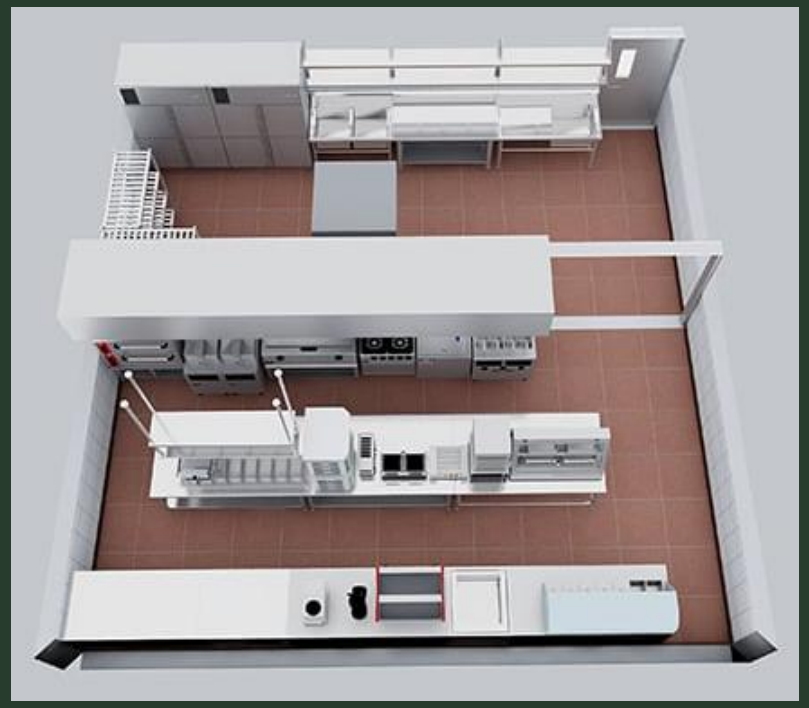
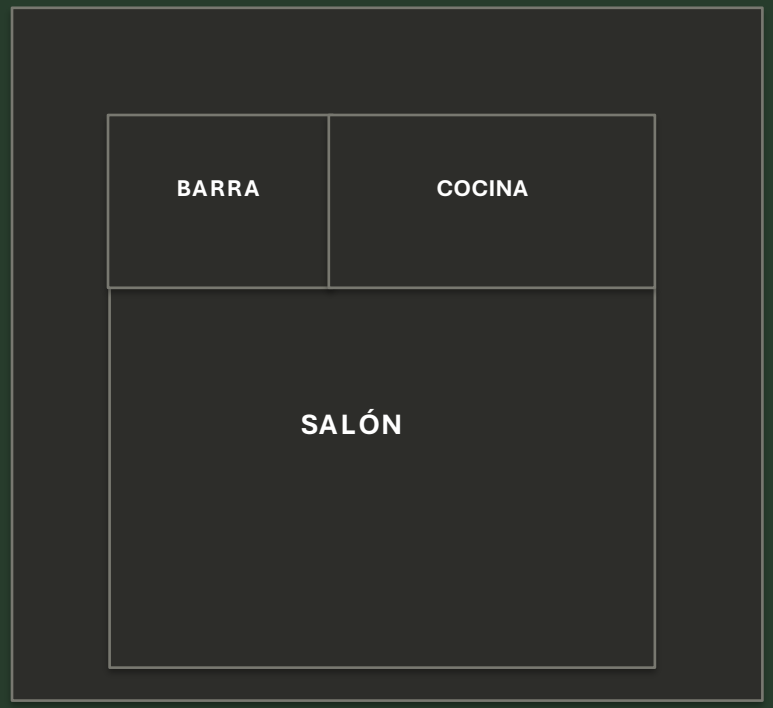
ARQUITECTURA I

Taller de integración proyectual

COCINAS COMPACTAS

Paradores · resto-bar · cafés en espacios públicos





ANTECEDENTES Y CRITERIOS DE PROYECTO

01 · EL PUNTO DE PARTIDA

No diseñamos una cocina: diseñamos una operación gastronómica.



