



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DISEÑO Y ARQUITECTURA

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Arquitecto de
Interiores

**“La Técnica Ancestral Pachamanca como recurso en el Diseño
Interior”.**

Autor: León Cepeda Jorge Luis

Tutor: Ing. Viteri Medina Galo Alejandro

Ambato - Ecuador

Octubre, 2020

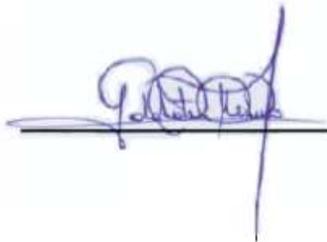
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“La Técnica Ancestral Pachamanca como recurso en el Diseño Interior” del alumno Jorge Luis León Cepeda, estudiante de la carrera de Diseño de Espacios Arquitectónicos considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, agosto 2020

LO CERTIFICO,



.....
0502256134

C.I.

Ing. Mg. Galo Viteri Medina

TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN

AUTORÍA DEL TRABAJO DEL TITULACIÓN

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**La Técnica Ancestral Pachamanca como recurso en el Diseño Interior**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de éste trabajo de grado.

Ambato, octubre 2020

EL AUTOR



.....
Jorge Luis León Cepeda

1804415048

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autor

Ambato, octubre 2020

EL AUTOR



.....
Jorge Luis León Cepeda

1804415048

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema **“La Técnica Ancestral Pachamanca como recurso en el Diseño Interior”** de Jorge Luis León Cepeda, estudiante de la carrera de Diseño de Espacios Arquitectónicos, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, octubre 2020

Para constancia firman

.....

PRESIDENTE

Mg. Andrea Goyes

MIEMBRO CALIFICADOR

PhD. Marcelo Pilamunga

MIEMBRO CALIFICADOR

DEDICATORIA

Vaya este trabajo de investigación a la presente juventud estudiosa de mi provincia para que, conociendo la realidad ancestral de las costumbres de nuestros pueblos indígenas, sepan conservarlos y difundirlos como un tesoro de nuestro patrimonio cultural y social

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por permitirme vivir esta gran experiencia, que marcará mi vida personal y profesional.

De igual manera expreso mi sincero agradecimiento a la Universidad Técnica de Ambato y al distinguido Cuerpo Docente de mi FACULTAD, por darme la oportunidad de cumplir mi tan anhelado sueño.

A mis queridos y respetados padres que, con su apoyo incondicional, sus consejos diarios y su ejemplo, me dirigieron con amor y paciencia, por el camino del éxito.

Jorge Luis León Cepeda.

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
APROBACIÓN DEL TUTOR	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO DEL TITULACIÓN	iii
DERECHOS DE AUTOR	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iv
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE GENERAL	viii
ÍNDICE DE TABLAS	xii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiii
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS	xiv
RESUMEN EJECUTIVO	xv
ABSTRACT	xvi
INTRODUCCIÓN	1

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO	3
1.1. Tema.....	3
1.2. Planteamiento del problema.....	3
1.2.1. Contextualización.....	6
1.2.2. Árbol del problema.....	10
1.2.2.1. Análisis crítico.....	11
1.2.2.2. Pronóstico.....	12
1.2.3. Formulación del problema.....	12
1.2.4. Preguntas directrices.....	12
1.2.5. Delimitación del objeto de la investigación.....	13
1.3. Justificación.....	13
1.4. Objetivos.....	15
1.4.1. Objetivo general.....	15
1.4.2. Objetivos específicos.....	16
1.5. Antecedentes de la investigación.....	16

1.6.	Fundamentación.....	18
1.6.1.	Fundamentación legal.....	18
1.6.2.	Fundamentación axiológica.....	21
1.6.3.	Fundamentación ontológica.....	21
1.6.4.	Fundamentación filosófica.....	22
1.7.	Categorías fundamentales.....	23
1.7.1.	Redes conceptuales.....	23
1.7.2.	Constelación de ideas.....	24
1.8.	Bases teóricas.....	26
1.8.1.	Fundamentación teórica variable independiente.....	26
1.8.1.1.	Origen.....	26
1.8.1.1.1.	La Pachamanca como técnica milenaria.....	26
1.8.1.2.	Tradicición.....	30
1.8.1.3.	Costumbre.....	31
1.8.1.3.1.	Gastronómica ancestral.....	31
1.8.1.4.	Preparación.....	32
1.8.1.5.	Gastronomía tradicional.....	35
1.8.1.5.1.	Secretos y tradiciones.....	35
1.8.1.6.	Técnicas culinarias.....	37
1.8.1.6.1.	Fogón de leña.....	37
1.8.1.6.2.	La tullpa.....	38
1.8.1.6.3.	Cocido en paila de bronce.....	38
1.8.1.6.4.	Piedra de moler.....	39
1.8.1.7.	Plato típico.....	40
1.8.1.8.	Oferta gastronómica.....	40
1.8.1.8.1.	Características culinarias.....	41
1.8.1.8.11.	Características culinarias artesanales.....	41
1.8.1.8.2.	Utensilios ancestrales.....	42
1.8.2.	Fundamentación teórica variable dependiente.....	44
1.8.2.1.	Diseño interior.....	44
1.8.2.2.	Necesidad.....	46

1.8.2.2.1.	Necesidad turística.	46
1.8.2.2.2.	Necesidad cultural.	47
1.8.2.2.3.	Necesidad de innovación.	47
1.8.2.3.	Espacio arquitectónico.....	49
1.8.2.3.1.	Objetivos del diseño	51
1.8.2.3.2.	Espacio tematizado	55
1.8.2.3.3	Espacios exteriores	55
1.8.2.3.4.	Espacios interiores.....	57
1.8.2.3.5.	Edificaciones	57
1.8.2.4.	Estilo rústico.....	58
1.8.2.5.	Arquitectura vernácula.	58
1.8.2.6.	Cocina Pachamanca.....	60
1.8.2.6.1.	Componentes de la Pachamanca.....	64
1.8.2.7.	Ergonomía y antropometría	65
1.8.2.8.	Materiales	66
1.8.2.8.1.	Mobiliario.....	66
1.8.2.9.	Diseño biofílico	67
1.8.2.10.	Análisis de espacio	68
1.8.2.11.	Diseño de experiencias	73
1.8.2.11.1.	Experiencia académica	74
1.8.2.11.2.	Experiencia de usuario	75
1.8.2.11.3.	Experiencia del diseñador.....	76
1.8.2.12.	Usuario	76
1.9.	Formulación de hipótesis.	77
1.10.	Señalamiento de variables.....	77
1.10.1.	Variable independiente.....	77
1.10.2.	Variable dependiente.....	77

CAPÍTULO II

2. METODOLOGÍA.	78
2.1. Método.....	78
2.1.1. Enfoque de la investigación.....	78
2.1.2. Modalidad básica de la investigación.....	79

2.1.2.1.	Investigación bibliográfica.	79
2.1.2.2.	Investigación de campo.	79
2.1.3.	Nivel o tipo de investigación.	80
2.1.3.1.	Exploratoria.	80
2.1.3.2.	Descriptiva.	80
2.1.3.3.	Explicativa.	81
2.2.	Población y muestra.	81
2.3.	Operacionalización de variables.	82
2.4.	Técnicas de recolección de datos.	86
2.4.1.	Técnicas e instrumentos.	86
2.4.2.	Plan de recolección de datos.	86
2.4.3.	Plan de procesamiento de información.	87
CAPÍTULO III		
3.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.	89
3.1.	Análisis y discusión de resultados.	90
3.1.1.	Entrevistas.	90
3.1.2.	Fichas de observación.	98
3.1.3.	Matriz de triangulación.	101
3.1.4.	Verificación de hipótesis.	106
CAPÍTULO IV		
4.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.	108
4.1.	Conclusiones.	108
4.2.	Recomendaciones.	110
BIBLIOGRAFÍA.		161
ANEXOS.		164

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Variable Independiente: La Pachamanca	82
Tabla 2 Variable Dependiente: Diseño interior.....	84
Tabla 3 Plan de recolección de datos	87
Tabla 4 Entrevista al personal de construcción, turismo, salud, gastronomía.	90
Tabla 5 Entrevista encargado del turismo comunitario de Llangahua.	93
Tabla 6 Pachamanca realizada de manera artesanal.....	98
Tabla 7 Matriz de triangulación.	101

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Árbol de problema	10
Gráfico 2 Redes conceptuales	23
Gráfico 3 Subordinación conceptual variable independiente.....	24
Gráfico 4 Subordinación conceptual variable dependiente.....	24
Gráfico 5 Proyecto de diseño.	54
Gráfico 6 Programa ergonómico	65
Gráfico 7 Modelo de las emociones.....	74
Gráfico 8 Marco de experiencia del producto.....	75

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1 Cavado del hoyo en la tierra.	33
Fotografía 2 Las piedras se calientan sobre el fuego.	33
Fotografía 3 Coloca las piedras en el hoyo.	34
Fotografía 4 Coloca los alimentos sobre las piedras en el hoyo	34
Fotografía 5 Cubrir con hojas y tierra el hoyo.	35
Fotografía 6 Tullpa o fogón de piedra	38
Fotografía 7 Paila de bronce	39
Fotografía 8 Piedra de moler.	39
Fotografía 9 Mate de corteza	42
Fotografía 10 Olla de barro.....	43

RESUMEN EJECUTIVO

En estos días se habla de sustentabilidad como tema de producir sin agotar los recursos ni generar más contaminantes que pueda absorber el entorno, tiene injerencia en el diseño motivado porque las personas hoy se preocupan por su bienestar y el de la tierra, razón ésta que ha optado por buscar procesos ancestrales de la cocina y crear espacios desde una mirada del ambiente biofílico que atiende a factores que determinan la forma. Entonces, es necesario el estudio de la Pachamanca como proceso culinario ancestral fundamentado en el equilibrio entre las personas y la naturaleza a través de expresiones culturales, sociales y alimentarias, en torno, a un diseño experiencial del usuario del culinario ancestral. Vincular la Pachamanca (cocina en tierra) y el diseño de interiores es ofrecer un escenario propicio para el turismo gastronómico en Ambato con criterios del ambiente biofílico, la ergonomía, la tecnificación y la sustentabilidad del ambiente.

Palabras clave: cultura ancestral, Pachamanca, diseño interior, biofílico y experiencias, turismo gastronómico.

ABSTRACT

The research begins by looking for the way to link Interior Design with the ancestral technique named as Pachamama (Pot of soil), studying design in cultural, tourist, social and gastronomic spaces, in a contemporary context, nowadays, due to the reason that people focus on their wellbeing as well as the planet, recovering the Pachamanca ancestral culinary process of cooking in hot stones, from the Andean zone of Ecuador, formerly considered as a ritual of gratitude to the earth in Inca's culture, motivates the designer to analyze the ancestral essence of the technique, representing the respect for the Pachamama in the space, the heritage of our ancestors, setting the interior of constructions using natural resources, proposing the application of the design of experiences and biophilic to a Pachamanca kitchen's space where the user can perceive a balance with the nature conducive setting to promote the tourism in Ambato city, yearning to innovate in contrast to the ancient in a current environment.

Key words: ancestral culture, Pachamanca, interior design, biophilic and experiences, gastronomic tourism.

INTRODUCCIÓN

En el trabajo de investigación titulado: “La técnica ancestral Pachamanca como recurso en el diseño interior”, se consideró estudiar y redefinir de manera clara las tradiciones ancestrales de la cocina con el fin de proponer un diseño interior que permita satisfacer sus procesos y mejorar la calidad de cocción.

En los actuales momentos el cantón Ambato no cuenta con escenarios diferentes para el consumo de alimentos, donde se experimente y se vivencie de manera directa el proceso de preparación de los alimentos que van a ser consumidos como tampoco cuenta con espacios con un ambiente natural donde prime el confort y el enriquecimiento cultural y artístico de nuestro pueblo aborígen. Se recopiló información sobre la cocina ancestral y muy en especial sobre la Pachamanca, determinando las falencias con las que contaba la Pachamanca original, esto permitió visionar nuevos enfoques y diferenciar la verdadera necesidad del turismo culinario. El presente trabajo obedece a la siguiente estructura:

En el **Capítulo I Marco teórico**, donde se ha planteado el tema junto con el problema de investigación, se analiza la problemática principal del tema y de esta manera recopilar datos que se requiere para su comprensión y planteamiento del problema, mediante el análisis de contexto se logró plantear los objetivos que son la parte principal de la investigación, todo esto con el cumplimiento de las normativas y fundamentos axiológico, filosóficos, ontológicos y legales. Lo que permitió llegar a la categorización fundamental y estructurar el marco conceptual.

En el **Capítulo II Marco Metodológico**, se establecen los métodos, técnicas e instrumentos de investigación, los cuales nos permitirá ser el anclaje de la investigación: Modalidad básica de la investigación, que centrará su atención en la investigación

bibliográfica donde se obtiene información detallada y de fuentes seguras y la investigación de campo que nos permite ubicarnos en los lugares de Ambato donde se practica la Pachamanca. En lo que refiere al nivel o tipo de investigación se trabaja bajo la exploración, descripción y explicación; dentro de la población y muestra se determina el criterio del investigador; la Operacionalización de las variables permite exponer los datos que se desea obtener, plan de recolección de información, plan de procesamiento de la información.

En el **Capítulo III Análisis e Interpretación de Resultados** de acuerdo a las entrevistas realizadas a expertos en la técnica ancestral culinaria la Pachamanca y diseñadores de interiores. Fichas de análisis de casos, fichas de observación, Análisis de resultados e interpretación de datos mediante una triangulación y discusión.

En el **Capítulo IV, Conclusiones y Recomendaciones** a las que se llegó luego del proceso de investigación.

En el **Capítulo V**, Se presenta como **Propuesta** la solución al problema: Datos informativos, culturales y sociales, antecedentes de la propuesta, justificación, objetivos fundamentación, consideraciones básicas para la propuesta, metodología, plan de acción, ideas, cuadro de programación, planos, Renders, ciclo de vida de la obra y evaluación.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Tema.

La Técnica Ancestral Pachamanca como recurso en el Diseño Interior.

1.2. Planteamiento del problema.

El presente trabajo se enfoca en conocer la técnica ancestral Pachamanca como el proceso alimentario natural y específicamente el ritual unificador entre el hombre y el entorno natural, representado principalmente por la madre tierra, Pachamama, pero también con la participación de otros elementos, como el sol, la lluvia, las montañas y el viento los que a la vez intervienen en las labores agrícolas que permiten a la población indígena proveer y abastecerse de alimentos.

Esta celebración comienza en la época de cosecha utilizando en la comida tradicional los productos agrícolas generados por la tierra, su cocción se efectúa hasta hoy en día bajo tierra como es el caso de Perú, Bolivia y México donde aún se guarda la cultura milenaria de la zona andina y en tradicionales fogones, así tenemos en comunidades pequeñas de la serranía ecuatoriana, por otro lado, pocos son los lugares que utilizan el proceso original de preparar los alimentos cocinados con piedras calientes.

Todos estos aspectos de la investigación se relacionan en agradecimiento del hombre a la tierra, recreando de esta manera un ciclo recíproco de ofrendas y trabajo mutuo. Proceso, que desgraciadamente en las grandes ciudades de hoy poco se conoce, es por eso que la investigación se relaciona directamente para rescatar esta riqueza cultural de nuestros pueblos indígenas y fortalecer la tradición y hacer revivir costumbres ancestrales.

Es importante que por medio de un espacio apto se puede realizar una actividad cultural tradicional, seleccionando este tema de investigación por que el propósito fundamental es el de conocer nuestra cultura originaria que va desapareciendo, o se quedan en sus lugares de origen y pasan desapercibidos. Todo este cúmulo de experiencias, vivencias y realidades que existen en nuestra gente, tiene una significativa importancia porque se aprovechan directamente los productos agrícolas frescos y naturales, de una alimentación sana provechosa y muy nutritiva.

Como emprendedor en este proyecto la aspiración es que se multiplique y se difunda la práctica de la técnica ancestral Pachamanca en un espacio organizado y planificado como una cultura de cocción de alimentos manteniendo la esencia de lo ancestral, mediante la aplicación de las bondades de la Pachamanca que en palabras de Valderrama León, 2015 “es el proceso de preparar los alimentos usando las piedras calientes, mientras estas se encuentran en contacto con el fuego, traducido del quechua se diría como olla cavada en la tierra”

Esto quiere decir que si procedemos a preparar los alimentos con este proceso se consigue mantener las propiedades nutritivas naturales de los productos, permitiendo conservar la salud y alargar nuestras vidas, es así que Castillo Posadas, 2014 afirma:

Al parecer, los andes fueron uno de los espacios donde esta práctica se realizó desde hace mucho tiempo, como se deduce de los rastros encontrados gracias a las investigaciones históricas y arqueológicas. Uno de estos primeros restos se encontró en la bahía de Ancón. (p.255)

Por medio de investigaciones arqueológicas nos ha permitido llegar a comprender que gran cantidad de pueblos andinos han practicado por mucho tiempo la Pachamanca como uno de los recursos principales para la preparación de alimentos.

La importancia del proyecto es lograr tener seguidores y así difundir esta cultura alimentaria mediante un espacio adecuado y con personas preparadas en el proceso. Además de fomentar como una práctica alimenticia cotidiana, la intención es generar empleo, dar a conocer el proceso que los moradores del sector andino, que mediante la práctica ancestral construyan espacios como lugares turísticos que llamen la atención al turista alimentario nacional e internacional.

La factibilidad del proyecto radica en disponer el diseño de espacios arquitectónicos para degustar alimentos preparados de una manera no habitual, prefiriendo procesos de cocción que conserven totalmente las características nutritivas de la comida, sin necesidad de aditamentos, aceites o grasas que afectan a la salud. Lo que significa vivificar la práctica de la Pachamanca mediante un espacio a emular el proceso de la preparación de alimentos que permite la conservación de nutrientes, sirviendo como una representación de la unificación de las costumbres ancestrales con la técnica actual y ampliar los espacios con la tecnología gastronómica.

En el entorno urbano de las grandes ciudades en el Ecuador no es muy común vivir la experiencia de una técnica milenaria que nuestros ancestros la han sabido guardar, por medio del diseño interior plantear un espacio biofílico para participar en la práctica de la Pachamanca y representar en el espacio el ritual de agradecimiento a la tierra.

1.2.1. Contextualización.

Macro

La Pachamanca (olla de tierra) es un proceso de cocción milenario, su origen se remonta a los Incas quienes honraban la fertilidad de la tierra consumiendo lo que cocinaban en un hoyo de tierra. Se podría decir entonces que la Pachamanca nace en la antigüedad como un ritual de agradecimiento a la tierra y a los productos que se cosechaban en la zona andina, con este proceso se rendía culto a los dioses de nuestros ancestros. (Zapata, 2017)

La Pachamanca plato representativo de la cocina inca, en la actualidad se encuentra en la mayor parte del territorio andino de Perú y en escasos lugares del Ecuador y se presenta con variaciones que se han realizado a través del tiempo.

En el año 2003 el Ministerio de Cultura del Perú declara la Pachamanca como patrimonio cultural de la nación en reconocimiento a una costumbre milenaria y fiel testimonio de la creación y sabiduría de los antepasados, en el año 2015 el Ministerio de Agricultura del Perú considero la Pachamanca como un plato significativo de la cultura campesina y que fomenta la gastronomía de los Andes.

Para la preparación de la Pachamanca seguimos los siguientes pasos primero se cava el hoyo en la tierra, en un fogón de leña se calientan las piedras para la cocción de los alimentos, luego de colocar las piedras en el hoyo se colocan encima los diferentes tipos de carnes, aderezos y especias. También se incluye productos de la zona como papas, choclo, habas, etc. Para finalizar se debe cubrir con otra capa de piedras calientes y con hojas de choclo y plátano, y todo revestido con tierra. El tiempo estimado de cocción es

de una a dos horas y cuando esté listo se desentierra los alimentos y están preparados para servirse. (Perú, 2020)

Meso

En el Ecuador la Pachamanca es una costumbre poco común se la práctica en determinados lugares de la zona andina como, en Ibarra en Pondo Wasi, localizada en la Magdalena, en la parroquia de Angochagua, cuya realización tiene por objetivo mantener la técnica de cocina ancestral Pachamanca. (Editor, 2018)

En Cayambe, cerca de Quito en la población de los kayambi, son el pueblo que cocina bajo tierra. En el cantón de sigsig, a una hora de Cuenca en las ruinas de chobshi se realizan eventos culturales, como las limpias, danzas y técnicas de cocción como la Pachamanca.

El 21 de diciembre los indígenas de la serranía ecuatoriana celebran el Kapak Raymi o solsticio de invierno, que consiste en agradecer al sol por un nuevo periodo de siembra, y representa la unión de la naturaleza, el ser humano y los dioses, en esta celebración se prepara la Pachamanca.

Micro

En la provincia de Tungurahua en el sector de Tomabela la comunidad indígena de Llangahua dentro del turismo comunitario tienen como patrimonio tangible la Pachamanca, actualmente forma parte de la identidad de esta zona y se emplea como atracción turística, esta práctica se realiza con los productos propios del lugar. También encontramos otros servicios como hospedaje, caminatas por las montañas y lagunas, etc.

Cabe recalcar que en las ciudades se ha dado cabida a la proliferación de comida rápida, y la Pachamanca en Tungurahua se ha ido perdiendo, todo esto se origina por la

creencia popular de que todo lo que se toma de otros países es mejor, generando olvido y abandono de aspectos valiosos como la cocina ancestral y muy en especial la Pachamanca como identidad gastronómica cultural y sobre todo de gran valor nutricional. (Castillo, Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación, 2014)

Se debe considerar los análisis de las bondades y valores nutricionales que genera la comida ancestral, así como aprovechar en toda su capacidad los procesos de cocción y el mantenimiento de las propiedades nutritivas de los productos al ser preparados con técnicas ancestrales que no hacen otra cosa que brindar salud y alimento natural a nuestro organismo favoreciendo a la salud y estilo de vida.

En tal virtud se alcanzará una alimentación renovadora y atractiva para el consumidor, esto emulando a países como Perú, México quienes rescataron, tecnificaron y perfeccionaron su gastronomía para alcanzar gran atractivo a nivel mundial y en el caso de México fue declarada la gastronomía patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO en 2010 (Fernández, 2016)

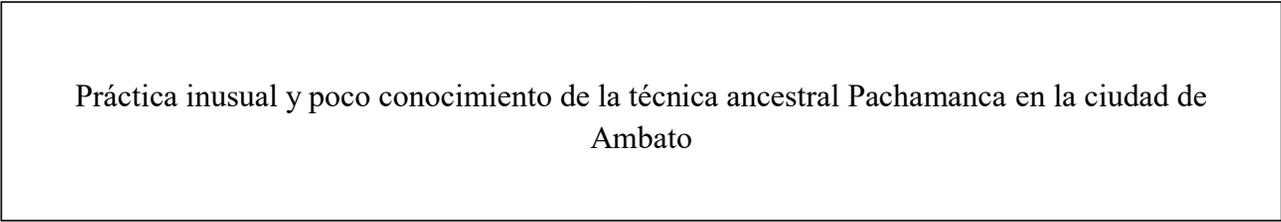
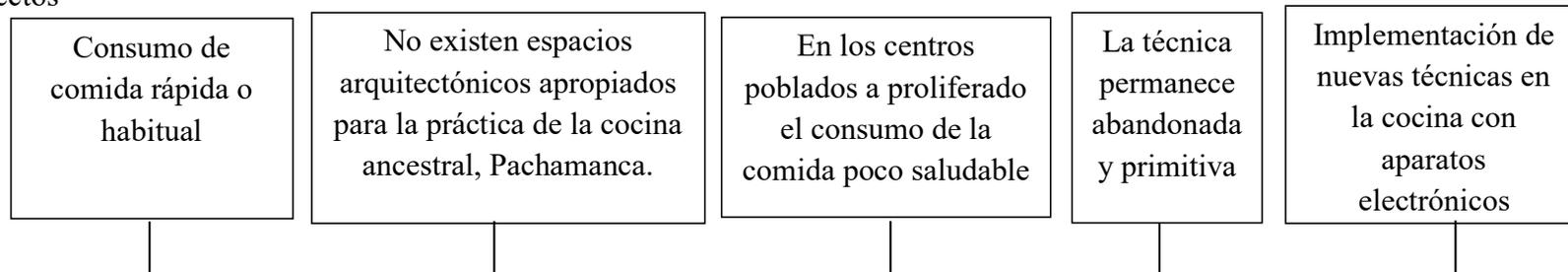
Con lo antes expuesto, se puede afirmar que la alimentación en nuestra ciudad se ha ido centrando más en el consumo de alimentos saturados de especias que dan sabor pero causan enfermedades gastrointestinales, de acuerdo a datos proporcionados por el Centro de Investigación en Salud Pública y Epidemiología Clínica (Cispec) de la Universidad Tecnológica Equinoccial entre los años 2004-2016 la mortalidad por cáncer gástrico tiene mayor locación en las provincias de la Sierra y el INEC lo ubica a la provincia de Tungurahua en el sexto lugar en el año 2000 por lo tanto, se debe contribuir para modificar el régimen alimentario facilitando comidas que contengan nutrientes y vitaminas enteramente naturales y que ayuden al fortalecimiento del cuerpo humano y al mismo

tiempo generar turismo como un hecho social, humano, económico y cultural alcanzando un estilo de vida sustentablemente ecológico y gastronómico.

Cabe recalcar que en la ciudad de Ambato no se han encontrado espacios arquitectónicos que hagan referencia a la práctica de la Pachamanca la cual aporta en los ámbitos de salud y turismo.

1.2.2. Árbol del problema.

Efectos



Causas

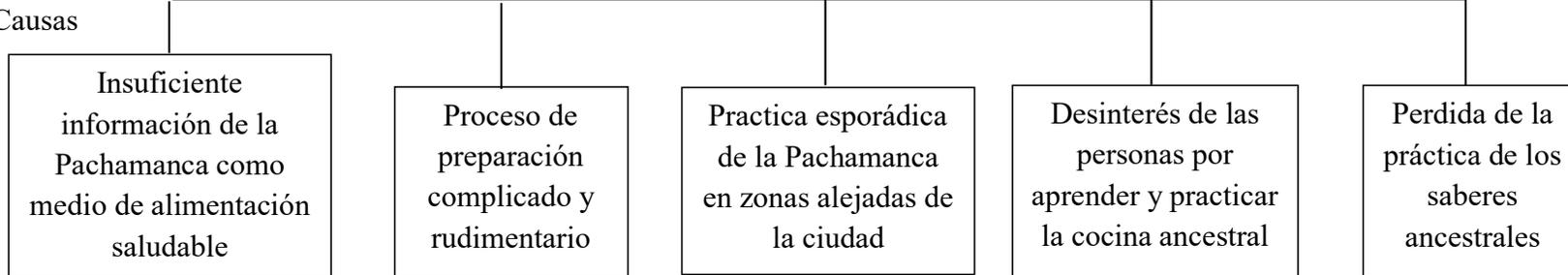


Gráfico 1 Árbol de problema

1.2.2.1. Análisis crítico.

En la actualidad se han encontrado espacios de alimentación que únicamente llenan el estómago pero no alimenta por su característica de ser lugares que generen ingresos económicos al costo de no otorgar salud, esto se debe a la desmotivación y olvido de las autoridades en la generación de nuevas ideas a nivel alimentario y conservación de la gastronomía ancestral, la Pachamanca es un plato típico de la gastronomía de los Andes, su cocción, se realiza al calor de piedras calentadas de la quema de leños, principalmente carnes como: res, cerdo, pollo, cuy los que fueron aderezados con ingredientes: chincho, huacatay, ají y otras especies, acompañados de hortalizas: papas, mellocos, habas, choclos, más que una comida es un rito de las comunidades de los Andes.

En la actualidad existe insuficiente información acerca de la aplicación del arte de la tierra en el diseño de la Pachamanca como herramienta para la cocción de alimentos puros y enteramente a lo natural por lo tanto nos ha permitido la tecnificación de esta técnica tomando en cuenta medidas de higiene y asepsia.

Así mismo, otra de las causas es la escasa atención en la Pachamanca como proceso de cocción de alimentos que permitan respetar la naturaleza y su entorno debido al interés de la gente por crear espacios turísticos artificiales, como consecuencia existe una insuficiente consideración del ciclo de vida de los saberes ancestrales, dejándolos como elementos sin valor lo que no permite alcanzar un espacio preponderante en el estilo alimentario de la población ambateña.

Por otra parte, el ignorar la potencialidad que tienen los espacios turísticos para generar experiencias gratificantes en la práctica de la técnica ancestral Pachamanca como renovar el diseño del espacio y exhibir la preparación de los alimentos saludables, ha

ocasionado una escasa exploración y explotación de lo ancestral como mejora de vida y generación de vivencias, experiencias en la realización de proyectos de alimentación.

1.2.2.2. Pronóstico.

De continuar con la misma estructura y elaboración del hoyo de la Pachamanca en la tierra sin tomar las medidas higiénicas necesarias, se mantendrá una limitada aceptación del usuario por su dificultad de preparación y poco interés en los comensales, por lo que es necesario que se realice un cambio del espacio cocina Pachamanca donde la preparación no permitirá que la tierra se mezcle con los productos y hacer de este proceso de cocción una transformación tecnificada para facilitar su elaboración tomando en cuenta la manipulación de las piedras que ayudarán en la cocción de los alimentos dentro del hoyo y de la cubierta con tierra para evitar la contaminación de los alimentos, esta construcción se realizará en el sector urbano de la ciudad para conseguir que la población conozca de las bondades de la Pachamanca y de esta manera permita rescatar y valorar la excelencia de los saberes gastronómicos ancestrales al tiempo que se podrá implementar los espacios necesarios para desarrollar, perfeccionar y simplificar la forma de cocción de la Pachamanca como un estilo alimenticio de la gente ambateña.

1.2.3. Formulación del problema.

La práctica inusual y poco conocimiento de la técnica ancestral Pachamanca en la ciudad de Ambato enfoca en la recuperación del proceso de cocción Pachamanca como una experiencia turística-cultural por medio del diseño de espacios arquitectónicos.

1.2.4. Preguntas directrices.

¿Cuáles son los argumentos teóricos y empíricos de la técnica culinaria Pachamanca?

¿Qué aspectos biofilicos se pueden considerar para representar en el espacio la conexión espiritual de agradecimiento a la tierra de la Pachamanca?

¿Cómo se puede aplicar los criterios de relación entre la Pachamanca y el diseño interior para fomentar una experiencia agradable en la práctica de la técnica?

1.2.5. Delimitación del objeto de la investigación.

Área: Arquitectura Interior, Diseño Industria y Construcción

Sub área: Diseño Interior, Diseño de Experiencias

Sector: Arquitectura Interior

Línea de investigación: Arquitectura, Diseño Interior

Período: abril 2020 – agosto 2020

Unidad de observación: Técnica ancestral Pachamanca y diseño interior.

1.3. Justificación.

La alimentación de los pueblos forma parte de uno de los principios básicos sobre los cuales se sustenta la constitución de la República por lo que es de responsabilidad del estado velar por la buena alimentación de su gente. Es imperativo el rescate de la Pachamanca, pues siendo uno de los valores ancestrales de nuestro pueblo quechua y por sus propiedades nutricionales contenida en cada uno de los alimentos para tener una vida y cuerpo saludable, sería apetecida por su preparación poco conocida por la gente citadina que mantiene un régimen alimenticio desordenado y por otro lado se activaría el turismo gastronómico que aportaría beneficios a la economía del sector. Se buscará el apoyo y comprometimiento de los Ministerios de Salud y Turismo para hacer de esta técnica ancestral un modelo de alimentación sostenible y buscar se declare como patrimonio alimentario del país.

Las culturas ancestrales en su tiempo tenían como propósito fundamental el satisfacer las necesidades de vida, en los días presentes esas necesidades se han transformado en expectativa de vida y el bienestar de una sociedad acelerada a quien le falta tiempo para el cumplimiento de sus necesidades elementales tales como una buena alimentación, llegando de esta manera así al consumo de comida rápida. Entonces es necesidad recalcar la innovación del espacio para el resurgimiento de la Pachamanca como una práctica habitual en su régimen alimenticio. Entendiendo que la alimentación saludable es la ingesta de alimentos que brinden los nutrientes necesarios para lograr mantenerse sano, sentirse bien y disponer de energía. Estos nutrientes incluyen las proteínas, los carbohidratos, grasas, agua, vitaminas y los minerales que guardan los alimentos al ser preparados de manera natural como lo hace la Pachamanca.

La factibilidad para el desarrollo de esta investigación se establece en cuanto a la ciudad de Ambato por su naturaleza comercial, concurren gran cantidad de personas para realizar comercio y turismo, es precisamente esta la razón para diseñar dentro de un lugar turismo gastronómico, pues, existen espacios físicos adecuados en el sector urbano aprovechando la expansión y descentralización de la ciudad como también se cuenta con los recursos económicos y el conocimiento necesario sobre la Pachamanca como proceso de cocción de alimentos de nuestros pueblos ancestrales.

Es importante recrear y conocer la importancia de los saberes ancestrales de nuestra cultura, y con mucha más razón la tecnificación de la Pachamanca pues una actividad culinaria tan interesante y sustanciosa que se está olvidando y dejando de practicarla, se entiende que por medio del diseño de espacios arquitectónicos cuya finalidad es la de satisfacer las necesidades en los espacios utilizados por el hombre, en este caso se requiere

adecuar un lugar para la correcta funcionalidad y prospección de la Pachamanca, y lograr que ésta se propague y alcance niveles capaces de llegar a ser declarada como patrimonio alimentario de nuestro país.

Este espacio será utilizado como un lugar de recreación donde se puede festejar cualquier tipo de evento y su menú se base en la preparación de la Pachamanca como plato típico al tiempo que se aplicará diseño biofilico para exponer el conocimiento ancestral como el agradecimiento a la tierra por su fecundidad y entrega de productos que será parte de la celebración, constituyéndose de esta manera una nueva y saludable circunstancia de reunir a un grupo de personas en un agasajo acompañados de la presentación de eventos culturales mientras se preparan los alimentos a la vista de todas las personas logrando de esta manera una experiencia diferente a la hora de alimentarse.

Las cocinas de la actualidad vienen dotadas de mucha tecnología lo que evidentemente da comodidad a las personas pero nos obliga a abandonar las costumbres de nuestro pueblo y junto con ello el consumo de alimentos preparados con la saturación de grasas como es el caso de papas fritas, hamburguesas entre otras, esto contrasta con la cocina ancestral que busca la preparación con productos enteramente naturales sin la presencia de productos químicamente preparados, este antecedente me permite presentar la planeación de una cocina y comedor donde se pone en práctica la Pachamanca por medio de un espacio biofilico de turismo y alimentación saludable.

1.4. Objetivos.

1.4.1. Objetivo general.

Recuperar la técnica ancestral Pachamanca como un recurso en el diseño interior

1.4.2. Objetivos específicos.

- Investigar las cualidades particulares y espirituales de la técnica ancestral Pachamanca en la actualidad
- Considerar el diseño biofílico y de experiencias para enmarcar la técnica Pachamanca en el espacio interior arquitectónico
- Proponer un diseño actual y tecnificado para la práctica de la técnica Pachamanca en la ciudad de Ambato

1.5. Antecedentes de la investigación.

Esta investigación presenta un análisis general del estado del arte sobre los estudios realizados, en el contexto internacional y nacional (Ecuador), acerca de la planeación de una cocina-comedor para fortalecer el uso de la técnica Pachamanca y la cocción de alimentos, con la utilización de materiales contemporáneos para renovar y dar a conocer a los turistas de la cultura y los saberes ancestral de la zona andina.

Por cuanto revisado los archivos de las bibliotecas de la ciudad de Ambato no se ha encontrado un trabajo investigativo similar al que estoy realizando, pero si algunos temas como “Diseño de estrategias para la utilización de la cocina tradicional como elemento de atractividad turística en la parroquia de Puéllaro, cantón quito, provincia de pichincha” (Lotty Margarita Lizarzaburo Chavez 2016).

Para dar seguimiento a la elaboración del proyecto se parte del levantamiento bibliográfico de aquellos proyectos trabajados a nivel nacional y que tengan relación con las variables de la presente investigación. Los trabajos que se han analizado tienen que ver con la técnica ancestral de la Pachamanca como práctica de cocción de la gastronomía de los pueblos indígenas y el diseño interior para fortalecer, tecnificar los espacios de

preparación de los alimentos, así como también enfocadas hacia el desarrollo de un turismo sostenible como fuente de inspiración para llevar a cabo un plan.

