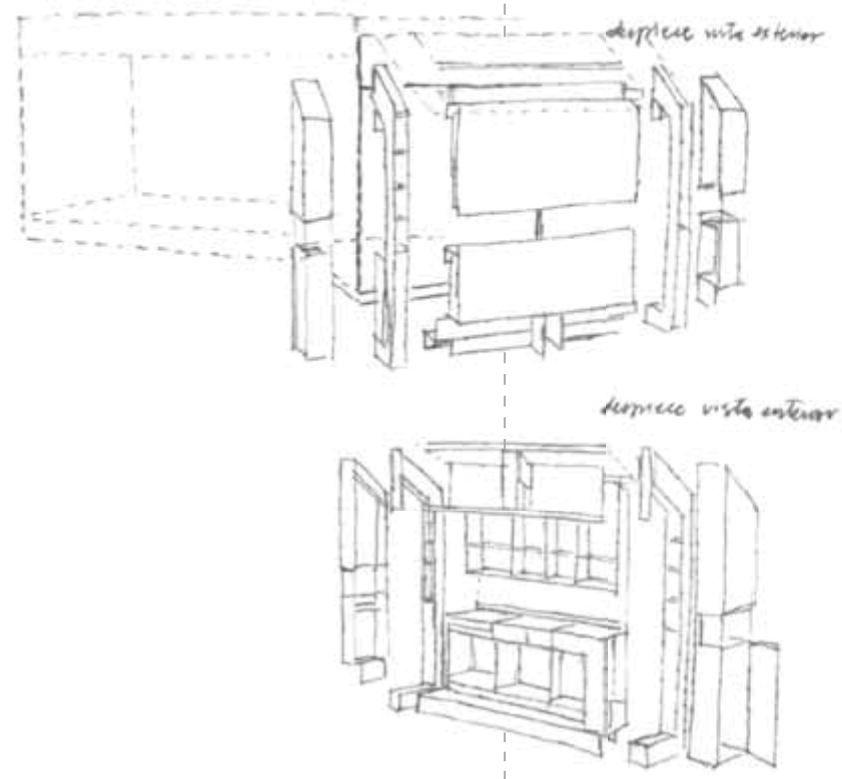
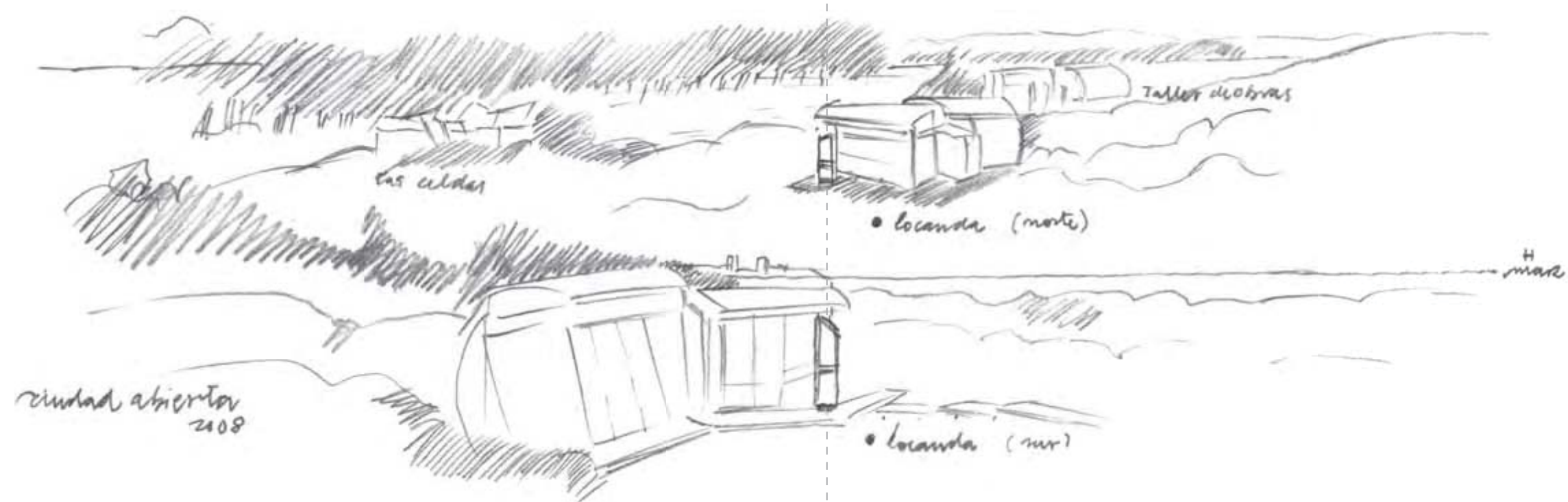


## Muro Cocina para Cubicula Locanda en Ciudad Abierta

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso  
Escuela de Arquitectura y Diseño e.[ad]  
Alumnos: Carmen Meza, Sebastián Muñoz  
Profesor Título: Ricardo Lang V.  
Diseño Industrial  
2008



Este estudio pertenece a una serie de obras realizadas en Talleres de titulación que abordan el tema muro-mueble en viviendas mínimas. Todos estos trabajos aluden a incorporar previamente el mobiliario en la concepción del muro, lográndose así, liberar de muebles adicionales los escasos metros cuadrados de su planta. Lo que recoge esta carpeta de estudio de Carmen Meza y Sebastián Muñoz es la dedicación cuidada de esta propuesta que podemos encaminar señalando su...

- conexión específica y a la vez para todas
- precisión de sus vínculos
- estructura construcción modular y acoplamiento de los muebles
- luz a las manos y espacio
- montaje de a dos
- artefactos del fuego y de agua
- redes que entran y salen
- ventilación
- materialidad de placas de madera
- temperie con espesor reglamentado
- luz de la noche
- protección ante el clima y protección del uso

...para que cada cual se detenga dedicadamente en su desglose.

*Sebastián Muñoz*

## Índice

<b>CAPITULO 1</b>	
Estudio de Espacios Reducidos enfocado a la construcción de un Espesor de Muro Cocina para Ciudad Abierta .....	Pág. 7
Viviendas sociales: 3 ejemplos de Realidad Actual en Chile .....	Pág. 9
El automóvil: Propuestas, funcionalidad y habitabilidad .....	Pág. 17
5 ejemplos de diseño de espacios mínimos (transporte, temporalidad, construcción y movimiento) .....	Pág. 27
La cocina como espacio, historia y clasificación .....	Pág. 35
<b>CAPITULO 2</b>	
Proyectar, Proyectos realizados durante titulación .....	Pág. 81
Soporte expositor para esculturas de José Balcells, Trece Cachalotes .....	Pág. 83
Construcción modelo de banca para paseo de las artes .....	Pág. 93
<b>CAPITULO 3</b>	
Proyecto habitacional Los Pinos y Estrellita Naciente .....	Pág. 101
Estudio y propuestas para espacio cocina .....	
<b>CAPITULO 4</b>	
Espesor de Muro Cocina para Cubicula Locanda en Ciudad Abierta .....	Pág. 9

••• CAPITULO 1

Estudio de Espacios Reducidos enfocado a la construcción de un Espesor de Muro Cocina para Ciudad Abierta



**Viviendas Un techo para Chile**

Un techo para Chile orienta a satisfacer la urgencia de falta de una vivienda en diversos campamentos de nuestro país a través de la construcción de una mediagua, entendiéndola como una solución de emergencia y transitoria que posibilita y da esperanza a las familias para dar inicio a un proceso de real mejoramiento de su calidad de vida. A través de la construcción de mediaguas se logra un primer y fundamental contacto con las comunidades para seguir posteriormente con un trabajo más permanente.



Agua  
18 mts.2 (6mts x 3mts)



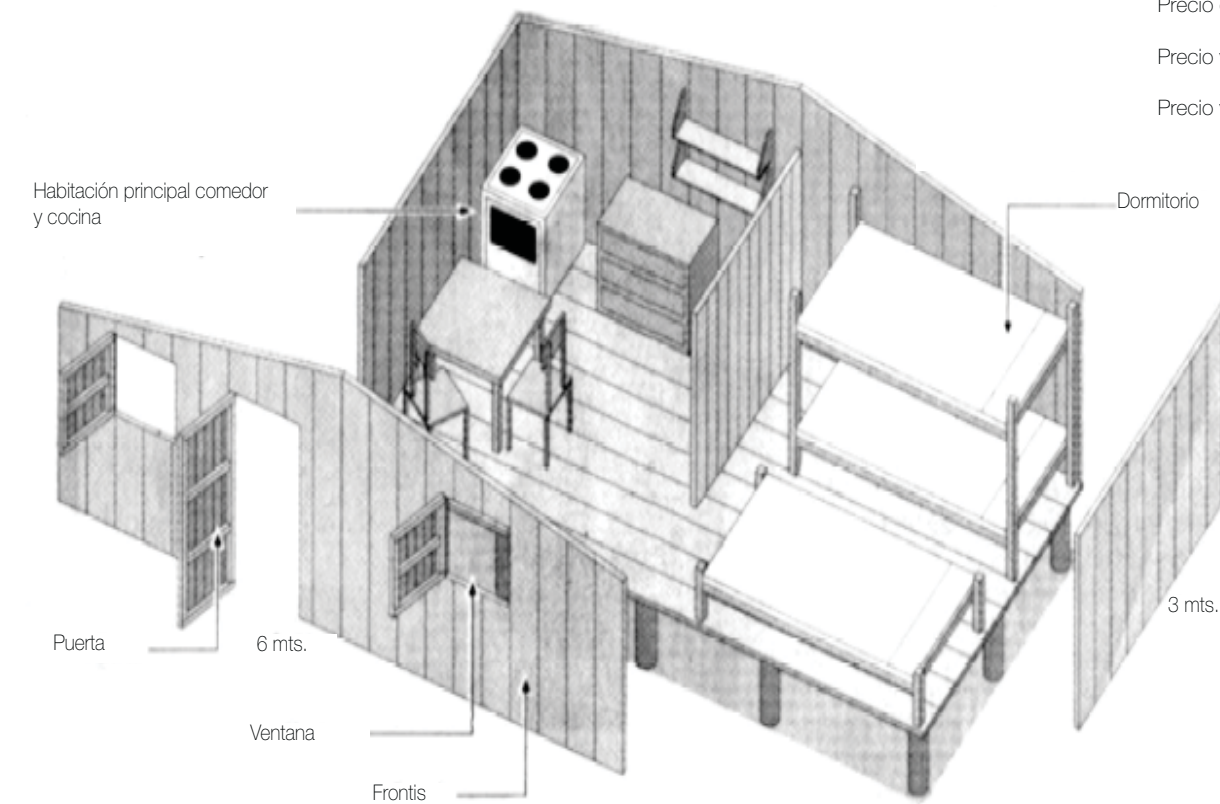
Mediagua  
9 mts.2 (3mts x 3mts)



www.untechoperachile.cl

Esta vivienda se construye 6.0mt x 3.0mts, construida completamente en pino insigne y con una altura de 2.80mts. En la techumbre se usan 8 costaneras 1 x 4" (tapas) sobre las cuales van 8 planchas de zincalum. Afianzadas con clavos de zinc de 21/2" con goilla de goma para sello. Estructuralmente se usan listones de 2"x 2" para los pies derechos, soleras superiores, inferiores, las cadenas son de pino de 2"x2" afianzadas con clavos de 4". Los paneles son forrados solo por el exterior con tablas de Pino Insigne de 1/2" x4" vertical, al igual que el panel divisorio. Todo afianzado con clavos de 11/2". Lleva una puerta de acceso hecha con tablas de Pino de 1/2"x4" cielo, que mide 2.0mt. x 80cm. con dos bisagras de 3" y correspondientes tornillos, se usan dos ventanas hechas en Pino de 2"x2" cepillado 4 caras que miden 1.5 mt de ancho x 1.0mt de alto con dos bisagras de 21/2", tornillos y sin vidrios. Cada vivienda consta de 15 pilotes impregnados de 50cms aprox. de largo .c/uno, y de 4" de diámetro, sobre los cuales van 5 vigas mayores. La estructura de los tableros de piso es armada con 6 piezas de 11/2"x3" y revestidas con tabla de piso de 1"x4" machihembrado

Mediaguas	
Precio costo	\$ 230.000
Precio venta UTPCH	\$ 250.000
Precio venta Particulares	\$ 347.000



Las viviendas económicas en general, están enfocadas al 20 % más pobre de la población, gran parte de ellos moradores de campamentos. De estos, el 75% está bajo la línea de la pobreza recibiendo en promedio \$32.700 mensuales per cápita. Además, el 93.4% no tiene alcantarillado, y la mayoría no posee electricidad ni agua potable. Esta precariedad material, se suma a la condición ilegal de las "tomas", lo cual no permite consolidar las viviendas, generando hacinamiento y exclusión social. El promedio de superficie de las viviendas es de 15 m2 para familias de 4 integrantes.

Define un origen de carencia e informalidad que se transforman en hábitos y costumbres exportadas a las nuevas viviendas, las cuales podrían revertirse mediante Una de las patologías espaciales de las viviendas sociales tiene que ver con la saturación del espacio, la mala distribución y el mal uso del mobiliario, por ello, es imperante que el mueble se entienda no como un objeto que se suma a ocupar el espacio, si no como un elemento que pueda liberarlo y activarlo.



### Viviendas Progresivas Elemental

La opción del programa Elemental, aunque suene extraño, fue entregar la mitad de la casa. Una vivienda sin calefón, pero con la estructura que permitiera a los vecinos seguir ampliando su casa, a esto se refiere como Viviendas progresivas. Para pagar el precio de la casa, los mismos vecinos tenían que desembolsar parte del dinero obtenido por el subsidio. La idea final del programa era no preocuparse por cuántos metros se entregarían el día de la inauguración, sino hasta cuántos metros podrían llegar a construir los vecinos.



93 familias / 5.205 m<sup>2</sup> (714 hab/há) | Ubicación: Iquique, Av. Pedro Prado | Presupuesto: 31.000 UF (subsídío 330 UF/fam + ahorro 10 UF/fam) | Superficie casa: 70 m<sup>2</sup> (inicial, 36 m<sup>2</sup> + ampliación, 34 m<sup>2</sup>) | Superficie departamento: 72 m<sup>2</sup> (inicial, 25 m<sup>2</sup> + ampliación, 45 m<sup>2</sup>) [1 UF US\$35]

"Se trata de identificar qué es lo que la familia no podría hacer después de la entrega de su casa", dice Alejandro Aravena, director del programa Elemental de la Universidad Católica. Es por ello que el proyecto no entregaba el dormitorio, pero sí la estructura para el estado final de la casa. Las otras fueron dar una buena localización para los habitantes; un diseño que permitiera a los vecinos hacer la segunda mitad de la casa;

lo que los autores del proyecto llaman "cumplir con el ADN de clase media", es decir preocuparse de generar la opción de tener un baño más grande, una cocina separada del comedor y otras características que le aseguraran a los vecinos que sus 36 metros cuadrados los podrían transformar en 72 y quedar cómodos.

<http://www.elementalchile.cl/>

Entonces, en vez de hacer una casa chica (en 30 m<sup>2</sup> todo es chico), se optó por proyectar una vivienda de clase media, de la cual se puede entregar por ahora (dados los recursos disponibles), sólo una parte. En ese sentido, las partes difíciles de la casa (baños, cocina, escaleras, y muros medianeros) que están diseñados para el estado final (una vez ampliado), es decir, para una vivienda de más de 70m<sup>2</sup>.



Práxedes Campos, dirigente de las viviendas, asegura que se ha generado un efecto solidario. "Si un vecino sabe electricidad ayuda al otro en las conexiones de su casa, el que sabe de cemento ayuda a 'concretar' algún piso vecino y así más del 80% tiene su casa casi lista. Algunos han construido hasta cuatro dormitorios", dice.

Antes de comenzar el proyecto, los arquitectos pidieron a los vecinos que dibujaran cómo creían que quedarían sus futuras casas. En un trazo rústico, las personas se atrevieron a esbozar sus anhelos, que hoy día son realidad. De ser dos casas en primer piso y un dúplex sobre la misma, pasaron la primera a crecer hacia el fondo y la segunda hacia el lado.

Hasta hoy se han construido estas viviendas en Iquique, Lo Espejo, Renca, Temuco, Antofagasta, Pudahuel, Lo Bamechea, Valparaíso, Valdivia y Copiapó.

## Viviendas Progresivas de SERVIU



Casi 130 familias de temporeros y obreros agrícolas de Malloa, en la VI Región, recibieron casas de 12 metros cuadrados, tras su postulación al subsidio de Vivienda Progresiva del SERVIU. Juntaron 181.000 pesos para acceder a viviendas, pero sólo les alcanzó el dinero para habitáculos de apenas 2,40 metros de ancho y 5 metros de largo, imposibles de ampliar.

Las viviendas fueron bautizadas como "casas de muñeca" o "casas enanas". Apenas cabe una cocina, un lavaplatos y una pequeña cama. Dos personas no pueden estar al mismo tiempo en su interior. Parecen celdas o casetas de vigilancia.

"En estas condiciones no puede vivir ni una persona sola", han señalado los pobladores de la Unión de Comités de Viviendas de Malloa.

En Machali las casas construidas para 152 familias del Comité de Allegados El Álamo tienen apenas 9,5 metros cuadrados. Están a los pies del cerro La Vinilla. Sólo hay espacio para una cocina y el baño. No cabe una cama. Se les explicó que mucho del dinero del subsidio se gastó en urbanizar el terreno que habían comprado los pobladores. Las viviendas se iban a entregar en diciembre de 2005, pero se produjo un retraso porque les exigieron el pago de 5 UF por familia, dinero que los pobladores "adeudan". Llevan doce años esperando una vivienda digna.

Cuando nos referimos a espacios reducidos, esto no implica que sea un defecto, ni una desventaja espacial, menos en el habitar, es una "condición" que se organiza, que se diseña detalladamente en pos del habitar con los objetos, pues el habitar en espacios reducidos generalmente se presenta como un colapso total (viviendas mínimas principalmente), la cantidad de objetos que se poseen no tienen "lugar" que los contenga, los objetos toman un lugar desmedido en el, creando un entorno sin sentido en relación al habitar, el espacio es como tal, no hay un vínculo del gesto con el mueble y el espacio.

Es pues el espacio que se crea es solo un vacío arquitectónico que no permite el despliegue del cuerpo.

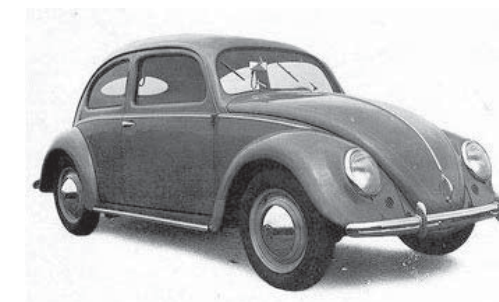
Entonces del habitar en espacios reducidos es cuando existe una holgura o sensación de amplitud en la multiplicidad de los objetos que lo componen optimizando la espacialidad.

El permanente uso de lo reducido exige una exhibibilidad y dinamismo, esto se construye desde las múltiples funciones que otorga el mueble, objetos, esquinas y sectores en general (concauidades irregulares). Esta amplitud se hace presente cuando existe la opción de sobre utilizar los espacios y objetos ubicando los elementos en un orden expuesto. Orden conlleva a la amplitud.





El diseño es la traducción de épocas. La sensación que crea el objeto no tiene tiempo.



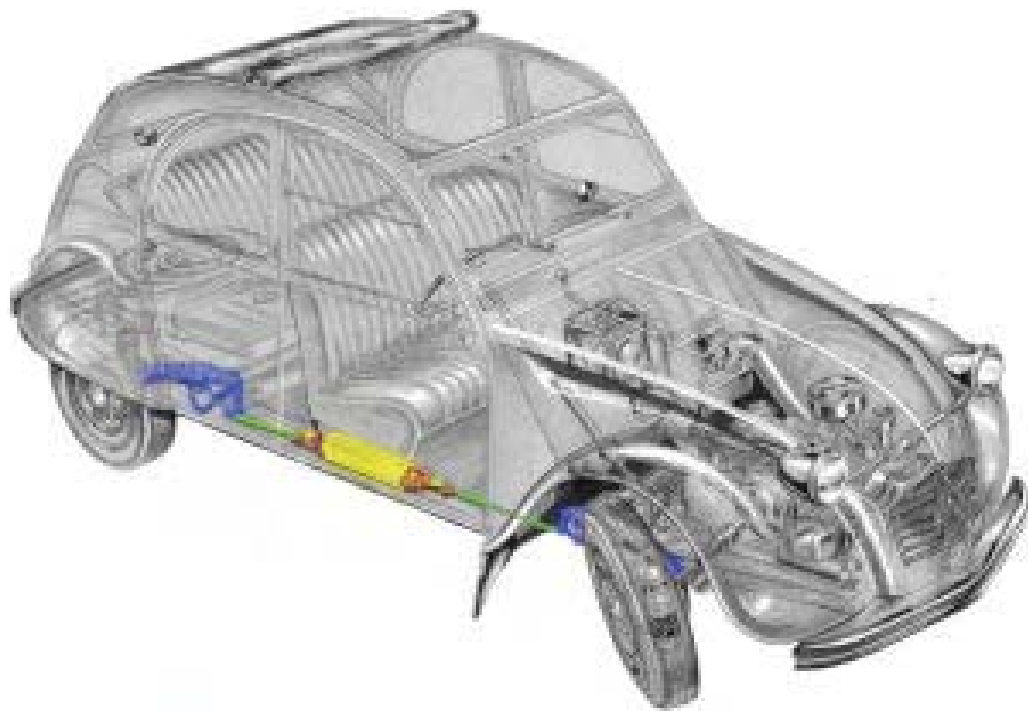
Hablar de Automóviles, es sinónimo de diseño, rediseño, costo, sociedad, producción, innovación, forma, durabilidad, y eficacia, entre otras.  
Es una unidad que reúne una multiplicidad de acciones y finalidades.

Durante la historia, el automóvil ha tomado características que van reflejando al hombre actual, a la sociedad, sus necesidades y su forma de vivir. Ha sido un diseño en virtud de lo que se está viviendo

## Citroën 2CV

El habitáculo que revoluciona la relación entre el hombre y el automóvil en la amplitud

Las crisis económicas llevaron a la elaboración de menor costo y más prácticos, los cambios producidos por estos periodos de crisis llevan a crear fe en el pueblo; y en otros casos el mercado principal se centra en las masas y no en el lujo.



En 1939 al estallar la Segunda guerra mundial, se habían construido 250 prototipos del nuevo Citroën 2CV, un coche popular de pequeña cilindrada. Pero su presentación oficial en el Salón del Automóvil de París, no se pudo realizar, las circunstancias hicieron aconsejable la destrucción de todos ellos a excepción de uno. La guerra provocó una crisis en la producción de automóviles.

Fundamento y Encargo de la Construcción del Citroën 2CV.

En 1936 Pierre Boulanger decide construir su primer auto de producción masiva, para esto reúne al diseñador Flaminio Bertoni y el ingeniero Andre Lefebvre dio órdenes muy exactas a sus técnicos, pueden ser resumidos en las frases siguientes:

"Deseo que construyas un coche que pueda transportar dos personas (campesinos) y 50 kilogramos de patatas. Debe viajar a 60 kilómetros por hora y no tiene que consumir más de 3 litros para 100 kilómetros, el coche debe poder ser dirigido en los caminos más estrechos, pantanosos, sin pavimentar. Y el aspecto estético no tiene ninguna importancia." El encargo de Boulanger se resume en pocas palabras: cuatro ruedas bajo un paraguas. Su código original: T.P.V. (Tres petite voiture o auto muy pequeño)

Resultado: un fenómeno tecnológico y sociológico, que ha de revolucionar la relación tradicional entre el hombre y el auto.

[www.testdelayer.com.ar/citroen3cv.htm](http://www.testdelayer.com.ar/citroen3cv.htm)

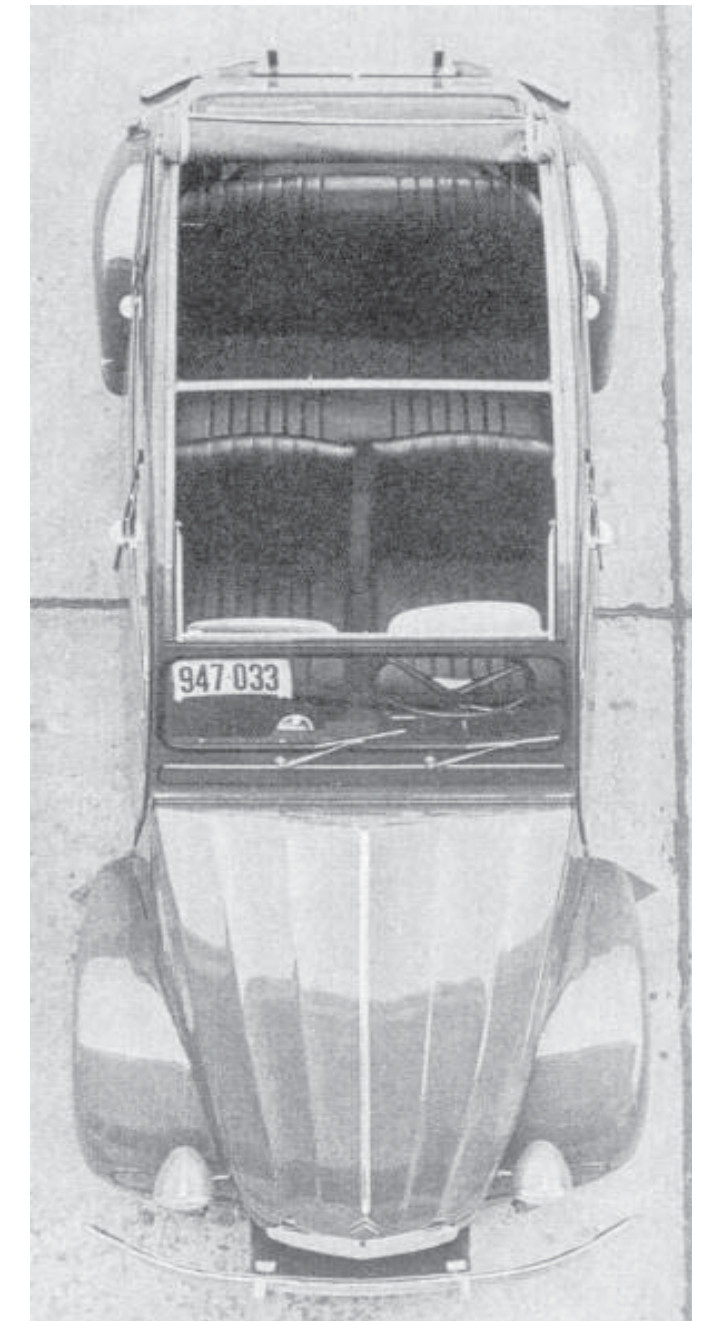
La ventilación al habitáculo corre a cargo de las ventanillas delanteras que se abren volteando la mitad inferior. Se puede dejar suelta y arrojando o se puede fijar al borde superior de la mitad superior de la ventanilla, que queda siempre cerrada. Las ventanillas traseras se abren por la parte posterior en un ángulo limitado y sirven para facilitar la circulación del aire y no para entrada de este. Para solucionar en parte las necesidades de ventilación el diseño de la carrocería incluye una tapa que recorre íntegra la parte inferior del parabrisas y que puede abrirse. De esa forma, con el coche en marcha, un gran caudal de aire frontal se introduce forzado en el interior del Citroën. Para mayor aireación -por último- puede también quitarse la lonita que oficia de techo, para dejar el modelo convertido en un literal "descapotable". El elemental instrumental consta de una esfera grande y única que aloja velocímetro, odómetro y dos rectángulos en los que se lee el nivel de combustible en uno y el funcionamiento del alternador en el otro.

El armado de los coches, una recorrida por las plantas re-ajan el tenor de la casa, que se opone de alguna forma a las ideas de producción de enormes series americanas. Lo que, por carácter transitivo, lo pone al Citroën en un plano muy superior dadas las características y aspiraciones del coche, en aquella época.

### Características

- Consumo muy bajo. Costo operativo por kilómetro extremadamente económico.
- Motor confiable y robusto.
- Perfecta accesibilidad a las partes mecánicas. Fácil reparación y cambio de elementos.
- Buena suspensión. Logradas soluciones.
- Gran capacidad de carga.
- Calefacción exageradamente eficaz.
- Versatilidad. Cinco puertas de acceso.
- Interior amplio y confortable.
- Frenos suficientes para detenerlo en distancias cortas.
- Buena aireación del habitáculo.
- Excelente comportamiento "fuori strada", en el barro o terrenos desparejos.
- El habitáculo es muy cómodo. Se puede ascender y descender sin hacer raras contorsiones
- El sistema de apertura de las puertas traseras: sencillo y eficaz. El dedo señala la palanquita del seguro

El Citroën 2CV, también llamado habitáculo, se reconoce como un gran diseño por sus cinco puertas al exterior, techo corredizo y ejemplar tratamiento de los volúmenes. Mucha capacidad para los pasajeros y reducido espacio robado por las partes mecánicas. Aunque todas ellas gocen de una gran accesibilidad. Lo que se acentúa por la facilidad con que se desmantelan partes de la carrocería para acceder con descansada soltura a todos los órganos. El espacio interior está inteligentemente rodeado por amplias superficies vidriadas. La visibilidad de 360° es buena. Con el agregado de un espejo retrovisor externo se puede conducir con una gran tranquilidad visual.

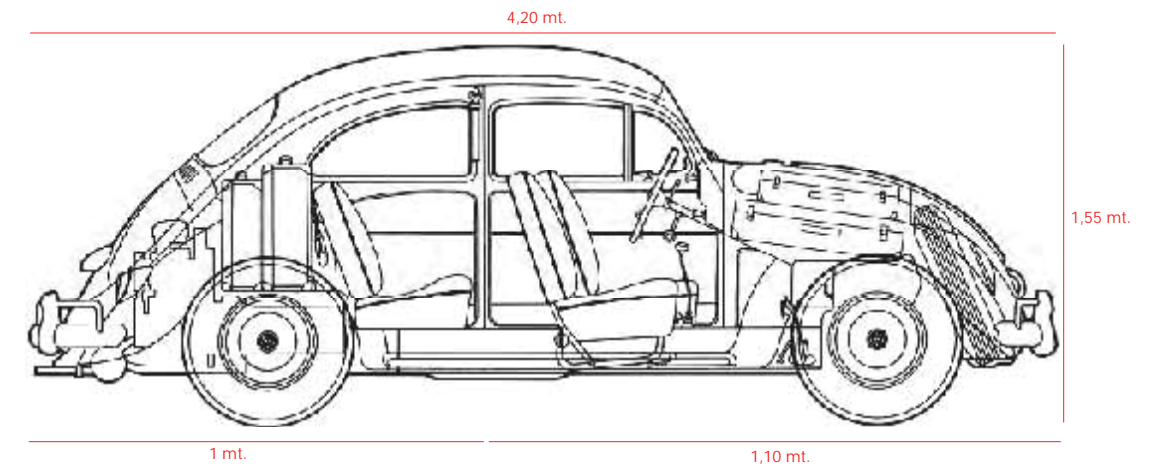
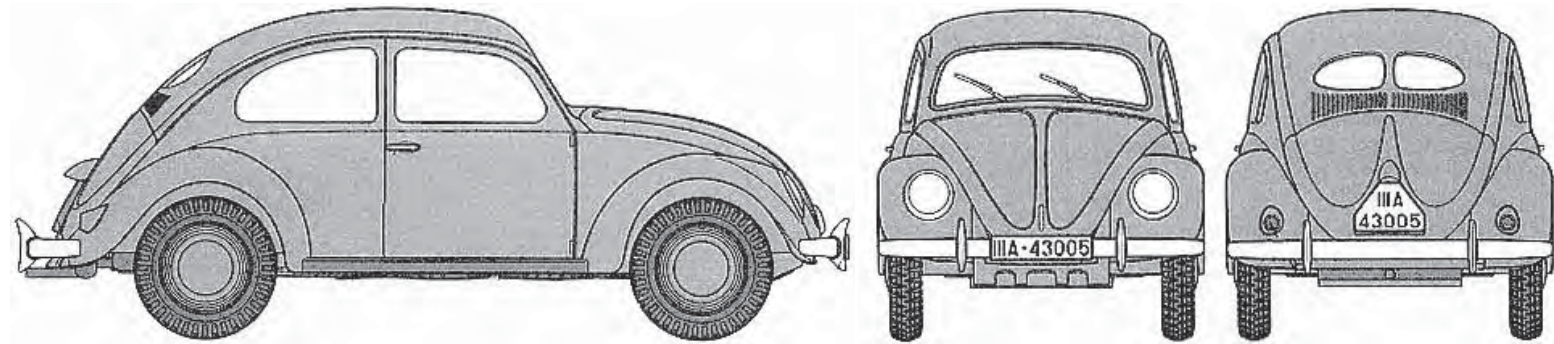




## Volkswagen KdFwagen

Gran diseño es de máxima eficacia y no con una finalidad estética

Durante la Alemania Nazi (1933-1945), Alemania estaba aislada de desarrollos en cuanto a diseño y el gobierno desarrolla unificar principios semánticos en productos del diario vivir. No surgió ningún estilo sino formas que fueron aplicadas en relación a los proyectos. Las formas funcionales para producción masiva eran retenidas. El Volkswagen escarabajo fue diseñado por Ferdinand Porsche a comienzos de los años treinta para la fabrica alemana de motocicletas NSU y Zundapp, quería crear un coche pequeño y asequible con mucho atractivo popular. Hitler adoptó el plan como parte de la propaganda Volk (popular), que implicaba la promoción solo del arte y el diseño de los alemanes y vernáculos para atraer a la mayoría popular.



Hitler rebautizó el Volkswagen KdFwagen por la organización recreativa nazi Kamp durch Freude "Lucha por la alegría". Los nazi vieron en su diseño exterior una forma biológica supuestamente demostrando la superioridad de la raza aria. Los prototipos fueron producidos en la fábrica daimier y benz en 1937 y llevaban un motor de cuatro válvulas, refrigerado por aire, de tracción trasera y un perfil aerodinámico. La unificación de los alemanes en una nación, hasta a los que vivieron en países extranjeros, era de gran importancia, para esto planteo que en cada hogar alemán debía poseer una radio como vehículo de propaganda, y a la vez un automóvil familiar y económico para llevar dos adultos y tres niños a 100 kilómetros por hora.

Pero cuando debió comenzar la producción, estalló la guerra. La fabricación del Volkswagen se inició, sí, pero en su versión militar. El Profesor Porsche diseño el Kubelwagen un vehículo militar de tres puestos y una ametralladora, es un coche abierto y tosco que se empleo en muchos frentes, especialmente en África del Norte. Pero del mismo modo se usó en Noruega y en el invierno ruso, porque cuando el agua de enfriamiento de los demás vehículos se congelaba o se evaporaba, el Volkswagen funcionaba sin problema. No fue fácil esta producción de un mismo coche, ya que estaba en competencia con automóviles de lujo japoneses, americanos y europeo.

Además se advertía que era un automóvil que, por haber estado íntimamente relacionado con Hitler y los nazis, nadie lo iba a comprar, tenía un nombre que el resto de Europa no habrá de aceptar: Volkswagen. Es un título demasiado alemán, y es necesario tener en cuenta que la guerra acababa de terminar. Debe dársele un nuevo nombre que esté de acuerdo con la nueva Alemania.

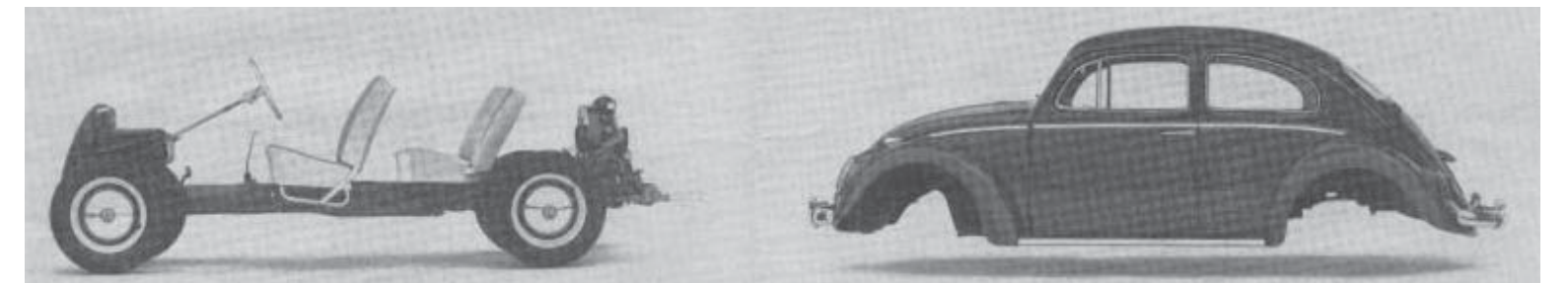
Ya a fin de cuentas, continuaban los "expertos" diciendo que su diseño es completamente equivocado. Es un coche dotado de motor trasero y todo el mundo sabe que este tipo de máquina no tiene venta alguna; además, es de enfriamiento por aire y la compañía Franklin se convenció hace ya mucho tiempo que el motor enfriado por aire no tiene aceptación.

Tales eran las razones que se alegaban para las modificaciones de los años de 1946 y 1947.

Pero al principio era de todo punto imposible cambiar el automóvil. Sólo habían dos caminos a seguir: fabricarlo tal y como era, o dejar de fabricarlo y olvidarse de todo. La fabrica no tenía ni dinero ni materiales ni maquinaria para hacer las reformas.

Pero sí algo sobraba en Wolfsburg eran obreros, la mayoría de ellos refugiados. Todos estaban deseosos de trabajar para ocuparse en algo y sentir cierta tranquilidad de espíritu en un país desmoralizado y devastado por la guerra. Estos obreros tenían barracas donde vivir, electricidad de la planta generadora de la fábrica para alumbrar sus casas y podían alimentarse de patatas; eso era todo.

[www.exordio.com/1939-1945/civils/industria/volkswagen.html](http://www.exordio.com/1939-1945/civils/industria/volkswagen.html)



Se innovo en el diseño de un chasis que comprendía la suspensión de las 4 ruedas que fuesen independientes permitiendo que cada rueda absorba los desniveles del camino de manera independiente con muy poca repercusión sobre la rueda opuesta.

Es un coche de la economía es un automóvil que se diseña para la operación del bajo costo, que se refiere a que tienen una sencillez mecánica. Tenía un motor de cuatro cilindros opuestos, enfriados por aire y enfriador de aceite controlado por termostato, con 985 centímetros cúbicos, pistones de baja velocidad y baja velocidad de r.p.m.

El alto kilometraje es sólo uno de los beneficios que ofrece el Volkswagen. El bajo consumo de combustible, junto con la durabilidad, los pocos problemas que ocasiona el coche, sus bajos costos de reparación y su poca depreciación contribuyen todos a que el Volkswagen sea un auto verdaderamente económico.

