

Egresado de la Facultad de Arquitectura de la
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA



**“CENTRO ECOTURÍSTICO EN LA
FINCA SAN RAFAEL URÍAS,
SAN MIGUEL DUEÑAS, SACATEPÉQUEZ”.**

Presentada por: **VÍCTOR ALFONSO VALDEZ HERRERA**
Para optar al título de **ARQUITECTO**



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA



FACULTAD DE ARQUITECTURA



**“CENTRO ECOTURÍSTICO EN LA
FINCA SAN RAFAEL URÍAS,
SAN MIGUEL DUEÑAS,
SACATEPÉQUEZ”.**

Tesis presentada a la Honorable Junta Directiva por:
VÍCTOR ALFONSO VALDEZ HERRERA

Previamente a conferírsele el título de
ARQUITECTO

Guatemala, septiembre de 2011.



JUNTA DIRECTIVA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA

Decano: Arq. Carlos Enrique Valladares Cerezo

Vocal I: Arq. Sergio Mohamed Estrada Ruiz

Vocal II: Arq. Efraín de Jesús Amaya Caravantes

Vocal III: Arq. Marco Vinicio Barrios Contreras

Vocal IV: Br. Jairon Daniel del Cid Rendón

Secretario: Arq. Alejandro Muñoz Calderón

TRIBUNAL EXAMINADOR

Decano: Arq. Carlos Enrique Valladares Cerezo

Secretario: Arq. Alejandro Muñoz Calderón

Examinador: Msc. Arq. Jorge Roberto López Medina

Examinador: Msc. Arq. Eduardo Andrade Abularach

Examinador: Arq. Manuel Yanuario Arriola Retolaza

Msc. Arq. Jorge López Medina

Asesor de tesis



DEDICATORIA

A DIOS, A JESÚS DE CANDELARIA

Por haberme dado la vida, por permitirme nacer en el lugar más bello del mundo , por darme la familia que tengo, por rodearme de personas buenas y por la sabiduría necesaria que me dio para culminar mi carrera universitaria, por su misericordia, su amor, sus promesas; porque me esfuerza, me asiste, me da paz y seguridad. Porque siempre me ayuda a comenzar cada día con una nueva actitud y mucha gratitud, sabiduría y humildad.

A quien me ha cubierto con su manto y ha intercedido por mí ante Dios:

LA VIRGEN SANTÍSIMA: que nunca me ha dejado caer, y me escucha siempre.

A dos personas que son todo mi amor. Su sacrificio por darme todo sin esperar nunca nada a cambio, han sido tan importantes para mi vida.

A ELLOS, MIS PADRES:

Víctor Gerardo Valdez Guzmán
Elsy Guadalupe Herrera de Valdéz

Gracias por la mejor herencia que me han dado... su amor, educación, formación, enseñanza con el ejemplo, por querer y hacer de mi una persona de bien, porque siempre han estado para mí, y por todo, gracias.

Con quien he compartido toda la vida y ha estado en todo momento, a quien quiero mucho:

MI HERMANO,

Luis Gerardo Valdez Herrera:

A la mujer que amo:

MI NOVIA, Paulamaria Ibáñez Camey

Por su amor, paz y felicidad con la que llena todos los espacios de mi vida.
A quienes siempre me han apoyado, aconsejado y brindado su amistad

MIS ABUELOS:

Edgar Walter Herrera Rodríguez

Argelia Casasola de Herrera. (QEPD),

Hortensia Guzmán Sepúlveda

Ismael Valdés Ramírez (QEPD),



A LA MEMORIA DE:

MIS TÍOS

Marco Antonio Aguilar.
Romelia Herrera

A MIS TÍOS Y TÍAS: En especial a mi tía y madrina Yoli por su apoyo incondicional en todo momento.

A MIS PRIMOS Y PRIMAS.

A MIS CUATES DE LA U.

Por cada momento inolvidable y por lo más valioso... que es la amistad.

Los buenos amigos no hay que buscarlos, llegan solos, son gratis y para toda la vida.

A LA TRICENTENARIA Y SIEMPRE GLORIOSA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA,

Grande dentro de las del mundo y la mejor de todas, por haberme permitido superarme a nivel académico y por darme los mejores amigos que tengo.

A LA FACULTAD DE ARQUITECTURA

Por formarme en el compromiso social que todo universitario tiene con el pueblo de Guatemala, al permitirme conocer de cerca tantos lugares, su dolor y su belleza.

A MIS CATEDRÁTICOS

Por los conocimientos adquiridos y ser un ciudadano más al servicio de Guatemala.

A MI ASESOR Arquitecto Jorge López Medina.

Por su ayuda y paciencia, para culminar este proyecto.

A MIS CONSULTORES, quienes me brindaron una orientación acertada en la realización de este proyecto de graduación: Arquitecto: Manuel Arriola y Arquitecto: Eduardo Abularach

A las Bibliotecarias de la Facultad de Arquitectura;

A todos aquellos quienes amablemente, de una u otra manera me brindaron su apoyo,

Gracias.



ÍNDICE

CAPÍTULO	PÁGINA
INTRODUCCIÓN	
CAPÍTULO 1	
1. Antecedentes.....	1
2. Planteamiento del Tema.....	2
3. Objetivos	
3.1 Objetivo General.....	2
3.2 Objetivo Específico.....	2
4. Metodología de la Investigación.....	3
5. Ubicación.....	3-4
6. Condiciones Topográficas	
6.1 Topografía del Terreno.....	5
6.2 Condiciones Ambientales y Ecológicas	
6.2.1 Aspectos Físico-geográficos.....	6
6.3 Historia del Suelo.....	6
6.4 Recursos Hídricos.....	7
6.5 Flora y Fauna.....	7
6.6 Clima.....	8
6.7 Precipitación Pluvial.....	8
6.8 Zonas de Vida.....	8
CAPÍTULO 2	
7. Terreno	
7.1 Colindancias.....	9
7.2 Vías de Circulación.....	9
7.3 Accesibilidad Peatonal y Vehicular.....	10
7.4 Servicios Instalados.....	10
8. Recursos Económicos	
8.1 Actividad Económica San Miguel Dueñas.....	11
8.2 Productos de Cerámica.....	12
8.3 Artesanía de Cestería.....	12
8.4 Artesanía de Madera.....	13
8.5 Productos de Cera.....	13
8.6 Artesanías de Tul.....	13
8.7 Petates.....	13

9. Usuarios y Agentes	13
9.1 Tipos de Usuarios.....	14
9.2 Población.....	15
10. Sistemas Constructivos.....	16-17
11. Reglamentos.....	18
11.1 INGUAT Reglamento para Establecimientos de Hospedaje.....	18
11.2 Reglamento de Construcción y Urbanismo del Municipio de La Antigua Guatemala.....	19-23
12. Casos Análogos	
12.1 Hotel Filadelfia Café y Spa.....	24
12.2 Hotel “La Purificadora”	25-26
12.3 Hotel “El Convento”	27

CAPÍTULO 3

13. Método de Diseño.....	28
14. Programa de Necesidades.....	28-36
15. Cuadro de Ordenamiento de Datos.....	37-39
16. Diagramas.....	40-48

CAPÍTULO 4

1. Planos arquitectónicos.....	49-80
2. Vistas.....	81-106

PRESUPUESTO Y CRONOGRAMA.....	107-108
--------------------------------------	----------------

CONCLUSIONES.....	109
--------------------------	------------

RECOMENDACIONES.....	109
-----------------------------	------------

BIBLIOGRAFÍA.....	110
--------------------------	------------



INTRODUCCIÓN

La industria actual del hospedaje ha sido el resultado de la evolución social y cultural de muchos siglos. Anteriormente era un privilegio dado solamente a personas de posiciones sociales altas y adineradas, que se fue haciendo accesible a los ciudadanos comunes. Con la capacidad que fue adquiriendo el ser humano en transportar y comercializar en otros pueblos y ciudades, viajar distancias más largas, se fue creando la necesidad de pagar por un lugar confortable donde pasar las noches y nacieron las posadas y hoteles. Así pues, hospedar fue una de las primeras empresas comerciales, donde las personas ofrecían a los viajeros y turistas hospedaje a cambio de dinero.

Actualmente la industria del hospedaje es compleja y diversa, esta industria ha evolucionado, desde las posadas antiguas hasta los más complejos y modernos resorts, siendo influenciada fuertemente por los cambios sociales, culturales, económicos y políticos de la sociedad. Entre la infinidad de tipos de hoteles que existen hoy en día, se encuentran los “hoteles boutique”, un concepto que nace en Europa para aquellas personas que buscan alojarse en lugares más íntimos, con gustos refinados y sofisticados que pretenden un mejor servicio, en contraposición con las grandes cadenas hoteleras que ofrecen servicios estandarizados y mecánicos. Este tipo de hotel será el que se utilizará en la realización del proyecto, cabe resaltar que no es tan extenso como los grandes hoteles, pero sí con todo el confort que necesita el huésped.

En el Departamento de Sacatepéquez se encuentra ubicada la finca San Rafael “URÍAS”, la cual fue fundada por Rafael Valdés Q. teniendo su mayor desarrollo en 1928, fecha en la que se construyó también la casa patronal.

La finca es una de las principales fincas cafetaleras de Guatemala, el trabajo duro de la familia la ha llevado a un buen desarrollo, pero actualmente su casa patronal de arquitectura del siglo XVII se ha visto afectada por el paso del tiempo. Se han realizado proyectos para su restauración por fundaciones interesadas en su conservación, pero ninguno se ha realizado.

Esta finca es un lugar que por todas las cualidades que posee merece ser visitada y exhibida a turistas que estén interesados en historia y en la cultura cafetalera que tiene Guatemala. Por lo tanto se plantea un proyecto en el que se pueda ayudar a atraer turistas a la región, rescatar la casa patronal y dar empleo a los pobladores del área, creando un proyecto ecoturístico en donde se puedan dar recorridos por el lugar y hospedaje a los turistas. El proyecto comprende un hotel boutique que ofrece una serie de servicios que ayudan a que los turistas conozcan más sobre la cultura Guatemalteca y así, la cafetalera. La arquitectura es una amalgama de elementos coloniales propios de la región y arquitectura contemporánea, con materiales y colores que responden al lugar donde se encuentra emplazado, haciéndolo amigable con el entorno.



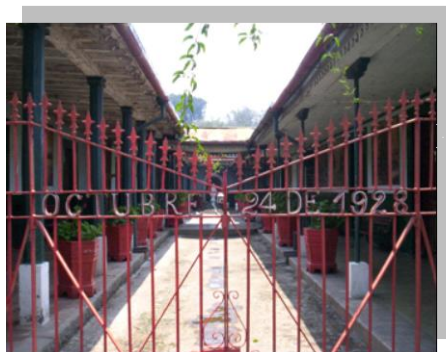
Capítulo **1**

Antecedentes
Justificación
Objetivos
Planteamiento del Problema
Delimitación del Tema
Metodología

CAPÍTULO 1

1. ANTECEDENTES

La finca San Rafael “URÍAS” está ubicada en el Departamento de Sacatepéquez, Ciudad Vieja. Esta Finca fue formada por Rafael Valdés Q. quien también construyó el oratorio que se encuentra en la plaza de acceso a la finca. Construida gracias al trabajo de la familia Valdés que surgió en el año 1739 como un exponente de prosperidad de los pueblos. El trabajo duro, llevó a la finca a tener un mayor desarrollo en los años de 1928, fecha en que se construyó la casa patronal, los hornos y bodegas se construyeron en los años de 1938 a 1943.



Fotografía No. 1
Ingreso a la Casa Patronal
Fuente: Propia

Hoy la finca es administrada por los hermanos Raúl Valdés L. e Isidro Valdés L. quienes siguiendo la tradición cafetalera, han logrado mantener la producción y calidad del café guatemalteco.

La producción sigue dando sus frutos, pero lamentablemente los bienes arquitectónicos, como la Casa Patronal, se están viendo afectados por el paso del tiempo, y se está perdiendo la historia familiar y la arquitectura del siglo XVIII.

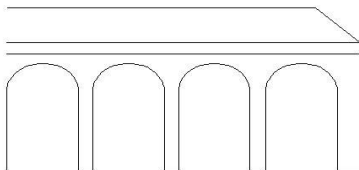
Lo que se ha hecho hasta el momento han sido mediciones y levantamiento del edificio, realizadas por la Fundación Francesa, la cual ha tenido el interés de recuperar la casa patronal, pero solo quedó en papel porque nada de la restauración llegó a realizarse.

Con el motivo de mantenerse en el mercado de la producción, Isidro Valdez, caficultor de la finca San Rafael Urías, en los últimos tres años diversificó su producción de café y ha incursionado en el cultivo de tilapia.

“Estamos trabajando casi al margen de altitud permitida para la tilapia y aunque nuestros costos de operación son mayores, estamos satisfechos”.

Valdez afirmó que la venta del pescado es buena en el mercado local, pues existe bastante demanda del mismo.

El cultivo de peces como la tilapia constituye una alternativa de diversificación para los productores de café de las regiones localizadas por debajo de los mil metros sobre el nivel del mar.



2. PLANTEAMIENTO DEL TEMA

La finca San Rafael Urías, tiene una de las mejores producciones de café, pero su infraestructura, está en total abandono, para lo cual se ha decidido hacer una Finca Hotel boutique. También poder rehabilitar parte de la finca para hacer recorridos guiados, donde se muestre la producción de café. Con el fin de atraer turismo, generar empleo y poder rehabilitar los edificios existentes.



Fotografía No. 2
Cultivo de Café, Finca San Rafael Urías
Fuente: Propia

La finca presenta, demasiado deterioro en sus edificios existentes por lo tanto es necesario hacer un proyecto arquitectónico de construcción y rehabilitación, que verá sus resultados en la Casa Patronal y Finca Hotel boutique, conformando un bonito hotel que dé cabida a los turistas para que conozcan un poco más acerca de nuestra cultura e historia.

Se harán visitas guiadas en las plantaciones del café, y a todos los procesos de producción, de una taza de café gourmet, dando como resultado que el turista se dé cuenta de la riqueza de nuestros recursos y de lo importante que es el café en nuestro país.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL:

Diseñar un hotel boutique en la finca, el cual albergará a los turistas, para los cuales también habrá visitas guiadas por la siembra del café, museo, casa patronal y la Capilla. Ofreciendo los servicios necesarios, para el óptimo funcionamiento del proyecto.

3.2 OBJETIVO ESPECÍFICO:

Dar una respuesta arquitectónica que conserve y sea amigable con el entorno, que exista un diálogo entre lo colonial y lo contemporáneo, y no dañe la historia, ni el estilo del edificio como tal.

4. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

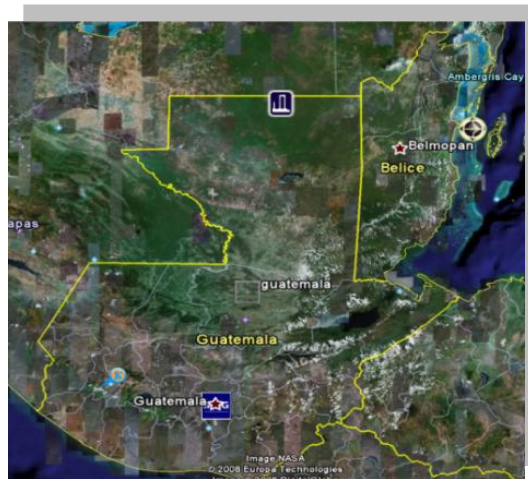
Métodos de intervención, para poder dar una respuesta arquitectónica adecuada.

La investigación comienza en La finca San Rafael Urías, donde se observa la infraestructura existente, para poder tomar una idea de lo que se protege y lo nuevo que se plantea. La información se obtiene a través de los propietarios de la finca, dando como resultado un trabajo de campo en base a lo vivido dentro de la finca y la historia que ellos nos aportan.

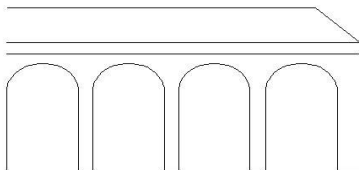
Para la información de gabinete se tiene acceso a bibliotecas de consulta sobre el tema. Para el trabajo de campo, visitas periódicas en la finca para obtener una mejor visión de lo que se trabajará. Con toda la información recabada se utilizarán métodos apropiados de clasificación y aplicación en diseño arquitectónico para lograr la respuesta esperada.

5. UBICACIÓN

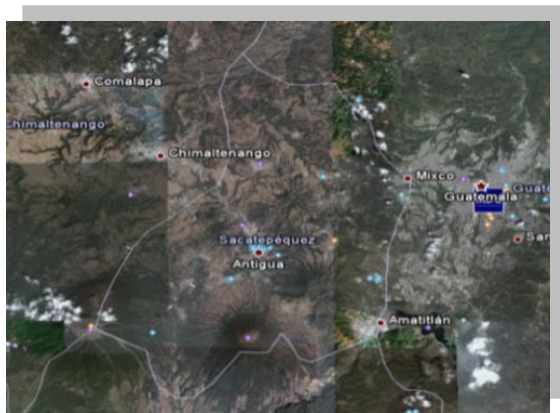
El proyecto se encuentra ubicado en Guatemala, que en náhuatl Quauhtlemallan, significa "lugar de muchos árboles"). República de América Central, Su geografía física es en gran parte montañosa. Posee suaves playas en su litoral del Pacífico y planicies bajas al norte del país. Se divide en 22 departamentos que son: Alta Verapaz, Baja Verapaz, Chimaltenango, Chiquimula, Peten, El Progreso, Quiché, Escuintla, Guatemala, Huehuetenango, Izabal, Jalapa, Jutiapa, Quetzaltenango, Retalhuleu, Sacatepéquez, San Marco, Santa Rosa, Sololá, Suchitepéquez, Totonicapán, Zacapa.



Fotografía No. 3
Fotografía Aérea de Guatemala
Fuente: Google Earth

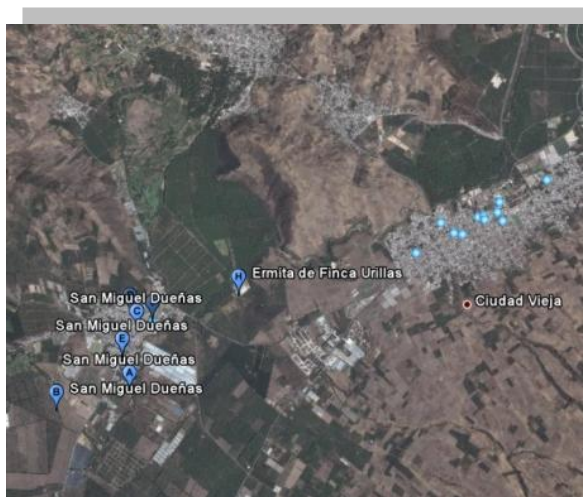


El departamento de Sacatepéquez está situado en la región Central de Guatemala. Limita al Norte, con el departamento de Chimaltenango; al Sur, con el departamento de Escuintla; al Este, con el Departamento de Guatemala; y al Oeste, con el Departamento Chimaltenango, Sacatepéquez, comprende 16 municipios que son: Alotenango, La Antigua Guatemala, Ciudad Vieja, Jocotenango, Magdalena, Milpas Altas, Pastores, San Antonio Aguas Calientes, San Bartolomé Milpas Altas, San Lucas Sacatepéquez, San Miguel Dueñas, Santa Catarina Barahona, Santa Lucía Milpas Altas, Santa María de Jesús, Santiago Sacatepéquez, Santo Domingo Xenacoj, Sumpango.

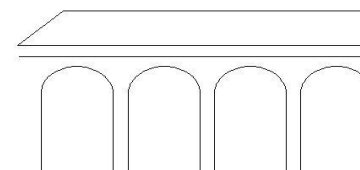


Fotografía No. 4
Fotografía Aérea de Departamento de Sacatepéquez
Fuente: Google Earth

San Miguel Dueñas: La historia de este lugar arranca prácticamente desde el siglo XVI, algunas referencias de tradición oral indican que fue fundado por Pedro de Alvarado para "las labranzas y milpas de las pobres mujeres viudas de los conquistadores".



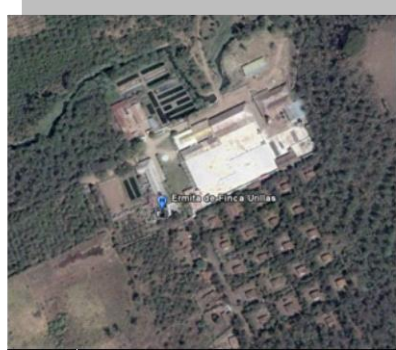
Fotografía No. 5
Fotografía Aérea de San Miguel Dueñas
Fuente: Google Earth



El proyecto se encuentra ubicado en el municipio de San Miguel Dueñas, en La finca San Rafael Urías. El estudio abarcó el entorno inmediato y su área de influencia.



Fotografía No. 6
Fotografía Aérea de Finca San Rafael Urías
Fuente: Google Earth

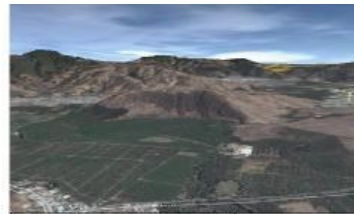


Fotografía No. 7
Fotografía Aérea de Casco Urbano Finca San Rafael Urías
Fuente: Google Earth

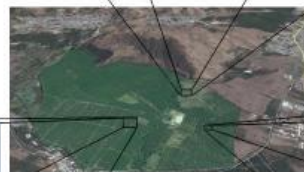
6. CONDICIONES TOPOGRÁFICAS

6.1 TOPOGRAFÍA DEL TERRENO

La Finca San Rafael Urías se encuentra asentada entre valles y el volcán de Agua. El Terreno es poco accidentado, cuenta con una pendiente del 3%. En cuanto a los suelos, se pueden señalar dos: el denominado de la Altiplanicie Central, siendo de origen volcánico y que se encuentra presente en las partes quebradas, y el conocido como de aluvión o misceláneo, encontrándose principalmente en la parte baja, es decir, el valle. Es posible que la tierra fuera de mejor calidad en tiempos prehispánicos y se haya gastado por el uso intensivo que se le ha dado durante este siglo, ya que las cosechas se levantan con fertilizantes químicos. Aún así, el potencial agrícola de las faldas de las montañas se puede ver, pues es de donde salen los diferentes cultivos que los campesinos siembran cada año.



Vista hacia el este
Finca San Rafael Urías



Vista en planta
Finca San Rafael Urías



Vista hacia el sur
Finca San Rafael Urías



Vista hacia el norte
Finca San Rafael Urías

6.2 CONDICIONES AMBIENTALES Y ECOLÓGICAS

6.2.1 ASPECTOS FÍSICO - GEOGRÁFICOS

La observación indica que el territorio estudiado se divide en dos: una parte baja, que se encuentra a una altura promedio de 1500 m sobre el nivel del mar, y otra parte más alta a 2100 m, con algunos cerros que se elevan arriba de los 2400 m. En la parte baja se puede observar en su mayor parte sembradíos de café donde predominan los árboles de gravilea que sirven de sombra a los cafetos, así como leguminosas. En esta parte ha sido transformado drásticamente el paisaje debido a la agro-industria del grano aromático. Actualmente, se pueden observar grandes galeras que dan cobijo a la producción de flores y algunas hortalizas, así como aves de corral.

El departamento de Sacatepéquez pertenece al Complejo Montañoso del Altiplano Central. Aunque su topografía es montañosa y volcánica, existen algunas mesetas muy fértiles. En su territorio se encuentra el volcán de Agua, con una Altura de 3753 msnm, el volcán de Fuego con 3835 msnm, y el de Acatenago con 3976 msnm.

En el departamento de Sacatepéquez se encuentran 3 zonas de vida vegetal, que se describen a continuación:

Bosque Muy Húmedo Subtropical Cálido

Esta zona de vida tiene una precipitación pluvial de 400-600mm, la biotemperatura es de 21-25° C, la altura sobre el nivel del mar es de 80-1600. Entre la vegetación indicadora, se encuentran: *Orbugnya styraciflua*, *Terinalis amazonia*, *Ceiba pentandra*, *Brossiam alicastrum* y *enterolubium cyclocarpum*. Los cultivos principales de la zona son: cañas de azúcar, banano, café, hule, cacao, cítricos, maíz, frijol y *Andira inermis*.

Bosque Húmedo Montano Bajo Subtropical bh- MB

Zona de vida arbórea dominada en algunos sitios por roble (*Quercus sp.*); con una temperatura media anual (tma) mayor a 12 °baC y una precipitación media anual (pma) entre 1000 y 2000 mm. Los cultivos principales de esta zona son: Maíz, frijol, hortalizas de zonas templadas, durazno, pera, manzana y aguacate.

Boque Muy Húmedo Montano Bajo Subtropical bmh-BM

Esta zona de vida cuenta con una precipitación pluvial de 2,064-3,900 mm, la biotemperatura es de 12,5-18,6 °C, con una altura sobre el nivel del mar de 1800-3000. La vegetación indicada es *Cupreanus lustitanica*, *Chiranthodendron pentadactylon*, *Pinus sycahuite*, *Pinus rudis*, *Abies Guatemalensis*, *Pinus pseudostrobusm* *Aplus jorulensis*, *Quercus sp.*

6.3 HISTORIA DEL SUELO

Siguiendo la terminología señalada por Simmons (1959), se pueden señalar dos: el denominado de la Altiplanicie Central, de origen volcánico y que se encuentra presente en las partes quebradas, y el conocido como de aluvión o misceláneo, encontrándose principalmente en la parte baja, es decir, el valle. Es posible que la tierra fuera de mejor calidad en tiempos prehispánicos y se haya gastado por el uso intensivo que se le ha dado durante este siglo, ya que las cosechas se levantan con fertilizantes químicos. Aun así, el potencial agrícola de las faldas de las montañas se puede ver, pues es de donde salen los diferentes cultivos que los campesinos siembran cada año y donde se encontraron la mayoría de los remanentes arqueológicos que pertenecían a épocas tempranas.

6.4 RECURSOS HÍDRICOS

La población de San Miguel Dueñas, en especial la finca San Rafael Urías es atravesada por el río Guacalate, principal fuente de agua que bordea la mayoría de las poblaciones que se encuentran asentadas en los valles de Panchoy y Almolonga. Es probable que en época prehispánica hubiese numerosos riachuelos que formaban parte de la cuenca del Guacalate. Muy pocos van quedando debido a la grave deforestación que sufren las montañas, aunque se puede observar uno muy importante para la zona conocido como Ramaxat. Éste, a juzgar por la cuenca que usa y las rocas de sus orillas, tuvo que haber sido caudaloso. Pero ahora, aún en época lluviosa, no es más que un hilo de agua que va a morir al Guacalate.

6.5 FLORA Y FAUNA

De acuerdo con la clasificación fisiográfica para la República de Guatemala (Holdridge 1983), es posible observar al menos dos zonas de vida en esta región: en la parte baja que va de una elevación de 1300 m a 1600 m, bosque muy húmedo subtropical cálido, donde el régimen de lluvias es de mayor duración por lo que influye grandemente en la composición florística y en la fisonomía de la vegetación.

La vegetación predominante es el llamado palo volador (*Terminalia oblonga*), el conacaste (*Enterolobium cyclocarpum*), palo colorado (*Sickingia salvadorensis*), mulata (*Tripalis Sp.*), palo blanco (*Cybistas donnel smithii*), chaperno o almendro colorado (*Andina inermis*). La segunda zona de vida se encuentra a una elevación que va de 1600 m a 2400 m, aquí se encuentra la vegetación típica del Altiplano, representada por el encino o roble (*Quercus Sp.*), asociados generalmente con el llamado pino triste (*Pinus pseudostrobus*), y pino de ocote (*Pinus montezumae*). Ocurren también como indicadores en esta zona, el cerezo de montaña (*Pronus capuli*), y el madrón de tierra (*Arbustos xalapensis*).

Respecto a la fauna, la crónica colonial da cuenta que era numerosa, llegando a estar representada desde grandes mamíferos como el tapir, jaguar, puma y venados, los cuales se encontraban principalmente en las faldas de los volcanes de Agua, Acatenango y Fuego (Fuentes y Guzmán 1932:53).

Al entrevistar a campesinos que ocasionalmente salen de cacería, afirmaron que ninguno de estos animales existe actualmente en los alrededores. Como observación especial se comprobó la existencia de algunos trogones de montaña (*Trogon mexicanus*), parientes del quetzal, otras variedades de aves, que drásticamente han quedado reducidas, debido a la desaparición gradual de las especies arbóricolas que les dan alimento.

Árbol de Gravilea

Grevillea robusta, roble sedoso o pino de oro, o roble australiano, es la especie más grande del género *Grevillea*. Es de rápido crecimiento, de 18 a 35 m de altura con hojas verdes oscuras delicadamente dentadas con reminiscencias de un frondoso helecho.

Las hojas generalmente de 15 a 30 cm. de longitud con el revés, blanco grisáceo. Sus flores son doradas naranjas, de 8 a 15 cm. de long., en primavera, sobre ramas de 2 a 3 cm. de long. Las maduran en invierno a primavera temprana, fructificando en folículos dehiscentes pardo oscuros, de 2 cm. de largo, con una o dos chatas semillas.

Sirve de sombra a los cafetos de la finca San Rafael Urías.



Fotografía No. 8
Fotografía Árbol de Gravilea
Fuente: Google, imágenes

6.6 CLIMA:

El clima predominante del departamento de Sacatepéquez es templado y frío en las alturas, con una temperatura máxima de 25 grados centígrados y una mínima de 13 grados centígrados.

6.7 PRECIPITACIÓN PLUVIAL

Su precipitación pluvial anual acumulada es de 952,50 con un clima templado y semifrío-húmedo.

6.8 ZONAS DE VIDA:

De acuerdo con la clasificación fisiográfica para la República de Guatemala (Holdridge 1983), es posible observar al menos dos zonas de vida en esta región: en la parte baja que va de una elevación de 1300 m a 1600 m, bosque muy húmedo subtropical cálido, donde el régimen de lluvias es de mayor duración por lo que influye grandemente en la composición florística y en la fisonomía de la vegetación. La vegetación predominante es el llamado palo volador (*Terminalia oblonga*), el conacaste (*Enterolobium cyclocarpum*), palo colorado (*Sickingia salvadorensis*), mulata (*Tripalis* Sp.), palo blanco (*Cybistas donnel smithii*), chaperno o almendro colorado (*Andina inermis*).

La segunda zona de vida se encuentra a una elevación que va de 1600 m a 2400 m, aquí se encuentra la vegetación típica del Altiplano, representada por el encino o roble (*Quercus* Sp.), asociados generalmente con el llamado pino triste (*Pinus pseudostrobus*), y pino de ocote (*Pinus montezumae*). Ocurren también como indicadores en esta zona, el cerezo de montaña (*Pronus capuli*), y el madrón de tierra (*Arbustos xalapensis*).



Capítulo **2**

Necesidades sociales
Terreno
Recursos Económicos
Sistemas Constructivos
Reglamentos
Casos Análogos

7. TERRENO

7.1 COLINDANCIAS

La Finca San Rafael Urías, colinda con el Municipio de San Miguel Dueñas y Ciudad Vieja, eso da como resultado que el progreso que la finca tenga será de beneficio para los Municipios aledaños.



7.2 VÍAS DE CIRCULACIÓN

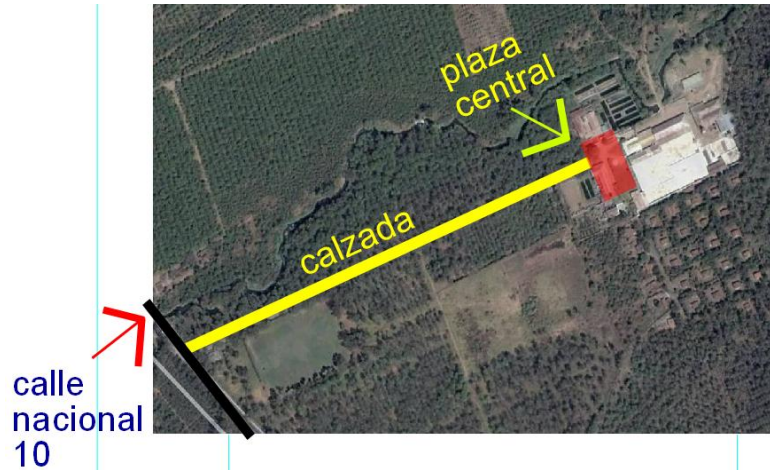
La cabecera municipal de San Miguel Dueñas dista de Antigua Guatemala aproximadamente a 8.5 Km. hacia el suroeste siguiendo la ruta nacional 10. Esta misma ruta comunica con los poblados aledaños.



Tanto la ruta nacional 10 como la carretera 14 están en buen estado, el transporte de San Miguel Dueñas y Ciudad Vieja circulan por estas vías. Los pobladores se transportan en bus, bicicleta o moto, como un medio, para llevar sus productos o dirigirse a sus trabajos.

7.3 ACCESIBILIDAD PEATONAL Y VEHICULAR

El acceso tanto peatonal como vehicular, está enmarcado por el ingreso de la finca. Luego encontramos una calzada que divide la plantación del café, con la siembra de frutas y hortalizas. Esta calzada finaliza en la plaza central, que nos dirige hacia el acceso de la casa patronal. La calzada tiene 7 metros de ancho, ideal para ser asfaltada y convertirla en una calle de dos vías.



7.4 SERVICIOS INSTALADOS

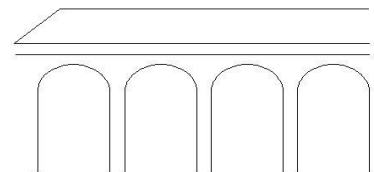
La Finca San Rafael Uriás, cuenta con todos sus servicios, como el agua potable, que sirve para la fuente de la plaza central, las pequeñas piletas que se encuentra alrededor de la finca, también para la casa patronal, los patios lavados y secado del café.



Fotografía No. 9
Fotografía Fuente en el jardín central
Fuente: Propia



Fotografía No. 10
Fotografía Estanque para que beban los animales
Fuente: Propia



Existe también el servicio eléctrico, que se encuentra como postes de alumbrado, y toda la instalación de fuerza e iluminación dentro de la casa patronal.



Fotografía No. 11
Fotografía Casco de la Finca
Fuente: Propia

El problema que existe, es que la finca no cuenta con un sistema de drenajes que conecte a una red municipal, sino que los desagües desembocan en el río, que pasa muy cerca, es necesario encontrar una propuesta real para tratar el agua y sus desechos.



Fotografía No. 12
Fotografía Río Guacalate
Fuente: Propia

8. RECURSOS ECONÓMICOS

8.1 ACTIVIDAD ECONÓMICA SAN MIGUEL DUEÑAS

Los días de mercado son los miércoles.

Es donde se compran y venden bienes, que se puede comercializan como: Maíz, frijol, calabaza, aguacate, diversidad de frutas y legumbres, verduras, artesanías, flores, hierbas medicinales, en fin, todo lo que se puede producir por cualquier medio ya sea agrícola, de recolección o de trabajo manual.



Fotografía No. 13
Fotografía Mercado Municipal
Fuente: INGUAT

8.2 PRODUCTOS DE CERÁMICA

Los objetos de barro de este tipo necesitan de dos cocciones, generalmente utilizan el torno y deben ser quemados en un horno de grandes dimensiones, ya que se juntan muchas piezas siendo la quema un proceso que utiliza mucho combustible y tiempo.



Fotografía No. 14
Fotografía: Artesanía
Fuente: INGUAT



Fotografía No. 15
Fotografía: Elaboración de productos de
cerámica
Fuente: INGUAT

8.3 ARTESANÍA DE CESTERÍA

Se pueden distinguir en dos técnicas en la elaboración de objeto de cestería: 1) cestería entretejida: consiste en entretejer o cruzar dos o más series de elementos urdimbre y trama, llamados así por su analogía con las técnicas textiles y que ya en el producto resultan casi indiferenciables. Algunas variaciones de este tejido lo constituyen a) el tejido tafetán o ajedrez en esta variación técnica la trama y la urdimbre son del mismo ancho, grueso y flexibilidad, el tejido es sencillo y consiste en pasar la trama por arriba y por debajo de la urdimbre en forma alternado, pasando solo sobre un elemento o tira b) tejido salteado, cruzado o sarga. Esta técnica consiste en pasar la trama sobre dos o más elementos de la urdimbre, lo que da como resultado diversas figuras decorativas.

2) Cestería en espiral, casida o enrollado: consiste e una base que se enrolla sobre si misma, cosiéndola al mismo tiempo y requiriendo para esta labor, en algunos lugares, un punzón con el que se va abriendo la base para pasar la fibra que hará de costura.

8.4 ARTESANÍA EN MADERA

La madera es un elemento muy utilizado como materia prima para la fabricación de varias artesanías. Los carpinteros locales se auxilian con herramientas que las mueve con su fuerza humana o sea que casi no usa maquinaria, a lo sumo solamente se podría tolerar el uso de la sierra eléctrica. Se fabrican tipos de muebles como mesas, sillas, roperos y trinchantes.

8.5 PRODUCTOS DE CERA

El uso de las velas es tradicional en todos los ritos, tanto de los indígenas en sus costumbres religiosas ofrecidas al Dios Mundo y como los ladinos en los templos de diversas denominaciones. Son usadas donde no hay electricidad para alumbrar durante la noche, también las hacen de cera vegetal que es extraída del árbol de arrayán la cual se pueden encontrar de diferentes tamaños y colores.



Fotografía No. 16
Fotografía: Productos de cera
Fuente: INGUAT

8.6 ARTESANÍAS DE TUL

Es una planta de la familia de los juncos, que se dan en lugares húmedos principalmente en la ribera de ríos, lagos, lagunas y pantanos, cuyo radio puede alcanzar hasta dos metros y medio de alto, siendo más o menos cilíndrico, de un diámetro aproximado de centímetro y medio según el desarrollo de la planta. Se explota esta planta para la confección de petates sopladores, etc.

8.7 PETATES

Estos productos son bastante comunes en el medio rural y sirven como colchones o colchonetas para las personas de escasos recursos, así como pueden usarse como empaque para ciertos productos. En el pasado prehispánico parecen haber tenido una función ceremonial.

9. USUARIOS Y AGENTES

Usuario = Huésped: El segmento que genera la fuente principal de ingresos de estos hoteles son los viajeros corporativos, quienes dan gran importancia a la privacidad, los servicios, la atención y el lujo. Este segmento de mercado es de gran poder adquisitivo, no estacional, muy elástico y repetitivo.



