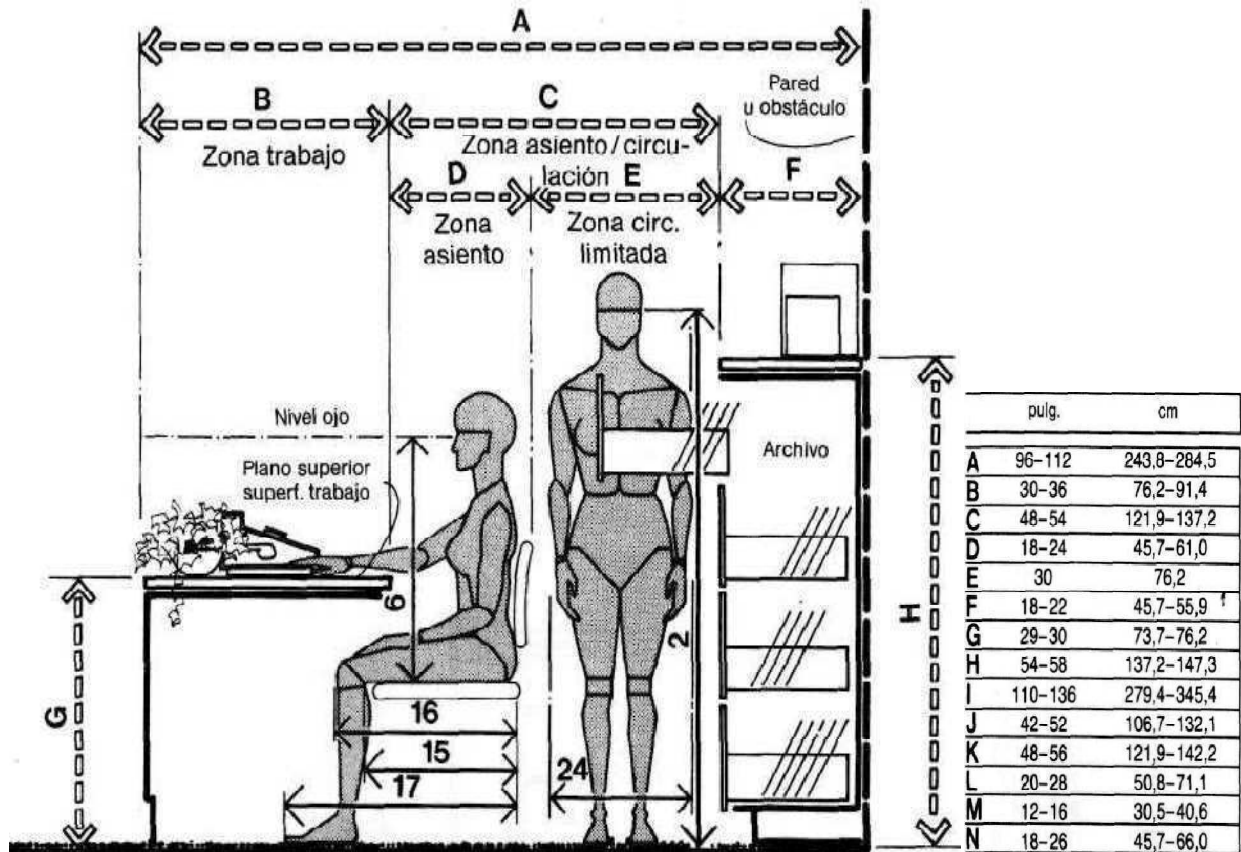


Administrador General:



MODULO BASICO DE TRABAJO CON ASIENTO DE VISITANTE

Secretarias:



4.3.2.3 Suites de Alojamiento

A) Definición

Una suite es un conjunto de habitaciones o espacios conectados entre sí para ser utilizados como una unidad. Las suites contienen una o más habitaciones diseñadas para proporcionar todas las instalaciones completas de vivienda para una persona o familia pequeña. En un hotel, es la habitación más cómoda, amplia, con mejor vista y por lo general tienen los mejores acabados y muebles.

Los m² que estos ocupan son menores a cualquier otro tipo de vivienda o alojamiento. Debido a su tamaño, su uso es muchas veces vacacional o temporal. Las suites son parte de un conjunto formando así la unidad de habitación o de hotel con baños, dormitorios, sala, comedor y cocina todo en medidas mínimas para aprovechar su poco espacio. Estos espacios normalmente tienen diseños muy urbanos y modernos.

Las suites de alojamiento, son unidades de vivienda de habitaciones no permanentes, con características arquitectónicas relacionadas con el entorno natural las cuales son destinadas para el alojamiento turístico. Estas también pueden ser definidas como cabañas de alojamiento en donde se debe contar con una administración centralizada y contar con un mínimo de ocho suites.

B) Características

Al ser un espacio pequeño, los requerimientos para recorridos en corredores son de un ancho mínimo de 80cm.

No deben tener patios internos como medios de iluminación y ventilación.

No deben tener más de dos plantas

En el caso de ser una suite de alojamiento se debe tener una recepción

Todo dormitorio debe contar con closets o vestidores de medidas mínimas

Baños equipados con espejo, toalleros de mano y cuerpo, tomacorrientes para artefactos eléctricos, inodoro, ducha y lavamanos.

La sala-comedor debe contener vajilla y cristalería necesaria. Mesas y sillas de acuerdo a su diseño, capacidad y necesidad.

El espacio de cocina debe disponer de una cocina de dos hornillas pequeñas mínimo o microondas.

C) Clasificación

Se tendrán dos tipos de habitaciones de suites, simples y dobles.

Habitaciones Simples: La habitación simple o single es una habitación que tiene solo cama para una persona.

Habitaciones Dobles: La habitación doble puede ser ocupada por una cama de dos plazas o dos camas gemelas.

