

PROPORCIÓN OPTIMA EN EXTENSIÓN

DISTRIBUCIÓN Y ORGANIZACIÓN

EXTENDERSE CIRCUNDANDO LO PRÓXIMO

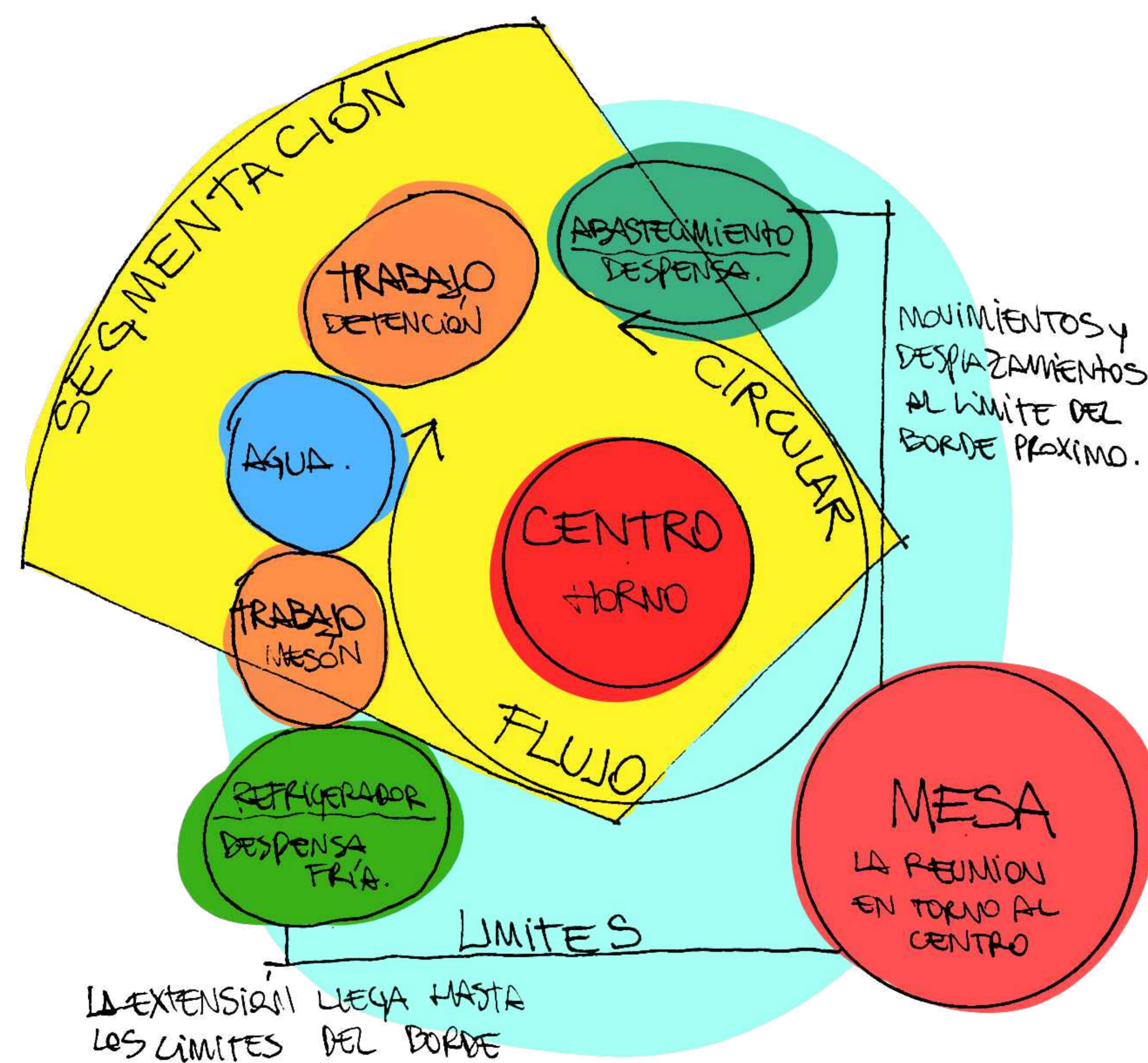
LUZ ESTRECHA
SEGMENTADORA DE LO TENUE

La extensión del cuerpo en el contexto de la cocina y cómo la luz provoca esta manera de desenvolverse en esta. "Extenderse circundando lo próximo", es la acción de moverse en torno al centro con el límite de lo próximo, es así cómo nos invita a movernos esta cocina, el flujo que es creado por su distribución y por la luz.

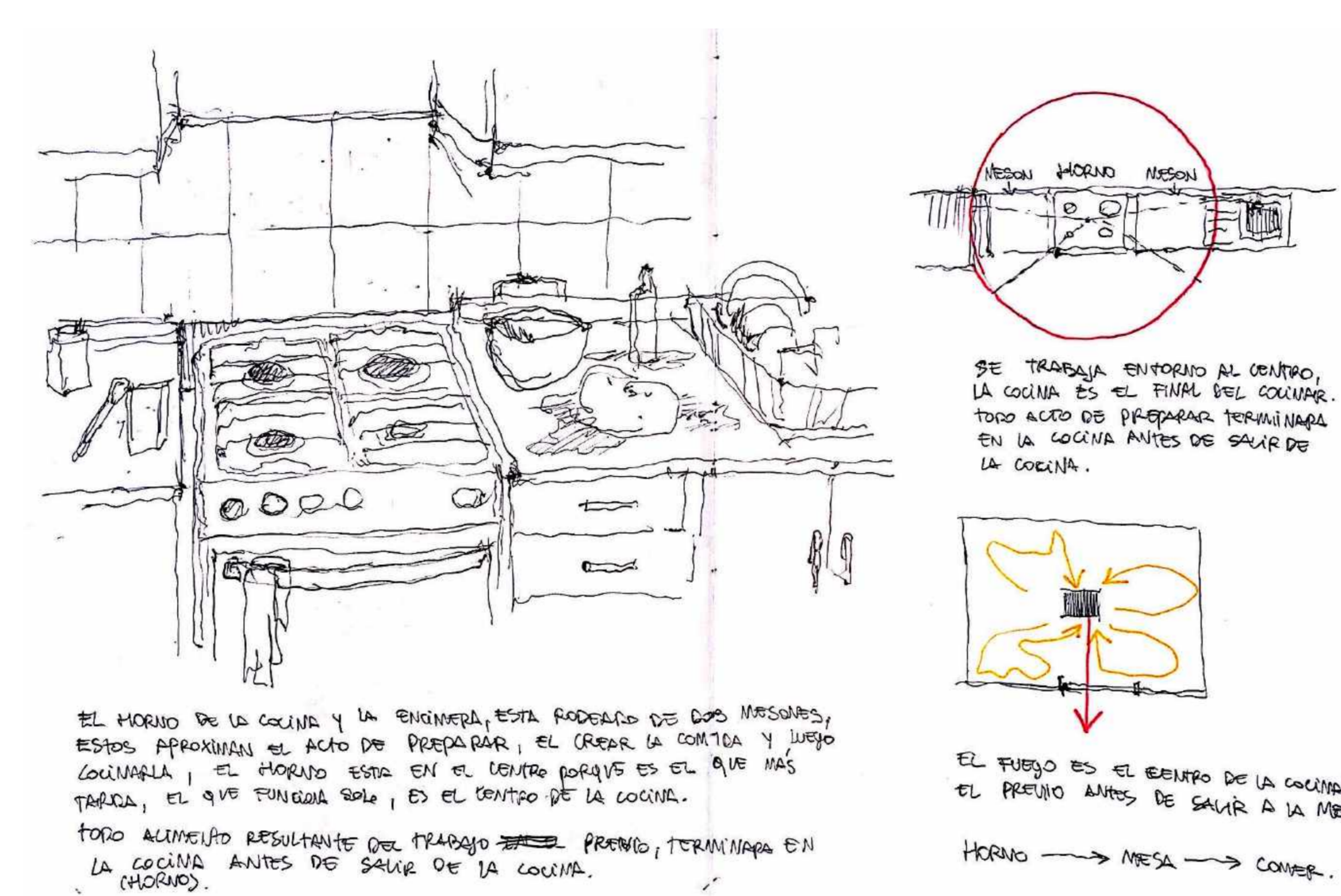
"Luz estrecha segmentada de lo tenue", trata de romper con lo tenue, generar ese contraste e iluminar esos espacios donde se desarrolla principalmente la cocina, el borde próximo. Esta luz ilumina los bordes de la cocina, donde se trabaja, mesón, lavaplatos, despensa, refrigerador. Todo eso que esta limitando la cocina, se ve iluminado por esta luz que rompe con lo tenue, genera distinción, invita a habitar los bordes en disposición al centro.

