

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Resort Clínico

Verónica Ramírez Osorio

**Maria Fernanda Valarezo, Arquitecta de Interiores,
Directora de Tesis**

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

Quito, May-2013

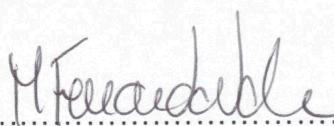
**Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Arquitectura**

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

**“Clínica Médica Estética – Hostería San José”
Resort Clínico**

Verónica Ramírez

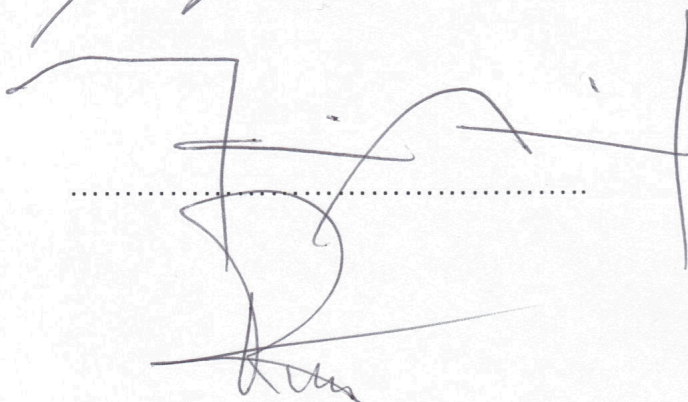
Fernanda Valarezo, Arq.
Director de Tesis


.....

Andrea Pinto, MFA.
Miembro del Comité de Tesis


.....

Mario Arias Arq.
Miembro del Comité de Tesis


.....

Rodney Verdezoto D.I..
Miembro del Comité de Tesis

.....

Diego Oleas Serrano, Arq.
Decano del Colegio


.....

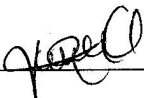
Quito, 14 de mayo de 2013

© 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.

Firma:



Nombre: Verónica Ramírez Osorio

C. I.: 1719017707

Lugar: Quito

Fecha: mayo de 2013

DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada a mi esposo, a mis hijos y a mis padres.

A mi esposo por haber sido mi apoyo, mi compañero, mi consejero. A mis hijos, que fueron mi mayor aliciente, y a quienes quiero demostrarles que “querer es poder”; y a mis padres que siempre soñaron con verme llegar a este punto de mi vida, y nunca dejaron de creer en mí.

AGRADECIMIENTO

Primero quiero dar gracias a Dios por haberme dado todo lo que necesité para llegar a este punto de mi vida. A mi esposo, Klaus Fielsch, quien me apoyó incondicionalmente, y ayudó a que este sueño se hiciera una realidad. A mis hijos Martin y Sebastian que sacrificaron parte de su tiempo para que fuera dedicado a mis estudios; a mis padres, Cesar Augusto y Beatriz por estar siempre dispuestos a escucharme y apoyarme en mis decisiones; a mi tutora, Maria Fernanda Valarezo, quien fue una gran guía en el desarrollo de esta tesis. Gracias a todos, familia, amigos y profesores por su constante preocupación y apoyo durante todo este tiempo.

ÍNDICE

PROPUESTA.....	16
1.1. PROGRAMACIÓN	
1.2. UBICACIÓN	
1.3. TARGET	
1.4. CLIMA	
1.5. ACCESOS	
2. TIPOS DE INTERVENCIONES.....	17
3. TIPOS DE MASAJES.....	18
4. RESORTS.....	19
4.1. INFORMACIÓN DE RESORTS	
4.2. EJEMPLOS DE RESORTS CLÍNICOS	
4.2.1. TRATAMIENTOS ESTÉTICOS	
4.2.2. TRATAMIENTOS PARA HOMBRES	
5. HOTELES.....	24

5.1. INFORMACIÓN DE HOTLES	
5.2. CLASIFICACIÓN DE HOTELES	
5.3. DEFINICIONES ESPECÍFICAS	
5.4. TIPOS DE HOTELES	
5.5. ESTABLECIMIENTOS EXTRA-HOTELEROS	
6. RECEPCIÓN.....	26
6.1. VESTÍBULO	
6.2. MUEBLE DE RECEPCIÓN	
6.3. MEDIDAS	
6.4. SALA DE ESPERA	
7. DORMITORIOS.....	29
7.1. CLASIFICACIÓN	
7.2. CARACTERÍSTICAS	
8. SPA.....	32
8.1. PROPUESTA	
8.2. ÁREA COLECTIVA	
8.3. ÁREA INDIVIDUAL	

- 8.4. RECEPCIÓN**
- 8.5. ZONAS HÚMEDAS**
- 8.6. VESTIDORES**
- 8.7. CONSULTA-DESPACHOS**
- 8.8. ZONA DE SERVICIOS**
- 8.9. SALA DE MÁQUINAS**
- 9. CLÍNICA..... 35**
 - 9.1. UNIDAD ESTÉTICA**
 - 9.2. QUIRÓFANO**
 - 9.3. CIRUGÍA**
 - 9.4. ZONA GRIS**
 - 9.5. ZONA NEGRA**
 - 9.6. ZONA BLANCA**
 - 9.7. CIRCULACIÓN**
 - 9.8. REQUISITOS PARA LA CONSTRUCCIÓN**
 - 9.9. NORMAS DE ARQUITECTURA**
 - 9.10. ÁREA LIMPIA**

9.11. ÁREA DE TRÁNSITO	
9.12. VENTILACIÓN	
9.13. TEMPERATURA Y HUMEDAD	
9.14. ILUMINACIÓN	
9.15. CIRCULACIÓN	
9.16. SERVICIOS SANITARIOS	
9.17. SEGURIDAD	
10. CONSULTORIO Y SALAS.....	45
10.1. CONSULTORIO DE TRIAGE	
10.2. CONSULTORIO DE VALORACIÓN	
10.3. SALA DE REANIMACIÓN	
10.4. SALA DE OBSERVACIÓN	
10.5. BAÑO – VESTIER DE ENFERMERAS	
11. RESTAURANTE.....	48
11.1. PROPUESTA	
11.2. ÁREAS	
11.3. DIMENSIONES	

11.4. COMEDORES

11.5. CONSUMO EN ÁREAS ESPECIALES

11.6. MESÓN DE DESPACHO

11.7. BAR

11.8. SALÓN

11.9. BAÑOS

11.10. GUARDAROPA

11.11. OFFICE

11.12. ESTACIÓN DE CAFÉ

11.13. BODEGA DE VINOS

11.14. PRE-ELABORACIÓN

11.15. CÁMARAS DE FRÍO

11.16. COCINA-AREAS

12. COCINA INDUSTRIAL.....53

12.1. EQUIPAMIENTO

12.2. ALMACENAMIENTO

12.3. COCINA CENTRAL

13. BAR LOUNGE.....	56
13.1. BARES	
13.2. ESTILO LOUNGE	
13.3. DIMENSIONES	
13.4. ILUMINACIÓN	
14. PELUQUERÍA.....	58
14.1. NECESIDADES	
14.2. MOBILIARIO	
14.3. MANICURE	
15. HOUSEKEEPING.....	60
LAVANDERÍAS DE HOSPITALES	
15.1. PERSONAL	
15.2. RELACIÓN CON LOS OTROS DEPTOS. DEL HOTEL	
16. ADMINISTRACIÓN.....	63
16.1. PROPUESTA	
16.2. ILUMINACIÓN	
16.3. ÁREAS	

16.4. RUIDO	
16.5. VENTILACIÓN	
16.6. ACCESIBILIDAD	
16.7. DIMENSIONES	
A. PARÁMETROS DE ACTIVIDADES LABORALES	
B. MOBILIARIO	
C. CIRCULACIÓN	
17. BAÑOS.....	72
17.1. DIMENSIONES	
17.2. PUERTAS	
17.3. ASEOS	
17.4. ACCESORIOS	
17.5. DISCAPACITADOS	
18. AREAS COMUNALES.....	86
18.1. MEDIDAS	
18.2. PASILLOS	
18.3. DOTACIÓN DE AGUA	

18.4. GENERADORES DE EMERGENCIA	
18.5. TRATAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE BASURA	
18.6. SERVICIOS SANITARIOS	
19. CIRCULACIÓN VERTICAL Y HORIZONTAL.....	87
19.1. CIRCULACIÓN INTERNA	
19.2. REQUISITOS	
19.3. BORDILLOS	
19.4. PASAMANOS	
19.5. ESCALERAS	
19.6. ESCALERAS ESPECIALES	
20. BODEGA.....	95
20.1. ÁREAS	
21. ESTACIONAMIENTOS.....	97
21.1. UBICACIÓN	
21.2. SEÑALIZACIÓN	
21.3. DIMENSIONES	
21.4. CIRCULACIÓN	

21.5. ILUMINACIÓN	
21.6. SEGURIDAD	
22. ACCESOS Y SALIDAS.....	104
22.1. PUERTAS	
22.2. ZÓCALO	
22.3. ILUMINACIÓN	
22.4. VENTILACIÓN	
22.5. FACTOR CLIMÁTICO	
22.6. SALIDAS DE EMERGENCIAS	
22.7. SEÑALIZACIÓN	
23. SALA DE CONVENCIONES.....	109
23.1. SONIDO	
23.2. MEDIDAS	
23.3. EJEMPLOS	
24. IMPLANTACIÓN	
25. ANEXO	

1. PROPUESTA:

El turismo médico está creciendo y es un fenómeno mundial, cada vez más personas buscan la solución para combatir el envejecimiento, pero prefieren lugares pacíficos, lejos del estrés de la ciudad para realizarse estos procedimientos estéticos.

De acuerdo a la demanda que existe actualmente, se propone como desarrollo de tesis un Resort Clínico; en el cual el paciente podrá recibir en el mismo lugar todo lo que necesita antes y después de su intervención; o simplemente su tratamiento estético y anti estrés.

El lugar contará con todas las áreas que se necesitan para cubrir dichas necesidades; tendrá desde el hospedaje, el área clínica, spa, peluquería, restaurante-lounge. Todos estos trabajando en conjunto, con el objetivo de que tras una agradable estancia, los pacientes se sientan más vitales, sanos, jóvenes y que su aspecto sea mucho más saludable, saliendo renovados tanto por dentro como por fuera.

Dicha propuesta está inspirada en elementos de la naturaleza.

Entre los espacios que se proponen está: Clínica, Spa, Consultorios médicos, Restaurante, peluquería, y grandes espacios verdes.

Servicios:

- Brindar tratamientos
- Intervenciones estéticas
- La hospitalidad
- Los cuidados post-operatorios

Todo esto en un mismo lugar, sin la necesidad de estar moviéndose de un lado al otro.

1.2 UBICACIÓN: Se propone como ubicación La Hostería San José de Puenbo.

Clima: cálido-seco.



1.3 TARGET.

Cada vez se hace mas común este tipo de operaciones y tratamientos, es por ello que las facilidades para obtenerlos son mayores. Muchas de estas personas son extranjeros, quienes buscan mayor economía en sus tratamientos, y cada vez se vuelve Sur América uno de los destinos favoritos. Por lo cual se propone como target, Hombres y mujeres de clases media y alta tanto en extranjeros como en ecuatorianos.

1.4 CLIMA

Hostería San José se encuentra a una altitud 2.450 metros sobre el nivel del mar y por estar muy cerca de la línea ecuador, posee un clima primaveral todo el año con temperaturas que fluctúan entre 10°C y 25°C.

2. TIPOS DE INTERVENCIONES:

2.1 RINOPLASTIA (Nariz) :



Descripción: Es la cirugía correctiva de la nariz no estética, se la puede realizar aproximadamente a los quince años de edad, demora aproximadamente 40 minutos se lo realiza bajo sedación asistida, la recuperación es completa a las 24 horas no hay hematomas ni edemas alrededor de los ojos si los hay son muy ligeros, puede volver a sus actividades a las 48 horas.

2.2 ESTIRAMIENTO FACIAL Y REJUVENECIMIENTO FACIAL:



Descripción: La recomiendo a partir de los treinta y cinco años, y sirve para devolver la tersura de la piel y la jovialidad de la expresión que se va perdiendo con el tiempo, se la realiza bajo sedación asistida, el promedio de duración de esta cirugía es de 15 años, la recuperación es satisfactoria a los 4 días y si es un rejuvenecimiento facial completo esta cirugía va acompañada de cirugía de párpados nariz y mentón.

2.3 AUMENTO DE MAMAS:



Descripción: Es una de las cirugías que quizá mas vemos en esta época de playa, consiste en la introducción de prótesis mamarias sean estas de gel de silicona o de solución salina, a través de la areola del pezón (técnica propia), la localización es por debajo de la glándula mamaria, lo que le permite a la paciente dar de lactar, sin causar ningún problema a su hijo. Aparte tienen la ventaja de servir como protección contra un golpe contundente en el pecho ya que actúa como amortiguador. Las prótesis duran para toda la vida, solo se las cambia si después de un tiempo la paciente las desea más grandes.

2.4 MAMA DE REDUCCIÓN:



Descripción: Es la reducción de las mamas muy grandes, lo cual trae problemas para su salud como son los dolores de espalda, y la posible posición jorobada que toman las adolescentes que la sufren se la puede realizar a partir de los quince años de edad el procedimiento es con sedación asistida y el tiempo de recuperación es de 4 días para realizar actividades normales.

2.5 LEVANTAMIENTO DE LAS MAMAS O PEXIA:



Descripción: Es una cirugía muy sencilla ya que consiste en retirar la piel en exceso de las mamas después de la lactancia o de una pérdida de peso importante, esto se llama ptosis mamaria ósea mamas caídas, se lo realiza bajo sedación asistida, la recuperación es en dos días para volver a su actividad normal.

2.6 LIPOASPIRACION Y LIPOESCULTURA:



Descripción: Como su nombre lo indica es la aspiración de grasa en exceso de zonas localizadas, procedimiento muy común en nuestro tiempo y con resultados muy satisfactorios sobre todo en esta época de playa, en cuanto a la lipoescultura no es otra cosa que el reordenamiento de grasa con cánulas muy finas, la edad promedio para poder hacer esta intervención es de 18 años se lo realiza bajo sedación asistida pero también se lo puede realizar con anestesia peridural continua. Se recomienda los drenajes linfáticos a los 5 días después de la cirugía.

2.7 BLEFAROPLASTIA (Párpados):



Descripción: Es la cirugía correctiva de los párpados ya sea por presentar bolsas de grasa o exceso de piel, o rostros cansados. Se lo puede realizar con anestesia local o con sedación, muy importante para el rejuvenecimiento facial, hay la presencia de hematomas e hinchazón por dos días, los puntos se retira a los 4 días.

3. TIPOS DE MASAJES

3.1 Quiromasaje

El quiromasaje es un conjunto de técnicas de masaje destinadas a aliviar dolores musculares, produciendo una sensación de bienestar y un sentimiento saludable físico y mental. Es una buena forma de prevenir enfermedades y de recuperarse después de un período de convalecencia por enfermedad. Existen distintos tipos de quiromasajes; circulatorio, de recuperación lumbar, deportivo, pre y post natal, anticelulítico y relajante.

3.2 Drenaje Linfático

Este tipo de masaje terapéutico busca favorecer el sistema linfático y de esa manera mejorar los sistemas de limpieza del organismo, favoreciendo así la eliminación de toxinas. Además, mediante el masaje linfático, se logra activar el sistema inmunitario y actúa como sedante del sistema nervioso.

3.3 Masaje tailandés

El masaje tailandés se basa en la existencia de una energía vital. A semejanza de la medicina tradicional china que tiene al Chi como energía vital, en el masaje tailandés esa energía se llama Sen y se trabaja con una combinación de digitopuntura y movimientos similares a los del yoga. Se logra un cuerpo flexible, mejorar las articulaciones y la circulación sanguínea, se aumenta la capacidad respiratoria y se relaja el sistema nervioso.

3.4 Shiatsu

El Shiatsu es una técnica de origen Japonés en la que se busca que el cuerpo se conecte consigo mismo, despertando la capacidad de curarse a sí mismo. Es muy beneficioso para solucionar problemas emocionales y para disfunciones en los órganos. También es bueno para calmar dolores de espalda y cabeza, lumbalgia, contracturas y tiene un efecto relajante sobre el sistema nervioso y todo el cuerpo en general.

3.5 Masajes reductivos.

Los masajes reductores tienen incidencia sobre el tejido conjuntivo, y además ayudan a una mejor irrigación y drenaje linfático e intravenoso. Gracias a la presión que se ejerce, se liberan las toxinas y las grasas de los tejidos, lo que facilita su eliminación. Para que sea efectivo el tratamiento de eliminación de celulitis, por ejemplo, dependiendo del grado de la misma y de las características del paciente, como mínimo debe acudirse cuatro o cinco veces para empezar a ver los resultados.

4. RESORTS

El Resort que propongo para mi proyecto, será un lugar donde los diferentes espacios estén integrados con la naturaleza; en el cual los huéspedes puedan desconectarse del ambiente de la ciudad, a uno de tranquilidad, confort, y bienestar.

Toda la arquitectura y diseño del proyecto estará basada en el “Feng Shui”; por ello, se usarán materiales y colores relacionados con dicho concepto: madera, agua, tierra, fuego, y metal.

4.1 INFORMACIÓN DE RESORTS.

El término Resort, a pesar de su frecuente uso, constituye un concepto de difícil definición por su gran amplitud y ambigüedad. Una de las definiciones más habituales describe el término Resort como destino “auto-contenido”, es decir, como un espacio concreto y delimitado que cumple todos los requisitos para ser considerado un producto turístico integral. Mill (2001) afirma que son tres los elementos constitutivos de los Resorts: las infraestructuras de alojamiento y de restauración, equipamientos de ocio y animación turística. Esta definición sienta las bases del concepto general de Resort, dejando espacio para la existencia de una amplia gama de tipologías específicas de Resort que han sido objeto de estudio por numerosos autores. Aprovechando y sintetizando las aportaciones realizadas por Schwanke (1997) y Mill (2001), se presenta la siguiente clasificación simplificada de los diferentes tipos de Resort:

- Resorts pueden ser integrados (hoteleros o residenciales) y no integrados (exclusivamente turísticos o incidentales); Es decir, cabe establecer una primera distinción entre Resort integrados y no integrados en función de que su planificación y desarrollo sean realizados de manera global, coherente para el conjunto del destino, o parcial, sin ánimo de dotar de coherencia a la totalidad del destino.
- Los Resorts integrados son susceptibles de dividirse a su vez en dos grupos diferentes en función del tipo de alojamiento que presentan. Los hoteleros, sí se componen exclusivamente de alojamientos hoteleros, comunes en destinos vacacionales como el Caribe, y los integrados residenciales si se componen de una o varias categorías de alojamiento no hotelero, sin perjuicio de integrar también unidades hoteleras, como de hecho se verifica en la mayoría de los casos. A esta categoría pertenecen los complejos turístico-inmobiliarios integrados.

Podemos resumir el atractivo de esta modalidad de gestión en:

- a) para el gestor hotelero su más fácil administración al no existir una cuenta de cliente permanentemente abierta y su alto grado de ocupación que le asegura una plantilla más regular y mayor rentabilidad al beneficiarse de las consiguientes economías de escala;
- b) para el agente de viajes es un producto más fácil de vender y obtiene comisiones de todo el costo de las vacaciones.
- c) los turistas consiguen de esta forma mayor seguridad personal y una situación financiera más asegurada cuando viajan. Como resultado, desaparece el uso del dinero durante la experiencia vacacional y el visitante conoce y paga por adelantado el costo exacto de sus vacaciones, constituyendo por tanto una forma más de industrialización del turismo de masas.
- En el caso de la industria hotelera vacacional, y su comercialización bajo la forma de paquete turístico todo incluido implica que la mayoría de los servicios se realicen en el propio establecimiento. Estas ventajas en tamaño les facultan para ofrecer el servicio a un costo marginal menor bajo los mismos estándares de calidad y diseño, beneficiándose de economías de coordinación o gestión común. Además el sector se beneficia de una implantación vacacional internacional en países de bajo nivel de renta donde las empresas autóctonas no han desarrollado ni imagen de marca ni know how competitivo para abastecer al turista europeo. A su vez, se

benefician de la posibilidad de mover personal e información entre diferentes partes de la misma organización, disfrutando de diferenciales en los costo de factores y la flexibilidad del entorno.

El tipo de Resorts también se le puede clasificar de acuerdo al mercado que va dirigido y/o al tipo de actividades o funciones que desempeña.

Tipo de pasajero:

- Niños y adolescentes.
- Parejas
- Solteros.(a)
- Familia.

Tipo de actividad y/o servicio:

- Todo incluido
- Temático
- Aventura
- Deporte
- Salud
- Bodas y Luna de miel
- Casino

Accesibilidad Y Comunicación

Cumplir con las dimensiones básicas o requisitos de accesibilidad vistos (acceder, circular, comunicarse, y utilizar) implica necesariamente guiarse por una serie de parámetros de diseño que fijan unas dimensiones mínimas y ciertas características de diseño. A continuación se analizan dichos parámetros de diseño.

- Acceder

Entendemos por acceder el momento en que entramos a un espacio o servicio. Los aspectos que condicionan el acceso son básicamente dos:

- En caso de que exista una puerta, sus características dimensionales y de diseño y sus mecanismos de apertura o cierre. detallan las principales características en relación a ese elemento o parámetro. Las características dimensionales y de diseño del umbral o del ámbito inmediato a la puerta (delante y detrás de ella).
- Poder acceder a nivel o mediante una suave rampa (en el caso de que exista desnivel en el punto de acceso) es otro de los requerimientos básicos para poder garantizar la accesibilidad.
- Ancho mínimo libre de paso de 90 cm. En el caso de puertas de dos o más hojas, al menos una de ellas deberá tener un ancho mínimo de 90 cm.
- Altura mínima libre de paso 2.10 m.
- La puerta debe ser practicable (ángulo mínimo de apertura 90°) o corredera. No son recomendables las puertas giratorias.

- Deberá existir un espacio libre de 1.50 m. a ambos lados de la puerta sin invadir el espacio de barrido de la misma. En el caso de las puertas de cabina de WC, si son practicables, deberán abrir hacia afuera.
- En las puertas cortavientos, en el ámbito intermedio, deberá existir un espacio que permita inscribir un círculo de 1.50 m de diámetro libre de obstáculos.
- La puerta deberá ser perceptible visualmente. En caso que sea de cristal transparente debería tener un elemento pictográfico colocado entre 1.50 y 1.70 m de altura y otro entre 85 cm y 1.10 m, de un color con el contraste suficiente.
- Se recomienda la colocación de un zócalo de protección de como mínimo 30 cm para evitar el deterioro de la parte baja de las puertas.
- Anchura y altura de paso:
- En espacios de circulación, y en las zonas de paso dentro de cualquier espacio, se recomienda un ancho mínimo de paso libre de obstáculos 1.80 m. (90+90) o 1.50 m, dependiendo del volumen de circulación del recorrido. Puntualmente se puede reducir a un ancho de 1.20 m siempre y cuando se asegure un espacio cercano de 1.50 m. para maniobrar y realizar cambios de dirección, y el tránsito no sea muy intenso.
- Altura mínima de paso libre sin obstáculos de 2.20 m, aunque es recomendable que no sea inferior a 2.50 m.
- Pavimento / pendientes:
El pavimento deberá ser continuo, liso o con los relieves propios de la pieza, sin contrastes excesivos en el color y el despiece y antideslizante (tanto en seco como en mojado).
- Las rejas, sumideros u otros elementos colocados en el suelo, deberán estar enrasados con el pavimento y sus orificios no deben exceder de 2 cm, aunque se recomienda que no sean mayores de 1.5 cm. En el caso de agujeros alargados, la dimensión mayor deberá orientarse de forma perpendicular a la dirección de paso (para evitar la introducción de tacones, ruedas o bastones).
- Todos los elementos utilizados para cubrir pavimentos (alfombras, moquetas...) deben permanecer fijos al suelo de modo que no puedan deslizarse. Debe prestar especial atención en evitar que los bordes de éstas se levanten. Deben también evitarse las de pelo largo, ya que pueden dificultar el desplazamiento.
- No debe existir ningún escalón aislado. Los cambios leves de nivel deberán ser resueltos mediante suaves rampas.
- La pendiente transversal máxima (perpendicular a la dirección de circulación) será del 2%, y la longitudinal (en la dirección de la circulación) como máximo del 6%. Pendientes superiores pasarán a considerarse rampas.
- Iluminación: La iluminación de los espacios deberá ser en todo momento la adecuada para cada una de las actividades que en ellos se desarrolle, y lo más uniforme posible.
- Se procurará que los puntos de luz no provoquen deslumbramientos ni sensaciones de contraluz.
- Comunicación gráfica y escrita
Debe ser fácilmente comprensible y utilizar pictogramas normalizados reconocidos universalmente, tanto en su forma como en sus colores según el tipo de señal que se trate.
- El tipo de letra debe ser sencillo, legible y sin deformar.
- Debe garantizarse el contraste visual entre fondo y figura.
- Sus dimensiones, características colorimétricas y fotométricas y la composición del pictograma deben ser claras. Se deben situar de modo que, sin perder su función abarquen al

mayor campo visual posible. Deben tener dimensiones adecuadas al mensaje que se quiere transmitir y a su ubicación respecto a los posibles usuarios.

4.2 EJEMPLOS DE RESORTS CLÍNICOS

- a) SHA es un hotel médico y clínica de bienestar a nivel mundial dedicada a mejorar y prolongar notablemente la salud y el bienestar de las personas mediante la fusión de las mejores terapias naturales, provenientes principalmente de conocimientos orientales milenarios, y las más avanzadas técnicas occidentales.

El edificio del Resort médico SHA Wellness Clinic es la última creación del prestigioso arquitecto uruguayo Carlos Gilardi y de la galardonada diseñadora europea Elvira Blanco Montenegro.

Los cinco edificios del SPA de lujo SHA Wellness Clinic albergan 93 suites con una superficie que oscila entre los 80 y los 320 metros cuadrados para un retiro médico de lujo. El conjunto del Resort incluye amplias piscinas y cascadas, múltiples zonas de relax, así como jardines zen, mediterráneos y tropicales.

Las instalaciones del resort médico y spa de lujo Sha Wellness Clínic están hechos con el objetivo de brindar un retiro vacacional desintoxicante, saludable y lujoso.

Tratamientos:

- Medicina Antienvjecimiento
- Medicina Estética
- Estética Dental
- Medicina del Sueño
- Unidad anti-tabaco

- b) Longevity Medical Spa , ayuda a las personas a llevar una vida más sana y feliz, a través de una combinación de exámenes de salud y diagnósticos, terapias de rejuvenecimiento, el realineamiento de postura, adecuación y seguimiento nutricional, todo ello en un retiro y entorno complejo.

4.3 TRATAMIENTOS:

- Botox
- Restylane
- Radiesse TM
- Escleroterapia
- Depilación láser
- Rejuvenecimiento de la Piel con Láser
- Reducción de arrugas con láser
- Eliminación de estrías con láser
- Reducción de la celulitis
- Microdermabrasion
- Los peelings químicos

4.4 TRATAMIENTOS PARA HOMBRES

- Depilación Láser -. Este es el tratamiento preferido y eficaz para golpes de afeitarse y el pelo no deseado en áreas como la cara cuello, pecho y espalda
- Botox . alisar las arrugas
- Restylane y Radiesse_TM para rellenar los pliegues y realzar los contornos faciales.
- Microdermabrasion le da nuevas células de piel e inmediatamente ver una mejoría en su

piel! Tendrás más suave, más suave y una piel más joven.

- Tratamientos láser para la rosácea, la piel dañada por el sol, cicatrices de acné, manchas de la edad, manchas y arrugas, y las arañas vasculares.



5 HOTELES

En los establecimientos clasificados en las categorías gran lujo y de lujo, primera superior y turista y segunda, los baños generales tanto de hombres como de mujeres, tendrán puerta de entrada independiente, con un pequeño vestíbulo o corredor antes de la puerta de ingreso de los mismos.

Deberán instalarse baterías sanitarias independientes para hombres y mujeres en todas las plantas en las que existan salones, comedores y otros lugares de reunión.

5.1 INFORMACIÓN DE HOTELES.

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.

Los servicios sanitarios serán separados para ambos sexos, y el número de piezas se determinará de acuerdo a la siguiente relación:

- 1 inodoro, 1 urinario y 1 lavamanos para hombres, por cada 100 personas o fracción.
- 1 inodoro y 1 lavamanos para mujeres, por cada 100 personas o fracción.
- Se instalará por lo menos 1 bebedero con agua purificada, pudiendo estar fuera del servicio sanitario.
- Para palcos y galerías se preverán servicios sanitarios de acuerdo a la relación indicada en los incisos a) y b) de este artículo.
- Se preverá una cabina de servicio sanitario para personas con discapacidad o movilidad reducida.

5.2 CLASIFICACION DE HOTELES

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

Establecimiento hoteleros:

- Hoteles:

Hotel

Hotel- residencia

Hotel- apartamento

- Pensiones y hostales:

Hostales

Hostales- Residencias

Pensiones

- Hosterías y Moteles:

Hosterías

Moteles

- Establecimientos Extra-hoteleros:

Apartamentos Turístico

Campamentos de turismo o Camping

Refugios y cabañas

5.3 DEFINICIONES ESPECÍFICAS

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

Establecimientos Hoteleros:

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

Estos pueden ser calificados como:

- 5 estrellas: Gran lujo y lujo
- 4 estrellas: Primera superior y primera turista
- estrellas: Segunda
- estrellas: Tercera
- 1 estrella: Cuarta

5.4 TIPOS DE HOTELES

- Hotel residencia: Es todo establecimiento hotelero que preste al público en general, servicios de alojamiento, debiendo ofrecer además servicio de desayuno, pudiendo disponer de servicio de cafetería, para tal efecto, pero no ofrecerá los servicios de comedor y tendrá un mínimo de 30 habitaciones.

- Hotel apartamento: (Apart Hotel). Es todo establecimiento que presta al público en general, alojamiento en apartamentos (considerando como mínimo una habitación independiente física y visualmente, un baño completo, área de cocina, comedor y estar) con todos los servicios de un hotel, disponiendo además de muebles, enseres, útiles de cocina, vajilla, cristalería, mantelería, lencería, etc. para ser utilizados por los clientes, sin costo adicional alguno.

Dispondrán de un mínimo de 30 apartamentos, y podrán contar con todos los servicios complementarios y adicionales de este tipo de establecimientos.

Hostal: Es todo establecimiento hotelero que presta al público en general, servicios de alojamiento y alimentación, y cuya capacidad no sea mayor de 29, ni menor de 12 habitaciones.

- Hostal residencia: Es todo establecimiento hotelero que presta al público en general, servicios de alojamiento, debiendo ofrecer adicionalmente servicio de desayuno, pudiendo

disponer de servicio de cafetería para tal efecto, pero no ofrecerá los servicios de comedor y tendrá un máximo de 29 habitaciones, y un mínimo de 12.

- Pensión: Es todo establecimiento hotelero que presta al público en general, servicio de alojamiento y alimentación, y cuya capacidad no sea mayor de 11, ni menor de 6 habitaciones.
- Hostería: Es todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que este dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de 12 habitaciones ni mayor de 29.
- Motel: Es todo establecimiento hotelero situado en zonas condicionadas por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito y próximo a las carreteras, en el que se preste servicios de alojamiento en habitaciones, con baño completo, y entradas y garajes independientes desde el exterior. Deberán prestar servicio de cafetería las 24 horas del día. Con capacidad mínima de 6 habitaciones.

5.5 Establecimientos extra-hoteleros:

Apartamentos Turísticos: Son todos los establecimientos turísticos que de modo habitual prestan el servicio de alojamiento mediante precio. Entendiéndose que el alojamiento conlleva el uso y disfrute del apartamento, con su correspondiente mobiliario, equipo, instalaciones y servicios, sin que se preste los servicios de un hotel.

6. RECEPCIÓN

6.1 PROPUESTA.

Se contará con diferentes recepciones en todo el establecimiento; entre las cuales están: La recepción principal, ubicada en la entrada al Resort. También se contará con recepción en la clínica, Spa, Peluquería, Restaurante, y Lounge.

Se necesitará para la Recepción principal, ubicada a la entrada:

- ✓ Vestíbulo
- ✓ Pequeñas salas de estar con Tv.
- ✓ Baños para hombres y mujeres.
- ✓ Extinguidor
- ✓ 2 Luces de emergencia (1 en recepción y 1 en vestíbulo)
- ✓ Iluminación artificial adecuada
- ✓ Teléfono público cada 40 habitaciones o fracción
- ✓ Teléfono interno cada 30 habitaciones
- ✓ Sonido ambiental y sonido interno para localización o equivalente
- ✓ Sistema eléctrico de emergencia al 100%
- ✓ Extinguidor área para llaves
- ✓ Equipo de primero auxilios
- ✓ Control de reservaciones
- ✓ Llamado a recepcionista
- ✓ Tarjetas de registro de huéspedes
- ✓ Caja registradora
- ✓ 1 lámpara ambiental cada 30 m

- ✓ 1 de área de atención al público
- ✓ Un carrito porta maletas cada 40 habitaciones
- ✓ Oficina para el Gerente de turno, accesible al público.
- ✓ En este espacio se jugará con materiales y colores tierra para su ambientación.

6.2 INFORMACIÓN

- La recepción de un hotel es un espacio muy importante, ya que es el punto de recibimiento, apertura, y la cara interna del establecimiento, por esta razón se debe poner especial atención en el diseño del mismo. El estilo y tamaño de la recepción dependerá del hotel al que corresponda, es decir, deberá contar con características que lo identifiquen. Dicha recepción, lobby o hall de ingreso consta de varios elementos importantes: Counter de recepción, un espacio de Lobby, o de estar (una pequeña sala) y espacios de circulación adecuados.
- Las tres áreas clave que interesan en el área de recepción son: asiento visitante, mostrador de recepción y situación de gráficos y signos de identificación corporativa. Se concede máxima atención al diseño del mostrador, en respuesta a los requisitos antropométricos del recepcionista sentado y del visitante de pie, separados por un componente tipo mostrador o tipo mesa de despacho. La profundidad de la superficie de trabajo se supedita al alcance de la punta de la mano en personas pequeñas, con objeto de posibilitar el intercambio de paquetes y correspondencia. Siempre en el mismo campo, la altura de ojo de personas en pie y sentadas incide en la situación de todo material gráfico, de lo contrario su visión no estaría asegurada.
- El jefe de recepción es la persona de máxima responsabilidad y es el encargado de velar por el buen funcionamiento del departamento y de hacer los turnos y vacaciones. El segundo jefe de recepción tiene las mismas responsabilidades que el jefe de recepción en ausencia de éste. Los recepcionistas son los responsables de ejecutar todas las funciones que se le encomiendan dentro de su turno. El recepcionista de noche tiene además la potestad de tomar decisiones en ausencia del director y es el encargado de hacer los cierres y el balance de producción. Los ayudantes de recepción son las personas que sirven de apoyo a los recepcionistas. En el mismo rango, los botones y maleteros desarrollan las funciones propias de su puesto de trabajo.

6.3 MUEBLE DE RECEPCION

Largo: 4 .11 hasta 20 habitaciones

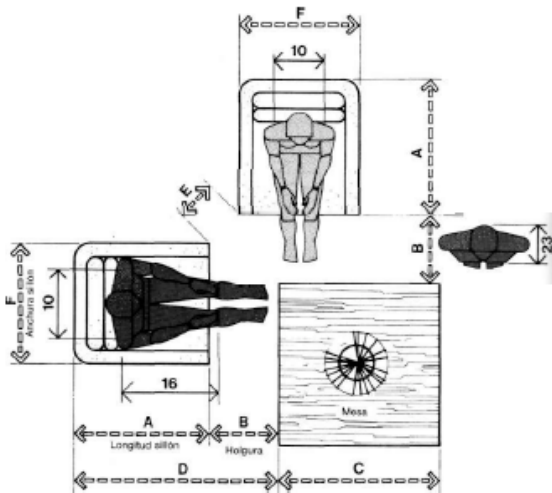
Adicionar cada 15 habitaciones o fracción

Ancho: 0.5 m.

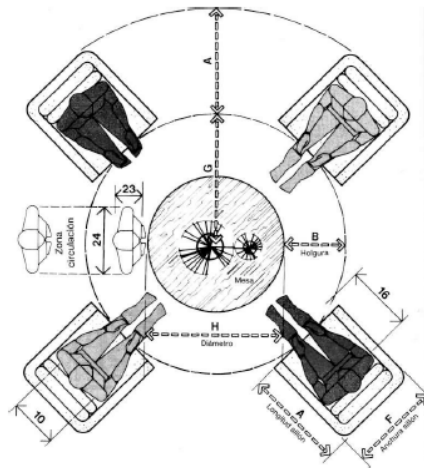
Altura 1.10 m. recomendado, Minimo 0.75 m

Mostrador de 1 m. de largo cada 40 habitaciones o fracción para atención de personas con limitaciones físicas.