En la tesis de pregrado de título “Análisis Gastronómico de la “Pachamanca” elaborada en la Parroquia Rural San Antonio, Cantón Ibarra, Provincia De Imbabura” de la Universidad de Guayaquil, Solís & Chiipe 2018 plantea que la técnica ancestral tiene como característica fundamental el agradecimiento a la pacha mama (madre tierra) por la generosidad de entregarnos esa gran variedad de alimentos al tiempo que reúne a las familias, comunidad, amigos para el compartir el alimento y que se práctica de gran manera en la serranía ecuatoriana. Los alimentos se preparan luego de haber realizado una limpieza espiritual mediante el acto desahumar para introducir en el hoyo preparado para la cocción de los alimentos, todo esto con el propósito de rescatar las costumbres ancestrales de nuestros pueblos y así mismo tener una alimentación más saludable. (pag. 15 – 16)

También se ha trabajado con este tema en la Universidad Nacional del Altiplano en el Perú con la tesis “Determinación del grado de aceptabilidad de conservas de carne de cuy (*cavia porcellus*) en presentaciones de salsa a la boloñesa, tomate y Pachamanca en la ciudad de puno” donde se expresa que el mantenimiento del cuy luego de su cocción con la técnica de la Pachamanca tiene mejor aceptación sensorialmente pues tiene un mejor color, sabor y apariencia dentro del rango de Friedman lo que resulta más aceptable. Ayuda a mantener la humedad en un 63,43% proteínas 16,38%, grasas 22,12% lo que indica que es un producto altamente nutritivo y apto para el consumo humano.

Por otro lado, se encontraron temas relacionados con la investigación como el tema de diseño interior: “Diseño de interiores con identidad como estrategia de regeneración de

turismo sostenible” presentado por Lima, Ariana (2019). De la Universidad Técnica de Ambato quien expone la búsqueda de la productividad de la tierra que representa la mayor ocupación de los moradores e ingresos económicos. Cuya morfología es la conexión de Misquillí y la Pachamama.

Detallaremos también el trabajo realizado por la estudiante Jurado Irene (2019) de la Universidad Técnica de Ambato en su tema “El Arte de la tierra y su relación con el diseño de espacios temporales turísticos”. Expresa la relación de la tierra con el diseño de los espacios temporales para el turismo, lo cual debe ser evitado por la carencia de respeto ideológico a la naturaleza a su entorno social y cultural que en los últimos tiempos se está generando, es allí donde cobra vital importancia el diseño biofílico en cuanto a la innovación de los espacios, estos espacios deben ser diseñados con el propósito de no afectar la naturaleza la identidad y facilitar vivencias y experiencias que perduren en su memoria.

1.6. Fundamentación.

1.6.1. Fundamentación legal.

La Constitución de la República

Capítulo segundo, Derechos del buen vivir

En la Constitución de la República del 2008, en su sección primera, sección de agua y alimentación, **Art. 13.-** Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

En la Constitución de la República del 2008, en su sección quinta del Título II, **Art. 26.-** manifiesta expresamente: La educación es un derecho de las personas a lo largo de su vida y un deber ineludible e inexcusable del Estado. Constituye un área prioritaria de la política pública y de la inversión estatal, garantía de la igualdad e inclusión social y condición indispensable para el buen vivir.

Sección séptima, Salud

Art. 32.- La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir.

El Estado garantizará este derecho mediante políticas económicas, sociales, culturales, educativas y ambientales; y el acceso permanente, oportuno y sin exclusión a programas, acciones y servicios de promoción y atención integral de salud, salud sexual y salud reproductiva. La prestación de los servicios de salud se regirá por los principios de equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, eficacia, precaución y bioética, con enfoque de género y generacional.

Capítulo sexto, Derechos de libertad

Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas:

2. El derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios.

El **Art. 350** de la Constitución Pública del Estado Señala:

El Sistema de Educación Superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista. La investigación científica y tecnológica, la innovación promoción, desarrollo y difusión d los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país en relación con los objetivos del régimen de desarrollo.

En el Plan Nacional de desarrollo plantea en su objetivo 2, el afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas. Por la naturaleza de nuestro país en cuanto a lo pluricultural y multicultural, adquiere importancia el buscar el rescate y recuperación de la cultura de las comunidades del entorno. Atendiendo la diversidad y en busca del bien común pues la formación de la comunidad y la preparación de los alimentos en su diversidad como una oportunidad para el cumplimiento de los objetivos comunes a partir de una relación saludable, franca, abierta y responsable. Así se lo expresa en la política 2.2 “Promover el rescate, reconocimiento, investigación y protección del patrimonio cultural, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales”. (SEMPLADES, 2017)

Así también, se encuentra el Código Orgánico de la Organización Territorial Autonomía Descentralización en el capítulo 4 del ejercicio de las competencias 19 constitucionales. En el artículo 144 redacta que se debe preservar, mantener y difundir el patrimonio cultural, los GAD's tienen la autorización del uso social y productivo de los recursos culturales de su territorio, siempre que se promueva preservar, mantener y difundir el patrimonio cultural.

1.6.2. Fundamentación axiológica.

En cuanto a la axiología del trabajo persigue llegar con una manera diferente de exponer la Pachamanca y encontrar el espacio ideal en el cual se pueda desarrollar la práctica de la técnica, intentando innovar y tecnificar los espacios de la cocina Pachamanca, ya que al momento mantiene complicado los rasgos originarios de construcción y funcionalidad, estos deben alcanzar otro nivel y garantizar aspectos sanitarios y confort, se ha indagado, participado, vivenciado con ésta, entonces se pretende alcanzar el mayor impacto dentro de la sociedad mediante el aprovechamiento de los recursos del entorno y que están a nuestro alcance sin que esto altere el medio natural, al tiempo que pretende provocar en el ciudadano sensibilidad al momento de seleccionar el tipo de alimento a consumir.

1.6.3. Fundamentación ontológica.

La Pachamanca es una actividad culinaria ancestral que se mantiene como herencia gastronómica cultural de nuestros antepasados, Pachamanca cuyo significado del quechua “olla de tierra” es una demostración del profundo respeto que tenían las culturas prehispánicas a la Pachamama, consistían en enterrar los alimentos que se predisponían a consumirlos para que se cocinarán con el calor de las rocas y se condimentarán con las propiedades de las hierbas.

Como resultado de este proceso se obtiene una combinación de sabores donde los alimentos, carnes desprenden aromas macerados de las hierbas y la cantidad de tubérculos de la serranía enriquecen esa composición con colores y texturas agradables al paladar.

1.6.4. Fundamentación filosófica.

Para su desarrollo la presente investigación tendrá su base en el paradigma crítico propositivo por su naturaleza que busca ubicarnos en su realidad, entender las causas que ocasionan el problema y como se debe realizar las posibles soluciones, acompañados de un análisis comparativo donde emerjan principios, conceptos que hagan uso del diseño interior para la práctica de la técnica Pachamanca que resultará de la manifestación artística para los procesos adecuados de la misma y su interacción con él usuario y cliente.

El proyecto se sustenta en las circunstancias de la historia, de aspectos psicológicos alimentarios y el desarrollo social que han formado parte de la identidad del pueblo andino en su particular manera de preparar alimentos que mantengan sus propiedades nutricionales, estas al relacionarse se convierten en conocimientos y principios que sustentan la propuesta.

1.7. Categorías fundamentales.

1.7.1. Redes conceptuales.

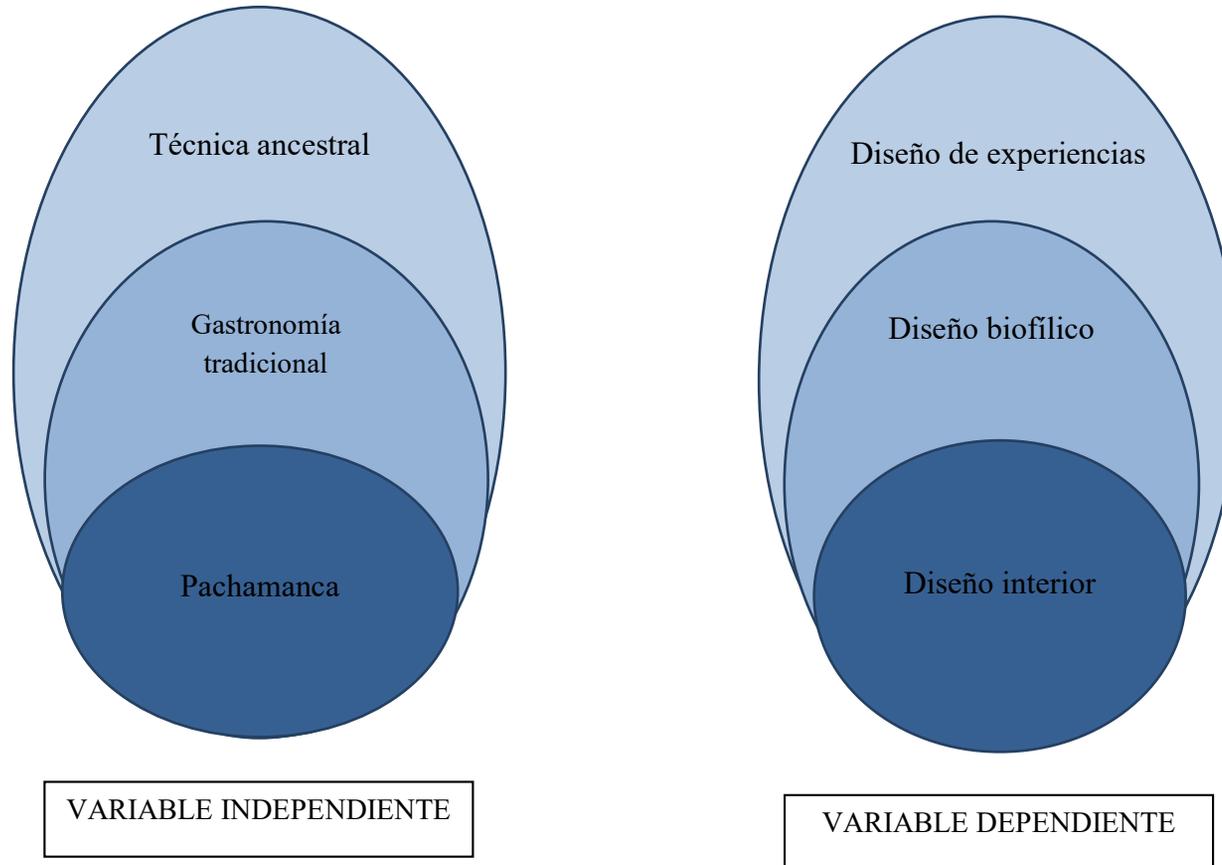


Gráfico 2 Redes conceptuales

1.7.2. Constelación de ideas.

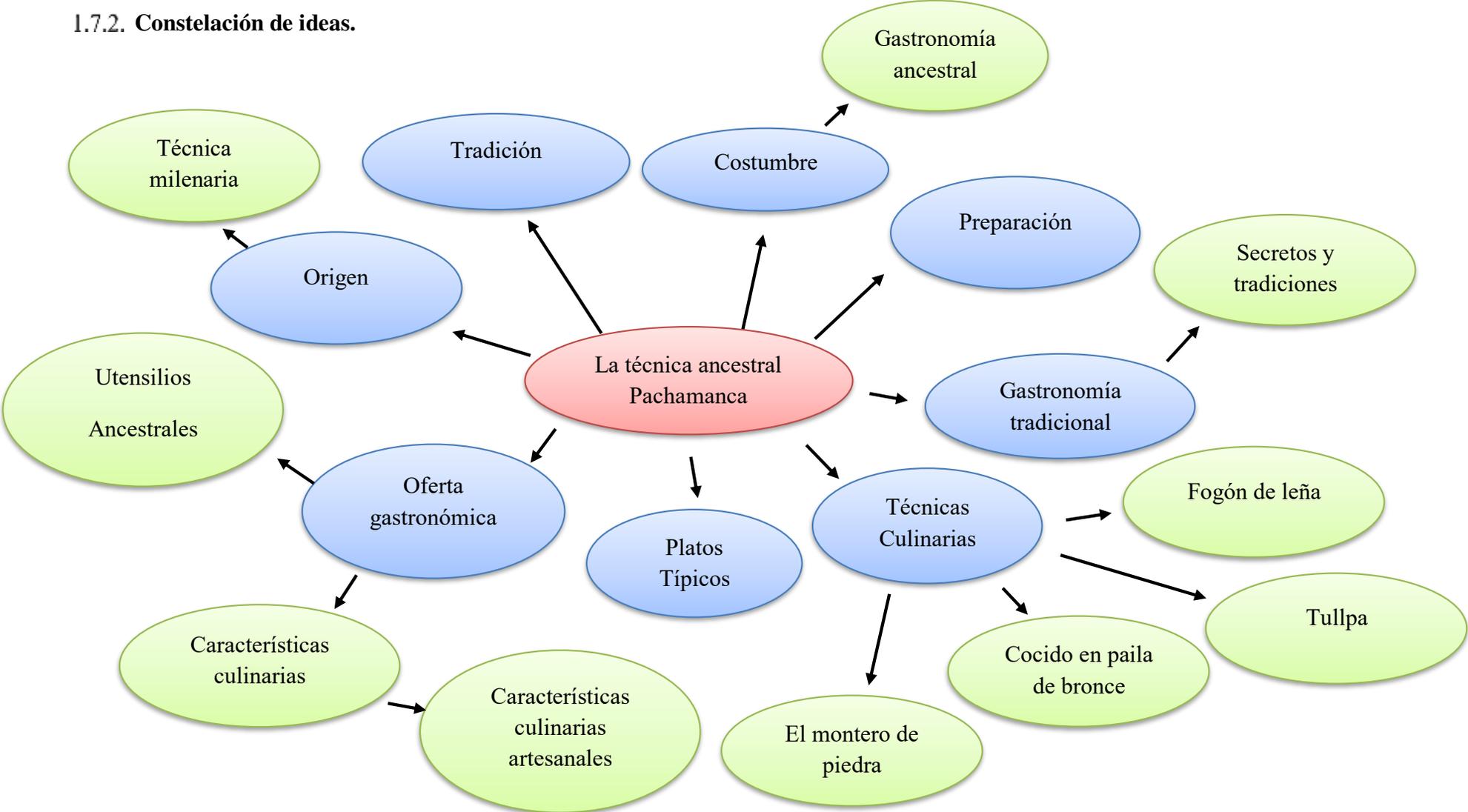


Gráfico 3 Subordinación conceptual variable independiente

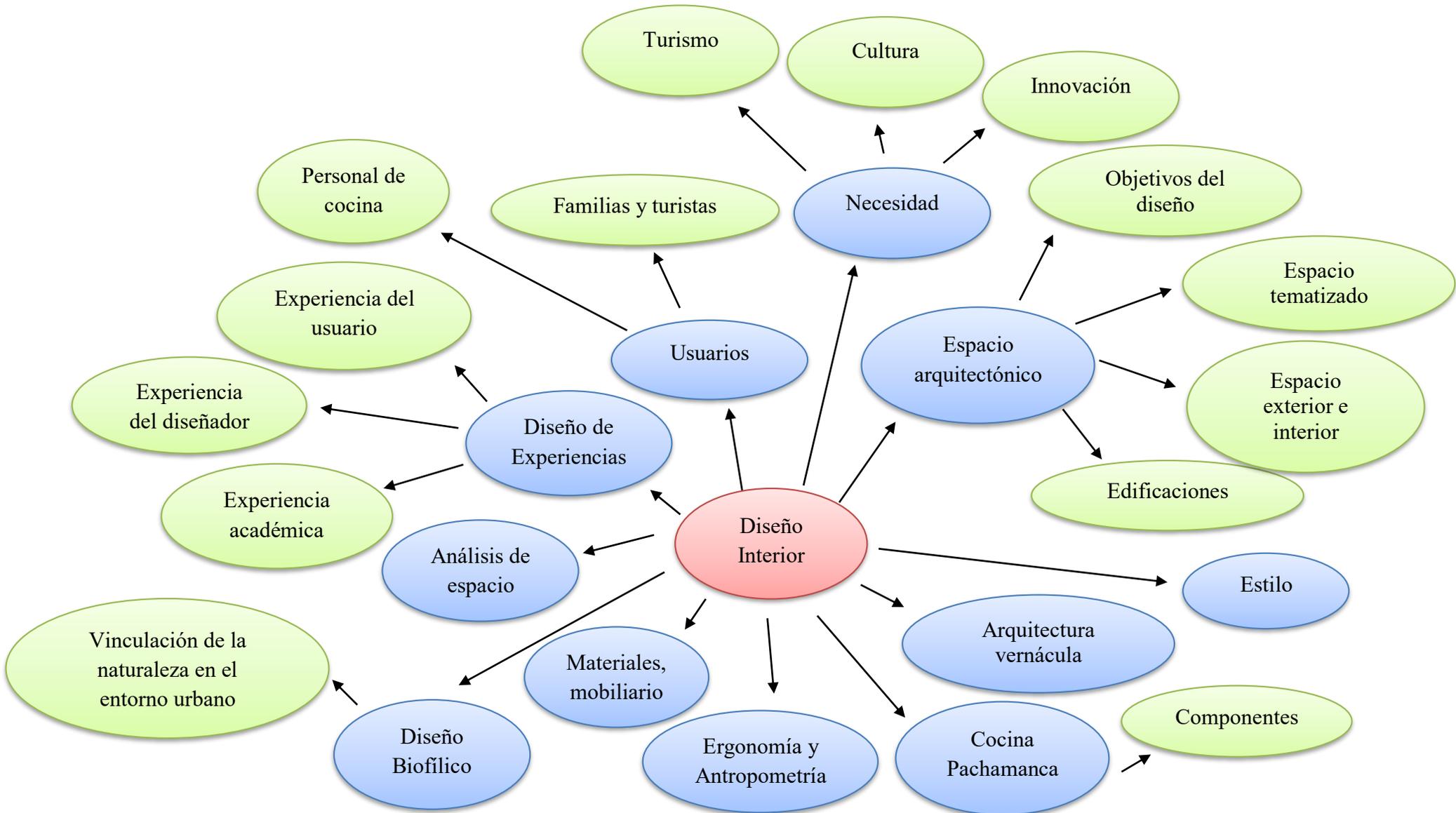


Gráfico 4 Subordinación conceptual variable dependiente

1.8. Bases teóricas.

1.8.1. Fundamentación teórica variable independiente

1.8.1.1. Origen.

Es una manera muy particular de preparación de los productos que tiene su origen aproximadamente hace 1.500 años que proviene de la Huatia, un plato que fue preparado por los Incas en un horno de piedras. La Pachamanca nace precisamente como un ritual de agradecimiento y gratitud del hombre de los Andes a la tierra por la bondad de sus cosechas otorgadas, en tal virtud la Pachamanca es un tipo celebración para rendir culto a la divinidad luego de recibir una buena cosecha.

Sus inicios históricamente se ubican en la cultura Wari, por los años 500 y el 1,100 D.C., que posteriormente adoptaron los Incas a partir del siglo XIII. Pues éstos rendían homenaje a la fertilidad de la tierra y la manera más adecuada era precisamente consumir el producto que dio la tierra preparada y cocida dentro de ella. Este proceso se lo realizaba dentro de ritos y celebraciones de la comunidad.

La Pachamanca ha ido evolucionando hasta nuestros tiempos y su consumo se lo realiza hasta hoy principalmente en el territorio de México, Perú y en ciertos poblados de nuestra provincia como es el caso de Llangahua. Este plato forma parte de la herencia cultural gastronómica ancestral, siendo la más representativa de la cocina del periodo incaico y perdura hasta nuestros días. (Gastronomía ancestral y milenaria Pachamanca peruana, 2019)

1.8.1.1.1. La Pachamanca como técnica milenaria.

Durante el incaico se empleaban técnicas de cocción para los alimentos utilizando las piedras calientes, ya sea en contacto directo, dicha técnica era denominada Pachamanca

(olla enterrada) donde los alimentos sólidos, como verduras, carnes, vegetales, entre otros., se cocinaban por medio del calor que ejercían estas piedras volcánicas; se empieza a cavar un hoyo y se debe introducir las piedras y sobre ellas se colocan los alimentos por capas, ubicando los más difíciles de cocer abajo y los más rápidos en la parte de arriba y se los cubre con tierra (Valderrama & Gutarra, 2001, pág. 41).

En el imperio de los incas para el proceso de la cocción de los alimentos se hacía uso de técnicas de diversas formas se empleaba por ejemplo piedras calientes que guardaban contacto directo con el producto, dicha técnica era denominada Pachamanca (olla enterrada) aquí los alimentos sólidos, tales como verduras, carnes, vegetales, se cocían a base del calor de las piedras, para ello se iniciaba cavando un hoyo en este se colocaba las piedras calientes y sobre ellas se colocaban los alimentos unos sobre otros de tal manera que se ponían en primer lugar los productos de mayor tiempo para cocinar y sobre estos los de mayor facilidad de cocer y luego se los cubría con tierra. (Valderrama, Pachamanca: el festín terrenal, 2001)

Los Incas empleaban esta técnica para cocinar los alimentos con piedras calientes, en tal virtud la Pachamanca no era otra cosa que cocinar los alimentos crudos, las carnes, verduras, etc. directamente sobre las piedras calientes o también en una olla de barro herméticamente cerrada que se la ubicada al interior de un hoyo previamente realizado y en este se colocaba las piedras ubicándolo por capas enterrándola con suficiente tierra. (Valderrama, Pachamanca: El festín terrenal, 2001)

Según Céspedes, Jaime manifiesta que:

“Palabra quechua que define una fórmula sudamericana de cocinar carnes. Adobadas con ají se asan, envueltas en hojas de plátano en agujeros hechos en tierra con el fondo y

las paredes cubiertos de piedras lisas calentadas previamente al fuego. Colocados los paquetes de carne se cubren con más piedras y tierra. Al cabo de unas horas la carne está perfectamente hecha. La espera se alegra con danzas y canciones”. (Céspedes, Historia de la Pachamanca, 2019)

Pachamanca proviene del quichua que traducido al castellano “olla cavada en la tierra” este vocablo proviene de dos voces pacha, tierra y manca olla, por esta razón se cava en la tierra un hoyo, en cuyo fondo se ubica las piedras que se encuentran al rojo vivo, sobre estas se colocan las carnes envueltas en hojas verdes, las papas, choclos y los productos que se vayan a preparar y todo se cubre con otra capa de hojas para que no escape el vapor y finalmente se cubre con tierra. De esta manera los productos se cuecen en su propio jugo y adquieren un sabor inigualable.

Esto se produce como un origen de ritualidad, la comida enterrada alcanza sus orígenes ancestrales con un simbolismo bastante elevado, esto no era otra cosa que rendir homenaje a la divinidad que es la tierra, comiendo directamente se sus entrañas los productos que ella mismo nos producía. Fuente suprema de fertilidad es el cumplir con un ciclo perfecto donde los productos regresan a sus entrañas para ser cocidos y compartidos con el ser humano en una simbiosis de armonía.

La Pachamanca se inicia buscando un lugar apropiado, debe ser un lugar de tierra seca, no debe tener muchas piedras, pues es aquí donde se cava un hueco profundo y más o menos extenso, éste dependerá de la cantidad de alimento y de personas que vayan a participar de la alimentación. Una vez elaborado el hoyo, se preparan las piedras en la brasa, ubicándolas en grupo y se enciende con leña y se deja un tiempo adecuado hasta que las piedras tomen la temperatura pasando del color rojo al ceniciento.

Según Clemencia Catalina Sany, habitante de Natabuela:

Una vez que asistí a una fiesta, se realizó la Pachamanca, se había cavado un hoyo más o menos de 2 metros de diámetro por 2 metros de profundidad, en este hueco pusieron las piedras que habían sido calentadas anteriormente al rojo vivo, sobre ellas se colocaron hojas de maíz y luego lonas y encima las papas, choclos y camotes, habas, arveja y fréjol con vaina, cuidando que cada espacio que se ocupado, luego se puso pollo envuelto en hoja de col y finalmente piñas. Una vez colocados los alimentos, se cubrió el hueco con hojas, lonas, esteras y finalmente con tierra. Sobre el hueco en el que se cocían los alimentos se bailó aproximadamente por dos horas, luego de este tiempo se sacó la tierra con palas, y todo lo que cubría los alimentos. Finalmente sirvieron los alimentos que por cierto estaban bien cocidos. (Céspedes, Historia de la Pachamanca, 2019)

Con la técnica de la Pachamanca se puede cocer todo tipo de carnes como por ejemplo gallina, cuy, cordero, pollo, cerdo, pato, entre otras carnes claro que estas carnes deben estar sazonadas. A estos productos se pueden añadir tubérculos de la región como habas, arvejas con cáscara, choclos, se conoce que en el periodo incásico se añadía frutas para que tomen un aroma exquisito. (Merino, 2016)

Para continuar con el proceso de preparación de la Pachamanca se le debía cubrir con ramas de alfalfa, de árboles aromáticos, marmaquilla, para que estas contengan el calor a los alimentos y su proceso de cocción sea más aromatizada y evite precisamente que el polvo caiga en el interior de los alimentos con esto se procedía a sellar el hoyo con una cantidad considerable de tierra que se extrajo al momento de elaborar el hoyo, finalmente se adorna con ramas de sauce, banderitas, u otros objetos; estos nos sirve para conocer si

ya se han cocido los alimentos esto se determina por el color que toman las plantas o por el tiempo transcurrido (Valenzuela, 2016).

1.8.1.2. **Tradición.**

En palabras de Arévalo Javier: “En la tradición, el nexo de continuidad entre el pasado y el presente, existe un aspecto permanente y otro susceptible al cambio. La tradición, además, resulta de un proceso de decantación cultural y de la hibridación que deriva del pasado transformado y de su incorporación en el presente.”

Se considera como tradiciones a ese conjunto de patrones culturales heredados de varias generaciones y por su importancia son transmitidas a las próximas generaciones. Todo cambio social altera ese conjunto de elementos que forman la tradición. Sería considerada como tradición ese grupo de valores, principios, creencias y artes de una comunidad determinada, vista así la costumbre se relaciona con la cultura, folklore, o sabiduría del pueblo.

La cultura en consecuencia es heredada como parte de la identidad de un pueblo, arte distintivo de un pueblo como: música, danza, cuentos que son transmitidos de forma oral, al igual que la gastronomía y demás acciones del hombre. Se concluiría manifestando que la tradición etimológicamente manifiesta la presencia de un legado transmitido de generación en generación de un sujeto emisor a un receptor. Lo transmitido es el conjunto de verdades viales permanentes asumidas y renovadas consciente e históricamente.

Ya en los últimos tiempos algunos antropólogos sugieren la necesidad de resemantización del significado en un contexto de cambio cultural. De tal manera que se diría el “resultado de un proceso evolutivo inacabado de dos polos dialectales vinculados: continuidad recreada y el cambio”. Tradición hace referente al pasado en un presente vivo

y continuo, lo que se conserva del pasado en el presente es la tradición. Entonces sería la permanencia del pasado vivo en el presente. La tradición implica entonces ciertas transformaciones con una adaptación sociocultural que ayudarán a su reproducción y mantenimiento.

1.8.1.3. Costumbre.

Conjunto de hábitos desarrollados por la práctica constante de un acto. Las costumbres de una persona o nación se forman por la práctica de inclinaciones en sus usos que forman su carácter distintivo. Una costumbre es la asunción de comportamientos de una comunidad que se distingue de otras, por ejemplo: un baile, comida, dialecto, artesanías en otros aspectos del convivir del hombre como ser social, adoptadas de una generación tras otra sea de forma oral o representativa, al paso del tiempo estas costumbres se transforman en tradiciones.

Una costumbre se forma por la repetición de un acto o por tradición convirtiéndose en una forma habitual de obrar, es por lo tanto un hábito. La costumbre es una práctica social realizada por la mayor parte de miembros de una comunidad. Es de distinguir entre las buenas costumbres, aquellas aprobadas por la sociedad y malas costumbres entendidas como negativas.

1.8.1.3.1. Gastronomía ancestral

Según: Bembibre, Cecilia menciona que La gastronomía ancestral

“Es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que

los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.” (Bembibre, 2016)

La gastronomía ancestral se la conoce como un conjunto organizado de datos que llevan antecedentes históricos y ancestrales sobre las diversas técnicas de preparar una buena y nutritiva comida dentro de un grupo social, país, región y un tiempo determinado de forma que expresan un significado importante en el quehacer del individuo.

1.8.1.4. **Preparación.**

El principio básico es crear un hueco en la tierra, que permita calentar las piedras a una temperatura alta para proceder a la cocción de las carnes. Así, según (Fetzer, 2004) “en muchos lugares del Perú se abre un hoyo en la tierra aquí se ubican piedras, que han sido calentadas mediante la combustión de leña”; no todas las piedras son aptas para este proceso como es caso de las piedras del río por su contenido de sulfuro que altera el sabor.

Luego de que el hoyo (horno) ha sido calentado se procede a introducir las carnes que ya han sido sazonada, macerada en los productos naturales, luego estos son envueltos en hojas propias de cada región andina, estas les proveen de un sabor distinto y especial, con este proceso se procede a colocarlas sobre las piedras calientes para luego ser cubiertas con hojas de plátano o hierbas de la región para luego acompañarlas a las carnes con los productos a ser cocidos y por último se cierra el horno sea de la manera tradicional con hojas y tierra a fin de concentrar el calor.

Transcurrido el tiempo necesario (esto depende del cálculo y la experiencia del cocinero), se abre "el horno" con mucho cuidado para evitar que el material con el que se cubrió caiga sobre los alimentos y se procede a servir. El tiempo va a depender de la

cantidad de alimentos que se encuentre en el hoyo, el tiempo ideal de cocción oscila entre los 40 a 90 minutos, esto depende también de cuán caliente se encuentran las piedras. (Erika, 2004)



Fotografía 1 Cavado del hoyo en la tierra.



Fotografía 2 Las piedras se calientan sobre el fuego.



Fotografía 3 Coloca las piedras en el hoyo.



Fotografía 4 Coloca los alimentos sobre las piedras en el hoyo



Fotografía 5 Cubrir con hojas y tierra el hoyo.

1.8.1.5. **Gastronomía tradicional**

Para la preparación de la Pachamanca intervienen muchas personas hombres y mujeres, niños y adolescentes y cada una tiene que cumplir con un rol determinado, con alegría y deseos de compartir. La Pachamanca tiene mucha afinidad a la vida familiar rural se le prepara para ocasiones de importancia como compromisos matrimoniales, bautizos entre otros.

1.8.1.5.1. **Secretos y tradiciones.**

- La tierra no debe estar húmeda, el hoyo nunca debe hacer una mujer ni poner los alimentos que se va cocer por que la tierra es hembra y es muy celosa. Estas actividades son específicas del hombre
- Cuando se bebe dejar el último sorbo para brindar con la Pachamama y se lo bota al suelo.
- Siempre las carnes deben estar separadas de las piedras con hojas especiales.

- Las carnes deben ser condimentadas con aliños especiales el día anterior.
- Cada tipo de carne debe ser condimentada con determinados aliños como es el caso que para el cerdo se usa el aliño “colorado” de ají de panca.
- La madrina se encarga de coronar la Pachamanca con una cruz de flores o hierbas y hacer el rezo correspondiente antes de iniciar la cocción.
- Antes de cerrar la Pachamanca no se baila.
- Luego de tres horas, el aroma de la tierra da a conocer que la Pachamanca está lista.
- No se debe hablar de política, negocios, religión en la Pachamanca.
- Al fondo del hoyo se coloca las piedras calientes cubierto por una cama de hierbas aromáticas u hojas de plátano.
- Primero se ubica los tubérculos y luego las carnes.
- La tapa es especial, primero una cubierta de hierbas, luego costales húmedos, finalmente se cubre con la sagrada tierra formando montículo sobre el cual se pondrá cruz de flores.
- Destapar la Pachamanca es la parte principal de la liturgia se lo realiza bajo la supervisión del caporal de la Pachamanca es el momento de felicidad, festejo.
- La Pachamanca únicamente se sirve en bateas de madera, platos de barro y se pone en la mesa donde todos esperan con respeto.
- El brindis hace el oferente, el agradecimiento el agasajado, con discursos cortos con el tradicional seco y volteado el último sorba para la Pachamanca. (Céspedes, La historia de la pachamanca, 2019)

1.8.1.6. **Técnicas culinarias**

Ya en el siglo XX se procedió a colocar en el hoyo cavado, un cordero limpio, sazonado, y perfectamente aliñado, el cordero se encuentra envuelto en hojas de plátano, también se han llegado a utilizar las ollas de barro porque estas llegan a soportar elevadas temperaturas y así en su interior se añaden los cortes de las carnes de cualquier animal garantizando su cocción con mayor prontitud (Olivas, 2015)

“en la serranía ecuatoriana la comida generalmente se preparaba en el fogón de leña. Para lo cual se utilizaba números utensilios como por ejemplo las ya casi extintas ollas de barro, lavacaras, piedras de moler, cedazos, tiestos de barro, cucharas de palo, bateas en madera, molinos manuales. De idéntica manera se utilizaba variadas técnicas para el proceso de cocción de los alimentos entre las que se destacan:

1.8.1.6.1. **Fogón de leña.**

Los pueblos prehispánicos solían ubicar tres piedras por lo general redondas en forma circular sobre el suelo para formar el fogón quedando un espacio en el centro que es donde se prende el fogón con materiales de combustión como el carbón, leña, sobre el cual se coloca el recipiente para su cocción. La versatilidad de este proceso es que se puede improvisar en cualquier espacio del campo o lugar de la casa como solía ubicarse en el corredor o en un cuarto designado para la cocina.

La fogata se realiza con leña que se enciende con hojas secas de los árboles, los indígenas y la gente del campo emplean las cortezas y hojas de los árboles de eucalipto, plantas secas y tuzas del maíz, este tipo de fogón aún se puede encontrar en vigencia en ciertos lugares de los pueblos del alto de nuestra provincia. Para avivar el fuego se hace uso de los aventadores que son elaborados de paja totora. (Nazarea, 2006)

1.8.1.6.2.La tullpa.

Ya en la actualidad escasa son las familias que para cocinar los alimentos usan la tullpa, esta técnica de cocción con mayor ligereza para la cocción, aunque en ocasiones no siempre es la más efectiva, el hacer la tullpa significa construir un hoyo poco profundo y en su contorno ubicar tres piedras, estas se deben unir con barro, una vez realizado este proceso se apoya la olla sobre las piedras. Las tullpas son versátiles pues estas se pueden agrandar o reducir su tamaño acomodando las piedras de acuerdo a la medida de las ollas de barro (Luis, 2019)



Fotografía 6 Tullpa o fogón de piedra

Fuente: Google.com, 2020

1.8.1.6.3. Cocido en paila de bronce.

La Paila de bronce es una herramienta de cocina de la sierra ecuatoriana, su principal característica es la conducción del calor así como del frío por su aleación de cobre y estaño como principal producto tenemos los helados de paila, la fritada, los tamales del sector de Quisapincha que son cocinados por la técnica del calor húmedo para lo cual se coloca en la paila y agua luego de ello se pone los tamales y se los cubre con lonas de hilo lo que le da un sabor muy especial, que se consigue en las tamaleras de hoy



Fotografía 7 Paila de bronce

Fuente: Google.com, 2020

1.8.1.6.4. Piedra de moler.

En la Provincia de Tungurahua conocida como la piedra de moler, utensilio que se utiliza hasta la actualidad en principalmente en el sector rural, ancestralmente se obtenía este utensilio de los ríos. La piedra de moler o mortero de piedra tritura los ingredientes de tal forma que no destruye completamente la textura y mantiene el sabor, los ingredientes que generalmente son molidos en piedra son: ajo, ají, maní también se muele o se lava la quinua, la cebada, morocho.



Fotografía 8 Piedra de moler.

Fuente: Google.com, 2020

1.8.1.7. **Plato típico.**

Patrimonio alimentario se considera a todo alimento que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad, no es estático los productos varían y aparecen nuevos. (Torres, 2020)

Hace referencia a la comida o bebida de tradicional importancia de una comunidad, región o nación, se puede notar que en los platos nacionales llevan ingredientes cultivados en la región o en su defecto ingredientes que identifican los moradores de una determinada región, se emplea normalmente como un cliché de la cultura del pueblo. Por la diferencia de culturas de cada región determina los platos tradicionales del sector que se hacen diferentes en su sabor, presentación, preparación, ingredientes y diferentes maneras de cocción.

