

"La arquitectura es
música congelada."
VLADIMIR KASPE

CAPÍTULO VII

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO



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.

7.1 LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

Para la elaboración del programa arquitectónico que responda a las necesidades de un hotel de la categoría Gran Turismo, se consideran los siguientes puntos:

1.- Se contarán con los requisitos mínimos que exige la Secretaría de Turismo, para un Hotel de Gran Turismo:

I Habitación:

- Ancho mínimo de 3.85 mts. A ejes.
- Tendrá un mínimo de 30 m2 incluyendo baño.
- Se podrá incluir un área de terraza, dependiendo del lugar.

II Mobiliario Y Servicios En Habitación:

- Aire acondicionado unidad individual.
- Escritorio, cómoda, tocador integrado, sillas o taburete, buró.
- Interruptor de escalera o en acceso y cabecera.
- Servicio a cuartos de alimentos y bebidas.

III Instalaciones Sanitarias En Habitación:

- Lavabo con tocador.
- Espejo a todo lo ancho del lavabo.

IV Características Del Área De Recepción Y Administración:

- Vestíbulo (lobby)
- Recepción
- Servicio de registro y recepción de grupos
- Teléfonos en áreas públicas

V Establecimientos De Alimentos Y Bebidas o de Espectáculos

- Sanitarios en áreas públicas
- Restaurante-cafetería
- Salón de banquetes y convenciones

VI Servicios E Instalaciones Complementarias o Recreativas:

- Servicios de lavandería y tintorería
- Servicios de estacionamiento
- Ropería por piso
- Escaleras de servicio
- Planta de tratamiento de aguas residuales
- Vestidores de empleados
- Baños empleados
- Comedor empleados
- Alberca

VII Planta De Emergencia Con Capacidad Para:

- Pasillos
- Accesos
- Áreas públicas

VIII Áreas Comerciales

- Regalos y tabaquería
- Agencia de viajes

IX Condiciones De Seguridad E Higiene

- Reserva en cisterna contra incendios
- Extinguidores

X Servicios De Mantenimiento Y Conservación

- Taller de Mantenimiento general

2.- Se determinarán las áreas de los principales servicios según el siguiente análisis de áreas requeridas en función al tamaño del hotel (hasta 100 habitaciones).

La cocina que sirve a un salón comedor y a una cafetería debe representar alrededor de un 60% de la superficie total del salón comedor y la cafetería, lo que supone que en estas zonas de servicio de comidas se debe asignar entre 0.9 1.02 m² por asiento.

Solo hay una cafetería, el tamaño de la cocina debe ser de alrededor de 45% del tamaño de servicio de la cafetería, asignando 0.6 m² por asiento.

El espacio asignado para almacenamiento de comidas y bebidas debe ser aproximadamente la mitad del reservado para la cocina o de alrededor de 0.4 m² por asiento.

Las cocinas que sirven de banquetes son mucho más pequeñas; solo se necesita alrededor de la quinta parte del espacio de las instalaciones de banquetes para la habitación auxiliar, y solo alrededor del 8% de la superficie destinada a banquetes para almacén.

El espacio a asignar para mantenimiento y almacén general es de 1.3 m² por habitación de huéspedes.

En la planificación de hoteles de carretera se debe asignar aproximadamente 0.6 m² por habitación de huéspedes para instalaciones destinadas a los empleados.

3.- Se enfatizarán los aspectos que doten de mayores divisas al hotel como lo son:

-LOS RESTAURANTES DE ESPECIALIDAD, situados en hoteles, son más rentables que los típicos comedores o cafeterías.

-SALONES DE CONVENCIONES. Numerosos hoteles dependen, en algunos casos casi exclusivamente de las convenciones. El mercado de los viajes de incentivo o de congresos y convenciones se convirtió en la década de los ochentas en uno de los más importantes. A pesar de la recesión que ha tenido ese mercado en los primeros años de la década de los noventa, se considera que su consolidación está asegurada y requiere una especial atención por parte de los promotores públicos y privados de actividades turísticas.

4.- Se consideran las siguientes tendencias en la construcción de nuevos hoteles:

-En los hoteles sobre vialidades principales se tiende a hacer vestíbulos más grandes. Debe de invertirse más en el vestíbulo, de manera tal que pueda verse fácilmente desde la vialidad.

-Incorporación de [zonas de recreo] con piscina, mesas de billar, tenis de mesa y otros elementos de juego que atraigan a los clientes de fines de semana tanto como a los comerciantes.