"Esta cocina esta dispuesta en extensión. Esta abierta a ser ocupada a lo largo. El cuerpo se adapta y se dispone ante esta extensión"

Entonces se entiende que el cuerpo esta centrado es este espacio (cocina) y se mueve dentro de esta area que esta delimitada por lo próximo. El cuerpo se dispone a estar entre estos limites durante el cocinar.

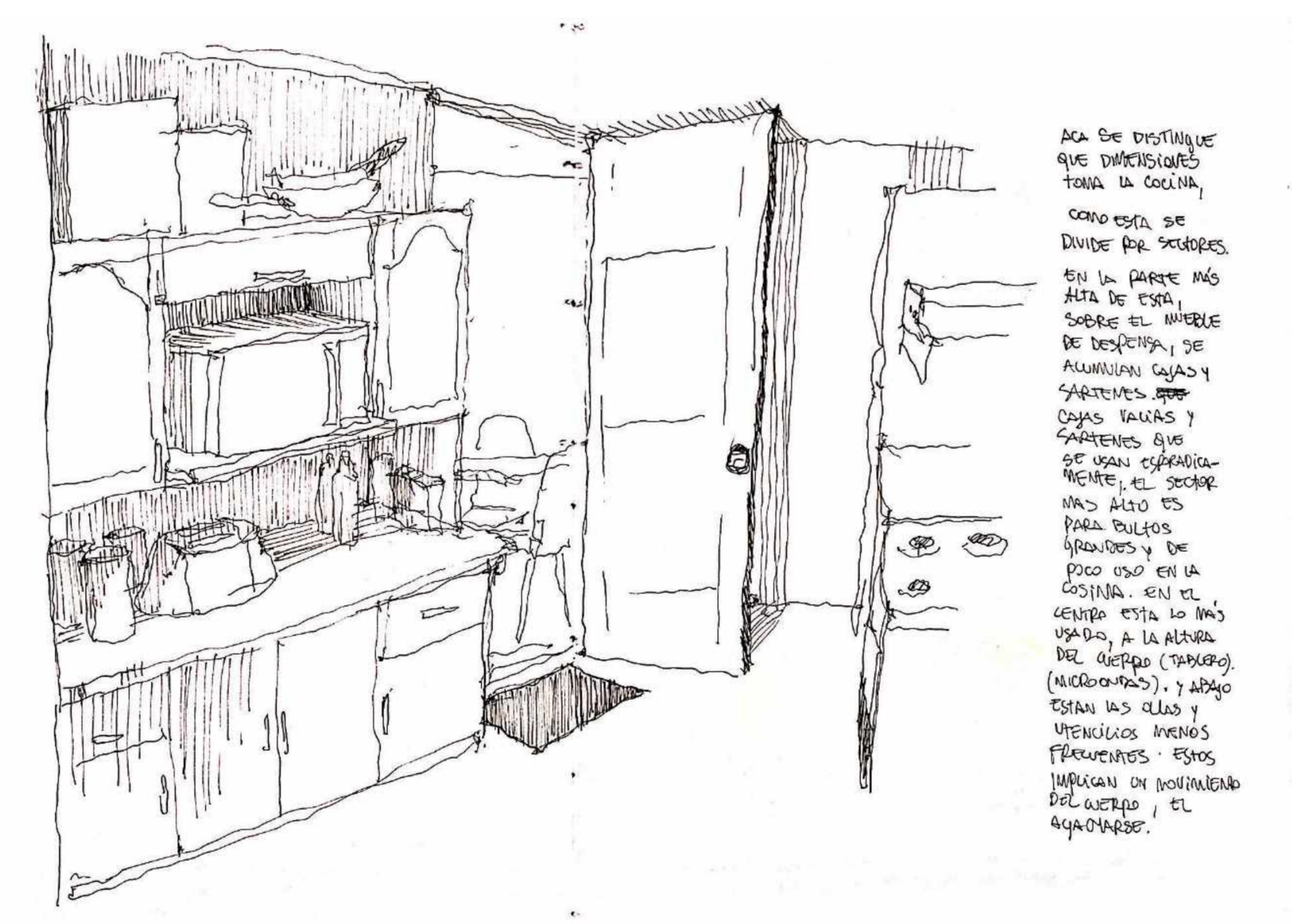


CROQUIS CONDUCENTES

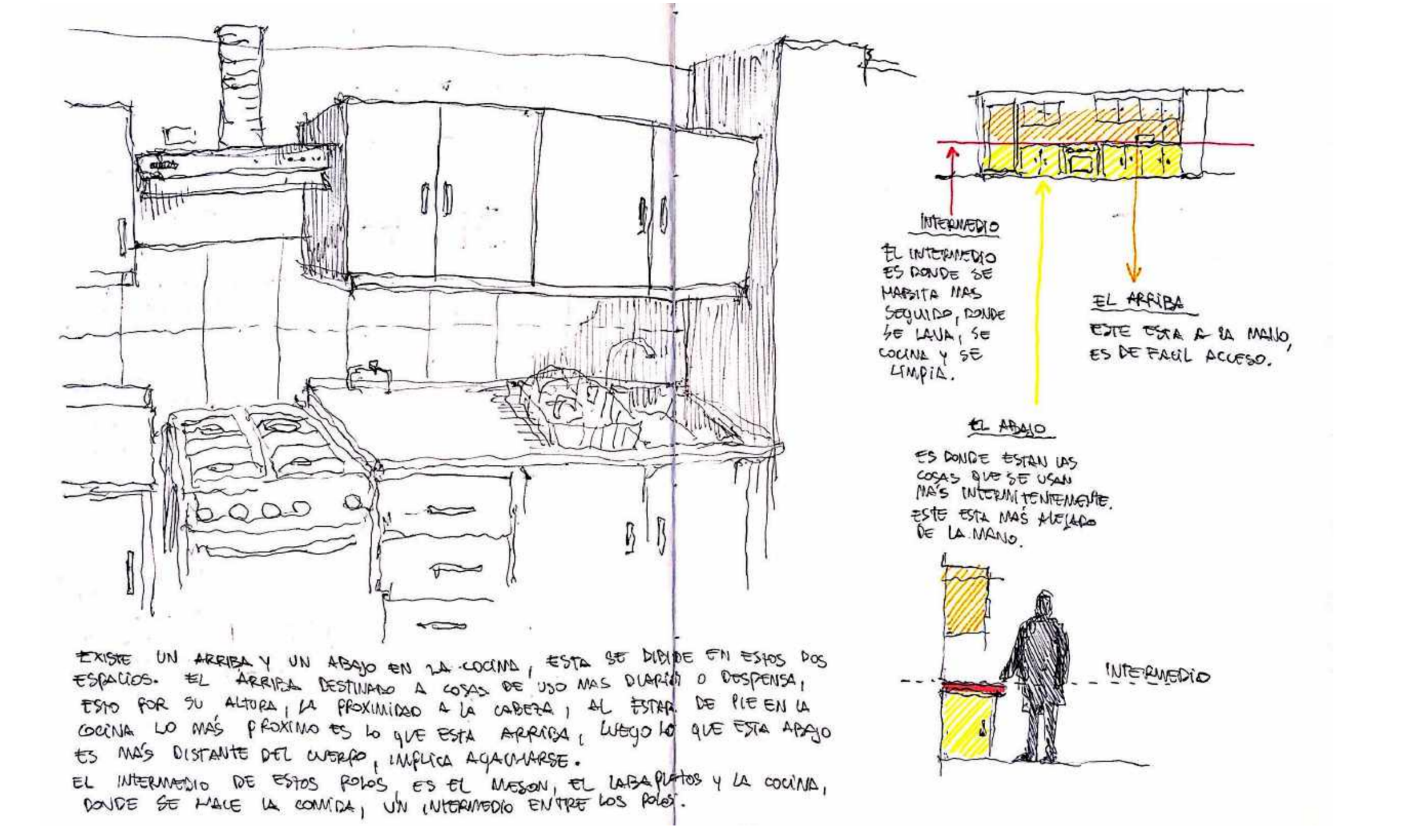


El horno de la cocina y la encimera, esta rodea de dos mesones, estos aproximan el acto de preparar, el crear la comida y luego cocinarla, el horno esta en el centro porque es el que más tarde, el que funciona solo, es el centro de la cocina.

