UNIVERSIDAD TECNICA FEDERICO SANTA MARIA

Repositorio Digital USM **https://repositorio.usm.cl**

Departamento de Arquitectura Arquitectura

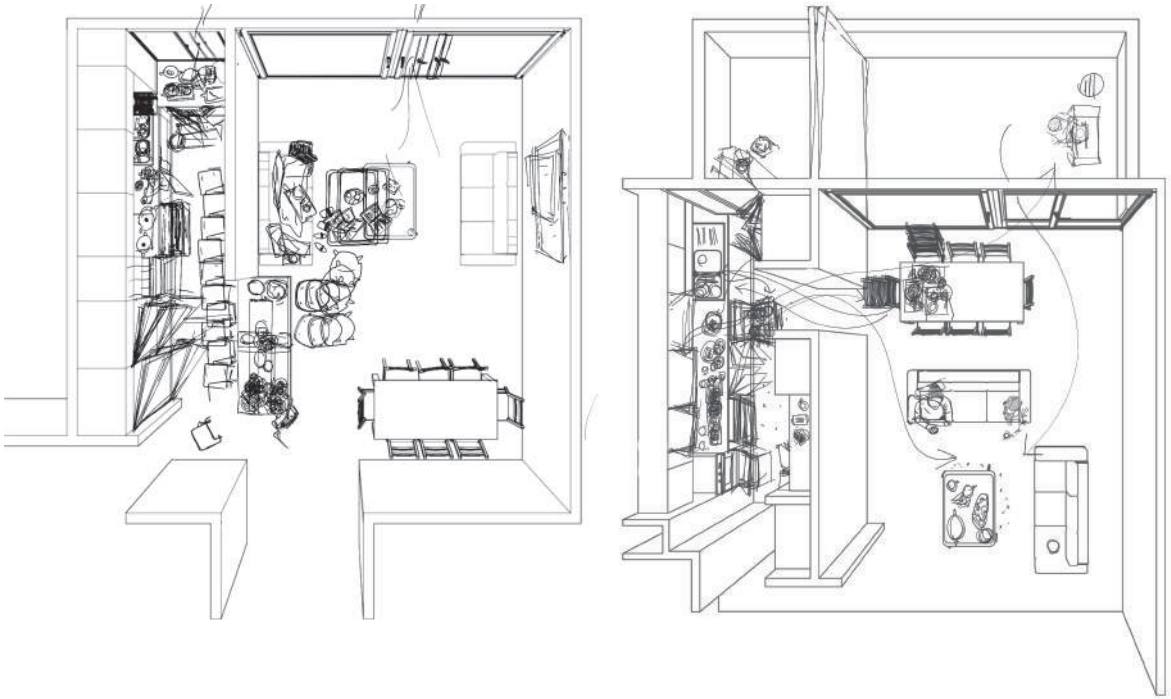
2023-07

Volviendo a situar el fuego al Centro de la Vivienda: La Cocina como elemento articulador del Espacio Doméstico

Rudolph Miño, Loreto Francisca

http://hdl.handle.net/11673/56778

Repositorio Digital USM, UNIVERSIDAD TECNICA FEDERICO SANTA MARIA

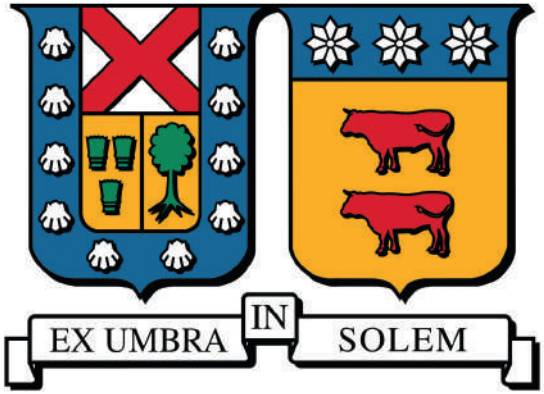


Volviendo a situar el fuego al Centro de la Vivienda: La Cocina como elemento articulador del Espacio Doméstico

Loreto Francisca Rudolph Miño

Memoria de Titulación- Arquitectura

UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA
DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA VALPARAÍSO- CHILE



Volviendo a situar el fuego al Centro de la Vivienda: La Cocina como elemento articulador del Espacio Doméstico

Loreto Francisca Rudolph Miño
Memoria de titulación para optar al título de Arquitecto
Profesores Guía: Carolina Carrasco, Sandro Maino.
Julio 2023

A mis padres, por acompañarme y confiar en mi camino.
Por ser mi gran ejemplo de perseverancia y superación

Gracias a mi casa de estudios, porque en ella aprendí un mundo nuevo.
Gracias a mis profesores Carolina y Sandro, por darme la confianza que muchas veces me faltó, por hacer preguntas sin esperar respuesta, haciendo que esta investigación tomara un rumbo propio que disfruté y me apasionó.
Gracias a mis amigas, Micaela y Camila por ser inspiradoras e incondicionales.
Gracias a mi hermana, Gabriela, porque somos fieles admiradoras una de la otra.
Gracias a mis padres, por todo y más.
Agradecida, porque estudié y aprendí un oficio que con orgullo será para toda mi vida.

1960 - 1975

Todo comienza desde el fuego.

RESUMEN

La presente investigación tiene por foco de estudio el recinto cocina como centro del hogar, en un contexto de vivienda chilena actual. Se escoge como caso de estudio principalmente porque es un recinto que ha sufrido variaciones en su concepción de "centro" a lo largo de la historia, siendo percibido en la actualidad como el corazón del hogar.

El objetivo principal de la investigación es elaborar una herramienta de análisis que permita estudiar la articulación como un elemento prioritario sobre la eficiencia en la relación entre la cocina y el resto de espacios del hogar, para así estudiar la cocina y su condición de centro dentro de la vivienda estandarizada bajo la siguiente pregunta: ¿De qué manera la cocina puede mantener su condición de centro del hogar, a pesar de estar configurada como un espacio reducido y sintetizado?

Para alcanzar el objetivo se utiliza un método de análisis exploratorio con enfoque cualitativo dividido en cuatro etapas. (1) Revisión de antecedentes y profundización en el estado del arte (2) Diseño de una herramienta basada en conceptos relacionados a eficiencia y articulación según la literatura (3) Analisis de cualidades espaciales y de usuarios específicos, (4) generar fichas que permitan entender cómo la cocina puede ser un espacio sintético y eficiente en la vivienda y aún así ser un espacio articulador.

Keywords: Cocina Doméstica, Tipologías Estandarizadas, Eficiencia, Articulación.

ABSTRACT

The present research focuses on the kitchen as the center of the home, in a current Chilean housing context. It is chosen as a case study mainly because it is an enclosure that has undergone variations in its conception of "center" throughout history, being currently perceived as the heart of the home.

The main objective of the research is to develop an analysis tool that allows the study of articulation as a priority element on the efficiency in the relationship between the kitchen and the rest of the spaces in the home, in order to study the kitchen and its condition as a center within standardized housing under the following question: How can the kitchen maintain its status as the center of the home, despite being configured as a reduced and synthesized space?

To achieve the objective, an exploratory analysis method with a qualitative approach divided into four stages is used. (1) Background review and deepening of the state of the art (2) Design of a tool based on concepts related to efficiency and articulation according to the literature (3) Analysis of spatial qualities and specific users, (4) generate files that allow understand how the kitchen can be a synthetic and efficient space in the home and still be an articulating space.

Keywords: Domestic Kitchen, Standardized Typologies, Efficiency, Articulation.

GLOSARIO

LA COCINA

La cocina ha sido un espacio dentro de la vida cotidiana que trasciende las épocas. Según la RAE se define como la pieza o sitio de la casa en la cual se guisa la comida; el aparato que hace las veces de fogón, con hornillos o fuegos y a veces horno. Puede calentar con carbón, gas, electricidad, etc.
La "tipología de cocina" se refiere a la disposición de los muebles empotrados (Ollar, 2022) los cuales influyen en el uso espacial y experiencia de la habitabilidad. Es parte de la vida material activa del ser humano, congénitamente inventores y rutinarios, es en este espacio desde el que se prolonga toda una serie de prácticas humanas (Jaramillo, 2008) la sabiduría, solidaridad, amistad, poderes políticos y religiosos.
Alrededor de una llama se cocinan y preparan los más diversos alimentos. El fuego permanece con igual naturaleza y se preserva en cualquier época y geografía humana, se preserva tanto al interior de una cueva, de una choza, de una casa colonial, hasta un apartamento contemporáneo. Dentro de todas ellas formas arquitectónicas la llama se contiene a través de un artefacto que al encenderlo da la posibilidad de un nuevo fuego que permite cocinar y sostener la vida (Jaramillo, 2008).

EL TRIÁNGULO DE TRABAJO

Tras estudios e investigaciones se llega a la conclusión que para que la cocina sea más eficaz hay que juntar tareas en superficies continuas (Fernández, 2021). Dentro del espacio de cocina aparecen diámetros de uso y dimensiones correspondientes a tres partes: limpieza, almacenamiento y cocción. Lo cual se traduce en fregadero, frigorífico y placa de cocina. La línea imaginaria que une estos tres elementos es llamada triángulo de trabajo y no debe superar los 6 metros en total, siendo una distancia ideal 90 centímetros entre cada elemento (Falagán, 2016). Este triangulo se determinó bajo el parámetro de optimización respecto a espacio y tiempo. En este sentido, se pueden agregar otros aspectos tales como si está lo suficientemente iluminado o si la disposición del equipamiento es la correcta.

ESPACIOS ARTICULADORES

Se consideran espacios conformados por bordes de particular actuación como rotulas o nodos que enlazan diferentes espacios, coordinando y uniendo actividades. ¿Cómo es un espacio doméstico articulado? Es una cuestión que nace desde la percepción del espacio y la vida cotidiana, la articulación debe ser vista como aquel en el que se relacionan las diferentes esferas de lo común en espacios domésticos que hacen posible la comunicación (Peñamain, 2008). Aquel en el que todas sus partes, tanto domésticas como sociales se relacionan y dentro de la experiencia de la articulación debería proyectar una imagen clara para un mejor desarrollo espontáneo de la vida familiar (Segura, 2015).

TIPOLOGÍAS ESTANDARIZADAS

En el caso particular de la vivienda, las tipologías aluden a una clasificación que categoriza los distintos modos geométricos de ocupar un espacio en agrupación. Es la resultante de una serie de relaciones precias y de los contactos que modelan su concepción y la relacionan directamente con el espacio, a la actividad que se desarrolla y la técnica que se materializa (Salazar, 2016). En el caso específico de las cocinas se logran identificar 4 tipologías predominantes: tipología lineal, en L, paralelo, en U e isla.

CONTEXTO | MOTIVACIÓN

Figura 1: Casa Chilota

La cocina.
Un espacio mutante.
Un indicador cotidiano.
Un espacio compartido.
Una paradoja.

La cocina suele aparecer en el imaginario colectivo como un espacio o sistema de objetos que cumple un fin determinado, pero va mucho más allá que el siemple acto de cocinar o de comer. Al curso del tiempo la cocina forma parte de la identidad cultural de un lugar en espacio y tiempo determinado y da cabida para la generación de hábitos e ideas.

La cocina es un espacio que se está revalorizando, que acoge actividades propias de otras estancias, muchas veces llega a fundirse con el salón para conformar nuevos entornos de convivencia, adquiriendo una relevancia como estancia principal y como eje social en la vivienda.

Lógico es que esta transformación de usos condiciona el diseño del espacio y su integración en la vivienda. La concepción arquitectónica de la vivienda ha cambiado, y la cocina es un recinto dentro de ella que refleja de manera explícita los cambios sociales que estamos viviendo. Pero dejar atrás los procedimientos obsoletos no tiene que ver con abandonar las raíces de la cocina, incluso si se dirige a un público masivo.

"La cocina pasa a ser común, práctica y polivalente. Se ha unido a la sala de estar para ser un espacio compartido por la familia"

Albert Adriá, Chef.
(Instituto Silestone, 2019)

"La cocina doméstica ha salido del armario. Lejos de permanecer en un lugar aislado sirve como espacio para la negociación de la vida cotidiana"

Nita Mathur, Profesora de Sociología
(Instituto Silestone, 2019)

"Se metió hasta la cocina"
«La expresión es usada para referirse a una persona entrometida y pregunta mucho o quiere saber mucho de un tema.»

"La decisión se tomó en la cocina"
«Toda negociación, para que tenga éxito, en definitiva no se puede hacer en la plaza pública. Tiene que tener cierta privacidad, donde debe hacerse una conversación para llegar a acuerdos».

Ya en el siglo XXI y, luego de tres años de pandemia, mucho de lo que teníamos como norma debe repensarse o bien evaluarse. Si bien la vivienda corresponde a un lugar que organiza a las personas en una superficie específica según sus acciones cotidianas en un contexto de cambios continuos, los diseños de tipologías conservan cierto grado de hermetisismo en la determinación de bordes.

Así como los límites de nuestros espacios domésticos, el uso de la cocina ha cambiado, dejó de ser ese lugar aislado donde se resuelven en solitario los problemas alimenticios del hogar: la cocina se ha revelado. Hoy es más bien un lugar dinámico, abierto, bien equipado, amplio y colorido, que bien puede ostentar su propia personalidad al igual que cualquier otro espacio de la casa.

La investigación "Volviendo a situar el fuego al centro de la vivienda" busca poner sobre la mesa, a través de una metáfora, cómo la cocina en algún momento de la historia de la domesticidad, perdió su condición de centro a medida que se estandarizaba la vivienda y se priorizaba la maximización del espacio. No obstante, en la actualidad, se observa un retorno a esa condición de centro, de reunuión, de rito. Es interesante que un espacio destinado al trabajo y la produccion se transforma en un espacio promotor de interacciones sociales, un espacio articulador.

ÍNDICE

Dedicatoria..... 1
Agradecimientos..... 2
Resumen..... 4
Abstract..... 5
Glosario..... 6
Contexto | Motivación 9
1. Introducción..... 13
1.1 Marco Teórico..... 17
a. Antecedentes Históricos 17
Historia de la cocina 17
Influencias..... 19
b. Revisión de literatura y conceptos..... 22
1.2 Estado del Arte 27
1.3 La cocina y su concepción de centro..... 29
1.4 Problemática 30
1.5 Desarrollo del Tema y Delimitación del Caso de Estudio 31
1.6 Objetivos 34
1.7 Metodología 35
2. Diseño Herramienta de Análisis 40
2.1 Definición grandes conceptos 40
2.2 Definición parámetros de análisis 41
2.3 Jerarquización y relaciones entre parámetros 43

3. Presentación de Casos....44
3.1 Caso 1: Edificio Adagio....44
Ficha 01: Organización de los espacios....45
Ficha 02: Conexión entre los espacios....47
Ficha 03: Movimiento de personas....49
Ficha 04: Obstáculos y facilitadores....53
Ficha 05: Espacios promotores de convivencia....55
Ficha 06: Espacios adaptables a las necesidades....57
3.2 Caso 2: Edificio Montblanc....60
Ficha 01: Organización de los espacios....61
Ficha 02: Conexión entre los espacios....63
Ficha 03: Movimiento de personas....65
Ficha 04: Obstáculos y facilitadores....69
Ficha 05: Espacios promotores de convivencia....71
Ficha 06: Espacios adaptables a las necesidades....73
4. Resultados....76
4.1 Contextualización de los resultados....76
4.2 Resultados detallados....77
Comentarios por ficha....77
Puesta a prueba de la herramienta de análisis....79
4.3 Conclusiones específicas....82
5. Discusión....85
5.1 Contexto de la discusión....85
5.2 Discusión en detalle....86
De los Casos....86
De la Herramienta de Análisis....90
Supuestos....93
Conclusión....94
Futuras Investigaciones....95
Referencias bibliográficas....97

1. INTRODUCCIÓN

La cocina a lo largo de los años ha sido en definitiva un espacio mutante, no solo en lo físico asociado a área o ubicación, si no también el modo en que se aprecia su concepto.

La cocina comenzó siendo un espacio sucio y lleno de olores que debía alejarse de la vivienda, hasta que comenzó integrándose, pero no por completo, seguía siendo un espacio de trabajo solo para sirvientes donde se trabajaba a partir de la materia prima para llevar platos de lujo a sus señorías (Figura 2).
El período de entreguerras fue una época de grandes cambios respecto a la cocina ya que dejó de ser un espacio solo de servicio y se convirtió en un espacio social y de reunión para la familias, agregando tecnologías como neveras y hornos eléctricos. Mientras que en el periodo post guerra (Figura 3) se convirtió en un espacio más funcional y práctico en respuesta a las necesidades de la época donde el diseño se enfocó en la eficiencia y economía incluyendo el concepto del triángulo de trabajo (Fernández, 2021).
La inclusión de la mujer en el trabajo fue uno de los hitos que se consideran más relevantes, ya que las tareas domésticas se relevan a una tercera persona (Figura 4) buscando elementos que hicieran de la cocina y la alimentación algo rápido y eficiente, incluso una habitación de servicio contigua a la cocina que con la llegada de la globalización fue desapareciendo. Se comienza a masificar la compra de congelados o comida preparada, dejando el cocinar como un acto social, apareciendo el concepto de la cocina trofeo, donde los dueños muestran no solo los artefactos y tecnologías que iban apareciendo si no que también sus dotes culinarios: la cocina se abre a los espacios familiares, la habitación de servicio comienza a desaparecer.

Figura 2: La cocina Medieval

Figura 3: Cocina de Frankfurt

La cocina dejó de ser un espacio de trabajo y se convierte en un espacio dinámico y multifuncional con límites difusos donde la eficiencia y racionalización de post guerra parecieran que pasan a un segundo plano, ¿será que regresa a sus orígenes?

La relevancia del restudio recae en que los límites de la cocina comienzan a desdibujarse hasta que comienza a formar parte de otros espacios.

La condición de centro de la cocina en un contexto inmobiliario desde comienzos de siglo y especialmente a partir del año 2010 ha cambiado, la vivienda comienza a estandarizarse según tipologías, y la cocina no queda ajena a este concepto. La reducción del espacio implica que se planteen organizaciones habitacionales basadas en un sistema lineal en el accionar a modo de una secuencia de recintos compactos, ¿cómo desdibujar esos bordes?

Figura 4: La Cocina Moderna

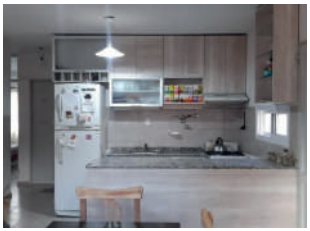


Figura 5: La Cocina estandarizada contemporánea

La maximización y rentabilidad son elementos importantes en este sentido, que han llevado a la cocina a ser un espacio sintético que muchas veces se reduce simplemente a una pared con límites difusos donde el triángulo de trabajo se desintegra. ¿Aparece la cocina como un espacio residual donde se acomodan artefactos según espacios mínimos definidos?

Fotomontaje, Autoría Propia. (2023).

Fotomontaje, Autoría Propia. (2023).

1.1 MARCO TEÓRICO

a. Antecedentes históricos

HISTORIA DE LA COCINA

Revisando algunos antecedentes históricos se puede apreciar que todo comienza desde el fuego, antes del Neolítico, cuando los humanos descubrieron el fuego, la cocina se hacía usando el calor del sol o incendios forestales en el bosque. El descubrimiento hizo que los humanos sintieran comodidad por primera vez y luego diseñó recintos "para capturar y maximizar el calor de las llamas" (Caan, 2011).

En la antigua Grecia y el Imperio Romano (Figura 6), el fuego cumplía el rol de centro de reunión y centro familiar (Muñoz, 2013), las preparaciones se realizaban al exterior de la vivienda debido al humo y los olores que se generaban al momento de cocinar, las cocinas estaban bien equipadas e integradas a la casa, pero como una habitación independiente y operadas por esclavos que debían arrodillarse para cocinar (Pino, 2007).

Figura 6: La cocina antigua

Pronto, nuevas herramientas, como chimeneas primitivas y fuegos permanentes, permitieron a los humanos desarrollar espacios de cocción o cocinas (Satriana, 2009) a partir del concepto básico del hogar. Es en la Edad Media (Figura 7), cuando las cocinas en los castillos pasan a ser un lugar importante. Enormes habitaciones con grandes chimeneas divididas en anexos que distaban del edificio principal para mantener a los sirvientes lejos de los nobles.

Figura 7: La cocina Medieval

El término "cocina como centro del hogar" se encuentra a menudo en casas tradicionales y de carácter vernáculo (Figura 8), donde factores como el clima imponen un acondicionamiento físico y ambiental, allí la cocina ocupa un lugar de privilegio: es el recinto de preparación de comidas, pero sobre todo es el espacio destinado al encuentro familiar (Sahady, 2009). Es en esta atmósfera donde se planifican las actividades del día a día, donde se habla de lo cotidiano y lo divino, donde se cuentan fábulas y donde se realizan incluso actividades económicas como tratos o trueques entre comensales.

Cuando se inventa la chimenea (Cámara, 1951) durante el siglo XII, surge el primer hito que genera una transformación en el diseño espacial de la cocina, ya que el fuego entra a la vivienda. Sin embargo, será hasta el siglo XVIII donde se inventa la cocina económica, que permitió mayor control en las preparaciones, no obstante, el problema del humo y los olores aún persistía, es por eso que hasta comienzos del siglo XIX la cocina se concibió como un lugar sucio y lleno de olores para un grupo de personas mientras que, para las viviendas más humildes, era el único lugar que proporcionaba calor (Rubio, 2016).

Figura 8: La cocina Vernácula

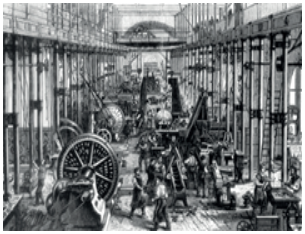


Figura 9: Industrialización

En la época de la industrialización (Figura 9), a fines del siglo XIX, la gente de clase media trató de imitar los lujosos estilos de cocina de clase alta: viviendas pequeñas donde la cocina pasa a ser la habitación principal de la vida familiar. Ya en el siglo XX las condiciones de vida comienzan a cambiar, las mujeres se volvieron cada vez más activas en la industria, asumiendo empleos remunerados para garantizar la subsistencia familiar, dado que los ingresos de los hombres no eran suficientes (Pino, 2007).

Figura 10: Artefactos

Durante la década de 1940 se comercializan las primeras campanas extractoras de aire (Figura 11) que resolvían uno de los principales problemas técnicos, permitiendo que la cocina se abriera espacialmente a las zonas comunes de la vivienda, junto a otros artefactos como refrigeradores, tostaderas, batidoras y hornos microondas (Figura 10). En la década de 1950 se producen cambios drásticos en la sociedad, partiendo de la base de que la segunda Guerra Mundial coincide con el momento de la revolución y expansión de la industria norteamericana (Pedragosa, 2015), Además, con la inclusión de la mujer en el mundo laboral y la Globalización surgirá un segundo hito. Durante el 1980 las mejoras en los extractores de olores permitieron a la cocina abierta estar más integrada a la sala de estar.

Figura 11: Primera campana extractora de aire 1940

La percepción de la cocina cambia por los hábitos alimenticios de las personas, el consumo de comidas preparadas y procesadas aumenta y se comienza a apreciar de una manera diferente el espacio de cocina. Se comienza a albergar el acto social de comer y es a finales de siglo donde se comercializan nuevos artefactos domésticos tecnológicos, como lavavajillas, horno eléctrico, batidoras, entre otros (Figura 12)

Figura 12: La cocina trofeo

De este modo, se instaura el concepto de la “cocina trofeo”, donde la adquisición de los electrodomésticos muestra cierto estatus social y donde la cocina se transforma en un espacio que ha de ser visibilizado. Actualmente, vivimos la masificación de estos artefactos, que cada vez buscan reducir los tiempos de uso y automatizar los procesos asociados a la producción de alimentos. Con ello, la cocina se ha ido transformando en un espacio multifuncional, donde no sólo se cocina, sino que se trabaja, se come y sirve como punto de encuentro para reuniones sociales. La pandemia de COVID-19 fue un factor que potenció este cometido, ya que el confinamiento puso en valor a la cocina dentro del núcleo familiar como lugar de reunión, es decir, la cocina volvió a ser el centro del hogar de las familias actuales.

La relevancia de una revisión histórica respecto a los cambios espaciales de la cocina lleva a indagar cuáles han sido los precursores de aquellos cambios. Tal como se ha mencionado anteriormente, a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX la cocina como espacio sufrirá varias transformaciones hasta llegar a concebirse como un espacio organizado estratégicamente para lograr una mayor funcionalidad.

INFLUENCIAS:

(Catherine Beecher, Christine Frederick, Benita Otte, Margarette Schütte)

En este proceso hay algunas mujeres que jugaron un rol estratégico y que se presentan a continuación destacando sus principales aportes. Aquellos diseños y estudios son realizados principalmente por mujeres, de las cuales se rescata Catherine Beecher, quien logra integrar la cocina a leña al interior de la vivienda; Christine Frederick, quien sienta las bases de la racionalización y optimización del espacio, Benita Otte que propone maneras de racionalizar el espacio bajo los parámetros propuestos por Frederick, y Margarette Schütte, quien recopila y busca la maximización del espacio de la cocina dentro de viviendas sociales. Lo que se busca analizando los casos es un patrón que permita visualizar cuáles son los parámetros de diseño principales y cómo evolucionan y adaptan según el paso del tiempo.

A mediados de siglo XIX aparece la americana Catherine Beecher (Figura 13), quien propone una distribución de mobiliario que se caracteriza por una definición de trabajo contínuo adosado a la pared (Figura 14) y bien iluminado en función del fogón (Espegel, 2018), este modelo lo basa en función a observaciones que ella tenía respecto a los buques que había en Estados Unidos.

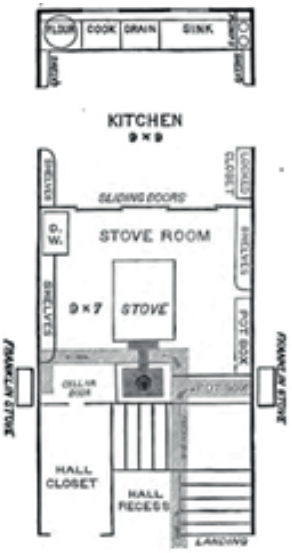


Figura 13: Cocina propuesta por Catherine Beecher

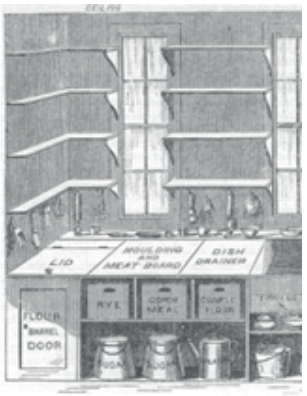


Figura 14: Mobiliario de Cocina propuesto por Catherine Beecher

Es en el siglo XX donde se comienzan a extender las redes de agua potable, de electricidad y de gas, que junto al aumento exponencial de asociaciones Femeninas (Espegel, 2018) tras la segunda Guerra Mundial dan cabida al desarrollo de ideas de diseño para poder maximizar y utilizar los servicios a favor de las amas de casa dentro de su espacio de trabajo. En este punto se genera un hito que transforma la cocina eliminando el fuego del interior de la vivienda y reemplazándolo por gas. Es en 1913 cuando Christine Frederick realiza un análisis científico bajo el concepto de eficiencia de una de las cocinas tradicionales que carecían de servicio doméstico, y desarrolla unos diagramas comparativos entre los movimientos que hace un ama de casa durante su proceso de trabajo, logrando identificar 3 vértices relevantes en el proceso que hoy en día se conocen como el “triángulo de trabajo”. Un concepto que establece que el orden y la eficiencia en la cocina se alcanzan únicamente al conjugar los elementos materiales con un proceso secuencial (Carreiro, s.f).

Figura 15: Análisis de Christine Frederick

Gracias a la creación de la Bauhaus y también el hecho de que la mujer se le permite estudiar, aparece en 1923, cuatro años después de la fundación de la Bauhaus, Benita Otte, quien propone un modelo de cocina < La casa Modelo > "Haus am Horn" (Valdivieso, s.f), donde se busca la forma de racionalizar el espacio aplicando los criterios de racionalización (Bravo, 2011) para facilitar el trabajo del ama de casa que carecía de servicio doméstico (Figura 16).

Figura 16: La Casa Modelo

La cocina habitual de estos años estaba comúnmente equipada mediante una serie de aparadores para almacenar alimentos y menaje junto a alguna que otra mesa donde realizar las tareas de limpieza y de preparación, todo estaba yuxtapuesto entre la cocina, el fregadero y la nevera, por lo tanto, propone un tipo de cocina compacta e integrada, compuesta por armarios murales y de base dispuestos en forma de L (Aicher, 1991). Así se definía una forma de trabajo continua donde quedarían espacios inferiores liberados, la opción de sentarse, iluminación y ventilación adecuada, limpieza y también mantenimiento. Este espacio era visto como una estancia de trabajo y únicamente para una persona, pero adyacente al comedor y separados solamente por una puerta.

Figura 17: La cocina de Frankfurt

En 1924 aparece Margarette Schütte con su reconocida "cocina de Frankfurt", (Figura 17) donde busca la forma de racionalizar la organización doméstica, proponiendo una cocina compacta e integrada que fuera también hogareña, teniendo en cuenta la necesidad de reconstruir viviendas sociales tras la guerra y así alcanzar el objetivo de una óptima y ergonómica organización del espacio buscando la manera de ahorrar todo el esfuerzo innecesario (Schütte, 1945).

Luego de los aportes de estas 3 mujeres influyentes aparecen otros diseños y modelos de cocina tales como: La cocina de Stuttgart, "Die Wohnung" (1927) de J.P. Oud; La cocina de Múnich de Hanna Löw (1930); La cocina Total Funrnishing Unit de Joe Colombo (1972); La cocina para cocinar de Otl Aicher (1982); La cocina de Charlotte Perriand Lo que tienen en común estos casos es diseñar bajo el concepto de racionalización, incluyendo el triángulo de trabajo propuesto por Catherine Beecher dentro del diseño (San Bartolomé, 2017).

Es indudable que los casos reseñados supusieron importantes avances en las determinaciones de la cocina contemporánea como espacio principal de una vivienda (Bravo, 2011). Sumado a la incorporación de estándares mínimos de confort: generalizando instalaciones de alcantarillado y saneamiento y buscando la racionalización y organización de las tareas.
Los casos permiten hallar un patrón de diseño ligado a los cambios sociales y el contexto de la época. Es por ello que se reafirma una necesidad de hallar una relación el pasado y el presente.

¿Podría la cocina reubicarse y determinar nuevos patrones?

Tipo de cocina	Relación con el triángulo de trabajo
Cocina Lineal	Abarca a lo largo de una pared, el triángulo de trabajo se desdibuja y se transforma en una línea
Cocina Paralela	Tiene dos filas de armarios en paredes opuestras, por lo general se contiene en una el horno y en la otra el refrigerador.
Cocina en L	Los armarios utilizan dos paredes adyacentes. Se preserva el triángulo de trabajo y existe un espacio para una mesa.
Cocina en U	Con mobiliario en las tres paredes. Es donde más se evidencia el triángulo de trabajo.

Tabla N°1: Tipologías de cocina y relación con el triángulo de trabajo.

Después de revisar la historia de la cocina, resulta necesario adentrarse en reflexiones y opiniones de estudiosos sobre este tema para enriquecer la comprensión de la cocina como espacio y como práctica cultural, así descubrir nuevas interpretaciones y enfoques de la cocina.

