

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Hostal de Arte Urbano

Jennifer Estefanía Correa Quevedo

Fernanda Valarezo, Arq., Director de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito

para la obtención del título de

LICENCIADO EN DISEÑO INTERIOR

Quito, mayo de 2013

Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

HOJA DE APROBACION DE TESIS

Hostal de Arte Urbano

Estefanía Correa

Andrea Pinto M.F.A

Director de Tesis

.....

Fernanda Valarezo, Arq.

Miembro del Comité de Tesis

.....

Rosana Serrano, D.I.

Miembro del Comité de Tesis

.....

.....

Germán Narváez Arq.

Miembro del Comité de Tesis

.....

Diego Oleas Serrano, Arq.

Decano del Colegio Arquitectura y

Diseño Interior

.....

Quito, mayo de 2013

© 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.

Jennifer Estefanía Correa Quevedo

C. I.: 1718061672

Quito, mayo de 2013

Dedicatoria

A mis padres, por haber formado parte de esta hermosa experiencia y haber sido de apoyo incondicional durante estos años.

Agradecimiento

A mis compañeros, que han formado parte de mi vida durante estos años académicos, los cuales ahora puedo decir que son mis mejores amigos y colegas. Gracias a ustedes por ser la compañía en todas esas largas noches de desvelos y a mis mejores amigas Cami, Moni y Ale por haberme apoyado en una gran decisión durante mi carrera.

Resumen

Hoy en día, es mayor la presencia de extranjeros en Quito. Por esta razón es importante que la ciudad empiece a construir y diseñar edificaciones que proporcionen al visitante una estadía confortable y costos accesibles. La gran mayoría de los hostales son adecuaciones de casas y pequeños edificios que no cumplen con reglamentaciones necesarias para el buen funcionamiento del mismo. Mi propuesta será diseñar un hostel para jóvenes extranjeros, que tiene como propósito romper con las formas tradicionales y crear un punto de encuentro de jóvenes de todo el mundo donde puedan disfrutar de una gran variedad de actividades e instalaciones. En cuanto a su diseño interior, el hostel va a enfocarse a un concepto urbano y de sustentabilidad, en donde tanto su mobiliario como sus acabados serán materiales económicos y reciclados. Así de esta manera se aporta a un cuidado del medio ambiente.

Abstract

Now a day, the presence of foreigners is greater than previous years in Quito. For this reason it is important that the city start building and designing buildings that provide visitors a comfortable and affordable costs. The majority of hostels are adaptations of houses and small buildings that do not meet regulations necessary for the proper functioning. My proposal is to design a hostel for foreign students, which aims to break with traditional forms and create a meeting point for young people around the world where they can enjoy a variety of activities and facilities. As for its interior design, the hostel will focus on an urban concept and sustainability, where both your furniture and the finishes are cheap and recycled materials. So this way it contributes to environmental stewardship. preexisting ring and stands. The project will be based on Christopher Alexander's Pattern Language theory, for it will serve as a design strategy. This theoretical perspective suggests that the architecture and the city can be shaped by spatial and event patterns that establish a complex language which gives guidelines on how to organize the architectural elements and their relationships.

TABLA DE CONTENIDO

1. Propuesta de tesis.....	13
2. Programación.....	14
3. Concepto.....	15
3.1 Explicación del concepto.....	15
4. Información del lugar.....	16
4.1 Ubicación.....	16
4.2 Clima.....	17
4.3 Target.....	17
4.4 Seguridad.....	18
4.5 Accesos.....	18
5. Hostal.....	18
6. Hall de entrada.....	19
6.1 Recepción.....	20
6.2 Materiales.....	20
6.3 Medida del mueble y espacio de trabajo.....	21
6.4 Medidas antropométricas en espacios de espera.....	22
7. Habitaciones.....	23
7.1 Características hotel tradicional entre 3 – 4 estrellas.....	23
7.2 Características Youth Hostel.....	24
7.3 Características de las habitaciones del proyecto.....	25
7.4 Tipos de habitaciones.....	25
7.4.1 Habitación doble:.....	25
7.4.2 Habitación tipo albergue:.....	26
7.4.3 Habitación tipo suite:.....	27
7.4.4 Iluminación.....	29
8. Restaurante.....	30
8.1 Características.....	30
8.2 Medidas Antropométricas.....	31
8.3 Circulaciones.....	32
8.3.1. Medidas Antropométricas.....	32

9. Café Net	34
9.1 Características	34
9.2 Sala de estar	35
.....	35
10. Cocinas Industriales	36
10.1. Áreas de una cocina industrial	37
10.2 Diseño de estaciones recomendadas	39
10.3 Materiales	39
10.4 Medidas antropométricas	40
11. Locales comerciales	41
11.1 Características de diseño.....	42
11.2 Materiales	42
11.3 Vitrinas	43
11.4 Iluminación	44
11.5 Minimarket.....	45
11.5.1 Medidas de frigoríficos.....	45
11.5.2 Medidas antropométricas.....	46
12. Sala de entretenimiento	47
12.1. Área de juegos.....	47
12.1.1 Medidas de holgura: tenis de mesa (pin pon).....	47
12.1.2 Medidas de holgura: Billar	48
12.2 Área de audiovisuales	49
13. Cocina Comunal	49
13.1 Materiales y ventilación	50
13.2 Medidas mínimas	50
14. Oficinas	52
14.1 Características Generales	52
14.1.1 Ejemplos de luminaria.....	53
14.2 Medidas Antropométricas.....	53
15. Baños	56
15.1 Características generales.....	56

15.2. Materiales	56
15.3. Baños de habitaciones	57
15.4. Baños Públicos.....	58
15.5. Baños de oficina	58
15.6. Medidas Antropométricas	59
15.6.1. Lavabo	59
.....	59
15.6.2. Inodoro.....	60
15.6.3. Ducha.....	60
15.7. Baños de discapacitados	61
15.7.1 Regulaciones según Conadis	62
15.7.2. Medidas antropométricas.....	62
15.7.3. Ejemplos de abrazaderas	64
15.8. Vestidores.....	64
16. Normativas	65
16.1. Circulación Horizontal	65
16.1.1. Factores que se debe tomar en cuenta para circulación horizontal:.....	65
16.1.2. Medidas antropométricas.....	66
16.2. Circulación Horizontal Discapacitados según Conadis	67
16.2.1. Medidas antropométricas.....	68
16.3. Circulación Vertical.....	69
16.3.1. Características de una escalera tipo.....	69
16.3.2. Características de una escalera eléctrica	69
16.3.3. Medidas antropométricas de una escalera tradicional y mecánica.....	69
16.4. Ascensores.....	70
16.4.1. Tipos de ascensores	70
16.5. Circulación Vertical Discapacitados según Conadis	71
16.5.1. Escaleras y escalones.....	71
16.5.2 Pasamanos en escaleras.....	72
16.5.3. Rampas.....	73
16.5.4. Requerimientos de rampas	73

16.6. Salidas de Emergencia.....	74
16.6.1. Número de Salidas de Emergencia.....	74
16.6.2. Características de las Puertas.....	74
16.6.3. Características de las escaleras	75
16.6.4. Iluminación y señalización.....	75
17. Bibliografía	76

TABLA DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Vista exterior del edificio http://www.pacarama.com/es/ecuador/quito-hoteles/embassy-hotel/	14
Gráfico 2. Concepto.....	16
Gráfico 3. Implantación. Google Maps.....	17
Gráfico 4. Plaza Foch. http://hostallacarolina.com/index.php/es/noticias/28-diversion-en-la-plaza-foch-quito	18
Gráfico 5. Medida escritorio recepción.....	21
Gráfico 6. Medida escritorio. Panero pág: 189	21
Gráfico 7. . Medida escritorio. Panero pág: 189	22
Gráfico 8. Medida sala de espera. Panero pág: 190.....	22
Gráfico 9. Medida sala de espera. Panero pág: 190.....	23
Gráfico 10. Medida de camas. Panero pág: 150	26
Gráfico 11. Medida de camas. Panero pág: 150	26
Gráfico 12. Dimensión de literas. Panero. Pág.154.....	27
Gráfico 13. Medida kitchenette. Panero pág 162.	27
Gráfico 14. Medida Kitchenette. Panero pág: 161.....	28
Gráfico 15. Medida armario. Panero pág. 156.....	28
Gráfico 16. Medida escritorio. Panero pág: 153	29
Gráfico 17. Gráficos de luminarias. Catálogo Highlights	29
Gráfico 18. Medidas de mesa. Panero	31
Gráfico 19. Holguras necesarias en el espacio de la memesa. Panero pág: 225	31
Gráfico 20. Medidas entre sillas. Panero pág: 226	32
Gráfico 21. Medida entre sillas. Panero pág: 226	33
Gráfico 22. Medidas de circulaciones. Panero pág. 227	33
Gráfico 23. Medidas de estar. Panero.....	35
Gráfico 24. Esquema de funcionamiento. Metrick hank book.....	37
Gráfico 25. Esquemas modelos de funcionamiento de una cocina	39
Gráfico 26. Iluminaria. Catálogo highlights	44
Gráfico 27. Ejemplos de frigoríficos	45

1. Propuesta de tesis

Hoy en día, es mayor la presencia de extranjeros en Quito. Por esta razón es importante que la ciudad empiece a construir y diseñar edificaciones que proporcionen al visitante una estadía confortable y costos accesibles. La gran mayoría de los hostales son adecuaciones de casas y pequeños edificios que no cumplen con reglamentaciones necesarias para el buen funcionamiento del mismo. Mi propuesta será diseñar un hostel para jóvenes extranjeros, que tiene como propósito romper con las formas tradicionales y crear un punto de encuentro de jóvenes de todo el mundo donde puedan disfrutar de una gran variedad de actividades e instalaciones. El proyecto se encuentra en el Hotel Embassy, ubicado entre las calles Wilson E8-22 y Av. Seis de Diciembre.

Actualmente, el hotel está situado en uno de los lugares más concurridos por jóvenes extranjeros y nacionales, y dentro de la zona de distracción de la ciudad; por lo que rediseñare un espacio que brinde a estas personas un ambiente confortable pero, que al mismo tiempo puedan ser parte del movimiento cultural y de entretenimiento de la ciudad. Elegí este hotel, debido a que su propuesta existente no está enfocada a su entorno y no se ha actualizado en cuanto a su diseño; además su target es un cliente adulto y de negocios. Por esta razón, el hotel no funciona en esta zona, ya que existen muchos lugares de entretenimiento las 24 horas del día y es un sector dirigido a un target más joven.

El constará de habitaciones tipo albergue y tipo suites. Además de áreas de recreación tales como terrazas internas, salas de entretenimiento juegos, restaurante y una plaza central. Para poder alojarse en este establecimiento será necesario estar asociado, para lo que se dará un carnet de alberguista dependiendo de la edad.

Mi objetivo de diseño se basa en crear un espacio urbano, en el cual se utilizará materiales industriales y reciclados con el objetivo de crear una conciencia social en cuanto al cuidado del medio ambiente.



Gráfico 1. Vista exterior del edificio

<http://www.pacarama.com/es/ecuador/quito-hoteles/embassy-hotel/>

2. Programación

2.1 Parqueadero

- a. Área de descarga de pasajeros.
- b. Estacionamientos privados y de discapacitados.

2.2. Hall de entrada

- c. Recepción:
 - o Counter:
- d. Café-net
- e. Área de computadoras
- f. Baños mujer, hombres y discapacitados.

2.3 Back of the house

- g. Cocina industrial comedor
- h. Bodegas
- i. Área administrativa
- j. Servicios higiénicos empleados
- k. Lavandería hostel

2.4. Habitaciones:

- l. Habitación simple
- m. Habitación Cuádruple
- n. Tipo albergue: 6 a 10 literas
- o. Tipo Suite: 4 a 8 personas: baño privado y cocina.

- Nota: todas las habitaciones tendrán caja fuerte, televisión por cable e internet gratuito. Las habitaciones compartidas tendrán servicio de lockers para la seguridad del huésped.

2.5. Espacios Comunes: uso exclusivo de los huéspedes del hotel.

- p. Sala de juegos
 - Juegos
 - Área de lecturas
 - Área de audiovisuales
- q. Cocina Comunal
 - Cocina para preparar sus propios alimentos
 - Área de mesas
 - Baño mujeres y hombres
- r. Servicio de lavandería
 - Lavadoras y secadoras de monedas
 - Lavaderos
 - Área de planchado
 - Lockers: para guardar cualquier tipo de productos de limpieza.
 - Baños mujeres, hombres y discapacitados
- s. Restaurante- lounge
 - Cocina Industrial
 - Área de mesas
 - Barra
 - Baños mujeres, hombres y discapacitados

2.6. Local comerciales

- Minimarket
- Local de accesorios
- Librería

3. Concepto

3.1 Explicación del concepto

El concepto que se desarrolló en el proyecto es elementos urbanos. Se escogió este tema ya que este hostel está dirigido a un consumidor joven que se siente identificado con todos los elementos que se encuentran en la ciudad tanto en su parte arquitectónica como en el aspecto cultural y social. Así mismo, el concepto desarrollará cuatro subconceptos que sustentarán esta idea principal, los cuales son industrial, señalética, reciclaje y murales.

Estos cuatro temas estarán expresados en el diseño mediante uso de materiales y formas que represente la esencia d estos.



Gráfico 2. Concepto

4. Información del lugar

4.1 Ubicación

El Hotel Embassy se encuentra localizado en la calle Presidente Wilson E8-22 y Avenida Seis de Diciembre. Este lugar está ubicado estratégicamente en la parte centro-norte de la ciudad, por lo que es de fácil acceso al Centro Histórico, museos, galerías, teatros, centros comerciales y lugares turísticos. Así mismo, el hotel se encuentra en uno de los sectores de mayor concurrencia de extranjeros y jóvenes, llamado Plaza Foch (sector La Mariscal). Aquí se puede encontrar varios centros de entretenimientos como restaurantes, discotecas y bares. A los alrededores del hotel, podemos encontrar lugares de comida rápida, pequeños negocios de turismo y residencias, que son de un nivel socio económico-medio. Estos lugares funcionan durante todo el día y algunos por la noche; así como también los fines de semana. Estos negocios de turismo son muy importantes para mi hotel ya que facilitaran el servicio a mis huéspedes, debido a que los paseos de aventura y deportes extremos son las principales razones por la que el extranjero viene a esta ciudad.

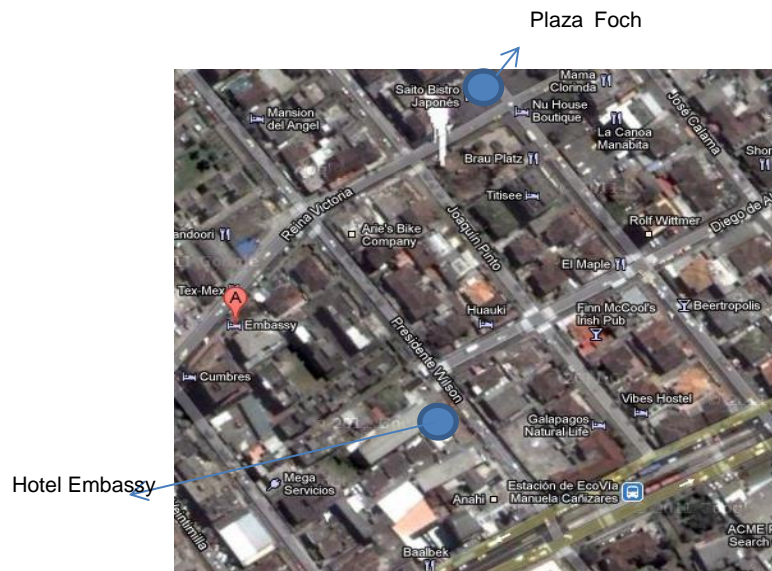


Gráfico 3. Implantación. Google Maps

4.2 Clima

El clima de Quito es templado, es decir que puede variar de días lluviosos a días soleados. A los extranjeros les agrada mucho este clima, ya que pueden disfrutar de clima caliente y frío al mismo tiempo. Así mismo, disfrutan que la temperatura no sea extrema, es decir que no presente temperaturas muy calientes ni muy frías. Por esta razón, el clima permite diseñar espacios exteriores sin y con cubiertas, en donde se debe tomar en cuenta la instalación de sistemas de calefacción, ya que en épocas de frío y por las noches se necesita de aparatos que creen un ambiente más confortable para los usuarios.

4.3 Target

La zona de La Mariscal, es concurrida por personas jóvenes-adultas; debido a que se encuentran diversidad de centros de entretenimiento y de industria hoteleras. El hotel estará dirigido para extranjeros de todo el mundo de paso por la ciudad con un nivel socio-económico medio. Entre las edades de 18 a 30 años aproximadamente.



Gráfico 4. Plaza Foch. <http://hostallacarolina.com/index.php/es/noticias/28-diversion-en-la-plaza-foch-quito>

4.4 Seguridad

La zona en que está ubicado el hotel tiene algunos problemas de seguridad en horas de la noche; ya que existe mucha presencia de extranjeros. Sin embargo, existe seguridad policial en el sector las 24 horas del día, ya que poseen puntos fijos. Además, el hotel contara con guardianía privada todo el día. A pesar de que existe este inconveniente, la presencia de turistas es muy concurrida; debido a la presencia de estos lugares de entretenimiento que tienen como concepto mezclar varias culturas lo cual es de gran interés para estas personas.

4.5 Accesos

Debido a que el hotel se encuentra en la área centro norte de la ciudad y en una de las más concurridas a diario, es de fácil encontrar medios de transporte. Se encuentra a una cuadra de la Avenida Seis de diciembre, por donde pasan buses públicos en sentido norte-sur y sur- norte; además se encuentra la parada de Manuela Cañizares de la Ecovía la cual recorre toda la ciudad, facilitando así el transporte a los distintos lugares y su fácil retorno al hotel. Así mismo, se puede encontrar transporte público en la calle Juan León Mera, Reina Victoria, y la Avenida Amazonas las cuales quedan a pocas cuadras. También este hotel cuenta con fácil acceso a taxis las taxis las veinticuatro horas del día.

5. Hostal

Existe una gran diversidad de hoteles que proporcionan diferentes servicios. El tipo de hotel que voy a tomar como referencia es un Youth Hostel o un Albergue Juvenil, ya que

Quito se ha caracterizado por ser una de las ciudades más visitadas por jóvenes extranjeros. Por esta razón, es importante que aquí se encuentre un lugar único y confortable, que brinde, no solamente los servicios básicos, sino también que puedan formar parte de la cultura ecuatoriana.

El Youth Hostel, es un tipo de hostel (como su nombre lo indica) en donde se brinda alojamiento a viajeros del todo el mundo; que a diferencia de un hotel convencional, este tiene como objetivos principales crear actividades al aire libre y al intercambio de culturas. En este tipo de hostales se rentan habitaciones con más de una cama, en donde se comparte el baño, cocina y salones comunes; mientras que los hoteles ofrecen habitaciones y baños privados y dando un servicio más personalizado. Sin embargo, incluiré el servicio de habitaciones y suites con servicios básicos privados, ya que existen huéspedes que su tiempo de estancia es mayor a dos semanas. Esta clase de hostel es beneficioso debido a su bajo precio comparado con hoteles que llegan a tener un costo muy elevado según las estrellas y servicios que estos poseen; además que se puede socializar con gente de todas partes del mundo.

El hostel proporciona un aprendizaje multicultural, ya que existe una mayor interacción entre los huéspedes que en un hotel tradicional. Generalmente, sus instalaciones cuentan con dormitorios tipo albergue, cocina de uso general, baños compartidos, áreas de uso común como salas de lectura, comedor y terrazas, mientras que en un hotel, dependiendo del tipo de servicio, se encuentran habitaciones privadas y familiares que tienen un concepto muy diferente al que ofrece un youth hostel.

6. Hall de entrada

Estos espacios para un hotel son muy importantes ya que es la primera impresión que se tiene de ellos, por esta razón es importante que se elija una buena ubicación y diseño. Además aquí se encuentran puntos de información como es la recepción, salas de espera, baños para mujeres, hombres y discapacitados y también es de donde partes a los diferentes lugares del hotel. .

6.1 Recepción

En el proyecto se diseñará un área de recepción en donde los usuarios pueden recibir toda información acerca de los servicios que ofrece el hotel, sus tarifas etc. También este espacio va a tener un cuarto de porta maletas, en donde los huéspedes pueden encargarse de su equipaje en el caso que lo necesite. Generalmente, las recepciones poseen servicio de caja fuerte para los huéspedes del hotel en caso de que ellos necesiten guardar algo valioso. Se recomienda colocar el logo y nombre del proyecto en este espacio que, generalmente se ubica detrás del mueble de recepción y debe ser claramente visible por los usuarios.

El mueble de recepción es un accesorio importante dentro de este espacio, ya que este da la bienvenida a los huéspedes. Este mueble debe seguir el concepto que se va a aplicar en todo el proyecto, por esta razón su diseño debe ser muy bien pensado ya que es la primera imagen que se va a tener. Los materiales y la forma que deben usarse en este espacio, debe seguir la cromática, la estética la línea de todo el proyecto ya tiene que formar parte del conjunto. Así mismo, debe tener un diseño funcional, ya que los sistemas de comunicación como son las computadoras, voz y datos son parte esencial de esta área de trabajo. Es necesario diseñar un mueble que oculte todo este sistema eléctrico, ya que se debe evitar la visibilidad de estos. Además se debe integrar al diseño zonas de almacenamiento y que permitan guardar objetos como son la caja fuerte, carpetas y pertenencias de las personas que trabajan en este espacio.

