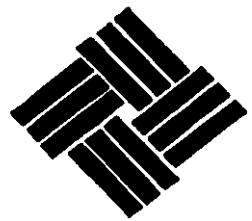


881203

//
2y.

UNIVERSIDAD ANAHUAC
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CON ESTUDIOS INCORPORADOS A LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO



HOTEL PARADOR HISTORICO
EN EL CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO

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

MEXICO, D. F.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

1988.



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 esta 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.

TEMA: PARADOR HISTORICO: HOTEL.

Un Hotel es el paradero de toda persona o grupo de personas en un sitio ajeno a sus actividades.

Ya que el hombre constantemente requiere de visitar los diferentes sitios del mundo, ya sea por vacaciones o con fines comerciales, familiares, etc.

Por lo cual el Hotel trata de concentrar actividades de tal forma que el turista y huésped se sienta como en casa, requiriendo muchas veces no salir del sitio para comer, conferenciar, divertirse; las actividades necesarias de un Hotel para su óptimo funcionamiento son: hospedarse, comer, dormir, distraerse, negocios, conferencias, celebración de fiestas y congresos, audiovisuales, etc. Del buen funcionamiento de éstos dependen en gran parte del proyecto arquitectónico como solución y su adecuado funcionamiento de las partes de éste con sus objetivos.

Dentro del conjunto integrado de alternativas para el mejoramiento y la calidad de vida, y como parte de la respuesta frente a la destrucción sufrida en nuestro país.

Corresponde en gran parte a las Escuelas de Arquitectura del país formar una serie de respuestas a este tipo de problemas, presentando éstas mediante un razonamiento lógico y la ordenación de factores de planeación, estudio y análisis reales.

Ya que siendo el centro de la Ciudad de México uno de los sitios más afectados por el terremoto ocurrido en nuestro país en septiembre pasado 19 de 1985.

Corresponde a este sitio un interés mayor, ya que es aquí donde se inicia la historia de nuestro país "México" como veremos más adelante.

El Centro de la Ciudad de México sitio turístico por tradición, debe de contar con una mayor atención para el paseante, el vecino, el comerciante, pero principalmente para el turista.

Como parte principal de tema se presenta este proyecto de "Parador Histórico" como una propuesta hacia esta zona.

Prestándose totalmente los valores arquitectónicos tradicionales, las condiciones urbanas y el aspecto estético de esta parte de la Ciudad.

Buscando con ésto la revitalización de estas zonas tradicionales de la Ciudad de México, por medio de obras de restauración, arreglo de edificios, monumentos coloniales, vía pública y principalmente con proyectos terminales o tesis, dando soluciones que armonicen dentro de nuestro contexto urbano.

Para esto se tratará de unificar los materiales de uso en: arroyo, banquetas, alumbrado, mobiliario urbano y principalmente una integración al contexto arquitectónico existente.

Siendo la Industria Hotelera una fuente de ingresos para el país, el tema que a continuación presento es:

"HOTEL PARADOR HISTORICO":

Que cuenta con los servicios necesarios para proporcionar una atención digna a los turistas tanto nacionales como extranjeros:

Hotel categoría 4 estrellas:

- 50 habitaciones incluyendo 8 suites.

Con aire acondicionado, alfombra, T.V. color, F.M., terraza individual.

- Restaurante.

Cocina mexicana e internacional.

- Cafetería

- Bar

- Lobby Bar

- Convenciones (2 salas)

- Salones.

Exposiciones, conferencias.

- Estacionamiento. (subterráneo)

- Auditorio.

Siendo el terreno elegido un terreno irregular ubicado en el 1er. cuadro de la Ciudad, uno de los afectados por el terremoto, daremos su ubicación exacta, correspondiendo ésta a las calles de Venustiano Cañanza al norte, República de Uruguay al sur, Bolívar al este, el Eje Central Lázaro Cárdenas. "ver planos".

Para esta zona en especial cualquier tipo de proyecto deberá de respetar las restricciones y uso de suelo correspondientes y permitidas.

Obteniendo así una mejor integración al contexto urbano existente.

Buscando con estas soluciones reales a la problemática nacional existente.

Dentro del conjunto integrado de alternativas para el mejoramiento de la calidad de vida de los asentamientos humanos, han ocupado un lugar preponderante, los programas que se dirigen al bienestar creciente del mayor número de personas que forman la Capital de la República Mexicana.

En el asentamiento humano se da toda la gama de elementos que el hombre busca para su interrelación con el medio y con otros hombres y en esta búsqueda no siempre ha encontrado satisfactores que pueden proporcionar una planeación, según la cual pudiera darse en asentamiento antes de la llegada del hombre mismo.

Esto no es posible ya que por lo general la escala del bienestar se pierde cuando las grandes ciudades se han saturado de problemas como consecuencia de un desmedido crecimiento.

La incógnita de nuestro tiempo es lo que puede pasar cuando los crecimientos de las grandes ciudades no pueden ser controladas por la acción de los gobiernos.

El equilibrio de la vida y de la convivencia en los grandes asentamientos humanos están seriamente amenazados por factores nocivos que han originado la multiplicación de problemas económicos, sociales, educativos, morales, jurídicos y de urbanismo.

Es mucho lo que se ha dicho y comentado sobre los problemas de desarrollo urbano en las grandes ciudades, donde la contaminación del ambiente es bastante grave, inclusive investigadores científicos, y gobernantes han coincidido en buscar medios para disminuir este problema que afecta a la salud del hombre.

Este tema tiene gran validez no solo cuando se habla de la calidad del ambiente que respiramos, en este sentido posiblemente las emanaciones que contaminan el aire disminuyen con los mecanismos de protección que se han creado; pero tratándose de contaminación del ambiente, no debería referirse unicamente a lo que estamos expuestos a respirar, sino a todo lo que nos rodea y que vemos a través de transparencia del aire.

Es decir lo que el hombre en distintas épocas de la historia ha concentrado en sus ciudades, - creando y construyendo, o destruyendo para crear, lo primero pocas veces con unidad y lo último en una constante lucha por obtener el mayor provecho de la tierra. En ocasiones para bien, otras más bien con propósitos lucrativos.

La calidad del ambiente urbano es tan importante como la del aire y aunque el primero no afecta la salud, si puede tener consecuencias en la vida de una ciudad y sus habitantes.

No se debe negar que existen grandes problemas que afectan la naturaleza de un medio urbano creado por el hombre y los que representan distintas épocas de la historia deben preservarse porque son testimonios vivos de nuestra cultura.

La respuesta frente a la destrucción sistemática que ha sufrido la Ciudad en los últimos 50 años, no es algo que se pueda descubrir por casualidad.

Para lograr un desarrollo urbano más equilibrado deberá incrementarse la investigación en todas las disciplinas; para que en cada una de ellas aumente el conocimiento de las causas que afecten ese desarrollo y partiendo de estas bases se puedan proyectar mejores soluciones que tengan la doble finalidad de curar males y prevenirlos.

La naturaleza de nuestro medio urbano es muy dinámica y aunque existen diferentes épocas en la historia con resultados muy creativos.

La actual tiene una fuerza destructora que puede a corto plazo acabar con las zonas que tienen cierta armonía identificada en la unidad de volúmenes, equipamiento urbano, anuncios, color, fachadas y espacios verdes, para que el hombre pueda vivir en un medio organizado.

La densidad de población en la zona metropolitana que comprende el Distrito Federal es una variable de cambio, cuyas consecuencias dependen de factores básicos de la planeación, identificados

en el aire, el agua, el aspecto estético de la ciudad, la seguridad que existe en la vía pública, la calidad de la enseñanza, el establecimiento de áreas residenciales, industriales y recreativas, de fácil acceso y estilo apropiado y la protección y conservación del patrimonio histórico y cultural.

El ordenamiento de estos factores de la planeación ha sido motivo de grandes análisis que difícilmente pueden concretarse sin un profundo conocimiento de la realidad a través de la historia y el desenvolvimiento social y económico, a estas acciones deberán concurrir todas las disciplinas del pensamiento en acción para buscar soluciones coincidentes hacia el orden emanado de la responsabilidad y la justicia.

LOCALIZACION.

El Hotel está localizado en el Centro o Primer Cuadro de esta Ciudad, entre las calles de Venustiano Carranza y República de Uruguay, siendo el frente o la fachada principal hacia el norte (Venustiano Carranza) y la posterior al sur (República de Uruguay). La característica del terreno para el Hotel nos permite tener dos frentes a diferentes calles manejando mejor y esperando los accesos según su jerarquía, ya sea para acceso principal y acceso de servicio. Obra característica del terreno es que en la parte central hay dos aplicaciones a los extremos provocando que éstas estén prácticamente integrándose a los lotes adyacentes.

Para describir el proyecto más detalladamente dividiremos el Hotel en 3 zonas principales, que serían:

Zona de Recepción

Zona de Habitación u Hospedaje

Zona de Servicios.

Se dividieron estas 3 zonas basándose en el proyecto ya elaborado, pero antes haremos mención a los accesos. Estos serán separados, para que no haya un congestionamiento y una mala vista de huéspedes con camiones de carga u otros y personal de servicio.

TIPOLOGIA E IMAGEN URBANA.

En la misma acera en que se encuentra ubicado el terreno, se cuenta con 16 construcciones. Estas difieren muy poco en estilo unas de otras, y su fecha de construcción es de solamente algunos años de diferencia.

A un costado del terreno, se encuentra la Nacional Financiera; edificio de 8 niveles, construido por el Arq. Ortiz Monasterio. Este edificio está actualmente en uso, su estado es satisfactorio, se le ha dado buen mantenimiento y podemos decir que conserva las características de cuando fue construido.

Por el otro lado del terreno tenemos un edificio de oficinas, de 5 niveles. Esta construcción se encuentra en deplorable estado, ya que sufrió grandes daños debido al sismo de Septiembre de 1985. Parece que será demolido. Actualmente se encuentra apuntalado y bardeado, para la protección de los transeúntes.

Frente al terreno está el Banco Mexicano Somex; edificio de 3 niveles, estando su construcción en perfecto estado; actualmente en uso. En la contra acera de este edificio, tenemos el Salón Luz, construcción de tres niveles. Aunque en un principio fue proyectado para dos niveles solamente, los habitantes de este lugar construyeron posteriormente un nivel más en la azotea, tratando de seguir las mismas líneas del edificio, pero no se utilizó la misma ornamentación. El tercer nivel carece de ornamentación.

Junto al Salón Luz; por el lado de la calle de Gante, contamos con una construcción de 6 niveles.

En la planta baja se localizan algunos comercios, en las plantas de arriba son destinadas para oficinas. Esta construcción se encuentra en muy buen estado.

Por lo que se puede observar, al contar con todos estos edificios en la cercanía del terreno, será necesario tomarlos en cuenta en el momento de llevar a cabo el diseño. Estos marcan la pauta para la fachada. Se tratará de integrarse al contexto, y de no romper las líneas establecidas. Aunque estas construcciones pertenecen a diferentes estilos y épocas, se tienen varios parámetros generales a seguir:

Banco Mexicano Somex

1 Expendio de Lotería, (pequeño)

1 Terreno baldío, utilizado como estacionamiento particular

1 Construcción de tres niveles, (vacía)

1 Abastecedora de uniformes

Por lo que se puede observar, se cuenta con un gran número de servicios, cercanos al terreno.

Casi atrás del terreno, se cuenta con un estacionamiento; en este lugar podrán estacionarse las personas que acuden a las oficinas. Para los trabajadores de dichas oficinas, se tratará de proporcionarles un lugar en el estacionamiento del propio edificio.

Perpendicular a Venustiano Carranza, se encuentra la calle de Gante, ésta es de tipo peatonal, se utiliza como plaza pequeña. Aquí contamos con 10 árboles, 5 bancas de fierro (una en mal -

estado), 6 lámparas de 5 focos cada una y la estatua de Fray Gante. Es un lugar bastante agradable. Se puede notar la presencia de personas de edad, las cuales acuden ahí, igual que acudirían a un parque.

Esta plaza sirve de acceso al Banco Mexicano Somex, ya que su entrada principal se encuentra orientada a la plaza. Asimismo la entrada al edificio de oficinas de 6 niveles, y los respectivos negocios de la planta baja, se encuentran sobre la dicha plaza.

Aunque es una zona donde hay varios negocios, el tráfico de personas no es muy grande, se puede circular caminando holgadamente.

EDIFICIOS DAÑADOS.

- Edificio de oficinas.- Gante N° 21, construcción de 5 niveles, dañado por sismo.
- Casa de huéspedes Aguilar.- Dañado y en mal estado debido a falta de mantenimiento.
- Edificio de oficinas.- Esquina Eje Central, mal estado por abandono.
- Construcción de 2 niveles.- Casa de música, mal estado por falta de mantenimiento.
- Construcción 2 niveles.- Casa Rudiger, mal estado, falta de mantenimiento.

Las construcciones de dos y tres niveles que se tienen en este lugar, en un principio fueron proyectadas para habitación, actualmente la mayoría se utilizan como bodegas de los comercios de la planta baja.

BALDIOS.

Solamente se tiene un lote baldío, es el segundo lote de la manzana, en la esquina de Lázaro Cárdenas y Venustiano Carranza se encuentra una construcción de tres niveles, vacía, junto a ésta se encuentra el lote baldío.

VIALIDAD.

El acceso a este lugar es por el Eje Central, Lázaro Cárdenas. Se encuentra situado el terreno sobre la calle de Venustiano Carranza.

En la misma acera, en que se encuentra situado el terreno, se tienen construcciones cuya altura es entre los dos y tres niveles. Tenemos una construcción de ocho niveles, ya mencionada, una de cuatro, una de nueve y una de un solo nivel.

Aunque estas construcciones en un principio fueron proyectados para vivienda, actualmente se les ha dado otro uso. La mayoría tienen en la planta baja comercios y en la planta alta bodegas. Una sola se utiliza como restaurante, en su interior y otra aún se conserva como cada de huéspedes.

Estas construcciones en su mayoría, se encuentran en mal estado, ya que carecen de mantenimiento. Sólo se tiene una construcción nueva, que es Deportes Martí. Esta construcción, de un solo nivel.

En contra acera, se cuenta con once construcciones. La mayoría tiene los mismos requisitos antes mencionados; a excepción de la Cía. de Luz y Fuerza, edificio de estilo internacional, al igual que Nafinsa.

Sobre esta calle, comprendida entre Lázaro Cárdenas y Bolívar, contamos con un gran número de comercios, por ejemplo:

- 1 panadería
- 1 cerrajería
- 2 taquerías
- 1 tienda de artesanías

1 óptica
11 tiendas de artículos deportivos
3 casas de artículos musicales
1 restaurante
1 casa de mudanzas
1 edificio de oficinas variadas
1 edificio dedicado al expendio de lotería
Nacional Financiera
Cía. de Luz y Fuerza

PROGRAMA ARQUITECTONICO.

PLANTA BAJA.

LOCAL	AREA (M2)	MOBILIARIO
RECEPCION	150	JARDINERAS, FUENTES, BASUREROS, CENICEROS.
VESTIBULO	253	FUENTE, SILLONES, JARDINERAS, ESCULTURAS, BASUREROS Y CENICEROS.
RECEPCION (HUESPEDES)	97.5	
CAJA FUERTE	15	CAJAS DE SEGURIDAD Y ARCHIVEROS
OFICINA PRIVADO	22.5	ESCRITORIOS (2), CREDENSA, SILLONES
RECEPCION	60	ESCRITORIOS (4), ARCHIVEROS, BARRA, CENTRAL TELEFONICA Y SONIDO, BASUREROS
ELEVADORES Y ESCALERAS	72	ELEVADORES (2) CAPACIDAD 13 PASAJEROS ESCALERA SERVICIO Y HUESPEDES.
LOBBY BAR	120	MESAS, SILLAS, SILLONES. BARRA, ASIEN- TOS CORRIDOS, BASUREROS Y CENICEROS
SANITARIOS	48	W.C., LAVABOS, MINGITORIOS, SECADORES. BASUREROS, CENICEROS, DUCTO INSTALACIONES
BAR	161	MESAS, SILLAS, FORO, BASUREROS, CENICEROS, BARRA, ESTACIONE SERVICIO
VESTIBULO BAR	32	ESPEJOS, CENICEROS, BASUREROS, TOCADOR
PATIO CENTRAL	410	JARDINERAS, ESPEJO DE AGUA, MESAS, SILLAS, FUENTE.
RESTAURANTE - COMEDOR VESTIBULO/SERVICIOS SANITARIOS	415	MESAS, SILLAS JARDINERAS, CENICEROS, BASUREROS, ESPEJOS / W.C., MINGITORIOS, LAVABOS, BASUREROS, CENICEROS, DUCTO INSTALACIONES

COCINA	186	REFRIGERADORES, CONGELADORES, LAVADORAS TARJAS, BASUREROS, ALACENAS, DESPENSA
ALMACEN	55	ESTANTES, BASCULA
VESTIDORES	43.5	BANCAS, LOCKERS
SERVICIOS SANITARIOS (EMPLEADOS)	56	REGADERAS, W.C., MINGITORIOS, SECADO- RAS.
CUARTO DE MAQUINAS	145	AIRE ACONDICIONADO (UNIDADES) COMPACTA- DOR BASURA, TRATAMIENTO DE AGUA, TABLE- ROS, SUBESTACION.
CORREDOR SERVICIOS	195	CENICEROS, BASUREROS Y RELOJ CHECADOR
BODEGA	72	ESTANTES DOBLES
CARGA Y DESCARGA	64	MONTACARGAS
CORREDOR	110	JARDINERAS, CENICEROS, BASUREROS, ESPE- JOS.
VESTIBULO	80	ESCALERAS DE SERVICIO, SOTANO, P.BAJA.
ESTAR	110	SILLONES, CENICEROS, BASUREROS, JARDI- NERAS
SALA DE CONVENCIONES	75	PANTALLA, EQUIPO DE PROYECCION, EQUIPO DE SONIDO, MESAS, SILLAS, ARCHIVEROS, JARDINERAS Y BASUREROS.
SALA DE EXPOSICION	200	MAMPARAS MOVIBLES, EQUIPO DE LUZ, EQUI- PO SONIDO, EQUIPO PROYECCION, JARDINE- RAS Y BASUREROS.
SANITARIOS (EXPOSICIONES Y AUDITORIO)	40	W.C., MINGITORIOS, LAVABOS, SECADORES Y DUCTO INSTALACIONES

GUARDARROPA (EXPOSICIONES Y AUDITORIO)	24	TUBOS CORRIDOS, ANAQUELES
AUDITORIO	270	BUTACAS, FORO, BASUREROS
CUARTO PROYECCION	10	EQUIPO DE SONIDO, EQUIPO DE PROYECCION
ELEVADORES AUTOS	125	ELEVADORES AUTOS (2) FOSO, SOBREPASO Y CUARTO DE MAQUINAS
CONTROL AUTOS	13.5	ESCRITORIO, RELOJ CHECADOR Y CAJA
ESTACIONAMIENTO	1,440	ELEVADORES AUTOS (2), PROTECCION CONTRA INCENDIO, SEÑALIZACION VIAL, BASUREROS, ILUMINACION, PROTECCION COLUMNAS
BODEGA ESTACIONAMIENTO	60	ESTANTES (DOBLES), ANAQUELES
PLANTA ALTA.		
HABITACION TIPO (TERRAZA OPCIONAL)	45	CAMAS (2), ESCRITORIO, SILLON 3 PLAZAS DUCTO INSTALACIONES, W.C., REGADERA (TINA) LAVABO, VESTIDOR, JARDINERAS
HABITACION TIPO SUITE	72	CAMAS, SALA, ESCRITORIO, VESTIDOR, W.C. REGADERA, TINA, LAVABO, DUCTO INSTALACIONES, TERRAZA, JARDINERAS.
CUARTO ASEO	8	ENTREPAÑOS
BLANCOS	8	ENTREPAÑOS
CORREDOR	560	JARDINERAS. SILLONES, CENICEROS, ILUMINACION, SONIDO
SALA DE ESTAR	120	IGUAL AL ANTERIOR

PROGRAMA DE AREAS.

1.- AREAS PUBLICAS.

A) LOBBY CONEXOS.

- . Capitanía de Botones.
- . Conserjería.
- . Sanitarios Públicos.
- . Teléfonos Públicos.
- . Concesiones.
 - a) Centro Secretarial y Ejecutivo.
 - b) Centro de Comunicación.
- . Elevadores de Huéspedes.

B) ALIMENTOS Y BEBIDAS.

- . Cafeterías.
 - a) Principal

- . Restaurante.
- a) Restaurante Principal.

- . Bares.
- a) Lobby Bar
- b) Bar Cocktail Lounge.

- . Sala de Juntas.

- . Salón de Usos Múltiples.

2.- HABITACIONES.

- . Tipos de Habitaciones.

- . Cuarto Tipo.

- . Suites.

3.- AREAS ADMINISTRATIVAS.

- . Recepción e Información.

- . Caja de Recepción.
- . Cajas de Seguridad.
- . Teléfonos.
- . Oficinas Administrativas.
 - . Dirección General.
 - . Gerencia General.
 - . Subgerencia Ejecutiva
 - . Gerencia de Relaciones Públicas.
 - . Gerencia de Reservasiones.
 - . Gerencia de Cuartos.
 - . Gerencia de Alimentos y Bebidas.
 - . Gerencia de Banquetes.
 - . Contabilidad.
 - . Archivo Muerto.
 - . Caja General.
 - . Area de Computación.
 - . Sala de Juntas Ejecutiva.
 - . Area de Servicio de café.
 - . Sanitarios Oficinas Administrativas.

4.- AREAS DE SERVICIO.

A) Areas de apoyo para los Servicios de Alimentos y Bebidas.

a) Cocina Principal.

B) Almacén General.

C) Ama de Llaves y Ropería General.

a) Departamento de Areas Públicas.

b) Lavandería y Valet.

D) Patio de Maniobras.

a) Cuartos de Basura

b) Recepción de Mercancia y Entrada de Personal.

c) Seguridad.

E) Baños y vestidores de personal.

F) Montacargas/Elevadores de Servicio.

G) Oficinas de Servicio.

- a) Compras.
- b) Costos y Gastos
- c) Recursos Humanos.
- d) Personal
- e) Sanitarios.

H) Centro de Impresión.

5.- AREAS MECANICAS Y MANTENIMIENTO.

- . Sala de Máquinas.
- . Sistema de Aire Acondicionado.
- . Subestación Eléctrica.
- . Planta de Emergencia.
- . Oficina de Mantenimiento.
- . Almacén de Mantenimiento.

- . Talleres de Mantenimiento.
- . Cisterna.
- . Sistema de Drenaje.
- . Planta de Tratamiento de Aguas Negras.
- . Area de Transfer de Pisos.
- . Tanques de Combustible.

6.- AREAS EXTERIORES.

- . Públicas.
 - . Señalización.
 - . Acceso Calle-Hotel.
 - . Estacionamiento.

SITESIS DEL PROGRAMA NACIONAL DE TURISMO.

1984 - 1988.

Enfocando los aspectos relacionados a la Capacitación y Educación Turística.

El objetivo específico de cambio estructural se orienta a elevar la racionalidad y eficiencia en la prestación de servicios turísticos, mediante la integración de la oferta, la capacitación de los recursos humanos, el aprovechamiento programado del potencial y el desarrollo del nivel competitivo.

Las líneas de acción específicas correspondientes, se dirigen a:

- Integrar la oferta, a través de fomentar y promover su ampliación y diversificación selectiva y elevar la calidad de los servicios, mediante el desarrollo de programas de capacitación y de concientización turística.

La estrategia de cambio estructural se orienta a:

- Elevar la capacidad de generación y protección del empleo; perfeccionar el marco normativo; adecuar modalidades de financiamiento a las prioridades del desarrollo turístico; consolidar la operación eficaz y eficiente de las entidades sectorizadas y modernizar la administración pública turística.
- Orientar la inversión pública a integrar la infraestructura en los centros turísticos estratégicos y para propiciar el adecuado despegue de los centros turísticos integralmente planeados, así como, alentar la concurrencia de los sectores público social y privado.

- Fortalecer los programas de capacitación y educación turística y programar el aprovechamiento racional de los recursos del área.

METAS.

- Diseñar y establecer el sistema nacional de administración pública del turismo.
- Consolidar la capacitación de la fuerza de trabajo del sector y el desarrollo de los servicios educativos que forman sus recursos humanos.

PROMOCION Y ORIENTACION DE LA DEMANDA.

Los más importantes esfuerzos de promoción que se encuentra realizando la Secretaría:

"MEXICO TE DA A ESCOGER"

Este tema fue seleccionado porque sintetiza en forma objetiva y clara la diversidad de alternativas que nuestro país ofrece e invita a disfrutar, asimismo, y dado que este tema presenta grandes posibilidades de uso, se ha adoptado como concepto "paraguas" de una amplia gama de esfuerzos en el ámbito de la promoción nacional.

PROGHAMA "MEXICO...UNA AVENTURA A TU ALCANCE".

Con el propósito de fomentar los viajes de corta duración, especialmente de fin de semana, se

instrumentó el programa "MEXICO... UNA AVENTURA A TU ALCANCE", el cual se ha venido realizando con la entusiasta colaboración de los gobiernos de los estados.

El programa consiste en la integración de un folleto por cada estado, el cual considera todos los sitios y localidades de interés turístico, e incluye sugerencias sobre recorridos turísticos alternativos. Este folleto reúne la característica de ser de difusión masiva, editándose en las versiones inglés y español.

GENERADOR DE EMPLEO.

En el año de 1984, el sector turismo empleó directa e indirectamente a 1.7 millones de personas, lo cual representa el 8.1% de la población económicamente activa del país (PEA).

En el periodo 1971-1984, el número de personas ocupadas ha evolucionado de 927 mil a 1,694 mil, lo cual representa una tasa media de crecimiento anual del 4.7%.

Estos aspectos del turismo internacional que hemos observado, reflejan que la actividad tiene un potencial enorme de desarrollo, ya que no obstante, los problemas que enfrenta el mundo actual ha sostenido su tendencia ascendente.

Por lo que respecta a nuestro país, podemos decir que gracias a sus atractivos naturales, la tradición histórica y cultural y su extratérgica ubicación geográfica, el turismo es una actividad susceptible de explotarse con mayor amplitud, y de esta manera, mantener su carácter de prioritario en el proceso de planeación del desarrollo económico.

EL PAPEL DEL ARQUITECTO EN EL DESARROLLO DEL TURISMO.

Debido a que los motivos que originan los viajes han variado radicalmente en las últimas décadas, los servicios que prestan los hoteles se han tenido que ir adaptando a estas nuevas circunstancias, a fin de brindar los servicios de confort requeridos por los viajeros.

En función de ésto, el papel del arquitecto en el desarrollo del turismo, ha tenido que adecuarse variando los lineamientos para la construcción y el equipamiento de los edificios destinados, al hospedaje y a la asistencia de la gente que viaja.

De esta forma, se han erigido numerosas construcciones de hoteles de todos los tipos y categorías con la tendencia de satisfacer estas nuevas exigencias.

La construcción individual ha dado paso a la realización de los macro-proyectos; la creatividad del arquitecto, también ha tenido que adaptarse al entorno con el objeto de ofrecer la turista, una imágen homogénea de los destinos, pero con un toque distintivo para cada uno de ellos.

LOBBY Y CONEXOS.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area interna de reunión, recepción, registro, compras (concesiones), distribución y circulación de los huéspedes, clientes y visitantes al resto de las áreas públicas y de habitaciones del - hotel.

Esta zona manifiesta el tipo, calidad y categoría del servicio. Es el primer contacto físico del huésped con el hotel, dice mucho de lo que puede esperar y encontrar en las demás áreas.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.

ACCESO PRINCIPAL DEL HOTEL

MOTOR LOBBY

GUARDA EQUIPAJE CAPITANIA DE BOTONES.

LOBBY BAR

RECEPCION TELEFONOS

LOBBY

ESCRITORIOS DE CORTESIA.

ROPERIA CONSERJERIA

ELEVADORES HABITACIONES
HUESPEDES

TELEFONOS
PUBLICOS

SANITARIOS PUBLICOS

CONCESIONES

AREAS PUBLICAS Y EXTERIORES

BASE OPERATIVA DE DISEÑO.

Fácil visualización del lobby, desde que el cliente llega al hotel.

- Es necesario que haya un solo acceso de calle a lobby para mantener el control de entradas y salidas, tanto para la seguridad de los huéspedes como para simplificar la labor de maleteros al recibir a los mismos.
- La circulación de lobby a los elevadores requiere ser controlada y vigilada desde la recepción, para evitar que entre gente extraña a las habitaciones.
- Es el centro de circulación para acceso a las áreas de alimentos y bebidas.
- Requiere de espacio cómodo y amplio para que los huéspedes esperen su registro sentados o para visitantes. En muchas ocasiones el lobby bar, está integrado a esta área, lo cual hace más placentera la espera y se crea un mejor ambiente.
- Debe estar libre de cualquier cruce de circulación de servicio (personal como camaristas, meseros, cocineros), ya que ésto da muy mala imagen.
- Debe haber una adecuada señalización, ya que es el centro de información y circulación.
- Mantiene una relación secundaria con mantenimiento, áreas administrativas y servicios a habitaciones por ser el contacto entre el "huésped, y alumno" y dichas áreas.

- El lobby generalmente es de doble altura, para dar una sensación de amplitud, iluminación y ventilación.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Acceso calle-hotel
- . Elevadores.
- . Recepción.
- . Capitanía de botones.
- . Conserjería y valet.
- . Teléfonos públicos.
- . Tiendas y concesiones.
- . Lobby bar.
- . Escritorios públicos.
- . Cajas de seguridad.
- . Caja de recepción.
- . Relaciones Públicas.

Secundarias.

- . Cafetería principal.
- . Bares.
- . Salones de usos múltiples.
- . Escaleras de emergencia.
- . Centro secretarial y ejecutivo.
- . Centros de comunicaciones.
- . Reservaciones.
- . Areas administrativas.
- . Estacionamiento.

CAPITANIA DE BOTONES.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area destinada al departamento de botones, encargado de atender a los huéspedes con sus equipajes, guardarlos en caso de estancia o equipajes voluminosos que no utilizarán durante su permanencia en el hotel. Así mismo atenderá a los clientes y visitantes con la información requerida por los mismos.

CAPITANIA DE BOTONES

GUARDAEQUIPAJE

ESCALERAS DE SERVICIO
O DE HUESPEDES.

BASE OPERATIVA DE DISEÑO.

- Su óptima ubicación es junto al acceso principal para supervisar entradas y salidas y frente a recepción que es quien los controla.
- Dispone de espacio suficiente para guardar el carro de maletas.
- La barra o escritorio requiere de instalación telefónica y campanilla.
- Enseguida a la capitania de botones se localiza un cuarto de guarda equipaje. Debe ser un lugar seguro que se pueda cerrar con llave, donde se almacena el equipaje que no va a utilizar el cliente; o lo guarda por el lapso de tiempo que tardan en asignarle habitación.

- Debe tener fácil acceso a elevadores de huéspedes para el transporte de equipaje a habitación.
En casos de grupos y convenciones se utiliza el elevador de servicio.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Conserjería y valet.
- . Lobby
- . Recepción
- . Elevadores.
- . Cajas de Seguridad.
- . Caja de recepción.

Secundarias.

- . Estacionamiento.

CONSERJERIA.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area para servicio personalizado e información de servicios del hotel y principalmente de servicios externos al mismo: reservación y compra de boletos para teatro, espectáculos, reservación de los diversos medios de transporte, servicios bancarios, sociales o telegráficos, etc.

BASE OPERATIVA DE DISEÑO.

- Su óptima ubicación es junto a recepción, frente al lobby y cerca de la capitanía de botones y elevadores.
- Requiere de un área de guadado para objetos que el huésped solicite le sean recogidos temporalmente.
- Posee una barra o escritorio, con el suficiente espacio para tener catálogos, folletos, directorios y mapas de los servicios que ofrecen en la localidad y en el hotel.
- Proporciona el servicio de correspondencia y paquetería, ya sea con un buzón o personalmente.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Acceso principal
- . Lobby.
- . Recepción e información.
- . Caja de recepción.
- . Caja de seguridad.

Secundarias.

- . Ropería y ama de llaves.
- . Mantenimiento.
- . Estacionamiento.
- . Capitanía de Botones.

SANITARIOS PUBLICOS.

OBJETIVOS DE FUNCIONAMIENTO.

Proporcionar a los huéspedes, clientes y visitantes acceso fácil al servicio sanitario. La presentación indica la calidad del servicio ofrecido.

TELEFONOS PUBLICOS.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

- Area de la instalación de teléfonos para uso de los huéspedes, clientes y visitantes mientras están en el área del lobby y recepción.
- Recepción las supervisa y controla, por lo cual deben ubicarse frente a ésta, o en un lugar visible.
- Se tienen dos tipos de teléfonos:
 - a) Los de uso interno del hotel.
 - b) Los utilizados para llamadas exteriores.
- Se debe considerar una cabina telefónica, aislante de sonido, especial para llamadas de larga distancia.
- Par dar más privacidad a los usuarios, se utilizan pequeñas divisiones (sin llegar a ser cabinas), entre cada uno de los teléfonos.
- Es recomendable considerar una superficie de mármol o concreto en la que el usuario se pueda recargar para escribir, la cual también se utiliza para colocar los directorios telefónicos.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Lobby.
- . Lobby bar
- . Concesiones.

Secundarias.

- . Restaurantes.
- . Bares.
- . Salones de uso múltiple.
- . Teléfonos.
- . Capitania de Botones.

CONCESIONES.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Locales para el comercio al menudeo, directamente accesibles desde el Lobby y Recepción que permiten a los clientes huéspedes y visitantes, adquirir artículos varios, sin necesidad de ir al centro comercial. La decoración y calidad de los servicios y artículos ofrecidos en venta, está en concordancia con la categoría del hotel.

Las concesiones pueden localizarse en áreas cercanas al Lobby y otras áreas públicas; pero no deben ser parte de circulación a habitaciones.

Generalmente son locales pequeños con una gran variedad de artículos de primera necesidad para el turista.

Se tienen diferentes tamaños de locales adecuados al uso que se les vaya a dar.

El número de locales en concesión varía según el tamaño del hotel y su ubicación en el contexto local.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Lobby
- . Sanitarios Públicos.

Secundarias.

- . Teléfonos Públicos.
- . Acceso Calle-Hotel.
- . Estacionamiento.
- . Elevadores de huéspedes.

ALIMENTOS Y BEBIDAS.

GENERALIDADES.

La planeación de los servicios de alimentos y bebidas en Hoteles, se hace de manera integral al concepto y dimensión del proyecto turístico.

Uno de los objetivos de la planeación de los servicios de alimentos y bebidas es diversificar las áreas de ventas, tratando de tener cautiva a la clientela hospedada, con una variedad de servicios y atracciones.

La diversificación de servicios, está sujeta a la ubicación del establecimiento. Si éste se encuentra en una zona famosa por sus restaurantes y centros nocturnos, difícilmente podrán ser competitivas sus instalaciones si no están abiertas a visitantes, a gentes locales; si no cuentan con acceso directo y visibilidad de calle, además de tener una alta calidad de los alimentos, personal, ambientación, etc.

El punto de partida para planear el área de alimentos y bebidas es analizar el total de habitaciones, la ocupación por cuarto y los porcentajes de ocupación en el hotel; según la temporada; se estudia además, el perfil del cliente (edad, sexo, preferencias, hábitos y origen).

Con estos datos se determinan los requerimientos y necesidad de los locales que presten servicios de alimentos y bebidas y sus capacidades (pax); así como los horarios del local y la rotación por asiento, según se trate de un Restaurante, Bar o Cafetería.

La rotación va en función del horario, tipo y categoría del servicio.

En una cafetería a la hora del desayuno un comensal se trada aproximadamente de 45 minutos a una hora en ordenar y consumir sus alimentos. En un restaurante de especialidades, en turno nocturno, la estancia del cliente puede prolongarse de 2 a 3 horas; y en un centro de baile como discoteca llega a ser de 4 a 5 horas o más.

El horario de servicio dividido entre la estancia promedio del comensal, da como resultado las rotaciones por asiento, teniendo que considerarse la variable de las horas pico y el porcentaje de asientos ocupados estando el local lleno, (no todos los asientos se utilizan); aún estando ocupadas todas las mesas se tiene un parámetro preestablecido dada la experiencia, de un 70 a 85% utilizable contra el número total de asientos.

El diseño de los servicios de alimentos y bebidas tienen como fundamento el menú y el tipo de servicio.

El área en la cual convergen tanto las áreas de alimentos y bebidas como las áreas públicas, exteriores y recreativas, es el lobby. Directa o indirectamente siempre va a haber un acceso de lobby a cualquiera de las áreas antes mencionadas.

Acceso Calle-Hotel

Cafetería

Restaurante

LOBBY

Elevadores públicos

Bares

CAFETERIAS.

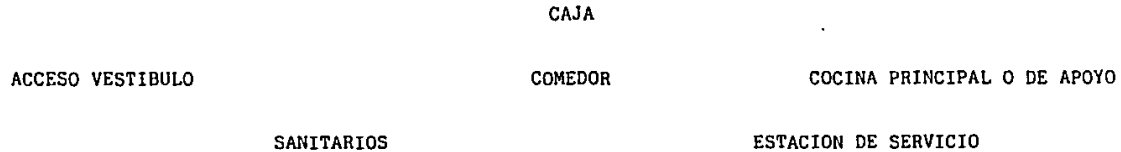
CAFETERIA PRINCIPAL.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Cafetería ubicada generalmente en la planta baja del edificio principal, con acceso directo desde lobby para recibir a huéspedes, clientes y visitantes. Se da un servicio informal y rápido de alimentos, cuyo menú y precios son menos elaborados que los del restaurante. El horario de servicio es durante todo el día.

Puede tener instalaciones para servicio de buffet.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.



BASE OPERATIVA DE DISEÑO.

- No se deben duplicar los accesos ya que se pierde el control de entradas y salidas.

Accesos secundarios como salidas de emergencia, permanecen cerrados.

- Ubicación óptima de caja es cerca de la entrada.
- Una cafetería de hotel no tiene las mismas características que una cafetería pública, el servicio es un poco más elaborado y generalmente no tiene barra de fuente de sodas con asientos individuales.
- Las distancias entre mesas deben ser lo suficientemente amplias para la circulación de meseros (91.4 centímetros).
- La base para dimensionar una cafetería es el número de asientos y el parámetro a seguir es de 1.5 m². por asiento en hoteles de 4 y 5 estrellas y de 1.2 m². en hoteles de 2 y 3 estrellas.
- Es importante determinar el número de meseros, mesas y asientos para poder definir las estaciones de servicio y su distribución. Se considera una estación de servicio por cada dos meseros aproximadamente (sin garroteros).
- El número de meseros depende de la cantidad de asientos y mesas, del tipo y categoría del servicio.
Por cada 25 asientos o por cada 6 mesas de 4, es un mesero.
- El acceso de servicio de cocina no debe cruzarse con las circulaciones de clientes entrando al comedor o dirigiéndose a sanitarios.

- Para el servicio se buscan las circulaciones cortas y directas evitando así tropiezos, demoras o inadecuada temperatura de los alimentos.
- No necesariamente la cafetería tiene sanitarios propios, puede hacer uso de los públicos siempre y cuando estén cerca. Se sugiere sin embargo que haya sanitarios independientes, para que la gente no se vaya sin pagar al salir a hacer uso de ellos.
- El nivel de cocina y del comedor es indispensable sea el mismo. Las escaleras y rampas en la circulación de cocina-comedor son causa de muchos accidentes de trabajo.
- La cafetería y fuente de sodas en el comedor no son muy recomendables por el aspecto que ofrecen, es preferible ubicarlas frente a la entrada de cocina.
- Si se va a tener servicio de buffet, la barra debe ubicarse en un lugar céntrico en relación a las mesas, con acceso directo de cocina sin cruce de circulaciones de clientes. Con espacio suficiente en la parte frontal para los clientes y en la parte posterior para el servicio y reposición de alimentos. La barra de buffet puede ser diseñada y prefabricada en conjunto con la cafetería o puede ser portátil hecha con tabloncillos, bambalinas y mesas de banquetes.
- De acuerdo a su ubicación en relación a las áreas de servicio puede contar con cocina propia o de apoyo o darle servicio la cocina principal.
- No son recomendables los lugares con más de 80 a 120 asientos por las siguientes desventajas: se pierde un poco el control del servicio, son sitios fríos por el tamaño que rara vez llegan a verse llenos.