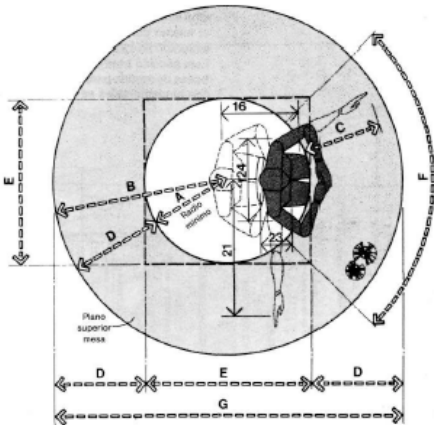
Recepción-Registro



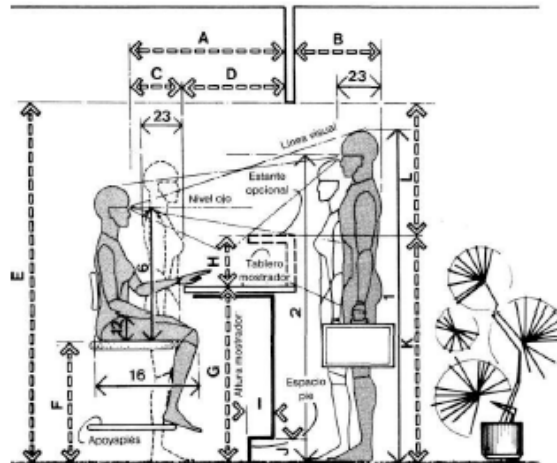
MÓDULO DE ESPERA EN RECEPCIÓN



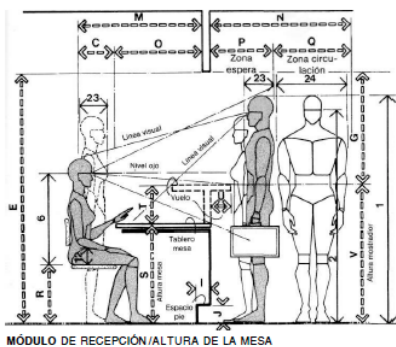
MÓDULO CIRCULAR DE ESPERA EN RECEPCIÓN



MÓDULO CIRCULAR DE RECEPCIÓN

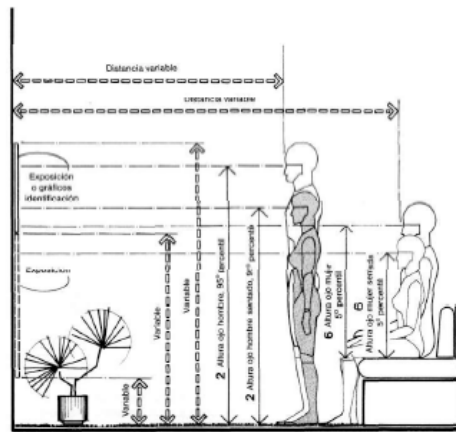


MÓDULO DE RECEPCIÓN/ALTURA DEL MOSTRADOR



MÓDULO DE RECEPCIÓN/ALTURA DE LA MESA

	pulg.	cm
A	40-48	101,6-121,9
B	24 min.	61,0 min.
C	18	45,7
D	22-30	55,9-76,2
E	76 min.	193,1 min.
F	24-27	61,0-68,6
G	36-39	91,4-99,1
H	8-9	20,3-22,9
I	2-4	5,1-10,2
J	4	10,2
K	44-48	111,8-121,9
L	34 min.	86,4 min.
M	44-48	111,8-121,9
N	54	137,2
O	26-30	66,0-76,2
P	24	61,0
Q	30	76,2
R	15-18	38,1-45,7
S	29-30	73,7-76,2
T	10-12	25,4-30,5
U	6-9	15,2-22,9
V	39-42	99,1-106,7



EXPOSICIÓN/RELACIONES VISUALES

6.4 SALA DE ESPERA

Sillones con espacio para 8 personas
 Mínimo 1 espacio adicional cada 10 habitaciones
 Lámpara para lectura y ambientales

1 Sala de apoyo cada 10 habitaciones atención al público o fracción.
1 reloj de pared o equivalente

6.5 VESTÍBULOS

Art.252 VESTIBULOS

Todas las edificaciones de alojamiento deberán contar con un vestíbulo, cuya superficie estará en relación técnica con la capacidad receptiva de los establecimientos, Serán suficientemente amplios para que no se produzcan aglomeraciones que dificulten el acceso a las distintas dependencias e instalaciones y tener un adecuado control que garantice la seguridad de turistas y clientes.

En el vestíbulo se encontrará, según la clasificación del establecimiento hotelero los siguientes servicios:

a) Para establecimientos hoteleros de gran lujo, lujo, primera superior, primera turista y segunda categoría: Se diferenciará la recepción de la conserjería; se ubicarán cabinas telefónicas, 1 por cada 40 habitaciones o fracción; baterías sanitarias generales, independientes para hombres y mujeres.

b) El resto de establecimientos hoteleros contarán con los siguientes servicios mínimos: recepción, teléfono público, y servicios higiénicos independientes para hombres y mujeres.

Las edificaciones que sobrepasen los 500 m². de área útil deberán tener un vestíbulo de acceso con un área mínima de 12 m²., cuyo lado mínimo será de 3.00 m. Por cada 500 m². adicionales o fracción, se aumentará en 0.50 m. el lado mínimo del vestíbulo.

La puerta principal de acceso, tendrá 1.20 m. de ancho como mínimo. En el vestíbulo se ubicará tanto la nomenclatura correspondiente al edificio, como también un buzón de correos. La circulación general a partir del vestíbulo tendrá como mínimo 1.20 m. de ancho.

El vestíbulo deberá permitir una inmediata comunicación visual y física con la circulación vertical del edificio

7. DORMITORIOS

En la habitación debe existir espacio suficiente para circular entre los diferentes elementos de mobiliario. Ello implica espacios libres de paso de 80 cms y que permitan realizar giros de 150 cms de diámetro. Con el fin de acceder al mobiliario debe haber un espacio previo con una anchura mínima de 90 cms. En el caso de la cama esta anchura debe darse por ambos lados.

Los enchufes, interruptores y en general todos los aparatos y mecanismos de control ambiental deben estar situados a una altura entre 50 y 110 cms.

El sistema de apertura del armario será preferentemente con puerta corredera y en cualquier caso los tiradores han de ser de fácil manipulación. Las baldas y cajones de los armarios serán accesibles para las personas que van en sillas de ruedas o tienen poca estatura, situándose a una altura de entre 50 y 120 cms.

El dormitorio mínimo debe contener una cama matrimonial de 1.50 m. de ancho por 2.00 m. de largo, con circulación en sus tres lados de 0.80 m. (un ancho, dos largos) y un espacio para guardarropa mínimo de 1.00 m² con un ancho de 0.60 m. La altura mínima útil de entrepisos será 2.45 m.

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

7.1 CLASIFICACIÓN.

Estar amoblado, adyacente a los ascensores y escaleras públicas, en cada planta tipo.

Las unidades habitacionales deberán estar conformadas por:

- HABITACION SENCILLA

- ✓ Aire acondicionado
- ✓ 1 cama doble
- ✓ Teléfono
- ✓ Caja de seguridad (\$)
- ✓ Televisión
- ✓ Reloj con alarma
- ✓ Mini-refrigerador
- ✓ coffee maker
- ✓ Internet inalámbrico
- ✓ Baño: Secador de cabello, Tocador , tina y ducha

CARACTERÍSTICAS

La habitación se caracteriza por su elegancia y espaciosidad

Máximo un 40% del total de las habitaciones

Áreas iguales a habitación doble

MOBILIARIO Y EQUIPO

Igual a habitación doble, cantidades unitarias

-HABITACIONES DOBLES

- ✓ Aire acondicionado
- ✓ 2 camas dobles
- ✓ Teléfono
- ✓ Caja de seguridad (\$)
- ✓ Televisión
- ✓ Reloj con alarma
- ✓ Mini-refrigerador
- ✓ coffee maker
- ✓ Internet inalámbrico
- ✓ Baño: Secador de cabello, Tocador , tina y ducha

ÁREA DE LA HABITACIÓN

Ancho Mínimo: 3.50 m

Altura mínima: 2.60 m

Largo Mínimo: 8.50 m

Área mínima: 30.0 m²

ÁREA DEL BAÑO PRIVADO

Ancho Mínimo: 2.00 m.

Largo Mínimo: 2.2 m

Área mínima: 6.0 m²

ÁREA DEL CLOSET

Mínimo: 2.10 * 0.80* 2.6 m

Con maletero y Colgador

Estantería y zapatera

Closet con puertas

-SUITES

- ✓ Aire acondicionado
- ✓ 1 cama doble
- ✓ Teléfono
- ✓ Caja de seguridad (\$)
- ✓ Televisión
- ✓ Reloj con alarma
- ✓ Mini-Bar
 - refrigerador
 - coffee maker
- ✓ Internet inalámbrico
- ✓ Baño: Secador de cabello, Tocador , tina y ducha
- ✓ Terraza

7.2 CARACTERÍSTICAS

Espacios iguales a habitación dobles

Área mínima: 70 m²

Dos unidades de baño privado con área mínima de 6.00 m² c/u,
área total no menor de 16 m²

Un closet con un mínimo de 2.70 m² de largo

Una sala de estar con un área mínima de 28.00 m²

Un bar con un área mínima de 8.00 m²

El vestíbulo de la Suite tiene área mínima de 8.00 m²

12% del área de habitación con iluminación y ventilación natural

En la sala de estar:

Parlantes de radio o equipo de sonido

Televisor

Teléfono

Bar con nevera, Microondas, y fregadero

Escritorio formal (0.75 * 1.30 m)

Televisor

2 lámparas de pie o indirectas

Espejo de 0.50 * 1.50 m
 Juego de sala (1 sillón de tres plazas, 3 de una plaza, mesa central (0.60 * 1.00 m), 2 mesas de apoyo)
 2 Sillas adicionales
 Comedor

8 SPA

8.1 PROPUESTA.

Mi propuesta para el spa será un lugar totalmente natural, se usará mas que todo el color blanco. Este espacio estará definido para las terapias del Post-operatorio. Incluirá Recepción, sala de espera, Zonas húmedas, sala de yoga, áreas para distintos tipos de masajes, un pequeño gimnasio; baños con vestidores, lockers, entre otros.

Información.

Un spa es el nombre de un establecimiento de ocio y salud, en que las personas pueden disfrutar de distintos tratamientos, fascinantes terapias o simplemente de sistemas de relajación, todos basados prácticamente en el agua. Algunas veces se utiliza el término para hacer referencia a tratamientos en que se emplean técnicas como la aromaterapia, y toda clase de masajes y Reiki.

En general, dentro de las instalaciones profesionales encontramos dos áreas fundamentales: el área colectiva y, el área individual junto al resto de instalaciones complementarias. De manera aproximada, se le concede al primer caso un 40% del espacio total, mientras que al segundo el 60% del espacio residual.

8.2 Área colectiva

Es la superficie común en donde se realizan los tratamientos hidrotermales de forma colectiva. En ella se encuentran las piscinas activas con los diferentes complementos: camas o sillas de agua, chorros en forma de pico de pato y/o cuello de cisne, géiser, cascada, pasillo contracorriente, así como otros elementos adicionales: pasillo de marcha, jacuzzi, pileta de agua fría, piscina de flotación y otras áreas específicas para demás tratamientos acuáticos: de rehabilitación, watsu, aquagym, yoga, etc.

En todas ellas se debe mantener la temperatura correspondiente según el tratamiento, mediante termostatos, debiendo ser filtrada y esterilizada. Esto obliga a la disposición de sistemas que permitan la recirculación constante del agua, el paso por filtros a la velocidad adecuada, además de los sistemas de climatización/ deshumidificación del aire, la iluminación y el sonido adecuado.

- Las duchas de hidroterapia: escocesas, bitérmica, cubo, con aromas, circular, etc, suelen ser de 1 metro cuadrado, mientras que las duchas de higiene, por ejemplo, pueden ser de 80-90 cm.

- Baño de vapor y saunas. Los baños de vapor ocupan un 3% de la superficie y un 1% en el caso de las saunas. Hoy en día, el mercado ofrece diferentes modelos y, sus dimensiones estarán en función del número de clientes que lo utilizan en un momento determinado. La máxima afluencia es de 1 metro cuadrado por persona.
- Zona de reposo provista de tumbonas de diferentes estilos y materiales, se suele aplicar la proporción de 3 a 5 tumbonas por cada 250 metros cuadrados del espacio total. Esta zona debe tener una decoración relajante y orientada habitualmente hacia paisajes o imágenes naturales. Se trata de una zona en donde se busca el equilibrio hídrico/ mineral tras los tratamientos y en donde se procura al cliente media hora de descanso, aproximadamente, ya que repercute beneficiosamente a la efectividad de los mismos. Para ello se suelen ofrecer infusiones, agua mineral y zumos, además del cuidado exquisito de otros detalles como la iluminación adecuada, música apropiada, la temperatura de 22°C, etc.
La ocupación máxima del área colectiva debe ser acorde con las dimensiones de los servicios que se ofrecen. Así pues, se aconseja no sobrepasar la relación de una persona por cada 15 metros cuadrados y 90 minutos de permanencia en el Spa, es decir, 60 minutos de circuito, más el tiempo dedicado para prepararse antes y después tratamiento.

8.3 Área individual

Son estancias privadas entre 6-9 metros cuadrados, en donde se realiza la prestación de un servicio individual por parte del técnico especializado. También hay Spas que ofrecen cabinas para 2 personas dentro de la misma sala.

Pueden ser cabinas secas o húmedas como en el caso de: Ducha Vichy, bañera de hidromasaje y el chorro a presión.

Entre los requisitos recomendados para una cabina húmeda encontramos: paredes aptas para la limpieza con agua a presión; suelo antideslizante, impermeable y dotado de sistema de desagüe; barandillas y asideros en la zona de tratamiento; pulsador o tirador antipánico bien accesible al cliente, con un dispositivo de alarma; la sala requiere estar deshumidificada y climatizada a 22°C, para que permita al profesional un trabajo agradable; y una iluminación preferentemente regulable. En las cabinas secas se utilizan productos que no salpican o manchan al resto del espacio como se da en el caso anterior, sin embargo, los requerimientos sobre el espacio son iguales a los de una cabina húmeda.

En estas cabinas se cuida especialmente el detalle hacia el cliente: higiene y limpieza, luz indirecta y regulable, colores relajantes, efectos musicales, aromas, lencería y mobiliario, para su abandono total y disfrute del tratamiento.

Espacios Complementarios

- Recepción
Debe tener unas dimensiones proporcionales al número de clientes que se esperan recibir y disponer de un número determinado de asientos para su acomodación puntual en caso necesario. Es en la recepción en donde se presenta, de forma bien visible, el directorio de los servicios de tratamientos, además de la correspondiente exposición de los productos comercializados por parte del Spa.
Desde la recepción se debe visualizar la entrada a la zona colectiva y a los vestuarios. En esta zona se requiere de un pequeño almacén para las toallas, albornoces y complementos, junto a las cestas para la lencería usada.

- Vestuarios

La superficie dedicada a los vestuarios será la adecuada para poder atender a todos los clientes que usen las instalaciones simultáneamente. La oferta en el número de taquillas ha de ser doble al de la ocupación estimada y, con banquetas para el cambio delante de ellas. Se recomienda algún box que permita cambiarse individualmente.

Entre sus características especiales se encuentran: temperatura de 22° C; deshumidificación correcta para que el cliente salga seco, beneficie el secado y la conservación del suelo y regule el olor. El suelo será antideslizante y con pendiente para que el agua no se estanque y las puertas de acceso estarán convenientemente señalizadas.

- Consultas y despachos
Según el tipo de Spa se ofrecen servicios médicos o terapéuticos que requieren de un espacio propio de reconocimiento y tratamiento, de curas, sala de espera, etc, en función del tipo de servicio y por tanto, con sus propias necesidades.
- Zona de Servicios
Es la zona destinada para el uso del personal que trabaja en el Spa. A continuación se detalla una relación de lo que abarca:
 - Zona de vestuarios y cuarto del personal.
 - Zona de almacén del producto.
 - Zona para la lencería limpia: toallas, albornoces, sábanas, etc.
 - Zona de ropa sucia no visible al cliente.
 - Zona de almacén de material de higiene y limpieza.
Cuarto de oficios es donde el personal manipula, prepara, mezcla los productos, y dispone de calentador de parafango, microondas, frigorífico, encimera con fregadera y todo aquello necesario para la manipulación de los cosméticos y productos.
- Sala de máquinas. Normalmente, la maquinaria del área colectiva debe disponer de un lugar específico. En ella se encuentran los filtros de las piscinas y sus vasos de compensación, la maquinaria y el sistema de desinfección de las piscinas, los motores de la piscina activa, los soplantes, las refrigeradoras, el productor de vapor y, en su caso, los climatizadores de aire. La maquinaria del área individual suele estar localizada en cada cabina.

8.4 ZONAS HÚMEDAS.

- Es la parte fundamental en un SPA del concepto de manejo apropiado del agua como elemento básico empleado para lograr intensificar los tratamientos faciales, corporales o de relajación.
- Ayuda en los procesos de relajación, desintoxicación y prepara la piel y el organismo para otros tratamientos.
- Fundamentalmente se compone de: baño sauna, baño de vapor, cabina de inmersión, cámara de hidromasaje y jacuzzi.

8.5 SALAS DE MASAJE

La sala de masaje deberá poseer un salón especialmente destinado para realizar el masaje no podrá realizarse el masaje en un área diversa al salón.

La mesa de masaje deberá tener las dimensiones siguientes: 1.98 m. de largo, 0.61 m de ancho y 0.76 de alto. con tolerancia en las citadas medidas de hasta 0.05 m.

Dentro del salón en que se preste el servicio de masaje podrá existir una mesa especial para masaje, quedando prohibido el uso de cama, sofá, sofacama, colchón, inflables, o muebles de similar naturaleza. Está prohibido que dichos muebles se encuentren en el interior de la sala de masaje.

No se permite que estas salas tengan comunicación con habitaciones salvo que se trate de vestidores.

8.5.A CONDICIONES DE LA SALA

Para que el masaje cumpla con su objetivo, es muy importante que el lugar en el que se va a realizar sea agradable e induzca a mayores estados de descanso y comodidad. Para lograr tales objetivos, es recomendable tener en cuenta las siguientes condiciones:

- Debe ser un lugar muy limpio de partículas y olores fuertes que no permitan la concentración. La utilización de inciensos y ambientadores debe hacerse 15 a 20 minutos antes de la sesión para que el ambiente esté aromatizado suavemente y no desencadene procesos de incomodidad o alergias a causa del humo que estos generan. Para tal fin se recomienda el uso de difusores de aroma o pebeteros que de una manera más sutil esparzan un agradable aroma por toda la sala.

- Debe contar con una camilla para que la práctica sea mucho más cómoda. Las medidas recomendables para ésta son de 75 a 80 centímetros de ancho; 1,80 a 2 mts de largo y la altura depende de la altura del masajista, lo más recomendable es que se ubique entre la cresta iliaca y el trocánter mayor del fémur, a fin de favorecer la higiene postural del masajista. Debe ser resistente y con una cubierta que reciba cómodamente al masajeador. De no contar con una camilla, se sugiere la práctica en el suelo preparando una superficie confortable, para que el cuerpo del masajeador y del masajista queden ubicados cómodamente y eviten tensiones innecesarias. Debe ser una superficie no muy rígida que incomode al contacto con las estructuras óseas, ni muy blanda que no permita al cuerpo estar en una posición cómoda y absorba la presión ejercida por el masajista. Unas mantas o unas colchoneta será suficiente.

- La temperatura es fundamental en una sesión de masajes, no debe ser un sitio muy caluroso que resulte incómodo para el masajista por la sudoración excesiva que produce; tampoco que sea muy frío ya que el masaje produce una leve baja de la temperatura corporal y esto sumado a la temperatura ambiente no permitirá que el masajeador se relaje lo suficiente. Precisamente para aislar esta sensación de frío, se recomienda tener a la mano unas mantas para cubrirlo y aislar así la sensación de frío. Por lo tanto, aislar las corrientes de aire será muy efectivo ya que pueden provocar tensión y rigidez corporal.

- La luz intensa no permite que se generen estados óptimos de relajación. Se recomienda entonces reducirla, colocando un protector a las lámparas o utilizar la luz de las velas que además de iluminar tenuemente producen un calor moderado y agradable en la sala. De no ser posible estos dos factores, cubrirle los ojos al masajeador con una toalla pequeña será muy efectivo.

- En la actualidad el ritmo de vida y las múltiples ocupaciones, hacen que tengamos que estar pendientes de los diferentes medios de comunicación; sin embargo, el teléfono sonando constantemente interrumpe la concentración de ambos, por tanto es necesario activar el contestador, colocarlo en modo discreto, apagarlo o desconectarlo serán las mejores opciones para que no hayan interrupciones y dificulte la práctica.

- La música a bajo volumen fomenta la relajación, pero debe ser de ambientación simplemente para que no distraiga a ninguno de los dos (masajista – masajeador). Además, se recomienda que sea instrumental para que la atención no se centre en la letra, y se favorezcan mayores estados de relajación. Para algunas personas los sonidos de la naturaleza resultan muy efectivos ya que generan sensaciones agradables. Buscar que no tenga cambios bruscos de velocidad, ritmo e intensidad. Lo más recomendable es tener diferentes tipos de música ya que es el gusto y el estado emocional de la persona los que nos indiquen qué música utilizar.

- La sala de masajes debe ser un espacio agradable, cómodo y acogedor que cuente con un lugar en el cual se puedan tener a la mano cojines, toallas, sábanas y otros implementos necesarios

para la práctica del masaje. Además de tener un lavamanos, jabón y toallas desechables, un lugar donde el receptor se pueda cambiar, además de contar con sanitario y ducha.

La decoración juega un papel muy importante en una sala de masajes. Es recomendable incluir cuadros o afiches decorativos, ya que el arte hace parte del proceso de sanación y motive a la artesanía de vivir.

9 CLÍNICA

El área clínica del Resort seguirá bajo el concepto del Feng Shui, el elemento agua; por lo tanto, los Colores que se usarán serán: Azules y blanco, y formas onduladas. Los espacios que se proponen para dicha área serán:

9.1 Unidad estética

- Consultorio de control
- Consultorio estético corporal
- Salas post-operatorias
- Zona Húmeda
- Laboratorio
- Toma de muestras

9.2 CIRUGÍA .

Cirugía. (dos entradas: una para los pacientes y los materiales, y la otra para el personal).

- Cuarto de control
- Central de materiales e instrumentación
- Consultorio
- Cuarto de preparación
- Sala de recuperación
- Sala de médicos
- Zona negra
- Oficina
- Recepción
- Baños para ambos sexos.
- Vestidores para ambos sexos con lockers.

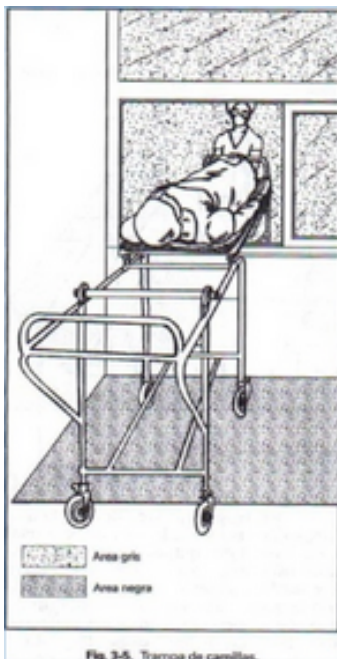
9.3 QUIRÓFANO

9.4 Zona gris

- Area de lavado quirúrgico: lavamanos, porta cepillos desechables.
- Area de recuperación: estetoscopio, unidad de oxígeno y aspiración, gabinete de medicamentos de urgencia, camillas, monitores, electrocardiografía; gabinete de enfermería con lavabos y estantes de ropa.
- Cuarto de anestesia: carros o cajas metálicas y gaveta de seguridad, y camillas.
- Cuarto de rayos x: aparato portátil y revelador, escritorios.
- Laboratorio.
- Cuarto séptico. Dispositivos para calentar y aislar,
- Manta térmica, Estufas .

9.5 Zona blanca

- Sala de operaciones (el cuarto debe tener 36m² y 3m de altura)
- Puertas corredizas de 1.50 de ancho, con visor.
- Mesa para cirugía.
- Mesa de instrumentadora.
- Mesas auxiliares.
- Baldes y recipientes.
- Portabolsas de ropa y de residuos.
- Máquina para anestesia.
- Lámpara scialítica.
- Electrobisturí.
- Desfibrilador.
- Asientos.
- Tarimas o escaleras.
- Iluminación flexible y ajustable.



EJEMPLO DE CIRCULACIÓN EN QUIRÓFANO

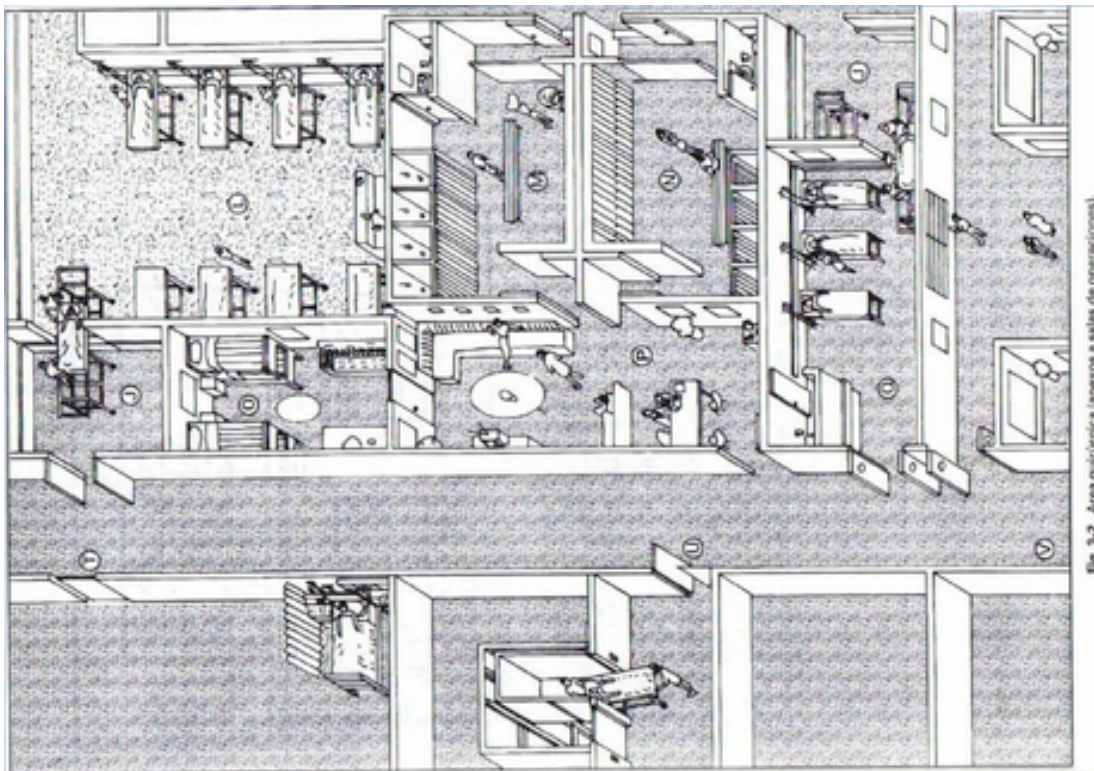
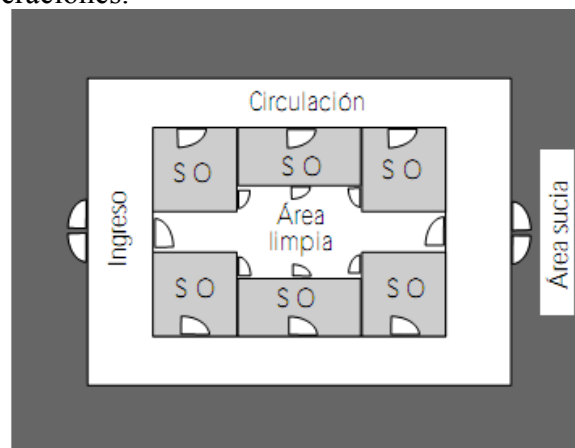


Fig. 3-2. Área quirúrgica (ámbacos e salas de operaciones).

9.6 Circulación:

- Baja (área sucia): entrada y salida, vestuarios, área de recuperación, zonas de servicios y administrativas.
- Media: circulación entre las áreas sucia y sala de operaciones.
- Alta: sala de operaciones.

Planta de un quirófano tipo en el sector correspondiente a las Salas de Operaciones (SO)



9.7 REQUISITOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UN QUIRÓFANO:

El tamaño mínimo recomendado para los quirófanos suele ser de 6x6 m., que debe ser de 7x7 cuando la sala se va a utilizar para cirugía cardíaca o neurocirugía, los cuales requieren equipo adicional. La altura del techo debe ser, por lo menos, de 3 m., que permite la colocación de

lámparas, microscopios, y si se coloca aparato de rayos x precisa una altura adicional de 60 cm. El piso debe ser liso, sólido y fácil de limpiar. Por otro lado, debe existir un área de preoperatorio para la preparación del paciente. Esta sala, la sala de despertar, así como las salas de Reanimación y/o UCI deben estar próximas entre sí y bien comunicadas.

- Paredes, techos y suelos deberán estar recubiertos de materiales lisos, no porosos, que permita su fácil limpieza. Se evitarán los ángulos, esquinas y hendiduras.
- Las puertas deben ser correderas y deslizantes, nunca abatibles ya que estas últimas provocan fluctuaciones y corrientes de aire con el consiguiente riesgo de contaminación
- No debe haber ventanas
- No deben colocarse rieles
- Las instalaciones de aire acondicionado debe ser exclusiva para el bloque quirúrgico
- Un buen sistema de comunicaciones, para solucionar situaciones de emergencia. Incluyen instalaciones telefónicas, tubos neumáticos para el envío de muestras al laboratorio y sangre, las luces de emergencia y disponer de un servicio informático.

9.9 Normas de arquitectura: Disposición física del quirófano.

- La distribución de áreas dentro del quirófano ha de ser tal que evite los desplazamientos innecesarios de las personas que en él trabajan.
- En centro de la habitación ya que es el lugar de trabajo, y se requiere más espacio, para la preparación de la mesa del instrumental, vestido estéril, y posicionamiento de los materiales estériles.
- Evitar por todos los medios que haya cables por el suelo. Es preferible que todas las instalaciones estén preparadas desde el techo, esto evitará tropiezos y accidentes durante la cirugía.

El área quirúrgica del hospital la podemos dividir en:

9.10 ÁREA LIMPIA

Compuesta a su vez en: Zona de lavado quirúrgico. Quirófano. El número de quirófanos dependerá del volumen de trabajo del centro. Local de limpio con esterilización (en ambulatorios de cirugía mayor).

9.11 ÁREA DE TRÁNSITO

Compuesta a su vez por: Vestuario de personal. Local de sucio. Sala de descanso para el personal. Almacén. Cuarto de limpieza. Consulta médica. Etc.

Existe 3 tipos de zona en el quirófano: zona blanca, zona gris, zona negra.

Zona negra

- Tiene una función de amortiguar y proteger la sala de quirófano.
- Acceso permitido con bata clínica, personal se coloca atuendo quirúrgico.
- Comunicación con zona gris por medio de una trampa de botas y de camillas.

Zona gris

- Zona limpia
- Uniforme completo: pijama de algodón, cubrebocas, cubrepelos, y botas. Zona gris
- Lavado quirúrgico
- Central de equipos

- Cuarto de anestesia
- Sala de recuperación
- Cuartos de rayos X

Un pasillo comunica con el hacia laboratorio, banco de sangre, anatomía patológica .

Aparato de intercomunicación del quirófano a patología en caso de estudios histológicos .

Lavado quirúrgico de acero inoxidable, profundas que eviten salpicaduras, salida de agua en forma de cuello.

Área de recuperación posoperatorio con equipo básico: Esfigmomanómetro, estetoscopio, unidades de oxígeno

Gabinete de medicamentos de urgencia, carro de paro cardiaco, equipo de traqueotomía, desfibriladores, etc.

Personal en esta área de recuperación: jefe de piso, enfermeras supervisadas por medico anesthesiologo.

Cuarto de anestesia

- Carros y cajas metálicas
- Laringoscopio, pilas, mascarillas, conectores, sondas endotroqueales
- Medicamentos propios de la anestesia, en refrigeración algunos
- Gaveta de seguridad con narcóticos, psicotrópicos, estupefacientes

Cuarto de rayos X

Estacionado el aparato portátil y el revelador automático de las placas tomados de manera tras operatorio, útil en la cirugía ortopédica.

Zona blanca

- Área de mayor restricción.
- Comprende la sala de operaciones

Tamaño: El tamaño ideal es de 35-60 m², a partir de aquí sería demasiado grande, sería poco útil tener el material a utilizar a 5-6 metros de distancia y nos tendríamos que mover aumentando el riesgo de contaminación. Menos de 35 m² sería demasiado pequeño, el personal de quirófano no podría moverse de forma cómoda.

Paredes y techo: Impermeables, resistentes, contra manchas, sin grietas, sin colores fatigantes para la vista, sin ventanas, absorbentes de sonido, salientes que puedan contener polvo. Los techos deben ser lisos, de material inalterable y absorbentes del sonido. Las paredes y puertas deben ser anti flama y estar revestidas con material impermeable e inalterable, a prueba de manchas, sin grietas, de fácil limpieza, sin brillo, sin colores fatigantes para la vista. Los quirófanos deben estar desprovisto de ventanas al exterior y las tuviera deberán estar selladas herméticamente. No deben usar los azulejos para revestir sus paredes debido a que las uniones son sitios propicios para el desarrollo de gérmenes.

Puertas: Ideal puertas corredizas porque eliminan las corrientes de aire causadas por las puertas giratorias. Puertas corredizas no deben quedar dentro de las paredes. Pero si corredizo superficial. Mantener la puerta de quirófano cerrada, excepto que haya necesidad de pasaje de equipamiento, personal o pacientes. Por lo general son de tipo volandero, provistas de un viso de 25x25 cm. y de ancho de 1.50 m.

Pisos: Resistente al agua y conductor de corriente para evitar el acumulo de cargas electroestáticas esquinas redondeadas para mejor limpieza. Los pisos deben ser antiestáticos para disipar la electricidad de los equipos y personal, y como prevenir la acumulación de cargas electrostáticas en sitios que se usan anestésicos inflamables. De material plano, impermeables, inalterable, duros y resistentes. A nivel del zócalo, las esquinas deben ser redondeadas para facilitar su limpieza. Hay disponibles pisos conductores de losa de cemento, linóleo y terrazo.

El quirófano debe estar aislado del exterior y dotado de un sistema de aire acondicionado provisto de filtros especiales (retienen el 99% de las partículas mayores de 3 micras). Con control de filtros y grado de humedad (revisión c/6 meses). Este sistema de aire acondicionado debe de ser de flujo laminar y debe tener un control de humedad.

9.12 VENTILACIÓN

Baja concentración de partículas y de bacterias logrado gracias al cambio de aire cada 20 a 25 veces cada hora y pasar el aire por filtros muy eficaces. Se elimina el 99.97 % de las partículas siendo mayores de 0.3 micras diámetro, eliminando bacterias y hongos pero no virus. Una media de concentración de partículas de 45 a 60 por m³.

Las partículas de 100 micras caen a 3 metros por 10 cada 10 segundos.

Las partículas de 10 micras pueden estar suspendidas hasta por 17 minutos.

Aquellas partículas menores de 0.3 micras pueden estar suspendidas indefinidamente.

A pesar de estar muy limpias las salas de operación cada que entra personal aumentan el numero de partículas en el aire. Algunos investigadores recomiendan aumentar el numero de cambios de aire por hora. Se ha desarrollado tecnología para alcanzar niveles ultra limpios de aire pero solo se ocupa en determinadas ocasiones.

Recomendaciones de ventilación: El aire que penetra se difunda por un área de 3 x 3 metros del techo directamente sobre la mesa de operaciones. Los sitios de escape se coloquen en la periferia. Este sistema disminuye la turbulencia de la mesa de operaciones evitando el paso del aire. La presión dentro de la sala debe ser positiva con respecto al del corredor exterior. Ventilación con presión positiva en las salas de operaciones. Mantener un mínimo de 15 recambios de aire por hora. Filtrar todo el aire a través de filtro con una eficiencia inferior al 90%. El aire debe ser introducido a la altura de los techos y aspirado cerca de los pisos. No se recomienda el uso de ventilación a través del flujo laminar o colocación de luces ultravioletas.

No deben utilizarse sistemas de ventilación que incluyen equipos de aire acondicionado. (El aire acondicionado es un sistema de refrigeración y ventilación pero no es un sistema de filtración de bacterias)

Sistema de ventilación: dos filtros; en base y en serie Prefiltro: forma de panal de abeja, no permite el ingreso de ningún objeto de grandes dimensiones al sistema de ventilación. Sistema de filtro sostenido por alambre galvanizado. HEPA: filtro de alta eficiencia, no permite la adhesión de partículas o gérmenes, sistema de filtro aislado por capas de material aislante que atraen las partículas por ionización. Estos filtros deben constar con un marco galvanizado de 60cm de alto x 60cm de ancho, y 30cm de profundidad. Debe cambiarse aproximadamente al año. Se recomienda un mínimo número de recambio por hora de 15 a un máximo de 25. Es el sistema más eficaz.

Distribución de aire en el quirófano

- Corriente de aire: Velocidad: el número de cambios de aire por hora o por la velocidad de ventilación. Volumen del aire: suficientemente grande para diluir el aire dentro de la sala, entrar con rapidez tal que desplace contaminado. Dirección: eliminación de contaminantes. Presión positiva.
- Corriente unidireccional o laminar de aire: Entra un gran volumen de aire a alta velocidad desde toda una pared al techo, el cual se evacua a través de salidas en la pared opuesta o el piso. Corriente horizontal o vertical (la más usada).

Ventilación mecánica: Se utilizan depuradores o precipitadores electrostáticos, para limpiar el aire de polvo, vapores y otra materia particulada. No eliminan adecuadamente las bacterias.

Filtración: Eficiencia determinada por la velocidad, volumen y dirección de la corriente de aire. Purifica el aire pasándolo por una serie de filtros, que eliminan partículas gruesas y finas y microorganismos, proporcionando así esencialmente aire estéril.

9.13 Temperatura y humedad.

- El control de la temperatura y la humedad del área quirúrgica es automático, con sensores de ambiente que mandan una señal a los reguladores y éstos, a su vez, gobiernan las etapas de producción de frío o calor.
- Debe conservar una alta humedad relativa de 55% para ayudar a reducir la posibilidad de explosión.
- Las chispas se forman con mayor facilidad si la humedad es baja.
- La Temperatura se debe conservar entre 18 a 24° C (termostato).

9.14 Iluminación

Flexible, ajustable y controlable

- Relación entre brillantez del sitio, periferia del mismo, perímetro del quirófano es de 5:3:1
- En instalaciones nuevas se recomienda iluminación de 70 bujías por metro
- La cantidad de luz depende del cirujano y el sitio operatorio

Aspectos de iluminación variables

- La distancia focal
- La dirección del dispositivo luminoso
- La posibilidad de disminuir las sombras
- El tamaño del campo quirúrgico
- La capacidad para cambiar la posición del foco de iluminación

La iluminación general debe ser:

- Distribuida uniformemente por el quirófano
- Suficiente para detectar cambios en el color de la piel del paciente (200 bujías-pie)
- Proporcionada con la del campo operatorio, para reducir la fatiga ocular.
- Tanto en el área operatoria como la general en el quirófano debe ser flexible, ajustable y controlable.
- La relación entre la brillantez en el sitio quirúrgico, la periferia del mismo y el perímetro del quirófano debe ser 5:3:1

La iluminación Quirúrgica debe ser:

- Intensa, sin reflejos y regulable en intensidad
- Iluminar en la área de incisión a un rango de 2500 a 12 500 bujías-pie(27 000 a 127 000 lux)
- Una profundidad de foco de 25 a 30 cm. permite una intensidad que sea similar en la superficie y parte profunda
- No producir sombras
- Color azul blanco (luz diurna).
- No producir calor
- De fácil limpieza
- Fácil de ajustar en posiciones

9.15 Circulación:

El diseño de los bloques quirúrgicos ha estado basado en la necesidad de disponer de una circulación "limpia" y otra "sucia". La mayoría de las infecciones quirúrgicas son causadas por la microbiota del paciente (sobre la piel o en otros órganos contaminados tales como el tracto intestinal). En estos casos, la calidad del aire en ambiente del quirófano es algo secundario. Sin embargo, la esterilización del instrumental y evitar la contaminación aérea del mismo son necesidades de la cirugía moderna incluso en intervenciones intestinales. La segregación de circulaciones no reduce el riesgo de contaminación microbiológica, justificándose en ocasiones por razones de organización interna, de facilitar la disciplina del personal, distribución de los tráficos internos de la unidad, cumplimiento de la normativa de protección contra incendios o la simple costumbre. Los diseños con un único pasillo de circulación para los distintos tráficos de la unidad (pacientes, personal, material estéril y material usado) son soluciones contrastadas y con altos índices de satisfacción, que no fomentan errores o ambigüedades de funcionamiento, aunque requieren una formación y una disciplina del personal de la unidad, exigibles para cualquier otro diseño.

