



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA**

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA**

**PROYECTO DE GRADUACIÓN**

**DISEÑO DE HOTEL ESCUELA Y CENTRO GASTRONÓMICO GARÍFUNA PARA EL  
MUNICIPIO DE PUERTO CORTÉS**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO**

**ARQUITECTO (A)**

**PRESENTADO POR:**

**21211178      ÁNGEL JAVIER VILLANUEVA PERDOMO**

**21311127      NEDA CELESTE HERRERA AGUILAR**

**ASESOR: ARQ. CLAUDIA JIMENA RODRÍGUEZ CASTILLO**

**CAMPUS SAN PEDRO SULA**

**MAYO DE 2018**

## AUTORIZACIÓN

Señores

CENTRO DE RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE Y LA INVESTIGACION (CRAI)

San Pedro Sula

Estimados Señores:

La presentación del documento de tesis forma parte de los requerimientos y procesos establecidos de graduación para alumnos de pregrado de UNITEC.

Nosotros, Ángel Villanueva y Neda Herrera, de San Pedro Sula autor(es) del trabajo de grado titulado: "Diseño de Hotel Escuela y Centro Gastronómico Garífuna para el Municipio de Puerto Cortés", presentado y aprobado en el año 2018, como requisito para optar al título de Profesional de Arquitecto, autorizo a:

Las Bibliotecas de los Centros de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (CRAI) de la Universidad Tecnológica Centroamericana (UNITEC), para que, con fines académicos, pueda libremente registrar, copiar y usar la información contenida en él, con fines educativos, investigativos o sociales de la siguiente manera:

Los usuarios puedan consultar el contenido de este trabajo de grado en las salas de estudio de la biblioteca y la página Web de la universidad.

Permita la consulta y la reproducción, a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, ya sea en formato CD o digital desde Internet, Intranet, etc., y en general para cualquier formato conocido o por conocer.

De conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley de Derechos de Autor y de los Derechos Conexos; los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables.

Es entendido que cualquier copia o reproducción del presente documento con fines de lucro no está permitida sin previa autorización por escrito de parte de los principales autores.

En fe de lo cual, se suscribe la presente acta en la ciudad de San Pedro Sula a los catorce días del mes de mayo del dos mil dieciocho.

14/05/2018

---

Angel Javier Villanueva Perdomo  
21211178

---

Neda Celeste Herrera Aguilar  
21311127

## HOJA DE FIRMAS

Los abajo firmantes damos fe, en nuestra posición de miembro de Terna, Asesor y/o Jefe Académico y en el marco de nuestras responsabilidades adquiridas, que el presente documento cumple con los lineamientos exigidos por la Facultad de Ingeniería y Arquitectura y los requerimientos académicos que la Universidad dispone dentro de los procesos de graduación.

---

Arq. Sercido Rangel  
Asesor Temático

---

Arq. Claudia Rodríguez  
Asesor UNITEC

---

Arq. Suany Aguirre  
Miembro de terna

---

Arq. Grace Bográn  
Miembro de terna

---

Ing. Reyna Montes  
Miembro de terna

---

Arq. Yohandy Rodríguez Pereira  
Docente de Planta/ Coordinación Arquitectura  
UNITEC, SPS.

---

Ing. Cesar Darío Orellana Pineda  
Jefe Facultad de Ingeniería y Arquitectura  
UNITEC, SPS.





## DEDICATORIAS

**Angel Villanueva:** este proyecto se lo dedico a Dios quién supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin desfallecer en el intento.

A mi familia por quienes soy lo que soy. Para mi padre Angel Salvador Villanueva y mi madre Mirian Jamileth Perdomo por su apoyo, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles, y por ayudarme con los recursos necesarios para poder culminar con éxitos mis estudios universitarios. También a mi hermano Edwin Salvador Villanueva por apoyarme a salir adelante durante todo este largo proceso.

Gracias también a mis queridos compañeros, que me apoyaron y me permitieron entrar en su vida durante estos 6 años de convivencia dentro y fuera de la universidad: Nancy Taylor, Lucía Moreno, Alba Juarez, Melanie Chahín, Pamela Erazo y Carlos López

**Neda Herrera:** dedico este proyecto a mi madre Iliana Azucena Aguilar Serrano por su lucha y esfuerzo para sacarme adelante y convertirme en una profesional de calidad. Su apoyo incondicional, ya que siempre ha estado conmigo durante todo este proceso educativo. A mi padre Salvador Herrera Tejeda (Q.E.D.P) que me ha acompañado de forma espiritual durante todas las etapas de mi vida, y que ha sido un ejemplo a seguir por todos sus logros y metas alcanzadas.

A mis amigos más cercanos, Andrea Victoria Zúniga Carias, Andrés Alejandro Muñoz García y Sonia Belinda Caballero Cuellar, que me han estado conmigo durante este largo proceso y me han brindado su apoyo incondicional y confianza. Por todos los ánimos que me han dado durante este largo proceso educativo. Y por último a la arquitecta Claudia Jimena Rodríguez Castillo, por ser una de las catedráticas que me ha brindado su apoyo incondicional y confianza sin importar el tipo de situaciones en las que me he involucrado. Por el apoyo que me ha dado a lo largo de este arduo proceso educativo y por quien guardo un gran sentimiento de respeto y admiración.

## **AGRADECIMIENTOS**

**A Dios.** Por habernos permitido llegar hasta este punto y habernos dado salud para lograr nuestros objetivos, además de su infinita bondad y amor.

**A nuestros padres.** Por habernos apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que nos ha permitido ser personas de bien, pero más que nada, por su amor. Gracias por ser el pilar fundamental en todo lo que somos, por su incondicional apoyo perfectamente mantenido a través del tiempo.

**A familiares y amigos.** A nuestros familiares y amigos por la paciencia, comprensión y ayuda desinteresada que nos regalaron a lo largo de este proceso. Compañeros y amigos de la carrera con los cuales compartimos gratos y duros momentos, los cuales nos hicieron mejores personas y profesionales, gracias por acompañarnos en todas estas experiencias durante estos años.

**A nuestra asesora.** Arq. Claudia Rodríguez agradecemos mucho su confianza, y sus oportunas observaciones, gracias por compartir sus conocimientos y ser una guía durante todo este proceso.

**A docentes.** A todos los docentes de la facultad de Ingeniería y Arquitectura por instruirnos en el proceso de profesionalización de manera eficaz, teniéndonos hoy como un ejemplo de lo que han formado.

## RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de grado explica el desarrollo de los proyectos denominados "Hotel Escuela y Centro Gastronómico Garífuna". A lo largo del informe se ha expuesto el contexto dentro del cual se presenta el problema de falta de centros de integración de la comunidad garífuna y la carencia de instalaciones para enseñanza, capacitación o educación técnica orientada al turismo, sus antecedentes y el porqué es tan importante solventar dicha problemática.

Se ha determinado que el objetivo principal de la propuesta debe ser el diseño arquitectónico de un Hotel Escuela y un Centro Gastronómico Garífuna a nivel de proyecto ejecutivo.

Durante la investigación realizada para la recopilación de datos que permitieron sustentar la propuesta, se elaboró un análisis de macro y micro entorno del tema de turismo cultural. También se seleccionaron referentes para su estudio con el fin de identificar las cualidades o características que se consideran esenciales para la propuesta a plantear. De igual manera se recopiló información referente a lineamientos de diseño necesarios para el desarrollo de ambos proyectos. También se dan a conocer diferentes criterios de diseño tomando en cuenta condicionantes del terreno, tipología de arquitectura, diferentes materiales y métodos de construcción.

El capítulo V muestra el enfoque de la investigación, la población y muestra, las diferentes técnicas e instrumentos utilizados para el proceso de investigación, así como las fuentes de información consultadas y por último una cronología del trabajo realizado.

El capítulo VI presenta el diagnóstico y resultados obtenidos por medio de las investigaciones realizadas. Dentro del mismo apartado se realiza un análisis de ubicación donde se da a conocer las condicionantes de los terrenos del Hotel Escuela y el Centro Gastronómico Garífuna. Posteriormente se crea un apartado sobre la cultura garífuna, para conocer sus costumbres, tradiciones y gastronomía.

En el último capítulo se presenta el programa arquitectónico, matriz de relaciones funcionales y diagramas de relaciones en los principales espacios de ambos proyectos. Y también se presenta el resultado final de los dos proyectos, áreas, presupuestos y cronogramas de trabajo.

# ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>I. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....</b>	<b>2</b>
2.1 ANTECEDENTES .....	2
2.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA.....	4
2.3 PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.....	4
2.4 JUSTIFICACIÓN.....	5
2.5 VIABILIDAD DEL PROYECTO.....	5
2.6 VALORACIÓN DE DEFICIENCIAS .....	6
2.6.1 GENERALES .....	6
2.6.2 PROYECTOS TURISMO .....	6
<b>III. OBJETIVOS.....</b>	<b>7</b>
3.1 OBJETIVO GENERAL.....	7
<b>3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....</b>	<b>7</b>
<b>IV. MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>8</b>
4.1 MACRO ENTORNO.....	8
4.1.1 TURISMO - HOTEL ESCUELA .....	12
4.1.1.1 Estados Unidos.....	12
4.1.1.2 Suiza .....	15
4.1.2 TURISMO CULTURAL.....	17
4.1.2.1 México.....	17
4.1.2.2 Mozambique .....	21
4.2 MICRO ENTORNO .....	23
4.3 TEORÍA DE SUSTENTO .....	28
4.3.1 REFERENTES INTERNACIONALES .....	28
4.3.1.1 Rosen College of Hospitality Management at the University of Central Florida .	28
4.3.1.2 École hôtelière de Lausanne.....	37
4.1.1.1 Hostal Tosepankali .....	40
4.1.1.2 Restaurante Urbano, La Pesca.....	43
4.1.2 REFERENTES NACIONALES .....	47

4.1.2.1	INFOP .....	47
4.1.2.2	Hotel Escuela Madrid .....	53
4.1.2.3	Restaurante Lenca Maya.....	55
4.1.2.4	Indura Beach Golf & Resort.....	58
4.1.3	LINEAMIENTOS DE DISEÑO.....	61
4.1.3.1	Lineamientos de Diseño de Hoteles Escuela.....	61
4.1.3.2	Criterios de Diseño de la Arquitectura Garífuna.....	85
<b>V.</b>	<b>METODOLOGÍA .....</b>	<b>90</b>
5.1	CONGRUENCIA METODOLÓGICA.....	90
5.2	ENFOQUE Y MÉTODO .....	92
5.3	POBLACIÓN Y MUESTRA.....	93
5.3.1	POBLACIÓN .....	93
5.3.2	MUESTRA.....	93
5.4	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS APLICADOS.....	93
5.5	FUENTES DE INFORMACIÓN.....	95
5.5.1	FUENTES DE INFORMACIÓN PRIMARIAS .....	95
5.5.2	FUENTES SECUNDARIAS.....	95
5.6	LIMITANTES DEL ESTUDIO .....	96
5.7	CRONOLOGÍA DE TRABAJO .....	96
<b>VI.</b>	<b>RESULTADOS Y ANÁLISIS.....</b>	<b>99</b>
6.1	DIAGNÓSTICO.....	99
6.1.1	ANÁLISIS DE SITIO .....	99
6.1.2	HOTEL ESCUELA .....	99
6.1.2.1	Directrices de diseño.....	102
6.1.3	CENTRO GASTRONÓMICO GARÍFUNA .....	107
6.1.4	CULTURA GARÍFUNA .....	111
6.1.4.1	Religión .....	112
6.1.4.2	Idioma .....	112
6.1.4.3	Arquitectura.....	113
6.1.4.4	Música .....	114
6.1.4.5	Vestuario .....	114

6.1.4.6	Gastronomía .....	115
6.1.4.7	Utensilios .....	119
6.1.5	DIAGNÓSTICO DE LA INFRAESTRUCTURA ACTUAL DEL INSTITUTO FRANKLIN DELANO ROOSEVELT .....	120
6.1.6	DIAGNÓSTICO DE LA INFRAESTRUCTURA ACTUAL DE LA ESCUELA TALLER MUNICIPAL .....	126
6.1.7	DIAGNÓSTICO DE LA INFRAESTRUCTURA ACTUAL DE LA COMUNIDAD DE BAJAMAR .....	131
<b>VII.</b>	<b>PROPUESTA ARQUITECTÓNICA .....</b>	<b>143</b>
7.1	PROGRAMA ARQUITECTÓNICO .....	143
7.2	MATRIZ DE RELACIONES FUNCIONALES .....	147
7.3	DIAGRAMA DE RELACIONES FUNCIONALES .....	149
7.4	DISEÑO .....	151
7.4.1	HOTEL ESCUELA .....	151
7.4.1.1	Relación de áreas .....	152
7.4.1.2	Presupuesto .....	155
7.4.1.3	Planificación de obra .....	160
7.4.2	CENTRO GASTRONÓMICO GARÍFUNA .....	162
7.4.2.1	Presupuesto .....	165
7.4.2.2	Planificación de obra .....	167
<b>VIII.</b>	<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>169</b>
<b>IX.</b>	<b>APLICABILIDAD .....</b>	<b>170</b>
9.1	ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA APLICACIÓN DEL PROYECTO .....	170
9.1.1	GESTIÓN DEL PROYECTO .....	170
9.1.2	PROGRAMAS DE APOYO .....	170
<b>X.</b>	<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>171</b>
	<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>172</b>
	<b>APÉNDICE .....</b>	<b>174</b>
	<b>ANEXOS .....</b>	<b>187</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Clasificación de Hoteles por su ubicación.....	62
Tabla 2. Clasificación por capacidad y calidad.....	63
Tabla 3. Manual de hoteles de tres estrellas.....	64
Tabla 4. Dimensiones según la categoría de estrellas .....	77
Tabla 5. Materiales de construcción tradicionales de los Garífunas y combinaciones con materiales de la industria actual.....	86
Tabla 6. Matriz metodológica.....	91
Tabla 7. Tipología de Métodos.....	92
Tabla 8. Recetas de platillos tradicionales garífunas .....	117
Tabla 9. Programa Arquitectónico Hotel Escuela.....	144
Tabla 10. Programa Arquitectónico Centro Gastronómico Garífuna .....	147
Tabla 11. Área construida por módulo .....	153
Tabla 12. Presupuesto Hotel Escuela.....	155
Tabla 13. Presupuesto Centro Gastronómico Garífuna .....	165
Tabla 14. Gestión de los proyectos .....	170
Tabla 15. Listado de Profesionales Entrevistados en el Sector Turismo y Educación. ....	187

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Logo de la Organización Mundial del Turismo.....	8
Ilustración 2. Mapa de ubicación de Estados Unidos.....	12
Ilustración 3. Porcentaje de Instituciones por país incluidas en el ranking de las mejores 50.....	13
Ilustración 4. Indicadores principales de calidad y reputación.....	14
Ilustración 5. Mapa de ubicación de Suiza.....	15
Ilustración 6. Mapa de Ubicación de México.....	17
Ilustración 7. Promoción de la Gastronomía Otomi, México.....	18
Ilustración 8. Ruta del Café a la Vainilla en el Estado de Veracruz.....	20
Ilustración 9. Gastronomía de La cultura del Maguey, Plato Los Chinicuiles.....	20
Ilustración 10. La Ruta del Mar a la Laguna situada en Tamaulipas.....	21
Ilustración 11. Mapa de Ubicación Mozambique en África.....	22
Ilustración 12. Ubicación del Municipio de Cortés en Honduras.....	23
Ilustración 13. Mapa de ubicación de Puerto Cortés y Bajamar.....	24
Ilustración 14. Porcentaje de población Garífuna en Puerto Cortés.....	25
Ilustración 15. Mujeres Garífunas de la comunidad de Bajamar.....	26
Ilustración 16. Puestos de comida actuales de la comunidad Garífuna de Bajamar.....	26
Ilustración 17. Mapa de ubicación de Hotel Escuela y Centro Gastronómico.....	27
Ilustración 18. Ubicación de Orlando, Florida.....	28
Ilustración 19. Planta del primer nivel UCF Rosen College.....	30
Ilustración 20. Foto aérea campus Rosen College en Florida.....	31
Ilustración 21. Fachadas del campus.....	32
Ilustración 22. Laboratorio de cerveza y vino Anheuser-Busch.....	33
Ilustración 23. Boardroom.....	33
Ilustración 24. Aulas de clases escalonadas.....	33
Ilustración 25. Planta arquitectónica Auditorio Darden.....	34
Ilustración 26. Planta de conjunto Rosen College.....	34
Ilustración 27. Fotografía de Rosen College Apartments.....	35
Ilustración 28. Apartamento con 4 habitaciones sencillas y 2 baños.....	36



Ilustración 29. Apartamento con 2 habitaciones sencillas y 1 baño.....	36
Ilustración 30. Ubicación del École hôtelière de Lausanne en Suiza.....	37
Ilustración 31. Vista aérea del campus de École hôtelière de Lausanne.....	39
Ilustración 32. Restaurante gourmet dentro del campus.....	39
Ilustración 33. Arquitectura de la zona de Cuetzalan, Puebla, México.....	40
Ilustración 34. Perspectiva del Hostal Tosepankali.....	41
Ilustración 35. Hostal Tosenpankali.....	42
Ilustración 36. Restaurante La Pesca, Babahoyo, Ecuador.....	43
Ilustración 37. La Pesca, Babahoyo, Ecuador.....	44
Ilustración 38. La Casa de Olmedo, Babahoyo, Ecuador.....	44
Ilustración 39. La Pesca, Babahoyo, Ecuador.....	45
Ilustración 40. Estructura en fachada del Restaurante La Pesca.....	46
Ilustración 41. Despiece Estructural del Restaurante La Pesca.....	46
Ilustración 42. Ubicación – INFOP.....	48
Ilustración 43. Modelo 3D de cocina pedagógica INFOP.....	50
Ilustración 44. Propuesta “Planta Arquitectónica 1er Nivel” Hotel Escuela INFOP.....	51
Ilustración 45. Propuesta “Planta Arquitectónica 2do Nivel” para Hotel Escuela INFOP.....	52
Ilustración 46. Ubicación del Hotel Escuela Madrid.....	53
Ilustración 47. Fachada Principal Hotel Escuela Madrid.....	54
Ilustración 48. Cocina Hotel Escuela Madrid.....	54
Ilustración 49. Ubicación del Restaurante Lenca Maya.....	55
Ilustración 50. Fachada principal y vestimenta típica utilizada por las meseras en restaurante Lenca Maya.....	55
Ilustración 51. Comida Típica de la Zona y Concierto de Marimba en el Restaurante Lenca Maya. .....	56
Ilustración 52. Interior del Restaurante Lenca Maya.....	57
Ilustración 53. Horno de barro tradicional dentro de restaurante.....	57
Ilustración 54. Ubicación de Indura Beach & Golf Resort.....	58
Ilustración 55. Entrada de Indura Beach & Golf Resort.....	59

Ilustración 56. Restaurante de Indura Beach & Golf Resort.....	60
Ilustración 57. Diagrama de diferencia entre ambientes fríos y cálidos.....	75
Ilustración 58. Aula Didáctica de Restaurante.....	83
Ilustración 59. Mobiliario de una Cocina Pedagógica.....	84
Ilustración 60. Tipología de diseño de Espacios de una Cocina.....	88
Ilustración 61. Diagrama de Gantt.....	97
Ilustración 62. Diagrama de Gantt.....	98
Ilustración 63. Mapa de Ubicación del Terreno del Hotel Escuela.....	100
Ilustración 64. Fotografía aérea de terreno ubicado en Playa Vacacional .....	100
Ilustración 65. Mapa de Trayectoria entre el Instituto Franklin Delano Roosevelt al terreno del Hotel Escuela. ....	101
Ilustración 66. Estudio solar de terreno .....	101
Ilustración 67. Calle de acceso frente a terreno asignado para Hotel Escuela. ....	103
Ilustración 68. Panorámica del terreno asignado. ....	103
Ilustración 69. Terreno asignado para el desarrollo del proyecto Hotel Escuela.....	104
Ilustración 70. Estado de la playa vacacional.....	104
Ilustración 71. Mapa Vial del Hotel Escuela. ....	105
Ilustración 72. Polígono de terreno asignado para Hotel Escuela. ....	106
Ilustración 73. Mapa de Ubicación del Terreno del Centro Gastronómico Garífuna. ....	107
Ilustración 74. Fotografía aérea de terreno ubicado en la comunidad de Bajamar .....	107
Ilustración 75. Polígono de terreno asignado para el Centro Gastronómico Garífuna .....	108
Ilustración 76. Estudio solar de terreno .....	109
Ilustración 77. Recreación de la llegada de los primeros miembros de la etnia garífuna a Honduras.....	110
Ilustración 78. Mapa Vial del Centro Gastronómico Garífuna.....	111
Ilustración 79. Etnia Garífuna.....	111
Ilustración 80. Mapa de localización de la Etnia Garífuna en Honduras.....	112
Ilustración 81. Arquitectura Garífuna.....	113
Ilustración 82. Expresión Musical Garífuna.....	114

Ilustración 83. Traje típico de baile Garífuna. ....	115
Ilustración 84. Sopa de Mariscos.....	116
Ilustración 85. Comidas y bebidas típicas de la comunidad Garífuna.....	116
Ilustración 86. Preparación artesanal de Ruguma. ....	119
Ilustración 87. Refilado del Casabe. ....	119
Ilustración 88. Mapa de ubicación Instituto Franklin Delano Roosevelt.....	120
Ilustración 89. Esquema de distribución de laboratorio de hostelería y turismo.....	122
Ilustración 90. Daños en paredes por humedad. ....	123
Ilustración 91. Estado actual del techo utilizado en aulas.....	124
Ilustración 92. Piso de laboratorio en mal estado. ....	124
Ilustración 93. Área de cocina. ....	125
Ilustración 94. Área de bar y recepción. ....	125
Ilustración 95. Ubicación Escuela Taller Municipal.....	126
Ilustración 96. Acceso a Escuela Taller Municipal.....	127
Ilustración 97. Esquema de distribución Escuela Taller Municipal.....	128
Ilustración 98. Aula de clase.....	129
Ilustración 99. Bodega de materiales. ....	129
Ilustración 100. Taller de soldadura. ....	129
Ilustración 101. Taller de soldadura. ....	130
Ilustración 102. Ubicación de la Comunidad de Bajamar.....	131
Ilustración 103. Diagrama Poblacional por sexo en la Comunidad de Bajamar. ....	132
Ilustración 104. Comunidad de Bajamar 1 Calle.....	132
Ilustración 105. Iglesia de Bajamar.....	133
Ilustración 106. Comunidad de Bajamar. ....	133
Ilustración 107. Escenario de la Comunidad de Bajamar.....	134
Ilustración 108. Kiosco de Venta de Comida en las Playas de Bajamar. ....	135
Ilustración 109. Comunidad de Bajamar. ....	135
Ilustración 110. Materiales utilizados para infraestructura dentro de la comunidad de Bajamar. .....	136

Ilustración 111. Materiales utilizados para cubierta de techo.....	137
Ilustración 112. Tipología de Vivienda en Bajamar .....	137
Ilustración 113. Tipos de Ocupaciones de la Población de Bajamar. ....	138
Ilustración 114. Canoa utilizada para la pesca en Bajamar. ....	139
Ilustración 115. Montaje de Redes de Pesca. ....	139
Ilustración 116. Centro Comunal de Bajamar.....	140
Ilustración 117. Iglesia de Bajamar .....	140
Ilustración 118. Matriz de Relaciones Funcionales del Hotel Escuela. ....	148
Ilustración 119. Matriz de Relaciones Funcionales del Centro Gastronómico Garífuna.....	149
Ilustración 120. Diagrama de Relaciones Funcionales del Hotel Escuela. ....	150
Ilustración 121. Diagrama de Relaciones Funcionales del Centro Gastronómico Garífuna.....	150
Ilustración 122. Ubicación de complejo en terreno. ....	152
Ilustración 123. División de áreas hotel escuela.....	152
Ilustración 124. Relación de ocupación .....	153
Ilustración 125. Área construida en relación al terreno.....	153
Ilustración 126. Paleta de colores utilizada en Hotel Escuela.....	154
Ilustración 127. Cronograma propuesto para Hotel Escuela.....	161
Ilustración 128. Propuesta de Paleta de Colores para Centro Gastronómico.....	162
Ilustración 129. Distribución de quioscos en Centro Gastronómico .....	163
Ilustración 130. Plantas arquitectónicas de quioscos.....	163
Ilustración 131. Relación de ocupación .....	164
Ilustración 132. Área construida en relación al terreno.....	164
Ilustración 133. Cronograma propuesto Centro Gastronómico Garífuna .....	168
Ilustración 134. Reunión con alcalde de Puerto Cortés.....	188
Ilustración 135. Reunión con Shaleny - Encargada de etnias.....	188
Ilustración 136. Reunión con encargadas del área de turismo del Instituto Franklin Delano .....	189
Ilustración 137. Reunión con comunidad garífuna para presentación y aprobación del Centro Gastronómico .....	189
Ilustración 138. Levantamiento topográfico con drone .....	190

## GLOSARIO

El siguiente glosario contiene términos específicos sobre el contenido de este informe. Sus definiciones son basadas en el diccionario de la Real Academia Española. (Real Academia Española, 2017)

**Hotel:** es un establecimiento que se dedica al alojamiento de huéspedes o viajeros. El término proviene del vocablo francés hotel, que hace referencia a una “casa adosada”. El hotel es un edificio equipado y planificado para albergar a las personas de manera temporal. Sus servicios básicos incluyen una cama, un armario y un cuarto de baño.

**Hotel Escuela:** es un establecimiento en el que se combinan dos actividades: “la de educar y capacitar, y brindar los servicios de alojamiento y alimentación, tal y como lo brindaría un hotel de primera en el mundo.

**Hostelería:** conjunto de servicios que proporcionan alojamiento y comida a los clientes.

**Hotelería:** conjunto de servicios hoteleros.

**Gastronomía:** a pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.

**Turismo:** comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.



## **I. INTRODUCCIÓN**

El presente informe de proyecto de graduación titulado "Diseño de Hotel Escuela y Centro Gastronómico Garífuna para el Municipio de Puerto Cortés, 2018"; se desarrolló como respuesta a la actual necesidad de la población y autoridades de las ciudades de Puerto Cortés y Bajamar, en desarrollar espacios que proporcionen la base para un aprendizaje técnico adecuado en el área de turismo y también brindar un espacio público donde se pueda reunir la comunidad garífuna a expresar y fomentar su gastronomía y cultura.

Los proyectos consisten en diseñar un Hotel Escuela para el municipio de Puerto Cortés y el desarrollo de un Centro Gastronómico Garífuna en la comunidad de Bajamar. Con el propósito de brindar espacios que involucren a la población del municipio de Puerto Cortés, al desarrollo y aprovechamiento de los diferentes lugares turísticos y el patrimonio cultural que poseen.

## **II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

### **2.1 ANTECEDENTES**

En Honduras, Puerto Cortés se ha destacado entre los destinos turísticos recomendados por las autoridades del Instituto Hondureño de Turismo (IHT), se ha reportado que el municipio llega a recibir 600 mil turistas entre marzo y septiembre. Se destaca su gran potencial turístico en el campo cultural, hotelero y gastronómico, pues la ciudad y sus playas circundantes son visitadas por gran cantidad de turistas nacionales y extranjeros atraídos por uno de los principales atractivos culturales que posee el municipio de Puerto Cortés que es la cultura Garífuna.

Por otro lado, a pesar de que la afluencia de turistas es considerable, Puerto Cortés no cuenta con la infraestructura educativa apropiada para la formación de técnicos profesionales orientados a la industria hotelera, ni se ha explotado el potencial turístico que tiene la comunidad garífuna, siendo estos factores que influye en la disminución de la satisfacción y la experiencia de los turistas al momento de su visita. Afectando por otra parte la poca inversión de parte de gobiernos anteriores para remodelación, readecuación o construcción de nuevos centros especializados para el desarrollo técnico de la población y centros para la integración de la comunidad garífuna.

La falta de centros de educación técnica y la ausencia de políticas para la formación de líderes y emprendedores turísticos entre la población involucrada, es la causa para que los procesos de comercialización de sus servicios no reflejen resultados de calidad y, por el contrario, se deterioren rápidamente por el descuido y la escasa gestión, afectando así la economía del municipio.

En la actualidad el municipio de Puerto Cortés solamente cuenta con dos centros de capacitación técnica orientada al rubro del turismo, el Instituto Franklin Delano Roosevelt y la Escuela Taller Municipal, siendo estos dos insuficientes para la gran demanda de la población y la necesidad del municipio para su desarrollo. El terreno asignado para el diseño del hotel escuela es aportado por un inversionista interesado en el desarrollo del rubro del turismo en Puerto Cortés.



En el caso del Centro Gastronómico, la comunidad Garífuna cuenta con una organización de mujeres emprendedoras fundada en el año 2016. Laboran en quioscos de venta de comida, construidos hace 2 años, los cuales están deteriorados o no cuentan con las condiciones adecuadas para su funcionamiento, siendo esto un motivo por el cual los turistas no se sienten atraídos a visitar este lugar tan rico en cultura.

El Centro Gastronómico funcionará donde actualmente se encuentran los quioscos antes mencionados, ubicado frente a la playa de Bajamar. El turismo cultural y gastronómico en la ciudad de Bajamar es algo que tiene mucho potencial, pero no está siendo aprovechado, siendo este uno de los motivos por el cual se pidió la ayuda con el diseño de un centro para integración cultural de la comunidad garífuna.

## **2.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA**

El municipio de Puerto Cortés carece de un centro de integración de la comunidad garífuna como complemento esencial para apoyar el progreso económico de la zona, y por otra parte los centros de capacitación, son insuficientes o no cuentan con instalaciones necesarias para capacitación o educación técnica orientada al turismo.

## **2.3 PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN**

1. ¿Qué impacto tendrían los proyectos del Hotel Escuela y el Centro Gastronómico Garífuna para el desarrollo turístico actual del municipio de Puerto Cortés?
2. ¿Cuáles son las características y cualidades que definen a la cultura garífuna y su gastronomía?
3. ¿Qué características debe tener el centro gastronómico garífuna para que cumpla con las necesidades de la comunidad de Bajamar?
4. ¿Cuáles son los lineamientos y normativas de diseño requeridas para el diseño de un Centro Gastronómico Garífuna, tomando en cuenta la utilización de la arquitectura de la zona?
5. ¿Qué referentes del Hotel Escuela a nivel nacional e internacional puedan brindar las características necesarias para el desarrollo del proyecto?
6. ¿Cuáles son los lineamientos y normativas de diseño que se rigen para el diseño de un Hotel Escuela?
7. ¿Cuál sería el presupuesto llevar a cabo la construcción de ambos proyectos?

## **2.4 JUSTIFICACIÓN**

Los proyectos Hotel Escuela y centro Gastronómico Garífuna vendrán a solventar dos problemáticas que afectan de manera sustancial el sector turismo en la ciudad de Puerto Cortés. Por un lado, la escuela permitirá que un aproximado de 80 estudiantes anuales cuenten con el espacio apropiado para realizar sus prácticas y con esto elevar la calidad de atención al turista. Por otro lado, contar con un centro para la proyección de la cultura garífuna contribuirá a la protección del patrimonio cultural y su difusión a través de la industria del turismo, permitiendo a las 12 familias beneficiadas directamente mejorar su calidad de vida con nuevas fuentes de ingreso e indirectamente a toda la comunidad con el aumento del turismo en el sector. De no realizarse estos proyectos, Puerto Cortés seguiría sin brindar un servicio de calidad en la rama de Hotelería y la comunidad de Bajamar no sería potencializada turísticamente, desperdiciando así todo el patrimonio cultural y turístico con el cual se cuenta en la región.

## **2.5 VIABILIDAD DEL PROYECTO**

El Hotel Escuela y el centro Gastronómico Garífuna son proyectos que responden a dos ejes estratégicos de desarrollo estipulados según la Visión de País 2010 – 2038 y Plan de Nación 2010- 2022, la Secretaria de Cultura, Artes y Deportes, teniendo como objetivo promover la participación de los grupos étnicos en los proyectos de desarrollo cultural con el objetivo de incrementar la afluencia de visitantes a los centros turísticos del país.

En el plan municipal de Puerto Cortés se estipula la creación de un centro de capacitación para la industria del turismo y la creación de un centro gastronómico garífuna, ambos proyectos vendrían a beneficiar a la población de Puerto Cortés y a la comunidad garífuna de la zona de Bajamar para dar a conocer su cultura y brindar la mejor atención al público en general.

El Centro Gastronómico Garífuna contará con el apoyo de los miembros de la comunidad garífuna de la zona para su realización, ya que este proyecto representa una forma de progreso

económico y cultural para la zona, en donde las mujeres emprendedoras garífunas serán parte del desarrollo y conservación del mismo.

El hotel escuela, formando parte de un programa de desarrollo turístico dentro de la alcaldía, pretende ser un factor de cambio para transformar y mejorar la realidad circundante donde asegura los estándares de calidad en el personal que demanda el mercado hotelero de la zona y la preparación de los estudiantes.

El turismo es un sector que se encuentra en constante crecimiento registrando cada vez una mejora notable en las cifras que aporta confianza a los inversores. Según datos proporcionados por la alcaldía de Puerto Cortés el terreno asignado para el desarrollo del proyecto del hotel escuela es donado por un inversionista interesado en el desarrollo del municipio, haciendo más viable el planteamiento de dicho proyecto.

## **2.6 VALORACIÓN DE DEFICIENCIAS**

### 2.6.1 GENERALES

- Dificil acceso a información.
- Deficiencia de atención por parte de los organismos municipales en cuanto a conocimiento de los proyectos.
- Deficiencia en atención al público.

### 2.6.2 PROYECTOS TURISMO

- Poco presupuesto asignado para el desarrollo de proyectos en el sector turismo
- Falta de centros de capacitación.
- Falta de capacitación para la población y personal administrativo.
- Terrenos asignados sin opción a cambio.
- Playas de los terrenos asignados para los dos proyectos se encuentran actualmente con exceso de basura, ya que no hay comercio o algún tipo de entidad encargada para el mantenimiento de los mismos.

### **III. OBJETIVOS**

#### **3.1 OBJETIVO GENERAL**

Elaborar propuestas arquitectónicas a nivel de proyecto ejecutivo de un Hotel Escuela y un Centro Gastronómico Garífuna para contribuir al desarrollo turístico y cultural de los municipios de Puerto Cortés y Bajamar.

#### **3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Describir la situación actual del sector turismo en el municipio de Cortés.
2. Describir las características y cualidades que definen a la cultura garífuna y su gastronomía a nivel nacional.
3. Realizar un análisis de referentes que incluya a hoteles escuela a nivel nacional e internacional.
4. Identificar los lineamientos y normativas de diseño para un hotel escuela.
5. Identificar los lineamientos y normativas de diseño para un centro gastronómico, así como el estudio de la arquitectura de la zona para implementación en el proyecto.
6. Desarrollar un presupuesto a nivel de un anteproyecto de diseño arquitectónico para los ambos proyectos.

## IV. MARCO TEÓRICO

### 4.1 MACRO ENTORNO

A nivel mundial existe un ente regulador de la promoción y desarrollo del turismo en los países que la integran, esta es la Organización Mundial de Turismo (OMT).

La OMT tiene como objetivo fundamental de la organización, la promoción y desarrollo del turismo con vistas a contribuir al desarrollo económico, la comprensión internacional, la paz, la prosperidad y el respeto universal, así como el cumplimiento de los derechos humanos y libertades fundamentales para todos sin distinción de raza, sexo, lengua o religión. (Enciclopedia jurídica , 2014)

Al perseguir este objetivo, la organización prestará particular atención a los intereses de los países en vías de desarrollo en el campo del turismo.



**Ilustración 1. Logo de la Organización Mundial del Turismo**

Fuente: Organización Mundial del Turismo [Imagen]. (2017) Recuperado de: <https://goo.gl/BTSnb8>

La OMT genera conocimiento de los mercados, promueve políticas e instrumentos de turismo competitivo y sostenible, fomenta la enseñanza y la formación en materia de turismo y trabaja con el fin de hacer del turismo una herramienta eficaz para el desarrollo mediante proyectos de asistencia técnica en más de 100 países del mundo.

Entre sus miembros figuran 156 países, 6 miembros asociados y más de 480 miembros afiliados que representan al sector privado, a instituciones de enseñanza, a asociaciones de turismo y a autoridades turísticas locales (Organización Mundial del Turismo, 2017).

La OMT trabaja con gobiernos, socios públicos y privados, bancos de desarrollo, instituciones financieras internacionales y regionales, organismos de las Naciones Unidas y organizaciones internacionales para llevar a cabo diversas iniciativas que ofrecen oportunidades de participación, colaboración y creación de alianzas. Trabajando a dos niveles que proporcionan una amplia gama de posibilidades de cooperación con su asistencia técnica y capacitación para la mejora continua del turismo en todos sus sectores.

- En el plano nacional/regional: la OMT participa en diversos proyectos a escala nacional y regional para responder a las necesidades de un país o región.
- En el plano temático: los programas de la OMT atienden a necesidades prioritarias de los miembros para producir resultados valiosos, innovadores y útiles, orientados claramente al desarrollo sostenible y la promoción del turismo entre los cuales tenemos:
  - Desarrollo sostenible del turismo
  - Ética y dimensión social del turismo
  - Cooperación técnica
  - Educación y formación
  - Tendencias de los mercados
  - Estadísticas y cuenta satélite de turismo
  - Competitividad y comercio de servicios turísticos
  - Gestión de riesgos y de crisis

Según la (Organización Mundial del Turismo, 2017), el turismo, constituye hoy la mayor industria legal del mundo, al incluir las actividades auxiliares como transporte, genera el 11 por ciento del Producto Mundial Bruto y de las exportaciones. Como comparación a la industria del motor, el petróleo y sus refinados, alcanzan un 7 por ciento a escala global. En segundo lugar, es un sector "joven" cuyo crecimiento, exponencial, ha cuadruplicado el de la economía mundial en

los últimos cinco decenios. Si en 1950 hubo apenas 25 millones de turistas internacionales, en 2004 la OMT contabilizó 28 veces más: 763 millones.

La importancia que tiene América Latina en cuanto a turismo se refiere, es vital, ya que alcanza unos 70 millones de visitantes, aproximadamente el 9 por ciento del turismo mundial. Casi el 45 por ciento se localiza en México y América Central, en el Caribe representa cerca del 32 por ciento (Dominicana, Puerto Rico, Jamaica y Bahamas, por este orden, registran las mayores entradas) y el resto que representa el 23 por ciento, visita Suramérica (Brasil, Argentina, Chile, Uruguay fundamentalmente). Claro que, si nos fijamos en los ingresos turísticos, la rentabilidad Latinoamérica era sensiblemente inferior a la norteamericana: con sólo el 52 por ciento de los turistas, Canadá y EE UU recogían el 66 por ciento del negocio turístico de las Américas (...). (Organización Mundial del Turismo, 2017)

La Organización de las Naciones Unidas (ONU) y la OMT han elaborado la Clasificación Estándar de Actividades Turísticas (CSAT) con el fin de proveer un marco para determinar los sectores involucrados en el turismo. La CSAT es una clasificación de empresas o establecimientos cuyos ingresos por concepto de ventas contienen una proporción significativa de gastos hechos por turistas. Detalla 185 actividades económicas de oferta que tienen nexos significativos con el turismo. En su mayoría, esas actividades proveen bienes y servicios a los turistas, y comprenden transporte alojamiento, comidas, entretenimientos y ocio, entre otros. (Altamira & Muñoz, 2007)

El sector de hostelería, restauración y turismo (HRT) fue definido por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en 1980 en el marco de la clasificación de actividades sectoriales y adoptada por la OMT en 1982. Desde el punto de vista del empleo y las condiciones de trabajo, el sector turístico se caracteriza por horarios irregulares; formas atípicas de empleo «por llamada» o empleo parcial no deseado; con sueldos bajos, poca estabilidad laboral y una perspectiva laboral muy pobre. Estas condiciones de trabajo dificultosas contribuyen a una alta



rotación del personal. El nivel de profesionalismo y formación son bajos a nivel mundial, aunque se evidencia una tendencia a la formación universitaria de calidad en países desarrollados en los cuales la presencia de profesionales del sector se encuentra en empresas multinacionales y grandes empresas locales, sobretodo en la industria hotelera (Altamira & Muñoz, 2007).

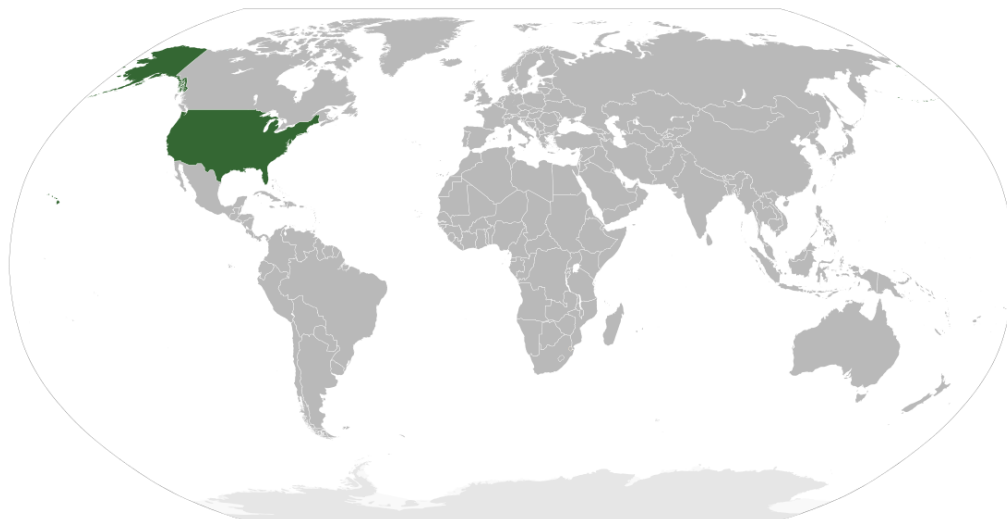
Con el propósito de analizar y entender el logro de los países para el desarrollo turístico cultural de sus poblaciones, se analiza de manera global el desarrollo turístico cultural, comprendiendo sus intereses e influencias para el entendimiento del proyecto.

Para el desarrollo de este informe se estudiará la situación de diferentes países, tomando en cuenta el desarrollo y promoción del turismo cultural y la calidad en atención al cliente y en función de los dos ejes de educación técnica y turismo se han seleccionado los países. Para el segmento de la educación técnica estudiaremos: Estados Unidos y Suiza por obtener los primeros lugares en el ranking de gestión hotelera según (CEOWORLD, 2017).

Y para el segmento de promoción de la cultura a través del turismo se estudió a México y Mozambique, porque han logrado desarrollar el turismo en zonas con un alto potencial de identidad, gastronomía y patrimonio cultural, lo cual permitirá entender el desarrollo de los proyectos turísticos que han consolidado una evolución en el ámbito sociocultural al momento de darse a conocer, analizando aspectos de infraestructura, proceso de desarrollo y aceptación por las comunidades involucradas.

## 4.1.1 TURISMO - HOTEL ESCUELA

### 4.1.1.1 Estados Unidos



#### **Ilustración 2. Mapa de ubicación de Estados Unidos**

Fuente: [Ilustración de Angel V.]. (2017). Elaboración basada en: <https://goo.gl/VSMfNZ>

Estados Unidos, oficialmente Estados Unidos de América es un país soberano constituido en república federal constitucional compuesta por cincuenta estados y un distrito federal. El país se ubica en América del Norte entre los océanos Pacífico y Atlántico, limita con Canadá al norte y con México al sur.

Con 9,83 millones de km<sup>2</sup>, 323,127,513 millones de habitantes, el país es el cuarto mayor en área total, el quinto mayor en área contigua y el tercero en población. Es una de las naciones del mundo étnicamente más diversas y multiculturales, producto de la inmigración a gran escala. Es por otro lado, la economía nacional más grande del mundo en términos nominales, con un PIB estimado en 15,7 billones de dólares. (US Census Bureau, 2016)

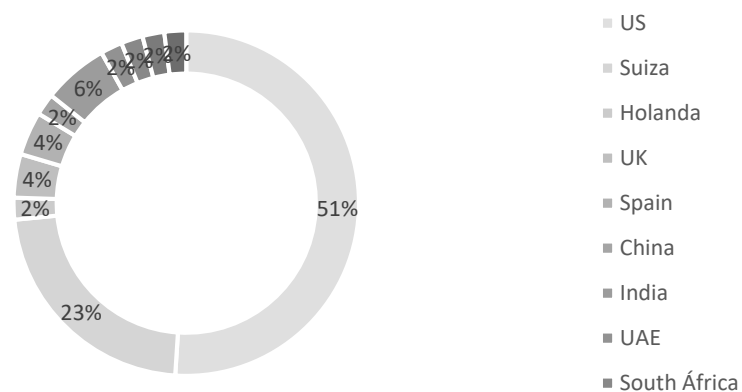
El país es la principal fuerza capitalista del globo además de ser líder en la investigación científica y la innovación tecnológica desde el siglo XIX y, desde comienzos del siglo XX, el principal país industrial; con altos niveles en instituciones públicas y privadas de educación

superior competitiva bajo políticas de admisión abiertas. Estados Unidos es la segunda economía más grande del mundo, por detrás de China.

