

870103

79

2ej'

HOTEL EN MAZATLAN SINALOA

TESIS PROFESIONAL

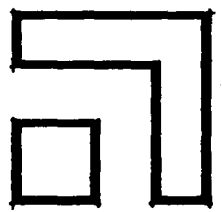
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
A R Q U I T E C T O
P R E S E N T A

ARQ. RAUL MENDOZA RIVERA
PRESIDENTE DE LA COMISION
SINDICATA DE TESIS

ARQ. RAUL MENDOZA RIVERA
Director de la Escuela de Arq-
tectura de la Universidad Autónoma
de Guadalajara

JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA

YES! CON:
FALLA DE ORIGEN

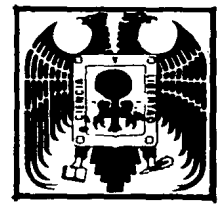


UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA

INCORPORADA A LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE ARQUITECTURA

GUADALAJARA, JALISCO, JUNIO DE 1986





Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

I N D I C E

INTRODUCCION

FASE PROGRAMATICA

CAP. I - REQUISITOS FORMALES

1.1 - ANALISIS DE LOS FACTORES SOCIO-CULTURALES

- Necesidad Social
- Análisis de la Institución
- Análisis del Usuario
- Organigrama de Personal
- Aspectos Estadísticos

1.2 - CONCLUSIONES - REQUISITOS

- Género del Edificio
- Capacidad
- Tipología Funcional
- Expectativas formales

CAP. II - REQUISITOS AMBIENTALES

2.1 - ANALISIS DEL MEDIO FISICO

- 2.1.1 - El Terreno
 - Macrolocalización
 - Localización

- Ubicación
- Morfología
- Construcción Geológica
- Infraestructura
- 2.1.2 - El Clima
 - Asoleamiento
 - Temperatura
 - Precipitación pluvial
 - Vientos y ciclones
 - Humedad relativa
 - Conclusiones y conveniencias

CAP.III - REQUISITOS TECNICOS Y LEGALES

3.1. - ANALISIS DE LOS ASPECTOS TECNICOS

- Materiales y Sistema de Construcción Empleados
- Materiales y Sistema de Construcción Recomendable
- Instalaciones Necesarias
- Requisitos Legales

3.2. - CONCLUSIONES

- Consideración sobre Instalaciones
- Costo aproximado por M²

CAP. IV - REQUISITOS FUNCIONALES

4.1 - ANALISIS DE ACTIVIDADES

4.2 - CONCLUSIONES

- Arbol del Sistema de los Espacios
- Diagrama de Relación de Zonas
- Diagrama de Relación de los Locales
- Diagrama de Circulaciones

CAP. V - REQUISITOS PARTICULARES DE LOS LOCALES DEL SISTEMA

- Parámetros de usos de áreas
- Medidas Antropométricas y Patrones
- Normas de Diseño y Análisis de áreas
- Programa
- Tabla de Requisitos

FASE DE PROYECTO

1. Conceptos de Diseño
2. Planos Arquitectónicos
3. Presupuesto y Criterio Económico
4. Fotos de la Maqueta

BIBLIOGRAFIA

INTRODUCCION.-

El hotel cumple una función social muy importante en la actualidad, en donde el hombre en su afán de aliviar las tensiones y preocupaciones (generadas por un acelerado y desarrollado sistema de vida) necesita de un lugar que le proporcione los medios adecuados para el confort y recreación del mismo. Es por esto la importancia de esta tipología de edificio.

Es importante por ello, considerar esta tipología de edificio no solamente como un lugar de hospedaje, sino tambien como un lugar de recreación.

He considerado la ciudad de Mazatlán como un lugar óptimo para la realización de este proyecto ya que cuenta con la infraestructura necesaria, los atractivos naturales y una gran demanda turística, que la hacen ser uno de los más importantes centros turísticos del país.

Un hotel de playa para su buen funcionamiento, debe contar básicamente con las siguientes áreas:

- Area Habitacional
- Area Social y Recreativa
- Area Administrativa
- Area de Servicios

La realización de este trabajo es efectuado através de un método deductivo, el cual genera dos fases:

- 1) Fase Analítica, que consiste en recopilar los datos necesarios para conformar los requisitos del programa.
- 2) Fase de Proyecto, que consiste en proponer una solución arquitectónica de acuerdo a los requisitos del programa.

C A P I T U L O I

REQUISITOS FORMALES

1.1 - ANALISIS DE LOS FACTORES SOCIO-CULTURALES

NECESIDAD SOCIAL

El turismo es un fenómeno de nuestro siglo que se ha desarrollado debido a la necesidad que el hombre ha tenido de recurrir a otras latitudes más favorables con el fin de aliviar las tensiones que el lugar de donde proviene y el lugar en donde se desarrolla, - le originan.

Para que las necesidades del turista se vean satisfechas, es necesario proveerle de instalaciones y servicios turísticos adecuados. Dentro de las instalaciones turísticas, - el hotel, es considerado de los más importantes, ya que, además de hospedaje, proporciona elementos de diversión y descanso al usuario, respondiendo de esta manera a una imperiosa necesidad social en nuestro días.

Pretendiendo dar respuesta a la creciente demanda turística tanto nacional como extranjera que la ciudad-puerto turístico de Mazatlán- posee y apoyándome en el Plan Nacional de Turismo, he escogido como tema de tesis un hotel en dicha ciudad. El plan anteriormente mencionado propone a Mazatlán como una ciudad prioritaria y plantea mejorar su capacidad de alojamiento e incluye a dicha ciudad en el programa de dotación de infraestructura a los centros turísticos.

ANALISIS DE LA INSTITUCION:

Se describe al hotel como establecimiento de hospedaje ó edificación que tiene, como principal objetivo, el de dar alojamiento por corta o larga duración y que, además, -- puede o no prestar otros servicios como alimentación, diversión y servicios sociales.

Este establecimiento de hospedaje es muy variado, ya que difiere entre si según su localización, tipo de huéspedes que reciben, grado de confort que proporcionan o tamaño, - de acuerdo al número de cuartos con que cuentan.

Por su ubicación, los hoteles se clasifican en 5 distintos géneros:

- 1 - Género Turístico de Ciudad
- 2 - Género Intermédio
- 3 - Género Turístico de Playa
- 4 - Género Turístico de Montaña
- 5 - Género Turístico Fronterizo

El género turístico de playa se localiza, como su nombre lo indica, en la playa ó - muy próximo a esta.

Por la calidad de sus instalaciones y por número de servicios que prestan los hoteles se clasifican en categoría de 1 a 5 estrellas o gran turismo.

La definición que la Secretaría de Turismo da para un hotel de 3 estrellas es la siguiente:

Establecimiento que provee al huésped de alojamiento, cuenta con servicios de alimentación en cafetería o restaurante de 7:00 A.M. a 11:00 P.M. Sus muebles y decoración son de primera clase, su personal de servicio y atención al público es suficiente; siendo bilingües los que atienden al público.

El hotel de 3 estrellas es un establecimiento de hospedaje familiar por excelencia, ya que cuenta con las instalaciones y el servicio necesario para ofrecer hospedaje, alimentación y recreación de primera clase, a un costo accesible para el usuario.

ANALISIS DEL USUARIO

Gerente General

Administra el hotel, aplicando las técnicas de operación que aseguren que el negocio sea llevado eficientemente, re representación de un propietario.

Se encarga de todas las actividades encaminadas a la promoción, ventas, publicidad, relaciones públicas del establecimiento, así como lo relativo a la presentación de los servicios derivados por el alojamiento y alimentación de los clientes y su administración desde el punto de vista contable y financiero.

Requiere de un privado.

Contador:

Es el responsable ante la dirección de planificar, coordinar y supervisar las actividades relacionadas con su administración financiera.

Supervisa la pulcritud de las normas a seguir en el plan de cuentas que tiene la empresa. Supervisa los balances y analiza los resultados. Supervisa el cumplimiento de las normas establecidas en materia de pagos, cosmos y créditos. Vigila la aplicación de las normas establecidas por los organismos competentes en materia fiscal.

Requiere de un cubículo.

Jefe de Recepción

Es el primer contacto directo con el cliente. se dedica a recibir y despedir al --- cliente. Tiene el control absoluto de las habitaciones del hotel y es el responsable directo del servicio ante el Gerente General. Registra y asigna habitaciones a los clientes y extiende las facturas de cobro a los clientes.

Ama de llaves.

Es responsable directamente ante la Gerencia del buen funcionamiento del hotel por lo que debe comunicar todos los problemas o solicitudes que tenga para su departamento:-- Deberá hacer recorridos en forma periódica por todo el hotel para verificar la limpieza - de este.

Agentes de Seguridad

Por lo regular dependen directamente de la Gerencia General. Hacen investigaciones y labor de vigilancia.

Jefe de Mantenimiento.

Se encarga de organizar y supervisar que los trabajos de mantenimiento y reparaciones del hotel sean realizados de manera eficiente.

Chef

Es el responsable de la cocina, se encarga de dirigir y dar el visto bueno a los -- platillos y comidas preparadas.

Tiene control de la despensa, tiene a su cargo y bajo su dirección a ayudantes de - cocina, mozos y lavaplatos.

Capitán de Meseros.

Es el responsable ante la Gerencia de alimentos y bebidas. de la organización, de-- sarrollo y control de todas las actividades que son en consecuencia de la prestación de - servicios de alimentos y bebidas.

Operadora.

Es responsable de todas las actividades relacionadas con las comunicaciones telefó- nicas de los clientes o del propio establecimiento y que se realizan a través de una pe- queña central.

Efectúa comunicaciones telefónicas. Pasa llamadas a las habitaciones o a secciones- de departamentos que lo soliciten. Efectúa conferencias nacionales e internacionales. Re- gistra los cargos por conferencias y envía las notas correspondientes a la facturación. - Puede efectuar llamadas por medio de micrófono a áreas públicas.

Camarista

Se encarga de limpiar diariamente las habitaciones de los huéspedes cambiando sába- nas, toallas o algún otro suministro que la habitación necesite, por lo regular cada cama- rista tiene un número de cuartos de cuya limpieza será responsable. Arregla un promedio - de 12 habitaciones por día.

Bell Boy

Acompaña al huésped a su llegada al hotel ayudándole con el equipaje hasta su habi- tación.

Se encarga de acomodar el equipaje en las áreas del cuarto destinadas a ello, ayuda al huésped en su salida, verificando que haya pagado la cuenta y que haya entregado la lla- ve del cuarto. Realiza los cambios de cuartos, previa autorización de la recepción.

El Huésped

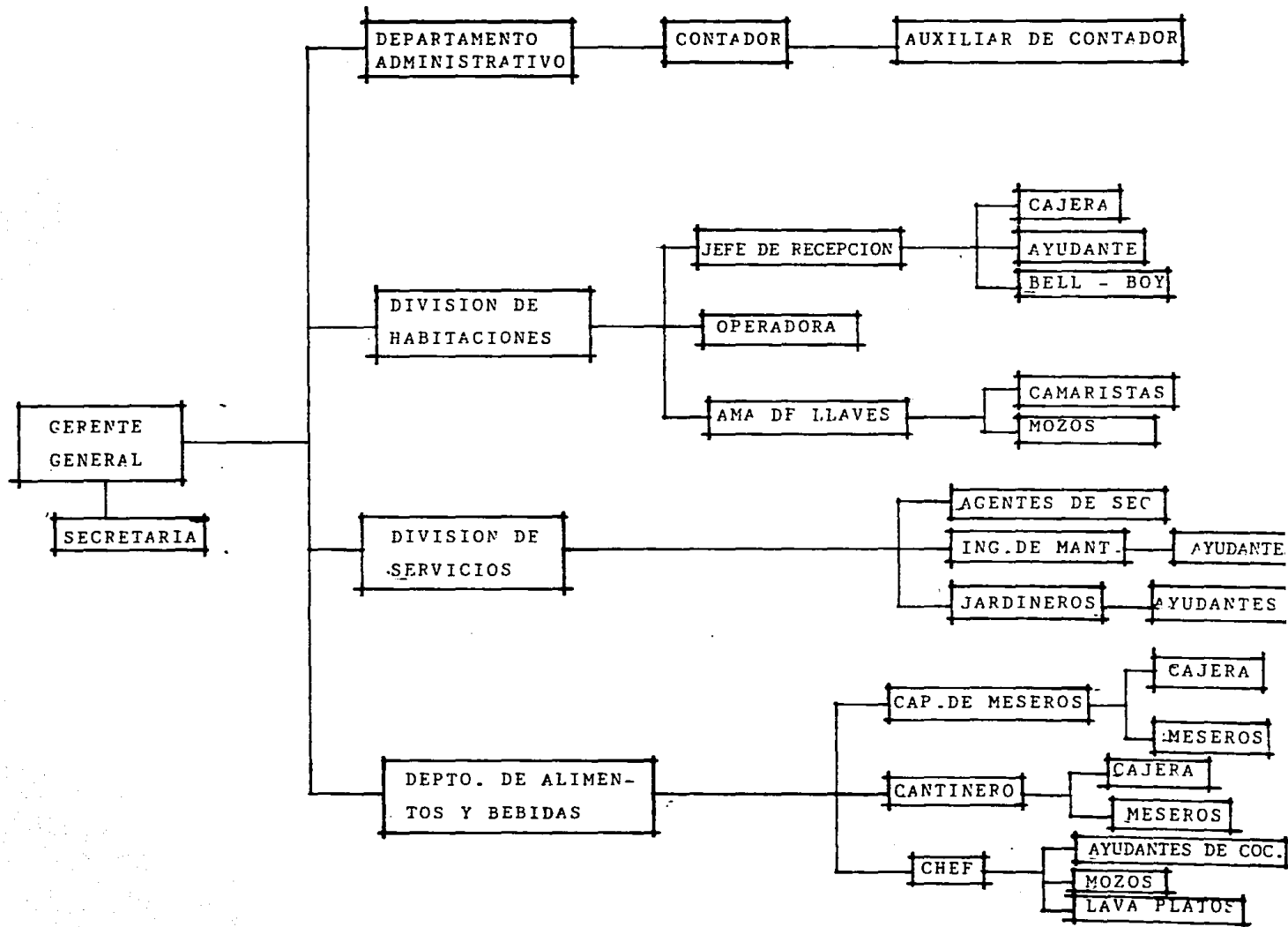
Operación de entrada:

El cliente llega, el Bell Boy baja las maletas cuando hay estacionamiento, le dá un ticket con el número de placas del carro, fecha de entrada, marca del auto y número del cuarto que queda en blanco. Cuando el cliente va a sacar su auto, le da la parte del ticket al Bell Boy, este se lo pasa al estacionador y éste le trae el auto, le entrega el ticket que estaba en el auto y el que le dió el Bell Boy a éste, los engrapa y se queda con los tres.

Operación de salida:

Cuando el huésped desea salir del hotel definitivamente, llamará a la recepción para que le envíe una persona que le ayude a bajar el equipaje. El capitán anotará en su reporte diario dicha salida y asignará al Bell Boy para dicho servicio. El Bell Boy antes de bajar el equipaje irá a la caja a verificar si ya pagó el cliente, ya que el será responsable en caso de que el huésped se vaya sin pagar. Llegará a la habitación y entrará, no sin antes tocar la puerta. Verificará en forma general que la habitación esté correcta. Verificará que el huésped no olvide nada en el closet, cajones, etc. Le pedirá la llave de la habitación al huésped. Al bajar a la recepción, anotará el número de piezas de equipaje en su reporte y pedirá la salida en la caja de la recepción para entregarla al Capitán. Procede a sacar el equipaje para que el mismo lo ponga en el automóvil o pida el taxi.

ORGANIZACION DEL PERSONAL



ASPECTOS ESTADISTICOS

- Oferta Hotelera

Durante los últimos diez años, el Puerto de Mazatlán ha mantenido un lugar preponderante en cuanto a capacidad en las costas de México, lo que lo convierte en uno de los destinos más importantes en el mercado turístico nacional.

Entre los principales centros costeros, en 1984 este puerto registró un total de 7,204 cuartos, ocupando el segundo lugar, el primer lugar lo ocupó Acapulco con 17,850 habitaciones.

Con respecto a la calidad de los establecimientos de hospedaje, cabe hacer mención que se les realizó una visita de verificación durante 1984-85, por lo que a continuación se verá que obtuvieron una nueva autoclasificación, subiendo en algunos casos su categoría y en otros bajando la misma.

DISTRIBUCION DE LA OFERTA HOTELERA POR CATEGORIAS

CATEGORIAS	1984		1985	
	Nº de Hoteles	Nº de Cuartos	Nº de Hoteles	Nº de Cuartos
GRAN TURISMO	1	550	1	543
5 ESTRELLAS	3	660	3	622
4 ESTRELLAS	14	1050	20	2385
3 ESTRELLAS	25	1338	26	1480
2 ESTRELLAS	25	582	30	841
1 ESTRELLA	54	1283	37	768
CLASE ECONOMICA	30	1741	52	1050
TOTAL	<u>152</u>	<u>7204</u>	<u>169</u>	<u>7690</u>

FUENTE: SECTUR. Relación de Establecimientos de Hospedaje en Mazatlán, Sinaloa.

Si bien Mazatlán se ha encontrado en desventaja con respecto a otros destinos turísticos, en donde se ofrecen instalaciones tanto mas atractivas como recientes, la plaza -- presenta buenas expectativas para el futuro. Algunos indicadores de su despegue turístico en los próximos años son: la presencia y ampliación de un complejo turístico de la relevancia de El CID, la reciente entrada del Grupos Aristos en el mercado hotelero de la Plaza y la creación de los proyectos MAZUR en la Isla de la Piedra y el de la Marina en el Estero del Sábalo.

En la siguiente Tabla se muestran los coeficientes de ocupación hotelera en Mazatlán de 1980 a 1985.

Mes	1980 %	1981 %	1982 %	1983 %	1984 %	1985 %
Enero	86.0	72.4	62.4	78.8	78.3	75.2
Febrero	94.0	84.9	74.0	93.6	91.3	85.3
Marzo	96.0	85.4	75.1	95.8	89.0	84.6
Abril	77.0	71.7	73.3	83.6	77.0	-
Mayo	78.0	55.1	56.1	81.4	66.1	-
Junio	59.0	47.2	54.5	81.5	56.0	-
Julio	83.0	73.6	84.8	89.6	76.4	-
Agosto	82.0	73.4	79.2	85.0	71.0	-
Septiembre	45.0	38.1	47.1	54.6	39.0	-
Octubre	45.0	38.1	45.9	52.6	42.7	-
Noviembre	62.0	54.2	49.7	69.0	69.4	-
Diciembre	70.0	62.4	62.9	74.8	72.8	-
Promedio	72.3	63.1	63.8	78.4	69.1	-

En 1984 se registraron -- tasas de ocupación ligeramente inferiores a --- 1983.érp siéropres a ña-- optracción de 1981. Du-- ramte los tres primeros-- meses meses de 1985, la-- publicidad negativa acer-- ca de México en los Es-- tados Unidos.Principal -- fuente de turismo extran-- jero, provocó índices de ocupación bajos con res-- pecto a los años anterio-- res en la plaza.

FUENTE: Secretaría de Turismo en Mazatlán, Sin.

- DEMANDA HOTELERA

El número de huéspedes hoteleros en Mazatlán durante 1984 alcanzó un total de ---- 791,500 personas, lo cual significó un incremento del 6.0 por ciento sobre el año anterior. Tal como lo muestra la siguiente tabla, el mercado en demanda de alojamiento hotelero mostró una tasa media de crecimiento de 6.0 por ciento anual durante el período de --- 1975-1984; índice similar al que presentó la oferta en el mismo período (6.1 por ciento)

AFLUENCIA DE VISITANTES HOTELEROS EN MAZATLAN, SINALOA

Años	Número de Visitantes Hoteleros (Miles)	Porcentaje de Incremento
1975	467.6	-
1976	460.4	(1.5)
1977	513.7	11.5
1978	541.4	5.3
1979	575.4	6.3
1980	605.6	5.2
1981	587.5	(3.0)
1982	635.7	8.2
1983	749.6	17.5
1984	791.5	6.0

Tasa Media Anual de
Crecimiento
1975 - 1984

6.0%

FUENTE: SECTUR, Estudio sobre la Actividad Turística en Mazatlán, Sin.

- ORIGEN DE LA DEMANDA

La afluencia hotelera en Mazatlán se compone del turismo nacional y extranjero. El turismo nacional tiene una marcada participación, convirtiéndose en el principal mercado. Es importante señalar que, a pesar de los cambios económicos que ha sufrido el país en -- los últimos años, el mercado nacional se ha mantenido constante, manteniendo una tasa media anual de crecimiento del 4.5% en los últimos años.

Por otra parte, el turismo extranjero, de 1975 a 1984, mostró una tendencia de crecimiento en el orden de 8.6%

ORIGEN DE VISITANTES HOTELEROS QUE SE HOSPEDARON EN LOS HOTELES DE MAZATLAN. SINALOA

Años	Afluencia Hotelera Total (En miles)	Número	Nacionales		Extranjeros	
				% del Total	Número	% del Total
1975	467.6	312.8		66.9	154.9	33.1
1976	460/4	304.6		66.1	155.8	33.9
1977	513.7	344.8		67.1	168.9	32.9
1978	541.3	367/4		67.8	173.9	32.2
1979	575.4	393.4		68.4	182.0	31.6
1980	605.6	404.9		66.8	200.8	33.2
1981	587.5	399.2		67.9	188.3	32.1
1982	635.7	399.9		62.9	235.8	37.1
1983	746.6	448.7		60.1	297.9	39.9
1984	791.5	466.6		59.0	324.9	41.0

FUENTE: SECTUR. Estadísticas Básicas de la Actividad Turística, 1984. Departamento de Estadísticas.

- PERMANENCIA

La estancia de los huéspedes hoteleros en Mazatlán ha venido presentando durante -- los últimos años constantes incrementos, así como estancias mas prolongadas.

Se ha observado, según SECTUR, que la permanencia promedio tanto del turista nacional como extranjero en hoteles de 3 y 4 estrellas es de 5 días, mayor que los promedios de permanencia que se tiene en hoteles de 5 estrellas y Gran Turismo, los cuales ascienden -- a 4.5 y 4.7 días respectivamente.

- ESTACIONALIDAD

El índice de estacionalidad en Mazatlán es sumamente marcado. Los meses con mayor -- flujo de afluencia turística corresponden a las temporadas invierno-primavera y verano.

De Diciembre a Abril la plaza se ve favorecida primordialmente por el turismo ex--- tranjero; mientras que en Julio y Agosto, época de vacaciones de verano, es el turismo -- nacional el que viaja a Mazatlán. El resto del año la actividad turística en la plaza --- disminuye considerablemente.

En relación con la estacionalidad por categorías, según estudios realizados por la -- Secretaría de Turismo en Mazatlán, los hoteles de 4 y 3 estrellas presentan índices más -- estable con respecto a las otras instalaciones en la plaza. Siendo la categoría de 3 es-- trellas la más beneficiada por el flujo de turistas nacionales.

1.2 - CONCLUSIONES - REQUISITOS

Género del Edificio

El género de un hotel de playa es : "Turístico-Recreativo"

Capacidad

El programa de ajustará a un hotel de 40 habitaciones, aclarando que dicha capacidad fue determinada por la H.Comisión de Tesis, con el propósito de que los trabajos de tesis presentados durante el período 86-1 se equiparan cuantitativa y cualitativamente, con el fin de facilitar y hacer más justa la evaluación.

Tipología Funcional

Ayudado en las estadísticas y características de la oferta y demanda turística actual en Mazatlán, así como en el promedio de habitaciones de las diferentes categorías de hoteles en esta ciudad, determinó como óptima la categoría de "3estrellas" para un hotel de 40 habitaciones.

Los requisitos mínimos que SECTUR exige para establecimientos de hospedaje, categoría 3 estrellas, son los siguientes:

I.- Superficie de Habitación:

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| 1) Cuarto doble con closet ----- | 18 M ² |
| 2) Baño sin ducto ----- | 3.5 M ² |

Total: = 21.5 M² c/Hab.

II.- Mobiliario y Servicios en Habitación

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A) - Mobiliario de habitación ----- | 1.- Escritorio, cómoda, tocador integrado. |
| | 2.- Silla y taburete |
| | 3.- Buró |

- | | |
|---------------------------------------|--|
| B) Closet _____ | 4.- 1.00 Mt de Frente |
| C) Cortinas _____ | 5.- Portamaletas |
| CH) Acondicionamiento ambiental _____ | 6.- Frescura o gasa |
| D) Equipo Audiovisual _____ | 7.- Decorativa |
| E) Teléfono en habitación _____ | 8.- Calefacción ó aire acondicionado |
| F) Interruptores _____ | 9.- T.V. Blanco y Negro |
| G) Iluminación _____ | 10- Por operadora |
| H) Servicio en cuarto _____ | 11- En entrada de habitación |
| | 12- En cabecera o buró |
| | 13 - En plafón o arbotante |
| | 14 - En baño |
| | 15- Directorio de Servicios |
| | 16- Mirilla y paloma de seguridad |
| | 17 - Instructivo de seguridad para clientes. |

III.- Instalaciones sanitarias en Habitación

- 1.- Tapete antirresbalante ó integrado
- 2.- Cortina
- 3.- Lavabo sencillo
- 4.- Espejo botiquín
- 5.- Portarollo doble o portarollo con repuesto
- 6.- Contacto
- 7.- Agua purificada o embotellada
- 8.- Dotación de dos toallas grandes y dos medianas

IV.- Número y características de ascensores

- | | |
|--------------------------|-------------|
| 1.- Elevadores huéspedes | 1 x 4 pisos |
| 2.- Capacidad | 8 personas |

V.- Características de Area de Recepción y Administración

- 1.- Vestíbulo (Lobby)
- 2.- Recepción
- 3.- Caja de seguridad
- 6.- Cambio de Moneda
- 7.- Sistema de Reservasiones
- 8.- Servicio de correos

VI.- Establecimientos de Alimentos y Bebidas

- 1.- Restaurant - Cafetería
- 2.- Sanitarios en áreas públicas

VII.- Servicios e Instalaciones Complementarias o Recreativas

- 1.- Servicio de Estacionamiento
- 2.- Servicio de Lavandería y Tintorería (Si la capacidad lo amerita)
- 3.- Servicio Médico (Si la capacidad lo amerita)
- 4.- Planta de Emergencia
- 5.- Planta de tratamiento de aguas Residuales
- 6.- Escaleras de Servicios
- 7.- Vestidores de Empleados
- 8.- Baños empleados

VIII.- Areas Comerciales

- 1.- Regalos y Tabacquería

IX.- Condiciones de Seguridad e Higiene

- 1.- Anuncios de Seguridad Luminosos
- 2.- Alarma General
- 3.- Extinguidores
- 4.- Manual de Emergencia para Personal (Impreso)
- 5.- Uniformes Personal con Contacto al Público

X.- Servicio de Mantenimiento y Conservación

- 1.- Programa de Mantenimiento (Tarjetones, bitácora, tableros)
- 2.- Taller de Mantenimiento General

- Componentes

Las principales áreas que conforman un hotel de playa con categoría de 3 estrellas en Mazatlán, según estudios realizados por la Secretaría de Turismo en esta ciudad, son los siguientes:

Area de dormir	_____	Habitación doble con baño y terraza
Unidad tipo)		
Areas de Administración	_____	Gerencia
		Recepción
Areas de Servicio	_____	Cocina
		Alacena y Frigorífico
		Oficina ama de llaves y ropería
		Baños y vestidores para empleados
		Sala de máquinas
		Podegas
		Taller de Mantenimiento
		Andén y patio de maniobras
		Estacionamiento
Areas Recreativas	_____	Canchas Deportivas
		Alberca
		Jardines
		Terrazas

Areas Públicas

Vestíbulo (Lo bby)
Concesiones
Restaurant - Cafetería
Bar

EXPECTATIVAS FORMALES

Las expectativas formales para el diseño de este proyecto estarán en función al grado óptimo entre, y en cada una de sus instalaciones, imagen del establecimiento e identificación del usuario con el mismo, y por último, el confort que los espacios de un hotel-por medio de su ambiente, puedan ofrecer.