- Si disponen de más asientos, se divide el comedor en secciones, de tal forma que solo se abren al público las áreas necesarias. Siempre deben diseñarse los espacios a escala humana, de manera que resulten acogedores.

- En las temporadas que se requiere mayor número de asientos, en ocasiones es preferible tener una terraza de cafetería desmontable a contar con un comedor excesivamente grande.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Lobby
- . Sanitarios públicos.
- . Cocina Principal o de Apoyo.

Secundarias.

- . Caja de Recepción.
- . Elevadores de huéspedes.
- . Estacionamiento.

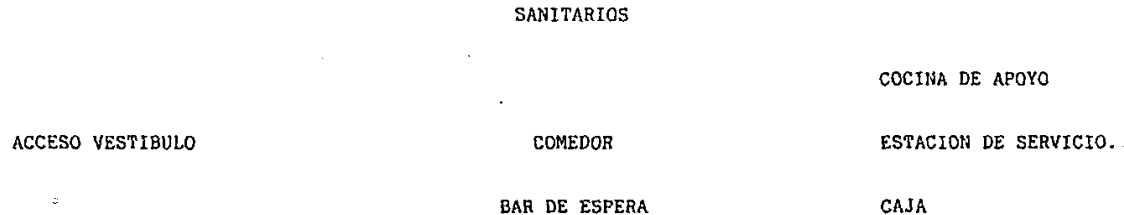
RESTAURANTES.

RESTAURANTE PRINCIPAL.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

- Area donde se proporciona comida y cena de servicio formal, con una atención meticulosa, la cual manifiesta el tipo, calidad y categoría del servicio al que se acude.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.



BASE OPERATIVA DE DISEÑO.

- El control de entradas y salidas al restaurante se logra teniendo una sola puerta de acceso, donde se ubica el capitán.

- Tiene un área de vestibulación que conecta el bar con el comedor y la entrada principal.
- El Bar de Espera es un lugar donde se proporcionan bebidas a los clientes antes de pasarlos al comedor. Se localiza antes que éste para evitar conflictos de circulación entre público y meseros.
- Su capacidad representa el 25% de la capacidad del Restaurante, y su dimensionamiento tiene como base el criterio de 0.80 al 1.2 m2. por asiento.
- Junto al vestíbulo se tiene un stand o exhibidor para vinos, platillos especiales y bebidas exóticas, que invitan al comensal a consumirlos.
- El mesero debe contar con un espacio para circular entre las mesas, no menor de 91.4 cm. (estándar Antropométrico FONATUR).
- La base para dimensionar el Restaurante es el número de asiento, el parámetro a seguir es de 1.8 a 2.0 m2. por asiento, dependiendo de la categoría del hotel, del servicio y del diseño arquitectónico.
- Es importante determinar el número de meseros, mesas y asientos para poder definir las estaciones de servicio y su distribución. Se considera una estación de servicio por cada 2 meseros aproximadamente.
- Por ser un servicio más formal se calcula un mesero por cada 16-20 personas o por cada 4 mesas, más aparte los garroteros.

- La caja se localiza en el Bar o en la cocina, para que sea lo menos visible posible a los comensales.
- El acceso del servicio al comedor, no debe cruzarse con las circulaciones de clientes entrando al restaurante.
- Puede o no contar con cocina de apoyo, dependiendo de su ubicación en relación a la cocina principal, y de la carga de uso que ésta tenga.
- Los sanitarios se ubican junto al área de comedor o a la de vestibulación.
- El nivel de cocina y el del comedor es indispensable, sea el mismo; las escaleras y rampas en la circulación cocina-comedor son causa de muchos accidentes de trabajo; lo mismo se deben evitar los desniveles dentro del área de comedor pues aunque son bonitos son conflictivos para la circulación de meseros.
- Las áreas de comedor deben tener una capacidad máxima de 80 a 120 asientos, ya que más grandes resultan poco acogedoras y difícilmente se llenan.
- Ya sea en el Bar de espera o en el Comedor, se puede contar con un estrado para música viva. (Piano, trío, marimba, etc.).
- Es importante que la barra del bar cuente con acceso de servicio para aprovisionamiento.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Lobby y Recepción.
- . Sanitarios Públicos.
- . Salidas de Emergencia.
- . Cocina Principal.

Secundarias.

- . Elevadores.
- . Caja de Recepción.

BARES.

LOBBY BAR.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area de reunión, descanso y esparcimiento de huéspedes, clientes y visitantes, donde se expenden bebidas y snack, dando un servicio informal para suavizar la espera de los huéspedes en tránsito así como de sus acompañantes o visitantes locales.

Es ideal como lugar de reunión momentánea, por su suave música viva.

PROGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.

ALMACEN DE BEBIDAS

ACCESO	VESTIBULO	AREA DE MESAS	BARRA DE BAR	ACCESO DE SERVICIO
		ESTRADO	CAJA	

BASE OPERATIVO DE DISEÑO.

- Se localiza dentro del Lobby, o a un lado de éste.

- Su dimensionamiento tiene como base el parámetro de 1.0 a 1.4 m2. por asiento.
- El aprovisionamiento se realiza por áreas públicas, ya que es muy difícil lograr una circulación de servicio para este fin; menos si el Bar está integrado al Lobby. Sin embargo las circulaciones de servicio siempre se busca que sean directas, cortas y sin cruces con circulaciones públicas.
- Cuenta con un estrado para música viva e incluso puede tener un espacio pequeño o tarima desmontable como pista de baile.
- En el interior del Bar está la Barra-Mostrador de despacho, la Contrabarra con exhibidor de licores y cristalería. En la parte baja de la barra de despacho se tiene una tarja especial de lavado para cristal y el mueble para hielo y botellas de "batalla". Son parte básica del equipo los enfriadores de refrescos y cervezas.
- Se prevé de un espacio pequeño para almacenaje de bebidas y suministros.
- El mostrador debe ser lo suficientemente amplio, para que los meseros recojan las bebidas y los mismos clientes puedan solicitarlas. Se dispone además de un espacio para bancos.
- Si el servicio de refrescos se va a dar usando los tradicionales refrescos embotellados, hay que considerar el espacio que ocupan los cascos. La ventaja de estos últimos es que se tiene un mejor control de las ventas; la desventaja es el espacio requerido para su movimiento. Cuando se tiene un volumen muy alto de consumo, se acude preferentemente a las mezcladoras. Los cascos inevitables son los de cerveza.

- La caja se localiza en un extremo de la barra de despacho, cerca de la entrada al Bar.
- Puede servir como Bar de Espera del Restaurante Principal, dependiendo de su ubicación, en relación a éste.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Lobby y Recepción.
- . Sanitarios Públicos Lobby.

Secundarias.

- . Acceso Principal
- . Recepción de Grupos.
- . Elevadores de huéspedes.
- . Caja de recepción.

BAR COCKTAIL LOUNGE.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Es el área de espacimientto de huéspedes, clientes o visitantes adultos, donde se expenden alimentos, bebidas y snacks, el cual tiene una superficie para la presentación de artistas y una pista de baile, dando un servicio vespertino y nocturno.

PROGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.

	SANITARIOS		ALMACEN DE BEBIDAS
ACCESO VESTIBULO	AREA DE MESAS	BARRA DE SERVICIO	ACCESO DE SERVICIO
PISTA DE BAILE			

BASE OPERATIVA DE DISEÑO.

- Tiene un acceso del Lobby y en ciertas ocasiones su acceso es por la calle para facilitar la llegada de visitantes de otros hoteles y gentes locales.
- Este tipo de áreas públicas, al no ser solo para uso de huéspedes, sino también para visitantes, debe cuidar su ubicación en relación a habitaciones (no deben tener acceso a circulaciones de cuartos porque se pierde control y seguridad, además del ruido que ocasionan molestando a los huéspedes).
- Requiere de un buen aislamiento acústico en muros y techos, (la alfombra en pisos y muros absorbe el ruido) y de una excelente extracción de aire. Son lugares encerrados.
- Su dimensionamiento tiene como base el parámetro de 1.2 a 1.5 m². por asiento. Requiere por su uso un espacio más amplio que otro tipo de Bares.
- La distribución de mesas se hace teniendo como centro la pista de baile y el área de músicos.

- El diseño de sanitarios sigue el mismo criterio utilizado para los sanitarios públicos del - Lobby.
- Debe tener un acceso de servicio para aprovisionamiento al Bar, el cual también es usado por los artistas para llegar a camerinos.
- Se aplica el mismo criterio del diseño para la Barra-Mostrador de Despacho detallado en Lobby Bar.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Lobby Principal.
- . Camerinos.
- . Areas Exteriores.
- . Salida de Emergencia.

Secundarias.

- . Acceso Principal.
- . Caja de Recepción.
- . Elevadores.
- . Estacionamiento.

SALON DE USOS MULTIPLES.

Salón grande que puede ser dividido en salones menores, para grupos privados, banquetes, conferencias, exhibidores, etc. Este salón cuenta con acceso del exterior independiente, así como instalaciones para luz y sonido, cabinas de traducción simultánea.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.

		SANITARIOS			TRADUCCION SIMULTANEA Y LUZ Y SONIDO
ACCESO CALLE-HOTEL LOBBY PRINCIPAL	ACCESO S.U.M.	LOBBY S.U.M.	S.U.M.	ALMACEN DE MOBILIARIO Y EQUIPO	
		ESTACION DE SERVICIO		ACCESO DE SERVICIO	
				COCINA DE BANQUETES	

BASE OPERATIVA DE DISEÑO.

- El objetivo de hacer el salón divisible por medio de muros sonoisolantes corredizos, es llevar a cabo varios eventos simultáneamente, o hacerlo al tamaño que el evento lo requiere.

- A cada sección del salón, corresponde un acceso del Lobby del S.U.M. y de la circulación de servicio.
- La capacidad de salas de juntas y salón de usos múltiples, va de acuerdo al número de personas que puede alojar el Hotel en habitaciones.
- La base para dimensionarlo es de 0.9 m²., por asiento. Se recomienda que el montaje final sea el múltiplo de 3 m². Esto facilita el aprovechamiento del espacio en la distribución de mesas y pasillos. La capacidad varía según el montaje.
- Para el diseño del Lobby del S.U.M. y estación de servicio se sigue el mismo criterio aplicado en sal de juntas para áreas similares.
- En el pasillo desembocan la Cocina de Banquetes, los Camerinos para Artistas y el Almacén de Mobiliario y equipo de operación de Banquetes. (Áreas que apoyan a Salas de Junta).
- Cuenta con sanitarios de hombres y mujeres con acceso por el Lobby del S.U.M. Para su diseño se aplica el mismo criterio establecido en sanitarios públicos.
- Las Cabinas de Traducción Simultánea, Luz y Sonido; teniendo 2 alternativas; arriba del Lobby del S.U.M. o de la circulación de servicio; dando apoyo a cada sección del salón, permitiendo rentarlas por separado y realizar eventos simultáneos. Cuentan con acceso directo de pasillo de servicio.
- Debe tener un adecuado aislamiento acústico y térmico así como extracción de aire.

- Se hace un énfasis especial en el Acceso de Calle al Salón, sin tener que entrar al Hotel, por la cantidad de gente no hospedada que hace uso de él.
- Cercanos al Salón de Usos Múltiples y Salas de Junta; como parte del área de servicios, se localiza el Almacén de Equipos de Traducción, Luz y Sonido. Y el Almacén de Equipo de Operación; donde se guarda Mobiliario y Equipo que no permanece montado en las áreas, el cual es transportado a diversos puntos del hotel, y en ocasiones substituye al mobiliario y equipo en reparación o descompuesto.
- Tienen una relación primaria con mantenimiento, ya que éste es responsable de las composturas y arreglos requeridos.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Cocina de Banquetes.
- . Almacén de Equipo de Traducción, Luz y Sonido.
- . Camerinos.
- . Salidas de Emergencia.

Secundarias.

- . Lobby y Recepción.
- . Acceso Principal.
- . Sala de Juntas.
- . Centro Secretarial y Ejecutivo.
- . Centro de Comunicaciones.
- . Elevadores de Huéspedes y de Servicio.
- . Almacén de Mobiliario y Equipo.
- . Estacionamiento.
- . Escalera de Emergencia.

HABITACIONES.

GENERALIDADES.

El negocio del Hotel está esencialmente dirigido a la renta de habitaciones.

Un Hotel puede prescindir de alberca, restaurantes, jardines; pero lo que nunca puede eliminar son las habitaciones, porque entonces deja de ser un Hotel.

Las habitaciones en Hoteles de 4 y 5 estrellas, abarcan del 60 al 70% del total de áreas construidas. Al ser el área donde se tiene el mayor porcentaje de inversión, requiere de un especial cuidado en el diseño y distribución de habitaciones como punto básico para el aprovechamiento del espacio y la consolidación de la imagen del conjunto turístico.

Es necesario aclarar los criterios existentes en la distribución y conteo de habitaciones; se pueden enlistar por módulos, cuartos o llaves. Entendiendo como módulo a la unidad habitacional con medidas estándares, que se puede agrupar para formar los diferentes tipos de habitaciones, a los que comúnmente se conoce como cuartos. Estos a su vez, pueden dividirse por el número de llaves de acuerdo a las puertas que dan a pasillo.

Cada tipo de habitación (cuarto) tiene un número determinado de módulos y llaves.

Estos criterios son los establecidos por Fonatur, pero existen otros estándares no reglamentados propuestos por diferentes cadenas hoteleras.

Entre los puntos generales a cuidar en el diseño y distribución de las áreas de habitaciones, se tienen los siguientes:

- El número de módulos por piso en hoteles de 5 estrellas debe ser múltiplo de 12 y en hoteles de 4 estrellas, múltiplo de 14. Esto está en función del número de habitaciones que una camarista debe limpiar por piso.
- Si no se cumplen estos requisitos habría un incremento en los costos de operación al no poder distribuir el trabajo adecuadamente.
- Por cada dos camaristas en piso (24 módulos en hoteles de 5 estrellas), se tiene una ropería de piso, donde tienen el equipo de operación, blancos y suministros. Esta ropería generalmente está integrada al centro de servicio.
- En el centro de servicios convienden además de las roperías, el room service, elevadores de servicio, escaleras de emergencia y equipo contra incendio.
- Para el diseño de elevadores de servicio, se aplica el mismo criterio que en elevadores públicos, solo que la determinación del número va en función a la cantidad de personal que labore en el hotel.
- Si el número de habitaciones y la demanda lo justifica, en room service se tiene un pequeño pantry para calentar los alimentos y tomar los suministros necesarios para dar el servicio.

- Las escaleras de emergencia no sólo se localizan en el centro de servicio, sino también en las cabeceras del edificio, de tal forma que en caso de siniestro, la gente no quede atrapada y siempre tenga una alternativa para salir.
- El equipo contra incendio que se aplica en hoteles es muy variado, va desde los extinguidores, hasta los sistemas automáticos como los rociadores de techo (SPRINKLES).
- La reglamentación para la colocación de extinguidores e hidrantes en pasillos es la siguiente: cada 30 mts. un extinguidor; cada 50 mts. un hidrante.
- Los pasillos pueden ser de crujía sencilla, cuando se tienen habitaciones en un sólo lado, y de crujía doble, cuando hay habitaciones de cada lado del pasillo.
- El mínimo grosor de un pasillo de crujía sencilla es de 1.60 m. para que pueda transitar el carro de camaristas sin obstruir la circulación de otras personas.
- En la crujía doble, lo mínimo es de 2 m.
- La máxima longitud de pasillos entre elevadores y última habitación es de 45 mts.
- El dimensionamiento de las habitaciones está influido por las condiciones del sitio y del edificio (frente, amplio o angosto), aspecto (maximización de la vista), funcionalidad (tipo de alojamiento) y costo (factibilidad económica del mercado).
- Habitaciones más grandes a los estipulado, resultan poco costeables y la inversión se incrementa de manera alarmante; más pequeñas se salen de los estándares de calidad y de operación.

- Las medidas del largo y ancho, las dá el diseño arquitectónico y la forma del edificio, buscando siempre la funcionalidad y comodidad de las habitaciones.
- Al determinar el ancho de accesos y pasillos, se recomienda cortejar las dimensiones del equipo fijo y de operación, con el ancho y alto de las puertas, quiebres de pasillos y ventanas, para no tener problemas con su instalación y traslado. (Ejemplo: tinas de hidromasaje, camas King Zize o matrimoniales, etc.)

BASE OPERATIVA DE DISEÑO EN HABITACIONES.

- Deben contar con mirilla, cadena y pasador de seguridad.
- Las puertas de acceso tienen un ancho mínimo de 0.80 m.
- Los apagadores se encuentran entrando a la habitación.
- La distribución de mobiliario debe permitir la cómoda circulación del huésped por la habitación y de la camarista en la realización de su trabajo.
- El maletero junto a la entrada pone en riesgo las pertenencias del huésped, en un descuido al dejar la puerta abierta, alguien fácilmente puede llevárselas.
- Si se dispone de un maletero fijo, es preferible ubicarlo en el vestidor, baño o en la estancia. Actualmente se utilizan maleteros portátiles de tijeras.

- La combinación de camas individuales, matrimoniales, queen size o King size, está en función del tipo de clientela que tenga un mayor porcentaje de afluencia. Teniendo en cuenta los requisitos de espacio, las camas miden 2.00 mts. de largo y el ancho varía de acuerdo al tipo.
- No se recomiendan las camas pegadas a la pared, porque dificultan la limpieza y el cambio de blancos.
- Existen varias alternativas para localizar el closet; con vista a vestíbulo, vestidor o estancia.
- Dimensiones mínimas de closet; 1.55 M. largo por 0.70 m. fondo. El diseño interior del closet y su tamaño es acorde a la categoría del hotel, al tipo de clima y a las actividades que realiza el huésped en el hotel o en la localidad.

BASE OPERATIVA DE DISEÑO EN BAÑOS.

- La superficie necesaria para un cuarto de baño depende del tamaño de los aparatos y del espacio necesario para moverse.
- El baño se divide en 2 áreas: zona seca y zona húmeda; éstas a su vez se subdividen en tres secciones: vestidor, lavamanos y tocador, W.C. y tina.
- La razón de separar el lavamanos de los otros dos muebles de baño, es básicamente la comodidad del huésped.

- Se debe cuidar que al entrar a la habitación no se vean directamente, ni a través de espejos, los muebles del baño.
- El lavamanos cubre las funciones de tocador, y en las categorías de 4 y 5 estrellas se exige espejo completo.
- W.C. y tina forman un área independiente con acceso a través de puerta abatible hacia adentro.
- El espacio entre W.C. y puerta se determina con medidas antropométricas, con el propósito que resulte cómodo para los usuarios (1.37 m. espacio barrible).
- Las tinas tienen un largo mínimo de 1.70 m.

Es importante cuidar la extracción de aire.

- Los muebles de baño deben situarse de modo que las tuberías montadas en paredes interiores, sean lo más cortas posible.
- Los ductos de instalaciones deben ser registrables en el exterior para su limpieza y mantenimiento, evitando perturbar a los huéspedes que ocupen la habitación.
- Generalmente se une el área de ductos de cada dos módulos, disminuyendo así el metraje de tuberías.

- De piso a piso, las líneas de ductos, son verticales; quedando en la misma dirección los baños y registros.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Se aplican las mismas para cualquier tipo de habitación.

Primarias.

- . Pasillos de Huéspedes.
- . Centro de servicio en pisos.
- . Ropería de piso.
- . Elevadores de Huéspedes.

Secundarias.

- . Todas las Areas Públicas.
- . Recepción e Información.
- . Teléfonos.
- . Caja de Recepción.
- . Subgerencia Ejecutiva.
- . Laboratorios.
- . Aulas.
- . Gerente en Turno.

. Escaleras de Emergencia.

. Elevadores de Servicio.

. Area de Incendio.

. Señalización.

. Gerencia de Cuartos.

. Servicio a Cuartos (R.S.)

. Ropería General.

. Lavandería y Valet.

. Areas Recreativas.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.

ELEVADORES

PASILLOS DE HABITACIONES.

ACCESO A CUARTO

CLOSET

VESTIBULO

ALCOBA

VESTIDOR

W.C. Y TINA

TOCADOR

AREAS ADMINISTRATIVAS.

GENERALIDADES.

Áreas donde se llevan los controles operativos y financieros del hotel.

Ocupan del 1.2 al 1.7% del área total construida, siendo el menor porcentaje entre todas las áreas del hotel, sin embargo el papel que juegan y su importancia se refleja en el servicio, orden y ventas del hotel.

Es la parte encargada de planear, organizar, evaluar, controlar, dirigir, las acciones del personal que labora en la institución; además de ser responsable de dar la cara por la empresa ante el huésped, la competencia, proveedores y autoridades competentes.

Su localización debe estar ligada directamente al lobby, e indirectamente a las áreas de servicio

El número de oficinas va en relación al tamaño y categoría del hotel. Mientras más grande sea éste, mayor oportunidad tendrá de soportar un staff administrativo especializado en las diferentes funciones.

Si el hotel es pequeño 50-100 cuartos, una persona deberá cubrir varias funciones simultáneamente reduciendo las locales para gerentes.

Es recomendable que todas las oficinas se concentren en un espacio, evitando así recorridos innecesarios.

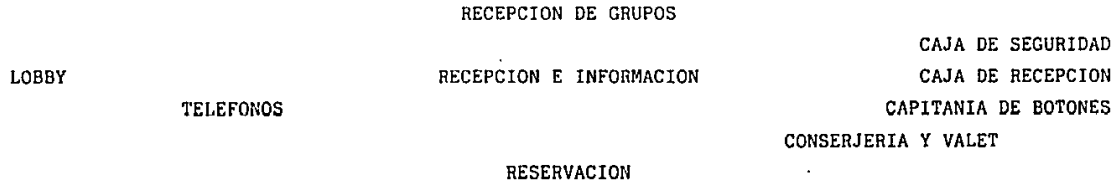
RECEPCION E INFORMACION.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area de recepción y registro de los huéspedes, donde se proporciona información a huéspedes, - clientes y visitantes sobre los puntos de interés del hotel y sus alrededores.

Así mismo auxilia en recibir los reportes para las áreas de apoyo que proporcionan la atención a solicitudes tales como desperfectos, mal funcionamiento de los aparatos del hotel, de los equipos instalados en habitaciones, etc.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.



BASE OPERATIVA DE DISEÑO.

- La barra de recepción y registro debe resaltar a la vista de las personas que van entrando al hotel, y en posición de proveer supervisión al área de lobby, siendo visible desde elevadores

y escaleras. Ningún obstáculo o columna debe oscurecer esta visibilidad, ni crear cuellos de botella en el espacio de circulación detrás o enfrente de la barra.

- El número de cuartos, las hora pico de llegadas (mañana) y salidas (tarde), y el volumen de huéspedes en movimiento, son factores que influyen en el tamaño de recepción y longitud de la barra.
- Cuando se tienen llegadas de grupos muy grandes; con el objeto de evitar congestionamientos, se procede hacer pre-registro (si se tienen los nombres de los huéspedes) o se utiliza la recepción de grupos (barra ubicada en otra sección del lobby, con su respectiva barra de espera).
- Lleva el control de cajas de seguridad, debiendo tener acceso directo a ellas.
- Cada una de las funciones de recepción requiere de un equipo especial:
 - A) Rack de habitaciones.- Indica las habitaciones ocupadas, reservadas, disponibles, bloqueadas o por salir, por medio de tirillas (slips) de colores.

Cada color tiene un significado.

Puede estar empotrado debajo de la barra, o en una pared lateral quedando a la altura de la vista del personal.

En la actualidad esta información se maneja por medio de pantallas de computación.

B) Rack de información. - En lista por orden alfabético los nombres de los huéspedes para fácil localización. Utiliza el duplicado de tirillas.

Es un tarjetero rotatorio enclavado en el piso con una altura que esté al alcance de la vista humana.

C) Caja de reservaciones. - Se guardan las reservaciones anticipadas por orden de llegada, pudiendo hacerse pre-registros.

Se ubica debajo del mostrador.

D) Rack de llaves y correo. - Son cajones individuales por habitación, donde se guardan las llaves, correspondencia y mensajes de cada cuarto. Puede ubicarse debajo del mostrador, a un lado o en la pared contraria, siempre y cuando no esté al alcance de los huéspedes.

E) Rack de folletos. - Para publicidad y propaganda del hotel.

NOTA: En algunos hoteles se tiene un panel electrónico para indicar las condiciones de las habitaciones (ocupada, salida, bloqueada, en limpieza, etc.).

El departamento de ama de llaves cuenta con uno similar.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primaria.

- . Lobby y Recepción.
- . Recepción de Grupos
- . Capitanía de Botones.
- . Conserjería.
- . Teléfonos públicos.
- . Caja de Recepción.
- . Cajas de Seguridad.
- . Gerencia de Reservaciones.
- . Señalización.

Secundaria.

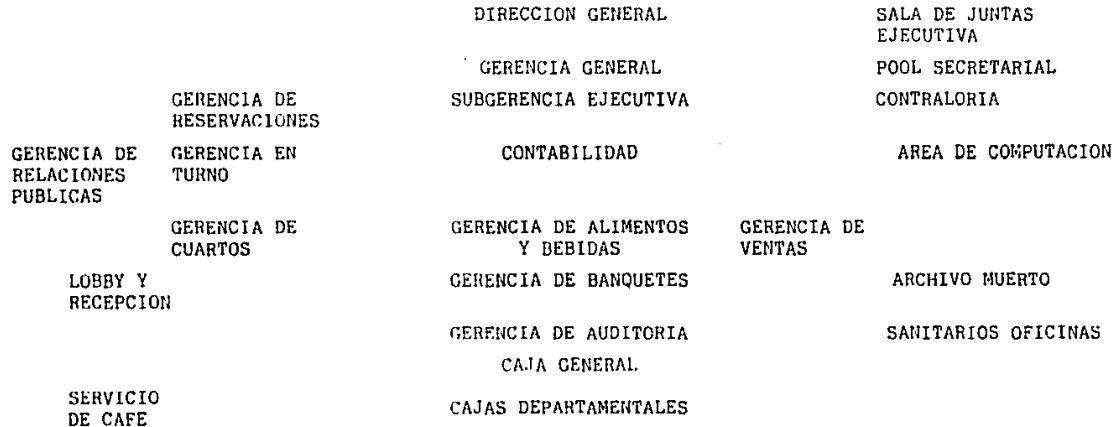
- . Acceso Principal.
- . Centro de Comunicaciones.
- . Elevadores de Huéspedes.
- . Teléfonos.
- . Gerencia de Turno.

DIRECCION.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area de trabajo de los diferentes ejecutivos del hotel; donde se fijan las políticas de operación, se toman decisiones, se coordina y dirige al personal, se efectúan tratos con clientes, agencias, proveedores, etc., se lleva el historial y la proyección del hotel, archivos, estadísticas, controles financieros, entre muchas otras actividades especializadas dependiendo de la gerencia que se trate.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.



BASE OPERATIVA DE DISEÑO.

- Las dimensiones de los formatos normales para el papel son las que deciden las medidas de todas las máquinas y muebles de oficina, las cuales constituyen las bases para dimensionar los locales.
- Todo el mobiliario debe tener medidas acordes a la corpulencia de un hombre normal a fin de que los trabajos se verifiquen con radio de alcance cómodo.
- Debe exigirse; regulación de la altura de la superficie de trabajo, ausencias de vibraciones, superficie absorbente del sonido y apoyo de los pies a la altura anatómica conveniente.
- Por el espacio necesario para sentarse y levantarse, se deducen las distancias libres mínimas alrededor de las mesas según que éstas se hallen próximas a la pared (0.75 m) a otras mesas (0.85), ó a una estantería (1.00 m).
- Las ventanas altas iluminan bien y permiten utilizar los antepechos para la colocación de archivo y estantería.
- Los privados para oficinas gerenciales son de diversos tamaños dependiendo del nivel jerárquico y las funciones que desempeñan.
- Pueden contar con una sala de espera privada o comunitaria, tener el espacio para una secretaria particular, o formar parte de un pool secretarial (da servicio a todas las gerencias).

- Políticas operativas de este tipo tienen que ser resueltas como parte de la conceptualización para el desarrollo del diseño.
- Las oficinas de los ejecutivos de más alto rango, pueden llegar a tener sanitario privado.
- Para el adecuado desarrollo de sus funciones deben contar con una excelente iluminación (natural y artificial), ventilación, temperatura, amortización del ruido y amplias y cómodas áreas de trabajo.
- Los puestos ejecutivos administrativos que a continuación se nombran, son los más comunes y los términos más utilizados. Sin embargo, se puede crear tantos puestos y nombres, como se considere conveniente.

AREAS DE SERVICIO.

GENERALIDADES

Representan lo que en lenguaje internacional se conoce como 'back of the house', la parte trasera o posterior de la casa.

Son las áreas de apoyo para todas las áreas públicas. Indispensables en la ejecución del servicio y responsables de dar la imagen de calidad, higiene y funcionalidad.

Junto con las áreas mecánicas, es donde se tiene el equipo de operación más costoso y sofisticado, tanto en su inversión inicial como en su mantenimiento y reposición.

De su adecuado diseño va a depender la eficiencia y calidad del servicio y la reducción, de los costos de operación.

La conceptualización de las áreas de servicio se da implícitamente con la concepción de las áreas públicas; su tamaño, características y procesos están dados en función de los atractivos y comodidades a proporcionar a huéspedes, clientes y visitantes.

El tener la operación como primer condicionante del diseño, es elemental. El factor económico tiene que sujetarse a los requerimientos operativos. Si se trata de escatimar inversión, sacrificando eficiencia en la operación, a largo y a mediano plazo va a redundar en pérdidas superiores a lo supuestamente ahorrado inicialmente.

Por otro lado, el factor arquitectónico no es prioritario, porque no son áreas expuestas al contacto directo con el público.

En las áreas de servicio de manera especial, se diseñan procesos (recorridos de personas y esfuerzos para producir "algo" con las herramientas adecuadas).

ÁREAS DE APOYO PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

COCINAS.

Una vez definidas las áreas requeridas de comedores, bares, salones para banquetes o usos múltiples, y otras áreas a las cuales se les deberá proporcionar servicios de alimentos y bebidas, considerando capacidades, estimados de demanda y horarios de servicio; se procede a definir el menú de acuerdo a la vocación de cada local y los procesos de elaboración.

El menú es el punto sobre el cual gira toda la planeación del servicio; va en armonía con el concepto, forma parte de la personalidad del local, determina los procesos productivos y el equipo requerido para cada proceso.

Elaborando un cuadro que relacione los diferentes platillos que forman parte del menú (agrupados por sistemas de preparación similares: fritura, asado, horneado, cocido, etc.), la demanda por platillo, el tiempo de producción, las horas pico y el horario de servicio; se deducen (después de una cuantificación y análisis), los equipos necesarios para su producción, con todos sus requisitos (capacidad, calidad, dimensiones y especificaciones).

Ya detectadas las necesidades, se realiza una investigación del equipo existente en el mercado con sus especificaciones, materiales de composición, medidas y precios.

Se recurre al diseño de equipo de fabricación especial, cuando no existen equipos de marca similares o supletorios.

El equipo por sí mismo tiene determinadas necesidades de instalación y espacio; a eso hay que anexarle el movimiento de empleados y del equipo móvil (carros transportadores de diversos tipos) y combinarlo todo dentro de un flujo de proceso.

En poco menos de una hoja está resumida la problemática del diseño de una producción en alimentos; sin embargo su planeación, cuantificación, análisis y resolución; es trabajo de muchas horas de gente especializada en la materia.

En un hote, los procesos productivos de alimentos, se pueden llevar de diferentes maneras dependiendo de las políticas de la operadora:

Centralizado, ofrece muchas ventajas en producciones a gran escala. Facilita el control de costos y control de calidad de materia prima y mantenimiento. El equipo puede ser usado con más eficiencia. Los horarios de trabajo pueden programarse y reducirse la mano de obra. Suplen a las cocinas de apoyo o pantries, las cuales sólo se pueden eliminar, si las áreas de venta (comedores) se localizan a un mismo nivel y en la misma zona alrededor de la cocina central.

Preparación Local: Implica un mayor espacio de cocinas y una mayor inversión en equipo, por lo tanto requiere de más personal y presupuesto para mantenimiento.

La ventaja de que cada comedor tenga su cocina, es que se pueden tener polos muy distintos de comedores, haciendo mas variados y atractivos los servicios.

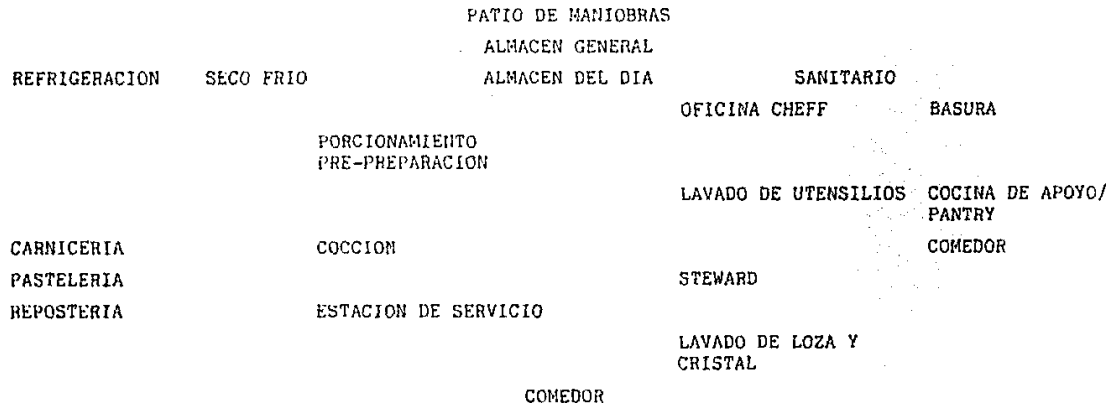
Otra ventaja es la especialización que se llega a tener en determinada producción.

Mixta: Es el sistema más utilizado porque concentra las producciones básicas en una cocina principal rebanado y porcionado de carnes, pescados y mariscos, pre-preparaciones, preparaciones de salsas, postres, caldos entre otras.

Sin embargo cada comedor cuenta con su cocina de acabados localizada junto al área que le da servicio.

Con el objeto de eliminar o reducir grandes recorridos, se procura ubicar las cocinas de apoyo y por ende los comedores, lo más cercano posible a la cocina principal.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.



COCINA PRINCIPAL.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area para la producción, preparación y distribución de alimentos y bebidas a los lugares de consumo, servicio a cuartos y comedor de empleados. Asimismo para el equipo de lavado de utensilios de cocina y la lavaluza.

Centraliza la pre-preparación y porcionamiento de los alimentos que serán distribuidos en las diferentes cocinas de apoyo.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Restaurante Principal.
- . Servicio a Cuartos.
- . Cocina de Banquetes.
- . Cocina de la Cafetería principal.
- . Pastelería/Pastelería.

- . Carnicería.
- . Costos y Gastos.
- . Salidas de Emergencia.
- . Almacén General.

Secundarias.

- . Cafetería Principal.
- . Bares.
- . Escaleras de Emergencia.
- . Cocina de Apoyo/Pantries.
- . Montacargas/Elevadores de servicio.
- . Mantenimiento.

PANADERIA.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area para la preparaci3n de pan de levadura b3sicamente integrada por lo general a la Cocina Principal. El equipo disponible est3 dividido en fijo (hornos, mesas de trabajo, batidoras) y m3vil (carros, racks para transportar el pan a las diversas cocinas de apoyo).

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Cocina Principal.
- . Pasteleria/Reposteria.
- . Salidas de Emergencia.
- . Compras.

Secundarias.

- . Almac3n General.
- . Costos y Gastos.
- . Mantenimiento.

PASTELERIA / REPOSTERIA.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area para la preparación de postres y pasteles y en algunos casos la preparación de pan, programando las producciones en el transcurso del día, eliminando la panadería.

Para la elaboración de postres frios y pastas hojaldradas se utilizan mesas de mármol o de acero inoxidable.

Son espacios reducidos ya que con poco equipo se logran altas producciones.

RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Cocina Principal.
- . Panadería.
- . Salidas de Emergencia.
- . Compras.

Secundarias.

- . Almacén General.
- . Costos y Gastos.
- . Mantenimiento.

CARNICERIA.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area ubicada en íntima relación con la Cocina Principal y el Almacén General donde son procesadas las carnes, aves y productos marinos conforme a los cortes y porciones establecidos.

La materia prima viene en piezas enteras del almacén general o recién entregada por los proveedores. El porcionamiento se hace antes que los productos sean congelados.

Aquí se centraliza todo el porcionamiento de carnes rojas y blancas para su distribución a las diferentes cocinas de apoyo.

Se utilizan equipos manuales y eléctricos (sierras, rebanadoras, molinos de carne, básculas, etc.)

Esta área se debe conservar entre una temperatura de 2 y 12°C., por lo delicado del manejo de los productos.

Parte de los elementos porcionados son transportados en carros racks a las cocinas de apoyo y otra parte regresa al almacén general.

ALMACEN GENERAL.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area destinada al almacenamiento de productos alimenticios, bebidas, papelería y útiles de escritorio, suministros diversos y equipos de operación. Deberá estar distribuido en las diversas áreas mencionadas y equipadas adecuadamente conforme a su uso.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.

		COCINAS Y OTRAS AREAS					
PATIO DE MANIOBRAS	ANDEN DE CARGA Y DESCARGA	RECEPCION Y ENTREGA				OFICINA ALMACENISTA	
		ACCESO A ALMACEN					
PAPELERIA Y UTILES DE ESCRITORIO	SUMINISTROS A HUESPERDES	LOZA, CRIS TALERIA Y PLAQUE	ARTICULOS DE LIMPIEZA	EQUIPO MENOR	ABARROTOS	CAMARAS FRIAS Y CONGELACION	CAVA REFRESCOS Y CERVEZAS.

AMA DE LLAVES Y ROPERIA GENERAL.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area para el almacenamiento, reparación y despacho de todos los suministros y blancos del hotel, así como de uniformes del personal si lo estipulan las políticas.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.

AREA DE RECEPCION
Y ENTREGA

SELECCION Y CLA-
SIFICACION DE --
BLANCOS

TALLER DE COSTURA

ALMACEN DE BLANCOS.
ALMACEN DE SUMINIS-
TROS.

LOBBY DE SERVICIOS

ALMACEN DE PRODUC-
TOS DE LIMPIEZA.

OFICINA AMA
DE LLAVES.

ALMACEN DE AR-
TICULOS PERDI-
DOS.

ALMACEN DE UNIFOR-
MES.

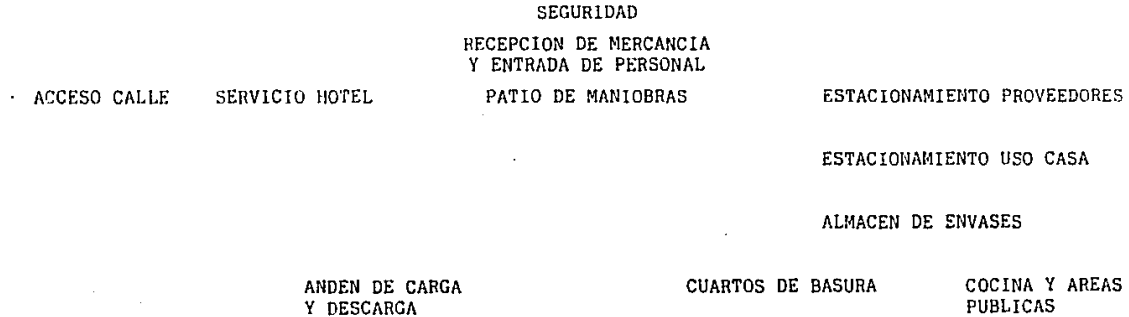
DEPARTAMENTO DE
AREAS PUBLICAS.

PATIO DE MANIOBRAS.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area de maniobras para carga y descarga en las rampas del área de recepción de mercancías y entrada de personal.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.

