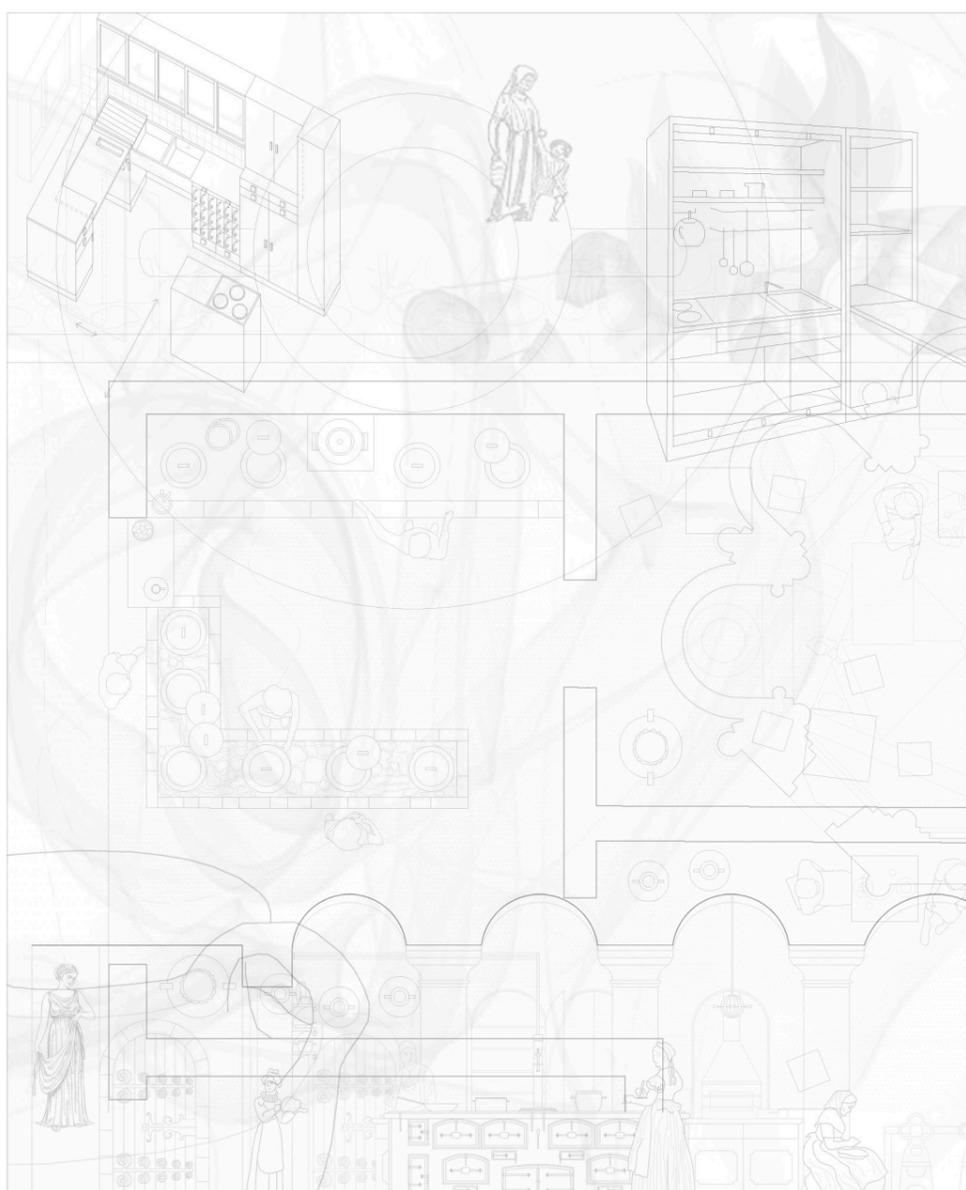


## **COCINA Y ESPACIO DOMÉSTICO**

*LA COCINA Y SU EVOLUCIÓN COMO ELEMENTO  
TRANSFORMADOR DE LA VIVIENDA*



**COCINA Y ESPACIO DOMÉSTICO**  
*LA COCINA Y SU EVOLUCIÓN COMO ELEMENTO  
TRANSFORMADOR DE LA VIVIENDA*

**Trabajo Fin de Grado**  
Grado en Arquitectura

**Autora:**  
María Moreno García

**Tutora:**  
Carmen Moreno Álvarez

**Línea de investigación:**  
Habitar lo doméstico

**Escuela Técnica Superior de  
Arquitectura de Granada**  
Convocatoria 3 de septiembre de 2020



Universidad de Granada

*A mi familia;  
mi hogar y mi norte durante estos 6 ingravidos años*

*A mis padres y mi hermana;  
por acompañarme y apoyarme siempre*

## ÍNDICE

RESUMEN	6
JUSTIFICACIÓN	8
OBJETIVOS	8
METODOLOGÍA Y ESTRUCTURA	8
0.EJE CRONOLÓGICO	9
1.COCINA HOGAR	13
EL FUEGO, CENTRO DEL HOGAR	14
-EL HOGAR, UN ÚNICO ESPACIO-	18
EL PATIO	20
EL THERMOPOLIUM DE VETUTIUS PLACIDUS	23
-EL THERMOPOLIUM, UN LUGAR DE REUNIÓN-	26
2.COCINA AISLADA	28
LA CHIMENEA	29
EL FUEGO SE FRAGMENTA, SURGE LA HABITACIÓN	32
-COCINA AISLADA, LA APARICIÓN DE LA CHIMENEA-	34
3.COCINA INDEPENDIENTE	36
EL PASILLO, ELEMENTO DIVISOR	39
4.COCINA MECANIZADA	41
LA COCINA ECONÓMICA DE RUMFORD	42
-EL PALACIO RENACENTISTA, CONTROL EN LA INTENSIDAD DEL FUEGO-	46
5.COCINA RACIONAL	48
LA REORGANIZACIÓN DE LA COCINA	49
COCINA EFICIENTE	51
EFICIENCIA EN LAS TAREAS DOMÉSTICAS, LA ELECTRICIDAD	53
LA VIVIENDA SOCIAL EN EUROPA	56
6.COCINA MODERNA	57
COCINA FRANKFURT. LOS INICIOS DE LA COCINA MODERNA	58
VIVIENDAS SOCIALES EN ALEMANIA	61
NORMALIZACIÓN DE LAS MEDIDAS Y PRODUCCIÓN EN SERIE	63
LA COCINA Y LA PUBLICIDAD	66
NUEVOS MATERIALES EN LA COCINA	68
7.COCINA CONTEMPORÁNEA	74
COCINA OBJETO	75
8.FICHAS	76
-COCINA LABORATORIO, COCINA FRANKFURT-	78
-COCINA COMPACTA, BOARDING HOUSE-	79
-COCINA CASILLERO, APARTAMENTO EN PARÍS-	80
-COCINA INDEPENDIENTE Y ABIERTA A LA ESTANCIA, CSH 20-	81
-COCINA MUEBLE EN EL ESTAR, CSH 21-	82
-COCINA CAJA, CSH 22-	83
-COCINA AUTÓMATA-	84
CONCLUSIÓN	86
GLOSARIO	88
BIBLIOGRAFÍA	90

## RESUMEN

---

La cocina ha sido siempre un lugar vinculado a la preparación de alimentos. A lo largo de los años, el espacio culinario ha ganado importancia en el diseño de la vivienda, siendo en muchos casos el eje vertebrador en torno al cual se configuran el resto de las habitaciones, en constante uso y evolución, adaptándose a las distintas necesidades sociales y donde la familia come, se reúne y dialoga.

