

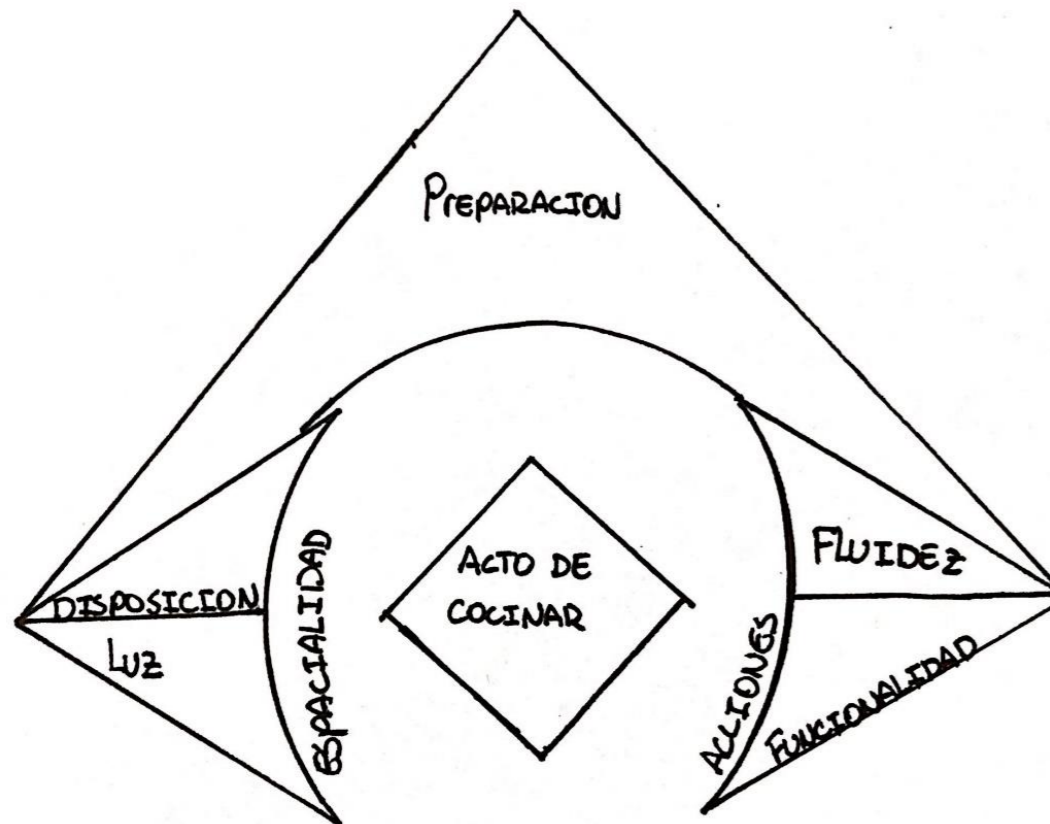
# ACOJO ESPACIAL HACIA UN ACTO FLUIDO

El acto de cocinar consiste de dos ideas esenciales, en donde ambas sostienen este actuar, un actuar complejo que se desarrolla entre diversas acciones dentro de un espacio.

La espacialidad es tan importante como la acción misma en el acto de cocinar, es un juego dinámico entre estos puntos lo que lleva al acto en sí, un intercambio y un movimiento fluido que son permitidos gracias a la disposición espacial.

