

DL
02
T(149)

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE ARQUITECTURA

GRAN HOTEL SAN CARLOS

8a. AVENIDA Y 9a. CALLE Z. 1

UNA PROPUESTA PARA EL
MEJORAMIENTO DEL CENTRO

TESIS QUE PARA OBTENER EL TITULO

DE ARQUITECTO PRESENTA

RANDALL RECINOS

GUATEMALA, JUNIO DE 1973

PROPIEDAD DE LA UNIVERSIDAD DE
SAN CARLOS DE GUATEMALA
BIBLIOTECA

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
BIBLIOTECA
DEPARTAMENTO DE TESIS-REFERENCIA

JUNTA DIRECTIVA DE LA FACULTAD

DECANO	ARQ. CARLOS ASENSIO W.
VOCAL 1o.	ARQ. LEONEL MENDEZ D.
VOCAL 2o.	ARQ. CARLOS DE LEON P.
VOCAL 3o.	ARQ. VICTOR COHEN
VOCAL 4o.	PROF. JORGE A. ROUSSELIN S.
VOCAL 5o.	BR. LUIS ESTRADA D.
SECRETARIO	ARQ. AUGUSTO VELA

TRIBUNAL QUE PRACTICO EL EXAMEN

GENERAL PRIVADO

DECANO EN FUNCIONES	ARQ. LEONEL MENDEZ D.
EXAMINADOR	ARQ. JOSE ASTURIAS R.
EXAMINADOR	ARQ. MARCELINO GONZALEZ CANO
EXAMINADOR	ING. JACINTO QUAN
SECRETARIO	ARQ. AUGUSTO VELA MENA

Hemos comenzado a comprender que diseñar nuestro ambiente físico no significa aplicar un conjunto fijo de reglas estéticas; por el contrario, corporiza un crecimiento interno continuo, una convicción que recrea continuamente la verdad, al servicio de la humanidad.

Walter Gropius

1. INTRODUCCION
2. TRAFICO Y COMUNICACION
3. ECOLOGIA Y CONTAMINACION
4. "EL CENTRO" POSIBILIDADES
5. PROPUESTA
 - a) HOTELES
 - b) TURISMO
6. EL HOTEL
 - a) PROGRAMAS
 - b) EL DISEÑO
7. BIBLIOGRAFIA

1. I N T R O D U C C I O N

2. T R A F I C O Y C O M U N I C A C I O N

El tipo de urbanización que se ha venido desarrollando hasta hoy, es aquel en que se trata de aprovechar al máximo el terreno, lo que causa trastornos en la ecología del área, y va en contra del desarrollo ideal de la comunidad que vivirá en esa urbanización.

Se considera que la creación de nuevas áreas verdes dentro del casco urbano en conjunto con otros nuevos parques o áreas de recreación podrían, aún en mínima parte, contribuir a mejorar las condiciones deplorables en que se encuentra actualmente el desarrollo de la vida metropolitana en nuestra ciudad.

Las tesis profesionales de los arquitectos Miguel Angel Santa Cruz y Víctor Quan, han analizado extensamente el tema de la recreación del habitante urbano, haciendo las proposiciones para los parques metropolitanos.

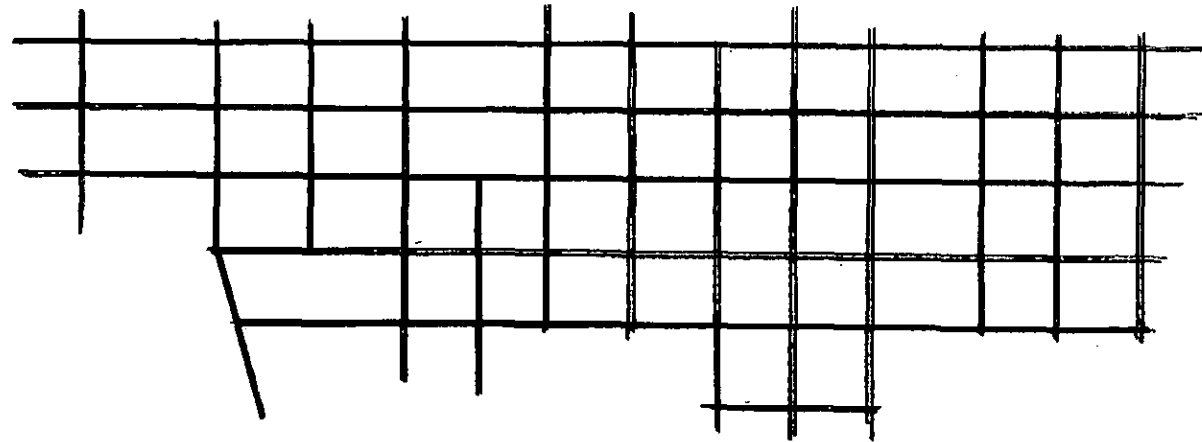
El objetivo primordial de esta tesis es tratar de demostrar, que con una política de diseño en la que se tomen en cuenta no solo los intereses del "cliente" o dueño del edificio, sino también los del resto de la comunidad, puede lograrse soluciones que le devuelvan la vida y la mantengan, a una ciudad que se está muriendo.

Tráfico y Comunicación

Tráfico es el conjunto de sistemas que se utilizan para transferir personas o cosas a travez de un área dada, por la distancia más corta entre origen y destino.

Su planificación es indiferente al carácter del área a atravesar y a los efectos que el tráfico ocasione.

En un diseño de tablero modular (fig), las calles corresponden en largo y ancho al módulo de la manzana, y solo separan elementos indistintos entre sí proporcionando las más directas rutas de tráfico.



Comunicación, por otra parte, se refiere a la interconexión de las actividades humanas a través de calles y plazas.

Su diseño, relaciones y la arquitectura delimitante influyen directamente en la vida del público, enmarcando sus actividades adecuada y estéticamente.

En las ciudades modernas, y en la nuestra en particular, los dos, tráfico y comunicación existen uno al lado de la otra, pero es la comunicación la que hace de una ciudad algo influyente y memorable.

Las Ramblas de Barcelona, Piccadilly en Londres, Copacabana en Río de Janeiro, los jardines de Versailles. Todas crean a través de sus interconexiones, escala y diseño, un ambiente que influye en la actitud del habitante para con la ciudad.

3. E C O L O G I A

E c o l o g í a

Es el cuerpo de conocimientos organizados que estudia las interrelaciones entre los organismos vivos y su medio ambiente.

Estudia la biosfera, que es la esfera de la vida en nuestro planeta, y que está formada por un conjunto de sistemas ecológicos o ecosistemas.

Un ecosistema es una serie de esquemas conceptuales de un sistema real que existe en la naturaleza. Consiste en las interrelaciones de los organismos entre sí y entre su medio ambiente.

El equilibrio que los ecosistemas guardan entre sí es muy estrecho y cualquier alteración en ellos provoca reacciones que pueden tener graves consecuencias que afectan directamente a la vida en la Tierra. El respeto a la ecología es cuestión vital para nuestra supervivencia.

La contaminación ambiental es el resultado de los siglos en que el hombre no ha respetado los ecosistemas. Debido a que la población y los medios de contaminación eran escasos, no es sino hasta nuestros días, cuando las industrias y su influencia en nuestra forma de vida, sumado a la superpoblación mundial, que nos hemos llegado a dar cuenta de la gravedad de la situación ecológica actual.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
BIBLIOTECA
DEPARTAMENTO DE TESIS-REFERENCIA

Las formas de contaminación atmosférica con productos combustibles son producidos primeramente por las industrias, vehículos automotores, y en las viviendas. Este tipo de contaminación es el más común, y para darnos una idea de lo que contribuye un automóvil por cada mil galones de combustible consumido tenemos la siguiente tabla:

MONOXIDO DE CARBONO	3,200 Lbs.
VAPORES ORGANICOS	200 - 400
OXIDO DE NITROGENO	20 - 75
ALDEHIDOS	18
COMPUESTOS DE AZUFRE	18
ACIDOS ORGANICOS	2
AMONIACO	2
SOLIDOS (CARBON, OXIDOS)	3

Esto en aproximadamente un año y medio de circulación.

Los océanos han sido contaminados con cantidades excesivas de productos químicos, fertilizantes, insecticidas, además de todo tipo de desechos, desde orgánicos hasta atómicos.

Todo esto causa grandes trastornos en la fauna marina ya que contribuye a la destrucción del fitoplacton, que es la base de la vida en el mar.

Los ríos y lagos también sufren por los mismos motivos, además de servir como desagües de grandes complejos industriales y ciudades, en donde se contaminan con aguas negras, aguas de mayor temperatura, detergentes, etc., con lo cual se hace el agua dañina para la salud, se mueren los lagos y se pone en peligro todo el sistema hídrico de la tierra.

Los mismos insecticidas, desechos orgánicos, etc., y el exterminio de bosques y áreas verdes por las autopistas y urbanizaciones han atentado en contra de la fauna y flora.

Los insecticidas que vinieron a solucionar los problemas agrícolas de las plagas, también acarrearón consigo la destrucción de sus especies naturales enemigas, con lo que resultaron ser armas de

dos filos ya que cuando los insectos desarrollan sus resistencias a los insecticidas ya aquellos enemigos ya no existen por lo que se propagan en forma extraordinaria.

El uso intenso de insecticidas de efectos a largo plazo, como el DDT, que puede llegar a causar enfermedades al hombre, y cuyo efecto dura desde 10 hasta 50 años.

El ruido es otro elemento de contaminación, y son otra vez las industrias, vehículos y accesorios de tipo doméstico - televisores, radios, licuadoras - los principales causantes. Además de las lesiones físicas que pueden causar en el aparato auditivo, también las lesiones psicológicas son importantes.

La contaminación en Guatemala, que hasta hace pocos años no se consideraba grave, tiene ya un cariz muy peligroso, el lago de Amatitlán ha caído ya como su primer víctima, y las amenazas en otros sectores geográficos se ciernen amenazantes - la hidroeléctrica de Atitlán, los proyectos para llevar agua a la ciudad -, y la ciudad en sí, en donde ya se ha vuelto irrespirable el aire debido al excesivo uso de aceite diesel como combustible de autobuses y camiones.