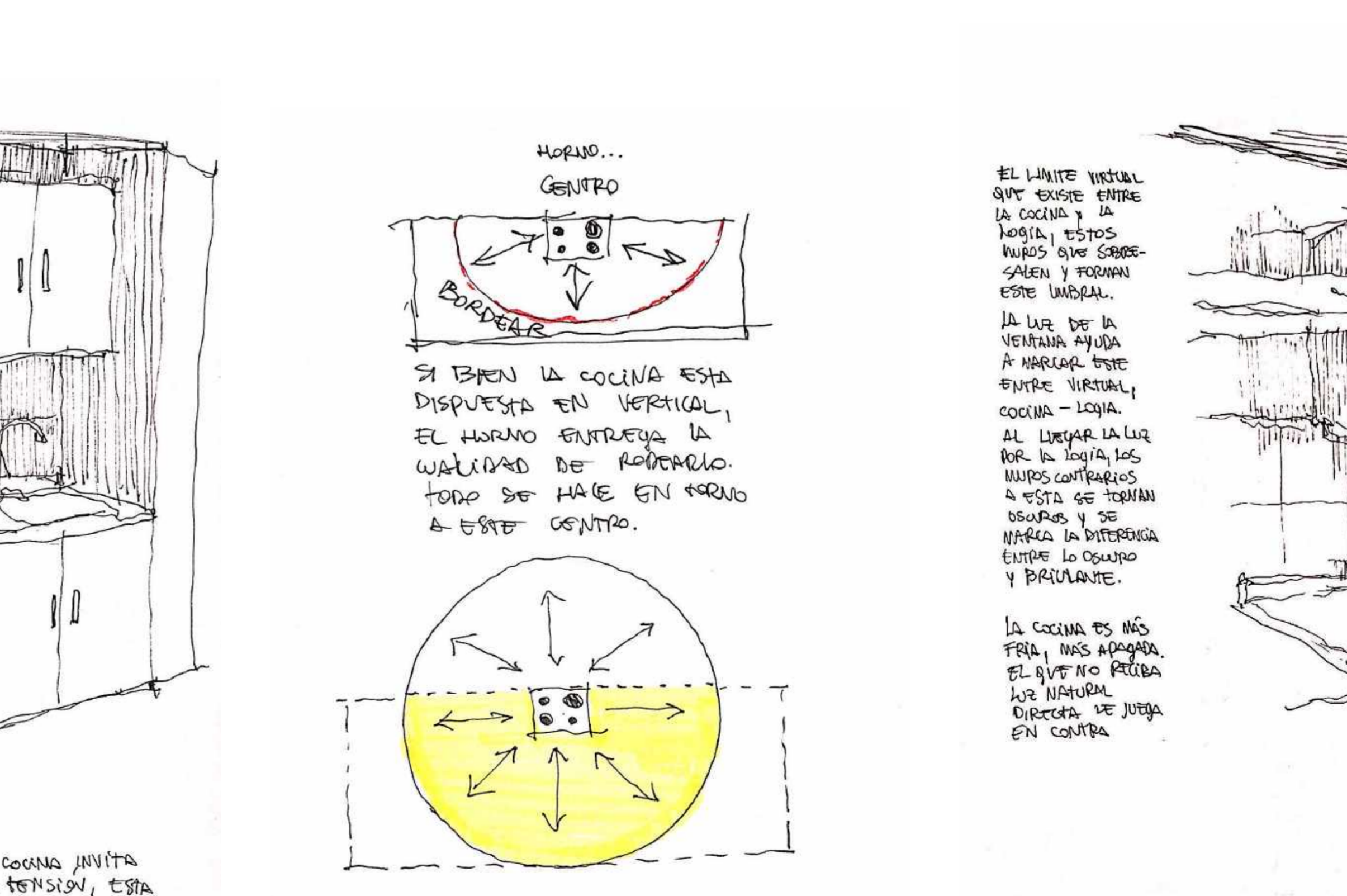
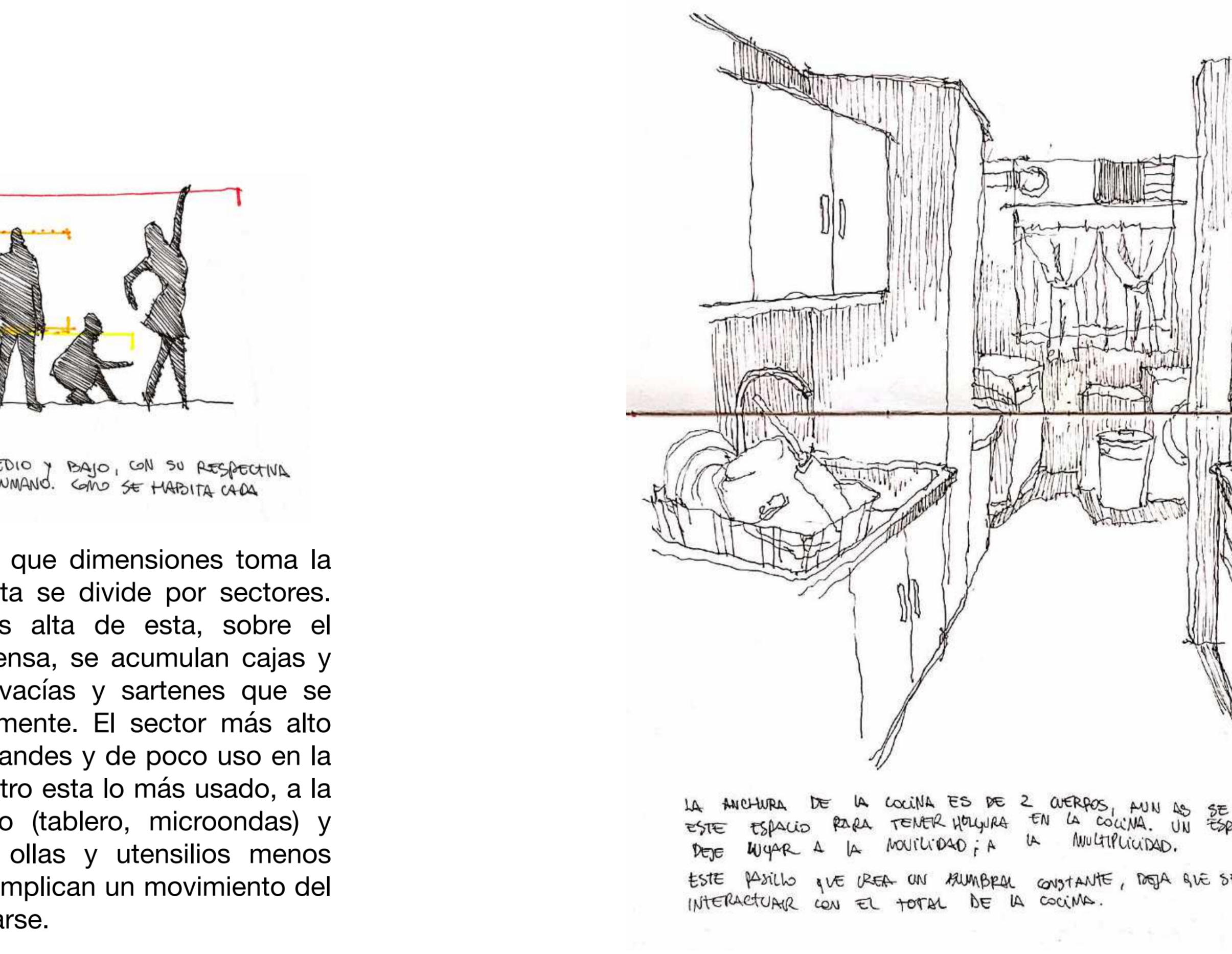
Todo alimento resultante del trabajo previo, terminara en el horno antes de salir de la cocina.



El cuerpo se inclina hacia delante, buscando este atisbo de luz, se esta desplazando hacia esta, y la luz entra por medio de la inclinación dividiendo el espacio. Se esta buscando la caída inclinada y divisora de la luz, que segmenta la cocina, el punto medio de esta, en el mesón, la luz a la altura de la mano.