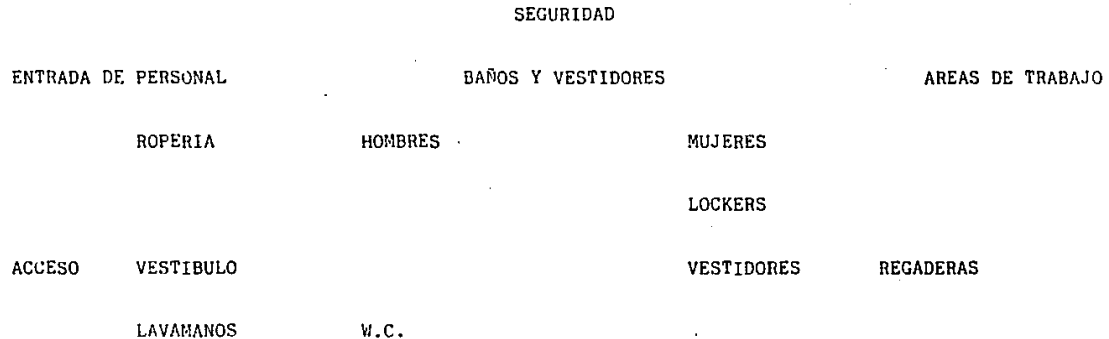


BAÑOS Y VESTIDORES PERSONAL.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Area de baños, sanitarios y vestidores para los empleados.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.



BASE OPERATIVO DE DISEÑO.

Se ubican junto a la entrada de personal, antes de pasar por seguridad, con objeto de que los empleados chequen tarjeta ya listos y uniformados para iniciar sus funciones.

Además se debe definir el porcentaje de empleados hombres y el de mujeres.

AREAS MECANICAS Y MANTENIMIENTO.

Casi cualquier actividad del hotel depende directa o indirectamente de los servicios mecánicos y de mantenimiento.

En sentido figurado, son los motores y arterias del hotel. Aquí se concentran todas las instalaciones, sistemas y equipos, que hacen posible el funcionamiento ininterrumpido de las áreas de servicio, y crean una atmósfera de confort en todas las áreas públicas.

"El servicio de mantenimiento debe constar fundamentalmente de dos secciones; la que proporciona los elementos necesarios de calor, luz, electricidad y fuerza para la operación del hotel; y la sección destinada a la reparación de desperfectos de edificios, equipo, mobiliario, etc."

En la primera se hace la conexión entre las tomas de la red de abastecimiento público de energía eléctrica, instalaciones de agua y drenajes; se centralizan los depósitos de combustibles; gas, diesel, vapor, y los distribuyen por los ramales de instalaciones a las áreas que corresponden.

La segunda sección es responsable de prolongar la vida útil del edificio, instalaciones, equipos y mobiliario a través de la compostura de desperfectos, reposición de piezas y anticipación a las fallas por un programa de mantenimiento preventivo.

El diseño de áreas mecánicas requiere la participación de especialistas en instalaciones eléctricas, hidráulicas y especiales como aire acondicionado, calderas, sistemas contra incendio, etc.

Existen diversas politicas para constituir un departamento de mantenimiento; pero la tendencia está dirigida a la contratación de especialistas externos al hotel por medio de iguales, ya que tener un especialista en cada sistema resulta muy costoso.

En la empresa se realizan trabajos menores y de emergencia. Si el hotel es pequeño, en un mismo local y la misma persona, realiza varios tipos de trabajos. En grandes hoteles, con elevados estándares de calidad proporcionándoles los medios físicos y herramientas para el desarrollo de su trabajo.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.

		TANQUES ELEVADOS	AREA DE MEDIDORES
SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO Y REFRIGERACION		CISTERNAS	TRATAMIENTO DE AGUAS NEGRAS
SUBESTACION ELECTRICA		PATIO DE MANIOBRAS	TALLERES DE MANTENIMIENTO
AREA DE TRANSFER DE PISOS	PLANTA DE EMERGENCIA	TANQUES DE COMBUSTIBLE	OFICINA DE MANTENIMIENTO
CUARTOS DE MAQUINAS DE ELECTROVAADORES	AREAS MECANICAS EN AZOTEAS		ALMACEN DE MANTENIMIENTO
			CUARTOS DE MAQUINAS

AREAS EXTERIORES.

PUBLICAS.

OBJETIVO DE FUNCIONAMIENTO.

Incluye todas las áreas descubiertas o al aire libre, utilizadas por huéspedes, clientes y visitantes.

Su construcción requiere de una inversión menor en proporción a las demás áreas.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.

	SEÑALIZACION	SEGURIDAD
JARDINES	ACCESO CALLE-HOTEL	ESTACIONAMIENTO
	MOTOR LOBBY	
	LOBBY PRINCIPAL	

BASE OPERATIVA DE DISEÑO.

SEÑALIZACION

Atractivo y notorio medio de información óptico, el cual indica a los huéspedes y visitantes la localización de cada área, sentido, dirección, uso, peligro y otros aspectos de interés en el hotel.

Los letreros necesitan ser fácilmente reconocibles de lejos y de cerca. Deben estar accesibles para su mantenimiento y conservación.

Se destina un área para la colocación del nombre y logotipo del hotel, visible desde la calle, y diseñado para llamar la atención tanto de día como de noche.

ACCESO CALLE-HOTEL.

Area de circulación de acceso desde la calle a estacionamiento y motor lobby. Su ubicación y diseño debe invitar a automovilistas y transeúntes a conocer el hotel.

Frente a la calle se localiza una caseta de seguridad para el control de entradas y salidas.

Franqueando el camino de acceso se colocan arbustos y jardineras, como protección visual y ornamentación.

ESTACIONAMIENTO.

Lugar destinado a la permanencia de los vehículos de huéspedes, clientes y visitantes, durante su estancia en el hotel.

En la determinación del tamaño y número de cajones se consideran los siguientes factores:

- Total de habitaciones y porcentaje de huéspedes que utilizan la vía terrestre como medio de transporte. En temporada de turismo nacional varía entre un 40 y 60%; en temporada de turismo extranjero la cifra se disminuye a un 10 ó 20%.
- Restaurantes, bares, centros nocturnos y salones de convenciones, capacidad en asientos, porcentaje de personas que llegan en auto.
- Número de cajones destinados al estacionamiento de camiones de pasajeros (dos a cuatro cajones)

Las superficies destinadas al estacionamiento de autos por periodos largos de tiempo, requieren límites de cajones bien delineados con franjas de color así como la definición de pasos y circulaciones.

El espacio requerido para un auto, incluyendo los pasos y calles interiores, varía con la posición de los autos:

"Estacionamiento Transversal (paralelos)	20 m ²
Estacionamiento Oblicuo (en diagonal)	23 a 25 m ²
Estacionamiento para camiones	50 a 60 m ² "

El estacionamiento en transversal no es recomendable, ya que dificulta la maniobra y circulación de vehículos.

Es necesario contar con una caseta de seguridad para la protección contra robos, la caseta localizada en el acceso calle-hotel, puede cubrir esta función, siempre y cuando el estacionamiento sea visible desde este punto.

Los recorridos del estacionamiento al lobby o a habitaciones, no deben ser mayores de 45 m.

AREAS JARDINADAS.

Áreas exteriores separadas en distintos puntos del hotel que crean atractivos lugares, de uso adecuado para eventos especiales.

Se encuentran distribuidas por todos los alrededores del hotel, concentrándose la mayor parte cerca de la alberca y áreas recreativas.

El sistema de riego debe estar predeterminado, para la colocación de llaves de agua y rociadores.

En las jardineras se tienen canales de desagüe o drenes, con el objeto de evitar que el agua se desborde en pisos pavimentos, además de ayudar en la contención de tierra.

Ciertos hoteles cuentan con un pequeño vivero para la reposición y mantenimiento de plantas. Se localiza dentro de los jardines, o como parte del almacén de jardinería.

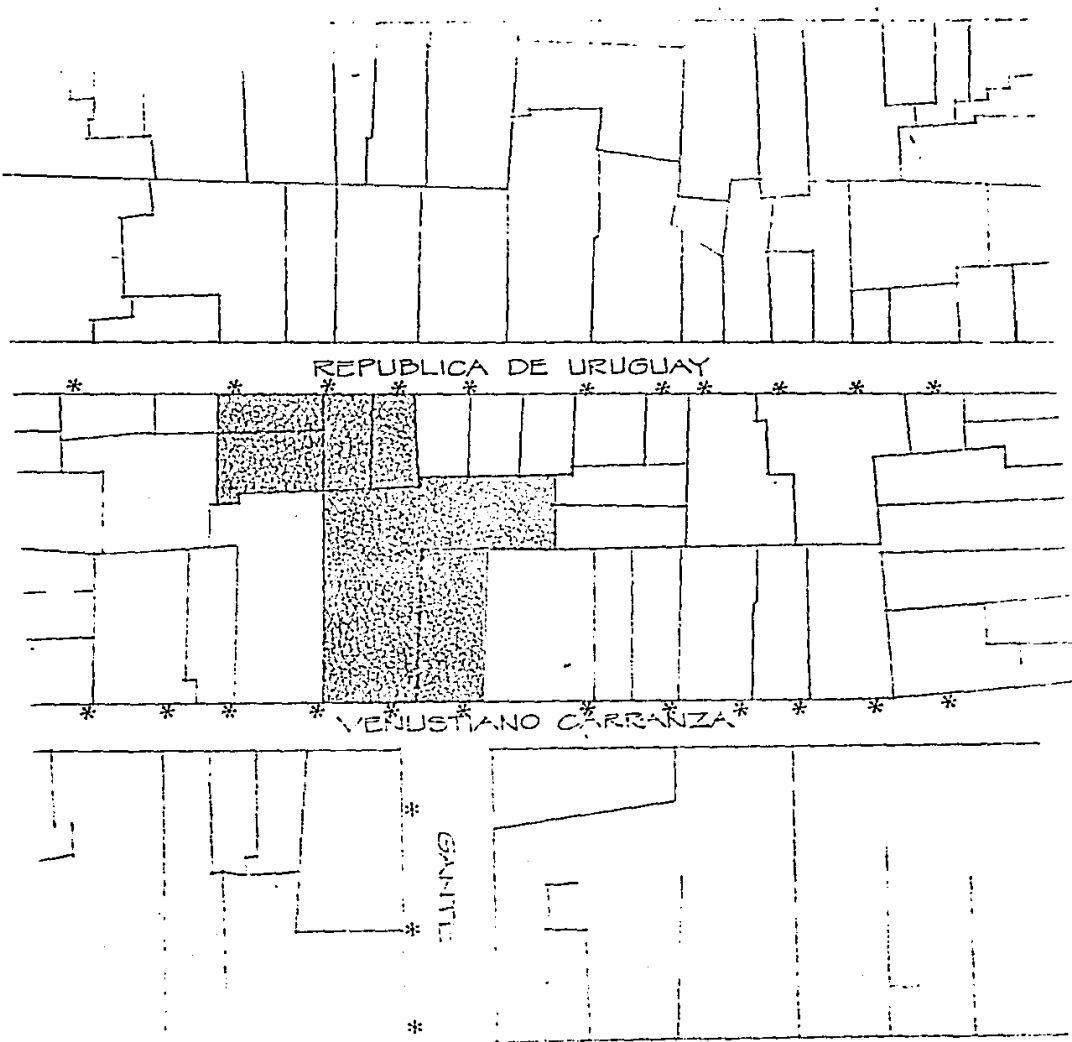
RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

Primarias.

- . Restaurantes.
- . Salón de Usos Múltiples.
- . Seguridad.
- . Lobby Principal.
- . Areas Recreativas.

Secundarias.

- . Almacén de Jardinería.



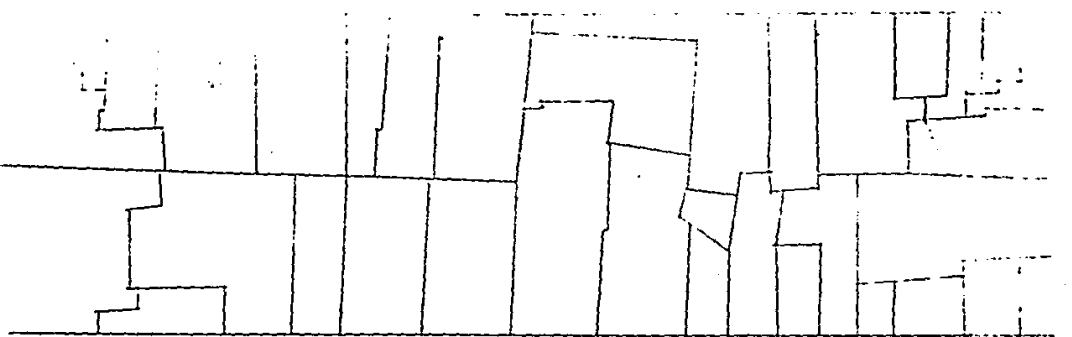
REPUBLICA DE URUGUAY

VENUSTIANO CARRANZA

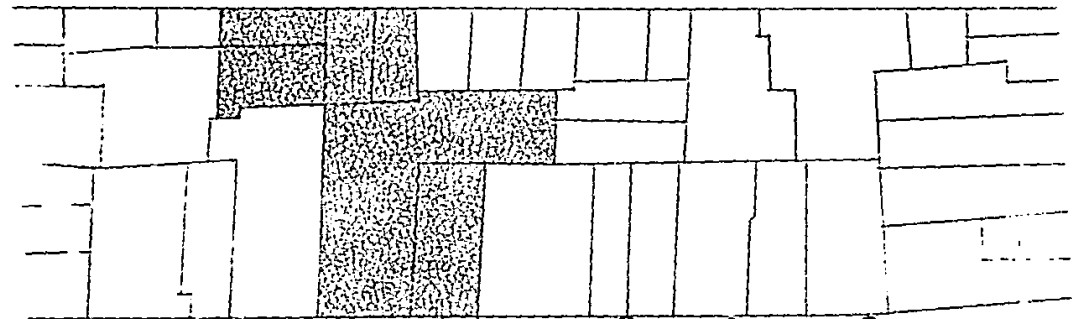
SANTE

DRENAJE

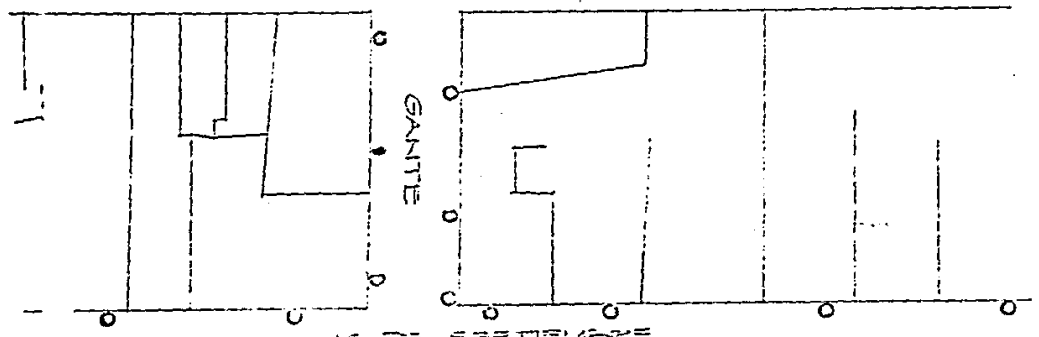
TERRENO
* * REGISTRO DE DRENAJE



REPUBLICA DE URUGUAY

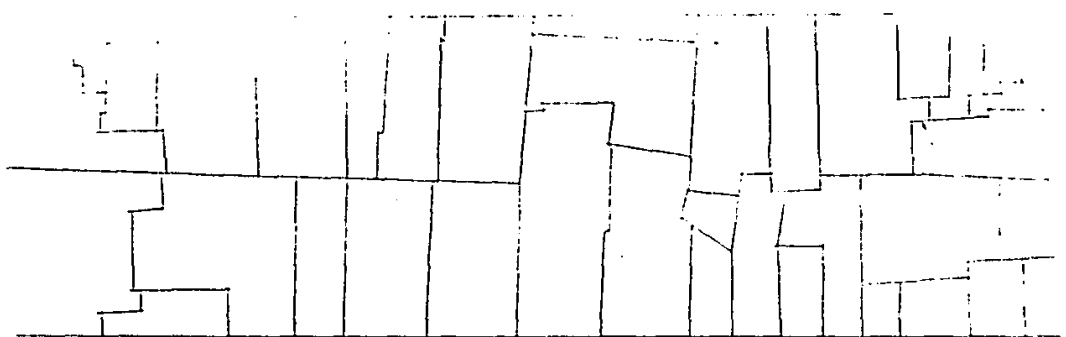


VENUSTIANO CARRANZA

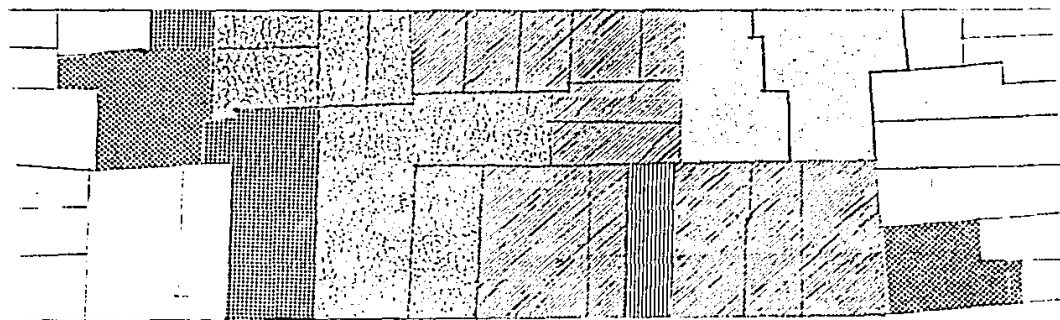


TERRENO

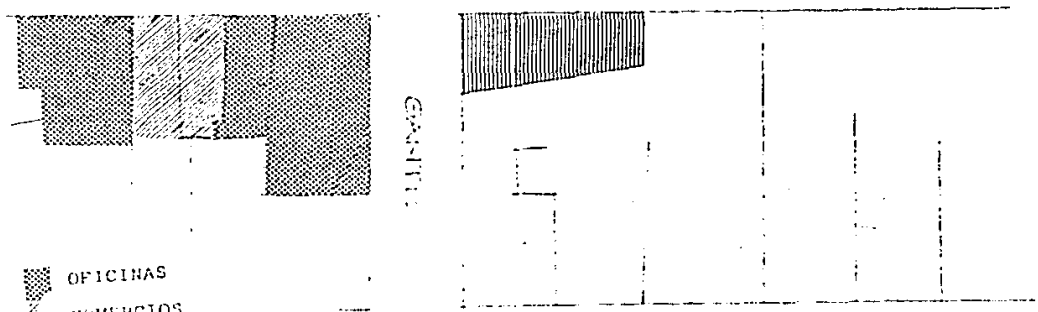
- ALUMBRADO PUBLICO
- REGISTRO DE LUZ.








REPUBLICA DE URUGUAY



VENUSTIANO CARRANZA



-  OFICINAS
-  COMERCIOS
-  ESTACIONAMIENTOS
-  TERRENO PROYECTO
-  HABITACION Y OCEANO

CANAL

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

MEMORIA DE CALCULO.

Para el "Hotel Parador Histórico" en el Distrito Federal.

Ubicado en el Centro Histórico de la Ciudad de México y limitado por las calles de Venustiano Carranza y República de Uruguay.

DESCRIPCION.

En el Centro Histórico de la Ciudad de México y limitado por la Calle de Venustiano Carranza al Norte y República de Uruguay al Sur, en un predio de forma irregular, se pretende construir un "HOTEL PARADOR HISTORICO" de varios cuerpos.

La estructura, básicamente consta de tres cuerpos.

El cuerpo principal o cuerpo (A) está constituido por planta baja y tres plantas tipo.

El cuerpo de servicios o cuerpo (B) está constituido por un sólo nivel, y el cuerpo de área social o cuerpo (C) está constituido por un sótano de estacionamiento y planta baja.

El cuerpo principal o zona de la torre, con acceso por la calle de Venustiano Carranza, está constituido en planta baja por: Un vestibulo, sala de estar, zona de sanitarios, sala de exposiciones,

restaurante, bar, área de recepción y salas de juntas.

El cuerpo de servicio de un sólo nivel está destinado a cocina, zona de almacenamiento de vajilla, frigorífico, área de lavado y bodega.

El cuerpo (C) o salón social está constituido por un estacionamiento, al cual se tiene acceso por la calle de República de Uruguay a través de montacargas, albergando los coches en un sótano.

En la planta baja, se tiene un salón de fiestas, área de salón fumador, sanitarios y un pequeño auditorio.

CIMENTACION.

De acuerdo con las características de los cuerpos y las condiciones del sub-suelo en el lugar del desplante, las cimentaciones se han resuelto de diferente forma, a continuación se describen brevemente las características de las mismas.

A) CIMENTACION DEL CUERPO PRINCIPAL O TORRE (CUERPO A).

Debido a la incidencia de cargas, y a los claros, la cimentación del cuerpo principal o torre, se ha resuelto con una sustitución parcial desplantada a 2.8 M. de profundidad e induciendo presiones de contacto menores de 3t/M².

La sustitución parcial, se ha logrado con una losa de fondo, contratrabes principales y secundarias y losa tapa.

Con este tipo de solución se tratará de que los movimientos que experimente la estructura, se encuentren dentro de valores tolerables a fin de que los hundimientos diferenciales no generen problemas en los elementos estructurales de la superestructura.

En la zona de los ejes principales indicados en los planos estructurales se han propuesto las contratrabes de 2.80 M. de peralte, las cuales restringirán a las columnas que forman parte de la superestructura. Debido a las dimensiones de los tableros, se ha pensado en una solución de contratrabes secundarias, las cuales reducirán las dimensiones que tiene la losa de cimentación.

B) CUERPO DOS O AREA DE SERVICIOS (CUERPO B).

El cuerpo dos, o área de servicios, siendo de un sólo nivel, se ha resuelto con una cimentación por superficie, desplantándola a 1.30 M. de profundidad, e induciendo presiones de contacto que limiten sus asentamientos a valores semejantes a los que tendrá el cuerpo principal.

Esa presión de contacto, es del orden de $4t/M^2$.

Es importante hacer mención que existe una junta constructiva en ambos cuerpos y están resueltos en lo que se refiere a su cimentación y superestructura totalmente separados, desde

el punto de vista estructural.

Las zapatas de este cuerpo son continuas, en las dos direcciones.

C) CIMENTACION DEL CUERPO SOCIAL (CUERPO C).

El cuerpo de áreas sociales o cuerpo (C), se ha resuelto con una cimentación parcialmente compensada desplantada a 2.80 M. de profundidad, habiéndose utilizado contratraves invertidas.

La contratraves invertidas se utilizaron con el objeto de no compensar más las características de la cimentación; ya que a una excavación a 2.8 M. de profundidad agregaría problemas de expansiones importantes, así como de problemas constructivos.

Con el objeto de evitar las expansiones, se trató de que tanto la losa de fondo, como la losa de piso y la cubierta induzcan presiones de contacto que prácticamente compensan las 4t/M². que se están excavando.

Es importante tener en consideración que el estudio de Mecánica de Suelos, deberá proporcionar esta información para realizar adecuadamente el diseño de las cimentaciones.

Las contratraves se han alojado en zanjas en ambas direcciones y se encuentran rigidizando a la losa de fondo que a su vez funge como losa piso del estacionamiento.

Perimetralmente en esta zona, se encuentran los muros de contención que soportarán el empuje de tierra que se generará debido a la excavación.

SUPERESTRUCTURA.

La superestructura de los tres cuerpos, ha sido resuelta ha base de marcos rígidos de concreto, formados por columnas, trabes peraltadas y un sistema de piso, a base de entrepiso reticular aligerado de 50 cm. de peralte. con esta condición se logra un espacio libre de 50 cm. entre el lecho bajo de la losa y el lecho bajo de las trabes, para poder alojar las instalaciones sanitarias, hidráulicas, eléctricas y aire acondicionado, requeridas para el buen funcionamiento del Hotel.

Los marcos se han analizado habiéndose obtenido los elementos mecánicos de flexión, cortante y normal, tanto por cargas verticales como por fuerzas horizontales generadas por la acción del sismo.

Con los elementos mecánicos que se han obtenido en el análisis se han dimensionado las piezas que constituyen la superestructura.

Por lo que se refiere al análisis sísmico se ha utilizado un coeficiente de acuerdo con las Nuevas Normas del Reglamento de las Construcciones del Departamento del Distrito Federal de $C=0.40$, habiéndose utilizado un factor de reducción sísmica de $(Q=3)$.

Las características del concreto y el acero son los materiales comerciales y disponibles en la Ciudad de México, habiéndose utilizado un concreto $f'c=250/cm^2$. y un acero de refuerzo de $4,200Kg/cm^2$.

O B R A HOTEL PARADOR HISTORICO

PROPIETARIO	PRESUPUESTO
Fecha	Revisó

No.	CONCEPTO	Cantidad	Unidad	Precio Unit.	TOTAL
	PRELIMINARES				
1	TAPIALES DE PROTECCION	1	LOTE	2'000,000.00	
2	OFICINAS DE CAMPO	1	LOTE	1'500,000.00	
3	BODEGAS	1	LOTE	1'500,000.00	
4	INSTALACIONES PROVISIONALES	1	LOTE	1'000,000.00	
	CIMENTACION				
1	LIMPIEZA DEL TERRENO		M2	771.00	
2	TRAZO Y NIVELACION		M2	1,675.00	
3	SUMINISTRO Y COLOCACION DE PILAS DE CIMENTACION	57	PZA.	1'907,970.00	
4	RECIMENTACION COLINDANCIAS	336.50	ML	55,916.00	
5	CARCAMOS DE BOMBEO	1	LOTE	1'500,000.00	
6	DRENES DE BOMBEO	1	LOTE	2'000,000.00	
7	EXCAVACION CON MAQUINA	3,996	M3	9,200.00	
8	EXTRACCION DEL PRODUCTO DE EXCAVACION FUERA DE LA OBRA	5,594.00	M3	7,200.00	
9	PLANTILLA DE CONCRETO	3,861.50	M2	11,026.00	
10	EXCAVACION A MANO EN CONTRATRABES INCLUYE ACARREO AL LUGAR DE CARGA	791	M3	7,686.00	
11	CARGA Y EXTRACCION DEL PRODUCTO DE EXCAVACION ANTERIOR	1,028	M3	11,026.00	
12	DESCABEZADO DE PILAS	37	PZAS	116,000.00	
13	CIMENTACION DE CONCRETO ARMADO				
	A) CONTRATRABES	637.60	M3	323,299.00	
	B) LOSA DE CIMENTACION	3,861.50	M2	73,746.69	
	C) MUROS PERIMETRALES DE CONCRETO	113.62	M3	331,325.00	
	D) RAMPAS DE CONCRETO	125	M2	82,013.00	

O B R A

HOTEL PARADOR HISTORICO

PROPIETARIO	PRESUPUESTO
Fecha	Revisó

No.	CONCEPTO	Cantidad	Unidad	Precio Unit.	TOTAL
	ESTRUCTURA DE CONCRETO ARMADO.				
1	COLUMNAS DE CONCRETO ARMADO.				
	A) NIVEL SOTANO	28	PZAS	478,878.40	
	B) NIVEL P.BAJA	50	PZAS	478,878.40	
	C) NIVEL 1º	24	PZAS	407,046.00	
	D) NIVEL 2º	24	PZAS	407,046.00	
	E) NIVEL 3º	24	PZAS	345,989.00	
2	LOSAS DE CONCRETO ARMADO				
	A) NIVEL SOTANO	1,332	M2	98,415.00	
	B) NIVEL P.B.	3,861.50	M2	98,415.00	
	C) NIVEL 1º	1,618	M2	98,415.00	
	D) NIVEL 2º	1,618	M2	98,415.00	
	E) NIVEL 3º	1,618	M2	98,415.00	
3	RELLENO DE AZOTEA	3,861.50	M2	9,160.00	
4	ENTORTADO DE AZOTEA	3,861.50	M2	4,195.00	
5	IMPERMEABILIZACION AZOTEA	3,861.50	M2	18,150.00	
6	CHAFLANES AZOTEA	336.50	ML	2,716.00	
7	ENLADRILLADO DE AZOTEA	3,861.50	M2	9,915.00	
8	CUARTO MAQUINAS ELEVADORES	1	LOTE	8'800,000.00	
	ALBAÑILERIA				
1	MUROS DE TABIQUE DE 0.14 COMUN EN PERIMETRO		M2	17,491.00	
2	CADENAS Y CASTILLOS EN MUROS ANTERIORES		ML	14,287.00	

O B R A HOTEL PARADOR HISTORICO

PROPIETARIO	PRESUPUESTO
Fecha	Revisó

No.	CONCEPTO	Cantidad	Unidad	Precio Unt.	TOTAL
3	MUROS DE CONCRETO EN CUBOS DE ELEVADORES		M2	124,698.00	
4	MUROS DE TABIQUE EN DUCTOS Y ZONAS HUMEDAS DE SANITARIOS,				
	COCINA, FRIGORIFICO, BODEGA ROFA LIMPIA Y SUCIA		M2	17,491.00	
5	RAMPAS DE ESCALERAS				
	A) PRINCIPALES		M2	82,013.00	
	B) SERVICIO		M2	82,013.00	
6	APLANADOS DE MEZCLA EN MUROS PERIMETRALES		M2	8,650.00	
7	REPELLADOS EN DUCTOS ELECTRICOS Y SANITARIOS		M2	8,650.00	
	INSTALACIONES GENERALES				
1	CISTERNA EQUIPADA	1	LOTE		
2	CONEXION Y DRENAJE TOTAL DEL EDIFICIO	1	LOTE		
3	EQUIPO CONTRA INCENDIO	1	LOTE		
4	SISTEMA HIDRONEUMATICO	1	LOTE		
5	SISTEMA DE CALEFACCION	1	LOTE		
6	SISTEMA AIRE ACONDICIONADO	1	LOTE		
7	ELEVADORES	1	LOTE		
8	FRIGORIFICO	1	LOTE		
9	EQUIPO COCINA	1	LOTE		
10	LAVANDERIA	1	LOTE		
11	EQUIPO PROYECCION	1	LOTE		
12	INSTALACIONES ELECTRICAS	1	LOTE		
13	INSTALACIONES HIDRAULICAS Y SANITARIAS				
	ACABADOS	1	LOTE		

O B R A HOTEL PARADOR HISTORICO

PROPIETARIO	PRESUPUESTO
Fecha	Revisó

No.	CONCEPTO	Cantidad	Unidad	Precio Uaft.	TOTAL
1	MUROS DE TABLA ROCA EN:				
	A) P.BAJA		M2	32,646.00	
	B) 1er. NIVEL		M2	32,646.00	
	C) 2º NIVEL		M2	32,646.00	
	D) 3er. NIVEL		M2	32,646.00	
2	PLAFONES DECORATIVOS				
	A) P.BAJA		M2	42,851.00	
	B) PASILLOS 1er. NIVEL		M2	42,851.00	
	C) PASILLOS 2º NIVEL		M2	42,851.00	
	D) PASILLOS 3er. NIVEL		M2	42,851.00	
3	PLAFONES DE TABLA ROCA				
	A) P.BAJA		M2	12,851.00	
	B) CUARTOS Y BAÑOS 1er. NIVEL		M2	12,851.00	
	C) CUARTOS Y BAÑOS 2º NIVEL		M2	12,851.00	
	D) CUARTOS Y BAÑOS 3er. NIVEL		M2	12,851.00	
4	PISOS DE MARMOL				
	A) P.B.		M2	93,800.00	
	B) PASILLOS 1er. NIVEL Y BAÑOS		M2	93,800.00	
	C) PASILLOS 2º NIVEL Y BAÑO		M2	93,800.00	

O B R A HOTEL PARADOR HISTORICO

PROPIETARIO	PRESUPUESTO
Fecha	Revisó

No.	CONCEPTO	Cantidad	Unidad	Precio Unit.	TOTAL
	D) PASILLOS 3er. NIVEL Y BAÑOS		M2	93,500.00	
	E) ESCALERAS		LOTE	93,800.00	
5	ALFOMBRAS				
	A) P.B.		M2	24,412.00	
	B) CUARTOS 1er. NIVEL		M2	24,412.00	
	C) CUARTOS 2º NIVEL		M2	24,412.00	
	D) CUARTOS 3er. NIVEL		M2	24,412.00	
6	LAMBRINES DE MARMOL				
	A) P.B.		M2	93,800.00	
	B) PASILLOS Y BAÑOS 1er. NIVEL		M2	93,800.00	
	C) PASILLOS Y BAÑOS 2º NIVEL		M2	93,800.00	
	D) PASILLOS Y BAÑOS 3er. NIVEL		M2	93,800.00	
7	MUEBLES PARA BAÑO				
	W.C.		PZA.	223,790.00	
	LAVABOS		PZA.	110,631.00	
	REGADERAS CON LLAVES		PZA.	120,991.50	
	TARJAS DE ASEO		PZA.	79,574.00	

RELACION DE PLANOS

NO.	DESCRIPCION DE PLANOS	NO.	DESCRIPCION DE PLANOS
01	PLANO GENERAL	16	PLANO DE DETALLE
02	PLANO DE FUNDACION	17	PLANO DE DETALLE
03	PLANO DE CIMENTACION	18	PLANO DE DETALLE
04	PLANO DE CIMENTACION	19	PLANO DE DETALLE
05	PLANO DE CIMENTACION	20	PLANO DE DETALLE
06	PLANO DE CIMENTACION	21	PLANO DE DETALLE
07	PLANO DE CIMENTACION	22	PLANO DE DETALLE
08	PLANO DE CIMENTACION	23	PLANO DE DETALLE
09	PLANO DE CIMENTACION	24	PLANO DE DETALLE
10	PLANO DE CIMENTACION	25	PLANO DE DETALLE
11	PLANO DE CIMENTACION	26	PLANO DE DETALLE
12	PLANO DE CIMENTACION	27	PLANO DE DETALLE
13	PLANO DE CIMENTACION	28	PLANO DE DETALLE
14	PLANO DE CIMENTACION	29	PLANO DE DETALLE
15	PLANO DE CIMENTACION	30	PLANO DE DETALLE

NO.	DESCRIPCION DE PLANOS	NO.	DESCRIPCION DE PLANOS
31	PLANO DE CIMENTACION	46	PLANO DE DETALLE
32	PLANO DE CIMENTACION	47	PLANO DE DETALLE
33	PLANO DE CIMENTACION	48	PLANO DE DETALLE
34	PLANO DE CIMENTACION	49	PLANO DE DETALLE
35	PLANO DE CIMENTACION	50	PLANO DE DETALLE
36	PLANO DE CIMENTACION	51	PLANO DE DETALLE
37	PLANO DE CIMENTACION	52	PLANO DE DETALLE
38	PLANO DE CIMENTACION	53	PLANO DE DETALLE
39	PLANO DE CIMENTACION	54	PLANO DE DETALLE
40	PLANO DE CIMENTACION	55	PLANO DE DETALLE
41	PLANO DE CIMENTACION	56	PLANO DE DETALLE
42	PLANO DE CIMENTACION	57	PLANO DE DETALLE
43	PLANO DE CIMENTACION	58	PLANO DE DETALLE
44	PLANO DE CIMENTACION	59	PLANO DE DETALLE
45	PLANO DE CIMENTACION	60	PLANO DE DETALLE

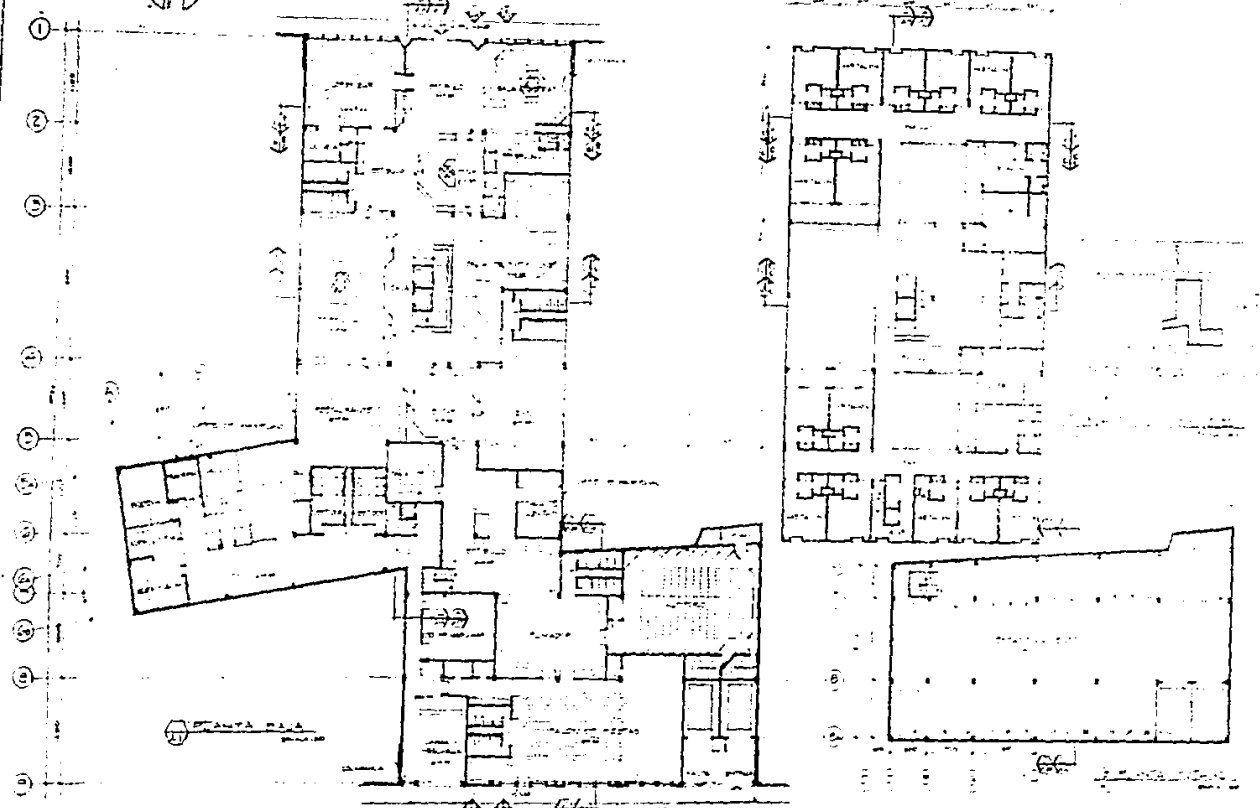


UNIVERSIDAD ANA-UAC

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS

INGENIERO PROFESIONAL MARCO ROPELLO DE LERATO

RELACION DE PLANOS Y SIMBOLOGIA

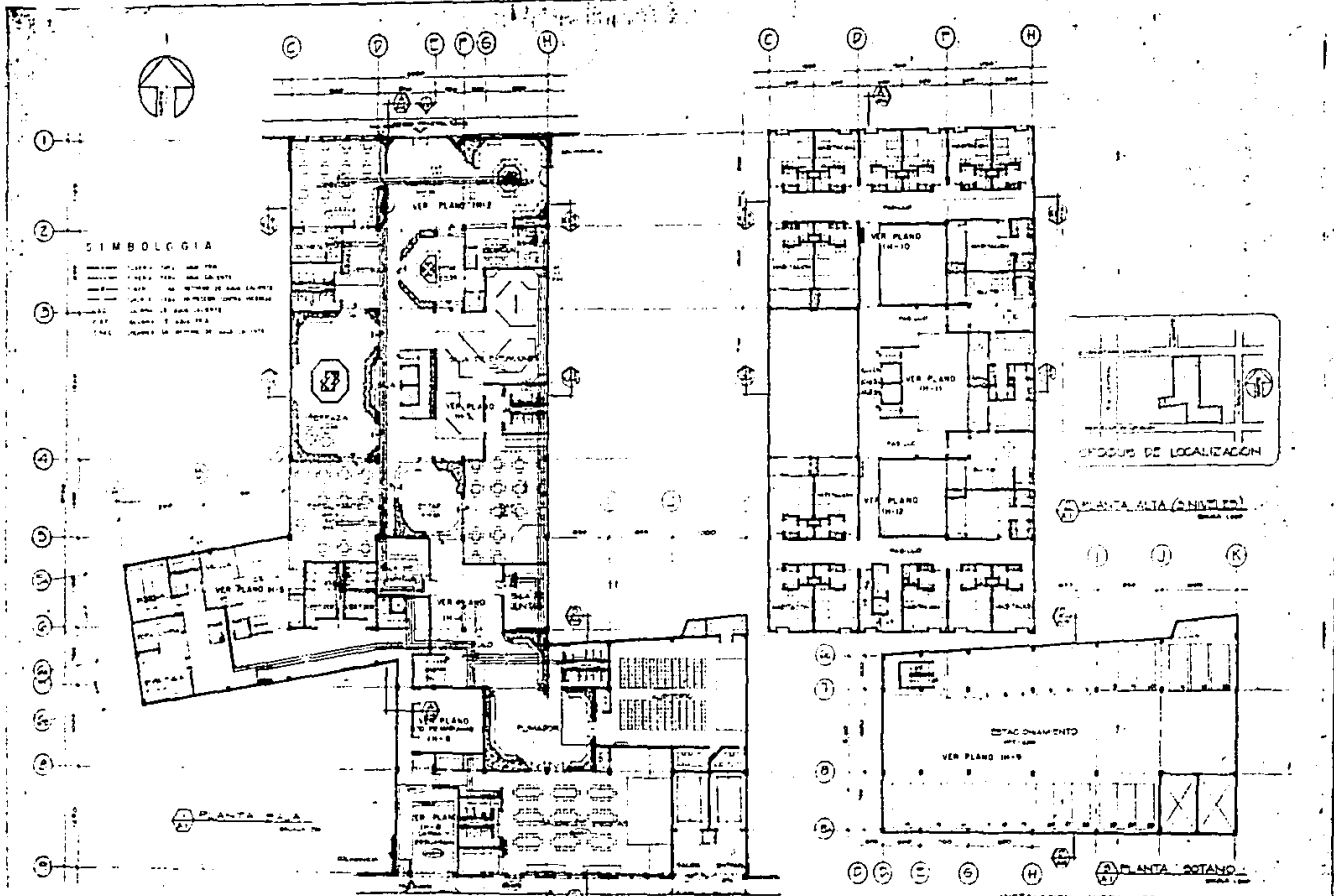


UNIVERSIDAD ANAHUAC

ARQUITECTO HISTORICO EN EL DF
 DISEÑO Y CONSTRUCCION DE LA CIUDAD DE MEXICO
 DISEÑO Y CONSTRUCCION DE LA CIUDAD DE MEXICO

