

Dr. Francisco Javier Soria López

Director de la División de Ciencias y Artes para el Diseño

Presente

INFORME FINAL DE SERVICIO SOCIAL

Universidad Autónoma Metropolitana

Unidad Xochimilco

Periodo: 15 de junio de 2019 al 28 de febrero del 2020

Proyecto: El diseño como proceso lógico: la intuición y el método

Clave: XCAD000286

Responsable del proyecto: Mtro. Jaime Francisco Irigoyen Castillo

Maria del Mar Barrientos Batista: 2132039502

Licenciatura: Arquitectura

División de Ciencias y Artes para el Diseño

[Tel:56100171](tel:56100171)

Cel.: 5518148736

Correo electrónico: barrientos.batista.m@gmail.com

Introducción

El Diseño de Interiores como otras ramas del diseño, experimentó un gran desarrollo durante la segunda mitad del siglo XX, evolucionó y se adecuó a la resolución de problemas.

Actualmente es una disciplina y práctica profesional que brinda soluciones tanto decorativas como funcionales; resuelve espacios de complejidad funcional, realiza planos de obra, sabe interpretar aspectos técnicos de instalaciones tanto eléctricas como sanitarias y logra intervenir hasta el último detalle, para aprovechar mejor el espacio y solucionar un problema concreto. No obstante, en la actualidad el diseño de interiores sigue siendo, en la mayoría de los casos, una derivación de la arquitectura, o una etapa realizada posteriormente cuando concluye un proyecto.

Como su nombre lo indica, el interiorismo se dedica a la decoración y diseño de espacios interiores. Toma la caja contenedora realizada inicialmente por el arquitecto y realiza tareas como la redistribución del espacio, la elección de mobiliario, la selección de color, la escogencia de materiales, entre otras actividades.

Dentro de los aspectos que maneja la arquitectura en el diseño de interiores nos enfocamos dentro del carácter profesional al diseño residencial y principalmente a aquellas empresas que particularmente se dedican en aquello que son los soportes materiales para que una casa habitación funcione, como lo son "Las cocinas".

La vivienda, es un escenario fundamental de la vida familiar y en esta se dispone el espacio para el desarrollo de ritos como el que es cocinar. El gusto por cocinar, a pesar del cambio en las costumbres, no ha variado. Si en algún momento se pensó que la tendencia sería olvidar la cocina y volcarse a las comidas rápidas, comidas preparadas y restaurantes, en la práctica se ha vuelto a los orígenes de cocinar en casa, es más, se ha vuelto una moda, incluso entre hombres y mujeres jóvenes, que ven esta actividad una forma de agasajar, reunir y consentir a sus amigos y familia, o bien muchos los consideran como una actividad de integración familiar o relajación propia.

Por eso esta investigación estudia el acto de cocinar, la cocina como zona de trabajo por excelencia en el hogar, la metodología actualmente usada por arquitectos para distribuir los electrodomésticos (horno, parrilla, microondas, refrigerador etc.), la superficie destinada a la cocina, para después proyectar el mobiliario.

Objetivo General

Conocer mediante la investigación las situaciones y circunstancias en las que se encuentra el espacio que designan los arquitectos como cocina y a su vez su distribución y funcionalidad dentro del espacio, determinar factores que generan problemas o incomodidades durante la realización de las actividades básicas, determinar si el espacio cumple con las necesidades espaciales requeridas.

Así como evidenciar los problemas que presentan los espacios de preparación de alimentos en las viviendas.

Establecer claramente las necesidades que presenta el espacio en la actualidad.

Resaltar los aspectos buenos y funcionales con los que cumple el espacio para seguir conservándolos o mejorándolos

Otorgar más información y conocimientos sobre el espacio de cocina para resaltar las principales carencias y necesidades que tienen el usuario de este espacio.

Actividades Realizadas

Dentro de las actividades realizadas se hizo una investigación previa sobre los antecedentes de la cocina, iniciando por definir como inicio el espacio físico en el tiempo, que comienza con un estado primitivo integrador que durante muchos siglos fue la única estancia o al menos la principal de las sociedades agrarias. Vivir, trabajar, dormir y comer eran actividades que se desarrollaban en estrecho contacto con el fuego.

Desde la prehistoria y gracias al descubrimiento del fuego, la cocina dio inicio a su evolución hasta transformarse en el espacio exclusivo de preparación de alimentos que conocemos hoy en día, dando espacio a lo que hoy conocemos como una cocina integrada.