6.2 Materiales

- Debido a que este espacio es de uso frecuente de personas y por lo que se encuentra en la entrada, los materiales deben ser resistentes, de gran durabilidad, y fáciles de limpiar.
- Pisos: se puede utilizar porcelanatos, mármol, cerámicas, viniles, micro cementos, hormigón, entre otros.
- En cuanto al mobiliario, se debe usar melamínicos o enchapados resistentes, plásticos, maderas, entre otros. Para los sillones o sillas, se deberá usar telas que sean fáciles de limpiar como el cuero o plástico.
- Esta área debe estar bien iluminada y esta debe ser soporte al concepto del lugar. Se deberá usar una mezcla de luces para dar un equilibrio lumínico al espacio. Para la luz general se recomienda usar balas empotradas como son halógenas o

fluorescentes. Mientras que para el espacio de trabajo, salas de espera y espacios decorativos, se puede usar leds, halógenos o pantallas de tensoflex, que dan una luz más cálida y un buen detalle estético.

6.3 Medida del mueble y espacio de trabajo

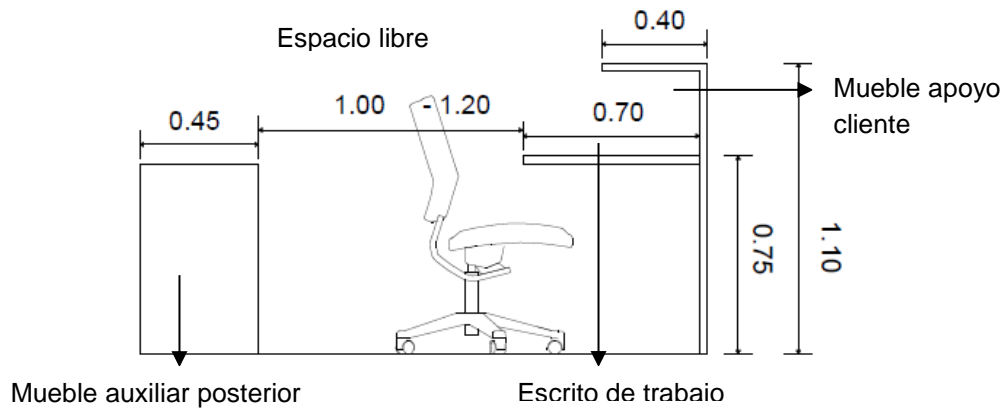
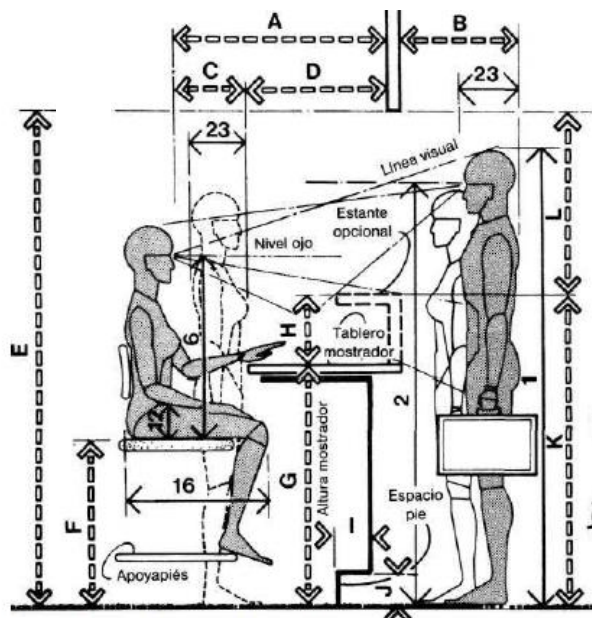


Gráfico 5. Medida escritorio recepción

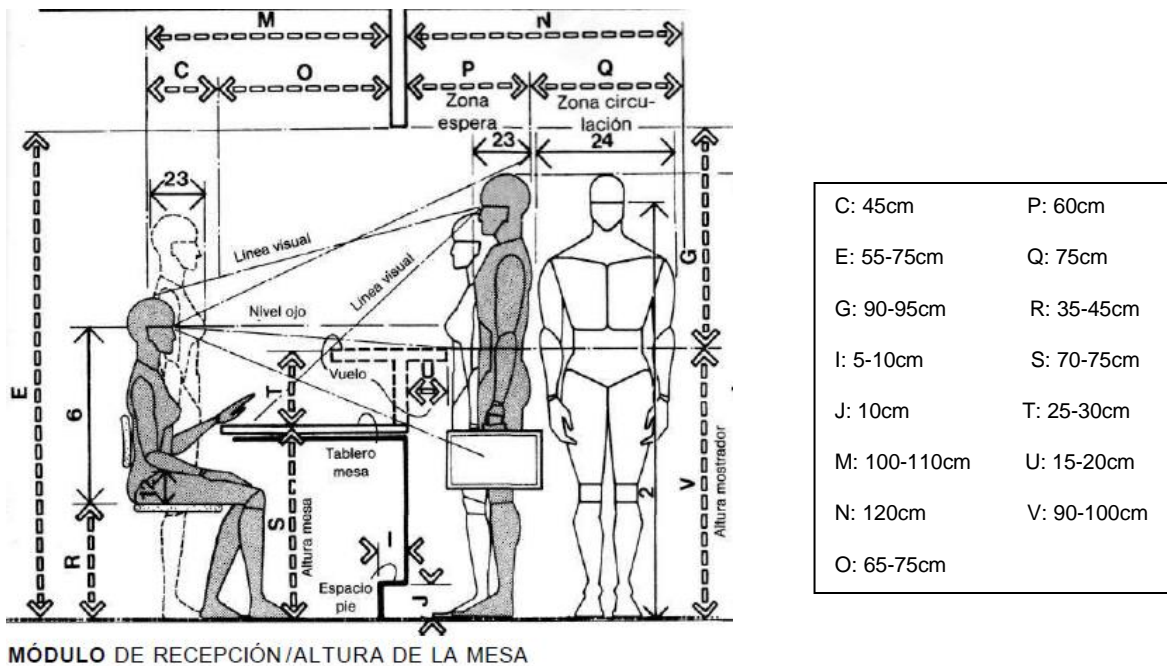


MÓDULO DE RECEPCIÓN/ALTURA DEL MOSTRADOR
Gráfico 6. Medida escritorio. Panero pág: 189

La ilustración muestra un mostrador alto, en el que es importante considerar la medida del escritorio de trabajo y además tomar en cuenta la altura de la silla con relación a la altura de escritorio mostrador.

A: 100-110cm	G: 90-95cm
B: 60cm	H: 20cm
C: 45cm	I: 5-10cm
D: 55-75cm	J: 10cm
E: 195 cm	K: 110-115cm
F: 60-65cm	L: 85cm

Por el contrario, esta ilustración muestra la medida de un mostrador bajo, en donde se debe también considerar las medidas relación silla, escritorio y mostrador.



MÓDULO DE RECEPCIÓN/ALTURA DE LA MESA

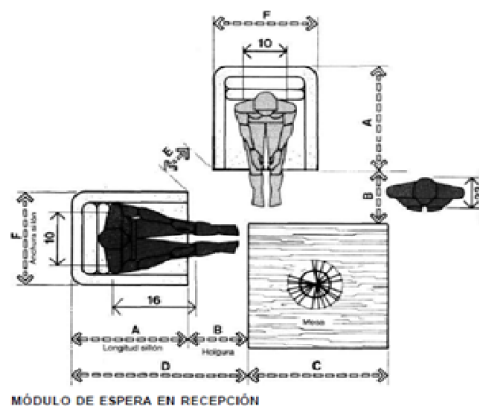
Gráfico 7. . Medida escritorio. Panero pág: 189

La dimensión del largo del mueble de la recepción puede variar, según las necesidades y el diseño del mismo.

Es importante también mencionar que el área de la recepción esta acompañada por salas de esperas; según su tamaño puede tener una o varias salas. Estas son necesarias para el proyecto ya que funcionan además como puntos de encuentro.

Usualmente, para acompañar el área de recepción es necesario colocar algunos asientos con una mesa para la espera de los usuarios, es importante seguir estas recomendaciones al momento de planificar y diseñar una recepción ya que aunque esta es un área pequeña es donde empieza toda la experiencia espacial del interior.

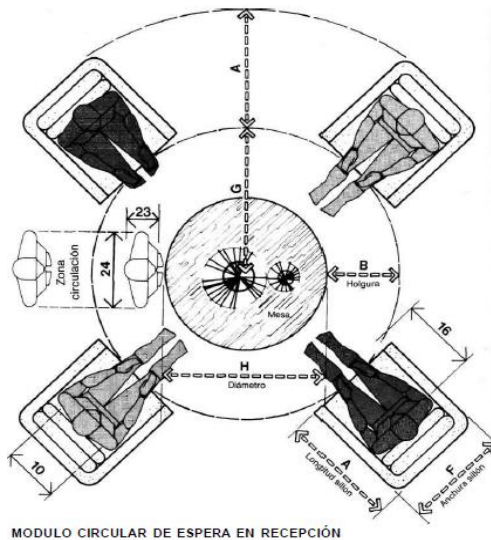
6.4 Medidas antropométricas en espacios de espera



MÓDULO DE ESPERA EN RECEPCIÓN

Gráfico 8. Medida sala de espera. Panero pág: 190

En las siguientes ilustraciones se verán las distribuciones básicas de una sala de espera, lo importante es considerar las holguras entre los asientos ya que el mueble puede variar de tamaños.



MÓDULO CIRCULAR DE ESPERA EN RECEPCIÓN

Gráfico 9. Medida sala de espera.
Panero pág: 190

A: 70-80cm
B: 35-45cm
C: 75-120cm
D: 105-115cm
E: 20-30cm
F: 70-90cm

A: 70-80cm
B: 35-45cm
F: 70-90cm
G: 83-105cm
H: 90-120cm

Debido a que esta área funcionará también como punto de encuentro, contará con baños de uso general de los usuarios. Estos baños estarán divididos para hombres y para mujeres y, además contará con baños para discapacitados. Para el buen funcionamiento de los mismo, es importante considerar medidas antropométricas, las cuales estarán explicadas a continuación el en capítulo Baños.

7. Habitaciones

El diseño de las habitaciones es fundamental para el proyecto, ya que se debe ofrecer una estadía placentera al usuario. Debido a que se está planteando crear un nuevo concepto de hotel para jóvenes, es importante destacar las principales características de los hoteles que se está tomando como referencia para el actual proyecto.

7.1 Características hotel tradicional entre 3 – 4 estrellas

- Estas habitaciones se caracterizan por tener un área más amplia. Pueden ser habitaciones simples o dobles.

- Estas están más equipadas de mobiliario, ya que tienen cómoda, escritorio, veladores y sillas. Así mismo posee un closet más amplio.
- Estas cuentan también con mejores servicios como es servicio a la habitación, ropa de cama, televisión por cable, internet, teléfono y sistemas de aire acondicionado y calefacción.
- Todos los dormitorios cuentan con baño privado, el mismo que está equipado de ducha, lavamanos, inodoro, secadora de pelo y toallas.
- En estos hoteles, también se da la opción de habitaciones tipo suite, los cuales tiene los mismos servicios pero adicional un kitchenette y una sala pequeña.
- Los materiales deben ser resistentes y fáciles de limpiar. Generamente se usa alfombras por cuestiones de acústica, pero actualmente se están implementando pisos más fáciles de limpiar como son de ingeniería, porcelanatos, entre otros.

7.2 Características Youth Hostel

- Las habitaciones pueden varían de tamaño, pero en general van desde cuatro camas hasta veinte por habitación. La gran mayoría de ellas están equipadas por camas tipo literas.
- La mayoría de este tipo de hostel, da el servicio de baños compartidos, que normalmente están ubicadas cerca de las habitaciones sobre el mismo pasillo. Sin embargo, algunos poseen habitaciones con baño privado, que esta equipado con un [inodoro](#), [lavabo](#) y [ducha](#).
- Algunos hostales ofrecen ropa de cama como [sábanas](#), [toallas](#), etc., aunque suelen cobrar un cargo extra.
- Se debe usar materiales resistentes, de alto tráfico y fáciles de limpiar. Los pisos deben ser de porcelanatos, cerámicas o viniles para que se pueda mantener siempre limpios
- En cuanto al mobiliario, están conformados por camas literas, mesa de noche y lockers para guardar sus pertenencias; alguno de ellos tiene escritorio compartido.

El proyecto combinará varias de las características de los dos tipos de hoteles antes mencionados. Estará equipado con varios tipos de habitaciones para satisfacer las necesidades de sus ocupantes. Estas serán privadas y compartidas, con el propósito de dar un espacio más reservado a aquellas personas que lo deseen; y por el contrario, crear un

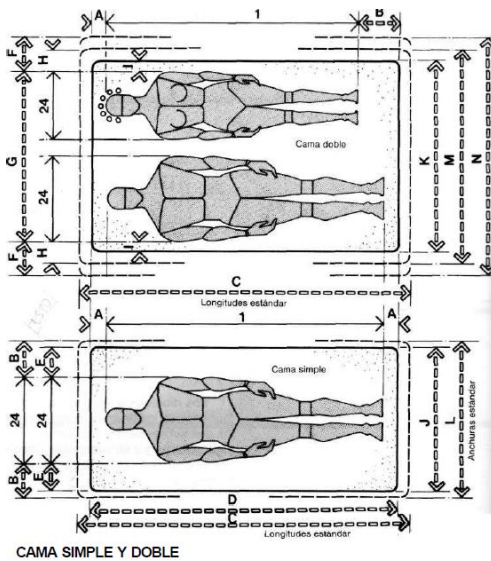
espacio para un grupo grande de personas en donde puedan interactuar todo el tiempo, conocer gente y aprender nuevas culturas.

7.3 Características de las habitaciones del proyecto

- Existirán varios tipos de habitaciones, las cuales estarán denominadas de las siguientes maneras: habitación doble, tipo albergue y suites.
- Estas estarán equipadas con las necesidades básicas como son ropa de cama, mesas de noche, y escritorio.
- Algunos de los dormitorios contarán con baño privado y otros con baños compartidos, los cuales estarán equipados por ducha- vestidor, inodoro y lavamanos. Se podrá solicitar ropa de baño (toallas) a recepción en el caso que sea necesario sin costos adicionales.
- Todas las habitaciones tendrán lockers por seguridad, ya que al ser compartidas es necesario que tengan un lugar donde guardar sus cosas.
- Contarán también servicio de ropa de cama, televisión por cable, internet, teléfono y sistemas de aire acondicionado y calefacción.
- No se dará servicio de house keeping a diario sino pasando tres días; sin embargo, si el huésped desea que se lo haga como servicio diario puede solicitarlo al momento de registrarse en recepción.

7.4 Tipos de habitaciones

7.4.1 Habitación doble: este espacio estará diseñado para parejas que no deseen compartir con muchas personas. Estará conformada por una cama full (doble) o por dos camas simples (twin). Estas habitaciones estarán equipadas por un closet mesa de noche, además de todos los servicios antes mencionados. Estas habitaciones tendrán baño privado, ya que al tener un menor número de personas, su categoría es más exclusiva.

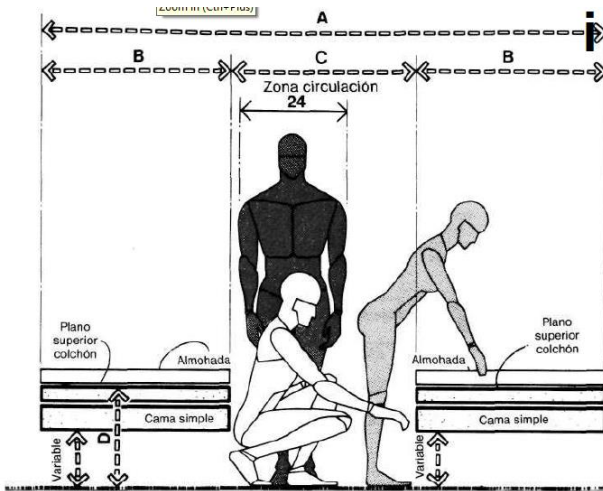


CAMA SIMPLE Y DOBLE

Gráfico 10. Medida de camas. Panero
pág: 150

La ilustración representa las dimensiones de la cama que el cuerpo necesita. Estas medidas son importantes para el diseño de la habitación.

- | | |
|--------------|----------|
| A: 6-7cm | I: 2-5cm |
| B: 20cm | J: 90cm |
| C: 215cm | K: 120cm |
| D: 200-215cm | L: 100cm |
| E: 15cm | M: 135cm |
| F: 15-20cm | N: 150cm |
| G: 110-118cm | |
| H: 10-12cm | |



CAMA GEMELA/HOLGURAS Y DIMENSIONES

Gráfico 11. Mediada camas. Panero pág: 150

- | |
|--------------|
| A: 275-290cm |
| B: 90-100cm |
| C: 90cm |

Esta ilustración muestra la medida de circulación que se debe tener entre camas.

7.4.2 Habitación tipo albergue: estas habitaciones tipo albergue son muy características de los hostales para jóvenes. Debido a que el objetivo principal del proyecto es fomentar la interacción entre los huéspedes, se diseñaran habitaciones compartidas. Estos espacios son muy aceptados por turistas, ya que es una manera de ahorrar dinero y además de crear lazos sociales con personas de distintas parte del mundo. La habitación tendrá una capacidad de 12 personas, en la que se colocará 6 literas. Estas son el principal mobiliario

que tienen estos dormitorios, además se colocaran lockers para que los huéspedes puedan guardar sus pertenencias y un escritorio. Estos espacios no tendrán baño privado. Se compartirá un baño comunal cada dos habitaciones albergue. Estos estarán

estratégicamente ubicados para dar comodidad a los usuarios.

Hoy en día, existen gran variedad de tamaños de literas; sin embargo, es importante tener en cuenta la medida que existe entre cada cama, para que una persona sentada no choque con la cama superior. En las siguientes ilustraciones podemos conocer esta medida.

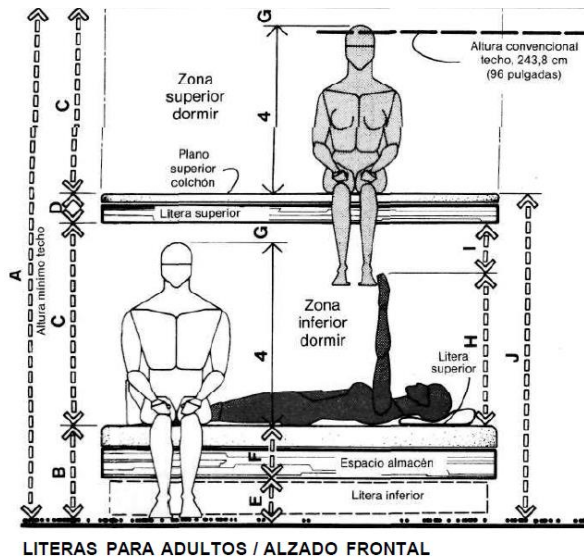


Gráfico 12. Dimensión de literas. Panero. Pág.154

A: 265cm	G: 5cm
B: 45-55cm	H: 70-95cm
C: 100-110cm	I: 15-30cm
D: 18-20cm	J: 160-185cm
E: 20-25cm	K: 115-150cm
F: 25-30cm	

7.4.3 Habitación tipo suite: estos espacios son ideal para turistas que su tiempo de estancia es mayor, es decir que van a permanecer por varias semanas. La habitación tendrá una capacidad de 5 a 8 personas, en donde se colocaran literas y camas bajas. La habitación contará con baño completo privado, una kitchenette y una pequeña sala. Este tipo de dormitorios tienen ventajas como ahorrar dinero en gastos como de alimentación y que grupos de amigos puedan compartir el mismo espacio. Además, se debe considerar las medidas necesarias que se necesita para el diseño de una cocina.

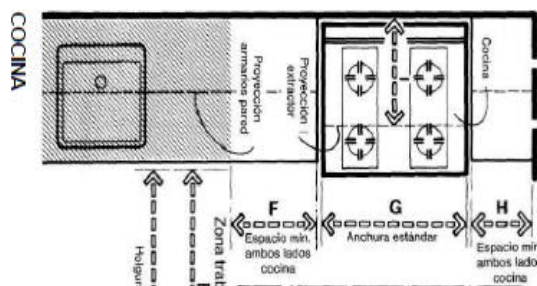
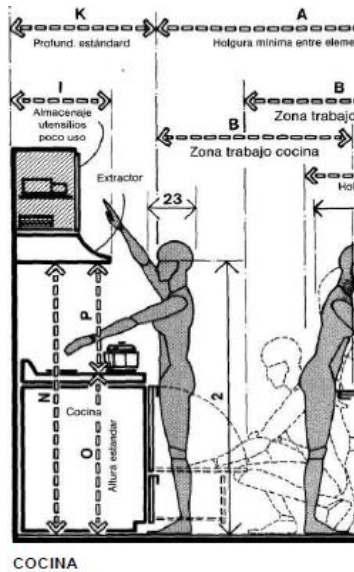


Gráfico 13. Medida kitchenette. Panero pág 162.

