



Universidad de Cuenca

Facultad de artes
Escuela de diseño

Proyecto final de curso de graduación



Titulo: Estudio de la estética y funcionalidad del espacio y modulares de cocina contemporaneos en Cuenca.

Autor: Henry Vásquez Paredes
Tutor: Arq. Estéban Orellana

Cuenca enero 2010

AGRADECIMIENTO

A todos mis profesores que han sabido brindar sus Conocimientos en especial al Arq. Esteban Orellana por guiarme en el proyecto para mi graduación .
Gracias a toda mi familia por el apoyo
Durante mis estudios Universitarios.
A mis compañeros, amigos, primos, hermanos,
Que me incentivarón a seguir adelante.

DEDICATORIA

Este esfuerzo y dedicación al culminar mi carrera
Quiero dedicar a dos personas muy importantes
A mi Abuelita Leonor Y a mi Padre Eugenio
Quienes han sabido estar brindándome su
Apoyo constantemente.

INDICE DE CONTENIDOS

CAPITULO 1

- ✓ Historia del espacio de la cocina en el mundo.
- ✓ Las 5 zonas de la cocina.
- ✓ Niveles de almacenamiento.
- ✓ Formas de distribución del mobiliario dentro del espacio interior.

CAPITULO 2

- ✓ Fusión de elementos contemporáneos y tradicionales en las cocinas cuencanas.
- ✓ Propuesta y diseño de un estilo para una cocina contemporánea.
- ✓ Bocetos.
- ✓ Materialidad y Elementos de una cocina.
- ✓ Presentación de planos y detalles funcionales.
- ✓ Propuesta final en 3dimensiones.

TITULO Y ABSTRACCIÓN DEL PROYECTO

ESTUDIO DE LA ESTETICA Y FUNCIONALIDAD DEL ESPACIO Y MODULARES DE COCINA CONTEMPORANEOS EN CUENCA.

Esta investigación está dentro del diseño interior como parte funcional de un ambiente como es la cocina.

Principalmente a lo que se quiere llegar con esta investigación es tratar de seguir paso a paso los cambios que se han venido dando desde que un espacio fue concebido como cocina hasta la actualidad siendo el espacio más importante de la casa.

Hoy en día se considera a la cocina como un espacio para preparación de alimentos y centro de reunión social y familiar, no siempre tuvo esta connotación, y en otras épocas este espacio fue relegado a sótanos, o lugares apartados de la casa, es decir en pequeñas casetas donde solo accedía el servicio doméstico, sobre todo en el siglo XVII. Esta perspectiva con respecto al uso del espacio

de la cocina cambia a finales del siglo IXX y principios del siglo XX, es que se empieza a tomar en cuenta aspectos ergonómicos, funcionales y estéticos para este mobiliario.

La gente cuencana está esperando que la cocina sea innovada con esta corriente de tendencias que están de moda.

La tendencia contemporánea sería muy bien aceptada en cuenca por sus nuevos conceptos y diseños.

La utilización del color es muy importante utilizar en los modulares de cocina por el mismo hecho que es un espacio de trabajo, necesariamente esa persona debe tener siempre un estado de ánimo causado por el color, para que se sienta a gusto en ese ambiente y poder desenvolverse de mejor manera.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Estudiar los cambios estéticos y las necesidades actuales en la funcionalidad espacios y modulares de cocinas a través de una investigación de campo que nos permita conocer los elementos indispensables de las cocinas actuales, las preferencias de usuarios para proponer un estilo de cocinas contemporáneas y modulares prácticos y estéticos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Estudiar los cambios estéticos, culturales e históricos de las cocinas en Cuenca y las necesidades actuales en la funcionalidad espacios y modulares de cocinas Mostrar la diferencia entre la concepción tradicional de funcionalidad de cocinas y la concepción contemporánea.

-Realizar una investigación de campo que nos permita conocer los elementos indispensables de las cocinas actuales, las preferencias de usuarios, las necesidades básicas y demostrar que lo contemporáneo se puede fusionar con lo tradicional para llegar a dar un nuevo concepto de diseño.

- Proponer un estilo de cocinas contemporáneas y modulares, luego de conocer los preceptos que nos da la ergonomía para lograr un buen diseño que sea funcional y estético.

ANTECEDENTES

Las cocinas antiguamente no eran tan equipadas como en la actualidad, más o menos hace 50 años las cocinas no tenían lo que se conoce como poyos o divisiones de ladrillo y cemento, para de esta forma en la cocina de esa época se utilizaba el adobe para simular estas divisiones, hoy en día las cocinas se manejan con un alto grado de diseño y una variedad aplicación de materiales. También no existía lo que son las instalaciones de agua, los fregaderos o lava vajillas, envés de esto se utilizaba tinas metálicas donde se realizaba estas actividades!, de igual manera el agua se traía en recipientes desde otro sector para ser consumida. Antes no se daba importancia a los modula-

res de cocina como en la actualidad, se utilizaba estantes para guardar sus alimentos también eran muy famosos los guarda fríos en la actualidad una cocina se convierte en un lugar estético y funcional dentro de la casa. La cocina en la actualidad es una de las estancias de la casa donde se concentra más tecnología, por eso ha evolucionado a un ritmo vertiginoso, mucha gente recordara las antiguas cocinas económicas que funcionan con carbón, y luego la llegada de las cocinas de línea blanca de la década de los setenta. Hasta entonces la cocina fue el espacio familiar por excelencia.

DESARROLLO DE CAPITULOS

Capítulo 1

1.1 Historia del espacio de la cocina en el mundo.

"En 1894 el arquitecto estadounidense Frank Lloyd Wright, explica la importancia del espacio de la cocina, pues él la consideraba ya el centro familiar y la relacionaba con la hoguera y el calor afable que aquí se produce sumado al sabor y olor de los alimentos, hace que este sea un espacio muy acogedor; Wright pretendía que este espacio pase de ser un lugar de trabajo a ser el espacio central de la casa, y así señala: "Diseñe su cocina para mejorar su calidad de vida, organice las cosas pequeñas, prácticas y necesarias, pues así reducirá esos fastidios de los que todo el mundo se queja y protesta. (...) Su filosofía de la vida quedará reflejada en dichas cosas, para su honor o su desgracia."

Para ese entonces ya se observa la preocupación por temas como calidad de vida y organización del espacio dentro de la cocina, y en 1896 en estados unidos, Catherine Beecher, realizó un estudio sobre los procesos que se llevan a cabo sobre el mueble de la cocina, con el fin de lograr que una sola persona se maneje dentro de este espacio de manera más cómoda. Ella sostenía que el servicio doméstico estaba destinado a desaparecer.

En 1913 Christine Fredericks diseña la cocina "Taylor" basada en el taylorismo, es decir en los métodos de organización del trabajo que F. Taylor que desarrolló para la industria.

Luego en 1922 la misma Fredericks realiza una investigación, denominada “estudio de las hebras” o “estudio de las cuerdas” que consiste en medir los espacios de desplazamiento dentro de la cocina en una jornada de trabajo, para determinar la mejor distribución del mobiliario y electrodomésticos de cocina, así Fredericks descubrió que en cocinas mal distribuidas se realizaban un número mayor de traslados que en cocinas bien dispuestas, y que esto ocasionaba una excesiva e innecesaria fatiga a quien trabajaba en ella.

Así pasamos a 1926 en Europa donde la arquitecta vienesa Margarete Schütte-Lihotzky junto con el arquitecto Ernst May

desarrollaron la cocina “Frankfur” quienes tomando los criterios de organización de trabajo de Fredericks, desarrollan este modelo de cocina que es el modelo base de la cocina contemporánea de hoy, y consideran principalmente: procesos optimizados, recorridos más cortos dentro de la cocina, espacio suficiente de almacenamiento, mayor organización dentro del mobiliario con divisiones interiores y contenedores, entre otros.

Para ese tiempo la planificación del espacio de los utensilios, aparatos de cocina y alimentos tomó ya importancia y fueron los parámetros de partida para el diseño de los muebles, así en 1927 el arquitecto Adolf Schneck tomó esto como punto de partida para la distribución del mobiliario.

Ya en los años 50 en Estados Unidos, se desarrolla el triángulo de trabajo que consiste en disponer la cocina (electrodoméstico), el fregadero y la refrigeradora, de tal forma que las distancias entre estos no superen 1.8 metros y formen un triángulo, entonces así se logra que la persona que allí trabaje tenga disponible utensilios, electrodomésticos y alimentos.

Luego en los años sesenta se introduce el concepto modular para el mobiliario de cocina, esto respondió a la necesidad

de adaptar a los diferentes tipos de vivienda mobiliarios pre fabricados con la posibilidad de producción en serie, así se realizaron distintos estudios y normalizaciones para la industria, con el fin de regular los procesos de tal forma que garanticen calidad en procesos productivos, ergonomía, funcionalidad, materiales entre otros.

Entonces aparecen organizaciones destinadas a la investigación y determinación de estas normativas, tal es el caso de “La Cocina Moderna” (AMK) en Alemania, IBV (Instituto de Biomecánica de Valencia) y Aenor en España, OWAS centro de estudios ergonómicos que determinan la importancia de cajones en vez de puertas en muebles bajos, entre otros”

1.2 Las 5 zonas de la cocina.

Las cinco zonas de la cocina.

