

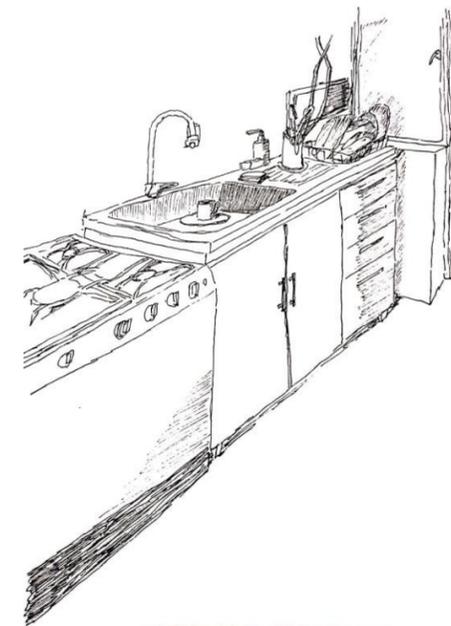
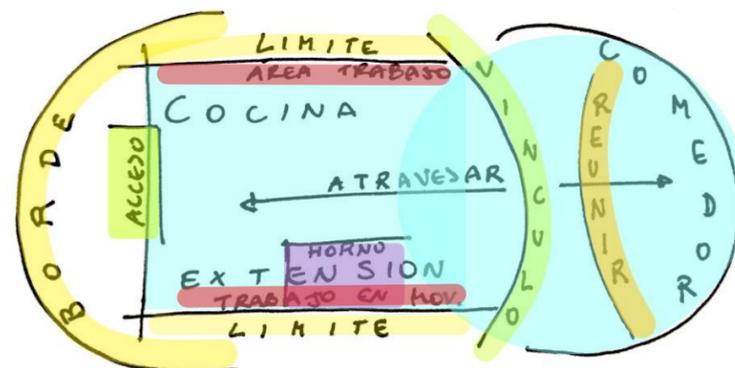
# LA EXTENSION APTA PARA EL COCINAR

## RELACIÓN ACTO - TAMAÑO

El cocinar necesita de un ir y volver, de un mantenerse en movimiento, un constante cambio de posición y de acción, por esto se debe en un tamaño donde sea efectivo el desplazarse. Este rito del comer necesita de espacio para desarrollarse, desde la cocina al comedor y viceversa; comenzando con la elección de los productos, pasando a la preparación de estos, lavar, cortar cocinar, el servir los alimentos en un plato, poner la mesa y llevar todo lo necesario para que se genere esta reunión entorno a los alimentos y luego volver con los objetos ya usados para que sean lavados y guardados, cerrando el ciclo en la cocina.

Tras el acto de cocinar hay una intencionalidad en la distribución, en la organización propia de la cocina y en los límites de esta, desde donde y como se coloca el mobiliario hasta donde se almacenan los condimentos. El horno-cocina es el punto de referencia central, desde esta los objetos toman forma y se emplazan a su alrededor, el lavaplatos a un lado, la despensa y refrigerador hacia el otro, dejando de frente la totalidad del mesón, esta configuración facilita las acciones, siempre el cuerpo se volverá hacia el horno, donde se cocinan los alimentos y se debe estar siempre atento. La proximidad dentro de la extensión es totalmente condicionante de la funcionalidad de esta. Además de la cercanía entre cocina y comedor, espacios igual de importantes a la hora de la comida.

La disposición de cada objeto en la extensión que busca optimizar el acto, facilitar el cocinar de principio a fin. Cada tamaño tiene su razón de ser, las alturas aptas para la expresión corporal, la profundidad de los objetos dispuestos al gesto humano de extenderse, todo conformando la extensión para que aparezca cierta fluidez durante el cocinar.



