

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño interior

Remodelación Hotel Akros

Proyecto de investigación.

Michelle Dolores Silvers Correa

Diseño Interior

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciada en Diseño Interior

Quito, 18 de diciembre de 2017

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO ARQUITECTURA Y DISEÑO INTERIOR

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Remodelación Hotel Akros

Michelle Dolores Silvers Correa

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Helena Garino Traverso, Arquitecta

Firma del profesor

Quito, 18 de diciembre de 2017

DERECHOS DE AUTOR

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

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

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Michelle Dolores Silvers Correa

Código: 00116818

Cédula de Identidad: 171464076-8

Lugar y fecha: Quito, diciembre de 2017

DEDICATORIA

Quiero dedicar mi tesis a mi familia, que han sido el principal apoyo en toda mi vida. A mi papá Paul que día a día trabajo duro para pagarme la mejor educación, a mi mamita Sory que estuvo conmigo ayudándome en largas noches de trabajo, y sobre todo a mi tía Francis, que con su paciencia supo guiarme de la mejor forma en esta carrera. Agradecer a mis profesores: Helena, Andrea y María Fernanda que con la mejor disposición transmitieron de la mejor forma sus conocimientos. Finalmente agradecer a Dios por la vida y por terminar una etapa más.

AGRADECIMIENTOS

Mis agradecimientos especiales al Sr. Winston. N Wlodawsky, Presidente y representante legal de la empresa. Pr su apertura y colaboración para mi proyecto de fin de carrera “Remodelación de Hotel Akros”. A la Sra. Haydeé Apuente, directora de planta y soporte, por la constante ayuda en la recopilación de datos, planos y recorrido dentro de las instalaciones en el hotel.

RESUMEN

El trabajo de titulación “Remodelación del Hotel Akros”, presenta un análisis conciso de la hotelería, áreas hoteleras y funcionamiento del hotel. Esto nos permite realizar un trabajo para que el hotel, siendo uno de los más importantes de la ciudad de Quito, mantenga un estándar de alto nivel con una nueva renovación de arquitectura y diseño interior.

Se implementarán nuevas áreas para la comodidad de los huéspedes, y mayor eficiencia dentro de los trabajadores del hotel. Todo por medio de medidas estándar, nueva iluminación y nuevo diseño de pisos y paredes en general. A base principal será el concepto de diseño, que va de acuerdo al “Hotel Akros”.

Palabras clave: Hotel, medidas, funcionamiento, áreas hoteleras, cambios.

ABSTRACT

The work "Remodelación Del Hotel Akros", presents a concise analysis of the hotel management, areas and operation. This allows us to work so that the hotel, being one of the most important in the city of Quito, maintains a high standard with a new renovation of architecture and interior design.

New areas will be implemented for the convenience of the guests, and greater efficiency among the hotel workers. All by means of standard measures, new lighting and new design of floors and walls in general. A main base will be the design concept, which goes according to the "Akros hotel".

Keywords: Hotel, measures, operation, hotel areas, changes.

TABLA DE CONTENIDO

| | |
|---|-----------|
| 1. Planteamiento del proyecto | 17 |
| 1.1 Propuesta | 17 |
| 1.2 Razón | 17 |
| 1.3 Problemática | 17 |
| 1.4 Target | 19 |
| 1.5 Ubicación | 19 |
| 1.6 Análisis Arquitectónico | 19 |
| 1.7 Lugar Actual | 27 |
| 1.8 Estudio de mercado | 28 |
| 1.9 Clima | 29 |
| 1.10 Transporte | 29 |
| 1.11 Referentes Nacionales | 30 |
| 1.12 Referentes Internacionales | 31 |
| 2. Programación general y funcionamiento | 34 |
| 2.1 Programación | 34 |
| 2.2 Funcionamiento | 35 |
| 3. Hotel | 37 |
| 3.1 Historia de los hoteles | 37 |
| 3.2 Definición de Hotel | 40 |
| 3.3 Tipos de hoteles | 40 |
| 3.4 Clasificación de hoteles | 41 |
| 3.5 Áreas de hoteles | 44 |
| 3.6 Medidas y ergonomía | 44 |
| 4. Habitaciones de Hotel | 46 |
| 4.1 Características de las habitaciones | 47 |
| 4.2 Twin | 48 |
| 4.3 King | 48 |
| 4.4 Suite Junior | 49 |
| 4.5 Equipamiento de habitaciones | 49 |
| 4.6 Medidas | 52 |
| 4.7 Numeración | 53 |
| 4.8 Materiales | 53 |

| | |
|---|-----------|
| 4.9 Normativa | 53 |
| 5. Recepción y Lobby | 55 |
| 5.1 Definición | 55 |
| 5.2 Funcionamiento | 55 |
| 5.3 Mobiliario..... | 58 |
| 5.4 Equipo electrónico..... | 61 |
| 6. Operaciones de abastecimiento | 61 |
| 6.1 Definición | 61 |
| 6.2 Abastecimiento y Distribución | 61 |
| 6.3 Cocina central: preparación | 63 |
| 6.4 Estaciones | 64 |
| 6.5 Circulación..... | 66 |
| 6.6 Equipamiento y utensillos de cocina..... | 68 |
| 6.7 Mobiliario..... | 69 |
| 6.8 Materiales..... | 70 |
| 6.9 Iluminación | 70 |
| 6.10 Ventilación | 70 |
| 6.11 Protección contra Bomberos | 71 |
| 6.12 Normativa | 71 |
| 7. Restaurantes | 80 |
| 7.1 Restaurantes dentro del Hotel Akros | 80 |
| 7.2 Áreas de restaurante | 81 |
| 7.3 Circulación..... | 82 |
| 7.4 Medidas | 83 |
| 7.5 Materiales..... | 87 |
| 7.6 Iluminación | 87 |
| 7.7 Normativa | 88 |
| 8. Bares..... | 89 |
| 8.1 Definición de bar | 89 |
| 8.2 Características | 89 |
| 8.3 Medidas Antropométricas | 90 |
| 8.4 Mobiliario..... | 92 |
| 8.5 Normativa | 92 |
| 9. Cafetería..... | 94 |
| 9.1 Definición de cafetería | 94 |

| | |
|--|-----|
| 9.2 Características | 94 |
| 9.3 Medidas Antropométricas | 95 |
| 9.4 Mobiliario..... | 97 |
| 9.5 Normativa | 97 |
| 10. Áreas Administrativas | 99 |
| 10.1 Áreas de oficina | 99 |
| 10.2 A Organigrama estructura divional de gestiones..... | 100 |
| 10.3 Organigrama alimentos y bebidas | 100 |
| 10.4 Organigrama División de habitaciones y servicios internos | 101 |
| 10.5 Organigrama zona financiera | 101 |
| 10.6 Mantenimiento y limpieza | 102 |
| 10.7 Seguridad | 103 |
| 10.8 Salas de Relajación..... | 104 |
| 10.9 Normativa | 104 |
| 11. Spa | 107 |
| 11.1 Definición | 107 |
| 11.2 Tipos de spa | 107 |
| 11.3 Características | 108 |
| 11.4 Áreas..... | 109 |
| 11.5 Vestuarios..... | 110 |
| 11.6 Sala de relajación | 111 |
| 11.7 Cubículo de masajes..... | 112 |
| 12. Gimansio | 113 |
| 12.1 Definición | 113 |
| 12.2 Características | 114 |
| 12.3 Medidas | 114 |
| 12.4 Equipamiento..... | 115 |
| 12.5 Materialidad | 115 |
| 13. Zonas Húmedas | 116 |
| 13.1 Definición | 116 |
| 13.2 Características | 116 |
| 13.3 Materialidad | 116 |
| 13.4 Medidas | 117 |
| 14. Peluquería | 118 |
| 14.1 Definición | 118 |

| | |
|---|------------|
| 14.2 Características | 118 |
| 14.3 Mobiliario..... | 120 |
| 14.4 Materialidad | 121 |
| 15. Sanitarios | 123 |
| 15.1 Características | 123 |
| 15.2 Definición | 123 |
| 15.3 Materialidad | 125 |
| 15.4 Medidas | 125 |
| 15.5 Normativa | 127 |
| 16. Personas con discapacidad | 128 |
| 16.1 Definición | 128 |
| 16.2 Características | 129 |
| 16.3 Materialidad | 129 |
| 16.4 Medidas | 130 |
| 16.5 Normativa | 133 |
| 17. Circulaciones verticales y horizontales | 140 |
| 17.1 Normativa | 140 |
| Anexo A: El Batán, un pasaje de alta Gama | 143 |
| Anexo B: ¿Quiénes son las personas con discapacidad? | 145 |
| 18. Láminas finales, Renders | 146 |
| Referencias bibliográficas | 155 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|---|------------|
| Tabla 1: Programación actual | 34 |
| Tabla 2: Programación Propuesta remodelación..... | 44 |
| Tabla 3: Habitaciones Actual Hotel Akros | 46 |
| Tabla 4: Medidas de habitaciones actuales | 47 |
| Tabla 5: Tabla explicación habitaciones: camas, código etc | 50 |
| Tabla 6: Capacidad de mesas por persona y forma..... | 87 |
| Tabla 7: Tipo y cantidad de maquinas de ejercicio | 115 |
| Tabla 8: Circulación y servicios dentro de peluquería | 118 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|---|-----------|
| Figura 1: Vista aérea del hotel Akros | 20 |
| Figura 2: Ejes estructurales | 21 |
| Figura 3: Entrada Principal..... | 22 |
| Figura 4: Vista googled Maps | 22 |
| Figura 5: Circulación Vertical Hotel Akros..... | 23 |
| Figura 6: Centro financiero Quito..... | 24 |
| Figura 7: asoleamiento Terraza..... | 24 |
| Figura 8: Asoleamiento Lobby y mezzanine | 25 |
| Figura 9: Asoleamiento Lobby y Mezzanine 2 | 25 |
| Figura 10: Plano de evación | 26 |
| Figura 11: Zonificación Macro a 2.5 Km..... | 27 |
| Figura 12: Competencia a 2.5 Km | 28 |
| Figura 13: Paradas de buses a 2.5 Km..... | 29 |
| Figura 14: Best Western Hotel..... | 30 |
| Figura 15: Best Western Hotel..... | 30 |
| Figura 16: Le Parc Hotel..... | 31 |
| Figura 17: Le Parc Hotel..... | 31 |
| Figura 18: The Sanya Edition, China | 32 |
| Figura 19: The Sanya Edition, China | 32 |
| Figura 20: Soho Grand Hotel..... | 32 |
| Figura 21: Soho Grand Hotel..... | 32 |
| Figura 22: Soho Grand Hotel..... | 33 |
| Figura 23: Soho Grand Hotel..... | 33 |
| Figura 24: Soho Grand Hotel..... | 33 |

| | |
|--|-----------|
| Figura 25: Dibujo Hotel Tremont House..... | 38 |
| Figura 26: Hotel Tremont House Actualmente..... | 38 |
| Figura 27: Dibujo Palace Hotel | 39 |
| Figura 28: Palace Hotel Actualmente | 39 |
| Figura 29: Cama simple y doble | 50 |
| Figura 30: Closet y almacenaje..... | 52 |
| Figura 31: Medidas aproximadas counter..... | 59 |
| Figura 32: Coche para maletas..... | 59 |
| Figura 33: Dibujo adyacencias cocina industrial..... | 66 |
| Figura 34: Zona y circulaciones en una cocina para colectividades | 67 |
| Figura 35: Zona y circulaciones en una cocina pequeña..... | 67 |
| Figura 36: Clasificación de extinguidores | 71 |
| Figura 37: Mesón de cocina industrial..... | 75 |
| Figura 38: Medidas cocina industrial | 76 |
| Figura 39: Medidas lava platos manual | 76 |
| Figura 40: Medidas de campana extractora | 77 |
| Figura 41: medidas minimas para mueble y apoyo superior..... | 77 |
| Figura 42: Logo restaurante Promenade..... | 80 |
| Figura 43: Logo restaurante La Brasserie..... | 80 |
| Figura 44: Logo restaurantela Boheme | 80 |
| Figura 45: Logo restaurante Atrium..... | 81 |
| Figura 46: Logo restaurante Café El Patio | 81 |
| Figura 47: Circulación dentro de restaurantes..... | 82 |
| Figura 48: Diagrama Circulación en un restaurante | 83 |
| Figura 49: Medida de circulación dentro del restaurante | 83 |

| | |
|--|------------|
| Figura 50: Separación entre sillas enfrentadas..... | 83 |
| Figura 51: Barra para comer/ holgura mesa..... | 84 |
| Figura 52: Separación entre mesas y pared | 84 |
| Figura 53: Mesas holguras para camarero..... | 85 |
| Figura 54: Pasillo des servicio, holgura entre sillas | 85 |
| Figura 55: Pasillo des servicio, holgura entre mesas | 85 |
| Figura 56: Pasillo des servicio, holgura entre esquina de mesas | 86 |
| Figura 57: Banco corrido | 86 |
| Figura 58: Módulo asientos | 86 |
| Figura 59: Barra y mostrador posterior | 90 |
| Figura 60: Sección de barra | 91 |
| Figura 61: Bares zona publica | 91 |
| Figura 62: Mesa de coctail 2 plazas..... | 91 |
| Figura 63: Barra de bar de 5 personas | 92 |
| Figura 64: Barra de comer, holgura taburetes | 95 |
| Figura 65: Barra de comer, holgura mesas | 95 |
| Figura 66: Amaños de mesa | 96 |
| Figura 67: mesas: profundida minima y óptima | 96 |
| Figura 68: Pasillo de servicio holgura entre sillas..... | 97 |
| Figura 69: Carro de limpieza en hoteles | 103 |
| Figura 70: Medida de una mesa reuniones 12 personas..... | 104 |
| Figura 71: vestuarios | 110 |
| Figura 72: Ejercicios en piso | 111 |
| Figura 73: requisito de espacio para posiciones de elevación..... | 111 |
| Figura 74: Medidas camilla de masajes | 112 |

| | |
|---|------------|
| Figura 75: Gimnasio Hotel Akros | 113 |
| Figura 76: Ejercicio en bicicleta | 114 |
| Figura 77: Ejercicio en pesas | 115 |
| Figura 78: Piscina para hidroterapia | 117 |
| Figura 79: Red de agua dentro de una peluquería | 119 |
| Figura 80: ejemplo mobiliario manicure y pedicure | 120 |
| Figura 81: Módulo trabajo de peluquería..... | 121 |
| Figura 82: Módulo de lavado..... | 122 |
| Figura 83: Módulo de lavado alzado..... | 122 |
| Figura 84: Consideraciones lavabo | 125 |
| Figura 85: Inodoro..... | 126 |
| Figura 86: Inodoro..... | 126 |
| Figura 87: Duchas | 126 |
| Figura 88: Diámetro de giro 1.50m | 129 |
| Figura 89: Ascensores y vestíbulo | 130 |
| Figura 90: Rampa | 130 |
| Figura 91: Compat. Del inodoro/ Acceso con trans frontal | 131 |
| Figura 92: Distribución de urinarios alzado | 131 |
| Figura 93: Lavabo/ usuario en silla de ruedas | 132 |
| Figura 94: Lavabo/ usuario en silla de ruedas | 132 |
| Figura 95: Mesa para silla de ruedas | 133 |
| Figura 96: Mesa para silla de ruedas | 133 |
| Figura 97: Medidas baños discapacitados, INEN | 136 |
| Figura 98: Medidas inodoro discapacitados, INEN..... | 138 |
| Figura 99: ducha discapacitados, INEN | 139 |

Capítulo 1: Planteamiento del Proyecto

1.1 Propuesta:

La propuesta para fin de carrera se trata de la *Remodelación del Hotel Akros*. El Hotel Akros es un importante complejo Hotelero, que está ubicado en Quito, Ecuador en la Av. 6 de Diciembre N34 – 120. Se encuentra en una zona estratégica de la ciudad de Quito donde se puede disfrutar de una extensa variedad de comida, entretenimiento y servicios. De igual forma, tiene fácil acceso desde los valles de Cumbaya y Tumbaco, y un corto recorrido al Centro Histórico.

El Hotel Akros fue construido en 1986 por los Arquitectos Pablo Cornejo, Fernando Jaramillo, José Avilés, en colaboración con Alfonso Ortiz.

1.2 Razón y metas del diseño:

La razón para la remodelación del Hotel Akros, es que por medio del diseño y del concepto se busca potencializar la calidad que el hotel tiene y se manifieste de acuerdo a la categoría otorgada por La organización Mundial de Turismo. La meta es dar un ambiente de calidez y contemporaneidad para los huéspedes.

También se busca que los empleados que laboran en el hotel realicen sus labores en un espacio más agradable, funcional, y sano, que se verá reflejado en un rendimiento laboral más satisfactorio y el agrado de los visitantes del hotel.

1.3 Problemática:

- a. Imagen: Uno de los principales problemas que existe actualmente en el Hotel Akros es la falta de un concepto de diseño e imagen corporativa en los ambientes tanto interiores como exteriores. A pesar de que tiene la intención de un mismo lenguaje, no logra unificar en un todo el concepto característico que define al Hotel.

La ubicación estratégica no corresponde a su funcionalidad e imagen. El hotel Akros está ubicado cerca de El Batán, considerado como un “rincón residencial de alta

gama, un reducto para la vivienda de alta plusvalía” (El comercio, 2011). Esta en una zona estratégica de comercio, centros educativos, financieros y centros de entretenimiento. Existen importantes edificios de oficinas y residenciales como Corintio y Alessandria, como la demanda sector es muy alta los precios por m² son aproximadamente USD 1 200. Por tal razón es importante que el Hotel Akros, mantenga sus 4 estrellas, por el sector en el que se ubica, manteniendo su servicio como por imagen arquitectónica e interiorismo, por medio de la remodelación. Mejorar su diseño sería la mejor forma de pertenecer mucho más al sector y de captar el interés del cliente, incluso superar a su competencia (ver imagen de análisis de mercado).

- b. **Funcionalidad:** Existe una mala distribución de los espacios, circulaciones cruzadas y desconcentración de iguales actividades como es el caso del área administrativa, actividades mezcladas como en el caso de los salones que se encuentran ubicados cerca y junto a las habitaciones lo cual no permite el descanso total de los huéspedes. No hay un elevador de servicio. Mucamas, limpieza y clientes utilizan el mismo ascensor, causando incomodidad al cliente, malos olores en circulaciones tanto verticales como horizontales y ascensores copados en su uso.
- c. **Servicios adicionales:** Es un Hotel de negocios, y los ejecutivos son sus mayores clientes, el hotel no posee espacios para el esparcimiento actualmente es importante proporcionar áreas de relajación (spa), un gimnasio más accesible y agradable, un Bussines Center mucho más equipado con fax, computadoras, impresoras etc. peluquería para damas, lounge bar y salas de reuniones y y de relajación más agradables para clientes en general.
- d. **Ambientación:** El hotel carece de ambientación adecuada a cada espacio, como en habitaciones donde prima la oscuridad, monotonía y mobiliario inadecuado para la

calidad del hotel, los salones sin versatilidad y restaurantes son carentes de zonas cálidas e íntimas.

1.4 Target:

Cliente: Sr. Winston Wlodasky.

Presidente Ejecutivo Hotel Akros

- Personal de trabajo: Chefs, meseros, mucamas, recepcionistas, botones, personal administrativo, guardias, empleados de mantenimiento, etc.

Usuario: Ejecutivos empresas y usuarios de salones de eventos. Turistas y familias (raravez)

El hotel Akros se considera un hotel Ejecutivo, donde principalmente asisten hombres (mas que mujeres) de negcios, ya sea de provincia y de otros paises. El hotel cuenta con servicio de salones para conferencias de emresas populares como Claro, Toyota etc. Las familias asisten muy poco, niños muy rara vez se pueden ver en el Hotel.

1.5 Ubicación :

El Hotel Akros está ubicado en la ciudad de Quito, Ecuador. En la Av. 6 de Diciembre N34 – 120. En una zona estratégica de la ciudad de Quito, donde el comercio, los edificios ejecutivos y entretenimiento se juntan para dar vida a una de las zonas más importantes de la ciudad. Tiene fácil acceso por la Ruta viva desde los valles, y recorridos cortos para el Centro Histórico

1.6 Analisis Arquitectónico:

1.Volumetría y masas principales:

El proyecto arquitectónico comprende dos torres unidas por un puente que une ambas torres en el ultimo piso y los 3 subsuleos junto con el Lobby. Tiene vista panoramica (que es uno de los condicionanes para ser hotel 4 estrellas) a la ciudad de Quito.. Desde el

segundo piso hasta la dècima primera planta son diferentes. Cada una se diferencian por su nombre Atenas y Corintios.

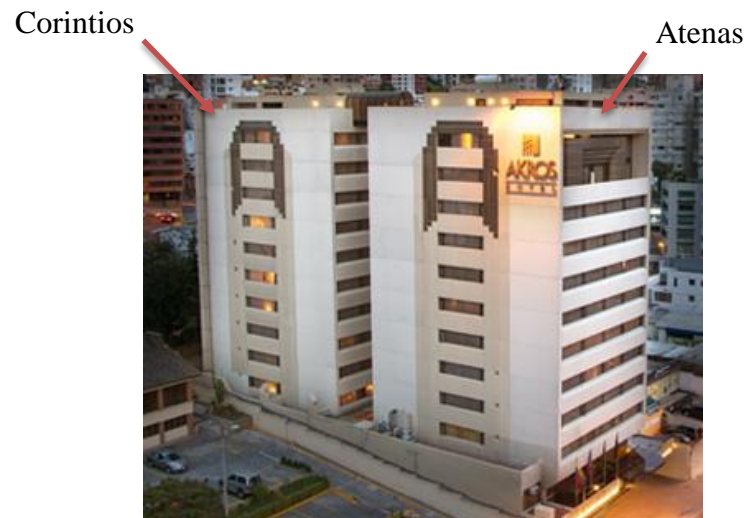


Figura 1: Vista aérea del hotel Akros.

2. Características estructurales:

Existen 3 ejes longitudinales y ocho transversales. Se puede apreciar en el mezanine una claraboya en piramide que permite el ingreso de luz al lobby y de igual manera una pergola completamene cubierta sobre el restaurante de primera planta. (Ver imagen siguiente página)

5. Egresos e ingresos:

El ingreso principal al lobby se encuentra hacia la Av. 6 de Diciembre. Al lado derecho se tiene el ingreso al Subsuelo 1. Por ese mismo acceso ingresan pequeños camiones de distribuidores de alimentos, papelería y cualquier material o alimento que necesite ser entregado en oficinas de entrega de mercadería, los empleados también ingresan por la rampa vehicular.



Figura 3: Entrada principal Hotel Akros

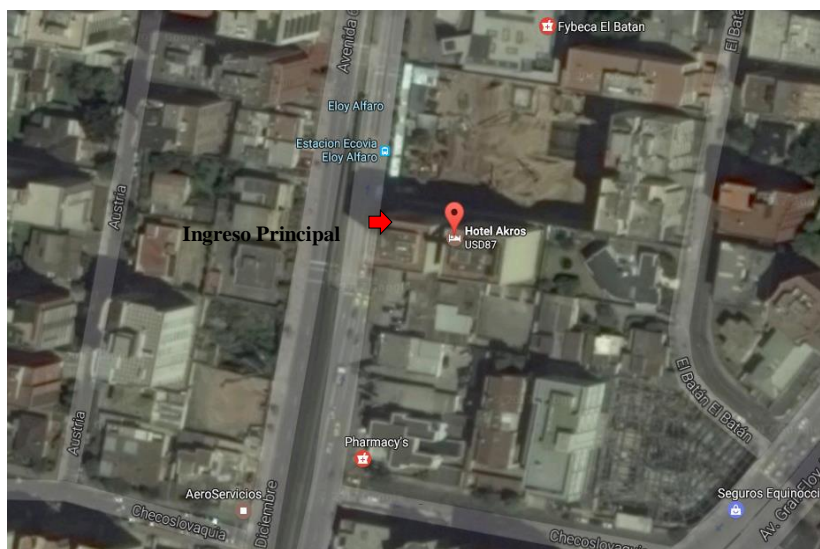


Figura 4: Vista Maps Hotel Akros.

6. Circulaciones verticales:

Cada Torre consta de una escalera de emergencia y dos ascensores. Conecta los 3 subsuelos y los 11 pisos. En subsuelo y los primeros 2 pisos hay un pequeño

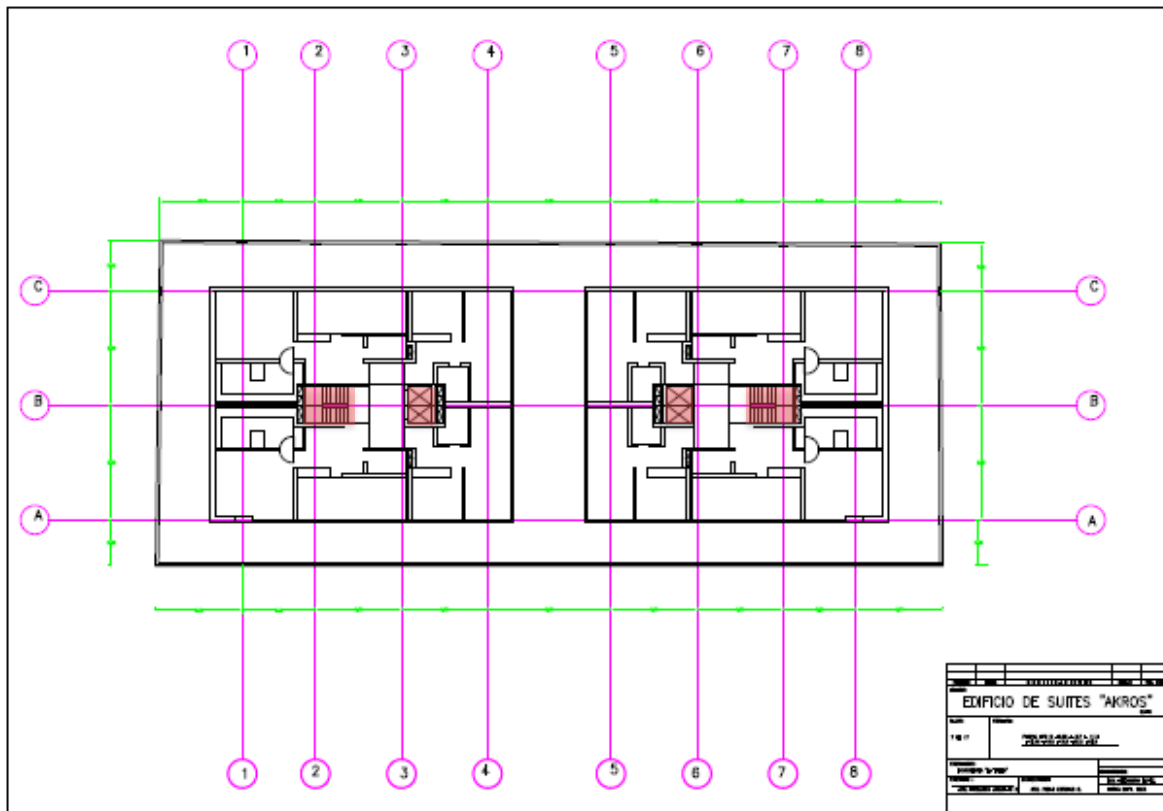


Figura 5: Circulación Vertical en Hotel Akros.

7. Vista desde ventanas:

Las ventanas de la fachada este permite una vista a todo el centro financiero de quito (Av. República.) Por las fachadas laterales (norte y y sur) se puede tener vista acentros comerciales y diferentes hoteles. A lo lejos hacia el occidente se aprecia toda la zona montañosa, las faldas del pichincha.



Figura 6: Centro financiero de Quito.

8. Luz de día:

a iluminación principal cae desde las fachadas este y oeste (laterales) directo a las habitaciones. Los principales ingresos de iluminación natural para el lobby y mezanine es la claraboya en forma de triángulo y la pergola de madera. Grandes ventanales que dirigen a patios (sin acceso) entre las torres ayuda al ingreso de luz en salones y restaurantes.

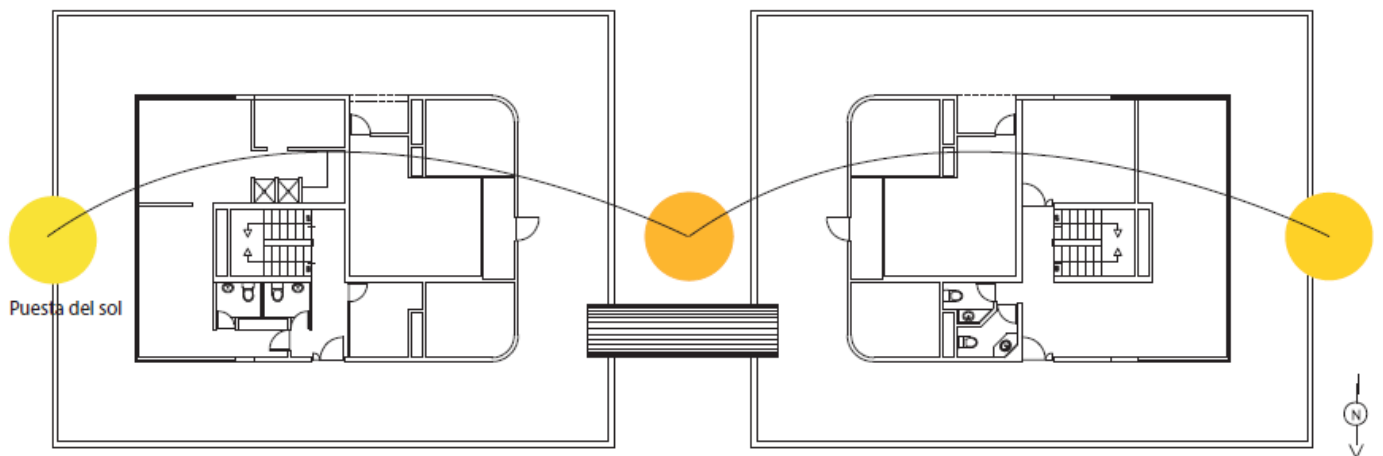


Figura 7: Asoleamiento Hotel Akros Terraza.



Figura 8 y 9: Asoleamiento Lobby y Mezzanine.

9. Seguridad Contra Incendios:

La seguridad contra incendios es muy clara alrededor del hotel. Esta bien señalizada, escaleras de emergencia, sensores de humo, splinkers, luz estroboscópica y de emergencia. En el siguiente plano se muestra un ejemplo de plano de seguridad. (Ver imagen siguiente página)

10. Materiales existentes:

Siendo un complejo Hotelero la cantidad de materiales utilizados es infinita. Los materiales mas recurrentes usados son diferentes tipos de madera, utilizados tanto en pisos, paredes, cielos falsos y muebles. Se utilizan cerámicas y baldosas de mármol en baños y lobby. Alfombras en salones de eventos y habitaciones. Se buscará generar coterpaneidad y circulaciones claras.

1.7 Análisis del lugar (zonificación macro) :

El hotel Akros cuenta con variedad de servicios alrededor, puesto ue su ubicación esta en una zona estratégica. Se puede encontrar locales comerciales, restaurnates entre otros.

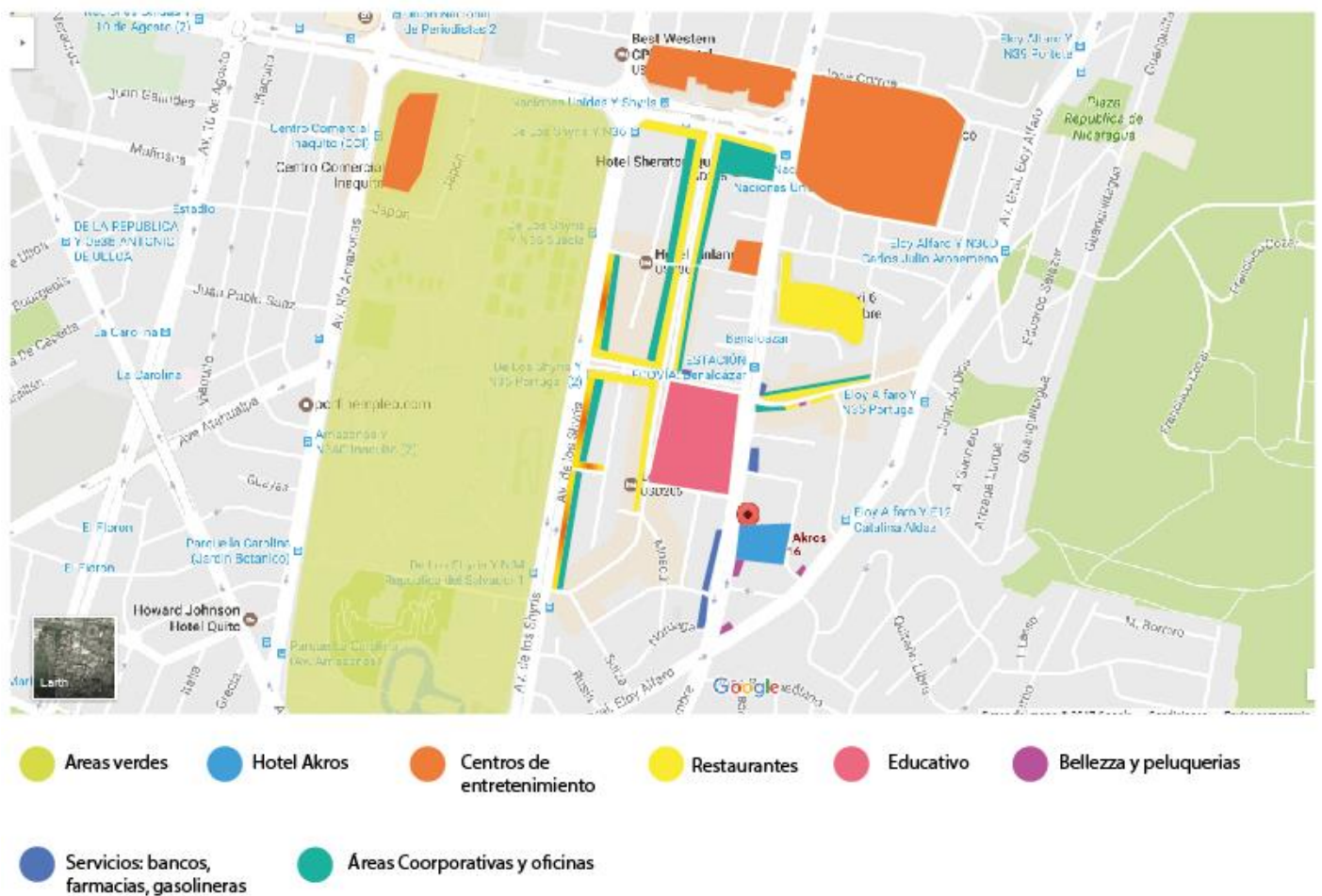


Figura 11: Zonificación Macro a 2.5 km de distancia a todos los puntos cardinales desde el Hotel Akros.

1.8 Análisis de mercado (Competencia):

La zona en la que está ubicado el Hotel Akros es un área estratégica de Quito moderno. La competencia a un radio de 2 Km a cada punto cardinal, es bastante alta, los precios varían enormemente, Por tal razón la remodelación del Hotel sería clave, para poder destacar entre su competencia.