Dynamic Space divide al espacio de la cocina y al mobiliario en cinco zonas que son:

Zona de despensa.- Aquí se guardan los alimentos tanto los que necesitan refrigeración como los que no, por lo tanto incluye esta zona al refrigerador así como al mobiliario destinado a este fin. En muchas casas se ha observado, la planificación de un cuarto específico para el almacenaje de alimentos, en tal caso también se lo considerara dentro de esta zona. La zona de despensa es desestimada por lo que muchas de las veces el usuario se encuentra con la falta de éste espacio en su cocina, sin embargo esto suele darse por habitaciones reducidas, por lo que siguiendo las recomendaciones de Dynamic Space, será

prudente que los armarios tengan organizadores internos extraíbles, optimizando el espacio y haciéndolo más cómodo para encontrar los varios productos que aquí se almacenan, por tanto mayor funcionalidad.

Zona de almacenaje.- Esta zona la subdividiremos en dos partes una contiene el menaje para servir la mesa, es decir vajilla, cubertería, vasos, juegos de café, adornos de mesa, etc. Y la otra será destinada para el almacenaje de aparatos eléctricos como licuadora, tostadora, batidora, exprimidor eléctrico, etc. De esta manera se procura que esta zona este próxima al paso que lleva al comedor y cerca al la zona de desayunador (común en nuestro medio) y luego el mobiliario necesario para almacenar los electrodomésticos pequeños.

En esta zona es donde se guarda la tercera parte del total de artículos de cocina, razón por la cual deberá disponerse el espacio suficiente, además entre esta zona y la del lavado se realizan un 20% de los recorridos totales dentro de la cocina.

Zona de lavado.- En esta zona están ubicados el fregadero y el lavavajillas, contenedores de basura y múltiples utensilios de limpieza. Debemos recordar que esta es la zona donde mayor tiempo se pasa en la cocina, y que por lo general no es tomada en cuenta para dotarla de funciones e implementos que mejoren el uso de este espacio, por lo que incorporar por ejemplo basureros extraíbles cajones que son siempre recomendados antes que las puertas, y cualquier implemento, mejora la utilidad y comodidad en esta zona.

Zona de preparación de alimentos.-

Esta zona debe ser proyectada como la de mayor superficie, con un óptimo 90 cm aquí se guardan todos los cuchillos para corte de carnes y verduras, cuencos para mezclar ingredientes, condimentos, tablas de picar, etc. Cumple también la función de conectar el paso de los alimentos desde el fregadero hasta las hornillas de la cocina, aquí también se ubican las mesas de trabajo en posición sedente. Por lo general esta zona suele caer en una esquina de la habitación pues la mayoría de los espacios de cocina ubican el fregadero y la estufa en paredes no colineales, por lo que es preferible ubicar una cajonera en el modulo esquinero en vez de los comunes tornos giratorios, de tal forma que aquí se guarden los objetos correspondientes a esta zona.

Zona para cocinar.- Aquí se ubican a más de la estufa, el horno y la campana extractora de olores, el microondas, utensilios de cocina como cucharones de madera, plástico y acero, ollas, sartenes, etc. En esta zona por lo general se pueden encontrar módulos tipo torres, es decir aquellos que son los más altos y que van desde el piso hasta 2.2 m de alto promedio, en estos se empotran hornos y microondas, y cuando están próximos a la estufa es recomendable dejar como mínimo 50 cm de separación entre estos. A mas de esto las consideraciones de seguridad, antropometría y ergonomía son importantes en esta zona, de tal forma que se puede evitar cualquier tipo de accidente, las alturas a las que se empotren los hornos son importantes aquí y como vimos el horno podrá estar ubicado a los 90 cm desde el piso, sin embargo en nuestro medio puede ser recomendable instalarlo un poco más bajo, digamos 82 cm desde el suelo y esto según el usuario del mobiliario.

1.3 Niveles de almacenamiento.

Niveles de almacenamiento en el mobiliario
El estudio Dynamic Space también determina los niveles inferiores y superiores apropiados para el almacenaje de alimentos y objetos en la cocina. En los cajones o repisas de los muebles inferiores y más próximos al usuario, es decir desde 60 cm del suelo hasta 90 cm (medidas aproximadas) se deben ubicar los objetos de uso más frecuente y según este criterio se continuará almacenando en los niveles inferiores siguientes. Para el caso de muebles altos se sigue el mismo criterio, los objetos y alimentos de mayor uso en el primer nivel de estos módulos, por lo que es recomendable disponer en estos muebles dos repisas de tal forma que podamos ubicar y clasificar en tres niveles distintos. Lo mismo para torres y demás muebles que dispongamos en la cocina.

CAPITULO 1.4 Formas de distribución del mobiliario dentro del espacio interior

Formas de distribución del mobiliario dentro del espacio interior.

Dynamic Space define 6 tipos de distribución posible en la cocina y se recomienda optar por los espacios en la secuencia que sigue: Así las cocinas en forma de "U" serán las más cómodas para el usuario porque permiten disponer más próximamente el mobiliario y los equipos, luego las cocinas con isla, las con forma de "G", las en dos líneas y las menos recomendadas serían las cocinas en forma de "L" o en una sola línea porque según el tamaño del espacio los equipos pueden quedar distantes entre sí y obligar mayores desplazamientos al usuario.

Capítulo 2

2.1 Fusión de elementos contemporáneos y tradicionales en las cocinas cuencanas.

En el modo de vida de Cuenca se ven reflejadas las influencias de las culturas cañari, inca y colonial, nuestra cultura y respuestas arquitectónicas son una clara expresión de estos influjos. Más tarde en la segunda mitad del siglo XIX toda Europa se vuelve una fuente de inspiración para todas las artes en especial para la arquitectura cuencana, en este tiempo existía una gran preocupación por las fachadas de las casas pero en el interior se conservaba la misma estructura, funcionalidad y organización espacial que las viviendas coloniales, por otro lado en la decoración interior se puso énfasis y se implementaron objetos importados desde Francia e Inglaterra, como placas de latón para los cielorrasos, paredes y zócalos. A inicios del siglo XX, se demolieron las construcciones poscoloniales y republicanas para dar paso a los edificios modernistas en la ciudad los mismos que eran construidos a base de hormigón y con grandes luces. Con el modernismo se difundieron en la ciudad nuevos materiales para la construcción como la teja, el ladrillo, la

piedra y la madera, los mismos que son muy cotizados hasta nuestros días. En la década de los 50 el arquitecto Gilberto Gatto fue el responsable de traer a la ciudad la ola de corrientes racionalistas norteamericanas y los principios del modernismo, tendencias que fueron compartidas por los ingenieros de la ciudad que acogieron este estilo arquitectónico.

Mas adelante a fines de los años 50 en la ciudad de Cuenca nació la facultad de arquitectura, contemporáneamente surgió una arquitectura con una carga de simbolismo de variado y desigual valor, en este lapso apareció una corriente llamada “arquitectura cuencana”, caracterizada por ser una arquitectura vernácula y mestiza, con materiales, formas y sistemas constructivos singulares, donde las cubiertas inclinadas, aleros y canecillos son muy importantes y se utiliza como material principal la tierra (adobe, ladrillo, teja). En los años 60 se dio un cambio importante a nivel social que tuvo repercusiones en la vivienda

En la arquitectura cuencana ya se percibían los códigos y criterios del movimiento moderno. Por otro lado los arquitectos se inclinaron más por diseños orgánicos con grandes ventanales que permitían la entrada de luz y ventilación natural a la vivienda, así se relacionaba la misma con el exterior, en cuanto a los materiales y texturas se inclinaban por efectos contrastantes usando madera, ladrillo y piedra; además trabajaron bajo la influencia de la arquitectura de las villas californianas y del arquitecto Frank Lloyd Wright, quien se caracterizaba por el uso de plantas libres y la construcción de volúmenes más complejos que se fusionaban con la naturaleza. En términos arquitectónicos se dio una mezcla de estilos constructivos: de bloques inclinados, con relaciones interesantes entre la construcción en si y el terreno; y también se rescataron elementos coloniales como son: aleros, portales, arcos, canecillos, balcones, y perdura el patio interior. Un material usado frecuentemente, además del ladrillo visto, era el hormigón en las estructuras y, de

forma artística, en chimeneas, terrazas y escaleras; también se le dio uso para combinarlo con vigas y cielorrasos de madera generando un efecto interesante y particular de la época.

Ya a finales de los años 90 y principios del siglo XXI la globalización se materializa en ideologías culturales ajenas a nosotros y también por medio de viajes que tiene una gran influencia en las personas para darle una nueva estética a sus espacios, esto desemboca en un aspecto más contemporáneo de la ciudad. En las viviendas unifamiliares, que siguen siendo protagonistas del desarrollo, se utiliza el ladrillo como material para interiores y exteriores, la cerámica, la teja y podemos empezar a ver detalles en hierro forjado; La iluminación, sea artificial o natural, es un factor importante en el diseño interior. El tragaluces además de ser un elemento para iluminar se utiliza también para conseguir ventilación natural, y gracias a estas circunstancias es que en el interior de la vivienda se facilita y se permite el uso frecuente de vegetación.

2.2 Estilo contemporáneo.

Estilo contemporáneo está ligado con la modernidad, el diseño debe ser siempre una creación estética y funcional que refleja el gusto de la época, no es sólo adorno, sino también función. Es un proceso de creación visual con un propósito, a diferencia de las bellas artes (pintura, escultura). Tiene que tener una visión personal, que le dará el diseñador, pero a la vez tiene que conjugar las exigencias prácticas.

