

870103

35

24

Universidad Autónoma de Guadalajara

Incorporada a la Universidad Nacional Autónoma de México

Escuela de Arquitectura



~~ARQ. RAÚL HERNÁNDEZ RIVERA
DIRECTOR
ESCUELA DE ARQUITECTURA~~

“Hotel en Guadalajara”

TESIS PROFESIONAL

que para obtener el título de:

ARQUITECTO

presenta:

Berta María Hernández Lozano

Asesor: Arq. Juan Manuel Bravo Armejo

~~ARQ. RAÚL HERNÁNDEZ RIVERA
PRESIDENTE DE LA COMISIÓN
DEFENSORA DE TESIS~~

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**



UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

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

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

Introducción

PRIMERA PARTE: "PROGRAMACION ARQUITECTONICA"

1. MARCO SOCIO CULTURAL.

1.1 Análisis de los factores socio culturales.

- 1.La Necesidad Social.
- 2.Análisis de la Institución.
- 3.Análisis del Usuario.
- 4.Aspectos Estadísticos.

1.2 Conclusiones

- 1.Género del Edificio.
- 2.Tipología funcional.
- 3.Espectativas Formales.
- 4.Capacidad.

II. MARCO FISICO.

2.1. Análisis del medio físico.

2.1.1 El terreno

1. Localización.
2. Ubicación.
3. Infraestructura.

a) Medidas

b) Topografía.

c) Constitución Geológica.

d) Resistencia.

2.1.2 El Clima.

5. Asoleamiento.
6. Temperatura.
7. Precipitación Pluvial.
8. Vientos.
9. Humedad.

2.2 Conclusiones.

1. Conveniencias de accesos.
2. Conveniencias de zonificación, vista
3. Tomas de servicios y conveniencias de ubicación de los servicios.
4. Conveniencias de Construcción.
5. Conveniencias de Orientación.
6. Conveniencias de orientación.
7. Desalojo de aguas pluviales y sistemas de protección.

III. MARCO TECNICO

3.1 Análisis de los aspectos técnicos.

1. Materiales y sistemas constructivos recomendables.
2. Sistemas Constructivos.
3. Instalaciones Necesarias.

3.2 Conclusiones.

1. Materiales y sistemas constructivos recomendables.
2. Consideraciones sobre instalaciones.

3.Costo Aproximado xm^2 .

4.Requisitos Legales tomados del reglamento -
de construcción.

IV.MARCO FUNCIONAL.

4.1 Análisis de Actividades.

4.2 Conclusiones.

1.Arbol de sistema de los espacios.

2.Diagrama de relaciones.

3.Diagrama de Flujos tipo cantidad.

V.ANTECEDENTES.

VI.REQUISITOS PARTICULARES DE LOS LOCALES DEL SISTEMA.

5.1 Patrones de diseño.

5.2 Tabla de Requisitos.

SEGUNDA PARTE:"PROPOSICION ARQUITECTONICA".

1.Concepto de diseño.

2.Planos Arquitectonicos.

.Planta de Conjunto.

.Plantas Arquitectonicas.

.Planta de azotea.

.Cortes Arquitectónicos.

.Alzados.

.Detalle de una zona del edificio.

3. Planos Constructivos.

- . Planos de cimentación.
- . Planos de estructura entrepiso.
- . Corte constructivo.
- . Plano de Instalaciones.
- . Representación en tridimensional.

INTRODUCCION

En ésta tesis desarrollaré el Proyecto de un "Hotel en Guadalajara" pues independientemente de los periodos de crisis por los que atraviesa el turismo internacional-debido a complejas causa, la Industria Hotelera sigue teniendo u espléndido futuro.

Mi propósito es demostrar que mediante la construcción de nuevos y mejores hoteles de buena calidad, y con un cierto atractivo formal, el turismo en Guadalajara se incrementará cada vez más.

La antigüedad del primer establecimiento dedicado a proporcionar el servicio de hospedaje es muy similar a la del hombre mismo pues siempre ha tenido la necesidad de viajar de un lado a otro, ya sea por motivos de comercio, de esparcimiento u otros. Esto nos da una idea de la necesidad tan grande que ha existido y que existe de proporcionarle a él un espacio adecuado y confortable para realizar sus actividades tanto físicas como mentales.

Mi tesis consta de tres partes: la primera, "La Programación Arquitectónica" comprendida en cuatro marcos: Socio-Cultural, Físico, Técnico y Funcional.

con ellos definiré mi programa de acuerdo a una serie de requisitos, limitantes y posibilidades para satisfacer una demanda. La segunda parte es la "Proposición Arquitectónica", la cual constará de : conceptos de diseño, planos arquitectónicos, de conjunto, cortes, alzados, croquis y detalles. Y la tercera parte la "Proposición Técnica" compuesta por: planos de cimentación, de estructura, cortes constructivos, planos de instalaciones.

I. MARCO SOCIO_CULTURAL.

1.1 Análisis de los Factores Socio-Culturales.

1.1.1 La Necesidad Social.

Nuestra estructura social, cultural, económica y política, es influida por un medio dinámico y moderno que es el turismo. Por lo que, consideramos a éste como una industria bastante importante, la cual debemos mantener en un alto nivel de calidad y eficacia tanto en servicios como en instalaciones.

Guadalajara es una ciudad que por sus características especiales: belleza natural, clima, cultura, centros comerciales, atraen al turista. Esto propicia la necesidad de un sitio para el alojamiento, recreación y descanso, tanto para el turismo nacional como internacional.

2. Análisis de la institución.

El hombre, por naturaleza, lleva el viaje en sus venas y, al detenerse, lo hace donde encuentra hospitalidad.

Una vez hecho el estudio de la necesidad de hoteles en Guadalajara y más aun de hoteles de calidad que que atraigan al turismo tanto nacional como internacional (mi objetivo), opté por proyectar uno de cinco estrellas, pues entre más completo sea éste más posibilidades hay de que sea solicitado por el turismo al que me refiero.

Esto me conduce a proyectar un establecimiento con equipamiento selecto, que provee de alimentación en uno o varios restaurantes y cafeterías, que cuente con uno o más bares, música y entretenimiento, servicio a las habitaciones durante 18 horas, personal directivo bilingüe ó poliglota en español, inglés y francés, su personal supervisor bilingüe, personal de servicio completo las 24 horas del día preferentemente uniformado. Su amueblado, alfombras e instalaciones de calidad selecta.

Esta serie de requisitos que debe llenar un hotel de cinco estrellas, trae como consecuencia, un nú-

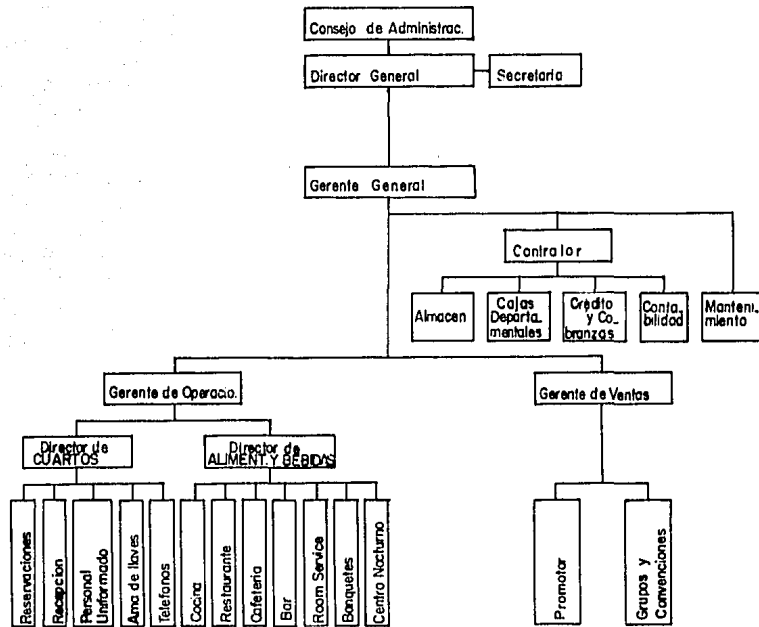
mero elevado tanto de locales como de el personal que -
va a atender éstos locales, por lo que, es de mucha uti-
lidad la elaboración de organigramas y arboles de siste-
mas para la correcta organización y mejor comprensión -
de todo éste sistema.

3. Análisis del Usuario.

Para hacer el análisis de usuario, empezaré - por hacer un enlistado de los usuarios del hotel, explicando las funciones básicas de cada uno de ellos y les mostraré un organigrama para su mejor comprensión. Consecuentemente éstos usuarios necesitarán espacios para realizar sus actividades por lo que surgirá un árbol de sistemas en el que se organizan los locales por subsistemas ó zonas.

También elaboré una tabla de requisitos cualitativos y cuantitativos de cada local, determinando el área, capacidad, forma, dimensiones, funciones, iluminación, ventilación, instalaciones y mobiliario.

Una vez conocidas las necesidades de cada local, podré organizar los diagramas de relaciones y determinar las conexiones para el flujo y circulación de mobiliario y personas.



*Organigrama del Hotel

ALTA DIRECCION

EL CONSEJO DE ADMINISTRACION: Es elegido por los accionistas para que, en su nombre, tome las decisiones financieras de la empresa, pudiendo concretarse sus funciones de la manera siguiente:

- Nombrar al director general de la empresa.
- Fijar los planes generales.
- Determinar los dividendos a repartir entre los accionistas.
- Decidir el porcentaje sobre beneficios que debe ser destinado a amortizar deudas.
- Aprobar reinversiones.

EL DIRECTOR GENERAL: Es el responsable de llevar a la práctica los planes fijados por el consejo de administración y conseguir así que el dinero de los accionistas rinda los beneficios previstos. Sus funciones son:

- Fijar los objetivos, las políticas, los programas y los presupuestos de la empresa en general y de cada uno de los departamentos en particular.
- Decidir el sistema de organización más apropiado para la empresa.
- Proponer al consejo de administración la modificación o ampliación de los planes.

EL GERENTE GENERAL. Tiene como responsabilidad llevar a la práctica los objetivos, políticas y programas establecidos por el director general. Funciones:

_Representar al hotel ante las autoridades y entidades oficiales y ante las diversas cámaras o asociaciones de las que sea miembro el hotel.

-Vigilar el cumplimiento de todas las leyes laborales y administrativas.

-Establecer las normas a seguir por parte del hotel con sus empleados o sindicatos.

-Conseguir el óptimo rendimiento de cada uno de los empleados y departamentos del hotel, coordinando sus diversas actividades y delegando oportunamente responsabilidades en los jefes departamentales.

-Firmar cualquier tipo de contrato necesario.

-Dirigir el servicio de vigilancia, bomberos, u otros.

EL CONTRALOR GENERAL: Tiene como misión fundamental establecer y llevar a la práctica sistemas de control apropiados para medir la eficacia de la actuación de las unidades de la empresa. Bajo su dependencia está el almacén, cajas departamentales, crédito y contabilidad.

Funciones:

-Centralización de datos contables y estadísticos para determinar la situación financiera del hotel.

-Elaboración de informes solicitados por las diversas entidades oficiales y fiscales.

-Protección mediante la auditoría interna en todos los bienes propiedad del hotel, manteniendo al día los diversos contratos de seguros, fianzas y similares.

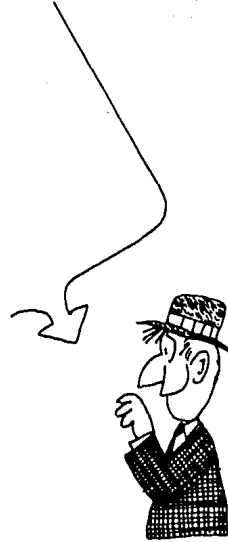
DIRECCION OPERATIVA

EL GERENTE DE VENTAS: Tiene como función específica - lograr que se obtenga el volumen de ventas fijado por el director general para un período determinado y que el gerente general irá desglosando en metas a corto, mediano y largo plazo.

EL DIRECTOR DE CUARTOS: Se responsabiliza directamente de que los servicios propios y exclusivos del hotel, en cuanto tal, se proporcionan de acuerdo a las políticas fijadas por el Director general.

EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: Se responsabiliza de la correcta prestación de aquellos servicios que, sin ser característicos del hotel, éste los proporciona con la doble finalidad de dar una mejor atención a los huéspedes y obtener ingresos complementarios.

Jefe de Recepcion.



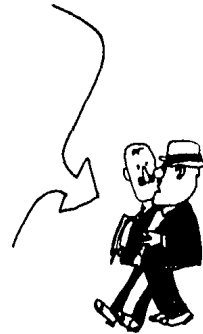
DEPARTAMENTO DE RECEPCION

DEPARTAMENTO DE RECEPCION

EL JEFE DE RECEPCION: Tiene como funciones; responsabilizarse de la operación eficiente, económica y disciplinada de su departamento. Instruir a los recepcionistas, autorizar precios especiales, cambios de cuarto, prolongación de la estancia de un huésped y responsabilizarse de todas las llaves y duplicados correspondientes a los cuartos. Además debe responsabilizarse personalmente de la recepción y correcto registro de los clientes durante su turno.

Gerente de Reservas

Cajero



DEPARTAMENTO DE RESERVACIONES

DEPARTAMENTO DE RESERVACIONES

EL GERENTE DE RESERVACIONES: Tiene como funciones, responsabilizarse de la operación eficiente, económica y disciplinada de su departamento. Instruir a su personal, firmar la correspondencia, los documentos contables, llevar un control diario sobre todos los empleados del departamento, recibir las solicitudes de reservaciones, cambios y cancelaciones etc.

EL CAJERO: Se encarga de los cobros y pagos a efectuar en éste departamento, también ayuda al gerente de reservaciones en lo que se requiera.

Capitan de Botones

Botones

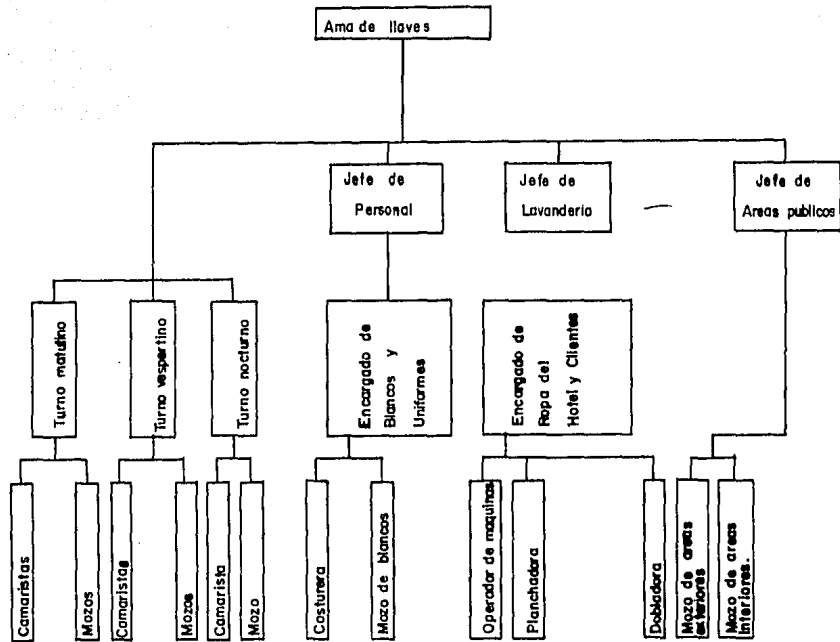


DEPARTAMENTO DE PERSONAL UNIFORMADO

DEPARTAMENTO DE PERSONAL UNIFORMADO.

EL CAPITAN DE BOTONES: Tiene como funciones; instruir a todo su personal para que conosca a la perfección los servicios, instalaciones, areas del hotel, aparatos e - instalaciones de los cuartos etc. También debe llevar el roll de los botones, hacer su reporte diario, supervisar la prestción de los servicios, recibir a los -- clientes a la entrada del hotel, proporcionarles un taxi u otro vehiculo etc.

EL BOTONES: Se encarga del equipaje de los clientes a su llegada y salida del hotel. Proporcionan información sobre eventos a celebrar en el hotel. Colaboran en el mantenimiento y presentación del hotel, comunicando desperfectos en áreas públicas. Colaboran en la seguridad del hotel reportando cualquier anomalía.



DEPARTAMENTO DE AMA DE LLAVES

DEPARTAMENTO DE AMA DE LLAVES.

AMA DE LLAVES: Se responsabiliza mediante inventario, de todos los muebles y enseres de los cuartos y áreas públicas del hotel. Se encarga de toda la ropa, blancos y uniformes, de la debida limpieza y presentación de todos los cuartos y áreas públicas del hotel. Toma nota de los clientes importantes. Fija la rutina diaria de inspección de cuartos y áreas públicas.

LAS CAMARISTAS: LLevan a cabo la limpieza de los cuartos, los baños y los cuartos de servicio ubicados en cada piso.

LOS MOZOS: Se dedican fundamentalmente al trabajo pesado de cuartos, así como a la limpieza de zonas elevadas y tareas especiales. Recojen la ropa que los clientes envían a la lavandería, limpian el calzado, cepillan la ropa y preparan el equipaje.

LA JEFA DE ROPERIA: Se responsabiliza de que nunca falten los blancos en ningún departamento del hotel cuando se necesiten y de llevar el control sobre los blancos, así como de la confección prevista para reponerlos u de todo lo relacionado con los uniformes de los empleados del hotel.

LA ENCARGADA DE BLANCOS Y UNIFORMES: Debe recoger la ropa sucia de los diversos departamentos y pisos del hotel entregando a cambio la ropa correspondiente limpia y reportando a la jefa de ropería las pérdidas. Mantiene bien guardados y debidamente clasificados los uniformes nuevos, así como el arreglo y lavado de los que estén en uso, reportando pérdidas.

LAS COSTURERAS: Se encargan de confeccionar y reparar los blancos, además revisan los uniformes para que se conserven en buen estado.

EL MOZO DE BLANCOS: Deberá surtir la ropa limpia, prevista para cada piso y departamento del hotel, y recoger la ropa sucia para su envío a la lavandería.

EL JEFE DE LAVANDERIA: Se responsabiliza de que dicha sección funcione tal como lo establezca el ama de llaves

EL ENCARGADO DE ROPA DEL HOTEL Y CLIENTES: Tiene como misión el buen lavado y planchado de lo blancos, uniformes y prendas utilizados en los diferentes departamentos con el fin de no echarlos a perder.

EL OPERADOR DE MAQUINAS: Se encarga de manejar las lavadoras, centrifugadoras, y de el lavado en seco de la ropa enviada por los clientes.

LAS PLANCHADORAS: Se dedican a planchar la ropa del hotel que requiera el uso de planchadoras especiales y no especiales.

LA DOBLADORA: Clasifica y guarda la ropa del hotel y clientes para su distribución.

EL JEFE DE AREAS PUBLICAS: Se responsabiliza de la limpieza y presentación adecuada de las zonas y lugares comunes o de paso para los clientes o visitantes del hotel.

EL MOZO DE AREAS INTERNAS: Se dedica a la limpieza de las zonas y lugares comunes o de paso ubicados dentro del hotel, tales como el lobby, pasillos, escaleras etc

EL MOZO DE AREAS EXTERNAS: Se dedica a la limpieza de las zonas comunes o de paso situadas afuera y al aire libre, tales como el acceso de entrada, jardines, alberca,

4. Aspectos Estadísticos.

Para proponer un hotel de cinco estrellas es necesario conocer aspectos estadísticos. Esto nos ayudará a saber: Si el turismo en Guadalajara aumenta ó disminuye. Qué cantidad de turismo llega cada año. Cuál es su estancia promedio. Y si han aumentado o no el número de hoteles del 84-85*

AFLUENCIA TURISTICA AL ESTADO DE JALISCO 1985*

Area Metropolitana de Guadalajara	Nacionales	Internacionales
	1'271,348	132,562
	total: 1'403.910	

VARIACION TURISTICA AL ESTADO DE JALISCO 1985*

Area Metropolitana de Guadalajara	1983	1984	1985
	69.76	54.74	54.35
	variación 84-85 -0.39		

COEFICIENTE DE OCUPACION DE HOSPEDAJE EN EL AREA METROPOLITANA DE GUADALAJARA.

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
29.79	56.17	52.17	50.44	51.16	52.16
Julio	Agosto	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
62.08	63.81	45.42	54.68	55.95	54.35

ESTANCIA PROMEDIO DEL TURISMO 85*

Area Metropolitana	Nacionales	Internacionales
de Guadalajara	3.30 días	5.25 días
	Promedio	3.31 días

INCREMENTO DE LA OFERTA HOTELERA Y TOTAL DE ESTABLECI
MIENTOS Y CUARTOS 85*

Categoría	1984		1985	
	Est.	Ctos.	Est.	Ctos.
Gran Turismo				
5*	6	1,723	7	1,780
4*	11	2,314	11	2,314
3*	23	1,853	23	1,853
2*	35	2,078	35	2,078
1*	65	2,783	65	2,783
c/económica	43	1,326	43	1,326
n.s./clasificación	20	966	20	966
Total	203	13,043	204	13,100

Fuente: Dirección de Planeación de Evaluación del Departamento de Turismo de Jalisco a través de Investigación directa con colaboración de la Delegaciones de Turismo en el Estado.