Dentro del acto se arma una fluidez, una interacción entre la persona y el espacio, espacio pensado para este acto, en donde cada facción de este se dispone para este actuar, su inicio se da al momento en que estas interacciones, entre espacio y habitante, comienzan, ambos esenciales para su funcionamiento, con esto pude identificar tres secciones que engloban la espacialidad junto con las acciones:

- A) El habitar (pag1)
- B) Disposición espacial(pag2)
- C) Estructuración (pag3)



## EL HABITAR



las acciones en el acto de cocinar son constantes, un ir y venir simultaneo que se acoge en la distribución espacial, permitiendo este fluir de acciones, así mismo su eficacia en el acto lo da la persona, mostrando de esta forma la relación entre el espacio y la ocupación en el acto de cocinar



la limpieza previa de los alimentos es independiente del uso próximo me ellos, debido a la influencia del acontecer de estos días, el acto de cocinar, o más bien los preparativos para este, se extienden desde el momento de llegada sin la necesidad de ser cocinados en un tiempo próximo cercano

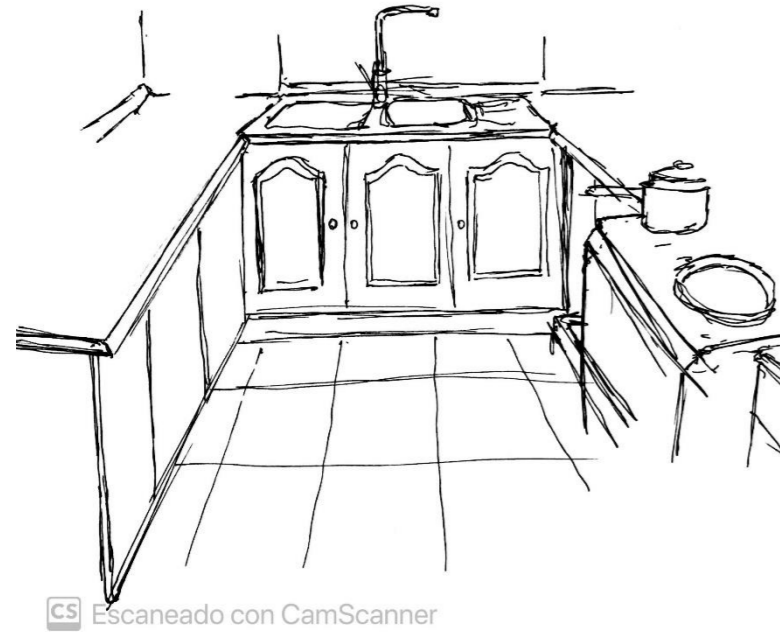


los muebles de cocina acogen la comodidad. La altura de estos tanto superiores como inferiores recae en el alcance de la persona, de esta forma se evitan esfuerzos innecesarios para su accesibilidad.



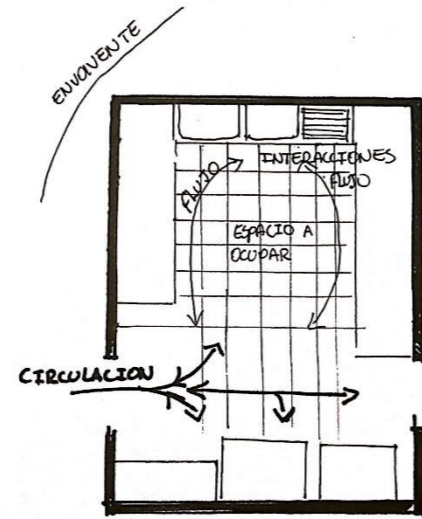
se crea un dinamismo en el actuar y el hacer, un dinamismo que suele volver a su punto de inicio que se influencia por la luz que recae en él. Creando así un flujo constante de acciones y movimientos, pero siempre con la detención en el inicio