Gabinetes de cocina contemporánea Gabinetes de cocina contemporánea transmite un aspecto aseado y ordenado. Los materiales que pueden expresarse a través de la limpieza muy bien acabados y la luz suave de colores. Se utiliza los elementos nuevos y para obtener la apariencia y el buen funcionamiento del gabinete. Rasgos contemporáneo los gabinetes de cocina contemporánea de simetría artística a través de formas, colores y modelos. Algunos de los colores que será de color blanco, verde, naranja y neón, junto con gris, y negro. Los armarios de acero inoxidable partido definitivamente negro o aparatos, así como blanco los platos, vasos y platos. Puede que quiera seleccionar los colores de acuerdo con la dominante tonos de decorados y accesorios en la cocina.

Detalle y la ornamentación paneles no son

tan importantes en diseños contemporáneos, ya que necesita para crear la ilusión de amplio espacio.

Diseños contemporáneos son mucho más en los bordes y esquinas a fin de rectángulos, cuadrados y son populares formas de trabajar. Se considera el tamaño de cocina, bandejas y bastidores de los gabinetes adecuadamente. Se añade una forma geométrica o el diseño de los paneles y las puertas para un look moderno.

El color de los gabinetes debe tener un marcado contraste, como beige o blanco ya que la madera tienden a aparecer los colores rojo, caoba o castaño oscuro. así como en algunas áreas para equilibrar el efecto de oscurecimiento.

Puede trabajar con diferentes materiales como madera, metal e incluso el plástico. Accesorios como perillas, manijas y tira por lo general son de acero inoxidable o de madera con la luz o color. La luz es uno de los factores clave en la creación de amplio espacio. Hay modelos con gabinete incorporado o escondidos detrás de paneles de luces y dentro de los estantes. Estas parecen muy alta tecnología y modernos también.

Una idea en su gabinete de la cocina contemporánea es colocar un tubo fluorescente de luz detrás de paneles de cristal. Además, proporcionará un lote adicional de la luz y la ilusión de espacio en los cajones y estantes. No sólo va a encontrar fácilmente los artículos almacenados, pero también señala el gabinete mucha atención con la apertura de cada acción. Puede trabajar con otros tipos de luz y como luces de neón y las lámparas de lava de aspecto moderno. Para mejorar la comodidad y facilidad de uso, pue-

de que quiera usar cajones y módulos extensibles en lugar de puertas para el espacio adicional. Hay varias opciones para elegir la zona para salvar a más de 90 grados en las esquinas y paredes extremos. Ajustables y puertas plegables único que cubren toda una serie de estantes son grandes ideas. Usted no tiene que añadir un montón de accesorios en armarios de la cocina contemporánea. Mantener todo limpio y ordenado para obtener el espacio y el estado de la arte-efecto.

2.3 Bocetos.

En este proyecto se ha realizado una variedad de bocetos de los cuales se llegó a escoger una sola propuesta fusionando las ideas de los demás bocetos para llegar a definir un concepto y realizar este proyecto de diseño a nivel virtual.

2.4 Materialidad y Elementos de una cocina.

MDF

En cuanto a materiales la principal opción es la de tableros aglomerados, que los hay de distintas clases y presentaciones, y es también la opción más recurrente para la fabricación de muebles de cocina para el hogar. Existen otras opciones como el acero inoxidable usado sobre todo en cocinas industriales, el vidrio, entre otros; sin embargo los tableros de aglomerado son la principal opción para el proyecto por encontrarse en el medio una amplia gama de recursos para trabajar con estos materiales.

Los tableros aglomerados son planchas de partículas o fibras de madera aglutinada mediante adhesivos en un proceso termo-mecánico para lograr distintas densidades, se las encuentran en dimensiones estándar como los tableros de 3.60mx2.44, 2.40x1.83m entre otras dimensiones y de espesores variables, 2, 3, 5, 7, 9, 12, 15, 18, 25, 30, 35 milímetros, que varían hasta un milímetro mas según la presentación de estos.

El más común de estos tableros es el también llamado tablero de aglomerado (tablero de partículas), que está compuesto por astillas de madera aglutinadas

con resinas y resinas resistentes a la humedad, su acabado puede ser al natural sobre su superficie, o con delgadas láminas de melamine, que es un material plástico elaborado en distintos colores y también con texturas de maderas.

MDF por sus siglas en inglés, significa Medium Fiber Density o fibra de densidad media en español. Este es un tablero de fibra de pino radiata, que se la aglutina mediante resinas convirtiéndolo en un material de densidad suficiente para el trabajo de por ejemplo fresado, curvado, muy parecido a los resultados que se obtienen al trabajar con madera sólida. Estos tableros se los encuentra en acabados al natural sobre sus dos caras o superficies, en acabados melamínicos iguales a los que se tienen para los tableros de aglomerado, y además enchapados de madera natural, esto es cortezas de distintas maderas de un milímetro de espesor, como haya, roble, sapeli, ethimoe, laurel, teka, zebrano, ebano entre otras. Con los que se obtienen productos iguales a los que se fabrican con madera natural.

HERRAJES

A mas de tableros y pinturas el mobiliario de cocina requiere de herrajería, es decir dispositivos como bisagras, rieles, tiradores, etc., los hay de muchos tipos y marcas, destacándose sobre todo bisagras y rieles que permiten que puertas y cajones se abran y cierren suavemente si golpear con el mueble, para ello emplean dispositivos de frenado hidráulicos, también se encuentran los que permiten una apertura de estos elementos mediante un toque suave e la superficie de mueble funcionan esencialmente con sistemas mecánicos y eléctricos, siendo estos últimos los más sofisticados. Estos sistemas son tecnologías relativamente nuevas que confieren al mobiliario un uso afable para el usuario.

MESON

El granito es el material más recomendado en nuestro medio, no es sino una roca compacta y dura compuesta de feldespato, cuarzo y mica, es resistente a la Diseño sensorial abrasión, y cortes, sin embargo hay que tener especial cuidado con las partes en las que se une una pieza de este material con otra, y con los aceites y líquidos que se rieguen sobre este, pues puede absorberlos, y por consiguiente, la facilidad de reproducir bacterias allí, esto se evita con recubrimientos impermeabilizantes que hay que aplicarlos cada cierto tiempo.

RECUBRIMIENTO DE PISOS

En el comedor en la parte central se está utilizando porcelanato beige con dos caminerías a los laterales de piso flotante resistente a la humedad estas llegan hasta la cocina.

En la cocina en la parte central se utiliza porcelanato beige.

En la parte exterior se está utilizando gres pulido, delimitando espacios con gravilla.

ELECTODOMESTICOS

En el proyecto se está utilizando electrodomésticos de diferentes marcas:

Refrigeradora de 23pies, 64 litros, sistema de enfriamiento con ahorro de energía, luz interior, interior de lujo, cajones con control de humedad, balcones extra capacidad, parrillas de cristal templado anti derrames en el enfriador, dispensador con múltiples funciones, ice maker, cajón para carnes frías, porta latas, filtro de agua, canasta deslizable de alambrón en el congelador, acero inoxidable.

Alto 177.63cm, ancho 90.83cm, fondo 74.80cm

TEKA

Encimera teka de gas de cuatro quemadores, cód. CG LUX 70 4G AI.

Campana decorativa teka ALADA ISLA CRISTAL.

Horno teka de gas de acero inoxidable HP 740.

Horno microondas TMW 20.2 BI-S.

Lava vajillas puerta acero inoxidable DW7 80 Fl.

2.5 Presentación de planos y detalles funcionales.

Esta presentación se mostrara a nivel de 2dimenciones, realizado en un software especializado conocido como AUTOCAD.

Ver en anexos.

2.6 Propuesta final en 3dimenciones.

Esta propuesta está realizada en 3dimenciones utilizando un software especializado conocido como 3D ESTUDIO MAX, También utilizando un motor de render VRAY. Para dar realismo a espacio.

Ver en anexos.

ANEXOS

1.1 Historia del espacio de la cocina en el mundo.

<http://info.bioenergylists.org/files/images/lidmaperu.jpg>



<http://pasteur.crg.es/portal/pls/portal/docs/1/6363.JPG>



http://www.funcarbon.org/modules/ContentExpress/img_repository/cocinas.jpg



1.2

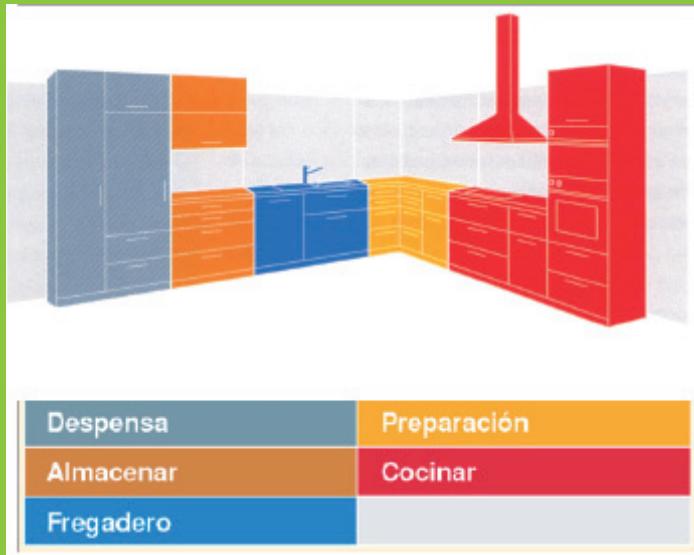


Imagen tomada del sitio web de Dynamic Space. www.dynamicspace.com
tomado de la publicación de Dynamic Space disponible también en la web www.dynamicspace.com