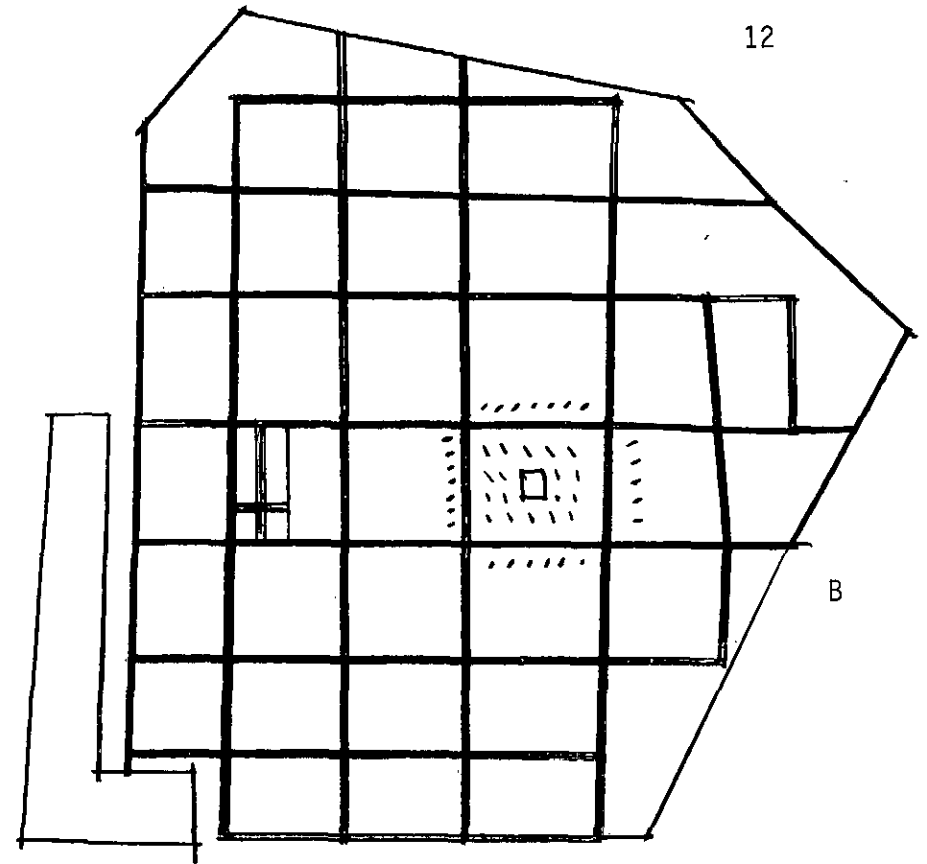
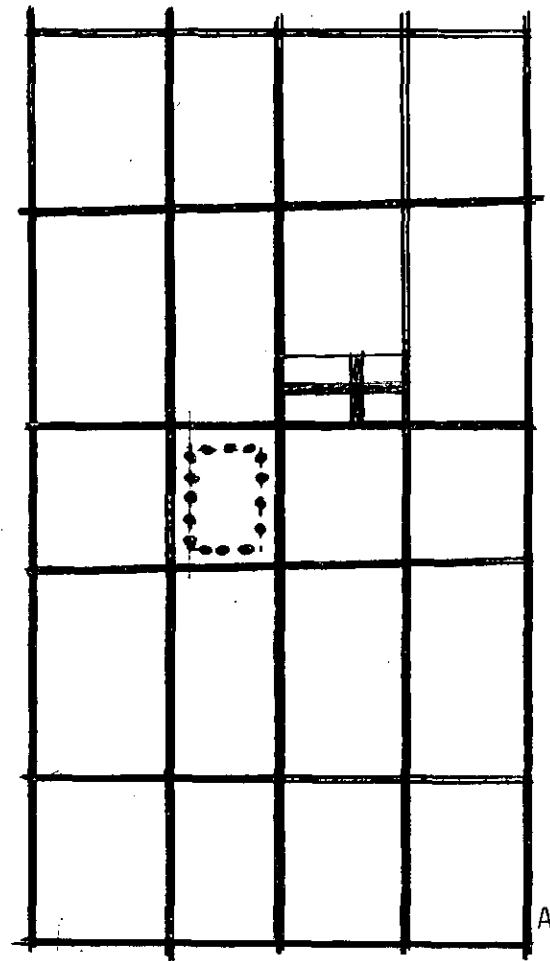
El ruido en cualquier parte de la ciudad, por los automóviles, motocicletas, y los aviones que enfilan sobre toda la ciudad contribuyen enormemente a su estado actual, nada envidiable, por cierto.

El incremento constante y desmesurado de la población y la destrucción de las áreas verdes, que es otro factor determinante en la contaminación, se hace palpable en la ciudad de Guatemala cada vez más.

Todo lo expuesto anteriormente, se suma a lo que Moholy-Nagy ha llamado "la tragedia histórica del nuevo mundo" (1) refiriéndose a la actitud de los conquistadores para el planeamiento y desarrollo de sus ciudades.

El trazo típico en hispanoamérica, el de tablero de ajedrez, modulado, rígido y sin tomar en cuenta ningún factor elemental para el funcionamiento y desarrollo de las ciudades, es hoy el mayor quebradero de cabeza de quien trate de hacer algo por el mejor desenvolvimiento de nuestras ciudades.

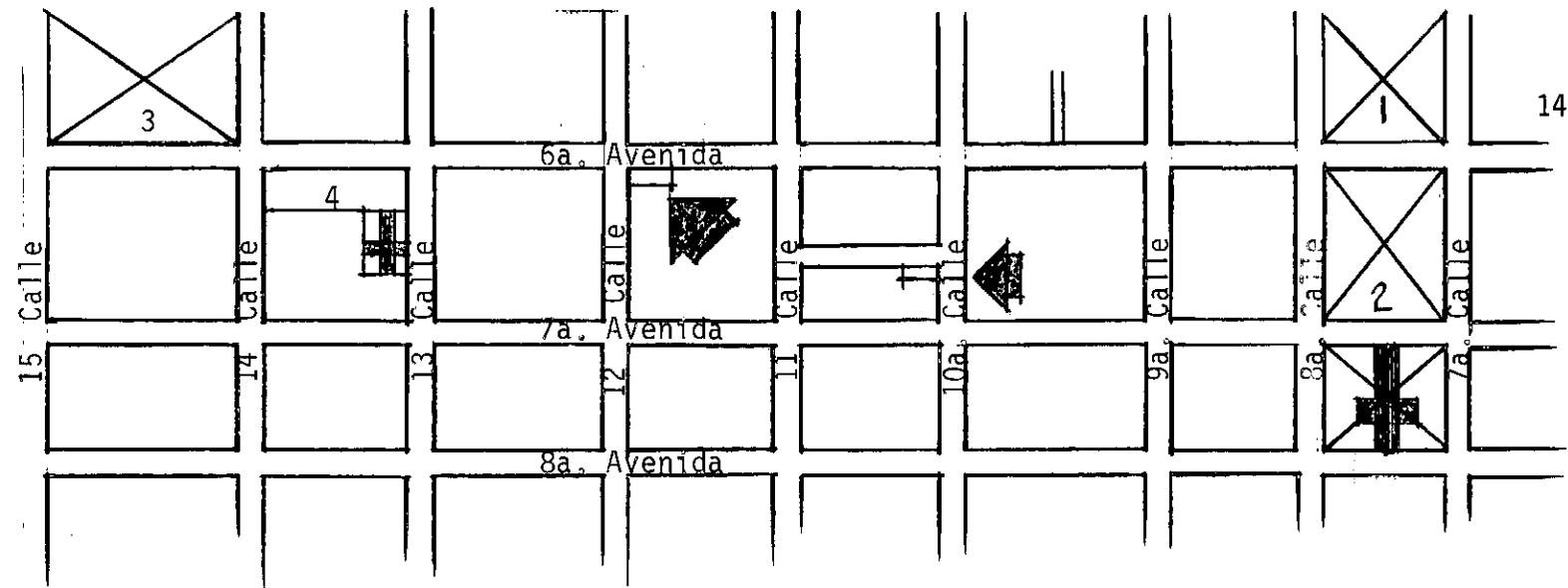
(1) Sibyl Moholy - Nagy
Matrix of Man
pp. 186



Características de la lucha por el poder entre las monarquías centralistas (Francia e Inglaterra) Monpezier, 1284 (a) y Miranda, 1285 (b), con sus plazas con arcadas (portales) y el diseño totalmente rígido, son los moldes que habrían de servir como sellos que los conquistadores estamparon en las colonias.

4. EL "CENTRO"

POSSIBILIDADES

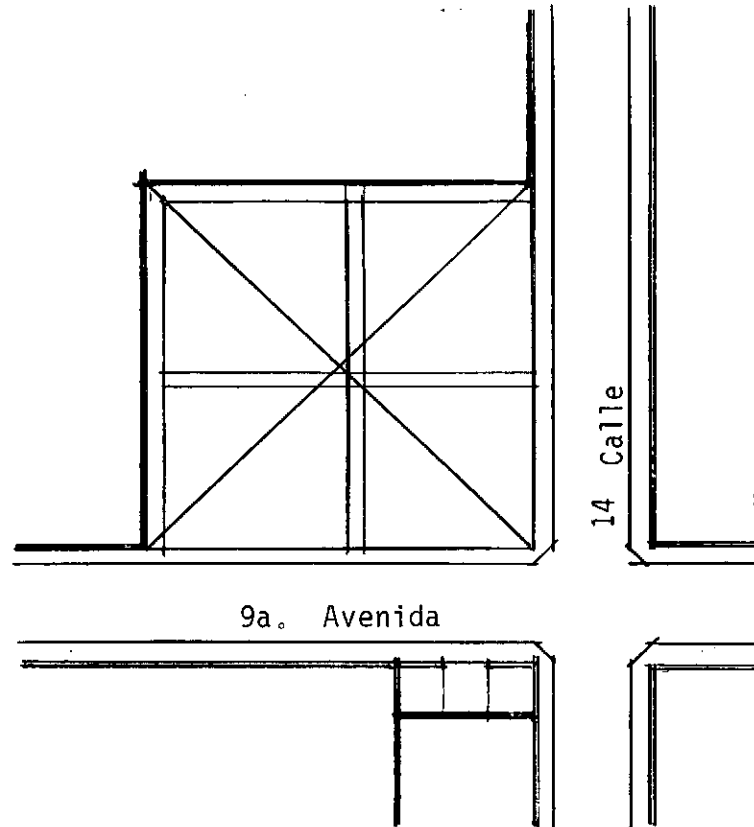


En el centro de la ciudad (6a. avenida entre 6a. y 15 calles), solamente en la esquina de la 12 calle se ha previsto una ampliación de la banqueta, lograda a base de un segundo nivel de circulación, aunque su uso es estático, es decir que se utiliza para "estar allí" viendo pasar gente, que es pasatiempo favorito de la clientela de la 6a. avenida. No soluciona la circulación, aunque sí la alivia creando un remanso. Es el único de los nuevos edificios del centro en que se ha tomado en cuenta los seis meses de lluvia que sufre la ciudad. El edificio vecino tiene una marquesina que ni siquiera adorna (i), está hasta en el tercer nivel y no protege de nada.

En la 6a. ave. A y 10a calle, el Hotel Ritz amplía un poco la banqueta con una plaza que después forra de vidrio y que es exclusiva para uso del hotel.

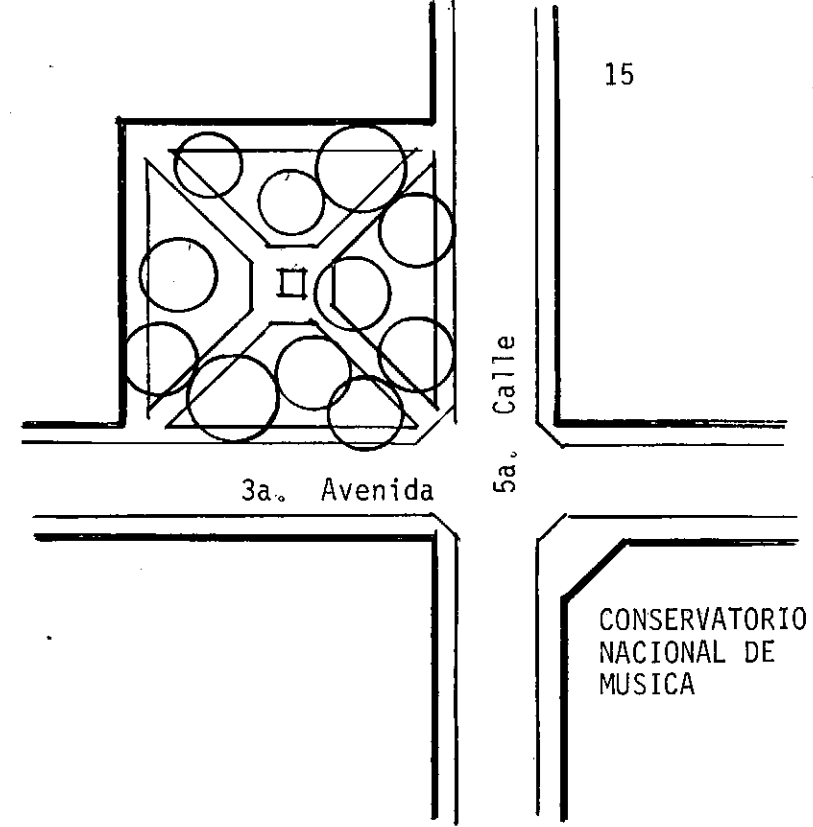
- 1. Parque Centenario
- 3. Parque Gomez Carrillo

- 2. Parque Central
- 4. Atrios de San Francisco y Policía Nacional



Negativo

En la plazuela del Cine Abril - de uso intenso - el enrejado y la pobrísima calidad arquitectónica de las construcciones aledañas evitan que un punto que podría ser hermoso, posea una realidad tan triste como cualquier otra esquina de la ciudad. No hay árboles...



