

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

**Hotel Select-Service
Centro Plaza – Cumbayá**

Proyecto de investigación.

Renata Maggio Paredes

Diseño Interior

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

Quito, 7 de mayo de 2019

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO DE ARQUITECTURA Y DISEÑO INTERIOR

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Hotel Select-Service Centro Plaza – Cumbayá

Renata Maggio Paredes

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Andrea Pinto, M.F.A.

Firma del profesor

Quito, 7 de mayo de 2019

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: Renata Maggio Paredes

Código: 00123498

Cédula de Identidad: 171561468 - 9

Lugar y fecha: Quito, 7 de mayo de 2019

RESUMEN

El proyecto de titulación Hotel Select-Service Centro Plaza propone un replanteamiento de diseño y programación del actual Centro Comercial Centro Plaza ubicado en Cumbayá, para convertirlo en un hotel que reúna todos los servicios requeridos por jóvenes emprendedores (Generación Z) el momento de realizar viajes por motivos de negocios. Además, se plantea un lugar ideal para el descanso, relajación y sobre todo donde los usuarios obtengan la mejor experiencia durante su estadía en uno de los valles más hermosos y exclusivos de Quito sin la necesidad de subir a ciudad, la cual muchas veces está congestionada y puede resultar abrumadora para quienes visitan la capital. Actualmente, el espacio propuesto y su programación inicial no funcionan en su totalidad, de manera que busca emplear el mismo para un proyecto de gran interés para los visitantes y el entorno de Cumbayá.

Palabras Clave: Hotel Select-Service, diseño, negocios, Generación Z, relajación, experiencia, funcionalidad, Cumbayá.

ABSTRACT

The project Select-Service Hotel Centro Plaza proposes a reframing of design and programming of the actual Centro Comercial Centro Plaza located in Cumbayá to turn it into a hotel that gathers all the services required by young entrepreneurs (Generation Z) the moment of business travelling. In addition, it is proposed an ideal place for resting, relaxation and above all where users can obtain the best experience during their stay in one of the most beautiful and exclusive valleys of Quito without the need to go to the city, which is often congested and can result overwhelming to the ones visiting the capital. Currently, the proposed space and its initial programming do not work entirely, in this way it is seek to use it for a project of great interest to visitors and the surroundings of Cumbayá at the same time.

Key words: Select-Service Hotel, design, business, Generation Z, relaxation, experience, functionality, and Cumbayá.

TABLA DE CONTENIDO

1.	Planteamiento del proyecto.....	14
1.1	Hotel Select-Service.....	14
1.2	Propuesta.....	14
1.3	Razón.....	15
1.4	Problemática.....	16
1.5	Análisis Socioeconómico.....	18
1.6	Target.....	20
1.7	Ubicación.....	22
1.8	Accesibilidad y Vías.....	23
1.9	Análisis Arquitectónico.....	23
1.10	Clima.....	29
1.10.1	Asoleamiento.....	30
1.11	Referentes Nacionales.....	31
1.12	Referentes Internacionales.....	33
2.	Hospitalidad y Turismo.....	37
2.1	Hotel Select-Service.....	38
2.2	Hotel Full-Service.....	39
2.3	Hotel Limited-Service.....	39
2.4	Cadenas Hoteleras.....	40
2.4.1	Clasificación.....	40
2.4.2	Estrellas.....	40
2.4.3	Letras.....	40
2.4.4	Tipos de servicio.....	40
2.5	Categorías.....	41
2.6	Visitantes y Turistas.....	42
2.7	Formas de Turismo.....	42
2.8	Bleisure.....	43
2.9	Millennials.....	43
2.10	Generación Z.....	44
2.11	Cultura Ecuatoriana.....	44
2.12	Turismo en Quito.....	44
2.13	Gastronomía Ecuatoriana.....	46

2.14	Plazas Abiertas	47
2.15	Economía entorno al Turismo en Quito	48
3.	Programación General y Funcionamiento	48
3.1	Hotel	37
3.2	Historia	38
3.3	Áreas y listado de programación actual	48
3.4	Áreas y listado de programación propuesta	49
3.5	Funcionamiento	50
4.	Área de Recepción	51
4.1	Definición	51
4.2	Lobby	51
4.3	Sala de espera	53
5.	Habitaciones	54
5.1	Definición	54
5.2	Características	54
5.3	Tipo de habitaciones	55
5.4	Medidas	58
6.	Área de Alimentos y Bebidas	59
6.1	Definición	59
6.2	Cafetería	60
6.2.1	Equipamiento	60
6.2.2	Mobiliario	65
6.2.3	Medidas	65
6.3	Bar	66
6.3.1	Equipamiento	66
6.3.2	Mobiliario	67
6.3.3	Medidas	68
6.4	Restaurante	69
6.4.1	Show Cooking o Cocina en Vivo	70
6.4.2	Equipamiento	70
6.4.3	Mobiliario	71
6.5	Medidas Generales	71
6.6	Características	74
6.7	Front of the House	75

6.8	Back of the House	76
6.9	Medidas Cocinas industriales.....	79
6.10	Huerto.....	83
6.11	Definición.....	83
6.12	Productos.....	84
7.	Área Comercial	84
7.1	Definición.....	85
7.2	Tipo de Establecimientos Comerciales	85
7.3	Características	86
7.4	Áreas	86
7.5	Medidas	87
8.	Área de Negocios	89
8.1	Definición.....	89
8.2	Coworking.....	89
8.3	Áreas	90
8.4	Sala de reuniones.....	90
8.5	Características	90
8.6	Mobiliario.....	91
8.7	Materialidad	93
8.8	Medidas	95
8.9	Área de Coworking	97
8.10	Características	97
8.11	Materialidad	98
8.12	Mobiliario.....	98
8.13	Medidas	99
9.	Área Común	101
9.1	Características	101
9.2	Juegos de Salón	102
9.3	Área de Televisión y Videojuegos	105
10.	Áreas Húmedas	106
10.1	Definición.....	106
10.2	Áreas	106
10.3	Características	106

10.4	Piscina	108
10.4.1	Características	108
10.4.2	Materialidad	109
10.4.3	Profundidad.....	110
10.5	Hidromasaje	111
10.5.1	Características	111
10.5.2	Medidas.....	112
11.	Área Secas.....	113
11.1	Gimnasio	114
11.1.1	Características	114
11.1.2	Materialidad	115
11.1.3	Áreas	115
11.1.4	Área de máquinas.....	116
11.1.5	Tipo de máquinas.....	116
11.1.6	Área de pesas	118
11.2	Sala de Yoga y Meditación	120
11.2.1	Características	120
11.2.2	Acústica.....	121
11.2.3	Ventilación.....	121
11.2.4	Iluminación	121
11.2.5	Materialidad	122
11.2.6	Medidas.....	122
12.	Peluquería y Barbería.....	124
12.1	Definición.....	124
12.1.1	Características	125
12.1.2	Áreas	125
12.1.3	Acústica.....	126
12.1.4	Iluminación	126
12.1.5	Ventilación.....	127
12.1.6	Materialidad	127
12.1.7	Circulación.....	127
12.1.8	Mobiliario	127
12.1.9	Medidas.....	129
13.	Lockers y Vestidores	130
13.1	Lockers o Casilleros.....	130
13.2	Vestidores.....	131

13.3	Materialidad	133
14.	Sanitarios	133
14.1.1	Definición	133
14.1.2	Acústica.....	133
14.1.3	Iluminación	134
14.1.4	Ventilación.....	134
14.1.5	Materialidad	134
14.1.6	Instalaciones Sanitarias.....	135
14.2	Normativa.....	137
14.2.1	Distribución.....	137
14.2.2	Lavamanos	139
14.2.3	Inodoro	139
14.2.4	Tinas.....	139
14.2.5	Duchas.....	140
14.2.6	Barras de Apoyo	141
14.3	Medidas	142
15.	Área de Servicio.....	144
16.	Seguridad Industrial.....	144
17.	Circulaciones Verticales y Horizontales.....	144
18.	Referencias Bibliográficas.....	146
19.	Anexo A.....	151
20.	Anexo B	157

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1. Evolución de Tasa de ocupación hotelera Primera Categoría. (Quito Turismo, 2017)</i>	19
<i>Figura 2. Evolución de Tasa de ocupación hotelera Categoría Lujo. (Quito Turismo, 2017)</i>	19
<i>Figura 3. Grupos de edad del Turista de Quito. (Quito Turismo, 2018)</i>	20
<i>Figura 4. Con quién viaja el visitante de Quito. (Quito Turismo, 2018)</i>	20
<i>Figura 5. Motivo del Viaje del Turista. (Quito Turismo, 2013)</i>	21
<i>Figura 6. Vista aérea tipo mapa del Centro Comercial Centro Plaza - Parroquia de Cumbayá. Observar simbología para mejor entendimiento.</i>	22
<i>Figura 7. Vista aérea tipo mapa de la parroquia de Cumbayá. Observar simbología para mejor entendimiento.</i>	23
<i>Figura 18. Parqueaderos.</i>	29
<i>Figura 19. Diagrama de Asoleamiento.</i>	30
<i>Figura 20. Lobby EB Hotel by Eurobuilding Quito.</i>	31
<i>Figura 21. Habitación EB Hotel by Eurobuilding Quito.</i>	31
<i>Figura 22. Restaurante EB Hotel by Eurobuilding Quito.</i>	32
<i>Figura 23. Fachada Hotel Casa Gangotena.</i>	32
<i>Figura 24. Habitación Hotel Casa Gangotena.</i>	33
<i>Figura 27. Lounge AC Hotel Miami Aventura.</i>	34
<i>Figura 28. Sala de Conferencias AC Hotel Miami Aventura.</i>	34
<i>Figura 29. Terraza Lounge AC Hotel Miami Aventura.</i>	35
<i>Figura 30. Lobby/lounge Moxy Hotel New Orleans.</i>	36
<i>Figura 31. Habitación Moxy Hotel New Orleans.</i>	36
<i>Figura 32. Área de Recreación Moxy Hotel New Orleans.</i>	36
<i>Figura 33. Área de juegos Moxy Hotel New Orleans.</i>	37
<i>Figura 34. Gráfico Turismo en Ecuador 2007-2018. (Quito Turismo, 2018)</i>	45
<i>Figura 35. Porcentaje categorías hoteleras. (Quito Turismo, 2018)</i>	46
<i>Figura 38. Medidas a considerar dentro de habitación individual.</i>	58
<i>Figura 39. Medidas a considerar dentro de habitación doble.</i>	59
<i>Figura 45. Ejemplo de barra de bar.</i>	67
<i>Figura 46. Ejemplo de mesas altas para bar.</i>	67
<i>Figura 49. Medidas a considerar para barra de bar.</i>	69
<i>Figura 50. Medidas a considerar en bar.</i>	69
<i>Figura 55. Medidas a considerar dentro de establecimientos de alimentos y bebidas.</i>	73
<i>Figura 56. Medidas a considerar dentro de establecimientos de alimentos y bebidas.</i>	73
<i>Figura 58. Organigrama de funcionamiento dentro de cocina industrial.</i>	78
<i>Figura 60. Medidas a considerar de circulación en cocina industrial.</i>	79
<i>Figura 61. Alcance muebles altos en cocina.</i>	80
<i>Figura 62. Medidas a considerar para zona de trabajo en cocina.</i>	80
<i>Figura 63. Medidas a considerar en cocina industrial.</i>	81
<i>Figura 64. Medidas a considerar en cocina industrial.</i>	81
<i>Figura 65. Medidas a considerar en cocina industrial.</i>	82
<i>Figura 66. Medidas a considerar en cocina industrial.</i>	82

<i>Figura 67. Medidas a considerar área de venta.....</i>	<i>87</i>
<i>Figura 70. Medidas a considerar en zona de empaquetado.....</i>	<i>88</i>
<i>Figura 73. Ejemplo de mobiliario auxiliar en sala de reuniones.....</i>	<i>93</i>
<i>Figura 78. Medidas a considerar para mesa en u de conferencias.....</i>	<i>96</i>
<i>Figura 79. Medidas a considerar para presentaciones dentro de la sala de reuniones.</i>	<i>97</i>
<i>Figura 84. Considerar medidas en áreas de escritorio con archivador posterior.....</i>	<i>100</i>
<i>Figura 85. Considerar medidas en área de escritorio con circulación posterior.....</i>	<i>101</i>
<i>Figura 100. Máquina Caminadora.....</i>	<i>118</i>
<i>Figura 123. Ejemplo de lavamanos sobrepuesto.....</i>	<i>136</i>
<i>Figura 124. Medidas a considerar para lavamanos sobrepuesto (derecha) y empotrado (izquierda).....</i>	<i>137</i>
<i>Figura 126. Ejemplo de distribución para baños públicos.</i>	<i>138</i>
<i>Figura 129. Ejemplo de transición silla - ducha.</i>	<i>141</i>

INTRODUCCIÓN

El Centro Comercial Centro Plaza esta ubicado en una de las mejores áreas de la parroquia de Cumbayá formando parte de las zonas residenciales y comerciales del sector. Dentro de sus instalaciones se ofrecen diversos servicios como son restaurantes, cafeterías, locales comerciales, consultorios médicos y departamentos residenciales. En cuanto al lugar en sí, se puede apreciar una falta de mantenimiento en varios espacios como los quiebra soles de madera que se encuentran a lo largo de las fachadas internas y están decoloradas por el sol que reciben diariamente, de igual manera la pileta en la plaza central esta manchada por el agua y la estructura vista en varias áreas del mismo están oxidadas lo cual da una mala impresión para quienes visitan el sitio. Al hablar del diseño del lugar, no existe ningún tipo de lineamiento ya que como se menciona anteriormente cuenta con diversas áreas de programación causando confusión. Esta tesis propone crear un Hotel Select-Service, el cual promueve el descanso y la relajación para turistas internacionales y nacionales mediante un lineamiento de diseño claro mediante el cual se cumplan las nuevas necesidades de los viajeros.

1. Planteamiento del proyecto

1.1 Hotel Select-Service

Dentro del segmento de hotelería, podemos encontrar una amplia variedad entre categorías, tipos y servicios que determinan la calidad tanto de este último como de instalaciones que se brindan en los diferentes establecimientos hoteleros. Sin embargo, durante mucho tiempo existieron únicamente dos tipos de hoteles con ventajas totalmente opuestas entre sí, estos son los hoteles Full-Service y los Limited-Service los cuales llegaron a establecer incluso tipos de huéspedes. Hoy en día existe un segmento llamado Select-Service el cual hace referencia a una combinación de servicios característicos de un hotel con servicios completos y de lujo (Full-Service) y un hotel con servicios limitados y de mayor accesibilidad para los usuarios (Limited-Service). Este tipo de alojamiento se ha ido popularizando con el tiempo y aunque ya ha estado presente incluso por décadas en países de primer mundo, es una nueva tendencia para países en Sudamérica como Ecuador. Por ende, un hotel Select-Service, ofrece condiciones de excelente calidad, tomando en cuenta el presupuesto de los usuarios y llevando a este segmento más allá que un hotel Limited-Service.

1.2 Propuesta

La propuesta para este proyecto de titulación es diseñar un Hotel Select-Service, que es la combinación de servicios entre un Hotel Full-Service y un Hotel Limited-Service, es decir una combinación de servicios e instalaciones de excelente calidad, cuidando el presupuesto de los clientes. Está dirigido a jóvenes emprendedores nacionales como internacionales de poder socioeconómico medio-alto, los cuales buscan los lugares más convenientes pero a la vez que brinden un buen servicio durante su estadía. Es ideal que exista un lugar que ofrezca comodidades y exclusividad de un Hotel Full-Service pero a su vez tener como principio ser

asequible como un Hotel Limited-Service. De esta manera se crea un segmento de acuerdo a ciertas necesidades de los clientes y viajeros, creando un nuevo mercado hotelero en nuestro país.

1.3 Razón

En la ciudad de Quito existen varios hoteles independientes y cadenas de hoteles como: Best Western Plaza Hotel, Hilton Colón, Hotel Dann Carlton, JW Marriott, Sheraton, Swisshotel, Hotel Quito, Hotel Casa Gangotena, entre más. A excepción de los hoteles del aeropuerto, ubicados en Tababela a 45 minutos de la ciudad como son: EB hotel by Eurobuilding y Wyndham Quito Airport, no existen hoteles de buena categoría ubicados en los valles de Cumbayá y Los Chillos que den alojamiento a los turistas.

Existe la posibilidad de abrir un campo al sector hotelero principalmente en el valle de Cumbayá puesta su cercanía al aeropuerto como a la ciudad, abasteciendo las necesidades de los turistas tanto nacionales como internacionales. Ecuador al ser un destino turístico recomendado a nivel mundial, debe cumplir con las expectativas de los actuales viajeros, es decir espacios principalmente para el descanso que sean cómodos y confortables pero sobre todo lugares de relajación, áreas de esparcimiento que los lleven a olvidar el estrés diario o acumulado, que sea de fácil alcance económico y que les transmita un sentimiento de pertenencia en donde se encuentren. Actualmente y por el cambio de generaciones, es fácil darse cuenta que es necesario crear un espacio que satisfaga todos estos requerimientos durante su estadía en nuestro país para lograr atraer a más turistas.

Puesto que sus motivos de llegada son diversos, es decir, muchos viajeros vienen por temas familiares, negocios o eventos aparte de recreación y ocio, la creación de un hotel en esta área aportaría a la economía del país y a su vez demostrando que la mayoría de sectores en Quito son áreas aptas e ideales para hacer turismo.

1.4 Problemática

En el Centro Comercial Centro Plaza se plantearon áreas por pisos desde su construcción con la intención de crear un espacio residencial y comercial al mismo tiempo. A pesar de esto, hasta la actualidad no cumple con las necesidades de quienes habitan ahí ni de quienes visitan el lugar. Actualmente muchos de los locales comerciales y oficinas están desocupados puesto que no tuvieron los resultados esperados y los precios de arrendamiento por el sector usualmente son elevados, obligando a comerciantes a retirarse del lugar y buscar algo de mayor accesibilidad.

Por otro lado, el hecho de ser un espacio con varias funciones, muchas veces la cantidad de locales comerciales u oficinas llega a ser molesto para quienes habitan ahí por la cantidad de ruido producido, especialmente en las noches. Muchos de los residentes del lugar terminan por buscar otra opción de vivienda aunque de igual manera es complicada la venta de estos departamentos y algunos terminan en abandono, perdiendo así el edificio su total función.

Adicionalmente a esto, al ser un espacio pensado para la socialización cuenta con una extensa plaza abierta la cual da apertura y acceso a quienes entran al Centro Comercial de ingresar también a las áreas que deberían ser privadas como oficinas y especialmente departamentos residenciales.

Además, al tener una variedad de locales, oficinas y departamentos residenciales, el lugar no tiene un lineamiento de diseño interior establecido. Un factor importante es que a pesar de ser un espacio comercial y contar con una gran cantidad de escaleras y desniveles en toda la edificación, no cumple con las normativas de accesibilidad y para personas capacidades especiales o tercera edad. Cuenta con una plaza abierta central desde donde se tiene acceso a

las diversas circulaciones verticales que llevan a oficinas y departamentos haciendo de las mismas un espacio abierto al público pero que en realidad debería ser privado.

El área donde está ubicado el edificio es una zona residencial de personas con poder adquisitivo medio-alto y alto y donde por lo general hay gran concurrencia de gente, autos y transporte público ya que en sus alrededores existen colegios, universidades, centros comerciales, entre más. Dentro del paisaje urbano, existen también amplias áreas verdes lo cual hace interesante y llamativa al área. No obstante, el edificio no cumple con los requerimientos de mantenimiento adecuados, claros ejemplos de esto son los quiebra soles de madera y la estructura vista de las fachadas que están en constante exposición al sol y días de lluvia por lo que se los ve en mal estado, cuando esto debería ser lo más importante puesto que es lo que los usuarios ven a primera vista. También existe una pileta de piedra en la plaza a la cual no se la pone en funcionamiento pero se puede observar claramente que el agua mancho la piedra el momento de secarse. Se puede agregar que en la estructura vista se puede ver humedad en los techos y oxido. La importancia del aspecto de la pileta y estructura es que da directamente a los locales de comida y accesos principales que aunque en la noche pasa desapercibido, en el día no.

Al hablar con la administración del lugar, mencionan que han visto una gran rotación tanto en el área de oficinas como de restaurantes a causa principalmente de la falta de parqueaderos. Si bien existe un subsuelo, existe una falta de los mismos para quienes quieren visitar la plaza por comercio o las oficinas principalmente puesto que los departamentos incluyen uno o dos parqueos con su compra. Existen 19 departamentos algunos con más de una habitación, 14 oficinas, 22 locales comerciales y 78 parqueaderos los cuales están divididos de la siguiente manera: 25 parqueaderos para vivienda, 25 para comercio y 28 para oficinas. En el área

exterior existen 3 parqueos de visita sin embargo, se puede ver claramente que no abastece a todos los clientes del sitio, una de las acciones que han tomado en los últimos tiempos ha sido permitir a los usuarios parquearse en los puestos de residenciales dejando las llaves de los autos, suceso que pone en situaciones incómodas a quienes visitan Centro Plaza como a los mismos residentes.

1.5 Análisis Socioeconómico

Después de haber realizado entrevistas a expertos en Hotelería y Turismo, se pueden sacar las siguientes conclusiones:

- Según el Presidente Ejecutivo del Consejo de Hoteles en Quito Norman Bock, un turista es aquel que viene de afuera y no es residente en el país y por lo tanto no todos los viajeros buscan hacer turismo en las atracciones más populares de Ecuador.
- Un alto número de los turistas que vienen a Quito lo hacen por negocios o eventos familiares y requieren un espacio donde hospedarse que quede cerca a sus familiares o socios pues esto resulta más conveniente para ambas partes hablando en el sentido de tiempo y comodidad, según Norman Bock.
- Por otro lado, tanto Norman Bock como Damián Ramia, Decano de la Facultad de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo en la Universidad San Francisco de Quito aseguran que al fusionar los servicios dentro de un Hotel, este permite ofrecer más y diferentes áreas satisfaciendo las necesidades de todo tipo de huéspedes lo que resulta ser la mejor opción para el mercado de Cumbayá.
- Según, Quito Turismo y el Ministerio de Turismo de Quito, uno de los segmentos que pueden fortalecer el sector hotelero, es el segmento RICE (Reuniones, Incentivos, Congresos y Eventos) el cual es un segmento que genera 4 veces más gasto que el turismo tradicional y una mayor estadía promedio hotelera que la actual.

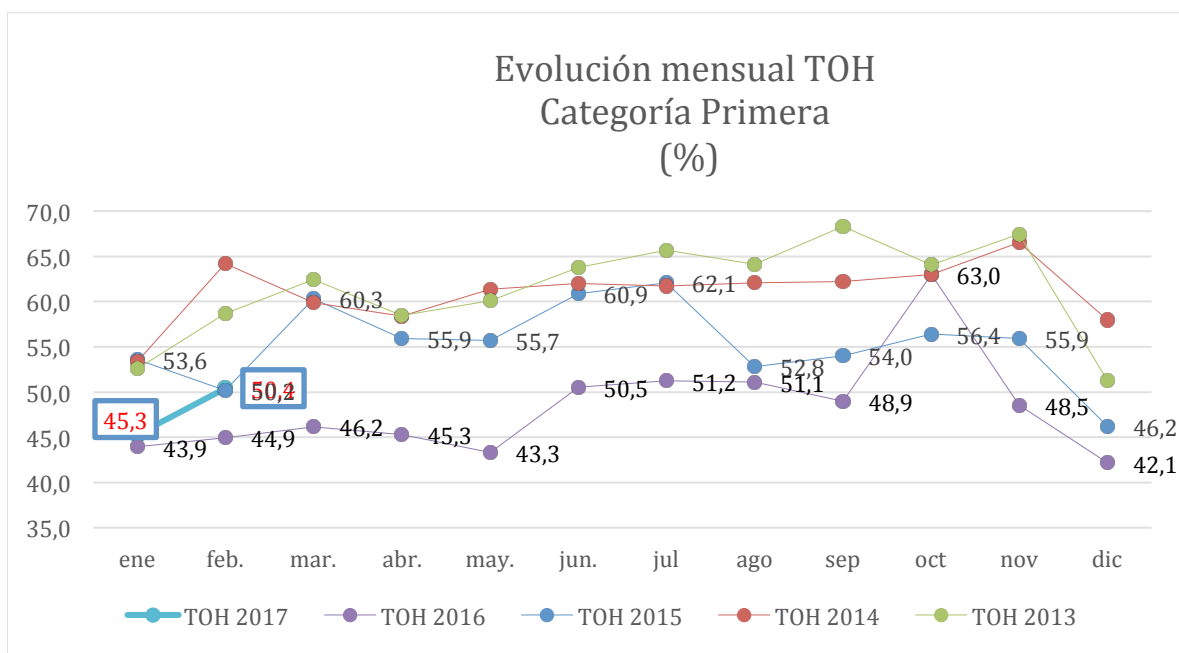


Figura 1. Evolución de Tasa de ocupación hotelera Primera Categoría. (Quito Turismo, 2017)

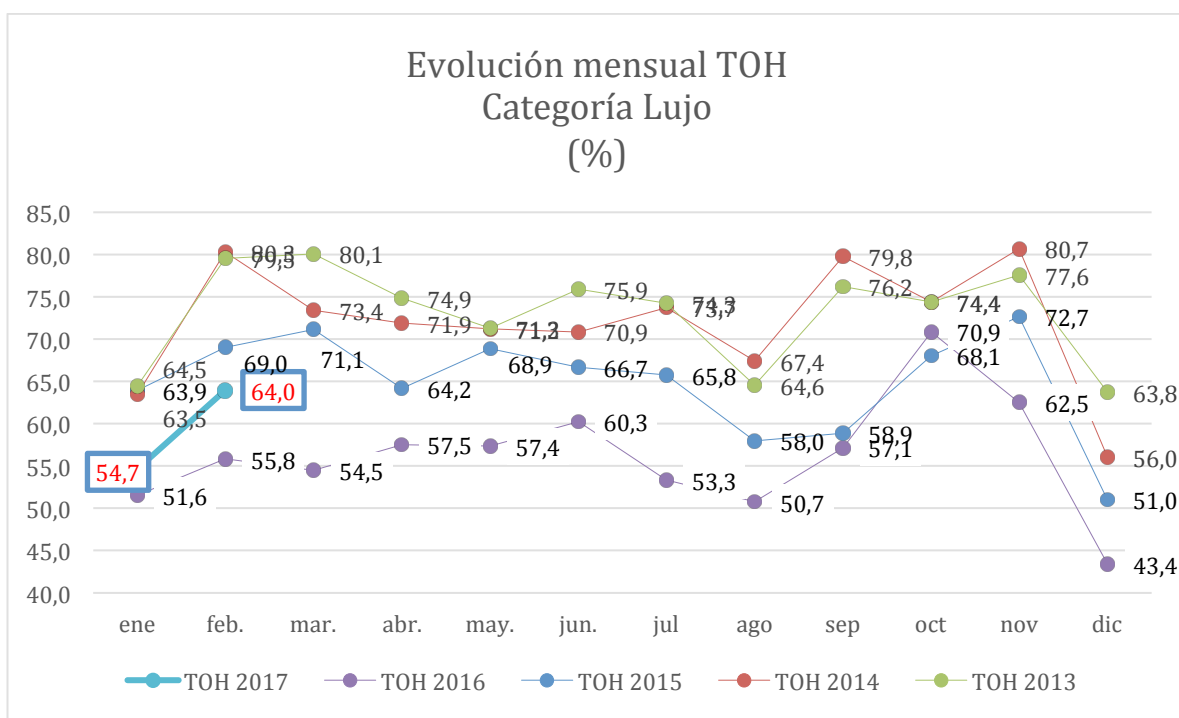


Figura 2. Evolución de Tasa de ocupación hotelera Categoría Lujo. (Quito Turismo, 2017)

Como conclusión de los gráficos anteriores se puede decir que la tasa hotelera ha ido disminuyendo tanto en una categoría de lujo como considerada más económica. Es

por esto que se busca crear un espacio destinado a mezclar los servicios entre ambos para brindar mayor comodidad a los usuarios pero a la vez para crear un segmento en el mercado ecuatoriano que beneficie a largo plazo pues no existen actualmente muchos hoteles que brinden estos servicios.

1.6 Target

- Jóvenes, familias y viajeros de negocios y ocio de nivel socioeconómico medio – alto.
- Turistas nacionales e internacionales que busquen un espacio exclusivo y asequible.
- Nuevas generaciones como Millennials y Generación Z, los cuales traen consigo nuevas tendencias y necesidades en cuanto a viajes.

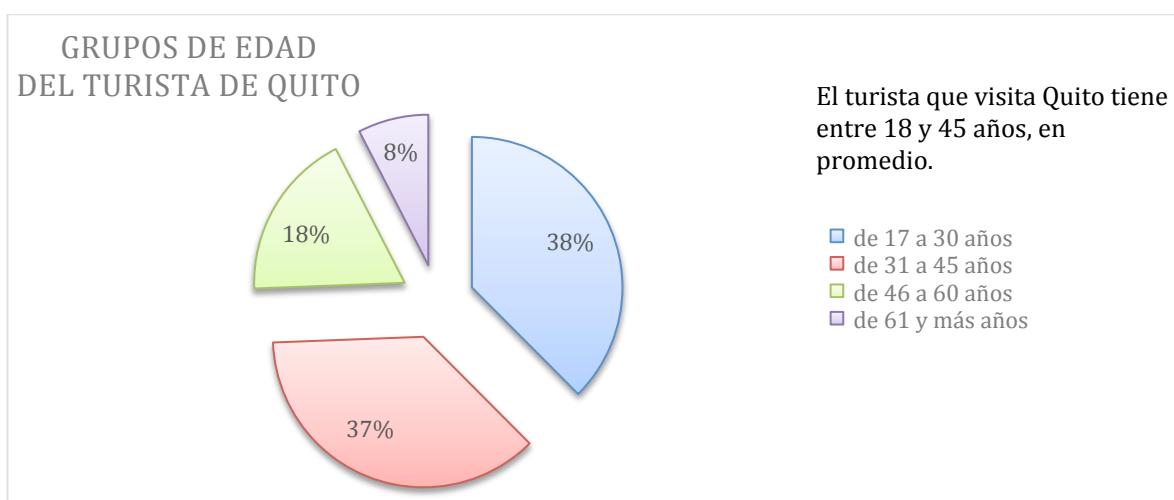


Figura 3. Grupos de edad del Turista de Quito. (Quito Turismo, 2018)

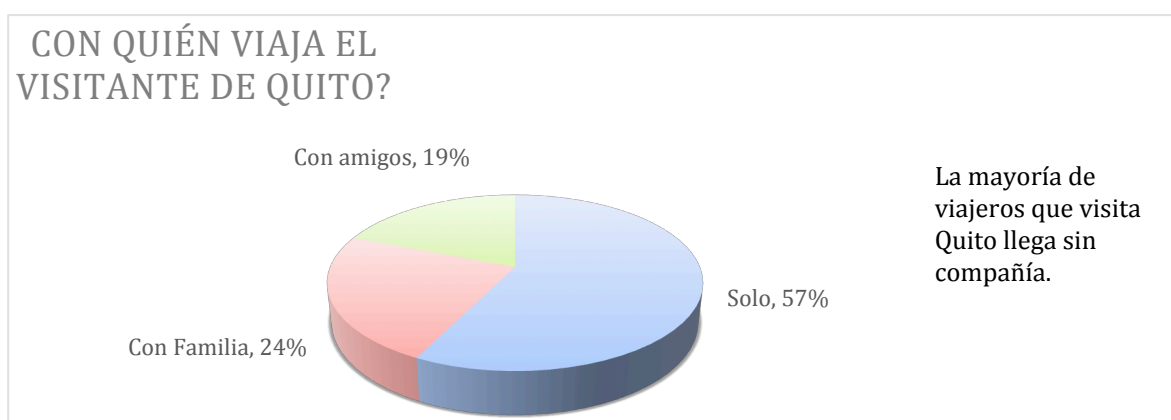


Figura 4. Con quién viaja el visitante de Quito. (Quito Turismo, 2018)

MOTIVO DE VIAJE DEL TURISTA

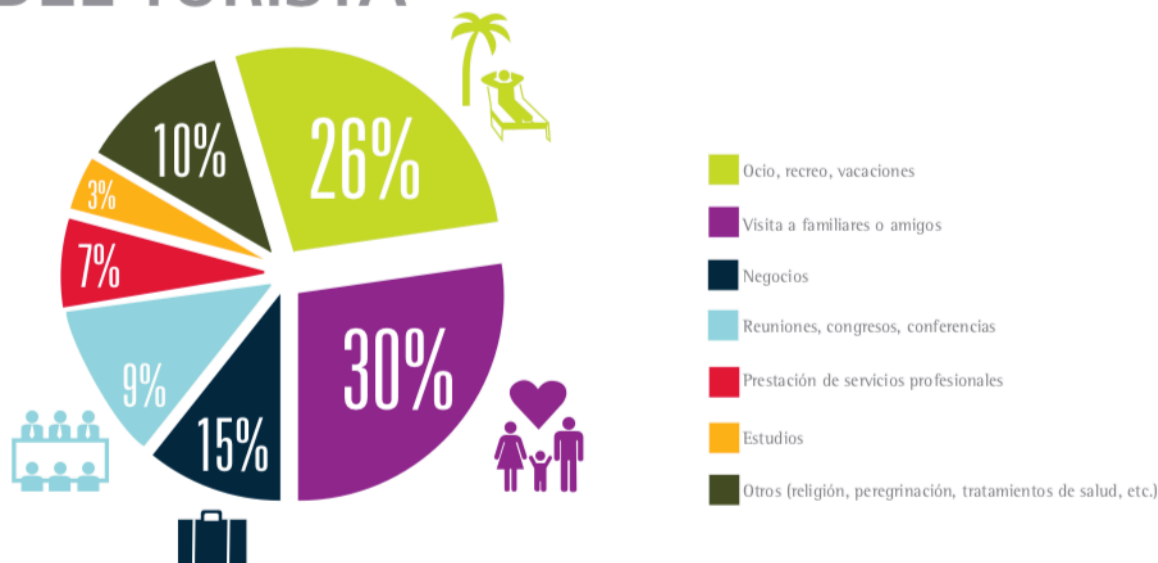


Figura 5. Motivo del Viaje del Turista. (Quito Turismo, 2013)

Mediante los gráficos anteriores, se puede llegar a la conclusión que este proyecto ira destinado a personas con un rango de edad entre 18 y 45 años, tomando un enfoque principalmente al 45% de personas que viene por motivos de trabajo o visita a familiares o amigos. Sin embargo, no se descarta la atención e importancia a los usuarios de recreación y ocio que quieran hospedarse en el valle de Cumbayá, tomando en cuenta que los principales atractivos turísticos están ubicados en las zonas históricas de la ciudad.

1.7 Ubicación



Figura 6. Vista aérea tipo mapa del Centro Comercial Centro Plaza - Parroquia de Cumbayá.

Observar simbología para mejor entendimiento.

El Centro Comercial Centro Plaza está ubicado en la Av. Pampite y Chimborazo. Una de las zonas residenciales y comerciales más exclusivas y concurridas del valle de Cumbayá. Se encuentra cerca de restaurantes, centros comerciales, hospitales, colegios, universidades y conjuntos residenciales. Centro Plaza está en un área donde el ruido de la ciudad es apartado siendo un área muy calmada y tranquila que tiene a su vez a tan solo pasos el Reservoirio de Cumbayá el cual cuenta con una enorme área verde que permite el acceso a todo público y por otro lado, también está cerca la Ruta Ecológica El Chaquiñán, ambos abren la oportunidad a los usuarios de practicar el deporte y ser parte de un entorno natural diferente al que se ve en la urbe.

1.8 Accesibilidad y Vías

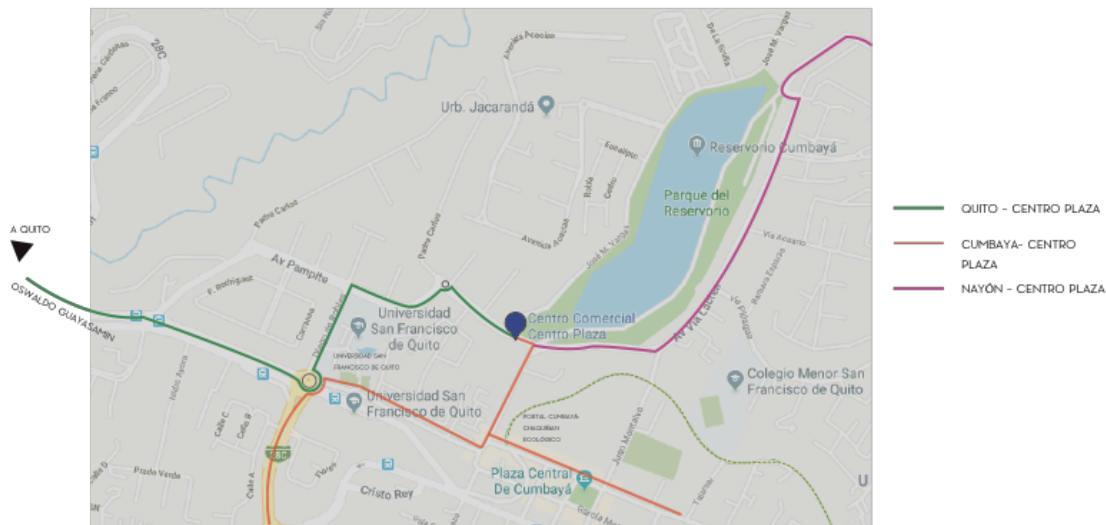


Figura 7. Vista aérea tipo mapa de la parroquia de Cumbayá. Observar simbología para mejor entendimiento.