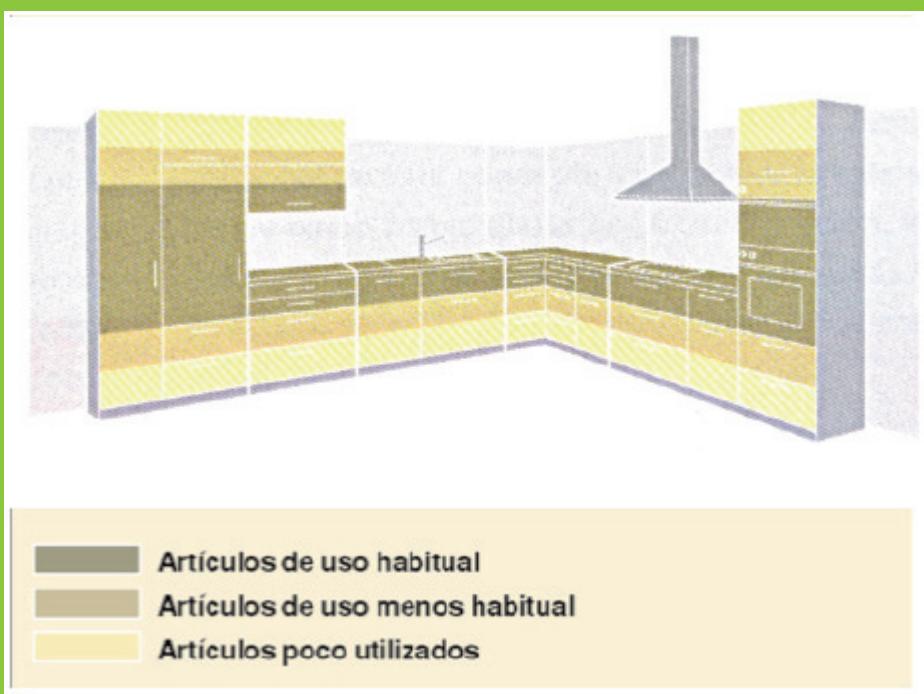


Imagen tomada del sitio web de Dynamic Space. www.dynamicspace.com
la publicación de Dynamic Space disponible también en la web www.dynamicspace.com

1.3

1.4

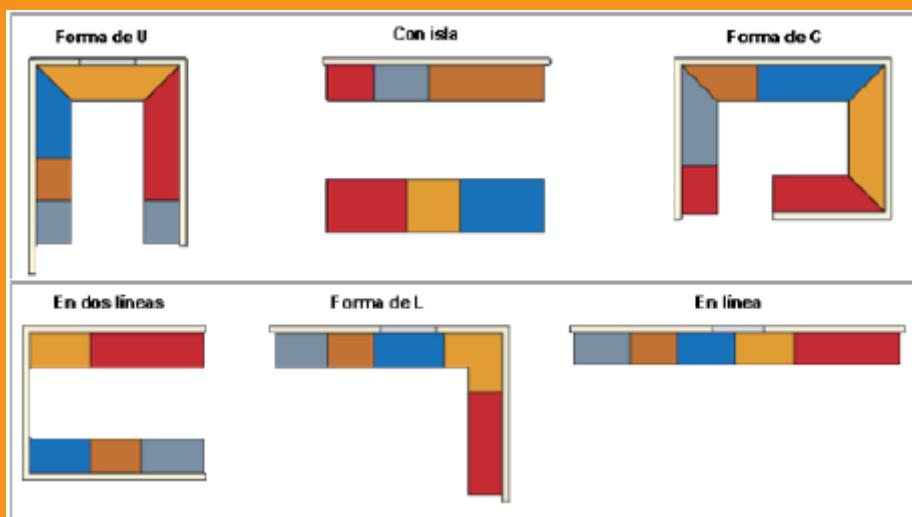


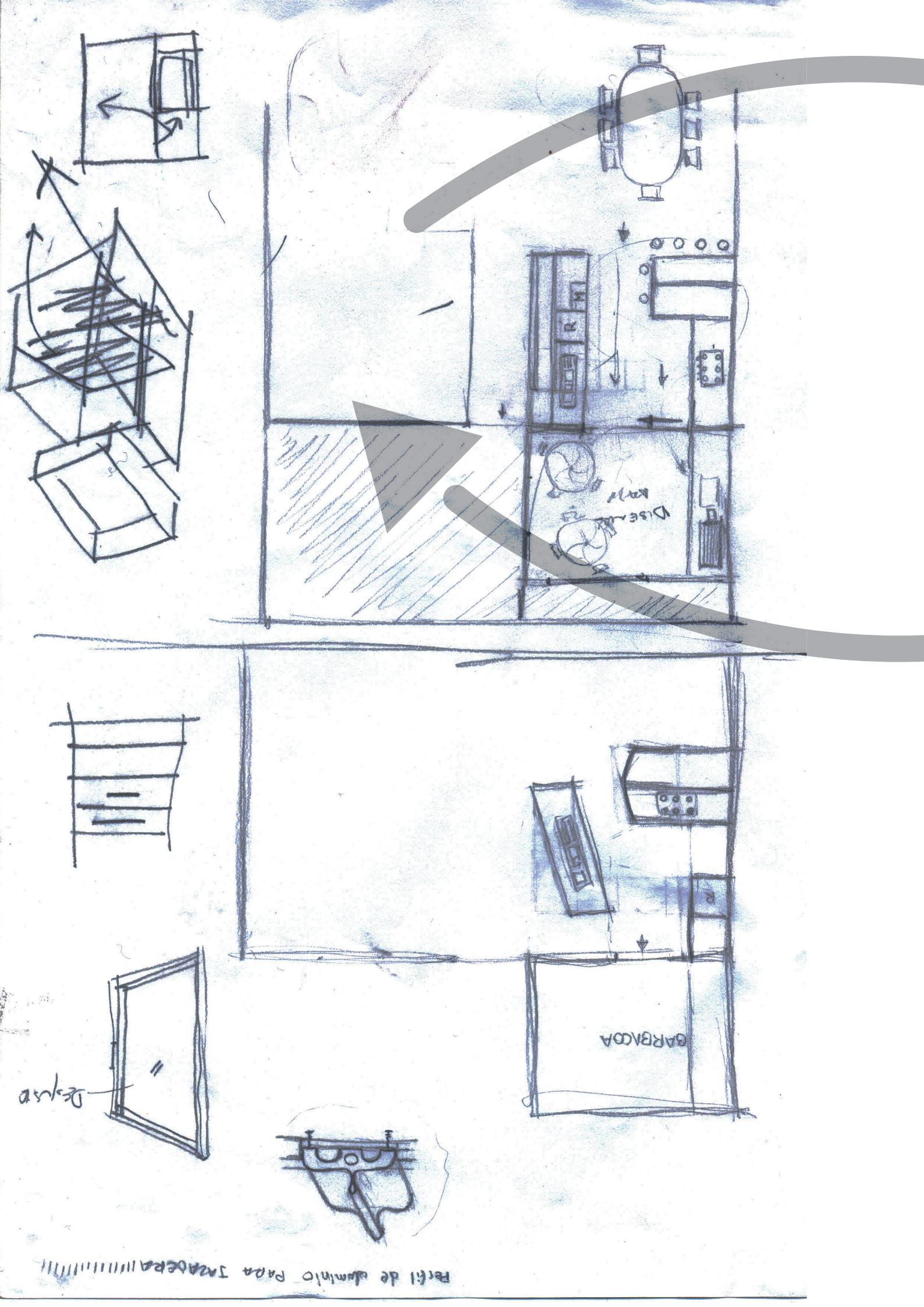
Imagen tomada del sitio web de Dynamic Space. www.dynamicspace.com

