

# LA COCINA POPULAR

## DISEÑO INDUSTRIAL EN CHILE

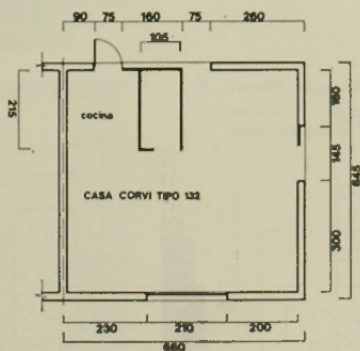
El diseño industrial es una actividad profesional relativamente joven. En Latinoamérica sólo han sido hasta la fecha tres los países (México, Argentina y Brasil) que oficialmente han introducido el diseño industrial en la industria. En Chile, el Servicio de Cooperación Técnica es la primera institución gubernamental que con ayuda del Proyecto OIT/Naciones Unidas para la Pequeña y Mediana Industria, ha asumido el papel de promotor del diseño industrial, con el propósito de proporcionar asistencia en estas técnicas a la industria para llegar en el futuro a la creación de un centro de diseño industrial.

## CONDICIONES DEL DISEÑO

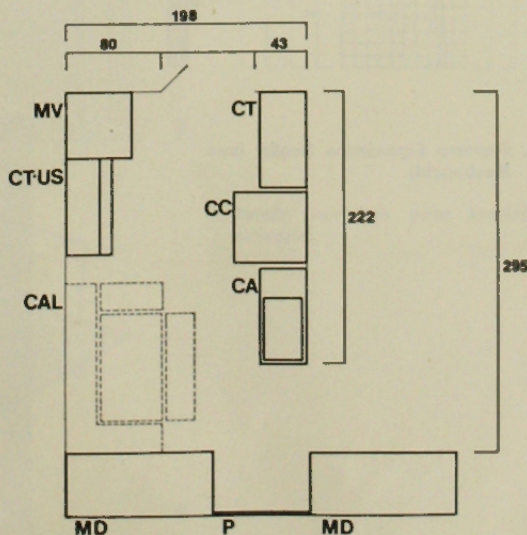
En base de diversas encuestas hechas por el SCT y el Proyecto se comprobó que con el diseño de muebles económicos se puede satisfacer las necesidades inmediatas y realizar de este modo un proyecto de importancia social. Del tema general "muebles económicos" se eligió en la primera fase el diseño de un sistema de muebles de cocina para las casas del plan Corvi.

Para este diseño se exigieron las siguientes condiciones para los muebles:

- 1. deben ser económicos
- 2. deben ser prácticos (adecuados a las cocinas pequeñas)
- 3. deben ser de fácil fabricación
- 4. deben ser adaptados al contexto arquitectónico de las casas Corvi
- 5. deben tener aspecto de estética contemporánea.



1. Planta Casa Corvi tipo 132.



2. Cocina con equipamiento Planta Casa Corvi tipo 132.

- CA - Centro de agua.
- CT - Centro de trabajo.
- CC - Centro de cocción.
- MV - Mueble vertical.
- ST/US - Mesón de trabajo con unidad superior (Buffet).
- CAL - Centro de alimentación (mesa, pisos, bancos).
- MD - Mueble divisor entre cocina y dormitorio.
- P - Puerta.



### 3 RECOMENDACIONES PARA EL DISEÑO ARQUITECTÓNICO

Con la experiencia adquirida en el equipamiento de los doce distintos tipos de cocinas Corvi, se pueden formular una serie de recomendaciones para el diseño arquitectónico. Desgraciadamente se constató que tanto la proporción, como las dimensiones, ubicación de puertas y ventanas e instalación del lavacopas, solamente en pocos de los planos existentes permitían una distribución funcional de las distintas unidades dentro de la cocina. Se evidencia así la conveniencia de un trabajo en equipo entre arquitectos y diseñadores industriales, desde el comienzo del proyecto arquitectónico. Así se evitaría el que los diseñadores industriales deban hacer maniobras acrobáticas para poder equipar con un sistema modular (pequeño número de componentes estandarizados) distintos recintos de cocina.