Como se puede observar en el gráfico anterior, el Centro Comercial Centro Plaza está ubicado en un lugar estratégico ya que tiene tres rutas principales por las cuales se puede acceder al mismo. Dependiendo del lugar donde se encuentre la persona, el tiempo de llegada varía para llegar. Algunos ejemplos de esto son:

Distancia entre Centro Plaza y el Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre 20 minutos; Centro Plaza y Universidad San Francisco de Quito y sus alrededores 2 - 5 minutos; Centro Plaza y Quito 10 minutos.

1.9 Análisis Arquitectónico

Centro Plaza es un edificio que fue construido y diseñado por el Arquitecto Juan Erazo en el año 2005. Cuenta con un área de construcción de 3.800 m². La edificación fue construida con la intención de formar parte del contexto natural y urbano. La intención del arquitecto fue recrear un espacio con una plaza central que fuera de importancia para los usuarios como lo es el icónico Parque de Cumbayá, el cual cuenta con una plaza central y a sus alrededores se

encuentran locales comerciales y restaurantes donde existe una gran acumulación de personas locales como turistas. A partir de esto, nace el nombre “Centro Plaza” y se busca crear un espacio donde las personas puedan disfrutar tanto de un área comercial pero a la vez residencial, por esto cuenta con cuatro pisos y tiene una forma de U donde todos estos tienen vista hacia la plaza central.

El edificio está dividido por plantas y hasta la actualidad ha funcionado de manera que, el primer piso ha sido destinado al comercio como son restaurantes y cafeterías. La segunda planta funciona únicamente para oficinas aunque actualmente existen muchos consultorios médicos y finalmente, la tercera y cuarta planta han sido destinadas a ser departamentos residenciales.

Además, cuenta con un subsuelo tanto para el área comercial como residencial y se evidencia la falta de los mismos puesto que el aforo de la plaza permite más gente que automóviles.

Centro Plaza es un edificio el cual quiere transmitir una idea de cultura y tradición puesto que se tienen muy en cuenta las raíces de lo que es Quito y sus famosas plazas, de manera más moderna se imponen balcones y quiebra soles para simular las persianas coloniales.

La construcción de Centro Plaza se llevó a cabo dándole una importancia al entorno natural, es por esto que el paisaje que es el Reservorio de Cumbayá, se ve a través de toda la plaza central, de esta manera se evidencia la fusión entre lo urbano y natural en un mismo sitio.

Por otro lado, el tipo de construcción de Centro Plaza se puede considerar como una arquitectura transparente, donde se evidencia claramente la estructura del edificio. Esto se evidencia desde el parqueadero hasta la plaza central donde el techo y escaleras muestran claramente las vigas y columnas de la estructura donde en su mayoría no se han aplicado

materiales adicionales para cubrir las mismas manteniendo de esta forma lo tradicional de la arquitectura con detalles más modernos.

ÁREAS

ENTRADA Y PLAZA CENTRAL



Figura 9. Entrada Peatonal Centro Comercial Centro Plaza.



Figura 10. Ingreso Vehicular.



Figura 11. Plaza Central.

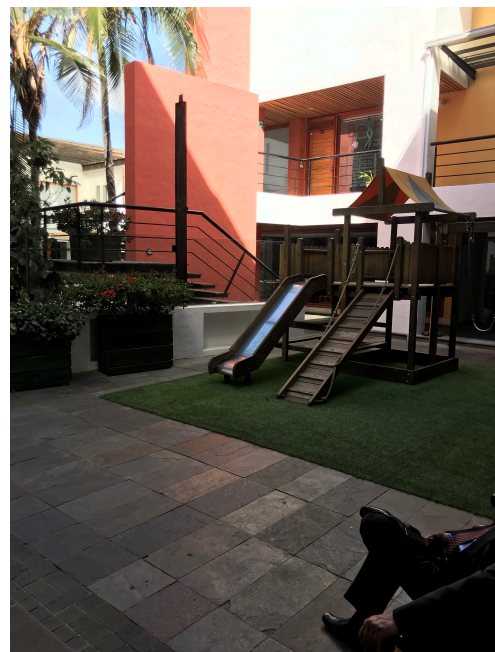


Figura 8. Plaza Central.

El área de ingreso peatonal esta totalmente abierto al público lo que por las noches no da completa seguridad a quienes viven en el Centro Comercial Centro Plaza, además de que existen varios accesos que permiten subir a estas áreas. Sin embargo, el ingreso vehicular si cierra su acceso pasada cierta hora por la noche. En cuanto a la plaza central, esta cuenta con juegos para niños pero no con un diseño llamativo para quienes visitan el sitio. La pileta ha dejado de ser puesta a funcionar y al ser de piedra se nota claramente como el agua la mancho al secarse. Los quiebra soles que son parte fundamental de las fachadas de Centro Plaza y los marcos de madera no han tenido un correcto mantenimiento y al ser expuestas diariamente al sol, estas están decoloradas. Además, las cubiertas de policarbonato están manchadas por las condiciones climáticas y a su vez están cubiertas de polvo y suciedad.



Figura 13. Locales Comerciales.



Figura 12. Departamentos y Oficinas.

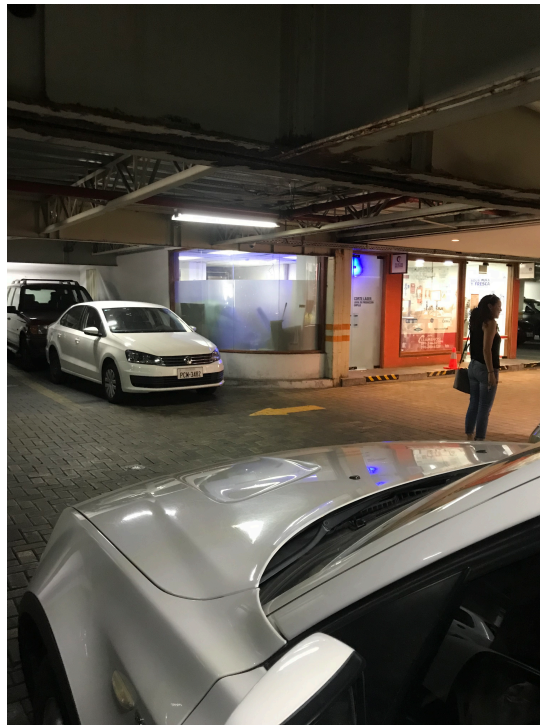


Figura 14. Locales Comerciales en Subsuelo.

Las diferentes áreas están conectadas pues el Centro Comercial Centro Plaza es un edificio de 4 pisos el cual está dividido para brindar diferentes servicios. En la planta de comercio se puede observar claramente como los restaurantes y cafeterías tienen áreas exteriores que muchas veces intervienen en la circulación de quienes van al centro comercial pues los meseros deben salir con bandejas obstaculizando el paso. De la primera planta a la de oficinas no existe ninguna limitación para que las personas suban a las oficinas ni a los departamentos. Y desde los pisos más altos es más fácil ver la suciedad en los techos de policarbonato y como la estructura metálica está oxidada. Por otra parte, existen locales comerciales y la administración en el mismo subsuelo lo que significa que quienes trabajan en esta área deben respirar toda la contaminación de los automóviles que ingresan al centro comercial, siendo perjudicial para la salud a corto o largo plazo.

CIRCULACIÓN VERTICAL Y SERVICIOS



Figura 15. Escaleras Principales (Vista desde subsuelo).



Figura 16. Ingreso a Baños Públicos.



Figura 18. Parqueaderos.



Figura 17. Bodegas.

La mayoría de estas áreas se encuentran en el subsuelo el cual cuenta con mala iluminación, esto complica a los usuarios el uso los parqueaderos y las bodegas. Además, es fácil ver como la estructura metálica en el techo esta oxidada y las paredes y especialmente las columnas están manchadas por el oxido del techo y en las bases tienen humedad y moho. Las escaleras permiten ver el mal estado de los techos como se ve el la Figura 13., y los baños públicos están ubicados en el fondo del centro comercial siendo los únicos para los 22 locales comerciales.

1.10 Clima

Ubicado al noreste de la ciudad de Quito, el valle de Cumbayá se encuentra a una altitud de 2500 msnm, el Centro Comercial Centro Plaza cuenta con un clima cálido y templado, considerado subtropical. Cumbayá se destaca por tener más días soleados que días fríos o de temperaturas bajas. La temperatura media anual oscila en los 16.4 grados centígrados lo que representa una temperatura cálida todo el año.

Ecuador cuenta con dos estaciones cada año a diferencia de otros países que cuentan con cuatro. Invierno es considerado como la estación húmeda en el país y consiste en los meses de enero a abril/mayo mientras que verano es la estación seca la cual va desde mayo/junio hasta diciembre. Las temperaturas mínimas y máximas son de 10° C – 28° C.

1.10.1 Asoleamiento

La fachada principal esta ubicada en dirección noreste por lo que el sol entra de manera diagonal desde el este hacia el oeste. Esto significa que la fachada este recibe el sol de la mañana, obteniendo sombras en la plaza central durante unas horas en la mañana. A partir del medio día la plaza central y la terraza reciben luz directa además existen áreas con sombra pero son cubiertas, por ejemplo los pasillos en planta baja o balcones. Finalmente, la fachada oeste recibe el sol de la tarde a partir de las 4 PM aproximadamente creando nuevamente sombras en la plaza central, esta vez del lado contrario.

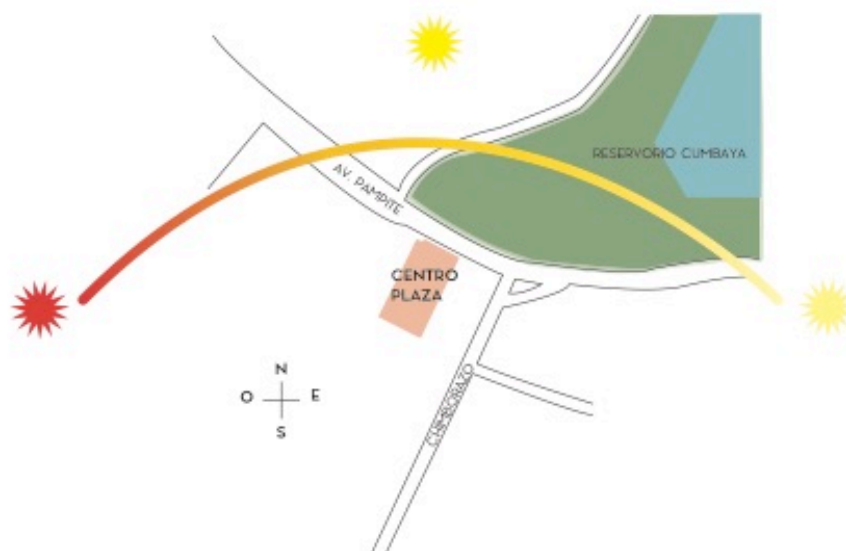


Figura 19. Diagrama de Asoleamiento.

Esta información se vuelve relevante para el proyecto pues el análisis del clima y asoleamiento permiten una elección de materialidad ideal para las condiciones mencionadas

con la finalidad de evitar daños en paredes, pisos y techos a corto plazo. Además, permite crear ingresos de iluminación natural de manera que se aproveche lo que más se pueda pues esto es beneficioso para los huéspedes y personas en general.

1.11 Referentes Nacionales

EB Building by Eurobuilding Quito

Está ubicado en Tababela a pocos km del aeropuerto Internacional Mariscal Sucre. Proviene de una cadena hotelera americana la cual estableció en Ecuador este hotel de 5 estrellas y el cual esta destinado para familias, viajeros de negocios y turistas en general que busquen un alojamiento cómodo y de lujo.



Figura 20. Lobby EB Hotel by Eurobuilding Quito.



Figura 21. Habitación EB Hotel by Eurobuilding Quito.



Figura 22. Restaurante EB Hotel by Eurobuilding Quito.

Este es un referente nacional que se ha tomado en cuenta para este proyecto por la calidad de diseño interior con la que cuenta actualmente, cada área ha sido pensada y en cualquier lugar dentro del edificio se mantiene un lineamiento, característica que se busca lograr en esta tesis.

Hotel Casa Gangotena

Este lujoso Hotel Boutique está ubicado en pleno Centro Histórico de Quito, frente a la Plaza de San Francisco y se ha empeñado en crear un ambiente donde la historia y el servicio se combinan de manera perfecta para brindar a los turistas una hermosa y exclusiva experiencia en la ciudad. La arquitectura se ha respetado y en el interior una mezcla entre lo moderno y lo clásico muestran al usuario las dos caras de Quito.

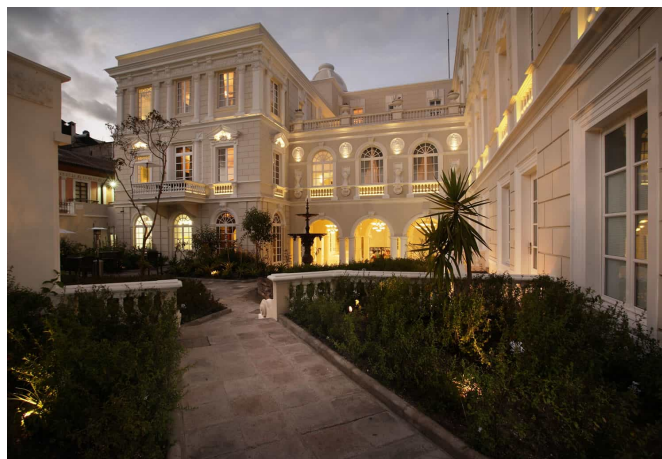


Figura 23. Fachada Hotel Casa Gangotena.



Figura 24. Habitación Hotel Casa Gangotena.



Figura 25. Plaza Central Hotel Casa Gangotena.

Este hotel se ha vuelto un ícono para la ciudad de Quito gracias a sus servicios e instalaciones de lujo. Es considerado un referente nacional para este proyecto pues propone a los usuarios un espacio interior de lujo combinado al mismo tiempo con naturaleza e historia, tema que quiere plantearse en este proyecto.

1.12 Referentes Internacionales

AC Hotel Miami Aventura by Marriott - Zyscovich Architects

Es un hotel dirigido a Millennials dejando a un lado las características típicas y reemplazándolas con nuevas áreas o servicios que suplan las nuevas necesidades de estos viajeros (Stewart-Muniz, 2016).



Figura 26. Lobby AC Hotel Miami Aventura.

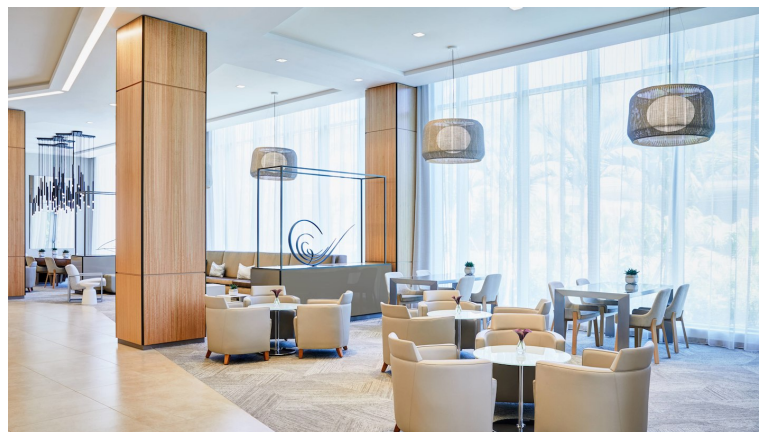


Figura 27. Lounge AC Hotel Miami Aventura.



Figura 28. Sala de Conferencias AC Hotel Miami Aventura.

Este hotel se enfoca en las nuevas necesidades de los viajeros, principalmente toma en consideración las necesidades de los viajeros de negocios y mantiene un estilo moderno y lujoso pero a la vez accesible como el concepto del hotel propuesto para este proyecto, siendo así un referente que se tomará en consideración.



Figura 29. Terraza Lounge AC Hotel Miami Aventura.

Moxy New Orleans Downtown/French Quarter Area by Marriott

Este hotel se destaca por ser exclusivamente diseñado para Millennials y es uno de los pioneros en ser abierto para este público joven aunque se espera una ola de establecimientos en los siguientes años para este target. Es interesante ver como cadenas hoteleras tan grandes como en este caso Marriott toman en consideración los pensamientos o necesidades de esta generación y acoplan sus hoteles para este público. Aseguran que lo que estas personas buscan es conocer la vida del local, tomarse la ciudad y explorar como un residente, quieren probar las comidas típicas y vivir como uno en el lugar en donde estén, sin dejar de lado el confort, conveniencia, valor y sobretodo un lugar donde puedan encontrar personas con ideas afines. (Leal, 2016)



Figura 30. Lobby/lounge Moxy Hotel New Orleans.



Figura 31. Habitación Moxy Hotel New Orleans.



Figura 32. Área de Recreación Moxy Hotel New Orleans.

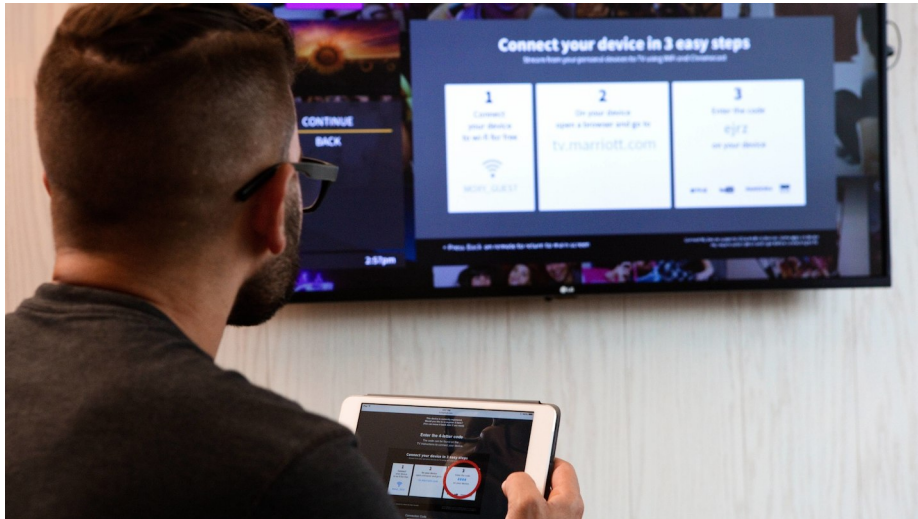


Figura 33. Área de juegos Moxy Hotel New Orleans.

Moxy Hotel en New Orleans ha sido considerado un referente internacional ya que es un hotel estrictamente destinado a los Millennials y pone al servicio de los usuarios todas sus áreas, diseño y decoración idealmente para estos. Es un hotel que fue planificado con esta mentalidad y estudió a fondo a este target para conseguir una total funcionalidad del edificio y de esta manera funcionará como guía de áreas para este proyecto de titulación.

2. Hospitalidad y Turismo

2.1 Hotel

Un hotel se puede definir como un edificio construido y diseñado con el propósito de brindar hospedaje a personas que requieran dormir fuera de su lugar de residencia, sin importar el motivo. Según Julián Pérez y María Merino (2009), un hotel puede ofrecer diferentes servicios al interior de sus instalaciones, entre las más comunes o básicas son habitaciones con camas, baños, closets. Sin embargo, también se pueden ofertar otro tipo de servicios como piscinas, spa, restaurantes, gimnasios, entre más, siendo esta la razón de sus clasificaciones y tipologías.

2.2 Historia

En el siglo XIX surge la industria de hotelería y turismo hasta volverse como se la conoce hoy en día, sin embargo tuvo inicio mucho antes pues existían diferentes necesidades durante las distintas épocas.

En la antigüedad el brindar alojamiento a personas era una obligación social pues la mayoría de los viajes que se realizaban en aquel tiempo eran netamente religiosos.

En el Imperio Romano se daba prioridad de alojamiento a funcionarios involucrados en temas políticos y sujetos de gran importancia. Sin embargo, no eran espacios exclusivamente para alojamiento sino que daban apertura a más tipos de actividades, destacando los negocios.

En la Revolución Industrial comienzan a crearse rutas entre ciudades importantes para la época y la necesidad de edificaciones que permitan dar alojamiento a los viajeros. Seguido del siglo XIX se dan grandes cambios en cuanto a los medios de transporte como son el ferrocarril y barcos de vapor y el ámbito turístico se dispara dando la oportunidad de crear nuevos espacios para el alojamiento de los turistas. Finalmente, en la actualidad se ha creado un mercado turístico de diferentes gamas brindado desde servicios básicos hasta servicios de lujo.

2.3 Hotel Select-Service

Dentro del segmento de hotelería, podemos encontrar una amplia variedad entre categorías, tipos y servicios que determinan la calidad tanto de este último como de instalaciones que se brindan en los diferentes establecimientos hoteleros. Sin embargo, durante mucho tiempo existieron únicamente dos tipos de hoteles con ventajas totalmente opuestas entre sí, estos son los hoteles Full-Service y los Limited-Service los cuales llegaron a establecer incluso tipos de huéspedes. Hoy en día existe un segmento llamado Select-Service el cual hace referencia a

una combinación de servicios característicos de un hotel con servicios completos y de lujo (Full-Service) y un hotel con servicios limitados y de mayor accesibilidad para los usuarios (Limited-Service). Este tipo de alojamiento se ha ido popularizando con el tiempo y aunque ya ha estado presente incluso por décadas en países de primer mundo, es una nueva tendencia para países en Sudamérica como Ecuador. Por ende, un hotel Select-Service, ofrece condiciones de excelente calidad, tomando en cuenta el presupuesto de los usuarios y llevando a este segmento más allá que un hotel Limited-Service.

2.4 Hotel Full-Service

Los hoteles de servicio completo, como su nombre lo dice oferta a los huéspedes una experiencia completa en cuanto a servicios aunque a un precio más alto. Es común que brinden servicios como lavandería y transporte y dentro de las instalaciones: restaurantes completos, spa, gimnasio, servicio a las habitaciones, personal de limpieza y ayudantes con el equipaje y más, en conclusión son servicios e instalaciones de lujo. Algunos ejemplos de estos hoteles son: Marriott, Hilton, entre otros.

2.5 Hotel Limited-Service

Los hoteles de servicios limitados son a aquellos que ofrecen al público un servicio más modesto y por ende sus precios son menos elevados y más accesibles. Para poder ofertar precios más baratos existe la necesidad de reducir el personal y al hacerlo los servicios y áreas del hotel se limitan, es aquí donde se diferencia del un hotel con servicio completo. No existen servicios de transporte ni para cargar el equipaje, no hay spa o en algunos casos gimnasio. Es común que no existan restaurantes en las instalaciones pero se ofrece usual y únicamente el desayuno como parte del precio de la habitación. Ejemplos de este tipo de hoteles son: Hampton Inn, Holiday Inn Express, entre otros.

2.6 Cadenas Hoteleras

Una cadena hotelera es una empresa que administra varios hoteles en diferentes países o en diversos lugares del mismo. “La finalidad es la de obtener una mayor rentabilidad, una situación de poder, control y prestigio en el mercado nacional e internacional” (Larraiza, s/f). Las cadenas hoteleras permiten la creación de hoteles de todo tipo de categorías y de esta manera es accesible para todo tipo de público lo que les genera más popularidad y más ganancias.

2.6.1 Clasificación

Los hoteles se clasifican en algunas categorías las cuales determinan el nivel de satisfacción y servicios que se ofrece a los huéspedes. Pueden ser clasificados de diversas maneras dependiendo del país sin embargo, lo más común es clasificarlos por estrellas o letras.

2.6.2 Estrellas

La clasificación de hoteles por estrellas consiste en un rango de 1 a 5 estrellas:

1 Estrella: Normal

2 Estrellas: Bueno

3 Estrellas: Muy bueno

4 Estrellas: Excelente (Alta calidad)

5 Estrellas: Lujoso (Muy alta calidad)

2.6.3 Letras

Por otra parte esta la clasificación por letras la cual va de A-E. Donde A representa Lujo y excelente calidad mientras que E representa un servicio normal.

2.6.4 Tipos de servicio

Por otra parte están los tipos de servicio ofrecidos dependiendo de que categoría tengan los hoteles.

- **Hoteles 1 Estrella:** Precios económicos por ende servicios muy básicos.
Recomendados en casos de no requerir servicios adicionales en las habitaciones o instalaciones del lugar. Las habitaciones pueden llegar a ser compartidas al igual que el baño.
- **Hoteles 2 Estrellas:** Habitaciones más amplias con baño y mobiliario auxiliar.
servicio de desayunos usualmente está dentro del precio de la reserva.
- **Hoteles 3 Estrellas:** Habitaciones mucho más amplias y servicios de televisión e internet. Ofrece a los huéspedes atención en el lobby las 24 horas del día entre otros por lo que se diferencia de la categoría anterior por el precio un poco más elevado.
- **Hoteles 4 Estrellas:** Se ofrece amplitud y confort dentro de las habitaciones, la decoración es más lujosa y se tiene acceso a más comodidades en todo el edificio.
También cuenta con área de restaurante, gimnasio y piscina.
- **Hoteles 5 Estrellas:** Se ofrecen los mejores servicios y atención. Son hoteles de lujo y esto se ve plasmado tanto en diseño como en los servicios y la amplia gama de servicios ofertados para los huéspedes.

2.7 Categorías

Los hoteles también se diferencian entre sí dependiendo el lugar o área donde se ubican, la infraestructura y sobretodo el servicio a quien va dirigido. Estos pueden ser:

- Hoteles Urbanos (Centros de la ciudad, zonas de negocio o comercio)
- Hoteles de Aeropuerto
- Hoteles de Playa
- Hoteles de Naturaleza o Lodge
- Apart-Hotel
- Hoteles Low Cost
- Hoteles Monumento (Palacios, castillos, etc.)

- Resort
- Hoteles de paso
- Hoteles deportivos
- Hoteles Boutique

2.8 Visitantes y Turistas

Los visitantes pueden ser definidos como los individuos que viajan a un destino diferente al de su residencia. Este término no se aplica a personas que viajen por un empleo permanente en otro país. Pueden ser personas nacionales viajando dentro de su propio país como personas internacionales visitando otros países.

Por otro lado, los turistas si bien son visitantes se caracterizan por alojarse al menos 24 horas en su destino pero este tiempo de estadía no puede superar el año. Existen varios motivos de viaje, ya sea por motivos personales o de negocios.

2.9 Formas de Turismo

Los destinos turísticos nacen a partir de los turistas ya que son estos quienes benefician a los mismos, sin embargo, estos son catalogados de diferentes maneras y como un termino macro están los turistas nacionales e internacionales. De esta manera se subdividen en subgrupos los cuales son:

-Turismo Interno: Actividades turísticas que realicen los ciudadanos locales dentro y fuera del país.

-Turismo Receptivo: Actividades turísticas realizadas por extranjeros en su país de destino.

-Turismo Egresivo: Actividades turísticas que realicen los ciudadanos locales fuera de su país de origen.

-Turismo Nacional: Se refiere a todos los ciudadanos locales que realizan viajes dentro o fuera de su país.

-Turismo Internacional: Se refiere a viajes realizados de extranjeros a otro lugar que no su país de origen.

2.10 Bleisure

Este término proviene de dos palabras en inglés, Business with Leisure (Negocios con ocio) creando una nueva tendencia del viajero de negocios, es decir, estos nuevos viajeros viajan por temas empresariales sin embargo extienden su estadía con el fin de conocer y descansar en la ciudad de destino.

Un estudio realizado por el Observatorio del Mercado Premium y Productos de Prestigio del IE y MasterCard muestran que 67% de los viajeros de negocio se toman un tiempo durante su viaje para conocer la ciudad y un 58% de viajeros añade uno o dos días con la finalidad de conocer la ciudad por su cuenta (Hosteltur, 2015).

2.11 Millennials

Se conoce como Millennials o Generación Y a aquellas personas que nacieron en los años 1981 a 1993. Esta famosa y controversial generación se ha ganado con los años críticas y halagos especialmente por su forma de ser. “Sin embargo, los millennials en comparación con generaciones anteriores, somos la única generación que ha vivido “dos mundos”, la era pre-internet y la era digital” (Areliza, 2018). Son personas de fácil adaptabilidad en cuanto a tecnología y por ende se muestran al mundo como “los nuevos recursos humanos no sólo para la evolución global, social y tecnológica, sino para el progreso económico” (Areliza, 2018) y es que los millennials buscan juntar todas sus experiencias con la tecnología. Las redes sociales son fundamentales para ellos y se busca crear nuevos ambientes que satisfagan estas necesidades y a la vez aprovechar para crear áreas de comercio innovadores.

2.12 Generación Z

La Generación Z se trata de aquellos individuos nacidos desde el año 1994 hasta el 2010. Se los conoce como “nativos digitales” pues nacieron y han crecido con tecnología toda su vida, por ende la conocen a la perfección. Son personas que pueden trabajar con muchos aparatos electrónicos a la vez, están muy pendientes del medio ambiente y los derechos tanto humanos como animales. Tienden a ser personas emprendedoras y preocupadas por el futuro más que el presente pues tienen muchas ganas de generar su propio dinero y negocios rápidamente. Son sujetos de gran interés para los mercados de hoy en día pues son las nuevas generaciones que han entrado al mundo laboral.

2.13 Cultura Ecuatoriana

En la actualidad la población ecuatoriana supera los 17 millones de habitantes y estos a su vez se dividen en las diferentes regiones que ofrece el país. Ecuador se destaca por ser un país diverso, lleno de diferentes etnias y culturas por lo cual es posible vivir múltiples experiencias incluso en un mismo día, siendo así uno de los mayores atractivos tanto para locales que quieren recorrer el nuestro país como extranjeros que vienen de visita.

Es un país lleno de historia y tradiciones gracias a la preocupación de los ciudadanos por mantenerla y pasarla a nuevas generaciones.

Es importante tomar estas referencias en cuenta porque en este proyecto de titulación se propone crear un espacio que permita a todo tipo de turista un lugar donde hospedarse sin importar su motivo de estadía en el país.

2.14 Turismo en Quito

De acuerdo con las cifras del Ministerio de Turismo en el 2018 el número de extranjeros (no residentes) que han llegado al país es de 684,886. Los mismos que en su mayoría son de nacionalidades norteamericanas, colombianas, venezolanas y españolas. Los meses de mayor

afluencia de turistas en el país son junio, julio, agosto, octubre y noviembre y a partir de esto se registra una media de días de la estancia de los extranjeros en el país de 9,3; un gasto medio diario de 112.99 en cuanto a estadía y un gasto medio turista de 550.09 en total, todo esto hasta el año 2017 y en base a una estancia de uno a quince días.

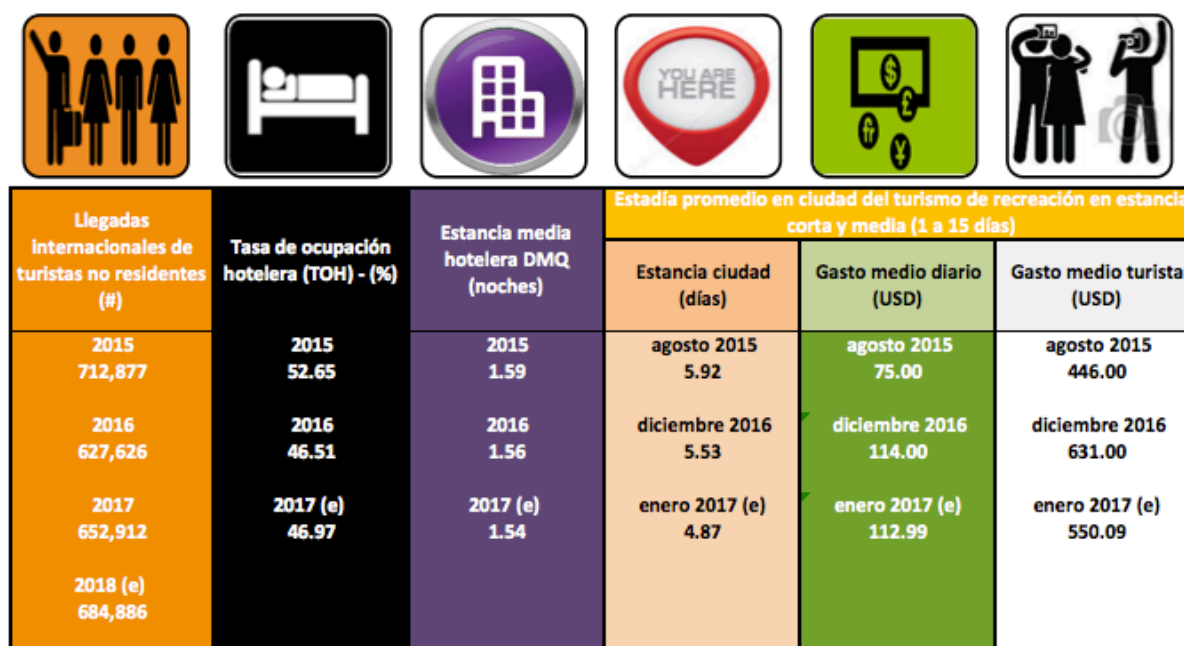


Figura 34. Gráfico Turismo en Ecuador 2007-2018. (Quito Turismo, 2018)

Entre las actividades económicas turísticas en que los turistas participan más son alimentos y bebidas, agencias de viajes como intermediarios, alojamiento, recreación / diversión / esparcimiento y transporte.

En el año 2017 se registro la capacidad hotelera por habitaciones obteniendo como resultado la existencia de 13.357 habitaciones en la ciudad de Quito repartidas en un total de 653 establecimientos hoteleras de diferentes categorías.

CATEGORIA	# ESTABLECIMIENTOS	HABITACIONES	PLAZAS
5 ESTRELLAS	19	2,956	5,829
4 ESTRELLAS	41	4,425	9,125
3 ESTRELLAS	102	2,135	4,260
2 ESTRELLAS	261	1,673	3,380
1 ESTRELLA	222	2,127	4,182

CATEGORIA ÚNICA	8	41	75
Total general	653	13,357	26,851

Tabla # 1. Capacidad Hotelera. (Quito Turismo, 2018)



Figura 35. Porcentaje categorías hoteleras. (Quito Turismo, 2018)

2.15 Gastronomía Ecuatoriana

Ecuador es un país pequeño pero lleno de sorpresas, esta dividido en tres regiones: Costa, Sierra y Oriente y de esta manera, se evidencia la riqueza en cuanto a la cultura de su gente como la riqueza de sus tierras que brindan una variedad infinita de productos para el consumo. “Biodiversidad, fertilidad de la tierra, especies endémicas, condiciones geográficas particulares, multiculturalidad y prácticas culturales ancestrales son algunos de los elementos que se conjugan para hacer del Ecuador un territorio con riqueza culinaria única” (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012). Se destaca por ser un país pluricultural donde la gastronomía local, llamada Comida Criolla es la combinación entre la herencia indígena y europea en el país, la misma que se ha mantenido por muchas generaciones pero que hoy en día abre puertas a la innovación y creatividad para muchos expertos en la gastronomía.

Entre los ingredientes más famosos utilizados en algunas provincias del país se destaca el ají, mote, maíz, plátano verde, cacao, café, yuca, mariscos, frutas exóticas, entre más. Si bien

cada provincia es diferente, los ingredientes se utilizan de diferentes maneras creando múltiples sazones que deleitan el paladar de locales y extranjeros.

Algunos de los platos o bebidas emblemáticas por regiones son:

- Sierra: Fritada, Hornado, Chugchucaras, Llapingacho, Cuy.
- Costa: Ceviches, Encebollado, Platos con plátano verde (bolón, tigrillo), cangrejos, mariscos en general.
- Oriente: Té de Guayusa, Chicha de chontaduro.

Mientras que, los platos más consumidos según el Ministerio de Turismo en su libro Ecuador Culinario saberes y sabores (2012) son: Llapingachos, banderas, ceviches, locros, caldo de bolas, fritada, guatita, hornado, churrasco, seco de carne o gallina, cuy, tripa mishqui, entre más.

Se toma este tema en consideración para plantear dentro del proyecto un restaurante de comida ecuatoriana que de la bienvenida a huéspedes y usuarios de Quito y Cumbayá principalmente pues en este último, no existe ningún establecimiento de alta categoría que ofrezca platos típicos a pesar de ser muy solicitados por locales y extranjeros.