Desde la prehistoria, gracias al descubrimiento del fuego y a partir de una simple fogata al aire libre, las comunidades evolucionaron hasta definir, en el siglo V a.C., un espacio diferenciado donde preparar la comida. Eran lugares reducidos, aislados y poco ventilados. No es hasta el siglo XV, cuando se populariza la chimenea, que comienza a desaparecer el humo de las cocinas y la vivienda empieza a dividirse en habitaciones.

En el siglo XVIII, a la capacidad de producir y mantener el fuego se le une la posibilidad de controlarlo, economizándose el espacio dedicado a cocinar y permitiendo un nuevo orden y una distribución más cómoda de la vivienda. Finalmente, durante los últimos siglos, los avances técnicos han posibilitado un ajuste en las dimensiones del espacio, reorganizando el espacio culinario eficazmente y abriéndolo al resto del hogar.

Esta evolución, desde el origen del fuego hasta la actual búsqueda de espacios abiertos y flexibles, es analizada a través de mapas que interpretan la experiencia de vivir la cocina en cada época y qué lugar ocupa en la vivienda. Además, varias fichas permiten una comparación más exhaustiva de algunas cocinas casos de estudio del siglo XX, para extraer todos aquellos mecanismos arquitectónicos que han hecho posible que la cocina sea un elemento articulador y transformador del espacio doméstico.

## ABSTRACT

---

The kitchen has always been a place linked to food preparation. Over the years, the culinary space has gained importance in the design of the house, being in many cases the backbone around which the rest of the rooms are configured, in constant use and evolution, adapting to different social needs and where the family eats, meets and dialogues.

From prehistory, thanks to the discovery of fire and from a simple bonfire, the communities evolved to define, in the 5th century BC, a differentiated space where to prepare food. They were small, isolated and poorly ventilated places. It was not until the 15th century, when the fireplace became popular, that the smoke from the kitchens began to disappear and the house began to divide into rooms.

In the eighteenth century, the ability to produce and maintain fire is joined by the possibility of controlling it, saving the space dedicated to cooking and allowing a new order and a more comfortable distribution of the house. And already during the last centuries, technical advances have made it possible to adjust the dimensions of the space, reorganizing the culinary space effectively, opening it to the rest of the home.

This evolution, from the origin of the fire to the search for current open and flexible spaces, is analyzed through maps that interpret the experience of living the kitchen in each period and what place it occupies in the house. In addition, several files allow a more exhaustive comparison of some kitchens study cases of the 20th century, to extract all those architectural mechanisms that have made the kitchen an articulating and transforming element of the domestic space.

## JUSTIFICACIÓN

---

La cocina es un espacio doméstico de trabajo, pero también lo es de convivencia y disfrute, objeto de nuestro día a día y con gran influencia en nuestras vidas. Además representa un lugar que se ha transformado al mismo tiempo que la sociedad, en función de las costumbres y el contexto cultural a lo largo del tiempo. Siglos y siglos de evolución y desarrollo tecnológico han permitido la configuración actual de la vivienda, donde la cocina es el corazón de las actividades que se desarrollan en su interior.

Con la investigación realizada, se descubre el por qué de la evolución actual de la cocina de un espacio tradicional e independiente a un espacio libre y fluido en comunión con las zonas de estar y cuáles son los elementos que han guiado esa transformación.

## OBJETIVOS

---

El objetivo principal de este trabajo ha sido analizar gráficamente la evolución que ha sufrido la cocina como elemento transformador del resto de las estancias que conforman la vivienda mediante un relato en el que las investigaciones e interpretaciones, escritas y gráficas, crean un único discurso.

En los mapas realizados se refleja cómo el espacio culinario ha ido desplazándose por la vivienda, cambiando de dimensiones o de posición respecto al resto de los espacios en función de distintas variables tecnológicas, sociales e ideológicas y configurando así la morfología de la vivienda.

Esta investigación gráfica ha permitido reconocer qué elementos del espacio destinado a la cocina son los más importantes y de qué manera se han ido adaptando los diseños de las cocinas a las necesidades de cada momento.