Positivo 1. Parqucito

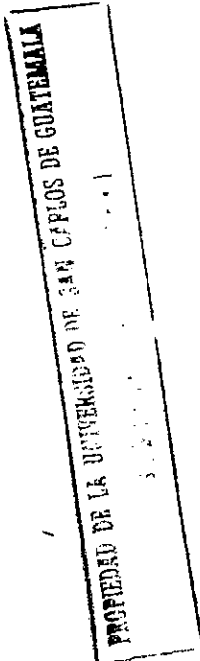
Al poniente, en la esquina de la 5a. calle y 3a. avenida, opuesta al conservatorio nacional de música, hace apenas soportable lo ofensivo de su diseño, y se logra un pulmón que hace envidiable el ambiente. Aunque aquí tampoco hay ninguna calidad en las construcciones, los árboles altos y el verdor del parque son determinantes en ese ambiente.

Positivo 2. Atrios

Existen en nuestra ciudad un sinnúmero de plazas que son típicas y que constituyen los únicos lugares de desahogo para el tráfico de peatones y que ocasionalmente -cada domingo- son importantes centros de comunicación.

Los Atrios de las Iglesias.

Su origen en latinoamérica se remonta a la época de la colonia, y su función fue la de sacar a la iglesia hacia afuera para hacer de su plaza un lugar santificado como su interior. Era en donde se concentraba la mayoría indígena, que entonces se le consideraba ya como dentro del templo. Se convirtieron en elemento indispensable para los templos que se construyeron desde entonces. La solución es válida ya que crea un área que cumple con los requisitos de ampliación y comunicación además de darle al edificio -iglesias en esos casos- toda la importancia que merecen.



5. P R O P U E S T A

El desaparecido Gran Hotel San Carlos nos brinda la oportunidad de tratar de comprobar la tesis expuesta anteriormente.

Una de las premisas fundamentales en el diseño de edificios de uso público, y que parece haber sido olvidada en los últimos años, es la que el arquitecto debe de diseñar para el cliente, considerándose tal, no solo el dueño del edificio, sino sus usuarios.

Estos usuarios no son solo el abogado y el médico, uno con su clínica y el otro con su bufete, sino el cliente de cualquiera de ellos y el peaton que pasa todos los días por donde está el edificio, y también el paseante casual o el curioso, en fin, el cliente va a ser en una palabra la comunidad. Es esa comunidad la que se verá beneficiada con un buen diseño, o afectada con un diseño deficiente.

Se ha comprobado que un ambiente apropiado logra más por la mejora de las actividades que se llevan a cabo en ese ambiente, que una planificación de ellas bajo un punto de vista estrictamente administrativo.

a) H O T E L E S

Hoteles

Un hotel, cualquiera que este sea, debe de tener dos caras. El huésped debe de ver únicamente "la parte de afuera", y esta parte debe de ser todo lo que él desea, un deseo cumplido, un símbolo de status...

Esta "parte de afuera" comprende todas las áreas que él ve: lobbies, comedores, habitaciones, baños, cuartos de juegos etc. Todos estos espacios deben de ser manejados con un solo elemento en mente, y que es la conveniencia y continua aprobación del huésped.

Pero la "parte de atras", es en donde lo que hace que esto suceda se hace. Son las áreas de limpieza, cocinar, hornear etc, de calderas y de maquinaria y de muchas otras funciones. El huésped jamás verá estas áreas, pero son estas partes invisibles las que determinarán el grado de satisfacción del cliente. Estas son las áreas que decidirán hasta que punto el hotel funcionará con ganancias o pérdidas.

La "parte de atras" debe de diseñarse con dos objetivos primordiales en mente: Control y eficiencia.

El control es crucial porque el robo interno es un verdadero problema y un control ineficiente puede desbaratar las operaciones del hotel. Licores, carnes, conservas, ropa blanca y materiales de limpieza son elementos que toda la gente utiliza en sus casas, y el servicio, "de adentro", lavaplatos, lavanderas, etc, no son los mejor recompensados que digamos. El problema del robo interno en los hoteles es algo que no debe desestimarse jamás.

El segundo objetivo es la eficiencia. La ineficiencia resulta con dos personas haciendo la misma cosa, con lo que se aumenta el costo de un trabajo al doble. También resulta en contra del servicio al huésped. Un empleado que tiene que caminar por una serie de corredores interminables jamás llegará a tiempo con su servicio al punto donde es esperado, se le está pagando por caminar durante mucho tiempo más del que tarda en servir. Un mal diseño resulta en pérdidas de tiempo, esfuerzo...y clientes.

Una parte de atrás típica debe funcionar de la siguiente manera: Primero, la entrada de servicio estará localizada fuera de la vista de la entrada principal, con acceso fácil para la entrada de vehículos de servicio. Deberá contar con un muelle de descarga preferiblemente cubierto para su protección de los elementos naturales. (La comida, lavado, etc, no deberán empaparse en caso de lluvia, por ejemplo).

Todo el personal del hotel debe de entrar por este lugar. Por lo menos dos pequeñas oficinas deben estar localizadas aquí, una para el control de personal, y otra para control de mercadería. Afuera de esta última, deberá haber una balanza en la que se controle por peso todo lo que entra y lo que sale.

Las cocinas generalmente están en otro nivel, por lo que un elevador de servicio es indispensable. El control de personal es precisamente eso: que todo el mundo se mantenga limpio...

Inmediatamente después de este punto debe de separarse los dos tipos de personal, el de comidas, y el de servicios, es conveniente prever vestidores aparte para cada tipo de empleado.

Una vez que el personal de comidas entra a su área de tráfico, no tendrán ningún contacto con el resto del personal, salvo, claro está, con los meseros. La razón es simplemente seguridad. Un buen sistema de seguridad interno del hotel garantiza su buen funcionamiento.

Cualquier hotel que se enorgullezca de serlo, debe de contar por lo menos con un restaurante de especialidades, un bar o club con "show" y una cafetería para comidas ligeras. También deberá contar con servicio en las habitaciones.

Actualmente, los hoteles también cuentan con todo tipo de facilidades para convenciones, esto conlleva a la alimentación de grandes grupos el mismo plato al mismo tiempo. Si ese almuerzo o cena resulta semicongelado, el hotel habrá perdido ese grupo para siempre.

De las bodegas de alimentos, éstos se llevan a las cocinas de preparación de donde pasan a la cocina propiamente dicha, estos elementos deben de combinarse eficientemente, y la planificación de cocinas para hoteles se ha convertido ya en una especialización. La cocina debe localizarse estratégicamente para que en ningún momento el huésped tenga anticipaciones a lo que va a comer ese día, las chimeneas deben de ser altas, y en caso de un hotel en torre la localización ideal será en el último piso.

La preparación de comidas para banquetes o convenciones generalmente se hace en la cocina principal y de allí es llevada a una cocina secundaria o de calentamiento en donde se mantiene la comida convenientemente caliente hasta el momento de servirla.

En el área de comedor(es) debe de haber un pequeño bar para el servicio de refrescos y bebidas alcohólicas. Cuando un mesero sale de la cocina debe pasar por un control que verifique que únicamente sale la comida que se ha especificado y que sea ésta la que se ha de servir.

El chef deberá tener su oficina en un punto desde el cual pueda controlar todo lo que sucede en la cocina. Las bodegas del día también deben de estar bajo su control.

El servicio de lavandería depende mucho del tipo de hotel. Si es un hotel de recreo alejado de centros en donde se den todo tipo de servicios deberá preverse suficiente espacio con adecuada ventilación. En el área urbana, sin embargo, hay lavanderías comerciales que dan servicio para los hoteles, aliviando entonces al hotel y a su administración, de este elemento específico que nunca deja de dar problemas de índole de personal y más importante, de mantenimiento.

Existen además otras áreas que pertenecen a la "parte de atrás", como son los talleres de mantenimiento, cerrajería, administración, bodegas de miscelánea, etc. pero son los elementos mencionados anteriormente los que determinan los espacios. Su diseño y su localización serán determinantes del diseño en sí del hotel.

Cuando un huésped entra a un hotel - y debe de ser esa entrada muy clara - debe de sentirse impresionado o encantado o desilusionado o cualquier otra cosa MENOS confuso.

Las circulaciones verticales y la recepción deben de estar a la vista y muy bien indicadas.

Si el hotel tiene una piscina debe de separarse la circulación de los de adentro (huéspedes en uso del hotel) de la de los de afuera (los que entran). Como las piscinas se usan tanto para soleamiento como para nadar, hay que tomar muy en cuenta que las sillas de descanso toman bastante área, y habrá que prever más área que la que se estimó inicialmente. En esta área de recreación habrá de preverse también una barra desde la que se sirvan refacciones ligeras.

Los pisos típicos del hotel se basan estrictamente en factores estéticos y económicos. El módulo del piso (y del edificio) se debe basar en que una muchacha de servicio puede atender de 12 a 15 cuartos al día. No es conveniente que los haga en distintos pisos.

Cada piso típico deberá contar con varios cuartos que puedan interconectarse (con puertas aislantes) y algunos que por tamaño y forma se consideren especiales. Cada cuarto deberá tener un baño completo para poderse rentar separadamente. Las áreas de servicio deberán localizarse cerca del área de circulaciones verticales y ser lo suficientemente amplias para que quepan los carros de servicio, un sink o lavador y almacenamiento para ropa de cama, toallas, etc.

Los muros de todo el edificio deberán tratarse acústicamente. Todas estas reglas sin embargo, son variables, y solo un planteamiento claro de ellas y su discusión con el cliente lograrán un diseño efectivo y funcional de un hotel.

b) T U R I S M O

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GOATEMALA
BIBLIOTECA
DEPARTAMENTO DE TESIS-REFERENCIA

Con base en un estudio del mercado de Guatemala, no habrá suficientes instalaciones hoteleras para el turismo, especialmente de primera clase, para la fecha en que se abriría el hotel, 1976. Aún en la actualidad, hay ocasiones en que los hoteles de esa categoría no se dan abasto para alojar viajeros.

El promedio de turistas a Guatemala ha aumentado a razón del 10% anual, en promedio durante los últimos cuatro años. En 1972 hubo un total de 354,600 (29,550 mensuales, con un promedio de permanencia de tres días), que representa un incremento del 108% sobre 1970 y del 49% sobre 1971. De este volumen de turistas, el 62% vino de Centroamérica y el 38% restante principalmente de los Estados Unidos y de Europa. Entre el 35% y el 40% total de turistas arriban por vía aérea y representan el mercado potencial más grande para este proyecto.

Solo existen en la capital cuatro hoteles grandes que reúnen los elementos necesarios para considerarlos de categoría, y en total solo suman 531 cuartos.

El INGUAT, Pan American y las principales agencias de viajes del país, predicen una tasa de crecimiento más rápida en esta década, debido:

- a) al mayor número de líneas aéreas que sirven al país;
- b) al incremento en el número de vuelos de las líneas existentes;
- c) a la ampliación del aeropuerto, efectuada a finales de 1972 y a la venida de los aviones gigantes 747;
- d) a la rebaja del 30% en las tarifas de Pan American en viajes aéreos redondos para grupos de Estados Unidos a Guatemala, que ya están en vigor;
- e) al incremento ya iniciado en la promoción turística en el extranjero por el Gobierno, líneas aéreas, industria de viajes norteamericana y mexicana y compañías hoteleras.