Por todas estas características antes mencionadas Estados Unidos es uno de los destinos turísticos más visitados en el mundo, y para poder recibir y atender a toda esta gran demanda de turistas se necesitan escuelas de gran calidad para atención, hotelería, gastronomía y todo lo relacionado a la gran calidad de atención en todas las actividades que tienen relación con el turista.

Es por esto que los mejores lugares de los rankings de gestión hotelera según estudios (CEOWORLD Magazine, 2017) están localizados en Estados Unidos. El ranking de la revista Ceoworld es único entre las encuestas internacionales de instituciones de educación superior, ya que evalúa las escuelas en términos del alcance total de sus misiones, incluida la reputación e influencia global, los comentarios de los reclutadores, la tasa de inserción laboral, la elegibilidad de admisión, la especialización y la reputación académica. También se basa en la clasificación por pares de académicos sénior en más de 52 países para desarrollar su lista.

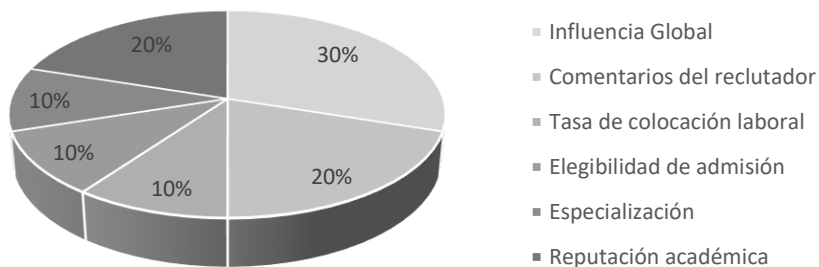
Estados Unidos lidera el camino con 26 instituciones destacadas en el ranking, y Suiza ocupa el segundo lugar con 10 escuelas clasificadas, una clasificación mundial que presenta las 50 mejores instituciones de hotelería e instituciones hoteleras del mundo para 2017.



**Ilustración 3. Porcentaje de Instituciones por país incluidas en el ranking de las mejores 50.**

Fuente: [Ilustración de Angel V.]. Elaboración basada en: <http://bit.ly/2iHmpkU>

Las mejores escuelas de hostelería y hotelería en el mundo, 2017 de la revista CEOWORLD se basan en seis indicadores principales de calidad y reputación. Puntuación general (100%) es la suma de:



#### **Ilustración 4. Indicadores principales de calidad y reputación.**

Fuente: [Ilustración de Angel V.]. Elaboración basada en: <http://bit.ly/2iHmpkU>

Para establecer la lista, se recopila información y estadísticas de fuentes disponibles públicamente. Se mide la calidad de la educación, las colocaciones laborales de los estudiantes y los comentarios de los reclutadores, sin depender de los envíos de datos universitarios. Se pidió a los estudiantes, profesionales de la industria y reclutadores que calificaran a las universidades en una escala de 1 "mal" a 100 "sobresaliente" o "no sé".

- Encuestas completadas por 11,000 estudiantes, 21,000 profesionales de la industria y 10,000 reclutadores de todo el mundo.
- Los resultados provienen de una encuesta a más de 42,000 personas en 52 países.
- Se analizaron más de 107 institutos y universidades durante el proceso de recopilación de datos.

El margen de error de muestreo para la muestra completa de 42,000 encuestados es más o menos 1,4 puntos porcentuales (CEOWORLD Magazine, 2017).

#### 4.1.1.2 Suiza



**Ilustración 5. Mapa de ubicación de Suiza.**

Fuente: [Ilustración de Angel V.]. (2017). Elaboración basada en: <http://bit.ly/2hiAEwk>

Suiza, oficialmente Confederación Suiza, es un país sin salida al mar ubicado en la Europa central y que cuenta con una población de 8,139,600 habitantes (2013). Suiza es una república confederada de 26 estados, llamados cantones. Berna es la sede de las autoridades federales, mientras que los centros financieros del país se encuentran en las ciudades de Zúrich, Basilea, Ginebra y Lugano. Suiza es el cuarto país más rico del mundo, según su PIB per cápita, con 83,718 dólares estadounidenses.

Limita al norte con Alemania, al oeste con Francia, al sur con Italia y al este con Austria y Liechtenstein. Se caracteriza diplomáticamente por su política de relaciones exteriores neutral, sin haber participado activamente en ningún conflicto internacional desde 1815. Suiza es la sede de varias organizaciones internacionales, como la Organización Mundial del Movimiento Scout, la Cruz Roja, la Organización Mundial del Comercio, la Unión Postal Universal, así como una de las dos oficinas de la ONU en Europa, además de ser sede de la FIFA, máximo organismo del fútbol a escala mundial, y de la UEFA, mayor ente del fútbol europeo; también es sede del COI,

máximo organismo encargado de la realización de los Juegos Olímpicos y de la FIDE, máximo organismo del ajedrez en el ámbito mundial.

Suiza es una confederación multilingüe y cuenta con cuatro idiomas oficiales: alemán, francés, italiano y romanche.

Actualmente, se percibe como uno de los países más desarrollados del mundo. Por su política de neutralidad, el país alberga gran cantidad de inmigrantes provenientes de naciones de varios continentes, por lo que es considerado como uno de los países europeos con mayor diversidad cultural. Finalmente, es reconocida internacionalmente por su turismo de montaña y por sus relojes, chocolates, navajas, bancos, ferrocarriles y quesos. El valor agregado bruto total del turismo es 14.9 mil millones de francos suizos.

Según datos brindados por la (Oficina Federal de Estadística de Suiza, 2015), el turismo brinda un total de 144,838 empleos equivalentes a tiempo completo en todo el país. El volumen financiero total de alojamiento turístico es de 5.19 billones de francos suizos y comer en el alojamiento proporciona 5.19 billones adicionales. El valor agregado bruto total de 14.900 millones es aproximadamente el 2,9% del PIB nominal de 2010 de Suiza de 550.57 billones de francos suizos.

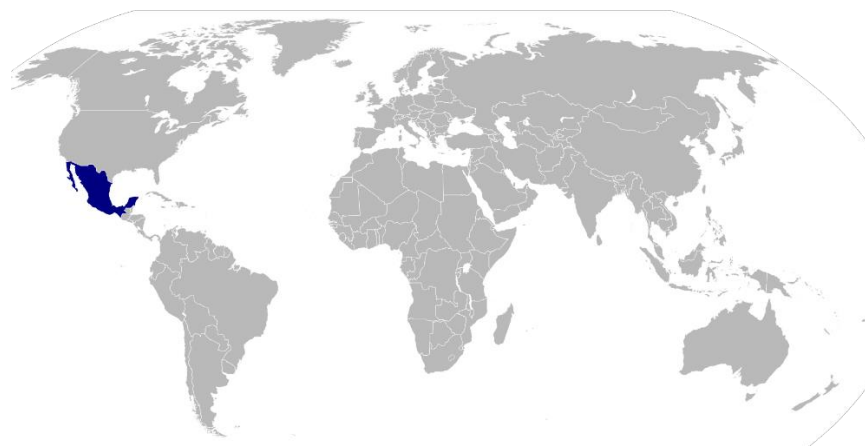
Suiza posee actualmente el segundo lugar en el mundo en el ranking de gestión hotelera. Teniendo 11 instituciones dentro de la lista, lo convierte en el segundo país con mejores hoteles escuela del mundo. La planta hotelera es un factor medular en la oferta turística del país. Según la (Oficina Federal de Estadística de Suiza, 2015) se considera que el 80 % del turismo es servicio, y éste es eminentemente resultado del factor humano, por lo que la formación y capacitación de los recursos humanos, es la única y posible respuesta al desafío de la competencia en este sector, requiriéndose de una fuerza de trabajo con un alto nivel de especialización. En el alojamiento y en la gastronomía, como en otros servicios, la calidad depende mucho del comportamiento del ser humano. En Suiza es muy importante el aseguramiento de los requerimientos de calidad que demanda el mercado y la preparación, logrando que los puestos de trabajo queden vinculados con el sistema de aprendizaje.

## 4.1.2 TURISMO CULTURAL

### 4.1.2.1 México

México es un país de América, ubicado en la parte meridional de América del Norte. Su capital es la Ciudad de México. El territorio mexicano tiene una superficie de 1,964,375 km<sup>2</sup>, es el undécimo país más poblado del mundo, con una población de 119 millones de personas según él (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2010).

México es el principal destino turístico de América Latina y el noveno más visitado del mundo según la Organización Mundial de Turismo, esto se debe en gran medida a los 32 Sitios culturales o naturales que son considerados por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad.



**Ilustración 6. Mapa de Ubicación de México.**

Fuente: [Ilustración de Neda H., Angel V.]. (2017). Elaboración basada en: <https://goo.gl/LLsxC>

A partir del reconocimiento de la cocina mexicana como legado inmaterial de la humanidad, según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), ascendió el interés mundial por conocer la gastronomía del territorio mexicano. En la actualidad existen 18 rutas gastronómicas que ubican a México en los primeros sitios de viajes culinarios, por lo que se prevé un incremento en este rubro.

De acuerdo a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), el 25% de los viajeros consideran la comida en el momento de decidir un destino, y el 58% está interesado en hacer un viaje gastronómico (Embargo, 2013).

De acuerdo a la Secretaría de Turismo, los destinos de sol y playa en México juegan un importante rol en el turismo gastronómico porque Cancún, por ejemplo, está dentro de la atractiva ruta de los ingredientes mestizos del Mayab, mientras Ixtapa es uno de los principales exponentes de la riqueza culinaria marina.



**Ilustración 7. Promoción de la Gastronomía Otomi, México.**

Fuente: Gastronomía Otomi, México [Imagen]. (2013). Recuperado de: <https://goo.gl/hVdFLb>

Expertos en viajes señalan que para incrementar el interés de un destino gastronómico conviene difundir su historia, usos y costumbres, sus comidas típicas, las recetas populares, los circuitos gastronómicos y dietas especializadas, así como entrevistas con cocineros locales famosos y ventas relacionadas con la comida.

El 28 de febrero del 2011 fue firmado el Acuerdo Nacional por el Turismo, magno proyecto que ha permitido sentar las bases para el fortalecimiento de la industria turística, como motor del desarrollo del país. Entre sus objetivos se encuentra la promoción de la cocina mexicana considerada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO desde el año 2010.



Para ello se estructuraron las Rutas Gastronómicas en México que comprenden 18 recorridos turísticos por los diferentes estados, los cuales están diseñados para ofrecer una experiencia culinaria a través de los sabores nacionales. Los objetivos de este proyecto son potenciar la oferta turística del país, potenciar la identidad cultural de las comunidades y detonar la gastronomía mexicana, tradicional y contemporánea, como un atractivo único y diferenciador.

Las 18 Rutas Gastronómicas se derivan de las Rutas de México y abarcan 155 destinos en 32 entidades, integran 31 Pueblos Mágicos, nueve ciudades Patrimonio de la Humanidad, 14 sitios naturales y culturales, 25 etnias y más de mil 500 platillos y bebidas típicas de los rincones mexicanos. Según la (Secretaría de Turismo de México, 2017) estas serán las 18 rutas gastronómicas comprendidas en todo el territorio Mexicano;

1. Los Fogones entre Viñas y Aromas del Mar que comprenden los estados de Baja California y Baja California Sur.
2. Cocina de dos Mundos en el estado de Chihuahua.
3. La Mesa de la Huerta y el Mar en Sinaloa.
4. El Altar del Día de Muertos en Michoacán.
5. La Ruta de los Mercados, recorrida por los Estados de Morelos y Guerrero.
6. El Sabor de Hoy en la Ciudad de México.
7. Ruta de los Platillos con Historia, circuito que recorre el Estado de Querétaro y Guanajuato.
8. La Ruta de la Cocina al son del Mariachi en Jalisco.
9. Recorre Los Sabores del Mar por Nayarit y Colima.
10. La Cultura del Maguey en Hidalgo.
11. La Ruta del Mar a la Laguna situada en Tamaulipas.
12. Ruta del Café a la Vainilla en el Estado de Veracruz.
13. Los Mil Sabores del Mole, recórrelos por Oaxaca.
14. Los Dulces Sabores de Antaño, saboréalos en Tlaxcala y Puebla.
15. La Ruta del Cacao por Chiapas y Tabasco.
16. Los Ingredientes Mestizos del Mayab encontrados en Yucatán y Quintana Roo.

17. El Sazón del Minero en Aguascalientes, San Luis Potosí y Zacatecas.

18. Entre Cortes y Viñedos, una ruta que comprende los Estados de Nuevo León, Coahuila, Durango y Sonora.



**Ilustración 8. Ruta del Café a la Vainilla en el Estado de Veracruz.**

Fuente: Entorno Veracruz, México [Imagen]. (2013). Recuperado de: <http://entornoveracruz.com/?p=9671>



**Ilustración 9. Gastronomía de La cultura del Maguey, Plato Los Chinicuiles.**

Fuente: HDALGO, México [Imagen]. (2015). Recuperado de: <https://goo.gl/yLPrLE>



**Ilustración 10. La Ruta del Mar a la Laguna situada en Tamaulipas.**

Fuente: Rutas Gastronómicas [Imagen]. (2015). Recuperado de: <https://goo.gl/oeKR5n>

#### 4.1.2.2 Mozambique

Mozambique es un país situado al sureste de África, a orillas del océano Índico. Su idioma oficial es el portugués y es miembro de la Comunidad de Países de Lengua portuguesa, de la Unión Africana y La Mancomunidad de Naciones. Su esperanza de vida es baja, y su índice de desarrollo humano es uno de los más bajos del mundo, sin embargo, desde el final de la guerra civil en los años 1990, su calidad de vida ha mejorado notablemente, registrándose avances económicos significativo, como el sector turístico.

Dentro del plan de desarrollo turístico para el País de Mozambique se plantea el turismo como uno de los principales contribuyentes para la creación de empleo en la zona rural donde se da la incorporación de un turismo sostenible y se fomenta el respeto a las culturas indígenas y se promueve su desarrollo.



### **Ilustración 11. Mapa de Ubicación Mozambique en África.**

Fuente: [Ilustración de Neda H., Angel V.]. (2017). Elaboración basada en: <https://goo.gl/brKNGp>

El turismo cultural ha sido reconocido como una herramienta clave para el desarrollo socioeconómico en Mozambique por las autoridades gubernamentales, el sector privado y la comunidad, con el establecimiento de 4 visitas piloto de turismo cultural experimentales a cargo de 72 operadores de base comunitaria, proporcionando de este modo nuevas oportunidades de empleo habilidades y conocimientos para las mujeres en particular, mejorando así sus condiciones de vida.

Al mismo tiempo estos proyectos han permitido formalizar la contribución del sector de la cultura en la industria del turismo y aumentar el valor y la visibilidad del sector dentro de la comunidad. Después de varios talleres gubernamentales intersectoriales, centrados por primera vez sobre el impacto de la cultura en el desarrollo, empresarios de base comunitaria identificaron rutas para las visitas, realizaron una cartografía, un inventario y una selección de los bienes culturales a lo largo de estas rutas, antes de recibir formaciones para mejorar sus servicios.

## 4.2 MICRO ENTORNO

Este análisis tiene como objetivo presentar la situación actual en Honduras, en relación al desarrollo turístico, analizando el papel del gobierno frente a la promulgación del turismo, además de estudiar cómo influye este en la educación y el desarrollo de nuestro país.

Honduras, país multicultural, ubicado en América Central, cuenta con una superficie de aproximada de 112.492 km<sup>2</sup> y una población de 9.012.229 habitantes, según el censo poblacional realizado en el año 2018. (Instituto Nacional de Estadística, 2018)

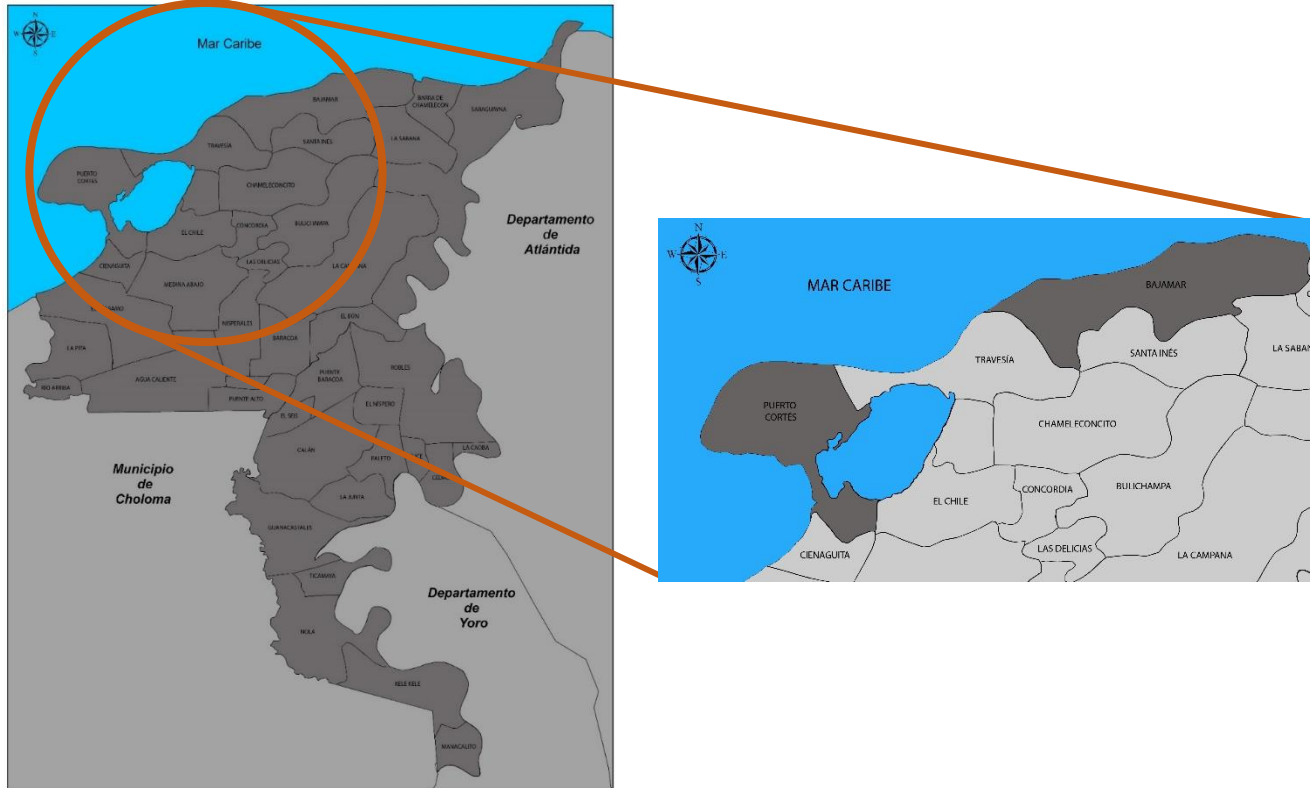
En Honduras el turismo está regido por el Instituto Hondureño de Turismo. Entidad encargada de promover, conducir, facilitar y fomentar el desarrollo turístico del país, para incentivar el flujo de viajeros nacionales e internacionales al país, generando divisas que permitan el desarrollo y mejora de las comunidades receptoras de visitantes. El presupuesto asignado para el año 2017 es de 185,994,163.00 Lps. (Tribuna, 2016)

Las propuestas se desarrollarán en el departamento de Cortés, específicamente en el municipio de Puerto Cortés que cuenta con una población de 115,186 habitantes (INE, 2015), que considerando su extensión de 391.2 km<sup>2</sup>, resulta en una densidad poblacional de 294.4 habitantes por km<sup>2</sup>.



**Ilustración 12. Ubicación del departamento de Cortés en Honduras.**

Fuente: [Ilustración de Angel V.]. (2017). Elaboración basada en: <http://bit.ly/2hm0qQw>



**Ilustración 13. Mapa de ubicación de Puerto Cortés y Bajamar.**

Fuente: [Ilustración de Angel V.]. (2017). Municipalidad de Puerto Cortés

El municipio de Puerto Cortés a pesar de contar con un adecuado potencial natural (playas), la actividad turística todavía no se ha consolidado. Todavía se vende la imagen donde el municipio está vinculado principalmente con la actividad portuaria sin destacar las bellezas naturales y culturales con alto potencial para atraer a los turistas nacionales y extranjeros. En semana santa es cuando fluye la mayor cantidad de turistas nacionales y extranjeros, duplicando la población del municipio (Municipalidad de Puerto Cortés, 2011).

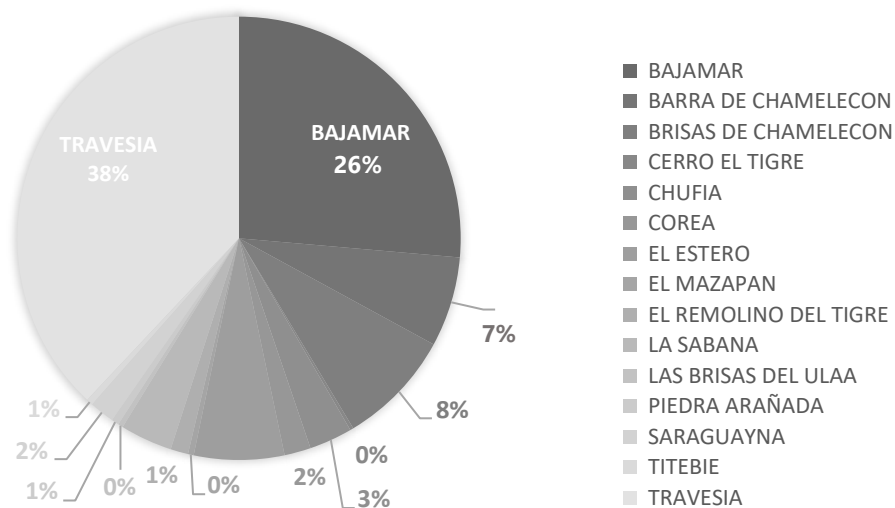
La municipalidad a través de sus diversas dependencias ha llevado a cabo proyectos y acciones orientadas a apoyar la salud y la educación, preservar el medio ambiente, patrocinar diversos proyectos sociales, brindar los servicios básicos principalmente en el área urbana, mejorar la estructura e infraestructura y planificar el desarrollo urbano.

El municipio de Puerto Cortés es conocido como el puerto de mayor movimiento de la costa atlántica centroamericana. Es un punto estratégico de la economía del país.

A lo largo de la bahía se encuentran playas de blanca arena, en las que se han instalado confortables hoteles y restaurantes. Sus playas reciben en temporada de verano a gran cantidad de visitantes que llegan para bañarse en sus refrescantes aguas.

La presencia de importantes manifestaciones de la cultura garífuna, descendientes de esclavos negros e indios caribes, se dejan sentir, dentro de este colorido ambiente costero con su influencia afro-caribeña, en aldeas como Tulían, Travesía y Bajamar, Laguna de Alvarado, entre otros lugares turísticos, donde son escasos o nulos los sitios para disfrutar de su cultura y gastronomía.

La comunidad garífuna, representa un 10% de la población total del municipio, siendo una de las pocas etnias que aún preserva su identidad cultural. En la zona de Bajamar se encuentra la comunidad Garífuna, que cuenta con una organización de Mujeres Emprendedoras dedicadas al rubro culinario como su principal fuente de ingresos y, con el objetivo de dar a conocer la gastronomía de la zona con su variedad de platillos típicos de su cultura como las sopas de caracol, el casabe, casabe con chicharrón y entre otros platillos.



**Ilustración 14. Porcentaje de población Garífuna en Puerto Cortés.**





**Ilustración 15. Mujeres Garífunas de la comunidad de Bajamar.**

Fuente: Diario La Prensa [Imagen]. (2007). Recuperado de: <http://bit.ly/2zzMGfQ>



**Ilustración 16. Puestos de comida actuales de la comunidad Garífuna de Bajamar.**

Fuente: [Fotografía de Neda H.]. (2017).

Actualmente la cultura Garífuna forma parte de la identidad nacional de Honduras, así lo declara el diario oficial la Gaceta, en su decreto No. 70 – 96, el cual afirma que es la primera Ley que reconoce la presencia Negra en la vida nacional, creando así un importante espacio de participación que ayuda a retirar de la invisibilidad histórica a la Comunidad hondureña de descendencia africana.



La Dirección de Desarrollo Territorial de la Alcaldía Puerto Cortés ha considerado necesario incluir dentro de la zona del Puerto un Hotel-Escuela, el cual será ubicado en la Playa Vacacional, al sector norte del Municipio de Cortés, en un área de 30,127.38 m<sup>2</sup>: así mismo el Centro Gastronómico Garífuna ubicado en la playa de la comunidad Garífuna de Bajamar, Instituciones que servirán de arranque para posicionar el departamento de Cortés como un referente turístico. Los dos proyectos están dirigidos hacia el crecimiento inclusivo y cuyo objetivo es generar el progreso turístico, económico y cultural de la zona, integrando asociaciones estratégicas del sector público y privado.



**Ilustración 17. Mapa de ubicación de Hotel Escuela y Centro Gastronómico.**

Fuente: [Ilustración de Angel V.]. (2017).

## 4.3 TEORÍA DE SUSTENTO

### 4.3.1 REFERENTES INTERNACIONALES

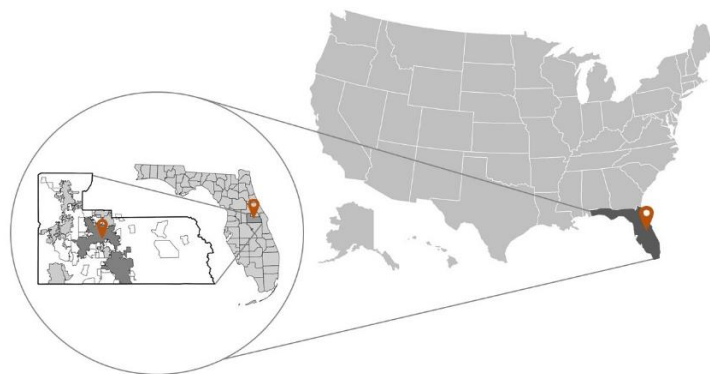
Los referentes internacionales son una herramienta muy importante en el proceso de investigación de un proyecto de diseño ya que nos permite estudiar proyectos con requerimientos similares al que pretendemos realizar, permitiéndonos ver con que cuenta el proyecto y así mismo ver que materiales utilizan, como está distribuido y estudiar su funcionalidad.

#### **HOTEL ESCUELA**

En el caso del Hotel Escuela se tomaron como referentes las escuelas con los primeros lugares obtenidos en el estudio realizado por (CEOWORLD Magazine, 2017). Tomando en cuenta todo lo que ellos han hecho para lograr obtener este resultado, programas de estudio, instalaciones, métodos de enseñanza.

#### 4.3.1.1 Rosen College of Hospitality Management at the University of Central Florida

El Rosen College of Hospitality Management es un colegio académico de la Universidad de Florida Central ubicado en Orlando, Florida, Estados Unidos. Reconocida como una de las mejores escuelas de hospitalidad en los Estados Unidos y, en 2016, fue calificada como el número 2 entre todas las escuelas de hospitalidad en todo el mundo.



**Ilustración 18. Ubicación de Orlando, Florida.**

Fuente: [Ilustración de Angel V.]. (2017).

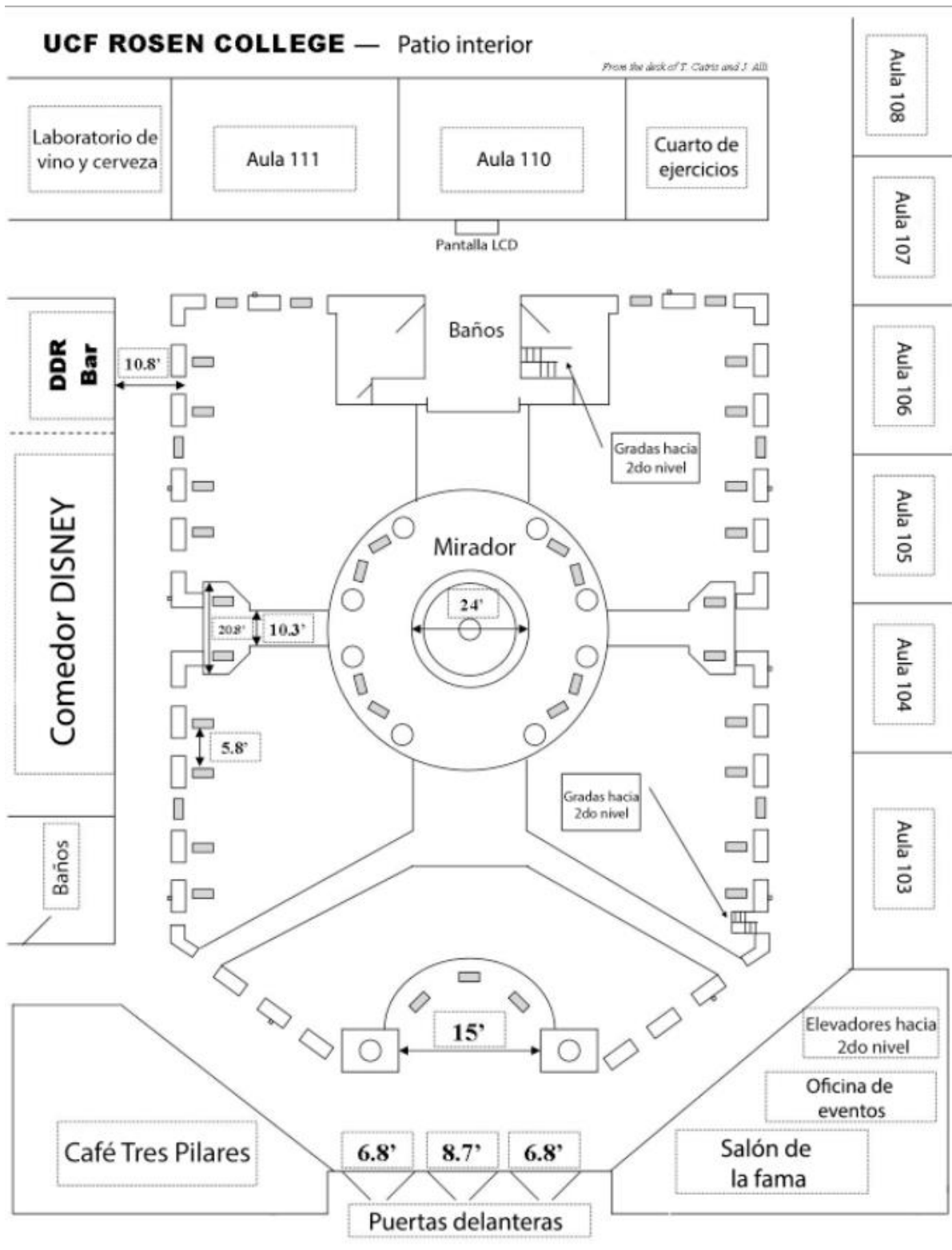
Como resultado de ser el destino más visitado en los Estados Unidos, la industria hotelera y de turismo de Orlando es el empleador más grande de la región, con aproximadamente 360,000 empleos y salarios que exceden los \$ 14 mil millones anuales. Como "la capital turística del mundo", Orlando cuenta con casi 117,400 habitaciones de hotel, 20,000 unidades de propiedad vacacional, 5,300 restaurantes, 176 campos de golf, más de 100 parques temáticos y atracciones, 12 centros comerciales regionales, un aeropuerto internacional de primer nivel, el segundo centro de convenciones más grande de la nación, múltiples lugares de deportes y entretenimiento, e innumerables bares y clubes nocturnos. En 2016, Orlando dio la bienvenida a un récord de 66 millones de visitantes, por lo que es el destino más visitado en los Estados Unidos. (University of Central Florida, 2017)

Ubicado a aproximadamente 30 millas del campus principal de la Universidad de Florida Central, el Rosen College of Hospitality Management de UCF está convenientemente ubicado en el corazón del distrito turístico de Orlando, colocando organizaciones y negocios de renombre mundial a pocos minutos del campus de estilo resort especialmente diseñado.

El campus Rosen College de la UCF es la instalación más grande y moderna construida para la educación en administración hotelera.

El edificio de estilo resort mediterráneo, de 14,771.58 metros cuadrados y tecnología de vanguardia, cuenta con:

- 18 aulas de alta tecnología
- Centro de educación ejecutiva
- Comedor y bar de entrenamiento con 200 asientos
- Laboratorio de cerveza y vino
- Dos pruebas cocinas
- Auditorio para 400 personas
- 3 laboratorios de computación
- Biblioteca
- Gimnasio



**Ilustración 19. Planta del primer nivel UCF Rosen College.**

Fuente: University of Central Florida [Ilustración]. Recuperado de: <http://bit.ly/2i2qa14>

Los beneficios de este proyecto para la industria de la hospitalidad y la comunidad en general son numerosos, pero varios objetivos específicos incluyen:

- Ofrecer programas de capacitación en tecnología de hospitalidad y servicios de consultoría para socios de la industria
- Abordar los problemas de la tecnología de la hospitalidad a través de la investigación y el desarrollo y organizando conferencias y seminarios
- Aumentar el interés de los estudiantes en la tecnología de la hospitalidad y preparar mejor a los estudiantes para las carreras de hospitalidad a través de la capacitación práctica
- Desarrollar un plan de estudios y métodos de enseñanza avanzados utilizando la tecnología

El UCF Rosen College of Hospitality Management es un verdadero innovador en educación hospitalaria, ofrece seis títulos académicos, incluido el único grado de gestión de eventos de este tipo, así como el único programa de doctorado independiente en Hospitality Management en el estado de Florida.



**Ilustración 20. Foto aérea campus Rosen College en Florida.**

Fuente: University of Central Florida [Ilustración]. Recuperado de: <http://bit.ly/2i2qal4>

Los programas de grado que ofrecen dan las fundaciones comerciales profesionales para una ventaja sobre la competencia. Ofrecen una lista completa de cursos que cubren todo el aspecto

de la industria de la hospitalidad; desde parques temáticos y atracciones hasta operaciones de alojamiento y planificación de eventos, hasta la gestión de cerveza, vino y licores.

#### Programas de Licenciatura

- Licenciatura en Ciencias en Administración de Hostelería
- Licenciatura en Ciencias en Gestión de eventos
- Licenciatura en Administración de Restaurantes y Servicios de Alimentos
- Licenciatura en Ciencias en Gestión del Entretenimiento

#### Menores

- Gestión de la hospitalidad
- Gestión de eventos

#### Programas de postgrado

- Maestría en Ciencias en Hospitalidad y Gestión del Turismo
- Doctor en Filosofía. en la gestión de hospitalidad
- Doctor en Filosofía. en Educación Hotelera
- Certificado de Posgrado en Marketing y Gestión de Destino
- Certificado de Posgrado en Gestión de Eventos



**Ilustración 21. Fachadas del campus**

Fuente: University of Central Florida [Ilustración]. Recuperado de: <http://bit.ly/2AkhwX>



Tomando en cuenta lo moderno y funcional que es este colegio, tomaremos las siguientes áreas para referencia en nuestro proyecto en cuanto a materiales, equipo y distribución de espacios:



**Ilustración 22. Laboratorio de cerveza y vino Anheuser-Busch.**

Fuente: University of Central Florida [Ilustración]. Recuperado de: <http://bit.ly/2Bniu4x>



**Ilustración 23. Boardroom.**

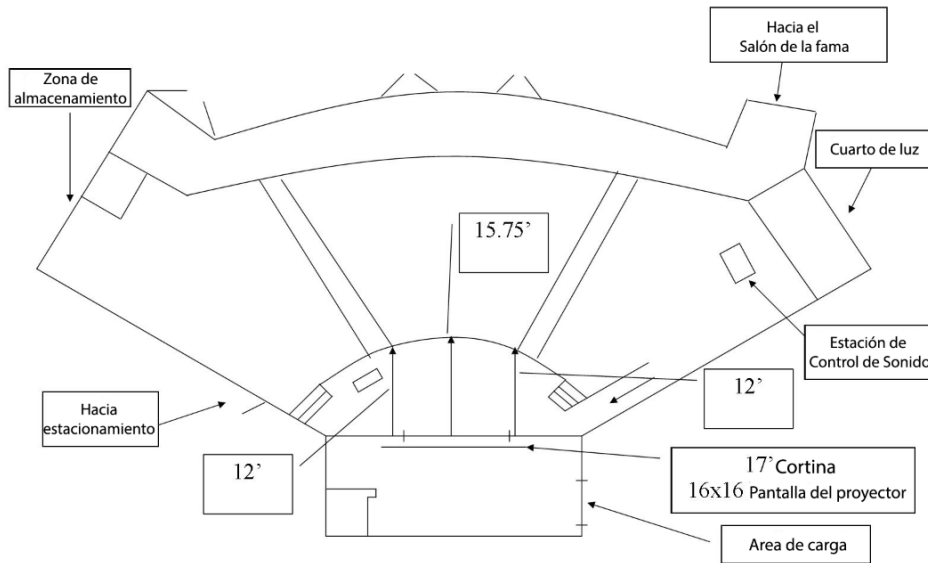
Fuente: University of Central Florida [Ilustración]. Recuperado de: <http://bit.ly/2AkhwXs>



**Ilustración 24. Aulas de clases escalonadas.**

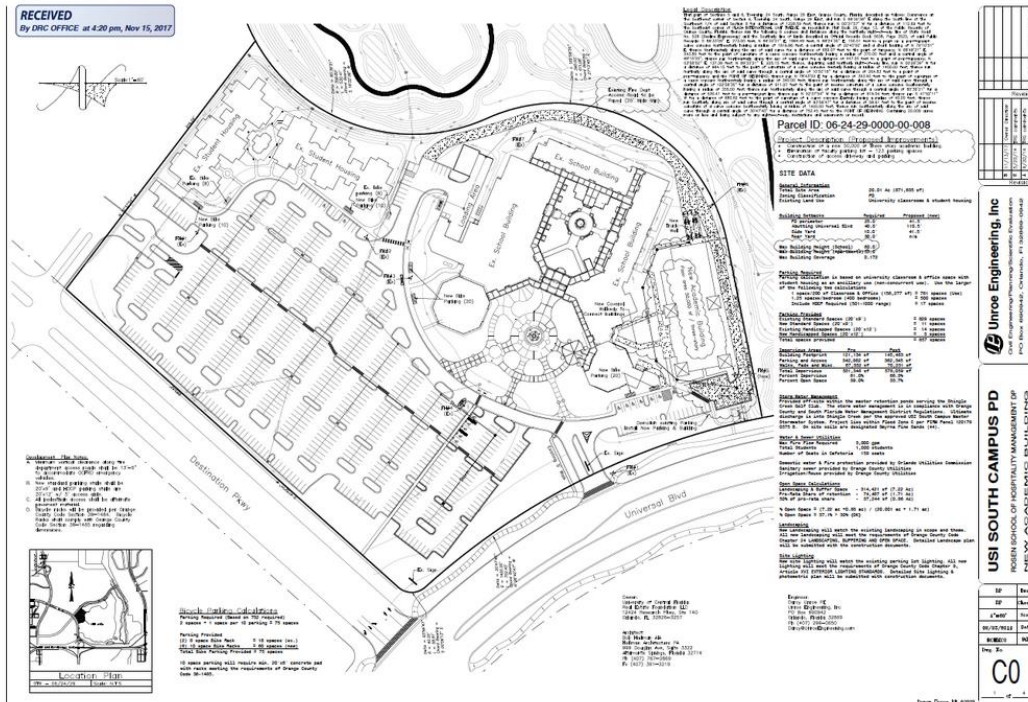
Fuente: University of Central Florida [Ilustración]. Recuperado de: <http://bit.ly/2AkhwXs>

# UCF Rosen College Darden Auditorium



**Ilustración 25. Planta arquitectónica Auditorio Darden.**

Fuente: University of Central Florida [Ilustración]. Recuperado de: <http://bit.ly/2AkhwXs>



**Ilustración 26. Planta de conjunto Rosen College.**

Fuente: University of Central Florida [Ilustración]. Recuperado de: <http://bit.ly/2AkhwXs>



Rosen College ofrece alojamiento conveniente en el campus que permite a los estudiantes vivir, aprender y trabajar en el corazón de la hospitalidad y el corredor turístico. Los residentes disfrutan de una variedad de comodidades, que incluyen salones de estudio e instalaciones de lavandería gratuitas en cada piso, café de cortesía en el lounge de conserjería, un centro comunitario central, estacionamiento sin cargo y una piscina climatizada.

Los Apartamentos Rosen College se encuentran en el campus de Rosen College en Universal Blvd, cerca de Sea World, Universal Orlando y The Walt Disney World Resort. Los Apartamentos Rosen College principalmente brindan a aquellos estudiantes que desean vivir y trabajar cerca de los destinos turísticos de Orlando.

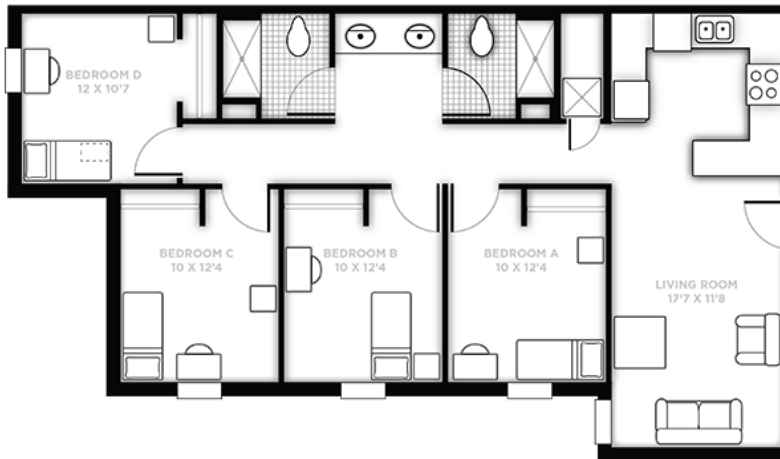


**Ilustración 27. Fotografía de Rosen College Apartments.**

Fuente: University of Central Florida [Ilustración]. Recuperado de: <http://bit.ly/2i1IDzo>

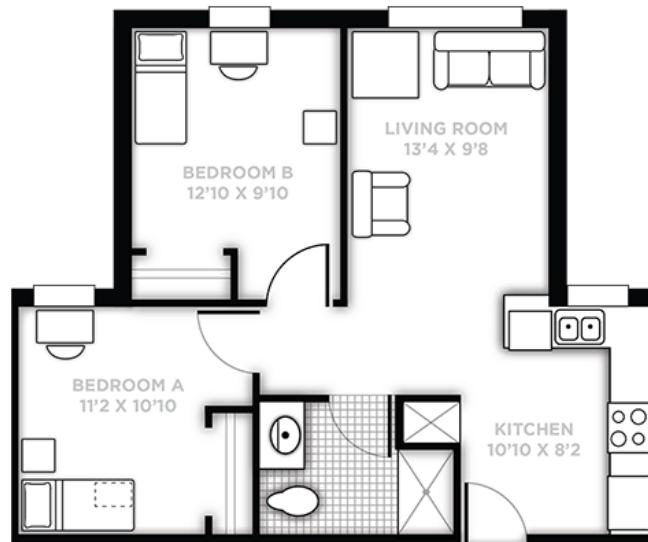
La instalación de UCF Rosen College Student Housing está compuesta por edificios de 2 a 4 pisos con un total combinado de aproximadamente 13749.64 m<sup>2</sup> de espacio con aire acondicionado. La instalación consta de 109 unidades que proporcionan 392 camas para estudiantes divididas entre unidades de 4 habitaciones, 2 habitaciones y habitaciones individuales.

Cada una de las unidades ofrece una sala de estar, área de cocina, habitaciones privadas y un baño por cada 2 habitaciones dentro de la unidad. Para la conveniencia del estudiante, las instalaciones de lavandería y áreas comunes se brindan en cada planta de ambos edificios.