Agentes: Contamos con dos tipos de agentes que son;

Las personas que atienden el hotel, que su actividad económica, son los ingresos que reciban por el puesto que desempeñen. Y los trabajadores que siembran el café y que le dan sentido al proyecto, ellos funcionan como los grandes actores de la producción del café, gracias a ellos podremos observar los diferentes procesos del café a través de las visitas guiadas, y obtener una buena taza de café por las mañanas.

9.1 TIPOS DE USUARIOS

USUARIOS

Huésped: Es el cliente de un establecimiento, o el invitado a una por una casa por un anfitrión.

AGENTES

Dueño del hotel: Es el que está a cargo o supervisa el hotel, del cual recibe ganancias.

TRABAJADORES DEL HOTEL

Equipo directivo

Formado por el **director, subdirector y ayudante de dirección**. Su misión es definir políticas de empresa y objetivos. También se suelen encargar de la gestión de Recursos Humanos, comercialización, control de sistemas de seguridad y calidad, en general de organizar y coordinar la actividad.

Equipo de pisos

Está formado por la gobernanta/e y las camareras/os de piso. La **gobernanta** se encarga de organizar y repartir tareas, controlar los pedidos y existencias (lencería), planificar los horarios del personal a su cargo, recogida de datos estadísticos y comunicación. Las **camareras de piso** se encargan de las tareas de limpieza, control de las habitaciones y minibares comunicando las incidencias encontradas.

Equipo de recepción

El jefe de recepción en ocasiones en funciones de subdirector, se encarga de organizar y controlar las tareas propias del departamento, elaborando el horario del personal a su cargo. También es el encargado de gestionar las quejas, de la comunicación con otros departamentos organizando las reuniones que sean precisas.

Los recepcionistas son los encargados de la atención al cliente gestionando la recepción y salida de los clientes y resolviendo las dudas que pudieran presentarse durante la estancia. En el caso de no existir un servicio de reservas propio también se encargan de la gestión de reservas y cancelaciones. Es el principal contacto con el cliente.

Equipo de mantenimiento

Especialistas en mantenimiento. Incluye tanto las reparaciones de las instalaciones comunes como de las habitaciones por lo que en ocasiones requiere un servicio permanente. También suele incluir el mantenimiento de jardines, piscinas y otras instalaciones deportivas.



Restaurante

Se organiza como un restaurante normal aunque puede tener un servicio de cocina más o menos permanente.

Convenciones

En ciertos hoteles estos actos requieren personal especializado que se encarga de reservar y organizar, todo lo relacionado con la utilización de salones para convenciones y material a subcontratar.

Animación

Los animadores se encargan de organizar las actividades necesarias para el entretenimiento de los huéspedes. Esto incluye la organización de actividades y fiestas encargándose del acondicionamiento de las instalaciones y la gestión de las subcontratación otras empresas si es necesario.

9.2 POBLACIÓN

POBLACIÓN DE SÁCATE PEQUES

251,265 habitantes aproximadamente.

IDIOMA

Predominan en este departamento el idioma Español y el Cakchiquel.

ECONOMÍA

Su principal fuente de ingresos, además del turismo, es la agricultura. Sus tierras son fértiles, por lo que su producción agrícola es grande y variada, sobresale el café de muy buena calidad, las hortalizas de zonas templadas, como el cultivo de zanahoria, ejote y alverja, y entre las frutas se pueden mencionar el durazno, pera, manzana y aguacate, actualmente sobresale la producción de flores. Así mismo hay crianza de ganados vacuno y caballar.

En cuanto a las artesanías populares, es uno de los departamentos más importantes, pues se elaboran tejidos típicos como lo muestra la gran cantidad de trajes típicos usados por los indígenas, las mujeres son las que más lo conservan.

DATOS POBLACIÓN SAN MIGUEL DUEÑAS

DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN POR SEXO

La población se divide en Mujeres 15,469 y Hombres 15,097 con un total de 30,565 según la proyección del INE 2006.

DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN POR GRUPO ÉTNICO

El grupo étnico se conoce por la mayoría de personas que habitan una región en el Municipio de Dueñas la mayor parte de sus habitantes son ladinos.
Indígena 695 habitante y No Indígena 29,870 Habitantes

DISTRIBUCIÓN URBANA Y RURAL

Urbana 24,261

Rural 6,304

Número de familias existentes en el Municipio y su distribución según el número de miembros.

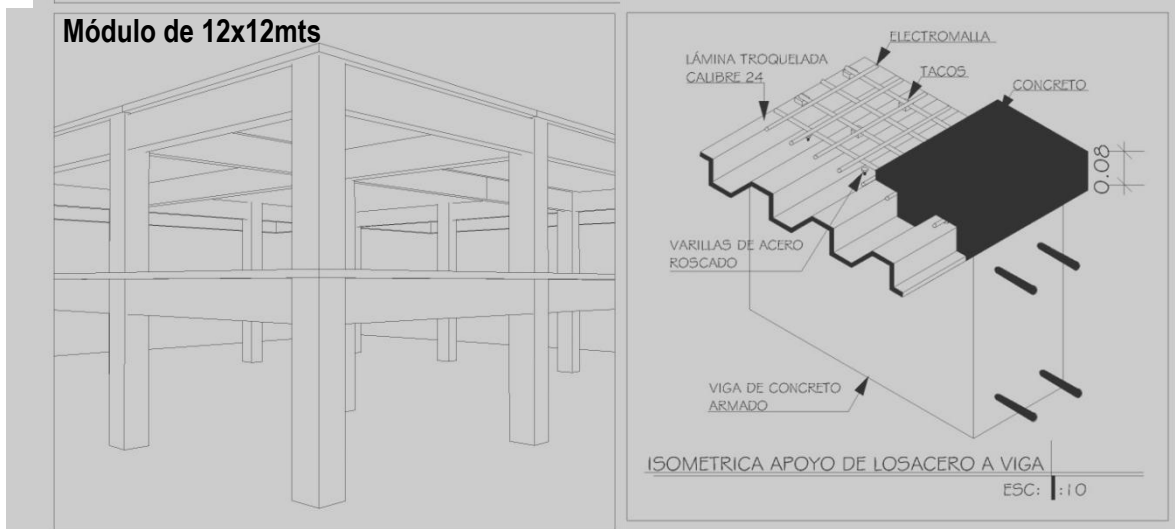
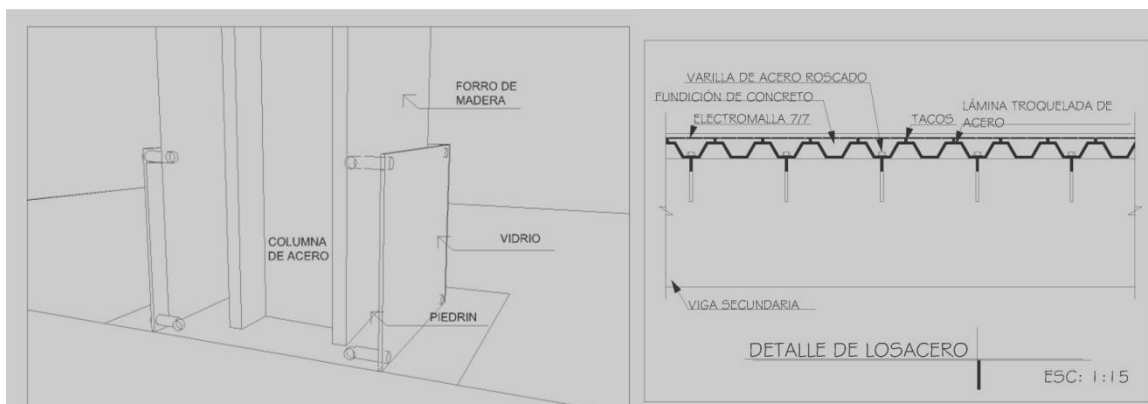
En el Municipio existen 4,891 Viviendas y 5,360 familias. Si atendemos al número de miembros de cada una tenemos la siguiente distribución: de siete miembros o más 1,858; de seis miembros 1,036; de cinco miembros 744; de cuatro y menos miembros 698.

PRINCIPAL OCUPACIÓN O FUENTE DE INGRESO

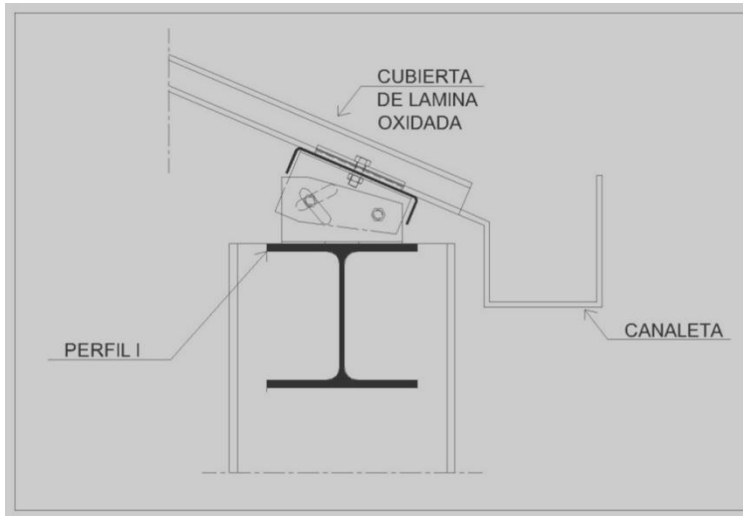
En su mayoría los habitantes de este Municipio se dedican a la agricultura un 70% hombres y mujeres, a las artesanías una pequeña cantidad de 7%, a los talleres de enderezado y pintura así como mecánica un 10%, fabricación de cajas, mortuorias un 8% y finalmente un 5% trabajan en su profesión.

10 SISTEMAS CONSTRUCTIVOS

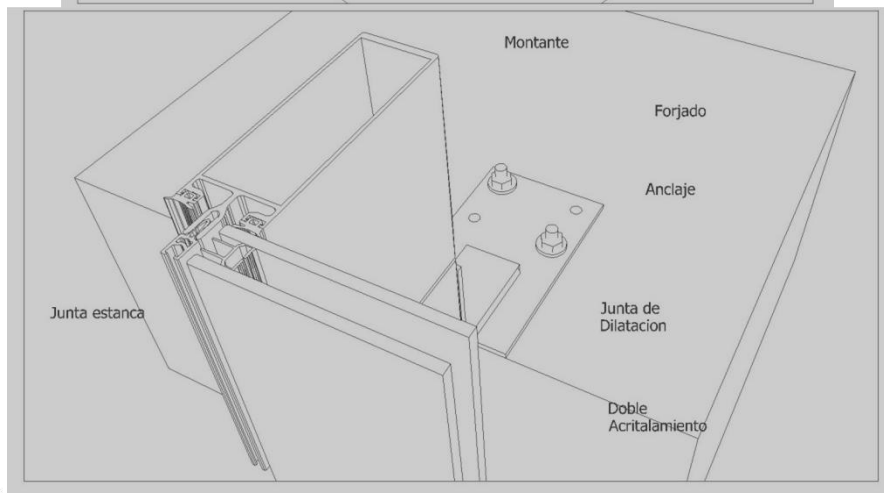
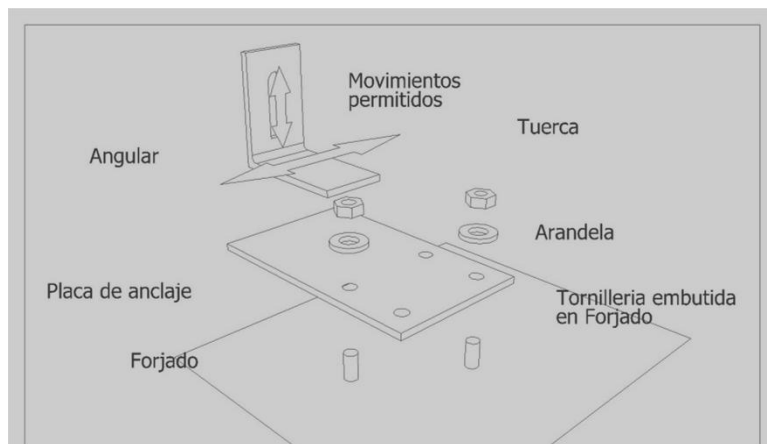
ESTRUCTURA



CUBIERTA



MURO CORTINA



11 REGLAMENTOS

11.1 INGUAT

REGLAMENTO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

ACUERDO GUBERNATIVO No. 1144-83

Palacio Nacional Guatemala, 29 de diciembre de 1983.

Artículo 1º. - Quedan sujetos a las disposiciones del presente Reglamento, todos los establecimientos de hospedaje, **entendiéndose como tales, los que presten al público servicio de alojamiento y otros servicios afines mediante pago.** Huésped, es la persona alojada en un establecimiento utiliza a cualesquiera de sus otros servicios.

Artículo 71.- La superficie de los vestíbulos estará en relación con la capacidad receptiva de los establecimientos.

Artículo 73.- Los comedores tendrán ventilación directa al exterior o en su defecto, contarán con dispositivos para la renovación del aire y dispondrán de los servicios auxiliares necesarios.

Artículo 75.- Los servicios sanitarios generales, tendrán ventilación directa o forzada con continua renovación de aire. Todas las cocinas y los sanitarios generales y privados deben tener las paredes y suelos revestidos de materiales de fácil limpieza, como azulejos o su equivalente, cuya calidad estará en concordancia con la categoría del establecimiento. Estos servicios deben mantenerse en óptimo estado de limpieza, higiene, debiendo el INGUAT, ser exigente en cuanto a estas obligaciones.

Artículo 76.- Cuando existan instalaciones de aire acondicionado o ventilación, deberá realizarse de acuerdo con los sistemas y técnicas que ofrezcan garantía suficiente de buen funcionamiento. **Existirán mandos independientes para graduar el aire acondicionado o ventilación en las distintas dependencias de utilización general.** En todo caso, se mantendrá la necesaria humedad del aire.

Artículo 80.- Todos los dormitorios que no tengan climatización artificial, dispondrán de ventilación directa al exterior mediante ventanas, las que no podrán ser menores de 1.20 metros cuadrados excluyendo el marco, de algún otro tipo de control de luz y estarán protegidas además por tela metálica cuando el establecimiento este situado en zona en donde haya abundancia de insectos.

Artículo 101.- En la decoración de los establecimientos de hospedaje se usara preferentemente en igualdad de condiciones, productos de artesanía nacional elaboradas en el país, salvo aquellos casos que por presentar lugares foráneos deben adaptar su decoración a los mismos.

Artículo 102.- Los establecimientos de hospedaje que se encuentren en zonas clasificadas por la ley como centros o zonas de interés turístico nacional cuya arquitectura este en armonía con el entorno, deben ser decorados adecuadamente sin que ello menoscabe su clasificación y carácter.

**11.2 REGLAMENTO DE CONSTRUCCIÓN Y URBANISMO
DEL MUNICIPIO DE LA ANTIGUA GUATEMALA**

Publicado en el Diario de Centro América, Edición No 24, Página 4, del día 13 de Febrero de 2009.

**DADO EN EL SALÓN MAYOR DEL PALACIO DEL AYUNTAMIENTO, EL DOS DE DICIEMBRE DEL AÑO
DOS MIL OCHO.-**

NÚMERO DE PARQUEOS Y ÁREAS DE ESTACIONAMIENTO

Artículo 47º. Los edificios que se construyan o se modifiquen, deberán tener un área apropiada exclusivamente para estacionamiento de los vehículos de los habitantes del mismo edificio, de quienes en él laboren y de quienes se desarrollen con ellos, de acuerdo a lo indicado en el cuadro siguiente:

Hospedaje		1 por cada 4 habitaciones
Centros Comunitarios, casa de cultura, iglesias, centro de reuniones y otros similares.	1 a 100 m2	1 plaza cada 30 m2
	101 a 200 m2	1 plaza cada 20 m2
	Más de 200	1 plaza cada 10 m2
Gimnasios y Spas		1 cada 2 usuarios que usen simultáneamente las instalaciones


Artículo 50º. El espacio para cada estacionamiento tendrá una dimensión mínima de 2.50 metros de ancho y 5.00 metros de largo.

Artículo 52º. Todo proyecto deberá unirse sin causar impacto negativo con el sistema vial del Municipio, para lo cual el propietario, desarrollador y/o ejecutor del proyecto previo a ejecutar los trabajos de modificación correspondientes, deberá presentar a la municipalidad las propuestas respectivas, para que sean analizadas y autorizadas por la dependencia municipal que corresponda. La Municipalidad podrá solicitar a los interesados todos los estudios necesarios de impacto vial, para la viabilidad y factibilidad del proyecto.

Artículo 53º. Para la autorización de plazas de estacionamiento y/o áreas de carga y descarga, estas deberán estar dentro del inmueble donde se construya, amplíe o modifique la edificación. En sectores urbanos en los cuales no sea posible, deberá pagarse un aporte compensatorio y sujetarse a los horarios establecidos por la municipalidad.

Artículo 55º. Según el tipo de control de ingreso, deberá dejarse una longitud libre entre el límite de propiedad y el elemento indicado, de acuerdo a los siguientes lineamientos:

- a. Acceso controlado mecánicamente: diez metros como mínimo
- b. Acceso controlado por personal de servicio: doce metros como mínimo antes de la garita.



Artículo 57°. Será obligatoria la ubicación de carriles de desaceleración para ingresar a un estacionamiento privado cuando estos se ubiquen a lo largo de una vía sin carril auxiliar, en el frente que dé directamente a rampas de un paso a desnivel o en cualquier situación que considere necesaria la Municipalidad. Los parámetros de diseño a cumplir son los siguientes:

- a. Ancho del carril: tres metros como mínimo.
- b. La longitud del carril será determinado por La Unidad de Control Urbano con base en las características propias del proyecto y el impacto vial que se pueda generar en el sector. Para poder incorporar el carril de desaceleración, el propietario del inmueble o desarrollador del proyecto deberá reponer el espacio no vehicular ocupado por el mismo en el interior de su lote y restablecer la acera y la vegetación análogamente a como se encontraba anteriormente. Para el efecto, se considerará un cambio de trayectoria de la acera de cuarenta y cinco grados como el máximo aceptable.

Artículo 58°. La ubicación de los árboles existentes en el espacio no vehicular prevalecerá sobre la ubicación de entradas y salidas, las cuales, en todo caso deberán adaptarse a tal situación. La municipalidad no autorizará la tala de ningún árbol en el área pública para dejar espacio para una entrada o una salida vehicular a un estacionamiento privado, a no ser que la distancia entre los árboles sea de tres metros o menos. En este caso se deberá buscar la opción que resguarde la mayor cantidad de árboles y /o reponer los árboles talados.

Artículo 60°. El garabito permisible mínimo para calles y avenidas nuevas que se integren al sistema vial principal será de doce (12) metros lineales, incluidas aceras.

Artículo 61°. En nuevos proyectos inmobiliarios, se establece un ancho mínimo de aceras en calles y avenidas de un metro con cincuenta centímetros lineales.

Artículo 86°. Todas las urbanizaciones y edificaciones deberán estar conectadas a la red de agua potable y de drenaje municipal tanto de aguas pluviales como aguas negras, toda vez la Municipalidad, cuente con la infraestructura respectiva y con la capacidad de absorber la demanda. En los sectores no cubiertos por la red de drenaje municipal, las aguas pluviales y las aguas servidas, deberán ser evacuadas por medio de fosas sépticas, pozos o campos de absorción u otros sistemas diseñados para cubrir las necesidades del proyecto y cumpliendo con las leyes que le aplican. En todo caso, queda terminantemente prohibido bajo pena de sanción, verter aguas servidas a la vía pública y a los lechos de los ríos sin previo tratamiento que garantice la no contaminación y los posibles riesgos por alterar las condiciones naturales del medio ambiente, aún cuando crucen la propiedad del interesado.


Artículo 91°. Clasificación de Ambientes: Para los efectos del presente Reglamento, los ambientes se clasifican según la actividad que en ellos se desarrolle, de la siguiente manera.

- a. Ambiente de permanencia prolongada: Son los destinados a las actividades de dormir o reposar, estar o descansar, trabajar, estudiar, enseñar, tratamiento y recuperación de la salud, recreación y reuniones.

Artículo 99°. Las edificaciones destinadas a hospedaje deberán observar las especificaciones y recomendaciones dadas por la unidad técnica competente del Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT-

Artículo 104°. Las edificaciones destinadas a equipamiento deportivo, deberán observar recomendaciones y normas de la Confederación Deportiva Autónoma de Guatemala.

Artículo 107°. En escuelas, centros nocturnos, restaurantes, cines, teatros, iglesias y en general edificaciones con grandes aglomeraciones de personas las puertas deberán ser abatibles hacia fuera. Los pasillos o corredores tendrán un ancho mínimo de uno punto cincuenta metros.



Las escaleras deberán tener un área de vestíbulo o descanso adicional a los pasillos con un ancho total de uno punto cinco veces el ancho del pasillo como mínimo.

El ancho mínimo de gradas será de uno punto noventa metros. Si las escaleras evacuan locales de reunión el ancho mínimo será de uno punto cincuenta metros.

Artículo 108º. En establecimientos Abiertos al Público, el tramo con largo máximo podrá salvar dos punto noventa metros de alto. Para alturas mayores se requerirá descanso, en el que tendrá la misma profundidad del ancho de las gradas.

Artículo 109º. La huella mínima será de veintisiete centímetros y la contra huella máxima de dieciocho centímetros; en todo caso las huellas y contrahuellas de una escalera tendrán la misma dimensión, tendrán pasamanos a una altura no menor de noventa centímetros, en toda su longitud.

El ancho de las rampas de peatones se calculará de la misma manera que se calcula el ancho de las escaleras. La pendiente máxima será de diez por ciento, el piso será antideslizante y tendrá pasamanos igual al de las escaleras.

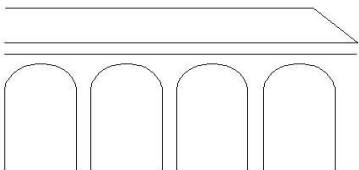
Artículo 110º. Con la finalidad de eliminar el riesgo de incendios se exigirá se ubiquen extinguidores A-B-C próximos a los lugares de evacuación y de alto riesgo.

La Organización Mundial del Turismo (OMT) diseñó “los 7 mecanismos” con el fin de proporcionar beneficios reales a los pobres, es necesario tener una visión clara de las distintas formas que permiten canalizar los gastos de los visitantes y las inversiones asociadas a ellos hacia unos mayores ingresos y una mejor calidad de vida para las personas en situación de pobreza. De este modo se garantizará que todas las posibilidades de obtener beneficios han sido debidamente consideradas y aprovechadas de manera eficaz.

En la publicación “Turismo y atenuación de la pobreza: recomendaciones para la acción” el Programa ST-EP presenta 7 mecanismos diferentes mediante los que los pobres pueden beneficiarse directa o indirectamente del turismo. Estos mecanismos, que son una parte importante de la iniciativa ST-EP, se han difundido ampliamente y se han incorporado a proyectos, estudios, seminarios, cursos de formación y conferencias relativos a ST-EP. A continuación se muestra un extracto de cada mecanismo.

1. Empleo de los pobres en las empresas turísticas

Este mecanismo implica tomar medidas para aumentar el número de pobres que trabajan en empresas turísticas. La relación entre las empresas turísticas y el empleo de la población local es simbiótica, puesto que ambas partes obtienen considerables beneficios, lo que ayuda a luchar directamente contra la pobreza permitiendo que los pobres desarrollen sus propias habilidades y que un mayor número de personas se beneficie directamente, a la vez que se mejora la calidad del servicio. Es importante fomentar la educación y la formación de forma que los pobres puedan responder a estas oportunidades y se elimine cualquier barrera social o cultural.





2. Suministro de bienes y servicios a las empresas turísticas por los pobres o por empresas que los empleen.

Una de las condiciones fundamentales para conseguir reducir la pobreza es garantizar que los bienes y servicios de la cadena de suministro del turismo tengan, en lo posible, siempre origen local. El objetivo es aumentar al máximo la porción del gasto turístico que se queda en las comunidades locales e implicar a los pobres en el proceso de suministro. Este tipo de medidas ayuda a mantener las formas tradicionales de las actividades y habilidades rurales, a mejorar la calidad e identidad de los productos turísticos locales y a establecer fuentes estables de negocio.

3. Venta directa de bienes y servicios a los visitantes por los pobres (economía informal)

Una de las principales formas en las que los pobres intentan obtener ingresos de los turistas es vendiendo directamente productos y servicios, tales como frutas, artesanía o giras guiadas. Cuando los visitantes se comprometen con esta economía informal, puede tratarse de una exitosa vía directa para proporcionar ingresos a los pobres, que además aporta a los visitantes una experiencia singular muy satisfactoria. Es importante facilitar información a los turistas sobre los productos locales disponibles así como informar a las poblaciones locales para garantizar que sus productos cumplen las necesidades de calidad de los visitantes.

4. Creación y gestión de empresas turísticas por los pobres – por ejemplo, microempresas, pequeñas y medianas empresas (MIPYME), o empresas de base comunitaria (economía formal)

Este mecanismo implica la creación y gestión por los pobres de empresas turísticas más formales, ya sea individualmente o en el ámbito de una comunidad. Puede tratarse de establecimientos de alojamiento, alimentación, transporte, establecimientos de venta al por menor, guías y entretenimiento. La creación de empresas en el ámbito local tiene grandes ventajas pues pone la gestión y el control en manos de la población local, puede garantizar inversiones a largo plazo y permite a las empresas determinar el grado de explotación necesario para atraer consumidores.

5. Aranceles e impuestos sobre los ingresos o beneficios del turismo cuya recaudación se destine a beneficiar a los pobres

Este mecanismo se refiere a los ingresos del turismo obtenidos por el gobierno nacional o local que se pueden utilizar para reducir la pobreza. Tiene la ventaja de que todos los pobres se pueden beneficiar del turismo sin estar directamente implicados en el sector. El volumen de ingresos estatales obtenidos del turismo que se dedique a la reducción de la pobreza dependerá de las prioridades y programas nacionales. Los aranceles o impuestos obtenidos localmente, por ejemplo mediante recaudaciones sobre las pernoctaciones o con un canon de entrada para áreas protegidas, se pueden utilizar a menudo en su totalidad o en parte para el beneficio de la comunidad. Es fundamental ser transparentes en la aplicación de los impuestos locales y consultar al sector privado para evitar frenar a la industria y a los viajeros imponiéndoles niveles de impuestos demasiado altos.

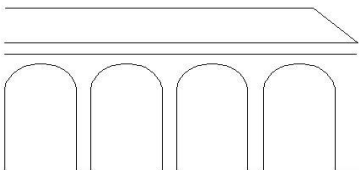


6. Donaciones y apoyo voluntario de las empresas turísticas y de los turistas

Las aportaciones voluntarias en dinero o en especies, ofrecidas por los visitantes o las empresas turísticas a los pobres, pueden servir para la reducción local de la pobreza. Diversos estudios han mostrado el deseo entre los turistas de entregar algo a cambio a la zona que han visitado. Muchas empresas turísticas también se han comprometido a aportar asesoramiento a la iniciativa de desarrollo en las zonas donde operan. Las ONG o los consorcios locales pueden colaborar a desarrollar mecanismos para la recogida y distribución de los donativos. Los planes que muestren efectos locales tangibles y claros e impliquen a la comunidad tienen muchas posibilidades de atraer patrocinadores y el apoyo de los visitantes.

7. Inversión en infraestructura, estimulada por el turismo, que beneficie también a los pobres de la localidad directamente o mediante el apoyo a otros sectores

El desarrollo turístico, en particular en una ubicación nueva, remota o rural, puede necesitar inversiones en nuevas infraestructuras, tales como carreteras, suministro de agua y energía, saneamiento y comunicaciones. Con una planificación cuidadosa, estas infraestructuras también pueden aportar beneficios positivos a los pobres, facilitándoles servicios básicos y abriendo nuevas y más rápidas rutas de acceso a los mercados. El principal desafío consiste en garantizar que el nuevo desarrollo turístico no consume recursos a expensas de las comunidades locales sino que, al contrario, les ofrece la posibilidad de acceder a ellos.



12 CASOS ANÁLOGOS

12.1 Hotel Filadelfia Café y Spa



Este hotel se encuentra ubicado en la Finca Filadelfia en San Felipe, Antigua Guatemala.

Cuenta con 20 habitaciones, con vistas al volcán de Agua, restaurante y bar, piscina con jacuzzi.

El hotel ofrece un tour tradicional de Mulas Tejanas a través de la plantación y las montañas de los alrededores, además de ofrecer tour en helicóptero ofreciendo un vuelo escénico desde la Ciudad de Antigua Guatemala sobre el Valle de Antigua.

La arquitectura del hotel es típica colonial, conservando el estilo y los edificios intactos desde hace más de un siglo.

Las fachadas presentan terrazas españolas, cubiertas a dos y cuatro aguas con teja, herrería. Las ventanas son más contemporáneas.

En el interior presenta una arquitectura más sencilla, utilizando colores neutros y el uso de texturas típicas para darle identidad. Tiene la madera como material principal de decoración.

Cuenta con áreas jardinizadas, las cuales ayudan a integrar el complejo con el paisaje que lo rodea y crea a su vez zonas de estar exteriores.



12.2 HOTEL “LA PURIFICADORA”



Este hotel boutique se encuentra ubicado en Puebla, México y fue diseñado por el estudio de arquitectura “Legorreta + Legorreta”.

El edificio tiene forma de L el cual rodea un gran patio. Entre las áreas con las cuales cuenta el hotel se encuentran: 26 habitaciones entre el 1er. y 2do. nivel. Lobby, librería, tienda, bodega de vinos, Restaurante-Bar, centro de negocios, 3 salones de eventos, oficinas administrativas. Piscina, terraza para eventos, gimnasio, jacuzzi, masajes, sauna.

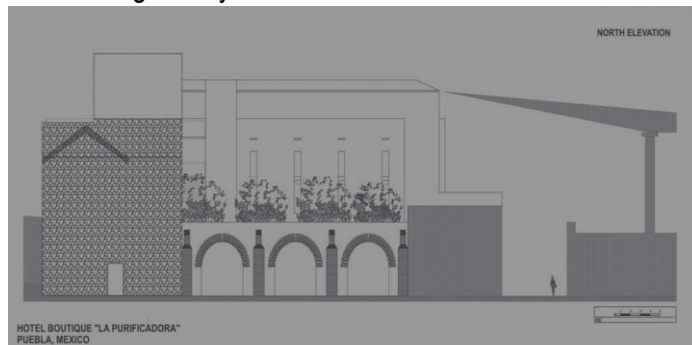
Este hotel es importante porque aporta al proyecto un ejemplo claro de la integración de un espacio contemporáneo con sus raíces coloniales, ya que en el diseño arquitectónico de este hotel se conservan algunos elementos originales del edificio y se logra hacer una combinación entre el estilo colonial del edificio antiguo y una arquitectura moderna y vanguardista, haciendo que el contraste sea agradable y sutil.

Las fachadas se conservan con sus acabados y se siguió haciendo uso de la piedra (material de la construcción original) y la madera antigua, materiales que resaltan al ser combinados con los materiales contemporáneos como el vidrio y el acero que se incorporaron en el nuevo diseño. Así pues la utilización de la piedra como material principal hace que le dé al hotel un fuerte acento colonial.

En las fachadas se ve esta integración de la que se ha hablado, con las líneas rectas y puras de un estilo moderno contemporáneo con elementos coloniales originales del edificio anterior como los arcos. Los colores que se utilizaron forman parte de una gama de colores neutros propios de los materiales que se colocaron y se hace contraste en áreas específicas como puntos focales, cambiando de colores, haciendo uso del morado.

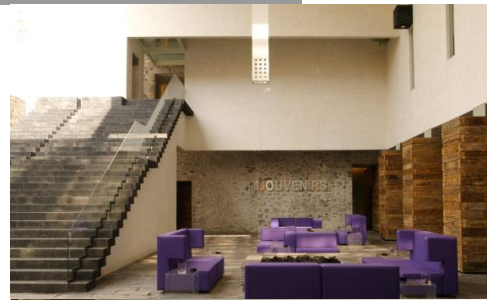


Durante el proceso de remodelación y rehabilitación el arqueólogo residente encontró una serie de elementos que datan del período original del edificio, como botellas y vidrios, los cuales más tarde se incorporaron como parte del diseño gráfico y la comunicación visual del hotel.



Lobby:

Uno de los espacios más acogedores del hotel ya que cuenta con dos chimeneas y una vista espectacular a la iglesia de San Francisco. El hotel cuenta con tres salones de diferente tamaño para juntas de negocios, proyecciones, ruedas de prensa, entre otros eventos.



El Restaurante:

Las mesas compartidas fueron diseñadas por el arquitecto Ricardo Legorreta y elaboradas con la madera apolillada que fue encontrada en la antigua Purificadora de Agua. La Mesa del Chef es un espacio privado que puede ser utilizado para reuniones, juntas de negocios.



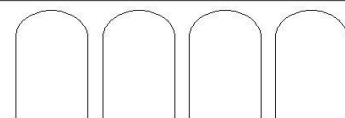
La terraza y la piscina

La terraza es el lugar ideal para tomar una copa o relajarse en la alberca, el sauna o el jacuzzi. El gimnasio del hotel se encuentra ubicado en el tercer nivel al lado del sauna y del jacuzzi.



Habitaciones:

La arquitectura interior de las habitaciones es muy sobria, mezclando siempre la vanguardia con toques coloniales, como el punto focal de textura de piedra en algunos muros, o el toque de color con el sillón morado, el cual ayuda también a integrar el diseño de todo el hotel. La gama de colores utilizada es de colores neutros, los cuales aportan calidez a la habitación, en conjunto con el uso de la madera y las alturas relativamente bajas.

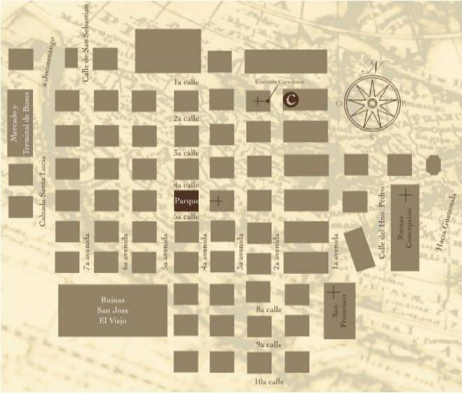


12.3 HOTEL “EL CONVENTO”

El Convento Boutique Hotel es la primera pieza del plan de expansión de Operadora de Hoteles K'a.



El hotel El Convento se encuentra ubicado frente a las ruinas del



antiguo convento de Capuchinas en la ciudad colonial. El diseño y construcción estuvo a cargo del Arquitecto Manuel Arzú, quien proyectó el hotel siguiendo los lineamientos principales de la arquitectura colonial, para integrarlo totalmente a la ciudad en la cual se encuentra emplazado.

En el interior del hotel se mezclan en sus pasillos distintos sistemas constructivos para techarlos, como la bóveda y sus columnas de concreto que reciben el peso o la terraza española, con columnas de madera tallada, este último es

utilizado en los pasillos que dan hacia los jardines.



Las zonas de estar en áreas comunes presentan una arquitectura muy cálida, con los techos bajos de estructura de madera, la piedra en algunos muros y pisos de madera para darle calidez al ambiente. Presentan también una decoración basada en elementos de madera tallada y colores neutrales.

El hotel cuenta con salones de recepciones, restaurante y lounge, cuya arquitectura es de igual forma colonial, con ladrillo en los techos y muros y pisos cerámicos color terracota. Siendo estos espacios los que poseen mayor altura en todo el hotel.



Tiene 14 lujosas suites, que van desde los 49 a los 80 mts², todas con jardín privado y jacuzzi.

La arquitectura interior de las habitaciones presenta áreas amplias y

confortables con pisos y techos de madera. El diseño interior ha puesto énfasis en seguir con el estilo colonial del resto del hotel, utilizando así mobiliario de madera tallada y en algunas ocasiones se pueden observar muebles un poco más contemporáneos que traen al diseño un contraste agradable entre épocas y ayuda a romper la monotonía. Algunas de las suites manejan dobles alturas dándole a los espacios mayor amplitud y un mejor aprovechamiento del espacio.



Capítulo **3**

Método de Diseño
Programa de Necesidades
Cuadro de Ordenamiento de Datos
Diagramas

13. MÉTODO DE DISEÑO

Se desarrolló un programa de necesidades, del cual parte el cuadro de ordenamiento de datos, que a su vez determina todos los diagramas de necesidades. Luego se diseñan los diagramas de bloques para tener una primera aproximación y la espacialidad del proyecto. Después se desarrollan las plantas arquitectónicas y renders.

Como base para la intervención de la finca y diseño del proyecto, se tomaron algunas ideas que presenta Brent C. Brolin en su libro “La Arquitectura de integración”.

“Existen métodos para diseñar un edificio de modo que armonice con su entorno arquitectónico...

Se puede copiar literalmente algunos elementos de dicho entorno” o bien “emplear formas totalmente nuevas que evoquen el carácter visual de los edificios existentes”.

Cualquiera de estos dos métodos puede dar resultados satisfactorios, siempre y cuando se tenga la habilidad para hacerlos, para lograr crear una relación visual fuerte y elocuente.

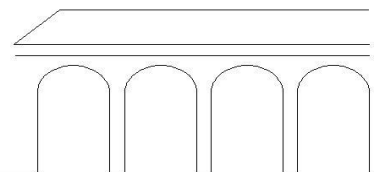
“Se nos ha enseñado a contrastar lo nuevo con lo antigua, en vez de buscar la compatibilidad visual... Pero en algunos casos, por razones estéticas o simbólicas, es conveniente el contraste”.

El objetivo de la “arquitectura de integración” es enseñar dentro de nuestras posibilidades, a crear relaciones coherentes y visualmente afines entre los edificios”.

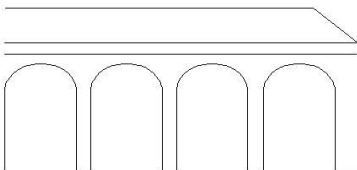
14. PROGRAMA DE NECESIDADES.