Los movimientos en el quirófano serán:

- Con amplitud suficiente y en una misma dirección, evitando el paso de materiales limpios por áreas sucias.
- El ingreso del personal del quirófano es por vestuario, colocándose un ambo de uso exclusivo.
- El ingreso del paciente se hará en camilla especial.
- Las puertas del quirófano se mantendrán cerradas mientras dure la cirugía.

Al terminar la cirugía, la ropa sucia y los residuos contaminados deben salir del quirófano en bolsas de acuerdo con las normas.

9.16 SERVICIOS SANITARIOS

Art.212 SERVICIOS SANITARIOS (HOSPITALES)

- a) En las salas o habitaciones de pacientes se considera un baño completo por cada 6 camas, pudiendo diseñarse como baterías sanitarias para hospitalización o habitaciones con baño privado.
- b) En las salas de aislamiento se preverá un baño completo por habitación con ventilación mecánica.

c) En las salas de esperas, se considerará un inodoro por cada 25 personas, un lavabo por cada 40 personas, y un urinario por cada 40 personas. Considerándose servicios higiénicos separados para hombres y mujeres.

d) Se instalará, además, un baño destinado al uso de personas discapacitadas o con movilidad.

e) Los vestidores de personal constarán de por lo menos dos ambientes, un local para los servicios sanitarios y otro para casilleros. Conviene diferenciar el área de duchas de la de inodoros y lavabos, considerando una ducha por cada 20 casilleros, un inodoro por cada 20 casilleros, un lavabo y un urinario por cada 40 casilleros.

f) En cada sala de hospitalización debe colocarse un lavabo, lo mismo que en cada antecámara.
ORDENANZA 3457

g) Los servicios de hospitalización dispondrán de lavachatas.

h) El centro quirúrgico y obstétrico dispondrá de un vertedero clínico.

9.17 SEGURIDAD:

- Utilización de transformadores con Vcc (tensión de cortocircuito) de un valor entre el 5% y el 10% para establecer una selectividad adecuada entre protecciones.
- Utilización de transformadores trifásicos para potencias elevadas, con secundario en triángulo. De este modo se reducen los posibles desequilibrios en la red.
- Protección del primario del transformador con interruptores automáticos omni-polares de corriente nominal ajustada a la del transformador. No es adecuado sobredimensionar la protección al doble o triple de la corriente nominal como indican algunos fabricantes.
- Protección de los circuitos que cuelgan del secundario del transformador con interruptores automáticos, selectivos con la protección del primario del transformador. Ej. Un transformador de 7,5 kVA trifásico con relación de transformación 400/230 V con interruptor automático trifásico de 16A en el primario e interruptores bipolares de 16A en el secundario estaría adecuadamente protegido. Hay que tener en cuenta que la corriente de 16A del secundario es "vista desde el primario" como una corriente de 9,2 A. Sería equivalente a tener aguas arriba un interruptor de 16A y aguas abajo un interruptor de 9,2A.
- Monitorización de la temperatura del transformador.

Seguridad de las personas

Un paciente con sus facultades físicas disminuidas acusa en mayor medida los efectos de la corriente eléctrica. Asimismo debe tenerse en cuenta que la piel actúa como limitadora de la intensidad de la corriente eléctrica; en caso de estar la piel mojada o haberse realizado incisiones en la misma, el valor de la corriente eléctrica será más elevada en caso de contacto eléctrico. El paciente está conectado a equipos de asistencia vital que deben estar siempre alimentados, no siendo deseable una interrupción de suministro.

Según ITC-BT-38, para minimizar el riesgo para las personas, para la alimentación de los equipos en los que una interrupción de servicio puede poner en peligro, directa o indirectamente, al paciente o al personal implicado debe emplearse un sistema que cumpla con las siguientes condiciones:

- Limitar la corriente de fuga.

- Evitar interrupciones de suministro.

El sistema utilizado para dichos equipos es el de neutro aislado (IT) que constará de:

- Transformador separador que alimentará dichos equipos, situado en cuadro eléctrico.
- Vigilador de aislamiento en cuadro eléctrico.
- El cuadro eléctrico debe situarse fuera de las sala, en sus inmediaciones y fácilmente accesible.
- Repetidor de vigilador de aislamiento, situado en el quirófano o sala de intervención. (Las características del vigilador de aislamiento deben adecuarse a la norma UNE 20.615, según indica el REBT.)

Recomendaciones:

- Resistencia interna no inferior a 5 M Ω . Reduce las corrientes de fuga que introduce el propio equipo.
- Indicación de alarma en caso de interrupción de la tierra o el cable de conexión.
- Localización de fallos individualmente por circuito, reduciendo el tiempo de intervención.
- Centralización de alarmas en sistema informático.
- Memorización de los defectos con indicación del instante de fallo.
- Red equipotencial en la sala, para evitar diferencias de potencial entre masas metálicas.

Sellado paso instalaciones

Las paredes y forjados delimitadores de los dos sectores de incendio, deben estar completamente sellados en los cruces de instalaciones con materiales de la misma resistencia al fuego para garantizar la estanqueidad del sector frente al paso de humos.

- Uso de materiales de acabados

Los materiales de acabado de las paredes, suelos y falsos techos de todas las dependencias del quirófano deben ser realizados con materiales de difícil combustión, autoextinguibles, que no contribuyan a la transmisión del incendio y que no desprendan humos ni gases tóxicos en caso de incendio. Los techos y paredes deben ser B-s1, d0 y los suelos CFL-s1. Disponiendo de los certificados de ensayos homologados de que garanticen esta categoría y colocados de manera adecuada.

- Vías de evacuación

El quirófano debe disponer al menos de dos vías de evacuación seguras, alternativas y libres de humos hasta dos escaleras protegidas para facilitar la evacuación en caso de un conato de incendio dentro o fuera del quirófano. El quirófano nunca debe estar situado por debajo de la primera planta sótano porque la evacuación ascendente siempre es más lenta y dificultosa que la evacuación descendente.

- Seguridad activa

La seguridad activa incluye las instalaciones propiamente de protección contra incendios que permitirán localizar con prontitud el conato de incendio, poder transmitir información de la alarma producida y combatir el incendio con medios propios del hospital hasta la llegada de los equipos de bomberos. Comprenderá aspectos como: Detección del conato de incendio. Sistemas de transmisión de la alarma. Medios de extinción.

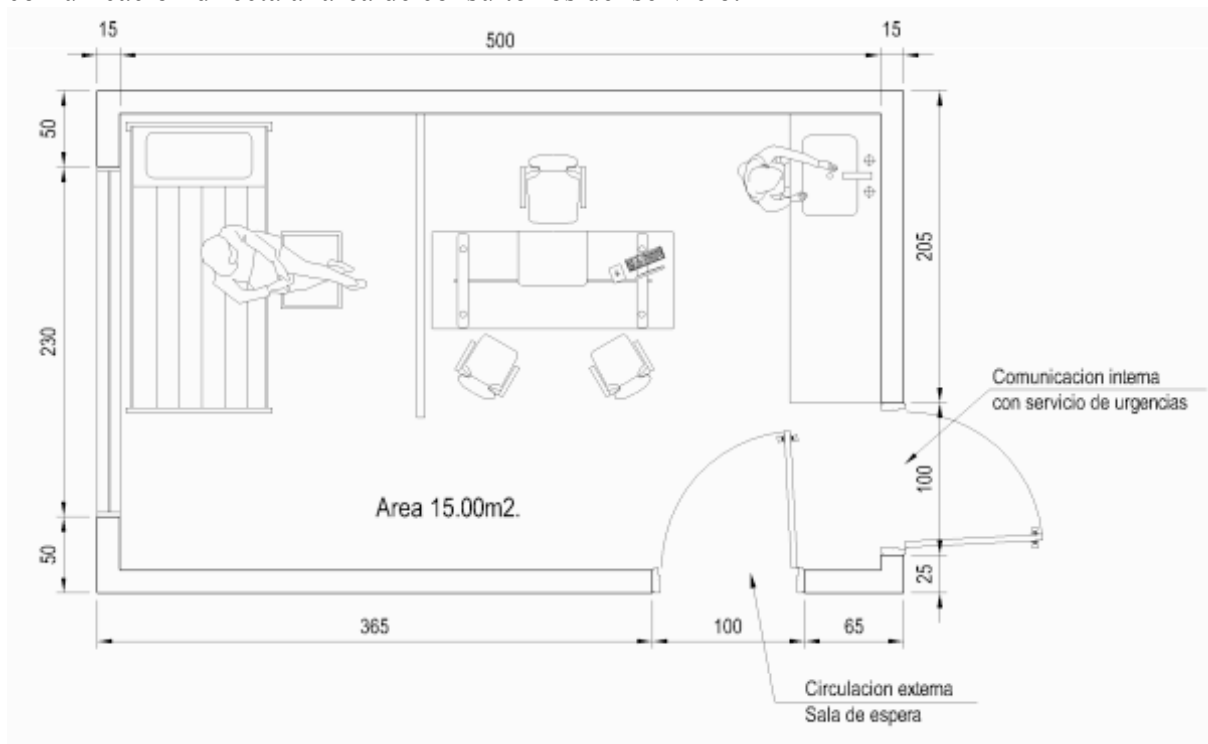
- Medios de extinción

En el quirófano se debe disponer de extintores portátiles y de equipos de manguera (bocas de incendio equipadas). Cualquier punto del quirófano se debe encontrar a menos de 15 metros de un extintor. Se emplearán preferentemente extintores de polvo seco polivalente antibrasa para conatos de materias sólidas combustibles o de dióxido de carbono CO₂ para equipos o instalaciones eléctricas. Al mismo tiempo cualquier punto del quirófano deberá estar a menos de 25 metros de un equipo de manguera para quedar bajo su radio de protección. Se emplearán bocas de incendio equipadas situadas preferentemente junto a los accesos y equipadas con mangueras semirrígidas de 25 mm.

10 CONSULTORIOS MÉDICOS Y SALAS

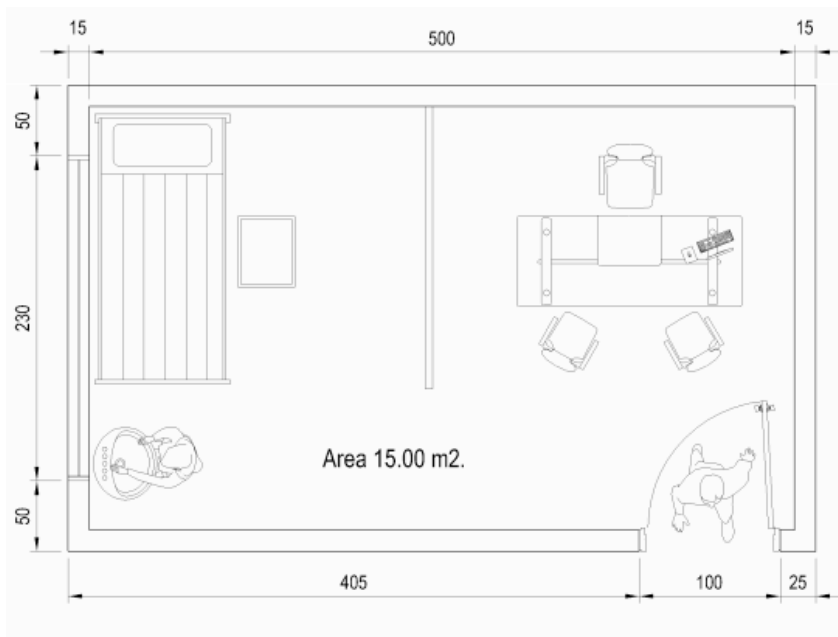
10.1 CONSULTORIO DE TRIAGE:

Consultorio destinado a la valoración inicial del paciente, es un sistema de clasificación y pre-valoración del paciente, donde se obtienen los datos necesarios para la identificación del usuario y se determina si se remite a los consultorios de valoración de urgencias. Debe contar con comunicación directa al área de consultorios del servicio.



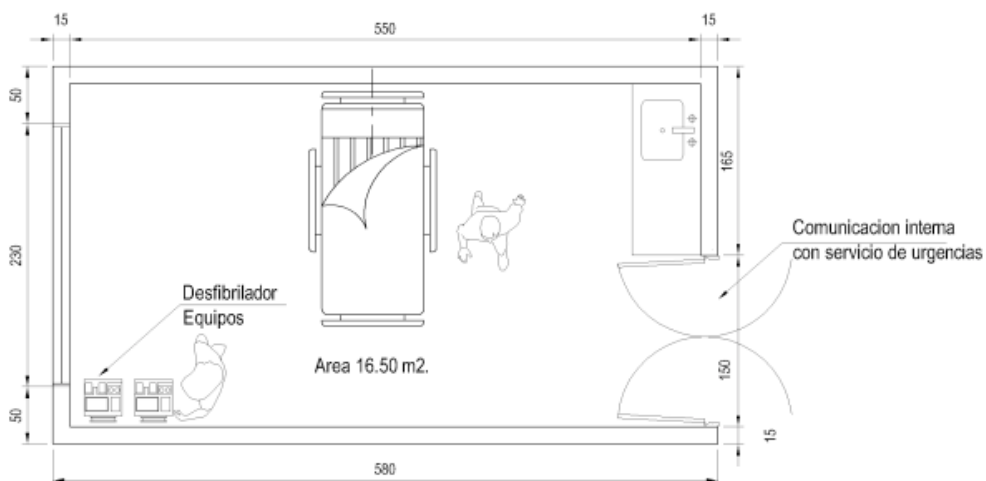
10.2 CONSULTORIO DE VALORACIÓN:

Se deben contemplar en lo posible consultorios independientes para adultos y para niños, a estos consultorios acceden los pacientes una vez han sido direccionados en el triage, su área mínima por norma es de 10 M²., deben contar con: Área de consulta y área de examen y/o valoración, lavamanos para cada consultorio, en algunos consultorios salida de gases medicinales, sala de espera de pacientes preferiblemente separada para adultos y niños con iluminación y ventilación natural e iluminación eléctrica suficiente.



10.3 SALA DE REANIMACIÓN:

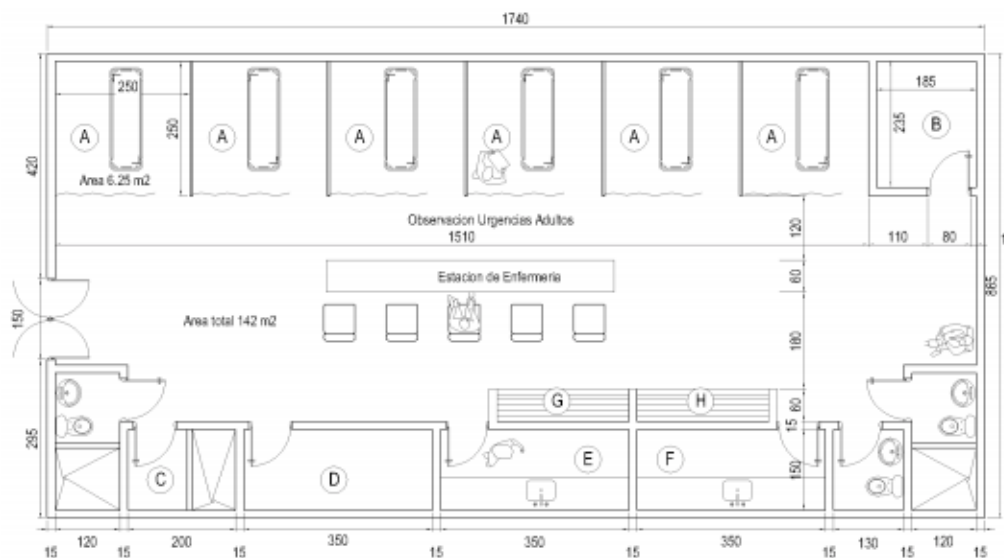
Ambiente destinado a la atención inicial del paciente que presenta un estado de paro y que requiere ser estabilizado. Debe tener un área mínima de 15 M2 que permita el fácil desplazamiento alrededor del paciente para facilitar su atención, debe contar con todas las redes de gases especiales, tomas eléctricas suficientes para conectar los equipos requeridos, las paredes, pisos y cielo raso deben ser en material durable de fácil limpieza, esquinas y vértices de muros redondeados, guarda escobas y unión de cielo raso con muros en media caña, acabado para muros y cielo raso en pintura epóxica o similar; la puerta de la sala de reanimación debe ser de vaivén y tener como mínimo 1.50 mts de ancho y 2.10 mts de alto, con sus respectivos protectores de golpes de camillas y sillas de ruedas y con visor en vidrio a una altura de 1.30 mts. La iluminación debe ser adecuada y suficiente, en lo posible contar con una lámpara cielítica tipo quirófano, con iluminación y ventilación natural y/o ventilación mecánica. Su ubicación debe ser muy cerca o próxima a la puerta de acceso del servicio de urgencias.



10.4 SALA DE OBSERVACIÓN:

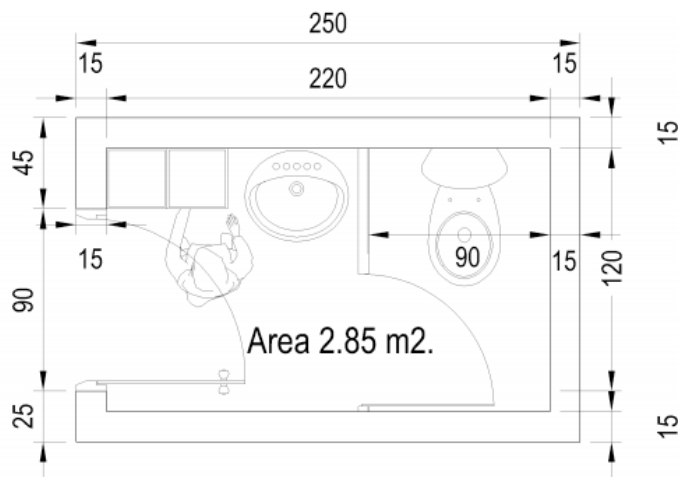
- A. Cubículo de observación.
- B. Deposito.
- C. Cuarto de aseo.
- D. Ropa sucia.
- E. Trabajo Sucio.
- F. Trabajo limpio.
- G. Medicamentos.
- H. Ropa limpia.

Ambiente para la atención del paciente que permanece en monitoreo por un tiempo no mayor a 24 horas, el tamaño de la sala esta determinado por el estudio de oferta y demanda de acuerdo al número de pacientes a atender. Se deben contemplar salas de observación en lo posible independientes para hombres, mujeres y niños. La sala de observación adultos (Hombres y mujeres) como la de observación de pediatría debe contar con un área por camilla mínimo de 6 M² (Resolución 4445 de 1996), tomas de gases medicinales (Oxígeno, aire y vacío), tomas eléctricas e iluminación eléctrica por camilla o cubículo tanto en cielo raso como en la cabecera del paciente y mueble para 26 colocar las pertenencias del paciente. La privacidad del paciente se debe dar mediante elementos de fácil desplazamiento como cortinas que además permitan la movilidad del paciente y la limpieza y asepsia requerida en el servicio, una estación de enfermería con sus ambientes de apoyo la cual debe tener preferiblemente una línea visual directa hacia el paciente con el fin de garantizar el fácil monitoreo y baños completos para pacientes.



10.5 BAÑO VESTIER ENFERMERAS:

Espacio para vestier del personal, que permite el cambio de ropa de calle por ropa de trabajo, debe contar con baño, área de lockers y de disposición de ropa usada, los acabados deben ser de fácil limpieza, las uniones entre muros, piso - muros y cielorraso - muros deben ser en media-caña y con ventilación natural o mecánica.



11 RESTAURANTE

11.1 PROPUESTA.

El restaurante que se propone para el proyecto, trabajará en conjunto con el resto del Resort, por lo que se brindará comida Gourmet, y a su vez, sana. Se dará mas importancia a los tonos tierra.

11.2 ÁREAS.

La ubicación y distribución de cada una de las distintas áreas del restaurante deberá estar vinculada directamente con las normas de higiene y con la funcionalidad de este tipo de establecimiento.

La distribución de las áreas en un restaurante:

Servicios anexos, Guardarropía, Baños, Teléfono. Otros anexos podrían ser las oficinas de administración, la zona de almacenamiento (bodega), camarín del personal, steward, etc.

11.3 COMEDORES.

(Art.258 COMEDORES)

Los comedores tendrán ventilación al exterior o, en su defecto, contarán con dispositivos para la renovación del aire.

Dispondrán, en todo caso, de los servicios auxiliares adecuados.

11.4 DIMENSIONES

Los requerimientos de área para comedores dependerán de la categoría del establecimiento:

- a) Para los establecimientos hoteleros gran lujo, de lujo se considerará un área mínima de 2.50 y 2.25 m². por habitación.
- b) Para los de categoría primera superior y turista, 2.00 m². por cada habitación.
- c) Para los de segunda categoría, 1.80 m². por habitación.
- d) Para los de tercera categoría, 1.60 m². por habitación.
- e) Y para los de cuarta categoría, 1.10 m². por habitación.

11.5 CONSUMO EN ÁREAS ESPECIALIZADAS. CARACTERÍSTICAS .

Cada área de consumo de alimentos (área de mesas) diseñadas para tal fin (restaurantes, cafeterías, etc.) tendrá un área mínima de 70m² (3.50 m² por habitación).

La capacidad no debe ser inferior a 10 personas sentadas simultáneamente en conjunto en cada área de consumo

Habitaciones adicionales por encima de 20, aumentar:

0.70m² para lobby bar

1. 50m² para restaurantes

0.60m² para cafetería

0.70 m² para bar

Aumentar un asiento cada habitación adicional

El área total de las áreas de servicio no debe ser inferior al área mínima descrita anteriormente.

En caso de varios ambientes en un mismo espacio, el área se deberá aumentar en un 10%

Altura mínima de piso a cielo: 2.6 m

La superficie de ventanas para iluminación natural y ventilación no debe ser menor a 20% al área de consumo

Comunicación directa con espacios de preparación de alimentos

Acceso directo desde áreas de circulación de huéspedes o desde vías públicas

Ancho de puerta:

- 1.00 m. para 36 sillas o menos.

- -25 m hasta 60 sillas

- -1.50 m de 61 a 90 sillas

- -1.70 m después de 91 sillas

11.6 MESÓN DE DESPACHO

Es el punto de control de los platos despachados desde la cocina. Es en este lugar donde el personal deservicio de comedores realiza su pedido a través de la Comanda y donde el personal de cocina realiza la distribución y el control sobre los platos solicitados y los platos despachados. Aquí todo lo que sale debe ir con respaldo de la comanda.

Zonas del restaurante reservadas a los clientes

11.7 RECEPCIÓN

Esta zona se encuentra ubicada en el acceso principal del restaurante y sirve para dar la acogida a los comensales. Aquí por lo general trabaja una persona encargada para dar la acogida al cliente y es aquí donde el comensal recibe su primera impresión de la calidad del servicio.

11.8 EL BAR

Esta zona muy a menudo se encuentra ubicada antes del salón del restaurante y funciona principalmente en función de la producción y venta de bebidas con para los clientes.

11.9 EL SALÓN (COMEDOR)

Es el lugar del restaurante donde se ubican las mesas y sillas donde se sentarán los clientes y donde se le entregarán los diferentes tipos de servicios que existen, todo esto de acuerdo al tipo de restauración y al tema del restaurante.

11.1 .A. BAÑOS PUBLICOS

Son los baños que el restaurante debe disponer para uso exclusivo de los clientes. Los baños son los ojos del restaurante, debido a que a través de estos el cliente puede ver la higiene y preocupación del restaurante en entregar un buen servicio a su clientela.

11.1. B. TELEFONO

Esta zona puede estar ubicada en un lugar estratégico o sencillamente en el bar o en la caja del restaurante. Sirve para que los clientes se comuniquen con el exterior del restaurante.

11.1. C CGUARDAROPA

Zona del restaurante que se destinará a guardar y cuidar abrigos y efectos personales de los clientes durante el tiempo que estos permanecen en el restaurante. Es un servicio que entrega seguridad y comodidad a los comensales.

Zonas del restaurante reservadas al servicio de comedores

11.1 .D EL OFFICE

Zona del restaurante destinada exclusivamente al personal de servicio de comedores. Generalmente se encuentra ubicada entre el comedor y la cocina del restaurante. Su principal función es la pre-elaboración y preparación de productos que serán presentados y servidos a los clientes por el personal de servicio. También aquí se desarrolla gran parte de la mise en place del servicio de comedores.

11.1 .E ESTACIÓN DE CAFÉ

Zona del restaurante cuya función principal es la preparación y despacho de bebidas calientes. Por lo general esta zona puede estar ubicada e incorporada en el OFFICE o en el BAR de un restaurante.

11.2 .A BODEGA DE VINOS

Esta zona también es llamada CAVA, y es donde se mantiene un stock permanente con los vinos que ofrece el restaurante. Este lugar debe permanecer siempre con llave, por lo que deberá existir un responsable encargado del despacho, experto en el conocimiento y servicio de los vinos, quien deberá mantener un stock mínimo de acuerdo al consumo y deberá realizar también los pedidos de acuerdo a las necesidades de este tipo de productos.

11.2 .B CAJA

Zona del restaurante que puede o no estar a la vista del cliente y sus funciones son: Llevar las cuentas de consumo de cada una de las mesas del restaurante. Cerrar las cuentas para el posterior pago de estas. Recibir los pagos de las cuentas y dar vuelto si fuese necesario. Facturar o hacer boletas. Cerrar y cuadrar la caja una vez terminado el servicio, haciendo entrega de su turno. Recibir llamadas telefónicas, entregar información del restaurante, etc.

Zonas del restaurante reservadas al almacenamiento y producción

11.2 .C RECEPCIÓN DE LAS MERCADERÍAS

Zona del restaurante que se preocupa de recepcionar todas las mercaderías que hacen ingreso al restaurante. Aquí se debe controlar que el peso, cantidad, precio y calidad, correspondan a lo solicitado en el procedimiento de compra de los productos.

11.2 .D BODEGA

Esta zona del restaurante se encarga de almacenar todos los productos que se utilizan en el restaurante, separándolos por tipo de productos y temperatura (cámaras de frío) en función de la necesidad, todo esto para prolongar la vida útil de estos productos, evitando pérdidas y por consiguiente bajar los costos de operación. En esta zona deben trabajar personas responsables a los que llamaremos BODEGUEROS, los que deberán cumplir con las funciones de CONTROL, ALMACENAMIENTO y DISTRIBUCIÓN de las mercaderías.

11.2 .E PRE-ELABORACIÓN

Se ubica generalmente entre la zona de recepción de las mercaderías y las zonas de almacenamiento (bodega y cámaras de frío) y producción (cocina). Aquí se procesan los productos, limpiando y porcionando según la necesidad. Esto permite tener un control sobre lo que sirve y lo que no sirve de cada producto, saber cual es la cantidad real a producir y cual será la relación entre producto comprado (sucio) y producto elaborado.

11.3 .A CAMARAS DE FRÍO

Zona de almacenamiento que esta a cargo del Chef o del jefe de bodega, donde se almacenan productos congelados en una parte (-18°C) y en la otra productos refrigerados (-4°C).

11.3 .B COCINA

Dispondrán de los elementos principales que habrá de estar en proporción a la capacidad del establecimiento:

a) Para establecimientos hoteleros de gran lujo, de lujo y categoría primera superior y turista deberán contar con office, almacén, bodega con cámara frigorífica, despensa, cuarto frío con cámaras para carne y pescado independientes, mesa caliente y fregadero. El área de cocina será mínimo el equivalente al 80 y 70% del área de comedor y de cocina fría.

Además de la cocina principal deberán existir cocinas similares para la cafetería, el grill, etc., según las características de servicios del establecimiento.

Es la principal zona de producción que existe dentro de un restaurante. Es aquí donde se deberán controlar todos los pasos del proceso productivo para poder tener un excelente producto final. La persona responsable de esta zona es el chef o jefe de cocina. A su vez la zona de cocina se divide en distintos cuartos separados, tales como: Cuarto frío (elaboración de productos fríos)Cuarto Caliente (salsas, pastas, guisos, frituras)Parrilla (elaboración de carnes, aves, pescados)Pastelería (elaboración de postres)Panadería (elaboración de pan)

El área de cocina, el de bodega y el de proveeduría será de un 60% del área servida de mesas.

b) Para establecimientos hoteleros de segunda categoría dispondrán de office, almacén, bodegas, despensas, cámara frigorífica, con áreas totales equivalentes por lo menos al 60% de comedores. Para los de tercera y cuarta categoría, dispondrán de despensa, cámara frigorífica y fregadero cuya superficie total no podrá ser inferior al equivalente del 60% de la del comedor.

El área de bodegas oscila alrededor del 60% del área de cocina.

El espacio deberá estar aislado del exterior evitando la entrada de insectos, polvo, etc.

11.3 .C ÁREAS:

- Entrada y salida de platos
- Lavado y secado de vajilla
- Guardado de vajilla de uso diario
- Lavado de ollas y de utensilios de cocina
- Lavado de alimentos
- Espacios para la preparación pre y post cocimiento de los alimentos
- Caloríficos
- Baño María
- Parrilla o plancha
- Freidores
- Hornos convencionales y microondas

11.3 .D ÁREA DE PREPARACIÓN DE PLATOS

- Mantenimiento de alimentos y platos calientes
- Mantenedores en frío (postres, salsas, lácteos ensaladas, etc.)
- Pastelería (si se requiere)
- Preparación de bebidas
- Preparación de bocadillos

- Platos listos
- Guardado de ollas y utensilios de cocina de uso
- Basureros tapados (si es del caso clasificar la basura)
- Suministro energético (por ejemplo sitio para cilindros de gas)
- Salida de alimentos y bebidas para otras áreas de consumo
- otros de acuerdo al menú o especialidad (horno de barro, cocina de leña, susbi bar, etc.)
- Bodegas:
 - Latería
 - Granos y alimentos a granel, condimentos
 - Verduras, frutas, legumbres
 - cuarto frío: carnes rojas, carnes blancas, mariscos - Alimentos frescos
 - Bodega de lácteos
 - Bodega de refrescos
 - Mea para cajas de refrescos vacías
 - Mea para vinos y licores
 - Mea para vajilla, cristalería] cubertería, mantelería
 - Mea para artículos de aseo y servicio
 - Otros:
 - Acceso de carga
 - Oficina para jefe de alimentos y bebidas (si aplica)
 - Oficina para jefe de cocina (si aplica)
 - Servicio sanitario para el personal para ambos sexos y lavabos
 - Casilleros
 - Comedor del personal
 - Proveeduría

12 COCINA INDUSTRIAL

La cocina industrial es aquella que esta enfocada principalmente a la elaboración de alimentos en grandes cantidades, los cuales serán servidos en los horarios que la empresa los requiera. Su principal característica es la rapidez y coordinación en las elaboraciones culinarias.

12.1 EQUIPAMIENTO: EQUIPAMIENTO PESADO

COCINA A GAS

HORNOS

MARMITAS (Es de un gran tamaño, que permite preparar alimentos en grandes cantidades en cocción de líquidos o vapor. El cuerpo de esta marmita es de acero, doble fondo y paredes por las cuales circula vapor. Su tapa de cierre hermético con válvulas de seguridad).

- CAMPANAS
- FRIGORÍFICOS -20°C : (Son un conjunto de cámaras ligadas a un sistema de refrigeración. Tiene como función conservar los alimentos por largo tiempo)
- FRIGORÍFICOS 0°C
- FRIGORÍFICOS PARA PRODUCTOS LÁCTEOS, FRUTAS Y VERDURAS.
- LAVAMANOS
- MESONES DE ACERO INOXIDABLES

- CARROS TRANSPORTADORES
- ESTANTERIAS
- LAVAPLATOS
- EQUIPAMIENTO LIVIANO
- BATIDORAS
- PESA
- TABLERO DE CORTAR CARNE
- BANDEJAS
- OLLAS
- SARTENES
- FONDOS
- BATIDORAS MANUALES
- CUCHARONES
- CUCHARAS DE MADERA
- CUCHILLOS EN GENERAL
- ABRIDOR DE LATA
- CUTTERS (Sirve para transformar todo alimento en una pasta, especialmente carnes, pollos, etc)
- BAÑO MARÍA (Es usado para mantener las comidas hasta el momento de servir las. El calentamiento puede ser con unidad de calor, unidades de gas o vapor.)

12.2 ALMACENAMIENTO

Es la recepción de la mercadería, donde esta se transforma en artículo de bodega, la sección también es un área de almacenamiento ya que es donde se almacenan las carnes, pescados, pollos, esperando su uso. Dentro de estas áreas de almacenamiento encontramos repisas de acero inoxidable, pesas o basculas, etc.

12.3 COCINA CENTRAL

• COCINA FRÍA

Es el lugar donde se realiza la limpieza y cortes (porcionados según corresponda) de alimentos como: Carnes, pollo, verduras, mariscos, etc. Además la elaboración de ensaladas, jugos, postre, masas, etc.

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

• COCINA CALIENTE

Es donde se realiza la cocción de diversos alimentos o preparaciones en marmitas, freidoras, hornos, cocina a gas, etc. Las preparaciones que se pueden realizar dentro de esta área pueden ser sopas, legumbres, carnes, etc.

• ÁREA DE LAVADO

Esta compuesto por maquinas lavadoras y en algunos casos hasta secadoras, en esta área es donde se realiza la eliminación de desperdicios y lavado de ollas, vajilla, utensilios en general.

• ZONA DE MANTENCIÓN DE BASURAS

Esta área debe ser totalmente ordenada, utilizando basureros industriales con tapa. El área de la basura debe ser totalmente separado del área de cocina y debe ser retirada diariamente. La importancia del aislamiento de la basura es evitar malos olores y escurrimiento de la basura.

12.4 CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Los establecimientos de alimentos elaboran, preservan, envasan, almacenan y distribuyen alimento. Para su instalación deben cumplir los requisitos generales que se encuentran en el reglamento sanitario de los alimentos.

PAREDES:

Sus uniones deben estar bien selladas para impedir accesos de roedores o insectos rastreros. Además debe tener azulejos blancos o pintadas con esmalte del mismo color y lavables.

PISOS:

Su material debe de ser de concreto con cerámico y en pendientes para el escurrimiento de líquido.

CIELOS:

En lo posible deben ser simples, con la mínima cantidad de estructura y soporte, para evitar la acumulación de polvo. En lo posible de color blanco.

VENTILACIÓN: Ventiladores y extractores bien ubicados en cada foco de calor, para así evitar el mal olor y concentración de calor.

ILUMINACIÓN:

Es un factor muy importante dentro de una cocina, ya que esto permite realizar a los trabajadores un trabajo en perfectas condiciones.

Zonas del restaurante reservadas al aseo y la Mantención del restaurante.

COMEDORES

Los comedores tendrán ventilación al exterior o, en su defecto, contarán con dispositivos para la renovación del aire. Dispondrán, en todo caso, de los servicios auxiliares adecuados. Los requerimientos de área para comedores dependerán de la categoría del establecimiento:

- a) Para los establecimientos hoteleros gran lujo, de lujo se considerará un área mínima de 2.50 y 2.25 m². por habitación.
- b) Para los de categoría primera superior y turista, 2.00 m². por cada habitación.
- c) Para los de segunda categoría, 1.80 m². por habitación.
- d) Para los de tercera categoría, 1.60 m². por habitación.
- e) Y para los de cuarta categoría, 1.10 m². por habitación.

- **STEWARD**

Zona del restaurante que está dedicada a la limpieza y aseo de todo el restaurante. Las personas que trabajan en esta área deben cuidar la buena presentación del restaurante, la ausencia en todo momento de olores desagradables. Dentro sus funciones también deben mantener limpios y secos todo el equipo de cocina menor (ollas, utensilios, etc.) y la vajilla utilizada en comedores (loza, cubiertos y cristalería).

- **BODEGA DE ASEO**
Lugar específico del restaurante donde el personal que trabaja en steward mantiene un stock de todos los insumos que ocupa para trabajar en su área.
- **TALLER DE MANTENCIÓN**
Zona que puede ser opcional en el restaurante, pero que no es menos necesaria que las anteriores. Aquí se desarrollarán trabajos de mantención en electricidad, albañilería, gasfitería, pintura, carpintería, etc.
Zona s del restaurante reservada s al personal
- **BAÑOS DEL PERSONAL**
También llamados LOCKERS o CAMARINES. Aquí los trabajadores se deben duchar y vestir posteriormente con el uniforme que corresponda a sus áreas de trabajo, guardar sus enceres personales y prepararse a marcar tarjeta o firmar con el uniforme de trabajo. Es de uso exclusivo de los trabajadores.
- **RELOJ CONTROL**
Zona de control de las horas de ingreso y de salida del personal que trabaja en el restaurante. Este control se puede desarrollar con un reloj control o en su ausencia con un libro de asistencia. El personal debe marcar con su uniforme de trabajo.
- **COMEDOR DEL PERSONAL**
Lugar dentro del restaurante que por ley debe estar destinado para entregar la colación correspondiente al personal del turno, según corresponda. Debe estar aislado del comedor de los clientes.
Zona s del restaurante reservada s a las funciones administrativas

OFICINA DE ADMINISTRACIÓN

Zona del restaurante destinada al desarrollo de las funciones administrativas (Compras, Finanzas, Personal, Contabilidad, Relaciones publicas, Marketing, Etc.). Este lugar sirve también para realizar entrevistas o reuniones con proveedores y clientes.

VESTIBULO

1.50 m² por habitación

Mínimo 16.00 m²

Ancho minino: 4.0 m

13. BAR-LOUNGE

El concepto que se propone para el Bar Lounge, se tratará de un espacio para escuchar música tranquila, en un lugar agradable y cómodo; Sin la necesidad de vender bebidas alcohólicas. Todo ello con el fin de hacer parte del tratamiento de desintoxicación que se llevará a cabo durante la estadía.

13.1 Art.259 BARES

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

Estar aislados o insonorizados cuando en los mismos se ofrezca a la clientela música de baile o concierto.

En los establecimientos de gran lujo, de lujo y categoría primera superior y turista, en los que el bar debe ser independiente, éste podrá instalarse en una de las áreas sociales pero en tal caso, (ORDENANZA 3457) la parte reservada para el mismo, estará claramente diferenciada del resto, y su superficie no será computada en la mínima exigida a aquellos salones.

13.2 El estilo "lounge" es una nueva tendencia que se está adoptando para decorar ambientes. Este estilo es de origen británico, y fue tomado de los salones de té y descanso de los hoteles, el lounge representa una estancia amistosa que no admite estridencias musicales. Muchos lugares de diversión han adoptado este concepto donde la decoración es neutra, incluye sofás de piel enormes pantallas con imágenes abstractas y muros blancos. Esta tendencia revive el estilo de los años 60 y 70 dentro de la ya tan explotada idea retro que se está dando hoy día.