Estas habitaciones no requieren de un espacio de cocina muy amplio. Por esta razón solo se diseñara una kitchenette, que es un espacio reducido que está conformado por un microondas, estufa, mini refrigeradora, y un pequeño fregadero.

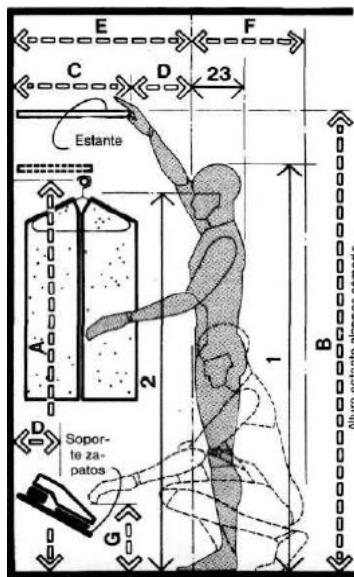
Las ilustraciones muestran el espacio necesario para la instalación de los objetos antes mencionados.



- B: 100cm
- F: 35cm
- G: 50-95cm
- H: 30cm
- I: 40cm
- K: 60-69cm
- N: 150cm
- O: 85-90cm
- P: 60cm

Gráfico 14. Medida Kitchenette.
Panero pág: 161

A continuación, se darán las medidas necesarias de muebles de apoyo como lo es el escritorio y además la medida de los closet necesarios en la habitación doble.



- A: 160-170cm
- B: 180-190cm
- C: 30-45cm
- D: 20-25cm
- E: 50-70cm
- F: 85-90cm
- G: 25-30cm

**CLOSET Y ALMACENAJE/
HOMBRE**

Gráfico 15. Medida armario.
Panero pág. 156

La ilustración muestra las medidas que se necesitan para diseñar un closet. Es importante considerar estas alturas ya que debe ser de fácil acceso para las personas. El largo del closet puede variar según el diseño del mismo.



ESCRITORIO O TOCADOR

Gráfico 16. Medida escritorio. Panero pág: 153

Es importante tener en cuenta la medida que ocupa el escritorio o un mueble en el espacio para ser considerado al momento de diseñar

H: 70-75cm

I: 105-115cm

J: 45-60cm

K: 60-75cm

7.4.4 Iluminación

La iluminación en las habitaciones debe ser una mezcla de luz general y puntual. Se recomienda usar para la luz general focos que tengan un ahorro en el consumo de luz como lo son los fluorescentes lineales y compactos. Por otro lado, para la luz puntual se puede usar luces cálidas como son leds, balas halógenas y kardánicas. Estas luces se ponen para iluminar algún elemento importante dentro de la habitación.

Ejemplo de las posibles luminarias

a) Luces Puntuales



Bala kardánica Par 20



Bala kardánica AR-111



Bala halógena CD

Gráfico 17. Gráficos de luminarias. Catálogo Highlights

8. Restaurante

Estos restaurantes son aquellos que transmiten un concepto en particular por medio de su diseño exterior e interior con el objetivo de transmitir un mensaje en específico. En estos lugares también se toma en cuenta ciertos detalles como música ambiental, la comida y la iluminación para secundar la idea. Este tipo de restaurantes exigen tener un menú acorde al concepto de este y su servicio es más personalizado, en donde el servicio debe ser por medio de un mesero y directamente a la mesa, a diferencia de los restaurantes de comida rápida en donde no se necesita de un mesero para servir sus alimentos. Todas estas pautas son importantes al momento de diseñar ya que se debe tener en cuenta la formalidad que estos restaurantes ofrecen.

8.1 Características

- En cuanto a los materiales, se debe utilizar productos resistentes y estéticos, que sean de fácil limpieza, y que lleven relación al tema que se va a plasmar, tanto en su forma como en su color.
- El mobiliario juega un papel muy importante en estos lugares, ya que son elementos de apoyo para poder conceptualizar el tema; sin embargo, estos deben guardar la ergonomía que se necesita para el confort de los clientes.
- Se debe crear ambientes más íntimas en cada estación con el uso de materiales aislantes de ruido. Así mismo, para crear un ambiente confortable, se debe mantener una temperatura apropiada en donde no se sientan sensaciones de frío ni de calor.
- La iluminación depende del énfasis que se quiera dar en cualquiera de estos sitios, pero se recomienda tener una luz general como fluorescentes lineales o compactas ya tienen un ahorro de consumo de luz. También se puede usar luminarias kardan con bombillos halógenos o de descarga; en el caso de que se tenga dobles alturas se puede iluminar con balas kardánicas GX 8.5. En cuanto a las luces de ambiente se puede usar mangueras led para iluminar algún detalle de cielo raso, y si se desea destacar algún elemento se puede colocar luminarias balas halógenas, kardánicas, y leds.

8.2 Medidas Antropométricas

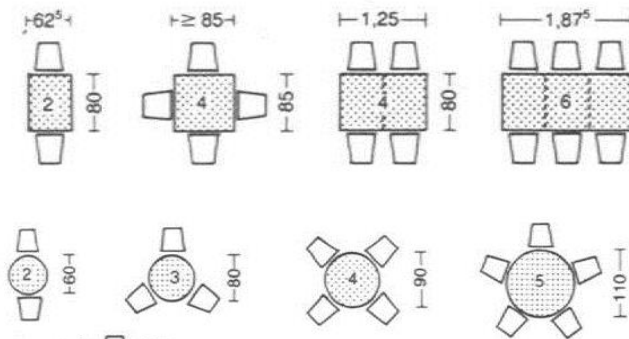
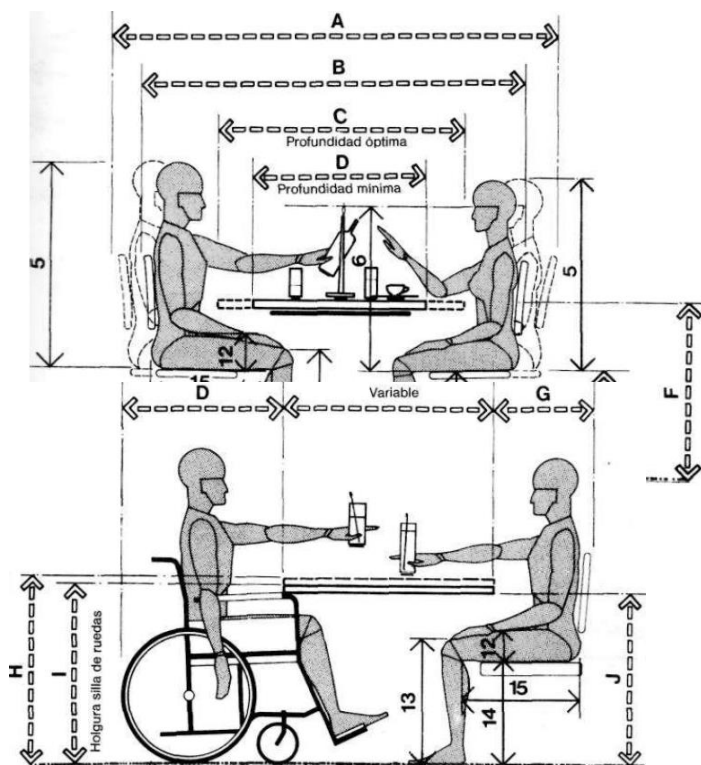


Gráfico 18. Medidas de mesa. Panero

En esta imagen, se puede ver las medidas estándar de las mesas de un restaurante., las cuales son necesarias al momento de distribuirlas dentro del espacio.



MESAS/HOLGURA PARA SILLAS DE RUEDAS

Gráfico 19. Holguras necesarias en el espacio de la mesa. Panero pág: 225

- A: 190-220cm
- B: 165-200cm
- C: 100cm
- D: 75cm
- E: 40-45cm
- F: 70-75cm

El dibujo nos indica la altura y holgura de las mesas de un restaurante. Además nos muestra la distancia que existe entre las personas para que estas puedan estar sentadas cómodamente en la mesa.

- D: 75cm
- G: 45-60cm
- H: 75cm
- I: 72cm
- J: 73cm

Este grafico es muy importante, ya que el restaurante al ser un lugar público, debe tener en cuenta la accesibilidad a personas discapacitadas. Por eso, este grafico nos muestra la medida de la altura de la mesa que es necesaria para que una silla de ruedas este ubicada cómodamente.

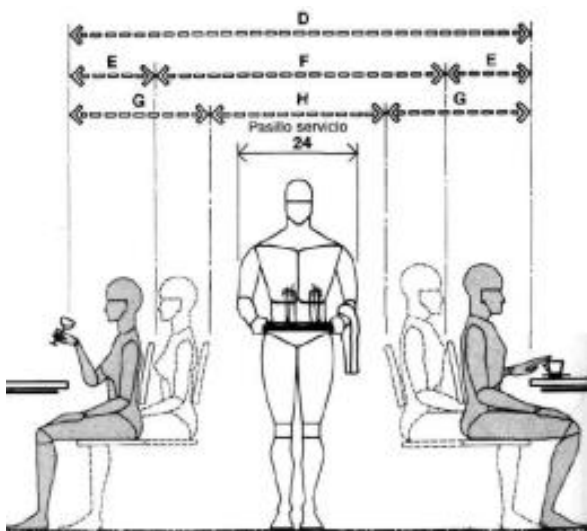
8.3 Circulaciones

La circulación dentro de un restaurante es primordial, ya que un mal recorrido puede causar que estos establecimientos no funcionen de la mejor manera. Generalmente, estas circulaciones se dividen en tres tipos: circulación principal, secundaria y terciaria.

La circulación primaria son aquellos pasillos grandes que te dirigen a las partes importantes del restaurante, por ejemplo al cliente tiene que encaminarle hacia las mesas, baños y salidas; mientras que al mesero es aquella que le dirige de la cocina hacia las mesas. La circulación secundaria es la que se encuentra entre las mesas, pasillos internos de baños y cocinas. Finalmente, la circulación terciaria es la que se encuentra entre las sillas.

Al momento de diseñar, se debe siempre considerar las medidas de circulación para el buen funcionamiento de estos espacios; por esto es importante que se conozcan cuáles son las medidas de estas holguras.

8.3.1. Medidas Antropométricas



Esta ilustración nos muestra la holgura que necesita el mesero para circular cómodamente entre las sillas con su bandeja de servicio. A este espacio se le puede considerar como circulación principal para el mesero.

D: 240-270cm

E: 45-61cm

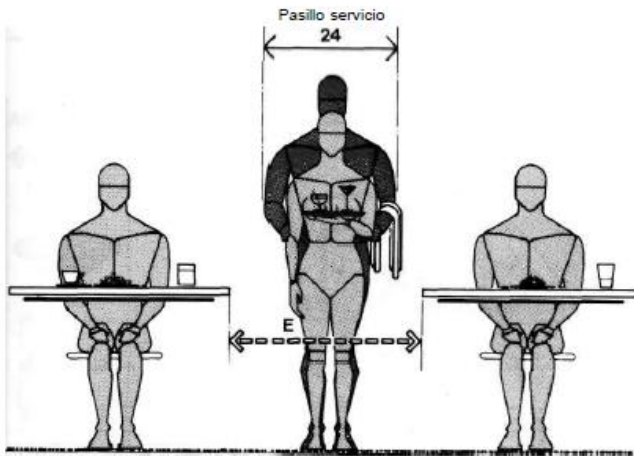
F: 150cm

G: 75-90cm

H: 90cm

PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE SILLAS

Gráfico 20. Medidas entre sillas. Panero pág:
226

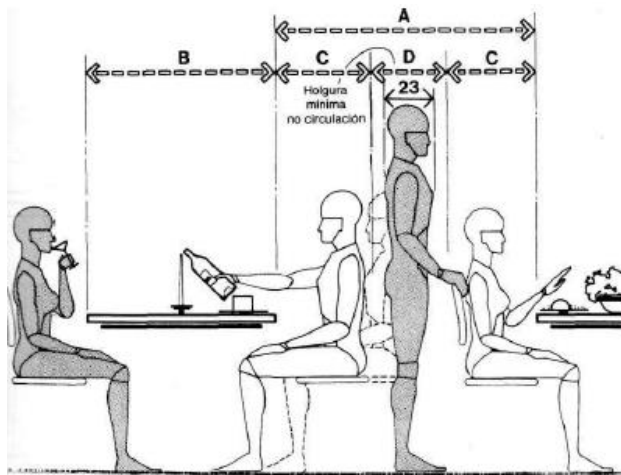


PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE MESAS

Gráfico 21. Medida entre sillas. Panero pág: 226

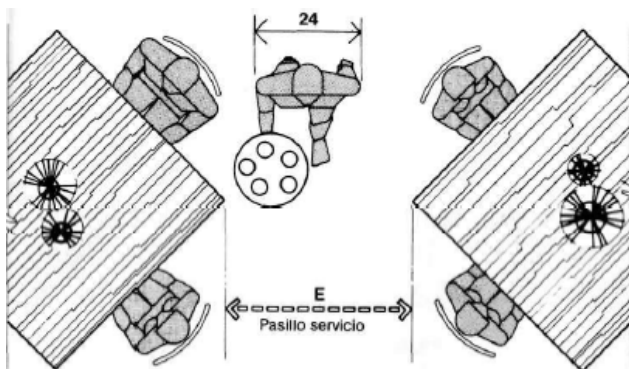
E: 90cm

Mientras que en este gráfico se puede observar la dimensión que debe existir entre mesas cuando es la circulación principal del mesero.



MESAS/HOLGURA MÍNIMA Y ZONAS DE NO CIRCULACIÓN

Estas imágenes nos muestran lo que son las circulaciones secundarias y terciarias que antes se habían mencionado. La primera imagen nos está mostrando la holgura que se necesita para pasar entre las sillas (circulación terciaria); mientras que el grafico inferior nos muestra la distancia que se necesita entra mesas (circulación secundaria).



PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE ESQUINAS DE MESA

Gráfico 22. Medidas de circulaciones. Panero pág. 227

- A: 135-165cm
- B: 75-100cm
- C: 45-61cm
- D: 45cm
- E: 90cm

9. Café Net

Los cibercafés son establecimientos que ofrecen un servicio de bar, comida o cafetería, pero al mismo tiempo, permite al usuario acceder a internet por medio de equipos prestados bajo una tarifa determinada o el uso de wifi en sus propios equipos. Estos establecimientos generalmente son frecuentados por jóvenes que pueden acudir a la cafetería por distintas razones como jugar en la red, realizar trabajos o simplemente navegar en internet; y la mayoría brindan un servicio de 24 horas. Generalmente estos lugares son más informales, es decir que no necesariamente deben tener un mesero ni un menú variado; por el contrario el servicio es similar al de comida rápida, con la diferencia de que puedes quedarte tiempos más prolongados y un mobiliario más cómodo. También, cuentan con cocinas pequeñas en donde se realizan ensaladas, sandwiches o postres.

Dentro del proyecto se desarrollará un Cibercafé, que tendrá un concepto más informal y confortable. Se diseñará mobiliario tipo lounge, en donde se elimine las mesas y se incluya muebles más acogedores.

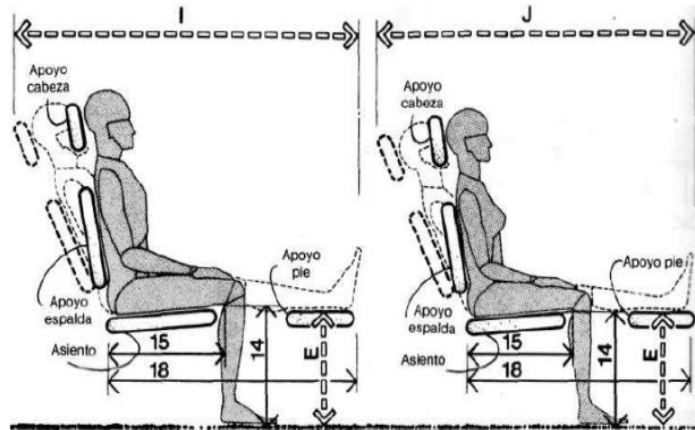
9.1 Características

- Los suelos, paredes y techos deben utilizar materiales con acabados liso, impermeable y de fácil limpieza.
- Debido a la presencia frecuente de aparatos electrónicos se debe instalar un buen sistema de aire acondicionado, ya que estos equipos generan mucho calor y se debe evitar crear espacios poco confortables. Lo ideal es mantener una temperatura constante.
- El mobiliario como mostradores (barras) y repisas deben utilizar materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. En negocios de comida y bebidas, no se debe poner acabados con gritas ya que estos guardan la suciedad y son difíciles de limpiar. En este café se colocara sillones y mesas de apoyo para computadoras, para evitar el uso de escritorios, ya que lo que se quiere crear es un ambiente más relajado
- En el área de la cocina, que en este caso no es industrial, si no más bien una cocina de apoyo, se debe poner sobre sus mesones de acero inoxidable. Se debe evitar el uso de la madera en mesones donde se preparan bebidas.

- La cafetería debe tener una zona de descarga y recepción de alimentos, así como también espacios de refrigeración.
- El cuarto de la basura tiene que estar lo más apartado del resto de los espacios y contar con un buen sistema de ventilación.

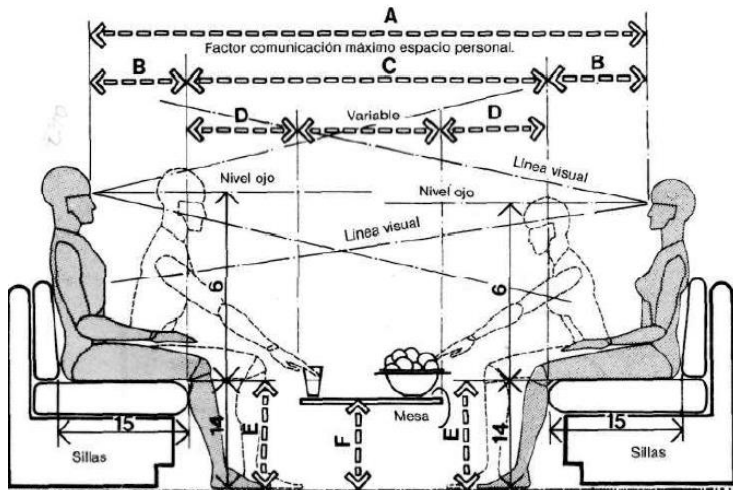
9.2 Sala de estar

E: 35-45cm
 I: 150-170cm
 J: 130-155CM



SILLA RECLINABLE CON APOYAPIES/HOMBRE Y MUJER

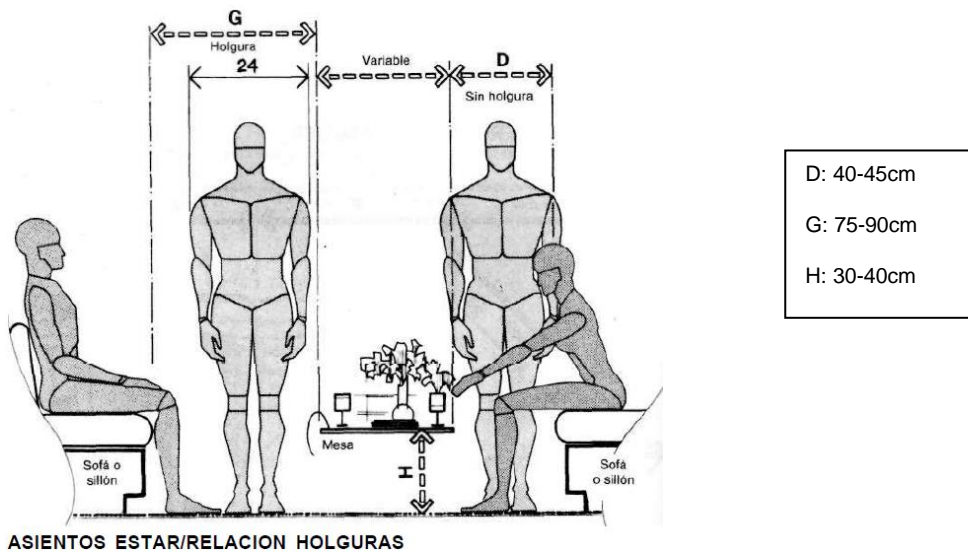
Gráfico 23. Medidas de estar. Panero.



A: 210-285cm
 B: 30- 40cm
 C: 150-200cm
 D: 40-45cm
 E: 35-45cm

ASIENTOS ESTAR/HOLGURAS

Estas ilustraciones muestran la medida que se necesita entre el sillón y la mesa, para que este tenga fácil accesibilidad con relación a la mesa. Además podemos observar las inclinaciones de los sillones, lo cual es importante para la cafetería ya que se quiere dar un ambiente más comfortable.



10. Cocinas Industriales

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

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

Nota: el factor k varía según la categoría del restaurante

6.1. Características de distribución

- Se debe excluir el tráfico cruzado de personal.