- **Área Exterior**
 - Plaza de Acceso
 - Jardines
 - Calles
 - Garitas de Control
 - Estacionamiento
- **Vestíbulo**
 - Recepción
 - Sala
 - Gerencia
 - Caja
 - Área de Mayordomos
 - Caja fuerte y objetos de valor
 - Área de Catado de Café
 - Área de Lectura
 - Salón de Juegos
 - Servicios Sanitarios
 - Locales de Souvenirs
 - Restaurante

- **Administración**
 - Recepción
 - Sala de Juntas
 - Archivo
 - Servicios Sanitarios
 - Gerente
 - Gerencia Departamental
 - Área de Reservas y Central Telefónica
 - Contabilidad
- **Gimnasio y Spa**
 - Departamento de Nutrición
 - Área de Máquinas para ejercicio
 - Vestidores, Duchas y Servicios Sanitarios
 - Salón de belleza
 - Manicura y Pedicura
 - Área de Yoga
 - Área de Batas
 - Cuartos de Masaje
 - Área de Sauna Caballeros y Damas
 - Área de Enfriamiento
 - Área de Descanso
 - Área de Jacuzzi
- **Auditorio**
- **Salones de Usos Múltiples**
- **Discoteca**
- **Museo**
- **Restaurante**
 - Área de Mesas
 - Área de Mesas tipo Lounge
 - Área de Bar
 - Cocina
 - Bodegas
- **Habitaciones**
 - Sala
 - Cocineta
 - Área de Lectura
 - Área de Cama
 - Terraza
 - Servicio Sanitario
 - Closet
 - Cama



- **Área de Piscina**
 - Piscina
 - Piscina Infantil
 - Jacuzzi
 - Áreas de Descanso
 - Servicios Sanitarios y Vestidores
- **Área de Servicio**
 - Oficinas
 - Oficina del Jefe de Bodega
 - Oficina del Chef
 - Oficina del Director
 - Sala de Control y Monitoreo
 - Dormitorio de Empleados
 - Comedor y Cocina
 - Área de Vestidores y Duchas
 - Servicios Sanitarios
 - Bodega de Limpieza
 - Lavandería
 - Sala de Caldera
 - Sala de Bombas de Agua
 - Sala de control de Gas
 - Sala de Comunicaciones
 - Generadores eléctricos
 - Paneles Eléctricos
- **Área de Carga y Descarga**
- **Caballerizas**





Arquitectura hotelera. Leyes. Requisitos de corpoturismo para obtener categoría de hotel cinco estrellas. Con objeto de optar a una determinada clase en función de su tipo y categoría, la empresa de alojamiento turístico deberá cumplir a nivel de proyecto con los índices arquitectónicos establecidos en los cuadros correspondientes de acuerdo a su clasificación.

Arquitectónicos. Estacionamientos, comprenderán:

- Estacionamiento público, cuya capacidad estará en función, del número de habitaciones del establecimiento, de las áreas sociales y comerciales que lo conforman.
- Zona especial para el estacionamiento de taxis y autobuses de turismo.
- Estacionamiento para empleados gerenciales.
- Área cubierta en la entrada principal del establecimiento (cubre carros de entrada) suficiente para parqueo y circulación de vehículos.

Zona de recepción, comprenderán:

- Una entrada principal
- Una entrada de equipaje independiente y claramente diferenciada de la anterior, con relación y comunicación, directa con el montacargas o ascensor de servicio.
- Escalera y ascensores públicos, según la capacidad de alojamiento, ubicados adyacentes a la recepción, vestíbulo y entrada principal.
- El vestíbulo y Estar Principal (Lobby) conformado por:
 - Salón con televisores a color
 - Salones de estar
 - Teléfonos públicos con cabinas insonorizadas
 - Sanitarios públicos para damas y caballeros

La Recepción-Registro Caja conformada por:

- Mostrador de recepción e información
- Caja, separada de la recepción
- Mostrador especial para recepción de grupos
- Cajas de seguridad individuales
- Mostrador para Capitán de Botones
- Cuarto de equipaje con área de maleteros y carritos portamaletas
- Oficina para el Gerente de turno, accesible al público

Dependencias de los Servicios Públicos, comprenderán:

- Comedor Principal
- Comedor diario
- Cafetería-Fuente de Soda con depósito
- Bar separado con depósito
- Discoteca o Club Nocturno (Nigth Club) con pista de baile, música en vivo y depósito.
- Sanitarios para dama y caballeros en cada una de las dependencias publicas

Oficina de Administración, comprenderán:


- Oficina de la Gerencia
- Oficina para las Gerencias Departamentales
- Oficina de reservaciones y telex (anexa a la recepción)
- Sala para primeros auxilios. Deberá contar con el equipamiento necesario que permita la asistencia médica de urgencia.
- Central telefónica automática (anexo a la recepción) con comunicación interna a todas las dependencias y habitaciones. Su operación quedara fuera de la vista del público.
- Sanitarios para damas y caballeros.

Dependencias de Servicios Generales, comprenderán:

- Entrada de servicio peatonal y vehicular, independiente a la de huéspedes.
- Patio de maniobras con plataforma de carga y descarga de mercancías, control y báscula.
- Área de control de empleados, vigilancia y seguridad.
- Vestuarios y sanitarios del personal para damas y caballeros.
- Habitaciones para empleados según el caso, para damas y caballeros.
- Estar de empleados.
- Oficinas para los diferentes departamentos operacionales y administrativos.
- Zona de depósitos y almacenes varios.
- Depósito para basura refrigerada.
- Depósito de basura hermético.
- Depósito de limpieza.
- Ascensores de servicio-montacargas: deberá existir un sistema de circulación vertical de servicio, a través de montacargas y escaleras de servicio, los cuales deberán tener una relación directa con las dependencias de servicio y cocina.
- La circulación de servicio tanto horizontal como vertical, deberá plantearse de forma tal que no interfiera con la de los huéspedes.

Las dependencias de la cocina serán:

- La zona de cocina principal comprenderá las cocinas calientes y frías, con sus áreas de preparación (carnes, pescado, mariscos, aves, legumbres, salsas y otros), de lavado de vajillas y ollas, almacenamiento de los mismos, de cocción y entrega; de repostería y panadería.
- La capacidad de la cocina principal estará en función del número de habitaciones y del área a servir.
- Deberán existir cocinas auxiliares de apoyo, que sirvan a las dependencias de reuniones y banquetes cuando éstas así lo requieran, con un eficiente sistema de circulación vertical y horizontal.
- Un comedor para empleados ubicado próximo a la zona de la cocina; su tamaño se calculará de acuerdo al número de empleados y turnos existentes.
- Los comedores (principal y diario) y las cocinas deberán estar separados por un pequeño cuarto con doble puerta, para el servicio de mesoneros, que impedirá el registro visual por parte del cliente, hacia las cocinas.

- 
- Oficina para el Jefe de Cocina (Chef) en un espacio aparte de la cocina.
 - El servicio de habitación deberá comunicar con los servicios de piso (cuarto de camareras), por medio de montacargas, montaplatos, escaleras o ascensores de servicio.
 - Deberá existir un espacio adicional al área de servicio de habitaciones, que estará ocupado por los equipos utilizados para transportar los pedidos (equipos rodantes).
 - La despensa comprenderá un depósito de alimentos, próximo a la cocina principal, el cual se abastecerá de la despensa general.
 - Cuarto de aseo (limpieza).

Las dependencias de Mantenimiento estarán conformadas por:

- Oficina del Jefe de mantenimiento.
- Depósito.
- Talleres varios.
- **Zona Habitacional. Comprenderá:**
 - Estar amoblado, adyacente a los ascensores y escaleras públicas, en cada planta tipo.
 - Las unidades habitacionales deberán estar conformadas por:
 - a.- Habitaciones sencillas.
 - b.- Habitaciones dobles.
 - C.- Habitaciones suites.
 - Las habitaciones deberán contar con baño privado y vestidor, incluyendo armario empotrado (closet).
 - Las habitaciones deberán tener un piso con acabado de pared a pared y las ventanas dotadas de protección que permitan cortar el paso de la luz externa.
 - **Cada habitación debe contar con un mínimo de:**
 - a.- Camas (individuales o matrimonial)
 - b.- cuatro (4) almohadas
 - c.- dos (2) mesas de noche
 - d.- dos (2) portamaletas
 - e.- dos (2) butacas
 - f.- Escritorio
 - g.- Peinadora con silla
 - h.- Minibar
 - I.- Mesa
 - j.- Lámpara de mesa
 - k.- Cuadros
 - l.- Ceniceros
 - m.-Papeleras
 - **El baño deberá tener la totalidad de sus paredes y pisos recubiertos con baldosas de cerámica y deberán contar como mínimo con la siguiente dotación:**
 - a.- Excusado (W.C.)
 - b.- Bañera con ducha
 - c.- Lavamanos

- d.- Bidet
- e.- Ducha manual
- f.- Gabinetes
- g.- Auxiliar de teléfono
- h.- Dispensador de toallas faciales
- i.- Punto de electricidad indicando tensión
- j.- Juego de toallas (3 tamaños)
- k.- Bata de baño
- l.- Papelera
- m.- Equipo de costura, limpieza para zapatos, tocador, higiene bucal, higiene íntima, higiene corporal, primeros auxilios
- n.- Gorro de baño
- ñ.- Un par de pantuflas
- Los interruptores de luces, ambiente musical, radio y aire acondicionado, deberán estar ubicados cerca de la cabecera de la cama, o en otro lugar visible adecuado en la habitación.
- El servicio de piso (cuarto de camareras) deberá contar con áreas apropiadas para lencerías, útiles de limpieza, lavarropas, ductos de basura y ropa sucia.
 - a.- teléfonos internos
 - b.- excusado (W.C.) y lavamanos
 - c.- Depósito de camas adicionales

Esta área deberá tener una relación directa con la circulación del servicio.
Servicios complementarios. Comprenderán:

Zona Comercial

 - a.- Local para venta de periódicos, revistas y otros servicios
 - b.- Local para peluquería y barbería
 - c.- Local de artesanía
 - d.- Local para alquiler de automóviles sin chofer
 - e.- Local para agencia de viajes y excursiones (información turística)
 - f.- Locales varios


Dependencias de Reuniones y banquetes:

 - a.- Sala de usos múltiples subdivisibles
 - b.- Depósito para la sala de usos múltiples.
 - c.- Vestíbulo para la sala de usos múltiples
 - d.- Sala de fiestas, reuniones y banquetes
 - e.- Sanitarios para damas y caballeros en cada una de las dependencias
 - f.- Depósito para sala de fiestas, reuniones y banquetes
 - g.- Vestíbulo para sala de fiestas, reuniones y banquetes

Lavandería. Comprenderá:


- a.- Áreas de lavado, secado, planchado, selección y suministro (área de trabajo)
- b.- Oficina de Ama de Llaves
- c.- Cuarto de costura
- d.- Depósitos

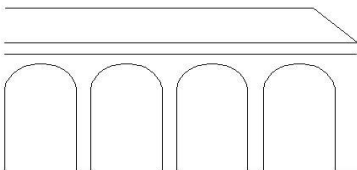
Los equipos de lavandería deberán mantener las máximas condiciones de seguridad y eficiencia.

- 
- Piscina y servicios anexos. Comprenderán:
- Piscina para adultos y otra para niños, o una sola debidamente diferenciada.
 - Entrada de bañistas al hotel, la cual conducirá directamente al núcleo de circulación vertical o hacia las habitaciones.
 - Sanitarios-Vestuarios próximos a la piscina, para damas y caballeros

De la prestación de servicios. Prestar los siguientes servicios:

- Recepción permanentemente atendida con personal experto y trilingüe (castellano, inglés y otro idioma), las 24 horas del día.
- Información permanente en el mostrador con relación a espectáculos, giras, lugares de recreación, sitios de interés turístico, horarios de transporte, reservaciones de hoteles y transporte; todo ello sin recargo adicional.
- Servicio de custodia de valores.
- Portero exterior 16 horas diarias por lo menos.
- Servicio de taxi las 24 horas del día.
- Encargado de equipajes por turno y un número suficiente de botones, acordes con el movimiento del establecimiento, deberán estar en servicio las 24 horas del día.
- Servicio de telex las 24 horas del día y servicios secretariales y correspondencia durante doce horas del día.
- Estacionamiento gratuito para los huéspedes del establecimiento.
- Ambiente musical en todos los salones de uso común.
- Servicio médico las 24 horas del día.
- Servicio de niñeras las 24 horas del día, previamente contratado por el huésped.
- Servicio de la cafetería-fuente de soda de 16 horas diarias (desayuno, almuerzo y cena).
- Comedores, los cuales deberán prestar servicios por lo menos 3 horas para el almuerzo y para la cena.
- Cartas y Menú del servicio de comestibles y bebidas, ofrecidos impresos en castellano, inglés y otro idioma.
- Servicio de Bar, sin perjuicio de ser proporcionado en este recinto, deberá ofrecerse en otros, tales como Sala de Estar, Comedor, Sala de Usos Múltiples, Áreas exteriores y Salas de Juego, si las hubiese.
- Barman, Maitre y Capitanes de Bares y Comedores bilingües (castellano y otro idioma).
- Servicio de alimentos y bebidas a las habitaciones (room service) las 24 horas del día.
- Servicio de prensa diaria en las habitaciones.
- Máquinas fabricadoras de hielo en cada piso.
- cambio de lencería y toallas en las habitaciones diariamente y cuando se produzca cambio de huésped.
- Preparación de cama cada noche en las habitaciones ocupadas.
- Proveerse de hielo y agua fría potable permanentemente a las habitaciones.
- TV a color, tres canales de video (uno en inglés), ambiente musical y radio en todas las habitaciones.
- Teléfono con servicio automático para llamadas internas, externas internacionales, con auxiliares en el baño.

- 
- Servicio de agua fría y caliente en los baños de las habitaciones durante las 24 horas del día.
 - Servicio de Lavandería, Planchado y costura para la ropa de los huéspedes durante seis días a la semana y con 16 horas diarias por lo menos.
 - Servicio rápido de lavado y planchado con entrega a las 4 horas como máximo.
 - El horario de funcionamiento de la piscina deberá estar debidamente señalado, en un lugar visible y próximo a la misma.
 - Servicio de piscina, deberá disponer de un salvavidas durante las horas que esté en funcionamiento la misma.- Servicio de Alimentos y bebidas cercano a la piscina.
 - Servicio para proyecciones audiovisuales, espectáculos diversos y traducción simultánea, en la Sala de Usos Múltiples.
 - Proveerse de equipo de escritorio en la habitación.



CUADRO DE ORDENAMIENTO DE DATOS

AREA	AMBIENTE	ACTIVIDADES	USUARIOS	EQUIPO Y MOBILIARIO	ILUMINACION	VENTILACION	ORIENTACION	ALTURA ESPACIAL	AREA TOTAL	ARREGLO ESPACIAL
Estacionamiento	Estacionamiento Tubo	Estacionar		"0000 para vehiculos				0 m2	19433.84 m2	
	Estacionamiento para autos	Estacionar	4 autos 2 buses	"0000 para vehiculos "0000 para autobuses						
	Estacionamiento de pasajeros	Estacionar		"0000 para vehiculos						
Isla para Vehiculos	Cable carross de arena	Cable carross de arena Cable car	2.220 4 carross 1 bus	dis. de espacio	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		0 m2	388.79 m2	
	Recepcion	Recepcion	2 recepcionistas 2 boqueros	Recepcion Vestidos de recepcion Escritorios para boqueros	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2	983.43 m2	
	Escritorio de recepcion	Recepcion	2 boqueros	Escritorio para boqueros	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Escritorio de recepcion	Recepcion	2 recepcionistas	Escritorio para recepcionistas	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Escritorio de recepcion	Recepcion	2 recepcionistas	Escritorio para recepcionistas	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
Administración	Oficina de gerencia	Recepcion	1 gerente	Escritorio Vestidos de recepcion Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2	495.79 m2	
	Oficina de gerencia	Recepcion	4 gerentes	Escritorio Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Oficina de gerencia	Recepcion	2 recepcionistas	Escritorio Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Sala de conferencias	Recepcion	1 conferencista	Escritorio Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Oficina de gerencia	Recepcion	2 recepcionistas	Escritorio Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Oficina de gerencia	Recepcion	2 recepcionistas	Escritorio Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Oficina de gerencia	Recepcion	2 recepcionistas	Escritorio Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Oficina de gerencia	Recepcion	2 recepcionistas	Escritorio Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Oficina de gerencia	Recepcion	2 recepcionistas	Escritorio Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Oficina de gerencia	Recepcion	2 recepcionistas	Escritorio Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
Restaurante	Cocina	Cocina	40 cocineros 10 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2	746.87 m2	
	Cocina	Cocina	30 cocineros 8 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Cocina	Cocina	30 cocineros 8 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Cocina	Cocina	30 cocineros 8 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Cocina	Cocina	30 cocineros 8 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Cocina	Cocina	30 cocineros 8 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Cocina	Cocina	30 cocineros 8 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Cocina	Cocina	30 cocineros 8 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Cocina	Cocina	30 cocineros 8 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
	Cocina	Cocina	30 cocineros 8 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		
Discooteca	Discooteca	Discooteca	100 cocineros 5 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		7.00 m2	400.00 m2	
	Discooteca	Discooteca	100 cocineros 5 personas	Vestidos de cocina Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		7.00 m2		
Salones de conferencias	Salones de conferencias	Salones de conferencias	2 recepcionistas 5 personas	Vestidos de recepcion Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2	691.47 m2	
	Salones de conferencias	Salones de conferencias	2 recepcionistas 5 personas	Vestidos de recepcion Escritorio para recepcion	100 x 100 = 10	100 x 130 = 13		5.00 m2		

Spa y Gimnasio	Salas	Recepción Escritorio	4 Piscinas 4 Piscinas 20 Piscinas 20 Piscinas	Sillas Sillas Sillas	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		5,00 m2 5,00 m2	2447,33 m2	
	Auditorio	Ver comentario especifico	265 Asientos	Sillas Escritorio	100 x 150 = 15	100 x 150 = 15		10,00 m2	1355,33 m2	
Area de servicio	Comida	Recepción	1 of. platos	Escritorio	100 x 150 = 15	100 x 150 = 15		4,00 m2	2538,53 m2	
	Comida	Comida	26 of. platos	Sillas Sillas Sillas	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		4,00 m2 4,00 m2 4,00 m2		
	Comida	Comida	26 of. platos	Sillas Escritorio	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		4,00 m2 4,00 m2		
	Comida	Comida	2 of. platos	Sillas Escritorio	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		4,00 m2 4,00 m2		
	Comida	Comida	4 of. platos	Sillas Escritorio	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		4,00 m2 4,00 m2		
	Comida	Comida	4 of. platos	Sillas Escritorio	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		4,00 m2 4,00 m2		
	Comida	Comida	4 of. platos	Sillas Escritorio	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		4,00 m2 4,00 m2		
	Comida	Comida	6 of. platos	Sillas Escritorio	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		4,00 m2 4,00 m2		
	Comida	Comida	10 of. platos	Sillas Escritorio	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		7,00 m2 4,00 m2		
	Comida	Comida	10 of. platos	Sillas Escritorio	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		4,00 m2 4,00 m2		
	Comida	Comida	2 of. platos	Sillas Escritorio	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		4,00 m2 7,00 m2		
	Comida	Comida	3 of. platos	Sillas Escritorio	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15	100 x 150 = 15 100 x 150 = 15		4,00 m2 4,00 m2		

Diagrama de Relaciones



Diagrama Preponderancia.

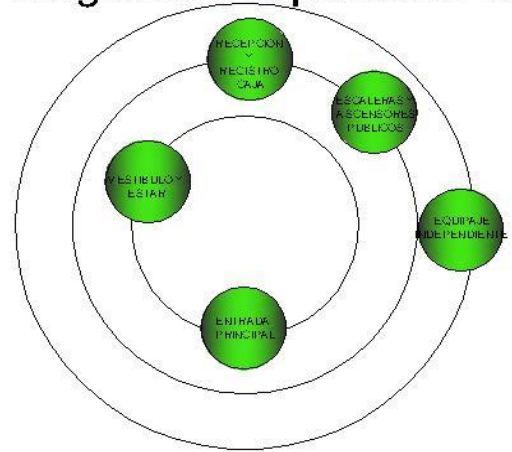


Diagrama Relaciones.

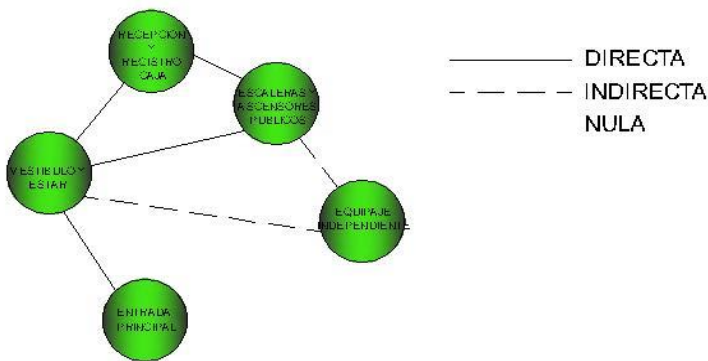


Diagrama Flujo.

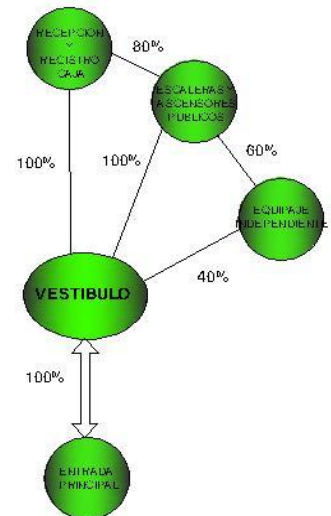


Diagrama Burbujas.

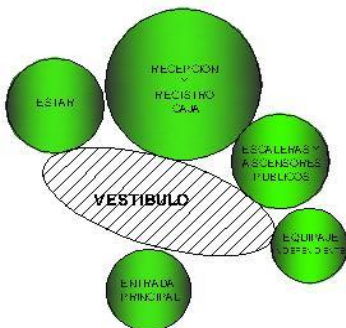


Diagrama Bloques.

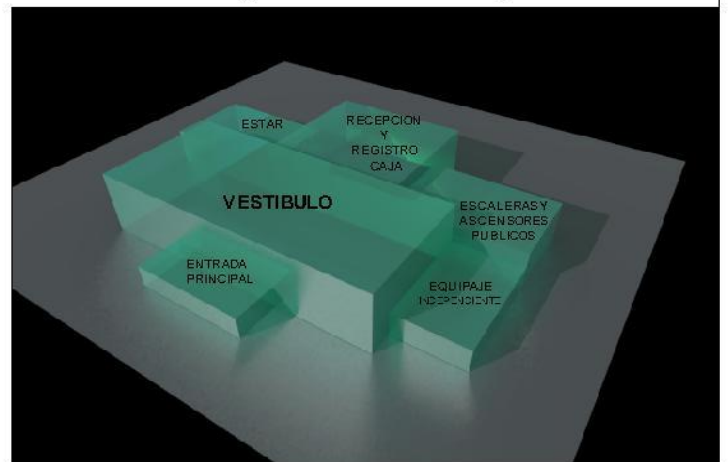


Diagrama de Relaciones

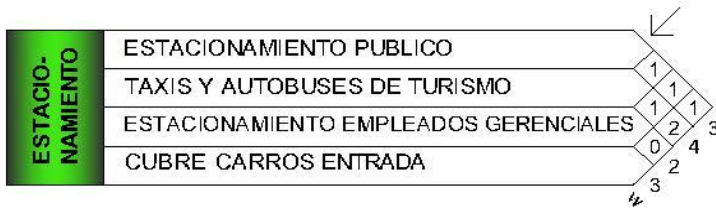


Diagrama Preponderancia.

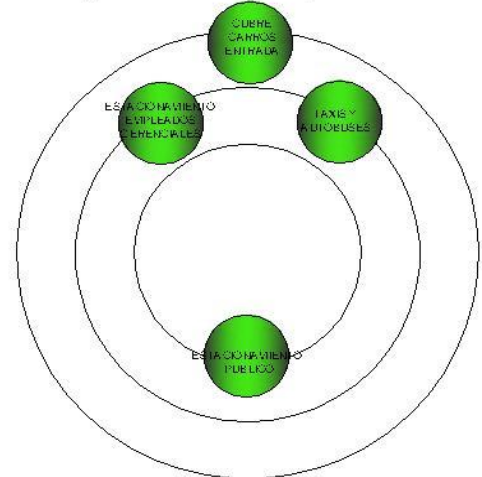


Diagrama Relaciones.

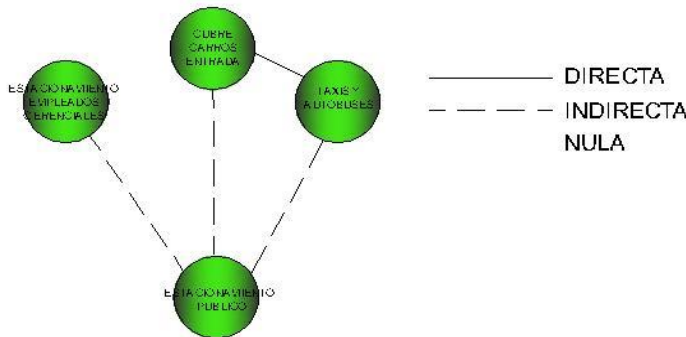


Diagrama Flujos.

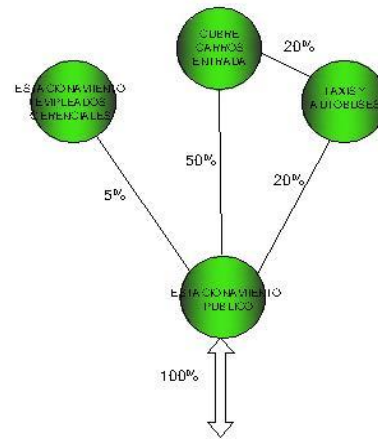


Diagrama Burbujas.

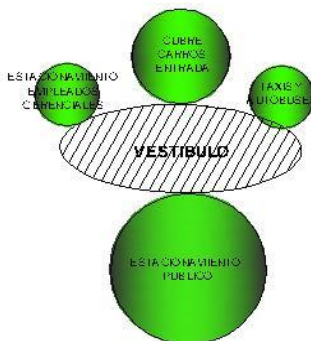


Diagrama Bloques.

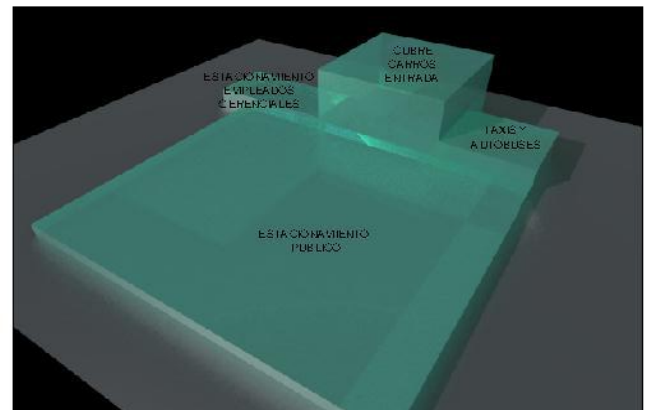


Diagrama de Relaciones

SERVICIOS PUBLICOS	COMEDOR PRINCIPAL	2																		
	COMEDOR DIARIO		1																	
	CAFETERIA, FUENTE DE SODA	1	1	1																
	BAR SEPARADO CON DEPOSITO	2	1	0	1															
	DISCOTECA CON PISTA	2	1	1	0	0														
	SANITARIOS DAMAS Y CABALLEROS	1	0	0	0	0	5													
	SPA	1	0	0	0	0	6													
	GINNASIO	2	1	4	7															
							3													
								3												

Diagrama Preponderancia.

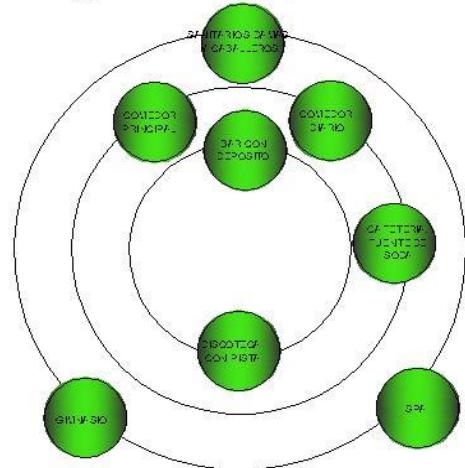


Diagrama Relaciones.

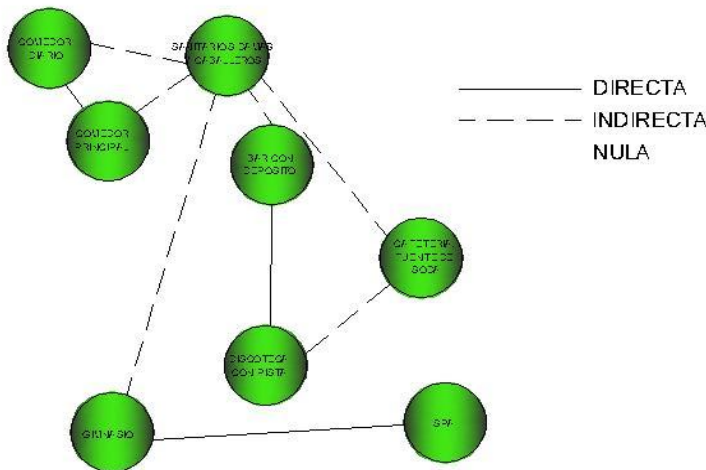


Diagrama Flujos.

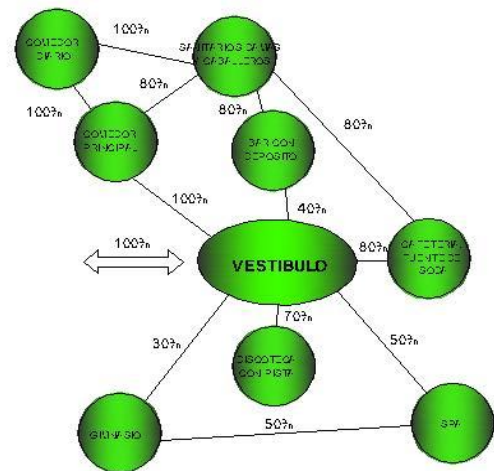


Diagrama Burbujas.

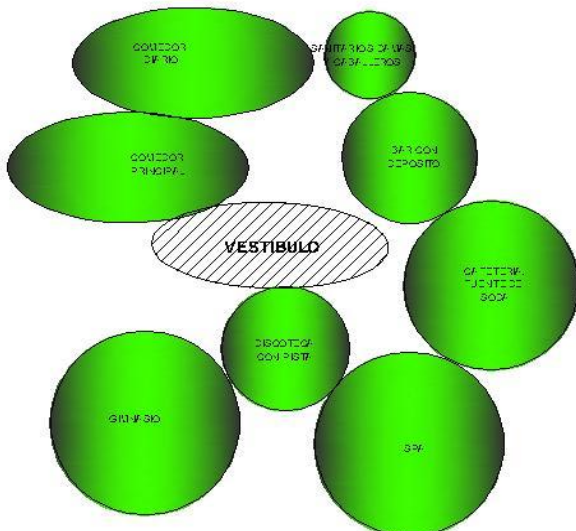


Diagrama Bloques.

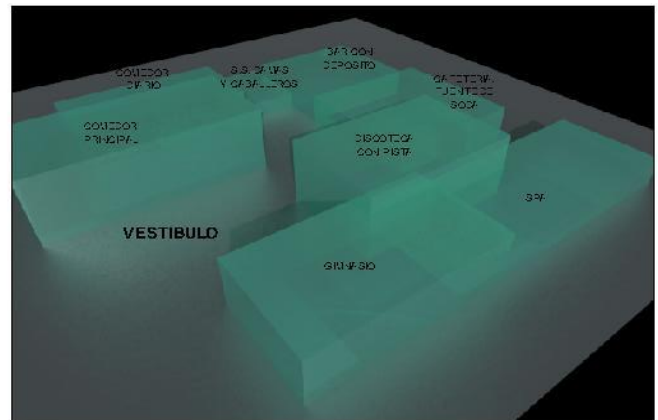


Diagrama de Relaciones

ADMINISTRACION	OFICINA DE GERENCIA						
	OFICINA GERENCIAS DEPARTAMENTALES	2	1				
	OFICINA DE RESERVACIONES	1	0	1	1		
	SALA PRIMEROS AUXILIOS	1	2	1	1	1	
	CENTRAL TELEFONICA	1	1	1	5	4	
	SANITARIOS DAMAS Y CABALLEROS	1	1	3	6	5	
		5	5	3	6	5	4

Diagrama Preponderancia.

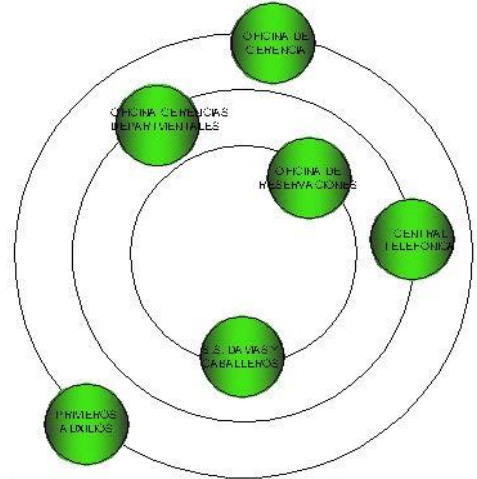


Diagrama Relaciones.

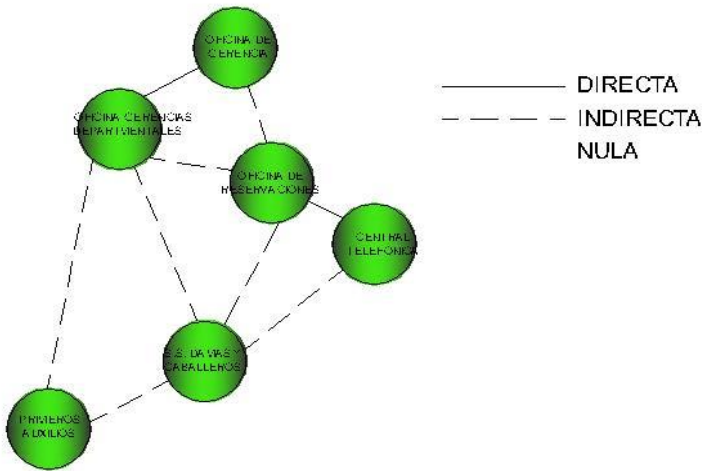


Diagrama Flujos.

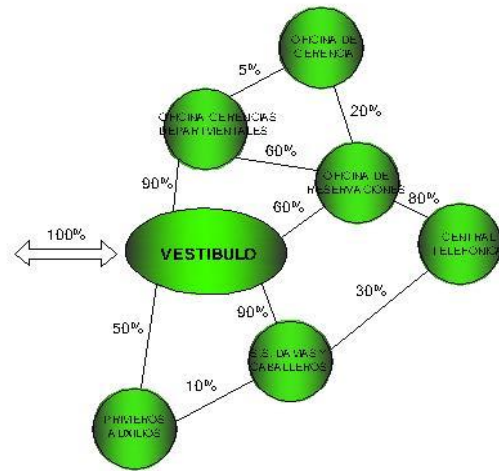


Diagrama Burbujas.

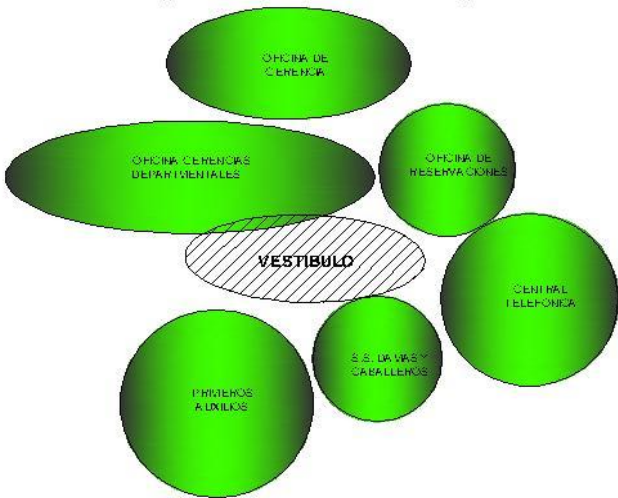


Diagrama Bloques.

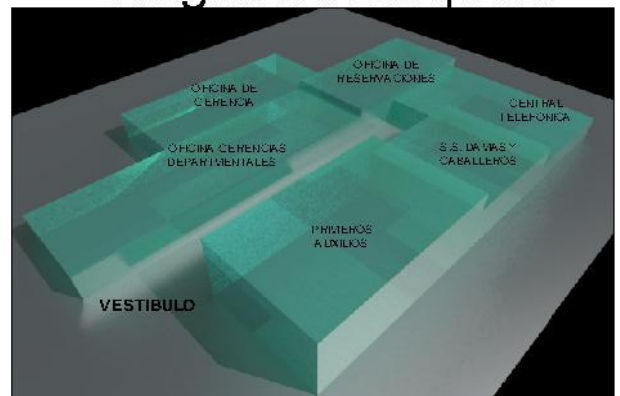


Diagrama de Relaciones

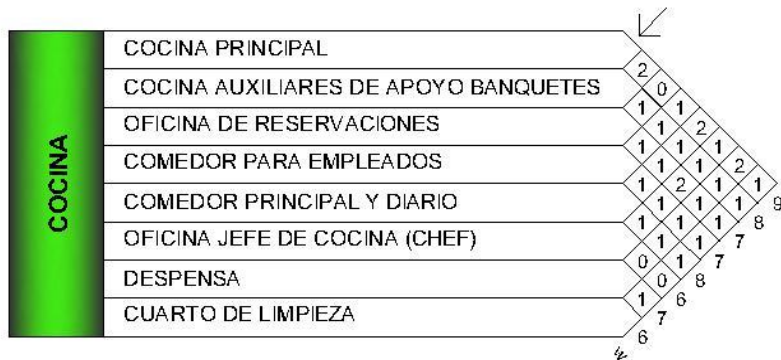


Diagrama Preponderancia.

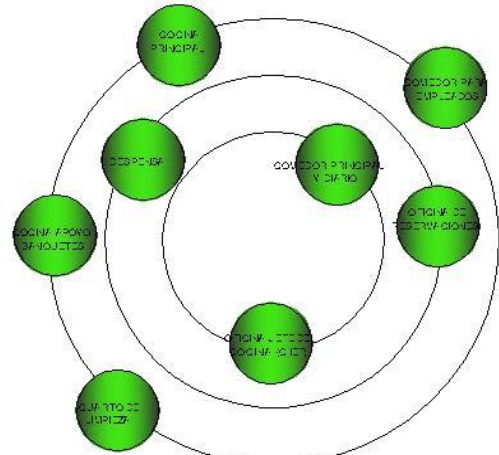


Diagrama Relaciones.