**Ilustración 28. Apartamento con 4 habitaciones sencillas y 2 baños.**

Fuente: University of Central Florida [Ilustración]. Recuperado de: <http://bit.ly/2jyXlXg>



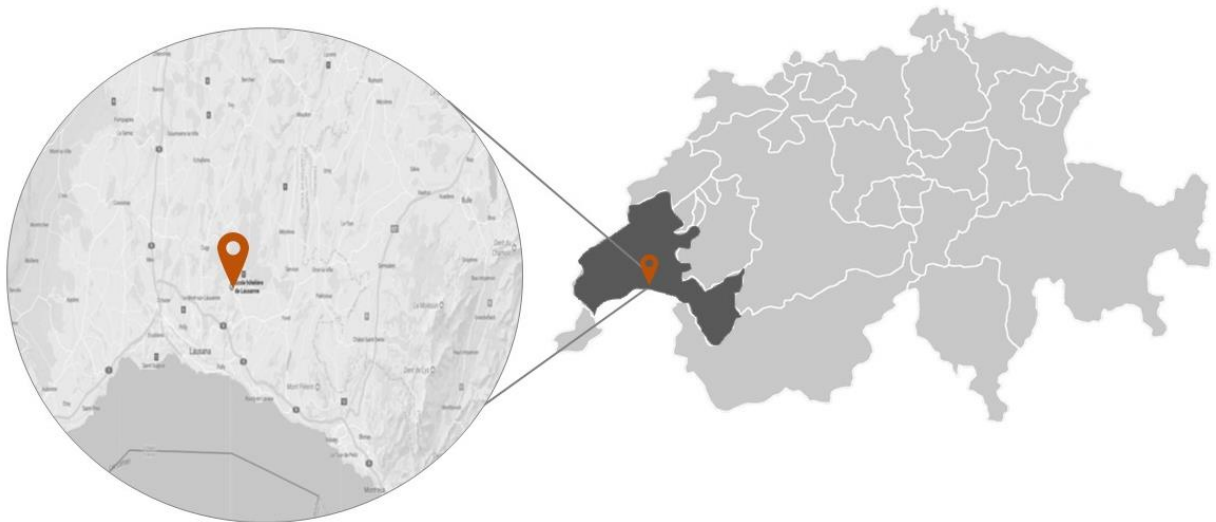
**Ilustración 29. Apartamento con 2 habitaciones sencillas y 1 baño.**

Fuente: University of Central Florida [Ilustración]. Recuperado de: <http://bit.ly/2jyXlXg>

#### 4.3.1.2 École hôtelière de Lausanne

École hôtelière de Lausanne es una escuela de gestión de la hospitalidad en Suiza. La escuela es constantemente considerada como la mejor escuela de hospitalidad en el mundo. Entrena a estudiantes cuyos objetivos son obtener carreras directivas en las industrias hotelera.

Su campus está ubicado en Le Chalet-à-Gobet, a ocho kilómetros del centro de la ciudad de Lausana. Hoy, la escuela recibe a más de 2,600 estudiantes de 107 países diferentes. EHL es miembro de EHL Group, que se fundó en 2015 y está dedicada a la educación en administración hotelera. Esta reorganización tuvo como objetivo fomentar la transparencia de la gestión y facilitar las asociaciones en el extranjero



**Ilustración 30. Ubicación del École hôtelière de Lausanne en Suiza.**

Fuente: [Ilustración de Angel V.]. (2017).

Fundada en 1893 por Jacques Tschumi, Ecole hôtelière de Lausanne es la escuela hotelera más antigua y la primera en el mundo. Se abrió durante el auge del turismo en Suiza a fines del siglo XIX en respuesta a la gran demanda de personal calificado.

Desde 2001, EHL tiene un programa EMBA (Executive Master in Hospitality Administration), un postgrado en administración de hospitalidad de la Universidad de Ciencias Aplicadas y Artes de Western Switzerland (HES-SO).

Los profesionales consideran que EHL es una de las mejores escuelas del mundo para la capacitación de ejecutivos de la industria hotelera.

Prepara a los estudiantes para puestos internacionales superiores en el campo a través de cinco programas:

1. La Licenciatura en Administración de Hospitalidad Internacional
2. La Maestría en Ciencias en Global Hospitality Business, un programa de tres semestres en asociación con la Universidad Politécnica de Hong Kong y la Universidad de Houston, con cursos impartidos en Lausana (Suiza), Hong Kong (China) y Houston (Estados Unidos).
3. El MBA en Hospitality.
4. El Executive MBA en Hospitality Administration, un programa de postgrado de 12 meses en hotelería y hotelería.
5. La Master Class en Artes Culinarias, un certificado de seis meses centrado en los aspectos avanzados de las artes culinarias, como la cocina internacional, la gastronomía y la repostería.

El campus de EHL contiene varios restaurantes de capacitación para estudiantes en el año preparatorio, incluido el Berceau des Sens, un restaurante gourmet abierto al público y reconocido por la guía Gault Millau. También tiene varios bares, 48 aulas, auditorios, una biblioteca, salas de estudio, una sala de cata de vinos, una cafetería, una boutique, un edificio histórico, áreas deportivas y dormitorios.

EHL ha adoptado varias iniciativas de sostenibilidad, que incluyen un sistema de gestión de residuos, un huerto, un sistema de recuperación de calor para almacenamiento en frío, paneles solares y dos coches eléctricos en el campus. (EHL, 2017)





**Ilustración 31. Vista aérea del campus de École hôtelière de Lausanne.**

Fuente: École hôtelière de Lausanne [Imagen]. (2017). Recuperado de: <http://www.ehl.edu/en/about-us>



**Ilustración 32. Restaurante gourmet dentro del campus.**

Fuente: École hôtelière de Lausanne [Imagen]. (2017). Recuperado de: <http://www.ehl.edu/en/about-us>

## EJE CULTURAL

En el caso del eje cultural se han tomado como referentes edificaciones ubicadas en zonas con una riqueza natural y cultural en donde los proyectos se realizan en base a la arquitectura autóctona de la zona y de esta manera brindan un espacio agradable e innovador, proporcionando a la vez una imagen cultural de lugar, respetando de esta manera sus costumbres y arquitectura de la zona.

### 4.1.1.1 Hostal Tosepankali

El hostal está situado en el complejo eco-turístico de la comunidad Indígena Nahuatl Tosepankali, ubicado en Cuetzalan, Puebla, México. Con un área de construcción de 335.0 m<sup>2</sup> desarrollado en el año 2016 en conjunto con una cooperativa que busca aumentar la calidad de vida de sus miembros, manteniendo su identidad cultural y preservando sus recursos dentro de la comunidad indígena de Nahuatl Tosenpankali; razón por la cual se seleccionó materiales locales como el bambú, la piedra y el bahareque para la construcción del proyecto y lograr una representación de la arquitectura de la zona donde los turistas se puedan sentir identificados con la identidad cultural del pueblo de Cuetzalan.



**Ilustración 33. Arquitectura de la zona de Cuetzalan, Puebla, México**

Fuente: Plataforma Arquitectura [Imagen]. (2016). Recuperado de: <https://bit.ly/2vrs3vV>





### **Ilustración 34. Perspectiva del Hostal Tosepankali.**

Fuente: Plataforma Arquitectura [Imagen]. (2016). Recuperado de: <https://goo.gl/g3Evf7>

El proyecto dialoga con la accidentada topografía del sitio de una manera libre y lúdica. Al mismo tiempo busca recuperar la tipología de la arquitectura vernácula y materiales locales. El volumen emerge de la tierra invitando a la vegetación a que lo invada y juntos se transformen en un solo elemento de paisaje. (Cafeina, 2016)

Uno de los objetivos por los cuales fue diseñado este proyecto es para proporcionar al turista un momento en la vida en la que pueda relajarse y abandonarse a nuevos descubrimientos. Al mismo tiempo se puede observar la adaptación cultural que este proyecto brinda debido a la incorporación de materiales autóctonos de la zona logrando una representación de la identidad cultural de la comunidad indígena de Nahuatl Tosenpankali.

Este referente representa una apropiación de la cultura indígena de Nahuatl Tosenpankali donde aprovechan su arquitectura y métodos de construcción para el desarrollo de un proyecto que brinda un espacio agradable e innovador, pero al mismo tiempo se puede observar que se obtiene una imagen cultural de la zona y la riqueza natural que lo rodea y como este se adapta a ella.



**Ilustración 35. Hostal Tosenpankali.**

Fuente: Plataforma Arquitectura [Imagen]. (2017). Recuperado de: <https://goo.gl/g3Evf7>

Dentro del significado que este proyecto proporciona para la zona se encuentra que Tosepan Kali, que en la lengua náhuatl significa “Nuestra Casa” es una cooperativa de turismo alternativo, creado bajo el movimiento cooperativo de la Sociedad Cooperativa Tosepan Titaniske, organización integrada por familias de campesinos indígenas de la Sierra Nororiental de Puebla y que trabajan unidos para la mejora de su calidad de vida. Dentro del desarrollo de Tosepan Kali se puede observar la realización e incorporación de actividades turística en armonía con la naturaleza, en donde todas las instalaciones del complejo cuentan con enotecnias, como uso de materiales alternativos, captación de agua de lluvia y sistema de tratamiento de aguas residuales.



#### 4.1.1.2 Restaurante Urbano, La Pesca

La Pesca fue concebida en lo que es un sector céntrico muy importante en la vida social y comercial de la ciudad de Babahoyo, provincia de los Ríos, en Ecuador. El propietario buscaba ampliar y dignificar un negocio de mariscos que ya llevaba 20 años de trayectoria: necesitaba un local propio que ella pudiera invertir y adecuar para generar un mejor servicio a sus clientes. Pero de la misma manera se buscaba generar una renovación en el barrio donde se ubica el restaurante, donde las personas puedan observar un espacio que represente la identidad cultural de la ciudad fluvial y pesquera de Babahoyo con un toque de modernidad y de igual manera potencializando el turismo en la zona.



**Ilustración 36. Restaurante La Pesca, Babahoyo, Ecuador.**

Fuente: Plataforma Arquitectura, [Imagen, La Pesca]. (2017). Recuperado de: <https://goo.gl/Ka4LHn>

El local adquirido está ubicado en los bajos de un edificio de departamentos de vivienda colectiva. Al ser éste un lugar de uso comunitario, por ley todos los usuarios del edificio tienen derecho sobre él, así mismo por ser espacio urbano el municipio local también posee injerencia. Fue el sentido de apropiación, el que impulsó la necesidad de socializar el proyecto con los habitantes del inmueble para que el proyecto pueda darse y llegar a buen fin colateral. (Gómez, 2017)



**Ilustración 37. La Pesca, Babahoyo, Ecuador.**

Fuente: Plataforma Arquitectura, [Imagen]. (2017). Recuperado de: <https://goo.gl/Ka4LHn>

Dentro del desarrollo del proyecto se tomaron en cuenta materiales y arquitectura de la zona, donde se busca potencializar la identidad cultural que esta ciudad posee. Creando una rehabilitación del barrio al incorporar una arquitectura que sea representativa de la identidad cultural de la ciudad, ya que esta es conocida por algunas de sus edificaciones más imponentes, como la Casa de Olmedo, la cual es reconocida como Patrimonio Cultural de Babahoyo, la cual fue construida con materiales de la zona como caña y madera.



**Ilustración 38. La Casa de Olmedo, Babahoyo, Ecuador.**

Fuente: Plataforma Arquitectura, [Imagen]. (2017). Recuperado de: <https://bit.ly/2uQsbKu>

Realizado con mano de obra local y construcción in situ. La madera, que fue por años el material usado en la ciudad fluvial y pesquera, es el material recurrente en toda la obra como elemento unificador y activador del contexto. La ausencia de paredes permite que el espacio se fusione, volviéndose parte del paisaje urbano actual. Se busca generar intervenciones que respondan a una realidad local, una arquitectura más participativa y abierta donde la ciudad se vuelva más liviana, más humana. (Gómez, 2017)



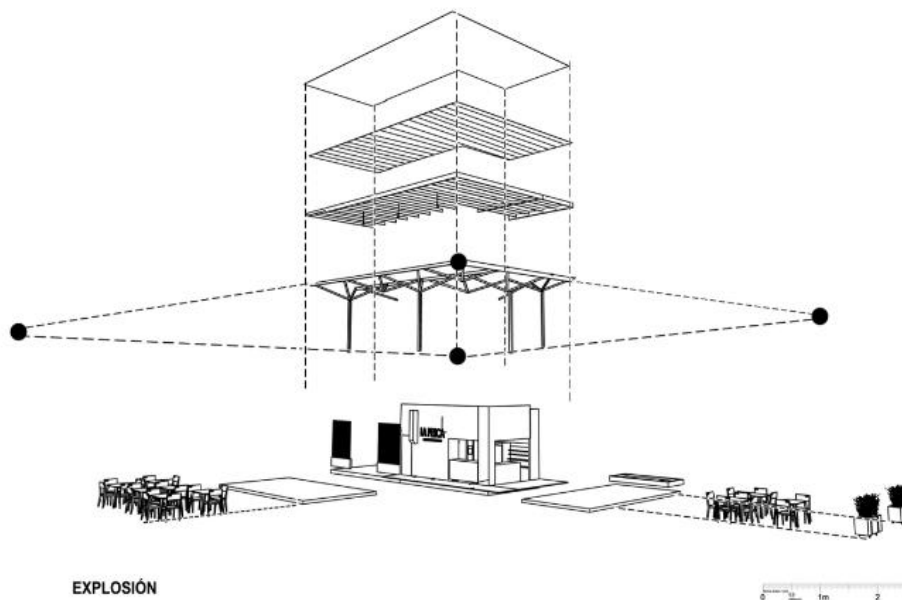
**Ilustración 39. La Pesca, Babahoyo, Ecuador.**

Fuente: Plataforma Arquitectura, [Imagen]. (2017). Recuperado de: <https://goo.gl/Ka4LHn>



**Ilustración 40. Estructura en fachada del Restaurante La Pesca.**

Fuente: Plataforma Arquitectura [Imagen]. (2017). Recuperado de: <https://goo.gl/Ka4LHn>



**Ilustración 41. Despiece Estructural del Restaurante La Pesca.**

Fuente: Plataforma Arquitectura [Imagen]. (2017). Recuperado de: <https://goo.gl/Ka4LHn>



#### 4.1.2 REFERENTES NACIONALES

Los referentes nacionales son una importante herramienta para el desarrollo del proyecto ya que ayudara en la parte de investigación y diseño del proyecto, en este caso se abordaron dentro del ámbito de la región nacional dos proyectos, seleccionados por su manera de lograr expresar la identidad cultural de la zona en diferentes espacios volviendo de esta manera un lugar rico en cultura, arquitectura y elementos autóctonas representativos de la zona.

#### **HOTEL ESCUELA**

En el caso del Hotel escuela se hizo una selección de los únicos dos referentes que poseemos a nivel nacional, obteniendo un panorama de la situación actual en la región. Tomamos como referente el Infop, en forma de anteproyecto ya que las instalaciones actuales no cumplen con los requerimientos establecidos y por otra parte se encuentra el Hotel Escuela Madrid que actualmente se encuentra en funcionamiento brindando cursos de gastronomía y hotelería.

##### 4.1.2.1 INFOP

Es una institución pública que nace en diciembre de 1972 y es la encargada de la formación profesional enfocada en el desarrollo económico y social del país. Proporciona a la población una opción de formación, capacitación y certificación para enfrentar los desafíos del diario vivir.

Aportar al crecimiento de la productividad nacional y al progreso económico y social del país es uno de sus objetivos, cumpliendo estos mediante la formación competitiva que responda al establecimiento de un sistema nacional de formación profesional para todos los sectores de la economía y para todos los niveles de empleo.

El recinto de esta institución está situado en San Pedro Sula, Cortés en la 35 calle, 3ra avenida, al sureste del núcleo urbano, conectado también a la carretera del 2do anillo periférico de la ciudad, bastante accesible para toda la población a la que da cobertura ya que esta contiguo a la Gran Central Metropolitana.



**Ilustración 42. Ubicación – INFOP.**

Fuente: Google Earth [Imagen]. (2017). Elaboración basada en: <http://bit.ly/2AkEoZI>

El edificio actual fue construido en abril del 2011, diseñado por la Arquitecta Cinthya Flores. Es una edificación que consta de dos niveles, diseñados con normativas tradicionales en el medio. En el año 2015 se hizo una consultoría para el acondicionamiento y reestructuración del Hotel Escuela ya que actualmente no está cumpliendo con todos los requerimientos establecidos para su correcto funcionamiento.

Para que la infraestructura planeada y construida pueda funcionar como un hotel escuela y sea aprovechada en su totalidad, se necesita ejecutar acciones que implican la redistribución de áreas, construcción de áreas no incluidas en los diseños originales, adquisición de equipo, contratación de personal administrativo e instructores, que permitan que dichas instalaciones puedan ponerse en funcionamiento en una forma práctica y eficaz.

Se toma como referente la propuesta hecha por la consultoría ya que ese si cumple con todos los requerimientos necesarios para un Hotel Escuela.

Dentro de la nueva propuesta se cuenta con las siguientes áreas:

- Lavandería y bodega de blancos
- Refrescos y bodega de productos
- Carnicería
- Oficina Chef
- Cuarto frío carnes y verduras
- Congeladores para mariscos
- Área de lavado y preparación de frutas y verduras
- Basura y zona sucia
- Limpieza y almacenamiento batería y vajilla
- Taller de restaurante y bar
- Taller de panadería y repostería
- Aula de computación
- Aula de restaurante y bar didáctico
- Aula didáctica cocina
- Área de fríos
- Área de despacho
- Cocina pedagógica
- Área de restaurante
- Área de café
- Área de bar
- Oficina restaurante
- Recepción y botones
- Áreas administrativas
- Espera e inscripción de registro
- Bodega de ama de llaves
- Habitaciones sencillas, dobles y suites



**Ilustración 43. Modelo 3D de cocina pedagógica INFOP.**

Fuente: INFOP [Imagen]. (2017). Recuperado de: Oficina de Administración INFOP









También cuentan con la modalidad de cursos completos, técnicos de cocina, cursos privados de acuerdo a las necesidades que la empresa requiera y los talleres y seminarios en las diferentes áreas de alimentos y bebidas para universidades y colegios. (Hotel Escuela Madrid, 2015)



**Ilustración 47. Fachada Principal Hotel Escuela Madrid.**

Fuente: Hotel Escuela Madrid Tegucigalpa [Imagen]. (2011). Recuperado de: <http://bit.ly/2ji7xO8>

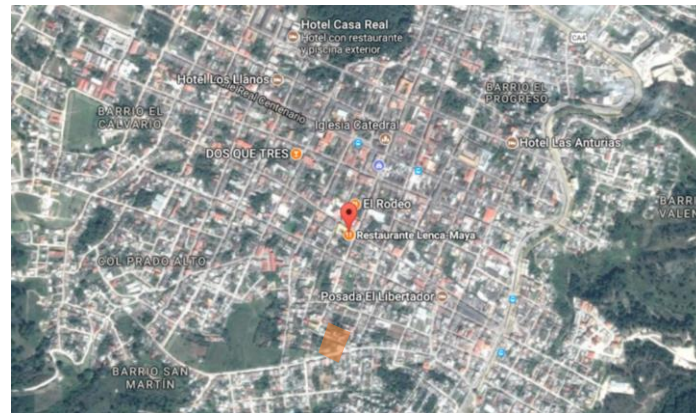


**Ilustración 48. Cocina Hotel Escuela Madrid.**

Fuente: Hotel Escuela Madrid Tegucigalpa [Imagen]. (2011). Recuperado de: <http://bit.ly/2jiZJLK>

#### 4.1.2.3 Restaurante Lenca Maya

El Restaurante Lenca Maya está ubicado en una casa antigua en el Barrio Santa Teresa, una cuadra al sur de Casa Bueso, Santa Rosa de Copán.



**Ilustración 49. Ubicación del Restaurante Lenca Maya.**

Fuente: Google. (s.f.) [Mapa de Ubicación, Restaurante Lenca Maya, Santa Rosa de Copán, Honduras], Recuperado de: <https://goo.gl/WBRhta>

El restaurante Lenca Maya está instalado en una casa antigua de adobe, con sus techos de teja y pisos de barro, propios de la época colonial. En su interior se encuentra decoración con artesanía elaborada por los artesanos Lencas, antigüedades y muros Mayas.



**Ilustración 50. Fachada principal y vestimenta típica utilizada por las meseras en restaurante Lenca Maya.**

Fuente: Restaurante Lenca Maya [Imagen]. (2014). Recuperado de: <https://goo.gl/hjuqxm>





**Ilustración 51. Comida Típica de la Zona y Concierto de Marimba en el Restaurante Lenca Maya.**

Fuente: Restaurante Lenca Maya [Imagen]. (2014). Recuperado de: <https://goo.gl/hjuqxm>

Dentro del mismo restaurante se puede presenciar una riqueza cultural de la zona donde todo el interior representa parte de la historia del lugar, de igual manera el propio restaurante ofrece una variedad de platillos típicos de la zona en conjunto con la gastronomía de la etnia Lenca. Dentro del restaurante se puede encontrar un espacio cultural a su máxima expresión que invita ser parte de ello, de igual manera dentro del lugar se encuentra un espacio destinado para las diferentes demostraciones culturales que se realizan a las turistas entre ellas están los bailes folclóricos, música autóctona de la zona y del mismo personal portando el traje típico del lugar.

En cuanto al diseño del lugar el restaurante cuenta con una gama de colores llamativos y diseños representantes de la zona lo cual esto le brinda su propia identidad al lugar al respetar la cultura y arquitectura de la zona.

Dentro del complejo del restaurante Lenca Maya se está llevando a cabo el desarrollo de la Placita Lenca Maya la cual contara con diferentes locales donde se estarán vendiendo productos artesanales de la zona y de igual manera contara con una plaza para los diferentes eventos culturales de la zona y sus demostraciones artísticas.



**Ilustración 52. Interior del Restaurante Lenca Maya.**

Fuente: Restaurante Lenca Maya [Imagen]. (2014). Recuperado de: <https://goo.gl/hjuqxm>

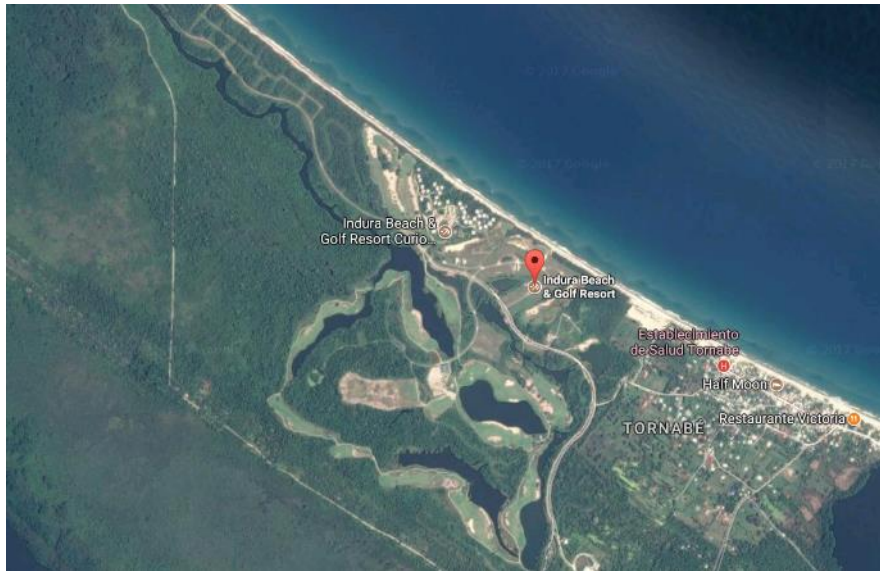


**Ilustración 53. Horno de barro tradicional dentro de restaurante.**

Fuente: TripAdvisor [Imagen]. (2014). Recuperado de: <http://bit.ly/2B0nRqf>

#### 4.1.2.4 Indura Beach Golf & Resort

Indura Beach y Golf Resort está situado a lo largo de la costa caribeña de Honduras, en la Bahía de Tela, es un lugar de gran belleza natural y rica en tradición cultural de la zona, desarrollado para la empresa DTBT (Desarrollo Turístico Bahía de Tela) con un conjunto de 303.51 hectáreas. Planeado con el máximo cuidado para proteger, el proyecto absorberá y articulará el patrimonio de la zona al tiempo que proporciona un catalizador para el crecimiento del turismo en todo el país.



**Ilustración 54. Ubicación de Indura Beach & Golf Resort.**

Fuente: Google. (s.f.) [Mapa de Ubicación, Indura Beach & Golf Resort, Tela, Honduras], Recuperado de: <https://goo.gl/PYvrQx>

Estilos arquitectónicos, huellas estructurales, y procesos de diseño se llevarán a cabo de tal manera como para causar poca perturbación al paisaje nativo mientras que también reflejará con precisión el tejido local. La arquitectura para todas las estructuras se mantiene fiel a la historia de la región con poco impacto en el sitio. (EDSA, 2014)



El proyecto llega a ser una fiel representación de la historia étnica y cultural de la zona tratando de tomar características de la arquitectura de la misma comunidad garífuna para poder crear un entorno en donde se pueda apreciar abiertamente sin perturbar a la misma comunidad.



**Ilustración 55. Entrada de Indura Beach & Golf Resort.**

Fuente: Indura Beach & Golf Resort [Imagen]. (2015). Recuperado de: <https://goo.gl/yRARfC>

La comunidad Garífuna cerca de Miami es la única que hasta la fecha sigue siendo totalmente construida de chozas de paja. Indura replica este estilo para los edificios junto con la adición de los zancos que permiten cero alteraciones en los patrones naturales de animales migratorios, así como ayudar con el riego, el drenaje y el flujo de aire. Vías elevadas permiten el paso de fauna sin peligro del tráfico vehicular. (EDSA, 2014)



**Ilustración 56. Restaurante de Indura Beach & Golf Resort.**

Fuente: Indura Beach & Golf Resort [Imagen]. (2015). Recuperado de: <https://goo.gl/yRARf>

El proyecto representa una viva imagen la de cultura garífuna de la zona en la cual trata de emplear la arquitectura vernácula para representar la identidad cultural del lugar donde se ubica. El diseño del resort representa una combinación entre la cultura de la zona y las nuevas tendencias arquitectónicas. uno de los propósitos de este proyecto no es solo darle una experiencia innovadora al turista, de igual manera es proporcionarle una experiencia cultura donde podrán no solo experimentar el ambiente del lugar, sino que de igual manera experimentar una degustación gastronómica típica de la zona.

#### 4.1.3 LINEAMIENTOS DE DISEÑO

Dentro de los diferentes puestos de comida que configurarán el centro gastronómico garífuna se debe tomar en cuenta las estaciones como sectores de servicio al usuario, debiendo utilizar los recursos que se les entreguen de la forma más eficiente, en cuanto a superficie, volumetría, energía y/o instalaciones sanitarias, según lo requieran.

Los quioscos de venta de comida son puntos de atracción dentro del sector, por lo tanto, su diseño y construcción deben ser concordantes con la arquitectura de la zona, de igual manera se debe considerar que estos espacios sean funcionales, pero siempre manteniendo su estética y operatividad.

No obstante, en el sector garífuna se permitirá la instalación de alojamiento anexos a los ya establecidos sin que esto represente la creación de una zona para esta actividad. Todas estas edificaciones deberán de observar y aplicar las medidas de mitigación correspondientes para evitar la contaminación con desechos sólidos y líquidos.

Las nuevas edificaciones en el sector garífuna deberán de mantener la tipología predominante tanto en la estructura de techos como de paredes, las cuales además de garantizar la estabilidad del inmueble a través de los elementos correspondientes, deben guardar en su fachada la unidad arquitectónica para mantener de esta manera su formación cultural.

##### 4.1.3.1 Lineamientos de Diseño de Hoteles Escuela

Un hotel es un edificio planificado y acondicionado para otorgar servicio de alojamiento a las personas y que permite a los visitantes sus desplazamientos. Los hoteles proveen a los huéspedes de servicios adicionales como restaurantes, piscinas, servicios de conferencias entre otros.

Y por otra parte encontramos un hotel escuela el cual es un establecimiento en el que se combinan las actividades de educar, capacitar, y brindar los servicios de alojamiento y alimentación en el área de servicio hotelero.

Existen diversas clasificaciones de hoteles y para esta investigación tomaremos como referencia las siguientes:

- Ubicación geográfica y actividades que su entorno ofrece.
- Por estrellas, la cual hace referencia a la comodidad y servicios que brindan al huésped.
- Por clases de la cuarta a la primera categoría

Estas clasificaciones son exclusivas para cada País, el confort y el nivel de servicio pueden variar de un país a otro para una misma categoría y se basan en criterios objetivos: amplitud de las habitaciones, cuarto de baño, televisión, piscina, etc.

El lugar donde se encuentran establecidos por sus características propias las cuales establecen las siguientes diferencias:

**Tabla 1. Clasificación de Hoteles por su ubicación.**

Clasificación	Descripción
Hotel de Ciudad	Este se caracteriza por encontrarse en las ciudades más importantes en donde se centra la actividad comercial.
Hotel de Playa	Son los que se encuentran ubicados en la zona costera de un país, incluyendo aquellos hoteles ubicados en las cercanías de los lagos
Hotel de Montaña	Están ubicados en montañas, cerros, bosques o jardines botánicos, y son los que tienen cercanía directa con la Naturaleza

Fuente: [Tabla de Angel V.]. Elaboración basada en: Norma de calidad turística de instalaciones para hoteles.

Para el caso del Hotel-Escuela se clasificará como hotel de Playa, y la investigación estará dirigida a hoteles con estas características. Debido a la falta de normas hondureñas y para tener una referencia centroamericana y parámetros con los cuales establecer la capacidad del Hotel Escuela, se usará la clasificación de Capacidad y Calidad de la Norma Turística Salvadoreña (véase tabla 2).

**Tabla 2. Clasificación por capacidad y calidad.**

<b>Clasificación</b>	<b>Requisitos</b>
Aparta hotel	Se proporciona en habitaciones básicamente equipadas para auto preparación de alimentos y otros servicios complementarios.
Hotel	Establecimientos con recepción, servicios instalaciones que ofrece alojamiento en la mayoría de los casos, servicios de comida
Mediano Hotel	Hotel que posee un mínimo de 51 y un máximo de 100 Habitaciones y de 16 a 30 empleados.
Pequeños Hoteles	Hotel que posee un mínimo de 5 y un máximos de 59 habitaciones y de 2 a 15 empleados
Hostales	Hospedaje instalado en edificio de valor histórico o de significado regional o local, unidades habitacionales amuebladas, que en algunos casos ofrecen servicio de alimentación y otros servicios complementarios.

Fuente: [Tabla de Angel V.]. Elaboración basada en: clasificación de Capacidad y Calidad de la Norma Turística Salvadoreña.

El hotel escuela se clasificará en "Mediano Hotel" por la cantidad de alumnos que el Instituto Franklin Roosevelt y la comunidad de Puerto Cortés capacitará, haciendo la correspondencia al número de empleados en esta categoría de Hoteles.

El hotel escuela se clasificará en 3 estrellas, teniendo la opción de añadir unas áreas extra, pero sin pasar de ese nivel, ya que un hotel 4 estrellas tiene un mayor nivel de exigencias y requerimientos que actualmente no se pueden cumplir debido a la capacidad y personal que se plantea tendrá el proyecto del Hotel Escuela.

En este informe daremos prioridad a los requerimientos arquitectónicos y/o espaciales, e instalaciones especiales que intervienen en el diseño Arquitectónico, como lo muestra el siguiente cuadro:

**Tabla 3. Manual de hoteles de tres estrellas**

<b>Habitaciones</b>		
<b>Requerimientos generales</b>	Se exige 20% del total de habitaciones para las personas con limitaciones físicas	
<b>Habitación Sencilla</b>	Máximo un 50% del total de las habitaciones Áreas iguales a habitación doble Mobiliario igual a habitación doble cantidades unitarias	
<b>Habitación Doble</b>	Área de la habitación	Ancho mínimo: 3.50m Altura mínima: 2.50m Largo mínimo: 7.00m Área mínima: 24 m <sup>2</sup>
	Baño privado	Ancho mínimo: 1.50m Largo mínimo: 2.20m Área mínima: 4.5 m <sup>2</sup>
	Closet	Mínimo: 1.3*0.7-2.5m
		Con valijero
		Percha
		Estantería y zapatera
	Iluminación y ventilación	Variedad de ganchos para el huésped
		Closet con puertas
		10% del área de habitación con iluminación y ventilación natural Las ventanas se pueden abrir para favorecer la ventilación de la habitación En caso de requerirse: aislamiento térmico o acondicionamiento ambiental Lámpara de cielo Ventilador o aire acondicionado individual o central

(Continuación de tabla 3)

Habitaciones			
<b>Habitación doble</b>	Iluminación y ventilación	Iluminación y ventilación controlables	
		Control de incendios y alarma	
	Características del baño	Piezas sanitarias con acabado en porcelana	
		Agua caliente	
		Extractor de aire	
		Iluminación artificial	
		Enchape de cerámica o equivalente en ducha (altura mínima de 1.6m)	
	Acceso	Iluminación artificial en el ingreso	
	<b>Mobiliario y equipo de la habitación</b>	Habitación	Dos camas dobles (1.42m*1.92m) o individuales (1.10n*1.92)
			Dos mesas de noche
Dos sillas y una mesa			
Dos lámparas de mesa de noche			
Una lámpara de pie y una en cómoda			
Escritorio o cómoda			
Una mesa en la habitación para atender el Room service			
Servicio de valijero			
Espejo de 0.5*1.20m			
Control de iluminación natural (Cortinas, persianas, etc.)			
Cenicero, 2 basureros, radio AM y FM o sonido ambiente			
Televisor de 20" con cable			
Reproductor de CD			
Teléfono			
Caja fuerte			
Servicio de mini bar			

(Continuación de tabla 3)

<b>Habitaciones</b>		
<b>Mobiliario y equipo de la habitación</b>	Baño	<p>Dos espejos (0.70*0.90m y 0.40*1.20m)</p> <p>Accesorios de baño (2 jaboneras, 2 pañeras, 1 porta-cepillo, 1 papelera)</p> <p>Basurero</p> <p>Alfombra antideslizante</p> <p>Secadora de pelo</p> <p>Amenities</p>
<b>Áreas Públicas</b>		
<b>Vestíbulo</b>		<p>1.3 m<sup>2</sup> por habitación</p> <p>Mínimo 9.00 m<sup>2</sup></p> <p>Ancho mínimo: 2.5m</p> <p>Plantas</p> <p>Ventanas o ventanales</p>
<b>Mueble de recepción</b>		<p>Mínimo 6 m<sup>2</sup> hasta 20 habitaciones</p> <p>Adicionar 2 m<sup>2</sup> cada 20 habitaciones</p> <p>Largo: 4m hasta 20 habitaciones</p> <p>Ancho: 0.5m</p> <p>Altura: 1.10 recomendado, 0.75m mínimo</p>
<b>Atención al público</b>		1 m <sup>2</sup> cada 10 habitaciones para atención al público
<b>Área de espera</b>		9 m <sup>2</sup> mínimo hasta 10 habitaciones. Incrementar 5 m <sup>2</sup> cada 10 habitaciones
<b>Bodega de equipaje</b>		Comprende 8.0 m <sup>2</sup> mínimo
<b>Área de conserjería</b>		6 m <sup>2</sup> cada 20 habitaciones además del área ocupada por recepción
<b>Acceso</b>		<p>1.25m ancho mínimo de la puerta de acceso</p> <p>Incrementar 0,05 m por habitación adicional hasta un máximo de 2.40 m</p>
<b>Áreas Verdes</b>		Área de jardín (Interior o exterior) de acceso visual y físico desde el área de atención al público



(Continuación de tabla 3)

<b>Áreas Públicas</b>	
<b>Servicios Sanitarios Públicos</b>	Contar con baterías de baño separadas por sexo
	Iluminación y ventilación adecuadas
	2 luces de emergencia (1 en recepción y 1 en vestíbulo)
	Extintor
	Iluminación artificial adecuada
	Teléfono público cada 40 habitaciones
	Teléfono interno cada 40 habitaciones
<b>Mobiliario y equipo de la recepción</b>	Sonido ambiental
	Sistema eléctrico de emergencia
	Control de reservaciones
	Caja registradora
	Lámpara ambiental cada 40 m <sup>2</sup> de área de atención al público
	Un carro porta maletas cada 50 habitaciones
	Sillones con espacios para 6 personas mínimo
	Lámpara para lectura y ambientales
<b>Sala de espera</b>	Obras de arte de artistas nacionales, mínimo 1 cada 50 m <sup>2</sup>
	1 reloj de pared o equivalente
	Arreglos florales o equivalente, 1 cada 45m <sup>2</sup> de área de atención al público

(Continuación de tabla 3)

<b>Circulación Interna</b>	
<b>Características</b>	<p>2.5m altura mínima de puertas de acceso</p> <p>Mínimo un 30% de las áreas del hotel deben cumplir con facilidades para personas con limitaciones físicas</p> <p>Circulaciones de acceso a habitaciones: ancho mínimo de 1.30m</p> <p>Acceso al área de habitaciones desde el área de atención al público</p> <p>Máquina de hielo cada 30 habitaciones</p>
<b>Mobiliario y equipo</b>	<p>Rótulos de orientación de salidas, escaleras, extintores, salidas de emergencia, etc.</p> <p>Basureros, perímetro de Hotel</p> <p>Si existen vestíbulos de acceso a núcleos de habitaciones, debe existir una sala de estar para cuatro personas</p> <p>Elementos decorativos</p> <p>Ceniceros en áreas de fumadores</p>
<b>Circulación Externa</b>	
<b>Características</b>	<p>Estacionamiento de fácil acceso</p> <p>Un espacio de estacionamiento cada 4 habitaciones</p> <p>Circulación de servicio independiente de la de huéspedes</p> <p>Un espacio de estacionamiento para taxi cada 75 habitaciones</p>

(Continuación de tabla 3)

<b>Circulación Externa</b>	
<b>Características</b>	<p>Un espacio de estacionamiento para buses cada 75 habitaciones</p> <p>Accesos de servicios directos a sitios de recibo de mercadería</p> <p>Acceso a vestíbulo claramente identificado y protegido contra la lluvia</p> <p style="text-align: center;">Iluminación</p>
<b>Mobiliario y equipo</b>	Basureros cada 300m <sup>2</sup> de estacionamiento o fracción
	Dos basureros en el acceso principal
	Jardines equivalentes al 10% del área de estacionamiento
	Señalización de tránsito
	Vigilancia permanente del acceso
<b>Área de cocina y bodegas</b>	
<b>Preparación</b>	
<b>Características</b>	<p>El área de cocina, bodega y proveeduría será 60% del área servida de mesas</p> <p>El área de bodegas oscila alrededor del 60% del área de cocina</p>
<b>Cocina</b>	<p>Entrada y salida de platos</p> <p>Lavado y secado de vajilla</p> <p>Guardado de vajilla de uso diario</p> <p>Lavado de ollas y utensilios de cocina</p> <p>Lavado de alimentos</p> <p>Espacios para la preparación pre y post conocimiento de los alimentos</p>

(Continuación de tabla 3)

<b>Área de cocina y bodegas</b>	
<b>Preparación</b>	
<b>Cocina</b>	Caloríficos Baño maría Parrilla o plancha Freidores Hornos convencionales y microondas
<b>Área de preparación de platos</b>	Mantenimiento de alimentos y platos calientes
	Mantenedores en frío (postres, salsas, lácteos, ensaladas, etc.)
	Pastelería (si se requiere)
	Preparación de bebidas
	Preparación de bocadillos
	Platos listos
	Guardado de ollas y utensilios de cocina
	Basureros tapados (clasificar la basura)
	Suministro energético (sitio para cilindro de gas)
	Salida de alimentos y bebidas para otras áreas de consumo
Otros de acuerdo al menú o especialidad (horno de barro, cocina de leña, sushi bar, etc)	
<b>Bodegas</b>	Latería Granos y alimentos a granel, condimentos Verduras, frutas y legumbres Cuarto frío: carnes rojas, carnes blancas, mariscos Alimentos frescos Bodega de lácteos Bodega de refrescos

(Continuación de tabla 3)

<b>Área de cocina y bodegas</b>	
<b>Preparación</b>	
<b>Bodegas</b>	<p>Área para cajas de refrescos vacías</p> <p>Áreas para vinos y licores</p> <p>Área para vajilla, cristalería, cubertería, mantelería</p> <p>Área para artículos de aseo y servicio</p>
<b>Otros</b>	<p>Acceso de carga</p> <p>Oficina para jefe de alimentos y bebidas</p> <p>Oficina para jefe de cocina</p> <p>Servicios sanitarios para el personal</p> <p>Casilleros</p> <p>Comedor del personal</p> <p>Proveeduría</p>
<b>Otras características de la cocina</b>	<p>Iluminación</p> <p>Ventilación artificial o natural</p> <p>Puertas de comunicación con áreas de consumo dobles, libre de obstáculos para evitar choque de flujos</p> <p>Evacuación adecuada de aguas servidas, trampas de gras, etc.</p>
<b>Consumo en áreas especializadas</b>	
<b>Características</b>	<p>Las distintas áreas de consumo de alimentos ( área de mesas) diseñadas para tal fin (restaurantes, cafeterías, etc.) tendrán un área mínima de 40m<sup>2</sup> para 20 habitaciones o menos (2.00 m<sup>2</sup> por habitación)</p> <p>Altura mínima de piso a cielo: 2.60m</p> <p>Comunicación directa con espacios de preparación de alimentos</p>

(Continuación de tabla 3)

<b>Área de cocina y bodegas</b>	
<b>Consumo en áreas especializadas</b>	
<b>Características</b>	Acceso directo desde áreas de circulación de huéspedes o desde vías públicas
	Ancho de puerta:
	1.00 m para 36 sillas o menos
	1.25 m hasta 60 sillas
	1.50 m de 61 a 90 sillas
	1.70 m después de 91 sillas
	1 servicio sanitario por sexo cada 30 sillas o menos
<b>Consumo en otras áreas</b>	
<b>Características</b>	<p>Los espacios potenciales a ser utilizados para el consumo de alimentos y bebidas sin ser éste su uso principal (piscinas, terrazas, jardines, áreas recreativas, áreas deportivas, etc.) podrán adecuarse para este fin.</p> <p>Los espacios a utilizar deben contar con muebles que permitan el consumo de alimentos y bebidas cómodamente, tales como mesas, sillas, sillas reclinables, mesitas de apoyo, bancas, etc.</p>
<b>Áreas comerciales</b>	
<b>Características</b>	<p>Todo hotel deberá contar con un espacio para la venta de bienes básicos. Hoteles de menos de 20 habitaciones no requieren un espacio específico y podrá utilizar el espacio de recepción.</p> <p>Área mínima para venta de bienes básicos (20 habitaciones o más): 10 m<sup>2</sup>.</p> <p>Bodegas: independientes, 20% del área de venta, mínimo 4 m</p>

Fuente: [Tabla de Angel V.]. Elaboración basada en: Guía para un hotel de tres estrellas a nivel de planta física – Instituto Hondureño del Turismo

Seguidamente hablaremos de los lineamientos arquitectónicos necesarios por áreas para el diseño correcto de un Hotel-Escuela.

- Recorrido

El acceso previo al recinto. Las características de este acceso en caso de existir recinto son importantes. Puede tratarse de un acceso mixto para vehículos y peatones, o puede estar segregado, pero siempre deberá cumplir unos requisitos mínimos.

- Estacionamiento

La situación del aparcamiento del hotel puede variar dependiendo de cada caso. Se prevea la disponibilidad de plazas adaptadas, incluso en aquellos casos en que el hotel no cuente con aparcamiento propio. La reserva de determinadas plazas en la vía pública, con un recorrido accesible hasta el hotel puede ser una solución. Se requerirá un espacio de estacionamiento para vehículos por cada 5 habitaciones y un espacio de estacionamiento para motores por cada 10 habitaciones.

- Vestíbulo

Todos los hoteles dispondrán de vestíbulo con las instalaciones adecuadas a su capacidad de alojamiento para la prestación del servicio de recepción y conserjería. La superficie de los vestíbulos estará en relación con la capacidad receptiva de los hoteles, debiendo ser suficiente en todo caso para que no se produzcan aglomeraciones que dificulten el acceso a las distintas dependencias e instalaciones.

## - Conexiones

Dentro de este apartado consideraremos todos aquellos espacios de circulación. Se han incluido también las rampas, escaleras, y ascensores. La anchura mínima establecida para pasillos podrá reducirse un 15% cuando sólo existan unidades de alojamiento a un lado de aquéllos, pero sin que en ningún caso sea inferior a 1,20 metros.

