



**PROGRAMA ANALITICO DE ESPACIO CURRICULAR OPTATIVO**

Nombre de la Asignatura:	<b>DISEÑO DE COCINAS AMOBILIAMIENTO Y SUPERFICIES DE TRABAJO</b>
Encargado de curso:	<b>SERGIO BERTOZZI</b>
Años Académicos:	<b>2024-2025</b>

Régimen de cursado:	1° SEMESTRE	
Turno y horario propuesto:	TURNO TARDE. 14 A 17 HS. <b>DIA A DEFINIR.</b>	
Carga horaria semanal:	3 horas (10 semanas)	
Teoría:	1.5 hora	
Práctica:	1.5 horas	
Carga Horaria Total:	30 horas	
Dedicación del estudiante fuera de clase:	30 horas	
Total de horas presupuestadas:	60 horas	
Créditos:	3 créditos académicos	

**MODALIDAD DE CURSADO (indicar con una cruz)**

100 % PRESENCIAL	
100 % VIRTUAL	
PRESENCIAL + VIRTUAL (indicar porcentajes de cada una)	<b>X</b> (70% PRESENCIAL + 30% VIRTUAL) Las actividades presenciales incluyen dos trabajos de campo fuera de la facultad.

**EQUIPO DOCENTE (PT, PA, JTP y Auxiliares de Primera y Segunda)**

Cargo en el ECO	Apellido, Nombre y correo electrónico	Grado Académico	Cargo en UNR	Dedicación en UNR
Encargado de Curso	SERGIO BERTOZZI sbertoz@fceia.unr.edu.ar	ARQUITECTO	PA	E



JTP	FLORENCIA VILLALBA	ARQUITECTA	-	-
Auxiliar				
<b>Equipo docente complementario (no rentado):</b>				

**OBJETIVOS MÍNIMOS SEGÚN PLAN DE ESTUDIO**

- Completar la oferta de formación general.
- Aportar a la investigación y formación de conocimientos y recursos humanos.
- Aportar a la flexibilidad del sistema.
- Reconocer las particularidades vocacionales del alumnado.
- Proporcionar espacios de formación académica a los avances del desarrollo disciplinar.
- Generar intereses de profundización disciplinar.
- Orientar la formación de posgrado.

**REQUERIMIENTOS DE ESPACIO Y EQUIPAMIENTO**

Aula taller para 30/40 estudiantes. Proyector multimedia o pantalla HDMI.

**REQUERIMIENTOS**

**1/ FORMALES**

ASIGNATURA	CARRERA	CONDICIÓN (reg/aprob.)
TALLER DE DISEÑO III	DISEÑO INDUSTRIAL	APROBADO
HISTORIA DEL DISEÑO INDUSTRIAL II	DISEÑO INDUSTRIAL	APROBADO
TECNOLOGÍA II	DISEÑO INDUSTRIAL	APROBADO
ANÁLISIS PROYECTUAL II	ARQUITECTURA	APROBADO
GEOMETRÍA DESCRIPTIVA	ARQUITECTURA	APROBADO
EXPRESIÓN GRÁFICA II	ARQUITECTURA	APROBADO



HISTORIA DE LA ARQUITECTURA I	ARQUITECTURA	APROBADO
2/ OTROS Completar con los conocimientos previos -instrumentales o de contenido- necesarios para el cursado del ECO, si es que los hay		
No requiere el manejo de ningún software específico. El ECO incluye un curso básico de REVIT para modelado en 3D. Todas las entregas se efectúan a través de Classroom en archivos formato PDF.		

FUNDAMENTACIÓN
<p>La cocina contemporánea no sólo cumple la función de almacenar y cocinar, actualmente es otro lugar social de la casa. Un espacio para compartir. A su vez es el espacio que más recursos absorbe en la construcción de una vivienda, independientemente de la escala de esta última. A la alta concentración de servicios se debe sumar el amoblamiento específico, las superficies de trabajo y el equipamiento (anafes, hornos, piletas, sistemas de extracción y filtrado, iluminación, etc.), entre otras demandas. Esto implica mayor atención en el proceso de diseño que otros espacios, debiendo desarrollarse planos de detalle en escala adecuada para contener toda la información necesaria, dado que en su construcción intervienen numerosos gremios y proveedores.</p> <p>De la cocina como espacio separado, dominio de la servidumbre y por tanto escindido del resto de la vivienda del siglo XIX, la cocina contemporánea se ha integrado espacialmente, en todas las tipologías de vivienda y en duplex, lofts, y monoambientes. Al conformar el núcleo de la vivienda y a la mayor cantidad de componentes que la integran, se suma el valor estético como condición esencial. La cocina se ha colmado de artefactos electrodomésticos; se ha equipado con amoblamientos con cada vez mayores y mejores prestaciones de uso y estéticas más cuidadas; y dotado de superficies de trabajo cada vez más evolucionadas en sus prestaciones mediante materiales tecnológicamente cada vez más avanzados.</p> <p>El equipamiento propiamente de una cocina demanda la intervención, entre otros, de dos gremios que nos ocupan en este espacio curricular: los fabricantes de muebles de cocina y los <i>marmoleros</i>. El primero posee un sistema de producción industrial, alta estandarización, y en el proceso constructivo precede al segundo. Los marmoleros en cambio, poseen una larga tradición artesanal, que prevalece, dado que cada producto que sale de una marmolería es siempre singular.</p> <p>Diseñar cocinas requiere, para dar respuesta a demandas cada vez más exigentes, a) conocer las opciones que ofrece la industria de la construcción, en dos rubros que se hallan en constante evolución, para responder al programa con soluciones adecuadas, y b) comprender que arquitectos y diseñadores industriales tienen, en este espacio arquitectónico, una de las mayores intersecciones disciplinares, dado que unos y otros pueden contribuir, desde su formación específica, al diseño de uno de los lugares más importantes del hábitat.</p>