El escarabajo era un símbolo de estado sin clase material ni intelectual. Su conductor era cualquiera, al mirar el coche no se podía decir nada de él, las ventanas pequeñas y su diseño hermético no dejan ver mas allá que el auto como tal, el protagonista era el mismo, teniendo en cuenta que en esos tiempos se hacían automóviles lujosos, enormes y costosos, que invitaban a ciertas conclusiones del estado social, pues este gran diseño es de máxima eficacia y no con una finalidad estética

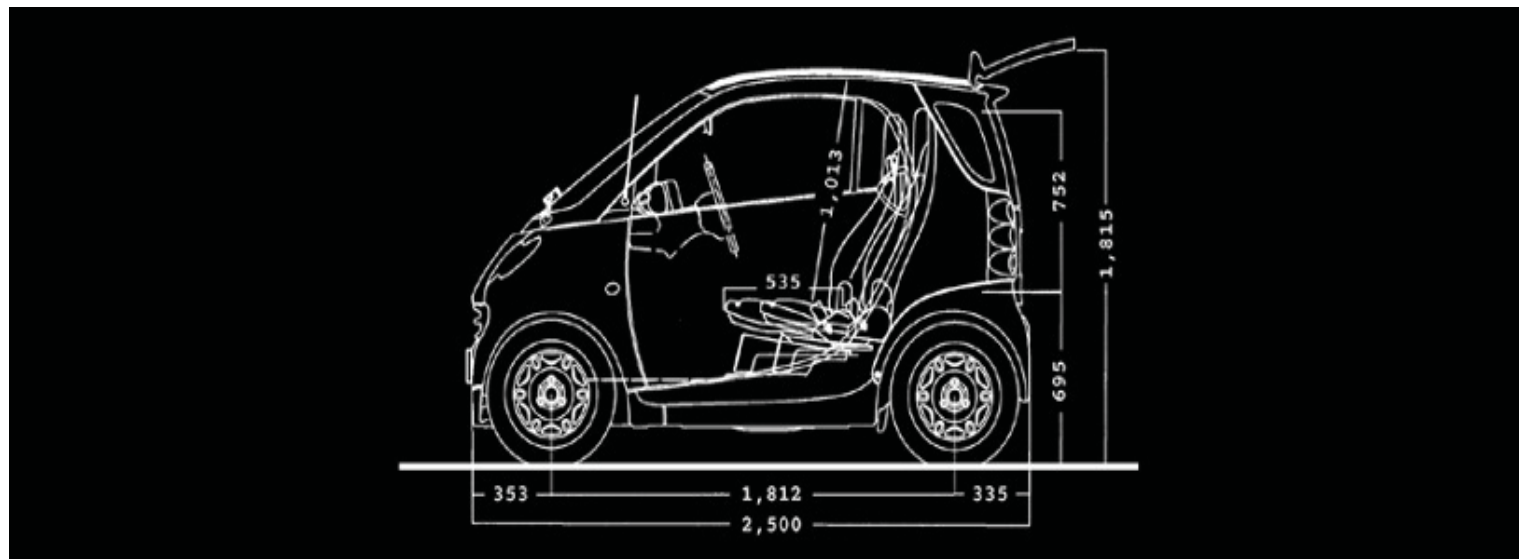
Los automóviles que fueron influenciados por el escarabajo en cuanto a su hermetismo, forma aerodinámica, etc, eran:  
BMW (Bayerische Motoren Werke)  
Renault (un su techo corrido)  
Fiat



## Smart fortwo coupé

En un mínimo espacio una sensación amplitud que se re eja en el quehacer de las maniobras.

En los 80 el diseño pasó a ser una parte integral de la identidad corporativa, no solo cumplía un rol dentro de la publicidad y marketing, sino que también la creación de mundos personales de individuos, re ejado en el termino estilo de vida o " life style". Este automóvil nace de una fusión de la compañía de relojes de culto popular de la época de los ochenta Swatch y la compañía de automóviles Mercedes Benz



Longitud/ anchura/ altura del vehículo en mm; 2,500/1,812/1,815 Distancia entre ejes delanteros/traseros en mm: 1,286 (1,272 para "starline")/1,354

En conducción urbana, un vehículo se pasa aproximadamente el 90% de su vida parado, durante el restante 10% de tiempo en activo sólo se sientan en él 1,2 personas de promedio. A pesar de ello, nadie renuncia a los automóviles grandes, dando como resultado los atascos y la escasez de aparcamiento en las grandes urbes a través de todo el mundo.

Planteamiento: Un auto espacial para dos personas, ecológico, económico, y seguro.

Este vehículo está diseñado de tal forma que propone en un mínimo espacio una amplitud en el estar allí, en el quehacer de las maniobras, etc. por ejemplo:

### Visibilidad

Para tener una mayor visibilidad hacia la derecha, el asiento del conductor y del acompañante están ligeramente desplazados. El salpicadero en forma de ola absorbe este desplazamiento desde un punto de vista formal. La posición de asiento está ligeramente elevada, la visibilidad queda libre hacia ambos lados.

### Asientos

Los asientos producen la sensación de estar recogido en su regazo. Los dos únicos asientos con que cuenta el Smart son extraordinariamente grandes en relación al reducido tamaño del resto del vehículo. El del acompañante se abate para ampliar la capacidad del maletero. El del lado del acompañante ofrece una posición algo más retrasada que la del conductor, dado que bajo sus pies se instalan el compresor del equipo de aire acondicionado y la batería del vehículo.

### Puertas

El espacio se ha conformado para que dispongas de gran libertad de movimientos y espacio. Las puertas de gran apertura permiten montar cómodamente. El amplio portón trasero ofrece un buen acceso al maletero. Al transportar algo voluminoso, se puede abatir hacia arriba el portón de cristal de la parte posterior. El respaldo del asiento del acompañante es abatible. Un salpicadero tiene una multitud de huecos, bandejas y cajones funcionales. Todo queda siempre al alcance de la mano. Una protección lateral de impacto de perfiles de aluminio en las puertas proporciona una protección segura alrededor para los ocupantes.

### Materialidad

Los materiales son agradables a la vista y al tacto, siempre tejidos y plástico reciclables hasta un 95%.



### Características técnicas

La carcasa de acero está reforzada además estratégicamente con acero de alta resistencia en los puntos más importantes.

Los travesaños longitudinales y transversales del tridion activan la zona de absorción de impactos del contrario en caso de accidente y distribuyen uniformemente la energía de impacto por la célula de seguridad.

El smart fortwo coupé dispone de dos cajas de impacto: la anterior, reforzada con travesaños transversales y tubos invertidos, la posterior con un travesaño de aluminio. Estas y los bodypanels eliminan pequeñas abolladuras que se producen a hasta 3 km/h prácticamente sin dejar rastro. En caso de una colisión a una velocidad de hasta aproximadamente 15 km/h sirven como zonas de absorción de impactos, cuidando de que la célula de seguridad tridion permanezca intacta.

Las piezas de montaje dañadas se pueden sustituir rápidamente. Ni en el interior ni en el exterior existen revestimientos astillables. En caso de colisión se detiene el suministro de combustible y el cierre centralizado se abre automáticamente. Debido a la pequeña distancia entre ejes, el contrario siempre colisiona con una rueda con la suspensión situada por detrás. En caso de una colisión frontal, la rueda delantera se apoya sobre el travesaño longitudinal y contribuye de este modo a la absorción de la energía de impacto. Incluso en caso de un impacto a 64 km/h.

La razón por la que este vehículo es parte de los grandes diseños de espacios reducidos es porque se traduce mediante la forma, logrando una sensación de amplitud, dentro de lo mínimo que puede ser no es un impedimento para habitar este espacio con holgura, comodidad.

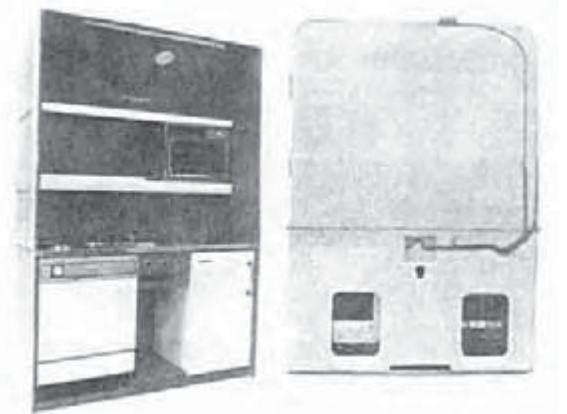
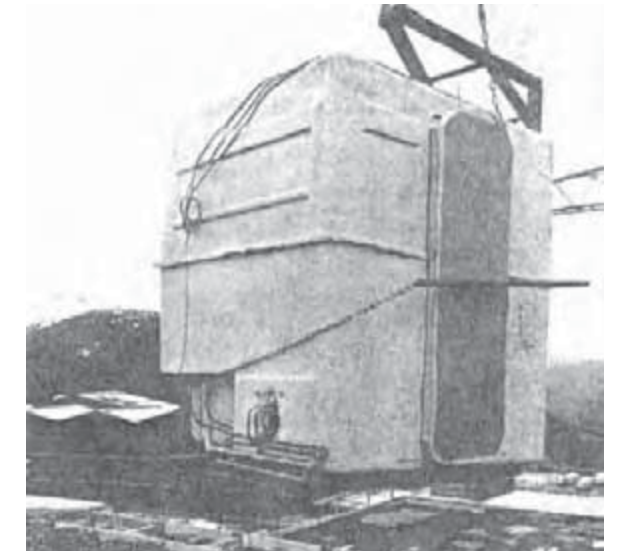
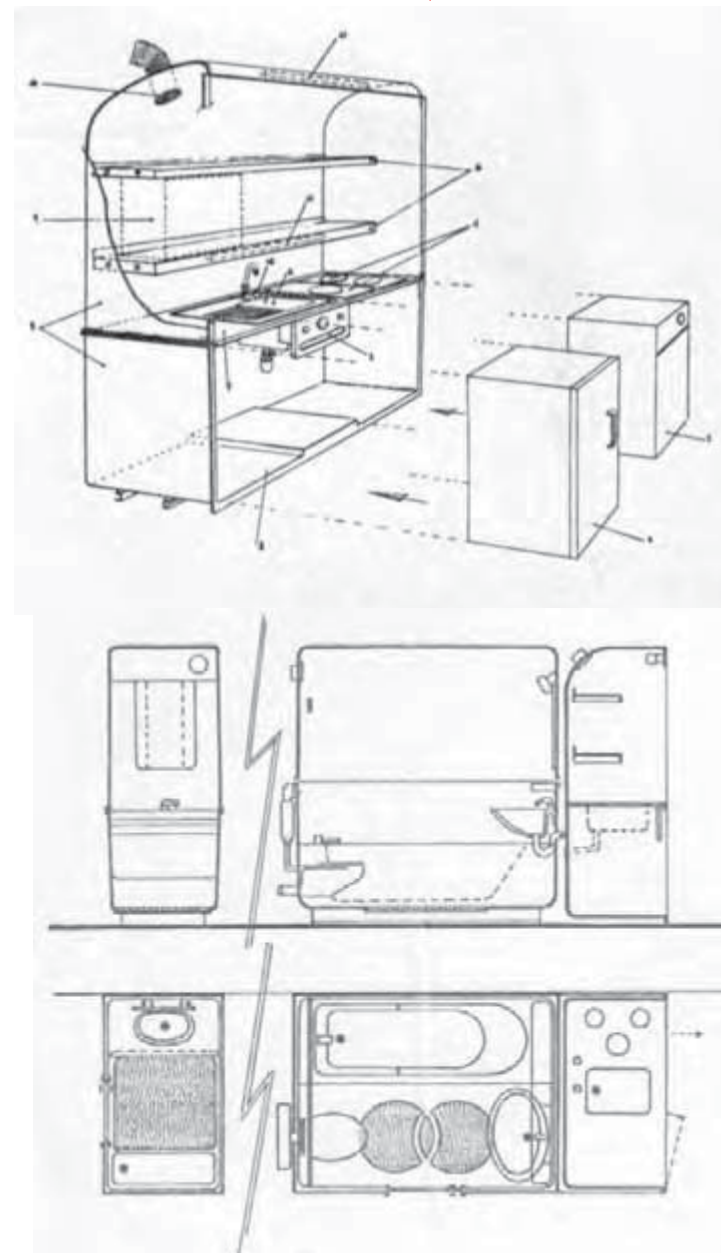
La construcción de sus partes en la justeza al alcance de la mano, la vista, el cuerpo, etc. logran que la instancia de estar dentro de este vehículo sea la ideal y no solo en su interior, sino que resuelve el estar en una ciudad caótica donde el espacio vehicular se reduce por los grandes automóviles que la componen.

<http://www.topspeed.es/autosmart/smart-fortwosegunda-generacion-ar17249.html>

5 ejemplos de diseño de espacios mínimos (transporte, temporalidad, construcción y movimiento)

..... 5 ejemplos de diseño de espacios mínimos (transporte, temporalidad, construcción y movimiento)

Modulo Cocina-Baño Arcs 1 800  
Transportabilidad



Estos módulos nacen debido a que contienen la mayor cantidad de funciones en el espacio mínimo. Le Arcs 1 800, fue desarrollado en Francia y se compone de dos secciones o partes que se trasladan unidas y se adosan a la vivienda. La primera unidad cocina cuenta con quemadores, un mueble, lavadero y un pequeño refrigerador. la segunda unidad es un baño que cuenta con las tres partes básicas, una tina, un lavamanos y un wc. Es un módulo de agua compacto, transportable y autónomo con una forma que contiene lo necesario para realizar lo de la cocina y lo de un baño con cañerías independientes y de fácil adosamiento a las viviendas. Se piensa como unidad de agua ya que ambas ¿cocina y baño? son las labores que particularmente en una casa se utiliza agua, así esta aprovecha las instalaciones y unión de estas como núcleo.



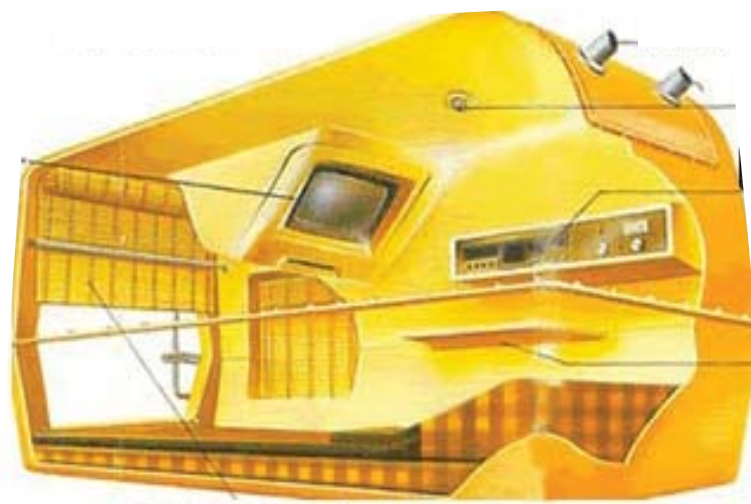
Módulo Dormitorio Japón  
Temporalidad modular



Interior modulo



Exterior modulo

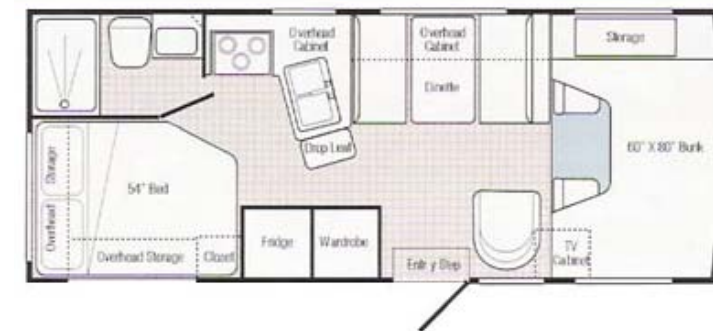


Estos módulos se encuentran en zonas en su mayoría céntricas de grandes urbes del Japón, debido a las distancias de las urbes entre el centro y la periferia, y por la devoción al trabajo típica del pueblo japonés, estas son habitadas como alternativa al retiro tardío hacia el hogar pernociando en ellas. Son módulos adosables de un mt de alto x por un mt de ancho, estas cápsulas albergan en su interior una cama, una radio, una televisión y luz artificial, módulos que se utilizan un tiempo corto y no es personal, es solo para el descanso

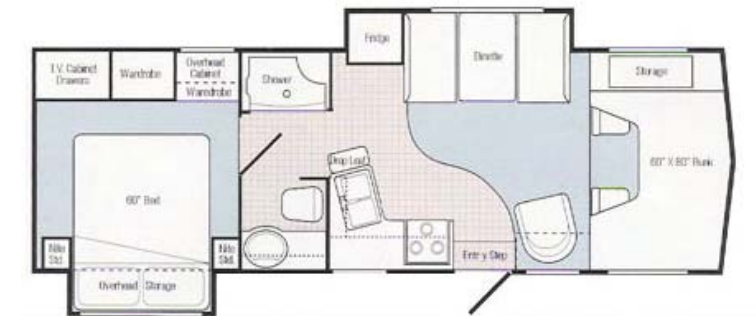
Casas rodantes  
Movimiento



Modelo 30MH24DB



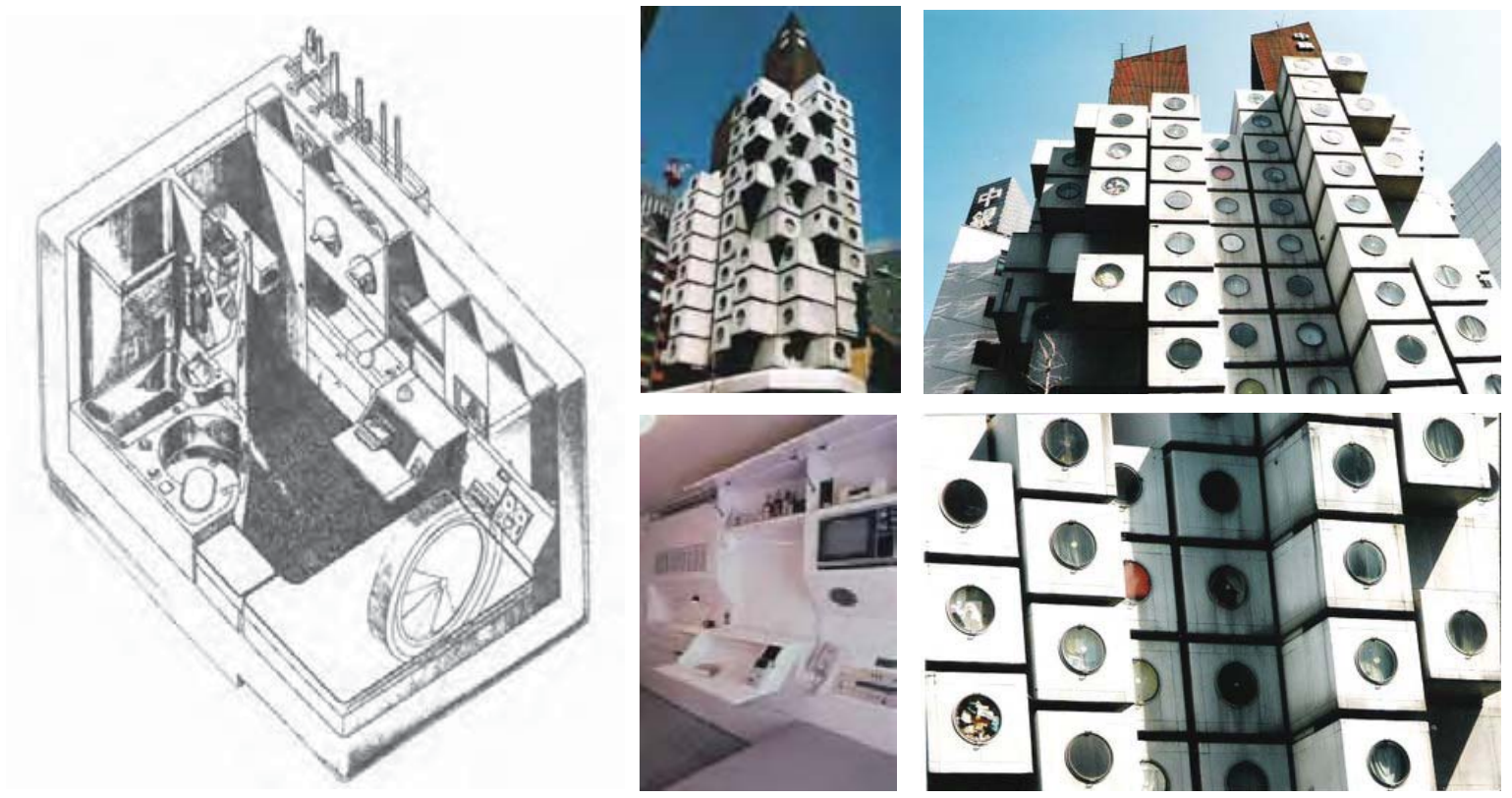
Modelo 30MH27DSL



Las Casas Rodantes o Motor Home nacen con el propósito de habitar en un hogar durante trayectos largos, la mayoría de las veces por esparcimiento. Se trata el espacio mínimo desde una restricción de dimensiones que impone el estar en movimiento. Se estudia el calce de los espacios de un hogar en cuanto a lo mínimo espacial y la relación entre estos que entrega el ir.



Torre Nagakin en Tokio por Kisho Kurokawa  
 Construcción



Es una torre de viviendas tras no funcionar demasiado bien como hotel. En su momento fue un gran avance en el uso del hormigón y en la aplicación constructiva del mismo ya que primero se realizó todo el núcleo central in situ, para después traer de fábrica la unidad constructiva elemental que era la misma habitación con las mínimas dimensiones y su única ventana circular, y que es montada y acabada en fábrica para posteriormente en obra ser fijada al núcleo de comunicaciones verticales.

Estos módulos, son viviendas mínimas ya que consta de un espacio reducido, con la construcción de un mobiliario exacto para las acciones que se realizan en su interior. Estas capsulas se diseñan en pos de el tiempo de estadía en ellas, de lo que en ella se haría y de cuantas personas utilizaran este lugar. Son módulos para una persona, una unidad de baño-dormitorio, necesidades básicas para utilizarla solo para dormir o de estar muy poco tiempo en este lugar. El mobiliario se acota a un muro funcional donde todo tiene un lugar específico.

<http://www.kisho.co.jp/>

EL MURO. Miller Jones Studio  
 Diseño, El aparecer y desaparecer



Esta construcción es un muro que separa los espacios públicos del privado del estudio. Todo está escondido y se desvela en el momento de la utilización, tiene que ver con el aparecer y desaparecer. El dormitorio queda absolutamente cubierto y cerrado, y mediante puertas que se rotan, se descubre a sí mismo. Ahí se ubican estantes y la cama. Junto a este módulo está la cocina y el refrigerador. también escondidos, y mediante la apertura del muro hacia arriba se descubre el horno, los estantes, el lavaplatos, etc.

Este estudio se construye en pos del habitar los muros y utilizarlos sin ninguna medida, el poder hacer aparece y desaparecer espacios, el guardar de los alimentos y objetos de cocina, el ocultar y la movilidad del giro, son particularidades que se obtienen de la utilización de un muro dando una funcionalidad mas allá de una mera separación.

<http://www.la-ek.com/>

### Mobiliario en relación a el espacio mínimo

El mobiliario que refiere a entidades que se sitúan en un espacio, y le son funcionales a distintos recintos y actividades, propio de la condición de mueble, está su característica móvil, incluyendo además capacidades guardarse o transformarse según los requerimientos.

El aprovechamiento de espacios dentro de un espacio es fundamental lograrlo con el mobiliario que lo compone, son mas que muebles de guardado, para dormir o estantes, a estos podemos lograr dinámica para reorganizar y lograr una estancia mejor utilizando espesores, alturas, recorridos, extensiones, etc.

El mobiliario puede ser producto del diseño y no necesariamente como una forma de arte decorativo. El del mobiliario, en conjunción con otros objetos espacios interiores convenientes, confortables y funcional, que no entorpezca el quehacer diario, siendo un real re eje de la habitabilidad del hombre que compone la vivienda. En un espacio reducido el mobiliario imparte un rol importante como re eje de la inmediatez y justeza del gesto en la cotidianidad con los objetos. Aparece lo que se debe ocultar, organizar y mostrar.

### La cocina como espacio, historia y clasificación

Historia de la cocina

Clasificación de la cocina

Zona Fuego

Zona Agua

Superficie de trabajo

Zona de guardado

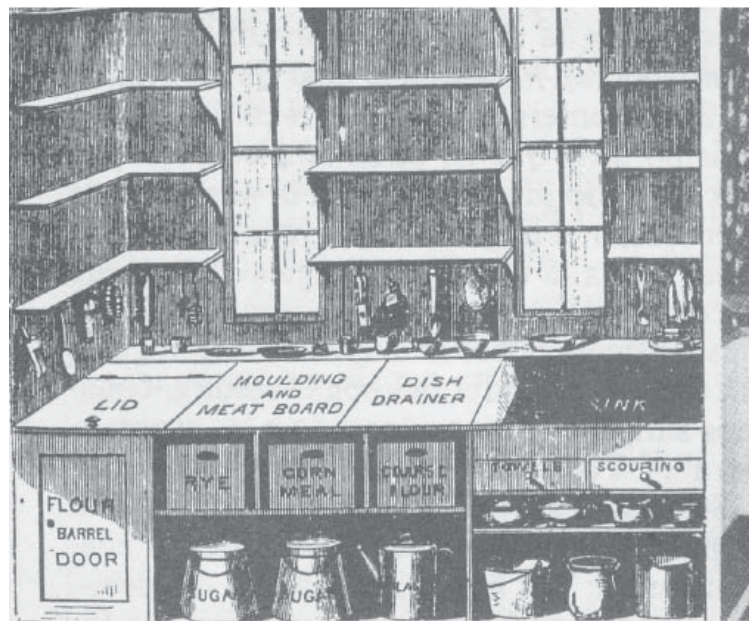
Ergonometría

#### Historia de la cocina

Si queremos situarnos en lo que es una cocina debemos anunciar primero que ésta para la mayoría de las familias y dueñas de casa por sobre todo es un anhelo, lo decimos en relación a un sentido de querer poseerla, pues esta re eja mediante el "alimento" y la preparación de este un status social en cuanto a un poder de la mujer, del tener el control sobre el comer que es lo mas importante en un hogar, la dueña de casa es quien tiene esta dominación completa de ella, es la habitación que se adopta como un medio expresivo y de identidad, es un lugar donde converge todo, desde lo propio del cocinar a la familia o preparar en conjunto para un asado o algo mas público como el de reuniones, también es muy importante la mirada periférica o hacia el exterior, pues es un cuidado que se amplia en un mismo tiempo.

Es un espacio de identidad donde mediante el mobiliario se puede decir del como habitarlo, como vivir y educar, mostrándolo con cosas sencillas que ellos también las puedan hacer, no alejarse de lo que ellos son en el fondo, es una cocina reconocible, es hacerla propia e ese sentido, para que sea un medio de expresión





#### Art Nouveau

En 1890 el Art Nouveau, también llamado Jugendstil, rescata mucho de sus elementos de diseño de la naturaleza, expresándose en formas botánicas, como tallos y viñas ornamentales, alternando estas con formas geométricas japonesas. El estilo comienza a ser especialmente popular en Inglaterra, hogar del movimiento Artesanal, y también en EE.UU. El fin declarado de Art Nouveau era de incorporar el diseño artístico a los aspectos cotidianos de la vida. Teóricamente debería haber llevado a formas más simples pero su alto costo, debido a la elaboración de los diseños, llevó a su desaparición al comienzo de la Primera Guerra Mundial.

La constitución de la cocina es una coincidencia de formas situando el área de limpieza al lado de la preparación y almacenado, así concentrándole todo al rededor de un solo centro.



En Europa se está viviendo un proceso de industrialización que conduce hacia los monopolios en las industrias metalúrgica, química y electrónica. Entrando en el siglo XX la industria comienza a interesarse en esta organización del proceso de trabajo de la cocina, diseñando en pos de una economía y comprensión del espacio.

Una importante mujer preocupada por llevar la ciencia de la eficacia al hogar es Catherine Frederick publicando en 1912 una serie de cómo llevar la casa en "Ladies Home Journal"

En Europa se está viviendo un proceso de industrialización que conduce hacia los monopolios en las industrias metalúrgica, química y electrónica.

1907

#### El Werkbund Alemán

Fundado en 1907 en Munich, Como una unión de artistas, arquitectos y gente de negocio, el Werkbund Alemán tuvo una gran influencia para reemplazar a Jugendstil en Alemania, dio un paso decisivo hacia el diseño industrial moderno.

El movimiento artesanal inglés sirvió como modelo para el Werkbund, con la gran diferencia que el movimiento Alemán no era opuesto a la utilización de máquinas y no rechazaba la producción industrial, en vez buscaba reformas en esta área. La meta de Werkbund era la producción masiva de bienes de diseño artístico de alta calidad.

Christine Frederick. 1915 "The new house hold a guide to scientific house keeping".



Principio del Movimiento Moderno.

En la Cuspide del Art Nouveau, arquitectos y artistas decidieron tomar un camino de acercamiento

práctico moderno hacia el diseño El centro de este movimiento fue en la década de 1920, en Chicago, donde comenzaron a ser desarrollados los rascacielos, debido a el alto valor de la propiedad. En Europa, la "Glasgow School of Arts" comenzó con un estilo libre de ornamentación, definido por fuertes líneas rectas. Esta escuela dio pie a otros pioneros de la modernidad.

Los años 10'se inician en medio de grandes adelantos tecnológicos, entre los cuales el automóvil ocupa un lugar destacado. En América Henry Ford adelantó una verdadera revolución en el sistema de producción industria que puso a prueba con la fabricación de su Modelo T.

Las vanguardias artísticas de los años 10' y 20' ven en la devastación dejada por la Primera Guerra Mundial, una oportunidad para crear un nuevo modo de vida, ya no arraigado a los estilos del pasado, sino orientado a transformar el entorno por medio de la aplicación y uso del arte a los objetos cotidianos. Cuando el arte ya no se encuentra ligado a la representación y la sociedad mira a la máquina con admiración considerándola símbolo y motor del progreso, capaz de dominar la naturaleza, es cuando los artistas de la vanguardia ven en la unión del arte con la industria la posibilidad de crear un nuevo entorno material y espiritual, y con ello un nuevo paradigma de civilización. El desarrollo del pensamiento racional en el arte se observa en la creación de un vocabulario formal geométrico y austero, que es comunicado a la población por medio del diseño de objetos de uso cotidiano



El avant gardes

Diferentes expresiones de el Avant Gardes, (que van desde el Futurismo a el De Stijl), fueron las mayores fuentes de inspiración para el Modernismo Europeo en el periodo de entre guerras. Estos artistas diseñaban objetos de uso diario en reacción a las demandas y posibilidades de la producción masiva industrial, y expresaban su preferencia por formas geométricas abstractas. Líneas y formas simples, como también redujeron la gama de colores a colores tales como el blanco, negro, gris y los colores primarios, que todavía son vistos como sello de diseño moderno.

En los años 20 EE.UU. se encontraba tecnológicamente mas avanzado que cualquier otra nación industrializada, las cuales aun sufrían de los efectos de la primera guerra mundial. La industria Americana ya estaba entregando grandes cantidades de comodidades para el hogar. Para los años treinta la mayoría de las casas contaba con una variedad de electrodomésticos tales como radios, refrigeradores, tostadoras y lavarropas.

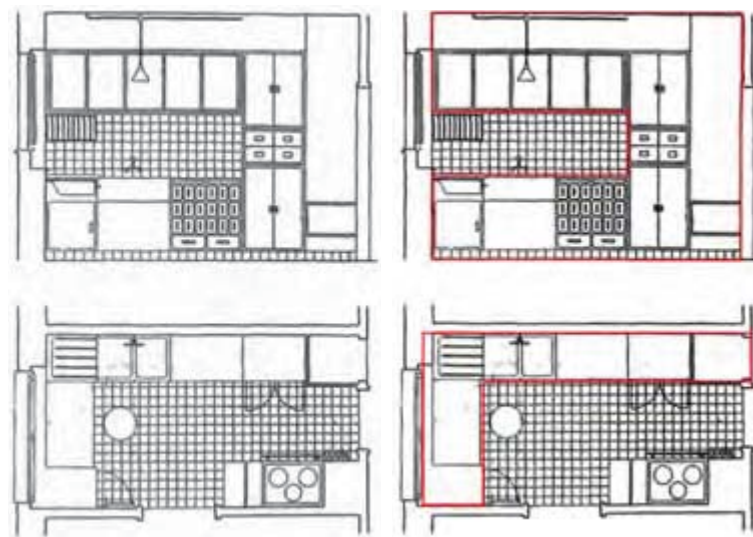
Mientras el diseño de productos técnicos había sido determinado por su función y los requerimientos de producción, el principio del diseño se había convertido en satisfacer la comodidad de los consumidores y la satisfacción de demostrar aire de modernidad.

Intensificar la competencia significo la aparición de mas comodidades de calidad comparable aparecieron en el mercado elevando el diseño a un factor de marketing, a fines de los 20 el sector de la publicidad comenzó a basar su tácticas en el estudio de mercado.

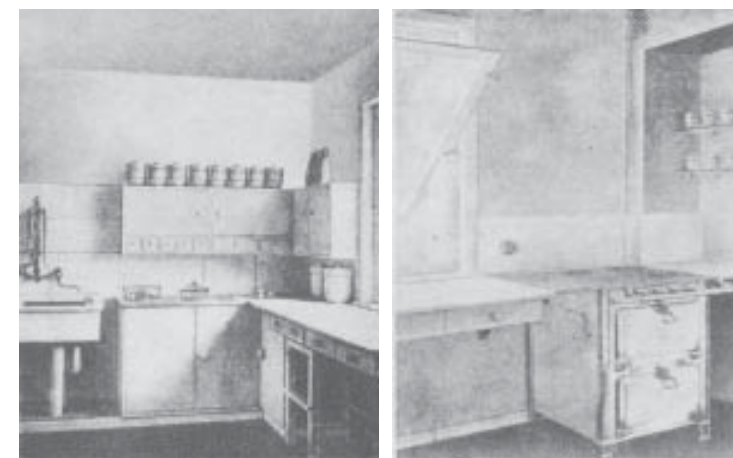
1923

Cocina de Haus am Horn, realizada por la Bauhaus, es una de las primeras cocinas diseñadas por arquitectos como una unidad integrada en la casa en forma de L. Una amplia superficie de trabajo bajo una ventana que entrega una luminosidad para el area de trabajo, al mismo nivel se extiende la parte superior de la cocina a gas y los armarios murales se sitúan en las esquinas. Lo interesante de este diseño es que las superficies de trabajo están totalmente a iguales alturas permitiendo una coordinación en el almacenaje, preparación, limpieza y el cocinar.

Cocina de Haus am Horn



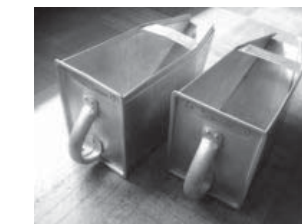
Cocina de Haus am Horn



1926

Ciudades alemanas después de el fin de Primera Guerra Mundial fue plagado por una escasez de albergue. Se comprendieron varios proyectos de albergue sociales en los años veinte para aumentar el número de apartamentos de arriendo. Se diseñó en 1926 por el arquitecto austriaco Margarete Schütte-Lihotzky para el proyecto de albergue social Römerstadt en Frankfurt, Alemania de arquitecto Ernst May. Unas 10,000 unidades se empotraron en los tarde 1920s en Frankfurt. La cocina de Frankfurt era un hito en arquitectura doméstica, consideró al frente-corredor de cocinas incorporadas modernas, para él comprendió para la primera vez una cocina construida después de un concepto unificado, diseñado para habilitar el trabajo eficaz y ser construido a bajo costo. Se diseñó en 1926 por el arquitecto austriaco Margarete Schütte-Lihotzky para el proyecto de albergue social Römerstadt en Francfort, Alemania del arquitecto Ernst May. Unas 10,000 unidades se empotraron en 1920s en Frankfurt.

Cocina Frankfurt



1930



1930  
Cocina Negra  
Superficies de trabajo parcialmente continuas.

En Estados Unidos durante la década de los años 30', se diseñaba a partir del styling (estilización del objeto), cuyo objetivo era embellecer los productos y generar imágenes de marca para que fuesen más atractivos para los consumidores.

El styling nace una vez finalizada la primera Guerra Mundial en 1918, cuando Estados Unidos vive una expansión en la producción debido al proceso de mecanización y automatización, que apoyada por publicidad orientada a destacar la forma visual en vez de las características técnicas, contribuyó a incrementar el consumo de enormes cantidades de productos.

Esta manera de diseñar se consolidó tras la crisis económica del año 1929 donde las empresas e industrias se vieron en la obligación de recurrir a sistemas más eficaces de llamar la atención y hacer deseables o atractivos los productos, o bien, ir directamente a la quiebra. Fue así, que diseñadores como Raymond Leowy, Norman Bel Geddes y Orlo Heller desarrollaron el styling.

Durante el régimen nazi 1933-1945 Alemania aislado de desarrollos internacionales y mientras el gobierno buscaba la unificación de principios estéticos en productos y el diario vivir. No nació ningún movimiento sino que formas moderna fueron aplicadas con respecto a propósito del proyecto. Formas funcionales para satisfacer producción masiva eran retenidas.

En orden para incrementar el consumo de productos al cierre de la Gran Depresión, en los Estados Unidos productos familiares se les entregaban nuevas formas y el concepto de "Styling" nació. El concepto de aerodinámico apareció, y fue aplicado sin relación a su función o forma, lo aerodinámico simbolizaba progreso y fe en la economía americana.

1935  
Industria del gas investiga sobre la gestión científica en la cocina.  
Automatización de fogones / Regulador de horno.

Forma:  
La cocina con mesa superficial se alinea a la misma altura de las demás superficies encontrando su forma estándar.

Lillian M. Gilbreth. Brooklyn Gas Co.  
Estudió la cocina como problema de producción industrial. Racionalización de el trabajo mediante el estudio de movimientos y programas de etapa.

1940

Comienza el concepto de optimización de espacio.  
El diseño de la década de 1940 se refiere en gran medida a objetos para la vivienda. A la sombra de la guerra se realizaron intentos de hacer que tanto la industria como los consumidores "mejoraran sus costumbres". Como es natural, la parte de los enseres domésticos se modernizó por razones prácticamente económicas. Las mujeres eran necesarias en el mundo laboral y, por tanto, había que simplificar, entre otras cosas, las labores domésticas.

1942  
Unidades Aerodinámicas de cocinas.

1944-1945.  
"Cocina del pasado mañana "  
Libbey-Owens-Ford Company.



1945  
Según Raymond Fordyce "La cocina-living, trata de convertir la cocina en centro activo de la vida hogareña, donde una familia pueda trabajar, jugar, comer y pasar el 90 % de su tiempo de trabajo, y donde un a a de casa puede vigilar a los niños y atender a visitantes sin abandonar sus tareas"

La cocina tiene dos pisos de altura para que sus olores puedan ascender.