Ahora, como arquitectos es nuestra responsabilidad ofrecer al usuario un espacio habitable que responda a las necesidades, no solo el aspecto económico. La cocina es un espacio importante para la familia, es un espacio de preparación de alimentos principalmente, pero en la mayoría de los casos tiene usos extras, como lo son el comer, convivencia familiar, y hasta se podría decir que es un espacio para sociabilizar, ya sea con familia o amigos, es por ello que debemos adecuar este espacio según el gusto y necesidad del cliente.

Hasta este momento en este pequeño análisis realizado, nos podemos dar cuenta de algunas de las necesidades o problemas que presentan este espacio en la actualidad, por ejemplo, la mayoría coincide en la localización, el recorrido que se tiene que realizar para poder acceder o llegar al lugar, otro de los

principales problemas localizados desde mi punto de vista son las dimensiones que se le da a este espacio, además de las malas circulaciones otorgadas, creo que no es adecuado para el buen funcionamiento.

Metas alcanzadas

Análisis, diseño, desarrollo y verificación, son los pasos para realizar cualquier proyecto de diseño, y partiendo de esto se desarrolló una pequeña guía para el óptimo diseño de una cocina residencial.

Entrevista con el usuario o cliente, Lo importante es llegar a conocer cuáles son sus gustos, necesidades y mayores preocupaciones.

¿Cuál es tiempo que cree que va a vivir en esta vivienda?

¿Cuántos son los integrantes que viven ahí?

¿Hay o abra niños?

¿Dónde suelen desayunar, comer o cenar?

¿Le gusta recibir gente en casa?

Todas estas preguntas irán surgiendo durante la conversación con tu cliente, seguro que de ellas van saliendo muchas otras. Lo conveniente y el objetivo, es conocer al máximo cuales son las inquietudes de tu cliente para que a la hora de enfrentarte al proyecto todo resulte más sencillo. Es muy importante también, conocer cuáles son los gustos estéticos del usuario, si su estilo es más bien contemporáneo, rústico, clásico, vintage...

Hay que estudiar el espacio y los medios tanto económicos como materiales, el tema del presupuesto es algo importante. ¿Cuál es el importe máximo que dispone para el proyecto? Dentro de los posibles arreglos, enumerar cuál de ellos son imprescindibles y cuales son secundarios o pueden realizarse a más largo plazo, el arquitecto debe estudiar los medios de los que va a disponer, tanto materiales como económicos. Saber cuál es el capital con el que va contar, ya que puede condicionar mucho la elección de los materiales, y así realizar un presupuesto.

Analizar el espacio. Este análisis se puede hacer físicamente o con la ayuda de un boceto acotado o un plano a escala.

El diseñador puede ir a casa del cliente y realizar un boceto (dibujar un esquema del espacio) tomando las distintas medidas. Si el usuario o cliente facilita un plano, el decorador debe saber interpretarlo e imaginar el espacio interior de la vivienda a partir del mismo

Las características del espacio que hay que estudiar son: la orientación (norte, sur, este u oeste), la incidencia de la luz natural, la división en distintas

habitaciones, la relación entre ellas, sus medidas (ancho, fondo y alto), dónde están situadas las ventanas y puertas (sus medidas), las dimensiones de los muebles actuales o los que estén previstos, los materiales existentes, etc.

Hay que tener pleno conocimiento de todos los elementos que puedan condicionar el diseño.

Debe buscar los materiales que sean lo más adecuados posible a los distintos espacios a los que estén destinados, siempre que se ajusten a las posibilidades económicas del cliente.

Una vez que se ha obtenido toda la información necesaria, es hora de empezar a proyectar.

La idea original del diseño se plasmará probablemente en varios croquis o dibujos a mano alzada; cuando esté suficientemente madura, dará origen a los planos del proyecto.

Estos planos irán a escala y ayudarán a comprobar su funcionamiento y viabilidad.

Primero: planta del estado actual

Se debe realizar una planta del estado actual que muestre cómo está el espacio en el momento inicial. Tanto si se ha ido a medir a casa del cliente como si éste proporcionó un boceto acotado, habrá que pasarlo a limpio y realizar un dibujo en planta y a escala.

Segundo: conocer los tipos de muebles y accesorios

Muebles altos, llevan puerta o vitrina. La altura es va de los 48, 60, 77 a los 90cm máximos, con una profundidad de 35cm.

Muebles bajos. Tiene patas regulables. Llevan puerta, cojones o cacerolazos. Existen módulos para instalar el fregadero, el horno u otros electrodomésticos. La altura va entre los 77cm a 90cm con una profundidad de 60 cm

Muebles de columna, con patas regulables, ya sea con entrepaños, cajones o adaptados para colocar, hornos, microondas o cafetera. Con altura de 2.03 y profundidad de 60 cm

Toma de medias

Longitud y anchura de cocina, altura del total de piso a techo, puertas, ventanas, distancia de pared a puerto, apertura de las puertas o ventanas, establecer la

posición del contacto en base a muros o nivel de piso, así como de tomas de agua y conductos de ventilación.