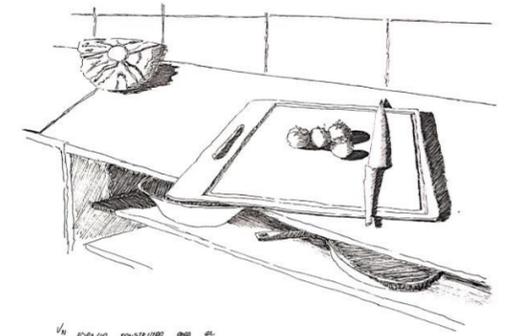
La cocina con su cierta estrechez, donde todo se encuentra ahí, en lo próximo, distribuida de tal manera para complacer el acto de cocinar; que se distingue del espacio y tiempo con su propio ritmo.



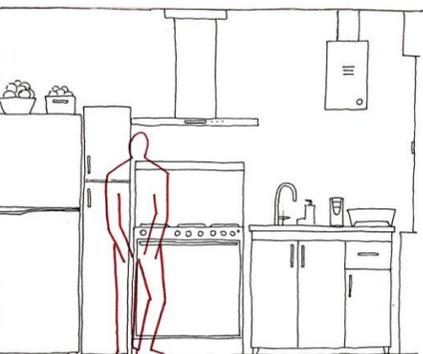
El espesor y magnitud de los muebles se adaptan a lo que el cuerpo necesita, la corporalidad cambia según el acto, una posición en movimiento. Lavar la loza como el acto que remata una comida, (termino de la celebración del reunirse);

El espesor y magnitud de los muebles se adaptan a lo que el cuerpo necesita, la corporalidad cambia según el acto, una posición en movimiento.

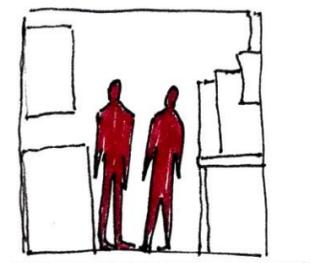
Lavar la loza como el acto que remata una comida, el termino de la celebración del reunirse entorno a una comida.



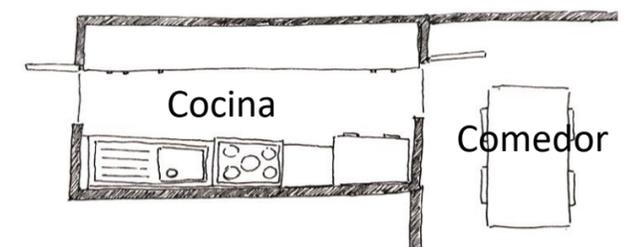
Un espacio construido para el cocinar, los alimentos a preparar dispuestos en el mesón, un acto estructurado de estadía, con un inicio y un fin que pertenece a un total, el celebrar de la comida constituido por los procesos para elaborar la comida