6. EL HOTEL

a) Programas

b) Diseño

PROGRAMAS:

NIVEL PLAZA:

Acceso
Ingreso

Lobby
Lounge

Recepción

Administrador
Secretarias SS
Contaduría Servicio
Compras

SS Públicos
BAR, BAR PLAZA
Areas rentables (mínimas)

MEZZANINNE:

Mitad Uso Variable Rentable
Juegos, T.V., Lectura
Administración (ampliación)

Mitad Cafetería

Cocina Bodegas
Servicio SS

Mesas
SS Públicos

SOTANOS:

1. Salon de baile o multiuso Bodegas
SS Públicos
Guardarropa
Conferencias o reuniones Flexibles
Cocina de calentamiento
Pantry de servicio

CIRCULACIONES VERTICALES

PODERES DE LA GOBIERNO DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Ingreso de personal y control
 Ingreso de vehículos
 Muelles de carga y descarga
 Recepción Oficina
 SS
 Balanza
 Bodegas Generales

2. Personal Control
 Vestidores
 SS

Talleres Mantenimiento
 Cerrajería

Aljibe, bombas, maquinaria, combustible

ESTACIONAMIENTO

3. ESTACIONAMIENTO (Total 100 automóviles)

NIVEL TIPICO DE HABITACIONES

15 cuartos dobles (3 especiales cada nivel)
 Closet, escritorio, equipaje, mesa, sillones
 Baño completo (WC, lavabo, ducha)

Servicio Lavador
 Ropa sucia
 Ropa limpia
 Basura
 Carretillas de servicio
 (cafetera, cigarrillos, etc.)

ESCALERAS DE EMERGENCIA

C I R C U L A C I O N E S V E R T I C A L E S

NIVEL RESTAURANTE Y COCINAS

RESTAURANTE

200 personas (50 mesas)

Pantry de servicio

Bodegas de plata

Lino, mesas y sillas extras

BAR (20-30 personas)

SS Públicos

Guardarropa

COCINA

Control

Bodegas del día

secos y conservas

cuartos fríos

Oficina del Chef

Preparación

Cocinas: caliente y fría

Servicio

Lavado

Patio de servicio y lavado grande

Vestidores y SS personal

NIVEL RECREACION

Fuente de soda

Vestidores y SS

Piscina

Soleamiento

Cuarto de juegos Billar

Mesas

Pin-ball

Etc.

CIRCULACIONES VERTICALES

Según F.W. Dodge Construction Outlook (architectural Record Books) Para que un hotel comercial sea rentable y produzca ganancias a sus dueños, fuera de su administración que se supone eficiente, sus proporciones de todos los elementos que lo integran deberán estar dentro de una variable mínima (más o menos 10%) a las áreas siguientes:

AMBIENTES	AREAS
Lobby	200 m ²
Lounge	100
Mezzanine	200
Administrador	20
Contaduría	20
Secretarias	20
Bar	100
SS	40
Cafetería	150
Cocina	30
Comedor	200
Cocina	200
Bodegas	300
SS empleados	60 (30 + 30)
Calderas	100
Combustibles	30
Bailes	300
Cocina auxiliar	30
Habitaciones (por piso)	600 - 800
(lavandería)	100

DISEÑO

PLANTA BAJA

SERVICIOS AUXILIARES

MEZZANINNE

ESTACIONAMIENTOS

La planta baja del edificio comprende todos los servicios que son menester para la recepción del huésped, la calle particular por la que el único tráfico posible es aquel que tiene relación directa con el hotel, es decir, taxis y buses de turistas, y los automóviles de los viajeros que buscan alojamiento sin reservas previas, a través de esta calle se logra que estos vehículos no obstruyan el tráfico de la 9a. calle, que es de por sí lento. A un lado de la calle se amplifica la perspectiva del edificio con la plaza triangular que es el motivo de esta tesis, y que dado al tráfico de peatones puede convertirse en un importante atrio de comunicación, los árboles grandes, arriates con toda clase de flores, y la fuente contribuyen a crear un ambiente de relajamiento en el centro.

Una vez dentro del lobby, de 10 pisos de altura, el huésped, además de sentirse impresionado por la fluidez y proporciones del ambiente, es atendido en la recepción propiamente dicha, cerca de la cual se desarrollan todas las oficinas de la administración. También en el lobby habrán facilidades para comercios convenientes al turista, un bar privado con servicio a lo que se ha llamado Bar-Plaza, que tiene un carácter informal y utiliza parte del ambiente del lobby. Las escaleras para bajar a los servicios auxiliares están convenientemente situadas. En estos servicios, 1 piso abajo, se hallan una serie de salones que pueden variar su tamaño según la ocasión, un gran salón de usos múltiples - salón de baile, conferencias, etc. - y que están servidos por una cocina de calentamiento desde la que se pueden atender toda clase de reuniones.

En este nivel se encuentran también las bodegas generales del hotel con sus controles correspondientes, dos muelles para la descarga y carga de vehículos de servicio, y el ingreso del personal.

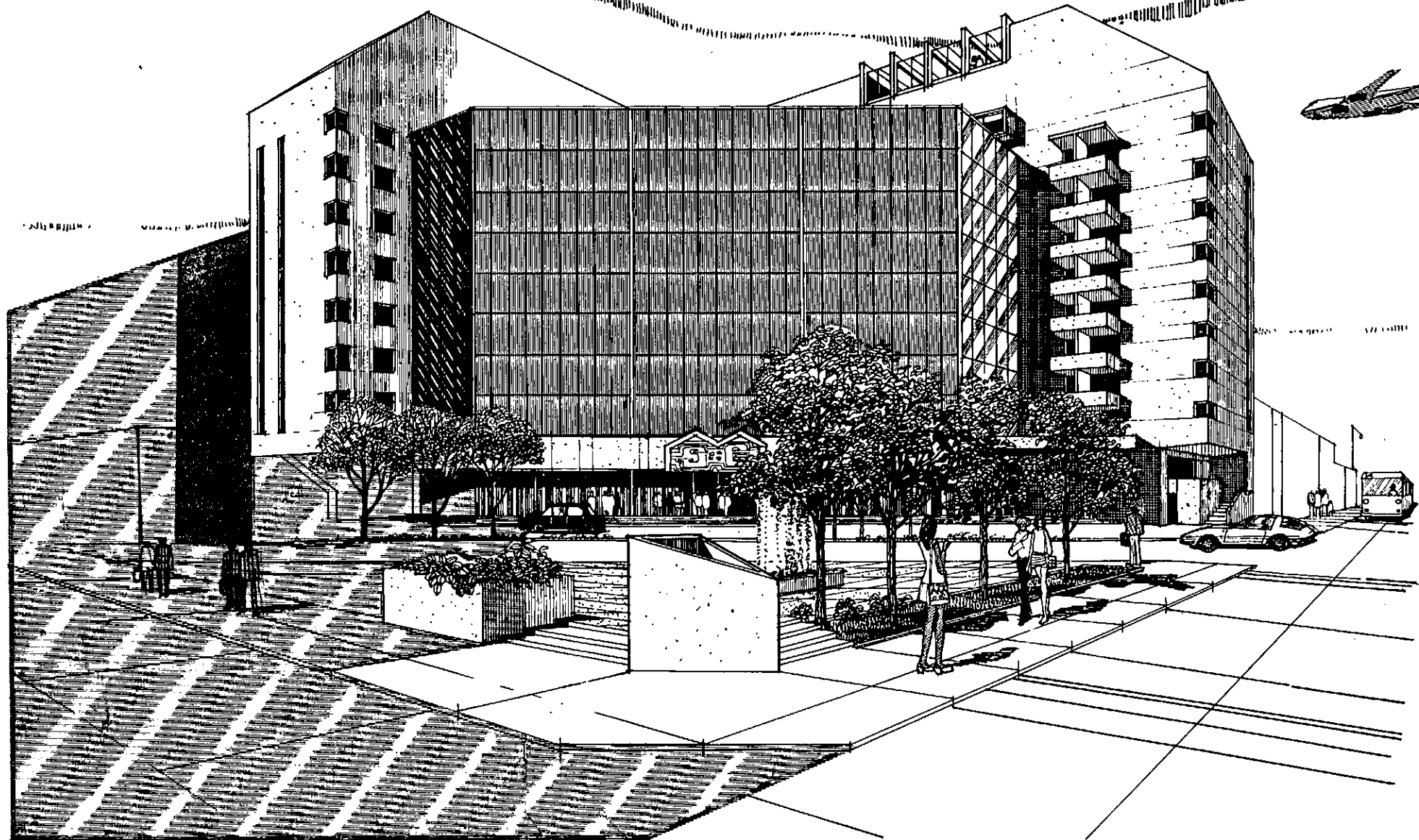
En los dos niveles inferiores - sótanos 2 y 3 (hojas 4/5), se desarrollan el resto de los servicios, vestidores de personal, control talleres de mantenimiento y maquinaria. Se previeron también lugares adecuados para estacionar un máximo de 100 automóviles.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
B. BIBLIOTECA
DEPARTAMENTO DE TESIS-REFERENCIA

El mezzanine es un área de uso variable, que puede considerarse como auxiliar también. Aquí habrán salas de descanso y lectura para los huéspedes. Estas áreas pueden convertirse en otras oficinas de administración, o rentarse para comercios según sea conveniente. En este nivel se encuentra también la cafetería, que funciona como tal para el hotel y también lleva gente de fuera a participar en la vida de éste, hay unas escaleras en la 9a. calle, que permiten la entrada a la cafetería directamente desde afuera.

Un elemento muy importante en el lobby es la gigantesca lámpara múltiple que cuelga desde la terraza -10 pisos arriba- y que se controla por medio de un reóstato para graduar la iluminación, según la hora y la ocasión.

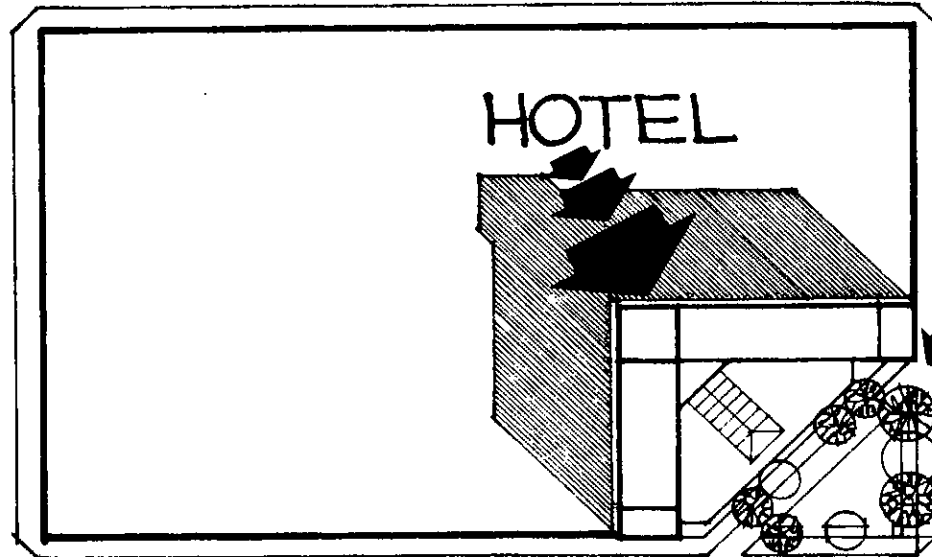
En los grandes joists verticales que soportan el muro cortina que limita el lobby, habrán ductos de ventilación y acondicionamiento de aire. Estos servirán para controlar el clima adentro del edificio, ya que la mayor parte de las habitaciones se abren por medio de ventanales y balcones sobre el lobby.