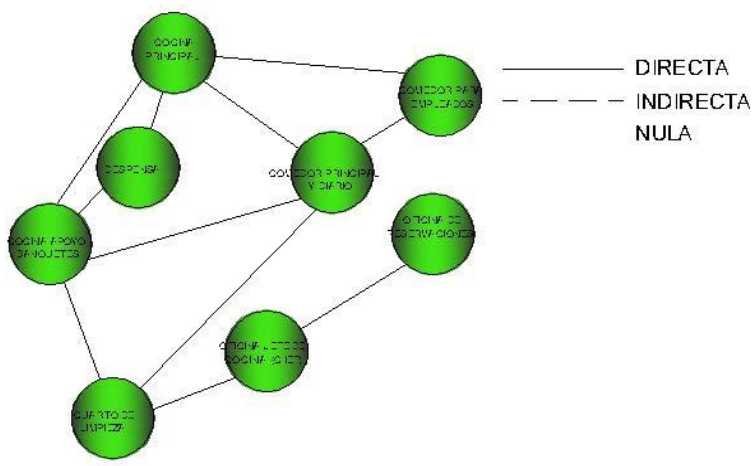


Diagrama Flujos.

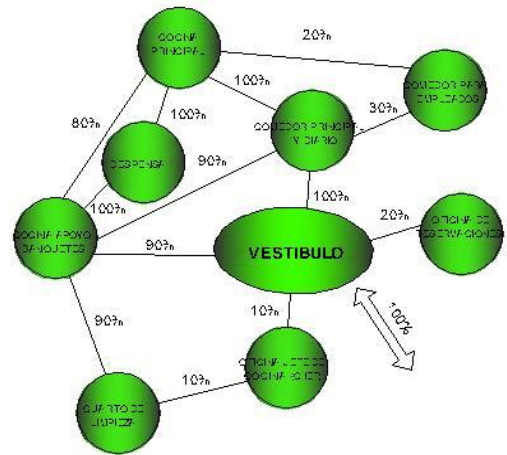


Diagrama Burbujas.

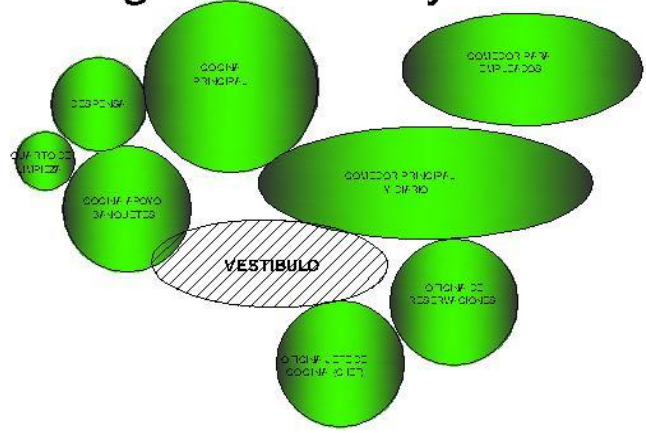


Diagrama Bloques.

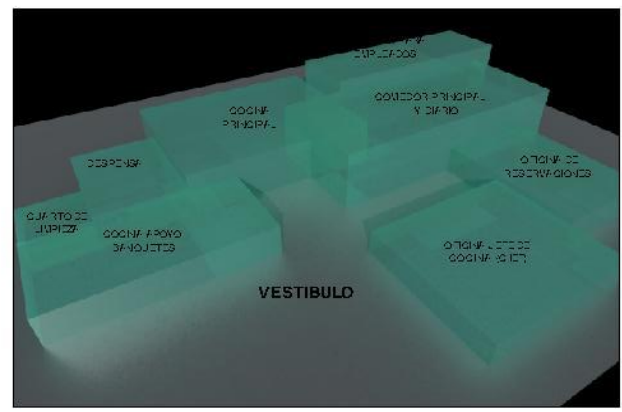


Diagrama de Relaciones

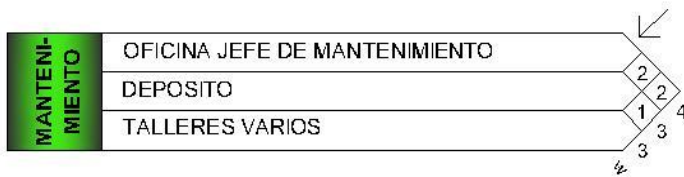


Diagrama Preponderancia.

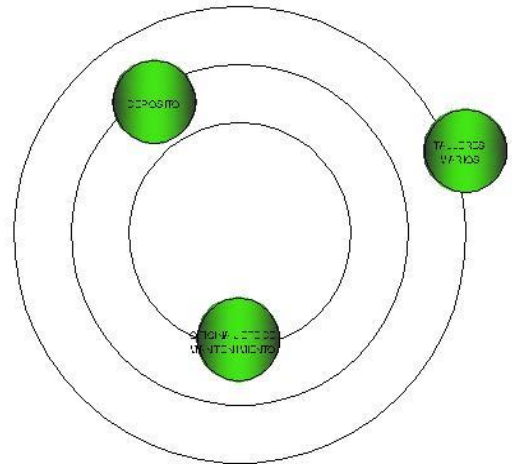


Diagrama Relaciones.

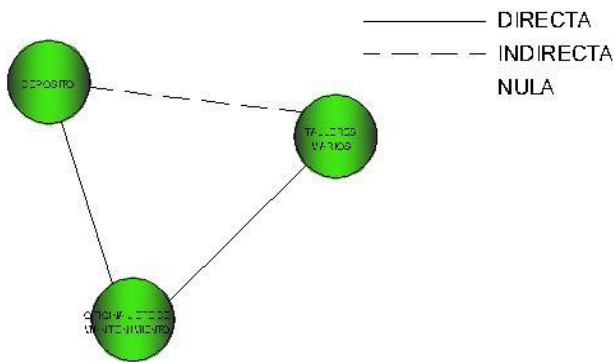


Diagrama Flujos.

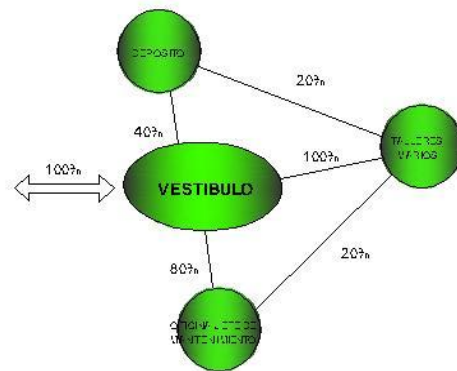


Diagrama Burbujas.

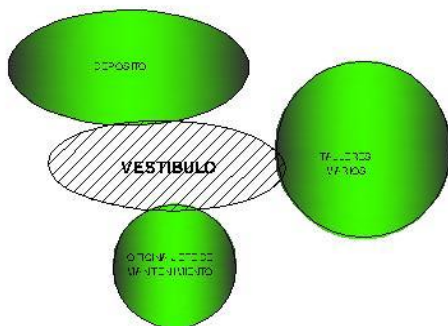


Diagrama Bloques.

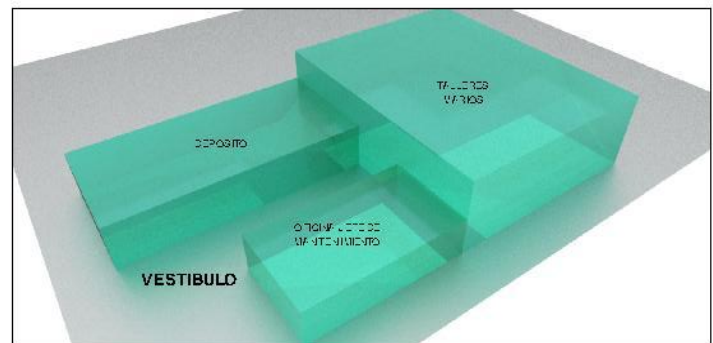


Diagrama de Relaciones



Diagrama Preponderancia.

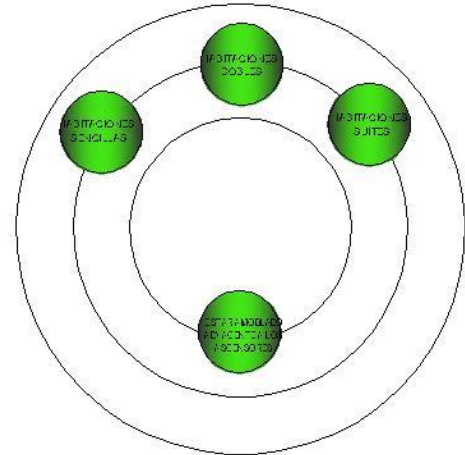


Diagrama Relaciones.

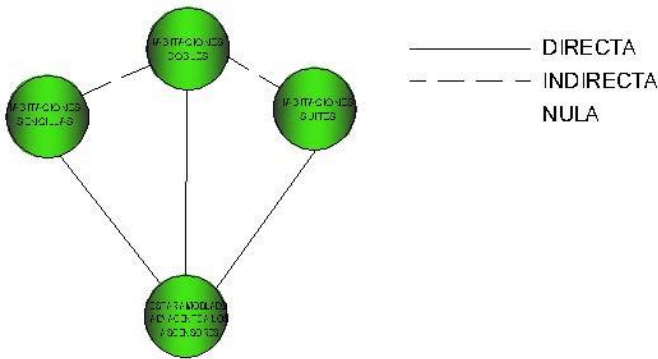


Diagrama Flujos.

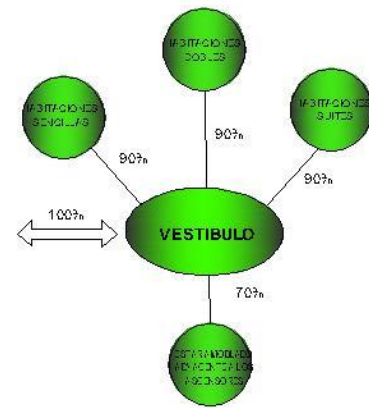


Diagrama Burbujas.

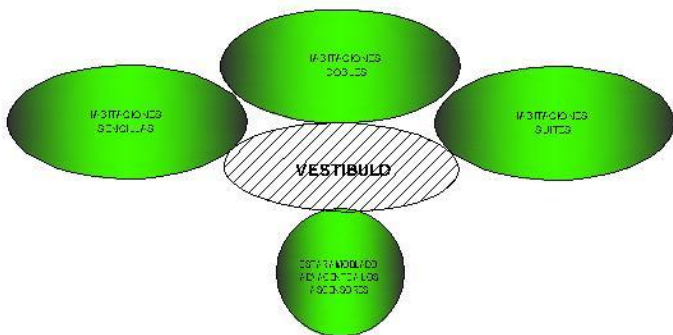


Diagrama Bloques.

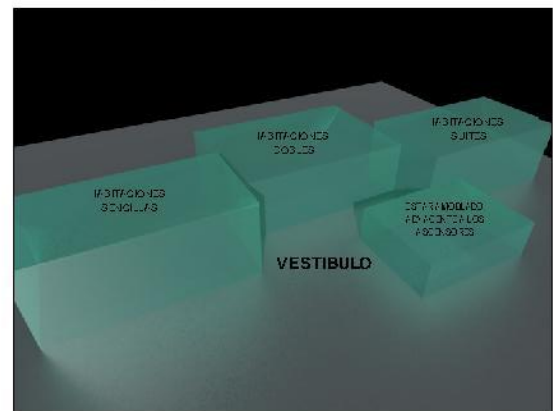


Diagrama de Relaciones

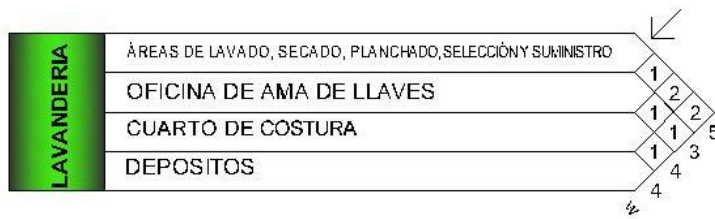


Diagrama Preponderancia.

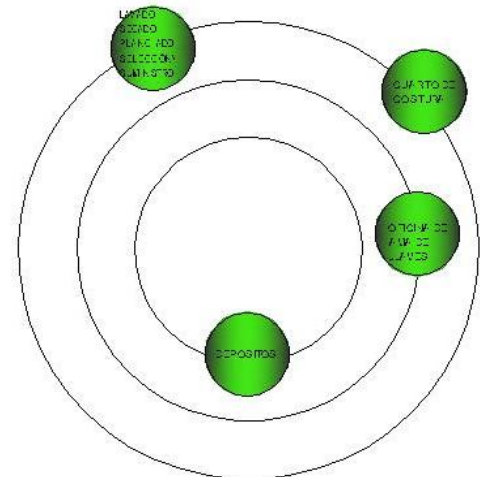


Diagrama Relaciones.

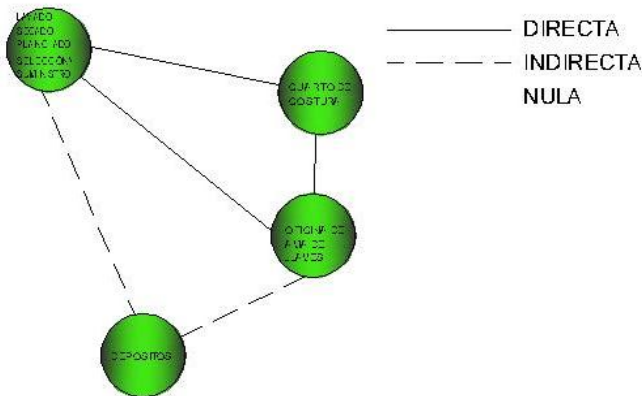


Diagrama Flujos.

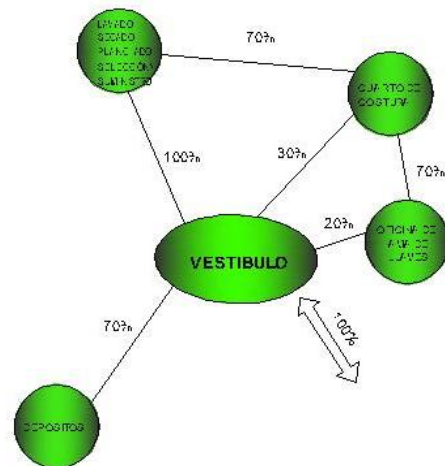


Diagrama Burbujas.

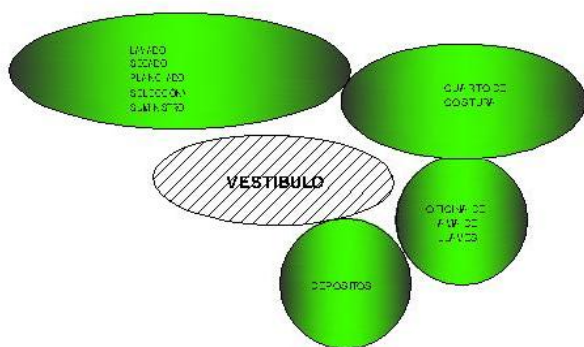


Diagrama Bloques.

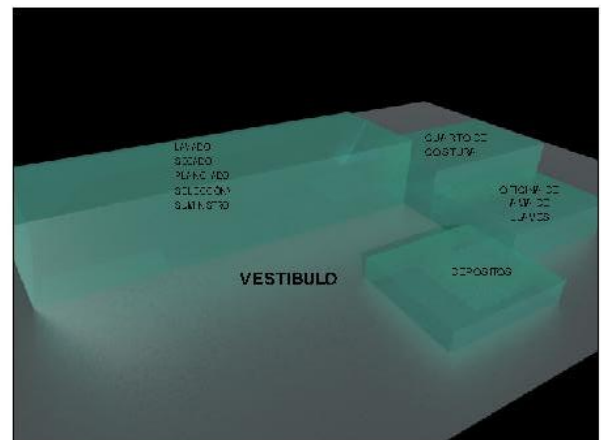


Diagrama de Relaciones



Diagrama Preponderancia.

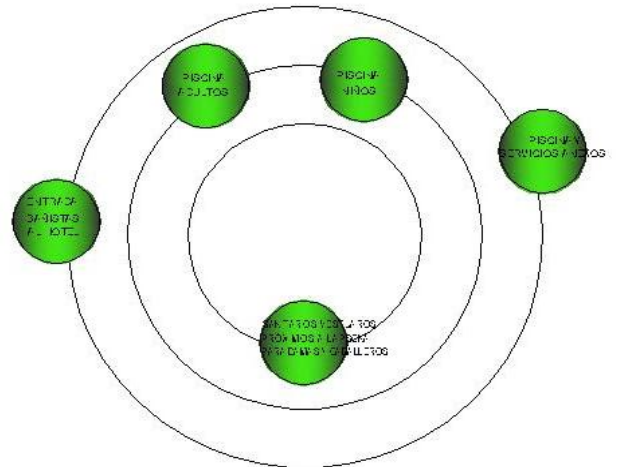


Diagrama Relaciones.

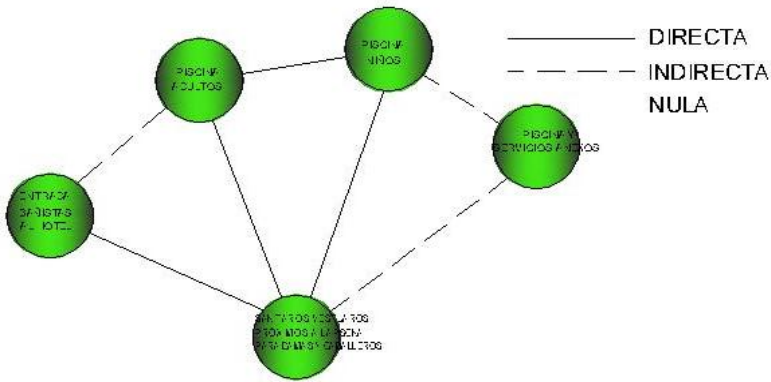


Diagrama Flujos.

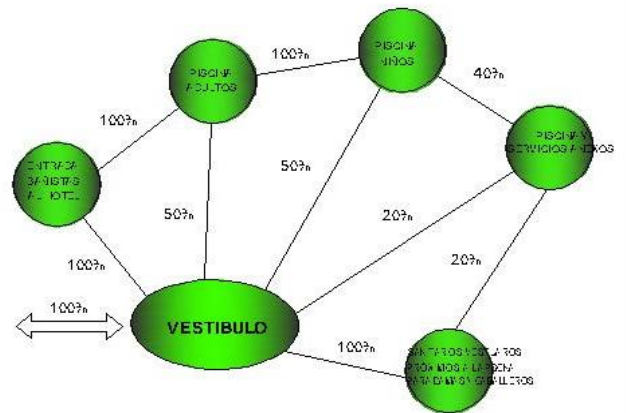


Diagrama Burbujas.

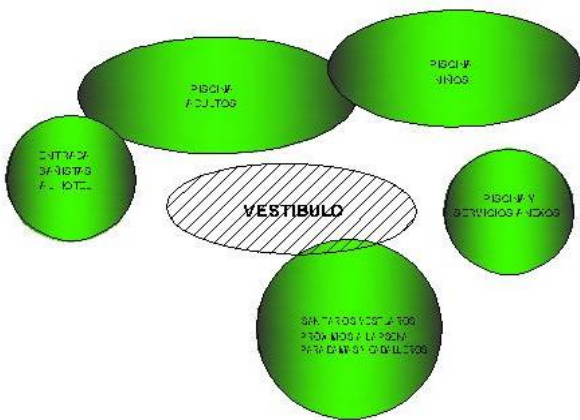
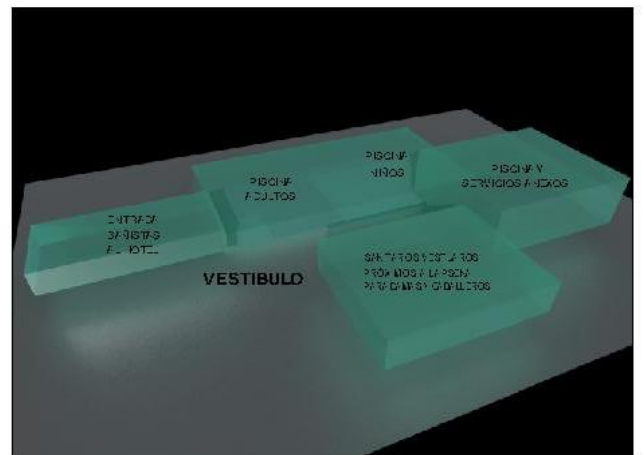


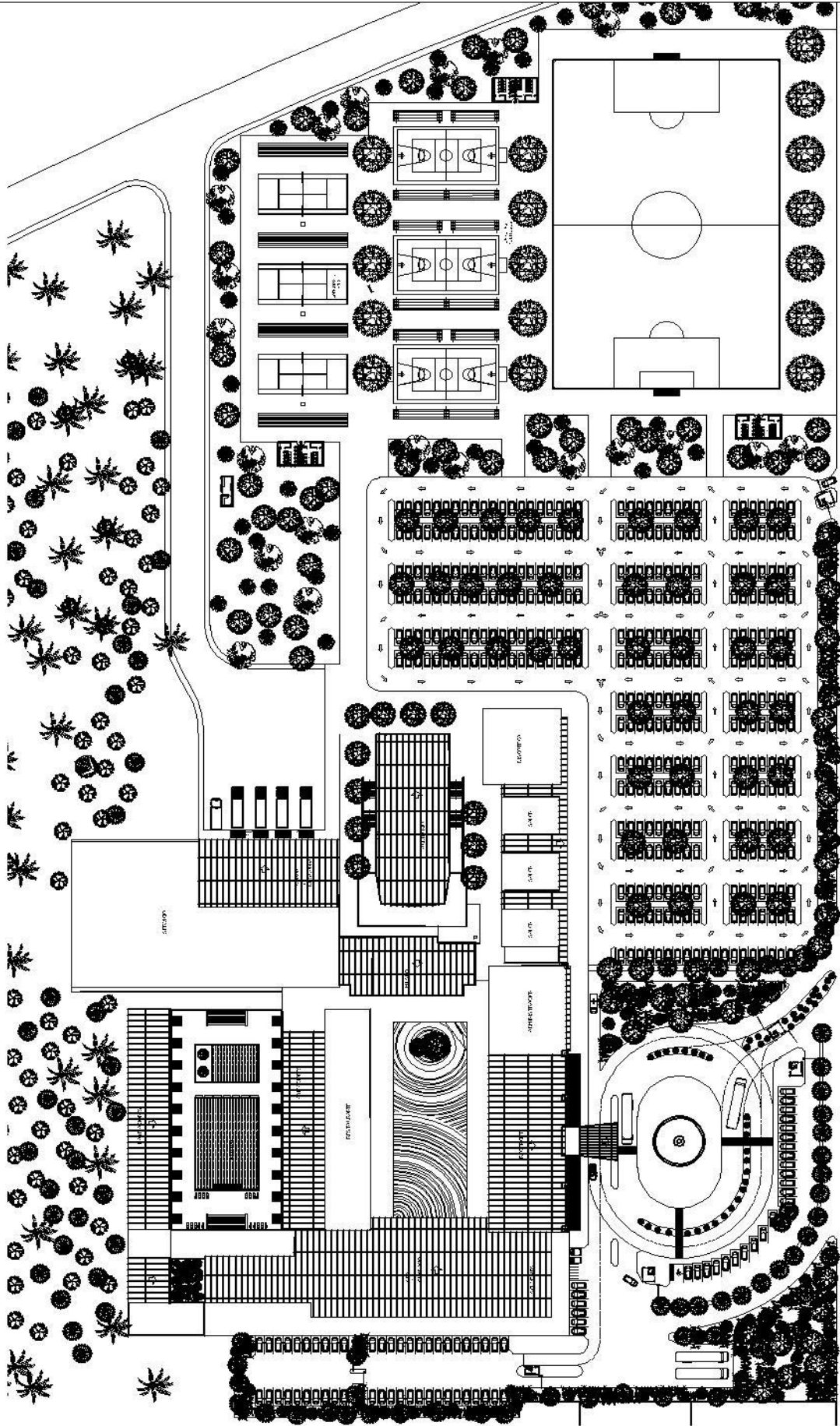
Diagrama Bloques.





Capítulo **4**

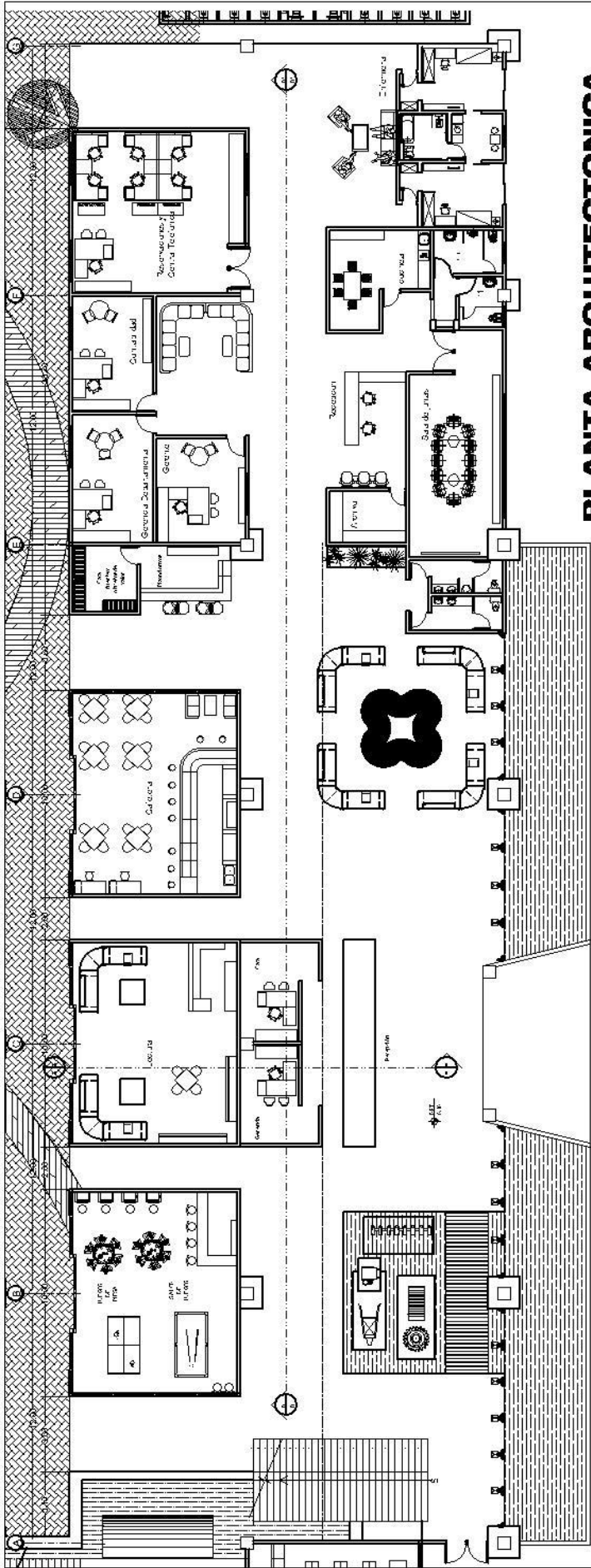
Anteproyecto
Plantas Arquitectónicas
Vistas 3D



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA N°
ANTEPROYECTO:		AR-1
CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		
ELABORADO POR:	FECHA:	ESCALA:
M. ESTRELLA TORRES VILLALBA	AGOSTO 2011	1:1000
AUTORIZADO POR:		
M. ESTRELLA TORRES VILLALBA		

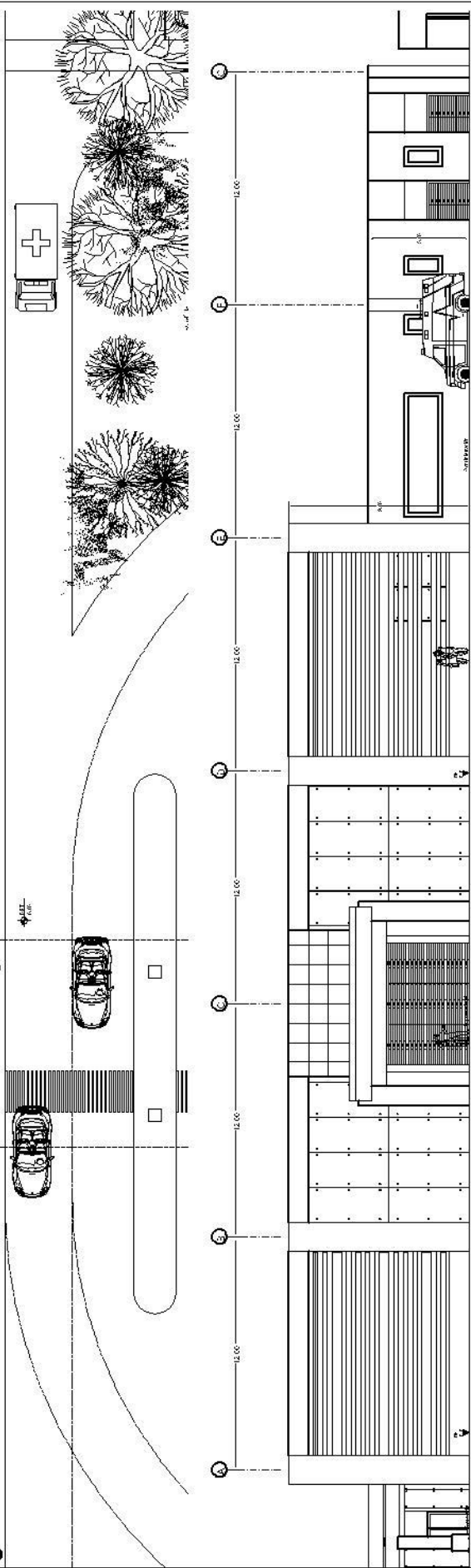
PLANTA DE CONJUNTO

ESCALA 1 / 1500



PLANTA ARQUITECTONICA
RECEPCION Y ADMINISTRACION

ESCALA 1/250



ELEVACION 1
RECEPCION Y ADMINISTRACION

ESCALA 1/250

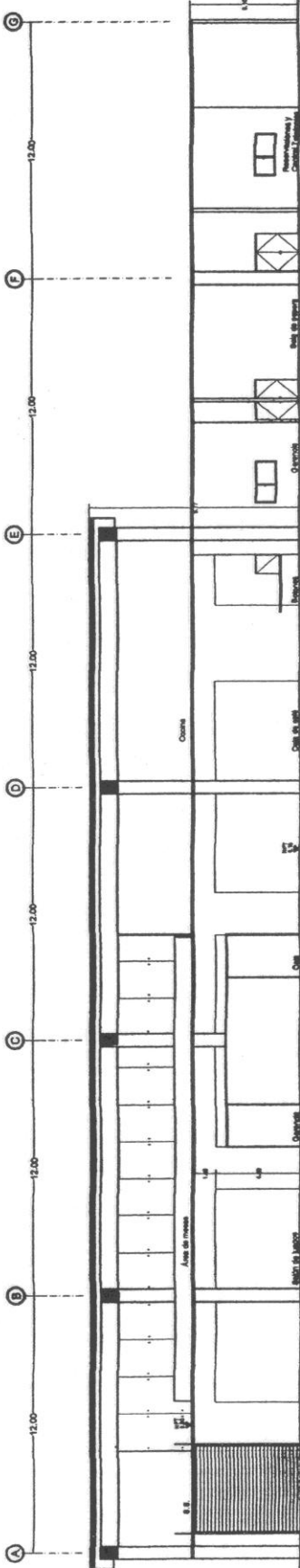
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ARQUITECTO: **CENTRO ECOTURISTICO**
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS

HOJA Nº

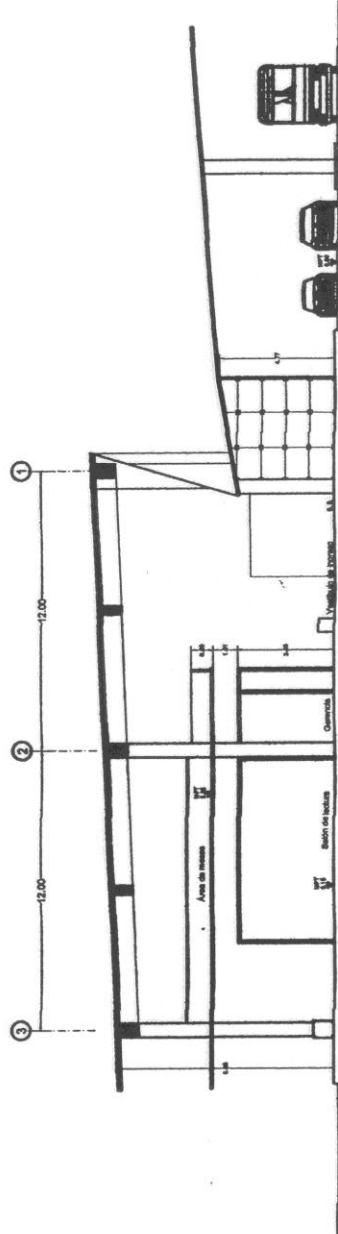
AR-2

UBICACION: Finca San Rafael Urias, Zona 1, Ciudad de Guatemala, Guatemala.
 FECHA: 11/02/2011
 DISEÑADO POR: [Nombre del Diseñador]
 DIBUJADO POR: [Nombre del Delineante]



SECCION B-B'
RECEPCION Y ADMINISTRACION

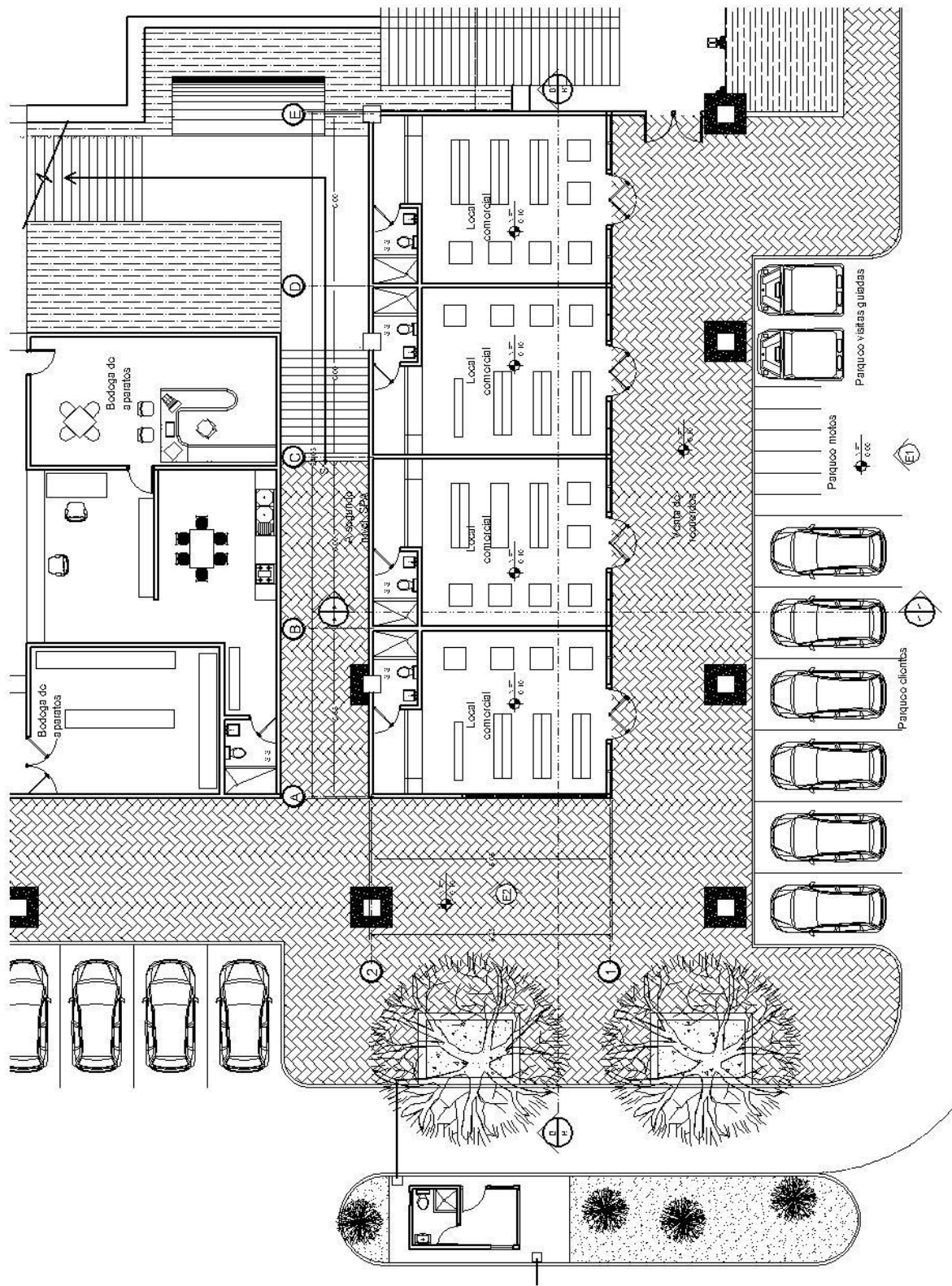
ESCALA 1/800



SECCION A-A'
RECEPCION Y ADMINISTRACION

ESCALA 1/800

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA Nº
ANTEPROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO		AR-3
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		
PROYECTADO POR: VICTOR ALFONSO VALDEZ HERRERA	PROYECTADO POR: VICTOR ALFONSO VALDEZ HERRERA	FECHA: AGOSTO 2011
AUTORIZADO POR: INGENIERO EN ARQUITECTURA		PROYECTO: INDICADA