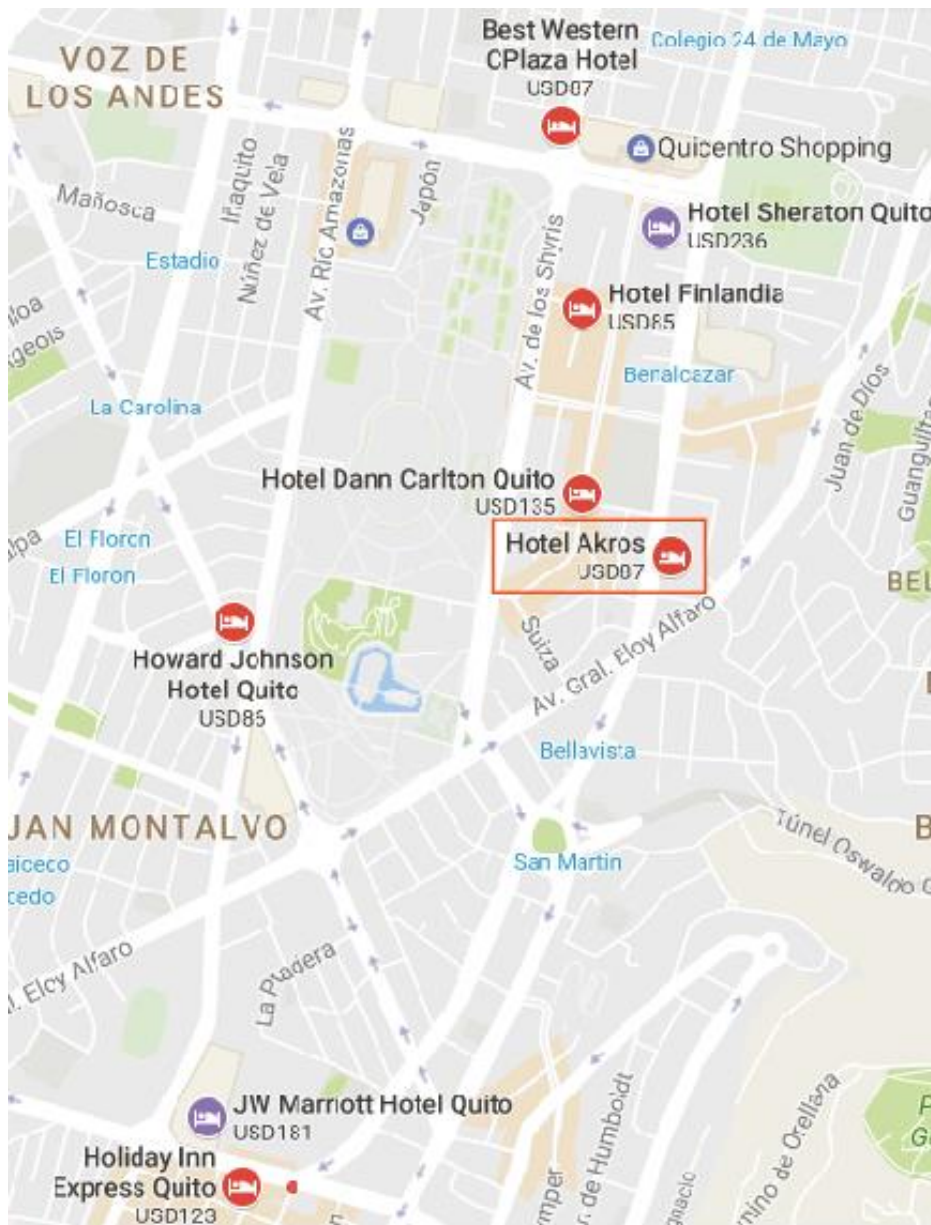


Figura 12: Competencia a 2.5 km de distancia a todos los puntos cardinales desde el Hotel Akros.

1.11 Referentes Nacionales :

Hotel Dann Carlton:

El Hotel Dann Carlton es un hotel de 5 estrellas. al igual que el Hotel Akros se encuentra en la zona financiera de Quito. . Una de las razones principales de porque escogí este hotel com referentes es por la programación con la que cuenta, que es muy útil para lo que sería un hotel ejecutivo: habitaciones, piscina, gimnasios, salones de eventos bar y restaurante.

De igual forma la importancia que le dan los huéspedes y clientes con alguna discapacidad física. En el Dann Carlton hay un piso diseñado exclusivamente para personas con discapacidades. Algo que no sucede en el Hotel Akros.

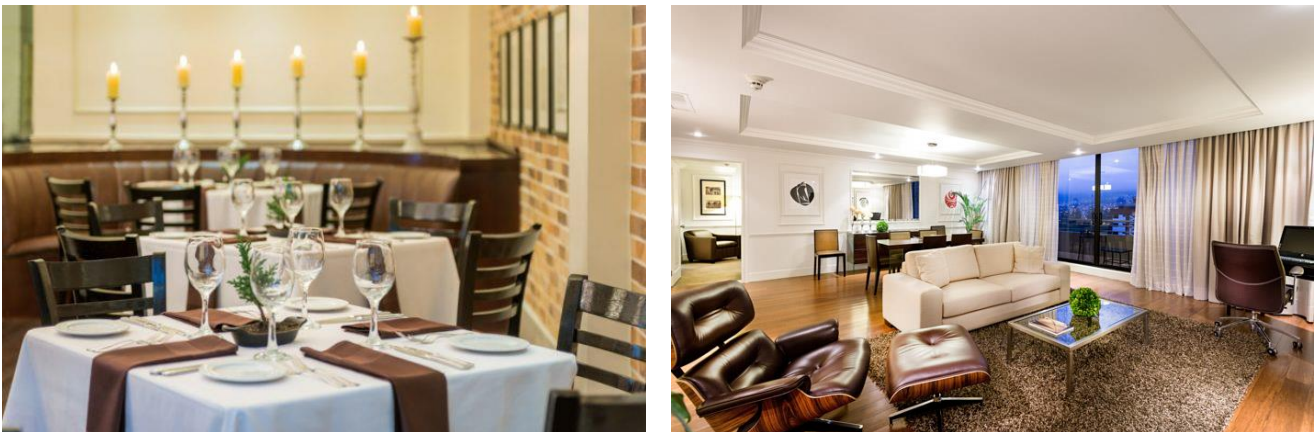


Figura 14 y 15: Fotos hotel Dann Carlton

Le Parc Hotel:

Le Parc Hotel es otro importante hotel ubicado en la misma zona financiera de Quito. Es un hotel que se centra en clientela de viajes de negocios. Es uno de los más lujosos del país y es considerado la mayor competencia del Hotel Akros. Por eso lo tome como referente nacional. Es importante que si el Hotel Akros quiere destacarse frente a la competencia que tiene alrededor, debería tener los mismos o mejores servicios que Le Parc. Parte de los servicios extras que tiene y que el Akros carece es:

- Spa
- Sky Bar
- Bussines Corner (Hotel Akros tiene pero es minimo para la clientela que va)



Figura 16 y 17: Fotos de Le parc Hotel.

1.12 Referentes Internacionales:

Meson Ejecutivo, Hotel:

El meso ejecutivo es un hotel principalmente hecho para clientes de negocios, está ubicado en guadalajara, México. Cuentan con una opcion de tres habitaciones: estandar, doble y superior. Cada uno con servicios como internet, tv por cable, telefono y servicio a la habitación. Cuentan con: restaurantes, internet, estacionamiento, centro de negocios, salones de eventos, gimnasio, solarium, caja de seguridad. La idea de poner este como referente es porque cuenta con servicios necesarios para ejecutivos mas que para familias y turistas. Es un referente de funcionamiento mas que de diseño.



Figura 18-19: Fotos de meson ejecutivo Hotel.

Soho Grand Hotel:

El Soho Grand Hotel, es uno de los primeros hotel Boutique de New York. Se ubica en el centro de Manhattan, con mucha historia de por medio. Es importante que el Hotel tenga armonía con el entorno de Manhattan. La utilización de materiales industriales y urbanos permite la cercanía con el entorno. Plasman años gloriosos de la ciudad los años 70 y la edad dorada. Importantes materiales como el vidrio, el acero y mampostería vista se vuelve parte de la fusión arquitectura de Manhattan y el lujo

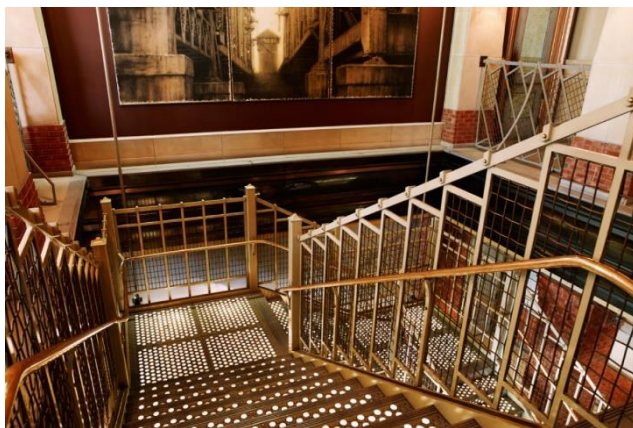




Figura 20-24: Fotos de The Soho Grand Hotel.

Capítulo 2: Programación y funcionamiento

El hotel Akros, se lo considera un Hotel Corporativo. Tiene como target principal a empresarios, gente de negocios y pocos turistas. Es un Hotel donde se realiza conferencias, contratos o programas organizados por empresas. Por tal razón es importante que su programación y funcionamiento estén de acuerdo a las necesidades de los empresarios y trabajadores que van al lugar, ya sea por negocios o turismo.

2.1 Programación:

Tabla 1: Programación Hotel Akros

| Áreas Públicas | Áreas Privadas | Back of the House |
|-------------------------|--------------------|------------------------------|
| 1. Lobby | 1. Suites (3 tipos | 1. Oficinas administrativas |
| 2. Sala de conferencias | diferentes) | 2. Oficina ama de llaves: |
| 3. Sala de reuniones | 2. Baños | lavandería, |
| 4. Baños | 3. Kitchenet | almacenamiento, |
| 5. Gimnasio | | uniformes |
| 6. Zonas húmedas: | | 3. circulación de servicio** |
| Sauna y turco** | | 4. Cocina central |
| 7. Spa** | | 5. Cocina de cada |
| 8. Salas de estar** | | restaurante |
| 9. Sky Bar** | | 6. Lockers de personal |
| 10. Lounge** | | 7. Comedor de personal |
| 11. Restaurantes | | 8. Carga y descarga de |
| 12. Distribución de | | distribución de alimentos |
| ascensores público | | 9. Estacionamiento |
| 13. Circulación pública | | 10. Cuartos de descanso |
| 14. Estacionamientos | | |

** Ampliación y diseño como parte de la propuesta

2.2 Funcionamiento:

El hotel Contara con nuevos servicio para satisfacer las necesidades del cliente. Se propone incorporar:

1. Zonas húmedas: un sauna y turco. Este espacio permitira a los clientes un momento de calma y relajacion despues de una jornada de trabajo o conferencias. Los clientes preguntan mucho por este servicio sin embargo el hotel Akros no lo tiene.
2. Spa: de igual manera el spa permitira a los clientes relajarse despues de un dia de estrés. A pesar de que no es el mas solicitado, puede complemetrase perfectamente con as zonas humedas anteriormente nombras.
3. Salas de estar: el hotel cuenta con una gran sala de estar en el lobby, sin embargo no ofrece pequeños espacios de privacidad, que serian de gran ayuda en reuniones informales
4. Sky Bar: la terraza cuenta con un espacio sumamnete amplio y que no esta siendo utiliado. Iene una vista espectacular la cual permitiria crear un espacio informal de relajcion para los clientes. En donde pueden disfrutar de bebidas y picadas.
5. Lounge: El hotel cuenta con un Bar, en el lobby. La propuesta para cmabiar esto es generar un espacio mas intimo, que sea uso exclusivo del bar y se diseñe un lounge.
6. Ascensor de servicio: Uno de los problemas mas grandes del hotel es la caerencia de un asensor de ervicio para limpieza,y mantenimiento. El mismo ascensro que utilizan los cliente lo utilizan las mucamas, Esto congestiona esta circulacion

vertical y crea molestias en los clientes. Es importante proporcionar un espacio para resolver este problema.

Capítulo 3: Hoteles

3.1 Historia de Hoteles:

Los hoteles empezaron como las posadas que actualmente conocemos. Aquí se ofrecían servicios básicos, techo y poco de cobijo en los establos de caballos, se compartía el lugar con un grupo grande de personas. Mientras que la comida se servía exclusivamente en las tabernas de pequeños pueblos. Después de algún tiempo las posadas se empezaron a popularizar y se crearon leyes para regular precios de ambas. Tanto carreteras y vías fluviales eran esenciales a la hora de viajar, por tal razón los la construcción de las posadas empezaron a ser cerca e ríos o carreteras, para mejorar la economía del dueño.

La demanda iba en aumento y pasaron a hacer habitaciones individuales, se hicieron plazas centrales para entretenimiento nocturno. En el siglo XVIII se desarrolló instalaciones de baños, con fines terapéuticos (inicios del spa) pero con el tiempo se volvió con fines sociales y vacacionales. Con el tiempo los hoteles se empezaron a considerar un lujo, puesto que gente de clase alta empezaba a gozar del servicio. Los dueños de las vías férreas fueron los que incrementaron hoteles cerca del mismo, para la comodidad del viajero. Empezó a haber competencia entre los empresarios, de tal manera que provocó “la mejora del servicio y aumento de la comodidad”, se empezó a ofrecer comida gourmet, chefs de renombre internacional. Finalmente no solo fueron con fines de descanso, empezaron a hacer centros de entretenimiento, eventos sociales, almuerzos privados y banquetes. Se crean los salones de eventos.

Con la llegada del automóvil y el avión, creció significativamente el negocio, dando al cliente internacional gran importancia. Sin embargo a partir de 1950 el desarrollo en los restaurantes dentro del hotel permitió que no solo las personas de sociedad alta

goze de esto. Se crearon hoteles con menos lujo para que todos tengan acceso.

(ARQHYS,2012).

Un importante suceso se dio en 1829 cuando el arquitecto Isahia Rogers, construyó un Hotel en Boston llamado Tremont House. Fue el primer hotel de lujo en la historia donde se incrementó: la seguridad en habitaciones con llaves, habitaciones con baño privado, personal a tiempo completo. Todas que actualmente se siguen utilizando.

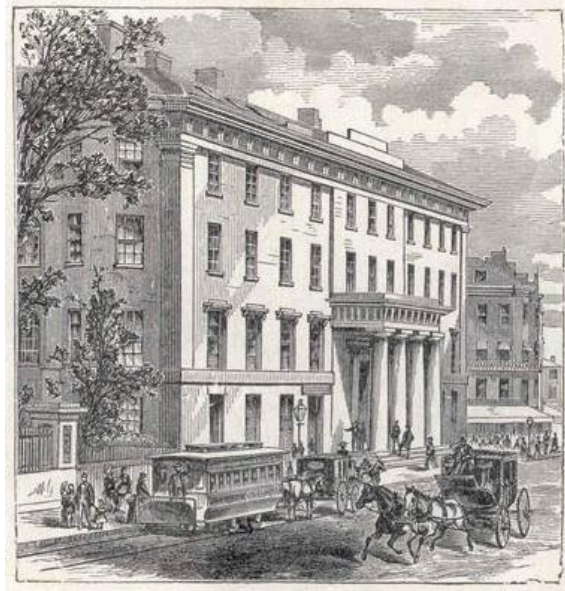


Figura 25: Dibujo Hotel Tremont House.



Figura 26: Hotel Tremont House Actualmente.

Por otra parte en 1874 en san Francisco se construye el hotel más lujoso del mundo, llamado Palace Hotel. Se abastecía de su propia planta eléctrica, agua de pozo, extinguidores de fuego y aire acondicionado. Era completamente novedoso para la época, desde ese momento los hoteles empezaron a competir unos con otros por servicios mejores y aparece La Organización Mundial de Turismo.



Figura 27: Dibujo Palace Hotel.



Figura 28: Palace Hotel Actualmente.

Actualmente los hoteles se clasifican en diferentes tipos, ya sea por su funcionalidad, precios y calidad. Que es mejor conocido como “número de estrellas” que posee un Hotel. “La

competencia entre establecimientos y grupos hoteleros ayuda a mantener el nivel de los precios para los distintos servicios que ofrecen las últimas tendencias en hoteles” (Rivero, 2014).

3.2 Definición:

Un hotel es cualquier establecimiento que se haya construido y diseñado para albergar temporalmente a personas, ya que por diferentes motivos como: turismo o negocios. Necesitan un lugar de descanso, que incluye bebidas, comida, algunos dependiendo de su calidad ofrecen entretenimiento, como salas de juegos, y servicios como peluquerías, spa, etc. Es indispensable que un hotel tenga al menos 30 habitaciones a que se lo considere uno.

3.3 Tipos de hoteles

La Hotelería es un negocio sumamente extenso que cuenta con diferentes tipos de hoteles, en las cuales hay varios factores que influyen para poder clasificarlos. Según la calidad del hotel, de la más alta donde se ofrecen diferentes servicios como guarderías, bibliotecas, zonas húmedas, y en las habitaciones cama, cómoda, televisión teléfono, etc. Hasta la más básica que cuenta con cama, baño y un pequeño comedor compartido. Estos se dividen en:

- 1. Hoteles Urbanos: Ubicados en centros históricos, zonas de negocios o comerciales. Se basan en el turismo y viajes de negocios.**
2. Hoteles de aeropuerto: ubicados cerca de aeropuertos. Los clientes principales son pasajeros de tránsito y las tripulaciones de vuelo.
3. Hoteles de playa: ubicados cerca de las playas. Su principal clientela son los turistas que van a vacacionar.

4. Hoteles de Naturaleza: Ubicados cerca de parques, y reservas ecológicas. Tienen gran conexión con la naturaleza.
5. Hoteles apartamento: se ubican en ciudades principalmente. Una de sus características principales en la disponibilidad de una pequeña cocina.
6. Albergues turísticos: Estos están en caminos y carreteras, a veces ciudades. Son de corta estancia y se caracteriza porque los clientes comparten cuarto, sala, cocina y baño.
7. Hoteles familiares: son pequeñas y están administrados por familias.
8. Hoteles monumentos: se ubican en áreas que sea de gran interés cultural
9. Hoteles balnearios: se encuentran dentro de balneario. Principal atracción, las zonas húmedas.
10. Moteles: Se encuentran cerca de las carreteras, con garaje privado y corta estancia.
11. Hoteles club: Su atracción principal son los eventos nocturnos, bares, discotecas.
12. Hoteles Casino: su principal atracción son los juegos de azar.
13. Hotel Boutique: son hoteles que ofrecen calidad y diseño en sus instalaciones.

3.4 Clasificación de hoteles:

La clasificación de los hoteles se dividió en 5 principales categorías, las cuales se identifican por el número de estrellas. Esta calificación se entrega por la Organización Mundial del turismo. Cada hotel debe cumplir con ciertas normas y servicios que vayan de acuerdo a su número de estrellas.

1. Hoteles de una estrella: son los hoteles con los servicios más básicos en el mercado. Dirigido por propietarios pequeños. Cuentan con habitación privada. Algunas veces baño compartido. Simplemente es funcional dormir y continuar el viaje. No hay servicio de limpieza. No tiene vistas privilegiadas, y son hoteles de

- tamaño pequeño. Servicios de telefonía se encuentran en un pequeño vestíbulo. Se encuentra en zonas alejadas al turismo. Por eso su ubicación influye en su bajo precio.
2. **Hoteles de dos estrellas:** Son heles un poco más grandes, y mejor ubicados. Ofrece baño privado, las habitaciones son un poco más grandes, con mobiliario extra como un escritorio con silla. Empiezan a tener servicios de teléfono y televisión en las habitaciones. Su servicio de alimento es básico, y con horarios cortos. Están un poco más centrados en las ciudades. Sin embargo su vista no mejora. Es hotel de paso, para gente que prefiere pasar su viaje fuera del complejo. Solo llegar a descansar.
 3. **Hoteles de tres estrellas:** ofrecen más comodidad. Empiezan a tener más aras sociales como vestíbulos, pequeñas salas de reunión y variedad de alimentos. Algunos empiezan a contar con el servicio de mini refrigeradora. Está bien ubicados a las zonas turísticas.
 4. **Hoteles de cuatro estrellas:** cuenta con un nivel superior y por tanto su precio es un poco más elevado. Se caracteriza por mejorar su servicio, alimentación, atención al cliente. Son lujosos, con más comodidad de diseño. Las habitaciones son amplias, más completas con artículos de aseo como: secadora de cabello, shampoo, gorra de baños etc. Cuenta con servicio de cable. Los servicios importantes y mejorados son: tiendas, servicio de lavandería, centros de negocio y salones, centros de descanso y entretenimiento. Cuentan con personal mucho más preparado: chefs, botones, mucamas incluso guías turísticas. Poseen servicio de bar, comidas a toda hora del día, roomservice.

Pueden incluir áreas húmedas como Jacuzzi, piscinas, etc. La vista del hotel es mucho más bella.

5. Hoteles de cinco estrellas: Ofrecen el mejor nivel de comodidad y servicios al cliente. Las habitaciones cuentan con salas, pequeñas cocinas. Servicios como piscina, gimnasia con profesores y animadores. Entretenimientos las 24 horas, donde se encuentran teatros. Servicio de guardería, show y eventos nocturnos. Variedad de alimentos y bebidas, con música en vivo, y chef de la mejor calidad. Las habitaciones son mucho más cómodas, son servicio a la habitación las 24 horas. Las mejores ubicaciones y la vista privilegiada esta en estos hoteles.

El hotel Akros es un hotel que tiene clasificación 4 estrellas. Nombrado una de las metas de diseño Es lograr que sea el mejor 4 estrellas de Quito. Subir su categoría por medio del mejoramiento de su diseño y funcionalidad para que logre estar a la par con su mayor competencia Le Parc Hotel (Hotel ejecutivo de 5 estrellas)

La evaluación que es realizada por La Organización Mundial de Turismo toma en cuenta varios aspectos y parámetros que los hoteles deben cumplir nombrados anteriormente.

Desde un aspecto más general son:

- Ubicación del Hotel: Mientras más cerca de sectores turísticos y áreas socio económicas se encuentre el hotel recibe mejor puntuación
- Arquitectura del hotel: Las condiciones, el diseño, el mantenimiento que el hotel obtenga.
- Servicio: cuanto más completo es el servicio del hotel, la puntuación mejorará. Servicios de mucama, servicio a la habitación, guardería, shows en la noche etc.
- Privacidad: cuando él un hotel se cuenta con propio baño eso se considera un lujo, De lo contrario habitaciones o baño compartido baja la categoría del hotel.

- Valores agregados: Cuando un hotel cuenta con más de las necesidades básicas este sube su puntuación.

3.5 Áreas de Hoteles :

El hotel Akros cuenta con infinidad de servicios, tanto para el cliente como para el empleado. Se la divide en área pública, área habitación y áreas internas del hotel.

Se propone diseñar nuevos servicios como: Salas de estar, sky Bar, Lounge, ascensor de servicio. Los cuales permitirán que la calidad del hotel mejore.

Tabla 2: *Áreas de hoteles*

| Áreas Públicas | Áreas Privadas | Back of the House |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| 1. Lobby | 1. Habitaciones | 1. Oficinas administrativas |
| 2. Sala de conferencias | 2. Baños | 2. Oficina ama de llaves |
| 3. Sala de reuniones | 3. Kitchenet | 3. Cocina central |
| 4. Salones | | 4. Cocina de cada restaurante |
| 5. Baños | | 5. Áreas de empleados: |
| 6. Gimnasio | | lockers, baños, descanso, |
| 7. Spa | | comedor |
| 8. Restaurantes | | |

Según Neufert (2009, pp. 184), El esquema de relaciones dentro de un hotel se divide en:

1. Vestíbulo y recepción: es la base de órdenes, distribución de clientes, organización en lo que se refiere a atención al cliente

2. Zona administrativa: son todas las áreas administrativas del hotel, salas de personal con sus propios accesos y conexiones directas a la diferente programación del hotel.
3. Zona de habitaciones: e encuentras os 9 tipos de habitaciones, importante tomas en cuenta el orden, la orientación, y el aislamiento contra el ruido.
4. Zona de servicio y mantenimiento: en esta zona entra todo lo que es restaurantes, café, almacenaje, manteamiento, limpieza etc.

Según el autor Gerald Lattin (1983), la administración de los hoteles de divide en dos áreas.

Las operaciones frente a la casa, operaciones o departamento de abastecimiento.

En las operaciones frente a la casa se pueden encontrar gran cantidad de departamentos, en los cuales su principal función es el trato con los clientes, el confort de los mismos.

Principalmente se encuentra:

1. La recepción
2. Servicio uniformado
3. Departamento de mantenimiento
4. Departamento de ingeniería
5. Personal de contabilidad y reservaciones

En las operaciones de abastecimiento se encuentran os departamentos que tiene poco o nada de contacto con el cliente, sin embargo su función es primordial para que las “operaciones frente a la casa” funcionen correctamente. Entre estos podemos encontrar.

1. Departamento administrativo
2. Departamento gastronómico
3. Servicios de lavandería

Capítulo 4: Habitaciones de hoteles

Las habitaciones ocupa la mayor parte de la superficie del hotel. Son el ingreso principal que tiene la hotelería (Gerald, Lattin. 1983) Debe caracterizarse por ser un lugar sumamente confortable, y que haga sentir al cliente como “en casa”. Debe tener todas las comodidades. Es importante mencionar que una habitación está siendo adaptada para personas con discapacidad. Ayudando a estas personas a mejorar su estadía.

El hotel Akros actualmente cuenta con 9 diferentes tipos de habitaciones, para satisfacer las necesidades del cliente.

Tabla 3: *Habitaciones Actuales Hotel Akros*

| Tipos | Medida | Sigla | Atenas | Corintio | Total |
|----------------------|-----------------------------------|--------------|---------------|-----------------|--------------|
| Individual Queen | 2.5 plazas (1.50*1.90) | INQ | 8 | 4 | 12 |
| Twin | 2 Plazas (1.35*190) | TWN | 10 | 6 | 16 |
| King | 3 Plazas (1.90*190) | KNG | 4 | 2 | 6 |
| King Superior | 3 Plazas (1.90*190) | KGS | 19 | 20 | 39 |
| Triple | 2 camas 2.5 plazas (1.50*1.90) | TPL | 6 | 4 | 10 |
| | 1 Cama (1.35*190) | | | | |
| Suite Junior | 3 Plazas (1.90*190) | SJR | 1 | 0 | 1 |
| Suite King | 3 Plazas (1.90*190) | SKG | 12 | 2 | 14 |
| Suite Doble Akros | 2 camas 2.5 plazas (1.50*1.90) | SDA | 0 | 2 | 2 |
| Suite Akros | 3 Plazas (1.90*190) | SAK | 0 | 28 | 28 |
| TOTAL | | | 60 | 68 | 128 |

De igual forma cada habitación cuenta con m² específicos para diferenciar su nivel, esto ayuda a identificar entre una habitación. Donde las suites y triple son las de mayor costo (dependiendo de la temporada) y mayor tamaño. De acuerdo a Neufert (2009, pp. 185), para que un hotel pertenezca a la clasificación hotelera de 4 estrellas las habitaciones deben tener entre 30-35 m².

Tabla 4: *Medidas de habitaciones actuales*

| Tipo de habitación | m² |
|---------------------------|----------------------|
| INQ | 24 |
| TWN | 32 |
| KGS | 32 |
| SKG, SDB, TPL | 36 |

4.1 Característica de las habitaciones:

Las habitaciones están equipadas con: cama o camas (esta depende la habitación el tamaño y la cantidad depende de qué tipo sería), veladores, portamaletas, escritorio, silla, lámpara y caja fuerte. Las habitaciones contarán con una torre de mini refrigeradora, cafetera y tetera. El servicio de mini bar y cuna son bajo pedido del cliente. La suite contará con habitaciones doble, una pequeña sala y kitchenet.

Al ser el hotel Akros un hotel ejecutivo, mas no familias ni turistas. Se eliminarán 6 habitaciones. Se tratará únicamente con las habitaciones Twin, King y Junior suite.

Son habitaciones versátiles para una persona (dos máximo). Generalmente las personas que visitan el hotel son gente que vienen solos, por tal razón no es necesario proporcionar habitaciones con más de una cama. Sin embargo en casos de excepción está la habitación Junior Suite.

4.2 Twin:

La habitación Twin (TWN) cuenta con:

1. 1 cama de 3 plazas (1.35 *1.90)
2. veladores a cada lado de la cama
3. Closet
4. Portamaletas
5. Caja fuerte
6. Torre de electrodomésticos
7. Escritorio y silla
8. Televisión
9. Baño:
 - 9.1 lavamanos
 - 9.2 ducha
 - 9.3 inodoro
 - 9.4 secadora de cabello

4.3 King:

La habitación King (KNG) cuenta con:

1. cama de 2 plazas (1.40*1.90)
2. veladores a cada lado de la cama
3. Closet
4. Portamaletas
5. Caja fuerte
6. Torre de electrodomésticos
7. Escritorio y silla
8. Televisión

9. Baño:
 - a. lavamanos
 - b. ducha
 - c. inodoro
 - d. secadora de cabello

4.4 Suite Junior:

La habitación Suite Junior (SJR) cuenta con:

1. 2 cama de 2 plazas (1.50*1.90)
2. veladores a cada lado de la cama
3. Closet
4. Portamaletas
5. Caja fuerte
6. Torre de electrodomésticos
7. Escritorio y silla
8. Televisión
9. Mini sala la de reuniones
10. Baño:
 - a. lavamanos
 - b. ducha
 - c. inodoro
 - d. secadora de cabello

4.5 Equipamiento de habitaciones:

4.5.1 Camas:

Las camas con las que cuenten cada habitación dependerán de su tipo.

Tabla 5: Nombre, medidas de las camas y cantidad, el código y cuantas habitaciones hay en cada torre y el total de las mismas.

| Tipo | Sigla | Cantidad de camas | Medida de camas |
|--------------|-------|-------------------|-----------------------------------|
| Twin | TWN | 1 | 2 Plazas (1.35*190) |
| King | KNG | 1 | 3 Plazas (1.90*190) |
| Junior Suite | SJR | 2 | 2 camas 2.5 plazas (1.50*1.90) |

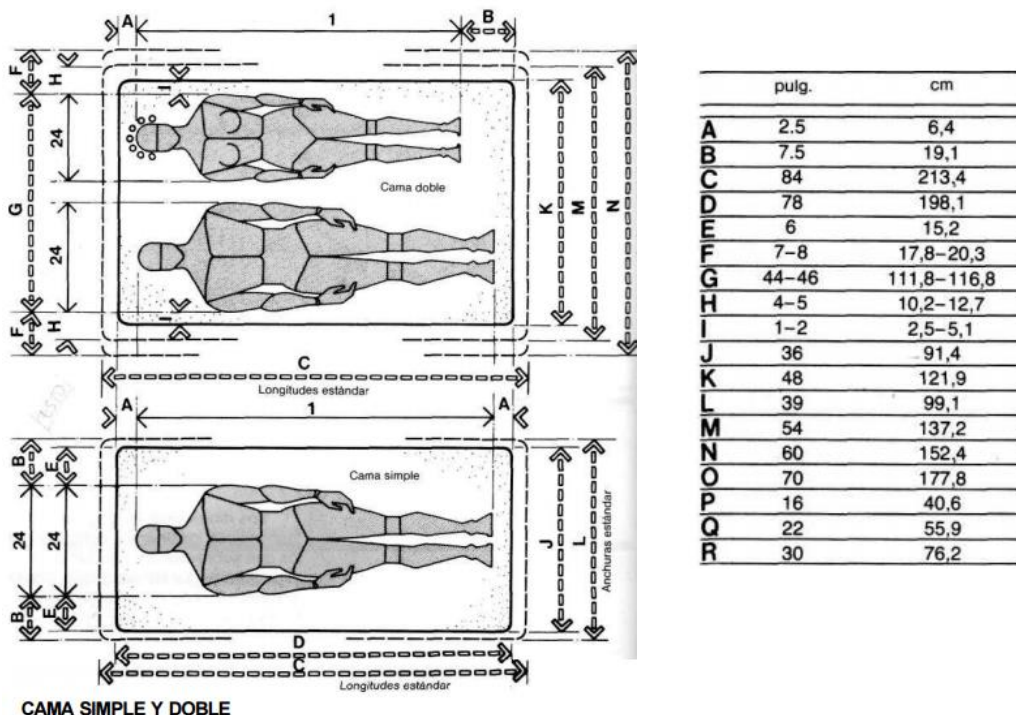


Figura 29: Medidas cama simple y doble.

4.5.2 Veladores:

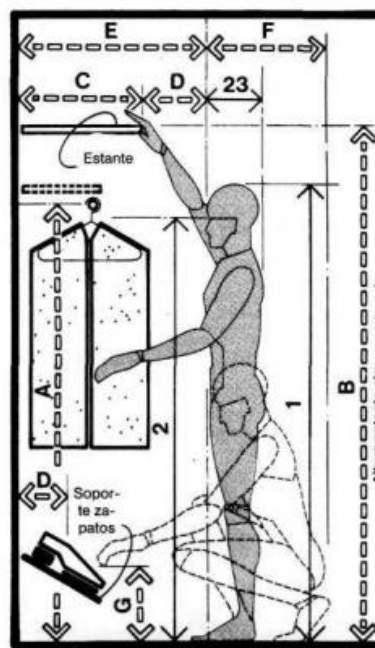
Las habitaciones contarán con 2 veladores por cama. La altura de los mismos debe ser proporcional a la altura de la cama (aproximadamente 60- 70 cm). El ancho y largo pueden ser entre 35- 40 cm.

4.5.3 Porta equipajes

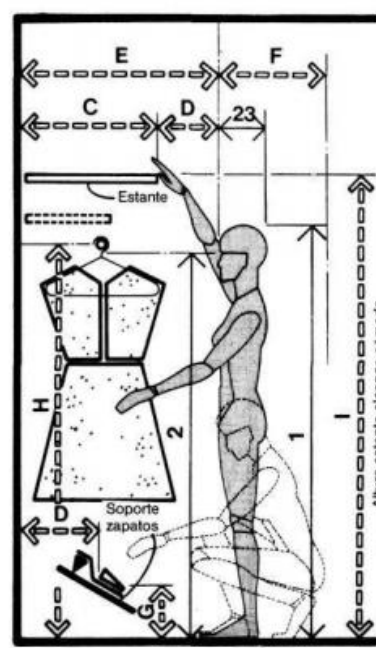
El Porta equipajes mide 0.70* 0.90 cm y se lo ubicara dentro del armario, de tal manera que debe ser plegable.

4.5.4 Closets:

Los closets no tendrán gran medidas. Sera un closet mínimo para guardar poca ropa, ya que la mayoría de los clientes son hombres de negocio, y la cantidad de ropa que llevan es mínima.

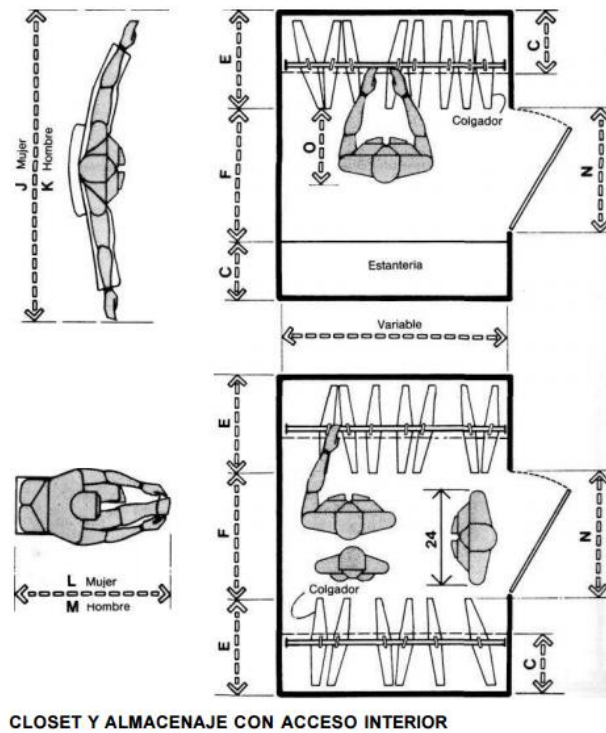


**CLOSET Y ALMACENAJE/
HOMBRE**



**CLOSET Y ALMACENAJE/
MUJER**

Estadísticas basadas en la encuesta de usuarios



| | pulg. | cm |
|----------|-------|-------------|
| A | 64-68 | 162,6-172,7 |
| B | 72-76 | 182,9-193,0 |
| C | 12-18 | 30,5-45,7 |
| D | 8-10 | 20,3-25,4 |
| E | 20-28 | 50,8-71,1 |
| F | 34-36 | 86,4-91,4 |
| G | 10-12 | 25,4-30,5 |
| H | 60-70 | 152,4-177,8 |
| I | 69-72 | 175,3-182,9 |
| J | 76 | 193,0 |
| K | 68 | 172,7 |
| L | 42 | 106,7 |
| M | 46 | 116,8 |
| N | 30 | 76,2 |
| O | 18 | 45,7 |

Figura 30: Closet y almacenaje.

4.6 Medidas de habitaciones:

Las habitaciones estarán dentro del rango de m² de las medidas de habitaciones puestas por la Organización Mundial de turismo, para pertenecer a un hotel de 4 estrellas. Con esta cantidad de m² se puede ofrecer servicio cómodo, y de la mejor calidad para el cliente.

Tabla 6: *Capacidad de mesas por persona y forma*

| Tipo de habitación | m² |
|---------------------------|----------------------|
| TWN | 32 |
| KGS | 32 |
| SJR | 36 |

4.7 Numeración de habitación:

Según Neufert (2009, pp. 184), la numeración de hoteles debe permitir al cliente ubicación rápida. De tal forma que deben estar claramente señalizadas, secuencia entendible, bien iluminadas. En cada piso a la salida del ascensor o gradas debe haber letreros indicando a qué lado se encuentra las habitaciones. La numeración debe ir:

Primer piso: 101, 102, 103, 104 ...

Segundo piso: 201, 202, 203 ,204 ...

4.8 Materiales:

Dentro de los materiales, es importante tomar en cuenta que sean de fácil limpieza y fácil mantenimiento. Esto optimiza los recursos del mismo Hotel. Igual quesean materiales absorbentes de sonido para dar privacidad al cliente. Os ejemplos más comunes de materiales para habitaciones son:

4.8.1 **Pisos:** madera, porcelanato, alfombra

4.8.2 **Paredes:** pintura, papel tapiz, recubrimiento

4.8.3 **Mobiliario:** madera

4.9 Normativa:

Según el Art. 256 de la ordenanza municipal de Quito:

- Las habitaciones mínimo deben 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 entre pisos será de 2.45 m.
- El baño debe incluir: 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 lavamanos y ducha, con mínimo de 0.80m, y servicio de agua caliente.
- En habitaciones dúplex puede existir un solo baño compartido.
- En establecimientos de alojamiento de cuarta categoría debe existir por piso, una batería de baños colectivos diferenciados entre hombres y mujeres.