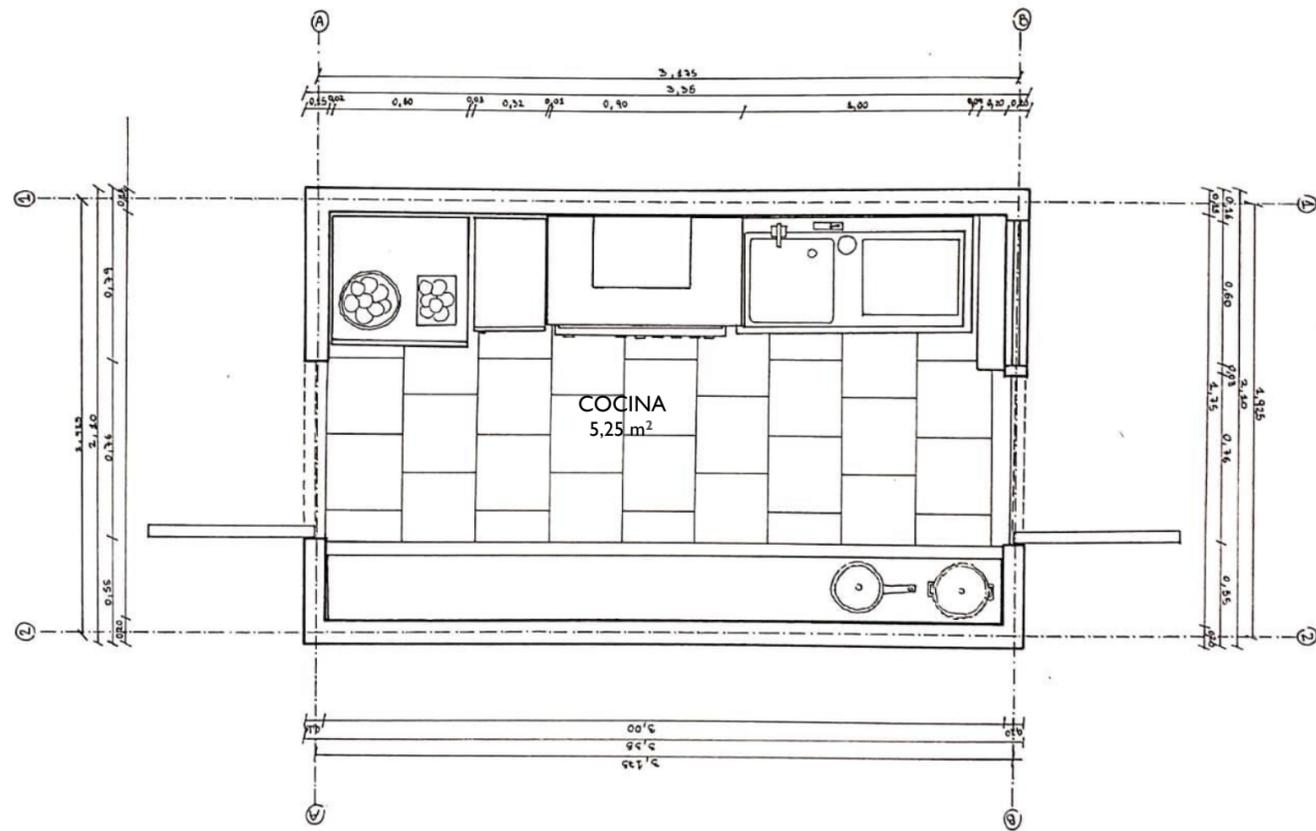
El tamaño, la proximidad de los artefactos dispuesto al cuerpo, la altura ideal para el acto de cocinar.



La holgura de la cocina abarcada por 2 cuerpos, el espacio que deja para moverse es de estrechez.