Nótese como la única variación de 1984-85 el la de un hotel de 5*, lo cual nos indica que existe la necesidad.

1.2 Conclusiones.

Una vez estudiada la necesidad de hoteles en Guadalajara, una vez analizada la institución y el usuario, llego a la conclusión de que es viable la elaboración de un proyecto de un hotel en Guadalajara.

1.El Género de edificio es Habitacional-Recreativo,

2.Su Tipología funcional la podemos entender más fácil dividiéndola de la siguiente manera:

Zona de Habitaciones

Zona de Areas Públicas.

Zona de Servicios Administrativos.

Zona de Servicios

Zona de Areas Exteriores

Zona de Estacionamiento.

4. Espectativas Formales.

De acuerdo a los antecedentes sobre hoteles - que investigué, a la zona, y al propósito que yo tengo de proyectar un hotel de lujo, propongo un hotel formalmente agradable, que llame la atención de las personas:

- *1"La arquitectura es una narración que cuenta o comunica arte". Además de que deberá hacer una alusión al pasado de nuestra cultura.
- *2"La forma debe basarse en - algo más cultural que los materiales en los que se realiza".
- *3"El edificio, por naturaleza, tiene la obligación de explicar y expresar un significado además de sus propias características".
- 4*"Cuando se está en un lugar nuevo, con el fin de lograr expresar algún significado, es inherente a la naturaleza humana intentar pensar en otros lugares como éste , o lugares que no son iguales pero que resultan conocidos y que uno ha amado... Según en que lugar del país está uno, el español el inglés... todos trajeron su arquitectura y la adaptación a un lugar nuevo."

Con éstas citas quiero ilustrar el hecho de - que no podemos hacer a un lado nuestra cultura ni nuestros antepasados; hacer algo sin fundamento puede llegar a sentirse fuera de lugar, o simplemente quedar sin validez.

*1 Robert.A.M.Steri,

Construcciones y Proyectos 1965-80

Editorial Gustavo Gili. pp.245

*2 OPUS CIT pp.245

*3 OPUS CIT pp.245

*4 OPUS CIT PP.247

4. La Capacidad del Hotel

La Capacidad del hotel es de 40 habitaciones, pues no es un hotel ni muy grande ni muy chico, en el que todos los huéspedes podrán ser tratados con la mejor atención y a la vez, ello podrán sentirse más satisfechos.

II. MARCO FISICO

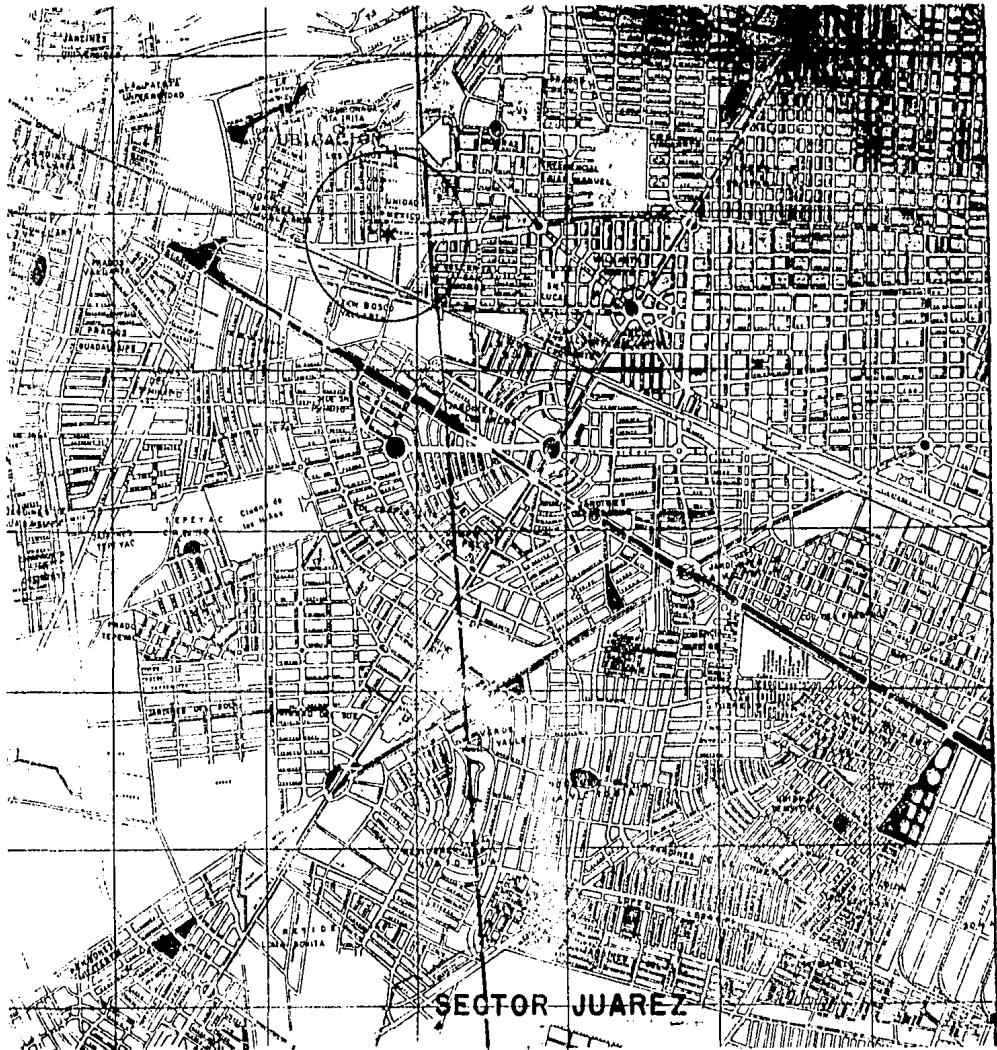
2.1 Análisis del medio físico.

2.1.1 El terreno.

1. LOCALIZACION.

El terreno se localiza en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, México.



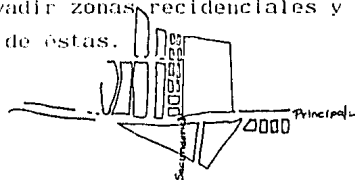


2. Ubicación.

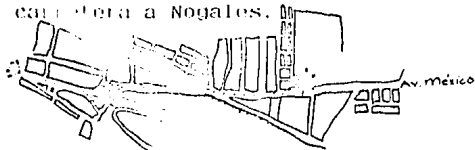
Para determinar el lugar adecuado donde ubicar el hotel fué necesario considerar las siguientes características:

.Que el terreno estuviera sobre una avenida principal y que además tuviera otra calle secundaria para la entrada y salida de vehículos sin tener que molestar la fluidez de la Av. México.

.Evitar invadir zonas residenciales y perturbar la paz de éstas.



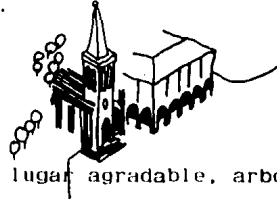
.El hecho de que la Av. México es una entrada a Guadalajara de las personas que llegan por la carretera a Nogales.



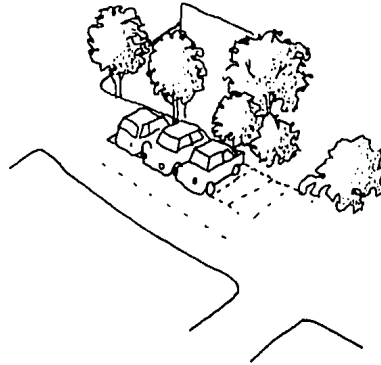
.La Cercanía de un Centro Comercial como lo es Plaza México otros comercios de importancia como: restaurantes, talleres automotrices -- boutiques etc.



.Por no estar cerca de Iglesias, escuelas u -
hospitales.



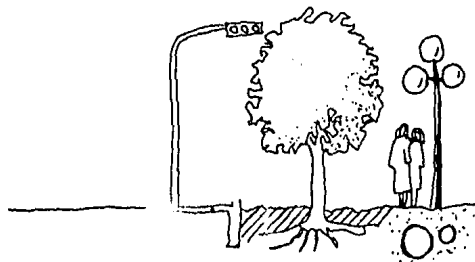
Por ser un lugar agradable, arbolado y con es-
pacio para estacionamientos exteriores.



3. Infraestructura.

La infraestructura con la que cuenta el terreno es buena pues cuenta para el abastecimiento local con:

- .Red de agua
- .Red de alcantarillado.
- .Líneas Telefónicas.
- .Cajas de distribución telefónica.
- .Cajas de distribución para señalización del tráfico.
- .Luz.



Fuente: Investigación de campo.

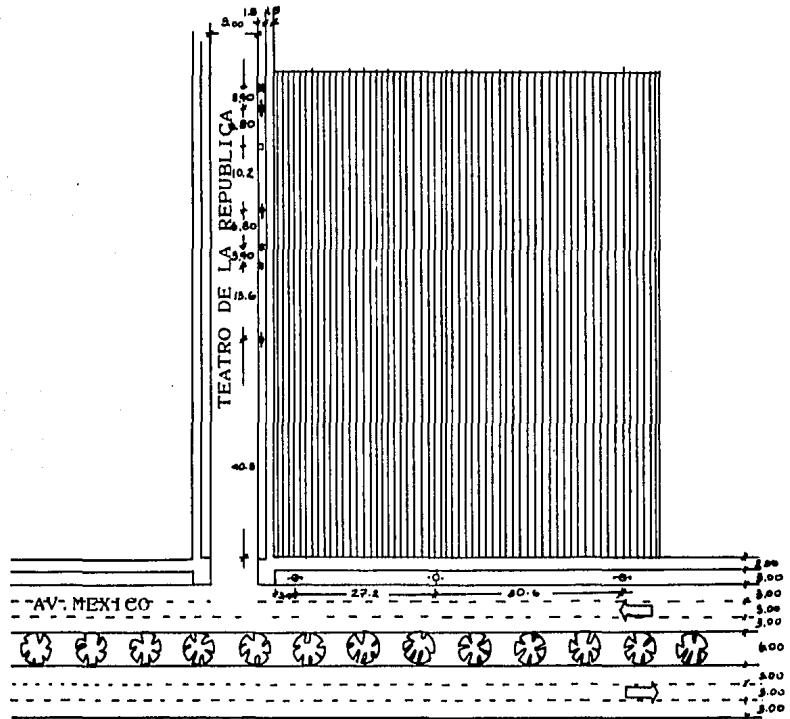
SIMBOLOGIA

Postes de luz ϕ

Arboles *

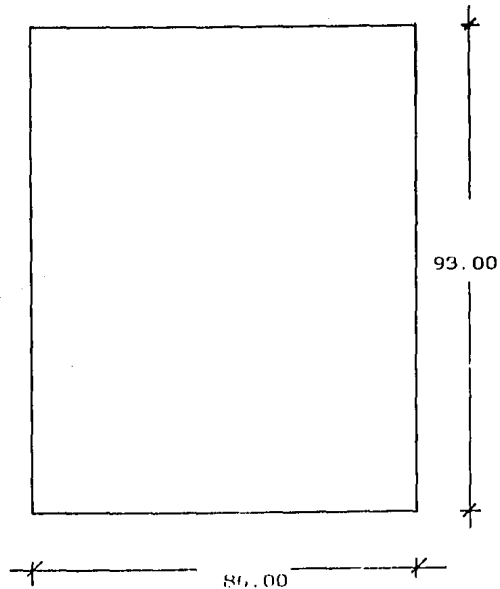
Arbotantes \odot

Registro \square



4. Morfología

La forma del terreno es completamente regular, mide 93.00mts x 86.00mts. Esto nos da un total de 7998 m² de superficie.

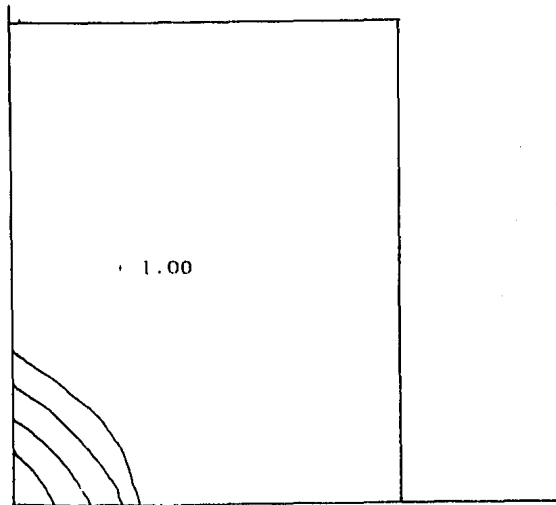


Fuente: Investigación de Campo.

b) Topografía.

La topografía es un punto de partida muy importante a la hora de evaluar las posibilidades de desarrollo espacial del terreno, pues influye en :

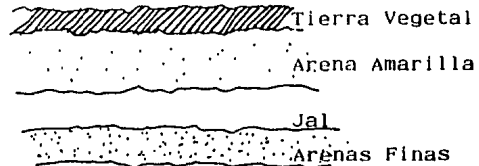
- .El uso de la superficie.
- .La edificabilidad.
- .La accesibilidad.
- .La configuración del paisaje.



Fuente: Investigación de campo.

c) Estructura Geológica

La estructura geológica del subsuelo puede -
suponer por su resistencia, la profundidad del nivel del
agua subterránea y la calidad del suelo.



1" *Un subsuelo bueno y resistente asegura la -
estabilidad de los edificios. Un subsuelo malo, no re-
sistente, hace necesaria una cimentación costosa."

d) Resistencia.

La resistencia del terreno es de

1.5 tom/m²

1* Dieter Prinz

Planificación y configuración Urbana

Editorial Gustavo Gili

pp.17

2.1.2 El Clima

5. Asoleamiento.

Los datos sobre el asoleamiento en Guadalajara aparecen a continuación:

	DECLINACION SOL	SALIDA	MEDIODIA	PUESTA
ENERO	21°03'sur	7.33	13.02	18.32
FEBRERO	12°50'sur	7.24	13.07	18.51
MARZO	0°	6.57	13.01	19.04
ABRIL	9°55'	6.34	12.53	19.12
MAYO	18°58'norte	5.15	12.49	19.24
JUNIO	23°27'norte	6.12	12.55	19.37
JULIO	21°37'norte	6.23	12.59	19.36
AGOSTO	14°33'norte	6.33	12.58	19.24
SEPT.	0°	6.43	12.47	18.51
OCTUBRE	9°29'sur	6.48	12.39	18.30
NOVIEM.	18°51'sur	7.02	12.38	18.15
DICIEM.	23°27'	7.23	12.52	18.21

6. Temperatura.

Debido a diferentes factores, la temperatura en Guadalajara aun no tiene oscilaciones en extremo bruscas, siendo el clima de aqui considerado como entre los mejores del mundo.

Durante el verano el valor más alto se tiene entre las 2 y las 4 de la tarde, pero la noche es relativamente fresca y en el invierno aunque el amanecer sea un poco frio el sol calentara agradablemente durante el día.

En general los valores extremos de la temperatura en Guadalajara se encuentran entre -6°c y $+39^{\circ}\text{c}$.

7. Precipitación Pluvial.

La altura de la lluvia se reporta en milímetros o pulgadas, siendo su distribución a través del año muy importante para determinar el tipo de clima prevaletiente, pues si se concentra en unas cuantas fechas éste será desértico.

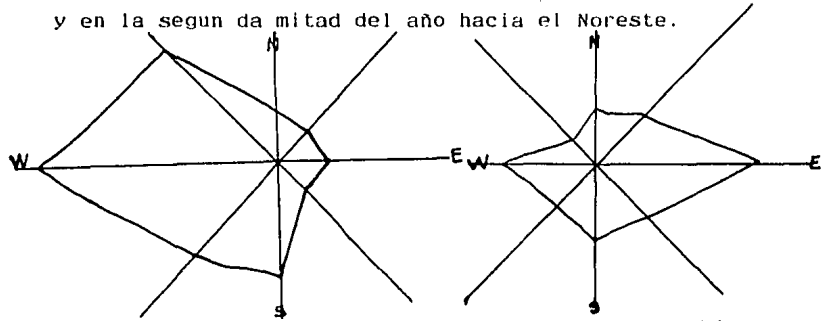
En Guadalajara el porcentaje principal del total de lluvias se presenta en los meses de Junio, Julio, Agosto y Septiembre.

Promedios de lluvias registradas:

Lluvia máxima registrada en 24 horas.	105mm.
Días con tempestad.	14
Días despejados máximo	172
Días nublados máximo	165
Días despejados promedio	129
Días nublados promedio	108
Promedio de lluvias anuales	866.9mm
Lo máximo que ha llovido	1304.0mm
Lo mínimo que ha llovido	566.0mm

8. Vientos.

La dirección del viento en Guadalajara por lo general en la primera mitad del año es hacia en Noroeste y en la segunda mitad del año hacia el Noreste.



9. Humedad.

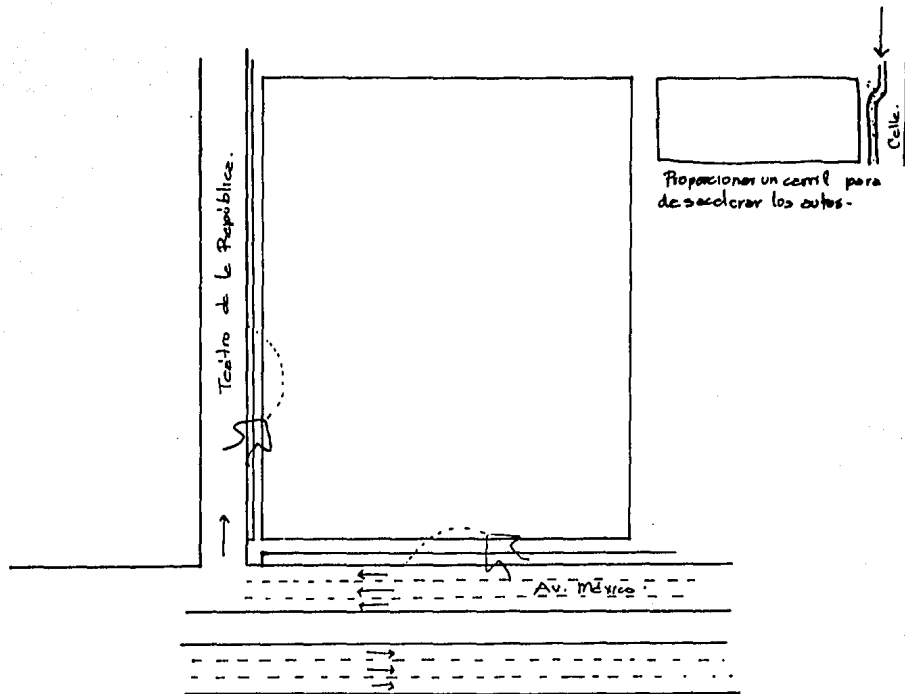
En la atmósfera siempre existe una determinada cantidad de vapor de agua que puede variar de acuerdo a la época del año, a la cantidad de ese vapor de agua que existe en la atmósfera en relación a la máxima que se encuentra presente a una temperatura determinada, se llama humedad relativa.

En Guadalajara, durante las mañanas cuando la temperatura es baja, la humedad relativa será mayor que la correspondiente al mediodía, porque siendo la misma masa de vapor, estará más cerca de la saturación cuando la temperatura sea menor.

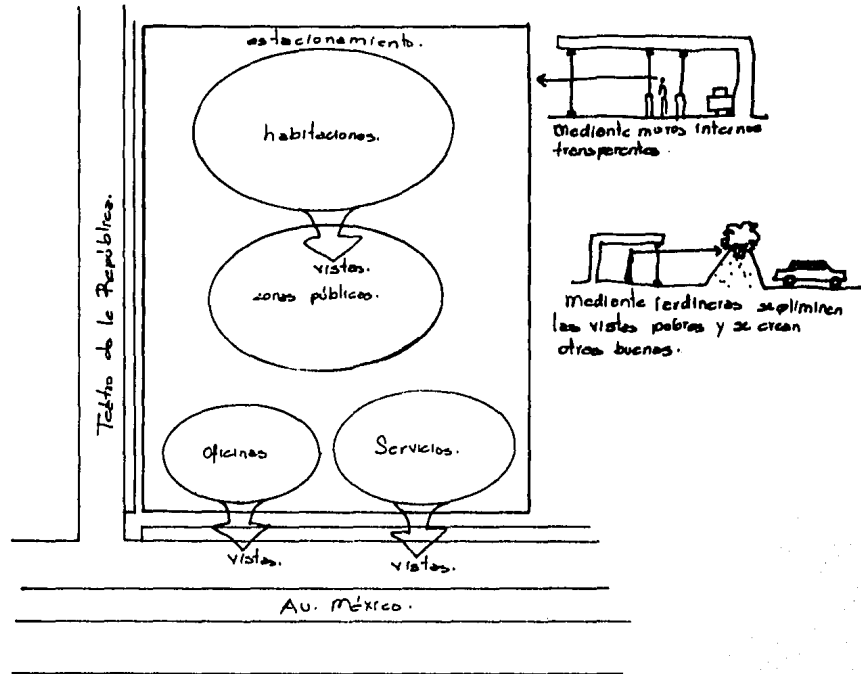
En la región de guadalajara el mayor índice -
de evaporación se tiene durante los meses más secos y -
cálidos que son abril y mayo.