## DISPOSICION ESPACIAL

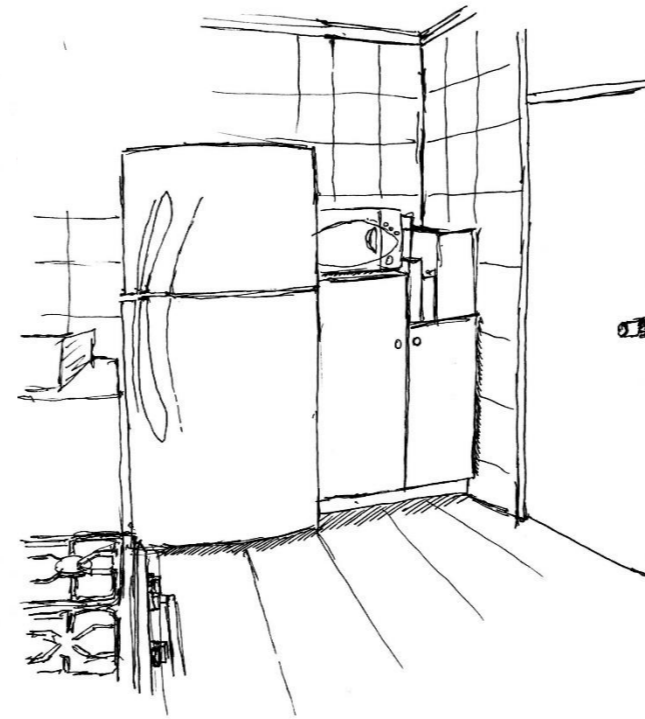


CS Escaneado con CamScanner

la estructuración acoge la permanencia en el lugar, envolviendo el acto, el cual se favorece de la disposición planeada de muebles que dan hacia este espacio por habitar, creando una interacción fluida entre uno y el espacio dispuesto en el acto de cocinar.



CS Escaneado con CamScanner

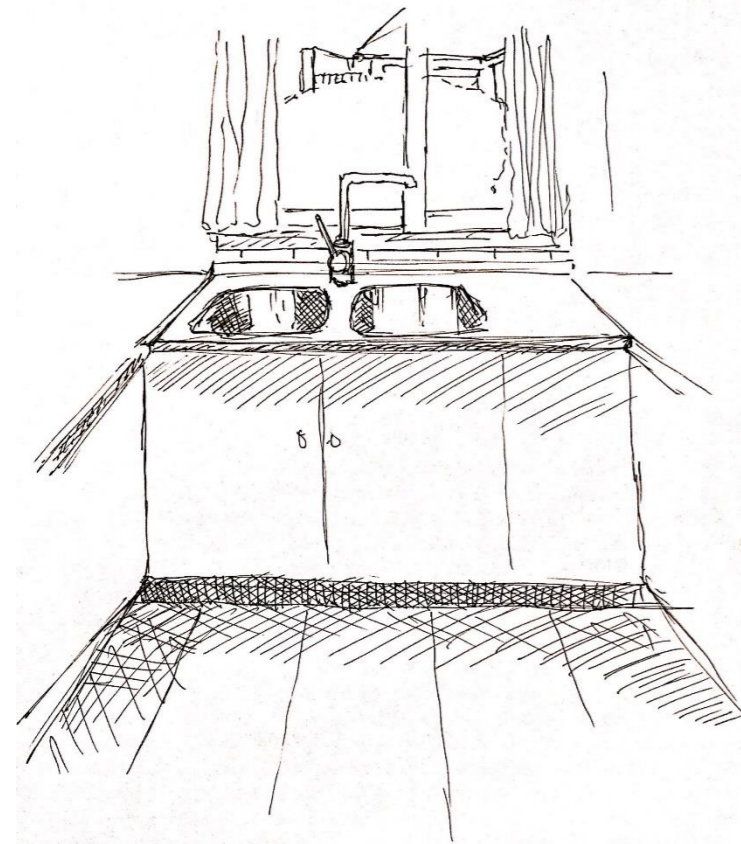


tanto los muebles de mercadería como el refrigerador están ordenados tal que favorezcan en la circulación al momento de cocinar, se creando una fluidez de ida y vuelta sin interrupción en el acto.