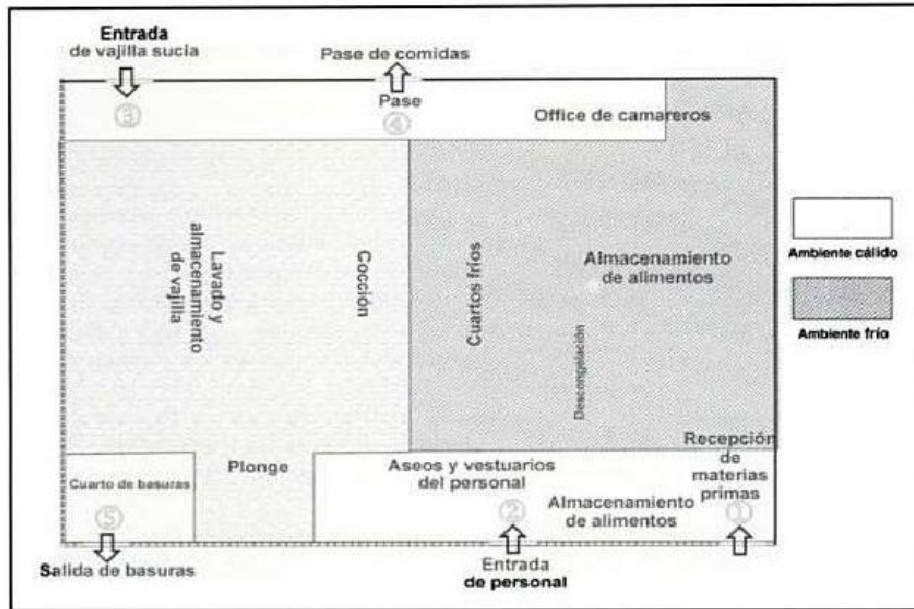
Los suelos deberán estar recubiertos de material acústico absorbente en toda su longitud, pudiendo excepcionares los calificados en la modalidad de playa.

## - Cocina

Cabe anotar que los espacios contemplados para las cocinas corresponden a siete áreas:

- Zona Caliente: área de cocción de alimentos (estufa y picado de alimentos cocinados)
- Zona Fría: dos áreas identificadas mas no divididas por barreras: una para picado de frutas crudas y otra para el picado de verduras crudas.
- Zona de Recepción y Almacenamiento
- Zona de Lavado: área de lavaplatos
- Zona de Residuos.
- Zona Administrativa
- Zona de Distribución o servicios
- Oficina del Jefe de Cocina





**Ilustración 57. Diagrama de diferencia entre ambientes fríos y cálidos.**

Fuente: Diseños de Establecimientos y Comidas; Recuperado de: <https://goo.gl/hnYuC7>

#### - Iluminación

La iluminación debe ser suficiente para asegurar una iluminancia uniforme entre 500 y 1000 lux, para trabajos con diferenciación de detalles finos, con un grado regular de contraste y largos periodos de tiempo. Esta iluminancia se debe garantizar, independientemente de los colores utilizados en la construcción de las cocinas.

#### - Ventilación

En las cocinas se debe tener en cuenta la instalación de un sistema de ventilación mecánica, con extracción de aire a razón de 30 cambios por hora como mínimo. Cualquiera que sea el sistema de ventilación general, se deben instalar campanas de extracción. Todos los artefactos a gas capaces de generar gases de combustión estarán cubiertos por la campana de extracción la cual cuenta con su propio sistema de evacuación.

## - Acabados

Los pisos de las cocinas deben ser de materiales antideslizantes, de fácil limpieza y sin ranuras entre los diferentes materiales podemos encontrar la cerámica, linóleo y el vinil. Los desagües que se contemplen para estas áreas deben estar contruidos de tal forma que eviten la generación o transferencia de malos olores y la entrada de roedores. Los pisos, paredes y cielos rasos serán de superficies resistentes, lisas y que permitan una fácil limpieza. Preferiblemente la puerta de acceso a las cocinas debe abrir hacia afuera con el fin de evitar que se presenten accidentes, ya que constantemente se manejan sustancias calientes y elementos frágiles. Para esto es necesario realizar demarcación en el piso por medio de una franja amarilla de 0.10 m de espesor que indique el espacio que ocupa la apertura de la puerta.

Las superficies de trabajo como mesones incluyendo los que contienen los lavaplatos que se instalen en las cocinas, deben encontrarse a 0.9 m respecto al piso incluyendo el espesor del mesón y a una profundidad de 0.6 m desde su borde anterior hasta el posterior, de manera que permita el confort postural para la ejecución de las tareas realizadas en las cocinas. El ancho de los lavaplatos se debe establecer dependiendo de la cantidad de usuarios que recibe cada restaurante, teniendo en cuenta que se deben instalar llaves aproximadamente cada 0.7 m.

## - Habitaciones

Dentro de las instalaciones con respecto a las habitaciones se contará con el 2% de habitaciones para personas con discapacidad, del total de habitaciones con las que cuenta el establecimiento. Contar con iluminación eléctrica central o similar, controlada junto a la puerta de acceso. Se puede contar con una tipología de habitaciones en donde llegan a predominar las siguientes:

- Las suites son los conjuntos de dos dormitorios dobles con dos cuartos de baño y al menos un salón, acondicionados según cada categoría, con una mayor suntuosidad que el resto de las unidades de alojamiento.
- La suite junior es la unidad de alojamiento integrada por un dormitorio doble y un salón, pudiendo estar integrado o no en aquél.

**Tabla 4. Dimensiones según la categoría de estrellas**

<b>Dimensiones mínimas en unidades de alojamiento</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
Individuales	10 m <sup>2</sup>	9 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	7 m <sup>2</sup>	7 m <sup>2</sup>
Dobles	17 m <sup>2</sup>	16 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup>	14 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>
Suites Junior	29 m <sup>2</sup>	26 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	23 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>
Altura de Techo	2.70 m	2.60 m	2.50 m	2.50 m	2.50 m
Unidades con Terraza	4 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	3.30 m <sup>2</sup>	3.30 m <sup>2</sup>	3.30 m <sup>2</sup>

Fuente: [Elaborado por Neda H & Angel V]. (2017). Elaboración basada en: Guía para un hotel de tres estrellas a nivel de planta física – Instituto Hondureño del Turismo

- Ventilación e Iluminación

Tendrán iluminación y ventilación directa al exterior o patio ventilado. Se dispondrá de algún sistema efectivo de oscurecimiento que impida el paso de la luz, a voluntad del usuario. Dentro del plan de iluminación se plantea el implemento de fuentes de luz ecológicas, un sistema de autocontrol en donde se pueda ajustar la iluminación según el horario, detectores de presencia en los corredores y de igual manera logran una combinación entre la luz natural e artificial.

En cuanto sistema de ventilación este debe impulsar 45 m<sup>3</sup>/h por persona de aire limpio y filtrado a una agradable temperatura. En el área de habitaciones se puede emplear un sistema de inductores DID-E que han sido especialmente desarrollados para que los usuarios no noten su presencia incluso durmiendo. La mezcla de aire garantiza un clima de bienestar incluso durante la noche. El DID-E es una unidad que descarga aire por una rejilla frontal y está especialmente indicado para hoteles instalado en falsos techos de manera oculta.

- Acabados

La altura de las puertas será como mínimo de 2,03 metros y deben abrirse como mínimo noventa grados. Todas las unidades de alojamiento deberán estar identificadas mediante un número o con una denominación específica que figurará en el exterior de la puerta de entrada. En cuanto a los colores que deben emplear se pueden considerar colores menos vivos y más sobrios, siempre conviene recrear cierto aspecto de alegría, dinamismo y bienestar para el huésped. Dentro de las diferentes opciones para el piso podremos encontrar los pisos de porcelanato y vinílico.

- Comedores y Salones

La superficie mínima del salón será, en todo caso, de 20 metros cuadrados y la del comedor de 25 metros cuadrados. Los espacios destinados a bares, salas de lecturas, televisión y juegos pueden computarse formando parte del salón, siempre que éste no quede suprimido en su totalidad.

- Ventilación

Los lugares de reunión y comedores tendrán ventilación directa al exterior o, en su defecto, dispositivos para la renovación de aire. En todas las zonas y salones de uso común se reservará la parte más próxima a las ventanas para los usuarios no fumadores, con un mínimo del 20% de la capacidad del salón.

Dentro de los sistemas podemos encontrar los difusores rotacionales que son unidades terminales novedosas que combinan una descarga de aire extremadamente silenciosa con una óptima salida rotacional del aire. Se satisfacen las elevadas exigencias en materia de confort, incluso con elevados caudales de aire.

- Salón de Conferencias

Su aforo varía aproximadamente entre 20 y 100 personas. Se dispone de un espacio elevado en tarima donde se ubican el o los ponentes, disponiendo de una mesa. Se podrá acceder a esta zona mediante rampa y escalones. Las sillas de los asistentes suelen contar con superficies abatibles para la escritura. Dichos asientos están dispuestos en filas orientadas hacia el ponente. En algunas ocasiones, las superficies abatibles son sustituidas por mesas compartidas que conforman filas en la modulación del espacio o por mesas individuales que también requieren de un espacio considerable.

- Salón de Celebraciones

Tienen un aforo variable, pudiendo acoger entre 100 y 400 personas, en función del establecimiento hotelero de que se trate. Las celebraciones pueden ser diversas, pero un rasgo común, en la mayor parte de ellas, es que en su transcurso se sirve un cocktail a los invitados, que suelen departir de pie. Pueden tener lugar en salones cerrados o al aire libre, o combinando ambos ambientes.

- Áreas Exteriores

Deberán ser accesibles los espacios al aire libre, se recomienda dotarlos de fuentes para beber, servicios higiénicos próximos, iluminación, mobiliario y señalización informativa (tanto direccional como identificativa). Los bancos y otros elementos de mobiliario se dispondrán en los laterales de las sendas y caminos de forma que no entorpezcan la circulación peatonal. Las dimensiones mínimas de estos espacios serán la del ancho del camino incrementado en el espacio que ocupe el mobiliario; la longitud de este ámbito permitirá la instalación de, al menos, un banco público añadiéndose una superficie libre contigua superior a 1,50 m., a fin de poder albergar a un cliente en silla de ruedas.

- Espacios de Salud y Ocio

Se debe garantizar el acceso a las piscinas, ya sea por medio de rampas, escaleras adaptadas, rampas escalonadas, o grúas hidráulicas, siendo este último el sistema más eficaz y generalizado.

## **Escuela**

- Hall de acceso

Es importante prever un área de ingreso que facilite exposiciones y eventos culturales que atraigan y estimulen el ingreso de los alumnos al mismo.

- Área Administrativa

Debe tener máxima visibilidad para control del espacio en ella se localiza el mostrador de atención para información y préstamo domiciliario (circulación y préstamo). Adicionalmente se desarrollan labores de clasificación de material y se debe incluir un baño privado.

- Sala de Audiovisuales

Debe facilitar la proyección de películas, diapositivas, videos, datos, teleconferencias, a grupos de 40 personas como mínimo. Se debe prever cabina de control anexa, posibilidades de oscurecimiento, buena ventilación, así como silletería fija tipo auditorio.

- Sala de Reuniones

Su aforo varía aproximadamente entre 5 y 20 personas. En la mayoría de las ocasiones se dispone de una mesa central, sillas alrededor de la misma y un espacio para proyecciones, ubicándose los equipos en el centro de la mesa o en la parte posterior de la sala.

#### - Aulas

Según número de alumnos (máximo 25 por aula), se impartirá el programa educativo para todos los grados en este recinto, por lo tanto, se considerará la temática de todos los sub sectores de aprendizaje. Se considerará mobiliario para distintas edades y medidas antropométricas. Deberán existir rincones que funcionen autónomos. Espacios con mesas y sillas. Todos los paramentos verticales no vidriados se considerarán útiles: superficies de pizarrón, fichaje, lugares para guardar material didáctico, equipos e implementos escolares, biblioteca, pavimentos lavables; incorporar estructuras y elementos para colgar (paneles, afiches, otros), considerar mueble móvil para TV.

#### - Iluminación

Debe ser 25% del área de piso. Debe evitarse la luz directa y buscarse la reflejada. Ventanas al jardín exterior a la altura de la visión de los alumnos.

#### - Ventilación

Cruzada, controlable con 1.5 de volumen de aire en climas calurosos con relación a los fríos.

#### - Taller de Alimentaria

Se ocupa del aprendizaje de tareas relacionadas con: cocina, repostería; zonas que lo conforman:

- Zona del docente
- Zona de exposición teórica
- Zona de trabajo práctico
- Zona de almacén y equipo

- Zona del docente.

Cubículo donde realiza las actividades de revisión de documentos del alumnado.

- Zona de exposición teórica

Área de información práctica a la práctica, la posición del alumno es de pie y/o sentado.

- Zona de trabajo práctico.

Contiene el modulo y/o equipo para la labor práctica consta de:

- Área de cocina y/o cocción
- Área de lavado
- Área de preparado
- Área de servicio

- Zona de almacén y equipo

Se ocupa del guardado de la materia prima y las herramientas o trabajo a utilizar en la labor practican; poseerá lo siguiente:

- Alacenas para material de trabajo
- Estanterías fijas y/o móviles
- Área para equipo de almacenado en frío (refrigeradora puede estar en el área de trabajo practico



- Aula Pedagógica de Habitaciones

Un área del aula debe contar con un servicio sanitario, un lavamanos, una tina de baño y una cama King. El resto del aula se ajustará de manera didáctica para la enseñanza de los alumnos.

- Aula Didáctica de Bar y Restaurante

El espacio deberá de contener;

- Bar didáctico
- Unidades de bar individuales con hielera y lava vasos
- Lavamanos



**Ilustración 58. Aula Didáctica de Restaurante.**

Fuente: Universidad Autónoma de Zacatecas [Imagen]. (2014). Recuperado de: <https://goo.gl/izonYr>

- Cocina pedagógica

El área de la cocina permite el diseño de dos líneas de trabajo, con el siguiente equipo por cada línea: estufas de gas, grill, plancha, mesas de trabajo de acero inoxidable individuales. A los cuatro extremos de las líneas de trabajo deberán colocarse lavadores de verduras. En la entrada de la cocina deberán colocarse lavamanos de rodilla.



**Ilustración 59. Mobiliario de una Cocina Pedagógica.**

Fuente: Universidad Autónoma de Zacatecas. [Imagen]. (2014). Recuperado de: <https://goo.gl/izonYr>

- Área de preparación de fríos

Deberá contar con mesas de acero inoxidable para la preparación de fríos. A un extremo de estas mesas deberá colocarse un lavador de acero inoxidable.

- Área de despacho de platos

El diseño de la cocina tiene el área de despacho de platos servidos y recibo de platos sucios por una ventana de servicio que da al restaurante. Para esta área deberá diseñarse: una mesa de acero inoxidable con agujero para basura y mueble despacho de platos servidos.

- Cuartos Fríos

Deberá existir un equipo de paneles para colocar en el destinado para carnes, frutas, verduras y lácteos.

- Bodegas y Áreas de limpieza

Todas las bodegas deberán organizarse con anaqueles, estantes y racks.

- Enfermería

Se proyectará con fácil accesibilidad desde la administración. La puerta del recinto será de un ancho mayor o igual a 85 cm. (para permitir traslado de camilla), se deberá Considerar el acceso directo de la ambulancia. Incluirá estantería para material, equipamiento, fichas médicas de los alumnos, medicamentos básicos, otros.

#### 4.1.3.2 Criterios de Diseño de la Arquitectura Garífuna

Dentro de las construcciones garífunas los materiales originalmente empleados son la palma de corozo, con variantes de caña brava y la madera de yagua siendo muy propio de su cultura. En la actualidad se han introducido nuevos materiales que la industria moderna ha facilitado en cuanto a la construcción, lo cual que en sus ventajas es que facilita el trabajo de construcción, pero, dentro de las desventajas se encuentra que poco a poco se va extinguiendo la forma

constructiva propia de la comunidad debido que no utilizan los materiales de la zona, y de igual manera muchos de estos materiales no son adecuados para la zona en que se ubican los garífunas debido a las altas temperaturas y los cambios climáticos.

Para la arquitectura garífuna que se da en la zona actualmente se utiliza una variedad de materiales típicos del lugar y combinando nuevos materiales lo cual permita el mejor aprovechamiento de los recursos existentes y la posibilidad de brindar un espacio con la adecuada ventilación e iluminación aprovechando las condicionantes de la zona.

**Tabla 5. Materiales de construcción tradicionales de los Garífunas y combinaciones con materiales de la industria actual.**

Ítem	Materiales Tradicionales	Combinaciones Actuales
Techo	Manaco o palma de corozo	Lamina de zinc o asbesto
	Entramado de varas de arbusto	Madera aserrada
	Bejuco de iguana, piñon o garuña	Alambre, cáñamo o pita de plástico
Paredes	Manaca o palma de corozo	Cielo falso de cartón o plywood
	Caña brava	Mosaico terrazo
	Madera de yagua	Cemento
	Bejuco de iguana, piñon o garuña	Cal
	Horcones de cocotero	Bloque y Pintura
Piso	Tierra apisonada	Firme de concreto
	Arena	Cerámica
	Revoque de ceniza o tierra blanca	

Fuente: [Tabla de Neda H.]. Elaboración basada en: (Salinas, 2002)

- Criterios de Diseño en Cimentación

Dado a las circunstancias en las cual se encuentra el terreno para el proyecto del Centro Gastronómico Garífuna, en la cual se obtuvo que la tipología se suelo es arenosa. De tal manera determinando la utilización de un sistema de cimentación de pilote o sistema por pilotaje, es un tipo de cimentación profunda de tipo puntual, que se hinca en el terreno buscando siempre el estrato resistente capaz de soportar las cargas transmitidas.

#### - Cimentación Flotante

Cuando el terreno donde se construye posee el estrato a gran profundidad; en este caso los pilotes están sumergidos en una capa blanda y no apoyan en ningún estrato de terreno firme, por lo que la carga que transmite al terreno lo hace únicamente por efecto de rozamiento del fuste del pilote.

Dentro de los materiales que se utilizan para este sistema se encuentran los rollizos de madera, estos se conservan más tiempo si se los mantiene permanentemente mojados o secos, pero si se alternan estas condiciones de humedad, se destruyen rápidamente. Antes de colocar los pilotes se aconseja impregnarlos a presión con una sustancia protectora para evitar el ataque de hongos o insectos que destruyen sus fibras.

Las maderas más usadas, por ser más económicas, son pino y abeto. Si se requiere de mayor resistencia por el ataque de aguas de mar o por impactos, se debe recurrir a maderas más costosas, pero de mayor dureza, como por ejemplo la haya o la teca.

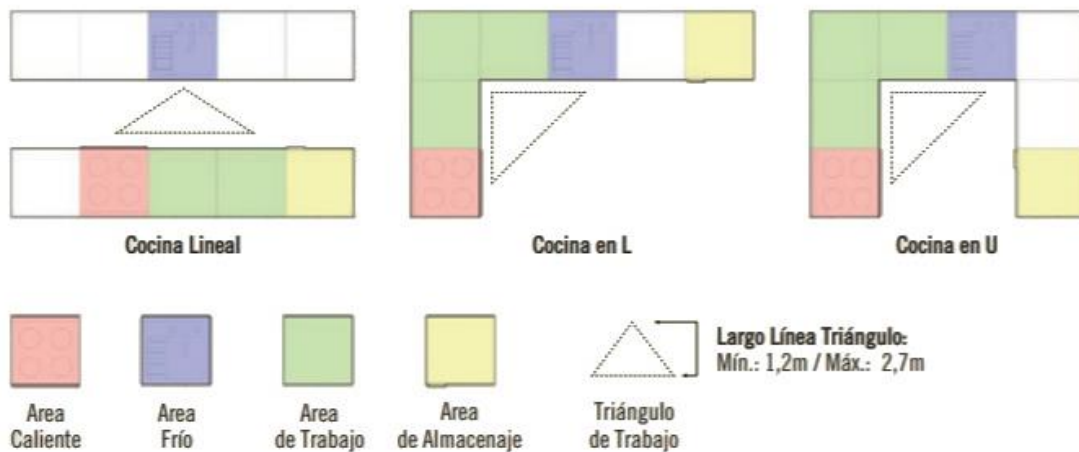
#### - Criterios de Diseño para Cocina y Comedor

Dentro de las instalaciones del equipamiento y cocina se deberá cumplir con los siguientes requisitos según la Directiva sanitaria para la promoción de quioscos y comedores de la Directiva de Perú:

- Se deberá contar con conexión de agua potable, desagüe y energía eléctrica, de la misma manera garantizando el suministro.
- Contar con un lavadero, mesa y equipos para facilitar la preparación higiénica de los alimentos.
- Contar con un espacio destinado para realizar lavado de manos, guardar utensilios y cualquier otro instrumento utilizado en la preparación y expendio de alimentos.
- Disponer de un equipo de conservación y/o refrigerador para el expendio de alimentos perecederos y alimentos preparados.

- La edificación debe estar construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

Las tipologías en diseño de cocinas más utilizadas incluyen; lineales (o dos lineales paralelas), en L o en U. En relación a estas configuraciones, es importante entender cómo funcionan las diferentes circulaciones. El triángulo de trabajo debe mantenerse en una relación fluida y se deben evitar las circulaciones cruzadas cuando hay más de una persona trabajando.



### Ilustración 60. Tipología de diseño de Espacios de una Cocina.

Fuente: ARRAUCO[Imagen]. (2013). Recuperado de: <https://goo.gl/eX36wY>

- Ventilación

Considerando una ventilación natural para renovación del aire. Ventanas ubicadas en forma tal que favorezcan ventilación cruzada y/o aprovechando vientos dominantes.

- Iluminación

La iluminación debe ser suficiente para asegurar una iluminancia uniforme entre 500 y 1000 lux, para trabajos con diferenciación de detalles finos, con un grado regular de contraste y largos períodos de tiempo. Esta iluminancia se debe garantizar, independientemente de los colores utilizados en la construcción de las cocinas. De igual manera se debe incorporar la proporción de luz natural mediante los diferentes métodos de diseño para su mayor aprovechamiento.

- Acabados de Piso y Pared

Los pisos de las cocinas deben ser de materiales antideslizantes, de fácil limpieza y sin ranuras. Los pisos, paredes y cielos rasos serán de superficies resistentes, lisas y que permitan una fácil limpieza. Se recomienda utilizar pisos con acabados renovables y removibles. Los de madera deben ser instalados usando maderas duras con un acabado resistente al desgaste.

- Instalaciones

Los desagües que se contemplen para estas áreas deben estar contruidos de tal forma que eviten la generación o transferencia de malos olores.

## **V. METODOLOGÍA**

La Metodología es definida como un conjunto coherente y racional de técnicas y procedimientos cuyo propósito fundamental es implementar procesos de recolección, clasificación y validación de datos y experiencias provenientes de la realidad, y a partir de los cuales puede construirse el conocimiento necesario para la realización de un proyecto. (Rodriguez, 2012)

### **5.1 CONGRUENCIA METODOLÓGICA**

La congruencia metodológica de la información nos permitirá apreciar la consistencia del trabajo investigativo, sin necesidad de profundizar en la investigación, se desarrollará implicando las preguntas de investigación, los objetivos y las variables tanto dependiente como independientes, estableciendo una consistencia entre cada uno de estos ítems.

Para los proyectos del Hotel Escuela y el Centro Gastronómico Garífuna se estará desarrollando una matriz metodológica la cual resume el proceso desde el planteamiento del problema y las preguntas iniciales hasta llegar a las diferentes variables expuestas.



**Tabla 6. Matriz metodológica.**

Titulo	Problema	Preguntas de Investigación	Objetivos		Variables	
			General	Específicos	Independientes	Dependiente
Anteproyecto de Diseño Arquitectónico de un Hotel Escuela y Centro Gastronómico Garífuna, Puerto Cortés, Cortés, 2017	El municipio de Puerto Cortés carece de un centro de integración de la comunidad garífuna de Bajamar como complemento esencial para apoyar el progreso económico de la zona, y por otra parte los centros de capacitación, son insuficientes o no cuentan con instalaciones necesarias para capacitación o educación técnica orientada al turismo.	¿Qué impacto tendrían los proyectos del Hotel Escuela y el Centro Gastronómico Garífuna para el desarrollo turístico del municipio de Puerto Cortés?	Elaborar propuestas arquitectónicas a nivel de anteproyecto de un Hotel Escuela y un Centro Gastronómico Garífuna para contribuir al desarrollo turístico y cultural de los municipios de Puerto Cortés y Bajamar.	1. Describir la situación actual del sector turismo en el municipio de Cortés.	Población	Anteproyecto de Diseño Arquitectónico de un Hotel Escuela y Centro Gastronómico Garífuna
		¿Qué referentes del Hotel Escuela a nivel nacional e internacional puedan brindar las características necesarias para el desarrollo del proyecto?		Describir las características y cualidades que definen a la cultura garífuna y su gastronomía a nivel nacional.	Normativa	
		¿Cuáles son los lineamientos y normativas de diseño que se rigen para el diseño de un Hotel Escuela?		Identificar los lineamientos y normativas de diseño para un Hotel Escuela.	Normativa	
		¿Cuáles son los lineamientos y normativas de diseño requeridas para el diseño de un Centro Gastronómico Garífuna, tomando en cuenta la utilización de la arquitectura de la zona?		Identificar los lineamientos y normativas de diseño para un Centro Gastronómico, así como el estudio de la arquitectura de la zona para implementación en el proyecto.	Diseño	
		¿Cuáles son las características y cualidades que definen a la cultura garífuna y su gastronomía?		Realizar un análisis de referentes que incluya a Hoteles Escuela a nivel nacional e internacional.	Diseño	
		¿Cuál es el presupuesto que se requiere para la ejecución de ambos proyectos dentro del desarrollo turístico del municipio?		Desarrollar un presupuesto a nivel de un anteproyecto de diseño arquitectónico para los dos proyectos.	Presupuesto	

Fuente: [Tabla de Neda H & Angel V]. (2017)

## 5.2 ENFOQUE Y MÉTODO

Dentro del desarrollo de la investigación de los proyectos del Hotel Escuela y el Centro Gastronómico Garífuna se estarán empleando los métodos de investigaciones que representan un conjunto de procedimientos, establecido a partir de un enfoque, el cual determina el programa, objetivos, contenidos, técnicas de trabajo y tipos de actividades para llegar a un resultado preciso.

**Tabla 7. Tipología de Métodos**

Método	Concepto	Forma
Empírico	Permite la obtención y elaboración de los datos empíricos y el conocimiento de los hechos fundamentales que caracterizan a los fenómenos	La observación. La medición La experimentación. La entrevista. La encuesta. Las técnicas socio-métricas. Los tests. Grupos de Discusión
Estadístico	Cumple una función relevante, ya que contribuye a determinar la muestra de sujetos a estudiar, tabular los datos empíricos obtenidos y establecer las generalizaciones apropiadas a partir de ello.	Tablas de distribución de frecuencias  Gráficos  Las medidas de tendencia central
Teórico	Crea las condiciones para ir más allá de las características fenoménicas y superficiales de la realidad, explicar los hechos y profundizar en las relaciones esenciales y cualidades fundamentales de los procesos no observables directamente.	Análisis y síntesis. Inducción y deducción. Hipotético-deductivo. Análisis histórico y el lógico. Modelación. Enfoque en sistema. Método dialéctico

Fuente: [Tabla de Neda H &, Angel V]. (2017). Elaboración basada en: Hernández E. 2006, Metodología de la Investigación

## **5.3 POBLACIÓN Y MUESTRA**

### 5.3.1 POBLACIÓN

Dentro del proceso de investigación la población se define conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado (Widogski, 2010). Para el proceso de estudio, la población se conforma por una serie de actores profesionales a los cuales se les consulto y avalaron la información recopilada.

### 5.3.2 MUESTRA

Dentro de la muestra utilizada para el proceso de investigación se utilizó una no probabilística o dirigida, dentro la cual se estudió El Instituto Franklin Delano Roosevelt y la Escuela Taller Municipal de Puerto Cortes los cuales desempeñan el papel como instituciones que brindan las capacitaciones técnicas dentro de la especialidad de Turismo. De la misma manera para el proyecto del Centro Gastronómico Garífuna se estudió toda la comunidad garífuna de Bajamar, donde se puede observar la situación actual del lugar.

## **5.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS APLICADOS**

Dentro de la ejecución del anteproyecto del Hotel Escuela y el Centro Gastronómico Garífuna, se aplicaron diversos instrumentos e técnicas para la recopilación de información, dentro de las técnicas podemos destacar la realización de entrevistas al alcalde el municipio de Puerto Cortés, el director del Instituto Franklin Delano Roosevelt y con la comunidad de mujeres emprendedoras de Bajamar, también se realizaron visitas de campo y levantamientos fotográficos de las zonas.

Dentro de las técnicas aplicadas se llevó a cabo un simposio en el cual se reunieron diferentes especialistas del Municipio de Puerto Cortés para llevar a cabo el planteamiento de la necesidad y sus expectativas con la realización de los proyectos. De igual manera dentro de la

participación de estas personas se pudo realizar una recopilación de información sobre la problemática actual y como se encuentran actualmente en funcionamiento estas instituciones.

Entre los instrumentos que permitirán el desarrollo del proyecto final se encuentran

1. Microsoft Word, es un programa informático orientado al procesamiento de textos.
2. Microsoft Excel, es una aplicación de hojas de cálculo utilizada en tareas financieras y contables, con fórmulas, gráficos y un lenguaje de programación.
3. Microsoft PowerPoint, es un software que permite realizar presentaciones a través de diapositivas. El programa contempla la posibilidad de utilizar texto, imágenes, música y animaciones.
4. AutoCAD, es un software de diseño asistido por computadora utilizado para dibujo 2D y modelado 3D.
5. Revit, es un software de Modelado de información de construcción (BIM, Building Information Modeling), para Microsoft Windows.
6. Photoshop, es una de las herramientas software para el tratamiento de imagen, orientado a tratar y manipular imágenes, o bien creadas por otros programas, o digitalizadas por un escáner o máquina fotográfica.
7. Illustrator, es un editor de gráficos vectoriales en forma de taller de arte que trabaja sobre un tablero de dibujo, conocido como mesa de trabajo y está destinado a la creación artística de dibujo y pintura para ilustración.
8. Sketchup, es un programa de diseño gráfico y modelado en tres dimensiones (3D) basado en caras. Para entornos de arquitectura, ingeniería civil, diseño industrial, diseño escénico, GIS, videojuegos o películas.
9. Vray, es un engine o motor de render que se utiliza como una extensión de los mayores programas de edición de gráficas 3D tales como 3dsmax, Cinema, Maya, Sketchup entre otros.
10. Google Maps, es un servidor de aplicaciones de mapas en la web que pertenece a Alphabet Inc. Ofrece imágenes de mapas desplazables, así como fotografías por satélite del mundo e incluso la ruta entre diferentes ubicaciones o imágenes a pie de calle con Google Street View.

11. Microsoft Project, es un software de administración de proyectos diseñado, desarrollado y comercializado por Microsoft para asistir a administradores de proyectos en el desarrollo de planes, asignación de recursos a tareas, dar seguimiento al progreso, administrar presupuesto y analizar cargas de trabajo.

## **5.5 FUENTES DE INFORMACIÓN**

Dentro del proceso de investigación se utilizó el apoyo de dos tipos de fuentes de información las cuales son instrumentos para el conocimiento, búsqueda y acceso a la información, que son las fuentes primarias y secundarias. Encaminadas a la recopilación de datos óptimos que brinden credibilidad y sustento al proyecto investigativo.

### 5.5.1 FUENTES DE INFORMACIÓN PRIMARIAS

Las fuentes primarias son aquellas que proveen un testimonio o evidencia directa sobre el tema de investigación, estas pueden ser escritas durante el tiempo que se esta estudiante o por la persona directamente envuelta en el evento. Estas fuentes ofrecen un punto de vista desde adentro del evento o periodo de tiempo que se está estudiando. (Ruiz, s.f.)

1. Documentos Originales
2. Diarios
3. Entrevistas
4. Apuntes de Investigación
5. Noticias
6. Fotografías

### 5.5.2 FUENTES SECUNDARIAS

Las fuentes secundarias son aquellas que interpretan y analizan las fuentes primarias, en donde la investigación comienza con datos secundarios, recabando las fuentes internas y externas.

Estos datos generalmente se consiguen con mayor facilidad, rapidez y menor costo que los primarios. (Ruiz, s.f.)

1. Libros de Texto
2. Artículos de Revistas
3. Enciclopedias
4. Bibliografías de Internet

## **5.6 LIMITANTES DEL ESTUDIO**

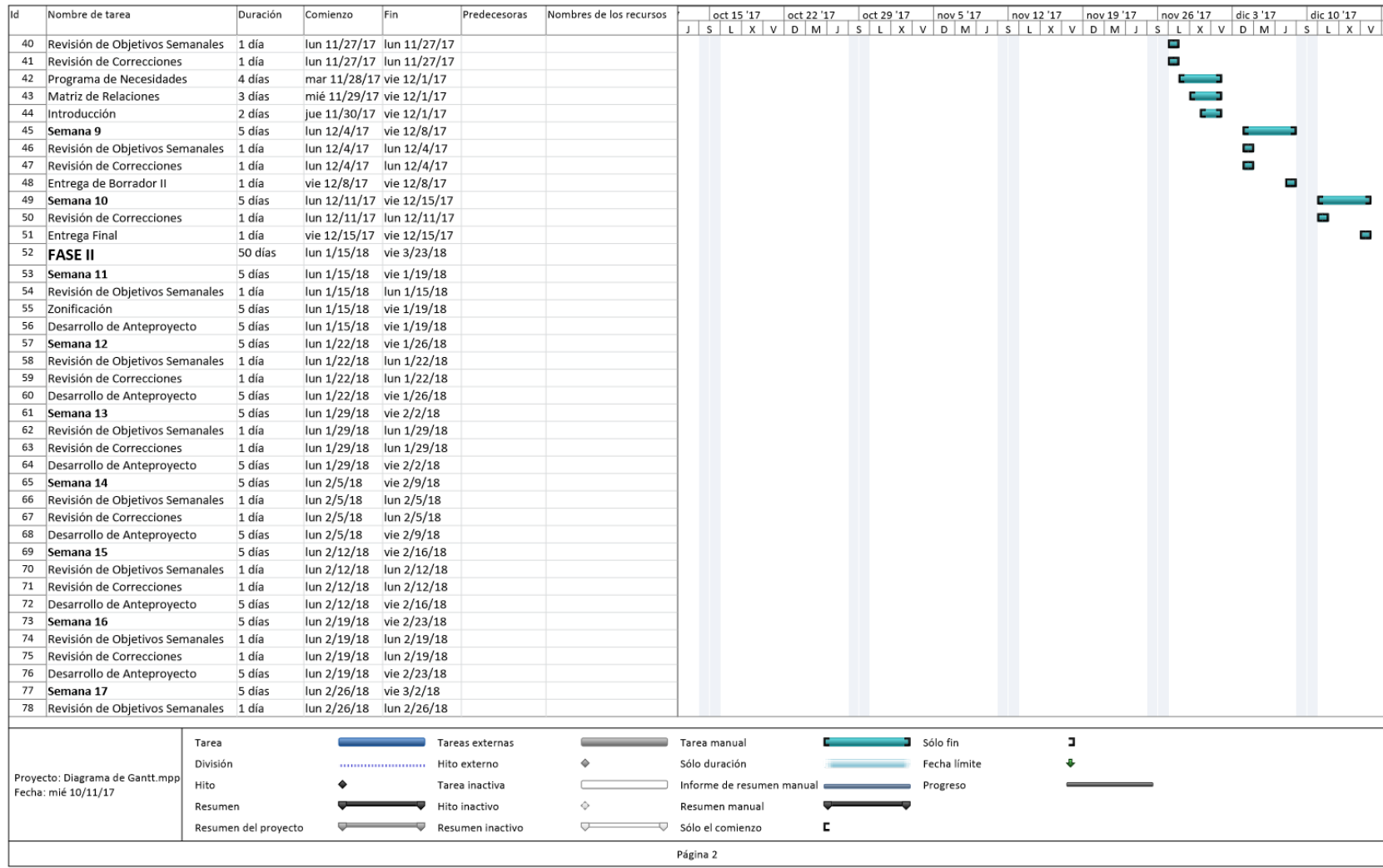
Dentro del desarrollo de los proyectos pueden existir cierto tipo de limitantes las cuales representan restricciones en cuanto al diseño y de los procedimientos utilizados para la recolección, procesamientos y análisis de los datos. (Rodriguez, 2012) Así como los obstáculos encontrados en la ejecución de la investigación, dentro de estas limitantes podemos encontrar las siguientes en cuanto al desarrollo de los proyectos:

1. El diseño de un proyecto que supere los metros cuadrados de la superficie del terreno otorgado.
2. Ejecutar un anteproyecto de diseño arquitectónico del Hotel Escuela sin un estudio geotécnico para definir con exactitud la cimentación y estructura del proyecto.
3. Ejecutar los proyectos con un bajo presupuesto, teniendo como consecuencias limitantes de diseño y acabados.

## **5.7 CRONOLOGÍA DE TRABAJO**

En las ilustraciones 61 y 62 se muestra la cronología de las actividades del proyecto, desarrollado a lo largo de 20 semanas.





**Ilustración 62. Diagrama de Gantt.**

Fuente: [Ilustración de Angel V & Neda H]. (2017)



## **VI. RESULTADOS Y ANÁLISIS**

En este capítulo se presentan resultados obtenidos. Estos resultados estarán brindando la primera etapa de información del producto final esperado, el cual tiene como objetivo la ejecución de los Anteproyectos de Diseño Arquitectónico para el Centro Gastronómico Garífuna de la comunidad de Bajamar y el Hotel Escuela de Puerto Cortés.

### **6.1 DIAGNÓSTICO**

#### **6.1.1 ANÁLISIS DE SITIO**

Los proyectos a desarrollar del Hotel Escuela y el Centro Gastronómico Garífuna dentro del municipio de Puerto Cortés el cual se encuentra dentro de una provincia climática muy lluviosa. La precipitación que caracteriza al municipio lo convierte en una de las zonas más lluviosas del país. Los meses más lluviosos son septiembre, octubre, noviembre y diciembre, con un promedio anual de 180 días lluviosos. La humedad relativa oscila entre 80 y 82%. Predominan los vientos Alisios con dirección Nor-Este.

En el sector de la península predominan los suelos arenosos o sea suelos arenosos. Dentro del análisis del suelo ambos terrenos se ubican en términos de suelos de tipo Arenas de Playa. De igual manera cuentan con los servicios básicos de electricidad, y pertenecen dentro del sistema de península está compuesto básicamente por una longitud aproximada de 59 Km. de tubería por gravedad y 9 Km. de tubería por presión.

#### **6.1.2 HOTEL ESCUELA**

El terreno asignado para el diseño del Hotel Escuela Municipal está ubicado en una zona turística comercial en el sector norte de la península, se ubica frente la Playa Marejada y Vacacional. Ubicación privilegiada para un proyecto de esta índole, ya que cuenta con los requerimientos necesarios para el correcto desarrollo de la escuela de hotelerías, así como el hotel de 3 estrellas.



**Ilustración 63. Mapa de Ubicación del Terreno del Hotel Escuela.**

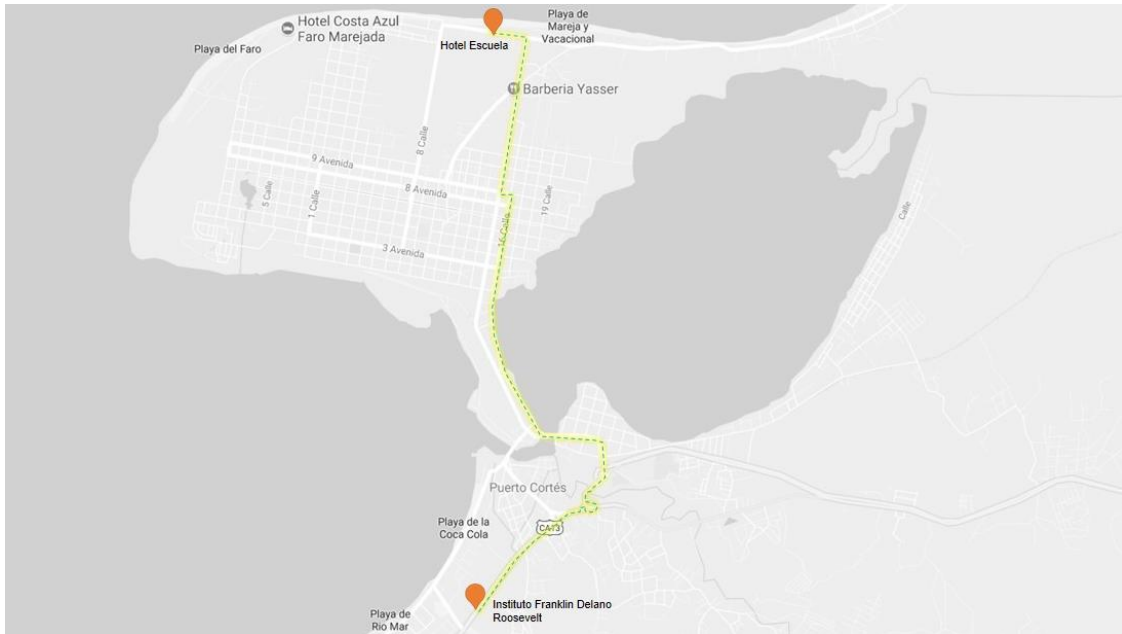
Fuente: Google. (s.f.) [Mapa de Ubicación, Puerto Cortes], Recuperado de: <https://goo.gl/WBRhta>



**Ilustración 64. Fotografía aérea de terreno ubicado en Playa Vacacional**

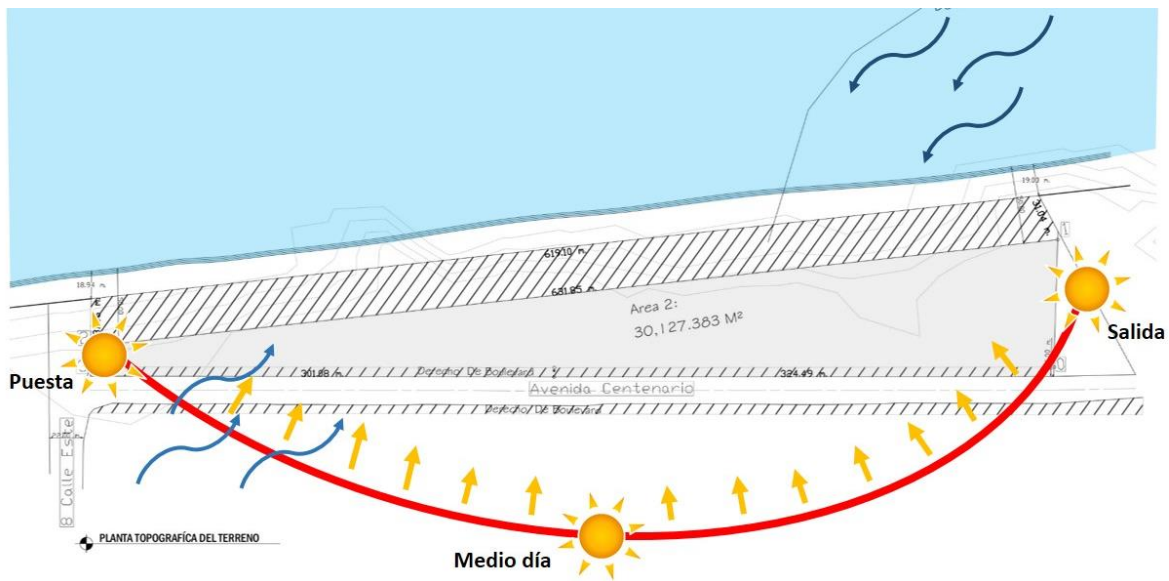
Fuente: [Fotografía de Sergio P]. (2018).

La distancia actual desde el Instituto Franklin Delano Roosevelt que será uno de los beneficiados del proyecto, a la actual ubicación del terreno del Hotel Escuela es de unos 7.7 km según la trayectoria para llegar al lugar con un tiempo aproximado de 15 minutos en vehículo.



**Ilustración 65. Mapa de Trayectoria entre el Instituto Franklin Delano Roosevelt al terreno del Hotel Escuela.**

Fuente: Google. (s.f.) [Mapa de Ubicación, Puerto Cortes], Recuperado de: <https://goo.gl/WBRhta>



**Ilustración 66. Estudio solar de terreno**

Fuente: [Ilustración de Angel V & Neda H]. (2018)

Dentro del análisis realizado del terreno para el proyecto del Hotel Escuela se realizó un estudio de asoleamiento como se puede observar en la Ilustración 66, en donde se puede observar el

comportamiento solar de distintas partes del terreno. Por medio de este estudio se puede determinar las áreas críticas a tratar en cuanto al diseño de la edificación y el tipo de cubierta, así mismo se determina la dirección de los vientos con lo cual nos brinda la oportunidad de determinar la ubicación y orientación de las ventanas para el aprovechamiento de la ventilación natural.