2.2 Conclusiones

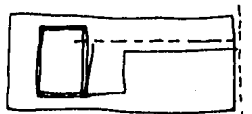
1. Conveniencias de accesos.



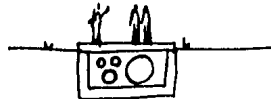
2. Conveniencias de zonificación, vistas etc.



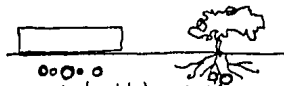
3. Tomas de servicios y conveniencias de ubicación de los servicios.



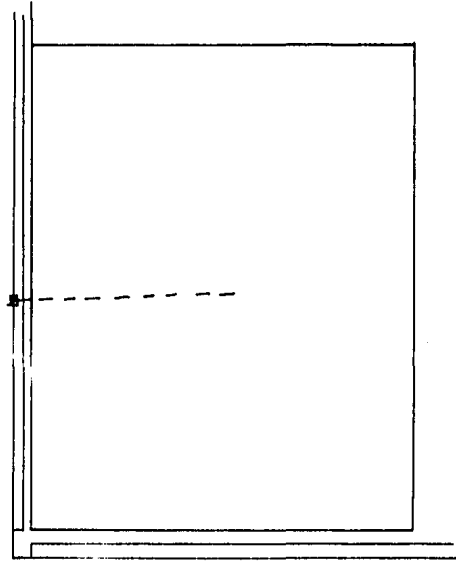
que los servicios públicos
origen la línea de la celda,
para agrupar en un lugar las
huellas que quedan.



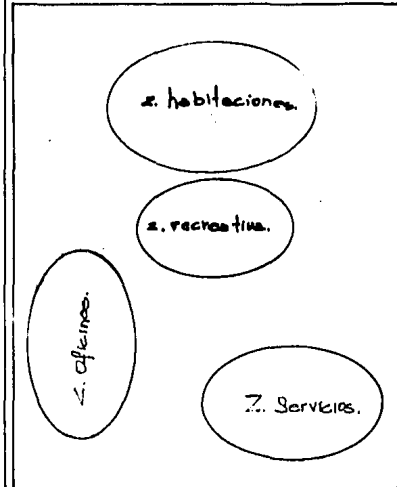
Introducir los servicios en el
túnel.



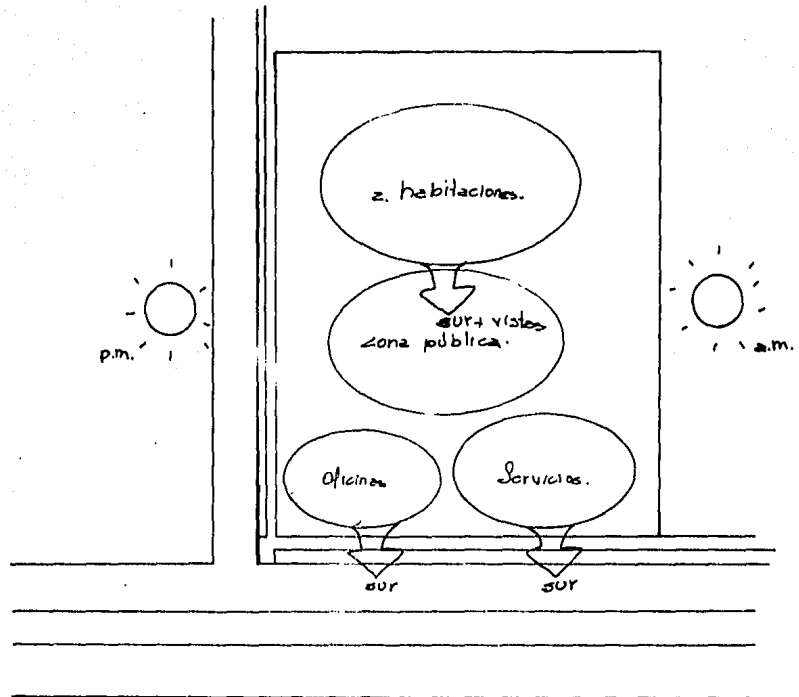
No plantar árboles ni edificar encima
de los tendidos de los servicios
públicos.



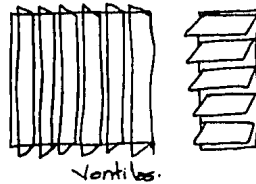
4. Conveniencias de construcción



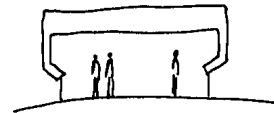
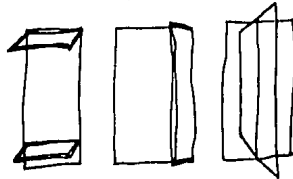
5. Conveniencias de orientación



6. Conveniencias de climatización natural y/o artificial.



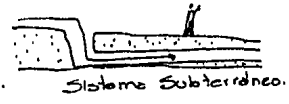
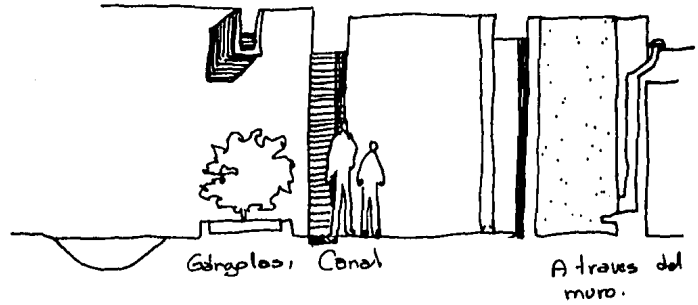
Ventilas.



Ventilación Cruzada.

✓ Posibilidad de utilizar .natural y artificial.

7. Desalojo de aguas pluviales y sistemas de protección.



← El desague del techo es parte de todo el sistema.

3.1 Análisis de los aspectos técnicos.

1. Materiales Empleados.
2. Sistemas Constructivos.
3. Instalaciones Necesarias.

LOCAL	MUROS			PLAFONES		PISOS		CANCE- LERIA	PUERTAS	MUEBLES DE	INSTALACIONES		AIRE ACONDICIONADO
	ESTRUC- TURA	BASE	ACABADO	BASE	ACABADO	BASE	ACABADO				HIDRAULICA	ELECTRICA	
Habitación	102	5	6	5	6	9	7010	12	14	BAÑO	Y SANITARIA	19-20	21
Baño	2	5	7	5	6	9	11	-	14	16	17-18	19-20	21
Vestidor	2	5	6	5	6	9	10	-	14	-	-	19-20	-
Ducto	2	4	-	-	-	-	-	-	14	-	17-18	19-20	-
AREAS PUBLICAS													
Pórtico de Acceso	1	5	8	-	6	9	8	12014	12014	-	-	19-20	-
Lobby	1	5	6	5	6	9	7010	12	12014	-	-	19-20	-
Lobby-Bar	1	5	5	5	6	9	7010	12	12014	-	17-18	19-20	21
Restaurante	1	4	6	5	6	9	7010	12014	-	17-18	17-18	19-20	21
Cafetería	1	4	6	5	6	9	7010	12	12014	-	17-18	19-20	21
bar	1	4	6	5	6	9	7010	12	12014	-	17-18	19-20	21
Centro Nocturno	1	4	6	5	6014	9	7.10y14	12	12014	-	17-18	19-20	21
Salón de Banquetes y Convenciones	1	4	6	5	6	9	1010	12014	14	-	-	19-20	21
Concesiones	1	4	6	5	6	9	7	12	12014	-	-	19-20	21
Sanitarios de Público	1	5	7	5	6	9	11	12013	12014	16	17-18	19-20	23
Circulaciones de Cuartos	1	5	6	5	6	9	10011	12014	14	-	-	19-20	-

LOCAL	ESTRUC.	MUROS	ACABADO	PLAFONES	ACABADO	PISOS	ACABADO	CANCE.	PUERTAS	MUEBLES/	INSTALACIONES	AIRE	
	TURA	BASE		BASE		BASE		LERIA		BAÑO	HIDR. Y SAN. ELECTRICA		ACONDICIONADO
Circulaciones de público	102	5	6	5	6	9	10011	12014	14	-	-	19-20	-
AREAS DE SERVICIO													
Registro	1	5	6	-	608	9	11	12	12014	-	-	19-20	-
Oficinas	1	5	6	-	6	9	10011	12	12014	-	-	19-20	21
Lavandería y Tintorería	1	4	6	-	6	9	11	12013	13	-	17-18	19-20	-
Cocina	102	4	6	-	6	9	11	12013	12014	-	17-18	19-20	23
Bodegas	1	4	6	-	6	9	11	-	13	-	-	19-20	-
Rupería Central	1	4	6	-	6	9	11	-	13	-	-	19-20	-
Servicio Empleados	1	4	7	-	6	9	11	-	14	16	17-18	19-20	23
Almacén Central	1	4	6	-	6	9	11	-	13	-	-	19-20	-
Cuarto de máquinas	1	4	6	-	6	9	-	-	13	-	17-18	19-20	-
Taller de mantenimiento	1	4	6	-	6	9	11	-	14	-	17-18	19-20	-
Cuarto de Baasura	1	4	6	-	7	9	11	-	15	-	17-18	19-20	23
Escaleras de Serv.	1	4	6	-	6	9	11	-	-	-	-	19-20	-
Circulaciones de S. 102	102	5	6	-	4	9	4	12013	13014	-	-	19-20	-
ESTACIONAMIENTO													
Cubierto	1	4	6	-	6	9	-	-	-	-	-	19-20	-

LOCAL	ESTRUC_TURA	MUROS BASE	ACABADO	PLAFONES BASE	ACABADO	PISOS BASE	ACABADO	CANCE_LERIA	PUERTAS	MUEBLES/BAÑO	INSTALACIONES HIDR. Y SAN. ELECTRICA	AIRE ACONDICIONADO
AREAS EXTERIORES												
Alberca	1	1	7011	-	-	1	7011	-	-	-	17-18	19-20
Jardines y Andadores-						9	8	-	-	-	17-18	19-20

1. Concreto Armado
2. Muros de Carga
3. Metálica
4. Aparente
5. Prefabricados
6. Aplanado y Pintura
7. Acabado Vidriado
8. Rústico
9. Firme de Concreto
10. Alfombra
11. Antiderrapante
12. Aluminio

13. Herrería
14. Madera
15. Metálicas
16. De línea
17. Tubería de Cobre
18. Tubería PVC
19. Tubería Conduit
20. Poliducto
21. Unidades Manejadoras de aire.
22. Unidades de ventana
23. Extracción.

3.2 Conclusiones

1. Materiales y sistemas constructivos recomendables.

El tipo de materiales, los sistemas constructivos óptimos, el tipo de estructura, las instalaciones, los acabados, la mano de obra y los costos, son elementos que debemos conocer para proponer un sistema técnico.

Ya que en la ciudad de Guadalajara se producen distintos materiales de construcción como son: cementos, cales, tabiques, varill, recubrimientos de pisos, maderas etc., propongo un sistema a base de zapatas de concreto, columnas y traves de acero y muros prefabricados de Panel W. En donde no haya necesidad de zapatas se utilizará relleno de piedra braza.

2. Consideraciones sobre instalaciones

Instalación hidráulica

- Las tuberías serán de cobre y de PVC.
- _Se tendrá que hacer uso de un equipo hidroneumático.
- Para el agua caliente necesitaremos de calderas.

Instalación Sanitaria

- Las tuberías serán de fierro fundido en los bajantes y de asbesto cemento las redes horizontales.

Instalación Eléctrica

- Las tuberías serán de Conduit y de Poliducto.
- será necesaria una planta de luz de emergencia.
- Equipo de iluminación, proyectores, pantallas

Otras instalaciones

- Aire acondicionado
- Teléfonos
- Conmutador
- Telex
- Computadora
- Sistema integral contra incendio
- Intercomunicación
- _Sistema de extracción
- montacargas
- Sonido ambiental

3 .COSTO APROX XM²

El costo aproximado de construcción para éste edificio, puede considerarse:

.\$150 000. pesos m² de const.con aire acondicionado.
de lujo.
.\$ 75 000 " Areas de Servicio.
.\$30 000. " Jardines, Terrazas, Pavimentos.

Habitaciones	2 348.4m ²	×150 000.	\$ 352 000 000
Suite Presidencial	226. m ²	×150 000.	\$ 33 000 000
Servicios	824 m ²	× 75 000	\$ 61 800 000
A. Pública	1 188 m ²	×150 000.	\$ 178 000 000
A. Admón.	468 m ²	×150 000.	\$ 70 200 000
A.Lobby Ingreso	513 m ²	×150 000.	\$ 76 950 000
Sala Convenciones	+		
Vestíbulo.	1 008 m ²	×150 000	\$ 151 000 000
Jardines,Terrazas			
Alberca	2 000	× 30 000	\$ 60 000 000
Estacionamiento Huéspedes			
	1 000	× 30 000	\$ 30 000 000

EL COSTO DE CONSTRUCCION ES: \$1014 950 000

4.1. Lista de requerimientos mínimos de la secretaría de turismo

I. Superficie de habitación

-Cuarto doble c/closet (m ²)	23.0
-Baño s/ducto(m ²)	<u>5.0</u>
	<u>28.0</u>

II. Mobiliario y servicios en habitaciones

- servicios para minusválidos
- aire acondicionado central con control individual.

Mobiliario de habitación

- mesa servicio de alimentos y bebidas
- escritorio, cómoda, tocador integrado
- silla o taburete
- sillón
- buró

Teléfono en habitación

- con línea exterior por clave
- con indicador de recados

Equipo audiovisual

- TV. Color
- Música ambiental o radio

Interruptores

- de escalera en acceso y cabecera
- de equipo audiovisual en cabecera

4. Requisitos legales tomados del reglamento de construcción

- La dimensión mínima de habitaciones es de 2.60 de lado por 2.30 de altura
- El ancho mínimo de pasillos es de 1.20mts
- El ancho mínimo de escaleras es de 90cms, con 18 cms de peralte y 25 cms de huella mínimos.
- La iluminación y ventilación deberá ser directa, para cocinas, salones, comedores y habitaciones o en su defecto sistemas de aire acondicionado.
- El máximo número de niveles sin ascensor es de 4 pisos.

- La servidumbre por Av. México es de 3.50mts y por la - calle Teatro de la república 2.50mts

Iluminacion

- en cabeceras o buró
- en mesa
- en tocador
- en baño
- luz de cortesía o de entrada

Cortinas

- decorativa doble
- frescura o gasa

Closet

- metros de frente 1.20
- puertas
- portamaletas

Servicio en cuarto

- camarera de noche
- cortesía nocturna
- servicio de valet
- servicio de niñera
- servicio a cuartos de alimentos y bebidas(16h)
- directorío de servicios
- mirilla y pasador de seguridad
- instructivo de seguridad para clientes.

III.Instalaciones Sanitarias en habitación

- tina
- barra de seguridad
- tapete antirresbalante o integrado

- cortina
- lavabo -con tocador
- espejo de cuerpo entero
- espejo a todo lo ancho del lavabo
- portarrollo doble o portarrollo con repuesto.
- portapañuelos o pañuelos desechables
- contacto
- agua purificada o embotellada
- indicador de voltaje

Dotación de Toallas

- 2 grandes
- 2 medianas
- 2 facial
- 1 tapete de felpa

IV. Número y Características Ascensores

V. Características del área de recepción y administración.

- vestíbulo(lobby)
- recepción
- caja separada del mostrador de recepción más de 200 cuartos
- pórtico
- cambio de moneda
- cajas individuales de seguridad
- servicio de correos

- sistema de reservaciones
- servicio de correos
- teléfonos en áreas públicas.

VI. Establecimientos de alimentos y bebidas o de espectáculos

- restaurante-cafetería
- lobby-bar o bar
- centro nocturno o de esparcimiento
- salón de banquetes y convenciones. (más de 250 cuartos)
- sanitarios en áreas públicas

VII. Servicios e instalaciones complementarias o recreativas.

- servicio de arrendadora de autos
- servicio de portero
- servicio médico
- servicio de lavandería y tintorería
- servicio de estacionamiento
- ropería de piso
- sanitarios de servicio en piso
- escalera de servicios
- equipo purificador de agua
- planta de tratamiento de aguas residuales.
- puerta de servicio (andén y estiba)
- enfermera

Planta de emergencia con capacidad para

- elevadores
- pasillos
- accesos
- areas públicas
- vestidores de empleados
- baños empleados
- comedor empleados
- alberca

VIII.Areas Comerciales

- regalos y tabaquería
- sala de belleza y peluquería
- boutique
- agencia de viajes

IX.Condiciones de Seguridad e Higiene

- personal de seguridad y vigilancia
- anuncios de seguridad luminosos
- alarma -general
- alarma sectorizada
- gabinetes con manguera
- reserva en cisterna contra incendio
- extinguidores
- manual de emergencia para personal con con -
tacto al público
- brigada capacitada y equipo contra incendio

-uniformes personal con contacto al público.

X.Servicios de mantenimiento y conservación.

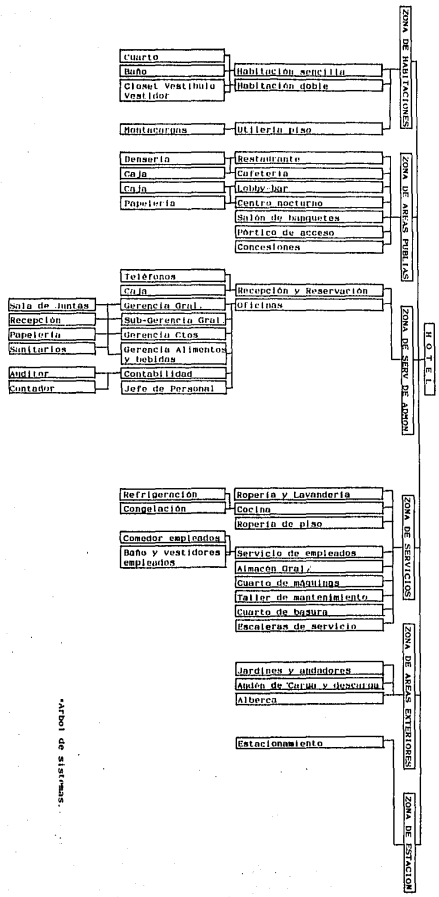
-taller de mantenimiento especializado

-Programa de mantenimiento (tarjetones, bitácora, tableros.)

4.1. Análisis de actividades

Las actividades anteriormente mencionadas en el análisis del usuario del marco socio-cultural, las podemos resumir en un árbol de sistemas. Este árbol de sistemas es la consecuencia de la necesidad de locales, para desarrollar dichas actividades.