TESIS PROFESIONAL
 MARGO KOPELNYCH ESPRATO

UNIVERSIDAD ANAHUAC
 CIUDAD DE MEXICO



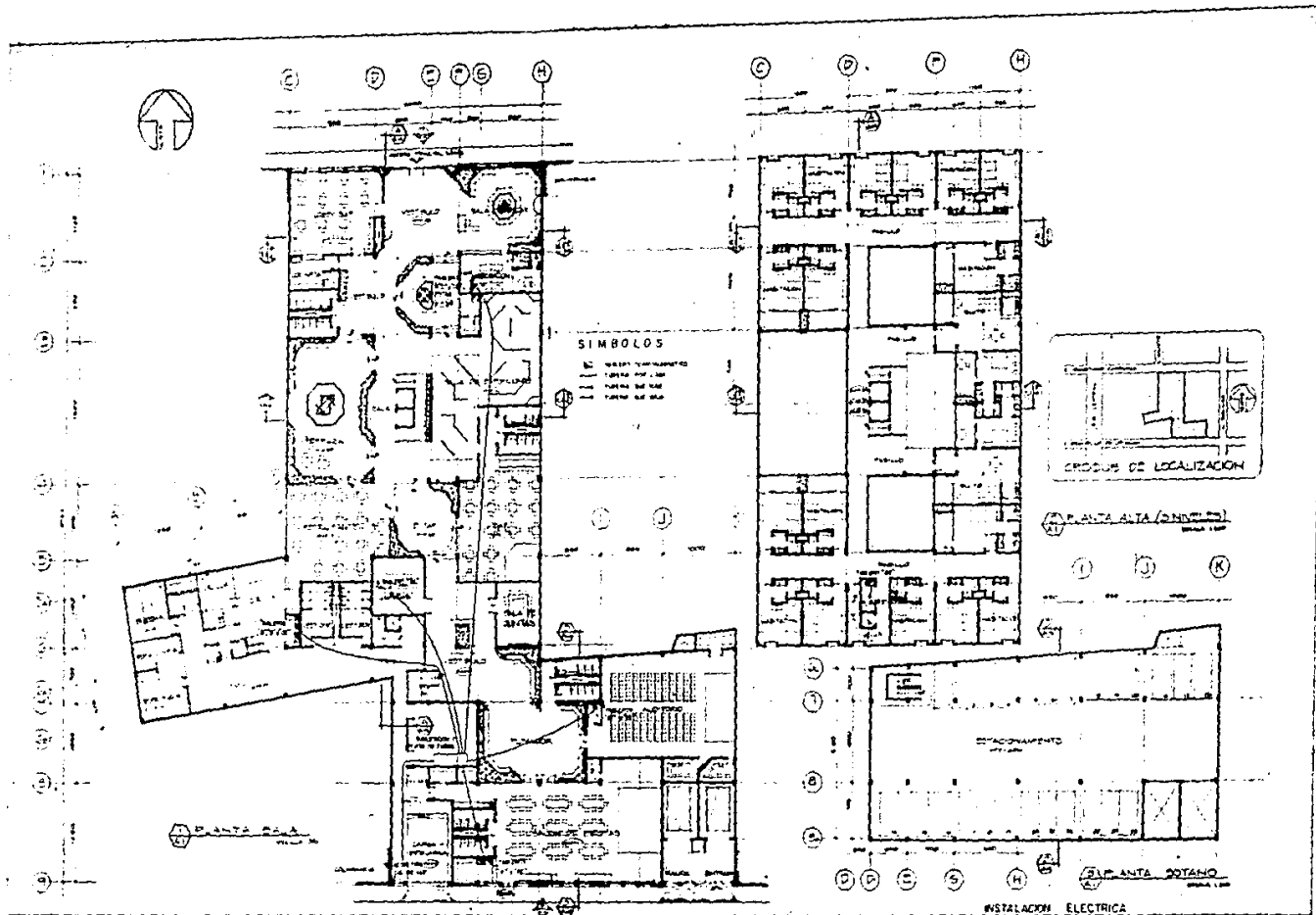
UNIVERSIDAD ANAHUAC

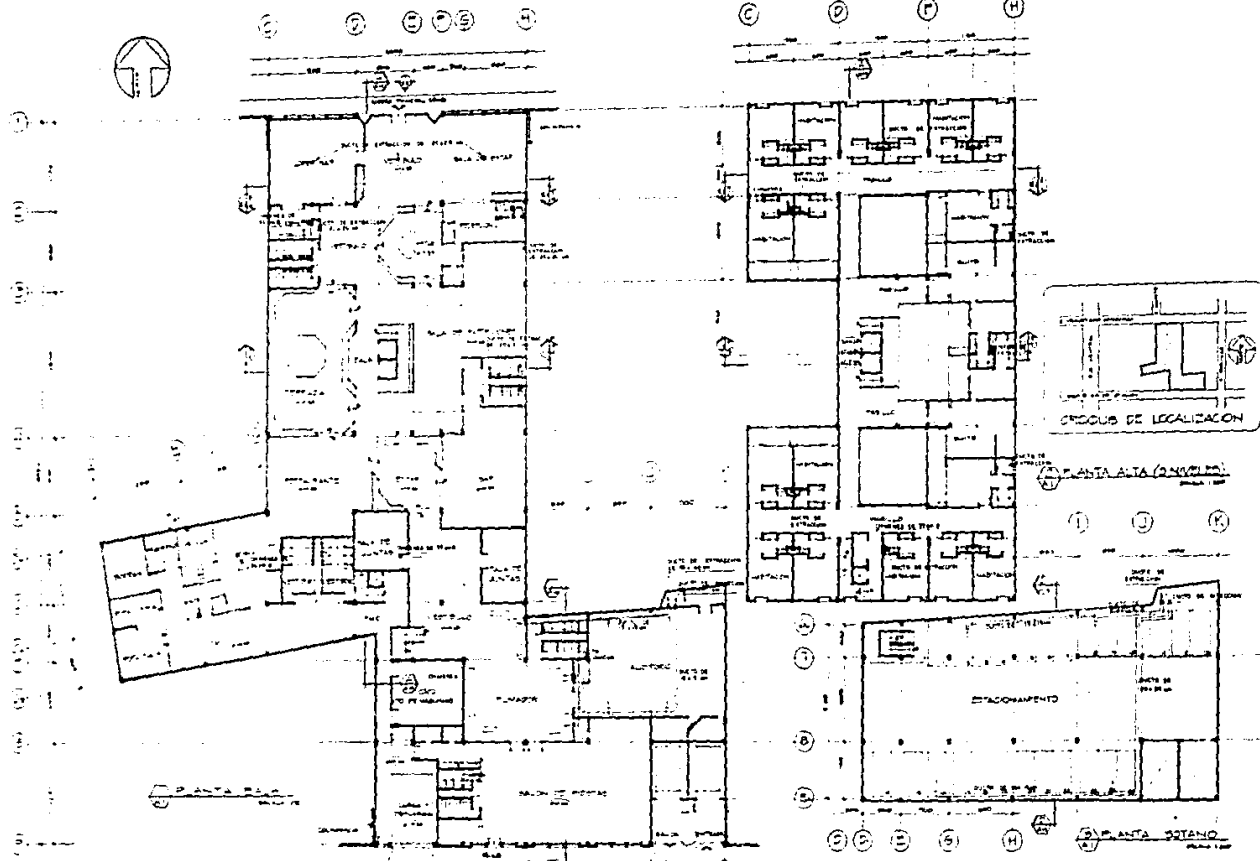
HOTEL PARADOR HISTORICO S.H. DE F.
CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
EXHIBICION "RECONSTRUCCION DEL PLAN DE LA CIUDAD DE MEXICO"

TESIS PROFESIONAL
MARCOS KOPELOVICH EFRATO

INSTALACION HIDRAULICA
PLANTA BAJA, PLANTA TRO Y
PLANTA ROTARIO INTERIORES

III-1





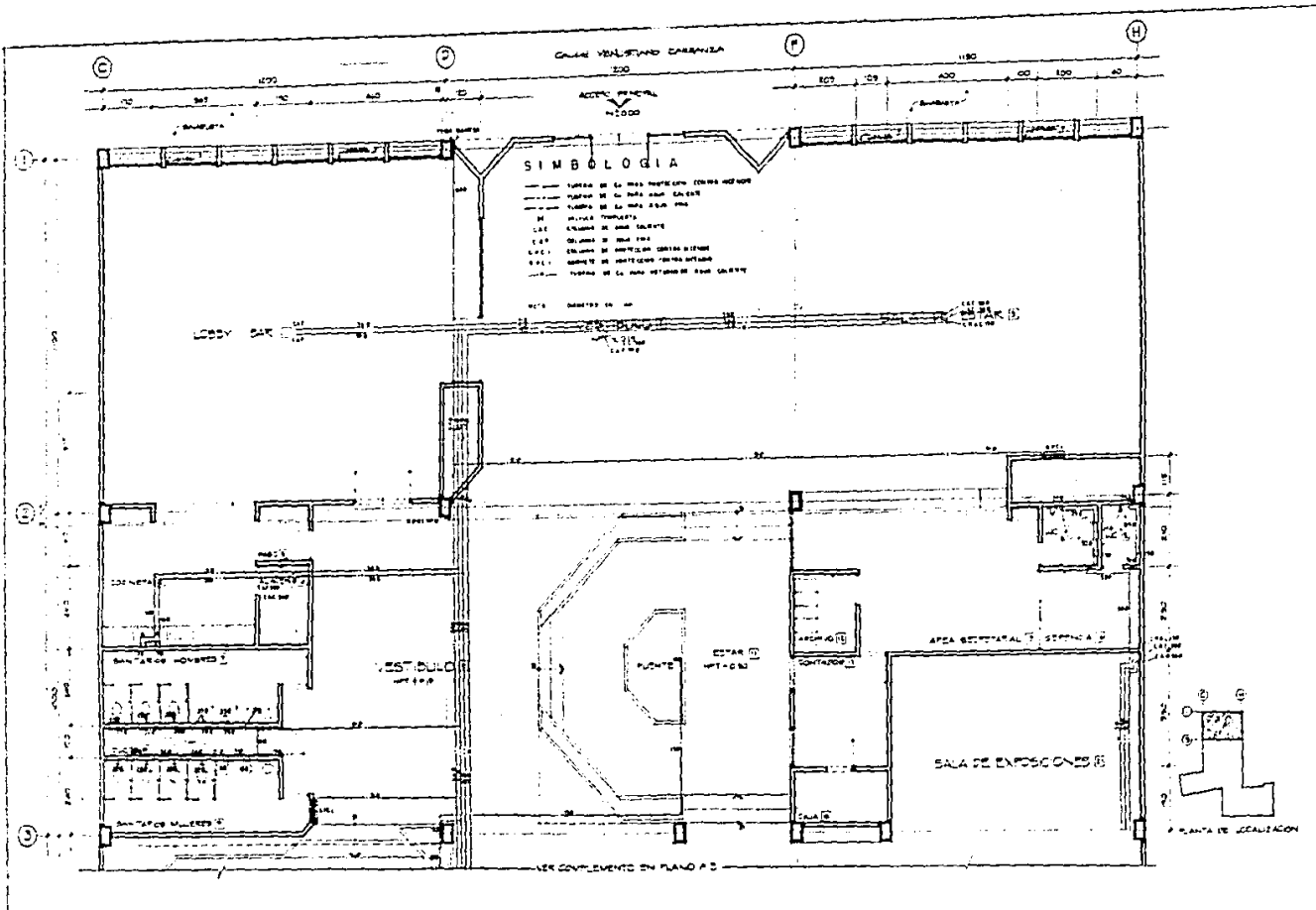
UNIVERSIDAD ANAHUAC

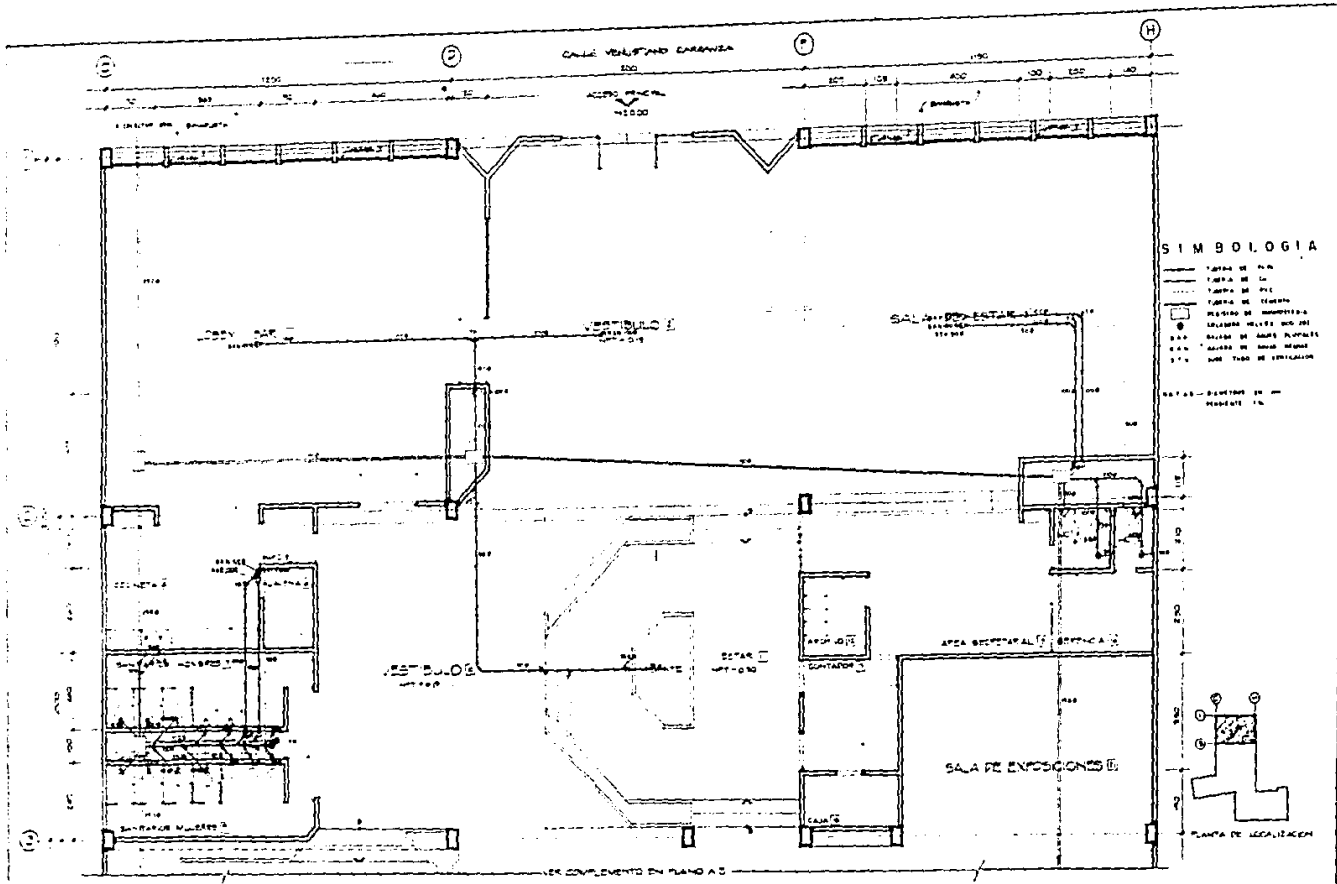
HOTEL PARADOR HISTORICO B.H. DE F.
 COMPLEJO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
 PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REHABILITACION DE LA PLANTA

TESIS PROFESIONAL
 MAURDO KOPELOJACH ESPINOZA
 MARZO DE 1987

VENTILACION MECANICA
 PLANTA BAJA PLANTA TPO
 PLANTA SOTANO

IMA-1





UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL DF.
 CENTRO HISTORICO DE LA CUICMA DE MEXICO
 UBICADO EN VIALVA Y CARRETERA DE VERBUCA

TESIS PROFESIONAL
 MAURICO KOPELOVICH EFRAIM
 MARZO 1981

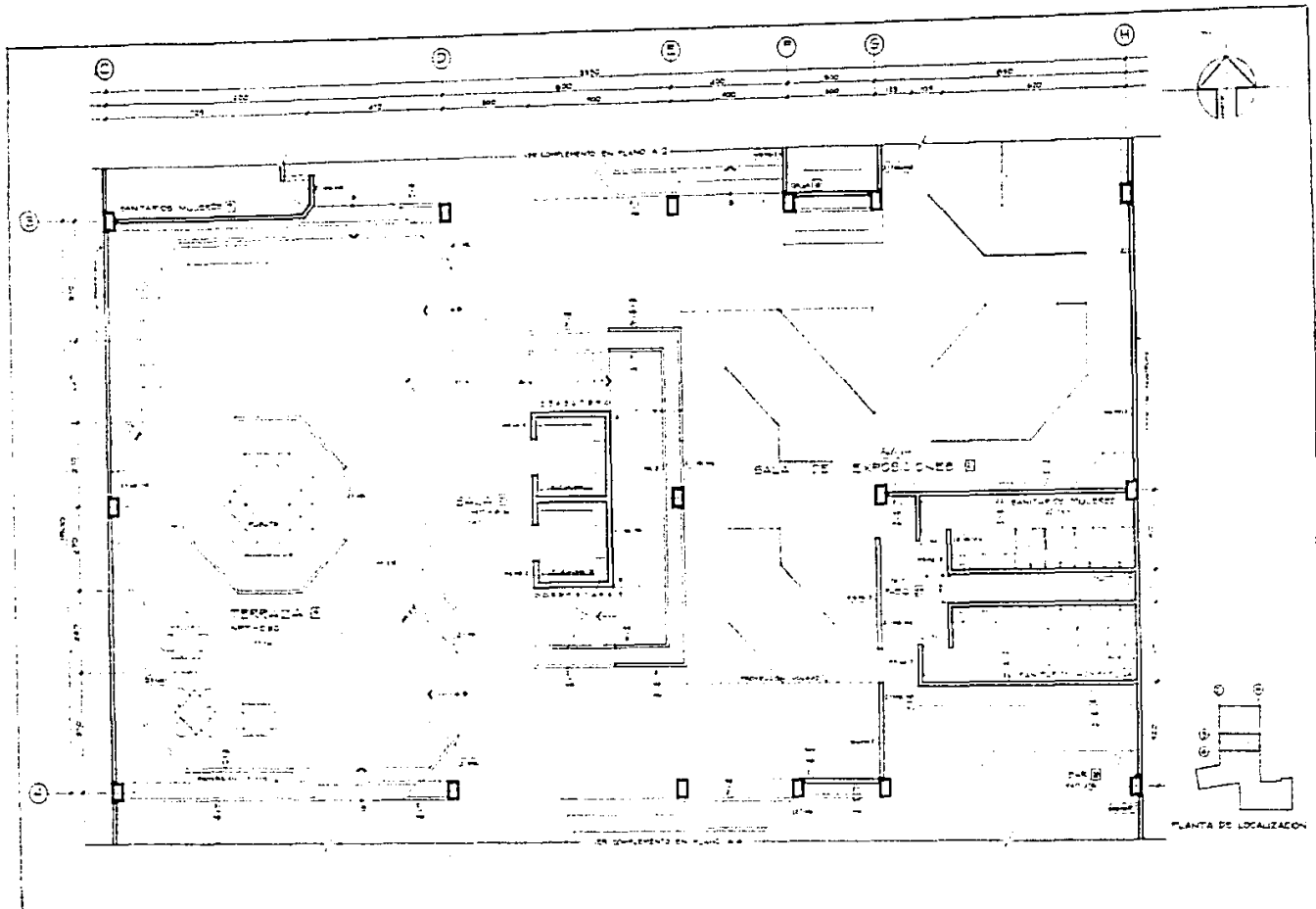
INSTALACION SANITARIA

PLANTA LOBBY BAR (1) VESTIBULO (2)
 Y SALA DE ESPERAR (3)

15-2

© 1981

15-2



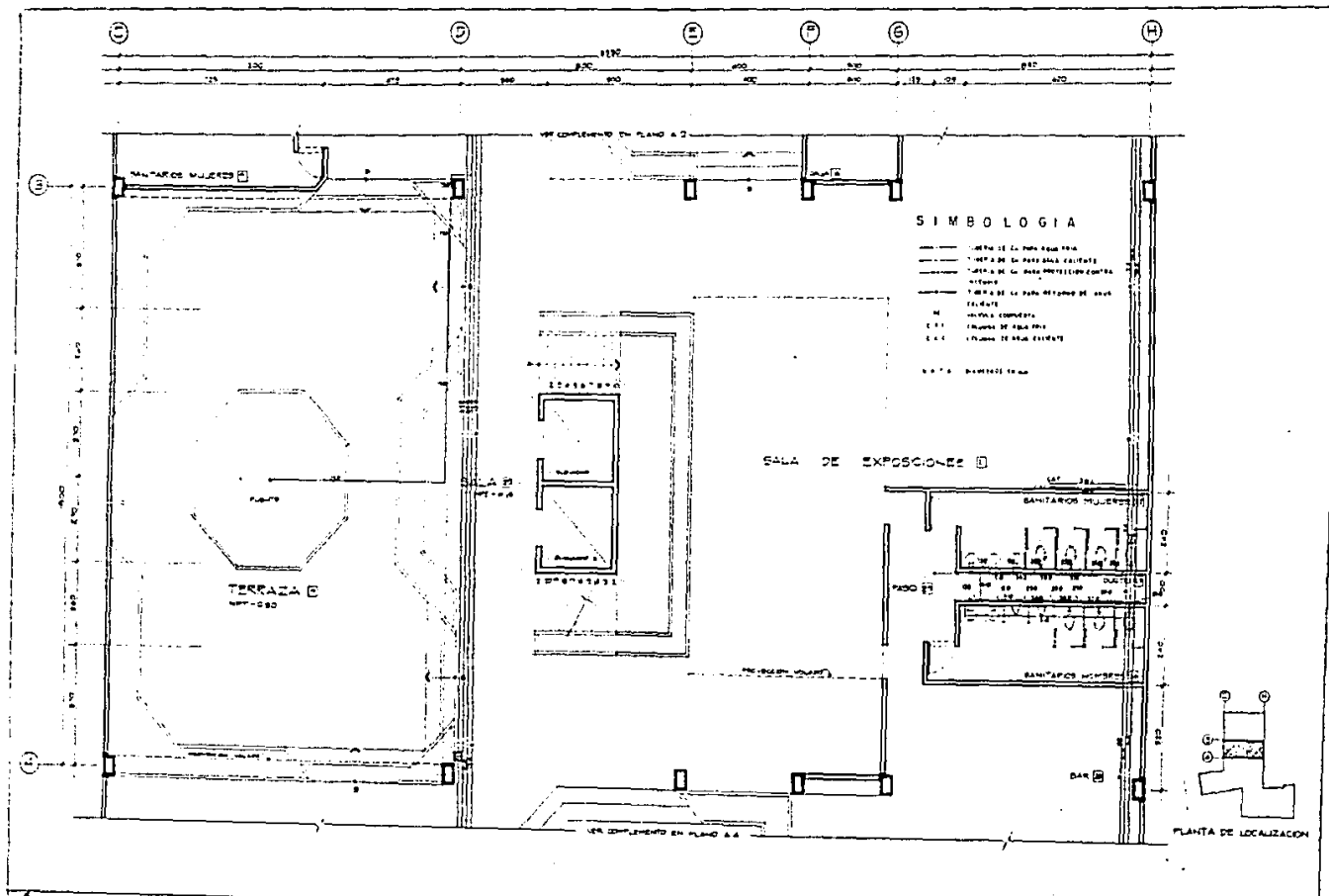
UNIVERSIDAD ANAHUAC

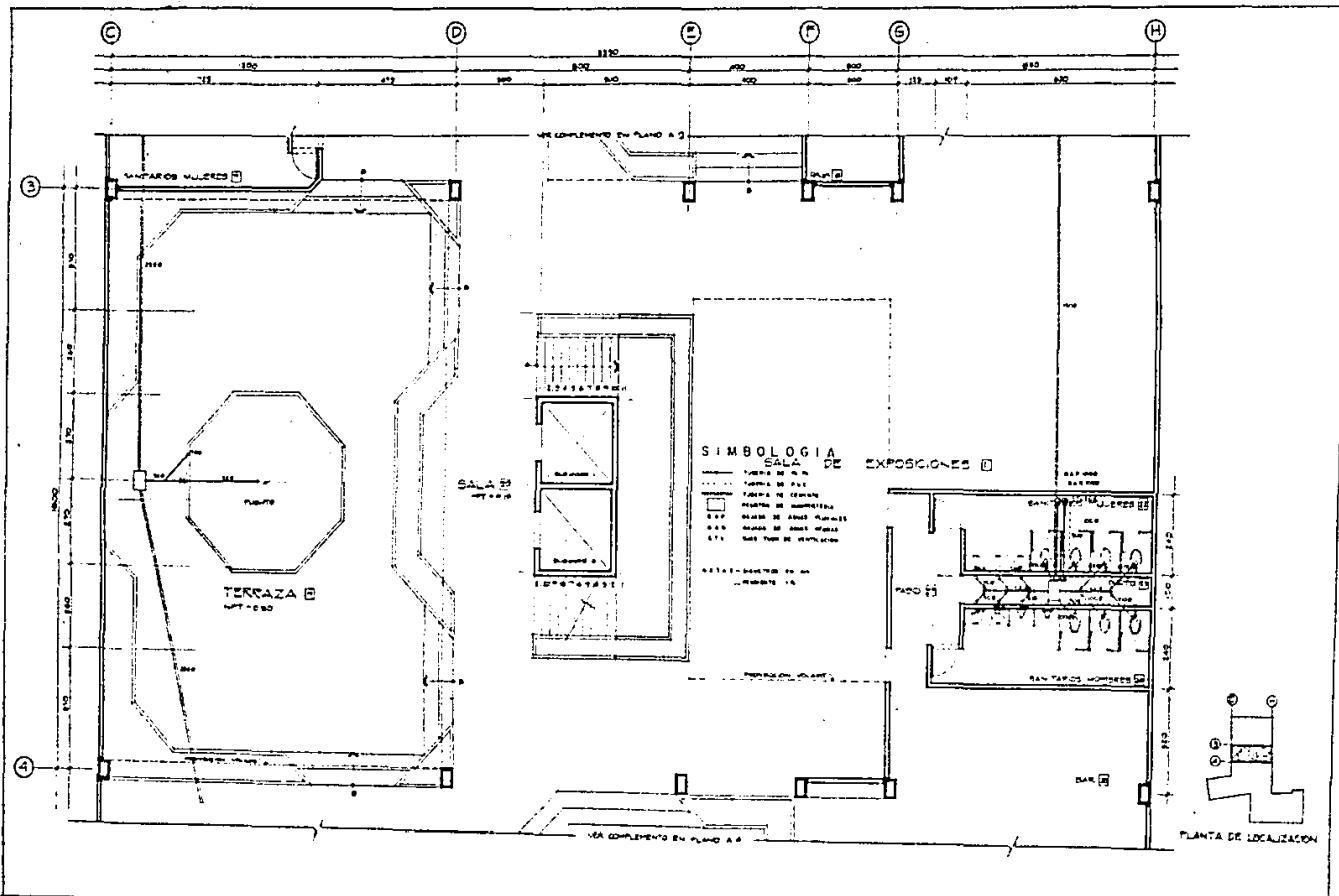
MUSEO HISTORICO EN EL CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
 UBICACION: AV. GUAYMAS Y CALLE DE JERONIMO

TRABAJO PROFESIONAL
 MARCO KOPELIVICH EPRATO

PLANTA TERRAZA Y SALA DE EXPOSICIONES

A3





UNIVERSIDAD ANAHUAC

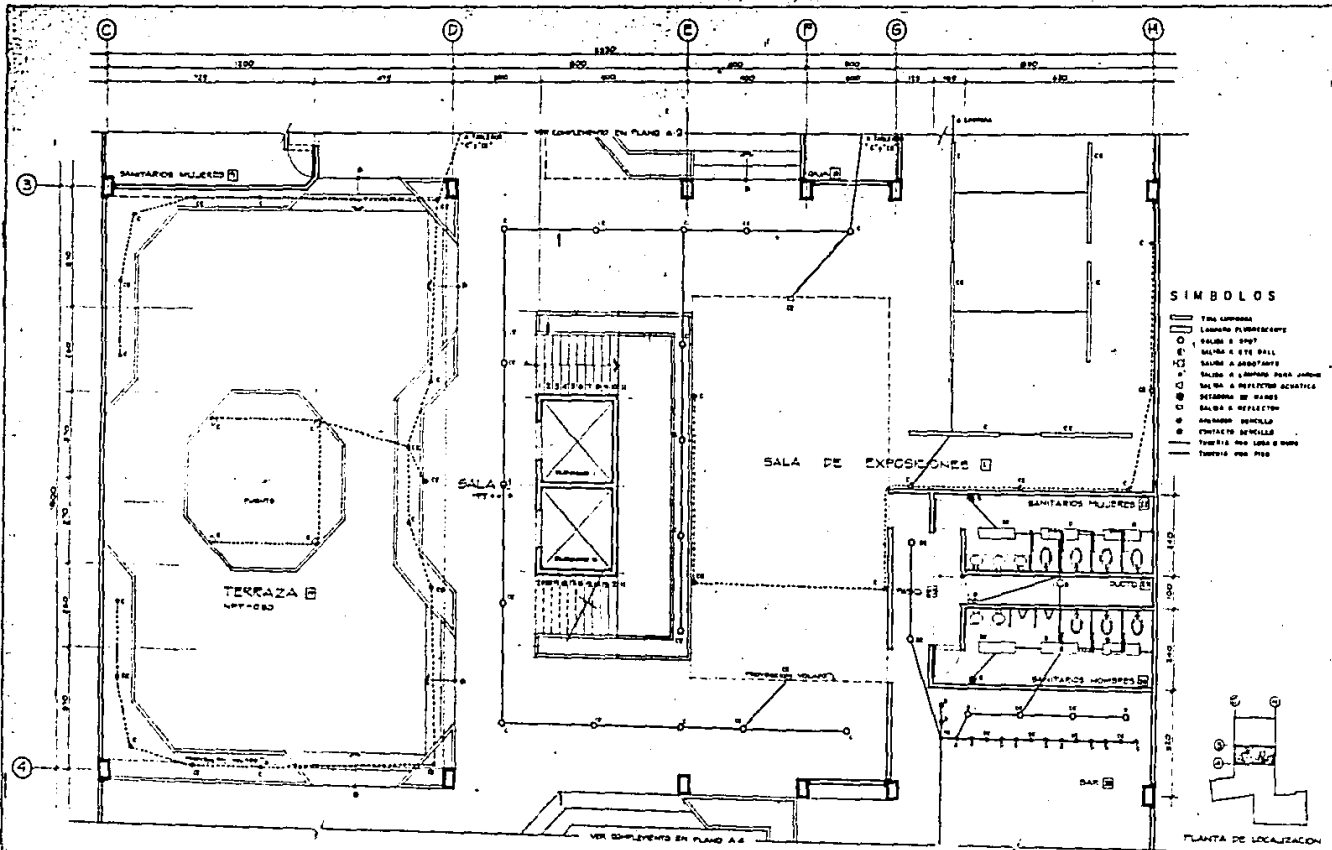
HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL DF
 CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
 UBICACION VIAL Y/O CARRETERA Y TERRAZAS DE VISUALIDAD

TRABAJO PROFESIONAL
 MAURICIO KOEHLER EPRATO

INSTALACION SANITARIA
 PLANTA TERRAZA E, SALA E
 Y SALA DE EXPOSICIONES E

15-3

1980



UNIVERSIDAD ANAHUAC

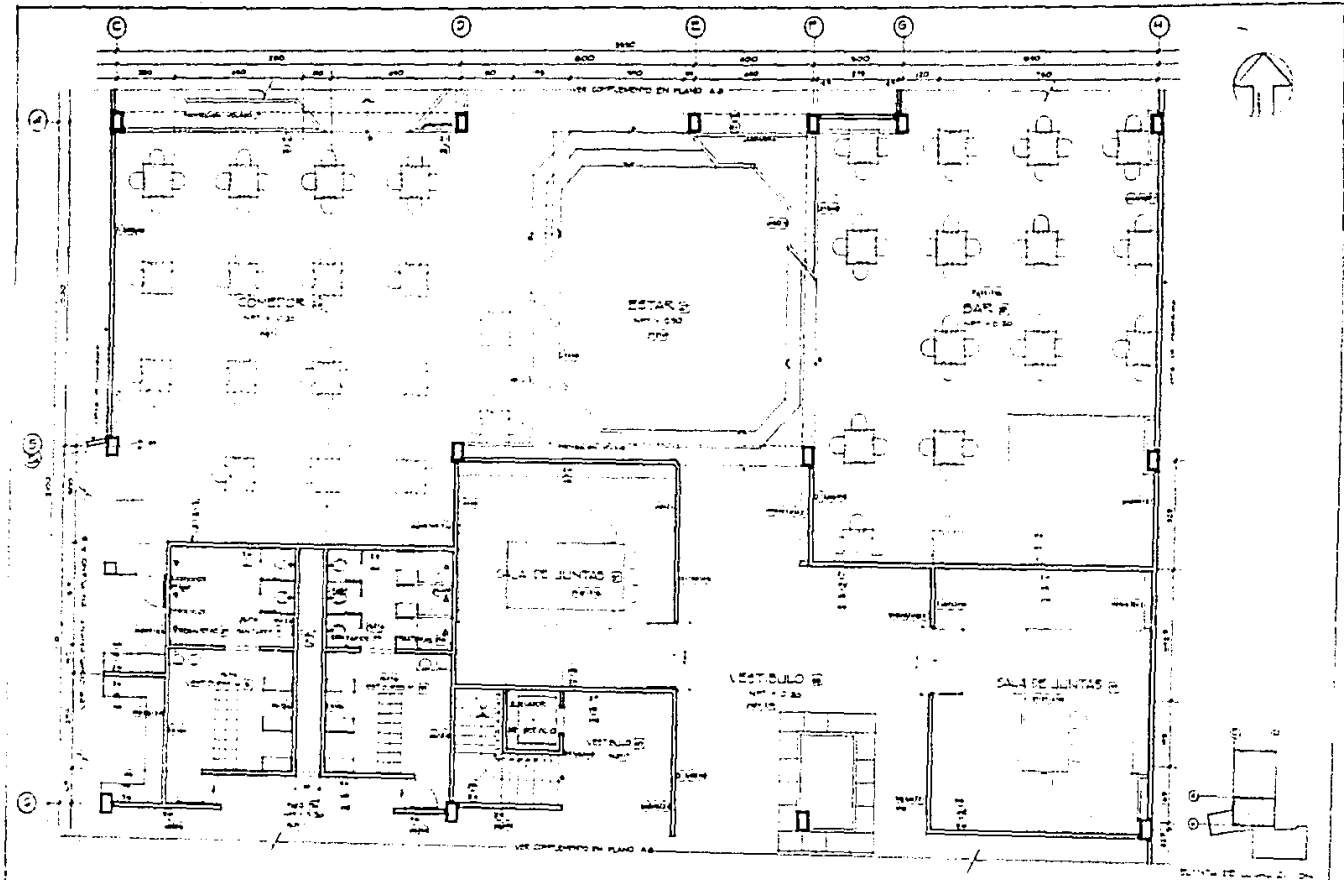
HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL DF
CENTRO HISTORICO DE LA CATEDRAL DE MEXICO
UNION DE ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y REPUBLICA DE GUATEMALA

TESIS PROFESIONAL
MARCIO KOPELIONICH EPRATO
MAYO DE 1981

INSTALACION ELECTRICA
PLANTA TERRAZA, SALA Y
SALA DE EXPOSICIONES

1E-03

Escuela de Ingeniería Eléctrica



UNIVERSIDAD ANAHUAC

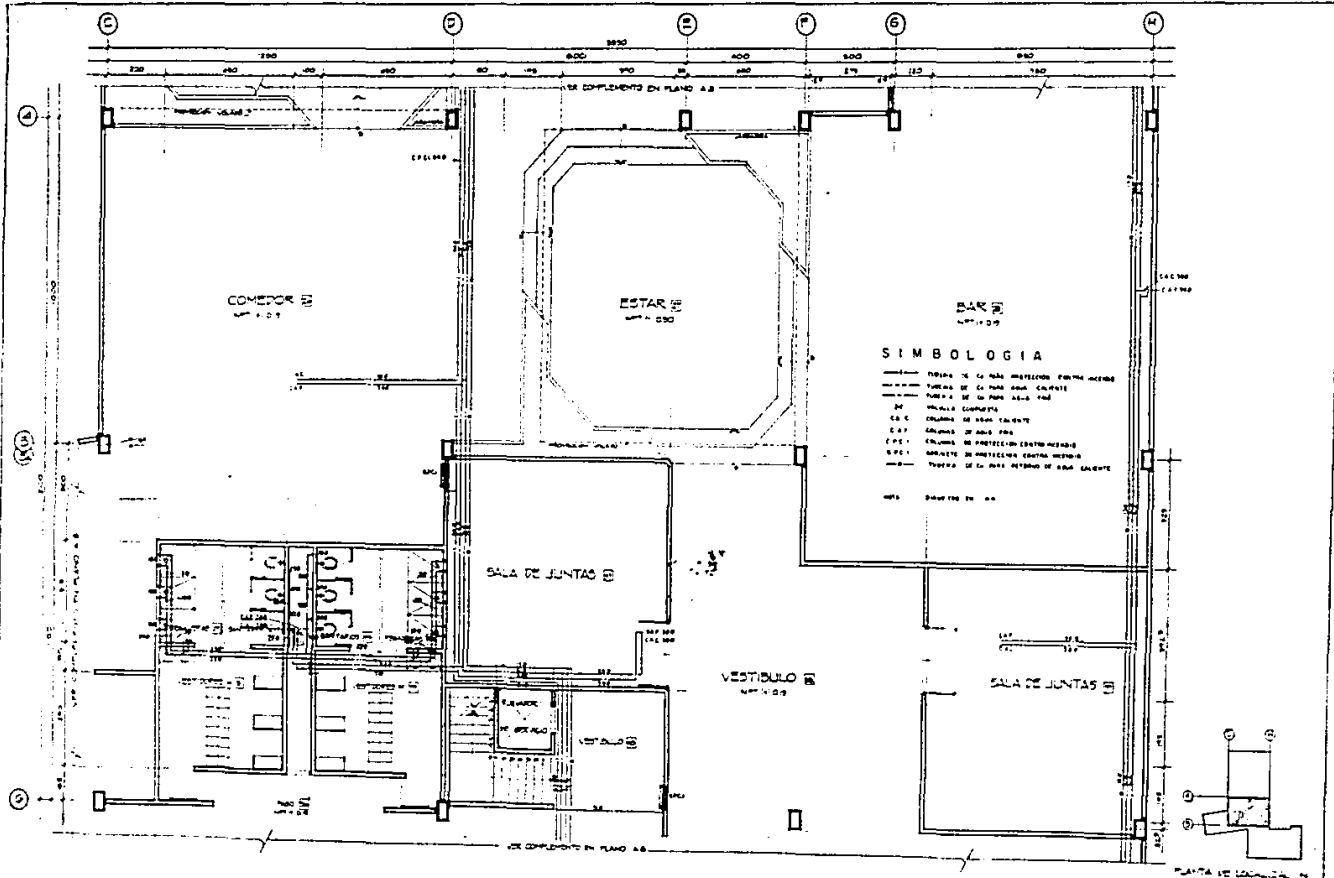
HOTEL PARADOR HISTÓRICO EN EL D.F.
CENTRO HISTÓRICO DE SAN GUILLERMO DE REYES
CARRILLO, JOSÉ AND GUERRA Y REYES, S. DE R. L. S. DE C. V.

