

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Hotel de Negocios de Universidad San Francisco de Quito
Trabajo de investigación

María Daniela Baquerizo Rosero

Diseño Interior

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

Quito, 20 de mayo de 2018

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO ARQUITECTURA Y DISEÑO INTERIOR

HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Hotel de Negocios de la Universidad San Francisco de Quito

María Daniela Baquerizo Rosero

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Msc. Andrea Pinto, Diseño Interior

Firma del profesor

Quito, 20 de mayo de 2018

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:

María Daniela Baquerizo Rosero

Código:

00122559

Cédula de Identidad:

1720108529

Lugar y fecha:

Quito, 20 de mayo de 2018

TABLA DE CONTENIDO

1. Introducción.....	7
1.1. Propuestas.....	7
2. Análisis.....	7
2.1. Ubicación.....	7
2.2. Asoleamiento.....	8
2.3. Lugar Actual.....	8
2.4. Análisis Arquitectónico.....	10
2.5. Clima.....	10
2.6. Accesibilidad.....	11
2.7. Servicios.....	12
2.8. Target.....	12
3. Investigación.....	12
3.1. Funcionamiento.....	12
3.2. Programación de áreas.....	13
3.3. Referentes Nacionales.....	14
3.4. Referentes Internacionales.....	15
4. Hotel.....	16
4.1. Definición Hotel.....	16
4.2. Categoría de Hotel.....	16
4.3. Clasificación por estrellas.....	17
4.4. Clasificación por letras.....	18
4.5. Clasificación por servicio.....	18
4.6. Tipo de Hotel.....	19
4.7. Área de Hotel.....	20
4.8. Hotel de Negocios.....	21
4.9. Habitación.....	21
4.10. Definición Habitación.....	22
4.11. Característica Habitación.....	22
4.12. Tipo de Habitación.....	24
4.13. Tipo de camas.....	25
4.14. Área de una Habitación.....	26
4.15. Servicios.....	26
5. Área Higiénico Sanitaria.....	26
5.1. Características según la ordenanza 3457.....	26
5.2. Baños para personas con discapacidad o movilidad reducida (NTE INEN 2 293:2001).....	27
6. Vestíbulos.....	37
7. Recepción.....	38
7.1. Definición recepción.....	38
7.2. Características Generales.....	39
8. Salón de uso múltiple.....	40
9. Centro de negocios.....	40
10. Área Administrativa y Oficinas.....	41
11. Restaurante.....	44
12. Cafetería.....	44
13. Bar.....	45
14. Cocina.....	45
15. Comedor.....	46
16. Locales de comercio de productos alimenticios.....	47
17. Circulación Vertical y Horizontal.....	47
17.1. Norma NTE INEN 2 247 corredores y pasillos.....	47

17.2.	Norma NTE INEN 2 249 Escaleras.....	49
17.3.	Norma NTE INEN 2 244 Pasamanos.....	50
17.4.	Norma NTE INEN 2 299 Ascensores.....	51
17.5.	Norma NTE INEN 2 245 Rampas Fijas.....	53
18.	Estacionamientos.....	54
18.1.	Las normas NTE INEN 2 248 que se cumpla con las siguientes características.....	54
19.	Desechos.....	56
20.	Dotación de agua.....	56
21.	Generador de Emergencia.....	57
22.	Iluminación y Ventilación.....	57
23.	Desarrollo del Proyecto.....	57
24.	Lamina 1 Hotel de Negocios de la Universidad San Francisco de Quito.....	58
25.	Lamina 2 Propuesta del Proyecto.....	59
26.	Lamina 3 Recepción y Sala lounge.....	60
27.	Lamina 4 Business Center y sala de espera.....	61
28.	Lamina 5 Habitación Suite y Habitación Balcón.....	62
29.	Lamina 6 Bar/Cafetería y Restaurante.....	63
30.	Lamina 7 Piscina y Jacuzzi.....	64
31.	Bibliografía.....	5/65

Bibliografía

Adam, R. P. (2001). *Hotel Design, Planning and Delopment*. W. W. Norton & Company.

Lawson, F. (1980). *Hotel, Motels and Condominius: Design, planning and maintance*. London: Architectural Press.

Metric Handbook, Planning and Design Data, Tercera Edición, David Littlefield, 2008, Reino Unido.

Neufert, E. (1995). *Arte de Proyectar en Arquitectura*. México: Gustavo Gili.

Panero, J. (1983). *Las dimensiones humanas en los espacios interiores: Estándares antropométricos*. Gustavo Gili.

Pardo, Álvarez, Jesús Ángel. (2009) *Diseño y arquitectura en el campo de los hoteles*, El Cid Editor | apuntes. ProQuest Ebook Central.

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/bibusfqsp/detail.action?docID=3181860>.

Plunkett, D. (2012). *Detail in Contemporary Bar and Restaurant Design*, Laurence King publishing Ltd.

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No 1 Ubicación AMC Business Center	7
Gráfico No 2 Asoleamiento	8
Gráfico No 3 Lugar Actual e Ingresos	8
Gráfico No 4 Volumetría	10
Gráfico No 5 Servicios.....	11
Gráfico No 6 Servicios.....	12
Gráfico No 7 Dimensiones INEN habitaciones (medidas en milímetros)	24
Gráfico No 8 Distribución Servicios Sanitarios (medidas en milímetros).....	28
Gráfico No 9 Distribución servicios sanitarios de núcleo compactado	28
Gráfico No 10 Lavabo(medidas en milímetros).....	29
Gráfico No 11 Inodoro (medidas en milímetros).....	30
Gráfico No 12 Ejemplo de transferencias de silla de ruedas a inodoro	31
Gráfico No 13 Tinas especificaciones	32
Gráfico No 14 Ducha (medidas en milímetros)	33
Gráfico No 15 Inodoro-barras de apoyo especificaciones (medidas en milímetros)	34
Gráfico No 16 Lavabo-barras de apoyo especificaciones (medidas en milímetros).....	35
Gráfico No 17 Urinario-barras de apoyo especificaciones (medidas en milímetros)	35
Gráfico No 18 Ducha-barras de apoyo especificaciones (medidas en milímetros)	36
Gráfico No 19 Sugerencia de medidas de vestíbulo de Panero	38
Gráfico No 20 Sugerencia de medidas de módulo de trabajo de Panero	39
Gráfico No 21 Sugerencia de medidas de recepción de Panero (medidas en milímetros).....	40
Gráfico No 22 Módulo básico de trabajo (medidas en milímetros).....	41
Gráfico No 23 Módulo de trabajo con archivo posterior (medidas en milímetros)	42
Gráfico No 24 Mesa cuadrada de conferencia (medidas en milímetros)	44
Gráfico No 25 Medidas INEN de pasillos (medidas en milímetros)	48
Gráfico No 26 Medidas INEN huella y contrahuella(medidas en milímetros).....	49
Gráfico No 27 Medidas INEN de pasamanos (medidas en milímetros)	51
Gráfico No 28 Medidas INEN asensores (medidas en milímetros)	51
Gráfico No 29 Medidas INEN pendiente longitudinal(medidas en milímetros)	53
Gráfico No 30 Medidas INEN pendiente transversal (medidas en milímetros)	53
Gráfico No 31 Medidas INEN estacionamientos.....	54
Gráfico No 32 Medidas motocicleta y vehículos según Metric Handbook (medidas en milímetros) ..	55
Gráfico No 32 Medidas camiones según Metric Handbook (medidas en milímetros)	56

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Propuesta

La propuesta del proyecto es desarrollar un Hotel de Negocios de la Universidad San Francisco de Quito, el mismo que brindara al usuario de negocios la comodidad de estar ubicado en un lugar estratégico, a 30 minutos del aeropuerto y del centro financiero de Quito.

Debido al aumento de estudiantes en la facultad de hospitalidad, gastronomía y turismo, se propone que el mismo funcione como Hotel escuela para esta área, completando así el ciclo de enseñanza, capacitación y práctica dentro de esta carrera, siendo la universidad pionera en crear y difundir el conocimiento sobre la gestión de la hospitalidad a través de la enseñanza.

2. ANÁLISIS

2.1. Ubicación

Para el desarrollo del Hotel de Negocios de USFQ he escogido la edificación AMC Business Center, ubicada en la avenida Pampite 2091 y Antonio Rodríguez en el sector de Cumbayá. El edificio fue construido por el Arquitecto Carlos Jara Nieto y tiene un área bruta total de construcción de 3.658 m².



Gráfico No 1 – Ubicación AMC Business Center

2.2. Asoleamiento

En el edificio AMC Business Center el sol de la mañana da principalmente en la fachada lateral derecha y levemente en la fachada frontal, hacia la avenida Pampite y el sol de la tarde cae hacia la fachada izquierda y fachada posterior hacia la calle Rodríguez.

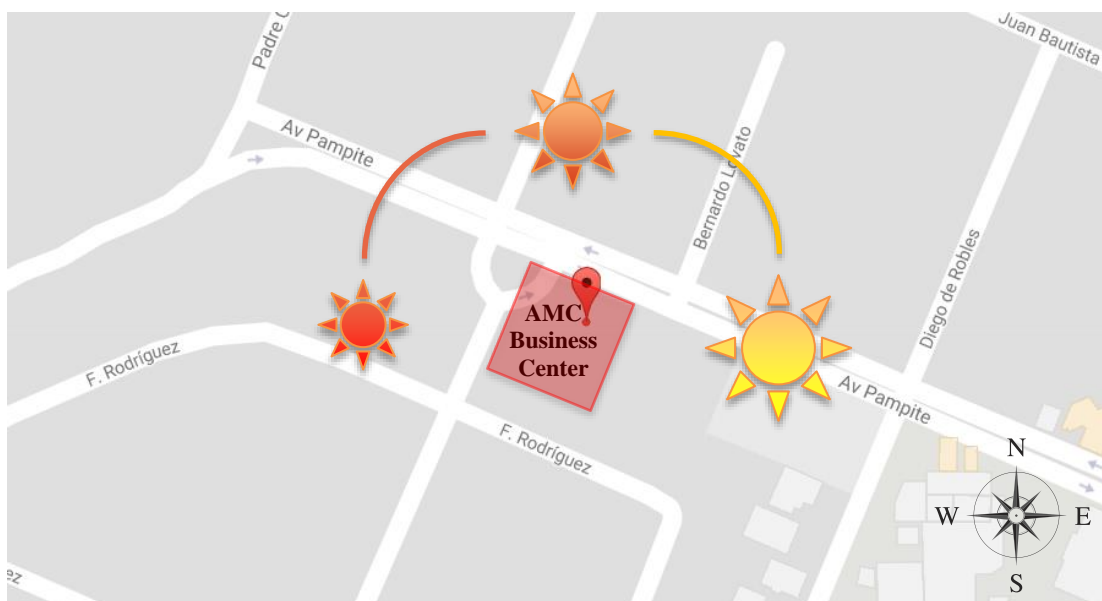
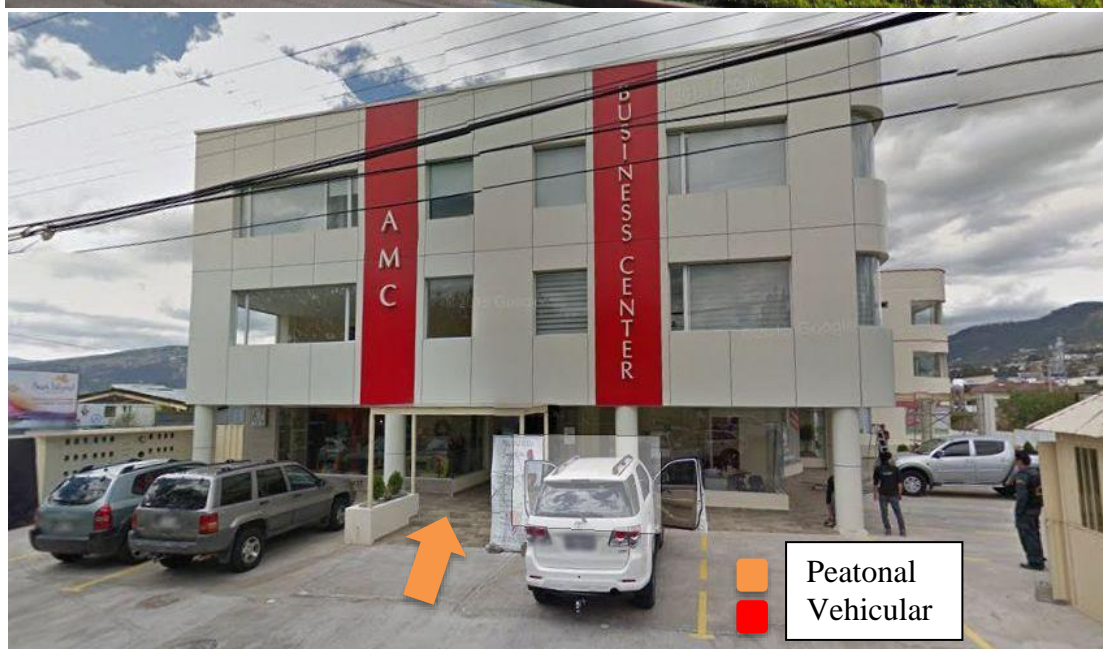


Gráfico No 2 - Asoleamiento

2.3. Lugar actual

En el AMC Business Center actualmente funcionan oficinas, locales comerciales, departamentos, los cuales cuentan con parqueaderos externos e internos. El edificio está ubicado en la zona comercial de Cumbayá, a solo cinco minutos de la Universidad San Francisco de Quito. Se encuentra en un lugar estratégico, a treinta minutos del aeropuerto y cerca del centro financiero de Quito, ubicado en la Carolina, zona norte de Quito.

Tiene dos accesos peatonales y un vehicular, el acceso peatonal principal esta hacia la fachada frontal en la calle Pampite y el secundario en la fachada lateral izquierda, ambos tiene rampas de acceso, el ingreso vehicular está en la calle Rodríguez.



2.4. Análisis Arquitectónico

La edificación está conformada por dos volúmenes, el principal es un bloque rectangular, con una ligera curvatura en la parte central del mismo y el segundo un bloque rectangular más pequeño que sale hacia la parte norte del cuerpo principal.

El edificio está compuesto por hormigón, aluminio, vidrio y en su recubrimiento tiene paneles de chapa metálicos de color beige y rojo. Tiene dos subsuelos, tres pisos y una terraza accesible.



Gráfico No 4 Volumetría

2.5. Clima

Cumbayá está ubicada a 2200 metros sobre el nivel del mar en el valle de Tumbaco, muy cerca al cerro Ilaló, cuenta con un clima subtropical (cálido, frío) que llega hasta 28 grados en verano y las noches más frías de invierno baja hasta 6 grados. Normalmente en una media de 12 a 26 grados centígrados. En base a los registros meteorológicos, la precipitación evidencia una distribución mayor para los meses de marzo, abril, octubre y noviembre, mientras que para los meses de julio y agosto se registran precipitaciones bajas.

2.6. Accesibilidad

Ubicado en una zona privilegiada de Cumbayá, es de fácil acceso por las vías principales del sector, en pocos minutos podemos movilizarnos hacia Quito o hacia el aeropuerto.

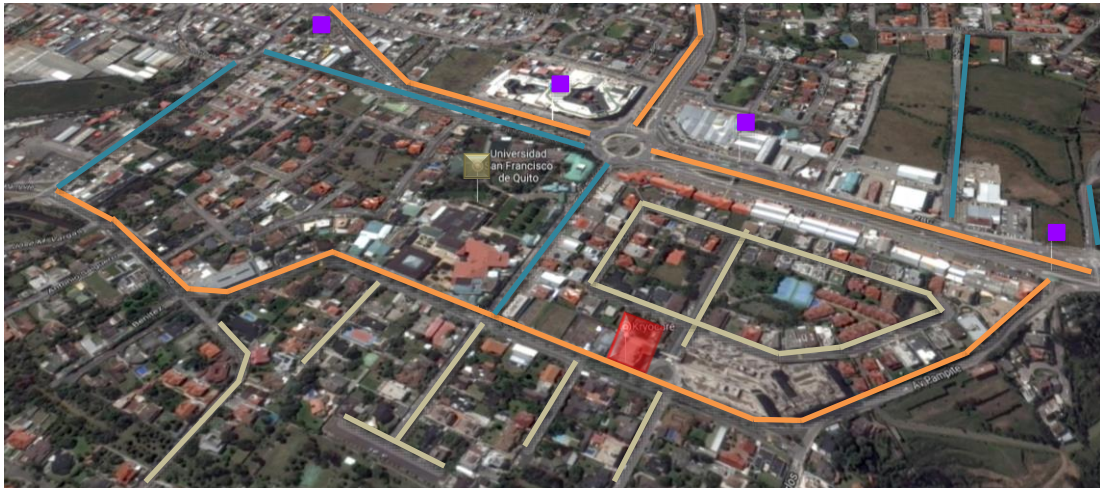


Gráfico No 5 Servicios

- | | |
|---|--|
|  Vías principales |  Parada de buses |
|  Vías secundarias |  AMC Business Center |
|  Vías dentro de urbanizaciones |  Universidad San Francisco de Quito |

2.7. Servicios



Gráfico No 6 - Servicios

- Zona Comercial
- Zona Residencial
- Centros Comerciales
- AMC Business Center
- Universidad San Francisco de Quito

2.8. Target

El Hotel está dirigido principalmente a ejecutivos de negocios, conferencistas y personas vinculadas a la Universidad San Francisco de Quito, turistas nacionales e internacionales entre 20 y 65 años de edad, de un nivel socio-económico medio, medio-alto

3. INVESTIGACIÓN

3.1. Funcionamiento

La Universidad San Francisco de Quito estará a cargo del funcionamiento del hotel, este abrirá las 24 horas y al ser un hotel escuela servirá para que los estudiantes de hospitalidad, arte culinario y turismo, trabajen ahí haciendo sus pasantías.