MENÚ CORTO

- preelaborados
  - sandwiches · hamburguesas
  - empanadas
  - pizzas
- café
- bebidas

EQUIPAMIENTO JUSTO

↓

solo lo necesario para producir y despachar



PLANTA COMPACTA

- menos recorridos
- menos cruces
- mayor velocidad de servicio

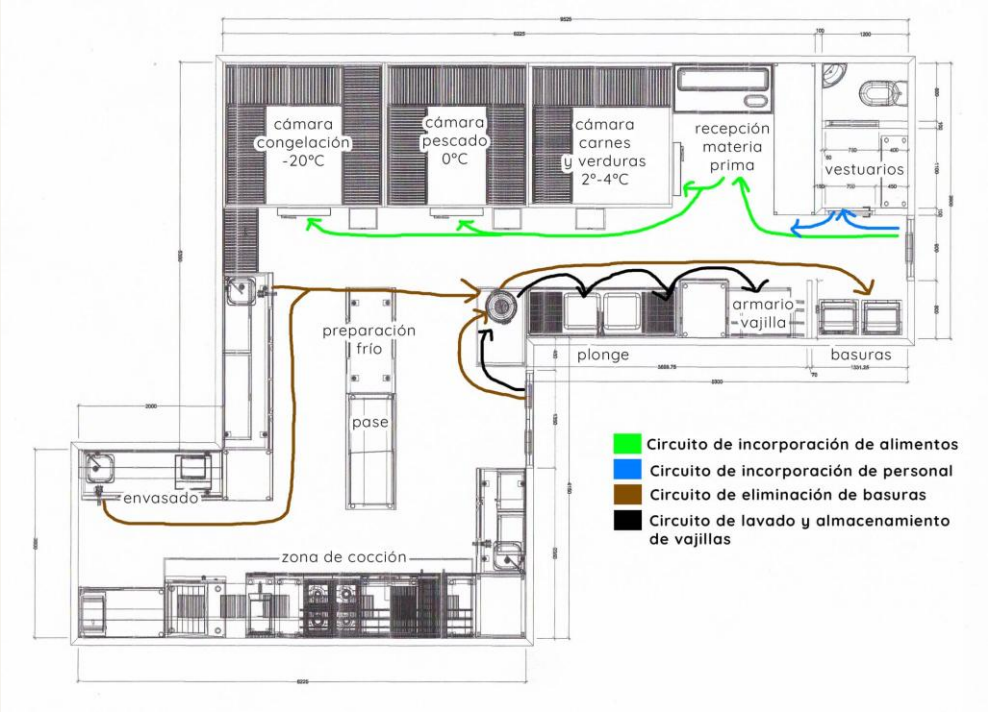
IDEA CLAVE

La cocina se diseña desde el menú, el volumen de servicio y el sistema de despacho.

02 · FLUJO DE TRABAJO

La planta debe hacer visible la secuencia.

RECEPCIÓN → **DEPÓSITO** → **FRÍO** → **PREPARACIÓN** → **COCCIÓN / REGENERACIÓN** → **ARMADO** → **DESPACHO**





CIRCUITO LIMPIO

mercadería → producción → servicio

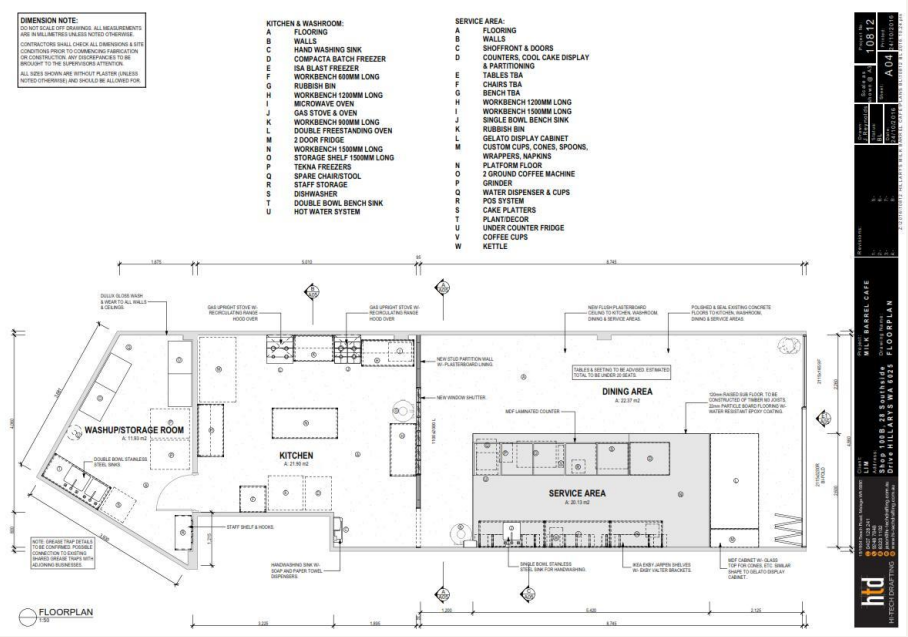
CIRCUITO SUCIO

retorno → lavado → residuos

Objetivo: evitar cruces innecesarios entre personal, alimentos, vajilla sucia y público.