4.2 Conclusiones.



ANEXO DE SISTEMAS

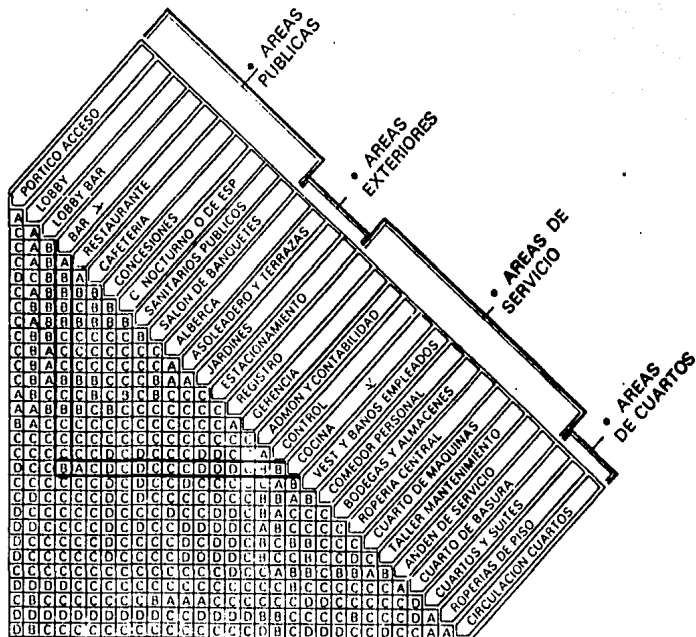
2. Diagrama de relaciones

A  RELACION DIRECTA

B  RELACION A TRAVES DE OTRO ESPACIO

C  RELACION INDIRECTA

D  NO EXISTE RELACION OPERATIVA NI CONTACTO FISICO



NOTA: La relación operativa que existe entre las diferentes áreas del hotel es fundamental en el diseño arquitectónico. La matriz de funcionamiento indica el tipo de relación existente entre un local y otro. EJEMPLO: se desea saber que relación existe entre el Bar y la Cocina

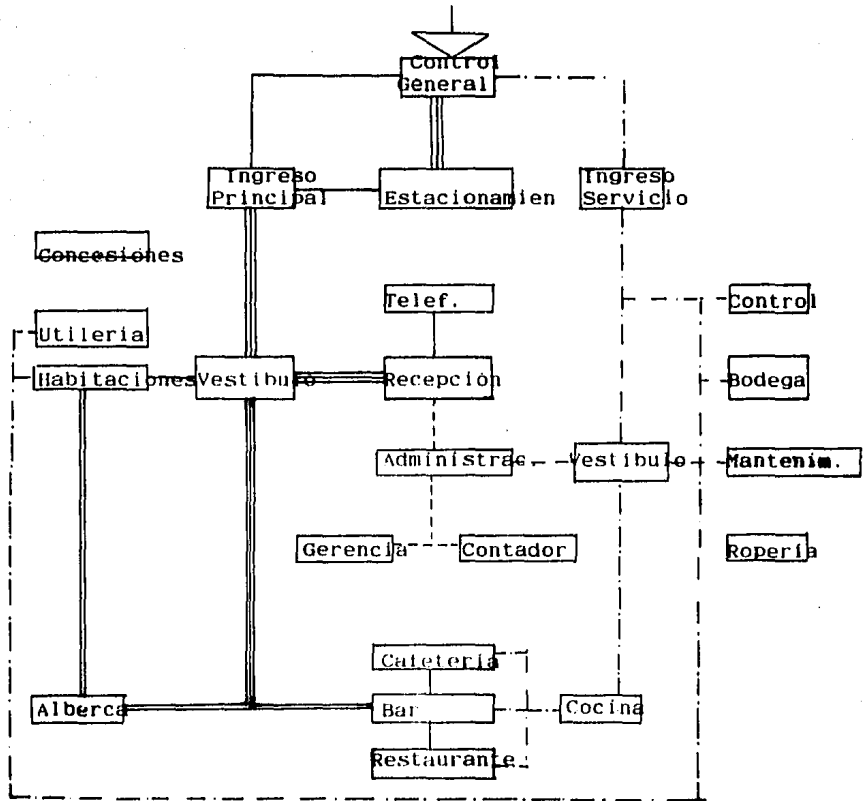
PROCEDIMIENTO:

1. Localizar en áreas públicas el Bar (lectura vertical).
2. Localizar en áreas de servicio la cocina (lectura horizontal).
3. El punto de intersección de ambas columnas define la letra "B" (relación a través de otro espacio) como el tipo de relación existente entre ambos espacios

3. Diagrama de flujos

4.2.3. DIAGRAMA DE FLUJOS.

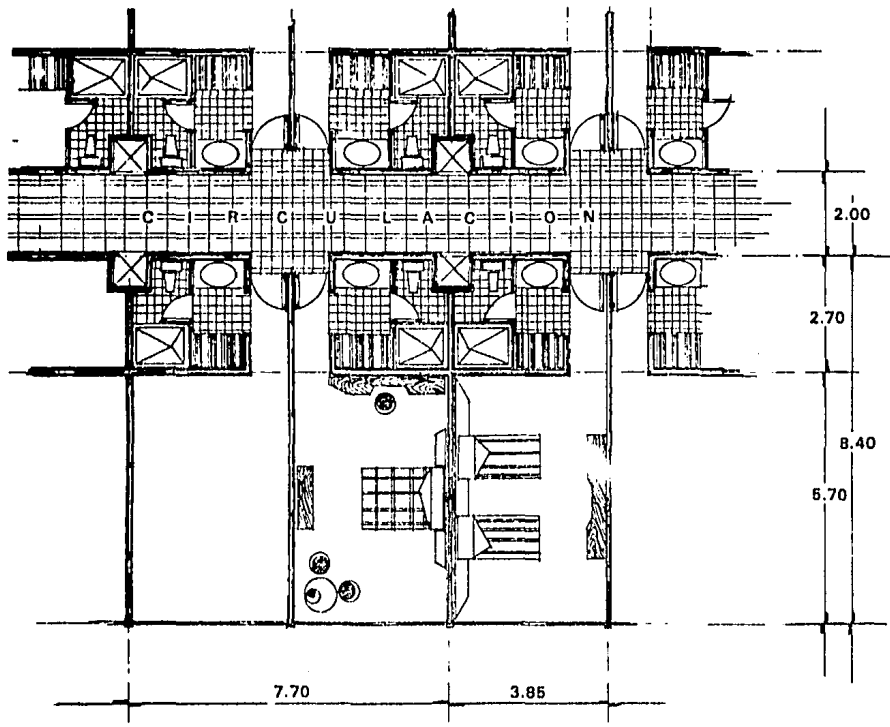
_____ Flujo Público
 - - - - - Flujo Privado
 - - - - - Flujo de servicio.



VI. REQUISITOS PARTICULARES DE LOS LOCALES DEL SISTEMA.

5.1. PATRONES DE DISEÑO.

FUENTE: Fondo Nacional de Fomento al Turismo.
Criterios Básicos de diseño para un hotel de 5*.

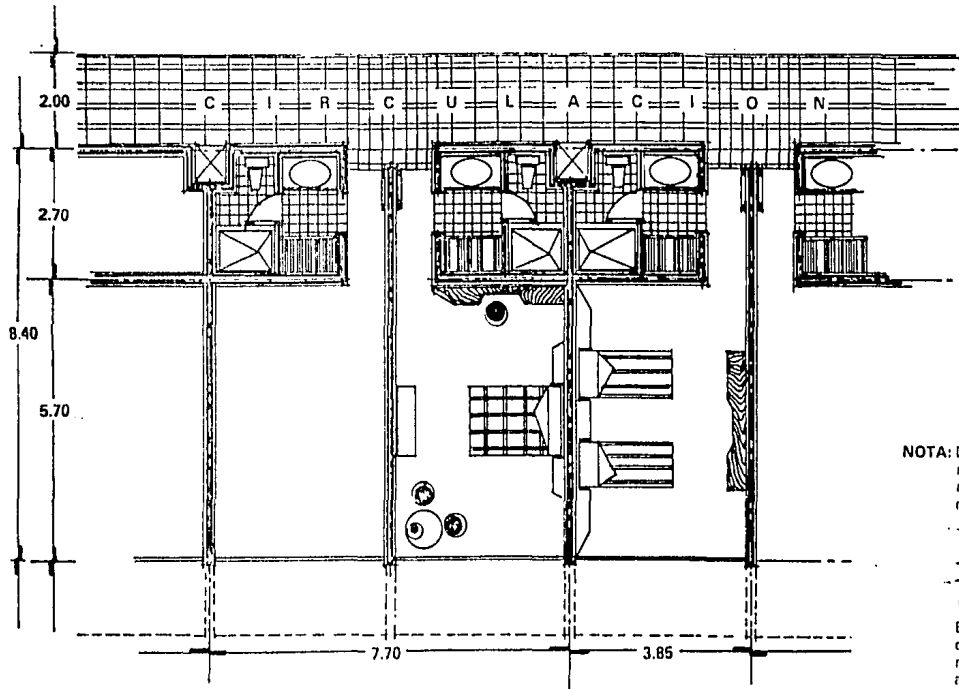


NOTA: De acuerdo al estudio de mercado, se determinarán el tipo y números de módulos hoteleros.

- Cuartos sencillos y dobles
- Junior suites.
- Master suites, etc.
- Se recomienda:

Buscar que la mayoría de los cuartos gocen del mejor atractivo visual, así como las condiciones del clima y orientaciones adecuadas en la región.

CAPACIDAD: 2 A 3 PERSONAS
SUPERFICIE CONSTRUIDA 31.76 M2.



NOTA: De acuerdo al estudio de mercado, se determinaran el tipo y números de módulos hoteleros:

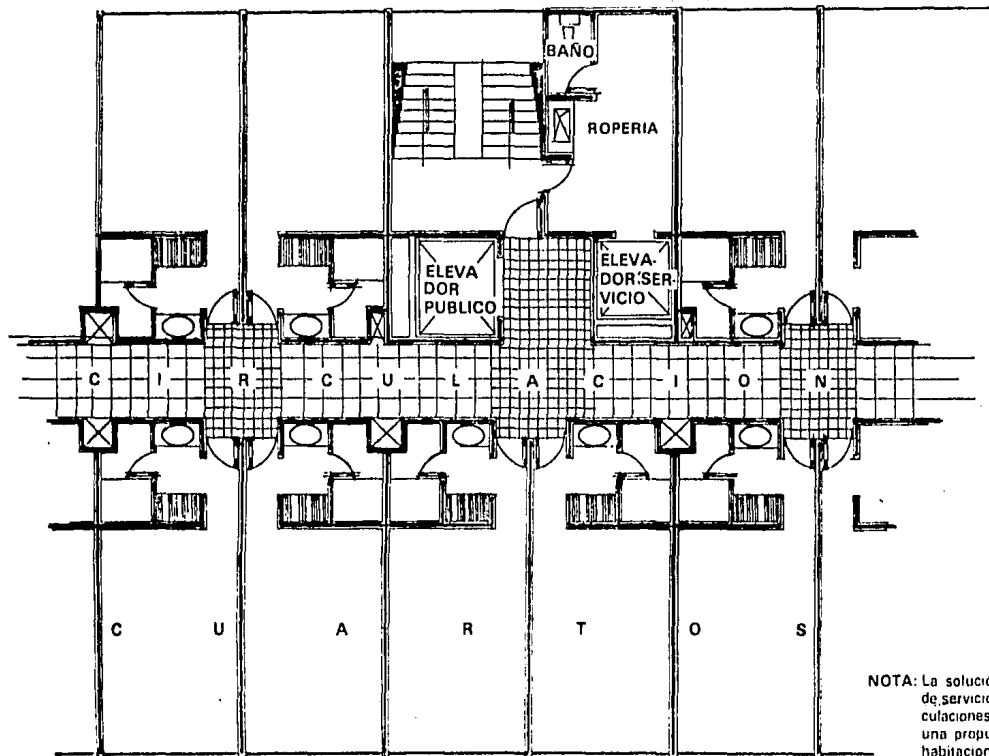
- Cuartos sencillos y dobles.
- Junior suites.
- Master suites, etc.

• Se recomienda:

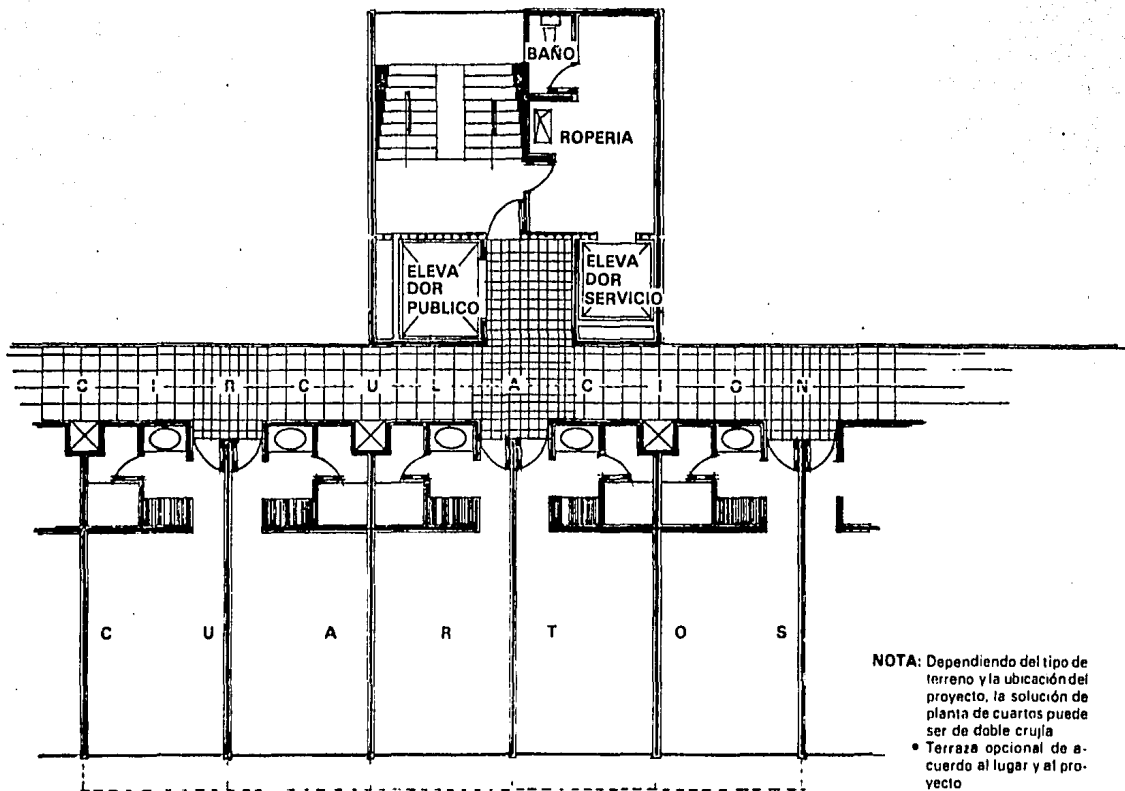
Buscar que la mayoría de los cuartos gocen del mejor atractivo visual, así como las condiciones del clima y orientaciones adecuadas en la región.

• Terraza opcional de acuerdo al lugar y al proyecto.

CAPACIDAD 2 A 3 PERSONAS
SUPERFICIE CONSTRUIDA: 31 76 M2.

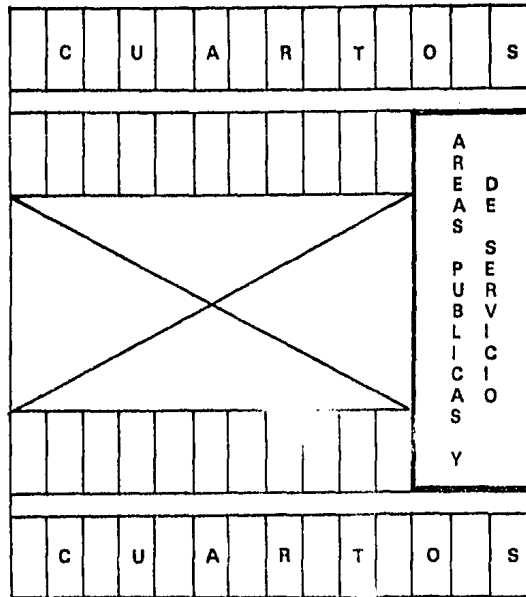


NOTA: La solución de la zona de servicios y de las circulaciones verticales, es una propuesta para 50 habitaciones en un edificio vertical.

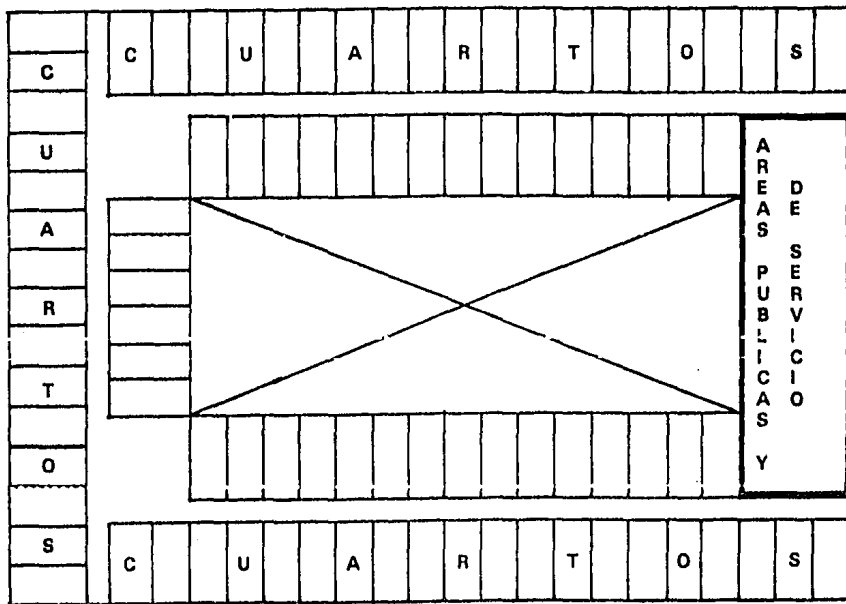


NOTA: Dependiendo del tipo de terreno y la ubicación del proyecto, la solución de planta de cuartos puede ser de doble cruja

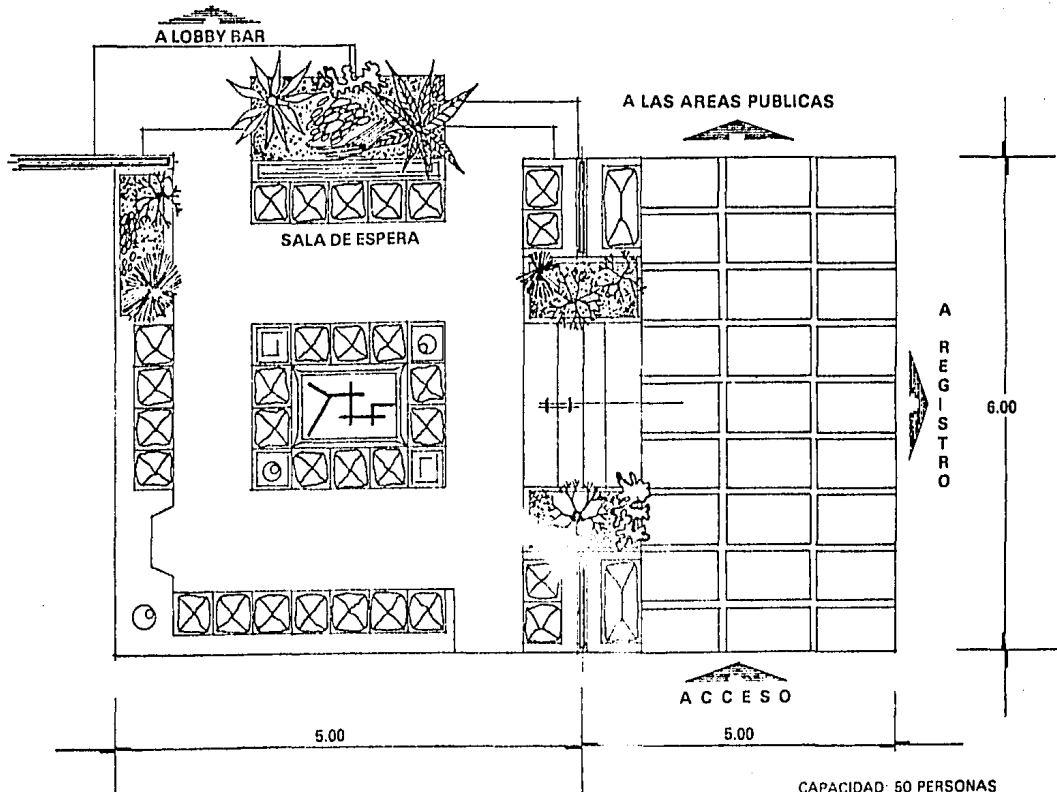
- Terraza opcional de acuerdo al lugar y al proyecto



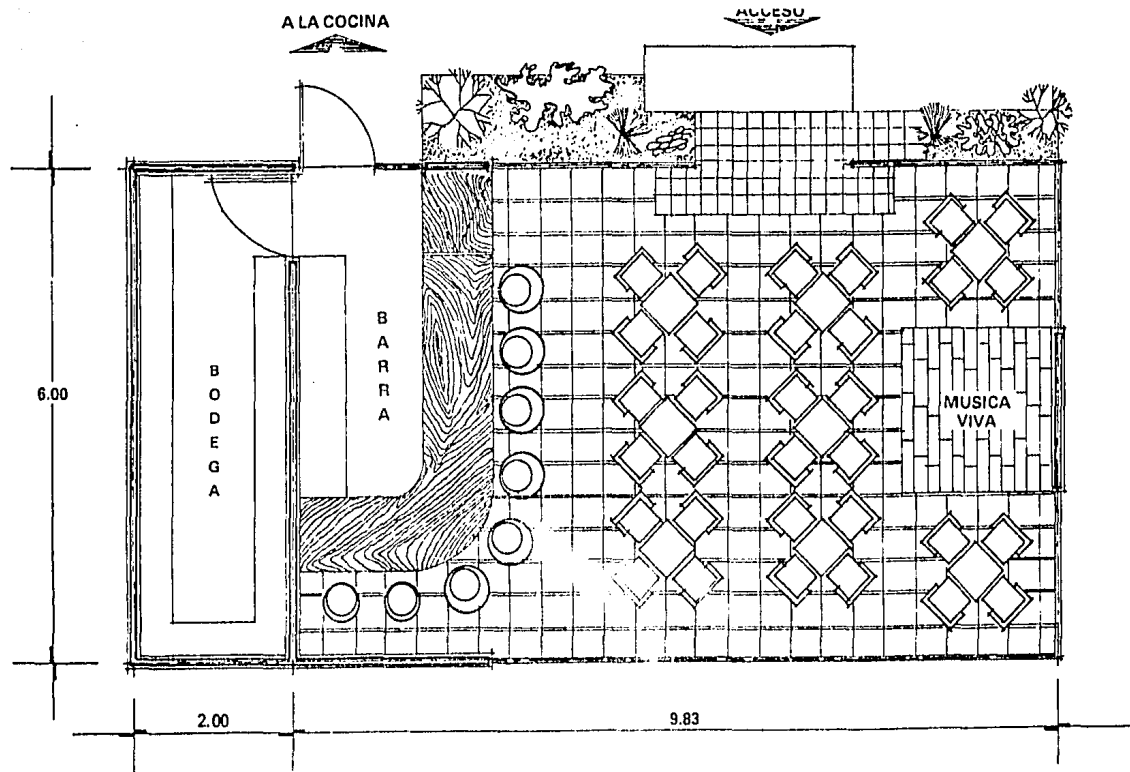
NOTA: Esta propuesta puede ser con cruja doble o sencilla.