2.16 Plazas Abiertas

La ciudad de Quito es conocida por su hermoso Centro Histórica el cual es considerado como Patrimonio Cultural de la Humanidad. En esta área de la ciudad la arquitectura prehispánica es protagonista y se pueden encontrar detalles en ella muy interesantes y de belleza únicos pero un elemento a destacar son las plazas abiertas. Llevan más de 400 años de historia formando parte de áreas públicas como en residenciales y su importancia pasa a ser un tema a conservar puesto que históricamente no solo son muy llamativas pero también para los usuarios al permitir la interacción al aire libre entre personas y áreas comerciales en los perímetros.

Centro Plaza, se enfocó en su arquitectura a preservar este ícono arquitectónico pues buscaba promover estas actividades de socialización entre los usuarios del establecimiento. De esta manera, el proyecto busca plasmar esta idea mediante una o varias plazas que permitan a huéspedes y usuarios externos estar en un ambiente agradable y cómodo.

2.17 Economía entorno al Turismo en Quito

Según estudios de Ecuador en cifras, un 51% de los turistas que llegan a Quito se hospedan en hoteles y un 38% se queda en casa de familiares o amigos; el 11% restante accede a otros tipos de alojamientos. Esto representa que más de la mitad de los turistas ingresa dinero al país mediante el uso de hoteles, también se calcula que el gasto diario por persona de los turistas es de 60 dólares creando una ganancia durante todo el año para el mismo. En el año 2012, “el ingreso de divisas estimado, por concepto de la actividad turística en Quito ascendió a 289 millones de dólares” (Quito Turismo, 2013) esto representa un aporte alto de dinero al país y a quienes ofrecen este tipo de servicios, dando apertura a que se abran más establecimientos de este tipo. De 2012 a 2013 el número de establecimientos con licencia turística aumento en un 20% solo en la ciudad de Quito. Los establecimientos turísticos requieren de personal que colabore con los servicios ofertados en los diferentes establecimientos hoteleros es por esto que cada año las cifras aumentan de manera directa.

3. Programación General y Funcionamiento

3.1 Áreas y listado de programación actual

Actualmente, Centro Plaza cuenta con algunas áreas de programación como son:

- Cafeterías (2)
- Restaurantes (4)

- Impresiones y Corte láser
- Peluquería
- Local de Audio
- Local Mobiliario
- Local Ropa
- Clases de Karate
- Correo
- Consultorios Médicos (4)
- Oficinas (3)
- Plaza Central
- Baños
- Área residencial

3.2 Áreas y listado de programación propuesta

Tras haber conceptualizado lo que es un hotel y sus diferentes categorías en cuanto a servicios y calidad, se propone crear las siguientes áreas:

- Lobby
- Habitaciones
- Área de negocios
- Área Comercial
- Gimnasio
- Sala de yoga
- Piscina e hidromasaje
- Vestuarios y lockers
- Baños

- Sala de juegos
- Peluquería
- Cafetería
- Cocina abierta
- Huerta
- Bar
- Área de servicio
- Lavandería

3.3 Funcionamiento

Tras la descripción de la programación actual y la propuesta, se debe entender que al ser un replanteamiento, la mayoría de las áreas serán nuevas que se ofrecen un servicio totalmente distinto. Estas son:

- Lobby
- Habitaciones
- Área de negocios
- Gimnasio
- Sala de yoga y meditación
- Piscina e hidromasaje
- Vestuarios y lockers
- Sala de juegos
- Cocina Abierta
- Huerta
- Bar
- Área de servicio

Se propone un área de servicio que permita cubrir todas las necesidades de los huéspedes y que sea complementaria a las circulaciones principales sin interferir con las mismas.

4. Área de Recepción

Actualmente, el Centro Comercial Centro Plaza no cuenta con ningún tipo de recepción el cual reciba a los usuarios pues el servicio que ofrece es totalmente diferente al de un hotel. Sin embargo, para el área de oficinas y residencial tampoco existe esto es decir, que las personas recorren este lugar dependiendo de lo que necesiten. Se pretende implementar un área de recepción para huéspedes donde obtengan un servicio de guía e información para facilitar su uso y brindar un servicio al cliente óptimo.

4.1 Definición

El área de recepción es un espacio sustancial pues de este depende el éxito del servicio que se quiera brindar. Al ser lo primero que verán de los usuarios, este que deberá ser perfectamente pensado para crear una sensación de bienvenida y acogida. Este espacio está compuesto por tres áreas importantes las cuales son:

- Lobby
- Sala de Espera
- Baños

4.2 Lobby

Lobby o recepción se refiere al área que conecta el interior del edificio con el contexto exterior del mismo. Es la bienvenida a los usuarios y da apertura hacia otros espacios ya sean privados o abiertos al público, es por esto que de igual manera funciona como un punto de

información y guía del edificio por lo que requiere elementos de señalización. Además, es la primera impresión de las personas por lo que debe ser un espacio que brinde exactamente lo que se quiere transmitir a los mismos, siendo trascendental sin importar cual sea el servicio a brindar.

Dentro de esta área se pueden encontrar diferentes componentes como son: un **counter** de información que cuente con personal y tecnología suficiente como computadoras, impresoras e internet; **Identificación corporativa** y **señalética** clara que permita a los usuarios movilizarse dentro de las instalaciones de manera fácil y rápida.

En cuanto al diseño de la recepción se deben tomar en cuenta algunos factores antropométricos para crear una completa funcionalidad del espacio.

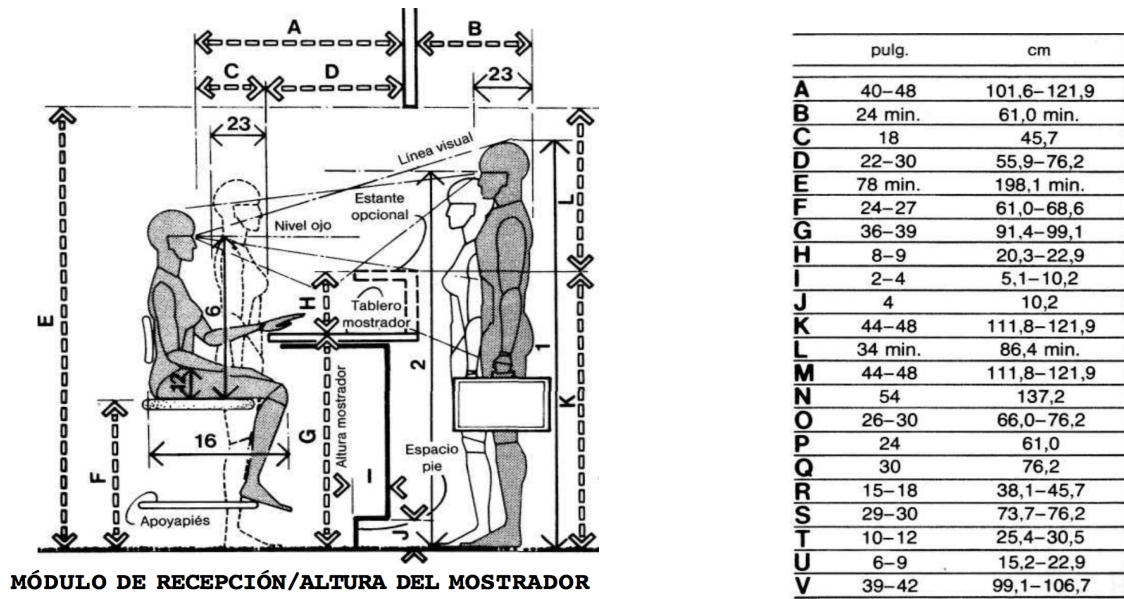


Figura 36. Medidas a considerar en counter.

4.3 Sala de espera

Se puede definir como un espacio que permite a los usuarios tomar asiento mientras se llevan a cabo formalidades del lugar o se espera a alguien. Se espera que este espacio brinde a los usuarios comodidad y un sentimiento de acogida pues al igual que la recepción forma parte de la bienvenida al lugar. Para lograr esto, se requiere de mobiliario y decoración que vayan de acuerdo con el lineamiento de diseño del mismo pero sobre todo que sean agradables y ofrezcan relajación y descanso a quienes los utilicen. Se utilizan principalmente **sofás** individuales/compartidos y **mesas de apoyo**.

De igual manera, existen medidas que se deben considerar para brindar una mejor calidad en el espacio como se puede apreciar a continuación.

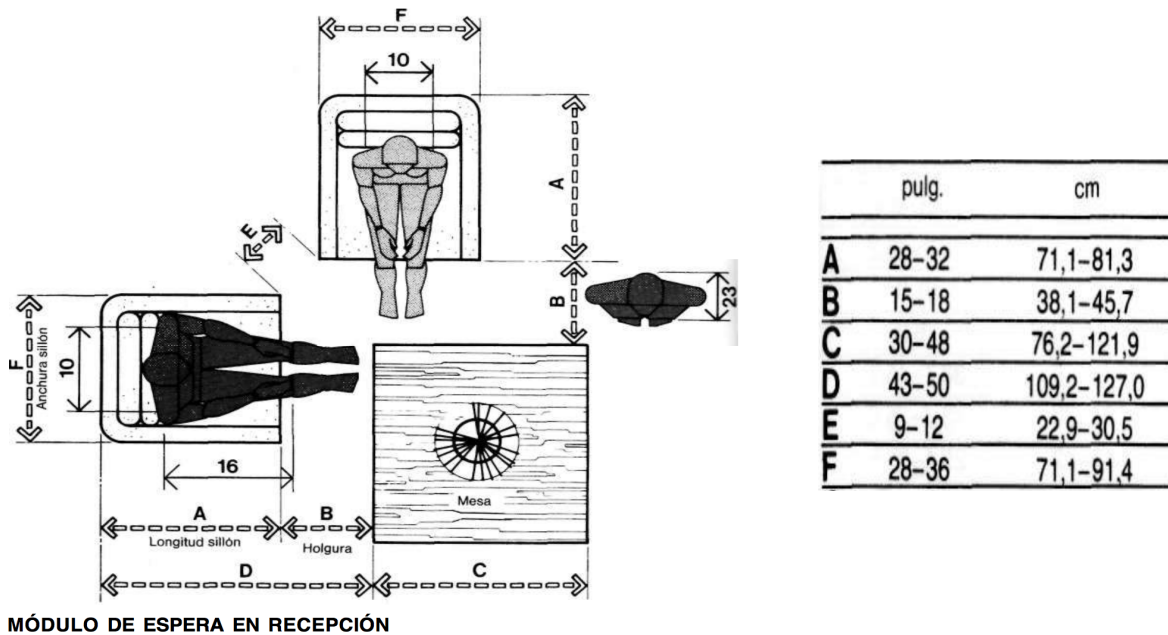


Figura 37. Medidas a considerar en sala de espera.

5. Habitaciones

Centro Plaza tiene un área de programación dirigida exclusivamente a departamentos residenciales sin embargo, esto no significa que brinda un servicio de hospedaje temporal como lo hace un hotel.

5.1 Definición

La palabra habitación proviene del latín “*habitare*” y hace relación con un espacio interior que permita a los usuarios descansar. Esta conformada por paredes y usualmente su acceso es a través de pasillos y puertas. (DiccionArqui, 2016)

5.2 Características

Las condiciones de una habitación de igual manera permiten a los usuarios imaginarse el tipo de experiencia que van a tener dentro del hotel basado en detalles, decoración y distribución de la misma.

Existen varios tipos de habitaciones que varían según precios y número de personas que se van a hospedar pero siempre se adaptan a las necesidades de los mismos.

Están separadas unas de otras mediante paredes o separaciones de espacios con la finalidad de crear un espacio privado y de descanso.

Es importante que este espacio tenga acceso a una ventana mediante la cual se obtendrá luz natural y circulación de aire. Además de esto debe incluir elementos como son camas y almohadas, espejos, paredes insonorizadas, closet, amenities, mini bar, acceso a wifi y televisión (esto puede variar dependiendo del tipo de servicio que ofrezca el hotel).

En cuanto a diseño se debe tomar en cuenta que las habitaciones y camas pueden variar de tamaño dependiendo la cantidad de usuarios para el cual están siendo destinados, también puede incluir una sala o kitchenette de ser necesario.

5.3 Tipo de habitaciones

1. Habitación Simple o Individual

Este tipo de habitaciones es ideal para personas que viajan solos. Cuenta con los elementos necesarios que cumplirán con los requerimientos de estos individuos sin dejar de lado su comodidad. Además, el precio de estas habitaciones suele ser perfecto para viajeros que buscan descansar y relajarse en sus viajes de negocio.

Algunas características obligatorias en este tipo de habitación son:

- Cama individual
- Mobiliario auxiliar
- Baño

2. Habitación Doble

Tal cual su nombre indica, esta habitación esta diseñada para alojar a dos personas en camas separadas y manteniendo la comodidad del usuario.

Características:

- Dos camas individuales
- Mobiliario auxiliar
- Baño

3. Habitación Matrimonial

En este caso las camas ya no son individuales sino que corresponden a medidas más amplias pues será utilizado por dos personas. Consta de las mismas instalaciones que una habitación simple.

- Cama Queen o King
- Mobiliario auxiliar
- Baño

➤ Dentro de los tipos de habitaciones existen las suites.

Estas habitaciones cuentan con áreas más grandes pues dentro de sus características se implementan nuevos elementos esenciales.

4. Suite Junior

Este tipo de suite consta de dos camas o una dependiendo de su tamaño y finalidad, además de un baño y se le agrega un área de estar y de trabajo. El mobiliario utilizado es el mismo que en las habitaciones antes mencionadas más los de este nuevo espacio implementado.

Características:

- Dos camas individuales o una matrimonial
- Mobiliario auxiliar
- Sala de estar
- Área de trabajo

- Baño

5. Suite Doble

Esta habitación puede resultar diferente al resto pues cuenta con dos dormitorios separados pero en la misma habitación. Estos están equipados cada uno con su respectivo baño y además cuentan con una sala de estar y de trabajo compartida.

Características:

- Dos dormitorios
- Dos camas individuales y una cama matrimonial o cuatro individuales
- Mobiliario auxiliar
- Sala de estar
- Área de trabajo
- Dos baños

6. Suite Presidencial

Este tipo de suite es muy lujosa y amplia y se la utiliza dependiendo del tipo de categoría del hotel. Cuenta con mas de dos dormitorios, cada uno con su propio baño, sala de estar, área de trabajo e incluso puede tener comedor y cocina. En cuanto a su decoración, esta suele ser muy ostentosa ya que existen piezas de arte como alfombras, lámparas y cuadros de gran calidad.

Características:

- Más de dos dormitorios
- Camas matrimoniales
- Mobiliario auxiliar y de lujo
- Sala de estar
- Área de trabajo
- Baños

- Comedor y cocina (opcional)

5.4 Medidas

Después de haber descrito los tipos de habitaciones, es importante tomar en consideración el tamaño de las camas individuales y matrimoniales para una mayor funcionalidad y comodidad del usuario en cuanto a diseño.

Dentro de las camas **individuales** podemos encontrar a los siguientes tipos y tamaños:

- Cama de una plaza: 90 x 190 cm.
- Cama de una plaza y media (twin): 105 x 190 cm.
- Cama de dos plazas (full): 135 x 190 cm.

Por otro lado, dentro de las camas matrimoniales se pueden encontrar:

- Cama de dos y media plazas (queen): 156 x 200 cm.
- Cama de tres plazas (king): 200 x 200 cm.

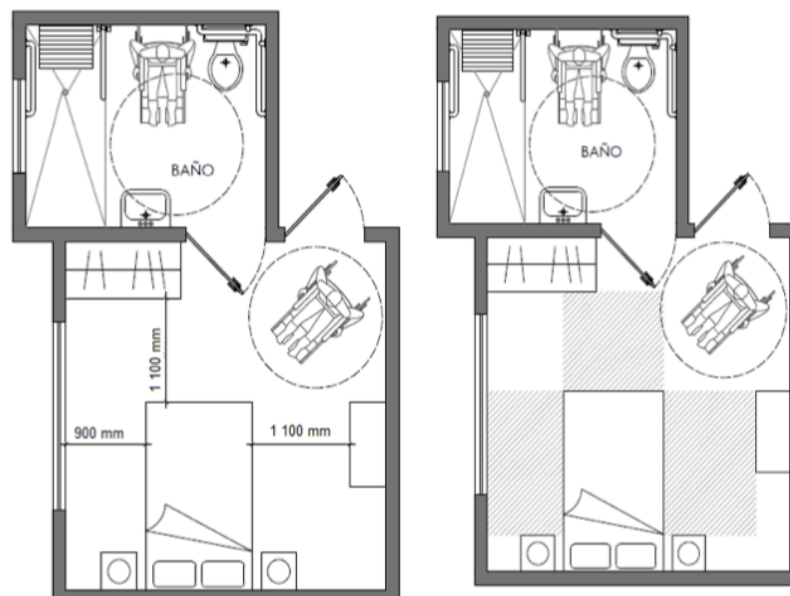


Figura 38. Medidas a considerar dentro de habitación individual.

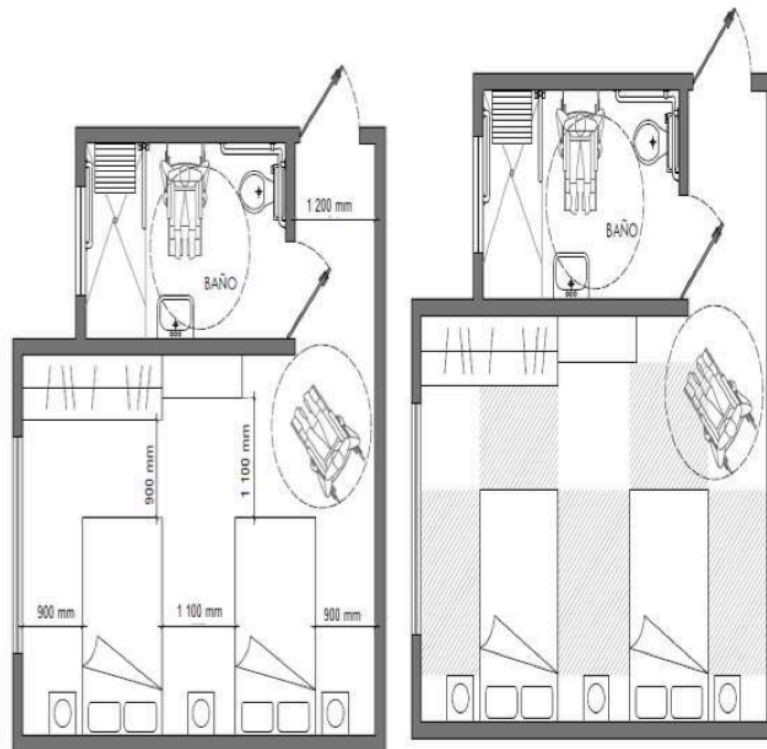


Figura 39. Medidas a considerar dentro de habitación doble.

6. Área de Alimentos y Bebidas

Actualmente en el Centro Comercial Centro Plaza existen establecimientos de alimentos y bebidas, dividido en cafeterías y restaurantes. Estos están ubicados en la parte frontal del edificio, siendo el área más concurrida y visible especialmente en las mañanas o noches para los usuarios. Sin embargo, estos están abiertos al público en general, por lo que se proponen áreas de este tipo pero dentro de las instalaciones de un hotel, creando espacios más privados y exclusivos.

6.1 Definición

El área de alimentos y bebidas es uno de los campos complementarios más importantes dentro de un hotel pues representa un gran ingreso para el mismo. Se define como el sector gastronómico interno ya que brinda este servicio a las todas las zonas que lo requieran, esto quiere decir que se encarga de áreas como restaurantes, cocinas, banquetes, bares o servicio a

la habitación. Sin embargo, dependiendo de la calidad y tipo de servicios que un hotel quiera aplicar en su hotel existen todas o varias de las mencionadas anteriormente pues el número de empleados aumenta y esto representa un gasto económico.

En este caso, se plantean 3 tipos de servicios de alimentos y bebidas los cuales son:

- Cafetería
- Bar
- Cocina abierta

6.2 Cafetería

Son establecimientos que sirven comidas y bebidas precocinadas o de fácil y rápida elaboración porque asimismo suponen un pronto consumo. También pone a disposición de los clientes el sistema de autoservicio el cual permite que los mismos se sirvan la cantidad y los productos de su preferencia. Asimismo, permite una adquisición con la finalidad de comer en dicho establecimiento o para llevar.

Un factor importante de este tipo de lugares es que da apertura a que las personas se reúnan con familiares o amigos siendo puntos de encuentro y de relajación pues es un ambiente diferente al de trabajo o de rutina.

6.2.1 Equipamiento

Los equipos para que una cafetería funcione adecuadamente tienen diferentes funciones como se puede ver a continuación:

- **Bebidas Calientes**

FOTO REFERENCIAL	NOMBRE	FUNCIÓN
	<p>CAFETERAS EXPRESSO</p>	<p>Permiten obtener cafés de manera rápida. Estas máquinas tienen gran estabilidad de temperatura obteniendo un mayor sabor del café.</p>
	<p>CAFETERAS DE AMERICANO</p>	<p>Permiten servir café tipo americano de manera sencilla y clásica.</p>
	<p>MOLINOS PROFESIONALES</p>	<p>Permiten moler el café en grano de manera fácil y rápida. Son máquinas para complementar a otras que requieran de café molido.</p>
	<p>DEPURADORES Y FILTROS</p>	<p>Son máquinas especializadas para mantener el agua pura y limpia en todo momento.</p>

Tabla #2. Equipamiento Bebidas Calientes.

- **Bebidas Frías**

FOTO REFERENCIAL	NOMBRE	FUNCIÓN
	LICUADORAS	Licuadoras para bebidas frías cuya función permite el uso de hielo garantizando su resistencia.
	CAJAS ANTIRUIDO	Consideradas Smartbox permiten el uso de hielo dentro de las licuadoras y la reducción de ruido dentro de la cocina.
	GRANIZADORA PROFESIONAL	Tanques de policarbonato que permiten la creación de granizados y posteriormente mantener helados a los mismos.
	EXTRACTOR DE JUGOS	Permite extraer jugos de frutas y verduras de manera fácil y rápida.
	FABRICADOR DE HIELO	Crea hielos constantemente por lo que permite su uso todo el tiempo.

Tabla #3. Equipamiento Bebidas Frías.

- **Equipo de cocción**

FOTO REFERENCIAL	NOMBRE	FOTO REFERENCIAL	NOMBRE
	CREPERA PROFESIONAL		MESA CON UN POZO
	HORNO DE CONVECCIÓN		HORNO MICROONDAS

Tabla #4. Mobiliario de Acero Inoxidable.

- **Accesorios**

AZUCARERO	CANELERO	UTENSILLOS METÁLICOS	MEDIDORES DE CAFÉ	DEPÓSITO HERMÉTICO
				
DOSIFICADORES	INFUSOR DE TÉ	DEPÓSITOS METÁLICOS	ESPUMADERA LECHE	TETERA DE VIDRIO
				
MANDILES	DEPÓSITOS PLÁSTICOS	RACK PARA TÉ	RELOJ DIGITAL	SIFÓN CREMA BATIDA
				

Tabla #5. Accesorios cafetería.

- Mobiliario de Acero Inoxidable

FOTO REFERENCIAL	NOMBRE	FUNCIÓN
	FREGADERO CON DOBLE POZO	Mesa con bordes para evitar el desbordamiento de líquidos. Contiene dos pozos para lavar ollas, platos y utensilios.
	GABINETES	Útiles como alacenas de uso común.
	MESA CON UN POZO	Mesa con bordes para evitar el desbordamiento de líquidos. Además contiene un pozo para lavar cristalería y/o alimentos.
	MESA DE TRABAJO	Mesa de acero inoxidable de alta resistencia y que evita la contaminación.

Tabla #6. Mobiliario de Acero Inoxidable.

- VITRINAS

FOTO REFERENCIAL	NOMBRE	FOTO REFERENCIAL	NOMBRE
	REFRIGERADORA		VITRINA CALIENTE/FRÍA
	VITRINA DE PISO - EXHIBICIÓN		VITRINA EXHIBIDORA AUTOSERVICIO

Tabla #7. Vitrinas.

6.2.2 Mobiliario



Figura 40. Ejemplo de silla ergonómica para cafetería.



Figura 41. Ejemplo de mesa para 4 personas dentro de cafetería.

6.2.3 Medidas

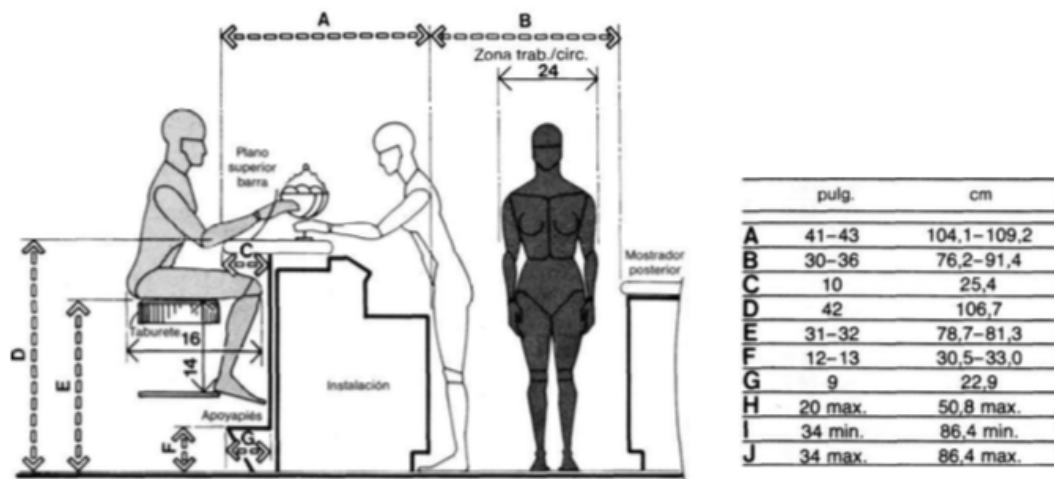


Figura 42. Medidas a considerar dentro de la cafetería.

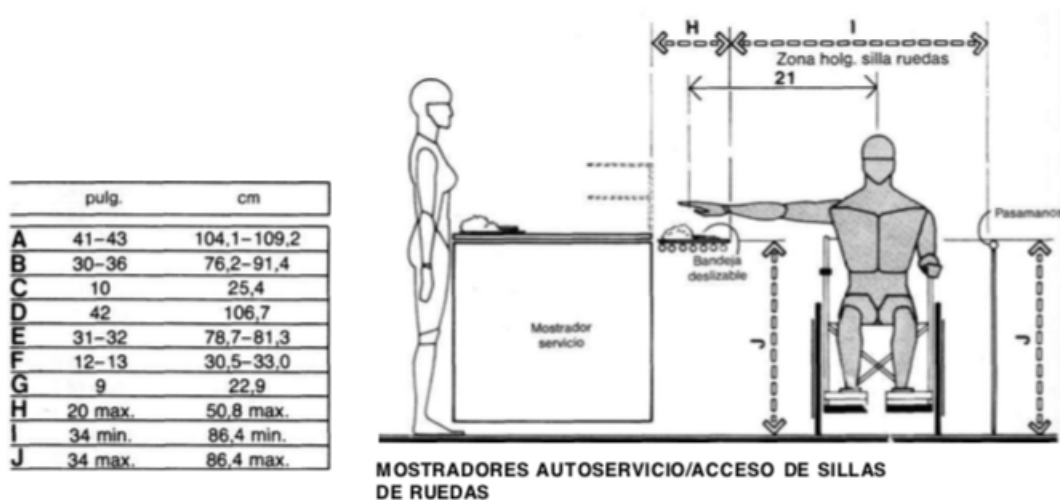


Figura 43. Medidas a considerar dentro de cafetería.

6.3 Bar

Son establecimientos que ofrecen todo tipo de bebidas además de aperitivos o bocadillos. Toma su nombre ya que siempre cuenta con una barra o mostrados mediante el cual divide el espacio entre público y privado. Este último, es el área de trabajo de quienes preparan y sirven las bebidas.

6.3.1 Equipamiento

SHAKER	SACACORCHOS	EXPRIMIDOR	COLADOR METÁLICO	EMBUDO
HIELERA	JIGGER	PALA DE HIELO	LICUADORA	CUCHARAS ACERO INOX
PARISIÉN	REFRIGERADORA Y CONGELADORA	CRISTALERÍA	COPAS DE VINO	VASOS DE VIDRIO

Tabla # 8. Equipamiento para bar.

6.3.2 Mobiliario



Figura 44. Ejemplo de taburete o silla alta para bar.



Figura 45. Ejemplo de barra de bar.



Figura 46. Ejemplo de mesas altas para bar.

a) Ejemplo de distribución de un bar



Figura 47. Ejemplo de distribución de mobiliario de bar.

6.3.3 Medidas

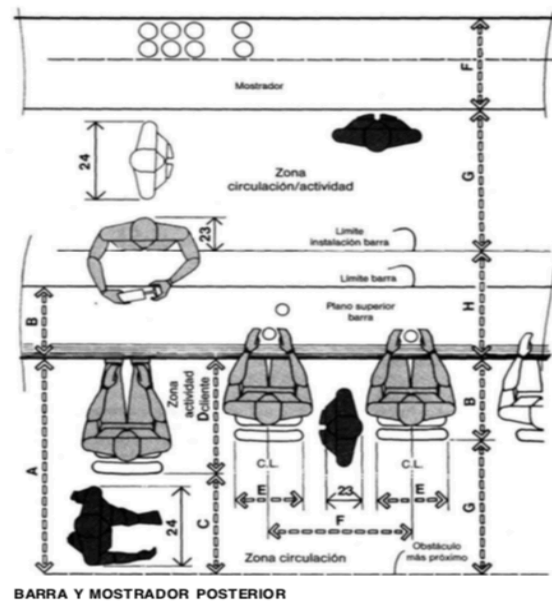


Figura 48. Medidas a considerar para barra y mostrador de bar.

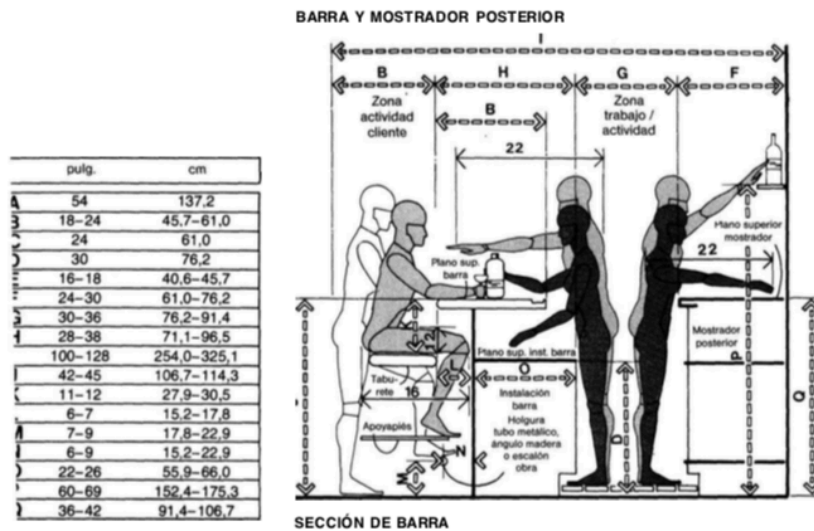


Figura 49. Medidas a considerar para barra de bar.

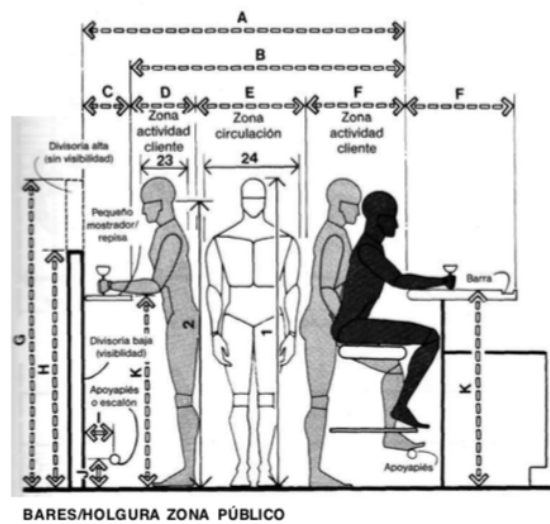


Figura 50. Medidas a considerar en bar.

6.4 Restaurante

Forma parte de los establecimientos que sirven alimentos y bebidas mediante un menú o carta. Contiene una amplia variedad de platos y es un espacio de carácter público que ofrece a los usuarios calidad y servicio. Sin embargo, varía en precios dependiendo del tipo de comida y servicios que se brinden. Se divide de igual manera en área pública (donde se encuentran todos los comensales sentados) y privada (una cocina que proporcione todo lo necesario para

garantizar higiene y productos aptos para el consumo). La cocina debe estar dividida por áreas como son cocina fría, cocina caliente, área de ensamble, desechos, entre más.

6.4.1 Show Cooking o Cocina en Vivo

Es una modalidad que han adoptado muchos restaurantes para complementar la experiencia de los usuarios. Consiste en tener la cocina vista o mediante ventanales los clientes pueden observar el proceso de preparación de sus platos. Esto permite ver a la cocina como un arte y genera confianza en los comensales pues así se garantiza el uso de productos frescos e higiénicos.

6.4.2 Equipamiento













CUCHILLOS	CUBETAS DE ACERO INOXIDABLE	OLLAS	SARTENES	MOLDES METÁLICOS
				
TABLAS DE CORTAR	RALLADORES	HORNO	FREIDORA	REFRIGERADORA
				
CONGELADOR	TOSTADORAS	DELANTALES	UNIFORME COCINA	GORROS
				

Tabla # 9. Equipamiento para restaurantes.

6.4.3 Mobiliario



Figura 51. Ejemplo de mesa para 4 personas para restaurante.

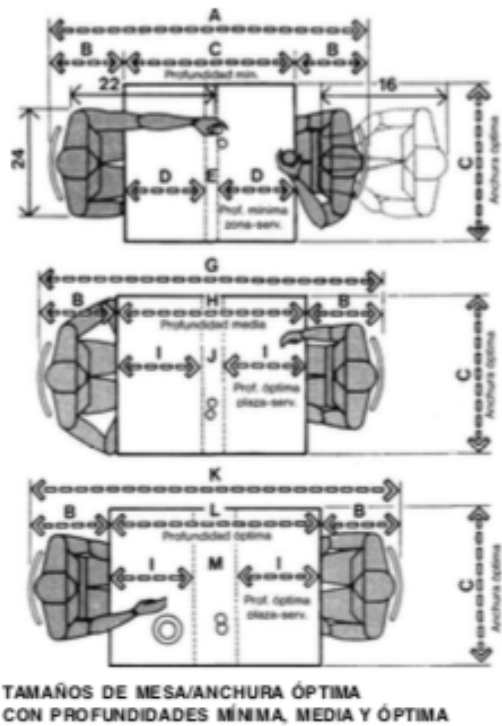


Figura 52. Ejemplo de silla ergonómica para restaurante.

6.5 Medidas Generales

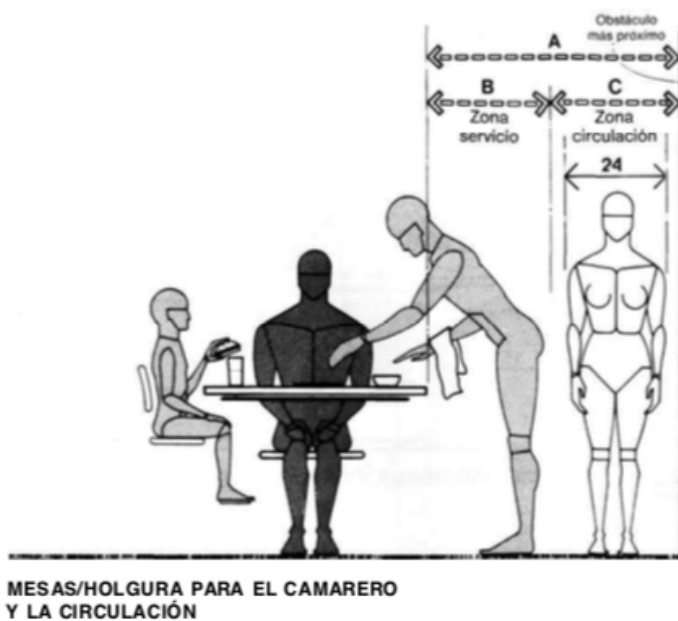
Las siguientes medidas son importantes pues se representa la circulación de los meseros a través de las mesas y el espacio que estos requieren. También, se ve claramente el espacio que requieren los comensales el momento de estar sentados pero además, el espacio que estas requieren el momento en que una persona va a levantarse de la mesa. Todo esto con la

finalidad de crear un espacio funcional y que sea agradable a la vista de quienes utilizaran este espacio.



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

Figura 53. Medidas a considerar dentro de establecimientos de alimentos y bebidas.



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

Figura 54. Medidas a considerar dentro de establecimientos de alimentos y bebidas.