5.- Se determinará el número de cajones para autos en estacionamiento según el reglamento de construcciones del Distrito Federal:

Para los primeros veinte cuartos se requiere un cajón de estacionamiento por cada cuatro cuartos. Para los cuartos excedentes se considerara un cajón de estacionamiento por cada cuarto.

(Al contar con doscientos treinta y siete habitaciones, el hotel propuesto deberá tener un mínimo de doscientos veinte y dos cajones de estacionamiento.)



Lobby Hotel Gran Meliá Ciudad de México

7.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO.

1. Zona Habitacional

1.1.2 Área habitacional

Recamara
Baño
Vestidor

1.1.3. 126 cuartos dobles 54.61 m2 c/u 6,880.86 m2

Recamara
Baño
Vestidor

1.1.4. 78 suites singles 54.61 m2 c/u 4,259.58 m2

Recamara
Bar
Baño
Terraza

1.1.5 18 Superior King 127.04 m2 c/u 2,286.72 m2

Recamara
Estar
Bar
Baño
Jacuzzi
Terraza

1.1.6 15 Suites Presidencial Tipo Loft 177.86 m2 c/u 2,667.90 m2

Recamara mezzanine
Estar
Bar
Baño
Jacuzzi
Terraza

1.2. Área de servicio a cuartos

1.2.1. Aseo en piso

1.2.2. Ropería

1.2.3. Máquina de hielo por piso

2. Zona Pública

a. Área de lobby y recepción

2.1.1. Acceso

2.1.2. Vestíbulo general

2.1.3. Recepción de individuales

2.1.4. Recepción de grupos

2.1.5. Capitanía y botones

2.1.6. Escritorio de relaciones públicas y actividades

2.2. Área de concesiones

2.2.1. Tabaquería revistas y farmacia

2.2.2. Salón de belleza/peluquería unisex

2.2.3. Renta de automóviles

2.2.4. Libros y Revistas

2.2.5. Cajeros

2.3. Área de cafetería

2.3.1. Acceso

2.3.2. Vestíbulo

2.3.3. Área de mesas

2.3.4. Estaciones de servicio

2.4. Área de restaurante

2.4.1. Acceso

2.4.2. Vestíbulo

2.4.3. Área de mesas

2.4.4. Estación de servicio

2.4.5. Sanitarios hombres y mujeres

2.5. Área de lobby bar

2.5.1. Área de mesas

2.5.2. Barra y almacén de bebidas

2.5.3. Control y caja

2.5.4. Área de músicos

2.6. Área de exposiciones temporales o usos múltiples

2.6.1. Lobby y salón subdividible

2.6.2. Almacén de mobiliario

2.6.3. Sanitarios hombres y mujeres

2.6.4. Área de teléfonos públicos

3. Zona Administrativa

3.1 Recepción e información

3.2 Caja de seguridad general

3.3 Gerencia general

- 3.4 Contabilidad
- 3.5 Área secretarial
- 3.6 Otras gerencias y contraloría
- 3.7 Sanitarios para oficinas hombres y mujeres

4. Zona de servicios generales a huéspedes

- 4.1 Área de cocina principal
 - 4.1.1 Cocción y preparación
 - 4.1.2 Servicio a meseros
 - 4.1.3 Lavado de vajilla y ollas
 - 4.1.4 Preparado de bebidas
 - 4.1.5 Bodega de loza y mantelería
 - 4.1.6 Refrigeradores
 - 4.1.7 Panadería y repostería
 - 4.1.8 Oficina del chef
 - 4.1.9 Bodega de mobiliario
- 4.2 Área de cocineta de cafetería
 - 4.2.1 Cocción preparación y lavado
 - 4.2.2 Servicio a meseros
 - 4.2.3 Aseo
 - 4.2.4 Bodega
- 4.3 Área de cocina del restaurante
 - 4.3.1 Cocción y preparación
 - 4.3.2 Servicio a meseros
 - 4.3.3 Lavado de vajilla y ollas
 - 4.3.4 Preparado de bebidas
 - 4.3.5 Cámaras frías
 - 4.3.6 Sanitarios para empleados de cocina
 - 4.3.7 Panadería y repostería
 - 4.3.8 Oficina del chef
 - 4.3.9 Servicio a cuartos con almacén
- 4.4 Lavandería y tintorería
- 4.5 Comedor de empleados
- 4.6 Área de almacén general
 - 4.6.1 Oficina de control
 - 4.6.2 Alimentos cámaras frías, área para envases de refrescos