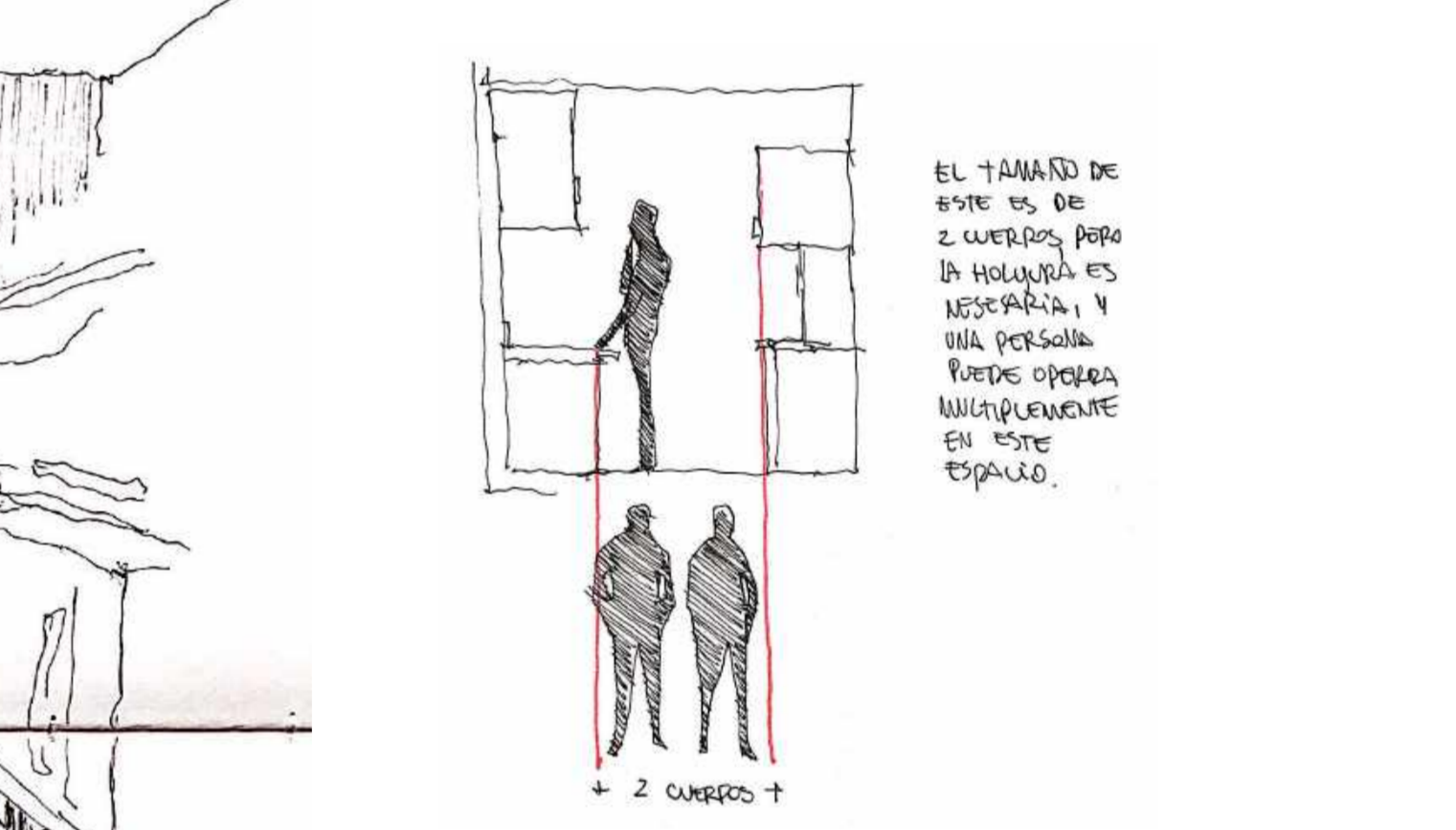
Existe un arriba y un abajo en la cocina, esta se divide en estos dos espacios. El arriba destinado a cosas de uso más diarios o despensa, esto por su altura, la proximidad a la cabeza, al estar de pie en la cocina lo más próximo es lo que esta arriba, luego lo que esta abajo es más distante del cuerpo, implica agacharse. El intermedio de estos polos, es el mesón, el lavaplatos y la cocina, donde se hace la comida, un intermedio entre los polos.



El límite virtual que existe entre la cocina y la logia; estos muros que sobresalen y forman este umbral. La luz de la ventana ayuda a marcar este entre virtual, cocina-logia. Al llegar la luz por la logia, los muros contrarios a esta se tornan oscuros y se marca la diferencia entre lo oscuro y brillante.



La extensión de la cocina es optima para el desarrollo de una persona, su tamaño esta pensado para que solo una persona pueda desenvolverse con holgura en esta. El cuerpo se extiende ante toda la columna de la cocina, esta se presta y se presenta para ser ocupada en su extensión.



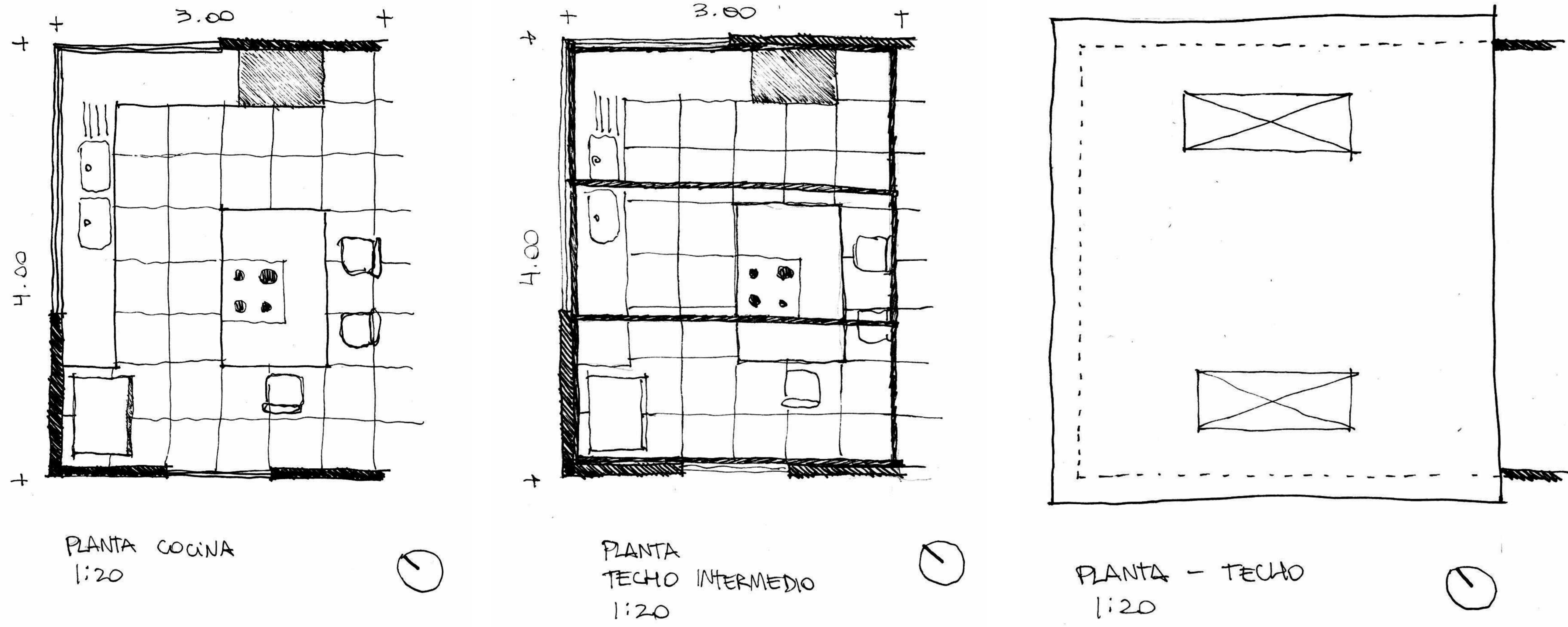
La anchura de la cocina es de 2 cuerpos, aun así se necesita este espacio para tener holgura en la cocina, un espacio para tener holgura en la cocina, un espacio para tener holgura en la cocina.