3.2. Programación de Áreas

- Área Administrativa
 - Oficinas
 - Recursos Humanos
 - Sala de Reuniones
- Área de Habitaciones y suites
 - Habitaciones
 - Suites
- Áreas comunales
 - Recepción
 - Sala de espera
 - Salón de usos Múltiples
 - Sala de conferencias
- Área Comida y Entretenimiento
 - Restaurante / Lounge
 - Cafetería
 - Roof bar
 - Gimnasio/Spa
- Área de servicio
 - Lavandería
 - Parqueaderos
 - Basura
 - Bodegas
 - Limpieza y Seguridad

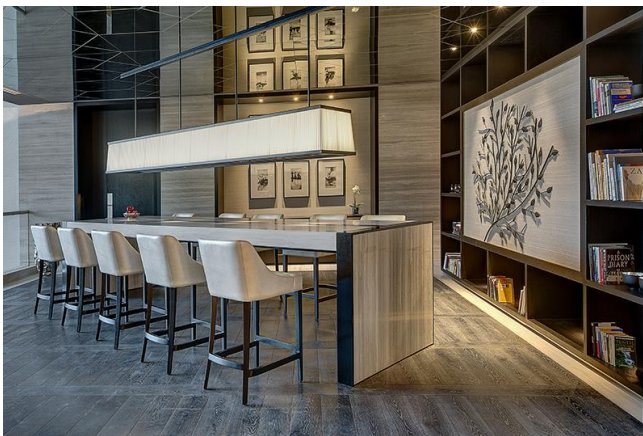
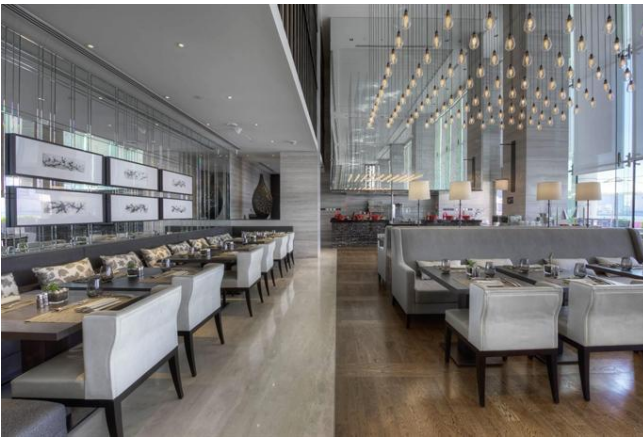
3.3. Precedentes Nacionales

Hotel del Parque: es un hotel de cinco estrellas está ubicado en la ciudad de Guayaquil, situado en un refrescante entorno natural, que les permite relajarse y descubrir la historia de Guayaquil, mientras aprecia la cultura de la zona. Elementos a ser considerados: Iluminación, mezcla de elementos arquitectónicos, materiales, texturas de diferentes épocas.



3.4. Precedentes Internacionales

Hotel Business Bay – Steigenberger:



4. HOTEL

El Hotel de Negocios de la Universidad San Francisco ofrecerá instalaciones de primera calidad para los viajeros de negocios, cubriendo las necesidades y requerimientos específicos para que puedan experimentar un espacio en donde se combine deber con placer. En este a su vez los estudiantes del colegio de hospitalidad de la USFQ podrán brindar el mejor de los servicios y gastronomía a los turistas, siendo la primera Universidad en contar con un Hotel Escuela en el país.

4.1. Definición de Hotel

La palabra hotel, deriva del francés hotel, que originalmente se refería a una versión francesa de una “casa adosada”.

Se designa con el término de Hotel a aquel edificio preparado y diseñado para albergar temporalmente a personas que por diferentes motivos deben pernoctar fuera de sus lugares de residencia. Los usuarios pagan por su alojamiento, comida y otra serie de servicios brindados por los establecimientos de forma profesional o habitual. Uno de los principales elementos que definen a un hotel es el equipamiento del que disponen para sus huéspedes, según la Ordenanza 3457 de Arquitectura y Urbanismo debe disponer de un mínimo de 30 habitaciones.

4.2. Categoría de los Hoteles

Clasificación por la Ordenanza 3457 de Normas de arquitectura y urbanismo, sección séptima: edificaciones de alojamiento, artículo 250.

Establecimientos hoteleros:

Hoteles: Hotel, Hotel-residencia, Hotel- apartamento

Pensiones y hostales: Hostales, Hostales- Residencias, Pensiones

Hosterías y Moteles: Hosterías, Moteles

Establecimientos Extra-hoteleros:

Apartamentos Turísticos, Campamentos de turismo o Campings.

La Organización Mundial de Turismo es la encargada de determinar y unificar los criterios en cuanto a la clasificación hotelera, estos se clasifican en categorías según el nivel que ofrecen, como el grado de confort, su gastronomía, servicios, entretenimientos y posicionamiento a nivel mundial.

4.3. Clasificación por estrellas

Una estrella 

Son moteles básicos, albergues y residencias de cuarta categoría, que ofrecen alojamiento simple a un precio económico, sin detalles, con instalaciones mínimas en el propio establecimiento.

Dos estrellas 

Son hoteles económicos de tercera categoría, que ofrecen más servicios básicos a sus clientes.

Tres estrellas 

Estos hoteles tienen un costo medio, son de segunda categoría, ofrecen a sus usuarios servicios limitados que brindan una calidad mejorada y una comodidad superior.

Cuatro estrellas 

Estos hoteles están considerados de primera clase, son lujosos, con comodidades superiores y servicios e instalaciones amplios para sus clientes.

Cinco estrellas 

Estos hoteles de alto lujo se caracterizan por ofrecer una atención excepcional y personalizada al usuario y la más amplia gama de servicios en instalaciones de primera clase.

4.4. Clasificación por letras

Letra	Descripción
AA	De lujo
A	Superior de primera
B	Ordinario de primera
C	Superior de turista
D	Ordinario de turista

4.5. Clasificación por servicio

4.5.1. Lujo

Un hotel de lujo ofrece servicios de alta calidad, alojamiento de servicio completo, restaurantes de servicio completo en el lugar, y el más alto nivel de servicio personalizado y profesional.

4.5.2. Servicio completo

Los hoteles de servicio completo a menudo ofrecen una amplia gama de servicios e instalaciones. Las amenidades comúnmente encontradas pueden incluir: comida y bebida en el sitio (servicio de habitaciones y restaurantes), servicios e instalaciones para reuniones y conferencias, centro de fitness y centro de negocios. Los hoteles de servicio completo varían en calidad desde la escala media hasta el lujo.

4.5.3. Servicio Selecto

Son medianos establecimientos hoteleros que ofrecen un número limitado de amenidades en comparación con los hoteles de servicio completo y están dirigidos a un grupo específico de viajeros, como el viajero de negocios. La mayoría no contiene grandes instalaciones, pero brinda diversidad en lo que se refiere a la oferta.

4.5.4. Servicio limitado

Pequeños establecimientos hoteleros que ofrecen una cantidad muy limitada de servicios y a menudo sólo ofrecen alojamiento básico con poco o ningún servicio, las estas instalaciones normalmente son pequeñas y sin detalle. Puede ofrecer una comida limitada de cortesía y amenidades de comida y bebida como el servicio de desayuno continental.

4.5.5. Estadía prolongada

Son hoteles de tamaño pequeño a mediano que ofrecen alojamiento de servicio completo a largo plazo en comparación con un hotel tradicional, puede ofrecer métodos no tradicionales de precios, como una tarifa semanal que abastece a los viajeros que necesitan alojamiento a corto plazo durante un largo período de tiempo. Similar a los hoteles de servicios limitados y selectos, los servicios del hotel son normalmente limitados.

4.6. Tipo de Hoteles

Los diferentes tipos de hoteles pueden variar según la infraestructura del establecimiento, su ubicación, organización o el servicio que brindan a sus huéspedes, el tipo de establecimiento lo determina el Ministerio de Turismo y se rige por sus propias normativas y estos son:

Ubicación: Hotel urbano o de ciudad, de playa, de aeropuerto, de naturaleza, de temporada.

Servicio: Hotel gastronómico, turístico, balneario, de negocios, casino, albergue turístico.

Infraestructura: Hotel club, boutique, deportivo, spa, familiar

Organización

Hoteles independientes: son aquellos establecimientos que no guardan ningún tipo de relación con otros y en general es operado por un único propietario.

Hoteles de cadena: es una empresa que administra a través de una gestión única un gran número de hoteles ubicados en diferentes áreas. Pueden ser propietarios totales o parciales del hotel y gestionar su administración, marketing y promoción.

4.7. Áreas de un Hotel

Las áreas de un hotel pueden ser diferentes, está definido por la clasificación en la que se encuentre y los servicios que presten, el libro “Metric Handbook” nos plantea la división del espacio de la siguiente manera, (1999):

Áreas públicas: entrada, recepción, lounges, comedor, salones multifuncionales, restaurantes, gimnasio.

Áreas de servicio: servicio de catering, servicio de habitaciones, oficinas, lavandería, área de personal.

Área habitaciones: suites, habitaciones, baños, pasillos de habitaciones.

5. HOTEL DE NEGOCIOS

A principios del siglo XIX, surgió un nuevo segmento de la hotelería -el hombre de negocios- para quien el alojamiento era un problema ya que los grandes hoteles eran muy caros y las posadas al estilo antiguo, básicas y antihigiénicas. Para alojar a este nuevo tipo de huéspedes, se inventó un nuevo tipo de establecimiento: el hotel comercial. A inicios del siglo XX, se tomó el concepto de los cuartos privados e higiénicos y se añadió el baño privado. Los diseños arquitectónicos, sus conceptos de mantenimiento y sus ideas acerca del servicio sirvieron como base y fundamento para crear los siguientes establecimientos de hospedaje.

Este tipo de hoteles se caracterizan por atender a viajeros que visitan un lugar con fines de trabajo o negocio, los cuales requieren servicios muy particulares de los hoteles tales como: Internet en habitaciones y áreas generales, centro de negocios, servicio a la habitación, express Check In y Check Out, servicio de lavandería, gimnasio y Valet Parking. También han sido diseñados con áreas para poder realizar conferencias, convenciones y reuniones, en consecuencia estarán dotados de los servicios complementarios necesarios.

6. HABITACIONES

EL hotel contara con 35 habitaciones, las cuales estarán bien equipadas con diferentes servicios; 20 habitaciones simples, 5 habitaciones dobles, 5 suites y 5 habitaciones simples de estadía prolongada, según su clasificación estará dotadas de los suplementos necesarios para hacer la estadía del cliente confortable y eficiente.

6.1. Definición de habitaciones

La palabra habitación proviene en su etimología del latín “habitatio” que alude al efecto de la acción de habitar y al lugar en que se habita o se mora. Por lo general usamos habitación para designar el cuarto donde se pernocta, o lo que conocemos como dormitorio, separados por paredes, tabiques y puertas; cada habitación está compuesta por una cama, una mesa con una o dos sillas ocasionales, lámparas estándar o de mesa, guardarropas, espejo y un baño.

6.2. Características de una habitación

Una habitación debe cumplir los siguientes requisitos generales según las normas INEN:

Dimensiones mínimas generales:

Un espacio de maniobra para posibilitar el giro y cambio de dirección según la actividad, con un círculo de un diámetro de 1.5 metros para el giro de silla de ruedas, que debe estar libre de obstáculos hasta una altura de 0.67 metros incluyendo al mobiliario del dormitorio y barrido de las puertas.

La cama debe tener a sus dos costados un área libre de 0.90 metros y al pie de la cama de 1.10 metros libres para circulación. Bajo la cama entre el suelo y el colchón debe existir un espacio mínimo de 2 metros, para que permita el ingreso de los apoyapiés de una persona en silla de ruedas.

Equipamiento:

Cama: La altura de la cama debe estar comprendida entre 0.45 y 0.50 metros de medida desde el nivel del piso terminado hasta el borde superior del colchón, cuando esta soporta el peso mínimo de 90 kilogramos.

Clóset o armario: frente a armarios y mobiliario se dispondrá de un espacio de al menos 1.10 metros. Los repiseros y cajoneras para ropa, se colocarán a una altura comprendida entre 0.25

y 1.20 metros desde el nivel del piso terminado con una profundidad comprendida entre 0.30 y 0.60 metros. Se debe tener en cuenta los requisitos de accesibilidad en armarios, closets, entre otros; es recomendable que los espacios de almacenamiento cuenten con puertas corredizas o plegables.

El tubo colgador o soporte de ropa se colocará a una altura ajustable entre 1.20 y 1.80 metros con una profundidad de 0.60 metros.

Carpintería y revestimientos

Puertas: deben tener el ancho mínimo libre de paso en vanos de 0.90 metros de ancho y 2.05 metros de alto. La numeración e información debe estar en números y letras en alto relieve y en sucesión, colocadas en el exterior de la puerta de entrada. La señalización será clara y suficientemente visible desde todos los accesos, el primer número identifica la planta en la que se encuentra.

Ventanas: los sistemas de apertura y cierre de ventanas estarán colocados a una altura máxima de 1.20 metros desde el nivel del piso terminado.

Pisos: los materiales o acabado del piso debe ser antideslizante de fácil limpieza, firmemente instalado y su color debe contrastar con la mampostería de la habitación.

Pulsadores, instalaciones, dispositivo de uso:

- Los elementos de accionamiento y control serán fácilmente usables y localizables, no se utilizarán elementos de accionamiento rotatorio.
- Los interruptores y pulsadores serán de tipo presión y de mayor superficie, se colocarán a una altura entre 0.80 metros y 1.20 metros de medida desde el nivel del piso terminado; y deberán contrastar con el paramento y su entorno.
- La altura a la que se colocará el tomacorriente o bases de enchufes estarán entre 0.40 y 1.20 metros medidos desde el nivel del piso terminado.

- Los objetos, pulsadores y accesorios deberán estar colocados a una distancia de alcance horizontal hasta 0.60 metros en relación al usuario.
- Según la ordenanza 3457 Normas de Arquitectura y Urbanismo la estimación de la población por edificio es de 2 personas por habitación y la altura mínima útil de entresijos será 2.45 metros y contará con un baño (ver capítulo 5 Baños).

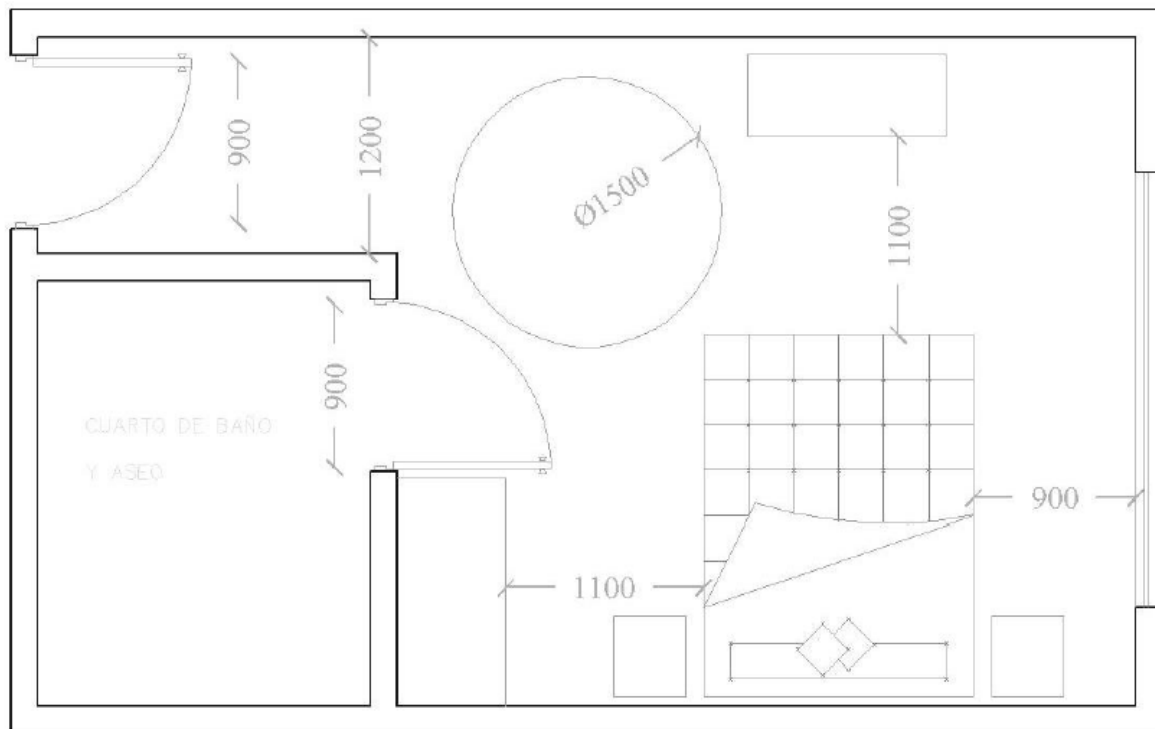


Gráfico No 7 Dimensiones INEN habitaciones (medidas en milímetros)

6.3. Tipos de habitación

La diferencia entre los tipos de habitaciones está determinada básicamente por el espacio que ocupan, la decoración, los equipamientos y comodidades con las que cuenta y los paisajes que se pueden ver por sus ventanas, la mayoría de hoteles tienen más de una clase de habitaciones.