- 4.6.3 Bodega de vinos y licores
- 4.7 Área taller de mantenimiento
 - 4.7.1 Taller de reparaciones pequeñas
 - 4.7.2 Almacén de mantenimiento
- 4.8 Andén de carga y descarga
- 4.9 Área de basura
 - 4.9.1 Basura seca (biodegradable y no biodegradable)
 - 4.9.2 Basura húmeda (biodegradable y no biodegradable)
 - 4.9.3 Lavado de botes
- 4.10 Entrada de personal
- 4.11 Control general
- 4.12 Baños vestidores del personal

5 Zona recreativa

- 5.1 Salón de juegos
- 5.2 Gimnasio
- 5.3 Área de alberca
 - 5.3.1 Alberca
 - 5.3.2 Bar húmedo
 - 5.3.3 Chapoteadero
 - 5.3.4 Sanitarios
 - 5.3.5 Terraza

6 Zonas exteriores

- 6.1 Acceso principal
- 6.2 Motor lobby
- 6.3 Estacionamiento
- 6.4 Obras exteriores (jardinería)
- 6.5 Patio de maniobras

7 Zonas de servicios generales

- 7.1 Subestación eléctrica
- 7.2 Sistema de aire acondicionado y refrigeración
- 7.3 Sistemas de bombeo
- 7.4 Tanques estacionarios de gas
- 7.5 Planta de tratamiento de aguas residuales

7.3 ZONAS QUE CONFORMAN EL HOTEL

- a. Zona habitacional
- b. Zona publica
- c. Zona administrativa
- d. Zona de servicios a huéspedes
- e. Zona recreativa
- f. Zonas exteriores
- g. Zona de servicios generales



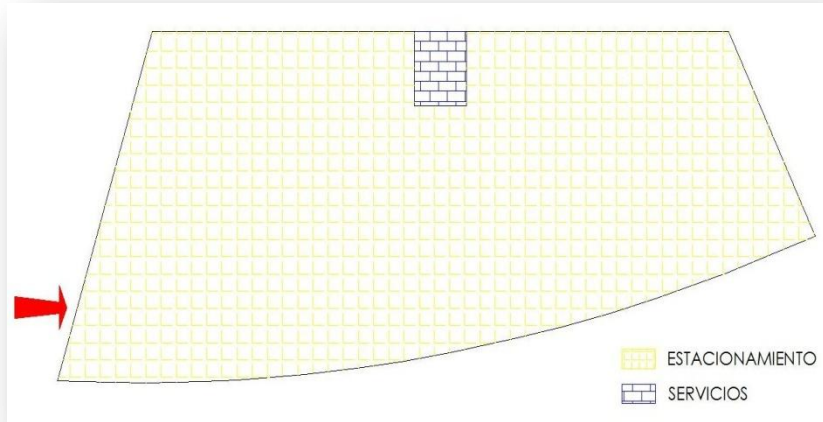
Habitación Hotel Burj al Dubai Emiratos Árabes Unidos



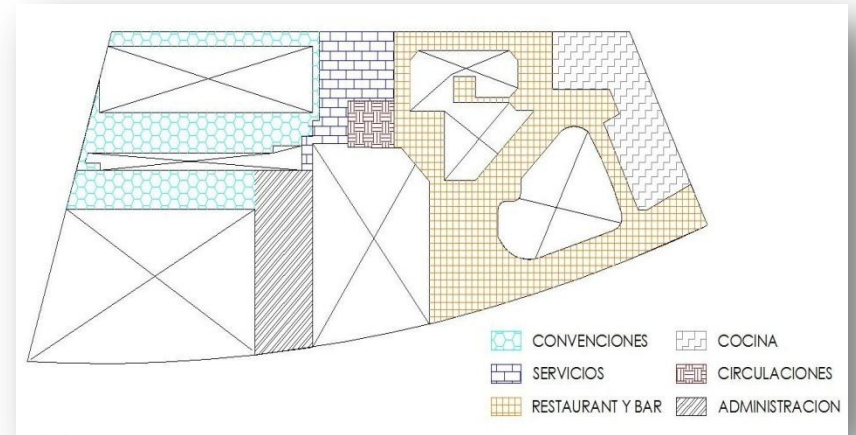
Zona Recreativa Hotel Tokyo Hilton en Japón.