D) Equipamiento

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

Dormitorio

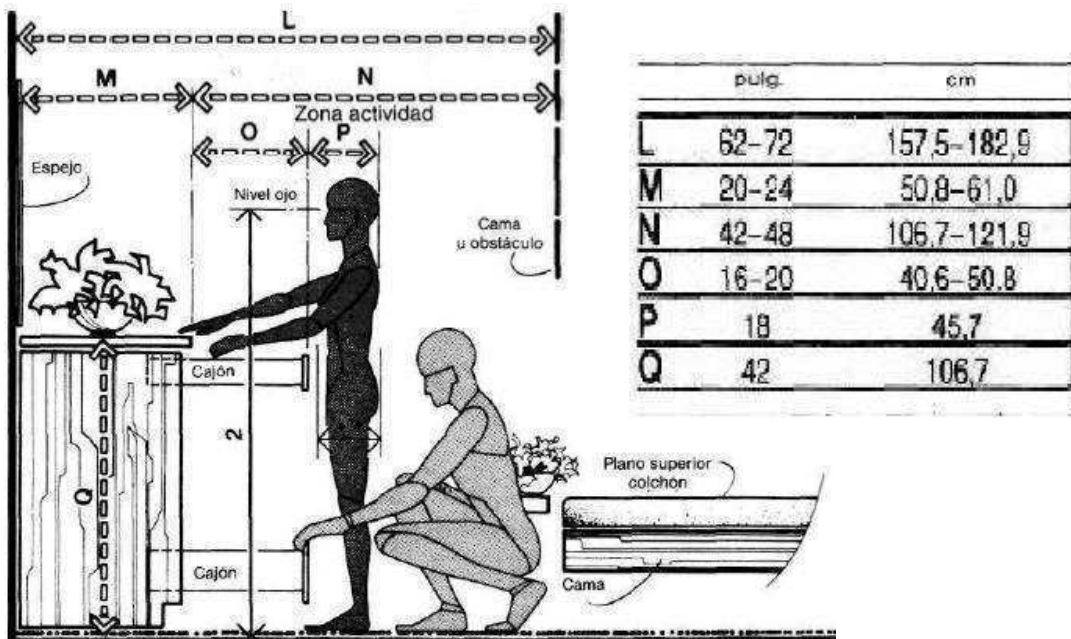
A. Tipos de cama

King Size: (K) 2 x 2 m

Queen Size: (Q) 1.5 x 2 m

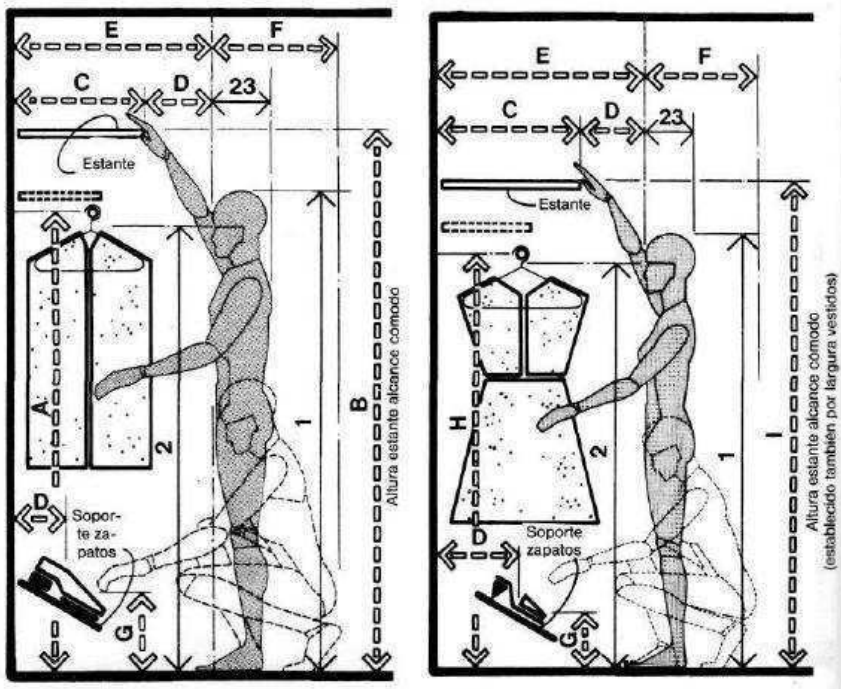
Camas Dobles: (D) 1.35 x 2 m

Cama simple: (S) 0.90 x 2 m



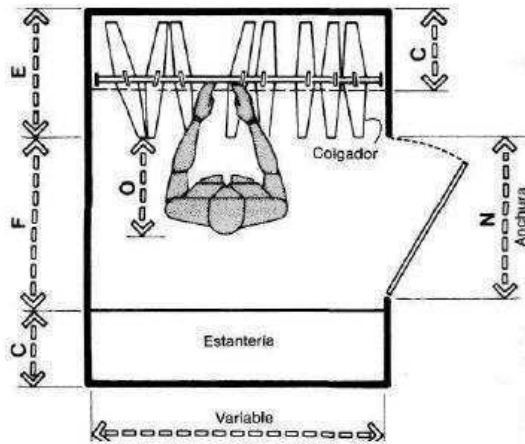
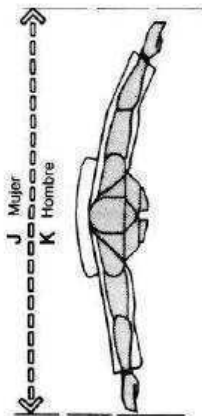
HOLGURA CÓMODA / CAMA

Closets:



CLOSET Y ALMACENAJE/
 HOMBRE

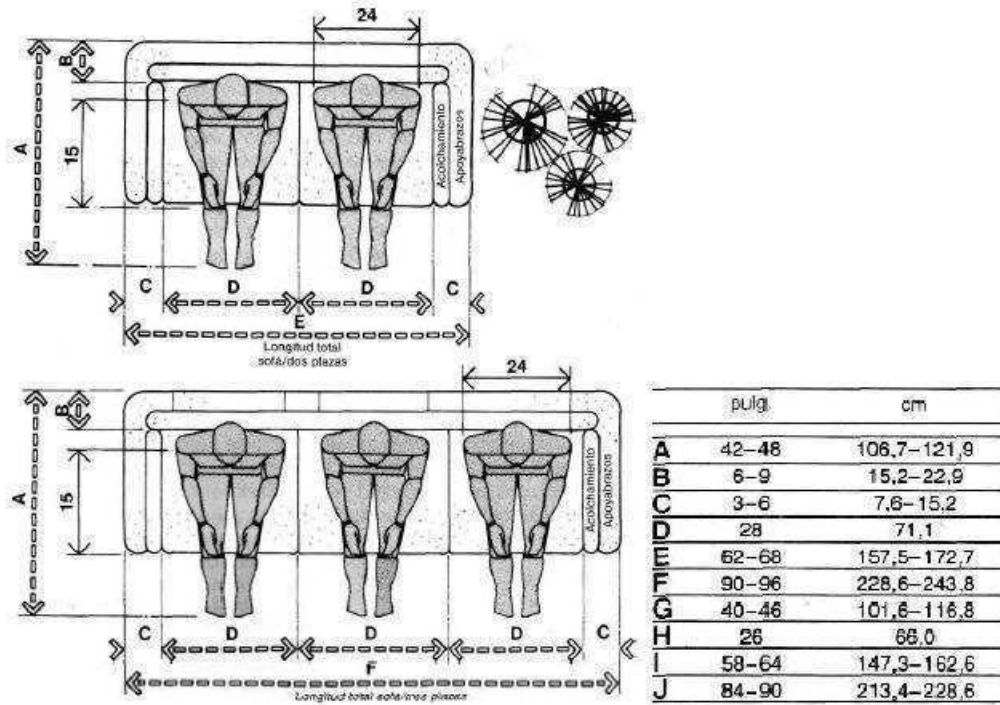
CLOSET Y ALMACENAJE/
 MUJER



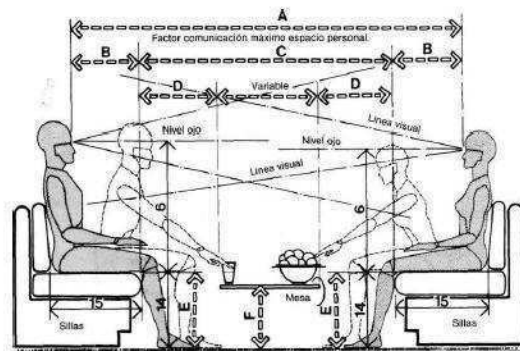
	pulg.	cm
A	64-68	162,6-172,7
B	72-76	182,9-193,0
C	12-18	30,5-45,7
D	8-10	20,3-25,4
E	20-26	50,8-71,1
F	34-36	86,4-91,4
G	10-12	25,4-30,5
H	60-70	152,4-177,8
I	69-72	175,3-182,9
J	76	193,0
K	68	172,7
L	42	106,7
M	46	116,8
N	30	76,2
O	18	45,7

Sala

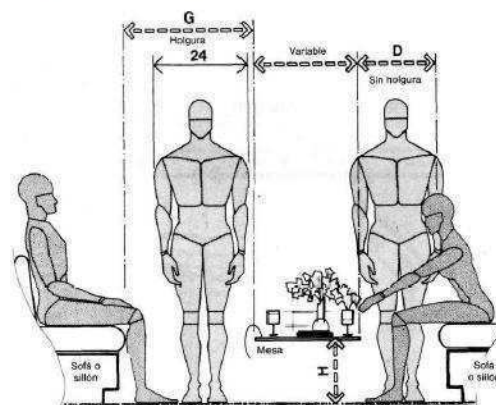
La sala de las suites contará con un sofá y una pequeña mesa de centro.



Holguras Sala



ASIENTOS ESTAR/HOLGURAS

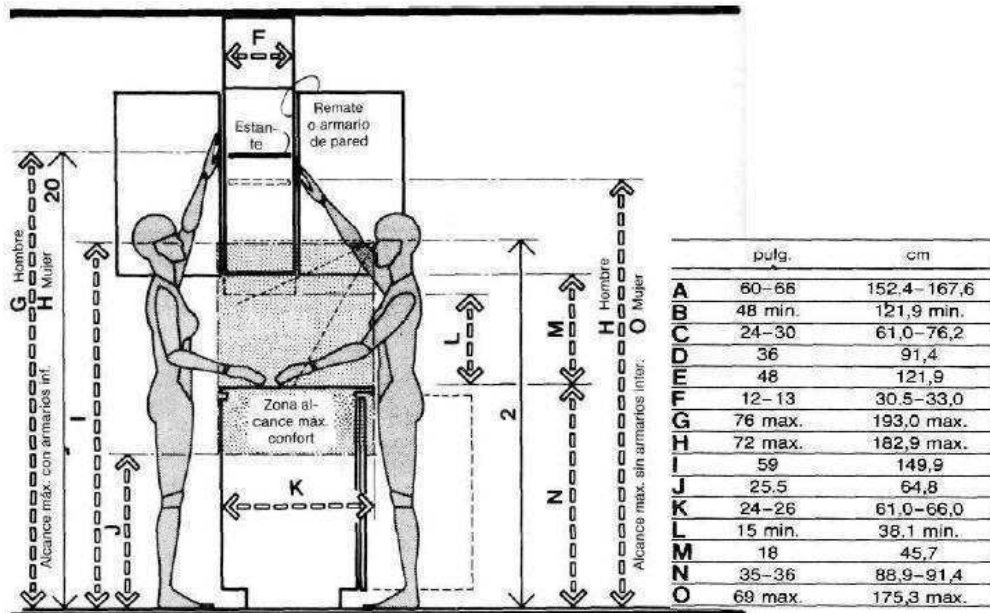
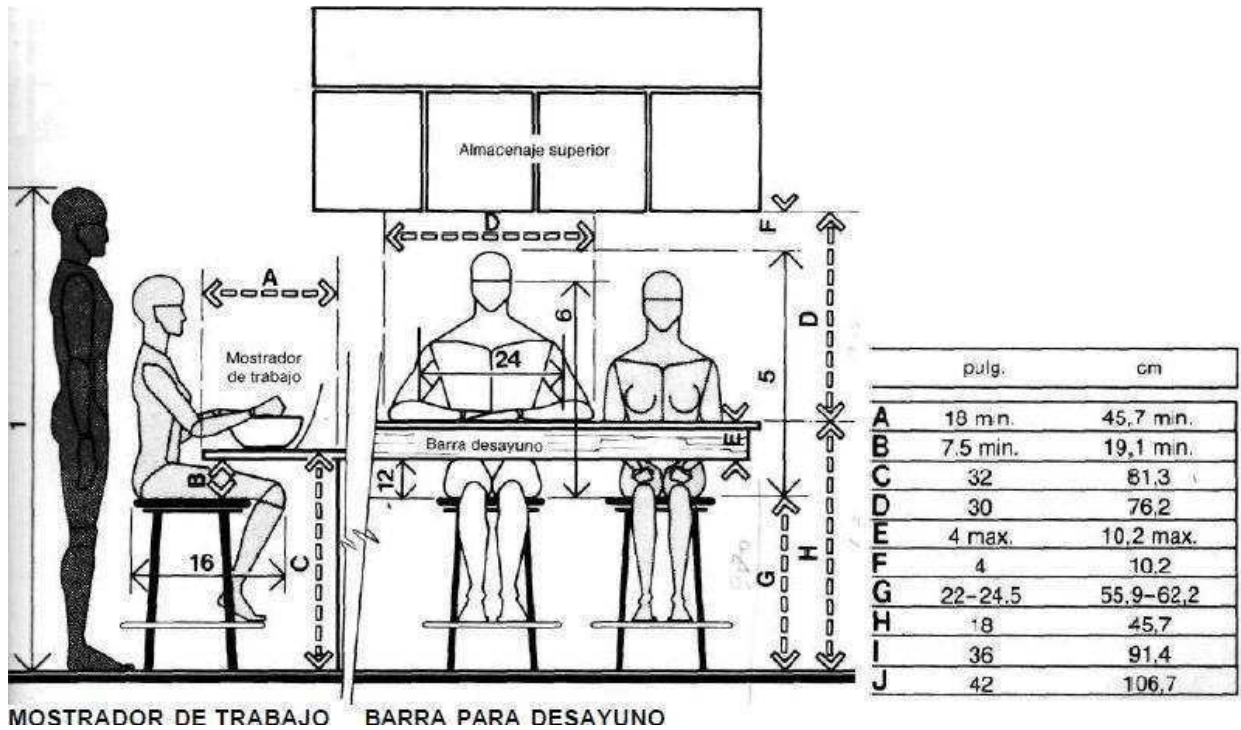