Capítulo 5: Recepción y Lobby

5.1 Definición:

La hotelería tiene numerosos departamentos que desempeñan con diferentes deberes para el funcionamiento de correcto del hotel. A continuación se hablará de las diferentes áreas que posee el hotel Akros.

La recepción es la primera impresión que se va llevar el cliente de como es el lugar donde va a estar hospedado. Mejor dicho es el centro principal, y el punto clave entre el enlace que se formara entre cliente y hotel. Según el famoso hotelero Charles O'Tole (1983) describe a “los hoteles como una rueda, en la cual la recepción es el eje”. Es un lugar donde el cliente llega, es el centro de información y será lo último que vean del hotel Por tal razón es sumamente importante la recepción.

5.2 Funcionamiento:

Las funciones básicas de la recepción son:

- a. Procesar las reservaciones y todas las comunicaciones con las personas que buscan alojamiento en el hotel.
- b. Registrar a los huéspedes y asignarles habitaciones
- c. Manejar todos los mensajes de correspondencia para huéspedes.
- d. Proporcionar arreglos financieros y de crédito
- e. Brindar información sobre el hotel. La comunidad y cualquier atracción o evento interesante.

Para entender a dinámica de la recepción es importante tomar en cuenta las actividades que se realizan en el lugar. En orden cronológico.

1. Llegada de reservaciones: las peticiones de reservaciones legan por teléfono, correo, vía internet, o directamente en la recepción. Toda esta información se lleva al encargado de reservas y verifica datos del cliente y disponibilidad le tipo

- de habitación que el cliente este solicitando. Es importante mencionar que la información y archivos que guarda el hotel son d las visitas de los últimos 5 años.
2. Hoja de control: Una vez hecha la reserva se trasmite esta información a al empleado de reservas que es en encargado de anotar la reservación en la hoja de control. Aquí se anota el tipo de habitación, tiempo de estadía, y día de salida del cliente. Se archiva la hoja en la carpeta de reservaciones en orden alfabético, para la fecha de llegada de huésped.
 3. Forma de reservaciones: cada mes los empleados preparan formas de reservaciones, haciendo una gráfica de las reservaciones que hubo durante el mes.
 4. Registros en exceso (overbooking): es la industria hotelera es muy difícil que todas las noches todas las habitaciones estén ocupadas es muy probable que se realicen gran cantidad de cancelaciones de último momento. Pero, ¿Cómo se puede recuperar de esta pérdida? Según Gerald Lattin (1983) la respuesta es: “mediante el registro en exceso, de acuerdo con estimaciones bastante confiables registros previos y suposiciones.” Según las estadísticas se espera un 5% de incumplimiento y de 8-10% de cancelaciones. Basándose en eso la recepción hace cálculos de reservas. Para evitar pérdida. Sin embargo esto puede ser arriesgado ya que si las estadísticas fallan tendrán exceso de clientes con pocas habitaciones y clientes que no volverán.
 5. Bloqueo: una vez que se ha hecho la confirmación la hoja debe permanecer guardadas hasta una semana antes de que llegue el cliente, para prepararse para su llegada. En este punto todas las habitaciones están bloqueadas en el casillero de habitaciones de la recepción.
 6. Recepcionistas: cada día el archivo de reservas se envía al recepcionista. Siempre que haya cambio de turno el nuevo recepcionista debe leer todo el libro de reservas

para saber quién esta y quien va a llegar a futuro. Debe tener todo en orden y perfecto para saber cuántas habitaciones hay disponibles en caso de que hay una reserva de emergencia.

7. Informe de mantenimiento: dentro de las dos primeras horas de turno llega a la recepción el informe de mantenimiento. Aquí el recepcionista debe verificar los datos que hay en esta hoja y los debe comprar con el número de bloque que haya disponibles.
8. Registro y tarjetas de verificaciones: una vez realizada a inspección, el recepcionista puede dedicarse a recibir a los nuevos clientes, responder preguntas, resolver problemas, y cuidar el libro de anotaciones. Cuando llega un nuevo huésped mientras esté llena la tarjeta de registro, el recepcionista debe verificar la hoja de reservaciones y las notas de llegada, salida y toma de casillero. Finalmente se llena la ficha de habitaciones (se llenan 2, una para el hotel otro para el cliente) en donde se revisan los datos del cliente, numero de habitación, fecha de llegada y de partida. Se lama al botones y se entrega la llave y fichas para que lo lleve a su habitación. Cuando el cliente abandona la recepción, el recepcionista tiene l obligación de enviar esta copia a la secretaria a que registre el hotel y reste el número de habitaciones disponibles.
9. Departamento de teléfonos: este departamento no tiene contacto con el cliente más que por voz, este se encarga de contactar al cliente con diferentes números locales o internacionales. El encargado de esta área debe estar pendiente que las llamadas se envíen a recepción y se registren en la cuenta del cliente para cobro posterior. También otra función que cumple este departamento es despertar al cliente en caso de que solicite despertador.

10. Cuenta de los huéspedes: esto pasa a la salida del hotel. Aquí se toma en cuenta todos los servicios (no incluidos) en el paquete de hotel. Por ejemplo: servicio de lavandería, llamadas telefónicas, spa etc. Es importante tener mucha precisión en esta parte ya que una cuenta muy grande y más calculada implica pérdida de un cliente, y una cuenta mal calculada y pequeña implica pérdida al hotel. Una vez hecho este cálculo el cliente paga y su último contacto es la cajera, que debe despedirlo muy amablemente para que este vuelva.

Aunque el cliente ya se haya ido el proceso de recepción aún no termina. Se debe realizar una inspección de la habitación, que este completa, que nada se haya roto etc. Una vez hecho este informe el cajero informa a recepción y reservaciones que la habitación está libre y desocupada, se encuentra en limpieza para un futuro cliente.

11. Encargado nocturno: este es el encargado de las 11 e la noche a 7 de la mañana. No tiene mucho contacto con los clientes por las horas en la que se encuentra y cuando hay clientes a esta hora son por atrasos. Tiene que hacer el mismo procedimiento que el recepcionista de la mañana.

Como se puede ver el funcionamiento que cumple la recepción es sumamente importante, es el “eje” que mueve el hotel. Todo debe ser muy preciso y ordenado, para que tanto el cliente vuelva el hotel presente una buena imagen.

5.3 Mobiliario

Después de entender la gran cantidad de actividades que se realizan en la recepción es importante proporcionar un lugar cómodo para el recepcionista.

1. Counter: este será la división entre el cliente y el recepcionista, debe ser un lugar amplio ya que ambos deben llenar cantidad de papeles, y equipos electrónicos

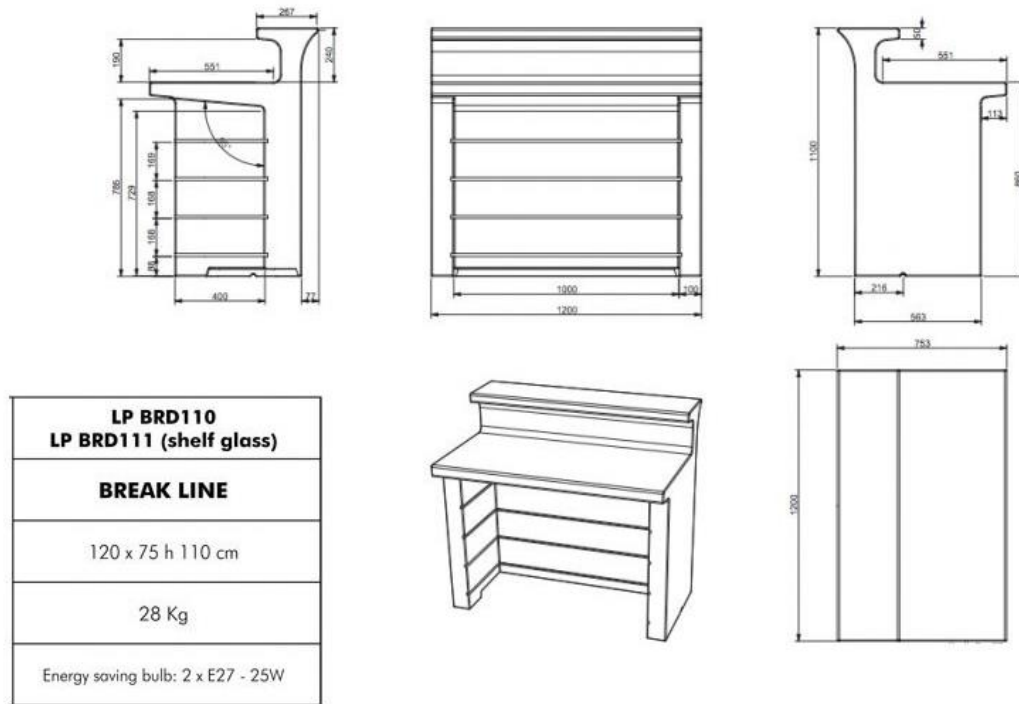


Figura 31: Medidas aproximadas de counter.

2. Archivos: Se debe tener archivos activos que permitan el acceso rápido a la información de clientes actuales y pasivos, de los últimos 5 años.
3. Porta Equipaje: proporcionar un área para al menos 2 porta equipajes (carros), para que el botones lleve el equipaje a la habitación del cliente.



Figura 32: Coche porta maletas.

5.4 Equipo electrónico:

En la recepción se encuentra gran cantidad de aparatos electrónicos, para reservas, y atención a clientes. Entre estos podemos encontrar:

1. Computadora
2. Impresora
3. Data fast
4. Teléfono
5. Fax

Los cuales todos necesitan espacio para su funcionamiento, es importante tomar en cuenta sus medidas para un espacio adecuado y cómodo para el recepcionista.

Capítulo 6: Operaciones de abastecimiento

6.1 Definición

Como se explicó anteriormente a hotelería cuenta con áreas principales. Toda lo que es cocina, restaurantes, alimentos y bebidas y servicios, entran en las “operaciones de abastecimiento”. En lo que se refiere a alimentos y bebidas son tangibles, es decir con supervisión y especialización de estos proporcionan satisfacción a los clientes. Mientras que los servicios es intangible y requiere más conocimientos y versatilidad (Lattin, 1983).

6.2 Abastecimiento, y distribución

El área de abastecimiento de un hotel representa un grupo complejo, con jerarquía, y cada quien cumple una función importante. Son los que menos contacto tiene con los clientes pero a través de ellos se proporciona gran parte de la satisfacción del cliente. Los hoteles hacen compra dos veces al mes aproximadamente para siempre esta abastecidos con comida (Lattin, 1983).

Hay 4 principales pasos para llegar a lo que es la cocina. Se dividen en:

1. Función de los alimentos:

- 1.1 Compra y recepción: estas dos tareas están encargadas por una misma persona, ya que sabe la cantidad y el pedido exacto de lo que se solicitó. Sin embargo no es lo ideal, debe contar por lo menos con 2 asistentes para llevar al cabo esta compleja tarea. El encargado de esta tarea debe llegar mucho antes de que empiece la jornada de trabajo ya que recibe los alimentos, debe realizar un inventario para luego distribuirlas a los diferentes restaurantes que haya dentro de hotel. También su deber es buscar los precios más convenientes, siempre y cuando los productos sean de la mejor calidad.

1.2 Almacenamiento y distribución: los alimentos se mantienen en varios tipos de almacenamiento:

- a. Almacenes en seco: Estos se encuentran en una despensa, se puede encontrar: granos, frutas secas, latas, huevos, cereales, harinas.
- b. Almacén en húmedo: principalmente están en las refrigeradoras como son: productos cárnicos, pollo, pescado, lácteos, verduras y frutas

Una vez que han sido contados, se ha escogido la mejor calidad se distribuyen a cada restaurante dentro del hotel. Incluso muchas veces los alimentos van primero a una cocina central para su pre preparación y después terminar su preparación en cada restaurante.

2. Función de bebidas:

2.1 Compras y recepción: los principales responsables del área de bebidas son: el jefe de bar y el mayordomo de vinos (sommelier). Ellos se encargan de revisar que alcohol y bebidas azucaradas estén con el debido control higiénico, permisos (en caso de alcohol), y su caducidad. No debe haber una sobre carga de licores ya que los clientes, no pagan por este servicio. Una vez que se reciba el pedido el mayordomo verificara el pedido con la factura, comprobar el precio y revisara que no haya botellas rotas.

2.2 Almacenamiento y distribución: todos los licores y vinos se almacenan en bodega y se entregan bajo solicitud de los bares y restaurantes que haya dentro del hotel. Una vez que se acaban las botellas se las regresa vacías para que el encargado regrese el mismo licor lleno, haciendo un inventario de la bebida que sale y entra a diario.

6.3 Cocina central: preparación

Después de los 4 pasos de: compras, recepción, almacenamiento y distribución, empieza el proceso de preparación. Este sucede en la cocina. Principalmente debe contar con características como: mucho espacio para trabajo, entrada y salida de platos sucios y limpios, las diferentes estaciones con su tipo de comida, almacenamiento, lavaplatos etc. Normalmente conocida como cocina industrial, debe contar con las siguientes características: (Garden, 2014)

- Proporcionar espacios grandes y cómodos, que faciliten la rapidez y coordinación en la elaboración y despacho de los alimentos.
- Cuidar la contaminación.
- Buena coordinación entre los 4 pasos y la preparación para siempre estar abastecidos.
- Iluminación: adecuada para evitar el cansancio visual de trabajador. Luz artificial que cuente con la potencia para evitar sombras, deslumbramiento y contraste. Principalmente una Buena reproducción de color.
- Extracción-ventilación: su principal objetivo es extraer vapor, humo y olores no deseados. De igual forma la ventilación ayuda a la regeneración del aire, con la campana de filtros arriba de las estufas.
- Instalaciones de agua: debe ser una corriente de agua fuerte, suficiente para abastecer todo lo de limpieza, desinfección. Red e agua caliente y agua fría, con grifos bien señalizados.
- Aire acondicionado. Una cocina climatizada ayuda al desempeño de los trabajadores. En una cocina industrial caótica, con muchos pedidos y en hora pico la temperatura puede llegar a más de 40°C, lo que dificulta el trabajo al personal de cocina y reduce el tiempo de vida de los alimentos.

6.4 Estaciones:

La comida se debe clasificar en estaciones. Para no contaminar nada, y que por ejemplo un chocolate no tenga contacto con un pescado, ya que el sabor que adquiriría sería desastroso. Las principales estaciones que debe haber dentro de una cocina industrial son: (Pollomaro, 2008)

1. Entrada de materia prima (alimentos y bebidas): aquí se clasifica los alimentos para llevarlos a las diferentes estaciones que hay. Debe ser un lugar que conste de mesones de apoyo, lavabos en caso de que algún alimento llegue sucio y áreas de almacenamiento para utensilios.
2. Cuarto frío: conserva los alimentos perecederos, limpiar y racionar los productos en crudo, y su distribución. Aquí se precocinan o se preparan salsas o guarniciones. Debe estar al lado de la cocina caliente, y cerca de cámaras frigoríficas,
3. Entrada y descanso de personal: esta área es importante ya que el personal chef y demás necesitan una entrada aparte para no tener contacto con los clientes. De igual forma es importante proporcionar un área de descanso para los empleados, donde puedan almorzar y tomar un respiro del caos de la cocina
4. Zona de lavado: esta área permite dos acciones: lavado de frutas y verduras, carnes etc. Y lavado de loza: más conocido como platos sucios que vengan desde afuera. Son máquinas que trabajan a temperaturas muy altas para eliminar bacterias. Tiene la capacidad de meter muchos platos sucios a la vez. Esta debe estar ubicada cerca del acceso de salón para que los meseros puedan dejar los platos sucios con gran rapidez.
5. Estaciones auxiliares: estas estaciones sirven de apoyo para cualquier otra estación que está muy ocupada y se necesite más espacio.

6. Cocción: aquí se trata la comida caliente, todo o que son sopas, frituras etc. Debe estar apartado ya que elimina mucho vapor de agua, y olores. La mayoría de la comida pasara por esta área por tal razón debe tener comunicación con las demás divisiones.
7. Cocina fría: frutas y verduras. Se prepara ensaladas, sopas frías. La temperatura debe ser muy fresca para que las frutas sobretodo no se oxiden.
8. Panadería: esta área se preparan panes. Cuenta con el área de amasado, y preparación y el área de hornos.
9. Pastelería: se realizan postres, también puede incluir la chocolatería, ebe ser una zona templada, sin vapor.
10. Cámara frigorífica: cuartos especializados con paredes y sistema de refrigeración para conservar a los alimentos y diferentes productos frescos. Su temperatura es de 2° a 4° C, y cámara de congelación, cuya temperatura debe ser igual o menor a -18°C.
11. Despensa: un pequeño almacén para depositar los productos no perecederos que se necesitan para la producción. A este espacio se le llama también economato.
12. Zona de desechos: esta área es de suma importancia y debe estar completamente apartada de todas las estaciones nombradas anteriormente.

Puesto que trae bacterias, contaminación y a veces materia podrida. Es importante clasificar a basura para poder mejorar el medio ambiente.

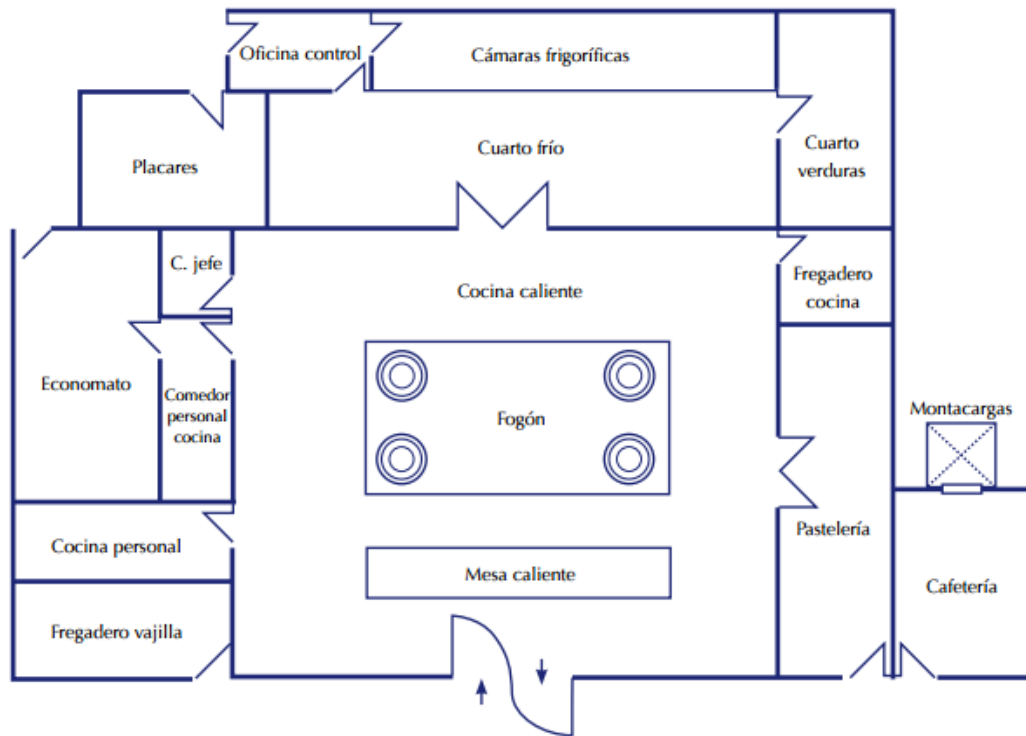


Figura 33: Dibujo de Adyacencias cocina industrial.

6.5 Circulación:

La circulación dentro de una cocina es de suma importancia, ya que esta agiliza el proceso de despacho de alimentos. Hay que tomar en cuenta las adyacencias que existen entre las diferentes estaciones de trabajo, y así crear una circulación clara.

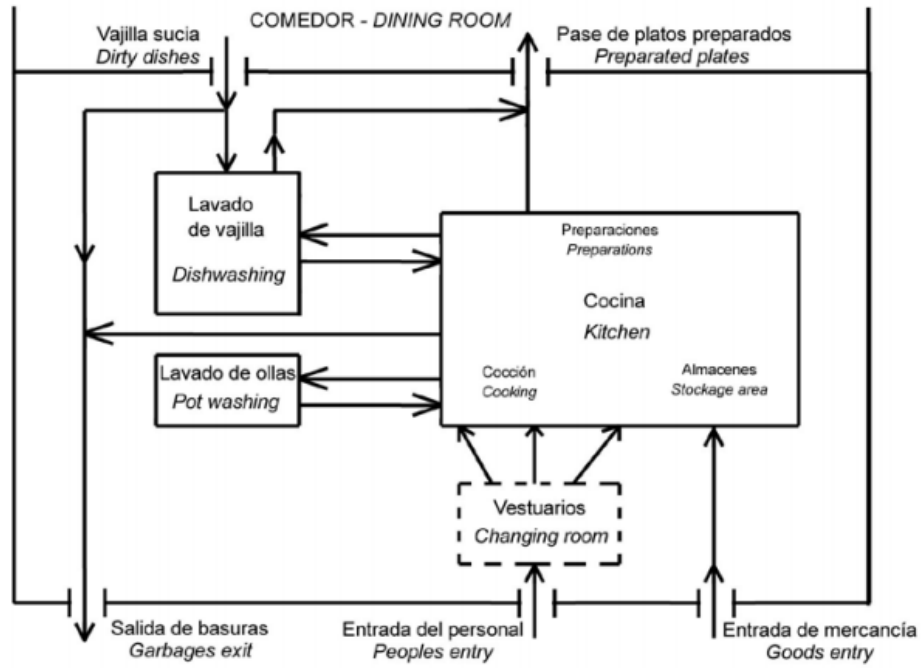


Figura 34: zona y circulaciones en una cocina para colectividades.

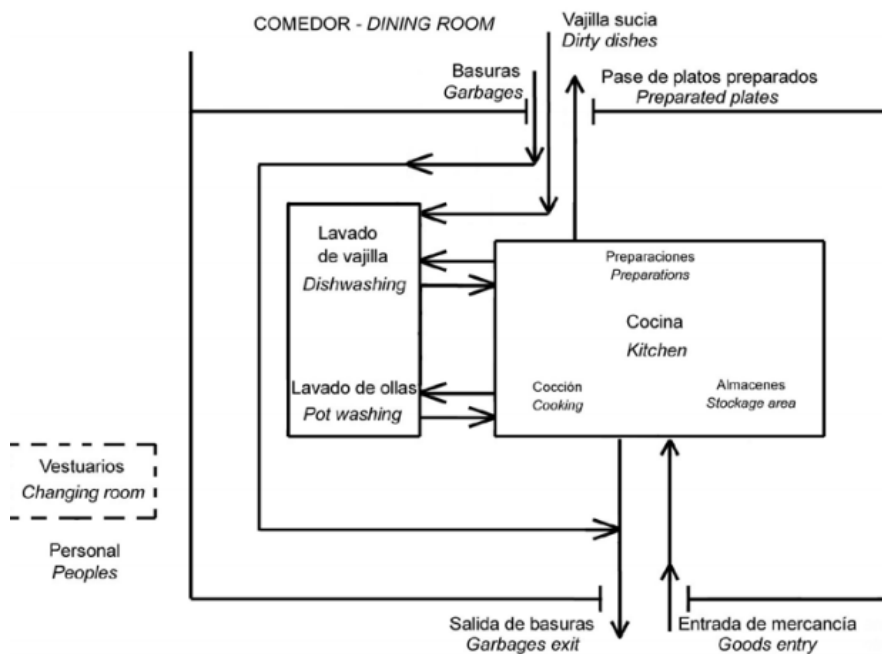


Figura 35: zona y circulaciones en una cocina para pequeño restaurante.

6.6 Equipamiento y utensilios de cocina:

Para la cocina industrial se necesita gran cantidad de equipos para producir todo industrialmente, esto agiliza la producción y hace que los platillos salgan con más rapidez y mucho mejor. Se divide principalmente en:

1. Equipamiento pesado:
 - a. Cocina a gas: La cocina a gas es de tan tamaños y son más pequeñas de lo normal ya que las ollas y sartenes son más altos. Ergonómicamente llega a la altura humana necesaria. Son generadores de calor para cocción de alimentos
 - b. Hornos: Es una estructura hueca con posibilidad de cierre en ocasiones, que recibe calor de una forma u otra y en donde se depositan los alimentos para su cocción. Los hornos emanan calor de todas partes para una cocción pareja.
 - c. Marmitas: es de gran tamaño, prepara gran cantidad de alimentos por medio de vapor o agua. La tapa es de cierre hermético.
 - d. Campanas
 - e. Frigoríficos: conjunto de cámaras frías para la refrigeración de varios alimentos. Hay para productos lácteos, frutas y verduras, carnes y pollo, y pescado.
 - f. Lavamanos: principalmente para el uso de los trabajadores y mantener las reglas de limpieza.
 - g. Carros transportadores: facilitadores de meseros, poder llevar gran cantidad de platos en la menor cantidad de viajes posibles.
 - h. Estanterías: sirven de apoyo para colocar equipamiento liviano.
 - i. Lavaplatos: máquinas de gran tamaño, que trabajan con altas temperaturas para la desinfección de cubertería, platos etc.
 - j. Baño María: se usa para conservar la comida caliente hasta el momento de servirlos, mantiene calor uniforme.

2. Equipamiento liviano:

- a. Batidora: Sirve para montar, batir, mezclar y amasar bizcochos, merengues, pastas, masas, etc. Puede ser desmontable.
- b. Pesas: para pesar la cantidad de algo. Es usada sobretodo en pastelería y panadería
- c. Tableros de cortar carne: son 4 los tipos de bandejas que hay para carnes, pescado, pollo, frutas y verduras. Cada uno es identificado de diferentes colores.
- d. Ollas y Sartenes: Se usan para salsa, hervidos, purés, cremas, entre otros. Miden entre 18 a 26 centímetros y tienen diferentes capacidades desde 1 hasta 6 litros.
- e. Cucharones: verter, mecer y servir diferentes salsas, sopas etc.
- f. Cuchillos: para cortar carne, pescado, pollo.
- g. Abridores: de latas, son automáticos e industriales.
- h. Cutters: transforma todo alimento en pastas.

6.7 Mobiliario:

Dependiendo de las zonas de la cocina, se necesitan mesas y muebles con diferentes características:

1. **Mesas de recibo, clasificación y lavado:** debe diseñarse de tal manera que facilite la limpieza de pisos, paredes y techo. Siempre debe ser de acero inoxidable. Sin puertas solo estantes para acceso fácil y rápido de los trabajadores a utensilios. No debe verse la soldadura, ni tener betas (acumulación de bacterias)
2. **Mesas de lavado:** principalmente tiene de 2 a 3 pocetas para lavar ollas y equipos grandes. El grifo debe estar a la pared y ser lo suficientemente alto para el movimiento libre de la olla. Material de acero inoxidable y salpicadero de 15 cm de alto

3. Mesas de trabajo o mesas de apoyo:

Deben ser isas y entrepaños. Algunas vienen con ruedas para servir de apoyo y ser transportadas donde más se necesite. Las mesas pueden estar dispuestas de 3 formas:

- a. Centrales
- b. Trabajo de ambos lados laterales
- c. Adosadas contra la pared

6.8 Materiales:

Los materiales que se utilicen en una cocina industrial deben ser de fácil limpieza y antibacteriales.

1. Techo: debe estar con recubrimiento impermeabilizante para evitar vapor de la cocina y aceite.
2. Paredes: revestidas con azulejo o cualquier material de fácil limpieza y no poroso, para quitar con facilidad aceite, agua, o cualquier suciedad. Deben estar bien selladas para impedir que salgan olores, y la entrada de insectos o roedores.
3. Pisos: deben ser hechos con material antideslizante y fácil limpieza, concreto cerámico.

6.9 Iluminación :

La iluminación es un factor muy importante en las cocinas, puesto que no hay mucha entrada de luz natural la luz debe ser precisa para que trabajadores puedan hacer bien su trabajo. La luz artificial debe contar con la potencia para evitar sombras, deslumbramiento y contraste.

6.10 Ventilación:

La ventilación debe ser muy importante en el diseño de cocina industrial ya que permite la extracción de olores no deseados. Ayuda a la regeneración de aire, con la campana de extracción arriba de las estufas. La renovación de aire debe ser 5 veces.

6.11 Protección contra bomberos

Las cocinas son un lugar altamente inflamable ya que constante se está tratando o aceites, fuego, incluso otros gases que en cualquier problema pueden provocar un incendio. En general se recomienda ser cuidadoso con los productos. Por ordenanza metropolitana se debe tener los extinguidores de incendio de tipo A,B,C,K.

| MATERIALES SÓLIDOS | LIQUIDOS COMBUSTIBLE INFLAMABLE Y GRASAS | MATERIAL ELÉCTRICO Y ELECTRÓNICO | METAL COMBUSTIBLES | GRASAS Y ACEITES VEGETALES |
|--|--|---|--|---|
| <p>Son los fuegos que surgen en materiales combustibles ordinarios o materiales fibrosos, cuya combustión presenta la formación de brasas como: madera, papel, derivado de celulosa, telas, fibras, hule, gomas y plásticos similares.</p>  | <p>Son los fuegos que surgen en materiales combustibles derivados de los hidrocarburos, líquidos y gases inflamables como son: aceites, grasas, gasolina, pinturas, ceras, lacas, alquitrón, butano, propano e hidrogeno, entre otros.</p>  | <p>Son fuegos que surgen de equipos eléctricos energizados, como son: interruptores, caja de fusibles, aparatos electrodomésticos, entre otros.</p>  | <p>Son los tipos de incendio que se declaran en los metales combustibles tales como magnesio, titanio, zirconio, sodio, potasio, etc. A este tipo de incendio no debe arrojarse agua, ya que provoca explosiones.</p>  | <p>Son los tipos de incendio que se declaran en los metales combustibles tales como magnesio, titanio, zirconio, sodio, potasio, etc. A este tipo de incendio no debe arrojarse agua, ya que provoca explosiones.</p>  |

Figura 36: clasificación De extinguidores con sus respectivas características.

6.12 Normativa:

Según la ordenanza 3457 de la ciudad de quito la protección contra incendios es:

Sección sexta: protección contra incendios y otros riesgos

Art.106 Generalidades Las medidas de protección contra incendios, derrames, fugas, inundaciones deberán ser consideradas desde el momento que se inicia la planificación de todo proyecto arquitectónico y se elaboran las especificaciones técnicas de los materiales de construcción. Las edificaciones deberán contar con las instalaciones y los equipos requeridos para prevenir y combatir los incendios, derrames, fugas, inundaciones a la vez que prestar las condiciones de seguridad y fácil desalojo de personas en caso de pánico. Las

normas de protección contra incendios, fugas, derrames, inundaciones deberán ser cumplidas por todos los edificios existentes de acuerdo a lo que determina el Reglamento de Prevención de Incendios, así como por los edificios a construirse y aquellos que estando contruidos fueran objeto de ampliación, alteración, remodelación, o remoción de una superficie que supere la tercera parte del área total construida de la edificación. Si tales obras aumentaran el riesgo de incendio por la nueva disposición funcional o formal, o por la utilización de materiales altamente inflamables, el Cuerpo de Bomberos, podrá prohibir su ejecución.

Art.107 Construcciones existentes En las construcciones ya existentes, y que no hayan sido edificadas de acuerdo con las normas de protección contra incendios establecidas para el caso, deberá cumplirse la protección contra incendios supliendo medidas de seguridad que no sean factibles de ejecución por aquellas que el Cuerpo de Bomberos determine.

Art.109 Accesibilidad a edificaciones Toda edificación deberá disponer, al menos de una fachada accesible a los vehículos de servicio contra incendios y de emergencia, de manera que exista una distancia máxima de 30 m. a la edificación más alejada desde el sitio de estacionamiento y maniobras. Esta distancia disminuirá en función de la altura y área construida de la edificación

Art.113 Muros cortafuegos Los sectores de alto riesgo de incendio, dispondrán de muros cortafuegos para evitar la propagación del incendio a los sectores contiguos, los mismos que, estarán contruidos en su totalidad con materiales resistentes al fuego durante 180 minutos, deberán levantarse desde los cimientos hasta la coronación del edificio, se prolongarán hasta las fachadas o aleros si los hubiera, no presentarán en lo posible aberturas y en el caso de existir puertas serán resistentes al fuego por el mismo período de tiempo que el muro

Art.116 Escapes de líquidos inflamables Se tomarán las medidas necesarias para evitar escapes de líquidos inflamables hacia los sumideros o desagües como también la formación de mezclas explosivas o inflamables de vapores y aire. Como alternativas de control se podrán construir muros contenedores, fosas perimetrales, tanques secundarios de al menos 110% de la capacidad del tanque o reservorio de combustible o del producto. Así también se deberá encontrar la solución más adecuada para la reutilización, tratamiento o disposición final del producto derramado. Las sustancias químicas que puedan reaccionar juntas y expeler emanaciones peligrosas o causar incendios u explosiones, serán almacenadas separadamente unas de otras.

Art.132 Extintores de incendio Toda edificación deberá estar protegida con extintores de incendio del tipo adecuado, en función de las diferentes clases de fuego, el tipo de construcción y el uso de la edificación. Los extintores se colocarán en las proximidades de los sitios de mayor riesgo o peligro, de preferencia junto a las salidas y en lugares fácilmente identificables y accesibles desde cualquier punto del local, considerando que la distancia máxima de recorrido hasta alcanzar el extintor más cercano será de 25 m. Los extintores ubicados fuera de un gabinete de incendios, se suspenderán en soportes o perchas empotradas o adosadas a la mampostería, de tal manera que la base de la válvula estará a una altura de 1.50 m. del nivel del piso acabado; se colocarán en sitios fácilmente identificables y accesibles.

Art.133 Sistema hidráulico contra incendios Toda edificación de más de cuatro pisos de altura o que superen los 1.200 m². de área total de construcción, deberán implementar el sistema hidráulico de incendios, así como edificaciones de superficies menores que dado su uso o riesgo de incendio lo requiera, tales como: establecimientos educativos, hospitalarios, coliseos, estadios, mercados, templos, plaza de toros, orfanatos, asilo de ancianos, albergues, residencias de discapacitados y centros de protección de menores. La red de agua

será de acero, de uso exclusivo para el servicio de extinción de incendios y deberá protegerse contra acciones mecánicas en los puntos que se considere necesario.

Art.136 Reserva de agua para incendios En aquellas edificaciones donde el servicio de protección contra incendios requiera de instalación estacionaria de agua para incendios, ésta debe ser prevista en caudal y presión suficientes, aún en caso de suspenderse el suministro energético o de agua de la red pública. Se deberá prever almacenamiento de agua en proporción de 5 litros por m². construido, reserva exclusivamente a surtir la red interna para combatir incendios. La capacidad mínima será de 10.000 lts. Art.137 HIDRANTES

ORDENANZA 3457 121 Los edificios que por su volumen de construcción o por el nivel de riesgo de incendios, implementarán adicionalmente con el servicio de hidrantes, según lo determine la normativa del Cuerpo Metropolitano de Bomberos de Quito.

Art.138 Sistema de detección automática, alarma y comunicación interna de incendios

El Sistema de Detección Automática de Incendios se utilizará preferentemente en establecimientos de servicio al público o en locales cuyo uso represente mediano y alto riesgo de incendio tales como: establecimientos educativos, hospitalarios, coliseos, estadios, mercados, templos, plaza de toros, orfanatos, asilo de ancianos, albergues, residencias de discapacitados y centros de protección de menores. Serán de la clase y sensibilidad adecuadas para detectar el tipo de incendio que previsiblemente pueda producir cada local y evitando que los mismos puedan activarse en situaciones que no correspondan a una emergencia real.

Art.139 Iluminación de emergencia ordenanza Las instalaciones destinadas a iluminación de emergencia aseguran su funcionamiento en los locales y vías de evacuación

hasta las salidas, en casos de emergencia. Deberá funcionar mínimo durante una hora, proporcionando en el eje de los pasos principales una iluminación de por lo menos 50 lux. Estará prevista para entrar en funcionamiento automáticamente al producirse el fallo de energía de la red pública.

Art.140 Señalización de emergencia Todos los elementos e implementos de protección contra incendios deberán ser debidamente señalizados para su fácil identificación desde cualquier punto del local al que presten protección. Todos los medios de salida con sus cambios de dirección (corredores, escaleras y rampas) serán señalizados mediante letreros con texto SALIDA o SALIDAS DE EMERGENCIA, según sea el caso y flechas o símbolos luminosos que indiquen la ubicación y dirección de la salida, debiendo estar iluminados en forma permanente aunque se interrumpa el servicio eléctrico general.

6.13 Medidas:

- Mesones:

Altura: 85- 90 cm

Profundidad: 70 cms cuando es adosada y 100 cuando es central.

Los bordes siempre redondeados, salpicadero 15 cm

SIEMPRE ACERO INOXIDABLE.