Este estilo de decoración, se caracteriza por el uso de poltronas y sofás ergonómicos, livianos y bajos, también se pueden observar en este tipo de ambientes el uso de pufs y sillones pero sólo como complemento de la presentación.

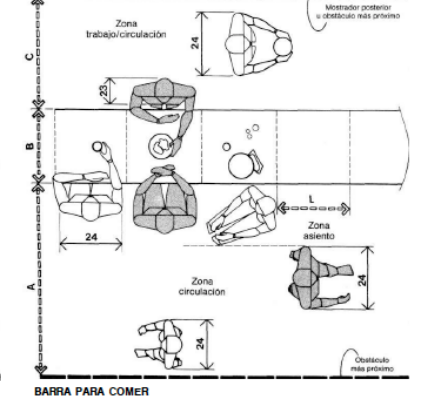
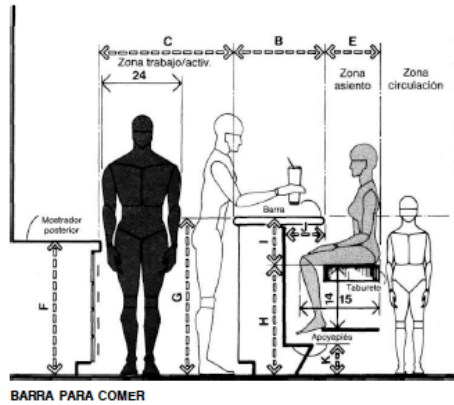
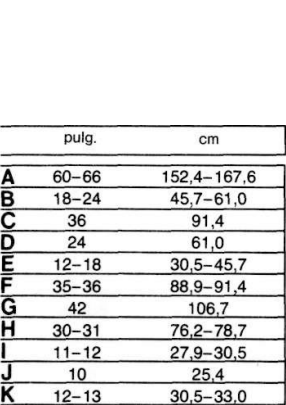
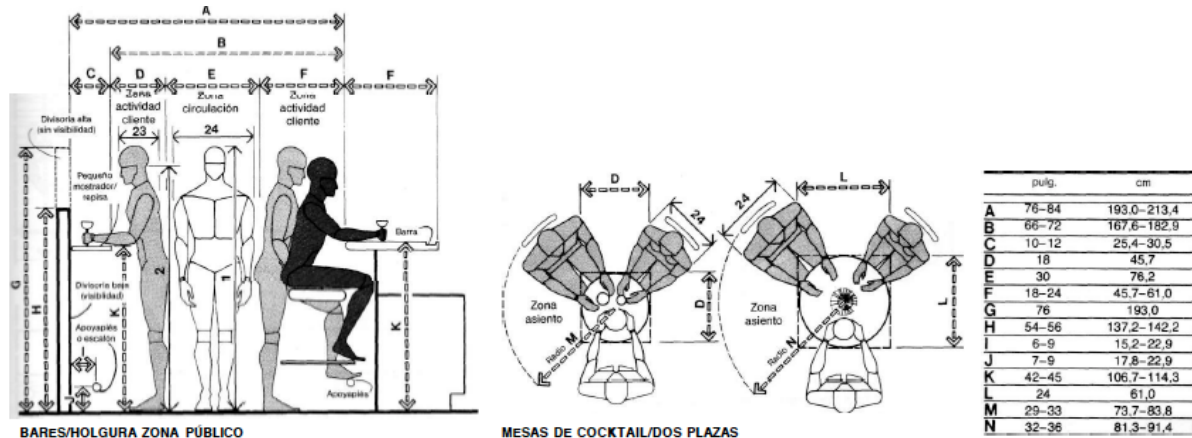
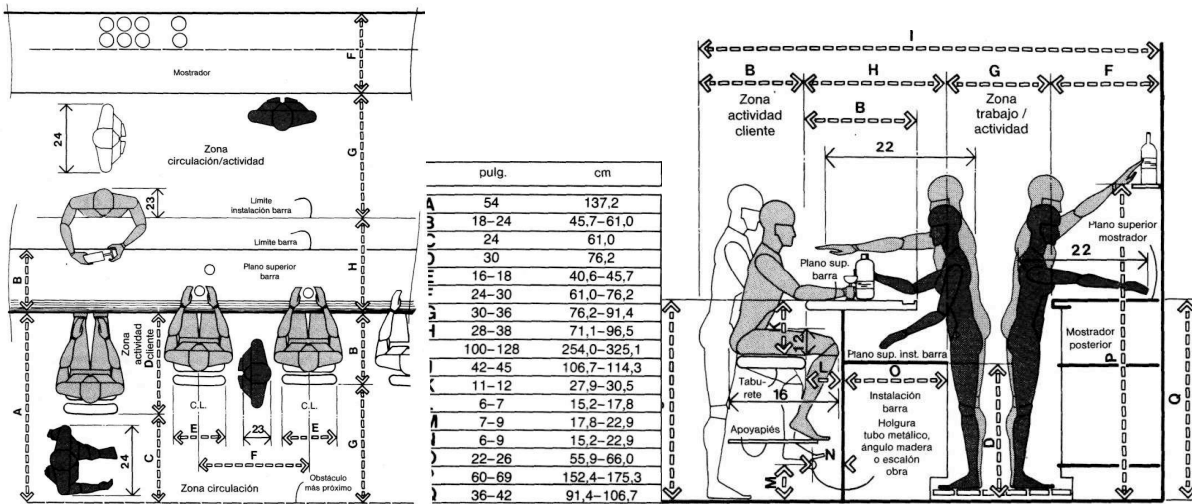
En cuanto a los colores, son neutros y cálidos, donde predomina el blanco, aunque también pueden aparecer el negro y el marrón.

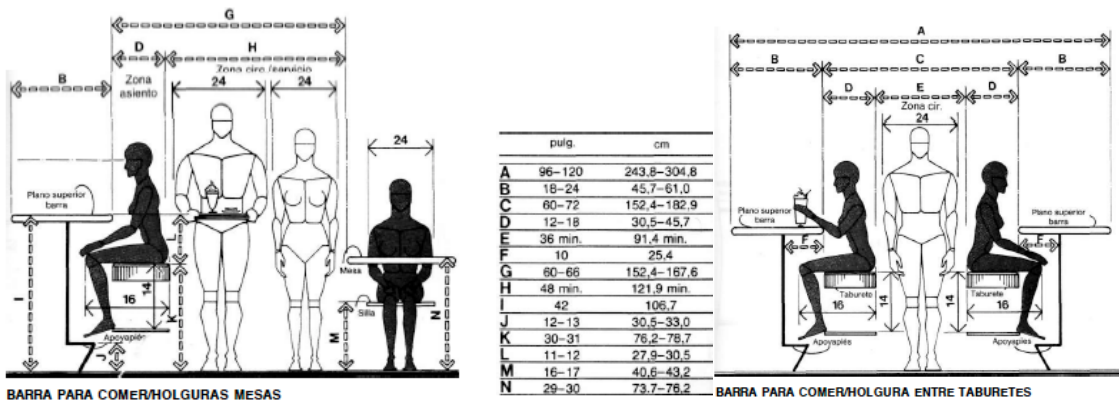
13.3 Dimensiones:

La separación entre dos barras de bar paralelas proveerá el suficiente espacio de trabajo, que con 90 cm (36 pulgadas) es suficiente para acomodar a un camarero y otra persona que pase por detrás. Esta holgura se deduce a partir de la máxima anchura y profundidad corporal. El espacio específico del camarero que atiende a la barra es de 75 cm (30 pulgadas). La separación entre asientos es más importante que la distancia entre los ejes de éstos, con vistas a que el cliente con tamaño mayor pueda acceder y dejar su puesto sin contacto físico con el vecino. El asiento de bar de 30 cm (12 pulgadas), con separación de 61 cm (24 pulgadas) es el más común, pero sólo permite que menos del 5 % de los clientes varones accedan a su asiento sin molestar al vecino, mientras que una separación de 75 cm (30 pulgadas) acomodará al 95 % de los usuarios, con una pérdida de dos plazas cada 300 cm (120 pulgadas) de longitud de barra. Se aconseja, en definitiva, una separación entre asientos de 30 cm (12 pulgadas) y de 70 cm (28 pulgadas) como solución de compromiso. La última decisión es a nivel personal y debe tratar de conciliar los factores humanos con la viabilidad económica.

La iluminación es un punto importante en este tipo de ambiente, las lámparas son de tela, y por el uso de muebles de escasa altura, la luz nace de las paredes o del piso.

Las alfombras y almohadones son otros de los elementos insertados en este particular estilo, que lo que busca es la relajación y el confort.





14 PELUQUERÍAS

14.1 NECESIDADES.

Para el proyecto, la peluquería debe contar con cuatro espacios funcionales: la recepción o sala de espera, la zona de lavado, la de tintes y un salón de corte.

- La recepción debe ser amplia, agradable, abierta.
- La zona de tintes deben tener un tratamiento privilegiado. El tratamiento del color del cabello es muy sofisticado y precisa de bastante espacio.
- La zona de lavado debe concebirse como un ambiente de relax, con tratamientos para el cabello, cromoterapia, aromaterapia y masajes.
- El control de la temperatura del local debe diferenciarse para cada zona.
- La iluminación debe lograr una luz adecuada en cabello y rostro

14.2 MOBILIARIO:

El diseño de Mobiliario para Estéticas y Peluquerías se consideran los elementos de Funcionalidad, Ergonomía y Estilo de cada pieza.

Los clientes que van a una peluquería pasarán más tiempo en las sillas de corte que en cualquier otra parte, así que las sillas de corte tienen que ser piezas estrellas. Lo más importante es ofrecer comodidad a los clientes y funcionalidad al estilista.

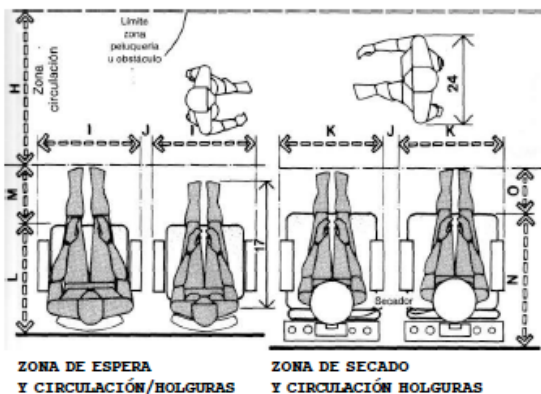
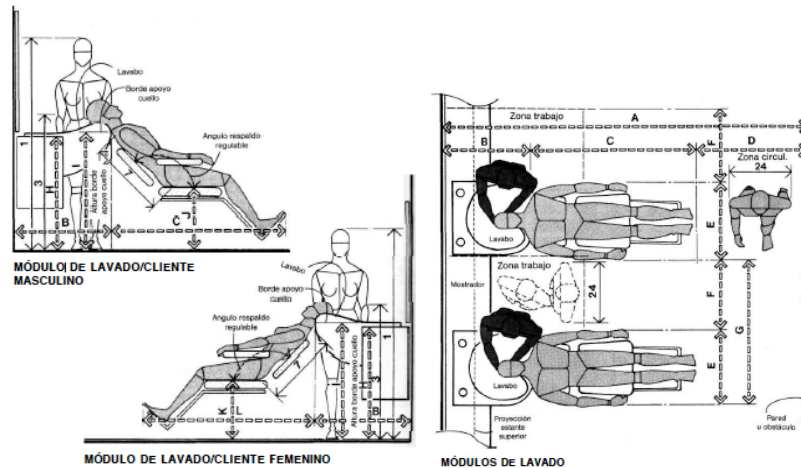
14.3 MANICURE

Las mesas tienen compartimientos y cómodas gavetas para guardar todos los materiales y productos de manicure.

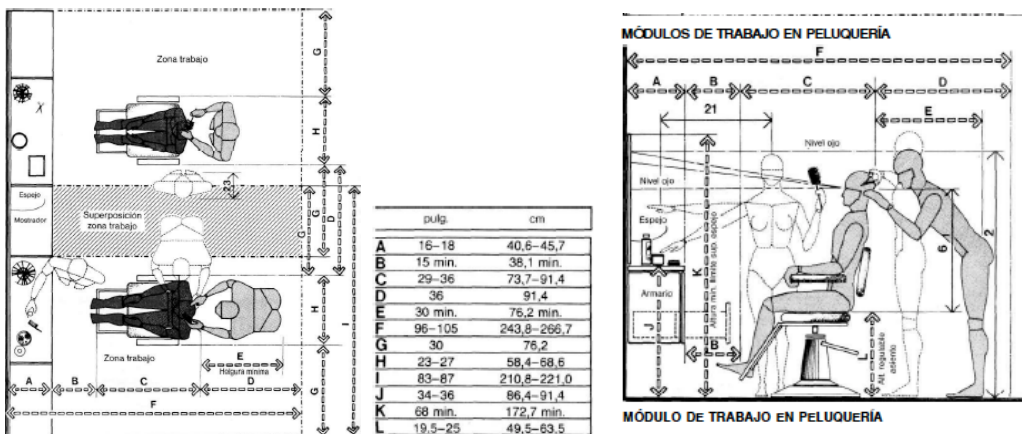
Una de las consideraciones trascendentales en el diseño de espacios para peluquería que se hagan eco de las dimensiones humanas, es la adaptabilidad. La inmensa variedad de tamaños del cuerpo humano plantea la imposibilidad, en función del cliente, del profesional y del trabajo que éste desarrolla, de acomodar a toda persona, si no es gracias a un cierto grado de adaptación, que comprende eficazmente la gama de posibilidades dimensionales. Las sillas de peluquería que se ofrecen en el mercado tienen un extraordinario nivel de adaptación. Por ejemplo, las operaciones que el peluquero/a realiza en su labor exigen que domine la parte inferior de la cabeza, el cuello y los hombros del cliente sentado. No sólo es esencial que el profesional tenga una clara visión de área donde actúa,

muchas veces tiene también que alejarse para comprobar aspectos de su labor, suavidad, corte de pelo, etc., e, incluso, con la silla en la posición más baja, se ve obligado a inclinarse para desarrollarla. Hasta que no dispongamos de sillas de peluquería con mayor capacidad de adaptación, el diseñador de interiores y el arquitecto tendrían que buscar otras vías para hacer este trabajo más acorde con las limitaciones que imponen la dimensión humana y el tamaño corporal. Otro punto que necesita mejorarse urgentemente es la interfase entre cliente, silla, lavabo y operario en la etapa de lavado de cabeza. La mayoría de los equipos no brindan una flexión de cuello confortable, generando un conflicto en que están envueltos cabeza y lavabo o recipiente similar, cuyo borde en ángulo hace aún más insoportable su contacto con la cara posterior del cuello. Acaso la solución se encuentre perfeccionando la capacidad de adaptación de la silla, de modo que el cuerpo pueda quedar prácticamente horizontal. Sin abandonar las restricciones del equipo existente, los dibujos de las páginas siguientes ilustran algunos casos típicos con que se tropieza en el diseño de espacios para peluquería. La matriz superior reúne las medidas antropométricas de mayor participación.

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



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



15 HOUSEKEEPING

El personal de este departamento realiza su trabajo controlando todas las estancias del hotel, por lo que siempre conoce el estado de las instalaciones. Además, mantiene contacto directo con el resto de departamentos, sobre todo con:

1. Recepción.
2. Mantenimiento.
3. Comercial.
4. Económico.
5. Restaurante-Cocina.
6. Administración.
7. Seguridad.
8. Dirección.

Especialmente, mantiene una comunicación constante con el departamento de recepción en cuanto centro de información, ya que es la base para garantizar una buena operatividad de los empleados que están bajo las órdenes de la gobernanta. En la recepción se recibe la información necesaria respecto a cada cliente y se distribuye por los empleados para que trabajen en función de ella. Por todo ello, una forma de garantizar que las mejoras en accesibilidad que se realicen en el hotel sean las adecuadas es actuar a través de este departamento.

Podrán localizarse dentro o fuera de la edificación. Las zonas de recepción y entrega de ropa deben estar separadas, así como las circulaciones de ropa limpia y ropa sucia, al interior del servicio.

Debe contar con sub-áreas de recepción de ropa usada, lavado, secado, plancha, costura, depósito y entrega de ropa limpia.

Las paredes, pisos y cielo raso deben estar recubiertos de material cerámico que permita la fácil limpieza. El piso será antideslizante tanto en seco como en mojado. Se considera para su diseño un promedio de 0.80 m². por cama.

15.1 Art.213 LAVANDERIAS (HOSPITALES)

Podrán localizarse dentro o fuera de la edificación. Las zonas de recepción y entrega de ropa deben estar separadas, así como las circulaciones de ropa limpia y ropa sucia, al interior del servicio.

Debe contar con subáreas de recepción de ropa usada, lavado, secado, plancha, costura, depósito y entrega de ropa limpia.

Las paredes, pisos y cielo raso deben estar recubiertos de material cerámico que permita la fácil limpieza. El piso será antideslizante tanto en seco como en mojado.

Se considera para su diseño un promedio de 0.80 m². por cama.

Comprenderá:

- a.- Áreas de lavado, secado, planchado, selección y suministro (área de trabajo)
- b.- Oficina de Ama de Llaves
- c.- Cuarto de costura
- d.- Depósitos

Los equipos de lavandería deberán mantener las máximas condiciones de seguridad y eficiencia.

15.2 PERSONAL:

Ama de llaves/Gobernanta: responsable y al frente del departamento, siendo su principal responsabilidad la limpieza y preparación de las habitaciones de eventos y del hotel en general.

Supervisores/Subgobernanta: coordinación bajo las órdenes de la gobernanta del control, supervisión de la limpieza de las habitaciones como de todas las áreas públicas y administrativas de un hotel, así como coordinación del stock de las existencias.

Camareras o Cuartelero: Limpieza promedio de 12 a 15 habitaciones. Cuando la camarera cuenta con ayudante, ésta suele dedicarse a la limpieza de los cuartos de baño y los pisos. Tiene a su cargo la limpieza de todo el mobiliario de las habitaciones y de comunicar a su jefe inmediato superior de los desperfectos y averías que pudiera encontrar.

15.3 Relación del housekeeping con otros departamentos del hotel:

El housekeeping se mueve en todas las dependencias del hotel. Su relación con otros departamentos es constante y muy estrecha:

Con Mantenimiento :

- Detección de averías
- Emisión de partes de averías
- Control y reparación de averías
- Bloqueos/desbloques
- Plan de emergencia
- Mantenimiento preventivo

Con Área Comercial:

- Clientes VIP
- Ocupación de salones
- Show Rooms
- Convenciones
- Ferias y Congresos
- Reservas

Con Economato:

- Pedidos
- Inventarios
- Consumos

Con Cocina:

- Comidas del personal
- Uniformes
- Limpieza

Con el Restaurante:

- Uniformes
- Decoración
- Mantelería

Con Administración

- Facturas
- R.R.H.H.

Con Seguridad:

- Incidentes
- Robos

Con Dirección:

- Contratación
- Compras
- Reclamaciones
- Presupuestos

Éste departamento está comprendido por distintas áreas, las cuales abarcan el 70% de los empleados de un hotel.

Housekeeping es la base de un establecimiento hotelero, no sólo por lo anteriormente mencionado, sino que es el sector que se responsabiliza tanto por la higiene de las áreas públicas del hotel como así también el servicio de habitación.

16 ADMINISTRACIÓN:

Esta parte es fundamental para que el Resort funcione en su perfección; por lo que se le dará mucha importancia al ambiente de trabajo. Para ello se propone crear espacios semi-abiertos; en los cuales: no pierdan su privacidad (a la hora de hablar con un cliente, por ej.) pero también estén en un ambiente integrado, motivando así el trabajo en equipo. Se usarán tonos claros y tenues para las paredes, techos, y mobiliario; ya que presentan mayor reflexión lumínica que los colores oscuros.

16.2 ILUMINACIÓN

Para el alumbrado general se deberán usar luminarias fluorescentes.

16.3 ÁREAS

Las diferentes áreas que se necesitarán para la Administración será:

- Oficina de la Gerencia
- Oficina para las Gerencias Departamentales
- Oficina de reservaciones y servicio al cliente (anexa a la recepción)
- Central telefónica automática (anexo a la recepción) con comunicación interna a todas las dependencias y habitaciones. Su operación quedara fuera de la vista del público.
- Baños para damas y caballeros.

Responsabilidades por área:

La seguridad e higiene, la seguridad contra robos y la prevención de incidentes comprenderían lo que sigue:

- recepción
- promoción y ventas

- relaciones publicas
- departamento económico y financiero

La seguridad física de las instalaciones, tales como: accidentes, defectos de construcción, ambientes con elevaciones menores o salientes peligrosos iluminaciones malas condiciones, ventilación pésima acabados eléctricos mal terminados etc.

La gerencia del hotel tiene la máxima responsabilidad de la seguridad e higiene de cara a la legislación pertinente ante los trabajadores y huéspedes de las instalaciones con el concepto de que la seguridad comienza desde arriba.

La seguridad hotelera como concepto abarca la seguridad física de la instalaciones , la prevención de accidentes laborales y de riesgos , la prevención de riesgos para los usuarios, la seguridad de los bienes de los usuarios, la comunidad ambiental, la higiene alimentaría, la seguridad contra incendios y catástrofes.

Es importante que al momento de diseñar espacios de oficina y particularmente cuando se distribuyan los puestos de trabajo, siempre que sea posible, se aproveche al máximo el uso de la luz natural. Además, orientar el puesto de trabajo de manera que las pantallas de visualización de datos queden situadas lateralmente en relación a las ventanas y no en contra de ellas, así se evitará el efecto de deslumbramiento o los reflejos que se producirían en la pantalla.



16.4 Ruido y sonido: para el diseño de espacios de oficina se considerará los siguientes lineamientos destinados a mejorar el acondicionamiento acústico de los lugares y puestos de trabajo a fin de reducir las molestias y efectos indeseables producidos por el ruido: El diseño acústico deberá incorporar medidas de control del ruido en tres instancias:

- 1) control de ruido en la fuente, mediante la reducción de la emisión del ruido;
- 2) control del ruido en el medio de transmisión, mediante mecanismos que aumenten las pérdidas por transmisión y
- 3) control del ruido en el punto de recepción mediante la reducción de la inmisión y de la exposición al ruido.

En cuanto a la emisión de ruido producida desde el interior de los espacios de oficina, habrá que considerar las especificaciones de emisión de ruido de los equipos o máquinas requeridos para el trabajo de oficina.

En todo caso, las oficinas deberán ser acústicamente diseñadas (preferentemente por especialistas del área) de forma que los niveles de ruido sean admisibles en función de las tareas realizadas. En términos generales, para los ambientes de trabajo de oficina la intensidad del ruido deberá estar entre 50 a 55 decibelios.

Ambiente térmico: Las condiciones térmicas influyen directamente en el bienestar y el rendimiento de los usuarios, por lo tanto, el diseño de espacios de oficina debe considerar los parámetros térmicos con el fin de proporcionar un ambiente térmico que permita disfrutar de la permanencia en los espacios laborales y prevenir posibles efectos adversos para la salud.

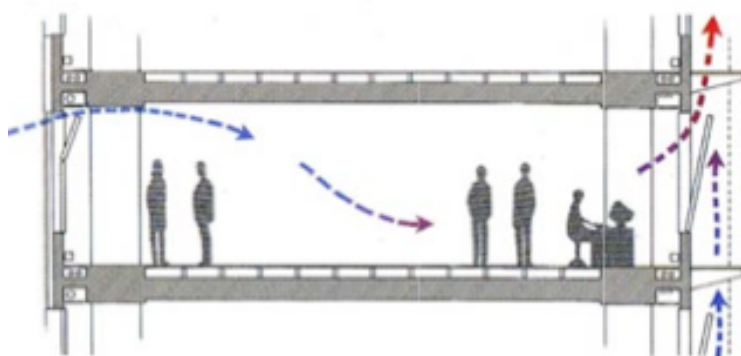
En cuanto a la temperatura para espacios de oficina, esta deberá mantenerse entre 20 a 22 grados centígrados.

16.5 VENTILACIÓN

Por otro lado la ventilación es una de las variables del ambiente térmico, capaz de proporcionar un medio ambiente que satisfaga a cada usuario. Está relacionada con la renovación del aire y la entrada de aire fresco a los ambientes laborales.

En cuanto a la ventilación natural, el diseño de espacios de oficina se acogerá a la norma ecuatoriana (NTE INEN 1 126. Ventilación Natural de edificios) la cual establece parámetros relacionados con el mínimo de aire puro, horario y renovaciones de aire recomendables para locales.

Ventilación cruzada



- 16.6 Accesibilidad al medio físico para personas con discapacidad:

En lo relacionado a la accesibilidad para personas con discapacidad, el diseño de espacios de oficina se acogerá al cuerpo normativo referido a accesibilidad al medio físico para personas con discapacidad desarrollado por el Instituto Ecuatoriano de Normalización a través de las Norma técnica ecuatoriana NTE INEN 2 247:2000 del 2000-02, la misma que establece las dimensiones mínimas y las características funcionales y constructivas que deben cumplir los corredores y pasillos en los edificios, las cuales se resumen a continuación:

- 16.7 Dimensiones:

“Los corredores y pasillos en edificios de uso público, deben tener un ancho mínimo de 1200 mm.

Donde se prevea la circulación frecuente en forma simultánea de dos sillas de ruedas, éstos deben tener un ancho mínimo de 1800 mm.

Los corredores y pasillos deben estar libres de obstáculos en todo su ancho mínimo y desde su piso hasta un plano paralelo a él ubicado a 2050 mm de altura. Dentro de este espacio no se puede ubicar elementos que lo invadan (ejemplo: luminarias, carteles, equipamiento, partes propias del edificio o de instalaciones). En los corredores y pasillos, poco frecuentados de los edificios de uso público, se admiten reducciones localizadas del ancho mínimo. El ancho libre en las reducciones nunca debe ser menor a 900 mm.” Los pisos de corredores y pasillos deben ser firmes, antideslizantes y sin irregularidades en el acabado. No se admite tratamientos de la superficie que modifique esta condición (ejemplo; encerado).

De igual forma, la norma ecuatoriana establece las dimensiones mínimas y las características generales que deben cumplir las puertas, que se requieran en las edificaciones para facilitar el acceso. Estas, deben tener las siguientes dimensiones: ancho libre mínimo de 900 mm y la altura 2050 mm. Se considerará además, que los objetos que deba alcanzar frontalmente una persona en silla de ruedas, estarán a una altura no menor de 0,40m ni mayor de 1,20m. Los objetos que deba alcanzar lateralmente una persona en silla de ruedas estarán a una altura no menor a 0,25m ni mayor a 1,35m siendo estos parámetros necesarios para el diseño ergonómico de oficinas para personas con movilidad reducida.

Dotación de baterías sanitarias

Cuando se habla de dotación de baterías sanitarias en el diseño de oficinas administrativas, se deberá cumplir lo que dispongan las normas de arquitectura de la ciudad en donde se aplique dicho diseño, estas normas deberán ser similares a: “Todo local destinado a oficinas, con área de hasta 100m², dispondrá de un cuarto de baño equipado con un inodoro y un lavamanos. Por cada 100m² de oficinas en exceso o fracción mayor a 20m², se incrementará un cuarto de baño de iguales características al señalado inicialmente.”²

16.8 Parámetros de actividad laboral

Actualmente hay más diversidad de estilos de trabajo que nunca. Hemos identificado tres tipos de perfiles de usuarios: sedentarios, semi móviles y móviles.

Trabajadores sedentarios

Pasan la mayor parte del tiempo realizando tareas que requieren la posición sentada.

Características:

- Permanecen en posición sentada durante largos periodos de tiempo.
- Movimientos repetitivos
- Puesto de trabajo asignado
- Silla de trabajo asignado. Necesidades:

- Estar muy cómodo
- Tener las herramientas de trabajo, equipos e información al alcance de la mano.
- También es importante preocuparse por su bienestar psicológico ofreciéndoles los medios para personalizar su propio espacio de trabajo. Trabajadores Semi Móviles Desempeñan diversas tareas a lo largo del día con procesos multitarea. Características
- Están equipados con tecnología inalámbrica con ordenadores portátiles y teléfonos móviles. Son personas flexibles que se mueven dentro de la oficina
- No tiene un espacio asignado dentro de la oficina, de modo que pueden trabajar en cualquier lugar en el edificio.
- No dedican mucho tiempo a regular su silla ya que a menudo se desplazan y cambian de lugar de trabajo.

Problemas ligados a este tipo de trabajo

- Trabajar con el ordenador portátil en las piernas puede resultar cómodo en cuanto a la altura del teclado pero puede causar problema en el cuello.
- Al inclinar la cabeza para leer la pantalla se ejerce demasiada tensión en los músculos del cuello que provoca dolor o lesiones con el tiempo.
- Un problema habitual es la cervicalgia, fatiga debido al esfuerzo excesivo de los músculos que aguantan la cabeza y hombros. Trabajadores Móviles Personas que están orientadas al trabajo en red y trabajan lejos de su organización, hasta el 90% de tiempo. Características
- Alternan constantemente tareas de concentración y de colaboración.
- La tecnología es clave para su trabajo.

Necesidades:

- A los trabajadores móviles orientados a la red les encantan los espacios creativos.
- Improvisan más que cualquier otro trabajador de modo que los nómadas necesitan tener a mano sus elementos personales además de disponer un acceso fácil a la tecnología. El espacio de trabajo debe contar materiales, diseño y tecnología de calidad que garanticen y favorezcan el deseo de trabajar en el mismo. Problemas ligados a este tipo de trabajo Los nómadas nunca abandonan sus casas sin herramientas, ordenadores portátiles, papeles y periféricos. Pero transportar su puesto de trabajo en un maletín pesado y al hombro ejerce una carga asimétrica en el torso y causa problemas en la espalda, hombros y cuellos.

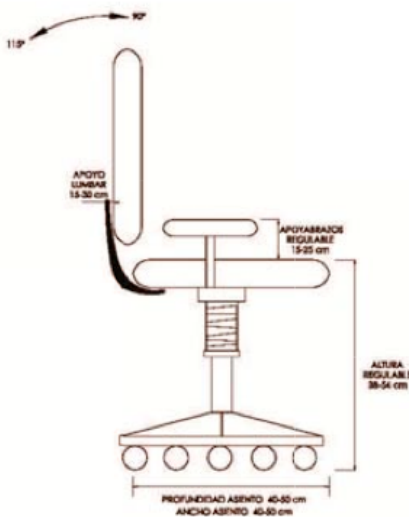
16.9 Parámetros de Mobiliario.

- Mobiliario según la asignación funcional: La asignación del mobiliario para oficinas depende del tipo de actividad que se vaya a realizar en ellas, se debe pensar en el manejo de documentación,

diferentes usos de la computadora, reuniones, hablar por teléfono, archivar documentos, pensar, escribir a mano, entre otras. La combinación de estas tareas dictarán las características del mobiliario, según lo detallado a continuación:

- Actividades directivas, en donde se mantienen constantes interacciones y comunicación, uso frecuente de documentación y trabajo mental prolongado, los muebles deberían tener calidad estética, las sillas deberán tener un respaldo más alto, los escritorios ser más anchos.
- Actividades técnicas, en donde se operan tareas creativas con carga intelectual, interacciones y comunicación esporádica, trabajo constante con la computadora y posturas prolongadas; el mobiliario deberá facilitar la movilidad y los cambios de postura, sillas con respaldos regulables, diseño compatible con el uso de equipos informáticos y de comunicaciones.
- Actividades administrativas, que puede conllevar variedad de tareas con posturas medianamente prolongadas y movimientos frecuentes, el mobiliario deberá facilitar la movilidad y los cambios de postura, disponer de mobiliarios complementarios para las distintas actividades, elementos de archivo y sillas versátiles.
- Actividades de atención al público, en donde se opera una diversidad de tareas de atención al público, teléfono y tareas con computadora que eventualmente conllevan la necesidad de cambiar posturas de pie y/o sentado, el mobiliario deberá facilitar la movilidad y el cambio de posturas así como permitir que la comunicación visual y oral entre funcionarios y el público se de con facilidad por medio de mostradores con adecuadas alturas.
- Condiciones ergonómicas: el mobiliario deberá garantizar la ausencia de molestias de tipo musculo-esquelético, producidas en las siguientes zonas

Condiciones de la silla de trabajo



Cuello, provocado por mala colocación de la computadora (de lado, muy bajo o muy alto).

Hombros y parte superior de la espalda, provocado por la colocación de la mesa muy alto o muy bajo y por no apoyar los brazos al teclear.

Espalda, originado por el uso de una silla no adecuada o mal ajustada.

Manos y muñecas, originado por una mesa muy alta o un teclado mal diseñado.

Condiciones mínimas y adecuadas para el mobiliario de oficina.

Sillas: Deben tener la posibilidad de graduarse según las necesidades del usuario y las actividades que este realice, por tanto se requiere que la altura, el apoyo lumbar y los apoyabrazos sean regulables.

- El respaldo debe dar apoyo torácico y lumbar sin impedir por su tamaño la libertad de movimientos de tronco y brazos.
- El respaldo debe inclinarse hacia atrás manteniendo un ángulo de 90° a 115° .
- El asiento debe permitir al usuario situar los pies firmemente sobre la superficie de apoyo, para proporcionar estabilidad a la postura sedente y apoyo a las piernas.
- Deben disponer de ruedas y de posibilidad de giro de modo que los movimientos de acceso a los elementos cercanos no exijan esfuerzos.
- El material del acolchado y la tapicería debe permitir una buena disipación de la humedad y el calor. No se deben utilizar materiales deslizantes.

Escritorios.

- La altura del plano del teclado debe permitir que el codo se encuentre doblado a 90° o 100° y que las muñecas se encuentren a 10° o 15° de extensión.

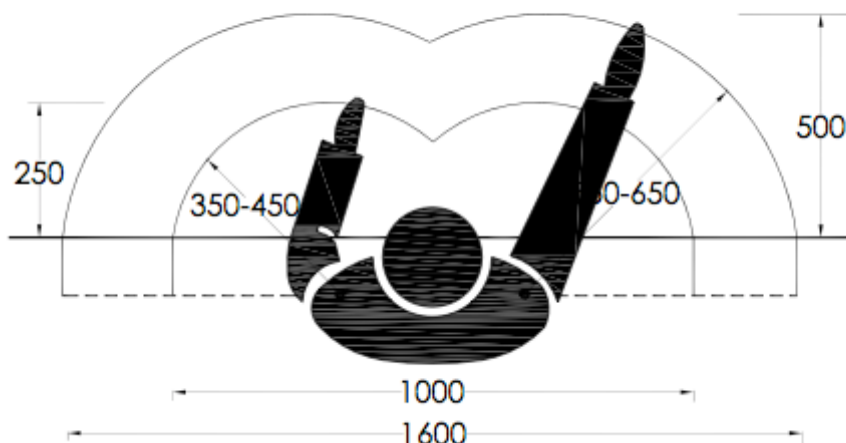
- La altura del monitor debe estar a la altura visual del funcionario de manera que se permita que su área de visualización se sitúe entre 0° y 60° por debajo del plano horizontal que pasa por los ojos, puesto que una ubicación inadecuada del mobiliario genera que la visualización sea por fuera de los ángulos de confort generando tensiones molestas.

- En las superficies de trabajo de escritorios en espacios de oficina se deben evitar los colores brillantes y oscuros.

- Los escritorios deben ser funcionales, permitiendo al usuario ubicar los elementos de uso frecuente y los de uso esporádico en su puesto de trabajo de manera que pueda acceder a ellos con movimientos y alcances dentro de las áreas normales y máximas de trabajo.

- En general es preferible que los bloques de cajones no estén fijos al escritorio, ya que así se podrán ubicar en la zona más conveniente dentro de la oficina y se puede dejar libre el espacio bajo la mesa con el fin de facilitar los movimientos.

Arco horizontal de alcance del brazo y área de trabajo sobre una mesa



Alturas de escritorios: Para escritorios con mesa de trabajo y uso de equipos informáticos la altura recomendable estará entre 70 y 72 cm.

Sistemas de almacenaje (archivo)

documental)

El almacenaje responderá a una buena planificación y densidad de almacenaje que su vez dependerá del sistema y de la velocidad de acceso y/o rotación de la documentación. La densidad de la información corresponderá a los índices de documentación que genere cada puesto de trabajo, el área departamental o la institución. La documentación deberá ser clasificada, sea física o digital para su almacenaje sea en armarios, estanterías o colgantes y en su modalidad colgante o vertical no obstante a continuación se indican parámetros básicos de dimensión y ubicación dentro de los espacios de trabajo.

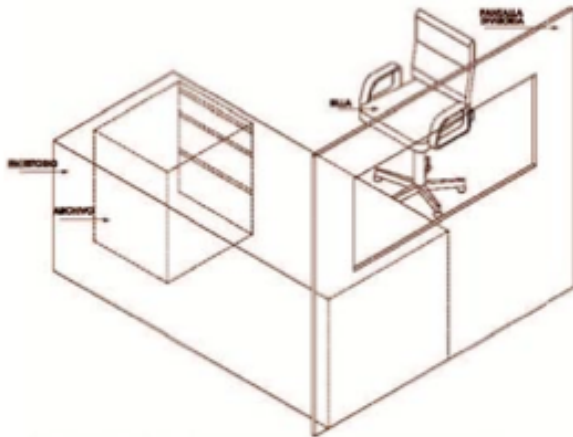
- En cada piso se dispondrá un área de archivo central de toda la planta, el cual debe ser un espacio cerrado y seco, con suficientes seguridades para la custodia de la información que ahí repose.
- Todos los espacios de trabajo, contemplarán al menos un elemento de archivo fijo o móvil, ubicado debajo o adyacente a las superficies de trabajo, el cual contendrá un volumen de archivo de al menos 0,21m³.
- La altura máxima de los archivadores no adosados a una pared será de 1.50m.
- Los muebles destinados a archivos que se encuentren adosados a una pared podrán tener una altura superior a 1,50m.
- Los espacios personales de trabajo asignados a asistentes administrativas deben contar, a más del archivo personal, con archivadores para la información producida por las personas a quienes asisten.
- Cada piso tendrá una zona de casilleros en donde cada funcionario dispondrá de un casillero para la ubicación de objetos personales y que no son parte de su trabajo rutinario. Estos muebles se ubicarán de preferencia cerca de las baterías sanitarias.

Pantallas divisorias: Las pantallas divisorias opacas serán usadas al mínimo, esto con el fin de permitir la comunicación, la interacción y el paso de iluminación y ventilación en todas las áreas, sin embargo su uso estará sujeto a los siguientes criterios:

- Responderán a la agregación del modulo dimensional (0.30mx0.30m), tanto en su largo como en su alto.
- Estarán preferentemente constituidas por vanos sólidos y por superficies transparentes que permitan el paso de iluminación.
- En estaciones abiertas que por condiciones particulares de confidencialidad y/o de atención al público, se permitirá la utilización de pantallas divisorias con alturas máximas de 1.50m. Las estaciones abiertas de trabajo con estas características no serán mayores al 20% del total de las estaciones abiertas.

- En estaciones de trabajo con atención al público se proyectará la pantalla divisoria hasta lograr independencia en la zona ocupada por el público.