ASIENTOS ESTAR/RELACION HOLGURAS

	pulg.	cm
A	84-112	213,4-284,5
B	13-16	33,0-40,6
C	58-80	147,3-203,2
D	16-18	40,6-45,7
E	14-17	35,6-43,2
F	12-18	30,5-45,7
G	30-36	76,2-91,4
H	12-16	30,5-40,6
I	60-68	152,4-172,7
J	54-62	137,2-157,5

Cocina:

La cocina de la suite será pequeña con una barra y un mesón el cual tendrá un microondas pequeño y una cafetera.



4.3.2.4 Concepto y Descripción

Concepto: Experiencia, Terreno, Comodidad

Las suites de alojamiento y el restaurante, ubicados a 4.050m de altura invitan a vivir una experiencia donde se puede gozar de la magnífica vista de la zona. Espacios que invitan a recogerse en la interioridad del hotel y hacer una pausa para mirar su alrededor.

4.3.2.5 Programa de Áreas

- Primera Parte: Planta Baja – Restaurante
 - Recepción General
 - Recepción Hotel
 - Sala de Espera
 - Oficina Administrativa
 - Ingreso Hotel
 - Hostess
 - Lounge
 - Bar
 - Cocina de Apoyo
 - Restaurante
 - Baterías Sanitarias
 - Cocina Industrial
- Segunda Parte: Suites de Alojamiento
 - Suites
 - Cocina
 - Sala
 - Escritorio
 - Habitación

- Baños Privados
- Minibar
- Miradores
- Ingreso Superior
- Área de Servicio

(Ver Anexo 5)

6. BIBLIOGRAFÍA

- Quito, Redacción. "El Complejo Del Teleférico Se Quedó Solo Con 7 Negocios; Había Unos 80." *El Comercio*. Web. 15 Sept. 2011. <http://www.elcomercio.com/quito/complejo-Teleferico-queda-solo-negocios_0_510548968.html>.
- VisitaEcuador - Portal Oficial Del Ecuador - www.visitaecuador.com :--. Web. 15 Sept. 2011. <<http://www.visitaecuador.com/index.php?hasta=340>>.
- "Hoteles Y Complejos Turísticos." *Red Prairie*. RedPraire Corporation, 2011. Web. 28 Sept. 2011. <<http://www.redprairie.mx/Hoteles-y-complejos-tur%C3%ADsticos/>>.
- Panero, Julius, and Martin Zelnik. Las Dimensiones Humanas En Los Espacios Interiores: Estándares Antropométricos. 7th ed. Barcelona: Gustavo Gili, 1996.
- "CLASES DE OFICINAS: CLASE A B Y C - Clasificación De Oficinas - Reporte Inmobiliario - REAL ESTATE - BIENES RAICES." *South American Hotel & Tourism Investment Conference - Valores a Estrenar En Palermo - Valores De Construccion - Reporte Inmobiliario - REAL ESTATE - BIENES RAICES*. 2010. Web. 29 Sept. 2011. <<http://www.reporteinmobiliario.com/nuke/article88-clasificacion-de-oficinas.html>>.
- "Iluminación De Oficinas." *GE Consumer & Industrial Lighting: Redirect to NA Splash Page*. Web. 29 Sept. 2011. <http://www.gelighting.com/es/lighting_applications/office/index.htm>.
- "El Color En La Oficina." *Steelcase - Industria Mundial De Mobiliario Para Oficinas*. Steelcase, 2011. Web. 29 Sept. 2011. <http://www.steelcase.es/es/recursos/sstudios_e_investigacion/el_color_en_la_oficina/paginas/main.aspx>.
- "- Sanitarios Públicos." *Instalaciones Sanitarias*. Web. 29 Sept. 2011. <<http://lasinstalacionessanitarias.blogspot.com/2011/03/sanitarios-publicos.html>>.
- "Medidas De Baños. Arquitectura." *Todoexpertos.com - La Respuesta Está En Internet*. Web. 29 Sept. 2011. <<http://www.todoexpertos.com/categorias/ciencias-e-ingenieria/arquitectura/respuestas/864236/medidas-de-banos>>.
- "Medidas Para Banos Publicos - Yakaz Inmobiliario." *Anuncios Clasificados - Yakaz México*. Web. 29 Sept. 2011. <<http://www.yakaz.com.mx/inmobiliario/medidas-para-banos-publicos>>.
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. Normas Inen. INEN. URL:www.inen.gov.ec
- Neufert, Peter. *Arte de Proyectar en Arquitectura. 14ava. Edición*. México: Ediciones G Gili, S.A de CV, 1995.
- Panero, Julius, Martin Zelnik. *Las dimensiones humanas en los espacios interiores*. Primera Edición. Santiago, Castán Trad. Barcelona: Editorial Guastavo Gili, SL, 1983.
- Lawson, Fred. *Hotels, Motels and Condominiums: Design, Planning and Maintenance*. London: Cahners Books International, Inc. 1976.
- Ramsey, Charles. *Las Dimensiones en Arquitectura*. Primera Edición. México: Editorial Limusa SA., 2003.
- http://www.sernac.cl/sernac2011/descargas/leyes/decreto/ds_977-96_reglamento_alimentos.pdf
- http://www.e-seia.cl/archivos/d1e_ANEXO_N_11_Operacion_de_carga_de_camiones.pdf
- Registro Oficial, página 71.
- Designing Hotels and Restaurants Hrayr Berberoghu, Edición Berbe 1990.
- [http://es.wikipedia.org/wiki/Teatro_\(arquitectura\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Teatro_(arquitectura))
- "Cocinas Industriales: Características Principales De Las Cocinas Industriales Y Su Evolución a Través De Los Años." *Maquinariapro: Todo Los Tipos De Maquinas Para La Construccion*. Web. 17 Nov. 2011. <<http://www.maquinariapro.com/tecnologia/cocinas-industriales.html>>
- Equipos Para Restaurantes Refrigeracion Cocinas Industriales*. Web. 17 Nov. 2011. <<http://www.equipos-para-restaurantes.com.mx/>>.

Equipo Para Gastronomía Cocinas Industriales Franquicias Negocios De Cocina Rápida. Web. 17 Nov. 2011.
<<http://www.gastrox.com/pages/productos>>.

"Exposicion Cocina Industrial." *Upload & Share PowerPoint Presentations and Documents.* Web. 17 Nov. 2011.
<<http://www.slideshare.net/guest80a4da3/exposicion-cocina-industrial>>.