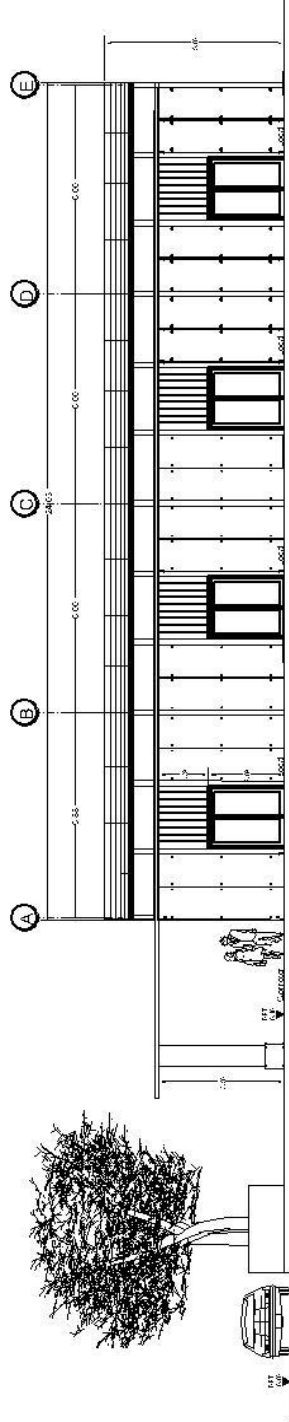


PLANTA ARQUITECTÓNICA

Locales venta de recuerdos

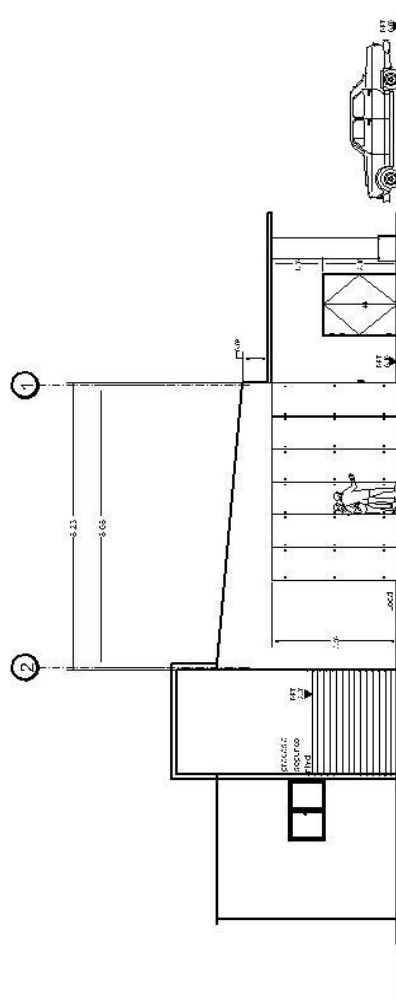
ESCALA 1/200

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA	HOJA N°
ANTEPROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS	AR-4
PROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS	FECHA: 13/02/2011
PROYECTISTA: UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA	ESCALA: 1/200
PROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS	FECHA: 13/02/2011
PROYECTISTA: UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA	ESCALA: 1/200



ELEVACIÓN 1
VENTA DE RECUERDOS

ESCALA 1/200



ELEVACIÓN 2
VENTA DE RECUERDOS

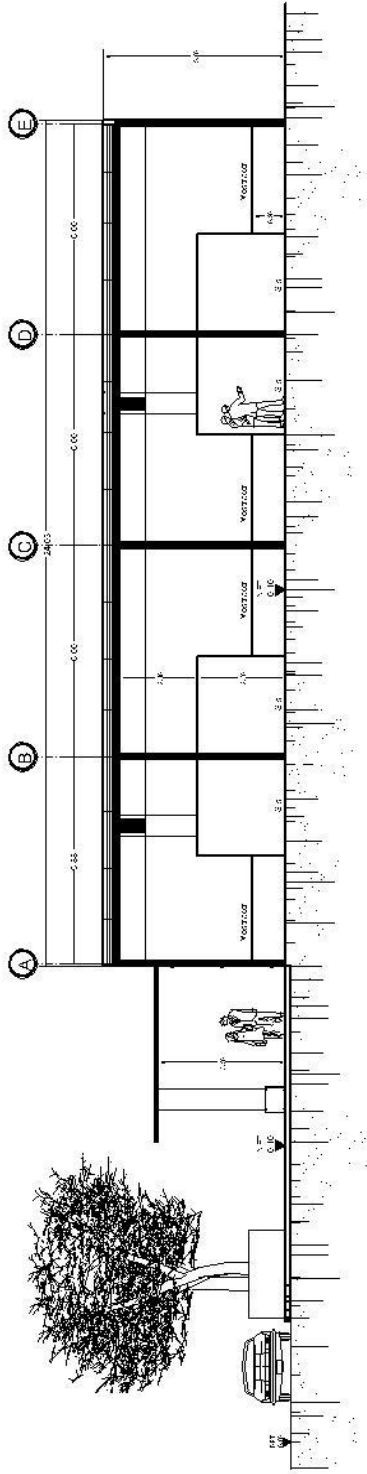
ESCALA 1/200

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ARTERPROYECTO:
**CENTRO ECOTURISTICO
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**

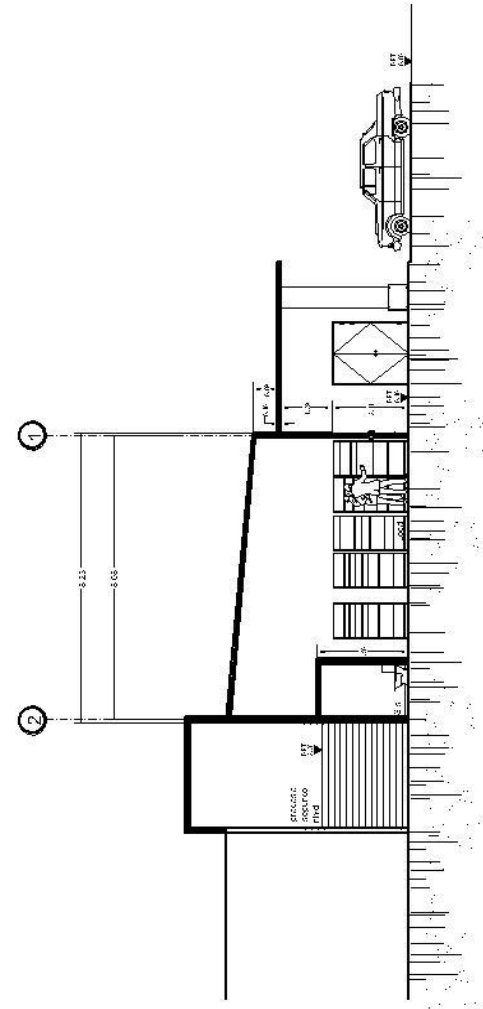
HOJA N°
AR-5

UBICACION: VICTORIA TOROBUCA, C.Z. 153579; DISEÑADO POR: JORGE LUIS TOROBUCA; APROBADO POR: JORGE LUIS TOROBUCA; FECHA: 2011; ESCALA: 1:100/20;



SECCIÓN B-B'
VENTA DE RECUERDOS

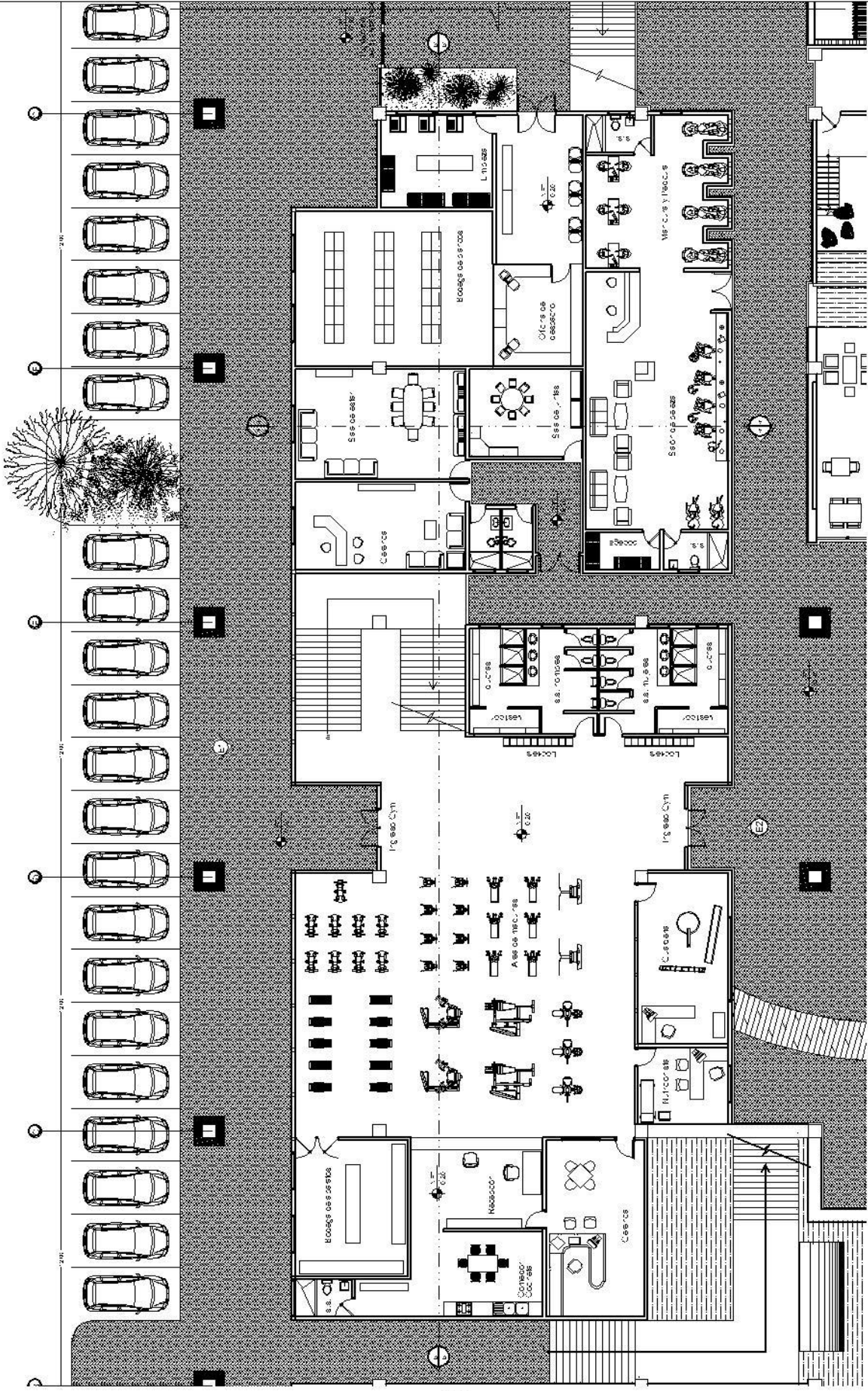
ESCALA 1/200

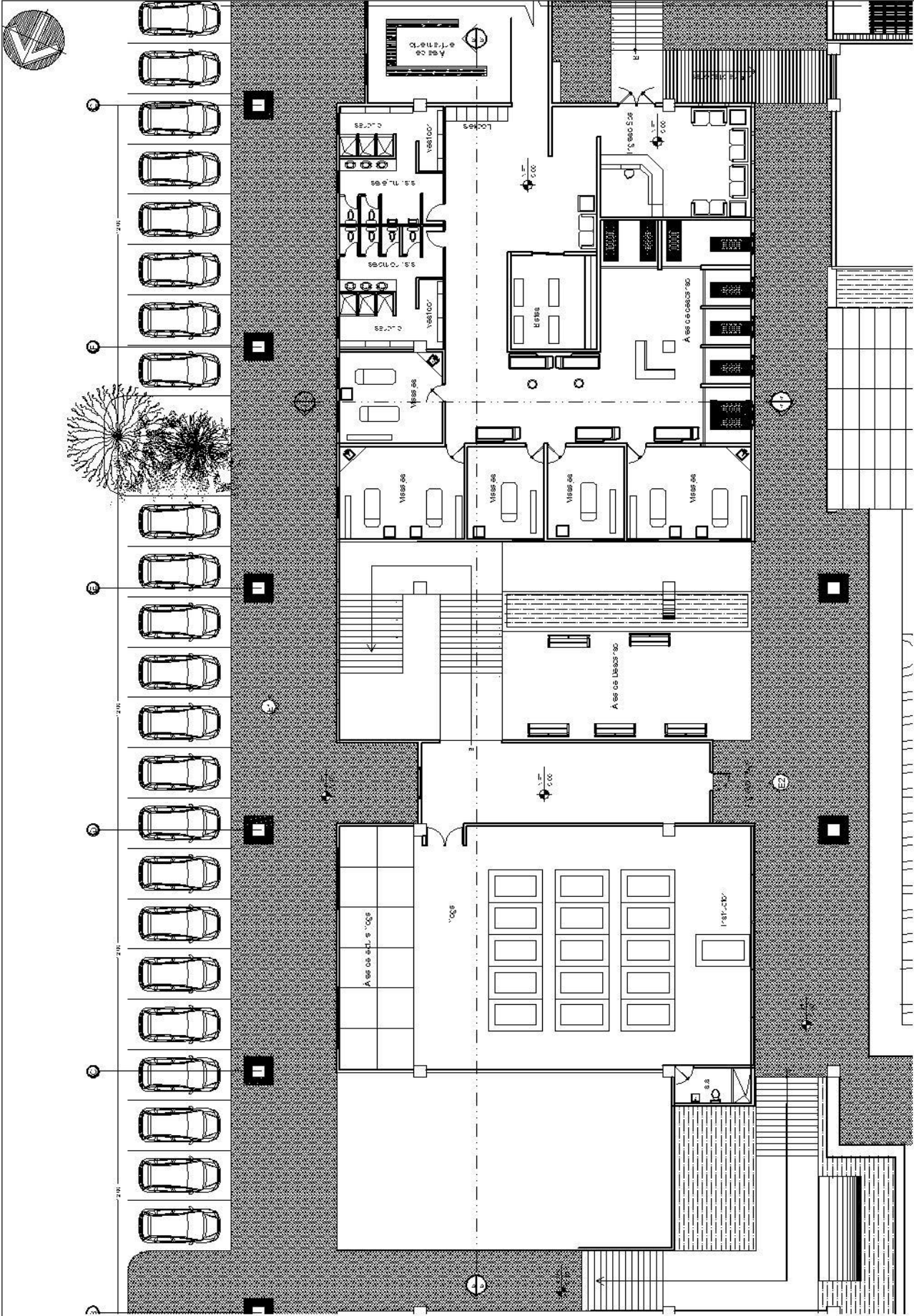


SECCIÓN A-A'
VENTA DE RECUERDOS

ESCALA 1/200

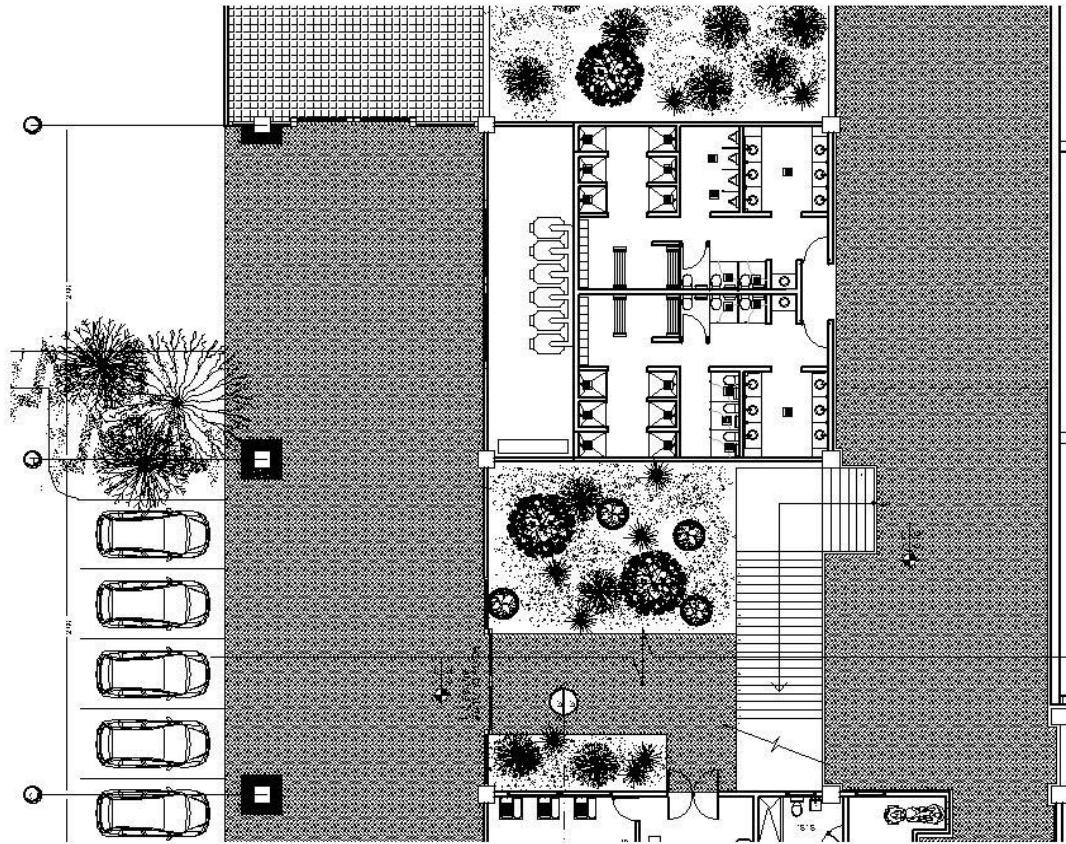
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA N°
ARQUITECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		AR-6
<small> DISEÑO: M. ESTEBAN, D. OSO, M. J. Z. C. Y. V. L. U. R. A. DIBUJO: M. ESTEBAN, D. OSO, M. J. Z. C. Y. V. L. U. R. A. ESCALA: 1/200 FECHA: 2011 </small>		<small> ESCALA: 1/200 FECHA: 2011 </small>





UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
 ANTEPROYECTO: **CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**
 HOJA Nº **AR-8**
 ESCALA: 1/250
 DISEÑADO POR: [Illegible]
 DIBUJADO POR: [Illegible]
 FECHA: [Illegible]

PLANTA ARQUITECTÓNICA
 GIMNASIO Y SPA
 SEGUNDO NIVEL
 ESCALA 1/250

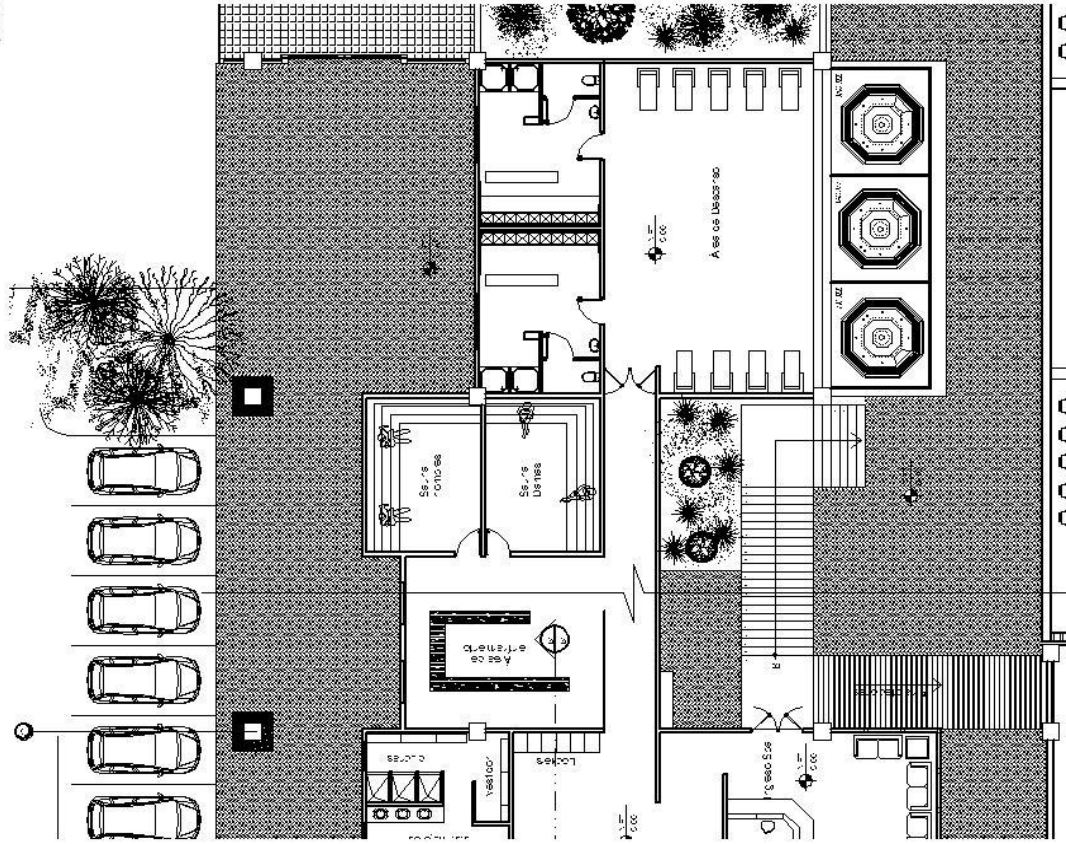


PLANTA ARQUITECTÓNICA

SPA Y SAUNA

PRIMER NIVEL

ESCALA 1/250



PLANTA ARQUITECTÓNICA

SPA Y SAUNA

SEGUNDO NIVEL

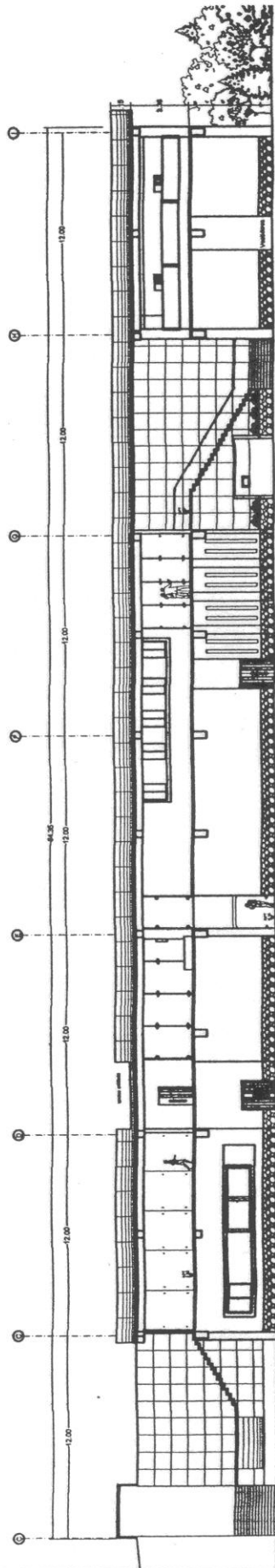
ESCALA 1/250

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ANTEPROYECTO:
**CENTRO ECOTURISTICO
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**

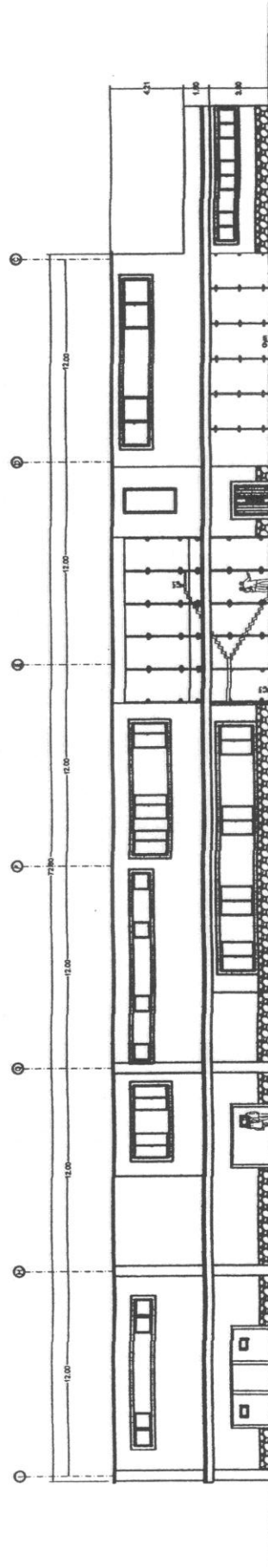
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE ARQUITECTURA
CARRERA DE ARQUITECTURA
CATEDRA DE ARQUITECTURA
PROYECTO DE GRADUACION
AÑO 2011

HOJA Nº
AR-9



ELEVACIÓN 1
GIMNASIO Y SPA

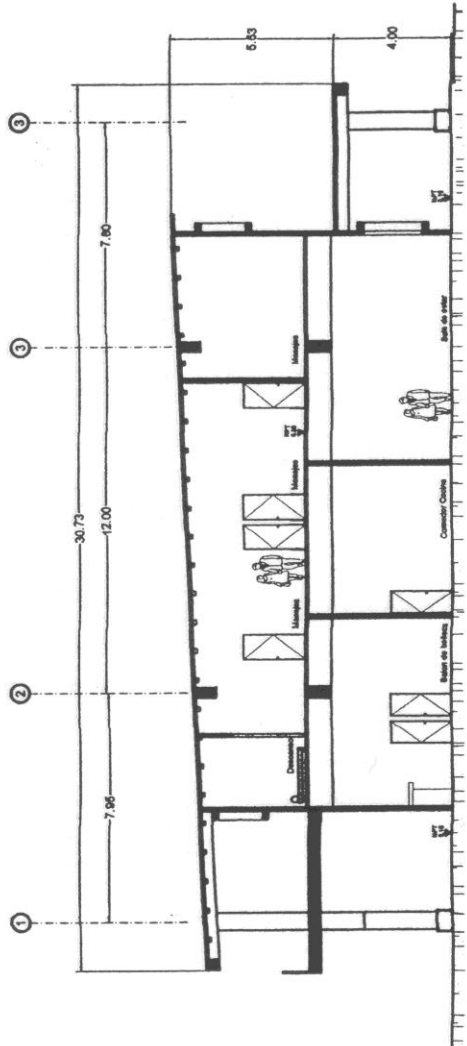
ESCALA 1/250



ELEVACIÓN 2
GIMNASIO Y SPA

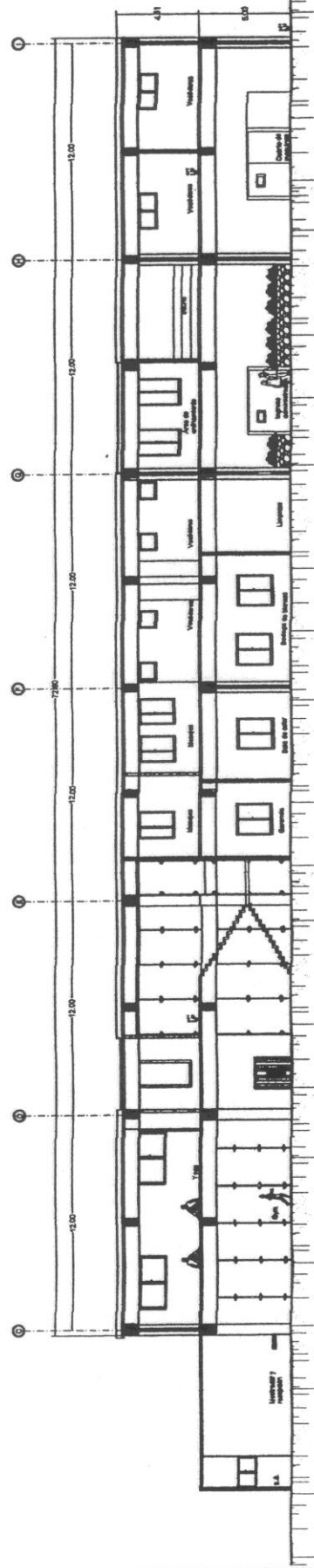
ESCALA 1/250

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA Nº
ANTEPROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		AR-10
PROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS	PROYECTISTA: VICTOR ALFONSO VALDEZ HERRERA	INDICADA
FECHA: 15/05/2011	AGOSTO 2011	



SECCIÓN A-A'
GIMNASIO Y SPA

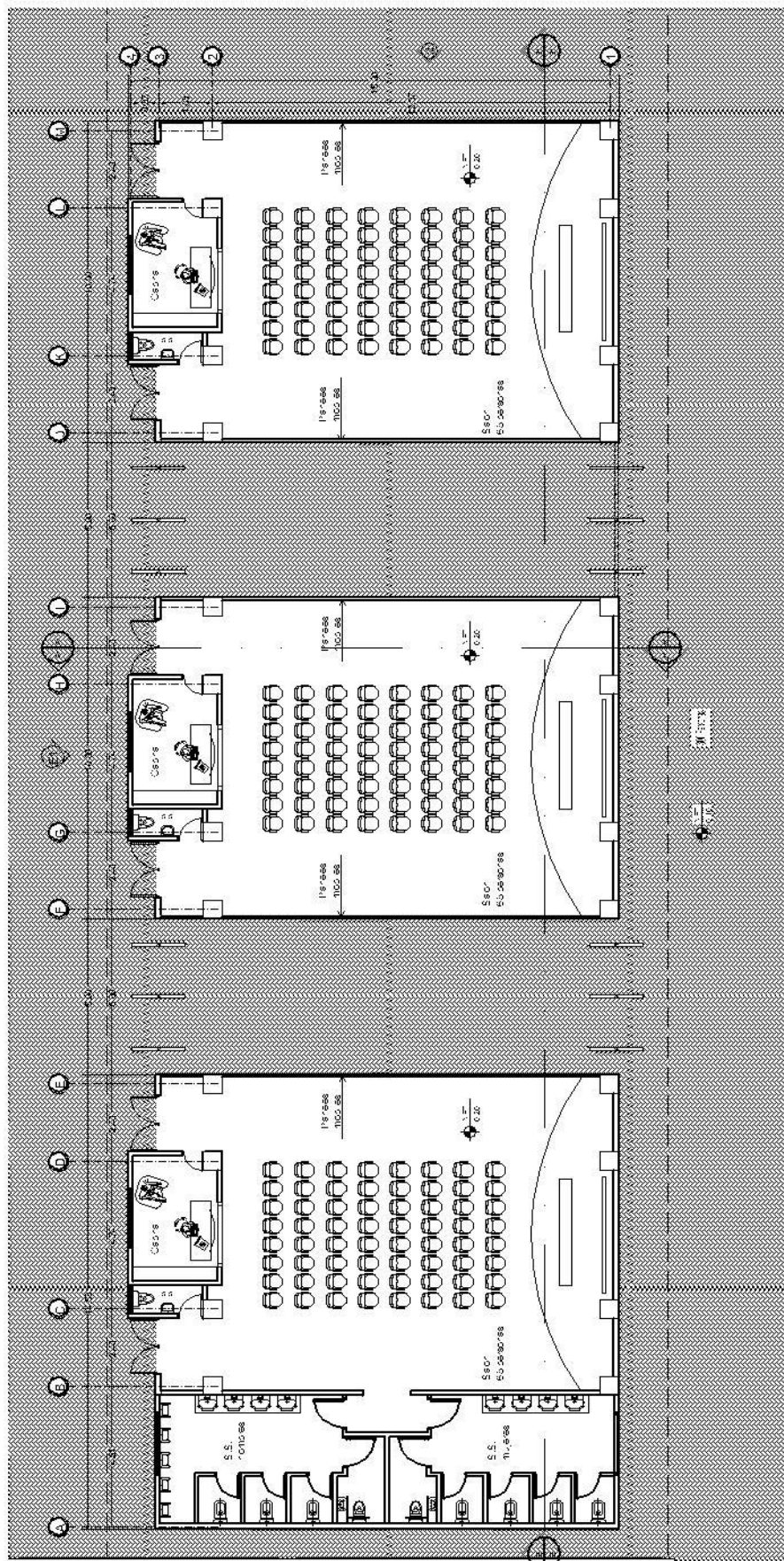
ESCALA 1/250



SECCIÓN B-B'
GIMNASIO Y SPA

ESCALA 1/250

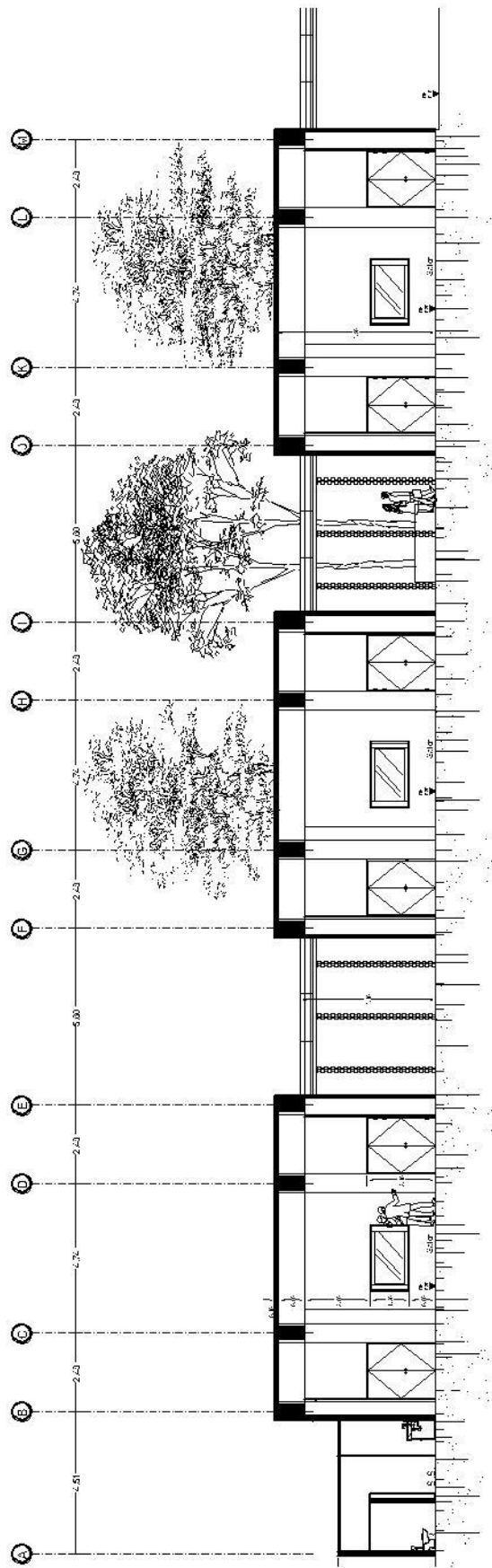
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA Nº
ANTEPROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		AR-Y1
DISEÑADO POR: VICTOR ALFONSO VALDEZ HE ERERA	CONSULTOR: INGENIERIA Y ARQUITECTURA (C.A.) S.A.	FECHA: AGOSTO 2011
ESCALA: INDICADA		ESCALA: INDICADA



PLANTA ARQUITECTÓNICA

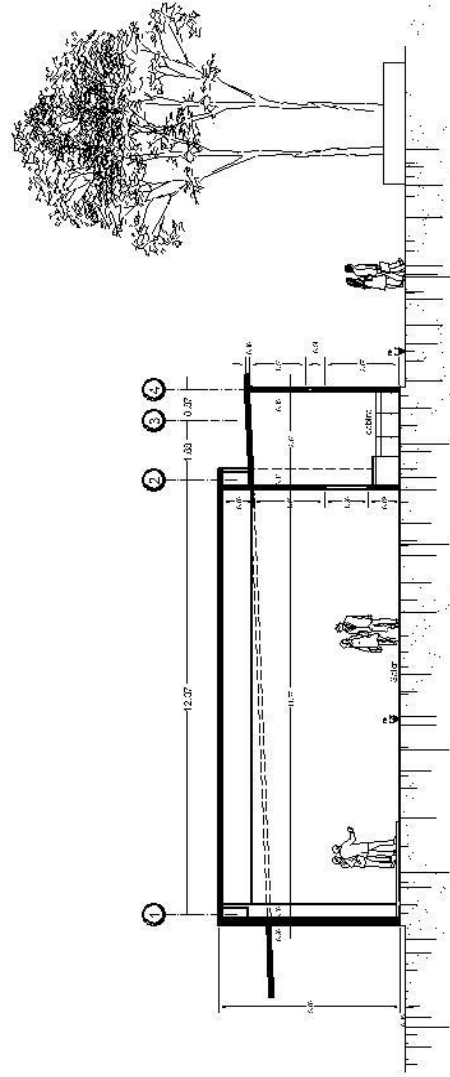
SALONES DE CONFERENCIAS

ESCALA 1/200



SECCIÓN B-B'
SALONES DE CONFERENCIAS

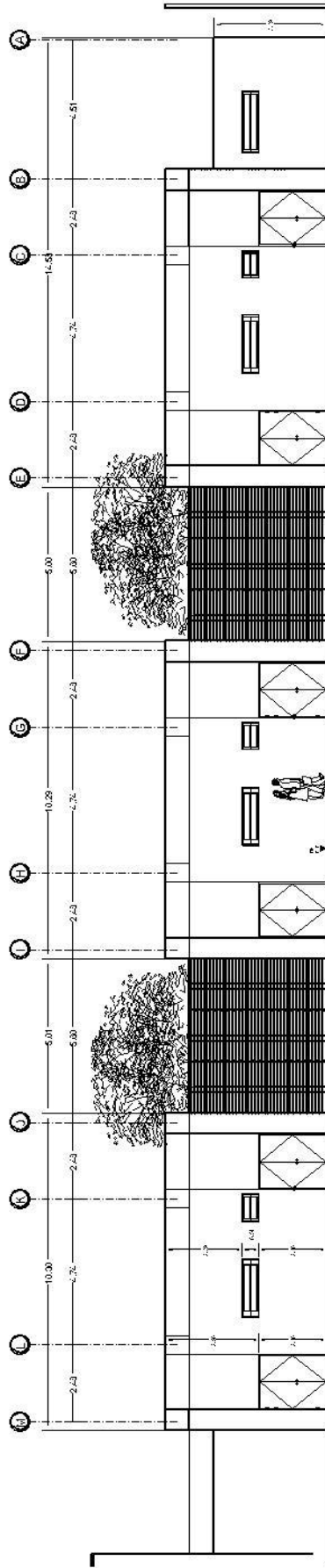
ESCALA 1/200



SECCIÓN A-A'
SALONES DE CONFERENCIAS

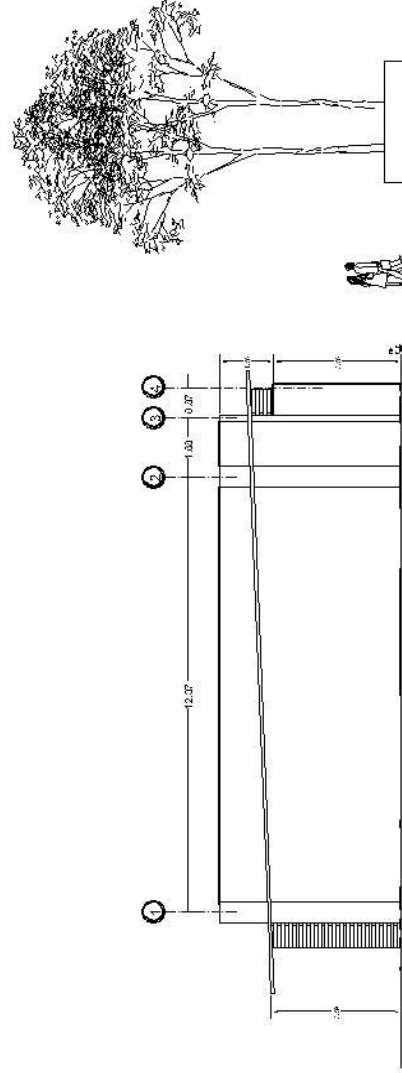
ESCALA 1/200

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA	HOJA N°
ANTEPROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS	AR-13
<small> DISEÑO: ING. JOSÉ A. SANCHEZ DIBUJO: ING. JOSÉ A. SANCHEZ APROBADO: ING. JOSÉ A. SANCHEZ FECHA: 03/08/2011 ESCALA: 1:300/2/3 </small>	