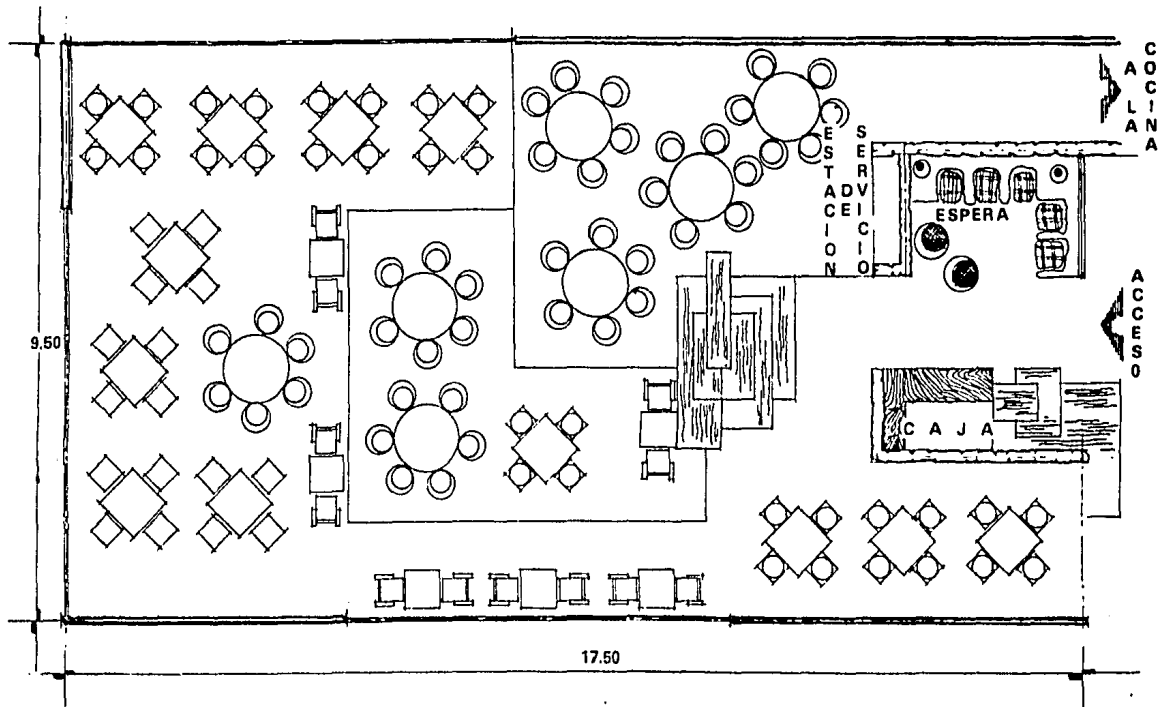
NOTA: Esta propuesta puede ser con cruja doble o sencilla.



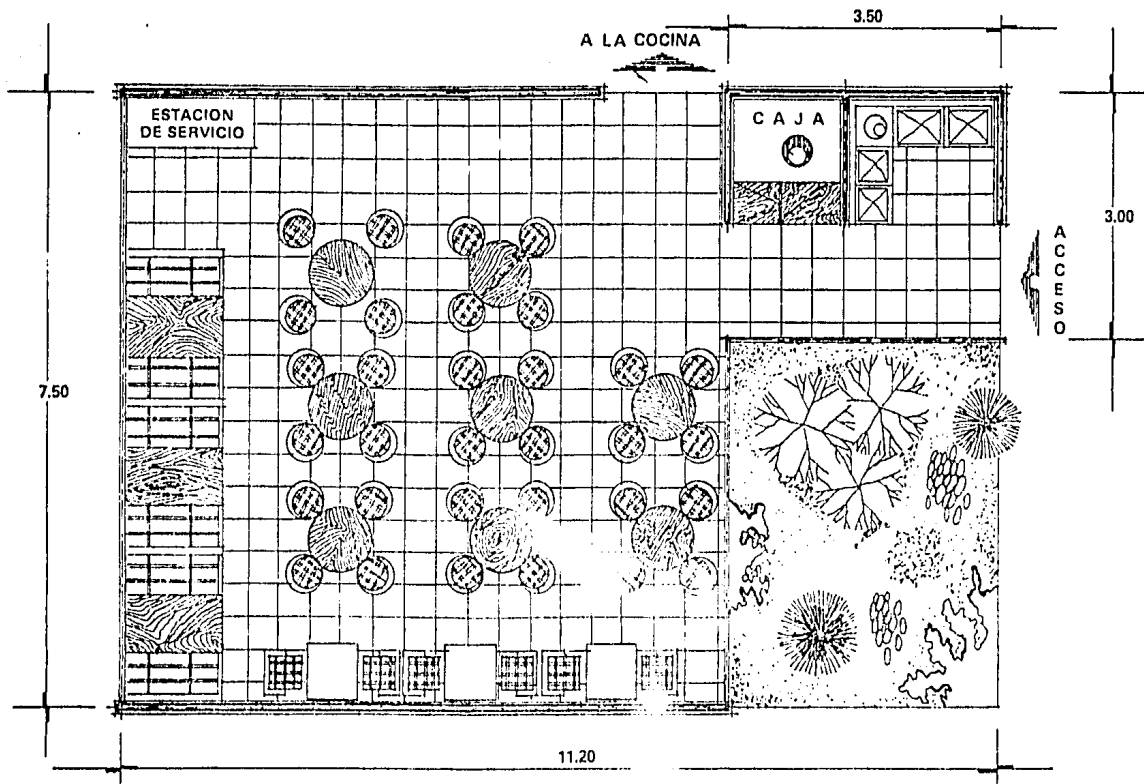
CAPACIDAD: 50 PERSONAS
 SUPERFICIE CONSTRUIDA: 60.00 M2



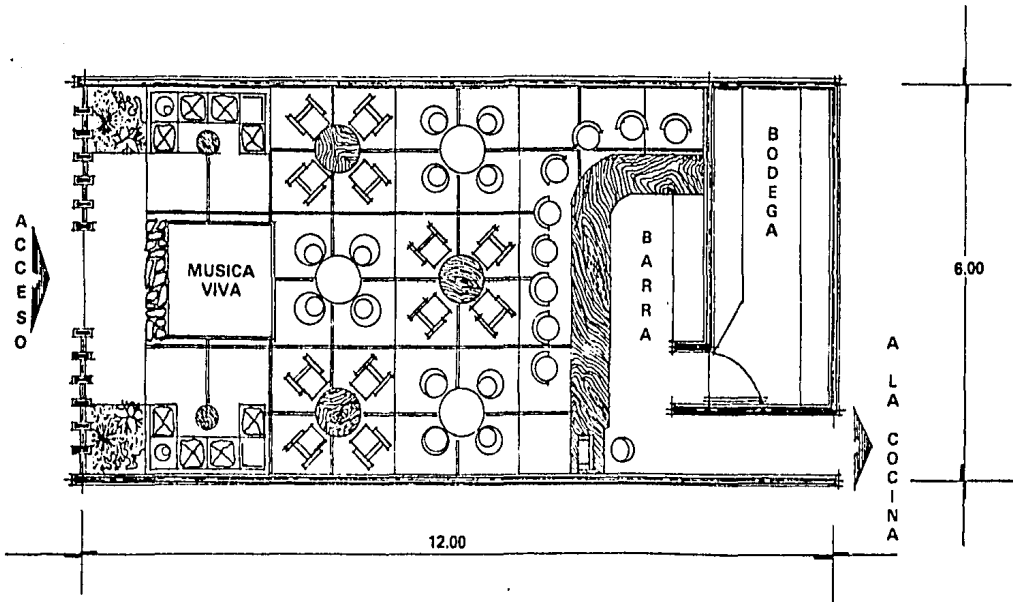
CAPACIDAD 40 PERSONAS
SUPERFICIE CONSTRUIDA 70 98 M2



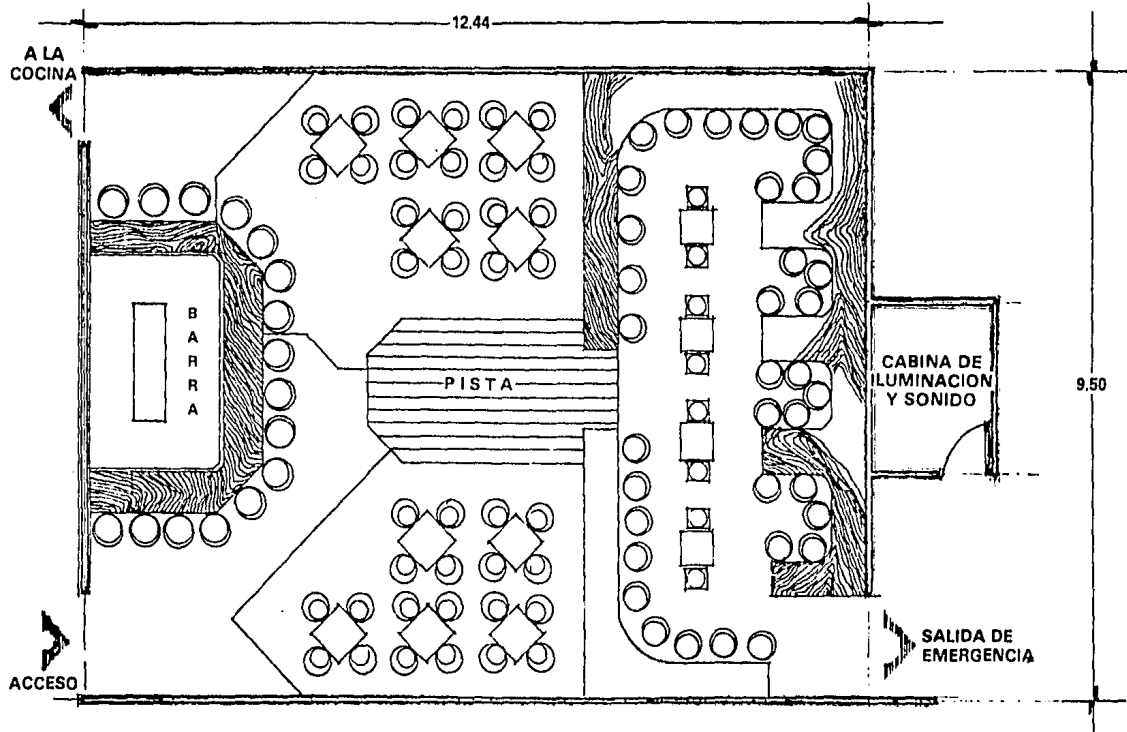
CAPACIDAD 100 PERSONAS
 SUPERFICIE CONSTRUIDA 166 25 M2



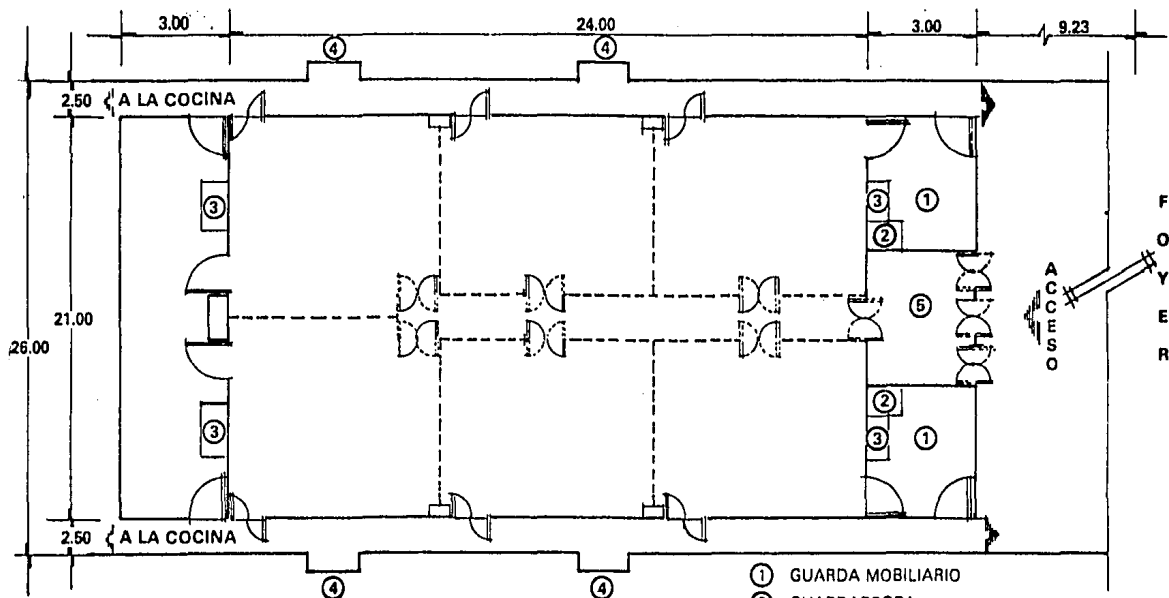
CAPACIDAD 50 PERSONAS
SUPERFICIE CONSTRUIDA 68 25 M2



CAPACIDAD 40 PERSONAS
SUPERFICIE CONSTRUIDA: 72.00 M2

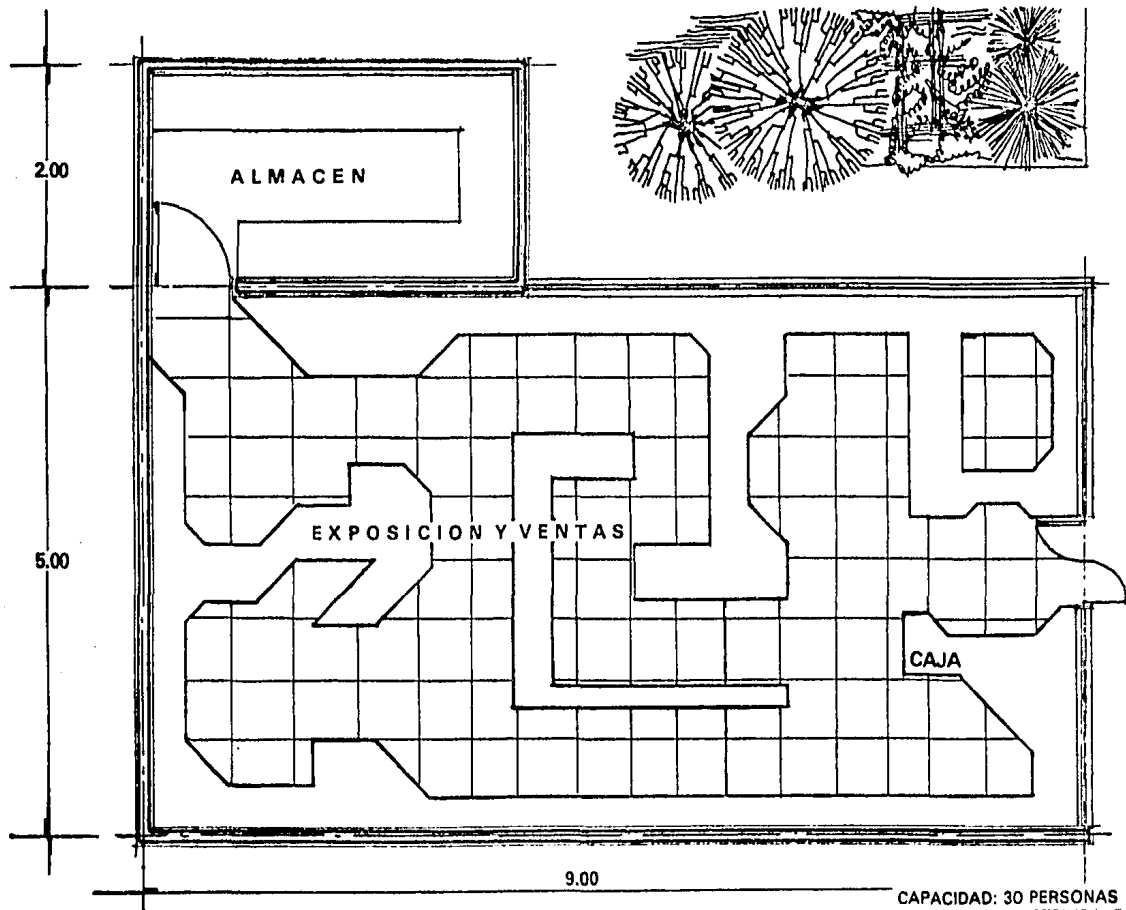


CAPACIDAD: 100 PERSONAS
SUPERFICIE CONSTRUIDA: 123.38 M2.

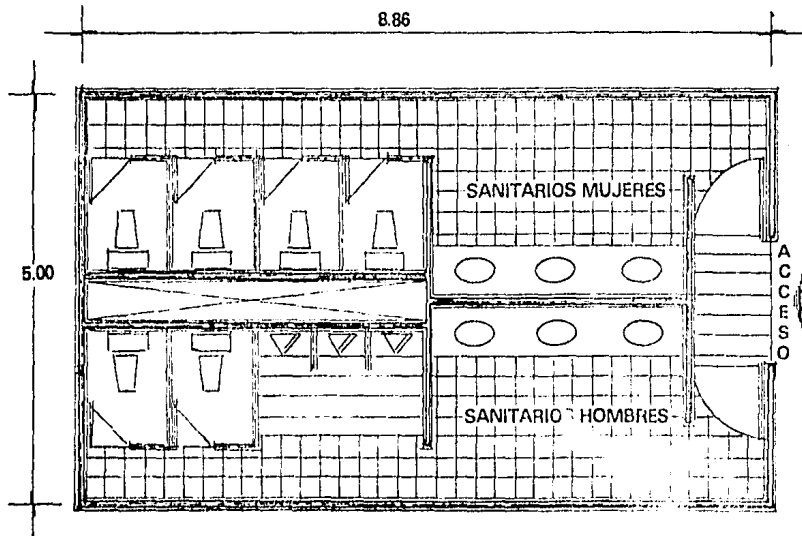


EL TAMAÑO DEL SALON DE CONVENCIONES Y/O DE BANQUETES ESTARA DADO DE ACUERDO A LA OFERTA Y DEMANDA DE LA PLAZA, DONDE SE LOCALICE EL PROYECTO.

CAPACIDAD: 300 PERSONAS
 SUPERFICIE CONSTRUIDA: 1020.00 M2.



CAPACIDAD: 30 PERSONAS
SUPERFICIE CONSTRUIDA: 51.80 M2.