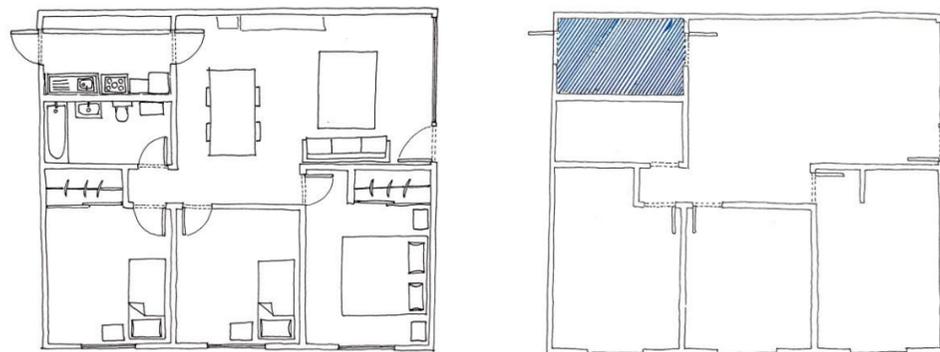


# PLANIMETRIA COCINA

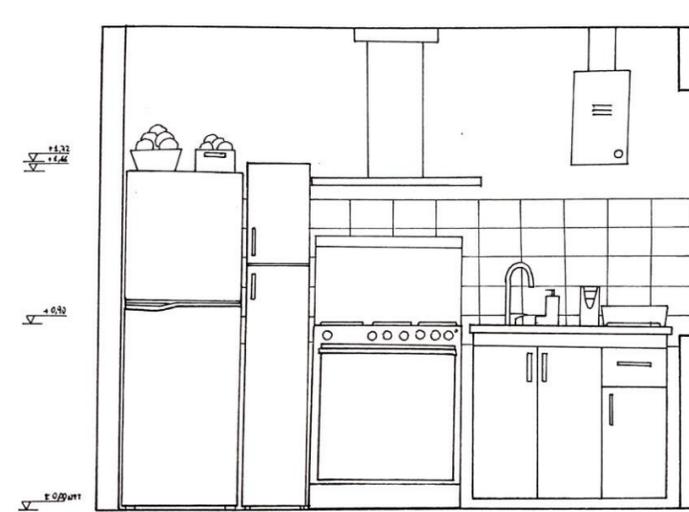
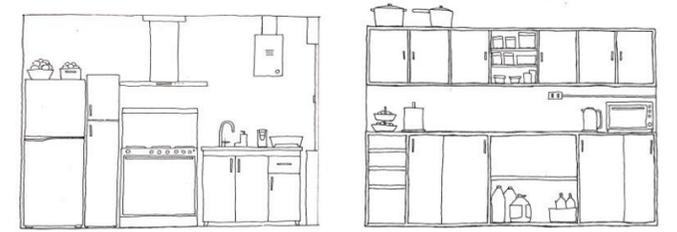