- Es recomendable minimizar las distancias entre las áreas de entrega de platos a las mesas del restaurante.
- Se tiene que agrupar las zonas de trabajo, es decir dividir el espacio de tal manera que las diferentes actividades ocupen su puesto y sean más eficientes.
- Se debe evitar cruces entre alimentos crudos y alimentos preparados.
- Por ningún motivo se debe crear cruces entre alimentos y desperdicios.
- Colocar zonas de almacenamiento en cada área de trabajo.
- Se tiene que alejar los equipos que generan calor de los que producen frío.
- Intentar iluminar en su mayoría con luz natural.

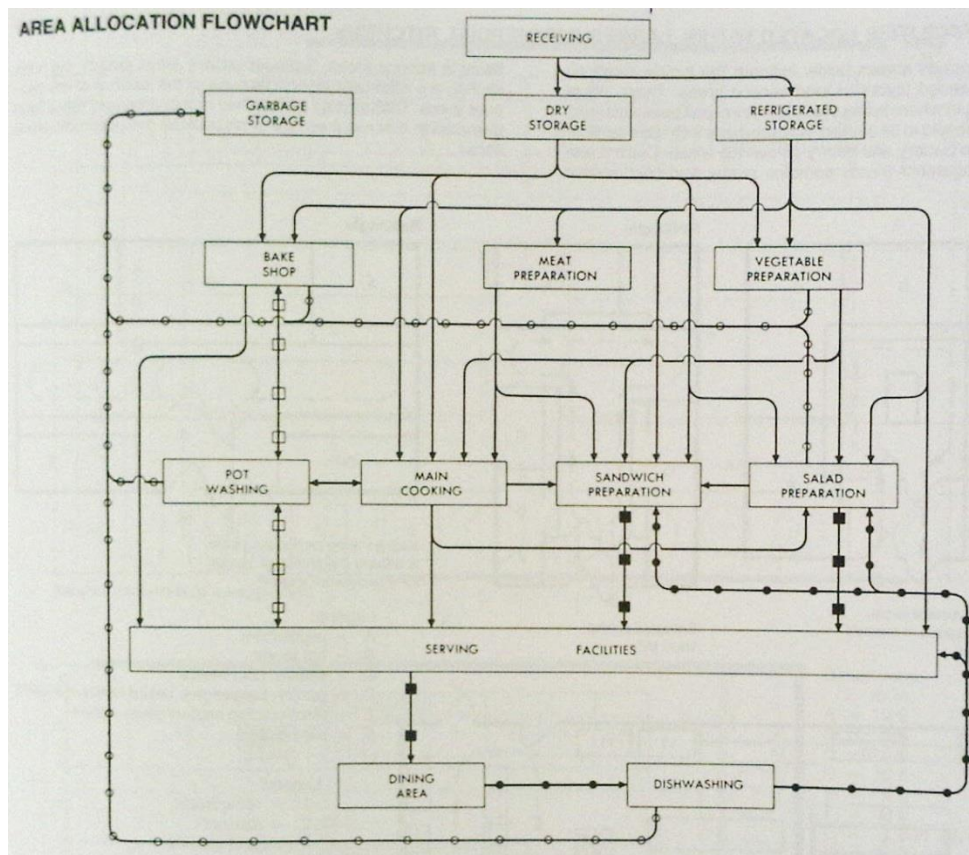


Gráfico 24. Esquema de funcionamiento. Metrick hank book

10.1. Áreas de una cocina industrial

- Almacenamiento:
 - Almacén despensa.

- Cuarto de prelavado de verduras.
- Cámara de verduras.
- Cámara de congelación.
- Cámaras de refrigeración.
- Cámara de pescado.
- Cámara de carne.
- Cámara de postres.
- Cámara de buffet.
- Almacén de vajilla.
- Almacén de productos de limpieza
- Bodega (zona refrigerada y zona no refrigerada).
- Preparación:
 - Preparación de carnes rojas
 - Preparación de carnes blancas
 - Preparación de pescado y mariscos
 - Preparación de verdura
 - Preparación de postres.
 - Preparación de buffet.
 - Preparación de bebidas
- Cocción: en esta área se encuentra la cocina principal del chef.
- Lavado:
 - Lavado de vajilla y cristalería.
 - Lavado de cacerolas y ollas.
- Servicio:
 - Servicio del restaurante.
 - Servicio de servicio de habitaciones, en el caso de hoteles.
- Oficina del jefe de cocina.
- Oficina del chef principal.
- Área de empleados
- Cuarto de basuras.

10.2 Diseño de estaciones recomendadas

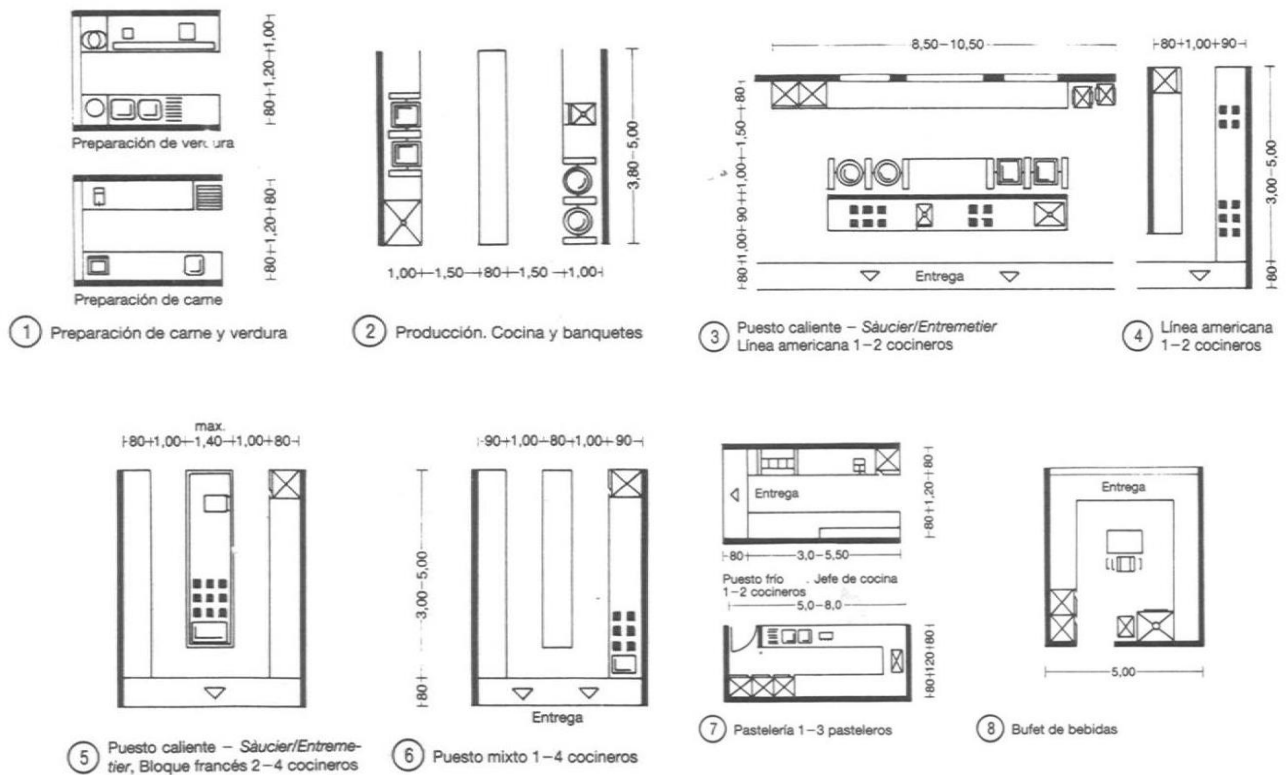


Gráfico 25. Esquemas modelos de funcionamiento de una cocina

10.3 Materiales

- Pisos: Se debe usar materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, antideslizantes, no porosos y con acabados lisos preferiblemente sin grietas para tener una fácil limpieza como por ejemplo vinil o cerámicas y porcelanatos. Estos no deben generar contaminantes o sustancias tóxicas. Además, se debe dejar la barredera en forma curva, más no recta, para que no se deposite la suciedad y la limpieza sea más eficiente. En áreas donde haya un gran flujo de agua se tiene que construir con una pendiente mínima del 2% y con un drenaje de 10cm de diámetro cada 40 m² de área ocupada; en cambio en las áreas de menos humedad, la pendiente mínima debe ser de 1% y se necesita un drenaje por cada 90 m².
- Paredes: deben ser de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. Se recomienda recubrir la pared hasta una altura adecuada de materiales igualmente resistentes y con acabados lisos como cerámicas o pinturas plásticas de color claro y

neutro.

- **Mobiliario:** el material más usado en mesones es el acero inoxidable, ya que este es resistente a la corrosión (quemaduras y deterioró), no guarda el sucio y es fácil de limpiar. Sin embargo, en áreas de postre como fabricación de chocolate se sugiere colocar mesones de mármol ya que estos facilitan la elaboración de los mismos. Además, una característica importante de los muebles de cocina es que no deben topar el piso para facilitar la limpieza por dejado de estos.
- **Iluminación:** es recomendable que estos establecimientos cuenten con suficiente iluminación natural y artificial. Estas estarán proporcionadas por claraboyas, ventanas y lámparas de luz general, que generalmente se coloca fluorescentes lineales. La luz debe ser blanca lo más semejante a la luz del día y en áreas de trabajo como preparación de alimentos se debe tener mayor iluminación, que se puede lograr con luces puntuales como halógenas o led.
- **Techos:** estos deben evitar la acumulación de grasa y suciedad; también tienen que ser de fácil limpieza y mantenimiento. No se recomiendan poner dobles techos o techos falsos ya que estos dificultan la limpieza; sin embargo si se llegase a usar estos necesitan ser impermeables y accesibles para su debido mantenimiento.
- **Ventilación:** en estos lugares es muy importante que cuenten con buenos sistemas de ventilación, además que deben contar con campanas de extracción de humos compensada para absorber los olores y evitar que estos salgan a las otras áreas.

10.4 Medidas antropométricas



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

11. Locales comerciales

Los locales comerciales del proyecto estarán dirigidos especialmente para los huéspedes del hotel con el objetivo de cubrir sus necesidades. Debido a que mi target son jóvenes turistas, se diseñara locales de guía turística, artesanías y un minimarket. Es importante que se brinde estos establecimientos, ya que los viajeros siempre se encuentran en busca de aventuras y de comprar recuerdos. Además, se consideró que era necesario instalar un minimarket, ya que en ciertos casos hay huéspedes que tienen un tiempo de estadía más prolongada, a los cuales se les ofrecerá suites con cocina propia. Así mismo, pueden hacer uso de la cocina comunal, en donde ellos podrán preparar sus propios alimentos. Para esto necesitarán de un lugar en donde comprar los productos; por esta razón es muy importante que exista este local. Para diseñar un local comercial se debe tener claro que concepto se desea expresar en el espacio ya que esto determinará la ambientación y el diseño del mismo.

Generalmente, los locales comerciales cuentan con las siguientes áreas que son importantes para el buen funcionamiento del mismo:

- Vitrina
- Exhibición
- Probadores (en el caso de tener un local de ropa)
- Counter
- Bodega



También, se debe conocer los tipos de exhibidores que pueden ser usados en un local comercial, ya que estos pueden ayudar de cierta manera en plasmar el concepto y como se debe exponer un producto. A continuación se mencionaran algunos tipos de exhibidores:

- Ganchos
- Rieles
- Percheros
- Paneles
- Repisas
- Estanterías
- Mesas
- Tubos

11.1 Características de diseño

- En cuanto a los colores, se deben utilizar tonos que caractericen el concepto o la marca del local.
- A través de estos se debe buscar sensaciones. Con colores cálidos, se transmiten intimidad y calidez; con colores fríos se refleja modernidad, con colores neutros como el blanco y el negro se transmite expresa minimalismo y con colores fuertes se quiere atraer la atención del cliente, anteriormente eran rechazados.
- Generalmente, se utilizan colores neutros (blanco, beige, gris) como fondo en techo, paredes o pisos; mientras que se utiliza colores fuertes para resaltar o jerarquizar algún detalle arquitectónico o algo importante del local. Es recomendable, no usar muchos colores, ya que lo esencial dentro de este es exhibir el producto y venderlo.
- Las circulaciones deben estar libres de obstáculos y marcar un recorrido claro a través del espacio.

11.2 Materiales

- Los materiales que deben usarse deben ser de alto tráfico, resistentes y de fácil limpieza ya que el flujo de personas que frecuentan el local es alto.
- Los pisos deben ser antideslizantes y fáciles de limpiar, se debe cuidar que no se note la suciedad y siempre dar una buena imagen al local.
- El mobiliario a utilizarse en estos locales deben ser de materiales resistentes como es el acero inoxidable en el caso del minimarket; también muebles de mdf, mdp, o triplex

con acabados melamínicos o enchapados para exhibir productos mas exclusivos como son las artesanías. En el caso del local turístico, no necesariamente se un mueble para mostrar productos, pero se requiere muebles tipo escritorios en el que haya un expositor para indicar las distintas alternativas que puede ofrecer al turista, además se puede diseñar muebles para exhibir imágenes.

11.3 Vitrinas

- El diseño de las vitrinas es muy importante en un local principal ya que es la primera impresión que se da al cliente. Estas deben ser bien iluminadas evitando el deslumbramiento y solo usar luz para resaltar el producto. Estas además no deben ser cargadas de artículos, sino de los mas importantes o representativos; sin embargo, existen vitrinas en las que no se muestran los productos pero si alguna imagen que cree el interés al cliente por entrar en el local.
- En las vitrinas, la iluminación es uno de sus principales componentes ya que su mala iluminación puede hacer que el buen diseño de esta pase desapercibida y no llame la atención del cliente. Es importante que la vitrina tenga una iluminación adecuada según el producto que se exponga ya que no es lo mismo iluminar un objeto grande a uno que es pequeño.
- Se debe utilizar una luz envolvente y general, la cual debe ser móvil en diferentes puntos dentro del escaparate. Lo ideal es usar bombillos de bajo consumo, ya que existen muchos tipos y estas generan un ahorro considerable de consumo.
- Se debe combinar luces directas e indirectas ya que así se logra crear un volumen sin sombra ni alteración de colores.
- Hoy en día, existen lámparas específicamente para iluminar las vitrinas como son lámparas halógenas regulables que permiten controlar la intensidad de luz mediante reguladores.
- Las fuentes luminosas se debe situar en sentido opuesto al vidrio para evitar la reflexión y deslumbramiento de los clientes, para que de esta manera se pueda apreciar de mejor manera lo que estamos.
- Las vitrinas deben ser accesibles, es decir que deben contar con una abertura o puerta para que esta pueda ser modificada cada cierto tiempo.

- Se debe pensar en colores que causan sensaciones; por ejemplo, colores cálidos como el amarillo o el naranja que transmiten proximidad. Por otro lado, también se puede utilizar colores fríos como el violeta, azul o verde que transmiten cercanía.
- Se recomienda usar no más de dos colores, y en el caso de que se usen tres, se debe tener diferentes tonalidades de un mismo color.

11.4 Iluminación

La iluminación general de un almacén, es muy importante ya que se la utiliza como herramienta para atraer al cliente. Se debe iluminar este espacio de forma tenue y pareja e intencionar la luz sobre un par de objetos.

- Se sugiere usar lámparas halógenas y fluorescentes ya que son eficientes, no generan calor, son de bajo consumo y favorece a la visualización de los colores en el producto. Así mismo, se las debe combinar con luces puntuales como lo son las balas halógenas con fuente led o halógena o bombillas AR 111 o AR70, entre otras.
- Las circulaciones deben estar libres de obstáculos y marcar un recorrido claro a través del espacio.
- La iluminación de los locales comerciales debe ser una combinación de luz general y luz puntual.

Bala Kardanica MR-16



Bala Kardanica GX8.5



Bala Halogena AR-11



Chasis Kardan Lineal Doble AL



Bala Dulux Mini Con Socket E-27 Bala Halógena Par 30



Gráfico 26. Iluminaria. Catálogo highlights

11.5 Minimarket

Este espacio estará diseñado especialmente para los huéspedes en el que su tiempo de estadía es de varios días y desean preparar ellos mismos sus propios alimentos. Sin embargo, este local será abierto al público en general, ya que en el sector no existe un lugar parecido y si sería un servicio que se le puede ofrecer a la comunidad. El concepto de un minimarket, es un lugar de pequeño tamaño que proporciona al usuario gran variedad de productos y un acceso fácil a un producto, a diferencia de un supermercado en donde el espacio es de dimensiones considerables y contiene un número mayor de productos. En estos locales se usa mobiliario semejante al de un supermercado, con la diferencia en que es de menor tamaño y no necesitan tener un coche para realizar las compras; por esta razón la medida de circulación en pasillos es más pequeño y además, el flujo de gente es menor. Generalmente estos espacios están constituidos por un mueble de caja, estanterías, frigoríficos, canastas de compras. Para el buen funcionamiento, es importante conocer las medidas del mobiliario básico de un minimarket.

11.5.1 Medidas de frigoríficos

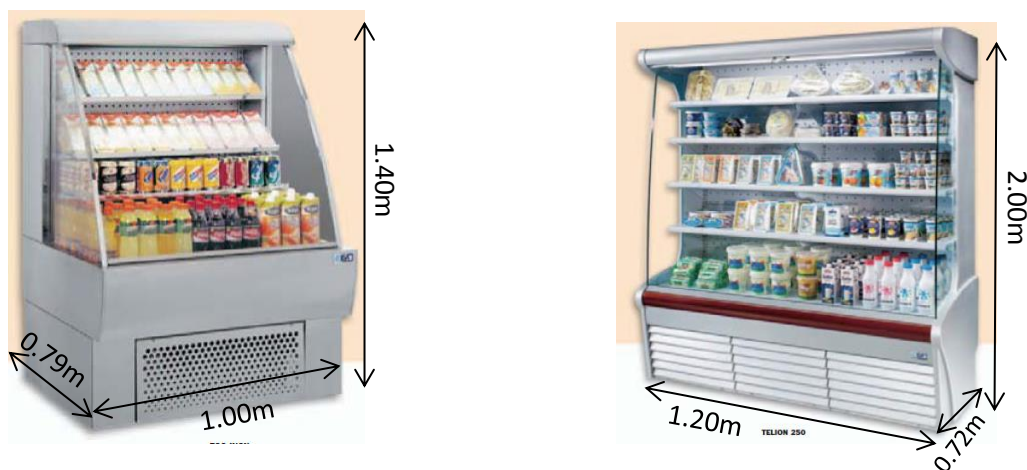
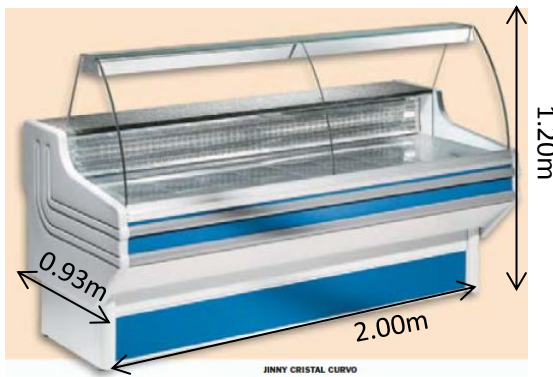
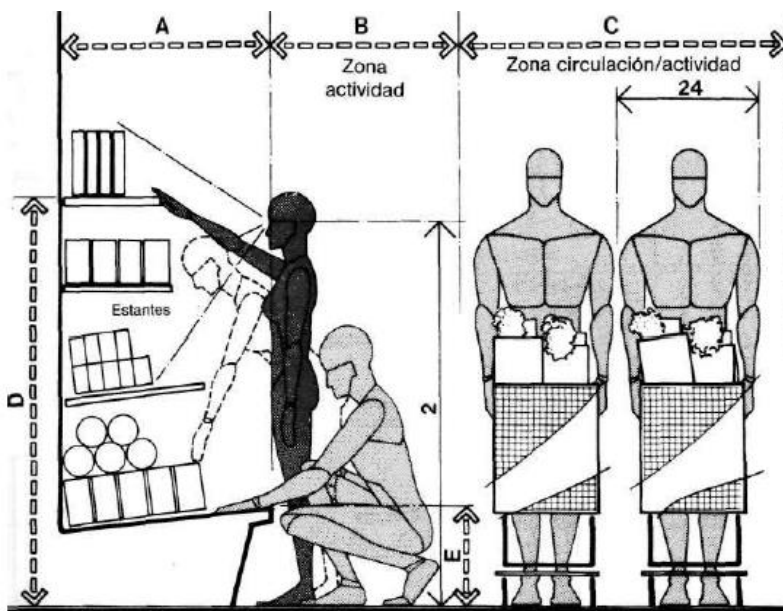


Gráfico 27. Ejemplos de frigoríficos



Además, se usan estanterías o mostradores para colocar los productos que no necesitan refrigeración, estos deben estar colocados a una altura accesible para todos y además tienen que guardar una distancia cómoda entre ellas para el paso de las personas. A continuación se especificara las medidas necesarias que se necesitan de circulación y de alturas de estanterías, en donde la venta puede ser de pie.