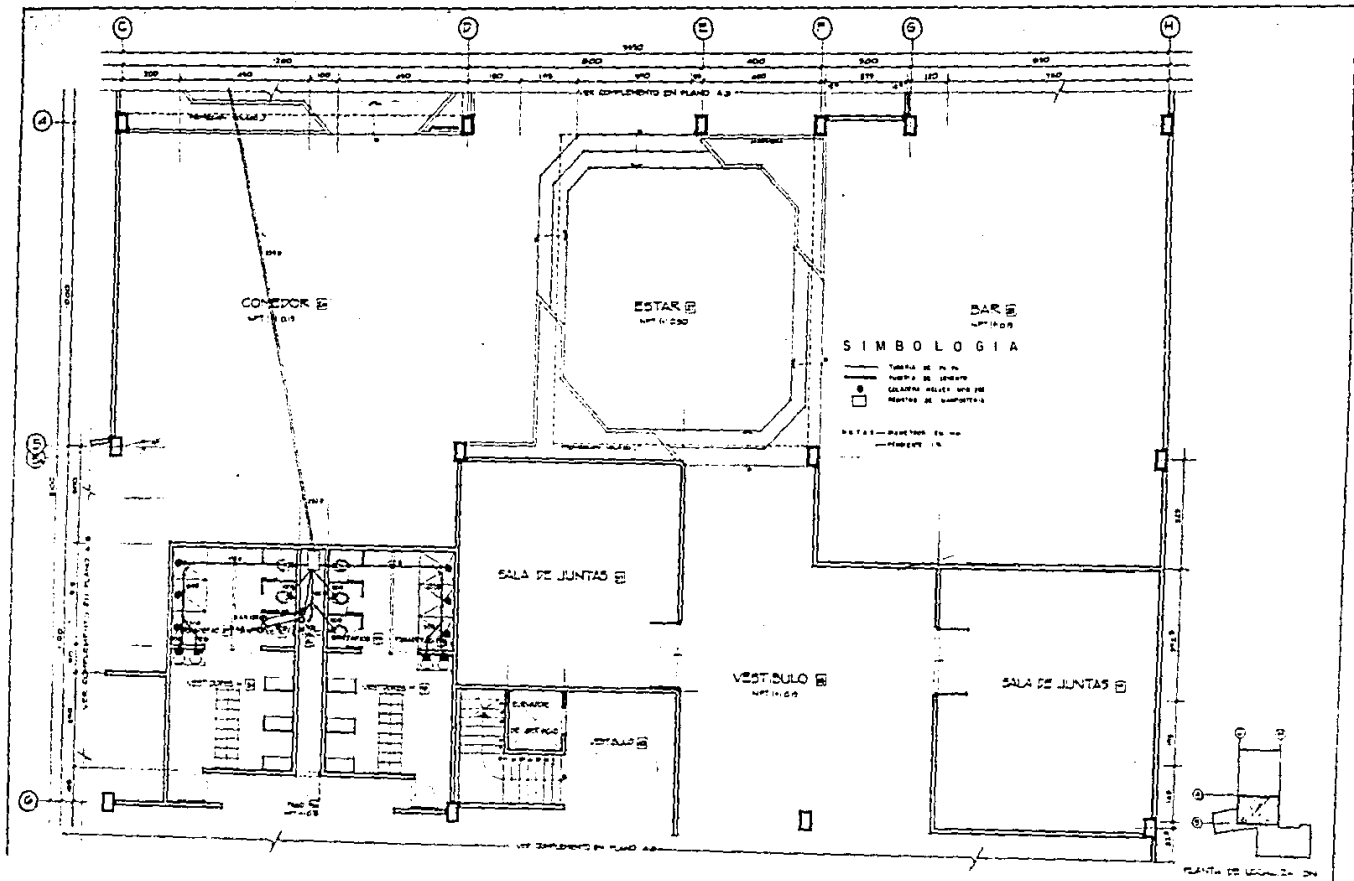
TESIS PROFESIONAL
MAURICIO KOPELIDAGH EFRATO
MAYO 1981

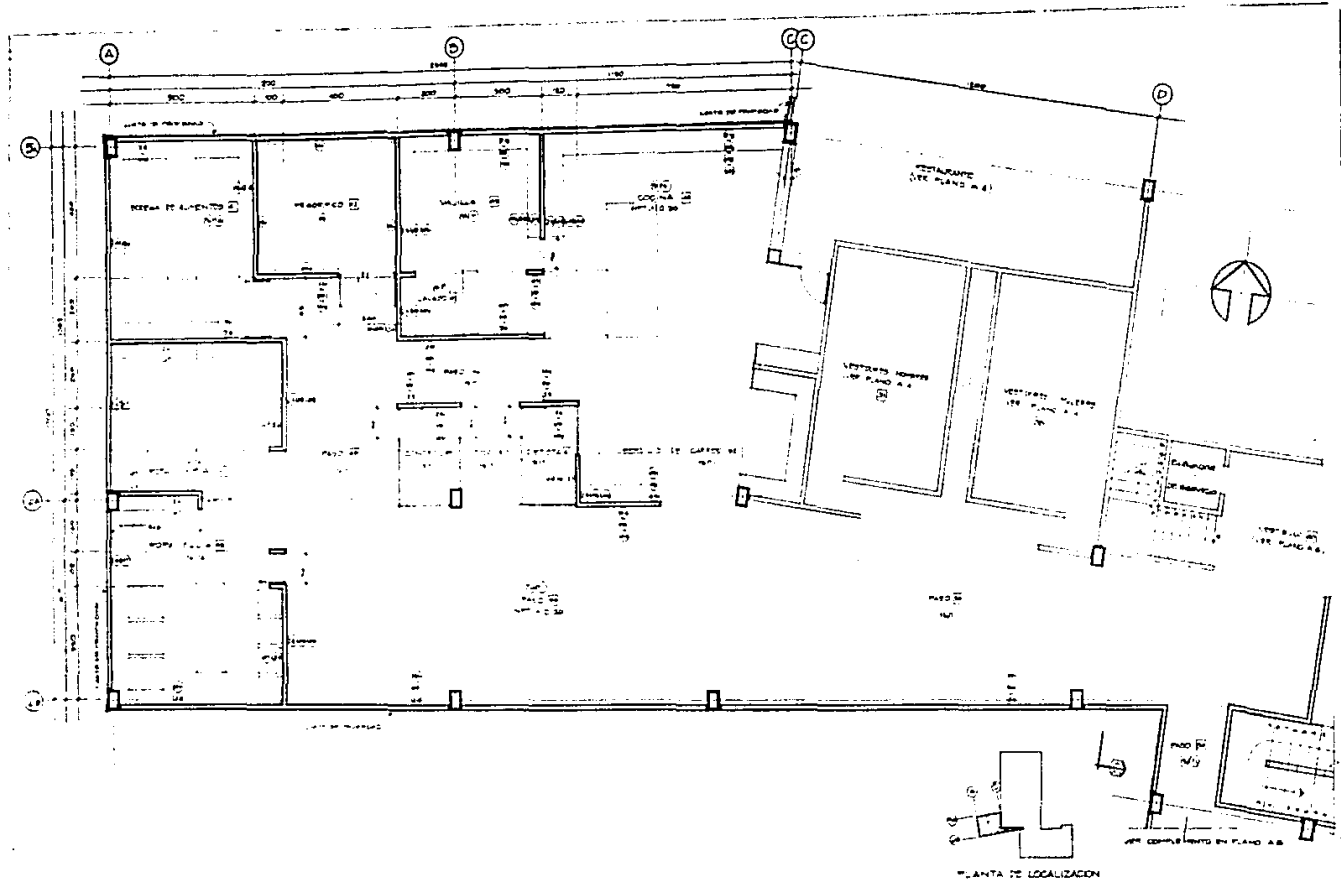
PLANTA COMEDOR DE ESTAR Y TENDAS

A 2

Escala: 1:50







UNIVERSIDAD ANAHUAC

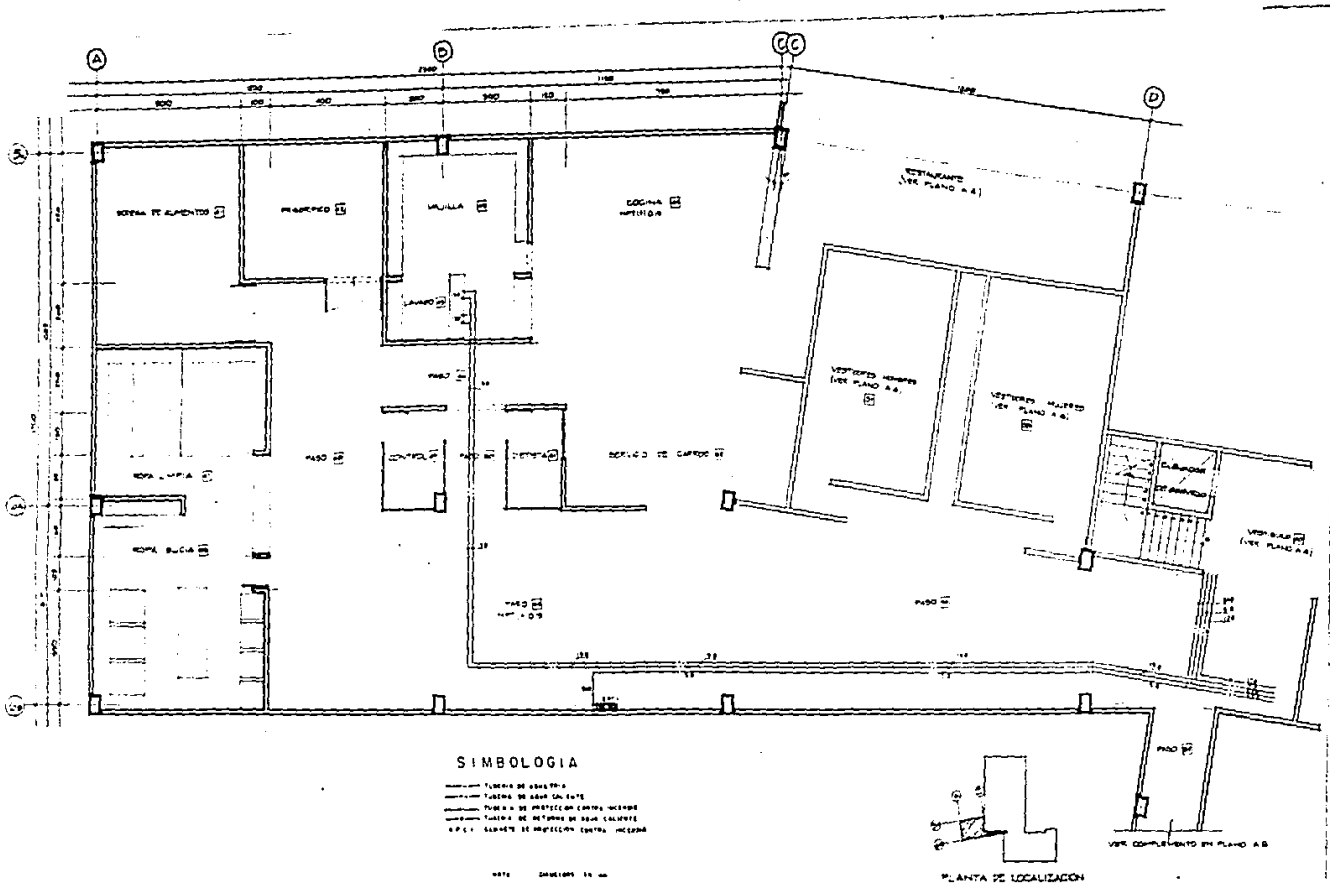
HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL DF
CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
SERVICIO VESTIDOROS MUJERES Y VESTIDOROS HOMENES

TESIS PROFESIONAL
MAURIO KOPELOVICH ERATO

PLANTA COCINA Y VESTIDORES 5/E

A5

ENCUADERNADO EN BLOQUE



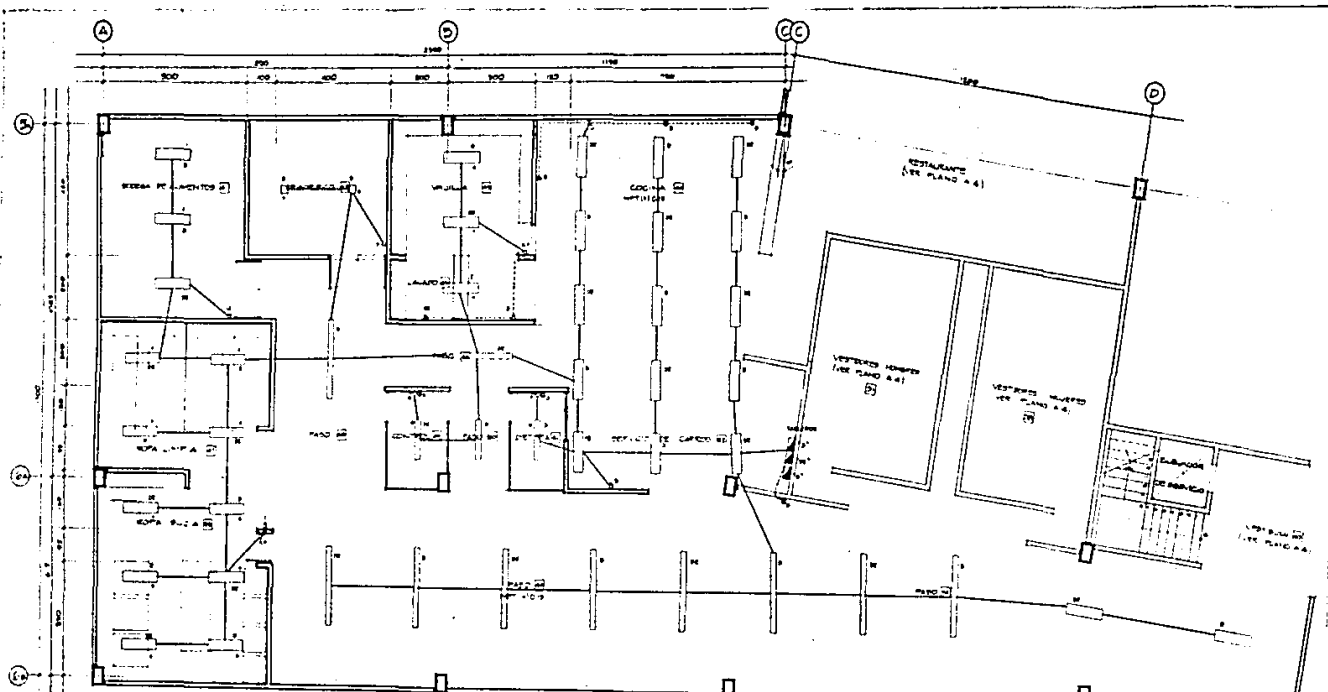
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL D.F.
CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
SERVICIOS VESTIMENTA COCINA Y REPARACION DE JERSEYS

TECNICO PROFESIONAL
MAURDO KOPELOVICH EPRATO
MEXICO 1987

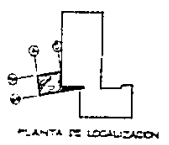
INSTALACION HIDRAULICA
PLANTA COCINA Y VESTIDORES S/C

11-5



SÍMBOLOS

- LAMPARA FLUORESCENTE DE 2 PINOS
- LAMPARA INCANDESCENTE DE 2 PINOS
- INTERRUPTOR
- TOMA DE CORRIENTE
- MESA
- MESA CON 2 ASIENTOS
- MESA CON 4 ASIENTOS



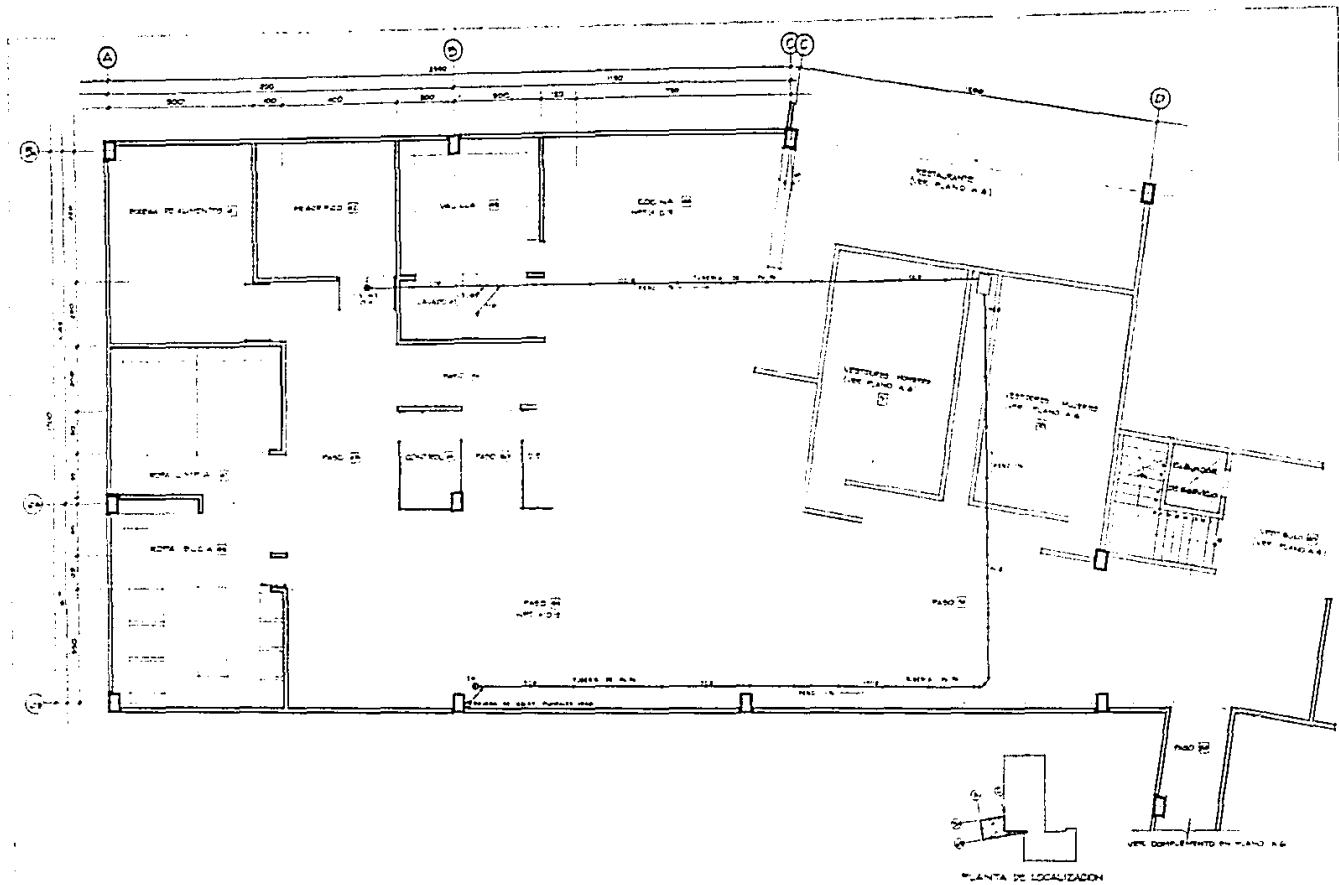
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL DF
CENTRO HISTORICO DE LA CALLE DE MEXICO
LICENCIADA YOLANDA GARCIA Y REQUENA CASARUY

TESIS PROFESIONAL
MAURICIO KOPELOVICH SPRATZ
1996

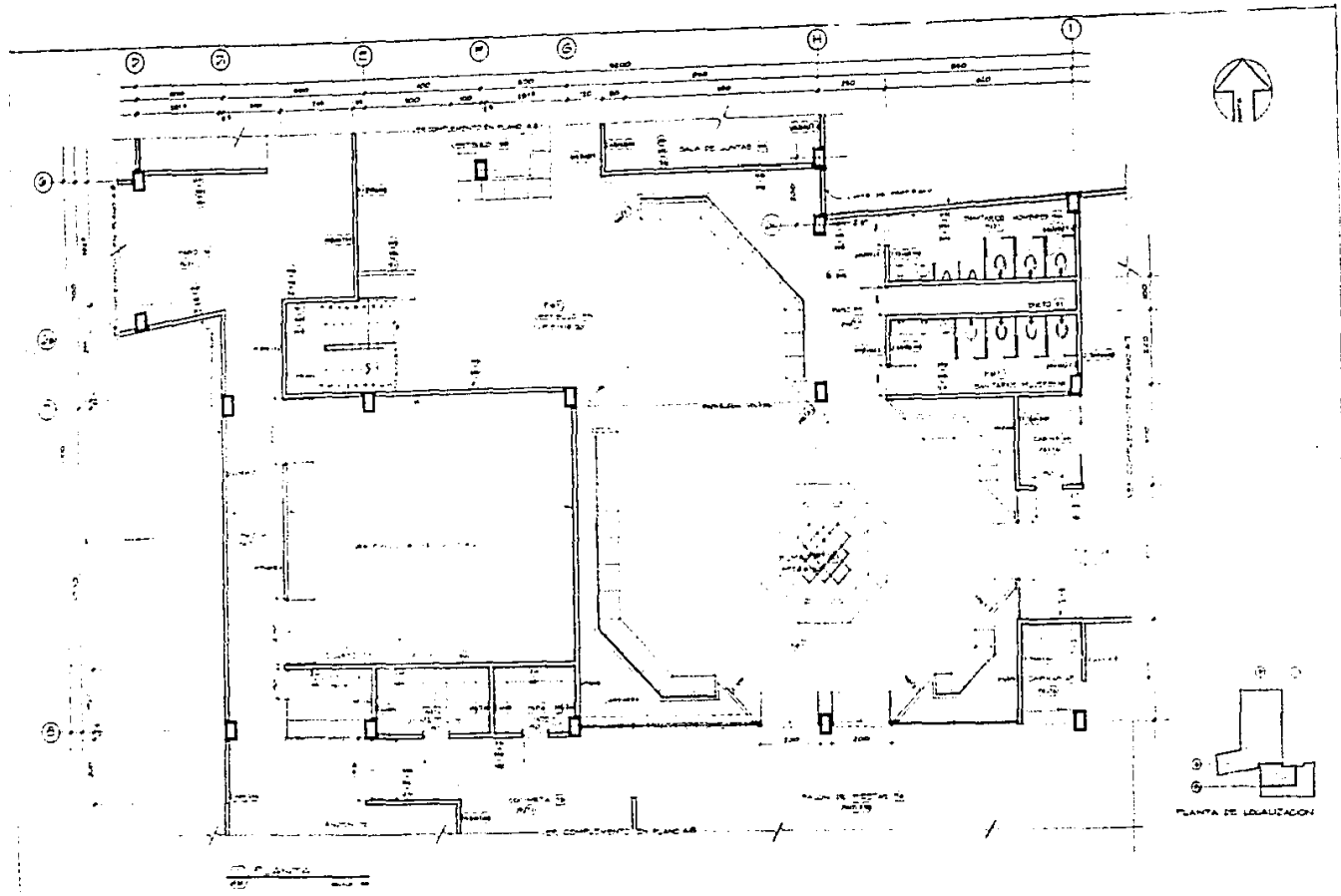
INSTALACION ELECTRICA

PLANTA COCHAS Y VESTIDORES 2 DE 05



PLANTA DE LOCALIZACION

INSTALACION SANITARIA



UNIVERSIDAD ANAHUAC

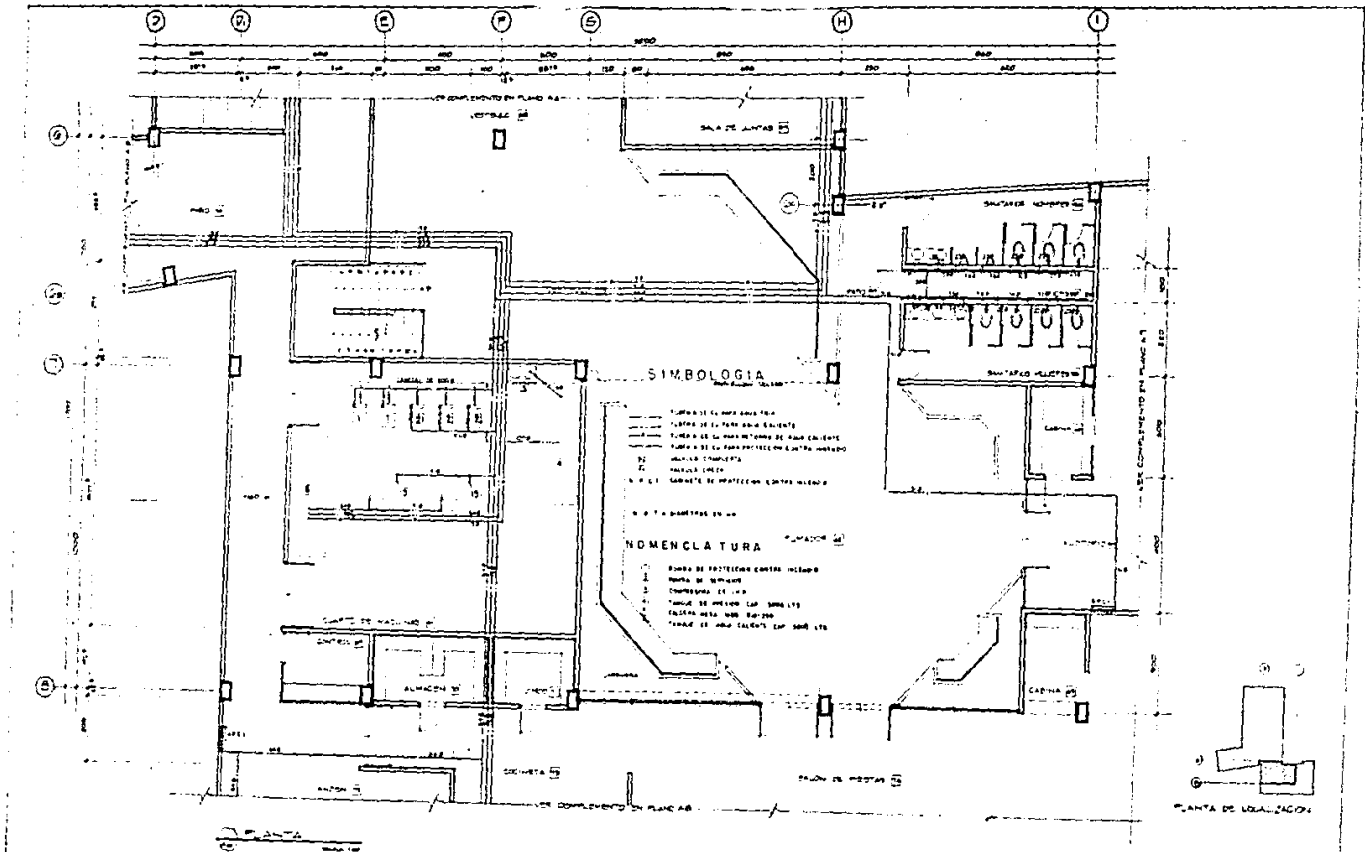
HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL D.F.
CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
DISEÑO: ALFONSO GARCIA YERRELL DE LAUREL

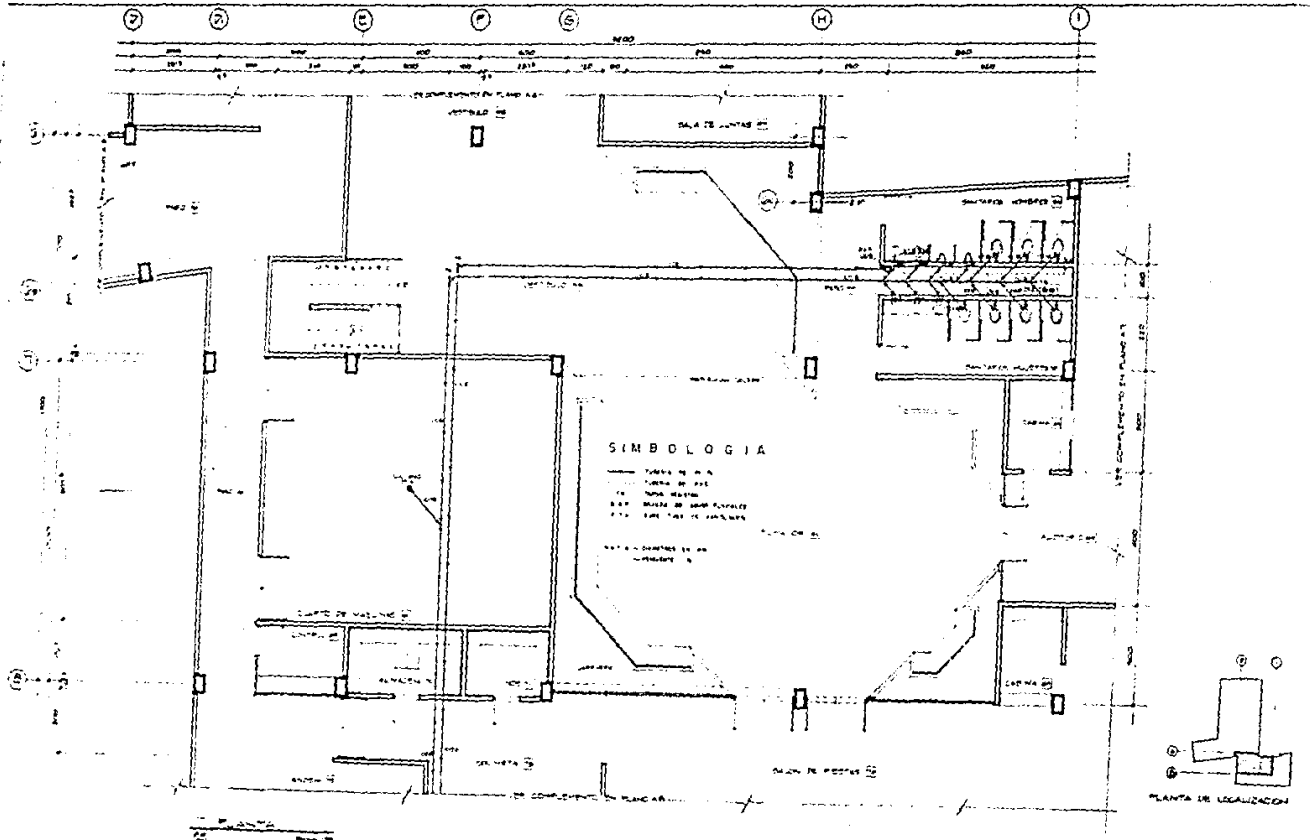
TESS PROFESIONAL
MAURICIO KOPELIONCH SPRATO

PLANTA VESTIBULO Y FUMADORES

1/6

Escala 1:50





UNIVERSIDAD ANAHUAC

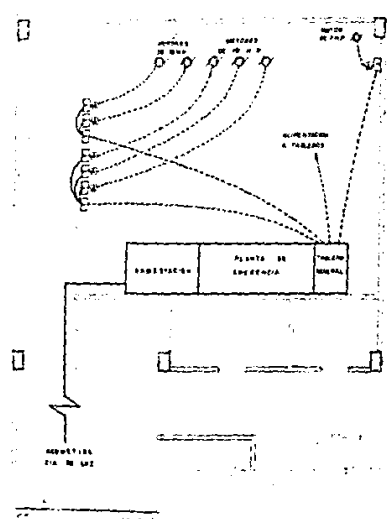
HOTEL PARADOR HISTÓRICO EN EL DF
 UNIDAD - BARRIO DE SAN JUAN DE LOS RÍOS
 CARRANZA - TOLUCA - CALLES 100 Y 150

TESS PROFESIONAL
 MARCO NOBELONDA ESPATO
 JUNIO 1951

INSTALACION SANITARIA
 PLANTA VERIBUROS Y FUMADORES

15-0

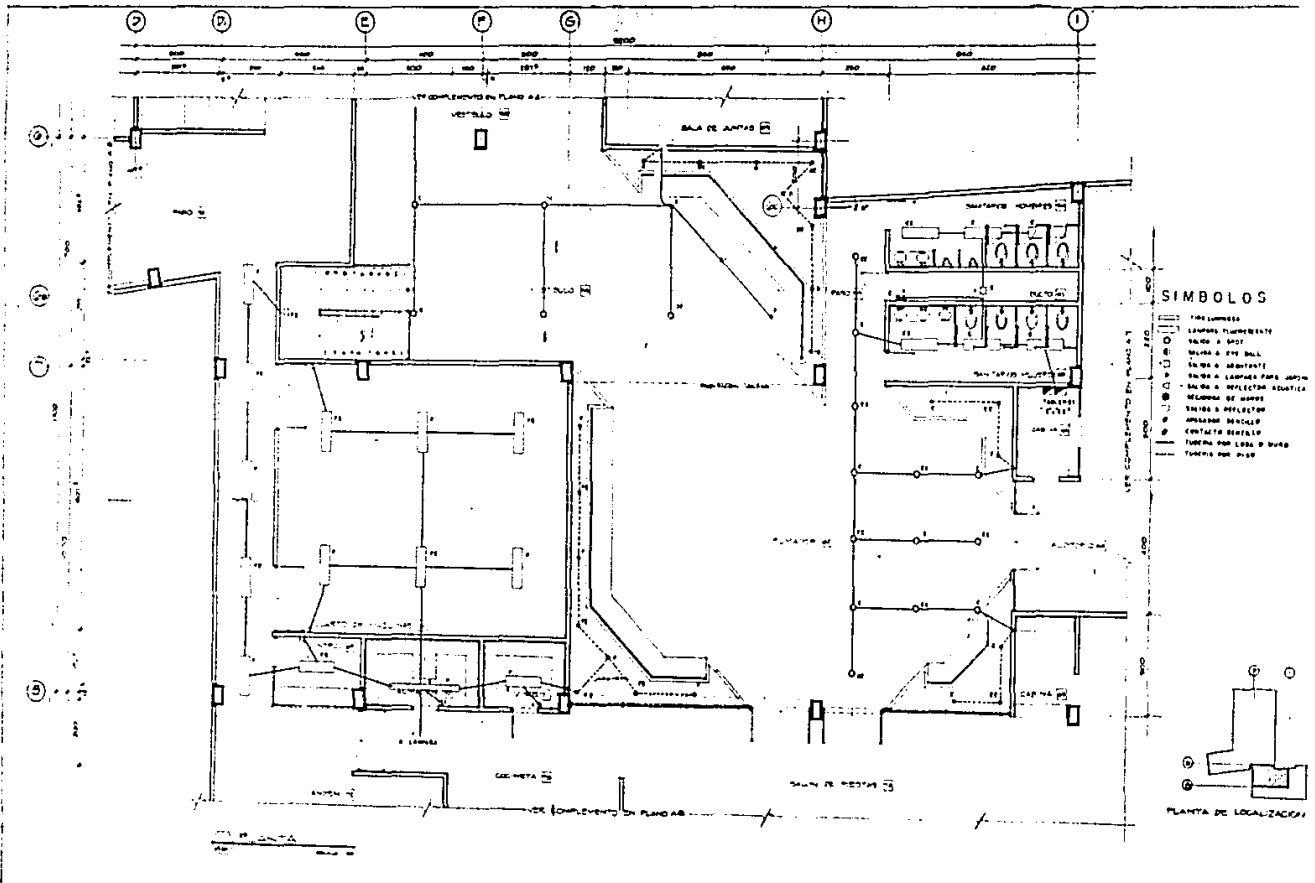
HOJA 1 DE 1



SIMBOLOS

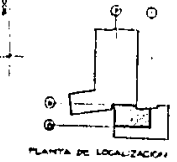
- MOTOR
- APARATOS SIMETRICOS
- ⊞ INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO
- ⊞ TABLERO POR FASE

INSTALACION ELECTRICA



SIMBOLOS

- ⌬ (with lines) TORNEO LUMENES
- ⌬ (with lines) LAMPARA PLACAMENTE
- ⊕ (with lines) SALIDA A 50W
- ⊕ (with lines) SALIDA A 75W BALL
- ⊕ (with lines) SALIDA A 150W BRONCE
- ⊕ (with lines) SALIDA A LAMPARA PARA JARDIN
- ⊕ (with lines) SALIDA A REFLECTOR EDUCATIVO
- ⊕ (with lines) WELCAME DE 50W
- ⊕ (with lines) SALIDA A REFLECTOR
- ⊕ (with lines) APILADOR 60W/60
- ⊕ (with lines) CONTACTO BREVIS
- ⊕ (with lines) TUBERIA POR LECHO O HUIRE
- ⊕ (with lines) TUBERIA POR PISO



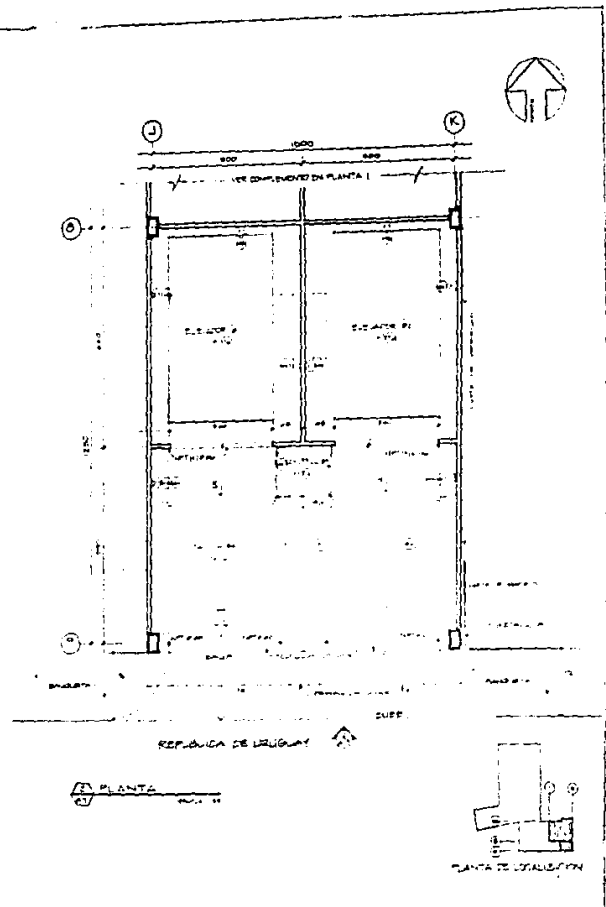
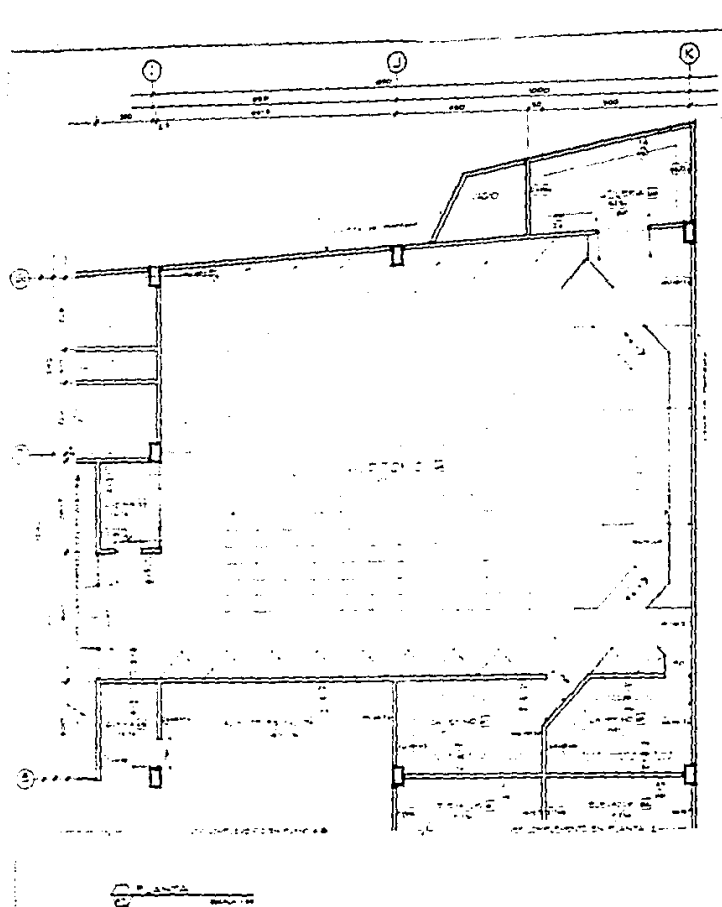
UNIVERSIDAD ANAHUAC