Una vez tomadas las medidas, se dibuja un plano de planta inicial de la cocina a escala que plasme la superficie y el perímetro de la cocina, con ventanas y puertas, indicando también posición de las tomas de gas, electricidad y agua y los conductos de ventilación.

Distribución

Importancia del triángulo de trabajo

Una cocina tiene al menos tres zonas o sectores indispensables, las cuales conforman un triángulo que determina los desplazamientos más frecuentes del usuario: Zona de cocción, zona de lavado y zona de almacenamiento de alimentos.

Dado el tipo de movimientos que requiere el trabajo en la cocina, la mejor distribución será aquella que facilite al máximo tu trabajo, evitando paseos inútiles y procurando que todo esté en orden y a la mano.

Zona de cocción: Aquí se incluye la parrilla, el horno y el microondas, además se integra la campana extractora, utensilios de cocina, condimentos y aceites. Hay que tener en cuenta la toma de electricidad o gas.

Zona de preparación de alimentos: Está compuesta por las superficies de trabajo, una encimera a ambos lados de la parrilla y del fregadero facilita la preparación de los alimentos y la utilización de los pequeños electrodomésticos.

Zona de almacenamiento: Área destinada al almacenamiento y conservación de alimentos. Los naturales perecederos hay que colocarlos en el frigorífico. Los de caducidad prolongada, conservas y bebidas, en los diferentes muebles, que harán las funciones de despensa.

Zona de lavado: Con el fregadero, escurridor y lavavajillas. Hay que prever las correspondientes tomas de agua, tuberías de desagüe y tomas de corriente específicas. Se suman a este apartado el cubo de basura y artículos de limpieza.

Distribuciones más frecuentes

El espacio disponible y su configuración también condicionan la distribución de la cocina. A continuación

En línea: la solución a cocinas de planta estrecha y alargada, sobre todo si cuentas con menos de 2 metros de ancho, para aumentar la capacidad de almacenaje en este tipo de estancias es mejor contar con armarios altos.

En paralelo: si la cocina es ancha y alargada, lo mejor es colocar dos frentes de muebles en paralelo. Esta opción también es idónea en cocinas con dos puertas opuestas, ya que deja la zona central como pasillo.

En "L": Los muebles se disponen en dos paredes contiguas. Recomendable en cocina mediana y grandes, permite disponer de espacios auxiliares para comer en ella.

En "U": en plantas cuadradas de gran amplitud, la mejor disposición es en forma de "U". Ocupa tres paredes y es muy cómoda cuando dos o más personas trabajan en la cocina.

En isla: si disponemos de una cocina de dimensiones generosas, otra opción consiste en instalar una isla central, alrededor de la cual debe quedar un espacio libre de al menos 90cm para permitir circulación. Requiere instalaciones de agua gas y electricidad bajo el pavimento.

Ubica los muebles

Una vez que has reflexionado sobre la mejor distribución ya puedes empezar a situar los elementos sobre el plano.

Coloca en primer lugar los componentes básicos del triángulo de trabajo:

Placas de cocción, horno eléctrico y microondas (Zona de cocción)

Refrigerador, congelador (Zona de almacenamiento y conservación de alimentos)

Tarja y lavavajillas (Zona de lavado)

A continuación, ubica los muebles. Comienza por distribuir muebles bajos y preferiblemente por una esquina, coloca un mueble para la tarja, decide si el horno se va situar bajo la placa de cocción o en una columna, Si no hay limitación de espacio, es mejor colocarlo en una columna pue resulta mucho más cómodo y queda fuera del alcance de los niños.

Prevé al menos un cajón cerca de la placa para guardar los utensilios de cocina. Recuerda que los cacerolelos permiten aprovechar eficazmente el interior de los muebles bajos y tener a mano las cazuelas y las sartenes, continúa ubicando los muebles altos.

Elección de acabados

Una vez que se ha hecho la distribución del espacio, se eligen los materiales. Para ello hay que contar con los gustos del cliente y el efecto que se quiere conseguir. Los materiales deben ser adecuados a las distintas zonas y cumplir las necesidades del cliente.

Además, es bueno conseguir muestras que luego se puedan enseñar al cliente.

El plano que refleja los materiales que se van a emplear en la reforma se le denomina "planta de acabados".