7.4 ZONIFICACION

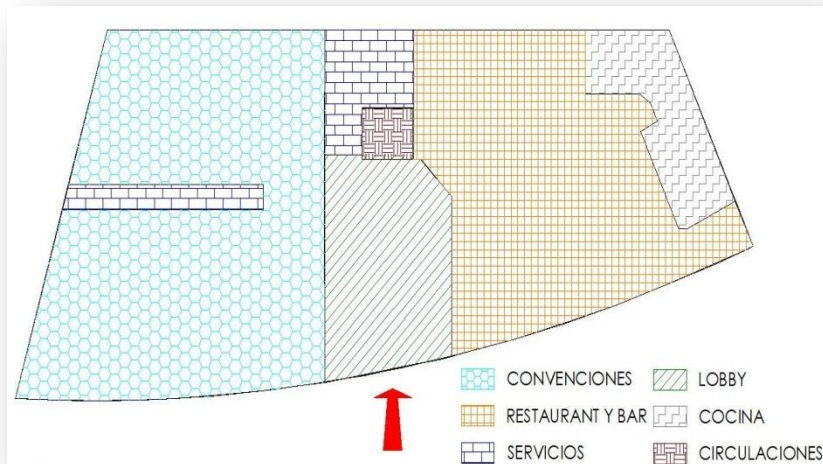
Zonificación sótano



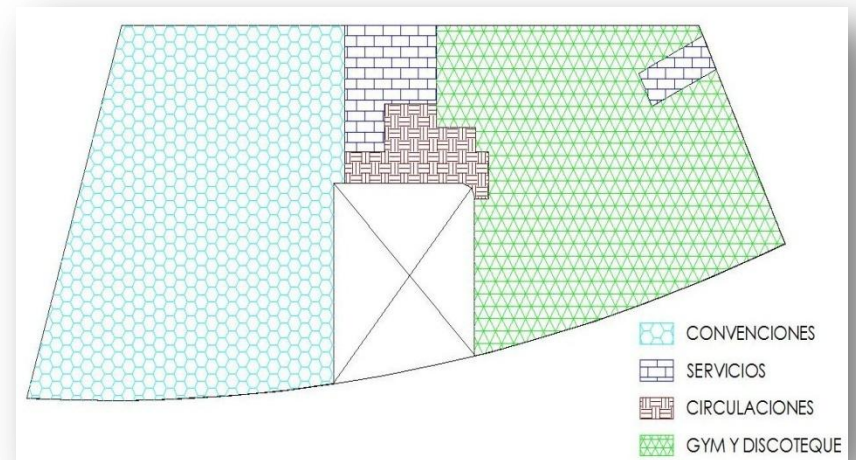
Zonificación primer nivel mezzanine convenciones