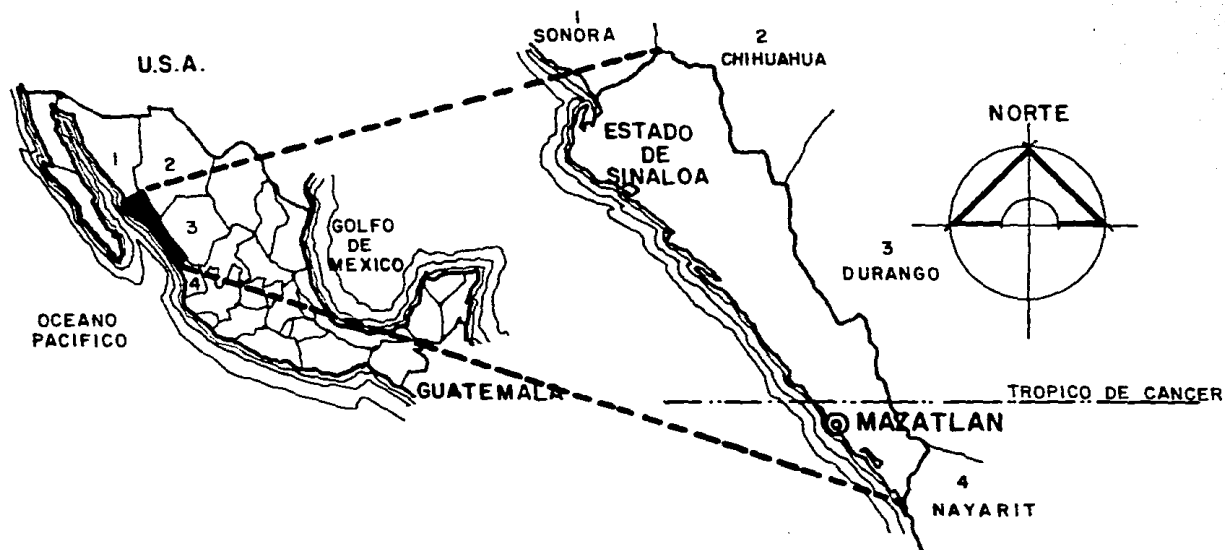
	<u>EXPECTATIVAS</u>	<u>OBJETIVO</u>
1.- FUNCIONALMENTE	Concentración de Habitaciones, vertical y horizontalmente. - Centralizar instalaciones de servicio - Relacionar áreas - públicas recreativas	Facilidad y economía de suministros - Facilitar su control - Economía en Mantenimiento - Centralizar conectantes verticales.
2.- FORMALMENTE.	Enfatizar el conjunto de habitaciones - Ritmo en las fachadas - Manejo estilizado del arco. - Mezcla de elementos y materiales tradicionales con modernos	- Darle carácter al edificio - Unidad en el conjunto - Fácil percepción del edificio - Lograr una imagen (autenticidad) - Unidad en la forma
3.- ESPACIALMENTE.	Crear espacios de transición (Semi-abierto) - Encaminamiento y terrazas rodeadas de áreas verdes - Aprovechar vistas	- Integración de espacios abiertos y cerrados. - Estar en contacto con la naturaleza - Crear ambiente confortable

C A P I T U L O II
REQUISITOS AMBIENTALES

2.1.1. - EL TERRENO

Macrolocalización

La encantadora Ciudad y Puerto de Mazatlán, conocida también como la "Perla del Pacífico", se encuentra situada al Sur del Estado de Sinaloa, a 21 Kms. del Trópico de -- Cáncer.

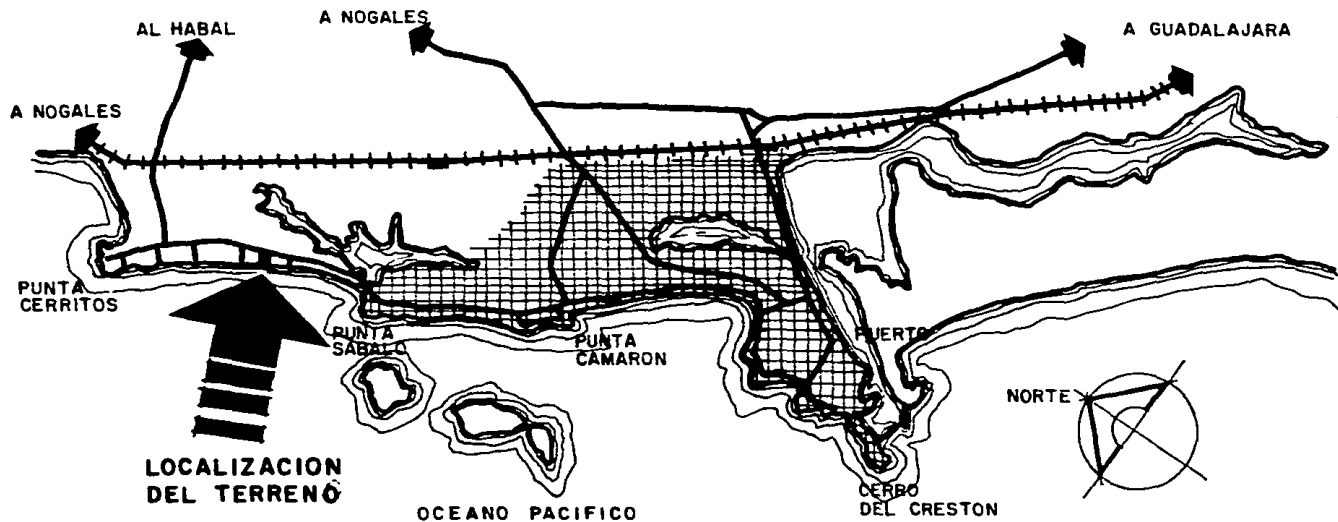


Las coordenadas geográficas de la ciudad son: 23°11' de Latitud Norte y 106° 25' de Latitud Oeste.

La ciudad se levanta sobre una península rodeada de playas contando con 21 kms. de paseo costero, el más extenso del país. Mazatlán es considerada, debido a sus numerosos sitios turísticos como uno de los principales atractivos de la República Mexicana.

Localización

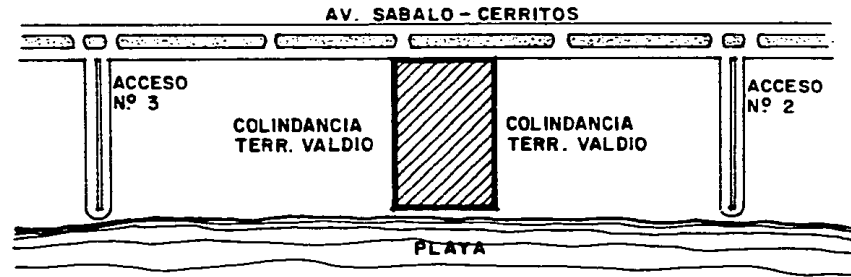
El terreno se localiza en una franja turística costera de gran desarrollo al noroeste de la Ciudad de Mazatlán, entre Punta Cerritos y Punta Sábalo.



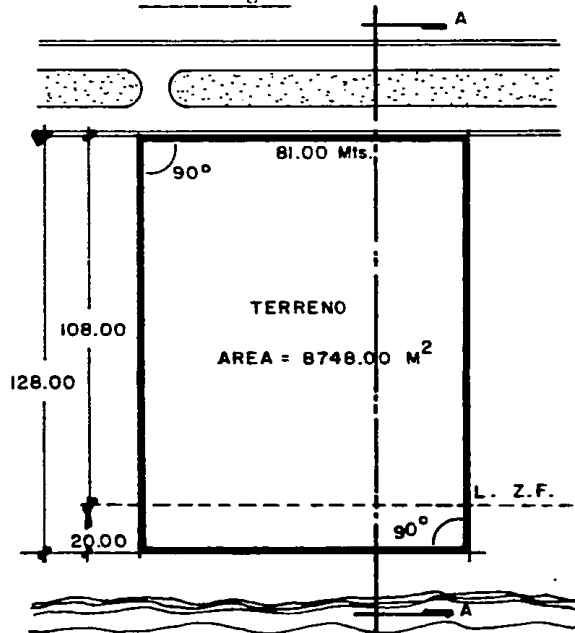
Esta parte de la ciudad, a pesar de contar con todos los servicios de infraestructura, se le puede considerar como área semi-urbana, ya que, se encuentra escasamente poblada y los escasos edificios existentes en su mayoría hoteles, se encuentran muy distantes entre sí.

Ubicación

El terreno se encuentra ubicado en la Ave. Sábalo-Cerritos, entre el Acceso Nº.3 y el Nº 5 (Manzana Nº 2, Cuartel Nº 25)



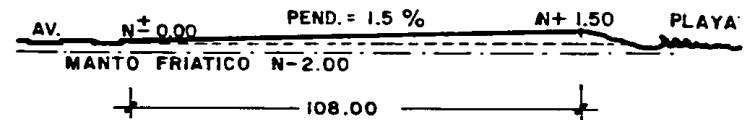
Morfología



CONST. GEOLOGICA

RESISTENCIA

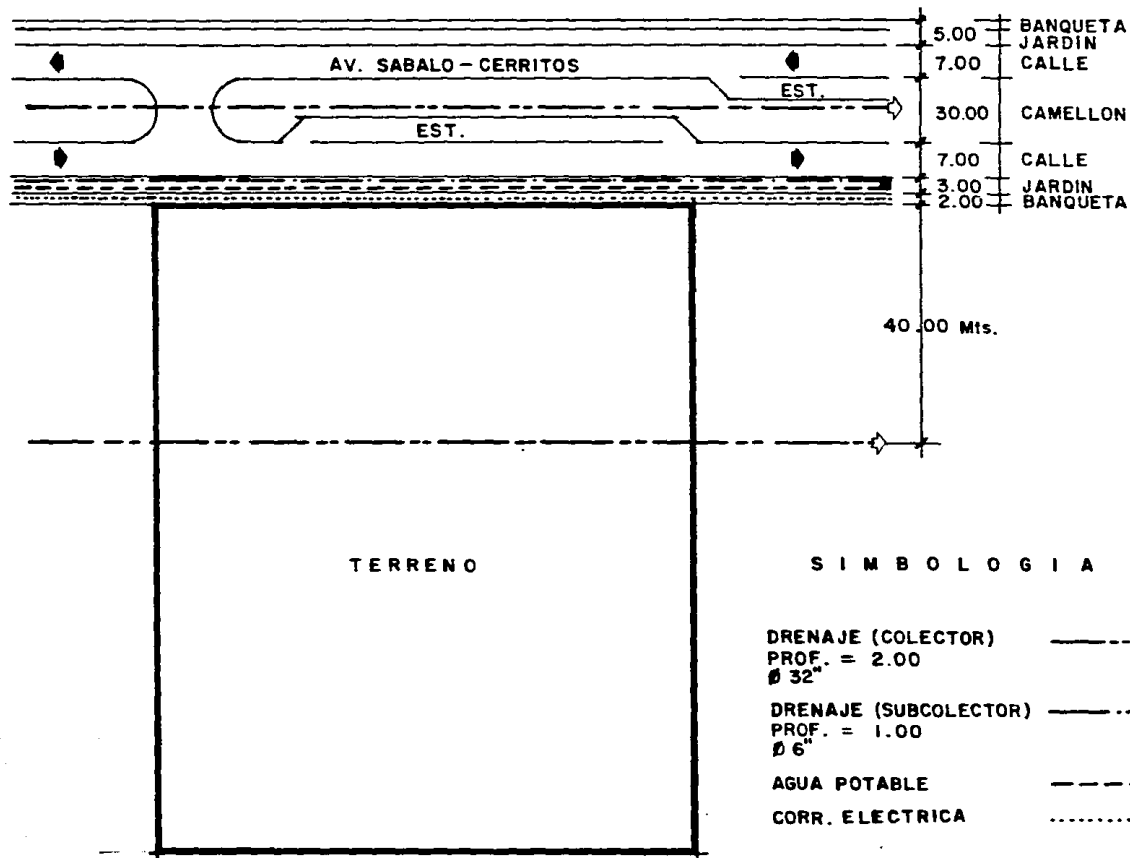
Limo Orgánico	00 - 0.50 Mts.	00 Ton./M ²
Arena con Limo	0.50 - 2.00 Mts.	13 Ton./M ²
Arena con Conchas.	2.00 - 4.00 Mts.	10 Ton./M ²



CORTE A-A

Infraestructura

El terreno cuenta con todos los servicios de infraestructura tales como:
Agua potable, drenaje, energía eléctrica, teléfono, etc.



2.1.2. EL CLIMA

Asoleamiento

El asoleamiento en las techumbres de los edificios ocurre prácticamente durante todas las horas del sol, por lo cual es recomendable el uso de materiales aislantes y sistemas constructivos que disminuyan el calentamiento en el interior de las construcciones.

Temperatura

Temperatura mínima = 5.9° C

Temperatura Media Anual = 19.9° C - 28.5

Temperatura Máxima = 36.2° C

Precipitación Pluvial

Precipitación anual = 900 MM

Precipitación máxima por hora = 94 mm/H

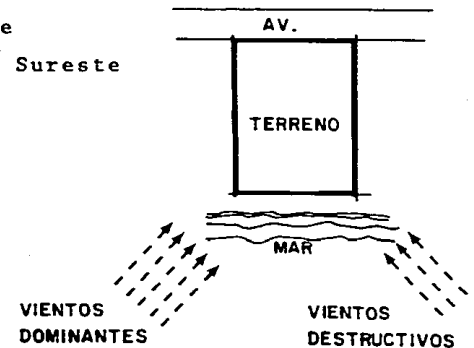
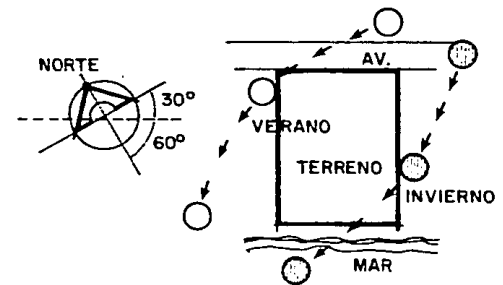
Vientos y ciclones

Vientos dominantes = Máxima 4.9 Mt/Seg. por el oeste

Ciclones = 30.0 Mt/Seg. por el Sur- Sureste

Humedad Relativa Anual

Máxima = 75 - 80 %



CONCLUSIONES Y CONVENIENCIAS

Conveniencia de Acceso : Unica vía

Conveniencia de Zonificación

Por vistas: Habitaciones y Restaurant hacia la playa
Por toma de Instalaciones: Servicios hacia la Avenida

Conveniencia de Construcción:

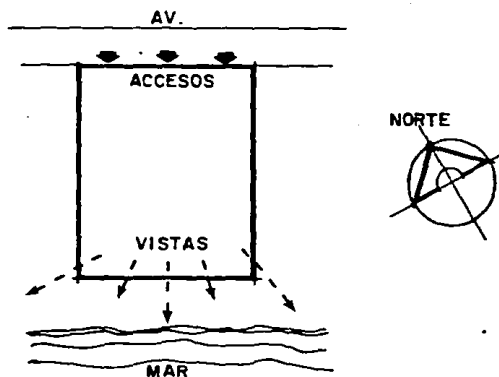
Materiales Resistentes a la Salinidad y humedad
Uso reiguroso de impermeabilizantes

Conveniencia de Orientación

Protección de Máquinas por el Oeste
Orientación Norte-Sur de las Habitaciones

Conveniencias de Climatización

Se requiere un sistema de refrigeración mecánica
Manejo de espacios semi-abiertos.



C A P I T U L O I I I

REQUISITOS TECNICOS Y LEGALES

3.1 - ANALISIS DE LOS ASPECTOS TECNICOS

MATERIALES Y SISTEMAS CONSTRUCTIVOS EMPLEADOS

Se utiliza el ladrillo y el block de cemento para muros, el tabla roca para muros-- tapón.

El concreto es muy utilizado debido a su resistencia e impermeabilización.

Los enjambres son de cal, arena de río y los acabados son rústicos, apalillados o finos.

Se utiliza la piedra bola para empedrados en pisos, tambien la loseta o ladrillo de barro recocido.

La estructura esqueleto de concreto armado es muy utilizada en edificios grandes.

Generalmente las cubiertas son de concreto armado, ya sea cosas planas o aligeradas

MATERIALFS Y SISTEMAS CONSTRUCTIVOS RECOMENDABLES

Maderas y aluminio en manguetería

Plafones de yeso

Muros de ladrillo de barro precolado para muros divisorios ó de carga.

Se sugiere sistema estructural esqueleto de concreto armado a base de: columnas, -- traves que soporten losas de concreto aligeradas con block de hueso perdido.

Se recomienda el uso de impermeabilizantes en cimentación, para evitar el salitre.

Se recomiendan pisos de cerámica en áreas públicas por su resistencia y calidad.

Pisos de cemento o empedrado en estacionamiento y circulaciones vehiculares.

INSTALACIONES NECESARIAS

Las instalaciones y equipos necesarios para el buen funcionamiento de un hotel, son las siguientes:

1.- Instalación Hidráulica

- Red de tubería
- Hidroneumático
- Aljibe o cisterna
- calderas

- 2.- Instalación Sanitaria _____ - Red de tubería
- Registros
- 3.- Instalación Eléctrica _____ - Red de cableado
- Planta de emergencia
- 4.- Instalación de gas _____ - Tanque
- Línea de suministro
- 5.- Aire acondicionado _____ - Máquina de refrigeración
- Tubería de suministro y reciclaje
- Aparato Fan and Coil
- 6.- Elevadores
- 7.- Caldera y filtros para alberca

REQUISITOS LEGALES

- 1.- Dimensión mínima de habitaciones es de 2.60m de lado por 2.30 m de altura
- 2.- El ancho mínimo de pasillos es de 1.20 Mts.
- 3.- El ancho mínimo de escaleras es de 1.20 mts. con 18 cm. de peralte y 25cm de huella mínimos.
- 4.- Iluminación y ventilación directa para cocinas, salones, comedores y habitaciones ó en su defecto, sistemas de aire acondicionado.
- 5.- La superficie para iluminación es de 1/8 de la superficie de la pieza habitable y la superficie de ventilación es 1/24 de la superficie.
- 6.- Las aguas pluviales que escurran por los techos y terrazas deberán ser conducidas a la calle; o en su defecto por pozos de absorción.
- 7.- La servidumbre por la avenida es de 5.00 Mts.
- 8.- Dimensiones mínimas de patios:

Para piezas habitables

<u>Altura</u>	<u>Dimensión</u>
4 Mts.	2.50 Mts
8 Mts.	3.25 Mts
12 Mts.	4.00 Mts

Para piezas no habitables

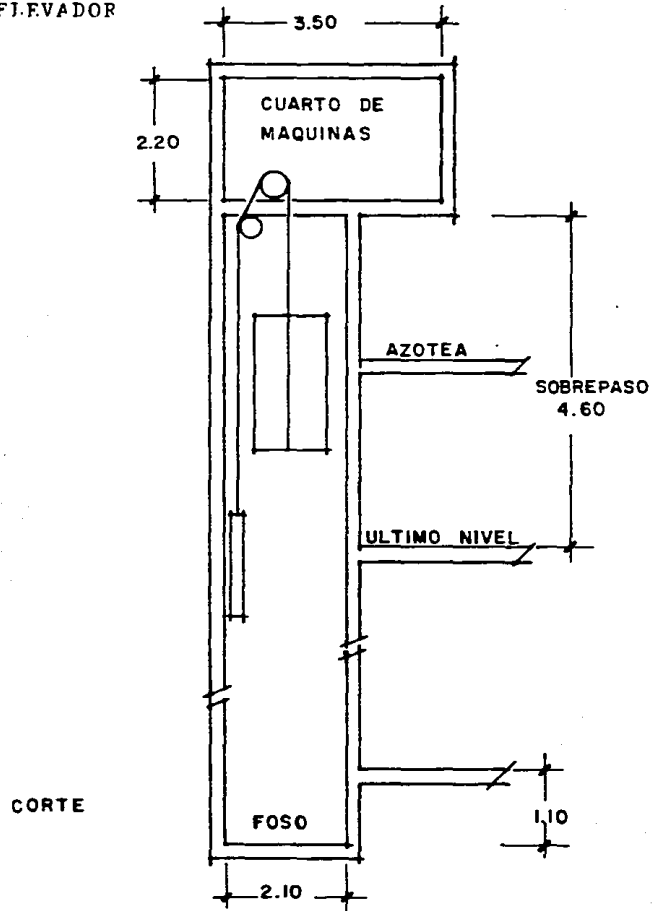
4 Mts.	2.00 Mts
8 Mts.	2.25 Mts
12 Mts.	2.50 Mts

- 9.- La instalación de calderas, calentadores o aparatos similares, y sus accesorios se utilizarán de tal manera que no causen molestias ni pongan en peligro la seguridad de sus habitantes.
- 10.- Para edificios de más de cuatro niveles será necesario la instalación de un -- elevador.

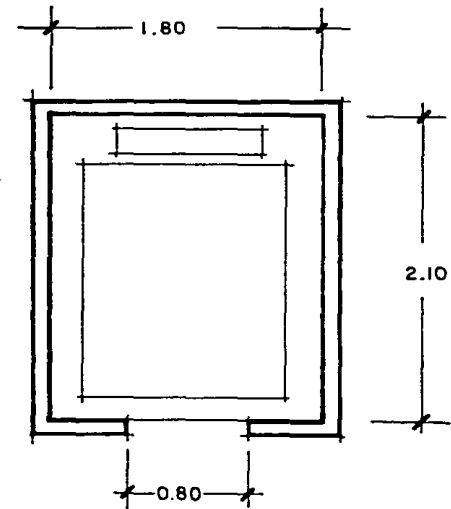
3.2 - C O N C L U S I O N E S

CONSIDERACION SOBRE INSTALACIONES

ELEVADOR



PLANTA



SERIE HC 10-10

MARCA OTIS

CAPACIDAD NOMINAL - 700 KG

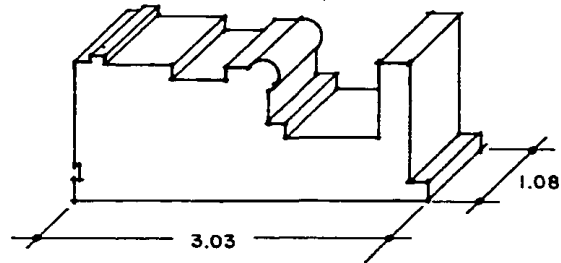
VELOCIDAD 1 MJS/SEG

PUERTAS DE ABERTURA CENTRAL

OPFRACION AUTOMATICA

- Planta eléctrica de Emergencia

Modelo SCN H25
Capacidad 125 KW
60 Ciclos
1.800 RPM

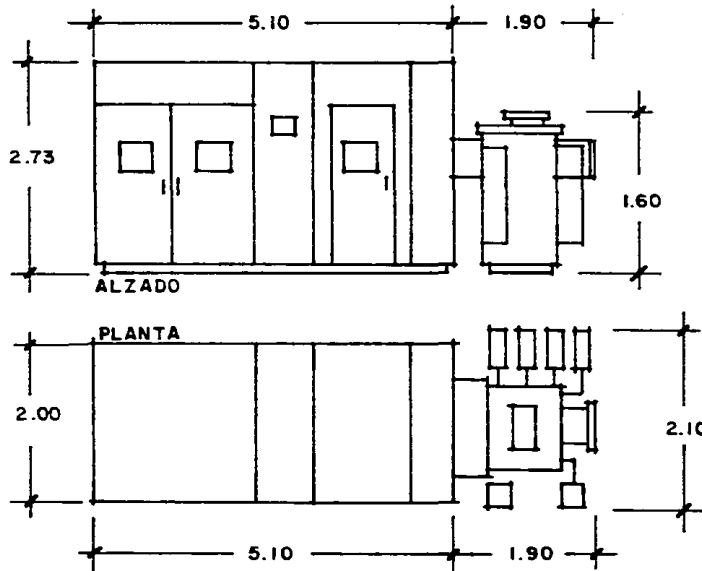


Consideraciones

Cerca a la sub-estación eléctrica y al tablero de distribución, por facilidad de instalación

Cuarto semi-ventilado

- Sub-estación eléctrica



CONSIDERACIONES

1.00 Mt. para Circulación de Mantenimiento.

Cuarto semi-ventilado

3.00 Mts. de distancia libre para cualquier máquina

Altura del cuarto 4.00 Mts

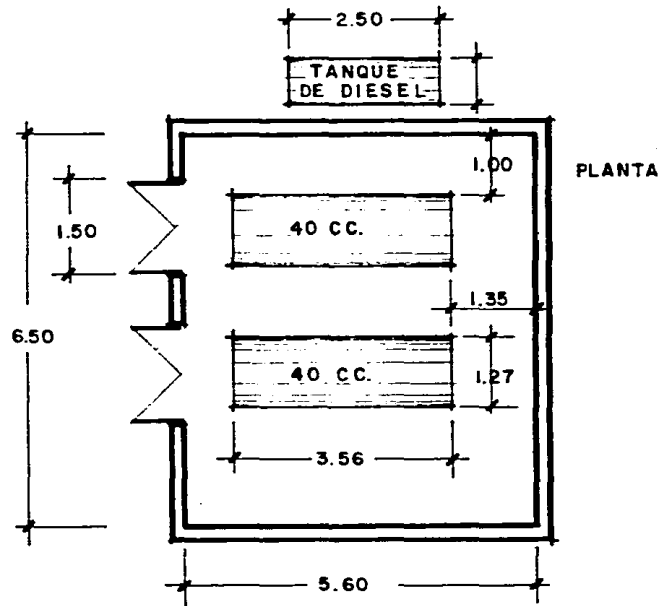
Información Proporcionada por Selmec Equipos Industriales

- Calderas

Caldera tipo M-60 Selmec

Mejor funcionalidad, instalar 2 calderas

2 calderas de 40 caballos-caldera



CONSIDERACIONES

- Altura recomendable en --
cuarto de máquinas = 3.80mts
- Salida al exterior por una
chimenes para ventilación
- Ancho mínimo de puertas = 1.50
- Salida de vapor a un tanque
de agua caliente
- Alimentación de combustible de
diesel de 1,500 Lts. de capacidad
ubicado en un lugar accesible
para su alimentación

Información Proporcionada por
Selmec Equipos Industriales,
S.A. de C.V.

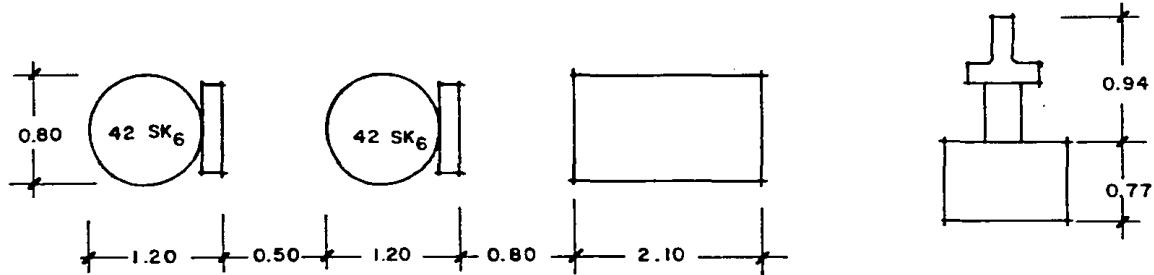
Calderas y Filtros para Alberca

Para un volúmen máximo de 400 Mts³ - 400,000 Lts.