1.8.1.8. **Oferta gastronómica.**

Iniciaremos entendiendo que en nuestro país la cocina ancestral está considerada como Patrimonio Cultural Inmaterial, de acuerdo a la Constitución de la República del Ecuador en su artículo 379 que señala:

“El patrimonio cultural material – inmaterial, es importante para el rescate del pasado de cada región, poblado, ciudad, ya que dichos pueblos guardan en la memoria su propia identidad, dichos patrimonios son parte de la salvaguarda del estado, entre otros, las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo”, por tal motivo es deber de todos los ecuatorianos el buscar la concientización en relación a la importancia

que tiene el rescate de la gastronomía ancestral y tradicional de nuestro país (Nacional, 2019)

1.8.1.8.1. Características culinarias.

Los platos ancestrales que se destacan a lo largo del callejón interandino ecuatoriano y muy principalmente en Tungurahua, es el cuy asado a la brasa, este proceso de cocción es la característica principal del plato, pues antes de su puesta al fuego el cuy debe ser marinado, se prende la leña, mientras el cuy se asa al calor de la leña o carbón se mueve lentamente para lograr una cocción uniforme. Proceso que ha sido practicado desde hace mucho tiempo atrás y hasta la fecha se lo realiza.

En la provincia también llama la atención el Llapingacho siendo este un plato de origen prehispánico y criollo, preparado tradicionalmente de tortillas de papa, acompañadas con chorizo, huevos fritos, ensalada de tomate y lechuga. Su nombre proviene de Kichwa “llapina” que significa aplastar y del castellano “gacha” masa blanda. (Torres, 2020)

1.8.1.8.1.1. Características culinarias artesanales.

Según, (Valenzuela, 2019) Los incas permanecieron por largo tiempo dentro del territorio de lo que hoy es nuestro país extendiéndose en el callejón interandino de ahí su gran influencia en la cultura gastronómica, su legado artesanal culinario, conocimientos, cuentos, leyendas ha sido tan influyente que se mantiene hasta nuestros tiempos pese que es una cultura extinta. (pg. 18)

1.8.1.8.2. Utensilios ancestrales.

Mate. Los mates son cortezas secas y duras de las calabazas que se utilizaba como vajillas de cocina donde se almacenaba el agua que se llevaba a lo largo de los caminos, servía de recipientes para comer, eran empleados también de vasos o tazas.



Fotografía 9 mate de corteza

Fuente: Google.com, 2020

Ollas. Hechas de barro, cerámica generalmente de forma esférica y redonda en su base, hechas para ser expuestas al calor gran parte de su superficie, usadas para hervir el agua, cocinar al vapor, tostar, fermentar la chicha, de acuerdo al tamaño de las ollas se le otorgaba su nombre a la más pequeña se conocía como huchuylla manca usada para conserva la comida y otro pequeña usada para calentarla se denominaba como coñichina manca; una mediana llamada malta manca usada como vianda y la grande para cocinar la chicha era la kauchi usada también para guisar.



Fotografía 10 Olla de barro

Fuente: Google.com, 2020

Tostadoras. En el periodo incásico se disponía dos tipos de tostadoras de maíz: la kallana, según González Holguín significa “tiesto o cazuela llana”, de forma ovoide, con abertura oblicua que no permite que salten los granos al ser tostados; servían para preparar tortilla de maíz. Y el ttocoychimpu “cazuela de tostar maíz, agujereada”. Estas eran utilizadas para elaborar maíz tostado denominado pisancalla, que revienta y abre como una flor, se comían como colación y confitura; conocidos como canguil. (Valenzuela, 2019)

Cucharones. Kayuina se usaba para remover o mezclar los alimentos. En tanto que la acción para mover con cuchara las cosas líquidas se decía en quechua kayuini vnu vnu caktam y el mover vigorosamente era kayui payani. La acjahuisina es una especie de cucharón para traspasar el líquido de un recipiente a otro.

1.8.2. Fundamentación teórica variable dependiente.

1.8.2.1. Diseño interior.

El diseño interior fundamentalmente es el proceso del trabajo arquitectónico que va solucionando de manera conjunta las necesidades y requerimientos del usuario considerando las dimensiones espaciales, el adecuado uso de los espacios interiores y su influencia en el comportamiento físico-ambiental lo que ayudará a mejorar las condiciones de vida.

Matamorros (2003) expresa, el diseño nace como una necesidad, su origen comienza con el desarrollo de la producción industrial, creándose como una rama independiente de la arquitectura, dos partes que se complementan recíprocamente: la arquitectura construyendo y anticipando condiciones para el uso como la forma y el tamaño entre los espacios; acústica, iluminación, temperatura y ventilación, entre otros; la calidad de los materiales de construcción, las terminaciones interiores, la correcta distribución de los sistemas eléctricos, de agua y residuales, por nombrar los aspectos más importantes y el diseño de interiores esbozando distintos espacios adecuados de acuerdo a las exigencias y necesidades del hombre actual. Para ello se ha visto la necesidad de crear y producir objetos que completan y facilitan de una manera organizada el uso de los espacios de una manera estética.

No se puede hablar de un trabajo concreto o terminado, pues cada familia a lo largo del uso que le da a la vivienda sigue descubriendo necesidades, y van complementando esas privaciones. Lo que da a entender que se trata de una situación individual de las personas que le permite satisfacer carestías particulares que les dan confort, tranquilidad.

(Matamorros, 2003)

El diseño interior tiene la función de dar solución a los problemas de funcionalidad y mala distribución de espacios en ambientes cerrados con la aplicabilidad de criterios funcionales adaptadas a los requerimientos de los usuarios convirtiéndolo en espacios confortables, favoreciendo la calidad de vida del hombre. Dentro de otro punto de vista Villagrán, (2017) recalca en la interacción del hombre – espacio: “lo habitable implica la relación entre espacios arquitectónicos y el hombre habitador; como fin, está la arquitectura y el diseño para satisfacción de necesidades y requerimientos del ser humano”. En consecuencia, los espacios exteriores como interiores reúnen condiciones que permitan alcanzar las exigencias del hombre que habita, en tanto lo socio-cultural refiere a la forma o modo en como los espacios son habitados en relación con el hombre, estilos de vida de acuerdo a las costumbres y tradiciones ancestrales.

Según (Castillo, 2014)La Pachamanca técnica gastronómica ancestral, fusiona el acto principal de la cosmovisión andina basada en el dar-recibir- devolver, afianzándose la relación entre lo práctico y lo sagrado, entre el campo y el hombre andino, que consiste en cavar un hoyo en la tierra de manera rústica y sin el menor principio de diseño lo que brinda la comodidad necesaria al hombre que lo ocupa, razón por la cual nace la necesidad de generar ambientes confortables para el uso de la técnica de la Pachamanca y la vinculación con el usuario mediante la aplicación de un organizado y planificado espacio cocina para el correcto desenvolvimiento de la cocción de los alimentos con el fin de exponer y dar a conocer este proceso al público en general.

La productividad se ve afectada positivamente cuando los espacios están bien diseñados, por lo que es indispensable recrear, mejorar, tecnificar los espacios de la cocina Pachamanca pensando en el bienestar del personal de cocina y los comensales, sin perder

la esencia ancestral, al tiempo que nos ofrece una gran variedad de platos que se puede preparar dentro de la madre tierra manteniendo los nutrientes.

1.8.2.2. Necesidad

1.8.2.2.1. Necesidad turística.

En palabras de Rodríguez (2019) Comprender el fenómeno turístico, está en aceptar que cada ser humano se convierte en turista o hace turismo, por lo que turista se definiría como la persona que viaja de su lugar de residencia a otro lugar de destino y cuya estancia no es inferior a una noche y no realiza actividad remunerativa en ese lugar. Entonces turismo hace referencia a todo ese conjunto de necesidades que demanda una persona de cierto lugar, por lo que podemos hablar de un proceso de co-creación de oferta turística de un destino.

En tal virtud los destinos deben saber de las necesidades, deseos y expectativas que desea vivir el turista, para poderlas satisfacerlas, hay que entender que el turista desea comer desde que sale de casa hasta que retorna, entonces con base en el diseño de experiencias, en la experiencia turística la persona se transforma en actor activo que modifica y evoluciona alimentariamente en cada oportunidad que tiene de convivir en distintos lugares.

Dentro del mundo experiencial del consumidor individual juega un papel central la búsqueda de la experiencia de co-creación, los acontecimientos se enmarca en un tiempo y un espacio por lo que la participación de un individuo tiene su influencia en la experiencia. El significado personal de toda la experiencia de co-creación es lo que determina el valor individual. (Rodríguez, 2016)

1.8.2.2.2. Necesidad cultural.

Du Cros y Mckercher (2015) afirma al turismo cultural que “ayuda a poner en valor el patrimonio de los destinos, transformándole en productos lo que pueden ser consumidos por los turistas” (Canoves, 2019)

Una de las tendencias del turismo es la diversificación de las economías rurales, aumentando el mercado local en base al consumo del visitante, por lo que supone la adaptación de los espacios a los turistas. Entonces el turismo en los espacios de la urbe mantiene una dinámica de evolución compleja por la intervención de factores endógenos y exógenos por lo que se contraponen a las innovaciones de los lugareños a las necesidades del turismo.

EL turismo cultural se entiende como el movimiento de personas con motivos culturales como estudios de festivales, el arte, el folclore, la gastronomía con el propósito de elevar el nivel intelectual cultural de la persona, facilitando nuevas experiencias, vivencias y encuentros. El turista cultural no se limita a ser contemplativo, sino inquiera realizaciones y experiencias.

1.8.2.2.3. Necesidad de innovación.

La innovación es una exigencia para seguir en el negocio, estudiar y distinguirse de la competencia, aprovechando el desarrollo de la sociedad. (Vila y Muños, 2007)

Un proyecto de innovación de espacios interiores requiere de visión creativa a lo que llamamos inspiración y de una parte de realismo ésta referida principalmente al presupuesto y por otro lado las características arquitectónicas y de funcionalidad. Durante el proceso se deberá tomar muchas decisiones en cuanto a las alternativas que deberán ser correctas lo que se dificulta sin un conocimiento adecuado del diseño.

El interiorista planificará diseñará y ejecutará el proyecto bajo un criterio y estilo el cual será personal, aunque influido por lo ya existente, de los cuales debe tener conocimiento. Bajo el objetivo primordial de transformar los espacios en lugares funcionales, estéticos y confortables.

Existen factores que determinarán el diseño de cualquier estancia, los cuales deben estudiarse minuciosamente antes de iniciar el trabajo, Debido a que estas influirán a lo largo de todo el proceso. Entre los que podemos citar: los elementos y sus principios tales como: color, línea, forma, volumen, textura; pero nos referiremos con mayor atención a los principios de la composición.

Principios de la composición. Es de vital importancia incluir los principios de la composición porque nos permitirá abordar aspectos como:

Existencia de un punto focal. Punto donde se fija y descansa la vista al que siempre suele volver la mirada, estos puntos lo constituyen todos los objetos que se encuentran en el lugar determinado. Por un lado, dos puntos constituyen el inicio y final de una línea, mientras que el grupo de varios puntos como de líneas forma el punto focal. Todas las estancias requieren de un punto referencial este resulta fácil cuando viene dentro de la composición arquitectónica de la estancia.

Si la estancia no dispone de un punto de referencia deberá crearlo uno mismo, mediante una herramienta, un mueble que resalte sea por su estilo o tamaño

Proporción. Corresponde al tamaño entre todos los elementos. El tamaño es característica relativa, el ser humano juzga las dimensiones de acuerdo a su tamaño y espacio que necesita a su alrededor. Los espacios con techos altos requieren de muebles con gran dimensión tanto en su ancho como en su altura.

Armonía y variedad. Resulta armónico cuando su combinación es unitaria, la unidad refiere a percibir que un elemento se pertenece al otro dentro de un todo.

Contraste y variedad. Siempre los opuestos se atraen, lo importante es conseguir equilibrio en la mezcla, manteniendo el sentido de la unidad, la variedad es indispensable para evitar el sentido soso o aburrido del área. Su límite se da en cuanto a la necesidad que tenga. (González, 2013)

1.8.2.3. **Espacio arquitectónico.**

De acuerdo con Morales (1984). El espacio es término que tiene su origen latino spatium, arquitectónico del latín architectonicus, perteneciente o relativo a la arquitectura (el arte y técnica de proyectar, construir edificios). En tal virtud espacio arquitectónico hace referencia al lugar cuya producción es el objeto de la arquitectura, definición en constante evolución, por lo que se puede decir también que es el espacio desarrollado por el hombre, “espacio artificial” cuyo propósito es darle utilidad en condiciones adecuadas. Por lo que la función especial del arquitecto es crear espacios arquitectónicos pertinentes a las necesidades del hombre, para lo cual hace uso de todos los elementos arquitectónicos funcionales y decorativos que ofrece la naturaleza.

La obtención de espacios arquitectónicos depende exclusivamente de la delimitación del espacio natural con elementos constructivos, los cuales son configurables para crear nuevos espacios internos como externos, divididos por un construido. Los seres humanos nos movemos en un espacio, respiramos, sentimos, percibimos. El espacio carece de forma por sí mismo, estos adquieren forma por los límites que se les otorga mediante elementos formales para poner fronteras, estos cambiarán la figura, dimensiones, escalas, para el uso adecuado del espacio.

Entonces se debería considerar las características de los elementos horizontales como verticales, para lo cual referiremos en un inicio a los primeros:

- Pueden constar de un plano base, sea este elevado o no lo sea y sirva de contraste con la superficie de su entorno.
- Se puede utilizar ciertos elementos verticales para darles soporte.
- En ocasiones pueden presentar depresiones.
- En cuanto a los segundos se caracterizaría de la siguiente forma.
- Pueden o no mantener sus superficies opacadas, pues no afectan la visibilidad
- Los planos verticales articulan los espacios en los que se encuentran
- Crean un campo espacial, cuando se configuran en L (dos planos verticales unidos en un vértice, formando un ángulo de 90 grados)
- Un volumen espacial orientado se logra con los planos paralelos
- Un volumen espacial orientado a un espacio abierto se logra con la disposición en “U” (tres planos similares a un cuadro incompleto)
- Se crea un espacio introvertido cuando se hace uso de cuatro planos unidos uno del otro.

Se ha hablado de límites que hace necesario definir lo que se dice de límite según el diccionario de la real academia de la Lengua define como: línea real o imaginaria que separa dos terrenos, dos países, dos territorios, en el campo de la arquitectura el límite puede ser definido como un espacio:

“...el límite entendido como espacio de juntura entre diferentes realidades, es realmente el espacio contemporáneo con el que hemos tenido que trabajar en numerosas ocasiones: un espacio marcado por numerosas

realidades que actúan simultáneamente entre sí. (...) El límite es un punto de articulación, un punto tensado...” (Ainaray otros, 2014, p.78)

En tal virtud el límite se entenderá como la frontera entre el interior y la exterior definición de límite proyectado no como elemento sino como espacio, que son caracterizadas mediante operaciones proyectuales. El muro vendría a constituirse en el elemento definidor entre espacio interior y espacio exterior también, como el definidor de la relación entre los dos espacios.

Para determinar y precisar algunas ideas y conceptos de lo que se considera espacio arquitectónico consideremos:

En el libro "La Configuración Espacial" de Eduardo Meissner, se expone las siguientes ideas sobre el espacio: “Es el ámbito tridimensional en el cual se definen y expresan las formas volumétricas”. Por lo que se comprende que los espacios es la manifestación auténtica de la arquitectura y en ningún momento es la resultante accidental de la orientación tridimensional de planos y volúmenes. Mientras elementos tales como la línea, superficie, textura, color se les considera como configuradores del espacio arquitectónico (Morales, 1984)

1.8.2.3.1. Objetivos del diseño

El diseño busca descubrir redescubrir, valorar, construir y reconstruir, mejorar en cierta manera tecnificar y dar el valor agregado a los objetos existentes o recién a construir y también busca evaluar las interrelaciones estructurales, organizativas, expresivas y económicas con la misión de:

- Mejorar de manera clara la sostenibilidad mundial y la protección medioambiental

- Aportar libertades y beneficios a toda la comunidad humana, individual y colectivamente. A los usuarios-finales productores y agentes de mercado.
- Mantenimiento de la diversidad cultural pese al enorme peso de la globalización mundial

El diseño se lo considera como el proceso de proyectar, coordinar, seleccionar y organizar ese conjunto de elementos con el propósito de crear objetos visuales distintos que lleva implícito un mensaje a determinados grupos.

Los elementos que conforma un diseño se pueden enunciar en los siguientes:

- Traza y dimensión de una figura
- Descripción de una cosa u objeto
- Disposición de los colores, dibujos que caracterizan exteriormente
- Proyecto y plan del diseño
- Concepción original del objeto
- Forma de los objetos

Ámbitos de aplicación.

El diseño es aplicable en todos los campos y se lo encuentra en todo lugar en las redes, en el internet, en nuestra construcción, mobiliario, en el cine la televisión etc. En todo proceso de diseño quien lo realiza pone de manifiesto toda la información para la proyección de su creación se conjugan en esto imágenes, signos y más elementos comunicativos, que se inclinan a una tendencia adoptada. El concepto de diseño se aplica en las artes, arquitectura, ingeniería. De esta manera diseño es plasmar el pensamiento por medio de esbozos, maquetas etc.

Puede distinguirse necesariamente del verbo diseñar que es la creación o producción de un objeto para uso humano, y del sustantivo diseño que es el plan final o la resultante de diseñar expresado en un dibujo o maqueta en palabras de especialistas el diseñar implica el uso de conocimientos, investigación, análisis, adaptaciones. Se suele establecer confusión entre diseñador y artista, la diferencia versa en que el diseñador proyecta su diseño en función de un pedido específico y piensa en el solicitante y la utilidad del usuario final y justifica su desarrollo, mientras el artista es espontáneo y su trabajo puede o no estar justificado.

Diseñador

El ser humano por ser por sus características multidimensionales y complejidad y otros factores que lo determina como único, entonces el diseñador por estas características es capaz de realizar trabajos únicos de forma racional como intuitiva.

En palabras de López, 2018 “El diseñador contemporáneo resuelve problemas reales acorde a la época en la que vive, mediante proyectos concretos, a través de pensamientos complejos para realizar sus propias estrategias, esto lo convierte en un estratega de proyectos de diseño” (pág. s/n)

Proyecto de diseño.

Conjunto de actividades interrelacionadas y coordinadas en busca de un objetivo específico dentro de un tiempo determinado mediante el manejo de ciertos recursos para lograr un producto. Todo proyecto tiene su propia naturaleza, planteado en problemas reales de los usuarios, su desarrollo es arrítmico y en varias dimensiones, en manos de un equipo multidisciplinario, que se desempeñan de forma colaborativa en la toma de decisiones.



Gráfico 5 Proyecto de diseño.

Los diseños complejos se caracterizan por su flexibilidad y se adaptan a lo imprevisto o inesperado, son producto de problemas reales de diseño, tiene su base en el pensamiento complejo para la búsqueda de posibles soluciones.

Proceso de diseño complejo

Lo complejo del mundo se ve en la elaboración de productos, espacios, obras como el resultado de un trabajo multidisciplinario, nacidos por las necesidades del ser humano, sus relaciones: sociales, culturales, éticas, ciencia, etnografía, creando un vínculo entre los productores y usuarios.

Es un proceso vivo con nudos, laberintos, es también complejo y creativo con una estructura y patrón organizacional donde se producen esbozos, maquetas, depuraciones en un continuo juego de interacciones que con el pensamiento complejo se establece estrategias para afrontar dificultades en el proceso real.

Arte y diseño. A diferencia del arte, el diseño debe cubrir una necesidad, cumplir con ciertos aspectos y condiciones establecidos por la industria, mientras el arte no sigue patrones, solo es la expresión de un sentimiento o idea, la estética del diseño se compone de una serie de conceptos a cada especialidad y estos siguen patrones como colores, formas, figuras para crear impacto y funcionalidad. (Marulanda, 2019)

1.8.2.3.2. Espacio tematizado

Esto quiere decir espacio legible; comunicable y comprensible; manifestando en cierta forma y con determinado propósito. Espacio artificial manifestado mediante la singularidad y empleo, operaciones del espacio. Quien lo origina es la vida concreta, y quien lo designa es la palabra. Por tanto, espacio temático es nuestro lugar inmediato caracterizado por la condición biográfica. Es nuestra vida concreta donde se localiza y se establece mereciendo una consideración especial y rigurosa.

El espacio arquitectónico, sea este el sitio, interior o exterior, nace por el hombre y con el hombre, en un espacio o lugar y con una actividad, tradición, hábito del hombre lleva en su singularidad tematizada, es significativa y legible; nombrado. (Morales, 1984)

1.8.2.3.3. Espacios exteriores

Son espacios que naturalmente y de manera clara están mantenidos por un plano inferior, abiertos, y sobre todo se encuentran a la intemperie, jardines, patios, terrazas ubicados en el sector urbano. Este espacio de trabajo pertenece a los paisajistas o jardinería. (Muñoz, 2020)

Conformación del espacio exterior

Según Morales (1984) Cuando hablamos de espacio arquitectónico, hablamos de la forma espacial y dentro de esta forma, el ser humano como ser emocional, pensante y

actuante, situado en el espacio exterior, recibe la información perceptual que procesa con sus mecanismos psicológicos sensoriales, mirando la realidad física y puede sentirla como complejo estructural y valorarla estéticamente.

Estructuralmente: el espacio se construye en función de ciertos principios estructurales. Lo observamos subdividido, el diseñador organiza en partes relacionadas entre sí. Mantiene cierta secuencia por lo que se hace una estructura espacial simple que cubre necesidades básicas de protección del medio ambiente.

Forma espacial es la expresión física, diferenciada por sus características óptico-visuales limitantes, formada con mayor o menor grado de complejidad otorgando identidad totalizadora para ser valorada estéticamente.

Los elementos con los cuales conformamos el espacio arquitectónico exterior, el cielo y el suelo. El Cielo: cavidad celeste, techo de la tierra gran espacio geográfico, espacio sideral percibido como indeterminado, infinito en lo horizontal cuanto en lo vertical. El suelo, elemento indispensable para la arquitectura y existencia del hombre base primigenia del espacio con estos dos elementos básicos distinguiremos dos grupos:

a) Elementos Artificiales

b) Elementos Naturales de los elementos artificiales se recalca, el volumen arquitectónico que refiere el espacio interior. También los espacios artificiales para-arquitectónicos que no es arquitectura por ejemplo monumentos, pilas, muros, pérgolas y lo que se denomina mobiliario urbano: postes, bancos, mástiles, etc.

En cuanto a los elementos naturales, distinguimos dos subgrupos: elementos bióticos y abióticos. Corresponden a los primeros: árboles, plantas, vegetales, jardines en general, a los segundos, el suelo natural en sus conformaciones de la tierra, las piedras y el agua.

1.8.2.3.4. Espacios interiores

Son todos aquellos espacios restringidos o contenidos dentro de las paredes que constituyen los cuartos o la llamada caja arquitectónica, espacios cerrados, y cubiertos.

Espacio interior pensado

Consiste en un espacio interior estático, donde prima la simetría y la escala monumental. Esto concebía la impresión de majestuosidad del objeto trabajado, poniendo de manifiesto la superioridad y la autoridad. Entonces se establece la utilización en nuestra era un tipo de arquitectura muy parecida esto dentro de las instituciones gubernamentales, bancarias donde se demuestra o pretende demostrar esa sensación de poder. El espacio interior tiene como finalidad de disponer de ambientes apropiados para las actividades frecuentes que realice es esa estancia, sean productivos o de habitabilidad.

1.8.2.3.5. Edificaciones

Se ocupa el término edificación para definir a las construcciones formalizadas artificialmente por el hombre para cumplir con diversos y específicos propósitos. Las construcciones o edificaciones son obras que diseña, planifica y ejecuta el ser humano en diferentes espacios, de tamaños y formas variados, con mayor frecuencia son elaborados para habitarlas o usarlas como espacios de almacén. Las edificaciones son espacios habitacionales, pero también dependerá de su uso y necesidad por lo que es frecuente la construcción de templos, los comercios, las construcciones de ingeniería, etc.

En la ciudad de Ambato sus construcciones en su mayoría son prácticas por lo que responden a las necesidades y requerimientos básicos arquitectónicos, ciertos barrios expresan una arquitectura contemporánea y moderna, y en el centro pocos edificios antiguos o restaurados. La mayoría de locales destinados para el expendio de comida son

adaptados de manera empírica por lo consiguiente no reúnen las condiciones necesarias de funcionalidad y comodidad a los usuarios.

1.8.2.4. Estilo rústico.

Se lo defino a todo aquello que carece de modernidad o sofisticación y se ajusta al uso de materiales naturales, también se lo puede definir como estilo rústico a todo aquello que es casual, cómodo y con gran sentido de acogedor y tener una decoración relajada, este estilo tienden a ser auténticos y únicos que otorga libertad para la decoración.

Este estilo tiene una vinculación con la naturaleza, ahora bien, utilizando el método y el criterio de diseñador para fomentar la Pachamanca poco a poco en nuestro medio, se debería tomar en cuenta el diseño interior de cocina Pachamanca siendo la cocina el lugar que más visitamos los seres humanos y de ahí su importancia en la modificación y actualización de la Pachamanca proponiendo un contraste entre lo antiguo y lo nuevo, tomando en cuenta que en la preparación de los alimentos existen diversos aspectos como salubridad, asepsia, comodidad y detalles acogedores de la parte física de la cocina, siendo el estilo rústico un punto medio entre lo actual y lo milenario de la técnica.

1.8.2.5. Arquitectura vernácula.

Etimológicamente la palabra vernáculo se derivada del latín “vernaculus”, que designa a personas que ha nacido en nuestra casa, refiere al esclavo nacido en la casa de su amo. Hoy, vernáculo hace referencia a lo nativo o propio de una región o país, con mayor énfasis en la lengua. Al hablar de idioma vernáculo dícese de la lengua originaria de un pueblo, que pudo sustituirse por un idioma extranjero, a efectos de una conquista.

En la Carta del Patrimonio Vernáculo Construido menciona: que lo vernáculo “constituye el modo natural y tradicional en que las comunidades han producido su propio

hábitat. Viene siendo un proceso continuo, que requiere cambios necesarios a la igual adaptación como respuesta a los diversos requerimientos y necesidades sociales y ambientales. Se constituye en la expresión de su identidad, su relación con el territorio y la expresión de la diversidad cultural”. (ICOMOS, 1969)

El concepto de Arquitectura Vernácula es relativamente nuevo [...], aun cuando el mundo empezó a tomar conciencia de la importancia de este tipo de arquitectura alrededor de los años 20 o 30, no fue sino alrededor de los años 50 cuando en Latinoamérica se empezó a formar una conciencia popular sobre la riqueza e importancia que este tipo de arquitectura tiene [...], con profundas y auténticas raíces históricas. (Sánchez Góngora, 2005), pág. 10

La arquitectura vernácula tiene la característica de ser propia de una región que emplea materiales de la región y los sistemas constructivos ancestrales, en respuesta a esa necesidad imperiosa de adaptarse al medio, “es levantada con la colaboración de la comunidad y el uso de técnicas tradicionales, producida de manera artesanal con recursos del medio y naturales, es imperfecta constructivamente” (Ortiz, 1999)

En nuestro país la arquitectura vernácula es considerada como parte del patrimonio nacional, se convierten en la expresión simbólica de nuestra cultura los sistemas y técnicas vernáculas del Ecuador. Las que son transmitidas de generación en generación por el jefe, donde lo profano cuanto lo religioso como el huasipichay son parte de la construcción.

Son variadas la arquitectura vernácula en nuestro país esto dependerá de los materiales, formas y sistemas constructivos, estas variaciones de los pueblos dependen de las tecnologías, de su cultura, tradición, diseño y clima del sector.

Características de la cultura vernácula.

De entre las características de la arquitectura vernácula podemos enunciar las siguientes:

- Elaboran los moradores del sector
- Usan materiales de su entorno
- Usan herramientas básicas, simples y sencillas
- Forman unidades simples
- El proceso constructivo es heredado de padres a hijos
- La mano de obra no es calificada
- No usan planos como tampoco especificaciones técnicas, usan simplemente imágenes icónicas y sobre todo la tradición la que hacen los diseños.

Esta arquitectura se desarrolló por los habitantes de la región o de un determinado periodo histórico en base a conocimientos empíricos, la experiencia y la experimentación son la base de su trabajo que constituyen la parte de la tradición constructiva de cada época y del carácter popular.

La utilización de los materiales vernáculos en el proyecto fomenta el aprecio por lo nuestro. (ICOMOS, 1969)

1.8.2.6. Cocina Pachamanca.

La preparación de la cocina Pachamanca como técnica ancestral se presenta en un estado rudimentario, esta consiste en cavar un hoyo en la tierra y en este, colocar las piedras calientes a fuego con leña, sobre estas piedras se coloca una capa de hierbas como hojas de choclo, hojas de plátano en pisos vistos desde abajo hacia arriba y una vez

colocado los alimentos a cocer se los tapa con la tierra que se la extrajo al momento de cavar el hoyo.



Fotografía 11 Hoyo de la Pachamanca

Fuente: Google.com, 2020

La fotografía 11 dice mucho por lo que se hace necesario adecuar, mejorar y tecnificar la cocina Pachamanca para que adquiera confianza y aceptación en los pobladores de Ambato, es por ello que deseamos mantener la esencia de lo ancestral, pero dándole un sentido visual, higiénico y de ergonomía a la práctica ancestral. Por lo tanto, deseo mantener lo rústico, lo campestre plasmando la belleza y frescura del campo haciendo la cocina donde predomine los materiales como las piedras y la madera.

La manera de preparar la Pachamanca en la serranía de América latina en especial en Perú y ciertas regiones del Ecuador, para esto se proceden de la siguiente manera:

- Se cava un hoyo en la tierra de 2 metros cuadrados por uno de profundidad.
- Se calienta las piedras a fuego con leña
- Una vez que las piedras estén bien calientes, con una pala colocar una cama de éstas con cuidado en el fondo del hoyo.

- Luego se va colocando los alimentos por pisos primero se pone las verduras, papas, ocas, habas, choclos, etc. Luego algunas piedras calientes encima
- En el segundo piso van las carnes previamente sazonadas con sal, pimienta, ajo al gusto
- Se coloca sobre las carnes hojas de plátano, choclo, entre otras para ganar sabor
- Cubrir con más piedras calientes pues las carnes tardan más en cocinarse luego, tapar con hojas de plátano para proteger los alimentos de la tierra que cubrirá todo.
- Esto se vuelve a cubrir con una saca de yute o una tela gruesa para guardar el calor. Para terminar con la Pachamanca se cubre con tierra seca. Se acostumbra poner una cruz de flores que será retirada por el padrino de la Pachamanca.
- El tiempo de cocimiento varía entre una hora a dos horas.

Caracterización de la Pachamanca

Nos centramos a analizar la característica constructiva de la Pachamanca. A lo largo del tiempo estas construcciones se han mantenido intactas con sus características y materiales propios, aunque en pocos lugares se ha realizados ciertas modificaciones.



Fotografía 12 Hoyo original y modificado de la Pachamanca

Fuente: Google.com, 2020

Entendemos que la Pachamanca, surge para satisfacer las necesidades del sector andino, pues se les hacía difícil cocinar a la intemperie por los vientos fuertes del páramo andino por lo que tuvieron que enterrar los alimentos, pero como cocerlos, cómo mantener el calor dentro de la tierra para ello utilizaron los recursos del medio como las piedras que al ser sometidas al calor del fuego mantiene por largo tiempo una temperatura alta y podían cocinar los alimentos, es decir emplearon materiales de la naturaleza para la práctica constructiva, esta es un proceso espontáneo (arte comunal de un pueblo), de este modo se manifiesta un carácter único de la relación hombre naturaleza, demostrando al mismo tiempo el profundo respeto a la pacha mama, utilizando los métodos constructivos de ese tiempo, con el aprovechamiento de los recursos disponibles tierra, piedra, plantas la construcción de esta técnica de cocción demuestra sencillez, compostura y respeto a la tierra.

1.8.2.6.1. Componentes de la Pachamanca

Los componentes de la Pachamanca inciden directamente en la sencillez y utilidad de los recursos, principalmente lo empírico de su conocimiento, un hoyo seguido de una cubierta.

La tierra. El pueblo indígena tenía a su disposición espacios amplios para que se realicen los hoyos y se pueda cocer los alimentos.

Las hojas de las plantas. Materia prima que encontraba en cada paso que daban los moradores de los diferentes sectores del país.

Lonas de yute. De este material disponían en cantidad pues lo utilizaban para almacenar los productos que cosechaban.

Piedras. Material pétreo que se encuentra en todos los sectores del país y guarda el calor por mucho tiempo.

Diseño de la cocina Pachamanca

El ambiente de la cocina Pachamanca debe ser acogedor y crear un espacio donde prime el bienestar y la exposición de la técnica, los acabados se caracterizan principalmente por el uso de dos materiales:

La madera. Que transmite calidez, del tipo de madera, de su color, tamaño o de su textura que se use, se obtendrá un efecto u otro.

La piedra. Que aporta personalidad natural.

Entonces para el diseño de la Pachamanca se jugará con estos dos elementos y se les añadirá acentos decorativos que tomen la forma de diversos objetos y detalles. El que sea sencillo no quiere decir que debamos prescindir de los beneficios de hoy en día, sobre

todo si se trata de dar comodidad a la persona que se encarga de preparar los alimentos en la Pachamanca y estética para generar confianza en los comensales.

1.8.2.7. Ergonomía y antropometría

Se centra específicamente en las características (antropométricas, fisiológicas, cognitivas...) de las personas que debe tomarse en cuenta para la mejora o transformación de los sistemas hombre – herramienta de trabajo, esto permite tamaños, formas, estructuras con el fin de proporcionar alta comodidad y buen rendimiento de las personas cuidando la salud y el bienestar del individuo dentro de su labor cotidiana.

La ergonomía se la considera como la ciencia encargada de estudiar y obtener concordancia correcta entre el cuerpo humano, los oficios relacionados al trabajo, y las herramientas. Con el propósito de disminuir el estrés y trastornos resultantes del exceso del trabajo muscular, posiciones inapropiadas del trabajo u ocupación. (La ergonomía, 2019)



Gráfico 6 Programa ergonómico Ergonomía centrada en el trabajo

Se sustenta en el análisis del trabajo diario realizado por las personas con el propósito de transformar o rediseñar los sistemas de trabajo y definir las características esenciales para una mejorada situación de trabajo.

Estos dos enfoques de ergonomía son complementarios. La ergonomía de los componentes humanos se basada en las características de los individuos para darles mayor comodidad, la ergonomía de la actividad asegura la adaptación a las exigencias de los contextos y de la situación del trabajo. (Ergonomía Conceptos y Métodos, 2020)

1.8.2.8. Materiales

De la misma manera que la naturaleza nos ofrece sus colores y texturas para la cocina Pachamanca, los materiales que se utilizarán serán también los que se encuentran en nuestro medio actual. Sabiendo que las edificaciones son restauradas o renovadas con materiales como madera y piedra que hoy en día tienen un mejor acabado, por lo que estos son los elementos que se integrarían en la renovación de la Pachamanca.

1.8.2.8.1. Mobiliario

Se podría incluir para la Pachamanca un espacio de cocina de apoyo donde se pueda almacenar, preparar, lavar, y alistar todos los alimentos, también tomar en cuenta que para el proceso se necesita muebles como: repisas, aparadores, armarios, bajo-mesada, mesones, mesas, sillas, entre otros. Exponiendo un ambiente de calidez con muebles simples, lo que enfocara la atención en el arte culinario siendo el espacio interior el que dirija la vista al espectáculo.

En definitiva, la reelaboración de la cocina Pachamanca para el proyecto tiene la visión de enmarcarse, no solo por la funcionalidad y calidad que nos exige este espacio

para la preparación de alimentos, sino también por nuestro estilo, gusto y sobre todo por la sensación de satisfacción que trasmite.

1.8.2.9. **Diseño biofílico**

Tiene que ver con el grupo de elementos naturales y los materiales que guardan historia con la humanidad y su interacción dentro del entorno natural y vivencia con elementos como plantas, árboles, flores que son referentes para el diseño interior.

El diseño biofílico ofrece modelos de la manera en cómo crear entorno que cautiven la atracción humana por la naturaleza y los recursos naturales. Ofrece un enfoque para crear espacios ambientados que respondan a los principios ancestrales de la Pachamanca, así como interactuando con los principios arquitectónicos.

El diseño biofílico es aplicable en construcciones nuevas o ya existentes, tanto en los espacios interiores como exteriores, en diferentes escalas y presupuestos. Es vital el diseño biofílico por el impacto visual, sensorial y auditivo con lo natural y el espacio que rodea al usuario en su textura y materialidad todo aquello que produce en la mente un espacio más abierto y natural, se habla de una calidad de vida mejorada con el uso de esta nueva tendencia en cuanto a minimizar el estrés, mejorar las relaciones hombre naturaleza.