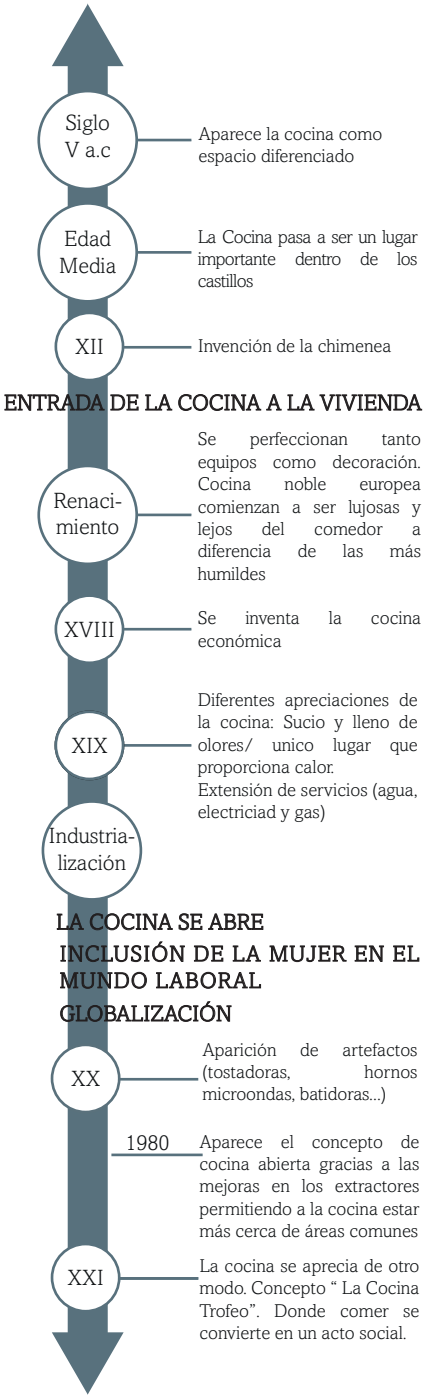


Figura 18: Línea de tiempo, hitos cocina

b. Revisión de literatura y conceptos

Figura 19: Interior de una casa tradicional.

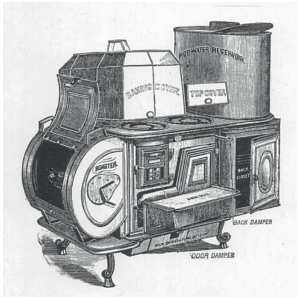


Figura 20: Cocina dotada de estufas de múltiple empleo, producida en 1830 y elogiada por Catherine Beecher en su libro “The American Women´s Home” de 1869. Fuente: Camesasca 1971

Para la comprensión de la cocina en su totalidad, es fundamental abordar no solo el espacio de la cocina en sí, sino también revisar La Vivienda y La Domesticidad.

La vivienda es un espacio íntimo, un entorno construido en el que se llevan a cabo principalmente las actividades y tareas necesarias para la reproducción. Es en este espacio privado donde se establece el núcleo central de la vida cotidiana.

En las últimas décadas, se han producido notables revoluciones en los ámbitos productivo, tecnológico y social, lo cual requiere una revisión del concepto de "vivienda" y de los sistemas de pensamiento que empleamos en su diseño (Montaner., & Muxí Z., 2010). La mayoría de las normativas y reglamentos actuales, que restringen los requisitos de diseño de las viviendas, se fundamentan en valores y parámetros que han quedado obsoletos. Es necesario adaptarse a los nuevos avances y considerar aspectos como la sostenibilidad, la flexibilidad y las necesidades cambiantes de los habitantes para crear viviendas que promuevan el bienestar y la calidad de vida.

La vivienda moldea nuestras interacciones, nuestras emociones y nuestra percepción del entorno, es de importancia considerar no solo la funcionalidad y estética de los espacios, sino también el aspecto emocional y social (Lleó, 2005). Los espacios habitables son promotores de bienestar, creatividad y de conexión con los demás (Figura 19). Y por lo mismo, puede repensarse el diseño de espacios como el de la cocina eliminando estereotipos de géneros (Muxi, 2009) considerando aspectos asociados a la división equitativa de tareas domésticas y la creación de espacios más inclusivos para promover la igualdad, promover la autonomía y el bienestar de las personas que se involucran en las tareas domésticas.

Lo doméstico, la cocina, no se trata solo de tener un espacio físico para elaborar las comidas, sino de crear un sentido de pertenencia y de comunidad que involucre los demás espacios del hogar (Bauer, 1994). La creación de ambientes cálidos y acogedores que promuevan la interacción social y el desarrollo de relaciones significativas son elementos que no deben quedar ajenos al diseño del espacio doméstico, abogar por la creación de espacios residenciales que faciliten la vida familiar y comunitaria, promoviendo la participación de los residentes y fomentando la creación de redes de apoyo.

Los cambios en la concepción de la vivienda y cómo reflejan los valores y necesidades de cada época se ve reflejado también en la cocina, la cual no debe entenderse como un atributo aislado, sino como el conjunto de emociones que uno tiene por la casa que se siente propia. Esas emociones tienen que ver con la intimidad, con la comodidad y con la familia. Así como una sensación donde se incorporan los sentimientos y no solo se les da refugio (Rybczynski, 2001). La construcción de espacios como la cocina, siempre pueden haber sido construidos de manera diferente, detalles en los diseños pueden ser impresisos, poco prácticos o incómodos, y a veces exigen mayor esfuerzo para las personas que sí la usan constantemente. La altura de los mesones puede ser muy baja para una jornada de prepapracion picando alimentos y organizando ingredientes, donde a veces queda a la misma altura del lavaplatos y la estufa, lo que se traduce en dolores de espalda e incomodidad.

Figura 21: Sobremesa.

A veces las cocinas pueden ser muy oscuras para las actividades normales como pelar, picar, usar cuchillos y manipular objetos calientes. El diseño debe prever y adecuar los espacios y cajoneros para electrodomesticos que luego los habitantes pueden conseguir y que hacen las labores domesticas más fáciles. De este modo se evita readecuar partes del espacio y rediseñar encima de lo construido.

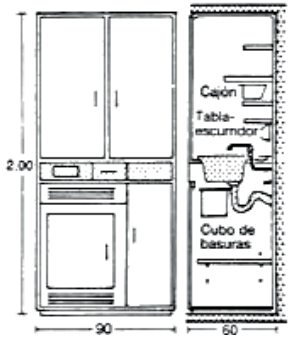


Figura 22: La cocina Americana “de Armario”.

Todo el interior doméstico se relaciona con el confort, se relaciona con los objetos, con su funcionalidad y finalidad. De hecho, lo público en la Edad Media era lo más importante, poco se fijaban en sillas cómodas para las salas de sus casas. “Era la mentalidad de la época y no la inexistencia de sillas confortabels lo que explica la austeridad de la casa medieval” (Rybczynski, 2001).

De una habitación de servicio que ha acogido innovaciones técnicas de la casa, la cocina ha ganado terreno como habitación en la vida familiar (Monteys, 2001). En las últimas décadas, el papel de la ama de casa en América del Norte ha sido fundamental en la integración de la cocina como una habitación central en la vida doméstica. En la Unité d'Habitation de Marsella, se estableció que "el ama de casa no deberá desatender a sus invitados aunque tenga que estar en la cocina". Así, surge el concepto de la cocina-comedor (Figura 23), una gran habitación que se convierte en el corazón de la vida familiar, y que se muestra como símbolo de modernidad con sus nuevos materiales brillantes y electrodomésticos. Esta cocina planteada de esta manera puede convertirse fácilmente en un centro de atracción de la vida doméstica (Figura 24), que carece de estereotipos.

Figura 23: La cocina comedor

Figura 24: Una fotogrfía de prensa. El presidente Frances, Jacques Chirac en la cocina de su casa.

Con esta evolución, comienza a ser posible hablar de la desaparición de la cocina como una pieza independiente, y en su lugar, se hace referencia a las partes de la casa en función de las actividades que se realizan en ellas. Así, el acto de comer o cocinar puede realizarse indistintamente en el mismo espacio, reemplazando las estancias separadas de comedor y cocina como una forma de organizar la casa.

Esta perspectiva refleja un enfoque más fluido y flexible en la organización de los espacios domésticos. Sin embargo, el cambio más significativo se produce en los hábitos relacionados con la compra, preparación y consumo de alimentos. Los horarios laborales y la facilidad de comer fuera de casa, incluso la creciente simultaneidad entre la comida y la audiencia televisiva, parecen indicar que la cocina, como lugar exclusivo para preparar todas las comidas del día, está perdiendo relevancia.

Paradójicamente, la cocina parece mantener su valor como habitación central de la casa.

Cocina Sureña. Autor: Arturo Borquez 1984

Cocina Sureña. Autor: Arturo Borquez 1984

1.2 ESTADO DEL ARTE

LA EVOLUCIÓN DEL ESPACIO DOMÉSTICO EN EL SIGLO XX

La tesis doctoral de Esther Liñan Pedregosa (2015), de la Universidad Politécnica de Madrid titulada "La evolución del espacio doméstico en el siglo XX" entrelaza la evolución del espacio doméstico junto a las modificaciones de la posición social de la mujer a lo largo del siglo, identificando cuales son los mecanismos arquitectónicos que generan que la cocina sea un espacio articulador de la vivienda. Permite dar cuenta que hay elementos arquitectónicos tales como mobiliario, accesos, iluminación, circulaciones, que trascienden en el tiempo, pero que a su vez hay otros que no han trascendido, como por ejemplo la presencia del triángulo de trabajo. Lo que da cabida a plantearse si la racionalización estará siendo reemplazada en la actualidad por otros conceptos.

EFICACIA Y EFICIENCIA DEL ESPACIO DE LA COCINA REVISADA DESDE EL TRIÁNGULO DE LA COCINA

La investigación "Effectiveness and efficiency of kitchen space reviewed from the kitchen triangle concept in small flats case study 'Rusunawa' Manis Jaya, Tangerang city, Banten" de Kendall Ferdinand (2019) estudiante de Magister en arquitectura en la universidad de Tarumanagara Jakarta, Indonesia. postula que la presencia de viviendas y asentamientos verticales en las grandes ciudades se debe a la estrechez de zonas residenciales, causando nuevos problemas como también espacios interiores estrechos, siendo ineficaces e ineficientes, para ello examina la eficacia y eficiencia basado en el concepto del triángulo de trabajo en la cocina, como un espacio que satisfacen las necesidades familiares de alimentos en un apartamento. Este estudio avala que la eficiencia va directamente relacionada con el triángulo de trabajo, sin embargo se estudia la cocina solamente bajo ese parámetro, sin atender el concepto de multifuncionalidad o espacio familiar, ¿es que estos conceptos no pueden mezclarse?

LA COCINA, EL CORAZÓN DEL HOGAR

Desde el Instituto Silestone, a través de su publicación Global Kitchen (2019), se presenta una investigación titulada "La cocina, el corazón del hogar. Tendencias sobre el rol de la cocina como centro de vivienda en los hogares del siglo XXI", plantea principalmente que la cocina es un espacio multifuncional, que es un espacio vivo y que se transforma de manera permanente, ya que está condicionada netamente por los cambios sociales que existen.

LOS IMPACTOS DEL DISEÑO ESPACIAL DE LA COCINA Y EL COMEDOR EN LA EXPERIENCIA DE COCINAR Y COMER EN EDIFICIOS RESIDENCIALES

El estudio “The impacts of kitchen and dining spatial design on cooking and eating experience in residential buildings: a scoping review” escrito por Anahita Sal Moslehian, Elyse Warner y Fiona Andrews fue publicado en el Journal of Housing and the Built Environment el año 2023. Realiza una revisión de alcance sistemática para proporcionar una visión general de las características de diseño en la cocina y comedor en edificios residenciales y su impacto en las experiencias de cocinar y comer, incluyendo el tamaño, las cualidades interiores y la conexión a otros espacios. Este último concepto es relevante para la presente investigación ya que se busca estudiar la cocina en su “condición de centro” como elemento articulador. Lo que puede ser indicio de que en la actualidad ya no se busca racionalización en la cocina, más bien que sea una experiencia. Los autores, señalan que, a pesar de la variedad de estudios revisados, actualmente no hay suficiente evidencia para informar decisiones de diseño. Lo anterior se toma como una oportunidad para esta investigación para lograr identificar que decisiones de diseño son acertadas o no, utilizando un enfoque que explora detalles de las características no solo del diseño de las cocinas si no que su rol y relación con el entorno doméstico.

De los estudios se considera un patrón común que analiza los elementos arquitectónicos espaciales y funcionales y sus variaciones a lo largo del tiempo, centrándose en la cocina como un elemento aislado de otros espacios de la vivienda. Sin embargo, si se desea evaluar su condición de núcleo del hogar, es necesario realizar un estudio de la cocina relacionado a los demás programas de la vivienda.

Por un lado, aparece un concepto relacionado a la eficiencia y racionalización que se resume en el concepto del triángulo de trabajo, y por otro lado aparece un concepto de articulación, relacionado a lo social y a las conexiones. Lo que no parece ser estudiado es la condición de centro de la cocina dentro de la vivienda, y una apuesta sobre qué podría desaparecer o mutar. Es por lo anterior que en esta investigación se busca aportar a través de una relación entre articulación y eficiencia. Pareciera que el concepto del triángulo de trabajo está perdiendo vigencia - ¿o está obsoleto? - y no hay un por qué claro. ¿está la eficiencia y racionalización pasando a un segundo plano? ¿con qué otros elementos están compitiendo?

1.3 LA COCINA Y SU CONCEPCIÓN DE CENTRO
A lo largo de la historia

FUNCIÓN CENTRAL

En las sociedades antiguas, la cocina se consideraba principalmente un espacio funcional destinado a la preparación de alimentos. Era un lugar de trabajo donde se realizaban tareas culinarias y se almacenaban utensilios y alimentos. La cocina estaba separada de los espacios de vida social y se percibía más como un área de servicio que como un centro de la casa.

EVOLUCIÓN DE LA ESTRUCTURA Y DISEÑO

A medida que las sociedades evolucionaron, se produjeron cambios en la estructura y diseño de las viviendas. Con el tiempo, la cocina comenzó a integrarse más en el diseño de la casa, conectándose con otros espacios y convirtiéndose en un centro de actividad familiar. La disposición de los muebles y electrodomésticos se adaptó para permitir una mayor comodidad y eficiencia en las tareas culinarias.

CAMBIOS EN LAS DINÁMICAS FAMILIARES

A medida que las dinámicas familiares cambiaron y se valoró más la participación de todos los miembros en las tareas del hogar, la cocina se convirtió en un espacio de encuentro y colaboración. Se fomentó la interacción social y el intercambio de experiencias en la cocina, lo que llevó a una mayor valoración de este espacio como centro de la vida familiar.

DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS Y ELECTRODOMÉSTICOS

La introducción de nuevas tecnologías y electrodomésticos en la cocina ha sido un factor determinante en la evolución de su concepción como centro de la casa. La incorporación de estufas, refrigeradores, lavadoras de platos y otros aparatos facilitó las tareas domésticas y cambió la forma en que se realizaban las actividades en la cocina. Esto permitió que la cocina se convirtiera en un espacio más funcional y cómodo, promoviendo así su centralidad en la vida diaria.

ENFOQUE EN LA ESTÉTICA Y DISEÑO

En las últimas décadas, ha habido un enfoque creciente en la estética y el diseño de la cocina. Se ha reconocido su importancia como un espacio de expresión personal y social. Las cocinas modernas se han convertido en espacios bien equipados, con diseños elegantes y funcionales que reflejan las preferencias individuales y las tendencias contemporáneas.

1.4 PROBLEMÁTICA

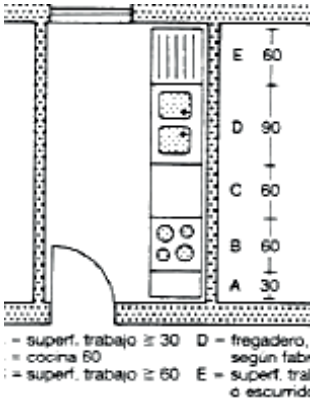


Figura 25: Planta de una cocina con muebles a un solo lado.

Existen dos grandes conceptos que parecieran estar en una batalla. Eficiencia y articulación, que, si bien hay investigaciones sobre cada uno de estos elementos en la cocina, que al parecer no se mezclan. ¿De qué manera pueden convivir?

Teniendo en cuenta los indicios de cambios ocurridos a la fecha, donde aparecen nuevos artefactos; donde la cocina ya no es un espacio con límites definidos, sino que es un espacio dinámico, abierto, de reunión; donde claramente las condiciones, las demandas y el contexto actual de la vivienda ha cambiado, donde comienzan a aparecer grandes edificios con tipologías estandarizadas; se plantea la pregunta de que si es posible que el triángulo de trabajo, ese santo grial del diseño de interiores donde almacenamiento, cocción y lavado están alineados pueda desintegrarse, llegando a una máxima expresión sintética del espacio de cocina y que aun así, siga siendo un espacio articulador? ¿Puede el triángulo de trabajo desaparecer en la cocina y aun así funcionar? ¿Puede ser la cocina un espacio sumamente sintetizado, y aun así ser el centro del hogar?

Figura 26: Perspectiva de una cocina con muebles a solo un lado. Neufert.

Año	N° Deptos.	%
1970	116.748	7%
2002	474. 199	12,6%
2018	1.138.062	17,5%

Tabla N°2: Datos Censo 2002

Gran pregunta

¿De qué manera la cocina puede mantener su condición de centro del hogar, a pesar de estar configurada como un espacio sintetizado?

Pequeñas preguntas

¿Puede ser una cocina eficiente y al mismo tiempo un espacio articulador?
¿Puede el triángulo de trabajo desaparecer en la cocina y aun así ser un espacio funcional?

1.5 DESARROLLO DEL TEMA Y DELIMITACIÓN DEL CASO DE ESTUDIO

Al analizar la evolución de la cocina como centro, se inicia una investigación sobre su transformación a lo largo de la historia, con el objetivo de comprender los patrones que generan dichos cambios. Para lograr esto, se realiza un exhaustivo estudio de antecedentes desde la prehistoria hasta la actualidad. Durante este análisis, se identifican diversos hitos que han marcado la transformación de la cocina, como el período de entre guerras y postguerra, la creación de la Bauhaus, la inclusión de la mujer en el mundo laboral, la incorporación de instalaciones sanitarias en los hogares y la llegada de artefactos modernos.

Todo este proceso ha generado cambios significativos en la concepción de la cocina. Antiguamente, era considerada un espacio sucio y lleno de olores que se relegaba a un rincón, especialmente durante la Edad Media. Sin embargo, durante el período de entreguerras, experimentó una transformación hacia un lugar de trabajo, eficiencia y maximización de recursos, donde la mujer del hogar asumía la responsabilidad de ingresar la materia prima y salir unas horas después con un delicioso plato para toda la familia.

Con el tiempo, la cocina comenzó a integrarse en otros sectores del hogar, abriéndose y permitiendo una menor hermeticidad, lo que facilitó la interacción con los espacios sociales de la vivienda. La inclusión de la mujer en el mundo laboral permitió que en algunas familias se contara con una tercera persona encargada de la cocina y las preparaciones, incluso llegando a disponer de una habitación de servicio.

La globalización y la llegada masiva de artefactos también desempeñaron un papel importante en la evolución de la cocina. Estos avances tecnológicos comenzaron a minimizar los espacios de preparación, valorando cada vez más la comida como un encuentro social y de interacción.

Pareciera que la maximización del espacio y la eficiencia en la cocina de post guerra comienza a pasar a un segundo plano, siendo superado por la interaccion social entre miembros.

La cocina
historia y patrones se
entrelazan.

Antaño, un rincón oscuro
y desatendido,
donde olores y suciedad
se confundían.

En el período de guerras
y postguerra,
la cocina se volvió
eficiencia y labor,
la mujer del hogar se
convirtió en guerrera,
ingresaba y salía con un
plato de sabor.

Poco a poco, la cocina se
abría al mundo,
dejaba su hermetismo, se
expandía.

La mujer se unía al
mundo laboral,
otras manos se encarga-
ban de la preparación,
incluso una figura de
servicio, especial,
el hogar encontraba
nueva configuración.

La globalización trajo
cambios intensos,
artefactos y masificación
se hicieron notar,
el espacio de prepara-
ción se volvió inmenso,
la comida, un encuentro
para disfrutar.

En el auge inmobiliario
chileno se debate,
la limitación del espacio
en su diseño,
el triángulo se desvanece
y se dilata,

A pesar de la reducción a
la pared,
la cocina sigue siendo el
corazón del hogar,
un articulador.

Aunque el espacio
imponga su desafío,
la cocina persiste como
espacio vital,
materiales tradicionales,
un buen brío,
el pasado presente en
cada detalle.

La cocina, símbolo de
transformación,
donde la historia se
entrelaza con el hoy.

Es interesante cuestionar si, dado el cambio de enfoque hacia la interacción social en la cocina, la regla del "triángulo de trabajo" propuesta por Catherine Beecher y mantenida a lo largo del tiempo por otras mujeres influyentes en el diseño de cocinas, pierde vigencia o se vuelve obsoleta.

El concepto del triángulo de trabajo se basa en la idea de que las tres áreas principales de la cocina, a saber, la zona de cocción, la zona de preparación y la zona de almacenamiento, deben estar ubicadas en forma de triángulo para maximizar la eficiencia y el flujo de trabajo. Esta regla ha sido ampliamente utilizada en el diseño de interiores y se ha considerado una norma a seguir.

Sin embargo, si la prioridad actual en el diseño de cocinas está cambiando hacia la interacción social y la experiencia compartida, podríamos replantearnos si el triángulo de trabajo sigue siendo la regla más relevante. Es posible que enfoques alternativos, como la distribución del espacio en función de las actividades sociales y la comodidad de los usuarios, sean más adecuados para crear una cocina acogedora y propicia para la interacción.
En este sentido, el triángulo de trabajo podría entrar en crisis y requerir una reevaluación. Lo que no necesariamente significa que esté completamente obsoleto, ya que la eficiencia en la preparación de alimentos sigue siendo importante, pero podría ser necesario complementarlo con otros aspectos que fomenten la interacción y la convivencia en el espacio de la cocina.

Para delimitar el caso de estudio se tiene en cuenta el contexto del auge inmobiliario en Chile, donde las viviendas se diseñan dentro de un espacio definido y con restricciones inmobiliarias, el diseñador se enfrenta al desafío de cumplir con las solicitudes y requisitos bajo variables constructivas, normativas y de producto (Saavedra, 2023). La puesta en crisis del triángulo de trabajo en este contexto implica que la disposición tradicional de los elementos clave de la cocina, como el refrigerador, la zona de cocción y el lavado, se desintegre y se convierta en una configuración lineal: Reducida a una pared. Esto plantea la pregunta de cómo un espacio reducido a una pared puede seguir siendo un lugar que articule actividades, refleje valores del pasado y funcione como el centro del hogar.

¿Cómo relacionar parámetros de diseño del pasado con los del presente?
¿Cómo relacionar eficiencia con articulación?

1.6 OBJETIVOS

OBJETIVO PRINCIPAL

El objetivo principal de la investigación es diseñar una herramienta de análisis que permita estudiar la relación entre eficiencia y articulación de la cocina en su condición de centro del hogar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Revisar antecedentes con una mirada espacial, funcional y social del rol que la cocina jugó al interior de la vivienda y su condición “de centro” a lo largo de la historia.

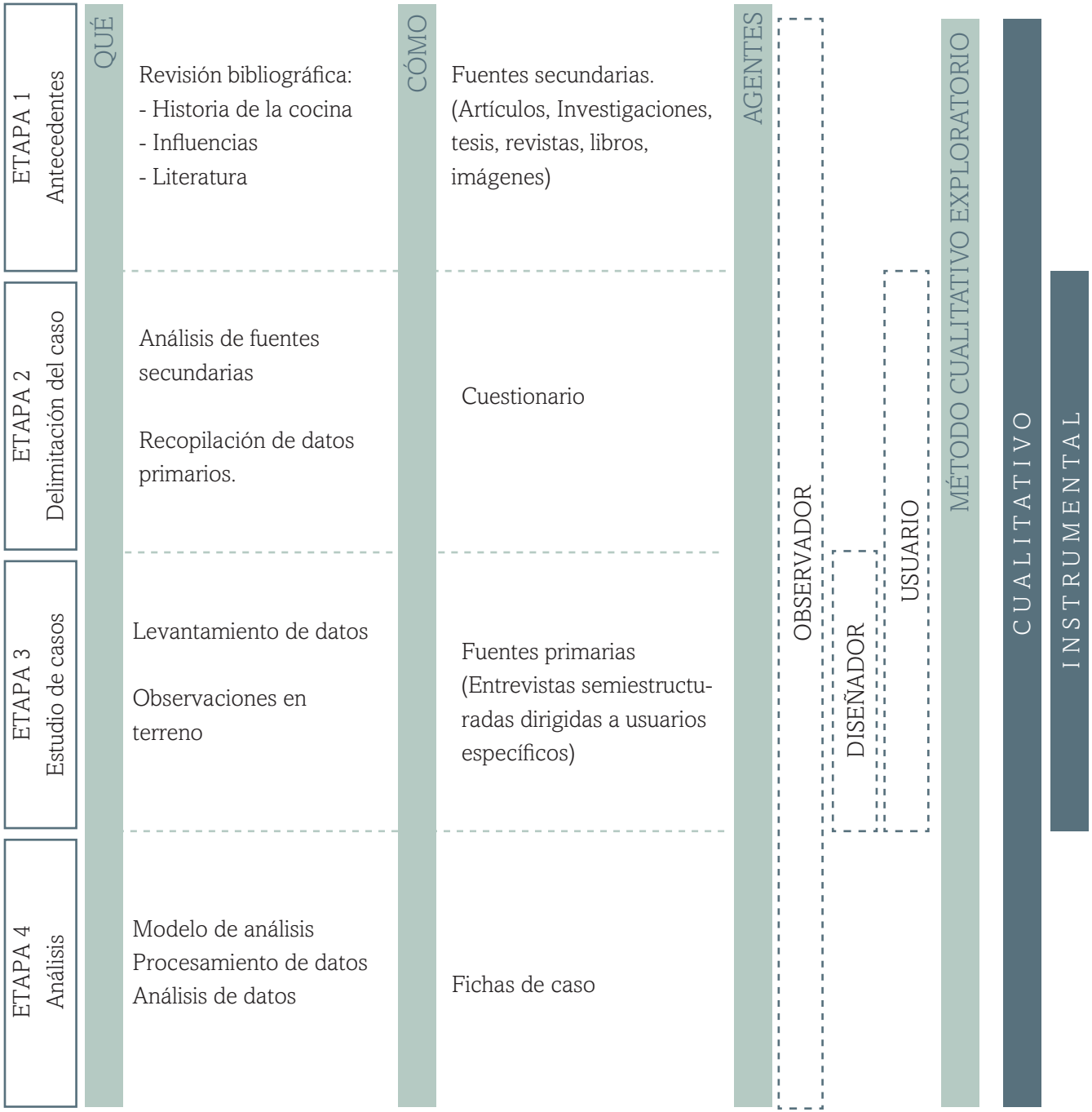
Determinar una herramienta de análisis, síntesis y evaluación de espacio cocina, sus implementos y su entorno doméstico para evaluar el grado de desempeño del diseño de las cocinas en departamentos.

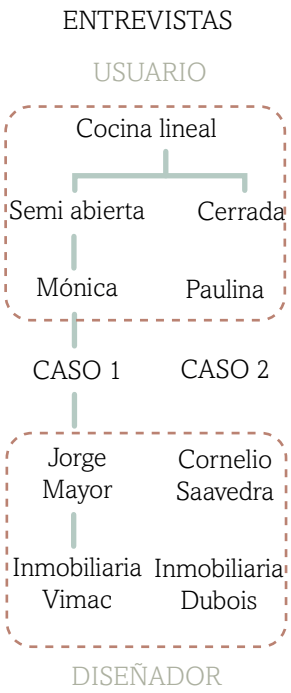
Analizar soluciones arquitectónicas contemporáneas que logran la relación entre eficiencia y articulación.

Comparar y explorar las características y las implicaciones de configuraciones lineales en el contexto actual del diseño de cocinas.

Estudiar el rol del triangulo de trabajo dentro de la cocina.

1.7 METODOLOGÍA





A fin de cumplir con el objetivo de elaborar una herramienta de análisis que permita estudiar la relación entre eficiencia y articulación en la vivienda estandarizada, se propone una metodología con enfoque cualitativo exploratorio, que se fundamenta en un análisis exhaustivo de antecedentes relevantes en diversas áreas de estudio, como la historia de la cocina, la influencia de personalidades destacadas y las perspectivas de renombrados arquitectos en relación al tema. Lo que permite identificar patrones y tendencias que sirven como base para plantear interrogantes y cuestionamientos para delimitar el caso de estudio.

Se utiliza tanto bibliografía como un cuestionario diseñado específicamente para evaluar la pertinencia y validez de la selección del caso. Esto permite asegurar que el caso estudiado fuera relevante y representativo en relación al tema de investigación.

En cuanto al análisis de los datos, se llevan a cabo entrevistas tanto a usuarios específicos como a los diseñadores de los edificios en estudio. Estas entrevistas proporcionan información detallada y perspectivas complementarias, permitiendo realizar comparaciones y contrastes a través de la generación de fichas de caso.

Se utilizan imágenes y versos a lo largo del documento en función de una historia cultural, resultando estimulante más allá de entenderlos como documentos, perimiten dar cuenta del habitar con el paso del tiempo.

Para definir el método de análisis, siempre se tuvo presente la realización de un análisis comparativo por casos de estudio. Para ello, fue crucial definir con precisión el caso de estudio en cuestión. Se menciona el estudio de la cocina como punto de partida, pero dentro de este ámbito se descubrió un vasto mundo de tipologías, variaciones y estándares que requerían un enfoque específico acorde a los objetivos de la investigación. Una vez lograda la delimitación del caso de estudio, lo que llevó a una especie de crisis en cocinas estandarizadas considerando el contexto actual, se procedió a visitar los casos de estudio seleccionados.

A partir de un cuestionario aplicado a 130 personas, se eligieron cinco casos de tipología de cocina lineal (donde el refrigerador, la cocina y el área de lavado están alineados). Esta elección se basó en el hecho de que esta tipología evidencia la desintegración del denominado "triángulo de trabajo", que se considera fundamental para el funcionamiento eficiente de una cocina. Sin embargo, es importante destacar que se sostiene la creencia de que incluso en cocinas que no siguen la disposición tradicional del triángulo de trabajo, estas pueden ser espacios que articulan la vida en el hogar de manera funcional y con una identidad propia.

De los cinco casos seleccionados, se llevó a cabo un análisis en profundidad de dos de ellos. Para determinar la metodología de este análisis, se recurrió a la literatura especializada y se identificaron parámetros clave según diversos autores, como Beatriz Colomina, Joseph María Montaner, Xaida Muxi, Blanca Lleó, entre otros. Estos parámetros se relacionan con la eficiencia, la articulación y la interacción en el espacio de la cocina. Dicha revisión bibliográfica permitió la generación de un listado jerarquizado de palabras clave que, en su mayoría, se derivan de los conceptos de interacción y flujos que Beatriz Colomina explora en su libro "La Domesticidad en Guerra".