Normalmente están denominados como:

- Estándar: la categoría más sencilla.
- Superior: con más prestaciones y comodidades.
- Deluxe: posee todas las comodidades que puedas imaginar.

Habitación individual o habitación simple: Habitación estándar destinada a la pernoctación y alojamiento turístico de una sola persona, compuesta por una cama de dos plazas, un closet, un baño privado, dos veladores, una mesa y silla ocasional.

Habitación doble: Habitación estándar destinada a la pernoctación y alojamiento turístico de dos personas, está compuesta de dos camas de una plaza y media o una cama matrimonial de dos plazas y media, un closet más amplio, un baño con inodoro lavabo y ducha, dos veladores, mesa, silla ocasional y en ocasiones una antesala.

Habitación junior suite: Habitación destinada al alojamiento turístico compuesto por un ambiente adicional que se encuentre en funcionamiento.

Habitación suite: Unidad habitacional destinada al alojamiento turístico compuesta de una o más áreas, al menos un baño privado y un ambiente separado que incluya sala de estar, área de trabajo, entre otros.

6.4. Tipos de camas:

Cama de una plaza: Cama cuya dimensión es de al menos 0.8 x 1.9 metros

Cama de una plaza y media (twin): Cama cuya dimensión es de al menos 1.05 x 0.90 metros cm. Las dimensiones de este tipo de cama deberán ser consideradas para camas adicionales.

Cama de dos plazas (full): Cama cuya dimensión es de al menos 1.35 x 1.90 metros.

Cama de dos y media plazas (queen): Cama cuya dimensión es de al menos 1.56 x 2 metros

Cama de tres plazas (king): Cama cuya dimensión es de al menos 2 x 2 metros.

6.5. Áreas de una habitación

Dos estrellas: 20-22 metros cuadrados

Tres estrellas: 25-27 metros cuadrados

Cuatro estrellas: 30-34 metros cuadrados

Cinco estrellas/exclusivo: 36 metros cuadrados mínimos

6.6. Servicios

El acceso a todas las habitaciones deben estar libre de pasos y al menos el 50% de estas debe ser accesible para personas con discapacidad.

Tener en cuenta la luz del sol, son preferibles los bloques de dormitorios con el eje largo más cerca hacia al sur-norte que al este-oeste.

Prefiere diseñar habitaciones en parejas, de modo que los baños estén adyacentes, esto ahorra espacio en los conductos y reduce la transmisión de ruido.

7. ÁREA HIGIÉNICO SANITARIA

El Hotel estará equipado con baños privados en las habitaciones y con baños de núcleo compactado, en: sala de espera, spa/gimnasio, restaurante, roof bar, área de personal, área de negocios y salones multiusos, independientes para cada sexo.

7.1. Características según la ordenanza 3457:

- El baño de la habitación incluye un inodoro con una distancia mínima al paramento frontal de 0.50 metros, a los laterales de mínimo 0.15 metros a cada lado y las entre piezas consecutivas 0.10 metros; dispondrá además de ducha de mano (tipo teléfono).

- Tendrá además un lavamanos y una ducha cuyo lado menor no será inferior a 0.80 metros y será independiente de las demás piezas sanitarias. No se permite la descarga de la ducha sobre una pieza sanitaria.
- El hotel debe tener una reserva de agua mínima de 75 litros por habitante al día y los baños deberán contar con servicio de agua caliente.
- 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. (NTE INEN 2 293)
- Las paredes, pisos y techos estarán revestidos de material de fácil limpieza, cuya calidad guardará relación con la categoría del establecimiento.

7.2. Baños para personas con discapacidad o movilidad reducida (NTE INEN 2 293:2001)

Distribución:

- La personas con discapacidad deben hacer uso de las instalaciones con autonomía o ayudados por otra persona; se debe tener un espacio libre para realizar la maniobra de giro de 360°, es decir, una circunferencia de 1.5 metros de diámetro, sin obstáculo al menos hasta una altura de 0.67 metros para permitir el paso de las piernas bajo el lavabo al girar la silla de ruedas.

- En baños de núcleos compartidos debe disponer de dos recintos independientes para baños especiales con acceso directo.
- Se deberá satisfacer los requisitos que deben reunir las piezas sanitarias en cuanto a elementos, accesorios y barras de apoyo, como colocación, diseño, seguridad y funcionamiento.

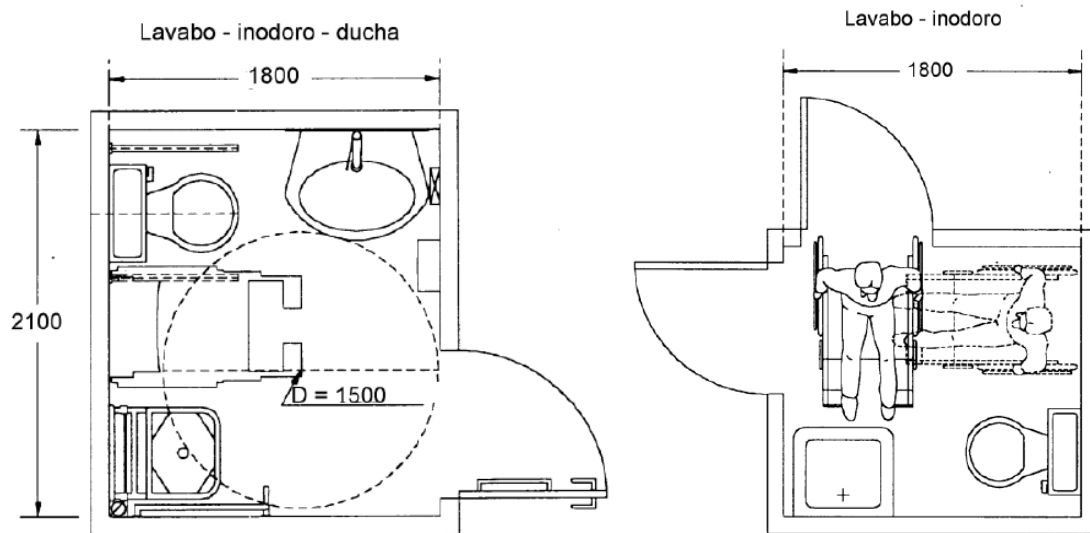


Gráfico No 8 Distribución Servicios Sanitarios (medidas en milímetros)

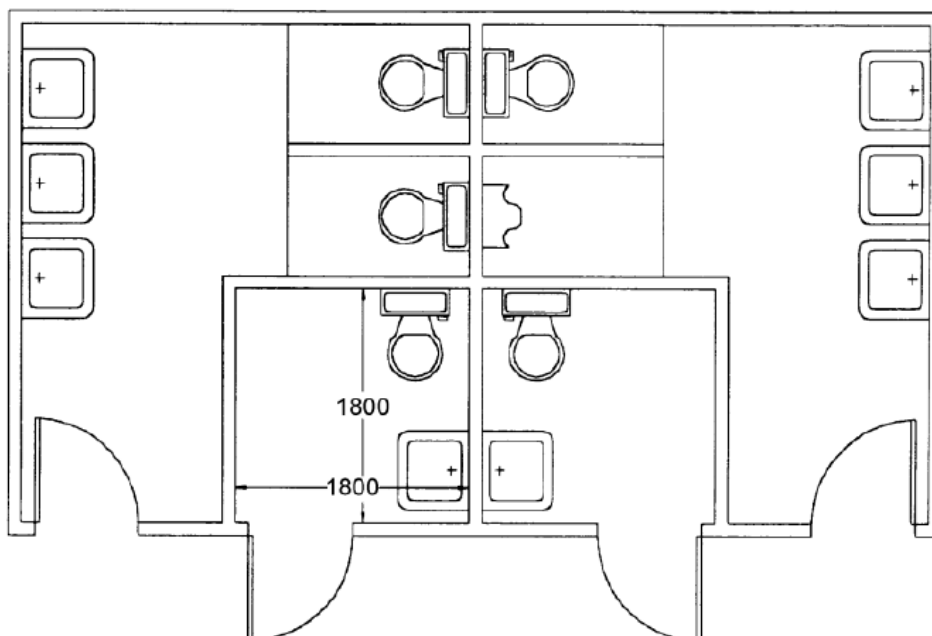


Gráfico No 9 Distribución servicios sanitarios de núcleo compactado

Puertas:

Las puertas deben abrir hacia fuera y el espacio de barrido de las mismas no debe invadir el área de actividad de las distintas piezas sanitarias.

Dimensiones:

Lavabo: la aproximación al lavabo debe ser frontal u oblicua para permitir el acercamiento de la silla de ruedas, el espacio inferior debe dejarse libre hasta una altura mínima de 0.67 metros y una profundidad de 0.60 metros, la altura mínima de colocación es

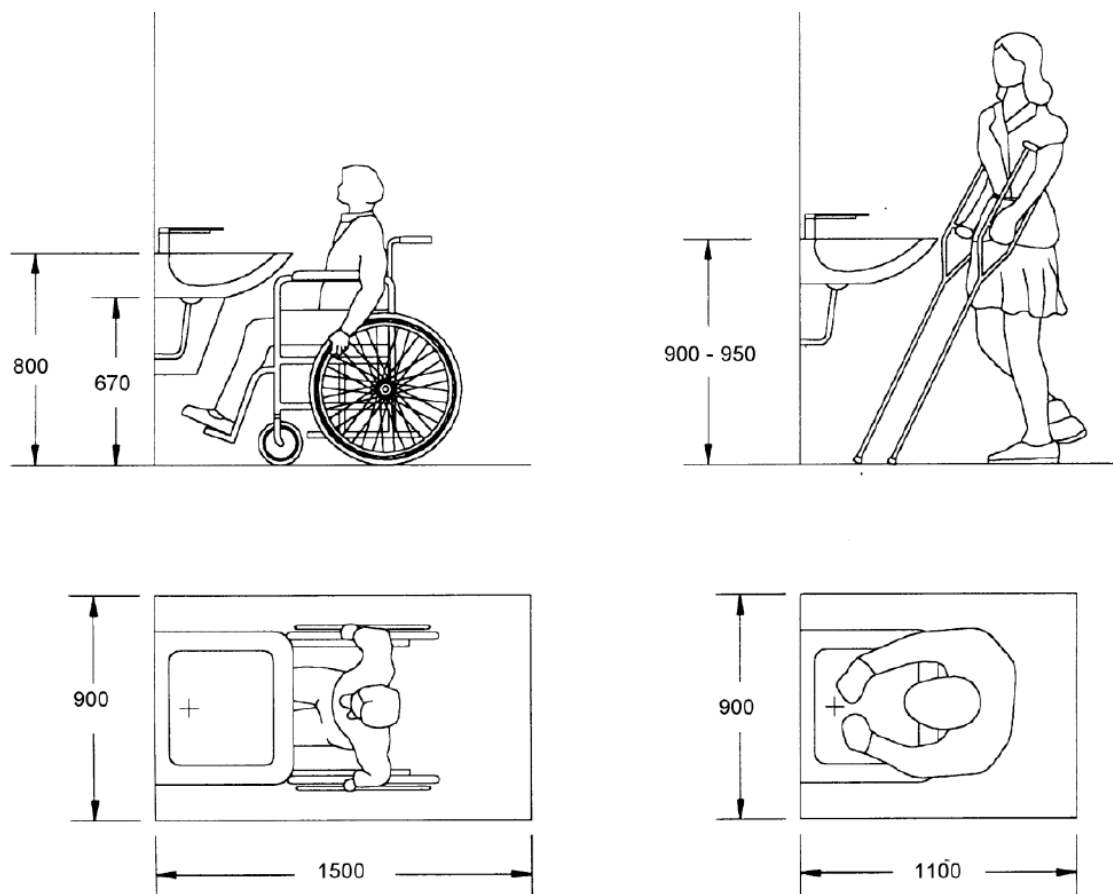


Gráfico No 11 Lavabo (medidas en milímetros)

0.80 metros y la máxima de 0.90 a 0.95 metros, dependiendo si su forma de utilización es sentado o de pie.

Inodoro: las formas de aproximación al inodoro pueden ser frontal, oblicua y lateral a derecha o izquierda, según la forma en que se vaya a realizar la transferencia desde la silla de ruedas, con relación a la ubicación y tipos de apoyo.

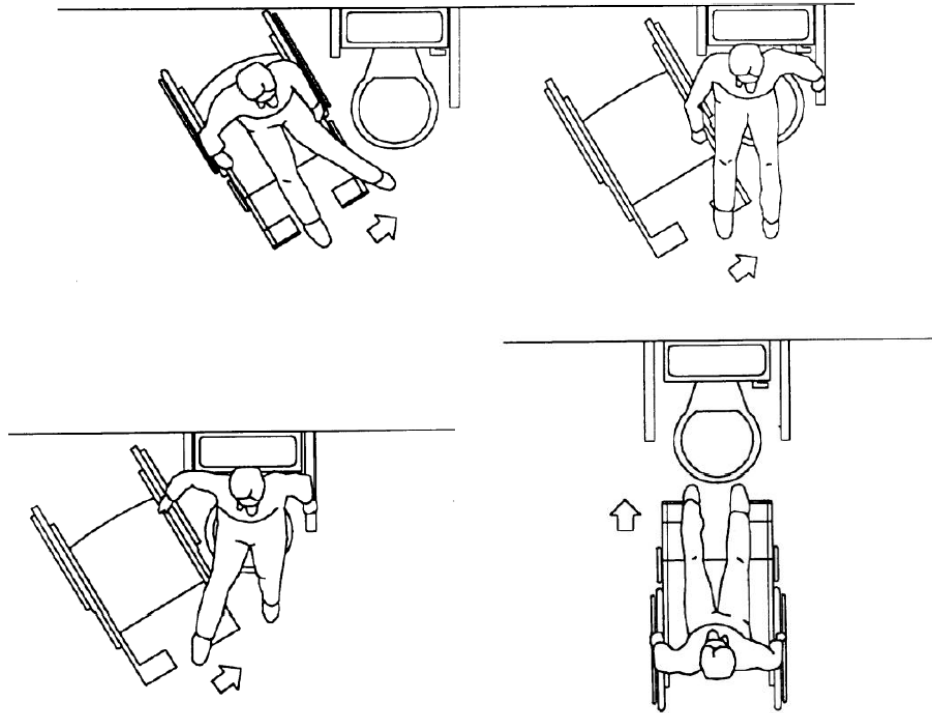


Gráfico No 11 Inodoro (medidas en milímetros)

La altura del asiento debe ser de 0.45 metros, la instalación de “inodoros murales” permite un mayor acercamiento de los reposapiés de la silla y pueden montarse a la altura deseada facilitando la limpieza del recinto.

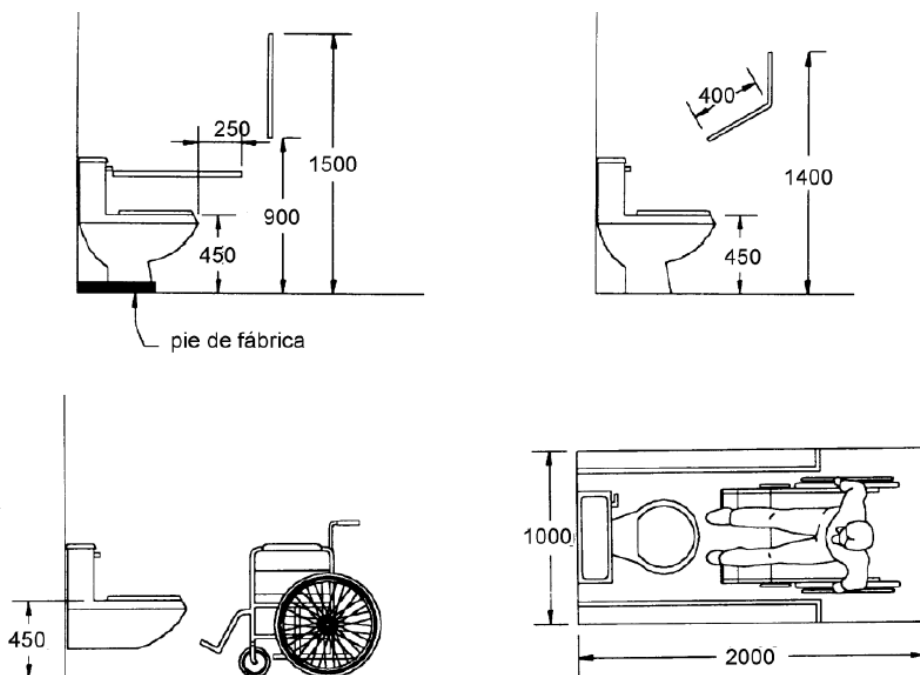


Gráfico No 12 Ejemplo de transferencias de silla de ruedas a inodoro

Urinaris: El tipo de aproximación del usuario debe ser frontal y la altura para adultos es de 0.60 metros y los mecanismos de descarga del agua deben accionarse mediante operación monomando u otros mecanismos que empleen tecnología de punta.