PLANTA COCINA  
ESCALA 1: 20  
COTAS EN METROS

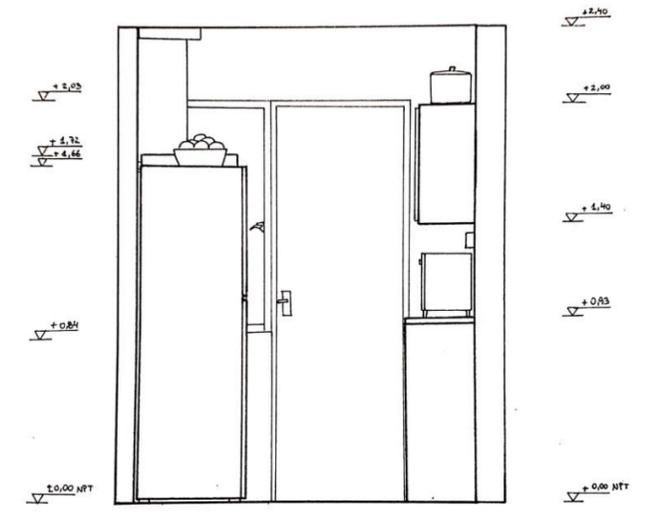
## ESQUEMA VIVIENDA - UBICACIÓN COCINA



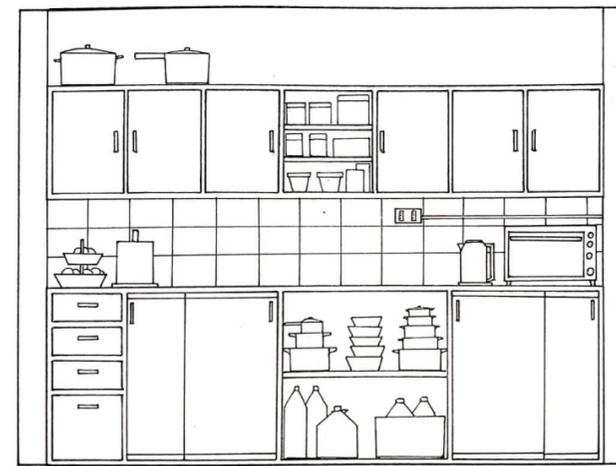
## ELEVACIONES COCINA



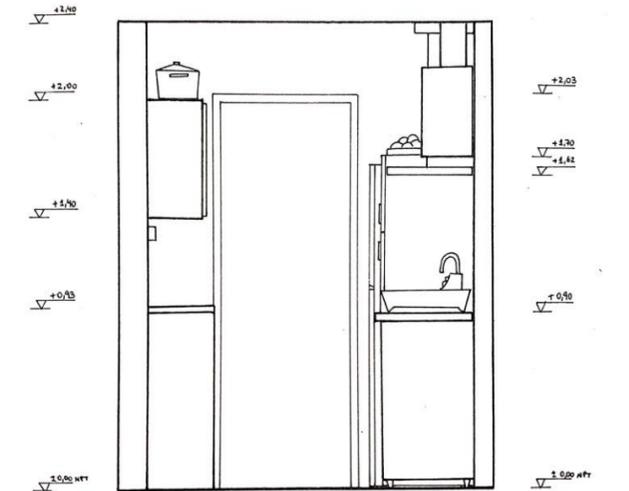
ELEVACION NORTE COCINA  
ESCALA 1: 20  
COTAS EN METROS



ELEVACION ORIENTE COCINA  
ESCALA 1: 20  
COTAS EN METROS



ELEVACION SUR COCINA  
ESCALA 1: 20  
COTAS EN METROS



ELEVACION PONIENTE COCINA  
ESCALA 1: 20  
COTAS EN METROS

# CULTURA QUECHUA

## LA FORMA DE COCINAR

Los quechuas son una cultura que se extiende a lo largo de los Andes, una parte del Gran Chaco y la parte occidental de la Amazonia.

## SISTEMAS TÍPICOS DE COCCIÓN

**Pachamanca:** En quechua quiere decir "olla cavada en la tierra". Para esta cavaban un hoyo en la tierra y en el fondo de este se encendía un fuego con leña que era tapado por piedras planas, cuando estas se calentaban eran retiradas y reemplazadas por hojas y hierbas, sobre se depositaban los alimentos, carnes, papas, choclos y camotes.

Entre los alimentos eran colocadas las piedras nuevamente y todo era cubierto por una capa de hojas y finalmente con tierra.

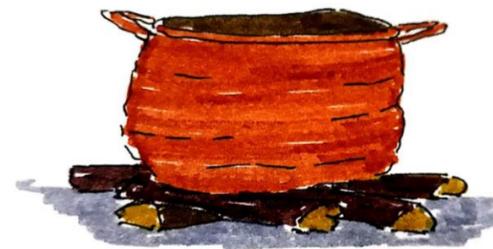


PACHAMANCA

**Barbacoa:** Cocinaban las carnes con humo de madera caliente que perfumaba la vianda.

**Asado:** El asado al rescoldo de cenizas calientes, agregaban vegetales como maíz, papa y otros tipos de tubérculos.

**Soasado:** Además utilizaban técnicas de soasado a la piedra, donde introducían en una olla, con los alimentos tapados en agua, una piedra plana calentada a más de 300°, esta hacía que el agua rápidamente subiera su temperatura, cocinando de esta manera los alimentos.



SOASADO

## ALIMENTOS TÍPICOS

La dieta quechua es caracterizada por la utilización de una gran cantidad de tubérculos y granos. Los tubérculos más destacados son la papa y la oca, y en los granos la quinua, qañawa y el tarwi, importantes para la alimentación y el desarrollo de la agricultura altiplánica. En los valles los productos más conocidos son la coca, maíz, aji, camote, mani además de diversas frutas.



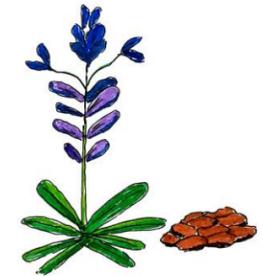
PAPA



OCA



QUINUA



TARWI

## LA VIVIENDA

Las viviendas principalmente materializadas con adobe, además de recursos que existan en el lugar como piedras y madera, paja totora, palma y barro para el tejado.

Las construcciones no de gran tamaño, con pocas ventanas y pequeñas puertas debido al frío del altiplano. Cerca de los valles estas construcciones tienen mayor tamaño y más ventanas para mayor ventilación.

Debido al clima las viviendas se constituían por solo una habitación, donde ocurrían las rutinas domésticas como dormir y cocinar, de esta manera mantenían caliente el ambiente y el habitar se generaba alrededor de la pachamanca o algún fogón que mantenían encendido durante el día.