Los sanitarios de público se determinan de acuerdo a la capacidad del local; menor de 60 concurrentes se requiere:

• Sanitarios Hombres:

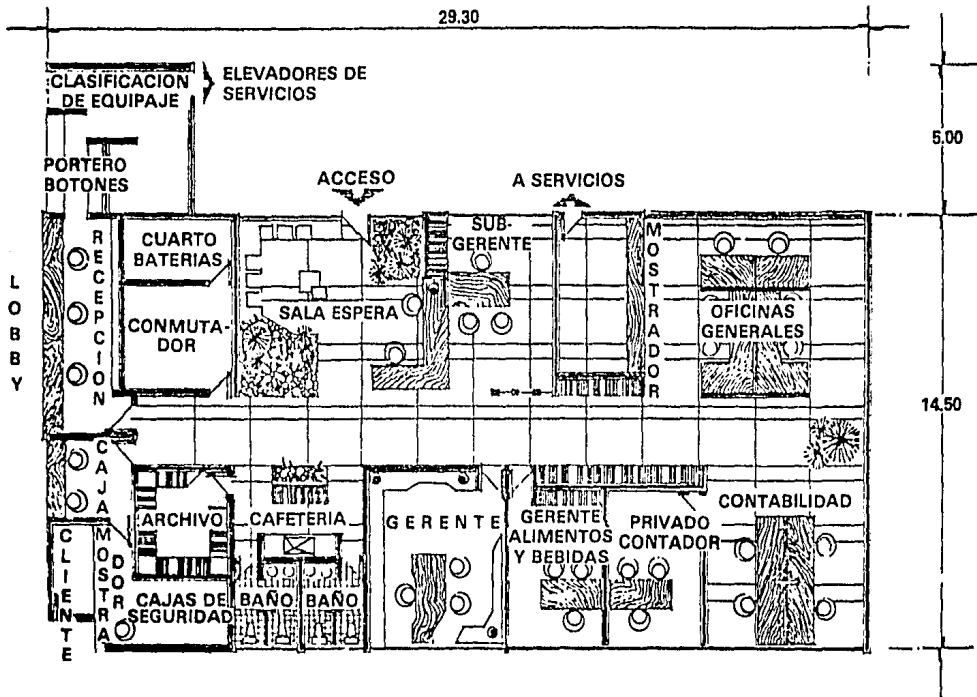
Inodoro: 2 muebles
 Lavabo: 2 muebles
 Mingitorio: 2 muebles

• Sanitarios Mujeres:

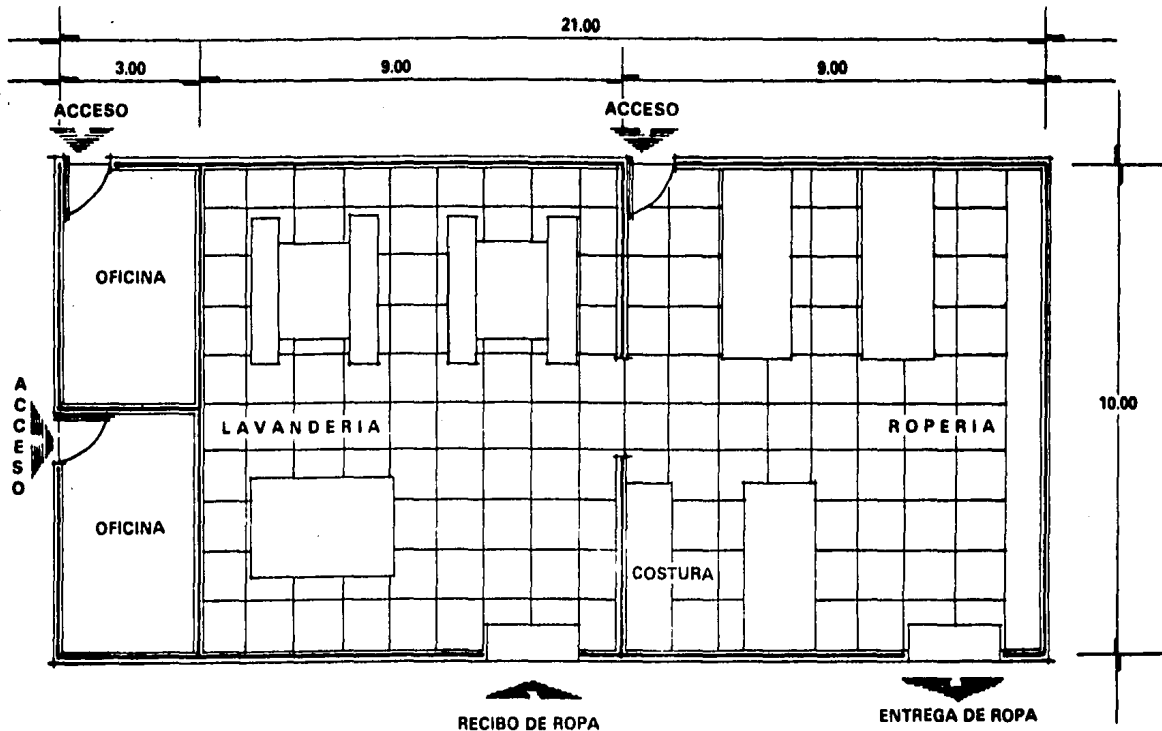
Inodoro: 3 muebles
 Lavabo: 2 muebles

NOTA: Se tiene que consultar en cada caso el reglamento de construcción.

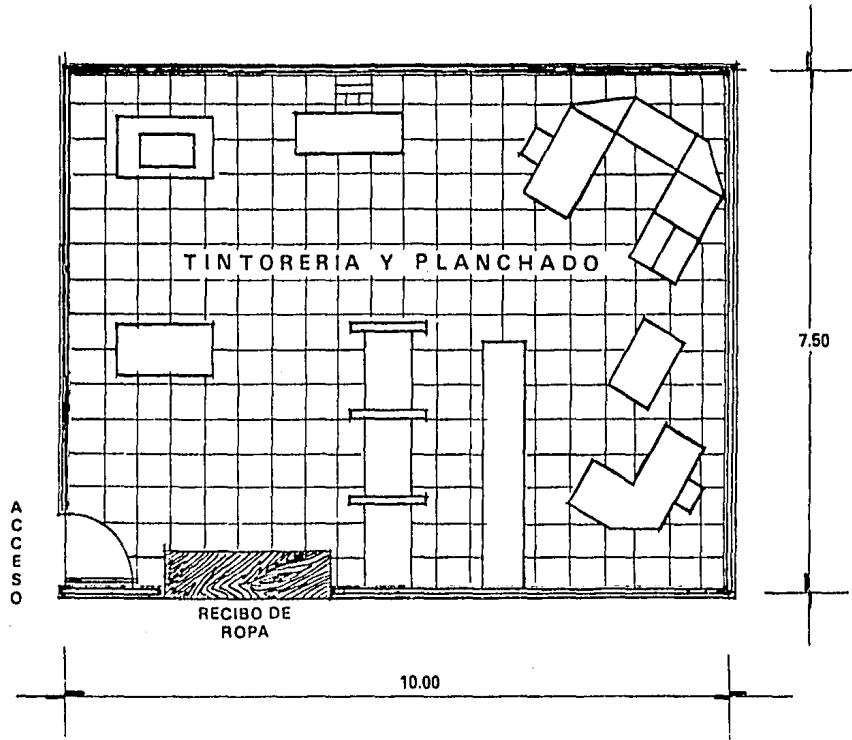
SUPERFICIE CONSTRUIDA: 44.30 M2.



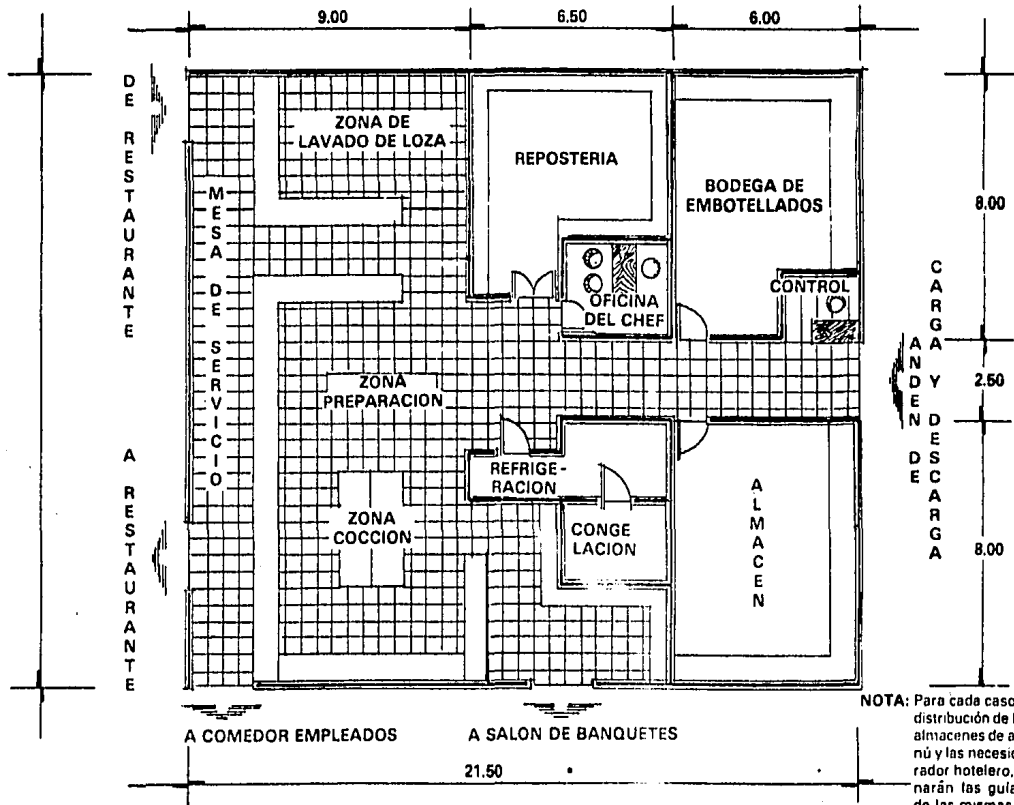
SUPERFICIE CONSTRUIDA: 449.85 M².



CAPACIDAD 8 PERSONAS
SUPERFICIE CONSTRUIDA 210.00 M2

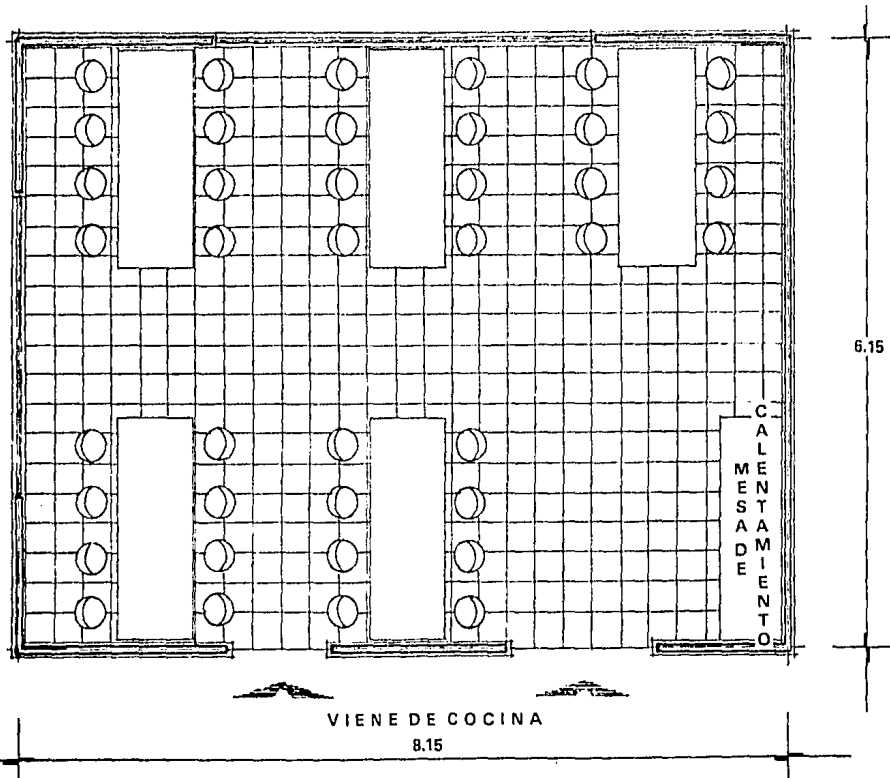


CAPACIDAD: 10 EMPLEADOS
SUPERFICIE CONSTRUIDA: 75.00 M2

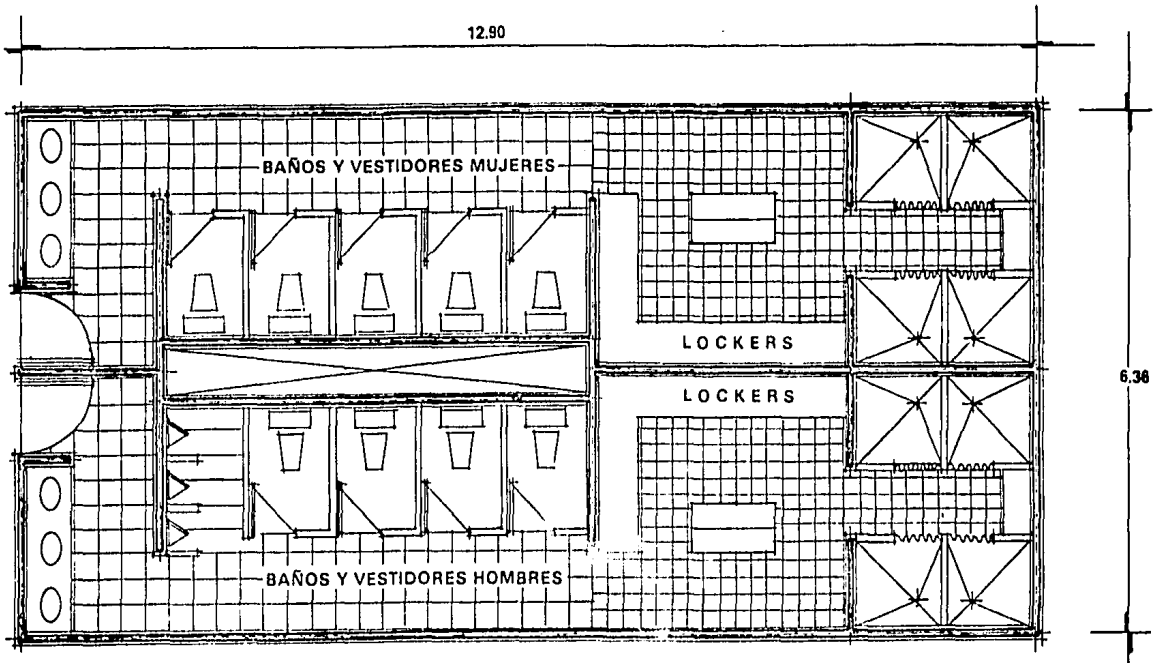


NOTA: Para cada caso se estudia la distribución de la cocina y sus almacenes de acuerdo al menú y las necesidades del operador hotelero, que determinarán las guías mecánicas de las mismas

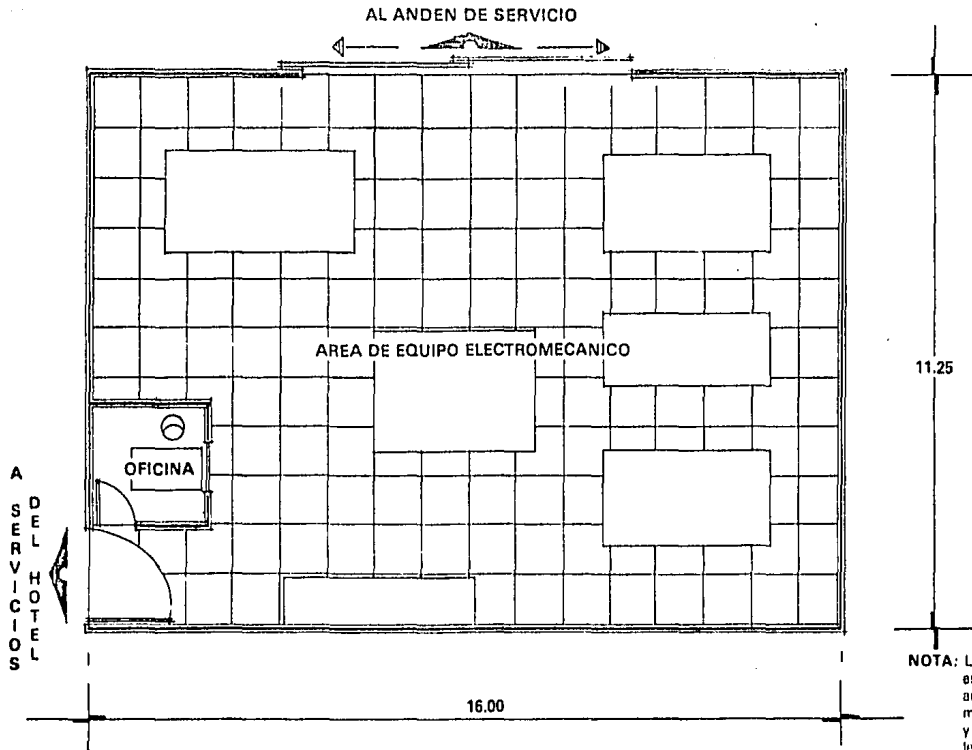
SUPERFICIE CONSTRUIDA 397.75 M2.



CAPACIDAD: 40 EMPLEADOS
SUPERFICIE CONSTRUIDA: 50.12 M2.

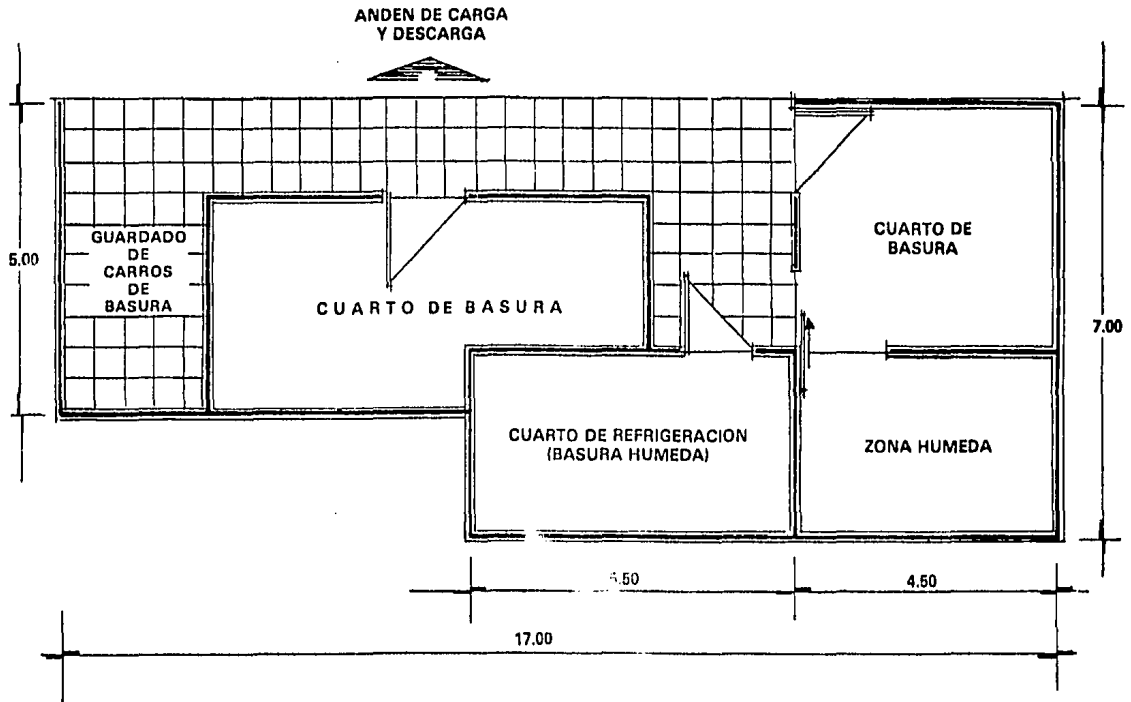


CAPACIDAD: 30 PERSONAS
SUPERFICIE CONSTRUIDA: 82.00 M2.



NOTA: Las dimensiones de este local variarán de acuerdo a los sistemas de instalaciones y equipos que se seleccionan.
El parámetro para anteproyecto será de 1.80 M2.