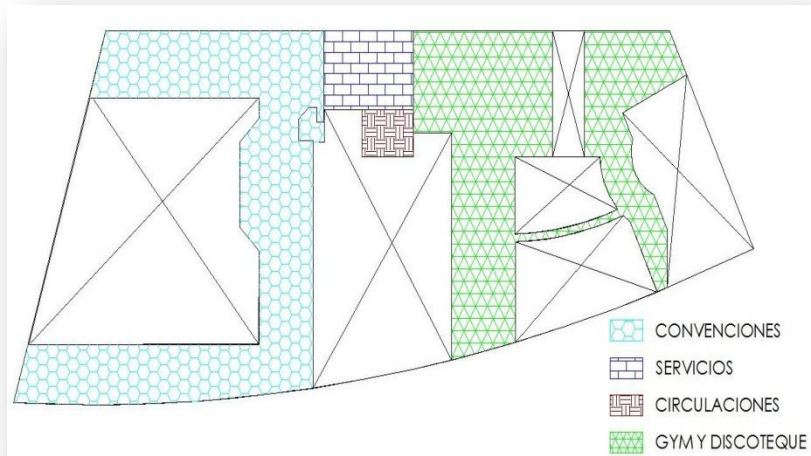
Zonificación planta lobby



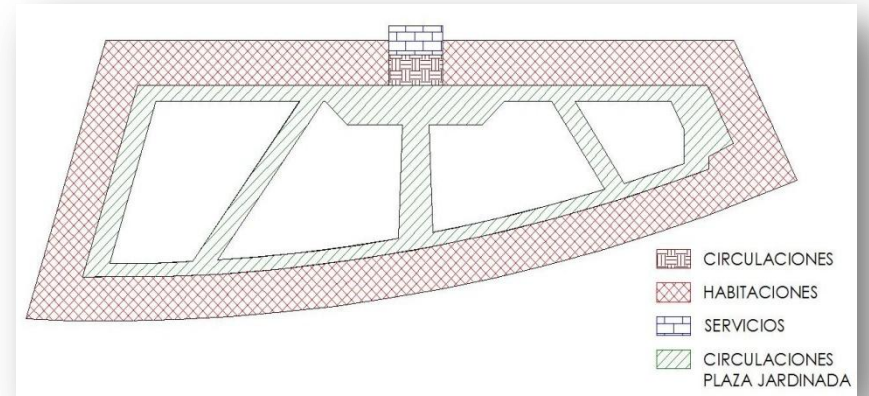
Zonificación segundo nivel convenciones



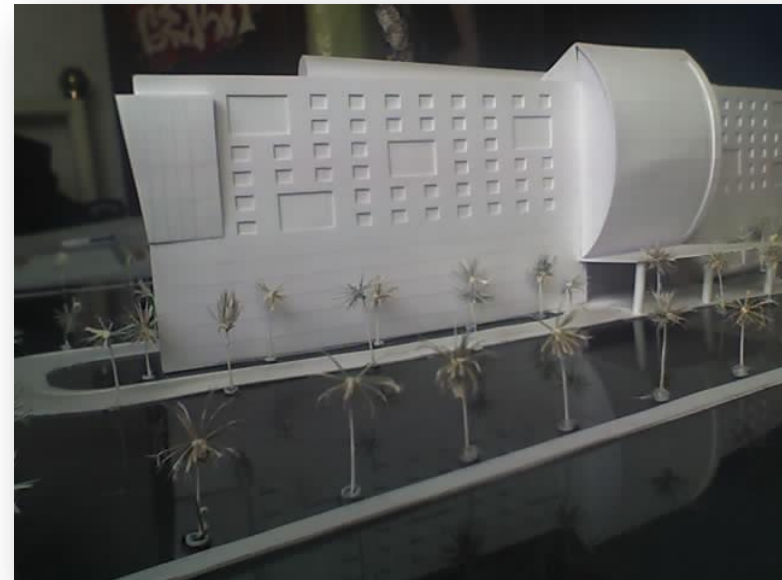
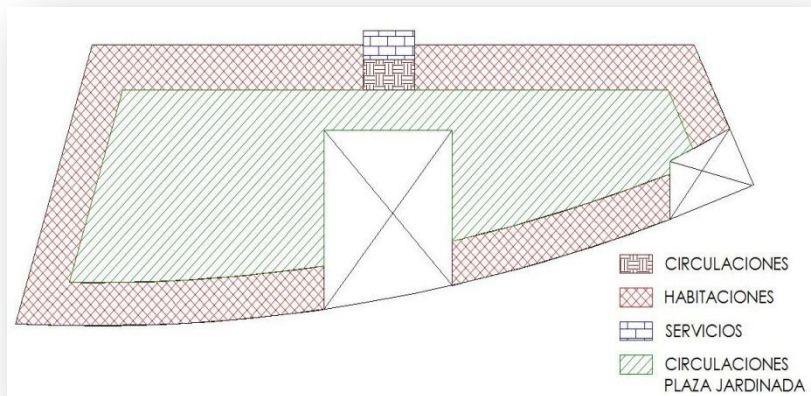
Zonificación tercer nivel mezzanine convenciones