### OBJETIVOS GENERALES

Implementar a los estudiantes con conocimientos específicos relativos a los componentes de una cocina, a escala residencial, para abordar con mayor profundidad el diseño de la misma, incluyendo todos los componentes de la misma, pero haciendo énfasis en dos de ellos: amoblamiento y superficies de trabajo (no se abordan con la misma profundidad, en este espacio curricular, las instalaciones).

Profundizar en el conocimiento de las tecnologías de la cocina y el soporte para las mismas, como de los materiales componentes de los amoblamientos y las superficies de trabajo.

Conocer, a través de trabajos de campo que incluyen visitas a fábricas y talleres, la forma de producción de estas.

Diseñar el amoblamiento de una cocina, incluyendo detalles a escala para su ejecución. Para ello este espacio curricular incluye una implementación en herramientas básicas para modelar en 3D una cocina mediante tecnología BIM, a través de un curso breve de REVIT.

Diseñar las superficies de trabajo (mesadas, islas, barras, alzadas, frentes, etc.) para esa cocina, incluyendo detalles a escala para su ejecución.

Abordar, paralelamente, el uso de los materiales pétreos en la arquitectura, desde una perspectiva histórica y desde las opciones más adecuadas que existen en el presente.

### CONTENIDOS PARTICULARES (O TEMÁTICOS)

- 1) Materiales pétreos naturales y artificiales aplicados a la arquitectura: mármoles y granitos, superficies sinterizadas. Nociones básicas de geología (origen, formación, propiedades químicas y mecánicas de los materiales pétreos naturales). Extracción de canteras, procesamiento, espesores comerciales, tipos de superficies, prestaciones de cada material. Otros usos de los materiales pétreos en la industria de la construcción. Su empleo en la arquitectura. Una visión histórica. Superficies sinterizadas: producción, espesores comerciales, propiedades mecánicas, aplicaciones. Superficies de trabajo, pisos y revestimientos. Fachadas livianas (3 horas, 2 clases).
- 2) Amoblamiento de cocinas: materiales; sistema de producción; terminaciones; herrajes y accesorios. El binomio amoblamiento (o bajo mesada) y superficie de trabajo (mesada, isla, barra, etc.). La función de la alzada. Coordinación en las fases de diseño, ejecución e instalación. Errores de coordinación más comunes: medidas de planos y medidas de obra; medición en obra; planos de detalle; niveles y escuadras (3 horas, 2 clases).
- 3) REVIT: herramientas básicas para modelar en 3D el diseño de una cocina mediante BIM (9 horas, 3 clases virtuales).
- 4) Visitas a talleres y fábricas (6 horas, trabajo de campo)
- 5) Diseño (9 horas en clase + 30 horas de dedicación fuera de clase)

### PAUTAS DE EVALUACIÓN



Se evaluarán las competencias adquiridas en el espacio curricular para diseñar eficientemente una cocina para una vivienda unifamiliar (de escala a determinar) utilizando las diferentes tecnologías estudiadas, y los materiales y procesos de producción visualizados a través de la exposición (a cargo de los docentes), la investigación (a cargo de los estudiantes), y la visita a fábricas y talleres.

Se evaluarán las estrategias de comunicación puestas en juego para exponer cada diseño, desde la gráfica (imágenes 3D, planos de detalle) y desde la oralidad (exposición pública de los diseños).

**BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (citar de acuerdo a normas APA)**

Bertozzi, Sergio. *Materiales pétreos*.

Texto disponible para descargar de Classroom.

Chavez, Norberto. *Arquitectura y Diseño. Fronteras y solapamientos*.

Texto disponible para descargar de Classroom.

**BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (citar de acuerdo a normas APA)**

Loos, Adolf. *El mundo visto por un cantero*. Texto disponible para descargar de Classroom.

Loos, Adolf. Los materiales de construcción. Texto disponible para descargar de Classroom.

Loos, Adolf. *Ornamento y delito*. Cap. *Ornamento y Delito* y Cap. *El principio del revestimiento*.

Texto disponible para descargar de Classroom.