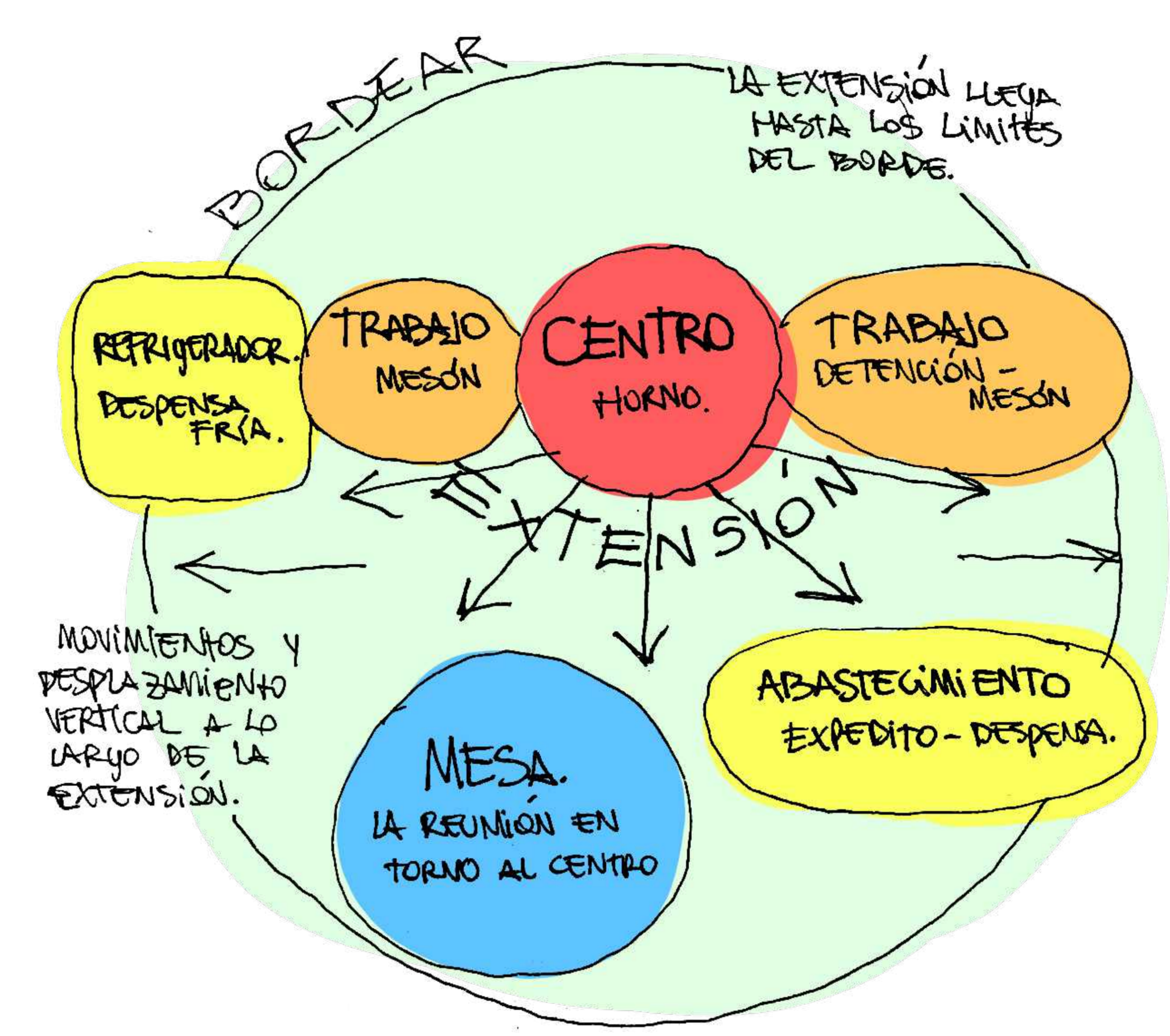
El límite virtual que existe entre la cocina y la logia; estos muros que sobresalen y forman este umbral. La luz de la ventana ayuda a marcar este entre virtual, cocina-logia. Al llegar la luz por la logia, los muros contrarios a esta se tornan oscuros y se marca la diferencia entre lo oscuro y brillante.

La cocina es más fría, más apagada. El que no reciba luz natural directamente le juega en contra.