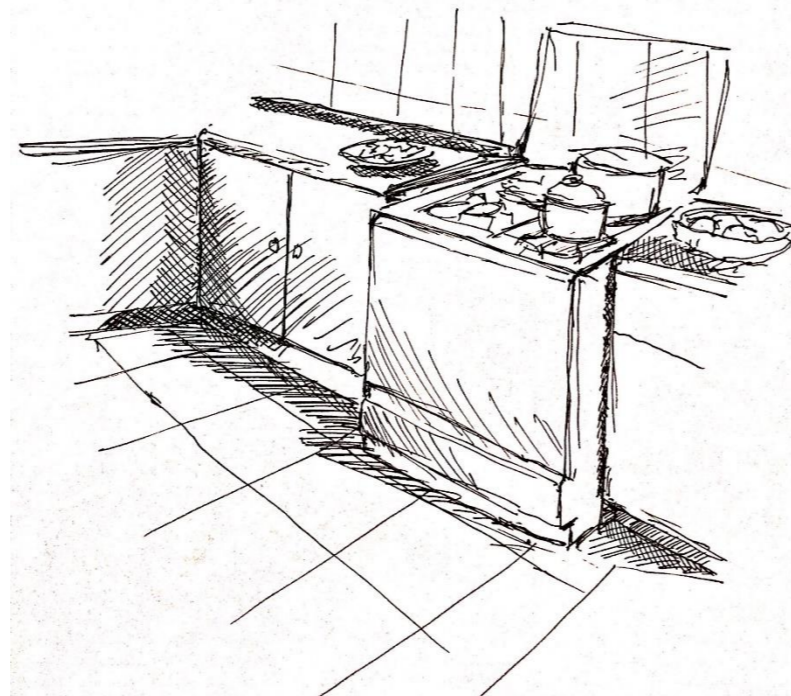
CS Escaneado con CamScanner

la extensión favorece el acto de servir y la preparación, la organización de los muebles queda a disposición del horno facilitando el libre orden y la cercanía al momento de servir

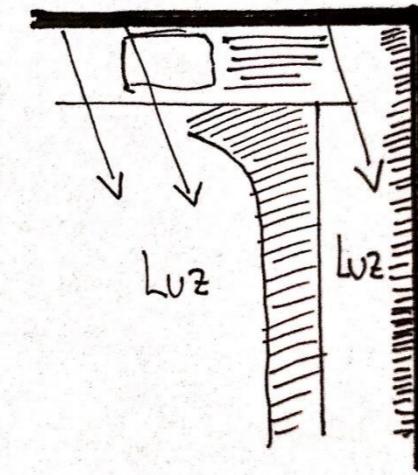


CS Escaneado con CamScanner

la luz recae tanto en la superficie de los muebles como en el suelo, influenciando así las acciones y el fluir, creando un comportamiento y una utilidad repetitiva al usar este sector, que posee la iluminación que se necesita.