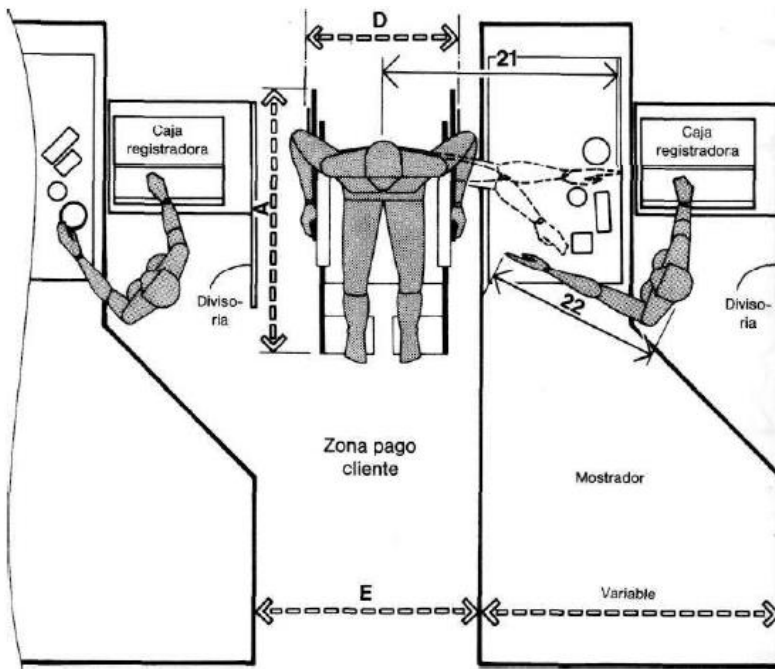
11.5.2 Medidas antropométricas



A: 105-108cm
D: 65cm
E: 20cm

Esta ilustración es muy importante ya que en este se puede ver las holgas necesarias para la exposición de alimentos, y cuál es el espacio que la persona necesita para realizar la actividad y la respectiva circulación.

ESTANTERÍA ESPECIAL DE EXPOSICIÓN/CIRCULACIÓN



ZONA DE PAGO/HOLGURA PARA SILLA DE RUEDAS

A: 105-108cm

D: 65cm

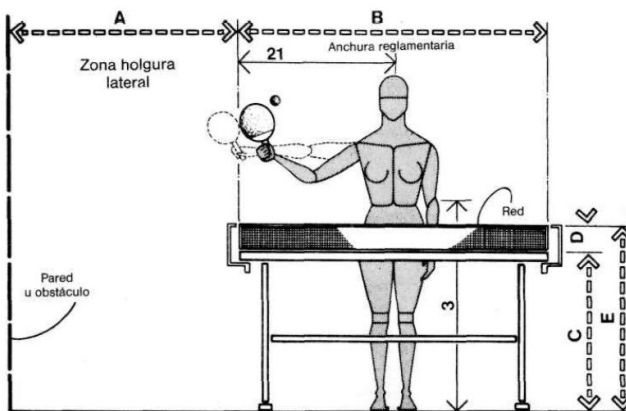
E: 20cm

12. Sala de entretenimiento

Una de las principales características de un Youth Hostel es el de brindar un espacio en donde los jóvenes pueden realizar actividades individuales, pero al mismo tiempo colectivas. Estos lugares cumplen la función de recreación y al mismo tiempo de crear lazos amistosos entre los miembros del hostel. Por esta razón, tomaré referencia de esta característica para incorporarle dentro del concepto del proyecto.

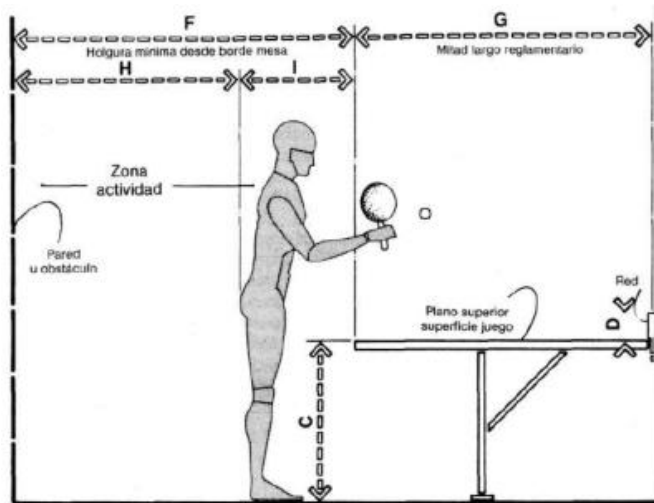
12.1. Área de juegos

12.1.1 Medidas de holgura: tenis de mesa (pin pon)



REQUISITOS DEL TENIS DE MESA EN ESPACIOS

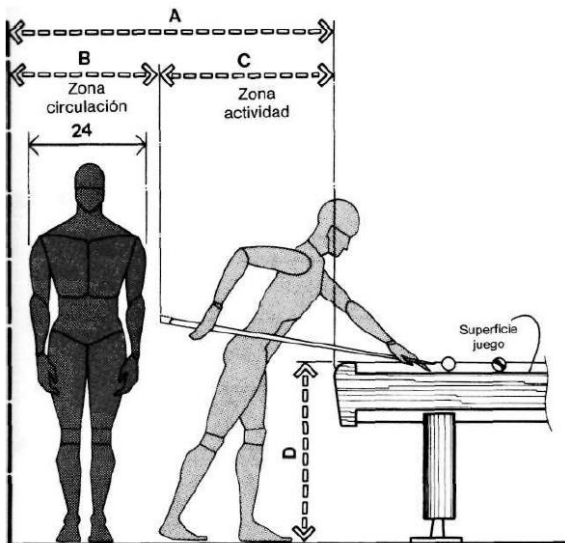
Las ilustraciones muestra las dimensiones que necesita una mesa de pin pon en el espacio. Además nos indica cuanto espacio utiliza como zona de actividad. Estas medidas son muy importantes para que al momento de diseñar se considere también el área que la persona necesita para moverse.



REQUISITOS DEL TENIS DE MESA/ZONA DE HOLGURA POSTERIOR

A: 120cm-158cm
 B: 150cm
 C: 75cm
 D: 15cm
 E: 90cm
 F: 215cm-335cm
 G: 135cm
 H: 135cm-245cm
 I: 60cm-90cm

12.1.2 Medidas de holgura: Billar



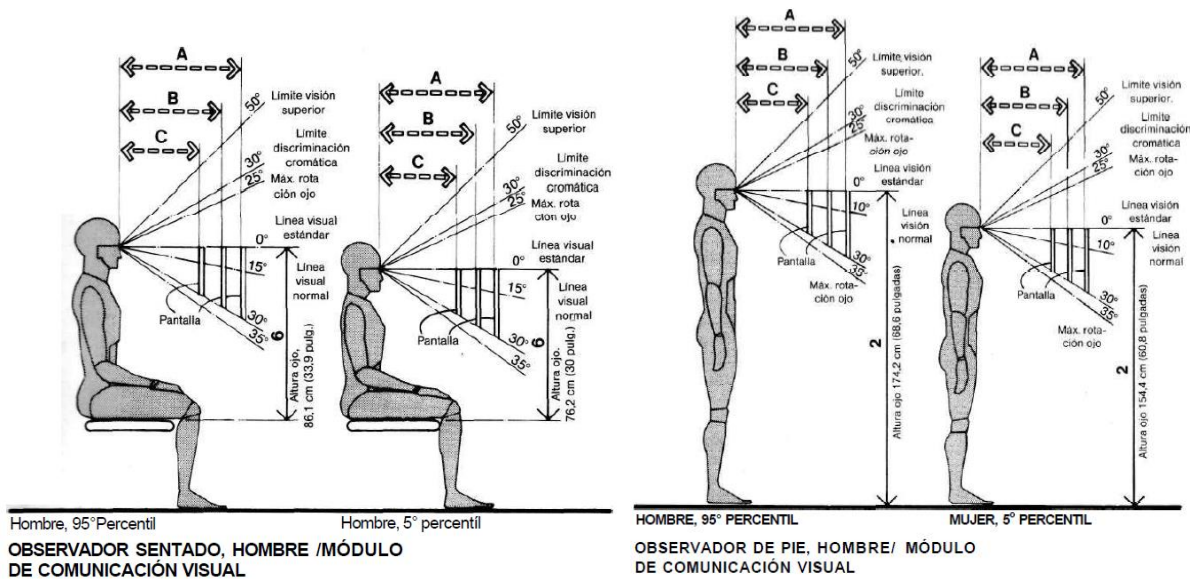
REQUISITOS DE LA MESA DE BILLAR

La ilustración muestra las dimensiones que necesita para poder maniobrar el palo de billar y que espacio se debe dejar como zona de circulación, para que las personas que transitan por esta área no sean golpeadas accidentalmente por el palo, y que al mismo tiempo no se interrumpa el juego.

A: 156cm- 180cm
 B: 75cm
 C: 75cm-105cm

12.2 Área de audiovisuales

Este espacio ofrecerá al huésped una alternativa de ver películas o televisión por cable. No será diseñada propiamente como un salón de audiovisuales; por el contrario, estas áreas buscan ser más libres y abiertas a todos. En estos lugares es importante considerar la distancia de la persona a la pantalla, ya que su mal funcionamiento podría causar algún tipo de molestia a la persona.



- | |
|---------------|
| A: 70cm- 75cm |
| B: 45cm-55cm |
| C: 35cm-45cm |

El mobiliario de esta área sea de sillones y pufs; así como también de espacios para almacenar películas.

13. Cocina Comunal

Este espacio cumple con la función principal de dar a los huéspedes un espacio en donde ellos mismos puedan preparar sus propios alimentos. Se diseña este tipo de espacios para generar mayor comunicación entre los huéspedes, compartir experiencias y formar amistades. Además, las cocinas comunes son una buena forma de ahorrar dinero y de

preparar sus alimentos según sus necesidades. Sin embargo, también se incorporará una cocina privada, en donde se preparará desayunos buffet, que consistirá de alimentos que no necesiten cocción como es pan, embutidos, cereal, entre otros. Así el huésped tendrá la opción de preparar su propio desayuno o consumir el preparado por el hotel.

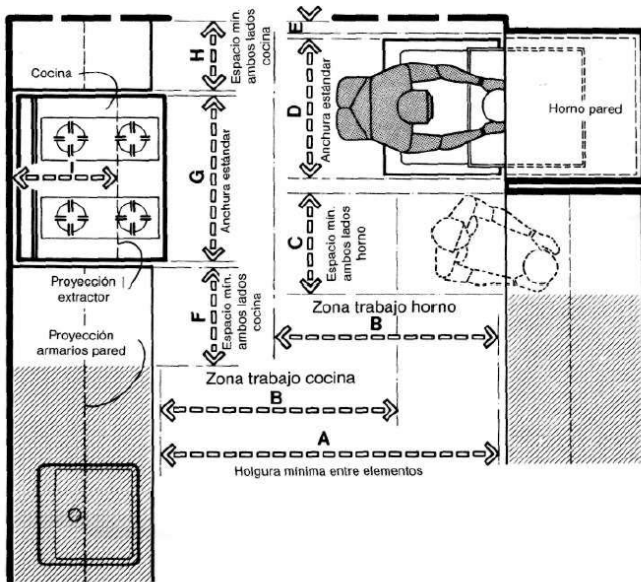
13.1 Materiales y ventilación

Estos lugares deben siempre ser limpios, es por esto que se deben utilizar materiales que sean de fácil aseo y que no se manchen si es que es derramado algo sobre el mismo. Se recomienda usar algún tipo de cerámica o porcelanato en los pisos, ya que estos son resistentes al agua y caída de objetos. Sobre los mesones se debe usar granito o acero inoxidable, ya que son sencillos de limpiar y resisten altas temperaturas. Se debe evitar el uso de formicas o melamínicos cerca del área de trabajo ya que estos no son buenos resistentes de calor y provocaría quemaduras en el material. En las paredes se recomienda revestirla de acero inoxidable, granito o cerámica para evitar manchas desagradables. Este revestimiento puede estar hasta media pared o completa. Así mismo, en estos espacios se debe tomar en cuenta la absorción de los olores ya que no es agradable tener olores de comida dentro de lugares cerrados. Debido a esto, es aconsejable ubicar las cocinas en sitios con ventilación natural o a su vez, tener buenos ductos de ventilación para que elimine los olores.

Dentro del mobiliario de la cocina, estará equipada con todos los elementos necesarios para preparar los alimentos, así mismo tendrá un espacio de comedor conformado por mesas y sillas y barras de usos rápido.

La iluminación debe ser clara y abundante, en especial en el área de trabajo (parillas). Se debe mezclar luces cálidas para crear un ambiente más confortable y agradable. En la luz general se pueden usar lámparas fluorescentes ya que estas tienen un ahorro de consumo de luz, mientras que para la luz de ambiente se pueden utilizar lámparas colgantes o indirectas como led, halógenas o incandescentes.

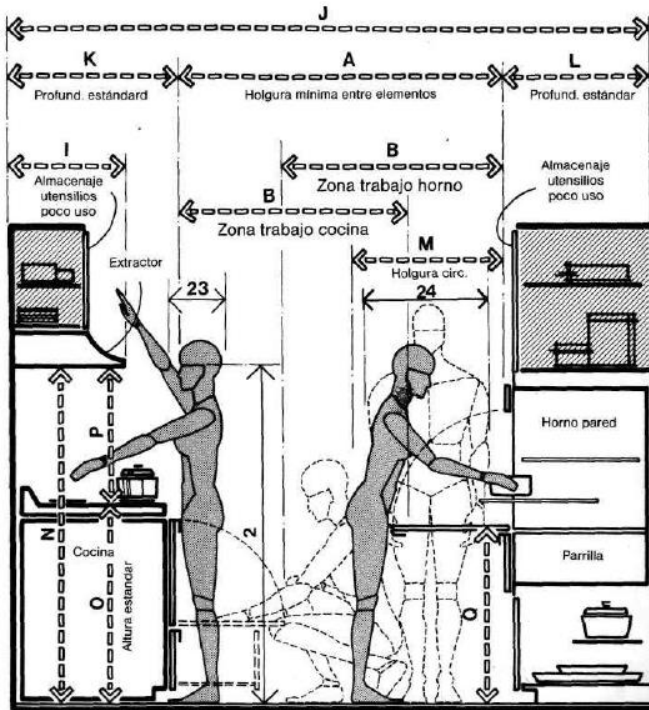
13.2 Medidas mínimas



COCINA

Las ilustraciones indican las holguras que se necesitan para el buen funcionamiento de una cocina de dimensiones no muy grandes. Lo más importante es tener en cuenta las medidas de la zona de actividad y las circulaciones.

A: 120cm	K: 60cm-70cm
B: 100cm	L: 60cm-65cm
C: 40cm	M: 75cm
D: 50cm-75cm	N: 155cm
E: 3cm-8cm	O: 85cm-95cm
F: 40cm	P: 60cm
G: 50cm-120cm	Q: 90cm
H: 30cm	
I: 45cm	
J: 245cm -250cm	



COCINA

Las ilustraciones muestra las medidas que se necesitan para que la persona que está realizando al actividad se pueda desenvolver adecuadamente en su espacio y que no interrumpa a otras.

14. Oficinas

En el proyecto se desarrollara un área administrativa que se encargará de controlar y dirigir los distintos aspectos como toma de decisiones y contabilidad de la misma. Para el caso específico del proyecto, se diseñarán oficinas para el administrador general, finanzas y recursos humanos. Estos espacios deben estar diseñados de tal manera que brinde un ambiente cómodo de trabajo, por esto es importante tomar en cuenta ciertos factores que ayudan a crear ambientes funcionales de trabajo como es la ventilación, iluminación y su mobiliario.

14.1 Características Generales

- La distribución de estas pueden ser colectivas o privadas, esto dependerá de la función del puesto de trabajo y el nivel jerárquico que ocupa.
- Es ideal que los puestos de trabajo que reciben clientes o visitas con más frecuencia, se encuentren lo más cerca de los accesos.
- El mobiliario dentro de la oficina está conformado por un escritorio, archivadores, mesas de reuniones y salas de espera.
- Generalmente el material que se deber usar en el mobiliario es mfd o mdp con acabados melamínicos; sin embargo también se toma en cuenta el nivel jerárquico que se tiene para colocar los materiales. En pisos se usan alfombras de alto, maderas, pisos de ingeniería ya que estos son resistentes y ayudan a controlar la acústica.
- La ventilación también es un factor muy importante ya que la temperatura del lugar debe estar a condiciones favorables para que se mantenga un ritmo de trabajo, cuando la temperatura se eleva o disminuye, se está alterando el confort térmico y esto provoca cansancio o distracción a los trabajadores.
- Estos espacios deben estar muy bien iluminados, ya que constantemente se esta realizando actividad, pero también se debe utilizar luz de puntual para crear ambientes más confortables. En e caso de la luz general se usa fluorescentes lineales ya que estos producen un consumo de ahorro considerable; sin embargo hoy en di existen otras fuentes luminosas como son las halógenas que también iluminan

de una manera uniforme el espacio. En cuanto a la luz puntal, se usan halógenas y leds para destacar algún elemento, así como también manguera led para crea una luz más decorativa.

14.1.1 Ejemplos de luminaria



Bala Dulux Cuadrato



Lámpara Frost T8
(suspendida o empotrada)



Kardan lineal Modular
Cuadruple



Bala Kardanica AR-111



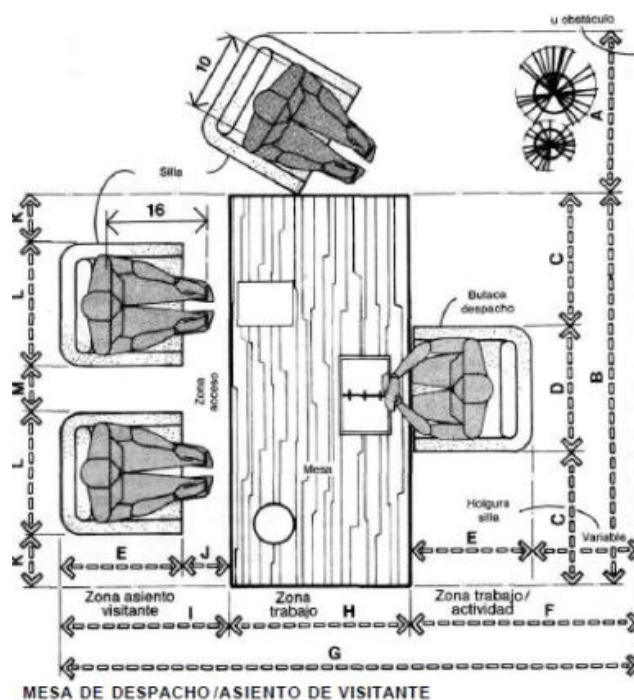
Bala Halogena Par 20

Las oficinas del proyecto estarán diseñadas para un grupo pequeño de trabajo en donde habrá un gerente general que ocupará una oficina privada. Por otro lado, se harán oficinas compartidas para ubicar a cada departamento. Estos tendrán un jefe de área, quien estará en una oficina privada y los empleados regulares trabajarán colectivamente. Es importante que para el diseño de estos espacios, se tenga en cuenta las medidas necesarias del puesto de trabajo.

14.2 Medidas Antropométricas

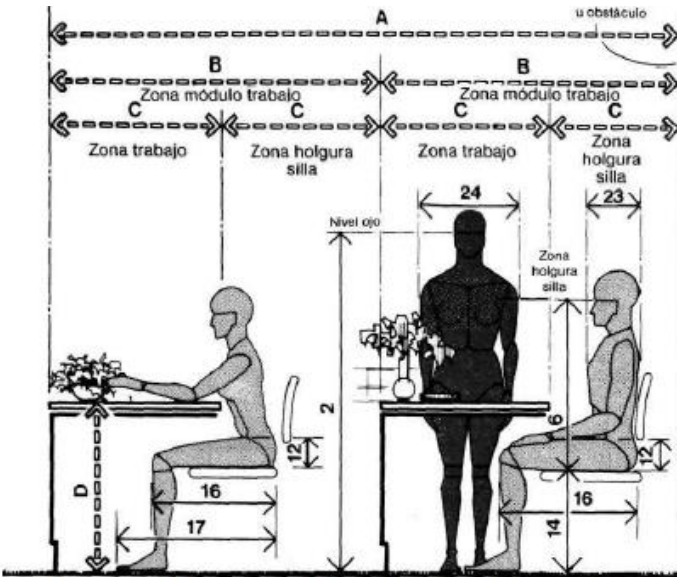
- **Oficina Privada:** en estas oficinas se ubicarán al gerente general y a los jefes de la área de finanzas, recursos humanos, los cuales si necesitaran un espacio mas

privado. La siguiente ilustración muestra la medida del puesto de trabajo de una persona sentada. Este tipo de puesto es de una oficina privada ya que recibe visitas, por esta razón, es importante también considerar la medida de los visitantes para no proporcionarles un área incomoda.