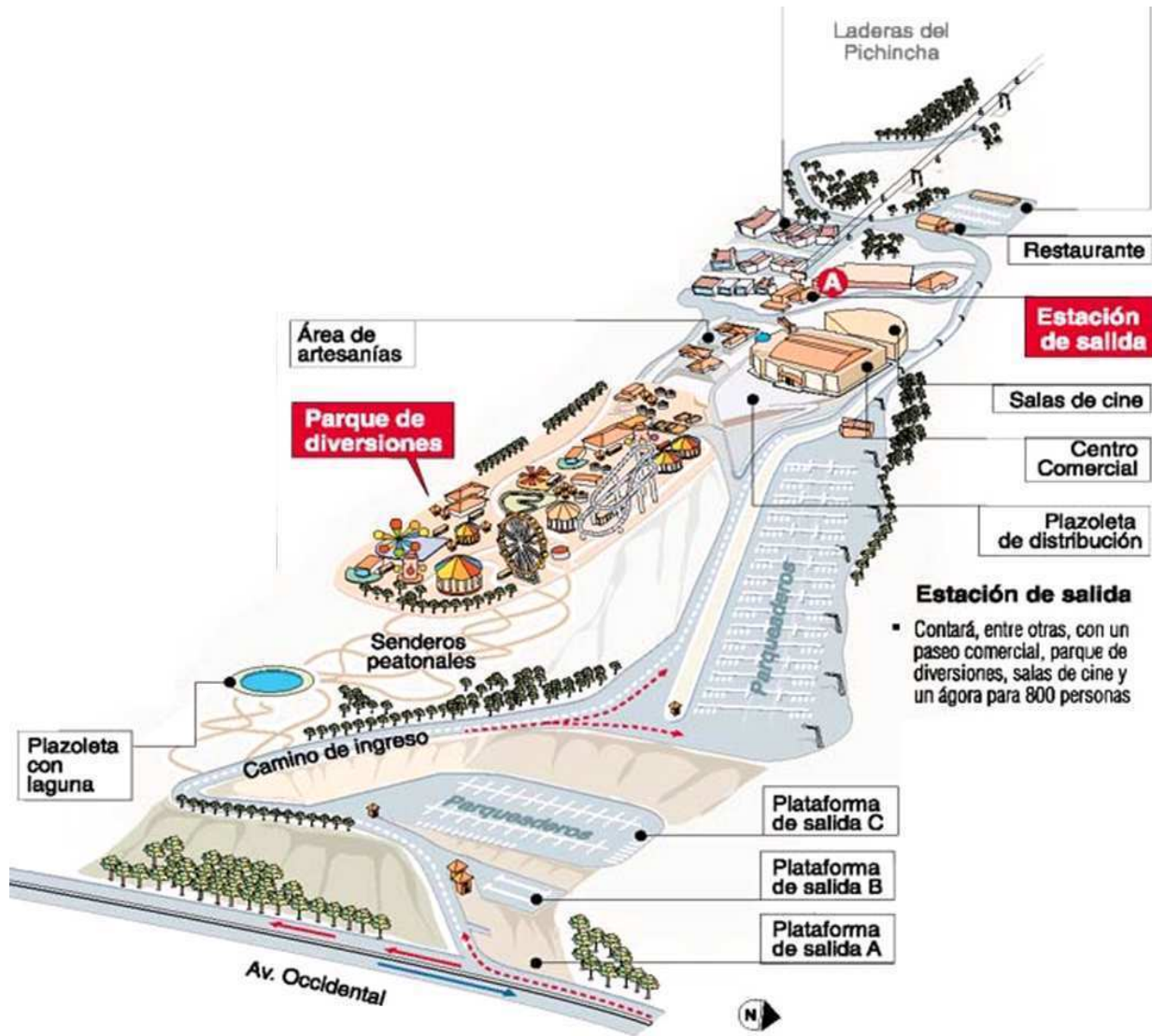
"Muebles De Acero Inoxidable | MUEBLES DE ACERO INOXIDABLE, CAMPANAS DE ACERO, MESAS DE ACERO I." *MUEBLES DE ACERO INOXIDABLE, CAMPANAS DE ACERO, MESAS DE ACERO INOXIDABLE.* Web. 17 Nov. 2011.
<<http://www.mueblesaceroinoxidable.es/Muebles-de-acero-inoxidable.html>>

"Mobiliario Y Equipo De Cocina Para Un Restaurante." *Trabajo.com.mx - Ofertas De Trabajo, Ideas Y Oportunidades De Negocio - Curriculums.* Web. 17 Nov. 2011.
<http://www.trabajo.com.mx/mobiliario_y_equipo_de_cocina_para_un_restaurante.htm>.

"Todo sobre Cocinas Industriales." *Diagnhos S.A De C.V.* Web. 17 Nov. 2011. <<http://www.diagnhos.com/prorefrigeracion.html>>.

7. ANEXOS

ANEXO 1: Propuesta Original del Teleférico de Quito



Estación de salida

- Contará, entre otras, con un paseo comercial, parque de diversiones, salas de cine y un ágora para 800 personas

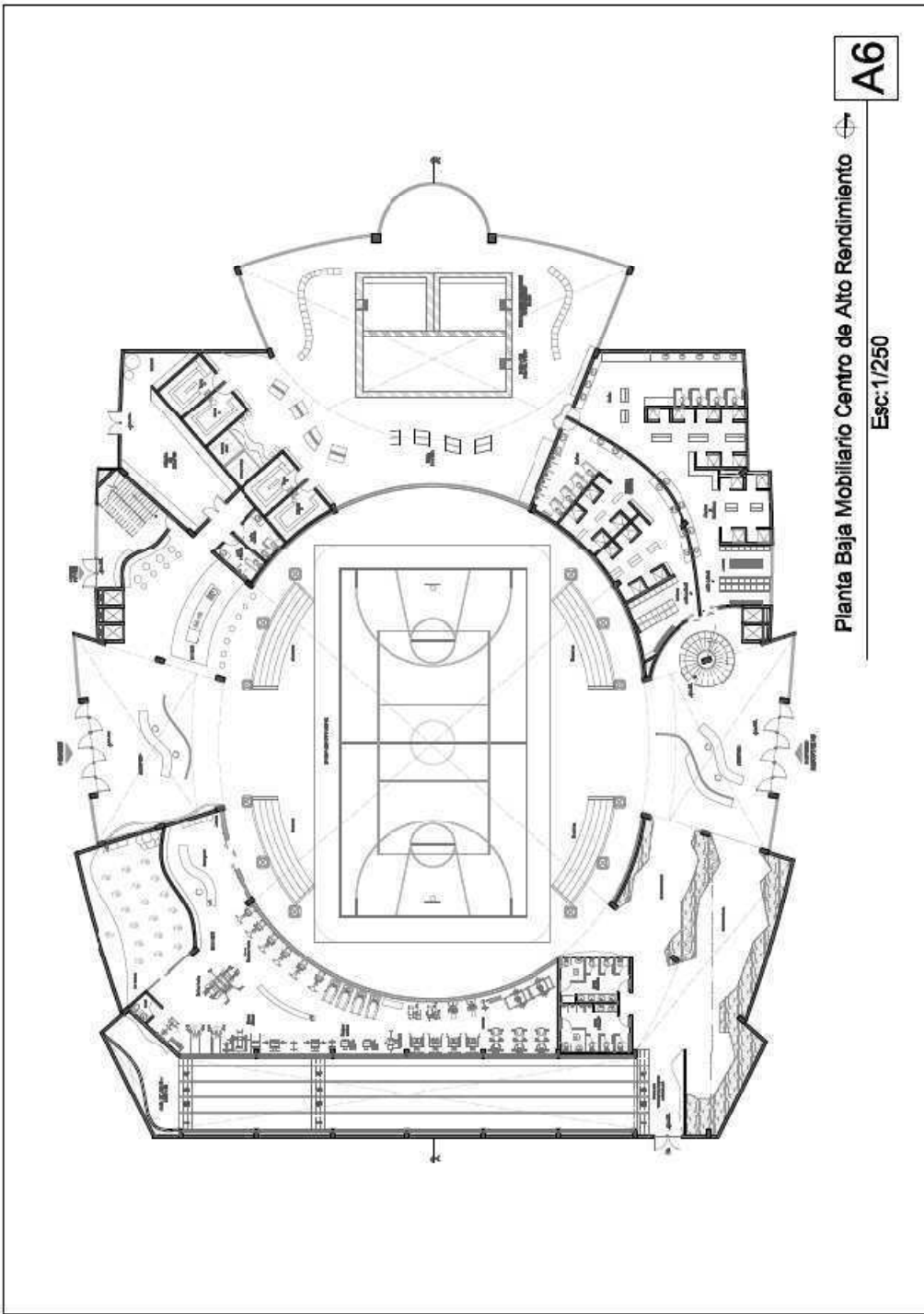
El proyecto está ubicado en las faldas del Pichincha, en el sector de la antigua planta de asfalto del Municipio. Ocupa 160 hectáreas

