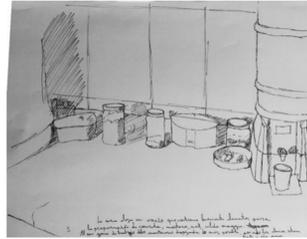


Espacio

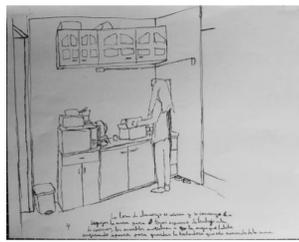
Al ver el total de la cocina la vista separa la habitación a la mitad, por un lado, vemos muebles y una mesa despejada y por otro la cocina y el lavaplatos, estos objetos separan tanto espacios como acciones y por lo tanto crean instancias distintas para el cuerpo. Por un lado, esta la zona de trabajo donde esta todo lo necesario para preparar la comida, poner la mesa, y trabajar en el vacío envuelto por recursos. En el otro extremo esta lo que podría llamar como la zona de terminado, ya que aquí se cocinan todos los alimentos y se les añade el toque final con especias muy próximas a la cocina para luego volver con los platos vacíos y terminar la faena al lavar los platos.



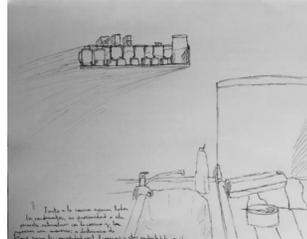
La zona de trabajo se acompaña de los muebles con ingredientes para agilizar y acomodar a la persona que prepara, esta envolvente con vacío central determina a la persona al trabajo que haga con recursos y espacio.



La mesa aloja un vacío que contiene levemente elementos para la preparación de comida, mortero, sal, caldo Maggie. Al ser zona de trabajo debe mantenerse despejado lo mas posible, por esto los alifios están frente a esta mesa.



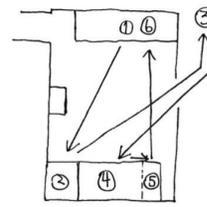
La hora de almuerzo se acerca y se comienza a despejar la mesa para tener espacio de trabajo antes de cocinar, los muebles envuelven a la mujer que habita sugiriendo espacios para guardar la tostadora que esta sacando de la mesa.



Junto a la cocina esperan todos los condimentos, su proximidad a esta permite interactuar con la cocina y las especias sin moverse; a distancia de brazo para la comodidad agil al cocinar y estar pendiente de la comida.



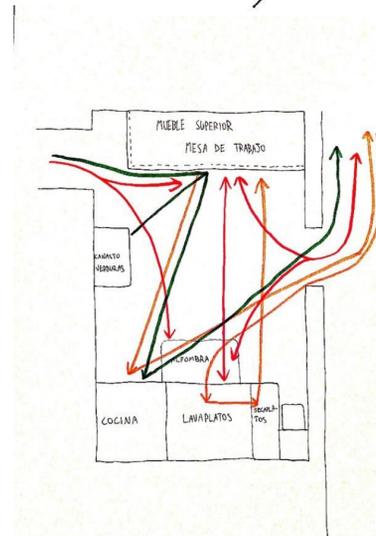
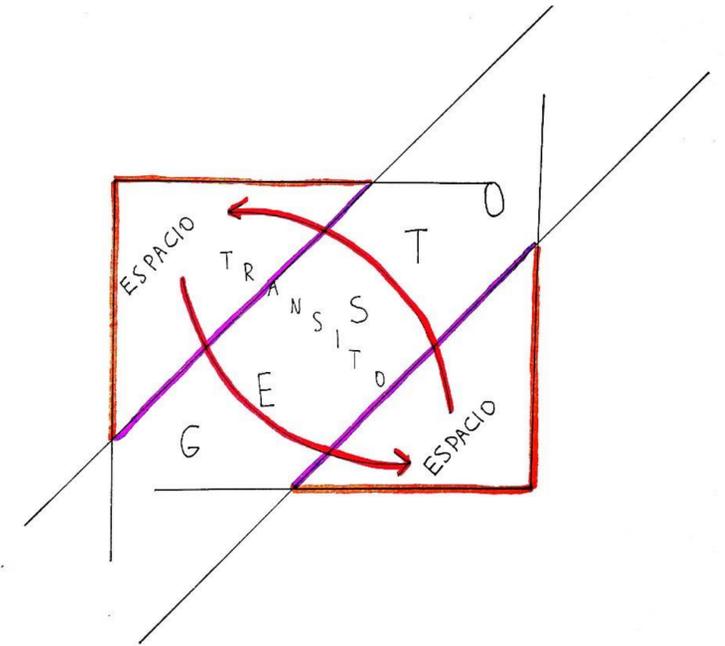
SITUACIÓN LUMINICA



TRANSITO CRONOLOGICO DEL PROCESO

Gestualidad en el transito progresivo de la envolvente organizada

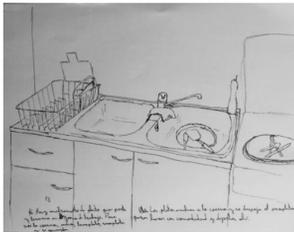
Al comenzar la primera observación en la cocina note de inmediato la aparición de un transito que se repetía cuando la faena de cocinar comenzaba, al notar esto me pregunte que era lo que determinaba estos tránsitos constantes lo que me llevo a dividir los espacios y darme cuenta que ciertas zonas eran para determinadas acciones por lo tanto concluí que el transito era determinado por espacios que alojaban objetos para ciertas tareas que se relacionaban lo cual afectaba directamente en la distancia que había ente estos objetos para agilizar y acomodar los procesos gastronómicos y corporales. Ya teniendo en cuenta el transito determinado por espacios que separaban acciones aparece el rastro humano que interactúa con estas conductas y espacios para cocinar, este rastro es observable en el cambio de ubicación de ciertos objetos, modificaciones del espacio total o el mismo movimiento del cuerpo al entrar en este transito. Entonces pensando en el acto que se da en la cocina y en parte en el comedor se presentan 3 factores primordiales.