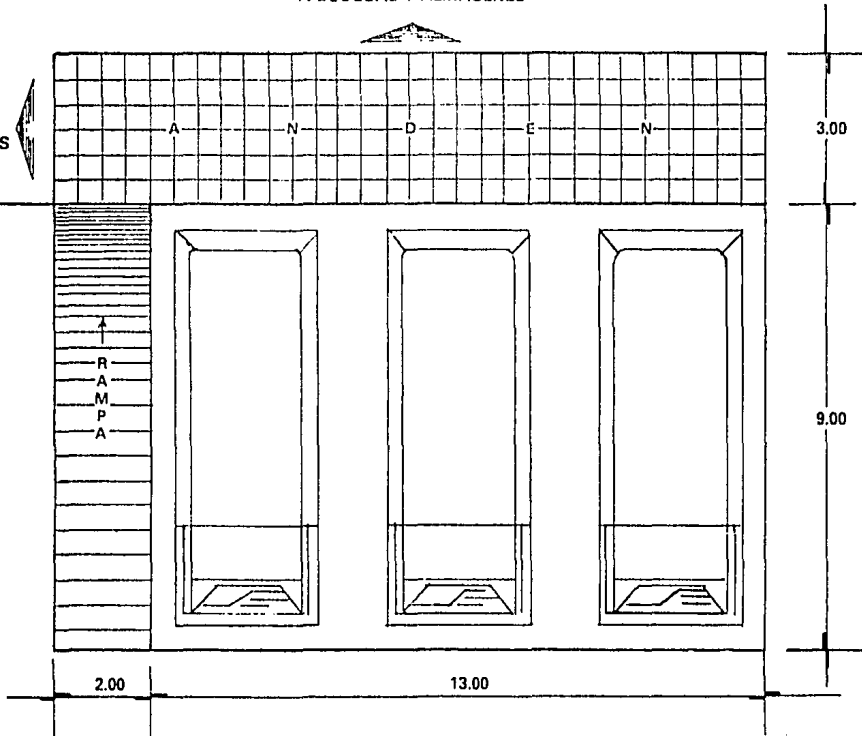
SUPERFICIE CONSTRUIDA: 180.00 M2 .



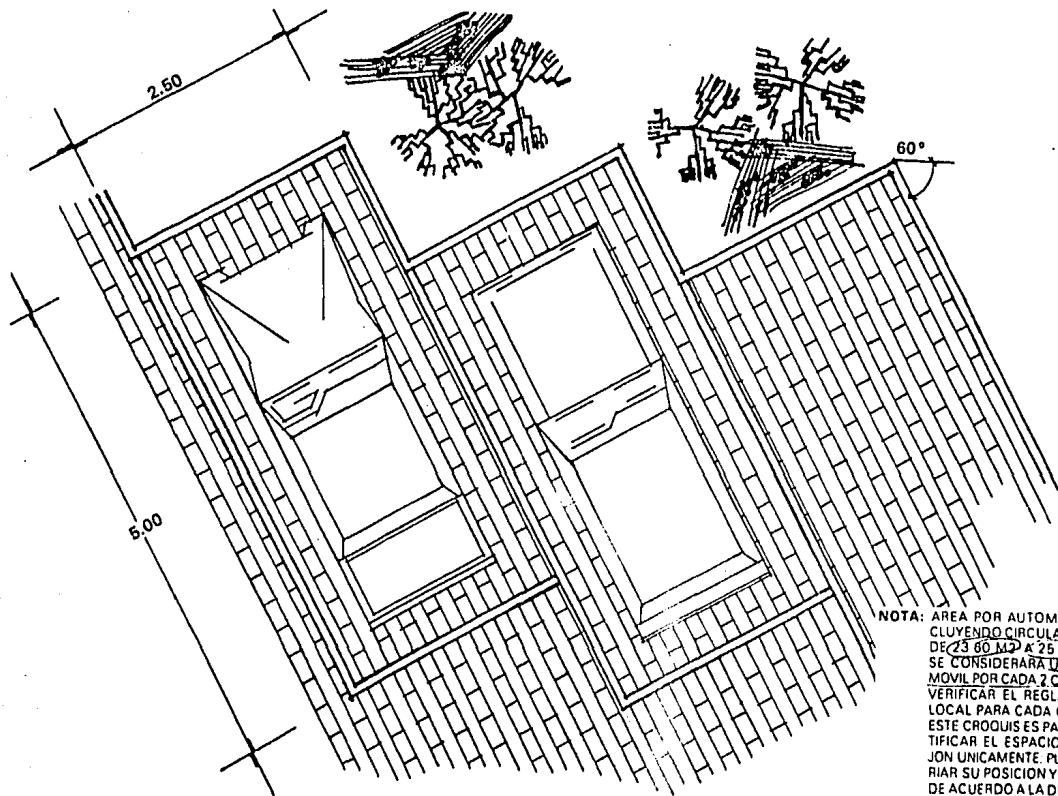
SUPERFICIE CONSTRUIDA: 105.00 M2

A BODEGAS Y ALMACENES

ACCESO
DE
EMPLEADOS



SUPERFICIE CONSTRUIDA: 180.00 M2



NOTA: AREA POR AUTOMOVIL INCLUYENDO CIRCULACIONES DE 23 80 M² A 25 10 M² SE CONSIDERARA UN AUTOMOVIL POR CADA 2 CUARITOS VERIFICAR EL REGLAMENTO LOCAL PARA CADA CASO ESTE CROQUIS ES PARA IDENTIFICAR EL ESPACIO DE CAJON UNICAMENTE. PUEDE VARIAR SU POSICION Y EL AREA DE ACUERDO A LA DISTRIBUCION DE LOS AUTOMOVILES

5.2. Tabla de Requisitos.

CUARTO TIPO

AREA	N° USUARIOS	ACTIVIDAD	MORILIARIO Y DECORACION	EQUIPO DE OPERACION	EQUIPO FIJO	VENTILACION	RELACION
18.54m ²	2	dormir descansar	.cama matrimonial 2 individuales .cabeceras box spring .buro .silla. .tocador integrado ó cómoda .mesa o escritorio .cuadros decorativos. .cortinas fresca o gasa decorativa y luminosa. .cortineros .alfombra .TV color .frecuencia modulada. .espejo cuerpo entero	.protectores /colchon .sábanas almohadas .fundas .colchas .jarra y vasos/agua agua purificada o embotellada .directorio telefónico .servicio para minusválidos .interruptores: -escalera en ingreso y cabecera -de equipo audiovisual -timbre en puerta .cenicero .papelera	.aire acondicionado/ natural y art. control individual .telefono .sistema integral/ incendios		.albeca .bardes .terrazas. aisladoro
<u>CLOSET VESTIBULO VESTIDOR</u>							
4.46m ²	2	vestirse	.arbotante -closet con puertas .porta maletas .mirilla y pasador de seguridad	.instructivo de seguridad .cuadro de tarifas .indicador de voltaje .panchos de ropa		.artificial	redámara

BAÑO	N° USUARIOS	ACTIVIDAD	MOBILIARIO Y DECORACION	EQUIPO DE OPERACION	EQUIPO FIJO	VENTILACION	RELACION
5.00m²	2	asearse	.lavabo con tocador .espejo a todo lo ancho del lavabo .porta pañuelos. .porta rollo con repuesto .barra de seguridad.	toallas:gramos medianas chicas tapete de felpa cortina o puertas/aluminio indicador de voltaje agua purificada tapete antirresbalante	extraccion mecanica natural o art. o natural	vestidor	
<u>DUCTO</u>							
0.32m²		instalac.					
AREAS PUBLICAS							
<u>PORTICO DE ACCESO</u>							
90m²		ingresar	.accesorios decorativos ornamentación .iluminacion indirecta.				
<u>LOBBY</u>							
22.0m²	20pers.	sentarse esperar	mesas .sillas .iluminacion indirecta ornamentos. accesorios decorativos .Señalización	extinguidor anuncios de seguridad lum. sonido ambiental	sire acondicionado gabinetes contra incendio	natural o art.	lobby-ter bar restaurant concesion. salit. pub. registro

LOBBY_BAR

AREA	NºUSUARIOS	ACTIVIDAD	MOBILIARIO Y DECORACION	EQUIPO DE OPERACION	EQUIPO FIJO	VENTILACION	RELACION
75m²		consumir	.barra y contrabarra	equipo institucional	aire acondicionado	natural o art.	alberca
		bebidas.	.estanteria para vinos	manteleria y utensilios	telefonos		asoleadero
		o/r mudi-	.bancos /barra	metalicos	gabinete/incendio		terrazas
		ca.	.sillones	caja registradora	extraccion		jardines
			.mesas bajas	papelaria			
			.iluminación indirecta.	instructivo de seguridad/			
			.ornamentos.	clientes			
			.señalización	extinguidores			
			.accesorios.decorativos	anuncios de seguridad lum.			
				sonido ambiental.			

RESTAURANTE

75m²	50pers	consumir	.mesas	equipo institucional	aire acondicionado	natural o art.	cafeteria
		alimentos.	.sillas	manteleria y varios			cocina
		bebidas	.cortinas	cuchilleria y utensilio			
			.alfombra	metalicos			
			.iluminación indirecta	loza y plaque			
			.accesorios decorativos	estacion de servicio			
			.ornamentos	caja registradora			
			.señalización	instructivo de seguridad/			
				clientes			
				manual de emergencia/			
				personal			
				extinguidores			
				sonido ambiental			

CAFETERIA

AREA	N°USUARIOS	ACTIVIDAD	MOBILIARIO Y DECORACION	EQUIPO DE OPERACION	EQUIPO FIJO	VENTILACION	RELACION
41m²	20pers	consumir alimentos	.mesas .sillas .arbotantes .iluminación indirecta .ornato interiores .cortinas .alfombra .señalización .tooths	equipo institucional mantelería y utensilios met. caja registradora papelería estaciones de servicio instructivo de seguridad extinguidores sonido ambiental anuncios de seguridad lum.	aire acondicionado	natural o art.	restaurant

CENTRO NOCTURNO

60m²	50pers.	bailar tomar	.barra y contrabarra .mesas corridas .mesas bajas .bancos .pista .accesorios decorativos .iluminación indirecta .señalización .alfombra	cristería papelería caja registradora instructivo de seguridad juegos electrónicos extinguidores sonido manual de emergencia/ personal anuncios luminosos de seguridad	aire acondicionado	natural o art.	teléfonos gabinete/incendio equipo de iluminación
------	---------	-----------------	---	--	--------------------	----------------	---

SALON DE BANQUETE Y CONVENCIONES

AREA	N° USUARIOS	ACTIVIDAD	MOBILIARIO Y DECORACION	EQUIPO DE OPERACION	EQUIPO FIJO	VENTILACION	RELACION
460m²	150pers.	consumir	.mesas .sillas alimentos, bebidas, ver trans. lamparas parencias .iluminación indirecta .accesorios decorativos .ornamentos .maparas .mostradores y closet guarda- ropa. .señalización	manteleria y varios cuchilleria y utensilios loza y plaque instructivo de seguridad anuncios luminosos/seguridad muros moviles sono aislantes sonido ambiental extinguidores	aire acondicionado teléfono equipo de iluminación protectores pantallas gabinetes/incendio	natural o art.	

CONCESIONES

25m²	15p./loc.	comprar vender agencias de viajes	.de acuerdo con las necesi- dades del concesionario .señalización	extinguidores	aire acondicionado teléfono	natural o art.	lobby
------	-----------	--	---	---------------	--------------------------------	----------------	-------

SANITARIOS DE PUBLICO

20m²			.maparas .espejos .señalización	papelera secadora de mano eléctrica botes de basura ceniceros jabonera	sistema de extracción equipo hidroneumático	natural o art.	lobby
------	--	--	---------------------------------------	--	--	----------------	-------

CIRCULACIONES DE CUARTOS

<u>AREA</u>	<u>Nº USUARIOS</u>	<u>ACTIVIDAD</u>	<u>MOBILIARIO Y DECORACION</u>	<u>EQUIPO DE OPERACION</u>	<u>EQUIPO FIJO</u>	<u>VENTILACION</u>	<u>RELACION</u>
164m²		circular	.accesorios decorativos .iluminación indirecta .alfombra .señalización.	Máquinas fabricadoras de hielo arceneros maceteros expendedores automáticos anuncios luminosos extinguidores	aire acondicionado natural o art. teléfono gabinete/incendio		cuartos

CIRCULACIONES DE AREAS PUBLICAS

234m²

AREAS DE SERVICIO

REGISTRO

20m²

recibir o f i c i n a s
registrarse
pagar
informarse

OFICINAS

180m²

administrar .fron desk
llevar con .pichonera
habilidad .escritorios
hacer juntas.mesas
.sillones
.estanteria
.libreros
.archivero
.articulos decorativos

máquinas de escribir
máquinas calculadoras
cajas registradoras
reloj checador
fechador
articulos de escritorio
papeteria
caja separada de recepción

aire acondicionado natural o art.
teléfonos
computador
telex
computadora
gabinete/incendio
intercomunicación

control
roperia
lobby
bodmas
almacenes

AREA	N° USUARIOS	ACTIVIDAD	MOBILIARIO Y DECORACION	EQUIPO DE OPERACION	EQUIPO FIJO	VENTILACION	RELACION
			.iluminacion indirecta	servicio de registro y recepcion			
			.alfombra	destinado a grupos			
			.tapetes de Area	cambio de moneda			
			.lámparas	servicio de correos			
			.ornamento	sistema interno de reservaciones			
			.folletos	servicio de niñeras			
			.señalización.				

ROPERIA Y LAVANDERIA

95m ²	lavar	.barra control		blancos		intercomunicación natural o art.	administr.
	guardar	ro-anaqueles		guarda cubetas y escobas		1 baño en niveles	contabilidad
	pa	.estanteria		ductos:ropa sucia		gabinete contra incendio	
	entregar	.iluminacion indirecta		basura			
	ropa	.escritorio		manual de emergenci/personal			
		.sillon		anuncios luminoso de seguridad			
				extinguidores			
ROPERIA DE PISO DE CUARTOS							
40m ²	guardar						
	ropa						

TAJLER DE MANTENIMIENTO

AREA	N° USUARIOS	ACTIVIDAD	MOBILIARIO Y DECORACION	EQUIPO DE OPERACION	EQUIPO FIJO	VENTILACION	RELACION
41m²						natural o art.	cto. maquina
<u>CUARTO DE BASURA</u>							
45m²						natural o art.	anden de servicio
<u>ESCALERAS DE SERVICIO</u>							
90m²						natural o art.	servicios
<u>CIRCULACIONES DE SERVICIO</u>							
20m²		circular	.señalización .iluminación exterior	cadenas y postes basureros topes y protecciones señalización vertical y de piso diablos de carga		natural o art.	servicios
<u>ZONA DE AREAS EXTERIORES</u>							
<u>RECREATIVOS</u>							
80m² (alberca)		recrearse	.bancos .sillas de jardín .mesas con sombrillas .camastros .iluminación exterior .señalización .bancos de interperie .barra de concreto .jardineria	alimentos y bebidas equipo de jardineria toallas utencilios de cocina equipo de voiceo:bar alberca sonido ambiental equipo de alberca			

COMEDOR DE EMPLEADOS

AREA	N° USUARIOS	ACTIVIDAD	MOBILIARIO Y DECORACION	EQUIPO DE OPERACION	EQUIPO FIJO	VENTILACION	RELACION
22m²	comer	.mesas cortadas .banco .iluminación indirecta .señalización	vajilla utensilios de cocina mesa caliente vaseo extinguidores	extracción de aire gabinetes incendio	natural o art.	cocina	

BANOS Y VESTIDORES DE EMPLEADOS

36m²	asearse vestirse	.banco .espejos .tapetes	lockers toallas jabon guantes uniformes vaseo	extracción de aire equipo hidroneumático	natural o art.	control
------	---------------------	--------------------------------	--	---	----------------	---------

ALMACENES Y MANTENIMIENTO

70m²	almacenar	.linea comercial .canaques .repisas	carros transport varios palas, escobas, mangueras etc herramientas de mantenimiento manual de emergencia/personal extinguidores	gabinete/incendios extracción de aire	natural o art.	control cto, máquina
------	-----------	---	---	--	----------------	-------------------------

CUARTO DE MAQUINAS

80m²	controlar mantener	.mesa de trabajo .sillas .anaqueles .repisas	herramienta y equipo de trabajo reposición de equipos pequeños programa de mantenimiento Impreso.	planta de luz de emergencia	natural o art.	anden servicio
			lockers manual de emergencia/persona anuncio luminoso de seguridad extinguidores	equipo suavisador de agua equipo hidroneumático hidratantes cisterna depósito de combustible equipo/incendio tanque de agua caliente aire acondicionado cuatro máquinas alarma general calderas	natural o art.	anden de servicio

ANDEN DE CARGA Y DESCARGA

AREA N°USUARIOS ACTIVIDAD MOBILIARIO Y DECORACION

90m²

ZONA DE ESTACIONAMIENTO

ESTACIONAMIENTO

600m²

estacionarse

V. ANTECEDENTES

4 a) Antecedentes

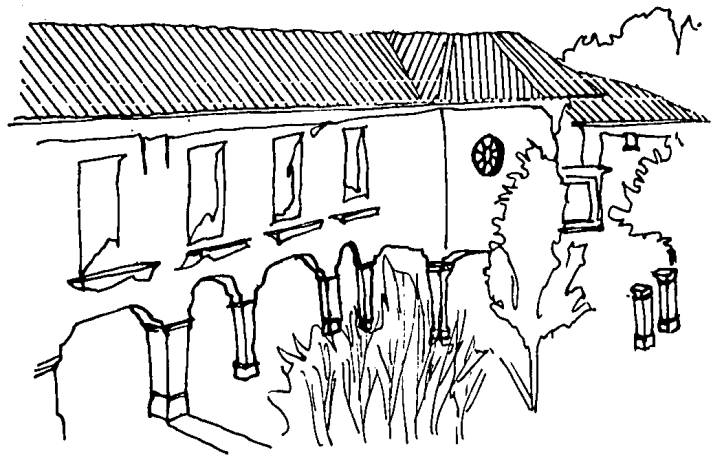
En la ciudad de Guadalajara, existen diversas soluciones de proyectos para hoteles, adaptándose cada uno de éstas a los recursos y necesidades propias

En este caso, analizaré dos hoteles en circunstancias similares a mi proyecto, los dos son de cinco estrellas.

El hotel Quinta Real en Guadalajara, posee una capacidad para 21 habitaciones sencillas, 21 habitaciones dobles y 8 junior suites. El resto del hotel lo está formado por los servicios complementarios de: administración, local comercial, restaurante, servicios, etc.

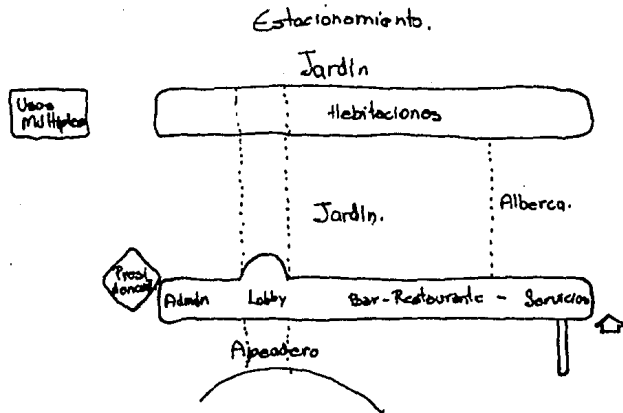
Básicamente el hotel está formado por dos cuerpos. En el primer cuerpo se localiza el lobby, el restaurante, el bar, los servicios y la zona administrativa. En el cuerpo del frente se encuentran las habitaciones dispuestas en doble crujía. En la zona que queda entre los dos cuerpos se encuentra la zona recreativa donde se encuentra la alberca, los asoleaderos y jardines.

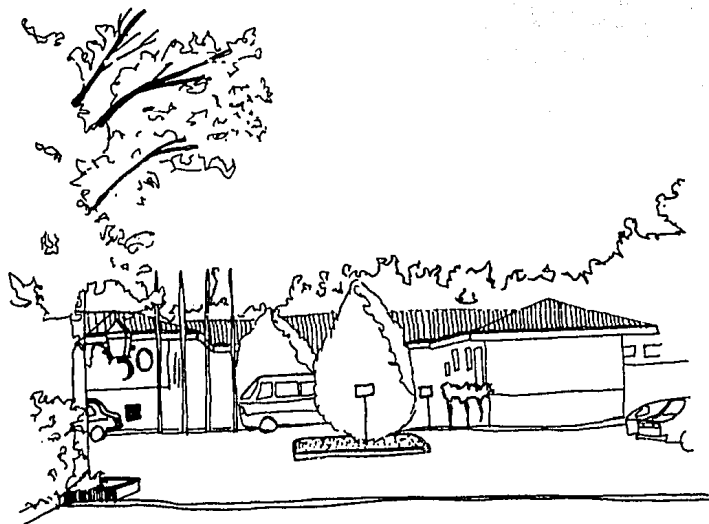
La zona de habitaciones está comprendida en 3 niveles por lo que no utilizan elevadores.



En la parte trasera del hotel se encuentra el estacionamiento para huéspedes el cual tiene una área de 1000 m²

También existe un local de usos múltiples que se encuentra separado de los dos cuerpos mencionados y una suite presidencial la cual consta de dos plantas, en la planta baja se encuentra el comedor, la sala a doble altura con su chimenea y la recámara principal con su baño y tina y, en la planta alta se encuentran otras dos habitaciones con su baño. A ésta suite le proporcionaron vistas hacia un Jardín propio.