2.2



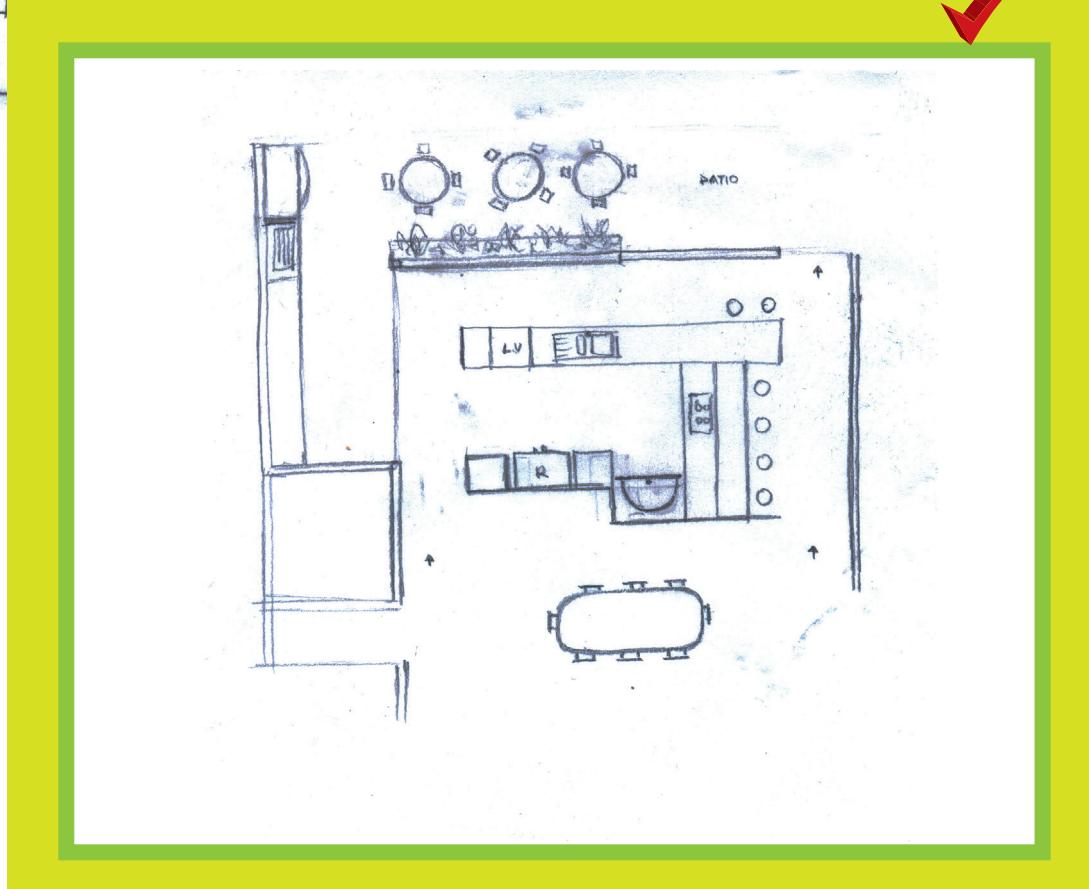
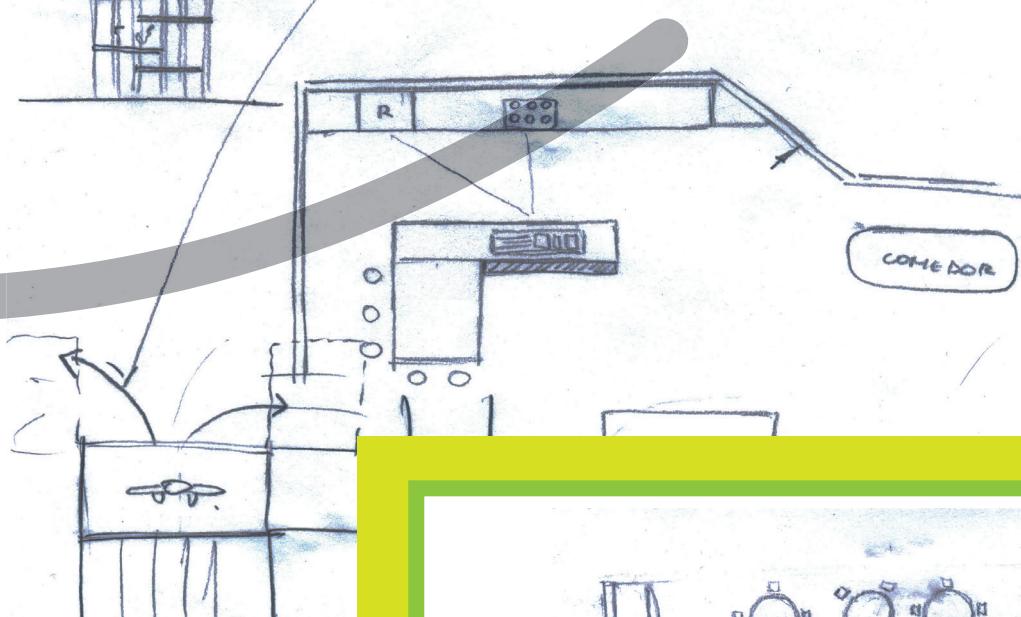
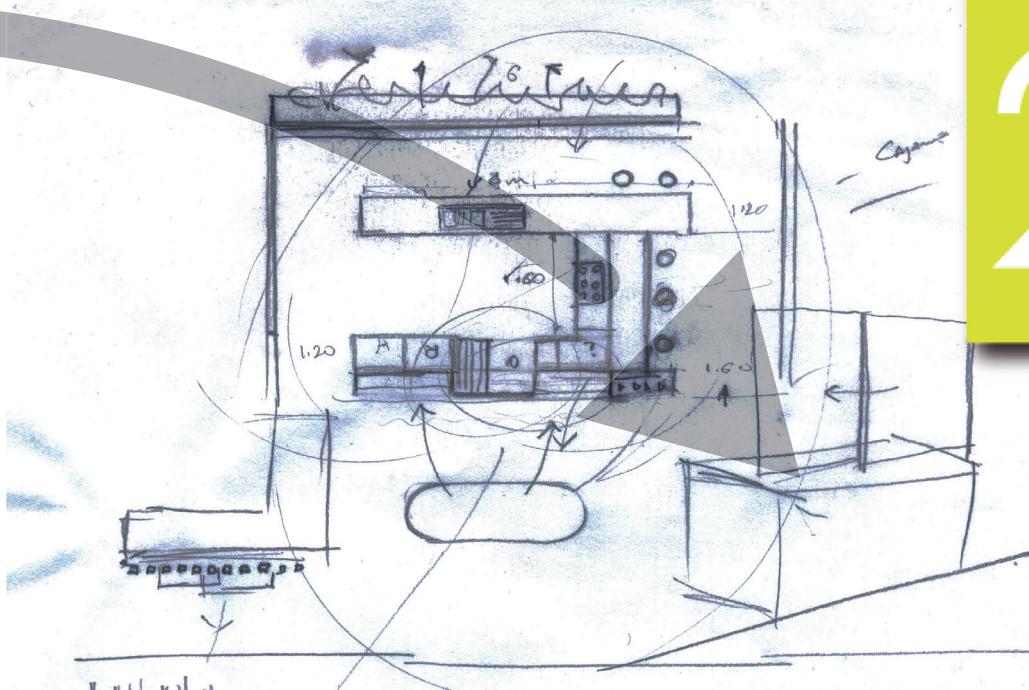
www.Küchenimpressionen.de 2008 Catalogo Küchen für alle, die mehr wollen!





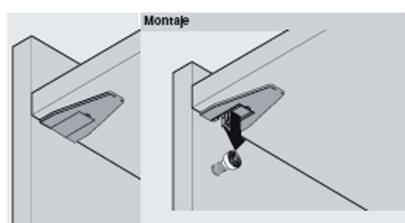
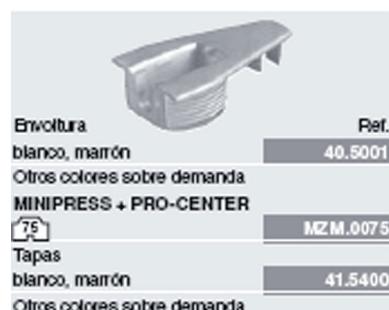
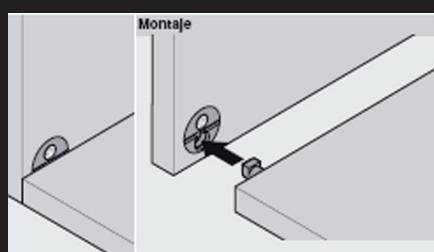
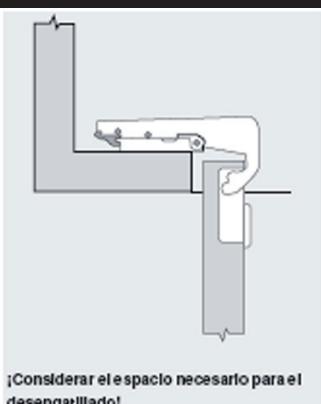
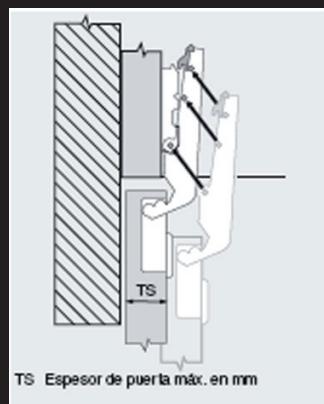
antec-