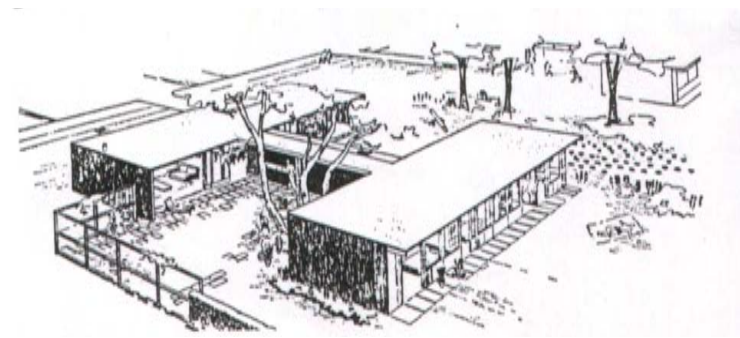
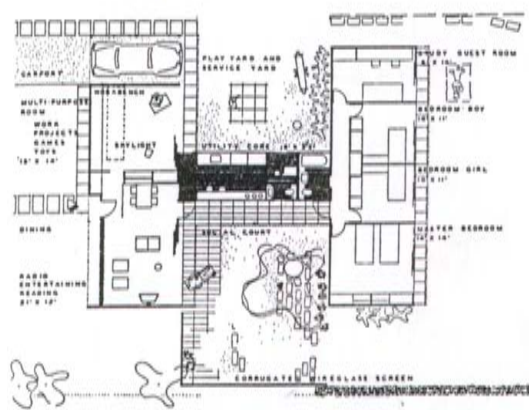




1950

1960

1970



1945  
Casa en forma de H, por J. y N. Fletcher.  
El punto mecánico o núcleo es la cocina, pero este elemento vinculado y mecanizado tiende a mas bien separar ambas zonas ( zona de estar y al otro lado zona de dormitorio), como si estuvieran alojadas en dos casas distintas.

Tras la Segunda Guerra Mundial, Alemania emprende la reconstrucción de su nación y el levantamiento económico gracias al desarrollo de la educación y la producción, donde el diseño industrial jugó un rol muy importante.

1955

Se funda la Hochschule für Gestaltung o Escuela Superior de Diseño en la ciudad de Ulm. Inicialmente pretendía continuar con el legado de la Bauhaus, bajo la dirección de Max Bill, con la aproximación al diseño a partir de la intuición y descubrimiento exploratorio, y con la valoración de la creación individual y artística.

Cocina 1950



Cocina de los años 50

A mediados de los años sesenta, se produce una crisis al diseño. La crítica por el funcionalismo se agudiza principalmente en la arquitectura y el urbanismo, donde algunos de estos principios fueron mal aplicados. En esta época, tanto en estudios como en artículos (Alexander Mitscherlich, Theodor W. Adorno, Heide Berndt, Alfred Lorenzer, Klaus Horn y Gorsen), se critica al funcionalismo por crear entornos construidos en serie, llegando a ser caracterizados de opresores y violadores de la psique humana.



1963

Aquí está la mini-cocina diseñada por Joe Colombo asombrosamente eficiente. Esta cocina de una sola pieza pequeña en las ruedas contiene todas las aplicaciones eléctricas y las características necesarias para cocinar para y acomodar a seis personas, en apenas una mitad de un metro cúbico.

Accionado eléctricamente, se hace de madera, acero y de plástico. La cocina tiene hotplates, horno, parrilla, refrigerador, los cajones y los armarios para la cuchillería, loza y cristales, e incluso una bandeja, un estante del cuchillo y un estante.

A finales de los 70' y principios de los 80', el diseñador toma conciencia de su profesión.

Mientras los arquitectos discutían la validez de un estilo, los diseñadores pensaban en la crisis del petróleo, el costo de los plásticos y el interés de la sociedad por el medioambiente. El diseño se independiza de la arquitectura y retoma su función social y su relación con la industria. Este hecho se verifica por primera vez en la exposición del grupo Memphis organizada en Milán en 1981. La primera muestra de diseño de muebles y accesorios que no contaba con el apoyo de la arquitectura. El impacto que tuvo esta muestra a nivel internacional en los diseñadores dio origen al Nuevo Diseño, el de la expresión del espíritu de la época.

Las pantallas y los controles a distancia se transforman en muchos casos en la interfase entre el producto y el hombre, de modo que el diseño debe contemplar no solo una buena relación entre ambos a nivel ergonómico, sino que también señalar a través de los signos el correcto uso de éstos.

Cocina de los 70



1974 Cocina Jonelle



Hogares más pequeños tienen más probabilidad de tener una pequeña sala de máquinas de una cocina, sólo lo suficientemente grande como para tener los elementos esenciales aparatos.

La mayoría de los accesorios y los aparatos vienen en tamaños estándar sobre todo para las pequeñas cocinas, y los últimos gabinetes están diseñados para encajar en todo sin ser una carrera de obstáculos.



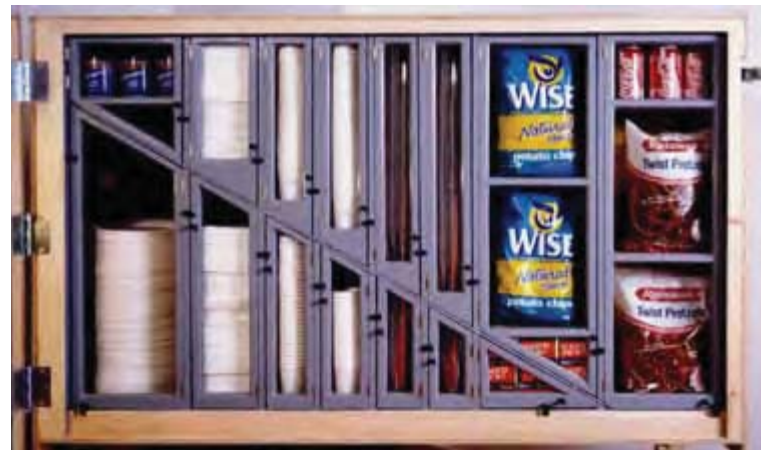
1980

1990

En los ochentas el diseño paso a ser parte integral de la identidad corporativa de muchas compañías, y pasó a jugar un rol importante no solo publicitario y de marketing, sino también en la creación de mundos propios para individuos, reflejado en el termino "lifestyle" o estilo de vida.



Cocina Parsons



1994  
Mueble Cocina diseñado por Allan Wexler que se repliega sobre si mismo y da la posibilidad de cambio de escenario gracias a las ruedas que incorpora, lo enajena de su tradicional ámbito privado para integrarse en cualquier espacio de relación social.

1996

La empresa Bulthaup diseña el modulo de cocina A7-1700 , con un pensamiento desde 1989, que la cocina era la habitación más importante de la casa, así llevo acabo este modulo funcional como una unidad integrada.



El elemento estructural básico del CONCEPTO B3 es la pared multifuncional, con la que se libera la cocina de las limitaciones de un proyecto dictado por la planta. La pared se transforma por primera vez en un elemento activo, tan funcional como decorativo, que permite concebir cocinas flotantes, realizando así la esculturalidad de los elementos individuales ubicados en el espacio. La cocina y la zona de estar se funden armónicamente unidas por el vínculo estético que representa la pared multifuncional b3, que permite aprovechar el espacio de una forma completamente novedosa.





Libertad sin límite es la esencia el SYSTEM 20, cuyos elementos han sido concebidos para que puedan resultar autosuficientes en cualquier espacio. Este sistema responde como ningún otro a las tendencias contemporáneas de exhibición y movilidad. Los elementos funcionales independientes y autosuficientes aportan "dinamismo" al espacio vital y garantizan una constante adaptación al cambio. Los principios del system 20 surgen del diseño industrial. Una elegancia contenida y funcional y la combinación de materiales de la máxima calidad —acero inoxidable y aluminio— aseguran su perdurabilidad e independencia estilística. Se distingue por sus estructuras en torre, los laterales con sus inconfundibles acanaladuras y los tensores cruzados



La cocina ha experimentado variados cambios en su concepción, ésta se va traduciendo cada vez más en la forma funcional de habitar de cada persona.

La cocina se hoy es enfocada a una organización del trabajo, superficies continuas e iluminadas separadas en tres centros de labor: almacenaje y conservación, limpieza y preparación, cocinado y servicio y así se estandarizan las alturas y espesores mínimos, tratando de que la cocina se componga por unidades.

Anteriormente la cocina se pensaba como un espacio arquitectónico, se construía en pos de ésta, ya que las cocinas de carbón, gas y posteriormente eléctricas, son de superficies mayores y también por la cantidad de integrantes de una familia. Era el espacio el que se organizaba en pos del cocinar, y así tomaba la importancia como núcleo de trabajo, estudio, reuniones, etc. Al tener un espacio considerable, era el centro del hogar.

Un hecho histórico importante que llevo a cambiar este pensamiento son las guerras mundiales donde el diseño experimenta cambios radicales, las viviendas se estandarizan creando viviendas sociales donde el espacio de las cocinas se reduce.

La cocina cambia radicalmente en su concepto, el diseño hace un cambio en el pensamiento de crear y de la construcción de las cosas ya que el diseño se independiza de la arquitectura y surge un concepto "La Forma sigue la función", pensamiento que no dejó atrás el diseño de la cocina.

Se diseñó a partir de lo propio en pos de la funcionalidad, traducido en formas modulares, que hace una cocina por unidades, ahora es una forma organizada que permite al individuo crear su cocina dependiendo del espacio arquitectónico que cada uno posea.





Podemos decir que el habitar en torno a las funciones de la cocina pueden clasificarse en distintos tipos a estas, como son las Industriales que se habitan en un constante movimiento y simultaneidad de operaciones en relación con lo masivo que determinan un espacio, las Trasladables que su forma y espacio dicen del tiempo del habitar, y las Domésticas o del hogar, que se re-aja el habitar como un lugar propio en un vacío arquitectónico, la espacialidad máxima y reducida.

#### Cocina Industrial

Se entiende como "cocina industrial" todo establecimiento en el cual se permite preparar los alimentos en cantidad suficiente para muchas personas: restaurantes, cocinas escolares o empresariales, para la distribución en grande como casinos, etc.

Las obligaciones de higiene y seguridad alimentaria que pesan sobre los industriales han contribuido a que se controle y estudie, para que no hayan cruces en las entradas y salidas. Así evitan posibles contaminaciones entre las materias primas que entran, las basuras que salen, los alimentos en curso de preparación y los ya acabados, es un cuidado de extrema importancia, de un cocinar amplio donde cada

El material y el local son especialmente concebidos para simplificar la limpieza y mantenimiento. El acero inoxidable es el material de referencia para los aparatos como lo son los azulejos o revestimientos inalterables del suelo y paredes que permiten tirar directamente un chorro de agua.

La concepción de las maquinarias y métodos de producción tienden a reducir el contacto directo de los operarios con las preparaciones alimentarias, sea imponiendo el porte de guantes, máscaras, ropa y gorro, es un pabellón de operaciones donde la higiene y el menor contacto con los alimentos es lo que prima, son grandes salones de lo expuesto, todo visible al preparar, el mobiliario es abierto, pocas cosas se guardan, hay una constancia en cada instancia, una simultaneidad del lavado, del preparar y del cocinar, cada momento opera en una simultaneidad.

El espacio es para el recorrer de varias personas en un mismo fin. Los locales son cada vez más aislados del exterior con ventanas y puertas aislantes y la utilización del aire acondicionado permite reducir el riesgo de introducción de gérmenes.



#### Cocinas Trasladables

Nos referimos a cocinas trasladables en el sentido de habitar en un tiempo diciendo como las personas están inmersas en esta sociedad de la inmediatez, de lo rápido, que se traduce en los carros de comida urbanos, que se caracterizan por un transportar, un preparar y un permanecer

en las calles y poder responder al pasar de las personas, son pequeños módulos que traen la comida a un recorrido pasajero. El pedir (ordenar), pagar y comer es lo que ofrecen, traen la relación de comida-mano en movimiento y por ello la ración pequeña, son alimentos con lo mínimo de "dedicación" en cuanto a tiempo de preparar, y su forma dice de lo justo para llevar a cabo el cocinar, es un espacio que tiene un delante y un atrás, un medio y un abajo al máximo alcance, sin un mayor movimiento del quien prepara, teniendo todo a la vista, una inmediatez del cuidado y del preparar, los carros son pequeños pues la persona tiene que ser capaz de cuidar este espacio tan propio pero a la vez expuesto.

Se encuentran también los carros a distinta altura, que son espacios cerrados mas grandes y permiten

un habitar intemo, de giro y caminar, la preocupación esencial es el preparar solamente dentro de este cubículo, mesones que componen el servir. En ellos, al poseer más espacio y un ocultar, se preparan y entregan una gama más amplia de alimentos,

Son lugares estacionarios, que permiten el detener de un pasar, donde la inmediatez y lo rápido se hace presente, mediante pequeños módulos que guardan del preparar de distinta forma.

También las cocinas trasladables se ubican dentro de las casa rodantes, que también dicen de un tiempo de recorrido, que es de viaje, estas se constituyen de la cocina domestica al traslado, otorgando el cocinar mientras se viaja. Son generalmente un muro adaptado a este que hacer que cuida de la ventilación, el lavado y el preparar,

El mobiliario construye un aparecer y desaparecer, una plegabilidad y un despliegue, etc., para la mejora de las acciones que se realizan dentro de ella.

Cuida del movimiento, todas las formas dicen de esto, del movimiento.





### Cocina doméstica

En una casa, la cocina es el lugar donde se prepara para una cantidad específica de personas, ya sea familiares o cercanos. Para la actividad propiamente dicha de la preparación deben de disponer de un espacio de trabajo, cuanto más cerca de un punto de agua mejor, y de un dispositivo de cocción.

Es en la cocina donde comienza a aparecer lo oculto, lo visible, los niveles, espesores, etc., que mediante el espacio que tenga ésta es como se habita, y como se da el lugar para los objetos que la componen, es crear este espacio dentro de otro.

La luz tiene un límite espacial, por lo tanto, esto indica que lo importante es la iluminación de las faenas del cocinar. Así se controla o se trata la luz de un mejor forma. Es una iluminación oculta que aparece para crear estos horizontes luminosos.

La utilización de los muros en pos del guardar e introducir los electrodomésticos, dicen de una altura en que se utilizan y el aprovechamiento de espacio en espesor.



### Gran espacio (cocinas de gran tamaño)

Lo que cuidan esencialmente en estas cocinas es el orden, se puede dar la cabida a cada elemento específicamente en varios horizontes, se inserta generalmente el comedor dentro de ellas, la cocina pasa a ser un punto de grandes funciones, por su tamaño, cada elemento toma diferentes formas más allá de la utilización en algunos casos, el lujo aparece como modo de poseer elementos que hacen de la cocina un lugar privilegiado con un orden espectacular que cuida de la luz, ventilación, movimiento, gran cantidad de elementos, materialidad y suelo entre otros, que todas se unen en una armonía que dicen de la fácil accesibilidad en partes altas y bajas de la cocina y de agrupar elementos relacionados. Se constituyen de espesores de muros, mobiliarios que sobresalen de los muros creando horizontes de guardado que se despliegan constantemente con puertas y con el guardar y sacar. En cuanto a los recubrimientos no solo cuidan la limpieza, sino que pueden otorgar una luminosidad, en los quehaceres del propio cocinar.

Se crea un movimiento fluido y extenso, se posee una holgura en cuanto a espacio, movimiento y orden de cada elemento.



### Espacio reducido (cocinas de tamaño pequeño)

Nos referimos a las cocinas que se habitan en un mínimo espacio, nombraremos a las cocinas modulares mínimas y su optimización de espacio que dan la posibilidad de hacer en lo mínimo lo máximo, es tener la capacidad de encontrarse con todo lo pequeño, son módulos autónomos que permiten el insertarse en algún espacio, son partes de mobiliario que constituyen el acto del cocinar utilizando el despliegue de sus elementos para la extensión de este, ya sea en el preparar, en el guardar, etc., otorgando un orden a las faenas del cocinar como mobiliario y a sus elementos más inmediatos, que se muestran mediante el cambio de materialidad en un mismo horizonte, o con una vertical que dice del lugar de cocina por su ventilación y su forma crea un recorrer por este módulo en todo su perímetro.



## Cocina Block Playa Ancha



Ahora nos referiremos a las cocinas de viviendas sociales mínimas, en cuanto a lo del habitar en espacios reducidos.

Al visitar estas cocinas observamos principalmente que no hay lugar para cada cosa que poseen, se utiliza cada espacio de la construcción de la casa para poner elementos sobre ellas, tabiquería, bordes de ventanas, etc. Se utilizan todas las esquinas, y cada lugar que se pueda utilizar para guardar sus cosas, desde los alimentos que son de la familia hasta de la mascota, también lo relacionado con la higiene que son escoba, pala, detergentes, paños, también la basura, el gas, artefactos varios (plancha, microondas, etc) se guardan todo tipo de elementos que si están relacionados con la cocina de alguna forma, ya sea para la preparación del cocinar o la utilización de superficies, etc.

La utilización de cortinas que logren el ocultar es parte de ella que dan un pequeño orden con el ocultar, el habitar en estos espacios que generalmente las mismas personas que viven allí construyen el mobiliario o adaptan lo propio, es de un movimiento reducido ya que el mismo entorno es el que trae este retraimiento, haciéndolo aun mas pequeña. Si hablamos de lo reducido se ve en cuanto a espacio, gestualidad y la agrupación de todos los elementos en un mismo horizonte, es el conjunto de volúmenes y el no lugar de cada objeto que se tiene, pues no hay relación en cuanto a espacio y la cantidad de objetos que poseen, convirtiendo el espacio reducido en uno aun mas pequeño.

## Cocina Mediagua

### Espacios reducidos

En el caso particular de las viviendas sociales (mediaguas), el habitar en ellas se presenta en una estrechez de movimientos, los objetos no tienen lugar y lo desmedido es el gran problema, teniendo un entorno sin sentido ni orden, el espacio es como tal, no existe un vínculo del gesto con el mueble y el espacio. Este problema nos pone como diseñadores frente a una búsqueda del real sentido de este, y plantearlo como un espacio con grandes posibilidades de combinación de particularidades que unen el habitar con los objetos.

Cuando nos referimos a espacio reducido, decimos de espacios que se acotan a la cercanía del cuerpo, donde el diseño se preocupa de poner a este como centro de movimiento con una sutil holgura, como es el caso de los automóviles que dan una exhibición y dinamismo al gesto, otorgando una optimización de espacio, esto se construye desde las múltiples funciones que otorga el mueble, la disposición de sus partes hasta el mismo despliegue de estas, permitiendo que el cuerpo pueda hacer el mínimo movimiento a una distancia acotada a la justeza del gesto, generando una amplitud por las gama de opciones para utilizar este espacio, donde los elementos tiene un orden en el espacio.

El habitar y la permanencia en estos espacios mínimos, son de gran importancia al pensar en diseñar un lugar para que la vida de las personas se hagan presente.



Zona Fuego

1900

1919

1920



1912 "Carron" cocina eléctrica diseñada por Carron Company



1912 "Magnet" cocina eléctrica, diseñada por GEC



1919 Cocina "Modemette" diseñada por Belling Co.



1920 Cocina "Metro'gas" diseñada por la South Metropolitan gas Company



1922 Cocina a gas, fuego y circulación de agua diseñada por Stimex gas Stove Co.Ltd



1922 Gustaf Dalen diseñó cocina Aga

Los fabricantes de cocinas, están comenzando a demandas culturales y asuntos medio ambientales. Están produciendo mas maquinas que ahorren energía y bajos en productos tales como chloro orocarbons (cfc).

Existen numerosas combinaciones de fuentes calóricas. Por ejemplo, quemadores de gas natural y horno eléctrico. Otra característica en los hornos eléctricos es que contienen un ventilador de convección que permite la circulación de calor en forma homogénea en el interior del horno.

La evolución se puede ver en los quemadores. Quemadores eléctricos y de gas son los mas comunes, pero nuevos tipos de fuentes de calor y han cambiado la apariencia y la eficiencia de los stove top o tapas de cocina. Los quemadores de cerámica y vidrio son de mas fácil limpieza. La tapa lisa significa que restos de comida no caen por los anillos. Estos tipos de superficies puede ser calentados por bobinas de inducción magnéticas, halógenas o radiantes. el magnético se parece mas al gas, puede ser ajustado de mas a menos en solo unos instantáneamente.

Los anillos eléctricos de bobina son los mas tradicionales, puede ser en forma expuesta o pueden ser integrados a platos metálicos que dispersa el calor. Los quemadores de gas natural tiene un mayor control sobre el calor y la llama.

El calor para cocinas es medido en BTU (British Thermal Units), 12000 ebulle el agua. Al elegir una cocina se debe contemplar una variedad en la potencia de los quemadores.

1 btu = 1 055.05585 joules.

1930

1931



1927 "Magnet" Cocina eléctrica modelo H0920  
1906 "Beeton" cocina eléctrica diseñada por GEC  
(General Electric Company)



1930 "Atmos" Cocina a parafina, Veritas



1930 Cocina Eléctrica Oriole por Norman Bel Homo Eléctrico no diferenciado de su entorno.



1933 Cocina eléctrica con termostato diseñada por Simplex Electric Co.



1947, salió al mercado el primer horno microondas



Cocina industrial a gas y eléctrica

#### Invencción del Homo microonda

Los comerciantes tenían el problema de cómo podrían mantener calientes los alimentos hasta que se los comprasen, ya que si se descomponían sería una pérdida obviamente cuantiosa. Al aparecer el empleo del horno de microondas, pudieron mantener los productos congelados en el lugar donde se servían y luego los podían calentar rápidamente en el horno de microondas. Esto proporcionaba alimentos más frescos, con menos desperdicio y más ahorro.

De inmediato los negocios de alimentos rápidos y restaurantes se dieron cuenta que el horno de microondas resolvía más problemas de los que creaba. Al encontrarse con el mismo problema de mantener calientes los alimentos durante largos períodos, los propietarios de restaurantes comenzaron a apreciar el valor del horno de microondas en sus operaciones. Actualmente pueden mantener en refrigeración sus alimentos y calentarlos a la orden de los clientes.

Los microondas son de gran utilidad para gente que trabaja y familias con niños pequeños y un gran número de niños que necesitan sus comidas servidas instantáneamente o a diferentes horas. Como la comida esta usualmente en el refrigerador

o en el freezer y puesto en el microondas, tiene una relación en su disposición. No se debe colocar el microondas cerca de un dispositivo que emita calor, afecta el rendimiento de este. El microondas al ser instalado dentro de un mueble o se debe asegurar la correcta ventilación de este.



1940

1941



Cocinas industriales a gas y electricas . Acero inoxidable, las cocinas domesticas comienzan a integrar masivamente este material a su hogar.



1940 Nace el lavavajillas automático



1970 Cocina eléctrica diseñada por Bellini Co.



Cocina Whirlpool



Encimera para empotrar Trotter



Horno+Encimera LYNX Duplo Lynx Compacto

Implementación en la cocina

Extractores

No solo su utilidad se refiere remover olores y vapor pero en este proceso regula la temperatura de la cocina y la da una atmósfera placentera para el trabajo. El tamaño y poder del sistema de ventilación depende del tamaño "piso" y la capacidad de la cocina, también la cantidad y forma de cocinar de quien la habite. La medida de un extractor es en calibrado en pies cúbicos por minuto, abreviado como CFM.

Hay dos tipos de extractores o sistemas de ventilación uno es de corriente aérea ascendente y esta posicionado sobre la cocina y aspira el vapor, olores lejos fuera de las ollas y sartenes mientras sube. Estos sistemas deben tener un ducto por una muralla que salga hacia el exterior o por una chimenea para dispersar correctamente olores y vapor. El extractor debe ser correctamente ubicado, si esta muy cerca de la superficie de la cocina el vapor puede tender a escurrir por los lados de el extractor, si esta muy lejos se dispersara antes de llegar a el. La posición de un extractor es idealmente, 30 pulgadas sobre la superficie de la cocina.



Existen también los sistemas de ventilación de corriente descendente, el cual es generalmente el arreglo de un ventilador construido en la parte posterior de la superficie de la cocina o en una unidad isla. Este tipo de extractores son menos obstructivos que los de corriente ascendente pero no tan funcionales, ya que hacen recircular el aire o lo filtran en vez de expelerlo. Los de mayor aislamiento son de menor ruido pero mayor costo.

Nuevos accesorios han sido desarrollados para transformar la cocina industrial a el hogar, la parrilla evolución en su altura en pos del equilibrio. Todos operan en principio de conservación del calor, el horno y los platos son regulados por termostato. El hierro fundido que alinea a las tapas y el horno son autolimpiadores. Los hornos de hierro fundido que alinea hasta las tapas son auto limpiantes, la comida y los derrames son reducidos a ceniza. Estos hornos son pesados y requieren un nivel suelo y un ventilación exterior. Estos pueden ser vinculados con un sistema de calefacción, pero puede volverse inconveniente en verano.



Cocinilla Tipo Camping



1940 Cocinilla portátil a Parafina Mademsa



Anafes, cocinilla portátil



#### Cocinas Portátiles

A partir de la utilización de fogatas para cocinar por las salidas de camping familiares, picnic u otras razones, se implementaron elementos que llevasen el cocinar al aire libre para asegurarse frente a un lugar donde esta prohibido hacer fogatas, o simplemente por el clima lluvioso o árido donde no hay suficiente leña o combustible, sin la preocupación del factor fuego para la cocción de sus alimentos.

Hay dos tipos de cocinas transportables, los llamados Anafes y las Cocinillas Tipo Camping.

Los Anafes, las ventajas que tienen es que son livianos, de tamaño reducido, no deteriora las ollas con Hellín y el fuego es fácil de controlar, por lo que hay menos probabilidad de incendio. Su diseño está orientado de manera que el combustible vaya en un balón pequeño, que por lo general son desechables, pero también existen balones recargables.

Las Cocinillas Tipo Camping, están orientadas al camping familiar, donde el tamaño esta orientado a cocinar para varias personas y el peso de la misma no es muy importante ya que generalmente se viaja en auto

Zona Agua

Grifos

Existe una variedad de gamas desde aquellos manos libres, encendidos a través de la interrupción de un rayo infrarrojo a aquellos con un pull-out spout con escobilla y con variadas opciones de presión. En cuanto a agarre y cualidades táctiles, es mejor tener una relación de las manos con el grifo. Para quienes tienen problemas de movilidad en las manos o quien cocina en grandes cantidades son recomendables los grifos de manilla, los cuales pueden ser manipulados con el brazo o codo.

Un spout de goose neck con movilidad y un ujo de agua necesario.

Grifos y spouts vienen en terminaciones como cromo, bronce, epoxico de color, pewter y nickel. Siendo cromo el mas el mas popular y esta disponible en matte, cepillado y en terminaciones de alta pulido. El bronce debe tener una terminación con un sellador de epoxico. Los recubrimientos epoxicos están aplicados sobre el metal a altas temperaturas. Vienen en varios colores pero la mas popular es en blanco.



Lavaplatos

Las maquinas modernas tiene interiores redistribuidos con estantes y sistemas de repisas que permiten un mayor espacio para cargas de mayor tamaño, y sistemas de secados por convección que permiten la circulación de aire caliente, causando la evaporación con una mayor efectividad y rapidez.

Lavaplatos con dos brazos de rociadores, uno en la parte superior y otro en su parte inferior, aseguran una mejor distribución de agua.

Muchos lavaplatos pueden ser concebidos tras paneles. Esto permite la homogenización de un exterior.

Los interiores de acero inoxidable son resistentes con el calor y a el stress de lavados de alto poder, pero algunos metales como la plata, tendrán una reacción con el acero inoxidable.

las maquinas actuales son mas silenciosas debido a una mayor aislamiento.



Lavaplatos con 1 cubeta. Teka  
Acero inoxidable 18/10.  
Medidas: Ancho 46.5 cm x Profundidad 48.5 cm.  
aprox.  
Profundidad de la cubeta 165 mm.



Lavaplatos acero inoxidable. Teka  
Medidas: 80 x 43.5 cm 1 cub. 1 esc. reversible



Lavaplatos acero inoxidable. Teka  
Medidas: 123.5 x 51 cm 2 cub. 1 esc. reversible





## Zona de Guardado y Superficie

### Superficies:

Las prioridades de una superficie son en relación a su higiene, por ende fácil de limpiar, y resistente a altas temperaturas. Mientras más lisa y sin subdivisiones sea la cubierta, menos tendencia tiene a la acumulación de suciedad.

La superficie posterior vertical es llamada back-splash y tiene relación con la higiene.

La unión entre el back-splash y el mueble inferior debe ir con un sellante.

Las superficies

Piedra:

\_Mármol, granito.

\_slate.

\_Pyrolave; piedra volcánica.

\_Madera.

\_Cerámica, utilizado en el Back-splash.

\_Laminado, resistente a la humedad, manchas, "abrasión", pero poco resistente al calor. Es de poca mantención y económico.

\_Acero inoxidable, se reduce empalmes y uniones, el espesor más utilizado es de 1/16 de pulgada.

### Terminaciones:

Poliéster, termoplástico, resina acrílica.

Eribstone 95% quartz.

Combinaciones naturales como minerales con acrílico.

### Refrigeradores y freezers.

Considerar el tamaño de refrigerador necesario a como se habita la cocina.

Los refrigeradores contemporáneos evolucionan en pos de un ahorro energético, usando la mitad de energía que hace una década. Muchos son libres de CFC y se han eliminado los componentes

que contaminan la capa de ozono. Muchos refrigeradores tienen refrigeración zonal, lo cual significa que dentro de un espacio hay diferentes temperaturas. Algo que facilita el descongelar de los alimentos, la máquina es capaz de regular la humedad y la temperatura para que el hielo no se adhiera a los alimentos.

La forma de los refrigeradores y freezers tiene relación a el ancho de los muebles en consecuencia,

son más angostos, de alrededor de 24 pulgadas de profundidad, en cambio con los elementos de independientes que tienen entre 28 a 34 pulgadas de profundidad.

### Basureros

Debido a la creciente tendencia de los alimentos envasados y las comidas instantáneas la cantidad de basura y envoltorios ha aumentado.

También existe el movimiento cultural dirigido al reciclaje. La basura se ve dividida, lo biodegradable va directamente a un COMPOST HEAP, en otros compartimentos va el Aluminio, vidrio y papel.



### Almacenaje (1).

El equipamiento debe ser almacenado en forma sistemática y organizada para que pueda ser localizada en forma rápida y accesible. El espacio de almacenaje no debe interrumpir,

ni ser favorecido sobre el de las superficies de las faenas del cocinar.

Alturas Muebles.

La forma más simple de instalar los muebles son en dos horizontes continuos, bajo y sobre la superficie de faenas. Estos horizontes pueden ser interrumpidos, por ejemplo sobre un área en donde pequeños APPLIANCES y máquinas son utilizadas, los muebles pueden bajar pero no deben interrumpir el espacio de faena, esto permite retirar los objetos con una mayor facilidad.

Los espacios donde se encuentran objetos de menor uso se encuentran en alturas.

Los muebles superiores sin puertas son mejor lejos de la cocina donde el vapor y la grasa pueden acumularse en los objetos en su interior.

Los RACKS de platos pueden ser puestos sobre el lavaplatos para almacenar y secar los platos.

Cajones o muebles profundos donde se ubican sartenes o ollas, con sus respectivas ollas son generalmente cubiertas con gomas para evitar dejar marcas y permiten fácilmente ser empujadas y limpiadas.

Si frutas, verduras o alimentos perecibles son almacenados en exterior debe existir un conservador mucho mejor si existe una buena circulación de aire. Si son almacenadas sobre superficies sólidas duras, la humedad de la fruta causará el crecimiento de mohos. (WIRE MESH)

### Almacenaje (2)

Cajones

Muchos cajones (cantidad) son ineficientes, debido a que uno está limitado por tamaño, forma y lo que van a contener, y muchos se llenan de cosas innecesarias.

Existe en el guardado un espacio llamado "kickboard". En la mayoría de las cocinas la esta tabla da la terminación a los muebles y los vincula con el suelo ocultando patas o soportes y previene que suba el polvo a espacios que de más difícil limpieza.

En espacios reducidos esta área puede ser utilizada con cajones.

### Almacenaje (3).

Puertas

Las puertas pueden ocultar lo que sucede tras de ellas y cambiar la apariencia, dan una simetría dentro de la apariencia de la cocina, pero una cocina con puertas sólidas puede ser pesada visualmente. El vidrio o vidrio arenado puede dar luz a la cocina.

En la cocina contemporánea existe dos tipos de mobiliario:

Built-in: En espacios más pequeños muebles fijos son una mejor opción debido a que permiten una planificación y se puede optimizar el espacio.

Freestanding: De una mayor exhibición y versatilidad. Óptimos para quien habita temporalmente espacios, transportables.

Los muebles de producción masiva son de: Chipboard, Plywood, Composition Board con terminaciones de melamina.



### Iluminación

\_Ambiente.

\_Faena.

\_Faena: Estas se ubican principalmente bajo el mueble superior en tiras pequeñas fluorescentes, halógenos de baja voltaje, y en tira de ampolletas incandescentes.

Su ubicación se encuentra borde del mueble para iluminar la faena y no la muralla.

Se debe considerar evitar la sombra del cuerpo.

Existe una relación entre la superficie y la iluminación debido a la materialidad de estas; se re-éja en materiales como la high-gloss resin y el acero inoxidable.

el granito, slate y madera absorbe luz.

La cocina y el horno, se ilumina con un halógeno en el techo y luces incandescentes ambientales.

Tipos de luces:

Halógeno \_ blanco claro.

Incandescente\_ Amarillo suave.

Fluorescente\_ Brillante

Se cubre la luces con una superficie para una mejor limpieza estas y se evita la acumulación de suciedad en ellas.

## Guardado

Nombramos que el habitar puede clasificar a las cocinas, pero existe una relación entre ellas importante que debemos recalcar y es en cuanto a lo que compone como instancias, objetos, movimientos y dimensiones una cocina.

Esta se habita en un recorrido constante mediante tres instancias que son las del preparar, cocinar y lavar, momentos que se vinculan entre sí, y cada uno posee un determinado objeto, como el de preparar que es un mesón de trabajo que se utiliza para cortar, picar y todo lo que se relacione con el tratamiento a los alimentos, hasta en algunas ocasiones el de comer. En el cocinar, el aparato cocina ( y horno, que es un lugar de guardado a la vez) con su respectiva ventilación, y el lavar, el lavaplatos que distingue una zona que es la del agua y en su rededor se ubica todo lo relacionado con esta condición.

Una cocina esta constituida de variados elementos que podemos clasificar en: objetos de guardado, que tienen que ver también con el tiempo de uso, los objetos apilables y los que se cuelgan, que dicen de dimensiones.

### Guardado

En cuanto al guardado en relación con el tiempo podemos decir que en la cocina se pliega y despliega según el tiempo en que se utilicen los objetos, lo inmediato en cada instancia como el detergente, las esponjas, en el lavar, gas, aceite, sal, condimentos, en el cocinar, cubiertos, tablas de picar, basurero en el preparar, son los objetos que componen estas zonas la que dicen luego de las dimensiones, también debemos nombrar el lugar de despensa, que es también una zona que dice de un tiempo porque va directamente relacionado con la poca frecuencia a la que a esta se accede en comparación con el otro guardar que esta en un constaste movimiento

### Relacion de tamaños

### Objetos apilables

Son aquellos como las ollas, bowls, envases, platos, vasos son los que dicen de tamaños, espesores y peso otorgándose un lugar donde estos se podrían ubicar, generalmente mas ocultos que los anteriores ya que estos son de tamaños grandes y de un menor movimiento aunque se requieren constantemente, permitiendo el poder cambiar de orden fácilmente.

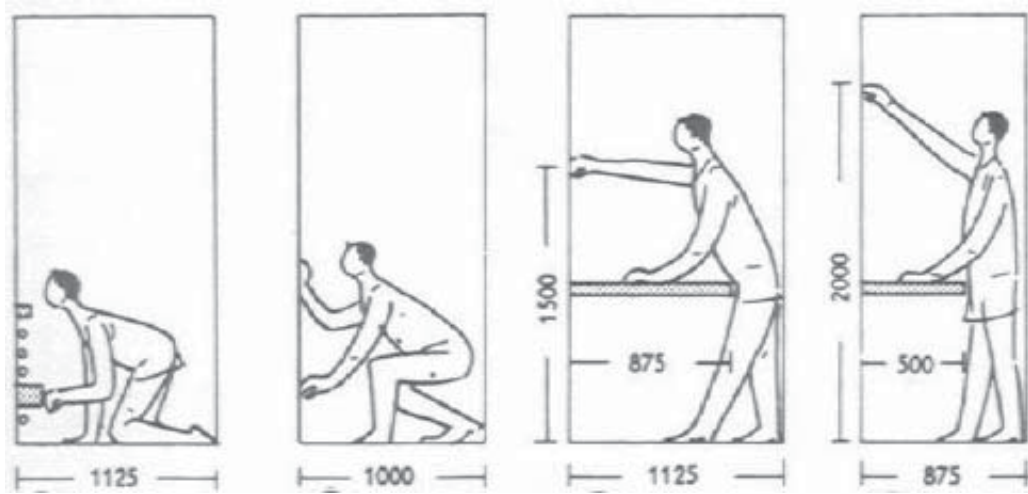
### El colgado

Son objetos que generalmente están relacionados con el aparato cocina, que son cucharones, tostador, sartenes, coladores, ralladores, etc, son lo que se utilizan en conjunto con el cocinar, casi la mayoría son de mango largo, lo que se refiere a la inmediatez del cocinar, al poder alcanzar con una mano mientras la otra cumple otra función, y a la vista.

También se encuentran los electrodomésticos que son microondas, hervidor eléctrico, juguera, refrigerador, etc, que son elementos de mayor tamaño y no requieren de constante movimiento, su ubicación es sobre las superficies que vinculan cada instancia en el recorrido de la cocina, y el caso del refrigerador que parte desde el suelo y se ubica mediante una forma en todos los horizontes, un modulo que contiene en arriba, un medio y un abajo.



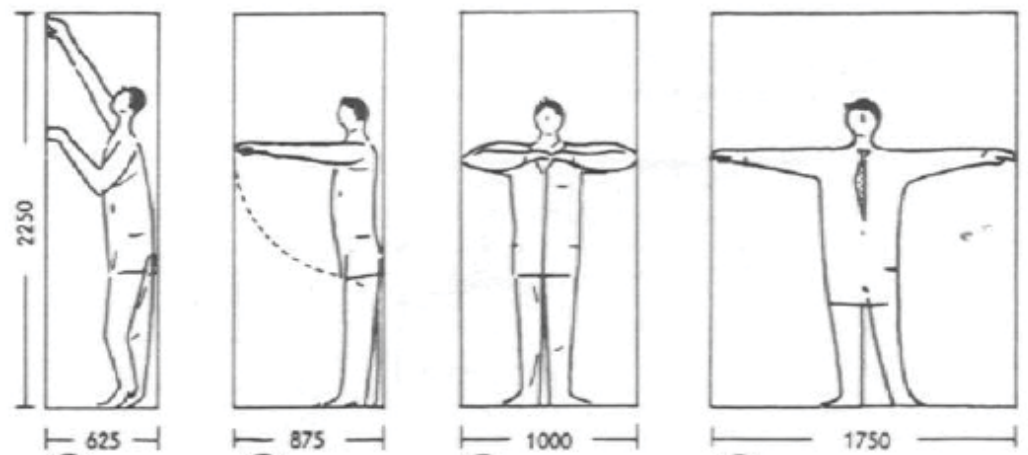




Cuando nombramos movimiento nos queremos referir a lo constante de este en cuanto a la persona, sus objetos, los alimentos, etc, pues un alimento en cocción marca un tiempo que se necesita para la realización de otra cosa, cada elemento en la cocina toma su autonomía mientras transcurre el quehacer en ella.