ELEVACIÓN 1
SALONES DE CONFERENCIAS

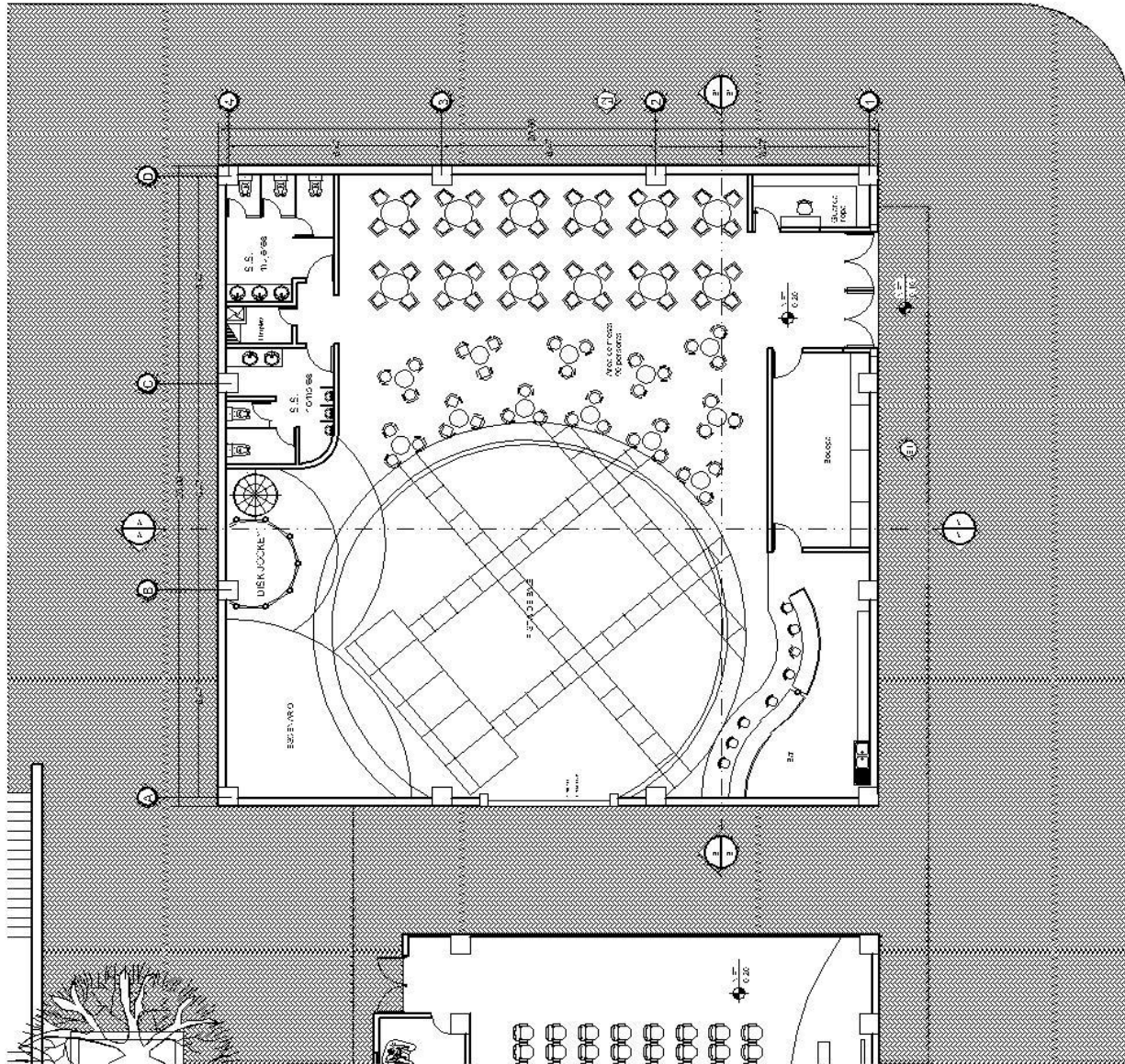
ESCALA 1/200



ELEVACIÓN 2
SALONES DE CONFERENCIAS

ESCALA 1/200

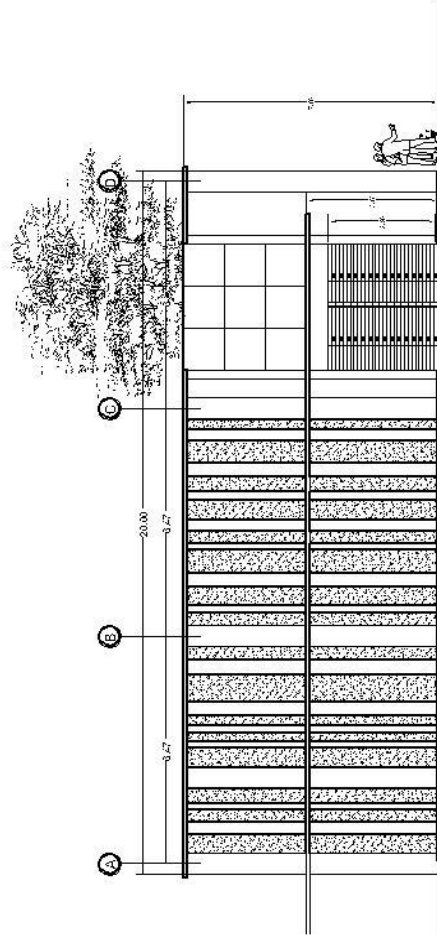
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA N°
ARQUITECTO: CENTRO ECOTURISTICO		AR-14
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		
<small> DISEÑO: M. VICTORIA TORRES VILLALBA ARQUITECTO: M. RAFAEL URIAS DISEÑO: M. RAFAEL URIAS </small>	<small> LUGAR: SAN CARLOS, 2011 ESCALA: 1/200 </small>	



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA N°
CENTRO ECOTURISTICO		AR-15
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		
PROYECTO:	PROYECTO DE CONSTRUCCION DE UN CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS	FECHA:
CLIENTE:	UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA	PROYECTISTA:
UBICACION:	FINCA SAN RAFAEL URIAS, ZONA 1, C.A. 10010000	FECHA DE ELABORACION:
ESCALA:	1/200	FECHA DE IMPRESION:

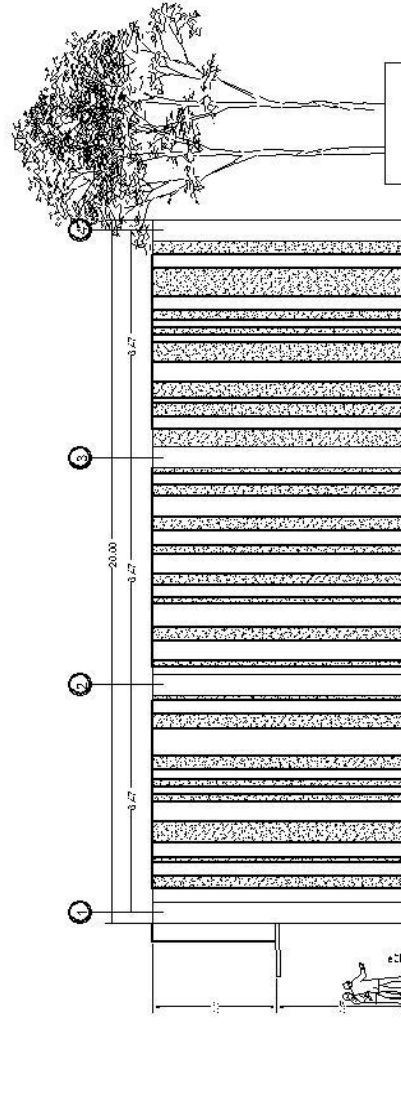
PLANTA ARQUITECTÓNICA
DISCOTECA Y EVENTOS

ESCALA 1/200



ELEVACIÓN 1
DISCOTECA Y EVENTOS

ESCALA 1/200



ELEVACIÓN 2
DISCOTECA Y EVENTOS

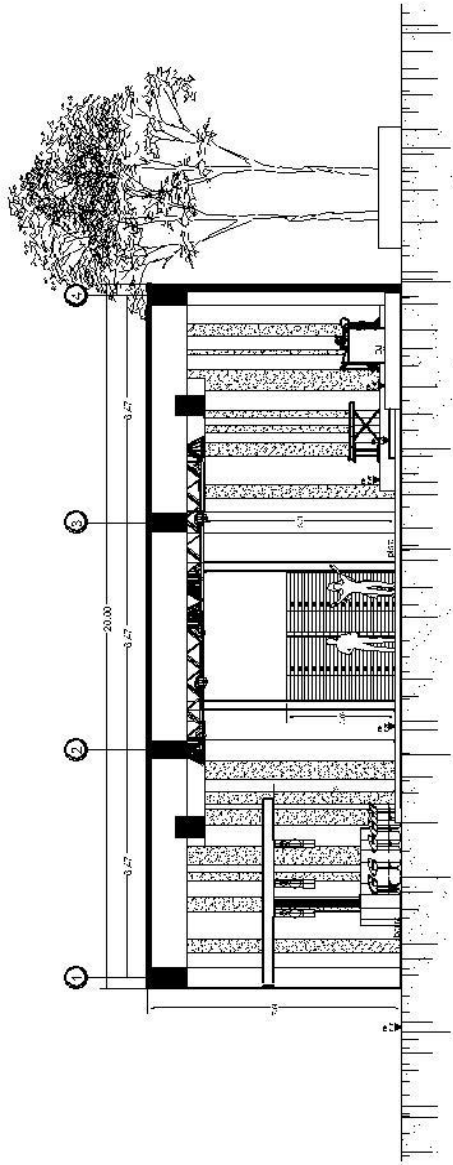
ESCALA 1/200

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ARQUITECTO:
**CENTRO ECOTURISTICO
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**

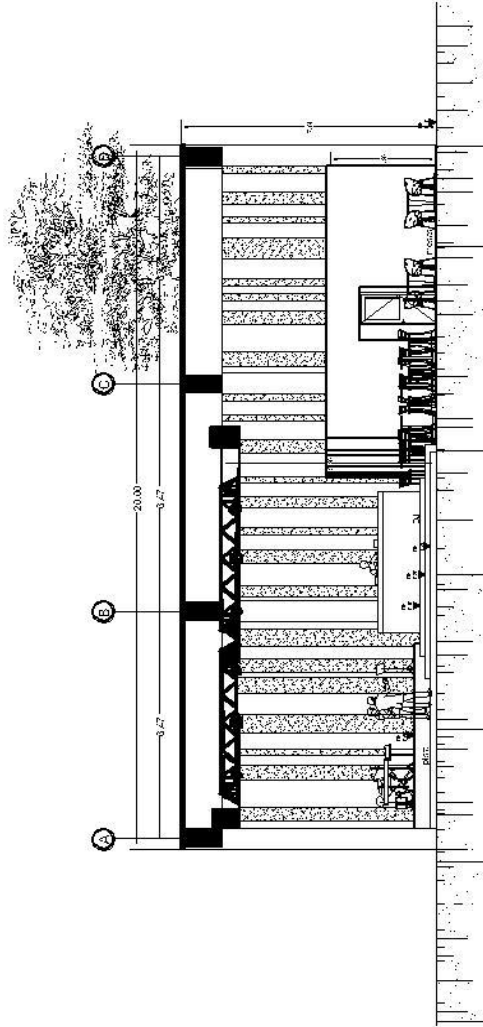
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE ARQUITECTURA
CATEDRA DE ARQUITECTURA
DISEÑO DE INTERIORES
PROYECTO DE GRADUACION
AÑO 2011

HOJA Nº
AR-16



SECCIÓN A-A'
DISCOTECA Y EVENTOS

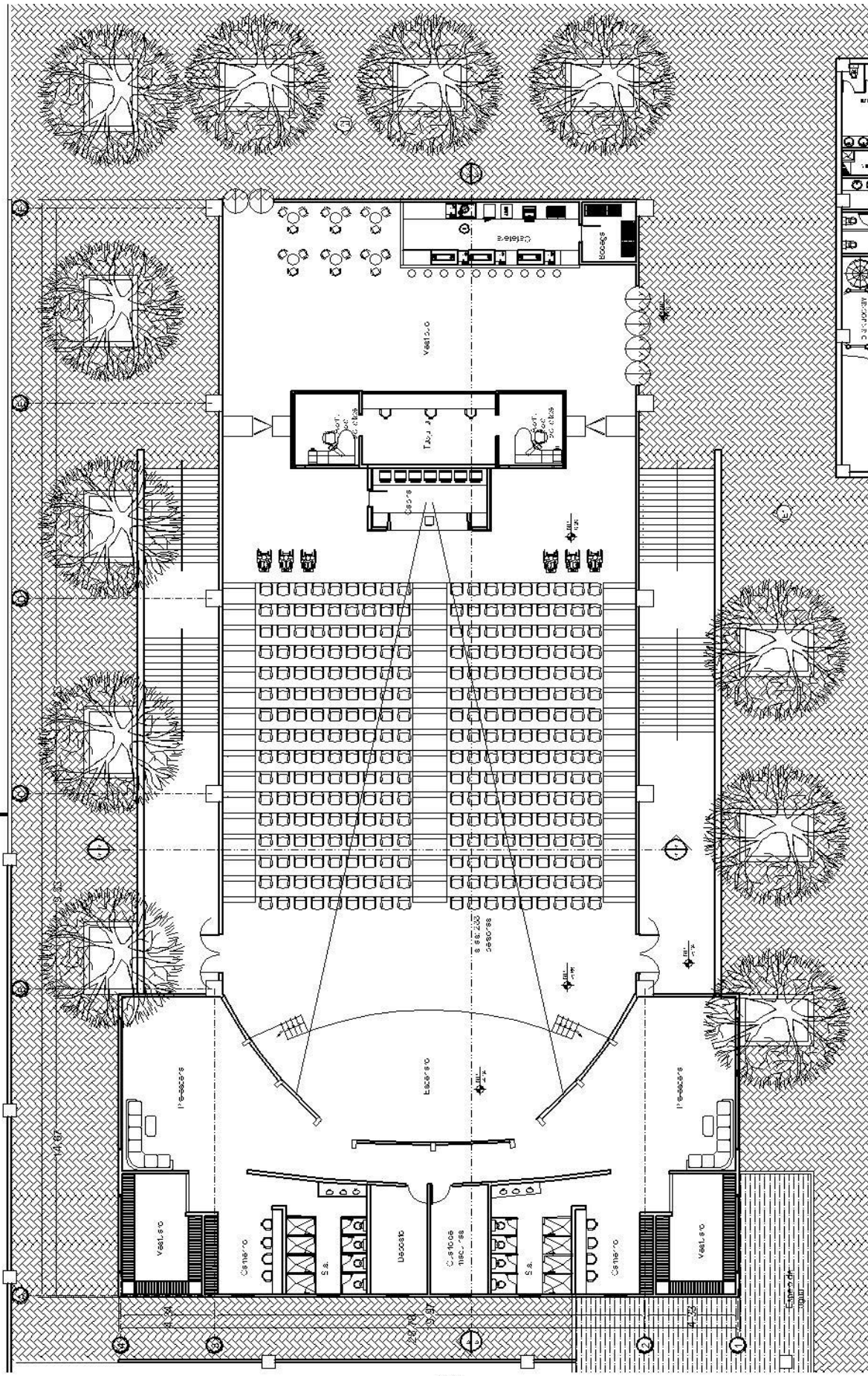
ESCALA 1/200



SECCIÓN B-B'
DISCOTECA Y EVENTOS

ESCALA 1/200

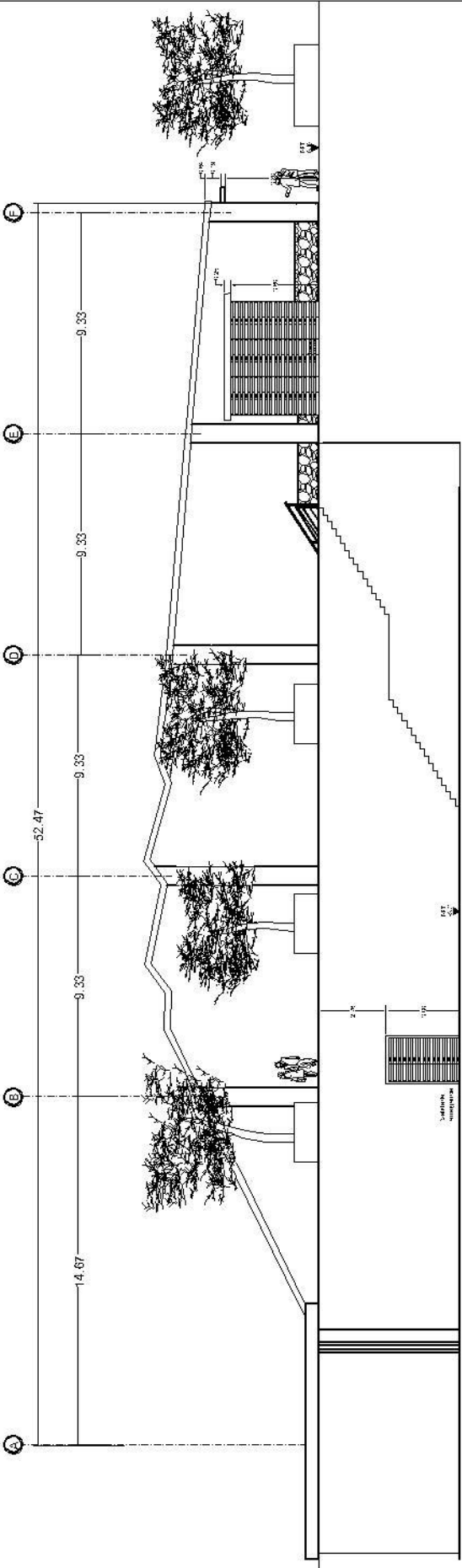
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA N°
ARQUITECTO: CENTRO ECOTURISTICO		AR-17
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		ESCALA
TITULO: CENTRO ECOTURISTICO UBICACION: FINCA SAN RAFAEL URIAS CLIENTE: UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA FECHA: 15/02/2011	DISEÑADO POR: [Nombre] DIBUJADO POR: [Nombre] APROBADO POR: [Nombre]	ESCALA: 1/200/20 FECHA: 15/02/2011



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA	
ANTEPROYECTO:	CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS
ESTUDIO:	INSTITUTO DE INVESTIGACIONES Y PROYECTOS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
FECHA:	AGOSTO 2011
ESCALA:	1:1000

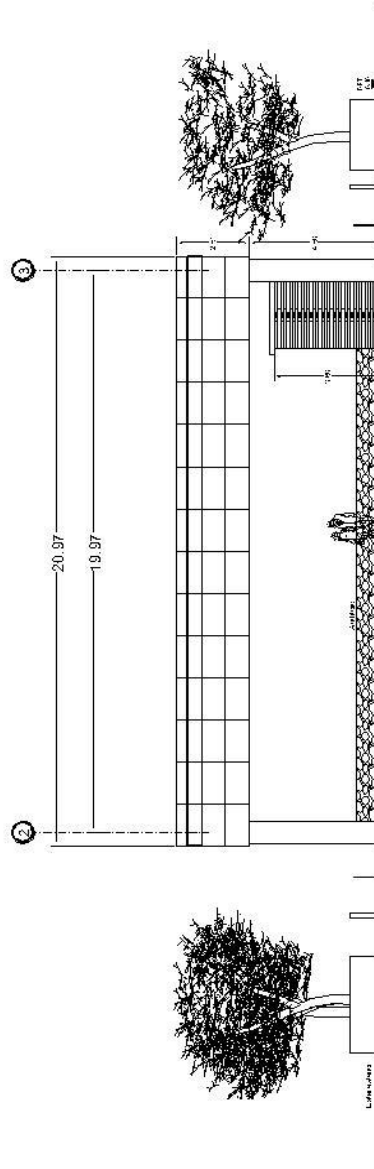
PLANTA ARQUITECTÓNICA
Auditorio

ESCALA 1/250



ELEVACIÓN 1
AUDITORIO

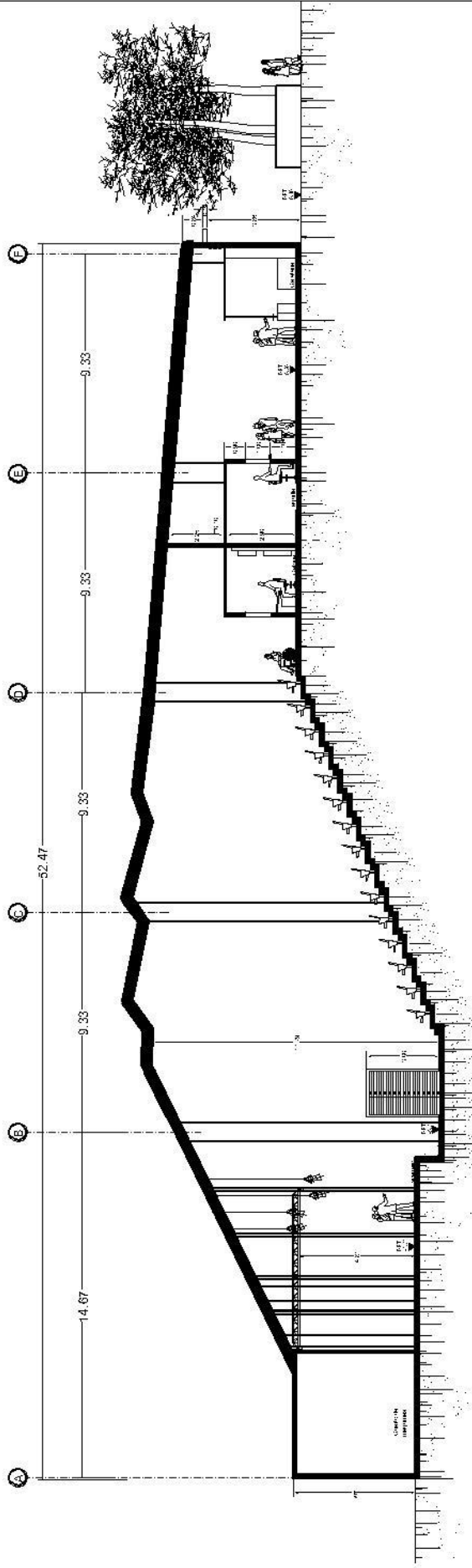
ESCALA 1/250



ELEVACIÓN 2
AUDITORIO

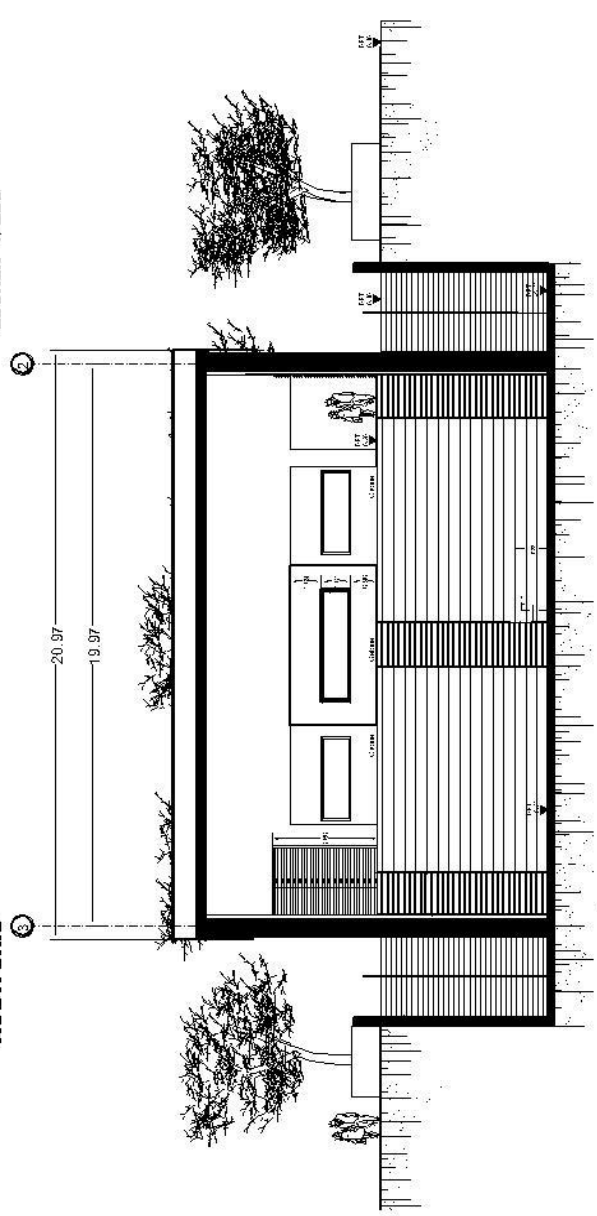
ESCALA 1/250

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA N°
ARQUITECTO: CENTRO ECOTURISTICO		AR-19
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		
DISEÑO: [illegible] DIBUJO: [illegible] ESCALA: 1/250 FECHA: [illegible]	DISEÑO: [illegible] DIBUJO: [illegible] ESCALA: 1/250 FECHA: [illegible]	



SECCIÓN B-B'
AUDITORIO

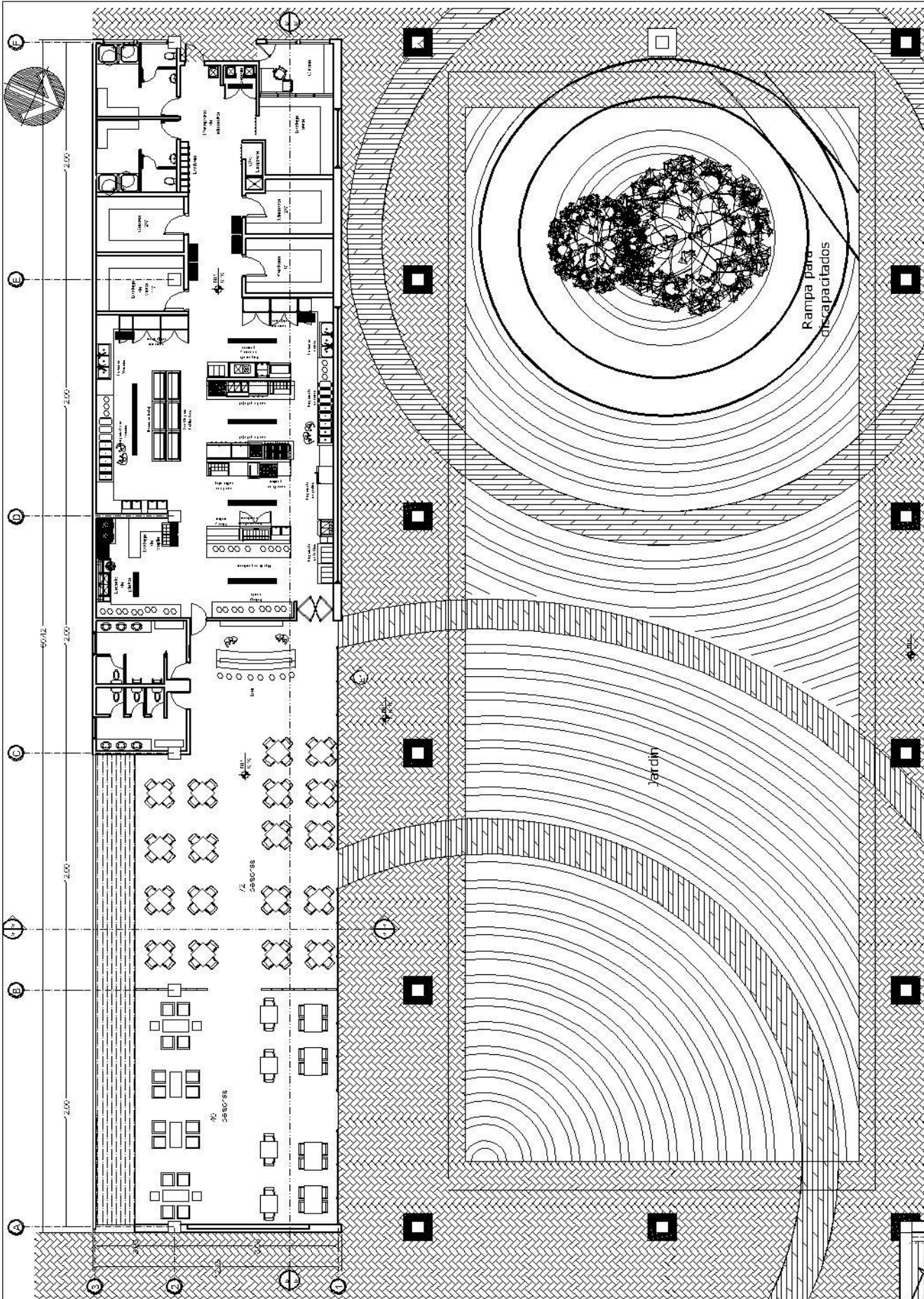
ESCALA 1/250



SECCIÓN A-A'
AUDITORIO

ESCALA 1/250

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA Nº
ARQUITECTO: CENTRO ECOTURISTICO		AR-20
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		
DISEÑO: [unreadable] DIBUJO: [unreadable] ESCALA: [unreadable]	FECHA: [unreadable] LUGAR: [unreadable]	ESCALA: [unreadable] FECHA: [unreadable]



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ANTEPROYECTO: **CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**

HOJA N° **AR-21**

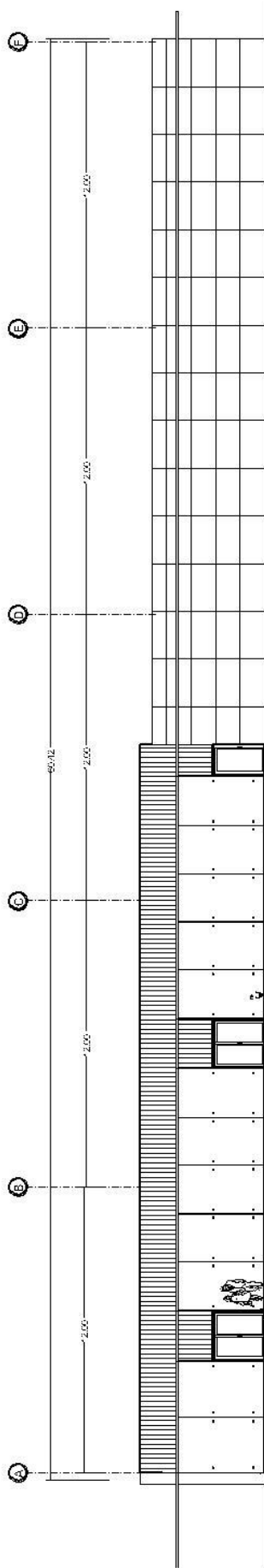
UBICACION: Finca San Rafael Urias, Zona Rural, Depto. Guatemala

FECHA: 2011

ESCALA: 1/250

PLANTA ARQUITECTÓNICA
 Restaurante y jardín central

ESCALA 1/250



ELEVACIÓN 1
RESTAURANTE

ESCALA 1/250

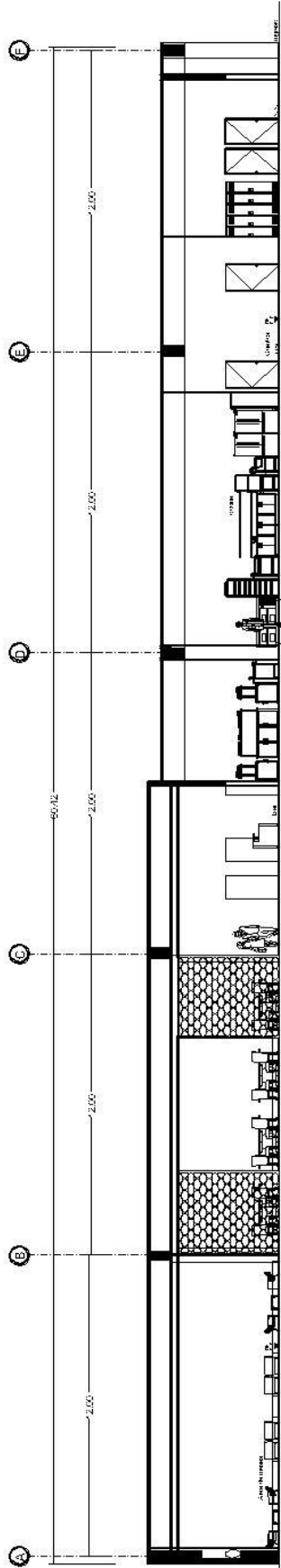
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ARTERPROYECTO:
**CENTRO ECOTURISTICO
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**

HOJA N°

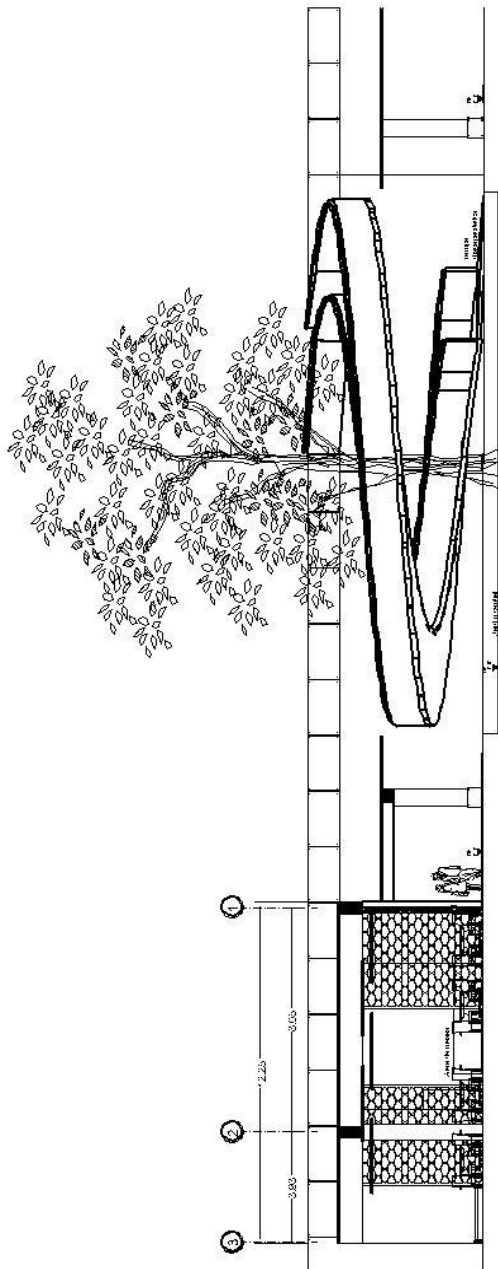
AR-22

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA	FECHA: 11/02/2011	PROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS
YUBER V. TORRES M. S.Z. I.C.T.C.T.	PROYECTANTE	PROYECTO
ING. YUBER V. TORRES M. S.Z. I.C.T.C.T.	PROYECTANTE	PROYECTO



SECCIÓN B-B'
RESTAURANTE

ESCALA 1/250



SECCIÓN A-A'
RESTAURANTE

ESCALA 1/250

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ARQUITECTO:
**CENTRO ECOTURISTICO
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**

HOJA N°
AR-23

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA	FECHA: 11 de mayo del 2011	TITULO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS
YUBO YUBO TOROBO YUBO YUBO YUBO YUBO	FECHA: 11 de mayo del 2011	TITULO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS



HOJA Nº
AR-24

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

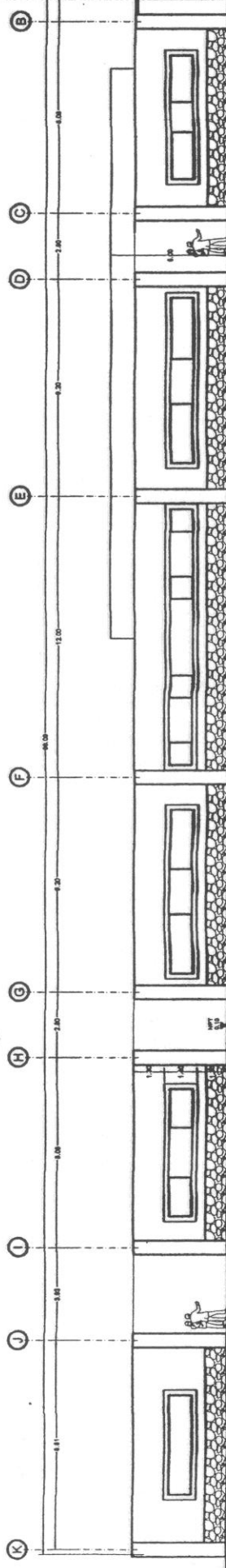
ANTEPROYECTO: **CENTRO ECOTURISTICO
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**

UBICACION: Finca San Rafael Urias, Zona 1, Ciudad de Guatemala, Guatemala
FECHA: 05 de mayo del 2011
Escala: 1/500

