

EQUIPAMIENTO Y DISEÑO DE LA COCINA

CONDICIONANTES ECONOMICO - SOCIALES

UN TEMA IMPOSTERGABLE

AUCA inicia con esta página una sección permanente dedicada al análisis y discusión de los problemas del diseño, con especial énfasis en el equipo de la vivienda. Dicha materia, tan vital en sus proyecciones como descuidada hasta el momento en nuestro medio, constituye uno de los factores esenciales del rendimiento del espacio en la vivienda y por ende, de cualquier plan habitacional integralmente concebido.

Mientras los arquitectos compiten por comprimir la superficie habitable en estrechos márgenes de economía, la industria del mobiliario —salvo honrosas excepciones— persiste en entregar al público esos pesados y anacrónicos objetos que malgran el precioso espacio concedido a la familia con una ocupación abusiva y eterna. Millares de artefactos de cocina salen al mercado sin que nadie haya pensado en uniformar su altura con la de los muebles de cocina o en evitar que la dueña de casa deba arrodillarse ante el horno. Por su parte, los artefactos sanitarios y la sala de baño, verdadero monumento de la "no integración", continúan siendo ocupantes obligados del 10% de la superficie útil en la más modesta vivienda de nuestros planes de promoción.

¿Qué pasa en la cocina?

Probablemente ningún rincón de la casa refleja de manera más dramática que la cocina, la rápida evolución técnica y social del mundo contemporáneo en violenta discrepancia con hábitos rutinarios de vida y de trabajo.

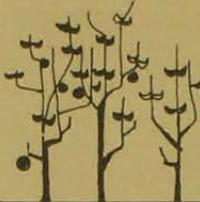
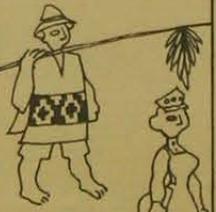
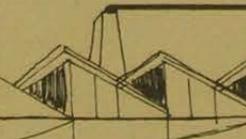
A la cocina llegó la standarización del equipamiento antes que a ningún otro recinto de la vivienda, con la única excepción de la sala de baño. Llegaron los ductos de agua potable y de aguas servidas, los muebles de serie, los dispositivos de eliminación y aireación y, finalmente, las máquinas automáticas para reemplazar las operaciones manuales. Y en la medida en que esta tecnología se incorporaba, la cocina iba perdiendo gradualmente su antiguo carácter de centro matriarcal de convivencia para adquirir el aspecto de un taller semi-mecanizado.

Una encuesta a las dueñas de casa y empleadas domésticas cuya vida transcurre en la cocina, reservaría más de alguna sorpresa a los creyentes en el modernismo a todo trapo y también a muchos industriales que han confundido el consumo masivo de productos deficientes en nuestro débil mercado, no competitivo, con la señal de una aceptación entusiasta del usuario. Los arquitectos no son ajenos a esa situación. A ellos corresponde la tarea de colaborar con la industria para obtener diseños cada vez más adecuados a nuestra realidad.

AUCA se introduce al tema, cuyo desarrollo continuará en los próximos números, con un esquema ilustrado, obra del arquitecto O'HIGGINS PALMA, ex Jefe del Taller de Análisis Arquitectural en la Universidad de Chile.

PRODUCCION E INTERCAMBIO

AMBITO

 <p>CAZA Y RECOLECCION SEGUN NECESIDADES</p>		<p>PROVISION DIRECTA</p>  <p>LA NATURALEZA</p>
 <p>DESARROLLO PRODUCCION AGRICOLA Y GANADERA</p>	 <p>ELABORACION ELEMENTAL PREVIA</p>	
 <p>ALFARERIA-ACUMULACION ARTICULOS DE CONSUMO</p>	 <p>ELABORACION COMPLEJA</p>	<p>LA COCINA-TALLER</p> 
 <p>SEPARACION DE LOS CENTROS DE PRODUCCION Y CONSUMO</p>	 <p>COMERCIO AL MENUDEO</p>	
 <p>PRODUCCION EN SERIE - CONSERVACION CIENTIFICA - DISTRIBUCION ORGANIZADA</p>	 <p>INDUSTRIALIZACION</p>	<p>LA ORGANIZACION Y RELACIONES INTERNAS DEL GRUPO FAMILIAR Y LOS MEDIOS PARA ENFRENTAR EL TRABAJO DE ALIMENTACION.</p>
 <p>LA CANTIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE CONSTITUYEN LA MATERIA PRIMA EN LA PREPARACION DE LA COMIDA Y LA MODALIDAD Y GRADO DE ELABORACION NECESARIOS PARA SU CONSUMO.</p>		