El constante movimiento del cuerpo es debido a que los objetos que ya se nombraron dan dimensiones y pesos que dicen de una ubicación en cuanto a proximidad a las zonas, refiriéndonos a esto, es donde aparece que en la mayoría de las cocinas hay, tres horizontes modulares que crean esta gestualidad del bajar, subir y permanecer, son anillos que envuelven al cuerpo horizontalmente, con objetos de mayor peso abajo, los de menos arriba y los constantemente utilizables y la mano en horizonte 0.

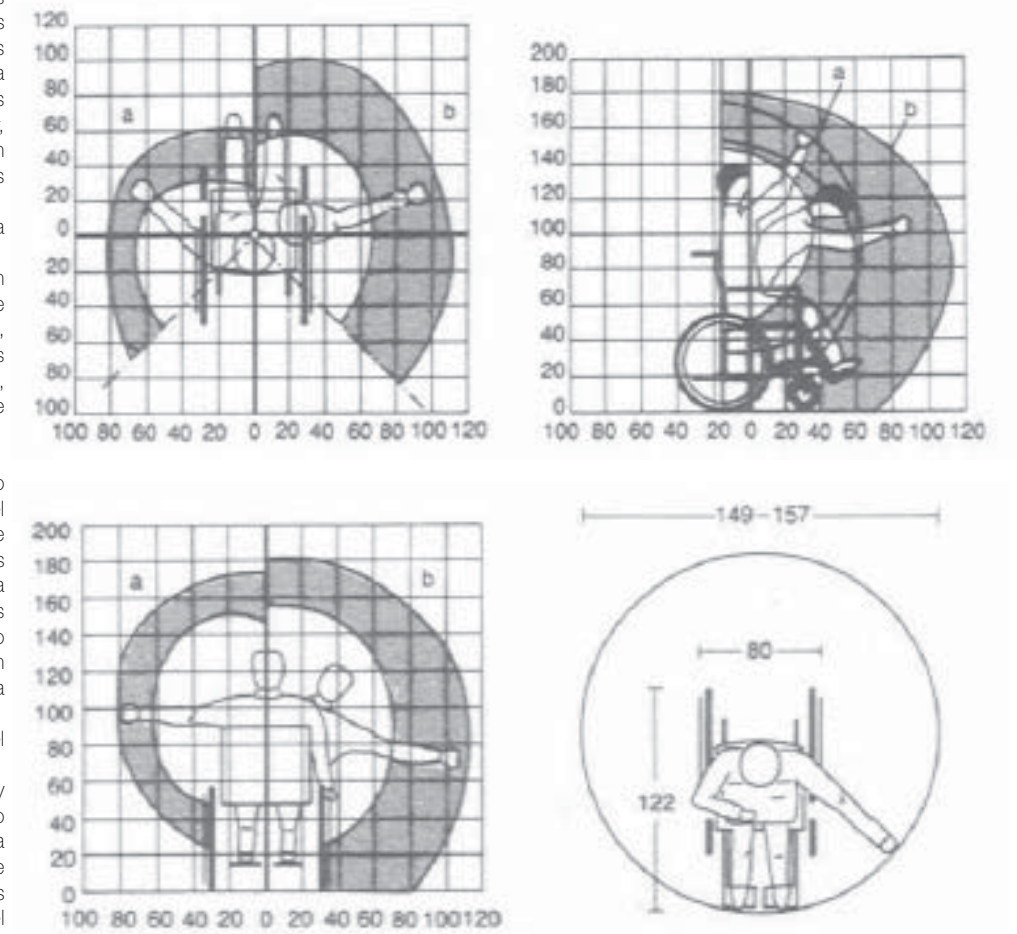
El mobiliario se acota también según la distancia de una persona en cuanto al estirar un brazo, la altura en cuanto alcanza, etc, hay un patrón de estas distancia mediante estudios ya anteriormente estudiados, el querer habitar todo el muro de la cocina, es la única habitación del hogar que esto ocurre, pues la compone un constante giro, retraimiento, estiramiento, etc. del cuerpo en torno al cocinar, es una medida de gestualidad.



#### Del movimiento gestual y el mobiliario.

El constante movimiento del cuerpo es debido a que los objetos que ya se nombraron dan dimensiones y pesos que dicen de una ubicación en cuanto a proximidad a las zonas, refiriéndonos a esto, es donde aparece que en la mayoría de las cocinas hay, tres horizontes modulares que crean esta gestualidad del bajar, subir y permanecer, son anillos que envuelven al cuerpo horizontalmente, con objetos de mayor peso abajo, los de menos arriba y los constantemente utilizables y la mano en horizonte 0. El mobiliario se acota también según la distancia de una persona en cuanto al estirar un brazo, la altura en cuanto alcanza, etc, hay un patrón de estas distancias mediante estudios ya anteriormente estudiados, el querer habitar todo el muro de la cocina, es la única habitación del hogar que esto ocurre, pues la compone un constante giro, retraimiento, estiramiento, etc. del cuerpo en torno al cocinar, es una medida de gestualidad.

El espacio de la cocina es un lugar de movimiento constante desde el desplazamiento del cuerpo hasta el de las comidas en cocción y la utilización repetitiva de herramientas en el sacar y guardar, abrir y cerrar, etc., es entonces donde la forma de mobiliario debe responder a este movimiento, el contacto del cuerpo con los muebles en el recorrer, es de una forma, es con lo aerodinámico que dice de ese recorrer sutil de las cosas junto con el cuerpo, es esta relación que se desea para una constitución de esta unidad que es la cocina. Una unidad de mobiliario relacionados entre sí, el preparar, el cocinar, el lavar y el guardar. En 1935 la cocina toma importancia radicalmente y se nombra como un espacio de proceso de trabajo organizado donde sus muebles deben cumplir esta función de ser unidad no cosas aparte, las alturas se estandarizan, la incorporación de los artefactos a los muebles aparece y también la producción en serie del mobiliario, ya que la industria toma el mando de todo.



Es bueno realizar aquí una detención y comentar a propósito de lo estudiado los procesos de planteamiento, proyección y construcción de los siguientes proyectos que se realizaron durante el período de titulación.  
Sobre todo hacer una distinción en lo que es plantear y proyectar, me refiero a poder entender como un grupo de diseñadores lleva a cabo un proyecto a corto plazo y cuales son las etapas de este proceso para que sea posible un resultado exitoso, y por sobre todo encontrarse con un total en donde se hace palpable las imperfecciones y los errores de cada uno.

## ●●●CAPITULO 2

### Proyectar, Proyectos realizados durante titulación

- 1.- Soporte expositor para esculturas de José Balcells, Trece Cachalotes
- 2.- Construcción modelo de banca para Paseo de la Artes, Santiago



Soporte expositor para esculturas de José Balcells, Trece Cachalotes.

### Del proyecto de José Balcells

Hace algunos años Ignacio Balcells, poeta que dedicó su vida y su obra al mar, le encargó a este escultor la creación de trece esculturas que él llamó "Cachalotes," para ser ubicadas en el risco sobre el mar, rodeando su casa allá en la caleta de Quintay. Según sus propias palabras, se trataba de seducir a estos grandes cetáceos para que volvieran por su propia voluntad a habitar las costas de la ballenera.

La muerte del poeta llevó a este escultor a pensar que este proyecto, como homenaje póstumo, se podía extender asociando cada cachalote a una región de Chile y así concebir el país con la dimensión que él le soñó: la destinación oceánica de nuestra nación.

El encargo que el poeta le hizo al escultor se manifestó a través de trece poemas que consisten en trece evocaciones del Pacífico; los nombró "Trece Cachalotes para el Escultor con Trece Trampolines para el Arquitecto", porque no concebía estas obras sin un arquitecto que las emplazara.

Así, la tarea del escultor consistió en asignar a cada región del país un cachalote, a excepción de la quinta Región que lleva dos: el propio de la región y el de Quintay donde el poeta intuye su muerte. De momento queda fuera del proyecto la región Metropolitana que no es adyacente al mar en espera de una proposición de emplazar el conjunto entero, a menor escala.

Este proyecto sueña con un Chile orlado en toda su extensión por trece plazas de mar en las que se alcen estos monumentales cachalotes con su respectivo poema, más el decreto ya mencionado y un mapa del nuevo y amplio Chile en el cual estén señalados los trece puntos. De ahí el nombre de esta exposición itinerante, que es la manera de mostrarle al país el proyecto "Trece Cachalotes O la Dimensión Poética de un País"

Esta exposición, que de alguna manera adelanta el anhelo de construir estas trece plazas de mar, quiere dejar en evidencia el cálculo artístico con que se concibió la creación de las trece esculturas. Y para guardar este máximo de fidelidad al origen poético del proceso creativo se concibió un proceso que va de la hoja manuscrita del poema que se convierte en dibujo a la pintura que se vuelve despliegue y que finalmente se yergue como escultura.

El sentido de la exposición es el de llevar a todo el país -apelando a las fuerzas vivas de cada región-, esta iniciativa como una buena nueva para asignar lugar, proponer y construir una a una las trece plazas de mar en un plazo no mayor a tres años y así llegar a las celebración del Bicentenario en un Chile con una inequívoca destinación y voluntad de mar

Fragmentos de Trece Cachalotes ó La dimensión Poética de un país  
José Balcells



Fuerte



Maternal



Antiguo



Gordo



Sano



Vajero



Corto



Endeble



Pasas



Mortal



Solitario



Errante

Diseñar un soporte expositor es el encargo, un soporte que acoja y muestre estas esculturas que se reproducirán en un mayor tamaño. Se piensa que estas obras se expongan en una suspensión, sobre un vacío, del mismo modo en que estas se construyeron se construyen como encajes. Dos partes que constituyen una unidad expositora que crea un vacío bajo la escultura de los cachalotes.



Proceso constructivo



Proceso de construcción: marcado



Proceso de construcción: corte



Proceso de construcción: corte



Proceso de construcción: corte

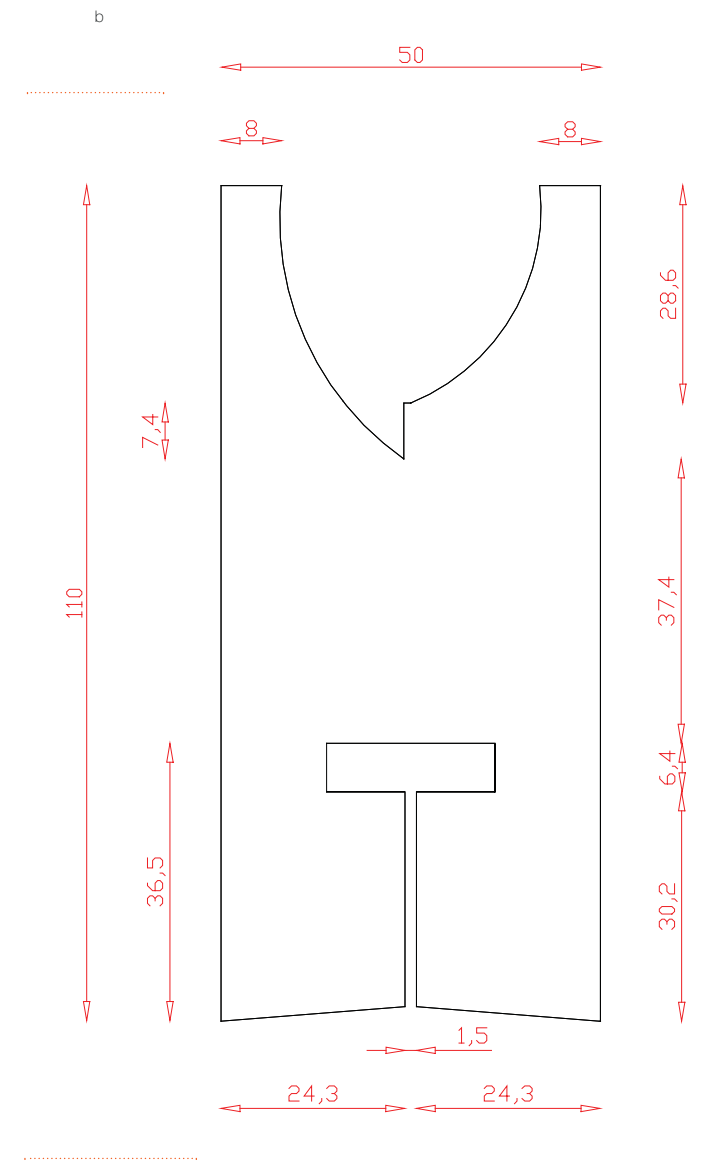
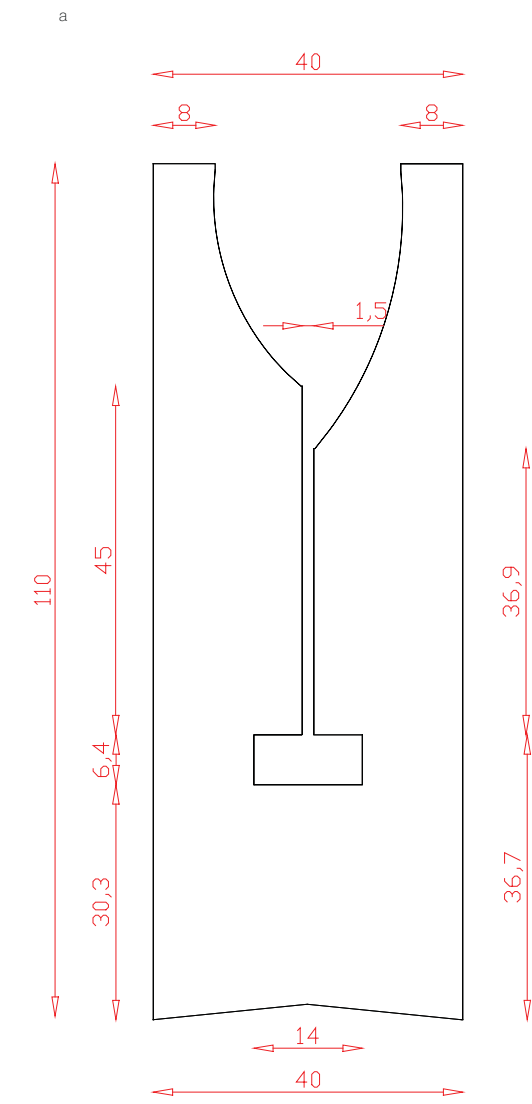


Proceso de construcción: lijado

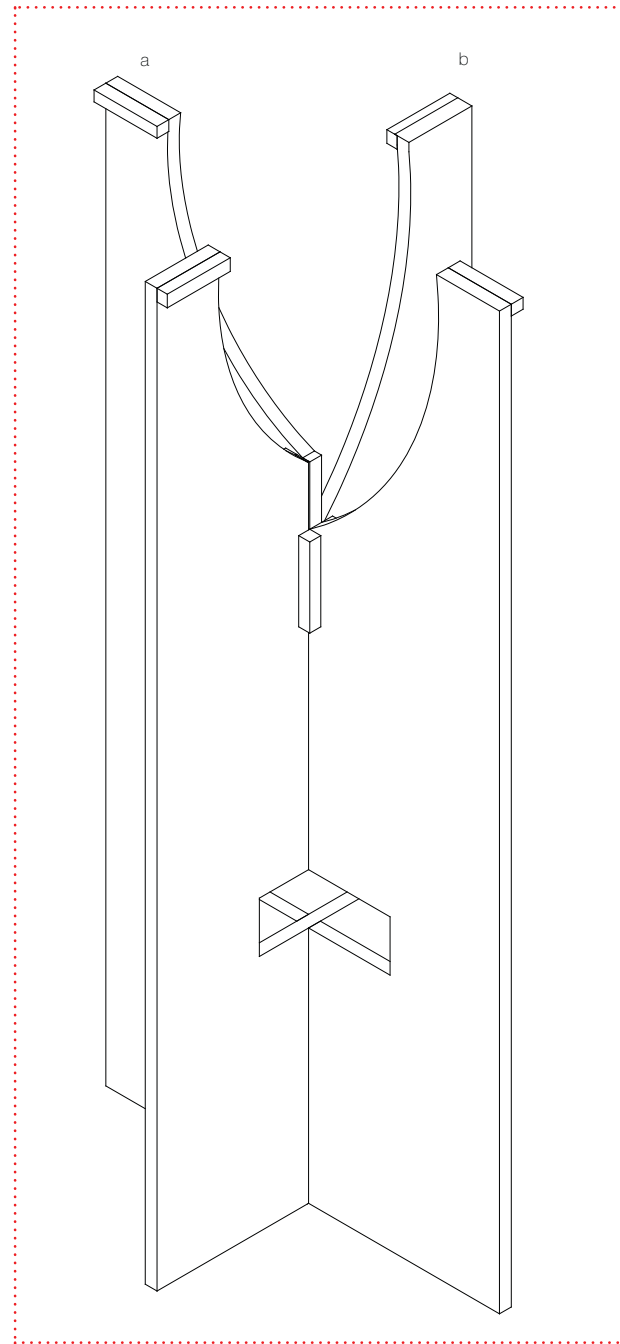


Partes

Planimetría soporte expositor  
escala 1:10







Para la construcción, estas 26 piezas que unidas forman el soporte, se utilizó mdf de 15 mm., dimensionada, luego con matrices de papel se marcó y caló. La unión se piensa mediante el mismo sistema de encaje que las esculturas. Son dos piezas (a y b) que se puedan apilar y transportar fácilmente, que lleguen de una manera sutil a la base de vidrio que sostiene a esta, y al suelo se sostiene levemente de cuatro puntos.

Las curvas que posee, unidas forman un vacío bajo el vidrio que sostendría la escultura.

Se agregan piezas en las uniones para que estas tengan menor movilidad y posean la mayor estabilidad posible.

El vidrio que contiene la imagen de la primera instancia de los cachalotes, se sostendrá con gomas antideslizantes en sus cuatro apoyos, que tienen un doble espesor.

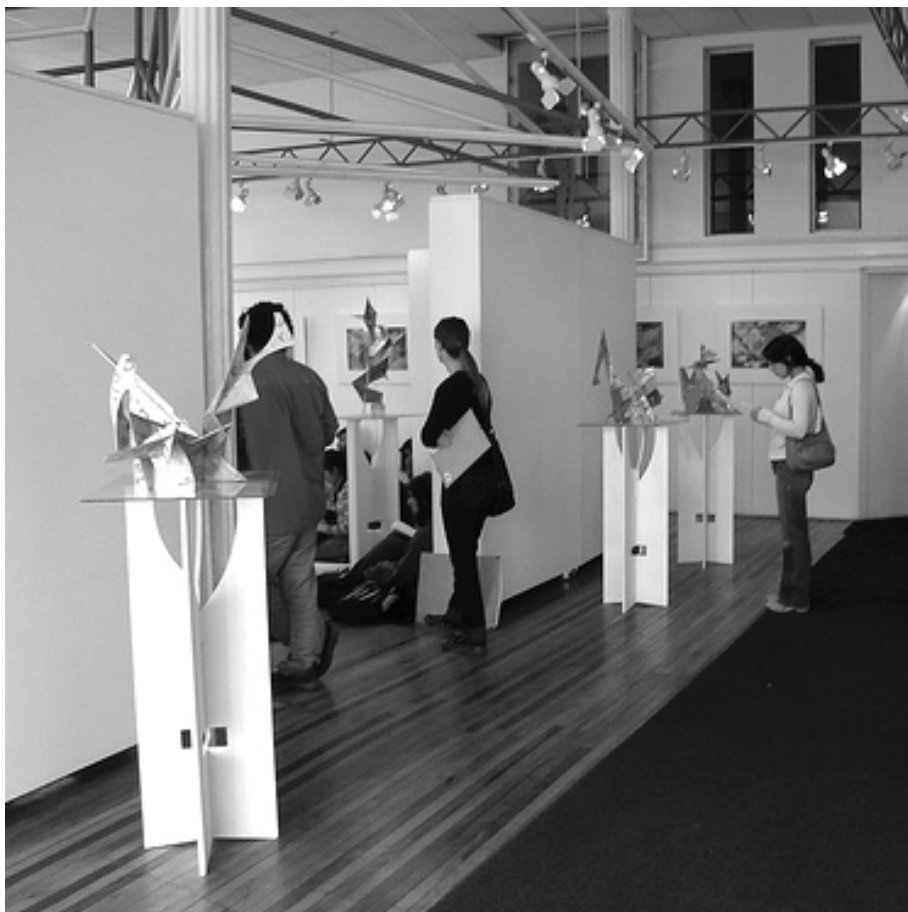
Luego de afinar las piezas y lijarlas se les aplicará un sellante para luego pintarlas y que adopten un color.

La experiencia de proyectar, hacer maquetas y construir con madera nos da una noción clara de como plantear el proceso de construcción de un proyecto.

Vistas



Las exposiciones se han llevado a cabo en Los Vilos, Rancagua, Valparaíso, Santiago y en Iquique.



Sala el Farol, Valparaíso



Observatorio Lastarías, Santiago



Sala el Farol, Valparaíso

Construcción modelo de una banca para Paseo de la Artes, Santiago



Propuesta banca para Paseo de los Artes, Santiago.

"Este encargo que hace la Municipalidad de Recoleta determina medidas máximas en un paralelepípedo virtual, señala y nombra a ese objeto como "banca" y se advierte de las amenazas de estar en lo público, asegurando su durabilidad material al estar expuesto a la intemperie y a la posible agresividad de algunas personas.

Este mobiliario se ubicará en el Paseo de las Artes, que es una nueva y restaurada calzada, en donde los suelos, muros y mobiliario adquieren hoy un delicado y admirativo esplendor, a modo de un gran salón insertado en el barrio Bellavista.

Por ello, entonces, este mueble adquiere su materialidad de madera laminada, cosa que ya es recurrente en la infraestructura y mobiliario de nuestras ciudades, cuidando aquí su expresión de cálido interior y del gesto de los que se sientan, gesto acorde a estar en un salón: ya no más individuos anónimos de un banco de espera sino posados en la expectación de los paseantes, para ver y ser vistos a la vez; y en la convergencia del paseo, privilegiar su permanencia haciéndolos destacables.

A veces a solas, y bien se diría en escorzo, se estará en lo holgado; a veces con otros, en más leve escorzo, se estará a modo de íntima conversación, como cuando los nietos rodean al abuelo sentándose aleatoriamente en los posabrazos de ese privilegiado sillón.

Un corte de su rectangular superficie indica claramente el sitio de unos y otros. Su macizo apoyo emergente respaldará y adecuará, tanto al cuerpo de un solitario y cansado transeúnte como también al de su acompañante, a ese giro de convergencia de los que pasan... es que las miradas en un salón, reúnen inequívocamente saludos y despedidas de los que llegan, de los que quedan y de los que parten.

(Y si la madera recibe a filo de cuchillo una marca del amor de un hombre a su amada no es una amenaza al mobiliario, sino al contrario, será presencia tangible de los que allí lo habitan)"

Ricardo Lang V.

Proceso constructivo



Maqueta escala real



Maqueta escala real



Maqueta escala real



Construcción de piezas modelo



Acabado modelo



Acabado modelo



Acabado modelo



Modelo y envolverte acabado

En esta etapa la experiencia de trabajar a escala un modelo en madera de balsa laminada es el punto principal, conocer los pasos que se realizan para la construcción de la banca. En primer lugar se realizaron unas proyecciones de como serían las partes, luego realizamos una maqueta en tamaño real para establecer una relación con las dimensiones y a la par se proyectaba digitalmente, luego de llegar a la forma que esta tendría, comienza la construcción del modelo a escala 1:5 (pedido por la Municipalidad de Recoleta), se realiza una matriz de cada pieza a unir, luego se marcan en la madera de balsa para cortarla y pegarlas, luego esta figura aun sin acabar se lija para llegar a una exactitud de forma así sucesivamente con cada espesor de piezas, al unir las completamente se cella. La construcción de un envolverte para transportarlo, también se diseña, pues se piensa que este modulo sea expositor a la vez



Modelo vista 1



Modelo vista 2

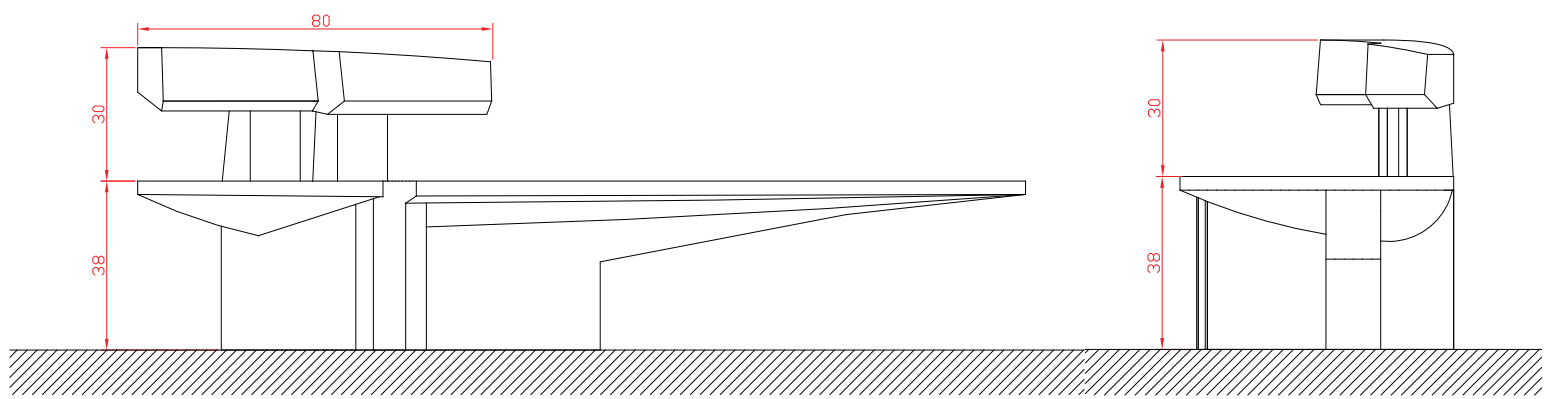
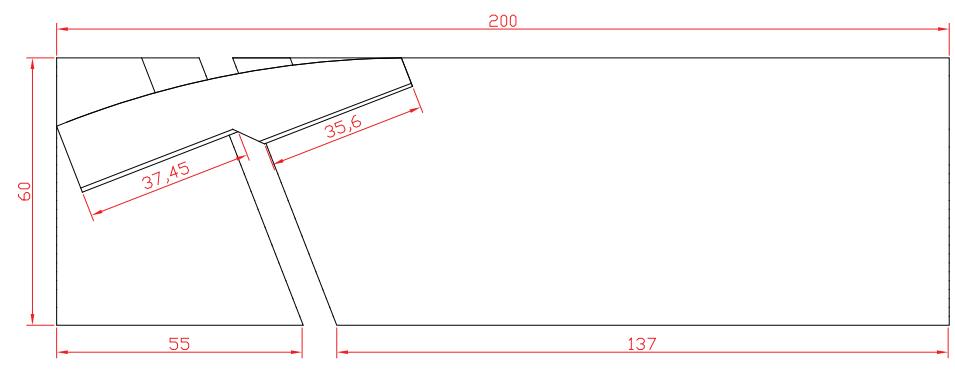


Modelo vista 3

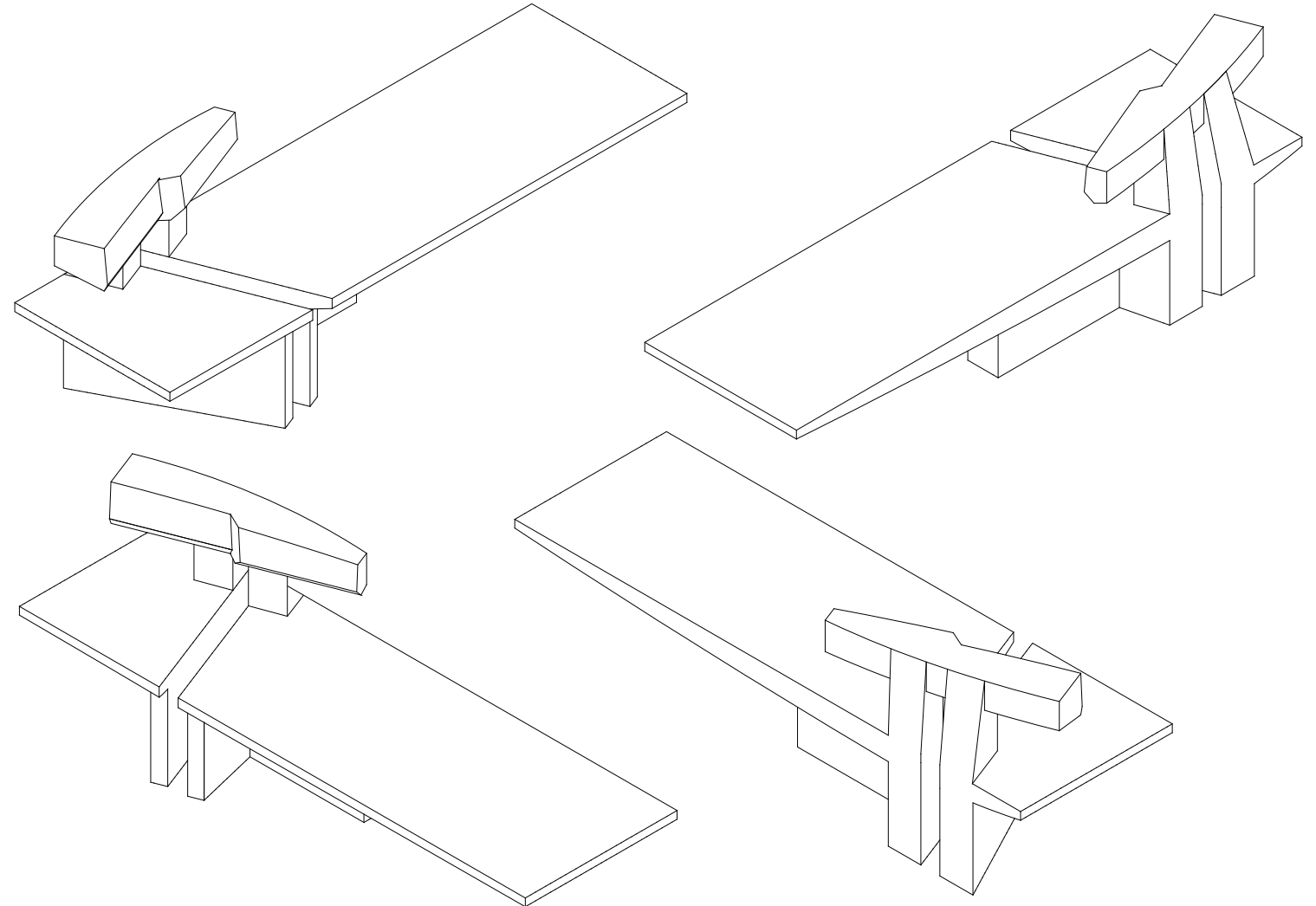


Modelo vista 4

Planimetría



Planos banca realizados por Felipe Cardemil



Banca ubicada en el Nuevo Paseo de las Artes en Recoleta, Santiago.



Luego de realizar este encargo, es bueno mencionar que pudimos dimensionar las etapas precisas para llevar a cabo este proyecto. La apreciación de una maqueta tamaño real a una planimetría y a un modelo pequeño donde se trabajan detalles que posteriormente no se vislumbran al ser construido, ya sea por el lugar en que se puso, la altura, etc. Se trabaja con una sutileza la superficie posterior del asiento dejando en voladizo mayor parte de esa superficie, concepto que se confunde y crea duda estructural en las personas, mas que una apreciación.



●●● CAPITULO 3

Proyecto habitacional Los Pinos y Estrellita Naciente

Estudio y propuestas para espacio cocina

Mediante el estudio previo se obtiene una comprensión espacial de lo mínimo, podemos decir que el diseño traduce el habitar, en pos de lograr una anteponerse, un vínculo, con esto se logra dar sensaciones con la amplitud o holgura espacial y gestual. Esto nos permite entender como tratar el espacio el cual se nos encarga.

Tratar la cocina como una distribución volumétrica que remarca cada instancia en este recorrer del cocinar, creando un espesor que acoja cada elemento que compone esta acción, albergando y envolviendo al cuerpo para así crear lo propio del cocinar para la ama de casa, teniendo todo a su alcance y en su lugar en un orden temporal y de dimensiones.

#### La Cocina y el Cocinar

Hoy se vincula la cocina con el cocinar de una forma mas independiente del espacio arquitectónico, como una forma casi autónoma organizada y personalizada que se traduce en el movimiento, en lo modular, y en la organización del habitar con el mobiliario, me refiero a un contacto del cuerpo en un recorrer continuo y en un envolver estacionario en cada instancia del cocinar (lavado - preparación - cocción - guardado) que permite una inmediatez gestual que va incorporando todas las parte del cuerpo (la proximidad a los objetos del brazo extendido, los pies que abren, cierran empujan y sostienen, etc.).

El habitar una cocina es sinónimo de movimiento o traslado constante, desde el desplazamiento del cuerpo, el de las comidas en cocción, las utilización de artefactos, del ascenso y descenso, del guardar y sacar, del abrir y cerrar, del escurrir y limpiar, etc.

Donde la materialidad, espesores, dimensiones, lo oculto - visible y la luminosidad adquieren real importancia para que todo esto ocurra en un tiempo determinado.

Al hablar de vivienda mínima se desea plantear un nuevo modo de habitar este espacio que a veces es íntimo como a la vez público, pero poseen la misma lectura en cuanto a los objetos que la componen, desde lo industrial a lo pequeño. De la misma forma los objetos que los disponen tienen una lectura de guardar, servir, cocinar, etc., pero que esto no sea una incomodidad del mínimo sino un "lujo" del poder estar allí y poseer los objetos que lo componen en un lugar no reducido sino optimo, justo y preciso.

"Es la gran casa, pues la vivienda mínima o social, no es un mal necesario sino el producto de la gran ciudad, saludable y de acuerdo con nuestros tiempos"

Es aprovechar este espacio como posibilidad, es tener la capacidad de encontrarse con todo en lo pequeño, y crear espacio dentro del mismo espacio, que sean módulos autónomos que permitan el movimiento de ellos, como lo es en toda la cocina, es tratar de hacer aparecer las cocinas, mediante el movimiento.

Es querer en la cocina la representación del constante movimiento desde , a partir del cielo, que es un muro visible pero a la vez invisible, es un techo sin utilizar no a la vista, una superficie que se debería usar como almacenamiento, un arriba que se apile o se guarde, la reversibilidad en cuanto a tapar y guardar.

Aunque hay que tener en cuenta que el funcionamiento de la cocina no solo depende de su mobiliario, sino de la minuciosa atención por el detalle.

#### Sensación de amplitud

Esta sensación se debe dar en un espacio, mediante el orden, mediante la conexión de las labores sin problemas que son los del preparar, cocinar y lavar, es una limpieza del recorrer, las direcciones verticales tienen una funcionalidad de la conexión eficiente y "amplia" sin agotar.

Un ejemplo clave es el caso de los automóviles, que poseen muchos artefactos y funcionalidades, que se ubican en un lugar específico dando un orden a los actos del estar ahí, y de la forma en que están dispuestos en el espacio.

Este es un proyecto realizado por arquitectos de la escuela de arquitectura y diseño de la PUCV, destinado a dar una solución habitacional a 30 familias postulantes al fondo solidario de vivienda (FSV), las cuales pertenecen a los comités Estrellita Naciente y Los Pinos. Estas familias se encuentran en el margen social del 20 % más pobre de la población, gran parte de ellos moradores de campamentos encontrados en los sectores de Playa Ancha (bajo y alto), Rocuan Bajo y Esperanza.

El proyecto se emplaza en un terreno de 4144.9 metros cuadrados en la calle Pisagua, ex Iquique, en el sector de Playa Ancha Alto, destinados a plaza con juegos infantiles, área recreacional deportiva, área sede social y estacionamientos.

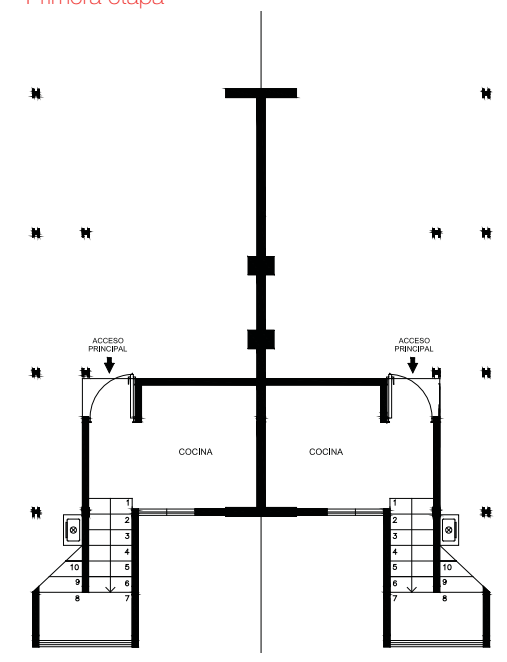
#### Encargo

Se debe tratar el área destinada a la cocina con los requerimientos que exige el habitar en un espacio mínimo y los costos involucrados en una vivienda de estas características. Además de tener en consideración la transformación de esta de una etapa a otra, de cocina a living comedor.

Datos a considerar

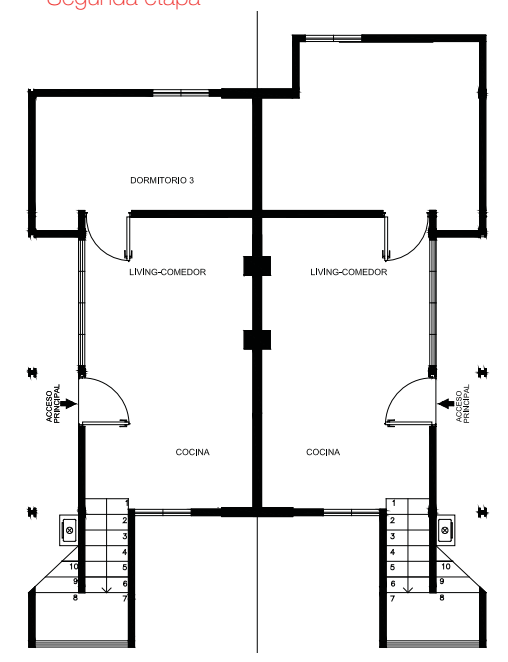
Estas viviendas al tener el carácter de progresivas tiene la capacidad de ampliarse, de una etapa a otra, dependiendo de las necesidades de cada familia con el paso del tiempo.