Figura 37: Mesón de cocina industrial.

- Cocina a gas:

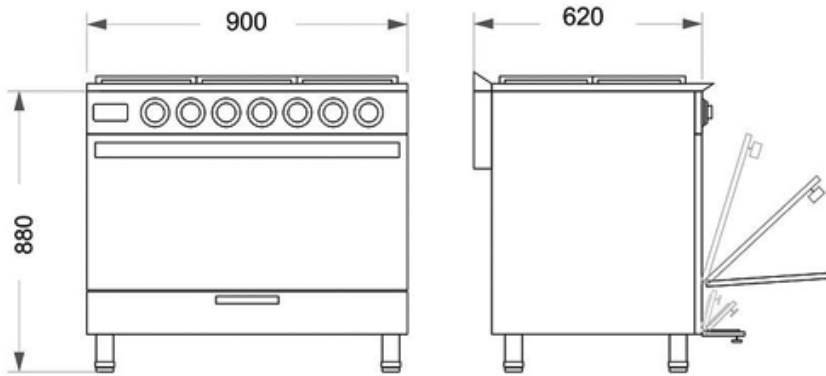


Figura 38: medidas de cocina industrial.

- Lavaplatos manual:

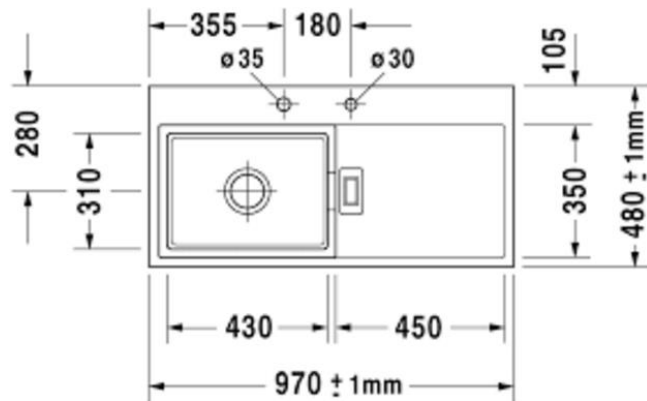


Figura 39: medidas de lavaplatos manual.

- Campana de extracción:

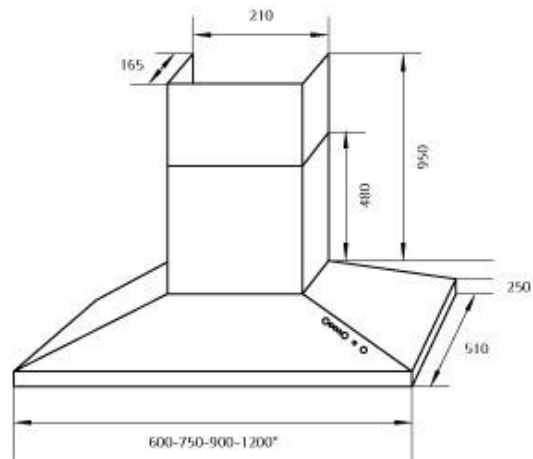


Figura 40: medidas de campana extractora.

- Altura mínima para mueble y apoyo superior

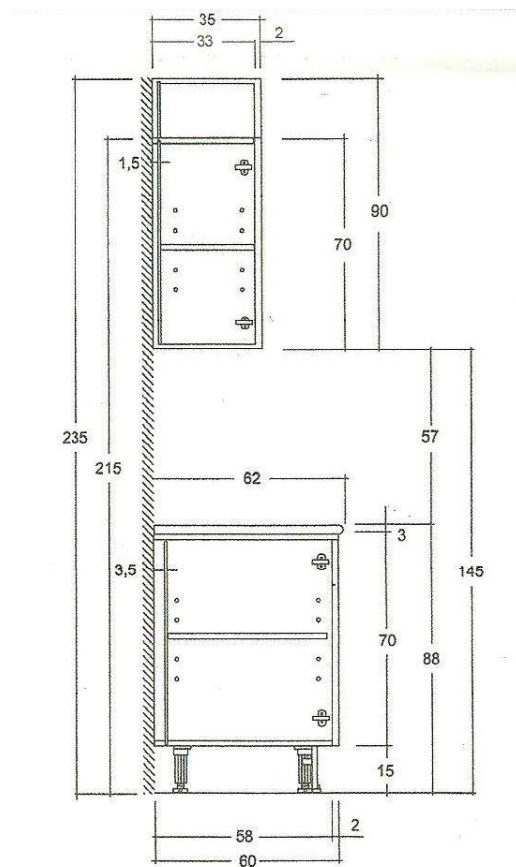


Figura 41: medidas Altura mínima para mueble y apoyo superior.

6.14 Normativa

Según la ordenanza 3457 de la ciudad de Quito la construcción de cocinas industriales en las cocinas es:

Art.211 Cocinas El área de cocina se calculará considerando las normas aplicadas para establecimientos de alojamiento especificadas en el Capítulo IV, Sección Séptima,

Art. 257. Las paredes y divisiones interiores de las instalaciones usadas para el servicio de cocina deben ser lisas, de colores claros y lavables de piso a cielo raso recubiertos con cerámica. El diseño de cocinas estará en relación con las especificaciones del equipo a instalarse. Debe contar con un sistema de extracción de olores.

Art.257 Cocinas 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.
- 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.

Capítulo 7: Restaurantes

El hotel Akros ofrece gran variedad de restaurantes y cada uno cuenta con diferentes platillos para todo tipo de gustos. Todos están ubicados en el Lobby o en el mezzanine. Se implementara un nuevo restaurante en la terraza ya que es un espacio desperdiciado, será un sky Bar.

7.1 Restaurantes dentro del Hotel Akros:

1. **Restaurante Promenade:** ambiente elegante, ofrece deliciosas opciones gastronómicas Internacionales de almuerzo y vinos



Figura 42: Logo Restaurante Promenade.

2. **Restaurante La Brasserie:** En un ambiente más informal, ubicado sobre el balcón interno, La Brasserie ofrece cocina Ecuatoriana y Americana, con servicio continuo desde medio día hasta la noche.



Figura 43: Logo Restaurante La Brasserie.

3. **Restaurante La Boheme:** La sala Piano Bar perfecta para aperitivos antes del almuerzo o cena, o para disfrutar de una espléndida noche de cocteles con música en vivo.



Figura 44: Logo Restaurante La Boheme.

4. **Restaurante Atrium** Restaurante especialmente hecho para el café o té de la tarde con snacks y bocadillos. Para la cena, ofrece comida Italiana y mexicana.



Figura 45: Logo Restaurante Atrium.

5. **Café el Patio:** Desayuno Buffet Internacional con servicio diario para huéspedes y la clientela local.



Figura 46: Logo Restaurante Café el Patio.

7.2 Áreas de restaurantes :

El restaurante cuenta con 4 principales áreas. El área del salón es la parte donde se encuentran las mesas.

1. Counter de recepción: en lo restaurantes más formales, en la entrada y es la primera impresión que se lleva el cliente. Siempre se encuentra una persona que es encargado de varios puntos:
 - a. Preguntar por reservas
 - b. Preguntar cuántas personas van a comer
 - c. Ubicar a las personas en una mesa adecuada al número de reservación de clientes.
 - d. Deberá resolver cualquier inquietud o problema que uno de los camareros de comunique.
2. Comedor: los meseros son los encargados de esta área. Son los encargados de dar la carta, ofrecer platillos o recomendar la especialidad del día. Son los

7.4 Medidas:

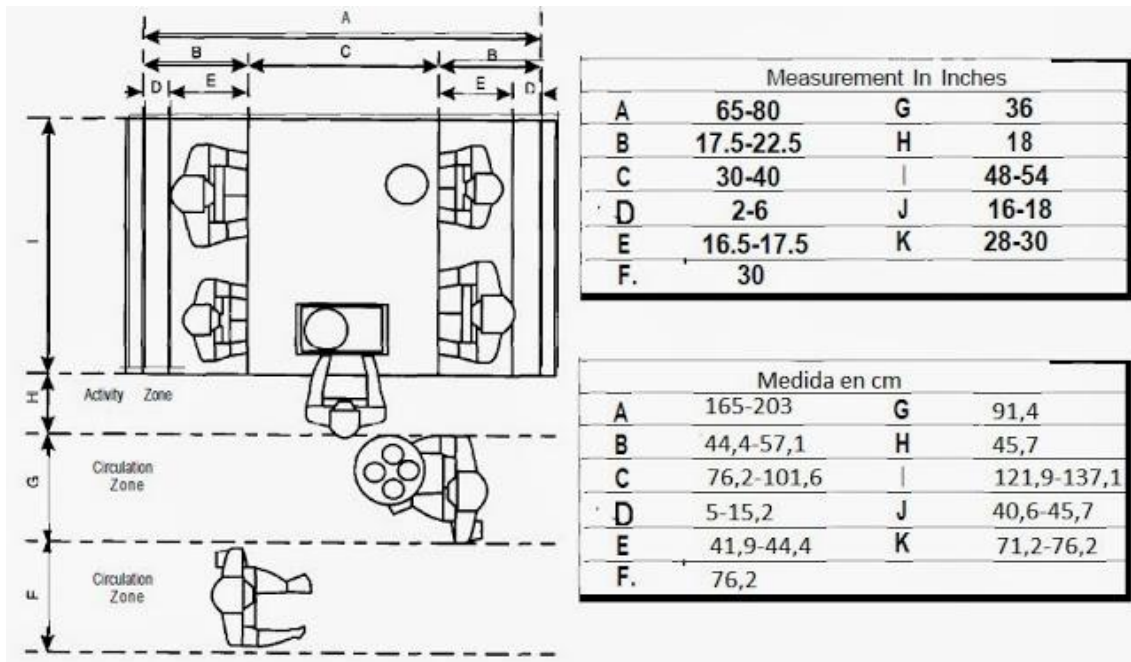


Figura 48: Diagrama circulación en un restaurante.

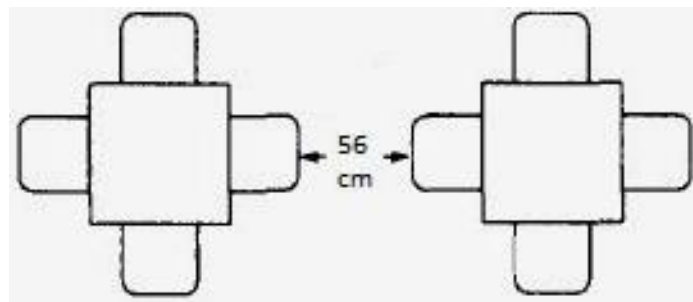


Figura 49: medida de circulación en restaurante.

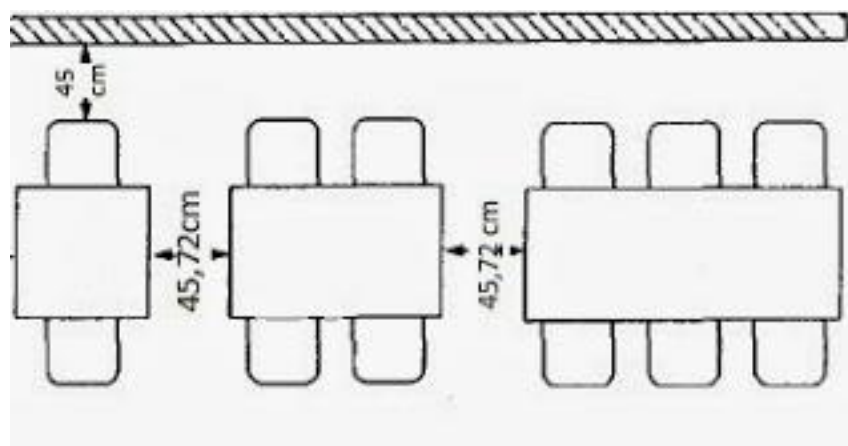


Figura 50: separación entre sillas enfrentadas.

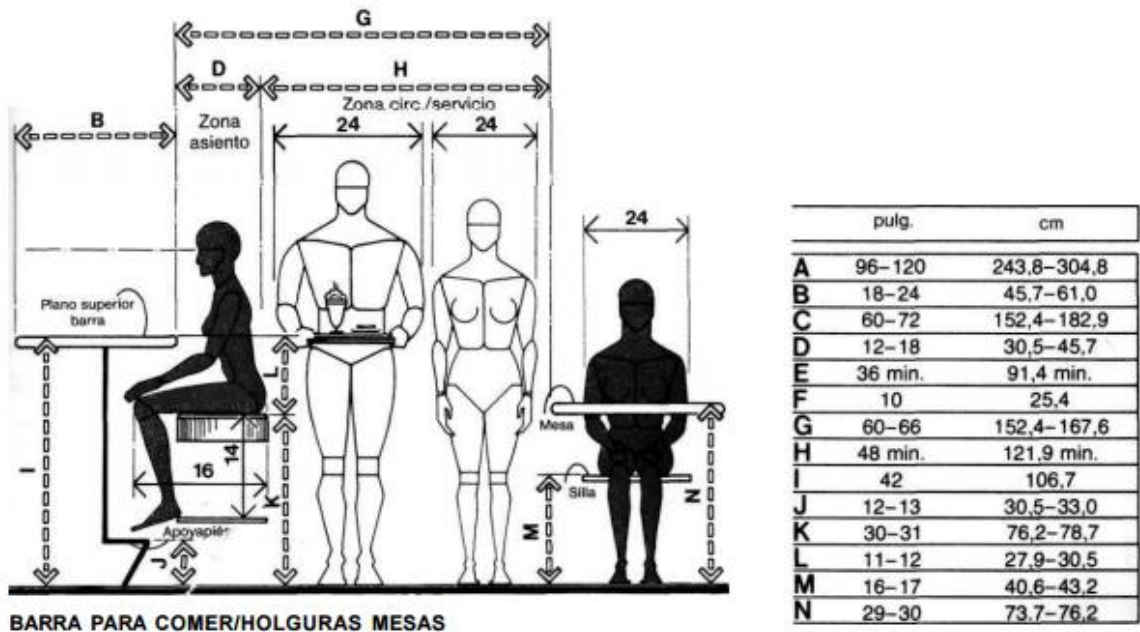


Figura 51: Barra para comer/ holguras mesas.

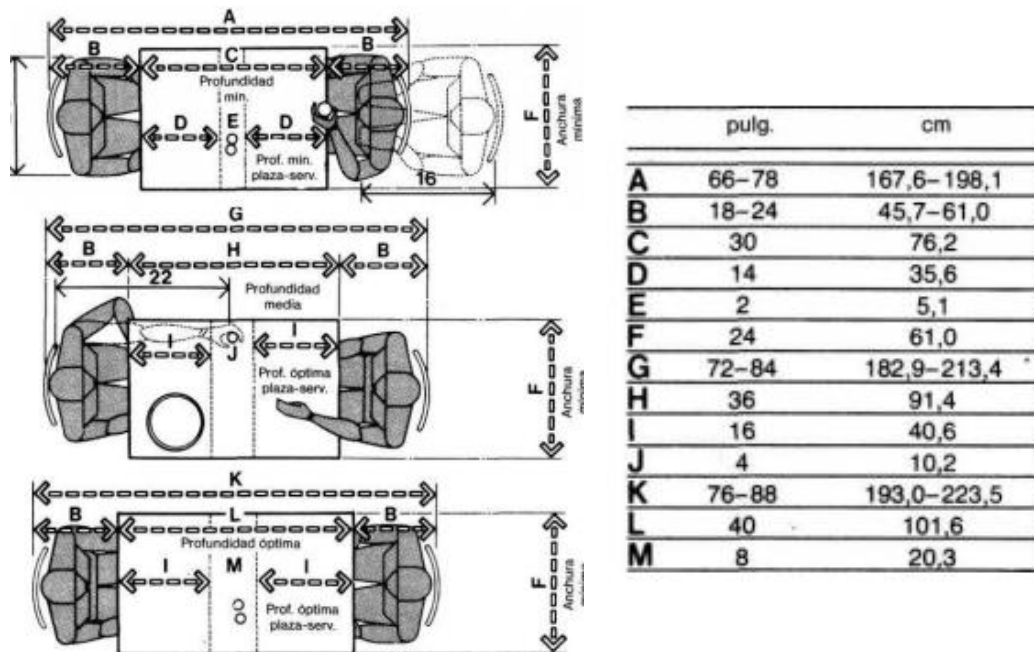


Figura 52: separación entre mesas y pared.

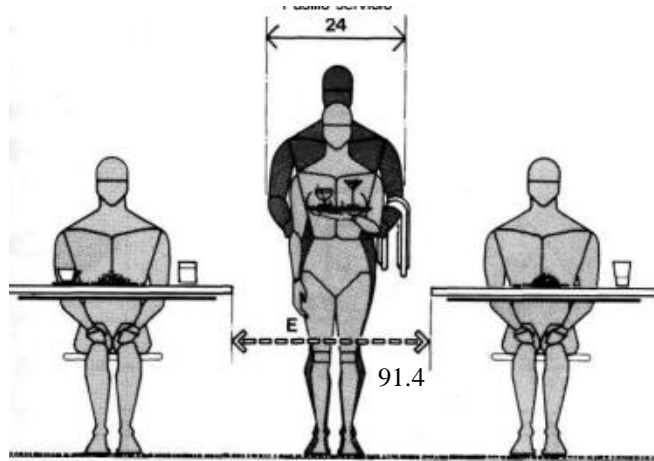


Figura 53: mesas/holgura para el camarero y la circulación.

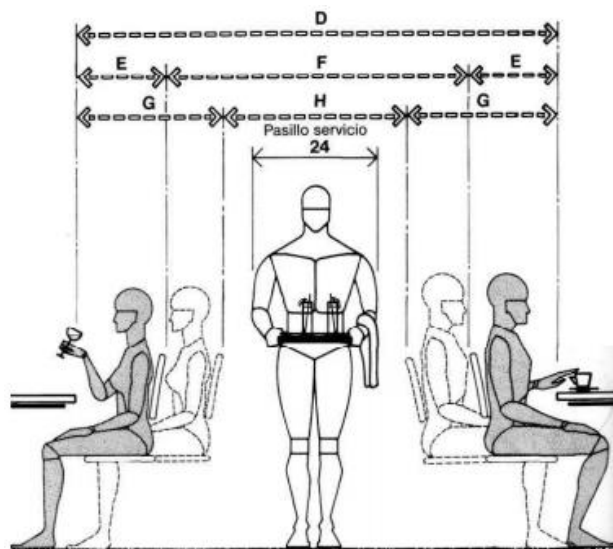
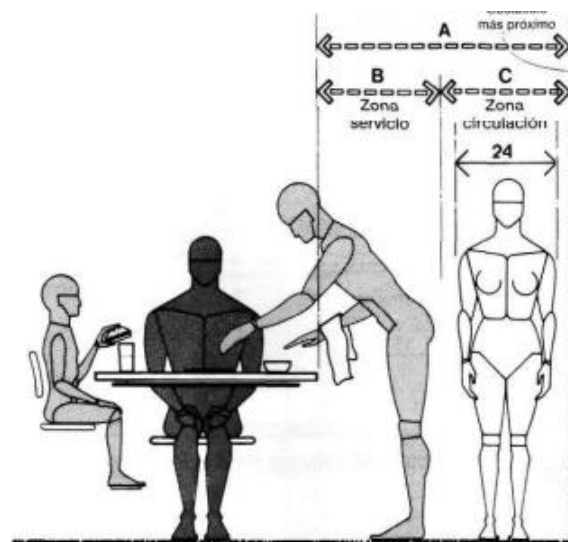


Figura 54 Paseillo de servicio/holgura entre sillas.



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

Figura 55: Paseillo de servicio/holgura entre mesas.

PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE MESAS

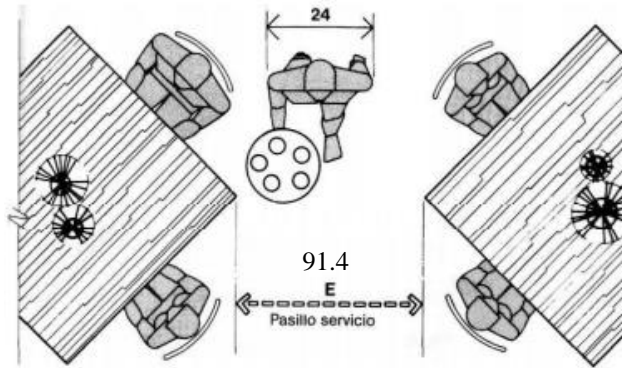


Figura 56: Pasillo de servicio/holgura entre esquinas de mesas.

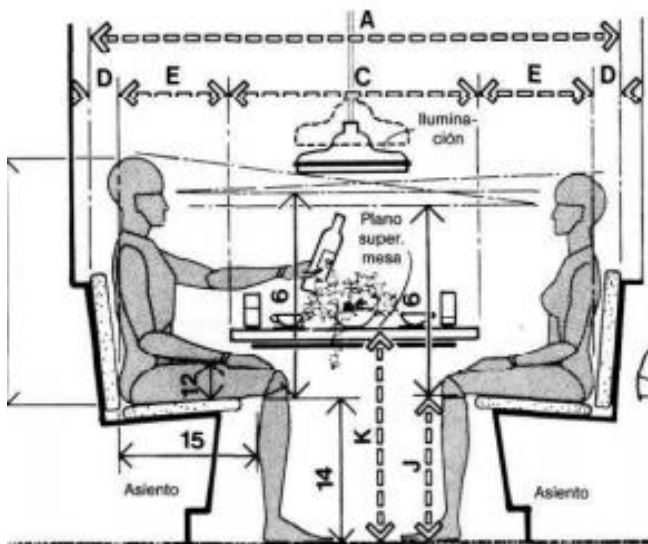


Figura 57: Banco corrido/holguras recomendables para intimidad acústica y visual.

| | pulg. | cm |
|---|-------|-------------|
| A | 72-76 | 182.9-193.0 |
| B | 36-38 | 91.4-96.5 |
| C | 30 | 76.2 |
| D | 24 | 61.0 |
| E | 12-14 | 30.5-35.6 |
| F | 108 | 274.3 |
| G | 54 | 137.2 |
| H | 24 | 61.0 |

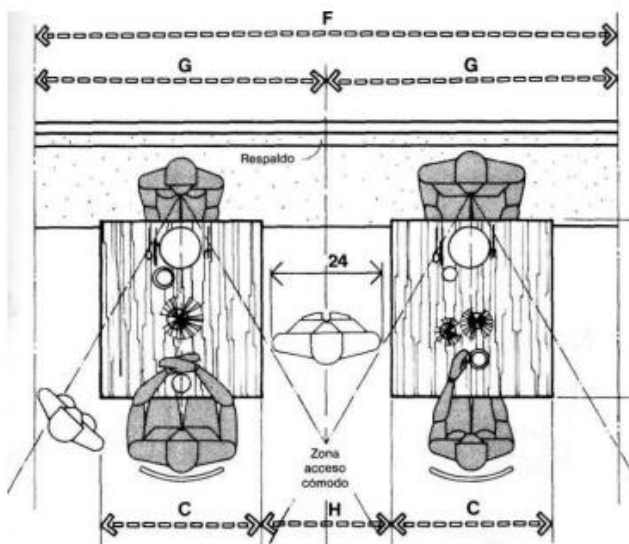


Figura 58: Módulo de asientos.

Tabla 6: *Capacidad de mesas por persona y forma*

| Capacidad de mesas | Cuadradas | Redondas |
|---------------------------|------------------|---------------------|
| 2 personas | 75 x 75 cm | |
| 4 personas | 75 x 75 cm | 90- 100 cm diámetro |
| 4 a 5 personas | 120 x 75 cm | 105 cm diámetro |
| 6 personas | 150 x 75 cm | 120 cm diámetro |
| 6 a 8 personas | 180x 75 cm | 150 cm diámetro |
| sillas | 50 cm | 50 cm |

7.5 Materiales:

Los materiales que se utilicen en el restaurante deben ser de fácil limpieza, antideslizante, y antibacterial.

- a. Mesas y sillas: Se pueden utilizar materiales como madera, o recubrimiento con laminados.
- b. Pisos: en lo posible no tener betas ni juntas para que en caso de que haya carritos de meseros estos no se atranquen. Materiales como vinil, o micro cemento.
- c. Paredes: pintura, o algún revestimiento que ayude con el concepto.

7.6 Iluminación:

La iluminación se clasifica en tres formas principales:

- a. Puntual: luz de trabajo, ayuda a ver las cosas mucho más detalladas
- b. General: luz que ayuda a iluminar todo el espacio, sin necesidad de resaltar os detalles.

- c. Decorativa: se utiliza para decorar, detalles, y resaltar algún diseño, puede ser en un mueble, en una pileta etc.

En el diseño de restaurante es importante proporcionar a luz dependiendo del ambiente que se quiere lograr, una luz tenue es para un restaurante más lujoso, donde se quiere que los clientes consuman más y se sientan cómodos. En el caso de los restaurante que hay en el Hotel Akros. La iluminación será variada dependiendo de la ubicación y a las horas que estos funcionen.

7.7 Normativa:

Según la ordenanza 3457 de la ciudad de Quito la construcción de cocinas industriales en las cocinas es:

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. 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.

Capítulo 8: Bares

El Hotel Akros cuenta con un Bar, que está ubicado en el lobby, se reasignará un área para hacer un lounge Bar y crear un ambiente mucho más adecuado para el target que visita el hotel. De igual forma se creará un Sky Bar, en la terraza ya que es un espacio completamente desperdiciado, y se daría buen uso.

8.1 2Definición de bar:

Un bar por definición es un lugar donde principalmente se sirven bebidas alcohólicas, refrescos (jugos, gaseosas), infusiones y café. La interacción social entre amigos o familiares es la principal atracción de un bar, por tal razón es importante proporcionar espacios para realizar tales tareas. Algunas veces se aumenta entretenimiento en vivo, pistas de baile o cualquier entretenimiento extra que llame la atención de más clientes. El bar Lounge, juega un papel importante en la experiencia del cliente ya que ofrece experiencia sensorial a través de percepciones visuales, auditivas y cromáticas (Avendaño, 2013). La persona que atiende el bar y sirve las bebidas se lo conoce como barman o bartender.

8.2 Características:

El nombre se da principalmente por la “barra” donde la gente se acerca a pedir lo que desea, paga y rápidamente se va. La barra es el elemento clave en el diseño de bares, ya que este divide al local en dos partes:

- Zona Publica: Los clientes se encuentran de pie o sentados al lado de la barra. Ordenan sus bebidas, establecen conversaciones.
- Zona privada: esta área es detrás de la barra y es donde se ubica el barman, la mercancía, cubertería, etc. Se caracteriza por la variedad de elementos que se encuentran a este lado como: muebles de apoyo, utensillos, aparatos electrónicos

como caja registradoras, refrigeradoras, estanterías de almacenamiento de licor o cualquier elemento que sirva para servir al cliente.

Ya que el bar es un lugar de relajación y encuentro social, debe tener ciertas características para la satisfacción del cliente:

1. Proporcionar áreas de mesas, sillas y barras; para la socialización del cliente.
2. La iluminación no debe deslumbrar al cliente, que sea iluminación general y decorativa, más que puntual, ya que es un área de relajación. No caer en la obscuridad completa.
3. El aislamiento acústico, y como controlar la acústica de lugar es prioritario ya que en horas pico puede ser un lugar muy ruidoso, choque de copas, cantidad de personas hablando al mismo tiempo y música se puede tornar un espacio estresante en vez de relajante.
4. Circulación: debe permitir la circulación libre de meseros y clientes, para no ocasionar accidentes.

8.3 Medidas:

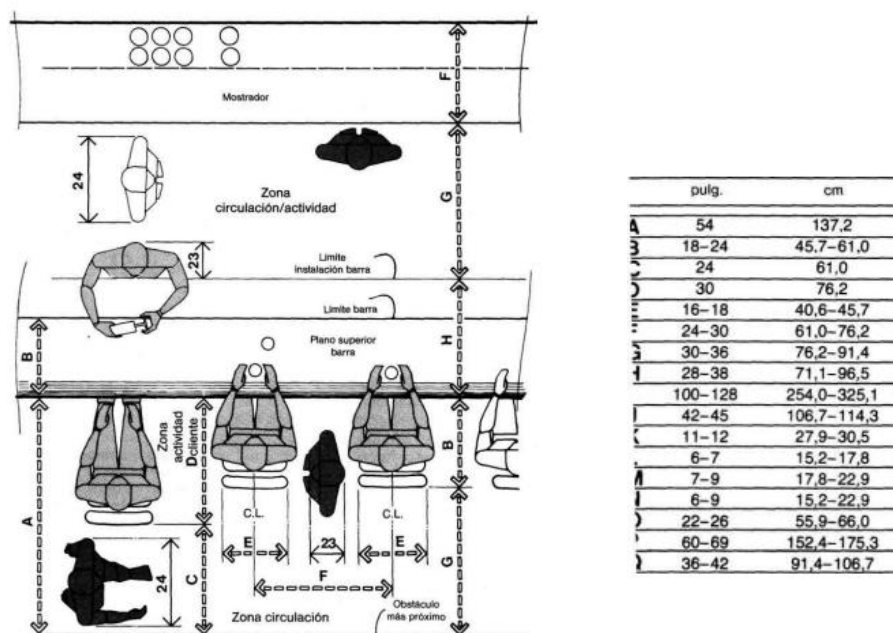


Figura 59: Barra y mostrador posterior.

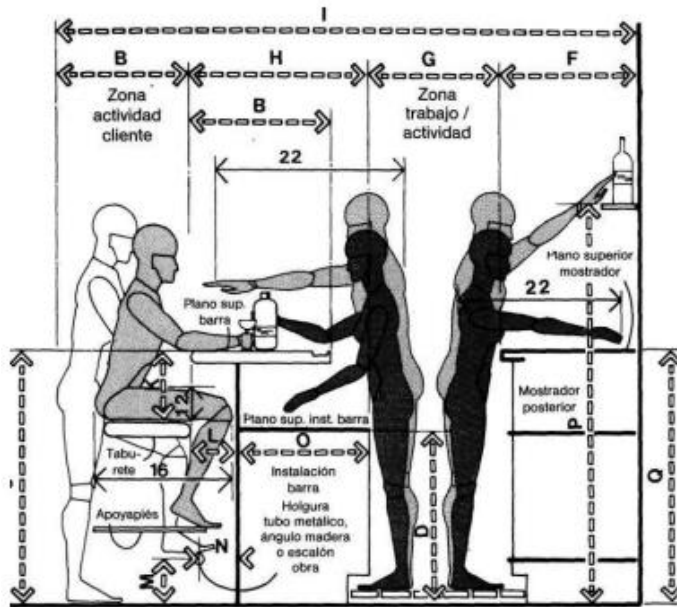


Figura 60: Sección de barra.

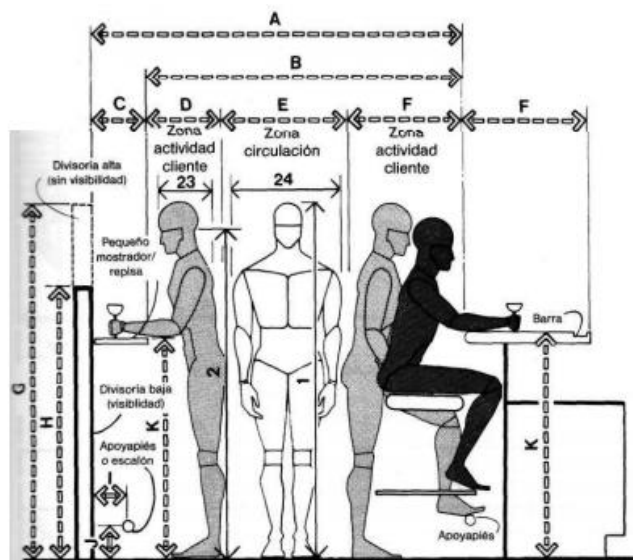
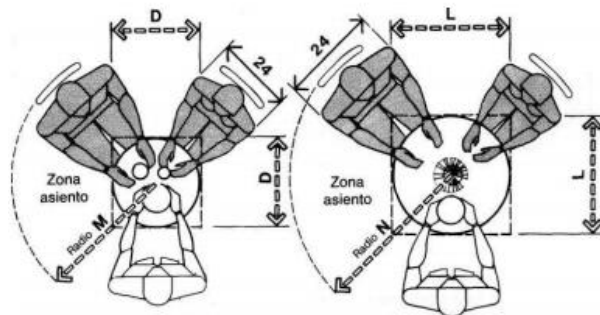


Figura 61: Bares zona pública.



MESAS DE COCKTAIL/DOS PLAZAS

| | pulg. | cm |
|---|-------|-------------|
| A | 76-84 | 193,0-213,4 |
| B | 66-72 | 167,6-182,9 |
| C | 10-12 | 25,4-30,5 |
| D | 18 | 45,7 |
| E | 30 | 76,2 |
| F | 18-24 | 45,7-61,0 |
| G | 76 | 193,0 |
| H | 54-56 | 137,2-142,2 |
| I | 6-9 | 15,2-22,9 |
| J | 7-9 | 17,8-22,9 |
| K | 42-45 | 106,7-114,3 |
| L | 24 | 61,0 |
| M | 29-33 | 73,7-83,8 |
| N | 32-36 | 81,3-91,4 |

Figura 62: Mesa de cocktail dos plazas.

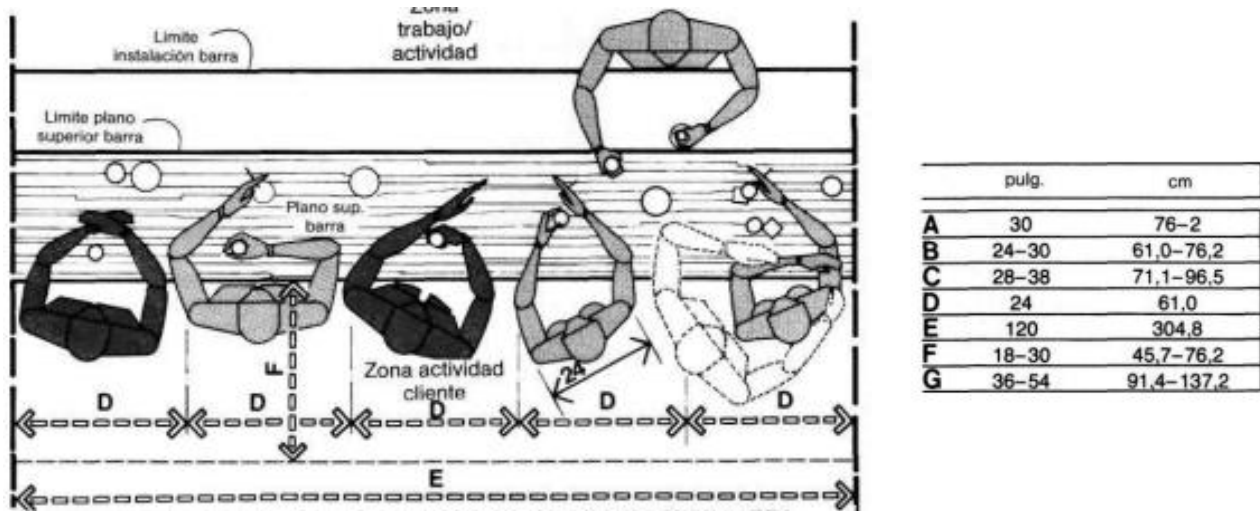


Figura 63: Barra de bar de 5 personas.

8.4 Mobiliario:

Área Pública:

1. Barra: Principal elementos de diseño del bar
2. Mesas: deben ser de distintas capacidades, así el bar cuenta con variedad de grupos de gente.
3. Salas: pueden ser con música en vivo.

Área Privada:

1. Mesones y mesones de apoyo
2. Almacenamiento en repisas, cajones etc.

8.5 Normativa:

Según la ordenanza 3457 de la ciudad de Quito la construcción de cocinas industriales en las cocinas es:

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, la ORDENANZA 3457 158 parte reservada para el mismo, estará claramente diferenciada del resto, y su superficie no será computada en la mínima exigida a aquellos salones.

Capítulo 9: cafetería

La cafetería dentro de un Hotel es uno de los puntos más visitados por los clientes. Ofrece un ambiente mucho más relajante que un bar, para salidas más casuales, y tranquilas entre amigos o solo, también se pueden hacer reuniones de todo tipo.