Equipo requerido:

2 filtros 42 SK₆ - 200,000 Lts

1 caldera 211 680 KCAL de salida marca Teledyne Laar.



CONSIDERACIONES : Acomodo cualquiera respetando 0.50 Mts. para circulación
Instalación de tubería de cobre
Lugar semi-ventilado con posibilidad de acceso mediante
escalera marina.

Información proporcionada por Acuamundo de Guadalajara

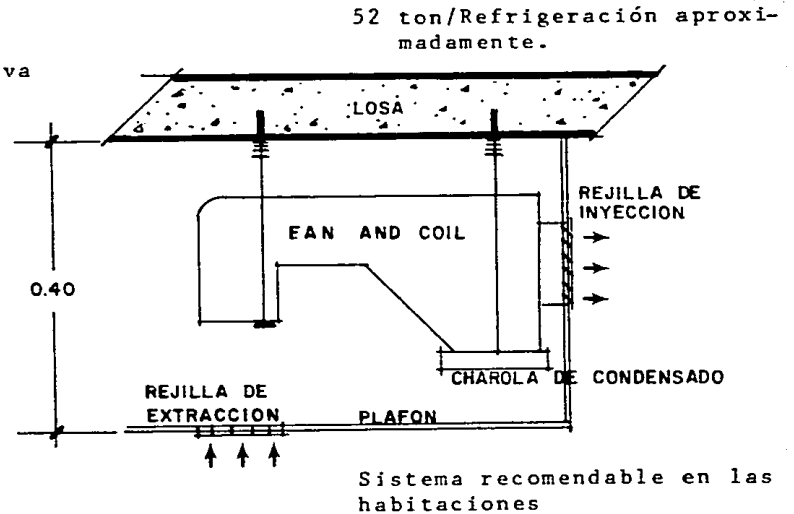
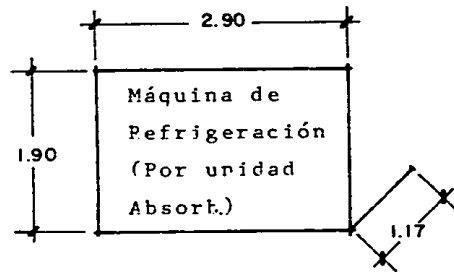
Refrigeración Mecánica

1.05 Ton/Cuarto = 41 Ton/ Refrigeración x 85% de factor de Uso = 36 Ton. Aproximadamente de carga mínima

36 Toneladas en habitaciones

8 toneladas en restaurant

8 toneladas en zona administrativa



Información Proporcionada por Refrigeración Controlada, S.A. de Guadalajara

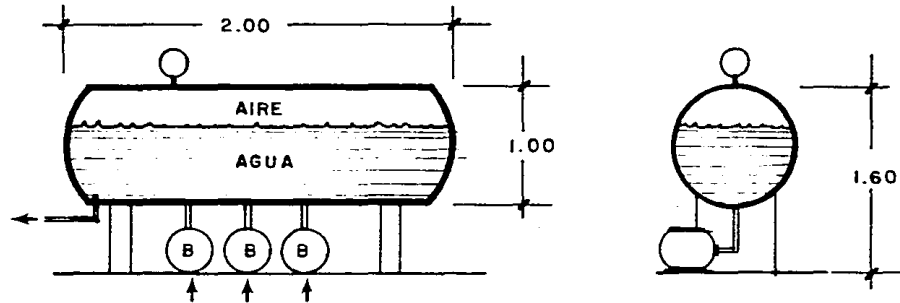
Aljibe o Cisterna

Hoteles 300 Lts/Día x habitación

300 x 4 = 1200 x 40 Habitaciones = 48.000 Lts/día

48.000 x 3 días = 144.000 Lts. = 144 Mts³ 150 Mts.³

Hidroneumático



Costo Aproximado por Mt.²

- El costo aproximado por M² de construcción de tal tipo es de \$100,000 - 120,000 Mt².

- El costo aproximado por M² del predio es de \$10.000 - 15.000 Mt²

NOTA: A fin de aplicar un criterio correcto a la inversión en términos generales

El costo del predio = 20% costo total de la construcción.

C A P I T U L O IV

REQUISITOS FUNCIONALES

4.1.- ANALISIS DE ACTIVIDADES

<u>ACTIVIDAD GENERAL</u>	<u>ACTIVIDADES SECUNDARIAS</u>	<u>ESPACIO REQUERIDO</u>
ADMINISTRAR Y CONTROLEAR	DIRIGIR	DIRECCION. GERENCIA
	CONTROLAR	CONTABILIDAD Y ADMINISTRACION
	REUNIRSE	SALA DE JUNTAS
	ESPERAR	SALA DE ESPERA
	RECIBIR	RECEPCION
	COMUNICAR	TELEFONOSO
	GUARDAR	CAJA DE SEGURIDAD
	ASEARSE	BAÑOS
HABITAR Y DESCANSAR	DORMIR	RECAMARA
	REUNIRSE	ESTAR, TERRAZA
	ASEARSE	BAÑO
REUNIRSE	COMER	COMEDOR. SNACK BAR
	BEBER	BAR
	PLATICAR	LOBBY
	CONVIVIR	AREAS PUBLICAS
	COMPRAR	TIENDAS. CONCESIONES

ACTIVIDAD GENERALACTIVIDADES SECUNDARIASESPACIO REQUERIDO

DIVERTIRSE

JUGAR

CANCHAS DEPORTIVAS

BAÑARSE

ALBERCA, MAR

DESCANSAR Y ASOLEAR

TERPAZAS, PLAYA

SERVIR

COCINAR

COCINAS

ALMACENAR

BODEGAS Y FRIGORIFICOS

VESTIR

PAÑOS PERSONAL

COMER

VESTIDORES PERSONAL

MANTENER

TALLER MANTENIMIENTO

CALENTAR

CALDERAS

ABASTECER

CTO-MAQUINAS SUB-ESTACION

MANIOPAR

PATIO DE MANIOBRAS

FILTRAR

CUARTO FILTROS

ESTACIONAR

ESTACIONAMIENTO

TRANSPORTAR

ELEVADOR

CONTROLAR

OFICINA A MA DE LLAVES

RECOGER Y GUARDAR

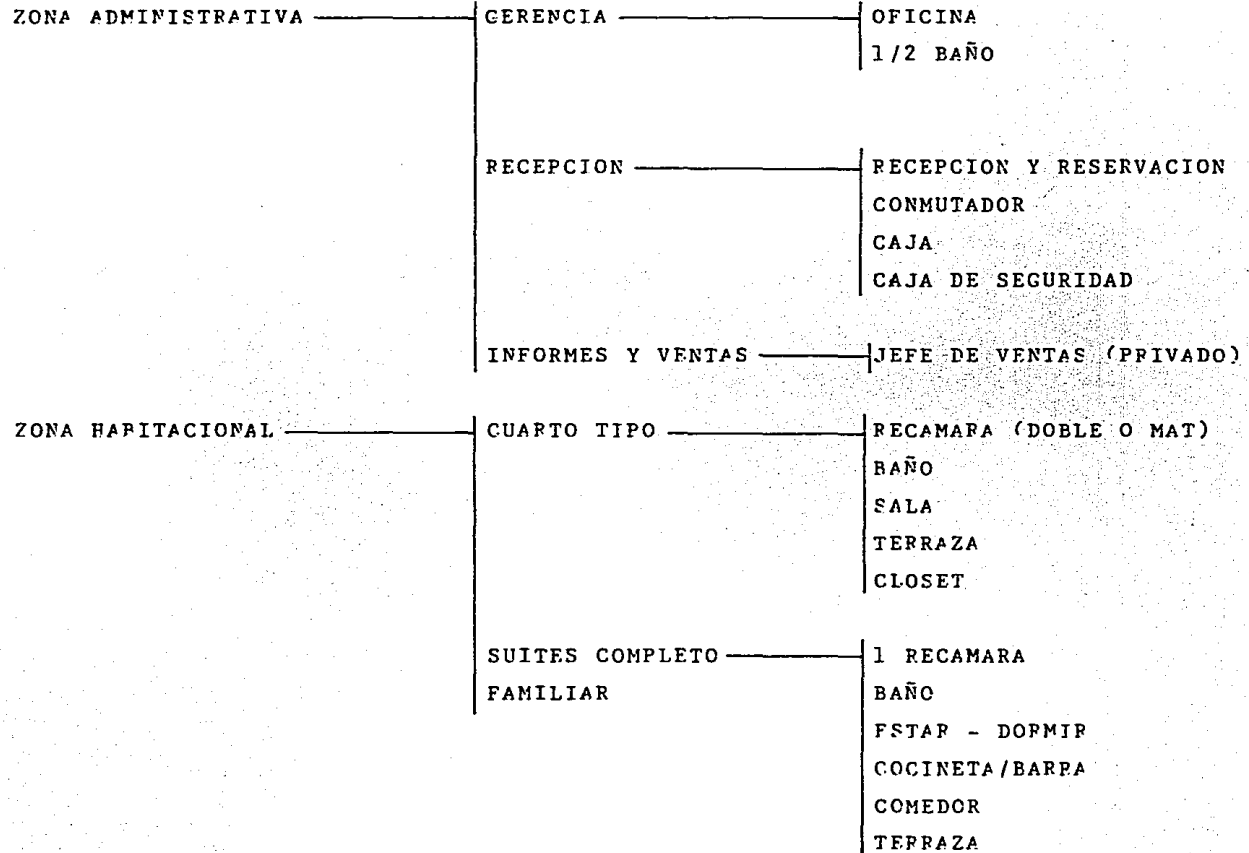
ROPERIA

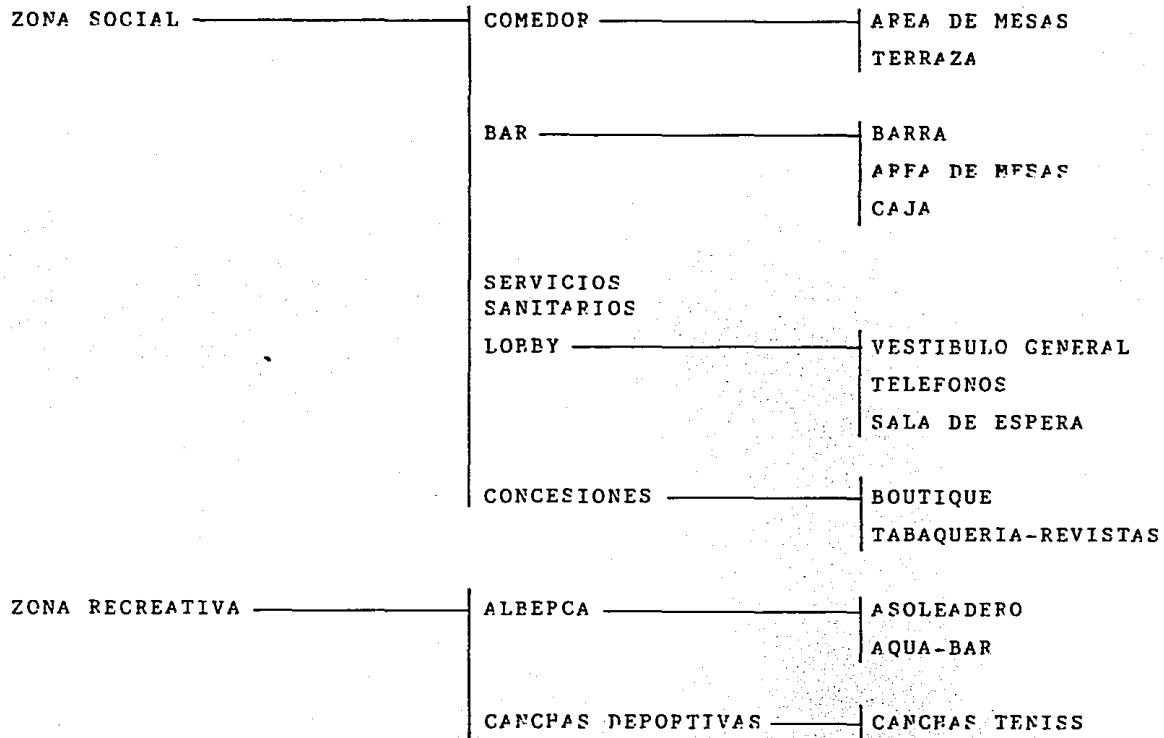
ASEAR Y LIMPIAR

UTILERIA DE PISO

4.2. CONCLUSIONES

ARBOL DEL SISTEMA DE LOS ESPACIOS





ZONA DE SERVICIOS

COCINA

FRIGORIFICOS

DFSPENSA

AREA DE LAVADO

AREA DE PREPARACION

AREA DE COCINADO

DENSERIA

VFSTIBULO PERSONAL

AREA DE DESCANSO

CONTROL Y CHECADO

SERVICIOS EMPLEADOS

BAÑO-VESTIDOR HOMBRES

BAÑO-VESTIDORMUJERES

ESTACIONAMIENTO

PUBLICO

PERS. ADMINISTRATIVO

CUARTO DE MAQUINAS

AIRE ACONDICIONADO

CALDERAS

SUB-ESTACION

CUARTO DE MAQUINA

FILTROS

ALBERCAS

BOMBA

PATIO DE MANIOBRAS

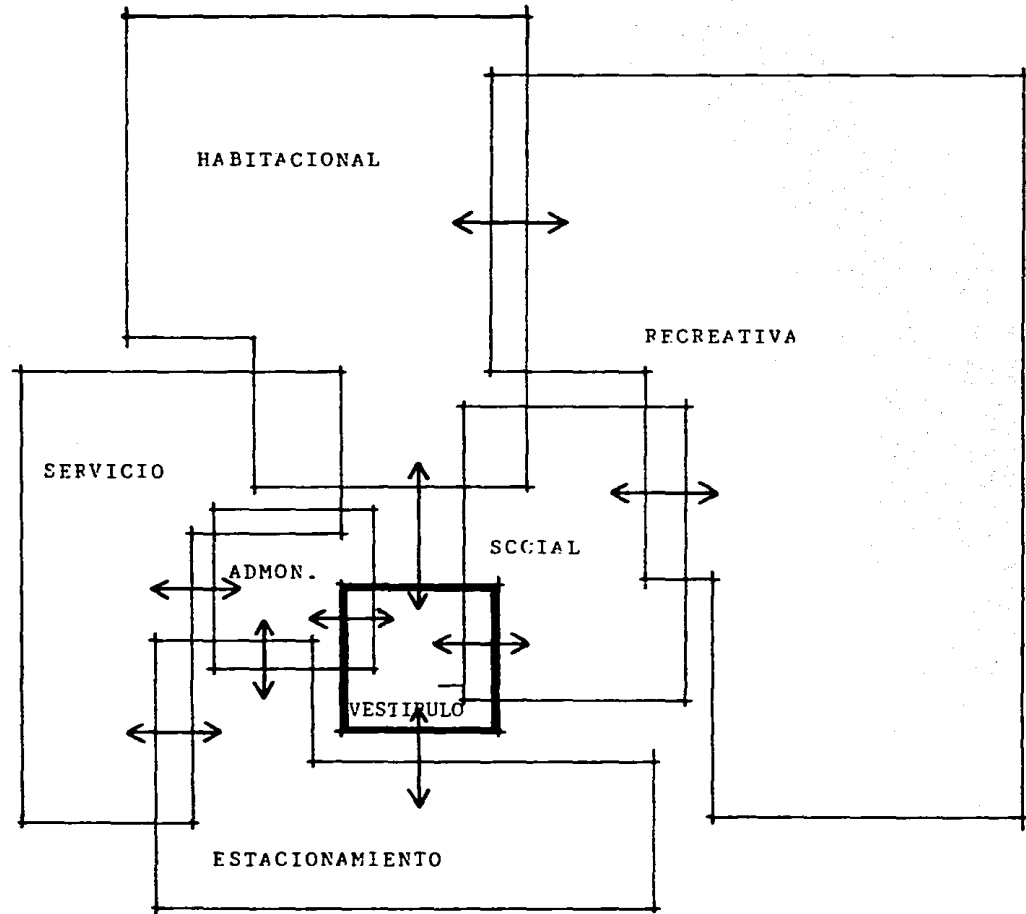
CUARTO AMA DE LLAVES

POPFRIA

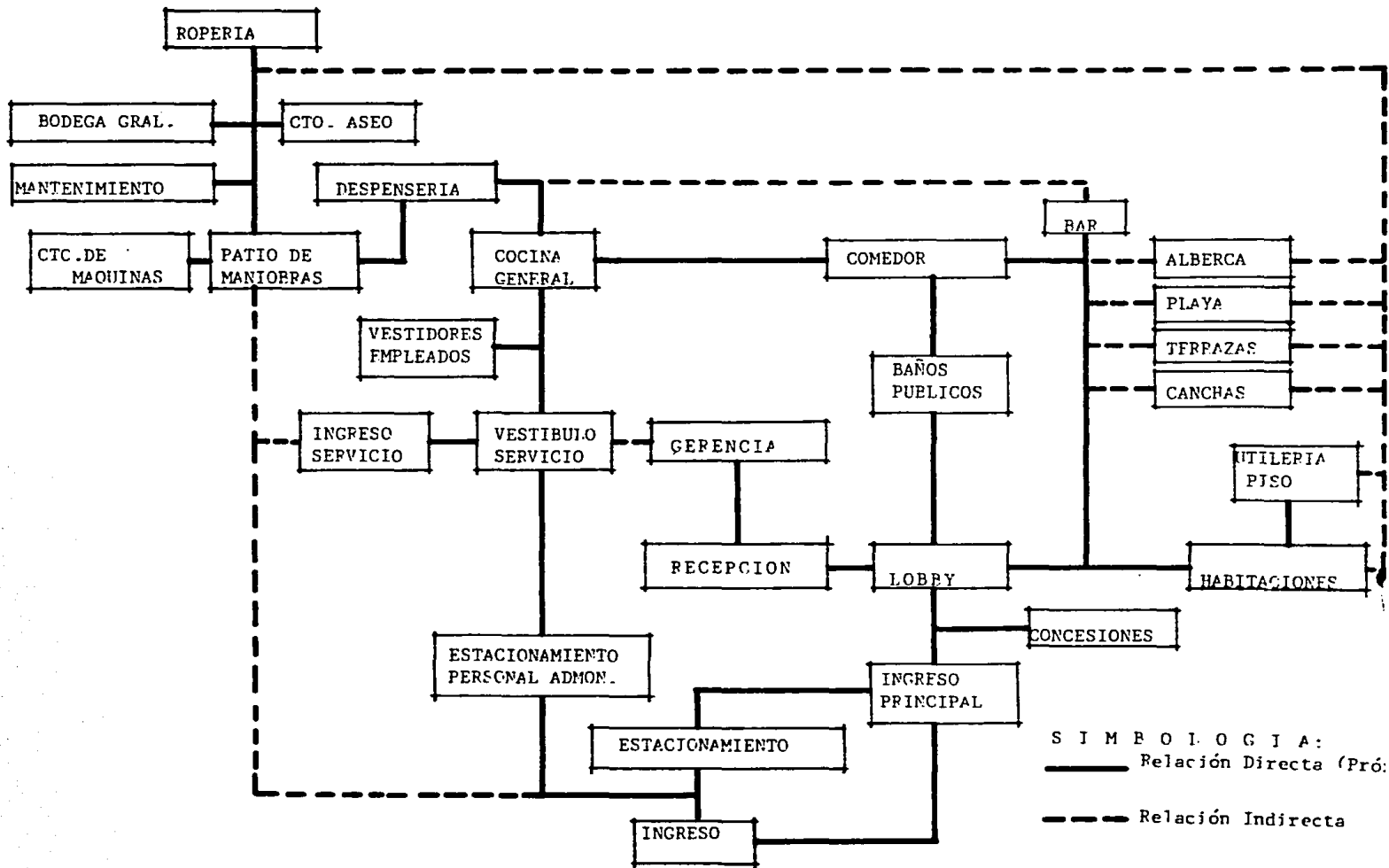
BODFCA GENFRAL

TALLEP DE MANTENIMIENTO

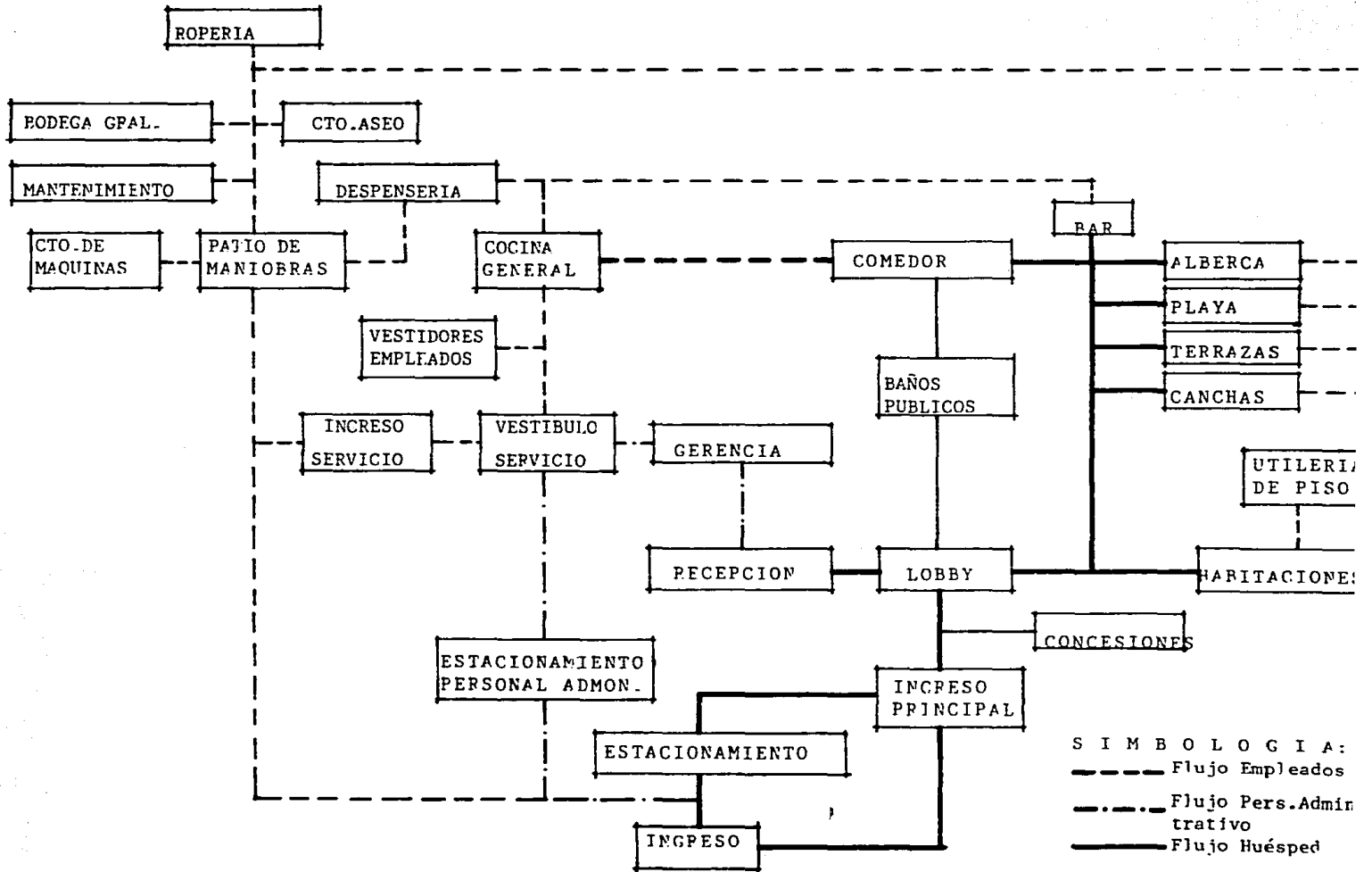
4.1.1. DIAGRAMA DE RELACION DE ZONAS



4.2.2 DIAGRAMA DE RELACIONES DE LOS LOCALES



4.2.3 DIAGRAMA DE CIRCULACIONES



C A P I T U L O V

REQUISITOS DE LOS LOCALES

PARAMETROS DE USO DE AREAS

Estos parámetros de usos de áreas en hoteles publicados por la Secretaría de Turismo, sirven de base para determinar las áreas de los diferentes locales de un hotel, dependiendo de la capacidad del mismo.