Primera etapa



primera etapa  
 1º piso \_10.90 mt2  
 2º piso \_21.11 mt2  
 total \_ 32.00 mt2

Segunda etapa



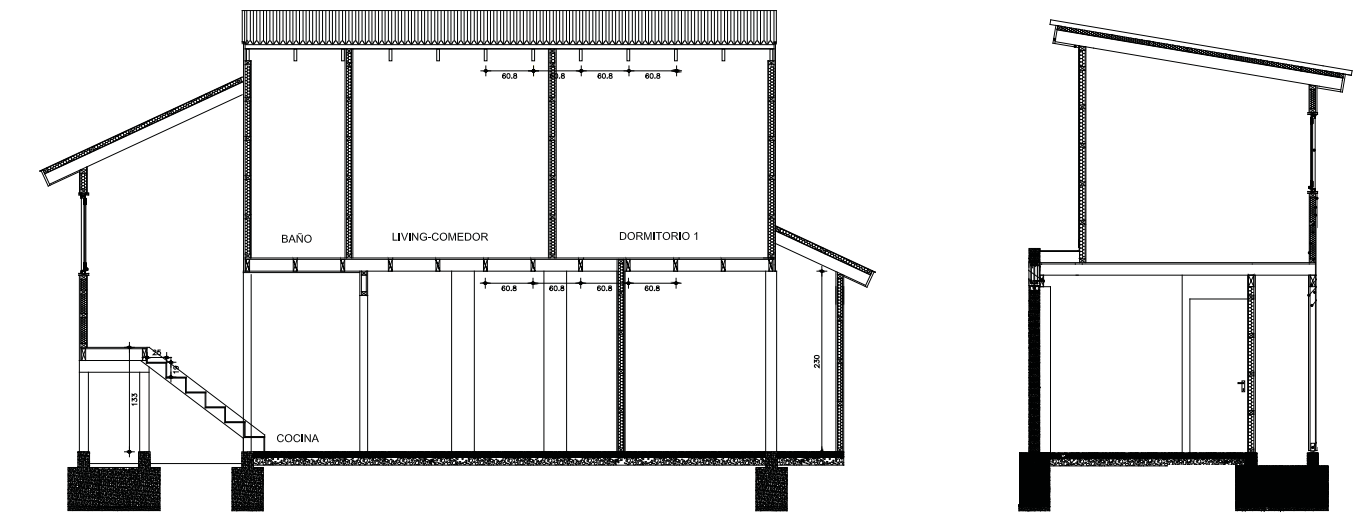
segunda etapa  
 1º piso\_31.73 mt2  
 2º piso\_ 21.11 mt2  
 total\_ 52.84 mt2

Entorno ( ventana\_ escalera).



Envigados y pilares  
 Altura tabiques 2.15 mts ( viga maestra )  
 Atura Envigado 2.35 mts  
 Se distancian desde su centro en 60.8 cms.

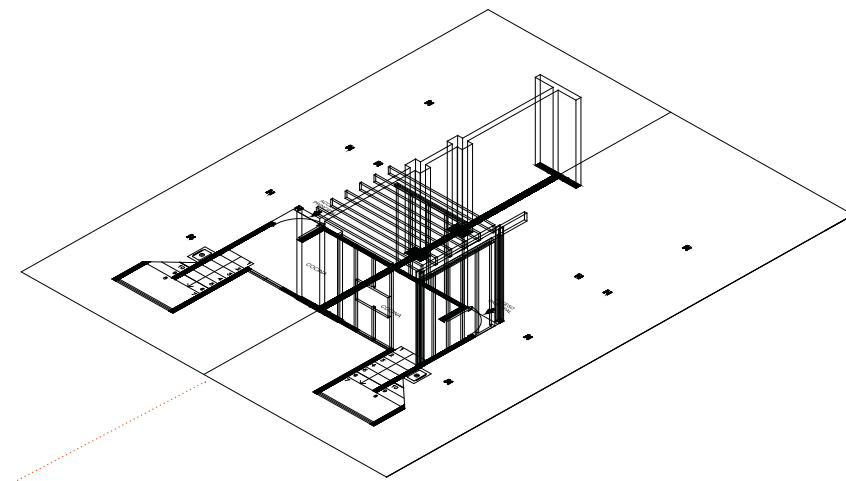
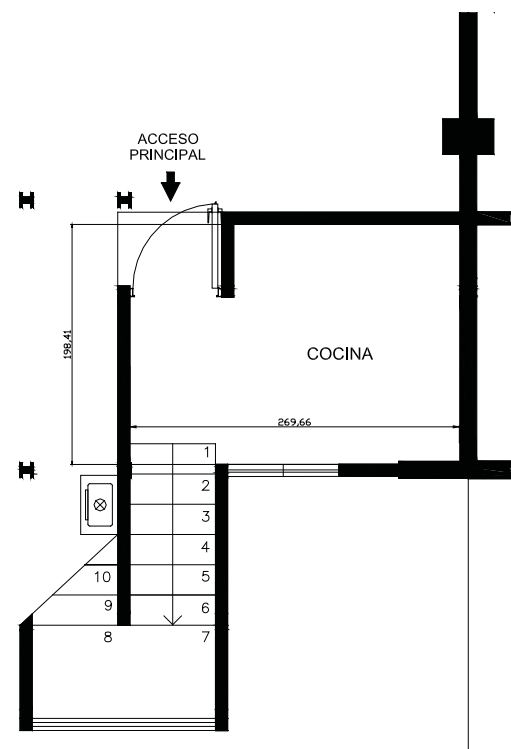
La unica de la cocina ventana se encuentra a 80 cms de altura, y es de 91 cms de largo x 50 cms de ancho. La escalera se encuentra en relación al acceso principal y crea un pasillo adyacente de circulación.



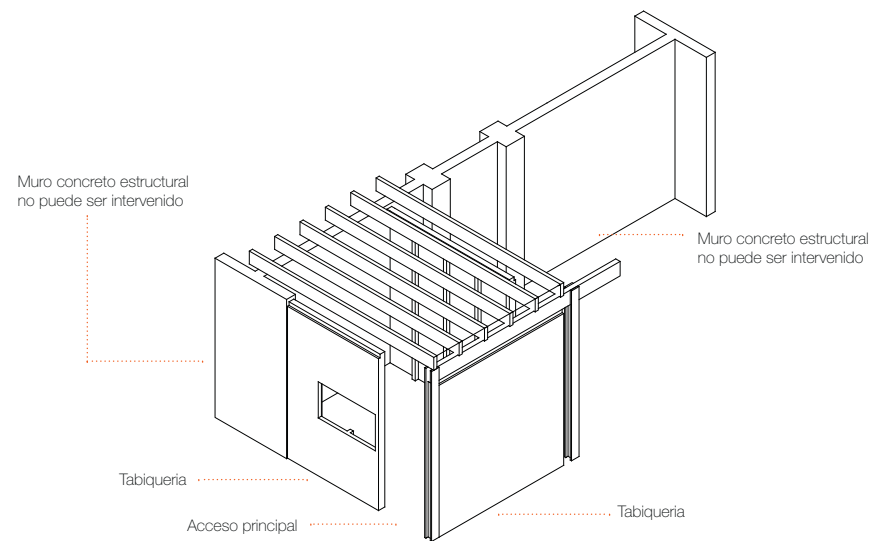


Características del espacio a tratar

Dimensiones cocina primera etapa



La cocina se encuentra ubicada en una primera etapa, abarcando el primer piso, a un costado del acceso principal.



Dimensiones:

Primera etapa.

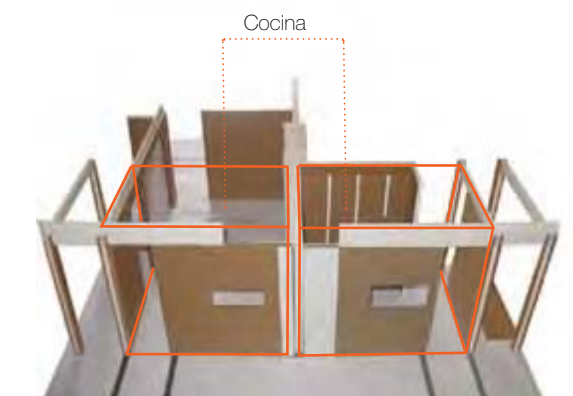
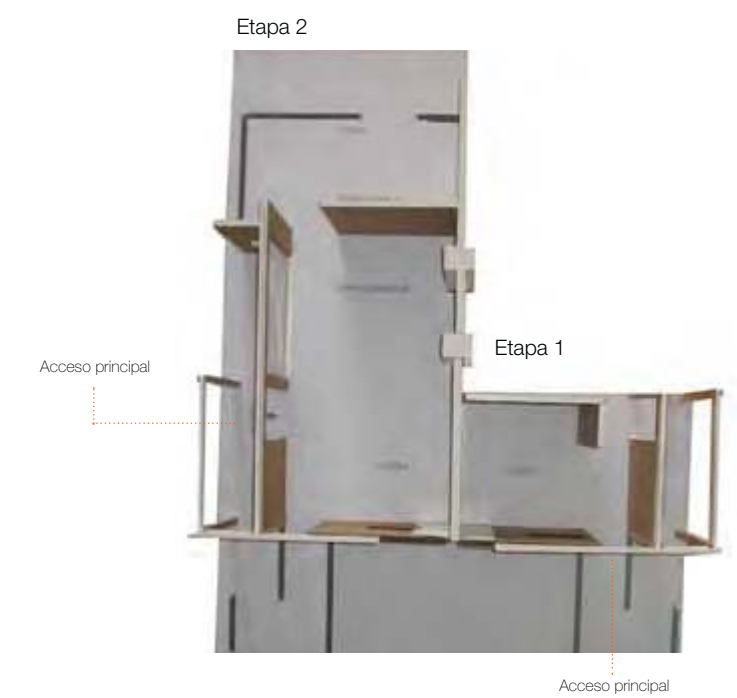
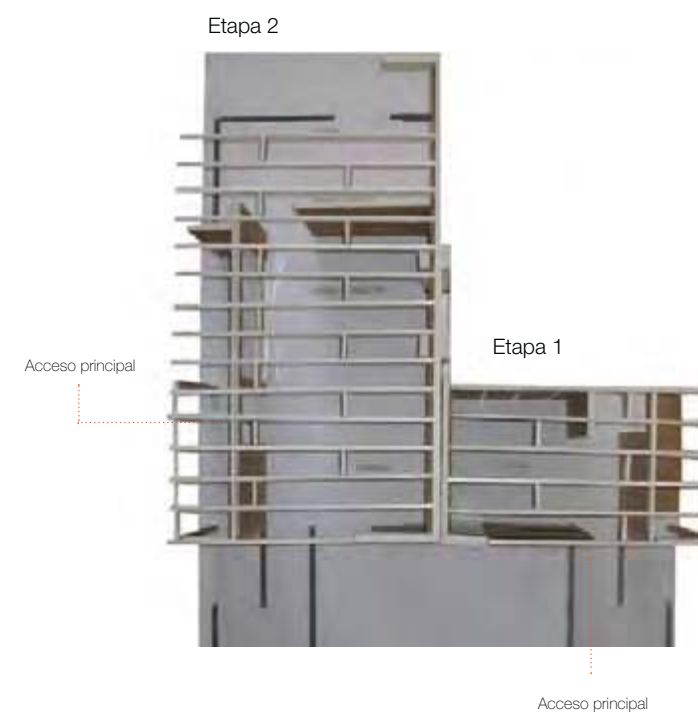
Espacio cocina: 2mts x 2 mts  
Considerando el pasillo es de 2.70 mts x 2 mts.

Segunda etapa

la cocina se une con el living comedor.  
Existe un cambio en la posición de la puerta.  
Altura tabiques 2.15 mts ( viga maestra )  
Atura Envigado 2.35 mts

Comprensión del espacio a trabajar

Se construye una maqueta desarmable de ambas etapas de la casa para tener una relación con las dimensiones mínimas a tratar. Escala de 1/10.



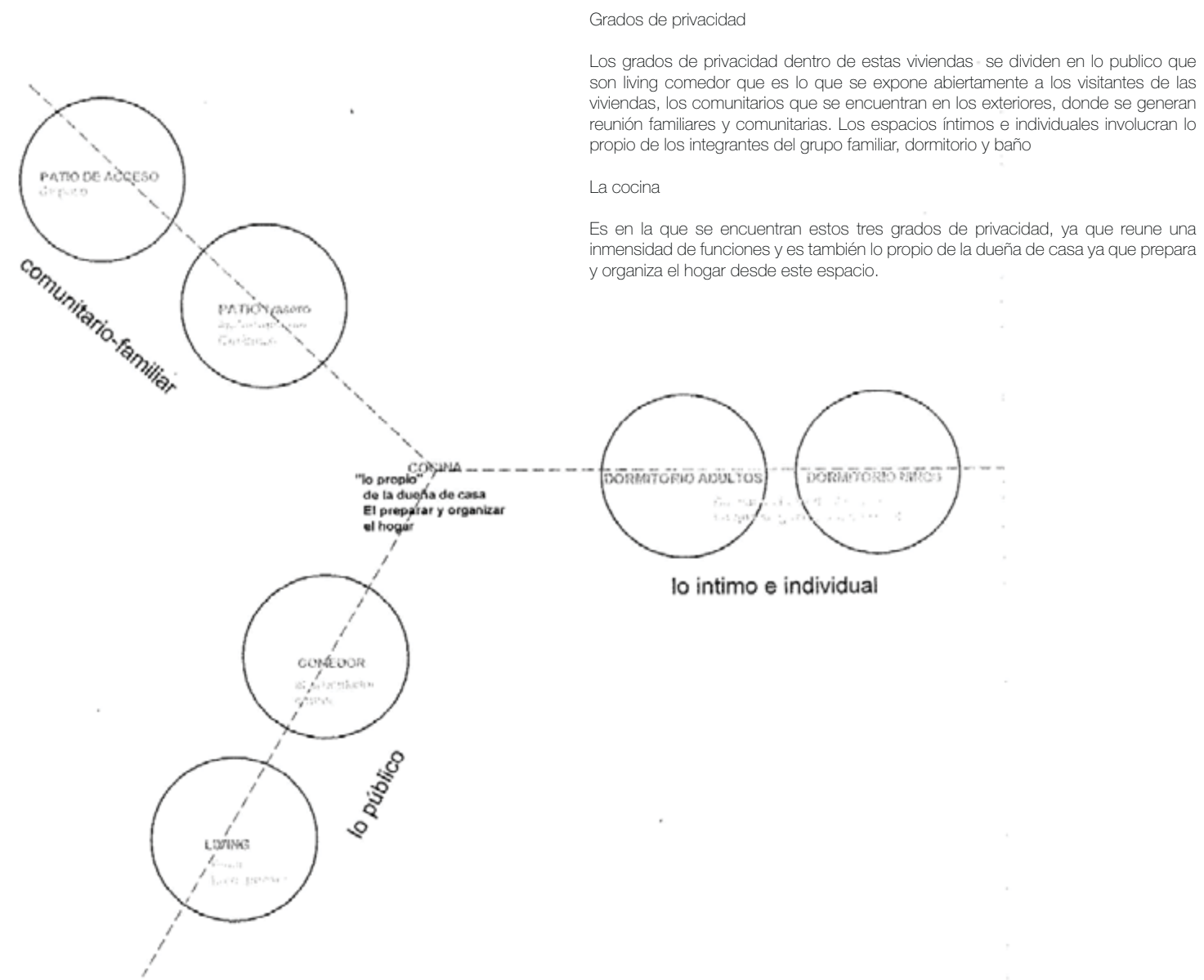
Existen dos instancias de cocina, una primera etapa que solo es un espacio definido para la cocina, y como segunda etapa, una ampliación que una la cocina con el living comedor.

Si hablamos de diferencias en una primera instancia existe un muro de aislamiento para proteger el espacio del exterior, tabiquería, en una segunda instancia este muro no existe.

En la vivienda los elementos a tratar son dos muros, que son el cielo ¿techo horizontal? y el muro que es tabique vertical.

El techo o cielo, es un muro visible pero a la vez invisible, es un área sin utilizar no a la vista, una superficie que se debería usar como almacenamiento, un arriba que se utilice como guardado.

Analisis



información obtenida por estudio de Arquitectos PUCV

Objetos a considerar dentro de una vivienda

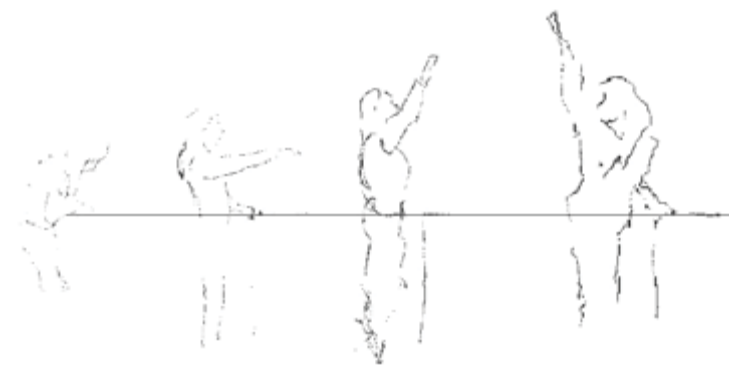
	Los Pinos	Estrellita Naciente	Total		Los Pinos	Estrellita Naciente	Total
refrigerador	4	0	4	sarten colgado	1	2	3
lavadora	4	1	5	bolsa de pan colgado	3	1	4
lavadero de ropa	4	1	5	fuentes de vidrio	2	2	4
lavaplatos	6	2	8	botellas	2	1	3
cocina	6	2	8	especieros	3	0	3
mueble mural superior	5	2	7	repisa detergentes	3	0	3
mueble mural bajo	6	2	8	paños de plato colgados	3	1	4
cortina genero para muebles	2	2	4	secavajillas	6	1	7
pequeño meson de trabajo (60x35cm. aprox.)	4	2	6	envase lavalosas	6	0	6
repisero de verduras (1mt x 50 cm aprox.)	1	0	1	guantes plasticos	2	1	3
calefont	6	2	8	cajas de carton	1	0	1
microondas	3	0	3	cajas detergentes	5	2	7
juguera	3	0	3	pala	4	1	5
tetera electrica	5	0	5	cortinas	5	0	5
tetera	2	2	4	toalla nova	3	0	3
plancha	1	0	1	servilletero	1	0	1
balon de gas	2	2	4	ropa tendida	2	0	2
ollas a la vista	6	2	8	reloj mural	2	0	2
conjunto de platos	6	2	8	perro	2	1	3
tazones	4	1	5				
servicio colgado	3	2	5				
grupo de utensilios de mando largo	5	2	7				
tostador	4	2	6				
rallador	2	0	2				

Se consideran 8 de 30 casos

Promedio Humano

promedio total por vivienda 5 personas

Luego del estudio de espacios reducidos, el habitar, las cocinas y sus componentes, se puede entender y traducir mediante el conocimiento del espacio físico y acotado de las viviendas de Playa Ancha, y proponer un modo de habitar este espacio de la mejor forma, tomando en cuenta el gesto corporal del estar en la cocina.



Entonces la pregunta que se realiza es ¿Cómo podemos lograr una sensación de amplitud en este espacio reducido?

Al observar este espacio a tratar caímos en la cuenta que el recoveco arquitectónico se encuentra en la altura de este lugar, utilizando esta condición, decidimos habitar desde cielo con un espesor que envuelve las instancias del cocinar, permitiendo un recorrido gestual y visual, que va desde los dedos, brazos y la cabeza recogido en el horizonte de faenas del cocinar, a el despliegue del "brazo extendido" quien atrapa el cuerpo, el dorso, el cuello y hasta la puntas de los pies en pos del guardado en altura.

Este recorrido crea una sensación de amplitud del cuerpo en cuanto a su entorno. Mezclar la diagonal con el aerodinamismo para dar amplitud de movimiento que aparece desde la amplitud del suelo y del cielo.

La holgura aparece gracias a la multiplicidad de los objetos optimizando la espacialidad de la casa. El permanente uso de estos espacios reducidos exige a las habitaciones exhibición y dinamismo. Esto se construye desde la multiplicidad de funciones que otorga un mueble, objetos, esquinas y sectores de la casa en general. Esta amplitud se hace presente cuando existe la opción de sobre utilizar los espacios, ubicando los elementos en un orden expuesto.

Orden Amplitud

Lo no regular, lo no mueble, la utilización de las irregularidades propias del espacio y elementos arquitectónicos; lo expuesto como estético y lo oculto como personal.

### Propuesta n' 1

Vista desde el interior



Vista Superior exterior



Vista desde el interior



Mediante la propuesta se piensa habitar la cocina desde el cielo.

Y lo que se piensa es expandir la cocina hacia el pasillo donde se conecta la entrada con la escalera, pudiendo utilizar el cielo como guardado al momento de bajar o subir la escalera, entrar o desde la cocina misma, es una expansión del guardar, desde de la cocina hacia el "afuera" (pasillo) que es un lugar de tránsito, pudiendo alojar los objetos que pertenecen a lo mas expuesto de la cocina, permitiendo el lugar propio que deseamos para la ama de casa.

### Propuesta n' 2

Vista Superior exterior



Vista Superior exterior



Vista Lateral interior



Se piensa como se debe habitar el espacio cocina para la distribución del mobiliario y su situación de ellos.

Se realizan dos propuestas, una que se habite desde el centro y otra desde la periferia como un horizonte que recoge cada mobiliario, pensando en que esto sería lo primordial para el movimiento y colocación de ellos que serían módulos que se anclan en estos soportes horizontales permitiendo que estos puedan deslizarse y colocar de fácil manera, estas propuestas reciben a los objetos en pos de un habitar.



### Propuesta n°3



Como primera instancia se estudian los elementos que constituyen la cocina para dar lugar a cada uno de ellos y que se propone.

a.- Lavaplatos se encuentra directamente en frente de la ventana; luz (secado) y una relación inmediata con el exterior, se debe crear un elemento que permita una separación entre el pasillo y el lavamanos.  
Superficie: consideramos que una superficie entre el refrigerador y el lavamanos optimiza la utilidad de las faenas en la cocina

b.- Refrigerador: el refrigerador queda en un exterior de la cocina lejos de todas las superficies de trabajo y sin ninguna relación con el muro de la primera etapa. Se ubica en la esquina donde están los muros de concreto pues su instalación no requiere de la intervención de estos.  
Mesón: se reduce de tamaño para permitir la apertura de refrigerador y mantener una distancia con el fuego de la cocina.

c.- Cocina: se comienza en ubicar en una segunda etapa con relación del muro de la primera, esta se incluye en el mesón de la cocina americana se reúne en torno al fuego, y se gira para permitir un paso fluido con respecto a la puerta. La disposición del mobiliario del living comedor cambia para tener una relación con este traspaso. En el cambio de etapa la cocina solo varía con un leve giro y lo demás se mantiene.

Se propone habitar desde el cielo mediante un eje central que recorra todo el espacio cocina y pasillos con unas extensiones que van armando el espacio del habitar desde abajo, la forma dice del como se recorre desde el suelo, se crean anillos que arman lo propio de la cocina y lo expuesto, divisiones claras en el guardar que crean un envolver en cada instancia del abajo, que acoge a los objetos que dicen de un tiempo y de un espacio, es un lugar que se crea para aquellos que no se utilizan con mayor frecuencia, es una despensa para la cocina en el arriba, permitiendo también sostener el mobiliario que llega al horizonte del ejecutar, es una unión del ejecutar con el guardar.



La cocina se ubica en un tabique lo cual permitiría una instalación de una campana (primera etapa). La tabiquería debe tener un recubrimiento por seguridad. En cuanto a la ventilación en la primera y segunda etapa se ubica en la con uencia con respecto del aire de la ventana y la de la puerta, y a la vez se encuentra en un recobijo de estas.

d.- Cambio de sentido en la apertura de la puerta , permite dar un mayor espacio para la cocina y no afecta mayormente en el living comedor

e.- Proposición de una ventana sobre el mesón posterior a la ventana para evitar el hacinamiento de este espacio y una mayor luminosidad en la primera etapa (tabaquería).

Los elementos fueron previamente predispuestos en este orden en relación a las cañerías y electricidad.  
El lavatorio y la superficie adyacente se pocisionan en frente de la ventana para tener una relación con el exterior en las faenas de cocina.

Mediante el siguiente estudio nos permitió entender el como tratar el espacio el cual se nos encargo, Y proponemos romper el patrón del habitar en un horizonte continuo de anillos de faenas y guardado, pues vimos que al tener una superficie de trabajo que da el sentido del habitar la cocina, solo logra anclar el gesto en cuanto a la faena misma del cocinar se recorre esta superficie a través del desparramo gestual en ella y no se posa, el posar viene de lo mínimo y de ocupar el menos espacios posible en el habitar. Además encontramos que el recoveco arquitectónico se encuentra en la altura de este lugar y donde se debe habitar con un no mueble. por eso proponemos quebrar, a través de la agrupación de los objetos en el guardado, (que es propio de cada casa y quien la habita se expresa a través de exponer esto), en verticales envoltentes de gesto no a la mano sin a la extensión del brazo el cual crea una holgura en habitar y no el fragmentar que se produce en el momento de cocinar y envolverse en un espacio propio.

Proponemos hacer resplandecer las procesiones propias a través del gesto en distensión del recojo o guardado con la creación de una envolvente que crea amplitud en el gesto del "brazo distendido" quien atrapa el cuerpo el dorso el cuello y hasta la puntas de los pies en distensión queremos crea dos instancias a través del la verticalidad y habitar el techo. Crear instancias marcadas que hable de habitar en momentos, varios momentos caben en mi espacio mínimo

a) resaltar el posar el atrapo gestual del horizonte de faenas, amplitud en lo mental de envolverse en una faena (lo digital que atrapa el gesto a través de lo mental da amplitud en lo propio)

b) a través de el guardar libertad de movimiento en la envolvente, holgura en gesto de guardar y sacar, amplitud en la distinción máxima del gesto en un espacio mínimo haciendo resplandecer las procesiones propias a través del gesto holgado en lo hacinante. Este gesto recorre desde el hacinamiento mental de los digital quiebre en los dedos muñecas codos con la involución del mirar y el cuello el enroscarse en la faena hasta la distensión del recojo o guardado. Esto recorrido desde de lo mínimo gestual a lo máximo crea una sensación de amplitud del desenroscarse en la totalidad de las faenas de la cocina (instrumento musical o teatro que resplandece el gestualidad y da amplitud en el expresarse) como con lo mínimo resplandece lo propio, con lo gratuito de la gestualidad

Al mirar el recoveco en el cielo se cae en la cuenta de que alguien no puede sentirse con una relación con su contorno si este inalcanzable, se quiere logra una envolvente que sea como el mar quien sostiene a un pez, el pez es agraviado y su soporte es su entorno, un entorno de las dimensiones de la vastedad del mar y no una envolvente la cual lo atrapa como una red. Esta envolvente no debe fragmentar el espacio sino ser transparente en el, debe ser capaz de ser una instancia de lo alcanzable en lo inalcanzable, holgura en lo inalcanzable alcanzar un objeto (objetivo anhelo)

••• CAPITULO 4

Espesor de Muro Cocina para Cubícula Locanda en Ciudad Abierta



### Cubículo Habitable

Estudiantes de Arquitectura desarrollan un proyecto relacionado con la desarmabilidad y lo transportable de una vivienda. Un cubículo que se constituye por dos módulos con distintas dimensiones de suelo unidos para generar un espacio habitable, conformado por paneles cóncavos que nacen de la unión entre una viga y pilares. Esto se realiza en pos de la vivienda para Jaime Reyes, profesor e.ad

### Encargo

Mediante el estudio previo de experiencias realizadas en torno a espacios reducidos, espesores de muro y la cocina, se encarga incorporar el modo de habitar la cocina en un espesor de muro, que libere espacio en este cubículo, por esto reubicar esta faena hacia un exterior y dar mayor lugar a este pequeño espacio. Teniendo en cuenta un modo constructivo de partes y piezas que, de la misma forma del cubículo, cuide del desarmado y armado del total evitando la carpintería en el lugar, pensando en varios factores como la luminosidad, las redes eléctricas, redes de gas y de agua, aislamiento, ventilación, etc., siendo de alguna u otra forma un muro autónomo, sin la dependencia de utilizar la tabiquería fija del cubículo.

Tratar un espesor de muro que de cabida a la cocina en uno de los paneles del cubículo habitable para Jaime Reyes, profesor de nuestra escuela, en Ciudad abierta.

El cubículo consiste en dos módulos que se unen para generar un espacio, esto mediante "paneles" que nacen de la unión entre una viga y pilares de perfiles de fierro. Estos módulos se piensan a modo de paredes.

El espesor de muro estará ubicado en uno de los módulos con menor altura de suelo ya que ambos poseen medidas distintas que hace distinción entre uno y otro, el muro debe estar hacia un exterior para dar lugar al reducido espacio que es el cubículo, sostenido en una viga de madera de 60 cm. de alto y un piso de altura de 20 cm.





Propuestas anteproyecto

## Propuestas anteproyecto

Si observamos las propuestas de muros de los proyectos realizados podemos recurrir y tomar como un paso adelante los espesores externos que se adhieren a un lugar, ganando el posicionar al cuerpo en un borde que no es el de la casa misma, sino un desplazamiento leve del plano-muro.



## Elementos que componen el muro cocina

En primera instancia se piensa en construir un espesor de muro a partir de las limitantes del cubículo, utilizar las verticales y horizontales como perímetro de sostenibilidad del muro, separando las tres instancias del cocinar que son la de el lavado, el del preparar y el de cocción como módulos independientes entre si. Se propone crear un espacio de guardado (despensa) en la parte superior del muro utilizando en interior, se propone crear un horizonte de trabajo luminoso, cuidando de las tres instancias del cocinar y de la extensión de muro hacia los costados para tener mas espacio de guardado en las esquinas.

Nos vamos dando cuenta que, las tres instancias de trabajo son completamente distintas, pero a la vez todas están en completo uso en una simultaneidad de faenas, que la distinción entre ellas no es la construcción formal si no algo mas sutil como el tratamiento de superficies, espacios de guardado, ventilación, y variados elementos que se requieren para llevar a cabo cada una de estas, teniendo en común la luminosidad, la generosidad de mesón, alturas, y por sobre todo lograr la sensación de amplitud.

Cada propuestas va aportando a la composición de un muro como unidad a partir de partes que van cuidando de , por ejemplo, la luminosidad que va desde la parte superior (techo ) hacia el mesón de trabajo, también el sistema de ventilación para el área de cocción inmediatamente relacionada con los vapores del cocinar, en un espacio para balón de gas con conexión hacia el exterior, un guardado superior que se integra al interior del muro ubicando al cuerpo siempre en una limitante y en separaciones luminosas que van construyendo cada espacio de trabajo permitiendo la unidad del muro.

Son estos elementos, que luego en la propuesta final, se integran conformando el muro cocina.

En las propuestas realizadas, se fue construyendo particularidades que fueron creando esta unidad muro. Cada una cuida de particularidades que se van vinculando en cada propuesta, con comunes que van variando según la exactitud de la medida para albergar al cuerpo y cada cosa que se integre a este muro en relación a lo reducido, acotándolo hasta encontrar en una unidad lo continuo, luminosidad, distinción en cada zona de trabajo, alturas y anchos específicos y precisos, un recorrido, envolvente, etc. tratando de que este no fuese una ampliación sino un muro diseñado con un espesor que cobije al cuerpo y permita su habitabilidad con el.



## Muro cocina

El espesor de muro se piensa, ya que se encuentra en un espacio reducido, en pos de lograr una habitabilidad en la holgura, creando una sensación de amplitud con distinguos en el recorrer por un horizonte lineal luminoso que permite el traslado continuo y la detención frente a cada faena de trabajo, otorgando un lugar a cada cosa que integre el cocinar, dando la posibilidad del guardado organizado, de agregar o quitar repisas, del ocultar o exponer, etc.

Los tres distinguos que posee son relacionados a las faenas de trabajo como el agua, el fuego y el preparar y guardado, procesos que tienen sus respectivas particularidades que se reflejan en el envolvente que tiene cada modulo y estos distinguos aparecen por el diseño de una matriz. Matriz, nos referimos a una estructura que sea eje de un espesor que contenga lo ya nombrado.

Esta se piensa tras experiencias pasadas y además referencias de la construcción de viviendas en madera compuestas por una construcción de tabiquerías con pies derechos que estructuran los muros, entonces se toma en cuenta este modo estructural y se diseñan "pies derecho" que tenga un espesor específico que estructure y sea la partida de cada modulo de faena de trabajo, y como cada faena tiene sus respectivas cualidades

(agua, fuego), se piensa como una unidad neta que se pueda instalar en cualquier espacio, teniendo la cualidad de ser autónoma porque posee instalaciones que lo permiten como iluminación artificial y natural (día y noche), gas y encimera, desagües en el caso del lavaplatos junto con agua caliente y fría, un calefont y sus respectivas cañerías, que ceden una independencia del habitar en este espesor.

Es también un muro luminoso, pues la continuidad de la luz a la altura de la mano (mesón de trabajo), y en la parte superior del muro logran iluminar las faenas y el guardado. Se piensa la construcción de esta luz en distintos grados de transparencia, dando en este tramo continuo distintas intensidades de luz según se necesite en el quehacer de las detenciones.

En cuanto al habitar y el gesto, el cuerpo se posiciona en un "afuera" del cubículo que se traduce en un paso hacia el exterior logrando una sensación de estar fuera, con una habitabilidad desde lo interno hacia lo externo.

El espesor de muro no solo se acota al perfil que constituye el cubículo, sino que tiene una extensión interno-externa es sus laterales creciendo hacia los costados, pensando en que al posicionarse en cada extremo, no encontrarse esquinado, sin la holgura del gesto en el cocinar y lavar, en este caso, que se encuentran distanciados y unidos por un mesón de trabajo al centro.

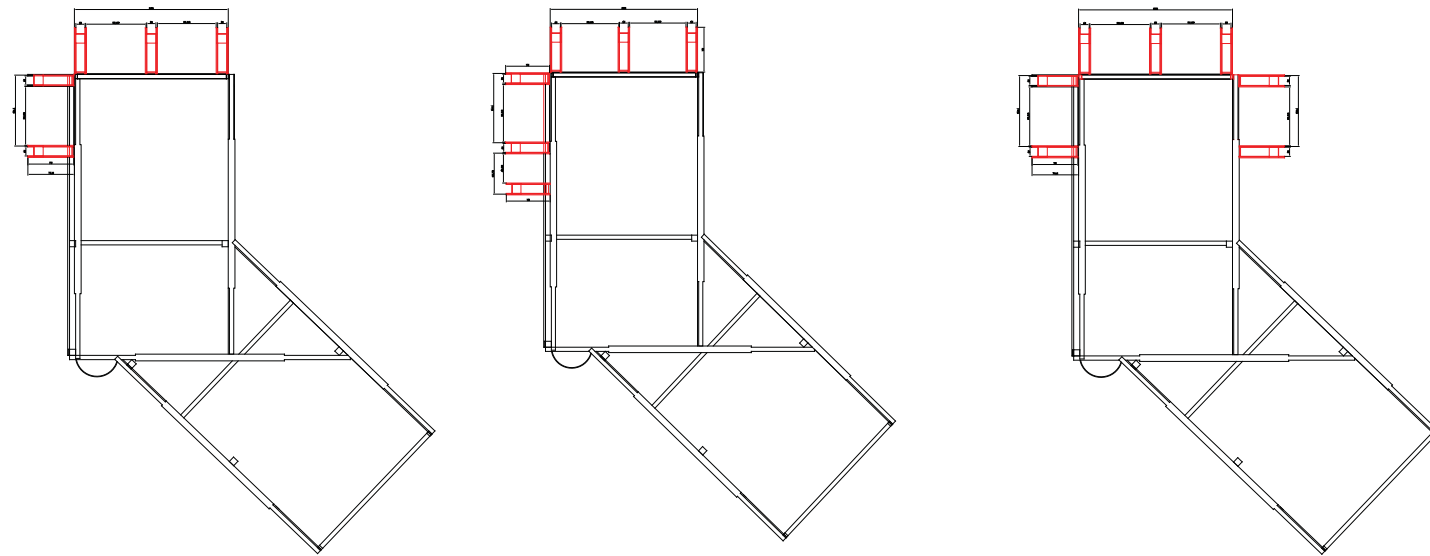
### Opciones de ubicación de costillas

### Posibilidad de un vínculo unificador

En una primera instancia se ideó una frontalidad con la posibilidad de vincularnos al habitáculo por medio de un marco metálico que se adhiere al cubículo. En conjunto con los alumnos de arquitectura, profesores y debido a que la estructuración principal de el cubículo se encuentra en la triangulación central de este, deja a el marco y sus respectivos pilares como auxiliares, esto permite retirar o reubicar los pilares de el marco, mediante estos cambios la cocina permite expandir su perímetro, al ganar espacialmente una esquina la cocina se habita en un gesto asimétrico, hacia este nuevo reborde, se crea una distinción en el habitar de la cocina, desde la frontalidad expuesta a un giro luminoso, resalta la faena de lavado con una mayor luz, necesaria especialmente debido a su relación con el agua.