9.1 Definición de cafetería:

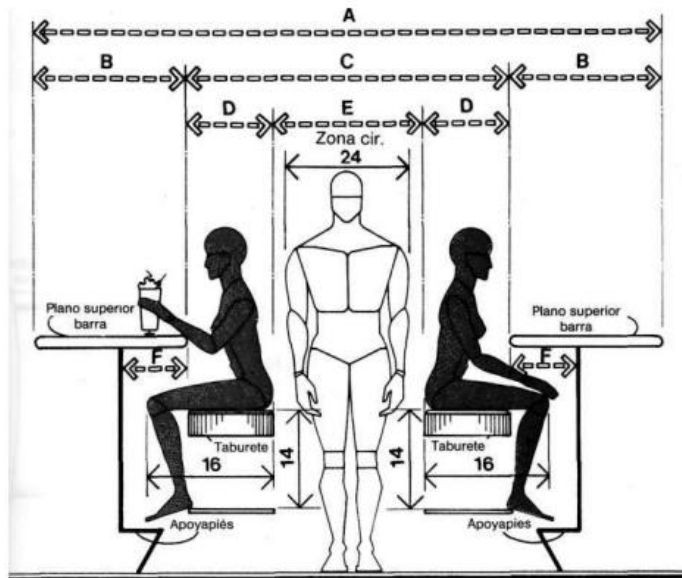
Una cafetería es un establecimiento cerrado o cubierto. Sirve a sus clientes, permanente: bebidas, y comidas elaborados de forma rápida y fácil almacenamiento. Por ejemplo: panadería, pastelería, y bebidas como jugos, café infusiones. Tiene dos formas de servicio: *self-service* o por medio de meseros.

9.2 Características:

Una cafetería es muy similar a lo que es el bar. Principalmente debe ofrecer:

1. Área de mesas sillas y barras: donde clientes puedan sentarse a tomar café, comer o simplemente descansar.
2. Iluminación: debe contar con los tres tipos de iluminación para proporcionar a cliente toda la comodidad para las diferentes actividades que se realiza en el lugar.
3. La acústica es un punto importante para no molestar a los demás cliente, ya que también hay manejo de vajillas, cubertería y las mismas personas que se encuentran dentro del establecimiento.
4. Circulación: debe permitir la circulación de meseros y clientes, para no ocasionar accidentes.

9.3 Medidas:



| | pulg. | cm |
|---|---------|-------------|
| A | 96-120 | 243,8-304,8 |
| B | 18-24 | 45,7-61,0 |
| C | 60-72 | 152,4-182,9 |
| D | 12-18 | 30,5-45,7 |
| E | 36 min. | 91,4 min. |
| F | 10 | 25,4 |
| G | 60-66 | 152,4-167,6 |
| H | 48 min. | 121,9 min. |
| I | 42 | 106,7 |
| J | 12-13 | 30,5-33,0 |
| K | 30-31 | 76,2-78,7 |
| L | 11-12 | 27,9-30,5 |
| M | 16-17 | 40,6-43,2 |
| N | 29-30 | 73,7-76,2 |

Figura 64: barra para comer/holgura entre taburetes.

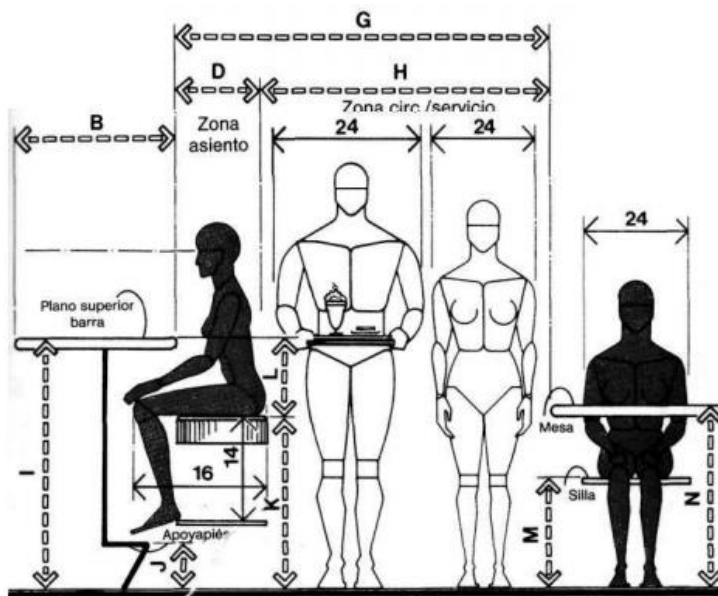


Figura 65: barra para comer/holguras mesas.

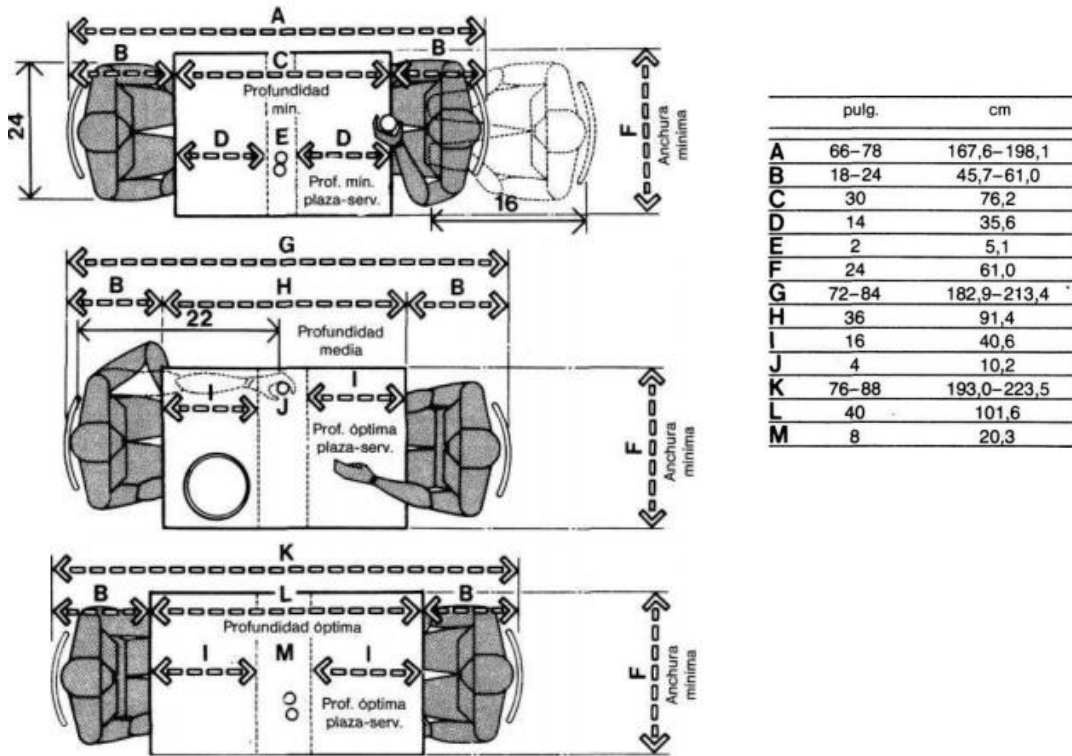


Figura 66: tamaños de mesa/anchura mínima con profundidades mínima, media y óptima.

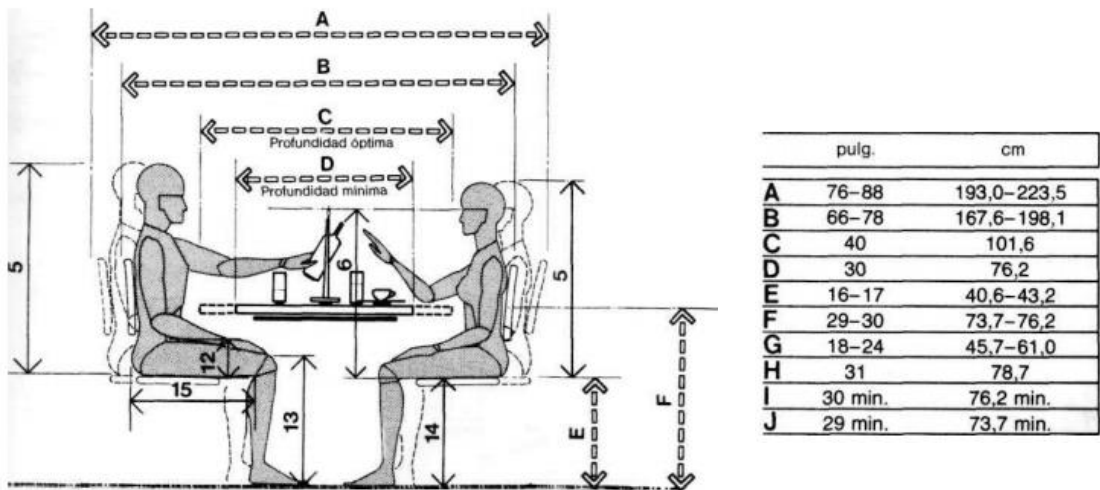


Figura 67: mesas / profundidad mínima y óptima / holguras verticales

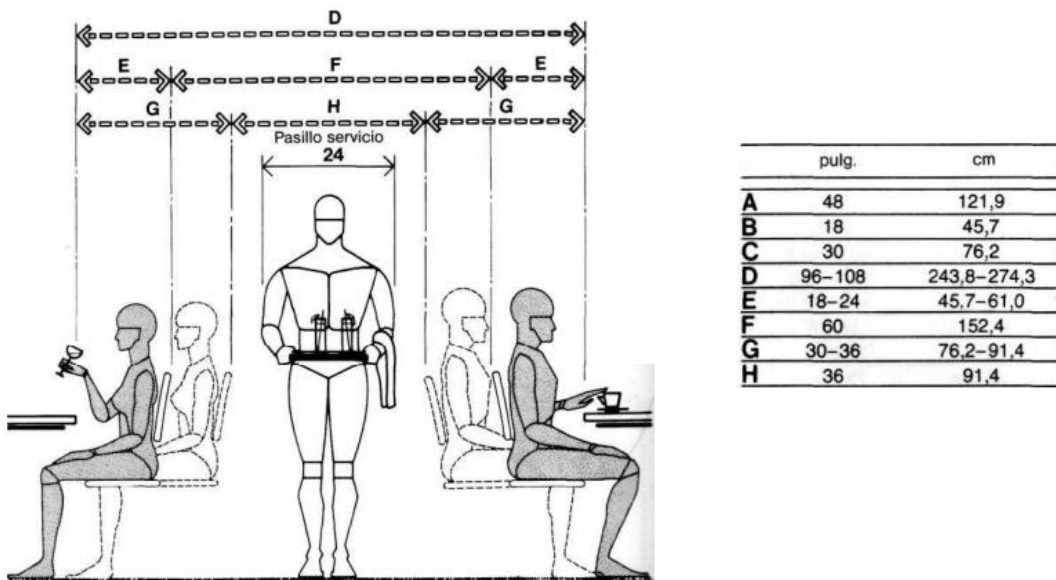


Figura 68: pasillo de servicio/holgura entre sillas.

9.4 Mobiliario:

Área Pública:

4. Barra: Principal elementos de diseño del bar
5. Mesas: deben ser de distintas capacidades, así el bar cuenta con variedad de grupos de gente.
6. Salas: pueden ser con música en vivo.

Área Privada:

3. Mesones y mesones de apoyo
4. Almacenamiento en repisas, cajones etc.

9.5 Normativa:

Según la ordenanza 3457 de la ciudad de Quito la construcción de cocinas industriales en las cocinas es:

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

- f. Para los establecimientos hoteleros gran lujo, de lujo se considerará un área mínima de 2.50 y 2.25 m². por habitación.
- g. Para los de categoría primera superior y turista, 2.00 m². por cada habitación.
- h. Para los de segunda categoría, 1.80 m². por habitación.
- i. Para los de tercera categoría, 1.60 m². por habitación.
- j. Y para los de cuarta categoría, 1.10 m². por habitación.

Capítulo 10: Administración.

La administración Hotelera cuenta con un número muy grande de personal para su correcto funcionamiento. En el Hotel Akros el segundo piso en la torre Corintio es destinado a las oficinas administrativas principales del hotel. Aquí se encuentra finanzas, Gerencia general, Publicidad etc. En los subsuelos se encuentran los demás departamentos como: recursos humanos, encargados de cocina, mantenimiento, limpieza etc. Sin embargo todos forman una estructura muy importante en el manejo y funcionamiento del hotel.

10.1 Áreas de oficina:

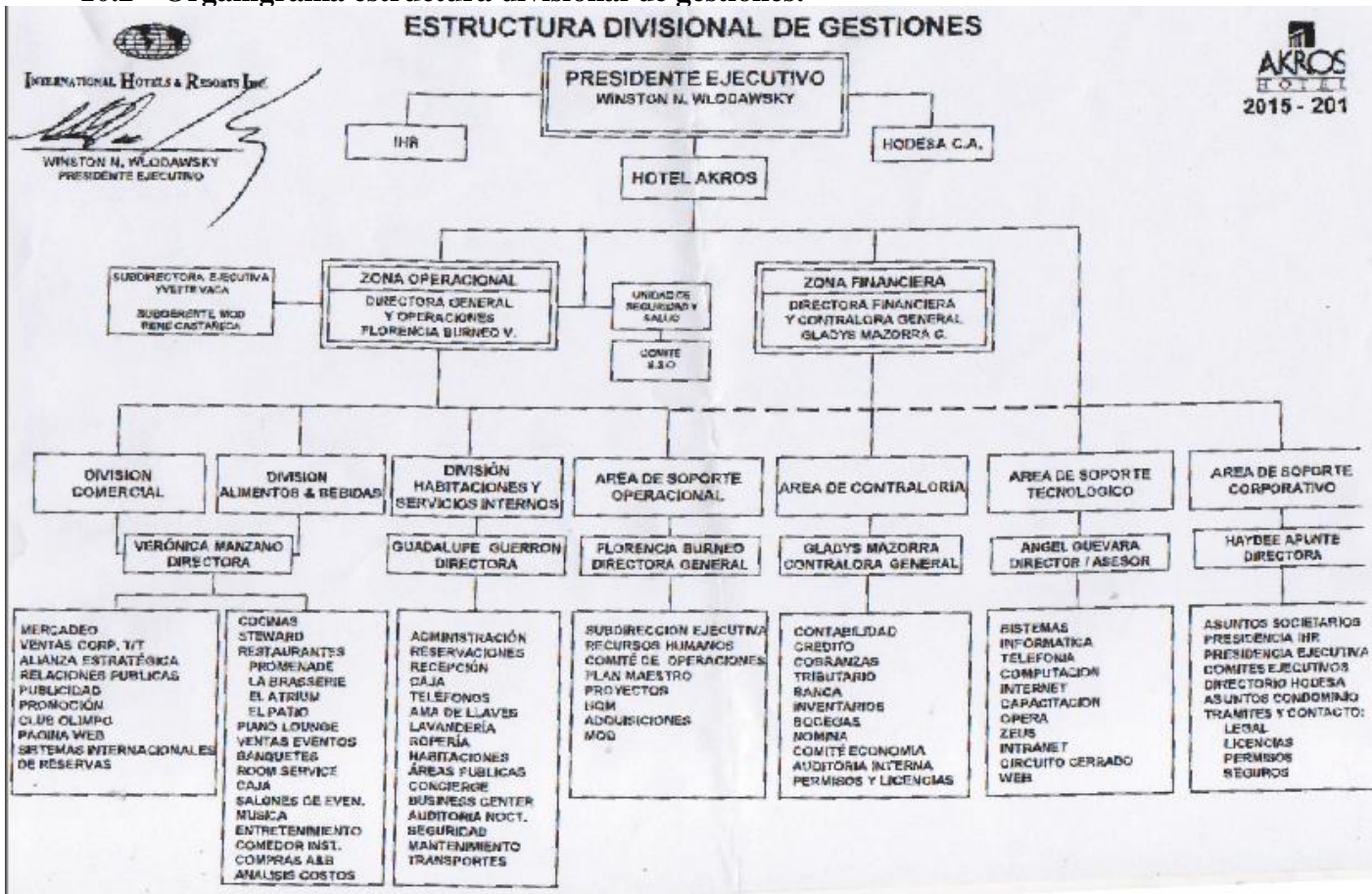
Dentro de las oficinas se encuentran diferentes áreas que sirven para el funcionamiento del hotel. La hotelería tiene dos principales divisiones en gestiones del hotel. (Ver organigrama).

1. Zona operacional
2. Zona financiera

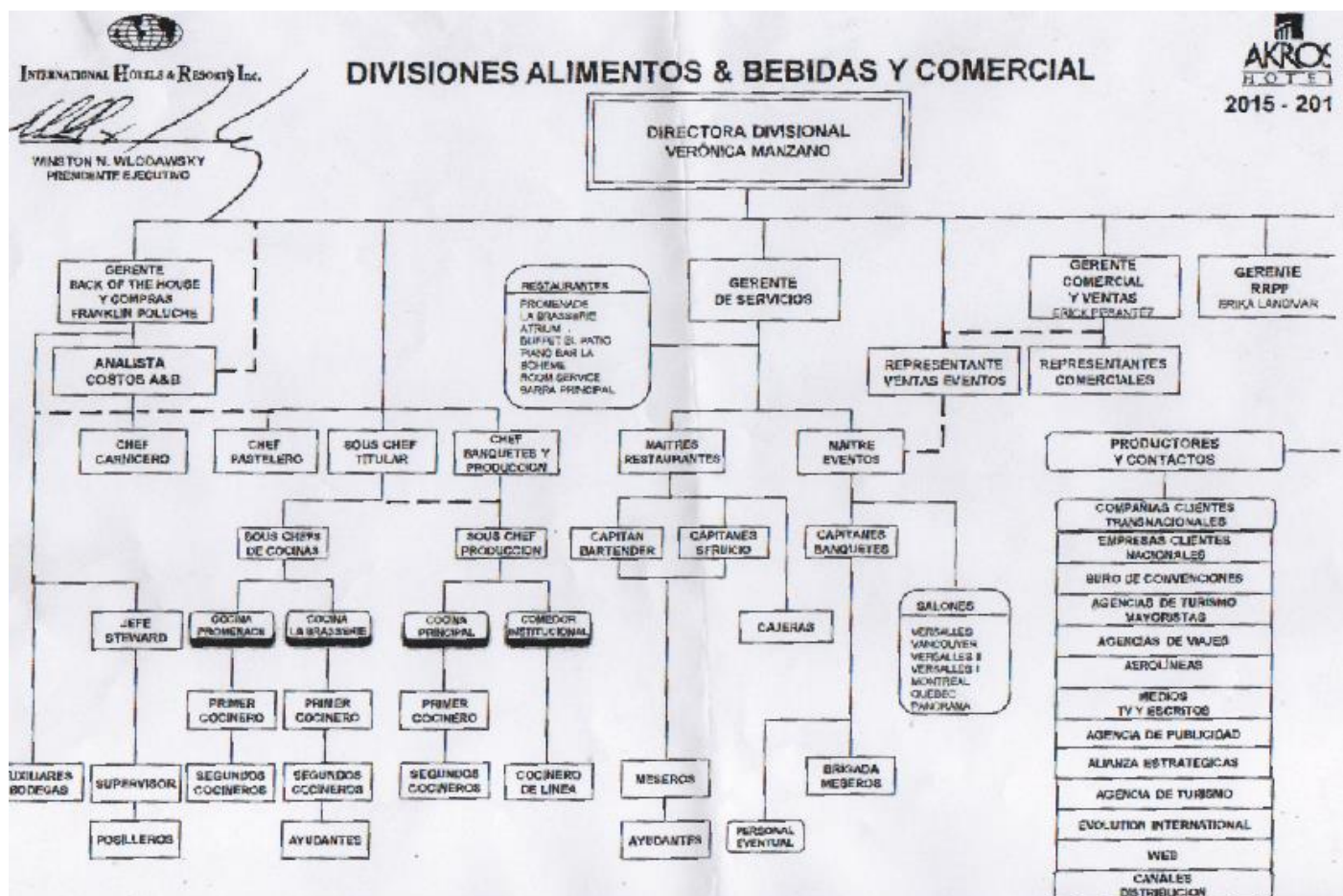
Para todas estas áreas es importante proporcionar:

- a. Cubículos o habitaciones de trabajo (dependiendo del grado en el organigrama)
- b. Sala de reuniones con clientes y entre personal
- c. Cafetería o comedor
- d. Archivadores
- e. Sanitarios
- f. Economato
- g. Sala de descanso
- h. Sanidad y limpieza

10.2 Organigrama estructura divisional de gestiones:



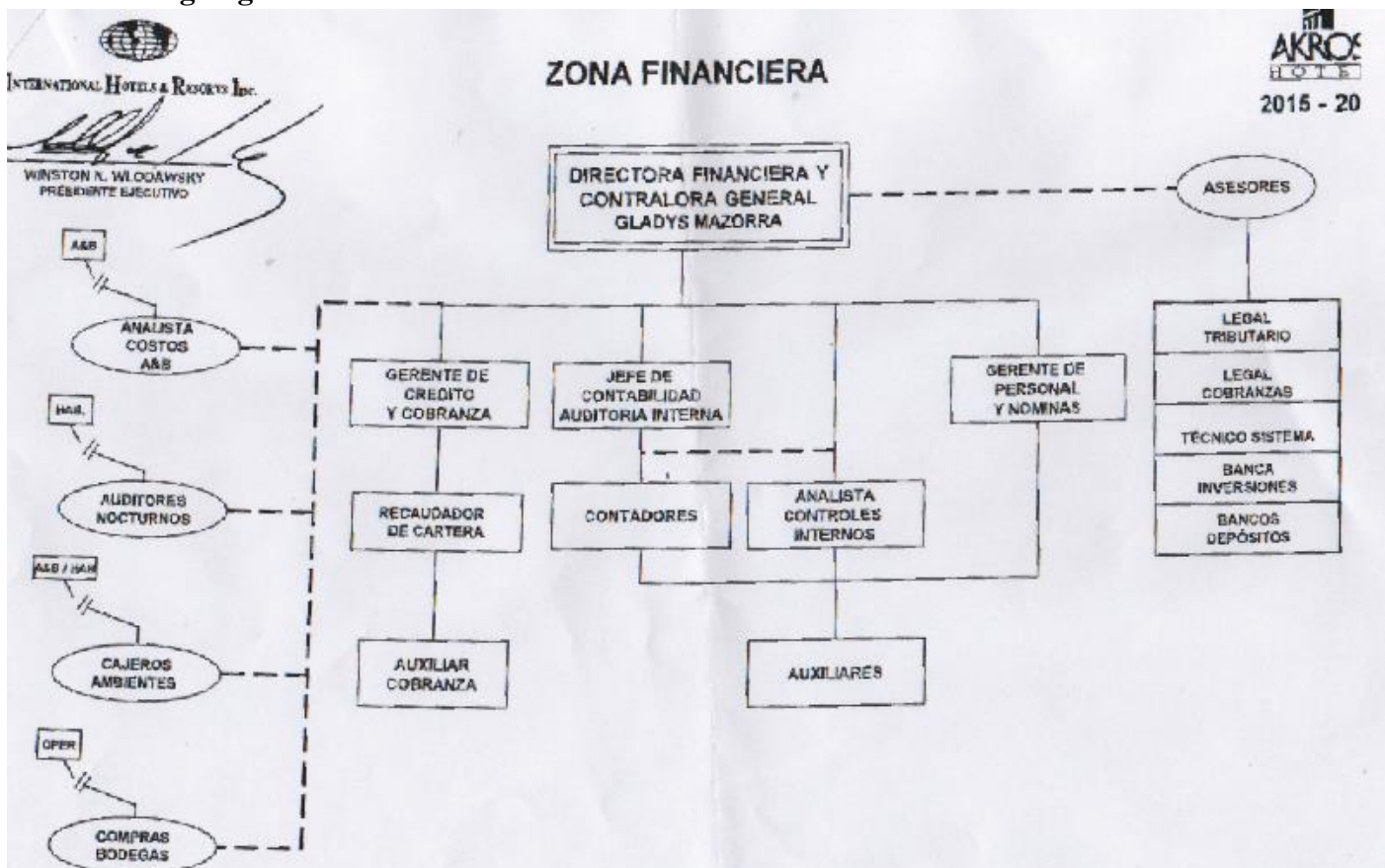
10.3 Organigrama Alimentos y bebidas:



10.4 Organigrama división de habitaciones y servicios internos



1.5 Organigrama Zona financiera:



El área de mantenimiento limpieza consta de un papel sumamente importante en el hotel. En el subsuelo 3 se encuentra lo que es el área de mantenimiento, donde tienen un taller para arreglar todo lo que sea posible.

El taller de carpintería según Neufert (p. 289, 2009) el diseño de un taller de carpintería se divide en áreas de:

1. Utillaje
2. Exploración
3. Rentabilidad
4. Potencia
5. Costes
6. Método de producción
7. Zona de peso
8. Reparación
9. Entrega final

De igual forma la limpieza se realiza por cada habitación de cada piso. Hay sin número de actividades que se realizan:

1. Tendido de cama (s).
2. Aspirar o barrer el piso
3. Limpieza de ventanas internas
4. Quitar polvos
5. Desinfección de lavamanos, inodoro y ducha
6. Cargar jabones, shampoo, costurero y agujas.
7. Cambio de toallas.
8. Sacar basura.

La principal herramienta donde se guardan las cosas de aseo para realizar la limpieza es el “carro de limpieza”, se puede guardar todo fácilmente, para cargar toda la ropa limpia y sucia. Es importante mencionar que cada piso cuenta con un “lino”, que es una habitación donde guardan cada día sabanas, cobijas y toallas limpias, todo lo que es lencería.



Figura 69: Carro de limpieza en hoteles.

La limpieza también se realiza en áreas comunes como lobby, restaurantes, *mezzanine* etc. Principalmente son después de consumo de alimentos o cualquier evento que se haya realizado. Proporcionar cuarto para almacenaje de materiales de aseo es de suma importancia ya que facilita el trabajo de personal de limpieza. Todo el personal de trabajo necesita un área de lockers, lavamanos, baños y duchas. Estos se encuentran en el subsuelo 2.

10.7 Seguridad:

Seguridad es otro departamento de suma importancia dentro del organigrama. Son los encargados de mantener a salvo a los huéspedes y trabajadores dentro del hotel. Generalmente se encuentran en la puerta principal para dar aviso al resto del hotel en caso de emergencia.

Importante dar un área de descanso de personal, y donde puedan guardar sus objetos personales

10.8 Sala de reuniones:

La sala de reuniones es clave en el área administrativa del lugar. Principalmente los jefes de cada área tienen reuniones diarias donde tratan los diferentes temas dentro del hotel. Aproximadamente se necesita una mesa entre 12- 15 personas.

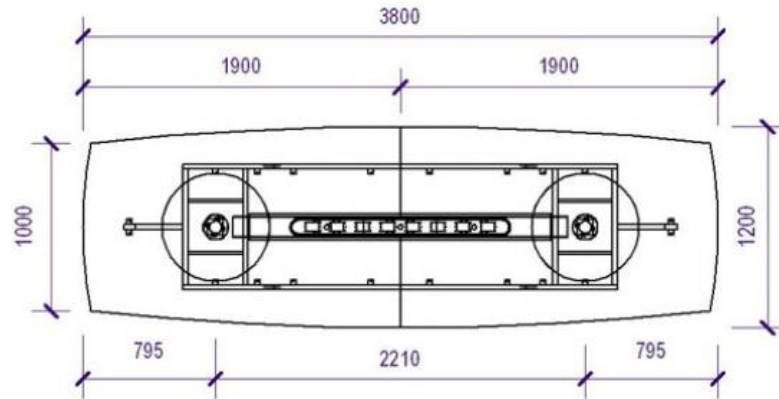


Figura 70: Medida de una mesa de reuniones para 12 personas.

10.9 Normativa:

Según la ordenanza 3457 de la ciudad de Quito la construcción de cocinas industriales en las oficinas es:

art.233 Alcance los edificios destinados a oficinas cumplirán con las disposiciones contenidas en esta sección, a más de las pertinentes de la presente normativa.

art.234 Circulaciones interiores y galerías para los edificios de oficinas se considerarán las disposiciones del capítulo iii, sección tercera de la presente normativa. En edificios de oficina, se entenderá por galería el espacio interior destinado a la circulación del público, con oficinas ubicadas a un lado.

art.235 Dimensiones de puertas se adoptarán las siguientes dimensiones para puertas de oficinas: altura mínima: 2.05 m. anchos mínimos: a) acceso a oficinas: 0.90 m. b) comunicación entre ambientes: 0.80 m. c) baños: 0.80 m.

art.238 Ventilación por medio de ductos las piezas de baño, cocinetas y otras dependencias similares en edificios de oficinas podrán ventilarse mediante ductos.

En alturas menores a 9 m.: los ductos tendrán un área no menor a 0.04 m². Con un lado mínimo de 0.20 m. en edificios de hasta 5 pisos, el ducto tendrá como mínimo 0.20 m². y un altura máxima de 12 m. en caso de alturas mayores el lado mínimo será de 0.60 m. con un área no inferior a 0.36 m². Libre de instalaciones.

art.239 Ventilación mecánica siempre que no se pueda obtener un nivel satisfactorio de aire en cuanto a cantidad, calidad y control con ventilación natural, se usará ventilación mecánica. Los sistemas de ventilación mecánica deberán ser instalados de tal forma que no afecten la tranquilidad de los moradores del área donde se va a ubicar, especialmente por la generación de elevados niveles de presión sonora y vibración. Se usará ventilación mecánica en los siguientes casos: lugares cerrados y ocupados por más de 25 personas, y donde el espacio por ocupante sea igual o inferior a 3.00 m³ por persona. Locales ubicados en sótanos, donde se reúnan más de diez personas simultáneamente. Locales especializados que por su función requieran ventilación mecánica.

Art.241 Servicios sanitarios en oficinas Para la dotación de servicios sanitarios en oficinas se considerará la siguiente relación: Medio baño por cada 50 m². de área útil de local comercial u oficina y uno adicional por cada 500 m². de local o fracción mayor al 50%. En centros comerciales, para locales menores a 50 m²., se exigirá un medio baño para hombre y uno para mujeres por cada 10 locales. En toda batería sanitaria se considerará un baño para personas con discapacidad y movilidad reducida, según lo especificado en el literal b) del Art. 68 de esta Normativa.

Art.242 Cristales y espejos En oficinas los cristales y espejos de gran magnitud cuyo extremo inferior esté a menos de 0.50 m. del piso, colocado en lugares a los

que tenga acceso el público, deberán señalarse o protegerse adecuadamente para evitar accidentes. No podrán colocarse espejos que por sus dimensiones o ubicación puedan causar confusión en cuanto a la forma o tamaño de vestíbulos o circulaciones.

Capítulo 11: Spa.

Un spa es un Hotel de negocios como el Akros es un punto de suma importancia, ya que este permite la relajación de pues de reuniones de negocio, trabajo o eventos que se hayan realizado en la jornada. En los planos originales del hotel se planeaba construir uno, sin embargo nunca se concluyó esta área del proyecto. Por tal razón volver a este proyecto es parte de la tesis.

Es una de las áreas más preguntadas por los clientes y que el hotel lastimosamente no cuenta.

11.1 Definición:

Un spa es un área donde principalmente se ofrecen terapias, actividades y tratamientos que permiten a una persona relajarse. El origen de la palabra spa proviene de las iniciales de “*Salutem Per Aquam*”, Palabra en latín que significa “salud a través del agua”, es por eso que muchos centros de relajación llevan este nombre. Ya que la mayoría de tratamientos y servicios que ofrecen son a base de agua. (Quiminet, 2010)

11.2 Tipos de spa:

Existe una extensa variedad de tipos de spa alrededor del mundo. Los principales son:

1. Spa de bienestar: principalmente cuenta con personal médico, proporciona tratamientos de relajación y bienestar. Ofrece capacitaciones a sus clientes.
2. Hotel Spa: ofrece hospedaje y brinda los servicios de un hotel de lujo. Su principal servicio es el spa y la relajación. Están ubicados en zonas campestres o cerca de zonas termales.
3. Spa Holístico: se basa en restablecer el equilibrio entre el espíritu, cuerpo y mente de los huéspedes, utilizan técnicas orientales.

4. Spa Urbano: ubicado en zonas urbanas y no ofrece hospedaje. Ç

El hotel Akros creara combinación de spa de bienestar y holístico, para ofrecer a sus clientes relajación, y tratamientos antes o después de una jornada laboral.

11.3 Características:

El Spa debe contar principalmente con acceso a agua, luz natural, y silencio.

Los circuitos acuáticos son la base del funcionamiento de estos establecimientos. Se presenta el agua en sus tres estados: solido, líquido y gaseoso. Para mejorar la calidad y beneficios que éste ofrece como tratamiento la combinación de las tres a diferentes temperaturas, teniendo como resultado la satisfacción del cliente.

Las principales características son:

- Espacio: deben ser lugares cerrados, que denoten privacidad, con líneas simples o curvas sutiles ara armonizar con todo lo que hay alrededor. El espacio debe comunicar tranquilidad y calma.
- Quietud: ambiente de calma da a los huéspedes relajación y serenidad, se logra atmosferas así por medio de música e iluminación.
- Color: se recomienda colores como el azul, verde y colores tierra, nada de saturación de color. Sin embargo colores cálidos y fuertes se utilizan en recepciones o vestuarios para trasmitir otras sensaciones.
- Iluminación: el efecto de luz ara el cliente dentro de un spa es de suma importancia. Se recomienda utilizar dimmers para controlas la luz, da un ambiente seguro y privado al mismo tiempo.
- Temperatura: debe ser un confort ambiental perfecto. El cliente no debe sentir ni calor ni frio (en áreas templadas). Debe haber constante

renovación de aire ya que es un área donde ocurren muchas actividades a la vez.

- Aroma: La aromaterapia es parte importante de la relajación dentro de un spa. Se debe utilizar esto siempre y cuando se sepa el uso de olores en diferentes áreas. Esto se logra por medio de difusores, velas aromáticas.
- Texturas: el Spa es una experiencia sensorial, debe invitar a que los huéspedes toques, huelas. Por eso materiales como maderas, telas, piedras son bienvenidas.

En diseño principalmente debe tener estas las siguientes características:

1. Iluminación regulable
2. Suelo antideslizante
3. Sistema de desagüe
4. Barras y barandillas para sujetarse
5. Todo de fácil limpieza y en lo posible anti bacteriales
6. Deshumidificadores
7. Clima regulable

11.4 Áreas:

Las áreas de un spa se dividen en 2 áreas principales:

1. Área secas:
 - Recepción
 - Sala de espera
 - Vestidores y lockers
 - Baños
 - Salas de relajación (como yoga)

- Cubículos de masajes.
- gimnasio

2. Áreas Húmedas:

- Hidro masajes
- Turco
- Sauna
- Cuartos de vapor
- Duchas

11.5 Vestuarios:

Los vestuarios son una parte muy importante dentro de Spa. Deben contar con las siguientes características para la satisfacción de los clientes:

- Debe contar con lockers para guardar objetos de valor y privados, como ropa, zapatos, relojes, celulares etc.
- Los pisos deben ser antideslizantes ya que la mayoría de veces los huéspedes saldrán de áreas húmedas y puede ocasionar accidentes.
- No poner materiales como telas, alfombras, pueden ocasionar malos olores por la humedad.
- Tomar en cuenta las instalaciones eléctricas por la humedad de esta área.

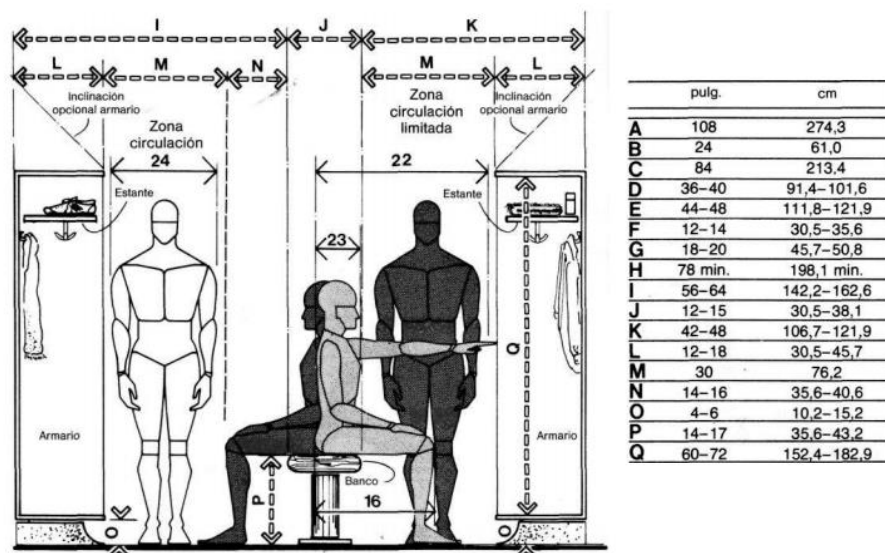


Figura 70: Medida vestidores.

11.6 Salas de relajación:

Las salas de relajación son salas abiertas, en donde los usos principales dentro de la misma son ejercicios en el piso. Se utilizan elementos como: colchoneta, balón suizo y pesas pequeñas.

Sus características principales son:

1. Ventilación: ventanas altas que se puedan abrir ya que el calor sube y esto permite la ventilación y renovación de aire.
2. Pisos: antideslizantes, con acolchamiento, reducción de impacto acústico.
3. Colocar espejos porque así se puede ver como cada persona realiza el ejercicio.