Elaboración del presupuesto

Una vez pasada a limpio la planta de distribución, definidos el espacio y los materiales, se prepara el presupuesto.

Para ello hay que solicitar el presupuesto a los distintos profesionales y proveedores.

Cuanto más definido esté el proyecto, más cerrado se encontrará el presupuesto, lo que evitará sorpresas que puedan generar malestar en el cliente.

Con todos estos datos se deberá realizar un presupuesto conjunto que distinga las diferentes partidas para presentarlo al cliente.

Alzados y perspectivas

Además de las plantas que se acaban de mencionar, dentro del proyecto de interiores se suelen incluir los alzados y las perspectivas que representen el proyecto de un modo más intuitivo y próximo al que se percibirá físicamente.

Estos dibujos ayudan a obtener la mejor comprensión del proyecto por parte del cliente y de los profesionales.

Al esmerarse en la presentación de estos dibujos se conseguirá que el cliente visualice el espacio.

Reunión de presentación del proyecto y modificaciones posteriores

Es importante la forma en la que se presentan el proyecto y el presupuesto una vez acabados. Posiblemente haya que hacer alguna rectificación antes de conseguir el visto bueno del cliente, pero es muy importante definir adecuadamente el proyecto.

El trabajo y el tiempo que se dedican a la hora de hacer el proyecto no deben escatimarse ya que se logra más rapidez y menor coste en la obra.

Planos de pasos, fabricación guía mecánica.

Cuando ya esté todo definido y se tenga el visto bueno del cliente, es el momento de realizar los distintos planos de instalaciones y dibujar los detalles constructivos que sean necesarios. De este modo, una vez definidos los espacios, los materiales y el mobiliario y realizados los distintos dibujos y presupuestos, el trabajo del proyecto ha finalizado.

Este método de trabajo permite madurar la idea y definir el proyecto; siguiendo estos pasos se obtiene una presentación clara, limpia y atractiva para el cliente.

Resultados y conclusiones

Uno de los problemas relevante encontrados dentro de la investigación es en base a la antropometría, las dimensiones de los muebles, y las proporciones en general del espacio.

Este problema, aunque va más relacionado con los diseñadores industriales, queda claro que también es responsabilidad del arquitecto, ya que somos los encargados de diseñar el espacio preciso para que los muebles sean ubicados en el mejor lugar posible antropométricamente hablando. El problema principal es la falta de comunicación entre las personas implicadas en el diseño y materialización de estos espacios, en este caso falta de comunicación de diseñador industrial- arquitecto- edificador e ingeniero civil.

Problemáticas de diseño, disposición de mobiliario, circulaciones, áreas de trabajo, iluminación y ventilación.

Este problema es generado principalmente por nuestra falta de información e investigación acerca de todo lo relacionado, en este caso relacionado con la antropometría, los estándares y medidas predeterminadas que conocemos son de análisis de dimensiones y espacios que no corresponden a nuestro usuario hablando antropométricamente, debemos realizar un estudio para analizar cuales con las verdaderas dimensiones que nuestro mobiliario debería tener para que le sea cómodo y eficiente al 100% a nuestro habitante.

Recomendaciones

El responsable de dichos problemas es el arquitecto, y en algunas ocasiones del habitante. Esto puede deberse a diversos factores como son los temas económicos y de prioridades estéticas, las constructoras y despachos hoy día dan prioridades a elementos visuales, a mostrar fachadas bonitas, realizar renders agradables para lograr vender y en mayor costo y olvidamos la verdadera esencia de nuestra profesión, que es crear los espacios cómodos,

eficientes y habitables, claro sin dejar de lado lo estético pero no al grado de que este se vuelva lo primordial, esta es la principal causa de que los espacios tengan deficiencias de acomodo, de ventilaciones e iluminación.

Como arquitectos debemos pensar en la funcionalidad que va a tener el usuario final, sin perder la estética en el diseño.

Bibliografía

Tesis Universidad de San Luis Potosí: Análisis de nuevas propuestas de espacio - cocina en vivienda tipo media/ Autor

La cocina: Historia, cultura, diseño. Autor/ Feierabend

El espacio interior y el usuario/ Autor: Fausto Enrique Aguirre.

Referencias de internet

[https://www.construmatica.com/construpedia/Oficios -
Dise%C3%B1o de Interiores: C%C3%B3mo Trabaja un Decorador](https://www.construmatica.com/construpedia/Oficios-_Dise%C3%B1o_de_Interiores:_C%C3%B3mo_Trabaja_un_Decorador)

<http://www.miguelgarcia.xyz/articulos/interiores>