

Autor: David M. Stipanuk **ISBN:** 978-0-86612-397-6

Prefacio	7	3 Manejo Ambiental y de la Sostenibilidad	130
Acerca del Autor	10	Aspectos que motivan el Interés por el Medio Ambiente	133
1 Papel, Costo y Mantenimiento de las Instalaciones Hoteleras	12	Minimización y Manejo de Residuos	138
El Papel del Mantenimiento en la Industria Hotelera	13	Conservación y Manejo de la Energía	148
Costos Asociados con el Mantenimiento de las Instalaciones Hoteleras	16	Ilustración 6 Agenda 21	
El Impacto del Diseño de las Instalaciones en el Mantenimiento de las Mismas	27	Acciones para la Conservación y Manejo de la Energía	154
Responsabilidad por el Mantenimiento	37	Area de prioridad 2: conservación y manejo de la energía.....	154
Responsabilidades del Departamento de Mantenimiento	43	Manejo del Agua Dulce.....	154
Los Gerentes de Mantenimiento en las Operaciones de Alojamiento	47	Manejo de Aguas Residuales	156
Conclusión	50	Sustancias Peligrosas.....	157
2 Herramientas, Técnicas y Tendencias para la Gestión de Mantenimiento de las Instalaciones Hoteleras	58	Transporte	162
Mantenimiento y Reparación de las Instalaciones	59	Planeación y Manejo del Uso de la Tierra	164
Sistemas de Gestión del Mantenimiento	62	Participación del Personal, los Clientes y las Comunidades	167
Mantenimiento de las Instalaciones ayudado por Computador e Internet	90	Diseño para la Sostenibilidad	168
Presupuesto para POM y Servicios Públicos	92	Parte II Sistemas en las Instalaciones	187
Servicios Contratados, Responsabilidad y Costos de Mantenimiento	97	4 Sistemas de Seguridad	190
Manejo de las Inversiones de Capital (CapEx)	102	La Seguridad y la Industria Hotelera	191
Evaluación comparativa de las instalaciones	110	Diseño, Seguridad y Mantenimiento del Edificio	203
Gerencia de Personal de Mantenimiento	114	Seguridad en el Baño de los Huéspedes	206
Capacitación y Certificación	115	Seguridad contra Incendios	208
		Planes de Evacuación	233
		Seguridad	238
		Terrorismo y Otros Eventos Extraordinarios	249

Autor: David M. Stipanuk **ISBN:** 978-0-86612-397-6

5 Sistemas de Aguas y Aguas Residuales	259	Conclusión	421
Uso del Agua en la Industria del Alojamiento	260	Apéndice del Capítulo: Psicrometría y Confort Humano	427
Sistemas de Aguas	266	8 Sistemas de Iluminación	443
Calidad del Agua	271	Definiciones Básicas	444
Calentamiento del Agua	275	Fuentes de Luz	446
Asuntos relacionados con el Mantenimiento de los Sistemas de Aguas	279	Diseño del Sistema de Iluminación	454
Agua para Entretenimiento y Recreación	282	Mantenimiento del Sistema de Iluminación	464
Conservación del Agua	288	Oportunidades de Conservación de Energía	469
Apéndice del Capítulo: Lista de Chequeo para la Conservación del Agua	297	9 Sistemas de Lavandería	480
6 Sistemas Eléctricos	305	Equipo de Lavandería	481
Breve Introducción a los Sistemas Eléctricos	306	Diseño de la Lavandería	493
Normas de Operación y Diseño de los Sistemas	312	Mantenimiento de la Lavandería	504
Mantenimiento del Sistema y del Equipo	314	Nuevas Tendencias en las Operaciones de Lavandería	505
Componentes del Sistema	324	10 Equipo de Servicio de Comidas	512
Facturación del Servicio Eléctrico y Operaciones del Edificio	341	Tipos de Equipo de Servicio de Comidas	512
Desregulación del Servicio Eléctrico	351	Mantenimiento del Equipo de Servicio de Comidas	529
Sistemas de Telecomunicaciones	355	Garantías del Equipo	538
7 Sistemas de Calefacción, Ventilación y Aire Acondicionado	371	Consultores y Contratistas del Equipo	539
Factores que Influyen en el Confort Térmico de un Edificio	372	11 Estructura, Acabados y Sitio	563
Fuentes y Equipo de Calefacción	379	Estructura Exterior de la Edificación	563
Fuentes y Equipo de Enfriamiento	385	Interiores del Edificio	573
Tipos de Sistemas de CVAA para las Habitaciones	394	Instalaciones Exteriores	584
Sistemas de CVAA para Otras Areas del Edificio	412	Parte III Diseño de las Instalaciones	614
Otros Componentes de CVAA	415	12 Planeación y Diseño de Hoteles	616
		Proceso de Desarrollo	618
		Proceso de Diseño y Planeación	634

Autor: David M. Stipanuk **ISBN:** 978-0-86612-397-6

13 Planeación y Diseño del Servicio de Comidas	671
Desarrollo del Concepto	671
El Equipo de Planeación del Proyecto	677
Diseño de las Areas Funcionales	684
Evaluación de los Planos Terminados	705
Conclusión	706
14 Proyectos de Renovación y de Capital	711
Renovación del Hotel	712
Creación de un Plan de Renovación	718
Implementación del Plan de Renovación	732
Después de la Renovación	751
Apéndice Principios de Ingeniería	764
Indice	793

Solicite una copia de revisión
de *Hospitality Facilities
Management and Design,
Third Edition* en
www.AHLEI.org/desk-copy



El American Hotel & Lodging Educational Institute (AHLEI) ha sido líder en educación, entrenamiento y certificación en la industria hospitalaria por más de 65 años. Los libros de texto de administración de la industria hospitalaria de AHLEI (disponibles en formatos impresos y de libros electrónicos) ofrecen un enlace entre el salón de clase y la industria enfocándose en los conocimientos que los profesionales de la industria han identificado como importantes. Cada curso de AHLEI viene con un examen final que resulta en un certificado académico de finalización; los estudiantes también pueden obtener certificaciones profesionales de la American Hotel & Lodging Association, dándoles una ventaja competitiva al comienzo de sus carreras. Para más información, visite www.ahlei.org.