PLANOS ESQUEMATICOS

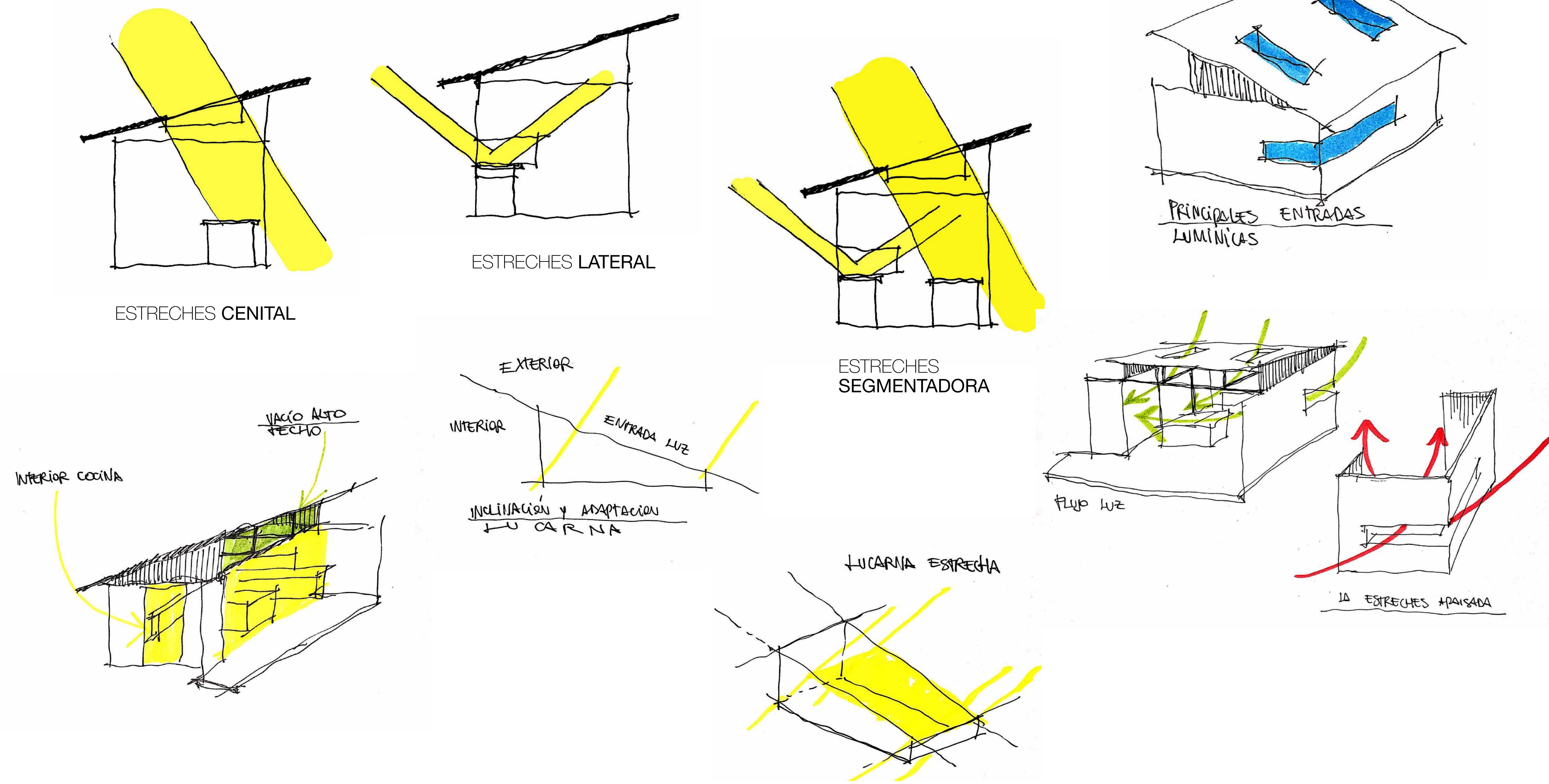


PRIMER ORGANISMO

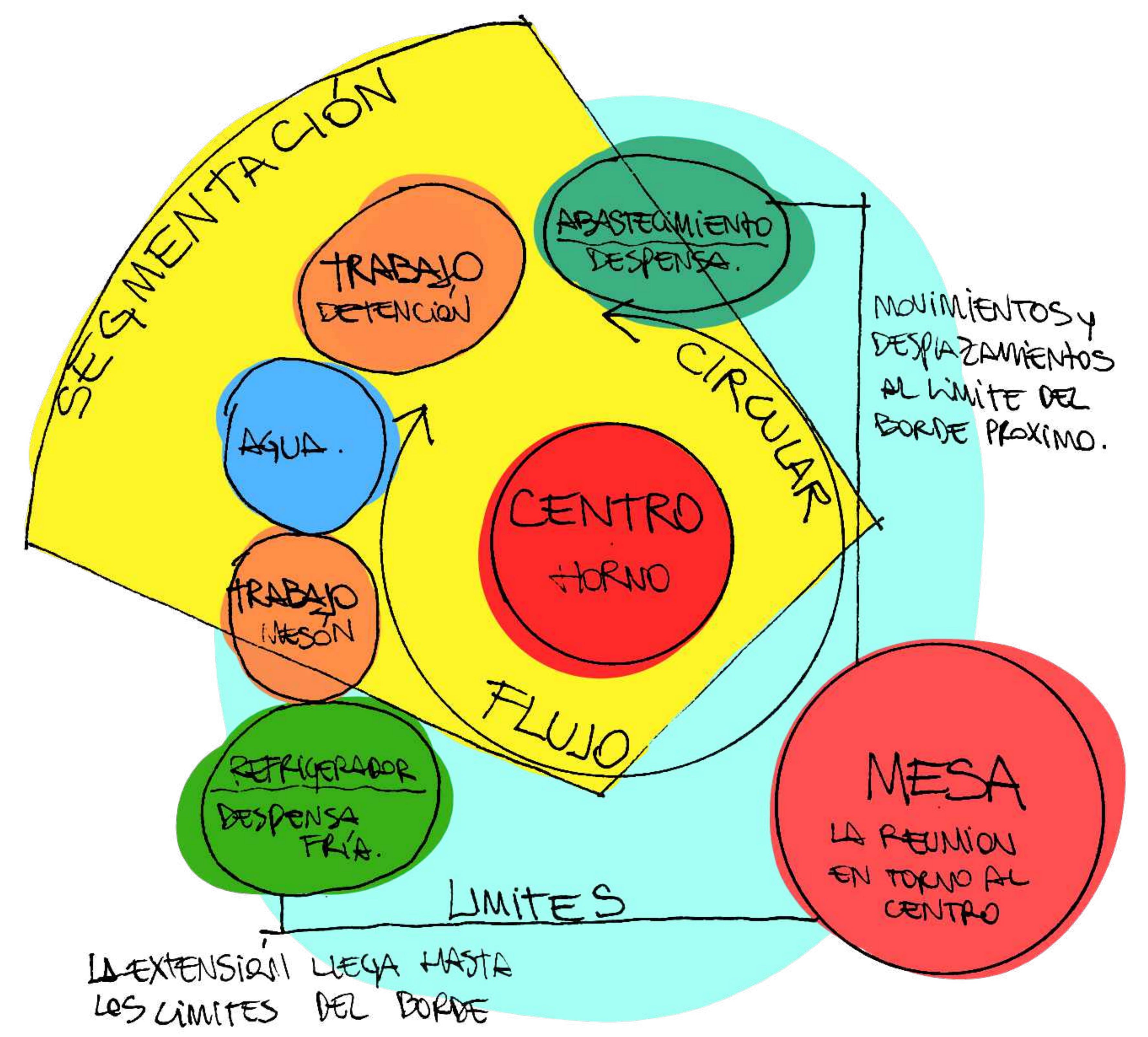


INTERACCION LUMINICA

ESQUEMAS E INTERPRETACION

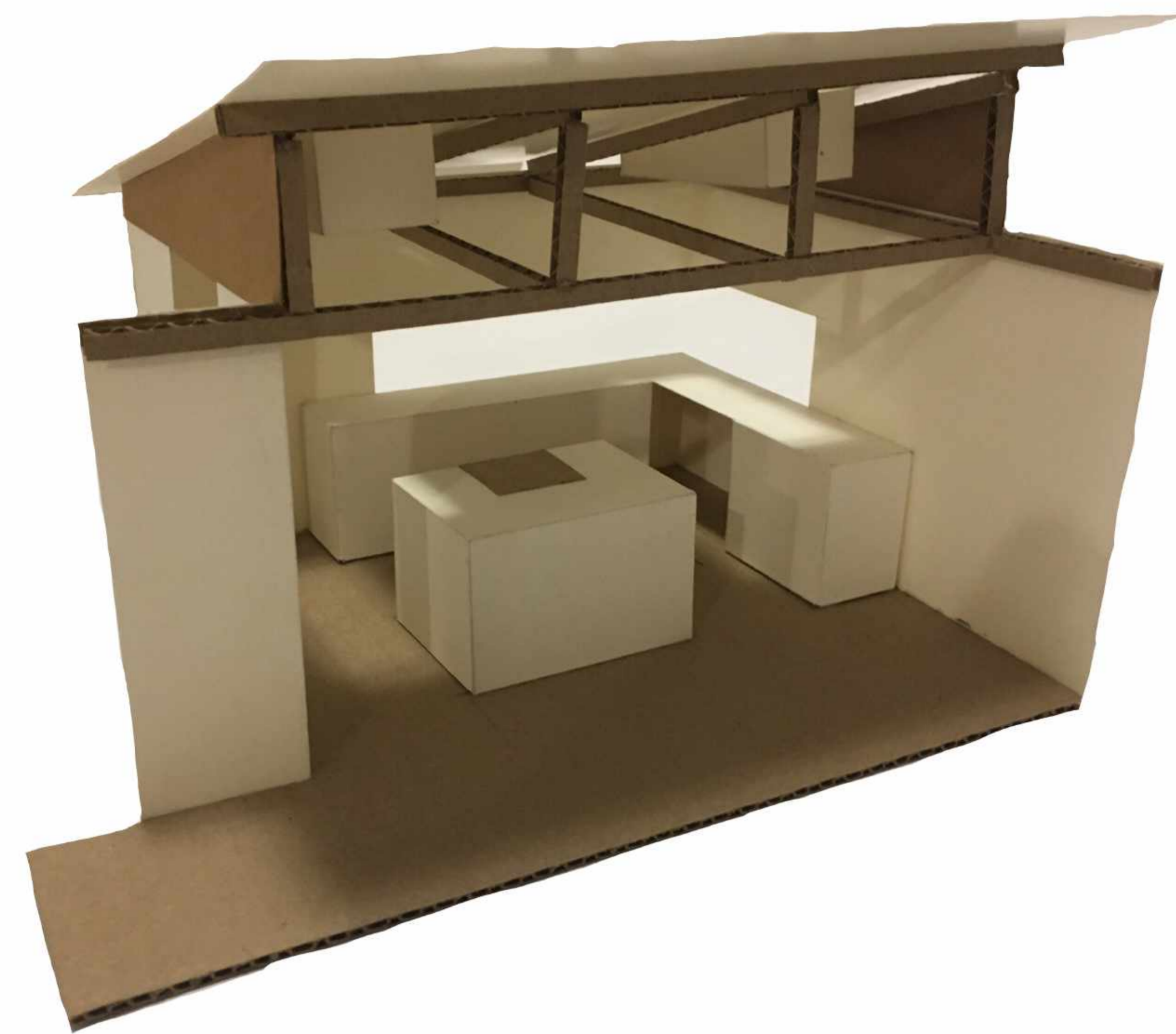


ORGANISMO FINAL



CUERPO ESPACIAL 1:20

MAQUETA Y PROPORCIÓN



VISTA INTERIOR



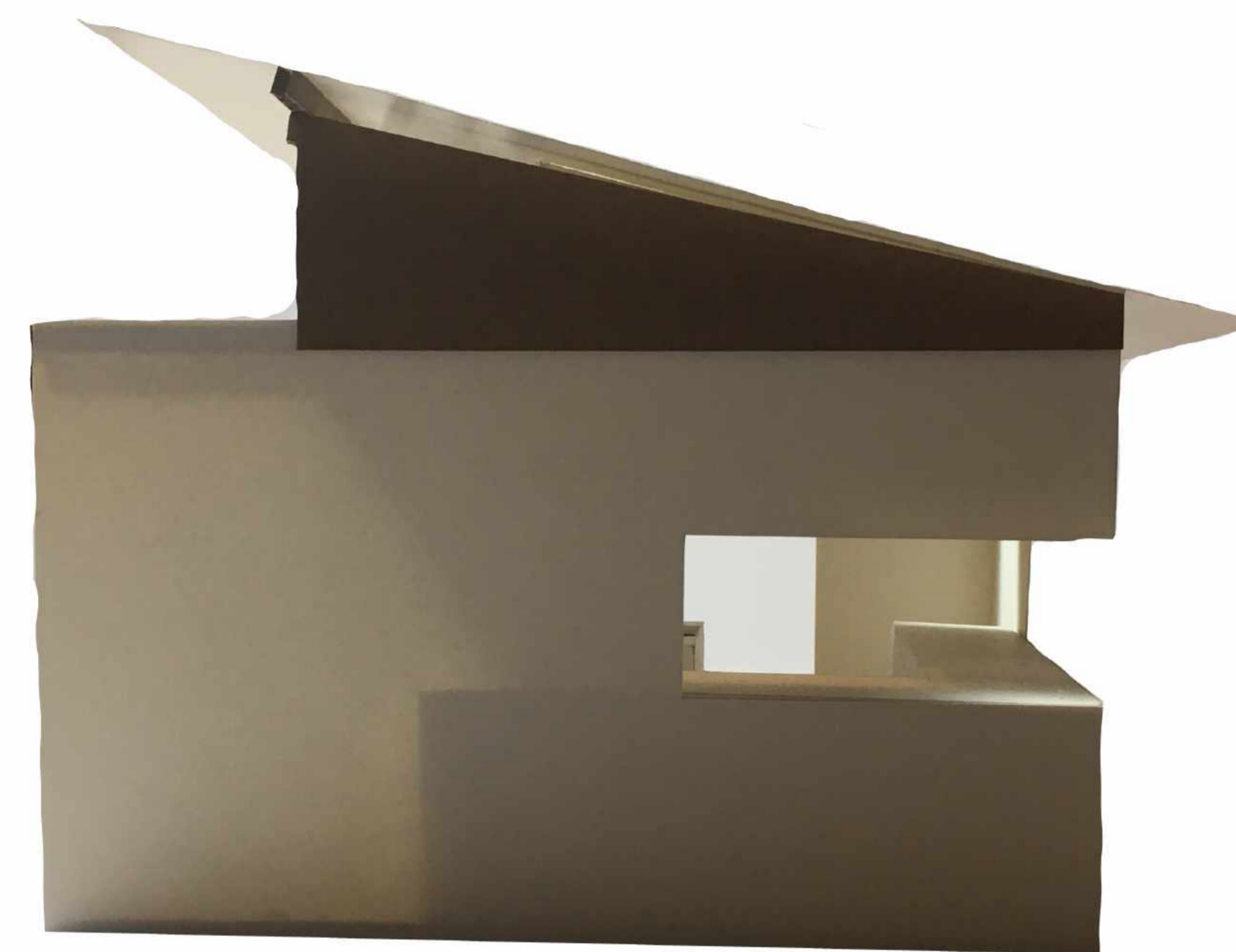
VISTA INTERIOR



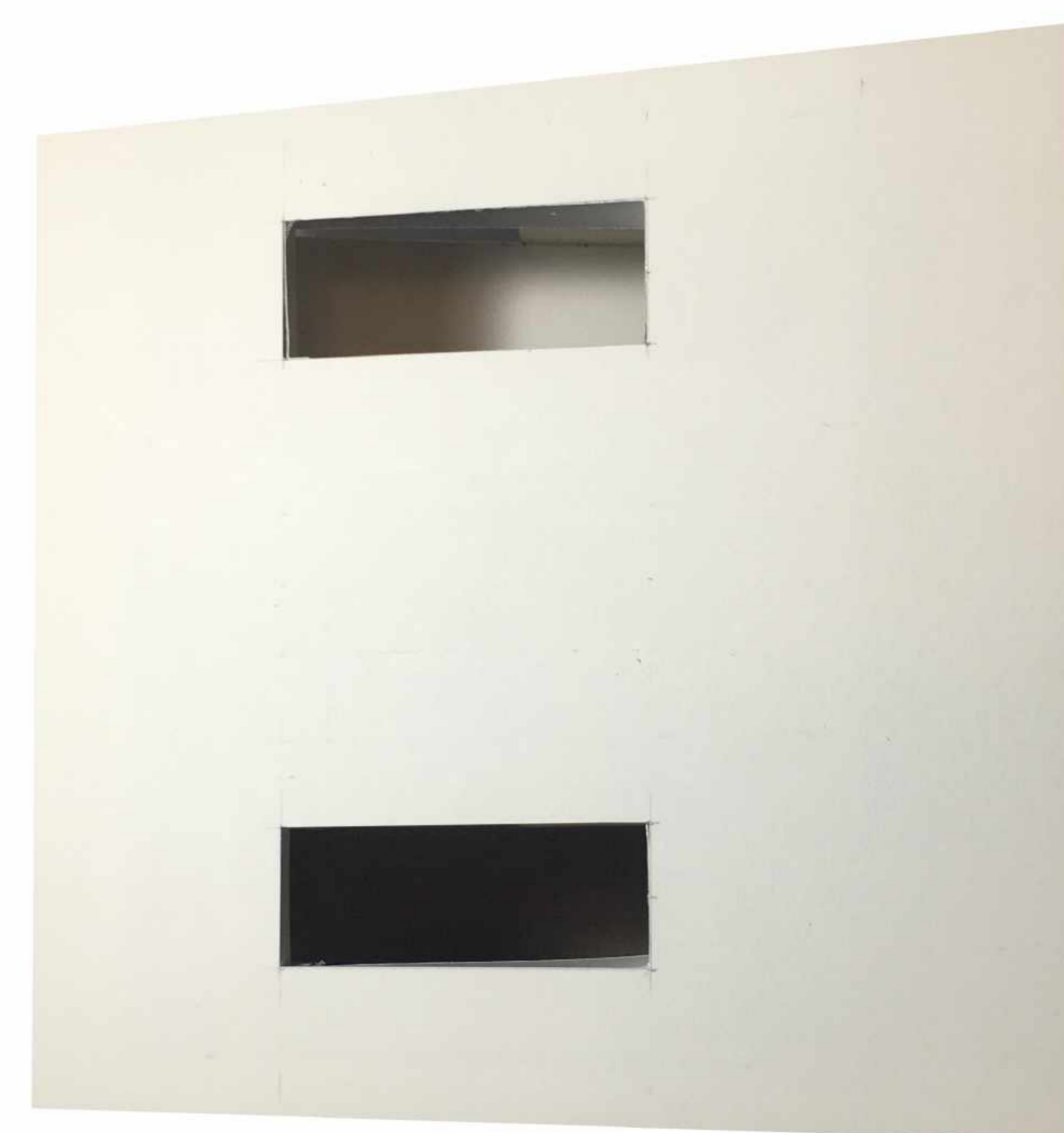
VISTA INTERIOR - PERSPECTIVA



VISTA AEREA - SIN TECHO



VISTA EXTERIOR



VISTA AEREA - TECHO

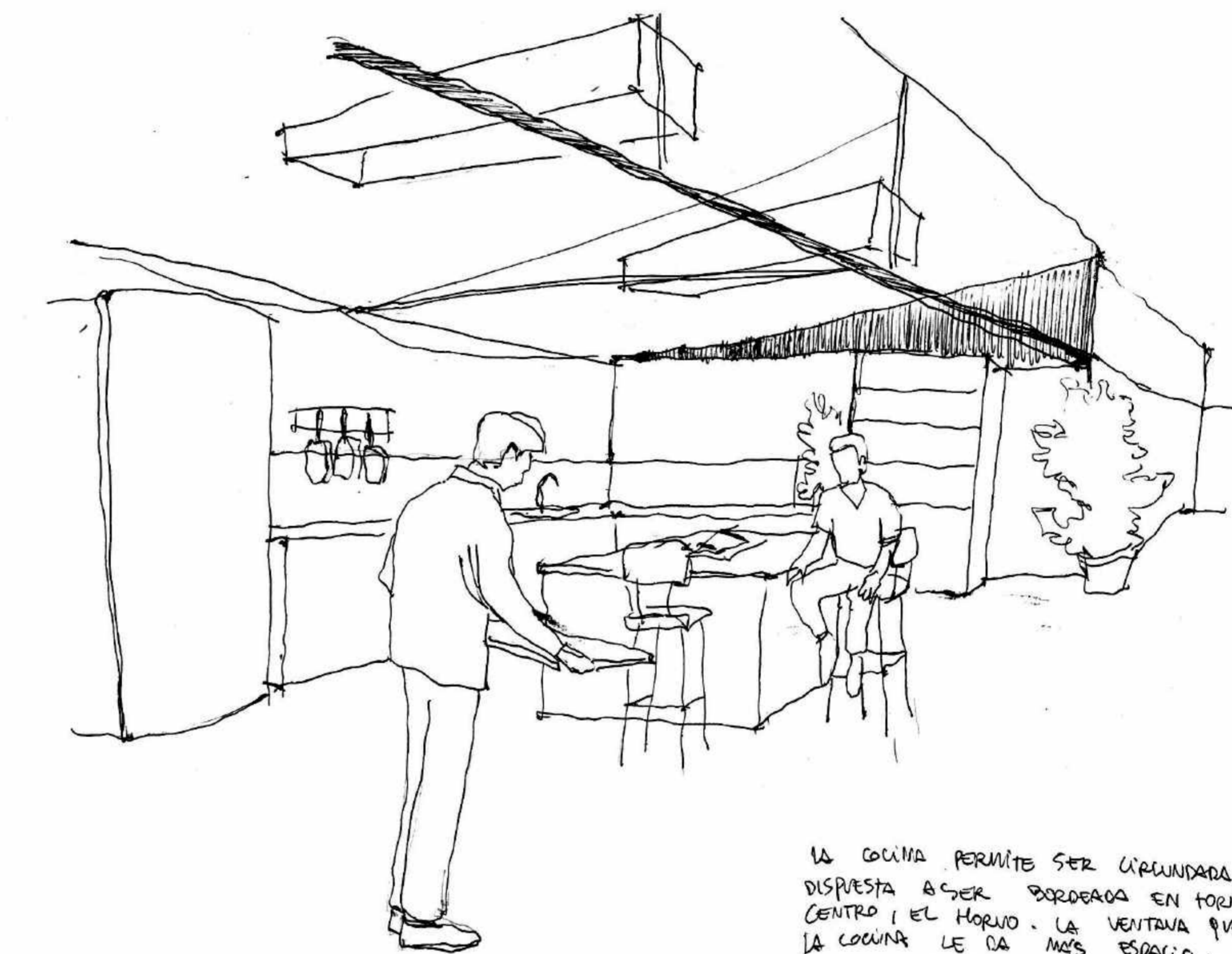
CROQUIS OBRA HABITADA