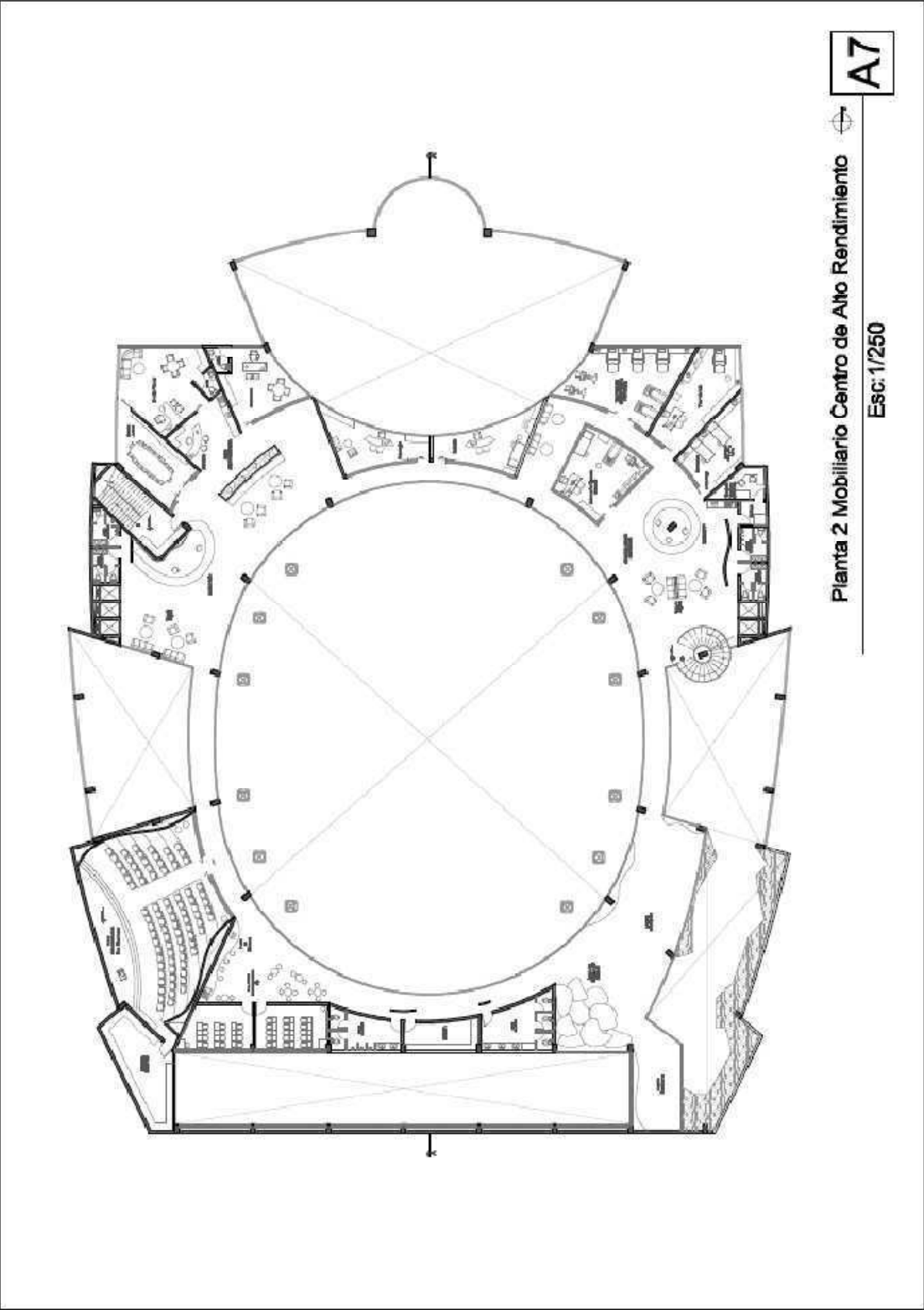


ANEXO 2: Fotos del Teleférico de Quito en la Actualidad



ANEXO 3: Planos y Cortes Centro de Alto Rendimiento y Centro de Ocio y Esparcimiento

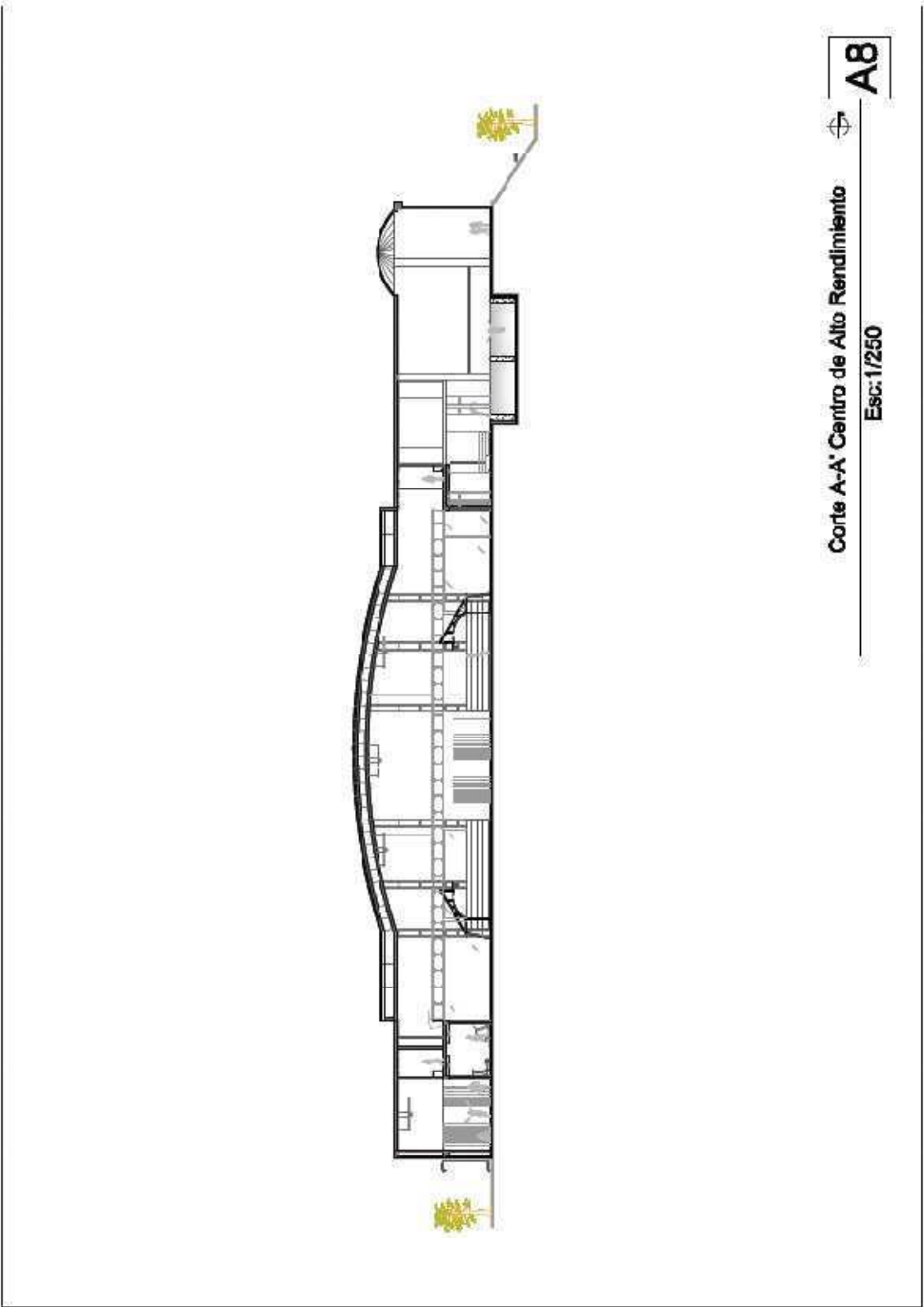




A7

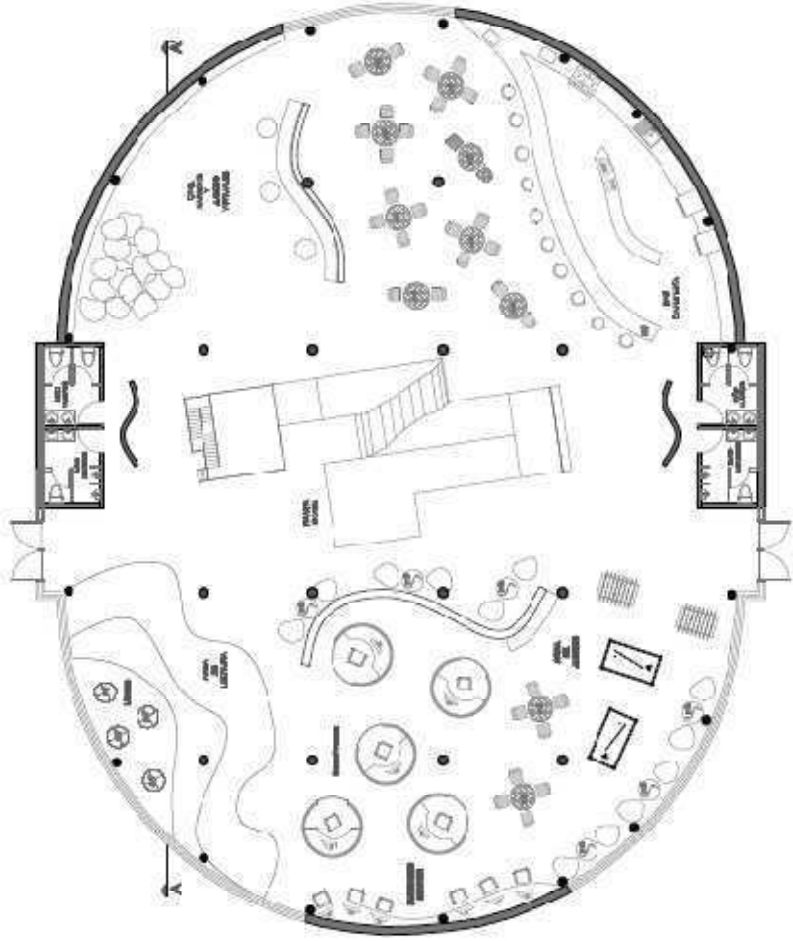
Planta 2 Mobiliario Centro de Alto Rendimiento