Al usar lo biofílico se hace uso de elementos como la luz, el agua, el aire, como también se usan patrones en colores, formas ya que crea en nuestro cerebro un espacio abierto y natural, el diseño biofílico está centrado en las personas buscando la conexión con la naturaleza y los lugares que vivimos o trabajamos por lo que resulta beneficioso por la reducción de estrés, y la recuperación, lo que mejora los costos y resultados de lo construido. (Green, 2019)

Con el propósito de mantener el sentimiento natural es necesario hacer uso de elementos vegetales: plantas grandes, plantas ornamentales como flores de estación, frutas, etc. Finalmente, no pueden faltar los jardines verticales, paredes verdes y los pisos que expresen un aspecto natural como césped y piedras.

1.8.2.10. **Análisis de espacio**

El diseño biofílico se encuentra estructurado mediante tres categorías que abastecen un marco para entender por qué se incorpora la naturaleza al espacio arquitectónico diseñado.

Naturaleza en el espacio: entendemos a la presencia de la naturaleza de manera directa, física y efímera en un espacio o lugar. Esto incluye las plantas vivas, agua y animales, así como brisas, sonidos, aromas y otros elementos naturales. Abarca siete patrones de diseño biofílico:

- Conexión visual con la naturaleza. - Una percepción a los elementos de la naturaleza, sistemas vivos y procesos naturales
- Acercamiento no visual con la naturaleza. - Estímulos con los órganos perceptibles como: auditivos, táctiles, olfatorios o gustativos generando referencias deliberadas con la naturaleza.
- Estímulos sensoriales no rítmicos. - Las intercomunicaciones aleatorias y efímeras con los elementos de la naturaleza son analizadas estadísticamente pero no llevan precisión en sus pronósticos.
- Variaciones térmicas y de corrientes de aire. - manifestaciones de estos cambios imperceptibles de temperatura en el medio ambiente, la humedad,

corriente de aire que se siente por medio de la piel y las temperaturas que imitan a la naturaleza.

- Presencia de agua. - es una de las características fundamentales para la mejora de los ambientes al oír o tocar el agua.
- Conexión con sistemas naturales. - características de un ecosistema saludable constituyen los procesos estacionales y temporales. (Green, 2019)
- Conexiones de los materiales con la naturaleza.
- Constituyen aquellos materiales y elementos de la naturaleza que con un mínimo proceso reflejan esa imagen de la ecología y geología del sector.
- Complejidad y orden.

Memoria colectiva y sensorial que guarda una jerarquía espacio temporal similar a la naturaleza.

Naturaleza del espacio.

Las mejores y más fuertes experiencias de la Naturaleza en el espacio se logran al crear distribuciones naturales espaciales intencionadas y atractivas que intercalan eventos naturales con analogías naturales dentro de un solo espacio. Estas experiencias fuertes se alcanzan mediante la formación de interconexiones de elementos naturales, en su diversidad, movimiento e interacciones sensoriales que son parte de la naturaleza.

Relación naturaleza – bienestar

Bienestar: esto favorece enormemente a la reducción significativa del estrés. El ser humano en su naturaleza es visual, gusta de apreciar la parte natural de las cosas, es decir presenta enorme interés por los espacios naturales lo que nos hace mucho más creativos y resolutivos.

Mejor rendimiento: El diseño biofílico ayuda significativa a transformar de mejor manera los recursos mentales como al fortalecimiento de la comunicación con sus congéneres, fortalece las relaciones laborales, promueve la seguridad y crecimiento individual y colectivo.

Tener menos enfermedades: la configuración de todo lo antes enunciado se reduce a la ausencia a los lugares estresantes, lo que convierte a las personas en seres proactivos en sus desempeños diarios son los altos beneficios de lo biofílico, si esto lo unimos a un proceso de alimentación saludable y que lleva un espacio de buena relación hombre-naturaleza-salud. (Pomar, 2018)

Bienestar Psicológico: Ayuda a crear nuevos objetivos, propósitos y emociones positivas, por lo que conlleva sentirse más motivado para enfrentar nuevos problemas y encontrar soluciones a los mismos.

Espacio

Los espacios interiores o llamado también interiorismo surgen de un proceso evolutivo en el mismo momento en que el hombre adopta la actitud de sedentario y busca ya un espacio para hacer más cómoda su supervivencia.

Es así como con el transcurrir del tiempo y por la misma necesidad de disponer de momentos de confort, tranquilidad se empieza a construir viviendas estructuradas de manera adecuada optimizando dimensión y profundidad combinada con un conjunto de factores como la cromática, luz solar, texturas, formas, luz artificial. Aquellos espacios independientes, estáticos y señoriales han sido reemplazados por espacios flexibles, adecuados al ambiente para el que fue creado, siendo influenciando en el aporte de sensaciones positivas en el ser humano.

El estudio está encaminado a mejorar la actividad aplicada a la Pachamanca, con la finalidad de hacer más fácil la labor de cocción de los alimentos sin perder la esencia de lo ancestral. El uso adecuado de los espacios, rodeados de la naturaleza, es uno de los objetivos significativos que marcará experiencias nuevas, alcanzando niveles de satisfacción en la población, ya que la Pachamanca es caracterizada por la difícil labor.

Materiales

El uso y aplicación de materiales constituye una de las claves de mayor importancia para que el diseño y rediseño de un espacio interior, ya que estos son los que interactúen directamente con el usuario, por su forma, textura, color, etc., mediante el estudio y la implementación del diseño biofílico innovar el turismo en el entorno urbano y tener contacto directo con la flora para satisfacer al ser humano dentro de las relaciones hombre-naturaleza; cada material debe ser analizado y buscar que tenga características propias que contribuyan en el cumplimiento de lo deseado.

Madera: Es el material más usado dentro del diseño interior tanto para pisos como para la elaboración de mobiliario y toda clase de accesorios. Existen variedad en cuanto a los tipos de madera que se las aplica dentro de un estilo único sea este clásico, sea rústico, o bien moderno, etc. De entre las maderas que más se emplea para los acabados interiores, se ubica el pino, el roble, el arce y la madera de cerezo por su versatilidad y durabilidad (Jové, 2017, págs. 4-6).

Piedra: La piedra natural se ha incorporado de muy buena manera en los proyectos de arquitectura e interiorismo, para el revestimiento o bien como parte de la formación de mobiliario en cuanto refiere al uso en la Pachamanca como técnica gastronómica

ancestral. Ayuda a conseguir dentro de los espacios interiores un contacto armónico con la naturaleza en cuanto a su textura. (Detailer, 2019)

Vegetación: La implementación y participación de elementos naturales dentro de los ambientes interiores que darán a conocer la técnica de la Pachamanca es indispensable para representar el agradecimiento de nuestros ancestros a la tierra por brindar los alimentos, todo esto como parte del diseño biofílico del lugar, por lo que se desea convertir en una tendencia muy utilizada a lo largo de la ciudad de Ambato para lograr que el ser humano alcance una conexión con la Pachamama como por ejemplo el uso del agua aplicado en muros o el piso, elementos vegetales como césped, plantas, árboles que constituyan parte del espacio. (Abarca, 2016)

Diseño

Según Design Zentrum de Berlín (1979)

El buen diseño no debe identificarse con la técnica del aspecto exterior. La particularidad del producto debe ponerse de manifiesto mediante un diseño oportuno. La función del producto y su manejo deben ser visibles para ofrecer una clara lectura al usuario. El buen diseño debe mostrar los adelantos del desarrollo de la técnica, no se debe limitar al producto en sí, sino que también debe tener en cuenta cuestiones como la protección del medio ambiente, el ahorro energético, la posibilidad de reciclaje, la durabilidad, y la ergonomía.

El buen diseño indispensablemente debe tomar como punto de partida la relación entre el hombre y el objeto pues este busca la comodidad y bienestar de las personas como compartidoras de un espacio común, considerado sobre todo aspectos como la seguridad y la medicina laboral.

La actual definición del ICSID en www.icsid.org/iddefinition.html (2005) expresa:

“El diseño es una actividad creativa, cuyas directrices establecen las múltiples facetas y cualidades de los objetos, procesos, servicios y sistemas a lo largo de todos sus ciclos de vida”. Entonces, se considera al diseño como un factor primordial dentro de la innovación y creatividad humana de las tecnologías y el mantenimiento intercultural y económico.

1.8.2.11. **Diseño de experiencias**

El diseño en sentido amplio va más allá de lo tradicional las valoraciones estéticas, como procedimiento dentro de una variedad de actividades y productos, y a sus fases de desarrollo, el hombre a parte del contexto y entorno social biológicamente disponen de sistemas que permite interactuar con el ambiente, un sistema sensorial que les permite percibir su entorno y un sistema cognitivo que permite comprender su contexto y diseñar acciones, con estos recursos nos permite explorar el mundo, las capacidades del hombre que se transforman en conocimientos y habilidades específicas.

Hekkert (2006) y Schifferstein y Cleiren (2005) definen la experiencia como la conciencia de los efectos psicológicos provocados por la interacción con un producto, incluyendo el grado en el que todos nuestros sentidos son estimulados; atribuimos significados, valores y reconocemos los sentimientos y las emociones que se suscitan, en ese sentido, el término “experiencia” se refiere a acontecimientos de la vida singularmente significativos tanto cognitivos como afectivos.



Gráfico 7 Modelo de las emociones

En la arquitectura tomando en cuenta los datos de la investigación se entiende que una experiencia se da cuando es intencional el uso del espacio en consecuencia, participamos de la construcción del evento memorable; estas experiencias pueden ser vinculadas con las instalaciones, o por interacción a productos individuales. Se diría entonces, que el entender los objetos y los espacios del contexto tiene relación con nuestras experiencias cognitivas y afectivas en la interacción con el mundo.

1.8.2.11.1. Experiencia académica

El diseñador se orienta en la operación y validación de métodos y herramientas que permita proyectar las ideas en los espacios, su tarea se centra en cómo inspirar al usuario para percibir las experiencias deseadas en el proyecto, mediante leyes y principios sin restringir la autonomía y centrado en su responsabilidad personal, encontraremos dos momentos: conjunto de informaciones relevantes al inicio del diseño y como objetivo en la formación de experiencias de los usuarios en la interacción con el producto. Esta interacción incluye observaciones de la manera que se construye experiencias y refleja necesidades de los usuarios y requerimientos del producto. (Forero, 2013)

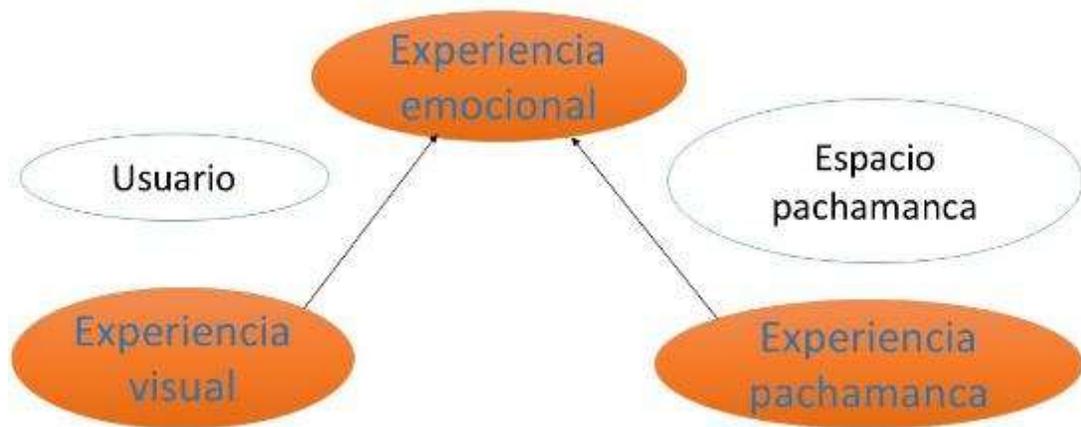


Gráfico 8 Marco de experiencia del producto

1.8.2.11.2. Experiencia de usuario

De entre los estados afectivos o experiencias, de lo emocional dependerá mucho la comprensión de la experiencia del usuario; se vincula con la apariencia y placer estético, de ahí nace la pregunta ¿Qué hace un producto estéticamente agradable? Dos características se relacionan con la preferencia estética, la una es la familiaridad y la segunda la novedad u originalidad.

Los productos generan experiencias evocadoras en el momento que se disminuye la inseguridad de nuestras preocupaciones y dan satisfacción a preferencias estables o estados de ánimo, mientras un producto se realiza en relación con una preocupación del usuario, el resultado será estado de agrado.

El diseño de experiencias se abre a la introducción de instrumentos y técnicas para la recolección de información acerca de la experiencia de los beneficiarios con los productos, los que estarán incorporados a la alineación de estos con un enfoque de diseño centrado en lo humano.

En conclusión, mientras se diseña se considera la complejidad y variedad de la experiencia humana, lo que enriquece al producto son las reacciones emocionales y al

tiempo que aporta a la comprensión y resolución de los problemas y modos de conceptualizar y comunicar un diseño, entonces se tiene como objetivos el llamar la atención a un tema discursivo y las buenas consecuencias para reconocer y documentar la experiencia emocional en el contexto de interacciones hombre-objeto y sus relaciones a entornos edificados por naturaleza conflictivos.

1.8.2.11.3. Experiencia del diseñador

Las buenas experiencias tienen relación con aspectos particulares del producto, éste tendrá atributos apreciados como ese conjunto dinámico y organizado de aspectos tangibles e intangibles, pues las características de un producto influyen en el aspecto cognitivo y comportamiento del usuario. Govers (2004) argumentó que “la personalidad del producto no puede ser reducida a los atributos diferenciales del producto, sino que más bien se refiere a una descripción global del producto como conjunto”. (Forero, 2013)

El diseñador analiza y aprende de la primera experiencia que tiene el usuario y actualiza la versión, siendo un proceso de evolución y experimentación, haciendo de este el reto que permite cumplir todas las expectativas del cliente.

1.8.2.12. Usuario

Usuario se refiere a la persona que hace uso de un producto o servicio de forma habitual. El término usuario proviene del latín *usuarius* que tiene relación con el uso o manejo de algo. Va a depender del área donde se utilice la palabra, determinaremos algunos aspectos del individuo y producto o servicio. Por ejemplo, un usuario en la salud es aquel que utiliza un servicio médico y un usuario en informática puede referirse a un perfil de una cuenta en determinada plataforma social o a aquel que utiliza la computadora.

El usuario arquitectónico se constituye en el elemento fundamental de la arquitectura, pues ha sobrepasado el nivel de elemento para ubicarse en la categoría de objetivo, pues al momento de diseñar un espacio arquitectónico, se debe considerar aspectos muy importantes dentro del diseño y la funcionalidad que deseamos lograr de ella, en tal virtud, es importante efectuar un análisis del usuario donde tomaremos en cuenta el desenvolvimiento en los espacios a diseñar, sin olvidar requerimientos y confort de los espacios que requiere para sus actividades, junto con los niveles económicos, sociales y culturales de sus usuarios. (López J. 2017)

En este caso se analizaría tres tipos de usuarios, el que desea implementar como un negocio público o espacio privado y estudiar sus requerimientos y necesidades, y los clientes y personal tanto de la preparación como degustación de la Pachamanca. Junto con los niveles económicos, sociales y culturales de sus usuarios. (López J. , 2017)

1.9. Formulación de hipótesis.

La técnica ancestral Pachamanca guarda criterios de vinculación con el diseño interior para promover conciencia cultural

1.10. Señalamiento de variables

1.10.1. Variable independiente.

La técnica ancestral Pachamanca

1.10.2. Variable dependiente.

Diseño interior

CAPÍTULO II

2. METODOLOGÍA

2.1. Método.

Inductivo.

El proceder investigativo se alimenta de todas las fuentes del conocimiento por medio del razonamiento inductivo operacional izándose con la aplicación del método, la inducción nos conduce a la acumulación de conocimientos e informaciones aisladas acerca de la técnica culinaria ancestral Pachamanca, por lo que la investigación establece conclusiones generales centradas en los hechos recopilados por medio de la observación directa.

Para la obtención de los datos fue necesario observar el proceso ancestral de la Pachamanca dentro de su estado real en el caso particular de lo aplicado en Llangahua, lo que permitió reunir los datos necesarios para establecer inferencias del proceso de la técnica culinaria en todos los lugares que se practican.

2.1.1. Enfoque de la investigación.

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo, en cuanto analizaremos el valor de la técnica de la Pachamanca como elemento gastronómico ancestral y la factibilidad en el diseño interior, su tratamiento se basará básicamente en registros obtenidos por medio de la técnica de observación y entrevistas, que proporcionaran los resultados deseados de las variables a desarrollar para el planteamiento de futuras intervenciones en la técnica antes mencionada.

La investigación cualitativa tiene como propósito explicar las razones de los diferentes aspectos de las variables propuestas en su comportamiento. En otras palabras,

investiga el por qué y el cómo se tomó una decisión, en contraste con la investigación cuantitativa, que responder preguntas: cuál, dónde, cuándo, cuánto. La investigación cualitativa se basa en la toma de muestras pequeñas. En este caso se recopila información de expertos que tratan específicamente temas de la Pachamanca y diseño de espacios arquitectónicos, esto permitirá comprender y aprender de las experiencias y vivencias desde varias perspectivas, y determinar criterios de relación para aplicarlos en el diseño de la cocina Pachamanca.

2.1.2. Modalidad básica de la investigación.

2.1.2.1. Investigación bibliográfica.

La Investigación Bibliográfica trata de la obtención y recolección de información detallada de fuentes seguras y que sirva dentro del marco teórico de fundamento teórico – científico para la elaboración del proyecto de investigación, la misma que será obtenida de fuentes secundarias como libros, textos e internet que nos facilitaran la información, lo que permitirá profundizar de manera de procesar los alimentos, la preparación de la Pachamanca, el proceso de cocción de los alimentos, los rituales y principios culturales que se debía tener en cuenta para la ejecución de la técnica culinaria pues se requiere también acercarse a la memoria colectiva del pueblo quechua para su total comprensión.

2.1.2.2. Investigación de campo.

La investigación de campo se debe a que el tema que se plantea busca el análisis y estudio de proyectos realizados referentes a la investigación, también la observación y análisis de procesos presenciados, además de la elaboración de entrevistas a profesionales que se han dedicado a proyectar estos espacios.

La investigación será realizada directamente en el lugar de los hechos, en las poblaciones de la zona andina donde aún se sigue practicando la técnica ancestral gastronómica de la Pachamanca, en donde veremos la importancia del diseño interior, es aquí donde mantendremos contacto directo con los individuos de la comunidad, donde encontramos alta predisposición y se ha puesto a disposición toda la información que se ha requerido sobre los problemas y necesidades mayores que acarrea la práctica de lo ancestral en torno a la alimentación.

2.1.3. Nivel o tipo de investigación.

2.1.3.1. Exploratoria.

El nivel o tipo de investigación a emplearse es de tipo exploratorio, por la facilidad para recoger datos, información y la identificación de los antecedentes generales de la problemática y la comodidad para encontrar los procedimientos adecuados para facilitar su demostración, al tiempo que nos facilita una serie de sugerencias con aspectos que guardan relación con el tema y que permitirán examinar profundamente en futuras investigaciones.

2.1.3.2. Descriptiva.

Permite realizar un estudio en la diversidad de situaciones, establecer comparaciones, clasificar y analizar cada uno de los aspectos, casos y demás referentes de la investigación. Además, permite establecer asociaciones de las variables para analizar y evaluar las distintas alteraciones que acontecen al relacionarse entre variables. Permite establecer un análisis de comportamientos y tendencias para la aplicación de los diferentes instrumentos de recolección de datos.

2.1.3.3. Explicativa.

La investigación explicativa se lleva a cabo por cuanto permite investigar puntualmente este fenómeno que no se ha realizado un estudio antes del presente, o por otro lado no se había abordado con profundidad. La intención de la presente investigación es proporcionar detalles importantes para la recuperación, actualización y la búsqueda de la declaratoria de patrimonio culinario de la población ecuatoriana. En tal virtud se basa la investigación en el establecimiento del porqué y para qué del fenómeno que inspira el tema, por lo que se dirá que se centra en el principio de mantener una alimentación saludable y con altos grados de proteínas que tiene cada uno de los productos como las hortalizas, carnes, frutas y demás alimentos.

2.2. Población y muestra.

Por la naturaleza de la investigación de enfoque cualitativo, la población y muestra se determinará bajo el criterio del investigador. Es por ello que, por la información recopilada dentro del marco teórico se ha elegido a Arquitectos / diseñadores, personal de construcción, el aporte del diseñador es de gran trascendencia pues este informará sobre los distintos métodos y técnicas empleadas con frecuencia en la elaboración de espacios interiores junto con los recursos y factores influyentes en cada etapa de la ejecución del proyecto, la apreciación de los pocos lugares que usan la Pachamanca y la antigua creencia de ritual de agradecimiento a la tierra, esto se indagará al administrador del centro turístico de Llangahua quien conoce de la evolución y mantenimiento de la técnica, esto ayuda de manera importante por la experiencia vivida, aseverará y orientará la propuesta de manera adecuada por el compartir de principios y herramientas para el desarrollo del proyecto.

2.3. Operacionalización de variables.

Tabla 1 Variable Independiente: La Pachamanca

VARIABLE INDEPENDIENTE: La Pachamanca					
CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMES	TÉCNICA	E INSTRUMENTO
<p>La Pachamanca.</p> <p>Es una manera particular de preparar los alimentos de origen ancestral, plato preparado por los Incas en un hoyo con piedras calientes.</p>	Preparar	Los materiales Los planes y el proyecto.	¿Es necesario conocer los principios de la preparación ancestral de alimentos?		
	Alimentos	Se prepara los alimentos siguiendo la cultura ancestral.	¿Se utiliza los conocimientos gastronómicos ancestrales en la actualidad?	Entrevista dirigida a los encargados del turismo comunitario en la comunidad de Llangahua,	
	Ancestral	Usa conocimientos gastronómicos de los pueblos aborígenes	¿Ocupa la técnica ancestral de la Pachamanca en la preparación de alimentos en la localidad? ¿Se tiene conocimientos adecuados para la preparación de la Pachamanca dentro de la alimentación cotidiana?	mediante cuestionario.	
	Hoyo	Los saberes de nuestros aborígenes ayudan a mantener una alimentación saludable.	¿Conoce el procedimiento para la práctica de la Pachamanca como ritual? ¿Es beneficiosa la utilización de la cocina ancestral y el uso de la	Cuadro de análisis e interpretación de la entrevista	La observación

	Pachamanca en el proceso de alimentación del hombre?	Ficha de la observación
Destreza para la preparación del hoyo de la Pachamanca.	¿Mejorará la calidad de alimentación y estilo de vida la gastronomía ancestral?	Matriz de relación de la fotografía
Los conocimientos de la madre tierra ayudan a mejorar nuestra salud	¿Los procesos para la elaboración del hoyo son los adecuados? ¿Está formado estéticamente y funcionalmente el espacio para la práctica de la Pachamanca?	

Tabla 2 Variable Dependiente: Diseño interior

VARIABLE DEPENDIENTE: Diseño de interiores					
CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS	TÉCNICA	E INSTRUMENTO
<p>Diseño interior:</p> <p>Parte de la Arquitectura encargada de brindar soluciones técnicas aplicando la creatividad para construir un ambiente interior. Para el desarrollo de diseño interior se aplica una metodología sistemática y coordinada, donde se inserta definitivamente el análisis dentro del proceso creativo en base a necesidades y requerimientos del cliente para satisfacer el mismo</p>	Soluciones técnicas	El proceso de la Pachamanca es funcional.	¿Los espacios donde se proveen alimentos en la ciudad deben tener un ambiente natural?		
	Creatividad en la construcción espacios arquitectónicos	Prevalece la construcción en un estado primitivo.	¿De qué manera el diseño interior de la cocina de la técnica ancestral influye en la instauración de sitios gastronómicos en la localidad?	Entrevista dirigida a los encargados del turismo comunitario en la comunidad de Llangahua, mediante cuestionario.	
	Metodología sistemática y coordinada	Análisis de materiales de construcción acordes a las medidas de asepsia.	¿Considera que los espacios para la cocción en la Pachamanca son adecuados? ¿Se ha realizado un análisis para innovar el espacio arquitectónico de la Pachamanca para facilitar su funcionalidad?	Cuadro de análisis e interpretación de la entrevista	
	Necesidades y requerimientos	Innovación de espacios.	Tecnificar y facilitar el espacio	¿Cree usted que la Pachamanca responde a los principios ergonómicos para la persona que lo practica?	La observación

cumpliendo así el objetivo del proyecto.

para la práctica de la Pachamanca.

¿Qué importancia en el turismo y cultura gastronómica tiene la aplicación del diseño interior en la cocina Pachamanca?

Ficha de la observación Matriz de relación de la fotografía

¿Cómo influye la parte estética de la técnica de cocción en la experiencia de las personas para hacer de este lugar de alimentación el predilecto?

¿Cree usted que la estructura interna actual del hoyo de cocción son las adecuadas para la cocción de los alimentos?

2.4. Técnicas de recolección de datos.

2.4.1. Técnicas e instrumentos.

Las técnicas e instrumentos que permitirán la recolección de información dentro del enfoque investigativo son: **Etnografía**: método de investigación social, se basa en la observación de la gente y como se desarrolla en un espacio o ante los procesos de alimentación y la selección de los sitios para ello.

Instrumentos: Ficha de observación.

Entrevista: Esta técnica permite la recopilación de información útil para el proyecto por parte de personas que hayan trabajado en la preparación de la Pachamanca y el diseño interior ayudando por medio de preguntas que orienten a la planeación de los aspectos importantes y trascendentales en la investigación.

Instrumentos: Cuestionario, fichas de análisis, grabaciones de audio y video.

Estudios fotográficos: Este recurso permite el análisis visual de los espacios pasados y presentes de la Pachamanca como proceso de alimentación donde se pueda observar características y detalles importantes para la investigación.

Instrumento: Ficha de análisis fotográfico.

2.4.2. Plan de recolección de datos.

En la recolección de información se permite un análisis de la Operacionalización de las variables y a través de técnicas de recopilación bibliográfica partiendo de datos resultantes en investigaciones nacionales e internacionales sobre la Pachamanca, y el diseño interior.

Para el proceso de recolección, procesamiento, análisis e interpretación de la información del informe se procede tomando en cuenta los siguientes aspectos.

Tabla 3 Plan de recolección de datos

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
1.- ¿Para Qué?	Para alcanzar los objetivos propuestos en la presente investigación
2.- ¿A qué personas?	La investigación está dirigida a las personas de la ciudad de Ambato que buscan diferentes experiencias de turismo y cultura gastronómica.
3.- ¿Sobre qué aspectos?	El aspecto a tratar es sobre la Pachamanca y el diseño interior
4.- ¿Quién?	León Cepeda Jorge Luis (Investigador)
5.- ¿Cuándo?	Agosto 2020.
6.- ¿Cuántas Veces?	Se realiza una vez, a cada uno de los entrevistados.
7.- ¿Técnicas de Recolección?	Entrevista Relevamiento fotográfico
8.- ¿Con que?	Cuestionario ficha de observación ficha de análisis fotográfico Matriz de contenidos y matriz de doble entrada.
9.- ¿En qué situación?	Se busca el mejor momento para obtener resultados reales y concretos.

2.4.3. Plan de procesamiento de información.

Una vez culminada la etapa de recopilación de la información, se continuó con el proceso mediante la aplicación de los siguientes pasos:

1. Recolección, clasificación, selección y tabulación de la información.

2. Selección de la Información, cualitativa (entrevistas).
3. Estudio Estadístico de los datos.
4. Se aplicará una matriz de relación entre las dos variables para encontrar vínculos existentes
5. Se presentarán fichas de análisis fotográficos y fichas de observación en base al argumento de recorte en base a la metodología de Roland Barthes en función a lo denotativo y connotativo.
6. Presentación de los datos en cuadros de relación.
7. Se presentará el argumento de recorte

CAPÍTULO III

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En primera instancia se realizó el levantamiento de información de los aspectos formales y constructivos en la práctica de la técnica de cocción ancestral Pachamanca, que sirvió como recurso base para el diseño interior en el espacio cocina, siendo un modelo de cocción de los alimentos para el hombre, percibiendo lo ancestral junto con la buena asepsia y el aprovechar de los nutrientes naturales de los alimentos, donde encontramos la vinculación de las dos variables en la innovación de espacios turísticos gastronómicos para una experiencia inolvidable en las personas. Por lo que, inicialmente se realizó entrevistas a los encargados del turismo comunitario de Llangahua como conocedores de la Pachamanca en su teoría ancestral culinaria como el misticismo de su preparación, posteriormente se realizó el contacto con personal de construcción, turismo, salud, gastronomía, entre otros, a los cuales se realizó entrevistas para conocer su apreciación sobre el tema.

Así mismo, se ejecutarán fichas de análisis fotográfico y fichas de observación en lugares seleccionados en base un argumento de recorte y procesando con la metodología de análisis de Roland Barthes en función a lo connotativo y denotativo. Para complementar se realizará un diseño experimental del espacio cocina Pachamanca para explotar y exponer la práctica de la técnica.

3.1. Análisis y discusión de resultados

3.1.1. Entrevistas.

Tabla 4 Entrevista al personal de construcción, turismo, salud, gastronomía.

Objetivo: Identificar la importancia del diseño interior bajo los criterios de profesionales en ámbitos de construcción, salud ocupacional e higiene para la innovación en las condiciones adecuadas del espacio para la preparación de la Pachamanca.

PREGUNTA	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN	INDICADORES
¿Los espacios donde se proveen alimentos en la ciudad deben tener un ambiente natural?	Es necesario que los lugares de expendio de alimentos en nuestra ciudad por su característica comercial requieren de espacios para el consumo de alimentos donde haya menor cantidad de contaminantes, por lo que se requiere de un diseño de espacios adecuado para los comensales.	Ambientación natural, libres de contaminación.
¿De qué manera el diseño interior de la cocina de la técnica ancestral influye en la instauración de sitios turístico-cultural	Si la Pachamanca es preparada enterrada, este debe presentar cuidados higiénicos de los alimentos, es decir que no se contamine con la tierra, y se exponga de forma llamativa para los	Higiene Lugar atractivo al turista

gastronómicos en la turistas.

localidad?

¿Se ha realizado un análisis para innovar el espacio arquitectónico de la Pachamanca para facilitar su funcionalidad?

Al ser la Pachamanca una técnica de cocción de alimentos poco conocida por la localidad no se ha realizado ningún tipo de análisis externo al gastronómico, hoy al conocer de esta manera de preparar los alimentos se hace indispensable fomentarla generando espacios adecuados para su práctica.

Requiere un análisis técnico y arquitectónico

Dar confort y estética

¿Considera que los espacios para la cocción en la Pachamanca son adecuados?

De manera consciente se puede innovar los espacios, buscando sostenibilidad ambiental fomentando el turismo y cultura, analizando los procesos de la técnica y con el uso de materiales del medio, estos aspectos se encuentran enfocados para poder facilitar la práctica manteniendo la esencia de la cultura ancestral.

Uso de materiales del medio actual,

esencia de la cultura ancestral

¿Cree usted que la Pachamanca responde a los principios ergonómicos para la persona que lo practica?

El diseño de los lugares de trabajo, las herramientas, la estructura del lugar es de vital importancia de tal manera que deben coincidir con las características fisiológicas, anatómicas, psicológicas y capacidades de la persona que trabaja, para facilitar la función, visto de esta forma es indispensable cambiar este aspecto en la práctica de la Pachamanca.

Facilidad y comodidad del trabajador en la Pachamanca

¿Qué importancia en el turismo y cultura gastronómica tiene la aplicación del diseño interior en la cocina Pachamanca?

La innovación apunta con mayor fuerza a la forma de producción, el diseño es el aspecto que toma mayor peso dentro de la innovación y obtiene resultados positivos al momento de interactuar de forma organizada con el usuario, siendo parte importante para el turismo.

El diseño innova forma parte de la producción eficiente.

¿Cómo influye la parte estética de la técnica de cocción en la Pachamanca?

Los diseñadores de espacios interiores en este caso especial de la Pachamanca deben aprovechar

Intervención en el espacio para interactuar

experiencia de las sobre la peculiaridad de la con el usuario
 personas para hacer de preparación, relacionándolo con la
 este lugar de interacción del espacio y el usuario
 alimentación el para percibir una buena experiencia
 predilecto?

¿Cree usted que el Al parecer el hoyo no genera Interés en el
 hoyo de tierra de la confianza en los comensales, pero al experimentar con la
 Pachamanca es mismo tiempo trasmite curiosidad Pachamanca y
 adecuado para la en esta peculiar técnica. salvaguardar la cultura
 cocción de los ancestral del pueblo
 alimentos? ecuatoriano.

Tabla 5 Entrevista encargado del turismo comunitario de Llangahua.

OBJETIVO: Conocer sobre la técnica Pachamanca en el Centro Turístico de Llangahua

PREGUNTA	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN	INDICADORES
¿Es necesario conocer los principios de la preparación ancestral de alimentos?	En la gastronomía de nuestros antepasados era muy importante pues nos alimentábamos de manera sana y sobre todo era un proceso de agradecimiento a la madre tierra por proveernos de lo necesario, aquí no se usaba ningún ingrediente que	Los conocimientos ancestrales dan fortaleza al cuerpo Agradecimiento a la Pachamama

	<p>dañe la calidad del producto al momento de prepararlo, más bien mantenía la riqueza nutritiva, por eso importante conocer lo ancestral de la preparación de los alimentos</p> <p>Muy contados son los lugares donde se continúa usando los conocimientos ancestrales para lograr una buena alimentación hoy la gente prefiere comer rápido, aunque no se alimente lo que no pasaba con nuestros mayores, ya no se usa las técnicas de nuestros antepasados para cocinar por el tiempo que esta demanda</p> <p>En muy pocos pueblos indígenas de la provincia hacen uso de la Pachamanca aquí en Llangahua se dispone de esta técnica, pero no se puede ocupar puesto que no se ponen de acuerdo los directivos de la comunidad y esto no permite</p>	
<p>¿Se utiliza los conocimientos gastronómicos ancestrales en la actualidad?</p>		<p>Pocos lugares mantienen las tradiciones ancestrales</p>
<p>¿Ocupa la técnica ancestral de la Pachamanca en la preparación de alimentos en la</p>		<p>Se va perdiendo la cultura milenaria</p>

localidad?	<p>hacer y lo más penoso es que se pierde de poco en poco esta técnica y con ella la cultura milenaria</p> <p>Nosotros como comunidad poseemos los conocimientos necesarios, se sabe de los rituales religiosos que se deben cumplir para la Pachamanca, se tiene de una gran lista de platos que podemos preparar usando la Técnica, pero la juventud de nuestro pueblo también prefiere cocinar con lo moderno y no se preocupa porque no hay nadie quien quiera rescatar esta tradición y la convierta en un recurso de turismo alimentario</p>	<p>Se dispone de conocimientos necesarios para la Pachamanca</p>
<p>¿Conoce el procedimiento para la práctica de la Pachamanca como ritual?</p>	<p>La cultura del pueblo quechua es abundante, nosotros como pueblo tenemos el suficiente conocimiento del procedimiento para cocinar en la Pachamanca, pero falta hacer de esta técnica conocida a nivel provincial para hacer turismo en</p>	<p>La juventud abandona estos saberes ancestrales</p> <p>Se posee conocimientos suficientes de los procesos de la Pachamanca</p> <p>Trasmitir a la población</p>

nuestro sector. Y lograr ciertos ingresos económicos y mantener la tradición.

Es beneficioso para la salud por lo que se debe rescatar, revalorizar y reposicionar en la mesa platos ancestrales, de esta manera no dejar que se pierda el valor curativo de los tubérculos y otros productos provenientes de la tierra que se preparaba en la Pachamanca.

¿Es beneficiosa la utilización de la cocina ancestral y el uso de la Pachamanca en el proceso de alimentación del hombre?

Se pierde el valor saludable de los productos de la serranía ecuatoriana.

¿Mejorará la calidad de alimentación y estilo de vida la gastronomía ancestral?

Al consumir productos naturales y preparados sin elementos contaminantes, esto ayudará a volver a tener una salud fuerte y sana como en el caso de nuestros antepasados que por su alimentación vivían muchos años y vivía bien.