	Desgloce de conceptos	Conceptos Micro	
Flujos	Movimientos y desplazamientos	Análisis de desplazamientos	Funcionalidad y accesibilidad:
	Optimizacion del recorrido	Pausas y movimientos	Organización y almacenamiento
	Ubicación y disposición	Zonas de mayor actividad	Obstáculos fisicos
	Obstáculos y facilitadores	Análisis de rutas	Zonas de congestión
Interacciones	Organización de actividades	Análisis conexiones	Facilitadores de circulación
	Optimizacion del flujo de trabajo	Distancias	Adaptabilidad y flexibilidad
	Disposición del mobiliario	Obstáculos y dificultades	Distribución de espacios
		Puntos de interés	Flujo de actividades
		Eficiencia del espacio	Zonas de interacción
		Secuencia de actividades	Coordinación y Colaboracion
		Distribución del espacio	Zonas de Conversacion
		Orientación	Visibilidad

En la tabla se comprende que todo se origina a partir de la literatura, donde se establece que la relación entre eficiencia y articulación se basa en los flujos e interacciones dentro de la vivienda. Sin embargo, es fundamental definir qué entendemos por "flujos" y qué entendemos por "interacciones". En la columna central de la tabla emergen nuevos conceptos que servirán como base para profundizar en cada uno de ellos, como se detalla en la columna 3.

A medida que se avanzaba en la investigación, se identificó la repetición de varios parámetros, lo que resultó esencial para determinar cuáles serían finalmente los parámetros a analizar en cada uno de los casos de estudio.

Al examinar otras tesis de investigación, incluidas aquellas centradas en el ámbito de la cocina, se observó que a menudo se utilizaba un solo parámetro para el análisis. Por ejemplo, algunos se centraban únicamente en el análisis de movimientos y desplazamientos mediante diagramas, mientras que otros se enfocaban únicamente en los obstáculos. Sin embargo, dado que esta investigación busca establecer una relación entre la articulación y la eficiencia, se consideró necesario analizar cada uno de estos parámetros de manera exhaustiva para luego establecer conexiones y comprender cómo una cocina puede funcionar como un articulador doméstico sin sacrificar la eficiencia que se hereda de las pioneras del diseño de cocinas del pasado.

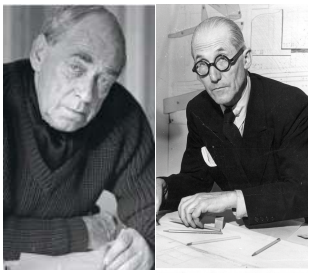
Así, se llegó a la conclusión de que algunos parámetros pertenecerían al ámbito de la eficiencia, mientras que otros estarían relacionados con la articulación. La revisión constante de autores y arquitectos que abordan estos conceptos fue fundamental para jerarquizar los parámetros y establecer conexiones significativas.

La herramienta de análisis, por lo tanto, se define como la generación de fichas que documentan cómo los casos de estudio analizados se ajustan a estos parámetros de diseño. Luego, se someten a prueba las conexiones y jerarquizaciones establecidas en los casos, con el objetivo de verificar su evidencia. Además, se busca la posibilidad de descubrir nuevos parámetros de diseño o reforzar los lineamientos de diseño ya conocidos en el contexto de las cocinas.

"El auge de la gastronomía ha influido en el cambio de hábitos de la cocina y ha ayudado a dignificar esta labor, pero la revolución empezó con la incorporación de la mujer al mercado laboral y la mayor igualdad en las tareas domésticas"

- Laura Domínguez.
Arquitecta

2. DISEÑO DE LA HERRAMIENTA DE ANÁLISIS
Definición grandes conceptos



Una vez revisados los antecedentes y profundizado en el estado del arte, se puede establecer que existe el concepto de eficiencia por un lado, ligado a la funcionalidad, la medida, la maximización. Y por otro lado la articulación, que pareciera ir relacionado a lo social, a la habitabilidad.

Si bien los conceptos de eficiencia y articulación son definidos por múltiples influyentes arquitectónicos, para elaborar la herramienta de análisis del presente trabajo se consideran las siguientes definiciones:

EFICIENCIA
Según Le Corbusier

Una búsqueda permanente en la funcionalidad de la cocina

Según Le Corbusier, defensor de la estandarización y modularidad en el diseño arquitectónico, un diseño eficiente, debe permitir una circulación fluida de las personas y facilitar las actividades diarias, minimizando los obstáculos, mejorando la accesibilidad y creando espacios que se adapten a las necesidades de los usuarios. La eficiencia se logra cuando se satisfacen las necesidades de los usuarios de manera fluida y efectiva, donde se debe abogar por la organización racional de los espacios interiores y exteriores, logrando la funcionalidad de los espacios.
Los parámetros a analizar por lo tanto son:

1) Fluidez en la circulación de las personas
2) Obstáculos y facilitadores de actividades
3) Espacios adaptables a necesidades del usuario
4) Organización de los espacios

ARTICULACIÓN
Según Alvar Aalto

La capacidad de facilitar la interacción entre los habitantes

Alvar Aalto, se refiere a la articulación como la capacidad de un espacio para facilitar la interacción y la convivencia entre sus habitantes. Se trata de cómo los espacios interiores se organizan y se conectan entre sí, creando un entorno propicio para la vida familiar y social. Implica diseñar espacios que permitan la comunicación fluida, la intimidad cuando se requiera y la posibilidad de compartir activiades y experiencias en un ambiente acogedor y funcional. Lo que se traduce en crear espacios promotores de convivencia armoniosa, adaptándose a sus necesidades y brindando un sentido de hogar y pertenencia.
Los parámetros a analizar por lo tanto son:

1) Organización y conexión entre espacios
2) Espacios promotores de convivencia
3) Espacios adaptables a necesidades del usuario

Definición parámteros de análisis

Ya definidos los grandes conceptos de esta investigación y entendiendo que cada uno depende de parámetros que podrían evidenciar qué tan eficiente o qué tan articulado es un espacio, es necesario definirlos, ya que son primordiales para analizar el caso de estudio y evaluar el nivel de desempeño del espacio proyectado. Las definiciones afines con la investigación son las siguientes:

ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS

Según Ludwig Mies Van der Rohe

Disposición y estructura de los elementos arquitectónicos para crear un entorno funcional y estéticamente armonioso. Debe basarse en principios de simplicidad y claridad, donde cada elemento tenga un propósito definido y contribuya a la coherencia del conjunto (Almonacid, 2008). Se busca una distribución lógica y eficiente de los espacios, considerando las necesidades de los usuarios y la funcionalidad de cada área. La organización de los espacios no solo tiene en cuenta la distribución física, sino también la relación entre los espacios y el entorno circundante, creando una experiencia arquitectónica cohesionada y armoniosa.

FLUIDEZ EN LA CIRCULACIÓN DE LAS PERSONAS

Según Oscar Niemeyer

Implica la creación de espacios arquitectónicos que permitan un movimiento continuo y sin obstáculos (Niemeyer, 2014). Es la capacidad de un diseño para guiar de manera natural y sin interrupciones el desplazamiento de las personas. La fluidez se logra mediante la consideración cuidadosa de las rutas de circulación, la eliminación de barreras físicas y la atención a la ergonomía y las necesidades humanas. Una circulación fluida no solo facilita el movimiento eficiente, sino que también crea una experiencia espacial agradable y armoniosa, fomentando la interacción y la conexión entre las personas que utilizan el entorno arquitectónico.

OBSTÁCULOS Y FACILITADORES

Según Renzo Piano

Los obstáculos y facilitadores de actividades, se refieren a los elementos arquitectónicos que influyen en la experiencia de las personas al interactuar con un espacio construido (Piano, 2018). Los obstáculos pueden ser elementos físicos que dificultan la circulación y el flujo de las personas, mientras que los facilitadores son aquellos elementos que permiten un movimiento fluido y una interacción cómoda. La arquitectura debe ser sensible a las necesidades y deseos de las personas, creando espacios que faciliten y enriquezcan sus actividades diarias. Los facilitadores ayudan a crear una experiencia arquitectónica agradable y funcional, mientras que los obstáculos pueden generar frustración y limitaciones en la utilización de los espacios.

CONEXIÓN ENTRE ESPACIOS

Según Tadao Ando

La relación y transición fluida entre diferentes áreas y ambientes dentro de un entorno construido. Es esencial para crear una experiencia arquitectónica cohesiva y significativa. Se busca establecer una continuidad visual y funcional, donde los espacios se entrelacen de manera armoniosa, permitiendo una circulación natural y una percepción fluida del entorno. La conexión entre espacios puede lograrse a través de elementos arquitectónicos como puertas, pasillos, aberturas estratégicas y secuencias visuales, que enriquecen la experiencia del usuario y promueven una sensación de unidad y coherencia en el diseño arquitectónico.

ESPACIOS PROMOTORES DE CONVIVENCIA

Según Jørn Utzon

Aquellos ambientes diseñados para fomentar la interacción y la conexión social entre las personas. Estos espacios buscan crear oportunidades para que las personas se reúnan, se comuniquen y compartan experiencias en un entorno propicio (Puente, 1983). Deben ser acogedores, flexibles y adaptados a las necesidades de las personas, ofreciendo áreas de encuentro, zonas comunes y elementos que inviten a la interacción. Así fortalecer lazos sociales, promover la participación y enriquecer la vida familiar generando un sentido de pertenencia y conexión entre los individuos que los habitan o visitan.

ESPACIOS ADAPTABLES A LAS NECESIDADES

Según Zaha Hadid

Diseñados para ser flexibles y capaces de responder a las demandas cambiantes de sus usuarios. Tienen la capacidad de adaptarse y transformarse según las necesidades individuales o colectivas, permitiendo diferentes usos y configuraciones a lo largo del tiempo. La arquitectura adaptable se basa en la idea de proporcionar opciones y libertad a los usuarios, brindando entornos que se ajusten a sus preferencias y actividades específicas. La flexibilidad en el diseño arquitectónico permite una mayor interacción y participación de los usuarios, ya que pueden personalizar y modificar el espacio de acuerdo con sus necesidades.

A partir de la definición de los parámetros que conforman los grandes conceptos de la investigación -Eficiencia y Articulación- es posible comenzar a generar relaciones entre estos conceptos para a partir de ello lograr una jerarquización y organización en la herramienta de análisis.

Jerarquización y relaciones entre parámetros

A partir de las definiciones entregadas por la literatura, se jerarquizan y se exploran relaciones entre los parámemetros a analizar y se define la herramienta de análisis para cada una de las fichas.

Considerando las definiciones de cada parámetro, se propone estudiar cada uno en un orden específico entendiendo que es necesario comprender un parámetro para poder comprender el siguiente:

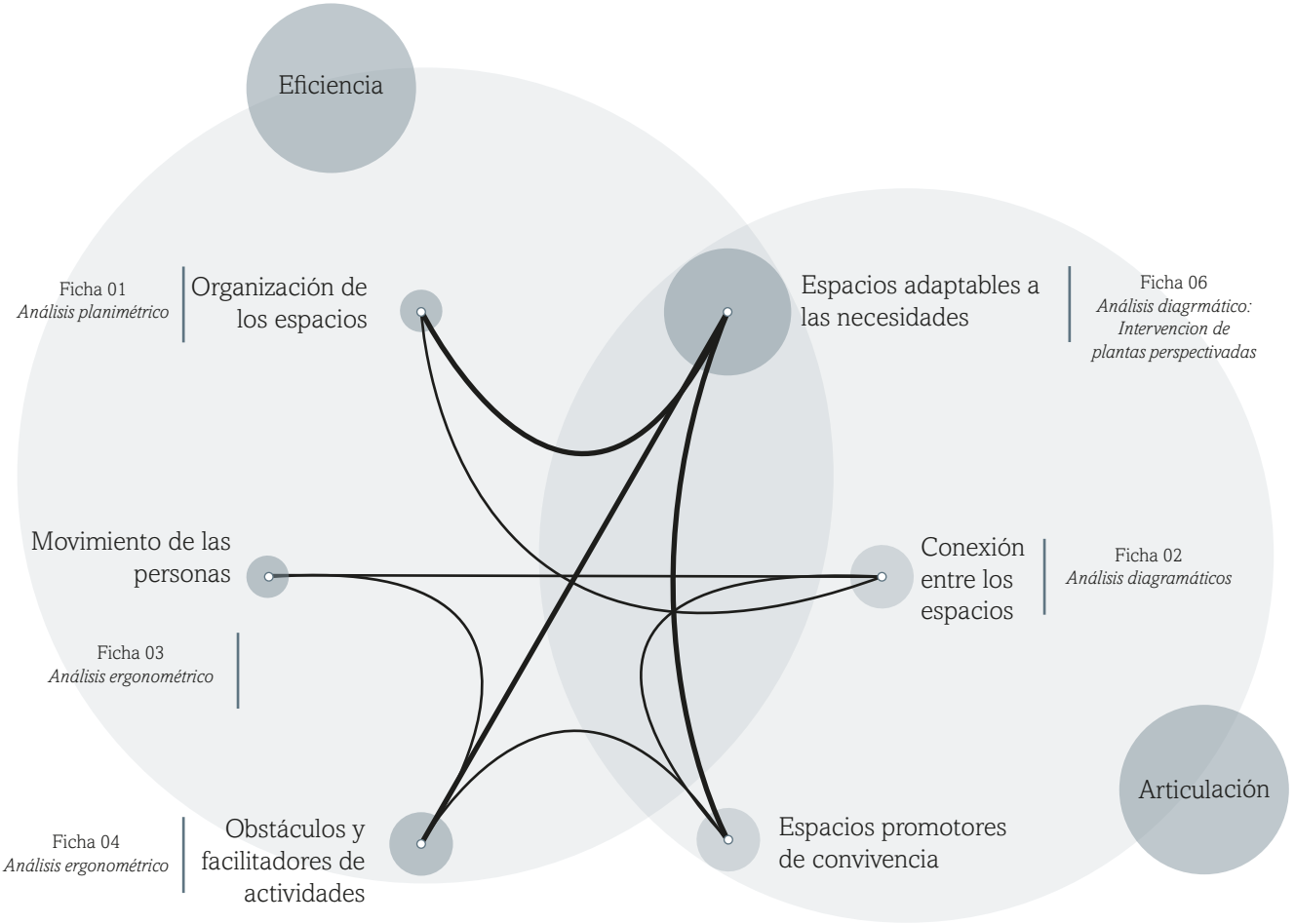


Figura 27. Diseño Herramienta de Análisis: Jerarquización y relaciones entre parámetros

PRESENTACIÓN DE CASOS

Caso 1 | Edificio Adagio V Región de Valparaíso

RESEÑA CASO 1

Adaptabilidad e ingenio "el mueble - barra" de Mónica y Eduardo.

Figura 28. Cocina Mónica

Mónica y Eduardo, su marido, viven en un apartamento de 3 dormitorios y 2 baños. Tiene una cocina semiabierta equipada con suficiente espacio de almacenamiento para todos los utensilios que tienen, el refrigerador es algo pequeño, pero venía incluido y queda oculto en los muebles, instalaron un refrigerador aparte para guardar bebestibles, para las celebraciones y eventos es perfecto para mantener frío. En esas ocasiones es cuando se ocupa la mesa del comedor, o cuando van sus hijas de visita. Lo que ocupan a diario es uno de los muebles que yacen en la cocina, la superficie es de melamina así que le instalaron un vidrio para poder comer sin problemas sobre él, lo único malo es que no tiene espacio para poner las piernas, por su puesto, si es un mueble, pero ellos hicieron las paces con ello e instalan unos banquillos en las esquinas. Los ponen y sacan para cada comida. Ese mismo mueble lo llaman "la barra", aunque no es una barra, es un mueble. Ahí desayunan y almuerzan, ellos no cenan, "toman once", y las onces no son ni en la "barra" ni en el comedor, son en el salón, acomodan la mesa de centro, los sofás y ahí comen.

Les agrada que la cocina tiene una ventana corredera al final que da hacia la terraza, la ocupan para pasar de un lado hacia otro todo lo necesario para preparar asados, es práctico porque se ahorran tener que dar toda la vuelta por el comedor y salón una y otra vez. Pero les habría gustado que también hubiera una ventana con vista al mar desde el lavaplatos, cuando lavan losa se ve solo la pared. El enchufe que está tan cercano al lavaplatos les causa temor, no lo usan, a cambio de eso instalaron un alargador y lo dejan en la parte del final, ahí tienen todo lo eléctrico: el tostador de pan, la cafetera, juguera.

Elección del caso:

El caso de la cocina lineal semiabierta representa una tendencia contemporánea en el diseño de interiores, donde la cocina está parcialmente integrada en el área social o conectada visualmente a otros espacios. Este tipo de configuración se considera propicio para fomentar la interacción y la fluidez entre la cocina y el entorno social.

LA INMOBILIARIA

Se plantea una propuesta que zonifica la cocina en 3 sectores según su función.

1. Preparación	2. Almacenamiento	3. Conexión

Distribución lineal que ordena tareas y vincula los espacios compartidos con la preparación de alimentos.

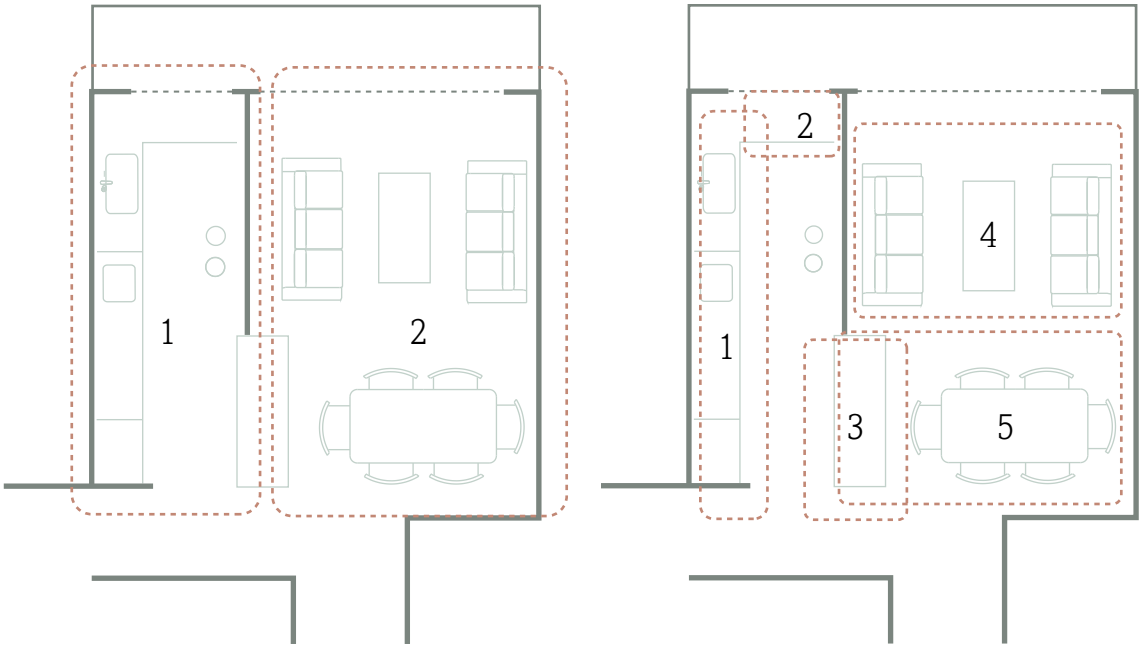
La funcionalidad como un conjunto: todos los programas pasan por la cocina

Concordancia con el diseño de cocina actual, maximizacion de los espacios de almacenamiento y funcionalidad con el diseño del departamento completo.

FICHA 01
Organización de los espacios

¿Cómo se distribuyen físicamente los elementos arquitectónicos? ¿Cada elemento tiene una función definida?

Figura 29. Planta espacios comunes Caso Mónica



a) Espacios comuenes principales: Cocina y Comedor - Salón

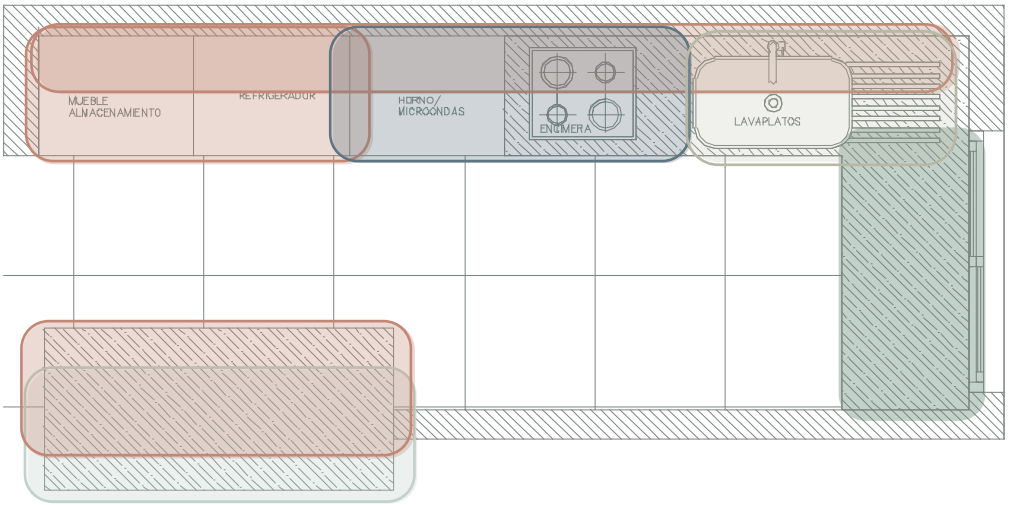
b) Subdivisión de espacios

A modo de estudio, es posible identificar dos grandes espacios que serán definidos como la cocina y el salón (Figura 29.a)
Cada área tiene otros espacios destinados a funciones específicas (Figura 29.b)

El mobiliario y su disposición define los sub espacios.

En la cocina, se encuentra un espacio para la preparación (1), donde se encuentran despensas, refrigerador, encimera, horno, lavaplatos.
Y otro más pequeño (2) asociado a la ventana, que alberga algunos electrodomésticos de uso diario como el hervidor, cafetera, tostador de pan. Por último aparece el mesón (3) que está entre la cocina y el salón. Pareciera, que por su extensión forma parte del salón más que de la cocina.
El salón contempla una sala de estar/living (4) compartida con un espacio donde está la mesa de comedor (5).

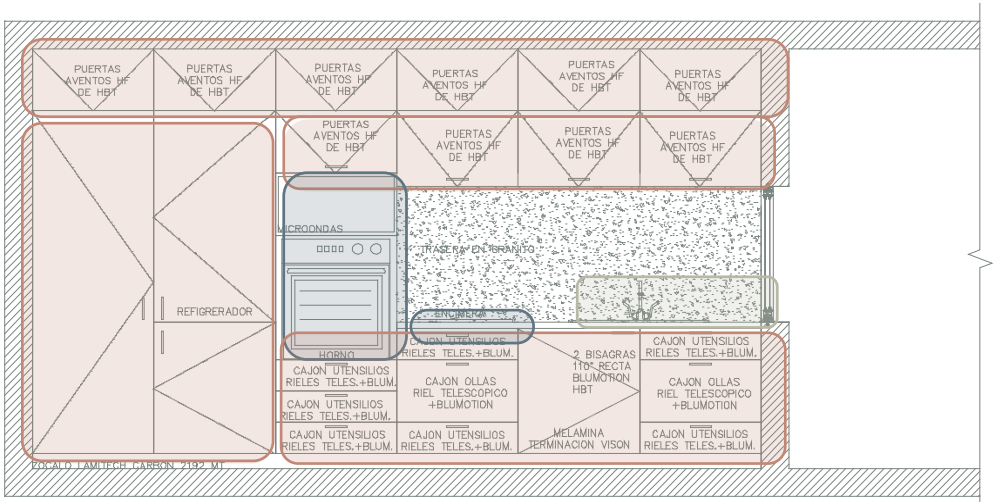
Alimentación Almacenamiento Cocción Lavado Sin definir



Aparecen superficies que no tienen una función definida

Figura 30.a: Planta Cocina Caso Mónica.

El triángulo de trabajo se desintegra en una linea recta, en orden: REFRIGERACIÓN, COCCIÓN Y LAVADO



La mayoría del espacio disposible es utilizado en mobiliario de almacenamiento.

La zona de cocción abarca tres artefactos diferentes (horno, encimera y microondas) que se concentran en una misma zona.

Figura 30b. Corte Cocina Caso Monica

FICHA 02

Conexión entre espacios

¿Es fluida la relación y transición entre las diferentes áreas? ¿Existe continuidad visual y funcional?

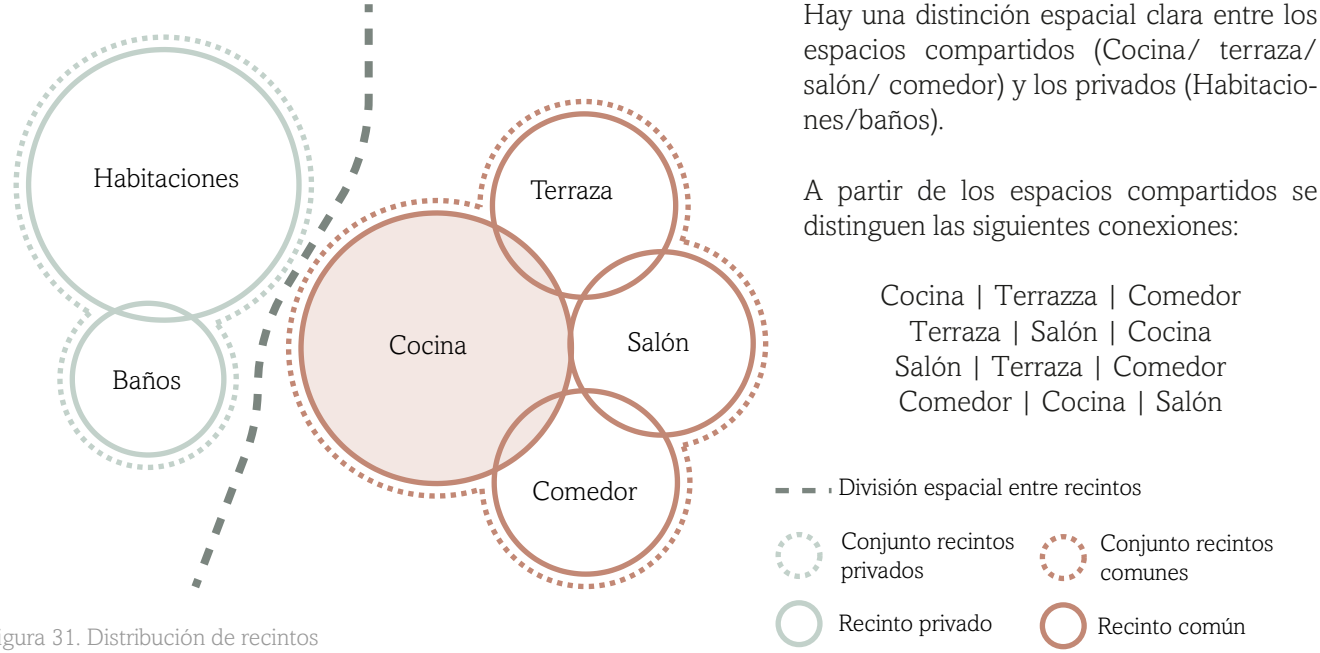


Figura 31. Distribución de recintos

Hay una distinción espacial clara entre los espacios compartidos (Cocina/ terraza/ salón/ comedor) y los privados (Habitaciones/baños).

A partir de los espacios compartidos se distinguen las siguientes conexiones:

Cocina | Terrazza | Comedor
Terraza | Salón | Cocina
Salón | Terraza | Comedor
Comedor | Cocina | Salón

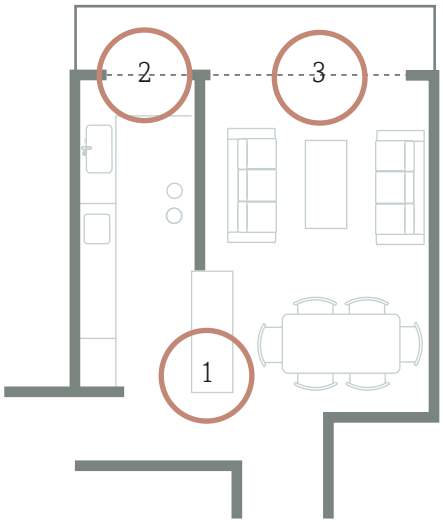


Figura 32: Conexiones entre recintos

El acto social del cocinar se evidencia en la conexión indirecta del salón con la cocina, el comedor es el elemeto que establece el vínculo entre ambas instancias de la vivienda.

El comedor comparte el espacio con el salón, siendo el mobiliario lo que genera la diferenciación entre salón - comedor.

La conexión espacial: Cocina - Comedor - Salón. se condice con una de las configuraciones generales propuestas por algunos autores, quienes afirman la necesidad de generalizar en espacios estandarizados para lograr mayor eficiencia en la configuración espacial, del mismo modo, esta conexión dada entre los epacios, facilitan la interaccion y la convivencia entre sus habitantes.

1

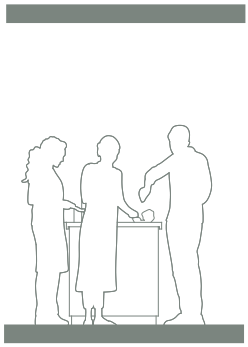


Figura 33.a cocina - comedor

La cocina se conecta al comedor mediante un mueble que también cumple la función de mesa de comida diaria. Para reuniones sociales es escencial para conectar a quien está preparando y sirviendo los alimentos con los comensales. El usuario lo caracteriza como "tenedor libre".

"Cuando tenemos invitados ponemos toda la comida en el mesón y cada uno va sacando lo que quiere y se lo lleva a la mesa del coemdor, tipo tenedor libre"

2

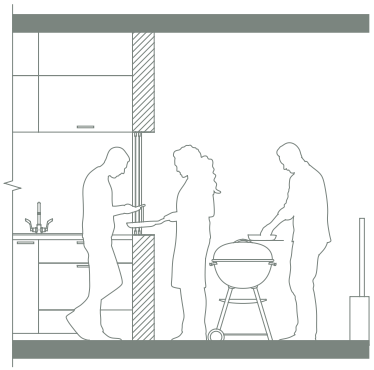


Figura 33.b Conexión cocina- terraza

Por otro lado, la cocina se conecta con la terraza mediante una ventana corredera que sirve como elemento promotor de de intercambio de alimentos y también de interacciones sociales, de modo que quien esté al interior cocinando sea partícipe de lo que ocurre al exterior evitando circular desde la cocina hacia el comedor y salón para acceder a la terraza.

3

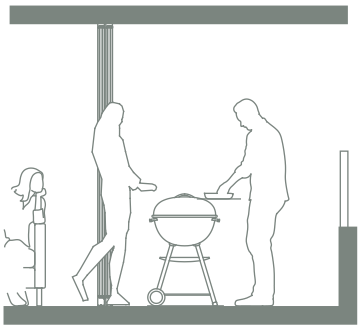


Figura 33.c Conexión salón- terraza

La conexión entre la terraza y el salón se da a traves de un ventanal tipo corrediza. Por lo general se utiliza esta conexión cuando hay invitados y eventos sociales. La conexión entre salón y cocina se da a través de la terraza o del comedor, siendo esta última la más utilizada.

Tanto la ventana como los muebles, son elementos que dan continuidad visual y también funcional, pudiendo caracterizarse como promotores de interacciones sociales y de flujo de alimentos y otros, facilitando la convivencia entre los miembros.

FICHA 03

Movimiento de personas | Escala macro

Levantamiento de rutas de desplazamiento y puntos de pausa y actividad para cada comida del día a partir de la narración del usuario en la entrevista junto a observaciones en terreno.

