

LA COCINA

Arq. Susana Vargas de Amprimo

La cocina ha sufrido una lenta y progresiva evolución.

Nacida juntamente con la vivienda no ha cesado de transformarse hasta nuestros días, en que lo hace a un ritmo aún más acelerado.

Desde el simple fuego destinado a cocer los alimentos y calentar, hasta la cocina de hierro, leña o carbón, y los actuales artefactos servidos por los distintos combustibles, todos han respondido a idéntico propósito: proporcionar calor para cocinar los alimentos, lográndolo por medio de llama directa o bien radiación de un elemento precalentado y más recientemente por radiación directa.

Hoy en día constituye parte de un equipo que conforma "El local cocina".

En Europa el nacimiento del mismo como ambiente organizado, adecuado a una circunstancia analizada, se debió a los jóvenes arquitectos que actuaban en los modernos centros de Arquitectura y que entendían a la misma como un hecho de validez social.

Los resultados actuales aún son sometidos a un continuado análisis.

Las actividades del hombre y la mujer, restan posibilidades de dedicación a las tareas de la cocina de modo que estas tareas deben realizarse en el menor tiempo posible, de allí la necesidad de organizar el local cocina de modo de lograr las máximas posibilidades de rendimiento.

FUNCIONES

- A Preparación
- B Cocción
- C Lavado y limpieza

Cada una de estas funciones determina un:

CENTRO DE TRABAJO

Conformado a su vez por cuatro elementos básicos:

1. Superficie de piso en donde ubicarse y actuar.
2. Mesadas a nivel de plano de trabajo.
3. Equipo de elementos con qué desarrollar las tareas.
4. Volumen de guardado correspondiente.

Las dimensiones de los centros varían en relación al número de personas que habitan la vivienda.

Los centros que permiten desarrollar las funciones anunciadas se interrelacionan debiendo disponerse de tal manera que se complementen entre sí, basándose en el principio fundamental que:

UNA COCINA NO ES UN LOCAL A AMOBLAR SINO UNA UNIDAD FUNCIONAL. UN TODO ORGÁNICO RESUELTO EN BASE AL PRINCIPIO DE TRABAJO EN LÍNEA CONTINUA.

Los elementos básicos que conforman los centros de trabajo se pueden también clasificar en fijos y móviles.

Los fijos: 1; 2; 4; y artefactos como cocina y pileta.

Los móviles en general corresponden al grupo 3, recipientes, utensilios y artefactos.

Estos elementos en base a su correspondencia con los tres grupos fundamentales en que se clasifican las funciones:

PREPARACIÓN - COCCIÓN - LAVADO Y LIMPIEZA

Se dividen en comunes a las tres funciones

Propias de cada función: Preparación - Cocción - Lavado

1. Superficie de piso en donde ubicarse y actuar:

Es la zona libre que debe preverse frente a la mesada de trabajo, a fin de permitir la ubicación o desplazamiento de la persona que realiza las tareas, siendo igualmente necesaria frente a los distintos centros de trabajo y en toda su extensión. El ancho libre necesario frente a dicha mesada ha sido determinado mediante estudios arribándose a una medida de 1,10 mts.

2. Mesadas a nivel de plano de trabajo:

Es una superficie ubicada a nivel plano de trabajo de pie, dimensionada de acuerdo a las tareas que sobre ella se realizan y a los elementos utilizados.

Su altura y profundidad se consideran constantes alto 0,85 mts., profundidad 0,60 mts. Debe reunir las siguientes características generales: condiciones de resistencia, impermeabilidad, dispositivos que impidan la caída del líquido.

4. Volumen de guardado:

Elementos a guardar:

- 4.1. Equipos de recipientes, utensilios, artefactos.
- 4.2. Alimentos: frescos, almacenables.

Dos ubicaciones brindan con armarios correctas posibilidades sin aumentar la superficie del local

■ Bajo mesada

- . Profundidad 0,60m.
- . Altura aproximada 0,60m., descontando zócalo y plano de trabajo.
- . Para el guardado de los elementos de mayor volumen y peso.
- . Cajoneras para visualización y alcance de elementos pequeños de uso continuado.

■ A una altura determinada sobre mesada.

- . A no menos de 0,45m. del plano de trabajo hacia arriba.
- . Hasta 1.70m, accesible directamente para el uso continuado.
- . Resto, zona de guardado no accesible para elementos de uso no continuado.
- . Destinado a elementos de menor dimensión y peso.
- . Distribución en estantes de 0.25m, aproximadamente.
- . A mayor altura mayor distancia entre estantes.

INTERRELACIÓN DE CENTROS

Las diversas funciones que se desarrollan en el local cocina, determinantes de los centros de preparación, cocción y lavado, son parte de un proceso total que los involucra y los ordena sucesivamente, tal como se los ha enunciado:

1. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
2. COCCIÓN DE LOS MISMOS
3. LAVADO, ESCURRIDO, SECADO Y GUARDADO

El funcionamiento más conveniente determina la ubicación del centro de PREPARACIÓN entre los otros dos, teniendo a su derecha el de COCCIÓN y a su izquierda el de LAVADO.