HOTEL REAL DE CHAPALA.

El hotel Real de Chapala, se planteó para satisfacer las necesidad de un hotel de lujo. Este contempla 3 zonas: La privada, la recreativa y la de servicio. En la primera se estimó la construcción de 80 Junior suites, 5 master suites con alberca privada. La zona recreativa se compone de tres restaurantes, uno de ellos al aire libre, un bar, una sala de televisión, salas para convenciones, alberca, chapoteadero, sala de juegos, canchas de tenis y jardines

En cuanto a la zona de servicio ésta incluye cocina, lavandería, bodegas, cuarto de máquinas, vestidores y comedor de empleados, mantenimiento, y oficinas administrativas.

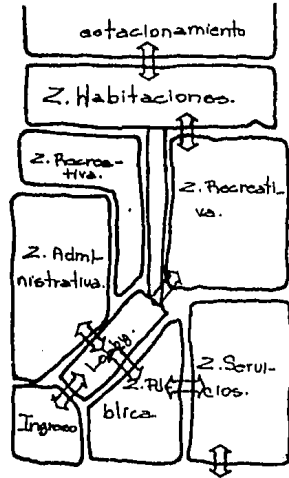
Este proyecto por ser en Chapala se planteó el problema de las vistas por lo que la disposición de éste está en base al lago. Precisamente por eso se dejó lo que es la zona de servicios y estacionamientos en la parte del ingreso para no obstruir las vistas.

El hotel aunque ya tiene años de construido está muy bien ambientado por medio de la jardinería, fuentes, espejos de agua y masetas lo que le ayuda para darle más vida.

SEGUNDA PARTE. PROPOCISION ARQUITECTONICA.

1. CONCEPTOS DE DISEÑO.

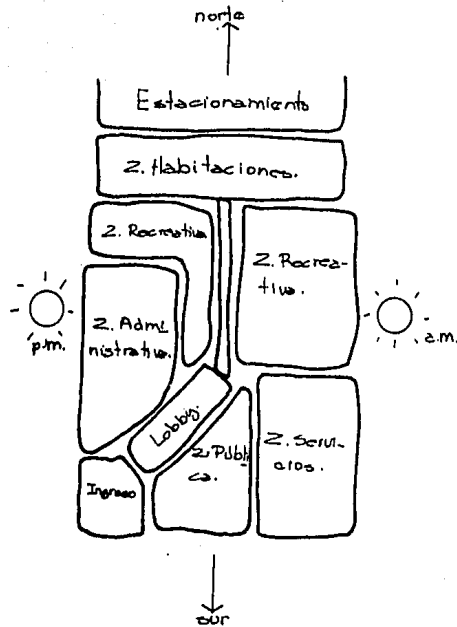
Por su necesidad de adyn-
cencia.



Por su relación existente.



Por la secuencia en el tiempo.



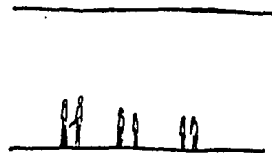
Por el medio ambiente que requiere (orientación).

Por las vistas.

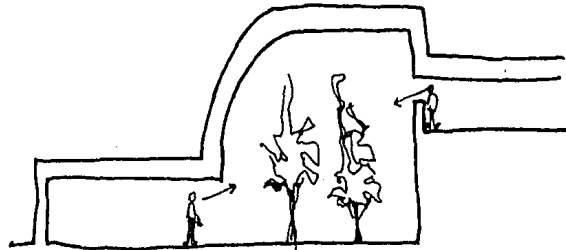
Escala normal y



triple altura para espacios como el lobby.

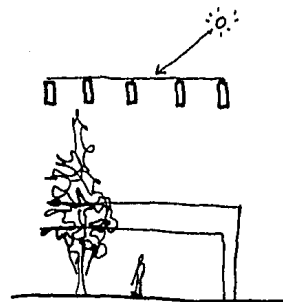


Puntos de

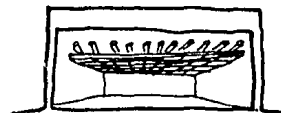


percepción ventajosos en áreas importantes.

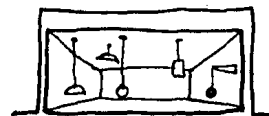
Aprovechamiento de la luz natural.



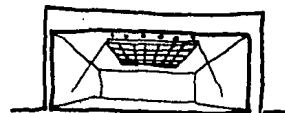
Uso del plafón como luz.



Colgante.



Para definir áreas.





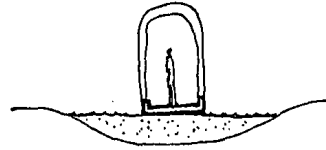
Disposición
de los cuartos.

Circulación Cruzada sencilla.

Situación de
la circulación
vertical.



Aprovechamiento del agua
para pasar encima de ella.



para fuentes.



Aprovechar las vistas dispo-
niendo los espacios hacia
éstas.



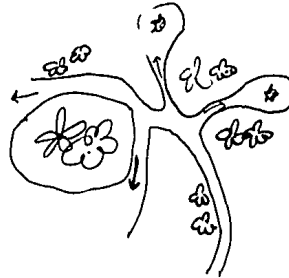
Crear vistas.



Tránsito de vehículos
dentro del solar
evitando las malas
vistas.



Tránsito de peatones
en el solar creando
caminos sorpresas.



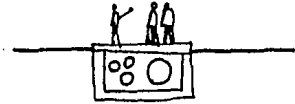
Caminamientos , puentes



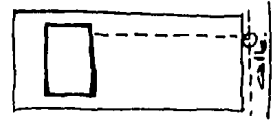
Veredas arboladas.



Los servicios públicos en el
subterráneo.



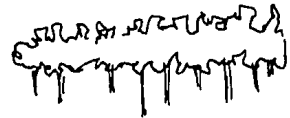
Los servicios públicos siguen
una línea hacia la calle .



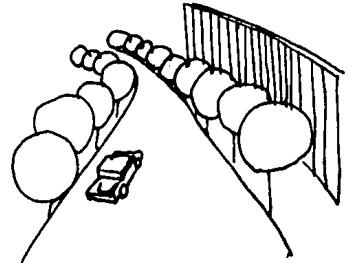
El ingreso al edificio por
debajo de una marquesina.



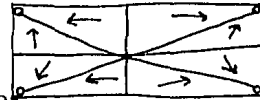
Arreglos con plantas.



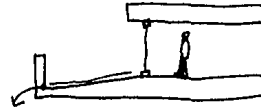
Arreglos en el exterior.



Para la lluvia
Reunir el agua de la lluvia en puntos
de desagüe específicos.



Inclinación de balcones para
que desaguaran.



Subir escalón para entrar.



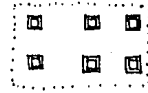
Que el desagüe no caiga en el
edificio.



Instalación de los sistemas a través del edificio.



Por medio de ductos internos.



Por medio de columnas huecas.



A través de la estructura.

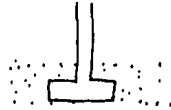


Empleando cornisas en los cuartos.



Por encima de los pasillos.

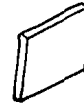
Cimentación a base de zapatas.



Columnas de acero



Muros tapón



Vigas de fierro.

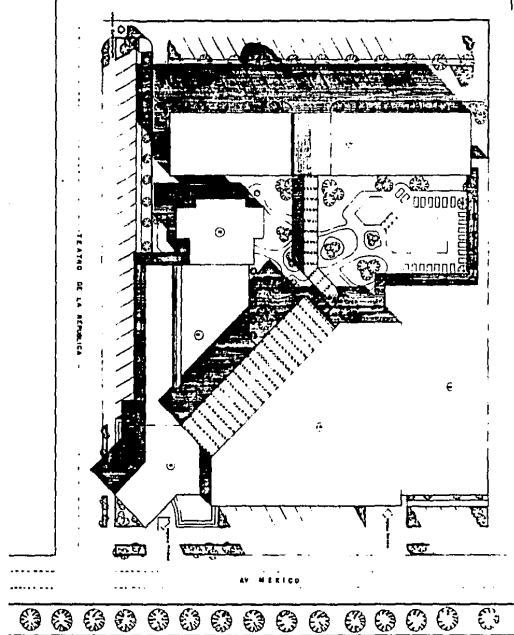


Armaduras para grandes claros.

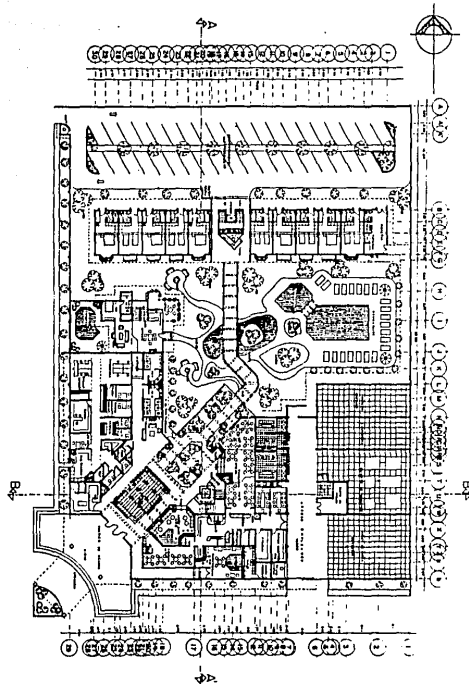


2. PLANOS ARQUITECTONICOS.

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



	HOTEL EN GUADALAJARA	plano A-2
	Bertha María Hernández Lazano	Tesis Profesional



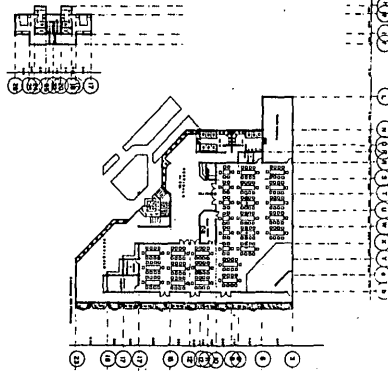
HOTEL EN GUADALAJARA

Bertha Maria Hernandez Lozano

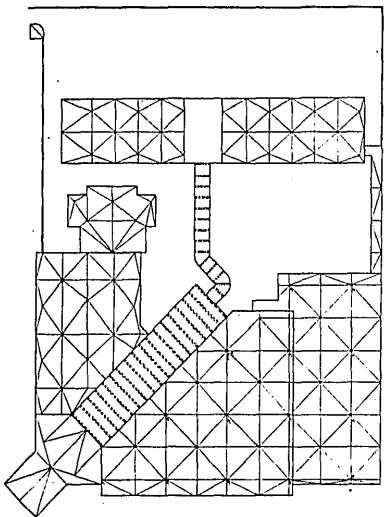
Tesis Profesional

plano A-3

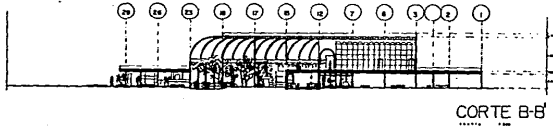
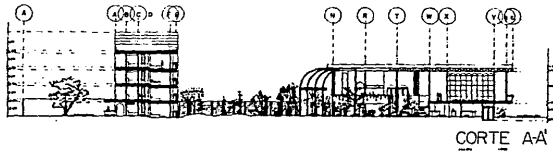
PLANTA ARQUITECTONICA



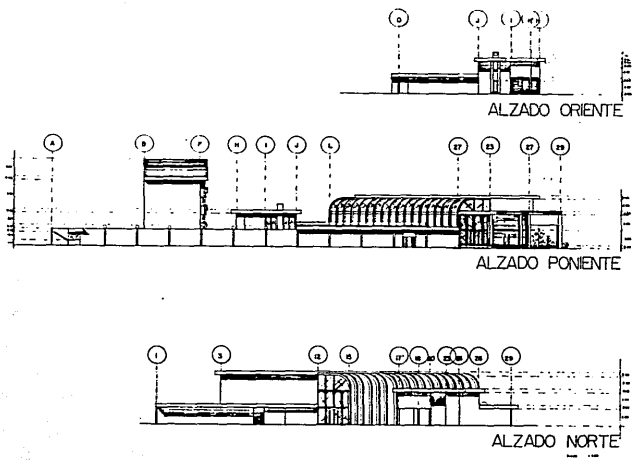
	HOTEL EN GUADALAJARA	plano A-4
	Bertha María Hernández Lozano Tesis Profesional	PLANTA ARQUITECTÓNICA



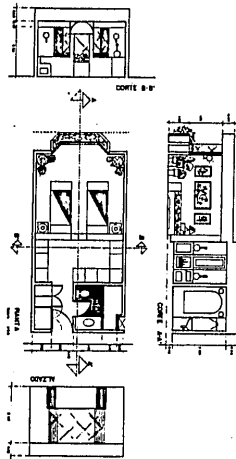
	HOTEL EN GUADALAJARA		plano A-5
	Bertha Maria Hernandez Lozano	Tesis Profesional	PLANTA DE AZOTEA



plano	A-6
CORTE ARCHITECTONICO	
HOTEL EN GUADALAJARA	
Boris Mario Hernandez Lazaro Tesis Profesional	

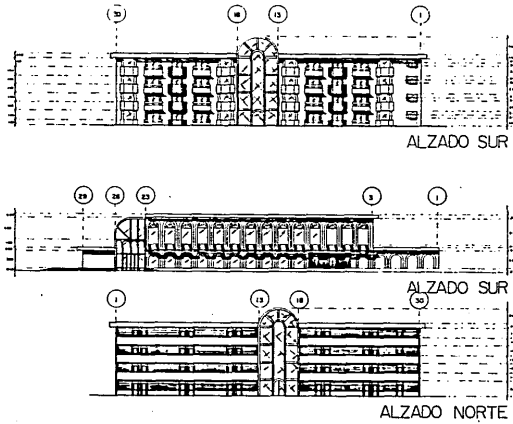


plano	A-7
ALZADO	
HOTEL EN GUADALAJARA	
Bertha María Hernández Lozano	
Tesis Profesional	

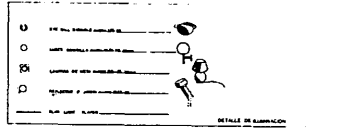
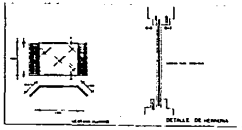


	HOTEL EN GUADALAJARA		plano	A-9
	Bartha Maria Hernandez Lozano		Tesis Profesional	
			CUERPO TIPO	

ESTA TESIS NO DEBE
SALIR DE LA BIBLIOTECA

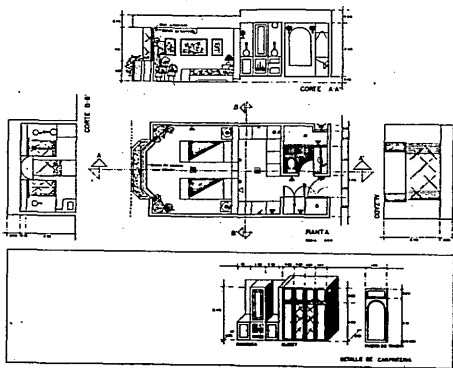


plano	A-8
ALZADO	
HOTEL EN GUADALAJARA	
Bertha Mera Hernández Lozano Tesis Profesional	
ALZADO	



LEYENDA

1. PUERTA
 2. VENTANA
 3. MUEBLES DE BAÑO
 4. MUEBLES DE COCINA
 5. MUEBLES DE ALMACÉN



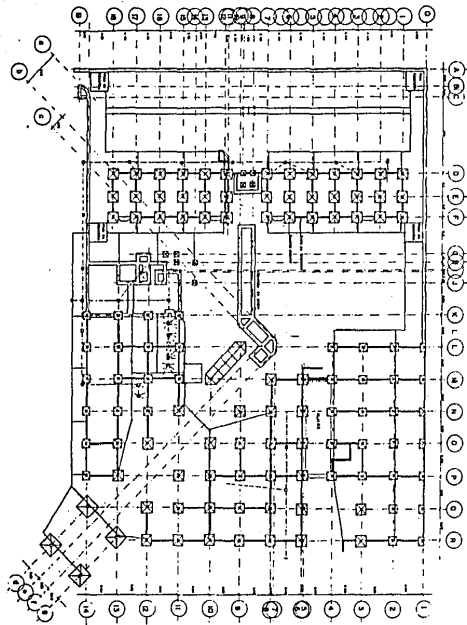
plano

A-10

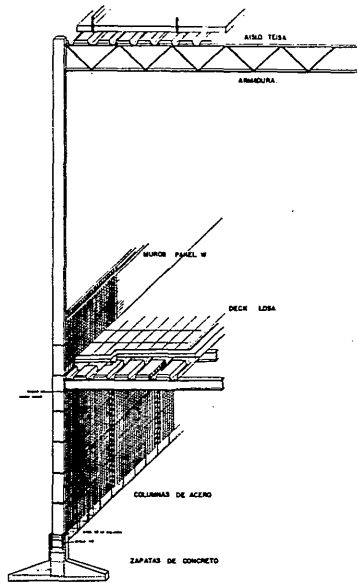
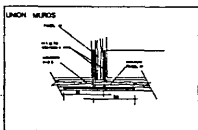
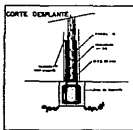
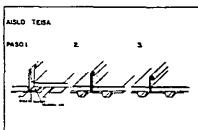
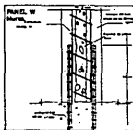
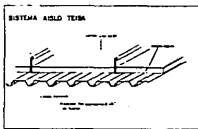
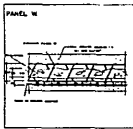
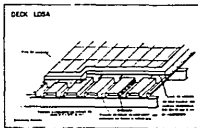
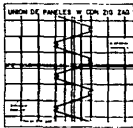
CURSO: 2º DE ARQUITECTURA

HOTEL EN GUADALAJARA

Bertha María Hernández Lozano
Téc. Profesional



	HOTEL EN GUADALAJARA	plano B-II
Bertha María Hernández Lozano	Tesis Profesional	PLANO DE COLOCACION

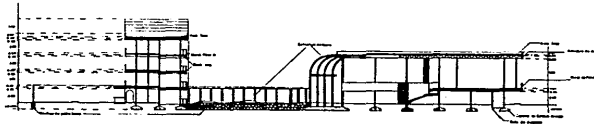


plano B-04

INGENIERO ESTRUCTURAL

HOTEL EN GUADALAJARA
Bertha María Hernández Lozano
Tesis Profesional

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA



CORTE A-A'

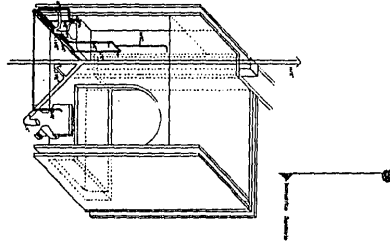
plano B-B

CORTE CONSTRUCTIVO

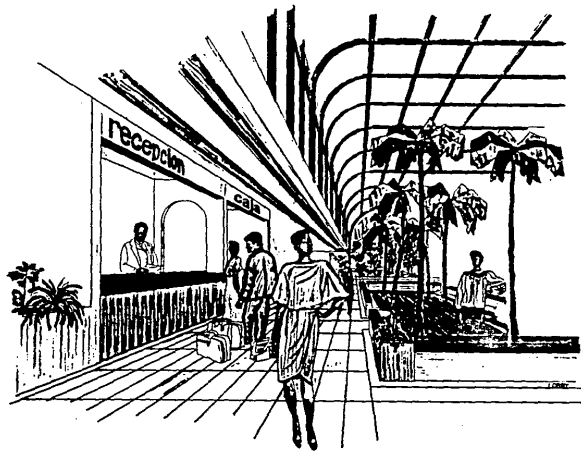
HOTEL EN GUADALAJARA

Bertha María Hernández Lozano
Tesis Profesional





	HÓTEL EN GUADALAJARA	plano D-18
Bertha María Hernández Lozano	Tesis Profesional	INGENIERO SANTANDER



plano A-23

opus artium


HOTEL EN GUADALAJARA

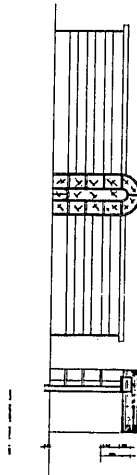
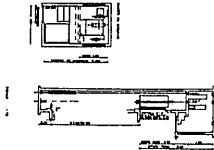
Tesis Profesional

Bertha María Hernández Lozano





	plano A-24
cruce artes graf.	
HOTEL EN GUADALAJARA	
Bertha María Hernández López Tesis Profesional	



HOTEL EN GUADALAJARA

Bertha Maria Hernandez Lazano Tesis Profesional

plano G-28

DETALLE ELEVACION