Tinas:

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

- El borde superior de la bañera debe tener una altura máxima de 0.45 metros y es deseable que haya una plataforma lateral o al lado opuesto a la grifería de la tina, para facilitar la transferencia de una persona en posición sedente.
- La grifería debe ser alcanzable en un radio de acción de 0.60 metros desde la posición de uso de la persona.
- La superficie inferior de la bañera debe ser antideslizante, o se debe conseguir este efecto mediante el empleo de una alfombrilla fija al piso.

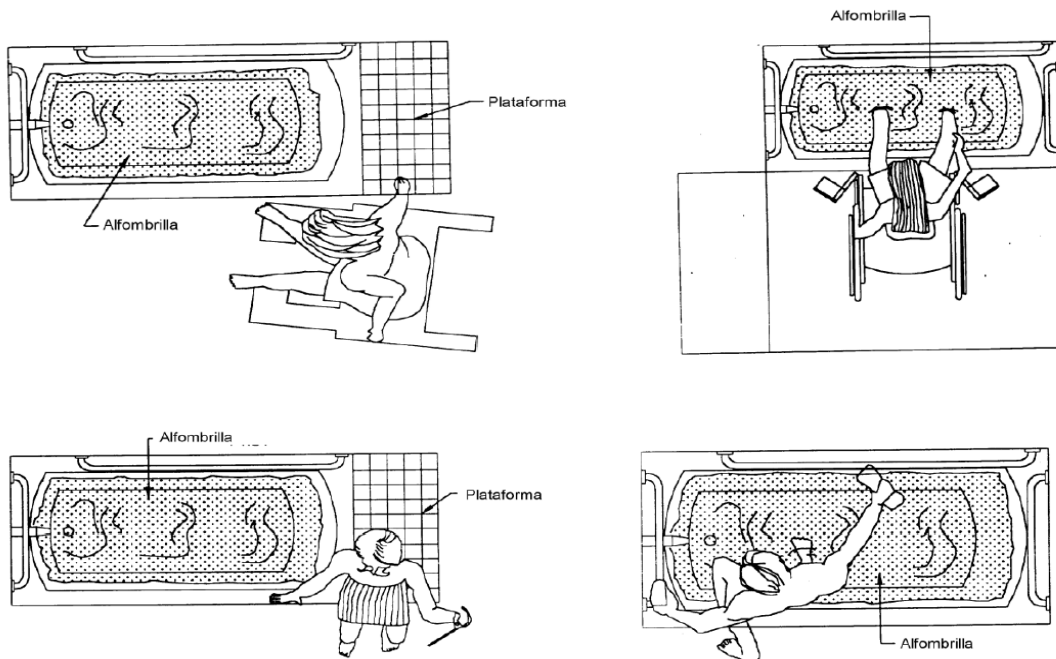


Gráfico No 13 Tinas especificaciones

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

Duchas: El espacio debe permitir una transferencia lateral desde la silla de ruedas al asiento para ducharse sentado, debe estar dotada de asiento no fijo o abatible sobre la pared, con una profundidad de 0.40 metros para permitir el aseo de la espalda.

La altura del asiento debe ser de 0.45 metros y el área de la ducha no debe tener bordillo para posibilitar la aproximación con silla de ruedas.

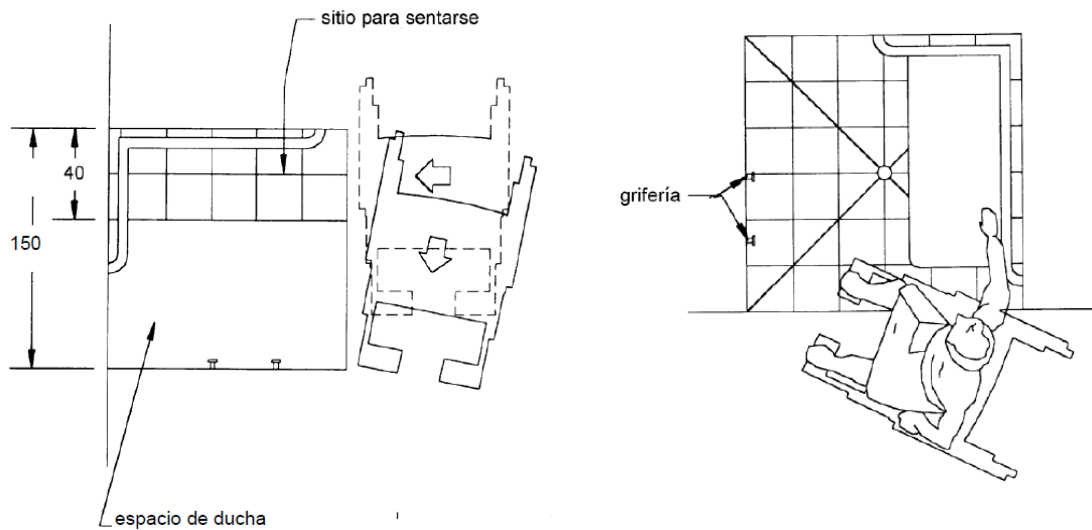


Gráfico No 14 Ducha (medidas en milímetros)

Barras de apoyo:

- En edificios públicos y privados deben emplearse barras de apoyo de dimensiones y formas estandarizadas.
- Para facilitar las transferencias a los inodoros, que por lo general son laterales, al menos una de las barras debe ser abatible.
- Son preferibles las que tienen apoyo en el piso y, se debe utilizar aquellos que sean regulables en altura, además las barras de apoyo deben ser capaces de soportar como mínimo una fuerza de 1 500 N sin doblarse ni desprenderse.

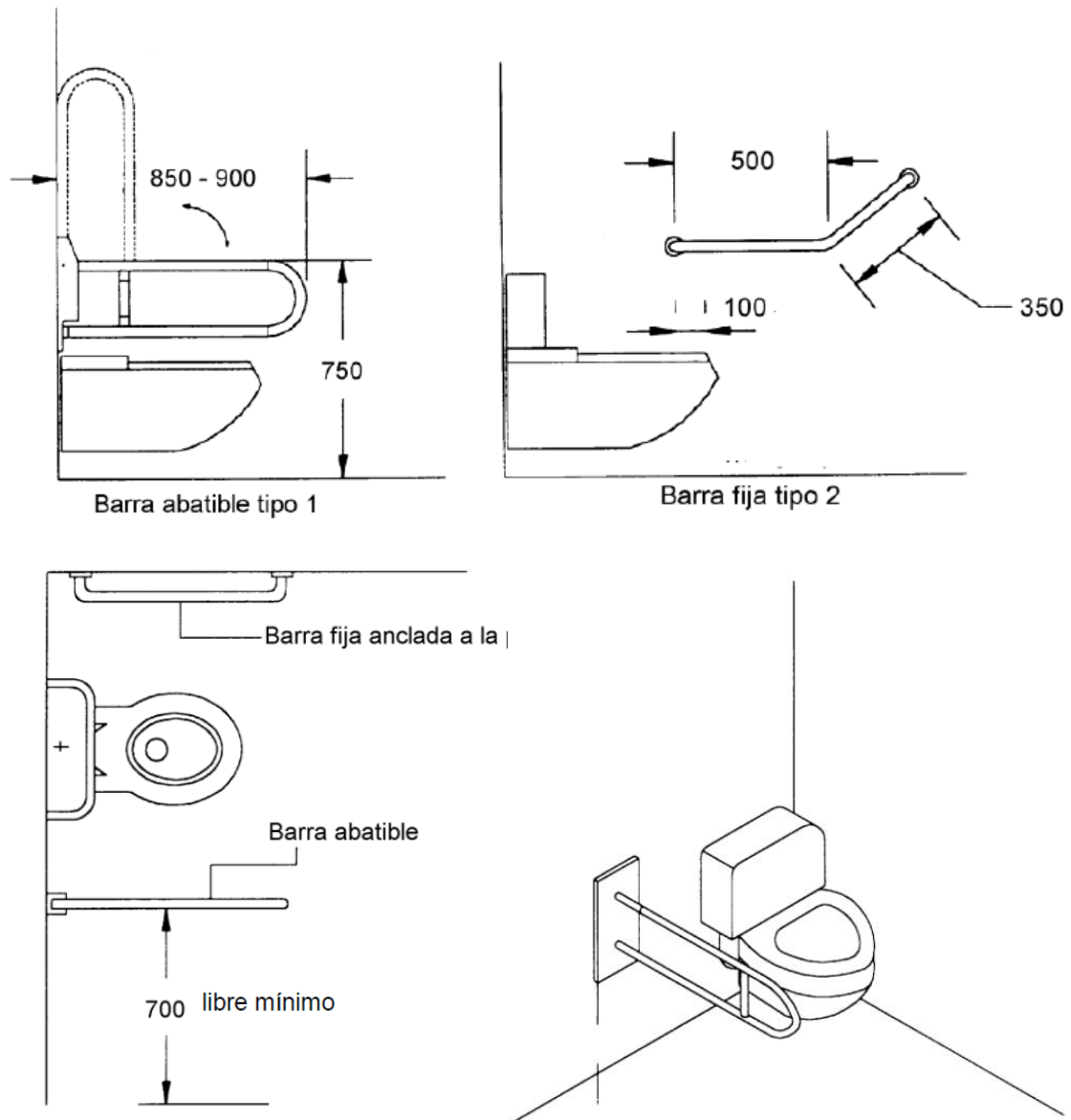


Gráfico No 15 Inodoro-barras de apoyo especificaciones (medida e milímetros)

- La sección de las barras de apoyo deben tener un diámetro entre 0.35 y 0.50 metros; su recorrido debe ser continuo y los elementos de sujeción deben facilitar este agarre. Si se colocan paralelas a una pared, la separación debe ser de 0.50 metros libres y permitir el paso de la mano con comodidad.
- Los acabados deben ser resistentes a la oxidación, al deterioro, de fácil limpieza y antideslizantes.

- Para el caso en que el usuario tenga algún tipo de deficiencia visual. Las barras de

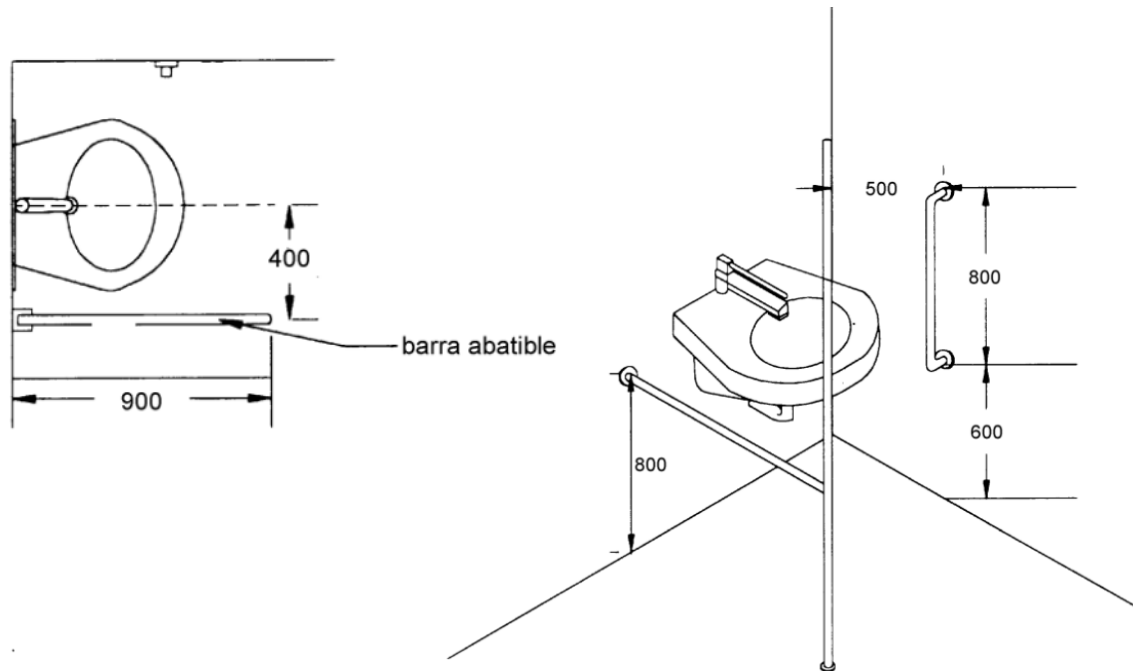


Gráfico No 16 Lavabo-barras de apoyo especificaciones (medidas en milímetros)

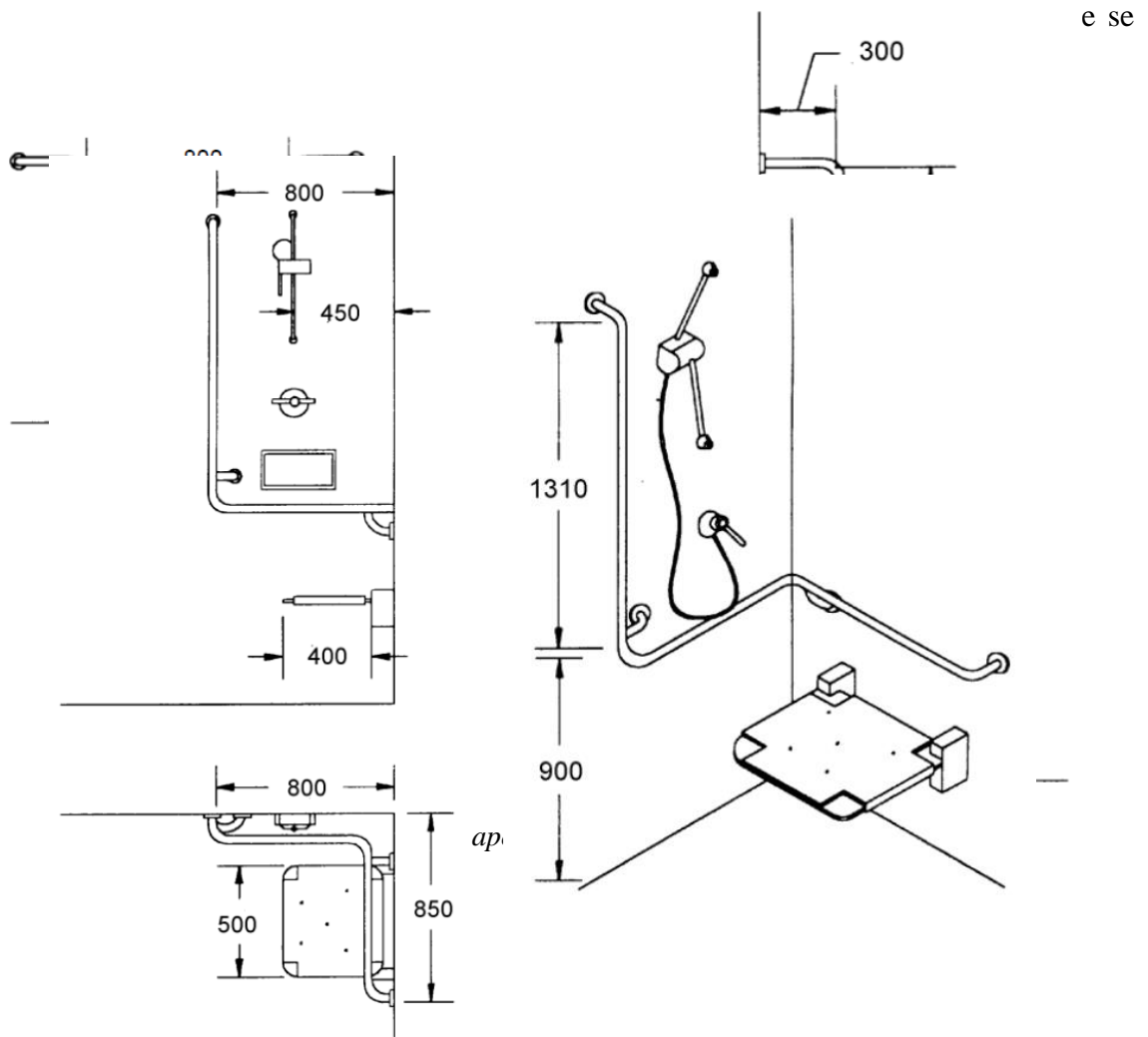


Gráfico No 18 Ducha-barras de apoyo (medidas en milímetros)

Iluminación y electricidad

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

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

Ventilación

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

Seguridad

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

Acabados

Los pavimentos deben ser de materiales antideslizantes.

Debe existir un contraste de color, entre las superficies de paredes y piso con los aparatos sanitarios, accesorios y barras de apoyo, que permita su correcta identificación a personas con baja visión.

Griferías

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.

El sistema de calentamiento del agua, debe permitir un máximo de temperatura de 36°C, para evitar quemaduras a personas con falta de sensibilidad en algún miembro.

La grifería debe ser alcanzable desde el exterior del recinto de la ducha de manera lateral al acceso.