- | |
|--------------|
| A: 75-100cm |
| B: 170-215cm |
| C: 50-70cm |
| D: 60-70cm |
| E: 6-75cm |
| F: 105cm |
| G: 260-330cm |
| H: 75-115cm |
| I: 85-110cm |
| L: 50-70cm |

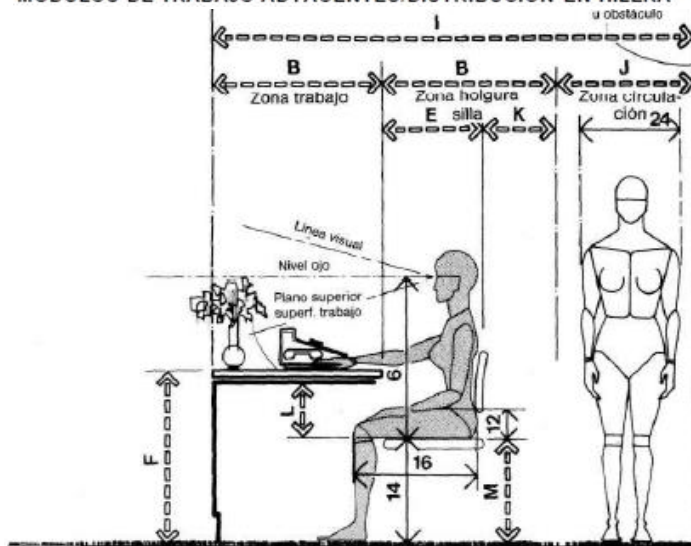
- **Oficina Compartida:** estas oficinas las ocuparán contadores y secretarías. Usarán puesto de trabajos o ambientes compartidos, ya que estos puestos no necesitan de una oficina privada. Estos puesto no reciben a clientes; con excepción de del área de recursos humanos que es la que más flujo de visitas tiene. Para diseñar una oficina compartida se debe tomar en cuenta algunos aspectos detallados a continuación.



MÓDULOS DE TRABAJO ADYACENTES/DISTRIBUCIÓN EN HILERA

Esta ilustración nos muestra la holgura que debe existir cuando se trabaja colectivamente, y además nos muestra el espacio que se ocupa en el área de trabajo.

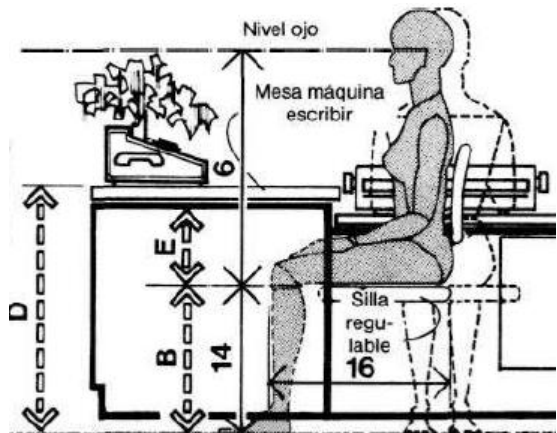
- A: 300-365cm
- B: 150-180cm
- C: 75-90cm
- D: 73-76cm



MÓDULO BÁSICO DE TRABAJO CON CIRCULACIÓN POSTERIOR

Por otro lado, esta ilustración nos muestra la medida que una persona necesita para pasar por detrás de una persona en su puesto de trabajo.

- B: 240-325cm
- E: 45-55cm
- F: 75-110cm
- I: 225-260-76cm
- J: 75cm
- K: 30cm



Esta ilustración muestra un puesto de trabajo normal, que se lo va a considerar como el mueble de la secretaria. Este nos muestra la medida que este escritorio necesita.

- B: 40-45cm
- D: 73-76cm
- E: 18cm

15. Baños

Los baños del proyecto son importantes e indispensables tanto en el área de habitaciones, espacios comunes, administrativa y del club. Sin embargo, estas se encuentran ubicadas en diferentes perímetros y deben cumplir con determinados equipamientos y requisitos. Los principales equipamientos de un baño son lavabo, inodoro y ducha, en donde se los complementa con accesorios como papel higiénico, el dispensador de jabón y de toallas de papel. Para diseñar un baño se debe considerar que usuarios lo van a ocupar, su distribución, tamaño y los materiales.

15.1 Características generales

- Las circulaciones deberán tener anchos mínimos de 1.2 m y pisos antideslizantes que no reflejen fuertemente la luz.
- Es recomendable que las circulaciones cortas frente a las puertas, tengan, cuando menos, 1.5 m de largo, para maniobras
- Ya que se debe incluir baños para discapacitados, es recomendable la instalación de pasamanos en las circulaciones, y de señaléticas como lo es letreros en alto relieve o sistema braille; así como también, se puede jugar con cambios de materiales
- La iluminación de un baño debe tener una luz general que puede ser de fluorescentes, pero a esta se debe la debe mezclar con una luz mas cálida y puntal en áreas como el lavabo, las cuales pueden ser halógenas o led.
- La ventilación es muy importante en las baterías sanitarias. Es recomendable que estas tengan ventilación natural, pero en el caso de que no las tenga se debe ventilar por medio de extractores de olores, los cuales se comunican por medio de tubos al exterior.

15.2. Materiales

- Se debe utilizar materiales impermeables, antideslizantes, rápidos y fáciles de limpiar. Se recomienda el uso de cerámicas, porcelanatos, plásticos y vidrio ya que son materiales fáciles de limpiar.
- En un baño público, generalmente se usan materiales de alto tráfico, ya que estos deben ser difíciles de ser destruidos o fáciles de reemplazar. Por ejemplo en

separaciones sanitarias, los más comunes son acero, plástico, papel kraft con resinas.

- En los mesones, se debe puede utilizar materiales impermeables ya que el uso de los lavabos es bastante frecuente. Se recomienda usar, granito, corean, mármol entre otros.
- Es importante tener en cuenta que los materiales a utilizar en el diseño de un baño dependerá del uso que se lo dará; es decir, que para un baño público se deberá usar materiales más resistentes y menos exclusivos. Mientras que en los baños de habitaciones y en áreas de uso propio de los huéspedes, se deberá usar materiales más exclusivos.
- Los más esencial es que el diseñador brinde seguridad al usuario, usando materiales que no produzcan accidentes como caídas, y que sea fácil de mantenerlo pulcro.

Es importante tomar en cuenta que los baños se diferencian según el uso que a este se le dé y en el espacio en el que se encuentre. Por esta razón, se debe diseñar de acuerdo a las distintas necesidades que estos deben ofrecer al usuario. Dentro del proyecto, se debe tomar en cuenta los baños comunales, el de las habitaciones, oficinas y de los centros de entretenimiento. A continuación se mencionará las regulaciones de las Ordenanzas Municipales de Quito, que se deben tomar en cuenta para los servicios sanitarios antes mencionados.

15.3. Baños de habitaciones

Dentro del proyecto, se brindara servicio de baños privados y compartidos, como se lo menciona anteriormente en el capítulo de habitaciones.

Según el art. 256, las habitaciones con baño privado “contarán además con un baño que incluye un inodoro con una distancia mínima al paramento frontal de 0.60 m. y a los laterales de mínimo 0.20 a cada lado y dispondrá además de ducha de mano (tipo teléfono). Tendrá además un lavamanos y una ducha cuyo lado menor no será inferior a 0.80 m. En habitaciones dúplex puede existir un solo baño compartido. Todos los baños deberán contar con servicio de agua caliente. El establecimiento de alojamiento debe tener una reserva de agua mínima de 75 litros por habitante al día. En establecimientos de alojamiento de cuarta categoría debe existir por piso, una batería de baños colectivos diferenciados entre hombres y mujeres.”(Ordenanza Municipal, Quito, 2012).

Por otro lado, existen las habitaciones tipo albergue que comparten baño. Para el diseño de estos, es importante que se destinen uno para mujeres y otro para hombres. Lo recomendable es colocar 1 inodoro y una ducha cada 10 personas para el buen funcionamiento de los mismos y, además deben tener vestidores. Así mismo, se debe incluir en el diseño en baño de discapacitados el cual debe contar con inodoro, ducha y lavabo.

15.4. Baños Públicos

Dentro de esta categoría podemos encontrar los baños localizados en las siguientes áreas: hall y comedor principal, área de lectura y juegos, terrazas públicas.

Según el art. 262, “los baños generales tanto de hombres como de mujeres, tendrán puerta de entrada independiente, con un pequeño vestíbulo o corredor antes de la puerta de ingreso de los mismos. Deberán instalarse baterías sanitarias independientes para hombres y mujeres en todas las plantas en las que existan salones, comedores y otros lugares de reunión. Se instalará además un baño para uso de personas con discapacidad y movilidad reducida según lo especificado en el literal b) del Art. 68 de esta Normativa en todas las categorías. Las paredes, pisos y techos estarán revestidos de material de fácil limpieza, cuya calidad guardará relación con la categoría del establecimiento”. (Ordenanza Municipal, Quito, 2012)

15.5. Baños de oficina

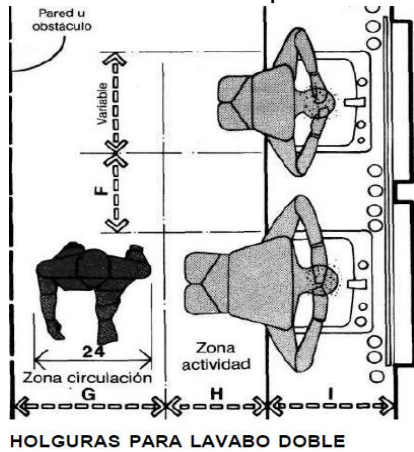
En el hotel no habrá un gran número de trabajadores administrativos; sin embargo, es importante que se dé un servicio único para ellos.

Según el art. 241, “para la dotación de servicios sanitarios en oficinas se considerará la siguiente relación: Medio baño por cada 50 m². de área útil. En toda batería sanitaria se considerará un baño para personas con discapacidad y movilidad reducida, según lo especificado en la letra b) del Art. 68 de esta normativa. Por cada 500 m² de área útil se requerirá de medio baño para uso público y uno adicional por cada fracción mayor al 50%”.(Ordenanza Municipal, Quito, 2012).

15.6. Medidas Antropométricas

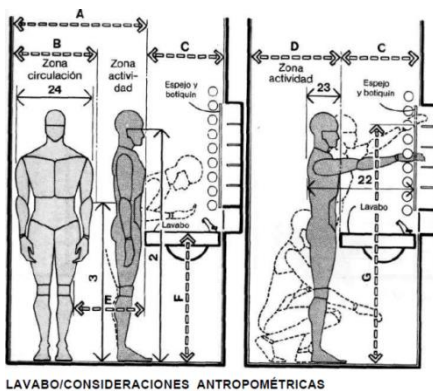
15.6.1. Lavabo

A continuación se mostrará las ilustraciones de las medidas que ocupan un lavabo, inodoro y ducha dentro del espacio y, cuales son las holguras necesarias para una buena circulación y funcionamiento de este espacio.

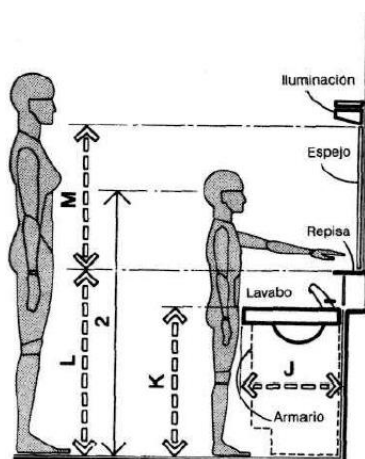


Estas ilustraciones son importantes ya que en el proyecto se tendrán muchos lavabos dobles y de más numero; por esta razón es importante conocer la distancia que se necesita entre ellos y además, se debe tomar en cuenta la altura a la cual estos deben estar instalados.

- G: 75cm
- H: 45cm
- I: 50-65cm



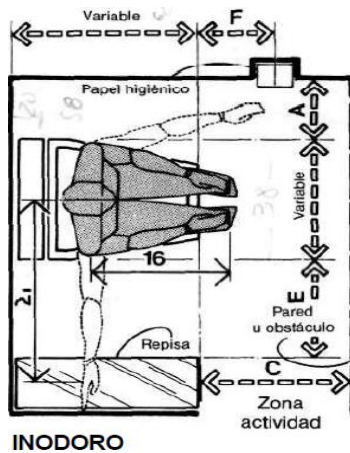
- A: 120cm
- B: 75cm
- C: 45-65cm
- D: 65cm min.
- E: 45cm
- F: 75-80cm
- G: 180cm max.



A pesar de que el hotel no esté dirigido para niños, es importante considerar la medida para esta población, ya que el proyecto posee restaurantes en los cuales pueden ir niños.

- J: 40-45cm
- K: 65-80cm
- L: 80cm

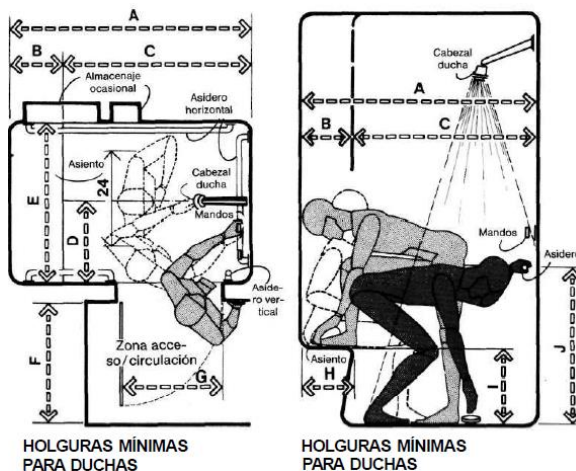
15.6.2. Inodoro



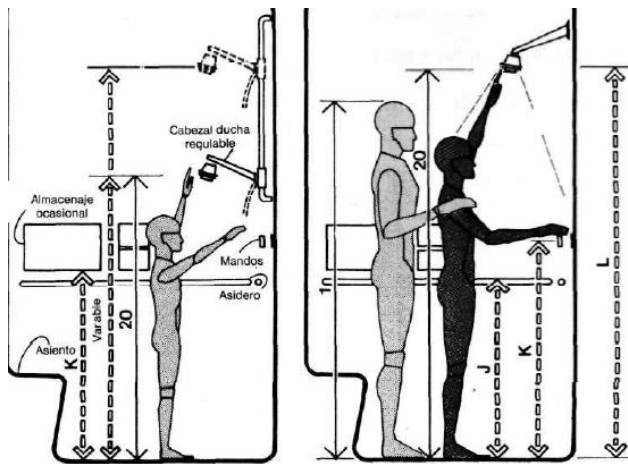
Estas ilustraciones muestran el espacio que ocupa un inodoro en el espacio. Estas son importantes al momento de diseñar, para poder dar las holguras necesarias a los usuarios. Además se debe conocer que el inodoro de adultos tiene una altura de 0.45 a 0.50m, los inodoros de los niños 0.35m de altura y de los discapacitados 0.45m



15.6.3. Ducha



Las medidas de la ducha, varían según el nivel y el confort que se quiera dar.; sin embargo, es importante tener en cuenta las medidas mínimas para el buen funcionamiento de estas. La primera ilustración muestra la holgura que se necesita entre las paredes para que la persona pueda manejarse en diferentes posiciones y, además las alturas del cabezal de la ducha.

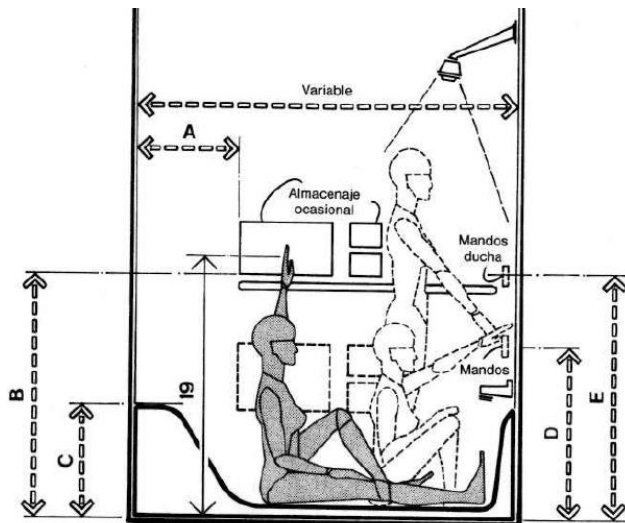


CONSIDERACIONES
ANTROPOMÉTRICAS
DUCHA/BAÑO

DUCHA/ALCANCE
Y HOLGURA

A: 137cm	G: 60cm
B: 30cm	H: 30cm
C: 105cm min	I: 35cm
D: 45cm	J: 100-120cm
E: 90cm	K: 100-125cm
F: 75cm	L: 180cm

Esta ilustración nos da la medida en el caso que deseáramos diseñar un baño con tina u ducha.



DUCHA/BAÑERA

A: 45-50cm
B: 100cm
C: 35-50cm
D: 75-80cm.
E: 100-120cm

15.7. Baños de discapacitados

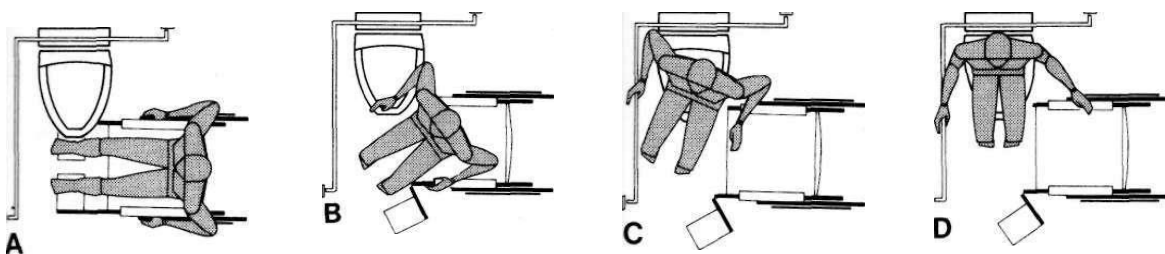
Todo establecimiento debe proveer de servicios higiénicos para personas con capacidad reducida. Para esto es importante que se tenga en cuenta las dimensiones del ingreso, inodoro, lavabos y puertas. Lo más importante dentro del baño es diseñar un espacio en donde se pueda maniobrar cómodamente la silla de rueda. Se debe dejar una holgura que cubra un diámetro de 1.60m. Para dar comodidad a la persona en silla de ruedas. Estos lugares además deben contar con medidas de seguridad como apoyabrazos y un mobiliario sanitario especial. A continuación se debe especificar las principales regulaciones que exige el Conadis.

15.7.1 Regulaciones según Conadis

- Se debe instalar lavabos de colgar, mas no de pedestal; sin embargo, se puede colocar un mueble con una abertura que permitirán el acceso por debajo de los mismos. Estos deben estar colocados a una altura de 0.85m. y con un ancho mínimo de 0.50m. en el caso de que se coloque un espejo se debe ubicar a una altura de 0.90m.
- Se debe colocar un inodoro de pedestal cuyas dimensiones mínimas son 0,80m. de ancho. Las cuales deberán estar a una distancia de 0.30m de la pared lateral y 0.90m de la pared frontal. Es muy importante que en la pared posterior y la pared lateral tengan apoyabrazos ya que estas serán las herramientas que la persona en silla de ruedas usa para facilitar la llegada al inodoro.
 - Ejemplo del inodoro pedestal

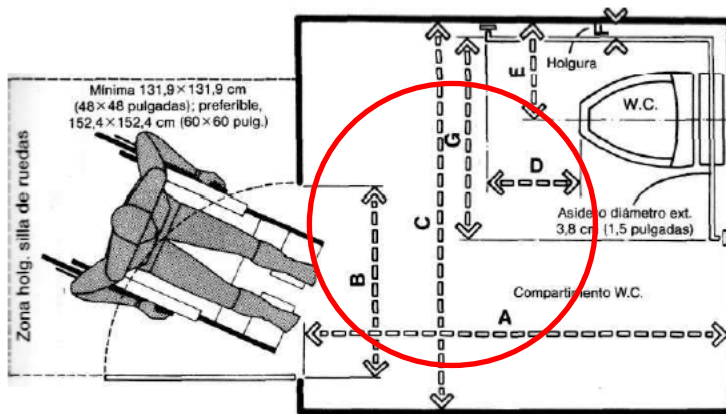


- Ejemplo de accesibilidad al inodoro (lateral)



- La dimensión de la ducha y el desagüe debe tener una medida mínima de 0.90m.x 0.90m. Esta debe tener una silla abatible y una zona seca de 0.80mx1.20m. esta cabina de ducha no deber tener obstáculos arquitectónicos, es decir que debe estar al mismo nivel del piso sin tener bordillos. El gabinete de baño debe tener una superficie mínima de 1.50m x 1.50m en donde se encuentran la zona seca y el espacio de giro de 360° de una silla de ruedas.

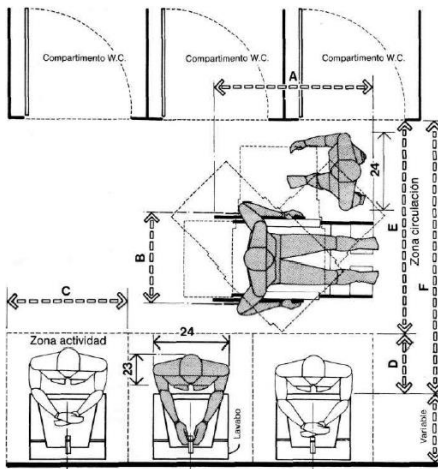
15.7.2. Medidas antropométricas



Esta ilustración muestra las dimensiones de una cabina para una persona en silla de ruedas, en donde lo más importante es considerar que el diámetro que se necesita para el giro que es 1.60m (Conadis). Además se puede observar las medidas de la puerta y espacios del inodoro.