#### 6.1.2.1 Directrices de diseño

Dentro de las directrices del uso de suelo en la zona según la Ordenanza Municipal, el terreno se encuentra ubicado dentro de la zona turística comercial destinada a hotelería.

Los elementos verticales y horizontales deberán guardar la estabilidad de los edificios ante eventos naturales violentos, por lo tanto, se establecerá el debido retiro en la línea de construcción, la cual será a partir del límite interno de acera hacia la línea de construcción con un mínimo de 12 metros, quedando en estas áreas zonas de estacionamiento y jardinería.

Según la Ordenanza Municipal de Puerto Cortés, las tipologías arquitectónicas a seguir en los comercios turísticos formales dispondrán de techos de una, dos o un máximo de tres aguas, a fin de que exista armonía en las futuras edificaciones. No se permitirá en estas zonas estructuras de más de tres niveles para comercio. En la zona de restaurante no se permitirán elementos de concreto en las losas superiores (techos), salvo en los casos donde los propietarios presenten documentación que verifique un estudio de suelos que determine la resistencia del terreno y el nivel freático el cual se ubica en este caso del terreno a 60 cm, a fin de evitar hundimientos en el terreno provocando con ello la inestabilidad del inmueble, lo cual podría ocasionar peligro para los vecinos y los turistas que frecuenten estos lugares.

Dentro de los parámetros de construcción según el tipo de suelo se encuentran los siguientes;

- Factor de ocupación máximo: 50%
- Retiro de la playa: 35 metros mínimo
- Retiro frontal mínimo: 6 metros
- Retiro lateral mínimo: 0 metros

- Retiro posterior mínimo: 4 metros
- Altura máxima de edificios: 10 metros.
- Estacionamiento: Un estacionamiento por cada 20 metros cuadrados de construcción.
- Las aceras en su arteria vial tendrán un mínimo de un metro de ancho con un metro de área verde, en su perímetro de edificación tendrá un límite de acera de 1.5.

Dentro de las características de vialidad el terreno del Hotel Escuela ubicado en la Playa de Marejada y Vacacional cuenta con una carretera de tierra de una vía en la parte de frontal sur del terreno, dentro del acceso al terreno se puede ingresar cualquier tipo de transporte propio, en cuanto al transporte público se puede llegar mediante la ruta de transporte N°2 y mediante taxi.



**Ilustración 67. Calle de acceso frente a terreno asignado para Hotel Escuela.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).



**Ilustración 68. Panorámica del terreno asignado.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).





**Ilustración 69. Terreno asignado para el desarrollo del proyecto Hotel Escuela.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).



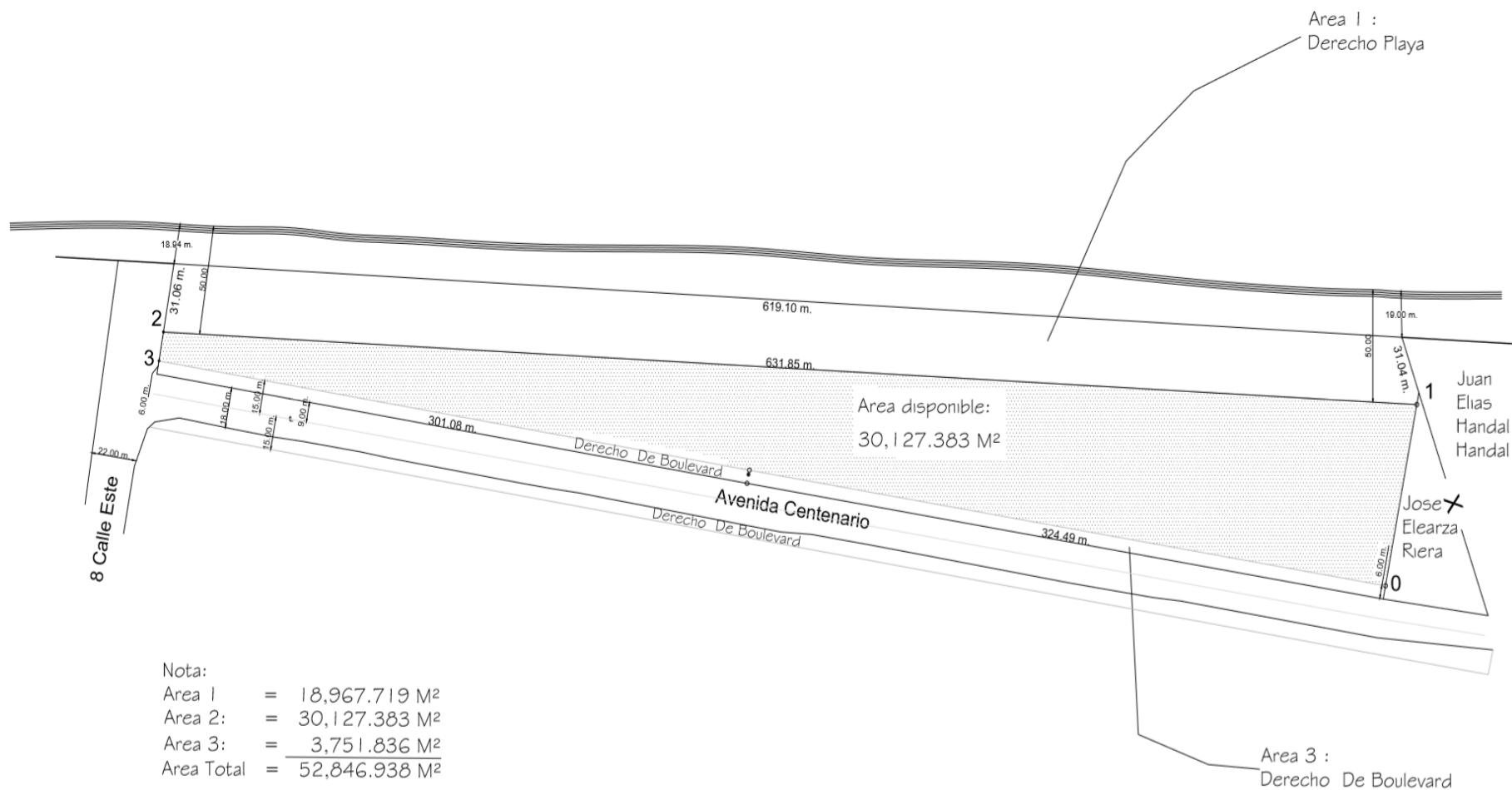
**Ilustración 70. Estado de la playa vacacional.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).



**Ilustración 71. Mapa Vial del Hotel Escuela.**

Fuente: [Ilustración de Ángel V & Neda H]. (2017).



**Ilustración 72. Polígono de terreno asignado para Hotel Escuela.**

Fuente: Alcaldía Municipal de Puerto Cortés [Ilustración]. (2017).



### 6.1.3 CENTRO GASTRONÓMICO GARÍFUNA

El terreno del Centro Gastronómico se ubica dentro de la comunidad de Bajamar situado enfrente del mar Caribe. Entre sus colindancias poder encontrar en la parte frontal el Centro de Reuniones de la Comunidad de Bajamar y la Calle Principal de la zona. El terreno está ubicado según su uso de suelo en una Zona de Desarrollo Turístico



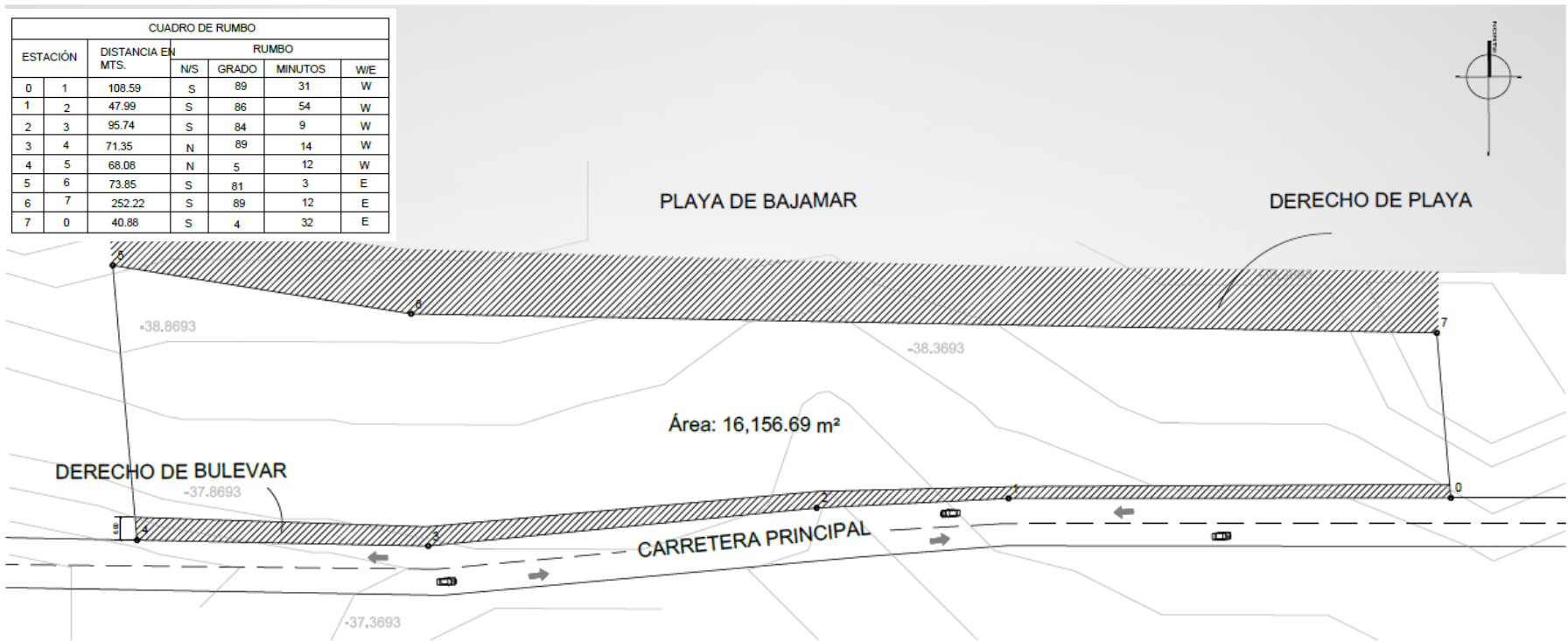
**Ilustración 73. Mapa de Ubicación del Terreno del Centro Gastronómico Garífuna.**

Fuente: Google. (s.f.) [Mapa de Ubicación, Puerto Cortes], Recuperado de: <https://goo.gl/WBRhta>



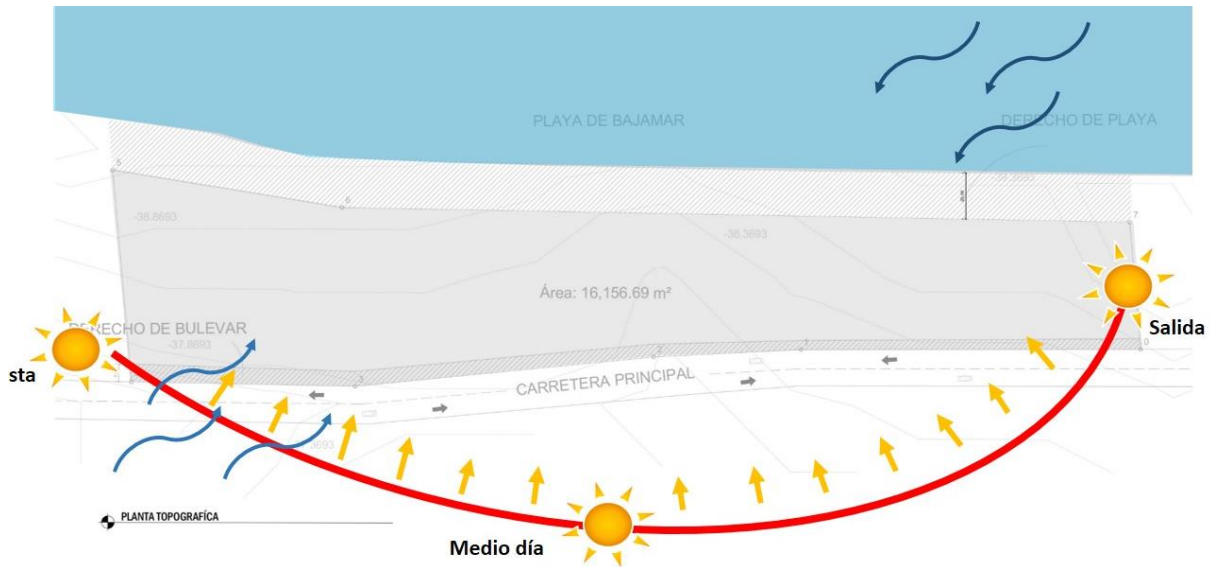
**Ilustración 74. Fotografía aérea de terreno ubicado en la comunidad de Bajamar**

Fuente: [Fotografía de Sergio P]. (2018).



**Ilustración 75. Polígono de terreno asignado para el Centro Gastronómico Garífuna**

Fuente: Alcaldía Municipal de Puerto Cortés [Ilustración]. (2017).



**Ilustración 76. Estudio solar de terreno**

Fuente: [Ilustración de Angel V & Neda H]. (2018)

El estudio solar realizado para el terreno del Centro Gastronómico Garífuna (Ver ilustración 76) se puede prever la incidencia de los rayos solares y como estos afectan al terreno en las diferentes horas del día, con este estudio realizado se logró analizar la dirección de las corrientes del viento y de esta manera poder determinar la orientación de los kioscos para el aprovechamiento debido de la ventilación e iluminación natural.

Según la Ordenanza Municipal de Puerto Cortés, el terreno está ubicado en una zona que es considerada potencial para el desarrollo del turismo predominando en el margen de la laguna de Alvarado las actividades acuáticas y el ecoturismo. En el sector garífuna se contempla el fomento de las actividades propias de los pobladores de esta zona con el propósito de preservar y divulgar su cultura, incentivando las actividades de protección al ecosistema.



**Ilustración 77. Recreación de la llegada de los primeros miembros de la etnia garífuna a Honduras.**

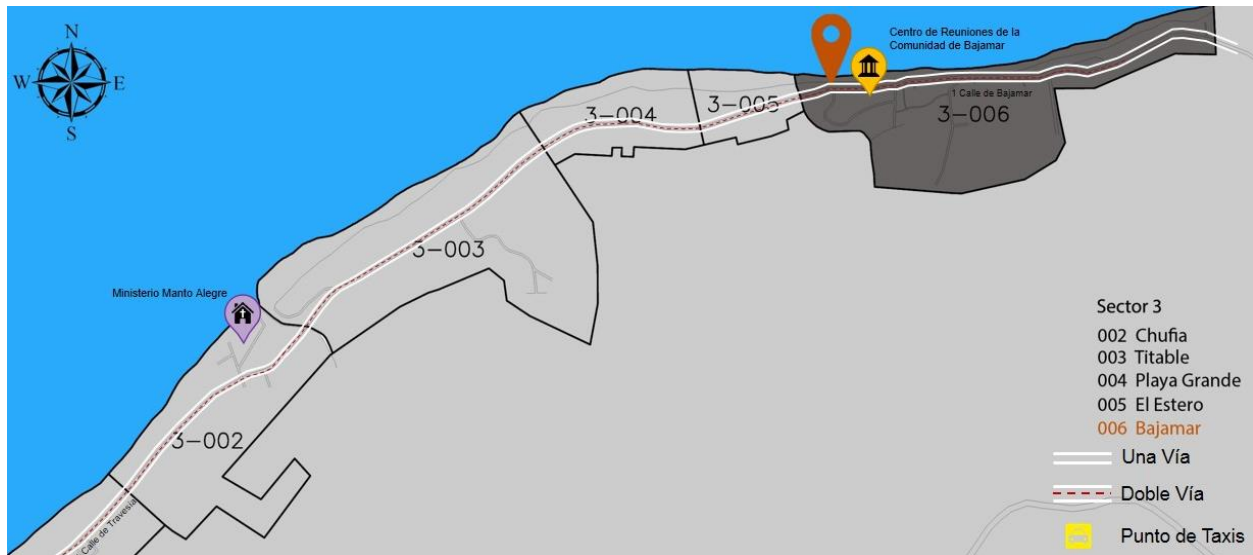
Fuente: La Prensa. [Imagen]. (2014). Recuperado de: <http://bit.ly/2BryCTB>

En la zona de desarrollo turístico se permiten los siguientes usos:

- Usos permitidos en la zona residencial R2 y R3.
- Recreacional (parques temáticos).
- Senderos.
- Áreas de descanso.
- Servicio de alimentación.

Según la Ordenanza Municipal de Puerto Cortés las nuevas edificaciones en el sector garífuna deberán de mantener la tipología predominante tanto en la estructura de techos como de paredes, las cuales además de garantizar la estabilidad del inmueble a través de los elementos correspondientes, deben guardar en su fachada la unidad arquitectónica para mantener de esta manera su formación cultural.

En el terreno del Centro Gastronómico Garífuna que está ubicado dentro de la comunidad de Bajamar cuenta con una calle principal de tierra de doble vía ubicada en la parte frontal del terreno, se debe mencionar que esta es a calle principal de la zona de donde acceden todos los transportistas a la comunidad de Bajamar.



**Ilustración 78. Mapa Vial del Centro Gastronómico Garífuna.**

Fuente: [Ilustración de Ángel V & Neda H]. (2017)

#### 6.1.4 CULTURA GARÍFUNA

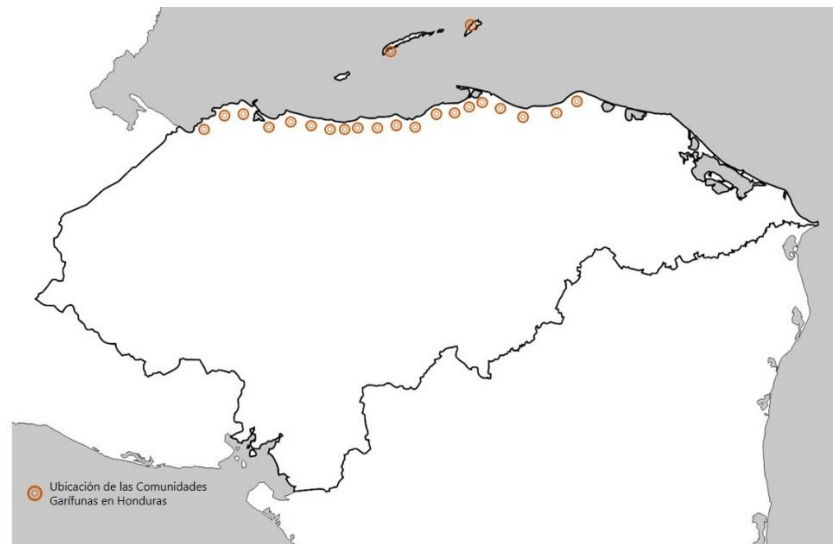
Honduras cuenta con 7 etnias, en la cual una de las más destacadas es la comunidad Garífuna. El pueblo Garífuna, es uno de los grupos étnicos más grande que habita en las Costas de Honduras con una población aproximada de 300,000 habitantes. Están distribuidos en 22 comunidades ubicadas a lo largo de la Costa Norte Hondureña, específicamente en los departamentos de Cortés, Atlántida, Colón, Gracias a Dios e Islas de La Bahía. También hay presencia Garífuna en las hermanas Repúblicas de Guatemala, Nicaragua y Belice.



**Ilustración 79. Etnia Garífuna.**

Fuente: Wordpress [Imagen]. (2017). Recuperado de: <https://jerryhodgson12.wordpress.com>

Los Garífunas, son también conocidos como los garinagu, descendientes de los indios caribe o "Arawak" y esclavos africanos que naufragaron en la isla de San Vicente en 1635. Estas dos culturas se entrelazaron y dieron nacimiento a un pueblo que pudo preservar su cultura, lengua, forma de vivir, tradiciones, costumbre y creencias hasta nuestra época.



**Ilustración 80. Mapa de localización de la Etnia Garífuna en Honduras.**

Fuente: [Imagen de Neda H]. (2017)

#### 6.1.4.1 Religión

La Religión que profesa el Pueblo Garífuna es el Dugú, que es una mezcla entre el catolicismo y creencias de algunas religiones africanas, europeas y Amerindias. Aunque en la actualidad muchos Garífunas se han convertido a la Religión Católica.

#### 6.1.4.2 Idioma

Su lengua es el "Garífuna" una lengua perteneciente a la familia lingüística Arahua que sobrevivió a muchos años de persecución y dominación de lenguas indígenas. El idioma Garífuna es hablado por la mayor parte de Garinagu de Honduras y también hablan el español. A raíz de su procedencia y permanencia por siglos en la Isla de San Vicente la lengua Garífuna es una lengua mixta que ha sufrido muchos cambios importantes en su estructura morfológica.



### 6.1.4.3 Arquitectura

Tradicionalmente, las casas se construían de materiales naturales. En donde los hombres de la comunidad tienen el oficio de cortar palmas de tique como soportes para las paredes y otros irían a las montañas y recoger paja para el techo. Se cortaba caña brava para entretejer los palos tiques. Se amarraban entonces la caña brava y los troncos tiques con una viña, conocida como mimbre en español y mibi en garífuna.

Originalmente la choza era de manaca, desde las paredes hasta el techo. Actualmente utilizan la madera de yagua con manca o lamina en el techo. La casa original garífuna es de palma de corozo, en donde se construye un armazón de lo que será el techo y las paredes con trozos o troncos de árboles y varas. La casa de caña brava es una modificación de la casa original garífuna, ya que está construida generalmente en lugares donde abunda este material natural.



**Ilustración 81. Arquitectura Garífuna.**

Fuente: HondurasTips [Imagen]. (2017). Recuperado de: <https://goo.gl/D3qzCV>

#### 6.1.4.4 Música

La música, el canto y los bailes Garífunas reúnen muchos elementos africanos y Amerindios, los cuales son una expresión artística tradicional de su pueblo. Las danzas o bailes generalmente los realizan en círculo al son de los tambores, caracoles y maracas. Su baile más representativo es el baile "Punta". En el canto y la letra de las melodías Garífunas narra su historia y su conocimiento del cultivo, la pesca, elaboración de canoas y la construcción de sus típicas casas. Las canciones son cantadas al ritmo de los tambores mientras los presentes bailan por turnos.



**Ilustración 82. Expresión Musical Garífuna.**

Fuente: Wordpress[Imagen] (2017). Recuperado de: <https://jerryhodgson12.wordpress.com>

#### 6.1.4.5 Vestuario

En su vestimenta tradicional existen vestidos para honrar a espíritus ancestrales y trajes coloridos para bailes. El reportorio incluye collares de conchas, pañoletas, sayas, enaguas, faldas, máscaras y muchos colores brillantes. Los accesorios del guardarropa tradicional garífuna incluyen collares hechos de caracoles de mar y la semilla conocida como Lágrimas de San Pedro. Muy bien visto es el uso de pañuelos para cubrir la cabeza y hay una variedad de modos de amarre dependiendo de la ceremonia o baile. Todo traje, femenino o masculino, estaría incompleto sin los famosos pantalones bombachos, una especie de pantalón flojo de tela suave



que llega hasta debajo de las rodillas. Su traje más llamativo es el usado en el baile Uanaragawua.



**Ilustración 83. Traje típico de baile Garífuna.**

Fuente: Wordpress [Imagen] (2017). Recuperado de: <https://jerryhodgson12.wordpress.com>

#### 6.1.4.6 Gastronomía

La comida típica Garífuna está basada principalmente en el uso de raíces y tubérculos para su preparación. Entre ellos están la yuca dulce, yuca amarga, camotes, malanga, ñame, también los plátanos, bananos y cocos. Entre las carnes que utilizan están la de res, cerdo y pollo, gallinas, pero también la carne de tepezcuinte, iguana, venado, cusuco, guajolotes, mapaches, chancho de monte y tortugas de agua dulce, tortuga de agua salada, todo esto sin faltar los frutos del mar; pescado, camarones, caracoles, jaibas, cangrejos, langostas, tortugas, etc.

En la preparación de los ricos platos de comida típica garífuna también son indispensables ingredientes como la harina de trigo, de maíz, arroz y frijoles. Entre comidas, los Garífunas acostumbran comer una merienda, la que por lo general está compuesta por una variedad de panes, postres dulces, atoles, budines y otros, los que son elaborados a base de harina de trigo, yuca dulce, coco, plátanos, bananos, camote, ayote, etc.



**Ilustración 84. Sopa de Mariscos.**

Fuente: Wordpress [Imagen] (2017). Recuperado de: <https://jerryhodgson12.wordpress.com/comidas/>

<b>Platillos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machuca (Hudutu)</li> <li>• Tapado (Tapou)</li> <li>• Albondigas de guineo verde</li> <li>• Rice and Beans (casamiento con coco)</li> <li>• Arroz Dulce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Donplini</li> <li>• Baili</li> <li>• Casabe (Ereba)</li> <li>• Marote (Marúmaruti)</li> <li>• Farina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mífgou</li> <li>• Pauda-bonu</li> <li>• Traifulu o gefegua</li> <li>• Kasará</li> <li>• Pescado Frito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amánu</li> <li>• Katón</li> <li>• Harábada</li> <li>• Tatóu</li> <li>• Krísis</li> </ul>
<b>Panes y Postres</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan de coco (Fein)</li> <li>• Pan enrollado o pan dulce (Bonu)</li> <li>• Pan duro (Keke)</li> <li>• Caballitos (Kawayitu)</li> <li>• Pastel de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan de Maíz (Pan de meisi)</li> <li>• Pan de camote (peteta)</li> <li>• Pan de ayote (Pónkini)</li> <li>• Tableta de coco (Dábuledu)</li> <li>• Galleta de Almidon (Salforita)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan de Banano (Pulanbredi)</li> <li>• Arroz con leche (Raisilabu)</li> </ul>	
<b>Atoles (Adulu)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atol de mazapán (Gurentu Yamichiga o Luba)</li> <li>• Atol de harina con agua (Pulali)</li> <li>• Atol de harina con leche de coco (Ché papi)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atol de maíz (Kan-labu)</li> <li>• Atol de banano (Letu)</li> <li>• Atol de camote (Gurentu mabi)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atol de yuca (Gurentu gain)</li> <li>• Atol de platano maduro (Gurentu baruru)</li> <li>• Atol de banano verde (Pluplumaya o giladi)</li> </ul>	
<b>Tamales (Gadámalu)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamal de yuca (Dani)</li> <li>• Tamal de guineo (Darasa)</li> <li>• Tamal de maíz</li> </ul>			
<b>Bebidas (Uniñei)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalawala</li> <li>• Gifti</li> <li>• Agua de coco</li> <li>• Siete Tumba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresco de papas (Potato-wine)</li> <li>• Chicha (Mámara)</li> <li>• Vino de coyol (cañalaña)</li> </ul>		


**Ilustración 85. Comidas y bebidas típicas de la comunidad Garífuna.**

Fuente: [Imagen de Neda H]. (2017)





En la ilustración 83, se detalla la variedad de platillos típicos que poseen las comunidades Garífunas. La mayor parte de la comida típica garífuna se elabora a base de coco, tanto para la preparación de platos completos, como para postres. También poseen una gran variedad de ricas bebidas típicas.

En la tabla 8, se enlistan algunos platillos que comúnmente se encuentran en la comunidad garífuna y que a la vez pueden ser disgustados por los turistas debido a su popularidad y método de preparación, incluyendo también la especificación sus ingredientes y preparación.

**Tabla 8. Recetas de platillos tradicionales garífunas**

Platillos	Imagen	Ingredientes	Preparación
Machuca		Plátano verde Plátano Maduro Sal	En una olla se colocan los plátanos maduros y verdes, se ponen a cocer a fuego lento. Una vez blandos, se retiran de la cacerola y se introducen en un mortero (utensilio de cocina para machacar ingredientes). Paso siguiente, con la ayuda de un pilón se comienzan a triturar los plátanos hasta que se haga una papilla pegajosa. Para tener finalizado el bocadillo basta con añadirle sal al gusto para darle sabor.
Yuca con Chicharron		Yuca Chicharrón (lonjas de cerdo bien fritos) Tomates Cebollas Chiles verdes Chile picante al gusto Repollo Sal y pimienta al gusto Vinagre o jugo de limón	Se pone a cocer la yuca con un poco de sal hasta que quede blandita. Se prepara el chilmol picando en cuadritos y mezclando los tomates, cebolla, chile verde y chile picante, sal, pimienta y vinagre o limón. Se pica finamente el repollo y luego se lava con agua caliente o helada pero con unas gotas de cloro. La yuca puede comerse tibia o fría. Coloca pedazos en un plato y le agrega en orden: repollo, el chilmol y por último los trozos de chicharrón. Puede hacerse también con pata de chanco en salsa de tomate en vez del chicharrón o ambos.
Casabe		Yuca	Para hacer el casabe de yuca o pan de yuca, empezamos pelando la yuca, hasta que esté totalmente libre de piel, y luego la lavamos. La yuca se ralla y se prensa, dejando que ésta libere todo el líquido interior, o yare, que resulta altamente venenoso para el consumo humano. Para esto, es necesario contar con los utensilios adecuados. Hecho esto, pasar la pulpa seca de la yuca por un tamiz, hasta obtener una harina lo más fina posible, con la que haremos el casabe. Para elaborar el casabe de yuca, cubrir una plancha redonda o crepera con una capa de harina de yuca de unos 3 centímetros, y apretar mientras el calor hace que la harina de yuca vaya tomando forma. Cuando tengas una torta consistente, dale la vuelta, y hazla igualmente por la otra cara. Una vez hecho el casabe de yuca, sécalo al sol o consúmelo pronto, con el fin de que no se eche a perder.

(Continuación de tabla 8)

Platillos	Imagen	Ingredientes	Preparación
Pan de Coco		<p>5 libras de harina de pan                      2 sobrecitos de levadura seca                      1 cucharadita de azúcar                      1 taza de agua tibia                      3 latas de leche de cocos</p>	<p>Para sacar la leche, se pelan, se muelen y se cuele la comida del coco. En una taza de agua tibia se disuelven la levadura con 1 cdita de azúcar y se añade 1 cucharada de harina y se mezcla bien. Cuando ha subido la levadura, se añade la leche de los cocos y el resto de la harina con dos cucharaditas de sal. Amase bien la masa hasta que quede bastante elástica. Si se siente que la masa queda un poquito dura se puede usar un poco del agua de los cocos para suavizarla. En un traste bien grande, bien engrasado, se pone la masa. Dar vuelta a la masa para que quede completamente engrasada. Se tapa con una manta y se pone en un lugar caliente para que suba. Dejarla subir más del doble, entonces amasarla otro poco y formar los pancitos; poniéndolos en unas cazuelejas engrasadas para dejar subir otro poco antes de hornear. Hornear a 375F o 30 minutos o hasta que estén dorados.</p>
Atol de Banano		<p>½ docena de bananos verdes                      rajita de canela                      ½ litro de leche o agua azucarada al gusto</p>	<p>Los bananos se pelan debajo del chomo y se lavan en forma simultánea para evitar que la sustancia lechosa que expele quede en las manos de quien lo prepara. Una vez pelados se cortan en pedacitos o cuadritos y se cocinan con canela. Tras el cocido se licúan y se les agrega leche, azúcar, canela entera y se vuelve a hervir.</p>
Tamal de Yuca		<p>Yuca                      Carne de res o de chancho                      Ajo, cebolla blanca, cilantro y sal al gusto                      Manteca de chancho                      Huevos cocinados                      Hoja de bijao</p>	<p>Cocinamos la yuca y la amasamos en caliente. Moler y cocinar la carne con el ajo, cebolla blanca, cilantro y sal al gusto. A la masa agregar el caldo del refrito y mezclamos. En la hoja de bijao colocar un poco de la masa de yuca y en la parte central colocamos la carne con un pedacito de huevo cocinado. Doblamos las puntas de las hojas hacia adentro, y ponemos los tamales en la olla para cocinar cocinar por unos 10 minutos. Se recomienda poner en la masa de yuca bastante jugo de carne para que los tamales salgan suaves.</p>
Chicha		<p>2 litros de miel,                      10 libras de maíz blando en grano                      20 litros de agua                      Helecho silvestre al gusto.</p>	<p>Se muele el maíz, a esta masa se agrega un poco de miel y agua, de manera que quede bien remojada. Se pone en una olla preferiblemente de barro por 15 días para que se fermente. Se muele de nuevo y se agrega más agua miel hasta obtener una masa suave, luego se hacen unas bolas con la masa y se perforan con los dedos formando una cruz. Se cubre el fondo y las paredes de una olla de barro con hojas de helecho silvestre y se llena de agua con cuidado de no mover las hojas de helecho. Se colocan las bolas a cocinar por 12 horas a fuego muy lento, agregue agua si es necesario; se cuele e incorpora, a la mazamorra que resulte, agua fresca hervida y miel. Se tapa la olla y se deje fermentar por diez días añadiéndole diariamente un poco de miel, revuelva para que se disuelva. Una vez esté lo suficientemente fermentada la mezcla, refrigere y sirva bien fría.</p>

Fuente: [Tabla de Angel v & Neda H]. (2017) Elaboración basada en: Blog de Honduras Tips - Garífunas



#### 6.1.4.7 Utensilios

Dentro la variedad de utensilios utilizados por la etnia Garífuna para el desarrollo de sus comidas se encuentra el método de preparación del pan de yuca conocido como casabe el cual representa un componente esencial para la dieta garífuna. Tradicionalmente, las mujeres trabajan en grupo para preparar el casabe: pelan la yuca, la rayan en rayadores de madera con incrustaciones de piedra, y luego exprimen la ruguma o culebra para extraerle el jugo venenoso. Una vez seco, lo ciernen, dejando una harina muy fina. Cocinan las grandes tortillas sobre un comal metálico.



**Ilustración 86. Preparación artesanal de Ruguma.**

Fuente: J.F Nieto [Imagen]. (2017). Recuperado de: <https://goo.gl/bGRFdl>



**Ilustración 87. Refilado del Casabe.**

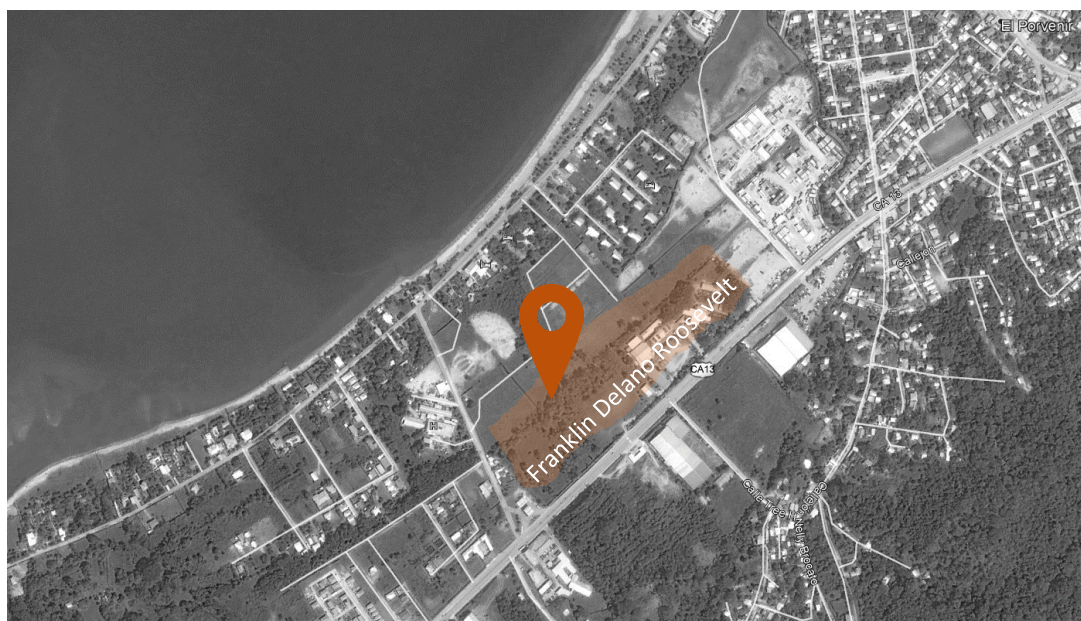
Fuente: J.F Nieto [Imagen]. (2017). Recuperado de: <https://goo.gl/bGRFdl>

### 6.1.5 DIAGNÓSTICO DE LA INFRAESTRUCTURA ACTUAL DEL INSTITUTO FRANKLIN DELANO ROOSEVELT

Se toma como referencia para diagnóstico el instituto Franklin debido a que es la única institución que cuenta con modalidades de estudio enfocadas al sector turismo en Puerto Cortés y también será beneficiado con la construcción del Hotel Escuela ya que ellos no cuentan con las instalaciones necesarias en calidad y cantidad para dar abasto a toda la población estudiantil.

El Instituto Franklin Delano Roosevelt es un centro educativo ubicado en la ciudad de Puerto Cortés, surgió en 1945 como un centro educativo de carácter privado, para 1965 el Instituto adquiere carácter semi-oficial al conseguir una subvención del Estado y en 1981 se constituye en un centro de carácter Oficial.

El instituto está ubicado en la carretera CA-13, salida hacia el municipio de Omoa, Cortés.



**Ilustración 88. Mapa de ubicación Instituto Franklin Delano Roosevelt.**

Fuente: Google. (s.f.) [Ilustración], Recuperado de: <https://goo.gl/WBRhta>

Actualmente cuenta con una población estudiantil de más de 3500 alumnos, distribuidos en jornadas matutina, vespertina y modalidad a distancia los fines de semana. (Zúniga, 2017)

El instituto cuenta con las siguientes modalidades de estudio:

- Ciclo común
- Administración Hotelera
- Administración de empresas
- Contaduría y finanzas
- Banca y finanzas
- Construcciones metálicas
- Bachillerato en ciencias y humanidades
- Salud y nutrición comunitaria
- Bachillerato en cooperativismo
- Bachillerato en secretariado

Enfocándonos principalmente en la carrera de Administración Hotelera, por ser este el campo relacionado directamente con el turismo.

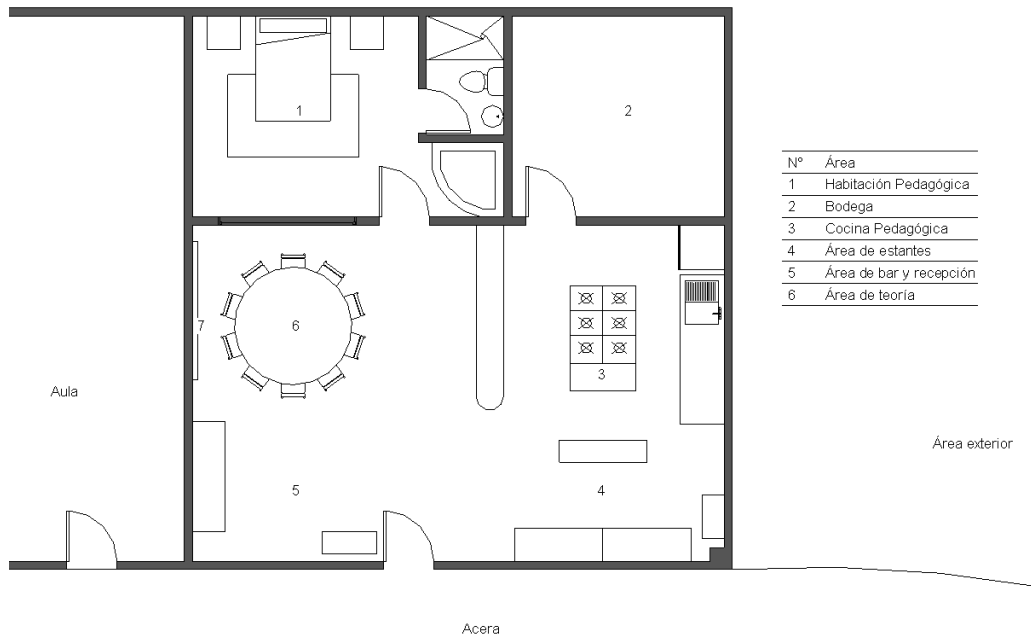
La carrera Bachillerato Técnico Profesional con el nombre de Administración Hotelera se crea en el año 2014, debido a la demanda de estudiantes existente en la región. Actualmente hay dos secciones con un total de 58 alumnos, una sección de 26 alumnos y otra de 32 alumnos.

Según la (Secretaría de Educación, 2015) en la programación académica de la carrera de Administración Hotelera del Instituto Franklin Delano Roosevelt se encuentran las siguientes asignaturas:

- Matemática aplicada
- Física aplicada
- Lengua y literatura
- Inglés técnico
- Ética y orientación Profesional
- Animación turística
- Técnicas de operación de recepción y reservación
- Prevención de riesgo primeros auxilios
- Mercadotecnia

- Consejería y centros de negocios
- Organización del trabajo
- Proyecto y presupuesto
- Legislación
- Información turística
- Planificación y control del área de alojamiento
- Técnicas de lavandería y atención de áreas públicas
- Gestión de habitación
- Ventas y manejo de cajas en recepción

Como instituto gubernamental se ha hecho el esfuerzo para que la parte práctica se haga en un área llamada "Laboratorio de hotelería y turismo", la cual comprende las áreas básicas de un hotel y a través de esta aula-laboratorio los estudiantes puedan hacer una vinculación directa de lo que es la teoría y la práctica.



**Ilustración 89. Esquema de distribución de laboratorio de hostelería y turismo.**

Fuente: [Ilustración de Angel V]. (2017).



En la actualidad las instalaciones con las que el instituto cuenta carecen de las condiciones para el correcto desarrollo del aprendizaje escolar. Las condiciones de los espacios físico existentes no cumplen con las normativas ni especificaciones adecuados para su correcto funcionamiento.

La distribución arquitectónica de la actual aula-laboratorio no es funcional ya que hay demasiadas áreas concentradas en un mismo espacio, además de las malas condiciones del equipo, instalaciones, pisos, techo y demás elementos dentro.

También el tamaño del único espacio con el que se cuenta para impartir clases no cumple los requisitos establecidos según las Normas y estándares para las construcciones escolares de la UNESCO.

- Paredes

Las paredes son de ladrillo pintado, en muchas zonas se observan daños por humedad y debido a esta situación están apareciendo hongos que pueden llegar a ser muy perjudiciales para la salud de los alumnos.



**Ilustración 90. Daños en paredes por humedad.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).

- Losa

La losa de cubierta está en muy malas condiciones, no se realizó un buen trabajo de impermeabilización por lo que cuando llueve se filtra agua dentro de las instalaciones, problema muy grave ya que esto debilita la estructura y causa daños en los equipos al entrar en contacto con el agua.



**Ilustración 91. Estado actual del techo utilizado en aulas.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).

- Piso

El piso presenta cierto desnivel y grietas en varias zonas del laboratorio, el mosaico se ha desgastado y necesita ser sustituido por un piso nuevo y adecuado según el área que se encuentre.



**Ilustración 92. Piso de laboratorio en mal estado.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).

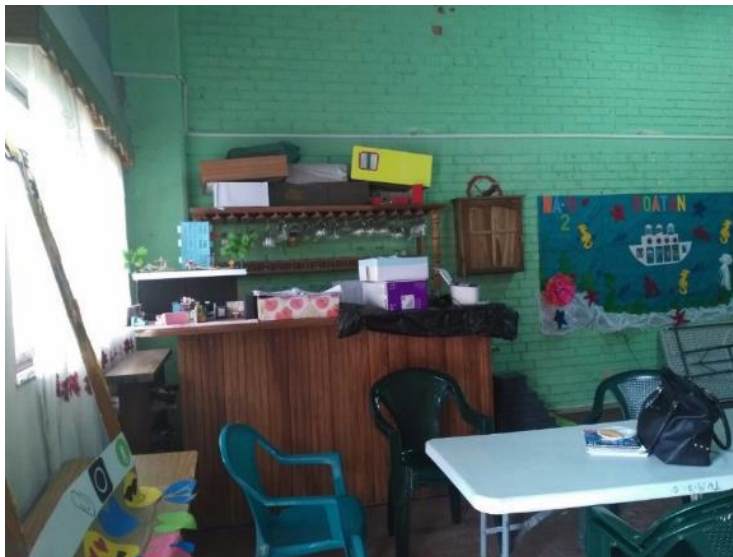
- Cocina

El cielo falso del área de cocina está muy dañado debido a las filtraciones del techo, presenta humedad y mohos que solamente se puede atacar cambiando el material. La cocina no cuenta con el equipo, ni la cantidad necesaria para las prácticas de las diferentes clases que se imparten. El equipo con el que se cuenta está desgastado y en malas condiciones.