8. VESTÍBULOS

La ordenanza 3457 de Arquitectura y urbanismo sugiere que el vestíbulo se encontrará, según la clasificación del establecimiento hotelero los siguientes servicios:

Los espacios deberán ser amplios para que no se produzca aglomeraciones que dificulten el acceso a las distintas dependencias e instalaciones y tener un adecuado control que garantice la seguridad de los turistas y usuarios.

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

Se toma como referencia las medidas de Panero en las holguras para despojarse de abrigos.

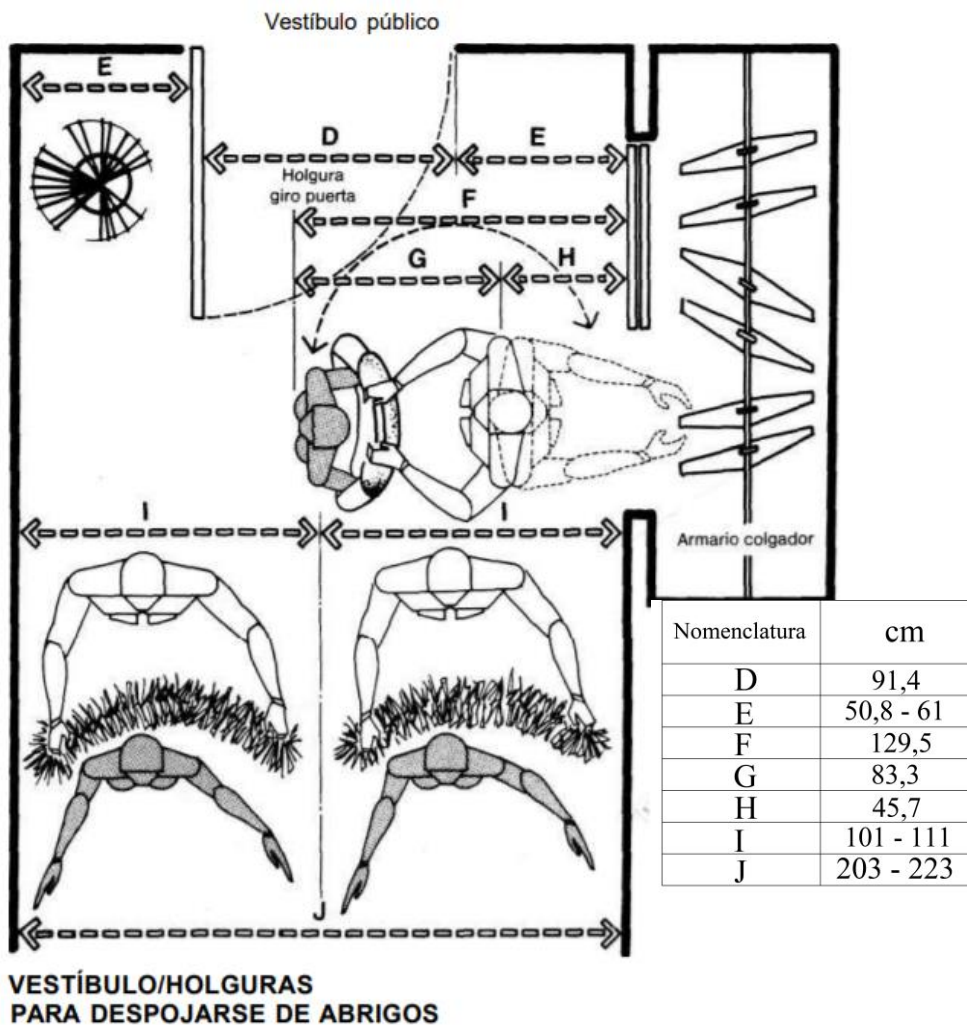


Gráfico No 19 Sugerencia de medidas de Vestíbulo de Panero

9. RECEPCIÓN

9.1. Definición: la recepción es una de las zonas más importantes que puede tener un hotel, esta funciona como el primer impacto visual que se genera de la empresa. Se ofrecerá una zona donde el cliente que espera tenga una atención y zona de confort de primera y el

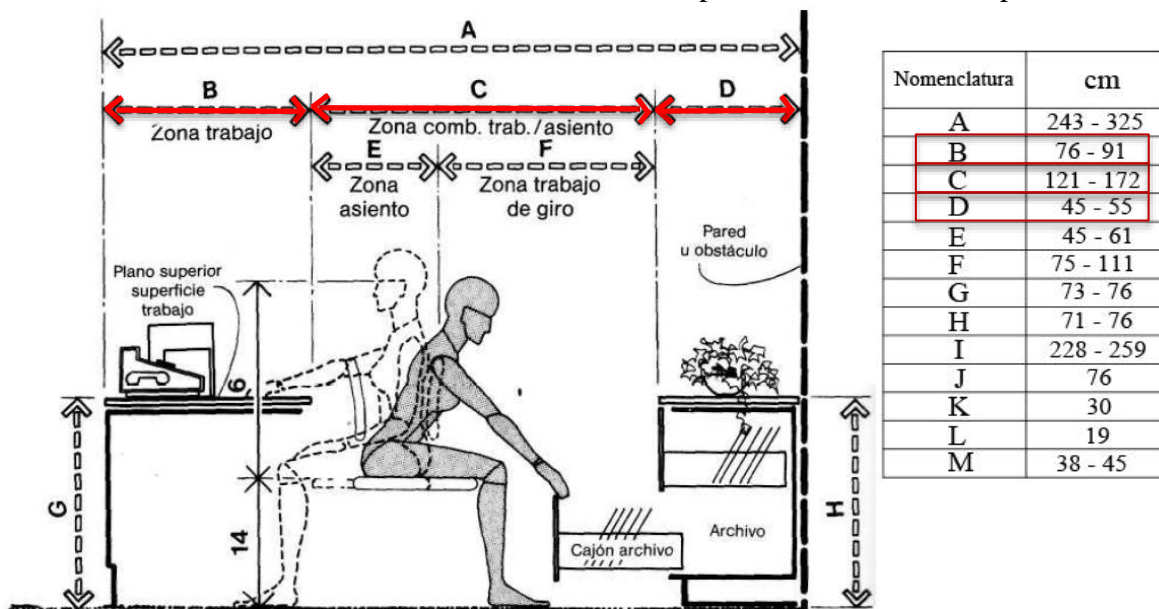
personal en esta área pueda ser eficiente y productivo, contando con espacio de trabajo ideales.

En esta área del hotel es donde se supervisa el número de habitaciones disponibles, se registra a los huéspedes, se hacen las reservas, se registran las salidas y se asignan las habitaciones y las llaves.

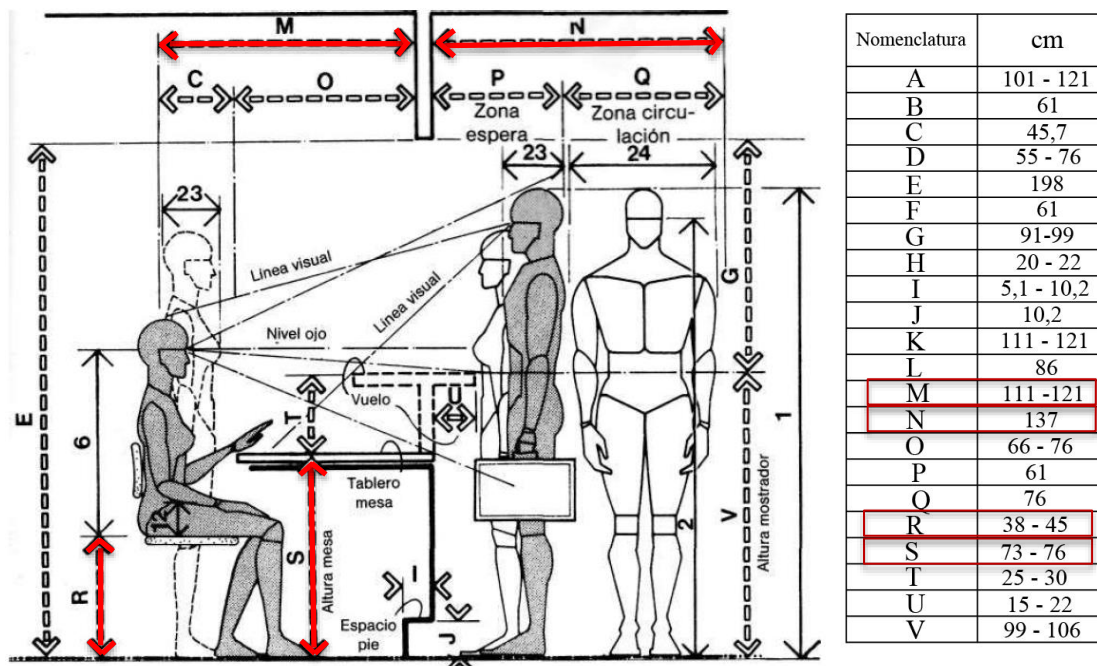
9.2. Características generales:

- El mostrador de recepción debe ser visible para el huésped inmediatamente en la entrada, y debe estar en la ruta hacia los ascensores y escaleras.
- Debe contar con un estante de llaves tras el mostrador, equipo de caja, computadora, mueble de archivos, sistema llamada de habitación y el equipamiento necesario para su trabajo.
- El counter de recepción debe tener una circulación posterior de al menos 0.75 metros libres de obstáculos y cada superficie de trabajo es de 1.2 metros de largo por 0.70 de ancho.
- Si el counter cuenta con mueble posterior con cajones su zona combinada de trabajo/asiento debe ser mínimo de 1.5 metros.

Se toma como referencia las medidas de Panero para un módulo de recepción.



MODULO DE TRABAJO CON ARCHIVO POSTERIOR



MÓDULO DE RECEPCIÓN/ALTURA DE LA MESA

Gráfico No 21 Sugerencia de medidas de recepción de Panero

10. SALÓN DE USOS MÚLTIPLES

Según el artículo 261 de la ordenanza municipal, los salones para grandes banquetes, actos sociales o convenciones estarán precedidos de un vestíbulo o lobby de recepción con guardarropas, baterías sanitarias independientes para hombres y mujeres y al menos dos cabinas telefónicas, cerradas e insonorizadas.

La superficie de estos salones guardará relación con su capacidad, a razón de 1.20 m² por persona y no se computará en la exigida como mínima para las áreas sociales de uso general.

11. CENTRO DE NEGOCIOS

Espacio común habilitado para personas de negocios en un establecimiento de alojamiento turístico, con equipamiento de oficina (hojas, grapadora, esferográficos, entre otros) y medios telemáticos adecuados para poder trabajar. Suele contar con varios puestos informáticos con acceso a internet.

12. ÁREA ADMINISTRATIVA Y OFICINAS

EL objetivo principal del diseño de oficinas en el Hotel de Negocios, es que cada departamento sea confortable para el usuario en relación con el espacio y mobiliario, logrando así el mayor rendimiento en las actividades realizadas y brindando al cliente una alta eficiencia en atención y servicios.

Este departamento dentro de sus funciones, se encarga de administrar las ganancias del hotel, pagar, sueldos, impuestos, créditos, reinvertir, publicidad y la salud ocupacional de clientes y usuarios. Aquí encontraremos la oficina de recursos humanos, contabilidad, inventarios, alimentos y bebidas, cuentas por cobrar/pagar y Mercadeo/Publicidad.

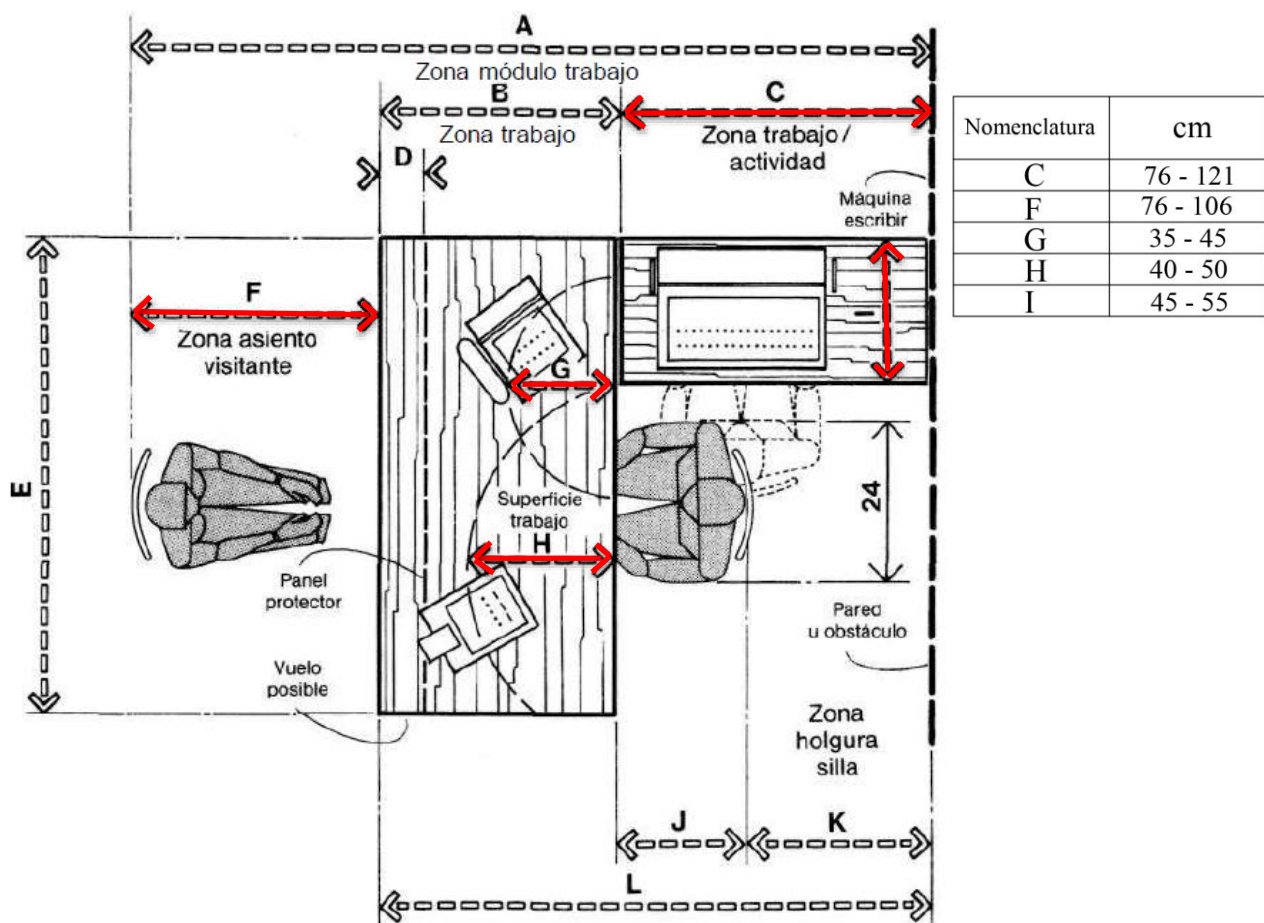


Gráfico No 22 Módulo básico de trabajo (medidas en milímetros)

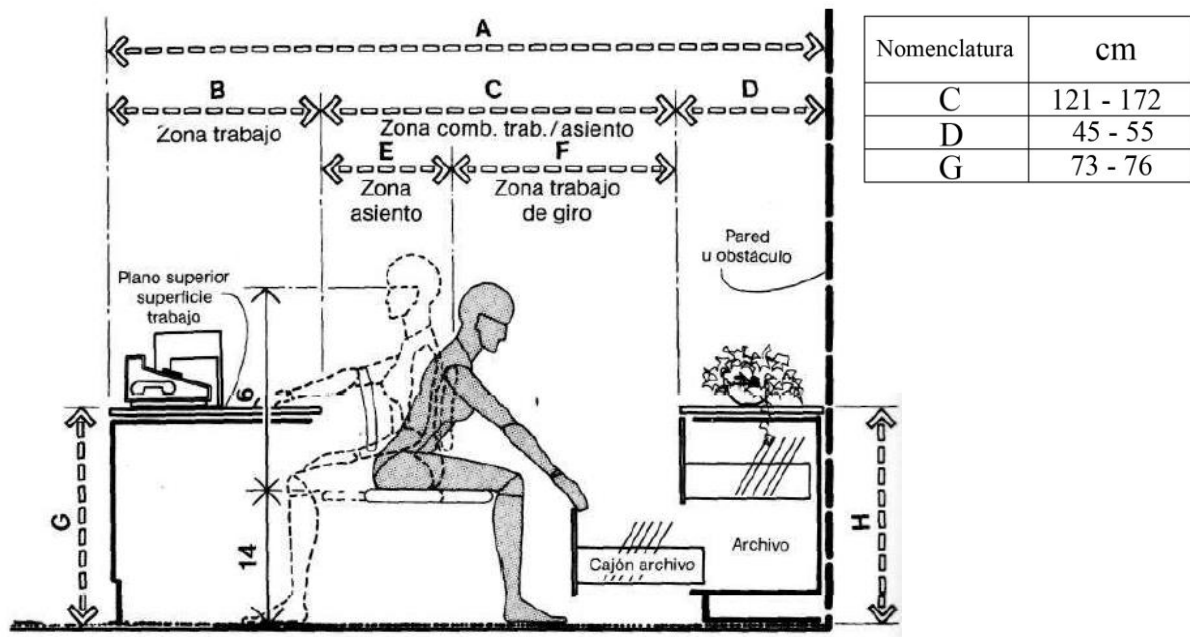


Gráfico No 23 Módulo de trabajo con archivo posterior (medidas en milímetros)

Contabilidad: El principal objetivo de éste departamento es facilitar la administración de la función contable de la empresa con el manejo oportuno y veraz de su información, este debe estar cerca del área de cuentas por cobrar/pagar.