2.3



2.4

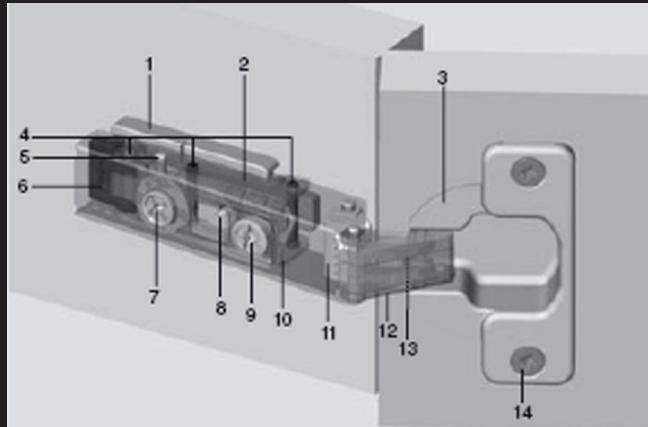
HERRAJES



MDF



www.sxc.hu.com

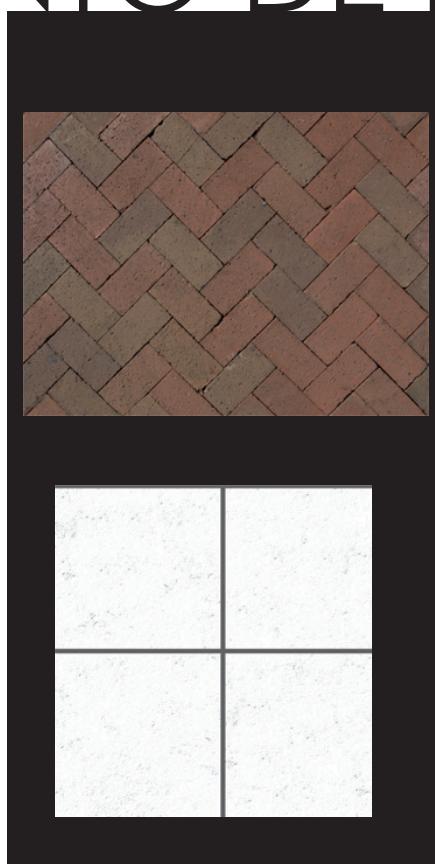
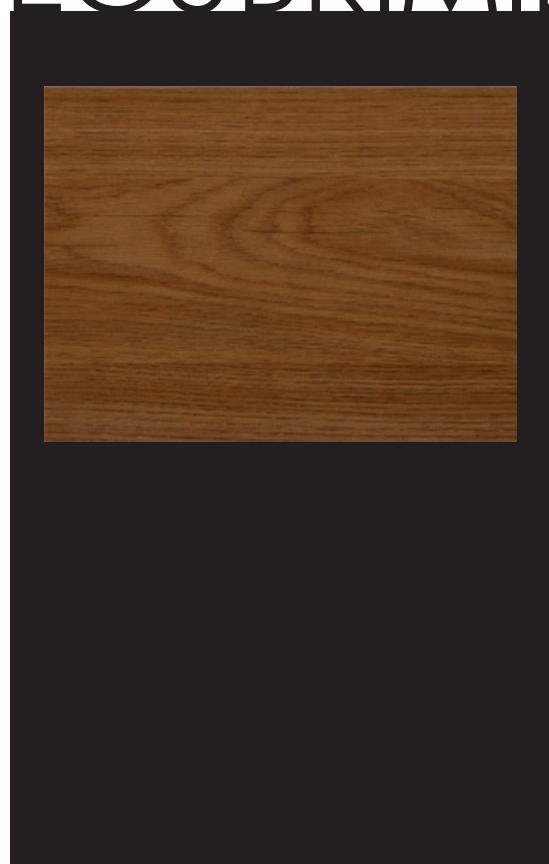


- 1 Base
- 2 Brazo de bisagra
- 3 Cazoleta de bisagra
- 4 3 pasadores de ajuste
- 5 Espiga de seguridad
- 6 Mecanismo CLIP
- 7 Corte de la rosca (ajuste en profundidad)
- 8 Excéntrica de altura graduable (sobre base)
- 9 Tornillo de ajuste lateral
- 10 Portabase
- 11 Automatismo de cierre
- 12 Palanca articulada exterior
- 13 Palanca articulada interior
- 14 Tornillos de fijación

MESON



RECUBRIMIENTO DE PISOS



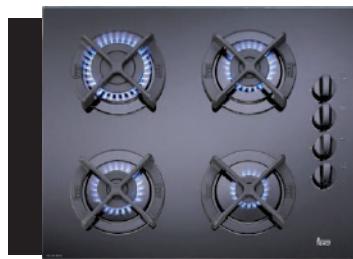
ELECTRODOMESTICOS



GENERAL ELECTRIC side & side de empotrar GE, PIM23LGTGV



Lava vajillas puerta acero inoxidable DW7 80 Fl.
Fregadero teka acero inoxidable



Encimera teka de gas de cuatro quemadores, cód. CG LUX 70 4G AI.



Campana decorativa teka ALADA ISLA CRISTAL.



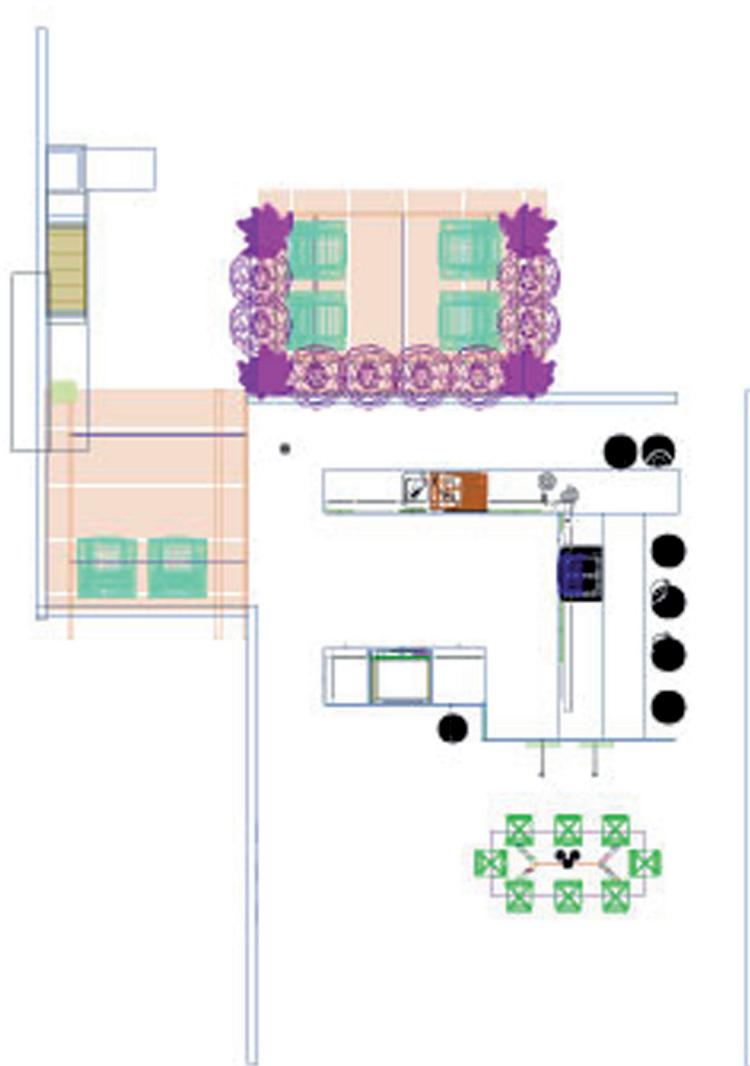
Horno teka de gas de acero inoxidable HP 740.



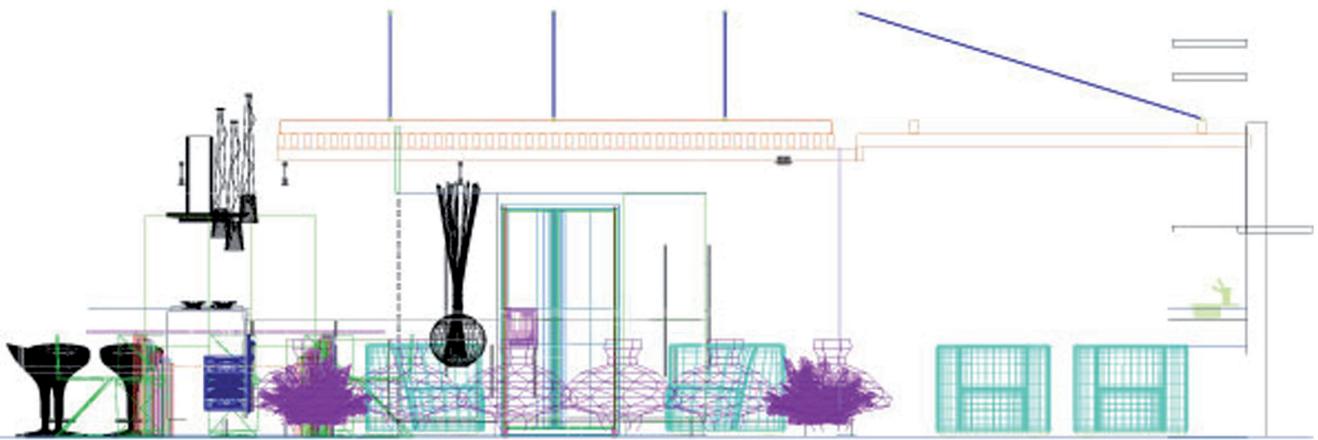
Horno microondas TMW 20.2 BI-S.