¿Los procesos para la elaboración del hoyo

Bueno en eso nosotros únicamente lo que realizamos es el hoyo poder ingresar las piedras calientes y los

El hoyo se presenta de manera rudimentaria innovación de un

son los adecuados?	<p>productos que se van a cocinar al calor que guarda las piedras y la madre tierra, entonces presentamos de forma antigua el hoyo</p> <p>Para nosotros los hoyos están bien, pero como usted dice, estos deben tener una mejor presentación, comodidad y funcionalidad para evitar que la persona que prepara la Pachamanca termine muy cansada, fatigada y ya no desee volver a preparar los alimentos con esta técnica de cocción.</p>	profesional
<p>¿Está formado estética y funcionalmente el espacio para la práctica de la Pachamanca?</p>	<p>Para nosotros los hoyos están bien, pero como usted dice, estos deben tener una mejor presentación, comodidad y funcionalidad para evitar que la persona que prepara la Pachamanca termine muy cansada, fatigada y ya no desee volver a preparar los alimentos con esta técnica de cocción.</p>	<p>Debe tener buena presentación y funcionalidad los hoyos de la Pachamanca</p>
<p>Al realizar la cocción de los alimentos en la naturaleza ¿Cómo encuentran el enfoque adecuado para transmitir interés por salvaguardar el saber ancestral de misticismo salud y</p>	<p>Todo el pueblo indígena hacemos lo posible por mantener vigente la cultura ancestral y la cocina de nuestros aborígenes, pero necesitamos la ayuda de los turistas para poder aumentar el consumo de este tipo de alimentos para poder seguir de esta manera usando alimentos de la madre tierra de forma que se prepare dentro de</p>	<p>Conocer las tradiciones del pueblo indígena y compartir el conocimiento con los demás.</p>

veneración a la tierra? nuestra tradición sana y nutritiva

3.1.2. Fichas de observación.

Objetivo: Determinar las características fundamentales de la Pachamanca para establecer un diseño de espacio ergonómico, funcional actual.

Tabla 6 Pachamanca realizada de manera artesanal

IMAGEN	ANÁLISIS
<p data-bbox="310 735 771 766">Cavado del hoyo de la Pachamanca</p> 	<p data-bbox="860 735 1427 1354">El hoyo de la Pachamanca como se evidencia lo único que se ha realizado es cavar en la tierra sin ninguna preparación del entorno del hoyo, no responde a ningún proceso técnico peor aún arquitectónico por lo que su proyección visual e higiénica no es nada agradable a los ojos de quien desee compartir alimentos preparados en este escenario.</p>
<p data-bbox="310 1417 852 1522">Preparación de los materiales para la cocción</p> 	<p data-bbox="860 1417 1427 1816">La imagen es muy reveladora y nos deja como lección que preparar el escenario para el uso de esta técnica es muy rudimentaria y muy peligrosa para usarla tanto para el encargado de realizar la preparación de la Pachamanca como para</p>

las personas que se acercan a mirar el proceso, por lo que urge una intervención inmediata para salvaguardar esta técnica ancestral culinaria

Cocción de alimentos en la Pachamanca



Como se puede apreciar en esta imagen no se tiene el menor cuidado del aspecto de salubridad pues de las paredes con facilidad caer la tierra sobre los alimentos lo que sería nada adecuado, es decir que no se ha preparado de manera técnica las paredes de la Pachamanca lo que provoca en los individuos ese poco deseo de consumir el producto por la falta de asepsia en la manera de preparar los alimentos

Cubierta de la Pachamanca



Tiene procesos muy rudimentarios para la preparación de alimentos, no responde a ningún principio técnico para su elaboración, estructuralmente es muy inapropiado está sujeto a que se destruya con facilidad, de esta manera cada vez que

se tenga que utilizar se debe estar cavando y arreglando el hoyo para volver a utilizar.

Pachamanca de Llangahua



Esta se encuentra de alguna manera mejor estructurada por el uso de materiales como el ladrillo que es un material que guarda el calor y al tiempo que protege las paredes de la Pachamanca evitando el desprendimiento de tierra sobre los alimentos, consta con una cubierta que les protegerá del tiempo que se encuentre al momento de usar la Pachamanca



3.1.3. Matriz de triangulación.

Tabla 7 Matriz de triangulación.

Indicadores	Teoría	Cualitativo		Intuición	Conclusión
		Entrevista	Fotografías		
Método y técnica	El diseño interior tiene como propósito crear espacios agradables, confortables y funcionales para el usuario, al tiempo que proyecta considerando la morfología, ubicación geográfica y las necesidades del usuario.	Teniendo claro el proceso de construcción del espacio en el que se practica la Pachamanca, el método que se aplica es totalmente rudimentario y sin apego a normas técnicas de ingeniería y diseño.	Para la construcción del espacio en el que se practica la Pachamanca parte de una necesidad, en base a la cual se presenta al público un espacio rudimentario y para los que preparan totalmente incómodo y trabajoso	La construcción de la cocina Pachamanca inicia con una necesidad de generar un espacio para facilitar preparar la técnica y los alimentos, exponer al público y experimentar, es allí donde se requiere tecnificar el espacio para la práctica de la Pachamanca.	La Pachamanca siendo una técnica de cocción de alimentos no debe realizarse de manera descuidada, esta debe realizarse en un espacio adecuado con técnicas innovadoras que encuentre el interés de la gente apegándose a las normas de higiene
Entorno contexto	y La alimentación de cada lugar nos cuenta una historia,	El conocimiento ancestral del pueblo indígena es	Es necesario que se actualice y tecnifique los	La técnica de la Pachamanca se debe rescatar por su	Actualizar el espacio para la práctica de le

nos conecta con el pasado, el presente, con el paisaje y con las personas que habitan ese lugar, a quienes les da identidad abundante, pero se va perdiendo por el descuido de las personas, por lo que debemos rescatarla, recrearla y porque no actualizarla. espacios de la técnica ancestral Pachamanca y poder establecerla como identidad culinaria de la región y del país. valor cultural etnográfico como nutricional, para esto debemos perfeccionarla he innovar por medio del diseño interior. técnica Pachamanca en base a la aplicación del diseño interior

Tiempo

El tiempo es el factor de mayor influencia en los espacios por su constante cambio cada propuesta tiene un tiempo de vida diferente esto se debe a los factores que afectan en las obras como el cambio climático Los trabajos realizados en la tierra sufren un proceso de deterioro, es decir se encuentran indefensos frente a los cambios climáticos y muchos de ellos quedan como testigo de su existencia y uso que se le dio en el pasado. La estructura funcional de la Pachamanca no ha variado en el transcurso de los tiempos, se ha enmarcado siempre en los mismos principios originarios por lo que hoy va perdiendo vigencia. En la actualidad y por la rapidez de nuestro tiempo se requiere que las técnicas ancestrales entren en un análisis para la sociedad contemporánea lógicamente guardando su calidad de ancestro. La exigencia del tiempo obliga a la innovación de las técnicas ancestrales para seguir con el desarrollo de la sociedad

Proceso para llegar a la forma

El arte del diseño interior está Siempre va a ser indispensable La forma como se presenta la Aprovechar como un espectáculo

orientado a reformar los Pachamanca no inusual la Mejorar la satisfacer las espacios con los presta confort para preparación de la ergonomía, necesidades del que se dispone, esto la persona que Pachamanca para presentación usuario en el con el propósito de trabaja en él, ni alcanzar la estética, salubridad espacio para lograr dar comodidad, confianza para los confianza y gusto de la Pachamanca. de esta manera que placer y gusto a la comensales que de los comensales la actividad a persona que labora pretenden consumir generando una realizar sea más en un determinado este tipo de experiencia fácil. Esto hace que ambiente. alimentos particular. el interiorismo sea preparados dentro una materia de la tierra. relacionada con la arquitectura, ingeniería, el diseño de mobiliario, diseño en general, entre otras.

Materialidad

Los materiales con No se ha ocupado Su presencia fría, Para conservar el que se realizan la ningún tipo de primitiva y poco valor e importancia técnica culinaria de material en la conservadora no de la cultura la Pachamanca son construcción de la exterioriza el milenaria y el valor Privilegiar y elementos de la Pachamanca verdadero valor de científico de lo valorar el uso de los naturaleza, con el porque su la cultura, lo ancestral se debe materiales de la acoplamiento del estructura ha ancestral y lo aplicar nuevos localidad para diseño interior consistido valioso de esta procesos en el actualizar y biofílico y diseño únicamente en el manera de preparar mantenimiento de tecnificar la

<p>de experiencias se realizará su innovación y tecnificación que juegan un papel importante del contexto inmediato, en el espacio</p>	<p>se hoyo en la tierra, con sus formas fortuitas en su parte interior, mientras que lo exterior del hoyo no fija ningún tipo de acabado lo que le hace muy descuidado en su presentación.</p>	<p>los alimentos lo que le hace poco atractiva y carente de confianza para el comensal.</p>	<p>las técnicas culinarias de nuestro pueblo.</p>	<p>práctica Pachamanca en un espacio apto y ostento llame la atención de la gente.</p>
--	--	---	---	--

Función simbólica

<p>La alimentación se mantiene dentro un entorno con un fuerte vínculo con la cultura y principios de un tiempo y cada uno de los alimentos se obtiene gracias a la voluntad de la Pachamama, por eso que siempre la alimentación ancestral será un ritual de</p>	<p>se Lo ancestral es muy importante al momento de realizar una modificación y recreación de la Pachamanca ya que el único fin de ella es transmitir la sabiduría alimentaria al consumidor y esto se mantendrá con la creatividad del diseñador.</p>	<p>El conocimiento ancestral transmite a la naturaleza al medio ambiente mediante la visión cosmográfica del hombre, además es influenciada por el contexto alimentario que impera en la actualidad.</p>	<p>La función simbólica al ser un arte tiene como objetivo principal transmitir el valor originario del acto u objeto por lo cual el autor debe entender y comprender su contexto sociocultural, pensando que cada uno de los factores serán influyentes en</p>
---	---	--	---

agradecimiento con profundo respeto, cuidado.

la percepción de los comensales.

Intervención del usuario

La decisión de hacer obras que no se puedan comprar es primordial, mas es indispensable ser parte de esa obra, es decir se requiere volver a un pasado cargado de principios, valores, respeto a lo natural, ofrendar a la tierra y el cuidar de la salud del hombre.

“Más allá que recrea los artistas se mezclan con la naturaleza con su sabiduría, la juzgan desde adentro se relaciona con ella para el proceso creativo: contemplar, afectarse y proponer” (Granell, 2003.pag. 133)

El diseño interior a más de conllevar una reflexión, usa lo racional y requiere de un trabajo donde exista innovación por lo que toma como partida la relación entre el usuario y el espacio.

La técnica ancestral fue creada con la finalidad de satisfacer necesidades básicas del hombre principalmente en este caso rendir culto a la madre tierra y cuidar de la salud y buena alimentación de las personas.

Las técnicas ancestrales culinarias fueron creadas para mantener el equilibrio del hombre con la tierra permitiendo no solo la alimentación sino el rendir culto a la Pachamama. Esto sustentado en la relación cuerpo espíritu que produce entre sujeto y naturaleza, siendo el énfasis y no el objeto, sino la espiritualidad que representa.

La presentación de la Pachamanca juega un papel importante, su gestión es trascendental no solo en el producto sino busca que el cliente sea parte del proceso en el cual se redescubre el arte culinario, la experiencia y la vinculación con lo ancestral.

Nota: Elaborado por el autor

3.1.4. Verificación de hipótesis.

El trabajo de investigación por su carácter cualitativo plantea una hipótesis la cual se refiere al diseño en base a los procesos de vinculación localizados entre la técnica ancestral Pachamanca y el diseño interior, es aquí donde la correlación se presenta de manera clara, debido a que la Pachamanca tiene una ideología de espiritualidad, característica que se ha empezado a realizar en la mayoría de actividades humanas gracias al proceso de alimentación.

Para la verificación de la hipótesis que se planteó, se procedió con la recolección de datos mediante el empleo de la técnica de fichas de observación y la realización de entrevistas a expertos sobre el diseño interior y la Pachamanca dando importancia al análisis y el planteamiento de criterios y preguntas estratégicas que abalizan la investigación y su cumplimiento.

Las cuantificaciones entorno al análisis y la investigación en lo que se relaciona a métodos y técnicas aplicables al diseño interior para fomentar la técnica ancestral Pachamanca, inicia con el apego de la heredad cultural del pueblo quechua y en el estudio previo de las condiciones arquitectónicas a presentar una experiencia turística cultural a la población ambateña. También se tomó muy en cuenta el aspecto mítico y sagrado del proceso de preparación de la Pachamanca, aspectos determinantes de la obra desde su espiritualidad hasta el respeto a la naturaleza el cual se trasmite en lo propuesto con el diseño biofílico.

En lo que refiere a la temporalidad mantiene una relación indisoluble hombre naturaleza misticismo, materialidad y significado lo que determina la durabilidad del proyecto, el cual genera un trasfondo de elevar al hombre a su parte más noble que es el

cuidado a su entorno y el existencialismo y es esta la que garantiza la intervención en el proyecto.

También es importante considerar el proceso para la conceptualización de la obra si bien el proceso del diseño interior es a partir de una idea la cual surge por la conexión que se tiene con un entorno específico, El diseño interior se origina de la relación del usuario - espacio.

CAPÍTULO IV

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones.

De la investigación realizada y con base en la recolección de datos, así como del procesamiento de los mismos y su debido análisis, se obtuvieron resultados importantes que permite poner a disposición el siguiente grupo de conclusiones:

- Mediante la recopilación de la información en cuanto la técnica ancestral Pachamanca muestra su composición, tradición, costumbre y folclore, el objeto de estudio de la investigación, se ha podido identificar desde su estado original sus particularidades y se pudo concluir: Que la Pachamanca inicia desde el cavado del hoyo en la tierra, la dimensión dependerá de la cantidad de alimentos a cocinar, el calentamiento de las piedras con la quema de madera, como el eucalipto por sus características de combustión, las piedras según la investigación puede variar según el sector, siendo una de las más innovadoras la utilización de piedra volcánica y la piedra bola de río la más común en esta práctica, los alimentos se colocaba sin considerar la contaminación lo que generaba un cierto sentido de incertidumbre para consumir los alimentos, añadiendo una abundante capa de hierbas aromáticas y especias cuidando la asepsia de los productos, tomando en cuenta que para enterrar los alimentos se coloca una manta que evita el paso de la tierra, y finalmente al paso de dos (2) horas aproximadamente los alimentos están listos para servirse, en el transcurso del tiempo ha sufrido cambios en cuanto a su presencia y diseño como la Pachamanca con recubrimiento del hoyo con ladrillo que es un material que guarda el calor presentada en Llangahua referente importante en la investigación siendo uno de los pocos encontrados en Tungurahua, antiguamente considerado un ritual

espiritual hacia la tierra por su generosa productividad alimenticia, donde se prepara la comida de forma abundante de manera saludable y natural, requerimientos indispensables de las personas para un buen vivir.

- En cuanto a las actividades del diseñador de interiores se atiende a diferentes necesidades, inquietudes, requerimientos que la Pachamanca en el Ecuador no contaba por falta de: Disposición de los espacios en los centros poblados como la ciudad de Ambato, puesto se los construía dentro de la tierra, que en las zonas rurales se encontraban a campo abierto y no era de interés su parte estética-funcional sino de disfrutar y compartir como comunidad el gozar de alimentos a la hora de comer con familia y amigos, esta conclusión se basa en la investigación del contexto sociocultural de la técnica ancestral Pachamanca vinculándola con los conceptos del diseño interior, considerando un ambiente biofílico generando una experiencia de vínculo con la naturaleza en un espacio arquitectónico con un sentido de confort en el interior del objeto arquitectónico, creando confianza en los comensales para fomentar la técnica y hacer de esta una práctica común percibiendo la esencia ancestral de nuestro pueblo.
- La cultura del pueblo ancestral mantiene su propia ideología, contrastando con el desarrollo de la sociedad urbana, funcionando de modos distintos, esto conlleva a proponer un diseño tecnificado y actual en la ciudad de Ambato, implementando una estrategia para la innovación y composición de todo el espacio cocina Pachamanca aprovechando los recursos contemporáneos para el desarrollo y correcto funcionamiento del mismo, sin causar malestar a la salud física de las personas, pensando en la higiene, asepsia, orden y confort de un lugar para preparar los alimentos, siendo la arquitectura interior un aporte significativo al uso adecuado de los espacios físicos construidos y

utilizados por el hombre, en este caso, adecuando un espacio para el progreso de la cocina Pachamanca donde el usuario se relaciona para explotar la técnica, convirtiéndola en un recurso social - turístico - cultural para el diseño Interior.

4.2. Recomendaciones

- Para la implementación del diseño de la cocina Pachamanca se debe analizar la idea de innovación, con el que se desea proponer una conjugación de la parte ancestral y sus propiedades, unificando con el avance social – turístico – cultural de la zona donde se desea implementar el proyecto, tomando en cuenta las necesidades y requerimientos del cliente y el diseño interior.
- Para realizar un proyecto integrador de la Pachamanca se debe tomar en cuenta los fundamentos básicos del diseño para determinar los materiales, formas, función, etc., que se utilizarán, y de esta manera encontrar el diseño para fomentar la cultura y misticismo de la técnica ancestral, generando una experiencia social de usuario compartiendo con los demás en un lugar donde la naturaleza esté presente y su interacción con el entorno brinde tranquilidad.
- Proponer criterios de vinculación entre la Pachamanca y el diseño interior, representando los principios de nuestro pueblo autóctono quienes manifiestan su respeto y amor a la Pachamama y lo representaban en sus actos culturales como el Kapak Raymi fiesta del sol donde expresaban agradecimiento a la tierra por lo que se plantea diseñar espacios turísticos culturales aprovechando la tecnología donde se exponga el desarrollo de la Pachamanca y la conservación del folclore del pueblo quechua con el propósito de conservar la identidad alimentaria y fortalecer esta y otras técnicas culinarias.

**ESTRATEGIA DE APLICACIÓN EN UN ESPACIO A PARTIR DE LA INVESTIGACIÓN “LA TÉCNICA
ANCESTRAL PACHAMANCA COMO RECURSO EN EL DISEÑO INTERIOR”**

Propuesta

Título de la propuesta

Diseño de un espacio para vivir la experiencia biofílica de la técnica ancestral Pachamanca en la ciudad de Ambato

Datos informativos

Institución ejecutora

Casa recreacional

Ubicación

Provincia: Tungurahua

Ciudad: Ambato

Cantón: Ambato

Casco: Urbano

Parroquia: Santa Rosa

Equipo responsable

Autor: Jorge Luis León Cepeda

Tutor: Galo Alejandro Viteri Medina

Beneficiarios

Propietarios casa recreacional

Antecedentes de la propuesta

Dentro de los principales fundamentos obtenidos de la investigación, es la aplicación del diseño biofílico, desde los inicios el hombre se encuentra ligado a la naturaleza, y ese cambio al sistema urbano nos ha hecho perder esa importancia de lo natural y vivimos rodeados de actividades frenéticas y cargadas de estrés y pendientes del tiempo. En tal

virtud se busca la manera de proponer espacios funcionales reduciendo el impacto ambiental, promoviendo la eficiencia de los espacios internos para que las construcciones no conciban gastos de espacio natural nimios, aprovechando recursos que ofrezca el entorno en el que se encuentra.

Esta tendencia biofílica se relaciona con los criterios de vinculación adquiridos de la investigación el cual aporta para determinar la materialidad, ambientación, respeto a la naturaleza, al momento de definir el problema y solucionarlo a través del diseño interior. Permitiendo que los procesos de cocción de alimentos se apeguen no solo a la sanidad e higiene que requiere un lugar de preparación y expendio de alimentos sino también al tiempo y espacio que el usuario interactúa con el lugar, intensificando la función simbólica de la obra hacia los clientes.

Causar interés en los miembros de la comunidad ambateña el valor de redescubrir parte de su cultura e identidad culinaria, además de incentivar a los usuarios a consumir alimentos de preparación con técnicas de nuestros ancestros. Todo esto bajo un diseño biofílico que consiste en otorgar a las personas espacios donde mejore su bienestar, se encuentren relajados y al tiempo que se represente el agradecimiento a la tierra, ritual ancestral Pachamanca, en el espacio, que logra que el ser humano alcance una experiencia provechosa con la interacción entre los usuarios con la naturaleza en un espacio arquitectónico para degustar la técnica milenaria.

Justificación

Es importante la implementación de lugares de expendio de alimentos preparados de manera natural y fuera del uso de productos elaborados, y espacios que permitan mejorar el confort de las personas que laboran en estos sitios. Al plantear el problema y analizar

las diversas falencias que presenta la Pachamanca; el estado precario de la Pachamanca, la falta de distribución de los espacios, la poca higiene y comodidad para la preparación.

La importancia de este proyecto es la aplicación del diseño interior biofílico para mantener la esencia de lo ancestral y al tiempo que dará comodidad y confort a los cocineros y comensales, el diseño biofílico cubre un espacio importante de la propuesta, el uso de texturas, maderas, piedras y la conexión con el mundo natural, la implementación de la Pachamanca con una buena distribución en el espacio interior para que el chef pueda tener un ambiente libre y cómodo.

El impacto es social puesto que se apegan a las necesidades y requerimientos alimentarios del ambateño, además, dedica espacios a recuperar la esencia de la cultura, tradición ancestral, ideologías, gastronomía, costumbres y tradiciones. El consumo de comida chatarra ha provocado la obesidad y que desaparezca la alimentación saludable con el tiempo; es por ello que se pretende incentivar a retomar costumbres ancestrales de alimentación que no hacen otra cosa que cuidar la salud de la gente.

Es de interés por cuanto proponer espacios que permitan compartir experiencias con la tierra, además, rescatar las expresiones culturales influyendo de manera directa en el fortalecimiento de la identidad y pertenencia con la alimentación y estilo de vida.

Hay que considerar de manera directa que la factibilidad del desarrollo del diseño interior del espacio donde se desenvuelve la Pachamanca es fomentar la acogida de la sociedad ambateña y sus alrededores con el fin de generar espacios de recreación y alimentación, fortaleciendo nuestra cultura.

Objetivos

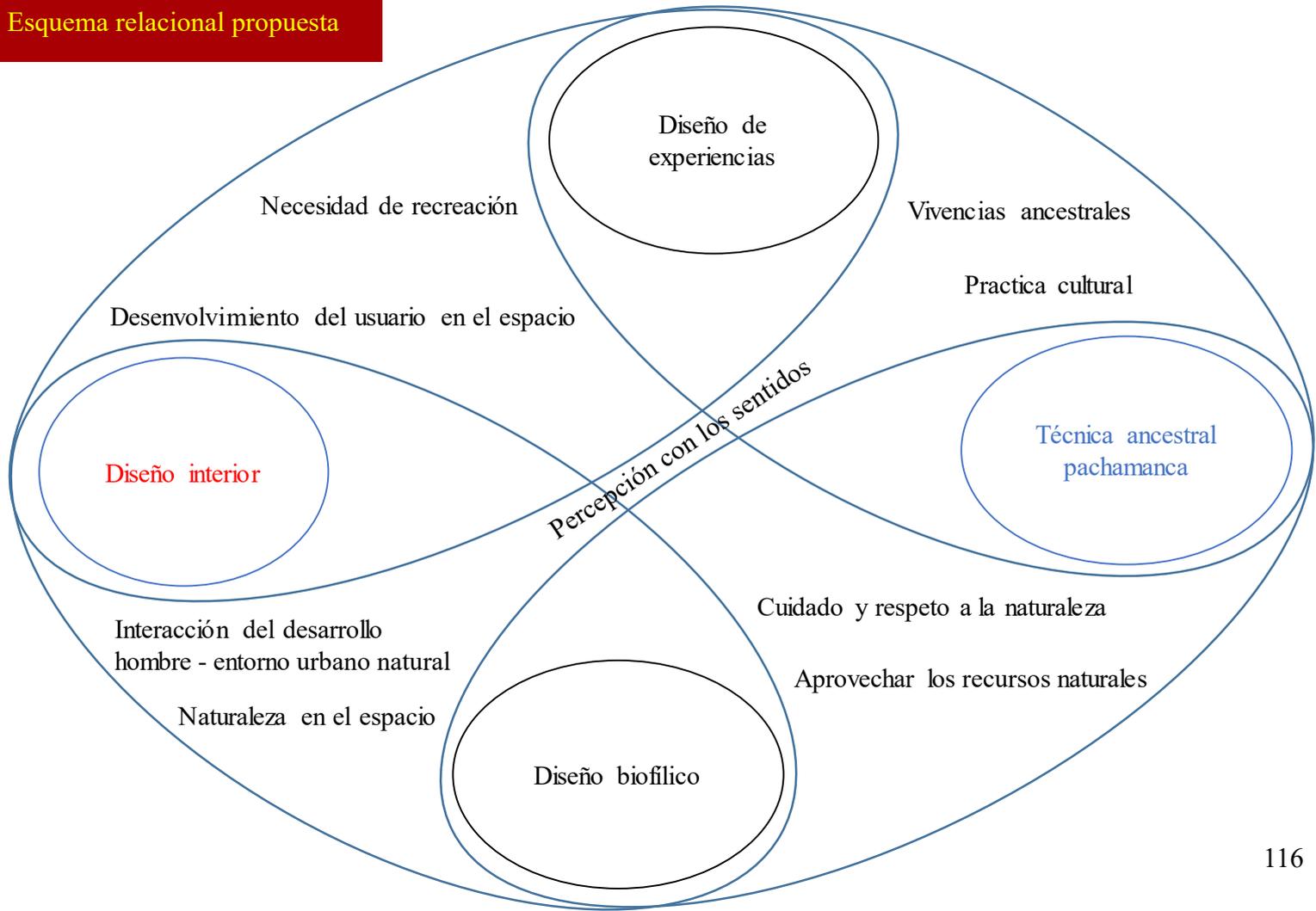
Objetivo general

Proponer el diseño de un espacio para vivir la experiencia biofílica de la técnica ancestral Pachamanca en la ciudad de Ambato

Objetivos específicos.

- Realizar un análisis del espacio para aplicar lo propuesto por la investigación
- Definir los parámetros a partir del análisis de la información recopilada.
- Proponer el diseño de un espacio biofílico que permita disfrutar y degustar la experiencia de la técnica ancestral Pachamanca.

Esquema relacional propuesta





Pachamanca en la comunidad de Llangahua en Tungurahua

Diseño centrado en el usuario

Proyección de soluciones concretas a las necesidades del usuario

Plan de acción

Análisis

Parámetros

Conceptualización

Ideas

Definición formal y material

Propuesta

Usuario directo

	Necesidades	Requerimientos
Chef, cocineros, personal de cocina	Iluminación, ventilación	Áreas: almacenamiento, refrigeración, preparación, lavado
Turistas y familias	Recreación, descanso, entretenimiento, experiencia, alimentos	Áreas: entretenimiento, recreación, relajación, descanso comida servicios básicos

Usuario indirecto

Necesidades

Requerimientos

Administrador

Limpieza,
orden,
descanso,
alimento

Espacio diseñado

Proveedores

Parqueadero,
baños,
alimentos

Contexto

Enteder y ayudar al usuario con soluciones viables en los problemas presentados en el espacio

Pachamanca

Técnica ancestral de cocción de alimentos, antiguamente utilizada como ritual para agradecer a la tierra por sus bondades en tiempos de cosecha

Diseño Interior

El diseño resuelve problemáticas en base a una necesidad en el espacio

Usuario

Las personas asocian una buena comida con amigos a un momento de gozo

Interacción

Espacios que fomenten la interacción del turista o usuario con el chef o cocineros en la práctica de la pachamanca

Materiales

Por medio del diseño biofílico se propone representar la ambientación y utilización de los materiales y acabados considerando la investigación en el espacio arquitectónico percibiendo el respeto que nuestros ancestros ofrecían a la pachamama (madre tierra) el ritual ancestral pachamanca de agradecimiento a la tierra por su fertilidad en tiempos de cosecha

Imagen

En la presentación y diseño del espacio se encontrará un contraste que permita resaltar la esencia de lo ancestral con el medio actual

Identidad

La identidad del proyecto es la innovación en la recuperación de la técnica ancestral pachamanca proponiendo un espacio diseñado exclusivamente para la práctica, exposición y experimentación como un recurso turístico cultural para el diseño interior

La investigación la técnica ancestral pachamanca como recurso en el diseño interior plantea una ideología de un espacio para vivir la experiencia biofílica de la técnica ancestral pachamanca en la ciudad de Ambato

Armado prototipo experimental



Translado



Limpieza de tierra

Relleno



Recolección tierra

Introducción prototipo



Calentar piedras



Cocción



Colocar las piedras



Tapa de tierra



Espacio prototipo



Alimentos Cocidos

Análisis fotográfico esquemático de la propuesta espacio cocina pachamanca



Encender los leños

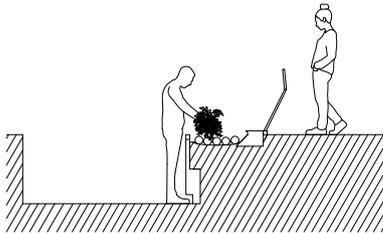
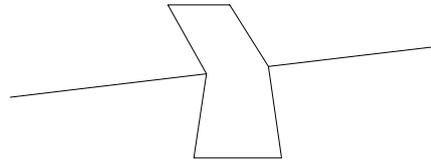
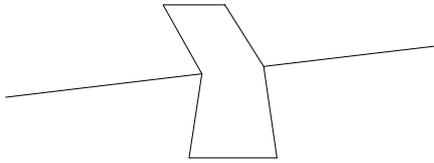


Calentar las piedras por mínimo 1 hora

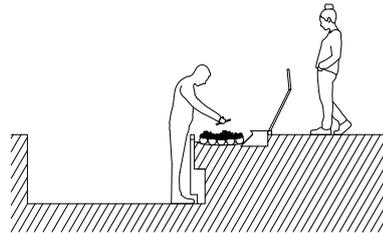


Cama de hierbas

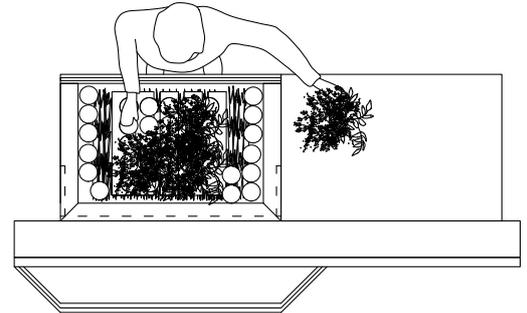
Análisis fotográfico esquemático de la propuesta espacio cocina pachamanca



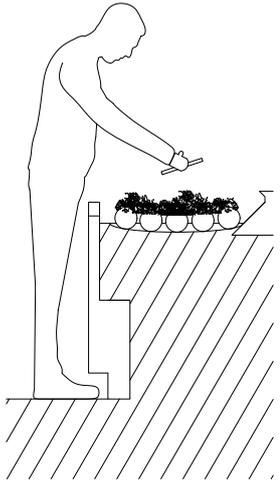
Vista lateral



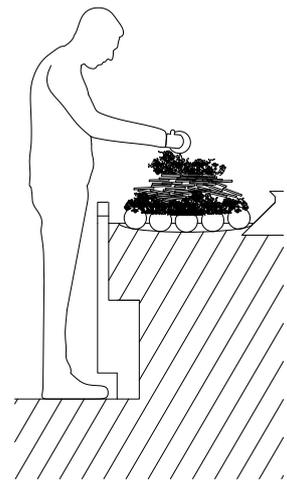
Vista lateral



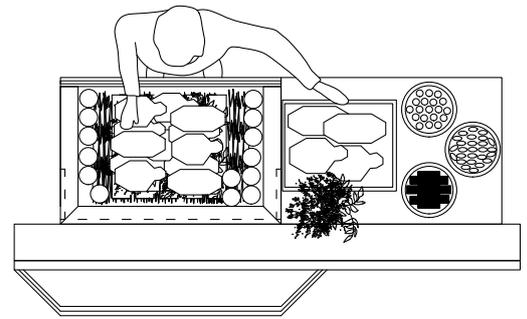
Vista superior



Acercamiento



Acercamiento



Vista superior

Análisis fotográfico esquemático de la propuesta espacio cocina pachamanca



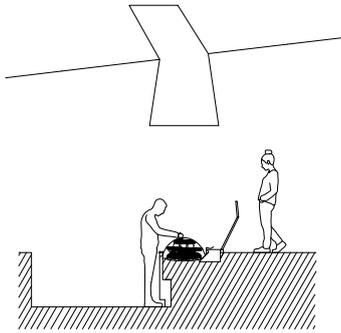
Colocación de las hierbas



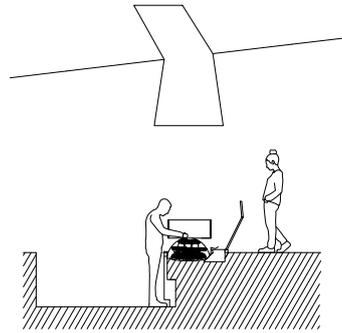
Colocación del mantel



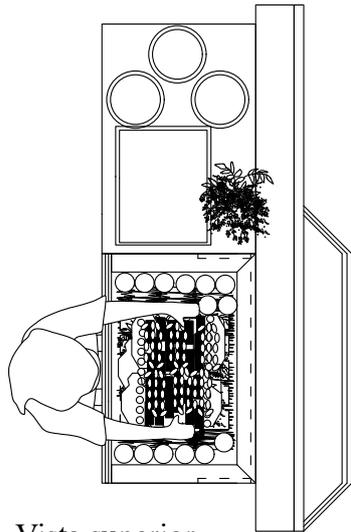
Molde propuesto para evitar el desborde de tierra



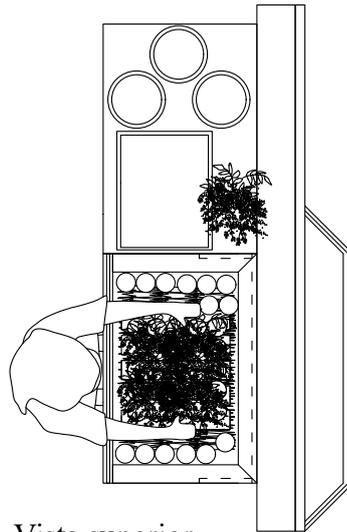
Vista lateral



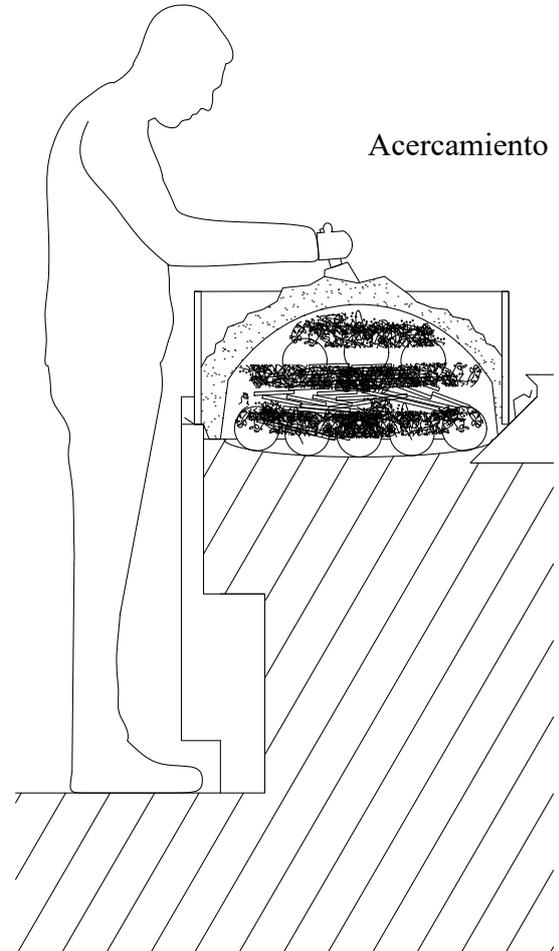
Vista lateral



Vista superior



Vista superior



Acercamiento

Análisis fotográfico esquemático de la propuesta espacio cocina pachamanca



Armedo segunda pachamanca



Cocción segunda pachamanca



Destape primera pachamanca



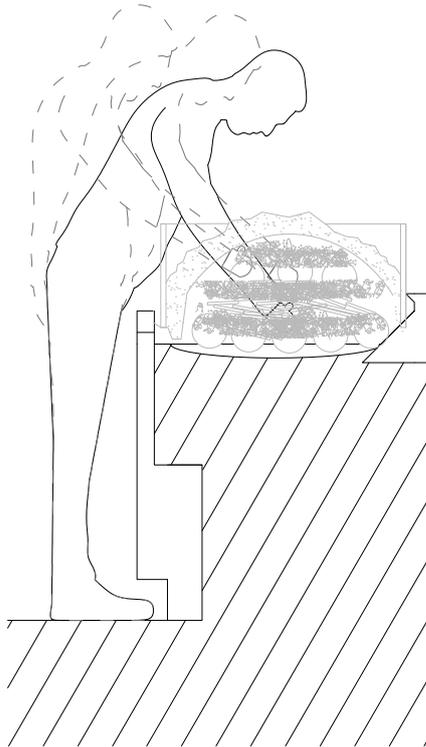
Destape segunda pachamanca



Alimentos cocidos

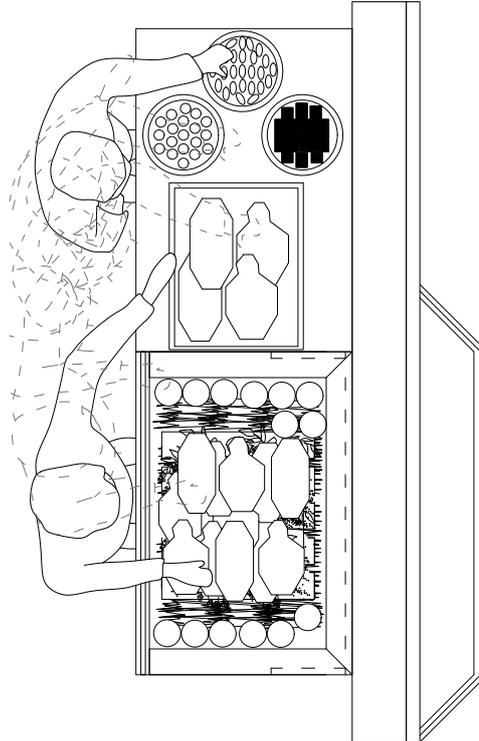
Postura trabajo de pie

Movimientos: desplazamiento lateral, movimiento de la columna inclinación hacia adelante, alcances de los brazos y agarre con las dos manos, giros