Inventarios: el objetivo de este departamento es proporcionar información actualizada que permite mejorar la toma de decisiones y reducir el inventario, así como mantener un nivel de servicio satisfactorio para las demandas de consumo de los huéspedes.

Alimentos y Bebidas: este departamento del hotel se encarga de coordinar a diario, las operaciones del restaurante, la cocina, el departamento de banquetes, las barras, el servicio a habitaciones y utilería. En este un sector trabaja personal como: Jefe de restaurante, Chef, auxiliar de cocina, meseros, jefe de bar, jefe de banquete.

Cuentas por cobrar y pagar: en este departamento se controla la cartera de clientes del Hotel de manera automática, ya que está enlazada al cien por ciento con el sistema de contabilidad tomando de esta fuente la información correspondiente a las cuentas por cobrar y pagar.

Mercadeo y Publicidad: este departamento del hotel tiene la función de manejar y coordinar estrategias de venta, su objetivo principal es ubicar y posicionar la empresa en el mercado, e incrementar las ventas e ingresos a través de estudios de mercado, publicidad y técnicas que van hacia este objetivo.

Recursos Humanos: este departamento se encarga de mantener las relaciones laborales y personales entre todos los empleados del hotel, para optimizar los servicios y hacer las actividades lo más eficiente posible. Además tendrá que reclutar y capacitar al nuevo personal.

Sala de espera: toda el área de oficinas administrativas contara con una sala de espera aparte de la principal del hotel, para así brindar al cliente mayor comodidad.

Sala de reuniones: está dirigida a las reuniones internas del personal del hotel, contara con todos los implementos necesarios para presentaciones audiovisuales, se toma como referencia las medidas de panero.

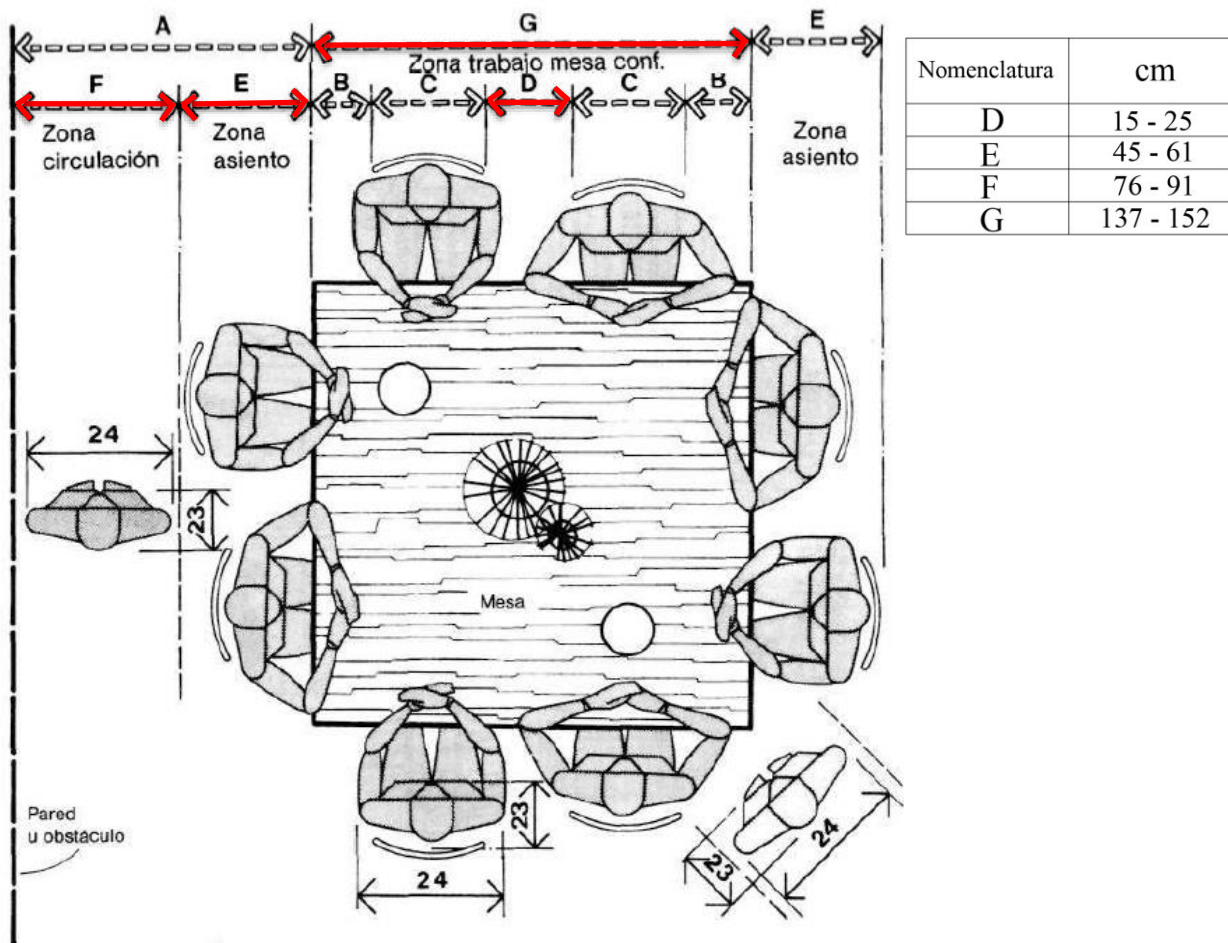


Gráfico No 24 Mesa de conferencia cuadrada (medidas en milímetros)

13. RESTAURANTE

Existen varios tipos de restaurante, entre ellos se encuentran: restaurante de lujo (cinco tenedores), restaurante de primera (cuatro tenedores), restaurante de segunda (tres tenedores), restaurante de tercera (dos tenedores), restaurante de cuarta (un tenedor).

Otra clasificación se hace tomando como base el tipo de comida que sirven además de su metodología de servicio: restaurante bufete, de especialidades, comida rápida, comida gourmet. El hotel de negocios de la Universidad contará con tres restaurantes, dos en la planta baja, un lounge cafetería y el otro un restaurante de platos fuertes, en donde considerando el factor tiempo dentro de un empresario es determinante, tomaría 30 minutos,

el tiempo máximo de espera, y en el tercer piso habrá una cafetería bufete, y todo tipo de bebidas.

15. BAR

El Hotel contará con un roof bar para entretenimiento de los huéspedes, este debe cumplir con el artículo 259 de la Ordenanza municipal, este dice que 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 parte reservada para el mismo, estará claramente diferenciada del resto, y su superficie no será computada en la mínima exigida a aquellos salones.

16. COCINAS

El artículo 257 de la Ordenanza Municipal, determina que se cumpla con las siguientes características:

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.

Las cocinas industriales de gran importancia para un restaurante ya que su organización en el diseño y espacio asegura el buen funcionamiento y desarrollo de procesos dentro y fuera de la

cocina. Deben estar ubicadas cerca del almacenamiento, entrada de proveedores y la salida de basura; así como también si se tiene una cocina principal esta debe estar bien comunicada de las cocinas auxiliares. Es también muy importante saber que estas cocinas deben tener un área mínima de construcción según la capacidad de personas que van a ocupar el restaurante, cada área de la cocina debe tener a la mano basureros, que serán vaciados cada cierto tiempo a los contenedores principales y un lavabo de pie para poderse lavar las manos con facilidad sin contaminar los alimentos.

La separación de las bodegas para cada tipo de producto es muy importante, ya que así se puede mantener a la temperatura correcto todos los alimentos perecibles como no perecibles, cerca de estas bodegas debe existir un congelador principal y un congelador para productos listos, los mismos que serán utilizados al siguiente día para el montaje de los platos o snacks finales, esto se realizara en cada restaurante del hotel de acuerdo al tipo de comida que ofrecen.

17. 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.

18. LOCALES DE COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

En el artículo 226 de la Ordenanza dice que se debe cumplir con los siguientes requisitos para los locales destinados al almacenaje de la comida:

Serán independientes de todo local destinado a la habitación.

a) Los muros y pavimentos serán lisos, impermeables y lavables.

b) Los vanos de ventilación de locales donde se almacenen productos alimenticios estarán dotados de mallas o rejillas de metal que aislen tales productos de insectos, roedores y otros elementos nocivos.

19. CIRCULACIÓN HORIZONTAL Y VERTICAL

Los pasillos, escaleras y ascensores son las vías de comunicación entre las áreas del hotel, considerando que los clientes de negocios, debido a sus actividades consideran al tiempo un factor muy importante, el hotel ofrecerá accesos claros y directos para hacer eficiente el tiempo de traslado del huésped a sus actividades y maximizar el uso de sus instalaciones.

19.1. Norma NTE INEN 2 247 corredores y pasillos

Dimensiones

Los corredores y pasillos en edificios de uso público, deben tener un ancho mínimo de 1.2 metros y estar libres de obstáculos en todo su ancho mínimo y desde su piso hasta un plano paralelo a él ubicado a 2.05 metros de altura. Dentro de este espacio no se puede ubicar elementos que lo invadan (ejemplo: luminarias, carteles, equipamiento, partes propias del edificio o de instalaciones).

En los corredores y pasillos, poco frecuentados de los edificios de uso público, se admiten reducciones localizadas del ancho mínimo. El ancho libre en las reducciones nunca debe ser menor a 0.90 metros y no deben estar a una distancia menor de 3 metros medida sobre el eje longitudinal. La longitud acumulada de todas las reducciones nunca debe ser mayor al 10 % de la extensión del corredor o pasillo.

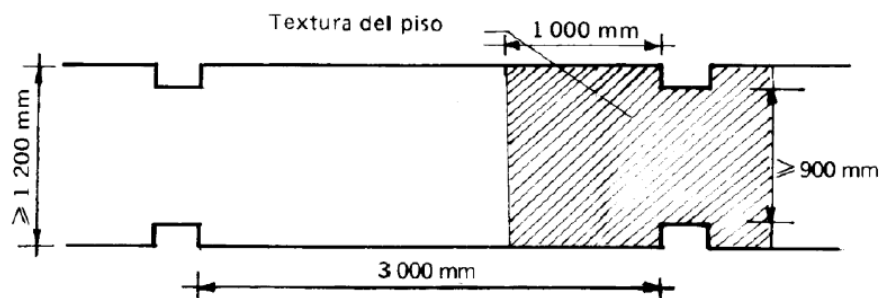


Gráfico No 25 Medidas INEN de Pasillos (medidas en milímetros)

Características funcionales

- El diseño y disposición de los corredores y pasillos así como la instalación de señalización adecuada debe facilitar el acceso a todas las áreas que sirven, así como la rápida evacuación o salida de ellas en casos de emergencia.
- El espacio de circulación no se debe invadir con elementos de cualquier tipo. Si fuese necesario ubicarlos, se instalan en ampliaciones adyacentes. Los pisos deben ser firmes, antideslizantes y sin irregularidades en el acabado. No se admite tratamientos de la superficie que modifique esta condición (ejemplo; encerado).
- Los elementos, tales como equipos de emergencia, extintores y otros de cualquier tipo cuyo borde inferior esté por debajo de los 2.05 metros de altura, no pueden sobresalir más de 0.15 metros del plano de la pared y debe ser detectado por intermedio del bastón largo utilizado por personas no videntes y baja visión.

Según la ordenanza 3457 de Normas de Arquitectura y Urbanismo, el artículo 253 pasillos dice que el ancho mínimo de pasillos en establecimientos hoteleros de gran lujo será de 2.10 metros; en los de categoría primera superior y turista será de 1.50 metros.

19.2. Norma NTE INEN 2 249 Escaleras

Dimensiones

Ancho: las escaleras deben tener un ancho mínimo de 1 metro, si la separación de los pasamanos a la pared supera los 0.50 metros, el ancho de la escalera deberá incrementarse en igual magnitud.

Contrahuella (a). Todas las contrahuellas deberán tener una altura a 0.18 metros

Huella (b). Las dimensiones de las huellas, deben ser las que resulten de aplicar la fórmula:

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

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

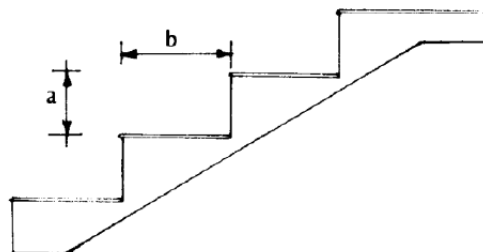


Gráfico No 26 Medidas INEN - huella y contrahuella

Características generales

Las huellas deben tener el borde o aristas redondeados, las contrahuellas deben ser sólidas.

Antes del inicio de las escaleras, debe existir un cambio perceptible de textura igual al ancho de la grada, los pisos deben ser antideslizantes sin relieves mayores a 3 mm en su superficie.

Según la ordenanza 3457 de Normas de Arquitectura y Urbanismo, el artículo 254 escaleras dice 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, en este caso los establecimientos hoteleros de gran lujo deberá ser de 2.10 m. y lujo el ancho mínimo deberá ser de 1.80 m y en los de categoría primera superior y turista será de 1.50 m. como mínimo.

19.3. Norma NTE INEN 2 244 Pasamanos

Dimensiones

Se recomienda que las agarraderas tengan secciones circulares o anatómicas. Las dimensiones del diámetro de la circunferencia deben estar comprendidas entre 35 mm y 50 mm.

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

Características generales

- Las agarraderas deben de soportar, como mínimo, una fuerza de 1 500 N sin doblarse ni desprenderse y los extremos deben tener diseños curvos.
- Las escaleras deberán tener pasamanos a ambos lados continuos en todo su recorrido y con prolongaciones horizontales no menores de 3 metros al comienzo y al final de aquellas.
- Los pasamanos deberán tener una señal sensible al tacto que indique la proximidad de los límites de la escalera.
- Se deben colocar pasamanos a 0.90 metros de altura, en escaleras de ancho superior a 1.6 metros se debe colocar pasamanos intermedios.

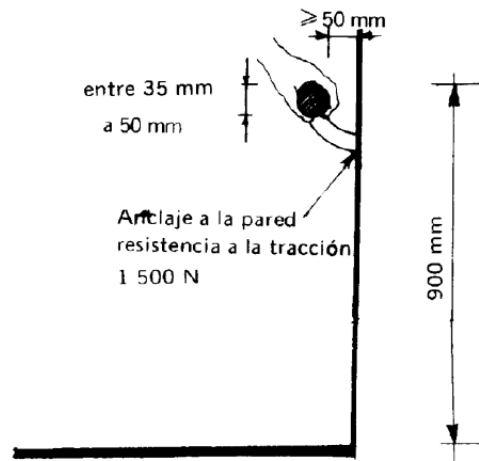


Gráfico No 27 Medidas INEN de Pasamanos (medidas en milímetros)

19.4. Norma NTE INEN 2 299 Ascensores

Dimensiones

Las dimensiones mínimas libres del interior de la cabina del ascensor, deben ser 1.2 metros de fondo y 1 de ancho, para permitir alojar a una silla de ruedas y a un eventual acompañante.

El vano debe ser de 0.90 metros de ancho por 2 metros de alto.

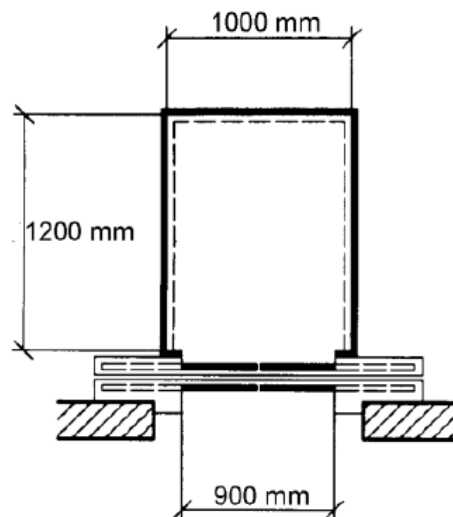


Gráfico No 28 Medidas INEN Ascensores (medidas en milímetros)

Características generales

- El mecanismo de apertura de puertas debe estar provisto de un sensor automático ubicado máximo a 0.80 metros del piso y la intensidad luminosa en el interior de la cabina no debe ser menor a 100 lux.
- El piso de ingreso al ascensor debe estar señalizado mediante pavimento texturizado con un área mínima de 1,2 metros por 1,2 metros.
- El espacio para embarque y desembarque debe tener un área mínima de 1.5 metros por 1.5 metros en condiciones simétricas y centradas a la puerta.
- Por lo menos una de las paredes interiores del ascensor debe tener un pasamano ubicado a 0.90 metros de alto.
- El tablero de control interior debe estar ubicado a una altura máxima de 1.2 metros, medida desde el nivel de piso terminado de la cabina, al borde superior del tablero.
- Los botones pulsadores de emergencia y parada, deben estar agrupados en la parte inferior del tablero de control, a una altura máxima de 1 metro de medida desde el nivel del piso terminado.