Esc: 1/250

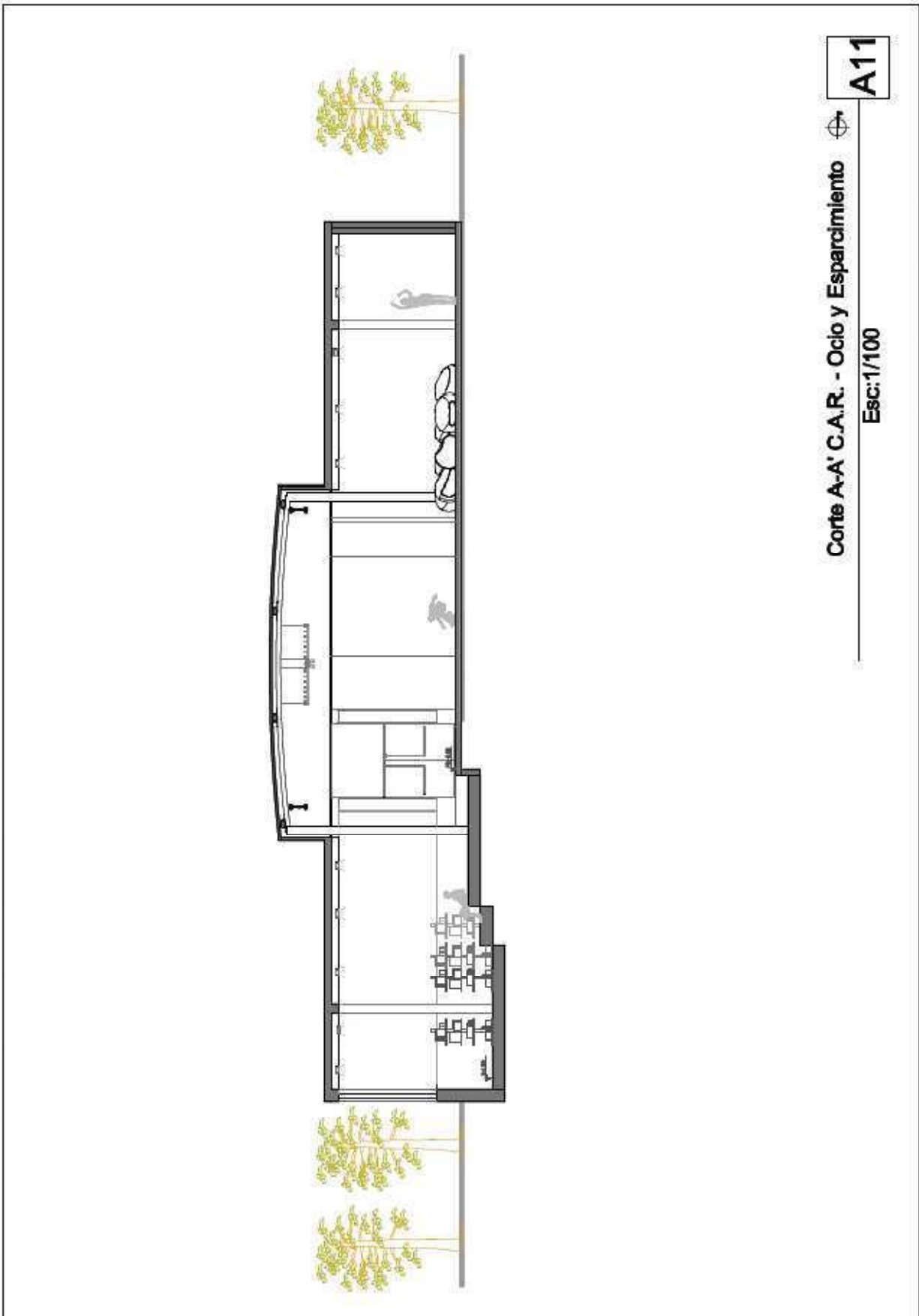


Corte A-A' Centro de Alto Rendimiento
Esc. 1/250

A8



Pianta Baja Mobiliario Centro de Alto Rendimiento 
A10
Esc: 1/250



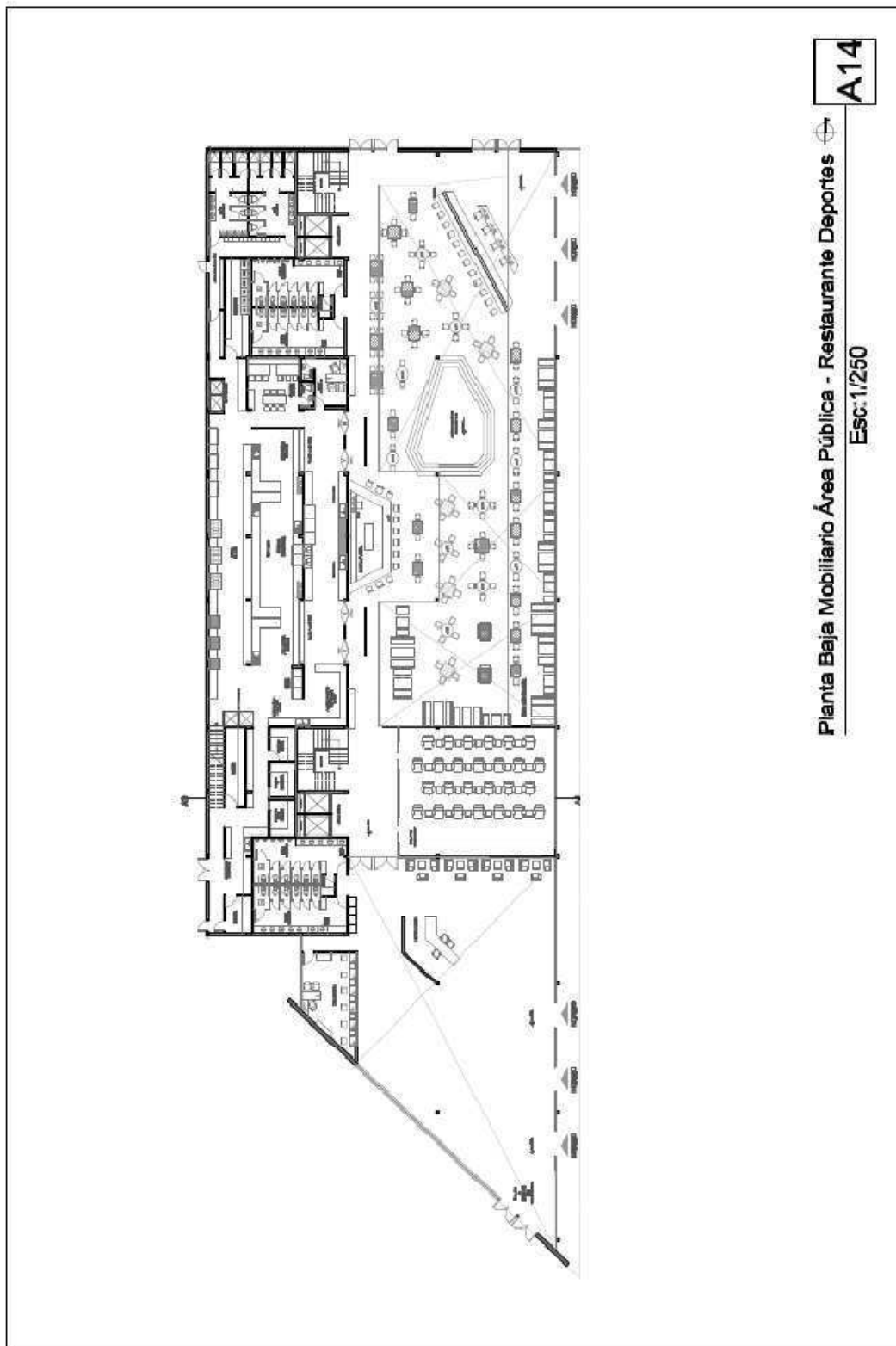
A11

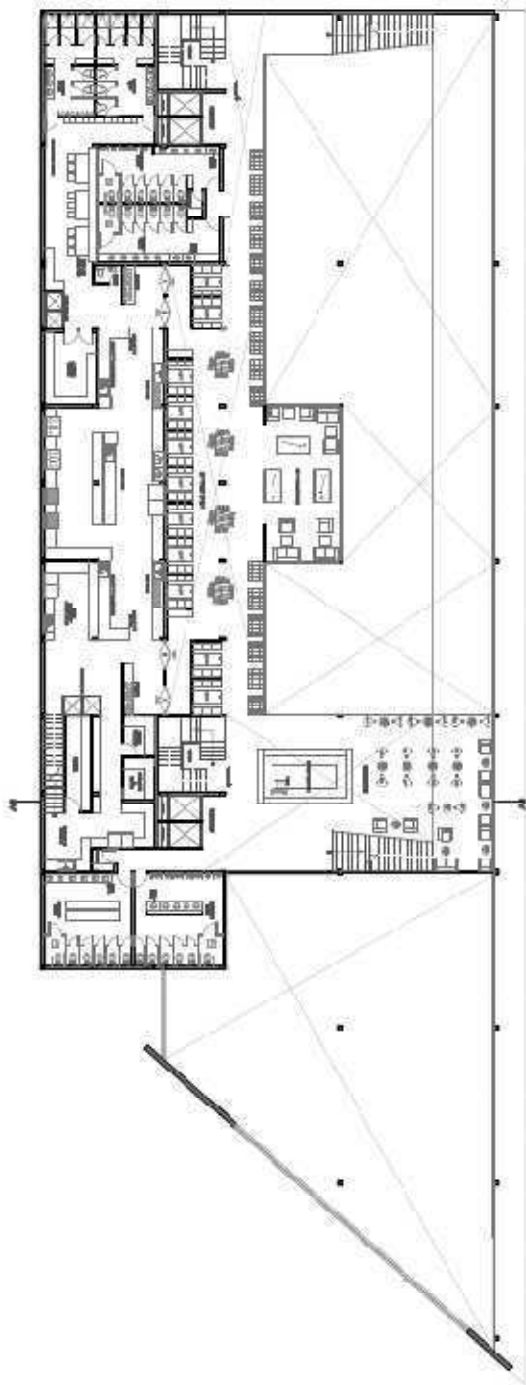


Corte A-A' C.A.R. - Ocio y Esparcimiento

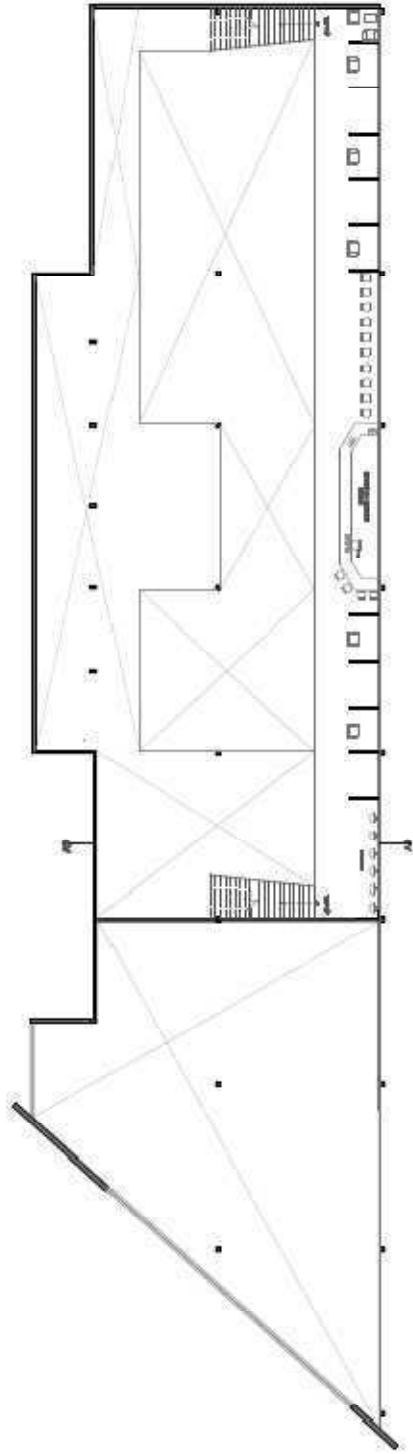
Esc:1/100

ANEXO 4: Planos y Cortes Área Pública. Construcción Mueble.