Mobiliario usual de oficina



- Cuando las pantallas divisorias se proyecten fuera de los límites de los escritorios las circulaciones se medirán desde el borde de la pantalla.

Mobiliario para personas con discapacidad.

- Altura de la mesa: 75cm
- Tamaño de la superficie de trabajo:

Longitud: 135 – 170cm; Profundidad: 62 – 80cm.

Espacio libre debajo de la mesa: Altura libre ≥ 72 cm .

Profundidad a altura de rodillas: ≥ 60 cm Profundidad a altura de pies: ≥ 75 cm

Anchura libre: > 86 cm

Condiciones adicionales aplicadas al mobiliario:

- El mueble no presentará esquinas ni cantos vivos, todos los ángulos de contacto serán redondeados (se recomienda un radio mínimo de 2mm)

- Las partes en contacto, compuestas de materiales distintos, no provocarán el deterioro de ninguna de ellas. Sobre todo en ambientes húmedos o salinos no deberá haber piezas de distintos metales en contacto, pues hay un alto riesgo de oxidación.

Criterios de organización de los espacios Los criterios de organización espacial están relacionados con tres factores de ordenación espacial:

- 1) Uso de una malla de modulación la cual servirá de patrón dimensional para la disposición de los diferentes componentes.
- 2) Dimensiones mínimas de circulación requeridas para garantizar adecuada accesibilidad a los espacios.
- 3) Localización específica de las áreas de trabajo personal, de interacción y de apoyo.

Circulación.

Las circulaciones deben concebirse para facilitar la comunicación entre componentes espaciales y deberán diseñarse como elementos dinamizadores del ambiente interior. Deben plantearse superando la concepción tradicional del corredor y posibilitando la formulación de espacios de intercambio y encuentro, de fluidez y transparencia, de integración entre las áreas de trabajo y de encuentro. Las áreas de circulación deben acrecentar las posibilidades de movilidad pero también de permanencia y autocontrol dentro de los espacios de oficina.

El área de circulación debe ser equivalente a aproximadamente el 25% del total del área bruta ocupada, sin embargo, el área y configuración de la circulación dependerá del edificio y de la distribución en los pisos. Los espacios de circulación deben responder a los requerimientos normativos (dimensiones, regulaciones anti-incendios) así como con los requerimientos de movilidad de personas con discapacidad.

Es así que se han previsto las siguientes dimensiones mínimas para las circulaciones: 0,90metros: es el ancho mínimo para la distribución de estaciones abiertas de trabajo.

1,20metros: es el ancho mínimo para la distribución de oficinas cerradas, espacios de interacción y espacios de apoyo.

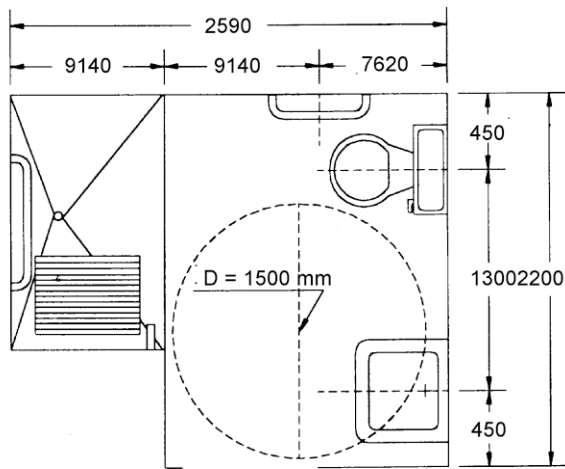
1,80metros: conducen directamente a los nodos de circulación vertical y rutas de escape. Los espacios de trabajo para personas con discapacidad se ubicarán preferentemente a proximidad directa con este tipo de circulación.

17 BAÑOS

17.1 DIMENSIONES

La dotación y distribución de los cuartos de baño, determina las dimensiones mínimas del espacio para que los usuarios puedan acceder y hacer uso de las instalaciones con autonomía o ayudados por otra persona; se debe tener en cuenta los espacios de actividad, tanto de aproximación como de uso de cada aparato y el espacio libre para realizar la maniobra de giro de 360°, es decir, una circunferencia de 1 500 mm de diámetro, sin obstáculo al menos hasta una altura de 670 mm, para permitir el paso de las piernas bajo el lavabo al girar la silla de ruedas.

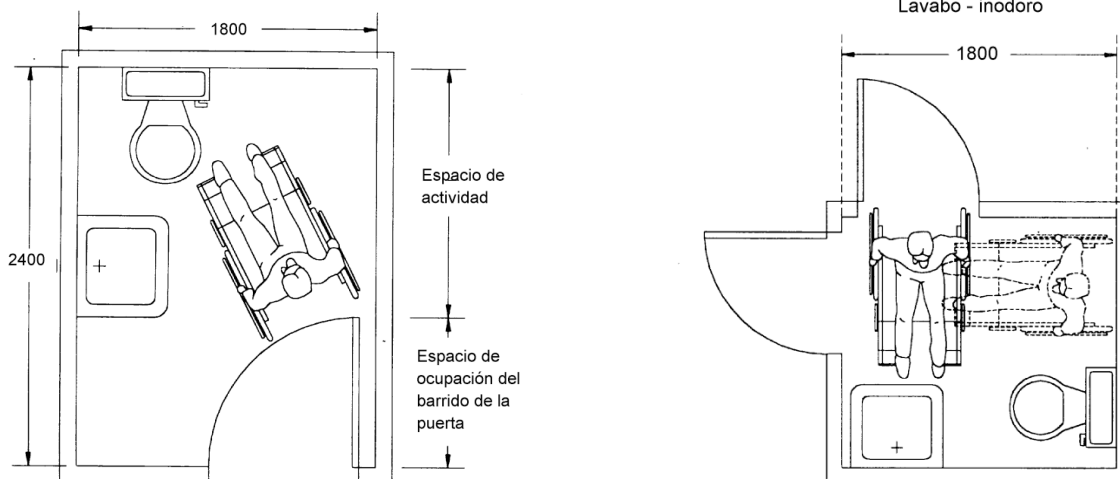
Áreas higiénico-sanitarias, distribución y dimensiones. (Dimensiones en mm)

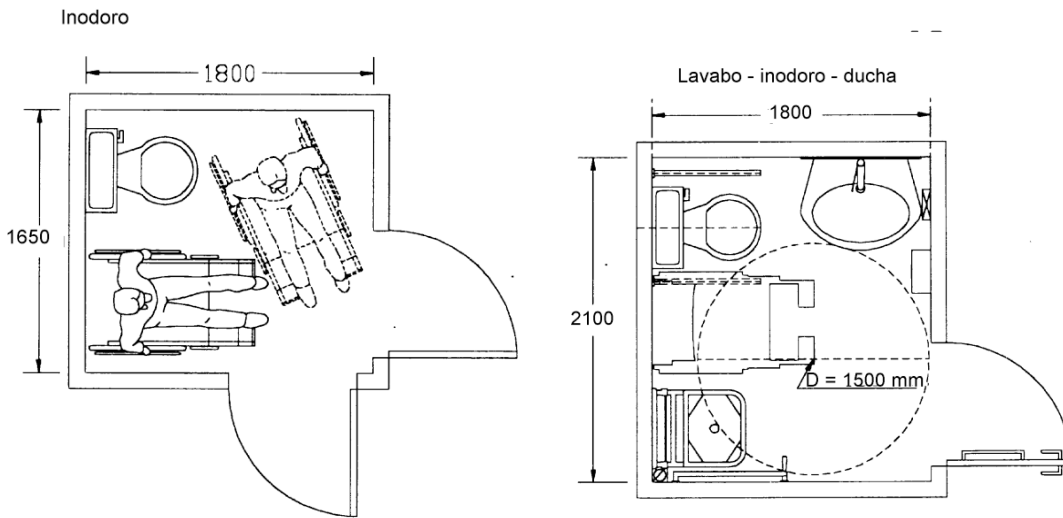


17.2 PUERTAS

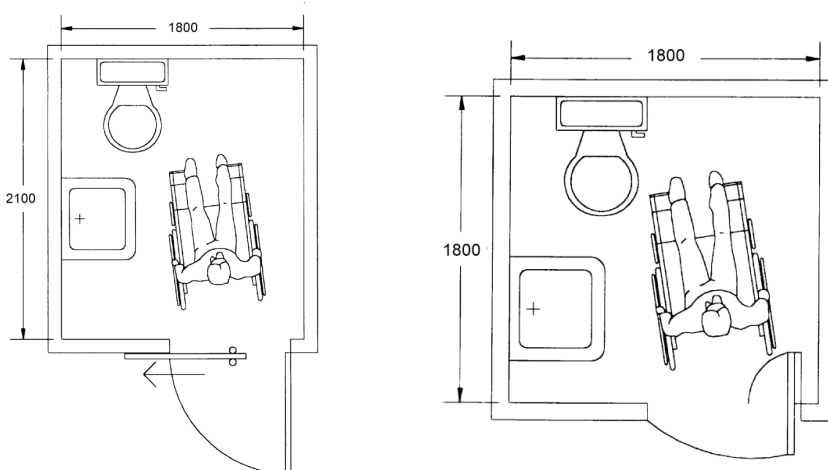
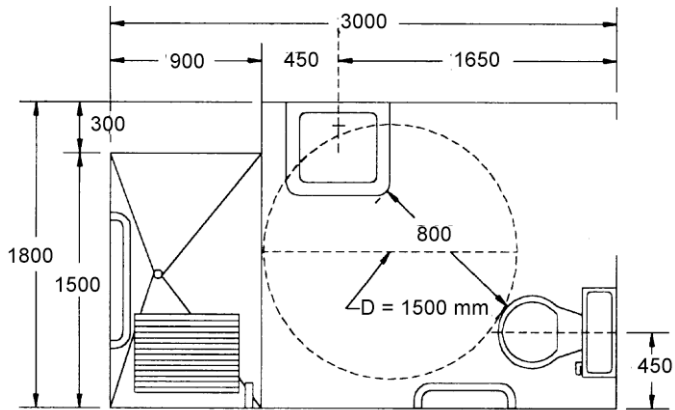
Las dimensiones del área están condicionadas por el sistema y sentido de apertura de las puertas, por la cual el espacio de barrido de las mismas no debe invadir el área de actividad de las distintas piezas sanitarias, ya que, si el usuario sufre una caída ocupando el espacio de apertura de ésta, imposibilitaría la ayuda exterior. La puerta, si es abatible debe abrir hacia el exterior o bien ser corrediza, ver figura 3; si se abre hacia el interior, el área debe dejar al menos un espacio mínimo de ocupación de una persona sentada que pudiera sufrir un desvanecimiento y requiriera ser auxiliada sin dificultad.

Aseos. Tipos de puertas. (Dimensiones en mm)





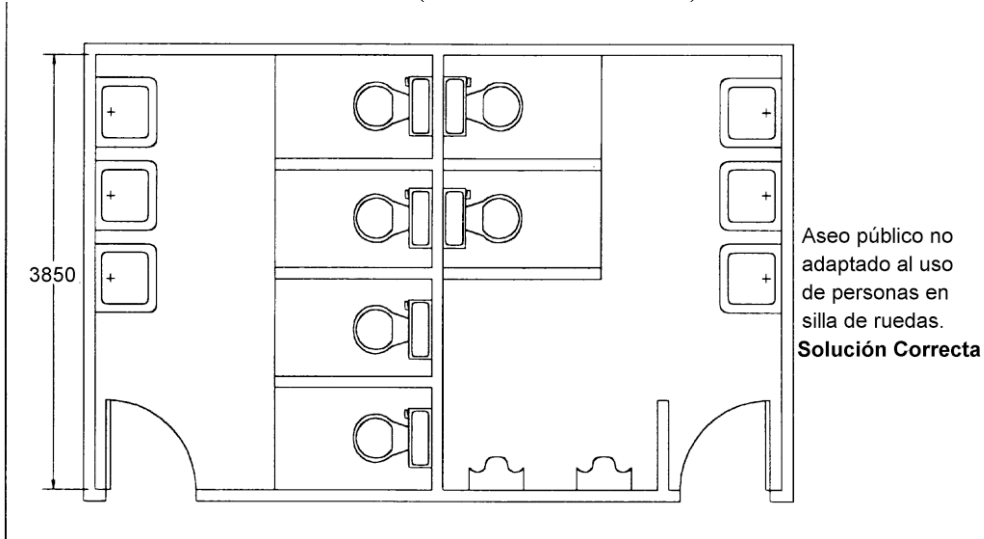
Ejemplo de baños para discapitados físicos motores. (Dimensiones en mm)



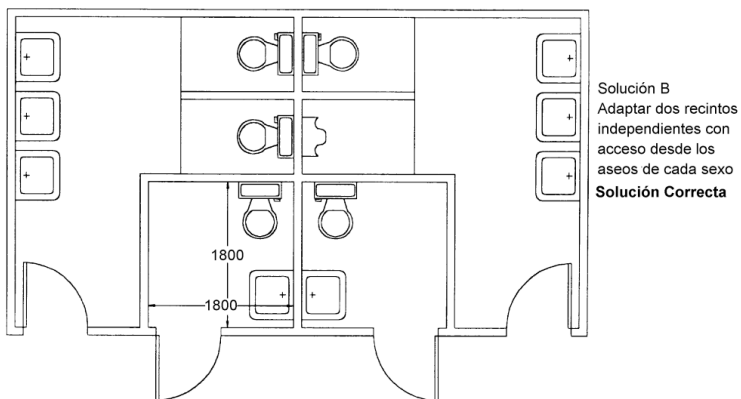
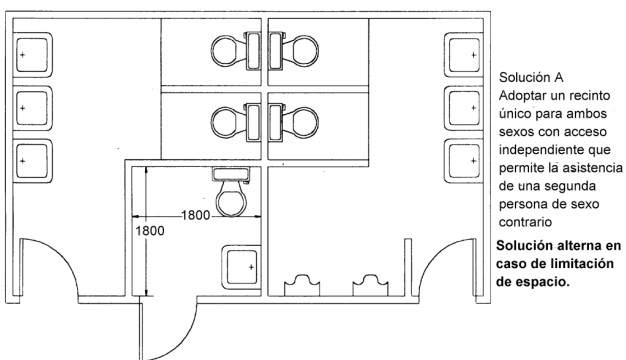
17.3 ASEOS

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

Soluciones de núcleos de aseos. (Dimensiones en mm)



solución incorrecta



En los cuartos de baño y aseo en los que se hayan tenido en cuenta las dimensiones mínimas del recinto, además de la distribución de las piezas sanitarias y los espacios libres necesarios para hacer uso de los mismos, se deberá satisfacer los requisitos que deben reunir las piezas sanitarias en cuanto a elementos, accesorios y barras de apoyo, como colocación, diseño, seguridad y funcionamiento.

Aseos. Dimensiones. Condiciones de los aparatos y barras de apoyo

Lavabo mural regulable en altura: Altura Max. 1050 mm. Mín. 750 mm. Fondo aprox. 600 mm.

17.4 ACCESORIOS

Inodoro mural. Altura asiento 450 mm. Fondo > 600 mm

Asiento de ducha abatible. Altura asiento 450 mm Fondo > 600 mm

Espejo de inclinación graduable Ángulo 10° con la vertical

Canalizaciones de alimentación y desagües flexibles y aislados técnicamente.

Grifería monomando y otra de fácil manejo

Teléfono de ducha regulable en altura sobre una barra vertical

Jabonera manipulable con una sola mano

Maquina secadora o expendedora de toallas de papel de un solo uso .

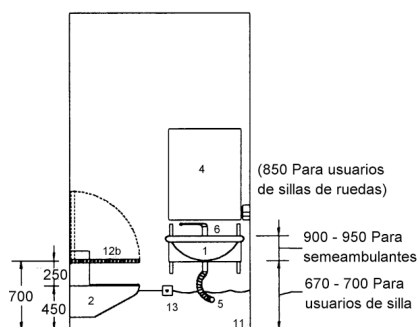
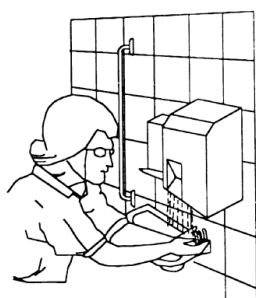
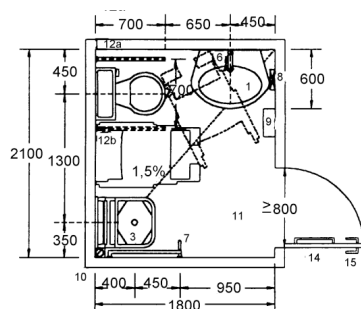
Pavimento antideslizante con pendiente > 1,5% según plano

Barra de apoyo de diámetro ϕ 35 mm de material antideslizante, de color contrastando con las paredes, suelo, aparatos y con anclajes seguros a pared y suelo. a) Barra fija b) Barra abatible.

Sistema de alarma con pulsadora 300-450mm del suelo en distintos puntos

Puerta abatible hacia el exterior de paso libre > 800 mm con manilla, muletilla.

Cancela al interior, desbloqueable desde el exterior.





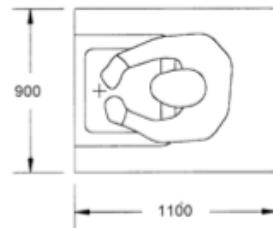
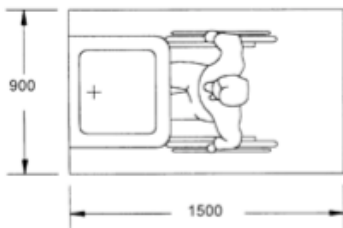
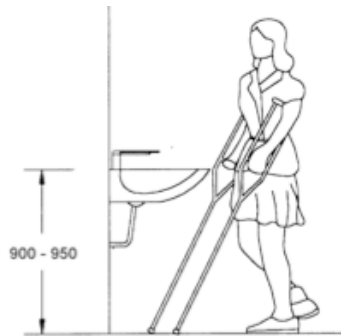
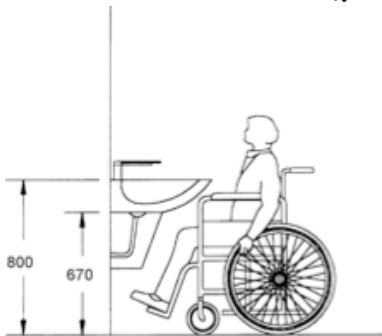
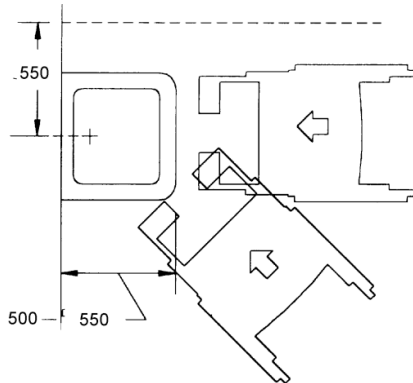
17.5 DISCAPACITADOS

Lavabo

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

Localización del lavabo. (Dimensiones en mm)

El espacio inferior debe dejarse libre hasta una altura mínima de 670 mm y una profundidad de 600 mm. La altura mínima de colocación es 800 mm y la máxima de 900 a 950 mm dependiendo si el usuario es niño o adulto; y su forma de utilización es sentado o de pie.



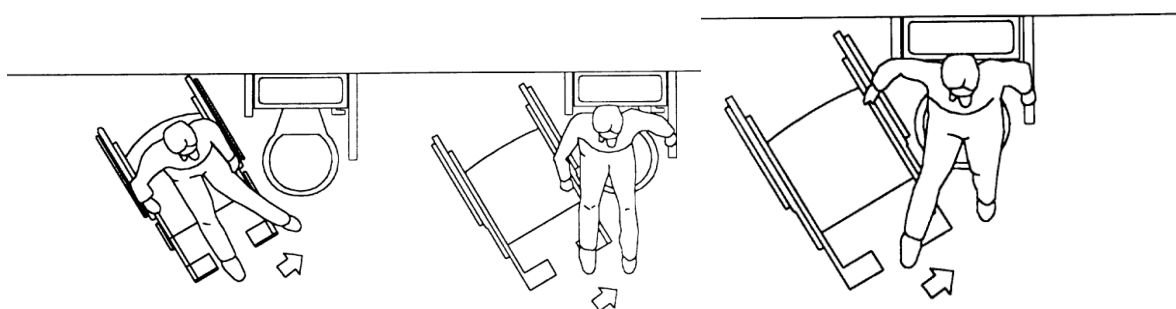
La grifería y llaves de control del agua, así como los accesorios (toalleros, jaboneras, interruptores, tomacorrientes etc.), deben ubicarse por encima del plano de trabajo, en una zona alcanzable, en un radio de acción de 600 mm.

INODORO

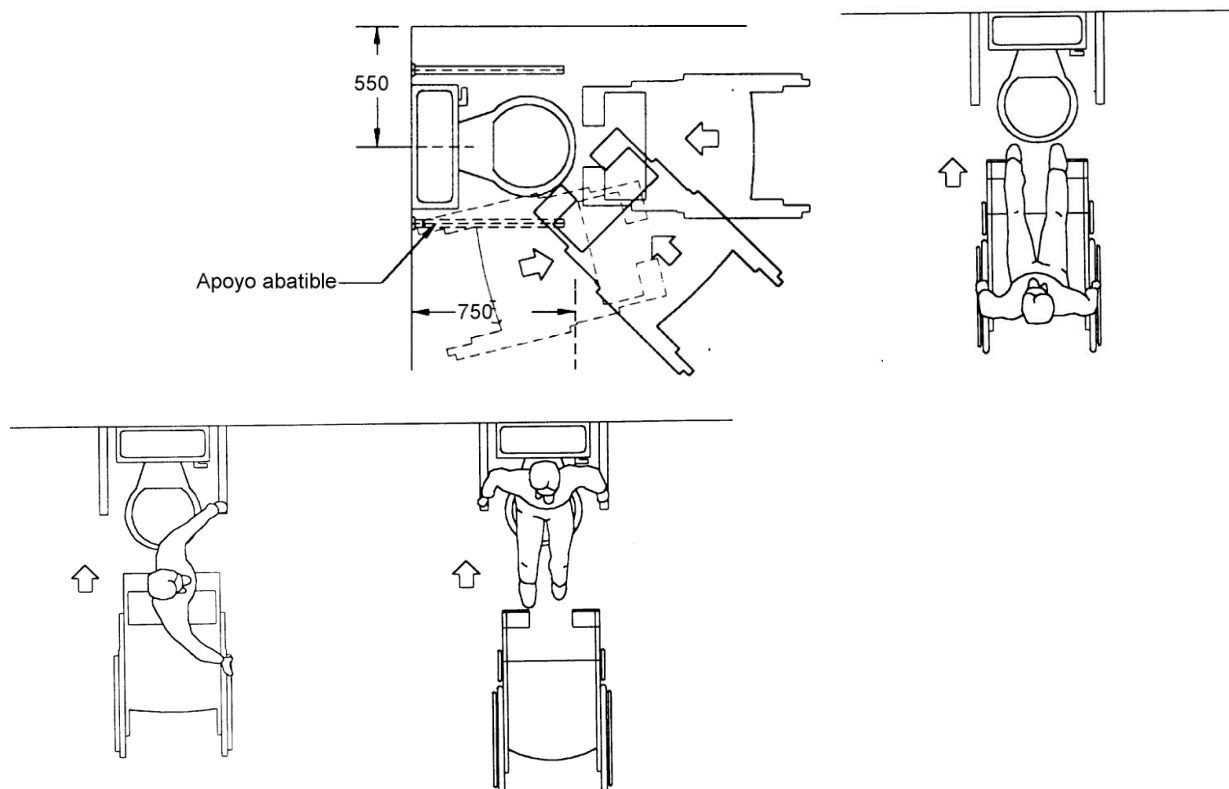
Las formas de aproximación al inodoro puede ser frontal, oblicua y lateral a derecha o izquierda, según la forma en que se vaya a realizar la transferencia desde la silla de ruedas, con relación a la ubicación y tipos de apoyo. Las reservas de espacio están condicionadas según las posibilidades de acceso, ver figuras 9 y 10.

Localización del inodoro. (Dimensiones en mm)

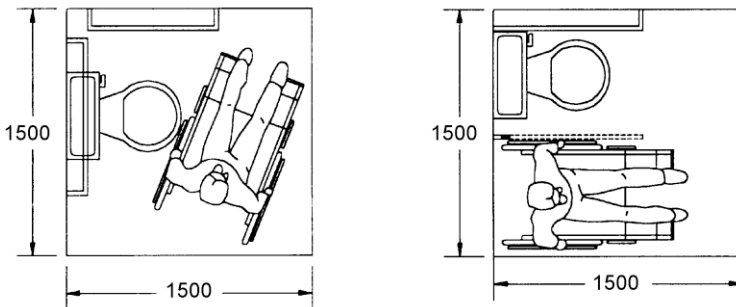
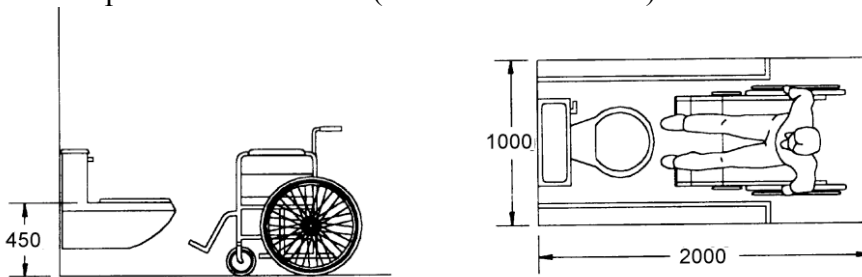
Ejemplo para transferencias desde la silla de ruedas al



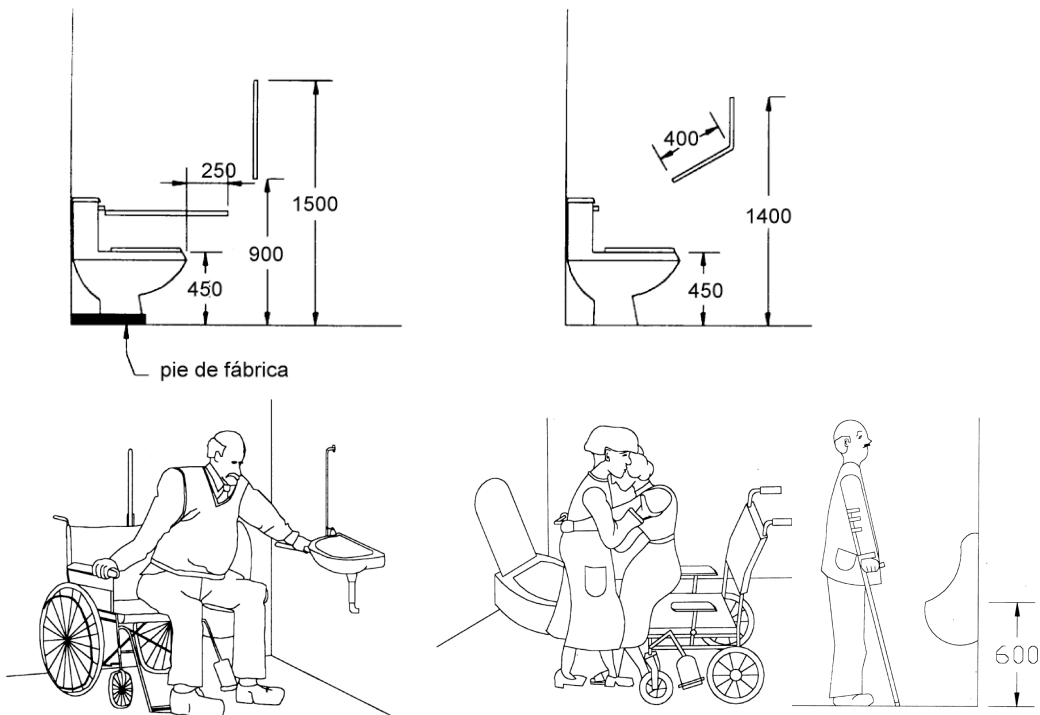
inodoro



La altura del asiento debe ser de 450 mm. Cuando el inodoro sea de columna y con una altura estándar menor a la anterior, se debe colocar “un pie de fábrica” lo más ceñido posible a su base, para permitir la máxima aproximación de la silla de ruedas, o con “alza” sobre el asiento. La instalación de “inodoros murales” permite un mayor acercamiento de los reposapiés de la silla y pueden montarse a la altura deseada facilitando la limpieza del recinto Inodoro. Espacio de utilización. (Dimensiones en mm)



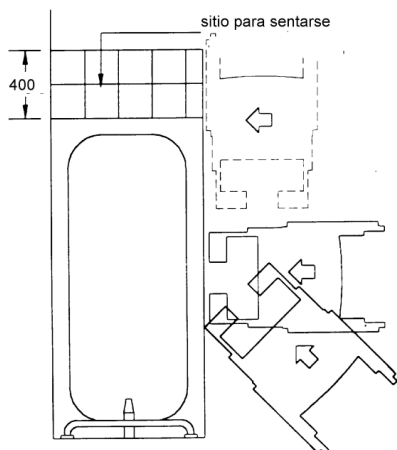
Inodoros. Formas de aproximación.



TINAS

La aproximación puede ser frontal, lateral u oblicua desde la silla de ruedas a la tina, al asiento o a la plataforma de la tina la plataforma de la tina.

Localización de la tina.



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

Es deseable que haya una plataforma lateral o al lado opuesto a la grifería de la tina, para facilitar la transferencia de una persona en posición sedente.

Tina. Aproximación:

La grifería debe ser alcanzable en un radio de acción de 600 mm desde la posición de uso de la persona.

La superficie inferior de la bañera debe ser antideslizante, o se debe conseguir este efecto mediante el empleo de una alfombrilla fija al piso, ver figura 14.

El fondo de la bañera y del piso del cuarto de baño, deben estar al mismo nivel.

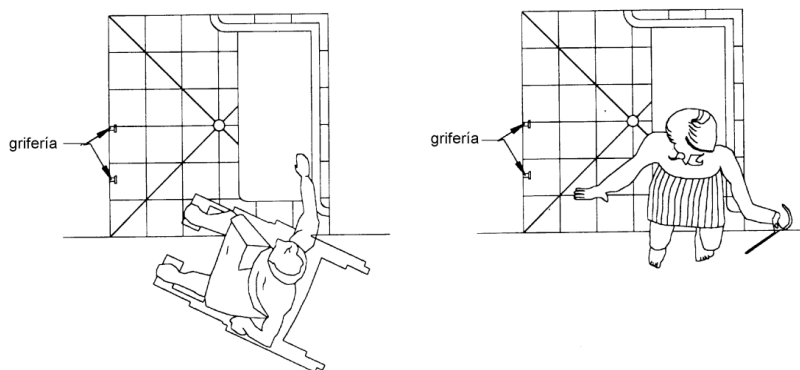
DUCHAS

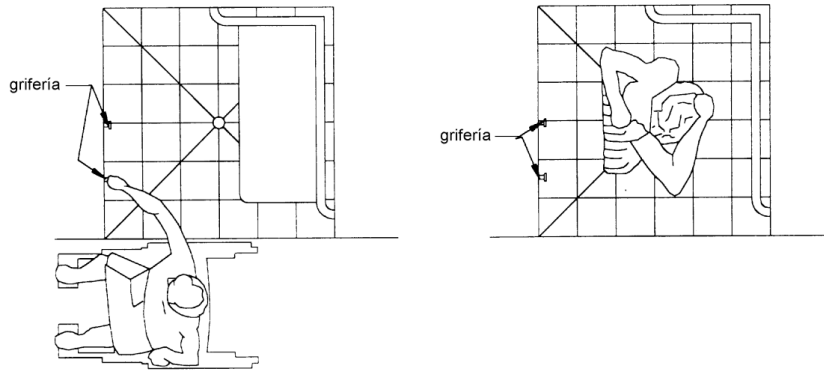
El espacio debe permitir una transferencia lateral desde la silla de ruedas al asiento para ducharse sentado.

Una ducha debe estar dotada de asiento no fijo o abatible sobre la pared, con una profundidad de 400 mm, para permitir el aseo de la espalda.

c) La altura del asiento debe ser de 450 mm .

d) El área de la ducha no debe tener bordillo para posibilitar la aproximación con silla de ruedas

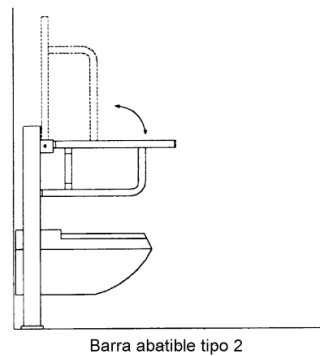
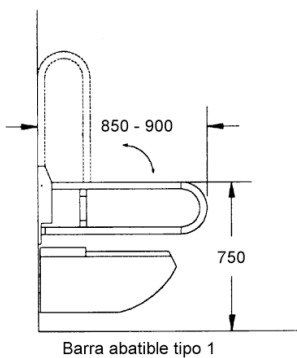
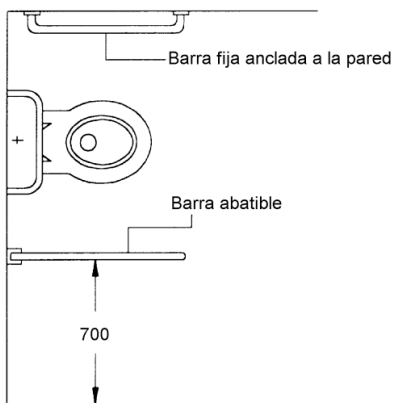


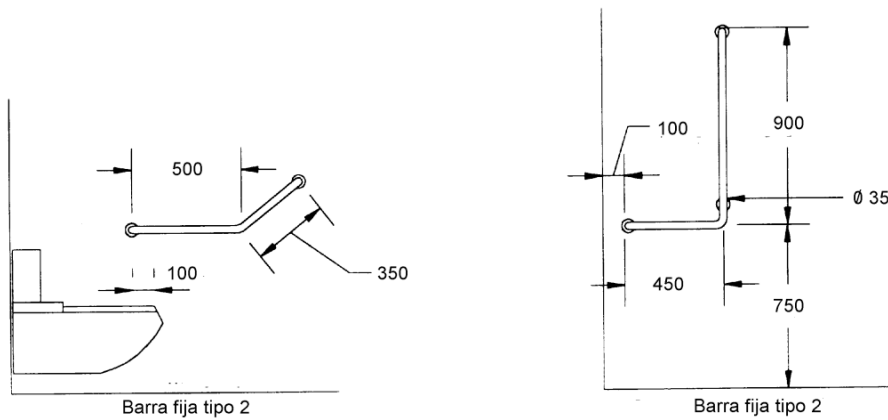


Barras de apoyo :

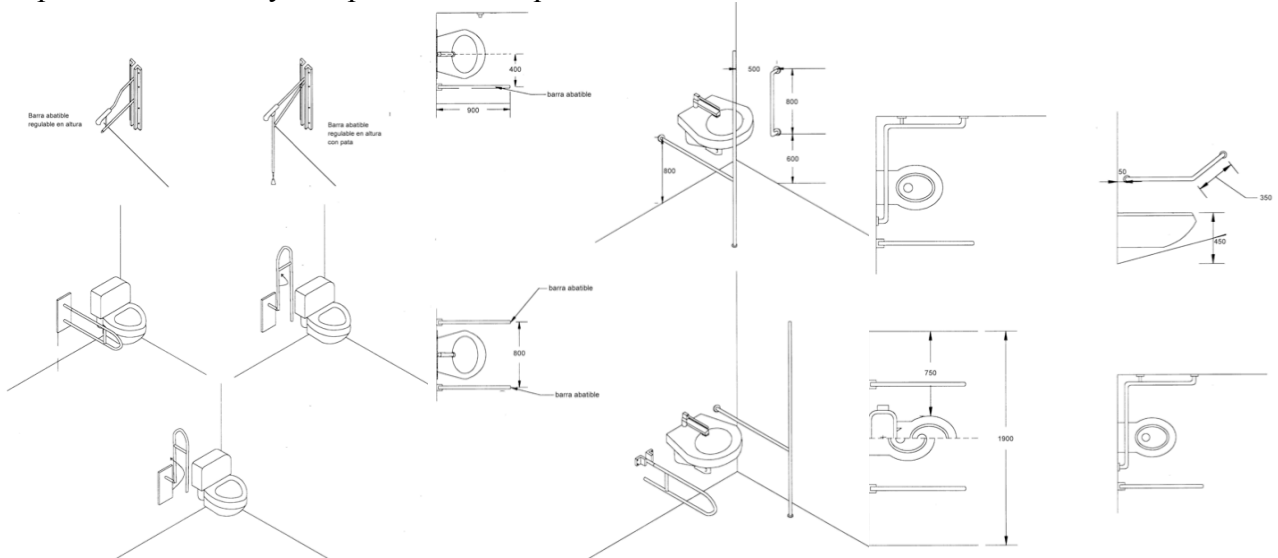
En los cuartos de baño y aseo, las barras de apoyo deben ajustarse al tipo y grado de discapacidad del usuario y a sus características específicas.

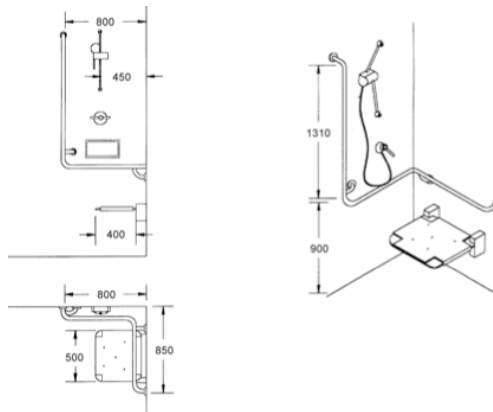
En edificios públicos y privados deben emplearse barras de apoyo de dimensiones y formas estandarizadas, Barras de apoyo. Forma y disposición (Dimensiones en mm)





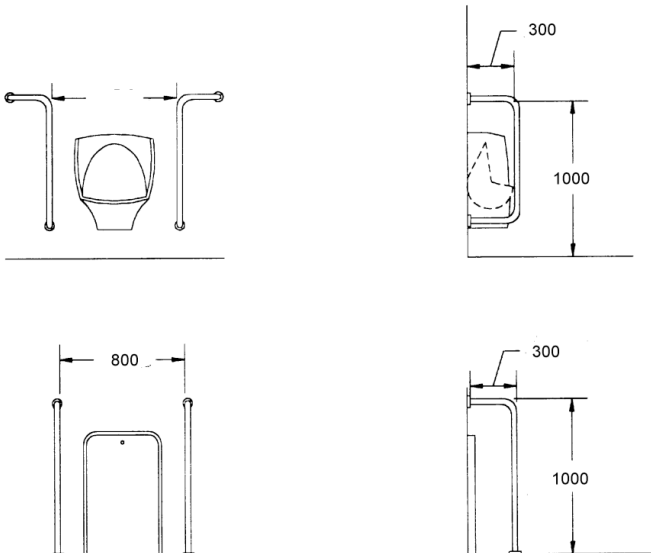
Para facilitar las transferencias a los inodoros, que por lo general son laterales, al menos una de las barras debe ser abatible. Son preferibles las que tienen apoyo en el piso y, si hay que emplear elementos estandarizados, se debe utilizar aquellos que sean regulables en altura. La sección de las barras de apoyo deben tener un diámetro entre 35 y 50 mm; su recorrido debe ser continuo y los elementos de sujeción deben facilitar este agarre. Si se colocan paralelas a una pared, la separación debe ser de 50 mm libres y permitir el paso de la mano con comodidad, pero impedir el del brazo y cumplir con los requisitos de la NTE INEN 2 244





Barras de apoyo, Forma y dimensiones.
Ducha (Dimensiones en mm)

Barras de apoyo. Formas y dimensiones. Urinario (Dimensiones en mm)



Los acabados deben ser resistentes a la oxidación, al deterioro, de fácil limpieza y antideslizantes. Para el caso en que el usuario tenga algún tipo de deficiencia visual. Las barras de apoyo deben contrastar cromáticamente con respecto a los paramentos a los que se fijan.