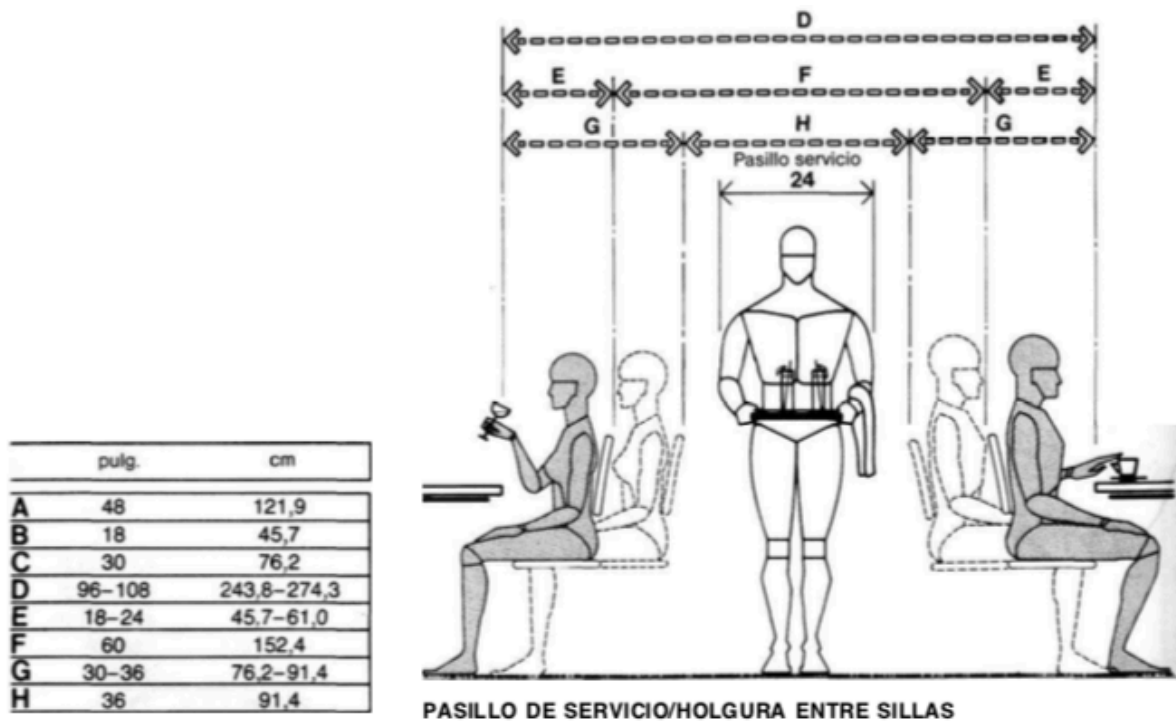


Figura 55. Medidas a considerar dentro de establecimientos de alimentos y bebidas.

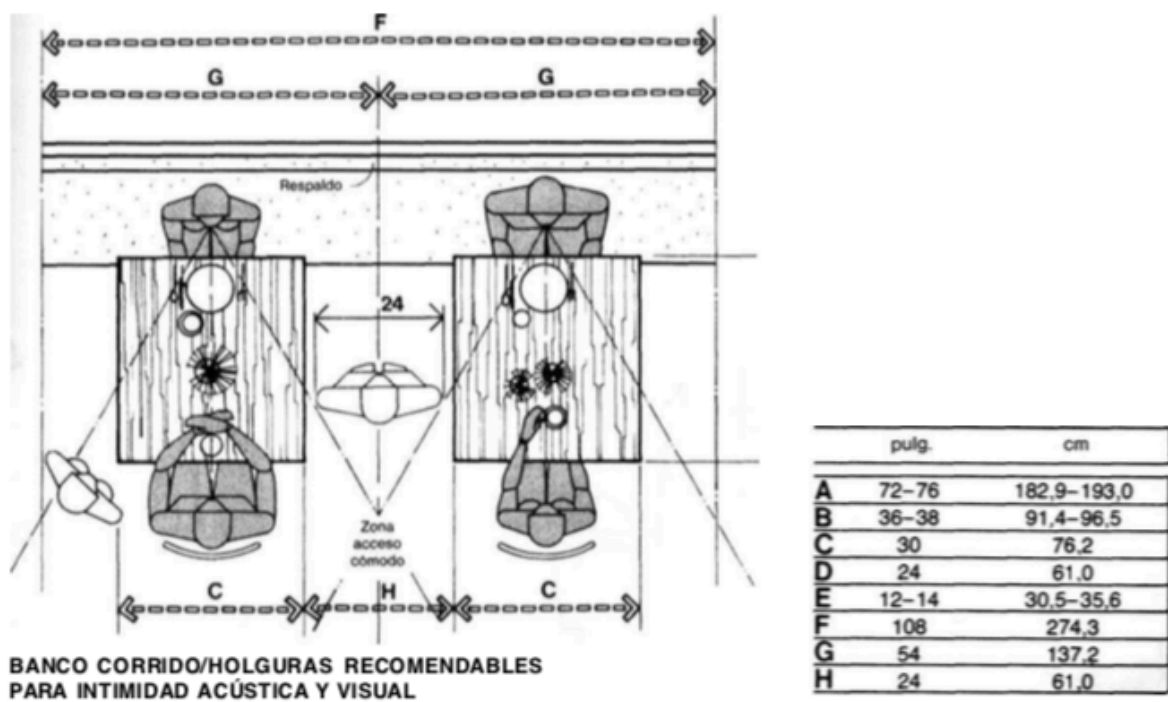


Figura 56. Medidas a considerar dentro de establecimientos de alimentos y bebidas.

6.6 Características

Todos los establecimientos de alimentos y bebidas deben cumplir con ciertas condiciones ya que es importante evitar las posibilidades de contaminación de los alimentos. De acuerdo con la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (2015) son las siguientes:

- Distribución: Depende del servicio y procesos que se oferten pero deben existir separaciones físicas entre áreas que garanticen higiene de los alimentos. Se separan las materias primas, área de preparación y área de desechos.
- Materiales de construcción: Pisos, paredes y techos en el área de preparación deben ser lisos y de fácil acceso al momento de limpiar.
- Iluminación y ventilación: Se requiere de una buena iluminación para evitar problemas en los procesos de cocina. Además, las lámparas deben tener una protección que no permita que caigan vidrios en caso de rotura.

En cuanto a la ventilación, se debe controlar la temperatura, olor, polvo, humo y vapor producidos en el área de preparación, sin embargo se deben buscar elementos que no permitan corrientes de aire que traigan suciedad. Para lograr esto, es necesario el uso de extractores.

En el caso de uso de puertas y ventanas, estas de igual manera deben ser fáciles de limpiar y tener protecciones como mosquiteros que prevengan el ingreso de insectos, polvo y suciedad.

- Sobre el equipamiento: Para la instalación de equipos se deben tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - Todos los equipos que sean posibles deben contar con ruedas que faciliten su movilización y limpieza.

- Los equipos que no puedan contar con esta facilidad deben ser sellados en el piso para evitar filtraciones de suciedad.
- El espacio detrás y entre equipos debe permitir una fácil limpieza.

6.7 Front of the House

Este término se utiliza para todas aquellas áreas visibles y accesibles para los usuarios dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas. Es decir que, esta zona forma parte de la experiencia de los comensales pues permite la interacción y contacto con los mismos durante su estadía; esta compuesto de las siguientes áreas:

- **Entrada:** Es el acceso hacia el interior de las áreas de alimentos y bebidas, es la bienvenida a estos espacios y debe crear expectativa en los comensales.
- **Recepción:** Dependiendo de la calidad del servicio que se quiera brindar existe un host que guía a los usuarios hacia sus mesas.
- **Caja:** Esta área cuenta con un counter donde se llevan a cabo las cuentas y pagos de las diferentes mesas en el establecimiento. Es por esto que esta ubicada en un punto céntrico de manera que genere seguridad al establecimiento pues se trabaja con dinero en efectivo y tarjetas de los usuarios.
- **Áreas de mesas:** Estas áreas comprenden los espacios para que los comensales tomen asiento.
- **Área de bar:** Estas áreas hacen referencia del espacio para que comensales se sienten frente a una barra y tomen bebidas o bocadillos.
- **Área exterior:** Se entiende como decks o terrazas con mesas o lounge para que los comensales puedan disfrutar de un ambiente más relajado del ruido. Usualmente son a la intemperie con cubiertas que no permitan un contacto directo con el sol o lluvia.

- Todas las áreas que forman parte del Front of the House se ubican de manera estratégica y visible pues cuentan con circulaciones amplias y principales.

6.8 Back of the House

Por otro lado, este término se refiere a las áreas a las cuales no tienen acceso ni visibilidad el público en general sino únicamente el personal de servicio. Dentro de estas se realizan todos los procesos de producción para poder brindar el servicio de alimentos y bebidas a los comensales. Esta dividido en múltiples áreas y estas son:

- **Entrada de Materia Prima:** Este es un acceso obligatorio para la descarga y entrega de productos que garanticen frescura.
- **Área de Desechos:** Se requiere un espacio donde clasificar los desechos y que este alejado del resto para evitar contaminación de cualquier tipo.
- **Entrada y Salida del Personal:** Estos accesos usualmente están ubicados en la parte posterior del edificio y son creados exclusivamente para conectar con el área de aseo y lockers donde los trabajadores dejan sus pertenencias y empiezan sus jornadas laborales.
- **Área de limpieza y lavado:** área donde se encuentran todos los implementos de limpieza que brinden higiene dentro del área de la cocina y área de servicio.
- **Oficina:** Esta área esta destinada para el encargado de la cocina. Debe ser un área cercana a la entrada del personal y productos ya que de esta manera se garantiza que el encargado este al tanto de todo lo que entra y sale de la cocina.
- **Almacenamiento:** Son áreas que permitan guardar los productos y clasificarlos dependiendo de su tiempo de duración y sobretodo su contenido.
- **Cuarto Frío:** Área en la cual se manipulan los productos frescos y no elaborados, haciendo referencia a tipos de carne en general las cuales requieren mantenerse a

bajas temperaturas para garantizar su frescura y que no se contaminen. Estos compartimentos deben ser cerrados y su temperatura no debe pasar los 16° C. Además, es en esta área donde se separan en carnes rojas y blancas y posteriormente se las ubica en otras neveras. (Chefuri.com, 2009)

- **Cocina Caliente:** En esta área se encargan de preparar los platos calientes, es decir todos aquellos que requieran planchas, hornos, estufas, etc. Comprende el área más grande de la cocina pues se realizan platos más complejos y variados.
- **Cocina Fría:** Se trabaja especialmente con vegetales y frutas creando ensaladas y aperitivos fríos. Esto quiere decir que no utilizan equipamiento caliente, únicamente elementos de fácil y rápida manipulación.
- **Panadería y repostería:** Se encargan de la preparación de todos los platos dulces como son los postres.
- **Área de bebidas:** En esta área se realizan todo tipo de bebidas sean estas calientes o frías.
- **Cava:** Existe un espacio destinado al almacenamiento de vinos ya que en muchos restaurantes estos forman parte del menú y es importante mantenerlos en un lugar óptimo para su añejamiento y sabores.
- **Zona de lavado:** En esta área se lavan todos los platos sucios que han regresado del restaurante y se los distribuye una vez listos en la cocina ya sea en el área de cocina fría, caliente o repostería.
- **Ensamble y entrega:** Esta zona en la cocina es donde se arman los platos entre cocina caliente y fría para posteriormente ser entregados a los comensales. Los meseros son quienes se llevan los platos hacía el área de mesas.

- Todas las circulaciones de Back of the House son secundarias y adyacentes a las principales con el objetivo de brindar un servicio más ordenado y exclusivo a los usuarios.

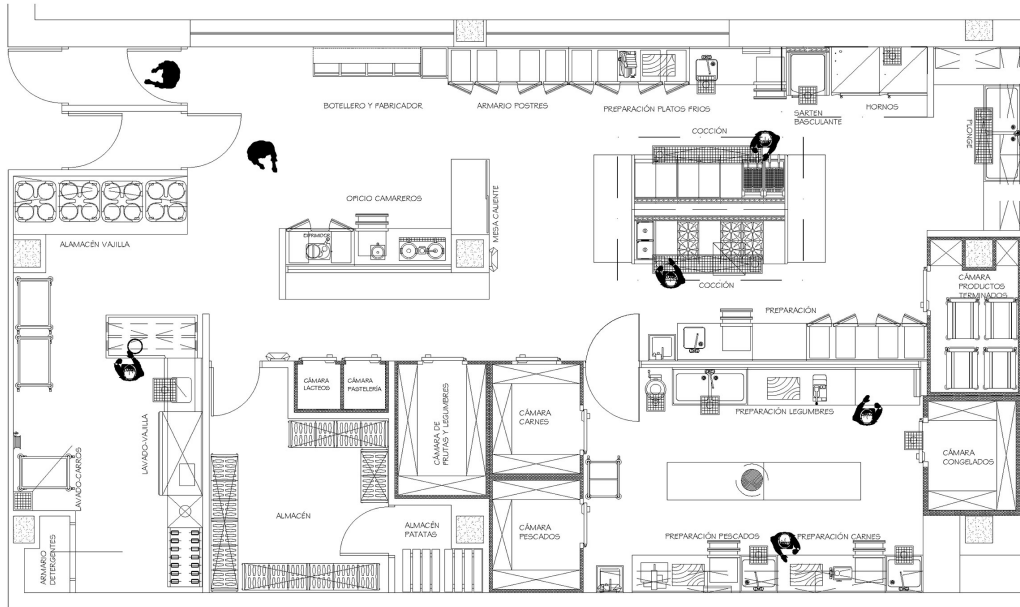


Figura 57. Ejemplo de distribución de cocina industrial.

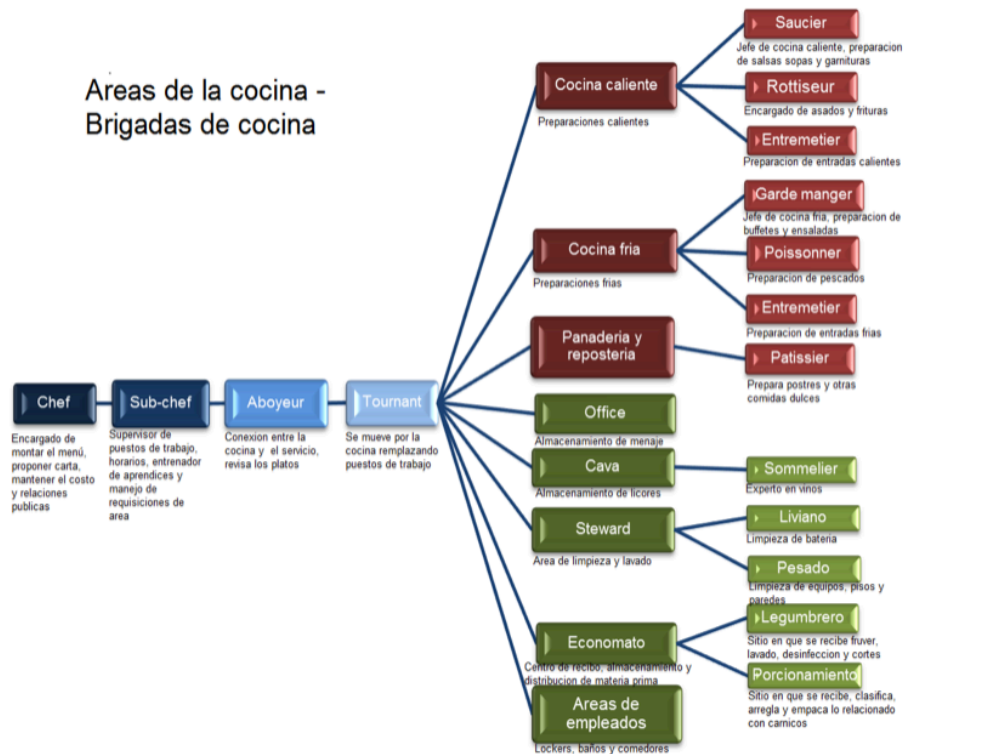


Figura 58. Organigrama de funcionamiento dentro de cocina industrial.

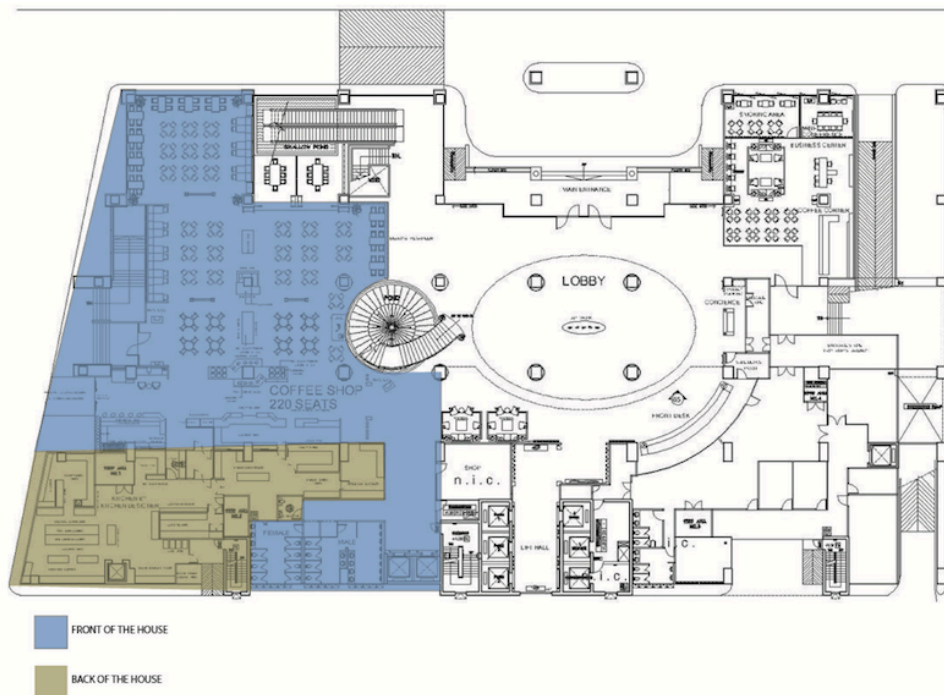


Figura 59. Ejemplo general de distribución entre Front y Back of the House.

6.9 Medidas Cocinas industriales

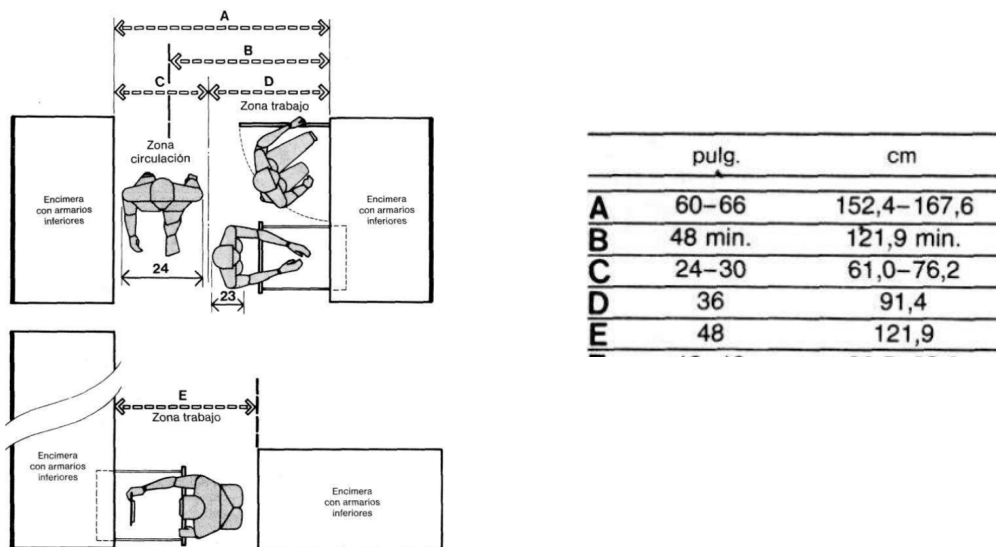


Figura 60. Medidas a considerar de circulación en cocina industrial.

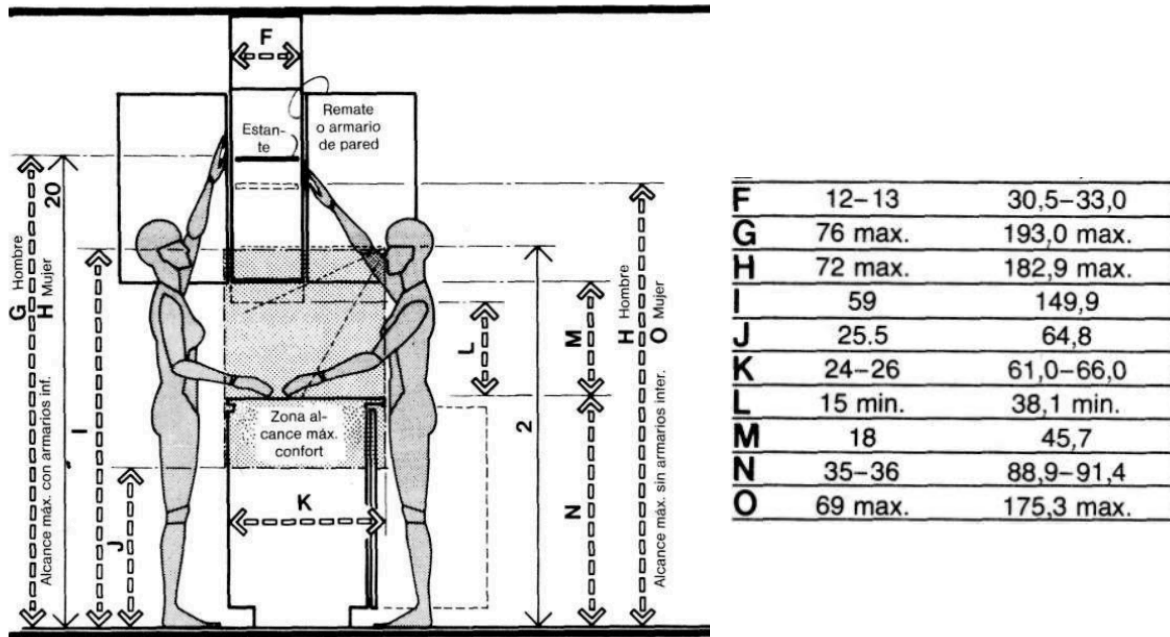


Figura 61. Alcance muebles altos en cocina.

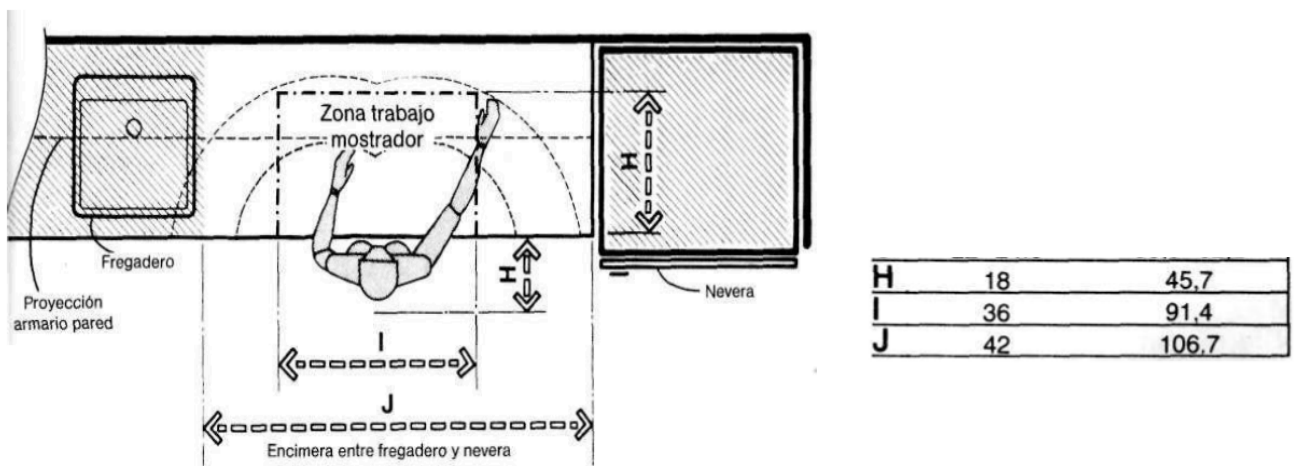


Figura 62. Medidas a considerar para zona de trabajo en cocina.

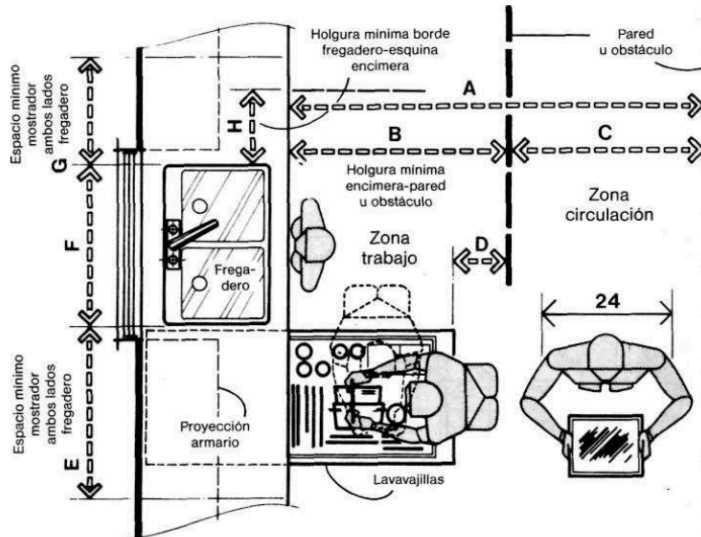


Figura 63. Medidas a considerar en cocina industrial.

	pulg.	cm
A	70-76	177,8-193,0
B	40 min.	101,6 min.
C	30-36	76,2-91,4
D	18	45,7
E	24 min.	61,0 min.
F	28-42	71,1-106,7
G	18 min.	45,7 min.
H	12 min.	30,5 min.
I	24-26	61,0-66,0
J	57 min.	144,8 min.
K	35-36	88,9-91,4
L	22 min.	55,9 min.
M	3	7,6
N	4	10,2

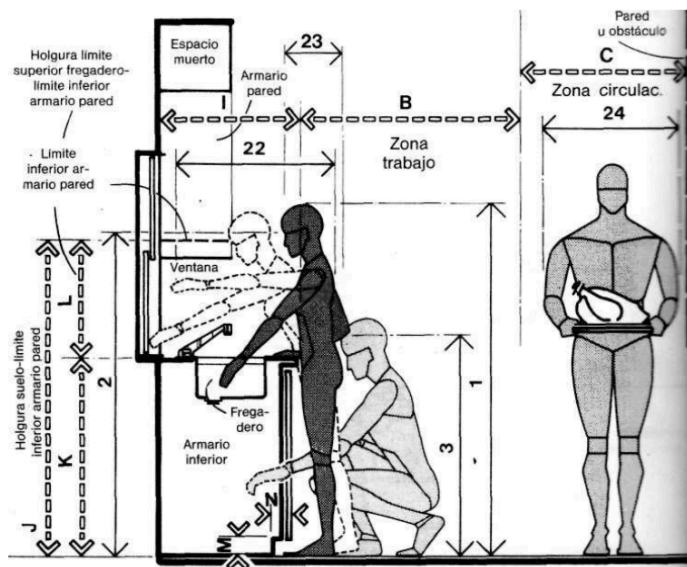


Figura 64. Medidas a considerar en cocina industrial.

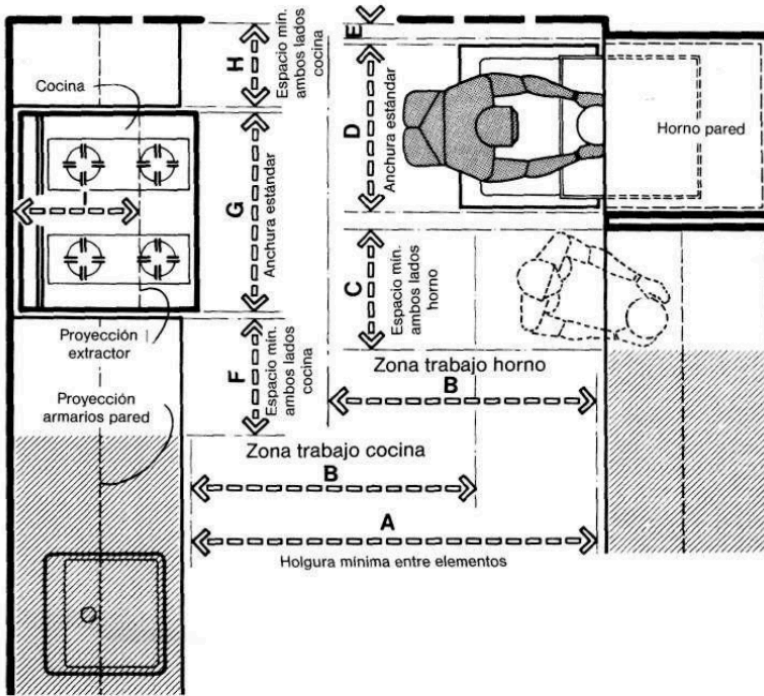


Figura 65. Medidas a considerar en cocina industrial.

	pulg.	cm
A	48 min.	121,9 min.
B	40	101,6
C	15	38,1 min.
D	21-30	53,3-76,2
E	1-3	2,5-7,6
F	15 min.	38,1 min.
G	19,5-46	49,5-116,8
H	12 min.	30,5 min.
I	17,5 max.	44,5 max
J	96-101,5	243,8-257,8
K	24-27,5	61,0-69,9
L	24-26	61,0-66,0
M	30	76,2
N	60 min.	152,4 min.
O	35-36,25	88,9-92,1
P	24 min.	61,0 min.
Q	35 max.	88,9 max.

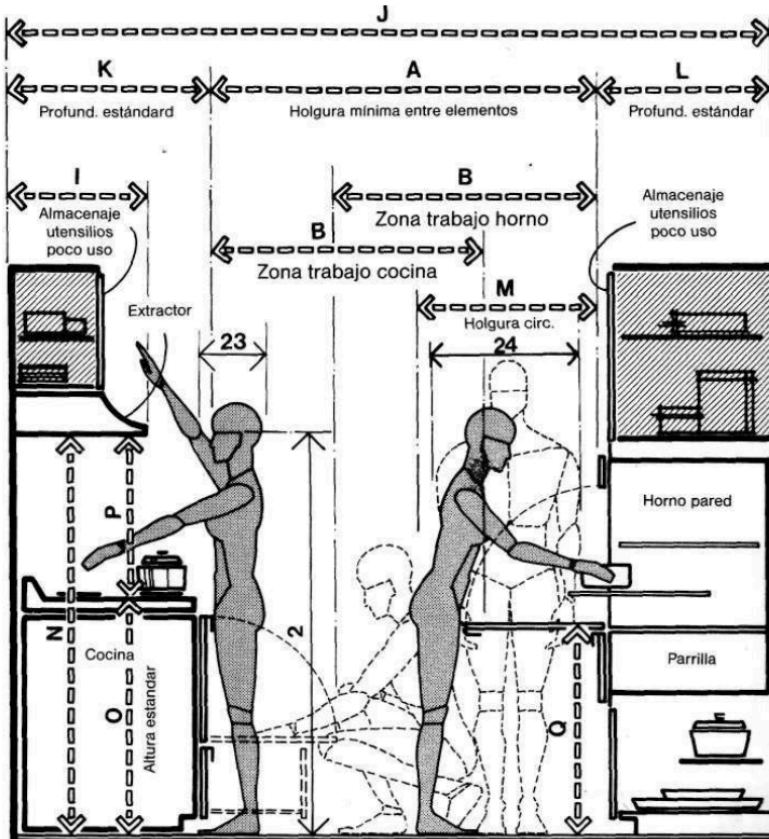


Figura 66. Medidas a considerar en cocina industrial.

6.10 Huerto

Actualmente, que una empresa considere un proyecto que cuide al medio ambiente es parte fundamental para crear una nueva experiencia a los usuarios y sobre todo que cuide al planeta. Además, esta opción se vuelve un beneficio a largo plazo en términos de rentabilidad.

La gastronomía es parte fundamental de todos los viajeros por lo cual esta nueva tendencia se vuelve una experiencia única el momento en que los productos cosechados se vuelven parte de los platos servidos a los huéspedes. De esta manera, se va formando una cultura que se preocupa por la actual situación del mundo y a su vez fanáticos por los detalles simples.

6.11 Definición

Este término hace referencia a los espacios destinados para la plantación y cosecha de frutas, legumbres y verduras. Su principal aplicación es la comercial pues existen empresas encargadas de realizar estos procesos y finalmente venden los productos a supermercados. Sin embargo, existen huertos más pequeños y con una producción más limitada, de esta manera es más fácil garantizar la falta de pesticidas fertilizantes y productos químicos que pueden afectar a la salud de las personas en un largo plazo. “Es importante tener en cuenta que es posible establecer una huerta en medio del entorno urbano. No se necesitan grandes sumas de dinero ni mucho espacio para cultivar determinadas especies en un jardín, un balcón o una terraza (azotea)” (Pérez, 2018). Esto quiere decir que se pueden utilizar espacios pequeños y destinarlos a ser una medida ambiental que beneficie tanto al planeta como los usuarios.

6.12 Productos









FOTO REFERENCIAL	NOMBRE	FOTO REFERENCIAL	NOMBRE
	TOMATE RIÑÓN		ZANAHORIA Y RABANO
	PIMIENTOS		ESPINACA
	AJÍ		CILANTRO
	PEREJIL		ARVEJAS

Tabla # 10. Productos ideales para huerto en Quito.

7. Área Comercial

El Centro Comercial Centro Plaza cuenta actualmente con una planta designada únicamente para el área comercial, sin embargo esta parcialmente en uso pues existen locales vacíos. Entre los que funcionan hoy en día encontramos cafeterías, restaurantes, impresiones, mobiliario y audio los cuales funcionan bien para un centro comercial pues brinda varios servicios en un solo establecimiento pero en este caso, se plantea crear un local que brinde a los turistas un acceso rápido a productos de la cultura ecuatoriana.

7.1 Definición

Los establecimientos comerciales son aquellos que cumplen con este tipo de actividades, es decir donde se venden y compran productos. Estos pueden ser individuales o colectivos y se clasifican dependiendo de su área de superficie y que es lo que se oferta dentro de sus instalaciones.

7.2 Tipo de Establecimientos Comerciales

- Individual

Hace referencia a todos aquellos establecimientos que busquen un beneficio económico a través de servicios y venta de productos de manera individual, esto se refiere a espacios físicos que no pertenecen a un establecimiento más grande o se encuentra conjuntamente a otros dentro de un mismo edificio.

- Colectivo

Conjunto de establecimientos que se encuentran ubicados en un mismo edificio y que realizan diferentes actividades comerciales. Se entienden como establecimientos aquellos que cumplan con las siguientes características:

- Acceso desde la vía pública de manera exclusiva
- Cuentan con parqueaderos adyacentes
- Servicios comunes
- Forman parte de un mismo edificio común

Tipos de establecimientos comerciales colectivos:

- Centro comercial
- Galería comercial
- Mercados
- Recinto comercial

(Generalitat de Catalunya, 2014)

7.3 Características

Existen varios factores que se deben tomar en cuenta el momento de crear un espacio comercial como son:

- Los colores dentro del espacio van a crear sensaciones en los usuarios y se debe hacer un análisis de que es lo que se busca mostrar al mismo.
- Se requiere espacios correctamente iluminados. Crear un balance entre luz natural y artificial.
- Los productos deben ser correctamente ubicados para llamar la atención de los clientes.
- Utilización de medios visuales.
- Debe existir un lineamiento de diseño claro en todo el establecimiento comercial.
- Se deben crear espacios insonorizados para evitar ruido proveniente de fuera o eco de ser el caso.
- Las circulaciones y áreas deben ser claras para el usuario.
- Los materiales en pisos, paredes y techos no pueden ser inflamables en caso de incendio.