Preparación Limpieza Alimentación Otros

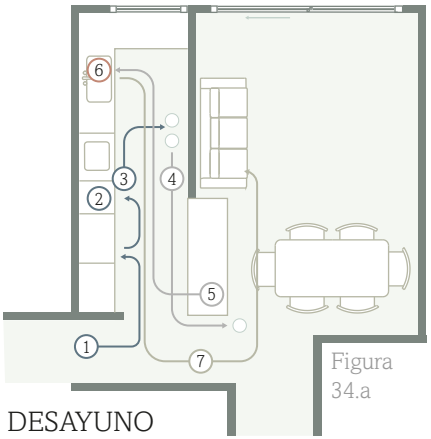


Figura 34.a

DESAYUNO

1. Sacar fruta del refrigerador
2. Exprimir jugo y cortar fruta
3. Buscar banquillos
4. Sentarse
5. Comer
6. Lavar
7. Descansar

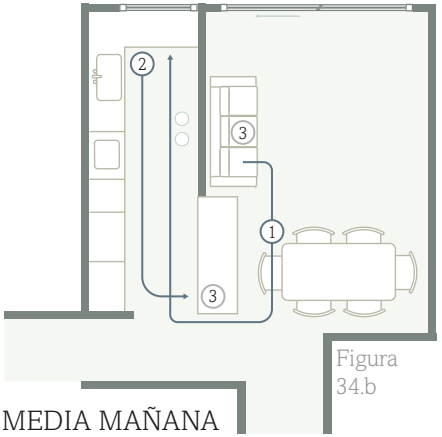


Figura 34.b

MEDIA MAÑANA

1. Hervir agua
2. Buscar tazas
3. Servir café/ tomar café

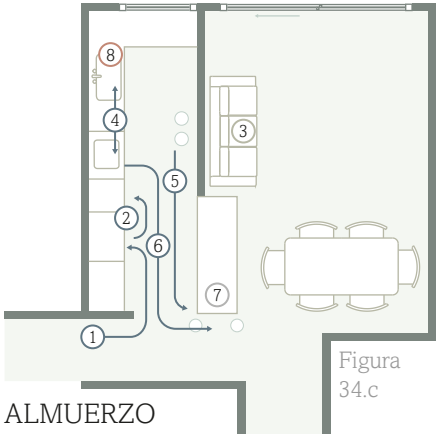


Figura 34.c

ALMUERZO

1. Ingresar a la cocina
2. Preparar alimentos
3. Ocio
4. Cocinar/revolver
5. Mover banquillos
6. Servir comida
7. Comer
8. Lavar

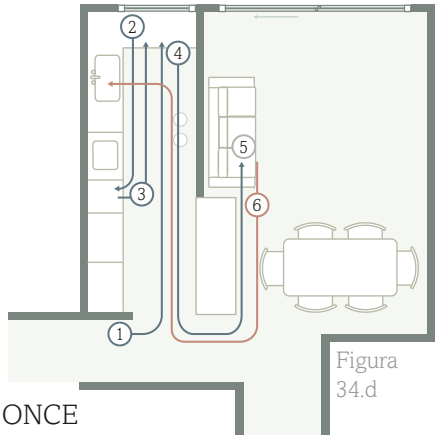


Figura 34.d

ONCE

1. Ingresar a la cocina
2. Buscar platos y tazas
3. Servir
4. Llevar
5. Comer
6. Losa al lavaplatos

Movimientos y pausas

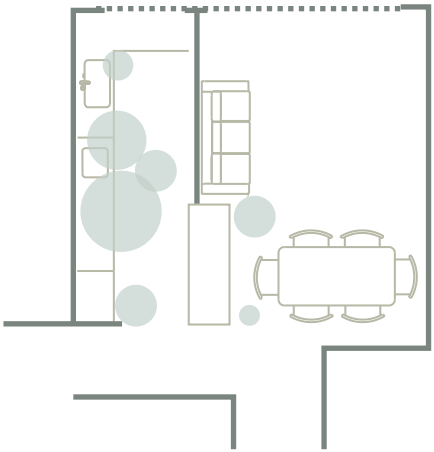


Figura 35.a Zonas de movimiento

Las instancias de movimiento tienden a estar asociadas al mueble cocina empotrado a la pared.
Podría definirse como un movimiento perimetral

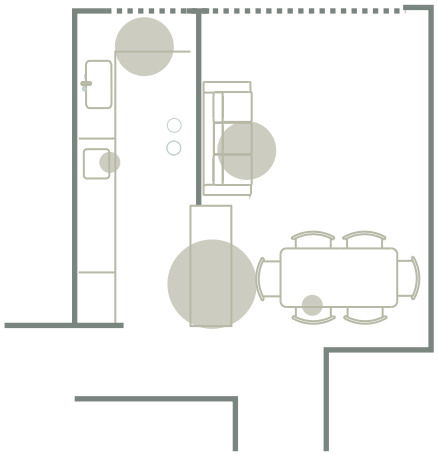


Figura 35.b Zonas de pausas

Las instancias de pausa son menores que las de movimiento.
Usualmente es sofá/ barra/ mesón cocina. Siempre va asociado a un elemento de apoyo.

Rutas

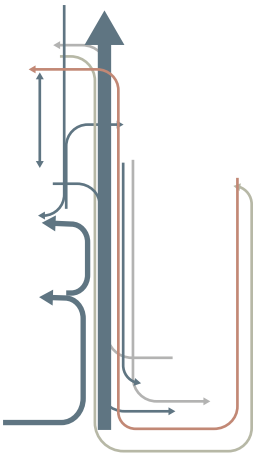


Figura 36: Conjunto de rutas

A partir del conjunto de rutas trazadas en los diagramas superiores, se observa lo siguiente:

La ruta más utilizada es longitudinal al interior de la cocina y por la sala de estar, ambas con rutas transversales hacia implementos y artefactos de preparación, lo cual coincide con las áreas de mayor movimiento y pausas.

Al interior de la cocina la ruta más utilizada tiene que ver con la preparación.

Mientras que la del salón se relaciona con la alimentación.

FICHA 03

Movimiento de personas | Escala micro

Se evalúan esquemáticamente las holguras generales en planta que se requieren en la cocina a partir del libro "Las dimensiones humanas en los espacios interiores".

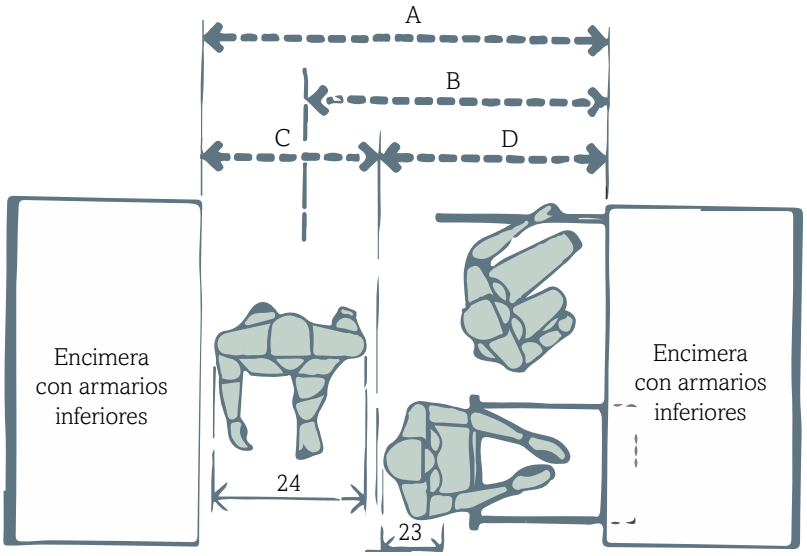


Figura 37: Mobiliario de Cocina /Holgura general.

	Fuente	Caso	Cumple	No cumple
A	152,4-167,6	133		X
B	121,9 min.	103		X
C	61,0- 76,2	60		X
D	91,4	73		X

Tabla 3: Comparación medidas generales de holgura en planta.

Figura 38: Caso de estudio, zona de congestión.

La existencia de una zona de congestión podría explicarse porque las medidas en planta no se condicen con las generalidades entregadas, siendo inferiores a lo recomendado.

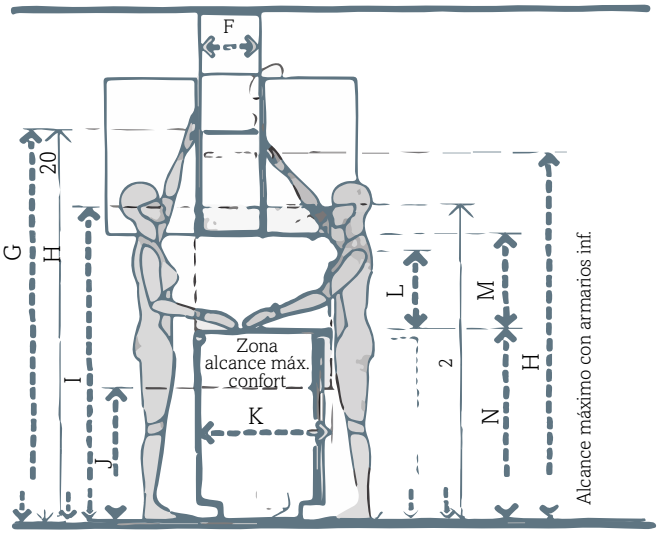


Figura 39 Alcance Comparativo en armarios de cocina.

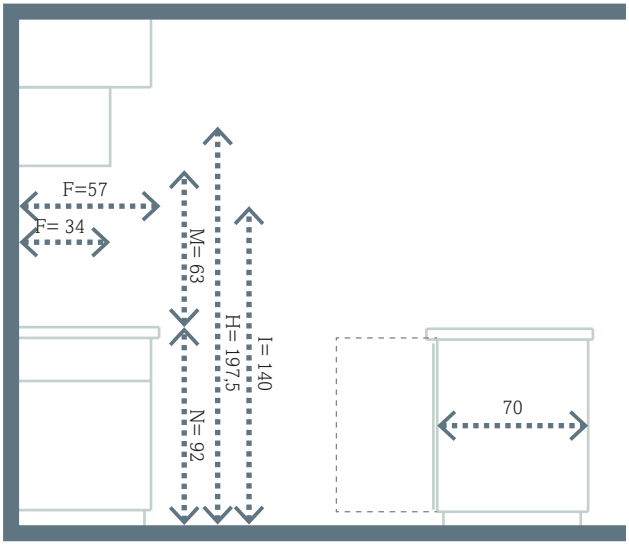


Figura 40: Caso de estudio, corte transversal alcance en armarios

	Fuente	Caso	Cumple	No cumple
F	30,5-33,0	34 y 57	X	X
H	182,9 max	197,5		X
I	149,9	140	X	
J	64,8	65	X	
K	61,0-66,0	70		X
M	45,7	63		X
N	88,9-91,4	92		X

Tabla 4: Comparación medidas generales de holgura en corte.

En la vertical, las medidas de los muebles son superiores a las recomendaciones generales.

Considerando que Mónica mide 1,61, su marido 1,78 y que el chileno promedio mide 1,65. Realizar mobiliario de fácil alcance para el usuario podría significar un factor de eficiencia.

Tener muebles muy altos son un obstáculo que dificulta la accesibilidad y no se adapta a las necesidades del usuario. Es por ello que los usuarios tienen estos “banquillos” para alcanzar el último estante de almacenamieto.

FICHA 04
Obstáculos y facilitadores

A partir del análisis de desplazamientos (Ficha 03) se trazan los desplazamientos para identificar cuál sería la ruta más corta entre un punto y otro e identificar los obstáculos que interrumpen el desplazamiento.

Obstáculo → Desplazamientos

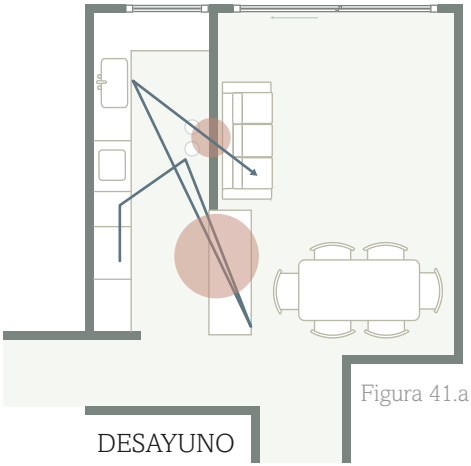


Figura 41.a

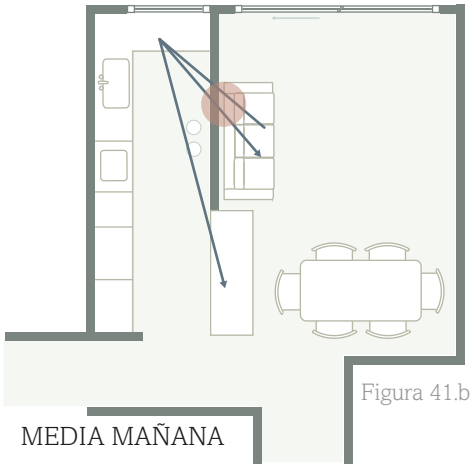


Figura 41.b

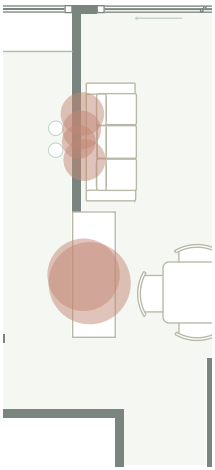


Figura 41.e

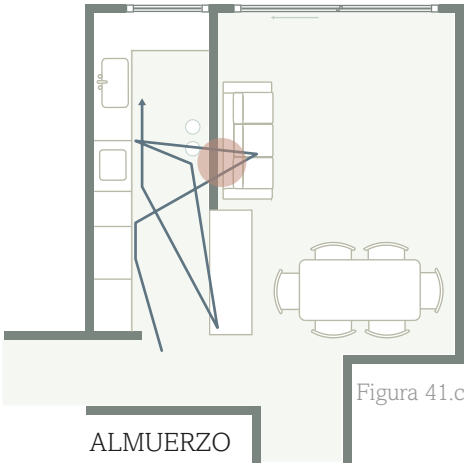


Figura 41.c

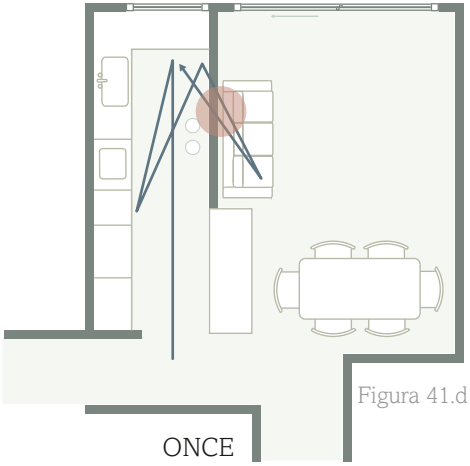


Figura 41.d

Los elementos que obstaculizan el desplazamiento de las personas son principalmente el mueble que divide espacialmente la cocina del comedor y tabique entre cocina y comedor que además de ser un obstáculo físico, es visual.

Del suelo a la silla.

De la silla al mueble.

Una pierna arriba.

La otra pierna.

Ya lo tiene.

Una pierna abajo..

Sin soltarse.

La otra pierna abajo.

En el último espacio de almacenamiento integrado a la cocina se guardan los utensilios de menor uso: Moldes de pastelería, tablas de picar, alimentos de despensa sellados.

"Subir a sacar las cosas de arriba es un arte"

En el mueble que divide la cocina del comedor se guarda la vajilla y otros frascos. El mueble fue cubierto con un vidrio para usarse de comedor diario

"Lo único malo es que las peirnas chocan, pero ya hicimos las paces con eso"

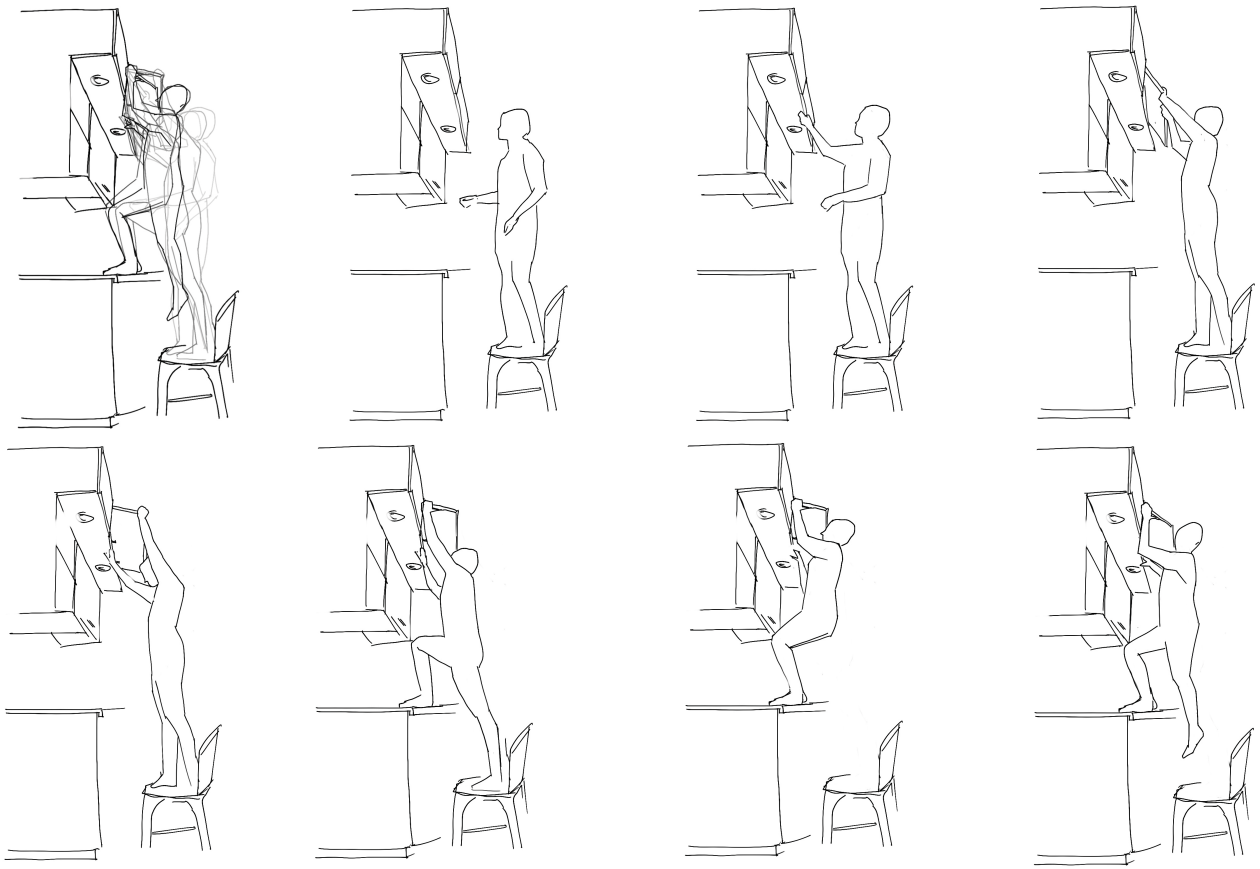


Figura 42: Obstáculos y ergonometría

FICHA 05
Espacios promotores de convivencia

Muebles flexibles, espacios mutantes.

El diseño del ambiente Cocina- comedor -salón fomenta la interacción y la conexión social entre las personas en un entorno propicio.

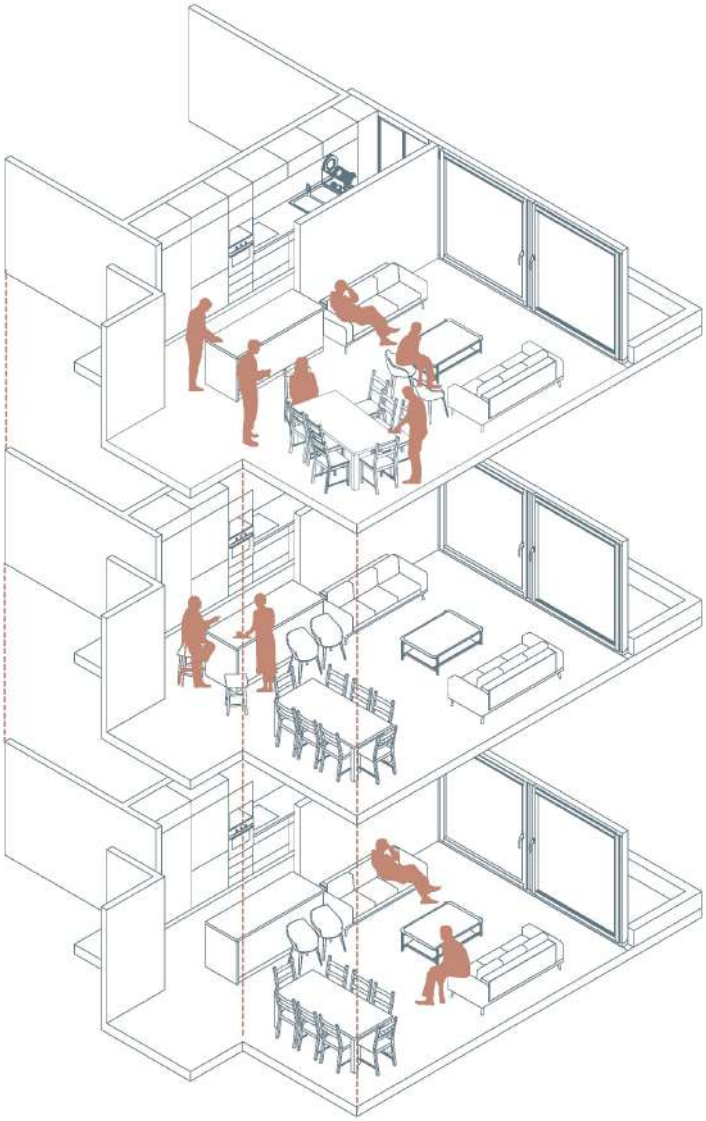


Figura 43: Isométrica zonas como promotor de convivencia.

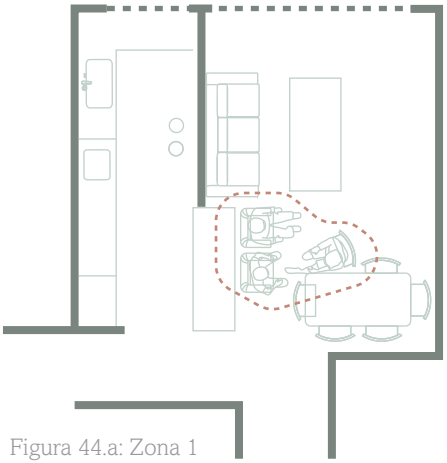


Figura 44.a: Zona 1

Se genera un ambiente de interacción entre el comedor y el salón dado por el mobiliario instalado por el usuario.

Los muebles son flexibles y pueden reubicarse de manera de promover la participación de los miembros.

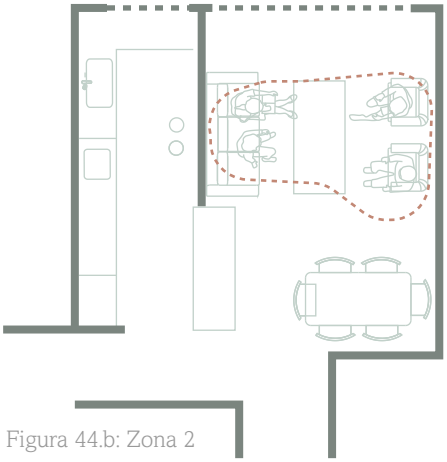


Figura 44.b: Zona 2

El salón y la configuración de sofás ofrece un área de encuentro, que crea la oportunidad para que las personas se reúnan y comuniquen frente a frente.

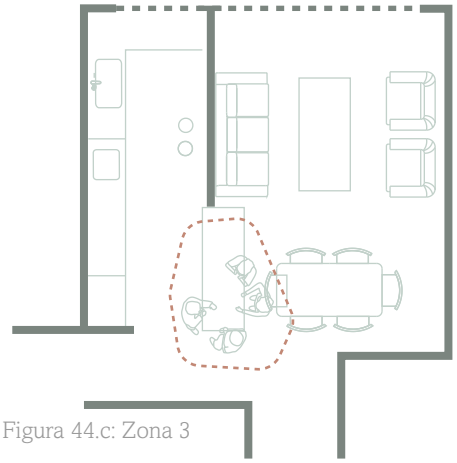


Figura 44.c: Zona 3

El mueble coloquialmente llamado barra, es un espacio flexible y se adapta a las necesidades del usuario.

Puede funcionar tanto como mesa de desayuno, y tambien como espacio de eventos y reuniones sociales.

FICHA 06
Espacios adaptables a necesidades

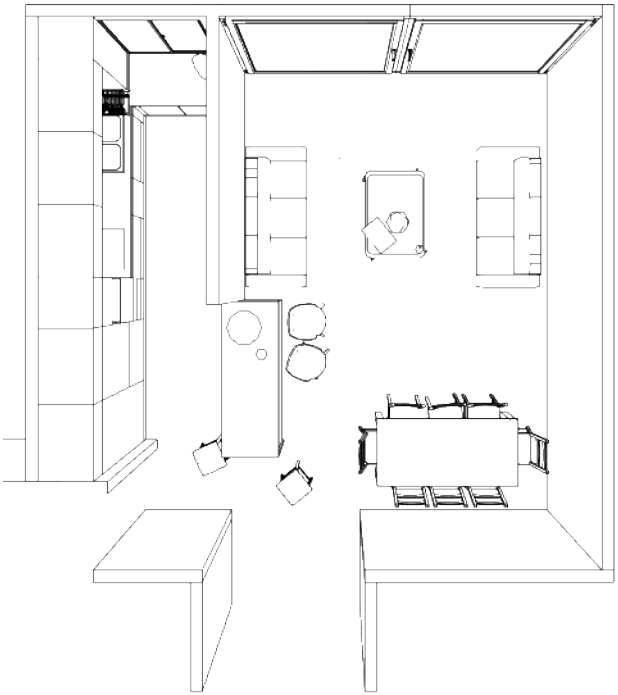
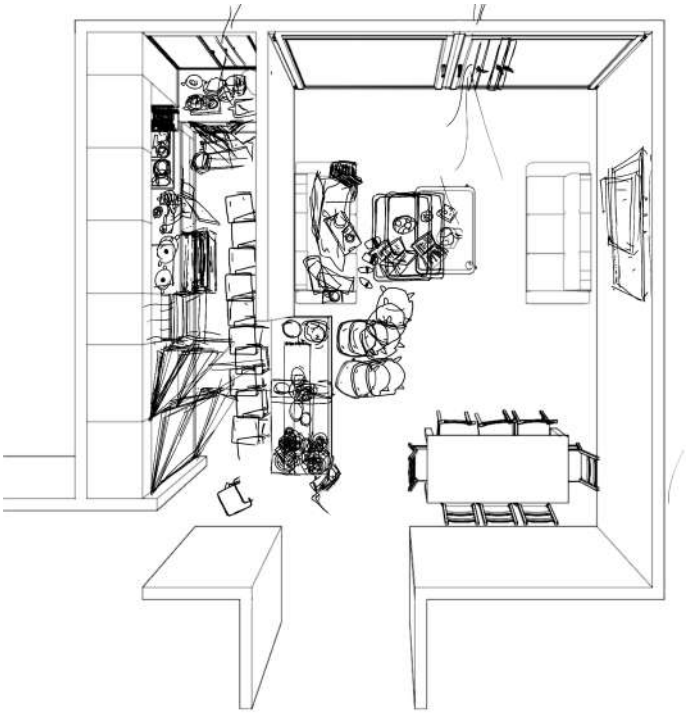


Figura 45.a) Planta perspectiva 2 puntos caso 1



b) Planta perspectiva 2 puntos. Mobiliario flexible

La conexión de espacios cocina - comedor - salón responde a un diseño de vivienda que es flexible para responder a las demandas del usuario.

Los mismos muebles y artefactos se adaptan a diferentes necesidades permitiendo diferentes usos y configuraciones a lo largo del tiempo. Al desayuno existe una configuración espacial que es diferente a la de la hora del café de media mañana, a la configuración del almuerzo y también de la once. De modo tal, que la interacción de los miembros se vea favorecida al modificar los espacios.

Breve reseña: Espacios flexibles en el departamento 92.

A lo largo de un día se abren y cierran puertas, se lava, seca y guarda losa. Se prepara café. Se mueven los banquillos que están al interior de la cocina para armar el comedor diario en el mesón, se come, se mueve el centro de mesa hacia allá y hacia acá. Se devuelven los banquillos a su lugar. Se vuelve a lavar, secar y guardar.
Se descansa, se lee, se ve televisión, se toma once en el mismo lugar donde se descansa. Se ordena. se abren y cierran puertas, se bota la basura.
Y la mesa del comedor no se ocupa.