● SAN CARLOS GRAN HOTEL ●

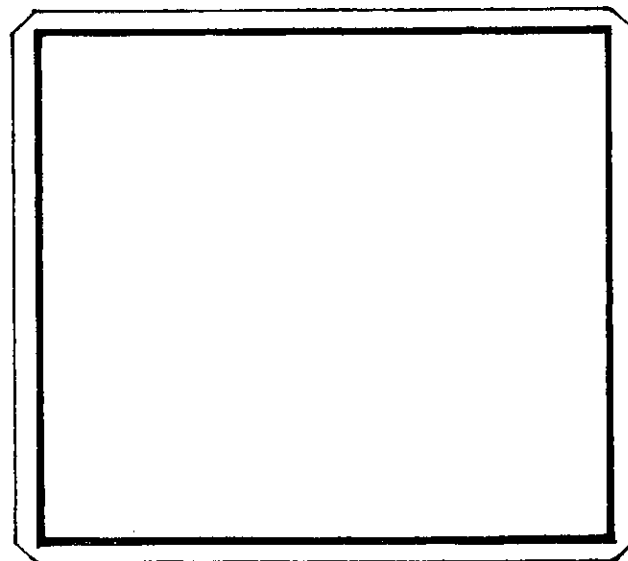


7A. AVENIDA

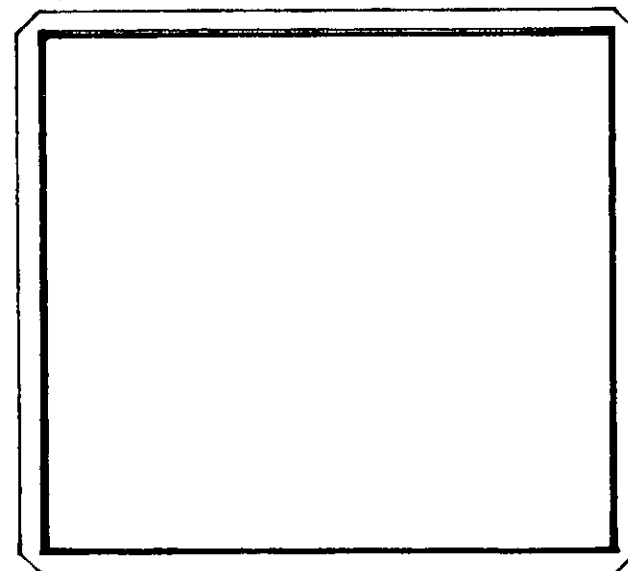
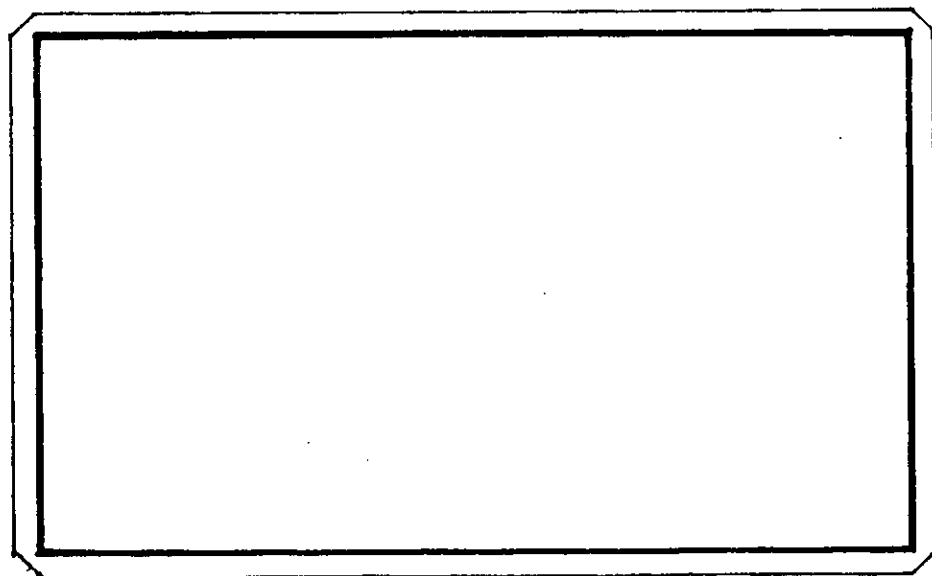


HOTEL

9A. CALLE

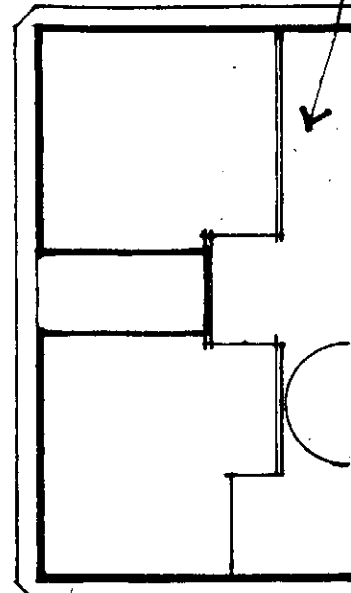


8A. AVENIDA

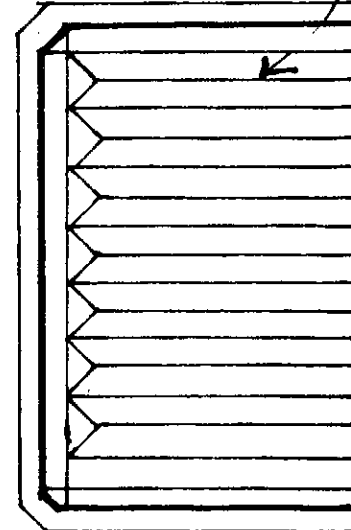


CATEDRAL

8A. CALLE

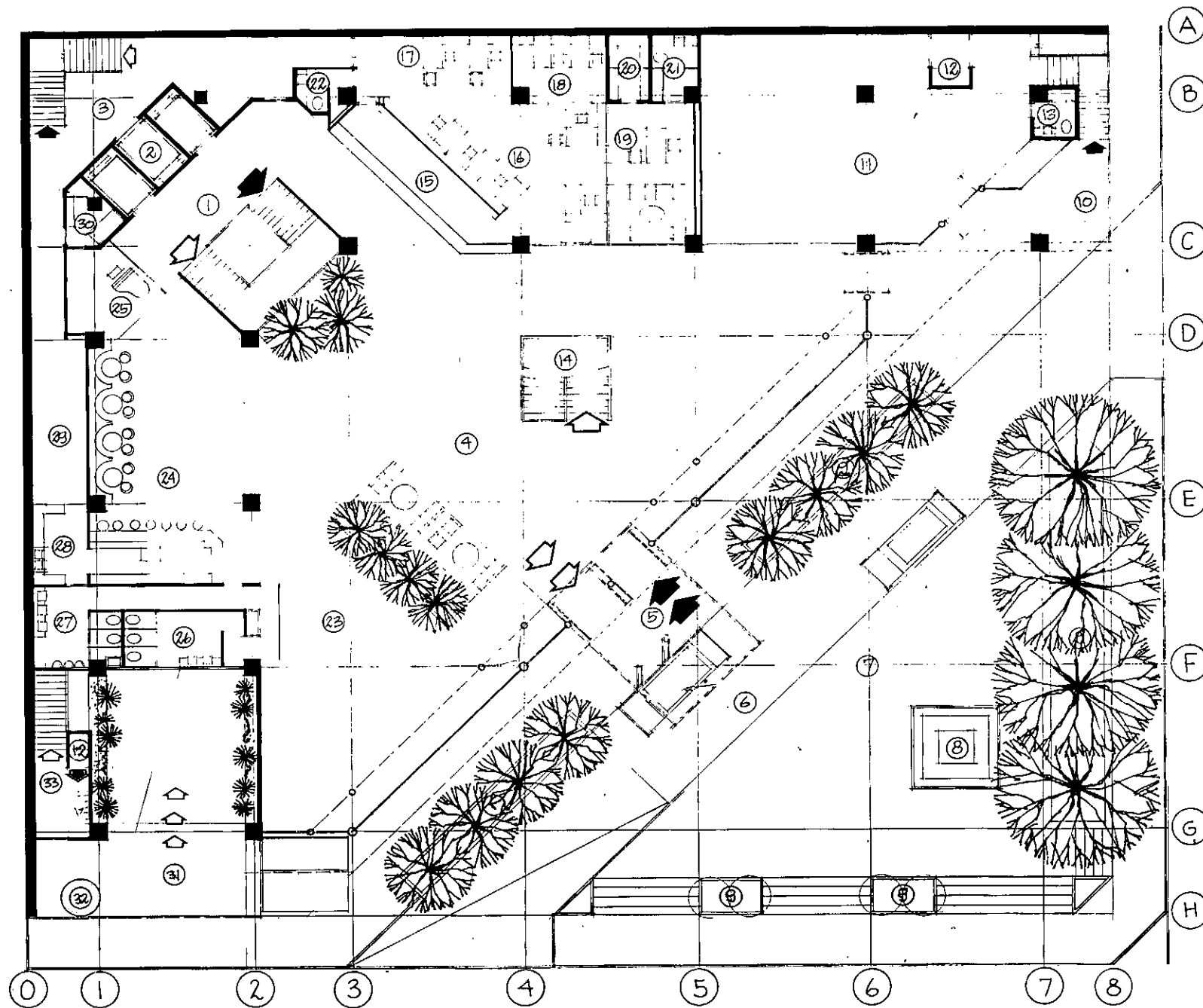


MERCADO



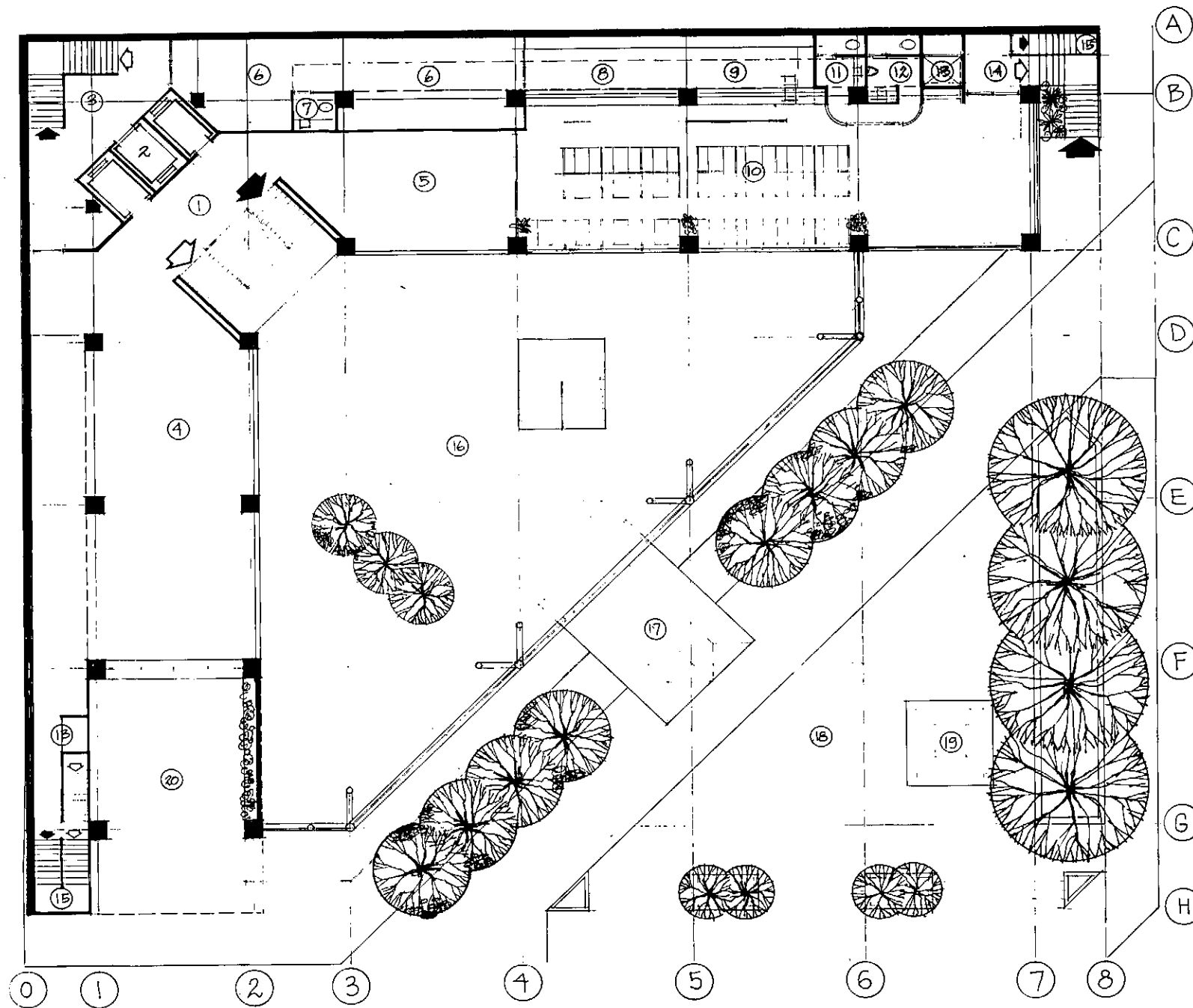
PLANTA DE LOCALIZACION





- 1 VESTIBULO ESCALERAS
- 2 ELEVADORES
- 3 SERVICIO
- 4 LOBBY
- 5 INGRESO
- 6 CALLE PRIVADA
- 7 PLAZA
- 8 FUENTE
- 9 JARDINES
- 10 PLAZA
- 11 RENTABLE
- 12 DUCTOS
- 13 SS
- 14 ESCALERAS
- 15 RECEPCION
- 16 SECRETARIAS
- 17 COMPRAS
- 18 CONTABILIDAD
- 19 ADMINISTRADOR
- 20 VALORES CAJA FUERTE
- 21 SS
- 22 SS PERSONAL
- 23 BAR PLAZA
- 24 BAR
- 25 ESCENARIO
- 26 SS MUJERES
- 27 SS HOMBRES
- 28 PREPARACION
- 29 BODEGAS
- 30 CAMERINO
- 31 INGRESO PARQUEO
- 32 CONTROL
- 33 INGRESO SERVICIO