Zonificación nivel tipo habitaciones

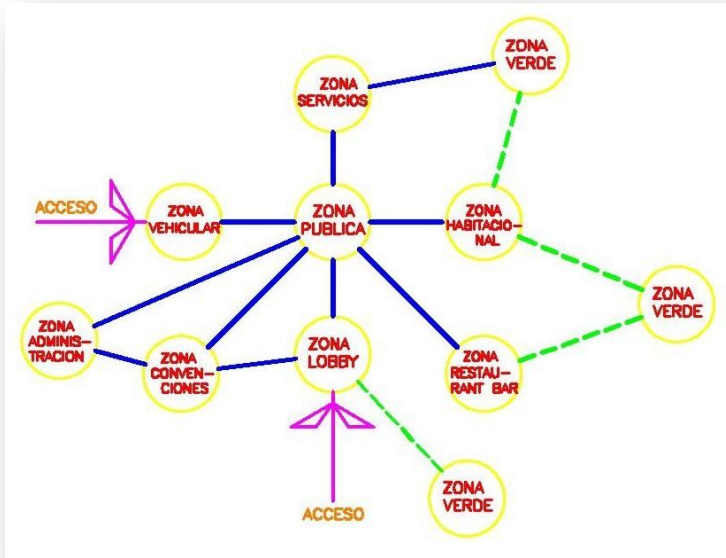


Zonificación cuarto nivel habitaciones



Vista de acceso o fachada principal

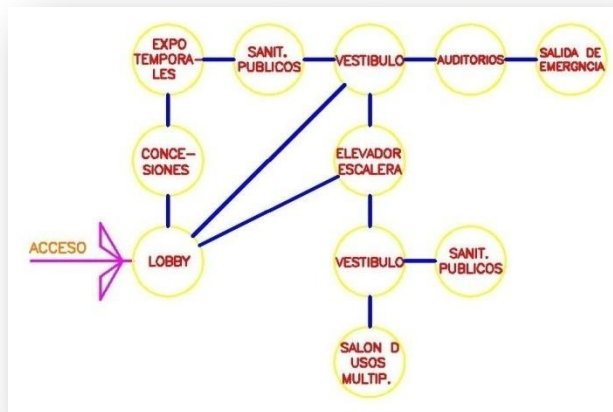
7.5 ESQUEMA DE FUNCIONAMIENTO POR ZONAS



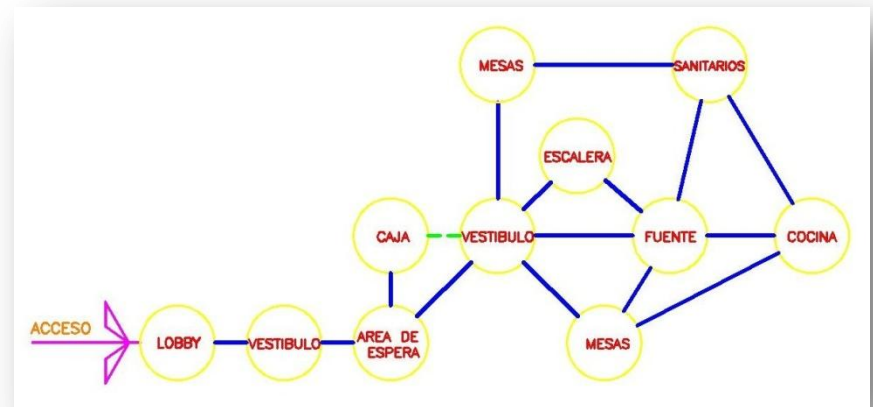
Esquema de funcionamiento zona administrativa



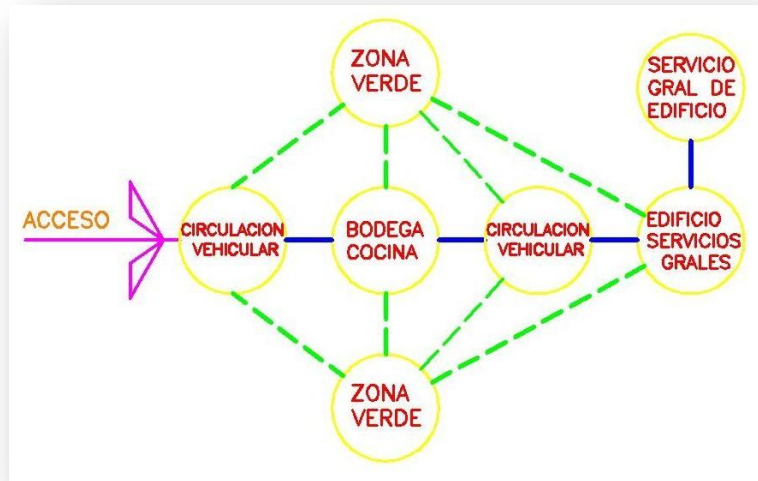
Esquema de funcionamiento zona convenciones