PARAMETROS DE USOS DE AREAS EN HOTELES INDICES BASICOS PARA DISEÑO	TABLA Nº 1
---	---------------

CAPACIDAD DE HOSPEDAJE	AREA DE DORMIR	AREAS PUBLICAS (Metros ² /cuarto)						
	UNIDAD DORMITORIO TIPO: ESTAR DORMIR, BAR Y VESTIBULO	VESTIBULO DEL HOTEL M ² /CUARTO	BAR M ² /CUARTO	COMEDOR CAFETERIA M ² /CUARTO	USOS MÚLTIPLES M ² /CUARTO	CIRCULA- CIONES M ² /CUARTO	CONCESIO- NES M ² /CUARTO	GUARDERIA M ² /CUARTO
"A" 40 - 90 CUARTOS	27.25	0.20	0.21	0.56	1.00	0.20	0.60	0.20
"B" 90 - 200 CUARTOS	27.25	0.20	0.21	0.56	0.80	0.20	0.60	0.20
"C" 200 - 400	27.25	0.20	0.21	0.56	0.60	0.20	0.60	0.20
PROMEDIO (M ² /CUARTO)	27.25	0.20	0.21	0.56	0.80	0.20	0.60	0.60

PARAMETROS DE USOS DE AREAS EN HOTFLES
INDICES BASICOS PARA DISEÑO

TABLA
Nº 2

CAPACIDAD DE HOSPEDAJE	A R E A S D E S E R V I C I O S (Metros cuadrados/cuarto)									
	BAÑOS Y VESTIDORES DE EMPLEADOS	LAVAN- DERIA	ROPERIA	COMEDOR EMPLEADOS	SALA DE MAQUINAS	COCINA	ALACE- NAS	BODEGA	TALLER MANTENI- MIENTO	ANDEN DE CONTROL ABASTOS
"A" 40 - 90 CUARTOS	0.10	0.90	0.46	0.06	0.50	0.45	0.10	0.46	0.18	0.06
"B" 90 - 200 CUARTOS	0.10	0.77	0.46	0.06	0.35	0.35	0.09	0.33	0.18	0.06
"C" 200 - 240 CUARTOS	0.10	0.50	0.46	0.06	0.20	0.20	0.08	0.20	0.18	0.06
PROMEDIO (N.º /CUARTO)	0.10	0.72	0.46	0.06	0.35	0.33	0.09	0.33	0.18	0.06

Debe aclarar que los porcentajes de éstas tablas son las mínimas, sirven como marco de referencia, y pueden ser modificadas en menor o mayor grado, según las características y necesidades de cada proyecto

Nº DE CUARTOS
PROMEDIO

HABITACION	CIUDAD	PLAYA
Cuarto tipo (baño ducto	200 cuartos	200 cuartos
Circulación horizontal	29.81 M ²	32.33 M ²
SUMA	4.14 M ²	6.00 M ²
Vestíbulo autos	130.00 M ²	158.30 M ²
Vestíbulo hotel	320.00 M ²	264.00 M ²
Bar vestíbulo	65.00 M ²	60.00 M ²
Bar	145/00 M ²	182.20 M ²
AEEA SOCIAL		
Comedor	245.00 M ²	200.00 M ²
Cafetería	Incluido	160.00 M ²
Convenciones	375.00 M ²	260.00 M ²
Centro Nocturno	300.00 M ²	250.00 M ²
Auditorio (ú otro)	250.00 M ²	170.00 M ²
Baños públicos	80.00 M ²	85.00 M ²
SUMA	1.910.00 M ²	1.789.50 M ²
Indice 0.6 M ² /cuarto		Indice 8.9 M ² /cuarto
CONCECCIONES		
Tienda de regalos	75.00 M ²	80.00 M ²
Agencia de viajes	30.00 M ²	15.00 M ²
Pentanda de autos	25.00 M ²	10.00 M ²
Otros/lanchas	15.00 M ²	20.00 M ²
SUMA	145/00 M ²	125.00 M ²
Indice 0.73 M ² /cuarto		Indice 0.62 M ² /cuarto

Cocina: bodega, cuarto basura cámaras. oficina. comedor empleados	330.00 M ²	620.00 M ²
---	-----------------------	-----------------------

SERVICIOS

Cuarto de máquinas		
Mantenimiento y sub-estación)	326.00 M ²	250.00 M ²
Lavandería (ama de llaves) (Ropería, bodega)	255.00 M ²	190.00 M ²
Baños y vestidores empleados	150.00 M ²	125.00 M ²
Andén y vestidores (sin cubrir)	135.00 M ²	90.00 M ²
Circulaciones verticales (elevadores, escaleras, ropería, etc.)	190.00 M ²	185.00 M ²

ADMINISTRACION

Oficinas, Gerente y Contabilidad, etc.	<u>230.00 M²</u>	<u>180.00 M²</u>
SUMA	1,616.00 M ²	1,640.00 M ²

Indice 8.1 M² /cuarto

Indice 8.2 M² /cuarto

AREAS EXTERIORES

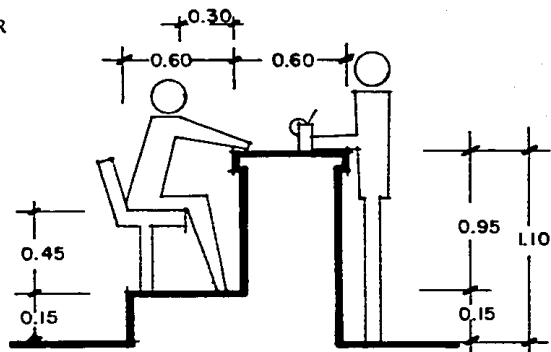
Alberca	148.00 M ²	600.00 M ²
Chapoteadero	42.00 M ²	120.00 M ²
Terraza alberca	150.00 M ²	200.00 M ²
Terraza bar	115.00 M ²	145.00 M ²
Terraza Comedor		
Cafetería	175.00 M ²	185.00 M ²
Baños públicos-alberca	20.00 M ²	90.00 M ²
Equipo marino		<u>30.00 M²</u>
SUMA	650.00 M ²	1,370.00 M ²

Indice 3.3 M² /cuarto

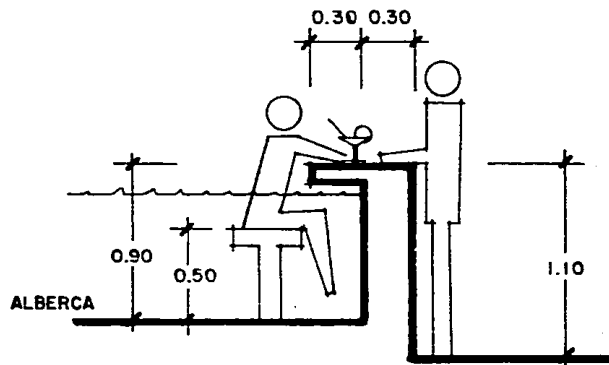
Indice 6.9 M² /cuarto

MEDIDAS ANTROPOMETRICAS Y PATRONES

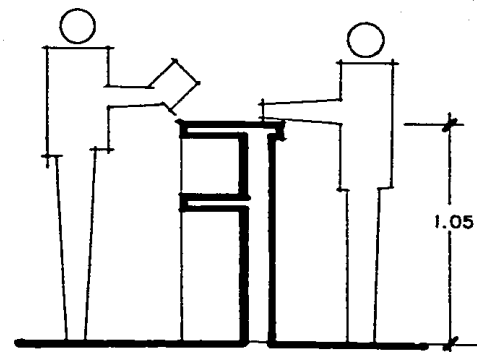
- BARRA BAR



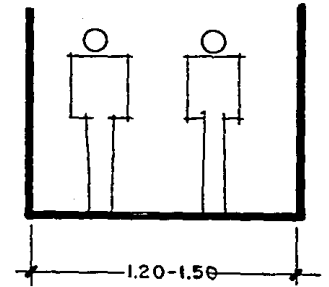
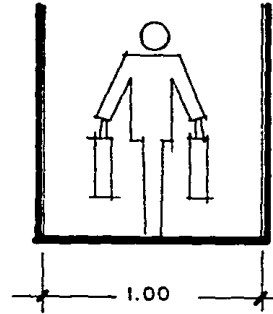
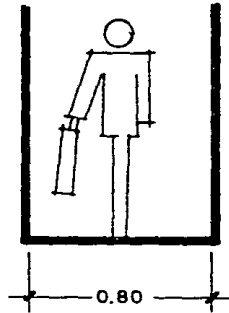
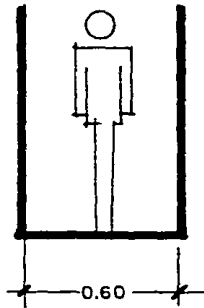
- AQUA BAR



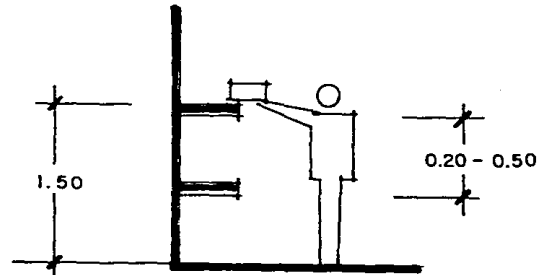
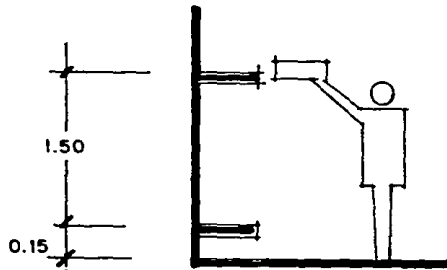
- RECEPCION



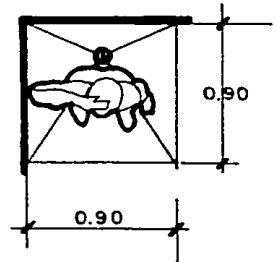
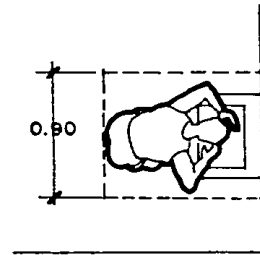
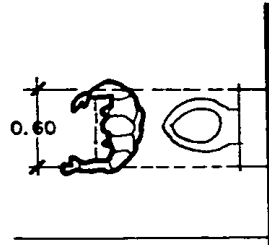
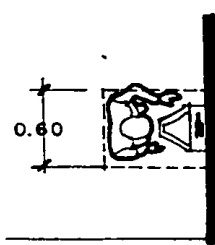
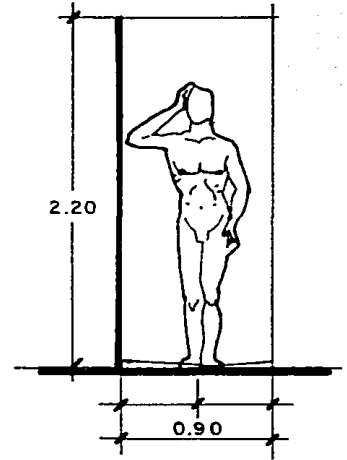
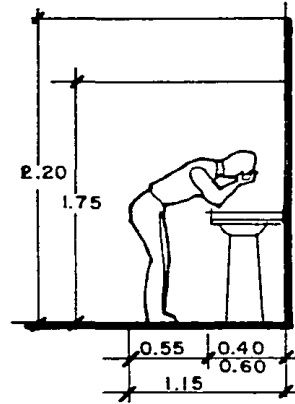
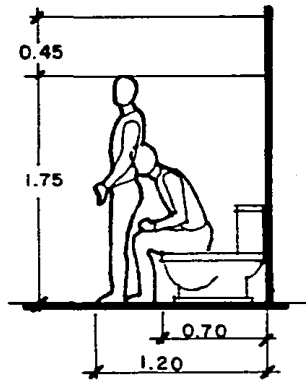
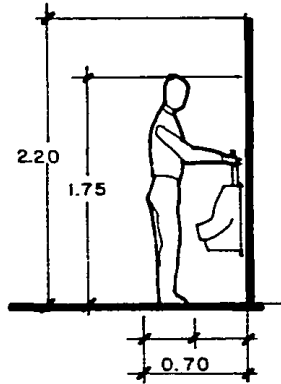
- CIRCULACIONES PEATONALES



- ALACENAS COCINA



- MUEBLES BAÑO



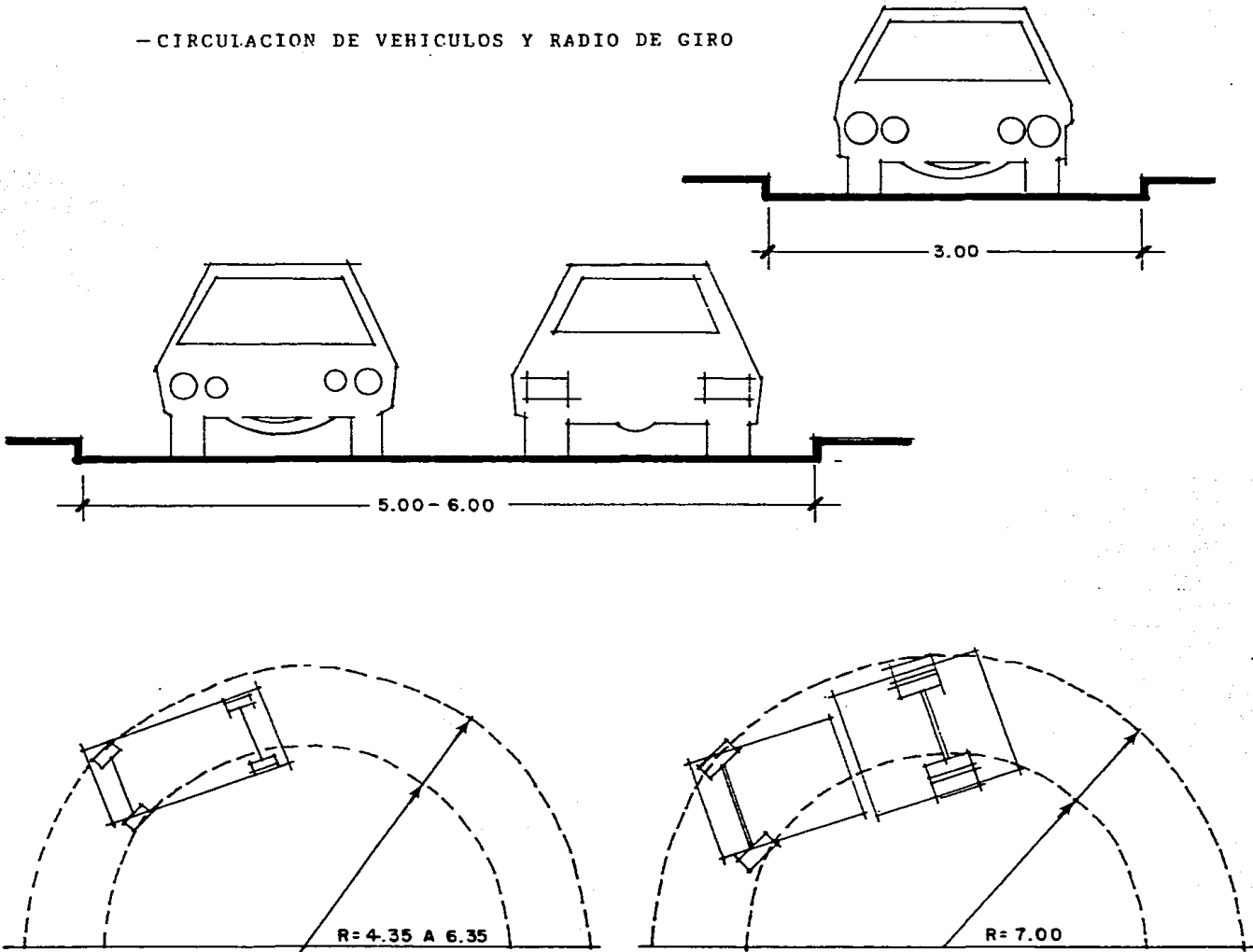
MINGITORIO

EXCUSADO

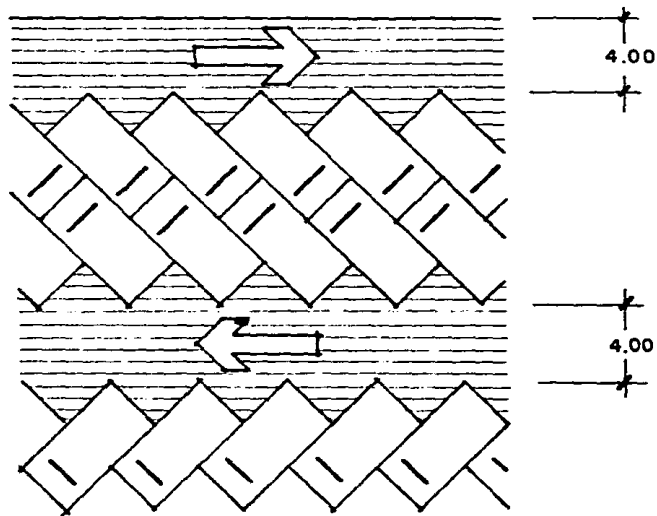
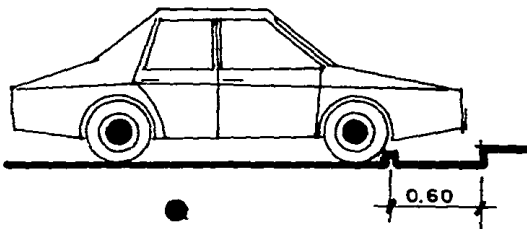
LAVABO

DUCHA

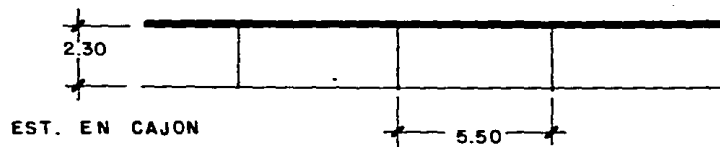
-CIRCULACION DE VEHICULOS Y RADIO DE GIRO



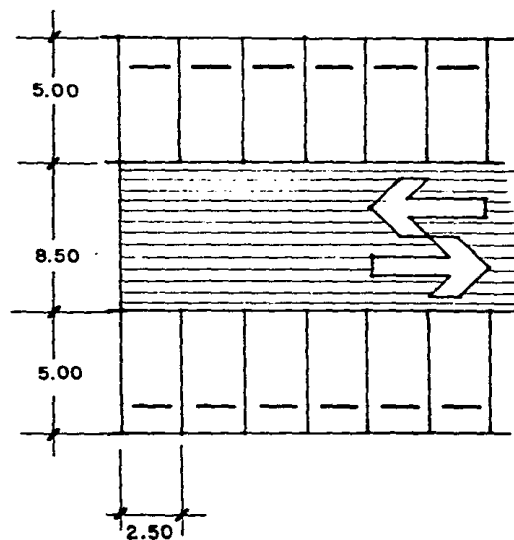
- ESTACIONAMIENTO



EST. EN BATERIA 45°



EST. EN BATERIA 90°



NORMAS DE DISEÑO Y ANALISIS DE AREAS

UNIDAD DORMITOPIO

ESPACIOS COMPONENTES	AREAS
- Cuarto Doble con Closet	25 M ²
- Baño sin ducto	6 M ²
- Terraza	4 M ²
Area normal mínima	35 M ²

Diseño modular del baño. es decir: regadera, W.C. y lavabo independizados entre sí--- (en unidades separadas). con el objeto de permitir el uso simultáneo de los muebles sanitarios. logrando así una mayor funcionalidad.

Altura Mínima Baño	= 2.10
Altura Mínima Habitación	= 2.40

VESTIBULO (LOBBY)

Se aconseja que el espacio no sea muy reducido, a fin de facilitar la circulación -- de personas y maletas. Conviene que existan los menores obstáculos en esta área. Así como contar con un piso resistente y durable que permita su fácil y rápido aseo.

Tanto la entrada como la salida deberán localizarse con facilidad, sobre todo el acceso principal y las salidas de emergencia, para el caso de algún peligro. a tal fin, todas las puertas serán abatibles hacia afuera.

Dado que el vestíbulo es el punto de primer contacto con el hotel, su diseño tendrá dignidad y apariencia agradable, completando este aspecto mediante motivos decorativos -- sencillos y una conveniente iluminación (diurna y nocturna) para hacerlo acogedor.

Area = 25 M²

Recepción y Administración

La atención al público se dará en la recepción, la cual será parte del área del vestíbulo; lo más común es colocar una barra de 1.05 m. de altura, con longitud suficiente para permitir diversas funciones, como son: registro y cuentas de huéspedes; entrega y recepción de llaves de habitaciones; informaciones diversas, caja de pago, cajas de seguridad; reservaciones y mensajes.

La longitud de la barra varía de acuerdo al tamaño del hotel, grado de confort y servicio; patrones de llegadas y salidas de huéspedes; manejo de grupos.

Restaurant-Cafetería

El tamaño correspondiente al restaurante y/c cafetería, depende de la situación del hotel familiar, dado que si cuenta con un mercado potencial de consumo de alimentos extra hotelero, se modificará el índice de acuerdo al estudio de captación de usuarios no hospedados que utilicen los servicios del restaurante.

Bar

El bar de un hotel familiar será pequeño, en virtud de que el 66% de la población -- de huéspedes está compuesto por niños y jóvenes, por lo tanto será adecuado considerar -- sólo 0.21 m² de área de bar/cama. Además el servicio puede centralizarse a fin de utilizar también para dar servicio al comedor y a la alberca; así como a las áreas de recreación al aire libre, por ello será, primordialmente, un expendio de refrescos para niños.

El bar facilitará su operación con el uso de vasos desechables, con lo que se evitará el lavado y control, simplificando el manejo de vasos de refrescos y el peligro de -- rotura. Esto facilitará la prevención de accidentes que pudieran ocurrir a los niños por manejar vasos y botellas de vidrio.

Las especificaciones de acabado de pisos, muros y techos, serán semejantes a las recomendadas para el restaurante. En muchos hoteles el bar es independiente, en las áreas recreativas, contando con una construcción aislada. En climas benignos se ha resuelto --- con cubiertas de palapa o tejas de barro, sin muros y en contacto con el medio ambiente, lo cual reduce el área construida únicamente al área de servicio, rodeándose con una barra perimetral de atención al público; las mesas y sillas, en este caso, se encuentran dise--

minadas dentro de los jardines al aire libre. Para detalles de diseño véase las ilustraciones que se anexan.

Ropería

En general se tendrán de tres a cuatro juegos de blancos por habitación; dependiendo del servicio de lavandería. Por lo que las necesidades de espacio de almacenamiento serán de 0.4 a 0.8 m²/cuarto.

Baños Vestidores Empleados

Los estándares típicos de vestidores y baños para empleados recomiendan 0.1 m²/cama.

1 WC por cada 15 a 25 empleados hombres.

1 WC por cada 12 a 18 empleadas mujeres

1 Mingitorio cada 20 a 25 empleados

1 Lavabo 15 a 20 empleados

1 Regadera cada 16 a 20 empleados.

Además se proveerá un espacio para el vestidor, para el cual se calculan 0.5-0.70m²/ empleado y un locker de .30 x .30 x 1.5m para cada cuarto.

Cuarto de Máquinas

Es usual procurar centralizar en un solo espacio el llamado cuarto de máquinas. Este contiene las calderas para agua caliente, la subestación eléctrica, la planta de emergencia, el equipo de aire acondicionado (cuando se requiera); los tableros eléctricos centrales y las bombas de agua o sistema hidroneumático.

Será necesario diseñar, en cada caso, el tamaño del cuarto de máquinas en función al equipo que se requiera dado el tamaño del hotel, el clima y el grado de confort que se decida otorgar a los servicios, de acuerdo al monto de la inversión.

Para efectos de prediseño se calculará el tamaño del cuarto de máquinas en razón a 0.2 a 0.5m²/cama.

Las especificaciones de espacio para cada máquina lo marcarán los fabricantes, en -- general se requiere que cuente con una buena iluminación y ventilación el local, la altura no será menor de 3.00 m; el piso será de cemento pulido y escobillado, con un eficiente sistema de drenado, en especial las áreas de calderas; los muros serán aplanados de -- mezcla, repellados y terminados con pintura de esmalte o vinílica.

A efecto de evitar accidente se acostumbra aislar la subestación mediante un enrejado, además de cumplir ciertas especificaciones de seguridad que deben atender los reglamentos respectivos fijados por las autoridades eléctricas.

Bodegas y taller de mantenimiento

Es muy útil considerar dentro del área del hotel, un espacio donde se almacenen los muebles y enseres que requieran reparación. Igualmente, deberá haber una reserva de camastros plegadizos a disposición de los clientes que soliciten camas adicionales. Estos podrán alojarse en el almacén general, o bien en las bodegas de piso.

La bodega de muebles deberá localizarse cerca del taller de reparación y mantenimiento

Estacionamiento de carga y descarga

El área de carga y descarga deberá estar totalmente separada de la de los huéspedes. Por zonificación deberá planearse independiente a efecto de permitir un mejor control -- del acceso, circulación y área de trabajo de carga y descarga, de forma que ni visual ni auditivamente afecte al turista, dado que este aspecto forma parte clave de la calidad -- del servicio hotelero. Si estas actividades se realizan al margen del usuario le evitarán molestias innecesarias, contribuyendo a elevar la imagen en cuanto a sencillez y eficiencia, que se espera de un hotel.

Andén de descarga

Su ancho dependerá del número de vehículos simultáneos que se espera atender para abastecer al hotel; en general, nunca serán más de tres vehículos. Si la descarga de vehículos es lateral, se requerirán 11 m. de longitud de andén para cada vehículo; si la -- descarga es posterior a la longitud del andén, será de 4m/vehículo.

La altura del andén conviene elevarla al nivel de la plataforma del vehículo, a fin de facilitar la operación; generalmente es de 0.60 m.

El ancho del andén debe permitir el apilado y almacenaje momentáneo de la mercancía hasta ser movilizada hacia el área que corresponde. A efecto de evitar problemas sanitarios, conviene separar las áreas de andén para alimentos, pasera y la de muebles y menajes

Tanto el piso como los muros deberán especificarse a semejanza de los diseñados para cocinas. De acuerdo al clima y a las condiciones de localización, en el diseño arquitectónico se procurará que el andén esté cubierto, con una altura máxima de 4.00 m. sobre el nivel del piso del patio de maniobras.

Anexo al andén, se colocará una oficina de control de las operaciones de carga y -- descarga de mercancías lo cual requiere, además, una báscula que permita verificar el -- peso de los insumos, facilitando así el control.

Las circulaciones peatonales y de vehículos dentro del hotel se determinarán de acuerdo al esquema de funcionamiento ideal, que debe plantearse previo al diseño arquitectónico.

Deberán separarse convenientemente las circulaciones de personas, de servicio de -- carga y descarga; de circulación de objetos y mercancías; de huéspedes y de visitantes.

Circulación de peatones

La separación de circulaciones del servicio y de huéspedes hará más funcional al -- hotel, reduciendo aglomeraciones, cruzamientos y molestias y molestias innecesarias para los huéspedes.

Cuando exista una afluencia importante de visitantes (no huéspedes), que a la vez -- hagan uso de los servicios de áreas públicas convendrá diseñar accesos independientes a dichas áreas que, partiendo del estacionamiento o entrada general, puedan llegar al restaurante, cafetería, centro nocturno, bar o discoteca.

El ancho de las circulaciones horizontales y verticales interiores, se diseñará en función de los movimientos previstos para horas pico, que razonablemente se calculen para condiciones normales.

Para efectos de diseño, el espacio mínimo ancho para circulación por persona, será de 0.60m. sin equipaje y de 0.80 m con equipaje (una maleta de mano) y de 1.00 m. con dos maletas.

Las escaleras deberán dimensionarse de 1.20 m. como mínimo. de anchura: cuando la dimensión de la superficie de la planta sea mayor de 700 m². el ancho de la escalera será de 1.50 m. como mínimo.

El segundo factor determinante sobre la anchura. se refiere a motivos de seguridad. o casos de emergencia. Para tal efecto tanto los pasillos como las escaleras deberán permitir el desalojo del edificio hacia el exterior en un máximo de tres minutos. Si se considera que puede pasar una persona por segundo por un punto dado. y que requiere de 0.60 cms de espacio. cuando menos. se deduce que el ancho de la circulación será establecido a partir de módulos no menores de sesenta centímetros.

Por iguales motivos de seguridad. las puertas de emergencia deben abrir precisamente hacia afuera. mediante un mecanismo que libere fácilmente el pestillo (existe en el mercado una chapa para esta función específica); así se evitarán tragedias innecesarias. que se presentan cuando una puerta no cede con facilidad.

El tercer elemento que influye en la determinación del ancho de las circulaciones. se refiere al grado de confort y el manejo de la escala que se desee para el hotel. lo cual depende de la política operacional. de inversión y a la creatividad del arquitecto-diseñador. Esto va íntimamente ligado a las especificaciones de acabados; las cuales deben estar acordes con la función que desempeñan las circulaciones. pues se diferencian las de servicio de aquellas destinadas a los huéspedes.

El criterio prevaleciente para los acabados de pisos y muros. atenderá a que las circulaciones de servicio sean resistentes al uso. rayones y golpes. además de facilitar su limpieza; a modo de recomendación. se citan algunos materiales que cumplen estos requisitos: cemento pulido, mosaico de cemento. granito y terrazo; barro comprimido y losetas asfálticas para pisos; para muros. aplanados de mezcla. recubrimientos plásticos; también pueden emplearse azulejo o madera en algunos casos.

En las circulaciones para huéspedes. los acabados dependerán del presupuesto y diseño de la decoración; en todo caso deben ser razonablemente durables y absorber los ruidos. sobre todo en las áreas de habitaciones; generalmente se escoge una alfombra de buena calidad. pero será aceptable el uso de materiales pétreos, plásticos o de madera.

Las escaleras. tanto de servicios como de huéspedes. cuando se utilizan para emergencia. deberán construirse a manera de resistir sismos. Los materiales de acabados deberán ser eficientes; la iluminación será de preferencia natural: la artificial deberá preverse para funcionar con la planta de emergencia. cuando existan interrupciones en el suministro. por cual causa.

Áreas al aire libre. Canchas deportivas.

Las canchas deportivas en un hotel familiar es un equipamiento siempre recomendable pues los juegos ocuparán un tiempo prolongado de la estadía e influirá para dar al descanso un papel activo abandonando el turista la pasividad que frecuentemente deriva en aburrimiento sin beneficio.

El criterio prevaleciente para la selección del tipo de canchas, será aquel que facilite la diversión masiva, con la posibilidad de ser utilizadas para diversas actividades tanto recreativas como deportivas.

Las canchas deberán soportar una utilización intensiva y requerir bajo mantenimiento: para ello, la tierra, polvo, tezontle y tepetate son materiales adecuados, pues cumplen con estas condiciones: igualmente el sistema de drenado será simple y económico.