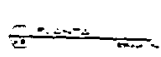
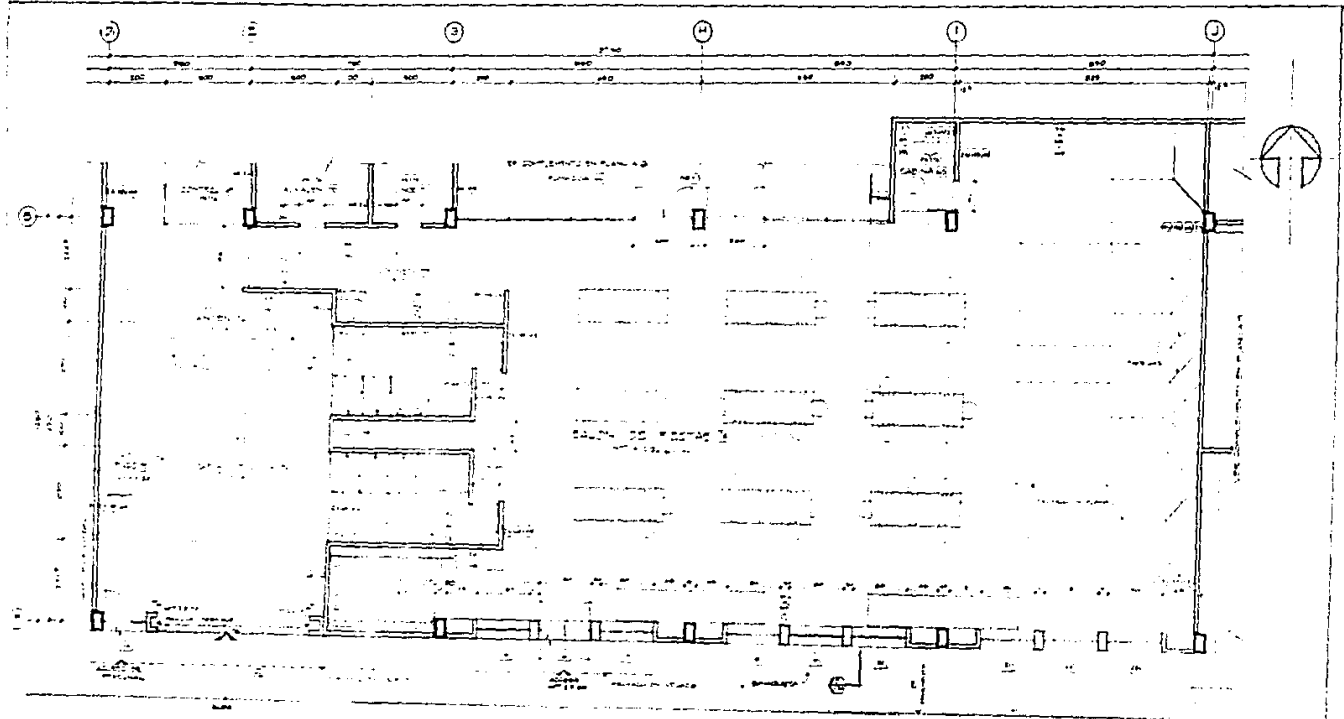
HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL D.F.
CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
REVISIONES: CONSULTA DE PLANOS Y REVISION DE SEÑALES

TESS PROFESIONAL
MAURICIO KOPPELOVICH SPRAT

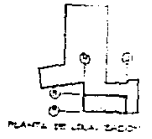
INSTALACION ELECTRICA
PLANTA VESTIBULO Y FILMADOR

1E 08





↑
 RESERVA DE LUGAR



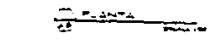
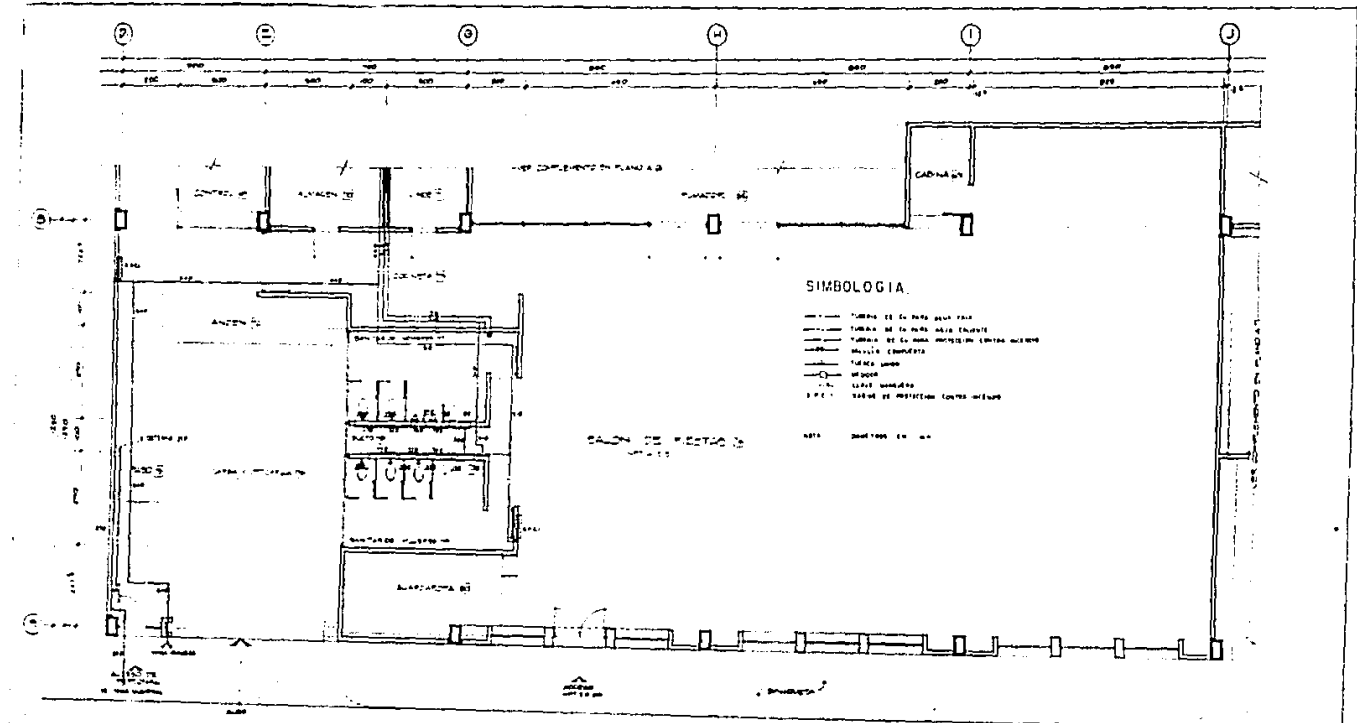
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTE PASADOR HISTORICO EN B.D.F.
 CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
 LUGAR DE TRABAJO PARA EL SERVICIO DE LUGAR

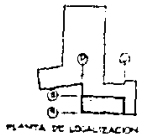
TESIS PROFESIONAL
 MARIO KOPELIVICH EFRATO
 MARZO 1981


PLANTA CARBA Y DESCARGA DE
 SERVIDORES HOMBRES Y MUJERES Y
 SACN DE FESAS B

A/B
 MARZO 1981



REPUBLICA DE URUGUAY



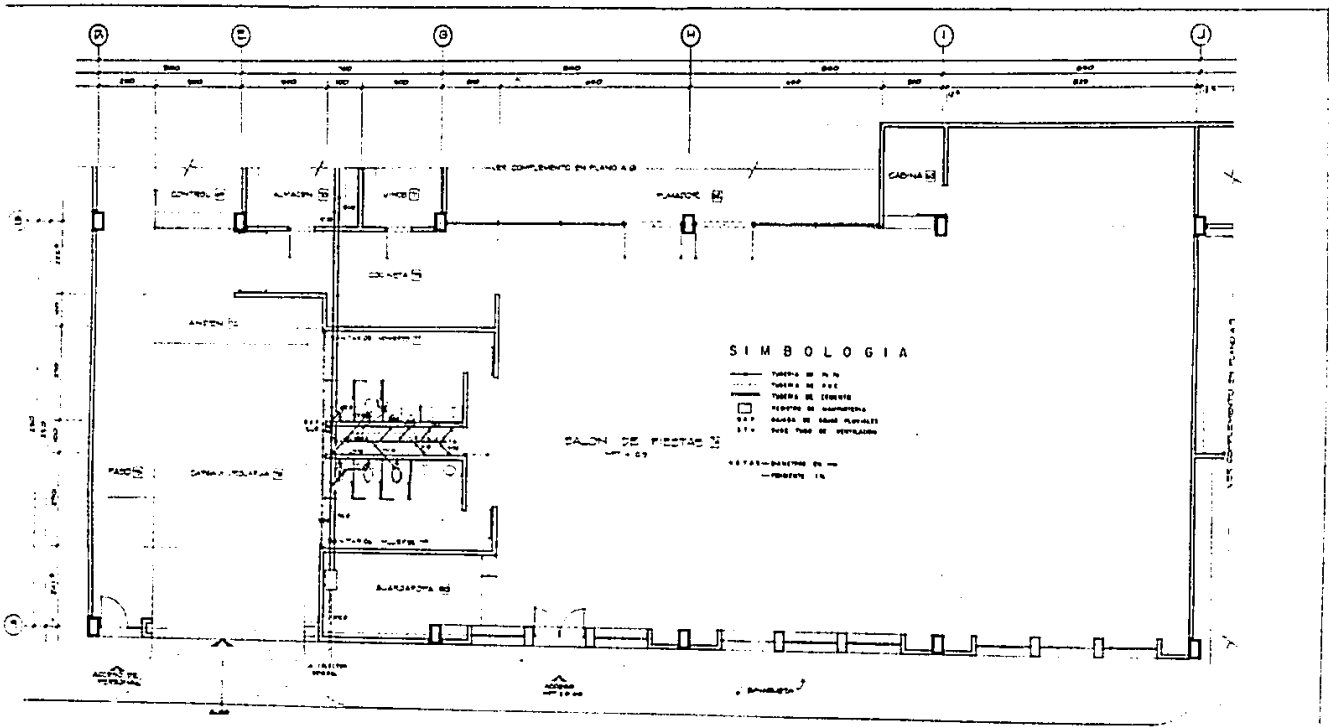
 UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO EN B.D.F.
CENTRO HISTORICO DE SAN JUAN DE LOS RIOS
UBICACION: VOLCANES GRANDES Y PARADOR DE SAN JUAN

TRABAJO PROFESIONAL
MAURICIO KOPELIVICH EFRATO

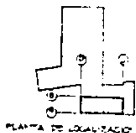
INSTALACION HIDRAULICA
PLANTA CARGA Y DESCARGA
SANTARIOS HOMBRAS Y MUJERES H Y
SALA DE RESTAURANTE

IH-B
A.B.
BRUNNEN 1/80



PLANTA
1:50

REPUBLICA DE GUAY



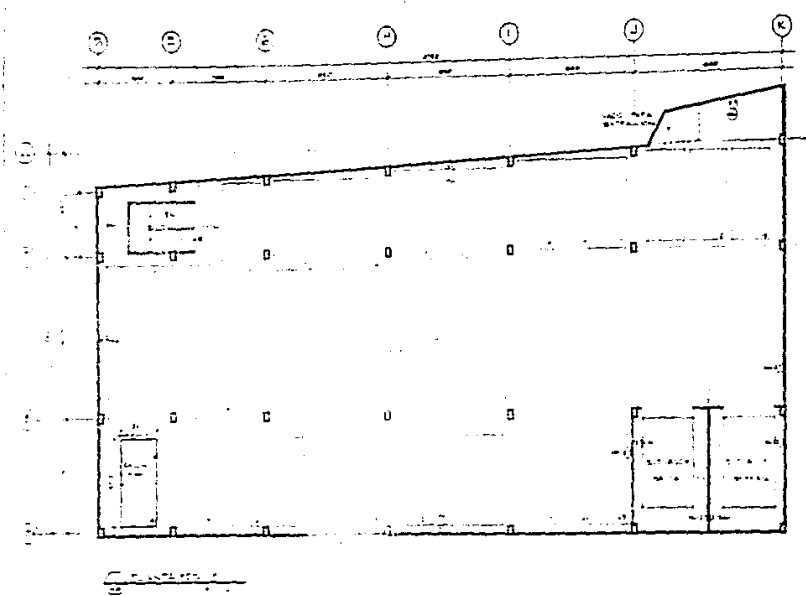
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTE PARADOR HISTORICO EN EL D.F.
DISTRITO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
ENCUENTRO CULTURAL ORIENTAL Y OCCIDENTAL DE GUAY

TESIS PROFESIONA-
MARCDO KOPELIONOVICH BERRATO
MAYO 1981

INSTALACION SANITARIA
PLANTA CARGA Y DESCARGA DE
SANITARIOS HOMBRES Y MUJERES E Y
SALON DE FIESTAS

15-8



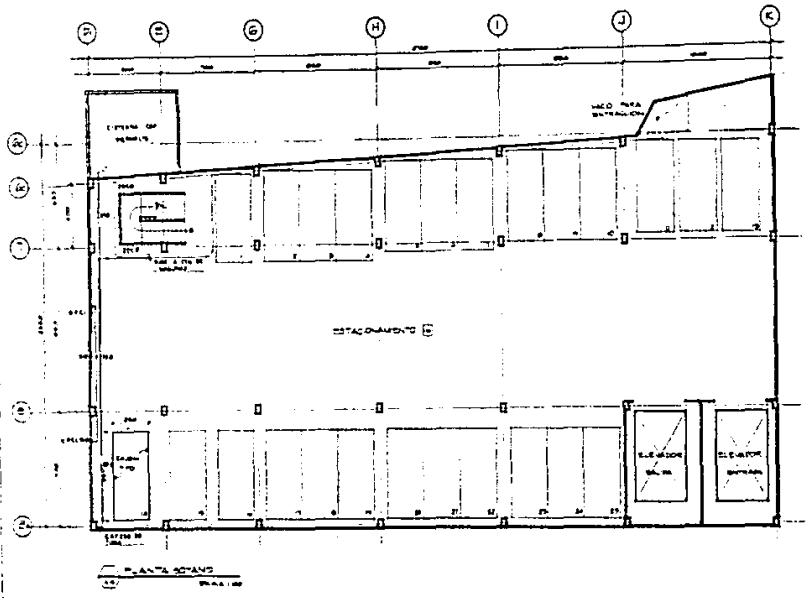
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTÓRICO EN EL DR.
CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
UBICACIÓN Y PLANTAS GENERALES Y PLANOS DE DETALLE

TESIS PROFESIONAL
MAURICIO KOPELOVICH SPRATO
ARQUITECTO

PLANTA SOTANO ESTACIONAMIENTO B

1/100



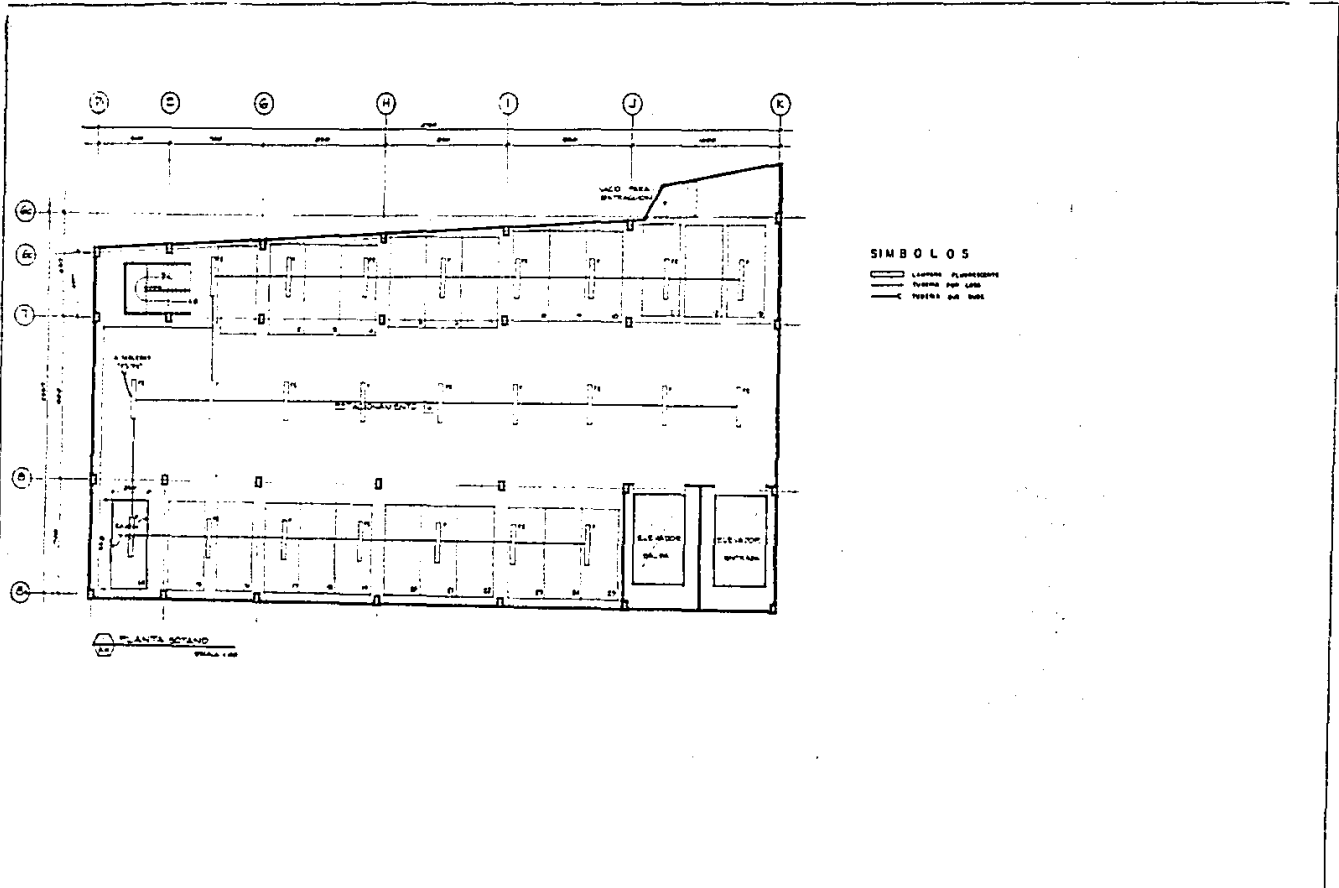
SIMBOLOGIA

- TUBERIA DE COBERTA PROTEGIDA CONTRA INCENDIO
- TUBERIA DE COBERTA SIN PROTECCION
- MARCHA DE TUBERIA
- S.F.P.A. (SISTEMA DE PROTECCION CONTRA INCENDIO)
- S.F.P.A. (SISTEMA DE PROTECCION CONTRA INCENDIO)
- S.F.P. (SISTEMA DE PROTECCION CONTRA INCENDIO)

NOTA: VER DETALLE EN 100

PLANTA SOTANO
E.S.P. 1/50

INSTALACION HIDRAULICA



UNIVERSIDAD ANAHUAC

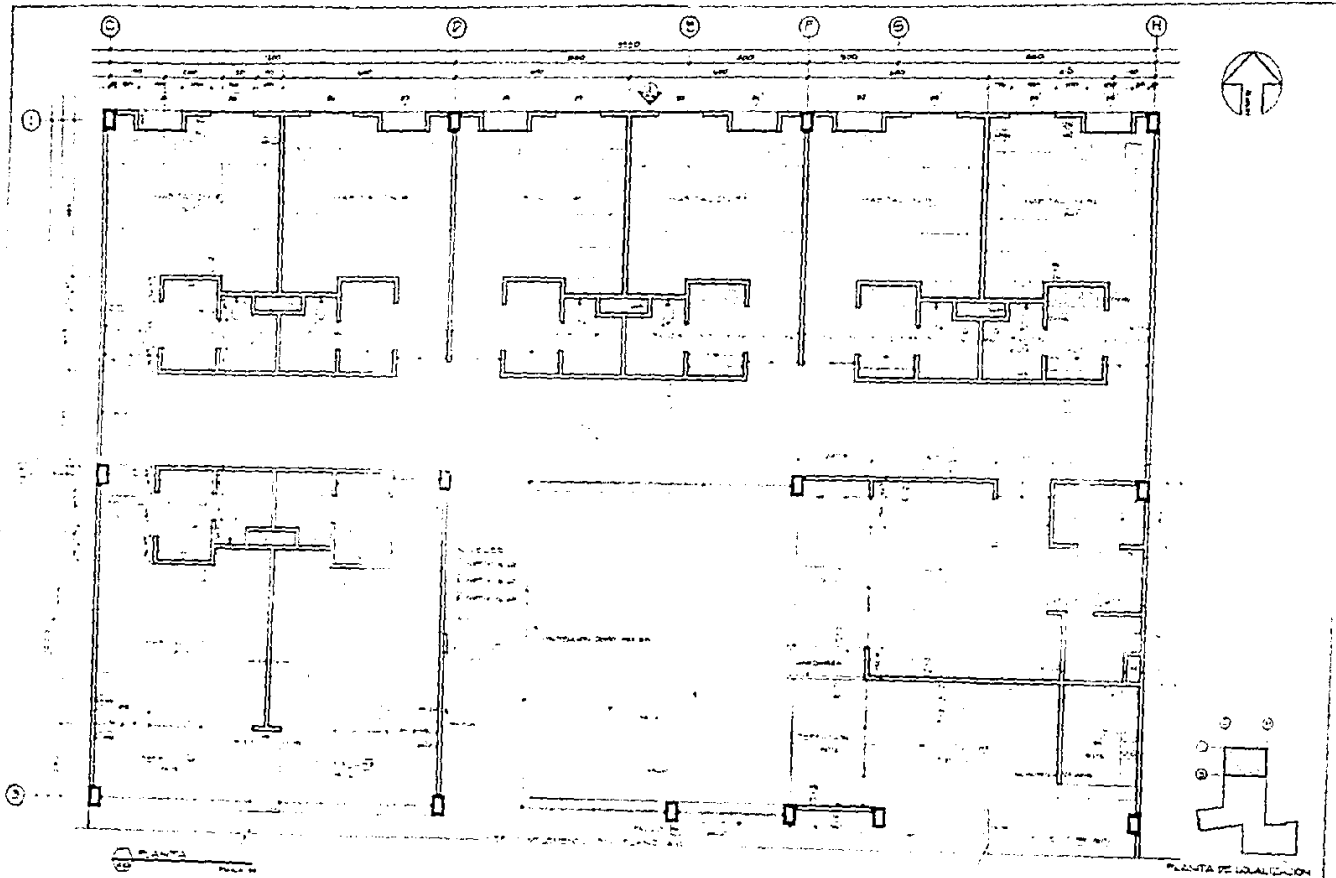
HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL DF
CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
LICENCIADO VICTORIANO GARCERAN Y REVOLUCION DE LIBERTAD

TESIS PROFESIONAL
MAURICIO KOPELOVICH EPRATO
MEXICO 2011

INSTALACION ELECTRICA

PLANTA SOTANO, ESTACIONAMIENTO B

IE-09



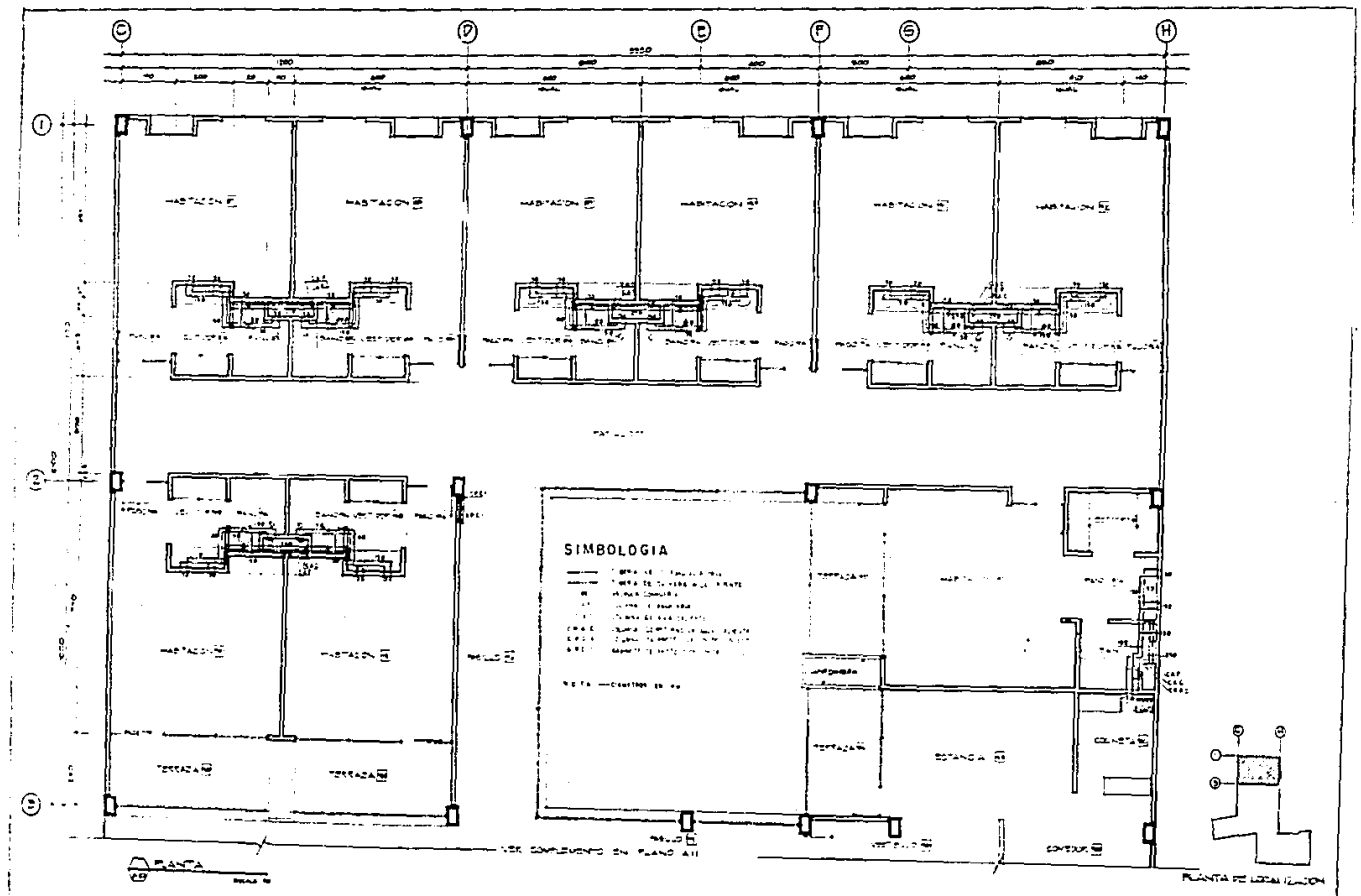
UNIVERSIDAD ANAHUAC


HOTEL PARADOR HISTORICO DEL D.F.
CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
UNIDAD DE VIGILANCIA Y CONTROL DE CALIDAD

TESS PROFESIONAL
MAURICIO NOVELOVA BFRATO
UNIDAD PROF.

PLANTA TPO HABITACION
NÚM - NIT 111 4 30
NÚM - NIT 111 8 33
NÚM - NIT 111 2 30

A10



 UNIVERSIDAD ANAHUAC

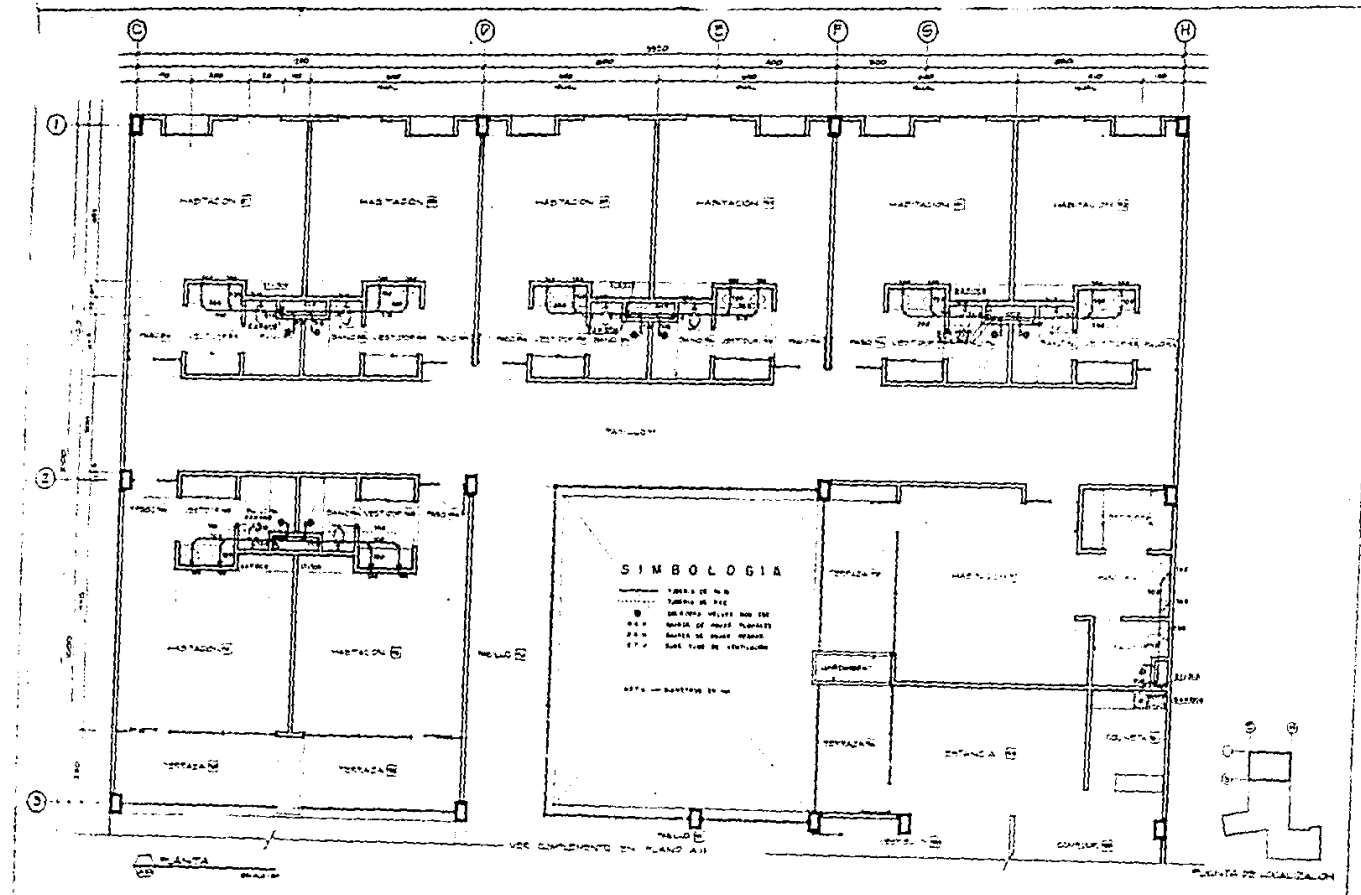
HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL D.F.
CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
UNIDAD VOUCHER EN LA TERCERA DE JULIO

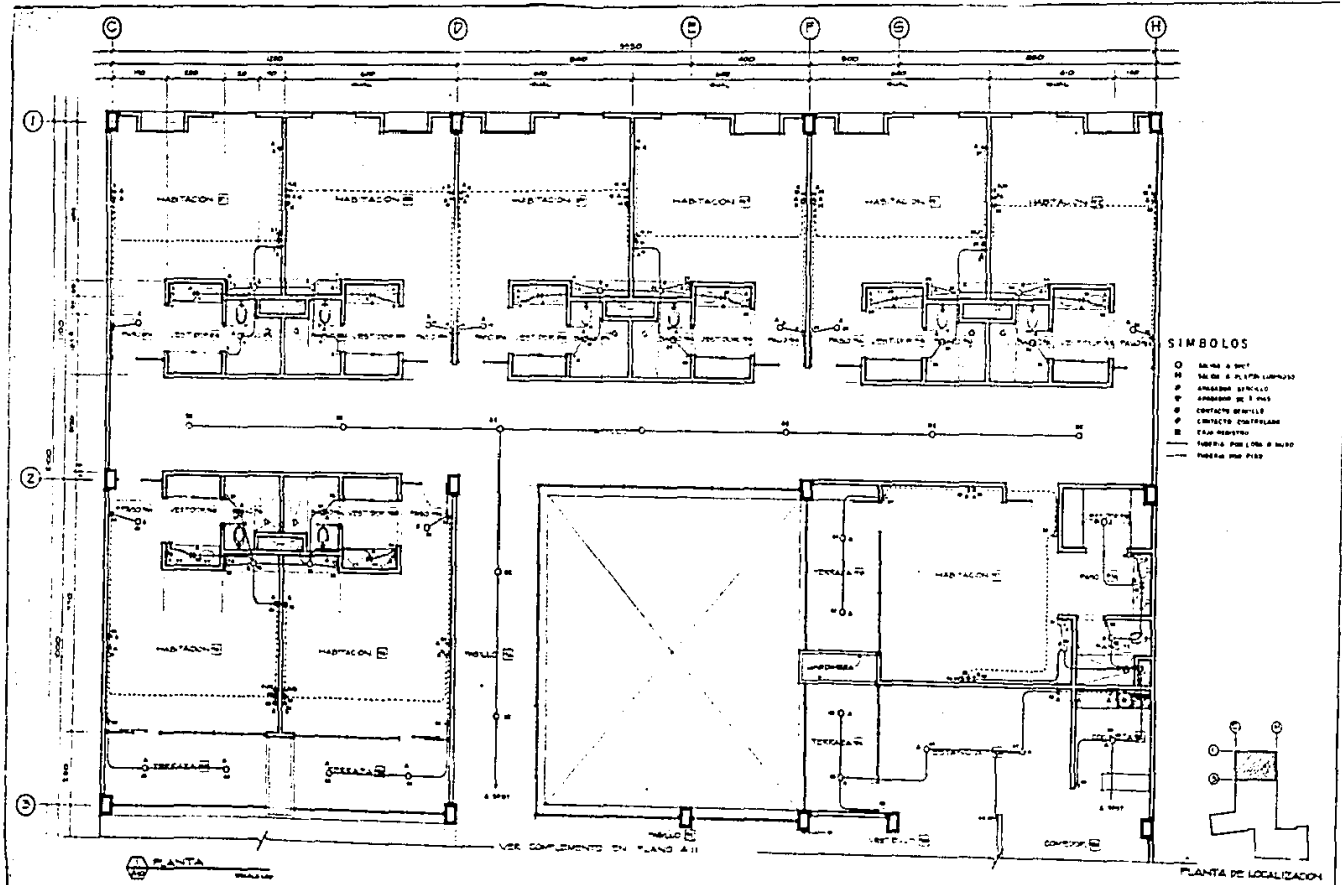
TESS PROFESIONAL
MAURICIO KOPELOVICH EFRATO
MEXICO D.F.