En esta forma terminada la tarea de PREPARACIÓN, sobre el sector de mesada que lo determina se ubicarán los elementos utilizados para luego ser lavados.

Asimismo finalizada la tarea de COCCIÓN, la batería, etc. utilizada se sumará a los elementos antes mencionados, para sufrir idéntico proceso de lavado.

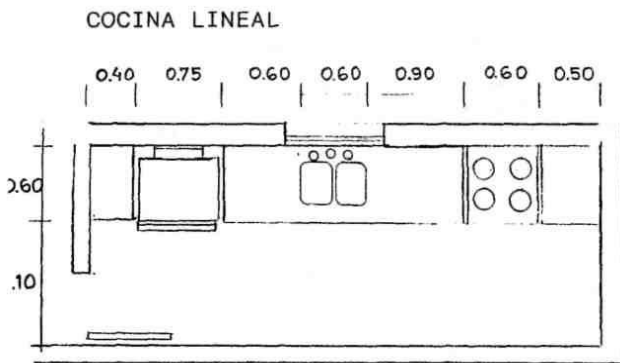
Es decir que la persona que trabaja PREPARA los alimentos en la mesada correspondiente a dicho centro, dejando sobre él los elementos utilizados; luego para

la tarea de COCCIÓN, terminada la cual ubica a su izquierda, sobre la mesada antes mencionada los elementos utilizados que se suman así a los antes enumerados, luego se ubica frente a la piletta del centro de LAVADO con el fin de comenzar esa tarea Toma en consecuencia los elementos a lavar ubicados a su derecha, los lava en la piletta y luego los ubica a su izquierda, sobre la mesada correspondiente al centro de LAVADO donde serán escurridos y posteriormente secados.

Esta forma de proceder, da sentido lineal, se adapta al ordenamiento natural de las tareas determinando ausencia de retrocesos y por ende economía de tiempo y energía. Resultado directo de lo expuesto, es el diseño de la planta del local cocina, donde se concreta la ubicación de los elementos, pudiendo la misma, como expresión general adoptar algunas formas específicas tales como:

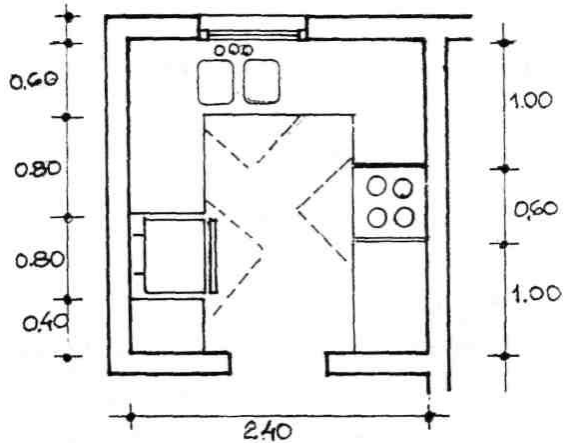
- a- LINEAL SOBRE UN SOLO FRENTE,
- b- LINEAL SOBRE DOS FRENTES,
- c- LINEAL EN L.
- d- LINEAL EN U.

Diversas variantes pueden hallarse sobre estas disposiciones



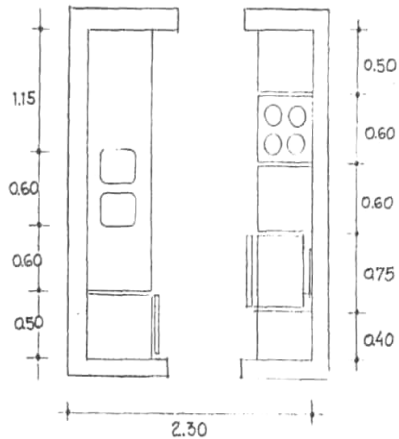
En la cocina lineal se realizan más fácilmente las tareas pero no se puede dar suficiente espacio a las mesadas, porque de lo contrario la cocina corre el riesgo de desproporcionarse en sí misma y en relación a la vivienda.

COCINA EN U



En la cocina en U se puede colocar gran cantidad de alacenas altas pero los ángulos son difíciles de aprovechar, ya que los movimientos del cocinero son más complejos sobre tres frentes.

COCINA DE 2 FRENTES



En cuanto a la cocina de dos frentes existen en ella mayor cantidad de mesadas y armarios bajos sin problemas de ángulos, pero obliga al cocinero a girar 180 grados, entorpeciendo la circulación, determinando pérdida de tiempo y riesgos de volcadura en el piso.

Hemos tratado de sintetizar la problemática del diseño de una cocina representándola en sus niveles de menor complejidad para poder captar en forma global la unidad funcional que significa.

Al crecer en complejidad siempre seguirán apareciendo las tres funciones principales aunque puedan adquirir otras proporciones de acuerdo a la cantidad de personas a las que deban abastecer y a la naturaleza del objeto de diseño.

La gama puede ser variada casas, hoteles, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas.

Para cada caso deberá hacerse un estudio minucioso del proceso de trabajo que allí se realiza y de este resultará el dimensionamiento de cada zona y la propuesta de organización del local de cocina.