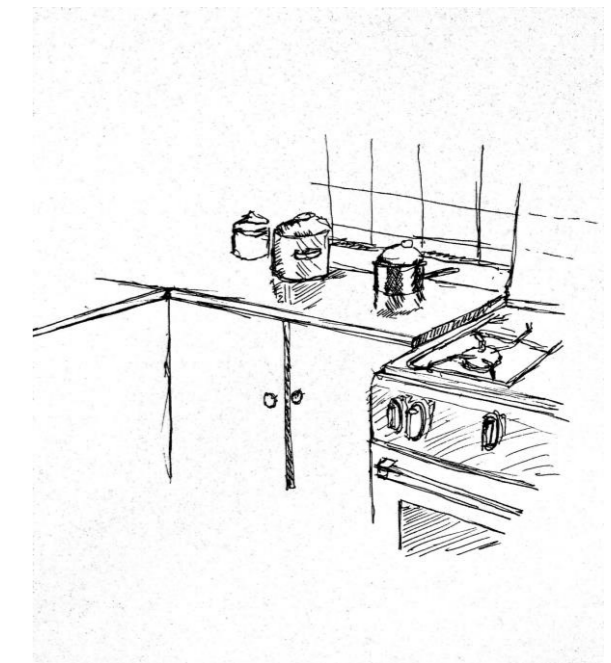


CS Escaneado con CamScanner



CS Escaneado con CamScanner

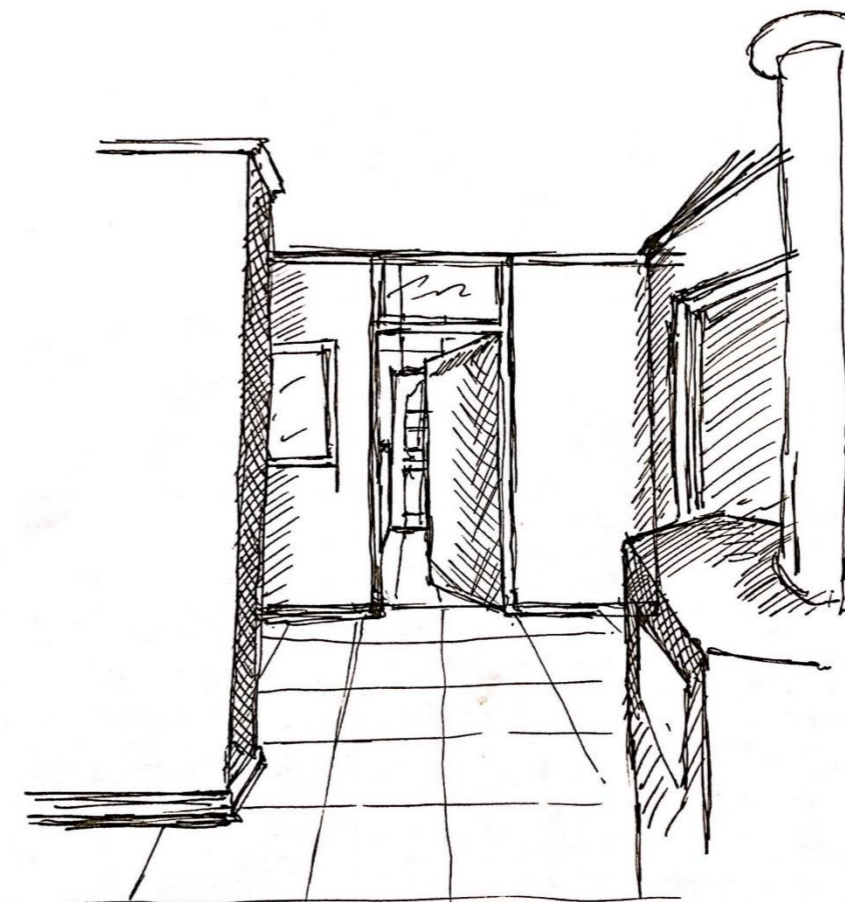
La iluminación recae tanto en el suelo como en la superficie de los mesones disponiendo así el espacio a ocupar para el acto, crea una claridad visual que favorece e influye en las acciones, guiando el acto de cocinar al mostrar y casi que señalando los espacios a ocupar



la limpieza y el orden del espacio forman ser parte del inicio y del fin en el acto de cocinar, un acto transversal en el cocinar evidenciando la preocupación de la mantención de un lugar de constante uso



la primera puerta en el interior después de la entrada principal es la cocina. estructuralmente la cocina logra ordenar la distribución de la casa, las salidas y habitaciones próximas (living y comedor) están dispuestos hacia esta, influenciado por el flujo que esta habitación genera



el acceso del comedor es amplio favoreciendo el fluir, considerándose como un espacio de gran movimiento, pero de un cuidado especial en este (el movimiento) así mismo controla la obstrucción y la fluidez de movimientos



la localidad y organización de algunos alimentos radica en su frecuencia de uso y de espacio de ocupación, de esta forma al ser tan invasivos dentro de la cocina, estos sacos de alimento quedan aparte, aun así, su lejanía con la cocina nunca interfiere con su preparación, creando un recorrido al momento de cocinar con estos