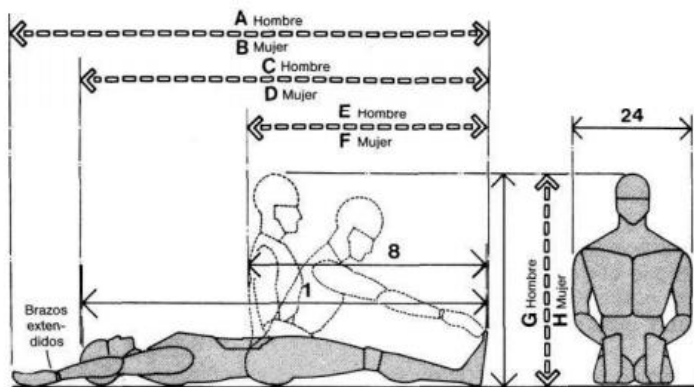


Figura 72: Ejercicios en el piso.

| | pulg. | cm |
|---|-----------|-------------|
| A | 80-91.5 | 203,2-232,4 |
| B | 75-87 | 190,5-221,0 |
| C | 65-74 | 165,1-188,0 |
| D | 60-69 | 152,4-175,3 |
| E | 32-37 | 81,3-94,0 |
| F | 27-37 | 68,6-94,0 |
| G | 33.2-38.0 | 84,3-96,5 |
| H | 30.9-35.7 | 78,5-90,7 |
| I | 58-68 | 147,3-172,7 |
| J | 54-76 | 137,2-193,0 |
| K | 29.7-35.0 | 75,4-88,9 |
| L | 26.6-31.7 | 67,6-80,5 |
| M | 6-12 | 15,2-30,5 |
| N | 63-73 | 160,0-185,4 |
| O | 61-67 | 154,9-170,2 |
| P | 79-85 | 200,7-215,9 |
| Q | 73-79 | 185,4-200,7 |
| R | 23-38 | 58,4-96,5 |
| S | 10-16 | 25,4-40,6 |

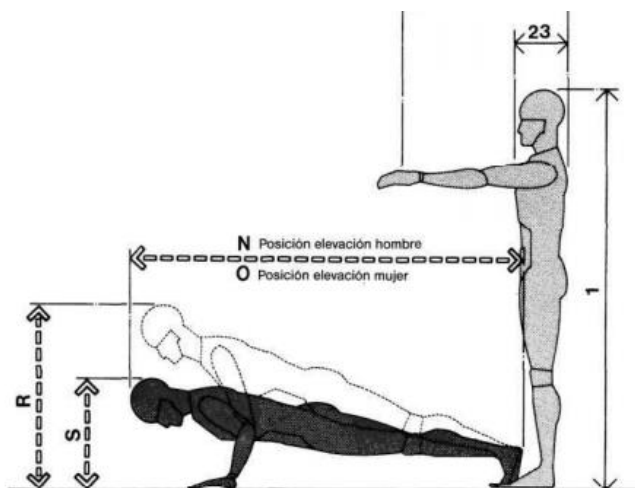


Figura 73: Requisito de espacio para posiciones de elevación.

11.7 Cubículo de masajes:

Los cubículos de masajes son una de las partes más visitadas de un spa. Aquí se desarrollan tratamiento como: mascarillas, limpiezas faciales, rejuvenecimiento, masajes, terapias etc.

Las características principales son:

- Dejar circulación al menos a 3 lados de 70 cm
- Utilizar materiales de fácil limpieza, como madera, acero inoxidable etc.
- Iluminación con dimmers, permite crear una atmosfera de relajación y protección dentro de la cabina.
- Tomar en cuenta las maquinas utilizadas en algunos spa: lupas, máquinas de vapor para abrir poros, calentadores, desinfección etc. La seguridad del cliente es principal a que no ocurran accidentes.

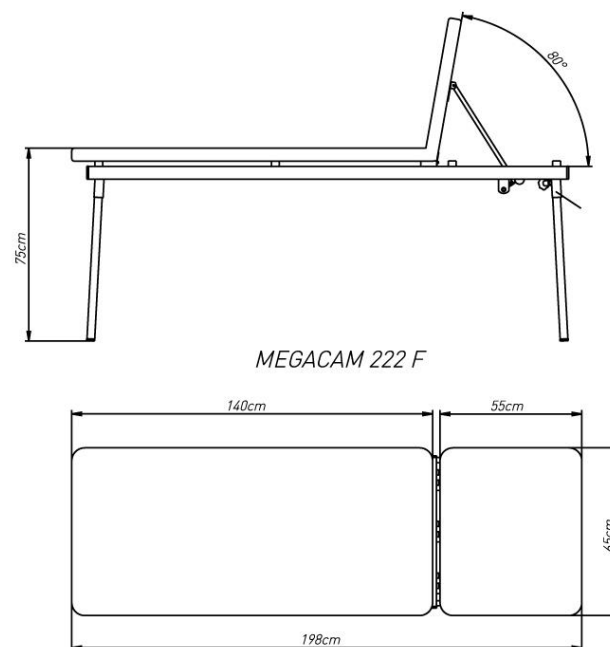


Figura 74: Medidas camilla de masajes.

Capítulo 12: Gimnasio.

Los gimnasios al igual que el spa, es una parte importante en los hoteles ejecutivos. Son otro tipo de relajación más activa y que requiere de mayor esfuerzo físico. Dentro del Hotel Akros si se ofrece este servicio sin embargo es muy poco atractivo en su diseño y distribución. No ofrece área de vestuarios ni privacidad.



Figura 75: Gimnasio Hotel Akros.

12.1 Definición:

Un gimnasio es un espacio que es especialmente creado para realizar actividad física de diferentes formas. Las áreas principales dentro son:

- Vestuarios y baños
- Fitness
- Entrenamiento personal
- Máquinas

El hotel Akros cuenta con un pequeño Gimnasio, no tiene Lockers ni vestuarios. Estas dos áreas se implementarán dentro del espacio.

Adecuando esto en un cuarto de nutrición que está completamente vacía.

12.2 Características

El diseño de gimnasios es de suma importancia para los clientes. La forma en cómo se diseñe, se organice el espacio dependerá de la satisfacción de los huéspedes. Hay que tomar en cuenta ciertas características para un buen diseño de gimnasio:

- El flujo de personas y a qué hora ocurren estos flujos. Se toma en cuenta aseoamiento.
- Circulación bien marcada. Evitar pasillo largos y estrechos.
- Pisos: acolchonados para golpes, fácil limpieza y firmes.
- Flexibilidad en el espacio para que a futuro con la llegada de nuevas máquinas se pueda reacomodar fácilmente todo
- Áreas para entrenamiento personalizado.
- Iluminación: Tomar en cuenta el deslumbramiento mientras esta en máquinas.
- Ventilación: ventanas altas que se puedan abrir ya que el calor sube y esta permite la renovación de aire.
- Máquinas que se van a utilizar dentro del espacio y sus medidas.

12.3 Medidas:

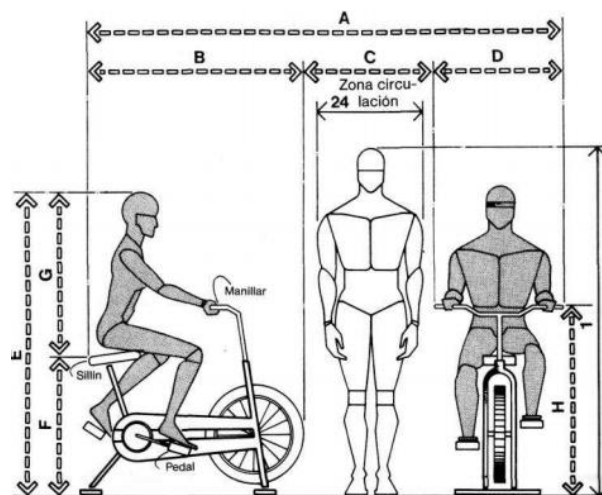
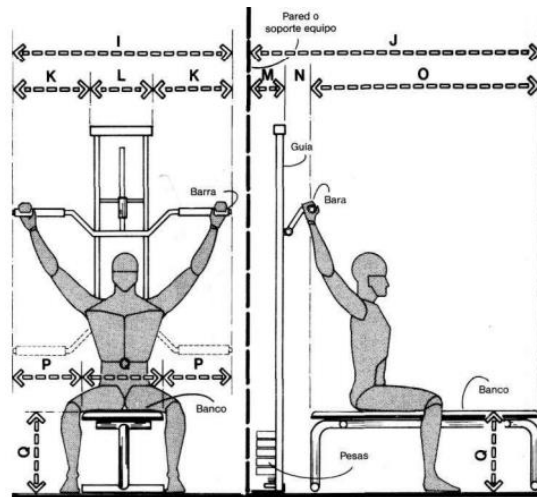


Figura 76: Ejercicio en bicicleta.



| | pulg. | cm |
|---|--------|-------------|
| A | 83-104 | 210,8-264,2 |
| B | 35-48 | 88,9-121,9 |
| C | 30 | 76,2 |
| D | 18-26 | 45,7-66,0 |
| E | 55-68 | 139,7-172,7 |
| F | 25-30 | 63,5-76,2 |
| G | 30-38 | 76,2-96,5 |
| H | 46 | 116,8 |
| I | 36-48 | 91,4-121,9 |
| J | 58-76 | 147,3-193,0 |
| K | 12-18 | 30,5-45,7 |
| L | 12 | 30,5 |
| M | 6-12 | 15,2-30,5 |
| N | 4-10 | 10,2-25,4 |
| O | 48-54 | 121,9-137,2 |
| P | 9-14 | 22,9-35,6 |
| Q | 18-20 | 45,7-50,8 |

Figura 77: Ejercicio en Pesas.

12.4 Equipamiento:

El Hotel Akros cuenta con cuatro principales maquinas:

Tabla 7: Tipo y cantidad de máquinas de ejercicio

| Equipo | Cantidad |
|------------|----------|
| Bicicleta | 2 |
| Caminadora | 3 |
| Polea | 1 |
| Eliptica | 2 |
| Pesas | 1 |

12.5 Materialidad:

La materialidad dentro de los gimnasios debe ser de fácil limpieza, desinfectante, puesto que hay mucha actividad física, sudor, agua. Es un espacio que alberga muchas bacterias. Principalmente los materiales deben ser:

1. Pisos: fácil limpieza, antideslizantes. Ej. Caucho, vinil
2. Paredes: pintura epóxica y fácil limpieza.

Capítulo 13: Zonas Húmedas.

Dentro del Hotel Akros no hay zonas húmedas de relajación. Las zonas húmedas estarán dentro o cerca del Spa que también va a ser implementado. Ya que comparten muchas áreas parecidas.

13.1 Definición:

Las zonas húmedas dentro de un hotel son todas las áreas donde el agua o el vapor sean la principal atracción. Son un elemento muy importante dentro de estas áreas y representan aproximadamente el 35% del área total de un spa.

13.2 Características:

Su principal función son los fines terapéuticos, por tal razón hay que tener cuidado en el diseño y detalles de esta área. Como características generales de diseño esta:

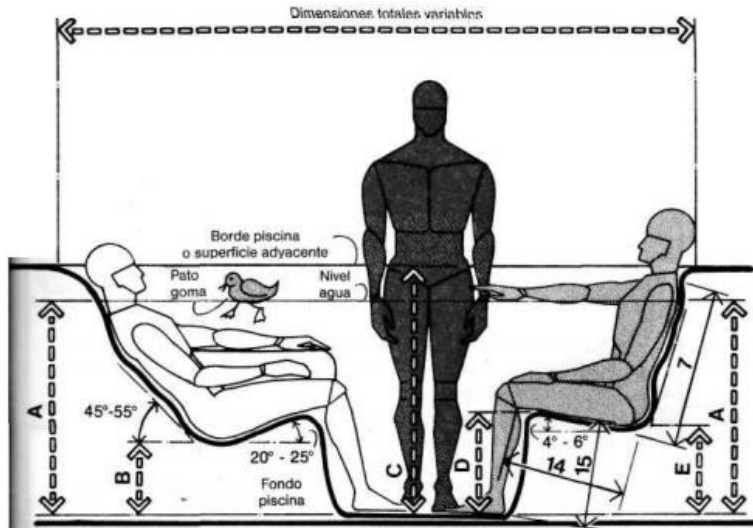
1. Iluminación regulable
2. Suelo antideslizante
3. Sistema de desagüe
4. Barras y barandillas para sujetarse
5. Todo de fácil limpieza y en lo posible anti bacteriales
6. Deshumidificadores
7. Clima regulable

13.3 Materialidad:

En zonas húmedas se suele utilizar cemento, ladrillo o cristal reforzado para superficies. Todos son de fácil limpieza y desinfección. De igual manera es recomendable el uso de materialidad y texturas cálidas que den un ambiente acogedor.

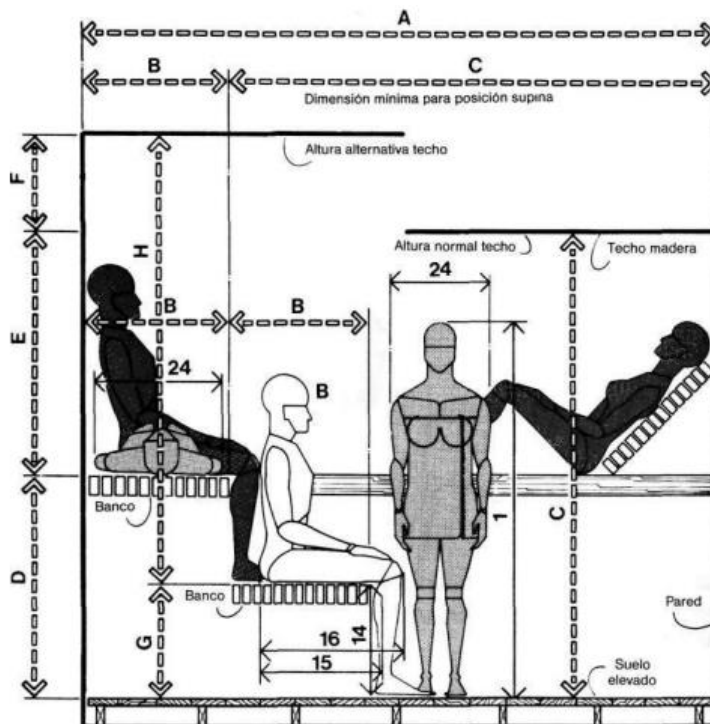
Para evitar manchas de humedad en paredes y pisos, hay que hacer aislamiento térmico.

13.4 Medidas:



| | pulg. | cm |
|---|-------|------------|
| A | 33-38 | 83,8-96,5 |
| B | 9-12 | 22,9-30,5 |
| C | 38-44 | 96,5-111,8 |
| D | 13-16 | 33,0-40,6 |
| E | 12-15 | 30,5-38,1 |
| F | 11-14 | 27,9-35,6 |
| G | 8-11 | 20,3-27,9 |

Figura 78: Piscina para hidroterapia de dimensiones.



| | pulg. | cm |
|---|---------|-------------|
| A | 108 | 274,3 |
| B | 24 | 61,0 |
| C | 84 | 213,4 |
| D | 36-40 | 91,4-101,6 |
| E | 44-48 | 111,8-121,9 |
| F | 12-14 | 30,5-35,6 |
| G | 18-20 | 45,7-50,8 |
| H | 78 min. | 198,1 min. |
| I | 56-64 | 142,2-162,6 |
| J | 12-15 | 30,5-38,1 |
| K | 42-48 | 106,7-121,9 |
| L | 12-18 | 30,5-45,7 |
| M | 30 | 76,2 |
| N | 14-16 | 35,6-40,6 |
| O | 4-6 | 10,2-15,2 |
| P | 14-17 | 35,6-43,2 |
| Q | 60-72 | 152,4-182,9 |

Figura 79: Sección en Sauna.

Capítulo 14: Peluquería.

El hotel Akros al ser un hotel ejecutivo y de eventos principalmente, no tiene una peluquería dentro del mismo. La propuesta de poner una dentro del hotel es dar muchas más facilidades al cliente y huésped. Acceso inmediato y rápido. Ofrecerá servicios de cortes, peinado, manicure, pedicura etc.

14.1 Definición:

Una peluquería es un local donde se atiende al cliente al cual asiste para cuidar principalmente el cabello. Se dan tratamientos, cortes, peinados.

Actualmente se concentran también en el cuidado de pies y manos.

Las peluquerías han dejado de ser un lugar de paso como antes se acostumbrara, solo lavado corte y se iban. Ahora las personas lo ven como un tiempo de escape y relajación, ya que dentro de una peluquería escapan del estrés exterior. Es por eso que el lugar debe ser un lugar que ayude al confort del cliente.

14.2 Características:

Dentro de una peluquería existen diferentes áreas que es importante estudiarlas para la distribución espacial del local. Todo este estudio previo permite crear una correcta circulación.

Tabla 8: *Circulación y servicios dentro de una peluquería*

| Acceso | Servicios | Complementos | Logística |
|--------------------|------------------|---------------------|------------------|
| Recepción | Corte/ Peinado | Maquillaje | Aseo |
| Sala de espera | Lavado | Manicura | Instalaciones |
| Venta de productos | Secado | Pedicura | Despacho |

Como características generales dentro de una peluquería es importante tomar en cuenta:

- **Distribución del espacio:** Crear un diagrama de adyacencias para conocer qué área debe estar cerca y cual será. Es importante tomar en cuenta el ruido que se va hacer sobre todo por secadoras de cabello.
- **Instalaciones técnicas:** La red de agua dentro de un local etetico es prioritario. Tener una red de agua adecuada y eficaz facilitará el trabajo de los empleados

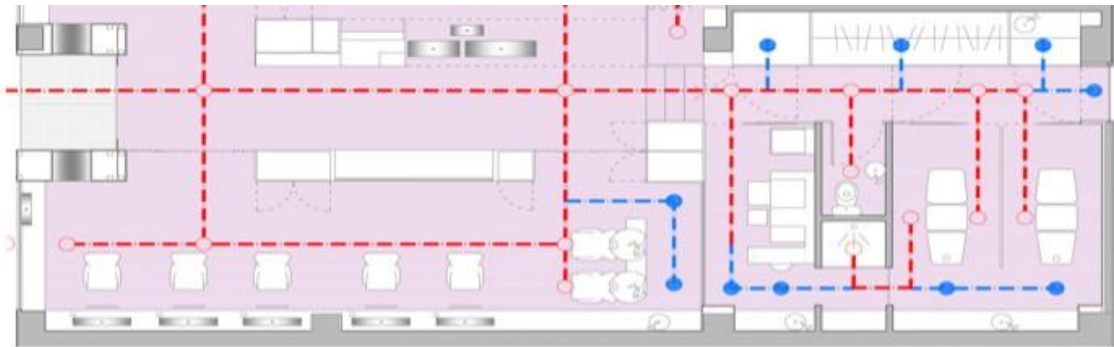


Figura 79: Red de agua dentro de una peluquería.

- **Iluminación:** La iluminación dentro de una peluquería es muy importante, ya que una mala iluminación podría alterar el cromático del cabello. Con una buena iluminación el trabajo de peluquería podría verse mucho mejor del que esta y esto genera clientes satisfechos. Se puede usar luz Led fría, o fluorescentes. Siempre evitar sombras
- **Circulación:** Crear una circulación clara es importante. Esta permitirá a los clientes orientarse fácilmente en el espacio y al área donde van a ser atendidos.
- **Ventilación:** La renovación de aire adentro es muy importante. Generalmente una peluquería es muy caliente por los aparatos

eléctricos que se utilizan como: secadoras de cabello, planchas, vaporizante, esterilizadores, lámparas etc. El calor debe circular para evitar malestar de los clientes.

- Tomar en cuenta almacenamiento para tintes, tratamientos, utensilios de mezcla, cortes etc.

14.3 Mobiliario:

El mobiliario dentro de la peluquería es otro punto importante para tomar en cuenta. Debe tener como base: la comodidad, buena imagen y necesidades que cumplan con el peluquero. Dentro de a peluquería hay:

- Sillones
- Lava cabezas
- Sillas de corte o tocadores
- Counter
- Mesas y sillas adecuadas para manicure y pedicura.



Figura 80: Ejemplo mobiliario manicure y pedicura.

14.4 Materialidad:

En una peluquería lo más recordable es utilizar materiales blancos ya que ayudan a ver mejor la cromática en tintes de cabello. Se puede combinar con cualquier color sin llegar a saturar el lugar. Igual las texturas aportan a local un poco más de diversidad.

Materiales principales:

- Pisos: un piso antideslizante es la mejor opción dentro de una peluquería ya que hay mucho trabajo con esta. Igual de rápida limpieza y desinfección como baldosa o porcelanato.
- Paredes: poner pintura epóxica o cualquier material de agrado que no sea poroso ni albergue bacterias.

14.5 Medidas:

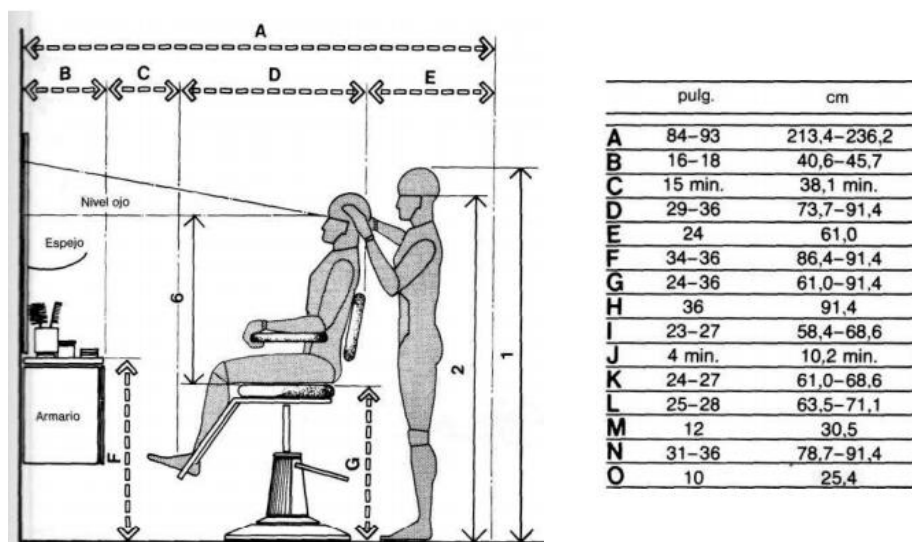


Figura 81: Módulo de trabajo.

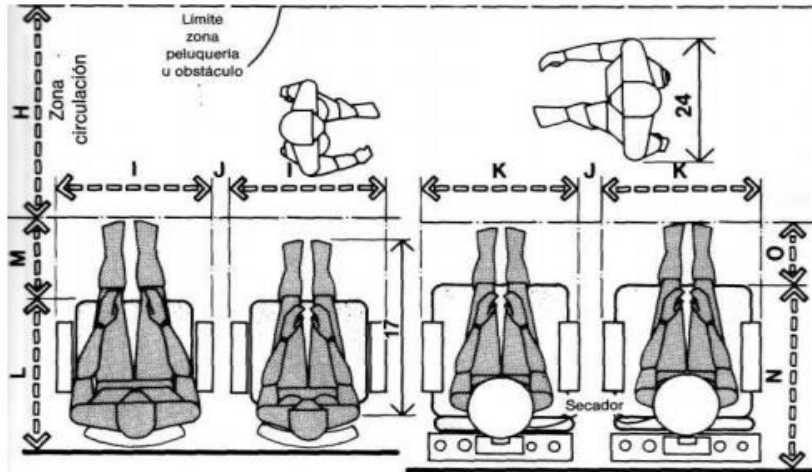
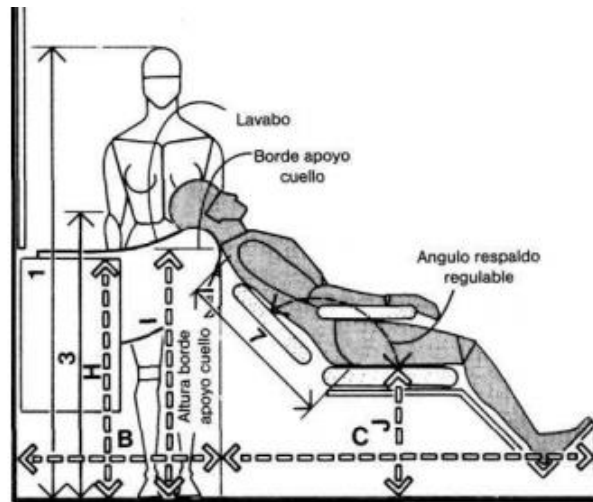


Figura 82: zona de espera y circulación zona de secado y circulación.



| | 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 |

Figura 84: Módulo de lavado alzado.

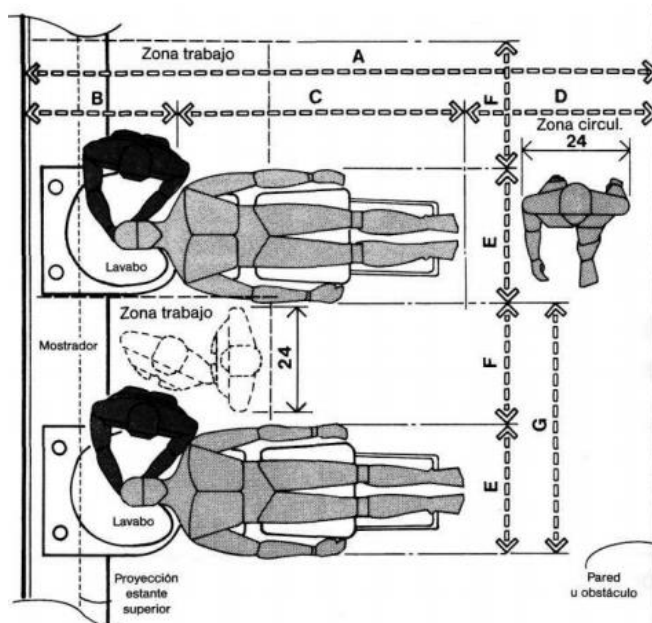


Figura 83: Módulo de lavado.

Capítulo 15: Sanitarios.

Los sanitarios dentro de un hotel son parte muy importante. Siempre hay que tomar en cuenta diferentes personas que pueden usar este lugar: niños, adultos, ancianos, y personas con discapacidad. Para cumplir con normas y medidas reguladas para que todos los clientes de todas las edades se sientan satisfechos.

15.1 Definición:

Sanitario es el nombre que se da al cuarto de aseo. Dentro del cual se encuentra al menos: un lavamanos y un inodoro, (en caso de las habitaciones también están las duchas o a veces tinas). Este permite la limpieza y necesidades de los huéspedes y clientes. Diseñar un baño adecuado para cliente puede mejorar sus experiencia enormemente.

15.2 Características:

Como se mencionó anteriormente el baño esta constituido primamente por tres zonas: lavamanos, inodoro, ducha, todos deben cumplir con requisitos funcionales y formales.

El diseño de un baño de hotel es importante tomar en cuenta el target, su posición económica y que vaya de acuerdo al resto del establecimiento.

Es importante que en el diseño de baños ya sea público (lobby, restaurantes) o privado (habitaciones) no cumpla solo con las necesidades del cliente sino también faciliten la limpieza y el acceso del personal de trabajo y de limpieza entro de hotel. Como características generales tenemos:

- Buena distribución del espacio: u baño mientras más cuadrado mejor, no obstaculizar y circulación clara, no tabiques innecesarios (rincones de limpieza difíciles de alcanzar).
- Aproximadamente son 4-5 m2 para un baño básico y funcional.

- Por estética el inodoro oculto y lavamanos vistos apenas se abra la puerta.
- Separar bien zona húmeda de zona seca. (evita corto circuitos y disminuye el peligro)
- Los baños que se adapten a personas con discapacidad deben tener el mismo diseño que los demás y son una forma más atractiva para un cliente regular ya que lo ve mucho más grande.
- La iluminación: utilizar al menos luz general y puntual para detalles de maquillaje y peinado. Evitar puntos oscuros y sombras.

Lavamanos:

- Tamaño mínimo de 35 x 35 cm. Evitar salpicaduras.
- Grifería puede ser mono comando para ahorrar agua.
- Espejo iluminado: evitar sombras y deslumbramiento.
- Toallas de mano y cara: a la vista, ya sea plegadas o colgadas.
- Enchufe de 110V para secadora, planchas o afeitadora.

Duchas:

- Fácil acceso, evitar gradas
- Grifería fácil e alcanzar.
- Materiales antideslizantes en pisos
- Barras de apoyo.
- Espacio para toallas.

Inodoro:

- Inodoro suspendido facilita la limpieza y desinfección del mismo
- Portarrollos

15.3 Materialidad

Los materiales dentro de un baño deben ser los adecuados para la limpieza.

Como características generales los materiales deben ser:

- Antideslizante
- Fácil desinfección y limpieza
- No porosos

Entre los principales materiales que se pueden utilizar esta:

1. Madera: con el tratamiento adecuado la madera puede ser muy buena para puertas y gabinetes.
2. Porcelanato: revestimientos o pisos, es una buena opción ya que no es poroso, y tiene mucha conexión con la naturaleza.
3. Mosaico: da buen toque de cenefas y decoración al lugar.
4. Cemento alisado: o microcemento son una buena opción en baños, cumple con características de limpieza, brillo y buen precio.
5. Mármol: puede ser para encimeras o pisos.

15.4 Medidas:

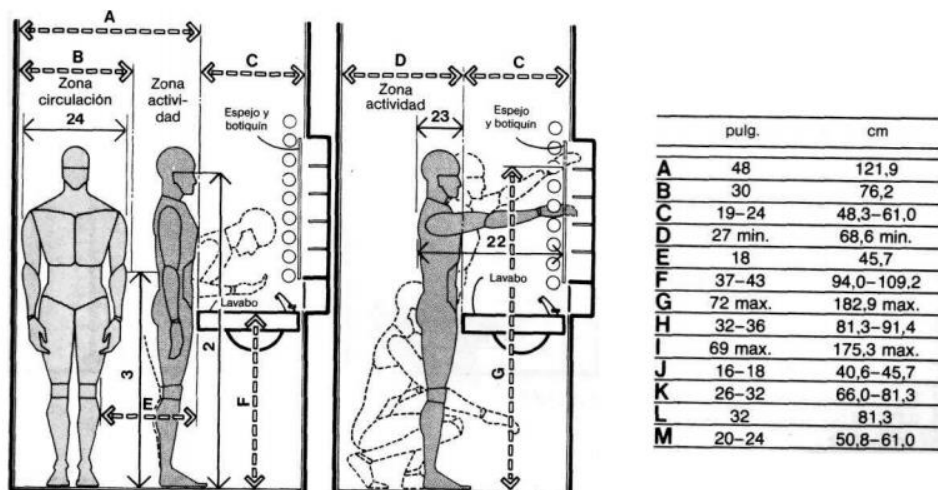


Figura 84: Consideraciones lavabo.

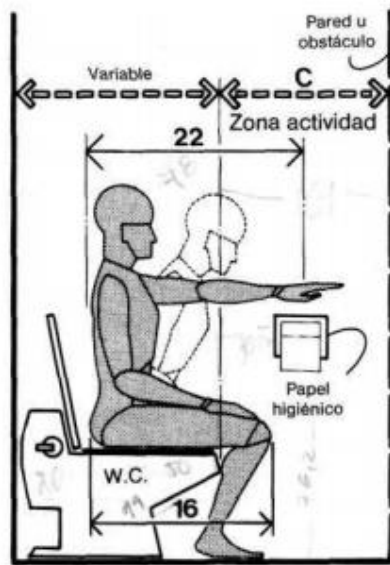


Figura 85: Inodoro.

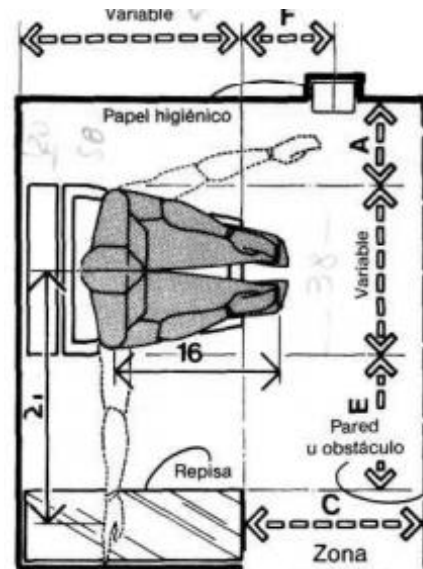


Figura 86: Inodoro.

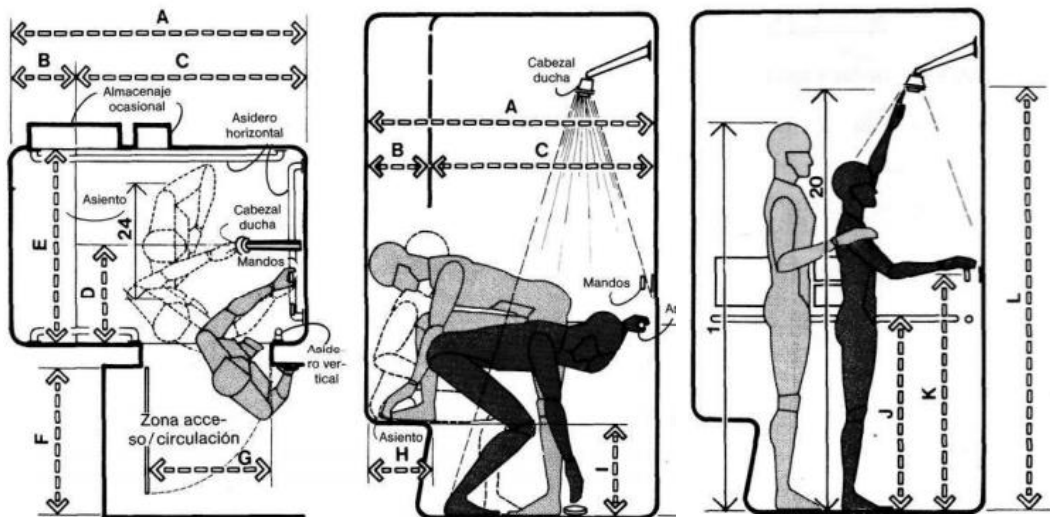


Figura 87: Duchas.

| | 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. |

15.5 Normativa:

Según la ordenanza 3457 de la ciudad de Quito la construcción de cocinas industriales en las oficinas es:

Art.262 Servicios sanitarios

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.

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.

Capítulo 16: Personas con discapacidad.

La inclusión a personas con discapacidad en todas las áreas es de suma importancia y por ley debe haber al menos una habitación adaptada para personas con discapacidad dentro de un hotel. Adaptar todas las áreas dentro del mismo también es importante para que nadie se sienta excluido.

16.1 Definición:

Una persona con discapacidad son todas aquellas personas que tiene una deficiencia o alteración en funciones mentales, o físicas. Se clasifica principalmente en:

- Físicas
- Mentales
- Psicológicas
- Sensoriales

Las causas para ser una persona con discapacidad son:

- Accidentes de tránsito o laborales
- Enfermedades
- Congénitas
- Violencia

Las discapacidades pueden ser:

- Persona con Discapacidad
- Persona con Discapacidad Auditiva
- Persona con Discapacidad Intelectual
- Persona con Discapacidad Física
- Persona con Discapacidad Mental

16.2 Características:

Los espacios que sean adaptados con personas con discapacidad es importante proporciona lugares amplios donde en caso de silla de ruedas, muletas o cualquier otro apoyo que tengan haya suficiente espacio para poder moverse. No debe haber obstáculos, en lo posible no gradas, y materiales que ayuden a su desenvolvimiento lo más normal posible. Igual contar con el apoyo de barras en baños.

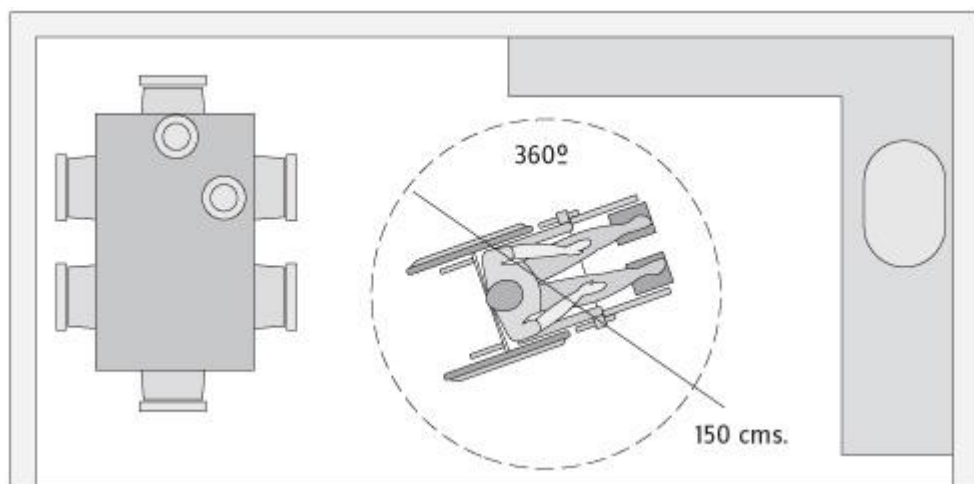


Figura 88: Diámetro de giro 1.50m para 360° de giro.