Además se vio la ausencia casi total de una estandarización y coordinación de medidas de los lavacopas, cocinas y refrigeradores —un hecho que dificulta el trabajo del diseño. La adopción de un módulo de 10 cm y un convenio entre los fabricantes, sería un gran progreso en la racionalización del trabajo y equipamiento de la cocina. En considerable número de casos parece que las cocinas han sido tratadas como un recinto sobrante después de haber distribuido las demás habitaciones.

### FACTORES A CONSIDERAR EN EL DISEÑO ARQUITECTÓNICO DE UNA COCINA

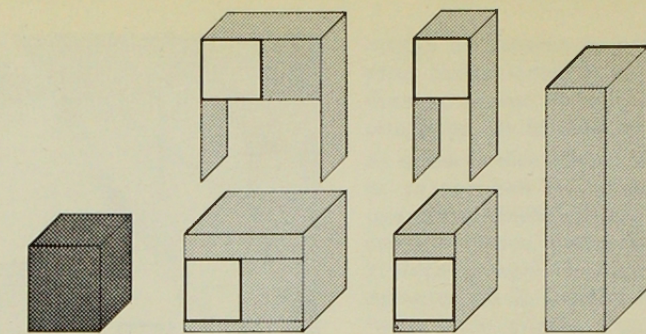
1º La proporción de los lados de un recinto de cocina rectangular debería ser en el caso ideal 1:1. Como máximo podría tomarse la proporción 1:2. En otro caso existe el peligro que se diseñen pasillos-cocina.

2º La distancia de tránsito entre dos muebles uno frente al otro, debe ser de por lo menos 80 cm.; en lo posible más.

3º La secuencia ideal de muebles, que facilitan un desarrollo óptimo del trabajo es el siguiente de izquierda a derecha (según Juan MacDonald "La cocina en la vivienda chilena". Universidad Católica, 1965).  
centro de cocción  
centro de trabajo  
centro de agua.

Suponiendo un ancho mínimo para el centro de agua y el centro de trabajo, cada uno de 80 cm., 55 cm. para el centro de cocción, 5 cm. de espacio (aislamiento) entre cocina y mueble adyacente y 5 cm. de tolerancia, un lado del recinto deberá como mínimo ser de 225 cm. Tomando los 55 cm. de profundidad de la cocina, más 80 cm. de distancia de tránsito, más un mínimo de 40 a 50 cm. de profundidad de los muebles opuestos, más 5 cm. de tolerancia, se alcanza un mínimo de 190 cm., lo que equivale a un mínimo de 4,30 m<sup>2</sup>.

4º Existen las siguientes distribuciones típicas de los muebles en la cocina:

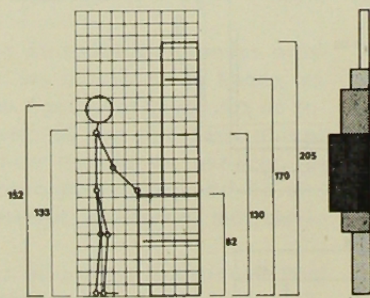
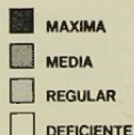