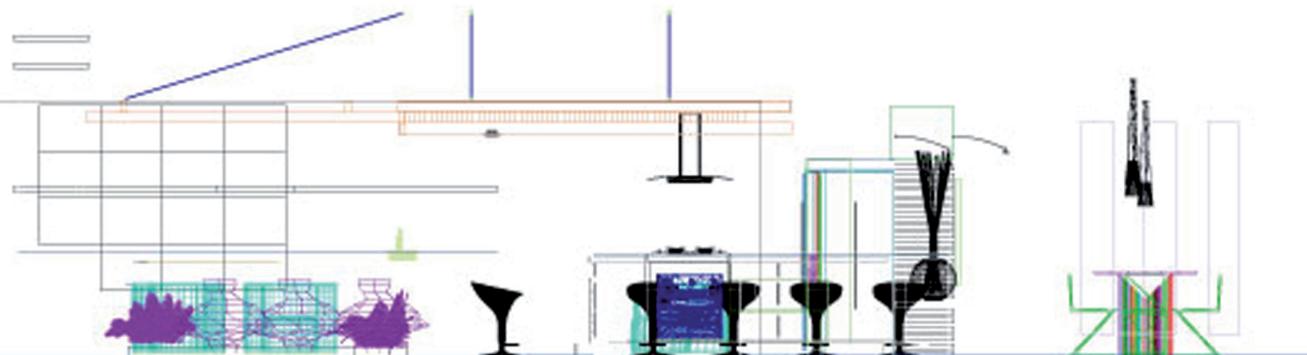
2.5



Planta



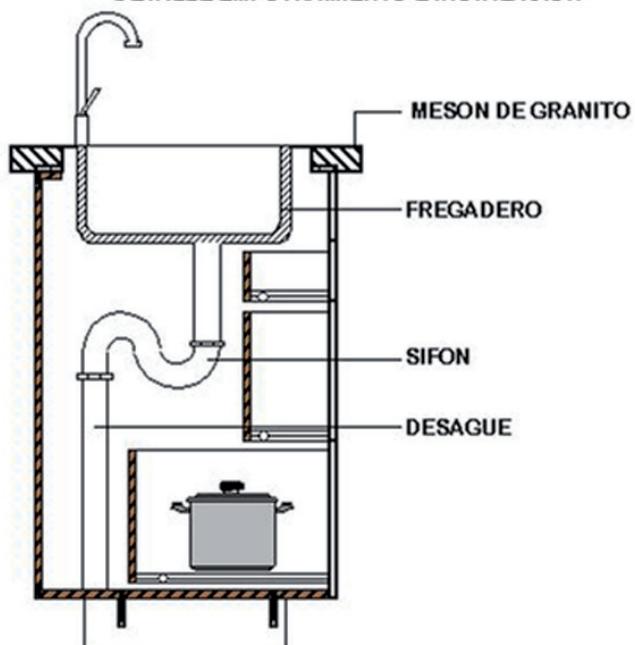
Elevación posterior



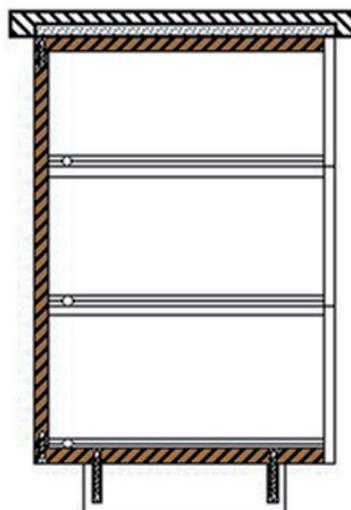
Elevación izquierda

Detalles

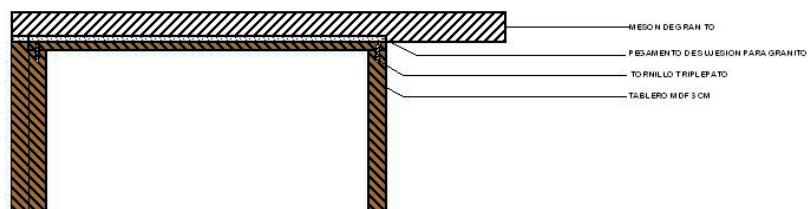
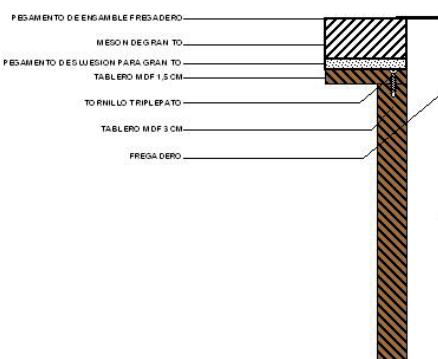
DETALLE EMPOTRAMIENTO E INSTALACION



CORTE

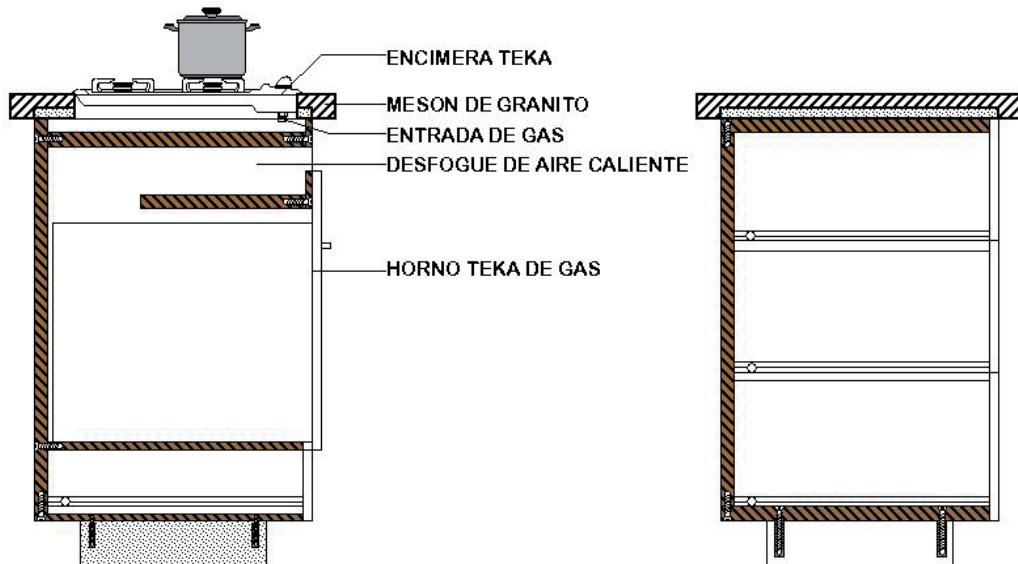


DETALLE ANCLAJE MESON Y FREGADERO



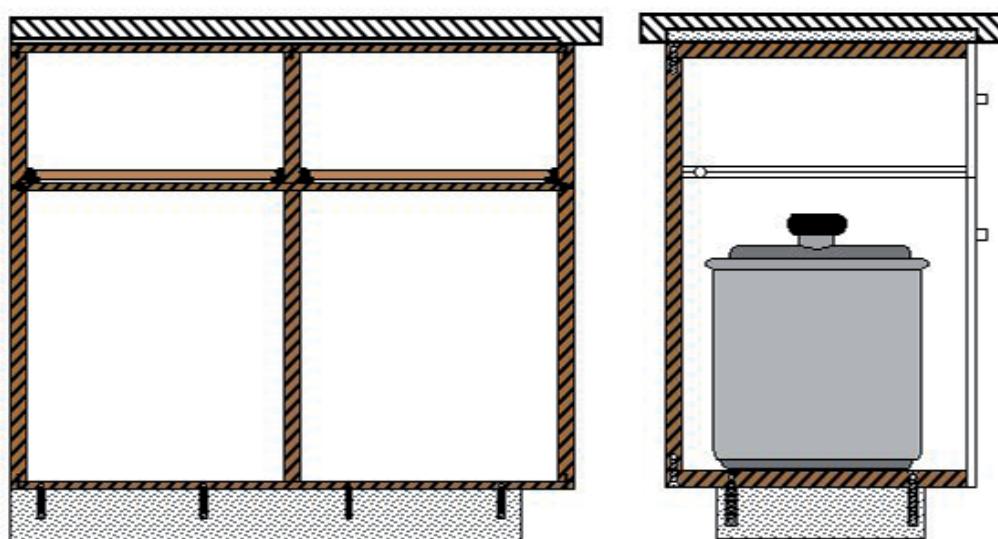
DETALLE EMPOTRAMIENTO E INSTALACION

CORTE

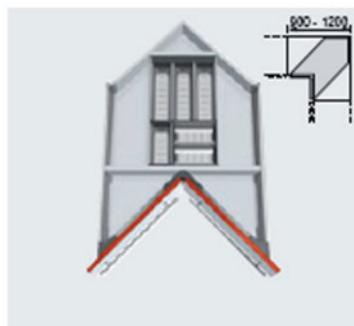
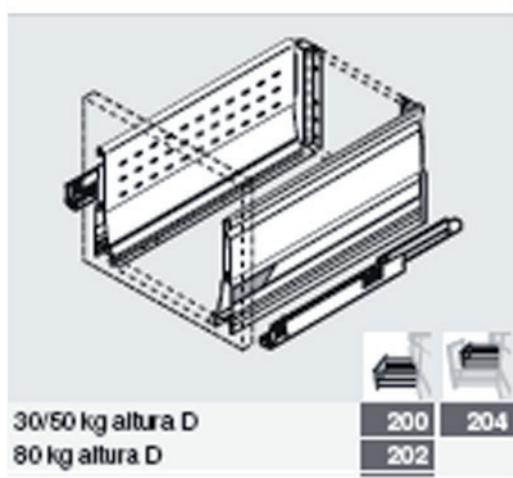
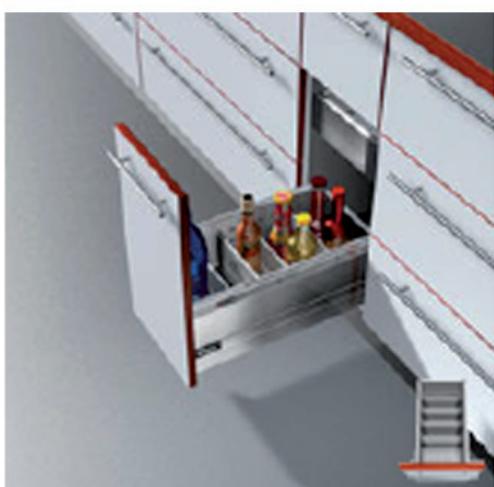
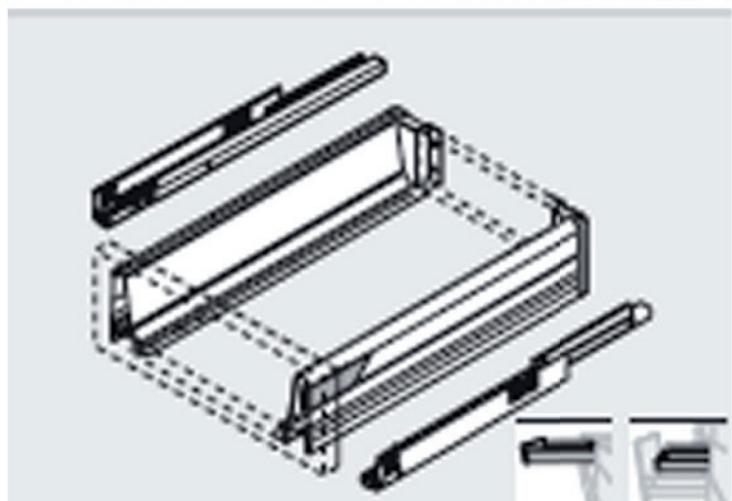
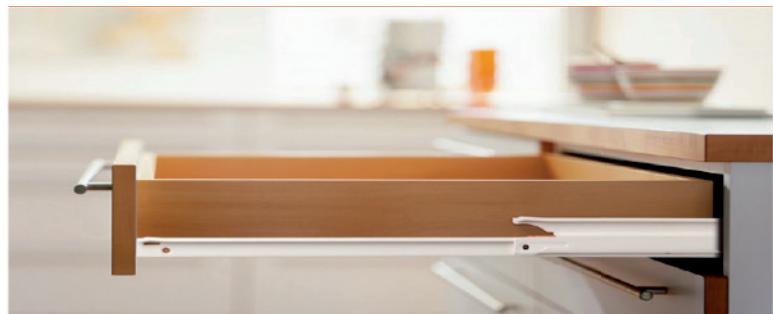