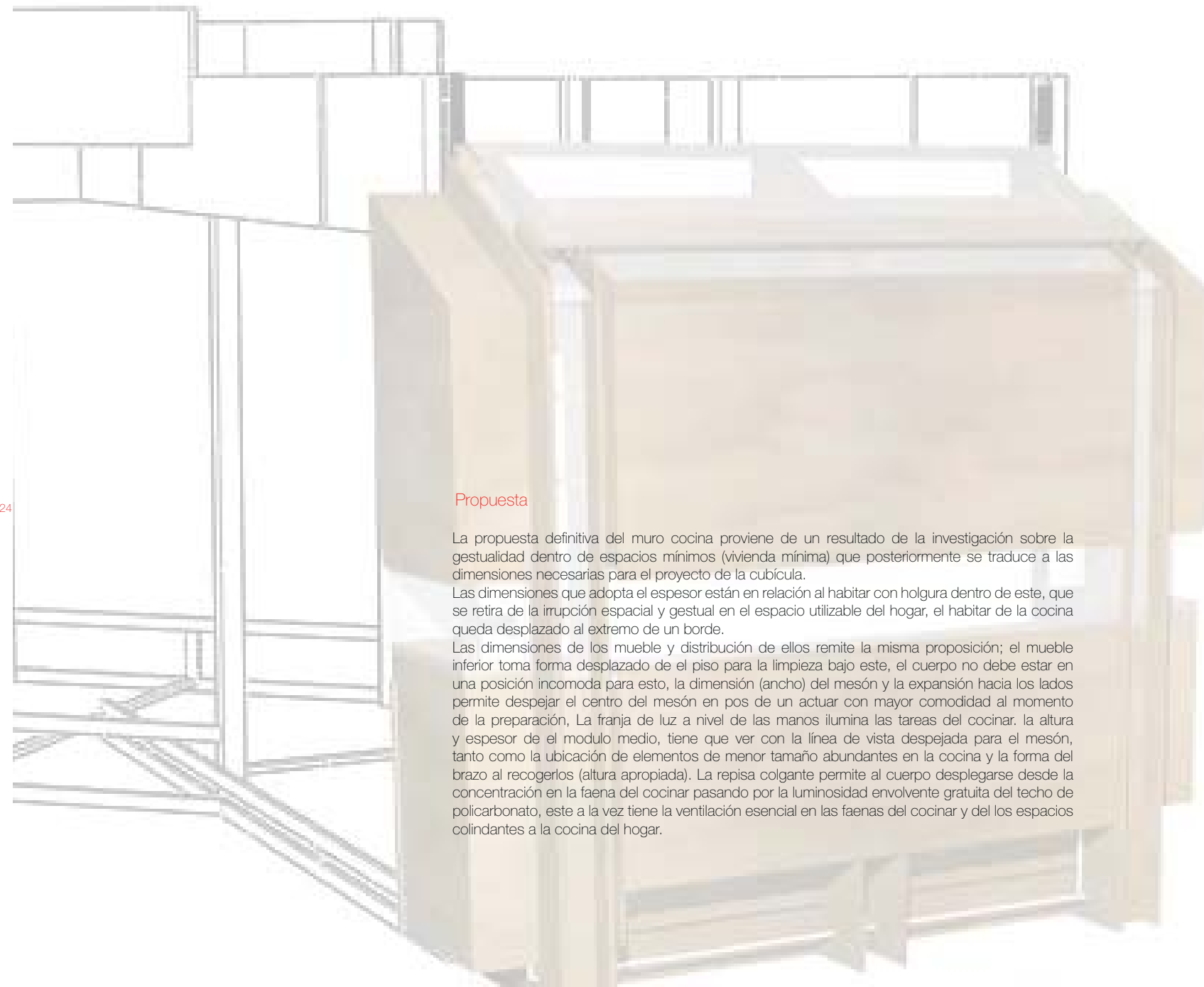


### Planta Cubícula y ubicación de costillas



Propuesta final





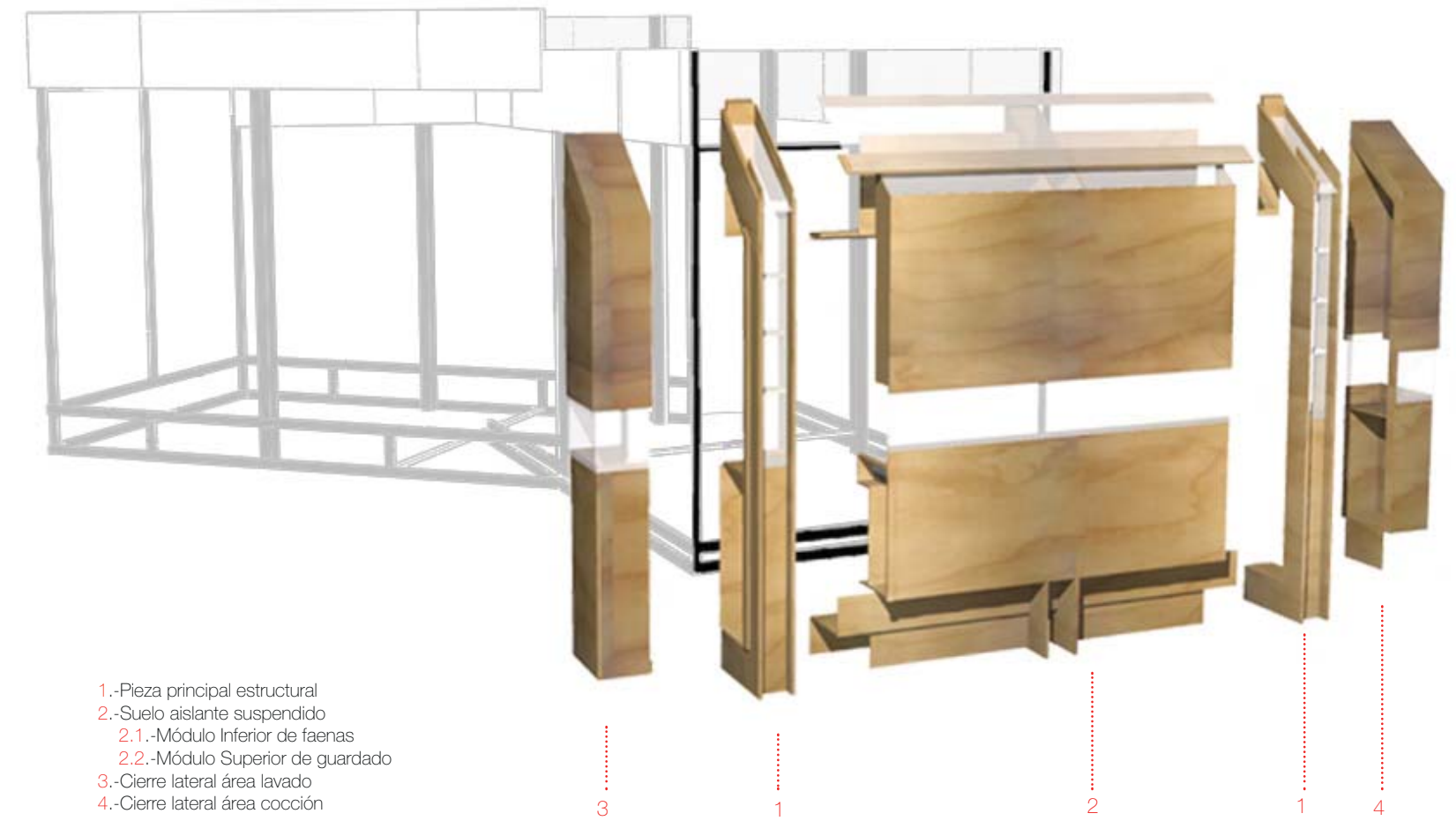
Propuesta

La propuesta definitiva del muro cocina proviene de un resultado de la investigación sobre la gestualidad dentro de espacios mínimos (vivienda mínima) que posteriormente se traduce a las dimensiones necesarias para el proyecto de la cubícula.

Las dimensiones que adopta el espesor están en relación al habitar con holgura dentro de este, que se retira de la irrupción espacial y gestual en el espacio utilizable del hogar, el habitar de la cocina queda desplazado al extremo de un borde.

Las dimensiones de los muebles y distribución de ellos remite la misma proposición; el mueble inferior toma forma desplazado de el piso para la limpieza bajo este, el cuerpo no debe estar en una posición incómoda para esto, la dimensión (ancho) del mesón y la expansión hacia los lados permite despejar el centro del mesón en pos de un actuar con mayor comodidad al momento de la preparación. La franja de luz a nivel de las manos ilumina las tareas del cocinar. La altura y espesor de el modulo medio, tiene que ver con la línea de vista despejada para el mesón, tanto como la ubicación de elementos de menor tamaño abundantes en la cocina y la forma del brazo al recogerlos (altura apropiada). La repisa colgante permite al cuerpo desplegarse desde la concentración en la faena del cocinar pasando por la luminosidad envolvente gratuita del techo de policarbonato, este a la vez tiene la ventilación esencial en las faenas del cocinar y de los espacios colindantes a la cocina del hogar.

Despiece del muro cocina  
Vista desde el exterior



- 1.-Pieza principal estructural
- 2.-Suelo aislante suspendido
  - 2.1.-Módulo Inferior de faenas
  - 2.2.-Módulo Superior de guardado
- 3.-Cierre lateral área lavado
- 4.-Cierre lateral área cocción

## El orden de faenas al cocinar



Vista desde el interior Cubicula

Vista desde el interior Cubicula



Vista desde el interior Cubicula

Vista frontal muro cocina desde el interior Cubicula

El habitar la cocina en este espesor de muro se realiza mediante una frontalidad, un recorrido continuo en un horizonte recto cuidando de el orden de llevar acabo cada faena, donde el lavar, preparar, cocer los alimentos, nuevamente lavar y guardad los artefactos es claro, donde las detenciones en estos se re ejan en una limitante visual del mobiliario que permite un movimiento inmediato de la extensión del brazo.

### 1.- Area de lavado

En este sector la faena del cocinar se construye cuidando de todo lo que implica y está entorno al agua como la humedad, el escurrir, el secado, sus cañerías y su fácil acceso, dar lugar a los utensilios que se utilizan, el cuidado de la materialidad del mesón, etc.

### 2.- Area de guardado y trabajo

En este sector la mayor parte de su espacio esta otorgado al guardado (existiendo de todas formas el guardado en continuidad, que tiene que ver con el recorrido del cuerpo ante esta frontalidad) y a la faena del preparar los alimentos.

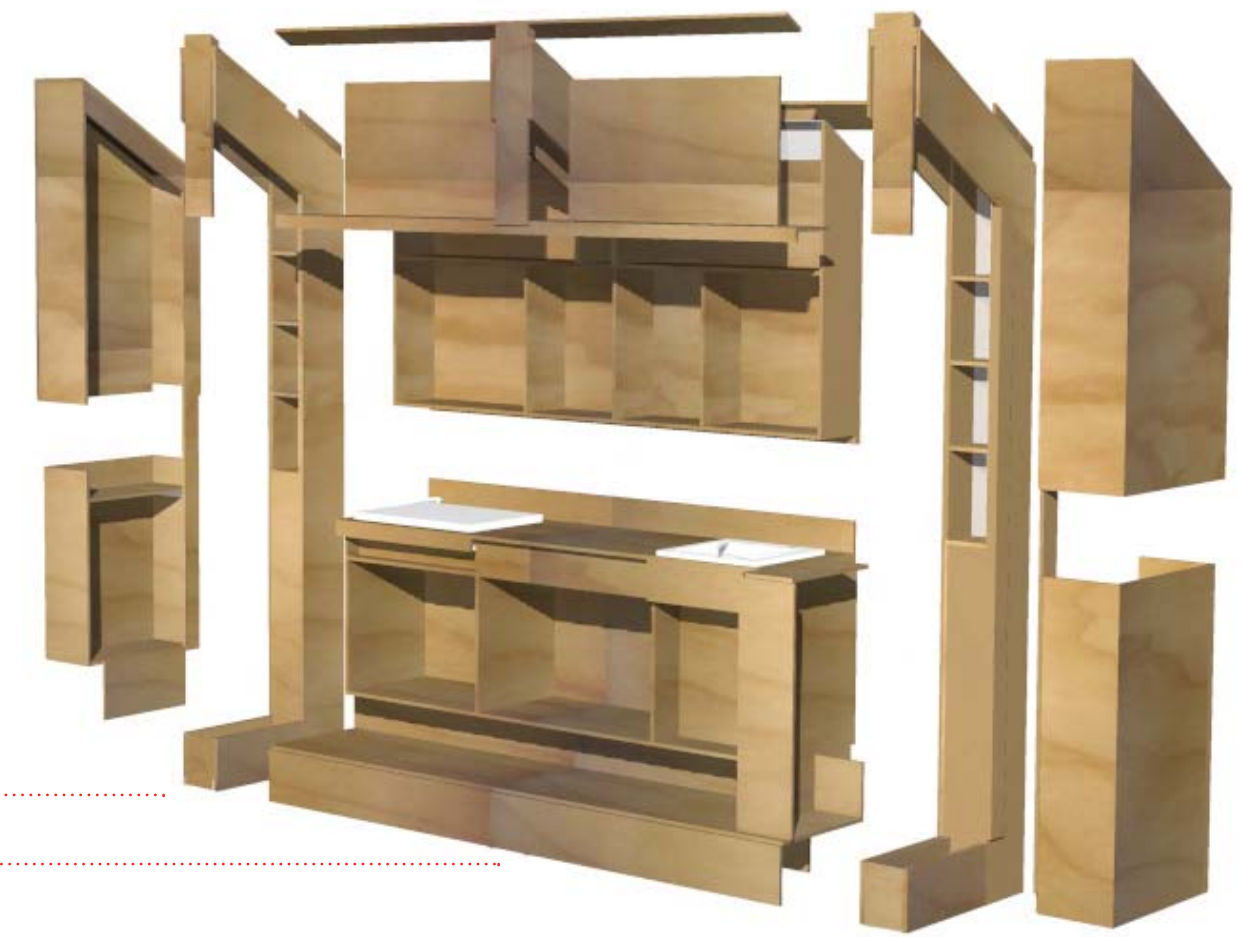
### 3.- Area de cocción

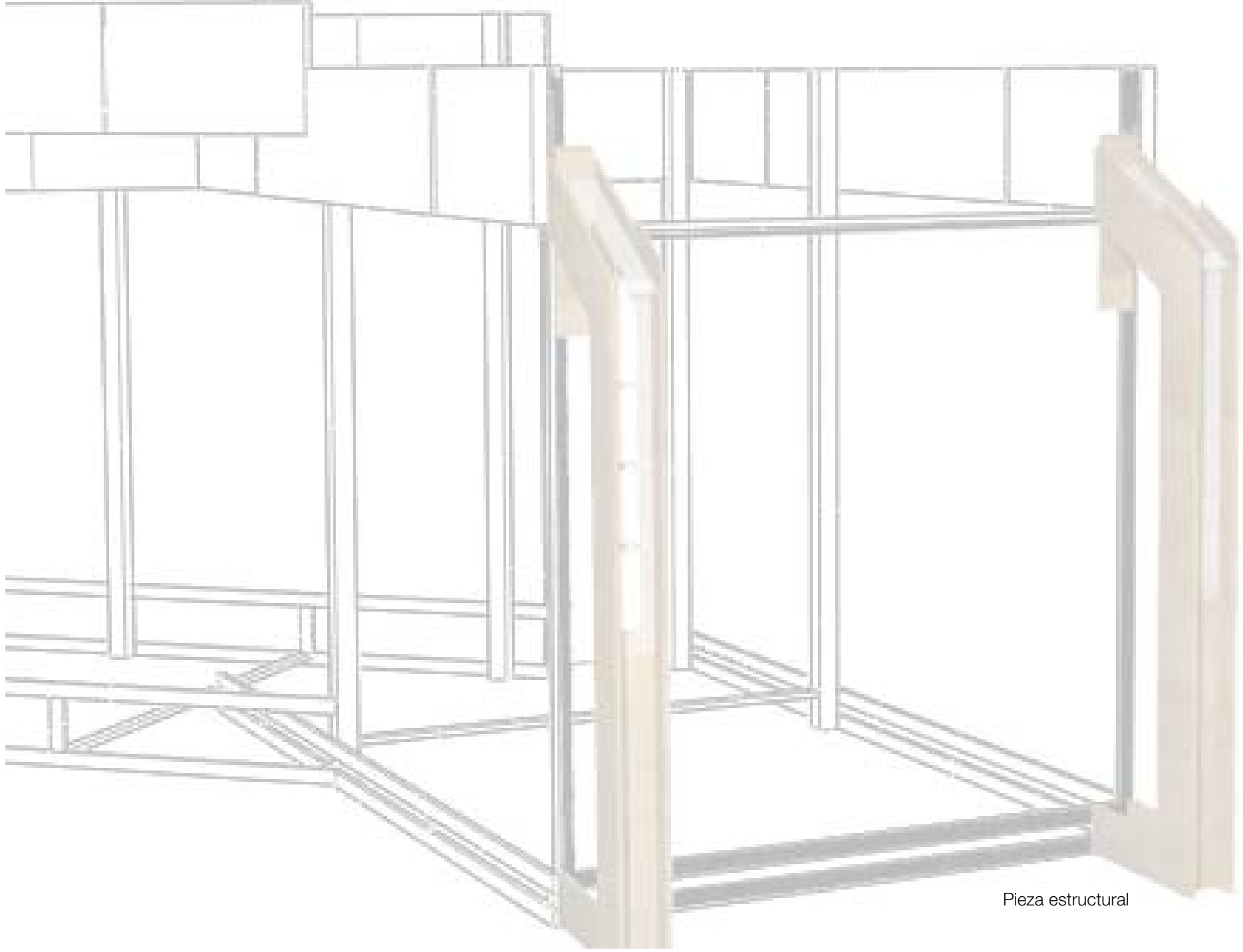
En esta etapa de la faena es donde los alimentos adquieren otra forma, y la ventilación es importante para el recorrido de los olores hacia un exterior.

Las áreas de lavado y cocción siempre se piensan con un vínculo que las unen, un vínculo-superficie, un mesón que otorgue el distanciamiento y orden de las faenas, donde casi se podría dar formulación la de este orden como condición propia del cocinar.

## Despiece

Vista desde el interior





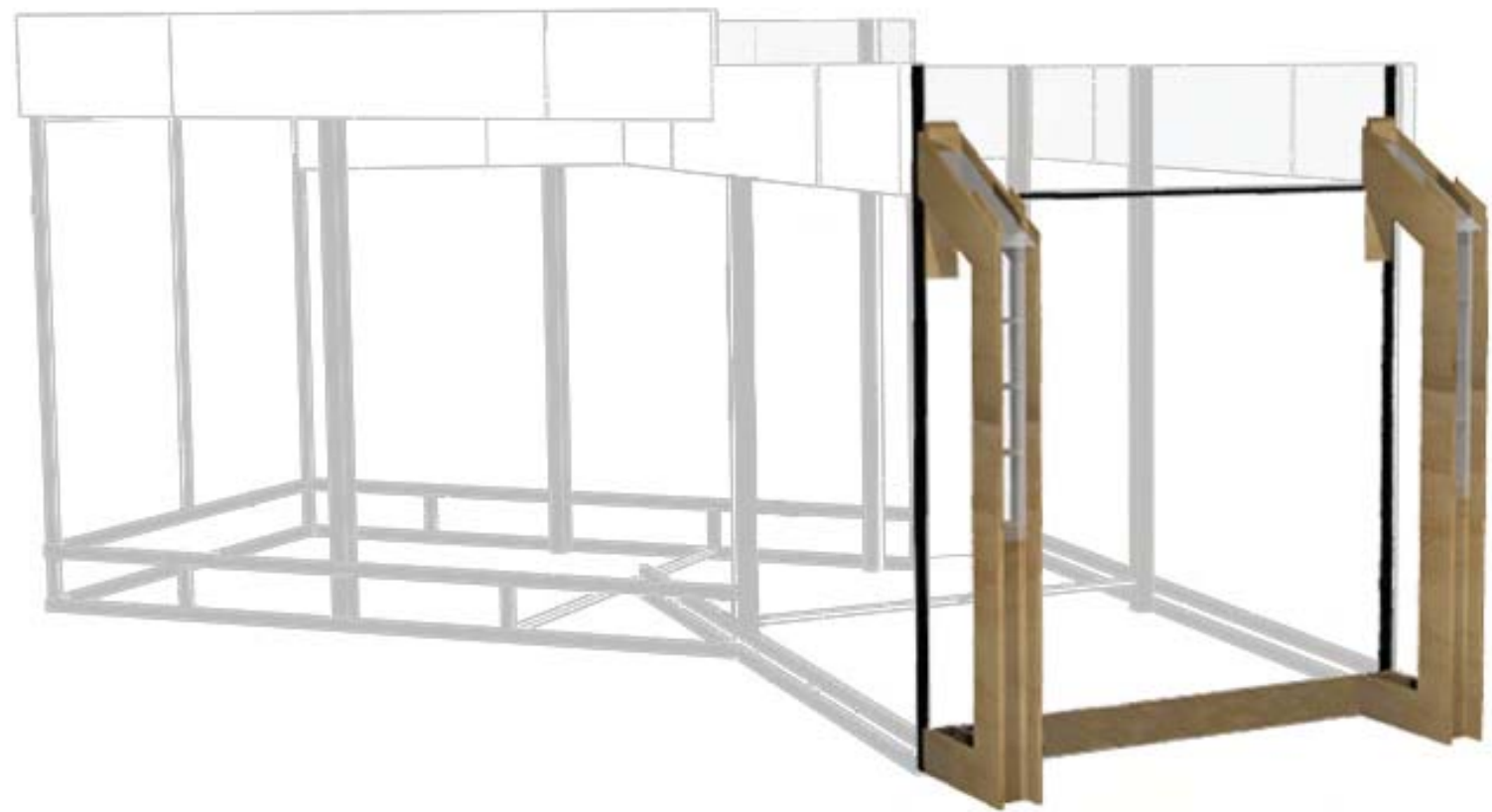
Pieza estructural

128

Espesor de Muro Cocina ..... Espesor de Muro Cocina



## 1 Pieza principal estructural



## Vista desde el interior



El espesor se hace presente en este proyecto mediante esta pieza principal estructural, que actúa como pie derecho, utilizando su espesor, donde son acopladas vigas estructuradas en forma de muebles, la suma de estos elementos constituyen este muro, son la partida y llegada de cada pieza. El pie derecho de tabaquería se transforma en un espesor luminoso, constituye un entre el cual se utiliza para el armado del muro, su adherencia al cubículo y, sostiene cada parte del muro como el suelo, modulo inferior y modulo superior, en su interior da cabida a las redes eléctricas, contiene la evacuación de el sifón, es a la vez un mínimo espesor suficiente para posar pequeños elementos propios de la cocina, con una dimensión que permite una hilera de elementos para evitar el tras en este espesor.

Es, también, una generatriz del habitar de la cocina. Se trabaja como un espesor habitable y luminoso, que tenga relación con los horizontes y elementos que componen la cocina, el gesto es envuelto por la luminosidad de ellas posicionando el cuerpo en este borde, creando una amplitud en la luz y no el encierro dentro de un mueble. La elección del material, después de el estudio realizado previamente, es la de madera terciada (dimensiones 244 x 122 cms), responde a su costo y su capacidad de trabajar en los talleres, con la maquinas que este nos provee. Esta madera al no ser de exterior se piensa con un recubrimiento de pintura para así sellar las uniones y proteger en su estado de exterioridad. Se plantea el proyecto en una uni-materialidad también en relación al costo y a su producción, por ende refuerzos, uniones y el proyecto en total se piensa así, encontrando formas con este material. Se piensa la construcción de la costilla, a partir de el tratado del material, la costilla se construye mediante una doble cara de 12 mm., que a través de calces permite la altura necesaria en relación a la instalación en la cubícula. Esta serie de piezas de laminado, consiguen una continuidad de espesor de la costilla y logran la forma necesaria y altura a partir de piezas laminadas, de cortes de una mayor simpleza, que la forma misma de la costilla.

- 1.- Capa exterior de Terciado 15 mm. (constituido por 3 partes)
- 2.- Capa interior de Terciado 15 mm. (constituido por 7 partes, que sostiene a 3, 4 y 5)
- 3.- Espesor interno superior de luz, Policarbonato de 4mm.
- 4.- Espesor interno de luz para repisas, Policarbonato de 4mm.
- 5.- Repisas de 15 x 15 cm. de Terciado 18 mm. (constituido por 4 partes)
- 6.- Separadores superiores que son el vínculo al marco de la Cubícula.
- 7.- Cierre conformado por capa exterior e interior (1 y 2)
- 8.- Separadores inferiores que son el vínculo al marco de la Cubícula.

Planimetría Pieza estructural

Frontal

19,8  
15

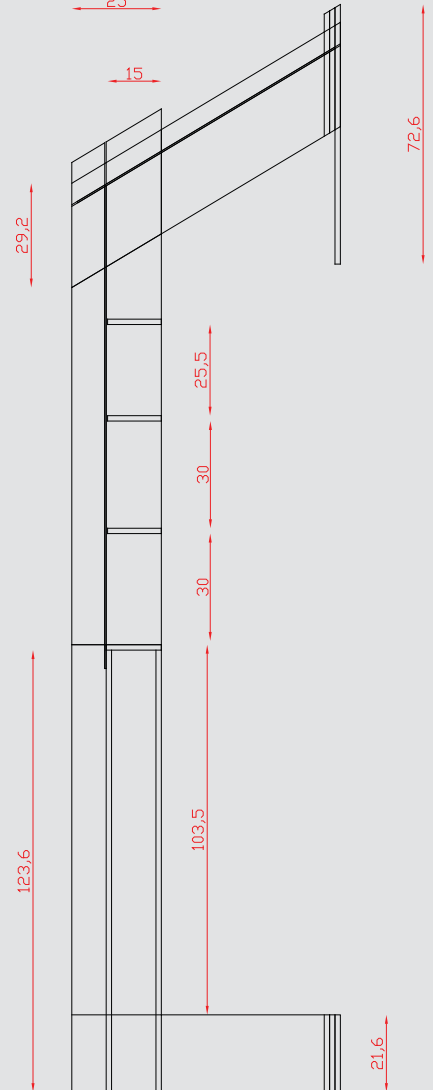


304,1

Lateral

75

25  
15



123,6

29,2

103,5

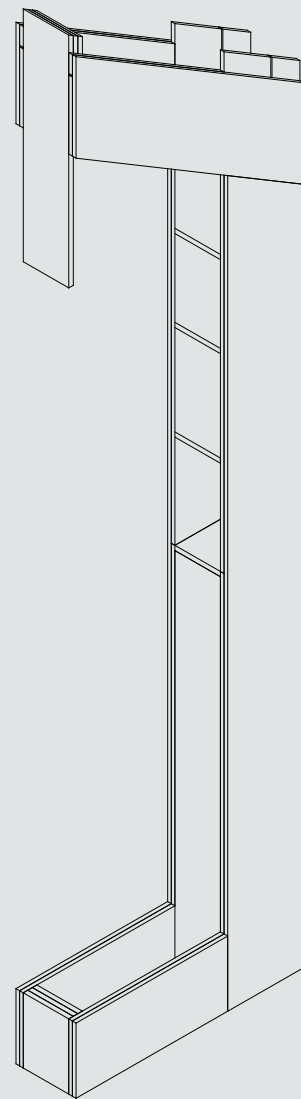
25,5

30

30

21,6

Isométrica



□ horizontes de luz

Espesor de Muro Cocina

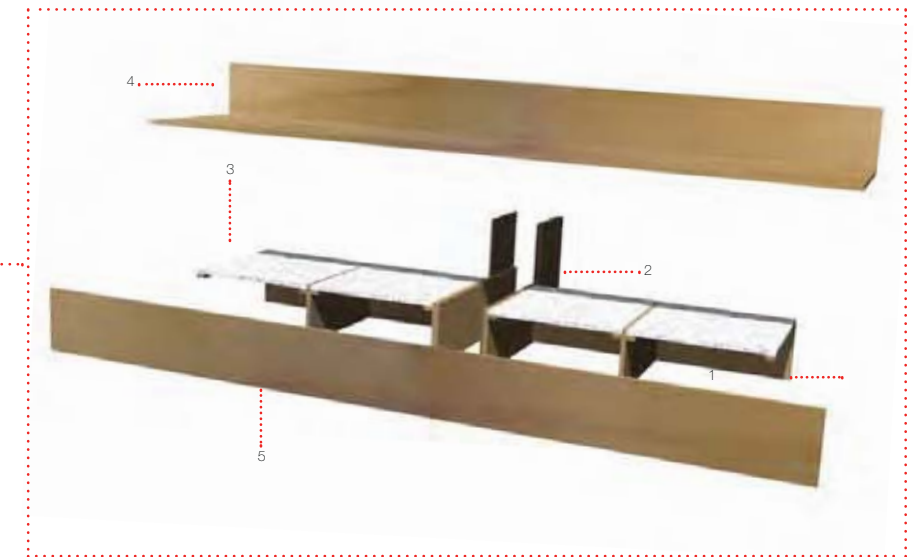
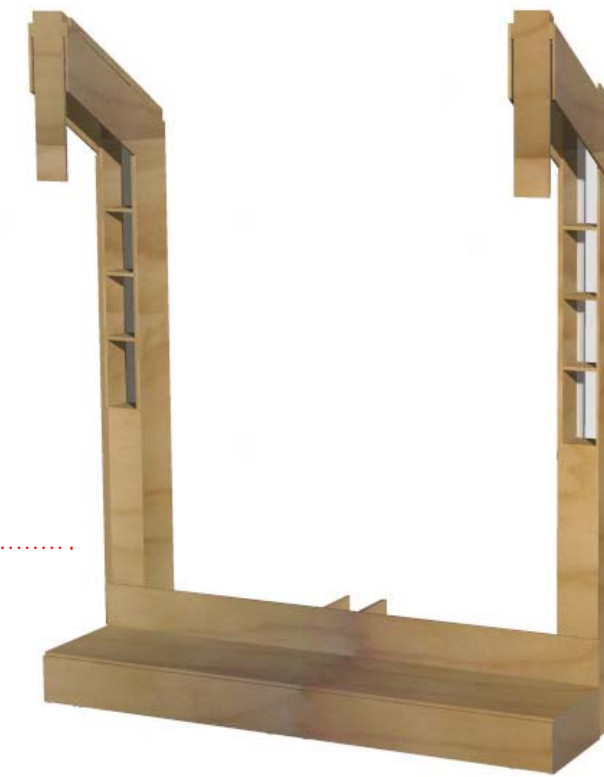
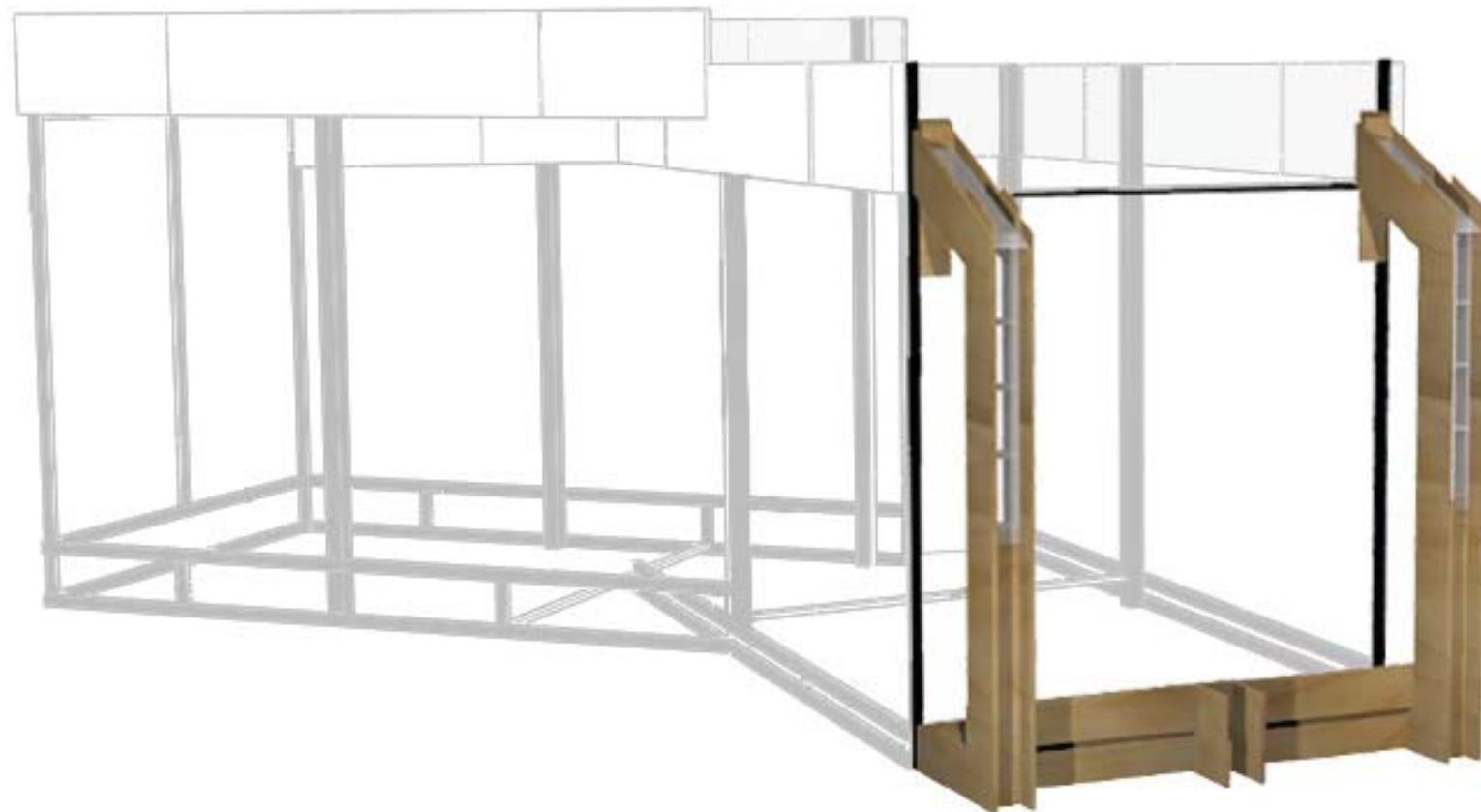


Suelo aislante suspendido

Espesor de Muro Cocina

## 2 Suelo aislante suspendido

Vista desde el interior



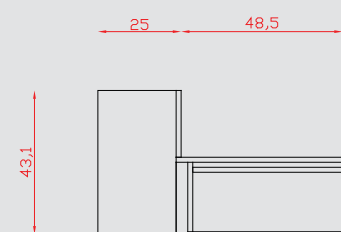
El suelo que está suspendido, y es una parte importante del enganche al cubículo es el cual posee un sistema de aislación con materiales como plumavit y fieltro que sirven para la evitar la entrada de humedad y  $T^{\circ}$  variadas.

- 1.- Cierre exterior de suelo
- 2.- Media Pieza estructural de piso
- 3.- Aislante Plumavit
- 4.- Cierre superior, piso interno de espesor de muro
- 5.- Terciado de 18 mm., vínculo con marco metálico

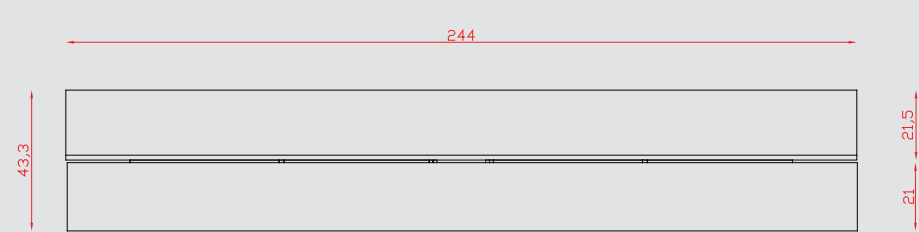


Planimetría Suelo

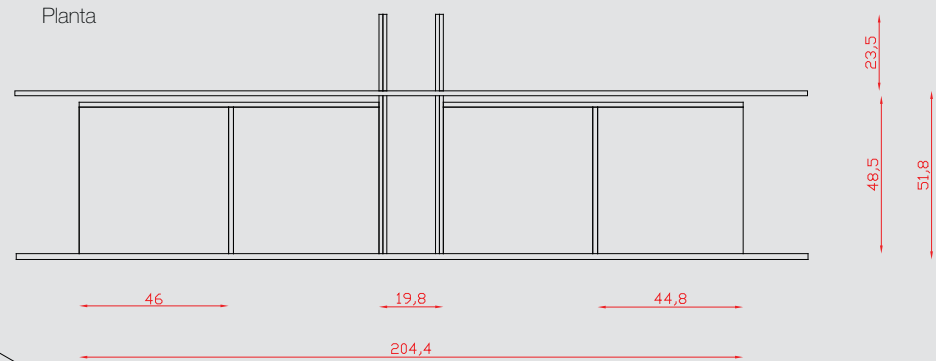
Lateral



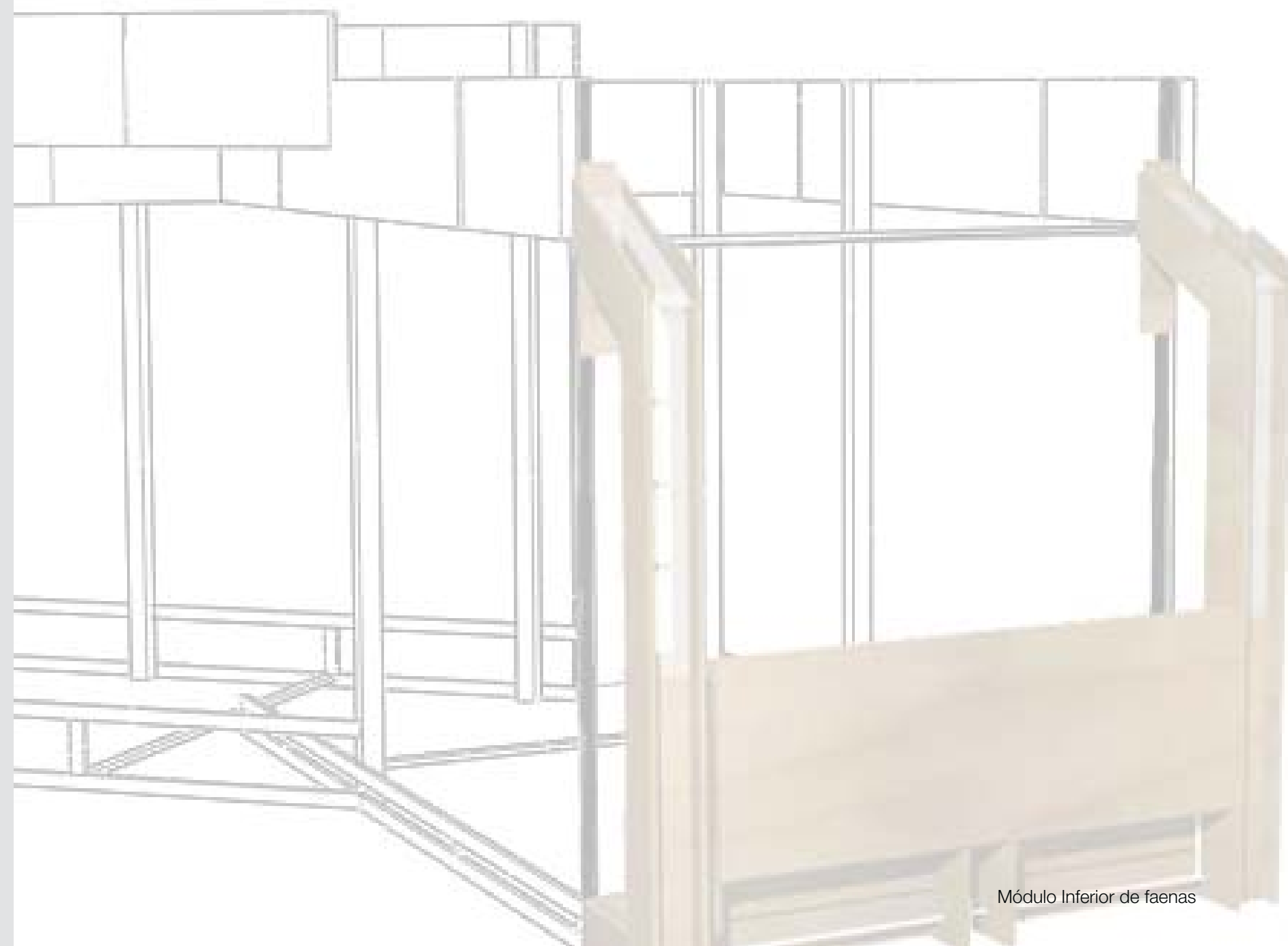
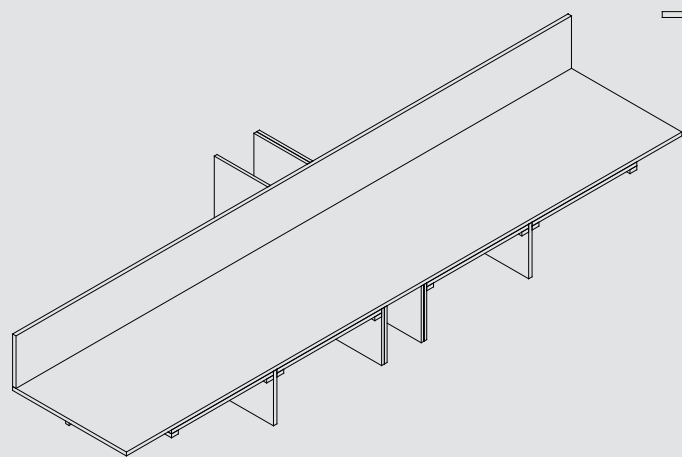
Frontal



Planta



Isométrica



Módulo Inferior de faenas

136

Espesor de Muro Cocina

Espesor de Muro Cocina

2.1 Módulo Inferior de faenas



En este módulo se encuentran dispuestas las faenas de trabajo.