**Ilustración 93. Área de cocina.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).



**Ilustración 94. Área de bar y recepción.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).

### 6.1.6 DIAGNÓSTICO DE LA INFRAESTRUCTURA ACTUAL DE LA ESCUELA TALLER MUNICIPAL

El proyecto de la Escuela Taller Municipal de Puerto Cortés se desarrolla en el marco del Programa Nacional de Escuelas Taller (PNET), orientado a mejorar la empleabilidad de las y los jóvenes en formación y egresados en las distintas áreas técnicas. El Proyecto trabaja los componentes de: desarrollo del proceso educativo, monitoreo, seguimiento, sostenibilidad y coordinación interinstitucional. (CONEANFO, 2015)

Ubicado en las afueras de Puerto Cortés, en la colonia El Chile, carretera CA-13 a 7.1 kms del centro de la ciudad.



**Ilustración 95. Ubicación Escuela Taller Municipal.**

Fuente: Google. (s.f.) [Ilustración], Recuperado de: <https://goo.gl/WBRhta>

Este centro de educación no formal está orientado par jóvenes de escasos recursos económicos, problemas sociales. Se trabaja en coordinación interinstitucional con:

- Municipalidad de Puerto Cortes,
- Cámara de Comercio e Industrias de Cortes y Omoa
- CEPUDO
- INFOP

La Escuela Taller desarrolla procesos de formación en diferentes modalidades, periodos, currículos y personas beneficiarias entre los cuales tenemos:

- Soldadura
- Albañilería
- Talleres o cursos de electricidad
- Talleres o Curso de soldadura en posición plana
- Talleres o Curso del área de albañilería (Bloques, columnas y balastos)
- Taller de mesero
- Guía turístico
- Mantenimiento de hoteles
- Jardinería
- Recepcionista de hotel
- Camareros

Las instalaciones actuales solamente tienen aulas didácticas para los talleres de electricidad, soldadura y albañilería. Los cursos relacionados con el sector turismo son impartidos en hoteles y restaurantes del Puerto, ya que no se cuenta con un espacio adecuado para la impartición de clases de esta rama.



**Ilustración 96. Acceso a Escuela Taller Municipal.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).



**Ilustración 97. Esquema de distribución Escuela Taller Municipal.**

Fuente: [Ilustración de Angel V]. (2017).

La edificación es relativamente nueva, pero no cuenta con las áreas necesarias para el desarrollo de las actividades enfocadas al sector turismo. Las clases prácticas de bartender, guías turísticos, y meseros se realizan en hoteles y restaurantes de la ciudad, creando dificultades ya que a la empresa privada no siempre quiere prestar sus instalaciones para la realización de las prácticas.

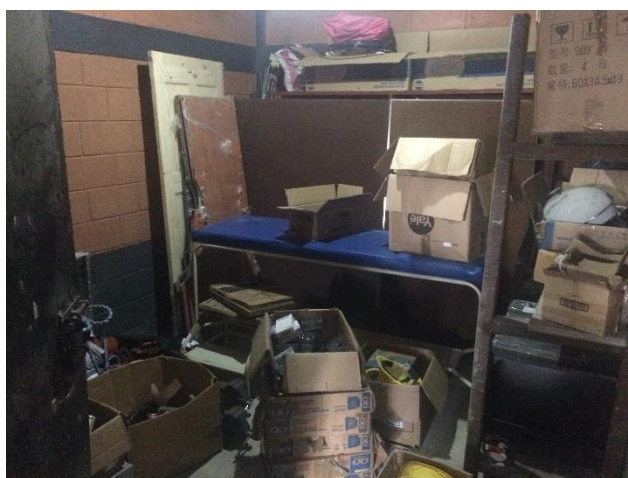
La inexistencia de las áreas destinadas al sector turismo hace de carácter urgente la necesidad contar con un espacio correctamente acondicionado para poder desarrollar todas las actividades académicas relacionadas al tema.





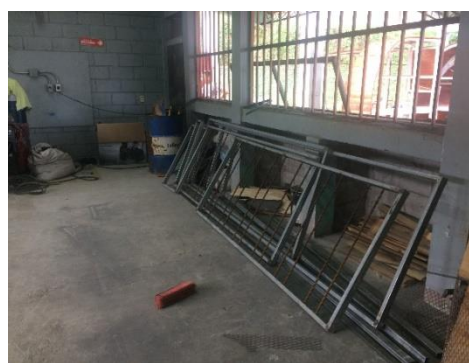
**Ilustración 98. Aula de clase.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).



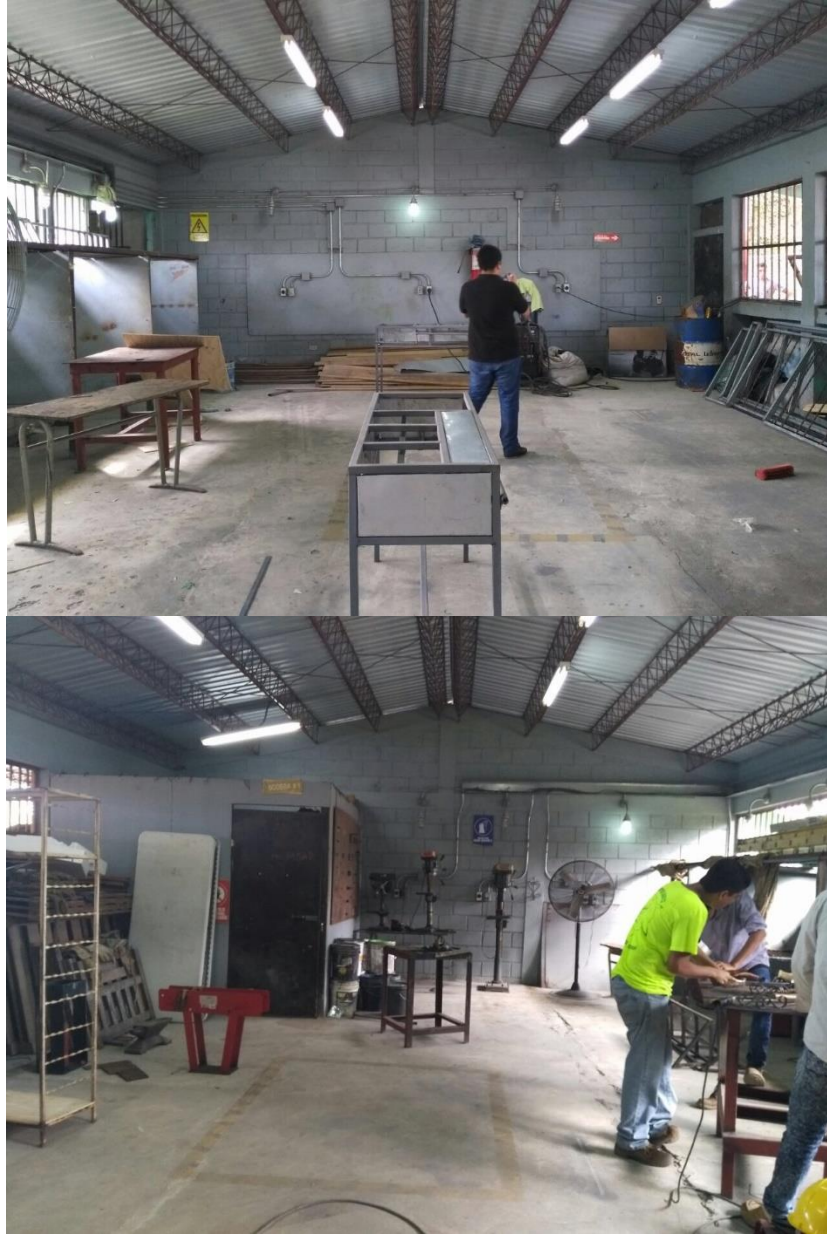
**Ilustración 99. Bodega de materiales.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).



**Ilustración 100. Taller de soldadura.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).



**Ilustración 101. Taller de soldadura.**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2017).



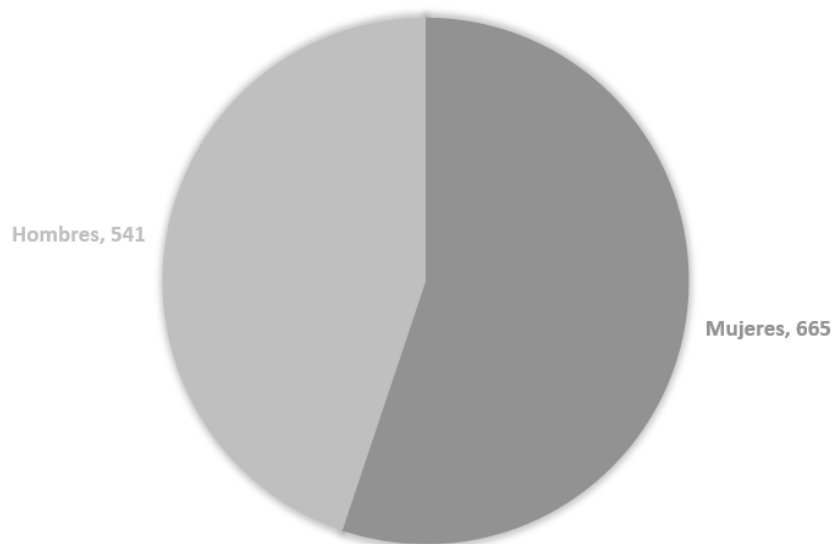
### 6.1.7 DIAGNÓSTICO DE LA INFRAESTRUCTURA ACTUAL DE LA COMUNIDAD DE BAJAMAR



**Ilustración 102. Ubicación de la Comunidad de Bajamar.**

Fuente: Google. (s.f.) [Mapa de Ubicación, Puerto Cortés], Recuperado de: <https://goo.gl/WBRhta>

A 78 metros sobre el nivel del mar y a nueve kilómetros del centro urbano de Puerto Cortés se encuentra esta comunidad compuesta por 3,088 habitantes en su mayoría garífunas. Actualmente para el ingreso a la comunidad se ingresa por una única calle que es conocida como la calle principal ya que esta igual conecta con la comunidad de Travesía, la condición de la carretera no es óptima ya que actualmente es una carretera de tierra. Tampoco se cuenta con algún tipo de señalización que indique cuando se haya ingresado al sector de la comunidad garífuna de Bajamar.



**Ilustración 103. Diagrama Poblacional por sexo en la Comunidad de Bajamar.**

Fuente: [Ilustración de Neda H]. (2017). Elaboración basada en: Estadísticas INE (2013)



**Ilustración 104. Comunidad de Bajamar 1 Calle.**

Fuente: [Fotografía de Neda H]. (2017).



**Ilustración 105. Iglesia de Bajamar.**

Fuente: [Fotografía de Neda H]. (2017).



**Ilustración 106. Comunidad de Bajamar.**

Fuente: [Fotografía de Neda H]. (2017).

Dentro de la comunidad de Bajamar se encuentran una serie de edificaciones para uso de los habitantes como el centro de reuniones comunal que se ubica enfrente de la calle principal de ingreso a Bajamar, en el otro extremo de la calle con vista al mar se ubican pequeños kioscos de comida contruidos con los mismos materiales de la zona aunque sus condiciones de infraestructura no se encuentran en óptimas condiciones, tanto la comunidad, como los espacios de venta y comercialización cuentan con todos los servicios básicos. Dentro de la arquitectura que se encuentra en la zona pudimos observar viviendas construidas con arquitectura vernácula de la zona las cuales estas se acondicionan al clima del lugar, pero estas viviendas carecen de una correcta infraestructura básica. De igual manera se encuentran viviendas construidas con materiales comunes de encontrar en el mercado como los bloques de concreto y lámina de aluzinc.



**Ilustración 107. Escenario de la Comunidad de Bajamar.**

Fuente: [Fotografía de Neda H]. (2017).





**Ilustración 108. Kiosco de Venta de Comida en las Playas de Bajamar.**

Fuente: [Fotografía de Neda H]. (2017).

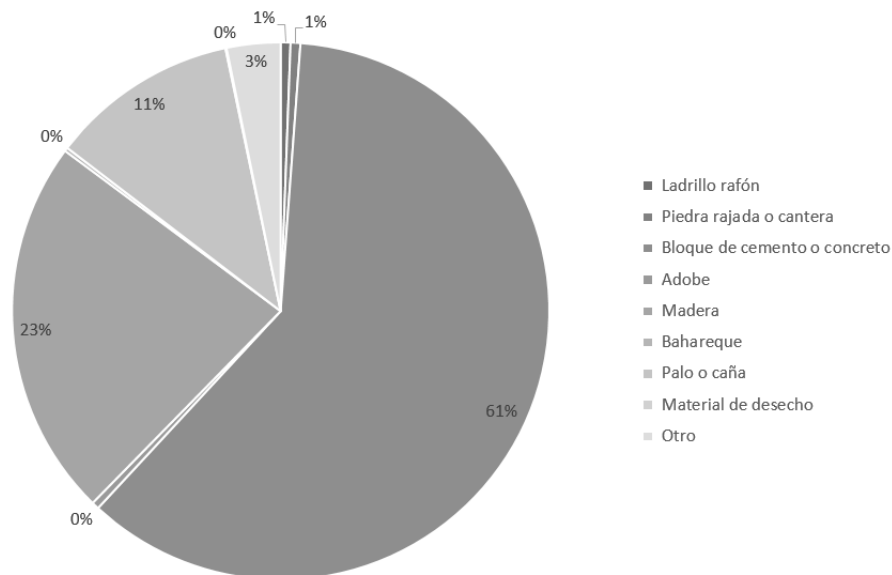


**Ilustración 109. Comunidad de Bajamar.**

Fuente: [Fotografía de Neda H]. (2017).

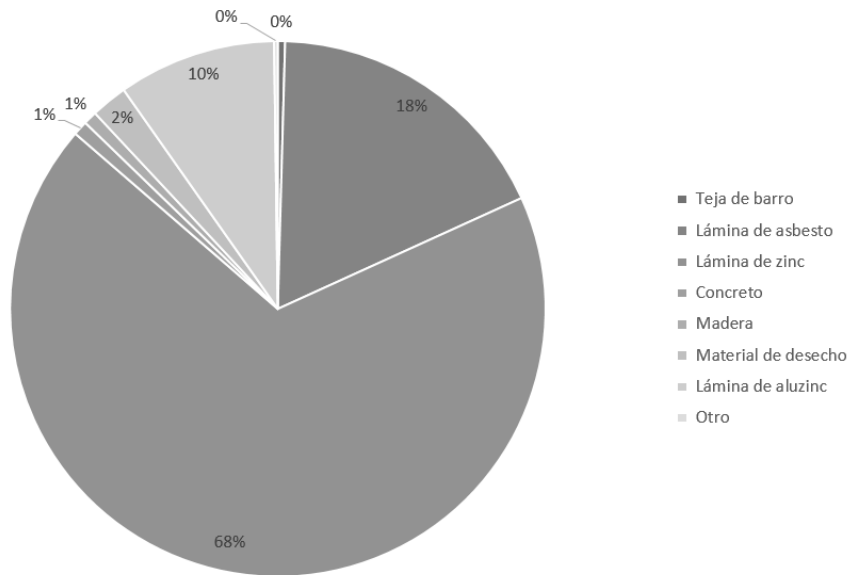
Dentro de la comunidad garífuna de Bajamar se pueden encontrar diversos materiales utilizados para la construcción de viviendas y edificaciones. En las Ilustraciones 109 y 110 se pueden observar gráficos en los cuales se adjuntan los porcentajes de materiales mayormente utilizados para la construcción actualmente dentro de la comunidad de Bajamar, predominando el ladrillo rafón para la construcción de las paredes y la lámina de asbesto como material para el techo.

De la misma manera observando que los materiales tradicionales utilizados por los garífunas como el bahareque, madera, palo o caño son los menos empleados por la comunidad.



**Ilustración 110. Materiales utilizados para infraestructura dentro de la comunidad de Bajamar.**

Fuente: [Ilustración de Neda H]. (2017). Elaboración basada en: Estadísticas INE (2013)



**Ilustración 111. Materiales utilizados para cubierta de techo.**

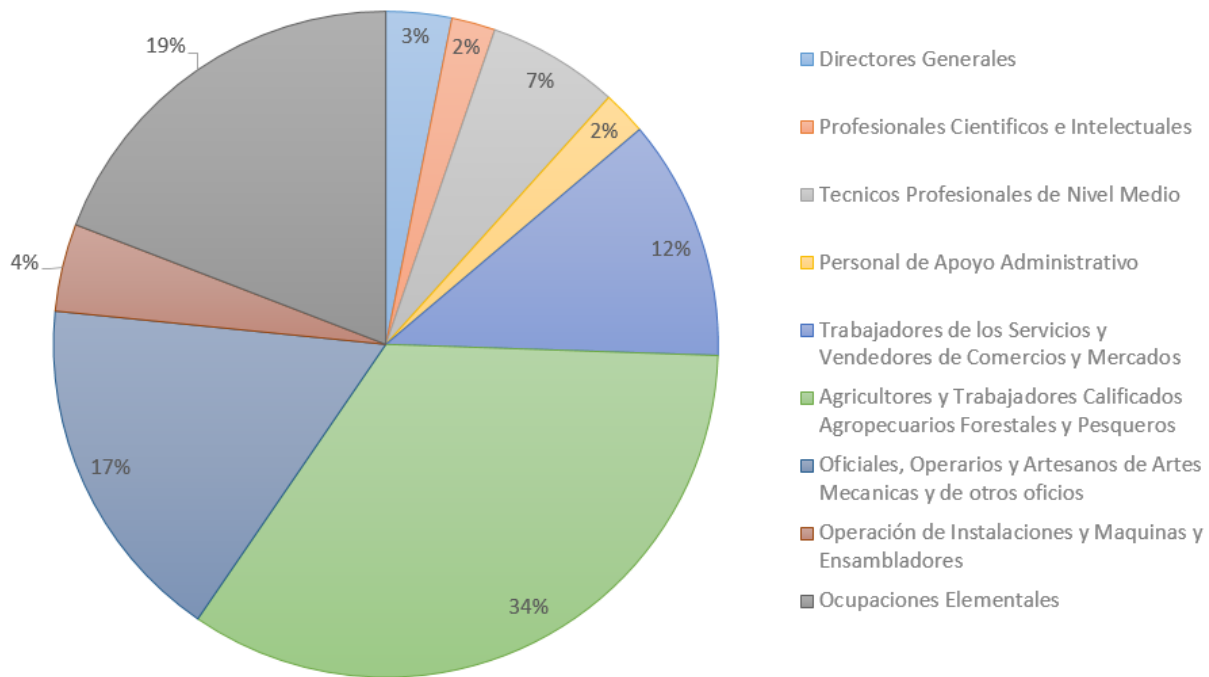
Fuente: [Ilustración de Neda H]. (2017). Elaboración basada en: Estadísticas INE (2013)



**Ilustración 112. Tipología de Vivienda en Bajamar**

Fuente: [Fotografía de Neda H]. (2017).

Dentro de sus actividades del día a día comienza a las 4 de la mañana. Las mujeres se levantan a preparar el pan de coco que hornean durante la mañana y también alistan los vestidos que confeccionaron la noche anterior. Los hombres empiezan a agruparse para iniciar la pesca en grupo. La desembocadura del río Ulúa es un depósito natural asediado por los pescadores garífunas, que cuando el tiempo está a su favor logran llevar a casa más de 200 pescados, entre los que destaca el róbalo. Cabe destacar que gran parte de la gente de la comunidad vive de las remesas que envían familiares en los Estados Unidos, no hay muchas fuentes de empleo, por lo que la época de semana santa es para los vecinos una fuente de ingresos extra.



**Ilustración 113. Tipos de Ocupaciones de la Población de Bajamar.**

Fuente: [Ilustración de Neda H]. (2017). Elaboración basada en: Estadísticas INE (2013)





**Ilustración 114. Canoa utilizada para la pesca en Bajamar.**

Fuente: [Fotografía de Neda H]. (2017).



**Ilustración 115. Montaje de Redes de Pesca.**

Fuente: [Fotografía de Neda H]. (2017).

Esta pequeña comunidad fundada en 1837 ha comenzado a ver el desarrollo en los últimos cuatro años. Desde un centro de salud, que ahora cuenta con centro odontológico, hasta centro de educación básica, que alberga a 800 estudiantes.



**Ilustración 116. Centro Comunal de Bajamar.**

Fuente: [Fotografía de Neda H]. (2017).



**Ilustración 117. Iglesia de Bajamar**

Fuente: [Fotografía de Angel V]. (2018).

Dentro de la comunidad garífuna de Bajamar se puede observar que aún conservan su cultura tradicional ancestral, lastimosamente pocos grupos de habitantes garífunas dentro de la zona le han sacado provecho a esto.

Según el estudio realizado podemos encontrar la siguiente problemática:

- Falta de recursos financieros para desarrollar proyectos que involucren la mayoría de los atractivos turísticos y culturales de la zona, ya que la mayoría de los proyectos son realizados por la municipalidad.
- Malas condiciones de la infraestructura vial.
- Condiciones limitadas del transporte público.
- No hay lugares para hospedaje.
- Inexistencia de centros de recreación.
- Limitados conocimientos sobre historia de la etnia garífuna.
- Limitados conocimientos sobre cultura.
- Falta de apoyo institucional sobre desarrollo urbano, ya que, en épocas lluviosas (temporada de invierno), el turismo en la zona es mínimo.
- Falta de empleo, en dicha zona se encuentran varios atractivos naturales y culturales que brindándoles la debida atención podrían convertirse en gran medida en el medio de subsistencia de sus habitantes.

Logrando el aprovechamiento de la gastronomía y cultura de la comunidad de garífuna se realiza el planteamiento de la siguientes recomendaciones y propuestas en vista al análisis realizado:

- Acondicionamiento de la infraestructura vial para el ingreso a la comunidad, de igual manera la implementación de medios de transporte que faciliten la llegada de los turistas desde el centro de Puerto Cortes hacia Bajamar y las diferentes comunidades garífunas.
- Concientización y preparación sobre los recursos naturales e historia de la etnia garífuna a los pobladores de la comunidad de Bajamar para brindar un mejor servicio a los turistas y así lograr dar a conocer la importancia de su cultura.

- Desarrollo de proyectos de áreas de recreación y espacios culturales para brindar una variedad de servicios y experiencias a las turistas, proporcionando también un beneficio económico a la comunidad.
- Diseño de una variedad de tipologías de kioscos para el aprovechamiento y demostración de la gastronomía garífuna.
  - Desarrollo de kioscos demostrativos para brindar la experiencia al turista de poder conocer, observar y aprender los métodos de preparación culinarios y de igual manera poder conocer la historia sobre la creación de los diferentes platillos y degustación de los mismos.
  - Desarrollo de kioscos destinados a la venta de diferentes postres y bebidas de la cultura garífuna, de igual manera crear espacios destinados a la venta de artesanías realizadas por la misma comunidad.
- Diseño de un espacio destinado a la demostración de los diferentes bailes y expresiones culturales de la comunidad garífuna.
- Implementación de espacio destinado al público, como ser un área de sanitarios y duchas para los turistas.
- Creación de un programa de limpieza para la playa de Bajamar y concientización sobre el uso de desperdicios e implementación de reciclaje de basura dentro de la comunidad para brindar la mejor experiencia agradable al visitante.
- Creación de espacios dedicados al hospedaje para los turistas que lleguen a la zona de Bajamar.

## **VII. PROPUESTA ARQUITECTÓNICA**

### **7.1 PROGRAMA ARQUITECTÓNICO**

El desarrollo, crecimiento y transformación que se ha generado en Puerto Cortés durante los últimos años ha aumentado la demanda en los servicios turísticos.

Ante éste desarrollo se puede concluir según el estudio realizado la necesidad del diseño y ejecución de los proyectos denominados Hotel Escuela y Centro Gastronómico Garífuna para poder solventar ésta carencia que actualmente el municipio de Cortés y Bajamar posee.

Este programa de necesidades se obtuvo en base a la información bibliográfica de Hoteles y Hoteles-Escuela de la Región y visitas de campo a las instalaciones complementarias, también toma como base a los requisitos técnicos para diseño de hotel 3 estrellas (Instituto Hondureño del Turismo, 2006), arquitectura de la zona garífuna, se tomaron en cuenta los referentes internacionales y nacionales, y las entrevistas realizadas a los profesionales empapados del tema entre los cuales tenemos a la encargada de las etnias de la zona garífuna y la líder de la mujeres emprendedores garífunas de Bajamar, se determinó cuáles son los espacios necesarios y dimensiones mínimas para el diseño de un Hotel Escuela y un Centro Gastronómico Garífuna.

Este el resultado del análisis de los capítulos anteriores de este documento.

Dentro el desarrollo del programa arquitectónico se aplicó 9 criterios y necesidades funcionales que deberán requerir los proyectos para su desarrollo dependiendo de la capacidad con la cual contará cada uno.

1. Según la tipología de hotel que se estará empleando para el diseño del proyecto y según la norma turística salvadoreña se tomará como base de diseño una capacidad de 51 habitaciones ya que es un mediano hotel. (Véase Tabla 2)
2. La población estudiantil con la que se cuenta actualmente es de 58 alumnos.
3. Áreas destinadas para impartir talleres culinarios.
4. Áreas destinadas a talleres y aulas didácticas para impartir los diferentes cursos.
5. Áreas destinadas dentro del hotel para diferentes actividades para el esparcimiento de los huéspedes.



(Continuación de tabla 9)

Area	Zona	Sub Zona	Espacio	Cantidad de Espacios	Area m2		Sub Total	Total
HOTEL		Áreas de Servicio	Salon de Eventos	1	371.78	371.78	714.78	2992.03
			Sanitarios	1	25	25		
			Sala de Juntas	1	40	40		
			Escalera Principal	1	20	20		
			Escalera de Servicio	1	15	15		
			Área de Carga y Descarga	1	80	80		
			Cuarto de Máquinas	1	50	50		
			Bodega	1	22	22		
			Control de Acceso y Salida	1	8	8		
			Bodega de Ama de Llaves	1	8	8		
			Cuarto Eléctrico	1	8	8		
			Cuarto Hidráulico	1	25	25		
			Lavandería	1	7	7		
			Limpieza	3	7	21		
			Bodega	2	7	14		
	PÚBLICA	Administración	Oficina Gerente y Contador	1	6.45	6.45	34.75	
			Vestibulo	1	15	25		
			Sala de Juntas	1	7.3	7.3		
			Cuarto de Archivos	1	6	6		
		Comercia	Locales Comerciales	13	18	54	82	
			Sanitarios	1	25	25		
			Bodegas	1	3	3		
		Esparcimiento	Piscina	2	250	500	1430	
			Asoleadores	1	80	80		
			Jardines	1	800	800		
			Área de Recreación	1	50	50		
ESTADÍA	Habitaciones	Habitación Triple	8	35	280	730.5		
		Habitación Doble	4	30	120			
		Habitación discapacitados	1	30	30			
		Habitaciones Sencilla	5	28.5	142.5			
		Habitacion Cuadruple	4	35	140			
		Area de Servicio	1	18	18			
ESCUELA	PÚBLICA	Accesos	Acceso Vehicular	1	-		80	
			Acceso Peatonal	1	-			
			Acceso de Servicio	1	80			
	Vestibulo	Entrada Principal	1	40	40	73.3		
		Oficina de Información	1	6.3	6.3			
		Recepción	1	7	7			
		Sala de Espera	1	20	20			

(Continuación de tabla 9)

Area	Zona	Sub Zona	Espacio	Cantidad de Espacios	Area m2		Sub Total	Total
ESCUELA	PÚBLICA	Administración	Coordinación- Dirección	1	6.45	6.45	38.25	1302.25
			Orientación	1	6.45	6.45		
			Secretaría	1	6.45	6.45		
			Contador	1	6.45	6.45		
			Sanitarios	2	3	6		
			Enfermería	1	6.45	6.45		
	EDUCATIVA	Aulas	Aula Común	4	40	160	1188	
			Aula de Computo	1	60	60		
			Aula Didáctica	4	80	320		
			Taller de Repostería	1	100	100		
			Taller de Panadería	1	100	100		
			Taller de Bartender	1	100	100		
			Taller de Cocina	1	100	100		
			Cocina Didáctica	1	103	103		
			Salón de Juntas	1	40	40		
			Sanitarios	2	25	50		
			Comedor	1	55	55		
	RESTRINGIDA	Áreas de Servicio	Área de Carga y Descarga	1	20	20	76	
			Bodega	1	10	10		
			Contro de Acceso y Salida	1	6	6		
Cuarto Eléctrico			1	8	8			
Cuarto Hidráulico			1	25	25			
Lavandería			1	7	7			

Fuente: [Tabla de Angel V & Neda H]. (2017).



Para el Centro Gastronómico Garífuna:

**Tabla 10. Programa Arquitectónico Centro Gastronómico Garífuna**

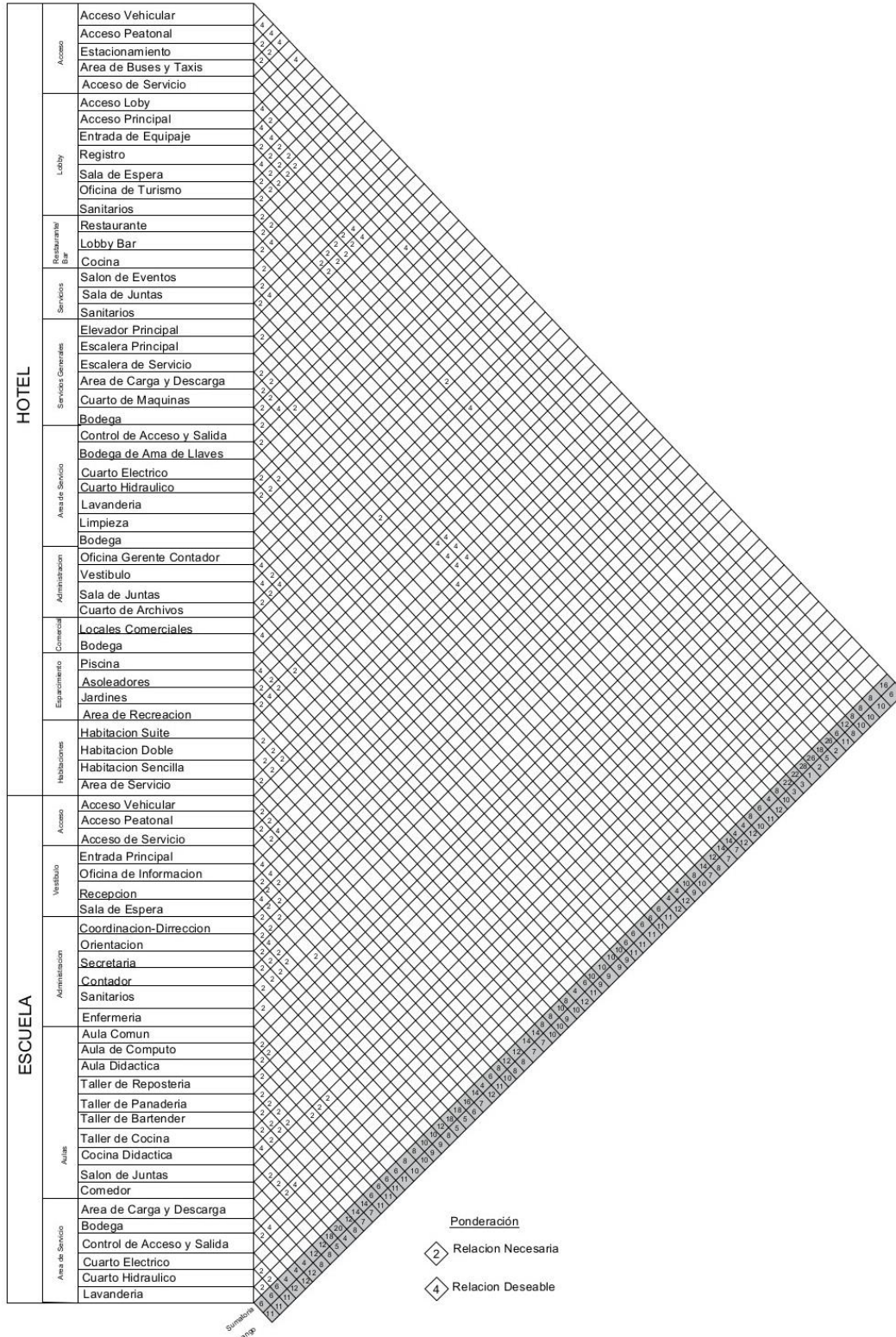
Programa Arquitectónico Centro Gastronómico Garífuna				
Zona	Espacio	Area m2	Sub Total	Total
Acceso	Corredor	-	100	218
	Kiosco Central	100		
Gastronómica	Kiosco Gastronómico		90	
	Cocina	20		
	Comedor	14		
	Kiosco Demostrativo Gastronómico			
	Cocina	20		
	Area de Demostración Culinaria	7		
	Comedor	14		
Servicios	Kiosco de Venta	15	28	
	Sanitarios	25		
	Duchas	3		

Fuente: [Tabla de Angel V & Neda H]. (2017).

## 7.2 MATRIZ DE RELACIONES FUNCIONALES

La elaboración de la matriz de relaciones funcionales contribuye a la relación entre todos los espacios que conforman el proyecto arquitectónico. La matriz se desarrolla con un conjunto de filas y columnas en formato de intersección, se compone dividido en tres partes, en la cual se colocan los espacios del proyecto y por medio del cual se relacionan entre si todos los espacios que conformaran.

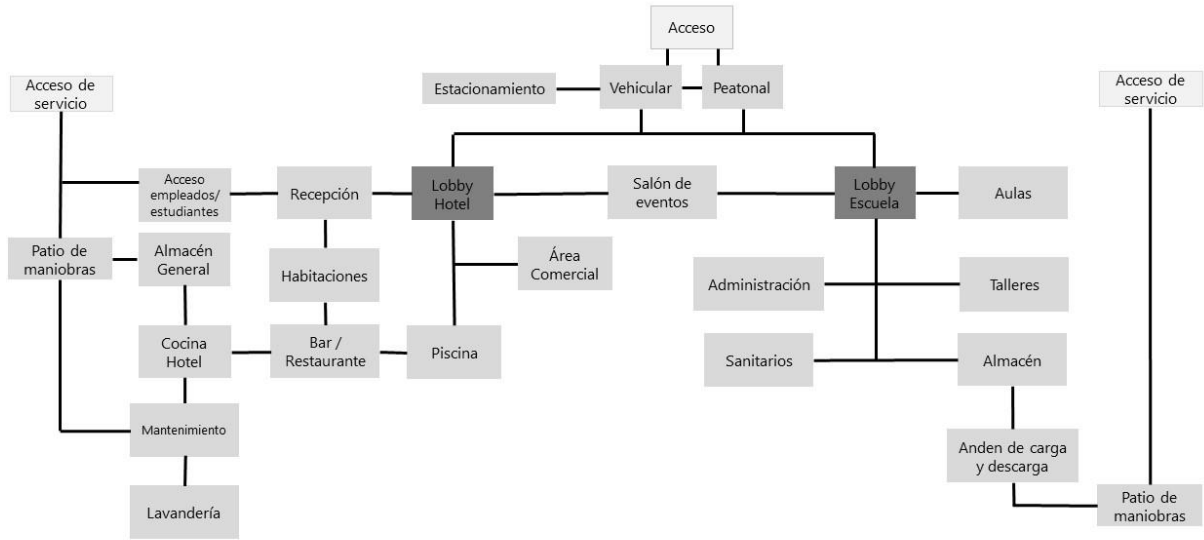
La matriz de relaciones funcionales se desarrolló con el objetivo de poder entender la importancia de relación entre los diferentes espacios que componen el proyecto, en todo caso se establece como una guía entre las relaciones funcionales y no funcionales que comprenderá cada área.



**Ilustración 118. Matriz de Relaciones Funcionales del Hotel Escuela.**

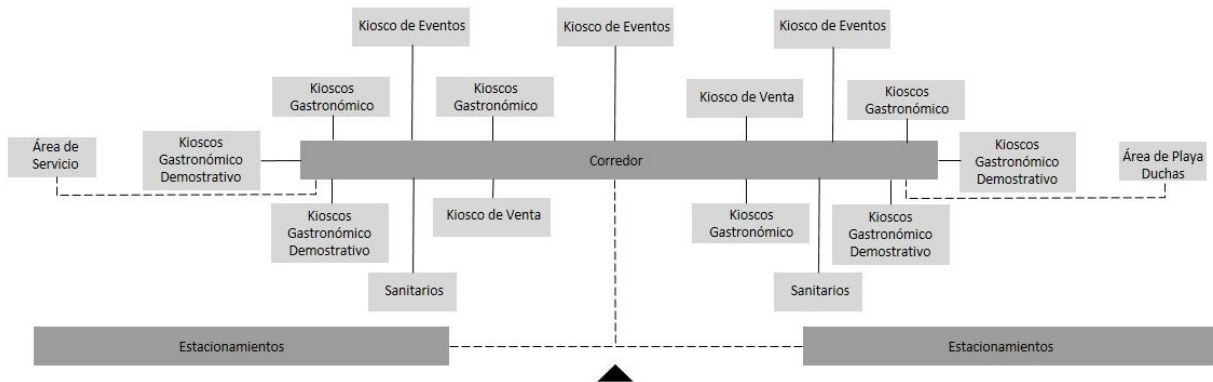
Fuente: [Imagen de Neda H, Ángel V]. (2017)





**Ilustración 120. Diagrama de Relaciones Funcionales del Hotel Escuela.**

Fuente: [Imagen de Neda H., Angel V.]. (2018)



**Ilustración 121. Diagrama de Relaciones Funcionales del Centro Gastronómico Garífuna.**

Fuente: [Imagen de Neda H & Angel V.]. (2018)

## 7.4 DISEÑO

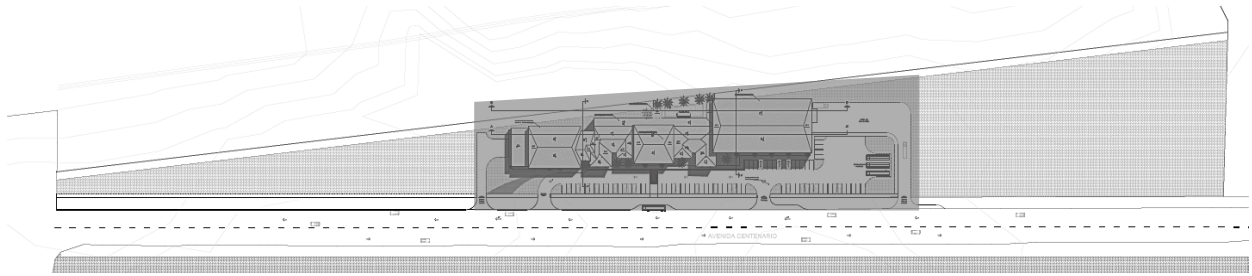
En este apartado se encuentran las respuestas formales, funcionales y tecnológicas obtenidas después del desarrollo de los capítulos anteriores, conceptualizando el proyecto y realizando el diagnóstico (como se estableció en la metodología) el cual se concluye con las siguientes propuestas arquitectónicas.

### 7.4.1 HOTEL ESCUELA

Para el diseño del Hotel Escuela fue asignado un terreno cuyo polígono con orientación de este a oeste en el eje largo, será una de las principales condicionantes para definir la configuración de la planta. Se propone una tendencia de diseño de carácter único, que se destaque entre las demás edificaciones ya diseñadas en el complejo urbanístico, el tipo de arquitectura escogida para el diseño es contemporáneo, sin olvidar las raíces del pueblo porteño se propone la utilización de cubiertas de manaca, con el objetivo de mantener viva la cultura garífuna de la zona ya que ese es uno de los métodos constructivos utilizados por ellos. Creando espacios agradables y contemplativos con vista hacia las diferentes playas del sector, incorporando materiales modernos y amigables con el medio ambiente que cautiven la atención del espectador y aporten calidez a la edificación.

Dentro del concepto a utilizar para la elaboración del diseño se tomó como base la arquitectura garífuna de la zona en donde se logra apreciar no solo su cultura pero de igual manera todos los elementos arquitectónicos que se puede obtener como los colores, los materiales de construcción y de igual manera sus métodos de construcción, logrando de esta manera poder crear un diseño que sea representativo de la cultura de la zona del municipio de Puerto Cortés.

Para poder optar a una futura expansión se propone la ubicación del complejo en el centro del terreno, ya que este es lo suficientemente grande como se muestra en la ilustración 122.



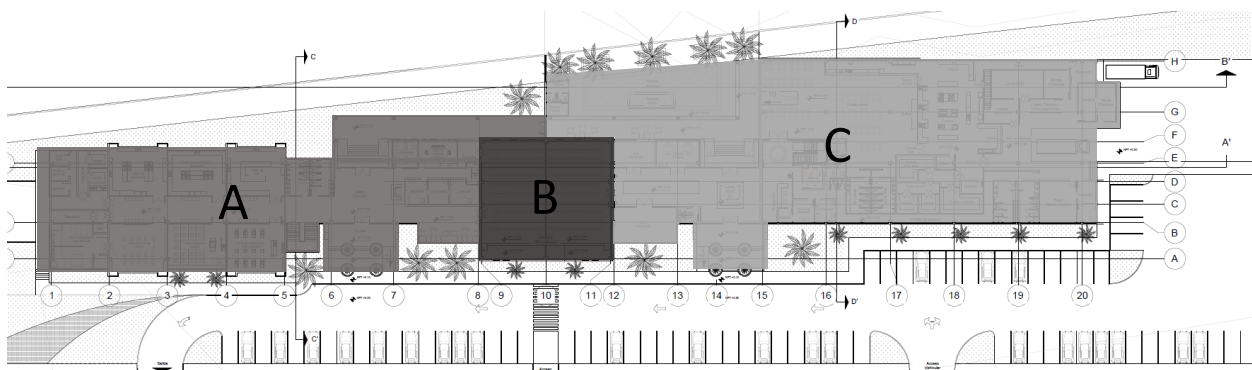
**Ilustración 122. Ubicación de complejo en terreno.**

Fuente: [Imagen de Neda H., Angel V.]. (2018)

#### 7.4.1.1 Relación de áreas

Para el correcto funcionamiento del establecimiento y mantener la privacidad de los turistas que lleguen a hospedarse a la parte del hotel se propuso dividir el complejo en tres módulos:

- Módulo A: escuela y talleres
- Módulo B: auditorio para uso tanto del hotel como de la escuela
- Módulo C: hotel



**Ilustración 123. División de áreas hotel escuela**

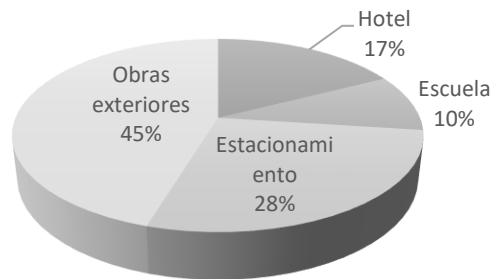
Fuente: [Imagen de Angel V.]. (2018)

**Tabla 11. Área construida por módulo**

Módulo	Área (m2)	Porcentaje
A	1,625.87	52.66
B	371.78	12.04
C	1,089.95	35.30
Total	3,087.60	100%

Fuente: [Tabla de Angel V., Neda H.]. (2018).

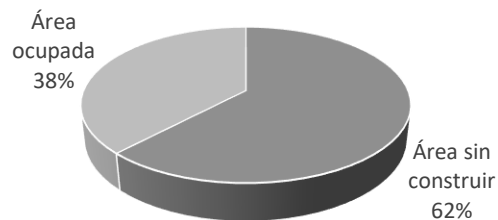
En la ilustración 124 se puede observar con una gráfica los porcentajes de ocupación del área total construida del proyecto, incluyendo áreas exteriores y estacionamientos.



**Ilustración 124. Relación de ocupación**

Fuente: [Tabla de Angel V., Neda H.]. (2018).