7.4 Áreas

- Entrada
- Caja
- Bodega
- Área de limpieza
- Áreas de exposición de productos

- Islas
- Baño de servicio

7.5 Medidas

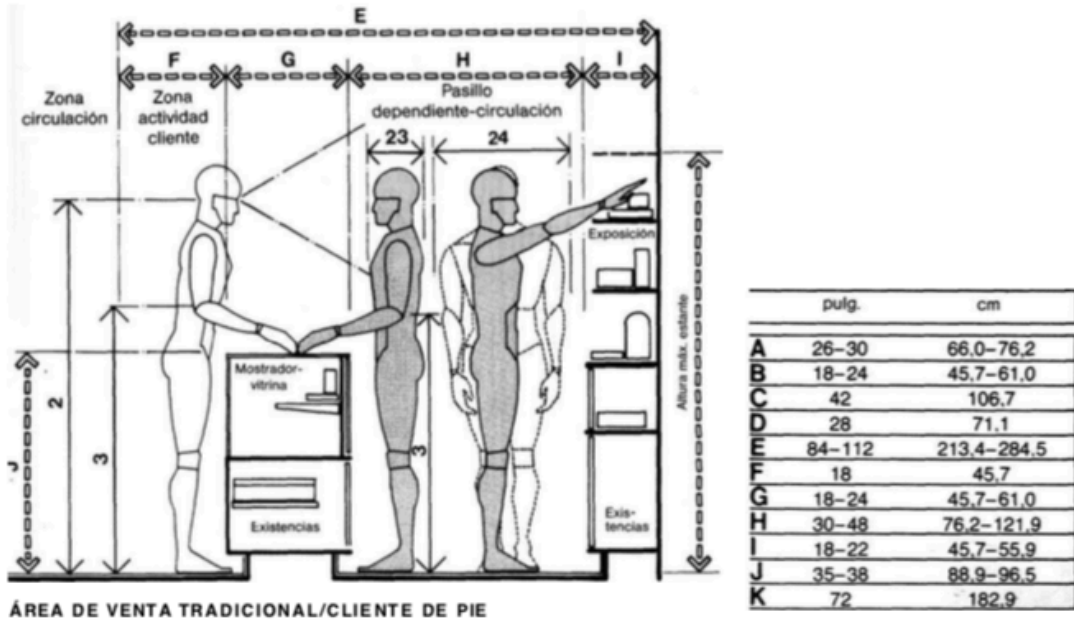


Figura 67. Medidas a considerar área de venta.

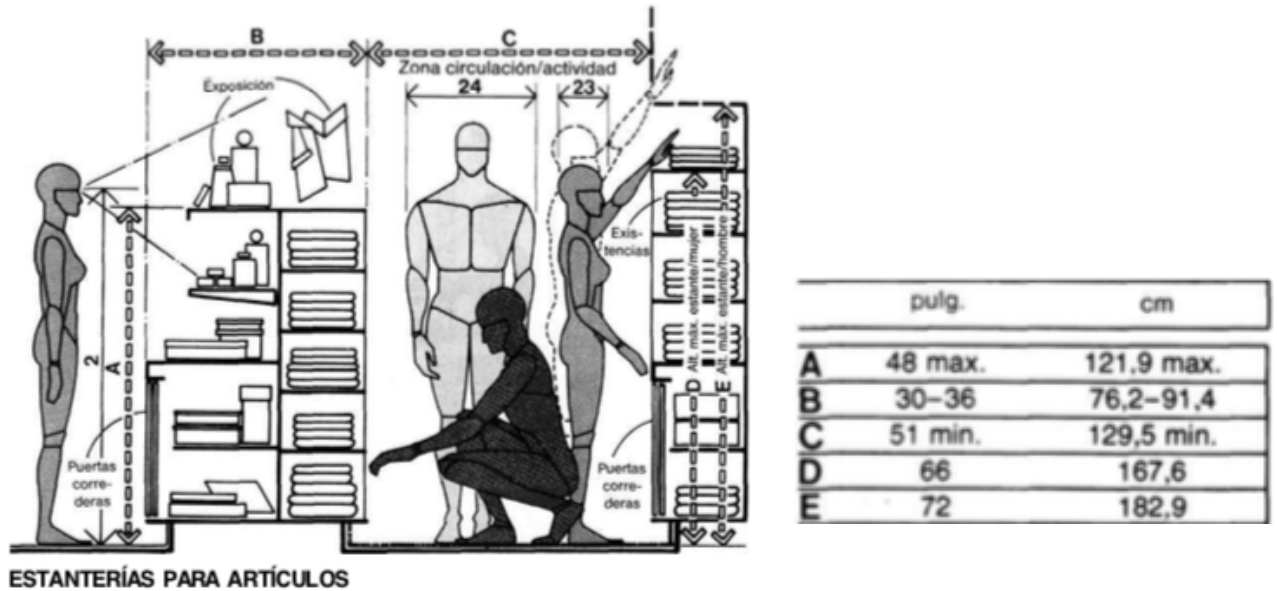
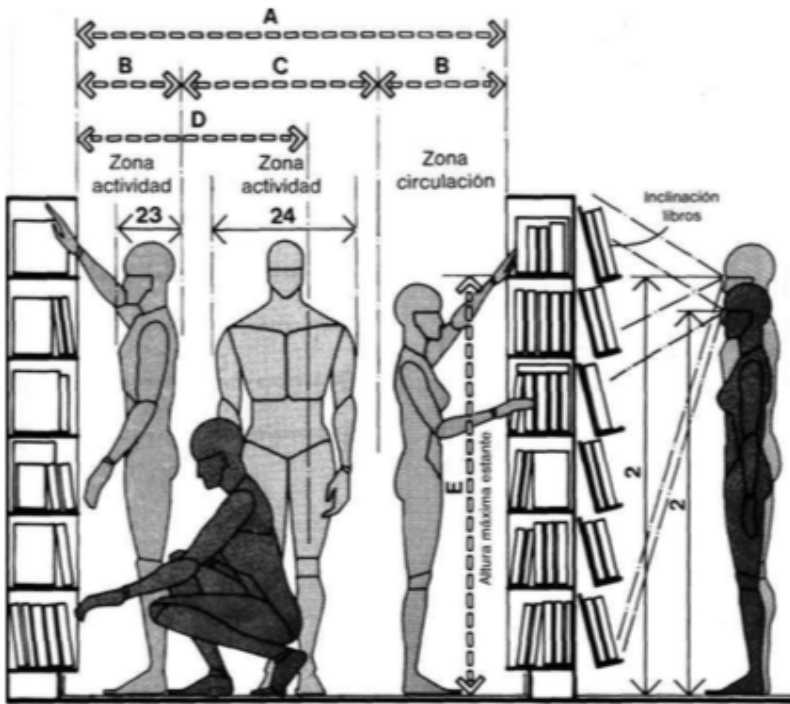


Figura 68. Medidas a considerar en estanterías para artículos.

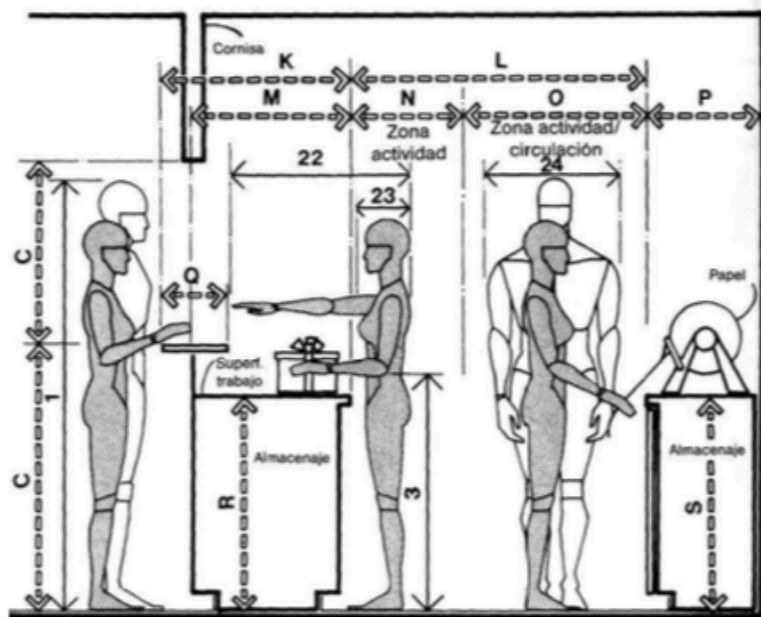


	pulg.	cm
A	66 min.	167,6 min.
B	18 min.	45,7 min.
C	30 min.	76,2 min.
D	36	91,4
E	68	172,7

LIBRERIA/ZONA DE EXPOSICIÓN

Figura 69. Medidas a considerar en zona de exposición.

	pulg.	cm
A	48 min.	121,9 min.
B	54-58	137,2-147,3
C	42	106,7
D	12-16	30,5-40,6
E	68 min.	172,7 min.
F	75 min.	190,5 min.
G	4	10,2
H	16	40,6
I	36 min.	91,4 min.
J	24	61,0
K	29-32	73,7-81,3
L	48	121,9
M	26	66,0
N	18	45,7
O	30	76,2
P	18-24	45,7-61,0
Q	6-10	15,2-25,4
R	35-36	88,9-91,4
S	35	88,9



MOSTRADOR DE EMPAQUETADO

Figura 70. Medidas a considerar en zona de empaquetado.

8. Área de Negocios

Hoy en día el Centro Comercial Centro Plaza cuenta con la segunda planta de la edificación como el área para oficinas. Sin embargo, muchos de estos espacios están desocupados y otros funcionan como consultorios médicos.

En el caso de este proyecto, se plantea crear un área común destinada a todos aquellos viajeros de negocio que requieran de un espacio donde trabajar o reunirse con clientes o socios actualmente conocido como Coworking. Estos espacios son pagados, sin embargo se propone ubicarlo dentro del hotel de manera gratuita para los huéspedes pues es una solución de trabajo para las nuevas generaciones.

8.1 Definición

El área de negocios de un hotel es un espacio al que todos los usuarios tienen acceso pero esta destinada principalmente para los usuarios que requieran reuniones o un espacio donde tratar sus negocios. Muchos de los viajeros de negocio buscan un espacio privado para llevar a cabo sus proyectos de trabajo sin salir del hotel pues muchos de estos usuarios no conocen el área donde se hospedan ya que no son residentes. Es importante proveer un espacio de fácil, rápido y seguro acceso, haciendo de esta área una parte fundamental dentro de las actividades e instalaciones hoteleras.

8.2 Coworking

Es una nueva tendencia que permite a trabajadores freelance o personas que requieran de un espacio de trabajo hacerlo dentro de un establecimiento destinado a esta función. Se fomenta la creación de una red de usuarios y profesionales dentro de un mismo espacio. Además, se oferta un espacio con todos los requerimientos una oficina con un diseño no convencional sin dejar de ser un ambiente profesional.

8.3 Áreas

Las áreas que se plantean en su interior permiten a los usuarios tener completa privacidad pues es un área dirigida a proyectos profesionales aunque también esta abierto a otros usuarios permitiéndoles el uso de las instalaciones y equipamiento. Estas áreas son:

- Recepción
- Sala de espera
- Sala de reuniones
- Área de coworking
- Cafetería
- Baños
- Área de tecnología (impresoras, copiadoras, teléfonos, etc.)

8.4 Sala de reuniones

Son espacios destinados principalmente a reuniones de trabajo, es donde empresarios realizan acuerdos o buscan soluciones para sus empresas por cortos periodos de tiempo. Son lugares completamente equipados que brindan una sensación agradable, cómoda y una imagen seria ya que forman parte de la impresión que tendrán clientes, proveedores y/o socios de una empresa o empresario.

8.5 Características

- Deben ser espacios fácilmente accesibles y céntricos que permitan a los usuarios e invitados acceder de manera rápida
- Completamente equipadas con pantallas, proyector y pizarras que permitan el acceso a medios audiovisuales
- Correcto uso y balance de iluminación artificial/natural y audio

- Acceso a internet (wi-fi) de alta velocidad para realizar video llamadas
- Acceso a llamadas telefónicas
- Deben proveer privacidad
- Mobiliario moderno y elegante
- Materialidad sofisticada
- Proveer espacio de cafetería

8.6 Mobiliario

El mobiliario dentro de una sala de juntas usualmente consta de una mesa y sillas para un cierto numero de personas. Sin embargo, este puede variar como se ve a continuación:

- Mesas rectangulares



Figura 68. Ejemplo de mesa rectangular para sala de reuniones.

- Mesas redondas

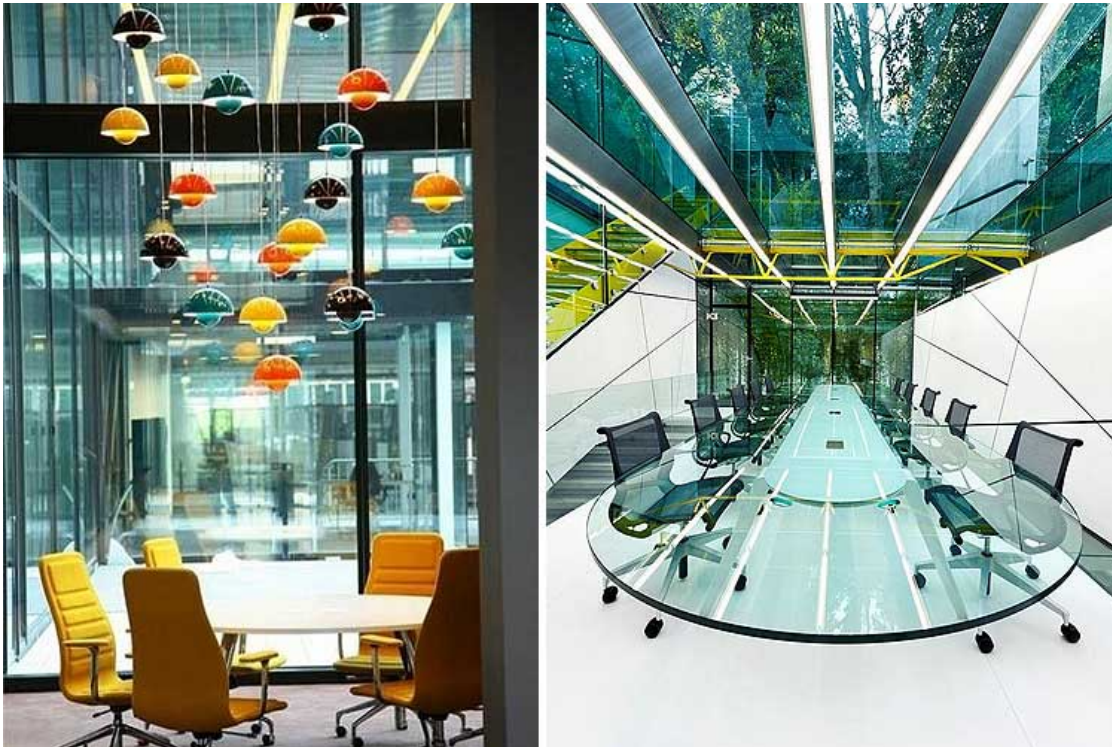


Figura 69. Ejemplo de mesas redondas para sala de reuniones.

- Silla Giratorias

Al tener ruedas permiten una fácil movilidad de ser necesario, se recomienda que cuenten con apoyabrazos para más comodidad de los usuarios.



Figura 70. Ejemplo de silla giratoria ergonómica para sala de reuniones.



Figura 71. Ejemplo de silla semi giratoria ergonómica para sala de reuniones.



Figura 72. Ejemplo de silla fija ergonómica para sala de reuniones.



Figura 73. Ejemplo de mobiliario auxiliar en sala de reuniones.

8.7 Materialidad

La materialidad dentro de una sala de reuniones es un factor importante a considerar al momento de diseñar una ya que es la imagen que se muestra a los usuarios y esta debe ser

seria y que muestre profesionalismo pues los clientes buscan esto el momento de realizar todo tipo de negocios.

- **Madera o sintéticos**

La madera natural o sus derivados como son melamínicos, laminados, entre otros son uno de los materiales más utilizados pues aparte de combinar con todo brindan la calidez que se requiere para todo ambiente.

- **Vidrio y Cristal**

Este material translucido se destaca por ser un material tan versátil a la hora de diseñar pues permite el paso de la luz natural y también consigue darle modernidad a los espacios al dar apertura a los ambientes pero manteniendo siempre la privacidad que es primordial en una sala de juntas.

- **Alfombras**

A pesar de ser un material tan controversial, se utiliza mucho las alfombras en los pisos de estas salas para complementar la calidez del espacio. Se lo puede reemplazar por pisos de madera u otros materiales similares que mediante textura o colores brinden esta sensación a los usuarios.



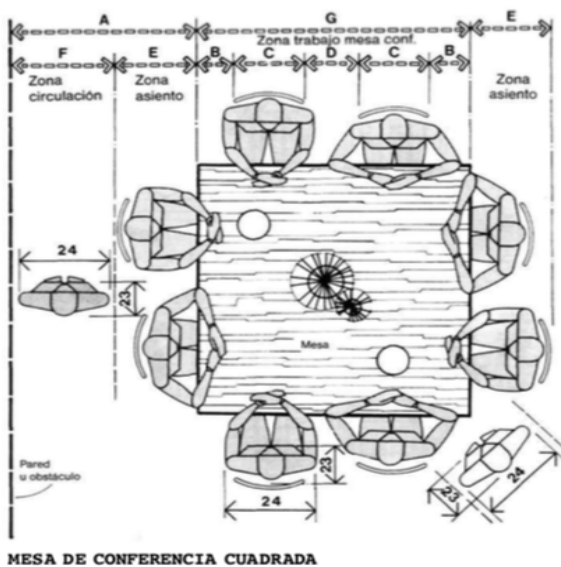
Figura 74. Ejemplo de diseño de sala de reuniones.

- Los materiales pueden variar dependiendo del estilo que se quiera brindar en el área de negocios pero siempre debe contener esta calidez y apertura pues al ser espacios cerrados no se quiere dar la sensación de estar encerrados.



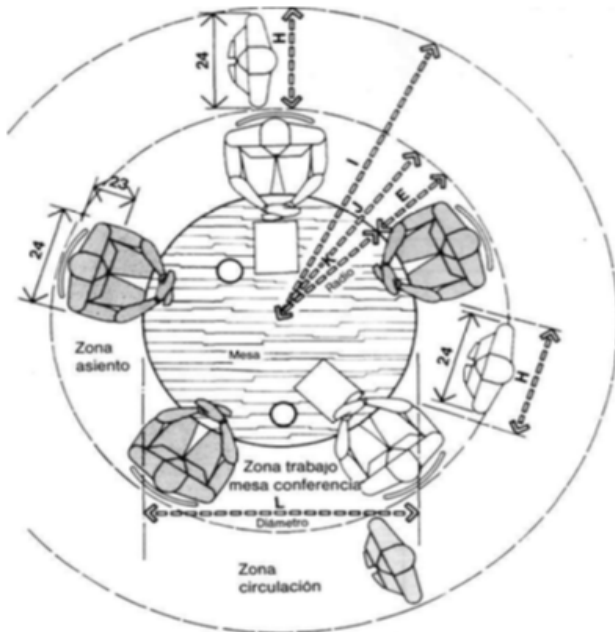
Figura 75. Ejemplo de diseño de sala de reuniones.

8.8 Medidas



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

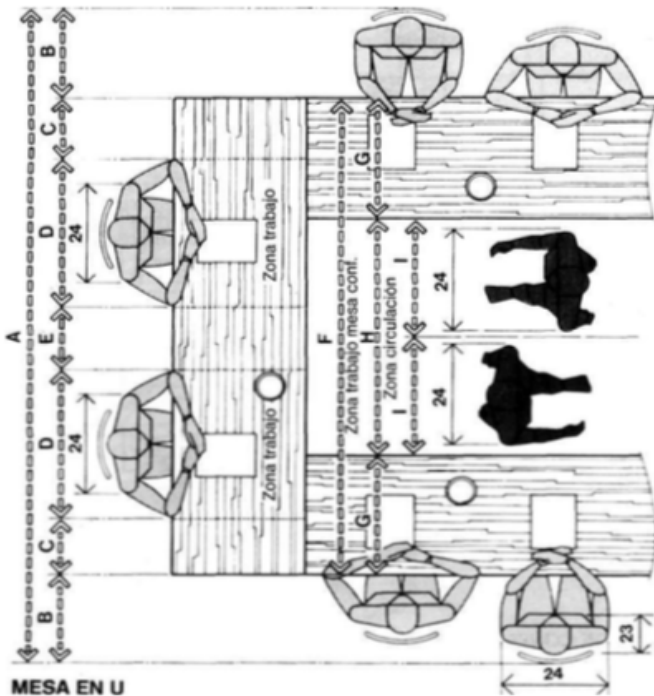
Figura 76. Medidas a considerar para mesa cuadrada de conferencia.



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

MESA DE CONFERENCIA CIRCULAR

Figura 77. Medidas a considerar para mesa redonda de conferencias.



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

MESA EN U

Figura 78. Medidas a considerar para mesa en u de conferencias.

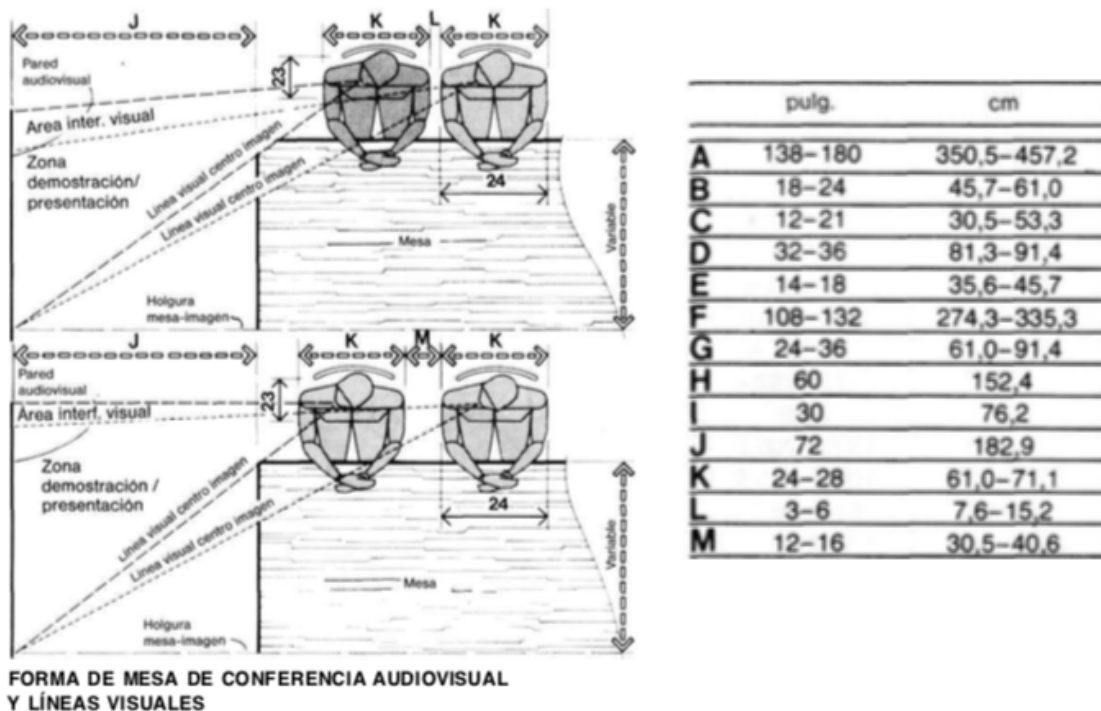


Figura 79. Medidas a considerar para presentaciones dentro de la sala de reuniones.

8.9 Área de Coworking

Esta área está diseñada para que los usuarios o coworkers trabajen en un espacio como el de una oficina común. La diferencia está en que son espacios abiertos y compartidos los cuales permiten la interacción entre profesionales y brindando el servicio de áreas de trabajo donde las personas pueden sentarse con su propio ordenador y trabajar por horas.

8.10 Características

- Permite la interacción entre profesionales de diferentes áreas de trabajo.
- Áreas amplias y libres de separaciones como cubículos.
- Circulaciones amplias.
- Iluminación natural y artificial.
- Espacios para descanso.
- Salas de reunión informal.

8.11 Materialidad

Mediante la materialidad se busca que los usuarios de estos espacios se sientan cómodos en espacios cálidos pero que esto no los detenga el momento de ser funcionales en sus diferentes proyectos y trabajos.

Se recomienda utilizar materiales como son:

- Madera o sus derivados.
- Techos con diseño en gypsum.
- Pisos de alto tráfico y antideslizantes.

8.12 Mobiliario

El mobiliario dentro de coworking brinda la oportunidad de jugar con los colores y los tipos de asientos y mesas. Se usa mobiliario moderno y cómodo incluso en algunas áreas un poco informal pero esto logra cumplir con el objetivo de crear un ambiente moderno y fuera de lo común y sobretodo con diseño.

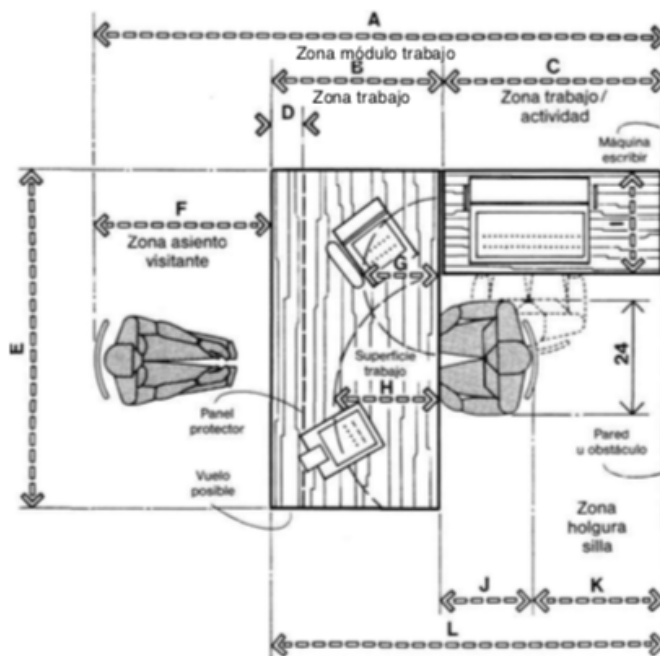


Figura 80. Ejemplo de mesa para coworking.



Figura 81. Ejemplo de silla fija ergonómica para coworking.

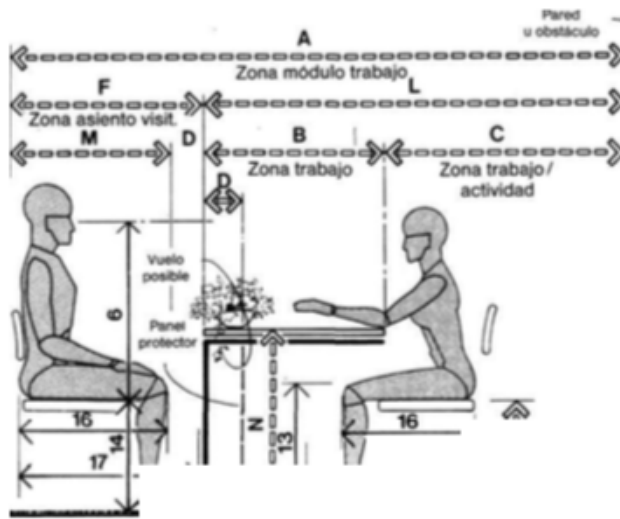
8.13 Medidas



	pulg.	cm
A	90-126	228,6-320,0
B	30-36	76,2-91,4
C	30-48	76,2-121,9
D	6-12	15,2-30,5
E	60-72	152,4-182,9
F	30-42	76,2-106,7
G	14-18	35,6-45,7
H	16-20	40,6-50,8
I	18-22	45,7-55,9
J	18-24	45,7-61,0
K	6-24	15,2-61,0
L	60-84	152,4-213,4
M	24-30	61,0-76,2
N	29-30	73,7-76,2
O	15-18	38,1-45,7

MODULO BÁSICO DE TRABAJO CON ASIENTO DE VISITANTE

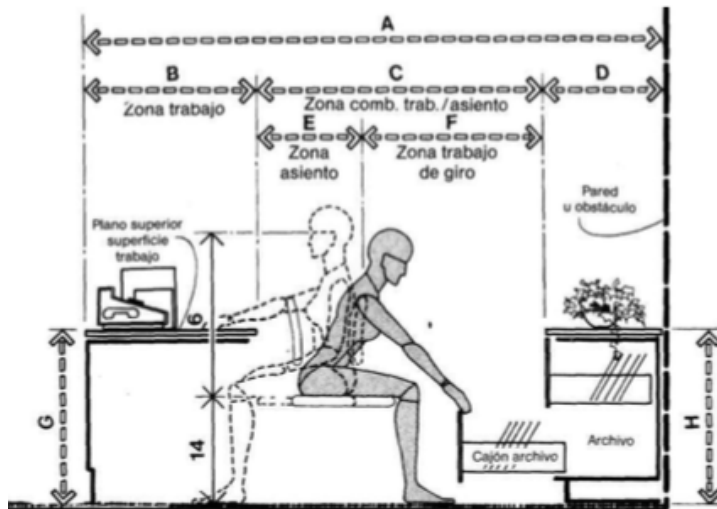
Figura 82. Considerar medidas en área de escritorio con visitante.



	pulg.	cm
A	90-126	228,6-320,0
B	30-36	76,2-91,4
C	30-48	76,2-121,9
D	6-12	15,2-30,5
E	60-72	152,4-182,9
F	30-42	76,2-106,7
G	14-18	35,6-45,7
H	16-20	40,6-50,8
I	18-22	45,7-55,9
J	18-24	45,7-61,0
K	6-24	15,2-61,0
L	60-84	152,4-213,4
M	24-30	61,0-76,2
N	29-30	73,7-76,2
O	15-18	38,1-45,7

MODULO BÁSICO DE TRABAJO CON ASIENTO DE VISITANTE

Figura 83. Considerar medidas en área de escritorio con visitante.



	pulg.	cm
A	96-128	243,8-325,1
B	30-36	76,2-91,4
C	48-68	121,9-172,7
D	18-22	45,7-55,8
E	18-24	45,7-61,0
F	30-44	76,2-111,8
G	29-30	73,7-76,2
H	28-30	71,1-76,2
I	90-102	228,6-259,1
J	30	76,2
K	12	30,5
L	7.5 min.	19,1 min.
M	15-18	38,1-45,7

MODULO DE TRABAJO CON ARCHIVO POSTERIOR

Figura 84. Considerar medidas en áreas de escritorio con archivador posterior.

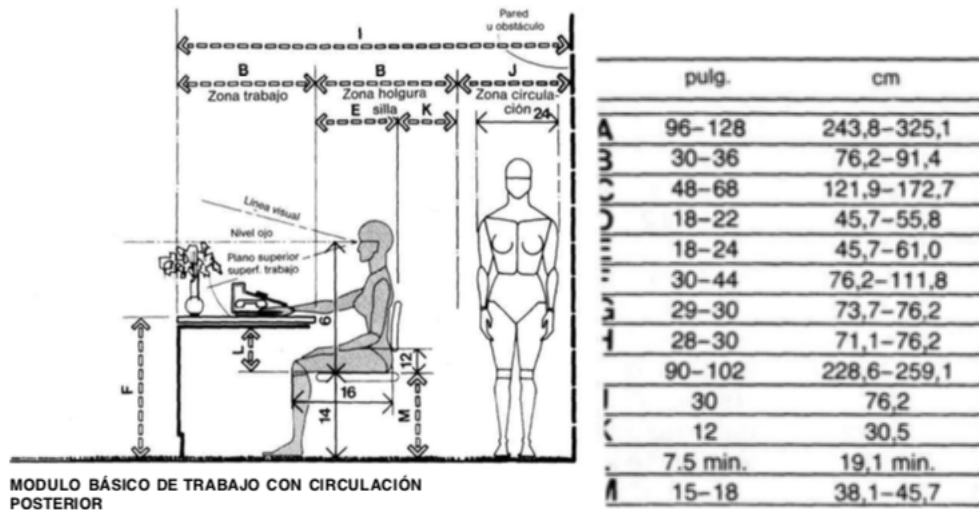


Figura 85. Considerar medidas en área de escritorio con circulación posterior.

9. Área Común

El centro comercial Centro Plaza cuenta con espacios abiertos como son las plazas o los mismos locales comerciales como puntos de encuentro y recreación de los usuarios. Sin embargo, se plantea implementar un área nueva de manera que se fomente la socialización de los huéspedes en un ambiente agradable divertido, moderno y que vaya con el concepto de un hotel.

Dentro de estos espacios se proponen diversas áreas como son:

- Sala de espera.
- Juegos de Salón.
- Área de Televisión y Videojuegos.
- Baños.

9.1 Características

Estas áreas tienen la finalidad de brindar entretenimiento para los usuarios. Son lugares con ambientes cálidos y confortables, totalmente equipados para que los huéspedes tengan una experiencia divertida y de relajación.

- Usualmente están ubicadas adyacentes a áreas de alimentos y bebidas
- Fácil acceso desde todas las habitaciones
- Debe contar con dispositivos que garanticen seguridad contra incendios
- Deben contar con decoración y mobiliario acogedor
- Aislamiento acústico
- Ventilación
- Iluminación puntual y general
- Materialidad cálida (maderas, alfombra, etc.)
- Facilidad para diseño interior

9.2 Juegos de Salón

Son juegos efectuados de manera libre y espontanea, se los lleva a cabo por la satisfacción que produce en los usuarios. Es una participación activa por gusto que brinda efectos positivos ayudando a liberar tensiones de la vida cotidiana. Comprende juegos como son: billar, futbolín y ping pong.

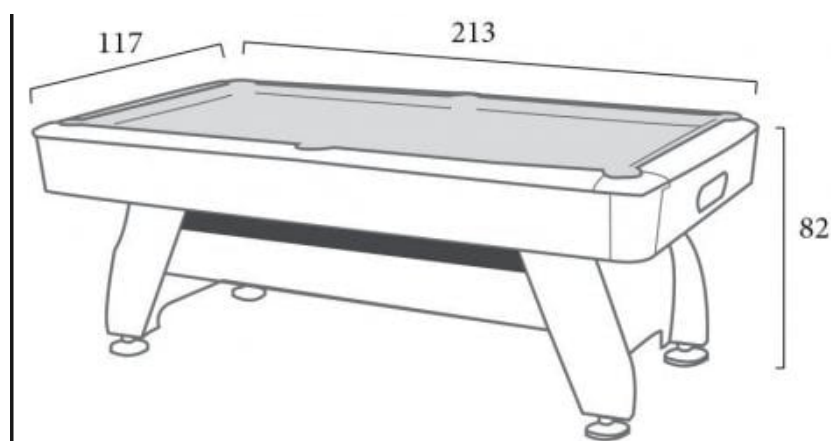


Figura 86. Ejemplo Mesa de Billar y medidas estándar.

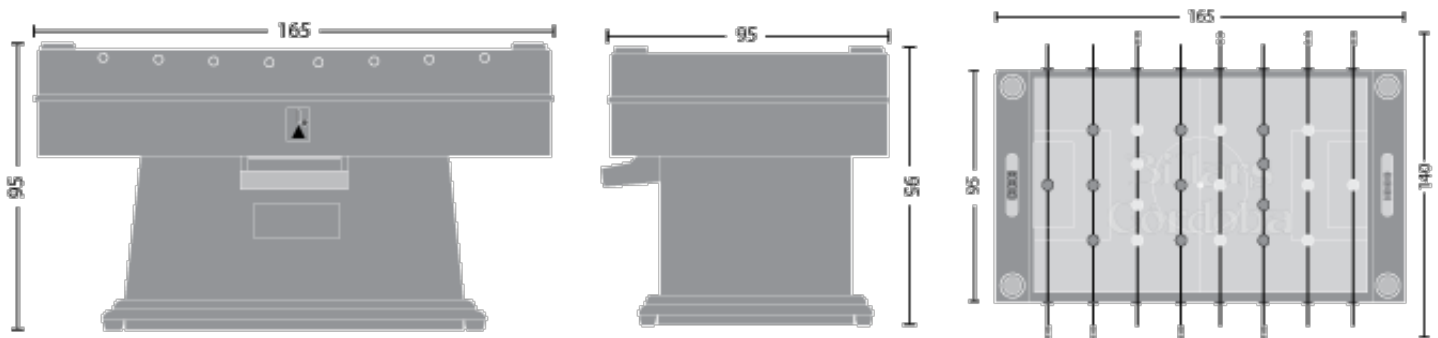


Figura 88. Ejemplo Mesa de Fútbolín y medidas estándar.

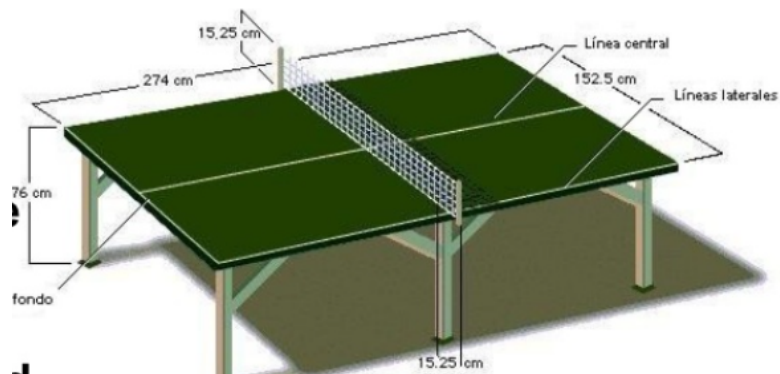
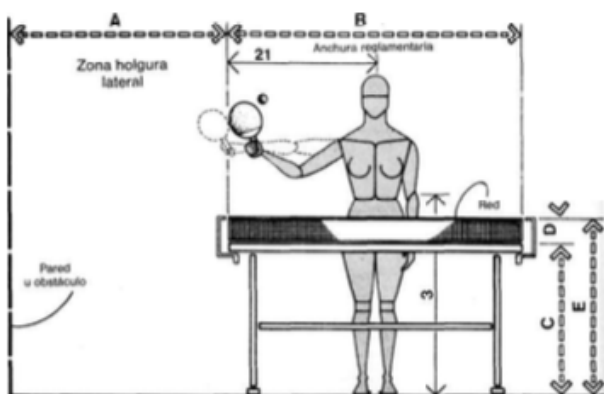


Figura 87. Ejemplo Mesa de Ping Pong y medidas estándar.