3

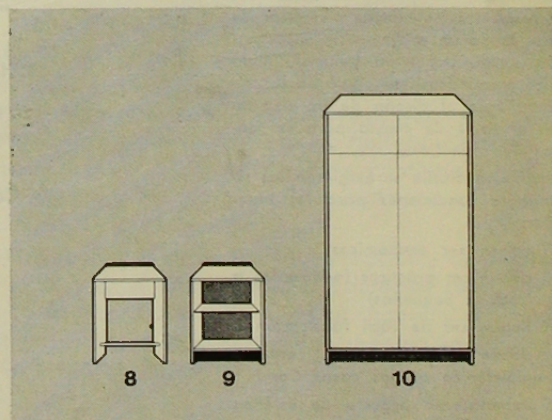
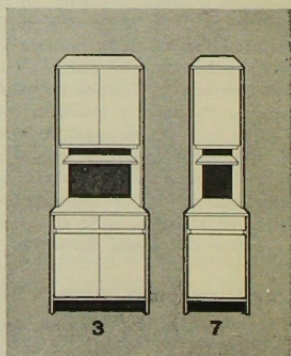
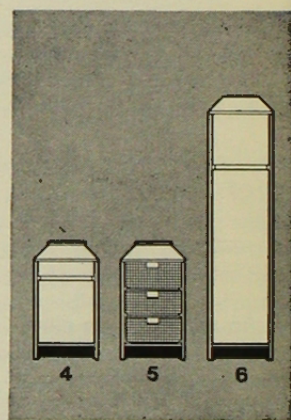
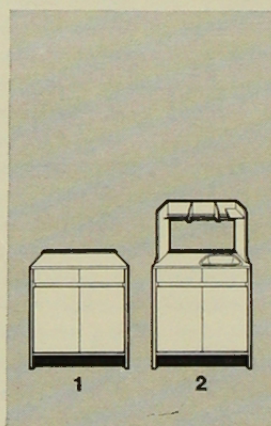
3. Coordinación modular. Sistema basado sobre dos módulos.

1. Mesón de trabajo.
2. Mesón lavacopas con secador de vajilla.
4. Mesón de trabajo con una puerta.
5. Mesón para guardar frutas y verduras.
6. Mueble vertical para útiles de aseo y limpieza.
3. Mesón de trabajo (dos puertas) con unidad superior (buffet).
7. Mesón de trabajo (una puerta) con unidad superior (buffet).
8. Mesón para trabajo sentado.
9. Mesón soporte cocinilla.
10. Mueble divisorio.

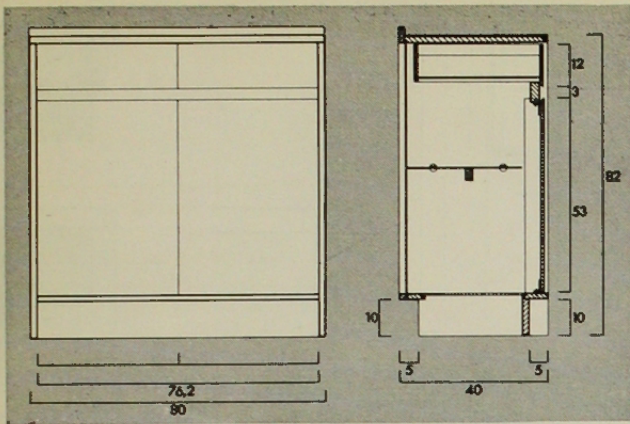
4



4. Esquema Ergonómico (según Juan MacDonald).







5. Mesón de trabajo vista frontal y sección lateral.

- a) lineal a lo largo de una pared;
- b) en forma de L a lo largo de dos paredes;
- c) en forma de U a lo largo de tres paredes;
- d) paralelo a lo largo de dos paredes opuestas.

(Se prescinde de la posibilidad futura de colocar en el centro de la cocina una unidad integrada agua-cocción-trabajo).

En el caso de puertas opuestas (en la distribución paralela) debería tratarse de ubicar las puertas en el centro de los lados.

5º

Las cañerías de agua y gas deberían ir bajo revoque.

6º

El desagüe del centro de agua debería conducir al piso con un mínimo de 10 cm. de distancia a la pared.

7º

La cañería de entrada de agua debería estar entre 90-100 cm. sobre el nivel del suelo.

8º

Las ventanas deberían ubicarse al lado izquierdo del centro de cocción.