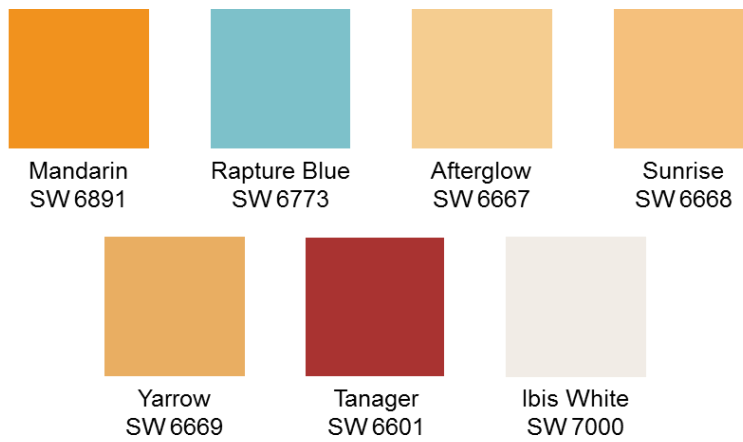
En relación al terreno, el complejo ocupa el 38% del mismo, como se muestra en la ilustración 125.



**Ilustración 125. Área construida en relación al terreno**

Fuente: [Ilustración de Angel V., Neda H.]. (2018).

De igual manera adoptando el concepto de la cultura e arquitectura garífuna para el diseño del proyecto del Hotel Escuela se eligió una paleta de colores de la marca de Sherwin Williams que lograra representar la alegría y distinción de la cultura garífuna y de la mismo forma la calidez y armonía del paisaje tropical en que él se encuentra el proyecto. Respetando de la misma manera los requisitos para el diseño de aulas para el destino de la enseñanza de los alumnos dentro del complejo se tomó en consideración una tipología de colores suaves pero que al mismo tiempo contribuyan para el mejoramiento de enseñanza dentro del espacio.



**Ilustración 126. Paleta de colores utilizada en Hotel Escuela**

Fuente: [Ilustración de Angel V., Neda H.]. (2018).



### 7.4.1.2 Presupuesto

En este apartado se presenta el presupuesto general para el desarrollo del Hotel Escuela. (Ver tabla 12)

**Tabla 12. Presupuesto Hotel Escuela.**

Nº	Actividad	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>A.- Preliminares</b>					
A.1	<b>Evaluación del Terreno</b>				
A.2	Topografía Inicial	mes	0.5	L. 44,580.00	L. 22,290.00
<b>A.3 Montaje de Obra</b>					
A.4	Cerramientos	ml	713.16	L. 472.40	L. 336,896.78
A.5	Instalaciones de energía eléctrica provisional	GLB	1	L. 36,200.00	L. 36,200.00
A.6	Limpiezas	mes	18	L. 472.40	L. 8,503.20
A.7	Botado de basura	mes	18	L. 8,620.00	L. 155,160.00
A.8	Vigilancia	mes	18	L. 10,430.00	L. 187,740.00
A.9	Construcción de instalaciones provisionales (Oficina, Bodega, SS)	GLB	1.00	L. 29,275.41	L. 29,275.41
<b>Sub total</b>					<b>L. 776,065.39</b>
<b>B.- Movimiento de Tierra</b>					
B.1	Movimiento de Tierra	m3	853.18	L. 348.88	L. 297,657.20
<b>Sub total</b>					<b>L. 297,657.20</b>
<b>C.- Excavación para Cimientos</b>					
C.1	Excavación para pilotes	m3	1,620.00	L. 249.32	L. 403,894.56
C.2	Excavación para zapata aislada	m3	2,682.00	L. 112.53	L. 301,815.52
<b>Sub total</b>					<b>L. 705,710.08</b>
<b>D.- Concreto Armado</b>					
D.1	Armado y Colado de Pilotes, 0.50x0.50x30 m., 6#4 A.D. Concreto de 3000PSI	und	216.00	L. 3,580.00	L. 773,280.00
D.2	Armado y Colado de Zapata Aislada 3.00x3.00x3.00 m., 4#4 y #3 @0.25m, Concreto 3000PSI	und	41.00	L. 1,256.70	L. 51,524.70
D.3	Armado y Colado de Zapata Aislada 3.00x2.00x3.00 m., 4#4 y #3 @0.25m, Concreto 3000PSI	und	26.00	L. 821.50	L. 21,359.00
D.4	Armado y Colado de Sobre elevación de bloque de concreto de 6", 1#3 @ 40cm, fundido concreto 3000PSI	ml	411.03	L. 733.64	L. 301,546.94
D.5	Armado y Colado de Solera Inferior 0.20 x 0.20 m. 4#3 y #3@15cm. Concreto 3000 PSI	ml	411.03	L. 314.19	L. 129,141.66
D.6	Armado y Colado de Viga Entrepiso 0.40 x 0.40 m. 4#3 y #2@20cm. Concreto 3000 PSI	ml	498.94	L. 1,121.05	L. 559,338.15
D.7	Viguetas Keystone de entrepiso prefabricadas	ml	1,567.30	L. 578.60	L. 906,839.78
D.8	Armado y Colado de Solera Superior 0.20 x 0.20 m. 4#3 y #2@20cm. Concreto 3000 PSI	ml	411.03	L. 341.48	L. 140,359.00

**(Continuación tabla 12)**

Nº	Actividad	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>D.- Concreto Armado</b>					
D.9	Armado y Colado de Cargadores de Puertas y Ventanas . 4#3 y #2@20cm. Concreto 3000 PSI	ml	1,322.67	L. 629.23	L. 832,261.30
D.10	Armado y Colado de Columna C-1 0.40 x 0.40 m. 6#4 y #3@15cm. Concreto 3000 PSI	ml	342.40	L. 589.92	L. 201,989.14
D.11	Armado y Colado de Gradas según detalle en plano	m3	197.84	L. 1,880.36	L. 372,010.91
D.12	Armado y Colado de Entepiso fundido en situ, estructura lámina ondulada aluzinc, Concreto e=10cm 3000PSI, ref #3 @0.40m	m2	603.21	L. 1,493.11	L. 900,657.54
<b>Sub total</b>					<b>L. 5,190,308.13</b>
<b>E.- Construcción de Paredes</b>					
E.1	Pared de bloque de 6x8x16	m2	3,846.60	L. 585.15	L. 2,250,841.53
E.2	Repello y pulido en pared de bloque	m2	3,846.60	L. 226.94	L. 872,951.71
E.3	Tallado y colado de mochetas de puertas	ml	670.71	L. 322.21	L. 216,108.74
E.4	Tallado y pulido de mochetas de ventanas	ml	651.96	L. 322.17	L. 210,040.87
<b>Sub total</b>					<b>L. 3,549,942.85</b>
<b>F.- Pisos</b>					
F.1	Firme de piso e=5cm, Concreto 2500PSI	m2	3,883.86	L. 348.43	L. 1,353,252.21
F.2	Suministro e instalación de piso de porcelanato de 41 x 41 cm. Esmaltado Marie color beige	m2	1,806.54	L. 1,062.35	L. 1,919,186.35
F.3	Suministro e instalación de piso de porcelanato de 15x60 cm. Con textura de madera color	m2	656.98	L. 1,456.78	L. 957,075.32
F.4	Suministro e instalación de piso de porcelanato de 15x60 cm. Con textura de madera color	m2	754.18	L. 1,456.78	L. 1,098,674.34
F.5	Suministro e instalación de piso de porcelanato de 15x60 cm. Con textura de madera color	m2	1,301.14	L. 1,590.80	L. 2,069,853.51
F.6	Suministro e instalación de alfombra Marbella color rojo	m2	378.42	L. 1,236.50	L. 467,916.33
F.7	Firme de concreto pulido con acabado de pintura epoxica color gris	m2	375.62	L. 607.99	L. 228,373.55
F.8	Firme de concreto pulido	m2	278.45	L. 108.07	L. 30,093.36
<b>Sub total</b>					<b>L. 8,124,424.97</b>
<b>G.- Cubiertas y Cielos</b>					
G.1	Cubierta de techo de aluzinc, sobre estructura de madera(ver planos de techos)	m2	3,948.68	L. 2,273.75	L. 8,978,295.45
G.2	Cumbrera para techo aluzinc	ml	38.35	L. 134.00	L. 5,138.90
G.3	Cubierta de Manaca sobre el techo de aluzinc	m2	3,948.68	L. 483.00	L. 1,907,212.44

**(Continuación tabla 12)**

Nº	Actividad	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>G.-</b>	<b>Cubiertas y Cielos</b>				
G.4	Suministro e instalación de cielo falso interior de tabla yeso con suspensión metálica, incluye instalación de flejería.	m2	2,336.54	L. 652.88	L. 1,525,472.10
G.5	Suministro e instalación de cielo raso con suspensión metálica, incluye instalación de flejería.	m2	2,181.16	L. 545.13	L. 1,189,017.78
	<b>Sub total</b>				<b>L. 13,605,136.67</b>
<b>H.-</b>	<b>Puertas y Ventanas</b>				
H.1	P-1. Puerta de Tambor Rinoceronte de una hoja de madera con acabado liso color blanco perla (incluye herrajes, llavines, contramarco, mochetas y pintura)	und	36.00	L. 2,900.00	L. 104,400.00
H.2	P-2. Puerta de Tambor Rinoceronte de una hoja de madera con acabado liso color blanco perla (incluye herrajes, llavines, contramarco, mochetas y pintura)	und	7.00	L. 2,300.00	L. 16,100.00
H.3	P-3. Puerta de Tambor Rinoceronte de dos hojas de madera con acabado liso color gris claro+ espaciollo de ventanilla (incluye herrajes, llavines, contramarco, mochetas y pintura)	und	14.00	L. 5,456.67	L. 76,393.38
H.4	P-6. Puerta de doble accion de pvc flexible mas detalle de aluminio color gris (incluye herrajes, llavines, contramarco, mochetas y pintura)	und	14.00	L. 6,989.30	L. 97,850.20
H.5	P-6. Puerta de doble hoja de pvc flexible mas detalle de aluminio color gris (incluye herrajes, llavines, contramarco, mochetas y pintura)	und	1.00	L. 5,345.20	L. 5,345.20
H.6	P-6. Puerta de una hoja de pvc flexible mas detalle de aluminio color gris (incluye herrajes, llavines, contramarco, mochetas y pintura)	und	4.00	L. 2,562.50	L. 10,250.00
H.7	P-7. Puerta de Tambor Rinoceronte de doble hoja de madera con acabado natural y 4 paneles según diseño (incluye herrajes, llavines, contramarco, mochetas y pintura)	und	3.00	L. 5,312.60	L. 15,937.80
H.8	P-8. Puerta de vidrio con perfi de pvc color blanco	und	7.00	L. 12,426.00	L. 86,982.00
H.9	P-9. Puerta de Tambor Rinoceronte de una hoja de madera con acabado liso color gris + franja de aluminio cepillado ubicado en el medio (incluye herrajes, llavines, contramarco, mochetas y pintura)	und	26.00	L. 2,985.50	L. 77,623.00
H.10	P-10. Puerta metalica enrollable de acero inoxidable (incluye herrajes, llavines, contramarco, mochetas y pintura)	und	1.00	L. 8,967.40	L. 8,967.40
H.11	V-1. Ventana corrediza con vidrio de doble acristaleamiento y marco de pvc blanco acabado mate	und	12.00	L. 744.47	L. 8,933.63

**(Continuación tabla 12)**

Nº	Actividad	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>H.-</b>	<b>Puertas y Ventanas</b>				
H.12	V-2. Ventana fija con vidrio de doble acristaleamiento y marco de pvc blanco acabado mate	und	15.00	L. 2,342.10	L. 35,131.50
H.13	V-3. Ventana corrediza con vidrio de doble acristaleamiento y marco de pvc blanco acabado mate	und	13.00	L. 1,244.47	L. 16,178.10
H.14	V-4. Ventana con puerta corrediza con vidrio de doble acristaleamiento y marco de pvc blanco acabado mate	und	13.00	L. 1,434.47	L. 18,648.10
H.15	V-5. Ventana corrediza de parte superior con vidrio de doble acristaleamiento y marco de pvc blanco acabado mate	und	27.00	L. 1,323.00	L. 35,721.00
H.16	V-6. Ventana corrediza con vidrio de doble acristaleamiento y marco de pvc blanco acabado mate	und	12.00	L. 890.07	L. 10,680.80
	<b>Sub total</b>				<b>L. 625,142.12</b>
<b>I.-</b>	<b>Acabados Interiores y Acabados Exteriores</b>				
I.1	Pintura acrílica mate en paredes exteriores color Ghost white (incluye sellador)	m2	2,423.30	L. 103.42	L. 250,606.30
I.2	Pintura acrílica mate en paredes interiores 0023_Firebrick (incluye sellador)	m2	164.91	L. 156.42	L. 25,794.45
I.3	Pintura acrílica mate en paredes interiores 0012_Bisque (incluye sellador)	m2	271.08	L. 156.42	L. 42,401.06
I.4	Pintura acrílica mate en paredes interiores Sea Shell (incluye sellador)	m2	875.21	L. 156.42	L. 136,896.24
I.5	Enchape de madera 0.15 x 1.20m en exterior	m2	394.43	L. 638.90	L. 252,001.33
I.6	Pared verde		73.90	L. 1,480.45	L. 109,405.26
	Instalaciones de paredes de cámara frigorífica modular, incluido compresor	m2	12.27	L. 25,332.45	L. 25,332.45
I.7	Revestimiento aseptico de color blanco en cocina	m2	224.77	L. 496.61	L. 111,622.55
	<b>Sub total</b>				<b>L. 954,059.62</b>
<b>J.-</b>	<b>Instalaciones Hidrosanitarias</b>				
J.1	Suministro e instalación de contador (incluye 2 válvulas y 1 contador)	und	2.00	L. 3,123.90	L. 6,247.81
J.2	Suministro e instalación de tubería de agua potable 1/2"	ml	568.73	L. 123.00	L. 69,953.79
J.3	Equipo Hidroneumatico	und	2.00	L. 4,710.00	L. 9,420.00
J.4	Suministro e instalación de tubería de drenaje 6"	ml	625.53	L. 48.00	L. 30,025.44
J.5	Caja de registro de A/N 60X60X60 cm. Incluye casquete/tapadera	und	27.00	L. 1,600.00	L. 43,200.00
J.6	Cisterna de 3000 galones de capacidad	und	2.00	L. 9,000.00	L. 18,000.00
J.7	Urinaríos	und	15.00	L. 7,051.00	L. 105,765.00

**(Continuación tabla 12)**

<b>Nº</b>	<b>Actividad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>J.-</b>	<b>Instalaciones Hidrosanitarias</b>				
J.8	Suministro e instalación de inodoros (incluye tubo de ventilación)	und	62.00	L. 3,846.00	L. 238,452.00
J.9	Suministro e instalación de lavamanos tipo A	und	23.00	L. 2,400.00	L. 55,200.00
J.10	Suministro e instalación de lavamanos tipo B	und	9.00	L. 2,100.00	L. 18,900.00
J.11	Suministro e instalación de lavamanos tipo C (habitaciones)	und	36.00	L. 3,634.00	L. 130,824.00
J.12	Suministro e instalación de ducha (incluye grifos)	und	28.00	L. 1,900.00	L. 53,200.00
J.13	Instalación de esperas para lavadora (incluye grifos)	und	5.00	L. 1,800.00	L. 9,000.00
J.14	Suministro e instalación de accesorios de baño (incluye 1 toallero, 2 jaboneras, 1 porta papel, 1 porta cepillos, 1 cortinero) de acero.	und	25.00	L. 4,079.25	L. 101,981.25
J.15	Suministro e instalación de lavatrastos de una fosa (incluye grifos)	und	15.00	L. 2,176.00	L. 32,640.00
J.16	Suministro e instalación de lavatrastos de 2 fosas (incluye grifos)	und	17.00	L. 4,086.00	L. 69,462.00
	<b>Sub total</b>				<b>L. 992,271.29</b>
<b>K.-</b>	<b>Instalaciones Eléctricas</b>				
K. 1	Suministro e instalación de acometida eléctrica	ml	9.00	L. 6,200.00	L. 55,800.00
K. 2	Suministro e instalación de medidor (incluye polo a tierra)	und	2.00	L. 3,200.00	L. 6,400.00
K. 3	Suministro e instalación de tablero de distribución de 24 espacios	und	25.00	L. 6,000.00	L. 150,000.00
K. 4	Suministro e instalación de red para tomacorrientes	ml	990.57	L. 717.90	L. 711,130.20
K. 5	Suministro e instalación de red para interruptores	ml	123.45	L. 533.45	L. 65,854.40
K. 6	Suministro e instalación de toma 125 V	und	198.00	L. 741.05	L. 146,727.90
K. 7	Suministro e instalación de tomacorrientes dobles de 220 V para pared	und	44.00	L. 577.32	L. 25,402.08
K. 8	Suministro e instalación de tomacorrientes dobles de 250 V para piso	und	28.00	L. 586.44	L. 16,420.32
K. 9	Suministro e instalación de tomacorrientes dobles de 250 V para exteriores	und	10.00	L. 734.50	L. 7,345.00
K. 10	Suministro e instalación de interruptores	und	17.00	L. 494.01	L. 8,398.17
	<b>Sub total</b>				<b>L. 1,193,478.08</b>
<b>L.-</b>	<b>Instalaciones de Rociadores</b>				
L.1	Rociadores	und	215.00	L. 103.42	L. 22,234.29
L.2	Detectores de Humo de Techo	und	84.00	L. 2,180.11	L. 183,129.44
L.3	Detectores de Humo de Pared	und	60.00	L. 3,332.93	L. 199,975.55
L.4	Tubería de CPVC 1/2"	ml	1,138.78	L. 496.61	L. 565,527.11
	<b>Sub total</b>				<b>L. 970,866.39</b>

(Continuación tabla 12)

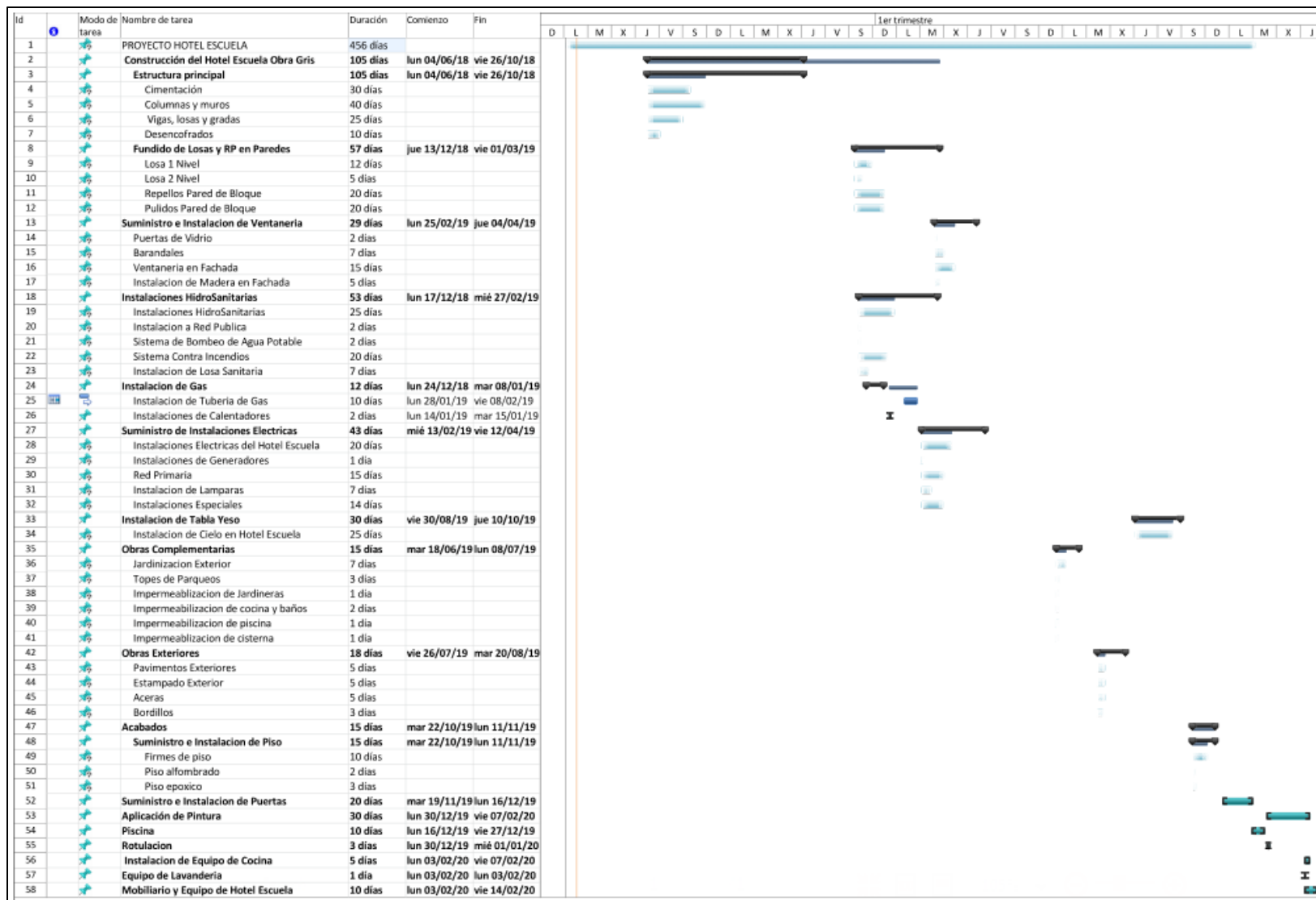
Nº	Actividad	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>L.-</b>	<b>Instalaciones Especiales</b>				
L. 1	Puntos de red y telefonía, Equipos pasivos y gabinetes, enlaces fibras ópticas, certificación, acometidas de servicio, ordenamiento final de cuartos IT, MDF y IDFs, Bandeja tipo canasta, Canalización Complementaria, Distribución	GLB		L. 276,760.34	L. 276,760.34
L. 2	Mano de Obra Cableado, Gabinetes CaTv y Ordenamiento, Cable CaTV-Conectorización, Canalización para salidas TV	GLB		L. 145,800.00	L. 145,800.00
L. 3	Equipo, Cableado, Cajas especiales de piso, canalización completa para equipos y dispositivos en Hotel, (SALON DE USOS MULTIPLES, SALA DE JUNTAS, TALLERES Y AUDIO AMBIENTAL HOTEL)	GLB		L. 83,440.00	L. 83,440.00
L. 4	HSIA - Wi-Fi	GLB		L. 89,600.00	L. 89,600.00
L. 5	UPS 15KVA, By-Pass	GLB		L. 15,378.00	L. 15,378.00
	<b>Sub total</b>				<b>L. 610,978.34</b>
<b>M.-</b>	<b>Limpieza Final</b>				
M.1	Limpieza Final	m2	11,414.33	L. 139.92	L. 1,597,093.05
	<b>Sub total</b>				<b>L. 1,597,093.05</b>
				<b>Total Presupuesto General</b>	<b>L. 39,193,134.18</b>

Fuente: [Tabla de Angel V., Neda H.]. (2018).

### 7.4.1.3 Planificación de obra

A continuación, se propone un cronograma de actividades para la construcción del hotel escuela.





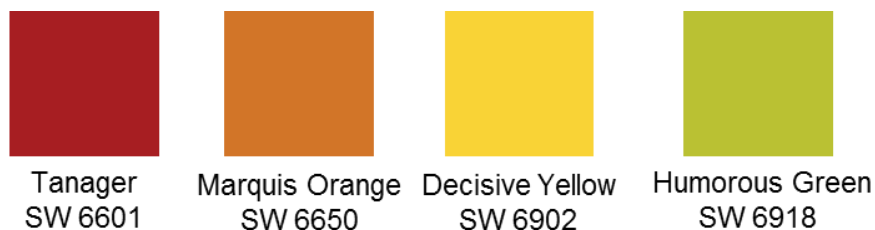
**Ilustración 127. Cronograma propuesto para Hotel Escuela.**

Fuente: [Diagrama de Angel V., Neda H.]. (2018).

#### 7.4.2 CENTRO GASTRONÓMICO GARÍFUNA

Dentro del diseño del Centro Gastronómico Garífuna se toma como base el concepto rector que se representa cuando el mar hace contacto con la superficie de la arena dejando de esta manera un rastro singular, atractivo y homogéneo en donde se logra un mapeo del rastro y de esta manera se obtiene el eje base para el diseño del proyecto.

Para el diseño del Centro Gastronómico Garífuna propone una tendencia de diseño característica de la zona de Bajamar, utilizando materiales y sistemas constructivos autóctonos, agregando elementos que aumentan la durabilidad de la misma. Creando espacios agradables para que los turistas puedan llegar y pasar un rato ameno a la orilla de la playa y también disfrutar un buen platillo de comida típica garífuna. De igual manera dentro del proyecto se está empleando una paleta de colores que da a la representación misma de la cultura garífuna, obteniendo una combinación armoniosa y vibrante para la misma atracción al turista en donde se refleja la fusión de los paisajes tropicales y sus interpretaciones artísticas, nos muestran formas inimaginables que combinan la cultura garífuna con colores dinámicos.



**Ilustración 128. Propuesta de Paleta de Colores para Centro Gastronómico.**

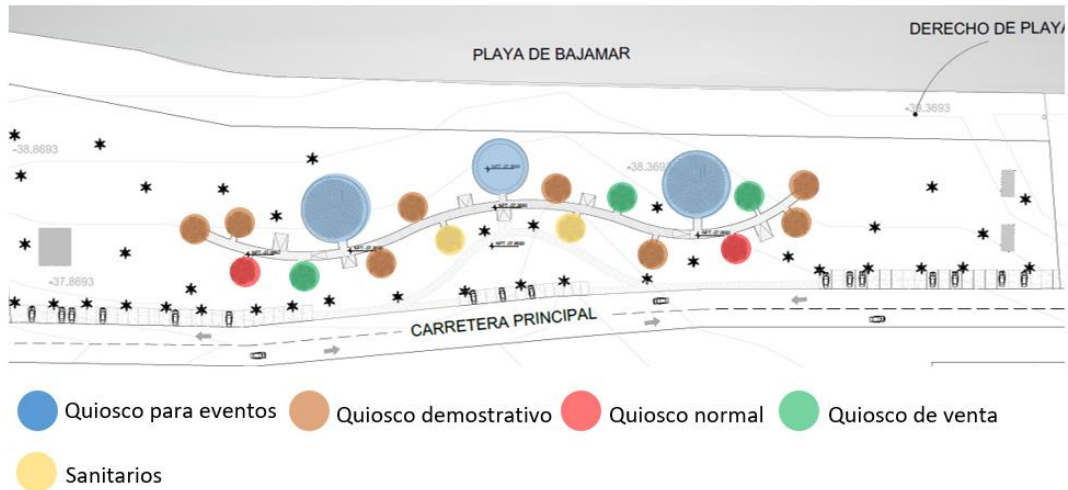
Fuente: [Ilustración de Angel V., Neda H.]. (2018).

Dentro de la propuesta diseñada se tienen 3 tipos diferentes de quioscos:

- Quiosco gastronómico demostrativo
- Quiosco gastronómico normal
- Quiosco de venta

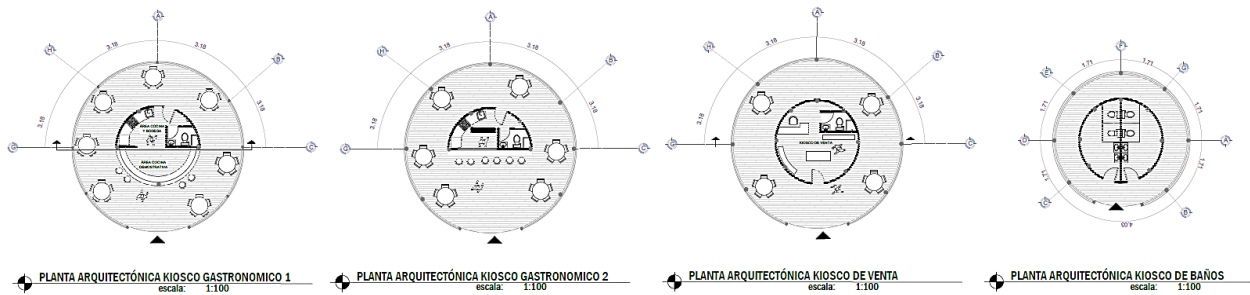
Conectados todos mediante un corredor de madera, para poder tener una experiencia diferente al momento de la visita.





**Ilustración 129. Distribución de quioscos en Centro Gastronómico**

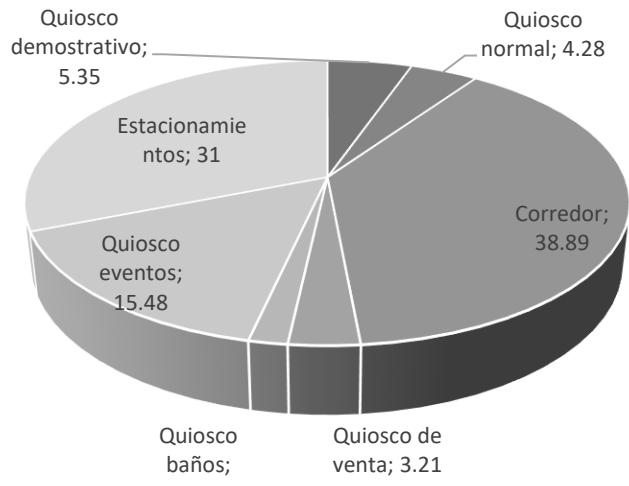
Fuente: [Ilustración de Angel V., Neda H.]. (2018).



**Ilustración 130. Plantas arquitectónicas de quioscos**

Fuente: [Ilustración de Angel V., Neda H.]. (2018).

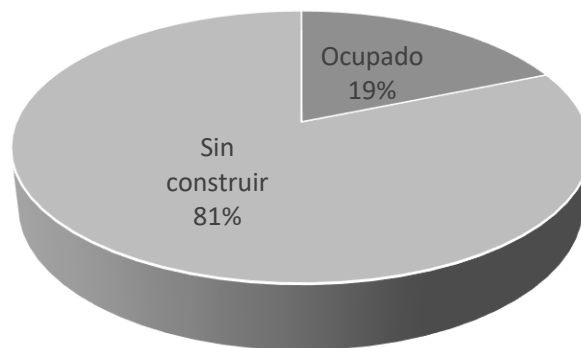
En la ilustración 131 se puede observar con una gráfica los porcentajes de ocupación del área total construida del proyecto, incluyendo áreas exteriores y estacionamientos.



**Ilustración 131. Relación de ocupación**

Fuente: [Ilustración de Angel V., Neda H.]. (2018).

En relación al terreno, el complejo ocupa el 19% del mismo, como se muestra en la ilustración 126.



**Ilustración 132. Área construida en relación al terreno**

Fuente: [Ilustración de Angel V., Neda H.]. (2018).

### 7.4.2.1 Presupuesto

En este apartado se presenta el presupuesto general para el desarrollo del Centro Gastronómico Garífuna. (Ver tabla 13)

**Tabla 13. Presupuesto Centro Gastronómico Garífuna**

Nº	Actividad	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>A.-</b>	<b>Preliminares</b>				
A.1	<b>Evaluación del Terreno</b>				
A.2	Topografía Inicial	mes	0.5	L. 24,580.00	L. 12,290.00
A.3	Estudio de Suelos	GLB			
A.4	<b>Montaje de Obra</b>				
A.5	Instalaciones de energía eléctrica provisional	GLB		L. 16,200.00	L. 16,200.00
A.6	Limpiezas	mes	18	L. 472.40	L. 8,503.20
A.7	Botado de basura	mes	18	L. 8,620.00	L. 155,160.00
A.8	Vigilancia	mes	18	L. 5,430.00	L. 97,740.00
A.9	Construcción de instalaciones provisionales (Oficina, Bodega, SS)	GLB		L. 15,275.41	L. 15,275.41
	<b>Sub total</b>				<b>L. 305,168.61</b>
<b>C.-</b>	<b>Excavación para Cimientos</b>				
C.1	Excavación para pilotes	m3	2,025.00	L. 249.32	L. 504,868.20
	<b>Sub total</b>				<b>L. 504,868.20</b>
<b>D.-</b>	<b>Concreto Armado</b>				
D.1	Armado y Colado de Pilotes, 0.30x0.30x30 m., 6#4 A.D. Concreto de 3000PSI	und	1,260.00	L. 3,580.00	L. 4510,800.00
	<b>Sub total</b>				<b>L. 4510,800.00</b>

**(Continuación tabla 13)**

<b>Nº</b>	<b>Actividad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>E.-</b>	<b>Construcción de Paredes</b>				
E.1	Pared de madera de pino cepillada y secada al horno	m2	1,162.20	L. 85.23	L. 99,055.38
E.2	Tallado y codaleado de mochetas de puertas	ml	82.50	L. 67.80	L. 5,593.50
E.3	Tallado y pulido de mochetas de ventanas	ml	699.72	L. 67.80	L. 47,441.02
	<b>Sub total</b>				<b>L. 152,089.89</b>
<b>F.-</b>	<b>Pisos</b>				
F.1	Firme de piso de madera de pino curada y secada al horno tratada con impregnación a presión	m2	1,567.69	L. 348.43	L. 546,229.77
F.2	Firme de piso con cubierta de grava	m2	938.55	L. 108.07	L. 101,433.37
	<b>Sub total</b>				<b>L. 647,663.14</b>
<b>G.-</b>	<b>Cubiertas y Cielos</b>				
G.1	Cubierta de techo de aluzinc, sobre estructura de madera(ver planos de techos)	m2	912.15	L. 1,273.75	L. 1,161,847.44
G.2	Cumbrera para techo aluzinc	ml	75.45	L. 134.00	L. 10,110.30
G.3	Cubierta de Manca sobre el techo de aluzinc	m2	912.15	L. 483.00	L. 440,568.45
	<b>Sub total</b>				<b>L. 1,612,526.19</b>
<b>H.-</b>	<b>Puertas y Ventanas</b>				
H.1	P-1. Puerta de Tambor Rinhoceronte de una hoja de madera de pino con acabado natural (incluye herrajes, llavines, contramarco, mochetas y pintura)	und	28.00	L. 400.00	L. 11,200.00
H.2	V-6. Ventana de celosía de madera con acabado natural y barnizada	und	24.00	L. 140.00	L. 3,360.00
	<b>Sub total</b>				<b>L. 14,560.00</b>
<b>I.-</b>	<b>Acabados Interiores y Acabados Exteriores</b>				
I.1	Pintura a base de aceite para madera de uso exterior color Antique Yellow	m2	622.50	L. 103.42	L. 64,376.02
I.2	Pintura a base de aceite para madera de uso exterior color Outgoing Orange	m2	235.90	L. 103.42	L. 24,395.67
I.3	Pintura a base de aceite para madera de uso exterior color Kikenny	m2	165.30	L. 103.42	L. 17,094.55
I.4	Pintura a base de aceite para madera de uso exterior color Rojo	m2	862.30	L. 103.42	L. 89,175.01
I.5	Pintura a base de aceite para madera de uso exterior color Blanco	m2	145.80	L. 103.42	L. 15,077.95
	<b>Sub total</b>				<b>L. 210,119.21</b>
<b>J.-</b>	<b>Instalaciones Hidrosanitarias</b>				
J.1	Suministro e instalación de contador (incluye 2 válvulas y 1 contador)	und	13.00	L. 3,123.90	L. 40,610.74
J.2	Suministro e instalación de tubería de agua potable 1/2"	ml	347.33	L. 23.00	L. 7,988.59
J.3	Suministro e instalación de tubería de drenaje 6"	ml	425.53	L. 48.00	L. 20,425.44
J.4	Caja de registro de A/N 60X60X60 cm. Incluye casquete/tapadera	und	14.00	L. 700.00	L. 9,800.00
J.5	Suministro e instalación de inodoros (incluye tubo de ventilación)	und	8.00	L. 550.00	L. 4,400.00
J.6	Suministro e instalación de lavamanos tipo A	und	8.00	L. 2,400.00	L. 19,200.00

(Continuación tabla 13)

Nº	Actividad	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>J.-</b>	<b>Instalaciones Hidrosanitarias</b>				
J.7	Suministro e instalación de lavatrastos de una fosa (incluye grifos)	und	8.00	L. 1,276.00	L. 10,208.00
	<b>Sub total</b>				<b>L. 112,632.77</b>
<b>K.-</b>	<b>Instalaciones Eléctricas</b>				
K. 1	Suministro e instalación de acometida eléctrica	ml	9.00	L. 2,000.00	L. 18,000.00
K. 2	Suministro e instalación de medidor (incluye polo a tierra)	und	1.00	L. 3,200.00	L. 3,200.00
K. 3	Suministro e instalación de tablero de distribución de 24 espacios	und	17.00	L. 6,000.00	L. 102,000.00
K. 4	Suministro e instalación de red para tomacorrientes	ml	64.40	L. 117.90	L. 7,592.76
K. 5	Suministro e instalación de red para interruptores	ml	34.20	L. 123.45	L. 4,221.99
K. 6	Suministro e instalación de toma 125 V	und	12.00	L. 351.05	L. 4,212.60
K. 7	Suministro e instalación de tomacorrientes dobles de 220 V para pared	und	20.00	L. 277.32	L. 5,546.40
K. 8	Suministro e instalación de interruptores	und	17.00	L. 320.00	L. 5,440.00
K. 9	Salidad de Luminaria (incluye tubería, poliducto y alambrado)	und	374.00	L. 300.00	L. 112,200.00
	<b>Sub total</b>				<b>L. 262,413.75</b>
<b>M.-</b>	<b>Limpieza Final</b>				
M.1	Limpieza Final	GLB	1.00	L. 3,339.92	L. 3,339.92
	<b>Sub total</b>				<b>L. 3,339.92</b>
				<b>Total Presupuesto General</b>	<b>L. 8336,181.68</b>

Fuente: [Tabla de Angel V., Neda H.]. (2018).

#### 7.4.2.2 Planificación de obra

A continuación, se propone un cronograma de actividades para la construcción del Centro Gastronómico Garífuna.



## VIII. CONCLUSIONES

Las conclusiones establecidas en este informe dan respuesta a los objetivos planteados en la primera parte del informe:

1. Se desarrollaron propuestas de diseño arquitectónico a nivel de proyecto ejecutivo de un Hotel Escuela en el municipio de Puerto Cortés con un área de construcción total de 11,414.33 m<sup>2</sup> y un Centro Gastronómico Garífuna para la comunidad de Bajamar con área total de 3,028.87 m<sup>2</sup>; ambos proyectos diseñados con el propósito de contribuir al desarrollo turístico y cultural de la zona.
2. Para la ejecución de ambos proyectos ejecutivos se aplicaron:
  - Normativas técnicas de hotelería y turismo en Honduras brindadas por el Instituto Hondureño de Turismo
  - Normas generales de la Unesco,
  - Directrices brindadas por la alcaldía de Puerto Cortés.Teniendo como resultado la cantidad, áreas, medidas y todo lo que comprenderán los proyectos para brindar espacios que cumplan con las necesidades que tienen los usuarios que lo ocuparán.
3. Se realizó una investigación de las características y cualidades que definen a la comunidad garífuna de Bajamar, estudiando los temas de su cultura, religión, vestimenta, arquitectura y gastronomía con el objetivo de poder sustentar y representar la identidad cultural de la zona en ambos proyectos. Utilizando en ambos proyectos la manaca como sistema constructivo general para la cubierta.
4. Se realizó un estudio de los lineamientos de diseño y referentes para el Hotel Escuela y el Centro Gastronómico Garífuna, determinando los espacios que comprenderán los proyectos, siguiendo la normativa de uso de suelo y construcción establecida por la municipalidad de Puerto Cortés.
5. Para la ejecución de los proyectos ejecutivos de diseño arquitectónico se requiere un presupuesto aproximado en el Hotel Escuela de Lps. 44,760,172.65 y en el Centro Gastronómico Garífuna de Lps. 8,336,181.68.

## IX. APLICABILIDAD

Este capítulo de la investigación tiene como objetivo principal exponer a las autoridades Municipales de la Ciudad de Puerto Cortés, las acciones necesarias que se requieren desarrollar para la ejecución y planificación del proyecto, siguiendo un plan de acción que incluye una calendarización de actividades del proyecto.

### 9.1 ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA APLICACIÓN DEL PROYECTO

#### 9.1.1 GESTIÓN DEL PROYECTO

**Tabla 14. Gestión de los proyectos**

Clasificación	Descripción
Fase I	Elaboración de perfil del museo, presentación de anteproyecto de diseño arquitectónico a la comunidad de Travesías, Cortés y al coordinador de edificaciones de permisos de construcción de la municipalidad Puerto Cortés. Solicitud de permisos de construcción.
Fase II	Inclusión del proyecto al nuevo plan de gobierno 2018 – 2022. Llamado a licitación pública, por un monto total del costo aproximado de la obra. Aprobación de licitación pública.
Fase III	Ejecución de los proyectos "Hotel Escuela Municipal" y "Centro Gastronómico Garífuna.

Fuente: [Tabla de Angel V & Neda H]. (2018).

#### 9.1.2 PROGRAMAS DE APOYO

Para el Centro Gastronómico Garífuna se requiere el involucramiento de la comunidad de garífuna de Bajamar, en la ejecución del programa de apoyo del proyecto, apoderándose de las instalaciones y creando consigo un sentido de pertenencia, con el objetivo de que sea la comunidad garífuna la que se encargue del correcto funcionamiento interno del proyecto.



## **X. RECOMENDACIONES**

Para la buena ejecución del proyecto

- 1) Se sugiere hacer un estudio geotécnico y cálculos estructurales para determinar el tipo de suelo y proporcionar las longitudes correctas de los pilotes, cimentación y estructura general de todo el proyecto.
- 2) Dada la importancia que implica un Hotel Escuela en Puerto Cortés y el Centro Gastronómico en Bajamar, se sugiere la elaboración de una campaña publicitaria para ambos proyectos. Lo que representaría diseñar una estrategia de promoción y publicidad para su lanzamiento en el mercado nacional.
- 3) Se sugiere respetar todos los lineamientos y normativas aplicadas en el proyecto como ser: normativas de accesibilidad universal, técnicas y normativas planteadas, señalización, iluminación, etc; para que el proyecto se pueda desarrollar con un correcto funcionamiento de las instalaciones.
- 4) En la propuesta se plantea el uso de manaca tradicional en las cubiertas para reducir costos, pero existe una manaca artificial fabricada en Guatemala que es funcional para el proyecto y tiene una vida útil más extensa. Queda a elección de la alcaldía la utilización de cualquiera de las dos propuestas.

Para la alcaldía de Puerto Cortés

- 1) Apoyar a los alumnos que realizan proyecto de graduación en vinculación con la alcaldía, facilitando la información correspondiente de cada proyecto a realizar e involucrarse durante la ejecución del mismo ya que ambos son beneficiarios del producto final.

Para la universidad.

- 1) Unificar las normas o manuales de redacción de informes.
- 2) Hacer revisiones virtuales, para reducir el gasto de papel y a la vez es un ahorro para la economía de los alumnos.

## BIBLIOGRAFÍA

- Altamira, R., & Muñoz, X. (2007). *El turismo como motor de crecimiento ecocómico*. San Lorenzo del Escorial, Madrid.
- Baptista, P., Fernández, C., & Sampieri, R. (2010). *Metodología de la Investigación*. México, D.F.: McGraw Hill Educación.
- Caballero, P. (2017). *Plataforma Arquitectura*. Obtenido de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/880901/tragata-hiboux-plus-studio-genua/59b8f6e8b22e38e20300080a-tragata-hiboux-plus-studio-genua-photo>
- Cafeina, P. (2016). *Plataforma Arquitectura*. Obtenido de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/876703/hostal-tosepankali-proyecto-cafeina>
- CEOWORLD Magazine. (2017). *CEOWORLD Magazine*. Obtenido de <http://ceoworld.biz/2017/11/16/worlds-top-150-universities-for-employability-the-ranking-2017-caltech-harvard-columbia-mit-tops/>
- CONEANFO. (2015). *Estructura para la presentación de programas y proyectos*. Puerto Cortés.
- Cordero, J. A. (2009). *Honduras: Desempeño Económico Reciente*. Washington, D.C.: Center for Economic and Policy Research.
- Córtés, M. d. (s.f.). *Ordenanza Municipal de Puerto Cortés*. Puerto Cortés.
- EDSA. (2014). Obtenido de <http://www.edsaplan.com/en/node/2755>
- EHL. (2017). *École hôtelière de Lausanne*. Obtenido de <http://www.ehl.edu/en/about-us>
- Embargo, R. S. (15 de Junio de 2013). *MEXICO, POTENCIA EN TURISMO GASTRONÓMICO*. Obtenido de <http://www.sinembargo.mx/15-06-2013/652113>
- Enciclopedia jurídica . (2014). *Enciclopedia jurídica* . Obtenido de <http://www.encyclopedia-juridica.biz14.com/d/organizacion-mundial-del-turismo-omt/organizacion-mundial-del-turismo-omt.htm>
- Gómez, J. F. (2017). *Plataforma Arquitectura*. Obtenido de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/868547/restaurante-urbano-la-pesca>
- Herrera, N., & Villanueva, A. (2017).
- Hotel Escuela Madrid. (2015). Facebook Hotel Escuela Madrid Tegucigalpa. Tegucigalpa, Honduras.
- INE. (2015). *Instituto Nacional de Estadística*. Obtenido de Honduras: <http://ine.gob.hn/cortés>
- Instituto Hondureño del Turismo. (2006). *Guía para un Hotel de tres estrellas a nivel de planta física y calidad de servicio* . Tegucigalpa.
- Instituto Nacional de Estadística. (2018). *CensoA de Población y Vivienda 2018*. Tegucigalpa.

- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2010). *INEGI*. Obtenido de Censo de Población y Vivienda 2010: <http://www.inegi.org.mx/>
- Municipalidad de Puerto Cortés. (2011). *Diagnóstico Integral Multidimensional del Municipio de Puerto Cortés*. Puerto Cortés.
- Municipalidad de Puerto Cortés. (2011). *Diagnóstico Integral Multidimensional del Municipio de Puerto Cortés*. Puerto Cortés.
- Municipalidad de Puerto Cortés. (s.f.). *Normatividad de Uso del Suelo para el Municipio*. Puerto Cortés.
- Oficina Federal de Estadística de Suiza. (Agosto de 2015). *Bundesamt für Statistik, Office fédéral de la statistique y Ufficio federale di statistica*. Obtenido de [https://es.wikipedia.org/wiki/Oficina\\_Federal\\_de\\_Estad%C3%ADstica\\_de\\_Suiza](https://es.wikipedia.org/wiki/Oficina_Federal_de_Estad%C3%ADstica_de_Suiza)
- Organización Mundial del Turismo. (2017). *Organización Mundial del Turismo I*. Obtenido de Relaciones Institucionales y Movilización de Recursos: <http://icr.unwto.org/es/content/alianzas>
- Real Academia Española. (2017). *Real Academia Española*. Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=KiGb4wp>
- Rodriguez, M. L. (7 de Marzo de 2012). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de Introducción General a la Metodología de la Investigación: <https://metodologiasdelainvestigacion.wordpress.com/2012/03/07/introduccion-general-a-la-metodologia-de-la-investigacion/>
- Ruiz, A. C. (s.f.). *Fuentes de Información para la Investigación*. Obtenido de <https://html.rincondelvago.com/fuentes-de-informacion-para-la-investigacion.html>
- Salinas, I. M. (2002). *Arquitectura de los grupos étnicos de Honduras*. Tegucigalpa: Guaymuras.
- Secretaría de Educación. (2015). *Programación Académica Curricular*. Tegucigalpa.
- Secretaría de Turismo de México. (2017). Obtenido de <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/transparencia/>
- The Tab. (Marzo de 2015). *The Tab*. Obtenido de <https://thetab.com/us/cornell/2016/03/04/cornell-hotel-school-ranked-1-in-the-world-2691>
- Tribuna, L. (17 de Diciembre de 2016). *Diario La Tribuna*. Obtenido de <http://www.latribuna.hn/2016/12/17/presupuesto-2017-aumenta-mas-112-mil-millones/>
- University of Central Florida. (2017). *Rosen College of Hospitality Management at the University of Central Florida*. Obtenido de <https://hospitality.ucf.edu/about-rosen-college/our-facilities/>
- US Census Bureau. (1 de Julio de 2016). *United States Census Bureau*. Obtenido de <https://www.census.gov/quickfacts/fact/table/US/PST045216>
- Widowski, J. (14 de Julio de 2010). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de Población y Muestra: <http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-muestra.html>

## APÉNDICE

### APÉNDICE 1: PLANTILLA DEL ENUNCIADO DEL ALCANCE DEL PROYECTO

ENUNCIADO DEL ALCANCE DEL PROYECTO	
Fecha de elaboración del perfil del proyecto 21/Febrero/2018	Código del proyecto 
INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO	
<b>Nombre del proyecto</b> Diseño de hotel escuela y Centro Gastronómico garífuna para el municipio de Puerto Cortés	
<b>Área funcional</b> Departamento de Turismo	<b>Nombre del solicitante</b> Municipalidad de Puerto Cortés
<b>Nombre del director del proyecto</b>	
ENFOQUE DEL PROYECTO	
Provee una visión a nivel ejecutivo del Plan de Proyecto: identifica la necesidad o el problema de negocio o de la organización a resolver	
<b>Descripción del proyecto</b> El presente trabajo de tesis tiene como objetivo el desarrollo de un "Hotel Escuela y Centro Gastronómico Garífuna", que nace por la necesidad de creación de centros de integración de la comunidad garífuna de Bajamar y por otra parte la falta de centros de capacitación técnica orientada al turismo. El alcance del trabajo aquí presentado se concibe como anteproyecto arquitectónico para el cual fue necesario llevar a cabo una investigación previa con el propósito de dar una solución apropiada al proyecto.	
<b>Problema o Necesidad de Negocio u Organizacional a resolver</b> En Honduras, Puerto Cortés se ha destacado entre los destinos turísticos recomendados por las autoridades del Instituto Hondureño de Turismo (IHT), donde se ha reportado que el municipio llega a recibir 600 mil turistas entre marzo y septiembre. Se destaca su gran potencial turístico en el campo cultural, hotelero y gastronómico, pues la ciudad y sus playas circundantes son visitadas por gran cantidad de turistas nacionales y extranjeros atraídos por uno de los principales atractivos culturales que posee el municipio de Puerto Cortés que es la cultura Garífuna.	
<b>Objetivos estratégicos</b> El Hotel Escuela y el centro Gastronómico Garífuna son proyectos que responden a dos ejes estratégicos de desarrollo estipulados según la Visión de País 2010 – 2038 y Plan de Nación 2010- 2022, la Secretaria de Cultura, Artes y Deportes, teniendo como objetivo promover la participación de los grupos étnicos en los proyectos de desarrollo cultural con el objetivo de incrementar la afluencia de visitantes a los centros turísticos del país.  En el plan municipal de Puerto Cortés se estipula la creación de un centro de capacitación para la industria del turismo y la creación de un centro gastronómico garífuna, ambos proyectos vendrían a beneficiar a la población y a las comunidades garífunas de la zona de Bajamar para dar a conocer su cultura y brindar la mejor atención al público en general.  El Centro Gastronómico Garífuna estará contando con todo el apoyo de los miembros de comunidad garífuna de la zona de Bajamar para su realización, ya que este proyecto representa una forma de desarrollo económico y cultural para la zona, en donde las mujeres emprendedoras garífunas serán parte del desarrollo y conservación del mismo.	

### Objetivo del proyecto

Elaborar propuestas arquitectónicas a nivel de anteproyecto de un Hotel Escuela y un Centro Gastronómico Garífuna para contribuir al desarrollo turístico y cultural de los municipios de Puerto Cortés y Bajamar.

## ABORDAJE DEL PROYECTO

Describe la estrategia para desarrollar el proyecto

### Entregas

Fase I, comprendida del 11 de octubre al 15 de diciembre del 2017.

#### SEMANA 1

#### SEMANA 2

1. Plantilla del enunciado del proyecto.
2. Plantilla del acta de constitución del proyecto.

#### SEMANA 3

#### CAPÍTULO II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1. Antecedentes.
2. Enunciado o Definición del Problema.
3. Preguntas de Investigación.
4. Hipótesis y Variables de Investigación.
5. Justificación.

#### CAPÍTULO III. OBJETIVOS

1. Objetivos generales.
2. Objetivos específicos.

Cronograma trabajo (diagrama Gantt).

#### SEMANA 4

#### CAPÍTULO IV. MARCO TEÓRICO

#### 1. ANÁLISIS DE SITUACIÓN ACTUAL

- A) Análisis del Macro entorno
- B) Análisis del Micro entorno
- C) Análisis Interno

#### 2. TEORÍA DE SUSTENTO

- A) Referentes nacionales
- B) Referentes internacionales

#### 3. CONCEPTUALIZACIÓN

- A) Definición de normativas
- B) Títulos de sistemas

C) Títulos generales y temas relacionados

**SEMANA 5**

Entrega de borrador No.1

**SEMANA 6**

1. EVALUACIÓN NORMAS APA

- A) Portada
- B) Márgenes
- C) Índice
- D) Citación
- E) Fuentes
- F) Tablas
- G) Diagramas
- H) Ilustraciones
- I) Mapas
- J) Interlineados

**SEMANA 7**

1. REVISIÓN DE CONTENIDO DE FONDO

2. CAPÍTULO VI. RESULTADOS Y ANÁLISIS

- A) Elaboración de diagramas de distinta índole, como ser relación de áreas
- B) Definición del programa arquitectónico de la propuesta a diseñar a manera de listado y diagrama.

**SEMANA 8**

- 1. Contenido de Forma y Fondo
- 2. Listado de referencias bibliográficas

**SEMANA 9**

1. Corrección general de todo el documento de Tesis.

**SEMANA 10**

2. Pre-defensa Marco Teórico

**Medidas**

- 1. Proyecto que se desarrollará en un lapso de tiempo de síes meses, comprendido en fase I y fase II.
- 2. Ocho rubricas de evaluación establecida por la asesoría titular, concerniente de la semana dos a la semana diez.
- 3. Evaluación final del documento en semana diez.
- 4. Evaluación de pre-terna a inicio de proyecto de graduación fase II.
- 5. Se deben de entregar 4 copias de informe a color, tres copias para los miembros de la terna, y una copia para el asesor titular.

**Exclusiones**

1. No se entregará un estudio de ~~prefactibilidad~~.
2. No se entregarán planos de aislamientos acústicos y térmicos.
3. No se entregará memoria de cálculo estructural.
4. No se realizarán levantamientos topográficos.
5. Se estarán utilizando equipos de ahorro energético, pero no se entregarán planos técnicos de estos sistemas.
6. Se estarán entregando planos estructurales y de instalaciones de manera conceptual como método de referencia no técnico. (Se aconseja la realización de instalaciones e estructura ser supervisada y desarrollada por ingenieros capacitados en el rubro)

**Supuestos**

1. La Municipalidad de Puerto Cortés proporcionará un presupuesto de trabajo, a partir del cual se estará desarrollando el proyecto.
2. El anteproyecto de diseño arquitectónico será estimulado a través de un concepto de diseño de la cultura garífuna, estimulando el desarrollo del proyecto.
3. Durante la fase investigativa I y la fase de diseño II, la situación económica y política de Honduras será estable.
4. La asesoría temática estará brindando retroalimentación a partir de la semana cinco a la semana diez.

**Restricciones o limitaciones**

1. El terreno asignado para el desarrollo del proyecto del Hotel Escuela y el Centro Gastronómico Garífuna son terrenos sin sujetos a cambio.
2. Presupuesto limitado, la Municipalidad de Puerto Cortés cuenta con un presupuesto limitado para la ejecución de los proyectos.
3. Una vez firmada la plantilla del enunciado del proyecto y la plantilla del acta de constitución del proyecto, el patrocinador del proyecto no podrá realizar más cambios.
4. No se poseen con los planos o estudios técnicos adecuados de los terrenos asignados por la municipalidad, dando a la consecuencia de los planos de instalaciones y estructurales presentados sean realizados de forma conceptual debido a la falta de información y estudio técnico de la zona.

**Asuntos, Riesgos y Problemas**

1. Los proyectos no podrían ser viables o ejecutables debido a las condiciones y limitantes del terreno.
2. Los proyectos no podrían ser viables o ejecutables ejecutable si no representa seguridad peatonal y seguridad de acceso universal.
3. No contar con el apoyo del ente Municipal, el patronato y los líderes de la comunidad, y en consecuencia pueda limitar la información y retroalimentación necesaria que guie el camino de los proyectos.
4. No contar con un asesor temático especializado en el tema.
5. Fallas en el equipo de trabajo al momento de utilizar los softwares de diseño arquitectónicos en la segunda fase del proyecto de graduación.

**OTROS PROYECTOS RELACIONADOS**

**Proyectos precedentes:** Estadísticas de la comunidad Garífuna (población, crecimientos, desarrollo económico, tasa de mortalidad-fertilidad).

Estadísticas del Turismo en el municipio de Puerto Cortés.		
<b>Proyectos siguientes:</b>		
1. Revisión de anteproyecto arquitectónico a proyecto ejecutivo.		
2. Diseño y revisión de instalaciones e estructura.		
3. Diseño de telecomunicaciones; sistema de cable, sistema de seguridad, sistemas de cable tv, sistemas de vigilancia, etc.		
4. Diseño acústico, etc.		
FIRMA DE PARTICIPANTES		
Participante	Participante	
Neda Celeste Herrera Aguilar		
Participante	Participante	
Angel Javier Villanueva Perdomo		
AUTORIZACIÓN PARA EL PROYECTO		
Patrocinador	Firma	Fecha
Municipalidad de Puerto Cortés		21/Febrero/2017
Director del proyecto	Firma	Fecha
		21/Febrero/2017



## APÉNDICE 2: ACTA DE CONSTITUCIÓN DEL PROYECTO

<b>ACTA DE CONSTITUCION DEL PROYECTO</b>	
<b>Fecha de elaboración del acta</b> 21/Febrero/2017	<b>Código del proyecto</b> (Escriba el código)
<b>INFORMACION GENERAL DEL PROYECTO</b>	
<b>Nombre del proyecto</b> Diseño de hotel escuela y centro gastronómico garífuna para el municipio de puerto cortés	<b>Area funcional</b> Departamento de Turismo
<b>Nombre del Director del proyecto</b>	<b>Nombre del solicitante</b> Municipalidad de Puerto Cortés
<b>DETALLE DEL PROYECTO</b>	
<b>Descripción del Propósito / Problema</b> El presente trabajo de tesis tiene como objetivo el desarrollo de un “Hotel Escuela y Centro Gastronómico Garífuna”, que nace por la necesidad de creación de centros de integración de la comunidad garífuna de Bajamar y por otra parte la falta de centros de capacitación técnica orientada al turismo. El alcance del trabajo aquí presentado se concibe como anteproyecto arquitectónico para el cual fue necesario llevar a cabo una investigación previa con el propósito de dar una solución apropiada al proyecto.	
<b>Beneficios / Impacto en la Organización</b> Los proyectos Hotel Escuela y centro Gastronómico Garífuna vendrán a solventar dos problemáticas que afectan de manera sustancial el sector turismo en La ciudad de Puerto Cortés. Por un lado, la escuela permitirá que los estudiantes de los centros técnicos cuenten con el espacio apropiado para realizar sus prácticas y con esto elevar la calidad de atención al turista. Por el otro lado contar con un centro para la proyección de la cultura garífuna contribuirá a la protección del patrimonio cultural y su difusión a través de la industria del turismo, permitiendo a la vez mejorar su calidad de vida con nuevas fuentes de ingreso. De no realizarse estos proyectos, Puerto Cortés seguiría sin brindar un servicio de calidad en la rama de Hotelería y la comunidad de Bajamar no sería potencializada turísticamente, desperdiciando así todo el patrimonio cultural y turístico con el cual se cuenta en la región.	
<b>Los Objetivos Medibles</b> Ejecutar como primera fase una investigación teórica a fondo que permita identificar cada uno de los elementos que son necesarios y que intervienen de manera directa o indirecta en la ejecución de un anteproyecto arquitectónico de índole cultural turístico, con el objetivo de que el anteproyecto de diseño arquitectónico se desarrolle a partir de una teoría de sustento. Desarrollar en la segunda fase un anteproyecto de diseño arquitectónico que cumpla con cada uno de los requerimientos que sean asignados, respaldado por una marco investigativo desarrollado en la primera fase del proyecto de graduación.	
<b>Los Riesgos de Alto Nivel</b> 1. Los proyectos no podrían ser viables o ejecutables debido a las condiciones y limitantes del terreno. 2. Los proyectos no podrían ser viables o ejecutables ejecutable si no representa seguridad peatonal y seguridad de acceso universal.	

3. No contar con el apoyo del ente Municipal, el patronato y los líderes de la comunidad, y en consecuencia pueda limitar la información y retroalimentación necesaria que guíe el camino de los proyectos.
4. No contar con un asesor temático especializado en el tema.
5. Fallas en el equipo de trabajo al momento de utilizar los softwares de diseño arquitectónicos en la segunda fase del proyecto de graduación.

#### **Resumen del Cronograma de Hitos**

Fase I, comprendida del 11 de octubre al 15 de diciembre del 2017.

#### **SEMANA 1**

#### **SEMANA 2**

1. Plantilla del enunciado del proyecto.
2. Plantilla del acta de constitución del proyecto.

#### **SEMANA 3**

#### **CAPÍTULO II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

1. Antecedentes.
2. Enunciado o Definición del Problema.
3. Preguntas de Investigación.
4. Hipótesis y Variables de Investigación.
5. Justificación.

#### **CAPÍTULO III. OBJETIVOS**

1. Objetivos generales.
2. Objetivos específicos.

Cronograma trabajo (diagrama Gantt).

#### **SEMANA 4**

#### **CAPÍTULO IV. MARCO TEÓRICO**

#### **1. ANÁLISIS DE SITUACIÓN ACTUAL**

- A) Análisis del Macro entorno
- B) Análisis del Micro entorno
- C) Análisis Interno

#### **2. TEORÍA DE SUSTENTO**

- A) Referentes nacionales
- B) Referentes internacionales

#### **3. CONCEPTUALIZACIÓN**

- A) Definición de normativas
- B) Títulos de sistemas
- C) Títulos generales y temas relacionados

#### **SEMANA 5**

Entrega de borrador No.1

**SEMANA 6****1. EVALUACIÓN NORMAS APA**

- A) Portada
- B) Márgenes
- C) Índice
- D) Citación
- E) Fuentes
- F) Tablas
- G) Diagramas
- H) Ilustraciones
- I) Mapas
- J) Interlineados

**SEMANA 7**

- 1. REVISIÓN DE CONTENIDO DE FONDO
- 2. CAPÍTULO VI. RESULTADOS Y ANÁLISIS

- A) Elaboración de diagramas de distinta índole, como ser relación de áreas
- B) Definición del programa arquitectónico de la propuesta a diseñar a manera de listado y diagrama.

**SEMANA 8**

- 1. Contenido de Forma y Fondo
- 2. Listado de referencias bibliográficas

**SEMANA 9**

- 1. Corrección general de todo el documento de Tesis.

**SEMANA 10**

- 2. Pre-defensa Marco Teórico

**Resumen del Presupuesto**

- 1. Se realizarán 9 viajes al sitio: 4,000 lps.
- 2. Gasto de viáticos: 750 lps.
- 3. Se realizarán cuatro visitas con asesor temático, gastos en combustibles y refrigerios: 100 lps.
- 4. Se realizará cuatro copias de informe a color: 2,850 lps.
- 5. Gastos por impresión de informe en borrador: 890 lps.

**\*GRAN TOTAL: LPS. 8,590**

**Involucramiento de Otros Departamentos**

- 1. Departamento de Investigación y Formulación de Proyectos.
- 2. Departamento de Arte y Cultura.
- 3. Departamento de Turismo.
- 4. Departamento de Programas Sociales

**FIRMA DE PARTICIPANTES**

Participante	Participante
Neda Celeste Herrera Aguilar	

Participante Ángel Javier Villanueva Perdomo	Participante
<b>AUTORIZACION DEL PROYECTO</b>	
Patrocinador Municipalidad de Puerto Cortés	Fecha 21/Febrero/2017
Director del Proyecto	Fecha 21/Febrero/2017

### APÉNDICE 3: CURRICULUM VITAE DE ASESOR TEMÁTICO



gerencia@grupodideco.com  
Teléfono 504 2556 6552  
Cel 9888 4557  
No. CAH - LV - 889

## Sércido Jesús Rangel Hemández

<b>Información personal</b>	Edad: 49 años
<b>Resumen de calificaciones</b>	<p>1986 - 1991                      Universidad Central de las Villas, Villa Cara, Cuba. Arquitecto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Título de Oro</li> </ul> <p>1991 - 1993                      Escuela de idiomas Carlos Marx de la ciudad de Matanzas, Cuba 4 Nivel de Idioma Ingles</p> <p>1994                                  Universidad de Matanzas, Cuba</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Postgrado de Mercadotecnia</li> </ul> <p>1995                                  Unión nacional de ingenieros y arquitectos de la construcción (UNAIC) Matanzas, Cuba.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Postgrado de Mantenimiento y reconstrucción de edificios.</li> </ul> <p>1996                                  Universidad de Matanzas, Cuba</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Postgrado de Dirección de Empresa.</li> </ul> <p>1996                                  Centro técnico de la Construcción de Matanzas, Cuba</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Postgrado Restauración</li> </ul> <p>1999-2001                      Inversiones Grupo Hotelero Gran Caribe – Universidad de Madrid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Postgrado de Dirección Integrada de Proyecto.</li> </ul> <p>2004                                  Escuela de Hotelería y Turismo de la Habana, Cuba.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introducción a la Hotelería y el Turismo</li> </ul> <p>2004                                  Escuela de Hotelería y Turismo de la Habana, Cuba.</p>

- Post Grado Política de Medio Ambiente  
2004 Escuela de Hotelería y Turismo de la Habana, Cuba.
- Capacitación Jurídica para Cuadros de dirección.  
2005 Hotel Nacional de Cuba
- Post Grado Dirección Hotelera.

**Experiencia profesional**

1991 - 1996 Empresa de Proyecto de Arquitectura e Ingeniería de Matanzas, Cuba.

**Especialista de proyectos**

- Proyectista Hotel Villa Cuba, Varadero, Cuba (225 habitaciones y sus servicios). Este proyecto fue premio del salón de arquitectura internacional en 1993.
- Proyectista principal Salón de la Fama del Béisbol Cubano, Matanzas, Cuba. Primer premio nacional en concurso de arquitectura.
- Proyectista Hotel Playa de Oro, Varadero, Cuba (325 Habitaciones y sus servicios)
- Proyectista viviendas de alto estándar para el ejercito de Venezuela (5 topologías diferentes)
- Proyectista Remodelación punta blanca. (35 residencias de alto estándar)
- Inversionista y proyectista del Club Italiano VERACLUB, Varadero, Cuba (remodelación 82 Habitaciones y restaurante).

1996 - 1998 Inversiones Grupo Hotelero Gran Caribe, Punta blanca, Varadero, Cuba.

**Director técnico del Proyecto.**

- Remodelación, (urbanización que comprende 35 residencias de alto estándar, 2 piscinas, 4 restaurantes y áreas exteriores).

1998 - 1999 Inversiones Grupo Hotelero Gran Caribe Hotel IBEROSTAR Taínos Varadero, Varadero, Cuba.

**Director técnico del Proyecto.**

- Estudio de factibilidad, preparación técnica y ejecución.
- Se trabajó de conjunto con el Grupo IBEROSTAR en el diseño del producto turístico y su operación.
- El hotel cuenta con 272 habitaciones y sus servicios.

2000 Inversiones Grupo Hotelero Gran Caribe Hotel Cuatro Palmas, Varadero, Cuba.

**Director técnico del Proyecto.**

- Estudio de factibilidad, preparación técnica de la remodelación, ampliación y mejora del producto turístico de conjunto con el Grupo ACCOR.
- Ejecución de obra.
- El hotel cuenta con 250 habitaciones y sus servicios.

2001 Inversiones Grupo Hotelero Gran Caribe, Hotel Bucanero II, Cayo Largo del Sur, Cuba.

**Director de Proyecto.**

- Estudio de factibilidad, preparación técnica y ejecución de los trabajos de movimiento de tierra.
- Hotel de madera que cuenta con 380 habitaciones y sus servicios

2001-2002 Inversiones Grupo Hotelero Gran Caribe  
recuperación del Hotel Isla del Sur (hotel de 50 habitaciones y sus servicios), Cayo largo del Sur, Cuba.

**Director de proyecto.**

- Recuperación y remodelación de los daños Ocasionados por el Huracán MICHELLE.

2002 Inversiones Grupo Hotelero Gran Caribe  
Remodelación y recuperación Hotel Sol Pelicano, Cayo largo del Sur, Cuba.

**Director de Proyecto.**

- Recuperación de los daños del huracán MICHELLE, remodelación de la instalación para convertirla en un producto Sol, para lo cual se trabajó de conjunto en el diseño del producto y su operación con el Grupo SOL MELIA.
- El hotel cuenta con 307 habitaciones, sus servicios y áreas exteriores.

2003 Inversiones Grupo Hotelero Gran Caribe  
Remodelación Hotel Atlántico, La Habana, Cuba.

**Director de Proyecto.**

- Remodelación de la instalación para mejoramiento del producto.
- El hotel cuenta con 90 habitaciones, sus servicios y áreas exteriores

2003-2004 Gran Caribe Grupo Hotelero, Hotel Neptuno Tritón  
hotel de 536 habitaciones, La Habana, Cuba.

**Director Adjunto de operaciones hoteleras.**

2004-2005 Gran Caribe Grupo Hotelero, Hotel Capri hotel de 219  
habitaciones, La Habana, Cuba.

**Director General Hotel Capri**

2006 AFEPA SA de CV, Hotel Media Luna Resort & SPA  
en la Isla de Roatán, Honduras.

**Director de proyecto.**

- Estudio de factibilidad, proyecto, preparación técnica y ejecución.
- Hotel de 126 Habitaciones, el complejo hotelero cuenta con 25.000,00 m<sup>2</sup> de construcción en estructuras de madera.

2007 AFEPA SA de CV, Urbanización Hotel Henry  
Morgan, en la Isla de Roatán, Honduras.

**Director de proyecto.**

- Estudio de factibilidad, proyecto, preparación técnica y ejecución.
- 40 residencias de alto estándar, piscina y restaurante, la urbanización cuenta con 18.000,00 m<sup>2</sup> de construcción.

2008 AFEPA SA de CV, Ampliación y remodelación  
residencia Ricardo Jaar, San Pedro Sula, Honduras.

**Director de proyecto.**

- Proyecto, y Supervisión.
- 786,04 m<sup>2</sup> de construcción.

2009-2010 Profesor en la Carrera de Arquitectura de la  
Universidad Tecnológica Centroamericana (UNITEC). San Pedro Sula,  
Honduras.

2009 Proyecto independiente, Proyecto edificio de  
apartamentos Edificio Galo, San Pedro Sula, Honduras.

**Director General.**

- Proyecto de edificio de 12 plantas más un sótano, compuesto de 62  
apartamentos, áreas comerciales y 91 parqueos.
- 14 198.20 m<sup>2</sup> de construcción.

2009 ECOE, Proyecto BIT honduras, sector el Polvorín,  
San Pedro Sula, Honduras.

**Director de proyecto.**

- Construcción de edificio de oficinas, talleres y depósito de contenedores.
- 1 800.00 m<sup>2</sup> de construcción.

2009 ECOE, Proyecto Sala de jarabes y oficinas  
Embotelladora de SULA, San Pedro Sula, Honduras.

**Director de proyecto.**

- Construcción de edificio de Sala de Jarabes, nave para sopladores de  
embases, Estacionamiento para empleados y ejecutivos, oficinas y laboratorio  
para sopladores.
- 6 981.00 m<sup>2</sup> de construcción.

2010 Proyecto independiente ,Proyecto Plaza Comercial  
Los Vitrales, San Pedro Sula, Honduras.

**Diseño y Supervisión de Ejecución.**

- Diseño y Supervisión de obra y asesoría Técnica, en la ejecución de la obra,  
de plaza comercial que cuenta de 16 locales, en Barrio los Andes San Pedro  
Sula.
- 800.00 m<sup>2</sup> de construcción.

2010 Proyecto independiente, Proyecto Helipuerto  
AEROCENTRO, Barrio El Pedregal, San Pedro Sula, Honduras.

**Diseño y ejecución de obra.**

- Diseño y Construcción de Helipuerto, que consta de terminal aérea, estacionamiento vehicular, rampa de aterrizaje y despegue, 2 hangares y talleres con área administrativa,
- 3000.00 m<sup>2</sup> de construcción.

2011 Proyectos independientes varios, San Pedro Sula, Honduras.

**Diseño y ejecución de obra.**

- Diseño y Construcción

2012 - Actualidad

GRUPO DIDECO S.A, Empresa familiar.

**Diseño y ejecución de obra.**

- Empresa familiar/ Propietario, Gerente de General. **Grupo DIDECO** ([www.grupodideco.com](http://www.grupodideco.com)) ver proyectos desarrollados. (Empresa de Diseño, Decoración y Construcción)
- Empresa familiar/ Propietario, Gerente de proyectos, **RR Espacios**. (Diseño de mobiliarios, interiorismo, compra, importación y exportación de suministros.)

**Idiomas**

Inglés, italiano.

**Experiencia**

La experiencia fundamental está enfocada en:

- Elaboración de estudios de factibilidad, conformación de productos turísticos con los grupos hoteleros ACCOR, SOL MELIA e IBEROSTAR, con este último fui invitado a un recorrido por la Ribera Maya en México y recibí adiestramiento en la operación de sus hoteles el año 1999.
- Diseño de proyectos de instalaciones turísticas, vivienda, industriales y comerciales.
- Construcción, Reconstrucción y remodelaciones de instalaciones turísticas, vivienda, industriales y comerciales.
- Dirección integrada de proyectos.
- Operación y dirección en el Hotelaría.

**Principales****Distinciones Recibidas**

- Diploma de oro Universidad Central de las Villas Cuba.
- Primer premio Arquitectura Hecha por Jóvenes del Salón de Arquitectura Internacional 1993 (Proyecto Hotel Villa Cuba), Cuba.
- Primer premio nacional en el concurso de arquitectura para el Salón de la fama del Béisbol Cubano 1995, Cuba.



## ANEXOS

### ANEXO 1. LISTADO DE PERSONAS ENTREVISTADAS

**Tabla 15. Listado de Profesionales Entrevistados en el Sector Turismo y Educación.**

<b>Nombre</b>	<b>Cargo</b>
Ing. Dunia Zúniga	Departamento Técnico Municipalidad Puerto Cortés
Ing. Vladimir Padilla	
Lic. Tania Concepción	Encargada de Programas Sociales
Lic. Camila Padilla	Municipalidad Depto. De Investigación y Formulación de Proyectos DIFP
Lic. Allan David Ramos	Alcalde Puerto Cortés
Lic. Javier Meléndez	Turismo Puerto Cortés
Lic. Carolina Velásquez	
Doña Loncha	Líder Mujeres Emprendedoras Bajamar
Ing. Lissy Romero	Coordinadora de Etnias
Shaleny	Encargada de las Etnias
Prof. Juan Carlos Zúniga	Director Esc. Franklin Delano Roosevelt
Lic. Ivis	Escuela Taller Municipal Puerto Cortés
Telma García	

Fuente: [Tabla de Angel V & Neda H]. (2017)

## ANEXO 2. REUNIONES CON ENCARGADOS DE PROYECTOS



**Ilustración 134. Reunión con alcalde de Puerto Cortés.**

Fuente: [Fotografía de Ing. Dunia Aguilar]. (2017).



**Ilustración 135. Reunión con Shaleny - Encargada de etnias.**

Fuente: [Fotografía de Ing. Dunia Aguilar]. (2017).



**Ilustración 136. Reunión con encargadas del área de turismo del Instituto Franklin Delano**

Fuente: [Fotografía de Angel V.]. (2018).



**Ilustración 137. Reunión con comunidad garífuna para presentación y aprobación del Centro Gastronómico**

Fuente: [Fotografía de Angel V.]. (2018).



**Ilustración 138. Levantamiento topográfico con drone**

Fuente: [Fotografía de Angel V.]. (2018).

**ANEXO 3. CARTA DE COMPROMISO PARA ASESORÍAS TEMÁTICAS.**

**CARTA DE COMPROMISO PARA ASESORÍA TEMÁTICA**

Señores Facultad de Ingeniería y Arquitectura (FIA) de UNITEC.

Por este medio yo: SEBASTIÁN MARTEL

Identidad No. 0890 700960040

Licenciado o Ingeniero en: arquitectura

Maestría en: DIRECCIÓN INTERNA DE EMPRESAS

Hago constar que asumo la responsabilidad de asesorar técnicamente el trabajo de Proyecto de Graduación denominado:

Anteproyecto de Diseño Arquitectónico del Hotel Escuela y Centro Gastronómico Garífuna,  
Puerto Cortés, Cortés, 2018.

A ser desarrollado por los estudiantes:

Ángel Javier Villanueva Perdomo

Neda Celeste Herrera Aguilar

Para lo cual me comprometo a realizar de manera oportuna las revisiones y facilitar las observaciones que considere pertinentes a fin de que se logre finalizar el Proyecto de Graduación en el plazo establecido por la Facultad de Ingeniería y Arquitectura de UNITEC.

En la ciudad de San Pedro Sula

Departamento Cortés

Nombre: SEBASTIÁN MARTEL

Fecha: 20 De Marzo Del 2018

Firma: 



**CARTA DE COMPROMISO PARA ASESORÍA TEMÁTICA**

Señores Facultad de Ingeniería y Arquitectura (FIA) de UNITEC.

Por este medio yo: Marco Humberto Cardenas Morillo

Identidad No. 0501-1972-03050

Licenciado o Ingeniero en: Civil

Maestría en: Estructuras y Proyectos

Hago constar que asumo la responsabilidad de asesorar técnicamente el trabajo de Proyecto de Graduación denominado:

Anteproyecto de Diseño Arquitectónico del Hotel Escuela y Centro Gastronómico Garífuna,  
Puerto Cortés, Cortés, 2018.

A ser desarrollado por los estudiantes:

Ángel Javier Villanueva Perdomo

Neda Celeste Herrera Aguilar

Para lo cual me comprometo a realizar de manera oportuna las revisiones y facilitar las observaciones que considere pertinentes a fin de que se logre finalizar el Proyecto de Graduación en el plazo establecido por la Facultad de Ingeniería y Arquitectura de UNITEC.

En la ciudad de San Pedro Sula

Departamento Cortés

Nombre: Marco Humberto Cardenas Morillo

Fecha: 22 De Marzo Del 2018

Firma: Marco H Cardenas M

#### ANEXO 4. AUTORIZACIONES PARA UTILIZAR MEDIOS PARA LA RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN.



#### AUTORIZACIÓN

Como parte del desarrollo de nuestro Proyecto de Graduación Fase I de la carrera de Arquitectura en la Universidad Tecnológica Centroamericana (UNITEC), el cual consiste en la investigación para el diseño de un policlínico para la Red Integrada de Servicios de Salud, un centro de formación profesional y un centro gastronómico Garífuna, todos con el objetivo de contribuir al desarrollo integral del municipio de Puerto Cortés, solicitamos por este medio su autorización para utilizar los siguientes instrumentos para recabar información durante la reunión:

- Grabación de audio
- Toma de video
- Toma de fotografías

Pto. Cortés, 2/Nov./2017  
Lugar y Fecha

   
Nombre y Firma

### AUTORIZACIÓN

Como parte del desarrollo de nuestro Proyecto de Graduación Fase I de la carrera de Arquitectura en la Universidad Tecnológica Centroamericana (UNITEC), el cual consiste en la investigación para el diseño de un policlínico para la Red Integrada de Servicios de Salud, un centro de formación profesional y un centro gastronómico Garífuna, todos con el objetivo de contribuir al desarrollo integral del municipio de Puerto Cortés, solicitamos su autorización para utilizar los siguientes medios para recopilar información durante la reunión:

- Grabación de audio
- Toma de video
- Toma de fotografías

Yo Allan D Ramos, autorizo a los estudiantes de Proyecto de Graduación Fase I de UNITEC, a utilizar los medios de recopilación de información indicados.

Alcaldía / 6-NOV.-2017  
Lugar y Fecha

Allan David Ramos  
Nombre y Firma



### AUTORIZACIÓN

Como parte del desarrollo de nuestro Proyecto de Graduación Fase I de la carrera de Arquitectura en la Universidad Tecnológica Centroamericana (UNITEC), el cual consiste en la investigación para el diseño de un policlínico para la Red Integrada de Servicios de Salud, un centro de formación profesional y un centro gastronómico Garífuna, todos con el objetivo de contribuir al desarrollo integral del municipio de Puerto Cortés, solicitamos su autorización para utilizar los siguientes medios para recopilar información durante la reunión:

- Grabación de audio
- Toma de video
- Toma de fotografías

Yo Lissy Carolina Romero, autorizo a los estudiantes de Proyecto de Graduación Fase I de UNITEC, a utilizar los medios de recopilación de información indicados.

Cabildo Municipal / 16-Nov.-2017 Lissy Romero 

Lugar y Fecha Nombre y Firma

## AUTORIZACIÓN

Como parte del desarrollo de nuestro Proyecto de Graduación Fase I de la carrera de Arquitectura en la Universidad Tecnológica Centroamericana (UNITEC), el cual consiste en la investigación para el diseño de un policlínico para la Red Integrada de Servicios de Salud, un centro de formación profesional y un centro gastronómico Garífuna, todos con el objetivo de contribuir al desarrollo integral del municipio de Puerto Cortés, solicitamos su autorización para utilizar los siguientes medios para recopilar información durante la reunión:

- Grabación de audio
- Toma de video
- Toma de fotografías

Yo Kathya Matute, autorizo a los estudiantes de Proyecto de Graduación Fase I de UNITEC, a utilizar los medios de recopilación de información indicados.

Puerto Cortés, 5 Marzo 2018

Lugar y Fecha

Kathya Matute

Nombre y Firma

ANEXO 5. LISTAS DE ASISTENCIA A REUNIONES CON EXPERTOS.



Lista de Asistencia  
Reunión Municipalidad, Puerto Cortés

Fecha: 0-NOV.-2017

Lugar: Alcaldía Puerto Cortés

No.	Nombre	Teléfono	Correo Electrónico	Firma
1	Dunja Aracely Zúñiga Mejía	32-376724	dunja_zuniga@yahoo.com	
2	Alan David Ríos	9987-4234	remesallon@yahoo.com	
3	Neda Cusre Herrera Aguilar	9584-5529	neda-herrera@unitec.edu	
4	Nancy Judith Taylor	9984-4312	nancytaylor@unitec.edu	
5	Angel James Villanueva	3224-5871	angel.villanueva@unitec.edu	
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				



Lista de Asistencia  
 Reunión Municipalidad, Puerto Cortés

Fecha: 6-NOV.-2017

Lugar: Cabildo municipal Depto. Cnrias

No.	Nombre	Teléfono	Correo Electrónico	Firma
1	Angel Javier Villanueva Padorno	3204-587	angel.villanueva94@unitec.edu	<i>[Signature]</i>
2	Neda Cejiste Herrera A.	9524-5529	neda-herrera@unitec.edu	<i>[Signature]</i>
3	Nancy Lynn Taylor	9184-4312	nancytaylor@unitec.edu	<i>[Signature]</i>
4	Lissy Romero	3248-11-60	lissy.27@hotmail.com	<i>[Signature]</i>
5	Naydee Alonso	3340-8350	Chubuy-1966@hotmail.com	<i>[Signature]</i>
6	Syopa Rosales	9882-0070	Valentina Heredia g. 1988	SR
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Lista de Asistencia  
 Reuniones - Proyecto de Graduación Fase II

Lugar: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

No.	Nombre	Teléfono	Correo Electrónico	Firma
1	Angel Javier Villanueva Pardo	3274-5871		<i>[Signature]</i>
2	<i>[Signature]</i>	98600657		<i>[Signature]</i>
3	<i>[Signature]</i>	96675931		<i>[Signature]</i>
4	Lissy Romero	3248-1160	lissyra27@hotmail.com	<i>[Signature]</i>
5	Indira Morel	3209-1076	indramorel1@hotmail.com	<i>[Signature]</i>
6	Besonica Nuñez	4588-4165		<i>[Signature]</i>
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				



## ANEXO 6. REGISTRO DE ASESORÍAS CON PROFESIONALES



### REGISTRO DE ASESORAMIENTO

Nombre del Proyecto
Proyecto de Hotel Escuela

Cuenta	Nombre
21311177	Neda Celeste Herrera A
21211178	Angel Javier Villanueva

Asesor	Fecha	Asesoramiento #
Ing Otto FLORES	09/03/18	

Recomendaciones   Puntos Acordados
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cambiar diametro de tuberías de red hidraulica</li> <li>* Cambiar posición de distribución de red -sanitaria en el primer nivel.</li> <li>* Cambiar pendiente de red sanitaria a 1%.</li> </ul>

Firma del Asesor	Firma del Alumno


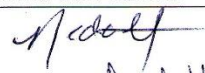
**REGISTRO DE ASESORAMIENTO**

Nombre del Proyecto
Proyecto Hotel Escuela

Cuenta	Nombre
21311177	Neda Celeste Herrera A.
Angel Villanueva	Angel Javier Villanueva

Asesor	Fecha	Asesoramiento #
Ing. Otto FLORES	13/03/18	

Recomendaciones   Puntos Acordados
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cambiar pendiente de inst. sanitarios a 1%.</li> <li>* Colocar cisterna debajo de bomba hidroneumatica</li> </ul>

Firma del Asesor	Firma del Alumno
	 Angel Villanueva

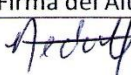
**REGISTRO DE ASESORAMIENTO**

Nombre del Proyecto
Proyecto de Hotel Escuela

Cuenta	Nombre
21311177	Neda Celiste Herrera A
21211178	Angel Javier Villanueva

Asesor	Fecha	Asesoramiento #
Mario Cardena	13/03/18	

Recomendaciones   Puntos Acordados
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Colocar 4 pilotes por columna, en el area de 2 Niveles</li> <li>✓ Colocar 2 pilote por columna, en el area de 1 nivel</li> <li>✓ Mostrar distribución de pilotes en planta.</li> </ul>

Firma del Asesor	Firma del Alumno
Mario Cardena	 Angel Villanueva




**REGISTRO DE ASESORAMIENTO**

Nombre del Proyecto
Hotel Escuela

Cuenta	Nombre
21311127	Neda Celeste Herrero A
	Angel Javier Villanueva

Asesor	Fecha	Asesoramiento #
Kathya Gissela Matute Caren Ardy Mejia	5/03/18	

Recomendaciones   Puntos Acordados
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Agregar aula de caja Recepción</li> <li>* Areas de Recreación   Juegos</li> </ul>

Firma del Asesor	Firma del Alumno
	

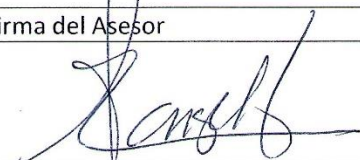
**REGISTRO DE ASESORAMIENTO**

Nombre del Proyecto
Hotel Escuela

Cuenta	Nombre .
2131127	Neda Celeste Herrera
	Angel Javier Villanueva

Asesor	Fecha	Asesoramiento #
SERENIO MORALES	20/3/18	#2

Recomendaciones   Puntos Acordados
- EN AREA DE BIODIGA PUDO SER MAS GRANDE AL IGUAL QUE EL AREA DE LOGIA Y AREA DE LLAVES. FALTARON ALGUNOS ESPACIOS.

Firma del Asesor	Firma del Alumno
	

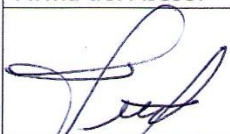
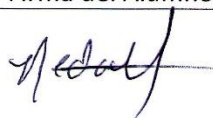
**REGISTRO DE ASESORAMIENTO**

Nombre del Proyecto
Centro Gastronomico Garifuna

Cuenta	Nombre
21311127	Neda Celeste Herrera
	Angel Javier Villaverde

Asesor	Fecha	Asesoramiento #
Leoncia Nuñez	07/03/18	

Recomendaciones   Puntos Acordados
* Reducir el tamaño del kiosco Gastronomico D. a que sea equitativo

Firma del Asesor	Firma del Alumno
	

**REGISTRO DE ASESORAMIENTO**

Nombre del Proyecto
Hotel Escuela, Centro Gastronomico Conifera

Cuenta	Nombre
21311127	Neda Celso Herrera Aguilar Angel Javier Villavieja P

Asesor	Fecha	Asesoramiento #
	26/2/18	

Recomendaciones   Puntos Acordados
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corrección de la cimentación de pilotes, no colocar zapata.</li> <li>• Hacer los pilotes cuadrados</li> </ul>

Firma del Asesor	Firma del Alumno
Manoel Cardenas	Neda

**REGISTRO DE ASESORAMIENTO**

Nombre del Proyecto
Hotel Escuela, Centro Gastronómico Carifuna

Cuenta	Nombre
2131127	Neda Celeste Herrera Aguilar Angel Javier Villanueva

Asesor	Fecha	Asesoramiento #
	19/2/18	

Recomendaciones   Puntos Acordados
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilización de una cimentación de pilotes con una red de 3x3 en los áreas donde se levante un segundo nivel.</li> </ul>

Firma del Asesor	Firma del Alumno
Mano P. Cardenas M	Neda

# ANEXO 7. TERRENOS CON COTAS