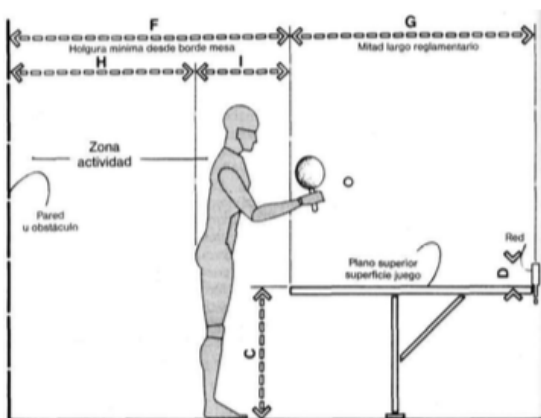
Todas estas mesas tienen un diseño predeterminado con el cual se puede trabajar únicamente detalles de otra materialidad que no interfieran con el propósito de dichos juegos. Además, debe ser un espacio con mala acústica causaría molestias al resto de usuarios por lo que se recomienda insonorización del espacio como sea conveniente. En cuanto a la ubicación de las mismas, esto puede variar pues no requieren de nada específico pero hay que tomar en cuenta lo siguiente:



REQUISITOS DEL TENIS DE MESA EN ESPACIOS RESIDENCIALES

	pulg.	cm
A	48-72	121,9-182,9
B	60	152,4
C	30	76,2
D	6	15,2
E	36	91,4
F	84-132	213,4-335,3
G	54	137,2
H	60-96	152,4-243,8
I	24-36	61,0-91,4

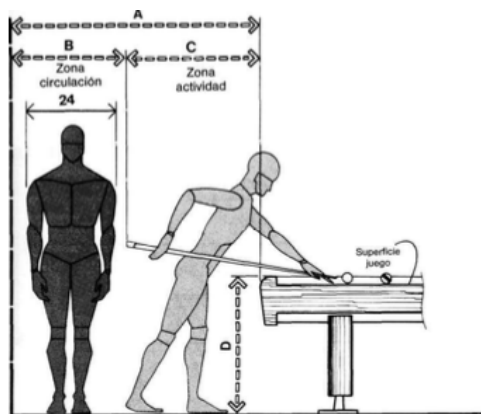
Figura 91. Medidas a considerar para mesa de Ping Pong.



REQUISITOS DEL TENIS DE MESA/ZONA DE HOLGURA POSTERIOR

	pulg.	cm
A	48-72	121,9-182,9
B	60	152,4
C	30	76,2
D	6	15,2
E	36	91,4
F	84-132	213,4-335,3
G	54	137,2
H	60-96	152,4-243,8
I	24-36	61,0-91,4

Figura 90. Medidas a considerar para mesa de Ping Pong.



REQUISITOS DE LA MESA DE BILLAR

	pulg.	cm
A	60-72	152,4-182,9
B	30	76,2
C	30-42	76,2-106,7
D	33-34	83,8-86,4

Figura 89. Medidas a considerar para mesa de Billar.

9.3 Área de Televisión y Videojuegos

En este caso, se plantea un espacio comunal para realizar una actividad que muchas veces los usuarios buscan para descansar de todo lo que les rodea y pasar un buen rato con amigos y familia. De igual manera, los videojuegos son practicados por gusto y distracción de los huéspedes. En este caso, se hace referencia a espacios adecuados para el uso de consolas para videojuegos, direccionado más a usuarios jóvenes pues es una tendencia generacional y en este caso planteando para brindar un servicio hogareño.

Para estos espacios es ideal crear áreas como pequeñas salas de estar que cuenten con:

- Televisión con cable y conexión a internet
- Playstation.
- Wii.
- Xbox.
- Mobiliario cómodo.

Se busca crear un ambiente acogedor y de descanso pero se da la apertura para integrar diseño y funcionalidad correctamente aplicados. Sin embargo, se debe crear una zona más privada pues el ruido puede incrementar con el uso de estos aparatos.



Figura 92. Ejemplo de Sala de Juegos.

10. Áreas Húmedas

Centro Plaza no cuenta con el servicio de áreas húmedas pues se rige específicamente al servicio comercial. Es por esto que se propone incrementar un área en la cual los usuarios puedan relajarse completamente con los beneficios que estas zonas brindan. Además, de esta manera se puede aprovechar el clima cálido constante que ofrece Cumbayá casi todo el año permitiendo a los huéspedes disfrutar de este servicio que es escaso en el sector.

10.1 Definición

Las áreas húmedas se definen como aquellas zonas donde existen actividades con agua o vapor que traen beneficios para la salud. Dentro de un hotel son muy importantes pues permiten una completa relajación y sanación del cuerpo, obteniendo más energía para retomar las actividades del día a día formando parte de la experiencia que ofrece el establecimiento.

10.2 Áreas

- Piscina
- Hidromasaje
- Sauna
- Turco
- Vestidores y Lockers
- Baños

10.3 Características

Las áreas húmedas sin duda son un plus al momento de buscar hospedaje en un hotel pues son servicios que permiten diversión y relajación para toda la familia. Estos cuentan con

características pues cada espacio debe ser distribuido correctamente con el fin de no crear molestias entre si y también deben ser espacios muy limpios e higiénicos pues son de carácter público entre los huéspedes. Además, contar con un diseño moderno, cálido y que de la sensación de relajación.

- La iluminación natural es muy importante pues crea la sensación de un espacio conectado con la naturaleza y la relajación.
- La iluminación artificial debe ser cálida y para crear sensaciones de bienestar deben ser controlados por dimmers que permitan bajar o subir la intensidad de la misma.
- Para crear un ambiente natural y lleno de calma se recomienda el uso de parlantes o aparatos que permitan difundir en el espacio sonidos de la naturaleza que logran calmar totalmente a los usuarios.
- Se deben insonorizar los espacios especialmente las áreas de piscinas que suelen ser los más concurridos por niños y se puede dar la creación de eco en el lugar.
- Debe existir una ventilación mecánica adecuada la cual evite el esparcimiento de vapor en el ambiente pues puede ser molesto para los usuarios y causar daños en la materialidad de pisos y paredes aunque estos sean resistentes. Además, esta debe evitar los cambios bruscos de temperatura en las áreas.
- También puede existir ventilación a través de ventanas o ventanales pero se debe agregar ventilación mecánica que evite un choque de temperaturas que perjudique el espacio o a la salud de los usuarios.
- Las áreas deben contar con circulaciones primarias claras y debidamente señalizadas.
- Circulaciones secundarias o perimetrales deben ser seguras y contar de ser el caso con elementos que den seguridad a los usuarios para poder circular por estas.

10.4 Piscina

Se define como un espacio artificial lleno de agua con fines recreativos, deportivos y relajantes. Es una alternativa muchas veces lujosa para los usuarios pues requiere de mantenimiento constante y requiere del uso de productos químicos que garanticen su limpieza y durabilidad además de sistemas que mantienen el agua en constante movimiento para evitar estancamientos y contaminación (Porto y Merino, 2013).

El realizar actividad física dentro de una piscina trae consigo muchos beneficios para los usuarios como son:

- Mejora la coordinación entre músculos, huesos y respiración.
- Quema el doble de calorías por el esfuerzo al moverse dentro del agua.
- Mejora la circulación y reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares.
- Reduce problemas de espalda.
- Crea bienestar físico y emocional al disminuir el estrés a las personas.

(Más que salud, 2018)

10.4.1 Características

La estructura de una piscina correctamente construida y diseñada determinara el tiempo de vida útil que esta tendrá y la seguridad que brindara a los usuarios el momento de su uso. Se compone de tres partes principales importantes:

- Losa de fondo (Estructura subterránea sobre esta se asentaran los muros de la piscina y la presión del agua)
- Paredes perimetrales (Dan forma al volumen líquido y soportan la presión en los laterales producida por el agua)

- Viga corona (Borde grueso alrededor del volumen que da el soporte y estructura final a la piscina)

Como un complemento secundario se encuentran:

- **Gradas:** que permiten el acceso o salida de las personas con mayor facilidad a la piscina formando parte de la estructura de la piscina.
- **Escaleras:** Son elementos que nacen en las paredes de la piscina, ocupando un mínimo de espacio que de igual manera permite el acceso o salida de los usuarios pero son únicamente huellas (peldaños) descolgadas y usualmente de acero inoxidable.

Las piscinas pueden contar con formas regulares (cuadradas, rectangulares, ovaladas o circulares) dependiendo del espacio que se vaya a destinar a esta área.

La profundidad de una piscina depende cual sea su funcionamiento, en este caso se habla de un tipo de piscina residencial o semi profesional por lo que la profundidad oscila entre 1 y 1.50 metros. Dentro del mismo concepto las dimensiones (longitud y anchura) varía entre: 3x6m, 10x5m o 12x6m; siendo el ancho siempre la mitad de la medida de longitud.

(Mora, 2008)

10.4.2 Materialidad

Al escoger la materialidad del interior de una piscina se debe pensar en las condiciones de la misma, haciendo referencia a la presión del agua. Se debe tomar en cuenta el color y la materialidad de los revestimientos pues estos pueden ser bien o mal vistos por los usuarios.

- **Gresite:** Material vítreo de gran durabilidad, resistencia a la humedad, productos químicos y temperatura del agua. Es el material más común utilizado en piscinas que

a pesar de parecer mosaicos de colores en realidad son cristales planos fundidos a altas temperaturas. Vienen en mallas de 30x30 para su aplicación directa.

- **Lamina armada:** Material fabricado en PVC de fácil aplicación, gran resistencia e impermeabilización, evita la proliferación de algas en las juntas de estas láminas.
- **Gres Porcelánico:** Nueva tendencia al ser un material atractivo, resistente, higiénico, seguro y cuenta con diseños, colores y texturas que permiten más diseño en las piscinas.

(Piscinas Iguazú, 2015)

10.4.3 Profundidad

Una piscina debe adecuarse según su uso y para quien esta destinada en términos generales si es una piscina para niños la altura máxima es de 50 cms y si es para adultos 1.20 m. Si la piscina posee un trampolín o son profesionales varia entre 1.50m hasta 3 mts.

La profundidad de las piscinas puede variar en altura como en diseño de inclinación, esto se puede ver a continuación:



Figura 93. Tipos de fondos para piscinas.

Como se puede observar, existen 4 tipos en los cuales el primero tiene un fondo uniforme y se caracteriza por una altura de 1.20 metros a lo largo de toda la piscina, mientras que el segundo dibujo se crea una rampa la cual comienza en 50 centímetros hasta 1.20 metros o 2.30 metros si es que la piscina cuenta con trampolín.

La tercera imagen muestra el llamado fondo cuchara en el cual se genera una inclinación más pronunciada y en forma de un escalón pero continua con las mismas alturas que el fondo inclinado. Por último, se muestra el fondo de cazuela el cual tiene una inclinación de ambos lados y en el centro mediante un escalón se crea mayor profundidad.

(Muñoz, 2014)

10.5 Hidromasaje

Se conoce también como jacuzzi o hot tub, consiste en una tina con agua caliente donde unas pequeñas boquillas expulsan agua a presión creando la sensación de masajes a los usuarios (relajación de músculos) y brindándole beneficios al mismo a través de motores implementados en la estructura del hidromasaje mientras están cómodamente sentados.

10.5.1 Características

- Pueden ubicarse al mismo nivel del piso o sobrepuestos en el mismo.
- En su mayoría son elementos usualmente de fibra de vidrio.
- Pueden estar ubicados cerca al área de piscina o formar parte de la misma.
- Funcionan con agua caliente para generar beneficios en la salud de las personas. Esta varía entre los 26° C a 39° C.
- Utiliza mecanismos que permiten la circulación de agua internamente y protegen a los mismos de cabellos o basura que puedan caer en el agua.

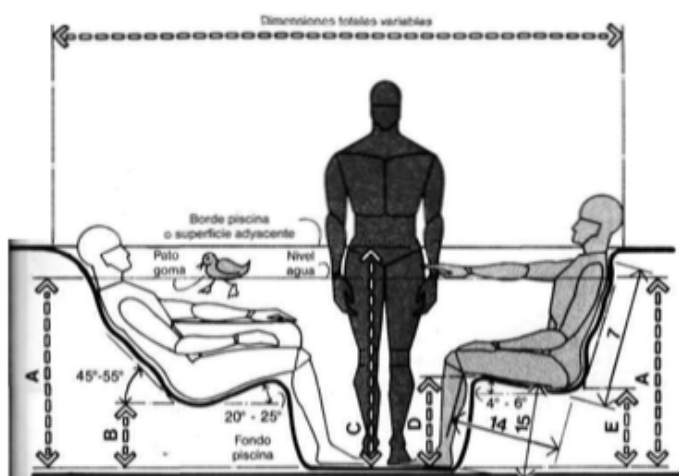
- Se recomienda ubicarlo lejos de puertas, ventanas o zonas con materialidad sensible a la humedad pues al trabajar con agua caliente esta puede generar vapor que a corto o largo plazo puede dañar las diferentes superficies.



Figura 94. Ejemplo de Hidromasaje exterior.

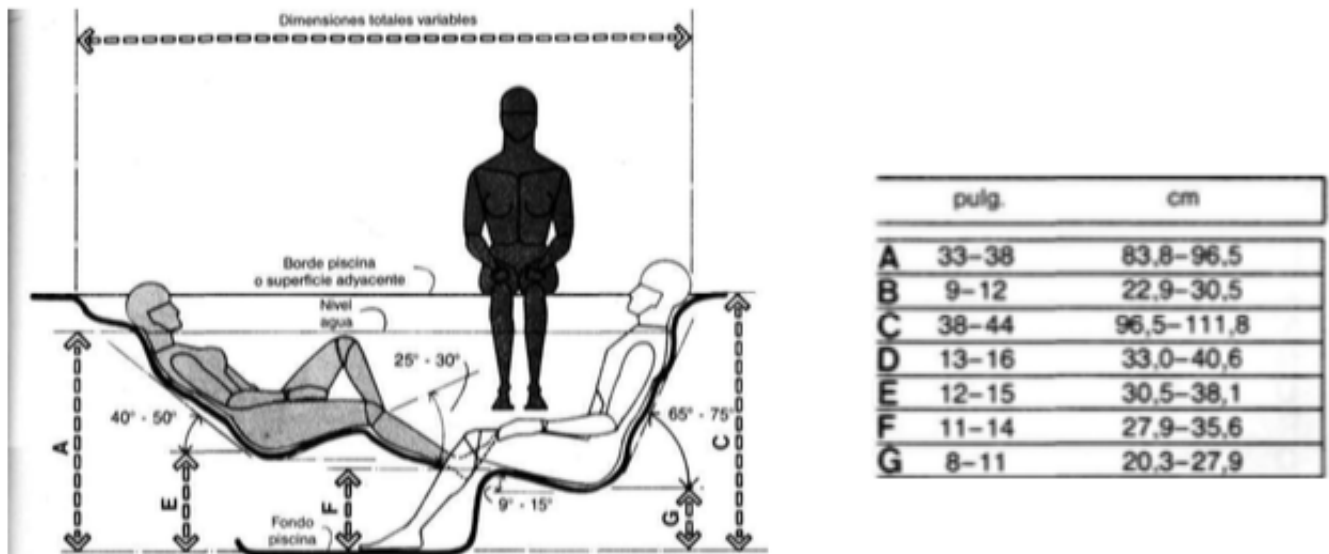
10.5.2 Medidas

Los hidromasajes que son prefabricados varían en medidas dependiendo de la cantidad de personas que utilizarán el mismo. Sin embargo, se pueden realizar hidromasajes de diferentes formas y tamaños con capacidades más grandes o pequeñas ya que el material que se utiliza es fibra de vidrio.



PISCINA PARA HIDROTERAPIA DE DIMENSIONES ANTROPOMÉTRICAS

	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



PISCINA PARA HIDROTERAPIA DE DIMENSIONES ANTROPOMÉTRICAS

Figura 96. Medidas a considerar para hidromasaje.

Como se puede ver en las imágenes anteriores la profundidad de un hidromasaje difiere del de una piscina pues este es más pequeño y su principal función es que los usuarios reciban masajes con agua y presión mas no nadar en este. Es por eso que se puede ver claramente que el nivel del agua es hasta 97 cms permitiendo a los usuarios sentarse y mantener la cabeza en la superficie cuando están sentados o mas de la mitad del cuerpo fuera en el caso de estar de pie.

Además, se puede observar que dependiendo del ángulo de inclinación para el cuerpo varía la altura del asiento siendo esto desde los 27,9 cms hasta los 40,6 cms.

11. Área Secas

Dentro de lo que son áreas secas para este proyecto se plantean dos áreas las cuales constan en: gimnasio y sala de yoga. El Centro Comercial Centro Plaza no cuenta actualmente con

áreas de este tipo y de hacerlo sería un servicio de pago que a diferencia de un hotel, están incluidos en el precio de la habitación.

11.1 Gimnasio

Se define como un espacio cerrado donde se realiza la practica de ejercicios físicos para desarrollar, fortalecer y dar flexibilidad al cuerpo. Estos ejercicios puedes y no pueden requerir de maquinas profesionales. Existen una gran variedad de ejercicios posibles a realizar por lo que el lugar debe ser amplio y completamente equipado.

Actualmente, realizar ejercicio es parte de la rutina diaria de la gran mayoría de personas por los beneficios que trae consigo a corto y largo plazo, es por esto que es un requisito obligatorio contar con un espacio destinado a esta actividad (EcuRed, n/f).

11.1.1 Características

Se debe tener en cuenta que un gimnasio para público en general difiere de un gimnasio dentro de un hotel por varias cuestiones como son: tiempo de estadía y que no todos los huéspedes van a utilizar estas áreas al mismo tiempo.

- Área recomendada para un gimnasio es de 180 m² en adelante
- Debe estar completamente equipado con maquinas, pesas, alfombras
- Circulaciones claras y amplias
- Muebles con toallas
- Dispensadores de agua
- Lockers, y vestidores son indispensables
- Mueble para soporte de pesas
- Televisores
- Ventilación natural y artificial

- Iluminación con tonos desde el blanco neutro 4000°K al blanco frío de 6000°K (HF-LEDs, n/f)
- Iluminación natural
- Pisos de alta resistencia y alto tráfico
- Colores neutros

11.1.2 Materialidad

En los gimnasios la materialidad en suelos es muy importante pues en determinadas áreas se le aplicará más peso del normal con la finalidad de que los usuarios tengan cerca pesas o discos muy pesados para las máquinas. Con esta finalidad, se recomienda el uso de:

- Suelo de caucho en plancha o rollo
- Adhesivos para pavimentos de caucho

Estos suelos de caucho usualmente se fabrican con caucho reciclado y ligados mediante poliuretano. Ofrecen una variedad de colores llamativos y atractivos pero ante todo es un material de alto impacto, perfecto para áreas de crossfit, peso libre y salas multifuncionales. Es un material muy resistente y duradero. (Mugar, 2018)

En paredes y techos existe más flexibilidad en cuanto a materialidad y diseño pero este debe ser muy sutil pues es un área donde las temperaturas pueden subir fácilmente dañando a largo plazo.

11.1.3 Áreas

El gimnasio está dividido por varias zonas las cuales son:

- Recepción
- **Área de máquinas (Cardio)**

- **Área de pesas**
- Lockers y vestidores
- Baños

11.1.4 Área de máquinas

En esta área están ubicadas todas las máquinas estáticas para ejercicios cardiovasculares, las cuales sirven para calentar y para mantener a una persona activa. Funcionan tras efectuar 20-30 minutos como mínimo haciendo funcionar a mayor capacidad al sistema circulatorio y corazón; consumiendo mayor cantidad de oxígeno y reduciendo la frecuencia cardiaca del corazón mediante lo cual se bombeará más sangre a cada latido (Apta Vital Sport, 2017).

11.1.5 Tipo de máquinas

- **Cardio Wave:** Permite tonificar y moldear piernas y glúteos además de quemar calorías tras un intenso ejercicio cardiovascular (Anónimo, 2011).



Figura 97. Máquina Cardio Wave.

- **Elíptica:** Permite un gran entrenamiento cardiovascular sin impacto sobre las articulaciones (De Sá Tavares, 2017)



Figura 98. Máquina Elíptica.

- **Bicicleta estática:** Esta máquina funciona para brindar ejercicio cardiovascular al igual que lo haría en una bicicleta normal.



Figura 99. Máquina Bicicleta estática.

- **Caminadora:** Tiene diversas velocidades para ir incrementando la caminata hasta correr.



Figura 100. Máquina Caminadora.

11.1.6 Área de pesas

Como su nombre lo dice en esta área se implementan y usan únicamente pesas y maquinas de peso libre para complementar el ejercicio aeróbico con las maquinas estáticas.

Estos ejercicios consisten en rutinas de repeticiones con la ayuda de implementos que tienen peso propio con la finalidad de generar esfuerzo en los usuarios y beneficios a largo plazo. Se utilizan:

- Pesas



Figura 101. Ejemplos de pesas.

- Bancos rectos y de abdominales



Figura 102. Ejemplo banco para abdominales.

- Equipos multijungla



Figura 103. Ejemplo Equipo multijungla.

- Banda elástica de resistencia

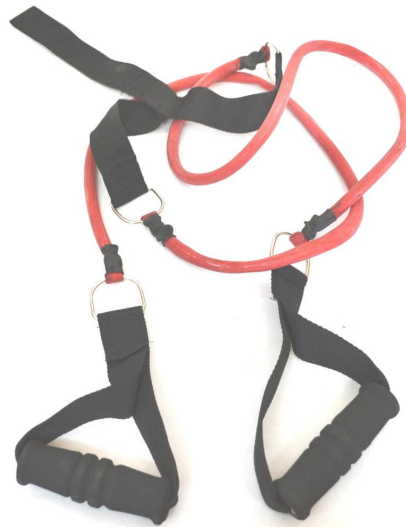


Figura 104. Ejemplo Bandas elásticas de resistencia.

11.2 Sala de Yoga y Meditación

Estas áreas son espacios más delicados el momento de diseñar pues son espacios para total beneficio de los usuarios. “Estas disciplinas **se centran completamente en el ser humano**, ya que buscan trabajar y satisfacer sus necesidades físicas, psicológicas y espirituales” (Franco, 2016), dichos espacios son pensados para que las personas puedan reflexionar y sanar. En la actualidad son espacios muy tomados en cuenta ya que muchas personas practican este tipo de disciplinas y hasta es considerado una forma de vida la cual se debe respetar y sobre todo en diseño, lograr crear espacios cómodos y de relajación y silencio total.

11.2.1 Características

- Sala Principal: planta libre, flexible y adaptable a diferentes usos
- Puede contar con una tarima para el instructor

- Debe contar con estantes o mesones para las pertenencias de los usuarios
- Espejos en uno o más muros
- Si es posible agregar baños y vestidores
- Las circulaciones son de gran importancia para este tipo de espacios
- Pueden ser áreas de circulación pero también de almacenamiento, descanso o recepción
- Si es posible debe contar con una altura mayor a otras áreas
- Implementar jardines o naturaleza de alguna manera

11.2.2 Acústica

Se espera que estas áreas sean espacios silenciosos sin embargo, es recomendable hacerlo en espacios abiertos por lo que estas disciplinas buscan poder llevarse a cabo a pesar de cualquier ruido. Los sonidos de la naturaleza son de ayuda para los usuarios en estas áreas por lo que se recomienda implementarlos en espacios cerrados o agregar jardines que permitan esta interacción indirectamente.

11.2.3 Ventilación

La respiración es la base de estas disciplinas por lo que obligatoriamente se requiere una corriente de aire que permita la renovación del oxígeno en el área. Tiene que existir una ventana en la fachada principal y una en la opuesta con la idea de generar esta circulación de aire en las diferentes áreas.

11.2.4 Iluminación

La iluminación natural se vuelve primordial para estas áreas pues son actividades que requieren esta conexión con todo lo natural. Sin embargo, también debe existir iluminación artificial pero esta debe tener sistemas de dimerización en caso de necesitar iluminación más

baja o total oscurecimiento del espacio. La luz nunca debe caer directamente sobre las personas. La iluminación artificial siempre debe ser cálida.

11.2.5 Materialidad

En el caso de este proyecto de titulación se mantendrá siempre un mismo lineamiento de diseño el cual permita una misma sensación a lo largo de todos los espacios pero en esta área específicamente se debe mantener un ambiente más limpio y sin exageraciones en la decoración. Además, se recomienda el uso de materiales cálidos y colores suaves permitiendo así una mayor concentración de los usuarios. Los pisos son muy importantes pues las personas están en constante contacto con el mismo por el tipo de ejercicios que se realizan, es por esto que se recomienda el uso de maderas o materiales blandos y cálidos al tacto. (Franco, 2016)

11.2.6 Medidas

Las medidas en esta área son importantes pues muchas veces se realizan ejercicios dentro de la clase con más de un usuario y se requiere cierto espacio por persona como se muestra a continuación:

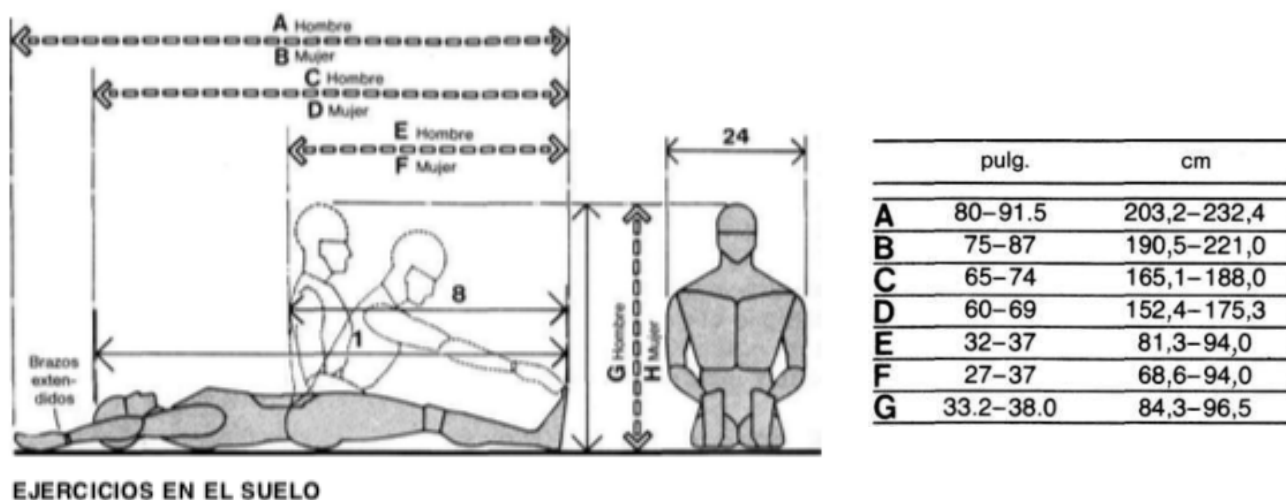


Figura 105. Medidas a considerar para ejercicios en el suelo.

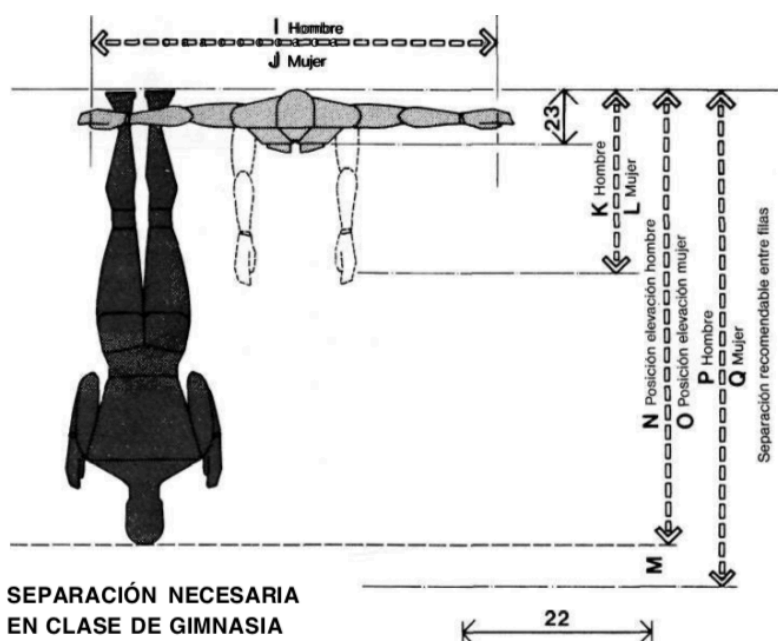
EN CLASE DE GIMNASIA



REQUISITOS DE ESPACIO PARA POSICIONES DE ELEVACIÓN

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

Figura 107. Ejemplo Bandas elásticas de resistencia.

SEPARACIÓN NECESARIA
EN CLASE DE GIMNASIA

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 106. Medidas a considerar para posiciones de elevación.

Por otro lado, se debe considerar que dentro del área principal se deben colocar alfombras o colchonetas para ayudar y facilitar a los usuarios la realización de estas disciplinas además de evitar que las personas estén en total contacto con el suelo.

Las medidas estándar de estas colchonetas totalmente estiradas es de 1.70x0.60 metros y dejando 50 cms entre colchonetas para un movimiento libre y cómodo de quienes realicen estas actividades. (Franco, 2016)



Figura 108. Colchoneta para yoga.

12. Peluquería y Barbería

En la actualidad las personas tienden a cuidar mucho como se ven y sobre todo para eventos especiales buscan establecimientos que les brinden el servicio y la facilidad para verse y sentirse bien. Es por esto que se propone para este proyecto implementar estas áreas tanto para hombres como para mujeres pues se esta tratando con un target de viajeros de negocios los cuales de seguro tendrán reuniones de trabajo o eventos en donde quieran verse profesionales o simplemente bellos.

12.1 Definición

Una peluquería se puede definir como un espacio para brindar el servicio de corte y estilo al cabello de las personas, usualmente se las conoce como salones de belleza y van dirigidas

más al género femenino ya que se ofertan otro tipo de servicios adicionales con relación al maquillaje, depilación, entre otros.

Por otro lado, una barbería va dirigida estrictamente al género masculino ya que los tratamientos para ellos son diferentes a los de las mujeres y tratan también la barba de los clientes, además de ser un espacio más masculino que los haga sentir más cómodos que en una peluquería normal.

Ambos, son establecimientos que brindan servicios de belleza y estética a los usuarios con la finalidad de hacerlos bien para cualquier evento o el día a día.

12.1.1 Características

- Son espacios bien iluminados, limpios, bien distribuidos y llamativos a la vista del cliente.
- Vitrinas iluminadas para exponer productos profesionales.
- Mobiliario cómodo y de buen gusto.
- Mobiliario auxiliar con espejos.
- Son espacios que harán sentir al usuario la confianza para los diversos tratamientos.

12.1.2 Áreas

Tanto la peluquería como la barbería cuentan con áreas en común como:

- Recepción.
- Sala de espera.
- Cafetería.
- Área de lavado.
- Área de corte, secado y pintado.
- Área de manicura y pedicura (peluquería).

- Baños.
- Área de almacenamiento.

12.1.3 Acústica

Estos espacios se caracterizan por el uso constante de aparatos eléctricos los cuales permiten a los expertos cuidar y tratar de mejor manera a los usuarios, pero que emiten ruido constante. Es por esto que es muy importante utilizar materiales que retengan el ruido para evitar molestias en las personas.

12.1.4 Iluminación

Al manejar cambios de color en el cabello de las personas, es importante mantener un índice de reproducción cromático adecuado el cual permita tanto a expertos como usuarios ver los colores tal cual son. Es por esto que se recomienda evitar en su totalidad sombras como deslumbramientos pues podrían interferir en la visión de los colores, además se recomienda utilizar luminarias LED neutras hasta los 4000K.

12.1.5 Ventilación

Al usar varios aparatos electrónicos que producen calor, el espacio requiere de ventilación artificial constante que evite una acumulación de calor la cual puede generar molestias en los usuarios.

12.1.6 Materialidad

Es un factor importante y que de alguna manera garantizara a los clientes un buen servicio y sobre todo un resultado esperado cuando abandonen el establecimiento. Se debe crear un ambiente cómodo, cálido y moderno pues muchas veces eso es lo que los clientes buscan cuando asisten a una peluquería o barbería, sentirse modernos y renovados.

12.1.7 Circulación

Debe haber circulaciones claras que permitan a los usuarios moverse a las diferentes áreas sin ningún tipo de confusión. Además deben ser amplias pues no puede existir ningún riesgo de que usuarios o personal se enreden con cables de los múltiples aparatos que se utilizan en estos espacios de belleza.

12.1.8 Mobiliario

El mobiliario en estas áreas es muy importante pues debe brindar comodidad a los usuarios incluso por horas ya que existen procesos que toman más tiempo que otros. Están compuestos principalmente por sillones y mesas auxiliares.



Figura 112. Ejemplo Silla Peluquería.



Figura 111. Ejemplo Silla Barbería.



Figura 110. Ejemplo Sillón para lavado.



Figura 109. Ejemplo Sillón para pedicura.



Figura 113. Ejemplo Mesa para Manicura.

12.1.9 Medidas

Al ser espacios con mucho movimiento, se debe tomar en cuenta las medidas de circulaciones como se muestra a continuación:

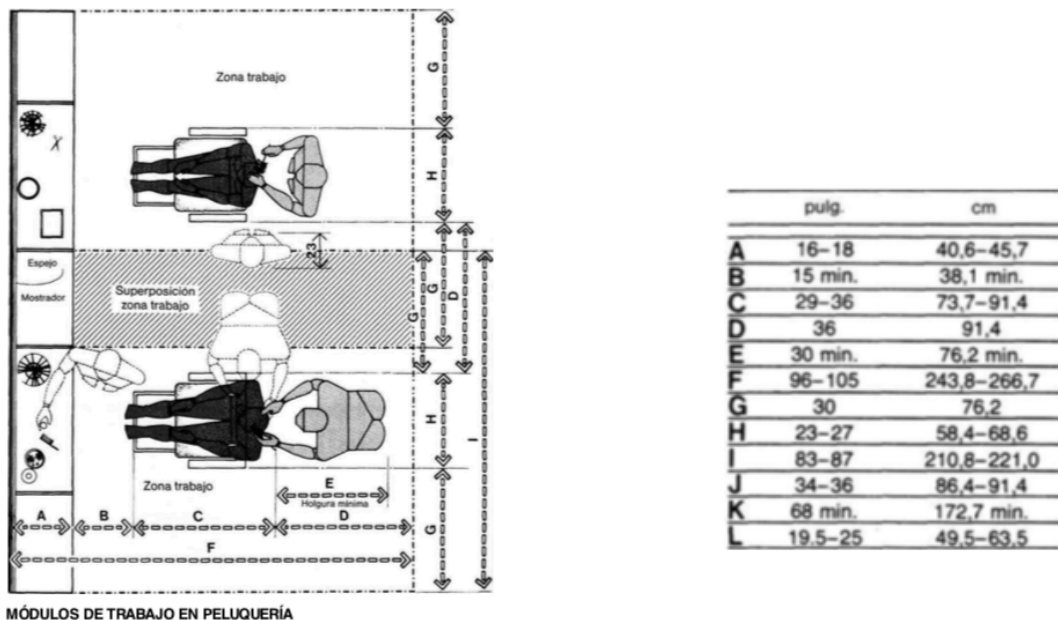


Figura 115. Medidas a considerar para peluquerías y barberías.

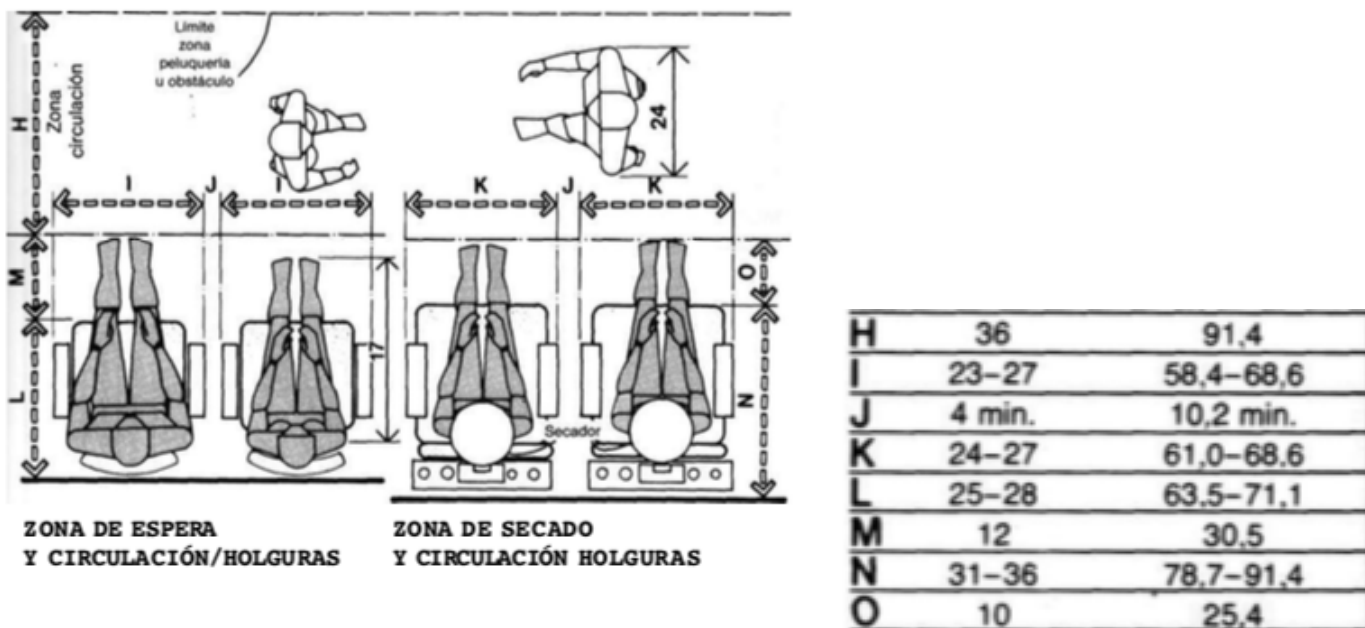


Figura 114. Medidas a considerar para holguras en salones de belleza.