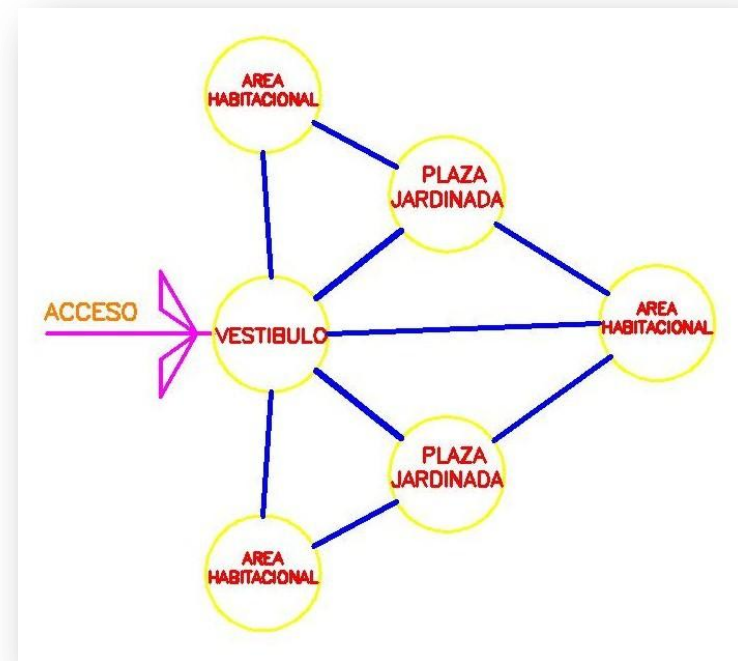
Esquema de funcionamiento zona restaurant bar