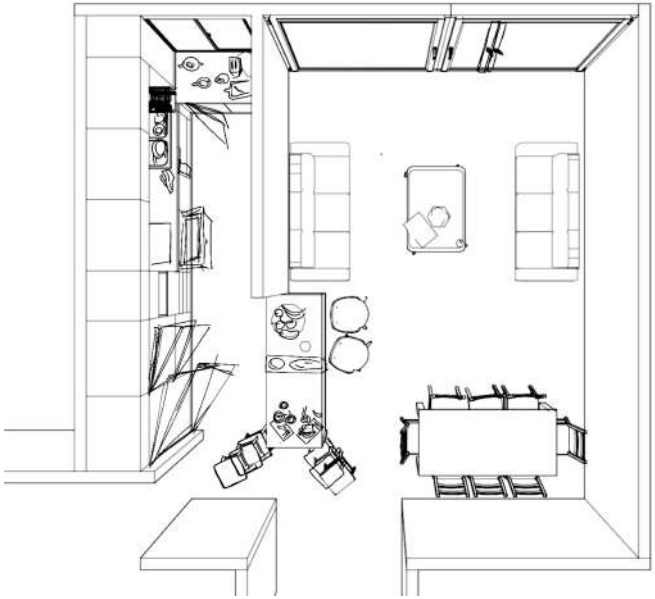


Figura 46.a) Movimiento mobiliario Desayuno

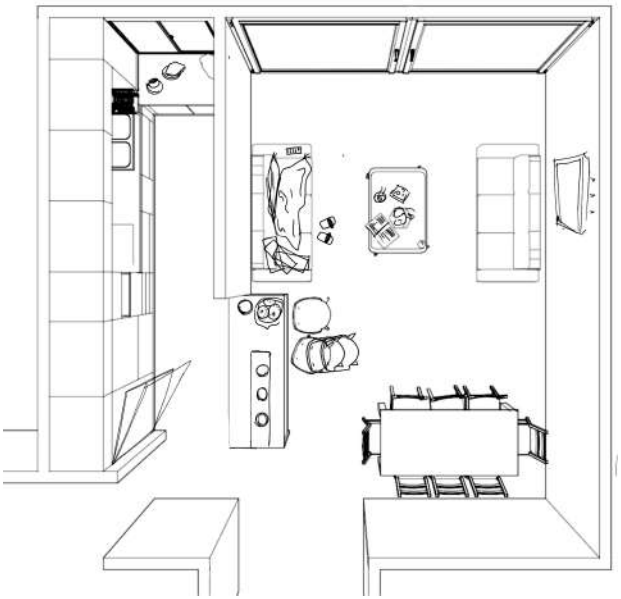


Figura 46.b) Movimiento mobiliario Media mañana

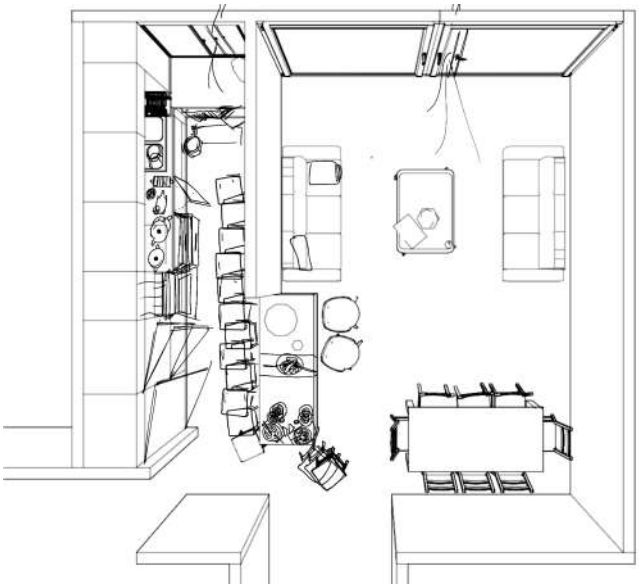


Figura 46.c) Movimiento mobiliario Almuerzo

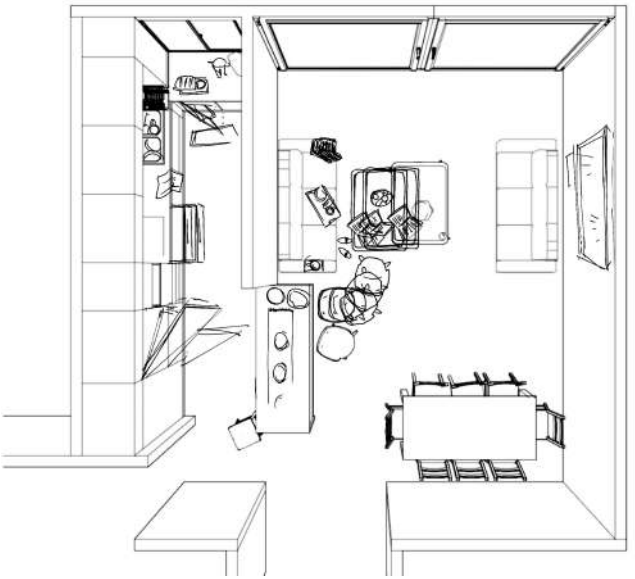


Figura 46.d) Movimiento mobiliario once

"La vivienda actual está en cambio constante porque también lo está nuestro modo de vida, ya sea por el cambio de horarios y costumbres o por el precio de la vivienda, que determinan la necesidad de amortizar los espacios de un modo eficiente. El diseño de la cocina debe ser versátil en relación con el resto de la casa y práctico en sus funciones específicas"

- María González y Juanjo López de la Cruz.
Arquitectos.

PRESENTACIÓN DE CASOS

Caso 2 | Edificio Montblanc IX Región de la Araucanía

RESEÑA CASO 2

Entre comodidad y fluidez: Paulina y Joaquín en su cocina hermética.

Figura 47. Cocina Paulina

Elección del caso:

La cocina lineal cerrada representa una disposición más tradicional, donde la cocina se encuentra en un espacio separado y aislado del resto de la vivienda. Esta configuración puede tener ventajas en términos de privacidad y control de olores, pero también puede limitar la interacción social y el flujo de movimiento.

Paulina y Joaquín son un matrimonio joven, se mudaron a su apartamento a penas se terminó de construir en el año 2020. Tienen una cocina cerrada, aunque a Paulina le habría gustado que fuera un concepto más abierto. La cocina tiene tres puertas, una que da hacia el acceso, otra que da hacia el comedor y otra a la lavandería, generalmente están todas cerradas: La que da al acceso porque si se abre, los muebles del interior no se pueden abrir, la que da al comedor la dejan cerrada para que no se vaya el olor a comida a los espacios comunes y la de la lavandería, porque choca con el refrigerador. Una cocina hermética.

A Paulina le resulta incómodo tener que cerrar especialmente la puerta que da al acceso, porque no ve quien entra o sale del apartamento. Pero si la abre pierde fluidez en la preparación de comidas, abrir para luego cerrar, y cerrar para poder abrir. Ella es alta, mide 1,75 y no le gusta lavar platos porque choca con los muebles que están justo sobre el lavaplatos, los retranquearon e instalaron un lavavajillas ya que estaba el espacio y las cañerías para realizar la instalación.

Paulina es muy organizada, la organización de los muebes y artefactos en la cocina le facilitan mucho la preparación de alimentos, en una pared está el refrigerador, lavaplatos horno y encimera, y al otro lado el espacio de almacenamiento, es muy cómodo preparar en un lado, sacar del otro e ir guardando. Por lo general cocina una vez para 3 días y cuando tiene invitados hacen asados en la terraza y picoteos en el salón a menos que sea familia, ahí se sientan al comedor y llevan los platos servidos desde la cocina.

LA INMOBILIARIA

La importancia de comprender que las decisiones de diseño deben equilibrar tanto las necesidades y deseos individuales como las limitaciones prácticas y normativas.

"El triángulo de la cocina no es una prioridad en la atención de diseño, ni para nosotros ni para los residentes."

Cornelio Saavedra.
Arquitecto edificio Montblanc.

FICHA 01
Organización de los espacios

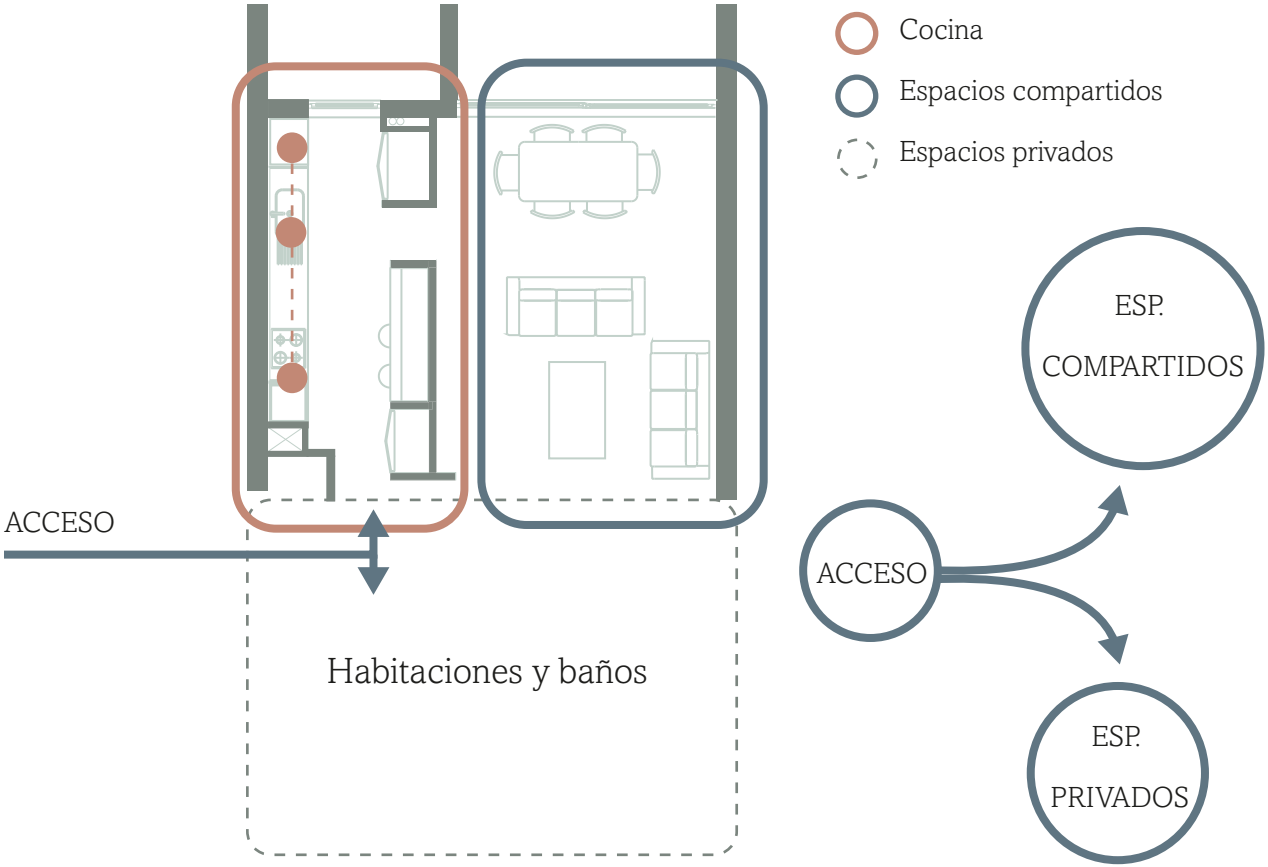


Figura 48. Organización de los espacios

Desde una perspectiva geométrica, la cocina no ocupa una posición central en la distribución espacial de la vivienda. En cambio, se encuentra ubicada en un rincón específico del espacio. Sin embargo, es importante destacar que a diferencia de lo que ocurría en el pasado, la cocina no está oculta ni relegada a un segundo plano.
Por el contrario, su ubicación estratégica cerca del acceso y las áreas comunes, le permite mantener una conexión visual y física con el resto de la vivienda.

A pesar de no ser el centro absoluto, la cocina adquiere relevancia al estar integrada de manera fluida y accesible dentro del conjunto arquitectónico.

Esta disposición contribuye a promover la interacción y la convivencia entre los habitantes, al tiempo que permite un fácil acceso a las diferentes funciones del espacio doméstico.

Alimentación Almacenamiento Cocción Lavado

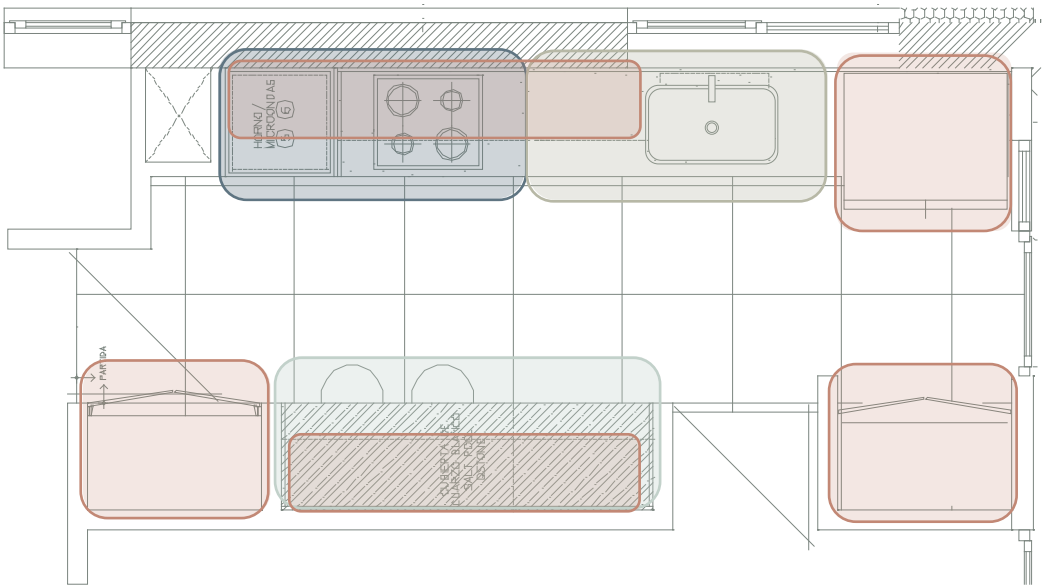


Figura 49: Planta Cocina Caso Paulina.
Fuente: Inmobiliaria Dubois.

El triángulo de trabajo se desintegra en una linea recta, en orden:
COCCIÓN, LAVADO Y REFRIGERACIÓN

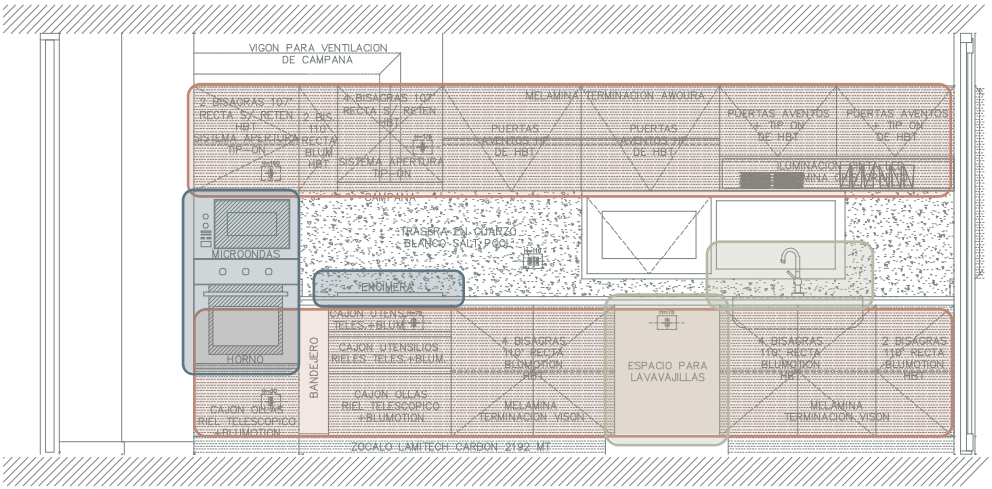


Figura 50: Corte Longitudinal Cocina Caso Paulina.
Fuente: Inmobiliaria Dubois.

La mayoría del espacio disponible es utilizado en muebiliario de almacenamiento.

La zona de cocción abarca tres artefactos diferentes (horno, encimera y microondas) que se concentran en una misma zona.

FICHA 02
Conexión entre espacios

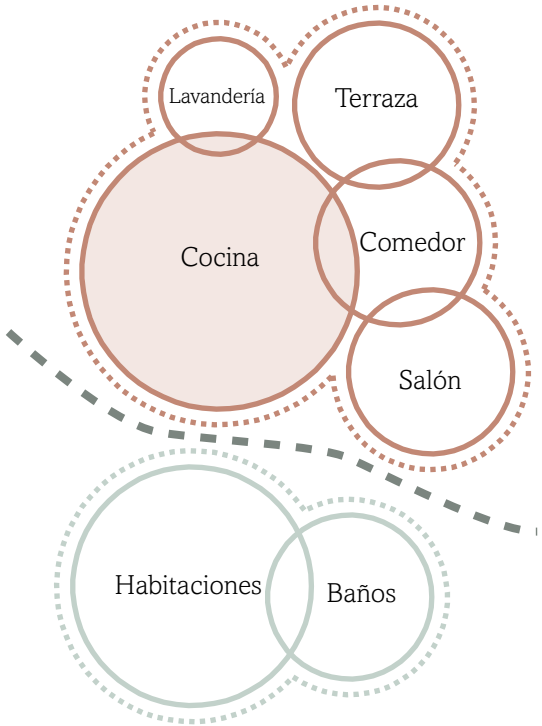


Figura 51. Diagrama conexión entre programas

Hay una distinción espacial clara entre los espacios compartidos (Cocina/ terraza/ salón/ comedor) y los privados (Habitaciones/baños).

A partir de los espacios compartidos se distinguen las siguientes conexiones:

Cocina | Terrazza | Comedor
Terraza | Salón | Cocina
Salón | Comedor | Terraza
Comedor | Cocina | Salón

Considerando que la cocina es cerrada, la conexión entre la cocina y los demás espacios es mediada por puertas.

División espacial entre recintos

Conjunto recintos privados

Conjunto recintos comunes

Recinto privado

Recinto común

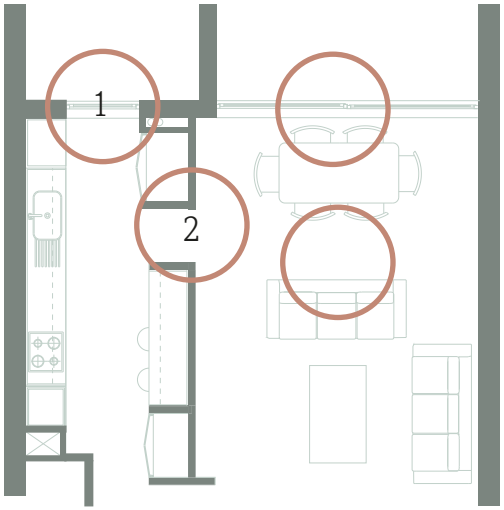


Figura 52. Diagrama conexión entre programas

Cocinar, como un acto social, no es evidente, la cocina es súmamente hermética. El espacio con más conexiones es el comedor, que es el espacio que establece el vínculo entre los espacios compartidos. con el salón y la terraza.

El comedor puede considerarse como un elemento más articulador en comparación con la cocina en algunos casos.
Para identificarlo, se plantean preguntas como:

¿Cuál es el punto de encuentro social? ¿Qué esapcio en la vivienda es promotor de interacciones?¿Dónde se pueden realizar actividades adicionales?

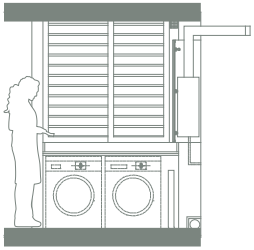


Figura 53.a: Cocina - lavandería

COCINA/ LAVANDERÍA:

La conexión entre la cocina y la lavandería es una relación funcional, ambos espacios comparten una necesidad común de agua y drenaje, lo que facilita su ubicación conjunta. Además, la proximidad de la cocina y la lavandería permite una mayor comodidad y eficiencia en las tareas diarias del hogar. Sin embargo no están dentro del mismo recinto. Promueve la eficiencia y la conveniencia en las actividades domésticas diarias.

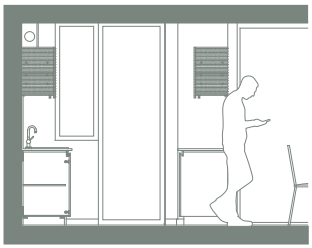


Figura 53.b: Cocina - comedor

COCINA/ COMEDOR:

Espacios intrínsecamente relacionados, en la cocina se preparan y sirven los alimentos y el comedor es el espacio destinado a compartir las comidas. La presencia de una puerta entre la cocina y el comedor dependerá de las preferencias y necesidades de cada familia. Proporciona una separación física que ayuda a mantener los olores y el ruido de la cocina fuera del comedor, creando un ambiente más agradable y tranquilo para disfrutar de las comidas. Pero puede generar una sensación de separación y fragmentación entre la cocina y el comedor, limitando la interacción y la fluidez entre ambos espacios.

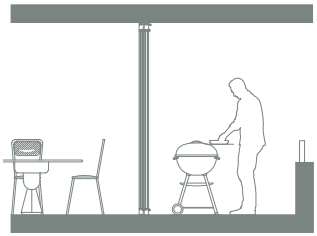


Figura 53.c: Comedor- terraza

COMEDOR/ TERRAZA:

Vínculo especial entre el espacio interior y el exterior de la vivienda gracias a la parrilla. Se convierten en un lugar de encuentro social y disfrute de la comida al aire libre, permitiendo una transición fluida y cómoda, facilitando el acceso a los alimentos y utensilios necesarios para preparar los asados.

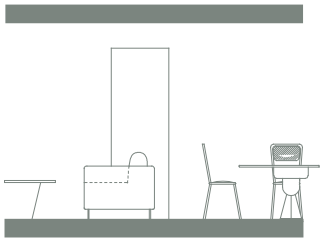


Figura 53.d: Comedor- salón

COMEDOR/ SALÓN:

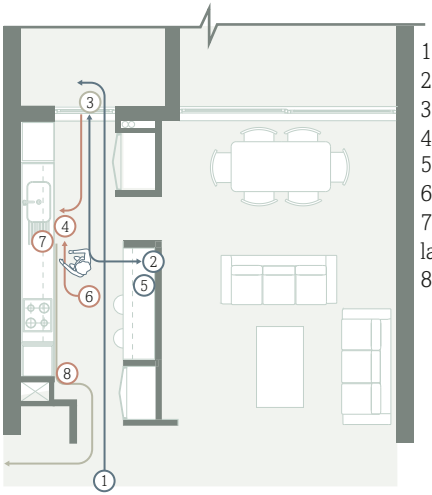
Se crea un ambiente amplio y versátil , un espacio integrado y fluido que fomenta la interacción y la convivencia. Facilita la comunicación y el flujo de personas entre ambos espacios. Esto permite una transición suave y cómoda durante las comidas y las reuniones, ya que las personas pueden moverse libremente de un ambiente a otro sin obstáculos. En ocasiones, la falta de separación física puede resultar en ruido o distracciones, especialmente si se están llevando a cabo diferentes actividades en cada espacio.

FICHA 03

Movimiento de personas | Escala macro

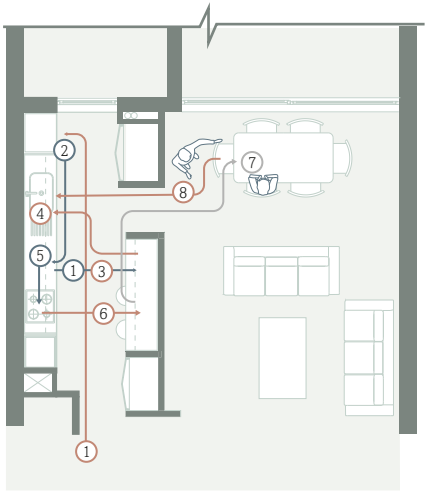
Levantamiento de rutas de desplazamiento y puntos de pausa y actividad para cada comida del día a partir de la narración del usuario en la entrevista junto a observaciones en terreno.

● Preparación ● Limpieza ● Alimentación ● Otros



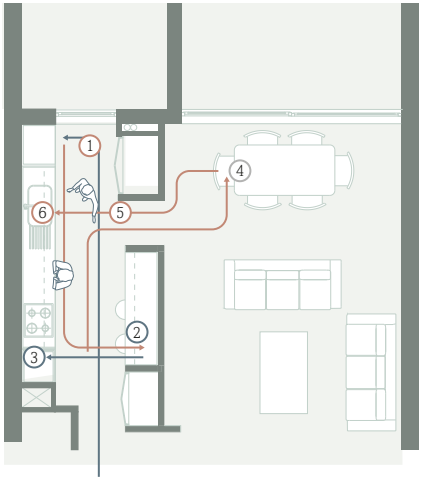
1. Meter ropa lavadora
2. Pan/ Cafetera
3. Ropa a lavar
4. Sacar losa lavavajilla
5. Preparar desayuno
6. Comer
7. Meter losa al lavavajilla
8. Salir

Figura 54.a: Desayuno



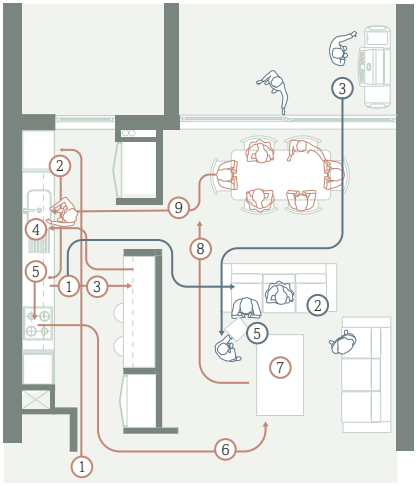
1. Sacar ingredientes
2. Preparar
3. Guardar
4. Losa al lavavajilla
5. Cocer
6. Servir
7. Comer
8. Losa al lavavajilla

Figura 54.b: Almuerzo



1. Sacar comida
2. Servir
3. Calentar
4. Comer
5. Meter losa lavavajilla
6. Encender lavavajilla

Figura 54.c: Cena



1. Sacar ingredientes
2. Preparar
3. Guardar
4. Losa al lavavajilla
5. Cocer
6. Servir
7. Comer picoteo
8. Comida a la mesa
9. Losa al lavavajilla

1. Llevar picoteo
2. Compartir
3. Preparar asado
4. Ofrecer comida
5. Comer

Figura 54.d: Reuniones sociales

Movimientos y pausas

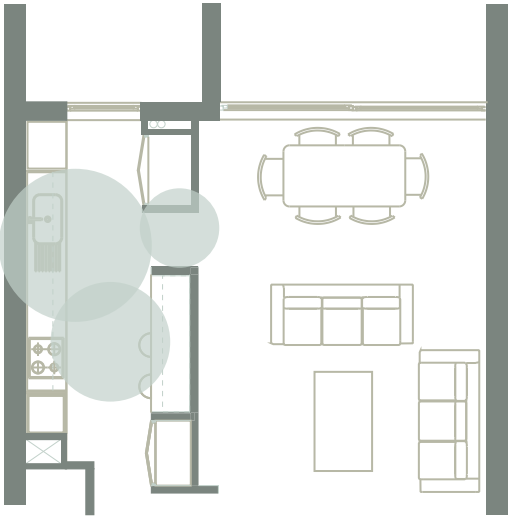


Figura 55.a Zonas de movimiento

Las instancias de movimiento tienden a estar asociadas al mueble cocina empotrado a la pared.
Podría definirse como un movimiento perimetral

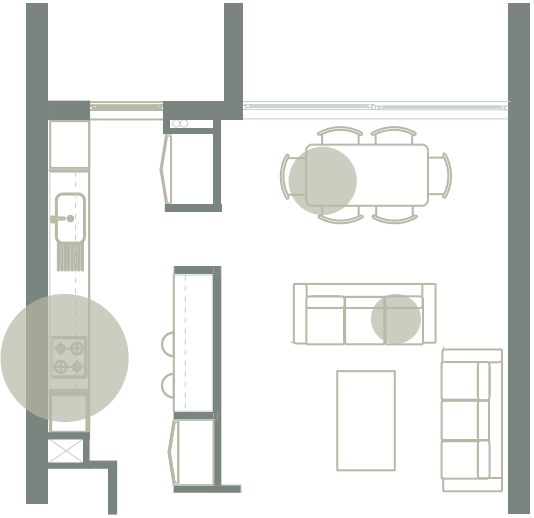


Figura 55.b Zonas de pausas

Las instancias de pausa son menores que las de movimiento.
Usualmente es sofá/ barra/ mesón cocina.
Siempre va asociado a un elemento de apoyo.

Rutas

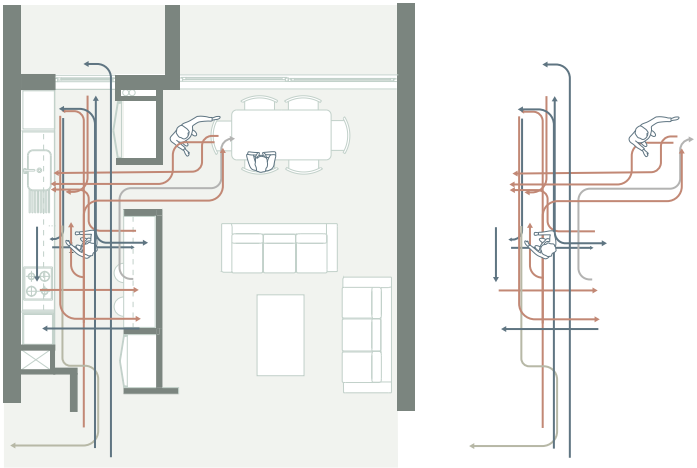


Figura 56: Rutas de movimiento

La ruta más utilizada es longitudinalmente en la cocina y se relaciona principalmente con la preparación de los alimentos, en la transversal se utiliza la zona de guardado y limpieza.

La periferia de la cocina es la que más se utiliza, en esa zona se encuentra lo referente a limpieza (lavaplatos, lavavajilla, lavandería) y también el refigerador.

FICHA 03

Movimiento de personas | Escala micro

Se evalúan esquemáticamente las holguras generales en planta que se requieren en la cocina a partir del libro "Las dimensiones humanas en los espacios interiores".

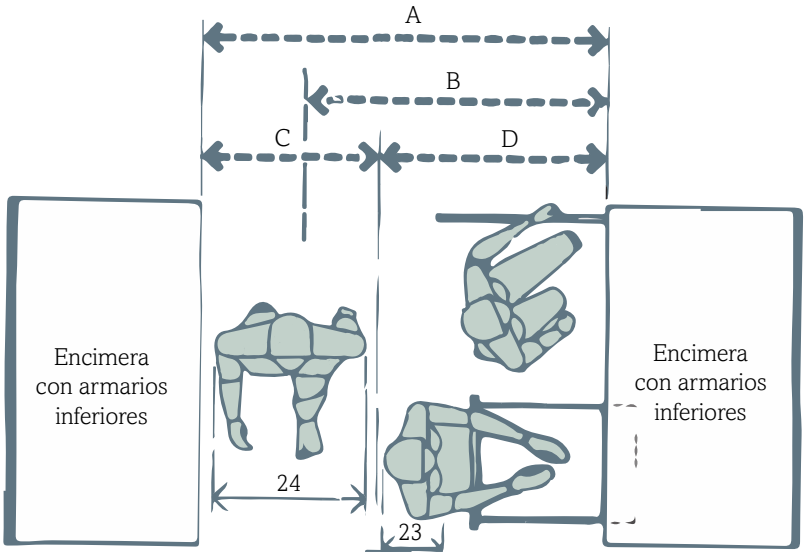


Figura 57: Mobiliario de Cocina /Holgura general.

	Fuente	Caso	Cumple	No cumple
A	152,4-167,6	103		X
B	121,9 min.	73		X
C	61,0- 76,2	60		X
D	91,4	43		X

Tabla 5: Comparación medidas generales de holgura en planta.

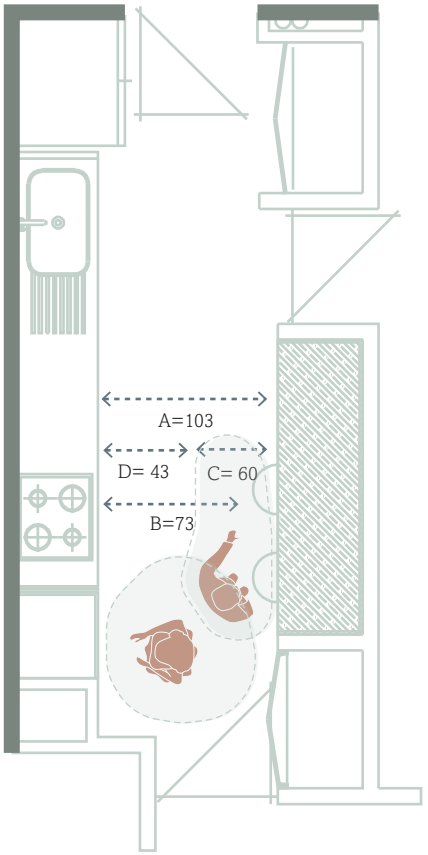


Figura 58: Holguras generales Planta Montblanc

Área de holgura para el movimiento de una persona

La existencia de una zona de congestión podría explicarse porque las medidas en planta no se condicen con las generalidades entregadas, siendo inferiores a lo recomendado.

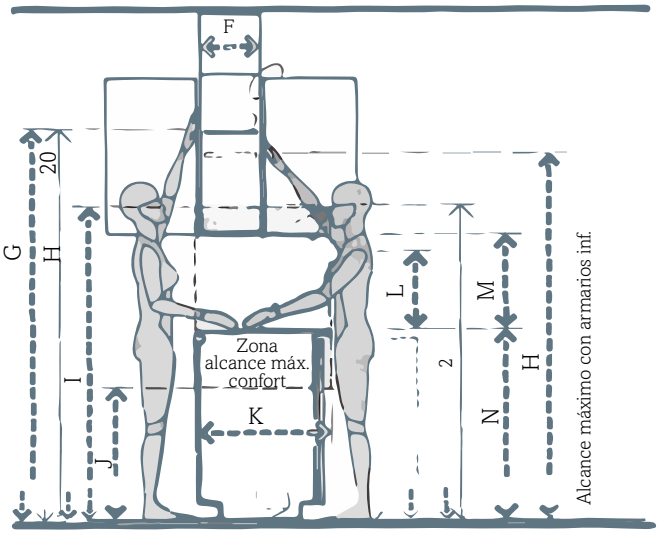


Figura 59 Alcance Comparativo en armarios de cocina.