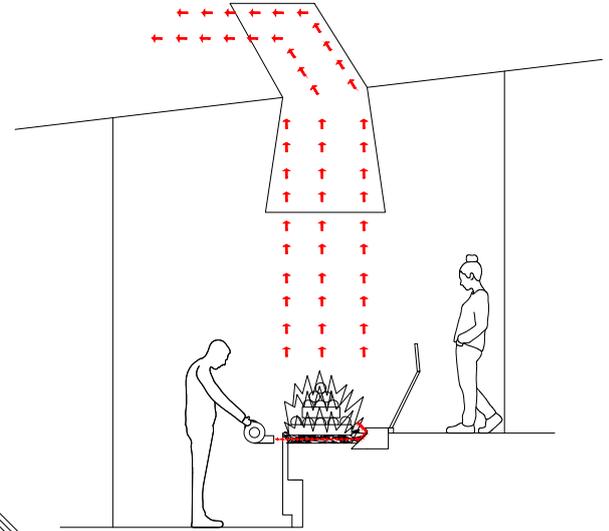


Vista lateral

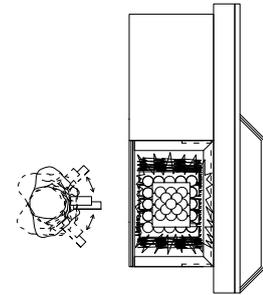
Extremidades superiores



Vista Superior



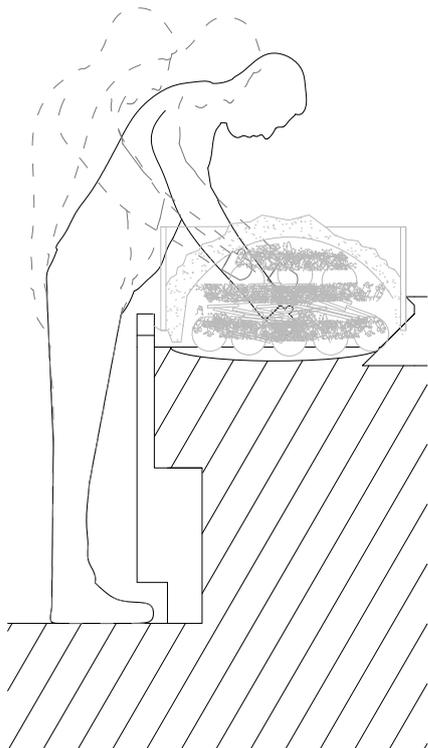
Vista lateral



Vista Superior

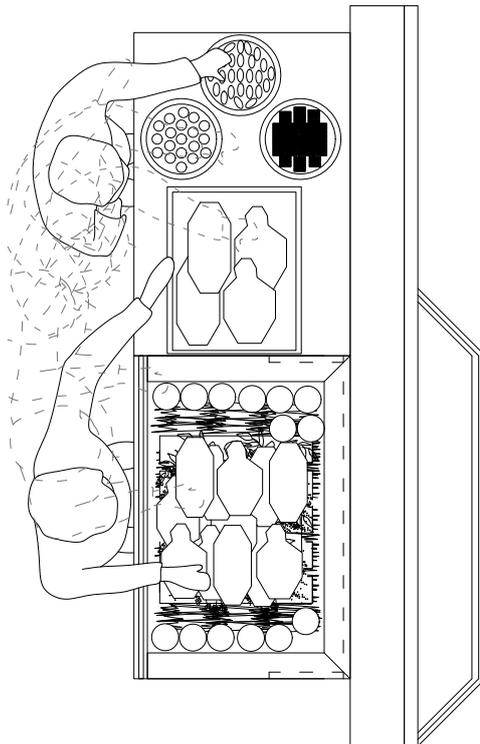
Postura trabajo de pie

Movimientos: desplazamiento lateral, movimiento de la columna inclinación hacia adelante, alcances de los brazos y agarre con las dos manos, giros

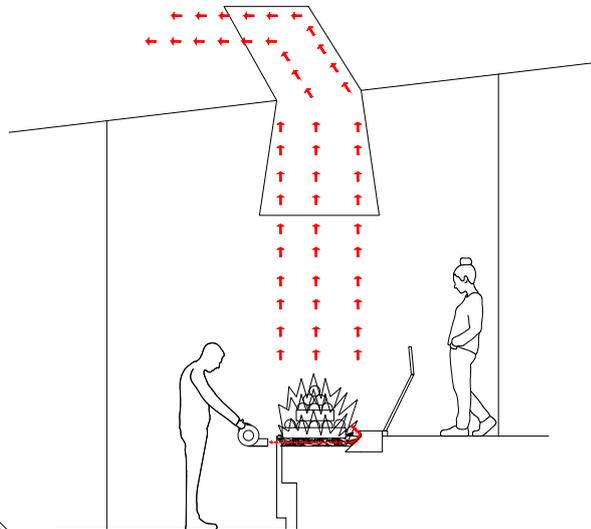


Vista lateral

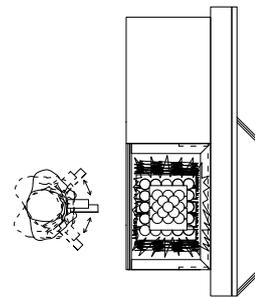
Extremidades superiores



Vista Superior

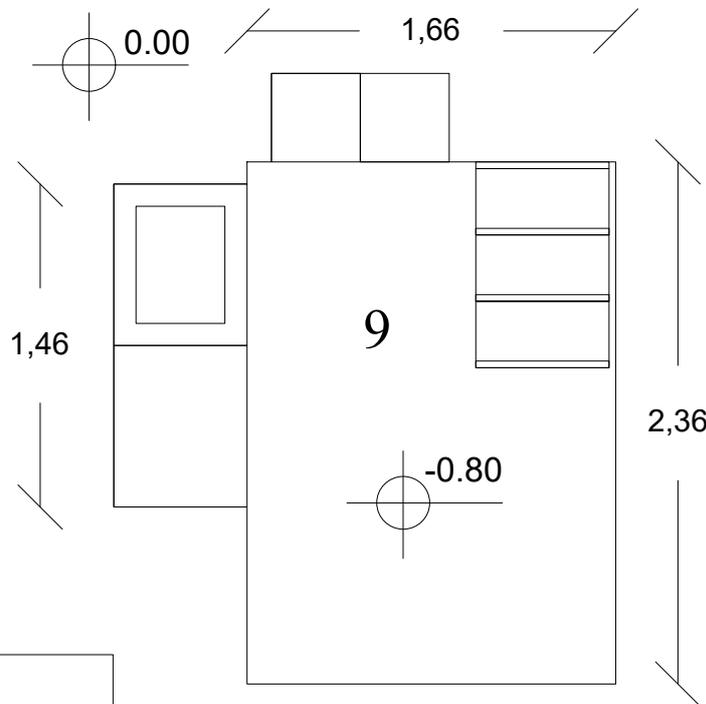
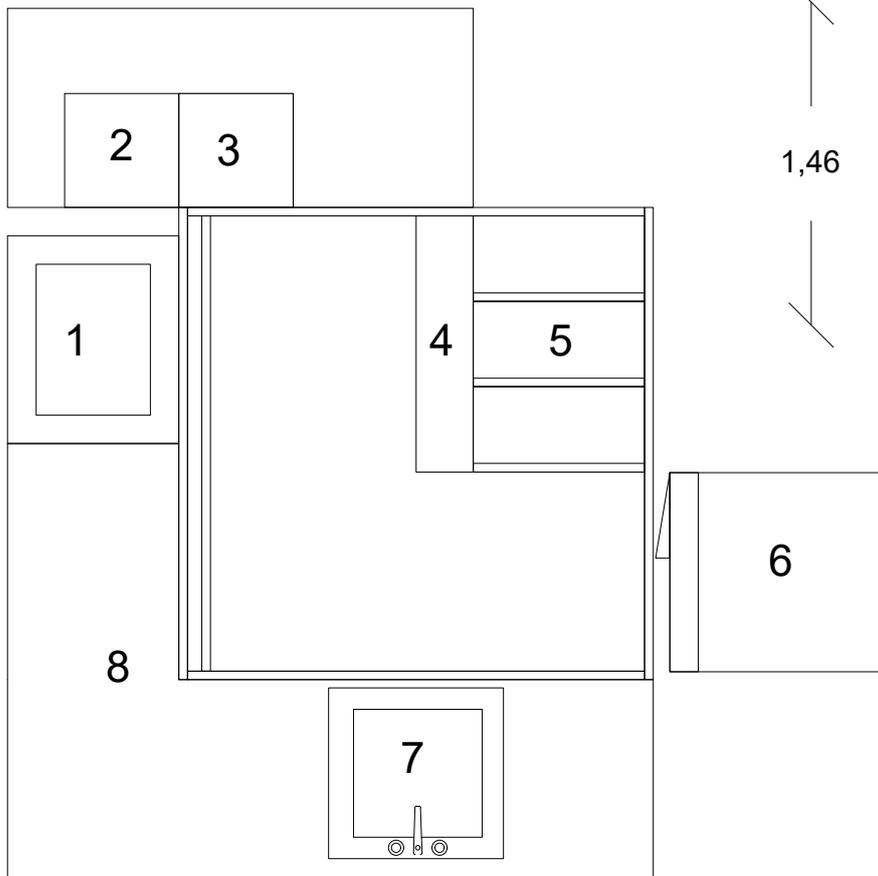


Vista lateral



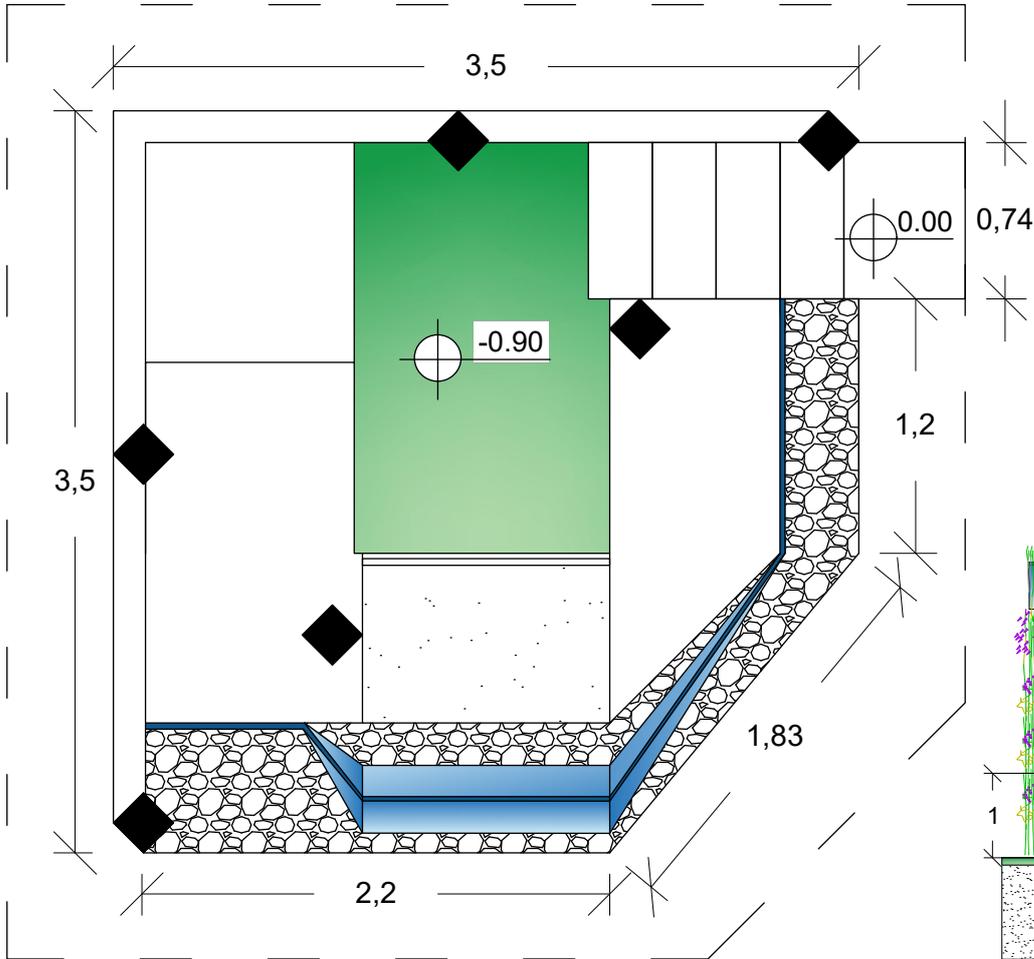
Vista Superior

Espacio



- 1 Pachamanca
- 2 Almacenamiento de tierra
- 3 Desechos
- 4 Almacenamiento de herramientas
- 5 Gradas
- 6 Refrigerador
- 7 Lava platos
- 8 Meson
- 9 Espacio cabado

Posible solución

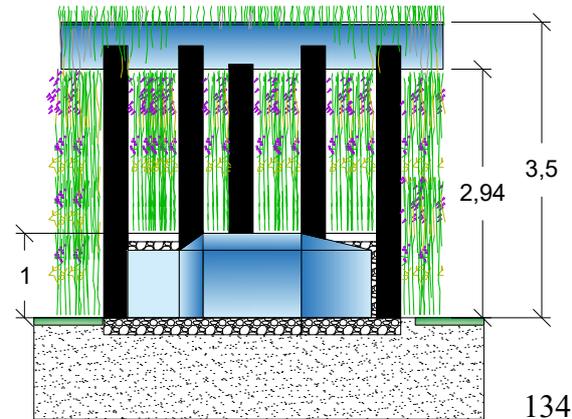


Espacio cocina pachamanca

Implementacion diseño de experiencias y biofilico

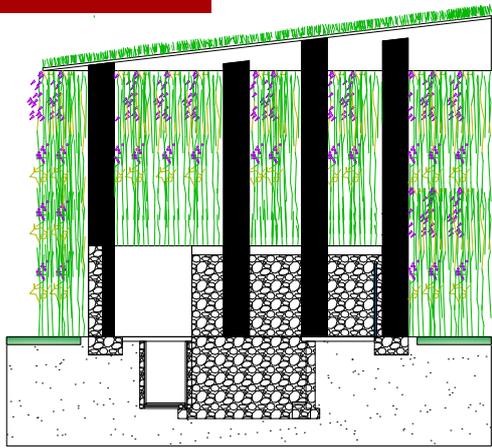
Planta

Vista Frontal

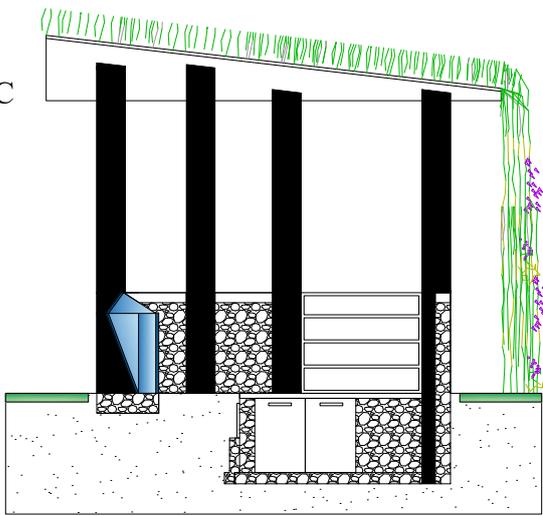


Possible solution

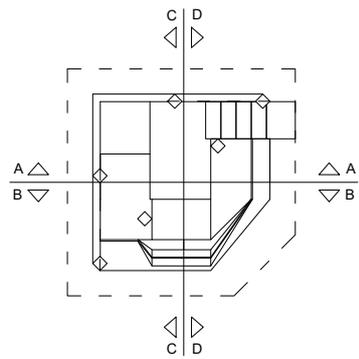
A



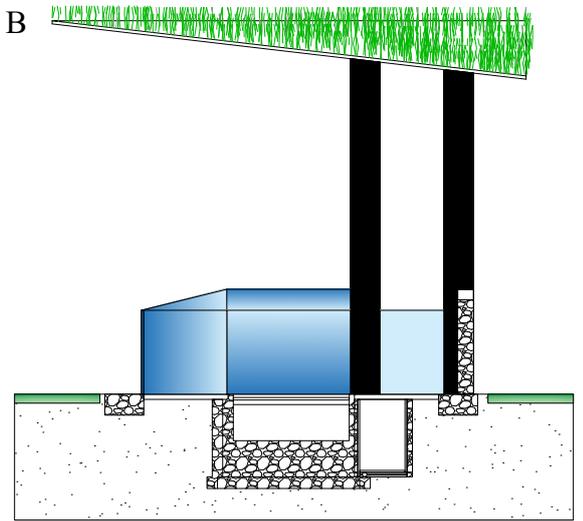
C



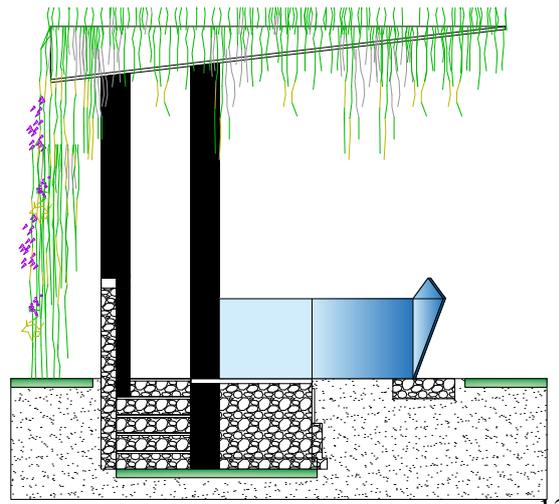
Cortes



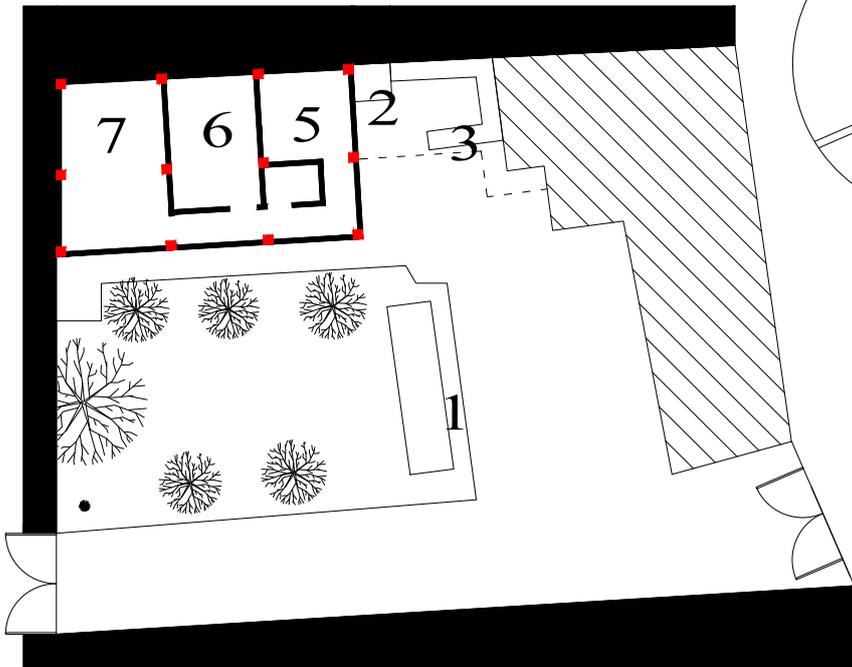
B



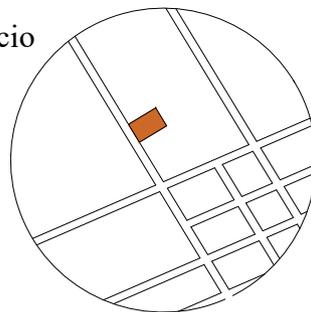
D



Implementación en el espacio



Planta estado actual



Ubicación

Ambato
Santa Rosa

Calles Guayaquil y
Simón Bolívar



7 Habitación



6 Habitación



5 Habitación



1 Patio jardín



2 Horno y parrilla



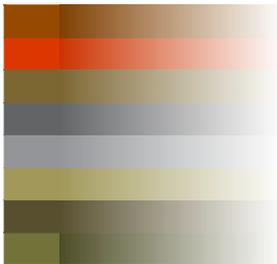
3 Mesón



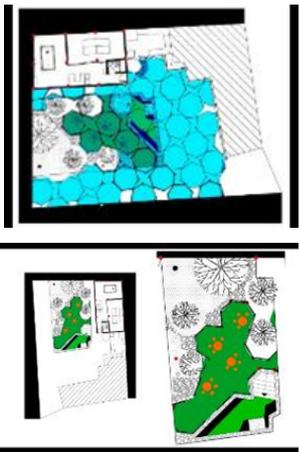
4 Departamento

Diseño propuesta

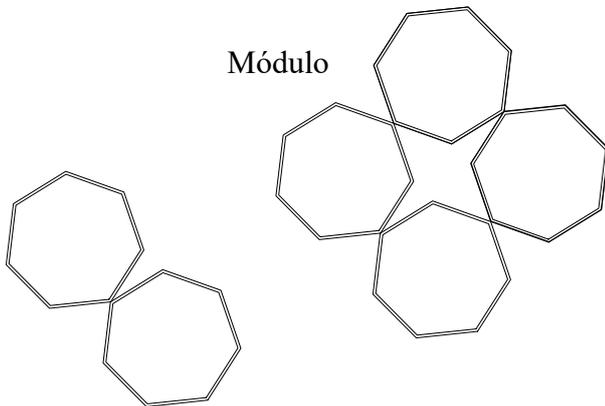
Paleta de colores



Bocetos



Módulo



Estilización piedras

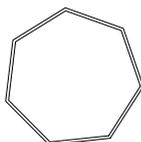
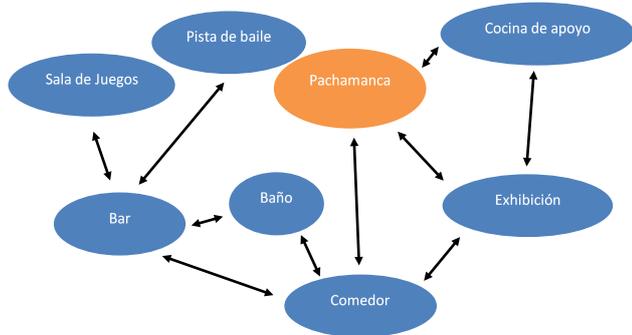
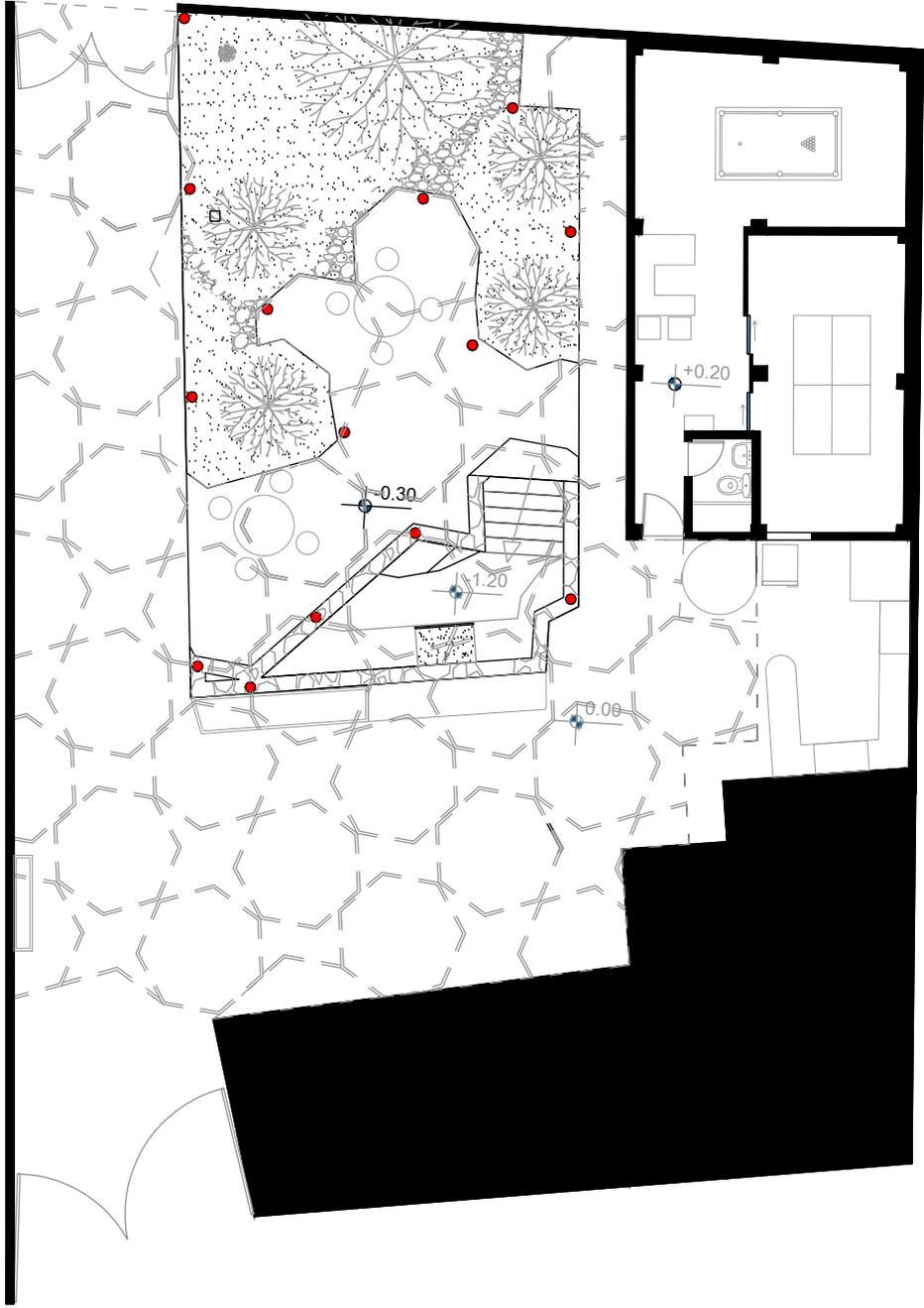
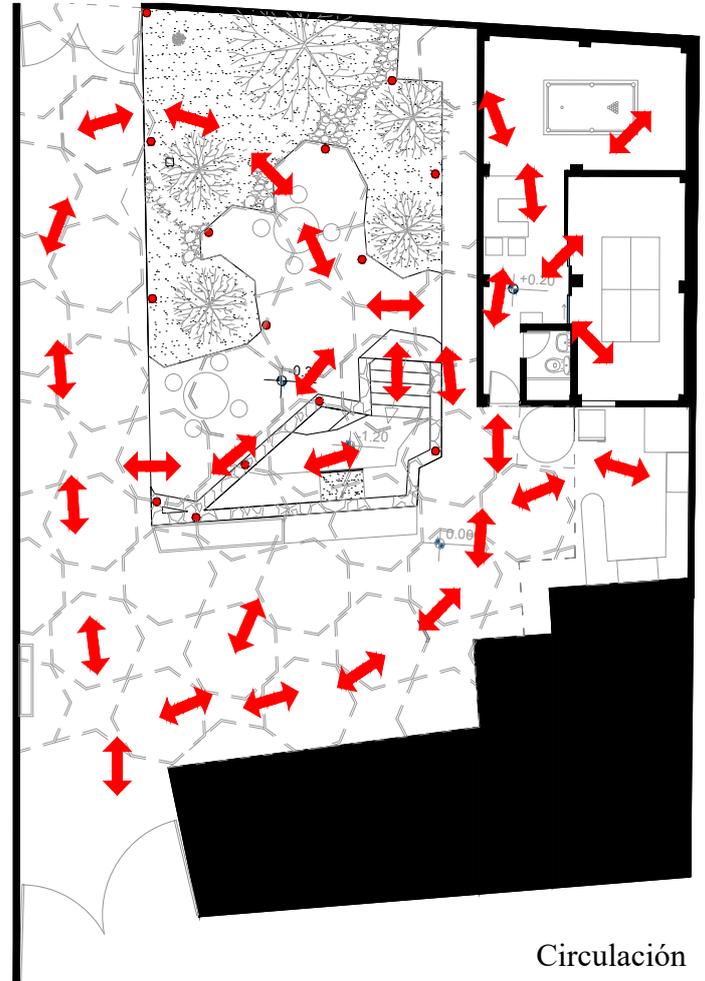
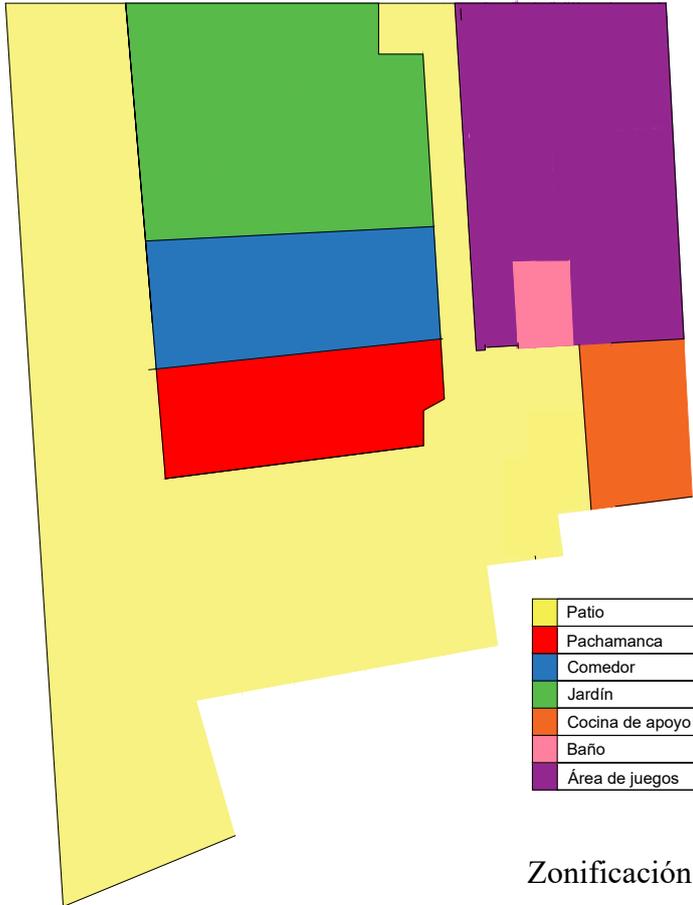


Diagrama de burbujas



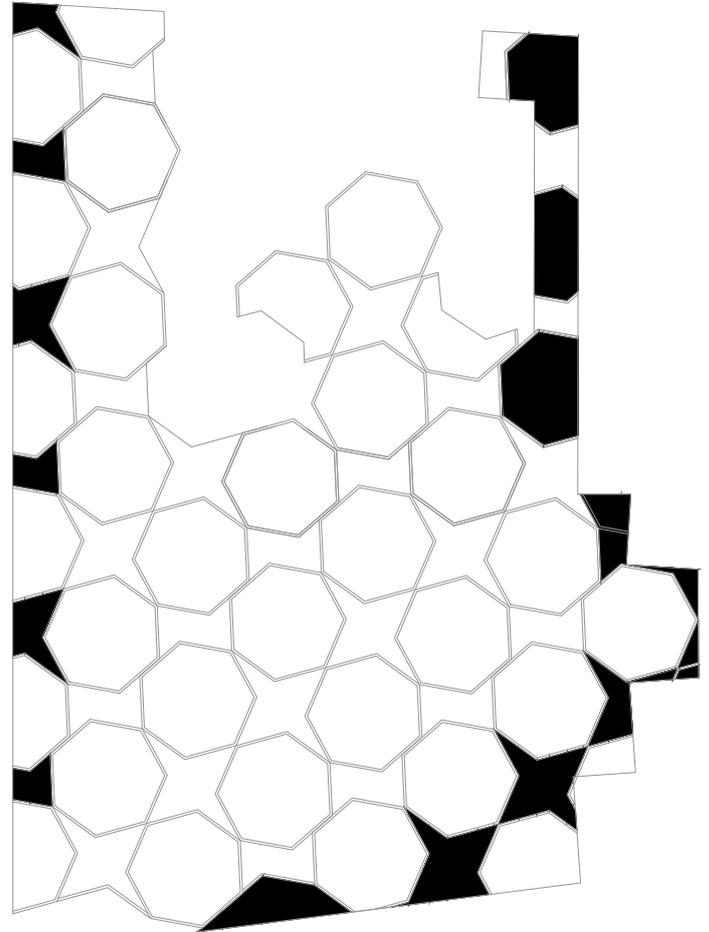
Fotografía primera pachamanca realizada en la investigación fuente de inspiración 137



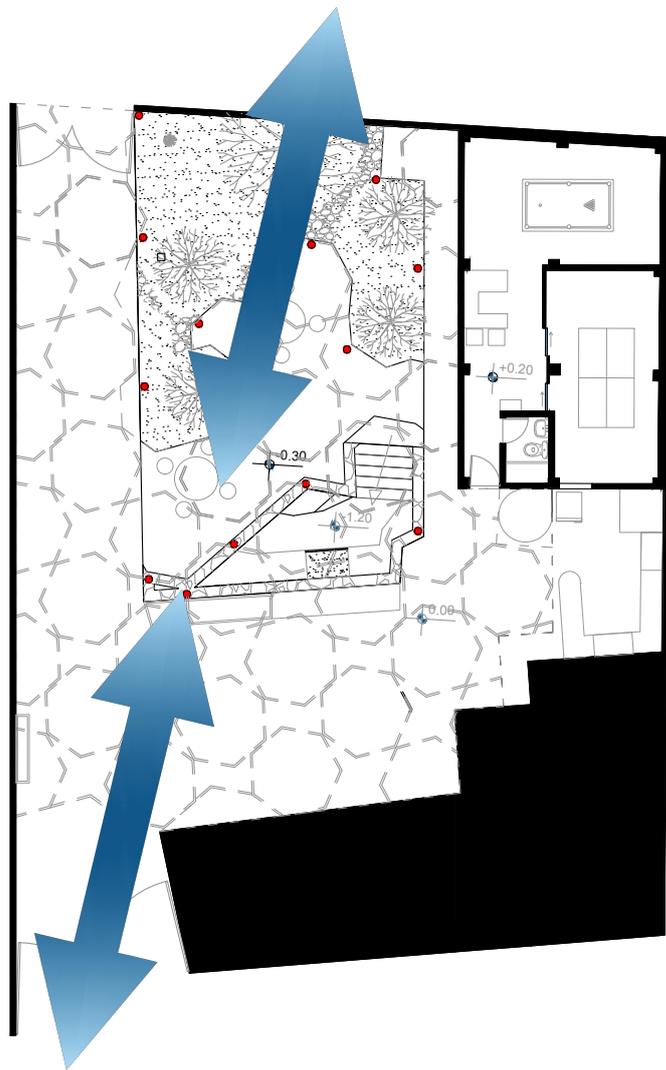
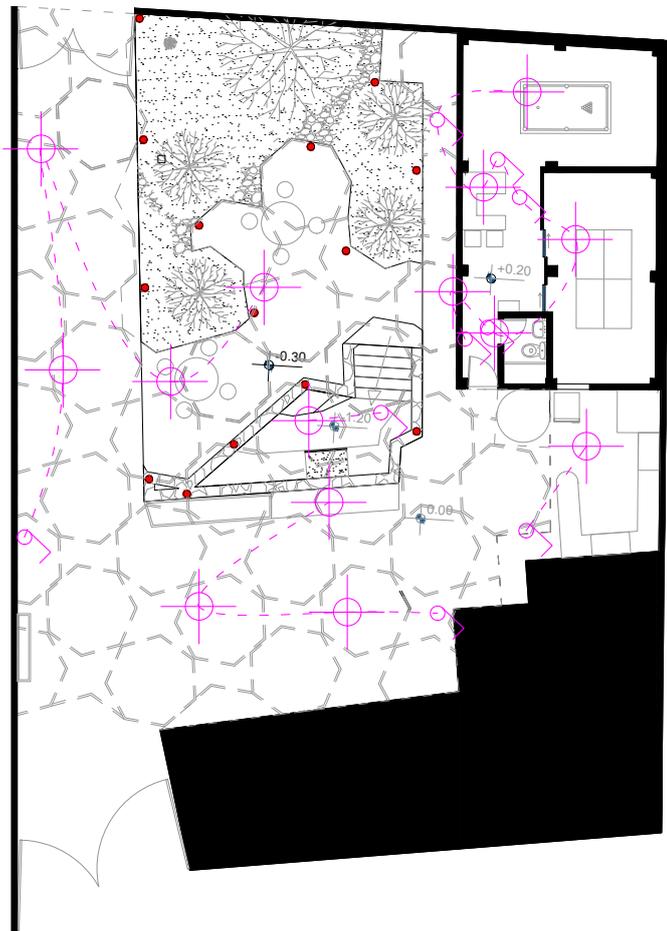