Según la ordenanza 3457 de Normas de Arquitectura y Urbanismo, el artículo 255 ascensores la instalación de elevadores dependerá de la clasificación del establecimiento.

Se instalarán los servicios de ascensor cuando los hoteles de categoría primera superior y turista cuenten con más de tres pisos altos un ascensor.

19.5. Norma NTE INEN 2 245 Rampas Fijas

Dimensiones

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.

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

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

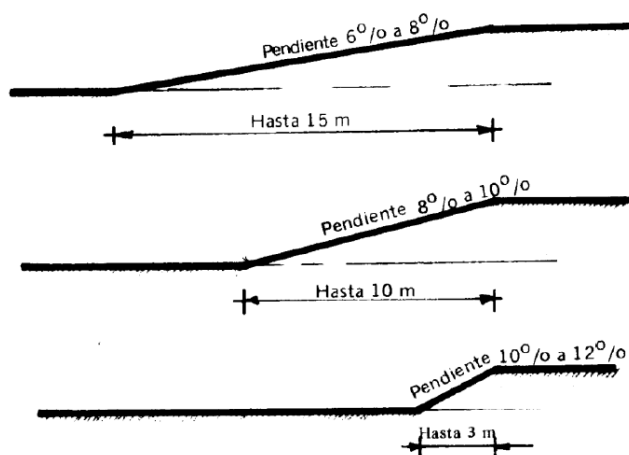


Gráfico No 29 Medidas INEN Pendiente Longitudinal

Características

Generales

El ancho

El ancho

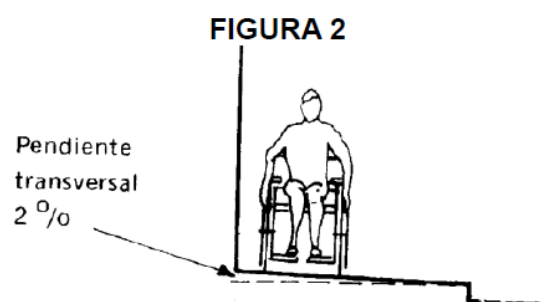


Gráfico No 30 Medidas INEN Pendiente Transversal

mínimo libre de las rampas unidireccionales será de 0.90 metros. Si el ángulo de giro supera los 90°, la dimensión mínima del ancho de la rampa debe ser 1.2 metros.

El largo del descanso debe tener una dimensión mínima libre de 1.2 metros y estar ubicado frente a un acceso.

El pavimento de las rampas debe ser firme, antideslizante y sin irregularidades.

Cuando las rampas superen el 8 % de pendiente debe llevar pasamanos según lo indicado en la

NTE INEN 2 244.

20. ESTACIONAMIENTOS

La edificación cuenta con parqueaderos en el subsuelo y en la parte exterior, el hotel brindara el servicio de transporte para facilitar la movilización de sus usuarios y huéspedes, el hotel contara con los diferentes tipos de parqueos necesarios: motocicletas, parqueadero de huéspedes, parqueadero de usuarios, parqueadero para personas con discapacidad, busetas de transporte y camiones de entrega, para esta última se contara con un ingreso y área específica. Adicional a esto existirá un espacio destinado al control de ingreso y salida vehicular, en donde opera una persona y su área mínima de desplazamiento debe ser de 2 metros cuadrados.

20.1. Las normas NTE INEN 2 248 dice que se cumpla con las siguientes características.

Dimensiones

Ancho: 2.50 metros de vehículo + 1.00 metro de transferencia

Largo: 5.00 metros

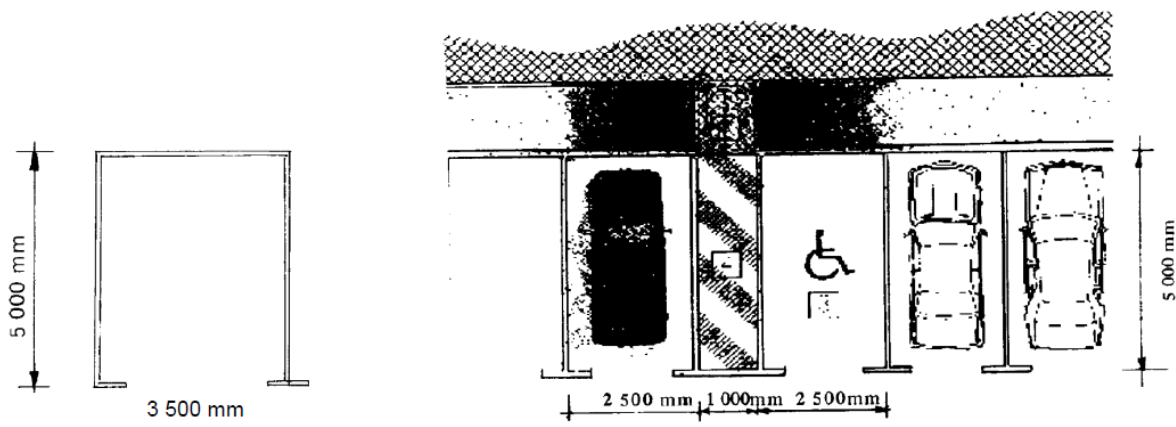


Gráfico No 31 Norma INEN Estacionamientos (medidas en milímetros)

Características

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

Ubicación: los lugares destinados al estacionamiento para personas con discapacidad, deben ubicarse lo más próximo posible a los accesos de los espacios y preferentemente al mismo nivel de estos. Para aquellos casos donde se presente un desnivel entre la acera y el pavimento del estacionamiento, el mismo debe salvarse mediante vados de acuerdo con lo indicado en la NTE INEN 2 245.

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

Los vehículos y sus medidas se clasifican de la siguiente manera: motocicletas, carros, carros para personas con discapacidad, busetas, camiones.

Referencia de medidas para bicicletas, motocicletas, autos y camiones del Metric Handbook:

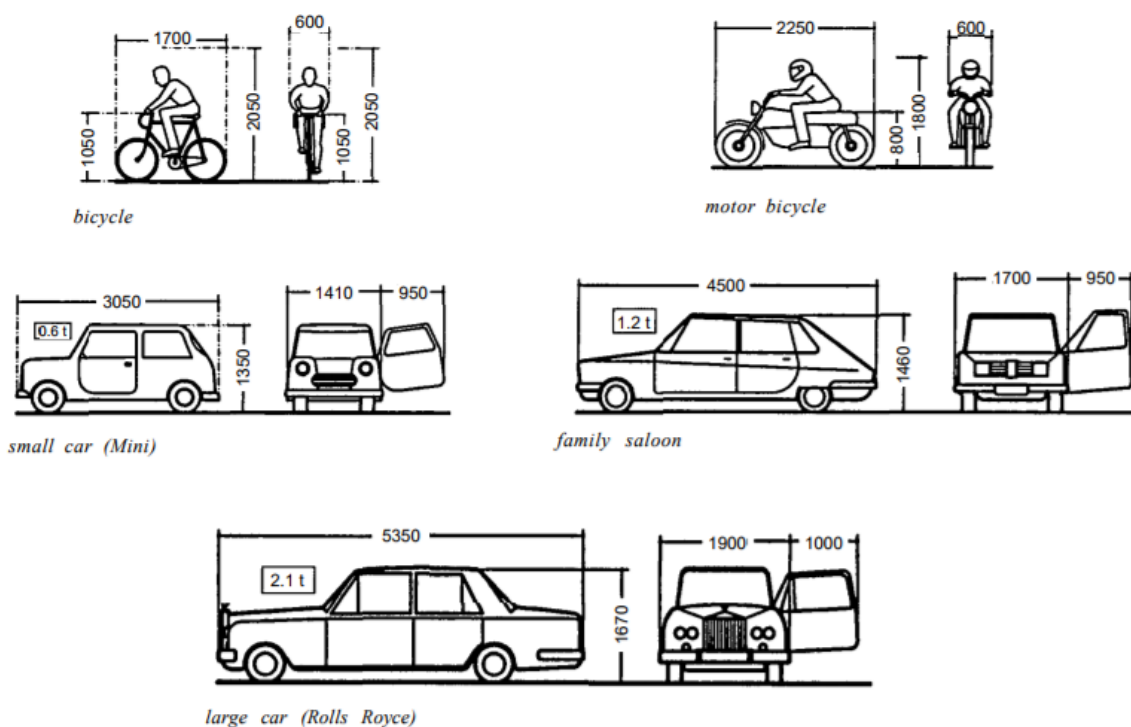
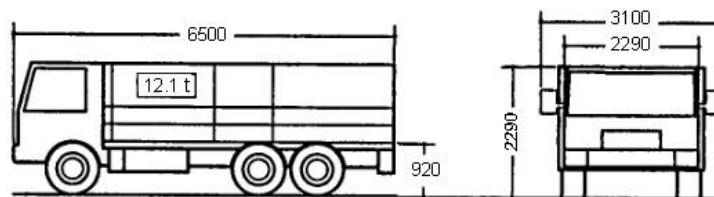
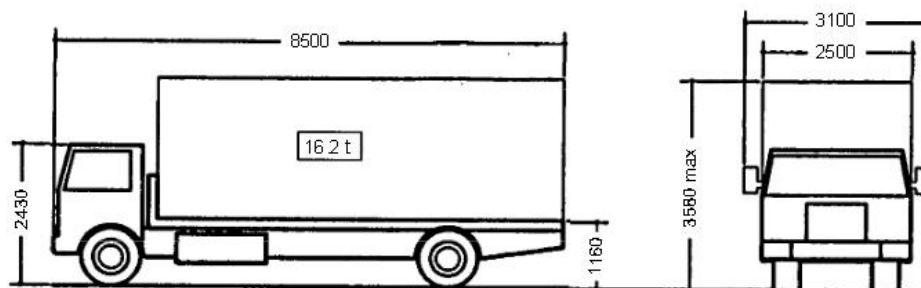


Gráfico No 32 Medidas motocicleta y vehículos según Metric Handbook (medidas en milímetros)



brewer's dray (three axle, 400 mm wheels for low height loading)



16 tonne rigid

21. DESECHOS

La recolección y almacenamiento de basuras para posterior retirada por los servicios de carácter público se realizará de tal forma que quede a salvo de la vista y exenta de olores.

En ningún caso será menor a 2.00 m² con un lado mínimo de 1.00 m. El volumen de los contenedores, que determinará el tamaño del sitio, se calculará a razón de 0.02 m³ por habitación.

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

22. DOTACION DE AGUA

Según el artículo 264 de la ordenanza municipal, se dispondrá de una reserva de agua que permita un suministro de mínimo 200, 150 y 100 litros por persona al día en los

establecimientos de gran lujo, lujo, primera superior y turista y segunda categoría respectivamente, y de 75 litros, en los demás.

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

23. GENERADOR DE EMERGENCIA

Según el artículo 265 de la ordenanza municipal, los establecimientos de gran lujo y de lujo contarán con una planta propia de fuerza eléctrica y energía capaz de dar servicio a todas y cada una de las dependencias. Dichas áreas de máquinas y generador eléctrico deberán estar insonorizadas y cumplirán con las disposiciones y las normas nacionales y distritales.

24. ILUMINACIÓN Y VENTILACION

Todo local tendrá iluminación y ventilación naturales por medio de vanos que permitan recibir aire y luz natural directamente desde el exterior.

El área mínima total de ventanas para iluminación será del 20% de la superficie útil del local y el área mínima para ventilación será del 30% de la superficie de la ventana, porcentaje incluido dentro del área de iluminación indicada.

25. DESARROLLO DEL PROYECTO

HOTEL DE NEGOCIOS DE LA UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

PROPUESTA DEL PROYECTO

La propuesta del proyecto es desarrollar un Hotel de Negocios de la Universidad San Francisco de Quito, el mismo que brindará al usuario de negocios la comodidad de estar ubicado en un lugar estratégico, a 30 minutos del aeropuerto y del centro financiero de Quito.

Debido al aumento de estudiantes en la facultad de hospitalidad, arte culinario y turismo, se propone que el mismo funcione como Hotel escuela para esta área, completando así el ciclo de enseñanza, capacitación y práctica dentro de esta carrera, siendo la universidad pionera en crear y difundir el conocimiento sobre la gestión de la hospitalidad a través de la enseñanza.

PROBLEMA

No existen Hoteles de Negocios en el sector de Cumbayá. La Facultad de gastronomía no cuenta con el espacio suficiente para las prácticas de sus alumnos. El edificio AMC Business Center, es una edificación pequeña, que cuenta solo con 3 pisos y 2 subsuelos. Actualmente el edificio esta subutilizado en su mayoría, por lo que espacialmente esta semi vacío.

SOLUCIÓN

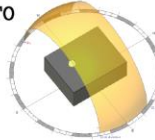
Diseñar un Hotel ubicado estratégicamente en Cumbaya, cerca del aeropuerto y del centro financiero de Quito, a la vez convirtiendolo en un Hotel escuela para que los alumnos hagan sus practicas ahi. Crear volúmenes experimentales tanto para usuario como cliente, generando así sensaciones de acorde al espacio.

ANÁLISIS DEL SECTOR

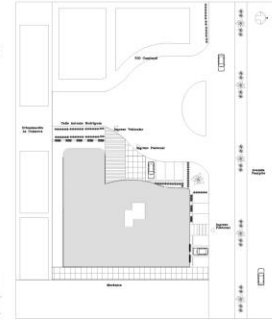


ASOLEAMIENTO

Norte: Av. Pampite
 Sur: Urbanización la Comarca
 Este: Mecánica
 Sur: Edificio Y00 Cumbayá



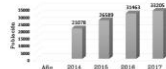
IMPLANTACIÓN



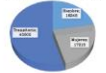
PLANOS ACTUALES

INVESTIGACIÓN

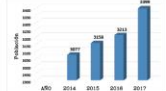
Población Cumbayá



Hombres/Mujeres

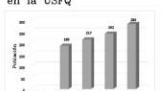


Alojamiento Hotelero



Según el INEC la población de Cumbayá ha aumentado en un 35% en los últimos 4 años.
 La población transitoria en Cumbayá es mayor a la permanente en un 10%.

Estudiantes del CHAT en la USFQ



Según el ministerio de Turismo los establecimientos hoteleros han aumentado en un 20% en los últimos 4 años.
 Los datos de la USFQ señalan que los alumnos de la Facultad del CHAT han crecido en un 20% en los últimos 4 años.

UBICACIÓN



□ Paseo San Francisco □ AMC Business Center
 □ USFQ

Para el desarrollo del Hotel, se ha escogido la edificación AMC Business 2091 Center, ubicado en la Av. Pampite de Cumbayá. El edificio tiene un área de 3658 metros cuadrados.

TARGET

El Hotel está dirigido principalmente a ejecutivos de negocios, conferencistas, y personas vinculadas a la Universidad San Francisco de Quito, turistas nacionales e internacionales entre 20 y 65 años de edad, de un nivel socio-económico medio, medio-alto

CLIENTE



CLIMA

Cumbayá está ubicada a 2200 metros sobre el nivel del mar en el valle de Tumbaco, muy cerca al cerro Ilaló, cuenta con un clima subtropical (cálido, frío) que llega hasta 28 grados en verano y las noches más frías de invierno baja hasta 6 grados.



HOTELES CERCANOS



PROGRAMACIÓN

Área Públicas	Área Privadas	Áreas Servicio	Áreas Recreación
Recepción	Habitaciones	Lavandería	Restaurante/Lounge
Sala usos múltiples	Recursos Humanos	Bodegas	Roof Bar
Sala de conferencia	Sala de reuniones	Limpieza	Cafetería
Sala de espera	Área administrativa	Parqueaderos	Spa/Gimnasio

ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO



La edificación está conformada por dos volúmenes, el principal es un bloque rectangular, con una ligera curvatura en la parte central del mismo y el segundo bloque rectangular más pequeño que sale hacia la parte norte del cuerpo principal. Materiales: hormigón, aluminio, vidrio y en su recubrimiento tiene paneles de chapa metálicos de color beige y rojo. Tiene dos subsuelos, tres pisos y una terraza accesible, cada piso tiene aproximadamente 700 metros cuadrados, con un área total de 3658 metros cuadrados.



PROPUESTA DEL PROYECTO

CONCEPTO LABORATORIO

El hotel se desarrollara bajo un nuevo concepto de laboratorio, es decir aquel espacio en donde puedes experimentar, investigar y aprender a la vez, basandome en la forma estructural de la molecula, la mismas que está compuesta por volúmenes estables, continuos y fuertes, creando así espacios comunicados por elementos y módulos que brinden al usuario y cliente una experiencia sensorial.