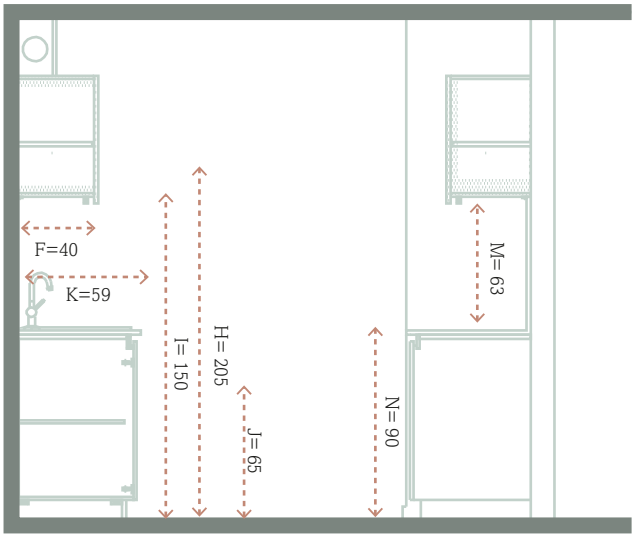


Figura 60 Alcance Comparativo en armarios de cocina. Caso 2

	Fuente	Caso	Cumple	No cumple
F	30,5-33,0	40		X
H	182,9 max	205		X
I	149,9	150	X	
J	64,8	65	X	
K	61,0-66,0	59		X
M	45,7	63		X
N	88,9-91,4	90	X	

Tabla 6: Comparación medidas generales de holgura en corte.

En la vertical, se cumple en varios de los criterios y a diferencia del primer caso estudiado, los últimos centímetros no tienen mobiliario ni espacio de almacenamiento, se utiliza solo como espacio para ductos de centilación. La superficie de todos modos queda a disposición del usuario.

Considerando que Paulina mide 1,75 su marido 1,77 y que el chileno promedio mide 1,65. Realizar mobiliario de fácil alcance para el usuario podría significar un factor de eficiencia.

Tener muebles que permitan el alance y fácil apertura, son facilitadores de accesibilidad y se adaptan a las necesidades del usuario.

FICHA 04
Obstáculos y facilitadores

A partir del análisis de desplazamientos (Ficha 03) se trazan los desplazamientos para identificar cuál sería la ruta más corta entre un punto y otro e identificar los obstáculos que interrumpen el desplazamiento.

Obstáculo → Desplazamientos

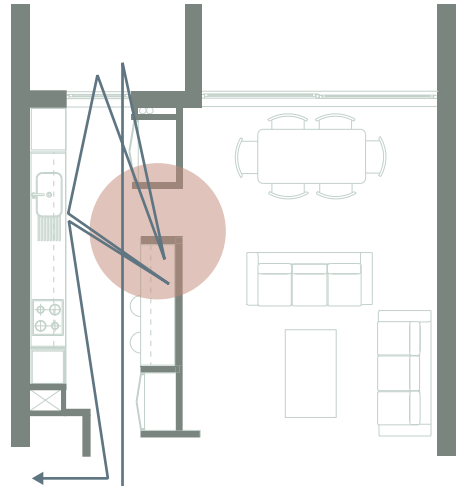


Figura 61.a Desayuno

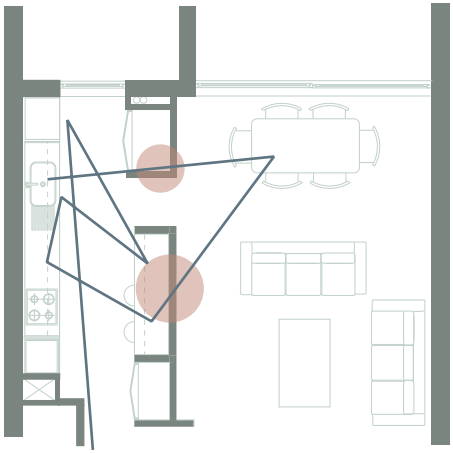


Figura 61.b Almuerzo

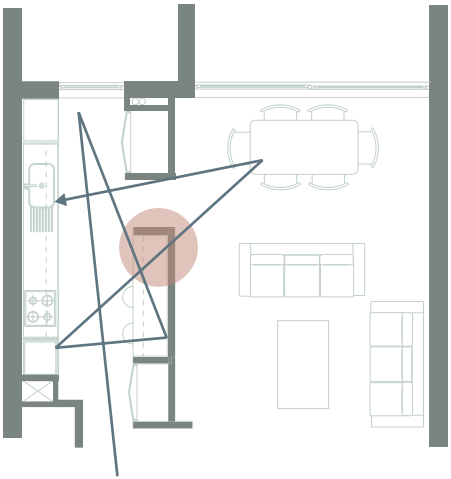


Figura 61.c: Cena

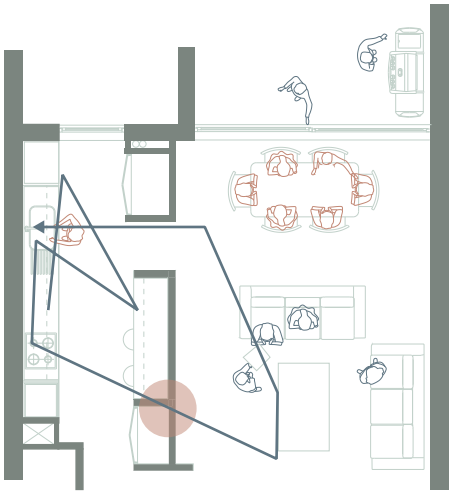


Figura 61.d: Reuniones Sociales

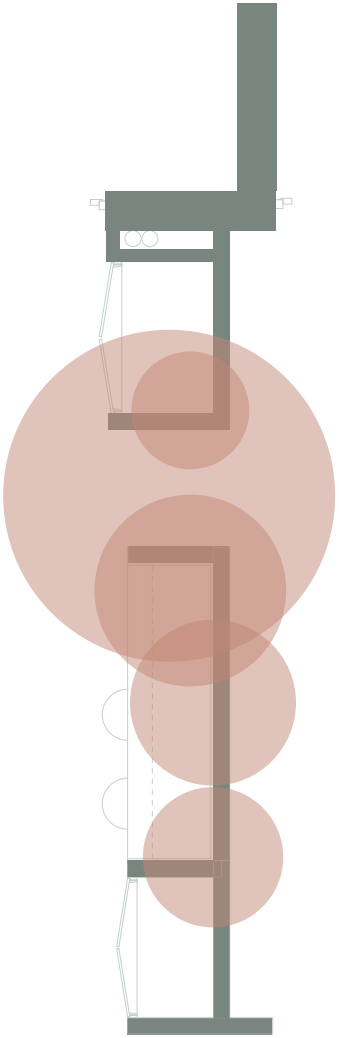


Figura 62: Obstáculos

Un encuentro inesperado

Una barrera imprevista.

Un espacio limitado.

Un acceso restringido.

Espacio limitado.

El diseño de la cocina presenta una limitación con respecto a la ubicación del refrigerador. Al estar al final del pasillo, al abrir la puerta del refrigerador, no se puede abrir completamente debido a que topa con el marco de la puerta que da hacia la lavandería.

Esta disposición crea un obstáculo físico que dificulta el acceso total al interior del refrigerador y limita la comodidad de uso.

Por otro lado, la disposición del mobiliario de la cocina en forma paralela facilita la preparación, ya que permite moverse de un lado a otro sin necesidad de desplazamientos extensos, simplemente rotando entre las diferentes áreas de trabajo.

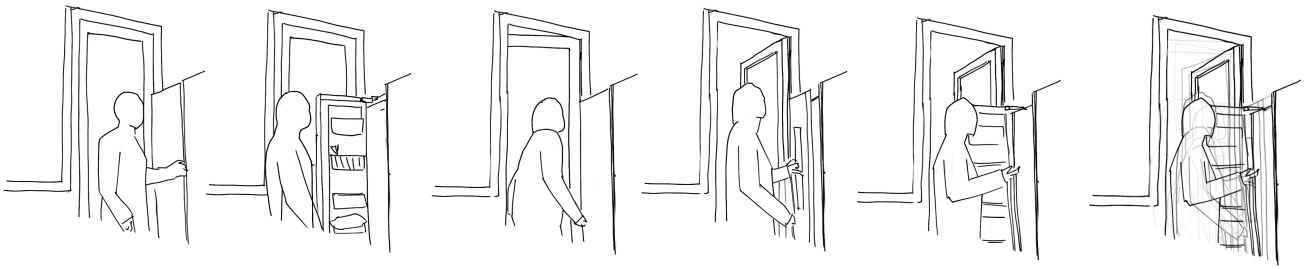


Figura 63: Obstáculo refrigerador puerta lavandería.

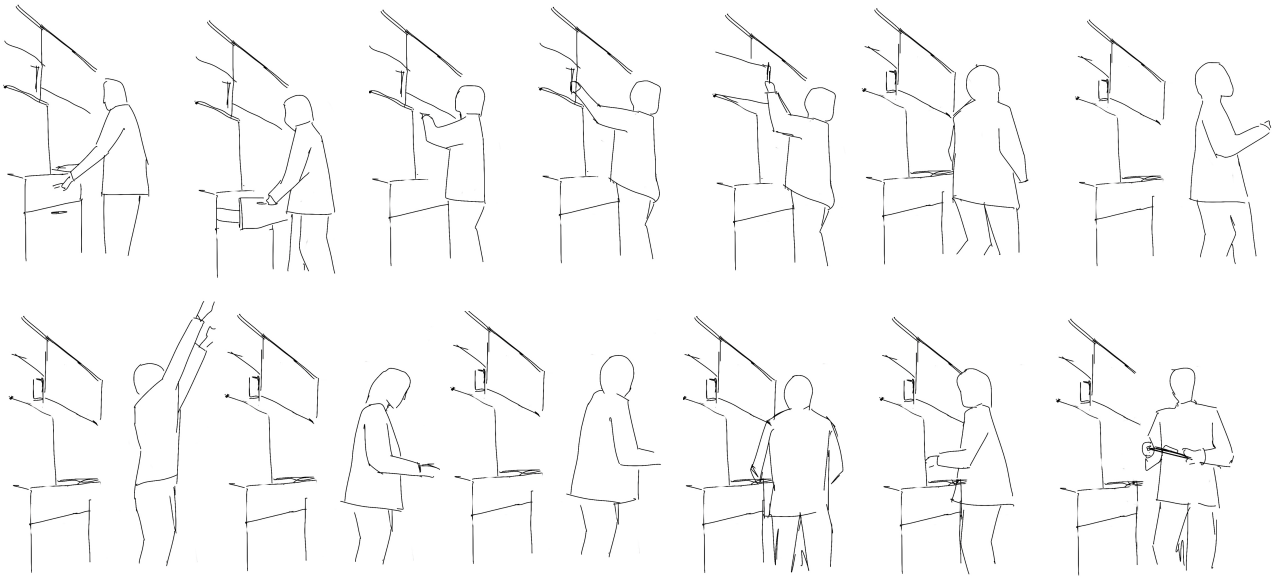


Figura 64: Disposición de muebels facilitan movimiento

FICHA 05
Espacios promotores de convivencia

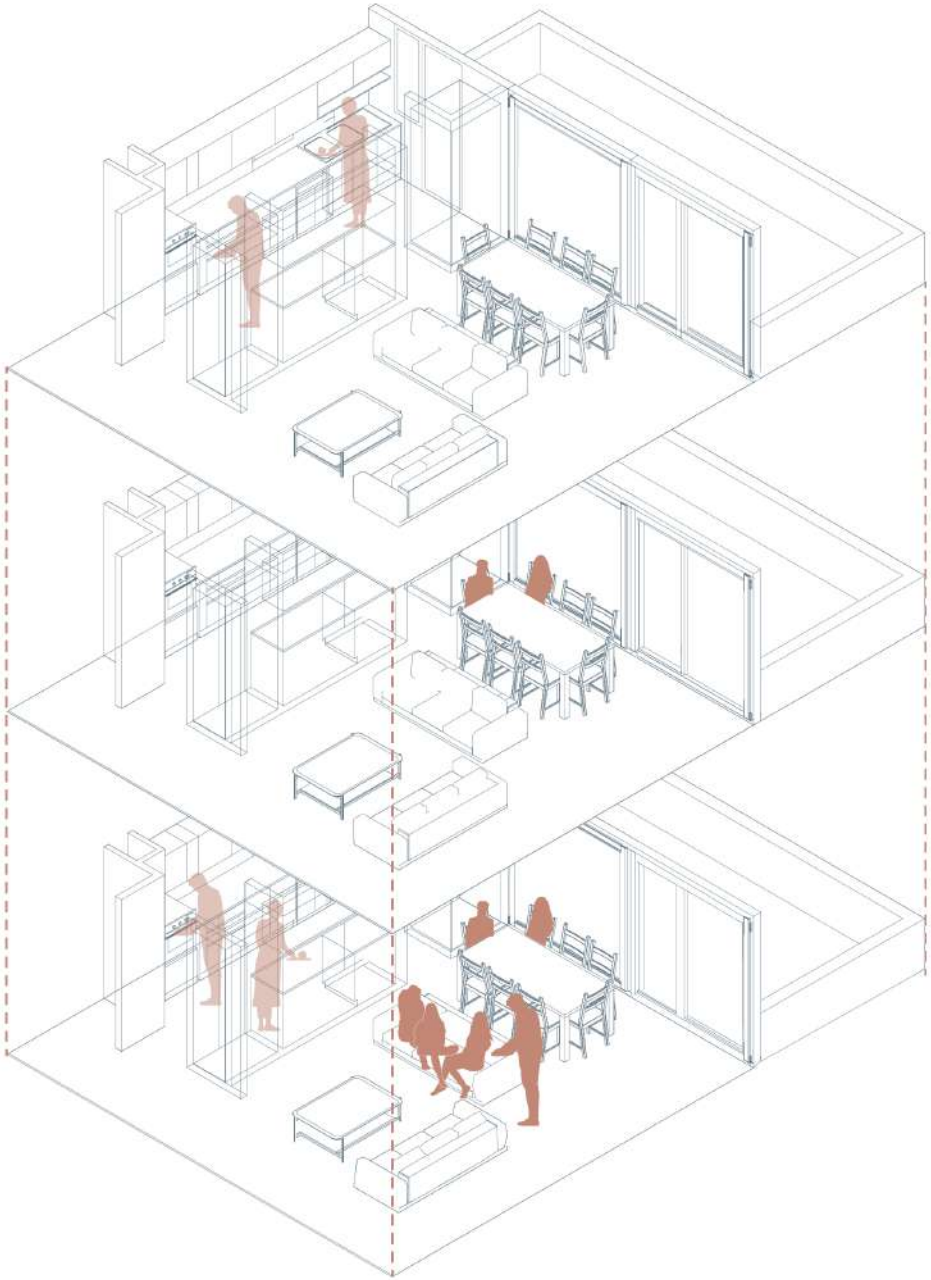
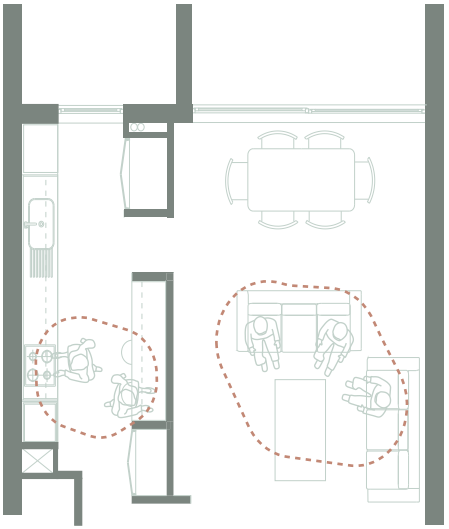


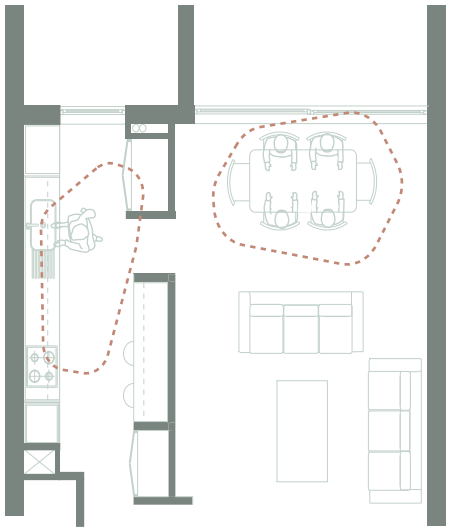
Figura 62: Isométrica espacios promotores de convivencia

Cada espacio en el hogar se encuentra claramente delimitado y definido en su función.
Por un lado, la cocina se encuentra en un espacio cerrado, con sus cuatro paredes que la confinan y la separan del resto de la vivienda.
Por otro lado, el salón está configurado con sofás orientados hacia una mesa de centro, lo que crea una disposición que da la espalda al comedor.



El salón se presenta como el espacio central priipal que promueve la convivencia y la interacción social. Es el lugar preferido para reuniones sociales y encuentros. Cuando se lleva a cabo una comida o preparación de alimentos en la cocina, se genera una división física entre el que cocina y los que se encuentran en el salón. Debido a la presencia de una pared que actúa como barrera visual y limita la integración y participación activa de ambas partes.

Figura 63.a: Zona 1 de interacción



La presencia de la puerta aún crea una separación física y visual entre los dos espacios, lo que puede afectar la sensación de conexión y participación plena en la convivencia. A pesar de que la proximidad de la puerta puede facilitar la comunicación y el acceso entre la cocina y el comedor, sigue existiendo una barrera que puede limitar la interacción y la fluidez de movimiento entre ambos espacios.

Figura 63.a: Zona 2 de interacción

FICHA 06
Espacios adaptables a necesidades

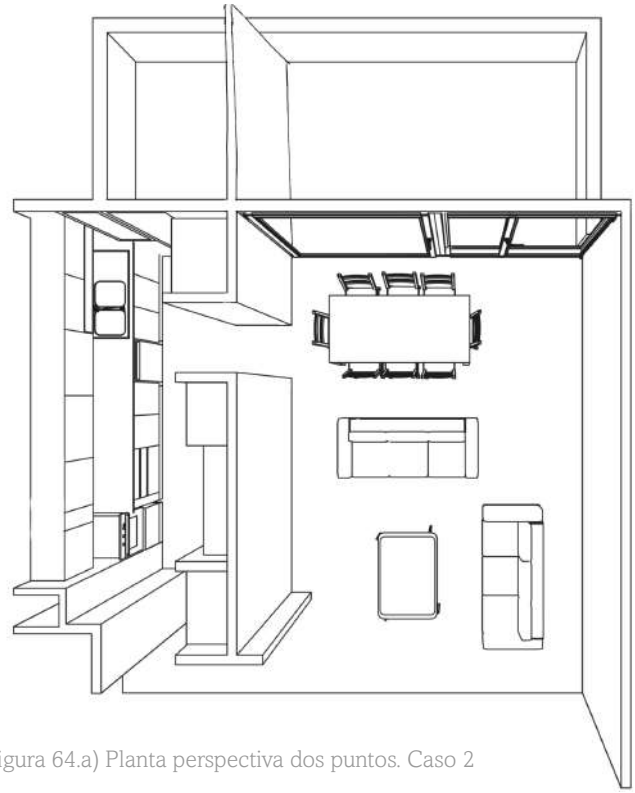
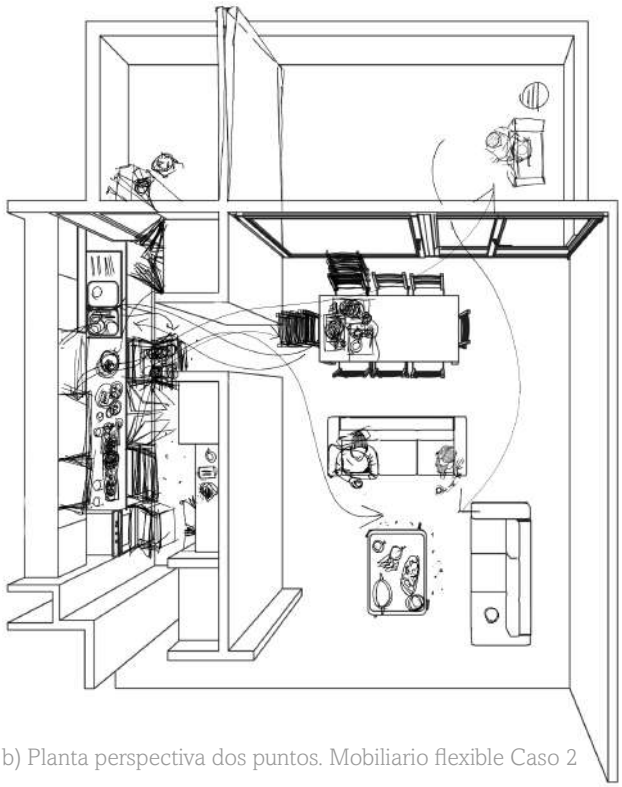


Figura 64.a) Planta perspectiva dos puntos. Caso 2



b) Planta perspectiva dos puntos. Mobiliario flexible Caso 2

La definición de espacios comedor - salón responde a un diseño de vivienda que busca integrar actividades, pero manteniendo cierto resguardo ante diseños convencionales, aquí el concepto de cocina abierta desaparece, la cocina es hermética pero es funcional y está ubicada al lado del comedor, no se aisla.

Una puerta da hacia el acceso, otra hacia la lavandería y otra hacia el comedor.
Acaso será una búsqueda de articulación y conexión espacial, ¿pero sin estarlo? El hermetisismo es reflejo de que esta cocina conserva elementos propios de la cocina tradicional

Breve reseña: De lo hermético a lo flexible

Una pareja con rutina definida. Desayuno, trabajo, cena juntos.
Los fines de semana son los que más aprovechan su hogar. Donde más se aprovecha de los espacios compartidos, pero también donde más se pone a prueba el diseño de su apartamento.
La cocina nutre y sustentaa las demás instancias de la vivienda. Es el epicentro de actividad, donde se lleva a cabo una amplia gama de tareas relacionadas con la preparación de alimentos. Los espacios compartidos adquieren un carácter más decorativo o escenográfico en comparación con la cocina, que es el verdadero centro de acción y productividad.

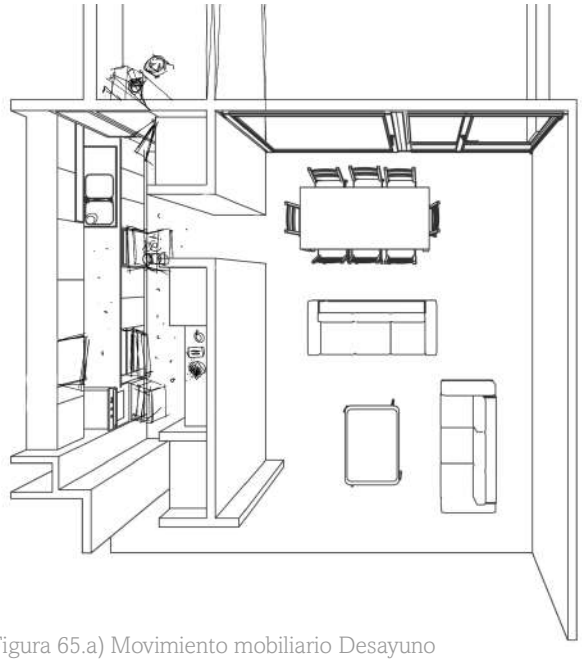


Figura 65.a) Movimiento mobiliario Desayuno

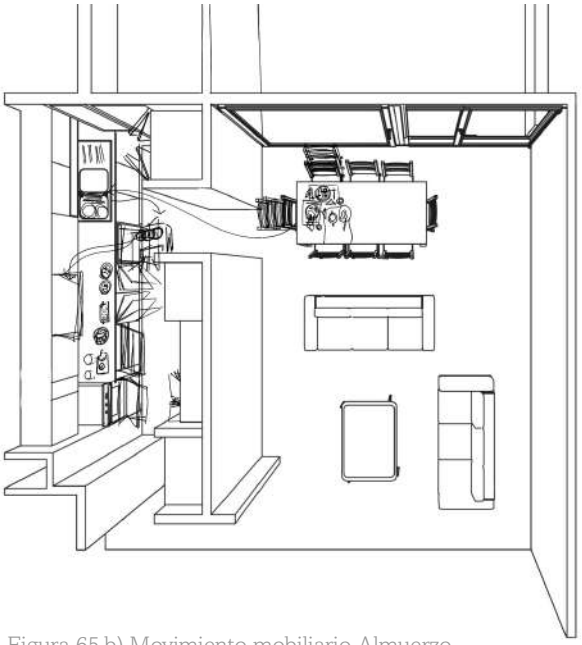


Figura 65.b) Movimiento mobiliario Almuerzo

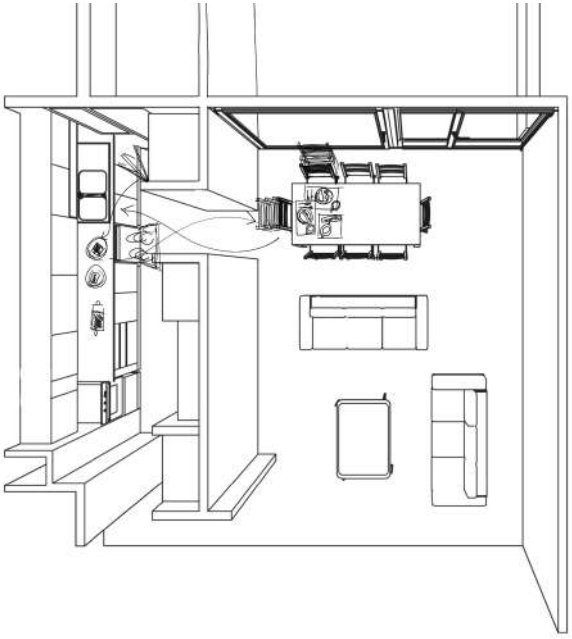


Figura 65.c) Movimiento mobiliario Cena

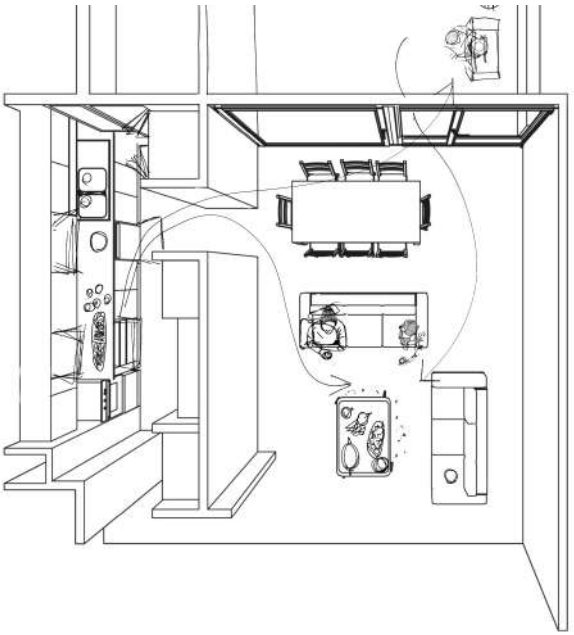


Figura 65.d) Movimiento mobiliario Reunones Sociales

A pesar de la aparente inclinación hacia la uniformidad, se observa un abanico de opciones en los espacios destinados a la cocina, una amplia variedad de diseños, materiales y colores. Sin embargo, existen elementos que ejercen una influencia determinante en el diseño, como las instalaciones de humos, agua y saneamiento. Habiendo un objetivo constante en maximizar el espacio de almacenamiento y la superficie de trabajo, priorizando la funcionalidad y la practicidad. Así encontrar soluciones que optimicen tanto la estética como la eficiencia en el diseño de la cocina.

¿Cómo equilibrar la uniformidad y la personalización?

4. RESULTADOS

Contextualización de los resultados

EFICIENCIA
LO METRICO

Organización de los espacios
Movimiento de las personas
Obstáculos , facilitadores

ARTICULACIÓN
LO SOCIAL

Conexión de los espacios
Espacios promotores de convivencia
Espacios adaptables a necesidades

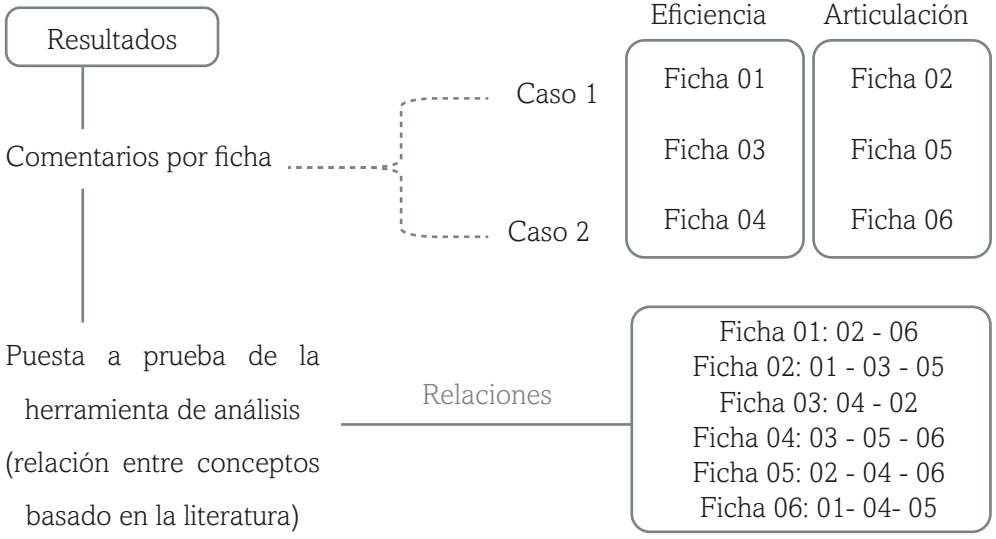
Estandarización y modularidad,
Eficiencia y circulación fluida.
Facilitar las actividades diarias, minimizar obstáculos,
Espacios adaptables, satisfaciendo a los usuarios.
Organización racional, interiores y exteriores,

En esta seccion de la investigación, se presentan comentarios por cada ficha de caso. Entendiendo que las fichas cumplen el rol de presentar la información sobre los parámetros evaluados, estas permiten describir tanto la composición de los espacios en la vivienda como su uso.

Se utilizan diferentes herramientas de diagramación y análisis para examinar y comprender la información recopilada en las fichas. Estas herramientas permiten visualizar y representar gráficamente la distribución espacial, las relaciones y las interacciones presentes en la vivienda.

A partir de la información representada, se realizan comentarios específicos por ficha de caso. Estos comentarios se organizan en tablas separadas por cada caso, donde se distingue, según la literatura revisada, parámetros que corresponden a "Eficiencia" y otros que corresponden a "Articulación". Esta clasificación se basa en las pautas y criterios establecidos en el diseño de la Herramienta de Análisis.