El pasto resulta excelente como piso para diversos juegos. convendrá utilizarlo donde crezca en forma silvestre y las condiciones climáticas le sean propicias. Sin embargo no debe ignorarse el costo de sembrado, abonado, riego y corte de áreas importantes para forzar su crecimiento. es muy elevado y su mantenimiento requiere grandes cuidados que limitan su utilización, pues su recuperación, después de cada juego, requiere tiempo e inversión.

El beneficio social será propiciar la integración familiar, producir muchos momentos inolvidables y reforzar, así, la promoción del sitio, pues será uno de los motivos que tomará en cuenta el turista para regresar al hotel, además de que los comentarios favorables de regreso a sus círculos sociales, despertará el interés en otros turistas potenciales.

Alberca

Uno de los principales imanes de atracción turística lo constituyen las albercas. - Los adultos y los niños, sobre todo disfrutan el agua durante horas, lo que significa que este elemento, debe considerarse seriamente en la planeación de hoteles familiares.

Estacionamiento y circulación de vehículos

El número de cajones para estacionamiento necesarios en una instalación turística, - depende de su capacidad de alojamiento así como del estudio de los medios probables de -- transporte empleados para los usuarios.

El espacio por cajón para automóvil será de 2.50 x 5.00 m., o bien de 2.30 x 5.50. -- En algunas entidades, como en el D.F., se autoriza el 40% para autos compactos: así el -- cajón será de 2.20 x 4.20 para estos pequeños autos.

En términos generales, se calcula que el espacio necesario para un automóvil es de -- 25m², considerando, además del lugar de estacionamiento las circulaciones. En razón de la economía operativa no deberán considerarse los acomodadores, por lo que se planificará -- como auto-estacionamiento.

El piso del estacionamiento conviene especificarlo de forma que sea empedrado o pa -- vimentado con asfalto o concreto. En zonas rurales, el terreno apisonado, consolidado y -- recubierto con una capa de grava fina o algún otro material similar es el tipo recomenda -- ble. Deberá instalarse un tope de concreto o de piedra de 10 cms de altura, cuando menos -- y 1.10 m del límite del cajón, empotrado al piso, suficiente para resistir los golpes de -- los vehículos.

Las rampas deben ser con un 15% de pendiente máxima

Circulaciones para vehículos. Los automóviles requieren de un mínimo de 3.00m de -- ancho: para dos carriles, son necesarios 5.50m como mínimo.

El radio de giro de un automóvil es de 4.35 a 6.35 m. dependiendo del modelo: en -- camiones, es de 9.00m

PROGRAMA:

AREAL SOCIAL :

M²

	1. Comedor (15 mesas)	105
	2. Bar	30
	3. Snack-Bar (Aqua-Bar)	14
	4. Lobby	30
	5. Concesiones	10
	6. Servicios Sanitarios (Públicos)	18
AREA ADMINISTRATIVA	7. Recepción	15
	8. Gerencia (1/2 baño)	16
AREA RECREATIVA	9. Alberca (Chapoteadero)	250
	10. Cancha de tenis	500
	11. Asoleadero	280
	12. Jardines y terrazas	
AREA HABITACIONAL	13. Habitación doble (Tipo) (40)	35
	14. Vestíbulo Elevador	15
	15. Conectantes verticales	15
	16. Utilería de piso	4
AREA DE SERVICIO	17. Cocina general	35
	18. Andén de descarga	15
	19. Patio de maniobras	
	20. Baños-Vestidor Empleados	40
	21. Ropería	25
	22. Cuarto ama de llaves	12
	23. Bodega General	25
	24. Taller de mantenimiento	12
	25. Cuarto de Máquinas	60
	26. Estacionamiento (10 autos)	250
	27. Máquinas alberca	15

TABLA DE REQUISITOS

ZONA	LOCAL	CANTIDAD	Nº DE USUARIOS	MOBILIARIO	EQUIPO	AREA M²	RELACION FISICA	GRIFICACION OPTIMA	INSTALACIONES ESPECIALES					VENTILACION		OBSERVACIONES		
									PIDPAU LICA	SARITA PIOS	ELEC-TRICA	TFILE-FONOS	SONIDO	TFILE VISION	NAT		ART.	
SOCIAL	RESTAURANT/CAF. COMEDOR	1	60	15 MESAS DE 4 PERS. 7 M² APROX/MESA		105 M²	LOBBY TEPRAZAS BAR	SUF-ESTE	*	*	*		*		*	*	CENTRALIZADO CON VISTA A LA ALBERCA Y PLAYA	
	BAR	1	20	BARRA, MESAS, BANCOS	ESTANTES, CAJA CONGELADOR REFRIGERADOR	30 M²	LOBBY RESTAURANT	INDIF	*	*	*		*		*	*		
	SNACK-BAR	1	HUESPED	M.PRA SOBEPILLAS, MESAS	ESTANTES, REFRIGERADOR, CAJA	10 M²	ALBERCA	INDIF	*	*	*		*		*	*	LOCALIZADO AL EXTERIOR. EN LA ALBERCA	
	SERVICIOS SANITARIOS PUBLICO	1	5	1 MINGITPIO 2 LAVAMANOS 5 EXCUSADOS		18 M²	LOBBY COMEDOR											
	LOBBY	1	HUESPED	SILLONES	TELEFONOS PUBLICOS BANCOS	30 M²	PERCEPCION, INCPFSC TELEFONOS	INDIF			*	*	*		*	*	AMPLITUD EN EL ESPACIO	
	CONCECIONES	1	HUESPED	ESTANTES MOSTRADORES		10 M²	AL LOBBY	FORTE EUR			*				*	*	LOCALIZADO CEPCA DEL INGRESO AL LOBBY. PASO OBLIGATORIO	
HAR. SERV.	UTILEFIA DE PISO		2	ESTANTES	TARJA	4 M²	HABITACIONES POPEPIA	INDIF	*	*	*			*	*	UNO POR CADA 15 HABITANTES		
RECREATIVA	ALBERCA	1	HUESPED		RESEALADERO TRAMPOLIN	250 M²	HABITACIONES PLAYA	---	*	*	*			*	*	DENTPO DE LA ALBERCA		
	AOCA-BAR	1	HUESPED	BAPPA, NACOS	ESTANTES CONGELADOR REFRIGERADOR	4 M²	ALBERCA SNACK-BAR	INDIF			*			*	*	ESPACIO SEMI-ABIERTO		
	CANCHA DE	1	HUESPED	BANCAS	REDES	500 M²	TERRAZAS	SURF-TE MOT OESTE			*			*	*	ESPACIO ABIERTO		
	ASOLEADFO		HUESPED	SILLONES		250 M²	ALBERCA TERRAZAS JARDINES							*	*			

TABLA DE REQUISITOS

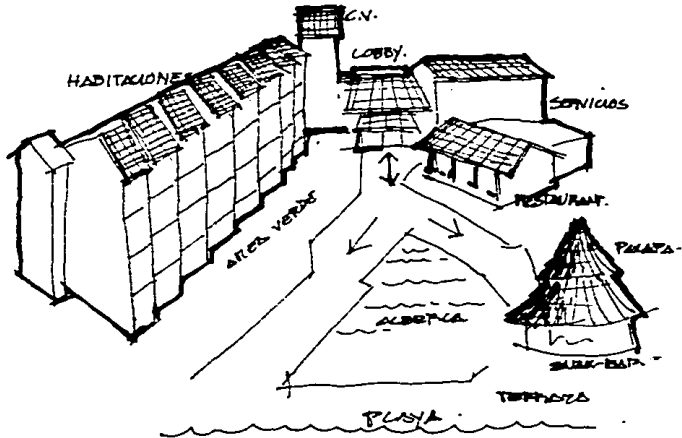
ZONA	LOCAL	CAN-TI-DAD	NG DE SUAPIOS	MOPIIIAPIO	VOUTPO	AREA M²	REIACIONES FISICAS	ORIENTACION OP TIMA	INSTALACIONES ESPECIALES						VENTILACION		OBSERVACIONES
									HIDRAULI-CA	SANITA-RIA	ELEC-TRICA	TELE-FONO	SONIDO	TELE-VISION	NAT.	ART.	
SERVICIOS	COCINA	1	4-6	ESTANTES	ESTUFAS REFRIGERADORES FREGADERO	35 M²	COMEDOR DEMSFRIA	INDIF.	*	*	*				*	*	
	BAÑO-VEST (EMPLEADOS)	1	20-25	LOCKERS	1 MINGITORIO 6 REGATERAS 6 W.C. 6 LAVA- MANOS	40 M²	ZONA DE SERVICIO	INDIF.	*	*	*				*	*	
	ESTACIO- NAMIENTO	1	10	CAJONES		250 M²	INGRESO AL HOTEL	INDIF			*				*		
	CUARTO DE MAQUINAS	1	1-3	ESTANTES	CALDERA, SUB/ESTA- CION, REFRIC. PLANTA ELEC. HIDRONEUMAT.	60 M²	PATIO DE MANIOBRAS	INDIF							*		
	CUARTO DE MAG. ALBERCA	1	1	ESTANTES	FILTROS, CALDERA	15 M²	CERCA DE LA ALBERCA	INDIF	*	*	*				*		VENTILACION INDIFERENTE SURTERRA
	POPEPIA	1	1	ESTANTES, MESAS	ESTANTES APACHELES	25 M²	CTO. AMA DE LLAVES PATIO M. UTILIPPIA DE PISO	INDIF			*				*		
	POPERA GENERAL	1	1-2	ESTANTES	ESTANTES	25 M²	PATIO DE MANIOBRAS	INDIF			*				*		
	TALLER DE MANTENI- MIENTO	1	1-2	ESTANTES, UIENCILIOS	HEPRAMIENTAS	12 M²	CUARTO MAQUINAS BOUEGA GENERAL	INDIF			*				*		
	ANDEN DE DESCARGA	1	2	CAMIONES	CARRETILLAS	15 M²	DESPENSAS BOPEGAS	INDIF							*		USICADO DENTRO DE LA ZONA DE SERVICIO
CUARTO AMA DE LLAVES	1	1	ESCRITORIO ESTANTES		12 M²	POPERIA	INDIF			*	*			*			

TABLA DE REQUISITOS

ZONA	LOCAL	CANTIDAD	NO DE USUARIOS	MOPILIARIO	EQUIPO	AREA M ²	PLACACIONES FISICAS	ORIENTACION OPTIMA	INSTALACIONES ESPECIALES						VENTILACION		OBSERVACIONES
									HIDRAULICA	SANITARIA	ELECTRICA	TELEFONO	SONIDO	TELEVISION	NATURAL	ARTIFICIAL	
ADMINISTRATIVA	GERENCIA GENERAL	1	2	ESCRITORIO EJECUTIVO SILLON LIBRERO	MEDIO BAÑO	16 M ²	OFICINAS ADMINISTRATIVAS. SALA DE JUNTAS CONTABILIDAD	INDIF.	*	*	*	*			*	*	CONTROL PRIVADO
	RECEPCION	1	3	ESCRITORIO MÁQUINA BANCOS	CAJA COMUNICADOR CASILLEROS	15 M ²	LOBBY GERENCIA	INDIF.			*	*	*		*	*	JUNTO AL VESTIBULO
RESIDENCIAL	HABITACION DOBLE	40	2	2 CAMAS SENCILLAS MURO. TOCADOR	CLOSET. BAÑO COMPLETO	35 M ²	TERRAZAS ELEVADORES LOBBY	NORTE SUP	*	*	*	*			*	*	CON VISTA A LA PLAYA
	UTILIDAD DE PISO	4		REPISAS Y TARJA	CLOSET	4	TERRAZAS ELEVADORES LOBBY	NORTE SUP	*	*	*	*			*	*	
	CONECTANTES VERTICALES	3		ELEVADOR ESCALERAS		15	TERRAZAS LOBBY	NORTE TE-SUP OESTE	*	*	*	*			*	*	
	VESTIBULO ELEVADOR	4	MUFSP.	SILLONES	ELEVADORES	15 M ²	LOBBY HABITACIONES	INDIF			*	*					

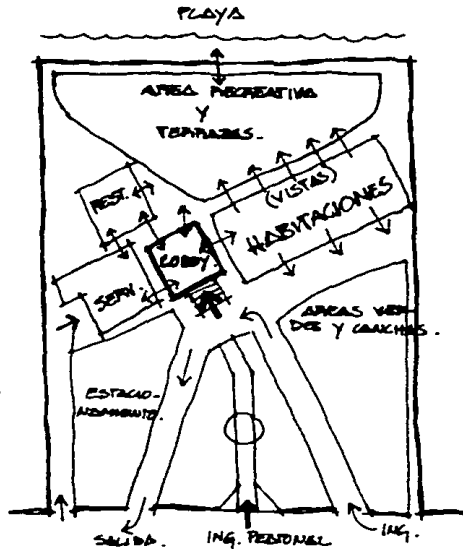
CONCEPTO DE DISEÑO

ZONIFICACION:



HABITACIONES 4 (Niveles)

LOBBY (Area Social)
(Doble Altura)



Agrupadas

Vistas

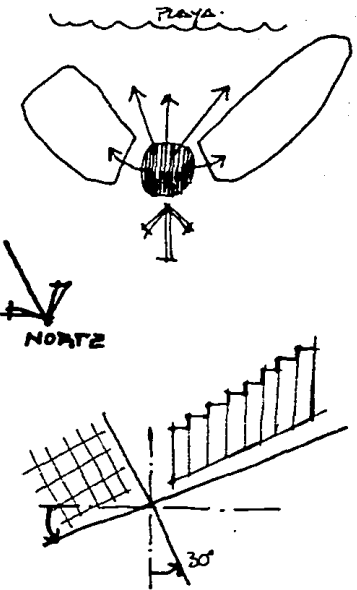
Orientación

Punto de Distribución

Centralizado

Ingreso

Relacionado con:



GIRO DE EJES

Instalaciones

Economía

Facilidad de Mantenimiento

Areas verdes y areas recreativas

1 - Habitación

2 - Administración

3 - Servicios

4 - Areas Recreativas

5 - Restaurant

SERVICIOS

Separado de Habitaciones
Facilidad de Suministros
Centralización de Maquinaria y Equipo

AREA RECREATIVA

Junto a la Playa
Ambientación

POSTURA

Dinamismo Espacial

Crear Espacios Experiencia

Recorrido (Sorpresa) ————— Plazas - Recorridos

Integración ————— Materiales de la Región

Areas Verdes (Palmeras)

Agua

Arena - Rocas

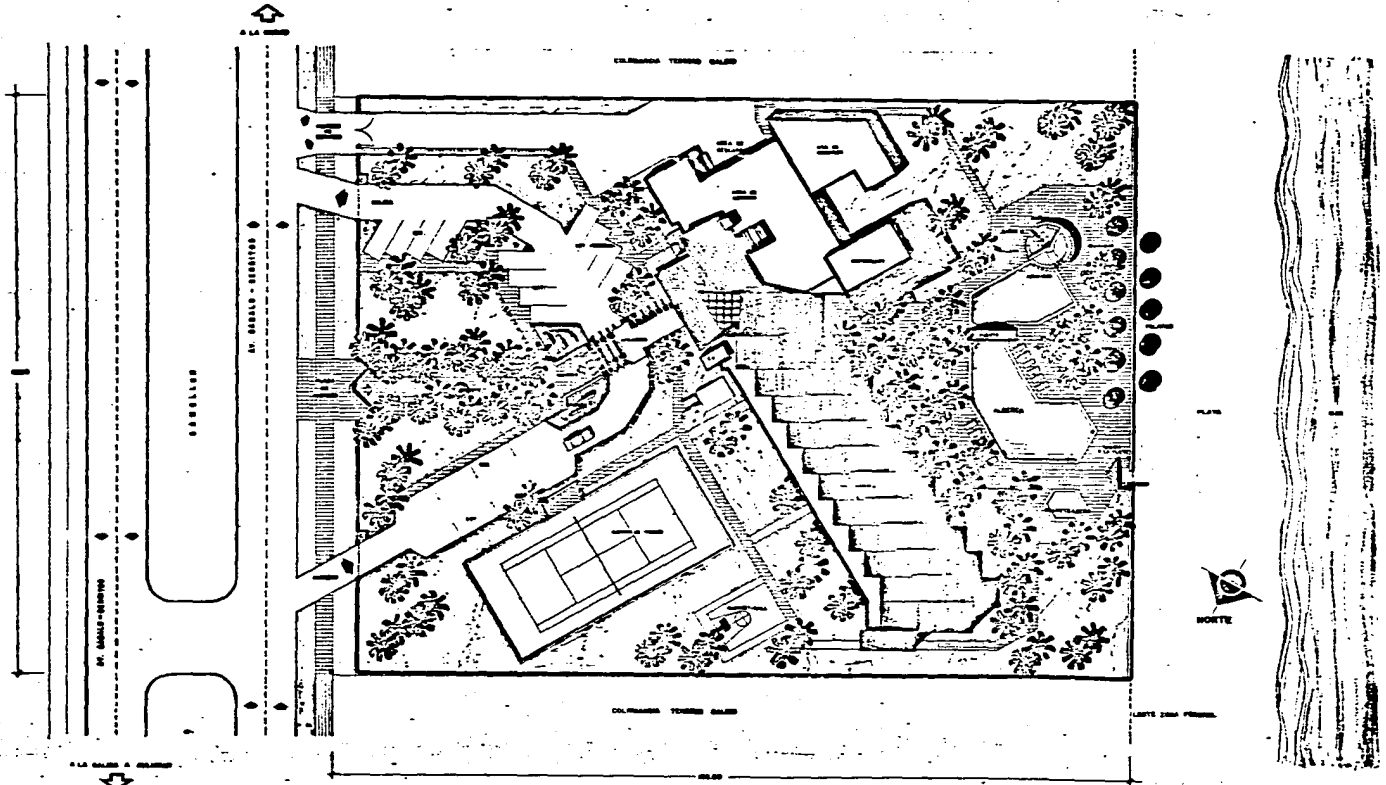
Horizontalidad

Ambientación Area Recreativa

Escenografías

Autenticidad del espacio

Expresión



PLANTA DE CONJUNTO

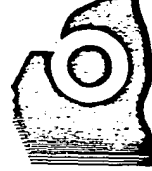


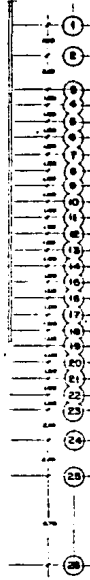
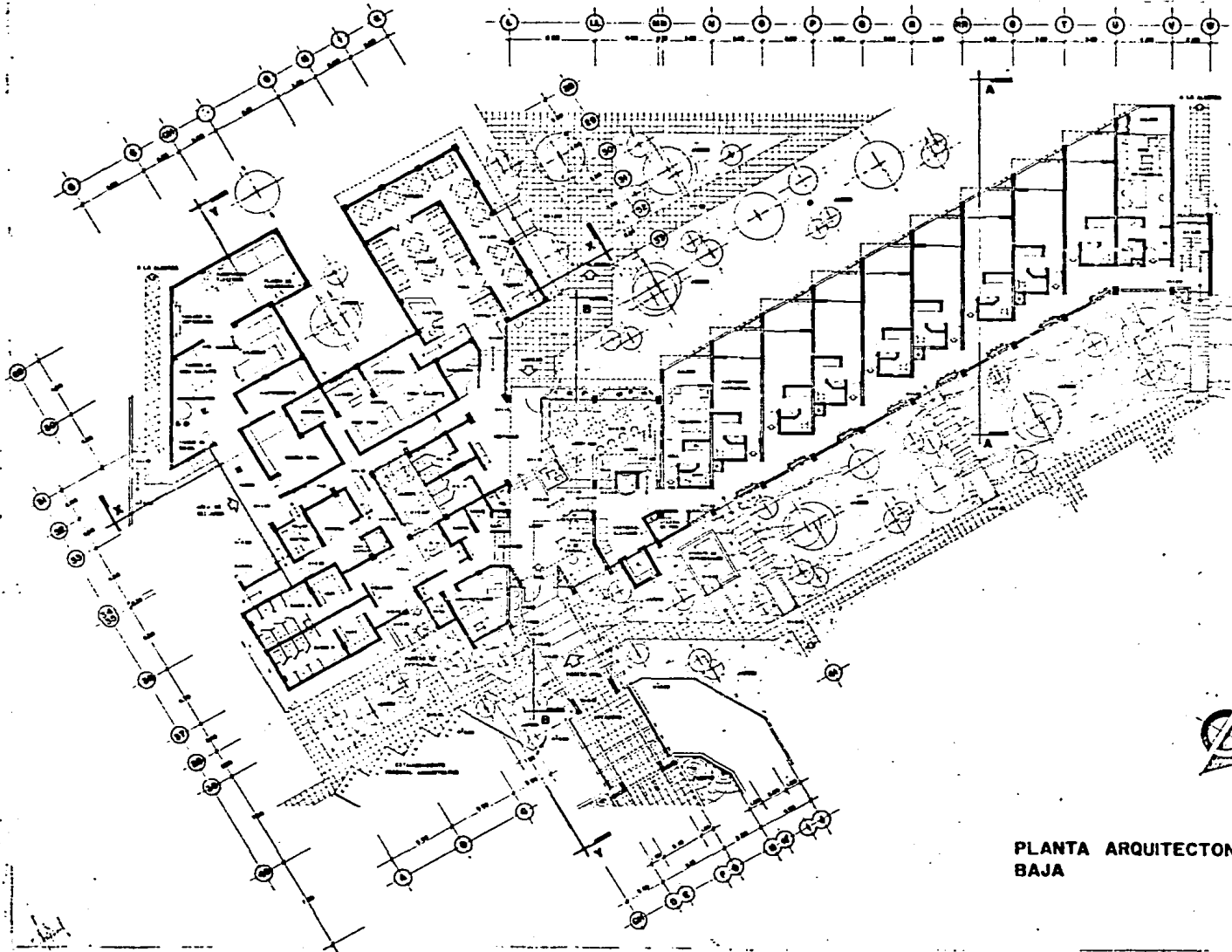
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SINALOUA S.1966

1

PLANTA DE CONJUNTO 1/2000





PLANTA ARQUITECTONICA
BAJA



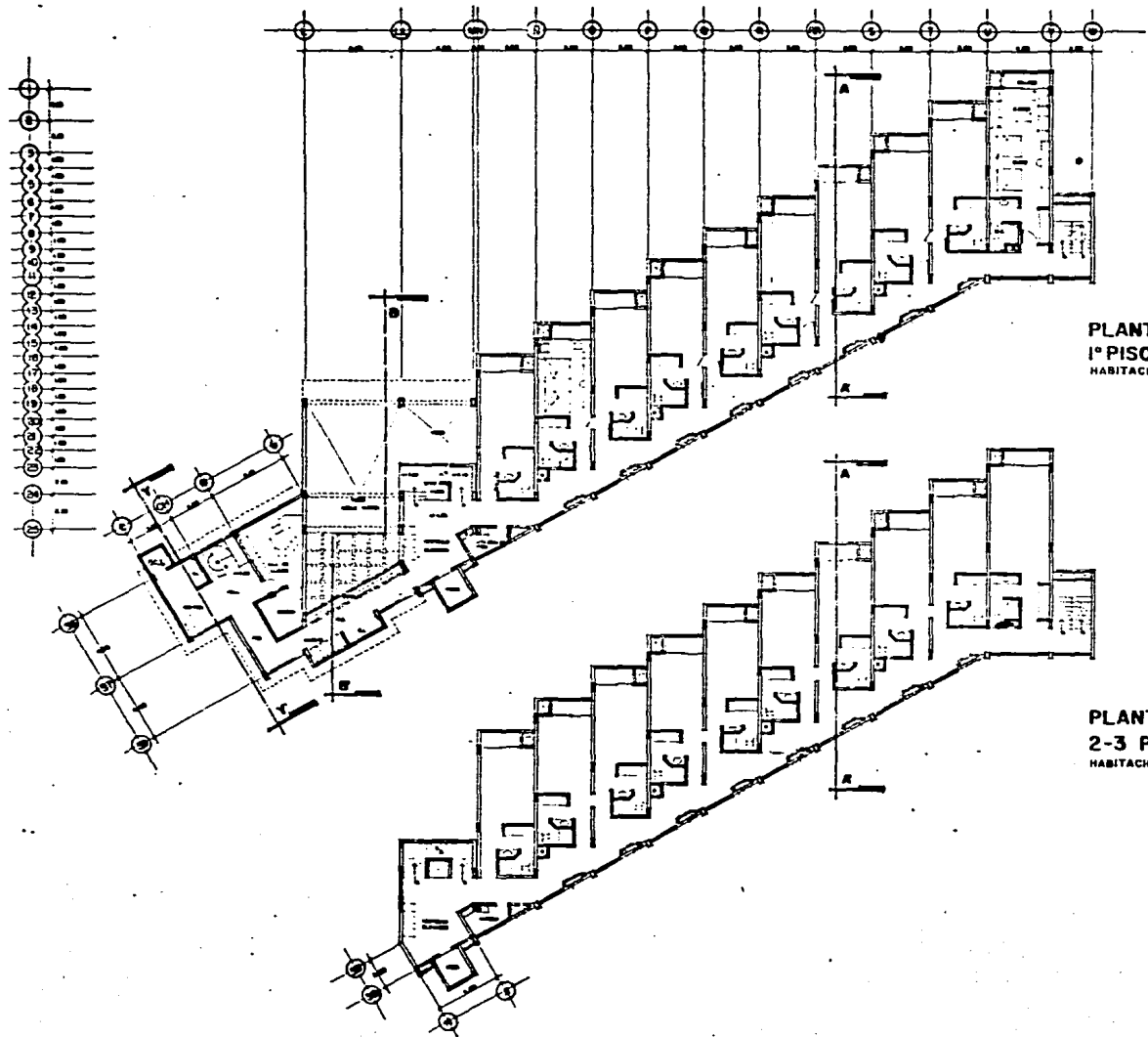
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA

2

FACULTAD DE ARQUITECTURA PLANTA ARQUITECTONICA I.I.D.D.
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SINALOAYA S. DE C. 1964





PLANTA TIPO
1º PISO
 HABITACIONES DOBLES

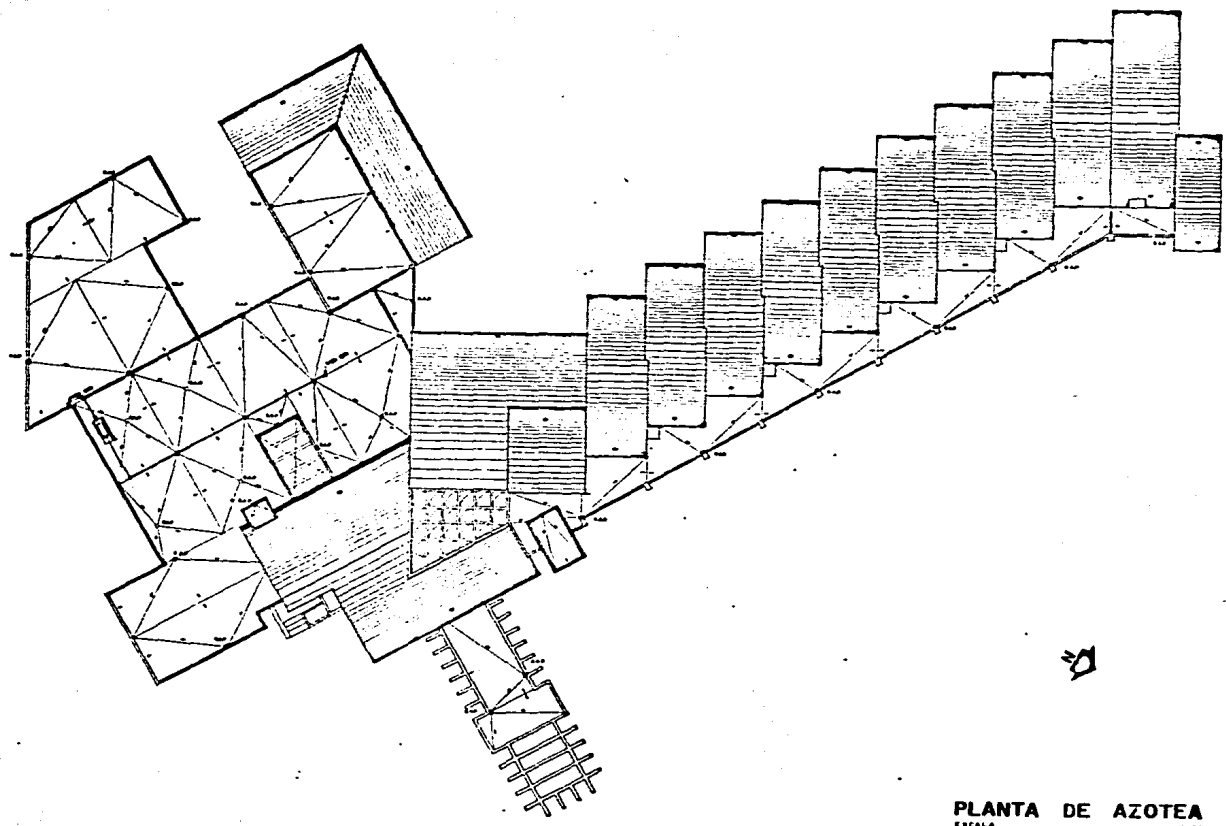
PLANTA TIPO
2-3 PISO
 HABITACIONES DOBLES



HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA PERIODO 1951-1952





PLANTA DE AZOTEA
 ESCALA 1:100

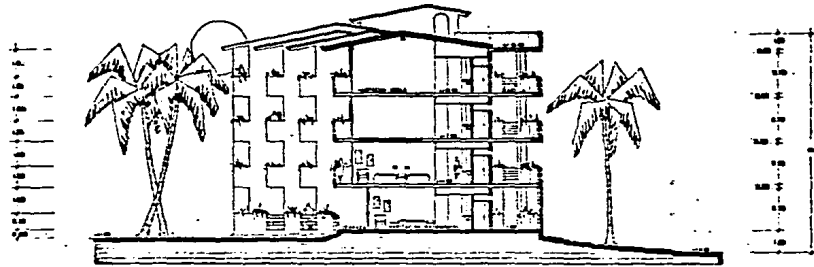


HOTEL EN MAZATLAN SIN.