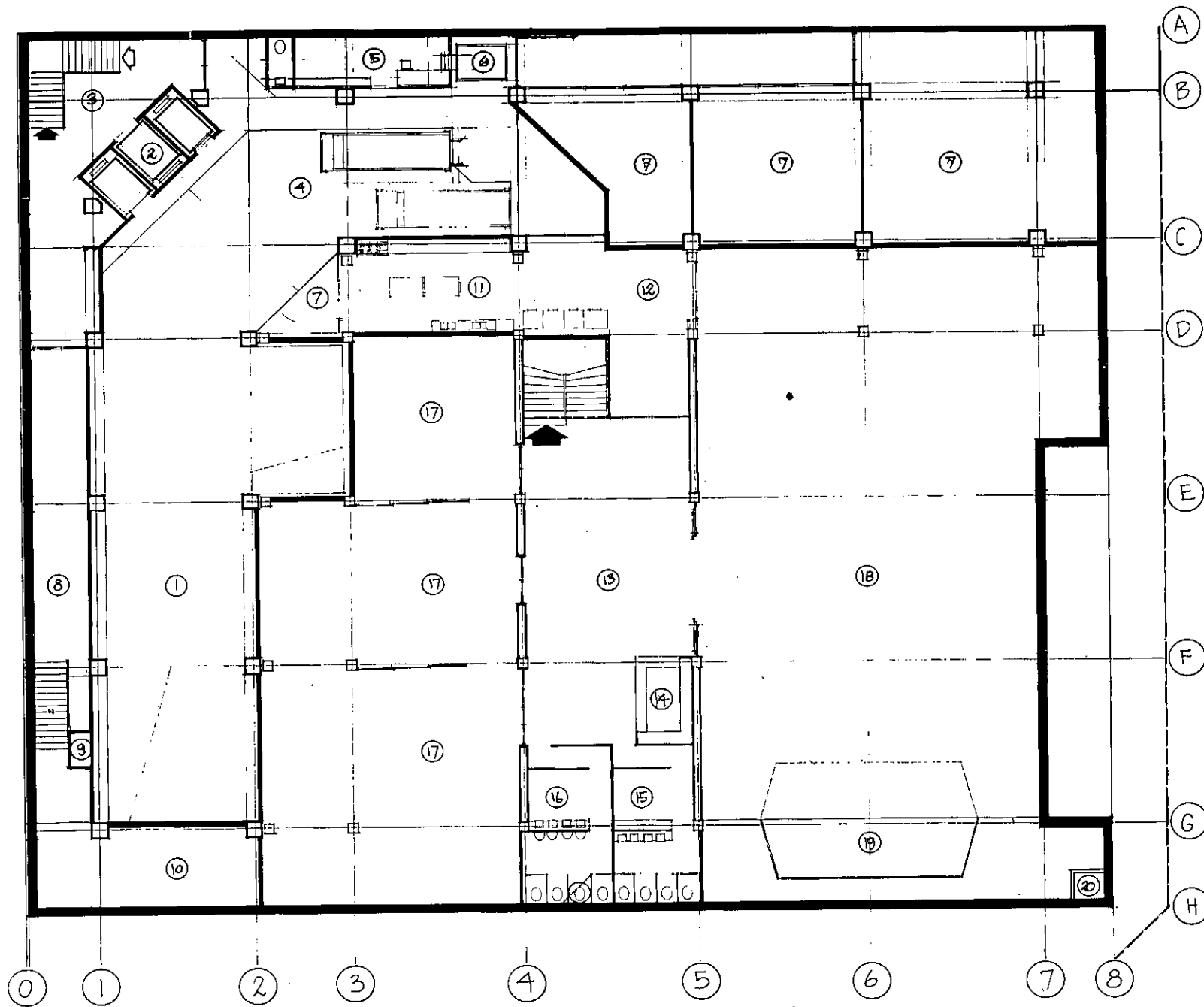
PLANTA BAJA



- 1 VESTIBULO ESCALERAS
- 2 ELEVADORES
- 3 SERVICIO
- 4 LOUNGE, SALA DE LECTURA, TELEV.
- 5 SALITA
- 6 BODEGA CAFETERIA
- 7 SS
- 8 BARRA
- 9 BARRA AUTOSERVICIO
- 10 CAFETERIA MESAS
- 11 SS MUJERES
- 12 SS HOMBRES
- 13 DUCTO
- 14 VESTIBULO
- 15 ESCALERAS EMERGENCIA
- 17 INGRESO
- 18 PLAZA
- 19 FUENTE
- 20 INGRESO ESTACIONAMIENTO

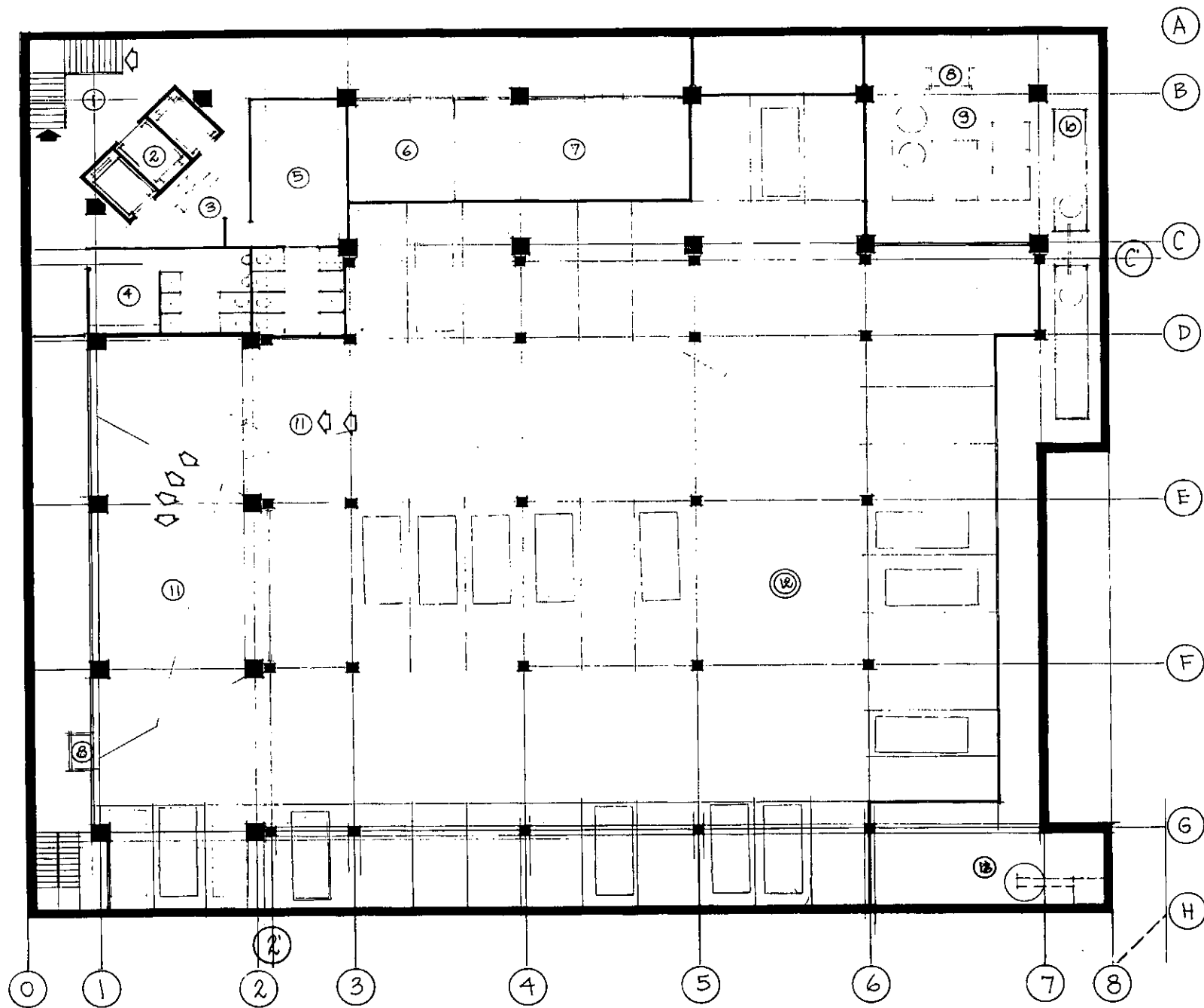
MEZANINNE

2



- 1 RAMPA DE INGRESO
- 2 ELEVADORES
- 3 SERVICIO
- 4 RAMPAS DE DESCARGA
- 5 RECEPCION
- 6 BALANZA
- 7 BODEGAS
- 8 INGRESO DE SERVICIO
- 9 DUCTOS
- 10 BODEGA
- 11 COCINA DE RECALENTAMIENTO
- 12 PANTRY
- 13 VESTIBULO DE SALONES
- 14 GUARDARROPA
- 15 SS MUJERES
- 16 SS HOMBRES
- 17 SALONES
- 18 GRAN SALON
- 19 ESCENARIO
- 20 DUCTO DE VENTILACION