## METODOLOGÍA Y ESTRUCTURA

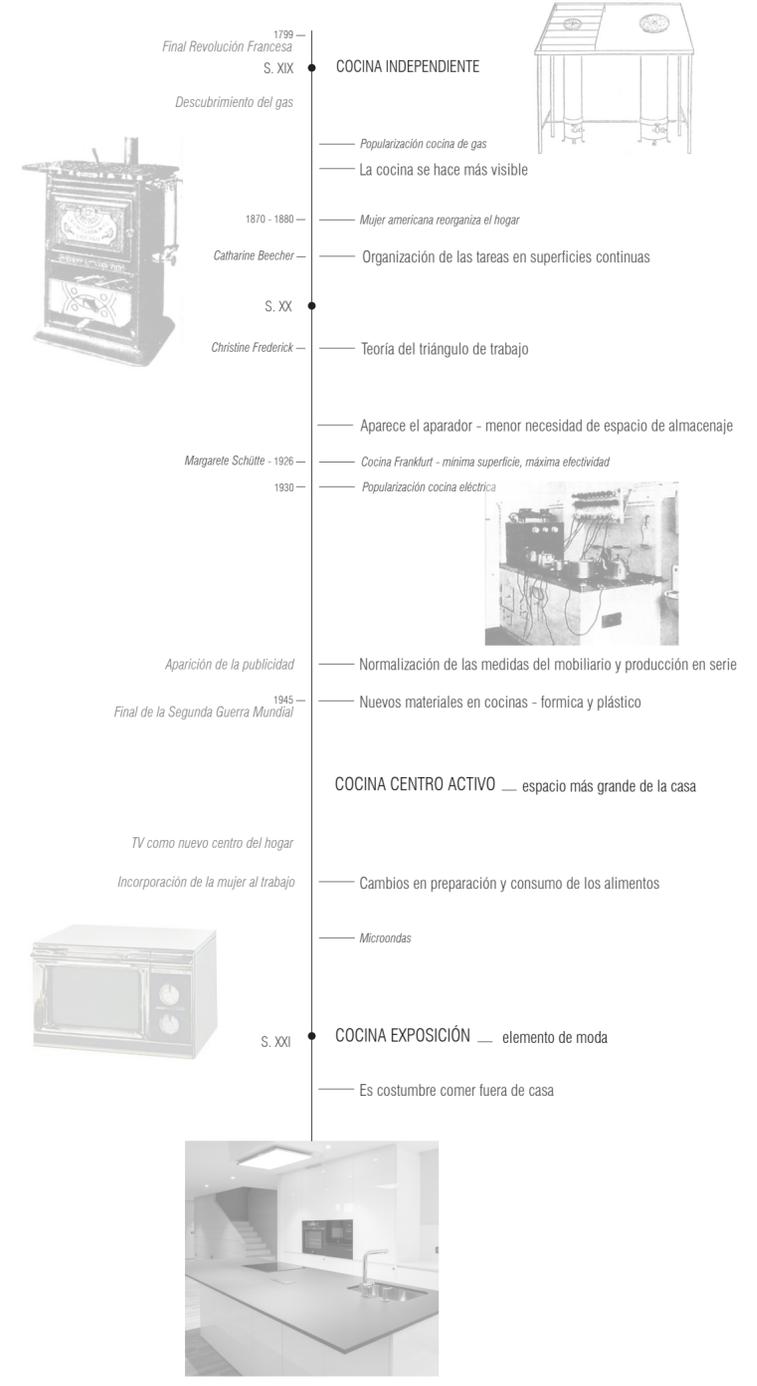
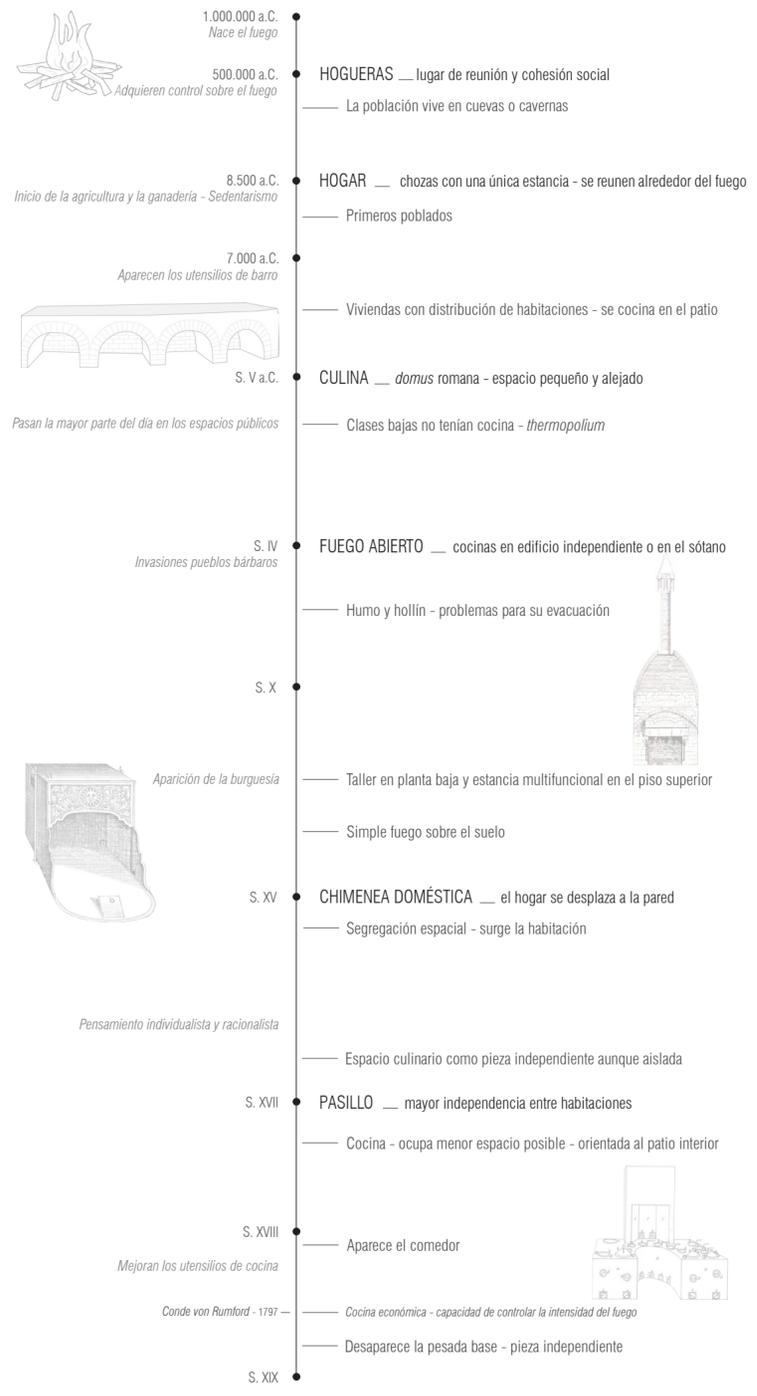
---

El trabajo se ha desarrollado a través de consultas bibliográficas en archivos documentales y páginas webs, recopilando datos históricos y gráficos e interpretándolos para crear un documento inédito que aporte no sólo una evolución histórica de la cocina sino también una serie de valoraciones y apreciaciones propias.

La estructura del trabajo está compuesta por un cuerpo principal en el que se desarrolla un recorrido histórico desde el descubrimiento del fuego, hasta el espacio culinario contemporáneo tal y como lo conocemos hoy, donde no solo se cocina sino que se favorecen también las relaciones sociales. El trabajo contiene una segunda parte que incluye un análisis-comparativa de diferentes elementos que caracterizan una cocina, tomando como ejemplo algunas de las cocinas más relevantes a lo largo de la historia que han marcado un punto de inflexión en la evolución de este espacio.

## 0. EJE CRONOLÓGICO

---



A lo largo de nuestra historia, los medios que hemos tenido para cocinar y la forma como lo hemos hecho ha influido en la distribución y el desarrollo de la vida en los espacios domésticos restantes, configurando la morfología de la vivienda según la importancia que en cada época se le daba al hecho de cocinar y realizar las tareas del hogar. Desde los primeros individuos en los que la cocina era el centro de la vivienda, pasando por el espacio sucio, insalubre y escondido de la Edad Media hasta llegar al lugar de vida y convivencia que es en la actualidad, el espacio culinario ha sido un reflejo de la sociedad de cada momento.

## 1. COCINA HOGAR

---

## EL FUEGO, CENTRO DEL HOGAR

Desde los inicios, la especie humana ha preferido vivir en comunidad. Algunos fueron nómadas y viajaron por distintas regiones del planeta en busca de alimentos, seguridad frente a los depredadores y un buen clima. Otros encontraron refugio en cuevas que se mantuvieron pobladas durante siglos de manera continuada. Indudablemente fue el carácter social y el apoyo mutuo entre los miembros de la comunidad lo que permitió que perdurasen durante tanto tiempo.

Uno de los hechos más importantes y que marcó un punto de inflexión fue el descubrimiento del fuego. El ser humano improvisaba hogueras en el suelo que le servían tanto para protegerse del frío como para cocinar alimentos y esto alteró multitud de hábitos, entre ellos la alimentación<sup>1</sup>.

Siglos después, con la aparición de la agricultura y la domesticación de los animales, el mundo cambió de forma radical. De seres nómadas pasaron a ser sedentarios, aparecen los primeros poblados formados por pequeñas cabañas o chozas y la sociedad empieza a estructurarse. Las hogueras constituyen un lugar de reunión y cohesión social, conformando el *hogar*, un término que hacía referencia a la doble condición de espacio térmico y lugar simbólico<sup>2</sup> y que, en la actualidad, se sigue usando para denominar las casas aunque el fuego como tal ya no exista.

Las personas vivían en casas con una única estancia que contaba con un fuego central empleado como fuente de calor para calentar el espacio y como fuente de energía para cocinar. Alrededor del fuego se hablaba, se comía, se dormía, se celebran fiestas y ritos; transcurría la vida.