Area de Lavado

Se ocultan las cañerías y el sifón, permitiendo ser reparadas a través de una puerta en la parte posterior de este espacio, se deja un espesor mínimo en su parte frontal, para elementos relacionados con la limpieza, debido a esto se piensa en la necesidad de una puerta en este espacio.

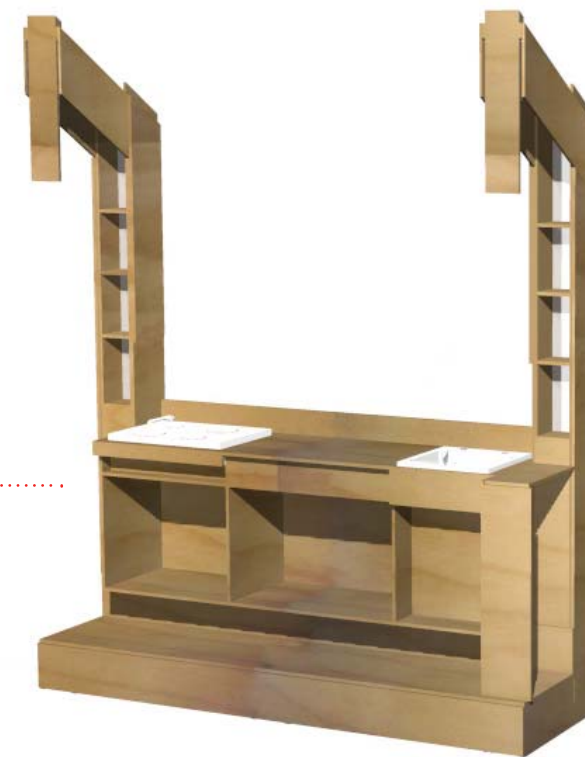
Area de Cocción.

La forma que adopta el fuego, es el de un pequeño reborde, en su parte inferior, que cuida los 15 centímetros del total, lugar para especias, aliños, lo más necesario que este a la mano.

Area de preparado y guardado

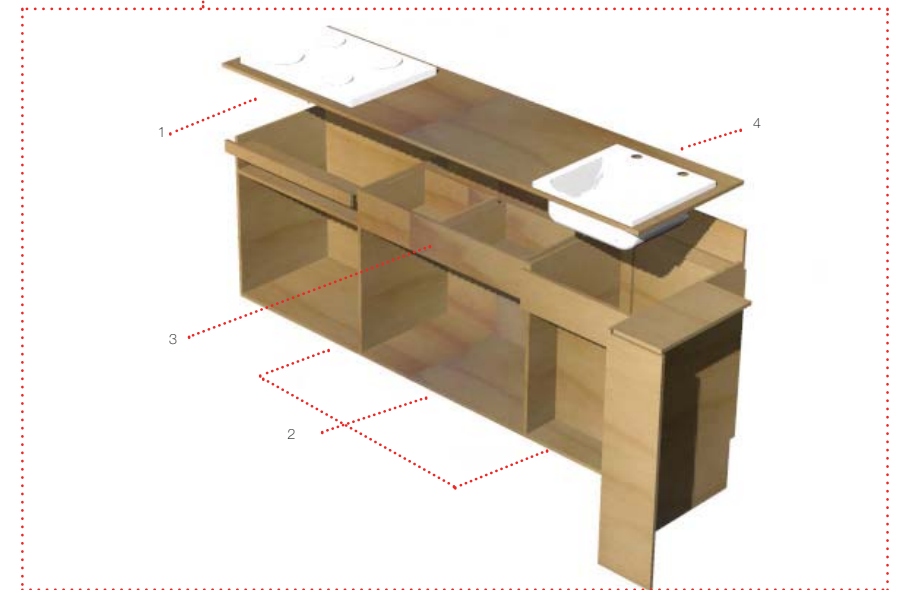
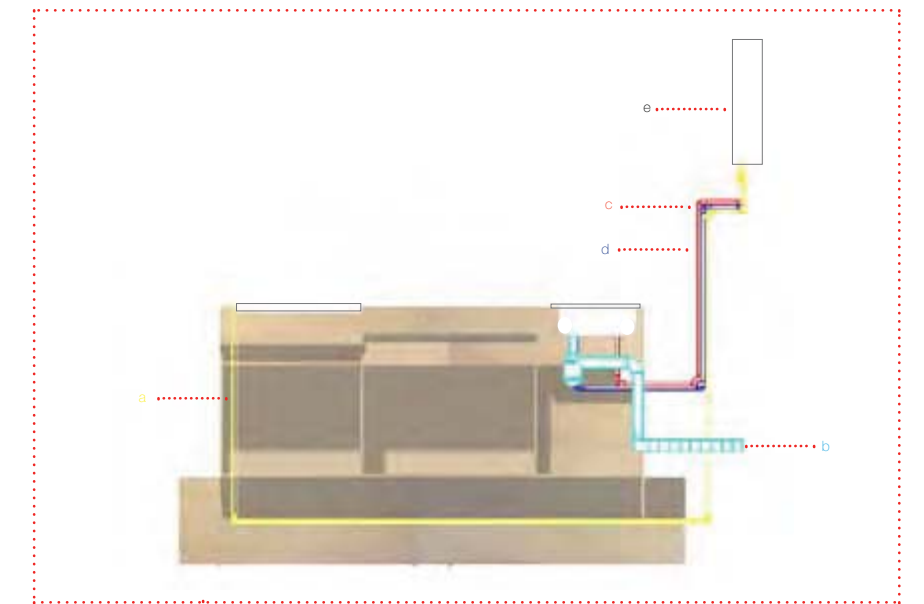
Esta zona que es de preparar, es también un espacio pensado principalmente para el guardado, pues es utilizado todo el envoltente para este propósito, con cajoneras en la continuidad del mesón y gran espacio en la parte inferior para el guardado de ollas y elementos de gran tamaño y de menos inmediatez al preparar los alimentos

Vista desde el interior



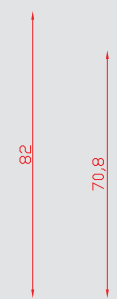
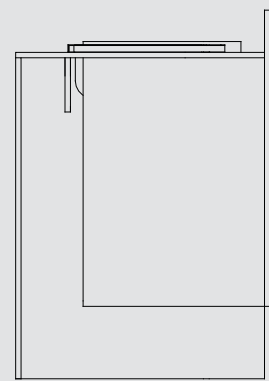
- a.- Cañería de gas
- b.- Desagüe
- c.- Cañería agua caliente
- d.- Cañería agua fría
- e.- Calefont

- 1.- Encimera de 50 x 50 cm.
- 2.- Espacios inferiores de guardado según área
- 3.- Doble Cajonera
- 4.- Lavacopas de 40 x 50 cm.

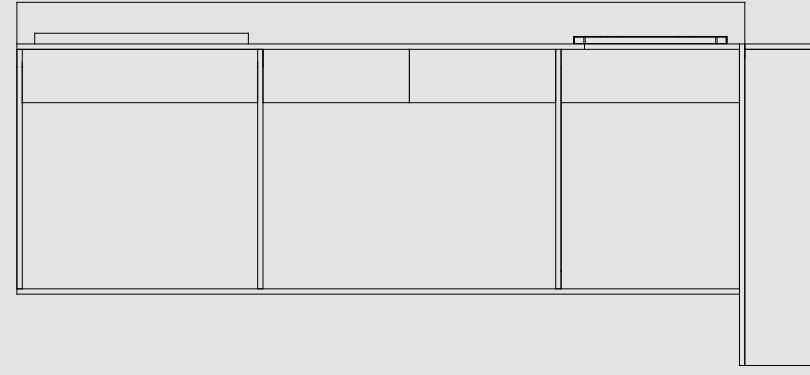


Planimetría Módulo Interior

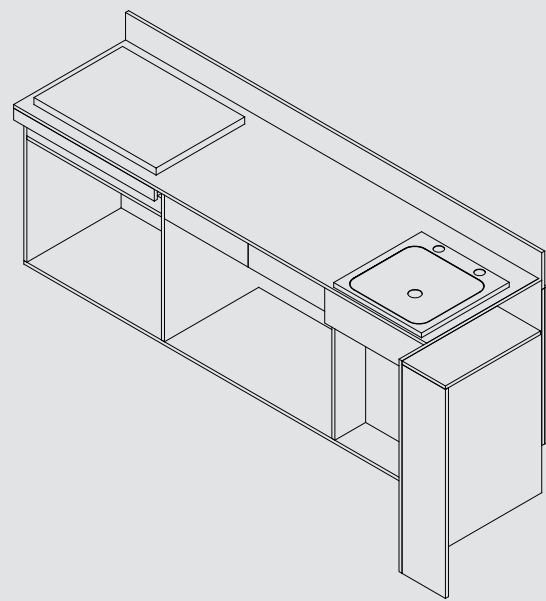
Lateral



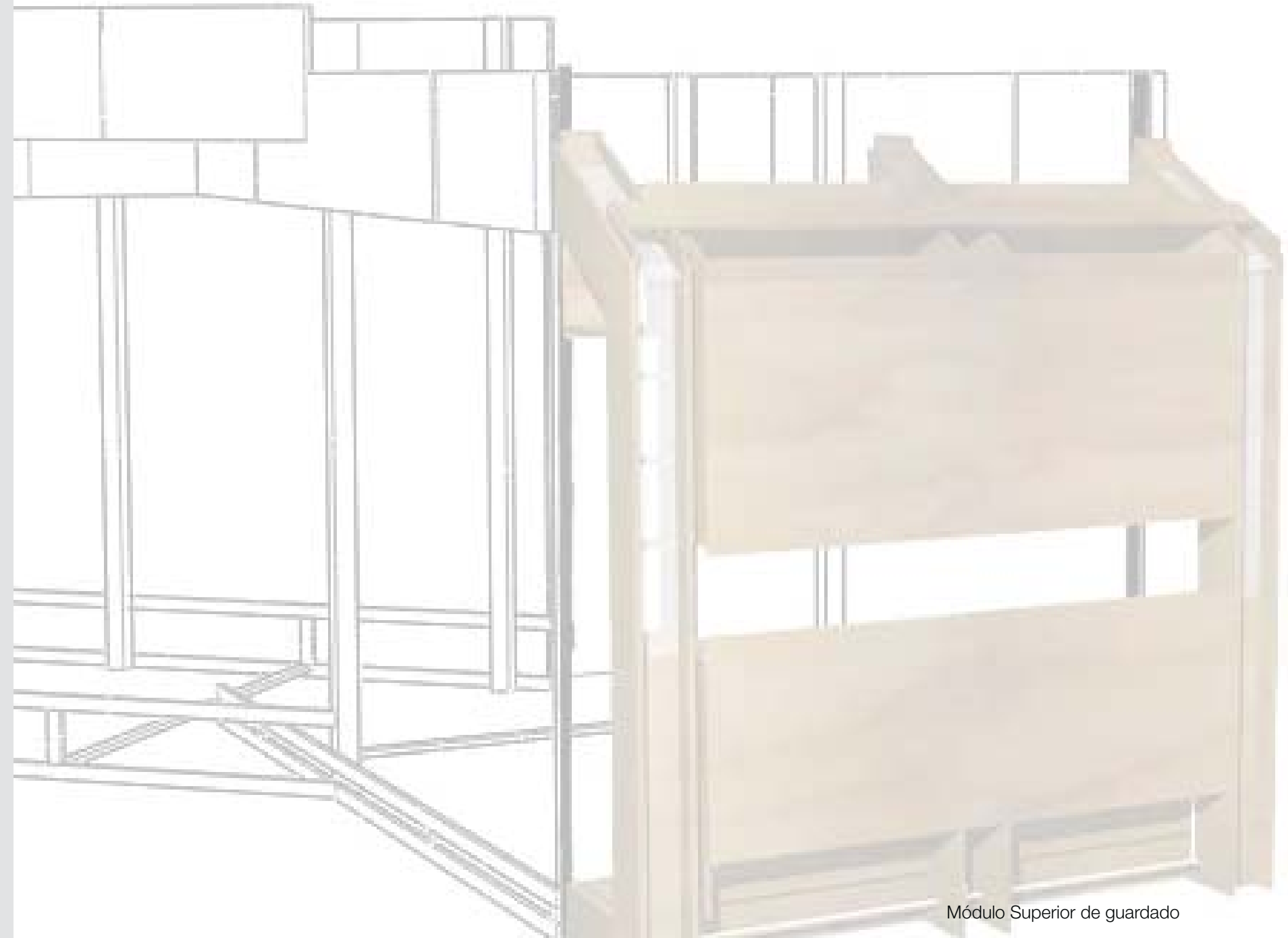
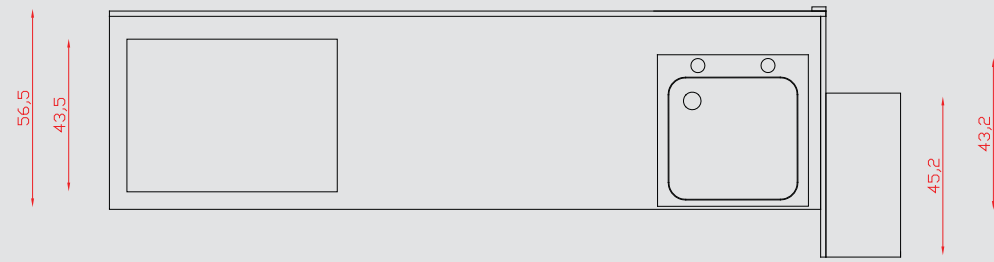
Frontal



Isométrica



Planta



Módulo Superior de guardado

140

Espesor de Muro Cocina

Espesor de Muro Cocina



## 2.2 Módulo Superior de guardado

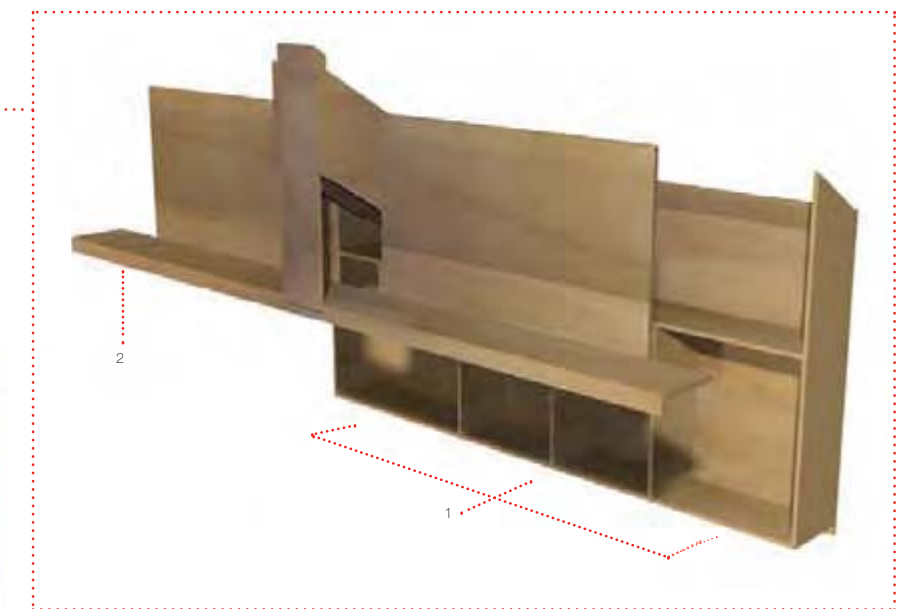


El Módulo superior tiene un espesor que va en la misma verticalidad que el módulo inferior y además hacia el interior de la cubícula se extiende un pequeño zócalo que permite la ubicación de una hilera de elementos, o de no más de dos utilizándola como despensa, en su parte inferior es para la ubicación de cosas de mayor tamaño, el nivel de mayor altura es de libertad tanto en su continuidad como en su altura.

Cielo luminoso y de ventilación

Cielo que cuida de la luz cenital y envolvente que sitúan al cuerpo dentro del muro, y tiene un doble espesor para que en sus costados que permita la adecuada ventilación debido al efecto tiro. Ventilación lateral.

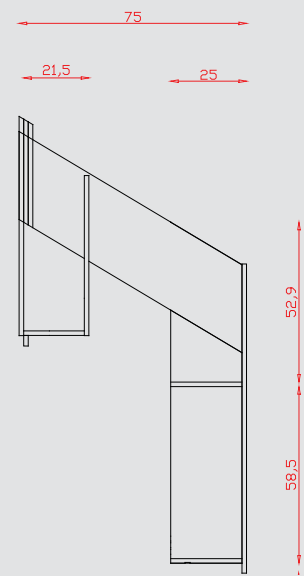
Vista desde el interior



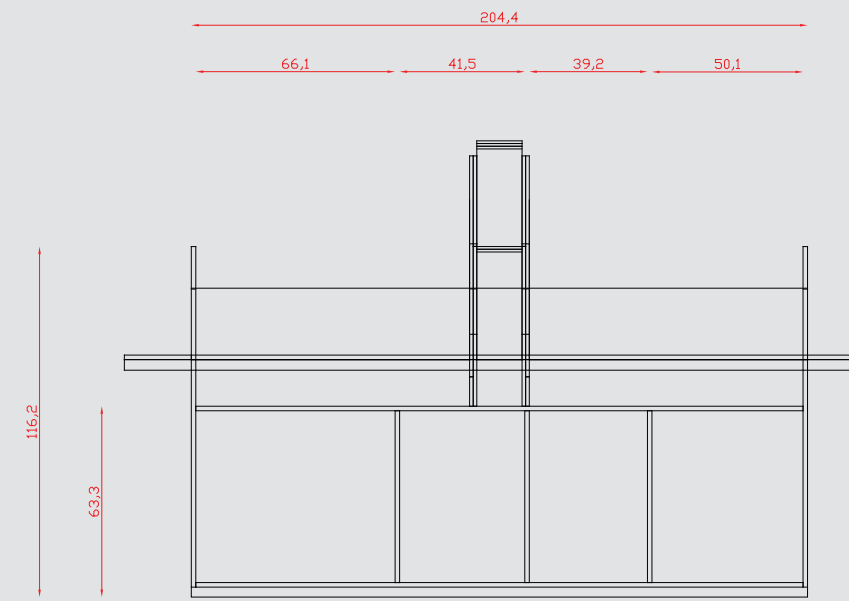
- 1.- Espesor de guardado superior 4 separaciones
- 2.- Zócalo superior, guardado de despensa

Planimetría Módulo Superior

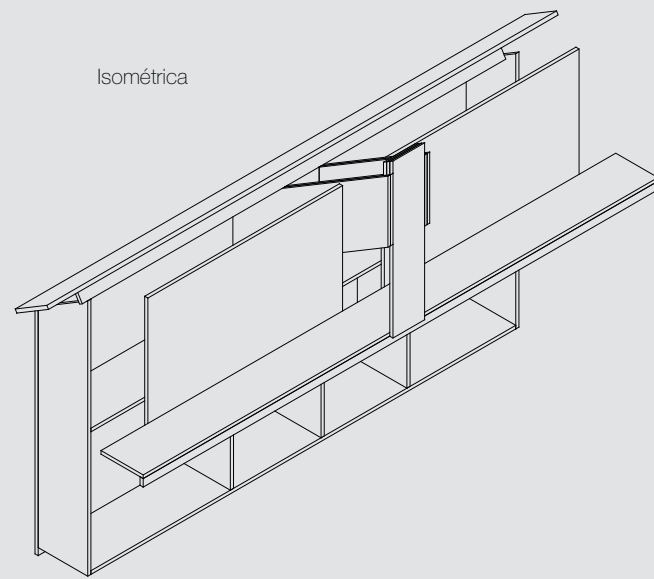
Lateral



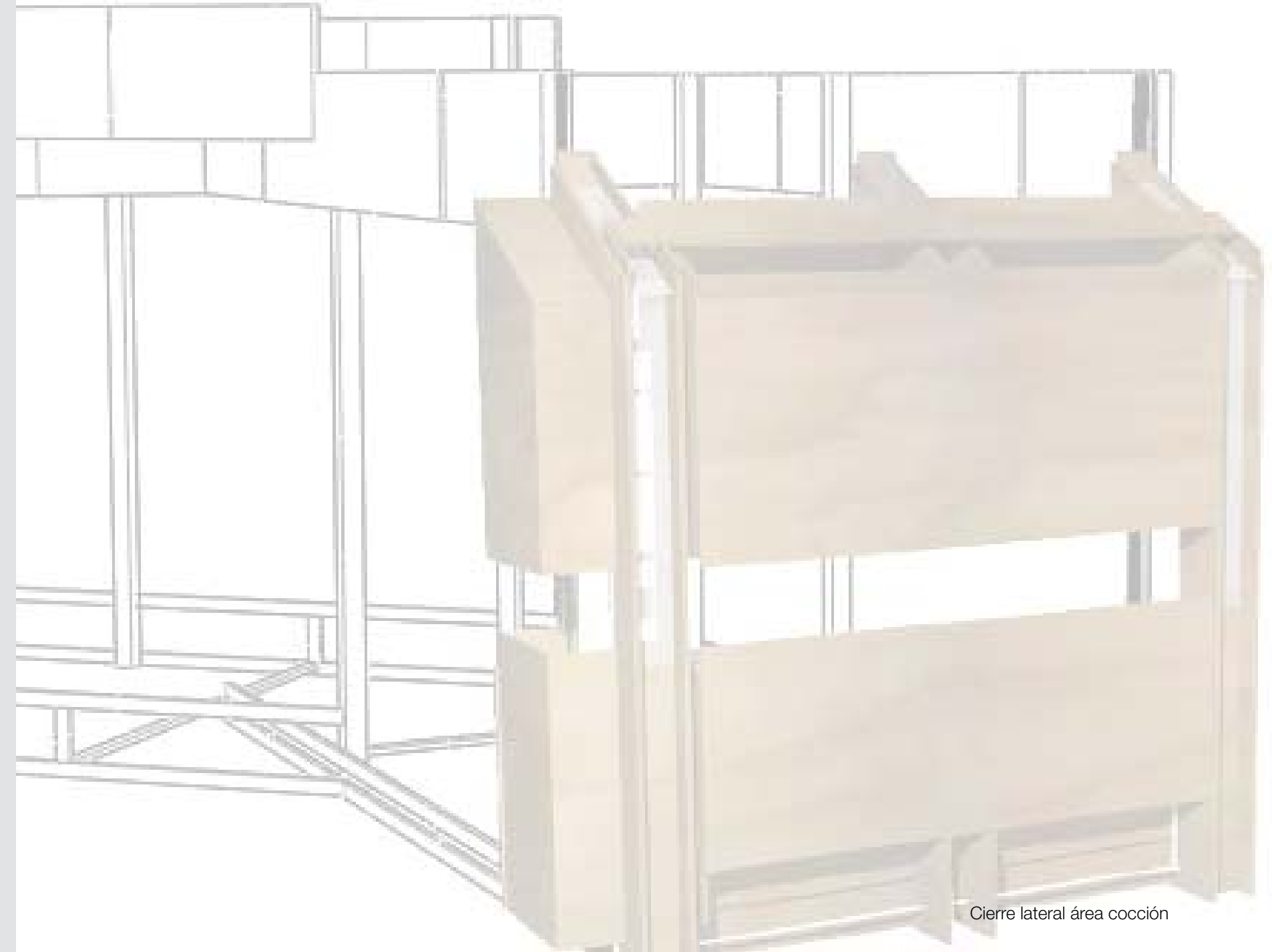
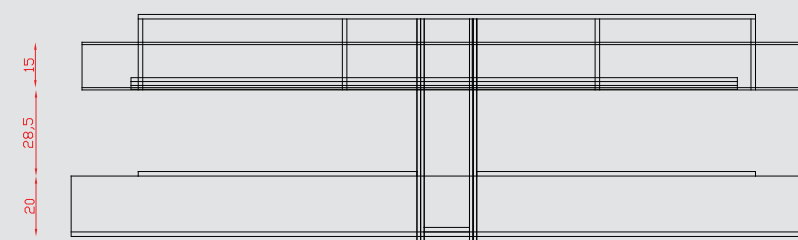
Frontal



Isométrica

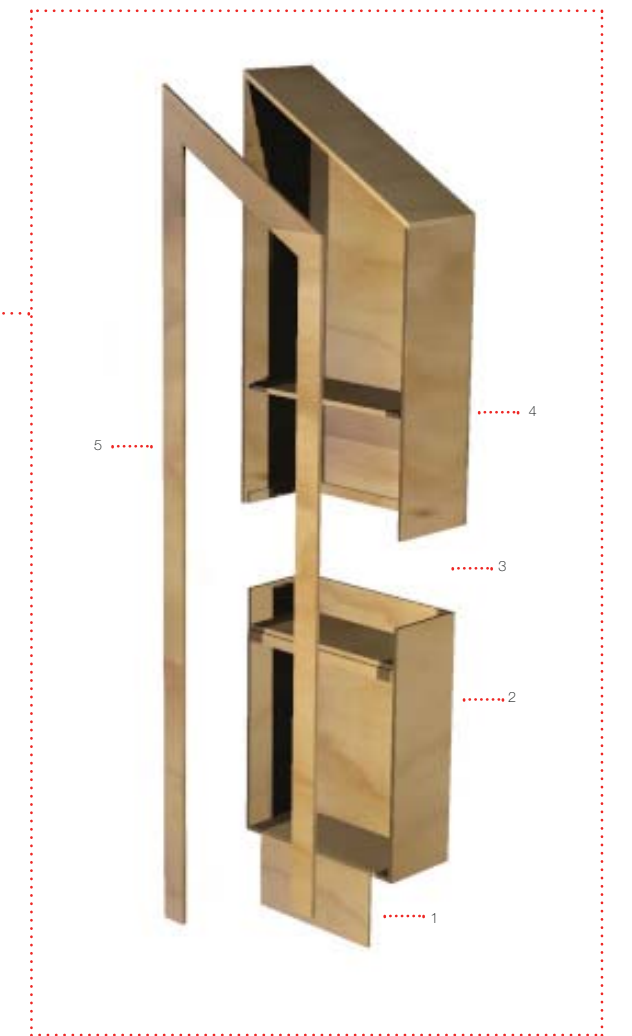


Planta



3 Cierre lateral área cocción

Vista desde el interior



En este reborde tiene las dimensiones para albergar en su parte inferior la basura que se encuentra en una inmediatez con el cocinar, se ubica el basurero en la apertura con relación al cuerpo (apertura en el mismo eje) cuando este se ubica al lugar de preparación de los alimentos. En su parte superior se ubica un enchufe para dar la posibilidad para ubicar un microondas, hervidores para no ocupar espacio útil en la superficie de trabajo.

- 1.- Cierre que permite otro suelo externo en altura
- 2.- Módulo inferior que da continuidad al mesón
- 3.- Espacio luminoso
- 4.- Módulo superior de guardado
- 5.- Marco que unifica ambos módulos y los une al muro

146

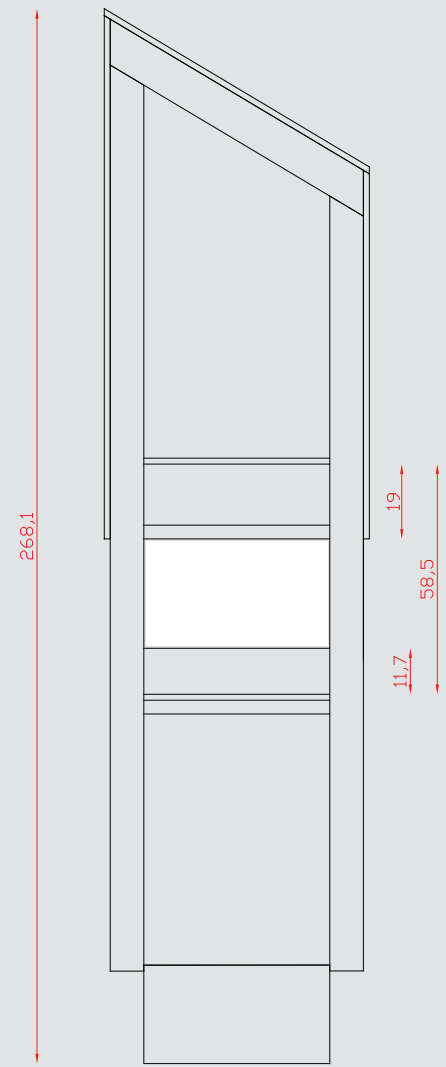
147



Planimetría cierre lateral

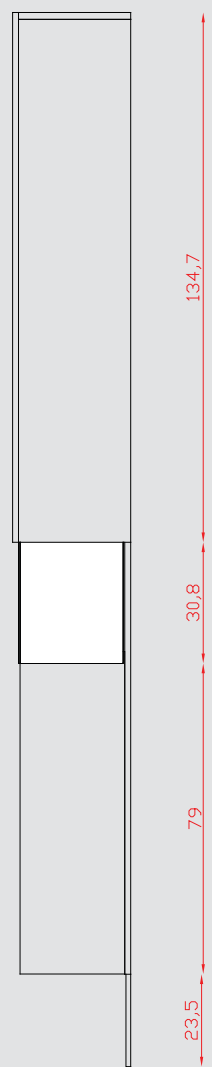
Lateral

65,5  
10 47 8,5

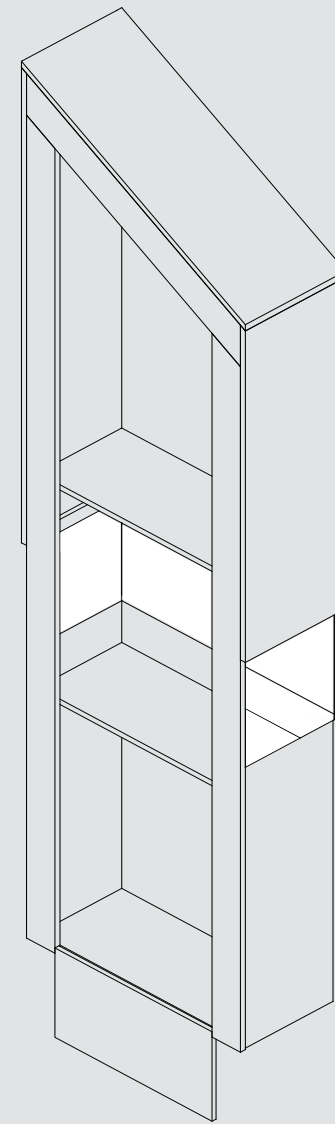


Frontal

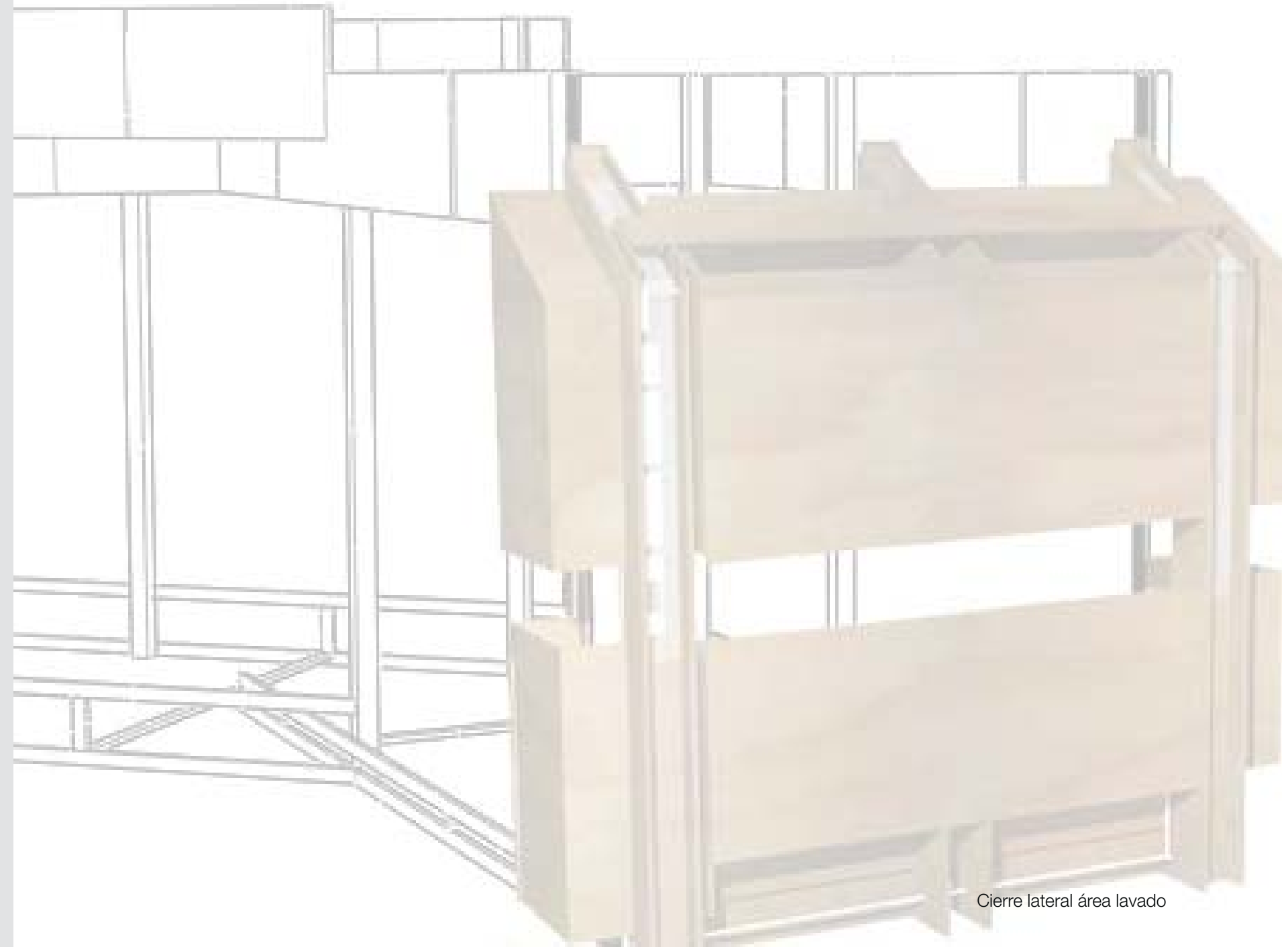
30



Isométrica



☐ horizontes de luz



Cierre lateral área lavado

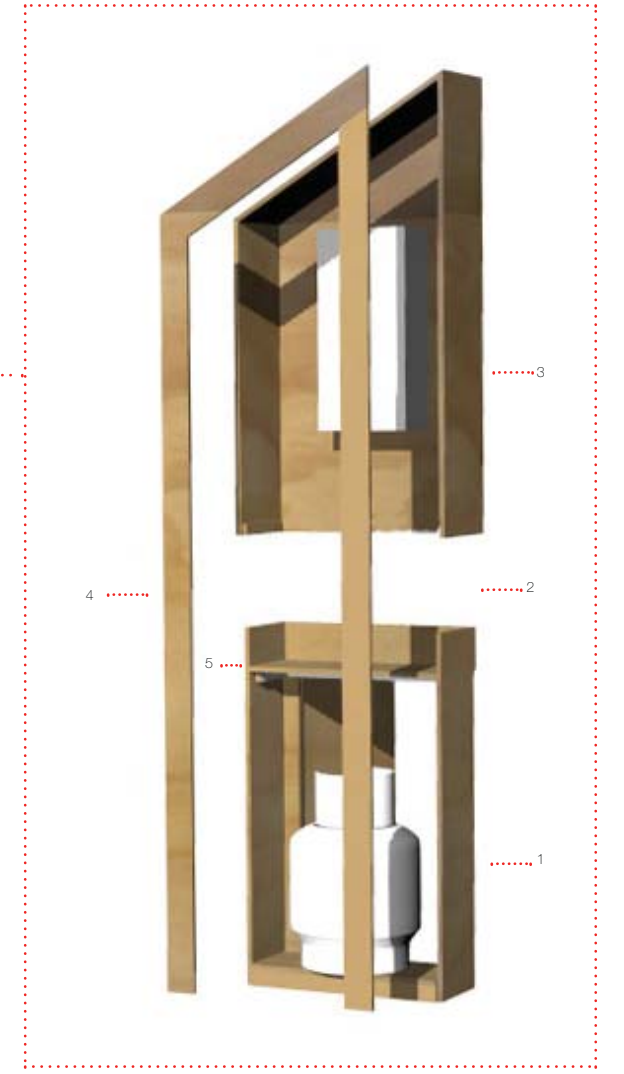
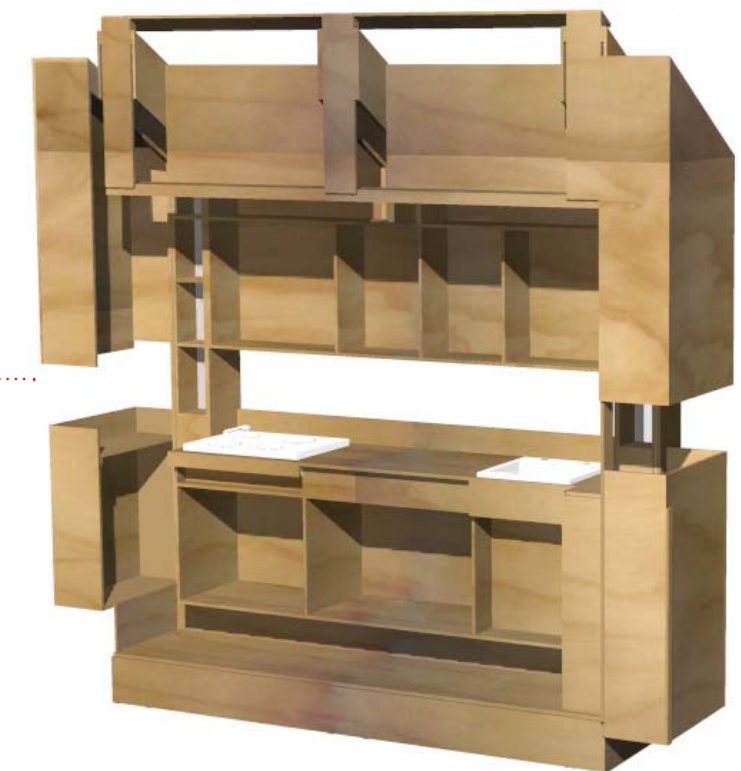
148

Espesor de Muro Cocina

Espesor de Muro Cocina

4 Cierre lateral área lavado

Vista desde el interior



El reborde del agua por su exterior permite ubicar el gas, contiene el calefón en su parte superior, por una economía en el uso de cantidad de cañerías, el diseño de estas es para no debilitar la costilla, y permitir un oculto, no contiene repisas, y existe la continuidad de el mesón recubierto en formalita para la ubicación de el secado de platos en una envolvente de luz, aquella a nivel de manos.

Policarbonato alveolar de 4mm. que compone la horizontalidad de luz que entra hacia el mesón de trabajo y sus laterales y por la parte del cielo otorgando así un muro luminoso en su totalidad.