PLANTA ARQUITECTÓNICA

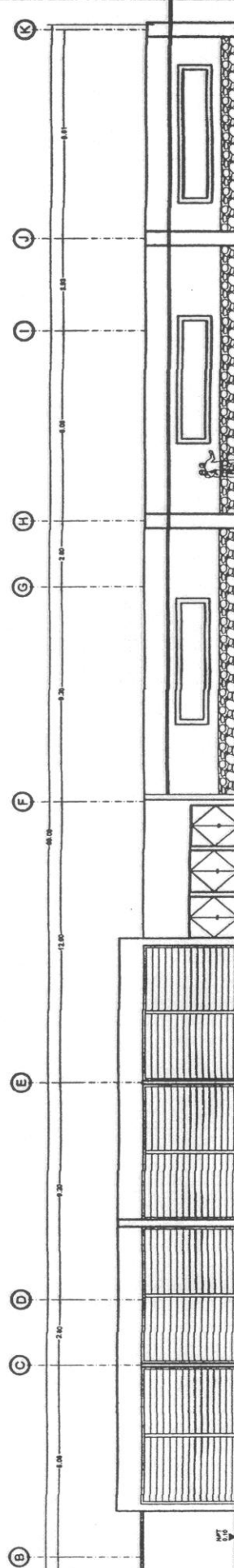
Empleados y Área de carga y descarga

ESCALA 1/500



ELEVACIÓN 1
Empleados y Área de carga y descarga

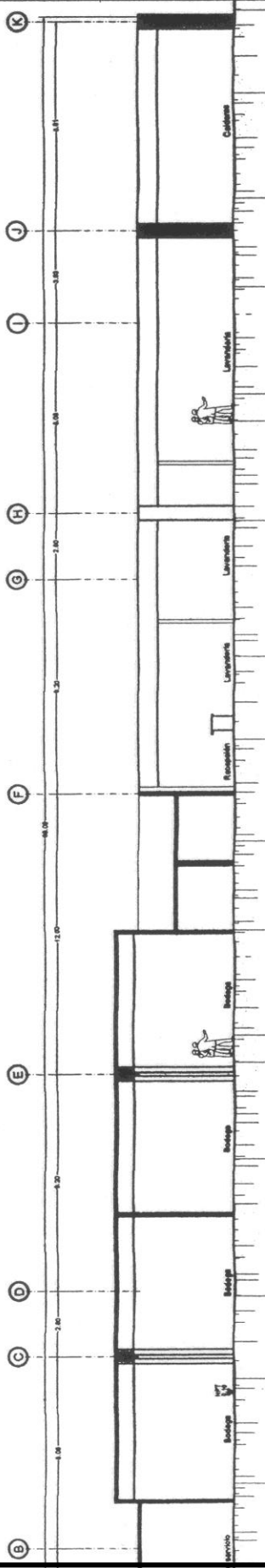
ESCALA 1/250



ELEVACIÓN 2
Empleados y Área de carga y descarga

ESCALA 1/250

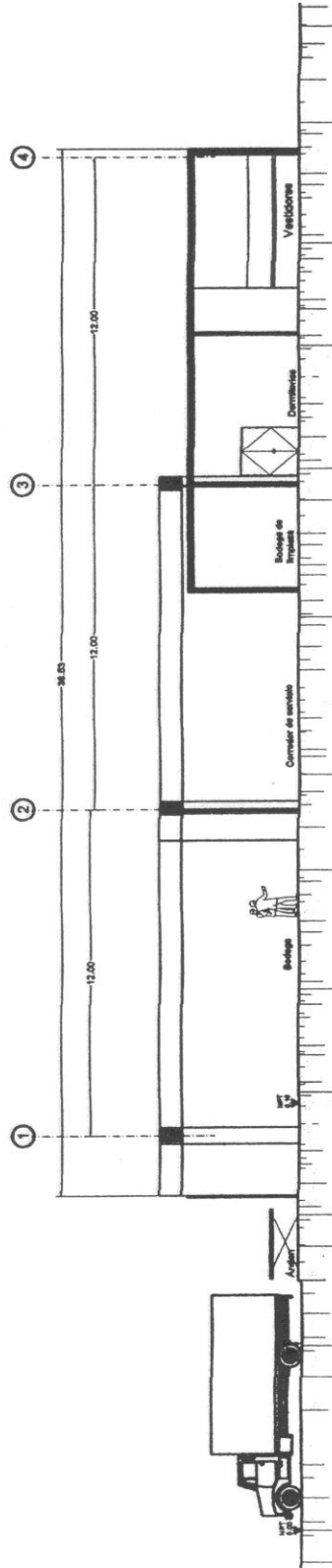
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA Nº
ANTEPROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO		AR-25
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		
PROYECTO:	DISEÑO:	FECHA:
VICTOR ALFONSO VALDEZ HERRERA	VICTOR ALFONSO VALDEZ HERRERA	AGOSTO 2011
		HOJAS:
		HOJADA



SECCIÓN B-B'

Empleados y Área de carga y descarga

ESCALA 1/250

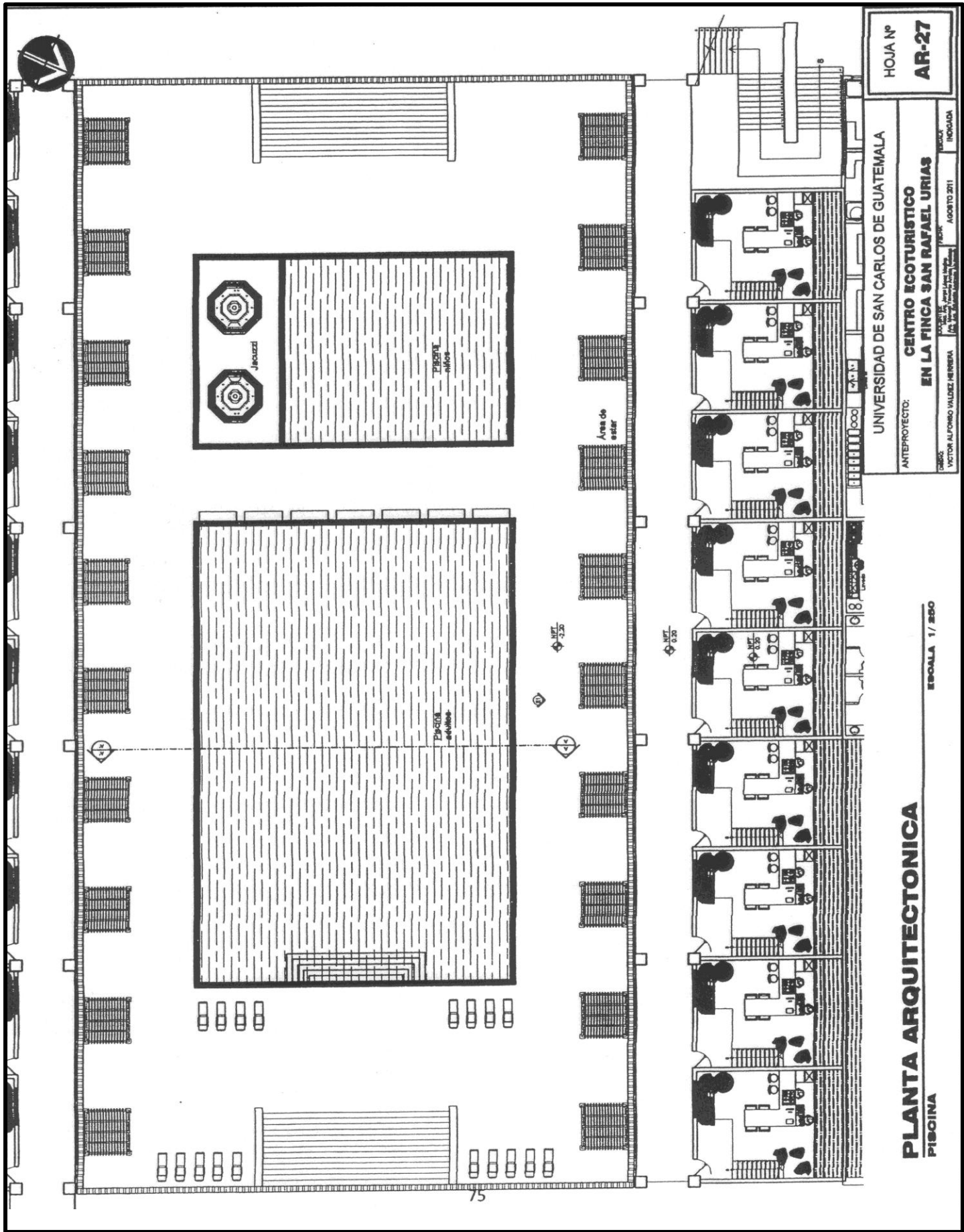


SECCIÓN A-A'

Empleados y Área de carga y descarga

ESCALA 1/250

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA		HOJA N°
ANTEPROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS		AR-26
PROYECTO: VICTOR ALFONSO VALDEZ HERBETA	FECHA: 15 de Agosto de 2011	ESCALA: INDICADA



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ANTEPROYECTO: **CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**

PROYECTO: **Centro Ecoturístico Finca San Rafael Urias**

CLIENTE: **Victor Alfonso Valdez Herrera**

FECHA: **AGOSTO 2011**

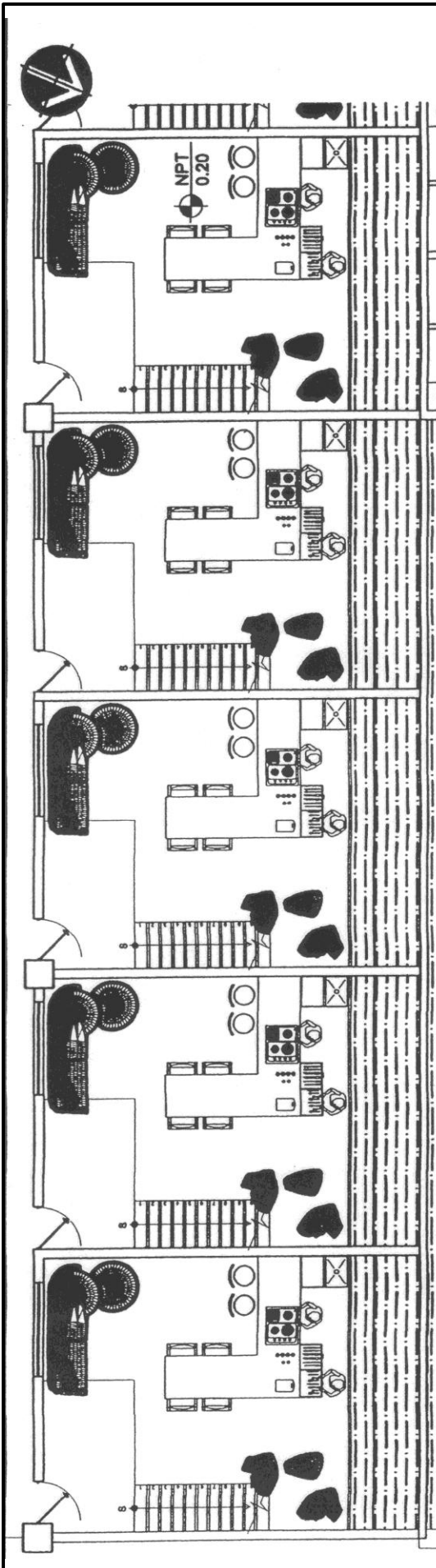
HOJA Nº **AR-27**

INDICADA

PLANTA ARQUITECTONICA

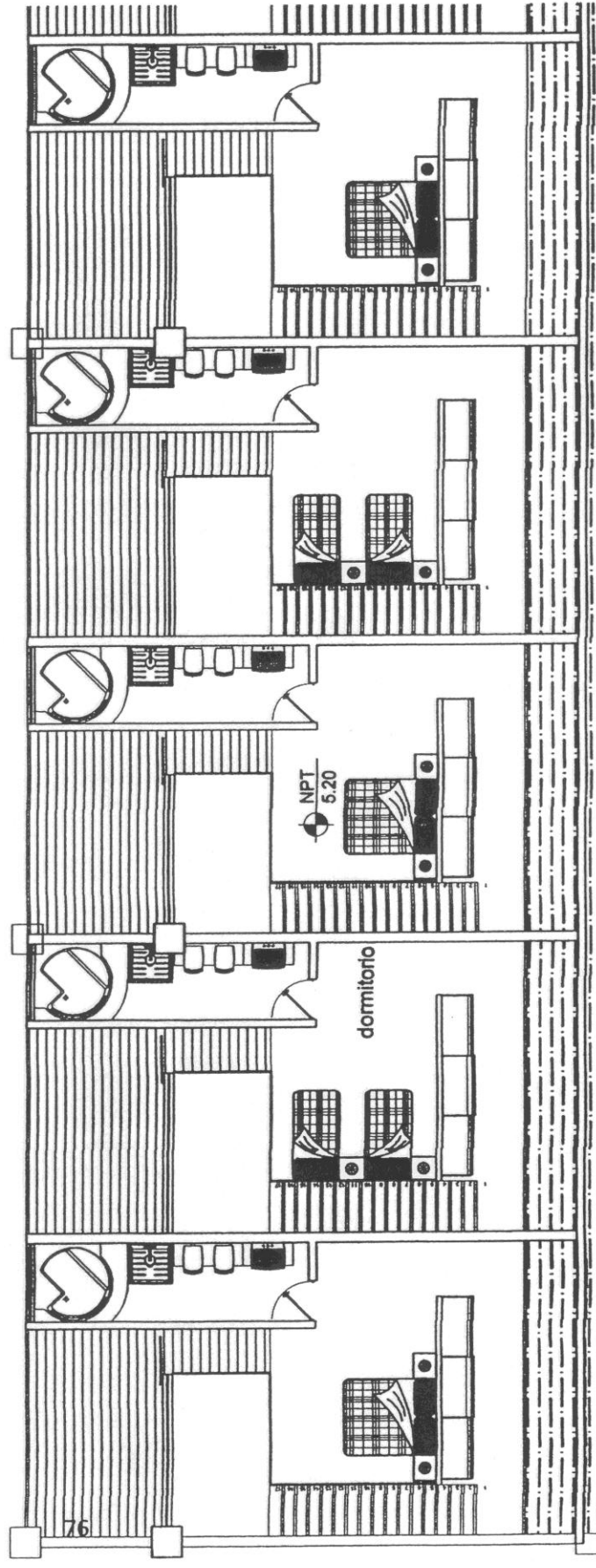
PISCINA

ESCALA 1/250



PLANTA ARQUITECTONICA
HABITACIONES PRIMER NIVEL

ESCALA 1/125

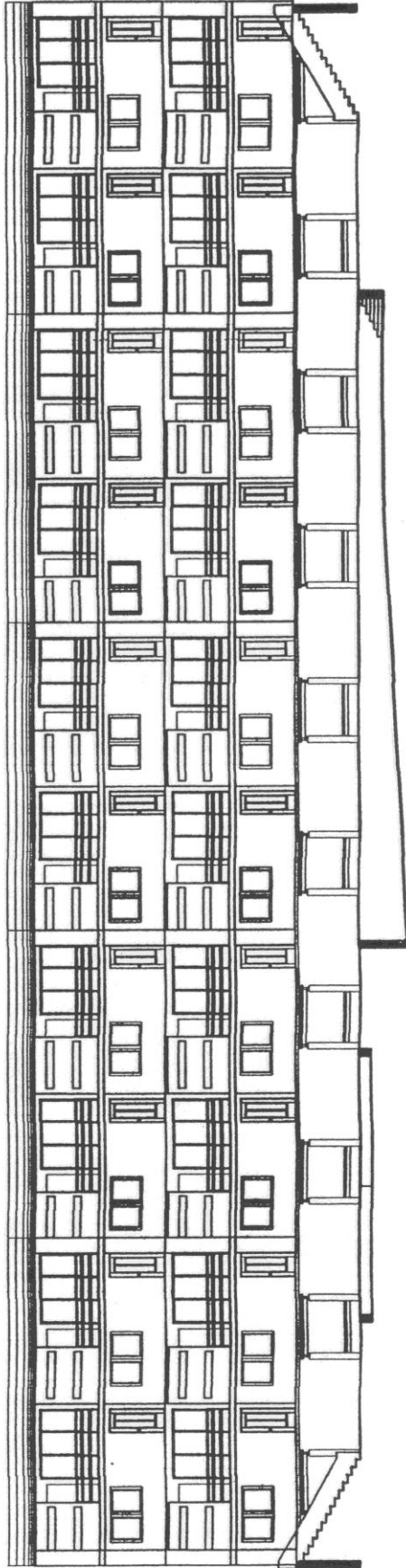


PLANTA ARQUITECTONICA
HABITACIONES SEGUNDO NIVEL

ESCALA 1/125

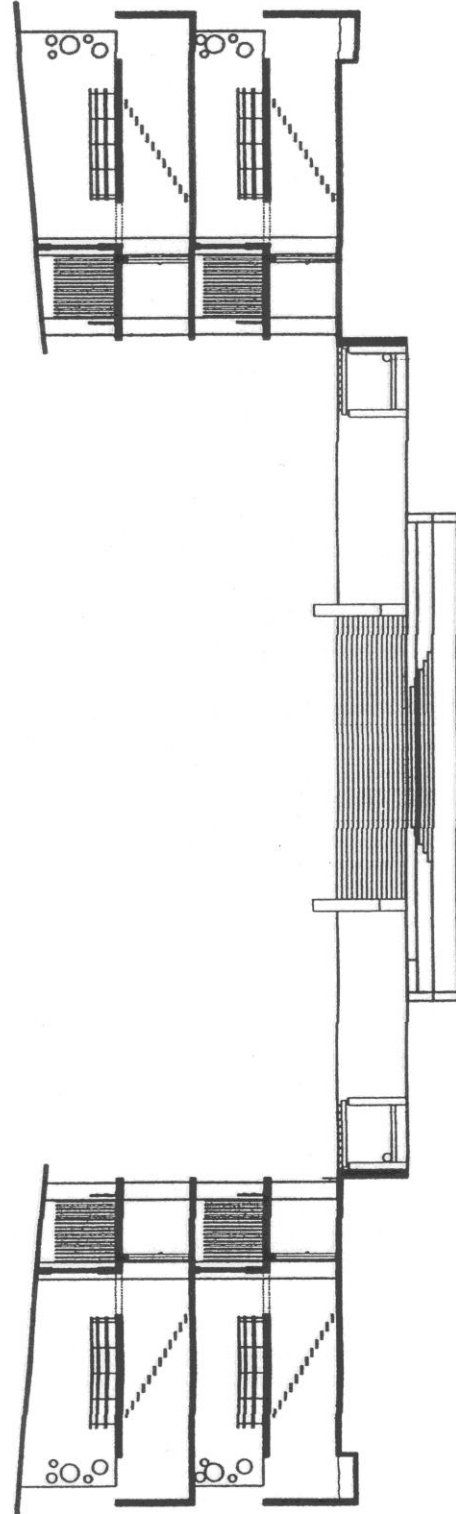
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA	
ANTEPROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS	
PROFESOR: VICTOR ALFONSO VALDEZ HERRERA	FECHA: AGOSTO 2011
ESTUDIANTE: [Name]	INDICADA

HOJA Nº
AR-28



ELEVACIÓN 1
HABITACIONES Y PISCINAS

ESCALA 1/250



SECCIÓN 1
HABITACIONES Y PISCINA

ESCALA 1/250

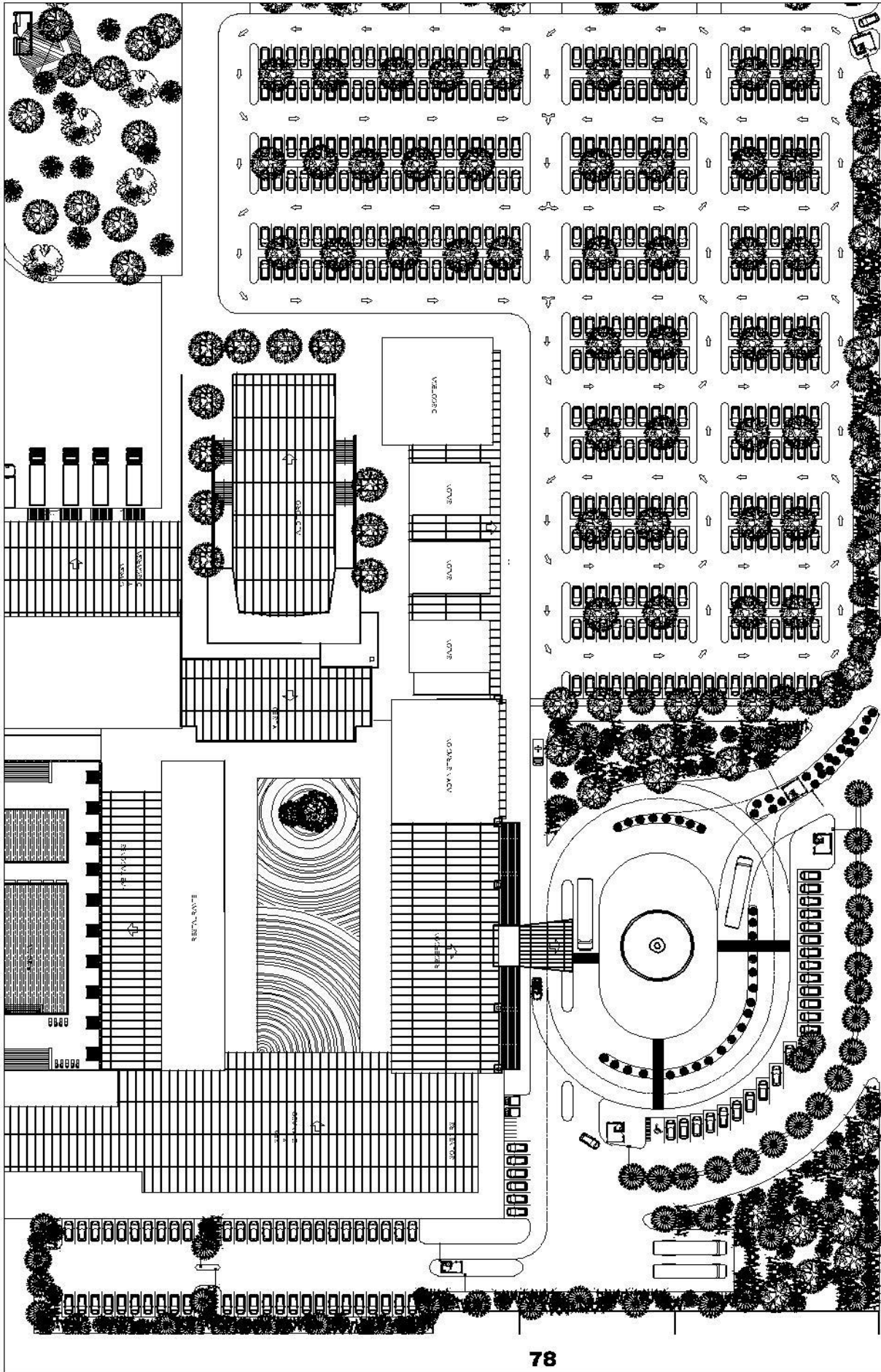
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ANTEPROYECTO:
**CENTRO ECOTURISTICO
EN LA FINCA SAN RAFAEL URRIAS**

PROYECTISTA: VICTOR ALFONSO VALDEZ HERRERA
PROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URRIAS
FECHA: ABRIL 2011
INDICADA

HOJA Nº

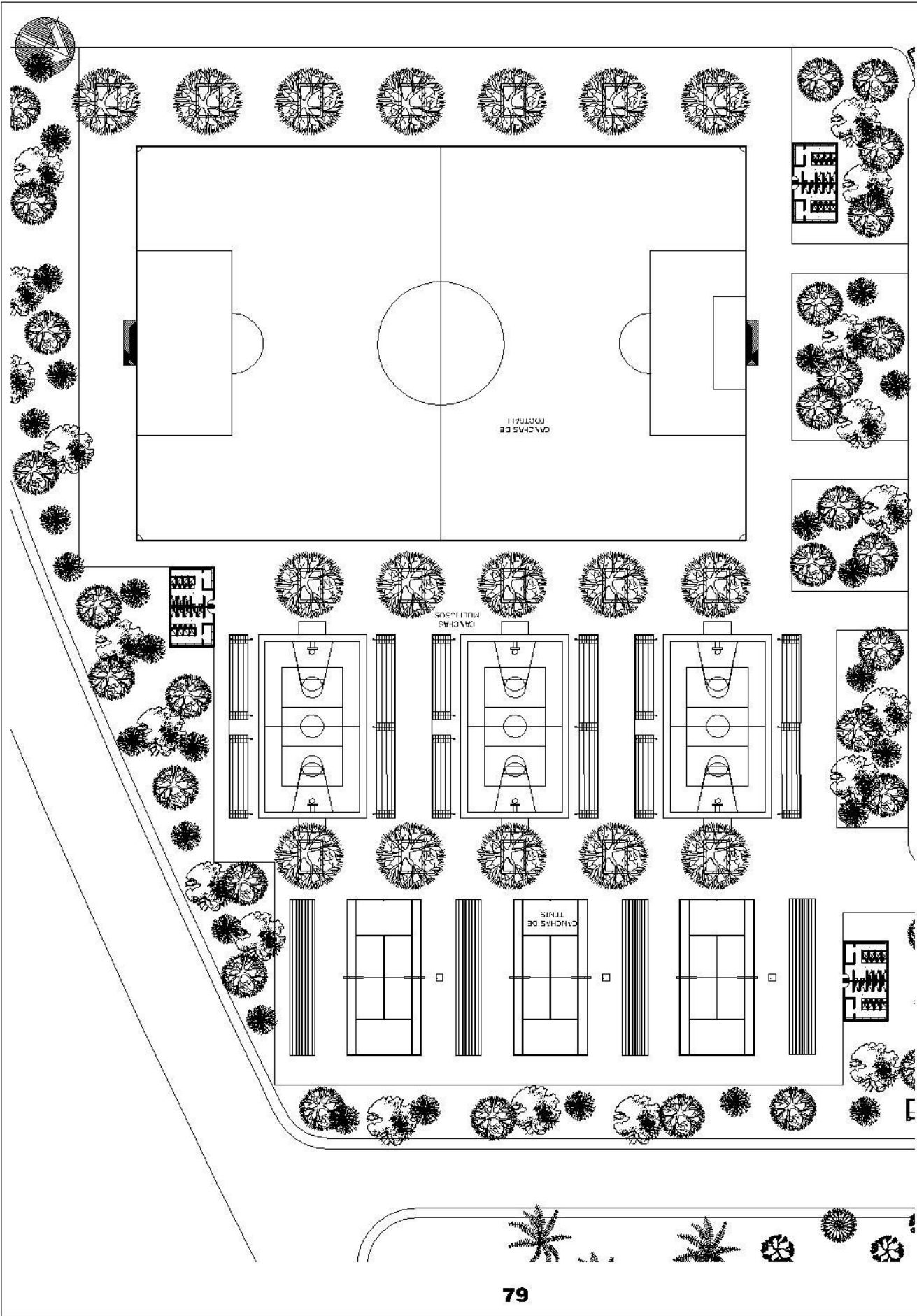
AR-29



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
 ANTEPROYECTO: **CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**
 HOJA Nº **AR-30**
 DISEÑADO POR: [illegible]
 ESCALA: 1/1000
 FECHA: [illegible]

PLANTA DE PARQUES

ESCALA 1 / 1000



HOJA N°
AR-31

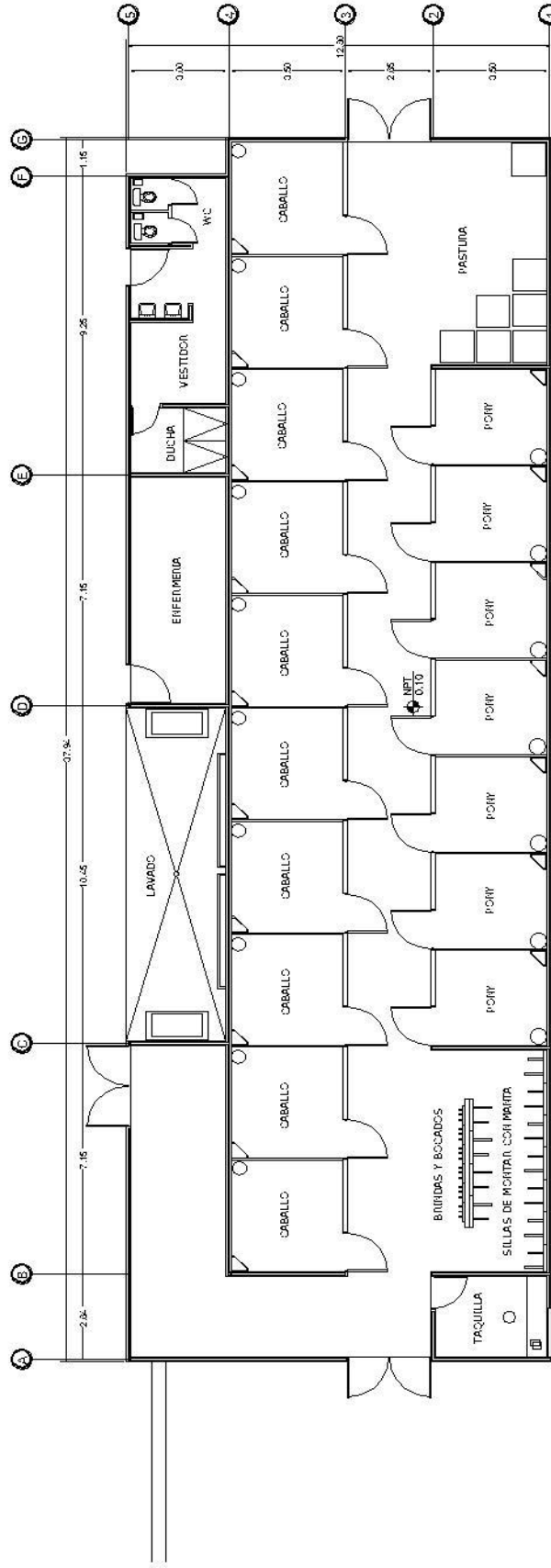
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ANTEPROYECTO: **CENTRO ECOTURISTICO
EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**