Fig.1. Familia alrededor del fuego

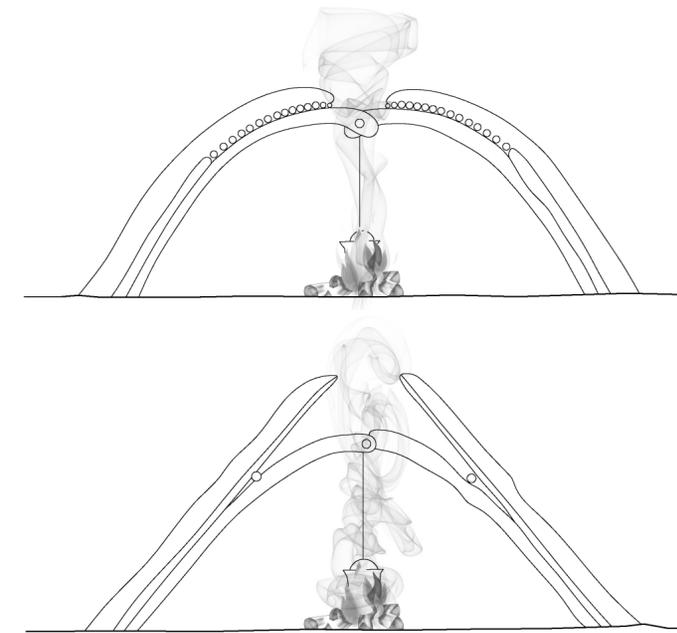


Fig.2. Detalle sección cabaña lapona cubierta con troncos  
Las cabañas se construían con un agujero en el techo para que saliera el humo



Fig.3. Cabaña lapona cubierta con troncos. Fototeca Musée de l'Homme

El fuego aportó una gran modificación del régimen alimenticio del hombre, que pasó de una dieta vegetariana a una carnívora. Además, cocinar permitía conservar durante más tiempo los alimentos, a la vez que reducía el riesgo de enfermedades, ya que el calor exterminaba parásitos y bacterias. Durante muchos años, el asado fue el único método usado para cocinar. Mediante la aplicación directa de la llama o de su calor los distintos alimentos se cocinaban en la hoguera<sup>1</sup>. No es hasta el año 7.000 a.C. en el Próximo Oriente cuando apareció la vasija de barro: estos recipientes permitían no solo asar los alimentos, sino también cocerlos, calentar agua y preparar sopas, entre otros.

Surgieron los primeros prototipos de horno, que consistían básicamente en agujeros excavados en el suelo, dentro de los cuales se quemaba madera para posteriormente introducir sobre las brasas resultantes diferentes piezas de carne envueltas en hojas de árboles y arbustos. Para terminar, se tapaba el agujero con tierra o con piedras y sólo había que esperar el tiempo suficiente para que el calor hiciera su trabajo.

Más tarde, hacia el año 5.000 a.C., aparecieron los primeros hornos de adobe en Egipto y Babilonia, que permitían asar los alimentos de forma homogénea gracias a la refracción de las paredes, evitando el inconveniente del calor directo del fuego a la hora de asar y el de colocar los alimentos en contacto con la tierra.

Junto a la actividad de cocinar, que por su naturaleza requiere de cierta cooperación, apareció en el Neolítico la organización del tiempo y una primera división del trabajo: mientras el hombre cazaba, pescaba y recolectaba, la mujer cuidaba de la casa y de los hijos, preparaba la comida y confeccionaba la vestimenta. Cuando los cazadores nómadas son sustituidos por labradores y ganaderos, el arte de cocinar mejora, ya que le podían dedicar más tiempo.



Fig.4. Cerámica cordada del norte de Europa 3.000 a.C.



Fig.5. Hornos de barro del Antiguo Egipto

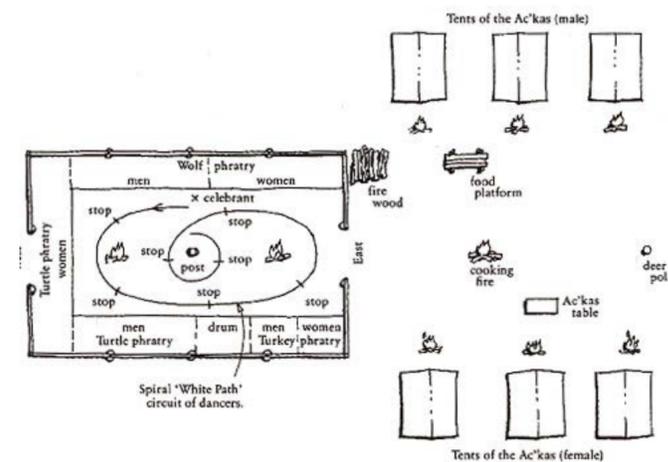


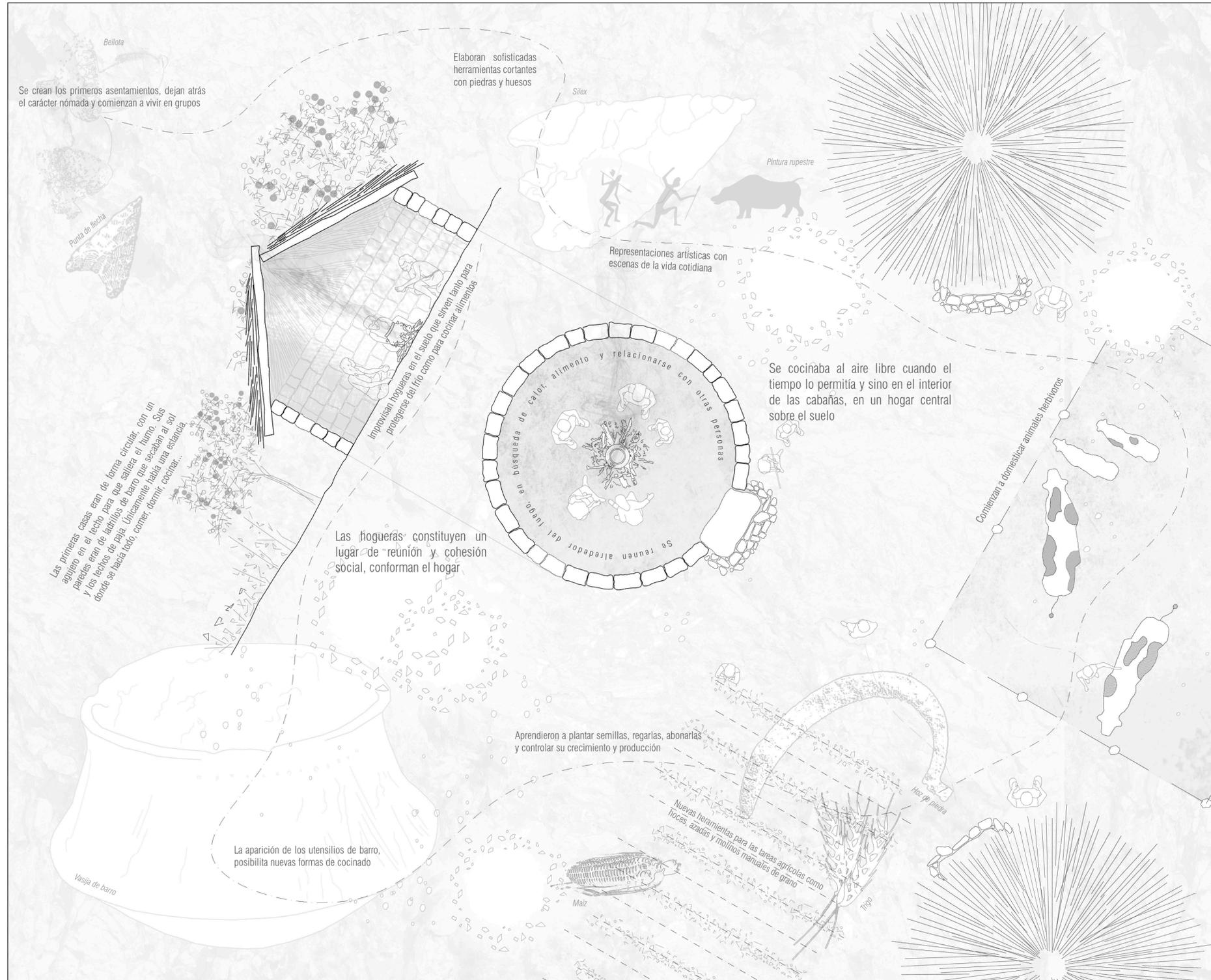
Fig.6. Asentamiento Haida, Canadá

<sup>1</sup>Wright, Lawrence. *Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y calefacción de hoy*, 1966.