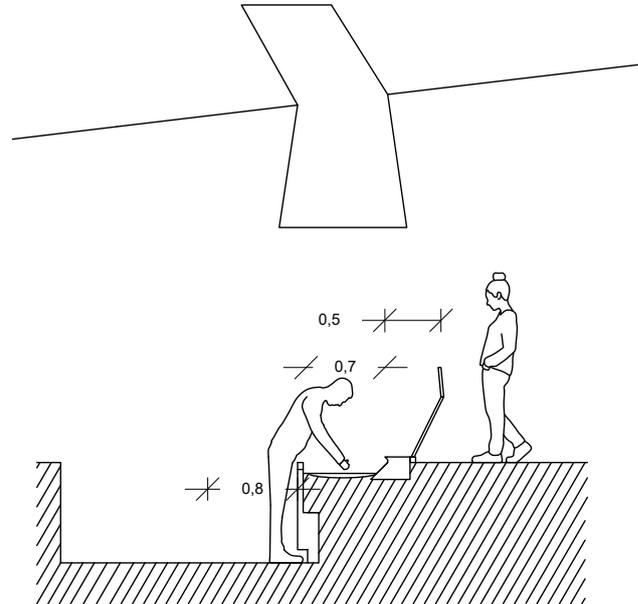
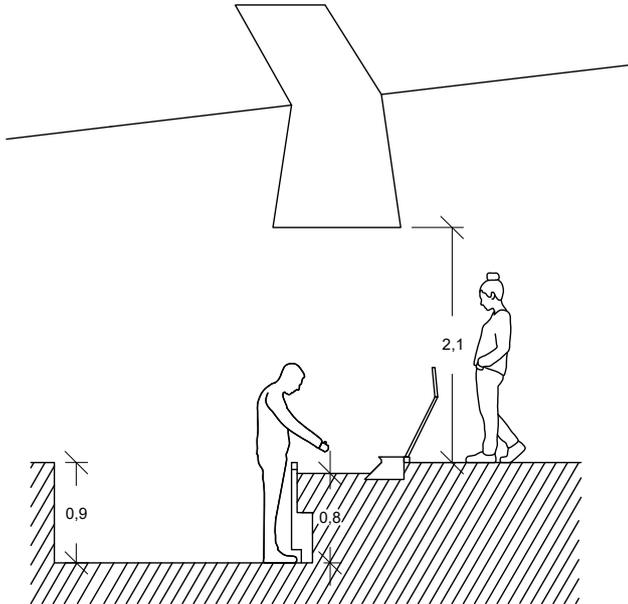
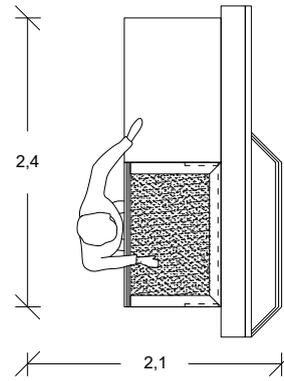
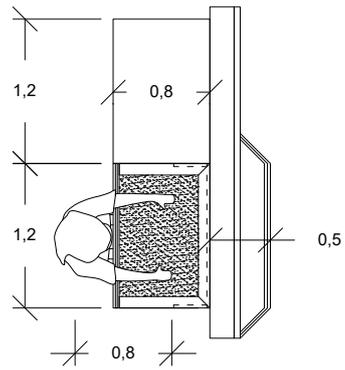
Ejes



Estructura mixta de madera y acero,
acrílico y paneles de madera



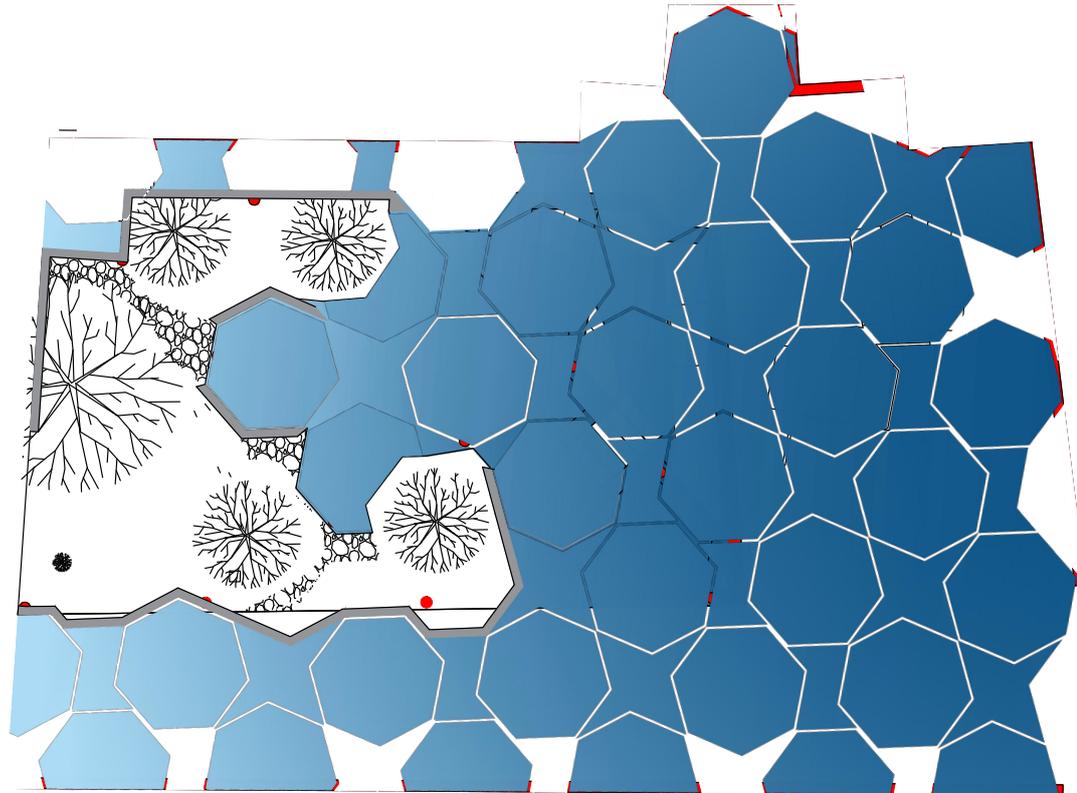
Dimensiones



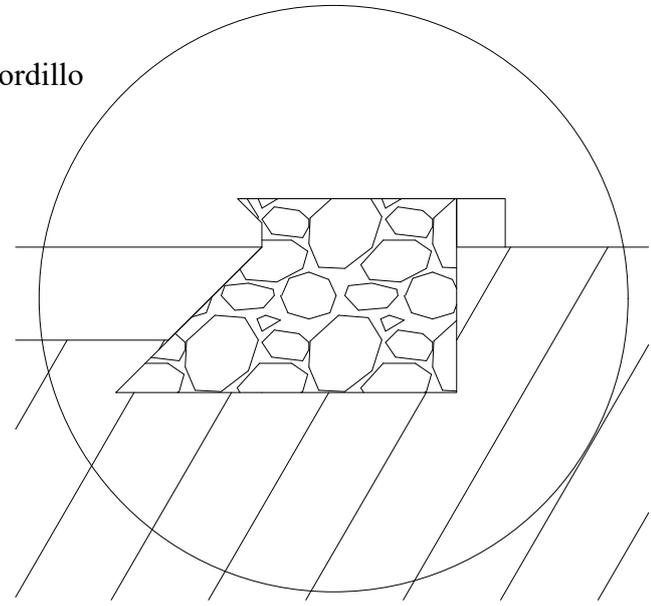
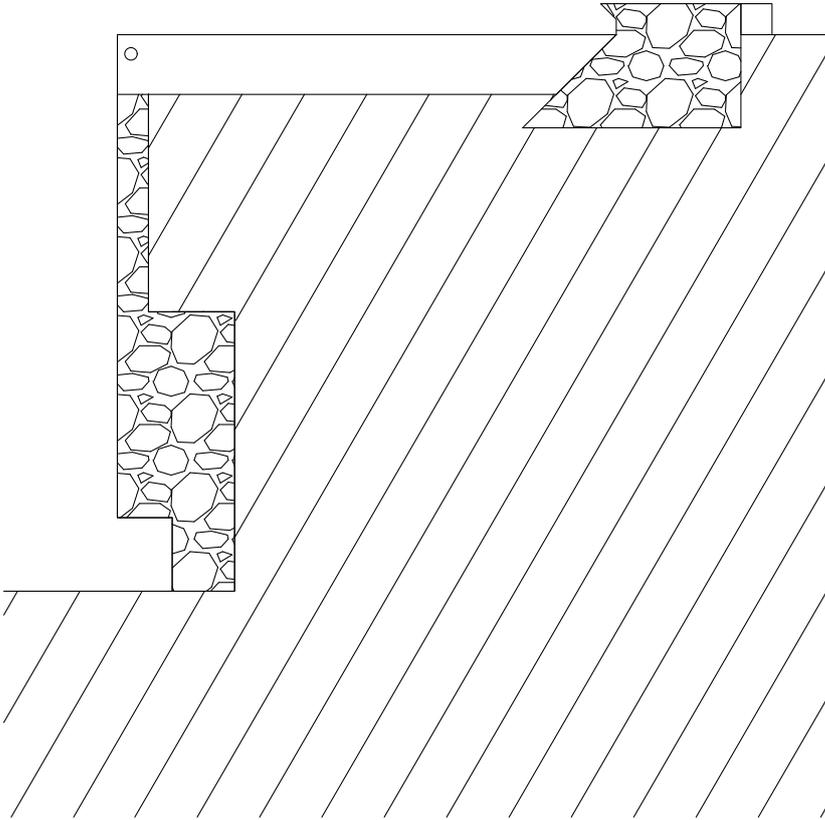
Detalles de sombra en la mampostería



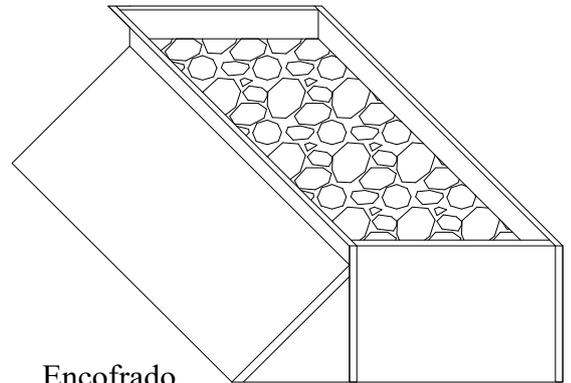
Cuando llueve las canaletas dirigen el agua a la tierra



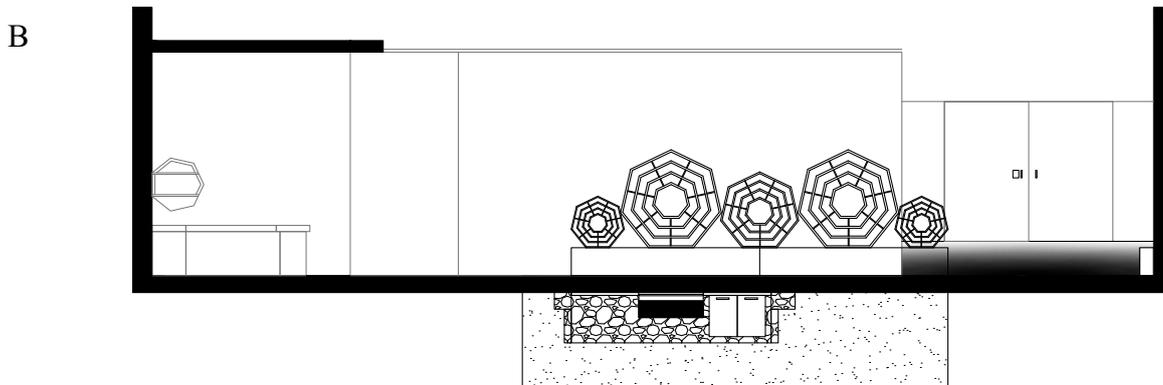
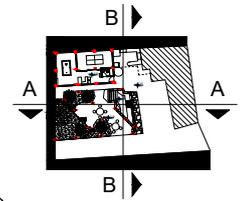
Detalle bordillo



Pachamanca



Encofrado



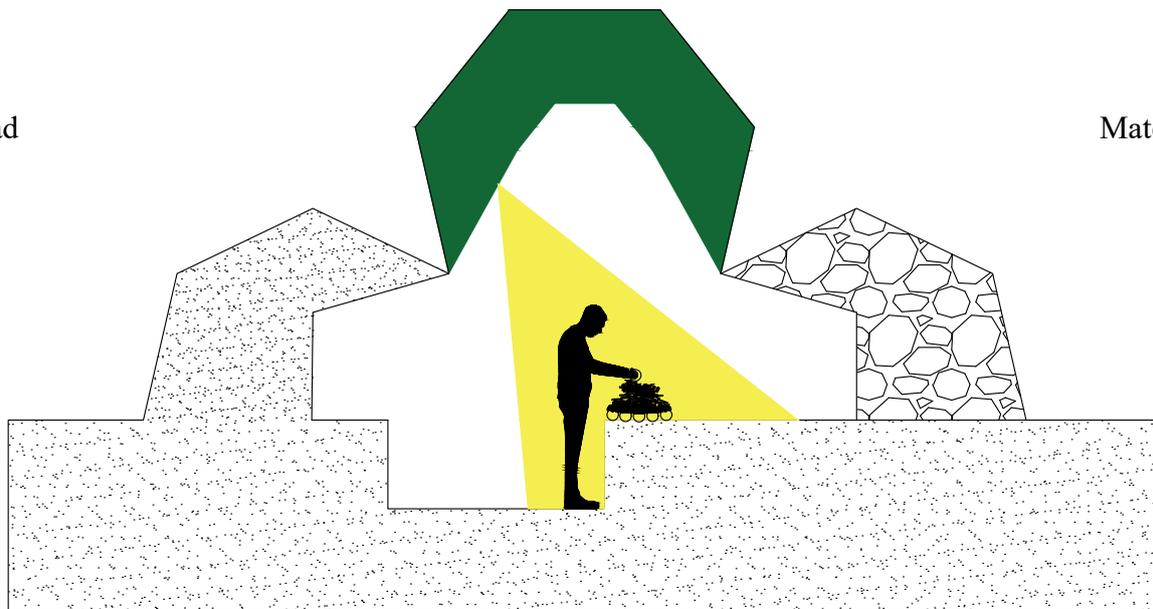
Colores

Necesidad

Texturas

Actividad

Materiales



La técnica ancestral pachamanca como recurso en el diseño interior













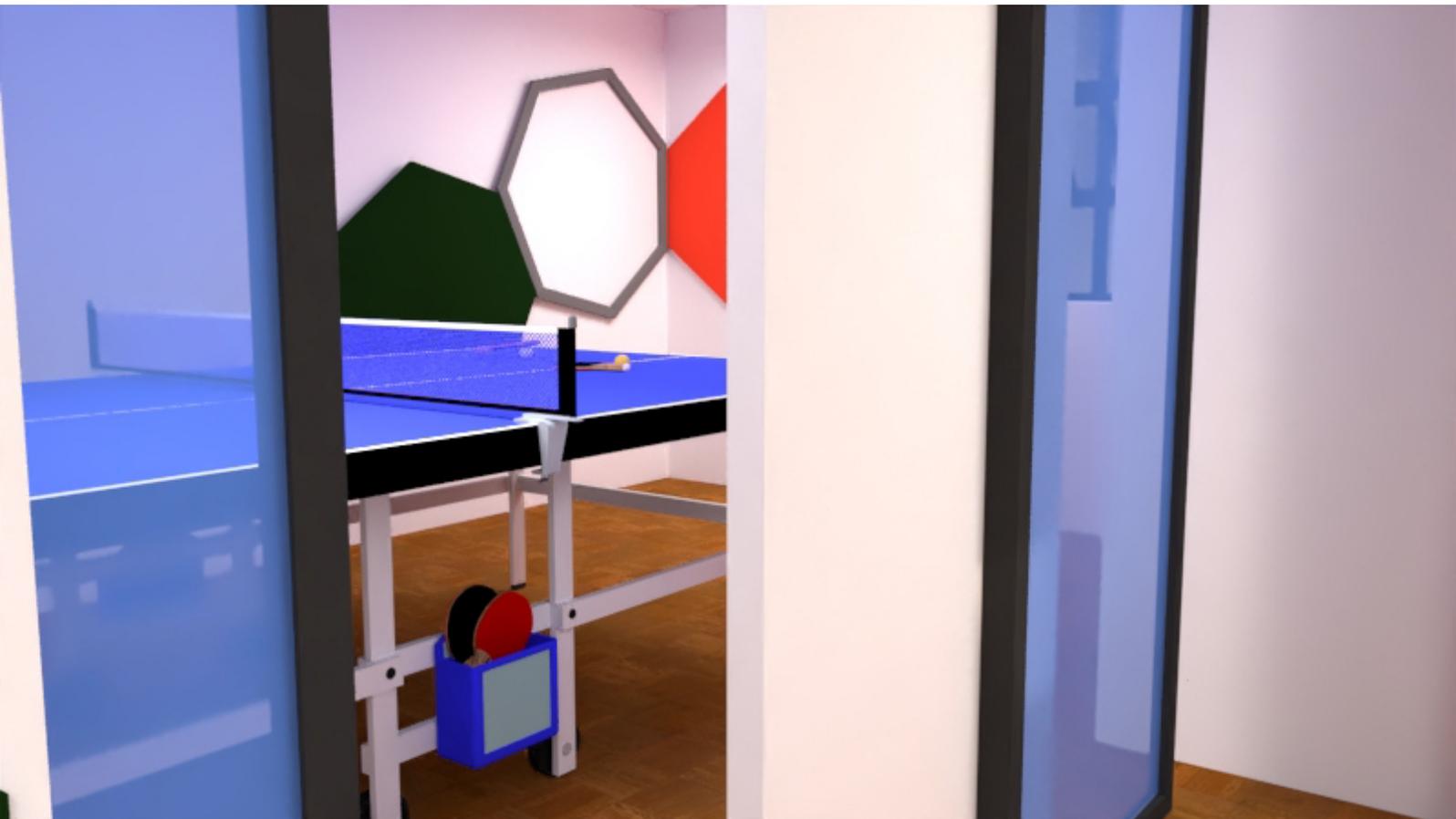


Pachamanca

Olla de tierra

"Técnica milenaria de nuestros ancestros, considerada un ritual de agradecimiento a la tierra"







Archivo adjunto en los documentos y link de descarga

<https://1drv.ms/u/s!AkYauVc3gsXrg1XNrhC2toi3R39y?e=QbAdP4>

Presupuesto

#	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Limpieza del lugar	m2	338	\$1,26	\$425,9
2	Replanteo y nivelación del jardín con equipo de precisión	m2	106	\$1,45	\$153,7
3	Mantenimiento mobiliario equipamiento existe	u	3	\$40,00	\$120,0
4	Bordillo de piedra	m3	17.1	\$156,59	\$267,8
5	Mantenimiento piso de madera	m2	55.35	\$15,00	\$830,3
6	Pintura látex acrílico para interior	m2	64	\$4,11	\$263,0
7	Pintura elastomérica para exterior	m2	64	\$4,38	\$280,3
8	Poda del jardín	m2	106	\$0,20	\$21,2
9	Excavación cocina Pachamanca	m3	3	\$7,95	\$23,9
10	Pérgola metálica	m2	198.2	\$75,61	\$14.985,9
11	Madera de la cubierta	m2	40	\$14,00	\$560,0
12	Recubrimiento acrílico 4mm	u	60	\$127,00	\$7.620,0
13	Mobiliario cocina	u	1	\$60,00	\$120,0
14	Barra exhibición	u	1	\$430,00	\$430,0
15	Luminarias instalación	u	13	\$35,00	\$455,0

Suma total	\$26.556,9
Diseño	\$2.124,6
Precio total	\$28.681

Conclusiones

El proyecto de investigación permitió visualizar que el problema de la Pachamanca mantiene una contraposición a la postura de trabajo ideal y un foco de contaminación de alimentos con la asepsia del suelo en la práctica, no era llamativa para la ingesta de alimentos, durante el proceso de investigación se llegó a la conclusión que el problema no solo es su estructura poco estética sino también los factores de la situación de trabajo, los factores socioculturales que se va dejando de lado debido a la culturización, los malos hábitos alimenticios, los movimientos y posturas incómodas del chef al realizar su labor, sobre todo la desinformación sobre la vinculación de la Pachamanca con el aporte del diseño interior, por ello en base a lo expuesto en la elaboración del capítulo V, se logró como resultados las siguientes conclusiones:

El arte de la técnica ancestral Pachamanca aporta significativamente al diseño de espacios interiores que ayudará indudablemente a la generación de espacios temporales turísticos donde todo se relaciona arte, cultura, gastronomía para concebir obras con armonía hombre naturaleza, conciencia y responsabilidad alimentaria, además de resolver la problemática encontrada aplicando el diseño biofílico como ambientación del espacio con relación a lo espiritual que antiguamente era para los incas el vínculo con la naturaleza.

La aplicación del diseño de experiencias permite al usuario percibir con los cinco sentidos la esencia de lo ancestral en el espacio aplicable para este tipo de proyectos que son capaces de ser modificados de manera que se utilicen los criterios de co-relación inmersos en la investigación.

Otro aspecto importante en esta obra es el tiempo, por su relación encontrada entre el entorno - contexto, el usuario, la naturaleza su función simbólica, lo que determina la duración de la obra, considerando la experimentación y aplicación del espacio cocina Pachamanca esto a través de los observadores quienes llevan el mensaje esto es lo que da la verdadera existencia del proyecto y buscar establecerlo como patrimonio alimentario de la localidad

Recomendación

Por la extensión de la calidad del proyecto en lo social, cultural, alimentario, se anhela que haya un seguimiento continuo, entonces, se recomienda a futuros estudiantes quienes demuestren interés por los datos proporcionados en el trabajo de investigación, la cocreación desde diferentes enfoques desde un contexto diferente aplicando conceptos de modernidad en espacios dentro de la ciudad o en espacios turísticos con un enfoque en la naturaleza como el de la cultura de nuestro pueblo ancestral. Esto con el propósito de evidenciar la influencia de la cultura ancestral en la alimentación contemporánea, aspecto que mejorará la investigación presentada al tiempo que brinde información a estudiantes y empresarios que busquen nuevas formas de hacer turismo.

BIBLIOGRAFÍA

- Abarca, G. (2016). La naturaleza en el espacio interior a través de la corteza de un árbol.
- Bembibre, C. (2016). La gastronomía.
- Canoves, G. B. (2019). Turismo de interior en España. Valencia: Universitat Valencia.
- Castillo Posadas, A. (2014). Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación. Lima : Lienzo.
- Castillo, A. (2014). Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación. Lima: Lienzo.
- Céspedes, J. (21 de 12 de 2019). Historia de la Pachamanca. Obtenido de <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/Pachamanca.htm>
- Céspedes, J. (22 de diciembre de 2019). La historia de la Pachamanca. Obtenido de <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/Pachamanca.htm>
- Detailer. (21 de 12 de 2019). Piedra natural. Obtenido de <https://www.detailerssimon.com/piedra-natural-material-noble-en-interiorismo/>
- Aetsal, Ergonomia Conceptos y Metodos. (24 de 06 de 2020). Obtenido de <https://www.aepsal.com/wp-content/uploads/2015/03/ErgonomiaConceptosyMetodos.pdf>
- Erika, F. (2004). Sabores del Perú: la cocina peruana desde los Incas hasta nuestros días. En S. d. días. Viena: 9788483302491.
- Fernández, E. (2016). Como llego la gastronomía Mexicana a ser patrimonio de la humanidad. Obtenido de <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>
- Forero, A. (2013). El diseño de experiencias. El diseño de experiencias, 81, 82, 83.
- Gastronomia ancestral y milenaria Pachamanca peruana. (22 de Diciembre de 2019). Obtenido de <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/la-ancestral-y-milenaria-Pachamanca-peruana>
- Gobierno, N. (21 de 12 de 2019). Constitución de la República del Ecuador. Obtenido de http://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal_a/base_legal/A._Constitucion_republica_ecuador_2008constitucion.pdf
- Gonzalez, G. (2013). Diseño de interiores en la restauración. España: Vértice.

- Green, T. B. (23 de 12 de 2019). Patrones de diseño biofilico. New York. Obtenido de https://www.terrapinbrightgreen.com/wp-content/uploads/2016/10/14-Patrones-Terrapin-espanol_para-email_1.4MB.pdf
- ICOMOS, A. g. (1969). Carta del patrimonio vernáculo construido. Mexico D. F.
- La ergonomía. (23 de 12 de 2019). Obtenido de <https://srs.unm.edu/assets/documents/en-espanol/la-ergonomia.pdf>
- López, A. (2018). FUNDAMENTOS DEL DISEÑO. DESDE LA PERSPECTIVA DE LA COMPLEJIDAD. Monterrey: Digital.
- López, J. (Septiembre de 2017). Diseño arquitectónico centrado en el usuario. Obtenido de <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/89099/L%C3%93PEZ-TARRUELLA%20-%20Dise%C3%B1o%20arquitect%C3%B3nico%20centrado%20en%20el%20usuario%20mediante%20neurotecnolog%C3%ADas%20inmersivas.pdf?sequence=1>
- Luis, V. (22 de 12 de 2019). Tesis de pregrado: Análisis de las técnicas culinarias ancestrales. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf>
- Marulanda, J. (23 de 12 de 2019). Tesis de pregrado: Introducción al diseño arquitectónico. Obtenido de https://issuu.com/jorgemarulanda9/docs/introduccion_al_dise_o_arquitectoni
- Matamoros, M. (2003). El diseño de interiores como componente del diseño arquitectónico. Habana: ISBN: 959-261-230-7.
- Merino, B. (2016). Tesis de gastronomía. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Morales, J. (1984). Arquitectónica. En J. Morales, Sobre la idea y el sentido de la arquitectura (págs. 150-151-152). Santiago de Chile: PRINTED IN CHILE.
- Muñoz, V. (24 de 06 de 2020). ARQUITECTURA EL ESPACIO ARQUITECTONICO. Obtenido de https://www.victoria-andrea-munoz-serra.com/ARQUITECTURA/EL_ESPACIO_ARQUITECTONICO.pdf
- Nazarea, V. c. (2006). Recetas para la vida. Quito - Ecuador: Abya Yala.
- Olivas, R. (2015). La cocina de los Incas. Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias. En R. Olivas. Lima: Universidad san Martín De Porras.

- Ortiz, E. (1999). Arquitectura vernácula - Arquitectura con arquitectos. Alternativa.
Obtenido de
<http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/4745/2/RFLACS>
- Pomar, M. (21 de 12 de 2018). Diseño biofílico: conectando al hombre con la naturaleza. Obtenido de http://www.ingenieriapomar.com/wp-content/uploads/2017/03/01_El-dise%C3%B1o-biof%C3%ADlico
- Rodriguez, A. (2016). ¿Cómódiseñar una experiencia turística? barcelona: UOC.
- Sánchez Gongora, J. F. (2005). Arquitectura Vernácula de la Isla de Flores, (Tesis de Grado Académico de Licenciado). Guatemala.
- SEMPLADES. (2017). Plan Nacional del Buen vivir 2017-2021. En SEMPLADES, Plan Nacional del Buen vivir 2017-2021 (pág. 51). Quito: Semplades.
- Torres, F. (2020). Gastronomía ecuatoriana. Gastronomía ecuatoriana (pág. 12). Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Valderrama Leon, J. &. (2015). Pachamanca el festín terrenal. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Valderrama, M. G. (2001). Pachamanca: el festín terrenal. En P. e. terrenal. Lima: Universidad De San Martín De Porres.
- Valderrama, M. G. (2001). Pachamanca: El festín terrenal. En M. G. Valderrama, Pachamanca: El festín terrenal (pág. 39). Lima: Universidad De San Martín De Porres.
- Valenzuela, L. (22 de 12 de 2019). Tesis de pregrado: Análisis de las técnicas culinarias ancestrales. Obtenido de
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf>

ANEXOS

Anexo 1 Entrevistas a personajes con experiencia en el diseño de interiores y la técnica la Pachamanca

TEMA: “La técnica Pachamanca en la Comunidad de Llangahua”

ENTREVISTADO: Encargado del Centro Turístico de Llangahua de 48 años de edad, como líder de la comunidad pretende fomentar el ecoturismo a nivel local e internacional para lo cual se están capacitando en las áreas de gastronomía, hospedaje y guías, la publicidad la realizan boca a boca y para abril 2020 pretenden difundir la información a través de medios digitales.

1. ¿Los espacios donde se proveen alimentos en la ciudad deben tener un ambiente natural?
2. ¿De qué manera el diseño interior de la cocina de la técnica ancestral influye en la instauración de sitios turístico-cultural gastronómicos en la localidad?
3. ¿Se ha realizado un análisis para innovar el espacio arquitectónico de la Pachamanca para facilitar su funcionalidad?
4. ¿Considera que los espacios para la cocción en la Pachamanca son adecuados?
5. ¿Cree usted que la Pachamanca responde a los principios ergonómicos para la persona que lo practica?
6. ¿Qué importancia en el turismo y cultura gastronómica tiene la aplicación del diseño interior en la cocina Pachamanca?
7. ¿Cómo influye la parte estética de la técnica de cocción en la experiencia de las personas para hacer de este lugar de alimentación el predilecto?
8. ¿Cree usted que el hoyo de tierra de la Pachamanca es adecuado para la cocción de los alimentos?



TEMA: “La técnica ancestral Pachamanca como recurso en el diseño interior”

ENTREVISTADO: Arq. Interior Alberto Patricio Bayas Silva, profesional de 32 años de edad, tiene una dilatada experiencia en la gastronomía internacional en función a la cocina, trabajo en el diseño de restaurantes dentro de los hoteles, se especializa en la asepsia, almacenaje tratado por áreas, refrigeración, cocción, lavado se ha trabajado sobre zócalos antideslizantes de seguridad.

9. ¿Los espacios donde se proveen alimentos en la ciudad deben tener un ambiente natural?
10. ¿De qué manera el diseño interior de la cocina de la técnica ancestral influye en la instauración de sitios turístico-cultural gastronómicos en la localidad?
11. ¿Se ha realizado un análisis para innovar el espacio arquitectónico de la Pachamanca para facilitar su funcionalidad?
12. ¿Considera que los espacios para la cocción en la Pachamanca son adecuados?
13. ¿Cree usted que la Pachamanca responde a los principios ergonómicos para la persona que lo practica?
14. ¿Qué importancia en el turismo y cultura gastronómica tiene la aplicación del diseño interior en la cocina Pachamanca?
15. ¿Cómo influye la parte estética de la técnica de cocción en la experiencia de las personas para hacer de este lugar de alimentación el predilecto?
16. ¿Cree usted que el hoyo de tierra de la Pachamanca es adecuado para la cocción de los alimentos?



TEMA: “La técnica ancestral Pachamanca como recurso en el diseño interior”

ENTREVISTADA: Arq. María José Pinos profesional de 31 años de edad y 4 años de experiencia en la construcción de viviendas, restaurantes, amante y referente del cuidado de la naturaleza, la misma que la usa de punto de inspiración para el planteamiento de proyectos donde siempre busca mantener la esencia del ambiente natural en contraste con lo artificial, cumpliendo con las expectativas de construcción y la satisfacción del cliente. Técnico en contratación pública del GAD de la Troncal.

1. ¿Los espacios donde se proveen alimentos en la ciudad deben tener un ambiente natural?
2. ¿De qué manera el diseño interior de la cocina de la técnica ancestral influye en la instauración de sitios turístico-cultural gastronómicos en la localidad?
3. ¿Se ha realizado un análisis para innovar el espacio arquitectónico de la Pachamanca para facilitar su funcionalidad?
4. ¿Considera que los espacios para la cocción en la Pachamanca son adecuados?
5. ¿Cree usted que la Pachamanca responde a los principios ergonómicos para la persona que lo practica?
6. ¿Qué importancia en el turismo y cultura gastronómica tiene la aplicación del diseño interior en la cocina Pachamanca?
7. ¿Cómo influye la parte estética de la técnica de cocción en la experiencia de las personas para hacer de este lugar de alimentación el predilecto?
8. ¿Cree usted que el hoyo de tierra de la Pachamanca es adecuado para la cocción de los alimentos?



Anna Fina Torres



John Lee

TEMA: “La técnica ancestral Pachamanca como recurso en el diseño interior”

ENTREVISTADA: Dra. María de Lourdes Llerena, trabaja como Médico General Docente en el Universidad UNIANDES con 55 años de edad y 30 años de experiencia en el campo de la medicina en temas constructivos, Ex Directora del área de higiene salud y ambiente del municipio de Ambato por 12 años.

1. ¿Los espacios donde se proveen alimentos en la ciudad deben tener un ambiente natural?
2. ¿De qué manera el diseño interior de la cocina de la técnica ancestral influye en la instauración de sitios turístico-cultural gastronómicos en la localidad?
3. ¿Se ha realizado un análisis para innovar el espacio arquitectónico de la Pachamanca para facilitar su funcionalidad?
4. ¿Considera que los espacios para la cocción en la Pachamanca son adecuados?
5. ¿Cree usted que la Pachamanca responde a los principios ergonómicos para la persona que lo practica?
6. ¿Qué importancia en el turismo y cultura gastronómica tiene la aplicación del diseño interior en la cocina Pachamanca?
7. ¿Cómo influye la parte estética de la técnica de cocción en la experiencia de las personas para hacer de este lugar de alimentación el predilecto?
8. ¿Cree usted que el hoyo de tierra de la Pachamanca es adecuado para la cocción de los alimentos?

Join Meeting
with us on the camera web



Michelle Winters (1:00)



Tom (1:01)

TEMA: “La técnica ancestral Pachamanca como recurso en el diseño interior”

ENTREVISTADO: Ing. Juan Franklin Espín Valle profesional de 50 años de edad y 23 años de experiencia en la construcción de todo tipo de edificaciones, docente a contrato en la Universidad Técnica de Ambato, profesional que aporta técnicamente a la construcción en Tungurahua como instructor en cursos sobre lectura e interpretación de planos a personal de construcción.