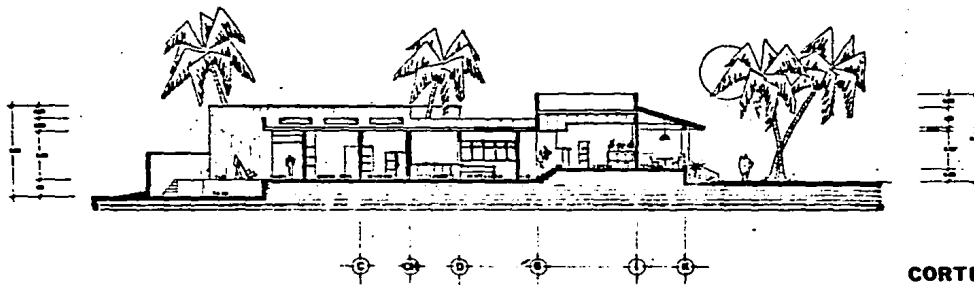


TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
 JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 INSTITUTO SUPERIOR DE SUBSISTENCIA 1958 PLANTA DE AZOTEA 1100





CORTE A-A



CORTE X-X

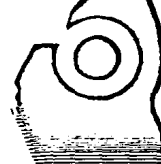


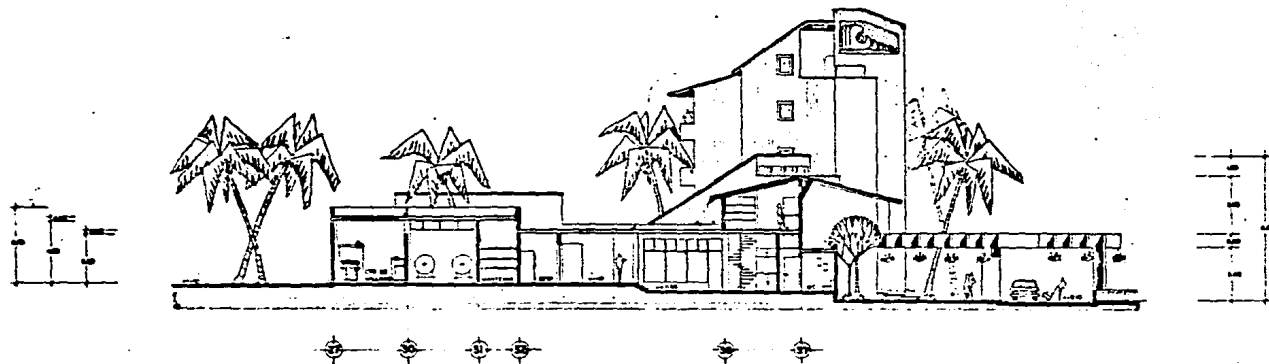
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

5

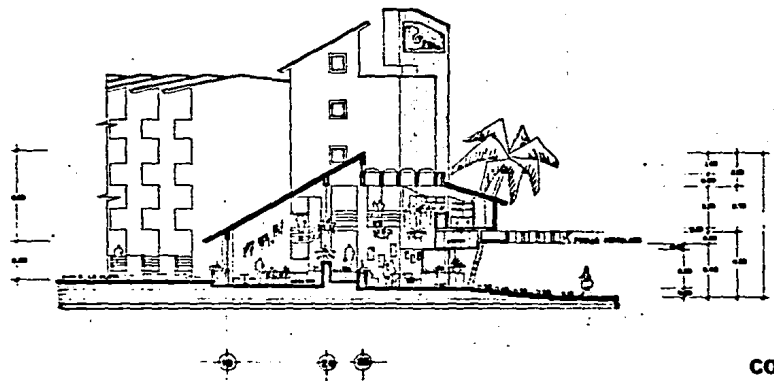
TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
 JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 UNIDAD AUTONOMA DE BAHIA DE LOS ANGELES

TITULO: CORTE A-A
 TITULO: CORTE A-A
 TITULO: CORTE A-A





CORTE Y-Y

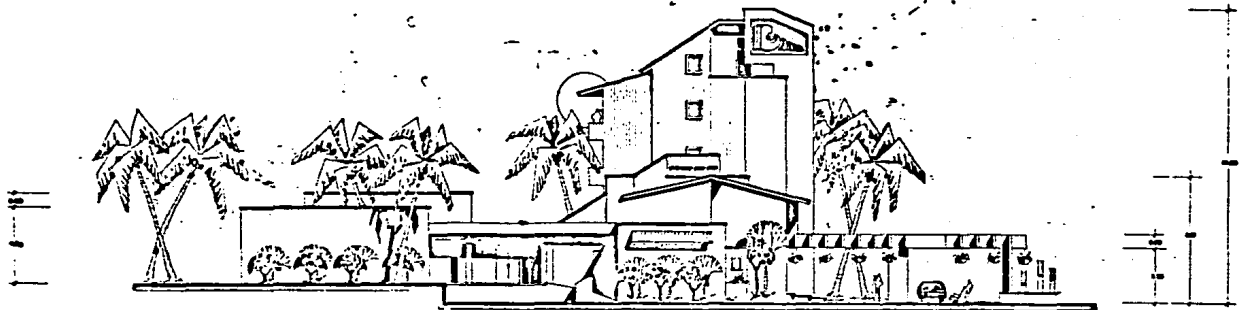


CORTE B-B

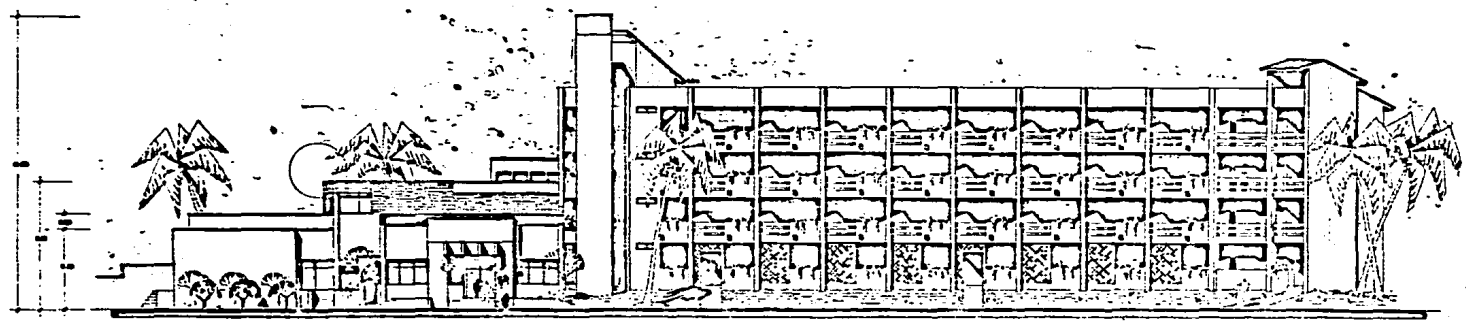
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUAYMAS

CORTES_ARO. 1960



ALZADO SURESTE



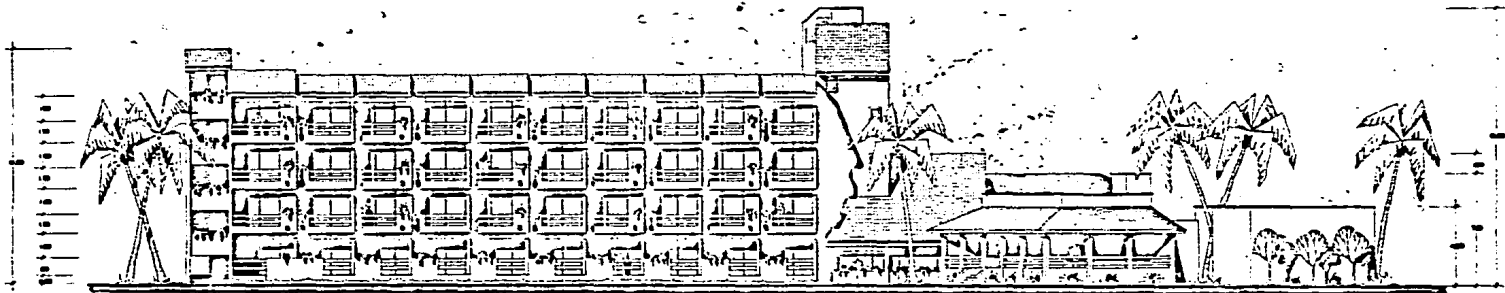
ALZADO NORESTE

HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TELIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SINALOYA

7

MEXICO 1960



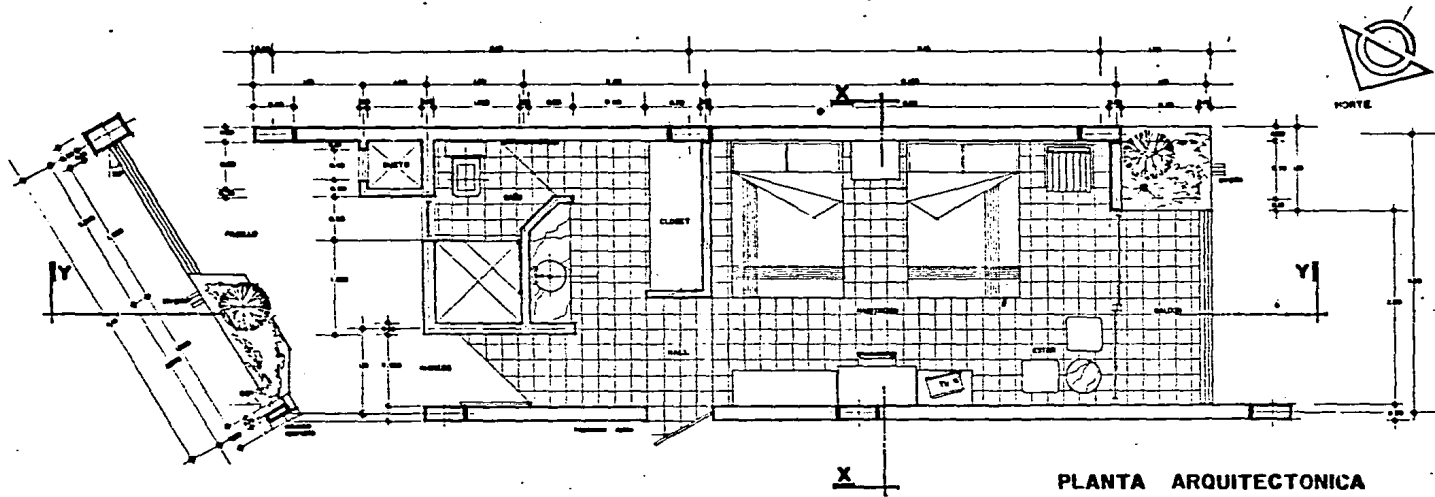
ALZADO SUROESTE

HOTEL EN MAZATLAN SIN.

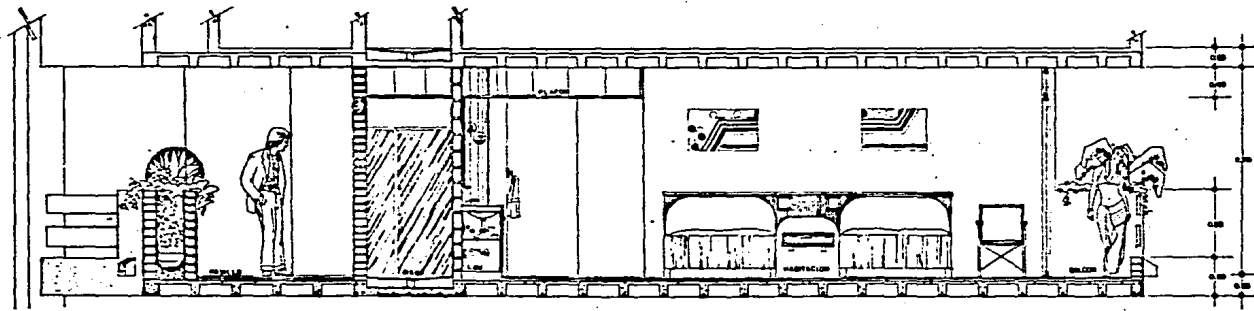
TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
INSTITUTO AUTÓNOMO DE BAJA CALIFORNIA SUR

ALZADO

1960



PLANTA ARQUITECTONICA

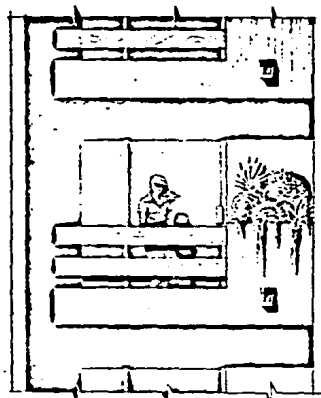


CORTE Y-Y

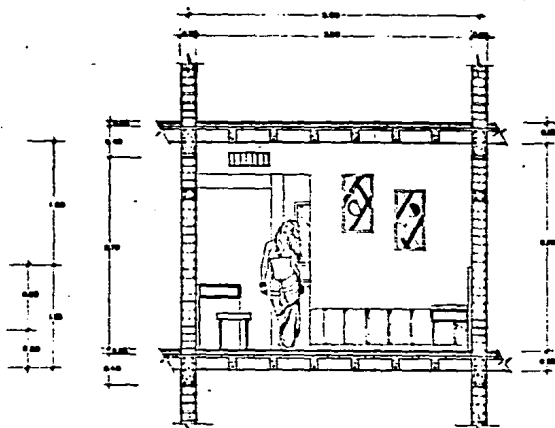
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESTIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 INSTITUTO TECNOLÓGICO DE GUADALAJARA S. DE C. V.

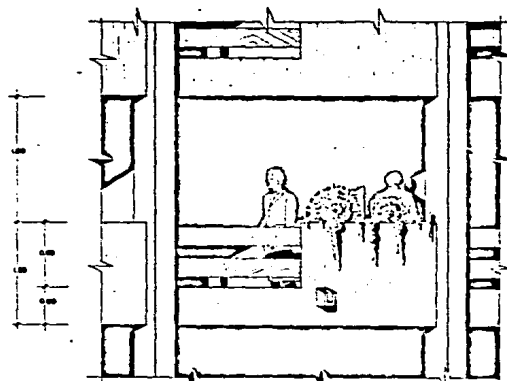
DETAJE (HABITACION 1.20)



ALZADO SUROESTE
ESCALA 1:100



CORTE X-X
ESCALA 1:100



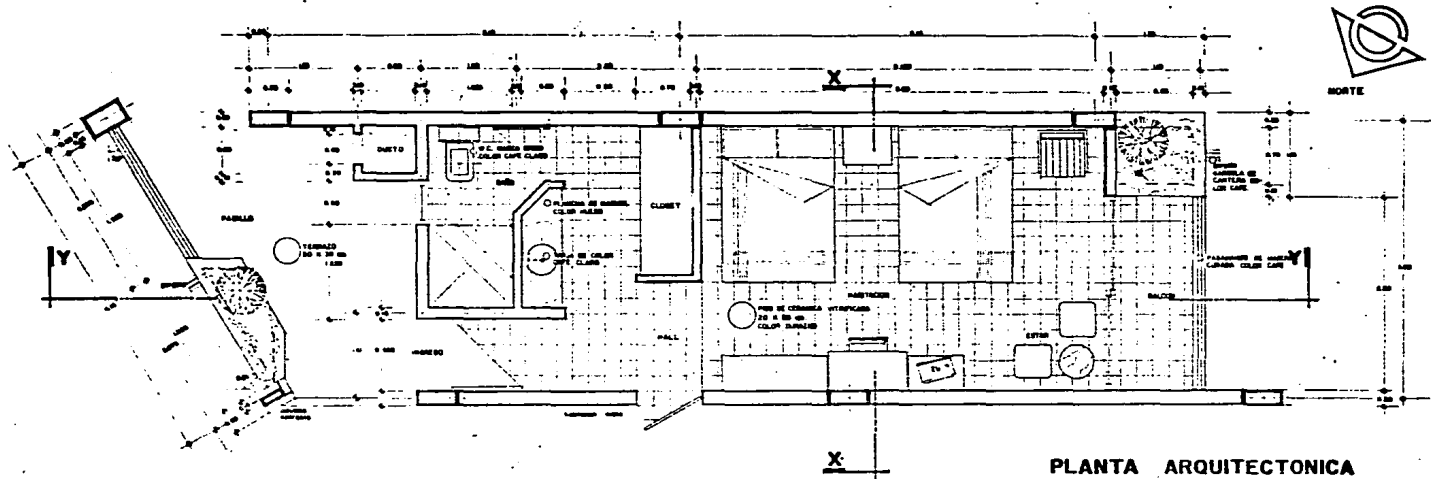
ALZADO NORESTE
ESCALA 1:100

HOTEL EN MAZATLAN SIN.

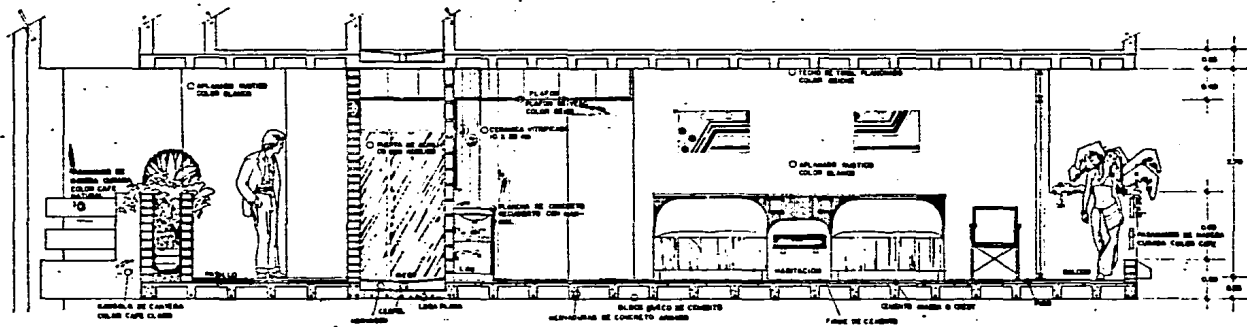
TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA

FACULTAD DE ARQUITECTURA POSGRADO
INSTITUTO TECNOLÓGICO DE MAZATLÁN, S. DE C. V.

ALZADOS Y CORTE 11/20



PLANTA ARQUITECTONICA



CORTE Y-Y

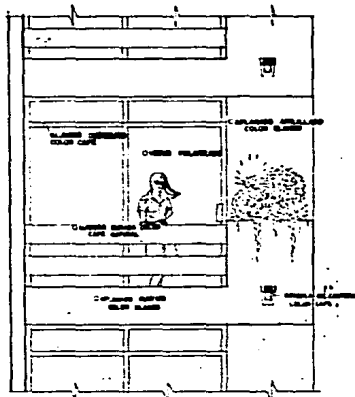


HOTEL EN MAZATLAN SIN.

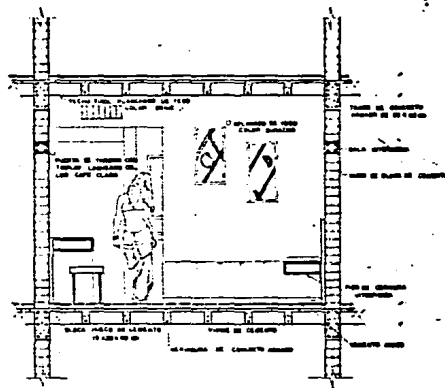
TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SINALOA
 MATERIALES Y ACABADOS

11

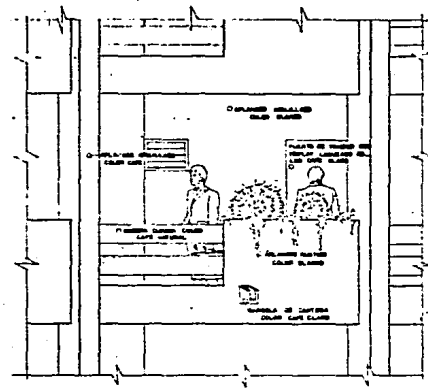




ALZADO SUROESTE



CORTE X-X



ALZADO NORESTE



HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:

JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA

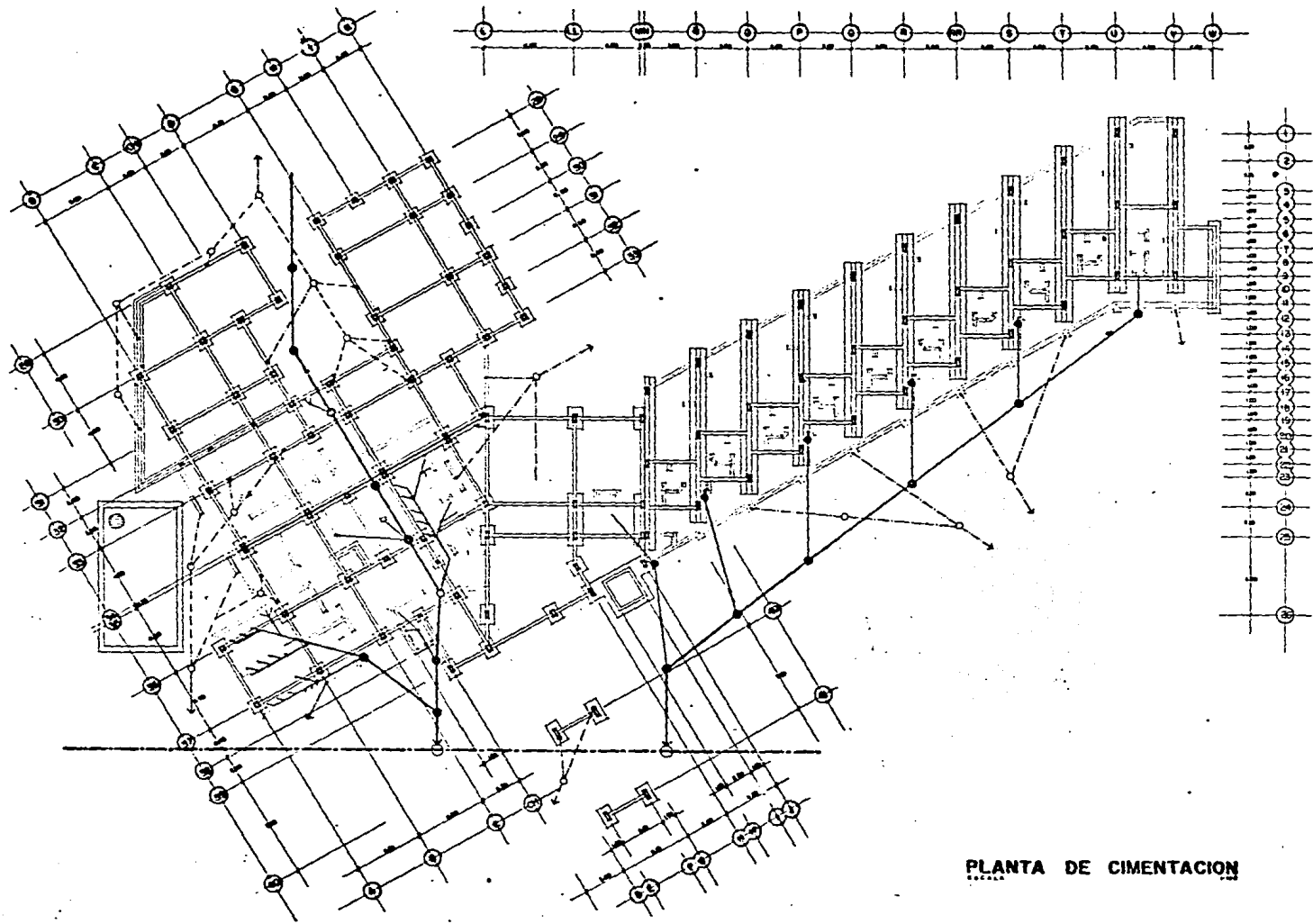
FACULTAD DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA S.P.R.M.

12

MATERIALES Y ACAB.