Las barras de apoyo deben ser capaces de soportar como mínimo una fuerza de 1 500 N sin doblarse ni desprenderse.

Características generales de las instalaciones.

Iluminación y electricidad

a) No se debe disponer de tomas de corriente o interruptores dentro de un área de seguridad en torno al lavabo, tina y ducha.

b) El nivel mínimo de iluminación en zonas higiénico-sanitarias en planos situados a 800 mm del pavimento, debe ser de 180 luxes, debiendo reforzarse en el área del lavabo.

Ventilación. El sistema de ventilación debe proporcionar una renovación del aire equivalente a 5 volúmenes por hora.

Seguridad. El recinto debe estar dotado de un sistema de alarma sonora y visual de forma que permita al usuario, en caso de un accidente, dar y recibir información.

Acabados

- a) Los pavimentos deben ser de materiales antideslizantes.
- b) Debe existir un contraste de color, entre las superficies de paredes y piso con los aparatos sanitarios, accesorios y barras de apoyo, que permita su correcta identificación a personas con baja visión.

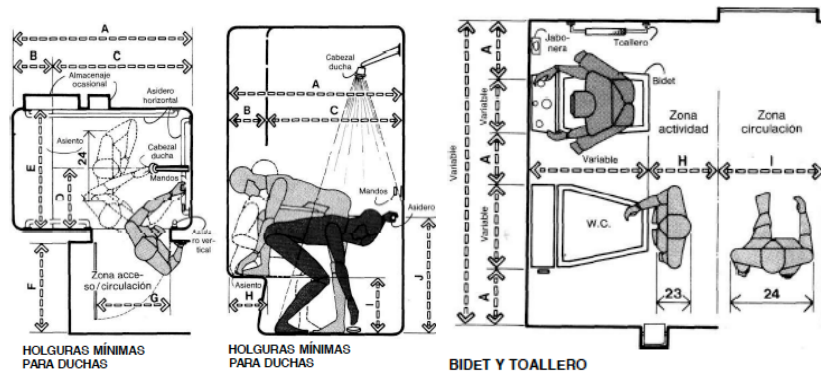
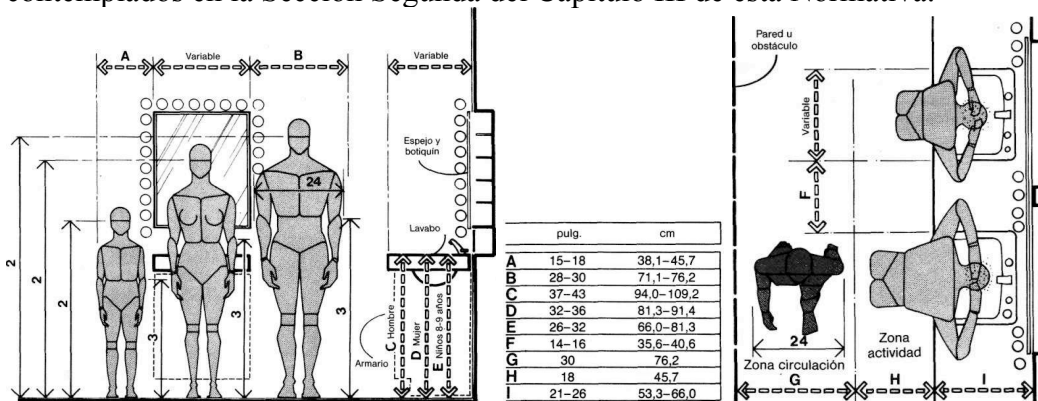
Griferías

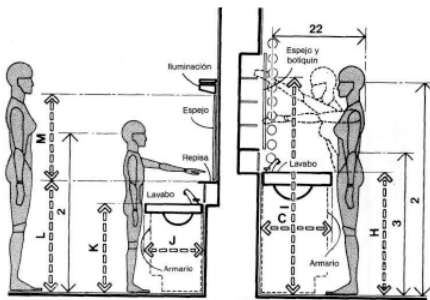
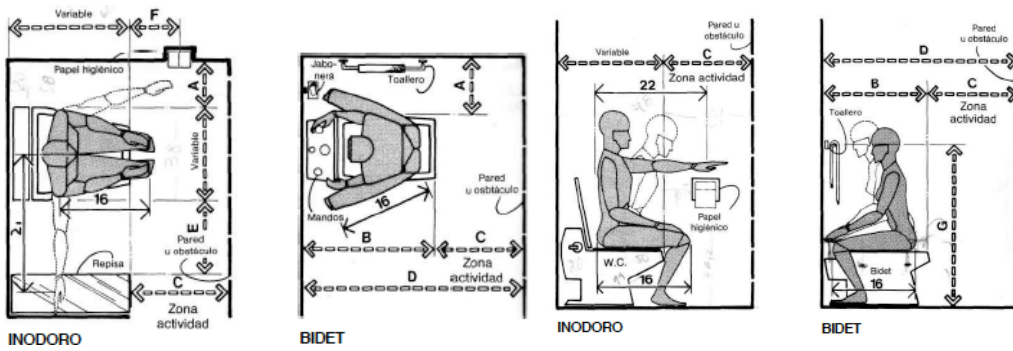
- a) El tipo de grifería debe ser de palanca, monomando, de sistemas de sensores, u otros mecanismos que utilicen tecnología de punta, que faciliten el accionamiento de control de caudal y temperatura.
- b) El sistema de calentamiento del agua, debe permitir un máximo de temperatura de 36°C, para evitar quemaduras a personas con falta de sensibilidad en algún miembro.

La grifería debe ser alcanzable desde el exterior del recinto de la ducha de manera lateral al acceso. Toda vivienda dispondrá como mínimo de un cuarto de baño que cuente con inodoro, lavabo y ducha. En el que se observará en lo pertinente las dimensiones mínimas establecidas en el La ducha deberá tener una superficie mínima de 0.56 m² con un lado de dimensión mínima libre de 0.70 m., y será independiente de las demás piezas sanitarias.

El lavabo puede ubicarse de manera anexa o contigua al cuarto de inodoro y ducha.

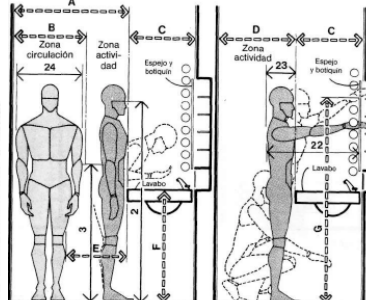
Las condiciones de ventilación e iluminación de estos locales estarán sujetas a lo estipulado en los Artículos 71 y 72 referidos a ventilación e iluminación indirecta y ventilación por medio de ductos, contemplados en la Sección Segunda del Capítulo III de esta Normativa.



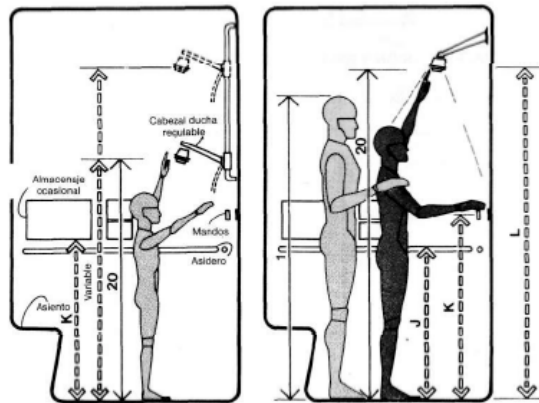


LAVABO / CONSIDERACIONES ANTROPOMETRICAS PARA MUJER Y NIÑOS

	pulg.	cm
A	48	121,9
B	30	76,2
C	19-24	48,3-61,0
D	27 min.	68,6 min.
E	18	45,7
F	37-43	94,0-109,2
G	72 max.	182,9 max.
H	32-36	81,3-91,4
I	69 max.	175,3 max.
J	18-18	40,6-45,7
K	28-32	66,0-81,3
L	32	81,3
M	20-24	50,8-61,0



LAVABO/CONSIDERACIONES ANTROPOMETRICAS PARA HOMBRE



CONSIDERACIONES ANTROPOMETRICAS DUCHA/BAÑO

DUCHA/ALCANCE Y HOLGURA

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

SERVICIOS SANITARIOS

El número de piezas sanitarias deberá guardar las siguientes proporciones mínimas:

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

18. ÁREAS COMUNALES

Las áreas comunales estarán acompañadas por jardines, cascadas, espejos de agua, entre otros elementos naturales.

Art.216 DISPOSICION DE DESECHOS. ORDENANZA 3457

Todo establecimiento hospitalario contará con un horno crematorio/incinerador de desperdicios contaminados y desechos, el mismo que contará con dispositivos de control de emisiones de combustión, el almacenamiento de desechos deberá contar con medidas de control de lixiviados y emisiones de procesos (vectores); además de un compactador de basuras y deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento para la gestión de desechos hospitalarios. Dicho horno crematorio deberá contar con los dispositivos de control de emisiones de combustión, el almacenamiento de desechos deberá contar con medidas de control de lixiviados y emisiones de procesos (vectores).

- **ALTURA LIBRE DE LOS LOCALES (Art.202)**

Los locales destinados a antesalas, vestíbulos, administración, consulta externa y salas de enfermos tendrán una altura libre mínima de 2.50 m. entre el nivel de piso y cielo raso. (En los servicios destinados a diagnóstico y tratamientos su altura dependerá del equipo a instalarse, sin permitirse alturas inferiores a 2.50 m.) Los demás locales habitables cumplirán con las normas respectivas de esta Normativa.

En áreas especiales como Rayos X, Quirófanos, Sala de Partos, la altura mínima recomendada es de 3.00 m., prevaleciendo los requerimientos técnicos del instrumental, equipo y mobiliario. En las centrales de oxígeno y casa de máquinas deberá considerarse la altura libre necesaria en función de la especificación de los equipos mecánicos y eléctricos a instalarse, en máquinas debe considerarse el volumen de aire requerido por ventilación de los equipos y el correspondiente aislamiento por ruido. Deberá también establecerse las medidas de prevención y control de contaminaciones por ruido, emisiones difusas y riesgos inherentes (fugas, explosión, incendios).

- **PASILLOS**

El ancho mínimo de pasillos en establecimientos hoteleros de gran lujo será de 2.10 m.; en los de categoría primera superior y turista será de 1.50 m.; en los de segunda categoría se considerará mínimo 1.20 m.; y, en los de tercera y cuarta, 1.20 m. En edificaciones de hasta 5 pisos sin ascensor y/o 20 dormitorios, el pasillo mínimo será de 1.20 m.

Además, cumplirán con los requisitos pertinentes estipulados en el Capítulo III, Secciones Tercera y Sexta referidas a “Circulaciones Interiores y Exteriores” y “Protección contra Incendios”, respectivamente.

- **DOTACION DE AGUA**

Se dispondrá de una reserva de agua que permita un suministro de mínimo 200, 150 y 100 litros por persona al día en los establecimientos de gran lujo, lujo, primera superior y turista y segunda categoría respectivamente, y de 75 litros, en los demás.

Un 20% del citado suministro será de agua caliente. La obtención de agua caliente será a una temperatura mínima de 55 grados centígrados.

- **GENERADOR DE EMERGENCIA**

En los establecimientos de gran lujo y de lujo contará una planta propia de fuerza eléctrica y energía capaz de dar servicio a todas y cada una de las dependencias; en los de primera superior y turista y segunda categoría existirá también una planta de fuerza y energía eléctrica capaz de suministrar servicios básicos a las áreas sociales. Dichas áreas de máquinas y generador eléctrico deberán estar insonorizadas y cumplirán con las disposiciones y las normas nacionales y distritales.

- **TRATAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE BASURAS**

La recolección y almacenamiento de basuras para posterior retirada por los servicios de carácter público se realizará de tal forma que quede a salvo de la vista y exenta de olores. En ningún caso será menor a 2.00 m². con un lado mínimo de 1.00 m. El volumen de los contenedores, que determinará el tamaño del sitio, se calculará a razón de 0.02 m³ por habitación.

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

19. CIRCULACIÓN VERTICAL Y HORIZONTAL

Ascensores de servicio-montacargas: deberá existir un sistema de circulación vertical de servicio, a través de montacargas y escaleras de servicio, los cuales deberán tener una relación directa con las dependencias de servicio y cocina.

La circulación de servicio tanto horizontal como vertical, deberá plantearse de forma tal que no interfiera con la de los huéspedes.

Deberán existir cocinas auxiliares de apoyo, que sirvan a las dependencias de reuniones y banquetes cuando éstas así lo requieran, con un eficiente sistema de circulación vertical y horizontal.

Los comedores (principal y diario) y las cocinas deberán estar separados por un pequeño cuarto con doble puerta, para el servicio de mesoneros, que impedirá el registro visual por parte del cliente, hacia las cocinas.

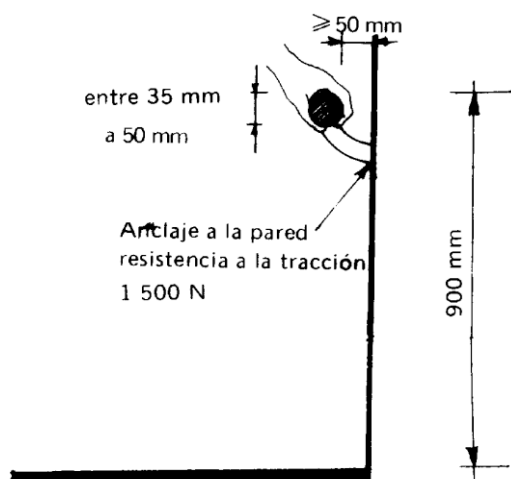
El servicio de habitación deberá comunicar con los servicios de piso (cuarto de camareras), por medio de montacargas, montaplatos, escaleras o ascensores de servicio.

Deberá existir un espacio adicional al área de servicio de habitaciones, que estará ocupado por los equipos utilizados para transportar los pedidos (equipos rodantes).

19.1 CIRCULACIÓN INTERNA

AGARRADERAS (REQUISITOS)

Se recomienda que las agarraderas tengan secciones circulares o anatómicas. Las dimensiones de la sección transversal estar definidas por el diámetro de la circunferencia circunscrita a ella y deben estar comprendidas entre 35 mm y 50 mm. La separación libre entre la agarradera y la pared u otro elemento debe ser \geq a 50 mm.

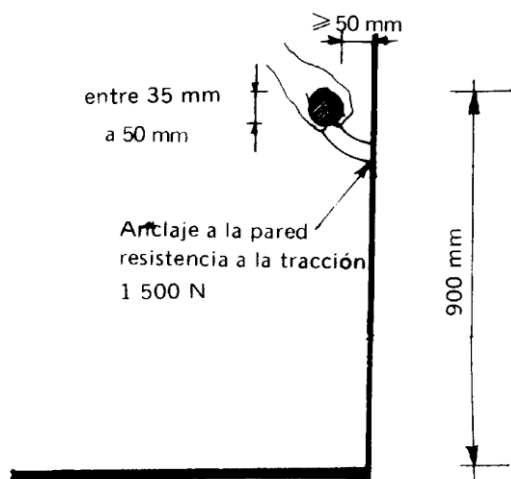


Las agarraderas deben ser construidas con materiales rígidos, que sean capaces de soportar, como mínimo, una fuerza de 1 500 N sin doblarse ni desprenderse.

Los extremos, deben tener diseños curvados, de manera de evitar el punzonado o eventuales enganches .

19.2 REQUISITOS

Se recomienda que las agarraderas tengan secciones circulares o anatómicas. Las dimensiones de la sección transversal estar definidas por el diámetro de la circunferencia circunscrita a ella y deben estar comprendidas entre 35 mm y 50 mm. La separación libre entre la agarradera y la pared u otro elemento debe ser \geq a 50 mm.



Las agarraderas deben ser construidas con materiales rígidos, que sean capaces de soportar, como mínimo, una fuerza de 1 500 N sin doblarse ni desprenderse.

Los extremos, deben tener diseños curvados, de manera de evitar el punzonado o eventuales enganches .

19.3 BORDILLOS

Todas las vías de circulación que presenten desniveles superiores a 200 mm y que no supongan un tránsito transversal a las mismas, deben estar provistas de bordillos de material resistente, de 100 mm de altura.

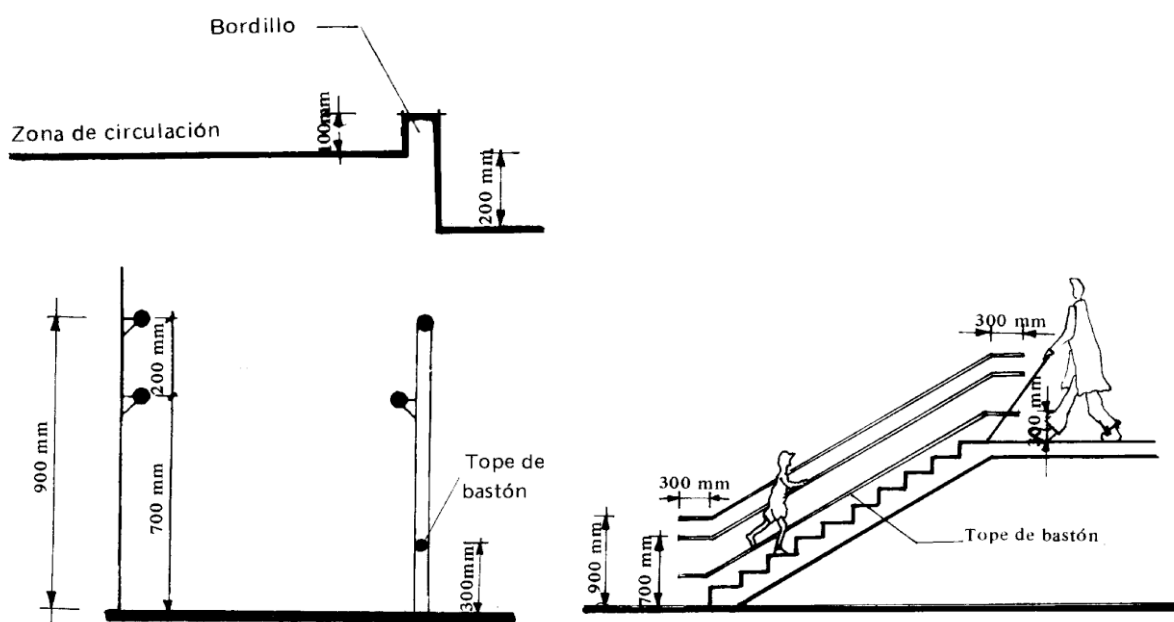
Los bordillos deben tener continuidad en todas las extensiones del desnivel.

19.4 PASAMANOS

La sección transversal del pasamano debe ser tal que permita el buen deslizamiento de la mano, y la sujeción fácil y segura, recomendándose a tales efectos el empleo de secciones circulares y/o ergonómicas. Las dimensiones de la sección transversal estarán definidas por el diámetro de la circunferencia circunscrita a ella y deben estar comprendidas entre 35 mm y 50 mm.

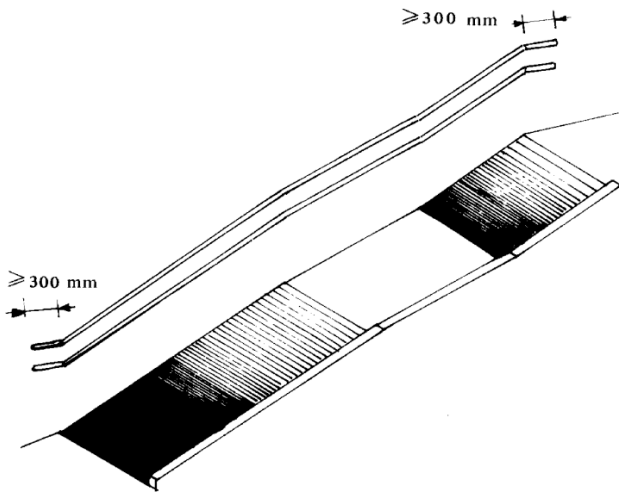
La separación libre entre el pasamano y la pared u otra obstrucción debe ser mayor o igual a los 50 mm. Los pasamanos deben ser construidos con materiales rígidos y estar fijados firmemente dejando sin relieve la superficie de deslizamiento.

Los pasamanos deben ser colocados uno a 900 mm de altura, recomendándose la colocación de otro a 700 mm de altura medidos verticalmente en su proyección sobre el nivel del piso terminado; en caso de no disponer de bordillos longitudinales se colocará un tope de bastón a una altura de 300 mm sobre el nivel del piso terminado. Para el caso de las escaleras, la altura será referida al plano definido por la unión de las aristas exteriores de los escalones con tolerancia de ± 50 mm.



Los pasamanos a colocarse en rampas y escaleras deben ser continuos en todo el recorrido (inclusive en el descanso) y con prolongaciones mayores de 300 mm al comienzo y al final de aquellas.

Los extremos deben ser curvados de manera de evitar el punzonado o eventuales enganches.

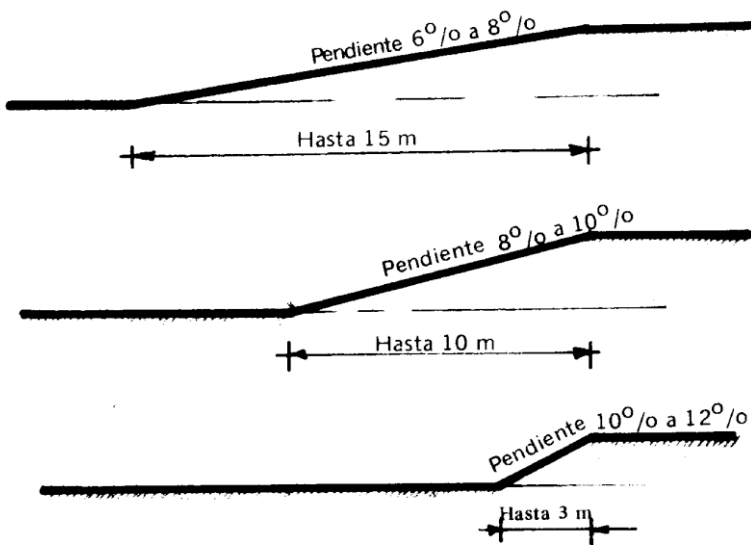


Dimensiones

a) hasta 15 metros: 6% a 8% b) hasta 10 metros: 8% a 10% c) hasta 3 metros: 10% a 12%

19.5 REQUISITOS

Pendientes longitudinales. Se establecen los siguientes rangos de pendientes longitudinales máximas para los tramos de rampa entre descansos, en función de la extensión de los mismos, medidos en su proyección horizontal.

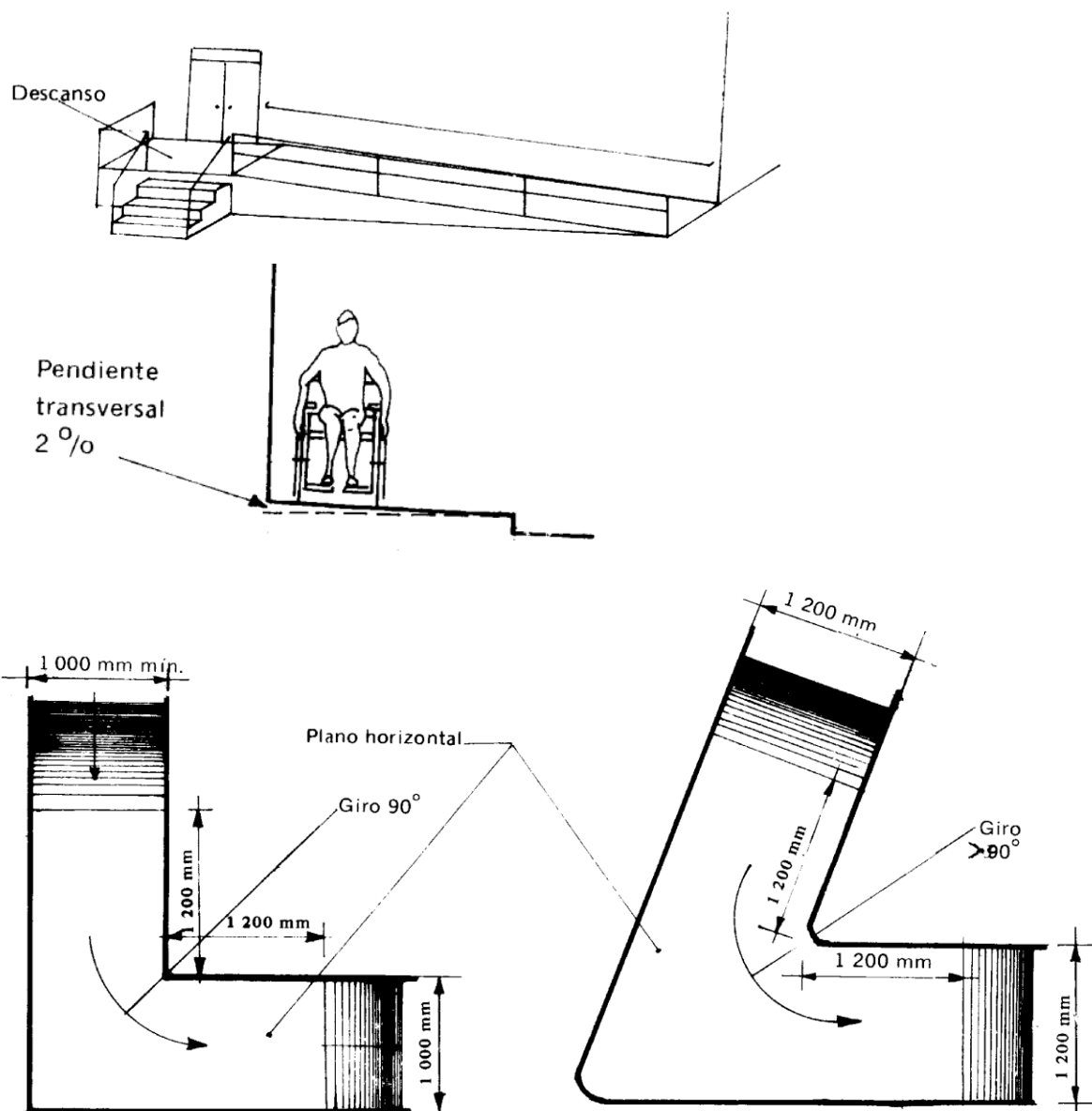


NTE INEN 2 245 2000-02

Pendiente transversal. La pendiente transversal máxima se establece en el 2 %.

Ancho mínimo. El ancho mínimo libre de las rampas unidireccionales será de 900 mm . Cuando se considere la posibilidad de un giro a 90°, la rampa debe tener un ancho mínimo de 1 000 mm y el giro debe hacerse sobre un plano horizontal en una longitud mínima hasta el vértice del giro de 1 200 mm. Si el ángulo de giro supera los 90°, la dimensión mínima del ancho de la rampa debe ser 1 200 mm

Descansos. Los descansos se colocarán entre tramos de rampa y frente a cualquier tipo de acceso y tendrá las siguientes características:



NTE INEN 2 245 2000-02

El largo del descanso debe tener una dimensión mínima libre de 1 200 mm.

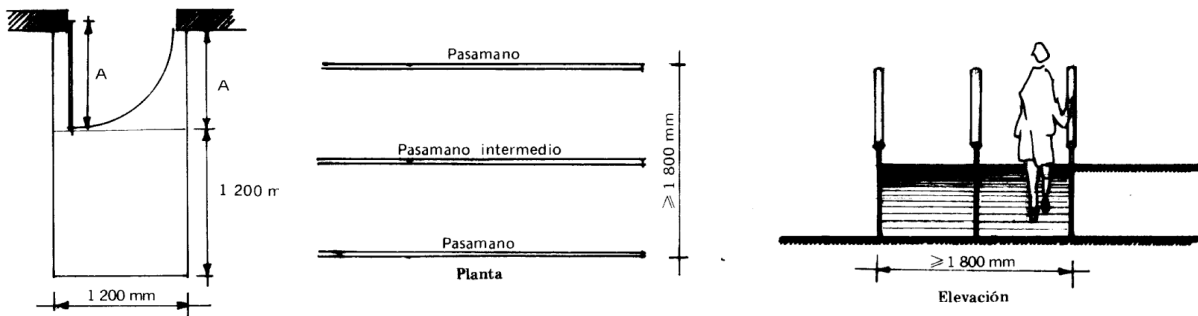
Cuando exista la posibilidad de un giro de 90° , el descanso debe tener un ancho mínimo de 1 000 mm; si el ángulo de giro supera los 90° , la dimensión mínima del descanso debe ser de 1 200 mm. Todo cambio de dirección debe hacerse sobre una superficie plana incluyendo lo establecido en el numeral 2.1.1.2

Cuando una puerta y/o ventana se abra hacia el descanso, a la dimensión mínima de éste, debe incrementarse el barrido de la puerta y/o ventana .

Características generales

Cuando las rampas superen el 8 % de pendiente debe llevar pasamanos según lo indicado en la NTE INEN 2 244.

Cuando se diseñen rampas con anchos \geq a 1 800 mm, se recomienda la colocación de pasamanos intermedios. NTE INEN 2 245 2000-02

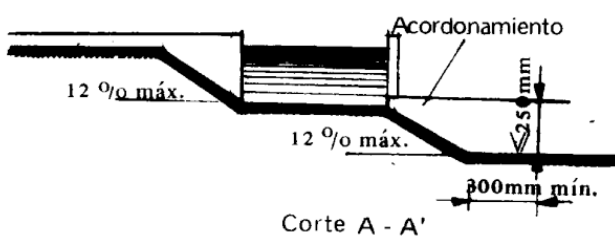
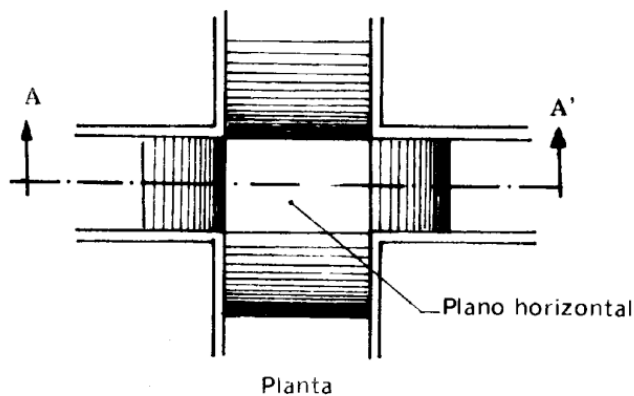


Cuando las rampas salven desniveles superiores a 200 mm deben llevar bordillos según lo indicado en la NTE INEN 2 244.

Cuando existan circulaciones transversales en rampas que salven desniveles menores a 250 mm, (ejemplo: rebajes de un escalón o vados) se dispondrán planos laterales de acordonamiento con pendiente longitudinal máxima del 12 %.

El pavimento de las rampas debe ser firme, antideslizante y sin irregularidades según lo indicado en la NTE INEN 2 243.

Las rampas debe señalizarse en forma apropiada según lo indicado en la NTE INEN 2 239.



2,5 m. altura mínima de puerta de acceso al hotel

Mínimo un 30% de las áreas del hotel deben cumplir con las facilidades para personas con limitaciones físicas.

Circulaciones de acceso a habitaciones: ancho mínimo de 1.50 m.

Acceso al área de habitaciones desde el área de atención al público

Accesos a servicios públicos complementarios debe ser libre con dimensiones iguales a la de acceso a habitaciones .

Extintor y equipos contra incendios según requisitos de la compañía aseguradora

Iluminación de emergencia en áreas de evacuación.

Máquina de hielo cada 20 habitaciones

Aislamiento acústico de habitaciones

Sistema de seguridad, antirrobo, secuestros, etc.

Control de acceso a zona de habitaciones

La puerta principal de acceso, tendrá 1.20 m. de ancho como mínimo. En el vestíbulo se ubicará tanto la nomenclatura correspondiente al edificio, como también un buzón de correos.

La circulación general a partir del vestíbulo tendrá como mínimo 1.20 m. de ancho.

El vestíbulo deberá permitir una inmediata comunicación visual y física con la circulación vertical del edificio.

19.6 CIRCULACIÓN EXTERNA

CARACTERÍSTICAS

- Estacionamiento de fácil acceso
- 50% de los espacios de estacionamiento deben estar bajo techo
- Circulación de servicio independiente de la de huéspedes
- Un espacio de estacionamiento para taxi cada 50 habitaciones o fracción, mínimo cuatro.
- Un espacio de estacionamiento para buses y busetas cada 50 habitaciones mínimo seis.
- Accesos de servicios directos a sitios de recibo de mercadería.
- Aceras públicas libres de todo impedimento de circulación.
- Facilidades de circulación y acceso para personas con limitaciones físicas.
- Acceso a vestíbulo claramente identificado y protegido contra la lluvia.
- Un área equivalente al 20% del área de estacionamiento debe destinarse a jardines, en concordancia con la imagen del proyecto.
- Iluminación de seguridad
- Iluminación nocturna completa
- Sistema de vigilancia de accesos por circuito cerrado de televisión

19.7 ESCALERAS

Dimensiones

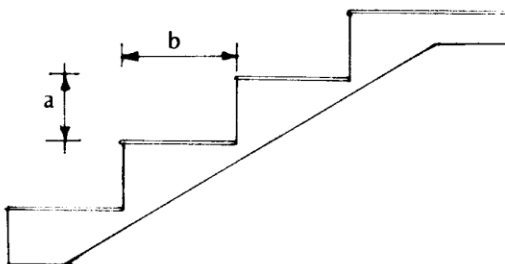
Ancho. Las escaleras deben tener un ancho mínimo de 1 000 mm. Si la separación de los pasamanos a la pared supera los 50 mm, el ancho de la escalera deberá incrementarse en igual magnitud.

Contrahuella (a). Todas las contrahuellas deberán tener una altura \leq a 180 mm. 2.1.1.3 Huella (b).

Las dimensiones de las huellas, deben ser las que resulten de aplicar la fórmula:

$$2a + b = 640 \text{ mm} \quad b = 640 \text{ mm} - 2a$$

a = contrahuella, en mm b = huella, en mm



Tramos rectos. Las escaleras podrán tener tramos continuos sin descanso de hasta diez escalones como máximo.

Descansos. Los descansos deben tener el ancho y la profundidad mínima coincidiendo con el ancho de la escalera.

Características generales

Las huellas deben tener el borde o aristas redondeados, con un radio de curvatura máximo de 10 mm y de forma que no sobresalga del plano de la contrahuella.

Todas las contrahuellas deben ser sólidas. 2.1.2.3 Antes del inicio de las escaleras, debe existir un cambio perceptible de textura igual al ancho de la grada.

El ángulo que forma la contrahuella con la huella, debe estar comprendido entre los 75° y 90°.

Los pisos deben ser antideslizantes sin relieves mayores a 3 mm en su superficie.

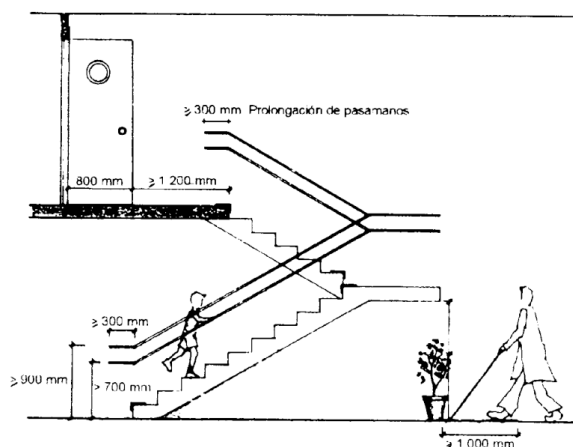
Debe evitarse el uso de escaleras de menos de tres escalones o escalones aislados.

Las escaleras o los escalones aislados, deben disponer de una iluminación que permitan distinguirlos claramente. Cuando la iluminación no es suficiente y en especial para escalones aislados, estos deben adicionalmente, presentar textura de color y contraste que los diferencie del pavimento general.

Las escaleras deberán estar debidamente señalizadas, de acuerdo con la NTE INEN 2 239

19.8 PASAMANOS

Las escaleras deberán tener pasamanos a ambos lados y que cumplan con la NTE INEN 2 244, continuos en todo su recorrido y con prolongaciones horizontales no menores de 300 mm al comienzo y al final de aquellas



Los pasamanos deberán tener una señal sensible al tacto que indique la proximidad de los límites de la escalera.

Se deben colocar pasamanos a 900 mm de altura recomendándose la colocación de otro a 700 mm de altura. Las alturas se medirán verticalmente desde la arista exterior (virtual) de la escalera, con tolerancias de ± 50 mm.

En escaleras de ancho superior a 1 600 mm se debe colocar pasamanos intermedios. 2.1.3.5 Si por razones de evacuación, se necesitan escaleras de ancho superior a 1 200 mm, se debe:

a) Subdividir su ancho con pasamanos intermedios espaciados a 1 200 mm ó b) Hacer escaleras independientes con los requisitos dimensionales ya establecidos.

Cuando no existan bordillos en los extremos de las gradas se debe disponer de un tope de bastón a una altura de 300 mm, que debe estar colocado en el pasamano. NTE INEN 2 244.

19.9 ESCALERAS ESPECIALES

Escaleras conformadas con sucesiones de escalones y descansos.

a) Cuando estas escaleras constituyen el único medio para salvar desniveles, deberán cumplir con las siguientes condiciones:

b) Tener una huella mayor o igual a 1 200 mm, con una contrahuella \leq a 120 mm. Con un máximo de 10 escalones.

c) El ancho mínimo será de 900 mm. Cuando la escalera haga un giro de 90°, debe tener un ancho mínimo de 1 000 mm. Si el ángulo de giro supera los 90°, el ancho mínimo de la escalera deberá ser de 1 200 mm.

Escaleras compensadas

Se permitirán las escaleras compensadas, siempre que no constituyan el único medio accesible para salvar un desnivel

Para efectos de esta norma se adoptan las siguientes definiciones:

Cuarto de baño y aseo. Áreas destinadas al aseo personal, o para satisfacer una determinada necesidad biológica.