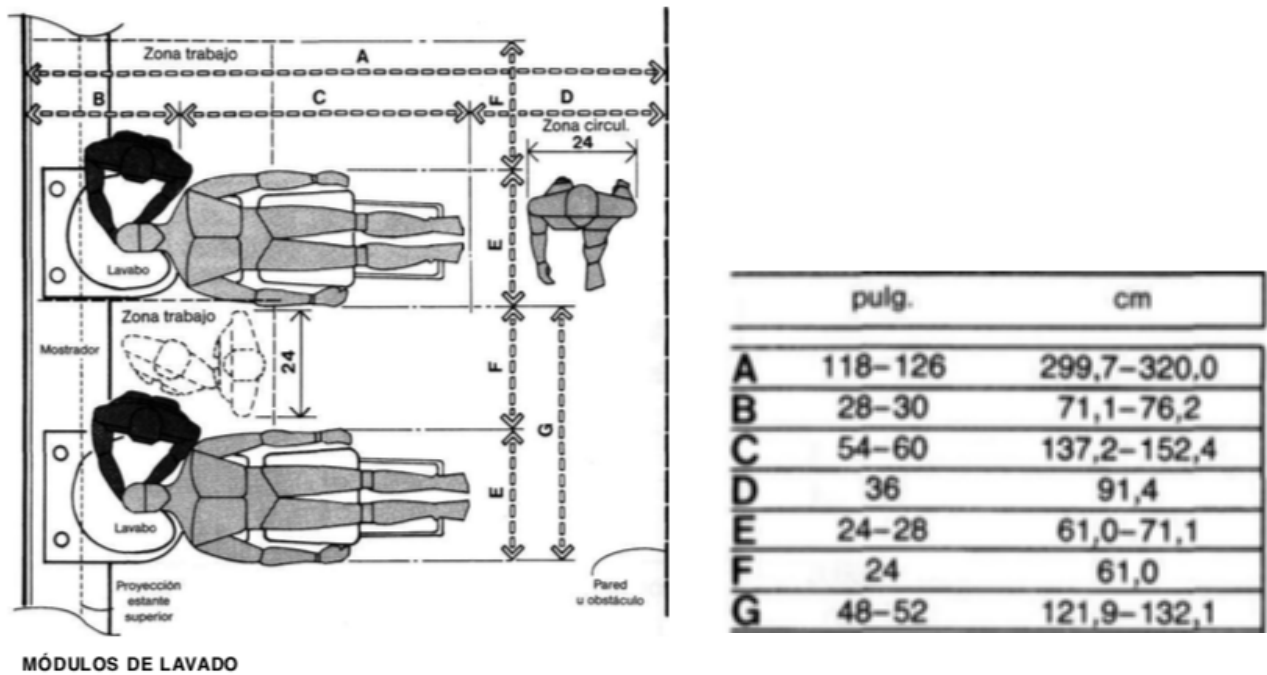


Figura 116. Medidas a considerar entre módulos de lavado.

13. Lockers y Vestidores

Muchas de las áreas anteriormente mencionadas requieren de un espacio para lockers o almacenamiento personal y vestidores tanto para huéspedes como para personal de servicio. Es importante implementar estas áreas pues mantendrán todos los espacios ordenados y limpios al igual que mantendrán seguras las pertenencias de los usuarios mientras realizan otro tipo de actividades dentro del hotel.

13.1 Lockers o Casilleros

- Pueden ser de metal o madera pero deben tener un sistema de seguridad
- Existen diferentes tamaños y diseños
- Pueden tener tubos para colgar ropa o repisas internamente

- Pueden tener rejillas en las puertas para permitir la ventilación

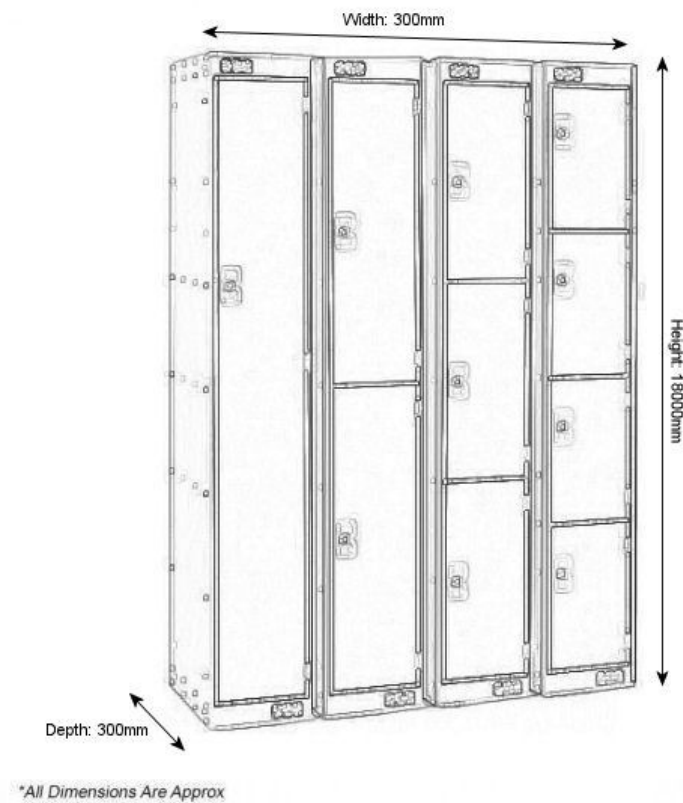


Figura 117. Medidas a considerar para lockers.

Como se muestra en la Figura anterior, existen diferentes tipos de lockers o casilleros pueden ser individuales o se puede dividir en 4 filas divididas en dos, tres o cuatro casilleros dependiendo del área y las actividades que se realicen adyacente a la de los lockers y vestidores.

Sin embargo, se debe tomar en cuenta las medidas estándar para los mismos, 1.80 metros de altura, 3 metros de ancho y 30 cms mínimo de profundidad.

13.2 Vestidores

Son áreas donde usuarios en general cuentan con un espacio privado que les permite cambiarse de ropa antes y después de ciertas actividades. Usualmente están compuestos por paredes y una puerta como cabinas además de un banco o asiento que permita a las personas

cambiarse rápidamente. Sin embargo, existen áreas donde se implementan vestidores conjuntamente a los casilleros de manera abierta.

Estos requieren de una iluminación neutra desde 4000K hasta 6000K es decir blanca ya que no es necesario poner iluminación cálida que relaje a los usuarios pues estas áreas son de transición y de rápido uso.



Figura 118. Ejemplo de Vestidor abierto.



Figura 119. Ejemplo de Vestidores cerrados.

13.3 Materialidad

Al ser ambas áreas auxiliares para otras más grandes o llenas de actividades, la materialidad puede ser muy variada, se recomienda el uso de vidrio, madera, metal entre otros. Sin embargo, para pisos se recomienda que estos sean antideslizantes pues muchas veces pueden mojarse los pisos y causar accidentes.

14. Sanitarios

Actualmente el Centro Comercial Centro plaza cuenta con baños abiertos al público para quienes visitan el área comercial como dentro de oficinas y departamentos. Al ser una propuesta de hotel, se reubicaran los mismos como sea necesario dependiendo de las nuevas áreas.

14.1.1 Definición

Son todos aquellos espacios destinados a la higiene personal de las personas, permitiendo cumplir con las necesidades básicas del ser humano. Es por esto que deben estar disponibles en cualquier establecimiento para el público en general. Además, son espacios completamente equipados y con sistemas de agua, electricidad y ventilación para permitir lugares limpios y listos para su uso.

14.1.2 Acústica

La acústica en estos espacios es importante ya que muchas veces se generan ruidos molestos para las áreas adyacentes a los baños. Es importante utilizar paredes más gruesas que permitan el aislamiento acústico.

14.1.3 Iluminación

Es importante permitir la entrada de luz natural a estos espacios conjuntamente de iluminación artificial. Se recomienda utilizar luz neutra para brindar la sensación de limpieza en el espacio pero también iluminación cálida ya que de esta manera la combinación de ambas permiten a los usuarios diferentes experiencias dentro de estos espacios. Se requiere un índice de reproducción cromática adecuado ya que muchas veces especialmente las mujeres utilizan esta área para maquillarse y la cromática se vuelve un factor crucial.

14.1.4 Ventilación

Es indispensable que exista ventilación artificial dentro de estos espacios para renovar el aire dentro del mismo como a la vez que exista extracción de olores. También es importante colocar ventanas que permitan la circulación de aire dentro de estos espacios y de esta manera colaborar a la misma función que la ventilación artificial.

14.1.5 Materialidad

La materialidad en estos espacios es netamente cerámicos y porcelánicos para los suelos y aunque es una opción muchas veces fría para los usuarios al contacto con los mismos, existen soluciones de calefacción en el piso aunque esto puede resultar más costoso crea una experiencia en los usuarios especialmente si se habla de hoteles. Deben ser superficies lisas las cuales eviten la acumulación de gérmenes, especialmente con estos materiales existen las juntas entre ellas y se debe proveer que estas sean mínimas.

Por otro lado, las instalaciones sanitarias como inodoros y lavabos son de igual manera de cerámica mientras que las tinas de baño suelen ser de fibra de vidrio para brindar versatilidad en sus diseños.

14.1.6 Instalaciones Sanitarias

Las instalaciones sanitarias son un requerimiento básico para el uso y funcionamiento de los baños. Dependiendo de si son baños completos es decir que incluyen ducha o baños sociales que no la incluyen, se reducen únicamente a inodoro y lavamanos.

- **Inodoro**



Figura 120. Ejemplo de inodoro.

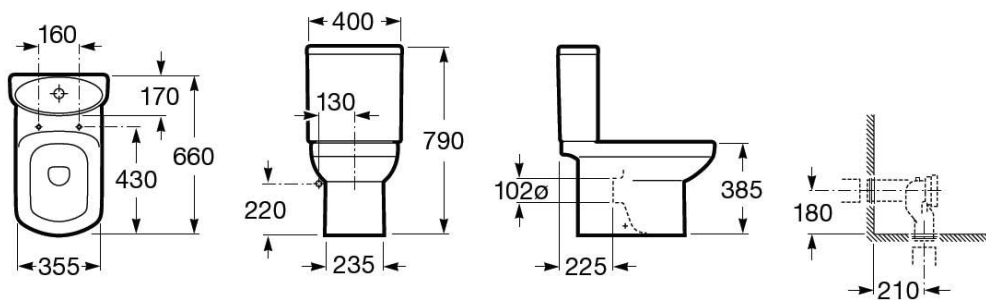


Figura 121. Medidas estándar para inodoro.

- **Lavamanos**



Figura 122. Ejemplo de lavamanos empotrado.



Figura 123. Ejemplo de lavamanos sobrepuesto.

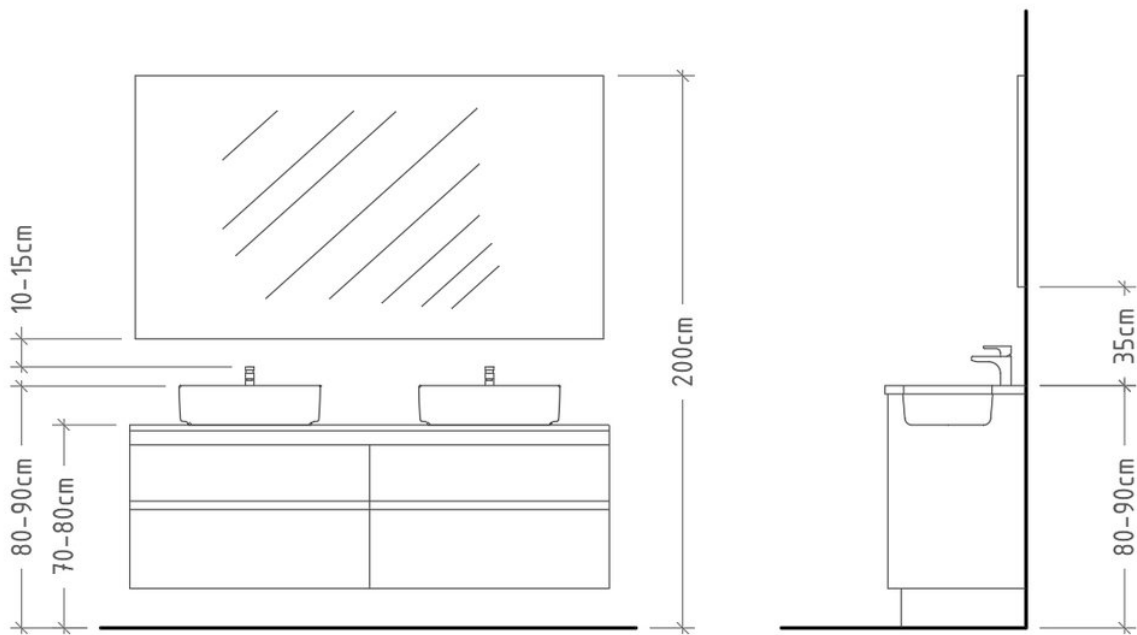


Figura 124. Medidas a considerar para lavamanos sobrepuesto (derecha) y empotrado (izquierda).

14.2 Normativa

El Consejo Nacional para la Igualdad de Discapacidades, asegura que todos los cuartos de baño deben ser diseñados con accesibilidad universal sin importar si es un establecimiento o una residencia.

14.2.1 Distribución

La ubicación de los aparatos sanitarios deben permitir el giro de 360° de una silla de ruedas es decir una circunferencia de 1.50 metros de diámetro y una altura de 67 cms.

- Se condicionan las medidas de los cuartos de baño dependiendo de la apertura de las puertas.
- Las puertas de baños para personas con discapacidad deben abrirse hacia fuera o ser corredizas.

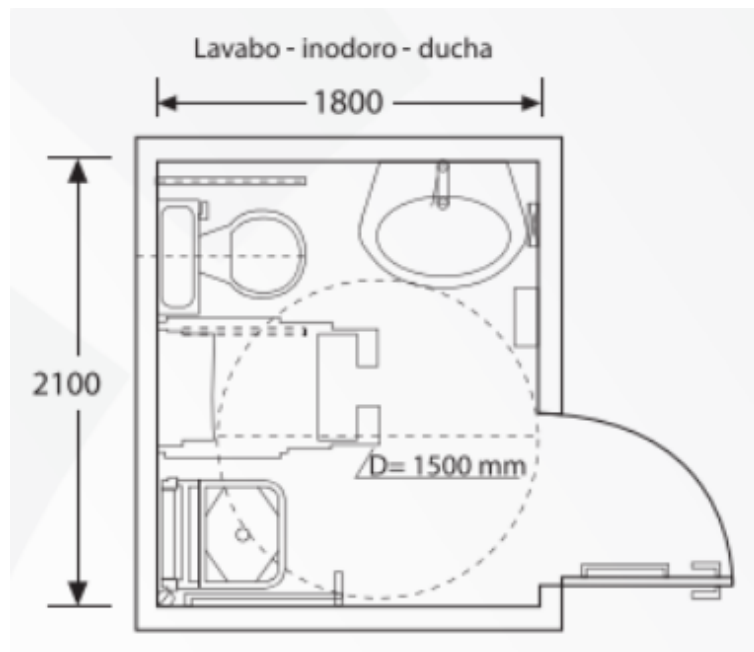


Figura 125. Ejemplo de distribución y medidas para accesibilidad universal.

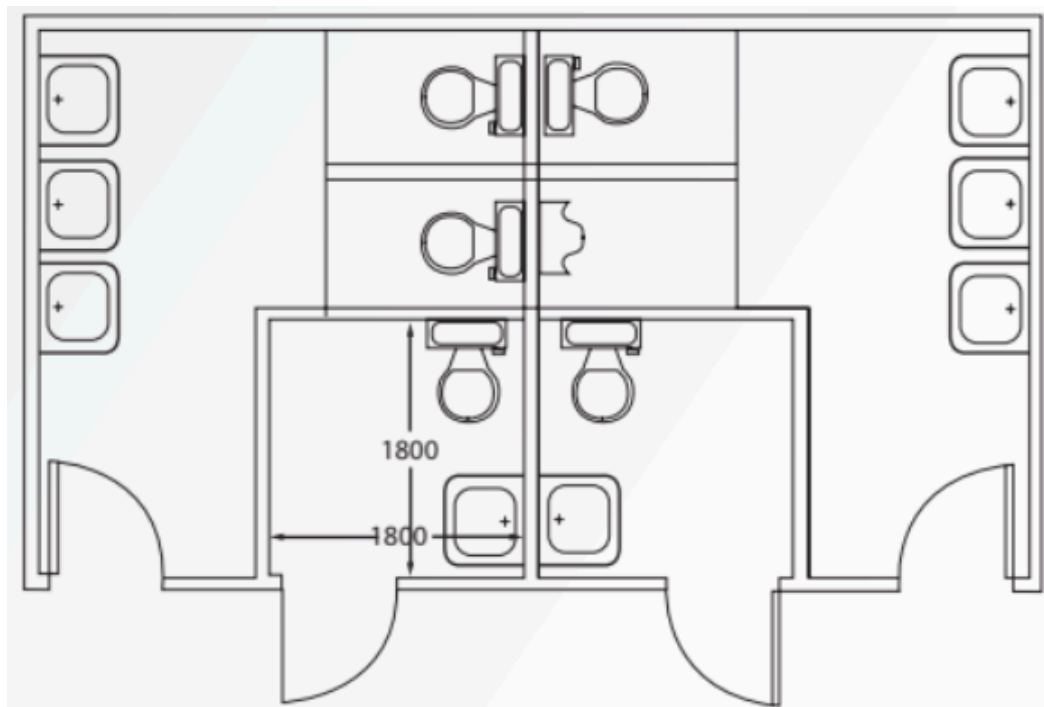


Figura 126. Ejemplo de distribución para baños públicos.

14.2.2 Lavamanos

- No deben ser lavamanos de pedestal (para ingreso de la silla de ruedas)
- El mueble del baño debe estar sobre los 67 cms con una profundidad de 60 cms evitando golpes en las piernas al ingresar con la silla de ruedas.
- La altura mínima de colocación del lavamanos es 80 cms y máxima de 90 cms.
- La grifería debe ser únicamente de palanca, pulsador o sensores.

14.2.3 Inodoro

- Debe facilitar la transición desde y hacia la silla de ruedas.
- Esta aproximación puede ser frontal, oblicua o lateral.

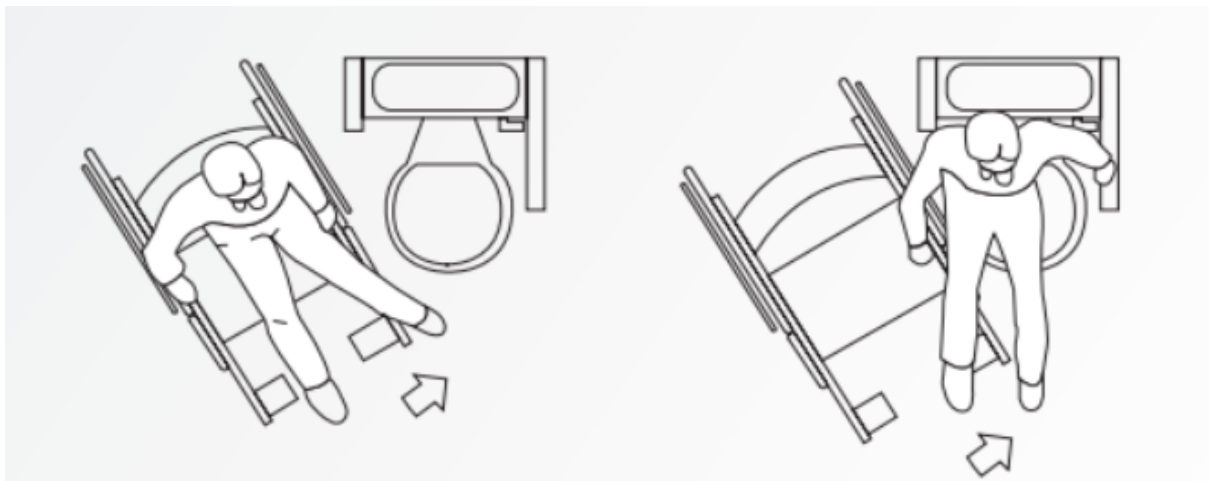


Figura 127. Ejemplo de transición silla - inodoro.

- La altura del asiento del inodoro debe ser entre 45 a 48 cms.
- Debe contar con pulsador de emergencia al alcance del usuario.
- Debe contar con barras de seguridad y apoyo ancladas a la pared.

14.2.4 Tinas

- Debe haber un espacio para sentarse y realizar la transición de la silla de ruedas hacia la tina o ducha.

- Este asiento debe mediar 40 cms para garantizar la comodidad y seguridad del usuario.

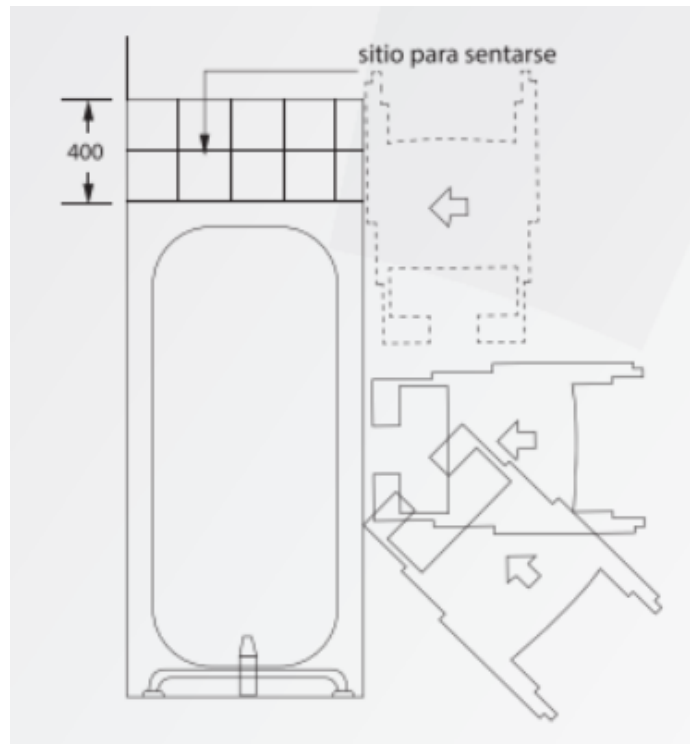


Figura 128. Ejemplo de transición silla - tina.

- Se recomienda la ducha tipo teléfono y que sea alcanzable en un radio de acción de 60 cms.
- La superficie inferior de la ducha (piso) debe ser antideslizante o en efecto colocar una alfombrilla fija para evitar accidentes el momento de ingresar o salir de la misma.

14.2.5 Duchas

- Se debe permitir la transferencia de igual manera debe haber un asiento.
- Este asiento puede ser fijo o abatible con profundidad de 40 cms.
- La altura del asiento debe ser de 45-48 cms.
- **Jamás** debe existir un bordillo o desnivel entre la ducha y el piso.

- Todo el piso del baño debe estar al mismo nivel para facilitar la accesibilidad de la silla de ruedas.

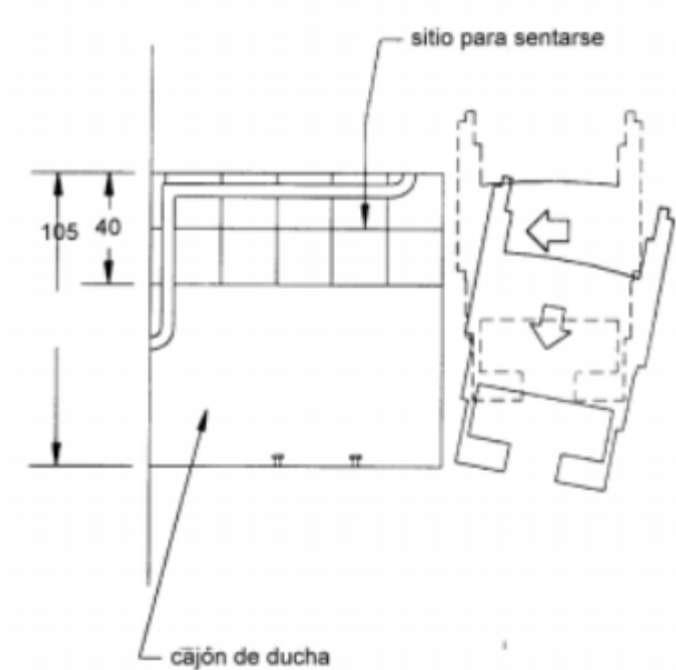


Figura 129. Ejemplo de transición silla - ducha.

14.2.6 Barras de Apoyo

- Facilitan las transferencias desde las silla de ruedas.
- Sirven como sujeción del usuario evitando accidentes.
- Deben tener 3.5 a 5 cms de diámetro.

- Resistentes a la oxidación o deterioro y de fácil limpieza.

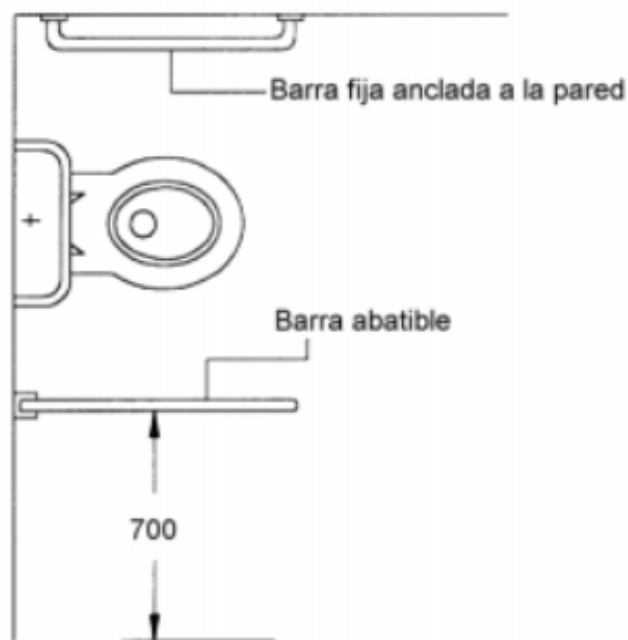
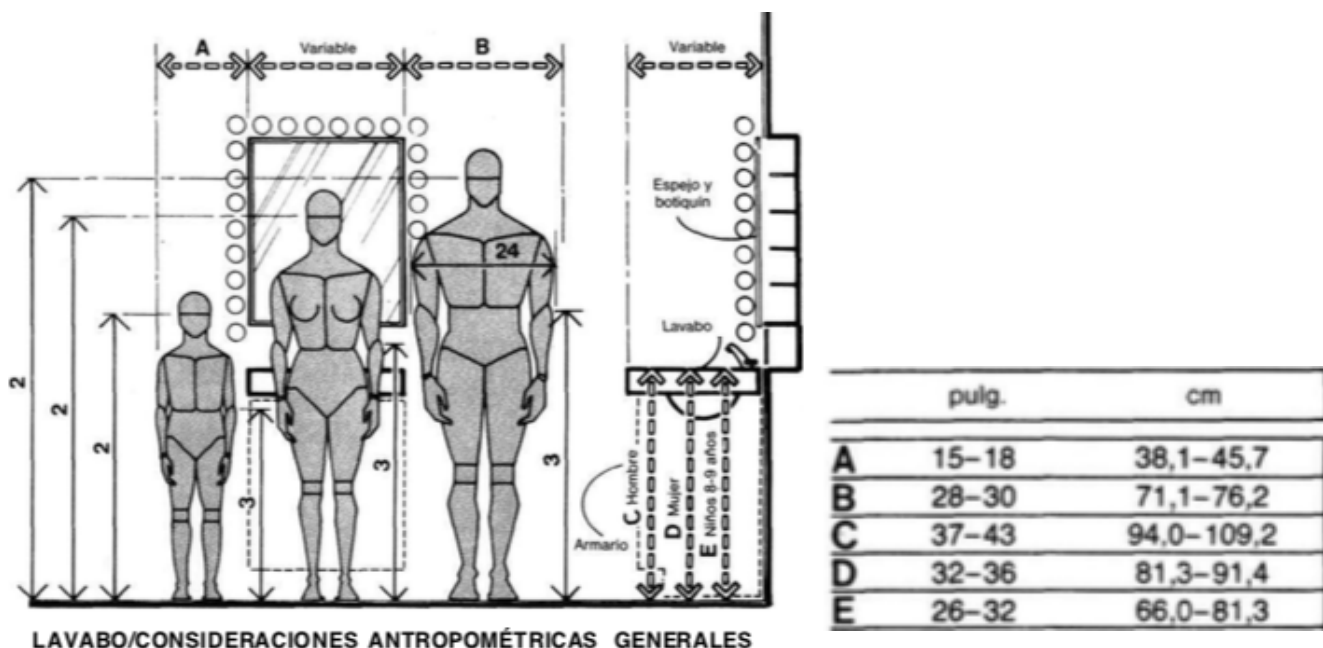


Figura 130. Colocación de barras de apoyo.

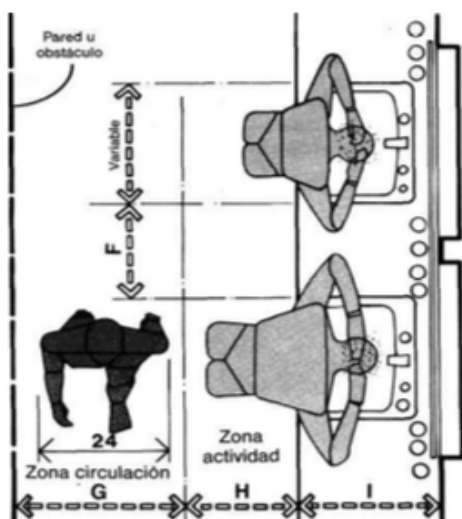
(Normativa INEN, Guía de Accesibilidad, Módulo 7. PDF)

14.3 Medidas

A pesar de existir una normativa de accesibilidad también existen medidas generales de circulación y de colocación de aparatos o elementos de decoración dentro de estos espacios, como se puede apreciar a continuación:



- Las alturas para el lavabo y por ende espejo en baños varían tanto para hombres, mujeres y sobre todo niños.
- Altura recomendada de lavabo empotrado para hombres: 94 – 109 cms
- Altura recomendada de lavabo empotrado para mujeres: 81 - 91 cms
- Altura recomendada de lavabo empotrado para niños: 66 - 81 cms
- La altura recomendada para espejo es de 110
- Se debe tomar en consideración el grosor del mesón hasta 4 cms sobre el mueble en caso de poner lavabo sobrepuesto



HOLGURAS PARA LAVABO DOBLE

F	14-16	35,6-40,6
G	30	76,2
H	18	45,7
I	21-26	53,3-66,0

Figura 132. Medidas a considerar para lavabo doble.

15.Área de Servicio

El área de servicio hace referencia a aquellas áreas destinadas a los empleados del hotel y corresponde a áreas de descanso, almacenamiento tanto personal como de limpieza. Estos espacios comprenden:

- Vestuarios.
- Lockers.
- Cafetería.
- Baños.
- Bodega.

Al ser áreas previamente explicadas no requieren ser nuevamente definidas.