PLANTA DE CIMENTACION

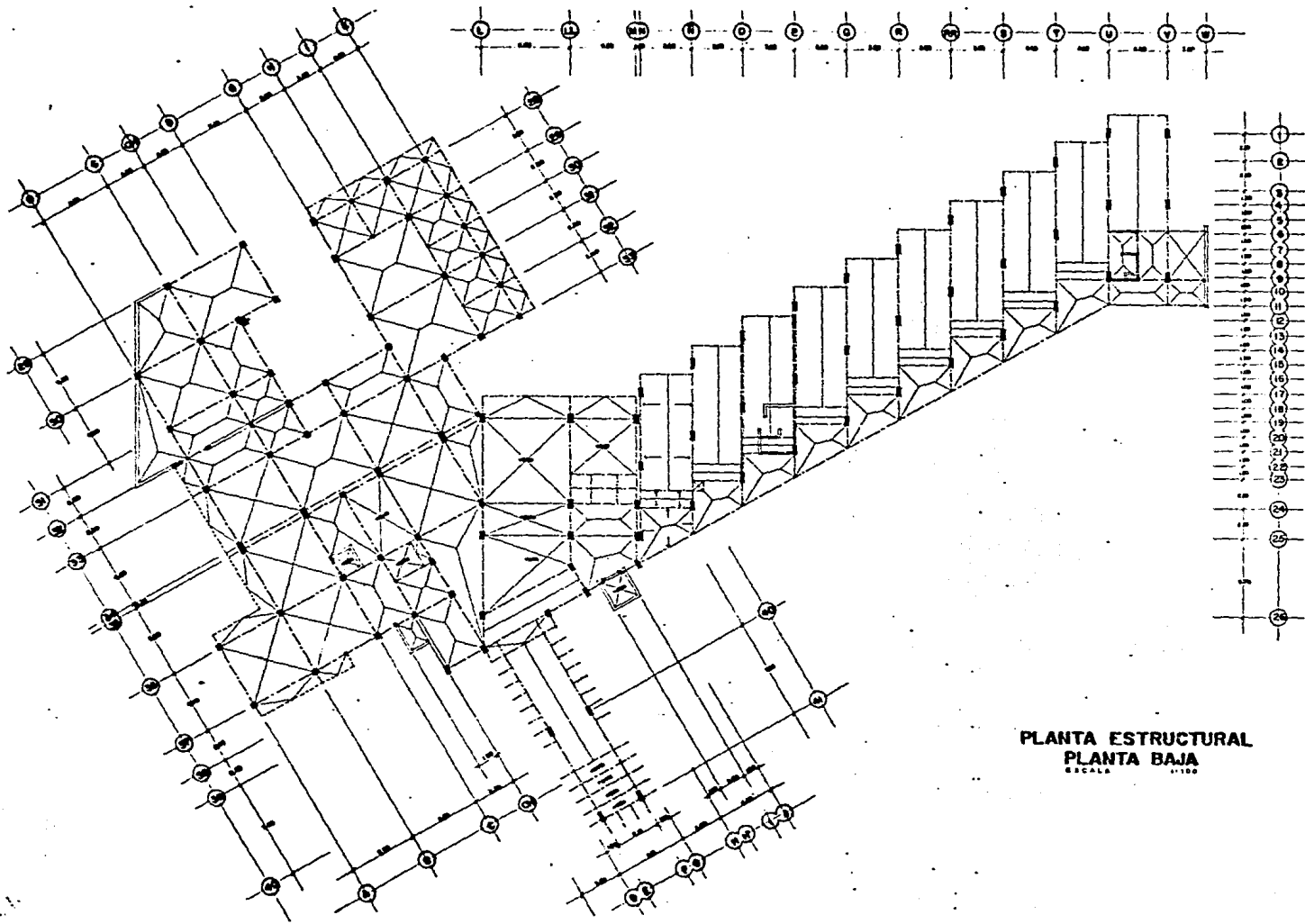


HOTEL EN MAZATLAN SIN.

13

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA, S. DE C. V.





PLANTA ESTRUCTURAL
 PLANTA BAJA
 ESCALA 1:100



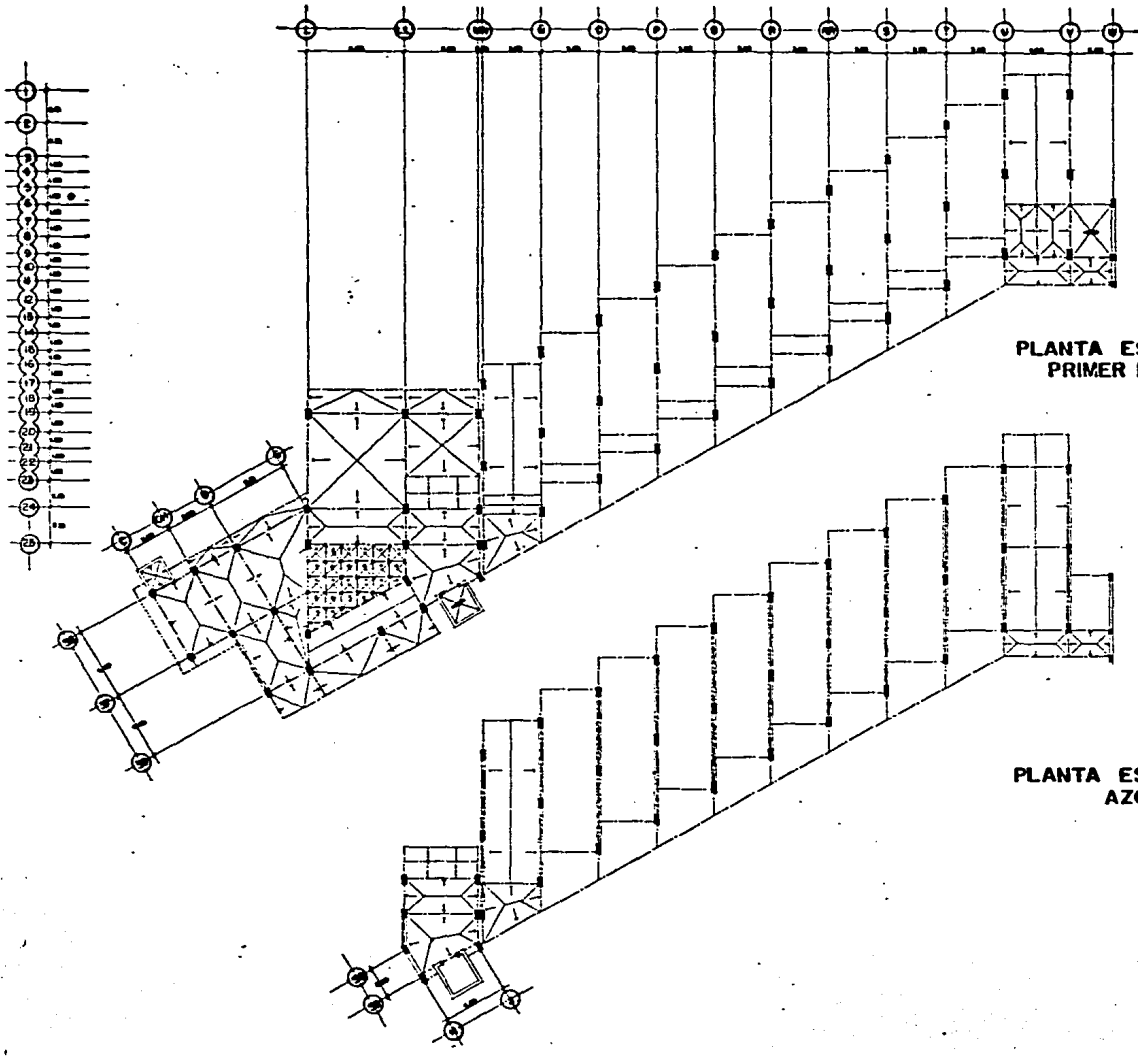
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
 JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA

14

ARQUITECTURA ESTRUCTURAL PB 1100





PLANTA ESTRUCTURAL
PRIMER NIVEL

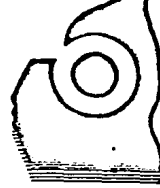
PLANTA ESTRUCTURAL
AZOTEA

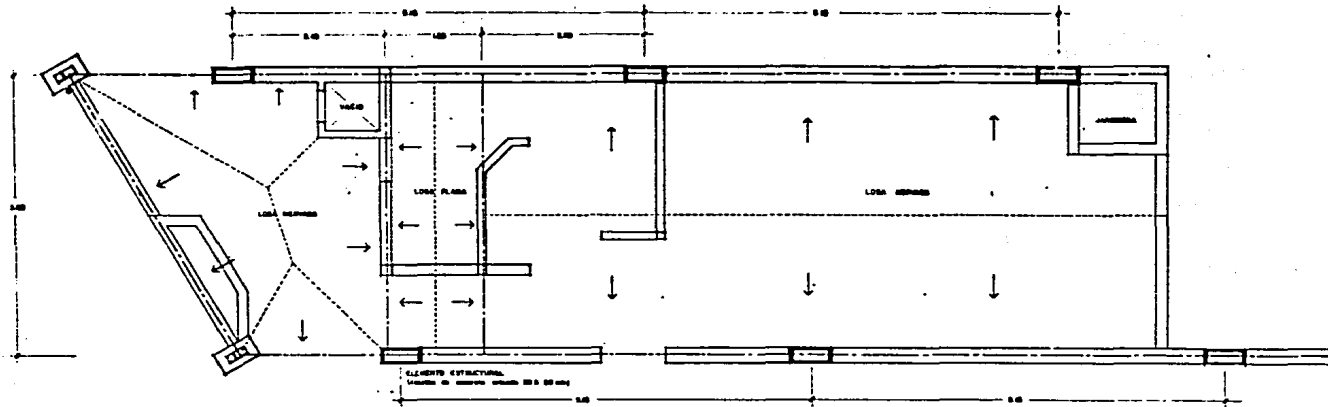


HOTEL EN MAZATLAN SIN.

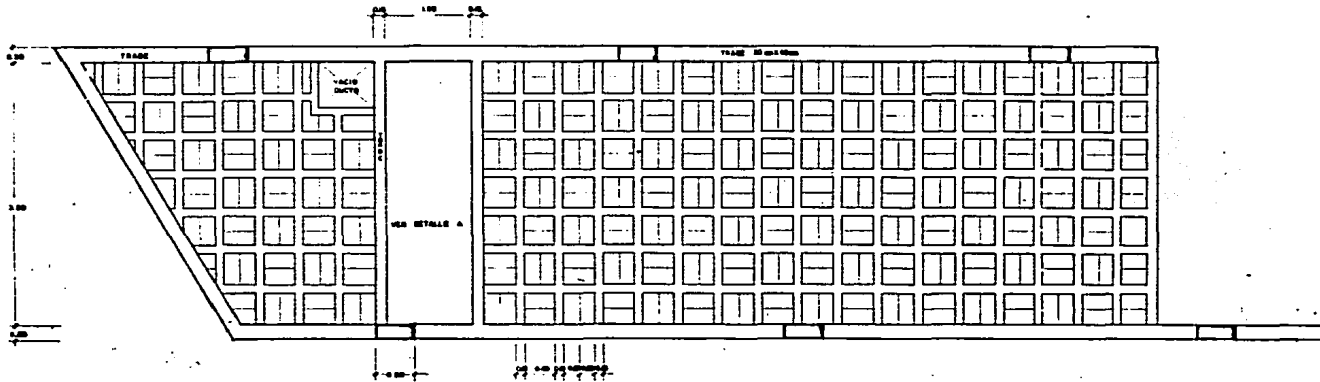
15

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
FACULTAD DE ARQUITECTURA
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SINALOA





PLANTA ESTRUCTURAL
ESCALA 1:50



DETALLE DE LOSA

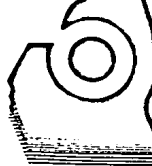


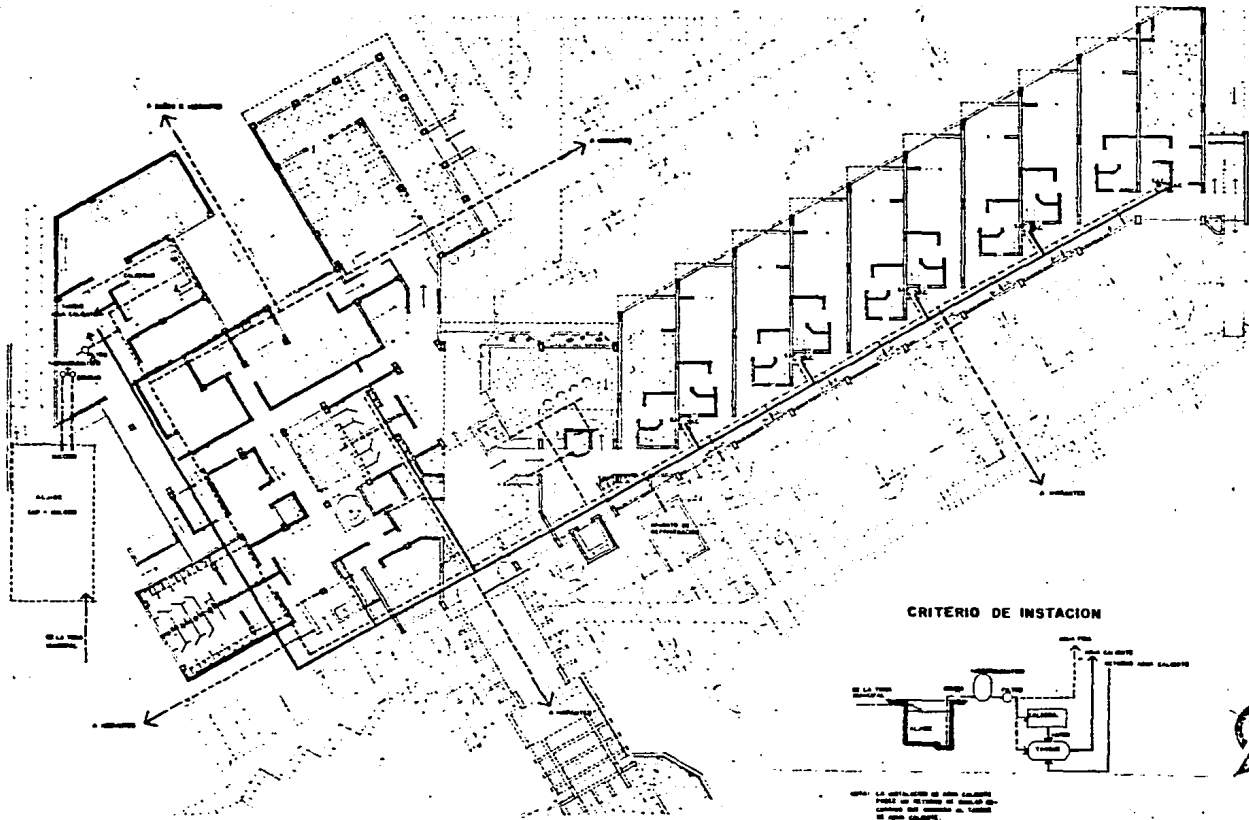
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA

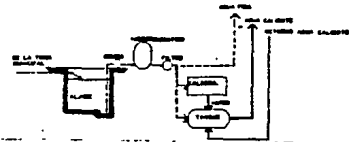


FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA 1964 DETALLE PLANO ESTRUCTURAL





CRITERIO DE INSTACION



NOTA: LA UBICACION DE LOS CALDEROS
 DEBE SER EN UN AREA DE SERVICIO
 QUE PERMITA EL ACCESO A LOS
 SERVICIOS DE LA PLANTA



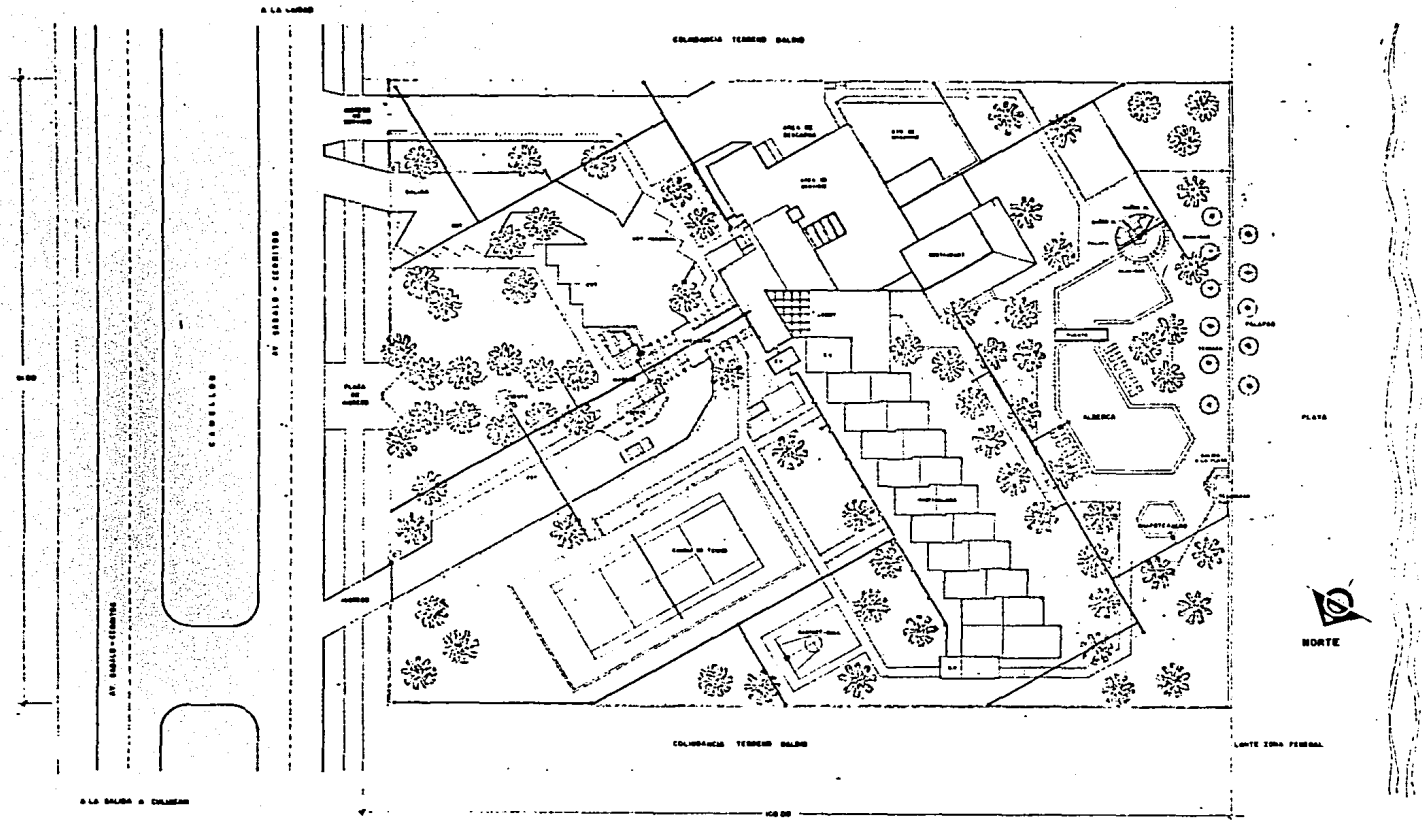
PLANTA ARQUITECTONICA
 BAJA



HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
 JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y PLANIFICACION URBANA
 INSTIT. HIDRAULICA Y SANITARIA





PLANTA DE CONJUNTO



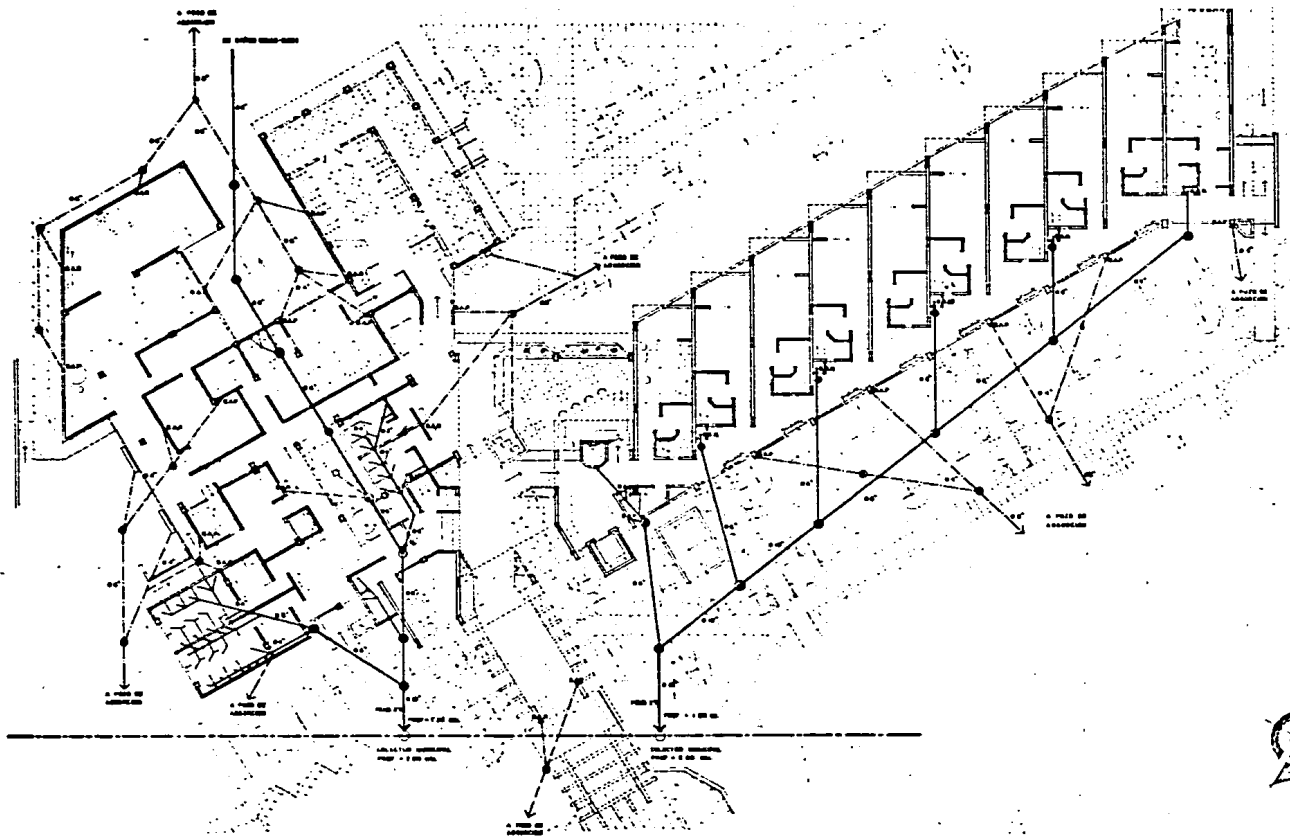
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESTIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SUCRE
 INST. HIDRAULICA



1:200





PLANTA ARQUITECTONICA
BAJA

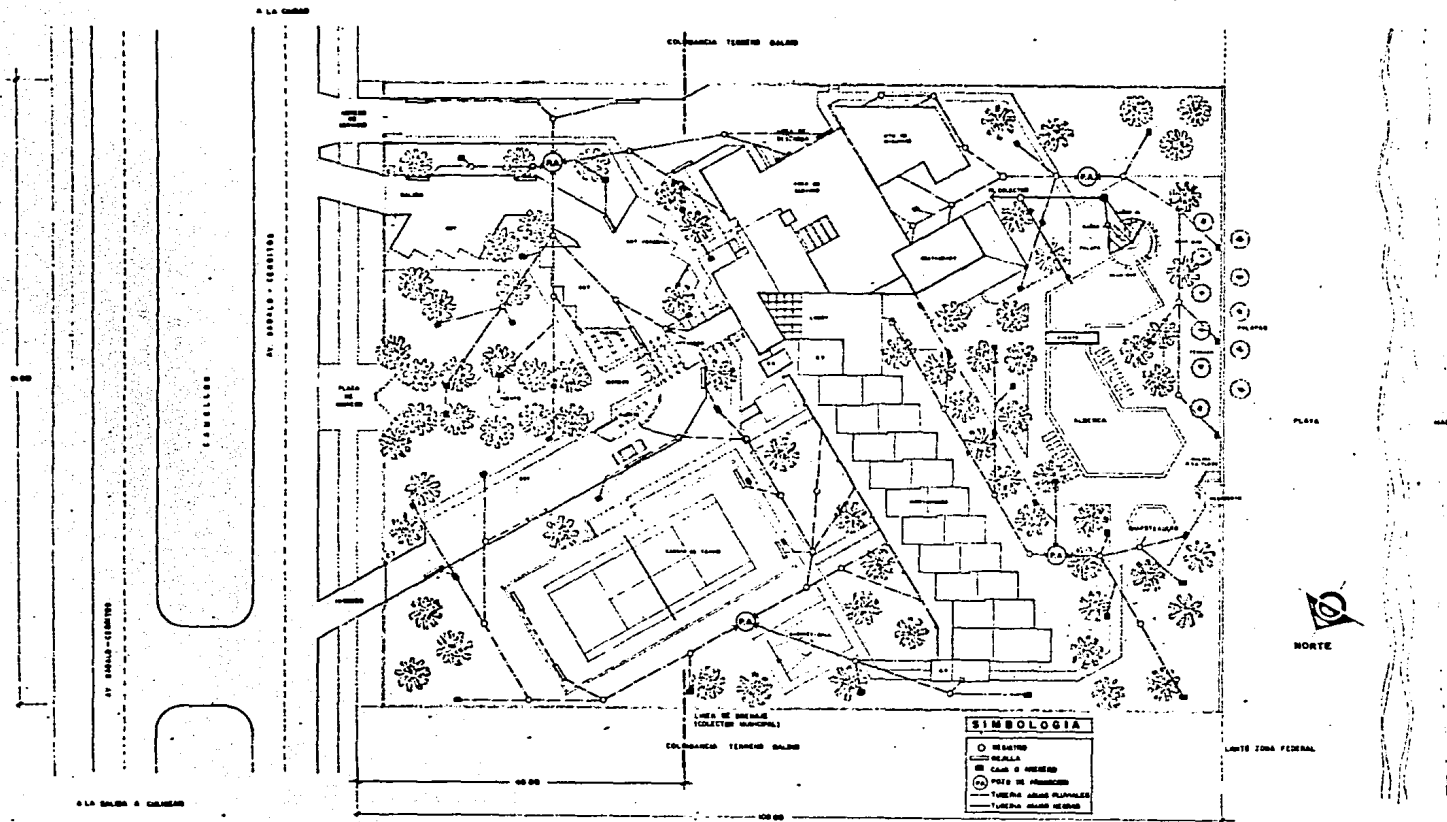


HOTEL EN MAZATLAN SIN.

20

EL SIG. PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
FACULTAD DE ARQUITECTURA
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA P.O.M.





PLANTA DE CONJUNTO



HOTEL FN MAZATLAN SIN.