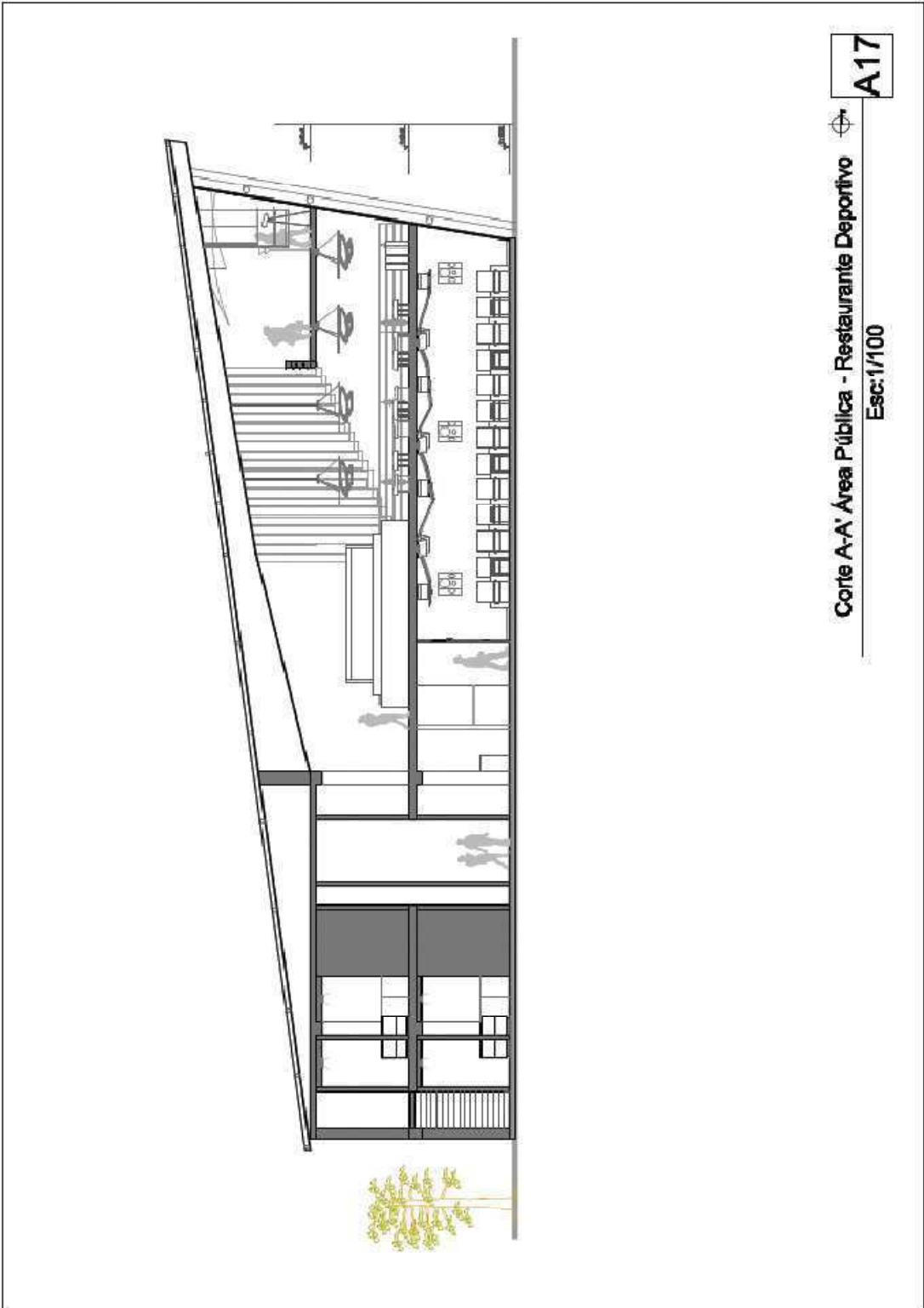


Planta 2 Mobiliario Área Pública - Restaurante Deportes
Esc: 1/250
A15



Planta 3 Mobiliario Área Pública - Restaurante Deportes 
Esc:1/250

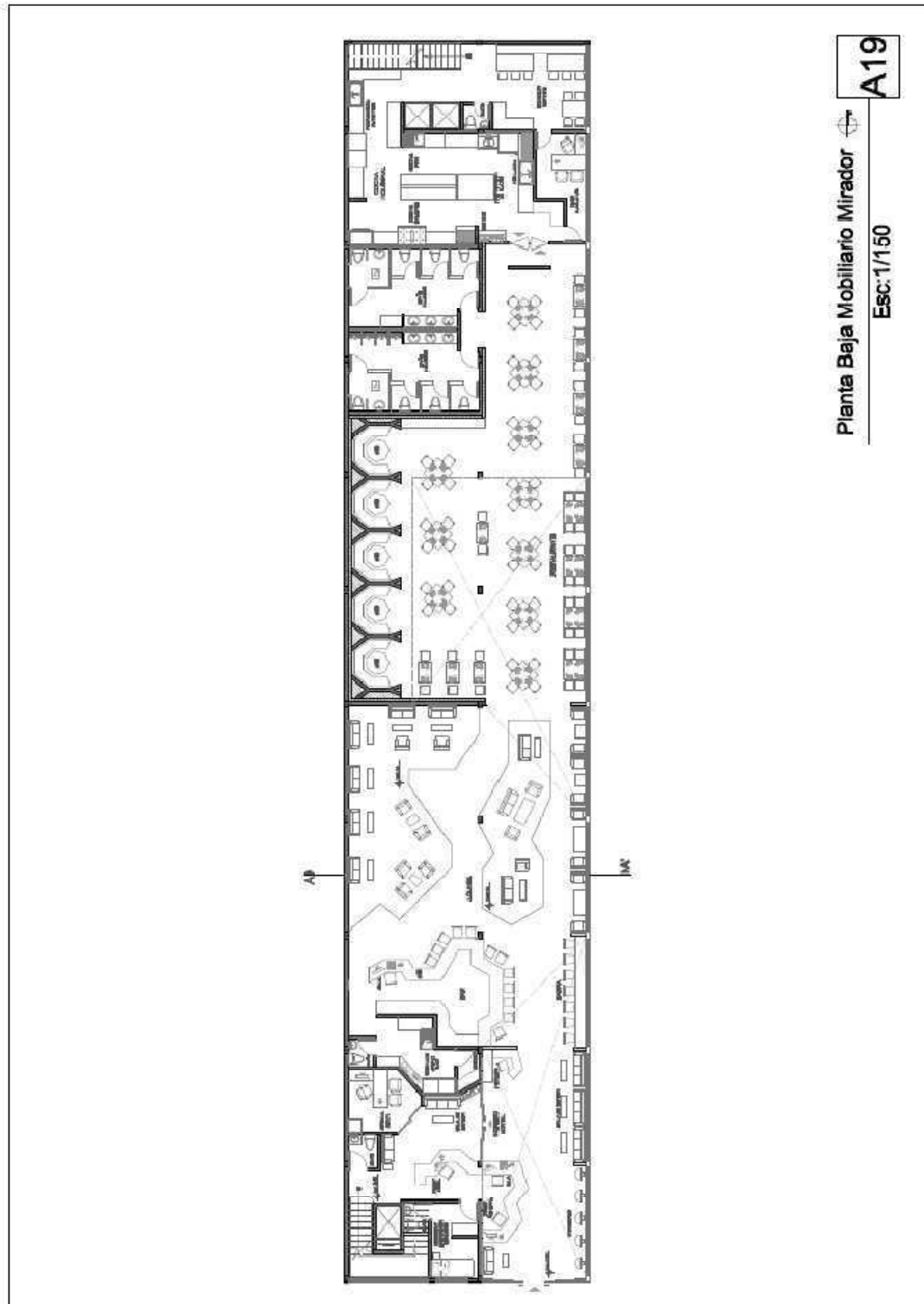
A16