1. ¿Los espacios donde se proveen alimentos en la ciudad deben tener un ambiente natural?
2. ¿De qué manera el diseño interior de la cocina de la técnica ancestral influye en la instauración de sitios turístico-cultural gastronómicos en la localidad?
3. ¿Se ha realizado un análisis para innovar el espacio arquitectónico de la Pachamanca para facilitar su funcionalidad?
4. ¿Considera que los espacios para la cocción en la Pachamanca son adecuados?
5. ¿Cree usted que la Pachamanca responde a los principios ergonómicos para la persona que lo practica?
6. ¿Qué importancia en el turismo y cultura gastronómica tiene la aplicación del diseño interior en la cocina Pachamanca?
7. ¿Cómo influye la parte estética de la técnica de cocción en la experiencia de las personas para hacer de este lugar de alimentación el predilecto?
8. ¿Cree usted que el hoyo de tierra de la Pachamanca es adecuado para la cocción de los alimentos?



Anexo 2 Análisis de referentes

Dependiendo los requerimientos y necesidades del cliente y del espacio se podría considerar como modelo de exposición una Pachamanca Inca, para que las personas interactúen con el espacio que se utilizaba antiguamente, demostrando lo complicada, trabajosa he incómoda que es la práctica de la técnica, siendo esta una de las causas a considerar por la que es poco utilizado o conocido este método.

Fotografía 13 análisis de referentes



Pachamanca ubicada en Llangahua en el complejo del turismo comunitario del lugar, presenta un espacio simple a la intemperie, en la que se observa un cambio en las paredes de recubrimiento de la Pachamanca con ladrillo.

Fotografía 14 El pueblo que cocina bajo tierra

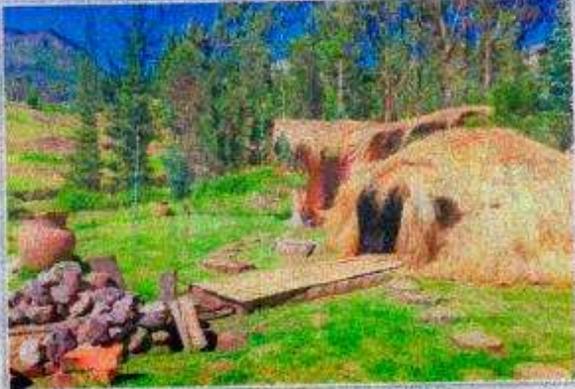


Nota: Imágenes adaptadas de documental Día a Día: El pueblo que cocina bajo tierra

En la población de kayambi, la comunidad festeja el Kapak Raymi en la que todos participan en eventos culturales, folclóricos y practican la técnica Pachamanca.

Fotografía 15 Recorte del periódico

Cocina ancestral convierte la tierra en un volcán culinario



La cocción dura alrededor de tres horas y los visitantes ayudan en el proceso de cocción de la pachamanca. (Foto EFE)

Angochagua (Ecuador), (EFE).- Una técnica de cocina ancestral que consiste en soterrar la comida y calentarla con piedras volcánicas ardientes es conservada con celo por pequeñas comunidades de los Andes ecuatorianos, que mantienen viva así la conexión de la tierra con sus frutos. En medio de cerros y valles de la provincia andina de Imbabura se encuentra la pequeña comunidad de La Magdalena, en la localidad de Angochagua, donde los pueblos kichwas caranquis guardan el secreto de este saber culinario. Se trata de la pachamanca, que ha sobrevivido durante siglos entre los pueblos indígenas de la sierra ecuatoriana y que en la actualidad sirve de reclamo turístico para no dejar caer en el olvido esta tradición. El emprendimiento familiar de Pando Wasi, que en lengua kichwa significa "Casa de la

Vasija de Barro", convierte la tierra en una olla, donde los sabores se mezclan gracias a las piedras volcánicas calentadas, provocando una explosión única de sabores. "Nuestros indígenas descubrieron que dentro de la tierra, con piedras calientes, podían cocinar alimentos mucho más rápido que afuera en ollas", explicó el propietario del lugar Alexis Criollo, sobre una técnica extendida a lo largo de la cordillera.

Pero en Ecuador tiene la particularidad de que se prepara con piedras volcánicas, lo que confiere a los platos de la pachamanca un resultado único al tratarse de rocas ígneas que se formaron por el enfriamiento de la lava. El país alberga 98 volcanes, de los que una treintena están activos, potencialmente activos o en erupción, según el Instituto Geofísico. (1)

Los elementos base de la cocción andina son el aire, agua, tierra y fuego, animes De la Tierra, para quien "deben ser protegidos" a fin de evitar que se produzca "una catástrofe". (Foto EFE)

Nota: Imágenes adaptadas de El Heraldo domingo 02/08/2020

En Angochagua la Pachamanca consiste en soterrar la comida y calentarla con piedras volcánicas calientes manteniendo así la conexión de la tierra con sus frutos.

Fotografía 16 Restaurante Arroyo ciudad de México



Nota: Imágenes adaptadas de documental: Sabores y colores - Restaurante Arroyo ciudad de México

Pachamanca ciudad de México restaurante Arroyo reconocido por su cocina tradicional mexicana, especialmente por la cocción de los alimentos con la técnica Pachamanca, se observa un espacio trabajado especialmente con ladrillo, en la que la olla de tierra se encuentra vinculada con una tarima donde los cocineros preparan la técnica moviéndose a través del espacio.

Fotografía 17 experiencias en espacios gastronómicos

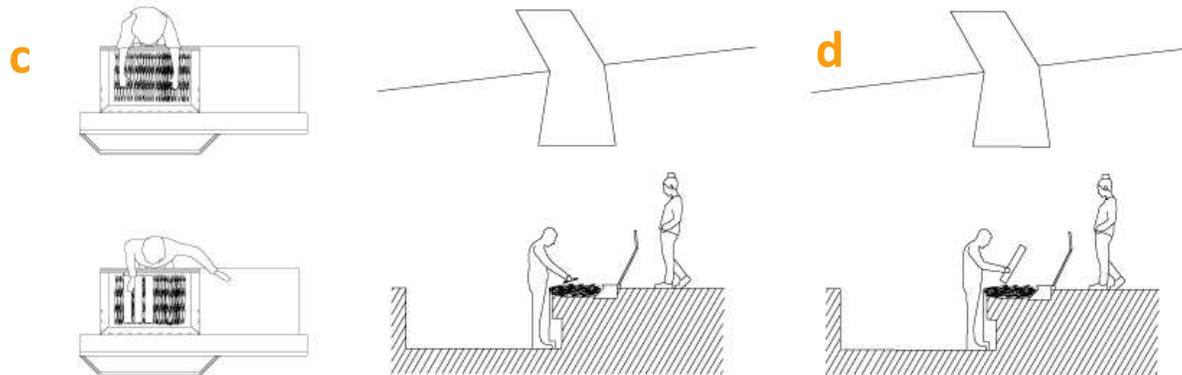


Nota: Imágenes adaptadas de documental: Restaurante MAKOTO representación de la aplicación del diseño de experiencias en espacios gastronómicos

Restaurante MAKOTO representación de la aplicación del diseño de experiencias en espacios gastronómicos donde se aprecia una barra para disfrutar y degustar frente al cocinero la preparación del sushi.

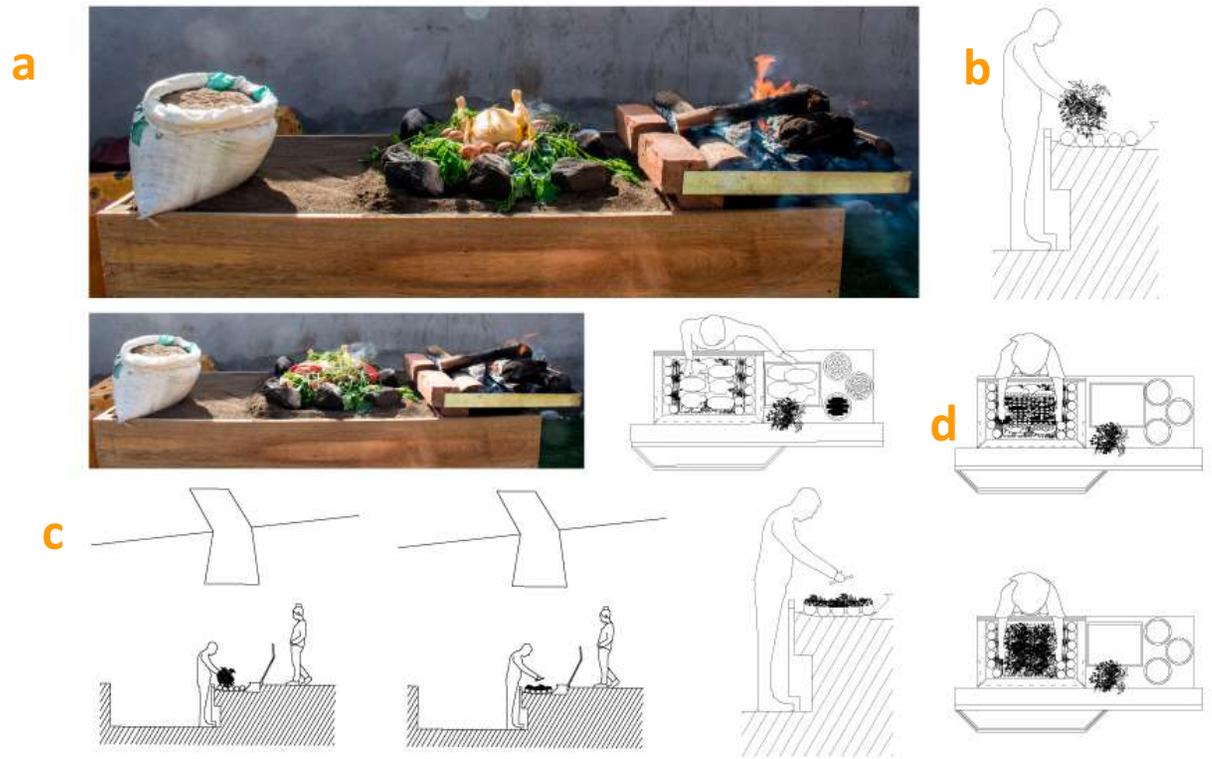
Anexo 3 Experimento

Lámina 1 Análisis fotográfico y esquemático



		Observaciones
a	Colocación de la yesca	Experimentando en la práctica, áreas requeridas para interacción y uso del usuario en el espacio y explotación de la técnica
b	Acercamiento lateral	
c	Vista superior	
d	Vista lateral	

Lámina 2 Análisis fotográfico y esquemático



		Observaciones
a	Colocar los alimentos	
b	Acercamiento lateral	Colocar una capa de hierbas (culantro, perejil, apio, etc. Para que los alimentos no tengan contacto directo con las piedras por que se queman) Colocar los alimentos (Se recomienda filetear las carnes y tratar de poner alimentos picados o rebanados para reducir el tiempo de cocción ya que la Pachamanca es una técnica de cocción lenta pero efectiva)
c	Vista lateral	
d	Vista superior	

Lámina 3 Análisis fotográfico y esquemático

a



a	Prototipo dos Pachamanca	Observaciones
		Armado de la segunda Pachamanca

Lámina 4 Análisis fotográfico y esquemático



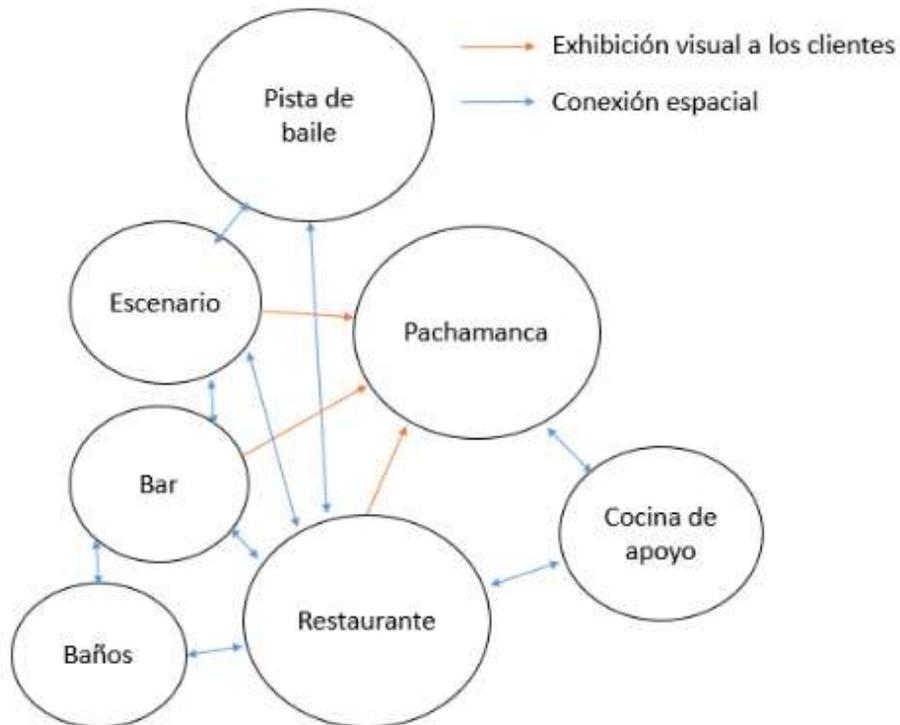
		Observaciones
a	Abrir la 1ra Pachamanca	
b	Abrir la 2da Pachamanca	El molde no permite que la tierra se deslice por los lados para que ninguna de las dos Pachamanca se contamine, la idea de experimentar y con varias Pachamanca es tomando el concepto de espacio cocina que se proyecta en la propuesta y aplicar para el desarrollo de espacios social turístico cultural como un movimiento económico generando empleo en diversos campos.

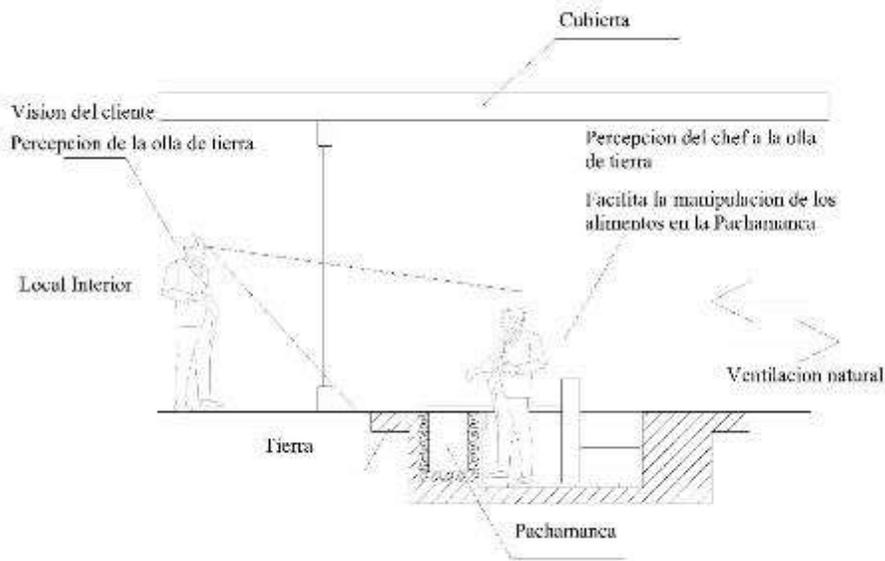
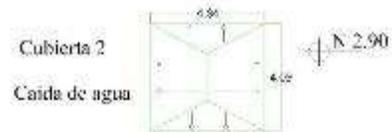
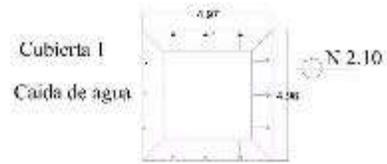
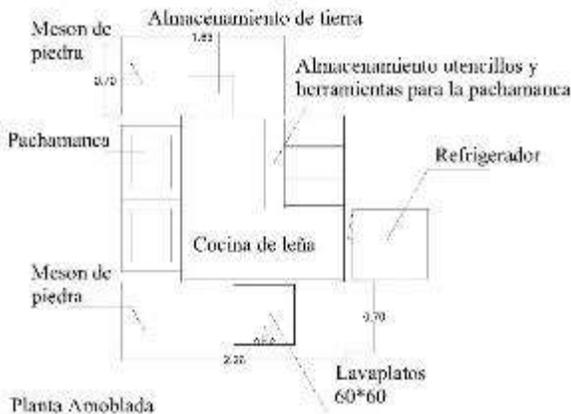
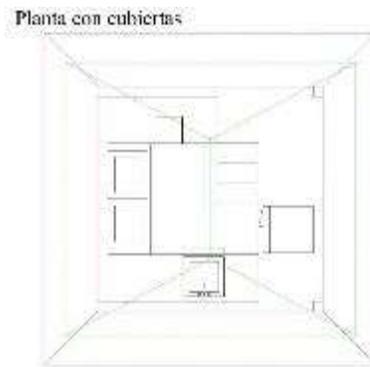
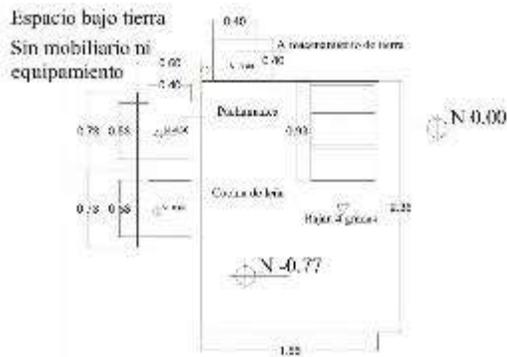
Anexo 4 Aplicación de conceptos de investigación en otros contextos

La intención de conceptualizar el espacio cocina Pachamanca forma parte de una estrategia para que se logre elaborar proyectos de una inversión más grande con mejores beneficios turísticos, culturales gastronómicos.

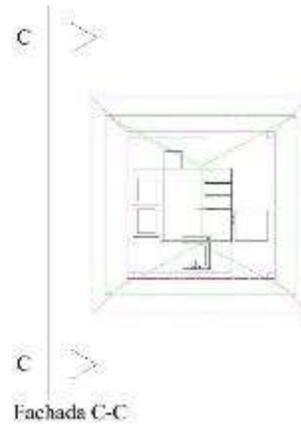
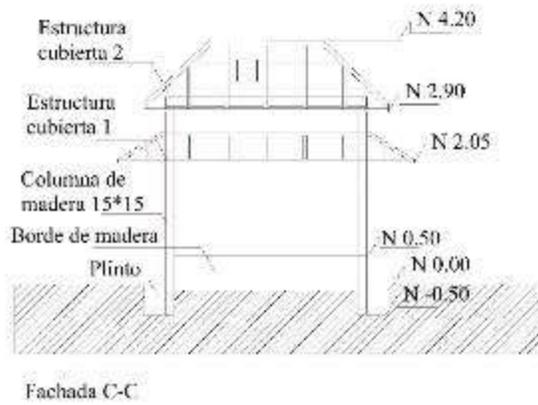
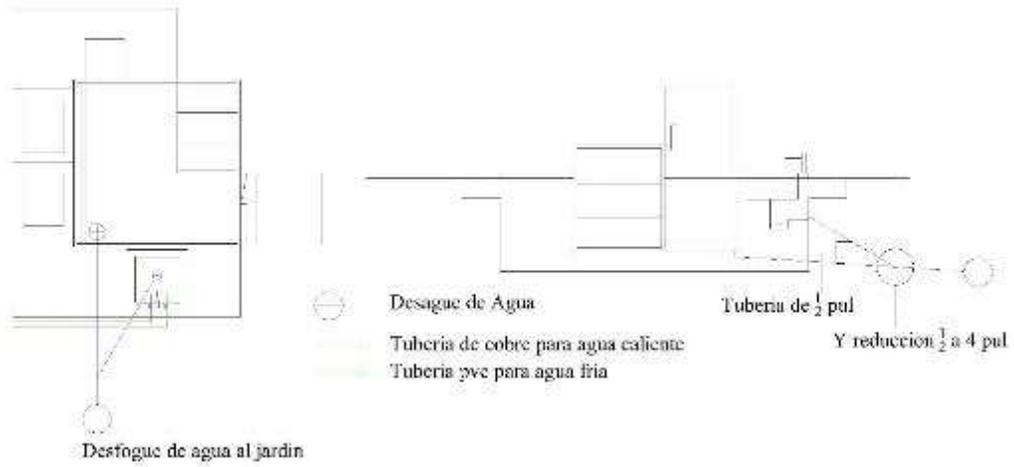
Esquemmatización

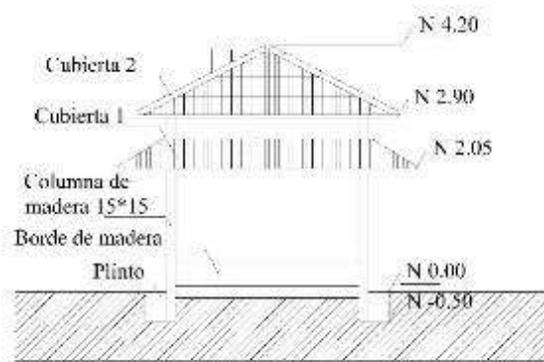
Diagrama complementario para la exhibición de la Pachamanca



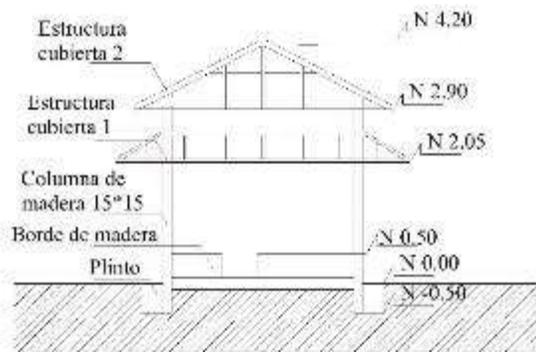


Instalaciones
de Agua

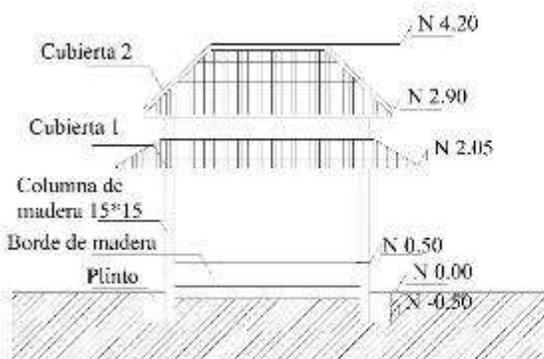




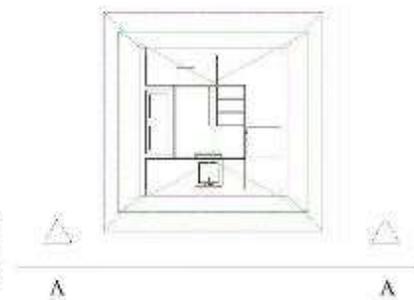
Fachada A-A



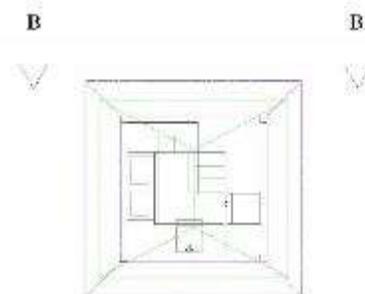
Fachada B-B



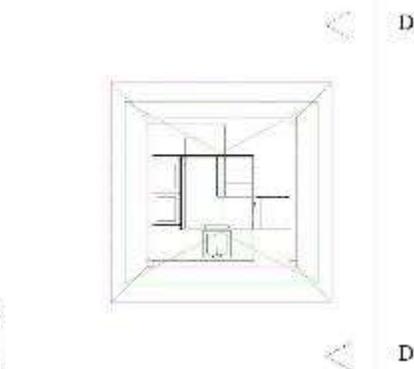
Fachada D-D



Fachada A-A

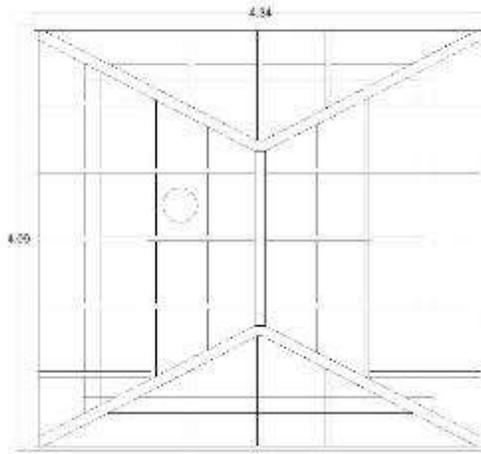


Fachada B-B

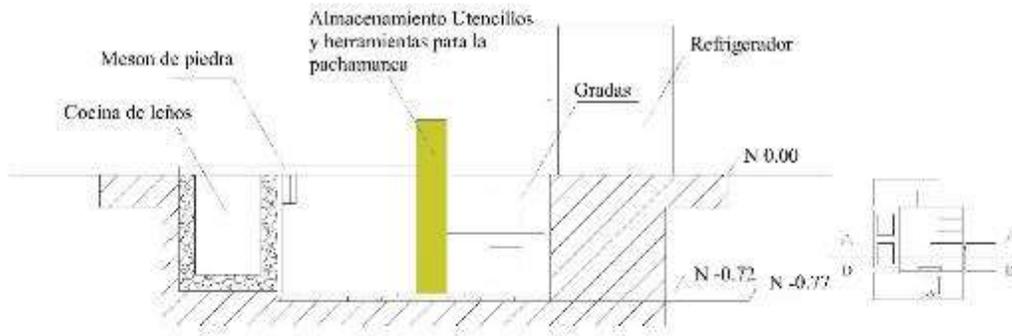
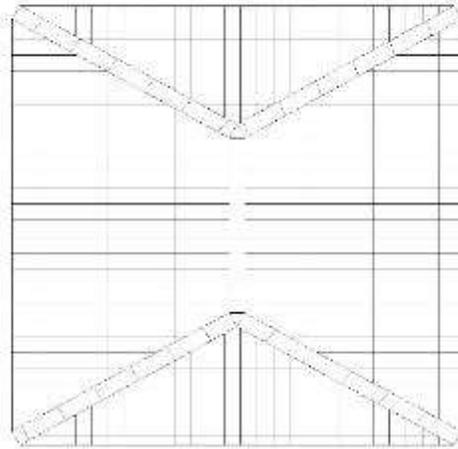


Fachada D-D

Estructura cubierta 2

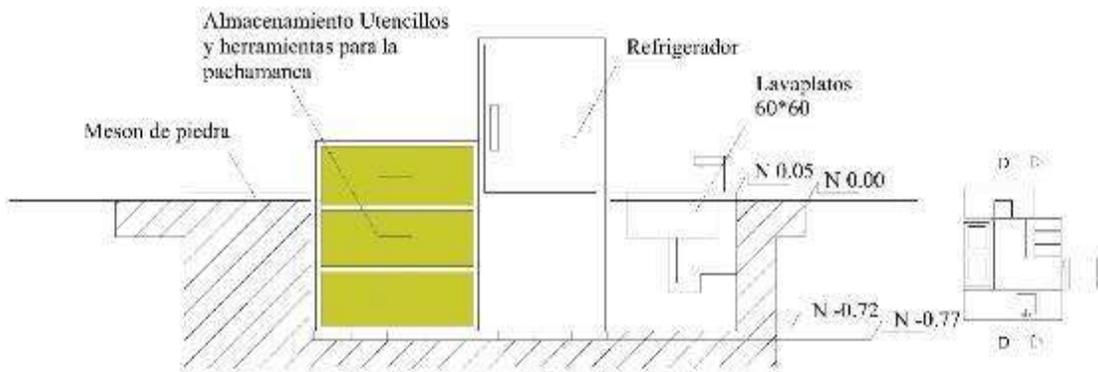


Revestimiento de teja



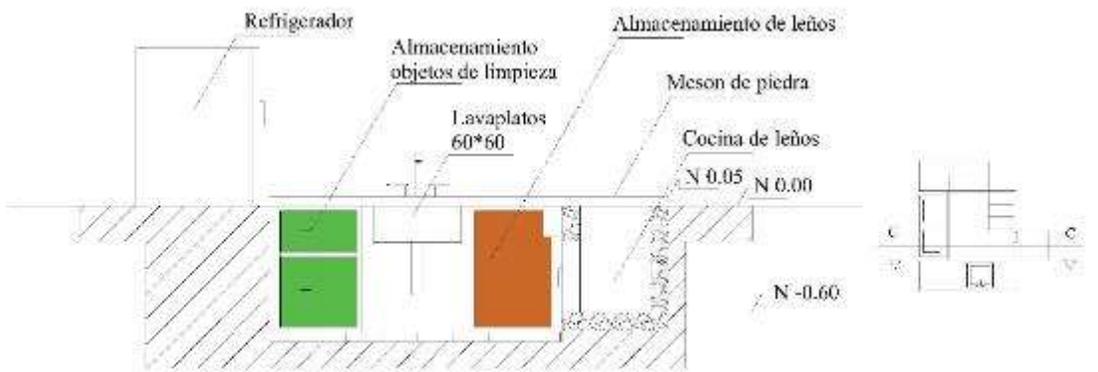
Corte D-D

Corte D-D



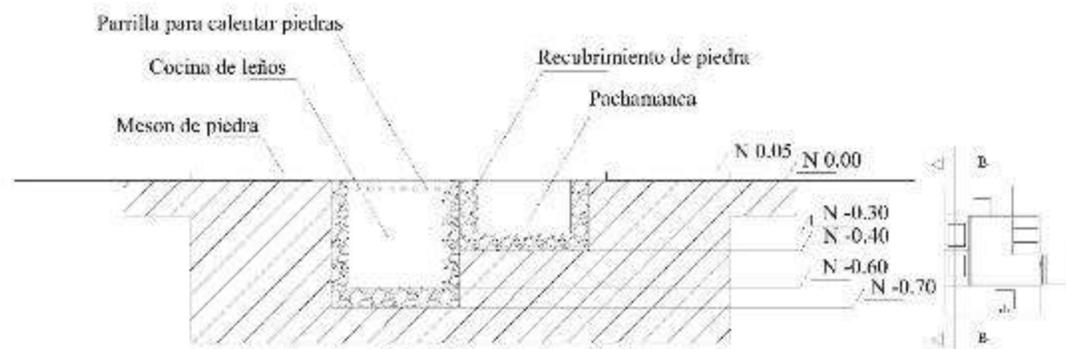
Corte D-D

Corte D-D



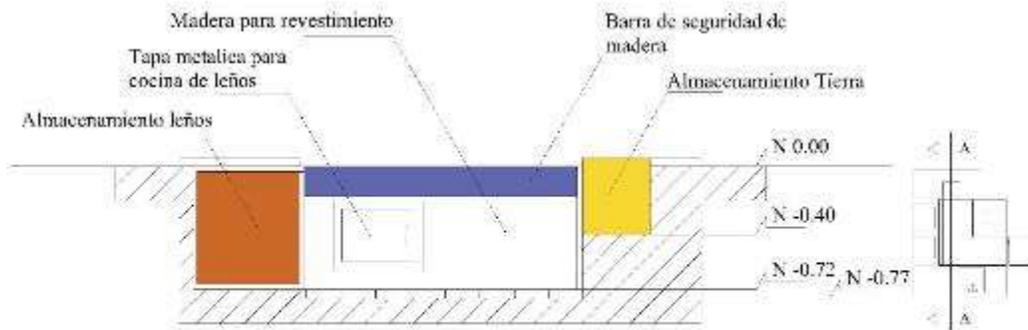
Corte C-C

Corte C-C



Corte B-B

Corte B-B

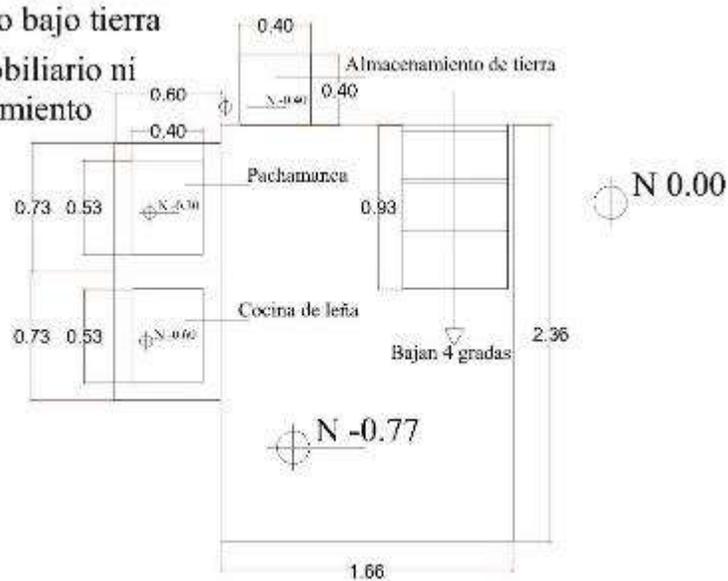


Corte A-A

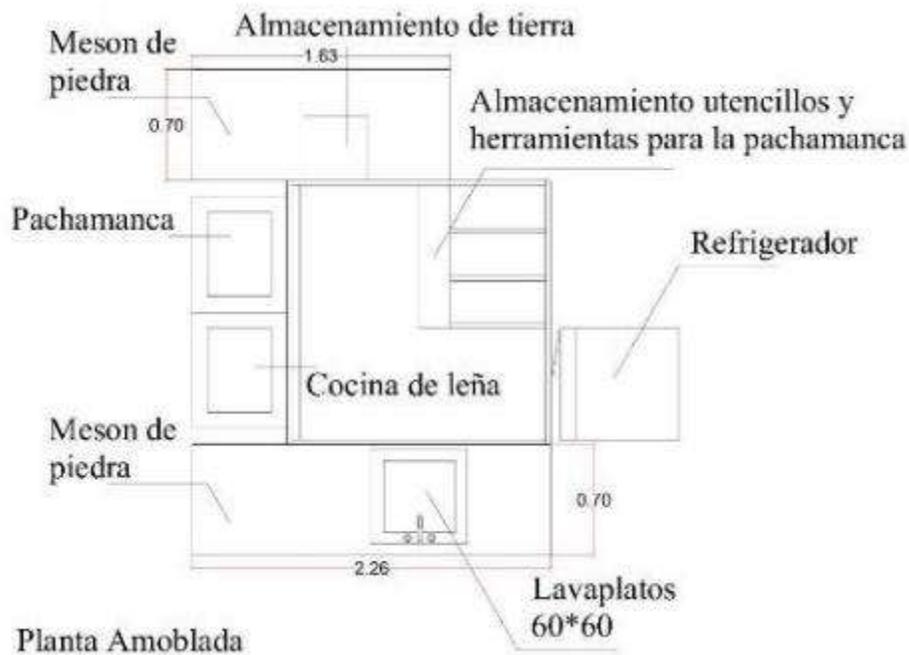
Corte A-A

Espacio bajo tierra

Sin mobiliario ni equipamiento

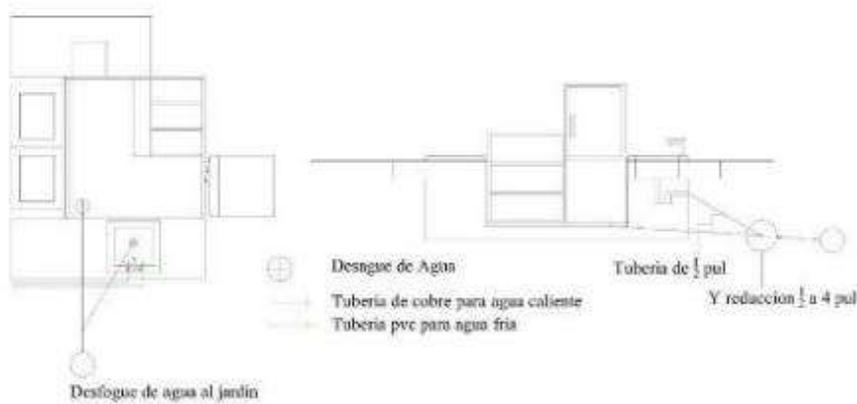


Áreas del espacio cocina Pachamanca



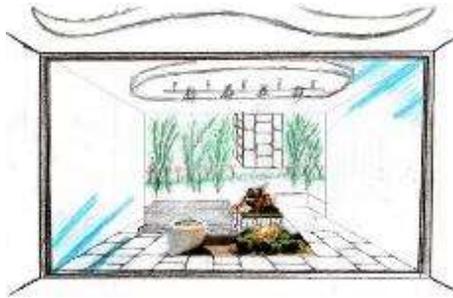
Planta Amoblada

Instalaciones de Agua



Boceto de idea considerando el diseño de experiencia para exponer y recuperar la práctica de la técnica (Tomando en cuenta posibles soluciones en el espacio para generar confianza en el público, eliminando las inconveniencias de la práctica que en otros lugares como México o Perú han aprovechado para realizar esta técnica cotidianamente, aprovechando el desarrollo de la sociedad)

Vista desde adentro de un local



Espacio en jardines