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:

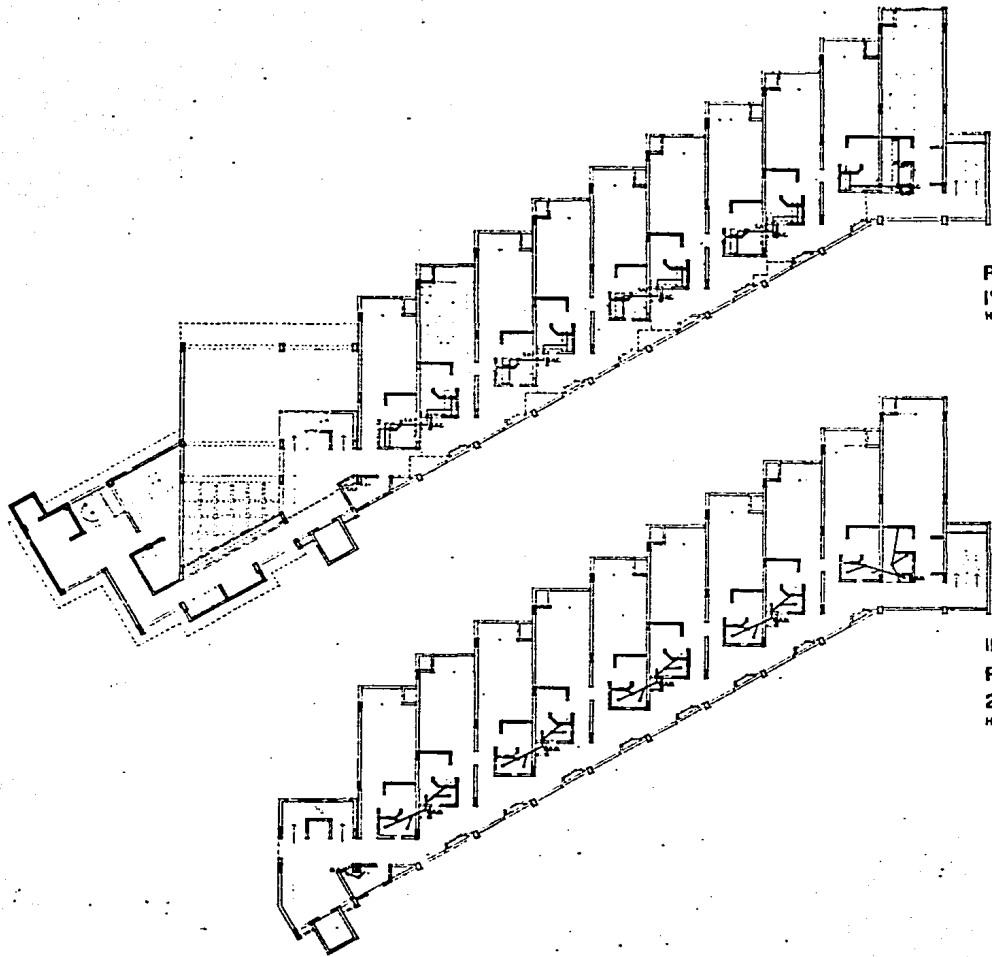
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA

FACULTAD DE ARQUITECTURA INSTITUTO TECNOLÓGICO DE GUADALAJARA S. DE C. V. INST. SANITARIA

21

11-200





INST. HIDRAULICA

PLANTA TIPO
1º PISO
HABITACIONES DOBLES

INST. SANITARIA
PLANTA TIPO
2-3 PISO
HABITACIONES DOBLES

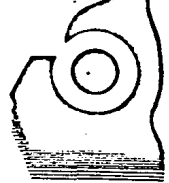


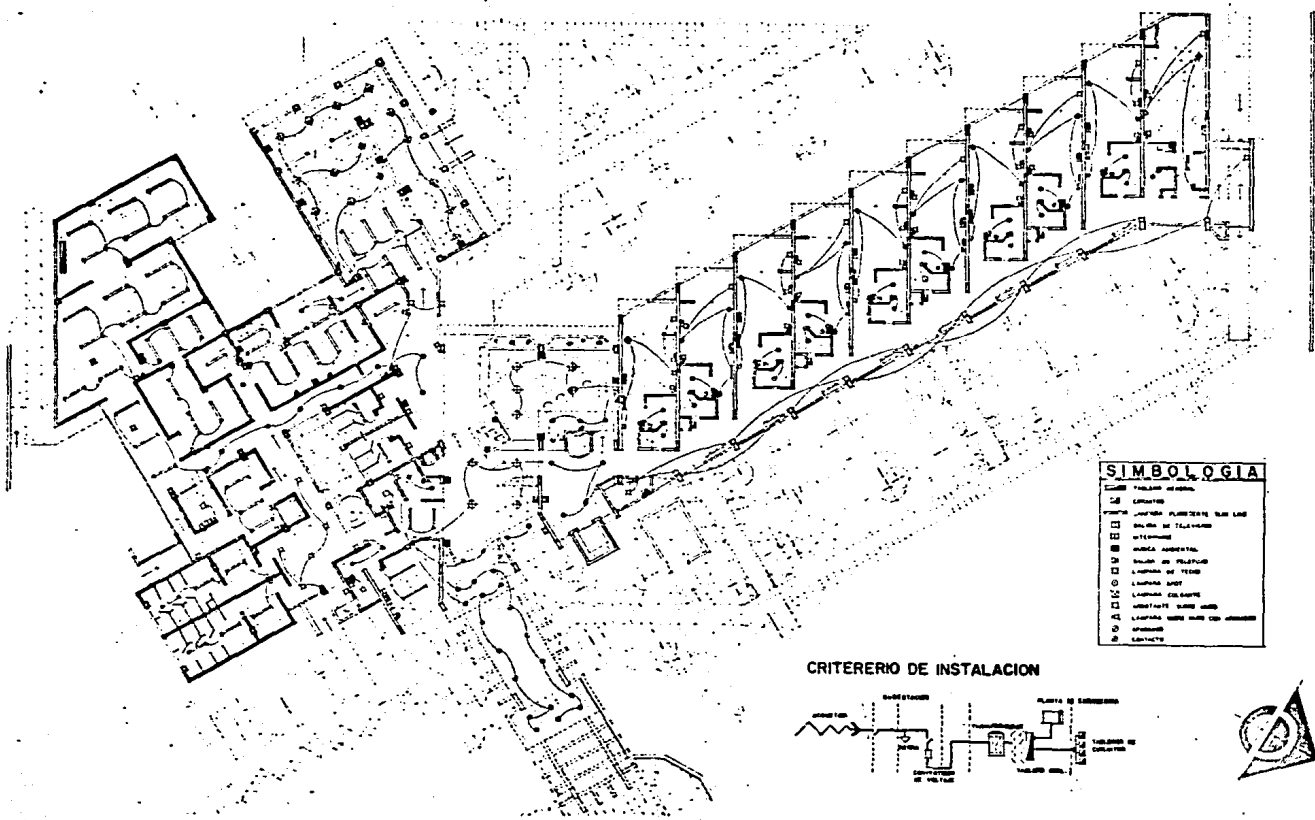
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

22

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
FACULTAD DE ARQUITECTURA
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHALCHALAPA 1968.

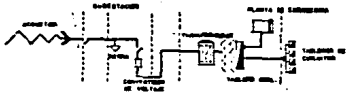
INSTALACIONES





SIMBOLOGIA	
—	Tubo de cobre
—	Cable
—	Interruptor automático sin luz
—	Interruptor de luz
—	Interruptor
—	Alarma automática
—	Bombas de agua
—	Alarma de vapor
—	Alarma de gas
—	Alarma de incendio
—	Alarma de alarma
—	Contacto

CRITERIO DE INSTALACION



PLANTA ARQUITECTONICA
BAJA

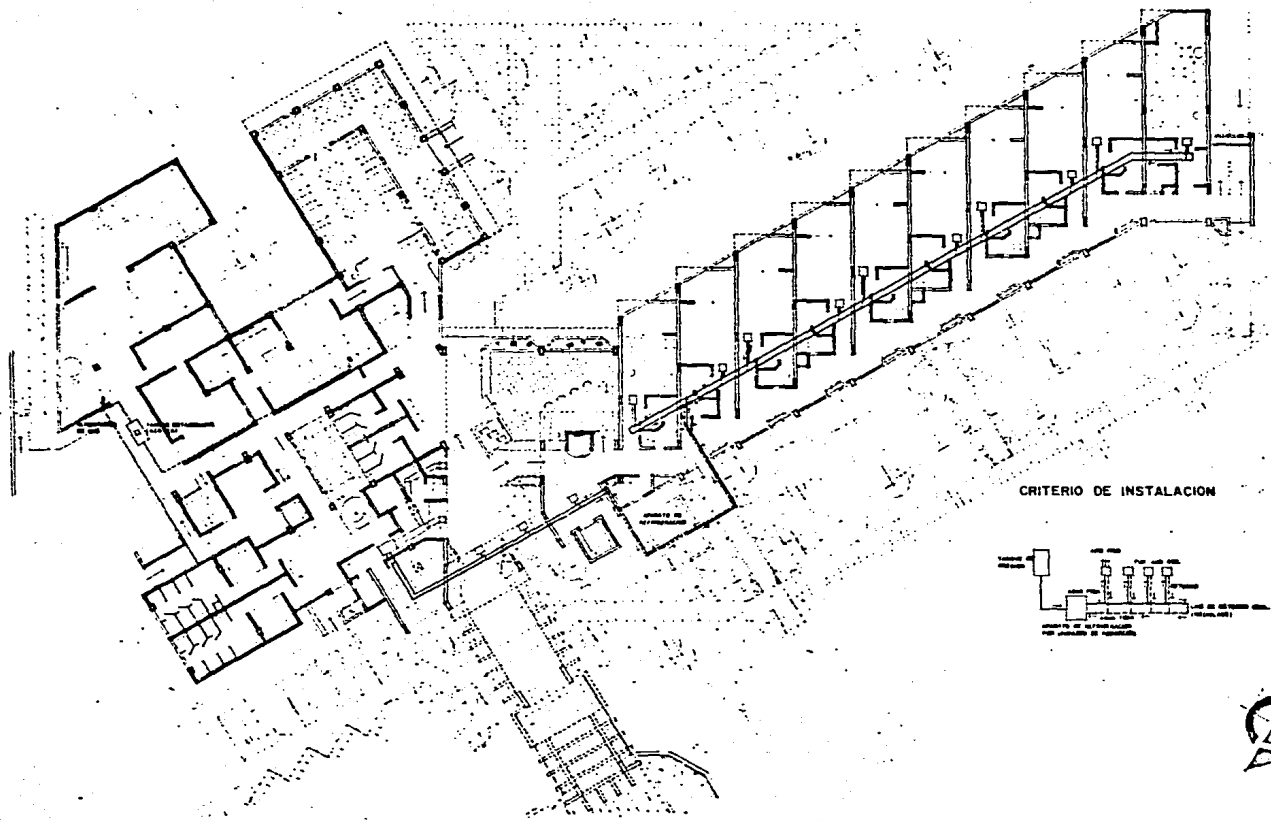


HOTEL EN MAZATLAN SIN

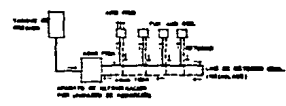
23

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y PLANEACION
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA EN 1968





CRITERIO DE INSTALACION



PLANTA ARQUITECTONICA
BAJA



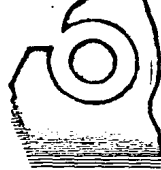
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

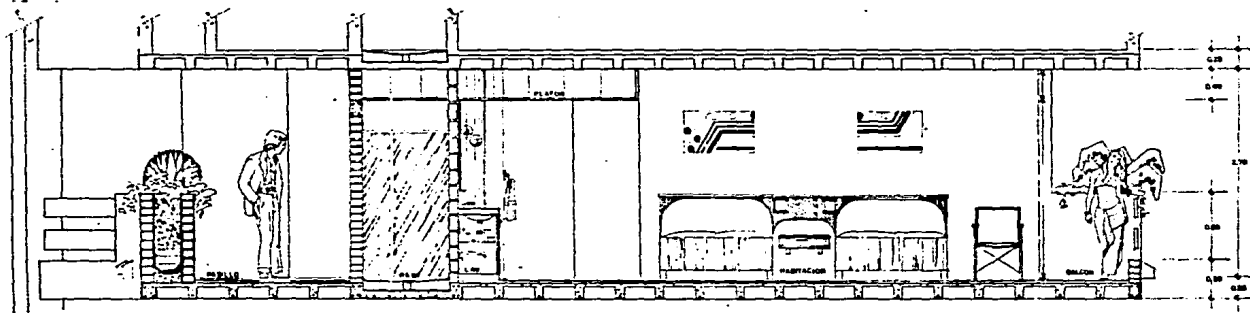
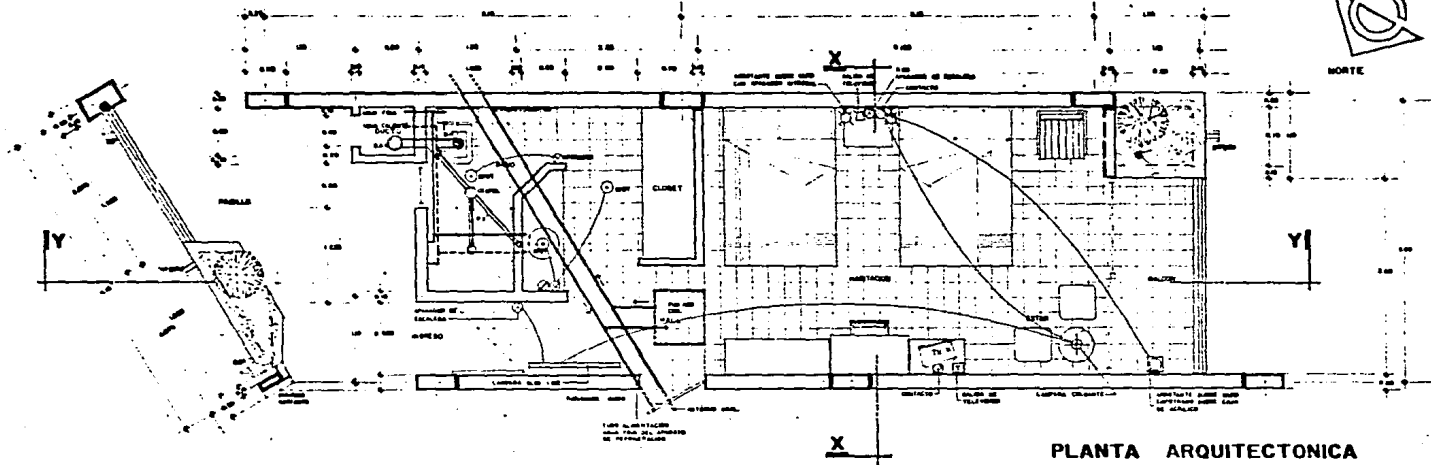
24

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA

FACULTAD DE ARQUITECTURA
CARRERA DE REFRIGERACION Y CONDICIONAMIENTO DE AMBIENTES

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA 1964 INST. GAS





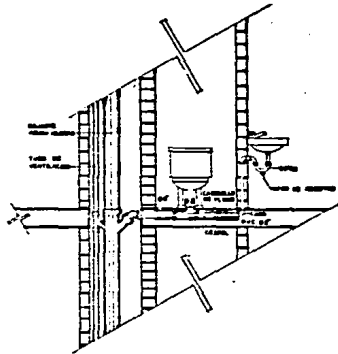
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

25

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA 3198

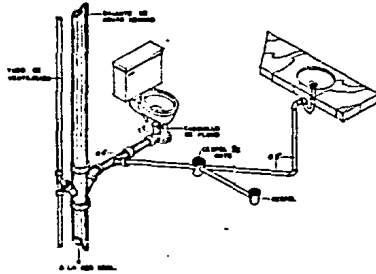
INSTALACIONES



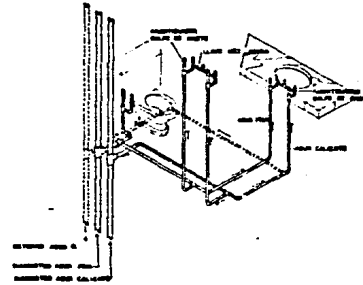


CORTE SANITARIO

ESTA TESIS NO DEBE
SALIR DE LA BIBLIOTECA



ISOMETRICO SANITARIO

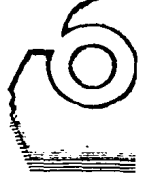


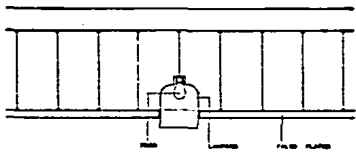
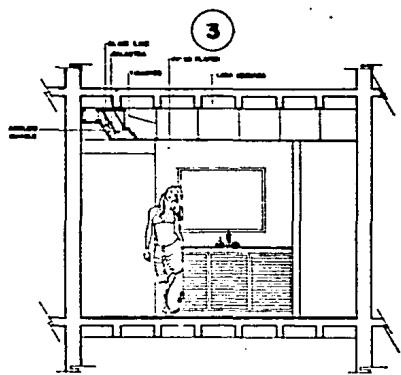
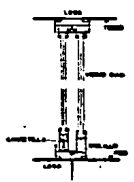
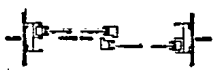
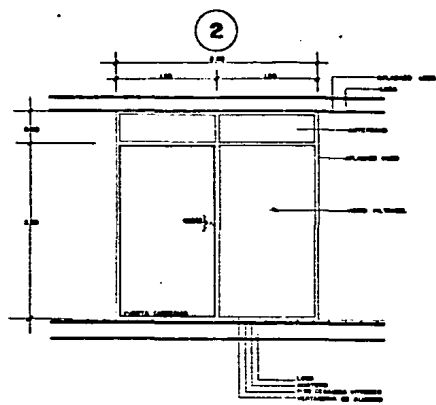
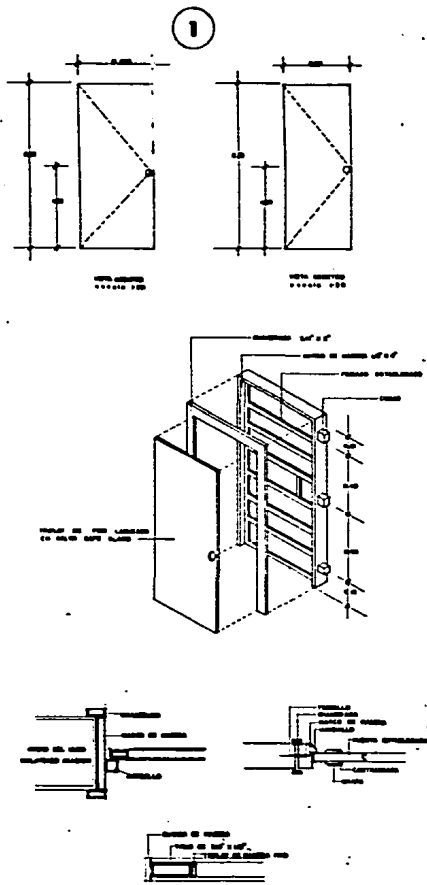
ISOMETRICO HIDRAULICO



HOTEL EN MAZATLAN SIN.
 TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUERRAJERO, S. C. 1966

20





- 1 DETALLE DE CARPINTERIA
- 2 DETALLE DE HERRERIA
- 3 DETALLE DE CARPINTERIA

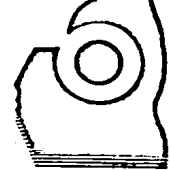


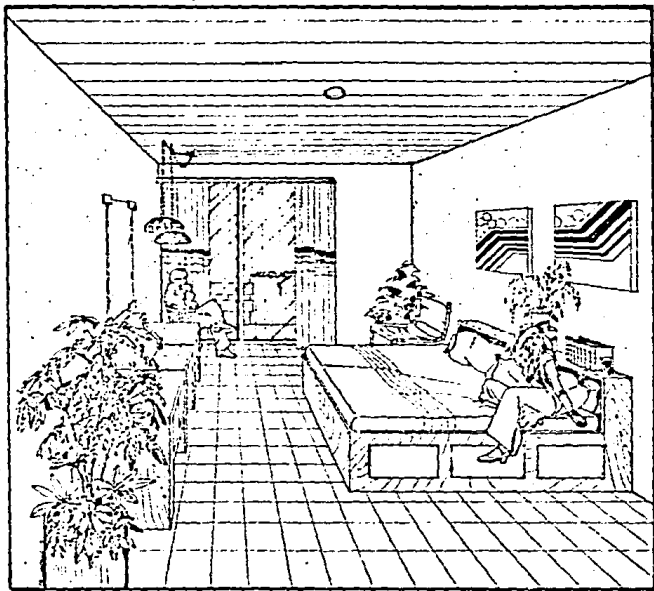
HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA 1946

27

DETALLE F. S. 120





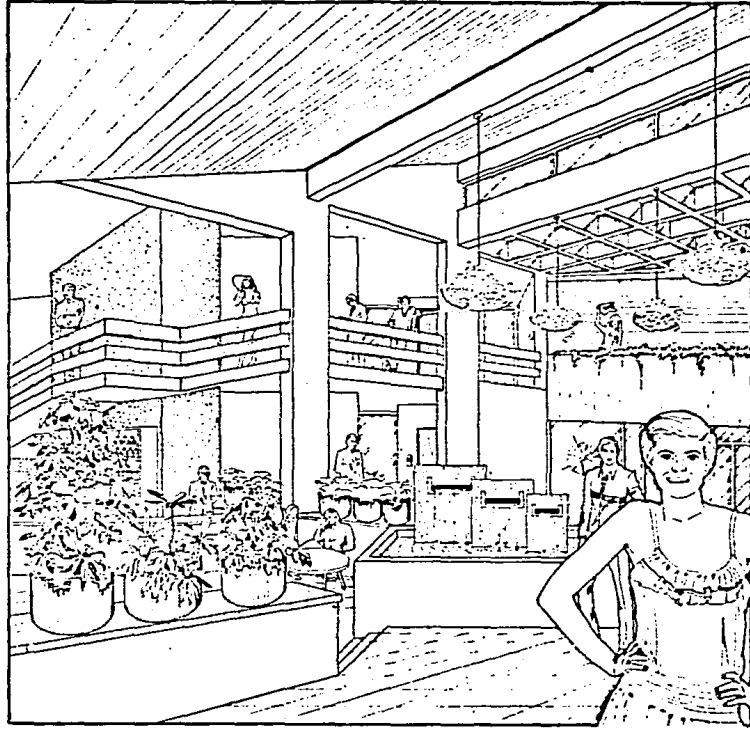
PERSPECTIVA INTERIOR (HABITACION)




HOTEL EN MAZATLAN SIN.
TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
FACULTAD DE ARQUITECTURA
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA 1968

20





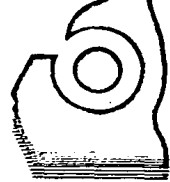
PERSPECTIVA INTERIOR (LOBBY)



HOTEL EN MAZATLAN SIN.

TESIS PROFESIONAL QUE PRESENTA:
JOSE BENJAMIN SANCHEZ ALMADA
FACULTAD DE ARQUITECTURA
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SINALOA 1968

29



PFESUPUESTO Y CRITERIO ECONOMICO

COSTO DE LA OBRA:

Superficie Construída		3,058 M ²
Costo por M ²	\$	120,000.00
TOTAL	\$	366,960,000.00

COSTO DFL TERRENO:

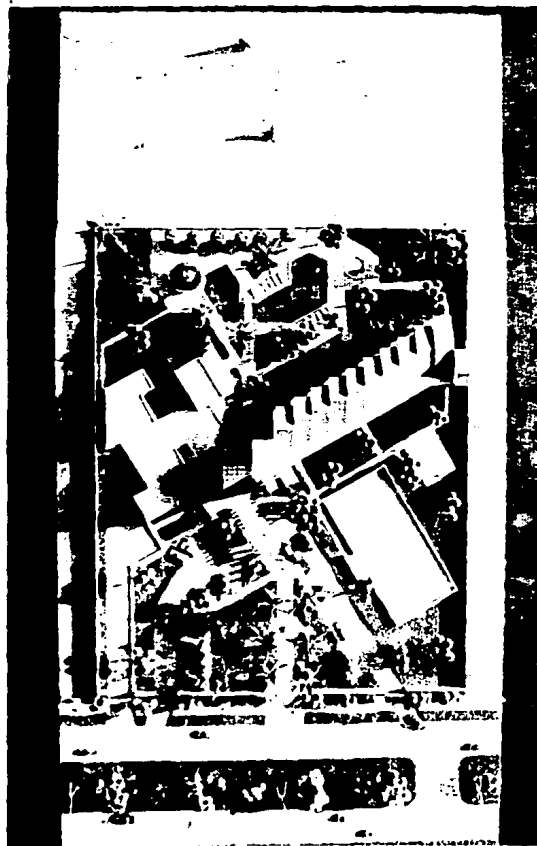
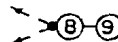
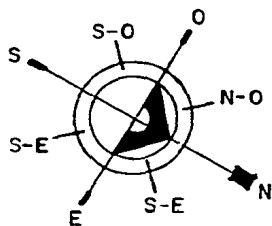
Superficie		8.748 M ²
Costo por M ²	\$	10,000.00
TOTAL	\$	87,480,000.00

COSTO TOTAL	\$	454,440,000.00
-------------	----	----------------

1.- Estructura 17.5%	\$	100,914,000.00
2.- Albañilería y Acabados 250%	\$	91,740,000.00
3.- Instalaciones 18.0%	\$	66,052,800.00
4.- Complementarios 29.5%	\$	108,253,200.00

TOTAL	\$	366,960,000.00
-------	----	----------------

FOTOGRAFIA DE LA MAQUETA





1

3



2

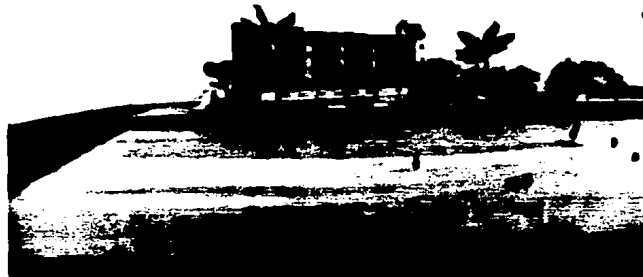
4





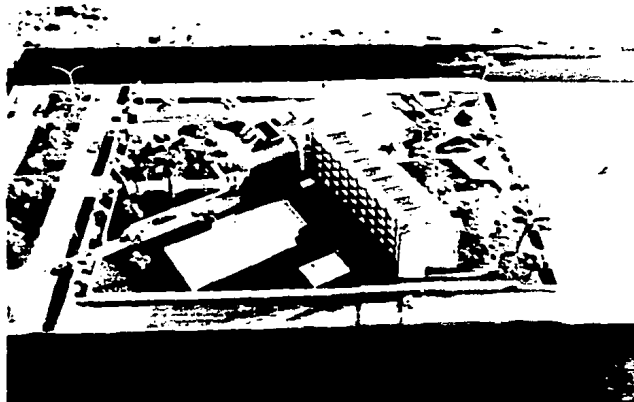
5

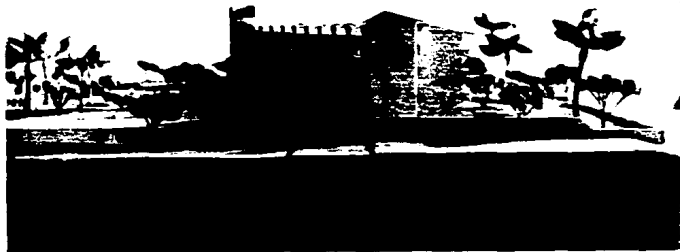
7



6

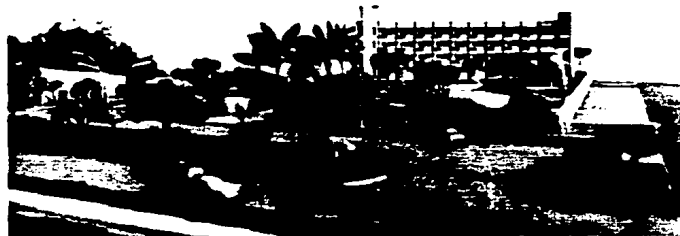
8





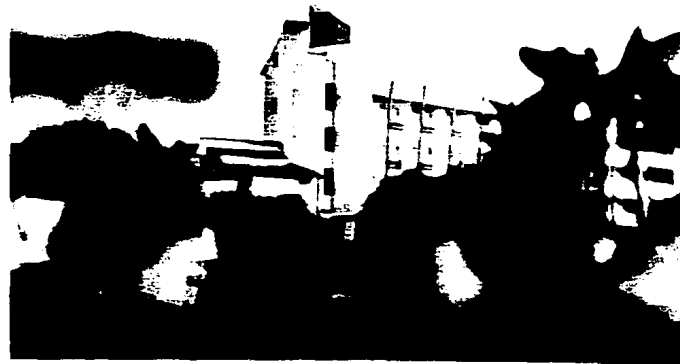
9

11



10

12



B I B L I O G R A F I A

Arquitectura Habitacional Plazola
Alfredo Plazola Cisneros y Alfredo Plazola Anguiano
Editorial LIMUSA. S.A.
Tercera Edición. México. 1982

Construcción de Hoteles
Otto Mayer y Fritz Hiel
Editorial Continental. S.A. de C.V.
Octava Impresión. México. 1982

El Arte de Proyectar en Arquitectura
Neuffer Ernest
Ediciones G. Gill, S.A., México, D.F.
13ª Edición

Lineamientos para la Planeación de Desarrollos Turísticos
Tomo I y II
Secretaría de Turismo

Plan de Desarrollo Urbano. Mazatlán. Sin..
Gobierno del Estado
H. Ayuntamiento de Mazatlán. 1982

Plan Director de Desarrollo Metropolitano
Mazatlán
Secretaría del Patrimonio Nacional
Comisión Nacional Coordinadora de Puertos 1976