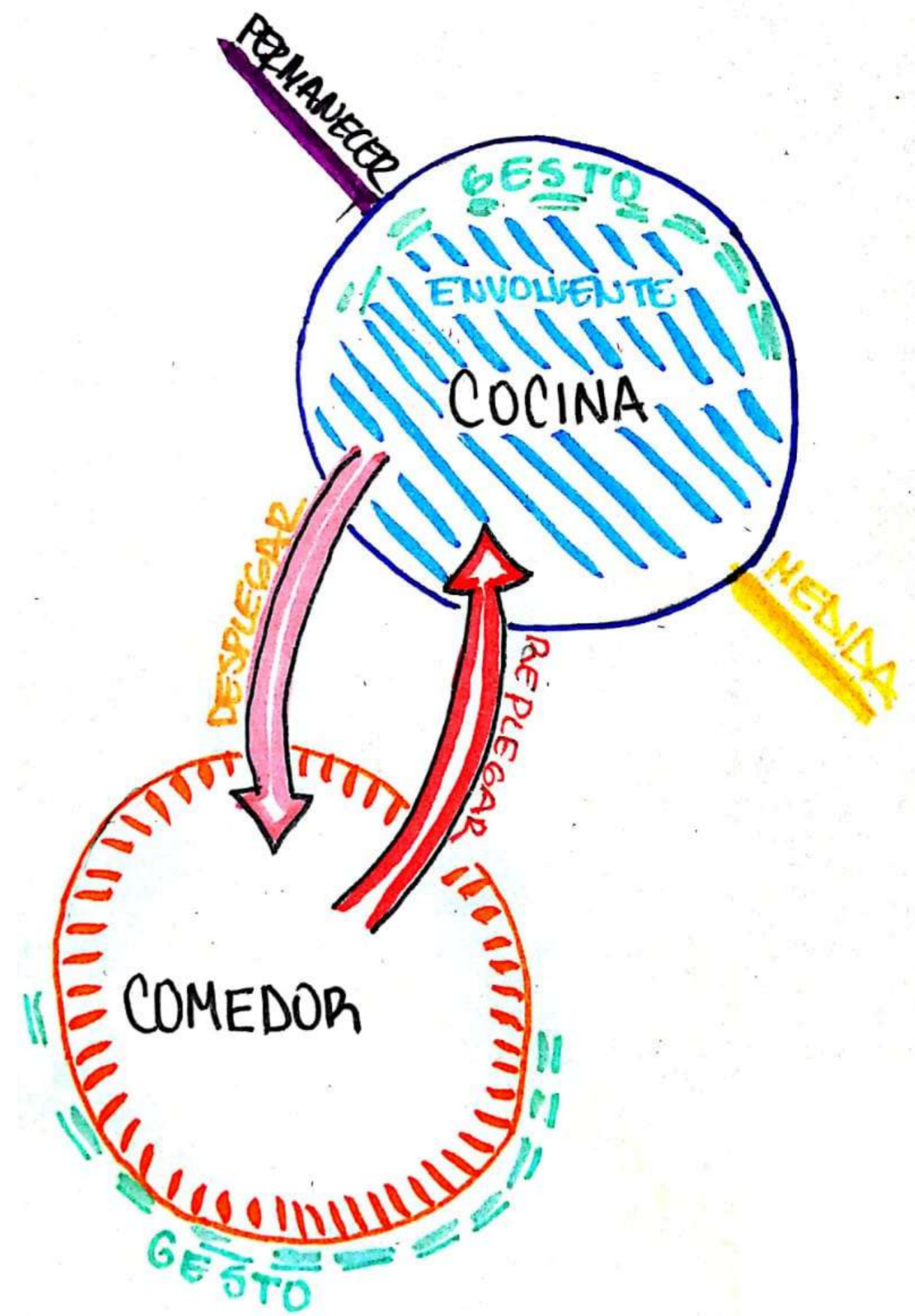


# Desplegar permanente producto de la envolvente

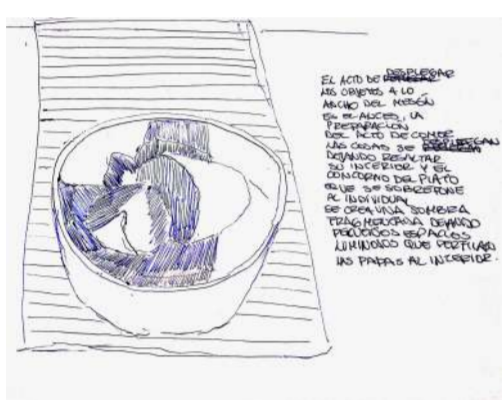
ORGANISMO

La cocina y el comedor son espacios neurálgicos, centrales, los cuales dan cabida a múltiples acciones en el habitar, el desplegar y replegar cumplen un rol fundamental donde la persona extiende los diferentes objetos a lo largo del área al momento de cocinar permanece por un tiempo continuo en el espacio de la cocina, es un permanecer que se desarrolla gracias a las medidas de los muebles que dan cabida a un mejor funcionamiento dentro de esta, donde la vertical predomina en este espacio marcando diferentes niveles de alturas que crean este permanecer envolvente. El tiempo en el que transcurre todo es efímero, a veces el acto del recoger y poner los objetos ocurren de forma simultánea donde se crea un flujo que envuelve, este suceso lo podemos observar con más detención en los gestos, estos están interrelacionados con la mayoría de los actos arquitectónicos que se dan, la mano es primordial para observar la gestualidad espacial, además que trae a presencia la relación MASA-VACIO, la mano envuelve y actúa como manto que despliega y repliega los objetos antes, durante y después del comer.

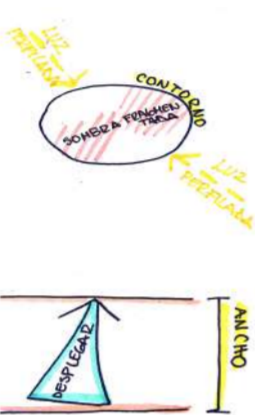
En fin se puede concluir que la medida es de suma importancia, ya que esta es lo más próximo para diseñar un lugar que acoja el cuerpo humano en el proceso de habitar, al momento en que se crea un espacio, ya que esta genera que un este sea holgado, acogedor para permanecer continuamente en el proceso del comer.



REPLEGAR Y DESPLIEGAR



El acto de desplegar los objetos a lo ancho del mesón es el antes, la preparación del acto de comer. Las cosas se despliegan dejando resaltar su interior y el contorno del plato que se sobrepone al individual. Se crea una sombra fragmentada dejando pequeños espacios luminosos que perfilan las papas al interior. (Croquis n°21)