Esquema de funcionamiento zona servicios



Esquema de funcionamiento habitaciones



Esquema de funcionamiento zona lúdica o recreativa





7.6 DIAGRAMA DE RELACIONES

Diagrama de relaciones por zonas

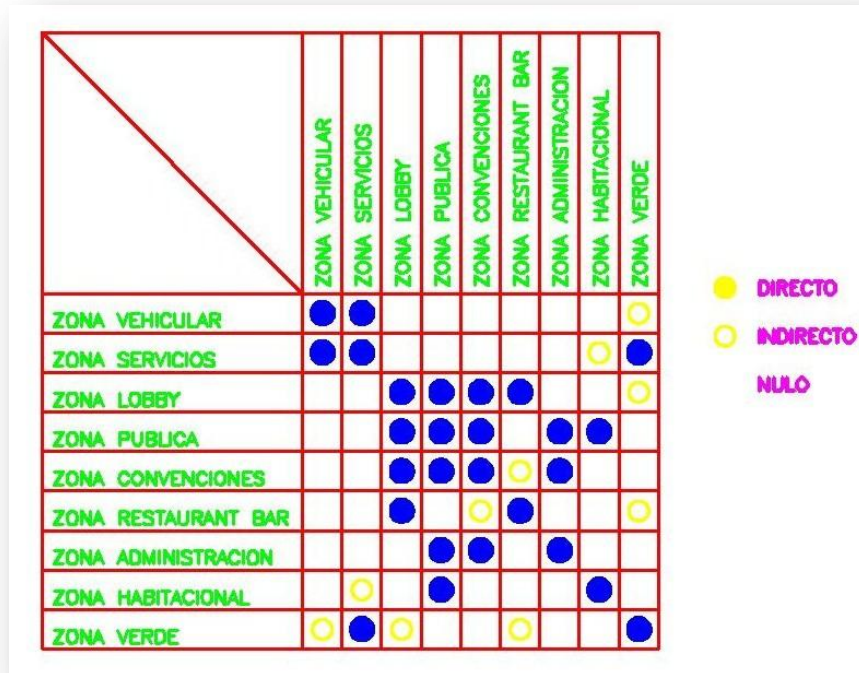


Diagrama de relaciones convenciones

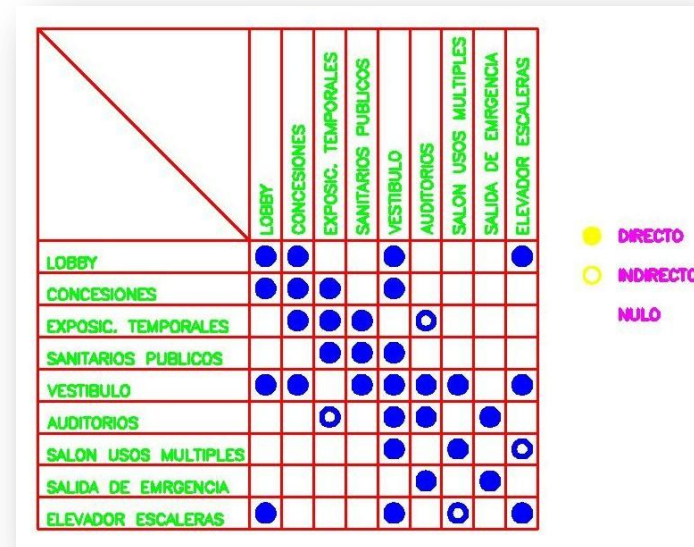


Diagrama de relaciones administración

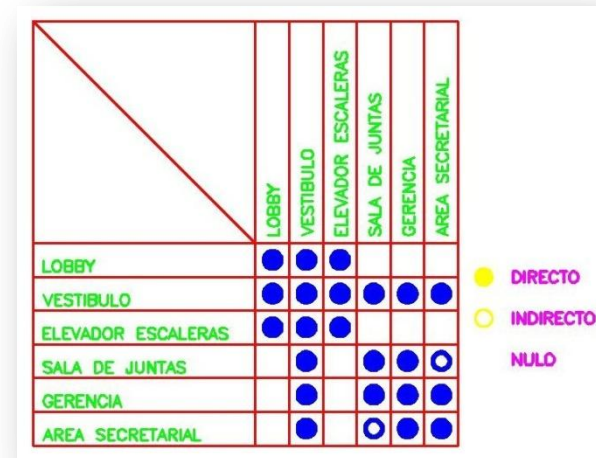


Diagrama de relaciones restaurant

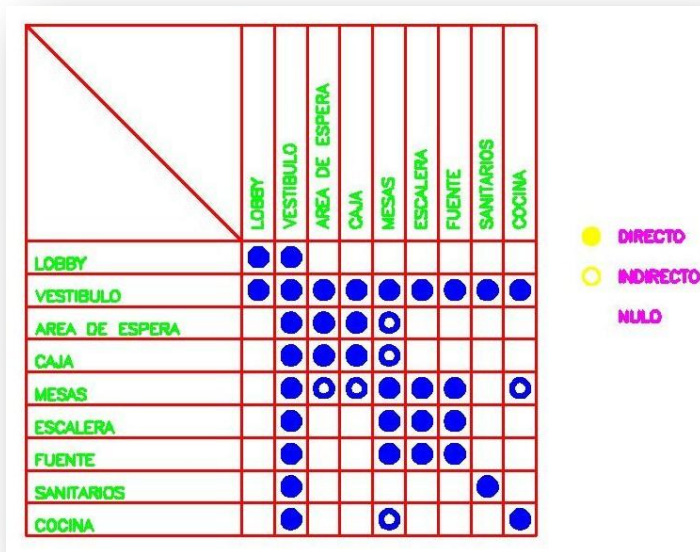


Diagrama de relaciones gimnasio

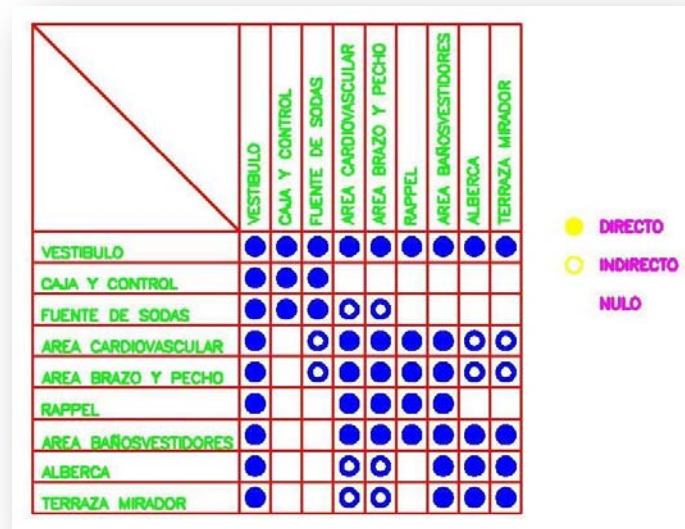


Diagrama de relaciones servicios

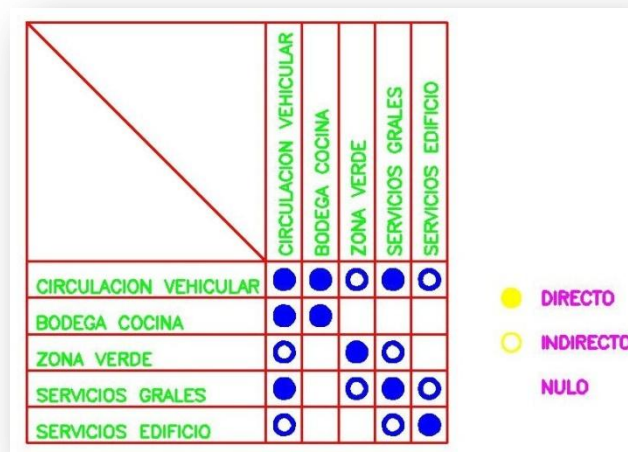


Diagrama de relaciones área habitacional