4

#### DESCRIPCION DEL DISEÑO

Un análisis de las necesidades de uso llevó a la siguiente relación de unidades del sistema:

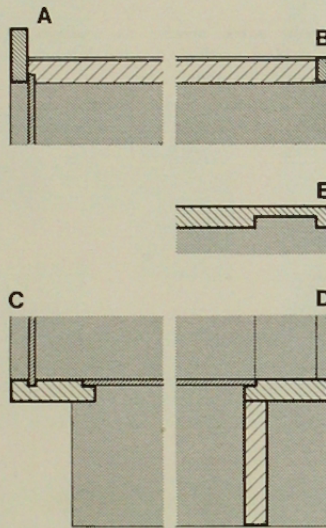
- 1) mesón de trabajo con dos puertas
- 2) mesón lavacopas
- 3) secador montado sobre lavacopas.
- 4) mesón de trabajo con una puerta.
- 5) mueble frutero-verdulero
- 6) mueble soporte cocinilla
- 7) mesón de trabajo sentado
- 8) mueble para útiles de aseo (mueble vertical)
- 9) unidad colgada en la pared
- 10) unidad superior con dos puertas para mesón de trabajo
- 11) unidad superior con una puerta para mesón de trabajo
- 12) tabla de trabajo
- 13) mueble divisorio.

5

#### IDEA BASICA DEL DISEÑO

El mueble consiste en una unidad inferior (zócalo de madera y piso de madera prensada), dos laterales (madera aglomerada) que soportan el peso, una pared posterior (madera prensada) con la función de estabilizador y una superficie de trabajo (placa de carpintero o madera aglomerada revestida con un material plástico). Un listón transversal sirve como tope para puertas y cajones. Los cajones cuelgan en guías fijadas en la superficie de trabajo. El zócalo se basa en una estructura lineal (marco), mientras que el cuerpo del mueble se basa en una estructura de superficies.

El sistema ha sido diseñado en dos variantes: uno para montaje en fábrica y otro para ser montado por el usuario ("mueble paquete"). El segundo método exige un alto grado de precisión en su fabricación, especialmente en las uniones.



6. Detalles constructivos (referidos a fig. 5).

A - Guarda pared.

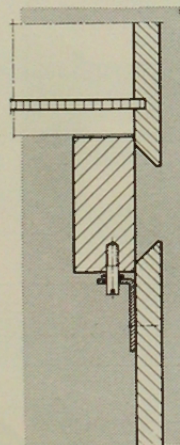
B - Canto frontal.

C - Zócalo posterior.

D - Zócalo frontal.

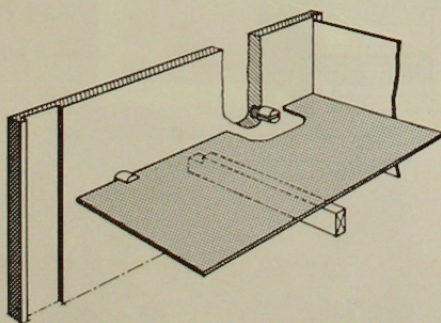
E - Canal para puerta (alternativa para hoja corredera).

6



7. Detalle superior y tirador para puerta y cajón. (Alternativa para hoja abatible).

7



8. Detalle corredera para bandeja extraíble.

8



## CARACTERISTICAS GENERALES DE USO DE LOS MUEBLES

1º  
2º  
3º  
4º  
5º  
6º  
7º  
8º  
9º  
10º

Los muebles no tienen ninguna parte sobresaliente (con superficies lisas, de fácil limpieza).

En lugar de las manillas y tiradores de metal, se usa el canto superior de la puerta abatible y el canto inferior del cajón.

El piso del mueble está a ras de la parte superior del zócalo, lo que facilita la limpieza.

Las puertas tienen un tope horizontal superior en lugar de un tope central vertical, lo que facilita el acceso y permite guardar objetos grandes.

Las bandejas son susceptibles de colocarse a diferentes alturas.

Todos los muebles tienen en el borde superior de la superficie de trabajo un guardapared que evita que caiga líquido y otras materias entre la pared y el mueble.

Los muebles pueden ser hechos con puertas abatibles o de correderas.

Hay una unidad que permite trabajar sentado.

La unidad superior del mesón de trabajo puede adquirirse e instalarse posteriormente.

Todo el sistema depende, con una excepción, del piso, lo que evita colocar clavos o tarugos en las paredes.