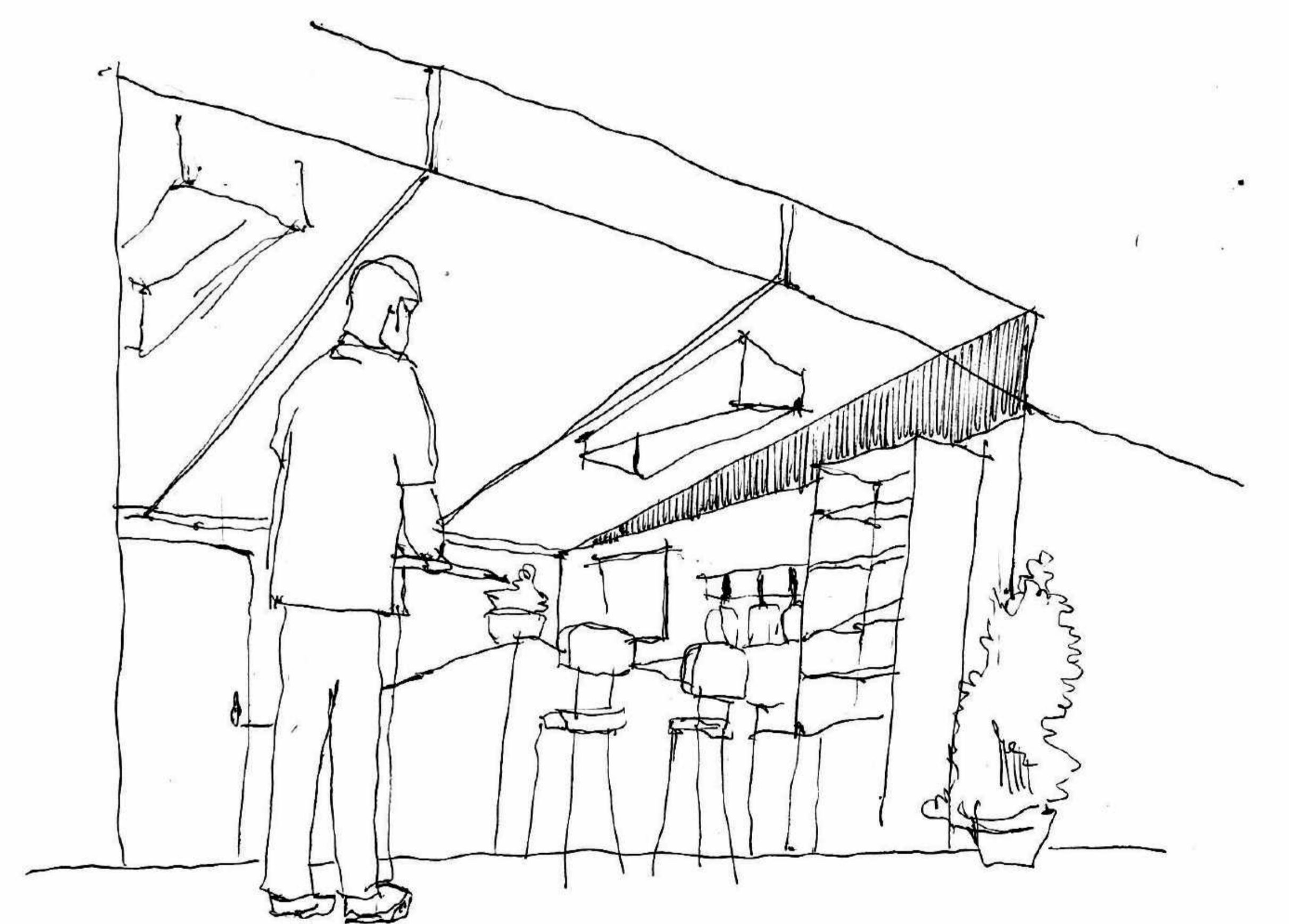
LA LÍNEA DESEÑADA PROPORCIONA MÁS ESPACIO AL ALMACÉN DE LA COCINA, ES MÁS
 LÍNEA QUE SEPARA EL PASO DE LA COCINA AL SALÓN, PUEDE SER MÁS ALTA LA BASE DE ESTA, EL PASO PODRÍA
 SER MÁS ALTO, SE USA LA TÉCNICA DE LA COCINA.



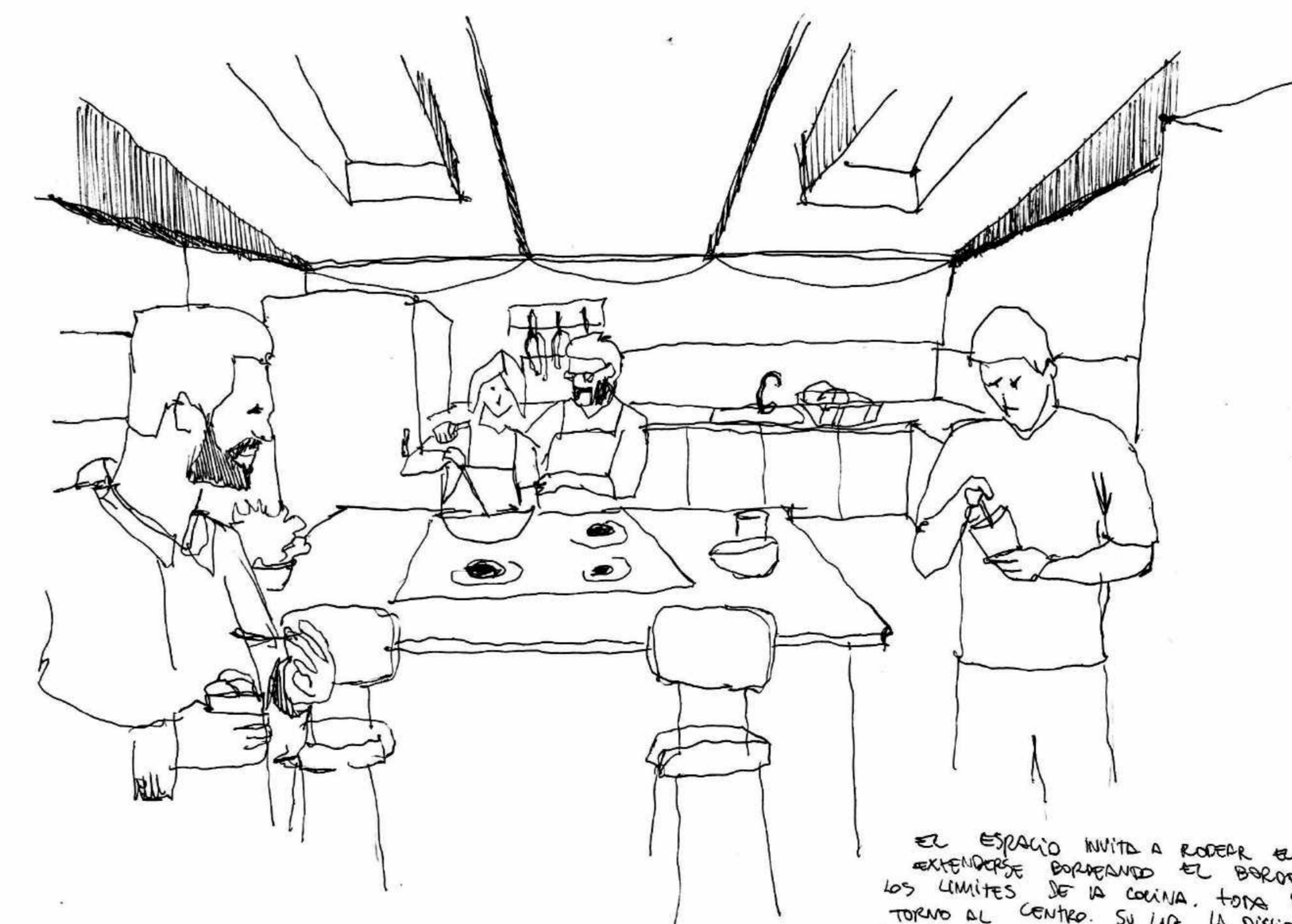
EL ESPACIO MÁS AL CENTRO DEL CUERPO Y ENTORNO AL ALMACÉN DE LA COCINA, EN EL CENTRO
 DEL CUERPO, LOS LÍMITES DE LA COCINA, MÁS ALTA DEL PASO AL SALÓN, EN EL CENTRO
 DEL CUERPO, SE USA LA TÉCNICA DE LA COCINA.



LA COCINA PODRÍA SER MÁS ALTA, MÁS
 ALTA DEL PASO AL SALÓN, EN EL CENTRO
 DEL CUERPO, LOS LÍMITES DE LA COCINA,
 MÁS ALTA DEL PASO AL SALÓN, EN EL CENTRO
 DEL CUERPO, SE USA LA TÉCNICA DE LA COCINA.



LA ALTURA Y ANCHURA QUE SE USA EN EL PASO AL SALÓN, EN EL CENTRO
 DEL CUERPO, LOS LÍMITES DE LA COCINA, MÁS ALTA DEL PASO AL SALÓN, EN EL CENTRO
 DEL CUERPO, SE USA LA TÉCNICA DE LA COCINA.



EL ESPACIO MÁS AL CENTRO DEL CUERPO Y ENTORNO AL ALMACÉN DE LA COCINA, EN EL CENTRO
 DEL CUERPO, LOS LÍMITES DE LA COCINA, MÁS ALTA DEL PASO AL SALÓN, EN EL CENTRO
 DEL CUERPO, SE USA LA TÉCNICA DE LA COCINA.