16.3 Materialidad:

La materialidad en espacio para personas con discapacidad Principalmente debe contar con las siguientes características:

- Antideslizante
- Fácil desinfección y limpieza
- No porosos

Entre los principales materiales que se pueden utilizar esta:

- Porcelanato: revestimientos o pisos, es una buena opción ya que no es poroso, y tiene mucha conexión con la naturaleza.

- Cemento alisado: o micro cemento son una buena opción en baños, cumple con características de limpieza, brillo y buen precio.
- Mármol: puede ser para encimeras o pisos.

Es de suma importancia el uso de barras para ayudar a la gente a levantarse. De igual forma texturas en el piso para saber cambios de piso.

(ver ordenanzas municipales)

16.4 Medidas:

a. Accesos:

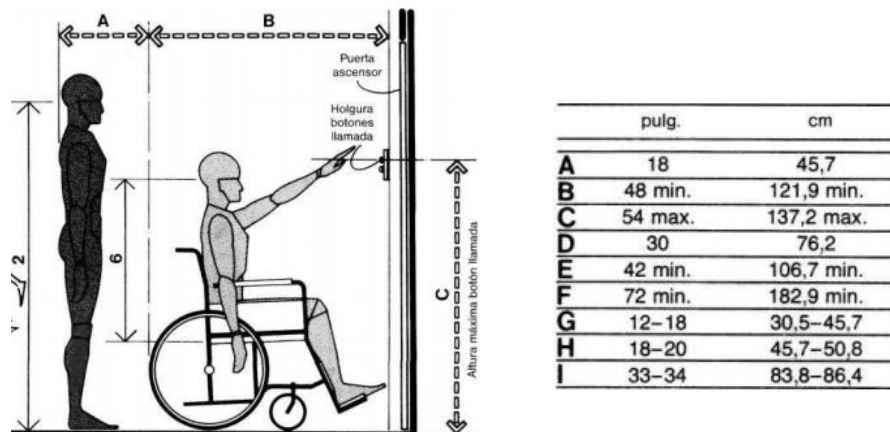


Figura 89: Ascensores y Vestíbulo.

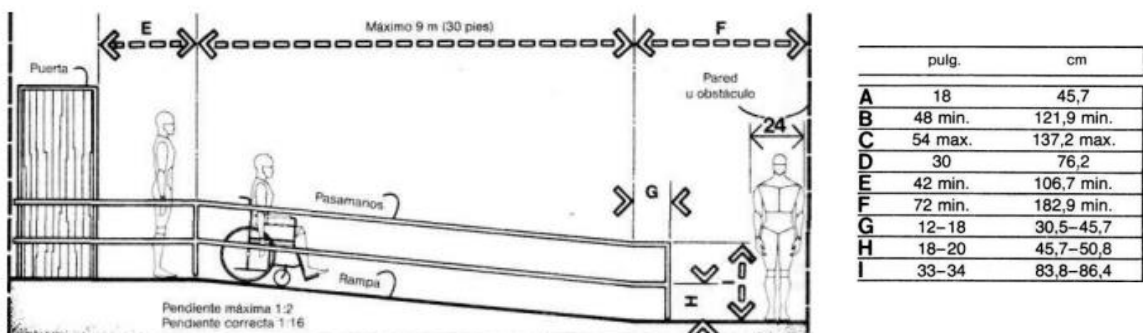


Figura 90: Rampa.

b. Baños:

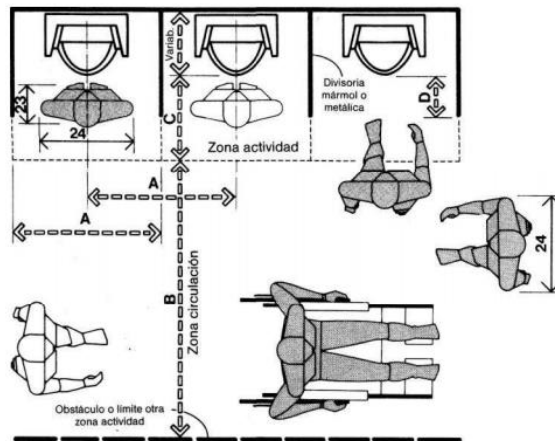


Figura 91: compat. del inodoro/acceso con transf. frontal

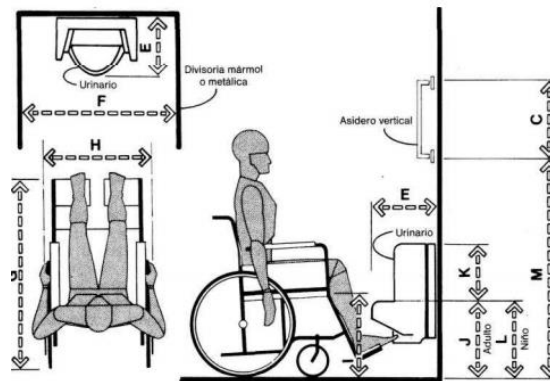


Figura 92: Distribución de urinarios alzado .

| | pulg. | cm |
|---|----------|------------|
| A | 32 | 81,3 |
| B | 54 | 137,2 |
| C | 18 | 45,7 |
| D | 8-10 | 20,3-25,4 |
| E | 14 min. | 35,6 min. |
| F | 36 min. | 91,4 min. |
| G | 42 | 106,7 |
| H | 25 | 63,5 |
| I | 19 | 48,3 |
| J | 17 max. | 43,2 max. |
| K | 12 min. | 30,5 min. |
| L | 14 max. | 35,6 max. |
| M | 48 | 121,9 |
| N | 18 min. | 45,7 min. |
| O | 12 | 30,5 |
| P | 42 min. | 106,7 min. |
| Q | 1,5 min. | 3,8 min. |
| R | 72 min. | 182,9 min. |

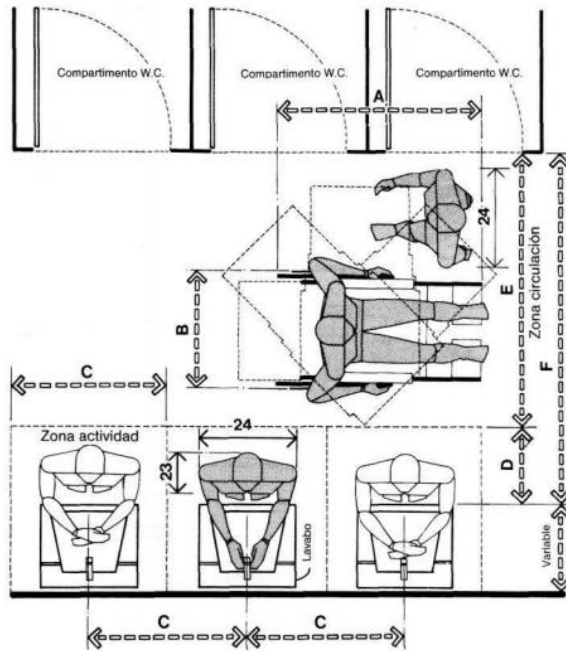


Figura 93: lavabo/usuario en silla de ruedas.

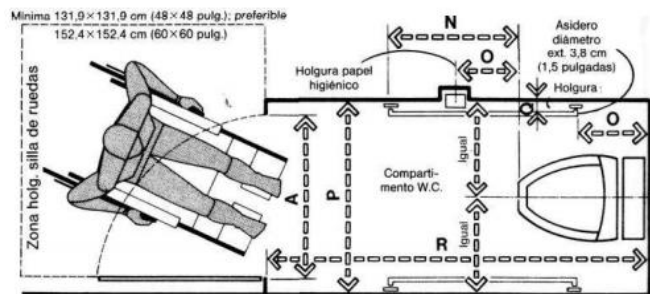
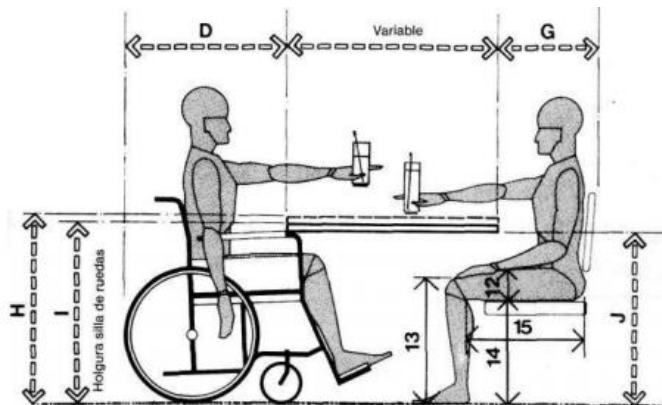


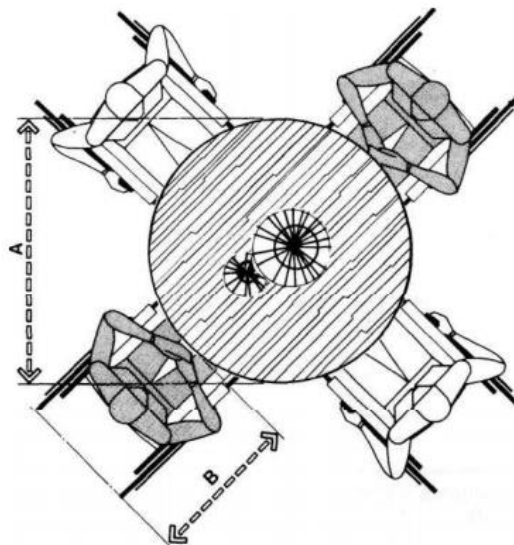
Figura 94: lavabo/usuario en silla de

| | pulg. | cm |
|---|---------|------------|
| A | 42 | 106,7 |
| B | 25 | 63,5 |
| C | 32 | 81,3 |
| D | 18 | 45,7 |
| E | 54 | 137,2 |
| F | 72 | 182,9 |
| G | 30 min. | 76,2 min. |
| H | 48 | 121,9 |
| I | 18 max. | 45,7 max. |
| J | 36 | 91,4 |
| K | 19 | 48,3 |
| L | 30 min. | 76,2 min. |
| M | 34 max. | 86,4 max. |
| N | 40 max. | 101,6 max. |

c. Comedor



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



| | pulg. | cm |
|---|-------|-------------|
| A | 48-54 | 121,9-137,2 |
| B | 24-30 | 61,0-76,2 |
| C | 48 | 121,9 |
| D | 36 | 91,4 |
| E | 18-24 | 45,7-61,0 |
| F | 30-36 | 76,2-91,4 |

Figura 96: Mesa para silla de ruedas.

16.5 Normativa:

Según las normas INEN, la construcción para discapacitados lleva algunas normas de construcción para personas con discapacidad:

3.1.1 Agarraderas

3.1.1.1 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.

3.1.1.2 La separación libre entre la agarradera y la pared u otro elemento debe ser a 50 mm.

3.1.2.1 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.

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

3.1.3 Pasamanos

3.1.3.1 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.

3.1.3.2 La separación libre entre el pasamano y la pared u otra obstrucción debe ser mayor o igual a los 50 mm.

3.1.3.3 Los pasamanos deben ser contruidos con materiales rígidos y estar fijados firmemente dejando sin relieve la superficie de deslizamiento.

3.1.3.4 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

3.1.3.5 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 (ver figura 1). a) hasta 15 metros: 6 % a 8 % b) hasta 10 metros: 8 % a 10 % c) hasta 3 metros: 10 % a 12 %

2.1.1.3 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

Sanitarios:

3.1.1 Distribución

3.1.1.1 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.

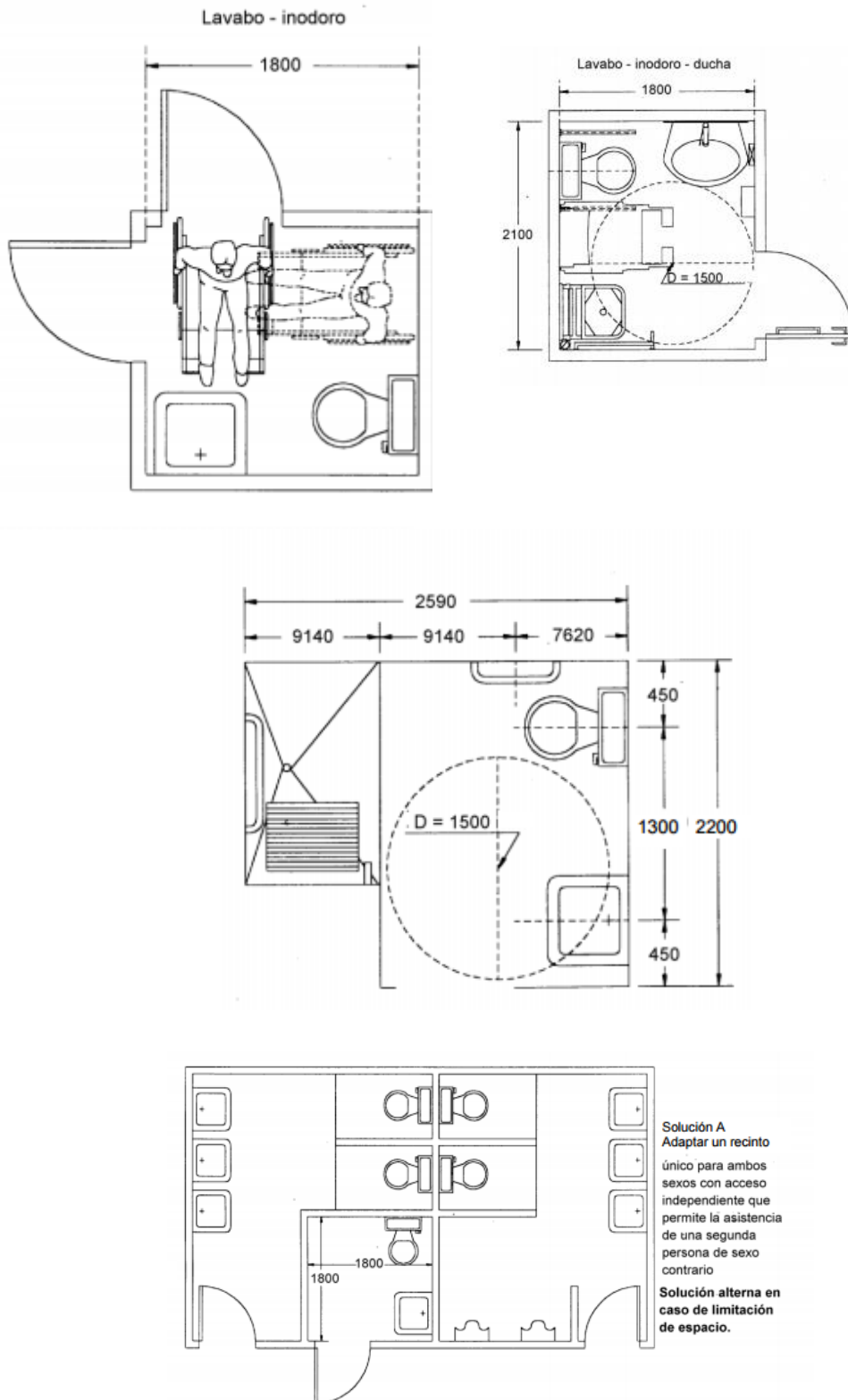


Figura 97: Medidas baño discapacitados, INEN

3.1.3 Características generales de las instalaciones.

3.1.3.1 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.

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

3.1.3.3 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,

3.1.3.4 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.

3.1.3.5 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.

c) La grifería debe ser alcanzable desde el exterior del recinto de la ducha de manera lateral al acceso, ver figura 16.

3.1.2.6 Barras de apoyo

a) 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.

b) En edificios públicos y privados deben emplearse barras de apoyo de dimensiones y formas estandarizadas

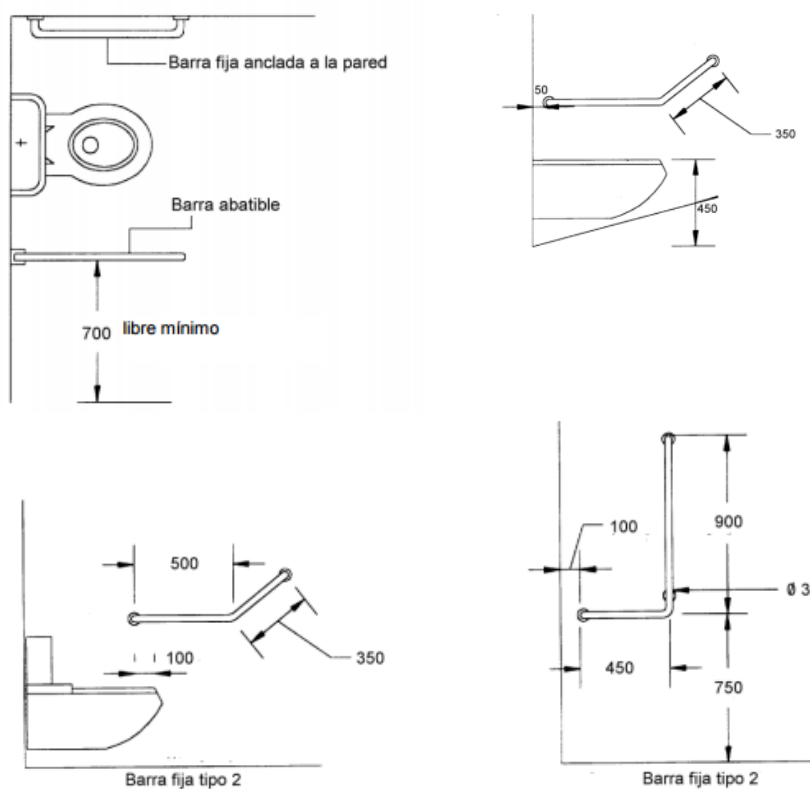


Figura 98: Medidas inodoro discapacitados, INEN

Duchas para discapacitados medidas.

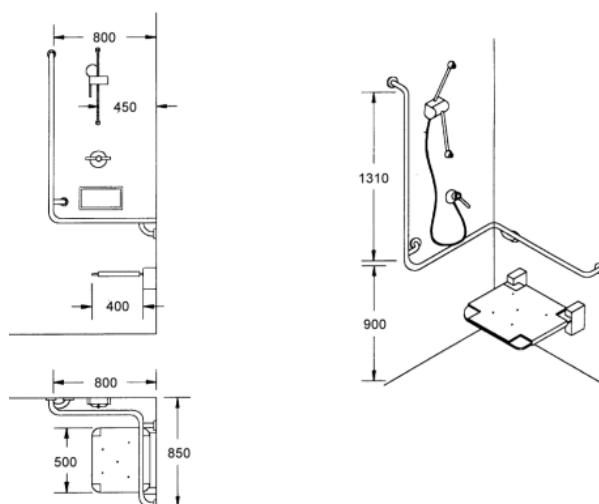


Figura 99: Ducha para discapacitados, INEN.

Capítulo 17: Circulación vertical y horizontal

La circulación dentro del hotel Akros está bien marcada (ver primer capítulo sección análisis arquitectónico). Es importante que dentro del establecimiento se respeten las medidas al menos mínimas dentro de pasillos y ascensores para correcta circulación dentro.

17.1 Normativa:

Según la ordenanza 3457 de la ciudad de Quito la construcción de cocinas industriales en las oficinas es:

Art.253 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.

Art.254 Escaleras

La escalera principal en los establecimientos hoteleros relacionará todas las plantas de utilización de los clientes y se colocará en cada planta el número de piso al que corresponde.

El ancho de las escaleras estará condicionado a la categoría del hotel.

- a) En los establecimientos hoteleros de gran lujo deberá ser de 2.10 m. y el ancho mínimo deberá ser de 1.80 m.
- b) En los de categoría primera superior y turista será de 1.50 m. como mínimo. 156
- c) Para los de segunda y tercera categoría, se considerará como mínimo 1.20 m.
- d) Para los de cuarta categoría, tendrán un ancho mínimo de 1.20 m. en todas las plantas.

Art.255 Elevadores

La instalación de elevadores dependerá de la clasificación del establecimiento.

- a) En establecimientos hoteleros de gran lujo, más de 200 habitaciones, cuatro ascensores, de lujo más de 100 habitaciones se contará con dos ascensores.
- b) Se instalarán los servicios de ascensor cuando los hoteles de categoría primera superior y turista cuenten con más de tres pisos altos un ascensor.
- c) En los de segunda, tercera y cuarta categoría, con más de cuatro pisos altos un ascensor

Conclusiones

El Hotel Akros, es un hotel de prestigio en la ciudad de Quito. Representando a uno de los más importantes en el ámbito de negocio, eventos y hospedaje. Por medio de la remodelación se puede mantener la importancia de las 4 estrellas dentro de la calificación de los hoteles. El aumentar áreas de relajación, mejorar el servicio y la experiencia para el cliente el hotel se posicionaría como el mejor dentro de la ciudad. La hotelería para ejecutivos debe cumplir con ciertos requisitos para que empresarios y ejecutivos puedan tener la concentración necesaria antes de un negocio o poder relajarse después de una reunión de trabajo. Debe ser un lugar de silencio, calma, y atención completamente especializada a la satisfacción del cliente.

Los nuevos espacios que se crearon como: el spa, el sky bar, y centro de negocios permiten que el hotel tenga servicios más completos. Es importante respetar normativa del Ecuador ya que son normas que se van a usar siempre para construir con el debido permiso. Respetar de igual forma las medidas estándares establecida internacionalmente para comodidad de todos los huéspedes, ya que no solo viene huéspedes nacionales sino internacionales.

Anexos

29 de July de 2011 11:14

El Batán, un pasaje de alta gama



El Batán ha sido, desde la década de 1960, un rincón residencial de alta gama; un reducto para la vivienda de alta plusvalía. Y aunque los parámetros urbanos han cambiado desde esa fecha, este barrio sigue como un asentamiento residencial de primera categoría. Es más, la profusión de equipamientos urbanos –deportivos, financieros, comerciales, educativos, de gestión- consolidaron esa perspectiva . Un ejemplo sirve para ratificar ese fervor inmobiliario de la zona: en el pasaje El Batán, una callecita que no tiene sino dos cuadras y media de recorrido total. Enquistada como una fisura de asfalto en medio del cemento, en esta calle cercana al hotel Akros y que une las avenidas 6 de Diciembre y Eloy Alfaro se levantan en este momento cuatro nuevos edificios. Tres son de departamentos y uno de oficinas: Corinto, Vitoria, Alessandria y Cuarzo. Es más, Corinto y Alessandria ya tienen vendido el 100% de sus unidades habitacionales. María Belén Villacís, funcionaria de la Corporación Entorno, propietaria de los edificios Corinto y Alesandria, explica que la demanda en el sector es muy alta y todo lo que se oferta se vende. En Corinto, por ejemplo, se levantaron 16 departamentos y dos locales comerciales. Las unidades habitacionales varían desde las suites de 56 m² y un dormitorio hasta los departamentos de 102 m² y tres dormitorios. En

Alessandria, en cambio, se vendieron 28 departamentos y dos locales comerciales. Los apartamentos medían entre 60 (uno y dos dormitorios) y 180 m² (tres alcobas y dúplex). ¿Los precios? En promedio, explica Villacís, cada m² cuesta USD 1 200. En ese precio está incluida la plusvalía del sector, que es muy alta, y los acabados y equipamientos, de primera categoría. Vitoria es otro de los edificios que se levanta en este coqueto pasaje. Este es un edificio en construcción que sorprende apenas se cruza el umbral de su entrada principal. ¿Por qué? Porque tiene en lugares muy visibles todas las normas de seguridad que manejan los constructores y que deben acatar los obreros, empleados y todos quienes acceden a él, lo que es raro en otras construcciones. En esa estructura de hormigón armado de seis pisos y dos subsuelos (para 35 vehículos) se ponen a punto departamentos de entre 58 y 123 m² (1 y 3 alcobas), dúplex de 101,90 m² (3 dormitorios) y lofts de 76,30 m² (1 alcoba) y 90,10 m² (dos aposentos). A la estructura sismorresistente se suman, explica el Ing. Iván Álvarez, unos acabados y equipamientos de la máxima excelencia: porcelanatos en pisos y paredes de cocinas y baños, granito en los mesones, tubería de cobre en las instalaciones de agua caliente, MDF lacado en clósets... El precio promedio del m² construido en el edificio es de USD 1 260, explica el gerente comercial Santiago Zapata. El 30% se recibe como cuota de entrada y el resto con un hipotecario con cualquier entidad. Este contenido ha sido publicado originalmente por Diario EL COMERCIO en la siguiente dirección: <http://www.elcomercio.com/tendencias/construir/batan-pasaje-de-alta-gama.html>. Si está pensando en hacer uso del mismo, por favor, cite la fuente y haga un enlace hacia la nota original de donde usted ha tomado este contenido. ElComercio.com

¿Quiénes son las Personas con Discapacidad?

Jueves, 26 de Julio de 2012 22:36



¿Quiénes son las Personas con Discapacidad?

Son todas aquellas que debido a una deficiencia o alteración en las funciones o estructuras corporales, las cuales pueden ser temporales o permanentes, ven limitadas sus actividades y restringida su participación como consecuencia de las condiciones de entorno.

Clasificación de las Discapacidades según la Ley de Equiparación de Oportunidades para las Personas con Discapacidad.

Físicas

Mentales

Psicológicas

Sensoriales

Causas de las discapacidades

Accidentes de tránsito, laborales

Conflicto Armado

Enfermedades Comunes

Congénitas

Violencia social; entre otras

Terminología Adecuada

- Persona con Discapacidad
- Persona con Discapacidad Auditiva
- Persona con Discapacidad Intelectual
- Persona con Discapacidad Física
- Persona con Discapacidad Mental

Última actualización el Jueves, 26 de Julio de 2012 22:58

Proyecto fin de carrera: Remodelación del Hotel Akros



Propuesta

El hotel Akros es un complejo hotelero de gran importancia ubicado al norte de la ciudad de Quito. Está en una zona estratégica de negocios, comercio y entretenimiento, donde la competencia es muy alta. La propuesta a continuación es la remodelación completa del hotel. Donde se plantea completa distribución del espacio, nuevas zonas, materialidad y acabados.

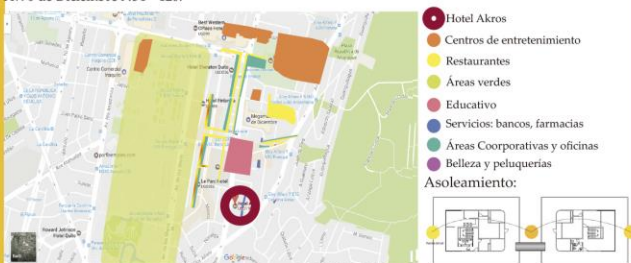
- Año de construcción: 1986
- Arquitectos: Pablo Cornejo, Fernando Jaramillo, José Avilés, Alfonso Ortiz.
- 8653 m² de construcción en total

Objetivos sociales:

- Potencializar la calidad que el hotel tiene y se manifieste de acuerdo a la categoría otorgada por la organización Mundial de Turismo.
- Dar un ambiente de calidez y contemporaneidad para los huéspedes, por medio de un concepto trascendente en el tiempo.
- Mejorar el rendimiento de los empleados, creando espacios agradables, funcionales y sanos que, mejoren su atención laboral, y agrado a los visitantes.

Ubicación

Av. 6 de Diciembre N34 – 120.



Target:

Cliente: Sr. Winston Wlodasky.
Presidente Ejecutivo Hotel Akros

- Personal de trabajo

- Usuario: Ejecutivos empresas, empresarios.

Turistas y familias (rara vez).



Problema y soluciones:

| Problema | Soluciones |
|--|--|
| Imagen: Falta de concepto de diseño e imagen corporativa, arquitectónicamente y en interiorismo. | Proponer un diseño con concepto claro que se puede apreciar desde los espacios, y puntos de vista del cliente. |
| Funcionalidad: mala distribución de los espacios, circulaciones cruzadas y concentración de actividades. | Reorganización completa del espacio, distribución de áreas como: salones, asesores, oficinas y habitaciones. |
| Servicios adicionales: No espacios de esparcimiento adecuados (hotel de negocios). | Implementar áreas más accesibles y completamente nuevas para el target del hotel. |
| Ambientación: Habitaciones, salones, restaurante, prima oscuridad, monotonía y mobiliario. | Brindar un ambiente más contemporáneo, que vaya o el concepto conservando la historia del hotel. |

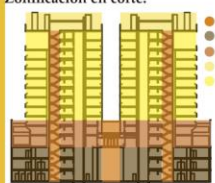
Análisis Arquitectónico

Volumetría:

- Dos torres unidas por 3 subsuelos, lobby mezzanine y terraza (por puente).



Zonificación en corte:



Envolve:

- Hormigón aramado
- Ventanas doble de vidrio
- Elemento que hace referencia al significado de Akros

Materialidad interior:

- Madera, marmol, porcelanato, alfombra.

Egresos e ingresos:

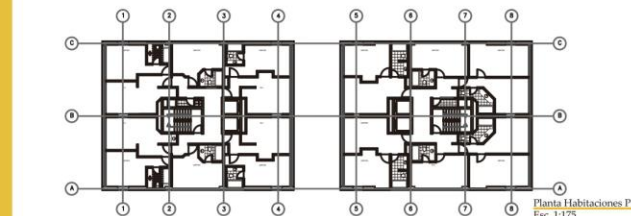
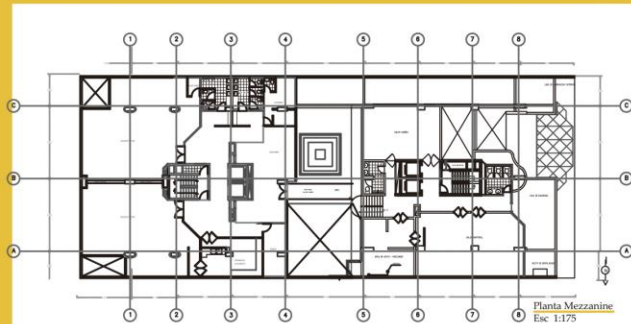
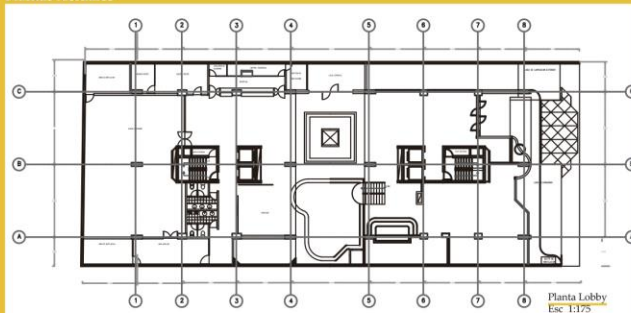
Ingreso principal : Av. 6 de Diciembre.
Empleados y pedidos: subsuelo.



Fotos Actuales:



Plantas Actuales



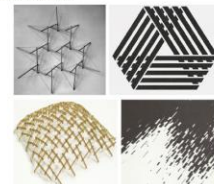
Concepto: Movimiento Atemporal

Hotel albergue temporal

Definición hotel: edificio planificado y acondicionado para el alojamiento de huéspedes o viajeros de manera temporal.

- Meta continua Ejecutivos Recorrido
- Rápido Refugio Crecimiento Fugaz Traslado
- Protección Cambio Aislamiento Movimiento

Moodboard



Concepto: Movimiento atemporal



MOVIMIENTO ATEMPORAL. La idea nace del constante cambio de huéspedes dentro del hotel, ejecutivos que buscan una meta y están en constantes cambios. Viendo por el lado de lo atemporal, a la permanencia del diseño dentro de un hotel que no esté sujeto a modas y la estadia misma de los huéspedes.

Subconcepto: Continuidad, Protección, Recorrido.

Imagen de Concepto

Referentes

Le Parc Hotel:

- Hotel ejecutivo, y competencia del hotel Akros.
- Destacar frente a la competencia, mejorar los servicios.
- Cuenta con: Spa, Sky Bar, Bussiness center.

Meson Ejecutivo, Hotel:

- Hotel Ejecutivo
- Ideal y exclusivo para gente de negocios
- Cuentan con: restaurantes, internet, estacionamiento, centro de negocios, salones de eventos, gimnasio, solarium.