UNIDAD: VICE RECTORIA DE INVESTIGACION Y DESARROLLO TECNICO
CARRERA: ARQUITECTURA
SEMESTRE: 2011
CATEDRA: INDICIA-CA

CANCHAS DEPORTIVAS

ESCALA 1/750



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

HOJA N° **AR-32**

ANTEPROYECTO: **CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS**

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, ESCUELA DE ARQUITECTURA, GUATEMALA, GUATEMALA, GUATEMALA

FECHA: 14 DE JUNIO DE 2011

PROYECTO: CENTRO ECOTURISTICO EN LA FINCA SAN RAFAEL URIAS

PROYECTISTA: ARQUITECTO JUAN CARLOS GONZALEZ

PLANTA ARQUITECTÓNICA

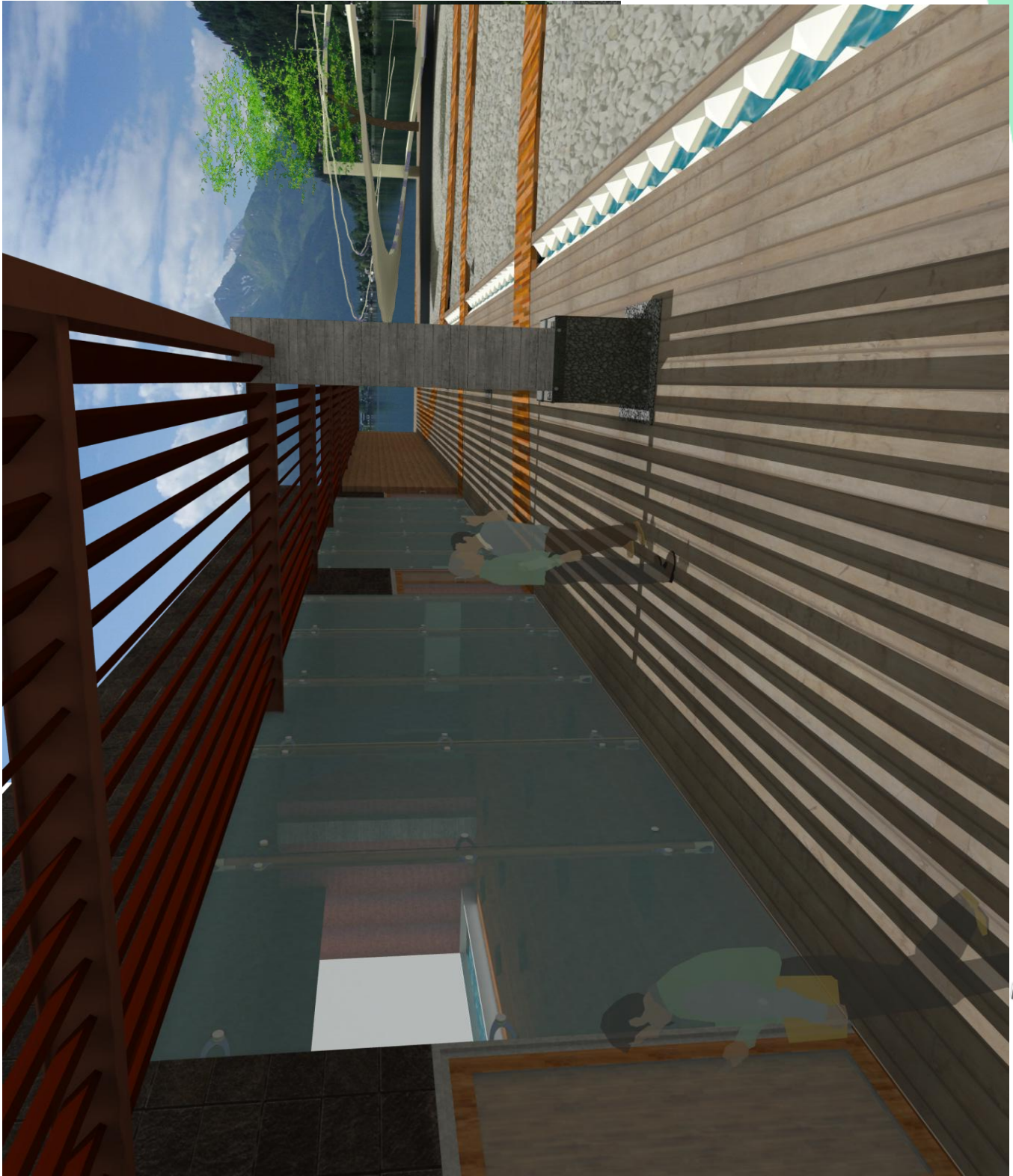
CABALLERIZAS

ESCALA 1/200

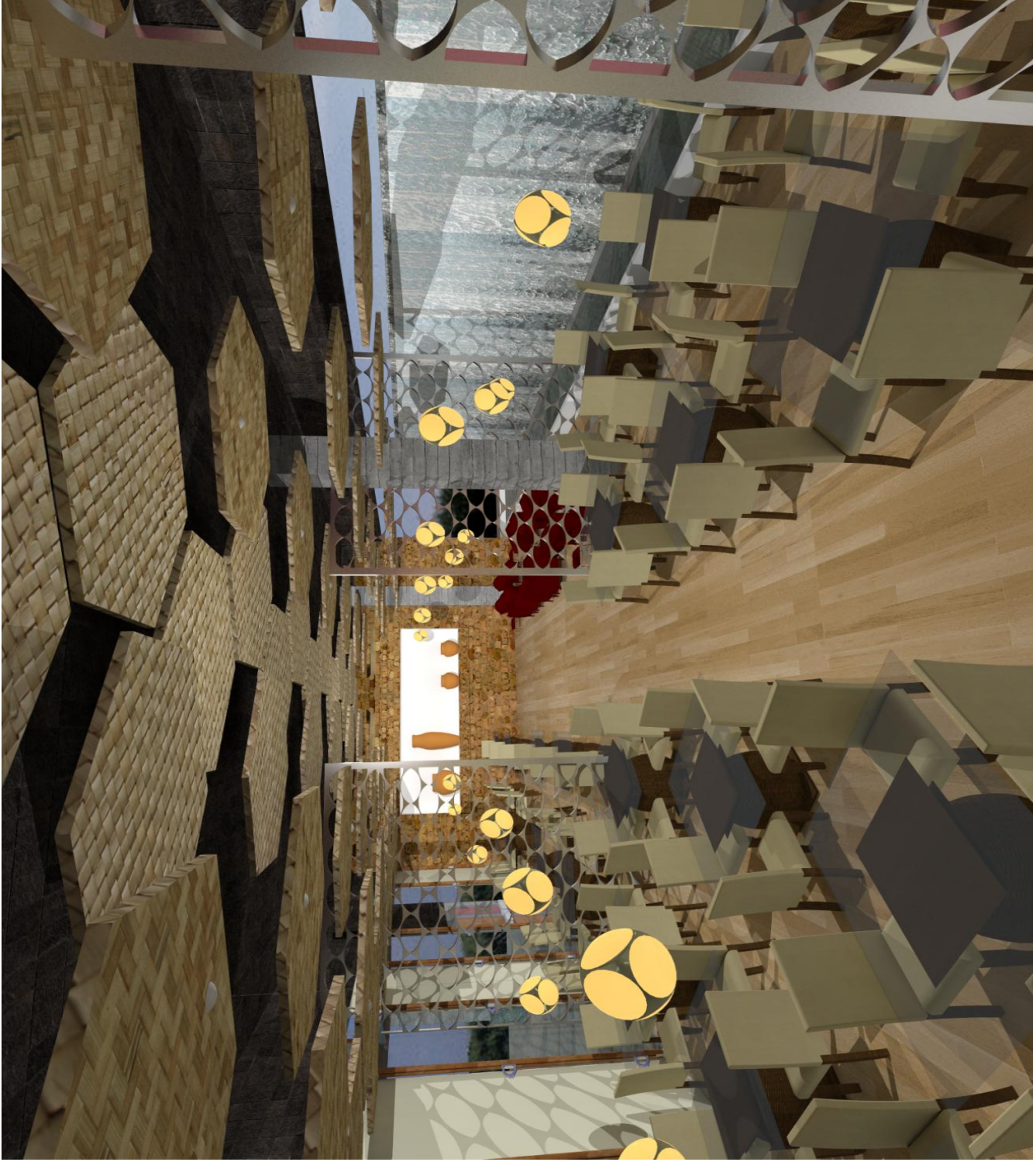




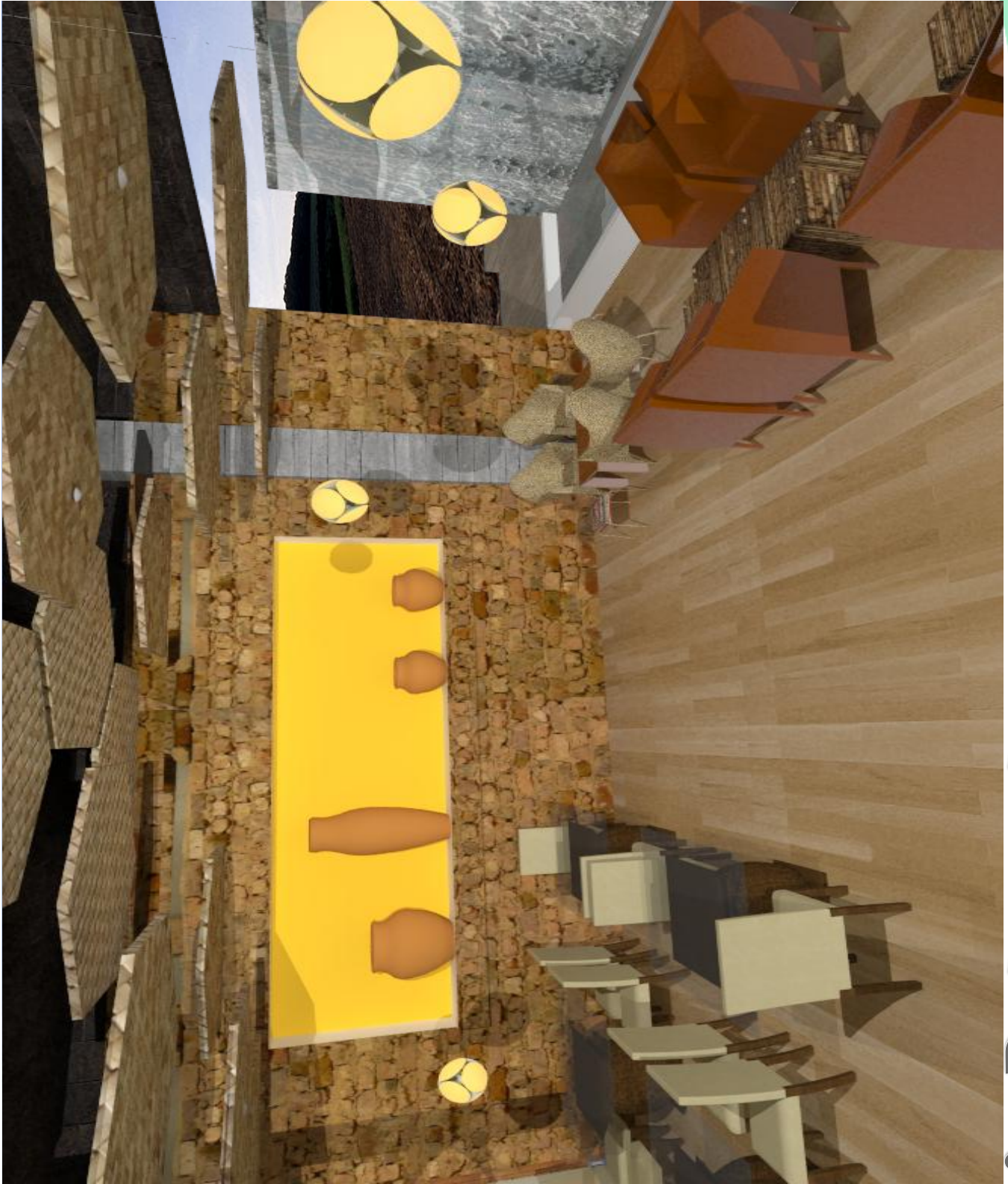




Restaurante

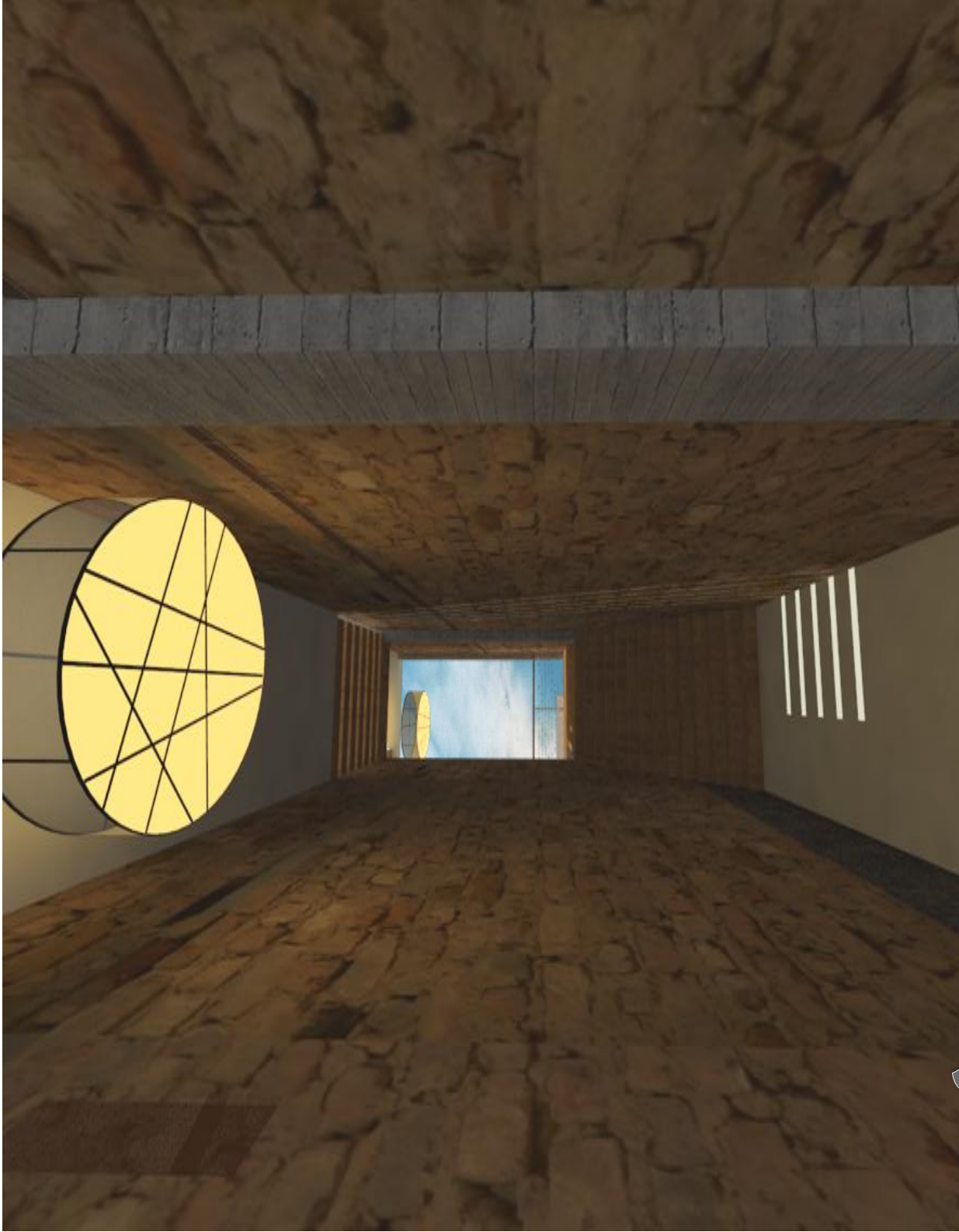


Interior Restaurante









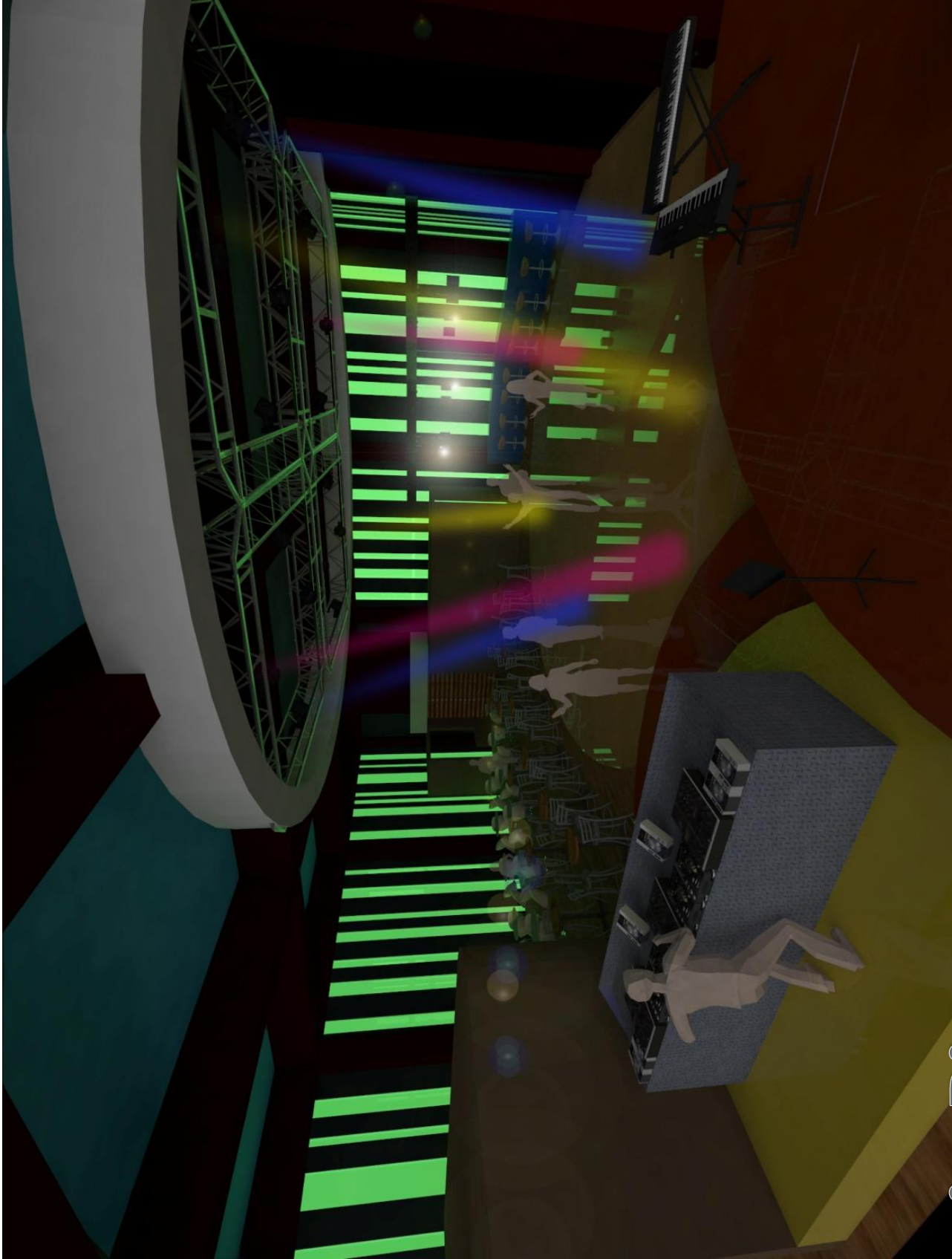
Ingreso a Spa



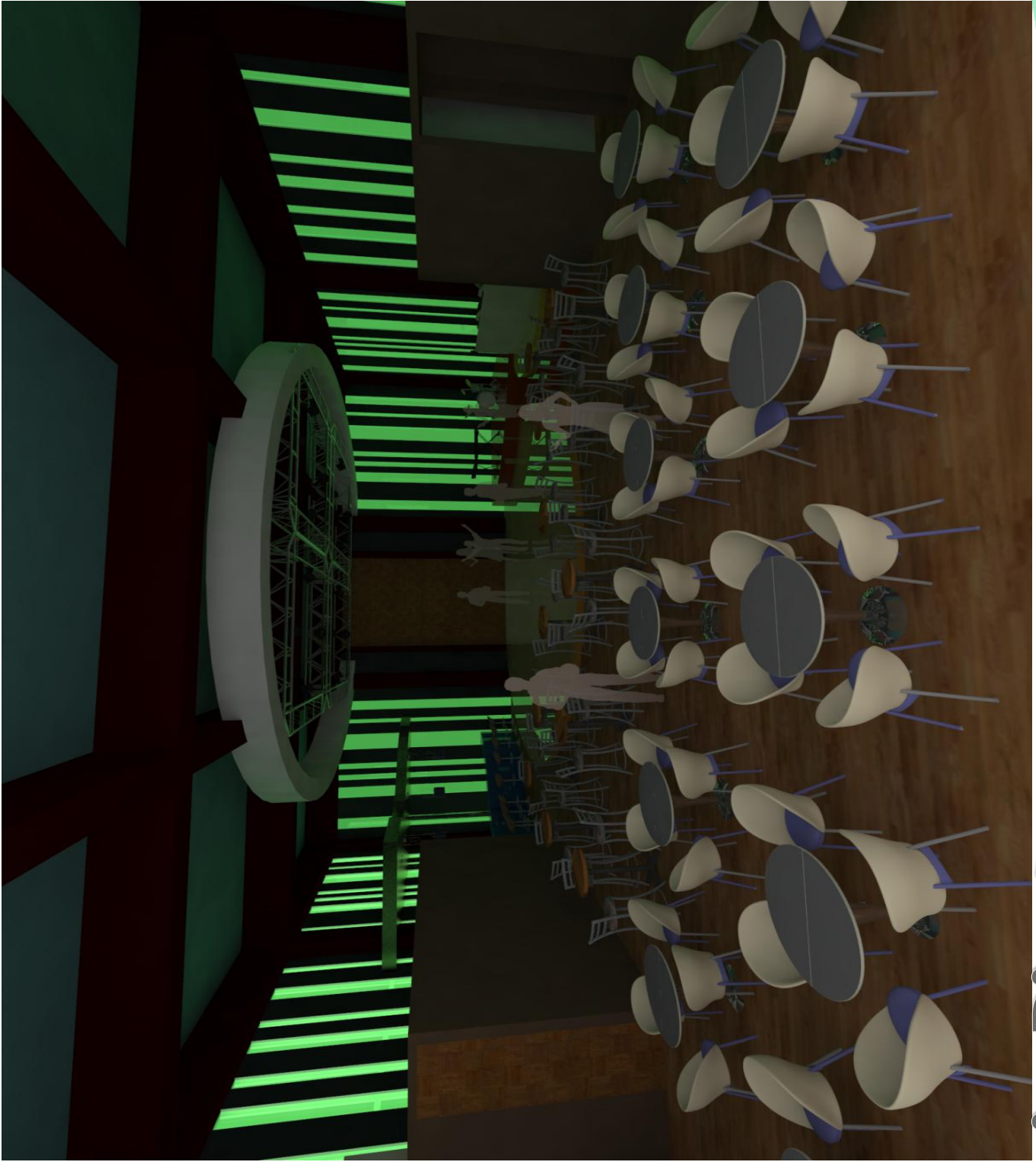


Salones Conferencias

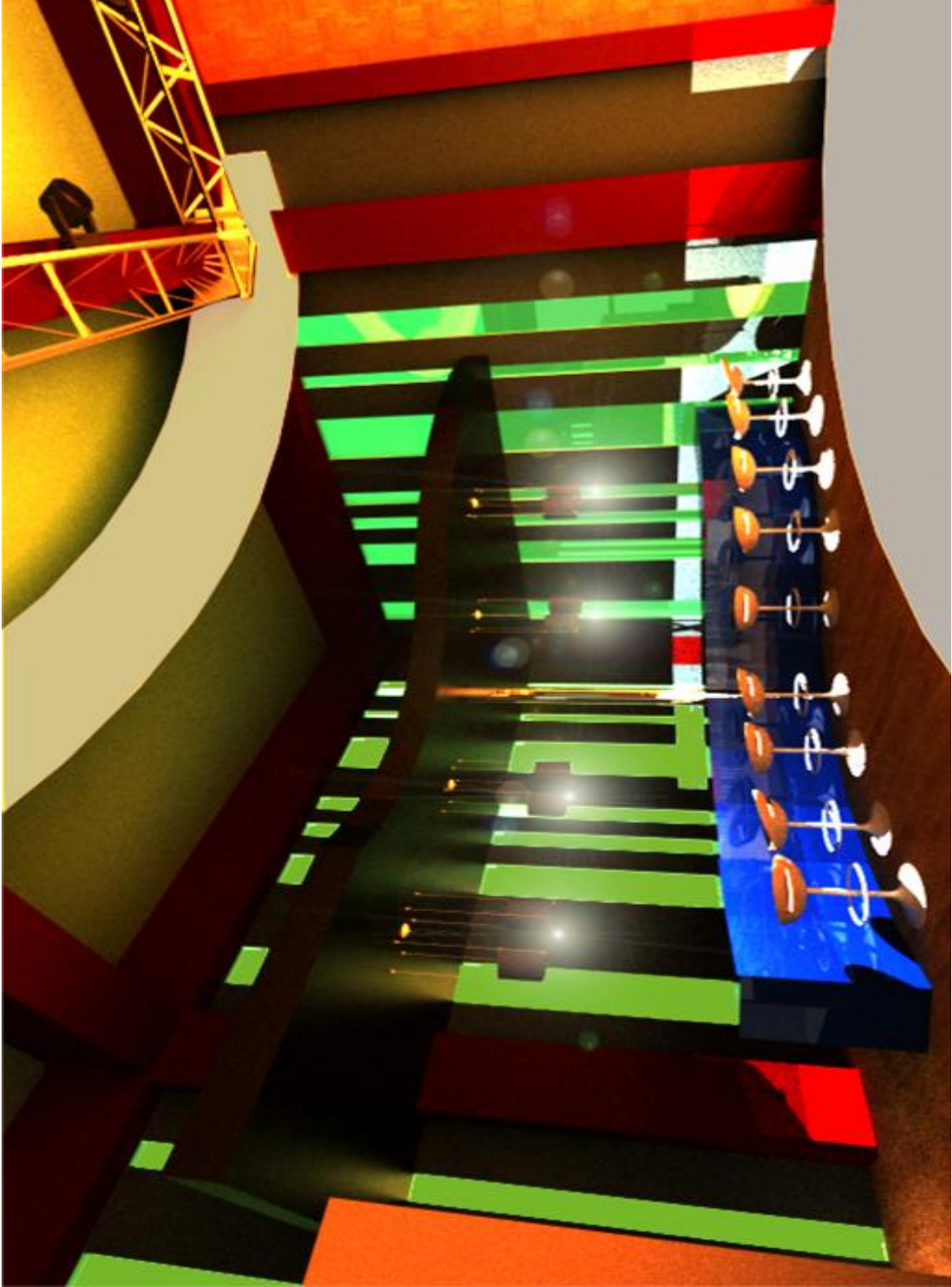




Interior Discoteca



Interior Discoteca



Interior Discoteca

DISCOTECA





Auditorio

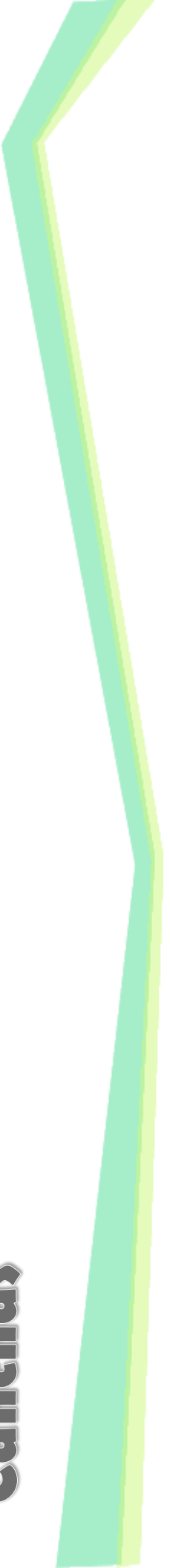
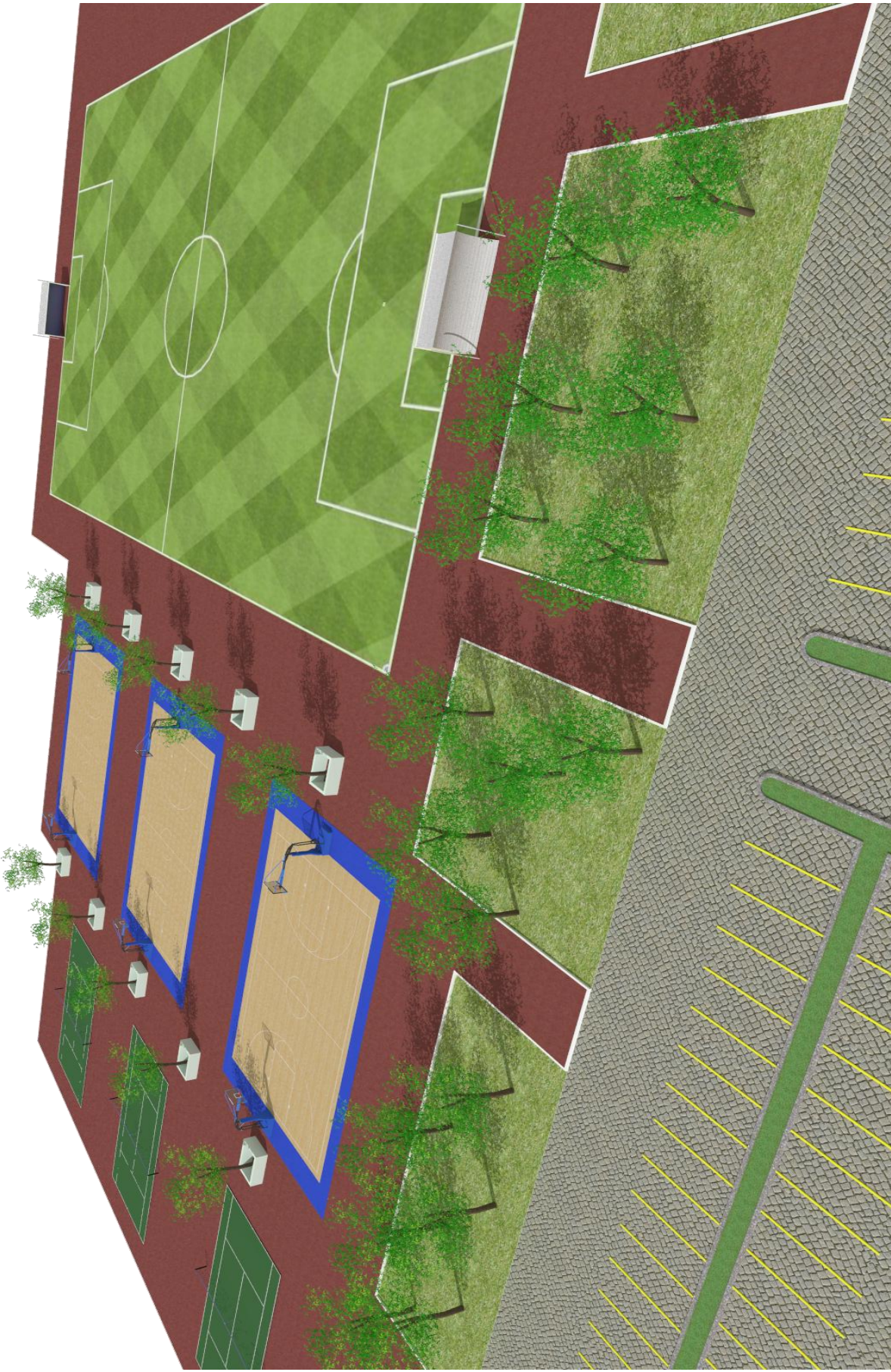








Habitación

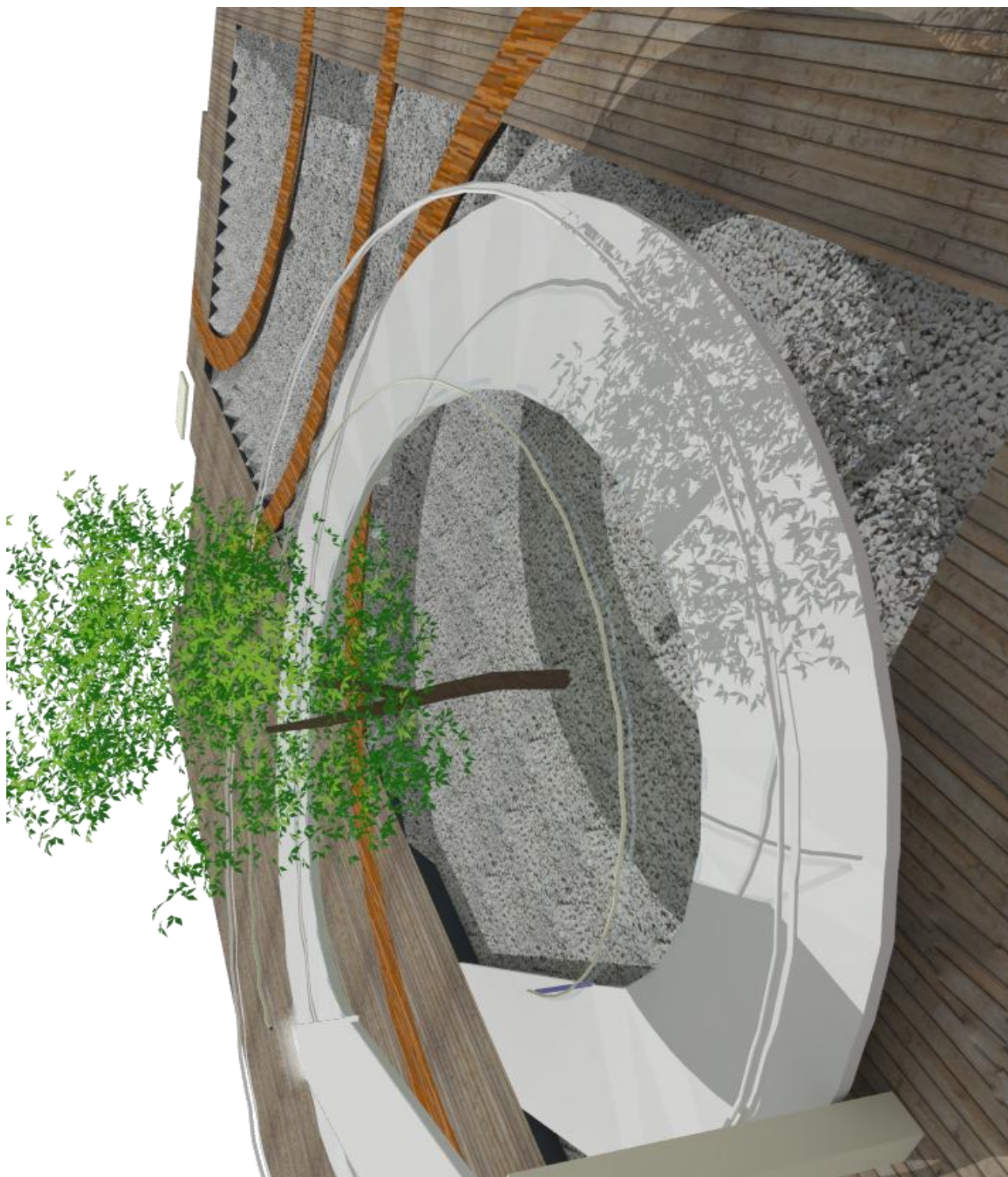




Área de descanso piscina



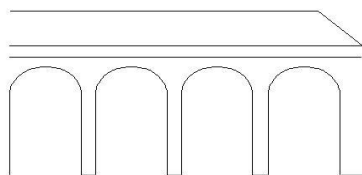
Piscina y Habitaciones



Rampa discapacitados

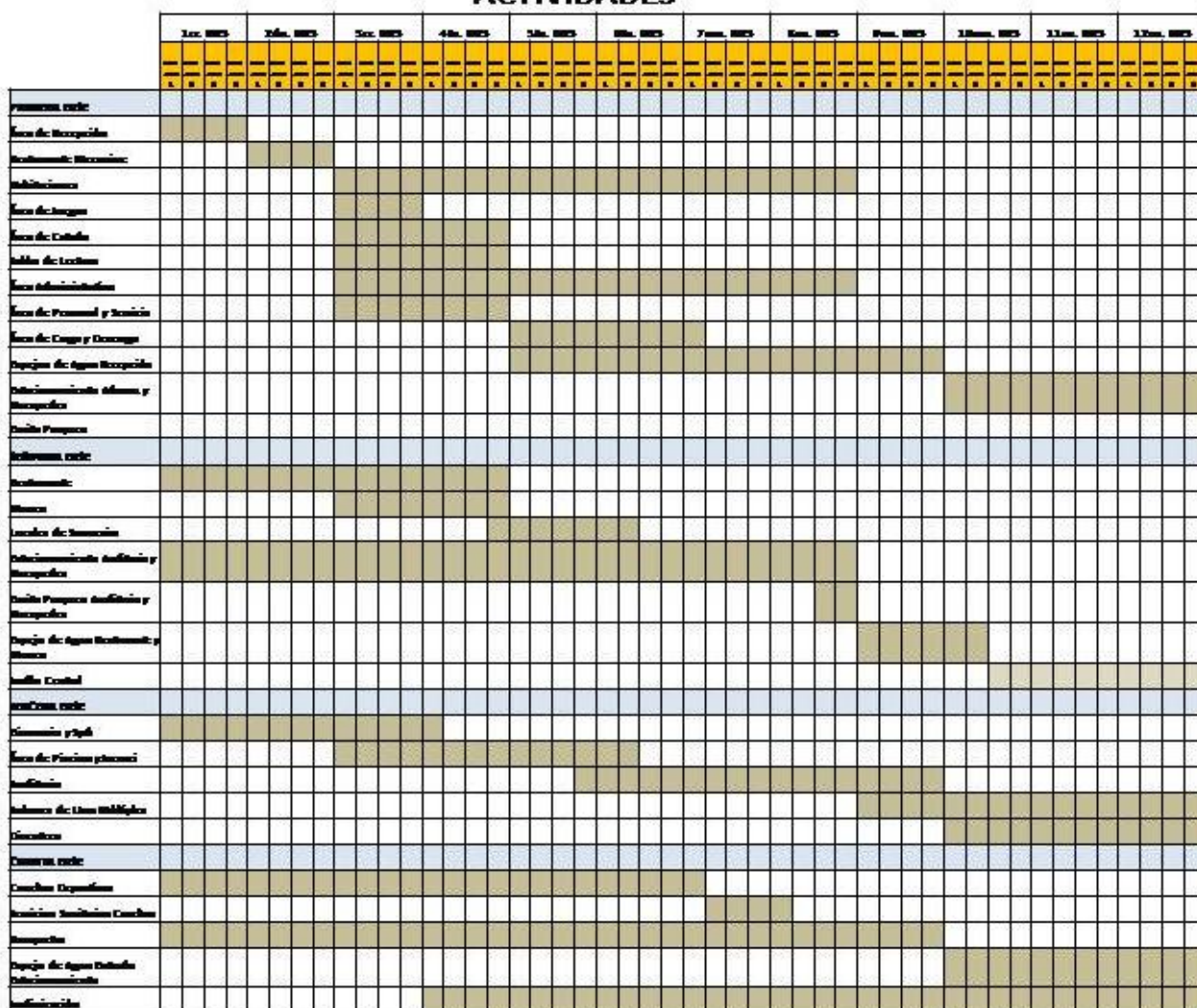


PRESUPUESTO				
CONSTRUCCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO/UNIDAD	TOTAL EN Q.
PRIMERA FASE				
Área de Recepción	631.28	m2	2,300.00	1,451,944.00
Restaurante Mezanine	815.00	m2	2,300.00	1,874,500.00
Habitaciones	5,481.22	m2	2,300.00	12,606,806.00
Área de Juegos	80.00	m2	2,300.00	184,000.00
Área de Catado	80.00	m2	2,300.00	184,000.00
Salón de Lectura	80.00	m2	2,300.00	184,000.00
Área Administrativa	536.48	m2	2,300.00	1,233,904.00
Área de Personal y Servicio	2,261.00	m2	2,300.00	5,200,300.00
Área de Carga y Descarga	1,041.00	m2	2,300.00	2,394,300.00
Espejos de Agua Recepción	123.80	m2	1,025.00	126,895.00
Estacionamiento Admón. y Huéspedes	6,236.00	m2	525.00	3,273,900.00
Garita Parqueo	44.64	m2	2,300.00	102,672.00
			Subtotal	28,817,221.00
SEGUNDA FASE				
Restaurante	600.00	m2	2,300.00	1,380,000.00
Museo	629.00	m2	2,300.00	1,446,700.00
Locales de Souvenirs	197.61	m2	2,300.00	454,503.00
Estacionamiento Auditorio y Huéspedes	12,481.34	m2	525.00	6,552,703.50
Garita Parqueo Auditorio y Huéspedes	12.00	m2	2,300.00	27,600.00
Espejo de Agua Restaurante y Museo	140.00	m2	1,025.00	143,500.00
Jardín Central	2,277.15	m2	220.00	500,973.00
			Subtotal	10,505,979.50
TERCERA FASE				
Gimnasio y Spa	2,659.38	m2	2,300.00	6,116,574.00
Área de Piscina y Jacuzzi	2,540.00	m2	2,000.00	5,080,000.00
Auditorio	1,354.22	m2	2,300.00	3,114,706.00
Solones de Usos Múltiples	610.30	m2	2,300.00	1,403,690.00
Discoteca	400.00	m2	2,300.00	920,000.00
			Subtotal	16,634,970.00
CUARTA FASE				
Canchas Deportivas	14,228.81	m2	1,800.00	25,611,858.00
Servicios Sanitarios Canchas	237.00	m2	2,300.00	545,100.00
Banquetas	5,854.85	m2	2,000.00	11,709,700.00
Espejo de Agua Entrada Estacionamiento	151.00	m2	1,025.00	154,775.00
Jardinización	5,092.86	m2	220.00	1,120,429.20
			Subtotal	39,141,862.20
			TOTAL	95,100,032.70

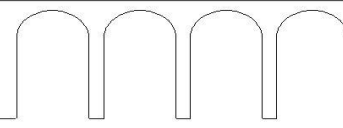


CONSTRUCCIÓN		CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO/UNIDAD	TOTAL EN Q.
Resumen de Presupuesto					
Proyecto – Subtotal		1	Global	95,100,032.70	95,100,032.70
Gastos Administrativos	8%	1	Global	7,608,002.62	7,608,002.62
Licencia y Trámites	3%	1	Global	2,853,000.98	2,853,000.98
Fianzas	3%	1	Global	2,853,000.98	2,853,000.98
Imprevistos	7%	1	Global	6,657,002.29	6,657,002.29
Honorarios	6%	1	Global	5,706,001.96	5,706,001.96
Total Proyecto					Q 120,777,041.53

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES



LAS 4 FASES SE REALIZARÁN EN 0375 años



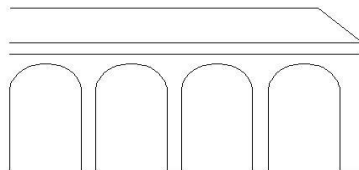


CONCLUSIONES

- El casco de la Finca empieza a restaurarse, y vuelve a la vida, para que la historia no muera, y los bienes tampoco.
- El invertir en el interior del país hará que la economía del lugar se reactive, y darle mejor calidad de vida a las personas.
- Con el proyecto, se contribuye a obtener mayor inversión, y gracias al turismo, Guatemala continúa identificándose como uno de los mejores atractivos turísticos.
- Sin duda alguna que el café ha sido una fuente primordial de ingresos a nuestro país, y qué mejor que recuperar la finca y darles un lugar dónde descansar y conocer el proceso del café, a todos los visitantes.

RECOMENDACIONES

- Recuperar todo nuestro patrimonio histórico, y el pasado de nuestra gente, hace que tengamos el presente, y un mejor futuro en Guatemala.
- Tener mucho cuidado a la hora de intervenir un lugar histórico, ya que la propuesta debe ser respetuosa del entorno.
- Considerar que el proyecto pueda ejecutarse, ya que cada proyecto que se haga en nuestro país, traerá desarrollo para nuestra gente.
- Tomar en cuenta que la finca deber poner a funcionar una planta de tratamiento de aguas, para evitar la contaminación del río Guacalate.
- Contratar a las personas del lugar, es la mejor inversión y desarrollo para el lugar, ya que las personas tienen identidad del lugar, y generamos mayor empleo, y mejor la economía del lugar.



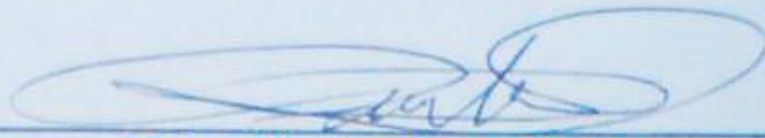


BIBLIOGRAFÍA

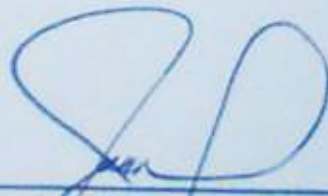
EN LIBROS

- C. Brolin, Brent. LA ARQUITECTURA DE INTEGRACIÓN Armonización Entre Edificios Antiguos y Modernos.
Edicions CEAC
Barcelona, 1990.
- Castillo, Encarna. Hoteles, Arquitectura y Diseño.
Editorial A. Asppan S.L.
2005.
- Neufert Ernst, Neufert Peter. Arte de Proyectar en Arquitectura. NEUFERT
Editorial Gustavo Gili
Barcelona, 2001.
- Plazola Cisneros, Alfredo. Plazola Anguiano, Alfredo. Plazola Anguiano, Guillermo.
Enciclopedia de Arquitectura PLAZOLA
Plazola Editores,
1998.
- CASAS DE CAMPO
De Haro, Fernando y Fuentes, Omar
A.M. Editores
2006
Mexico D.F.
- HOTELES
De Haro, Fernando y Fuentes, Omar
A.M. Editores
2006
Mexico D.F.
- PISCINAS DE ENSUEÑO
San Martin, Macarena
- LOFT Publications
2008
Barcelona, España
- SPA
Arieff, Allison y Burkhart, Bryan
Taschen Editores
2008
Madrid, España

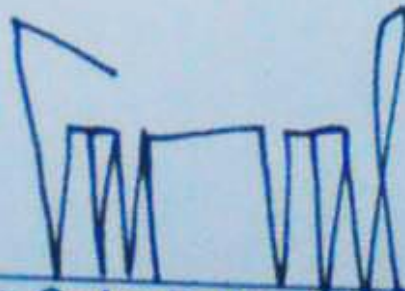
IMPRIMASE



Víctor Alfonso Valdez Herrera
Carné: 200314305



Msc. Arq. Jorge López Medina
Asesor.



Arq. Carlos Enrique Valladares
Decano