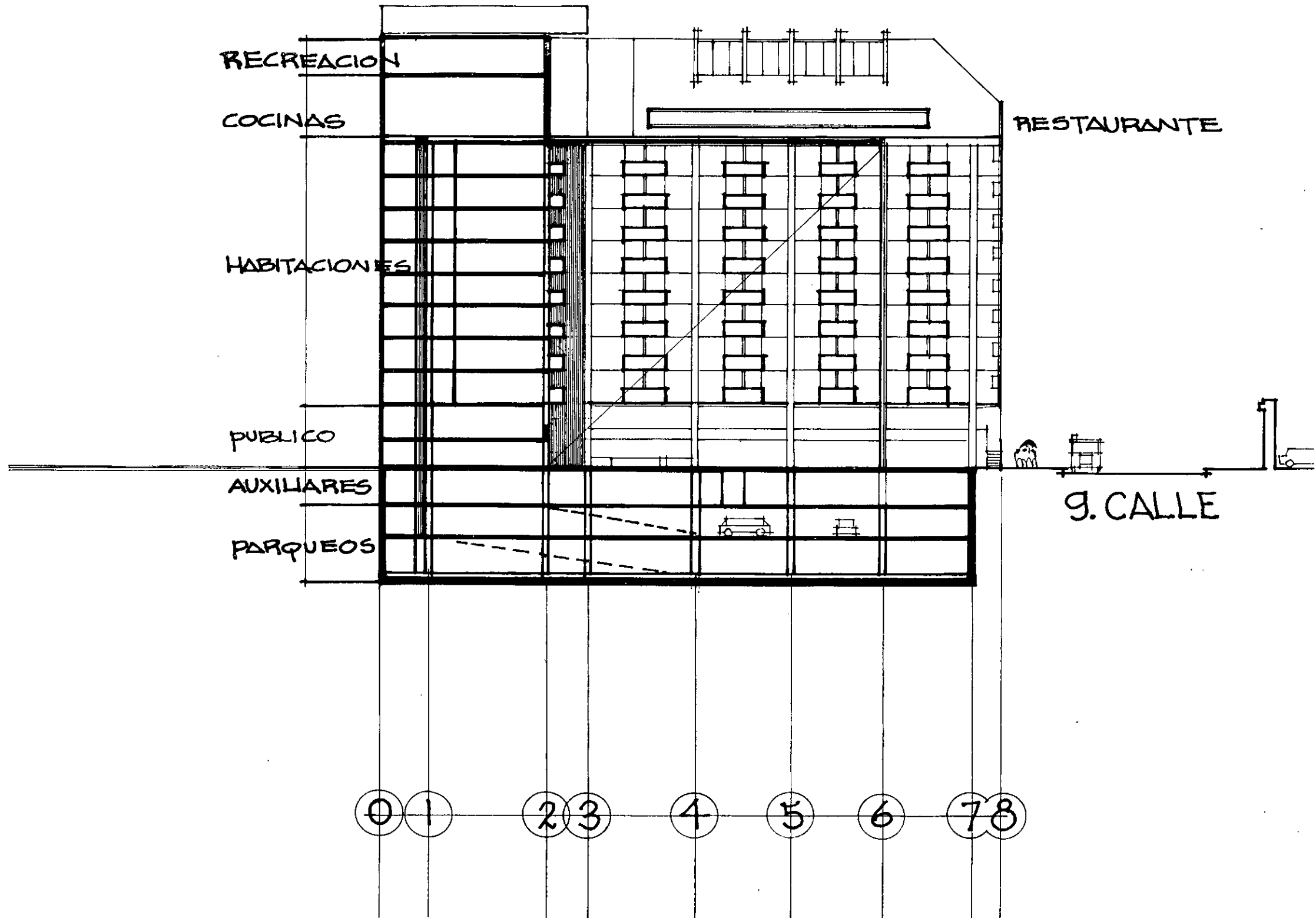
SERVICIOS AUXILIARES **3**



- 1 SERVICIO
- 2 ELEVADORES
- 3 CONTROL PERSONAL
- 4 VESTIDORES H.
- 5 VESTIDORES M.
- 6 TALLERES
- 7 TALLERES
- 8 DUCTO
- 9 MAQUINARIA
- 10 TANQUES DE COMBUSTIBLE
- 11 RAMPA
- 12 ESTACIONAMIENTO
- 13 VENTILACIONES

ESTACIONAMIENTO

45



PLANTA TIPICA DE HABITACIONES

La distribución de esta planta es la siguiente: Del centro de circulaciones verticales -escaleras y elevadores- en donde se encuentran pequeños detalles como son máquinas para expender cigarrillos, una cafetera para uso del piso, etc, parten los corredores que sirven a las habitaciones y de donde se atienden los ductos. Al final de cada corredor se encuentran las escaleras de emergencia para aliviar el edificio en caso de siniestros. En cada piso hay 12 habitaciones dobles y tres especiales con carácter distinto a las demás, lo que hace un total de 120 cuartos. Cada cuarto tiene su baño privado completo, y todos se amplían con balcones de donde se tiene vista al lobby, y a través del muro cortina, a la plaza de la esquina. Todos los muros entre cuartos, y el tratamiento de los cielos rasos y pisos serán acústicos para garantizar la completa privacidad del huésped.

En la esquina que se forma atrás de los elevadores, se han previsto espacios para el centro de servicio del piso. Aquí hay closets de lino, un sink, y es donde se guardan las carretillas de servicio, las bolsas de ropa sucia y basura.

COMEDORES Y COCINAS

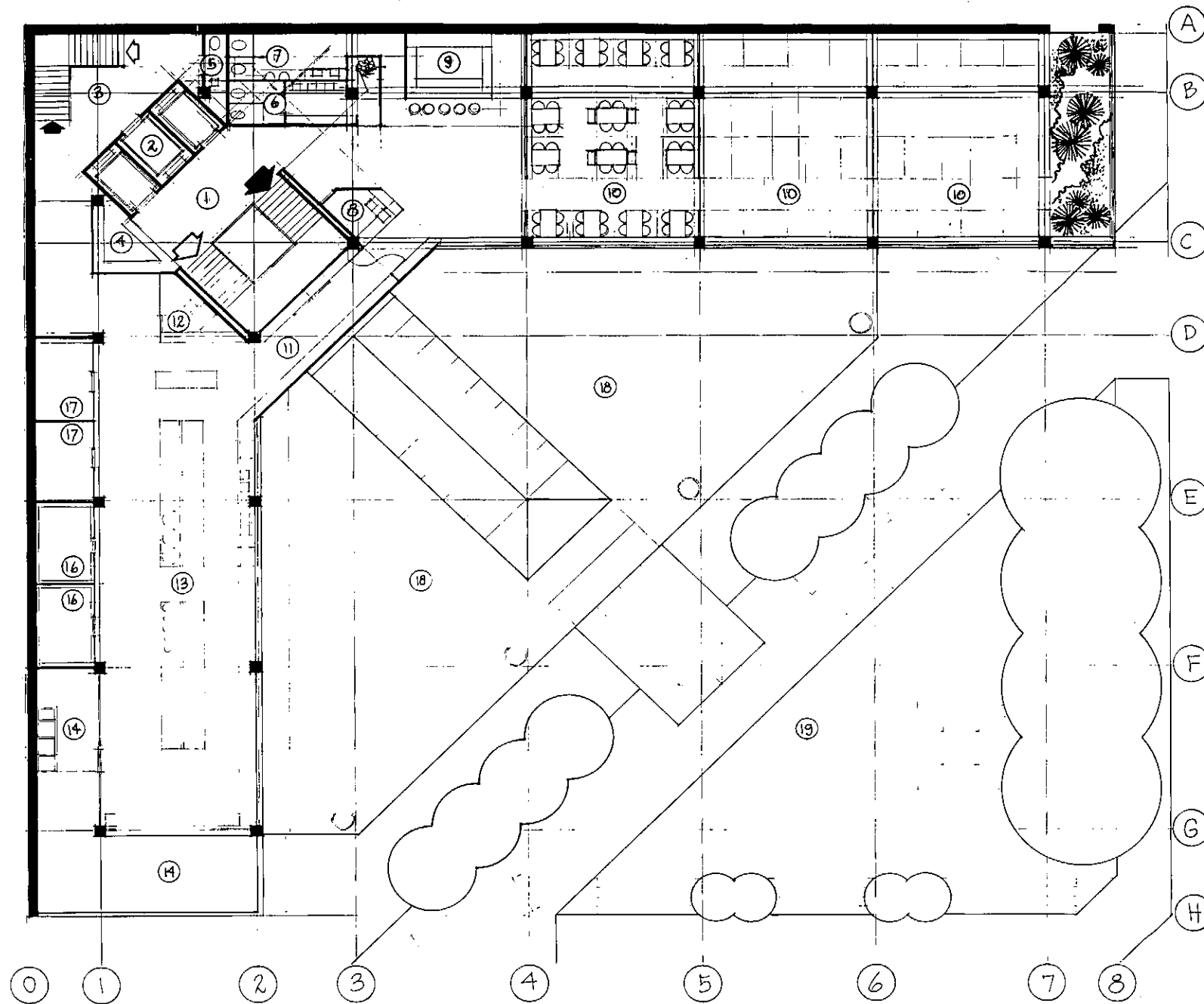
RECREACION

NIVEL AUXILIAR 10

El comedor se ha dividido en tres elementos para ofrecer al huésped cierta variedad de ambiente. Está servido por un bar pequeño en donde se preparan aperitivos etc., y en donde eventualmente alguien puede esperar a que se desocupe alguna mesa en caso de lleno completo. El comedor tiene vista sobre la terraza del lobby, que se tratará paisajísticamente con vegetación adecuada, y sobre la ciudad.

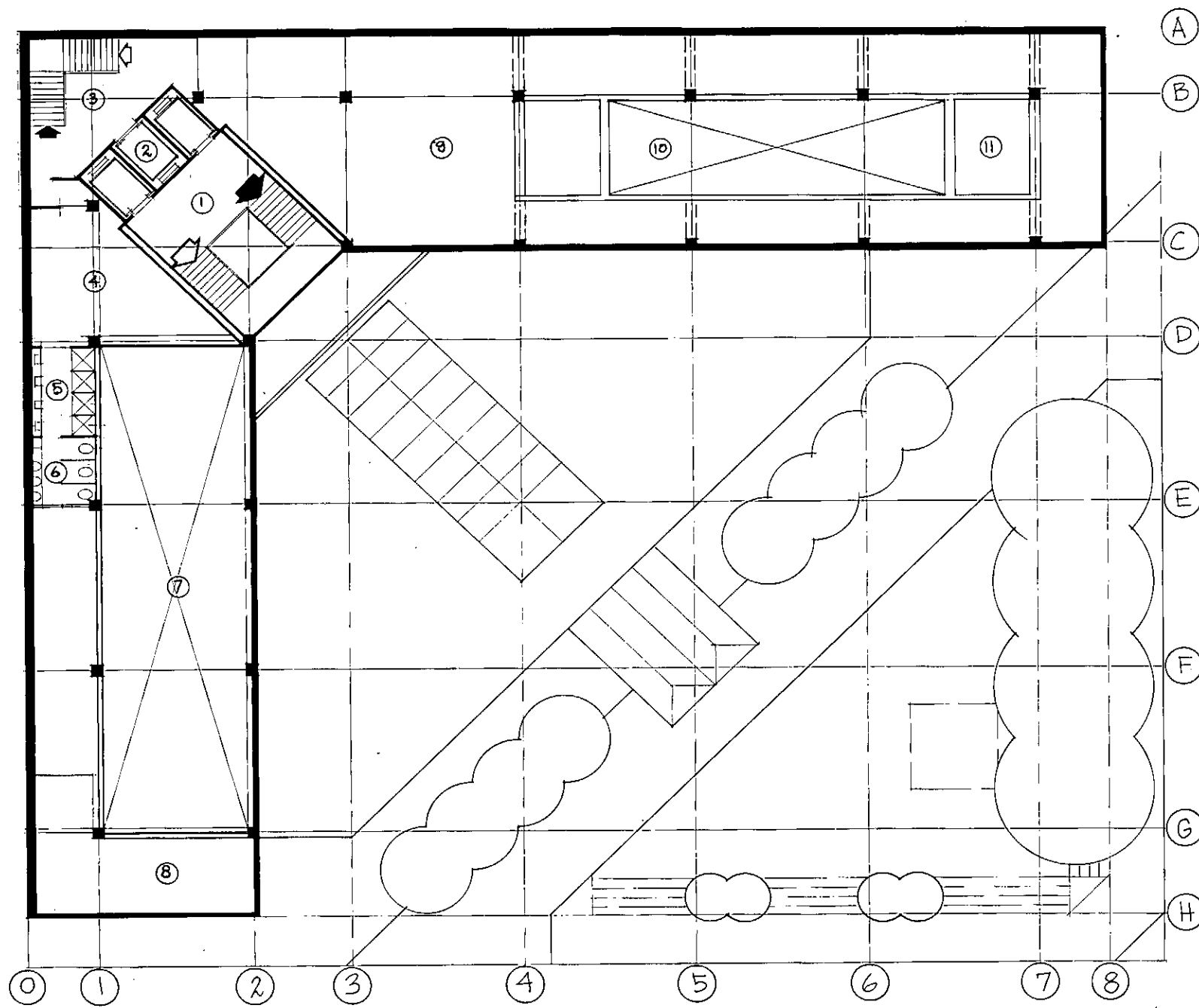
La cocina atiende al comedor por un pantry de servicio, en donde se recogen las comidas y se dejan los platos sucios para su lavado en el centro de lavado en la cocina. Esta divide su funcionamiento en preparación cocina en sí y servicio, y todo está controlado por el Chef desde su oficina convenientemente situada. Hay dos bodegas para alimentos, frescos y secos (conservas, etc.) y dos cuartos fríos. Se ha previsto suficiente lugar para almacenamiento ya que por ejemplo, las cajas de botellas ocupan el mismo espacio llenas o vacías. El nivel auxiliar es en donde se encuentran los vestidores y baños de todo el personal de cocina y restaurante, más área de almacenamiento, y la maquinaria y el tanque de la piscina de recreación.