(Ver capítulos 6, 13 y 14)

16.Seguridad Industrial

Todas las áreas de un Hotel deben obligatoriamente cumplir con la normativa indicada por el Ministerio de Inclusión Económica y Social donde se especifican temas para la seguridad y construcción de todo tipo de especificaciones con la finalidad de brindar y crear espacios seguros para individuos como la ciudad en general. (Ver Anexo A)

17.Circulaciones Verticales y Horizontales

Todas las áreas de un Hotel van a contar con circulaciones tanto verticales como horizontales por lo que deben regirse al Reglamento de Arquitectura y Urbanismo para cumplir con las especificaciones tanto de circulaciones, escaleras, ascensores, entre más. (Ver Anexo B)

CONCLUSIONES

18. Referencias Bibliográficas

- Anónimo. (02/12/2015). Plazas Tradicionales de Quito. *Vistazo*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.vistazo.com/seccion/turismo/plazas-tradicionales-de-quito>
- Anónimo. (05/03/2014). ¿Qué es un establecimiento comercial?. *Generalitat de Catalunya*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://web.gencat.cat/es/tramits/que-calfer-si/vull-obrir-un-establiment-comercial/que-es-un-establiment-comercial/>
- Anónimo. (09/06/2016). Hoteles que cultivan sus propios alimentos. *Donde reciclo*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.dondereciclo.org.ar/blog/2913-2/>
- Anónimo. (10/04/2014). Origen del Show Cooking. *ESAH*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.estudiahosteleria.com/blog/organizacion-eventos-protocolo/origen-del-show-cooking>
- Anónimo. (11/05/2016). Cafetería. *Consumoteca*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.consumoteca.com/turismo-y-viajes/restauracion/cafeteria/>
- Anónimo. (13/10/2016). Diseño de oficinas: Cómo decorar una sala de reuniones. *Decofilia*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://decofilia.com/blog/sala-reuniones-decoracion-oficinas/>
- Anónimo. (17/12/2017). ¿Cuáles son las estaciones climáticas del año en Ecuador?. *Ecuadorec*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://ecuadorec.com/cuales-son-las-estaciones-climaticas-del-ano-en-ecuador/>
- Anónimo. (18/10/2016). Habitación. *DiccionArqui*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <http://diccionarqui.com/diccionario/habitacion/>
- Anónimo. (2011). Cardio Wave. *Blogspot*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <http://aerobicstep.blogspot.com/2011/01/la-cardio-wave.html>
- Anónimo. (2014). Iluminación en gimnasios y centros deportivos. *HF-LEDs*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.hf-leds.com/iluminacion-en-gimnasios-y-centros-deportivos/>
- Anónimo. (2016). Beneficios de la natación y las piscinas. *Más que salud*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.masquesalud.com/beneficios-de-la-natacion-y-las-piscinas/>
- Anónimo. (2018). Maquinaria de ejercicio cardiovascular ¿Qué nos ofrece cada una?. *Apta Vital Sport*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://aptavs.com/articulos/maquinas-cardiovasculares-que-son-y-para-que-sirven>
- Anónimo. (2018). Pavimentos Gimnasios. *Importaciones Mugar*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.importacionesmugar.es/pavimentos-gimnasios>
- Anónimo. (23/12/2015). Conoce los 4 mejores materiales de revestimiento para piscinas. *Piscinas Iguazú*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://piscinas-iguazu.es/2015/12/23/4-mejores-materiales-de-revestimiento-para-piscinas/>
- Anónimo. (24/11/2014). Juegos recreativos o juego de salón. *Prezi*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://prezi.com/iyxkc1j3eby3/juegos-recreativos-o-juegos-de-salon/>

- Anónimo. (s/f.) Ecuador, su cultura y su gente. *EcuadorExplorer.com*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/cultura-ecuatoriana.html>
- Anónimo. (s/f.) ¿Por qué es importante una sala de reuniones en un espacio de Coworking?. *Business Point*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <http://www.bpcoworking.com/por-que-es-importante-una-sala-de-reuniones-en-un-espacio-de-coworking/>
- Anónimo. (s/f.) 3.2. Recepción y zonas comunes. *Turismo Rural*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de http://aurora.turiba.lv/training/ES/Accommodation_ES/Part_61.htm
- Anónimo. (s/f.) Características de Alimentos y Bebidas. *Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/IE-E.2.2-EST-42-Evaluación-Restaurantes-Cafeterias-v1.0.pdf>
- Anónimo. (s/f.) Clima Cumbayá. *Climate-Data.org*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://es.climate-data.org/america-del-sur/ecuador/provincia-de-pichincha/cumbaya-30124/>
- Anónimo. (s/f.) Conoce nuestra línea de Productos. *Coffee Depot*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.coffeedepot.com.mx>
- Anónimo. (s/f.) Cuarto Frío. *Chefuri*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.chefuri.com/v4/tecnologia.php?id=255>
- Anónimo. (s/f.) Cumbayá Parroquia rural del cantón Quito (Pichincha). *Go Raymi*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.goraymi.com/es-ec/cumbaya/cumbaya-a6c4769a6>
- Anónimo. (s/f.) Formas de Turismo. *Entorno Turístico*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.entornoturistico.com/formas-de-turismo/>
- Anónimo. (s/f.) Gimnasio. *EcuRed*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.ecured.cu/Gimnasio>
- Anónimo. (s/f.) Hidromasaje. *Educalingo*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://educalingo.com/es/dic-es/hidromasaje>
- Anónimo. (s/f.) Los tipos de habitaciones en un hotel. *City Express*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.cityexpress.com/blog/los-tipos-de-habitaciones-en-un-hotel>
- Anónimo. (s/f.) Movimientos Internacionales. *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-19-17-01-51/movimientos-internacionales>
- Anónimo. (s/f.) Peluquería. *EcuRed*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.ecured.cu/Peluquer%C3%ADa>
- Anónimo. (s/f.) Recibidor o lobby. *Arkiplus*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <http://www.arkiplus.com/recibidor-o-lobby>
- Anónimo. (s/f.) Restaurante. *Definición y Que es*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://definicionyque.es/restaurante/>
- Anónimo. (s/f.) Spas: Diferencia entre turistas, visitantes, excursionistas y viajeros. *Entorno Turístico*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de

- <https://www.entornoturistico.com/diferencia-entre-turistas-visitantes-excursionistas-y-viajeros/>
- Areilza, I. (s/f). Millennials. *Generation*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.generation.org/millennials/>
- Blanco, J. (02/11/2016). Departamento de Alimentos y Bebidas de un Hotel. *Prezi*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://prezi.com/yohkzhhrx0hd/departamento-de-alimentos-y-bebidas-de-un-hotel/>
- Canalis, X. (23/11/2015). Bleisure, la tendencia que está revolucionando el turismo urbano. *Hosteltur*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de https://www.hosteltur.com/113850_bleisure-tendencia-esta-revolucionando-turismo-urbano.html
- Casa Gangotena Hotel in Quito. (s/f.) El Hotel. *Hotel Boutique Casa Gangotena*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.casagangotena.com/es/el-hotel/>
- De Sá Tavares, D. (16/01/2017). Cuáles son los beneficios de la elíptica. *UnComo*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://deporte.uncomo.com/articulo/cuales-son-los-beneficios-de-la-eliptica-23312.html>
- Elhers, F. Y Jalkh, G. (11/07/2014). Regulación de Venta de Bebidas Alcohólicas. *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2017/09/4.ACUERDO-1470-EXPENDIO-DE-BEBIDAS-ALCOHOLICAS-EN-ESTABLECIMIENTOS-TURISTICOS-Y-NO-TURISTICOS.pdf>
- Empresa Pública Metropolitana Quito Turismo. (04/2013). La experiencia del destino turístico Quito en cifras. *Quito Turismo*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.quito-turismo.gob.ec/phocadownload/EstadisticasUIO/Quitoencifras/quito%20en%20cifras%202.pdf>
- Four Seasons. (2018). Instalaciones del Gimnasio. *Four Seasons*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de https://www.fourseasons.com/es/mexico/services_and_amenities/fitness_facilities/
- Franco, J. (11/10/2016). ¿Cuáles son las claves de diseño arquitectónico de un espacio de yoga y meditación?. *Plataforma Arquitectura*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/796682/cuales-son-las-claves-de-diseno-arquitectonico-de-un-espacio-de-yoga-y-meditacion>
- Grupo Eurobuilding. (s/f.) Quienes somos. EB Hotel by *Eurobuilding Quito*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de http://www.ebhotels.com/quito/61-Conocer?lang=es_VE
- Hotel Olid. (15/09/2017). El origen de los hoteles. *Hotel Olid*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <http://www.hotelolid.com/origen-los-hoteles/>
- INEN. (05/2018). Accesibilidad de las personas al medio físico. Dormitorios y habitaciones accesibles. Requisitos. *Servicio Ecuatoriano de Normalización. INEN*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.habitatyvivienda.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/06/NTE-ENEN-3141-DORMITORIOS-Y-HABITACIONES-ACCESIBLES.pdf>

- INEN. (05/2018). Accesibilidad de las personas al medio físico. Ventanas. Requisitos. *Servicio Ecuatoriano de Normalización. INEN*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.habitatyvivienda.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/06/NTE-ENEN-3142-VENTANAS.pdf>
- Jiménez, J. (s/f). Cocina Fría. *CESDE Formación Técnica*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de http://files.cocinafria.webnode.es/200000005-3cbf23dbbc/COCINA%20FRIA.pdf?_ga=1.168069473.1962227549.1426550872
- Larraiza, L. (s/f). Características de las habitaciones: Qué deben tener. *Leire Larraiza*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://leirelarraiza.com/calidad/caracteristicas-de-las-habitaciones/>
- Larraiza, L. (s/f). Qué es una cadena hotelera. *Leire Larraiza*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://leirelarraiza.com/operativa/que-es-una-cadena-hotelera/>
- Larraiza, L. (s/f). Tipos de hoteles según la instalación y el lugar donde se encuentran. *Leire Larraiza*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://leirelarraiza.com/operativa/tipos-de-hoteles-segun-la-instalacion-y-el-lugar/>
- Mario. (s/f). Qué nos ofrece un hotel según las estrellas. *Ebooking.com Magazine*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.ebooking.com/es/noticias/que-nos-ofrece-un-hotel-segun-las-estrellas>
- Ministerio de Turismo. (01/15/2013.) Ecuador Culinario saberes y sabores. *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://issuu.com/direcdigital/docs/gastronomiaii>
- Ministerio de Turismo. (18/02/2016). Reglamento de Alojamiento Turístico. *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/06/REGLAMENTO-DE-ALOJAMIENTO-TURISTICO.pdf>
- Ministerio de Turismo. (24/03/2015). Reglamento de Alojamiento Turístico. *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2017/09/1.REGLAMENTO-DE-ALOJAMIENTO-TURISTICO.pdf>
- Mora, G. (10/2008). Manual para el diseño y construcción de piscinas residenciales y semi deportivas. *Instituto Tecnológico de Costa Rica*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://repositoriotec.tec.ac.cr/bitstream/handle/2238/6181/informe-disenoyconstrucciondepiscinas.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Muñoz, M. (11/03/2014). PROFUNDIDAD....¿Cuál elijo para mi piscina?. *Blogspot*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <http://piscinaspanamayman.blogspot.com/2014/03/profundidadcual-elijo-para-mi-piscina.html>
- Neufert, E. (1995). *Arte de proyectar en arquitectura*. España, Barcelona: Editorial Gustavo Gili.
- Núñez, A. (s/f). Tipos, Clasificación y Categorías de los Hoteles. *Actualidad-24.com*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.actualidad-24.com/2012/02/tipos-clasificacion-y-categorias-de-los.html>

- Nuñez, J. (14/01/2016). Los microclimas de Quito. *El Telégrafo*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/columnistas/15/los-microclimas-de-quito-2>
- Panero, J. y Zelnik, M. (1996). *Las dimensiones humanas en los espacios interiores: Séptima Edición*. México, Ciudad de México: Ediciones G. Gili.
- Pérez Porto, J. Y Merino, M. (2009). Definición de Hotel. *Definición.de*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://definicion.de/hotel/>
- Pérez Porto, J. Y Merino, M. (2013). Definición de Piscina. *Definición.de*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://definicion.de/piscina/>
- Pérez, J. (2028). Definición de huerta. *Definición.de*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://definicion.de/huerta/>
- Stewart-Muniz, S. (01/04/2016). Norwich Partners tops out Aventura AC Hotel. *The Real Deal*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://therealdeal.com/miami/2016/04/01/norwich-partners-tops-out-on-aventura-ac-hotel/>
- Trejos, N. (25/07/2016). Hotels go after Millennials. *USA Today*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.usatoday.com/story/travel/roadwarriorvoices/2016/07/25/hotels-go-after-millennials/87407778/>
- Tyler, K. (12/09/2015). What are the differences between a full-service and limited-service hotel?. *Quora*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://www.quora.com/What-are-the-differences-between-a-full-service-and-limited-service-hotel>
- Uchiha, S. (29/08/2015). Espacio comercial. *SlideShare*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de <https://es.slideshare.net/SoritaUchiha/espacio-comercial>
- Yates, D. (11/2013). Distrito Metropolitano de Quito: Análisis Integrado de Amenazas Relacionada con el Cambio Climático, aspectos naturales y socioeconómicos. *Secretaría de Ambiente del Distrito Metropolitano de Quito*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018 de http://www.quitoambiente.gob.ec/ambiente/phocadownload/cambio_climatico/Proyectos/wp1_analisis_clima_dmq.pdf

19. Anexo A

Edición Especial N°114

Registro Oficial

Ministerio de Inclusión Económica y Social

Jueves 2 de Abril del 2009

Capítulo II

ESPECIFICACIONES TECNICAS

PARA LA SEGURIDAD Y PREVENCION CONTRA INCENDIOS

Art. 114.- Todo edificio público o lugar cerrado que se use como punto de reunión de personas, debe contar con un sistema de detección, alarmas contra incendios, extintores portátiles, sistemas contra incendios, y, de requerirse los accionados en forma automática a través de fuentes alternas eléctricas de respaldo, sistemas de ventilación, equipos necesarios para la prevención y el combate de incendios, los cuales deben mantenerse en condiciones de ser operados en cualquier momento, para la cual deben ser revisados y autorizados anualmente por el Cuerpo de Bomberos de cada jurisdicción.

Art. 115.- Todas las edificaciones deben contar con los sistemas y equipos necesarios para la prevención y el combate de incendios, los cuales deben mantenerse en condiciones de ser operados en cualquier momento. debiendo ser revisados y aprobados periódicamente y contar con la autorización anual del Cuerpo de Bomberos de cada jurisdicción.

Art. 116.- Las puertas de emergencia de las edificaciones deben abrirse todo el tiempo hacia el exterior a 180 grados

en las edificaciones cuya capacidad sea superior a cien (100) personas, su claro de salida debe ser de. 1.20 metros, contar con señalamientos visibles y con autonomía propia de acuerdo a

las normas (referidas en el Art. 17). Los pasillos, corredores, andenes o accesos a salidas de emergencia, deben contar con la señalización que indique la dirección hacia las puertas y salidas de escape.

Art. 117.- Las escaleras de emergencia deben contar con medidas de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- a) Un ancho de 1 a 1.20 metros para 100 a 700 metros cuadrados de planta;
- b) Un ancho de 1.30 a 1.80 metros para 701 a 1,000 metros cuadrados de planta; y,
- c) Un ancho de 2.40 metros si es un área superior de 1,001 metros cuadrados.

Art. 118.- Las estructuras de hierro o acero, que se empleen en las edificaciones. deben recubrirse con materiales ignífugos, con un espesor mínimo de seis milímetros (6 mm).

Art. 119.- Las puertas de cortina deben construirse de tal forma que cada piso quede aislado totalmente, utilizándose elementos y materiales a prueba de fuego.

Art. 120.- Las edificaciones de menor riesgo con excepción de los edificios habitacionales de tres niveles o más, deben contar en cada piso con extintores contra incendios adecuados al tipo de materiales que existan en este, y al tipo de fuego que pueda producirse, debiendo colocarse en los lugares fácilmente accesibles y con los señalamientos que indiquen su ubicación, situados de tal manera que el acceso a los mismos desde cualquier punto del edificio no se encuentre a una distancia superior de veinte metros (20 m).

Art. 121.- Durante la construcción de alguna obra de cualquier tipo, deben tomarse las precauciones necesarias para evitar incendios, y suprimirlo mediante el equipo adecuado. Esta protección debe proporcionarse tanto al área ocupada por la obra y sus riesgos colindantes.

**HOTELES, MOTELES, HOSTALES, PENSIONES, HOSTERÍAS, RESIDENCIALES,
RESIDENCIAS Y ALBERGUES**

Art. 151.- Este uso comprende aquellos edificios, establecimientos y recintos en los que se desarrollan actividades referidas a alojamientos temporales con denominación de hotel, motel, hostel, residenciales, residencias y albergues y similares que deben cumplir con normas y especificaciones de la Tabla A de requerimientos mínimos. (Art. 168)

Art. 132.- Todas las habitaciones para huéspedes cuya superficie supere los ciento ochenta y cinco metros cuadrados (185 m²) deben tener al menos dos puertas de acceso a las salidas separadas entre sí.

Art. 153.- En cuanto a puertas y sectores de circulación y evacuación se cumplirá con lo siguiente:

- a) La distancia entre las puertas de las habitaciones y las escaleras o salidas de emergencia no serán mayores a veinte y cinco metros (25 m);
- b) Toda puerta ubicada en un medio de egreso debe estar abierta de tal manera que permita la libre evacuación mientras el edificio esté ocupado;
- c) El ancho mínimo de los corredores deben ser suficiente para acomodar la carga de ocupantes requerida, pero nunca menor que ciento doce centímetros (112 cm);
- d) Todas las puertas que desembocan en el corredor que constituya la vía de evacuación horizontal debe ser del tipo cortafuego, macizas y con tratamiento retardantes RF-60; y,
- e) La salida de la planta de egreso ubicada a nivel de la calzada debe ser dimensionada para la carga de ocupantes de dicha planta, más la capacidad requerida de las escaleras y rampas que descarguen hacia la planta ubicada a nivel de la calzada.

Art. 154.- Se debe contar con una red hídrica independiente, la misma que estará abastecida de una reserva de agua de trece metros cúbicos (13 m³) exclusivo para incendios, que garantice el caudal y presión exigida con un sistema de impulsión autónoma de energía.

Art. 155.- La iluminación de emergencia en los medios de egreso debe ser continua conforme a las características técnicas determinadas en los Arts. 22 y siguientes de este reglamento.

Art . 156.- En este tipo de establecimientos los decorados, mobiliario, tapizados, cortinas y demás elementos de decoración y recubrimiento deben tener un tratamiento de protección contra incendio con un RF-60, el mismo que será certificado por el fabricante o distribuidor y verificado por el Cuerpo de Bomberos de cada jurisdicción.

Art. 157.- El área que contenga calderas de alta presión, maquinarias de refrigeración, transformadores u otros equipos sujetos a posibles explosiones, no deben estar ubicados directamente debajo de una salida o contigua a una salida. Todas estas áreas deben estar aisladas efectivamente de las demás partes del edificio, constituyendo un sector de incendios independiente.

Art. 158.- Las residencias, albergues de ancianos, de personas con capacidades diferentes, en las que habitualmente existan ocupantes que no puedan realizar una evacuación por sus propios medios se deben implementar un plan de autoprotección específico.

Art. 159.- Cada planta de habitaciones debe estar segmentada en sectores de incendio de superficie útil máxima de mil metros cuadrados (1,000 ml). Cada una de estas áreas debe disponer de al menos un ducto de escaleras en tramos que no superen los veinte y cinco metros (25 m) entre éstas.

Art. 160.- Para el cálculo de ocupación teórica a efectuarse para el estudio de evacuación se tendrá como referencia lo siguiente:

1 persona por habitación sencilla.

2 personas por habitación doble.

1 persona/ 1m² en zonas de salones de uso múltiple público.

1 persona/ 2m² en resto, excepto en zonas de paso que se considerará nula.

1 persona/ 20m² en zonas destinadas a servicios.

Art. 161.- En los establecimientos de la edificación nueva, reforma o reestructuración, las paredes delimitadoras de las habitaciones deben ser al menos RF-60 y las puertas RF-30.

En los ya existentes se debe al menos, dotar a las puertas de banda intumescente en todo el perímetro del cerco y de sistema automático de cierre.

Art. 162.- Todos los establecimientos deben disponer de un sistema de detección y alarma de incendios que permita transmisión audible de alarma local, general y de instrucciones formales a partir de quinientos metros cuadrados (500 m²) de área útil en edificación o altura de evacuación superior de doce metros (12 m²) debe contar con una central de detección y alarma que permita la activación manual y automática de los sistemas de alarma, ubicado en un lugar vigilado permanentemente.

La activación automática de los sistemas de alarma debe graduarse de forma tal que tenga lugar como máximo cinco minutos (5 min.) después de la activación de un detector o pulsador.

Art. 163.- Todo establecimiento de servicio al público y que implique concentración de personas, debe contar con un sistema de alarma de incendios fácilmente discernible, de preferencia con sistema de detección de humo y calor que se activa automáticamente, de

conformidad con 10 que establece el Cuerpo de Bomberos de requerimientos mínimos del Sistema de Prevención Contra Incendios para Edificaciones, así como a las especificaciones y las demás disposiciones.

Adicionalmente deben contar con pulsadores de alarma y difusores de sonido, los que serán instalados de acuerdo a las características del local para sectores de incendios de quinientos metros cuadrados (500 m²) .

Art. 164.- Todos los establecimientos deben contar con extintores portátiles de incendios de acuerdo a lo establecido en el Art. 31 (Tabla 2) de este reglamento.

Art. 165.- De las bocas de incendio equipadas, los establecimientos de superficie útil superior a quinientos metros cuadrados (500 m²) y su equipamiento se sujetará a lo establecido en el Art. 34 de este reglamento.

Art. 166.- En edificaciones de este uso que dispongan de subsuelos y que superen los doce metros (12 m) de altura en plantas contadas desde la rasante deben disponer de sistemas de extinción automáticos especialmente en las vías de evacuación.

Art. 167.- Todos los establecimientos deben disponer de alumbrados de emergencias horizontales, verticales, zonas comunes y de servicio. Adicionalmente, aquellos que superen los doce metros (12 m) de altura en plantas contadas desde la restante deben contar con un sistema de protección de descargas estáticas (pararrayos).

20. Anexo B

Código Municipal para el Distrito Metropolitano de Quito

“Del Régimen del Suelo para el Distrito Metropolitano de Quito”

Reglas Técnicas de Arquitectura y Urbanismo

Capítulo 2

EDIFICACION Y APROVECHAMIENTO URBANÍSTICO

2.4 CIRCULACIONES

- **Circulaciones exteriores.-** Cumplirán las siguientes especificaciones:
 - Las caminarias o corredores de circulación exterior peatonal tendrán un ancho mínimo libre de 1,20.
 - En toda la trayectoria y en todo el ancho hasta una altura de 2,05 m. estarán libres de obstáculos y elementos de mobiliario urbano.
 - Donde se prevea la circulación frecuente en forma simultánea de dos sillas de ruedas tendrán un ancho mínimo de 1,80 m. Cumplirán además las condiciones de piso para espacios de circulación peatonal establecidos en esta Ordenanza.
- **Circulaciones interiores.-** Los corredores y pasillos tendrán características según el uso de la edificación y la frecuencia de circulación de acuerdo a las normas específicas establecidas en esta ordenanza.
- **Corredores o pasillos para edificios de uso público.-** Cumplirán las siguientes especificaciones:
 - Todos los locales deberán tener pasillos o corredores que conduzcan directamente a las puertas de salida, o a las escaleras. Tendrán un ancho mínimo de 1,20 m. Donde se prevea la circulación frecuente en forma

simultánea de dos sillas de ruedas, deben tener un ancho mínimo de 1,80 m. En toda la trayectoria y en todo el ancho hasta una altura de 2,05 m. estarán libres de obstáculos.

- En corredores y pasillos poco frecuentados de edificios de uso público, se admiten reducciones localizadas, que podrán ser de hasta 0,90 m.
- Las reducciones no deben estar a una distancia menor de 3,00 m. entre ellas. La longitud acumulada de todas las reducciones nunca debe ser mayor al 10% de la extensión del corredor o pasillo.
- En los locales en que se requieran zonas de espera, éstas deberán ubicarse independientemente de las áreas de circulación.
- Los elementos, tales como equipo de emergencia, extintores y otros de cualquier tipo cuyo borde inferior esté por debajo de los 2,05 m. de altura, no pueden sobresalir más de 0,15 m. del plano de la pared y deberán ser detectados fácilmente por el bastón de personas con limitación visual.

- **Galerías.-**

o Las galerías tendrán un ancho mínimo de 6,0 m hasta los 60 m de longitud. Por cada 20 m de longitud adicional o fracción el ancho deberá aumentarse en 1,00 m. En centros comerciales, se entenderá por galería el espacio interior libre destinado a la circulación del público, con locales comerciales a uno o ambos lados. No se podrán generar espacios o ubicar elementos que interfieran la libre circulación peatonal de los usuarios.

o En los Centros Comerciales Populares clasificados por la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda, cuyos locales individualmente tengan un área de hasta nueve metros cuadrados (9 m²), las galerías tendrán una dimensión mínima de 2.40 m.,

donde no se podrán generar espacios o ubicar elementos que interfieran la libre circulación peatonal de los usuarios.

- **Escaleras.-**

Las escaleras tendrán características según el uso de la edificación y la frecuencia de circulación de acuerdo a las normas específicas establecidas en esta Ordenanza.

Cuadro No. 12
Resumen de Circulaciones

Circulaciones	Ancho libre mínimo (m.)
Caminerías o corredores de circulación peatonal exterior.	1.20
Circulación exterior en forma simultánea de dos sillas de ruedas.	1.8
Caminerías o corredores de circulación peatonal interior.	1.2
Circulación interior en forma simultánea de dos sillas de ruedas.	1.8
Escalera principal en edificios de uso público (En caso de dimensión mayor a 3 m. proveer de pasamanos intermedios).	1.5
Escaleras para edificios de oficinas	1.20
Escalera en sótanos, desvanes y escaleras de mantenimiento.	0.8
Escaleras en edificaciones de uso público de hasta 600 m ² por planta.	1.5
Escaleras en edificaciones de uso público de hasta 601m ² a 900 m ² por planta.	1.8
Escaleras en edificaciones de uso público de hasta 901 m ² en adelante.	2.40 ó dos tramos de 1.20
Rampas fijas	1.2
Rampas unidireccionales	0.9

Nota: Las condiciones para escaleras de emergencia y de seguridad se detallan en los artículos 112, 113, 114.

- Podrán diseñarse de varias formas (en cajón, longitudinal, en caracol) dependiendo de las características de uso y función.
- Las edificaciones en altura deben cumplir con las siguientes condiciones:
 - Deberán siempre tener escaleras que comuniquen a todos los niveles y que desemboquen a espacios de distribución, aún cuando cuenten con elevadores.
 - Las escaleras estarán distribuidas de modo que ningún punto servido del piso o planta se encuentre a una distancia mayor de 25 metros de alguna de ellas, salvo que existan escapes de emergencia.
 - Las dimensiones de las huellas serán el resultado de aplicar la fórmula: $2ch+h = 0,64$ m., donde ch = contrahuella y h = huella.
 - En edificios con acceso al público la dimensión mínima de la huella será de 0,28 m.
 - En cada tramo de escaleras, las huellas y contrahuellas serán todas iguales.

- El ancho de los descansos deberá ser igual a la medida reglamentaria de la escalera.
- La distancia mínima de paso entre cualquier punto de la escalera y la cara inferior del cielo raso, entrepiso o descanso debe ser al menos de 2.05 m.; los elementos como vigas, lámparas, y similares, no pueden situarse bajo ese nivel.
- Las escaleras deben tener tramos continuos sin descanso de hasta diez escalones, excepto las de vivienda. Las escaleras compensadas o de caracol pueden tener descansos máximos cada 18 escalones.
- Las escaleras en caracol deben tener un diámetro mínimo de 2,10 m. para viviendas unifamiliares y bifamiliares con una anchura mínima de paso de 0,80 m., y para otras tipologías tendrán un diámetro mínimo de 2,60 m. con una anchura mínima de paso de 1,00 m.
- Las escaleras compensadas en edificios públicos se emplearán siempre que no constituyan el único medio accesible para salvar un desnivel. No se permiten estas escaleras para salida de emergencia.
- Los edificios que presenten alto riesgo, o cuando su altura así lo exija, deberán contar con escaleras de seguridad que se sujetarán a lo dispuesto en las normas para protección contra incendios.
- **Escaleras mecánicas y eléctricas.-**
 - En ningún caso, las dimensiones para escaleras fijas de una edificación, podrán reducirse por la instalación de escaleras mecánicas.
 - Las dimensiones de los descansos o pasillos de desembarque de las escaleras mecánicas, no serán menores a tres veces el ancho útil de éstas y en ningún caso

inferior a 1,50 m., a partir del piso metálico de embarque. El ángulo de inclinación será de 25 grados, 30 grados ó 35 grados y la velocidad de desplazamiento podrá variar entre 0,30 m/s y 0,60 m/s.

- **Rampas fijas.-** Las rampas para peatones en cualquier tipo de construcción deberán cumplir los siguientes requisitos:
 - Ancho mínimo de 1,20 m. y ancho mínimo libre de las rampas unidireccionales de 0,90 m.
 - Cuando exista un giro de 90 grados, la rampa deberá tener un ancho mínimo de 1,00 m. y el giro, deberá hacerse sobre un plano horizontal en una longitud mínima hasta el vértice del giro, de 1,20 m. Si el ángulo de giro supera los 90 grados, la dimensión mínima del ancho de la rampa debe ser de 1,20 m.
 - La pendiente transversal máxima será del 2%.
 - Cuando las rampas superen el 8% de pendiente debe llevar pasamanos.
 - Cuando se diseñen rampas con anchos mayores o iguales a 1,80 m., se recomienda la colocación de pasamanos intermedios.
 - Cuando las rampas salven desniveles superiores a 0,20 m. deben llevar bordillos según lo indicado en la NTE INEN 2 244:2000.
 - Cuando existan circulaciones transversales en rampas que salven desniveles menores a 0,25 m. (ejemplo rebajes de un escalón o vados), se dispondrán planos laterales de acordonamiento con pendiente longitudinal máxima del 12%.
 - El piso de las rampas debe ser firme, antideslizante en seco o en mojado, y sin irregularidades.
 - Los descansos se colocarán entre tramos de rampa y frente a cualquier tipo de acceso, y tendrán las siguientes características:

- El largo del descanso debe tener una dimensión mínima libre de 1,20 m.
- Cuando exista un giro de 90 grados, el descanso debe tener un ancho mínimo de 1,00 m; si el ángulo de giro supera los 90 grados, la dimensión mínima del descanso debe ser de 1,20 m. Todo cambio de dirección debe hacerse sobre una superficie plana incluyendo lo establecido a lo referente a pendientes transversales.
- Cuando una puerta o ventana se abra a la dimensión mínima del descanso, deberá incrementarse el barrido de la puerta o ventana.

Cuadro No. 13 Dimensiones de Rampas

Longitud	Pendiente máxima (%)
Hasta 15m	8
Hasta 10m	10
Hasta 3 m	12
Sin límite de longitud	3.33

- **Agarraderas, bordillos y pasamanos.-** Observarán las siguientes especificaciones:
 - **Agarraderas:**
Tendrán secciones circulares o ergonómicas. Las dimensiones de la sección transversal estarán definidas por el diámetro de la circunferencia circunscrita a ella y deben estar comprendidas entre 35 mm. y 50 mm. La separación libre entre la agarradera y la pared u otro elemento debe ser mayor o igual a 50 mm. Las agarraderas deben ser construidas con materiales rígidos, sin doblarse ni desprenderse.

Los extremos deben tener diseños curvados, evitando el punzonado o eventuales enganches.
 - **Bordillos:** Todas las vías de circulación que presenten desniveles superiores a 0,20 m. y que no supongan un tránsito transversal a las mismas, deben estar provistas de

bordillos de material resistente de 0,10 m. de altura. Los bordillos deben tener continuidad a todo lo largo del desnivel.

- **Pasamanos**

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

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

Los pasamanos en circulaciones horizontales, escaleras o rampas, deben ser colocados obligatoriamente uno a 0,90 m. de altura, recomendándose la colocación de otro a 0,70 m. de altura medidos verticalmente en su proyección sobre el nivel del piso terminado y se construirán de manera que impidan el paso de niños a través de ellos; en caso de no disponer de bordillos longitudinales en los extremos de las gradas, se colocará un tope de bastón a una altura de 0,30 m. 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 más o menos 50 mm.

Los pasamanos a colocarse en rampas y escaleras deben ser continuos en todo el recorrido, inclusive en el descanso, y con prolongaciones mayores de 0,30 m. al comienzo y al final de aquellas, con una señal sensible al tacto que indique la proximidad de los límites de la escalera. Los extremos deben ser curvados para evitar el punzonado o eventuales enganches.

Los pasamanos deben resistir como mínimo una carga horizontal de 90 Kg/m². Si el pasamano es público se incrementará en un 30% esta resistencia. En el caso de edificios para habitación colectiva, y de escuelas primarias, los pasamanos estarán compuestos solo de elementos verticales lisos y no permitirán el paso de un elemento de 0,10 m. de ancho.

En escaleras de emergencia, el pasamano deberá estar construido con materiales contra incendio, y debe continuar entre los pisos consecutivos sin interrupción, ni cambios bruscos de nivel e inclinación.

2.4 ASENSORES O ELEVADORES

- **Ascensores.-**
 - Es obligatoria la instalación de ascensores en edificios cuya altura sea superior a cinco (5) pisos, que se considerará desde el subsuelo en caso de haberlo. Se exonera de esta obligación a las edificaciones existentes que acogiéndose a la zonificación vigente, presenten proyectos modificatorios o ampliatorios hasta seis (6) pisos incluido subsuelos.
 - En edificios de estacionamientos de más de tres plantas, incluyendo planta baja, deberán instalarse ascensores.
- **Cálculo de los ascensores.-** El número, capacidad y velocidad de los ascensores se calculará en función del tipo de edificación, del uso de suelo, estimación de la población, capacidad de transporte y tiempo de espera.
- **Características generales de los ascensores.-**
 - En edificios públicos, el espacio para embarque y desembarque debe tener un área mínima de 1,50 m. x 1,50 m. en condiciones simétricas y centradas a la puerta. En caso de que el ascensor tenga puertas batientes, la dimensión del espacio exterior

frente al ascensor, se definirá por la posibilidad de inscribir un círculo de 1,20 m. de diámetro en el área libre del barrido de la puerta. El piso de ingreso al ascensor debe estar señalizado mediante pavimento texturizado con un área mínima de 1,20 m. x 1,20 m.

- El pozo de ascensores debe garantizar:
 - Que tan solo las personas debidamente autorizadas puedan ingresar a este para realizar trabajos de instalación, inspección, reparación, mantenimiento o modernización del ascensor.
 - El pozo del ascensor debe prever medios o sistemas que eviten la acumulación de humo o gases calientes en caso de incendio.
 - Se prohíbe ubicar dentro del pozo elementos, accesorios y materiales de naturaleza ajena a los ascensores.
 - El foso debe mantenerse permanentemente limpio y no puede ser utilizado como depósito de basura.
 - Entre pozos de ascensores adyacentes, en los cuales no existan paredes divisorias que separen un pozo de otro, debe existir una separación en la parte inferior del foso (malla o pared) con altura mínima de 2,5 m.
 - El foso debe construirse o recubrirse con materiales impermeabilizantes y disponer de sistemas de drenaje que impidan la acumulación de agua.
 - El fondo del foso debe ser construido para soportar y garantizar las cargas y reacciones establecidas por el fabricante del ascensor.
 - No deben existir en el pozo y foso, elementos constructivos estructurales o de cualquier otra naturaleza, que impidan la correcta instalación y operación de los distintos dispositivos de los ascensores.

- La sala de maquinas debe:
 - Mantenerse permanentemente limpia y no puede ser usada como depósito de basura, bodegaje u otros fines.
 - No puede ser lugar de tránsito para acceder a otras áreas.
 - Los accesos y sala de máquinas deben ser iluminados por uno o varios dispositivos eléctricos, instalados permanentemente.
 - Deben estar ventiladas, garantizando la evacuación del calor emitido por el equipo, según las especificaciones técnicas del fabricante. Deben protegerse de vapores nocivos y humedad.
 - La estructura será diseñada de acuerdo a las características requeridas por el fabricante.
 - Se prohíbe dentro de la sala de maquinas, elementos, accesorios, materiales e instalaciones ajenos a los ascensores.

- La cabina:
 - El sistema operativo del ascensor no debe permitir que la puerta se abra mientras esté en movimiento y fuera de la zona y velocidad de nivelación.
 - El sistema operativo del ascensor no debe permitir que éste arranque mientras la puerta de cabina se encuentre abierta.
 - Las paredes, piso y techo deben encontrarse siempre en buen estado, sin presentar desgaste o deterioro excesivos.
 - Todo ascensor debe poseer una alarma, la cual puede ser accionada por energía normal o por un sistema auto soportante.
 - Toda cabina de ascensor debe tener iluminación adecuada e ininterrumpida durante el funcionamiento del elevador.

- Todo ascensor debe estar provisto de una fuente de energía recargable automática en caso de interrupción de la energía eléctrica regular.
- Las cabinas que tengan elementos de vidrio, como paredes o puertas, deben utilizar vidrios de seguridad.
- En la cabina no debe haber alarmas, ni dispositivos de seguridad sin operar, contactos de puertas puenteados, puertas que se arrastren o rocen, ni zapatas y rolletes de puertas desgastadas.
- Para permitir la salida de los pasajeros en el caso de parada imprevista, debe ser posible abrir o entreabrir manualmente la puerta de cabina.
- Todo ascensor debe mantener, en el lugar más visible, la placa en la que se establece la carga máxima que el elevador puede levantar, con letras de altura no menor a 6,5 mm. En esta placa se indicará el número de pasajeros que puede transportar el ascensor y la marca de fábrica.
- Toda cabina panorámica que tenga sus paredes laterales o posteriores de vidrio, debe ser provista de un pasamano para protección del pasajero.
- Las dimensiones mínimas libres interiores de la cabina del ascensor deben ser 1,20 m. de fondo y 1,00 m. de ancho, para permitir alojar a una silla de ruedas y a un eventual acompañante. Cuando el lado de la puerta de la cabina no coincide con el lado de la puerta de la parada, las dimensiones mínimas deben ser de 1,20 m. x 1,40 m. para permitir el libre giro de la silla de ruedas.
- Los tableros de control de ascensores y las instalaciones eléctricas, se instalarán de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada fabricante.

- **Montacargas.-** Los elevadores de servicio, de carga y vehiculares cumplirán con todo lo especificado para ascensores en lo que les fuere aplicable, y además respetarán las condiciones:
 - Dispondrán de acceso propio, independiente y separado de los pasillos, pasajes, o espacios para acceso a elevadores de pasajeros.
 - No podrán usarse para transporte de pasajeros, a no ser sus propios operadores.
 - Podrán desplazarse vertical y horizontalmente o de manera combinada.
 - Los tipos no usuales de montacargas, además de cumplir las condiciones anteriores, deberán garantizar la absoluta seguridad de servicio.
 - En caso de edificaciones que alberguen más de 50 vehículos, y que únicamente solucionen el acceso vehicular con elevadores, se requerirán dos unidades como mínimo, para asegurar la salida vehicular en caso de mantenimiento o daño.

- **Instalación y mantenimiento.-**
 - La instalación y mantenimiento de ascensores y montacargas deberá realizarse por personas naturales, jurídicas o empresas registradas en el Distrito Metropolitano de Quito a través de su respectiva licencia de funcionamiento, y calificadas por el Cuerpo Metropolitano de Bomberos.
 - La Municipalidad contará con el registro de las empresas calificadas para instalar y prestar el servicio de mantenimiento y será la encargada de conformar el inventario de edificaciones que cuentan con instalación de ascensores, y otorgará la certificación de instalación y mantenimiento de ascensores.
 - El mantenimiento de los ascensores debe ser preventivo o correctivo. El mantenimiento preventivo se lo debe realizar periódicamente, de acuerdo a las normas establecidas por el fabricante del ascensor. El mantenimiento correctivo

por reparaciones o sustitución de piezas implica dejar fuera de servicio el ascensor hasta su reparación.

- Cuando se lo requiera, la Municipalidad y el Cuerpo Metropolitano de Bomberos, podrán exigir al propietario o administrador del edificio, la presentación de la certificación actualizada del correcto mantenimiento; copia de la cual debe ser exhibida en la parte más visible del nivel principal de ingreso.
- En todo ascensor sometido a mantenimiento debe colocarse, en la parte más visible de la cabina, una placa que contenga la marca de fábrica del ascensor, nombre de la empresa responsable del mantenimiento, teléfonos de emergencia.
- Cuando se realice un trabajo de mantenimiento a ascensores, se debe colocar un letrero de por lo menos 10 por 30 cm., en la parte más visible del nivel principal de ingreso, que indique “EN MANTENIMIENTO”, y por tanto fuera de servicio.
- Si durante el servicio de mantenimiento se comprueba que una o más partes del ascensor no pueden ser reparadas, siendo necesaria su sustitución, ésta debe hacerse con piezas o repuestos nuevos, originales y genuinos.
- Si por algún motivo la pieza a ser sustituida compromete la seguridad de los usuarios, el ascensor debe suspender su servicio al público, debiéndose colocar un letrero de por lo menos 10 por 30 cm. en la parte más visible del nivel principal de ingreso, que indique “FUERA DE SERVICIO”.