EL ROL DE LA COCINA EN LA VIVENDA ESTA DETERMINADO POR :

CONDICIONANTES PSICO-FISIOLOGICOS

CONDICIONANTES TECNICOS

CONDICIONANTES ESPACIALES

MODALIDADES DEL CONSUMO	HABITOS ALIMENTICIOS	INSTRUMENTOS	MATERIA PRIMA	COMBUSTIBLE	<p>La provisión, elaboración y consumo del alimento es la actividad central de la familia y motivadora de la vida espiritual. En torno al hogar-cocina, fluye la convivencia familiar. El constituye, generalmente, el centro físico de la vivienda.</p>
 <p>INSUMO VEGETATIVO</p>	<p>DIETAS INCOMPLETAS . PRODUCTO DIRECTO DE LA INSUFICIENCIA O TIPIFICACION DE LA PRODUCCION</p>	<p>INSTINTIVOS .</p>	<p>BARRO RAMAS</p>	<p>LEÑA</p>	<p>La acumulación de bienes de consumo genera la esclavitud y, entre otros fenómenos, la división del trabajo doméstico. Los centros de conservación y elaboración se separan de los de consumo. Este último adquiere en las clases altas, el carácter de un complicado ritual social.</p>
		<p>MAGICOS .</p>	<p>CUCHILLO DE SILEX</p>	<p>CARBON</p>	<p>Cuanto más se acentúa la diferenciación social en la vida doméstica, tanto más los procesos de alimentación devienen largos y complejos, en tanto que se especializan y alejan entre sí los espacios que los contienen.</p>
 <p>EL CONSUMO COMO RITUAL SOCIAL</p>		<p>RITUALES</p>	<p>OLLAS VASIJAS</p>	<p>FIERRO</p>	<p>La revolución socio-económica con su cortejo de encarecimiento progresivo de la mano de obra; los adelantos de la técnica de suministro, evacuación y energía, traen otra vez la cocina hacia el interior de la vivienda, próxima al área de consumo, aunque conserva su carácter de espacio cerrado y trastienda doméstica. El equipo se diversifica y especializa, el área de trabajo tiende a disminuir y racionalizarse.</p>
	<p>DIETAS LIMITADAS POR LA CAPACIDAD ECONOMICA DE LOS GRUPOS HUMANOS</p>	<p>REGULADOS POR URBANIDAD Y TRADICION</p>	<p>CUCHILLOS Y CUCARAS BRONCE MADERA</p>	<p>GAS COKE</p>	<p>No obstante, en muchos casos, la anhelada simplificación de la máquina, por falta de integración, solo complica el proceso.</p>
		<p>MAQUINARIA DOMESTICA</p>	<p>ACERO</p>	<p>ELECTRICIDAD</p>	<p>El personal doméstico desaparece, desplazado por la maquinaria casera y la simplificación del proceso alimenticio que ha traído consigo la nueva tecnología del envase, la producción de alimentos semi-elaborados, la deshidratación, etc.</p>
 <p>CONSUMO BAJO FORMAS IMPERSONALES COLECTIVAS, AL MARGEN DE LA FAMILIA</p>		<p>REFRIGERADOR</p>	<p>ACERO INOXIDABLE</p>	<p>GAS LICUADO</p>	<p>La cocina laboratorio reduce su tamaño y vuelve a integrarse al espacio de la convivencia como núcleo operativo, aunque desprovisto de la significación espiritual del pasado. Por su parte, los hábitos contemporáneos de consumo, disminuyen la cantidad, tiempo, espacio y motivación psicológica de la alimentación tendiendo a desplazar esa actividad de la esfera familiar a la colectiva.</p>
<p>EL TIPO DE ALIMENTOS SELECCIONADOS PARA EL CONSUMO, LOS HABITOS ALIMENTICIOS QUE DEFINEN, SUS CARACTERISTICAS SOCIALES Y FISIOLOGICAS</p>	<p>EXTRACTOR ETC.</p>	<p>PLASTICOS</p>	<p>ENERGIA SOLAR</p>	<p>ENERGIA ATOMICA</p>	
<p>EL TIPO DE ALIMENTOS SELECCIONADOS PARA EL CONSUMO, LOS HABITOS ALIMENTICIOS QUE DEFINEN, SUS CARACTERISTICAS SOCIALES Y FISIOLOGICAS</p>	<p>SERVO-MECANISMOS</p>	<p>LA BASE TECNICA DE LA SOCIEDAD QUE GENERA LA VIVIENDA Y EN PARTICULAR, EL EQUIPO E INSTRUMENTAL ESPECIALIZADO PARA LA ALIMENTACION</p>	<p>ENERGIA ATOMICA</p>	<p>ENERGIA ATOMICA</p>	