<sup>2</sup>Fernández-Galiano, Luis. *El fuego y la memoria. Sobre arquitectura y energía*, 1991.

<sup>3</sup>Espinet, Miguel. *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*, 1984.

**EL HOGAR**  
UN ÚNICO ESPACIO



**EL HOGAR**  
UN ÚNICO ESPACIO

LECTURA DEL MAPA

En el mapa se representa la vida en un poblado tras el descubrimiento del fuego y los primeros asentamientos, con una planta y una sección de cómo pudo ser una choza en aquella época y otros elementos que caracterizaban el día a día de las personas. Esta información ha llegado a nosotros gracias a los yacimientos arqueológicos.



## EL PATIO

Pasados varios siglos, en la antigua Grecia surge el término oikos, concepto que no sólo hacía referencia al espacio arquitectónico de la vivienda sino a las personas que constituían esa unidad familiar y sus bienes. Las casas no eran cómodas ni agradables, pero satisfacían las necesidades de sus inquilinos que, generalmente, pasaban la mayor parte del día fuera de la casa en los grandes espacios públicos al aire libre. Las habitaciones se agrupaban alrededor de un patio central o *peristilo* con pórticos en tres de sus lados. El patio servía tanto para cocinar como espacio de adoración a los dioses o para la recepción de invitados.

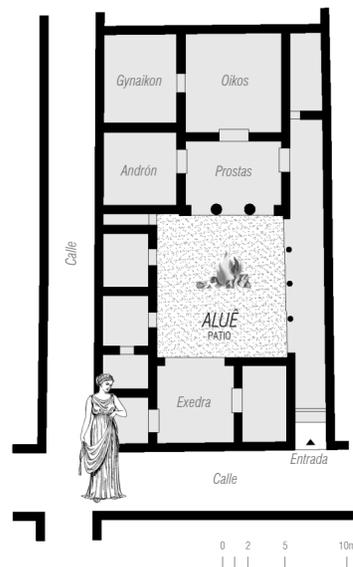
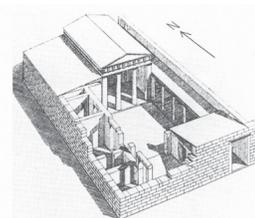


Fig. 7 y 8. Planta y reconstrucción de la casa XXXIII de la ciudad de Priene

Se cocinaba al aire libre, en el ALUÉ o PATIO. La cocina no existía o no ocupaba un lugar fijo en la casa. Se encendía el fuego en el exterior y después se llevaban las brasas al interior, para evitar el humo. Cuando apretaba el frío, se levantaba desde dentro una teja o una placa del techo, para dar salida al humo y se encendía el fuego en el interior de la casa.



Exceptuando las primeras civilizaciones de la Historia, como las mesopotámicas, las egipcias o las indias, la cocina como una habitación diferenciada dentro de la casa, apareció por primera vez en el siglo V a.C. en la *domus* romana.

La cocina romana o *culina* se configuraba como una habitación de carácter secundario, pequeña, en torno a los 10-15 metros cuadrados, oscura y poco ventilada, ocupada en su mayoría por esclavos que cocinaban. Tuvo su origen en la necesidad de encontrar una estancia en la que cocinar cuando el patio o atrium dejó de ser el lugar donde se conservaba el fuego del hogar<sup>4</sup>.

Aunque no tenía un lugar definido como otras habitaciones dentro de la casa<sup>5</sup>, se solía situar en una zona apartada, lejos de las habitaciones privadas y del espacio de consumo de alimentos o *triclinum*, para evitar ruidos, humos y olores desagradables.

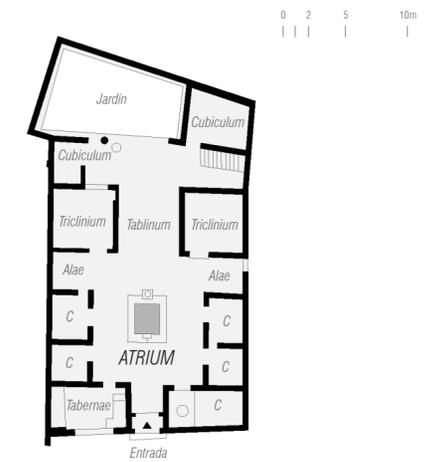


Fig. 9. Casa del Cirujano, Pompeya. Cocina coincide con el atrio

En las viviendas de la gente más pobre la cocina seguía sin existir y se cocinaba al aire libre, en el *ATRIUM*. Sin embargo, en las *domus* donde vivían familias de un cierto nivel económico aparece la *culina* o cocina romana. Ocupaba una habitación pequeña, oscura y poco ventilada y en ocasiones junto al baño para aprovechar el calor del fuego para calentar ambas estancias.

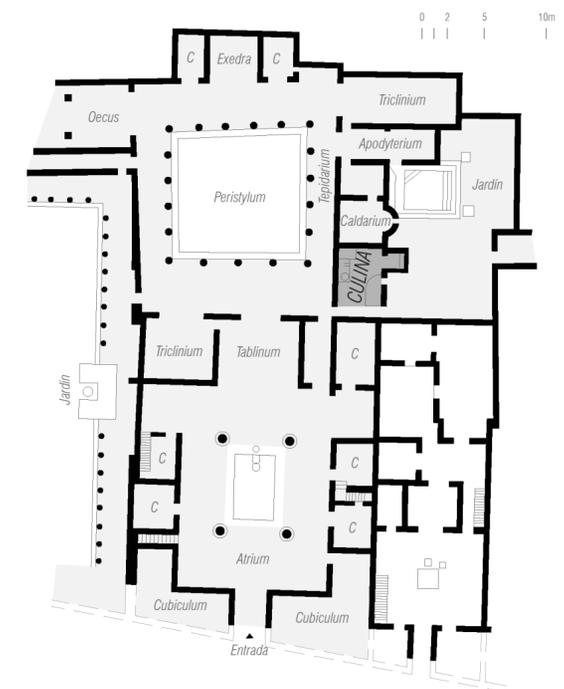


Fig. 10. Casa de las Bodas de Plata, Pompeya. Cocina independiente

El elemento fundamental de la *culina* era el fogón, un banco de obra adosado entre dos paredes, con una superficie superior plana, cubierta de losas o tejas de barro, para extender las brasas. Debajo de esta superficie había unos huecos en forma de arco de medio punto que servían para el almacenaje de leña o vasijas, aunque lo más frecuente era que estas últimas estuvieran colocadas sobre baldas o colgadas en argollas en las paredes.

Sin embargo, las casas comunes no solían tener cocina propia y los habitantes de las ciudades ingerían los alimentos en lugares llamados *thermopolium*.<sup>6</sup> Estos pequeños locales servían comidas a precios bajos, que podían ser consumidas en el sitio o llevarse a casa. Eran muy frecuentados por las clases sociales de menor poder adquisitivo que no se podían costear una cocina privada, lo que a veces hacía que fueran desdeñados por las clases más altas. Según algunas fuentes e historiadores, estos locales son considerados los primeros restaurantes o bares de la historia, comparándose a veces los alimentos que servían con la comida rápida moderna.