COMPARTIMENTO DEL INODORO/ACCESO DE TRANSFERENCIA LATERAL

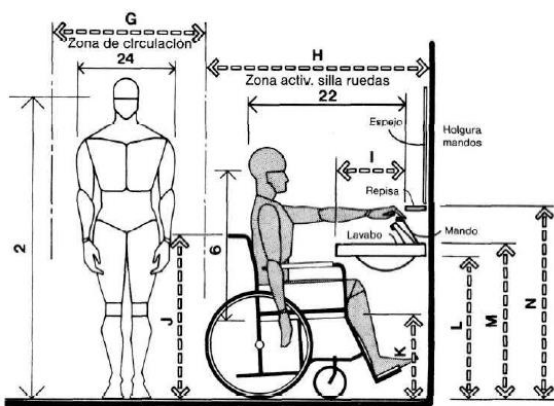
A:	150-180cm
B:	80-90cm
C:	150-180cm
D:	45cm.
E:	45cm
F:	3cm min.
G:	90cm



Esta imagen nos muestra la holgura necesaria que se necesita entre las cabinas del baño y los lavabos. En este pasillo se debe considerar las dimensiones que necesitan una persona en silla de rueda y una persona en la circulación.

HOLGURA DE LA CIRCULACION PRINCIPAL

A:	105cm	H:	120cm
B:	63cm	I:	45cm max
C:	80cm	J:	90cm
D:	45cm.	K:	45cm
E:	135cm	L:	75cm
F:	180cm	M:	85cm
G:	70cm	N:	100cm

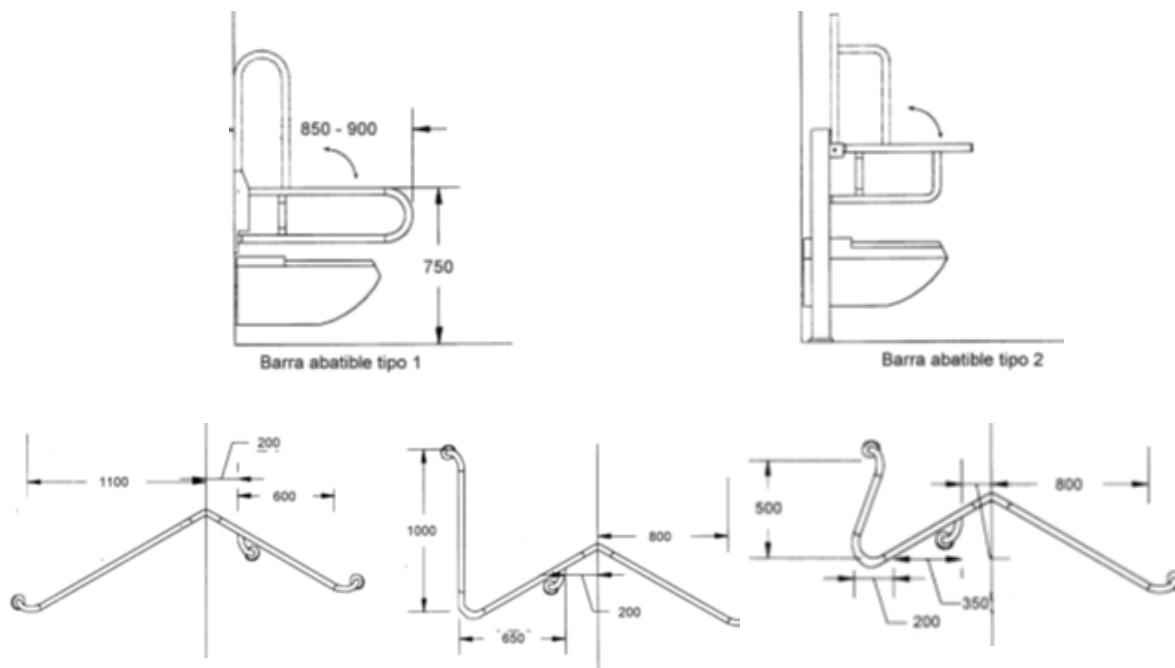


LAVABO/USUARIO EN SILLA DE RUEDAS

Esta ilustración nos muestra la holgura que necesita una persona en silla de ruedas para poder usar un lavabo.

Es importante también que se conozca los sistemas de abrazaderas que se puede colocar en los baños; estos como se mencionó anteriormente, son muy útiles y necesarios para la persona en silla de ruedas.

15.7.3. Ejemplos de abrazaderas



15.8. Vestidores

Como anteriormente se mencionó, algunos baños de las habitaciones, el área de la piscina y gimnasio necesitarán de vestidores. Por esta razón, es necesario que al momento de diseñar se tome encuentra sus medidas antropométricas para que el usuario tenga un espacio como en donde realizar la actividad.

Según el art. 318 de la ordenanza municipal de Quito, se debe considerar los siguientes reglamentos:

- Los vestuarios deben estar separados para hombres y mujeres.
- Deben tener una buena ventilación, con buenas condiciones higiénicas.
- Los pisos deberán ser pavimentados, y con materiales antideslizantes cuando estén en estado seco o mojado. Estos deben tener una pendiente suficiente hacia los desagües para que no se estanque el agua y sea más fácil el mantenimiento.

- Las paredes deben estar revestidas de materiales lisos sin grietas e impermeables.
- Los tabiques de separación deberán terminar a 20cm antes de topar el suelo.
- estos deberán tener cancelos individuales con un número suficiente para que satisfaga a los usuarios.

16. Normativas

16.1. Circulación Horizontal

Son todas aquellas áreas que comprenden corredores, pasillos y aceras, las cuales deben respetar las medidas antropométricas establecidas para obtener un buen funcionamiento.

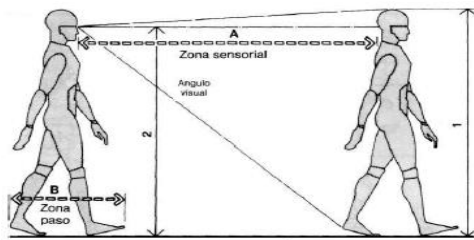
16.1.1. Factores que se debe tomar en cuenta para circulación horizontal:

- Intervalos de tiempo de uso.
- Uso y actividades realizadas en área.
- Densidad y flujo de personas
- Psicología de las personas
- Edad, estatura, tamaño, y dimensiones de las personas, medidas antropométricas
- Privado o publico

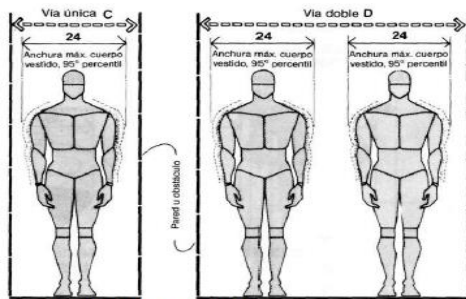
La circulación horizontal está conformada por tres tipos: la circulación primaria, secundaria y terciaria. La primaria es donde más flujo de gente se encuentra. Esta también es conocida como circulación principal, la cual debe tener un ancho mínimo de 1.20m. La secundaria es aquella que tiene menos circulación de personas y su ancho mínimo debe ser de 0.90m, mientras que la terciaria y tiene muy poco flujo de personas y debe tener una dimensión mínima de 0.70m de ancho.

Para tener una circulación ideal, se debe considerar las pisadas que realiza una persona, la cual varía según su edad, raza y sexo; sin embargo, se toma como referencia la pisa estándar que va de los 0.61 a 0.90m.

16.1.2. Medidas antropométricas

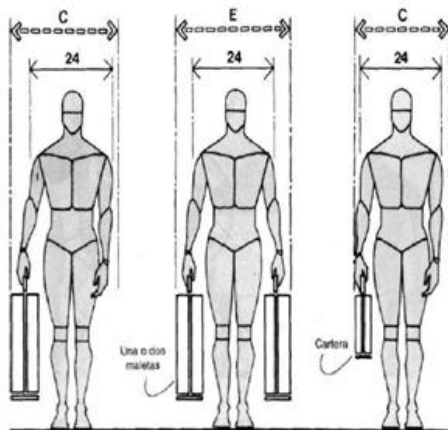


ZONAS DE ESPACIO DE LOCOMOCIÓN



CIRCULACIÓN/PASILLOS Y PASOS

CIRCULACIÓN/PASILLOS Y PASOS



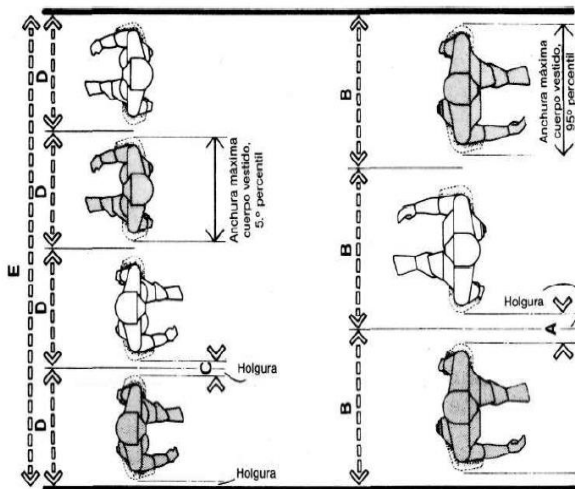
HOLGURAS DE ANCHURA CORPORAL Y EQUIPAJE

La ilustración superior nos indica la distancia que se debe guardar entre personas sea de manera lateral o frontal.

A:	213cm
B:	55-90cm
C:	75-90cm
D:	170cm
E:	90-106cm

Por otro lado, también es importante tomar en cuenta la medida que necesita una persona en el caso de llevar algún tipo de accesorio extra, ya que en la mayoría de los casos estas siempre se encuentran acompañados por alguna maleta,

Además existen circulaciones de 3 o más personas, en donde es importante tomar en cuenta la distancia que debe existir entre ellos para brindar más comodidad a sus ocupantes.

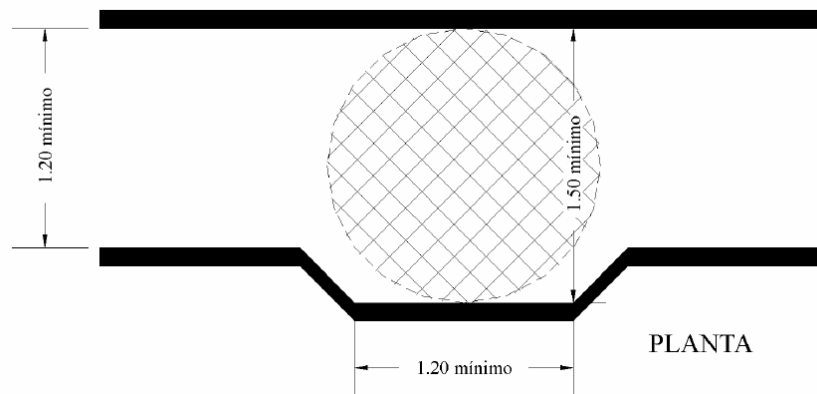


En esta ilustración, se puede ver la medida que ocupa cada persona en el espacio y cuál es la holgura que deben mantener entre ellos. La holgura A nos muestra una distancia cómoda entre ellas; mientras que la dimensión C nos muestra la holgura mínima que debería existir.

- | | |
|----|-------|
| A: | 11cm |
| B: | 80cm |
| C: | 4cm |
| D: | 60cm |
| E: | 243cm |

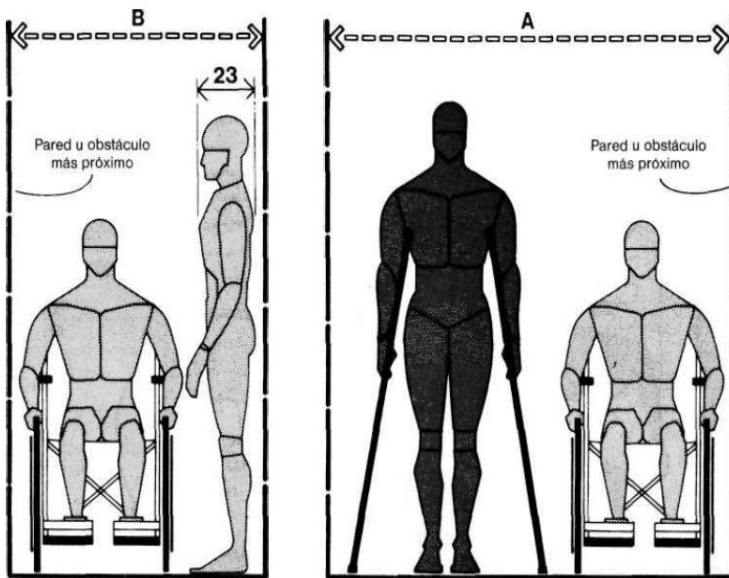
16.2. Circulación Horizontal Discapacitados según Conadis

Las circulaciones horizontales deberán tener un ancho mínimo de 120cm, en donde se debe acondicionar áreas de ensanchamiento en los extremos de 150x 150cm en el cual se pueda realizar un círculo de 150cm de diámetro mínimo y en el caso de tener circulaciones largas estas deben ir cada 20m. A continuación se mostrará una ilustración de cómo deben ir estos ensanchamientos.



Se debe tener en cuenta que la circulación deberá ser de 0.90m de ancho por 2.00m de altura por el largo de la circulación, el mismo que no deberá tener obstáculos de ningún tipo. En el caso que existiera algún tipo de desnivel, deberán tener rampas o elevadores.

16.2.1. Medidas antropométricas



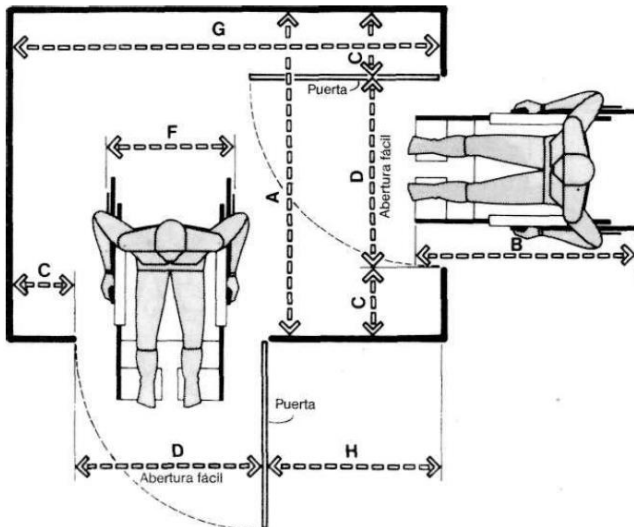
CIRC. PARCIAL EN 2 VÍAS

CIRC. TOTAL EN 2 VÍAS

CIRCULACIÓN EN SILLA DE RUEDAS/PASILLOS Y PASOS

En las siguientes ilustraciones se indica las circulaciones necesarias para que pasen personas con diferentes discapacidades, así como el espacio necesario para que pasen personas sin discapacidades al mismo tiempo

A: 150cm
B: 106cm



CIRCULACIÓN EN SILLA RUEDAS/PUERTAS EN PARAMENTOS PERP.

Es importante también considerar las dimensiones de las puertas en una circulación horizontal ya que estas siempre van a estar presentes.

A: 150cm
B: 106cm
C: 30cm
D: 81cm
F: 63CM
G: 213cm
H: 90cm

16.3. Circulación Vertical

La circulación vertical es la que conecta dos o más plantas. Dentro de esta se encuentran las escaleras, escaleras eléctricas, rampas y ascensores. En este tipo de circulaciones se deben considerar factores de seguridad como pasamanos para evitar accidentes a las personas.

Para el diseño de estas, es fundamental tener en cuenta la medida estándar de la huella del pie que es de 30 cm y su contrahuella que es de 18cm.

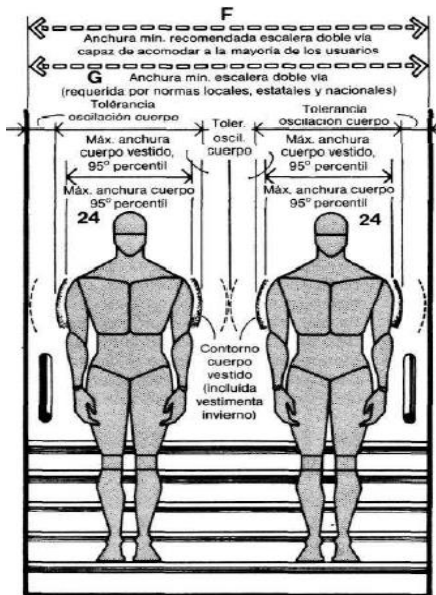
16.3.1. Características de una escalera tipo

- Ancho Mínimo de una escalera: 80cm
- Ancho Ideal: 1m o mas
- Ancho para 1 persona: mínimo 80cm
- Ancho para 2 personas: mínimo 1,25m
- Ancho para 3 personas: mínimo 1,87m
- Relación huella / contra huella: 17/28cm
- Descanso cada 18 gradas como máximo

16.3.2. Características de una escalera eléctrica

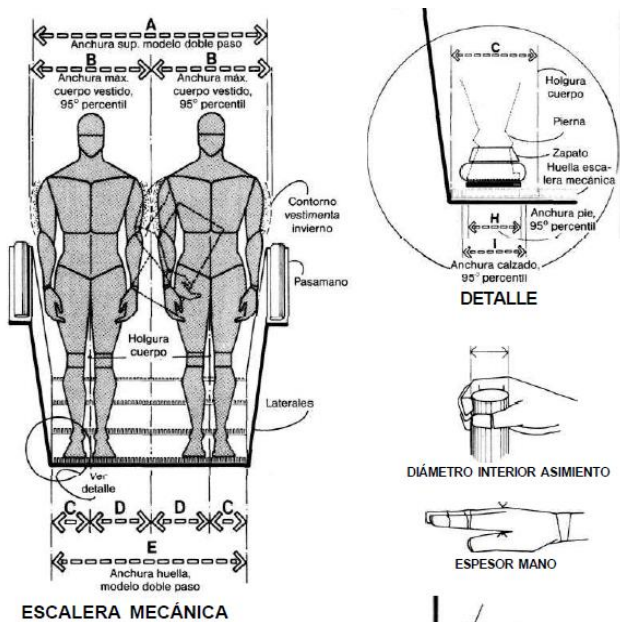
- Las escaleras mecánicas son utilizadas en lugares públicos amplios, con un gran flujo de personas.
- Tiene una pendiente de 30 a 35 grados.
- Circulación:
 - 1 persona: 60cm
 - 1 persona y un niño: 80cm
 - 2 personas: 1m

16.3.3. Medidas antropométricas de una escalera tradicional y mecánica



La ilustración muestra el ancho ideal que se necesita para que dos personas puedan ocupar una grada convencional.

F: 172cm



La ilustración muestra el ancho ideal que se necesita para que dos personas puedan ocupar la grada eléctrica.

A: 120cm
 B: 65cm
 C: 18cm
 D: 32cm
 E: 100cm

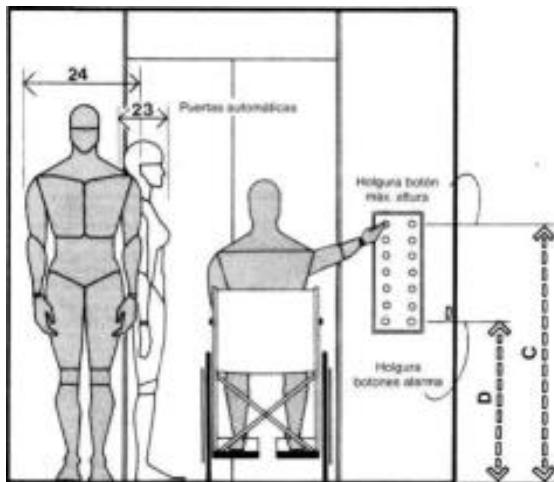
16.4. Ascensores

Los ascensores son requeridos en una edificación a partir de tener un cuarto piso; caso contrario, estas no tendrán la obligación de poner ascensor. La altura mínima debe ser de 2.00m y la abertura de la puerta debe ser mínimo de 80cm.

16.4.1. Tipos de ascensores

- Hidráulicos: más lentos y con tecnología antigua.

- Montacargas: desde 620 hasta 3200 kg.
- Ascensores panorámicos de vidrio: lugares públicos, desde 400 a 1500kg.



D: 76cm

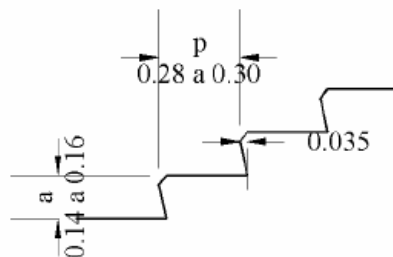
C: 137max cm

La ilustración muestra la altura que deben estar ubicados los botones del ascensor para que estos sean accesibles también para discapacitados.