Piezas sanitarias. Lavamanos, inodoro, tina, ducha, videt, urinario etc., destinados para ser utilizados en la higiene personal, las que deberán tener mecanismos de operación tipo monomando.

Barras de apoyo. Elementos que ofrecen ayuda a las personas con discapacidad y movilidad reducida en el uso de las piezas sanitarias.

20 BODEGA

Se necesitarán diferentes tipos de bodega, de acuerdo a las necesidades. Entre ellos están:

- Bodega de equipaje
- Housekeeping
- Bodega para Restaurante (Ver información en Restaurante)
- Bodega para Clínica (Ver información en Clínica)
- Bodega para Peluquería.

Lugar destinado al almacenamiento, conservación, control y distribución de toda clase de vinos y licores a los departamentos que lo soliciten. El establecimiento hotelero, debido a las diferentes capacidades, número de clientes y normalmente al corto tiempo de estancia, suele exigir una actividad comercial y ocasiona unas compras y, por tanto, un almacenamiento en los dos tipos que acabamos de comentar. Este proceso productivo se suele significar en dos actividades fundamentales: Servicio de alojamiento. Constituye el 70% u 80% de ingresos en almacén.

Servicio de alimentación y bebidas. Constituye el 20% o 30% de ingresos en almacén.

El servicio de alojamiento no exige en ningún momento la intervención de materias primas, ya que como se suele definir, también es un producto intangible; sin embargo, en el de alimentación y bebidas sí existe este proceso de transformación de materias primas, el cual por su carácter normalmente perecedero, exige un almacenamiento y una conservación. Por tanto, las principales condiciones que tiene que tener este tipo de almacenamiento son: Ubicación. Debe ser de fácil acceso desde el exterior. Debe estar ubicado en una situación próxima a la recepción de mercancías y al resto de departamentos o centros de producción y fácil acceso desde éstos.

Factores ambientales. Tiene que tener una ventilación suficiente, contar con un grado de humedad acorde con los productos que vayamos a conservar y obtener una temperatura lo más estable posible.

Una eficaz gestión de los stocks nos va a proporcionar de inmediato un ahorro de costes y una mejor / mayor operatividad dentro de la gestión de economato. Normalmente suele haber tres tipos de stock: Stock mínimo. Es la cantidad exigible de un producto en almacenamiento que sea capaz de cubrir su propia demanda hasta el momento de su reposición.

Stock máximo. Es el tope que se ha de almacenar de cualquier producto o mercancía para evitar un deterioro de la misma y, a su vez, unos costes de almacenamiento o depósito.

Stock de seguridad. Se define como el porcentaje de aumento en reserva sobre el stock mínimo y se suele utilizar para casos imprevistos, aumentos de consumo o retrasos en la entrega. Por tanto, los sistemas de control y valoración más utilizados son los siguientes:

Sistema FIFO.(First In, First Out)

El precio de valoración aplicable a una salida debe ser siempre el mismo que se le dio a la entrada.

Por tanto, si efectuamos unas salidas de géneros o artículos correspondientes a distintas entradas, siempre se valorará cada lote de artículos de cada día al precio de entrada.

Sistema LIFO.(Last In, Last Out)

La valoración de stocks consiste en valorar al coste más reciente la mercancía que entre en almacén.

Sistema NIFO.(Next In, First Out)

Sistemas de conservación y frío.

Toda materia prima exige un especial tratamiento para su conservación, puesto que ésta es de consumo final para el cliente. Por tanto, se deben almacenar en lugares adecuados, a temperatura adecuada, en embalajes idóneos y, principalmente, en condiciones óptimas de higiene y limpieza.

Toda la materia prima en relación al tiempo en que conserva todas sus propiedades se suele clasificar en dos: Productos frescos o perecederos. Incluye todos aquellos que no hayan sufrido ningún tipo de proceso de manipulación o de transformación y que, debido a su propio estado natural, tienen un corto periodo de vida, por lo cual exige unas condiciones especiales de conservación.

Productos no perecederos. Son todos aquellos que pueden admitir un proceso prolongado de conservación.

Por lo tanto, la materia prima, ya sea perecedera o no, se puede conservar y almacenar en varias clases: A temperatura ambiente. En la cual se almacenan aquellos géneros que no sean perecederos o en algún tipo de envase que le permita su conservación, como son por ejemplo las conservas y los salazones.

Cámara frigorífica o también llamada frío positivo. Se conservan los géneros que sean perecederos y también se pueden conservar los alimentos que se hayan cocinado y que vayan a ser consumidos en un tiempo más o menos inmediato. Normalmente, este frío positivo suele ser utilizado para cualquier tipo de refrigeración de carnes, pescados, frutas y hortalizas, entre meses, elaboraciones

básicas de cocina y cualquier derivado lácteo. Los periodos de temperatura de conservación suelen oscilar entre 3° C máxima y 5° C mínima y conservación de un día a tres semanas.

Cámara de congelación o frío negativo. Aquí se suele almacenar toda aquella materia prima que se haya sometido a proceso de congelación o ultra congelación y que se conserva habitualmente a -18° C y por un periodo máximo de congelación de 6 a 18 meses.

Así pues, las condiciones óptimas para conservar los alimentos y, sobre todo los géneros perecederos, son cuatro:

- Temperatura.
- Homotemia (temperatura uniforme en todos sus ciclos).
- Estado hidrométrico (cantidad de humedad que hay en la cámara).
- Ventilación o aire que pueda ser natural sólo para géneros de conservación al aire libre, o forzada que es en el 99% de los casos

21. ESTACIONAMIENTOS

El proyecto necesitara estacionamientos para diferentes tipos de necesidades:

- Arribo temporal.
- Estacionamiento público.
- Estacionamiento empleados.
- Valet parking.
- Ambulancia.
- Carros de Golf.
- Servicios : comida, basura.

Las medidas mínimas de los lugares destinados al estacionamiento vehicular de las personas con discapacidad deben ser (Ver figura 1):

Ancho: 3 500 mm = Área de transferencia 1 000 mm + vehículo 2 500 mm Largo: 5 000 mm.

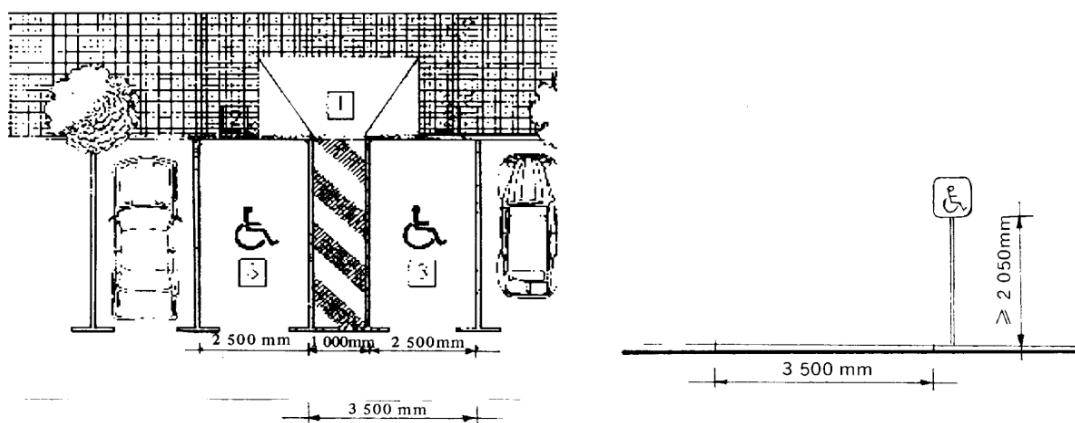
Números de lugares. Se debe disponer de una reserva permanente de lugares destinados para vehículos que transporten o pertenezcan a personas discapacitadas a razón de una plaza por cada 25 lugares o fracción.

21.1 Ubicación.

Los lugares destinados al estacionamiento para personas con discapacidad, deben ubicarse lo más próximo posible a los accesos de los espacios o edificios servidos por los mismos, preferentemente al mismo nivel de estos. Para aquellos casos donde se presente un desnivel entre la acera y el pavimento del estacionamiento, el mismo debe salvarse mediante vados de acuerdo con lo indicado en la NTE INEN.

21.2 Señalización.

Los lugares destinados al estacionamiento deben estar señalizados horizontalmente y verticalmente de forma que sean fácilmente identificados a distancia. Estas señalizaciones deben estar de acuerdo con lo indicado en las NTE INEN 2 239 y 2 240.



El número de puestos de estacionamiento, para Edificaciones de Salud, se calculará de acuerdo a los Requerimientos Mínimos de Estacionamientos por usos del Régimen Metropolitano del Suelo. El estacionamiento podrá ser común para varios establecimientos, siempre que respete la capacidad establecida en el numeral anterior.

- El estacionamiento cuando está fuera de las instalaciones, deberá estar situado lo más cercano posible de la entrada principal.
- Todo espacio destinado para estacionamiento debe disponer de una reserva permanente de lugares destinados para vehículos que transporten o pertenezcan a personas discapacitadas o con movilidad reducida a razón de una plaza por cada 25 lugares o fracción.
- Los lugares destinados a estacionamientos para personas con discapacidad y movilidad reducida, deben ubicarse lo más próximo posible a los accesos de los espacios o edificios servidos por los mismos, preferentemente al mismo nivel de estos. Para aquellos casos donde se presente un desnivel entre la acera y el pavimento del estacionamiento. Los lugares destinados al estacionamiento deben estar señalizados horizontalmente y verticalmente con el símbolo de Personas con Discapacidad de forma que sean fácilmente identificados a distancia.
- Los estacionamientos deberán cumplir con las siguientes condiciones:
 - Zona de transición: Todas las edificaciones que por su ubicación no estén afectadas por retiros frontales a la vía pública o pasajes, deberán prever a la entrada y salida de vehículos, una zona de transición horizontal no menor a 3,00 m. de longitud, medidos desde la línea de fábrica, con una pendiente no mayor al 10%.
 - Número de carriles: Los carriles para entrada o salida de vehículos serán 2 cuando el estacionamiento albergue a más de 40 puestos.
 - Ancho mínimo de carriles: Cada carril deberá tener un ancho mínimo útil de 2.50 m., perfectamente señalizado.
 - Señal de alarma-luz: Toda edificación que al interior del predio tuviese más de veinte puestos de estacionamiento, deberá instalar a la salida de vehículos una señal de alarma luz. Esta será lo suficientemente visible para los peatones, indicando el instante de salida de los vehículos.
 - No podrá destinarse para accesos de estacionamientos más del 30% del frente del lote, excepto en lotes de hasta 15 m de frente, en los que se podrá destinar hasta el 40% del mismo.

- Altura Máxima de Edificación con Rampas: Las edificaciones de estacionamientos no podrán exceder los 7 (siete) pisos, cuando el sistema de circulación vehicular sea a través de rampas.

21.3 Dimensiones para rampas helicoidales:

- Radio de giro mínimo al eje de la rampa (del carril interior). 7.50 m.
- Ancho mínimo del carril interior 3.50 m.
- Ancho mínimo del carril exterior: 3.20 m.
- Sobre-elevación máxima: 0.1 m/m
- Altura mínima de guarniciones centrales y laterales: 0.15 m.
- Anchura mínima de aceras laterales: 0.30 m. en recta y 0.50 m. en curvas
- En rampas helicoidales, una al lado de la otra, la rampa exterior se deberá destinar para subir y la interior para bajar. La rotación de los automóviles es conveniente que se efectúe en sentido contrario al movimiento de las manecillas del reloj.

PROTECCIONES EN LOS PUESTOS

- Los puestos en estacionamientos públicos deben disponer de topes de 0.15 m. de alto, separados 0.80 m. del límite del mismo.
- Los puestos de estacionamiento contarán con topes de 0.15 m. de alto, a una distancia mínima de 1.20 m. cuando existan antepechos o muros frontales.

21.4 CIRCULACIONES PEATONALES

En los edificios para estacionamientos, los usuarios una vez que abandonan los vehículos, se convierten en peatones y utilizarán escaleras o ascensores, los mismos que deben cumplir las siguientes normas:

Cuando el edificio de estacionamientos tenga más de tres plantas, incluyendo la planta baja, deberá instalarse ascensores y, su número y capacidad se determinará según las disposiciones pertinentes.

AREAS DE ESPERA

Los edificios de estacionamiento tendrán áreas de espera cubiertas ubicadas a cada lado de los carriles, las que deberán tener una longitud mínima de 6.00 m., y un ancho no menor de 1.20 m., el piso terminado estará elevado 0.15 m. sobre el nivel de los carriles.

CASSETAS DE COBRO Y CONTROL

En los estacionamientos habrá caseta(s) de control, junto a los accesos vehiculares, con una superficie mínima de 3.00 m²., área en la que deberá incorporarse un aseo (medio baño).

ALTURA LIBRE MÍNIMA

Las construcciones para estacionamientos públicos tendrán una altura libre mínima de 2.30 m. medidos desde el piso terminado hasta la cara inferior del elemento de mayor descuelgue. En edificios de otros usos esta altura será de 2.20 m.

DIMENSIONES MÍNIMAS PARA PUESTOS DE ESTACIONAMIENTO

Las dimensiones y áreas mínimas requeridas para puestos de estacionamiento se regirán según la forma de colocación de los mismos, de acuerdo al siguiente cuadro:

Dimensiones mínimas para puestos de estacionamiento

Estacionamiento	A	B	C
En 45°	3.40	5.00	3.30
En 60°	2.75	5.50	6.00
En 30°	5.00	4.30	3.30
En 90°	2.30	4.80	5.00
En paralelo	6.00	2.20	3.30

ANCHOS MÍNIMOS DE PUESTOS DE ESTACIONAMIENTO

Según la ubicación de los puestos de estacionamiento con respecto a muros y otros elementos laterales, los anchos mínimos se regirán por el siguiente cuadro:

Anchos mínimos de puestos de estacionamiento.

Lugar de emplazamiento Para automóviles livianos .

- Abierto por todos los lados o contra un obstáculo 4.80m. x 2.30 m.
- Con pared en uno de los lados 4.80m. x 2.50 m.
- Con pared en ambos lados (caja) 4.80 m. x 2.80 m.

Dimensiones mínimas de los lugares destinados al estacionamiento vehicular de las personas con discapacidad .

Ancho: 3.50 m. = Área de transferencia: 1.00 m. + área para el vehículo: 2.50 m

Largo : 4.80 m.

SEÑALIZACIÓN

Columnas, muros de protección, bordillos y topes . Se adoptará la señalización de tránsito utilizada en las vías públicas y los elementos más adecuados para informar:

Altura máxima permisible

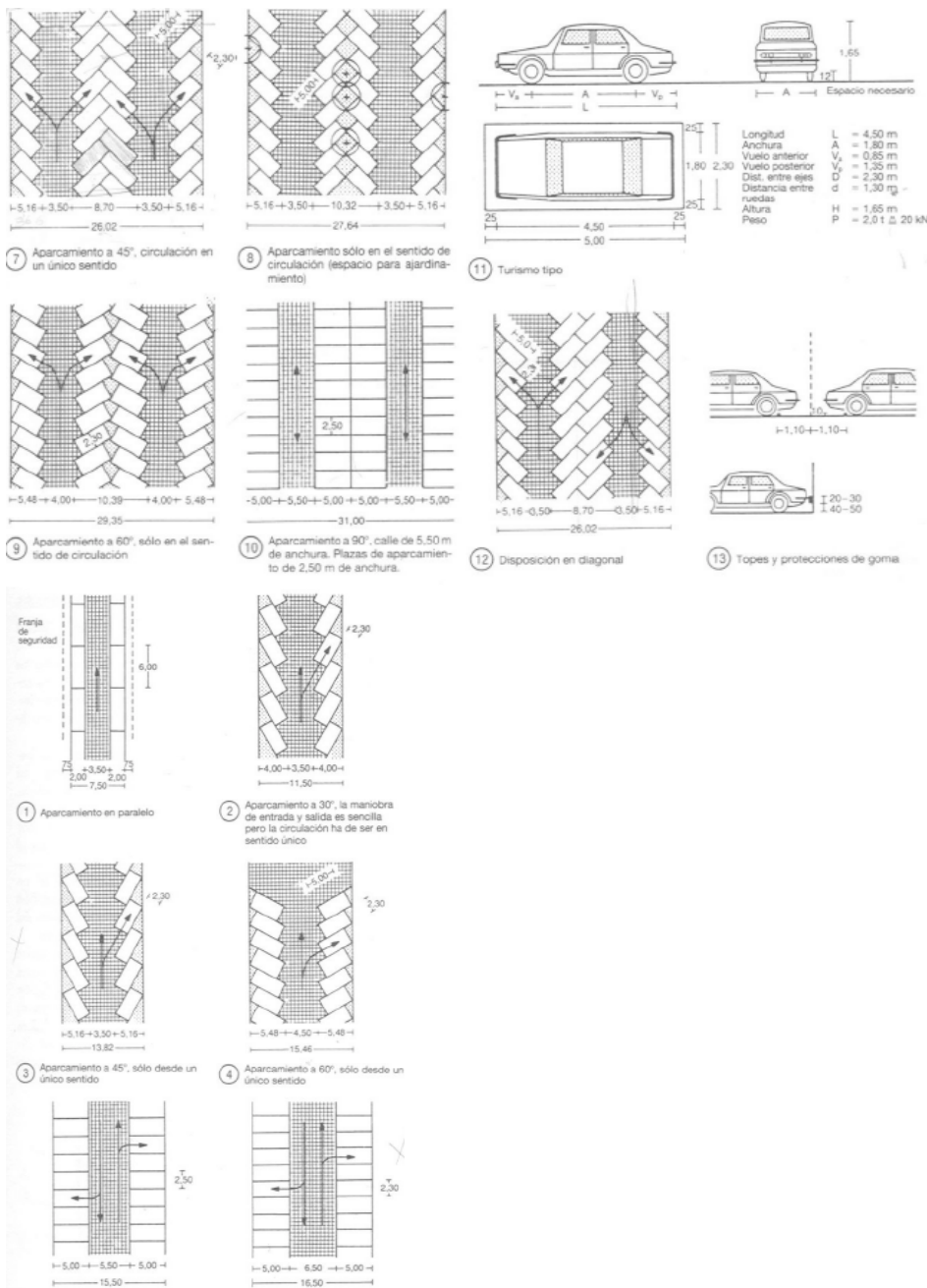
Entradas y salidas de vehículos

- Casetas de control
- Sentido de circulaciones y rampas
- Pasos peatonales
- Divisiones entre puestos de estacionamiento
- Nivel, número de piso y número del puesto.

21.5 ILUMINACIÓN

La iluminación en estacionamientos se sujetará a la norma descrita en el cuadro siguiente:

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



21.6 SEGURIDAD

Se considera seguridad al sistema de medios técnicos y de medidas organizativas tendientes a prevenir, reducir y controlar las distintas acciones delictivas así como proteger personas y bienes. La seguridad en un hotel se debe considerar desde dos puntos de vista:

En primer lugar a partir del Huésped del establecimiento, ya que su desplazamiento por motivos turísticos tiene una necesidad básica inconsciente que es el logro de un estado de bienestar integral, por lo que busca una total seguridad durante su visita y la falta de ella, le genera miedo.

El Huésped entiende que la seguridad es una parte intrínseca del servicio que brinda el hotel.

En segundo lugar desde el empresario hotelero, que busca un posicionamiento en el mercado que evite que su establecimiento sea identificado como un “hotel inseguro”.

- CONSERJE DE DIA
- TELEFONISTAS
- CONSERJE DE DIA
- CONSERJE DE NOCHE
- VIGILANTES
- BOTONES
- ASCENSORISTASDE NOCHE
- MOZO DE EQUIPAJE
- CHOFER
- PORTERO
- ACCESO

VARIABLES DE SEGURIDAD EN LA HOTELERIA

Se destacan un conjunto de variables que se deben tomar en cuenta al desarrollar un programa de seguridad en un establecimiento de hospedaje, las más importantes son:

- Seguridad de los bienes.
Custodia de Equipajes, vehículos, valores.
- Seguridad de las personas.
Atención de Pasajeros VIP, grupos de riesgo y participantes en eventos, etc.
- Seguridad económica.
Prevención de delitos económicos como fraudes dentro del establecimiento.
- Seguridad gastronómica.
Prevención de indigestiones, intoxicaciones por falta de higiene y manipulación de alimentos.
- Seguridad y salud laboral.
Condiciones del personal, si cuenta con todos los insumos necesarios para realizar una labor eficiente, capacitación en seguridad, etc.
- Seguridad informativa.
Información sobre los servicios que brinda el establecimiento, zonas de riesgo, etc.
- Seguridad médica.
Atención de accidentes de huéspedes, disponibilidad médica.
- Seguridad contra incendios.
Dispositivos de seguridad como extintores, escaleras y salidas de emergencia, protocolos de actuación en caso de presentarse un siniestro.
La seguridad contra incendios considera el sistema de medios técnicos y de medidas organizativas tendientes a evitar, controlar y extinguir incendios a fin de proteger personas y bienes.
Este sistema debe estar detallado en el MANUAL DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIO del establecimiento.
Esta publicación está integrada básicamente por el Programa de Mantenimiento de las instalaciones, la descripción de funciones de cada integrante del sistema de seguridad y el Plan de evacuaciones.

Los medios técnicos corresponden a la infraestructura y equipamiento que permita implementar un sistema de prevención, detección y extinción de incendios mientras que las medidas organizativas corresponden a las estrategias, por medio de planes y programas, que el establecimiento implementa a fin de materializar con éxito el sistema de prevención, detección y extinción de incendios.

Los medios técnicos se estructuran con base en un sistema de protección activa integrado por elementos, equipos y sistemas tecnológicos de control, de detección y de operación automática que permiten identificar y comunicar un incendio (incluyen equipos emisores como sensores, detectores de humo/ temperatura/ llamas, pulsadores manuales, etc. Además de receptores de señales y alarmas acústicas, entre otros.)

El sistema de protección pasiva está integrado por los elementos físicos del edificio integrado el sistema de señalización de vías de escape, control de humos y dispositivos como extintores y luces de emergencia. Se debe considerar el diseño del edificio junto con las normas de seguridad para facilitar circulaciones y evacuaciones verticales -escaleras- y horizontales -pasillos-, así como otros detalles como:

- Las puertas que dan a las salidas de emergencia no deben estar cerradas herméticamente o con candado.
- Las puertas deben abrir en el sentido de la salida.
- Los accesos deben ser fáciles de identificar.
- Los elementos de revestimiento de las paredes no deben ser combustibles.
- Las salidas de emergencia deben estar libres de obstáculos como escritorios, plantas ornamentales, archivos, etc.
- Siempre se debe mantener un sistema de señalamiento e iluminación de emergencia en el diseño integral del establecimiento.

La seguridad física de las instalaciones obedece a la necesidad de protegerse contra riesgos controlables que previenen de situación netamente técnicas humanas y de entorno. Entre las situaciones de carácter técnico estas se presentan a partir de la concepción del edificio en el proyecto. En el cual se debe considerar la eliminación de riesgos causas potenciales de accidentes, como defectos de construcción, ambientes con elevaciones menores o salientes peligrosos iluminaciones malas condiciones, ventilación pésima acabados eléctricos mal terminados etc.

La situación de carácter humano obedecen a los hábitos y costumbres del personal que formara parte de la organización; la seguridad investigara permanentemente a todo implicado y trabajador potencial con el fin de asegurarse de sus hábitos de limpieza e higiene , lealtad , grado de cultura honorabilidad honestidad rendimiento en el trabajote esta manera prive la seguridad de la instalación y su huésped desde el punto de vista de la higiene , la atención y la seguridad de las personas y sus bienes.

EL MANUAL TEMÁTICO.

Integra toda la información teórica y metodológica relacionada al tema en estudio (habitaciones, Ama de llaves, Recepción etc.). Es de uso interno del Departamento y se debe actualizar permanentemente. Debe ser leído obligatoriamente por todo el equipo del Departamento de Seguridad.

Se complementa con la información y con las acciones de capacitación que periódicamente deben ejecutarse con aquellos involucrados en determinado proceso.

22. ACCESOS Y SALIDAS

Los accesos a un edificio deben estar bajo cubierta. Tal provisión facilita la identificación de entrada al edificio por las personas con baja visión.

Para la maniobrabilidad de los usuarios de sillas de ruedas, debe dejarse un espacio libre cerca de la apertura de la puerta entre 0.45 m. a 0.55 m; la profundidad del espacio libre debe ser de 1.20 adicional al barrido de la puerta.

22.1 PUERTAS

Las puertas de salida, o salidas de emergencia de hoteles, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos, espectáculos deportivos, locales, y centros comerciales deberán satisfacer los siguientes requisitos:

Siempre serán abatibles hacia el exterior sin que sus hojas obstruyan pasillos o escaleras.

El vano que dejen libres las puertas al abatirse no será en ningún caso menor que el ancho mínimo fijado en el Art. 85.

Contarán con dispositivos que permitan su apertura con la presencia o el simple empuje de los concurrentes.

Cuando comuniquen con escaleras, entre la puerta y el desnivel inmediato deberá haber un descanso con una longitud mínima de 1.20 m.

No habrá puertas simuladas ni se colocarán espejos en las mismas.

Art.201 ACCESOS

En las edificaciones hospitalarias, adicionalmente al ingreso principal, existirán accesos separados para emergencia; consulta externa para el personal, servicio en general y para el abastecimiento, se considerará además lo establecido en el Capítulo III, Sección Cuarta referente a Accesos y Salidas.
ORDENANZA 3457

Para efectos de esta norma se adoptan las siguientes definiciones:

Puertas. Son elementos usados en las edificaciones, cuya función es la de abrir, cerrar el paso y acceder a viviendas, inmuebles y edificaciones en general; y entre éstas, aislar y comunicar los ambientes.

Puertas abatibles. Son las que tienen una hoja rígida de apertura en un solo sentido por rotación alrededor de un eje vertical situado en uno de los largueros. Pueden ser de apertura derecha o izquierda según giren en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario, respectivamente.

Puertas corredizas. Son las que tienen una o varias hojas rígidas, de apertura con traslación horizontal en un plano. Pueden ir entre tabiques, muros o adosadas a éstos.

Puertas automáticas. Son las que funcionan con un sistema de accionamiento automático, el que puede ser por conmutador eléctrico, radar, rayos infrarrojos, etc.

Puerta de vaivén. Puerta de una o dos hojas rígidas, de apertura en cualquier sentido, por rotación, alrededor de un eje vertical situado en uno de los largueros o en ambos.

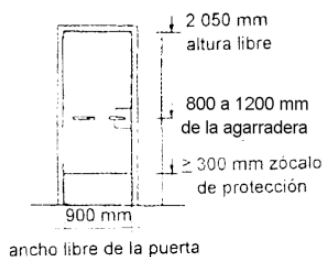
Puerta plegable. Son puertas que consta de dos o más hojas articuladas entre si que se recogen hacia uno de los largueros mediante un sistema de rieles superior y/o inferior.

Requisitos específicos

Dimensiones. Las puertas, a más de los requisitos de la norma NTE INEN 1995, deben tener las siguientes dimensiones: ancho libre mínimo de 900 mm y la altura 2 050 mm.

Puerta

FIGURA 1. Puerta



Puertas automáticas. Las puertas de apertura automática deben estar provistas de un sensor de detección elíptica cuyo punto extremo estará situado a 1 500 mm de distancia de la puerta en una altura de 900 mm del piso terminado en un ancho superior al de la puerta en 600 mm a cada lado de esta,

Puerta automática

El tiempo de apertura estará determinado por el sensor, por tal razón es indispensable la colocación de estos, tanto en el interior como en el exterior.

a) Detector de piso

- Las alfombras o moquetas de activación deben ser de 1 500 mm de largo por un ancho superior al de la puerta en 600 mm a cada lado de esta.

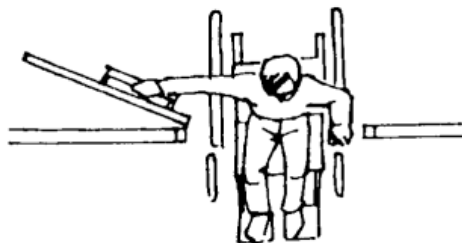
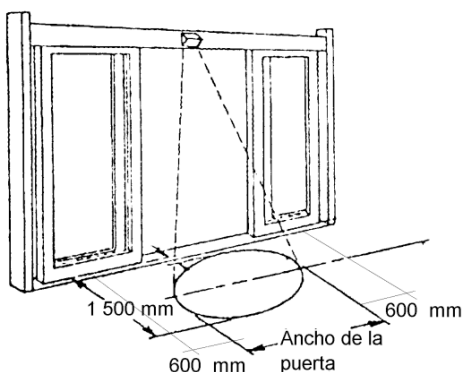
- Las alfombras o moquetas de activación deben estar provistas de puntos sensibles en toda la superficie, el sistema debe activarse con 20 kg de peso.

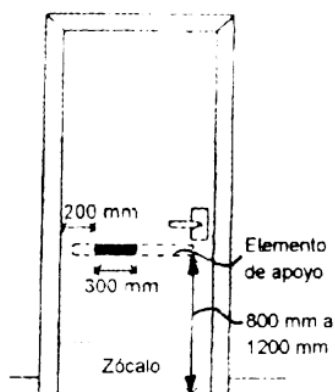
3.1.1.2 Puertas giratorias. Este tipo de puertas no es accesible para personas con discapacidad y movilidad reducida. Donde se instale una puerta giratoria, debe colocarse una puerta alternativa de entrada para personas con discapacidad y movilidad reducida de acuerdo a las NTE INEN correspondientes.

3.1.2 Agarradera

3.1.2.1 Las agarraderas de las puertas y sus cerraduras deben ser fáciles de manipular por las personas con discapacidad y movilidad reducida; debe tener una barra horizontal ubicada entre 800 mm y 1 200 mm del nivel del piso terminado.

3.1.2.2 Las puertas de acceso que no tienen mecanismos automáticos a los edificios deben equiparse con un elemento de fácil agarre con una longitud de por lo menos 300 mm, este elemento debe estar ubicado en el lado opuesto al abatimiento de la puerta





Umbrales. No debe existir umbrales levantados.

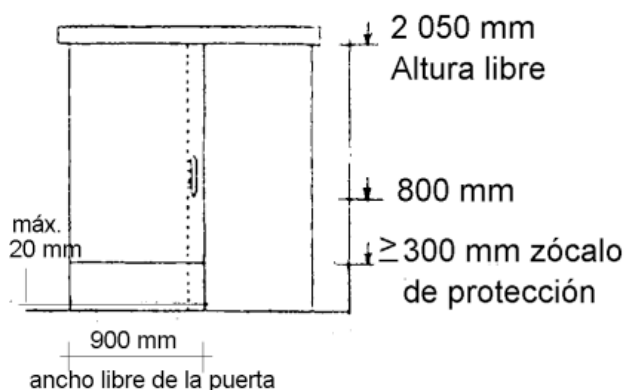
22.2 ZÓCALO.

Debe existir un zócalo de protección ≥ 300 mm de alto en todo el ancho de la puerta y en las dos caras de la misma para disminuir los efectos de choque del reposapiés de la silla de ruedas.

Características generales

Puertas corredizas. Son recomendables en zonas de tamaño reducido. Para facilitar la maniobrabilidad de la silla de ruedas, deben colgarse las puertas con mecanismos de rodamiento adecuados con el fin de evitar esfuerzos excesivos para mover la puerta. En cuartos de baño y cocinas debe resolverse la estanqueidad de las juntas. Los mecanismos de desplazamiento en el piso no deben ser mayores de 20 mm de altura.

Puerta corrediza



Puertas con cierre automático. Los usuarios de silla de ruedas y otros con movilidad reducida tienen dificultad para usar puertas con cierre automático. La fuerza exigida para abrirlas debe reducirse tanto como sea posible. Los edificios públicos preferiblemente deben tener puertas automáticas corredizas.

Identificación de la puerta.

Las puertas y marcos deben ser de un color que contraste con la pared adyacente. Deben marcarse las puertas de vidrio con una banda de color colocada entre 800 mm y 1 600 mm sobre el nivel del piso terminado.

Las puertas de vidrio deben ser señalizadas correctamente para evitar riesgos de colisión al no ser percibidas, por personas no videntes y de baja visión. Se debe emplear bandas de señalización a la altura indicado en el numeral anterior. Debe indicarse el sentido de apertura de la puerta.

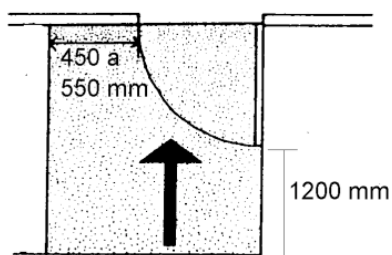
Para garantizar la seguridad, se deben emplear vidrios resistentes de acuerdo con la NTE INEN 2 067. Como condicionante al diseño se debe respetar los espacios de aproximación, apertura y cierre de puertas de acuerdo con los sistemas de accionamiento de las mismas.

Espacios de acceso

Los accesos a un edificio deben estar bajo cubierta. Tal provisión facilita la identificación de entrada al edificio por las personas con baja visión.

Para la maniobrabilidad de los usuarios de sillas de ruedas, debe dejarse un espacio libre lateral cerca de la apertura de la puerta entre 450 mm a 550 mm; la profundidad del espacio libre debe ser de 1 200 adicional al barrido de la puerta

Espacios de acceso



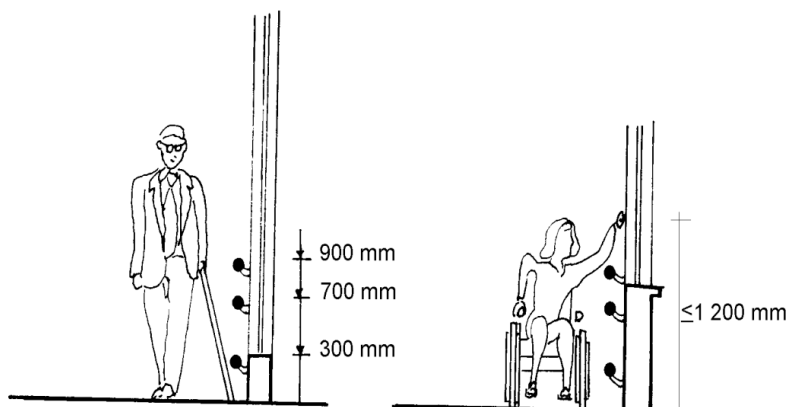
REQUISITOS

Dimensiones. Las dimensiones de las ventanas están condicionadas por los siguientes parámetros: la altura del nivel del ojo en posición sedente, lo cual se sitúa en 1 200 mm; el nivel visual de una persona ambulante a una altura de 1 600 mm; y el ángulo de visión de 30°.

Altura del nivel del ojo

Cuando el antepecho de la ventana tenga una altura inferior a 850 mm se debe considerar la colocación de elementos bajos de protección o pasamanos de acuerdo a la NTE INEN 2 244. En caso de que el diseño arquitectónico considere el uso de ventanas piso techo interiores y/o exterior estas deberán utilizar vidrios de seguridad de acuerdo a la NTE INEN 2 067

Pasamanos de protección en ventanas



22.3 ILUMINACIÓN.

La iluminación natural en los edificios debe cumplir con la NTE INEN 1 152. Este parámetro se cuantifica por el factor lumínico que mide la relación entre la cantidad de iluminación del interior y del exterior con cielo despejado.

22.4 VENTILACIÓN

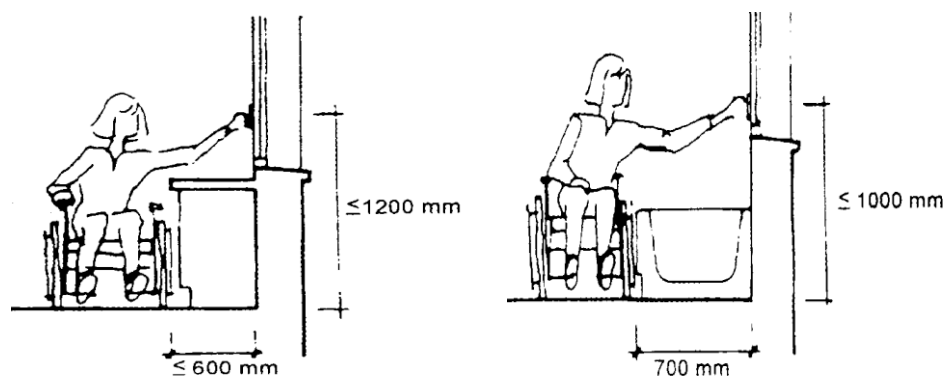
La ventilación natural en los edificios debe cumplir con la NTE INEN 1 126. Para que la renovación de aire sea suficiente, el control de apertura de las ventanas debe ser fácilmente accesible y manejable y cumplir con la NTE INEN de Herrajes

Características generales

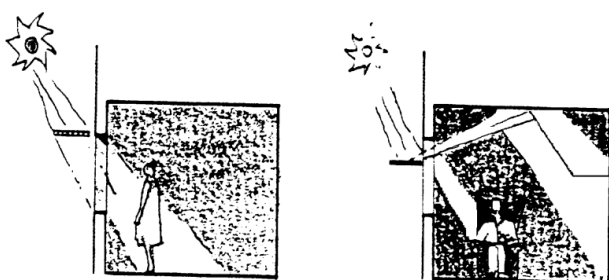
Cuando se trate de ventanas sin balcón se debe tener en cuenta la posibilidad de limpieza desde el interior, por lo que deben existir condiciones de seguridad. La altura de los mecanismos de apertura y cierre no debe ser superior a 1 200 mm con el fin de garantizar el alcance.

Alcance manual. Se debe evitar anteponer a las ventanas elementos que sobrepasen los 600 mm que reduzcan las posibilidades de alcance y control manual de los mecanismos de acción de las ventanas

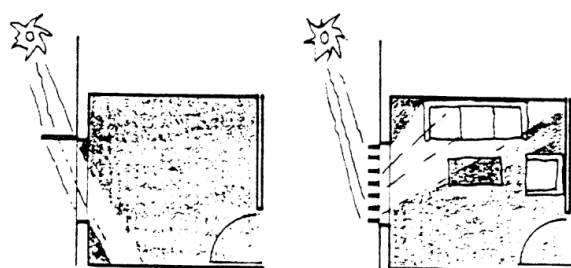
Alcance manual cuando se colocan elementos a las ventanas



22.5 FACTOR CLIMÁTICO



Dependiendo de la ubicación de la ventana, la radiación solar puede provocar deslumbramientos, por lo que se deben considerar dispositivos de control de luz compatibles con el sistema de la ventana. Dispositivos de control de luz. Estanqueidad. Debe asegurarse la estanqueidad de las ventanas para evitar la creación de corrientes de aire no deseadas y peligrosas.



En caso de instalarse barreras en el acceso para el control de los asistentes, éstas deberán contar con dispositivos adecuados que permitan su abatimiento o eliminen de inmediato su oposición con el simple empuje de los espectadores, ejercido de adentro hacia afuera. Las edificaciones del primer

grupo tendrán sus accesos principales a dos calles o espacios públicos de ancho no menor a 16.00 m.