Comida
Persona
Platos

Transito

Producto de la disposición de los objetos que crean espacios se arma un transito que se repite según lo que necesite quien cocina entre este transito también considero los movimientos sin moverse, es decir, el sacar una fuente estirando el brazo para poner comida, el tomar un cuchillo o el condimentar la comida todo sin mover los pies. El transito parte en la búsqueda de alimentos para luego mantenerse en la zona de trabajo por un tiempo y después pasar a la zona de cocina para terminar la comida que posteriormente avanza hacia la penúltima etapa que es la mesa y después termina volviendo a la zona de cocina para lavar los platos.



Los platos vuelven a la cocina y se despeja el secaplatos para lavar con comodidad y dejarlos ahí.
Hay un transito de plato que parte y termina en la zona de trabajo. Pasa por la cocina, mesa, lavaplatos, secaplatos y se guarda



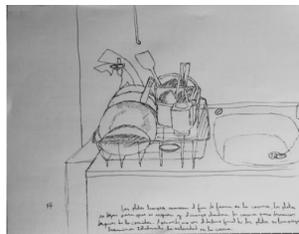
En el pasillo la cocina es la primera puerta desde el living que establece una conexión de transito como si la cocina ocupara un segundo lugar (de importancia) que se mantiene activo por la relación cocina/comedor.



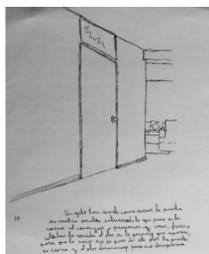
Los alimentos mas usados se ubican en el transito propio de la cocina para encontrarlos rápidamente a la hora de cocinar o también en el caso del pan para ser llevados a la mesa.

Gesto

El espacio es lo que ya esta ahí; el transito aparece con la persona y producto del transito en el espacio aparecen rastros de la persona que cocina, un pocillo abierto, una cuchara sucia, el fuego prendido, la apertura de una ventana entre mucho otros. El gesto me pareció el verdadero cierre a este acto en la cocina, fue algo que marco el habitar y que presentaba ciertas etapas en el cocinar o como fue en caso del comedor solo el hecho de estar y probar el resultado de la faena para dar paso a un momento "vacío" en donde se da la conversación de cualquier tipo y el cuerpo se distiende y descansa.



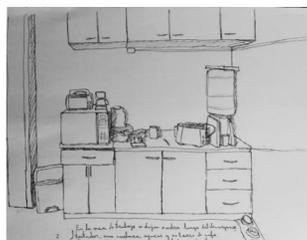
Los platos limpios marcan el fin de faena en la cocina, los platos se dejan para que se sequen y el cuerpo abandona la cocina para descansar después de la comida. A pesar de no ser el destino final de los platos su limpieza termina totalmente la actividad en la cocina.



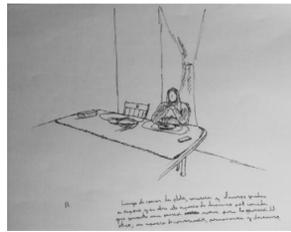
Un gesto tan simple como cerrar la puerta me muestra señales interiores de lo que pasa en la cocina al comenzar a preparar y cocer, freir o calentar la comida el olor es lo primero que aparece, para que la casa nose pase de este olor la puerta se cierra y el olor disminuye pero no desaparece.



A postura se acomoda y el cuerpo se queda en el fuego cocinando, esta acción siempre se acompaña con la apertura de la ventana para la circulación de aire. Además de cerrar la puerta.



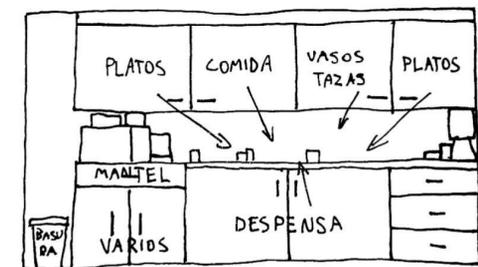
En la mesa de trabajo se dejan rastros luego del desayuno, el tostador, una cuchara, azúcar y un tarro de café. Otra comida será marcada por el despeje de esta mesa.



Luego de comer los platos, servicios y el cuerpo quedan en reposo y se abre este espacio de descanso post comida que permite una ocasión nueva para la aparición del otro, un espacio de conversación, permanencia y descanso.



La postura baja para sacar pailas, ollas, etc. Todo lo necesario para cocinar esta bajo el lavaplatos, esta acción indica que todo esta listo y solo falta cocinarlo. El área del terminado pone a la mano lo necesario.



DISPOSICION DE COSAS EN ZONA DE TRABAJO



La cocina se usa tambien como mesa para lo que se cocine con fuego mientras se trabaja en otras partes del almuerzo en la zona de trabajo.