El lavar, continúa después del repliegue las cosas de la mesa. La persona erguida y el brazo extendido, la mano crea un gesto de forma circular a la hora de pasar el paño para limpiar dando por finalizado el proceso de comer. (Croquis n°26)

PERMANECER



Al preparar, permanecer de pie en la estufa, la persona permanece de pie al comer. ¿Por qué la persona permanece de pie? La altura que posee el mesón es óptima de 90 cm de alto, tal así que los brazos se pueden apoyar en este mientras se doblan para cortar la carne. -Permanecer erguido por actitud- (Croquis n°27)



Al interior de la cocina, la persona se ubica frente al lugar donde va a permanecer al cocinar su brazo se extiende en 90° grados a una altura de 84 cm, la vertical predomina conteniendo el estar. (Croquis n°35)



Durante el proceso del cocinar la mano cumple un rol fundamental mientras sostiene la fruta para que se exprima la envoltura al igual que la sombra baja en gradiente que rodea el permanecer. (Croquis n°36)

MEDIDAS



En la despensa, lugar donde se guardan los alimentos de una altura de 90cm desde el suelo por eso la persona se agacha sosteniendo su peso en la punta de los pies y agarrándose de contorno del mesón (Croquis n°38)



En lo ancho (48 cm) y extenso (132 cm) del mesón genera la permanencia continua durante el proceso de comer, los codos se apoyan en este de lo que se logra entretener entre los objetos/ utensilios ordenados en la continuidad sobrepuesta del individual. (Croquis n°22)



Gestos



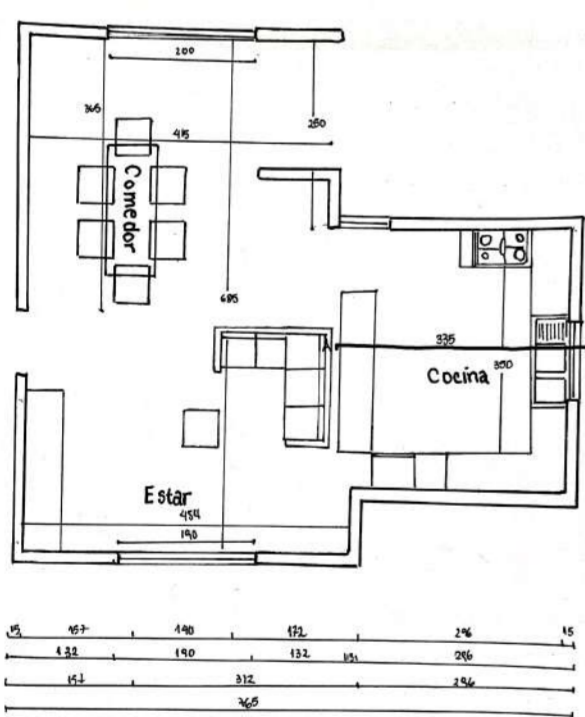
La persona repite el gesto de levantar el brazo cada vez que acerca la taza a él, mientras la mano envuelve el perfil de la oreja de esta-Continuidad envolvente en el gesto. (Croquis n°24)