El *thermopolium* se caracterizaba por ser una pequeña habitación con un peculiar mostrador de mampostería. Empotrado en él había jarras de barro, *dolia*, en las que se almacenaba la comida caliente o frutos secos. Las paredes estaban decoradas con frescos y pinturas alusivas a las deidades romanas o a su cultura y el *lararium*, pequeño altar sagrado donde se realizaban las ofrendas y oraciones a los dioses o espíritus guardianes del hogar.



Fig. 11. Cocina Villa San Marco, Stabia



Fig. 12. Imagen que recrea el ambiente de un thermopolium

<sup>4</sup>Wright, Lawrence. *Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y calefacción de hoy*, 1966.  
<sup>56</sup>Espinet, Miguel. *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*, 1984.

## EL THERMOPOLIUM DE VETUTIUS PLACIDUS

Para entender su funcionamiento se ha estudiado un caso concreto, el *thermopolium* de Vetutius Placidus, que se descubrió a principio del siglo XX en Pompeya y por su situación se ha conservado prácticamente en su totalidad.

Situado en la Via dell'Abbondanza, estuvo compuesto por tres estancias según se indica en la imagen de la página siguiente, siendo el resto de estancias de uso privado del propietario de la casa. La zona vivienda contaba con un acceso propio al atrium desde la calle perpendicular. La mayor parte de la pintura de la casa está muy deteriorada, pero allá en las zonas en las que se ha conservado, nos revela la articulación de los dos espacios, público y privado.

Según se accedía al *thermopolium*, el mostrador sobre el que se colocaban los alimentos se encontraba a la izquierda y aún conserva zonas pintadas en rojo en la parte exterior. Frente a la entrada, un *lararium* pintado y embellecido con estuco del fino representa una escena con una serie de figuras entre las que el genio de la casa realiza un sacrificio sobre un pequeño altar. A ambos lados visualizamos dos lares juveniles y en los extremos dos dioses participando de la escena. En el lado izquierdo Mercurio con el caduceo y una bolsa de dinero, claramente asociado a su faceta de dios comercial y de la abundancia. Al otro lado, reconocemos a Baco acompañado de una pantera que bebe del vaso que tiene el dios en la mano. La aparición de ambos dioses no es para nada arbitraria, sino que responde a las inquietudes de los propietarios del *thermopolium* y también a las necesidades de los clientes. Debajo de la escena principal hay pintadas dos serpientes enfrentadas a un altar. La pintura está inserta en un templo de estuco pintado con columnas corintias.



Fig. 13. Estuco que representa el lararium

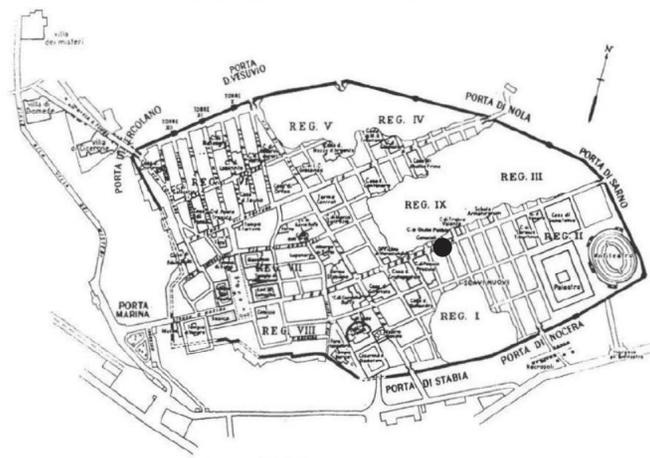


Fig. 14. Cartografía excavaciones de Pompeya

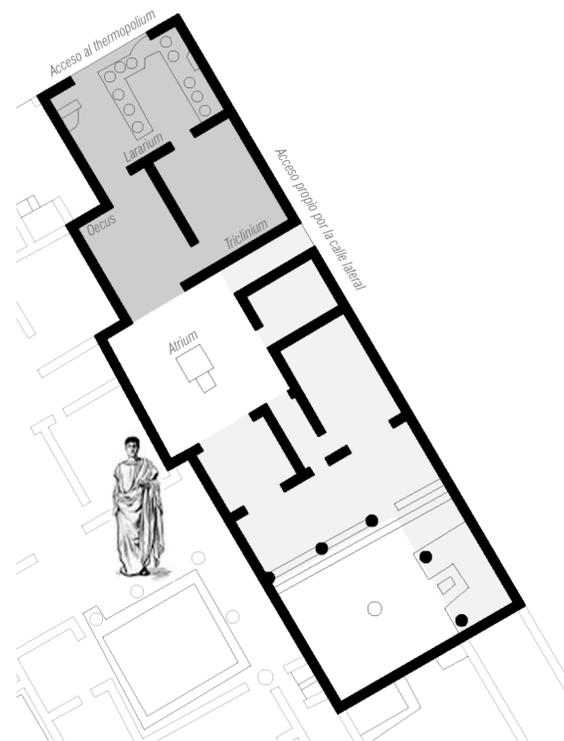


Fig. 15. Plano de la Casa Vetutius Placidus

Dos puertas a ambos lados del *lararium* conducían al resto de dependencias de la parte pública de la casa. Por la puerta del lado este (izquierda vista desde la entrada) se accedía al *triclinium* o comedor. Las paredes estaban decoradas con grandes paneles rojos cuyo centro contenía escenas mitológicas de las que disfrutaban los clientes mientras comían. Hoy día apenas se pueden distinguir las figuras que representan.

La tercera estancia albergaba un *oecus*, también destinado a los clientes, pero ya como un área más reservada y tranquila con vistas al *atrium*. Es posible que la presencia de ambas estancias marcara una diferenciación en el trato a los consumidores. Por desgracia las pinturas de la habitación se han perdido por completo, aunque seguramente serían muy similares a las del *triclinium* contiguo. Llegados a este punto se accedería a la zona privada de la vivienda.<sup>7</sup>