Posteriormente, se establecen las conexiones que surgen del diseño de la Herramienta de Análisis, que a su vez se fundamentan en la literatura revisada. Estas conexiones permiten poner a prueba y evaluar la existencia de nuevas relaciones y jerarquías entre los diferentes parámetros estudiados.



En Detalle | Comentarios por ficha para cada caso

EFICIENCIA

Ficha 01: Organización de los espacios

Divididos entre los espacios privados e íntimos (habitacione y baños) y los espacios sociales (cocina-comedor-salón- terraza). Los espacios al interior de la **cocina se distribuyen en espacio de preparación, almacenamiento y de alimentación.** La cocina al ser lineal, promueve también un flujo de trabajo lineal **contribuyendo a la coherencia del conjunto.** Pareciera que **no todos los espacios tienen una función definida**, lo que da cabida a **flexibilizar** en su uso y **adaptarse** a lo que el usuario necesite.

Ficha 03 Fluidez en la circulación

En la escala macro, el movimiento de las personas es predominantemente **lineal, lo que se condice con la linealidad de la cocina**, evidenciando que efectivamente la cocina sí puede funcionar sin tener el triángulo de trabajo instaurado. En escala humana -ergonometría-, las dimensiones proyectadas en su mayoría no cumplen con las medidas generales recomendadas por estudios, que si bien no impide la realización de tareas y funciones, sí son un factor que **genera dificultad** para alcanzar algunos elementos y **zonas de congión**.

Ficha 04 Obstáculos y facilitadores

Los obstáculos que se presentan coindicen con las **zonas de congestión** y es coherente con la falta de cumplimiento en las **recomendaciones** de medidas. En planta se aprecia que por tener medidas inferiores a las estipuladas, se generan zonas de congestión, mientras que a partir del análisis en corte, las medidas se escapan siendo superiores a las recomendaciones, **difucultando** el alcance de elementos para cocina, afectando a la **experiencia agradable y funcional.**

ARTICULACIÓN

Ficha 02 Conexión de los espacios

Elementos como ventanas, la ausencia y presencia de **puertas** y **aberturas** en lugares estratégicos son elementos que generan que la conexión entre espacios sea articulada. Generando una **relacion y transición fluida** entre las diferentes áreas y ambientes dentro de la vivienda, **permitiendo una circulación natural y percepción fluida del entorno.** La configuación espacial es cocina- comedor -salón,que se condice con lo que se estipula en la tesis de José Vicente San Bartolomé, quien postula que en el diseño de espacios estandarizados, se debe generalizar, proponiendo diferentes configuraciones espaciales para espacios de vivienda estandarizada.

Ficha 05 Espacios promotores de convivencia

La configuración cocina- comedor -salón es escencia para **promover la convivencia de los miembros**. El mobiliario presente en cada uno de los espacios al ser **flexible** es promotor de interacciones, pudiendo ser acomodado y variar según las demandas y **necesidades de los ocupantes**, ya sea por la cantidad de miembros o la connotacion de la reunión.

Ficha 06 Espacios adaptables a necesidades

El mesón que divide -une- la cocina con el comedor/salón, si bien es un mueble, **trasciende en su condición de objeto y pasa a ser un espacio flexiblle y mutante.** A una hora es una mesa decorada, pero también hace de comedor diario, donde los elementos que están dispuestos en él se trasladan hacia un rincón para ganar espacio y **flexibilizar en función de lo que los miembros necesitan**, pasando a ser el corazón de las reuniones sociales y elemento de conexión entre la cocina con lo social.

EFICIENCIA

Ficha 01: Organización de los espacios

Clara distinción entre los espacios privados y los espacios sociales. Sin embargo, la cocina se encuentra en una **posición ambigua al ser un espacio hermético**. Su distribución interna abarca **áreas dedicadas a la preparación, almacenamiento y alimentación**, aunque esta última se utiliza con menos frecuencia. La disposición de los componentes del triángulo de trabajo es lineal, pero la disposición de los muebles de la cocina es paralela, lo que **facilita** el proceso de preparación de alimentos. Cada elemento cumple con una **función específica** dentro de este entorno culinario.

Ficha 03 Movimiento de las personas

Se caracteriza por ser **lineal**, concentrándose principalmente en la zona final del espacio. Sin embargo, durante las tareas de preparación, el movimiento tiende a ser en la zona inicial de la cocina, con **desplazamientos rotacionales** entre los muebles. Disposición que favorece la **ubicación estratégica de los elementos, facilitando la eficiencia en la preparación.**

En cuanto a la conexión entre la cocina y el comedor, la puerta que las une está cuidadosamente ubicada, permitiendo **trayectorias rectas y evitando obstáculos** innecesarios en la definición de la ruta más corta. Esto contribuye a una mayor **fluidez en el movimiento** entre ambos espacios, fomentando una **conexión** fluida y eficiente entre la cocina y el área de comedor.

Ficha 04 Obstáculos y facilitadores

Un obstáculo que se presenta en la cocina es el tope entre la puerta de lavandería y el refrigerador, ya que es necesario abrir la puerta para poder acceder al mismo. Además, mantener la puerta de acceso cerrada impide la **visibilidad** de quienes ingresan o salen de la vivienda, generando una **sensación de inseguridad**. Por otro lado, un facilitador del movimiento en la cocina es la disposición paralela de los muebles, con elementos ubicados a ambos lados del espacio. Esta **distribución** permite realizar las preparaciones de manera más **eficiente**, al tener los utensilios y herramientas al alcance de la mano, mejorando así la **fluidez** y **agilidad** en el proceso de cocina.

ARTICULACIÓN

Ficha 02 Conexión de los espacios

La conexión entre los espacios se realiza principalmente a través de **vanos**, como ventanas o puertas. En el caso de la cocina, la puerta que la conecta con el comedor está **estratégicamente ubicada** para acortar las distancias y facilitar los desplazamientos de las personas entre ambos espacios. Esta disposición contribuye a una **mayor fluidez y comodidad** en el movimiento dentro del hogar.

Ficha 05 Espacios promotores de convivencia

La cocina cumple un papel como promotor de convivencia al ser el espacio donde se **prepara** la comida. Sin embargo, la presencia de múltiples paredes puede generar una **sensación de aislamiento.** la conexión entre la cocina y el comedor a través de una puerta permite una **integración más fluida** con el ámbito social, que generalmente ocurre en el comedor o salón. Muchas veces, la preparación de alimentos se lleva a cabo en la terraza, creando un **espacio intermedio** entre la terraza y el salón que no solo sirve como **área de transición** para llevar la comida de un lugar a otro, sino que también **alberga encuentros** y actividades sociales.

Ficha 06 Espacios adaptables a necesidades

La definición del mobiliario y los espacios es bastante **rígida**, lo que **limita la posibilidad de flexibilizarlos según las necesidades del usuario**. Pareciera que los muebles y los espacios tienen una **función preestablecida** que **no permite una adaptabilidad significativa por parte del usuario.** En lugar de ser espacios adaptables a las necesidades individuales, el usuario se ve **obligado a adaptarse al diseño** existente. Esta falta de **flexibilidad** puede **restringir la comodidad y funcionalidad** de los espacios, ya que no se ajustan plenamente a las preferencias y actividades de los habitantes.

Puesta a prueba de la herramienta de análisis

A partir de los comentarios de cada una de las fichas se establece de qué manera se relacionan los conceptos entre sí, de esta manera se evidencia cómo eficiencia y articulación conviven en la vivienda estandarizada. Logrando dar respuesta al objetivo específico: "analizar soluciones arquitectónicas contemporáneas que logran la relación entre eficiencia y articulación".

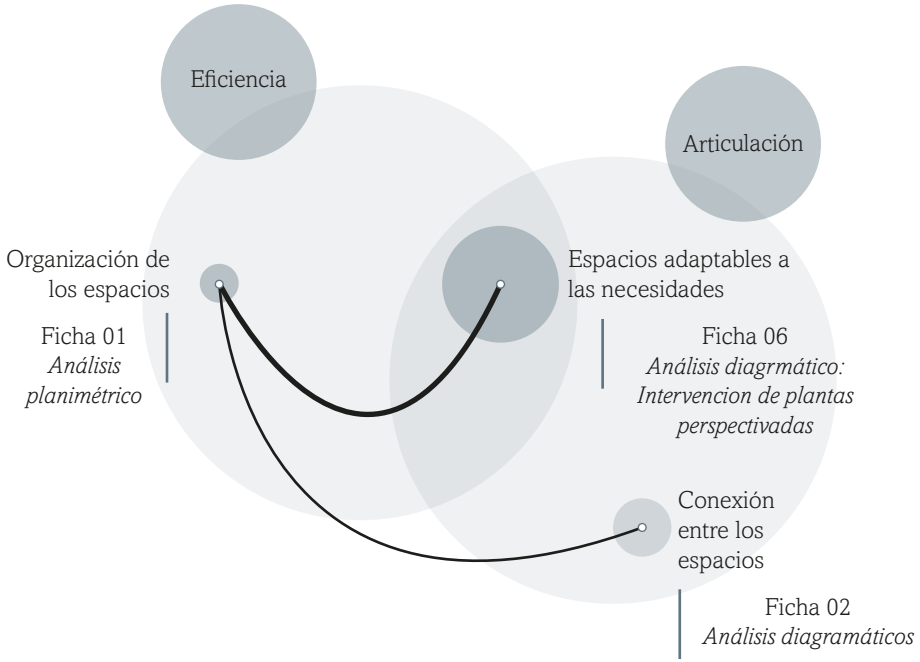


Figura 47.a: Relación Fichas 02- 05 y 02-03

La distribución de los espacios, facilita la realización de las tareas diarias y se promueve una mejor fluidez en los movimientos dentro del hogar, la cocina que está abierta al comedor y así a la sala de estar promueve la interacción entre los miembros de la familia y facilita el flujo de conversaciones y la participación conjunta en actividades.

La organización de los espacios, la conexión entre ellos y la adaptabilidad de los ambientes son elementos clave que logran establecer una relación entre eficiencia y articulación en la vivienda, contribuyendo a mejorar la calidad de vida de los residentes al optimizar el uso del espacio, promover la interacción social y facilitar el desarrollo de actividades diarias de manera eficiente y satisfactoria.

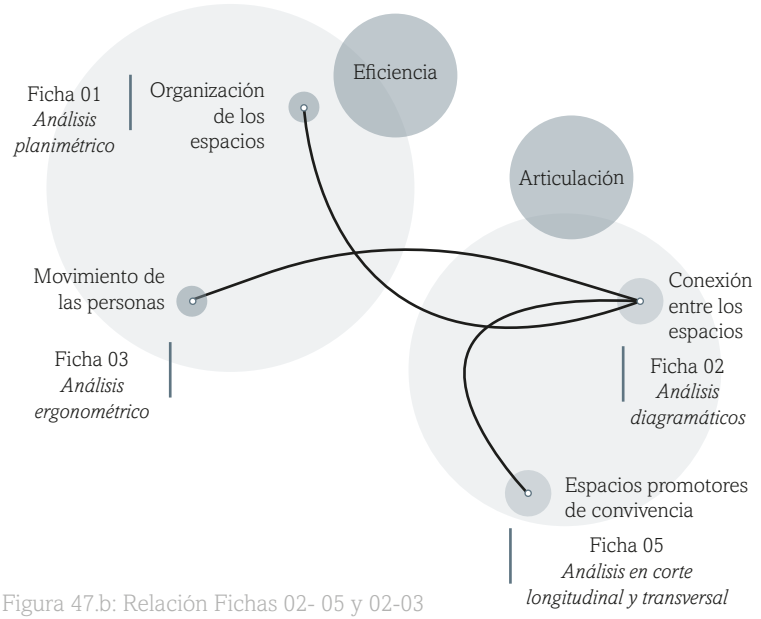


Figura 47.b: Relación Fichas 02- 05 y 02-03

La distribución abierta entre la cocina, el comedor y la sala de estar crea un flujo continuo que fomenta la comunicación y la participación conjunta en actividades familiares, permitiendo que las personas se muevan de manera natural y sin obstáculos dentro del hogar, facilitando la interacción y la convivencia entre los residentes. La relación entre la conexión de los espacios, los espacios promotores de convivencia y el movimiento de las personas en la vivienda se basa en la idea de que una distribución eficiente y una conexión fluida entre los ambientes fomentan la interacción social y la movilidad dentro del hogar., evitando desplazamientos innecesarios y maximizando la funcionalidad de la vivienda.

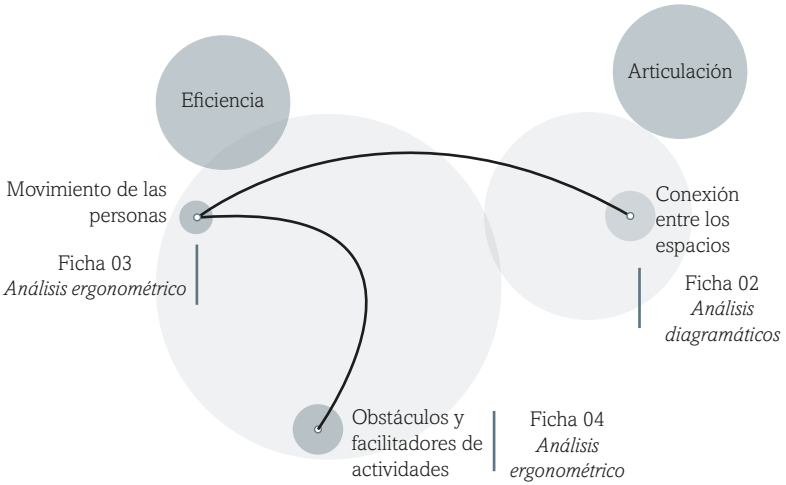


Figura 47.c Relación Fichas 03-02 y 03-04

Un movimiento fluido y sin obstáculos es esencial para facilitar el desarrollo de las tareas y promover una sensación de comodidad y eficiencia en el hogar. Una cocina con un diseño desordenado o con una distribución poco funcional, o como es en el caso de estduio que los muebles son muy altos y el pasillo muy angosto, puede obstaculizar el flujo de movimiento y dificultar la preparación de alimentos.

También contribuye una mayor eficiencia en la realización de las actividades diarias y promueve una mejor articulación entre los espacios. Cuando los obstáculos se minimizan y se incorporan facilitadores en el diseño de la vivienda, se favorece un movimiento más cómodo, rápido y eficiente, lo que a su vez promueve una mayor eficiencia en el uso del espacio y una mejor integración de las actividades en el hogar.

El comedor, la sala de estar y terraza, buscan crear ambientes acogedores y propicios para la interacción y el encuentro entre las personas., a presencia de facilitadores en estos espacios, como la distribución adecuada de los muebles o la disposición de áreas de asientos, favorece la fluidez del movimiento y la comunicación, promoviendo una mayor eficiencia en la interacción social.

La eliminación de obstáculos y la incorporación de facilitadores en estos espacios promueven una mayor eficiencia y articulación en la vivienda, facilitando la interacción social, la adaptabilidad a las necesidades cambiantes y optimizando el uso del espacio.

La relación entre los espacios promotores de convivencia y los espacios adaptables a las necesidades radica en su capacidad para complementarse entre sí en la creación de un entorno habitable y funcional. Los espacios promotores de convivencia brindan un lugar propicio para la interacción social y la convivencia, mientras que los espacios adaptables a las necesidades permiten que estos entornos sean flexibles y se ajusten a las necesidades cambiantes de los residentes. Por ejemplo, el ueble que se convierte en barra como comedor diario y como mesón de comidas para invitados, en ocasiones eventuales.

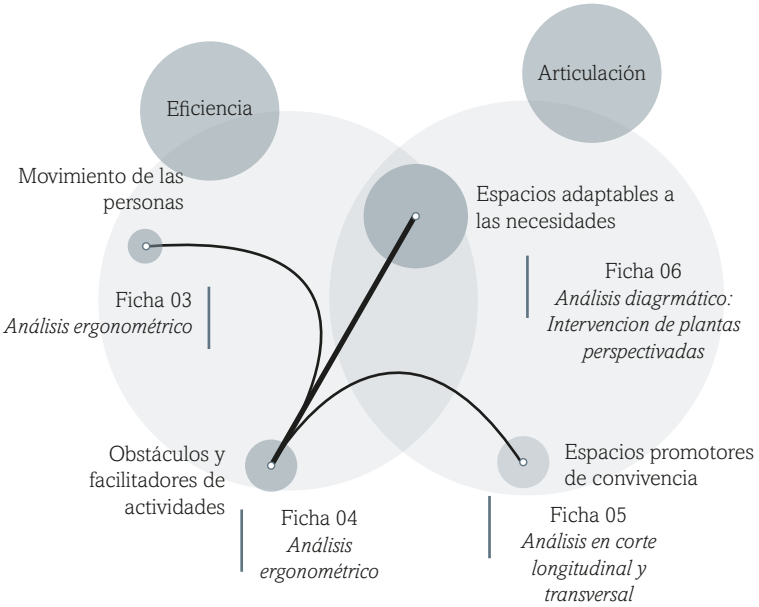


Figura 47.d: Relación Fichas 04-03, 04-05, 04-06

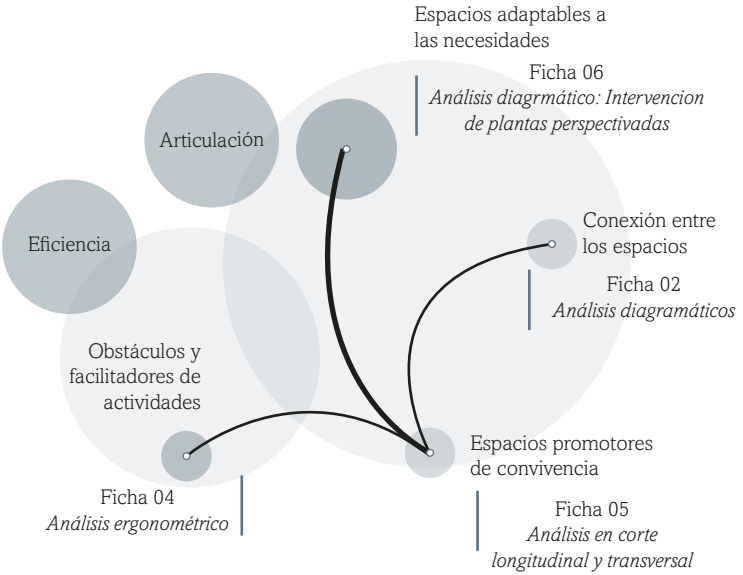


Figura 47.e: Relación ficha 05-02, 05- 06, 05- 04

Conclusiones específicas

La herramienta logra el objetivo de analizar soluciones arquitectónicas contemporáneas que logran la relación entre eficiencia y articulación.
También es relevante destacar que al considerar la cocina como el centro simbólico de la vivienda, se aprecia cómo el concepto de articulación adquiere una dimensión arquitectónica más allá de su interpretación literal. En este enfoque, la articulación se convierte en un elemento que une y conecta diferentes aspectos, promoviendo la interacción social, la adaptabilidad y la eficiencia en el diseño del espacio habitable.

Al otorgar a la articulación un papel central, se reconoce su importancia fundamental, lo que podría reflejar que efectivamente como plantea Muxi y Montaner (2010) algunas normativas y reglamentos actuales restringen el diseño de viviendas, y se fundamentan en valores y parámetros que han quedado obsoletos: el triángulo de trabajo es un claro ejemplo de ello. Sin descuidar otros aspectos esenciales relacionados con la funcionalidad, la proporción y la optimización del espacio que finalmente será lo que brinda el confort, lo cual coincide también con lo planteado por Rybczynski (2001). Estos elementos funcionales continúan siendo considerados y valorados en el diseño arquitectónico, pero adquieren una significancia que pareciera ser menor en relación con la función simbólica de la cocina como un punto focal de convergencia social.

Si bien se observa esta inclinación hacia la priorización de la articulación por encima de la eficiencia en el diseño de espacios de cocina, resulta difícil establecer una cuantificación precisa de cuánta eficiencia y cuánta articulación debe ser otorgada al espacio, ya que el diseño se enfoca en usuarios específicos con necesidades particulares.

La investigación revela no solo que el triangulo de trabajo está obsoleto, si no que finalmente la concepción de la cocina como centro de la vivienda va más allá de una mera consideración geométrica. Es una concepción que implica una metáfora en la que se retoman rituales del pasado y se entrelazan con la cultura actual. Además, se identifican soluciones arquitectónicas que fomentan la interacción social y transforman la cocina en un espacio ritual en lugar de ser simplemente un lugar de trabajo aislado, sin descuidar los aspectos métricos y funcionales que garantizan la fluidez del movimiento.

Soluciones arquitectónicas que logran la relación efciencia y articulación según el estudio.

CONCEPTO DE LA COCINA ABIERTA O SEMI ABIERTA

Eliminar total o parcialmente la barrera física de las paredes para crear una conexión visual y espacial hacia espacios compartidos como el comedor o la sala de estar. Permitiedo una mayor interacción social, facilitando la comunicación y el flujo de actividades entre los diferentes ambientes. Además, la distribución estratégica de los elementos de la cocina, como la ubicación de una barra, puede maximizar la eficiencia y el acceso a los utensilios y electrodomésticos necesarios.

INTEGRACIÓN DE ALMACENAMIENTO VERSÁTIL

Implica el diseño de muebles y estanterías que se adaptan a diferentes necesidades y funciones, que permitan reconfigurar y ajustar los espacios de almacenamiento según se requiera. Esto contribuye a una mayor eficiencia al maximizar el uso del espacio y permite una mejor articulación con otros espacios de la vivienda, ya que se adapta a las necesidades cambiantes de los usuarios.

INTEGRACIÓN DE VANOS ESTRATÉGICOS

Aberturas como ventanas, puertas o tragaluces ubicados estratégicamente en la cocina, que permitan la conexión entre dos espacios con programas diferentes, facilitando el movimiento. No solo permiten la entrada de luz natural, mejorando la iluminación del espacio, sino que también crean una conexión visual con otros espacios de la vivienda, fomentando la articulación e integración.

CONEXIÓN CON ÁREAS DE SERVICIO

Al diseñar una cocina que esté conectada directamente con áreas de servicio como el lavadero o la despensa, se logra optimizar el flujo de trabajo y las tareas domésticas. La proximidad entre estos espacios facilita la realización de actividades relacionadas con la preparación de alimentos, limpieza y almacenamiento. Se promueve una mayor coherencia y conexión en el funcionamiento de la vivienda en su conjunto.

DISEÑO DE ZONAS DE TRANSICIÓN

Ubicado en un área cercana a la cocina que tiene la cualidad de ser flexible y multifuncional. Puede incluir elementos que permiten la realización de actividades adicionales, como comidas informales, trabajo o estudio. Al contar con esta zona de transición, se evita la necesidad de desplazarse a otras áreas de la vivienda para llevar a cabo dichas actividades, ahorrando tiempo y mejorando la conectividad. Esta solución arquitectónica fomenta la eficiencia al centralizar actividades diversas en un espacio cercano a la cocina, al mismo tiempo que fomenta la articulación al facilitar la interacción social y la flexibilidad de uso.

A partir del análisis también es posible develar ciertos **hallazgos** que podrían traducirse como lineamientos y/o recomendaciones de diseño. Entre ellos se tiene:

LA COCINA COMO CENTRO TRASCIENDE LO GEOMÉTRICO

La concepción de la cocina como centro de la vivienda va más allá de su posición geométrica dentro del espacio habitable. Esta idea implica reconocer el papel central y simbólico que la cocina desempeña en la vida diaria y en las interacciones sociales, donde el paso o el contacto resulta inevitable. Es un punto de convergencia y actividad constante.

LAS ZONAS SIN FUNCIÓN DEFINIDA SON MÁS FLEXIBLES

Los espacios provistos por las inmobiliarias sin una función claramente definida tienden a ser más flexibles y adaptables a las necesidades de los usuarios. Estos espacios, al no tener una restricción específica, permiten a los residentes utilizarlos de diversas maneras según sus preferencias y requerimientos individuales.
Por otro lado, cuando un espacio está designado para un propósito específico y su uso está claramente definido, puede generar una forma más rígida de habitarlo. En estos casos, los residentes pueden sentirse limitados por la funcionalidad establecida y encontrar que no necesitan o no utilizan plenamente ese espacio según su propósito original.

AGRUPAR ZONAS POR FUNCIÓN

La organización por función en la cocina permite una distribución lógica y eficiente de los elementos y actividades relacionadas, mejorando la experiencia y la productividad en la cocina. Se reducen distancias si se agrupan elementos similares, además se optimiza el tiempo y el esfuerzo requeridos para realizar tareas específicas, facilitando así el flujo de trabajo y la comodidad del usuario.
Por ejemplo, agrupar los artefactos calientes, como el microondas, la encimera y el horno en una misma zona, permite concentrar las actividades de cocción, no solo acortando las distancias y optimizando el flujo de trabajo, sino que también puede mejorar la seguridad al disminuir el riesgo de quemaduras o accidentes relacionados con el manejo de objetos calientes.

DOBLE FUNCIÓN PARA MOBILIARIO

En espacios reducidos, es fundamental encontrar una doble función para los muebles de almacenamiento estáticos. Al hacerlo, se optimiza el aprovechamiento de los metros cuadrados disponibles, permitiendo que los objetos cumplan una función más allá de simplemente guardar cosas. Esto contribuye a crear entornos más funcionales y versátiles, adaptados a las necesidades y usos múltiples de los usuarios.

MAYOR ESPACIO DE ALMACENAMIENTO REFLEJA EFICIENCIA

Es fundamental considerar no solo la cantidad, sino también la calidad y la funcionalidad de los espacios de almacenamiento en relación con el diseño general. Una solución de diseño eficiente debe tener en cuenta la ergonomía, la comodidad y la seguridad del usuario, además de cumplir con los estándares establecidos.

5. DISCUSIÓN

Contextualización de la discusión

La presente investigación representa una contribución significativa para comprender la cocina estandarizada contemporánea en el contexto de la vivienda. A través del análisis riguroso de antecedentes y una revisión exhaustiva de la literatura existente, se ha logrado obtener una visión integral sobre la concepción de la cocina como centro de la vivienda y su papel como elemento articulador.

Los objetivos planteados en esta investigación han sido cumplidos satisfactoriamente, generando respuestas a las preguntas formuladas inicialmente y abriendo nuevas perspectivas para futuras investigaciones. Los hallazgos obtenidos a partir del análisis de datos revelan la importancia de la cocina como un espacio central en la vivienda, donde convergen actividades sociales, familiares y culinarias.

En el siguiente apartado, se procede a discutir detalladamente los hallazgos encontrados, analizando la validez y confiabilidad de los resultados obtenidos. Además, se evalúan las fortalezas y debilidades de la herramienta de análisis utilizada en esta investigación, con el fin de brindar una perspectiva crítica sobre su aplicabilidad y alcance.

La discusión de los hallazgos se enfoca en establecer conexiones y relaciones entre los resultados obtenidos y los objetivos planteados, buscando profundizar en la comprensión de la cocina como elemento articulador del espacio doméstico. Asimismo, se exploran posibles implicaciones teóricas y prácticas derivadas de los resultados, con el objetivo de enriquecer el conocimiento existente en el campo de estudio.

En conclusión, esta investigación ha logrado obtener una visión integral sobre la cocina estandarizada contemporánea y su función como elemento articulador del espacio doméstico. Los hallazgos y discusiones presentados en este estudio proporcionan una base sólida para futuras investigaciones y contribuyen al avance del conocimiento en el campo de la arquitectura y diseño de interiores.

¿Cómo ha variado la cocina y su concepción de centro a lo largo de la historia?

¿Aparece la cocina como un espacio residual donde se acomodan artefactos según espacios mínimos definidos?

¿Podría la cocina reubicarse y determinar nuevos patrones?

¿La eficiencia y maximización como base de diseño de posguerra está pasando a un segundo plano?

¿A qué se le da más valor, un espacio eficiente o un espacio de interacción?

Discusión detallada: Casos y Herramienta

DISCUSIÓN DE CASOS

El rumbo de la investigación se definió a partir de la exhaustiva revisión de antecedentes sobre la cocina y para entender y estudiar su transformación en el tiempo en búsqueda de patrones. Su transformación no solo fue de manera espacial y geográfica en la vivienda, si no que también su concepción y el valor que la sociedad le asignó a lo largo del tiempo.

¿De qué manera eficiencia y articulación coexisten? ¿Son conceptos que se complementan o hay una jerarquización?

A partir de lo revisado, surgieron interrogantes, y en el proceso de búsqueda de respuestas, emergieron conceptos, parámetros de diseño, patrones y reglas. Yendo a los antecedentes, se recuerdan las restricciones impuestas por la Guerra, donde el diseño de las cocinas se centró en la maximización del espacio y de los recursos, incluyendo la eficiencia entendida como una relación espacio/tiempo en la preparación de alimentos.

¿Está el triángulo de trabajo perdiendo vigencia?
Ese santo grial del diseño de interiores, ¿está pasando a segundo plano?

¿O es que ya está obsoleto?
Y si es así, ¿cómo es que la cocina sigue funcionando?

Sin embargo, en la actualidad, se observa un cambio de paradigma en la concepción de las cocinas. Se empiezan a valorar aspectos que trascienden lo físico y funcional. Las interacciones sociales adquieren un protagonismo relevante, y la importancia de la eficiencia parece perder peso en la apreciación de los miembros de la familia. Este cambio de enfoque se relaciona con una mayor valoración de las experiencias compartidas, la conexión emocional y la calidad de las interacciones familiares en el espacio de la cocina, donde los usuarios buscan no solo un entorno eficiente para la preparación de alimentos, sino también un lugar que propicie la convivencia, el diálogo y el disfrute compartido.

En consecuencia, se evidencia una necesidad de repensar la concepción de las cocinas, considerando aspectos más allá de la eficiencia puramente cuantitativa. Es fundamental explorar nuevos enfoques y soluciones de diseño que prioricen la generación de espacios propicios para la interacción social, promoviendo la conexión social y fomentando una experiencia enriquecedora y significativa lo doméstico.

¿Como puede la cocina reducisrse a una pared y aun así ser el centro del hogar?

El concepto de cocina ha cambiado. La importancia del tradicional triángulo de trabajo ha disminuido, ya no es una prioridad en la atención de diseño, ni para el diseañdor ni para los residentes.

Revisado las fichas de caso, se tiene el Caso de Mónica, donde el mueble que divide la cocina con el salón cuenta con una superficie de melamina, sobre la cual se ha colocado un vidrio para poder comer sin problemas. Aunque el espacio debajo de este mueble no permite colocar las piernas cómodamente, Mónica y su marido, Eduardo, han encontrado una solución práctica. Colocan y retiran unos banquillos en las esquinas del mueble cada vez que necesitan utilizarlo como comedor.“ ¿Muebles que, a pesar de ser rígidos, presentan flexibilidad y funcionalidad en su diseño?

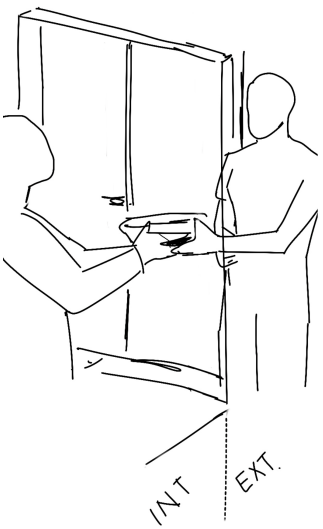


Figura 48: Corredera en la cocina. Caso 1

Aunque este mueble se conoce coloquialmente como "la barra", es importante destacar que no es propiamente una barra, sino un mueble adaptado para cumplir con la función de un comedor diario. Mónica y Eduardo encuentran esta manera de aprovechar el espacio de su cocina, adaptándolo a sus necesidades y estilo de vida. La versatilidad y funcionalidad de los muebles en la cocina pueden ir más allá de su simple condición de almacenamiento. Este simple mueble de dos puertas se transforma en un espacio multifuncional que va más allá de su propósito original, siendo incluso más protagonista que el comedor.