## UNIONES

Los componentes de las unidades se unen con tarugos o ranuras (solamente para el piso del mueble-zócalo se usaron clavos). Además se diseñó una bisagra tipo pivote que es más simple que las existentes en el mercado.

## MATERIALES Y FABRICACION

Los muebles pueden ser prefabricados con placa de madera aglomerada o prensada. Las formas de las piezas son rectangulares, evitando contornos complicados y curvados.

## TRATAMIENTO DE SUPERFICIES

Las superficies visibles van pintadas. La superficie de trabajo revestida con material plástico. El esquema de los colores es el siguiente:

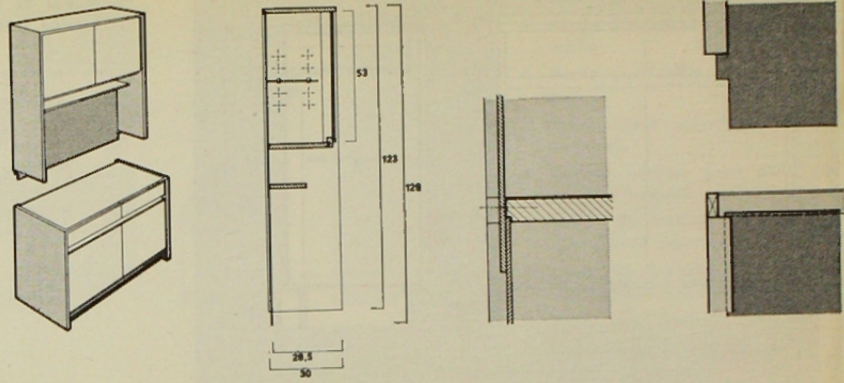
Zócalo: obscuro

Laterales: blanco

Cajones y puertas: color intenso (naranja, verde, azul)

Superficie de trabajo: color pastel o gris claro (revestimiento con material plástico).

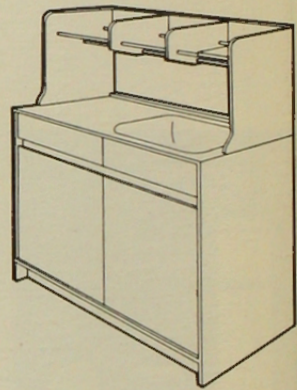
El proyecto descrito fue realizado por un equipo integrado por dos contrapartes del Servicio de Cooperación Técnica, el señor Guillermo Silva que cooperó durante todo el trabajo y la señora Patricia Carrasco durante la fase preparativa, y el Experto Internacional de la OIT. Además colaboraron como práctica cuatro estudiantes universitarios.



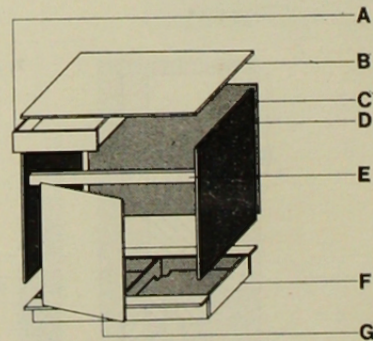
10

10. Unión entre mesón de trabajo y unidad vertical. Sección lateral vertical. Detalles.

11. Mesón lavacopas con secador de vajilla incorporado.



11



12. Los dos sistemas constructivos. Superior - sistema montado por el consumidor inferior - sistema montado en la fábrica.

A - Cajón.

B - Cubiertas.

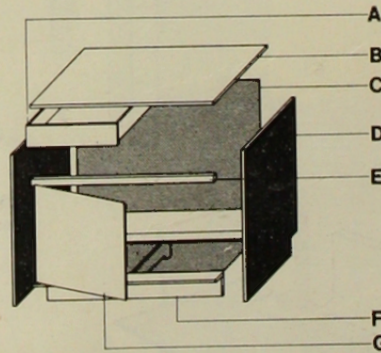
C - Fondo.

D - Fondo.

E - Travesaño (tope puertas, cajón).

F - Marco base zócalo.

G - Puerta.



12