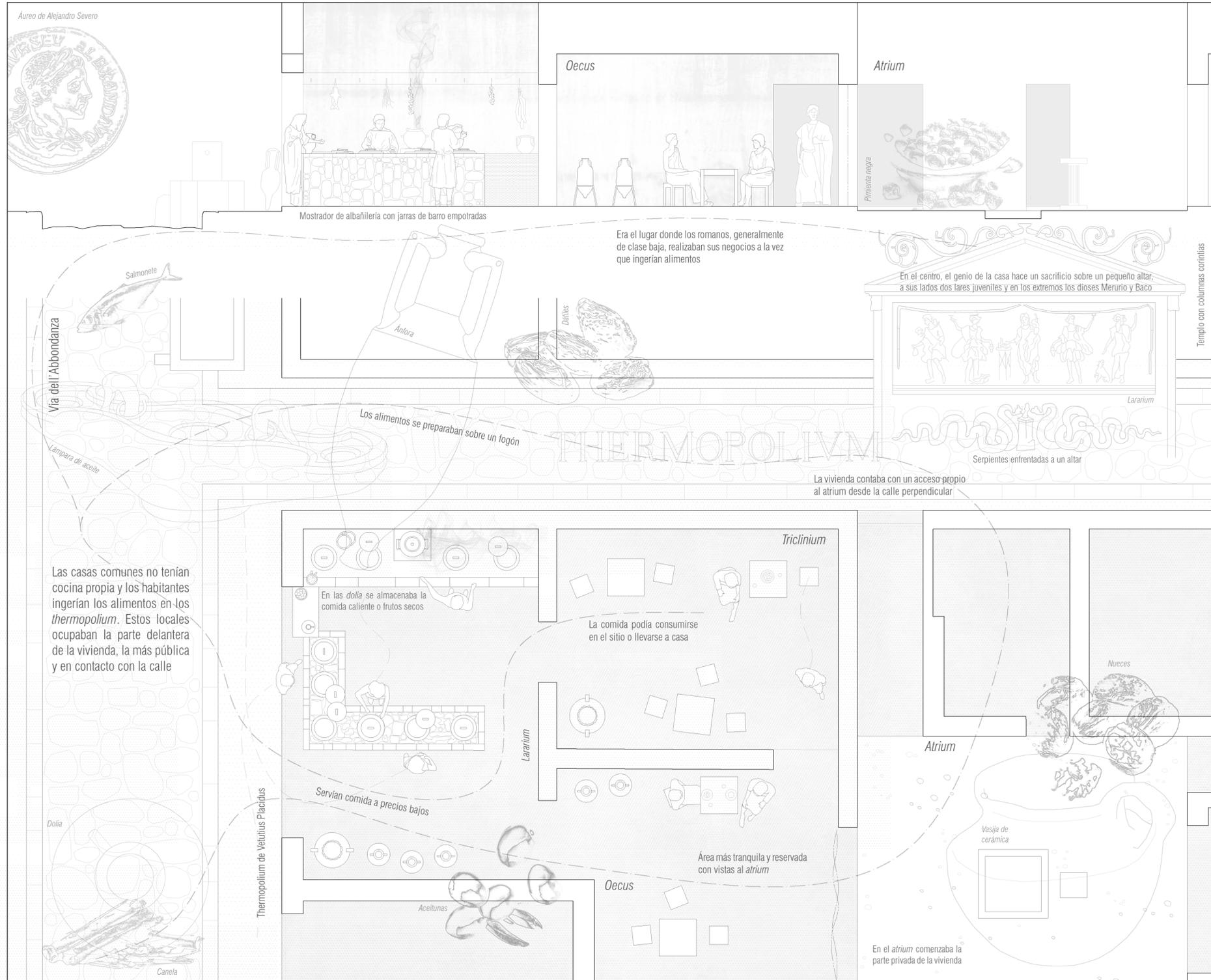
Fig. 16. Imagen actual thermopolium



Fig. 17. Vista frontal del triclinium

<sup>7</sup> "Misión arqueológica española en Pompeya. Informe de los trabajos realizados durante las campañas de 1989-1990 en la Casa/Caupona (I. 8. 8. 9) de L. Vetutius Placidus"

**EL THERMOPOLIUM**  
UN LUGAR DE REUNIÓN



**EL THERMOPOLIUM**  
UN LUGAR DE REUNIÓN

LECTURA DEL MAPA

En el mapa se representa el *thermopolium* de Vetutius Placidus, en la ciudad de Pompeya, con una planta y una sección de los hallazgos arqueológicos encontrados durante las excavaciones (arquitectura, cerámica, lámparas, frescos...) En ellos se observa el desarrollo de la vida social que tenía este lugar en la Antigua Roma.



## 2. COCINA AISLADA

### LA CHIMENEA

Tras las invasiones de los pueblos bárbaros del centro de Europa en el siglo IV, la civilización clásica y el patrón de vida romano quedaron arrasados. La cultura y el orden social que tanto tiempo tardaron en consolidarse pierden su significado. Los innumerables monasterios y abadías que llenaron Europa en la Edad Media fueron los principales centros de cultura y desarrollo, además del refugio y posada para peregrinos, por lo que conscientes de la dificultad de servir numerosas comidas, sus monjes trataron de mejorar la labor de cocinar estableciendo un espacio culinario individual y auto-gestionado<sup>9</sup>.

La cocina se mantuvo sin mayores cambios durante los avances arquitectónicos de la Edad Media. El fuego abierto siguió siendo el único método para cocinar. En los castillos medievales la cocina solía estar ubicada en el patio<sup>9</sup>, alejada del resto de dependencias para evitar incendios, y rodeada de otros edificios complementarios a ella, como el horno de pan, la bodega o la despensa. En la cocina era habitual encontrar más de 10 personas, pues la cantidad de viandas a cocinar era desmesurada.

Las comidas de los señores feudales eran auténticos banquetes. Carnes, pescados, aves, frutas, verduras, quesos, frutos secos, dulces..., todo lo que el señor pudiera disponer era cocinado y presentado a los comensales, lo que no implicaba que éstos tuvieran que comer de todo, sino que se ofrecía a modo de "self service", donde cada invitado comía lo que le apetecía, o hasta donde su estómago le permitiera.



Fig. 18. Festín medieval. Preparación de los alimentos en el exterior para su posterior consumo en el banquete

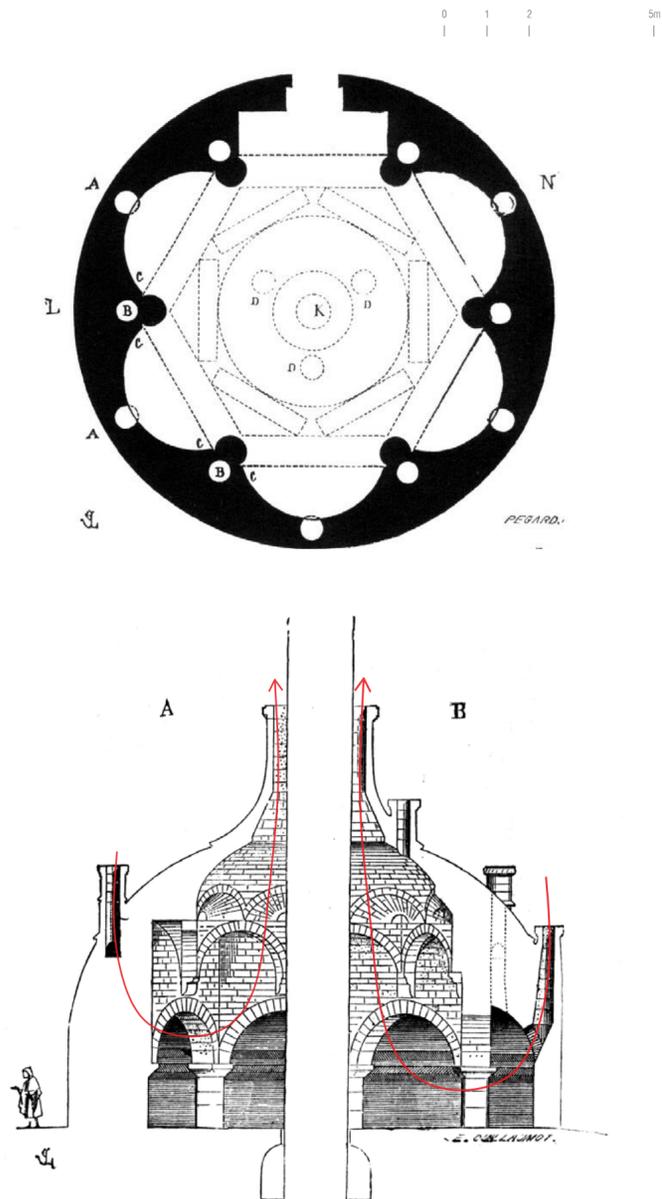


Fig. 19. Sección y planta de la cocina de la abadía de Marmoutier, Francia

En algunos castillos, sin embargo, se mantuvo la cocina dentro del mismo edificio, pero a medida que la riqueza y el nivel de exigencia aumentó, se les dio mayor importancia a algunos de los problemas que el contacto de las zonas de preparación de comida con las de estar traía consigo, como la dificultad en la evacuación de humos y olores.

