

## **Curso de: Diseño de amoblamientos de cocinas y habitaciones**

---

**Docente:** Diseñadora Industrial y decoradora Laura Pena

**Días de dictado:** miércoles / horario: 14 a 16 hs.

**Duración:** 14 clases (agosto a noviembre)

**Modalidad:** teórico-práctico

### **Introducción:**

El curso está pensado para capacitar al alumno en el conocimiento del diseño de muebles para cocina y habitaciones; los requisitos necesarios a tener en cuenta en el proyecto, los materiales más utilizados actualmente en la fabricación, las diferentes líneas compatibles con los estilos y tendencias y la funcionalidad específica de cada uno.

### **Fundamentación:**

En los últimos años ha ido tomando protagonismo la cocina como ambiente donde no sólo se preparan los alimentos sino también por ser donde se desarrolla la vida familiar y social, integrándose al resto de los ambientes en el espacio y en la decoración. La cocina es hoy uno de los ambientes más importantes y el que primero se define en una vivienda.

Asimismo los muebles de habitación: placares y vestidores fueron evolucionando para optimizar la organización y la funcionalidad, agregando variables que permiten integrarlos al resto de la decoración.

En lo que respecta a la fabricación se ha ido reemplazando la utilización de la madera por materiales plásticos que junto a la variedad de herrajes mejoraron sustancialmente las prestaciones privilegiando la relación con el usuario y el bajo mantenimiento.

El alumno/a se capacitará en leer un plano del ambiente, diseñar el mueble adecuado a las prestaciones requeridas, acorde al estilo de decoración de la vivienda y a realizar planos para su fabricación.

### **Objetivos del curso:**

El objetivo del mismo es brindar a los participantes el conocimiento sobre diseño de los espacios de guardado y uso, los distintos tipos de líneas y materiales, sus características y prestaciones.

Aprender a leer un plano y diseñar los muebles acorde a los requerimientos y condicionantes del espacio y de los usuarios.

### **Destinatarios:**

Dirigido a:

Estudiantes y profesionales de las carreras de Arquitectura e interiorismo. Técnicos asesores de obra, vendedores del rubro de la construcción, carpinteros, con o sin formación previa y toda persona interesada en el tema.

### **Temario:**

- Entrevista con el cliente: requisitos y condicionantes.
- Lectura de planos: ubicación de las instalaciones y banquina. Requisitos y condicionantes.
- Ergonomía / Antropometría: medidas requeridas para espacios de guardado, de circulación y de uso.
- Áreas de trabajo: Despensa / Almacenaje / zona húmeda / zona de Preparación / zona de Cocción.

Tipologías más comunes de cocinas: en L, en C, en línea, en triángulo, en paralelo. Barras, penínsulas e islas. Cocinas integradas.

- Diseño / modulación: cocinas a medida / cocinas estándar. Características. Algunas marcas del mercado.
- Artefactos: cocina, horno, anafe, bacha, lavaplatos, campanas y extractores, cómo integrarlos al diseño.
- Herrajes y accesorios: correderas y bisagras: distintos tipos y prestaciones.
- Líneas y materiales: Tendencias y estilos. Colores y texturas. Madera, melamina, pvc, rauvisio, laqueado
- Terminaciones: zócalos, sofitos y mensolones.
- Mesadas: materiales, características y rendimiento. Granito, acero inoxidable, corian, cuarzo silestone, mármol, madera, microcemento, porcelanato líquido etc.
- Habitaciones: espacios de guardado: vestidores y placares. Materiales, tendencias, herrajes.
- Iluminación: en cocinas y vestidores.

### **Parte técnica: despieces y presupuesto.**

Práctica final: diseño de una cocina y un vestidor a partir de un plano: planta / vistas. Detalles para fabricación.

*D.I. Laura Pena*