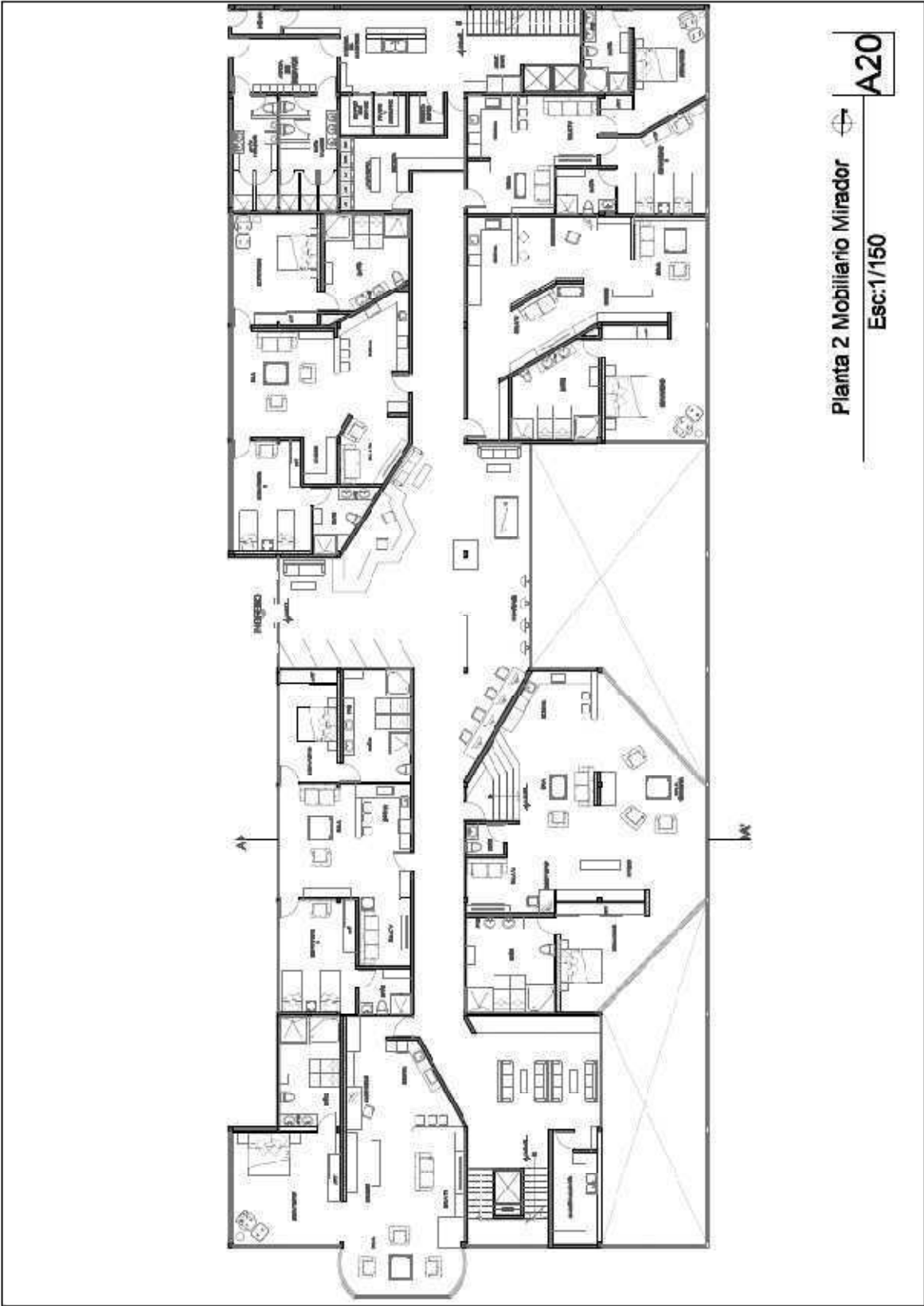


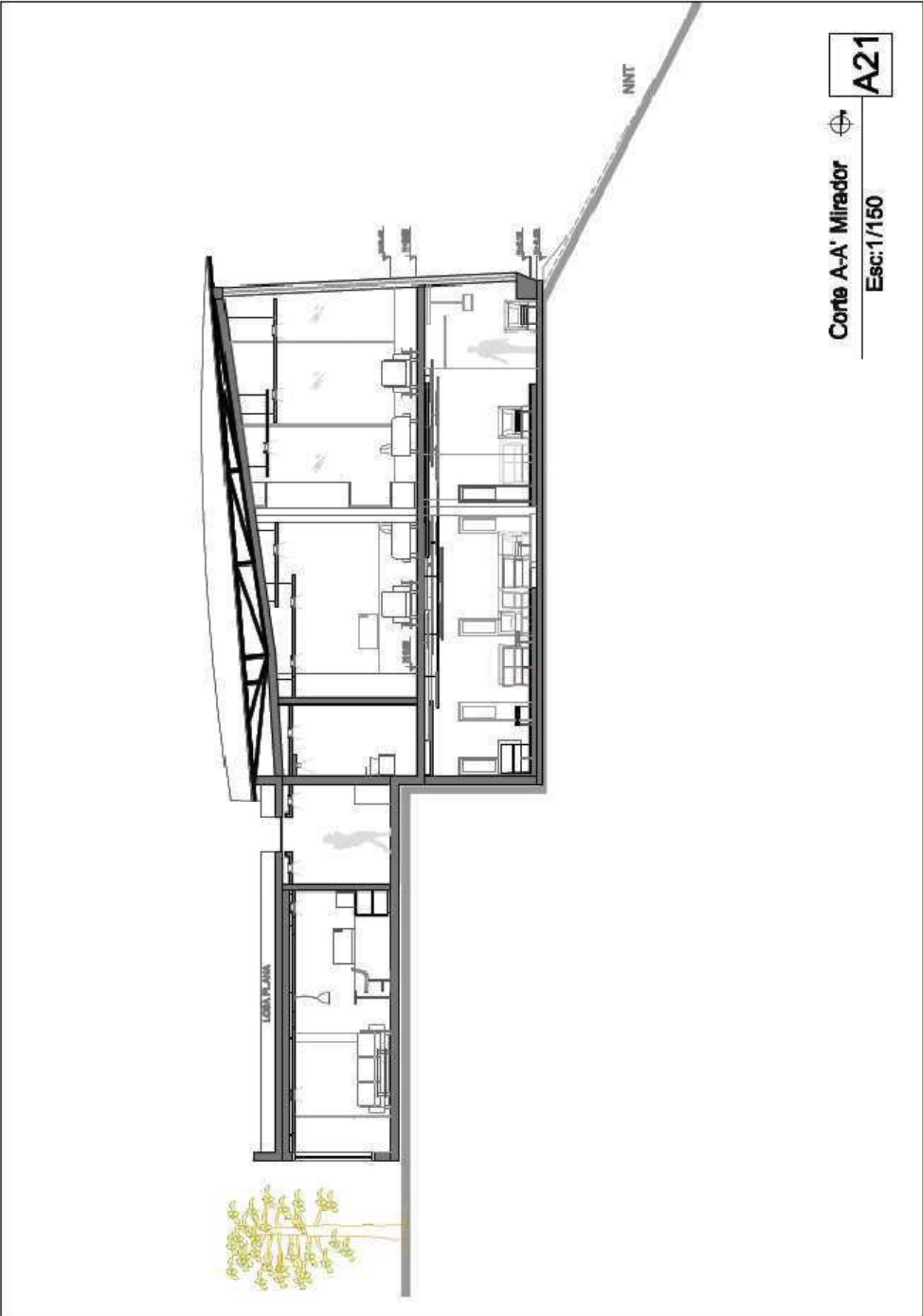
Corte A-A Área Pública - Restaurante Deportivo
Esc: 1/100

A17

ANEXO 5: Planos y Cortes Suites de Alojamiento y Restaurante Mirador.







⊕
Corte A-A' Mirador
Esc: 1/150
A21