INSTALACION HIDRAULICA
PLANTA DE HABITACION

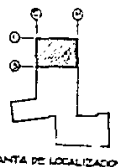
11-10

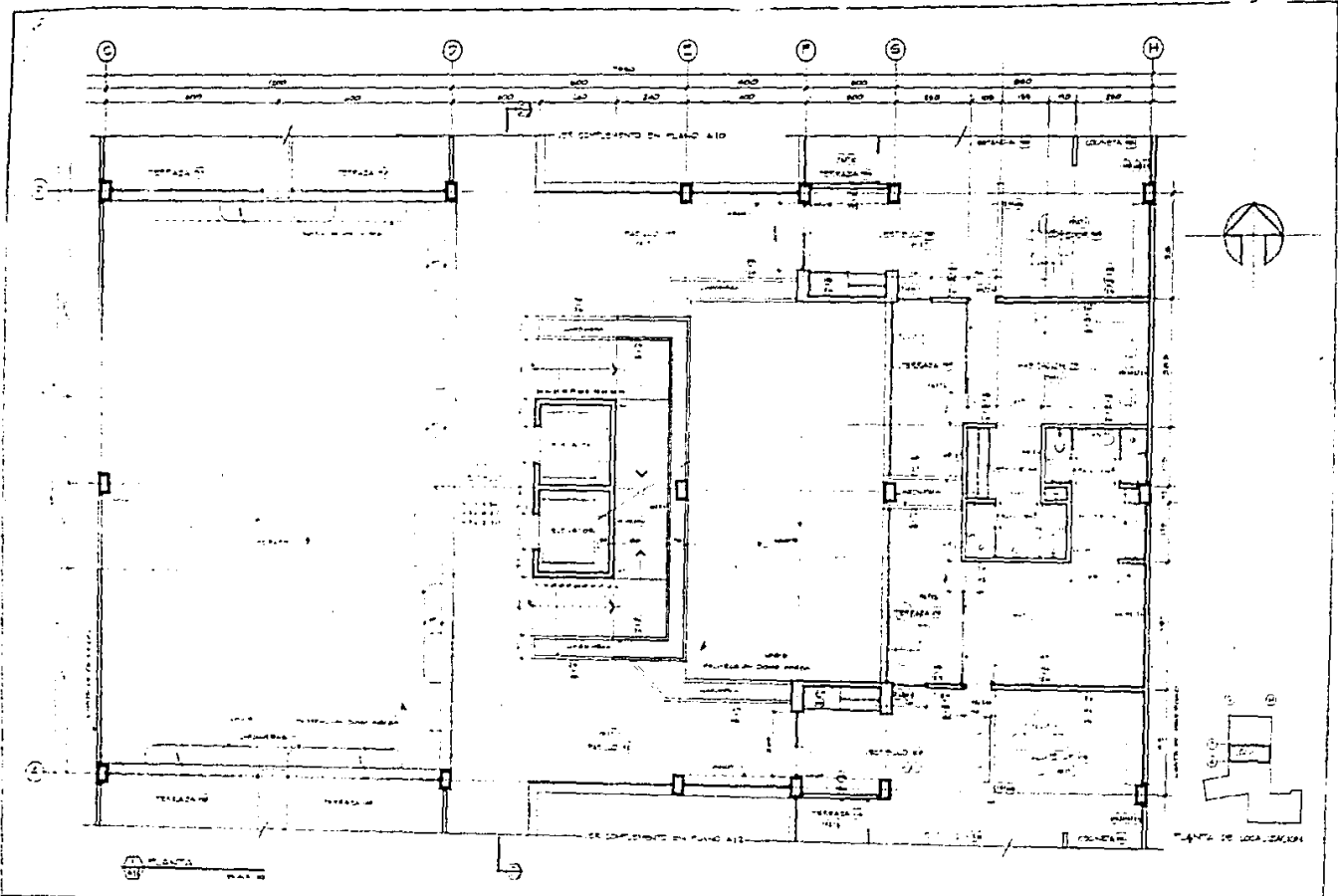
ESCALA 1:50





- SIMBOLOS**
- MÓDULO DE LUZ
 - MÓDULO DE PLAFÓN (LUMEN)
 - ANILLO DE LUZ
 - ⊕ ANILLO DE 3 PUS
 - ⊖ CONTACTO DE PUZ
 - ⊙ CONTACTO DE PUZ
 - ⊗ CONTACTO DE PUZ
 - ⊘ CONTACTO DE PUZ
 - ⊙ CONTACTO DE PUZ
 - ⊗ CONTACTO DE PUZ
 - ⊘ CONTACTO DE PUZ
 - ⊙ CONTACTO DE PUZ
 - ⊗ CONTACTO DE PUZ
 - ⊘ CONTACTO DE PUZ
 - ⊙ CONTACTO DE PUZ
 - ⊗ CONTACTO DE PUZ
 - ⊘ CONTACTO DE PUZ
 - ⊙ CONTACTO DE PUZ
 - ⊗ CONTACTO DE PUZ
 - ⊘ CONTACTO DE PUZ





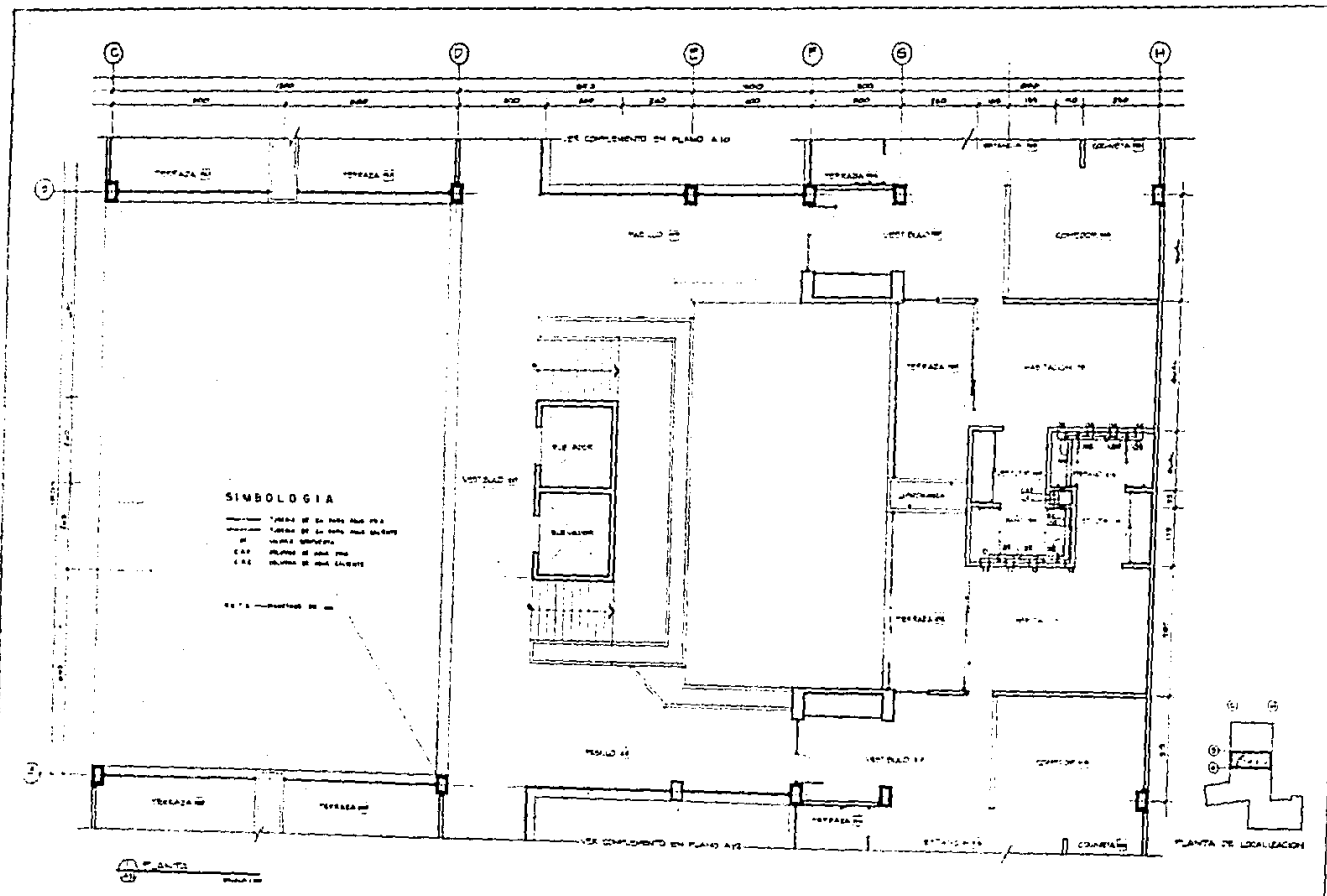
UNIVERSIDAD ANAHUAC


HOTEL PARADOR HISTÓRICO BUEL DP.
 DISEÑO Y DIBUJO DE UN GRUPO DE PROFESORES
 COORDINACIÓN: VICTORIANO CARRANZA (PROFESOR DE LA UNAM)

TESS PROFESIONAL
 MAURICIO KOPELONCH ESPRATO
 DISEÑO Y DIBUJO

PLANTA TRO SUITE (NIVEL 12)
 N. 12.01 H. 1.1 x 4.20
 N. 12.02 H. 2.1 x 3.10
 N. 12.03 H. 2.1 x 3.10
 N. 12.04 H. 2.1 x 3.10

AR 11



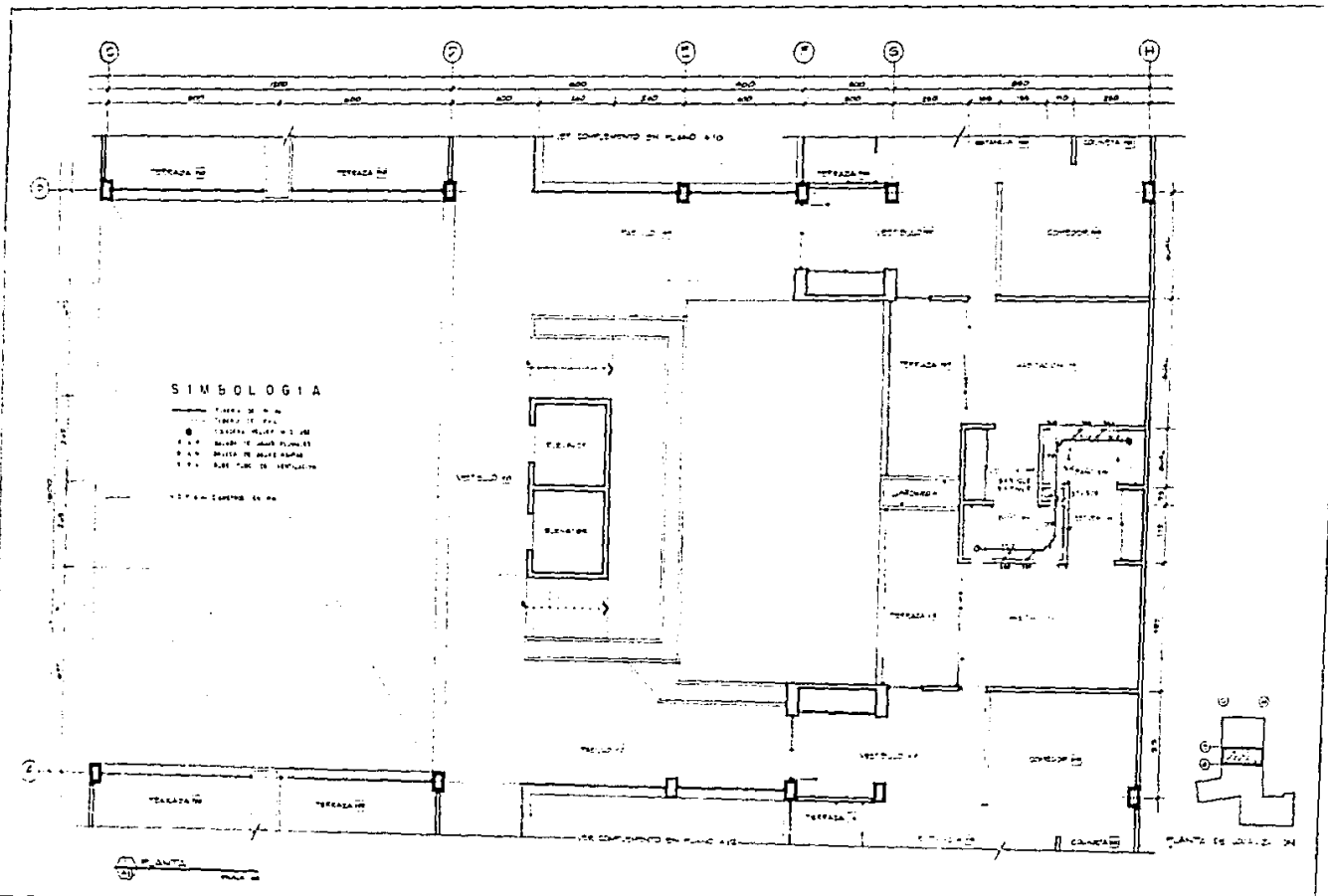
 UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL D.F.
CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE PUEBLA
PLAN DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE SERVICIOS

TESIS PROFESIONAL
MARCO REFLEXIONA ESPAZO

INSTALACION HIDRAULICA
PLANTA TPO SUITE YESTRADO

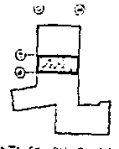
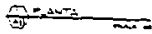
14-11
A-11
1997



SIMBOLOGIA

- PARED DE M.C.
- PARED DE AL.
- TERRAZA HELIX 10 X 10
- ESCALERA
- LIFT
- PUERTA DE PUERTA PLUMAS
- PUERTA DE PUERTA SERRAS
- PUERTA DE PUERTA DE PUERTA
- PUERTA DE PUERTA DE PUERTA

1:50 ESCALA

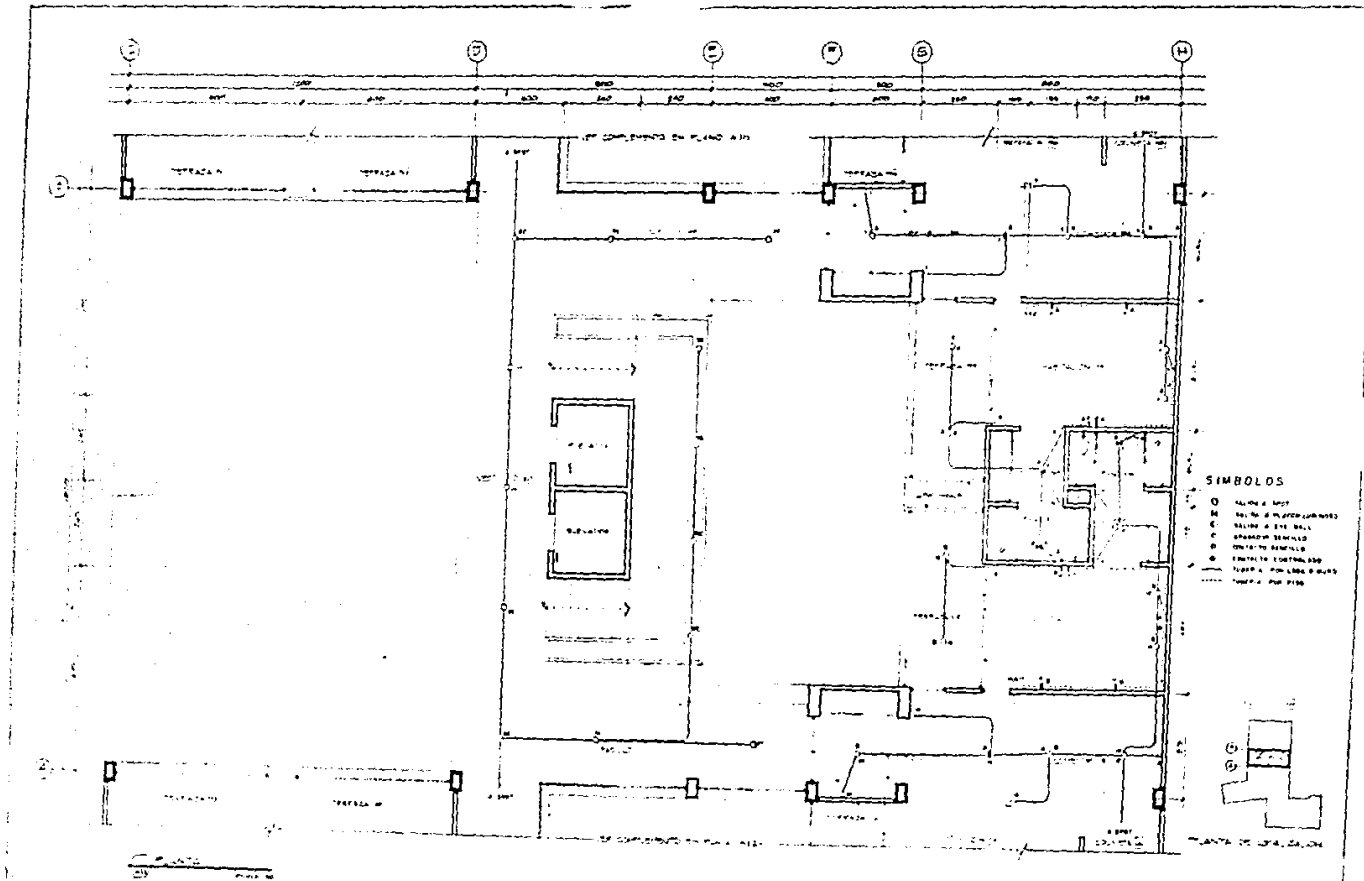


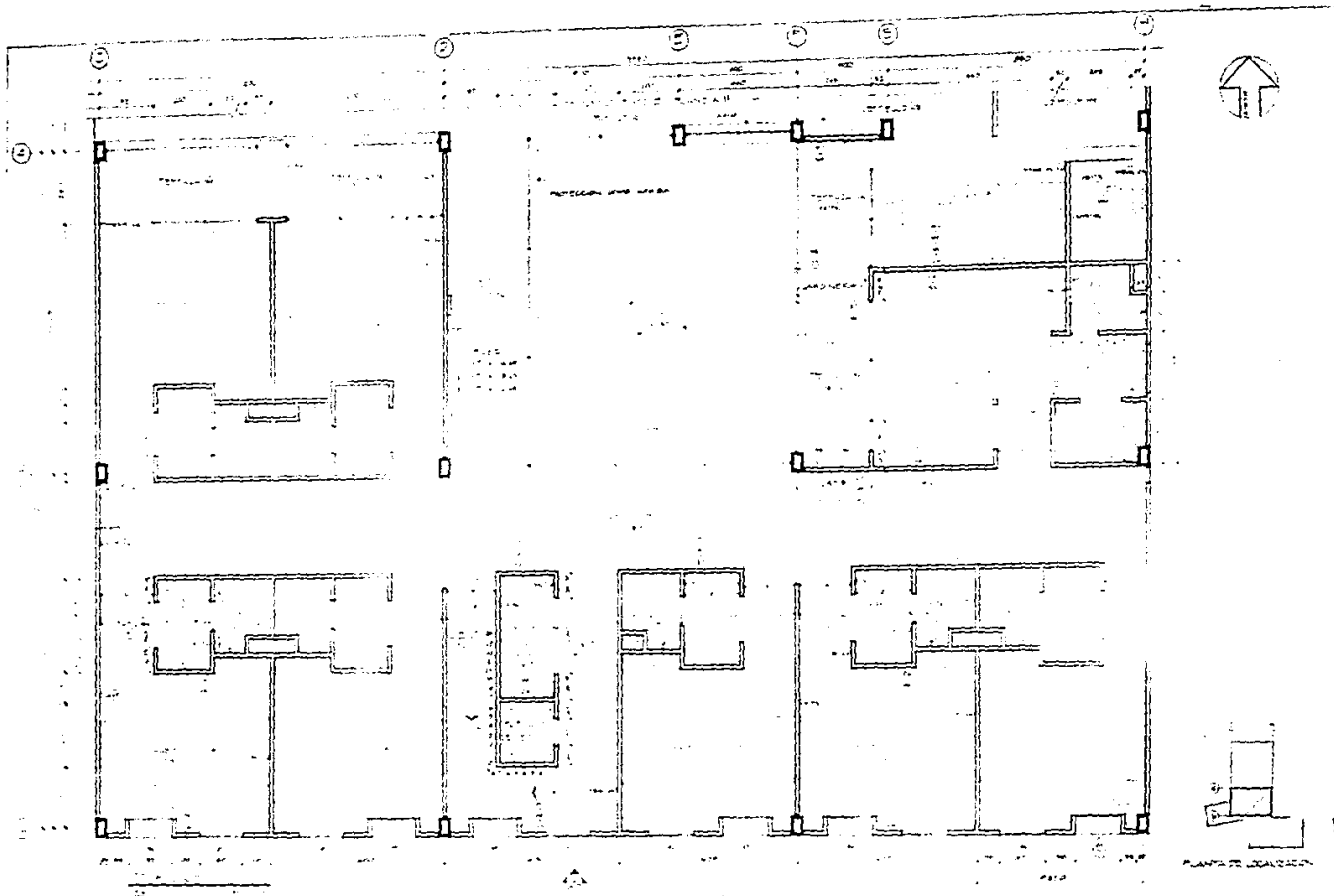
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL DF
CENTRO - SOCIO DE UN GRUPO DE INGENIEROS
EXAMEN DEL PLANO CONSTRUCION Y VERIFICACION DE SU PLANO

T.B.S. PROFESIONAL
MARGO KOPELOVICH SPRATO

INSTALACION SANITARIA
PLANTA TERCER SUITE VESTIBULO





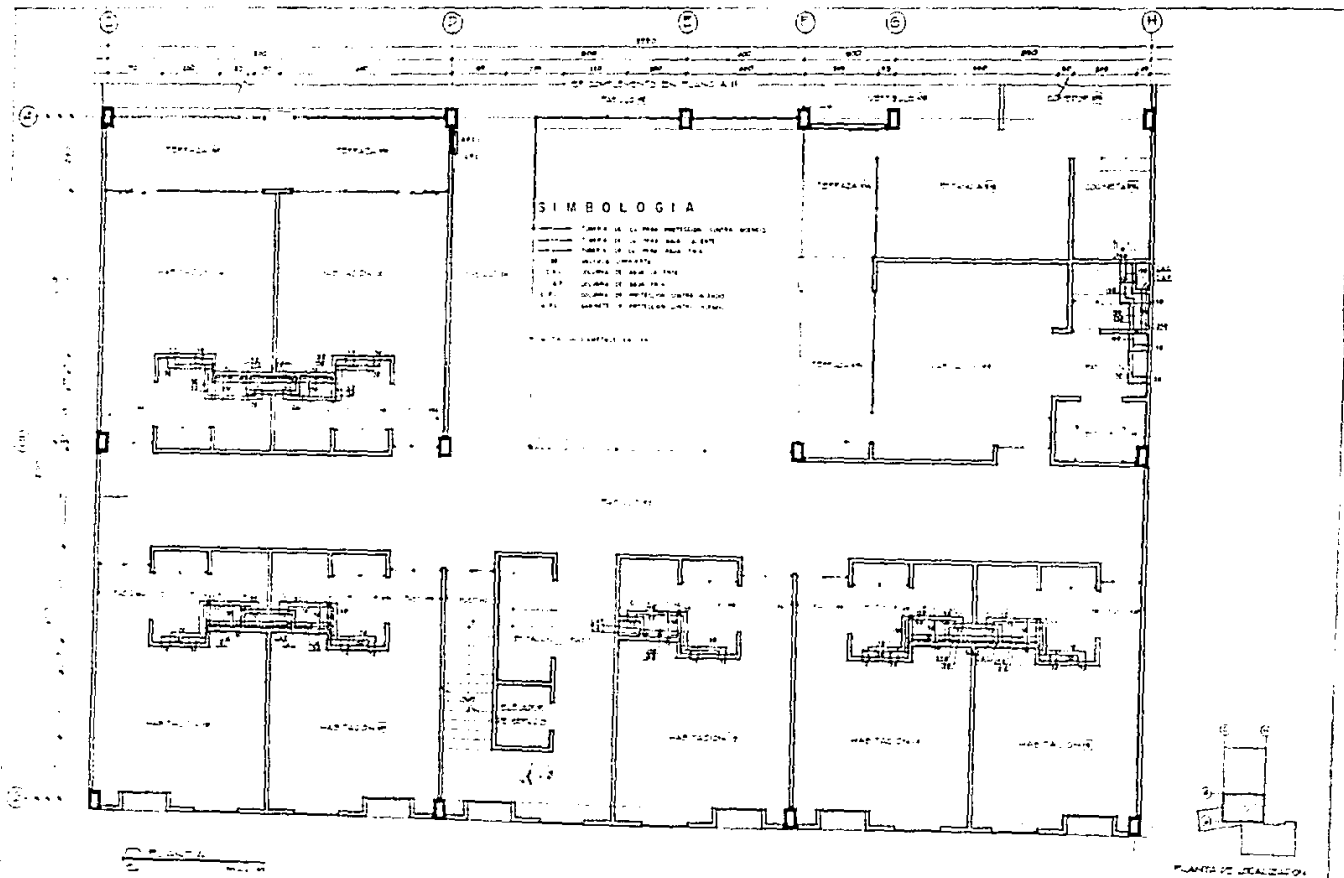
UNIVERSIDAD ANAHUAC


HOTEL PARADOR HISTÓRICO SUELO DE
 CUBIERTA DELA CANTINA DE LOS
 PASAJES DEL HOTEL PARADOR

PROFESIONAL
 MAURICIO KOPALOVICH EFRAIM

PLANTAS DE HABITACION
 CANTINA
 PASAJES

A:12

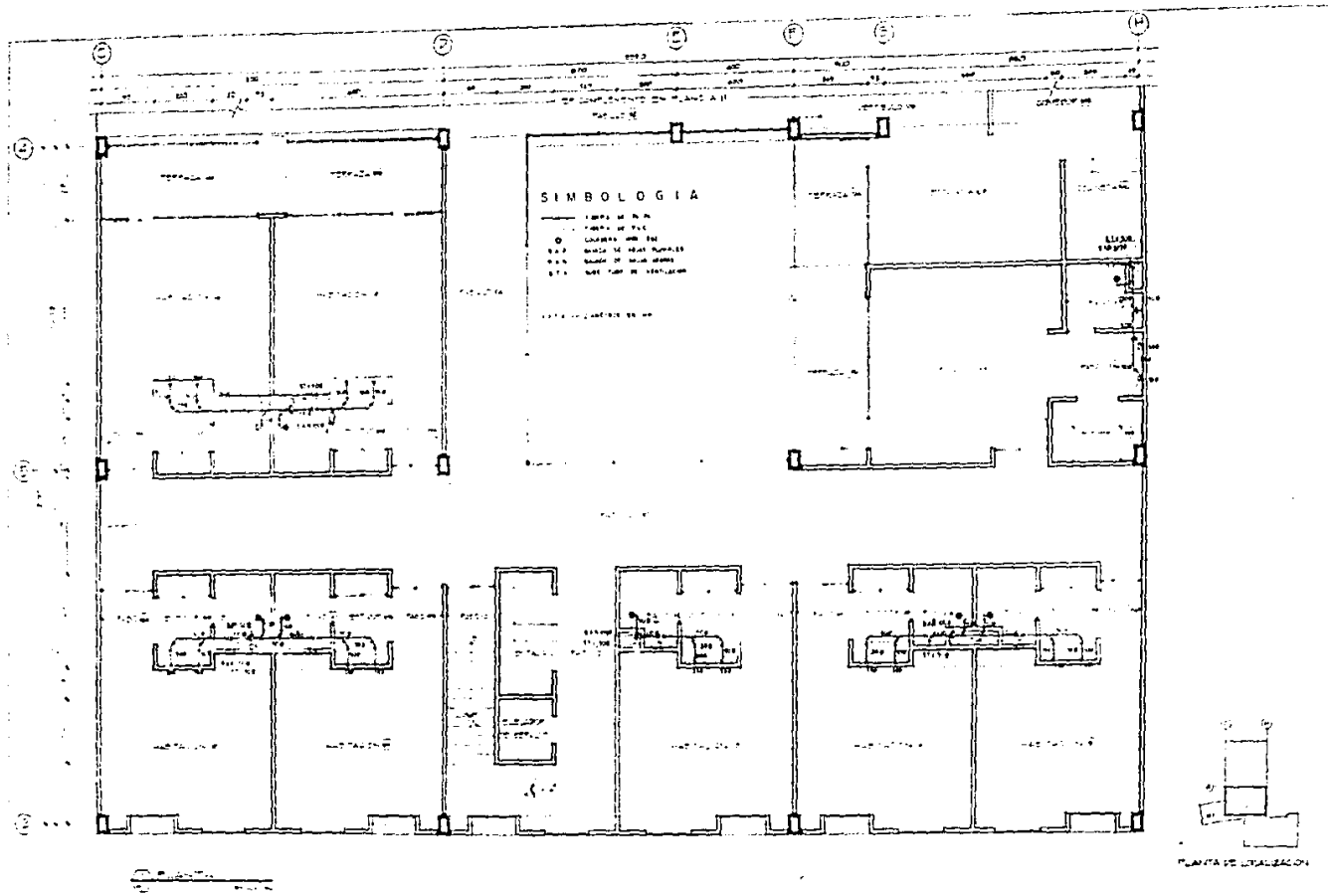


 UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTÓRICO EN EL D.F.
 CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
 AV. CALLES DE SAN JUAN Y CALLES DE SAN ANTONIO

TESIS PROFESIONAL
 MAURICIO KOPELOVICH EPRATO

INSTALACION HIDRAULICA
 PLANTA TIPO HABITACION



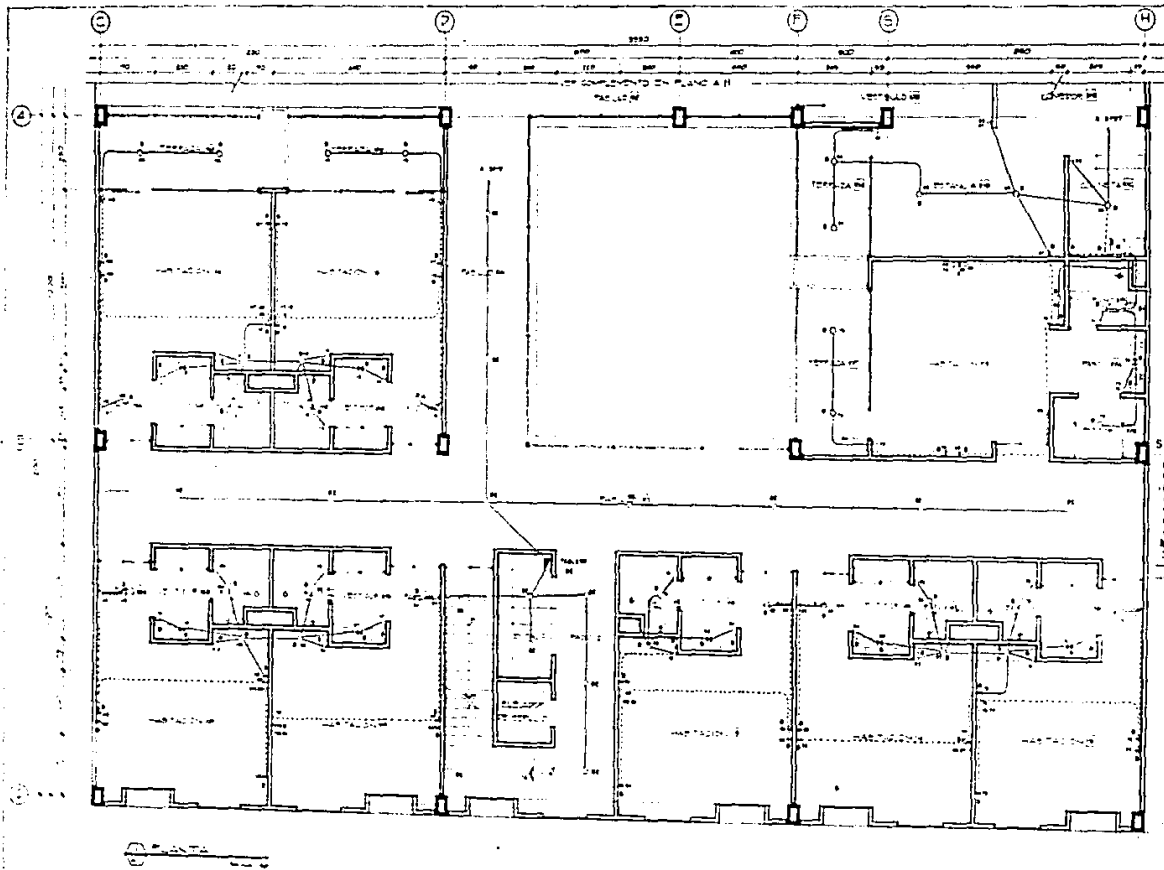
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO QUELDP
 CENTRO - HISTORICO DE LA CIUDAD DE ANAHUAC
 QUICHO - PUERTO CARLOS - TAMPICO DE VERACRUZ

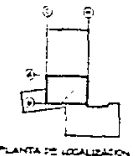
TESIS PROFESIONAL
 MAURICIO KOPELOVICH BRATO

INSTALACION SANITARIA
 PLANTAS DE HABITACION

15-12



- SIMBOLOS**
- BILVA 0 200V
 - SALON A PLAFON LUMINOSO
 - SALON A MURALE
 - APARADO DE CUBIJO
 - APARADO DE SUELO
 - CONTACTO SIMULT
 - CONTACTO CONTROLADO
 - TABLERO TRANSFORMADOR
 - TABLERO PARA 100V
 - TABLERO PARA 220V
 - TABLERO PARA 110V



UNIVERSIDAD ANAHUAC

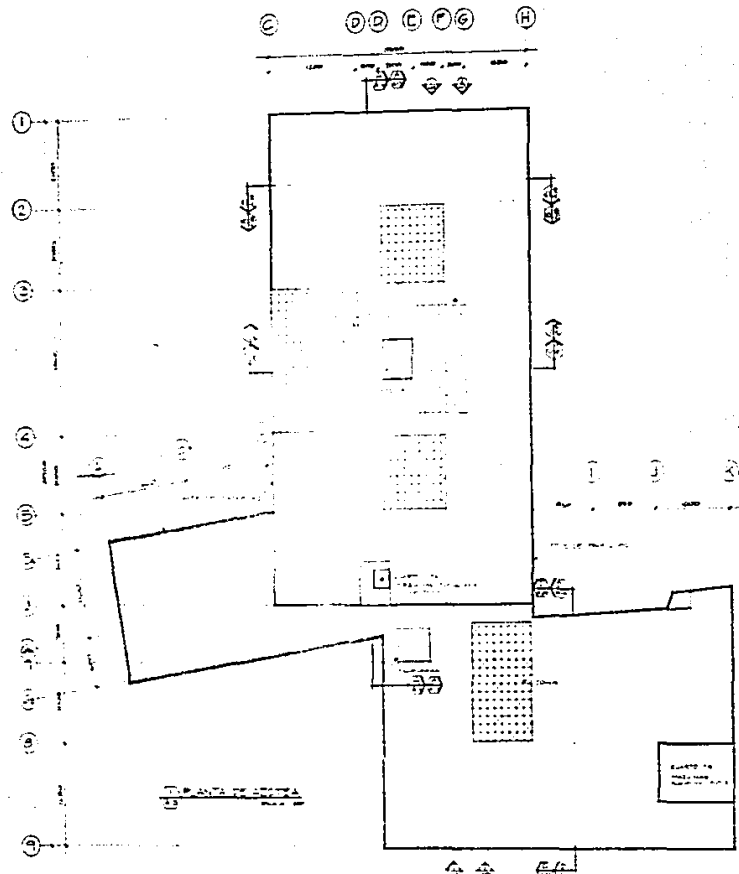
HOTEL PARADOR HISTORICO CHILDF
 CENTRO + SITIO DE LA CIUDAD DE MEXICO
 LOCALIDAD VILLAS Y CAJON DE MEXICO DE MEXICO

TESS PROFESIONAL
 MAURICIO KOPELOVICH BRATO
 MEXICO, D.F.

INSTALACION ELECTRICA
 PLANTA TIPO HABITACION

IE 12

Escala: 1:50
 Fecha: 01



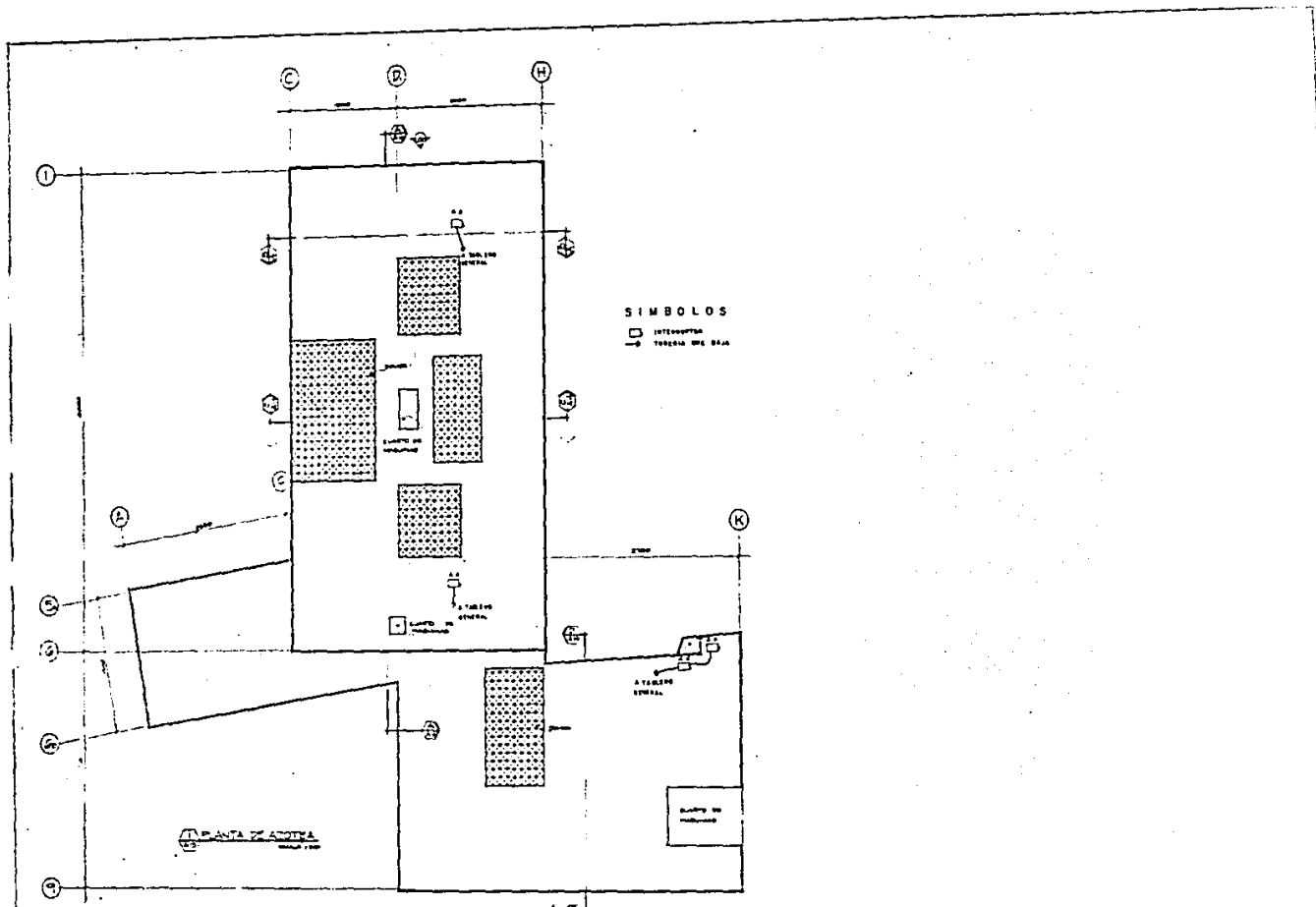
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL DF
 CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
 LICENCIADO MAURICIO KOPELONCH BFRATO

TESS PROFESIONAL
 MAURICIO KOPELONCH BFRATO

PLANTA DE CONJUNTO AZOTAS

1/10



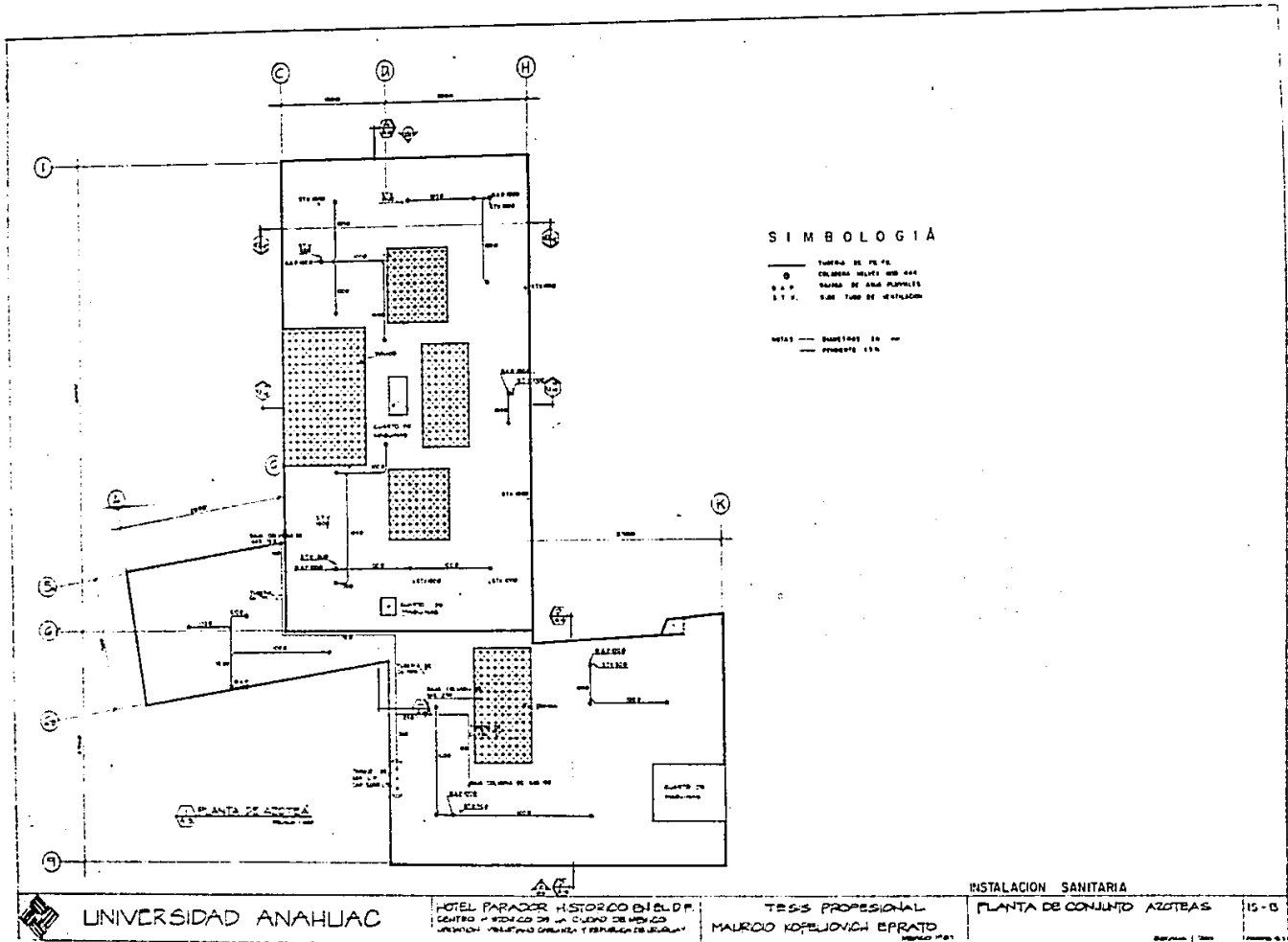
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO DEL D.F.
 CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
 SERVICIO DE INSTALACIONES Y REPARACIONES

TESS PROFESIONAL
 MARCO KOPELOVICH EFFRATO
 MEXICO - D.F.