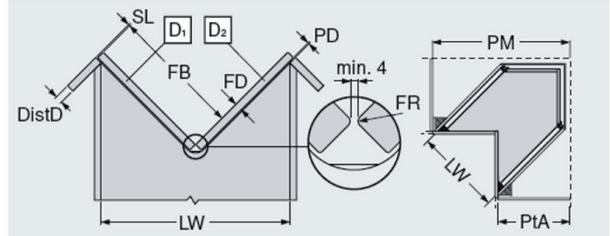
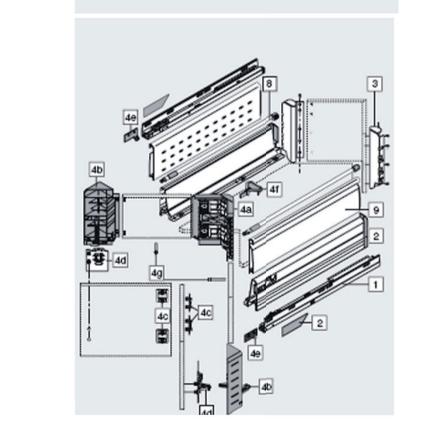
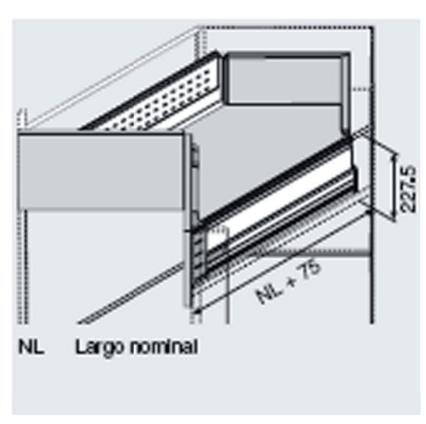
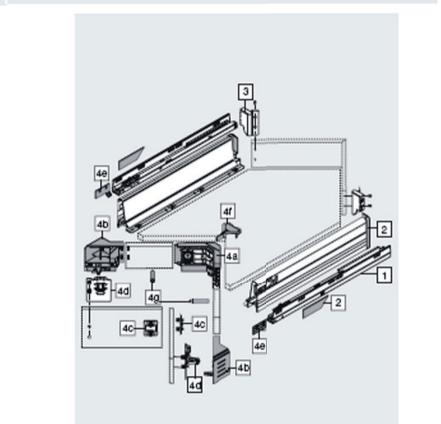
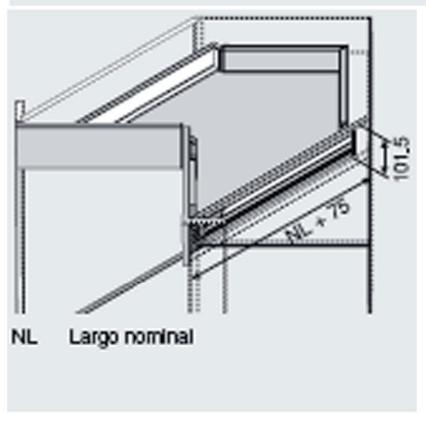
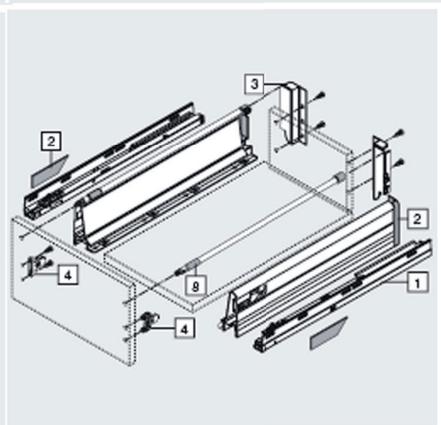
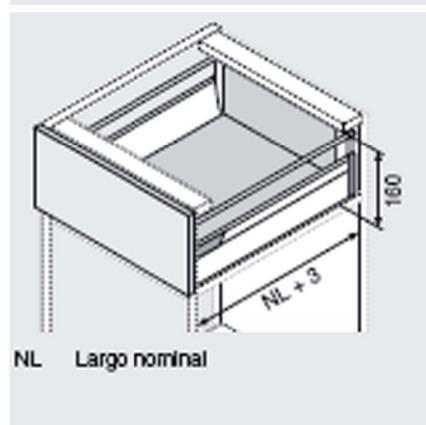
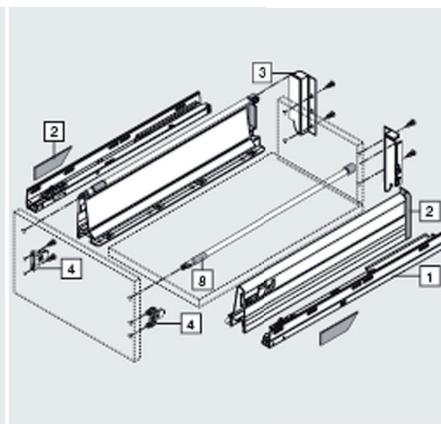
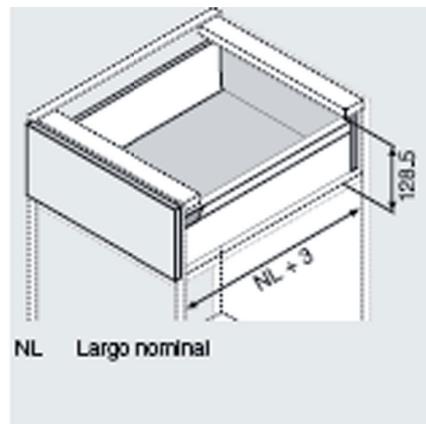
DETALLE EMPOTRAMIENTO E INSTALACION

CORTE



Cajonería







Universidad de Cuenca

Facultad de artes
Escuela de diseño

Proyecto final de curso de graduación



Titulo: Estudio de la estética y funcionalidad del espacio y modulares de cocina contemporaneos en Cuenca.

Autor: Henry Vásquez Paredes
Tutor: Arq. Estéban Orellana

Cuenca enero 2010

2.6

















Bibliografía

- Charlott y Peter Fiell, El diseño del siglo XXI, Editorial Taschen,
- Fonseca Xavier, Las Medidas de una Casa "Antropometría de la vivienda", Editorial Pax México, 2002
- Guillaume Paul, Editorial Psique, Buenos Aires, 1984
- Löbach, Bernd. Diseño Industrial. Editorial Gustavo Gili, SA. Barcelona 1981
- Munari Bruno, ¿Cómo nacen los objetos?, Editorial Gustavo Gili, Barcelona edición 2002
- Microsoft ® Encarta ® 2009. © (DVD) Microsoft Corporatiion
- <http://portaldisseny.ibv.org/factoreshumanos>
- <http://www.masisa.com/chi/esp/productos/tableros/154/1568>
- http://www.inec.gov.ec/web/guest/descargas/basedatos/inv_socd
- Norman Donal, Diseño Emocional, Editorial Paidos, Barcelona 2005
- Oliveras Elena, Estética, La cuestión del arte, Editorial Planeta, Buenos Aires 2004
- Quarante Daniele, Elementos de Diseño Industrial tomo 1, Elementos introductorios, CEAC, 1992.
- Sánchez Mauricio, Diseñar desde el pensamiento analógico por modelos, Cuadernos de diseño industrial Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, Bogotá 2006
- Zeas Paulina, Un plan de marketing para muebles Mofh, Escuela de Negocios EOI, Madrid, España 2007