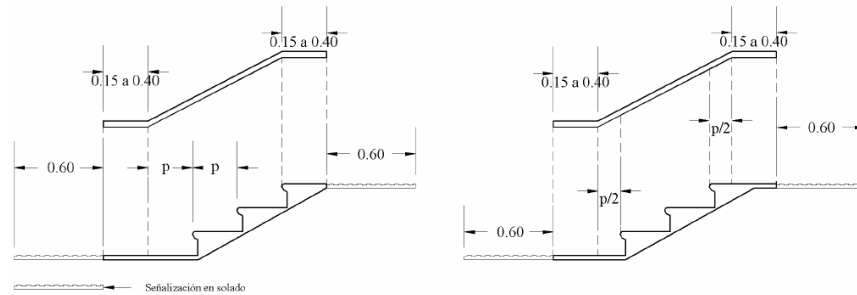
16.5. Circulación Vertical Discapacitados según Conadis

16.5.1. Escaleras y escalones

El acceso a escaleras y escalones debe ser fácil y estos escalones estarán provistos de pasamanos. Estas no deberán tener más de doce escaleras corridas entre descansos. Las escaleras principales no podrán ser compensadas. La medida de los escalones debe ser igual entre si y calculados de acuerdo a la siguiente fórmula: $2a + p = 0,60$ a $0,63$ en donde a no será menor que $0,14$ m ni mayor que $0,16$ m y p no será menor que $0,28$ m ni mayor que $0,30$ m tomados en cuenta desde la proyección de la nariz del escalón inmediato superior, hasta el borde del escalón.

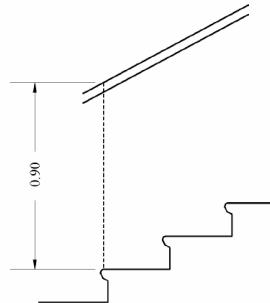


El ancho mínimo para escaleras principales será de 1,20 m. Al comenzar y finalizar cada tramo de escalera se colocará una textura de prevención en relieve y color contrastante con respecto al de los escalones con un largo de 0,60 m por el ancho de la escalera como lo muestra la imagen a continuación.

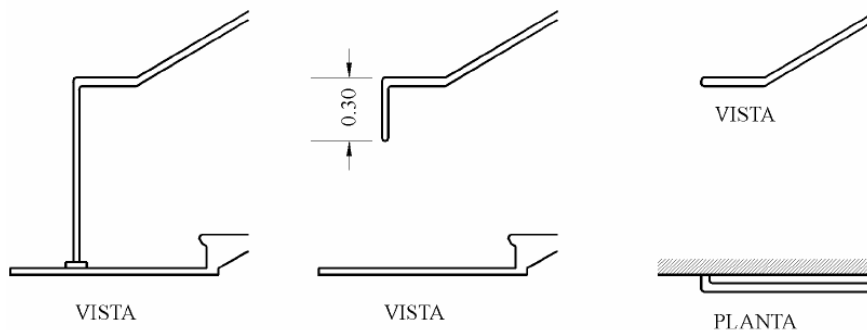


16.5.2 Pasamanos en escaleras

Se deberá instalar pasamanos a ambos lados de la escalera a 0,90 m, medidos desde la nariz del escalón hasta el plano superior del pasamano como lo muestra la siguiente imagen.



.Al finalizar los tramos horizontales, los pasamanos deben ser curvados sobre la pared o hacia abajo, o se prolongarán hasta el piso tal como lo muestra la siguiente ilustración.



16.5.3. Rampas

Se puede utilizar una rampa para reemplazar o complementar a la escalera para solucionar cualquier tipo de desnivel. Tendrán fácil acceso desde un vestíbulo general o público. La superficie de esta deberá ser plana y no podrá presentar en su trayectoria cambios de dirección en pendiente.

a) Pendiente de rampas interiores

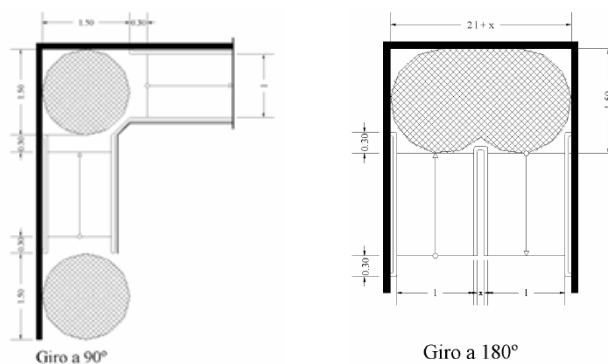
Relación h/l	Porcentaje	Altura a salvar (m)	Observaciones
1:5	20,00 %	< 0,075	sin descanso
1:8	12,50 %	$\geq 0,075 < 0,200$	sin descanso
1:10	10,00 %	$\geq 0,200 < 0,300$	sin descanso
1:12	8,33 %	$\geq 0,300 < 0,500$	sin descanso

b) Pendiente en rampas exteriores

Relación h/l	Porcentaje	Altura a salvar (m)	Observaciones
1:8	12,50 %	< 0,075	sin descanso
1:10	10,00 %	$\geq 0,075 < 0,200$	sin descanso
1:12	8,33 %	$\geq 0,200 < 0,300$	sin descanso
1:12,5	8,00 %	$\geq 0,300 < 0,500$	sin descanso
1:16	6,25 %	$\geq 0,500 < 0,750$	con descanso
1:16,6	6,00 %	$\geq 0,750 < 1,000$	con descanso
1:20	5,00 %	$\geq 1,000 < 1,400$	con descanso
1:25	4,00 %	$\geq 1,400$	con descanso

16.5.4. Requerimientos de rampas

El ancho libre de una rampa tendrá una medida mínima de 1,10 m y máximo de 1,30 m; y en el caso de existir rampas más anchas de verá colocar pasamanos intermedios que deben estar separados a una distancia mínima de 1.10m y 1.30m máximo. A continuación se mostraran los giros que se realizan en una rampa.



16.6. Salidas de Emergencia

Es importante que toda edificación cuente con salidas de emergencias las cuales deben tener en cuenta la capacidad de personas que ocupan el lugar para adecuar con suficientes salidas. Las escaleras y pasillos de emergencias deben estar encerrados en muros continuos piso techo de hormigón para impedir el paso de fuego y humo por un tiempo de dos horas aproximadamente. Estas salidas deben tener salida directa al exterior, en donde su recorrido no deberá tener obstáculos. Al salir, esta debe contar con una circulación de 3.00m. Tanto la medida de pasillos como de gradas debe ser de 0.90m mínimo y lo ideal es 1.50m. se debe tomar en cuenta que la distancia máxima a recorrer desde cualquier punto de una edificación a la salida de emergencia es de 45m si este no está totalmente asegurado con los requerimientos anti incendios, pero en el caso que estuviese, esta distancia puede ser de 60m.

16.6.1. Número de Salidas de Emergencia

- Toda edificación debe contar con por lo menos una salida de emergencia.
- De 500 a 1000 personas se requiere de 3 salidas de emergencia.
- Más de 1000 personas se requiere 4 salidas de emergencia.
- Dependiendo de la actividad que se realice en el edificio, se proporcionaran el número de salidas de emergencia.

16.6.2. Características de las Puertas

- Las puertas se deben abrir en sentido a la salida exterior.
- Su dimensión es de 86cm de ancho, 210cm de alto y un grosor mínimo de 8cm.
- Estas puertas deben ser resistentes al fuego, con mecanismos de cierre automático y deben tener barras antipánico para abrir fácilmente colocados a una altura de 110 a 115cm.
- Deben estar hechas de acero inoxidable con sello hermético y cuentan con varias capas las cuales retardan el caso del fuego.
- Todas las puertas interiores de un edificio deben abrirse en sentido a la salida de emergencia las cercana.

16.6.3. Características de las escaleras

- Todos los pisos deben tener acceso a estas gradas de emergencias, las mismas que estarán envueltas por muros de hormigón completamente cerradas.
- No deben ser escaleras curvas ni de caracol.
- Estas deben contar con sensores de humo y sistema de sprinklers
- El ancho de una escalera de emergencia va de 1 a 1.2m para 100 a 700m². De 1.30 a 1.80m para 700 a 1000m² y 2.40m o superior para 1000m².

16.6.4. Iluminación y señalización

- Estas deben funcionar con Fuentes propias de energía en caso de que se vaya el sistema eléctrico.
- Deben estar iluminados salidas de emergencia, escaleras, pasillos y rampas.
- Deben estar visibles desde cualquier punto y generalmente están ubicados en las circulaciones, conductos de escaleras y subsuelos.
- Las salidas de emergencias están iluminadas de color verde y las de prevención de incendios de color rojo.

17. Bibliografía

De Chaira, Josep. Timer-Saber Standrs for Building Types. McGraw Hill, Segunda Edición.

Estados Unidos. Pág.: 233-312. 973-1000.

Ministerio de turismo Ecuador. Normas técnicas de actividades turísticas. Pág.: 10-25.

Ordenanzas Municipales de Quito, Cap III, Normas Generales de Arquitectura
Seccion Cuarta: acceso y salidas, pags: 85-86.

Panero, Julius. Las dimensiones humanas en los espacios interiores. Gustavo Gili, Primera

Edición. Estados Unidos. Pag: 150,151,152, 153,154,156,157,158,159-
172,173,176,180-190.

Panero, Julius. Las dimensiones humanas en los espacios interiores. Gustavo Gili, Primera

Edición. Estados Unidos. Pág.: 189,190.

Panero, Julius. Las dimensiones humanas en los espacios interiores. Gustavo Gili, Primera

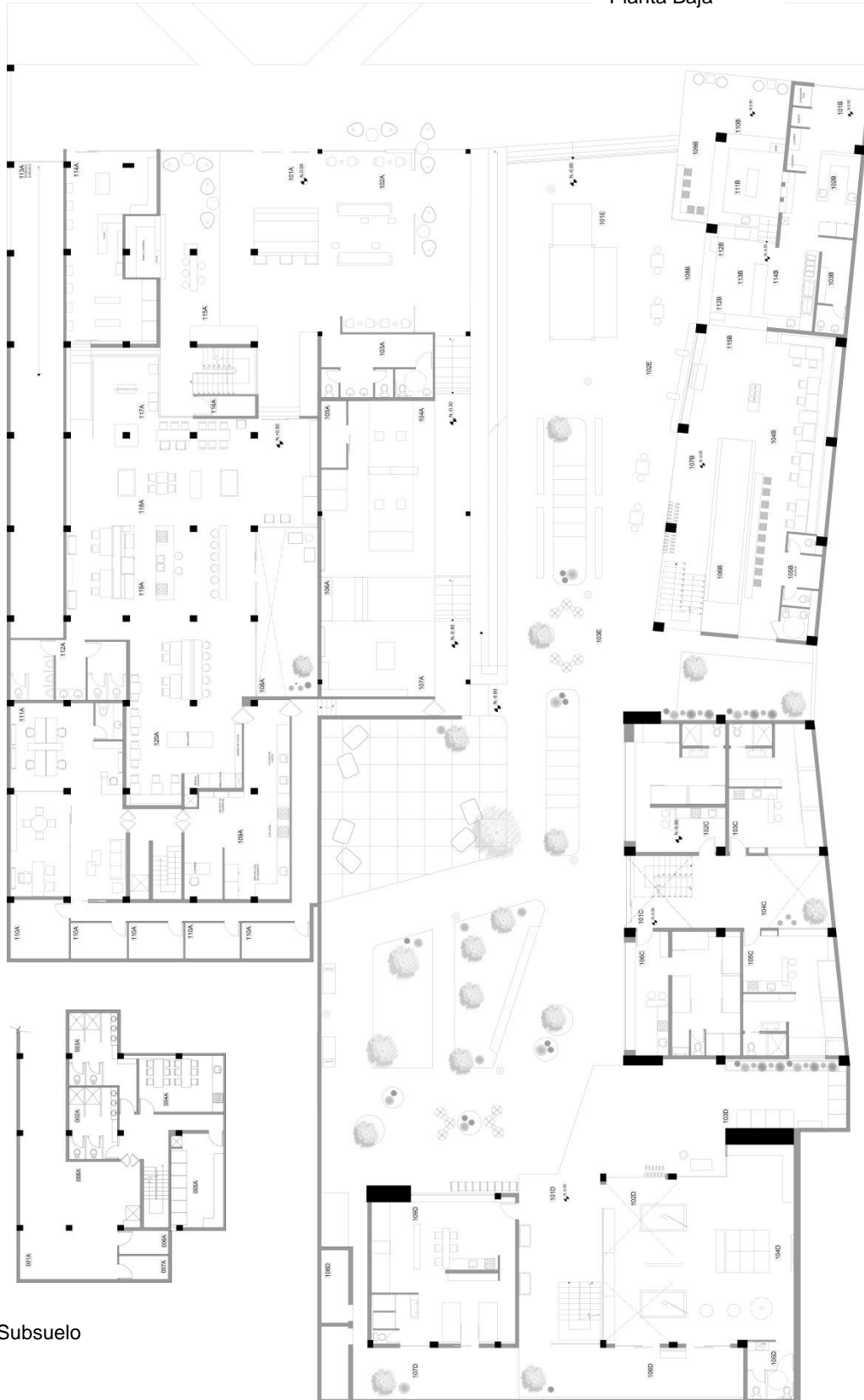
Edición. Estados Unidos. Pag: 133,134,135, 157, 158 214, 218, 219.

Panero, Julius. Las dimensiones humanas en los espacios interiores. Gustavo Gili, Primera

Edición. Estados Unidos. Pag: 162,250,251,252,256,257,260.

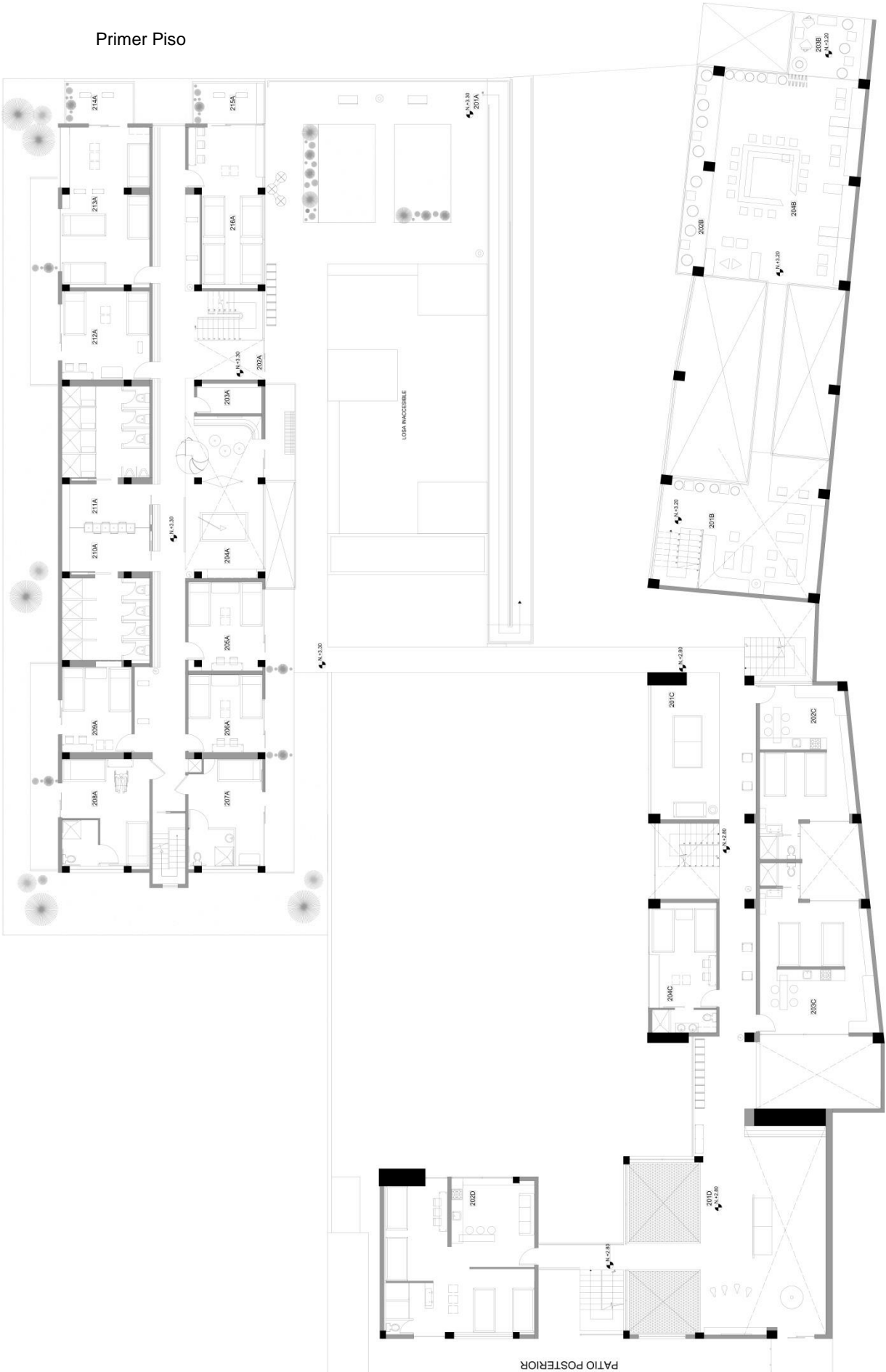
18. Anexos

Planta Baja



Subsuelo

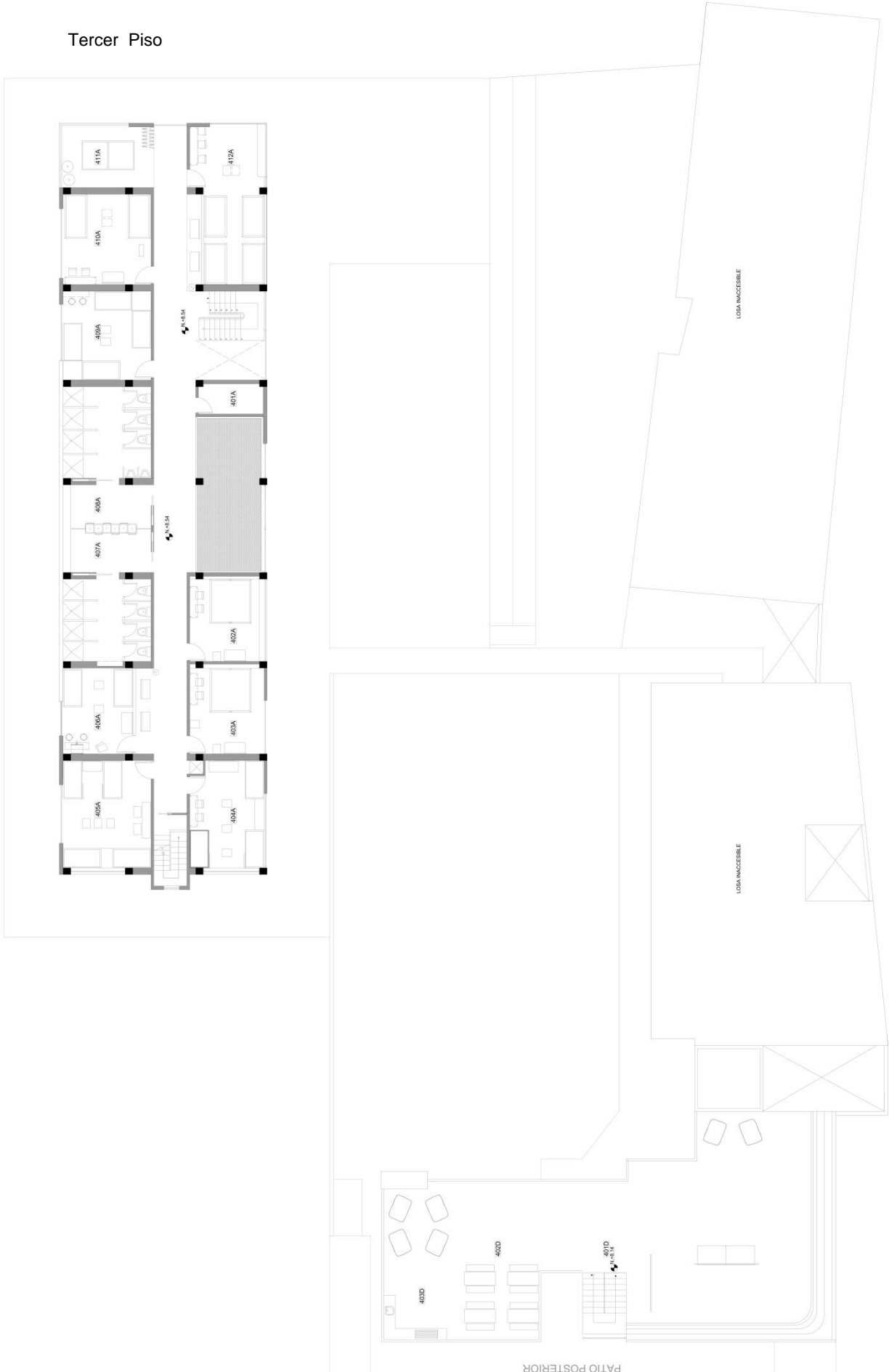
Primer Piso



Segundo piso



Tercer Piso



Renders



Recepción





Comedor



Local comercial



Habitaciones



Restaurante



Sala de entretenimiento