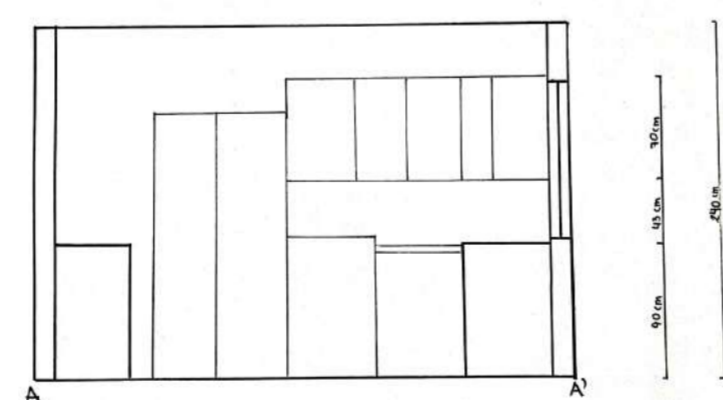
La persona al comer apoya sus codos en el borde de la mesa, con una mano sostiene el plato y con la otra envuelve el cubierto-Gesto envolvente por contorno. Croquis n°37



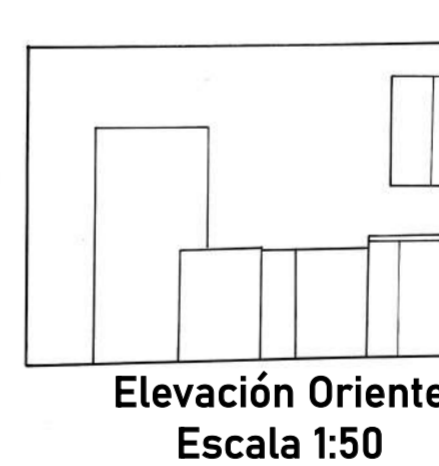
Al lavar las manos se ubican de múltiples maneras, la secuencia se hace presente en el enjabonar, lavar y enjuagar. Las manos actúan de manto que acompañan los secuencia-Múltiples gestos envolventes. (Croquis n°25)



Planta Sección  
Cocina-Comedor-Estar  
Escala 1:50



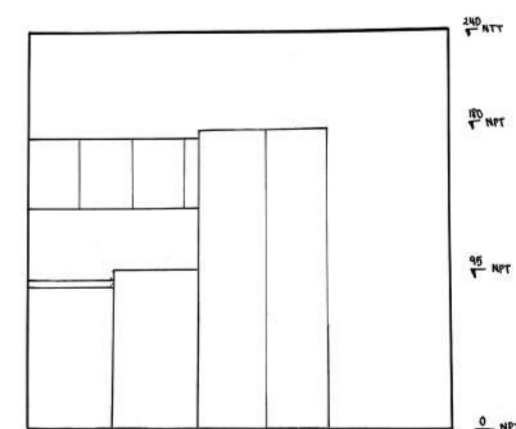
Corte A-A'  
Escala 1:50



Elevación Oriente  
Escala 1:50



Elevación Sur  
Escala 1:50



Elevación Poniente  
Escala 1:50

# Cultura Quechua

Mapa Ubicación y distribución de la Cultura Quechua



Herramientas y tecnología agrícola

Los quechuas se caracterizaban por su gran adaptación a las condiciones geográficas y climáticas de esta región. Esto les fue posible gracias a sofisticadas formas de aprovechamiento económico del territorio y a políticas de articulación entre diversos grupos. Se trataba de pueblos de agricultores avanzados y de ganaderos de altura, cultivadores y criadores de especies.

Poseían un complejo sistema de reproducción agrícola, para el trabajo en familia, que combina el manejo de terrazas (andenes) otras formas de transformación del suelo (camellones, pozas), con sistemas de irrigación y de rotación de cultivos, asociados al descanso regulado. Estos sistemas se desarrollan sobre todo para la producción de tubérculos (papa, olluco, oca, mashua) o gramíneas andinas (quinoa, kiwicha, cañihua), para el propio consumo, y están asociados a tipos específicos de labranza (chuki, t'aya, wachu) y a herramientas propias, propias de zonas de altura y de pequeña extensión.

La pachamanca era uno de sus platos típicos, el cual consistía en la elaboración de una especie de horno en la tierra, así el plato se cocinaba por cocción al calor.