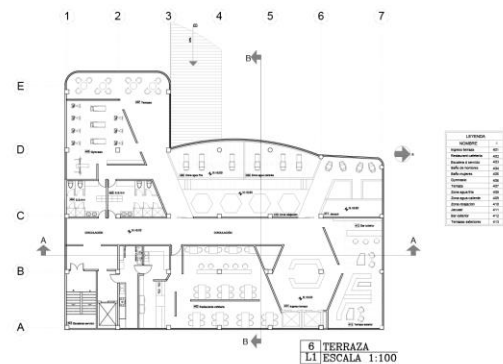
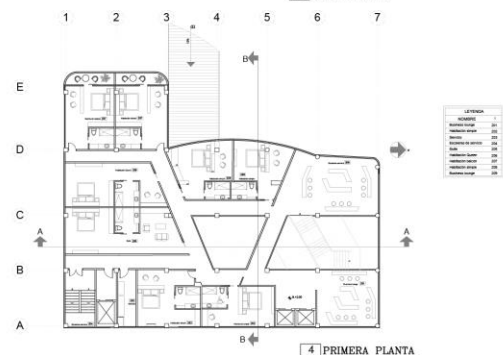
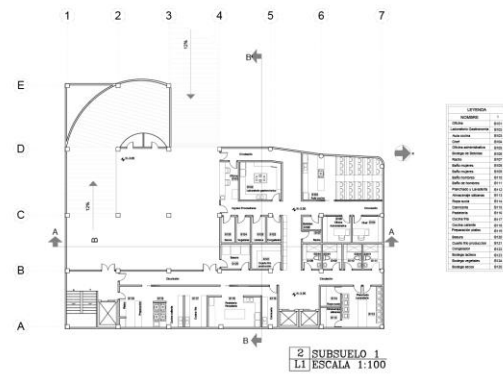
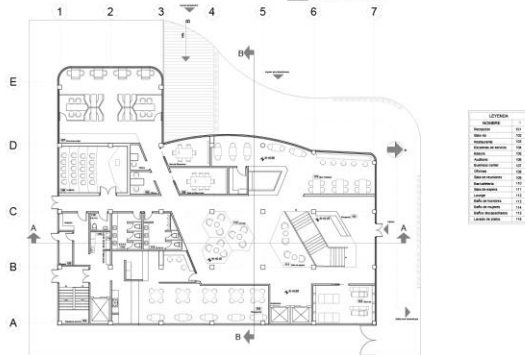
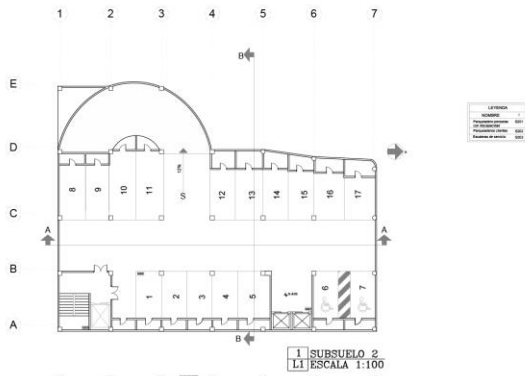
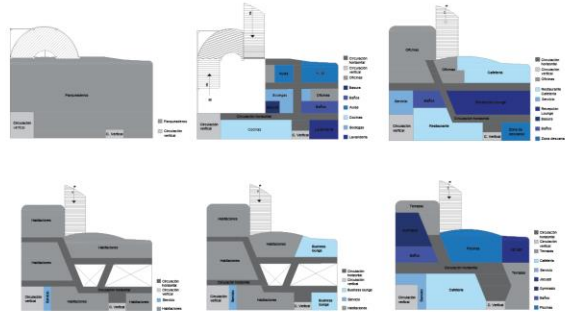
FORMATIVO SENSORIAL EXPERIMENTAL



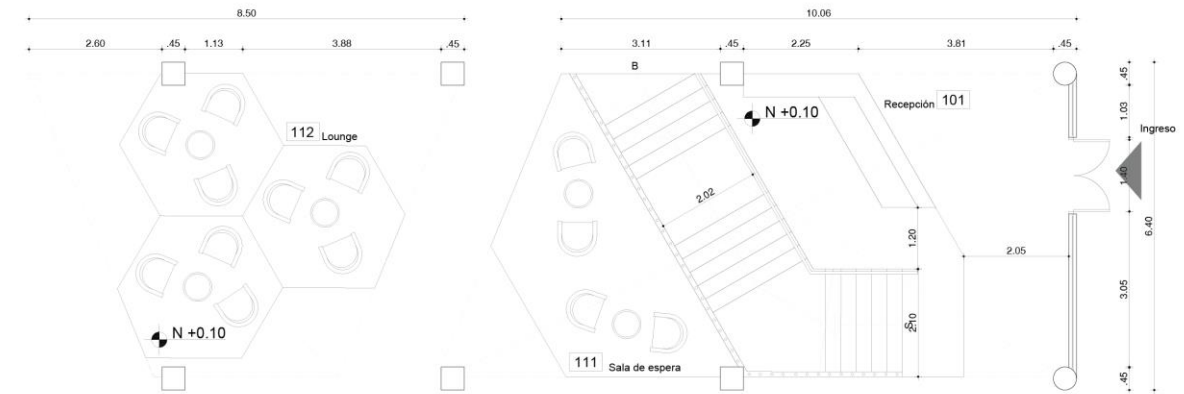
REFERENTES



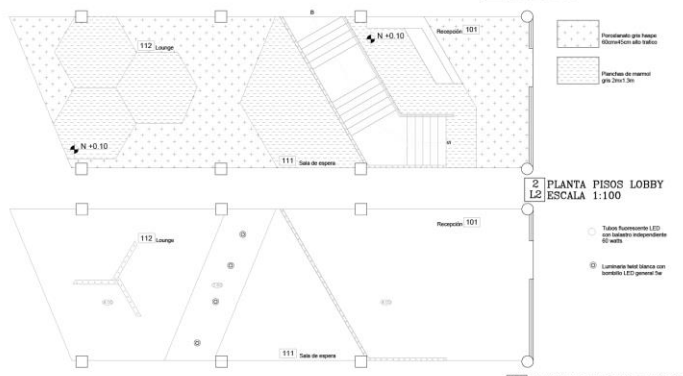
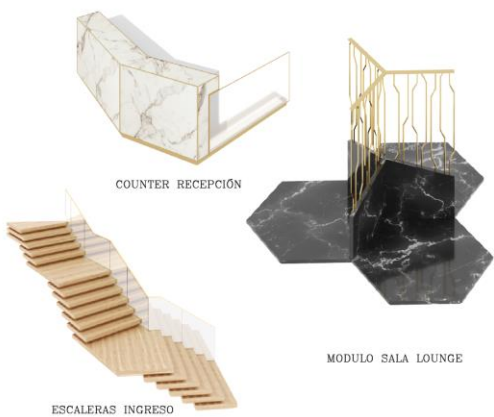
ZONIFICACIÓN



RECEPCIÓN Y SALA LOUNGE



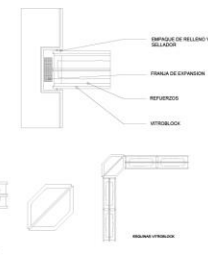
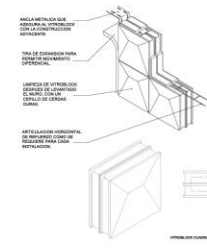
1 PLANTA MOBILIARIO LOBBY
L2 ESCALA 1:50



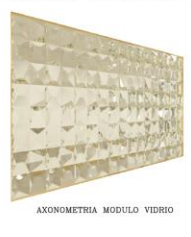
2 PLANTA PISOS LOBBY
L2 ESCALA 1:100

3 PLANTA ILUMINACIÓN LOBBY
L2 ESCALA 1:100

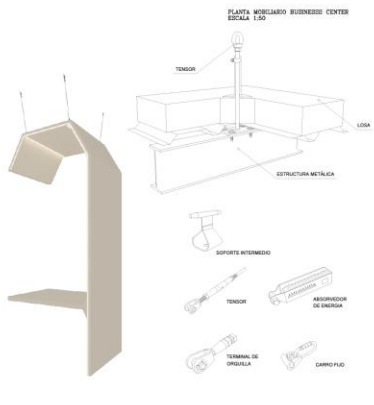
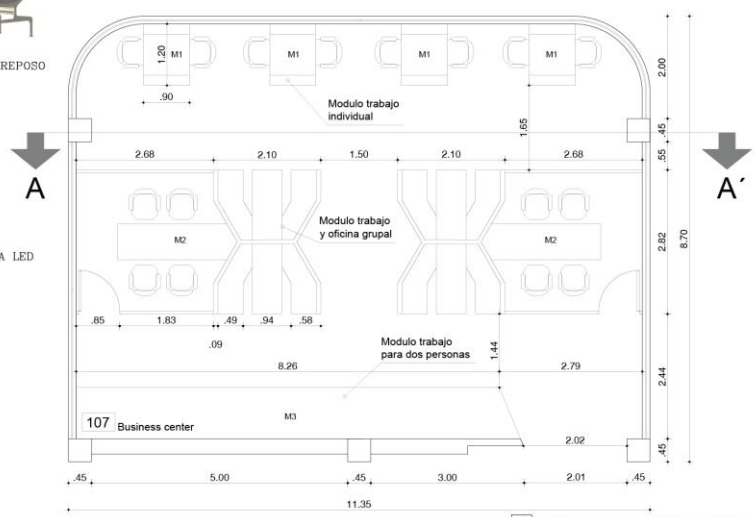
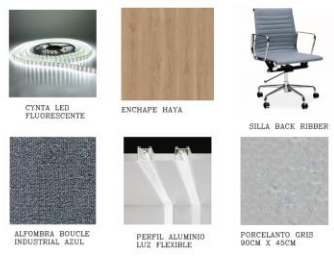
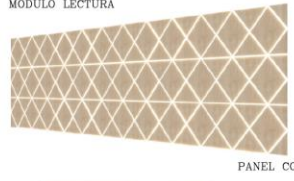
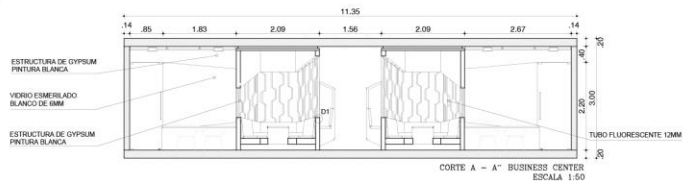
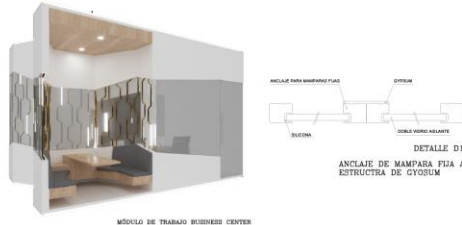
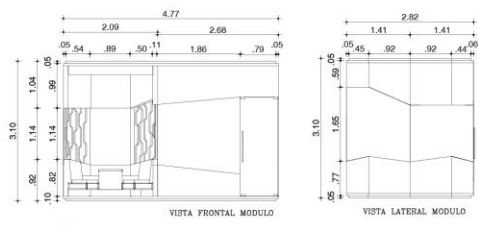
MATERIALES



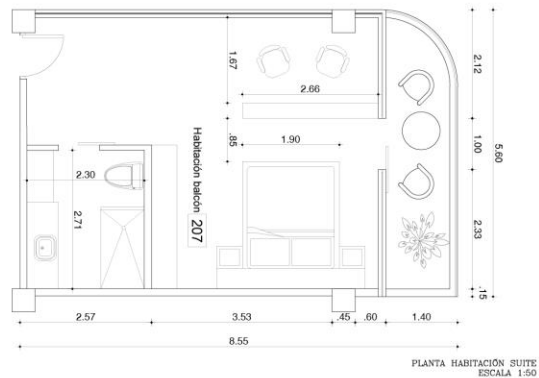
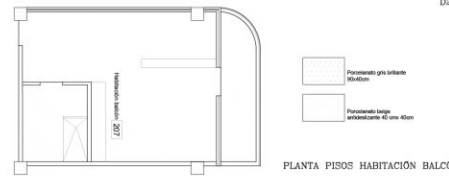
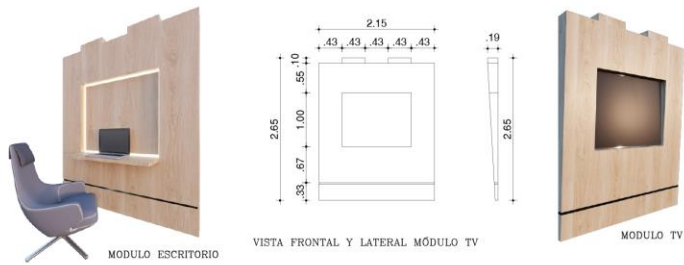
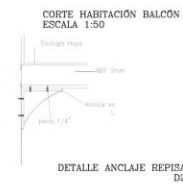
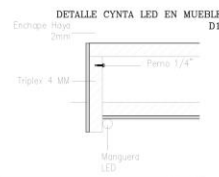
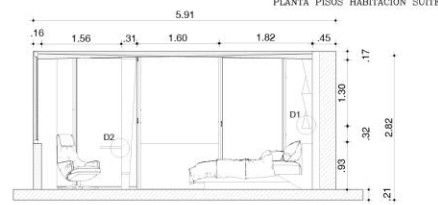
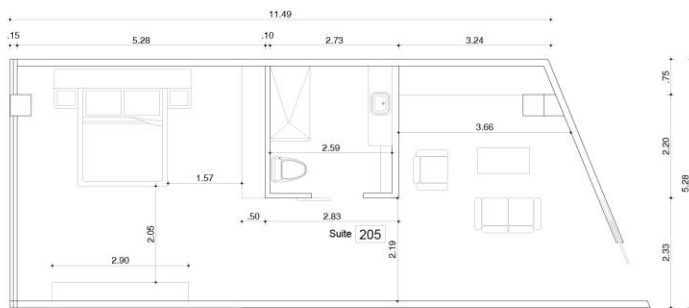
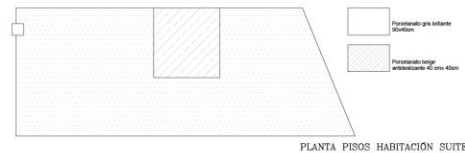
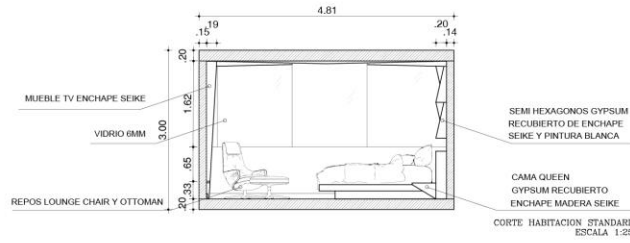
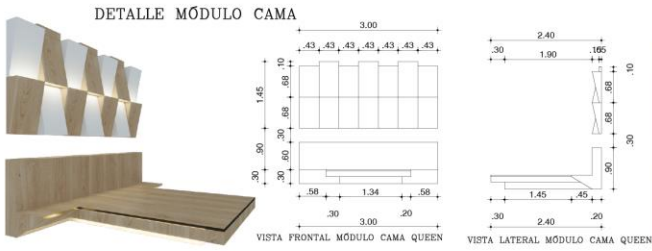
DETALLE VITROBLOCK



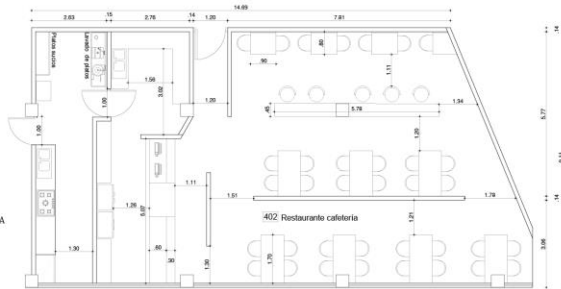
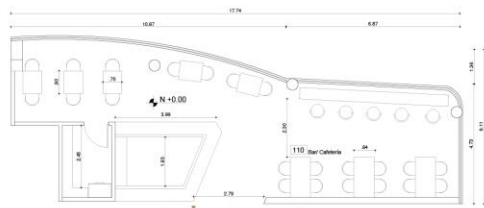
BUSINESS CENTER Y ZONA DE ESPERA



HABITACIÓN SUITE Y HABITACIÓN BALCÓN



BAR/CAFETERIA Y RESTAURANTE

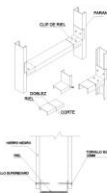


ESTRUCTURA DE TUBOS DE ACERO DE 6MM RECUBIERTA CON PINTURA ELECTROESTATICA DORADA

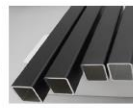


BARRA DEESTRUCTURA METÁLICA CON MDF DE 9MM, RECUBIERTA DE CAPA MELAMINICA AZUL NOCHE

DETALLE DE ANCLAJE DE PERGOLA



PLANTA MOBILIARIO RESTAURANTE
ESCALA 1:75



Bibliografía

Adam, R. P. (2001). *Hotel Design, Planning and Development*. W. W. Norton & Company.

Lawson, F. (1980). *Hotel, Motels and Condominiums: Design, planning and maintenance*. London: Architectural Press.

Metric Handbook, Planning and Design Data, Tercera Edición, David Littlefield, 2008, Reino Unido.

Neufert, E. (1995). *Arte de Proyectar en Arquitectura*. México: Gustavo Gili.

Panero, J. (1983). *Las dimensiones humanas en los espacios interiores: Estándares antropométricos*. Gustavo Gili.

Pardo, Álvarez, Jesús Ángel. (2009) *Diseño y arquitectura en el campo de los hoteles*, El Cid Editor | apuntes. ProQuest Ebook Central.

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/bibusfqsp/detail.action?docID=3181860>.

Plunkett, D. (2012). *Detail in Contemporary Bar and Restaurant Design*, Laurence King publishing Ltd.