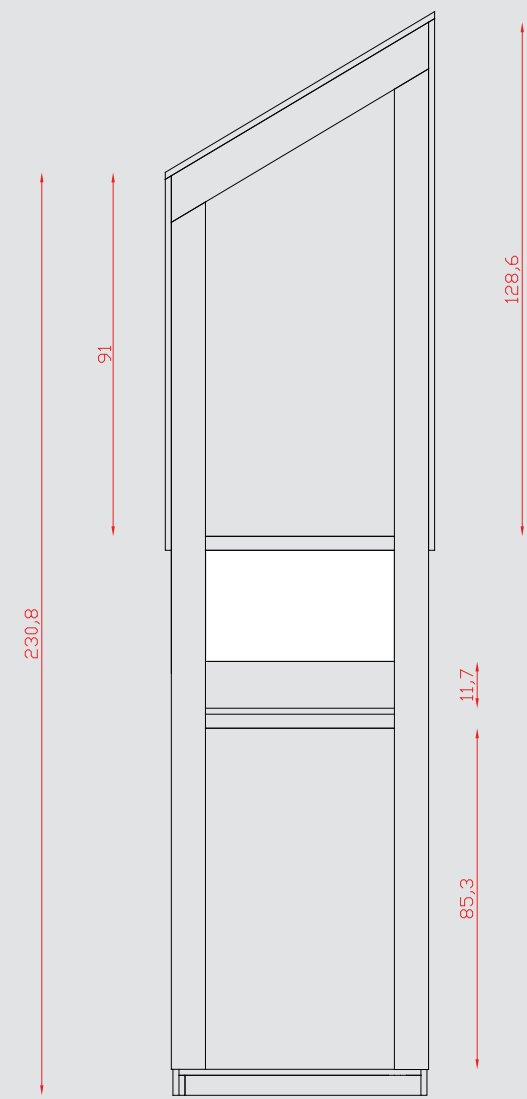
- 1.- Módulo inferior que contiene balón de gas y una puerta que permite su fácil acceso desde el exterior
- 2.- Espacio luminoso
- 3.- Módulo superior que contiene calefont
- 4.- Marco que unifica ambos módulos y los une al muro
- 5.- Continuidad de mesón

150

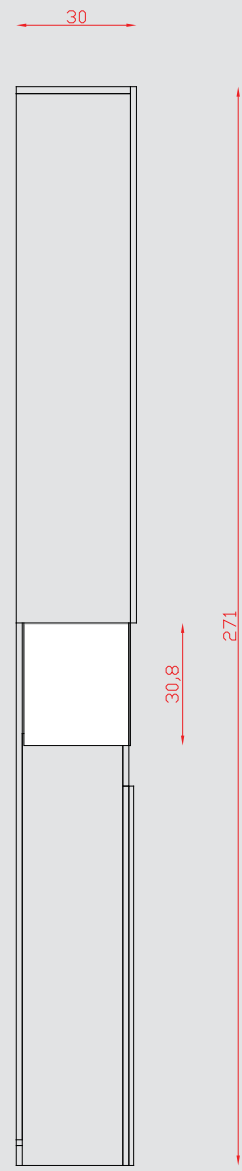
151

Planimetría cierre lateral

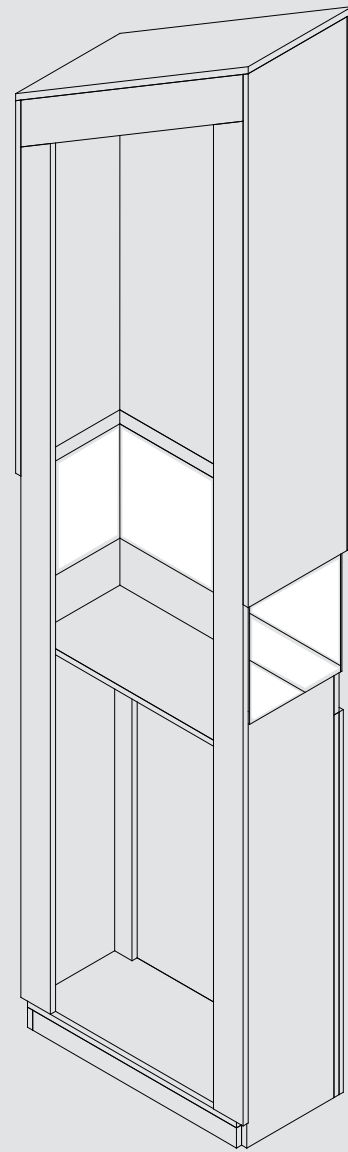
Lateral



Frontal



Isométrica



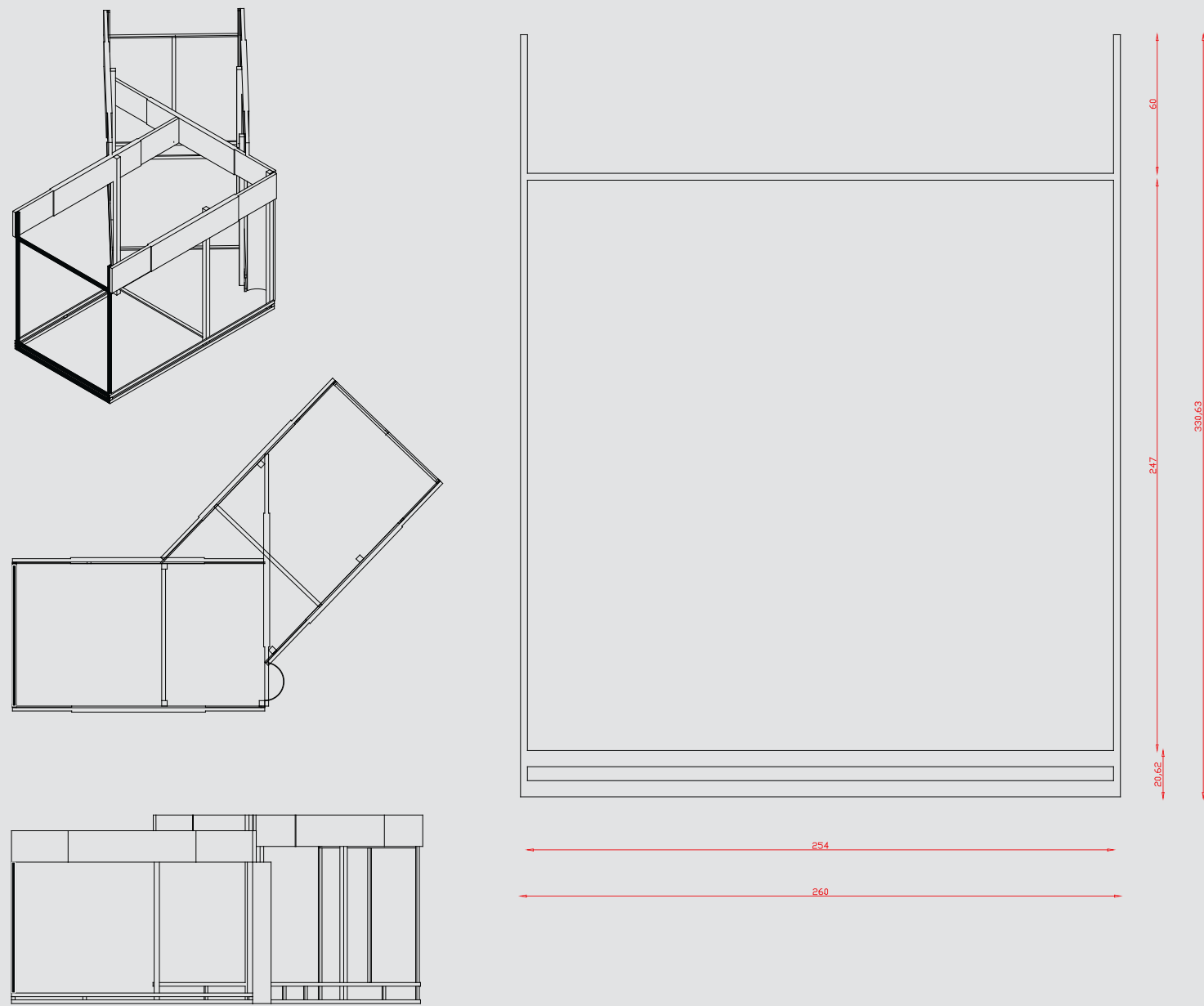
☐ horizontes de luz

La forma de habitar en lo mínimo es a través de la sensación de amplitud, el de la holgura del cuerpo, luminosidad envolvente y directa a la faena, la ventilación adecuada, todo a la mano, la concentración de los gestos o faenas en una frontalidad con el reajo espacial de la envolventes laterales, que no sitúan a esta cocina como un límite sino como un borde situando al cuerpo en ella, se habita o se cocina suspendido en la verticalidad de un borde, al retroceder o salir del umbral uno se inclina sobre este espesor en extensión máxima del cuerpo, creando un distinguo entre el sumergirse en las faenas de el cocinar y el extenderse recalcando la distinción gestual y así crear una noción de amplitud, los rebordes dan a conocer formalmente que el cuerpo esta en un "balcón" y rompen la frontalidad de los gestos en un giro dando a conocer lo suspendido. Toda forma se basa en el privilegio del mesón, es allí donde se interconectan las faenas.

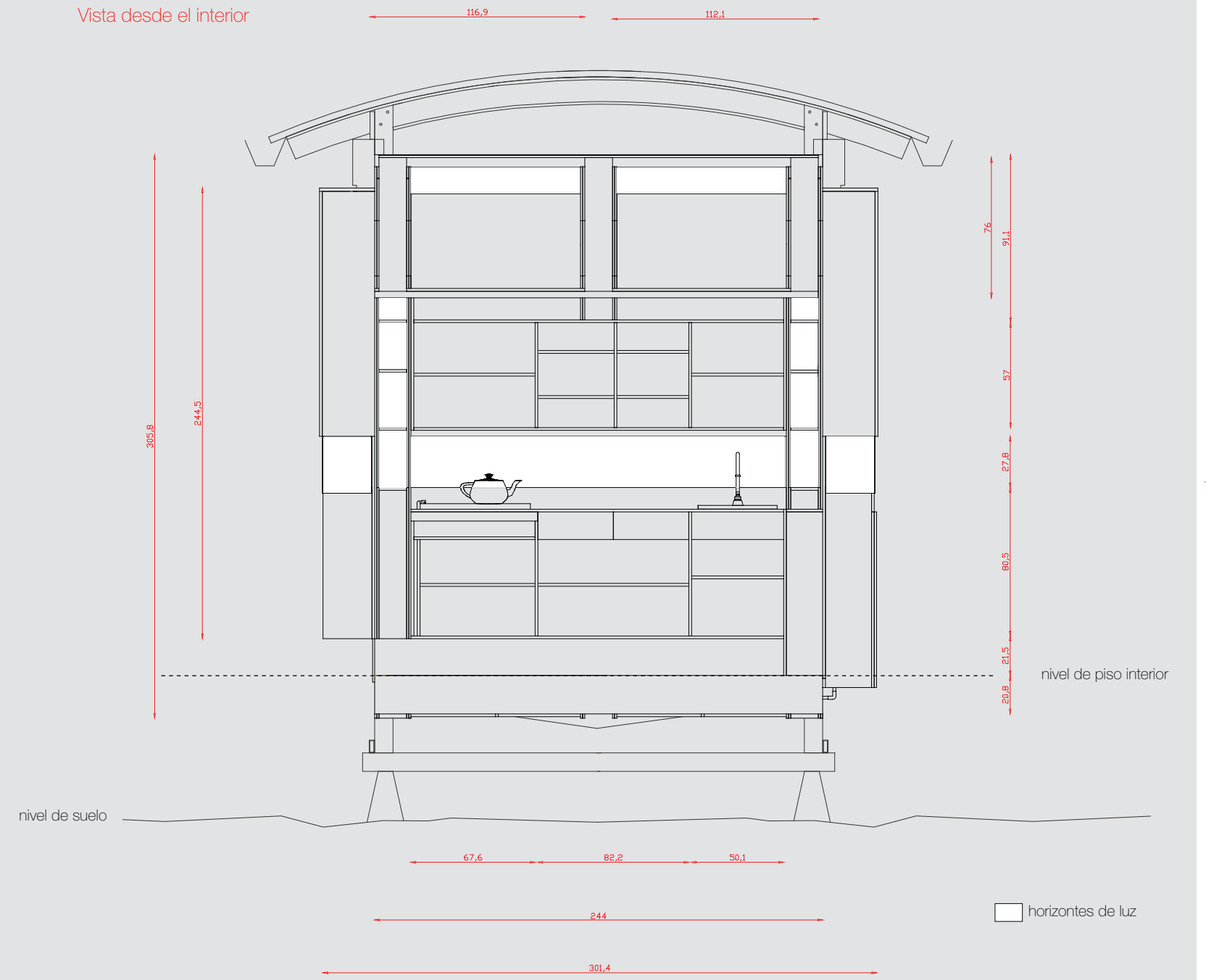


Planimetría muro cocina

Dimensiones



Vista desde el interior



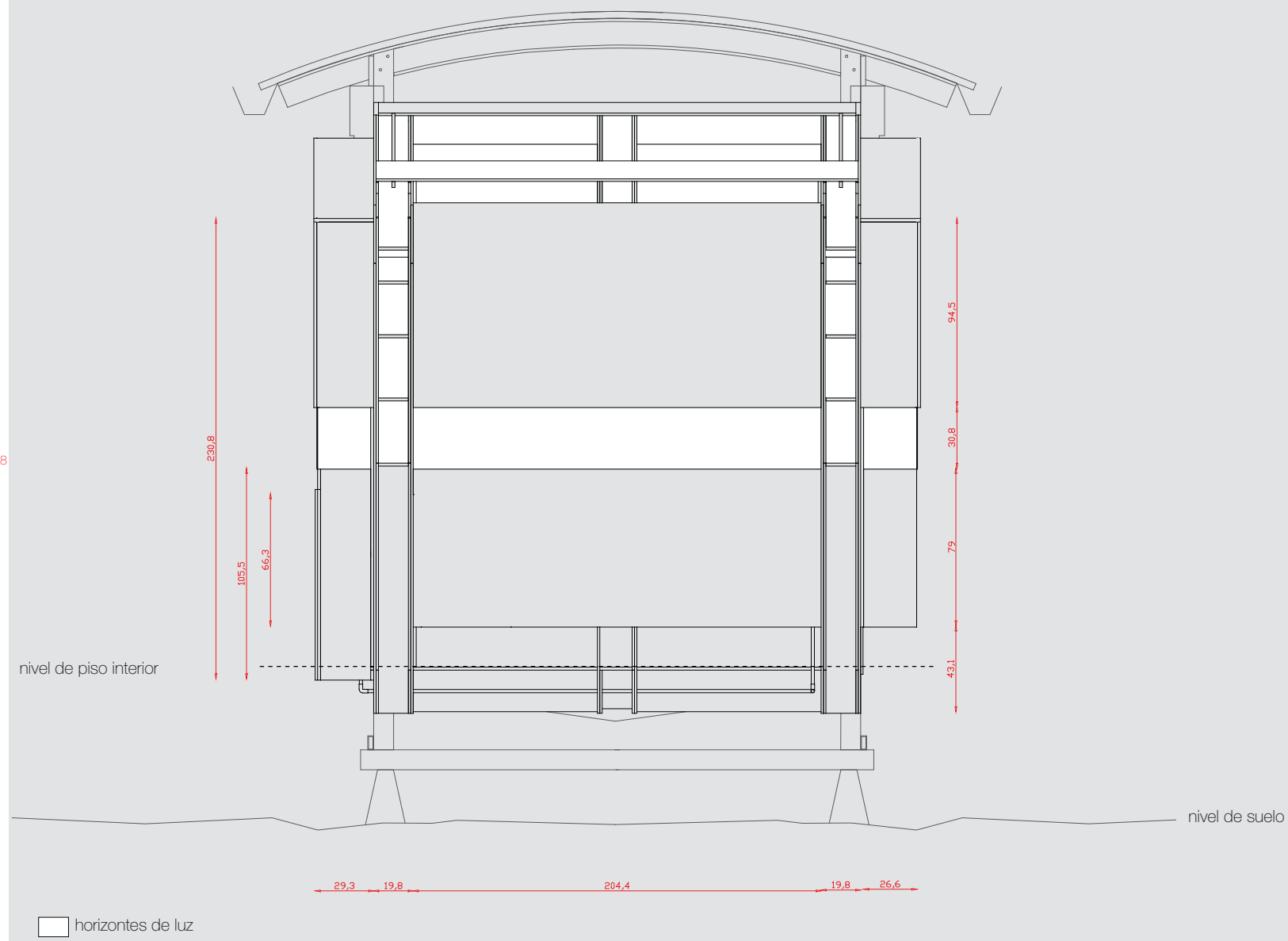
156

157

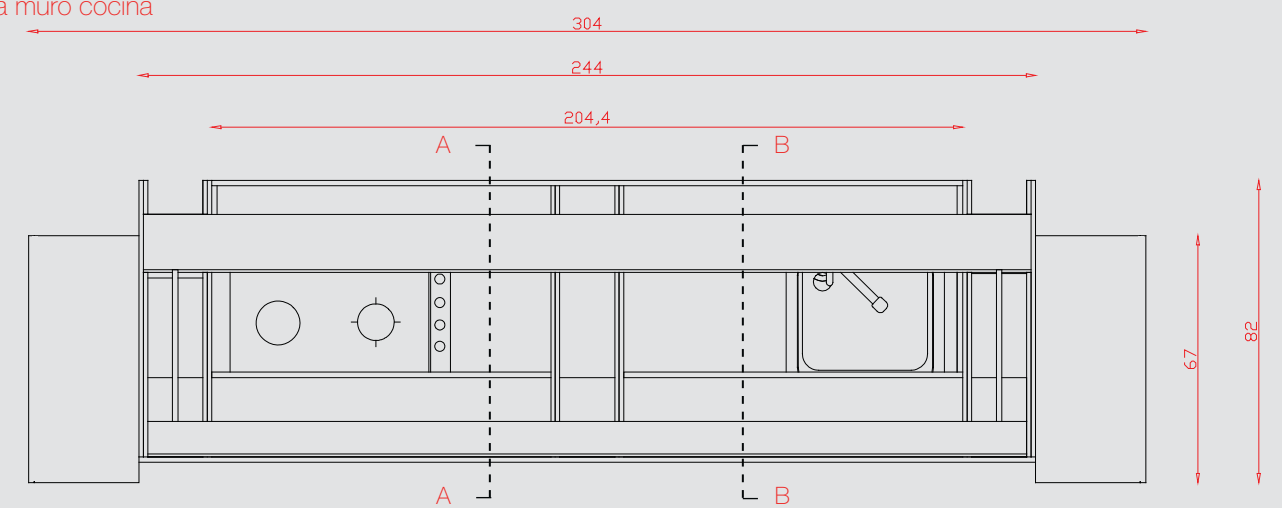
Espesor de Muro Cocina

Espesor de Muro Cocina

Vista desde el exterior

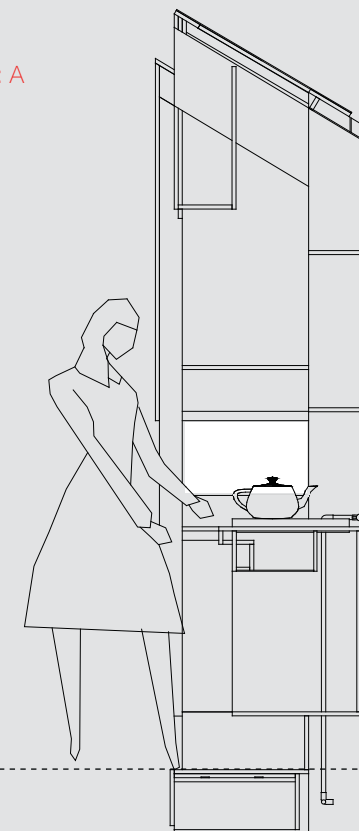


Planta muro cocina

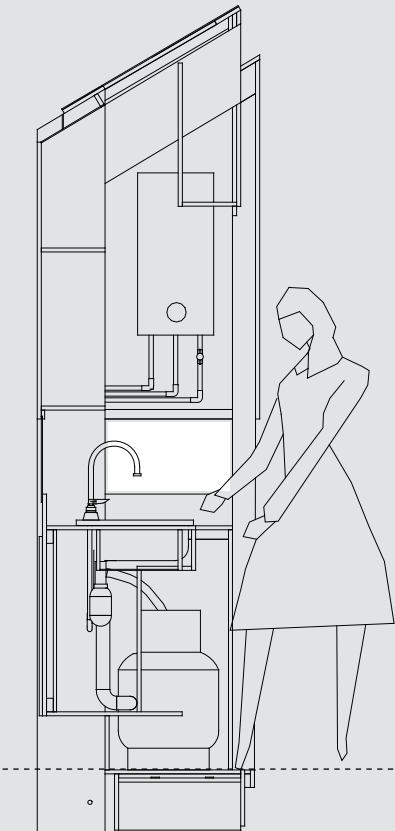


Cortes

A : A



B : B

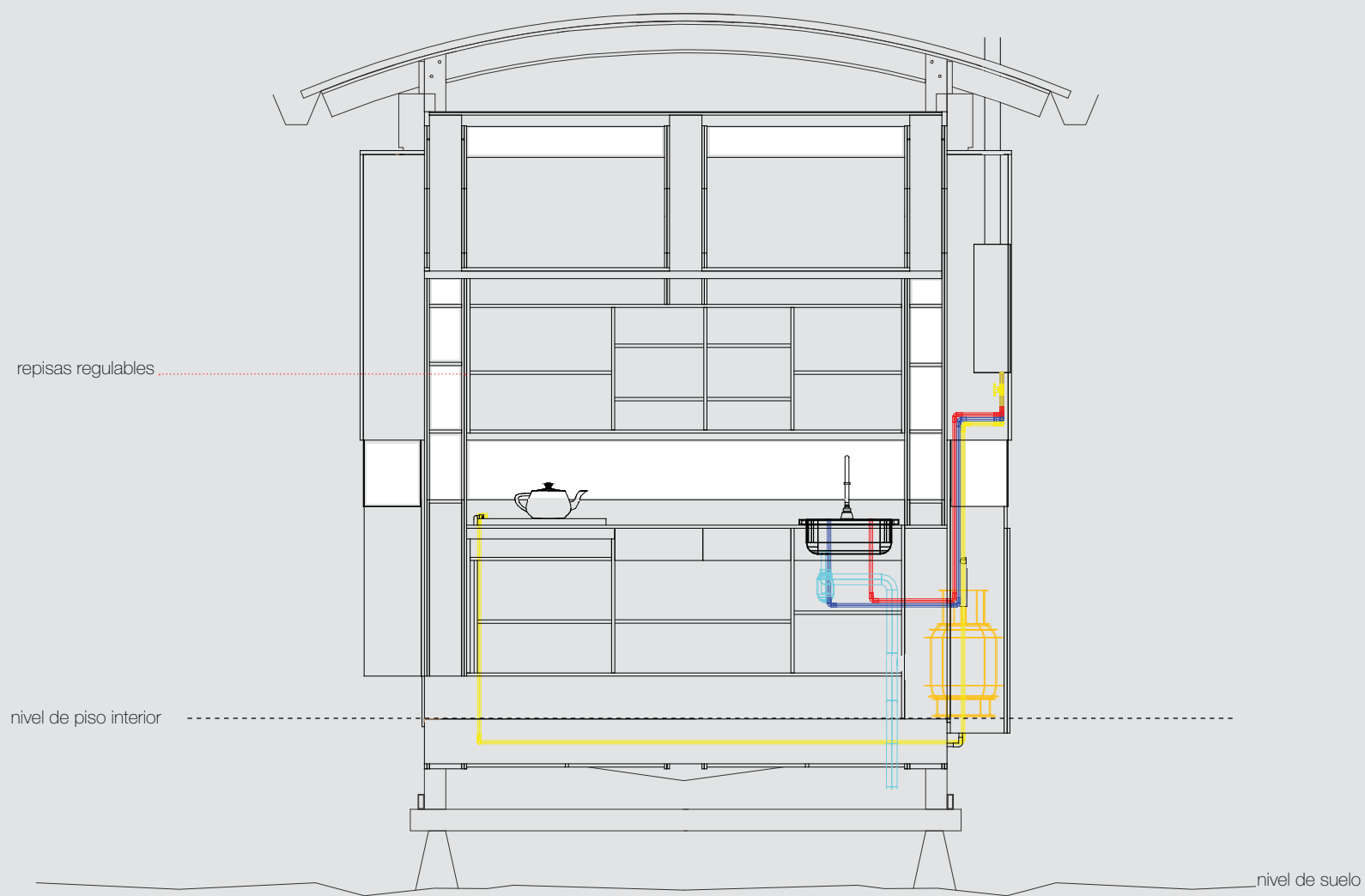


nivel de piso interior

Espeor de Muro Cocina

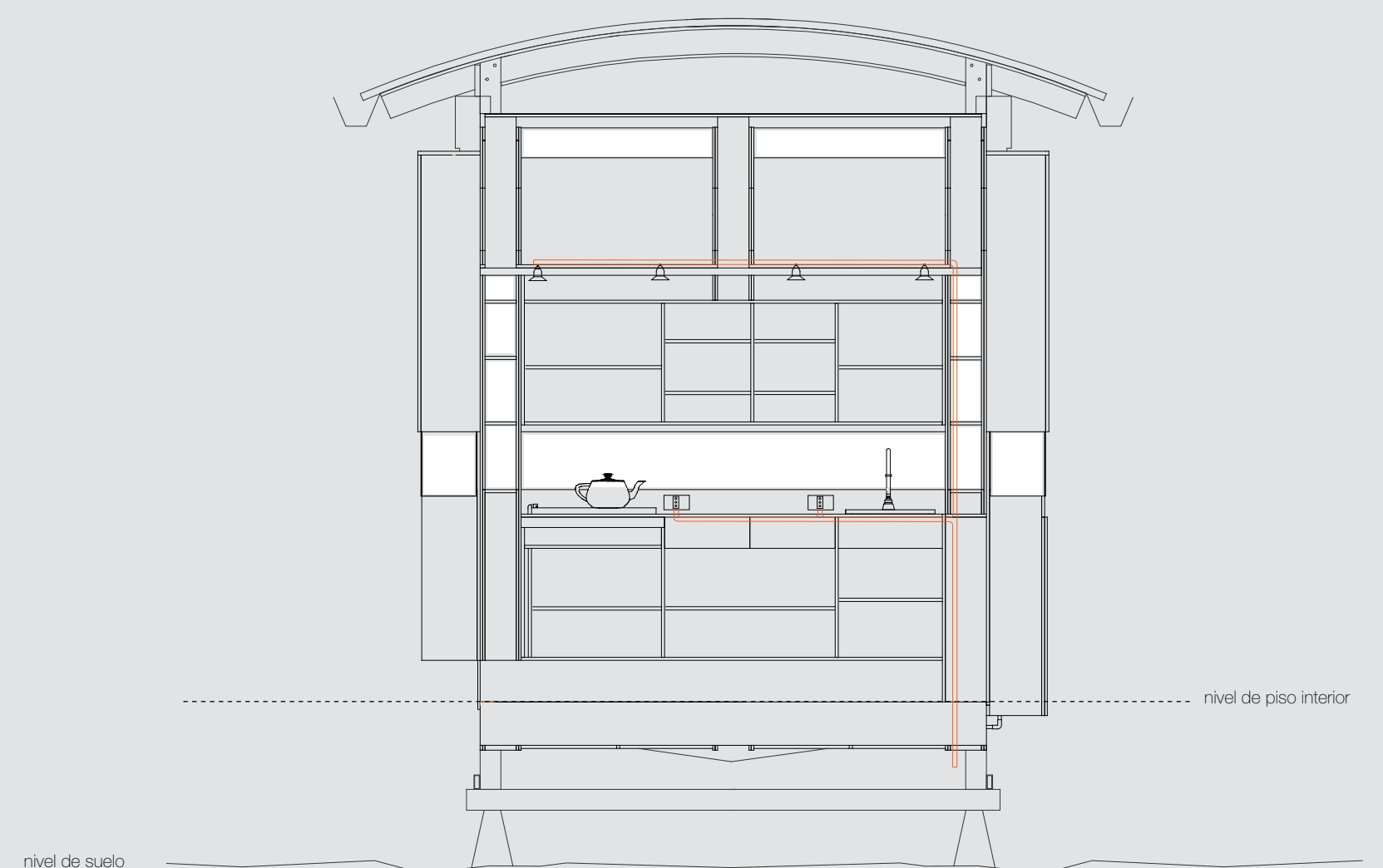
Espeor de Muro Cocina

Sistema de cañerías



- horizontes de luz
- cañería de gas
- desague
- cañería agua caliente
- cañería agua fría

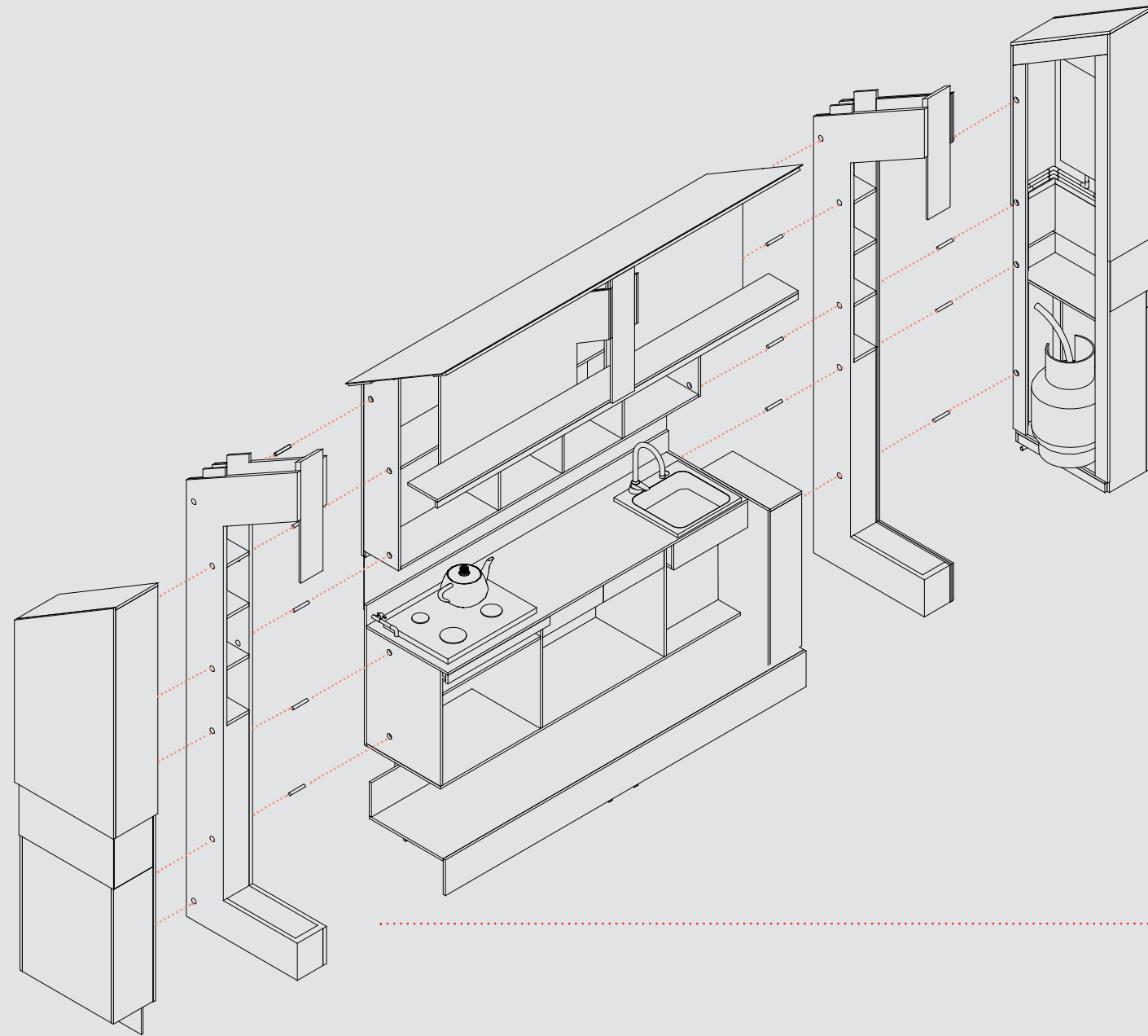
Sistema eléctrico



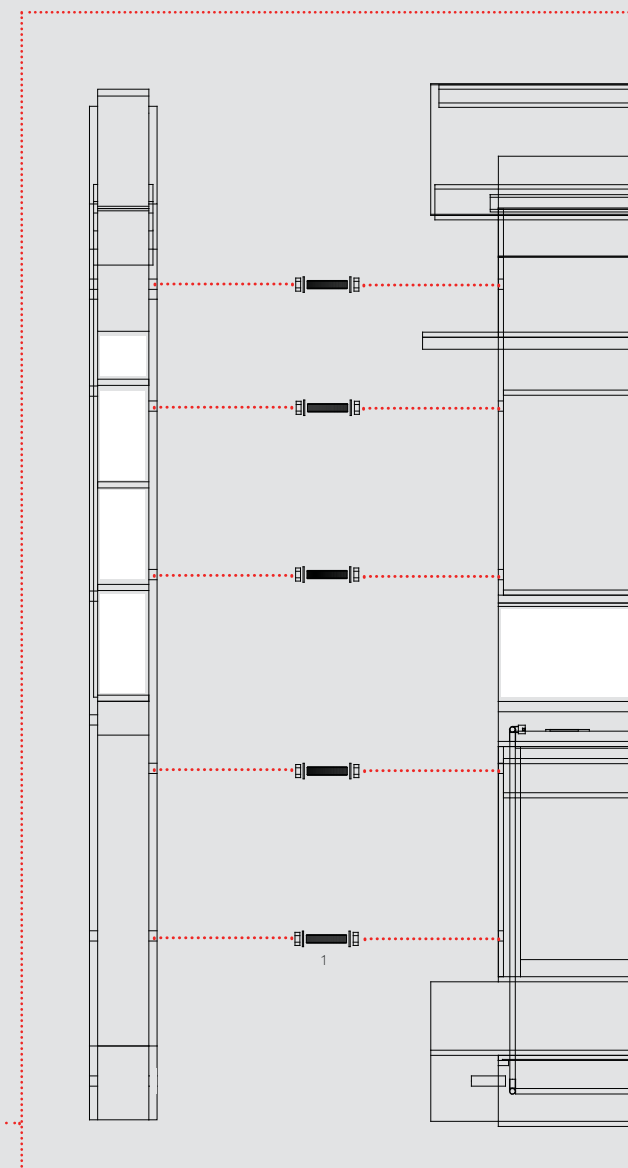
- horizontes de luz



Piezas de armado de muro cocina

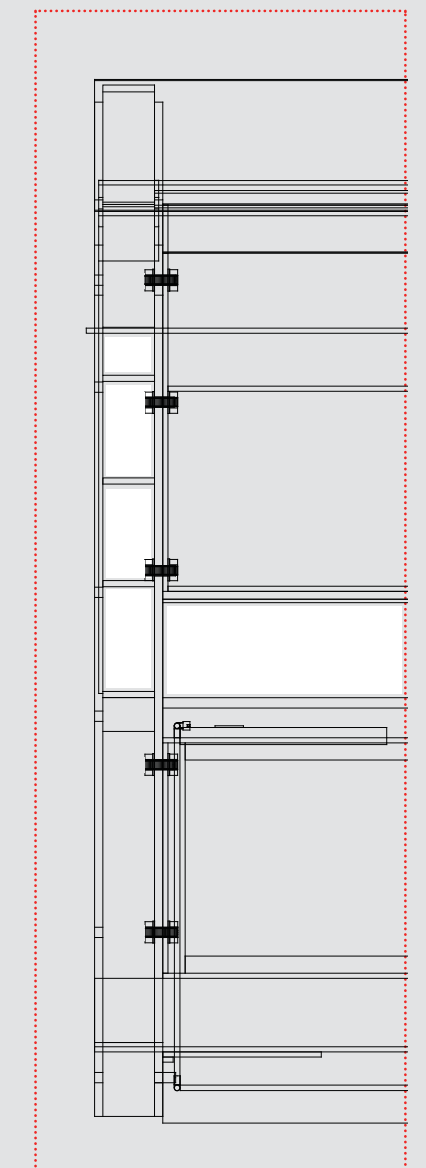


Detalle piezas de armado



- 1.- Hilo zincado 1/2"
- Golilla zincada 1/2"
- Tuerca Hexagonal zincada 1/2"

Detalle armado



Proceso de construcción de muro cocina

Secuencia constructiva de muro cocina



Unión de costillas por horizontales



Montaje de piso aislante



Montaje de piso aislante



Montaje de piso aislante



Montaje de piso aislante



Montaje módulo inferior y laterales

Vista frontal de muro construido





168

Montaje de espacio superior de guardado



Espesor de Muro Cocina

Espesor de Muro Cocina

Proceso de montaje de muro cocina

169



Montaje marco en Locanda



170

Este marco es el vínculo que une la cubicula con el espesor de muro. Contiene dos vigas, la cuales reciben la costilla permitiendo el posterior montaje de las distintas partes del espesor de muro. Esta constituido de perfiles de fierro para poder soportar el peso. Las imágenes son una prueba de calze del marco

Montaje costillas en marco



171

Se montan las costillas, que son las piezas claves de construcción del muro



Montaje suelo



El piso se monta sobre la parte inferior de las costillas, se fija con tornillos. Al centro existe un segmento de costilla, para reforzar el suelo. Este tiene aislante contra el frío y un fieltro para la humedad.

Montaje muebles, horizonte inferior



Luego se procede a montar los distintos muebles, se empieza por el mueble central inferior, este se sujeta en las caras interiores de las costillas. A continuación se monta los elementos laterales a través de un reborde de siete centímetros. Estos se fijan en las caras exteriores de las costillas y envuelven el marco así se logra el sellado de el espesor de muro. Tanto el mueble central, como los laterales son unidos con pernos

Horizonte y muebles laterales superiores.



Se fijan con la misma metodología que el horizonte inferior y los muebles laterales se fijan en el costado y en el declive del techo, interiormente con el reborde para así evitar el ingreso de agua por esta unión. Estos son de una dimensión mayor que los inferiores para que ocurra un traslape del policarbonato superior sobre los muebles inferiores, para sellar con forma, las uniones y no permitir el ingreso de agua. En el mueble superior ocurre lo mismo debido a que el mueble inferior se encuentra levemente retrasado. El policarbonato se encuentra en el interior de los muebles superiores, así debido a los distintos declives el agua escurre.

Horizonte de guardado superior y techo



En el horizonte de guardado superior al igual que en el suelo, existe un segmento de costilla "falsa" para dar una mayor firmeza a este horizonte y al techo. El techo se adhiere a las extensiones de las costillas las cuales permiten la correcta ventilación de la cocina, el traslape que sucede entre las costillas y el techo permite que no ingrese el agua y escurra por el policarbonato central de las costillas.



Montaje completo de muro cocina



Vista desde el exterior de muro cocina













Registro fotográfico (2) Cubícula Locanda







#### Colofón

La presente edición fue realizada durante el primer semestre del año 2008, se terminó de imprimir el 8 de Septiembre de dicho año. Realizada en Adobe Indesign CS2 con formato de página de 21,5 x 25 cm., imágenes de alta resolución editadas en Photoshop CS2, metafiles importados desde Autocad 2006 y renders de Rhinoceros 3.0. La impresión se realizó en papel Opalina Lisa de 200 grs., tipografía Helvética Neue 35 Thin y Light, impresora Canon Pixma 1500 y Plotter HP DesignJet. Empastado y encuadernación por Adolfo Espinoza.