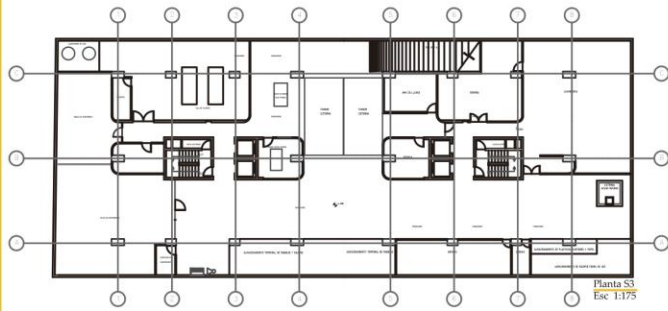
Programación:

| Áreas Públicas | Áreas Privadas | Back of the House |
|-----------------------------------|---------------------------|--|
| 1. Lobby | 1. Habitaciones (4 tipos) | 1. Oficinas administrativas. |
| 2. Sala de Conferencia | 2. Baños | 2. Oficina ama de llaves, lavandería, almacenamiento lencería. |
| 3. Sala de reuniones | | 3. Circulación de servicio. |
| 4. Baños | | 4. Cocina Central. |
| 5. Gimnasio | | 5. Área de staff: comedor, lockers, vestidores. |
| 6. Zonas Húmedas: Sauna y Jacuzzi | | 6. Carga, descarga y distribución de alimentos. |
| 7. Spa | | |
| 8. Sky Bar | | |
| 9. Restaurantes | | |
| 10. Estacionamiento | | |

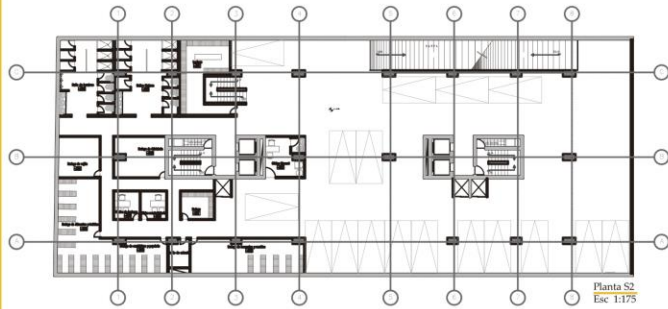
Datos Importantes:

- Año de construcción: 1986
- Arquitectos: Pablo Cornejo, Fernando Jaramillo, José Avilés, Alfonso Ortiz.
- 8653 m² de construcción en total
- Hotel empezó a funcionar en 1994.
- Habitaciones:
 - Actualmente 124 Habitaciones
 - Remodelación:
 - Torre Corintio: 88 habitaciones
 - Torre Atenas: 63 habitaciones

Proyecto fin de carrera: Remodelación del Hotel Akros

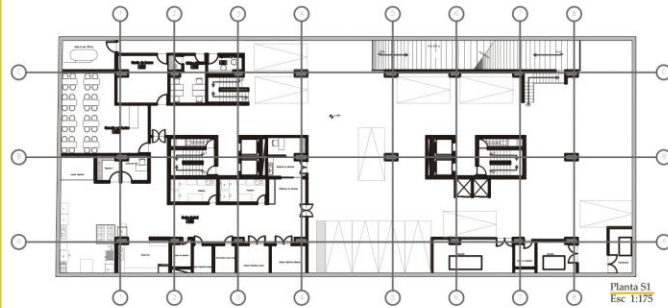


Planta S3
Esc 1:175



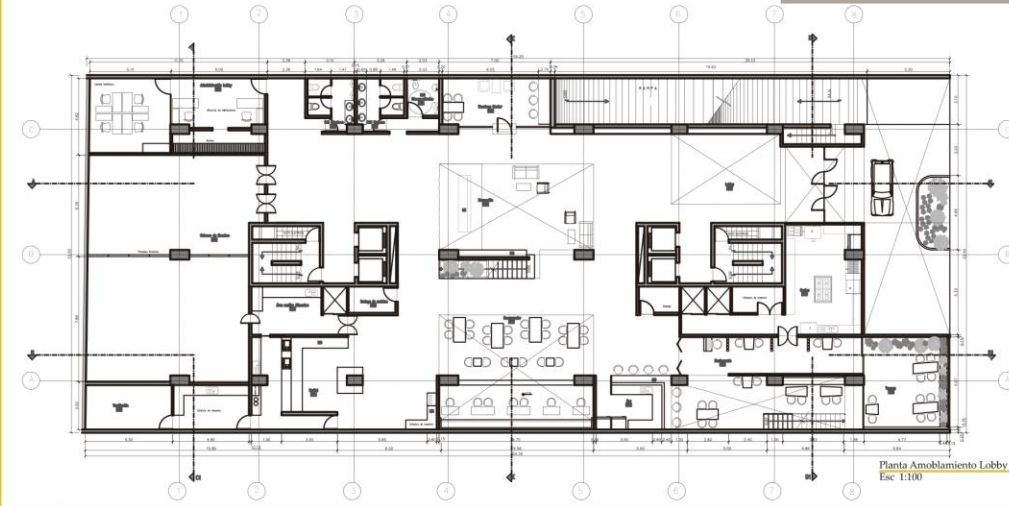
Planta S2
Esc 1:175

| LEYENDA | |
|---------|-----|
| NOMBRE | # |
| Comedor | 001 |
| Comedor | 002 |
| Comedor | 003 |
| Comedor | 004 |
| Comedor | 005 |
| Comedor | 006 |
| Comedor | 007 |
| Comedor | 008 |
| Comedor | 009 |
| Comedor | 010 |
| Comedor | 011 |
| Comedor | 012 |
| Comedor | 013 |
| Comedor | 014 |
| Comedor | 015 |
| Comedor | 016 |
| Comedor | 017 |
| Comedor | 018 |
| Comedor | 019 |
| Comedor | 020 |
| Comedor | 021 |
| Comedor | 022 |



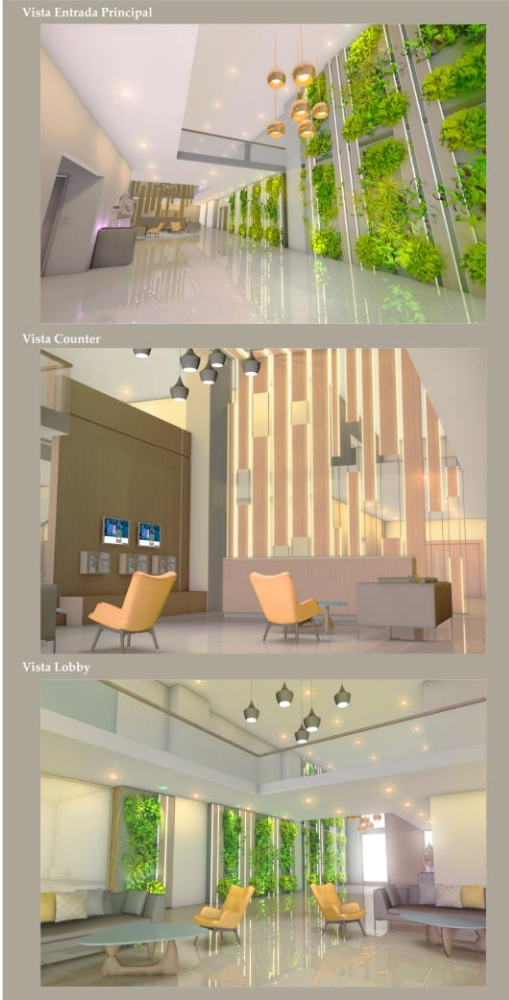
Planta S1
Esc 1:175

| LEYENDA | |
|---------|-----|
| NOMBRE | # |
| Comedor | 001 |
| Comedor | 002 |
| Comedor | 003 |
| Comedor | 004 |
| Comedor | 005 |
| Comedor | 006 |
| Comedor | 007 |
| Comedor | 008 |
| Comedor | 009 |
| Comedor | 010 |
| Comedor | 011 |
| Comedor | 012 |
| Comedor | 013 |
| Comedor | 014 |
| Comedor | 015 |
| Comedor | 016 |
| Comedor | 017 |
| Comedor | 018 |
| Comedor | 019 |
| Comedor | 020 |
| Comedor | 021 |
| Comedor | 022 |

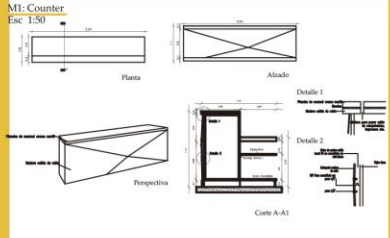


Planta Amoblamiento Lobby
Esc 1:100

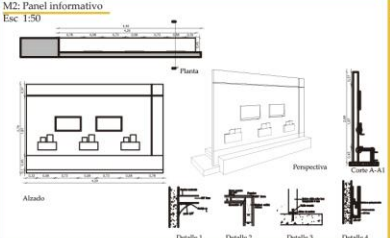
| LEYENDA | |
|-----------|-----|
| NOMBRE | # |
| Lobby | 001 |
| Recepción | 002 |
| Recepción | 003 |
| Recepción | 004 |
| Recepción | 005 |
| Recepción | 006 |
| Recepción | 007 |
| Recepción | 008 |
| Recepción | 009 |
| Recepción | 010 |
| Recepción | 011 |
| Recepción | 012 |
| Recepción | 013 |
| Recepción | 014 |
| Recepción | 015 |
| Recepción | 016 |
| Recepción | 017 |
| Recepción | 018 |
| Recepción | 019 |
| Recepción | 020 |
| Recepción | 021 |
| Recepción | 022 |



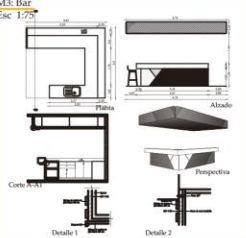
Diseño Mobiliario:



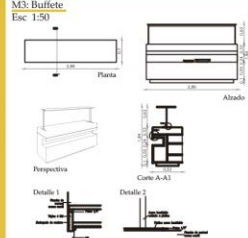
M1: Counter
Esc 1:50



M2: Panel informativo
Esc 1:50



M3: Bar
Esc 1:75

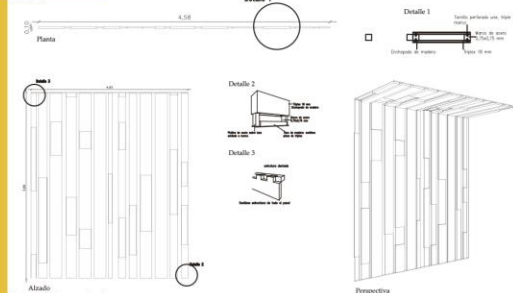


M3: Buffetete
Esc 1:50

Proyecto fin de carrera: Remodelación del Hotel Akros



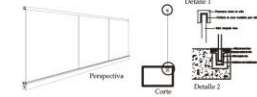
Detalle Panel Lobby
Esc 1:50



Detalle Letrero exterior
Esc 1:25



Detalle Pasamanos
Esc 1:25



Vista Restaurante Vida Bonita



Vista Bufete Desayunador



Simbología Iluminación

| | |
|---|---------------------------|
| ● | Iluminación ambiental |
| ○ | Iluminación de acento |
| □ | Iluminación de emergencia |
| △ | Iluminación de seguridad |
| ◇ | Iluminación de salida |
| ■ | Iluminación de control |
| ▲ | Iluminación de control |
| ◆ | Iluminación de control |
| ■ | Iluminación de control |

Simbología Cielo Falso

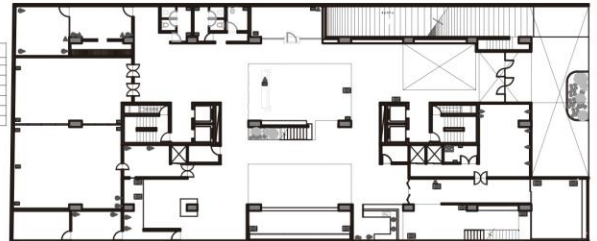
| | |
|---|-------------|
| ■ | Cielo falso |
| ■ | Cielo falso |
| ■ | Cielo falso |



Plano Iluminación y Cielo Falso
Esc 1:150

Simbología Voz y Datos

| | |
|---|-----------------|
| ○ | Altoparlante |
| □ | Receptor de voz |
| △ | Receptor de voz |
| ◇ | Receptor de voz |
| ■ | Receptor de voz |



Plano eléctrico
Esc 1:150

Simbología Seguridad

| | |
|---|-----------------|
| ○ | Extintor |
| □ | Botón de alarma |
| △ | Botón de alarma |
| ◇ | Botón de alarma |
| ■ | Botón de alarma |



Plano Seguridad Industrial
Esc 1:150

Simbología Pisos

| | |
|---|---------|
| ■ | Detalle |
| ■ | Detalle |
| ■ | Detalle |

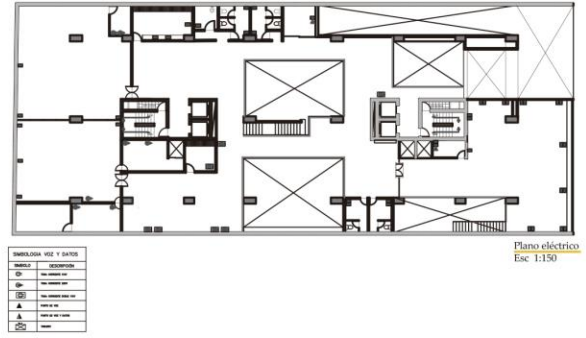
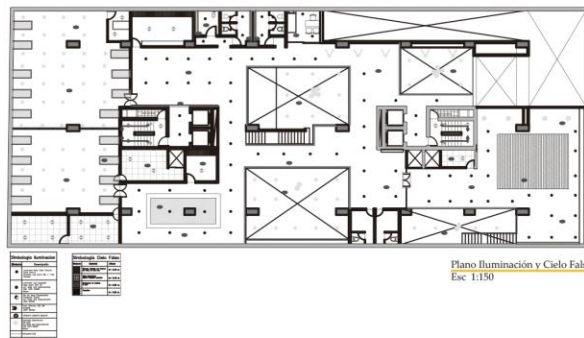
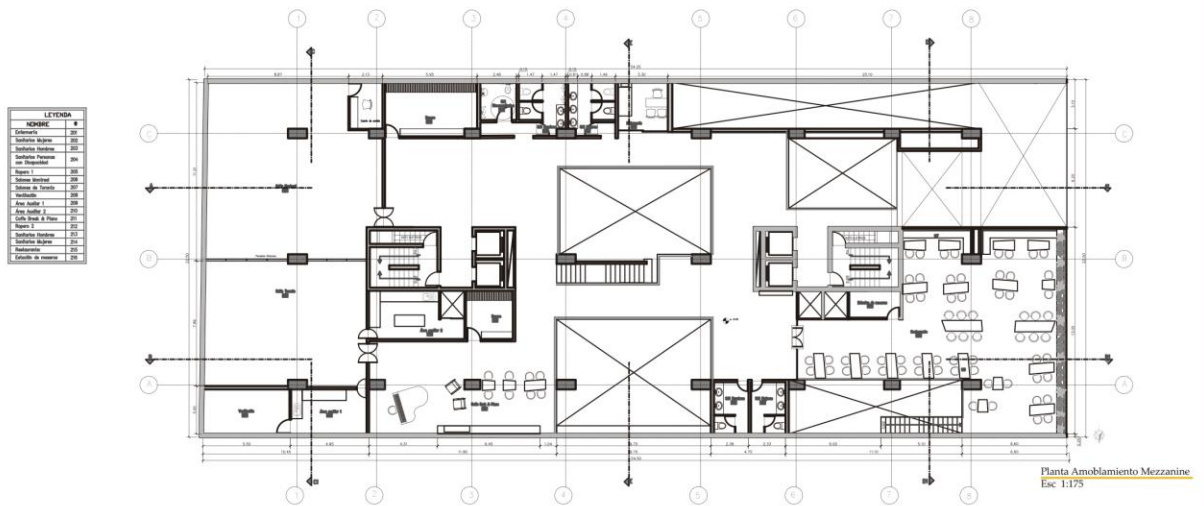


Plano Pisos
Esc 1:150

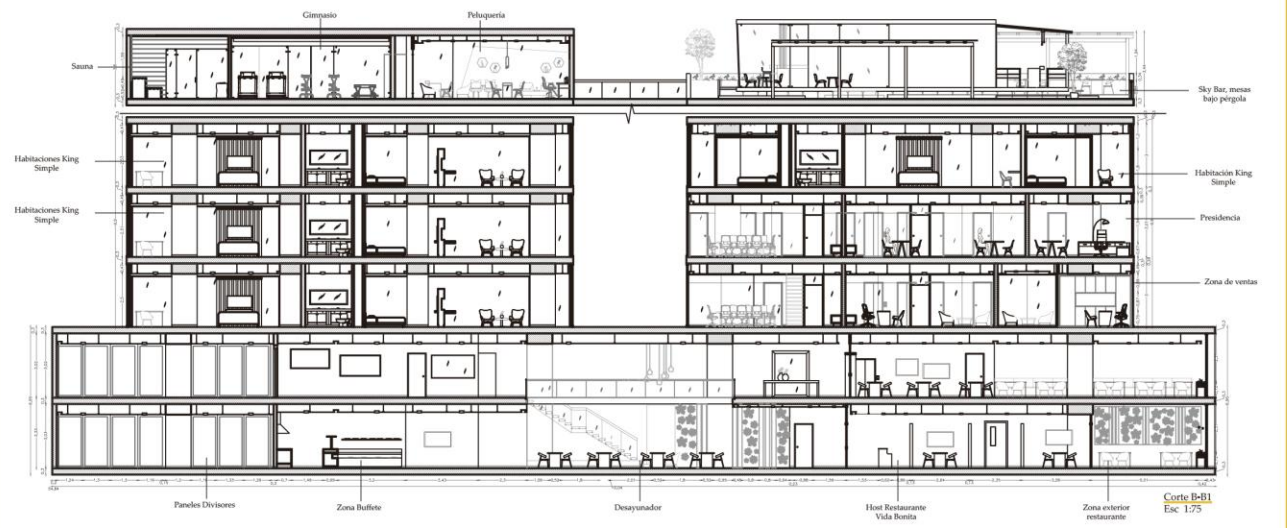
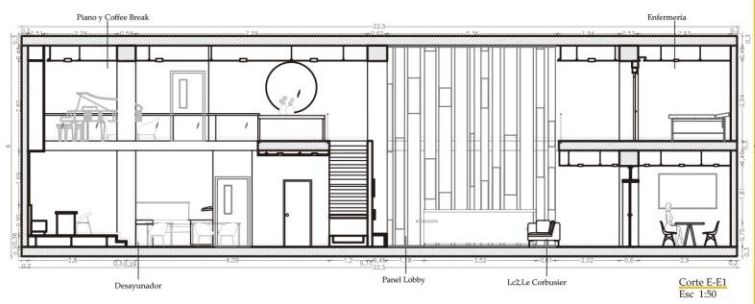
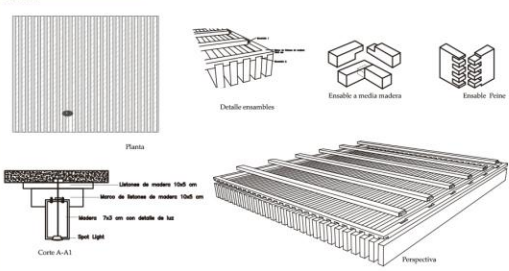


Corte A-A1
Esc 1:75

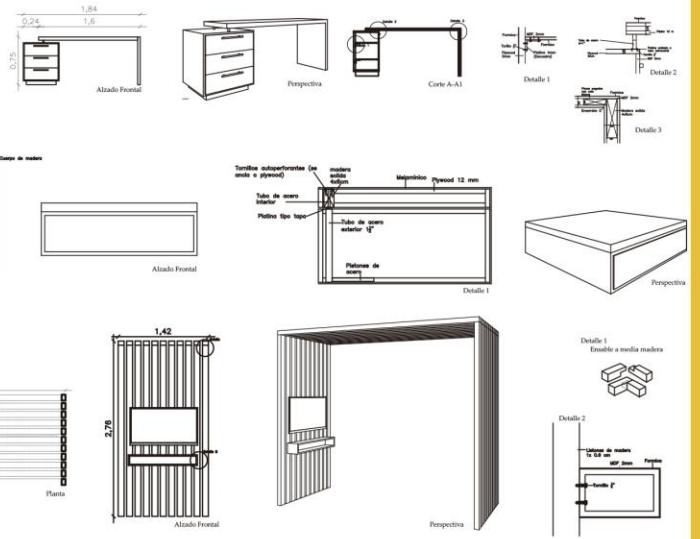
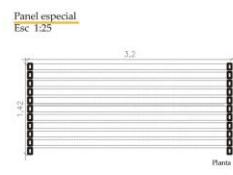
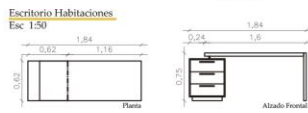
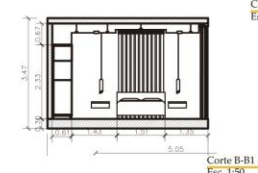
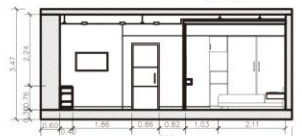
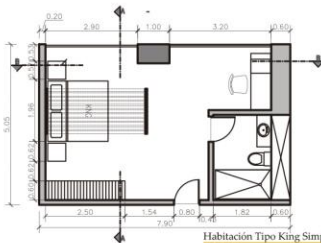
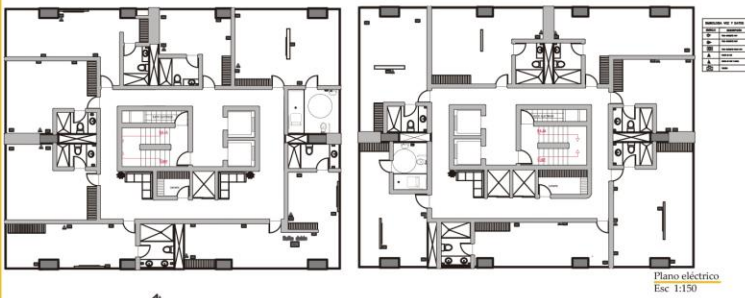
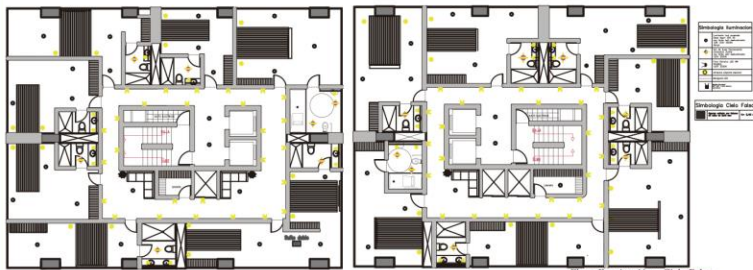
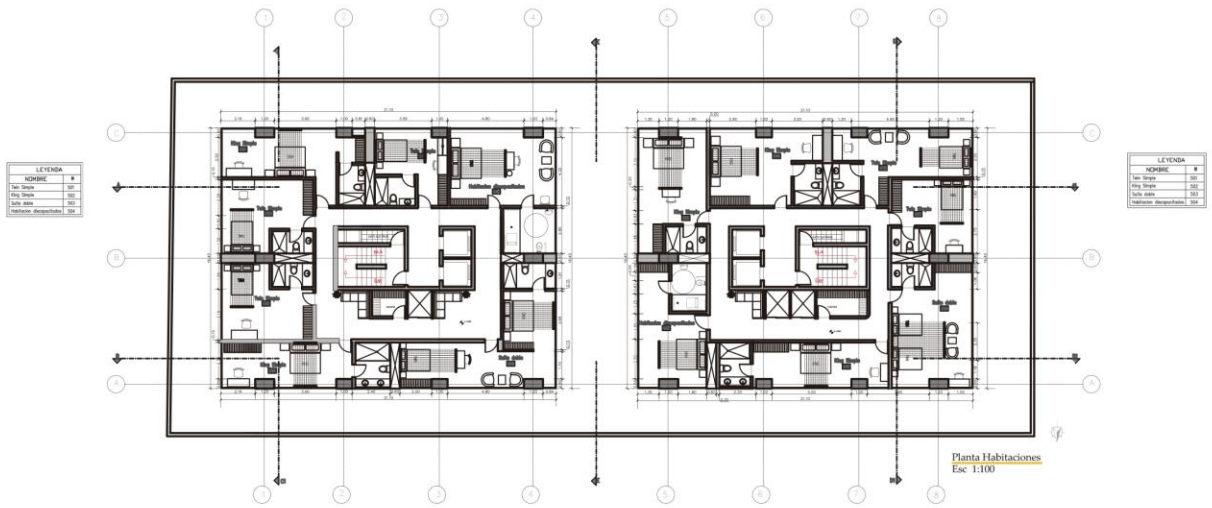
Proyecto fin de carrera: Remodelación del Hotel Akros



Detalle Cielo Falso Restaurante
Esc: 1:50



Proyecto fin de carrera: Remodelación del Hotel Akros



Proyecto fin de carrera: Remodelación del Hotel Akros

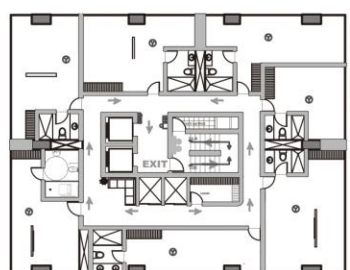
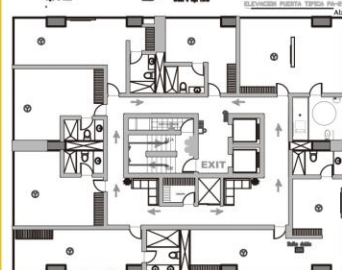
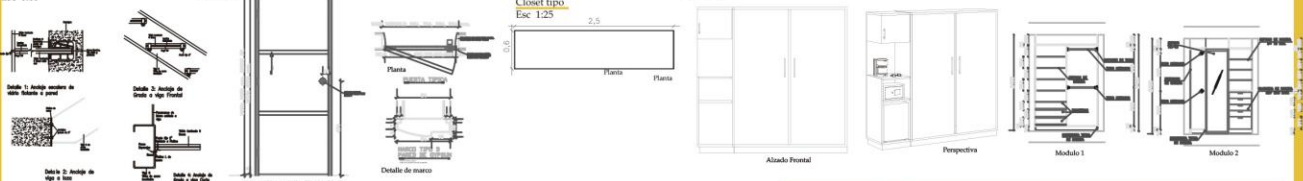


Detalle de Grada Restaurante Esc 1:10

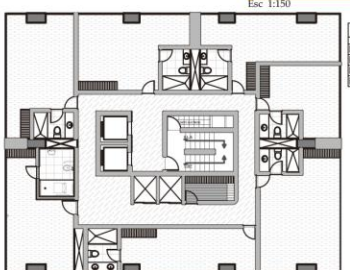
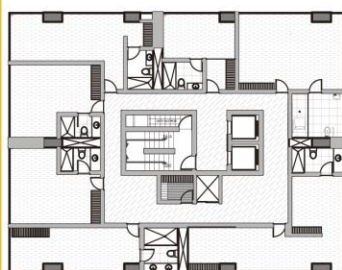
Detalle de puerta Esc 1:25

Closet tipo Esc 1:25

Corte D-D' Esc 1:50



Plano Seguridad Industrial Esc 1:150



Plano Pisos Esc 1:150

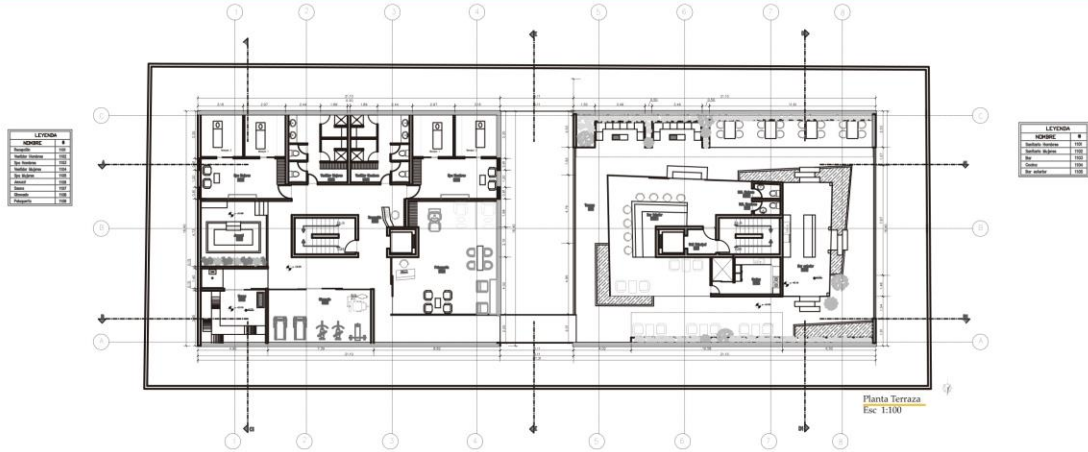


Vista Pasillos Habitaciones



Cortes por Habitaciones Esc 1:50

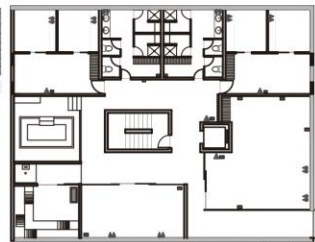
Proyecto fin de carrera: Remodelación del Hotel Akros



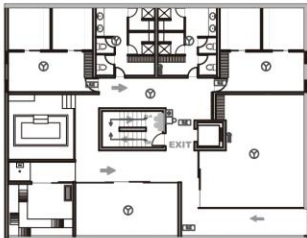
Planos Técnicos Torre Corintio



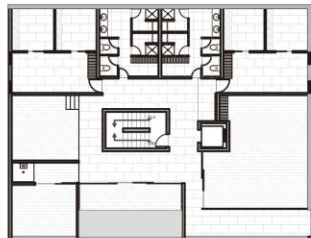
Plano Iluminación y Cielo Falso
Esc 1:150



Plano eléctrico
Esc 1:150



Plano Seguridad Industrial
Esc 1:150

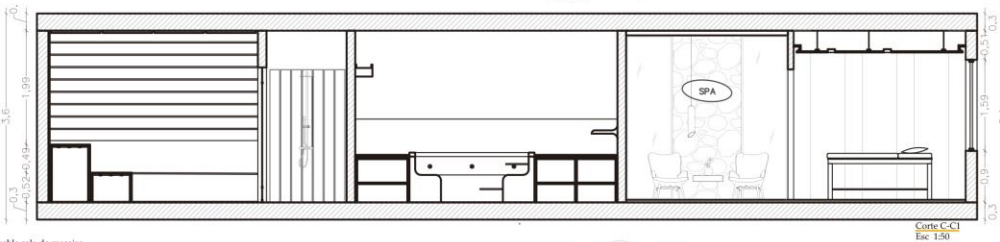


Plano Pisos
Esc 1:150

Vista Gimnasio



Vista Sauna



Corte C-C1
Esc 1:50

Mueble sala de masajes

Esc 1:25



Lockers Vestidores

Esc 1:50



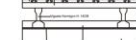
Estante en Spa

Esc 1:25



Detalle deck jacuzzi

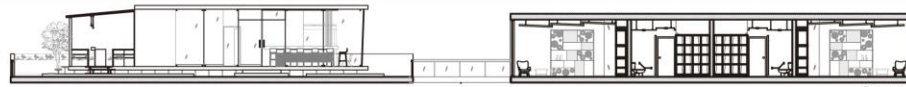
Esc 1:10



Vista Cuarto de masajes

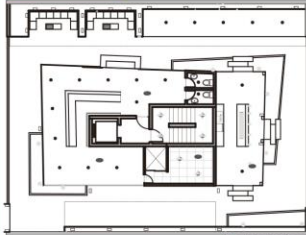


Proyecto fin de carrera: Remodelación del Hotel Akros

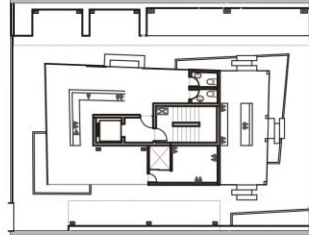


Corte A-A1
Esc: 1/75

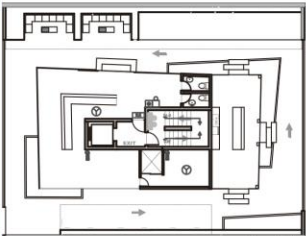
Planos Técnicos Torre Aterras



Plano Iluminación y Cielo Falso
Esc: 1/50



Plano Pisos
Esc: 1/50

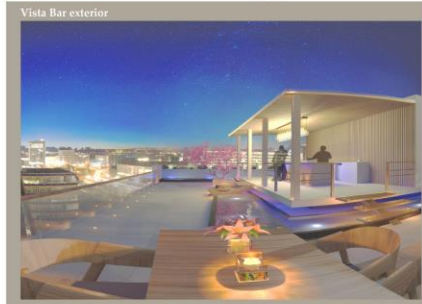
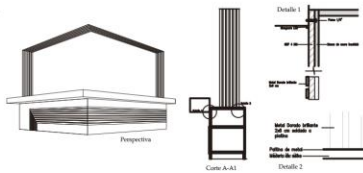
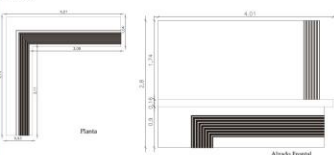


Plano eléctrico
Esc: 1/50



Plano Seguridad Industrial
Esc: 1/50

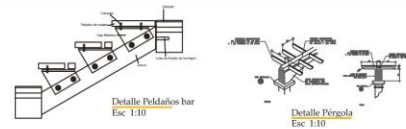
Barra sky Bar
Esc: 1/50



Vista Bar exterior

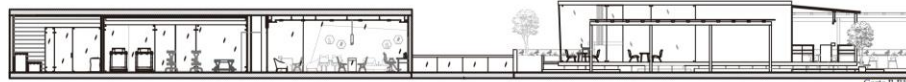


Vista Sofás y fogata



Detalle Peldanos bar
Esc: 1/10

Detalle Pergola
Esc: 1/10



Corte E-E1
Esc: 1/75



Vista Bar exterior



Vista Bar Interior



Mueble sala de masajes
Esc: 1/25



Mesa Sky Bar 1
Esc: 1/20



Mesa Sky Bar 2
Esc: 1/20

Mobiliario e iluminación de diseño:

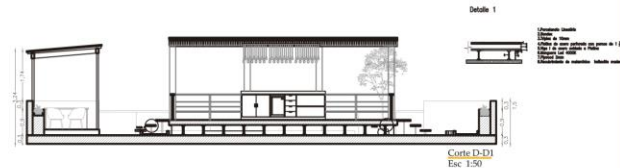


Nombre: Nur Chair
Distribuidor: Mased Wunders
Ubicación: Sky Bar

Nombre: Monte Arms Chair
Distribuidor: Bon Concept
Ubicación: Sky Bar

Nombre: Ice Chair
Distribuidor: Maison Du monde
Ubicación: Sky Bar

Nombre: Sartson Executive Dining Chair
Distribuidor: Knoll
Ubicación: Sky Bar



Corte D-D1
Esc: 1/50

Referencias

ARQHYS. (2012). Historia de los hoteles. Revista arqhys.com. Extraído el 04 de marzo de 2017 desde <http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-historia.html>

ARQHYS. (2012). Tipos de hoteles. Revista arqhys.com. Extraído el 05 de marzo de 2017 desde <http://www.arqhys.com/contenidos/hoteles-tipos.html>

CONADIPD. (2012). ¿Quiénes son las Personas con Discapacidad? . Extraído el 7 de abril del 2017 desde, de Sitio web: <http://www.conaipd.gob.sv/index.php/iquienes-somos/iquienes-son-las-personas-con-discapacidad.html>

Consejo Metropolitano de Quito. (2003). Odenanza 3457. Extraído el 6 de abril del 2017, desde http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Ordenanzas/ORDENANZAS%20ACCIONES%20ANTERIORES/ORD-3457%20-%20NORMAS%20DE%20ARQUITECTURA%20Y%20URBANISMO.pdf

Definición ABC. (2007). Definición de Hotel. Extraído el 04 de marzo de 2017 desde <http://www.definicionabc.com/social/hotel.php>

El comercio. (29 de Julio, 2011). *El Batán, un pasaje de alta gama*. Recuperado el 13 de febrero del 2017 desde <http://www.elcomercio.com/tendencias/construir/batan-pasaje-de-alta-gama.html>

Ernst Neufert. (2009). *Neufert, arte de proyectar en arquitectura*. Pp. 183-186. Barcelona, España : Gustavo Gili.

Ernst Neufert. (2009). *Neufert, arte de proyectar en arquitectura*. Pp. 287. Barcelona, España : Gustavo Gili.

Fagor industrial. (2014). Diseño de cocinas para restaurantes de dimensiones reducidas. Extraído el 01 de abril del 2017, de White Paper Sectoriales Sitio web: <http://www.fagorindustrial.com/uploads/documentacion/archivos/es/cocinas-restaurantes-dimensiones-reducidas-es.pdf>

Fude. (s/f). Diferentes tipos de spa. Extraído el 06 de Abril del 2017, de Educativo Sitio web: <http://www.educativo.net/articulos/diferentes-tipos-de-spa-402.html>

Gaffrey, G . (s/f). El Diseño en el Spa: Características Esenciales. Extraído el 6 de Abril del 2017, de Health and Wellness News Sitio web: http://news.hwgroup.com.ar/p_81/el-diseno-en-el-spa-caracteristicas-esenciales.html

Gallego, J. F., (2001) *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Madrid: Paraninfo

Garcés, M. (1993) Curso de cocina profesional 1. Madrid :Parainfo.

Garden. (2014). Características Generales De la Cocina industrial. 01 de abril del 2017, de Garden web Sitio web: <http://www.productosgarden.com/caracteristicas-generales-de-la-cocina-industrial/>

Gerald W. Lattin. (1983). Administración moderna de hoteles y moteles. San Francisco, USA: Editorial Trillas México.

Gonzales, F. (2010). Cómo diseñar un baño de hotel. The innova Room, Extraído el 7 de abril del 2017, Sitio web: <http://www.theinnovaroom.com/como-disenar-un-bano-de-hotel/>

González, J. (12 de Junio de 2015). Áreas de un Restaurante. Recuperado el 01 de abril del 2017, de Prezi Sitio web: https://prezi.com/i14o2wj_7ddz/areas-de-un-restaurante/

Guías prácticas. (2014). Útiles de peluquería. Extraído el 7 de abril del 2017, de Sitio web: <http://www.guiaspracticas.com/peluqueria-y-estetica/utiles-de-peluqueria>

Instituto ecuatoriano de normalización. (2001). Normas INEN. Extraído el 6 de Abril del 2017 , de Consejo Discapacidades. Sitio web: http://www.consejodiscapacidades.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2014/03/normas_inen_acceso_medio_fisico.pdf

Jaen. (13 de marzo de 2017). Cafeterías y restaurantes. Hostelería. Turismo. Recuperado el 05 de abril del 2017, de JAEN Sitio web:

http://www.aytojaen.es/portal/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d1_v1.jsp&contenido=2457&tipo=6&nivel=1400&layout=p_20_contenedor1.jsp&codResi=1&language=es&codMenu=206&codMenuPN=4&codMenuSN=100&codMenuTN=197

Life Fitness. (s/f). Cómo montar un gimnasio: planificación del espacio. Extraído el 6 de abril del 2017, desde Sitio web: <http://lifefitness-blog.es/como-montar-un-gimnasio-planificacion-del-espacio/>

Le Par Hotel. (s.f). Le Par Hotel. Extraído 12 de marzo de 2017 desde <http://www.leparc.com.ec>

Lerraiza, L. (s.f). Tendencias sobre hotelería y turismo. Extraído el 05 de marzo de 2017 desde <http://leirelarraiza.com/calidad/clasificacion-de-hoteles/>

Meson Ejecutivo Hotel. (s.f). Extraido el 09 de mayo del 2017 desde <http://www.mesonejecutivo.com/galeria.html#prettyPhoto>

Plaza Hotel. (s.f). *Plaza Hotel*. Extraído 12 de marzo de 2017 desde <http://www.bwcplazahotel.com/>

Precor . (s/f). Planificación y diseño de gimnasios. Extraído el 6 de abril del 2017 , de Amer Sports Sitio web: <http://www.precor.com/es-es/proporcionamos-el-entorno-ideal>

Pollomaro. (2008). Las áreas que debe tener una cocina industrial. Extraído el 01 de abril del 2017, de Pollomaro web Sitio web: https://www.pallomaro.com/disenio_cocinas_industriales/area-cocina/

QuimiNet. (2010). *Los 7 puntos básicos que debes saber de un SPA*. Recuperado el 06 de Abril del 2016, de quiminet Sitio web: <https://www.quiminet.com/articulos/los-7-puntos-basicos-que-debes-saber-de-un-spa-45513.htm>

Quito Adventure. (s/f). *Geografía de Quito y Ecuador*. Extraído el 13 de febrero del 2017 desde <http://www.quitoadventure.com/espanol/informacion-ecuador/acerca-ecuador/geografia-quito.html>

Rivero, P.(2014). *Historia de la Hotelería*. Extraído el 04 de marzo de 2017 <https://prezi.com/ymksev2dnzzq/historia-de-la-hoteleria/>

Soho Grand Hotel. (s.f). Soho Grand Hotel. Extraído 12 de marzo de 2017 desde <http://www.sohogrand.com/amenities/>

Universidad Interamericana para el desarrollo. (s/f). Fundamentos de cocina y servicio. Extraído el 01 de abril del 2017, de universidad Sitio web: http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_mdl/ADI/GT/FS/FS01/FS01Lectura.pdf

Viajeros. (2007). Clasificación de hoteles, de una a cinco estrellas. Extraído el 05 de marzo de 2017 desde <http://www.viajeros.com/articulos/903-clasificacion-de-hoteles-de-una-a-cinco-estrellas>

Violeta Vila. (2014). Diseño y decoración de peluquerías. Extraído el 07 de abril del 2017, de Sitio web: <http://www.violetavila.com/disen-y-decoracion-de-peluquerias>