Esta capacidad de los muebles para generar nuevos espacios es de valor especialmente en viviendas con áreas limitadas, donde cada metro cuadrado cuenta. Al maximizar el uso de los muebles, se pueden crear zonas funcionales adicionales sin necesidad de agregar elementos de gran tamaño o invasivos en el espacio. A menudo, se busca maximizar el espacio de almacenamiento y la funcionalidad, pero se puede descuidar la importancia de la ergonomía y la comodidad para quienes utilizan el espacio. ¿Es una cosa por otra?

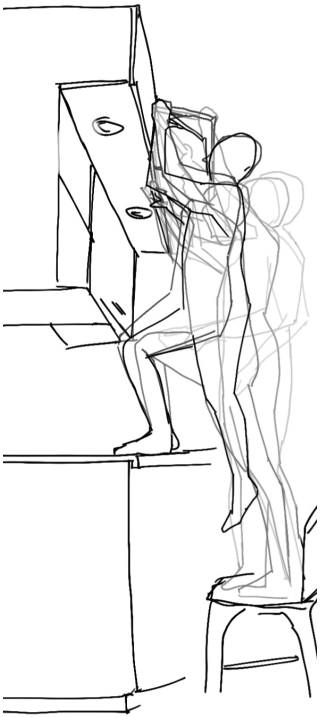


Figura 49. Obstáculos.

Mónica y Eduardo valoran la presencia de una ventana corredera en la cocina que da hacia la terraza. Esta característica les resulta práctica, ya que les permite pasar fácilmente los elementos necesarios para preparar asados, evitando dar largos rodeos por el comedor y la sala de estar. Sin embargo, les hubiera gustado contar con otra ventana desde el área del lavaplatos que ofreciera una vista al mar. Actualmente, cuando están lavando los platos, solo pueden contemplar la pared, lo que les genera cierta sensación de separación y aislamiento.

A pesar de esta pequeña limitación, Mónica y Eduardo han encontrado formas creativas de adaptarse a su entorno. La presencia de la ventana corredera hacia la terraza les permite disfrutar de la practicidad y la conexión con el espacio exterior al momento de preparar asados. Aunque no tienen una vista directa al mar desde el lavaplatos, aprovechan otros momentos y áreas de su hogar para disfrutar de la belleza del entorno.

La disposición de las ventanas en una cocina puede influir en la experiencia y la interacción con el entorno. La incorporación de ventanas estratégicamente ubicadas puede mejorar la conexión visual y emocional con el paisaje circundante, enriqueciendo la experiencia de la cocina como un espacio vital en el hogar.

Aunque en espacios estandarizados es importante tender a la generalización, es relevante considerar estas circunstancias como lineamientos de diseño. Debemos prever obstáculos o limitaciones que puedan afectar la funcionalidad y la experiencia del usuario. La anticipación y la planificación adecuada permitirán evitar inconvenientes innecesarios y mejorar la calidad de vida en los espacios habitables.

Es cierto que en algunos casos la maximización del espacio de almacenamiento en la cocina puede generar situaciones incómodas y poco prácticas. La falta de accesibilidad a ciertos elementos o la necesidad de utilizar una escalera o subirse a muebles para alcanzarlos puede resultar riesgoso y poco conveniente en el día a día. Es importante encontrar un equilibrio entre la capacidad de almacenamiento y la funcionalidad de los muebles de cocina. Si bien es valioso contar con suficiente espacio para guardar todos los utensilios y utensilios de cocina, también es fundamental considerar la comodidad y la seguridad de las personas que utilizan el espacio.
Además, la distribución y disposición de los muebles en la cocina debe tener en cuenta la ergonomía y el confort de los usuarios. Los muebles diseñados de forma que no permiten una postura adecuada o que limitan el espacio para sentarse pueden afectar negativamente la experiencia de uso y la comodidad de las personas ¿es acaso que la comodidad del usuario se está sacrificando? ¿Hasta qué punto se puede sacrificar?

Para el caso Paulina, la altura de los muebles no requiere de malabares para ser alcanzados. Su cocina no cuenta con el espacio de almacenamiento que tiene el caso Mónica que llega hasta el cielo del apartamento, sin embargo al ser una cocina cerrada utiliza dos paredes con mobilirioque le permite almacenar todo lo que necesita.
A partir de las fichas, es posible dar cuenta que el esacio de almacenamiento es de los que cobran más relevancia en área utilizada dentro de la organización del espacio. Es común que a los muebles de almacenar no se les otorgue una función adicional, sin embargo, en espacios reducidos, resulta crucial encontrar una doble utilidad para estos elementos para lograr un mejor aprovechamiento de los metros cuadrados disponibles, permitiendo que los objetos cumplan una función más allá de simplemente almacenar. Al encontrar una doble función para los muebles de almacenamiento, se maximiza la eficiencia y utilidad del espacio disponible.

Es fundamental prestar atención a elementos constructivos que a veces pasan desapercibidos, como el obstáculo del tope entre el refrigerador y la puerta de la lavandería, o la necesidad de mantener la puerta de la cocina cerrada mientras se cocina, lo que reduce la visibilidad del acceso. Estos aspectos pueden pasar inadvertidos para aquellos que no experimentan directamente estas situaciones. Sin embargo, como arquitectos, es nuestra responsabilidad anticiparnos a estas situaciones y tener en cuenta que las personas que vivirán en los espacios que diseñamos tienen necesidades específicas.

Continuando, la configuración espacial de la cocina de Paulina revela un estado de transición entre los paradigmas tradicionales de una cocina cerrada y aislada, y la búsqueda de una mayor conexión con los espacios adyacentes. Resulta curioso y hasta cierto punto paradójico que la cocina esté equipada con tres puertas, lo cual genera un sentido de ambigüedad en cuanto a su integración con el resto de la vivienda. Esta situación invita a reflexionar sobre la posibilidad de una reubicación estratégica de la cocina, con el fin de replantear la relación entre la cocina y los demás espacios, y así superar la dualidad existente entre estar o no estar conectada con el entorno.

Asimismo, es curioso en el caso de Mónica que tienen un comedor equipado que no se encuentra a más allá de 2 metros de la cocina y no es utilizado por ellos, en su lugar, arman una mesa de diario sobre un mueble que no ofrece suficiente espacio, ni si quiera caben los pies. Esta situación permite plantearse interrograntes. podría el comedor redefinirse?
Por otro lado, Paulina y Joaquín efectivamente tienen una mesa de diario equipada en su cocina, donde sí le caben los pies. Pero prefieren salir de la cocina y sentarse en el comedor para cada una de sus comidas. Esto demuestra que las preferencias y rutinas de los usuarios juegan un papel importante en la configuración y uso de los espacios.

Establecer con claridad qué parte del ambiente está destinada a qué función, desempeña un papel fundamental en su uso efectivo. Sin embargo, existe una interesante perspectiva que sugiere que dejar ciertos espacios o superficies sin una función definida otorga una mayor flexibilidad de uso. Esto permite a los usuarios ocupar esos espacios según sus necesidades individuales, en lugar de verse limitados por una regla preestablecida que puede no ajustarse a sus preferencias o requerimientos específicos.

Figura 50: Espacios habitables y mobiliario flexible.

DISCUSIÓN DE LA HERRAMIENTA

Considerando que el diseño de la herramienta de análisis se basó en la revisión de literatura, es notable que se presentan jerarquías distintas en relación a la eficiencia y la articulación. Se destaca que los espacios adaptables a necesidades son el parámetro principal que conecta estos dos conceptos, y las conexiones entre este parámetro y otros cobran una mayor relevancia.

En esta sección, se lleva a cabo una evaluación para determinar si la jerarquización establecida se ajusta o no a los casos de estudio analizados. Se busca analizar si la jerarquización propuesta en la herramienta coincide con los hallazgos y características observadas en los casos de estudio. Se examinan las posibles discrepancias entre la teoría y la práctica, así como las limitaciones y ventajas de la herramienta empleada para el análisis.

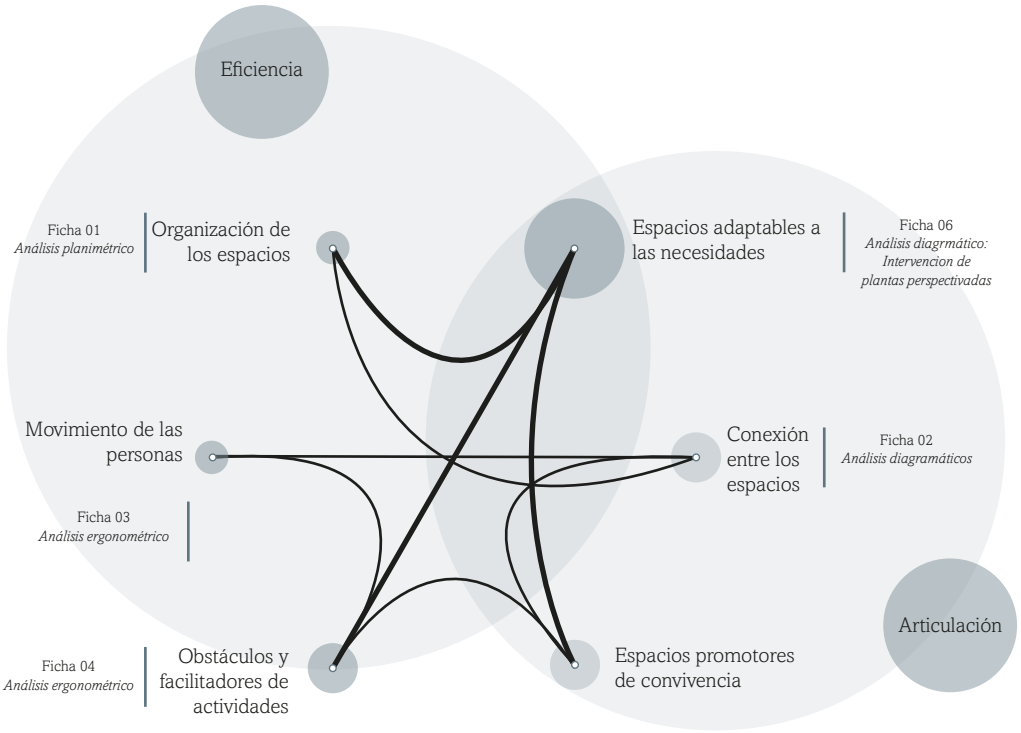
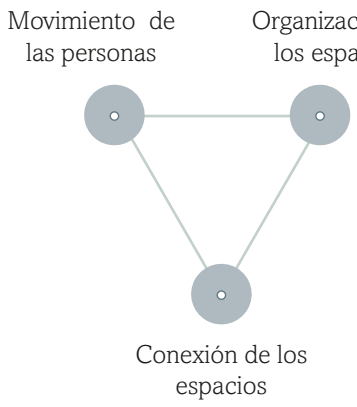


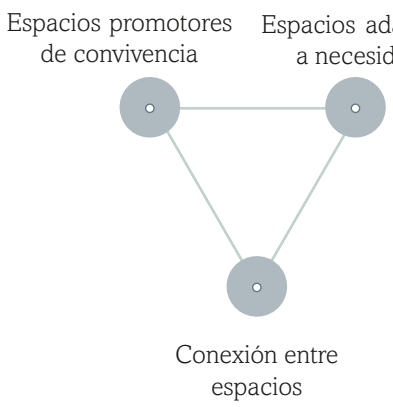
Figura 51: Herramienta de análisis.

Al jerarquizar los conceptos según el estudio y análisis, podría llegar a lo siguiente: En primer lugar, resulta notable la importancia que se otorga a la articulación y lo social en comparación con la eficiencia. En la actualidad, parece haber un mayor énfasis en la integración y la interacción social en lugar de la mera eficiencia funcional. A través del análisis de los casos estudiados, se vuelve evidente la necesidad de situar la articulación por encima de la eficiencia en el diseño de la cocina. La cocina ya no debe considerarse como un espacio aislado, sino como un elemento que articula el entorno doméstico en su conjunto.

En segundo lugar, es importante tener en cuenta que el diseño arquitectónico se realiza para las personas, quienes se mueven y no para los muebles, que son inmóviles. En este sentido, resulta más conveniente considerar que tanto la eficiencia como la articulación están intrínsecamente vinculadas al movimiento de las personas.
Siguiendo esta línea de investigación, uno de los hallazgos importantes revela que los parámetros evaluados suelen estar relacionados en tríos. Esto significa que si se elimina o se descuida uno de estos parámetros, es probable que los demás no funcionen de manera óptima.

La interdependencia de estos parámetros resalta la importancia de considerarlos como un conjunto integral en el diseño arquitectónico. Cada parámetro contribuye de manera significativa a la eficiencia y la articulación de los espacios habitables. Si alguno de ellos se ve comprometido, puede afectar negativamente la calidad y el funcionamiento general del ambiente construido.





Aunque la organización de los espacios es importante para asegurar una funcionalidad eficiente y un aprovechamiento óptimo del espacio disponible, la ausencia de interacción y conexión social puede generar un ambiente frío y poco acogedor.

Por más bien organizados que estén los espacios, si no se fomenta la convivencia, se puede perder la esencia de un hogar como lugar de encuentro y relación entre sus habitantes.

Es por ello que se observa que los espacios que promueven la convivencia parecen prevalecer sobre la organización en términos de importancia.

Si bien ambos aspectos son relevantes, se destaca la prioridad dada a la generación de interacciones sociales y la creación de ambientes propicios para la convivencia.

La organización de los espacios tambien influye en el movimiento de las personas. La sectorización de artefactos y mobiliario segun el uso que este destinado sirve par acortar distancias y facilitar el trabajo.

Si un espacio está bien organizado pero carece de una conexión fluida, el movimiento de las personas se verá afectado. Del mismo modo, si existe una buena conexión entre los espacios pero una falta de organización adecuada, también se verá afectada la movilidad dentro del entorno.

A partir de los resultados obtenidos y las conclusiones extraídas del estudio, se plantean algunas modificaciones en la herramienta de análisis utilizada. Estas modificaciones buscan incorporar nuevas conexiones y dar mayor relevancia a la articulación en comparación con la eficiencia.

Se reconoce que la articulación desempeña un papel fundamental en la creación de espacios habitables funcionales y socialmente conectados. Por lo tanto, se propone ampliar la consideración de la articulación como un parámetro clave en el diseño arquitectónico, superando así la tradicional primacía de la eficiencia.

Además, se sugiere la incorporación de nuevas conexiones entre los diferentes parámetros, basadas en los hallazgos y las observaciones realizadas durante el estudio. Estas conexiones actualizadas y enriquecidas permitirán una comprensión más completa y precisa de la interrelación entre los aspectos evaluados.

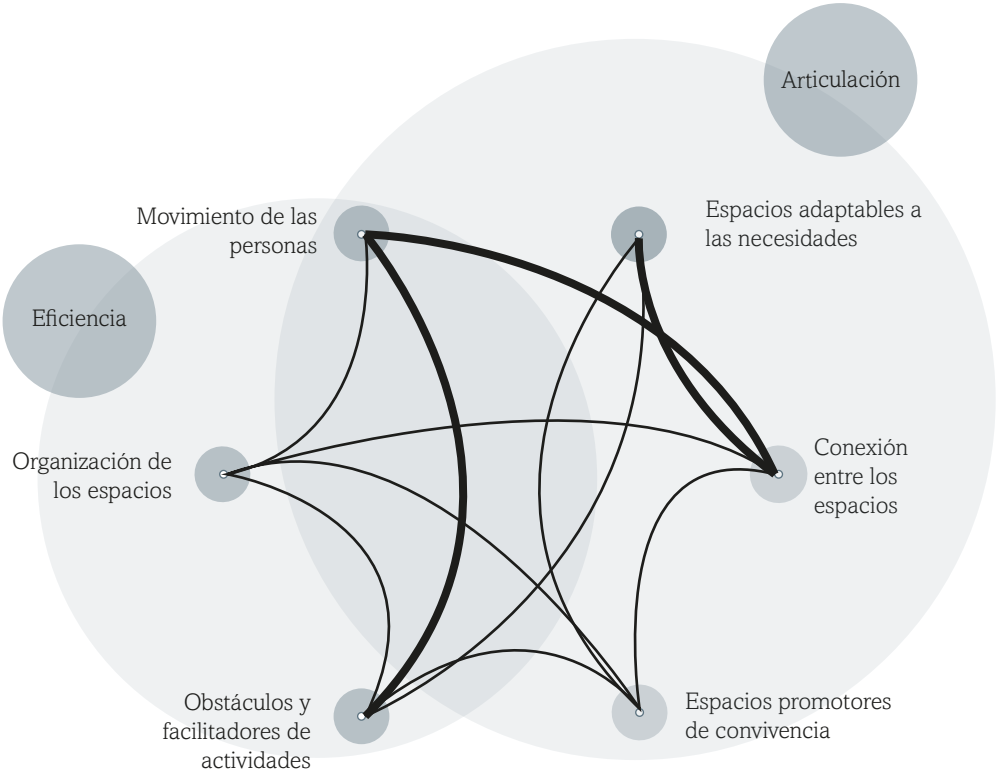


Figura 52: Herramienta de análisis, modificada

Supuestos

Considerando los resultados obtenidos, se tiene por un lado las soluciones arquitectónicas que logran la relación efciencia y articulación según el análisis de las fichas de caso y por otro lado, los hallazgos que podrían considerarse como lineamientos de diseño.

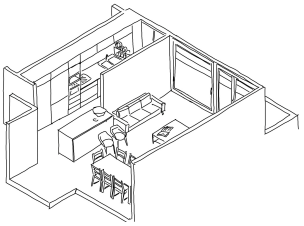


Figura 53.a: Caso 1
Configuración original.
Elaboración propia

Resulta interesante poner a prueba tales soluciones y hallazgos en los mismos casos de estudio analizados. y proponer algunas variaciones a los casos estudiados.

Si se observa con detención, las variaciones que se realizan en el diseño de la cocina no implican cambios radicales, Más bien, se trata de pequeñas modificaciones y ajustes en el mobiliario y la distribución que permiten crear espacios más acordes a las necesidades del usuario.

Mediante la personalización y adaptación del mobiliario, se pueden eliminar obstáculos y promover la interacción tanto entre los diferentes espacios de la vivienda como entre los miembros que la habitan.

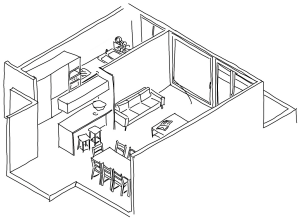


Figura 53.b: Caso 1
Propuesta de configuración
a partir de hallazgos

A partir de lo anterior, resulta interesante la aplicación de la realidad virtual como una extensión del estudio, esto permitiría llevar los hallazgos y lineamientos de diseño más allá del dibujo, brindando una experiencia inmersiva a los habitantes y obteniendo información relevante para validar y mejorar los lineamientos de diseño, recomendaciones y hallazgos de la investigación en beneficio de la articulación y la eficiencia, y sin duda, la satisfacción de necesidades de los usuarios en su hogar.

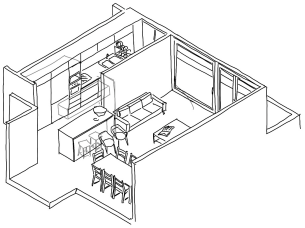


Figura 53.c: Caso 1
Superposición de
configuraciones

CONCLUSIÓN

El triángulo de trabajo se desintegra, un lineamiento de diseño centenario que pierde su vigencia. ¿Hasta qué punto esa desintegración es funcional?

La Cocina se revaloriza, se vuelve a apreciar como un espacio de rito, el fuego (la cocina) vuelve a ser el centro del hogar, más alla de una connotación geométrica en el espacio doméstico.

A pesar de estar inmersos en un contexto de estandarización de la vivienda, donde los espacios se vuelven cada vez más reducidos y es necesario ajustar los programas, la cocina puede llegar a ser un espacio articulador incluso si se reduce a una pared con artefactos y muebles que presentan superficies sin una función claramente definida. ¿Podría la cocina desaparecer?

A veces son los muebles y sus capacidades los que defnen los usos de los espacios, más que el espacio en sí mismo.

El fuego, se vuelve a situar al centro de la vivienda.

Futuras Investigaciones

Se podría llevar a cabo una evaluación exhaustiva de cada una de las fichas, considerando que cada una de ellas representa una herramienta de análisis. Este proceso permitirá analizar en profundidad el rol que desempeña el factor humano, como por ejemplo el nivel socioeconómico al adquirir una vivienda. Al hacerlo, será posible realizar una comparativa entre cocinas de distintos niveles socioeconómicos y evaluar cómo esto influye en la relación entre eficiencia y articulación, lo que incluso podría dar lugar a la identificación de nuevos parámetros de análisis.

Dado que la investigación trata de vlver a situar el fuego en el centro de la vivienda, este enfoque se materializa de manera más literal en el caso de las cocinas isla. Por lo tanto, resultaría especialmente interesante llevar a cabo un estudio específico centrado en esta tipología de cocina.

A partir de los hallazgos y directrices de diseño obtenidos hasta ahora, surge la oportunidad de someter a prueba las variaciones que se pueden generar en el espacio, aprovechando la asistencia de la Realidad Virtual. Esto podría implicar la creación de modelos virtuales y la posterior evaluación de la percepción de los usuarios en relación a estos cambios. Este enfoque permitirá obtener información valiosa sobre cómo los usuarios perciben y se relacionan con los cambios propuestos en el diseño de cocinas con el fuego en el centro de la vivienda.

La cocina.
Más que un centro geométrico.

Un espacio mutante.
Un indicador cotidiano.
Un espacio compartido.
Una paradoja.

Un elemento articulador en el espacio doméstico.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aicher, O. (1982) Die Kuche zum kochen. Die Deutsche Bibliothek.

Almonacid, R. (2008) Mies van der Rohe: El Espacio de la Ausencia. Ediciones Universidad De Valladoli

Arngo, J (2008). El espacio culinario. De la taberna Romana a la cocina professional y doméstica del siglo XX. Perspect Nut Hum vol.10 no.2 Medellín, [Consultado el 27-12-2022] de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082008000200008&lng=en&tlng=es

Bauer, C. (1944). Housing in the Modern World. Ciudad, País: Editorial.

Bonsiepe, G. (1999) Del diseño a la interfase.

Bravo, J (2011) Asi en la cocina como en la fabrica Universidad Politecnica de Valencia. Feminismos pp 183-211. 10.14198/fem.2011.17.09

Caan, S. (2011) Rethinking Design and Interiors: Human Beings in the Built Environment. London: Laurence King Publishing Ltd.

Carreiro O, M., Lóez G, C., s.f Figuras ocultas en el Proyecto de la cocina moderna. 978-84-8158-766-1, págs. 267-278

Colomina, B. (2003). La domesticidad en guerra. Edicion Actar

Corbusier, L. (1950). Le Modulor. París: Éditions de l'Architecture d'Aujourd'hui

Cruz, M. (2008). Charlotte Perriand y el Equipamiento de la habitacion moderna. Universidad de los Andes.

Espegel, C., Rojas, G. (2018) La estela de las Ingenieras domésticas americanas de la vivienda social europea. Universidad Politécnica de Madrid. Pg 58-73. 10.12795/ppa.2018.i18.04.

Ferdinand, Ferdinand & Trisno, Rudy & Gunanata, S & Widayati, N & Lianto, Fermanto & Susetyarto, Martinus. (2019). Effectiveness and efficiency of kitchen space reviewed from the kitchen triangle concept in small flats case study 'Rusunawa'

Manis Jaya, Tangerang city, Banten. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. 508. 012032. 10.1088/1757-899X/508/1/012032.

Fernández, M. (2021). La cocina Evolutiva desde la Cocina Frankfurt. Universidad Politécnica de Madrid.

Frederick, C. (1913). The new housekeeping. Ladies Home Journal, Sept.-Dec

Koch, D. (2019) Architectural Articulation and Configurations of Space: Advancing theory, principles and bases for spatial modelling In: Proceedings of the 12th Space Syntax Symposium (pp. 264-1:1-264-1:17). Beijing: Beijing Jiaotong University

Korvenmaa, P. (2002) Alvar Aalto: Between Humanism and Materialism

Krantz-Jensen, H., (1963). Köksinredning och kökstyper. In: Bostaden. Svenska Slo¨jdfo¨reningen, Stockholm, pp. 92e101.

Lleó, B. (2005). El sueño de habitar. Editorial GG

Lozoya, M. La Chimenea en la Historia. Editorial Cigüeña https://bibliotecadigital.jcyl.es/es/catalogo_imagenes/grupo.cmd?path=10068627

Montaner, J. M., & Muxí Martínez, Z. (2010). Reflexiones para proyectar viviendas del siglo XXI. Dearq, (6),82-99.[fecha de Consulta 27 de Mayo de 2023]. ISSN: . Recuperado de: https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=341630315009

Montaner, J.M (2016) Regidor d'Habitatge Ajuntament de Barcelona. Repensar el Patronat Municipal de l'Habitatge. Número 19. Febrer 2016. Ajuntament de Barcelona.

Monteys, X., Pere Fuertes (2001). La casa Collage: Un ensayo sobre la arquitectura de la casa. Barcelona. Editorial Gili

Muñoz, N. (2013) En torno al fuego de la cocina, dos breves historias. Dossiers Feministes, 17, 2013, 105-109

Niemeyer, O., Teresa Arijón (2014) Diario-Boceto, editorial manantial

Norberg-Schulz, C. (1971). Editorial Blume. Milanesado 21-23. Barcelona,

Ollar, A. (2021). Is there a need for new kitchen design? Assessing the adaptative capacity of space to enable circularity in multiresidential buildings. Frontiers of Architectural Research.

Panero, J., & Zelnik, M. (1993). Las dimensiones humanas en los espacios interiores: Estándares antropométricos (6a ed.--.). Barcelona: Gustavo Gili.

Piano, R. (2018) THE ART OF MAKING BUIDINGS. ROYAL ACADEMY OF ARTS, LONDON

Pino, F. (2007). Cocina artefacto para habitantes de apartamentos pequeños. Universidad de Chile. https://repositorio.uchile.cl/tesis/uchile/2007/pino_f/sources/pino_f.pdf

Puente, M (1983) Jørn Utzon: Conversaciones y otros escritos. Editorial Gustavo Gilo, Barcelona.

Real Academia Española. (2023). [Consultado el 27-12-2022] de https://dle.rae.es/cocina

Rubio, V. (2016) "La cocina Historia y modernidad". Escuela Tecnica superior de arquitectura Valencia

Rybczynski, W. (2001). La casa. Historia de una idea. España: Editorial Nerea.

Sahady, A., Bravo, J., Quilodrán, C. (La cocina Chilota: el genuino lugar de encuentro de una comunidad borde marina. Revista invi N°67/Noviembre 2009/Volume N°24: 155-172 http://dx.doi.org/10.4067/S0718-83582009000300006

Sal Moslehian, A., Warner, E. & Andrews, F. The impacts of kitchen and dining spatial design on cooking and eating experience in residential buildings: a scoping review. J Hous and the Built Environ (2023). https://doi.org/10.1007/s10901-023-10027-z

Satriana, P. (2009). Perbandingan Dapur Terbuka Tradisional dan Modern di Indonesia. undergraduate thesis. Universitas Indonesia

Schütte, M (1945) Erinnerungen aus dem Widerstand. Edition Spuren.

Valdivieso, M. s.f La aportación de la Bauhaus a la innovación del espacio doméstico: la "casa modelo" Haus am Horn (1923). Pg 565- 574

Volume 11- 5. https://doi.org/10.1016/j.foar.2022.03.009.

Yazıcıoğlu, Deniz & Kanoglu, Alaattin. (2016). SIMURG_PREMISES/KITCHENS: A Systematic Approach for Increasing the Success of Kitchen Interior Design within the Context of Spatial User Requirements. Advances in Social Sciences Research Journal. 3. 10.14738/assrj.31.1804.

REFERENCIAS DE FIGURAS

Figura 1, La cocina Chilota https://www.tripadvisor.com.mx/Hotel_Review-g317804-d14993265-Reviews-Casa_Chilota_B_B-Castro_Isla_Chiloe_Los_Lagos_Region.html

Figura 2, La cocina medieval. https://www.educima.com/dibujo-para-colorear-la-cocina-medieval-i14893.html

Figura 3: Cocina de Frankfurt. http://www.agi-architects.com/blog/disenando-la-cocina-moderna/

Figura 4, cocina con servicio doméstico https://www.riofrancos.es/la-mujer-que-invento-la-cocina/

Figura 5, la cocina estandarizada contemporánea. https://www.hoteles.com/ho774353952/inmobiliaria-mir-sil-costazul-i-iquique-chile/

Figura 6, la cocina antigua. http://abemus-incena.blogspot.com/2020/07/cocinar-en-tiempos-de-roma-el-menaje-de.html

Figura 7. Cocina medieval. https://www.alamy.es/imagenes/medieval-cooking.html

Figura 8. Cocina vernácula chilena, chilota. http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-83582009000300006

Figura 9. Industrialización https://historiando.org/industrializacion/

Figura 10. Cocina moderna. https://www.airesnews.com/la-mujer-a-la-cocina-aires-news-comunicacion/

Figura 11. Campana extractora de aire. https://es.123rf.com/photo_5731675_aceite-sucio-te%C3%B1ida-del-ventilador-de-escape-de-la-cocina-en-una-pared-de-mosaico-.html

Figura 12. Cocina trofeo. https://unsplash.com/es/s/fotos/cocina-moderna

Figura 13. La cocina de Catherine Beecher. https://www.researchgate.net/figure/Catharine-Beecher-and-Harriet-Beecher-Stowe-The-American-Womans-Home-or-Principles-of_fig1_277581292

Figura 14. Artefactos de Catherine Beecher. https://ca.wikipedia.org/wiki/Fitxer:Beecher-stowe-Kitchen_Planing.jpg

Figura 15. Análisis de movimiento de Christine Frederick. https://www.researchgate.net/figure/Christine-Frederick-Household-Engineering-Scientific-Management-in-the-Home-Chicago_fig6_277581292

Figura 16. Haus am horn de benita otte. https://www.coam.org/media/Default%20Files/fundacion/biblioteca/muestras-fondos/docs/muestras-bauhaus.pdf

Figura 17, cocina de Frankfurt. http://www.agi-architects.com/blog/disenando-la-cocina-moderna/

Figura 18, Linea de tiempo. Elaboración propia

Figura 19. Interior de una casa tradicional . https://www.alamy.es/frutillar-chile-1-de-marzo-de-2015-interior-de-una-casa-tradicional-en-el-historico-museo-colonial-aleman-en-el-pueblo-frutillar-la-region-es-conocida-por-a-s-image432741086.html

Figura 20. Cocina dotada de estufas de multiple empleo: Camesasca 1971

Figura 21. Sobremesa. Dibujo de Xaida Muxi.

Figura 22. La cocina amercana de armario. Neufert

Figura 23. La cocina comedor. https://www.fob-arquitectura.com/amplia/436/la-evolucion-de-las-cocinas.html

Figura 24: Una fotogrfía de prensa. El presidente Frances, Jacques Chirac en la cocina de su casa. https://ww-w.alamy.es/imagenes/prensa-francesa.html?page=7

Figura 25: Planta cocina con muebles a un solo lado. Neufert.

Figura 26 a la 53. Elaboración propia.