El último nivel se ha destinado completo para el esparcimiento del huésped, y aquí hay una piscina de regulares dimensiones con jardines y suficiente área para soleamiento a través de un techo de cristal. Esta parte se considera que debería tener aire acondicionado para garantizar su uso todo el año. Los demás servicios de recreación constarán con mesas de juego de todo tipo, billares, juegos de mesa, pin-ball, etc., además de haber una pequeña fuente de soda para atender a los huéspedes.



- 1 VESTIBULO ESCALERAS
- 2 ELEVADORES
- 3 SERVICIO
- 4 GUARDARROPA
- 5 SS SERVICIO
- 6 SS MUJERES
- 7 SS HOMBRES
- 8 CAJA
- 9 BAR
- 10 COMEDORES
- 11 PANTRY
- 12 OFICINA DEL CHEF
- 13 COCINAS
- 14 PATIO
- 15 PILA
- 16 CUARTOS FRIOS
- 17 BODEGAS
- 18 TERRAZAS
- 19 PLANTA (ABAJO)

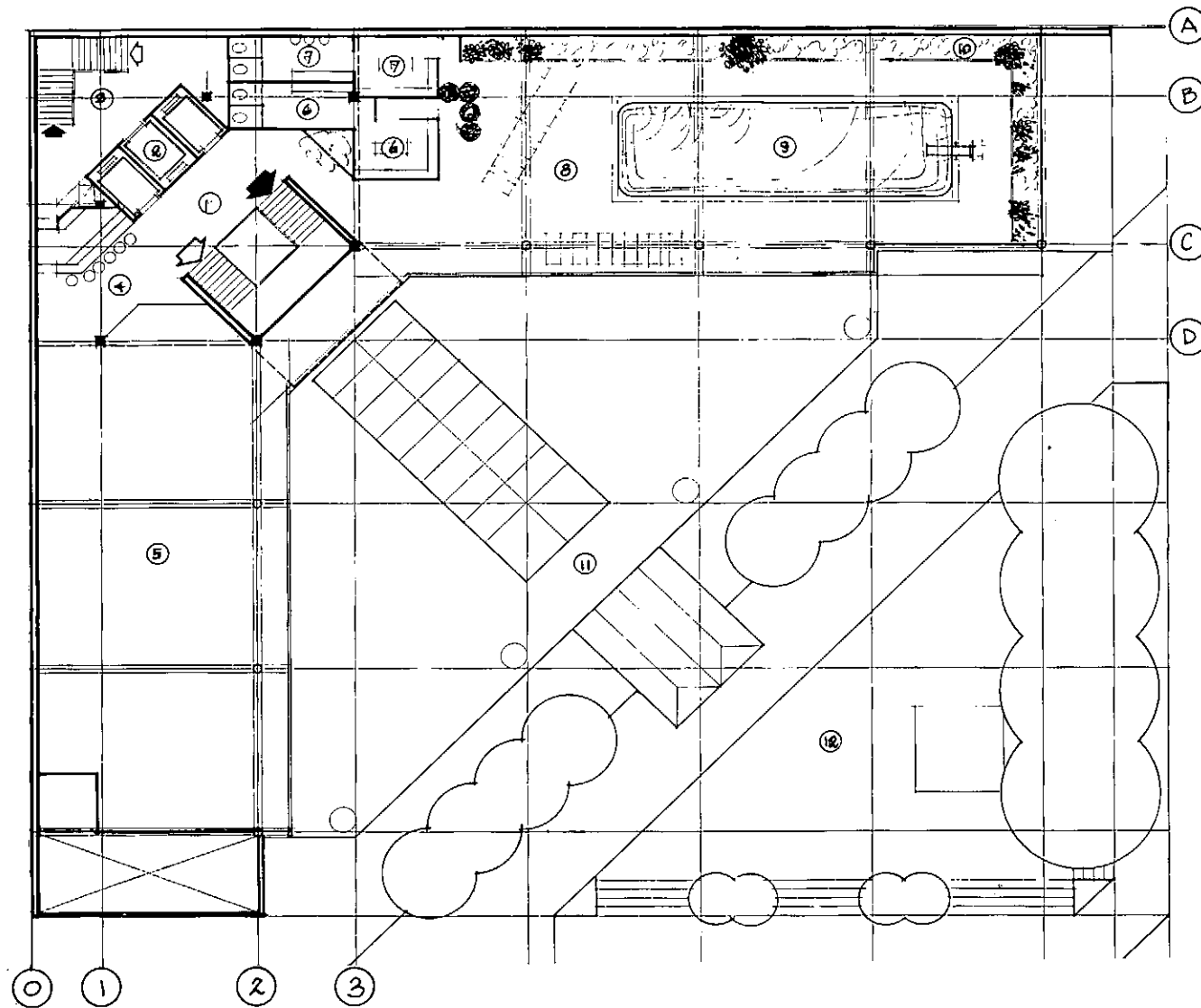
RESTAURANTE
COCINAS **8**



- 1 VESTIBULO ESCALERAS
- 2 ELEVADORES
- 3 SERVICIO
- 4 VESTIDORES
- 5 BAÑOS
- 6 SS
- 7 COCINA ABAJO
- 8 PATIO
- 9 BODEGAS
- 10 TANQUE DE PICINA
- 11 MAQUINARIA

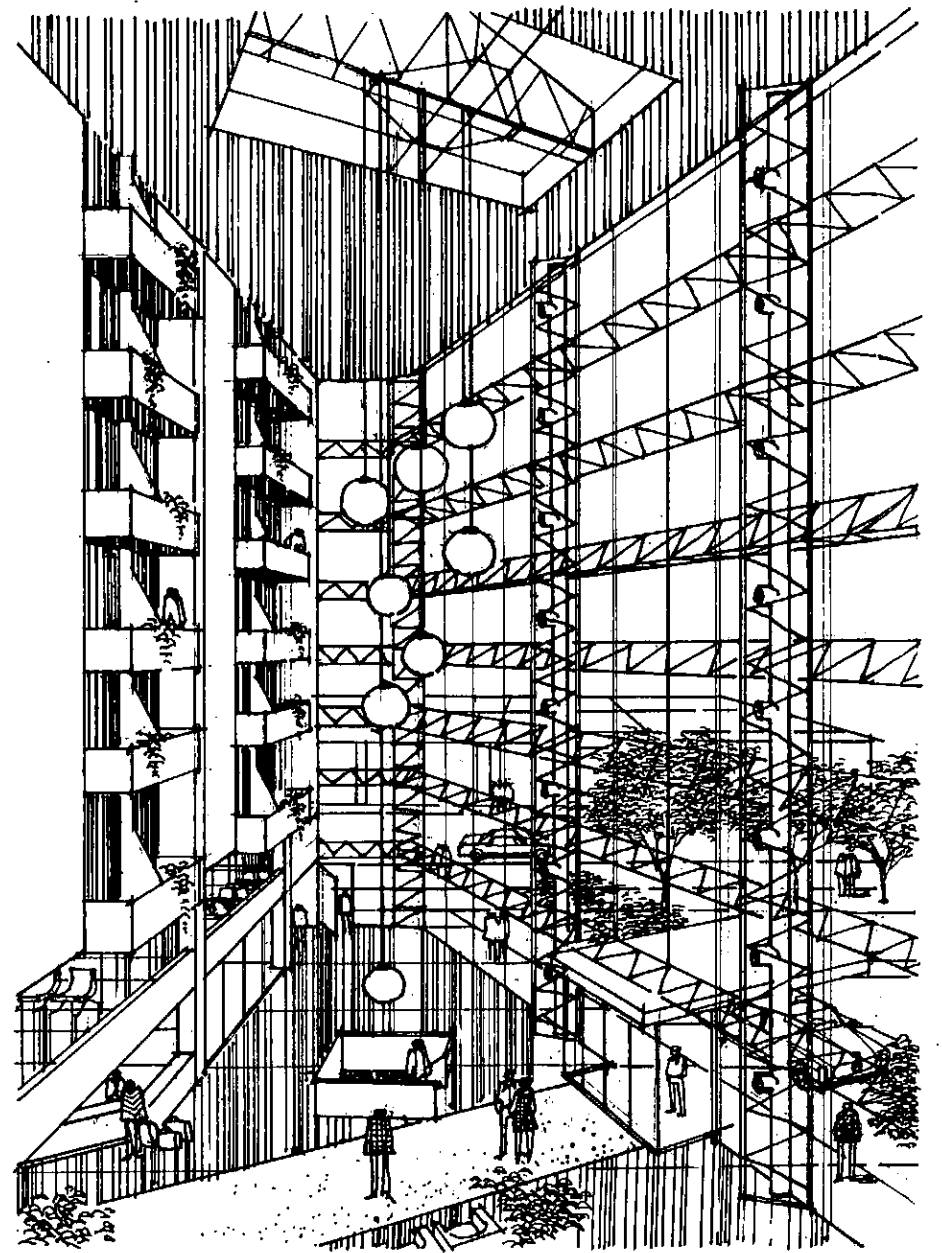
NIVEL

9



- 1 VESTIBULO ESCALERA
- 2 ELEVADORES
- 3 SERVICIO
- 4 FUENTE DE SODA
- 5 CUARTO DE JUEGOS
- 6 SS MUJERES
- 7 SS HOMBRES
- 8 TERRAZA DE SOLEAMIENTO
- 9 PISCINA
- 10 JARDINES
- 11 TERRAZA
- 12 PLAZA ABAJO

RECREACION **10**



LOBBY

BIBLIOGRAFIA

- | | |
|--|---|
| 1) CRESTI, Carlo
Le Corbusier
Ex-Libris, Zurich | 2) F. W. Dodge
Construction Outlook
Time Saver Standards
McGraw-Hill Books |
| 3) GROPIUS, Walter
Alcances de la Arquitectura Integral
Ediciones La Isla, Buenos Aires | |
| 4) GROPIUS, Walter
Apollo in the Democracy
McGraw-Hill Books, N.Y. | 5) MOHOLY-NAGY, Sibyl
Matrix of Man
Frederick A. Praeger, N.Y. |
| 6) QUAN, Víctor
Tesis: Parque Metropolitano | 7) SERT, José Luis
Can our cities Survive?
Doubleday |
| 8) WRIGHT, Frank Lloyd
On Architecture
(Gutheim) Grosset + Dunlap, N.Y. | 9) WRIGHT, Frank Lloyd
The future of Architecture
Mentor |
| 10) WALKER, Robert A.
The planning function in Urban Government
University of Chicago Press. | |

REVISTAS

Architectural Record
Números 7/68*, 8/69, 10/70, 11/71, 11/72

* Allan H. Lapidus: Planning the Successful Resort Hotel

L'ARCHITECTURE D'AUJOURD'HUI
Números 117, 119, 138

PANDAUZ

Randall Recinos

L. L. L.

Vo. Bo. Arq. Carlos Haeussler
A s e s o r

Imprimase:

C. Asensio Wunderlich

Arq. Carlos Asensio Wunderlich

D e c a n o