03 · ANTECEDENTE 01 — ZUM CAFÉ

Salamanca Place, Hobart · Morrison & Breytenbach Architects







Fuente: JMYB Architects — ZUM Café.

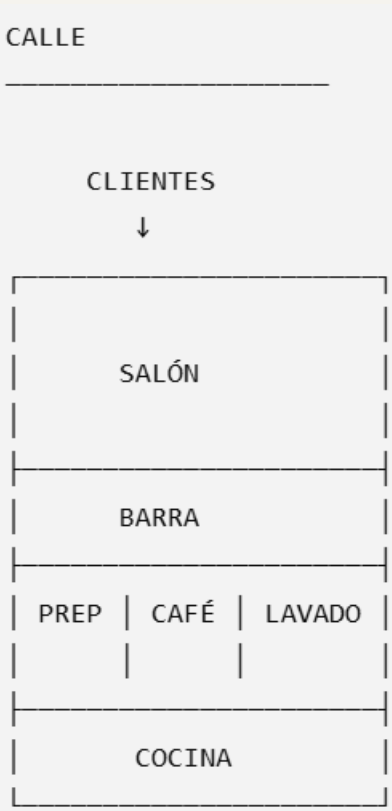
CLAVES

- espacio lineal restringido
- zonas diferenciadas
- cocina compacta abierta al interior
- circulación longitudinal

Cocina compacta integrada al interior

04 · ANTECEDENTE 02 — LION COFFEE

Toronto · Dubbeldam Architecture + Design · 43 m^2





43 m^2

La planta se organiza en zonas lineales: preparación y servicio de un lado circulación y permanencia del otro.



Fuente: Dubbeldam Architecture + Design / v2com — Lion Coffee.

05 · ANTECEDENTE 03 —

Nuestro caso demuestra que una cocina pequeña puede atender un área pública mayor cuando:

1. el menú define el equipamiento
2. cocina + mostrador funcionan como un único sistema
3. se reducen movimientos innecesarios
4. la producción se adapta al espacio disponible



IDEA PARA EL PARADOR

No llenar la cocina de equipos: seleccionar cada pieza por la comida que realmente se va a producir.

Fuente: Cooper8 — Eltham Palace Visitor Centre.

06 · TRES TIPOLOGÍAS PARA COMPARAR

Espacios cerrados; cambia la relación entre salón, barra y cocina.

A · LINEAL

SALÓN

BARRA

PREP / COCCIÓN / LAVADO

local angosto



B · COCINA AL FONDO

SALÓN

BARRA

COCINA

salón + apoyo



C · DETRÁS DE BARRA

SALÓN

BARRA

PREP · COCCIÓN · LAVADO

menú corto / counter



07 · EQUIPAMIENTO: LO MÍNIMO NECESARIO

La dimensión de la cocina depende del menú y del ritmo de servicio. **Principio: equipamiento + espacio de trabajo + circulación. No solamente máquina**

FRÍO

- heladera
- freezer

PREP

- mesada inox
- tablas / pequeños equipos

COCCIÓN

- horno
- plancha / freidora

SERVICIO

- mesada de armado
- barra / café

LAVADO

- bacha
- escurrido

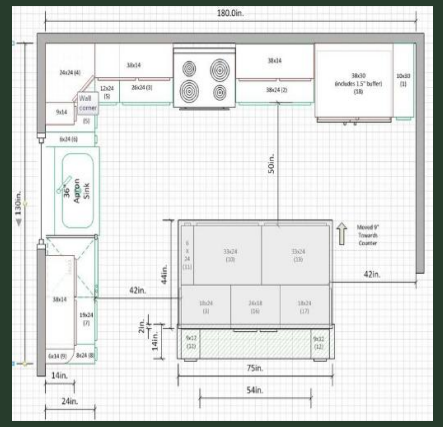


MENÚ ↓ EQUIPAMIENTO ↓ FLUJO ↓ PLANTA EXPERIENCIA











LA COCINA NO ES UN ESPACIO AISLADO.
ES PARTE DEL SISTEMA ARQUITECTÓNICO.



SALDAÑO HORACIO
SEGOVIA SILVIA
BRIUGLIA ROSANA
GONZALEZ IZCO BERNARDO
SALATINO DELFINA
PANI GIULIETTA