INSTALACION ELECTRICA
 PLANTA DE CONJUNTO AZOTEAS

1E-13



SIMBOLOGIA

- TUBERIA DE PL. PL.
- COLUMNA VENTIL. 100 CM.
- S. O. P. CAJON DE AGUA PLUMBLA
- S. T. P. TANQUE DE RECOLECCION

- BARRIO 10 CM
- BARRIO 1 1/2"



UNIVERSIDAD ANAHUAC

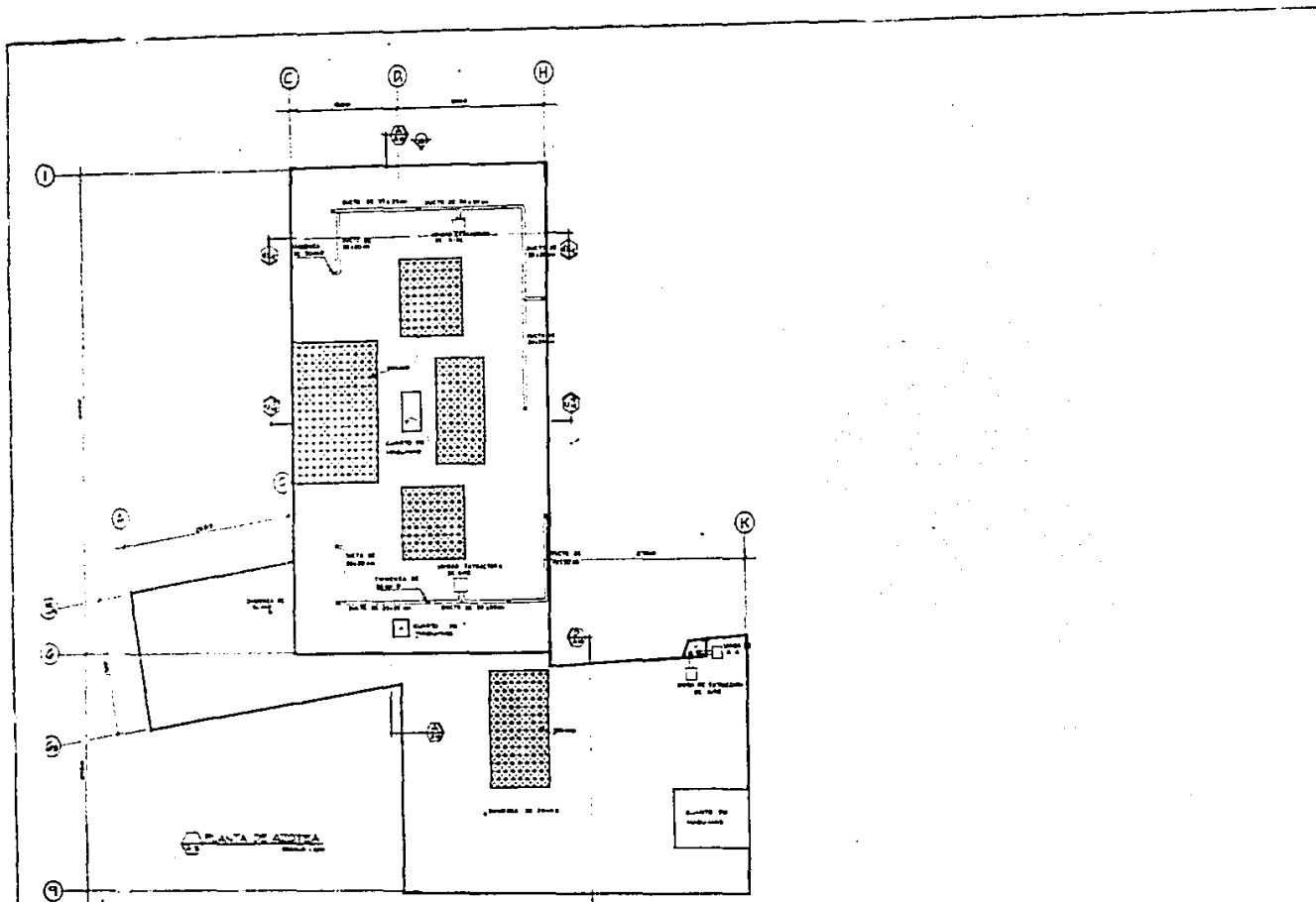
HOTEL PARADOR HISTORICO B.I.D.F.
CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
OPERACION, RECONSTRUCCION Y REFORMA DE SERVICIOS

TESIS PROFESIONAL
MAURICIO KOPELOVICH EPRATO
MEXICO 1961

INSTALACION SANITARIA

PLANTA DE CONJUNTO AZOTEA

15-B



UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO BLD. D.F. CENTRO - SECCION DE UN. C. JARDIN DE MEXICO MUNICIPALIDAD GENERAL DE LA REPUBLICA DE MEXICO

TESS PROFESIONAL MAURICIO KOPELONICH EFRAIM

VENTILACION MECANICA PLANTA DE CONJUNTO AZOTEAS

IVM-13

Escuela de Ingeniería y Arquitectura, México, D.F. 2011

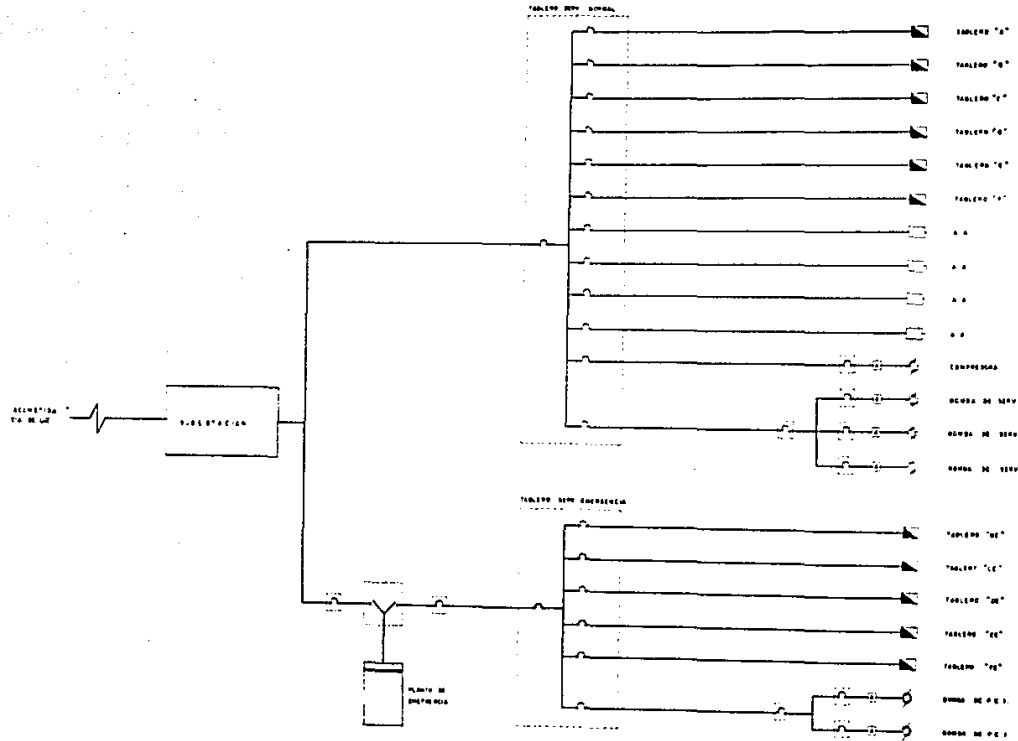
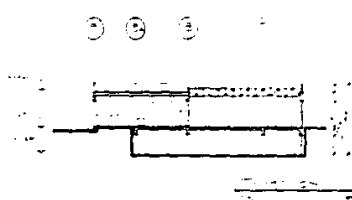
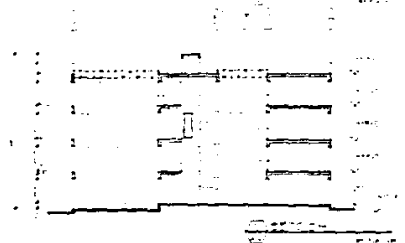
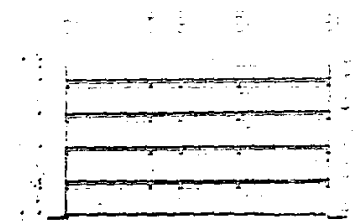
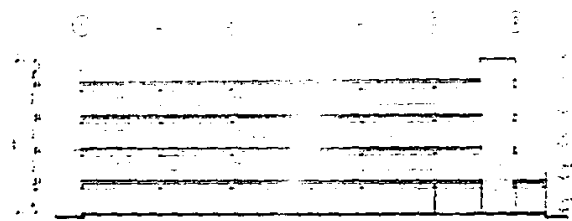
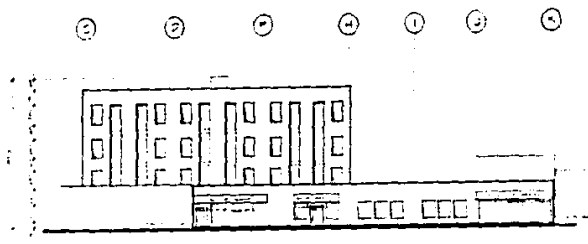
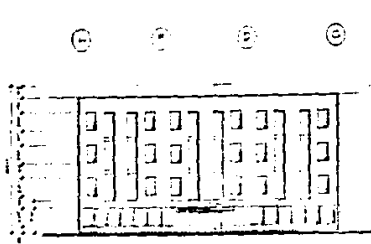


DIAGRAMA DE ALIMENTACION





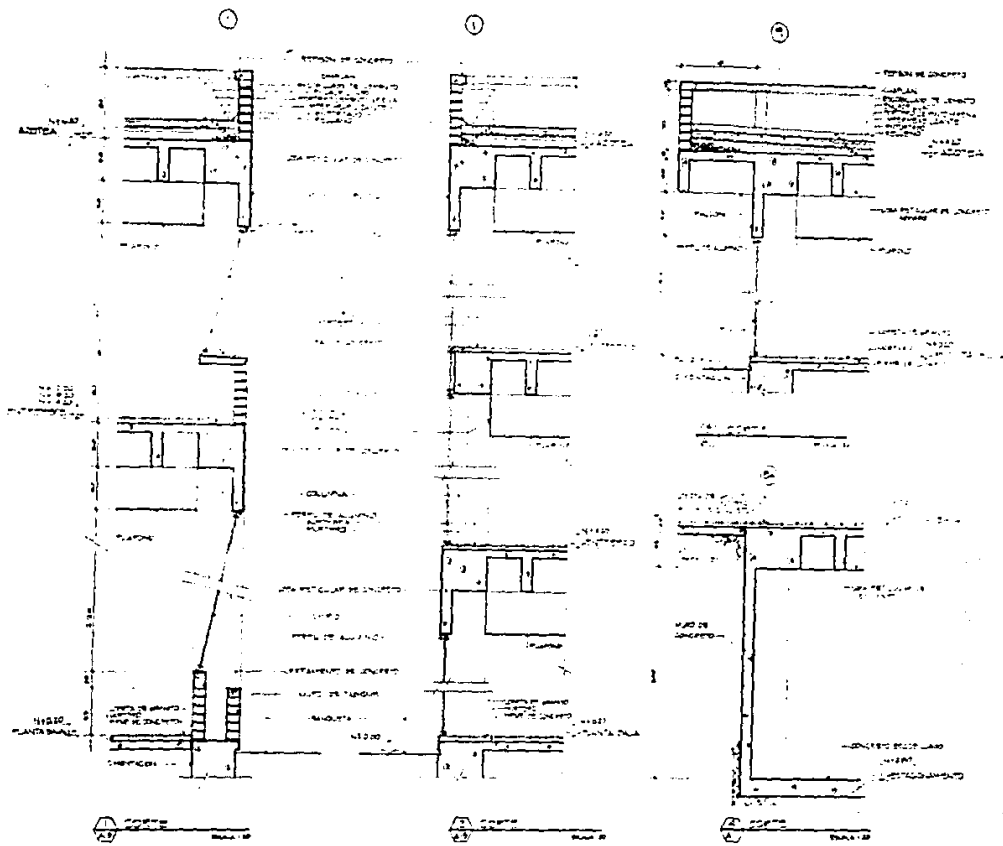
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR - HOTEL CO BNE DE P...
 DISEÑADO POR LA CIUDAD DE VERACRUZ
 PROYECTO DE ARQUITECTURA Y PLANEACION

TRABAJO PROFESIONAL
 MARCO ADELSON BRATO

ELEVACIONES G.C. Y
 SECCIONES 1 2 3 4 5

714



UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL DF
 CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
 PROYECTO: RECONSTRUCCION, REFORMA Y REHABILITACION

TESIS PROFESIONAL
 MAURICIO KOPPELIDAGI EFRATO
 2008-09

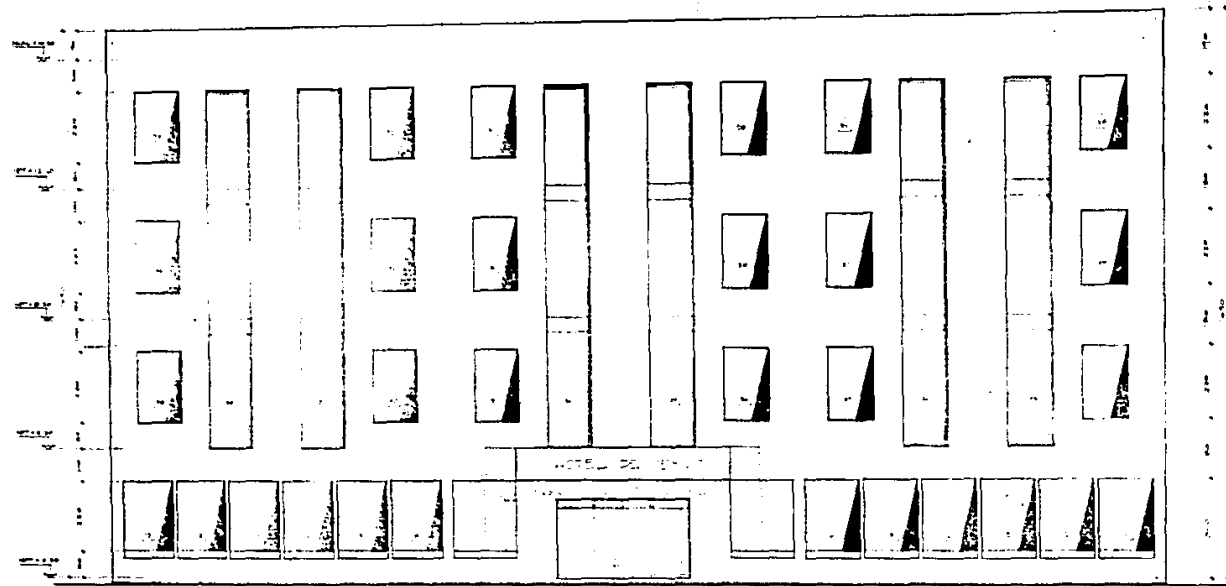
DETALLES
 A.13

1

2

3

4



ELEVACION PRINCIPAL
 A/B



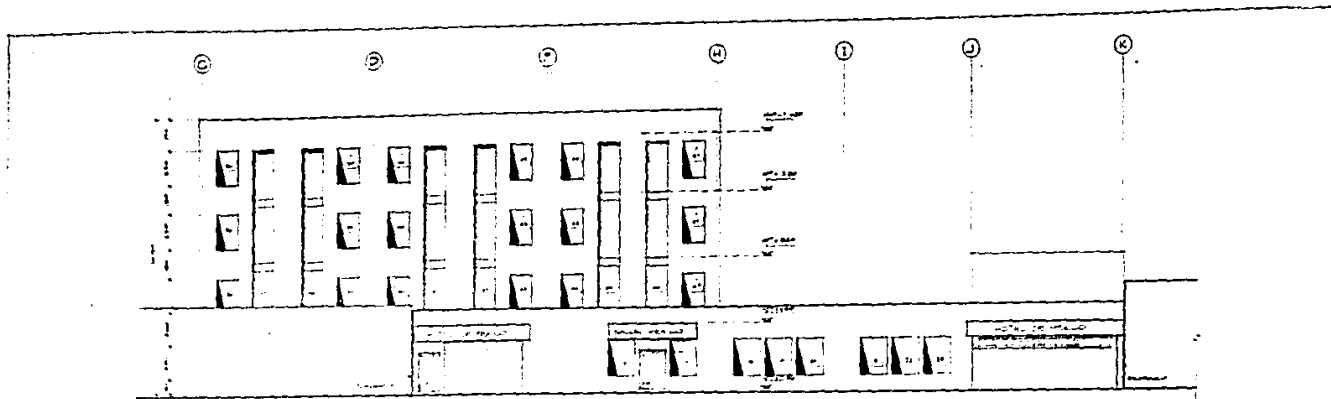
UNIVERSIDAD ANAHUAC

INTE. PARADOR HISTORICO EN EL
 CENTRO - SUR DE LA CIUDAD DE XICMOC
 PROYECTO DE ARQUITECTURA Y PLANEACION DE CIUDADES

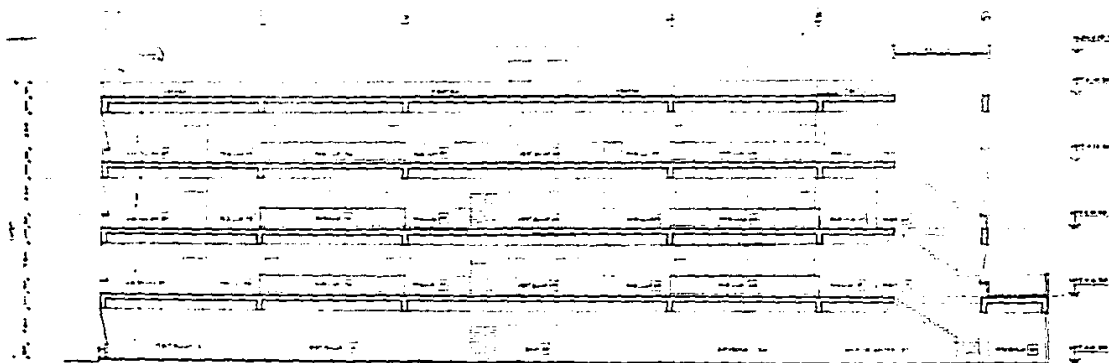
TESS PROFESIONAL
 MARCO KOPELONCH SPRATO

ELEVACION PRINCIPAL ©

A16



ELEVACION POSTERIOR
 DE LA CUBIERTA DE LA PLANTA



SECCION LONGITUDINAL



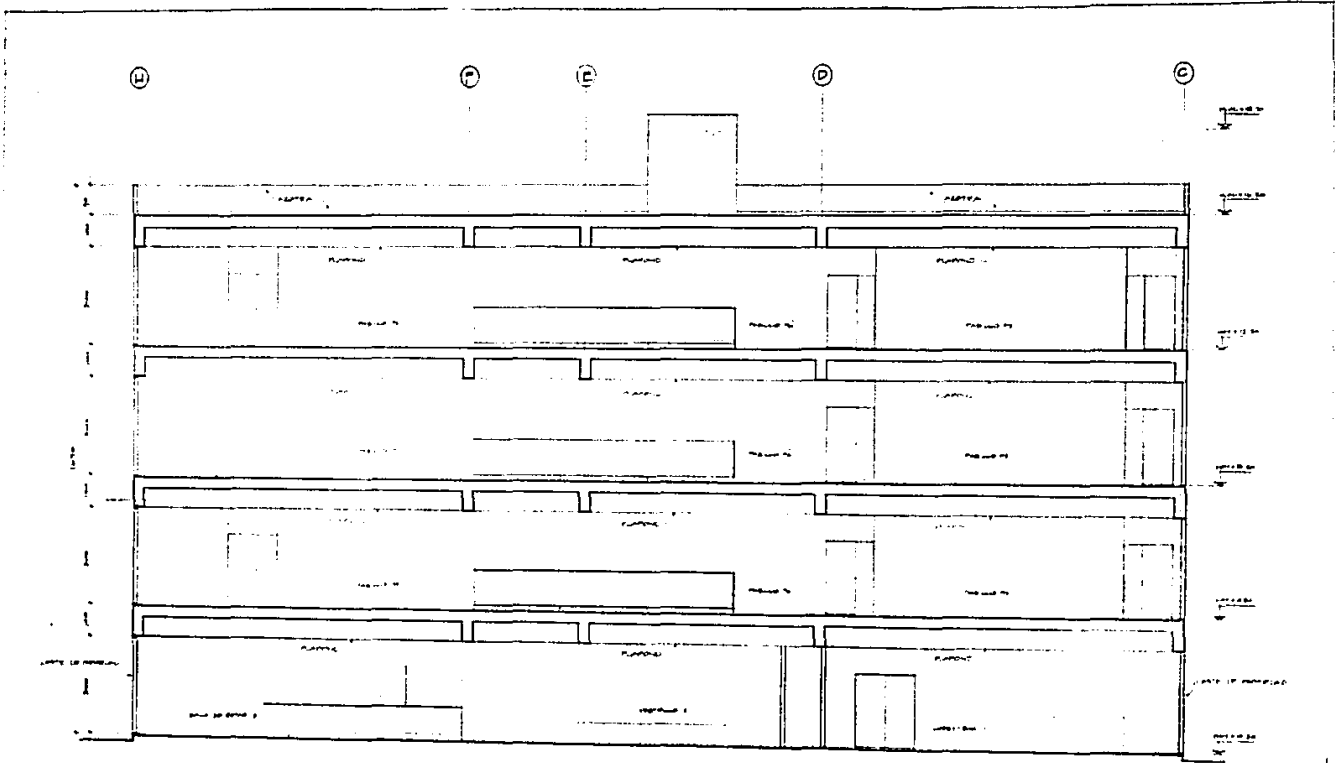
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL DF
 CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO
 PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y RESTAURACION

TESS PROFESIONAL
 MARCO KOPELOVICH EFRAIM

ELEVACION POSTERIOR ①
 Y SECCION ②

A17



B SECCION
 2.8
 ESCALA 1:50



UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL D.F.
 CENTROS HISTORICOS DE LA CIUDAD DE MEXICO
 UNIVERSIDAD ANAHUAC, CDMX, MEXICO

TESIS PROFESIONAL
 MAURICIO KOPELOVICH EFRATO

SECCION B

A18

C

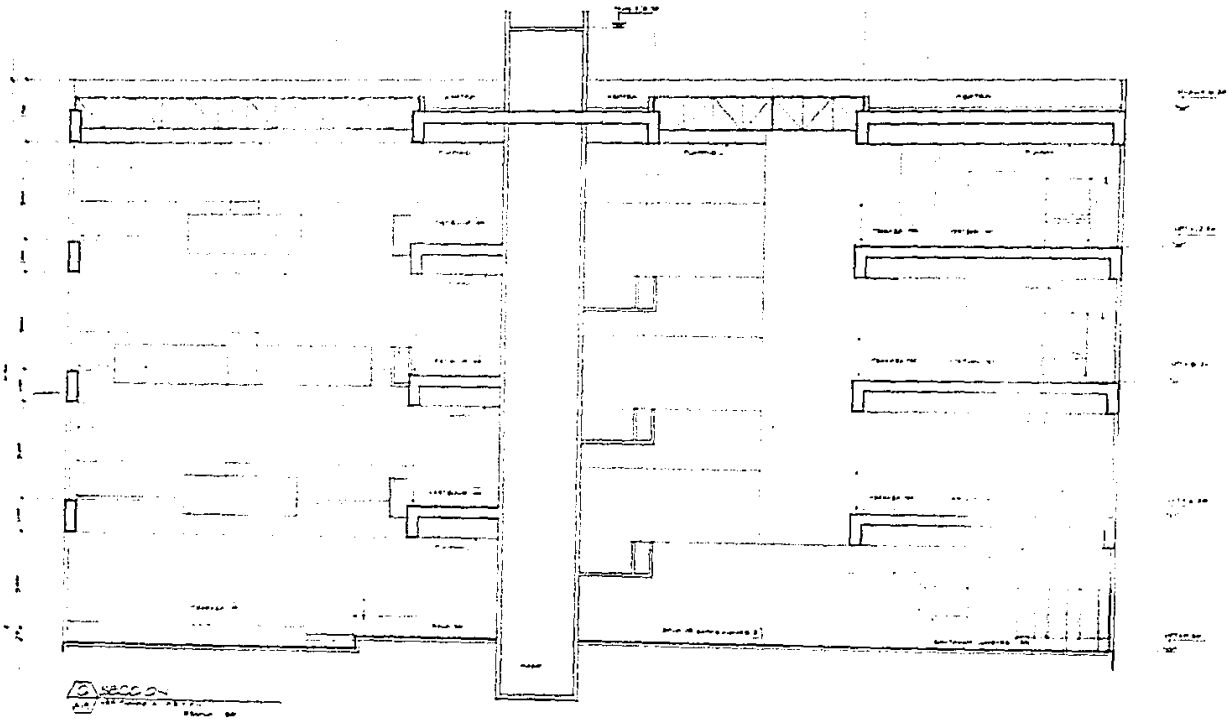
D


E

F

G

H




SECCION
 A.A. / SECCION A - PUNTO
 ESCALA: 1/50



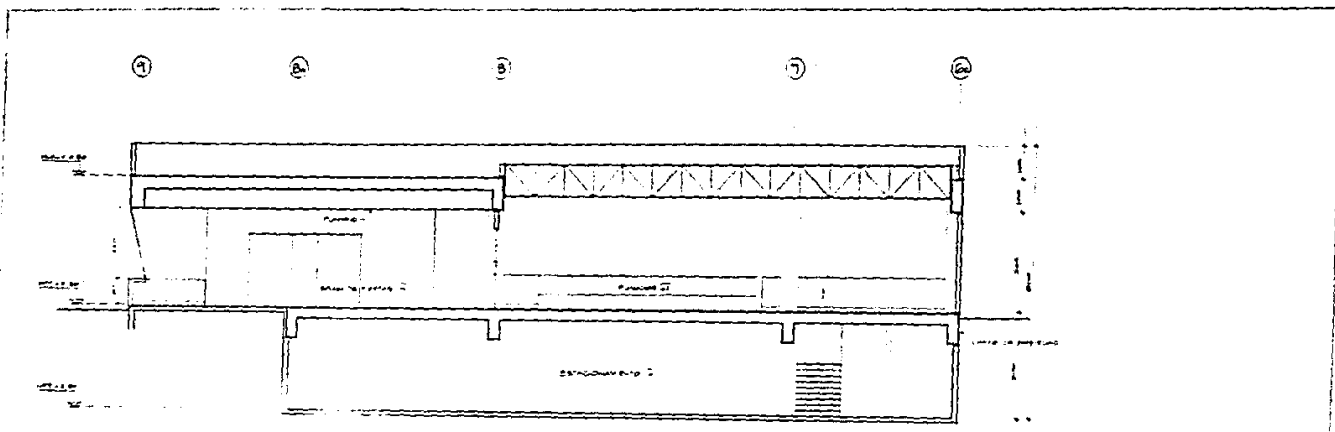
UNIVERSIDAD ANAHUAC

HOTEL PARADOR HISTORICO EN EL D.F.
 CENTRO - STEREO DE LA CIUDAD DE MEXICO
 UBICACION: AV. PUEBLO OBRERO Y ESTACION DE LERMAVIA

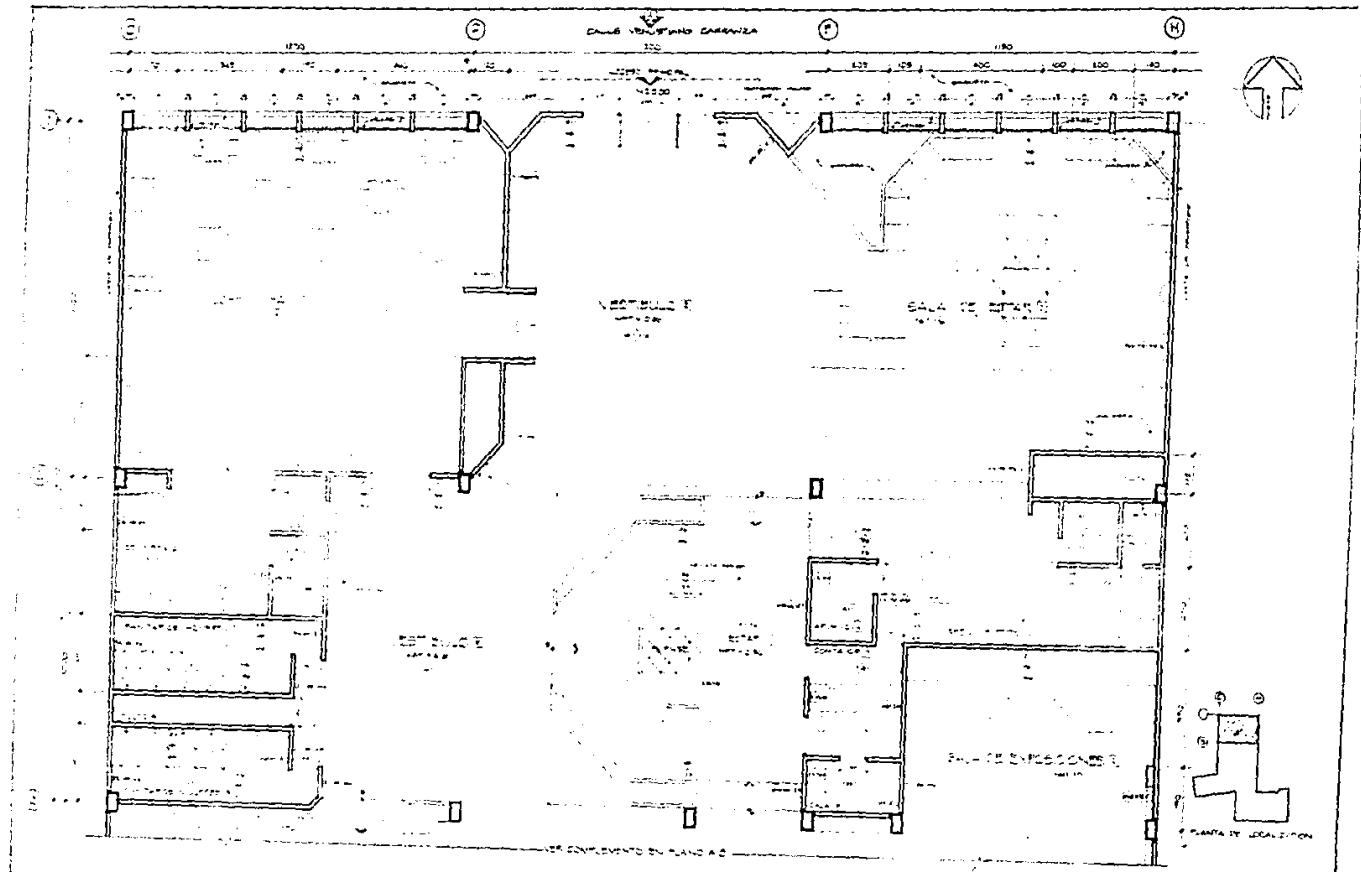
TESIS PROFESIONAL
 MAURICIO KOPPELONCH OFRATO

SECCION ©

A19



SECCION II
 ESCALA 1:50
 15/11/2011



UNIVERSIDAD ANAHUAC

NOTA: PASADIZO HISTORICO EN EL
CENTRO HABILITADO POR UN CLIENTE DE SERVICIOS
PARA EL VESTIBULO Y SALA DE ESTAR

TRABAJO PROFESIONAL
MARCO KOPRELOVICH BFRATO

PLANTA LOBBY BAR (A) VESTIBULO (B)
Y SALA DE ESTAR (C)

A2

TABLA DE AGUAS

	NOMBRE LOCAL	HECT	ESQUEMA	ESQUEMA	ESQUEMA	ESQUEMA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
100						



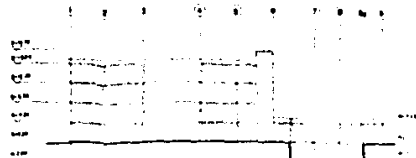
UNIVERSIDAD ANAHUAC

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE AGUASCALIENTES
 ESCUELA DE INGENIERÍA EN SISTEMAS DE COMPUTACIÓN
 TERCER SEMESTRE
 TERCER EXAMEN PARCIAL
 TERCER EXAMEN PARCIAL

100



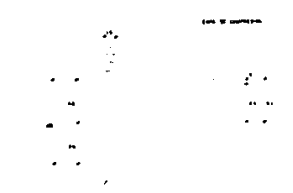
COLUMNA C-1 COLUMNA C-2 COLUMNA C-3 COLUMNA C-4 COLUMNA C-5 COLUMNA C-6



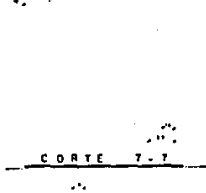
CORTE ESQUEMATICO SECCION 8-8



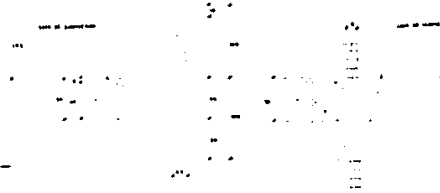
CORTE 1-1



CORTE 4-4

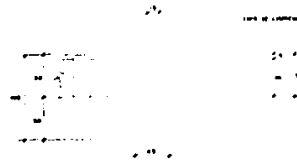


CORTE 7-7

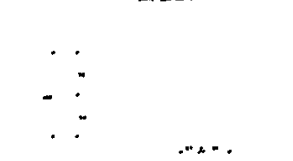


CORTE A-A

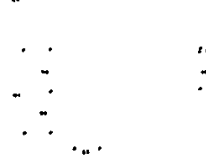
CORTE B-B



CORTE 2-2



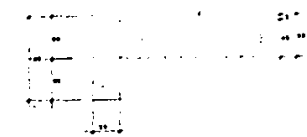
CORTE 5-5



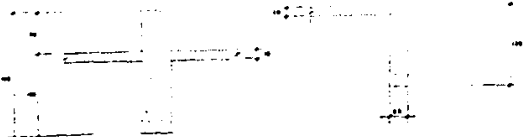
CORTE 8-8



CORTE L-L

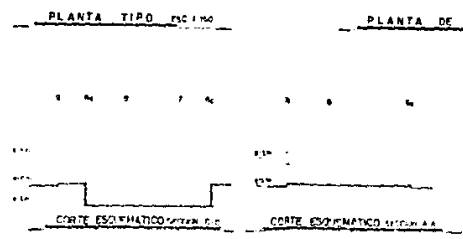
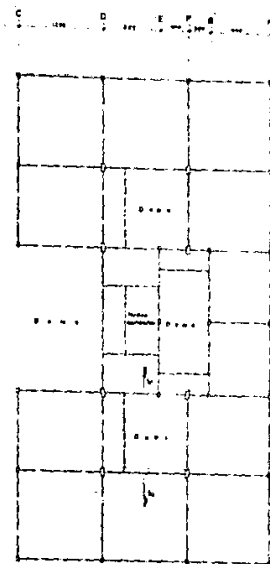
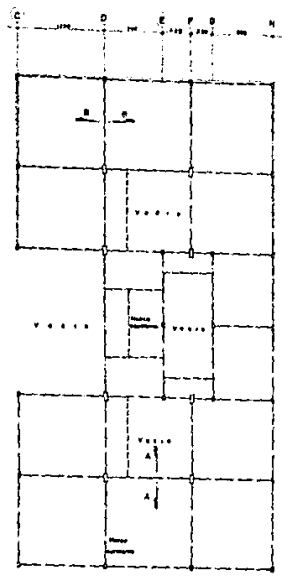
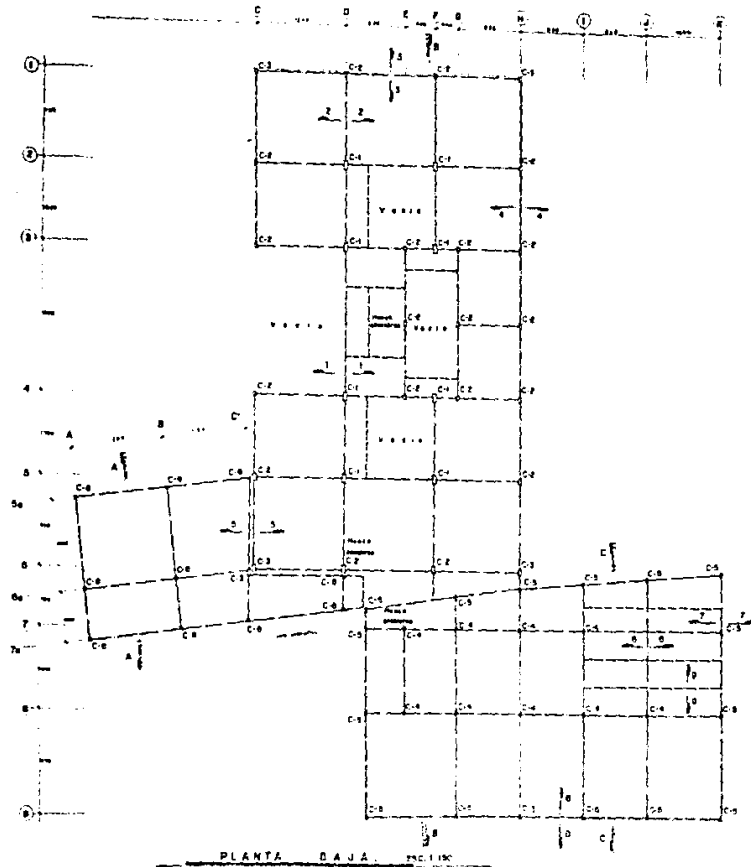


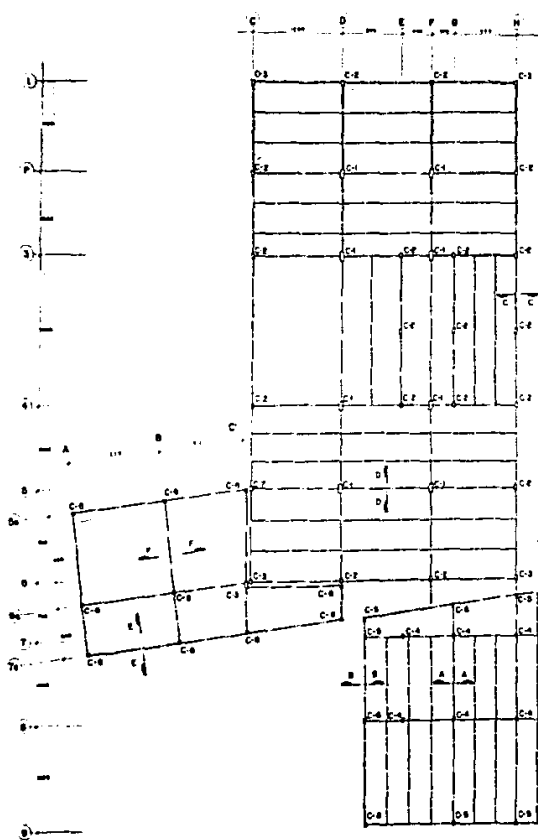
CORTE 3-3



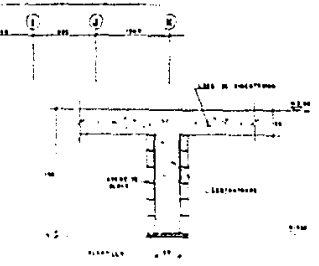
CORTE 6-6

CORTE 9-9





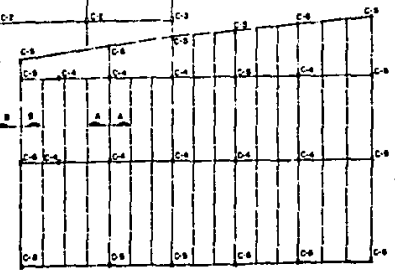
PLANTA DE CIMENTACION ESC: 1:100



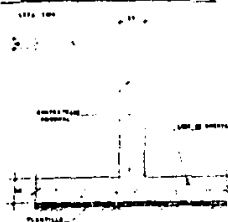
CORTE A - A



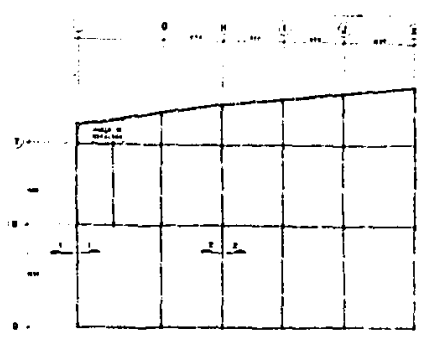
CORTE B - B



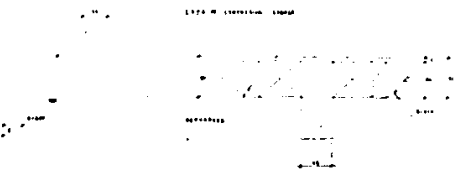
CORTE C - C



CORTE D - D

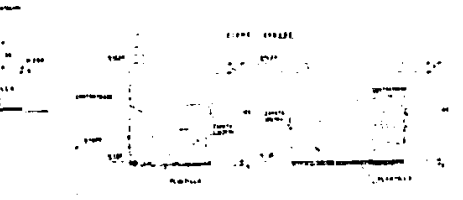


PLANTA LOSA TAPA ESTACIONAMIENTO ESC: 1:100



CORTE 1 - 1

CORTE 2 - 2



CORTE E - E

CORTE F - F