Las edificaciones del segundo grupo, tendrán frente a una calle de ancho no menor a 14.00 m. Y uno de sus costados con acceso directo a la calle, por medio de un pasaje de ancho no menor a 6.00 m. En las edificaciones del tercer grupo, los accesos principales podrán estar alejados de la calle o espacio público siempre que se comuniquen a éstos por dos pasajes de ancho no menor a 6.00 m., con salidas en sus dos extremos. Los pasajes y patios especificados anteriormente tendrán un piso o pavimento en un solo plano, pudiendo colocarse en la línea de la calle, rejas o puertas que se mantendrán abiertas durante las horas de funcionamiento del local.

En el caso de establecerse pórticos o arquerías, éstos no podrán disminuir el ancho mínimo fijado. Además, cumplirán con todas las disposiciones pertinentes del Capítulo III, Sección Cuarta referida a Accesos y Salidas de la presente Normativa.

22.6 SALIDAS DE ESCAPE O EMERGENCIA

Art.88 SEÑALIZACIÓN

Las salidas, incluidas las de emergencia, de todos los edificios descritos en el Capítulo IV, Normas por Tipo de Edificación, deberán señalizarse mediante letreros con los textos: salida o salida de emergencia según sea el caso, y flechas o símbolos luminosos que indiquen la ubicación y dirección de las salidas, debiendo estar iluminados en forma permanente aunque se interrumpa el servicio eléctrico general.

En toda edificación y particularmente cuando la capacidad de los hoteles, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos, y espectáculos deportivos sea superior a 50 personas, o cuando el área de ventas, de locales, y centros comerciales sea superior a 1.000 m²., deberán contar con salidas de emergencia que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Deberán existir en cada localidad o nivel del establecimiento.
- b) Serán en número y dimensiones tales que, sin considerar las salidas de uso normal, permitan el desalojo del local en un máximo de 2.5 minutos.
- c) Tendrán salida directa a la vía pública, a un pasillo protegido o a un cubo de escalera hermética, por medio de circulaciones con anchura mínima igual a la suma de las circulaciones que desemboquen en ellas.
- d) Las salidas deberán disponer de iluminación de emergencia con su respectiva señalización, y en ningún caso, tendrán acceso o cruzarán a través de locales de servicio, tales como cocinas, bodegas, y otros similares.
- e) Ninguna parte o zona del edificio o local deberá estar alejada de una salida al exterior y su distancia estará en función del grado de riesgo existente, en todo caso el recorrido no excederá en 25 m.
- f) Cada piso o sector de incendio deberá tener por lo menos dos salidas suficientemente amplias, protegidas contra la acción inmediata de las llamas y el paso del humo, y separadas entre sí. Por lo menos una de ellas constituirá una salida de emergencia.

23 SALA DE CONVENCIONES

Se propone diseñar una sala, la cual cumpla con diversas funciones; entre ellas están: asociaciones profesionales, Charlas, Congresos; y Capacitaciones.

La Sala deberá contar con:

Diferentes accesos y salidas

Pasillos

Área para un técnico: conmutador, canales, controles.

Diferentes materiales para aislamiento acústico

Mesas

Sillas

Iluminación: no debe arrojar sombras

Equipo para traducción simultánea

Paredes cubiertas con tela gruesa.

Proyectores

amplificación sonora

micrófonos

pizarras

proyectores de diapositivas

pantalla

consola de control de luces

internet Wi-Fi

línea telefónica directa

lectores de CD y DVD

puntero láser

artículos de papelería

Información:

En este tipo de salas, el uso de sillas sueltas, que permiten ser desplazadas o eliminadas en determinados momentos es la opción más flexible. Las butacas fijas, obligan a la previsión de ciertos huecos correctamente ubicados para personas en silla de ruedas. El acceso a la tarima en caso de que ésta exista, es otro punto a tener en cuenta. Es también necesario cuidar los aspectos de comunicación (sistemas de traducción, condiciones acústicas de la sala, señalización, etc). Se recomienda contar con la posibilidad de usar traducción en lengua de signos en caso necesario.

23.1 SONIDO

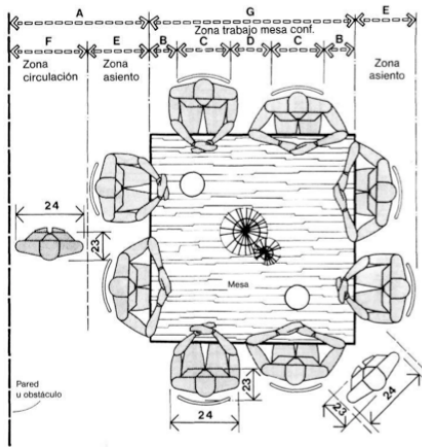
El sonido es un factor esencial en la sala, un mal sonido provoca cansancio y estrés. El ideal es: 125-12.500 HZ, auriculares ligeros, altavoces alrededor. (NORMA ISO)

23.2 Dimensiones mínimas para una sala de conferencias. (NORMA ISO)

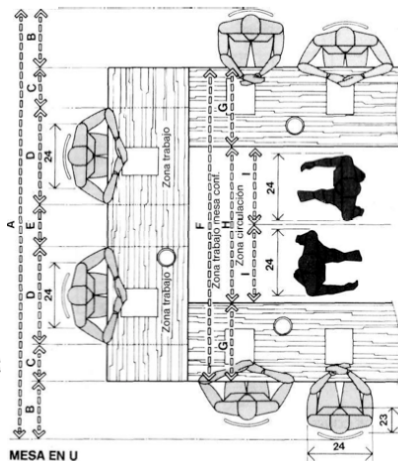
Ancho: 2,50

Profundidad: 2,40m

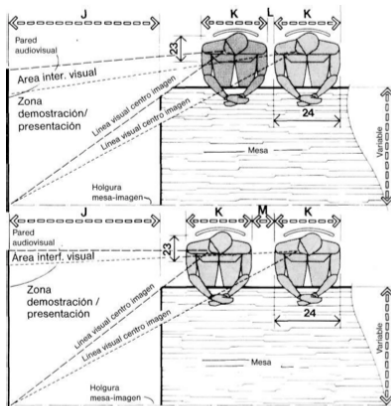
Altura: 2,30m



MESA DE CONFERENCIA CUADRADA

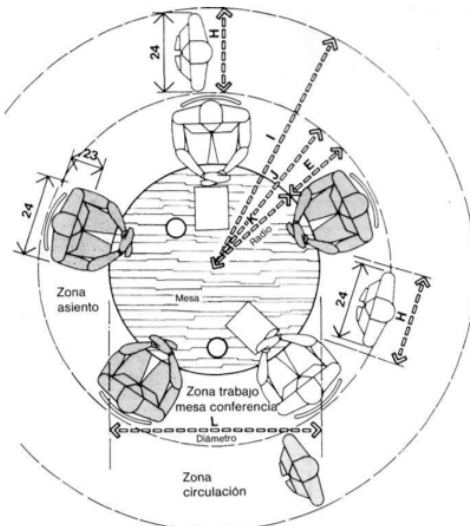


MESA EN U



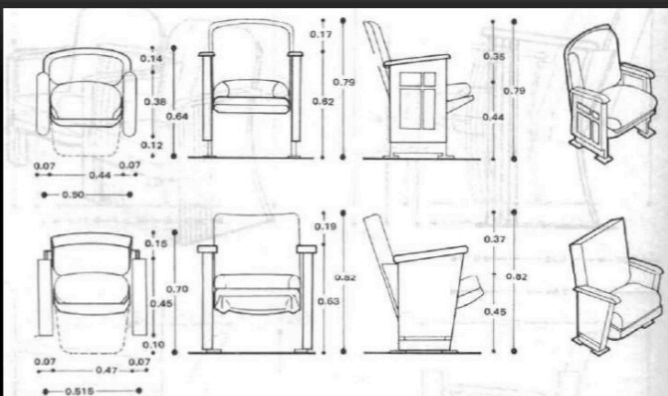
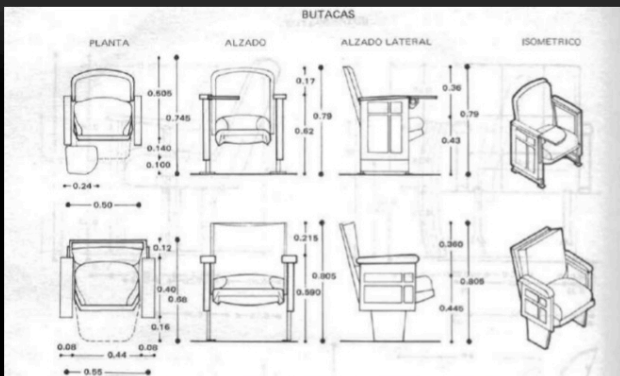
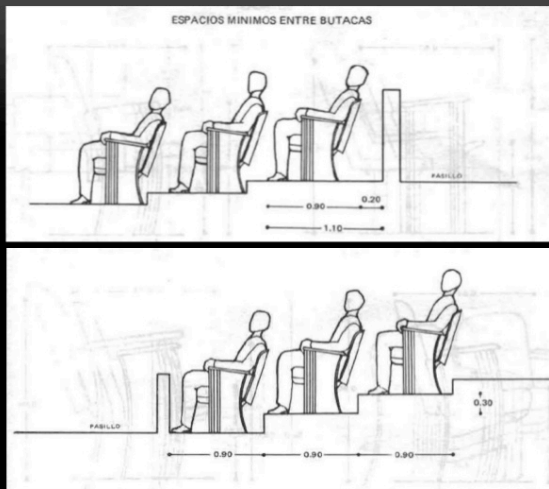
FORMA DE MESA DE CONFERENCIA AUDIOVISUAL Y LÍNEAS VISUALES

	pulg.	cm
A	138-180	350,5-457,2
B	18-24	45,7-61,0
C	12-21	30,5-53,3
D	32-36	81,3-91,4
E	14-18	35,6-45,7
F	108-132	274,3-335,3
G	24-36	61,0-91,4
H	60	152,4
I	30	76,2
J	72	182,9
K	24-28	61,0-71,1
L	3-6	7,6-15,2
M	12-16	30,5-40,6

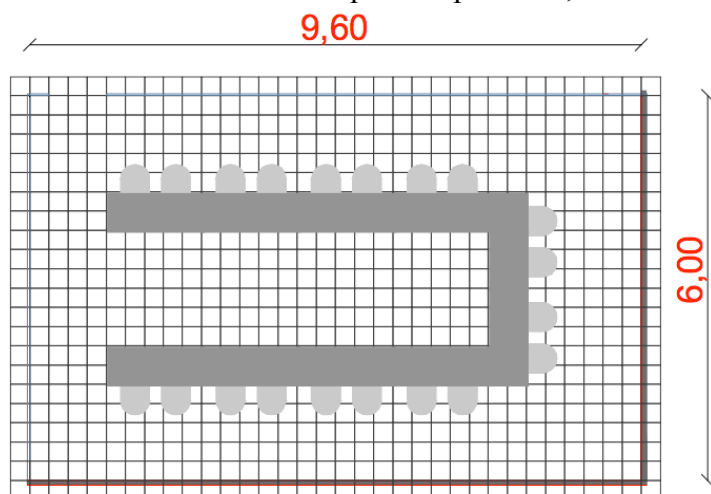


MESA DE CONFERENCIA CIRCULAR

	pulg.	cm
A	48-60	121,9-152,4
B	4-6	10,2-15,2
C	20-24	50,8-61,0
D	6-10	15,2-25,4
E	18-24	45,7-61,0
F	30-36	76,2-91,4
G	54-60	137,2-152,4
H	30	76,2
I	72-81	182,9-205,7
J	42-51	106,7-129,5
K	24-27	61,0-68,6
L	48-54	121,9-137,2



En una sala de conferencias para 20 personas, las medidas mínimas deben ser:



23.3 EJEMPLOS DE SALAS DE CONFERENCIAS

Salones Convention Rooms	Guadalmedina	El Retiro	La Cónsula	La Caleta	El Limonar	La Aduana
Superficie Area	760 m ²	110 m ²	180 m ²	180 m ²	180 m ²	110 m ²
Teatro Theatre	600	80	120	120	120	80
Aula Classroom	350	50	80	80	80	50
Banquete Banquet	600	60	90	90	90	60
Cocktail	700	120	180	180	180	120
Forma U U form	180	25	40	40	40	25
Imperial	200	30	50	50	50	30

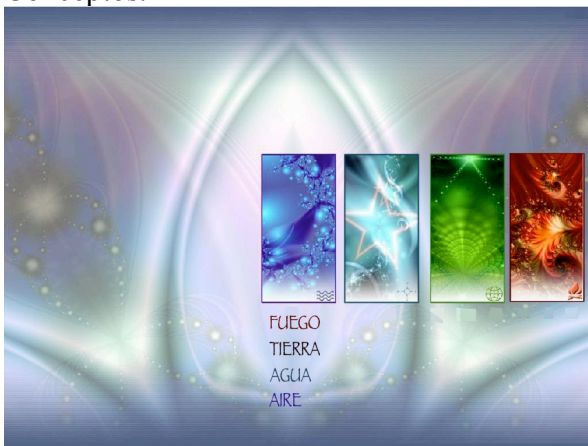
Salones Convention Rooms	1 + 2	5 + 4	2 + 3	3 + 4	1 + 2 + 3	5 + 4 + 3
Superficie Area	290 m ²	290 m ²	360 m ²	360 m ²	470 m ²	470 m ²
Teatro	200	200	250	250	330	330
Aula Classroom	130	130	160	160	210	210
Banquete Banquet	150	150	200	200	250	250
Cocktail	300	300	375	375	495	495
Forma U U form	60	60	80	80	100	100
Imperial	80	80	100	100	140	140

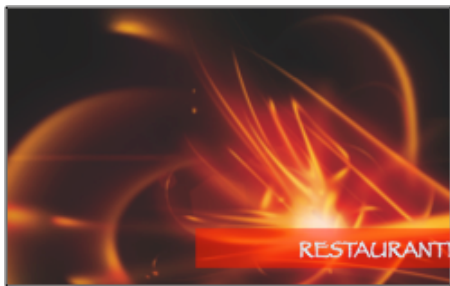
Salones Convention Rooms	2 + 3 + 4	1 + 2 + 3 + 4	5 + 4 + 3 + 2
Superficie Area	540 m ²	650 m ²	650 m ²
Teatro	360	450	450
Aula Classroom	250	300	300
Banquete Banquet	400	500	500
Cocktail	540	675	675
Forma U U form	130	150	150
Imperial	150	180	180

IMPLANTACIÓN

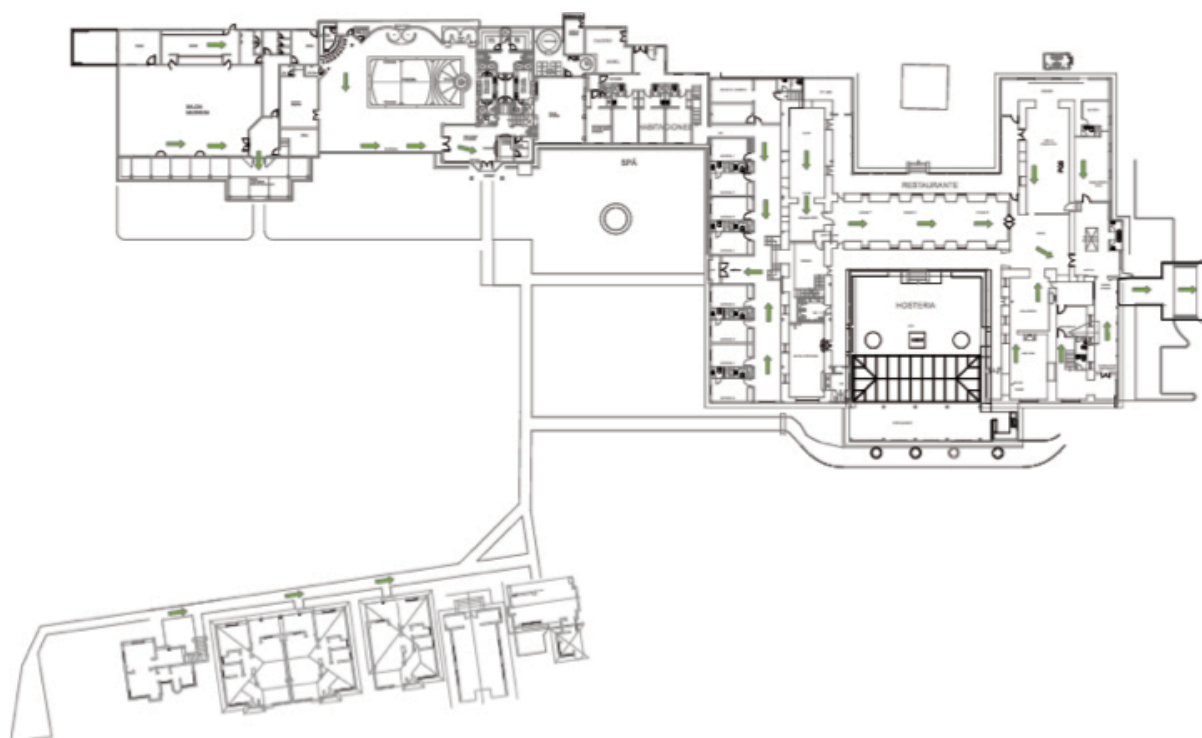


Conceptos.

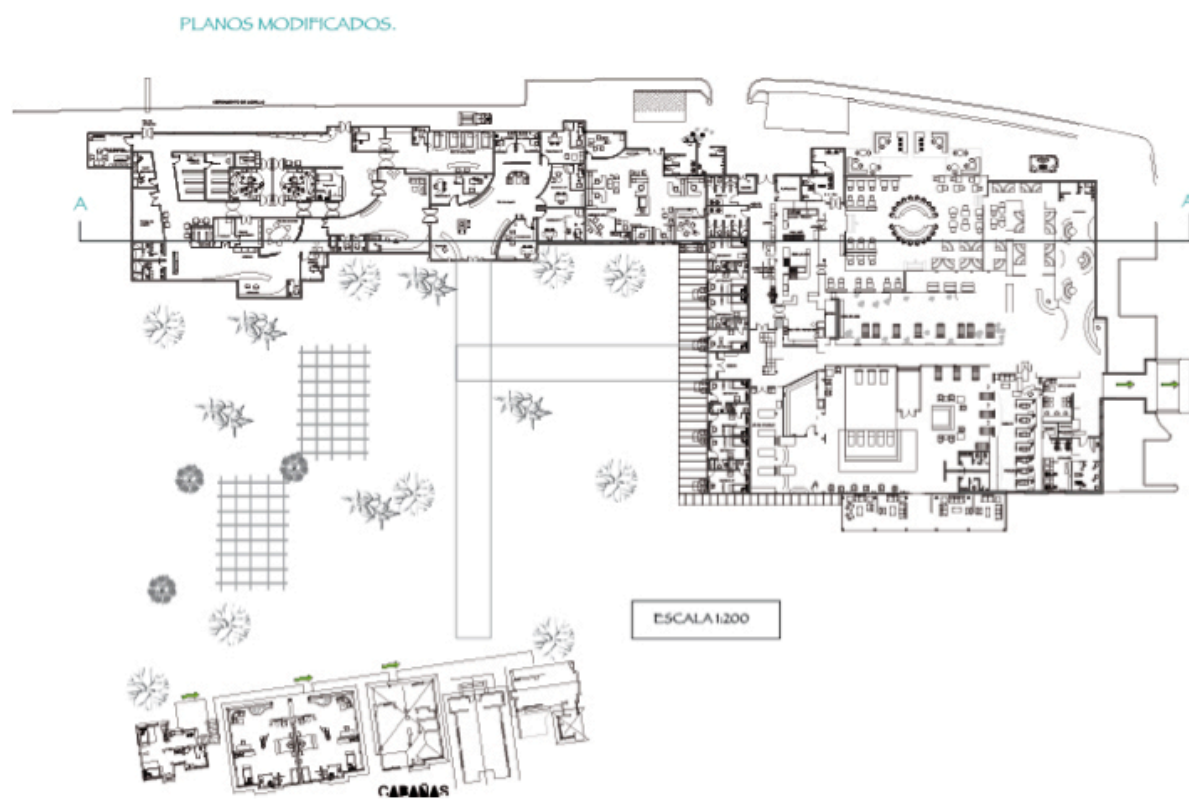




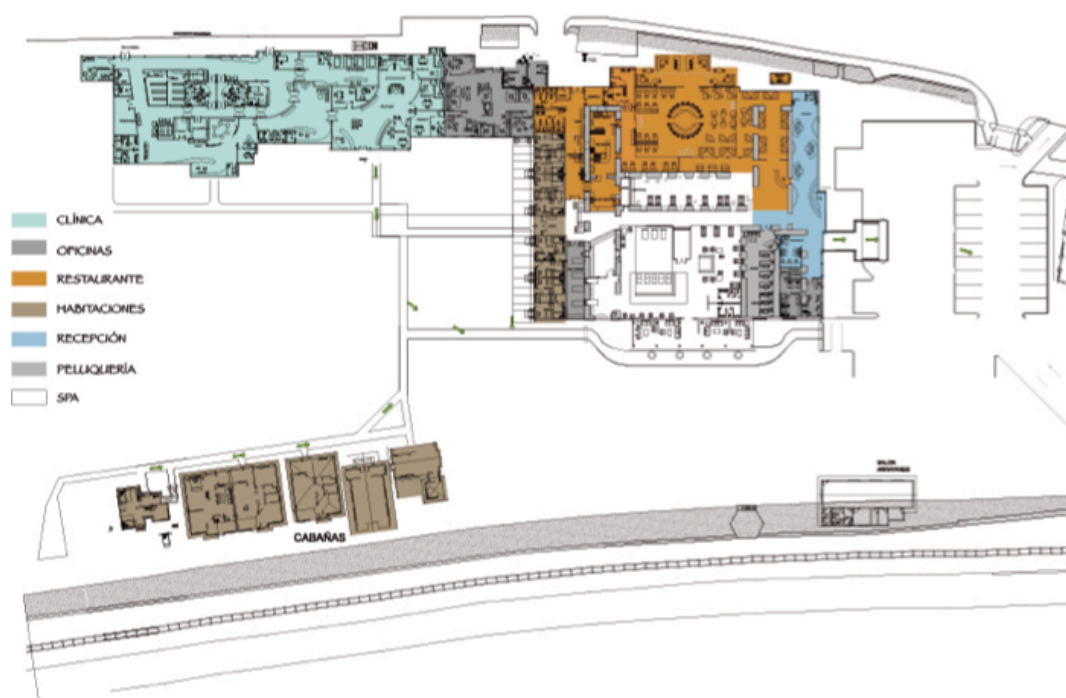
PLANOS ORIGINALES

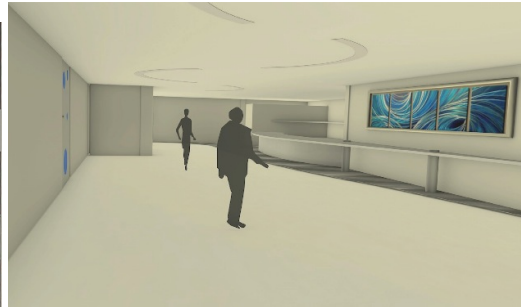
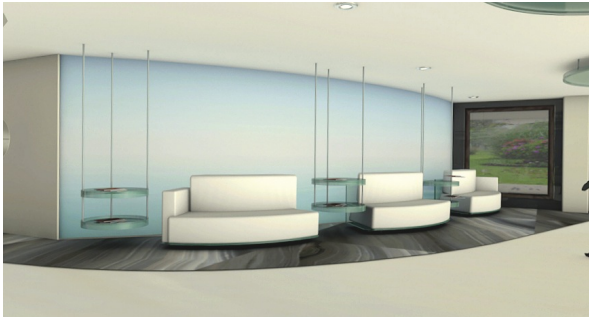


PLANOS MODIFICADOS

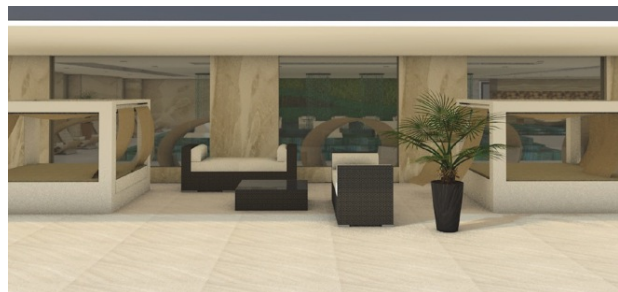
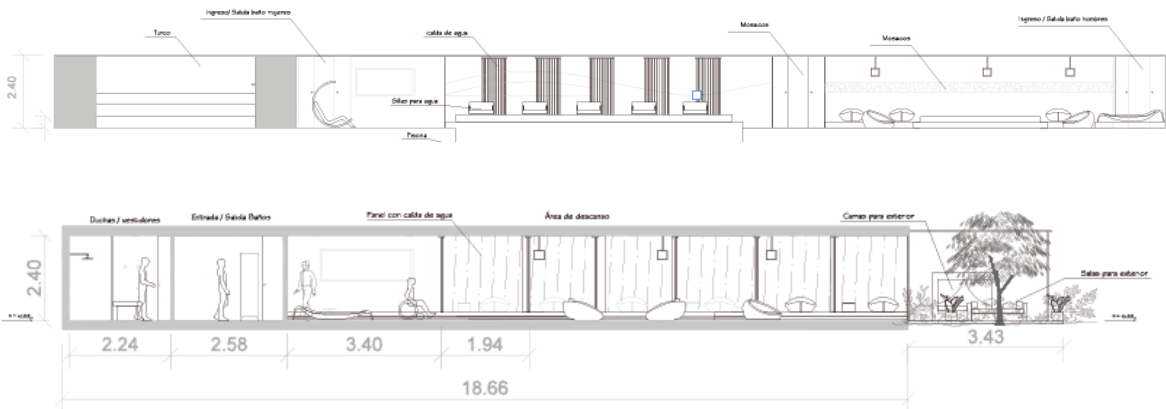
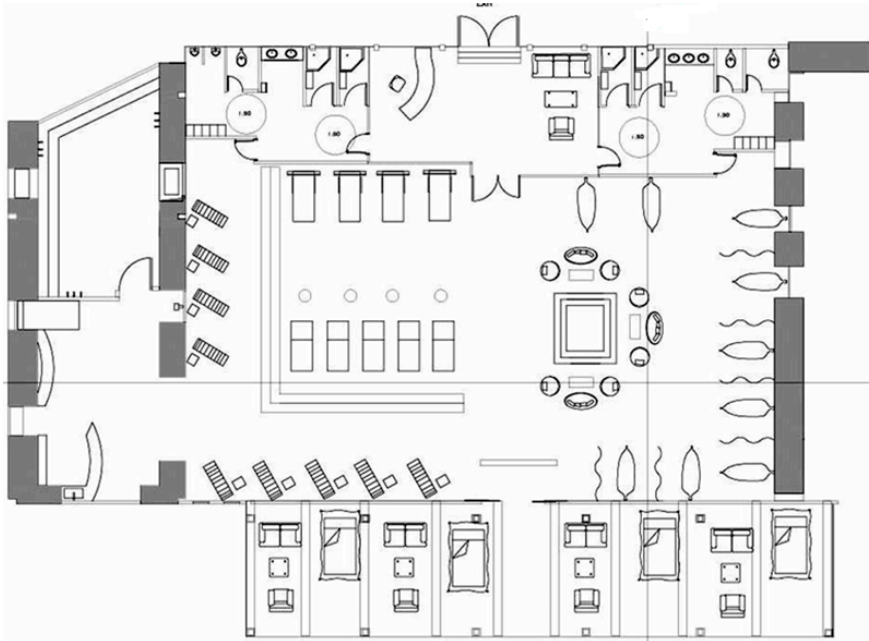


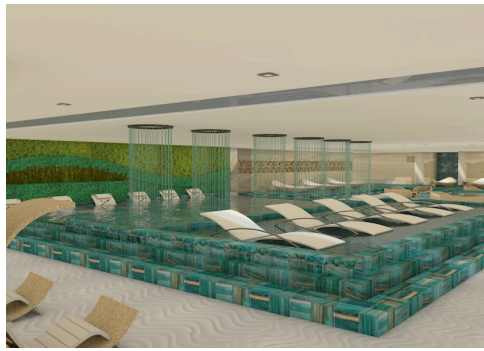
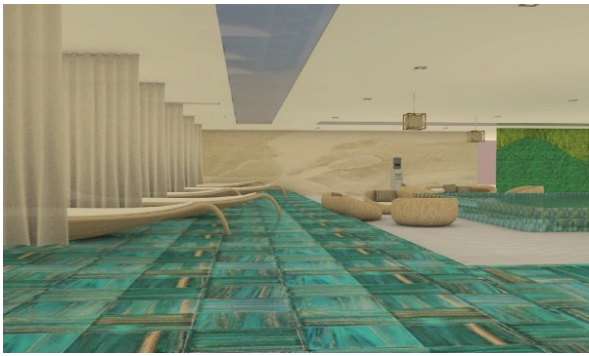
ZONIFICACIÓN



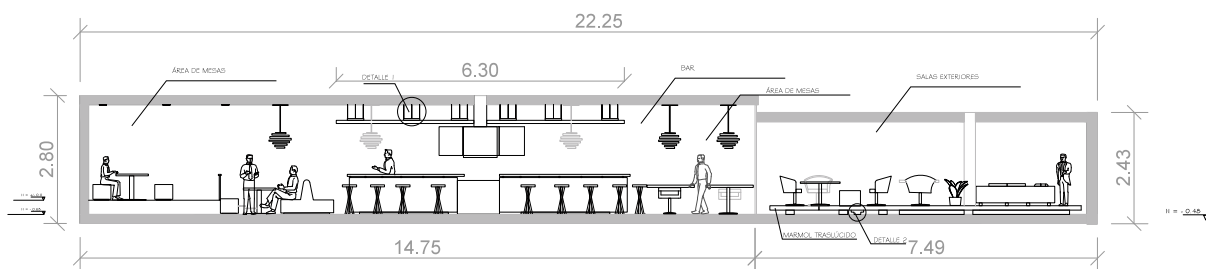
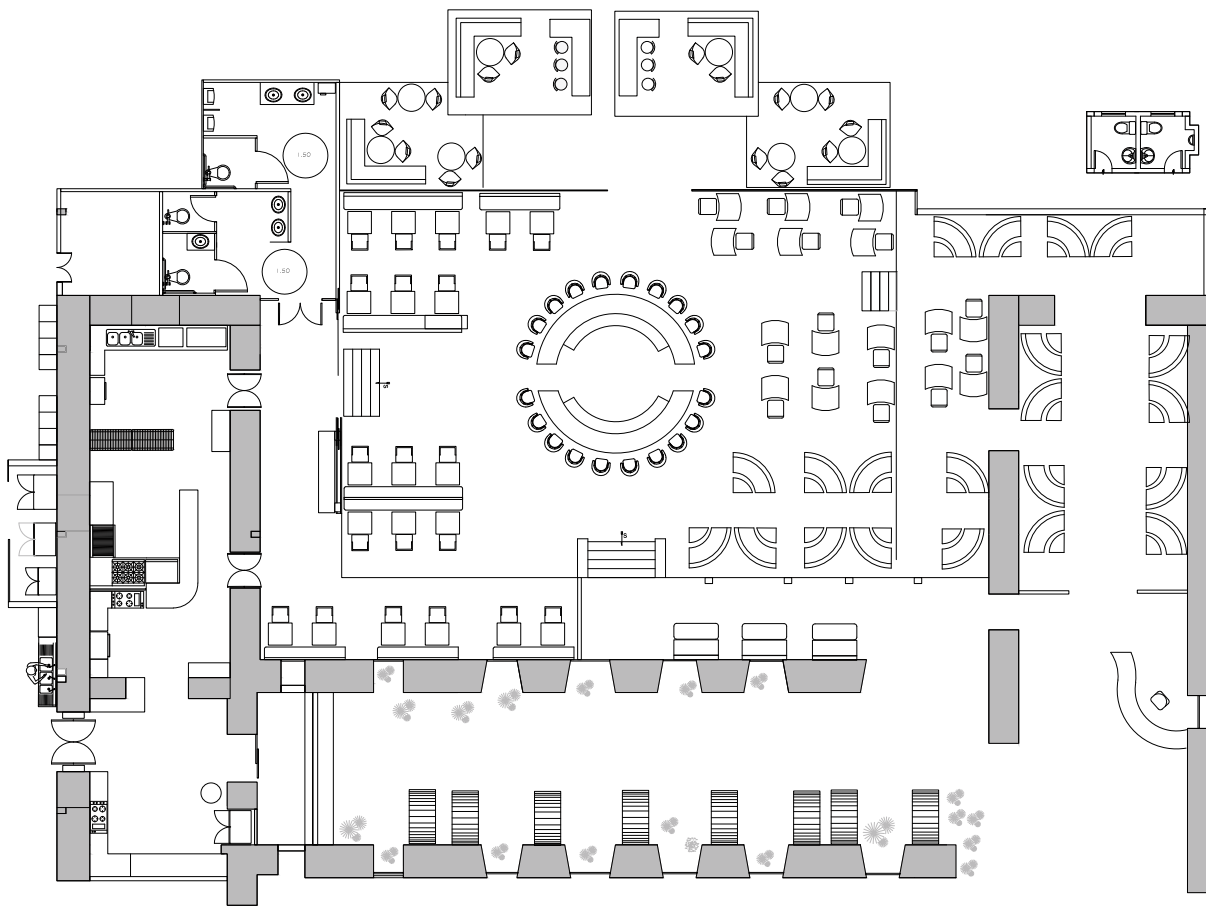


SPA



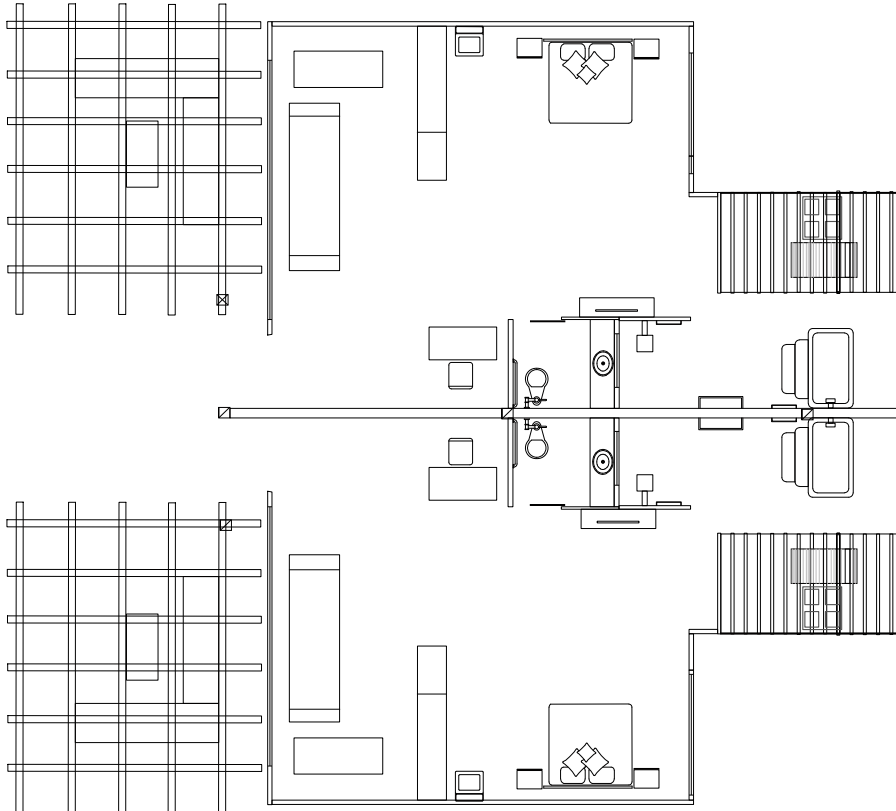


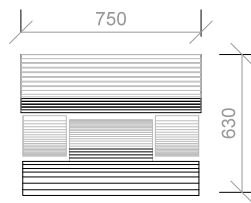
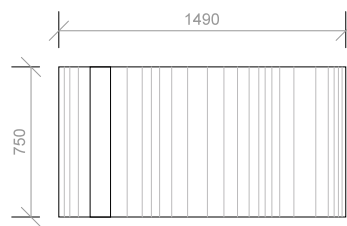
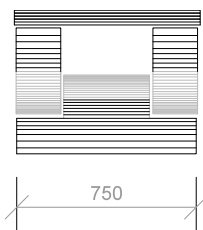
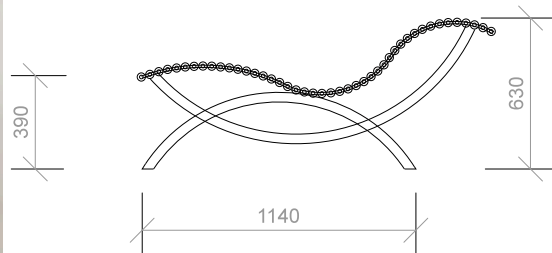
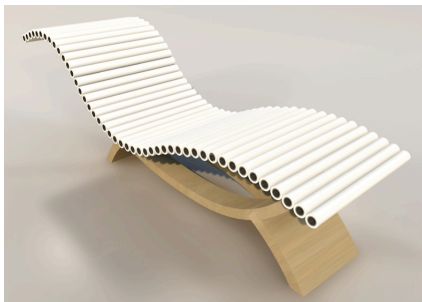
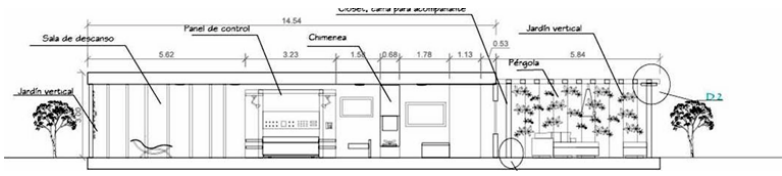
RESTAURANTE





HABITACIONES





BIBIOGRAFÍA

<http://www.eclac.org/ddpe/publicaciones/xml/4/38284/LCL3134e.pdf>

<http://www.wellnesstourismworldwide.com/>

<http://www.cchr.org/fotos/seguridad.pdf>

<http://www.cae.org.ec/ordenanzas/Q7.pdf>

Las dimensiones humanas en los espacios interiores. Julius Panero.

<http://www.iht.hn/files/5estrellas.pdf>

<http://chefinstructoralejandroleyton.blogspot.com/2011/03/cocina-industrial.html>

<http://www.esteticalink.com/>

<http://www.artmequid.com.ve/category/mobiliario-para-esteticas-y-peluquerias>

Ordenanza que contiene las Normas de Arquitectura y Urbanismo para el Distrito Metropolitano de Quito.

Norma Ecuatoriana. NTE INEN

<http://www.hoteles-silken.com/hotel-puerta-malaga/files/2010/09/ficha.pdf>

<http://www.saludcapital.gov.co>

http://www.imagina.org/archivos/Accesib_hoteles_Predif.pdf

<http://data.iucn.org/dbtw-wpd/edocs/2012-013-Es.pdf>