Este hecho es el principal responsable de la aparición de una de las pocas aportaciones arquitectónicas durante el período medieval en la cocina: la chimenea. Las primeras chimeneas surgieron al adosar el fuego a un muro exterior y practicar, en la parte superior del mismo, un orificio de salida de humos.

No es hasta el siglo X, en la abadía de Marmoutier, cerca de Tours, cuando se hizo realidad una de las primeras cocinas medievales que incorporaron la chimenea. Otras abadías como las de Santa María de Glastonbury, Fontevrault, Vendôme, o San Pedro de Chartres contaban también con estos espacios culinarios aislados.

Mientras que la aristocracia vivía en castillos fortificados y los clérigos en monasterios, el resto de la población, básicamente pobre<sup>10</sup>, habitaba en chozas de muros de adobe y techo de paja en pequeños asentamientos rurales distribuidos por el territorio. El aumento de la población, gracias a la mejora de las técnicas en la agricultura, junto a la aparición de una nueva clase social menos guerrera y más refinada, la burguesía, fueron los principales responsables de la formación de las primeras ciudades libres y de nuevas actividades urbanas.



Fig. 20. Visita a la granja. Pieter Brueghel el Joven

## EL FUEGO SE FRAGMENTA, SURGE LA HABITACIÓN

La casa urbana de origen medieval, donde vivía el burgués, era un volumen largo y estrecho, de dos alturas sobre un sótano o almacén. Mientras que el piso principal que daba a la calle era el lugar del trabajo, tienda o taller; la parte residencial se situaba en el piso superior.

La inexistencia de restaurantes, bares u hoteles, hacía que las actividades públicas de recibir, hacer negocios e incluso la de hospedarse se desarrollasen en casa, donde podía haber grupos de más de veinte miembros entre familia, empleados, sirvientes, aprendices, amigos y protegidos. Un fuego simple, rústico y preparado directamente sobre el suelo con algunos ladrillos como soporte, dispuesto generalmente en el centro del espacio, servía indistintamente para calentarse, cocinar o secar la ropa y en el mismo espacio se trabajaba, se recibía a los invitados y se dormía.

En el siglo XV se popularizó la chimenea doméstica de ladrillo adosada al muro. Por primera vez, supuso el desplazamiento del hogar del lugar central a la pared. Las primeras chimeneas fueron técnicamente ineficaces, no estaban bien diseñadas, los tiros eran demasiado grandes y los hogares demasiado profundos. Consecuentemente, y durante muchos siglos, las habitaciones estuvieron mal calentadas y llenas de humo. Hubo que esperar hasta los siglos XVII y XVIII para que la chimenea ganase en eficacia.

En un primer momento la chimenea aglutinaba todas aquellas funciones que antes correspondían al fuego del hogar central: calentar, cocinar e iluminar. Sin embargo, poco a poco la chimenea se convirtió en un instrumento de segregación espacial de la casa. El fuego individualizado se fragmenta y se difunde por la casa en un mosaico de fuegos personales, dando lugar a la habitación<sup>11</sup>.

Las funciones de calentar y cocinar fueron las primeras que se dispusieron en habitaciones independientes con sus correspondientes chimeneas a la francesa y chimeneas de guisar, respectivamente.

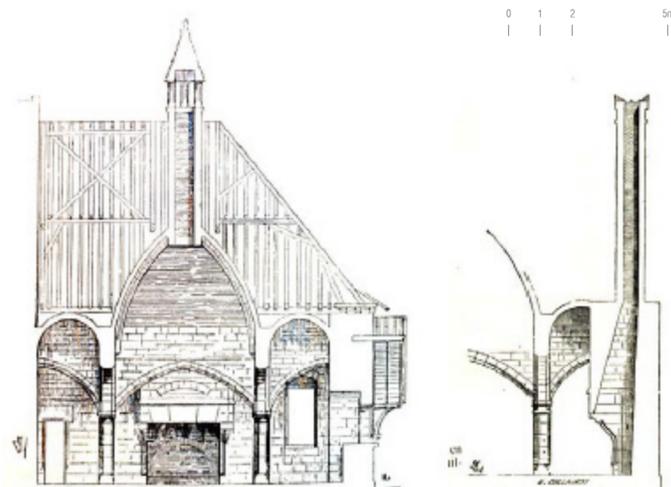


Fig. 21. Sección de la cocina y del tiro de chimenea del castillo de Montreuil-Bellay, Francia

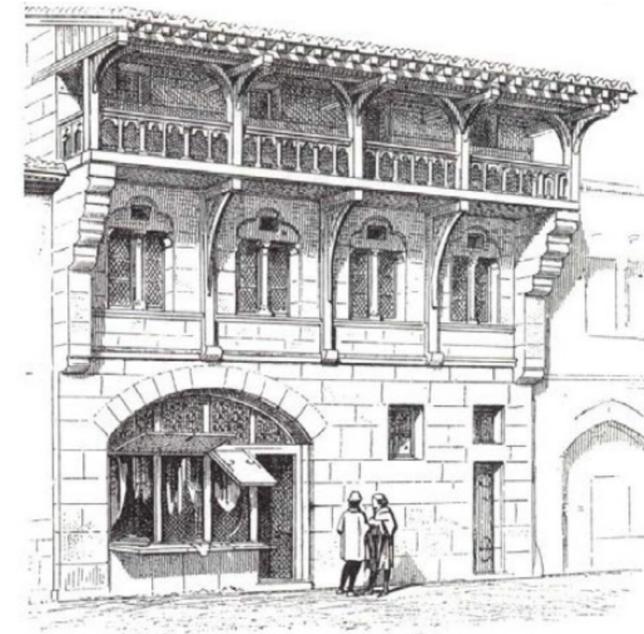


Fig. 22. Imagen casa feudal. Viollet le Duc.

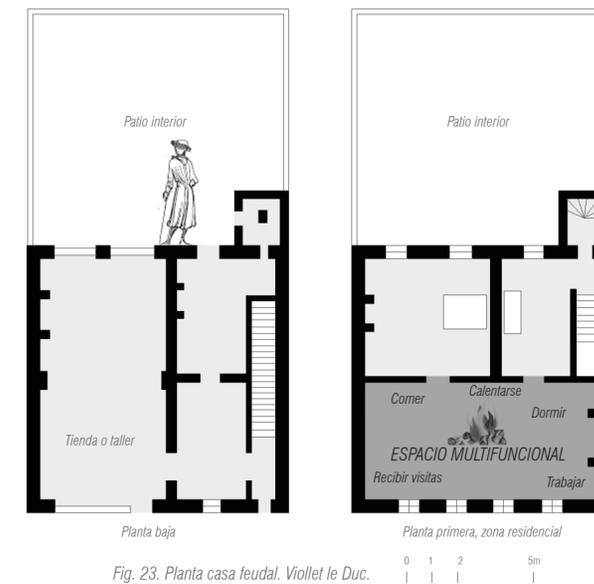


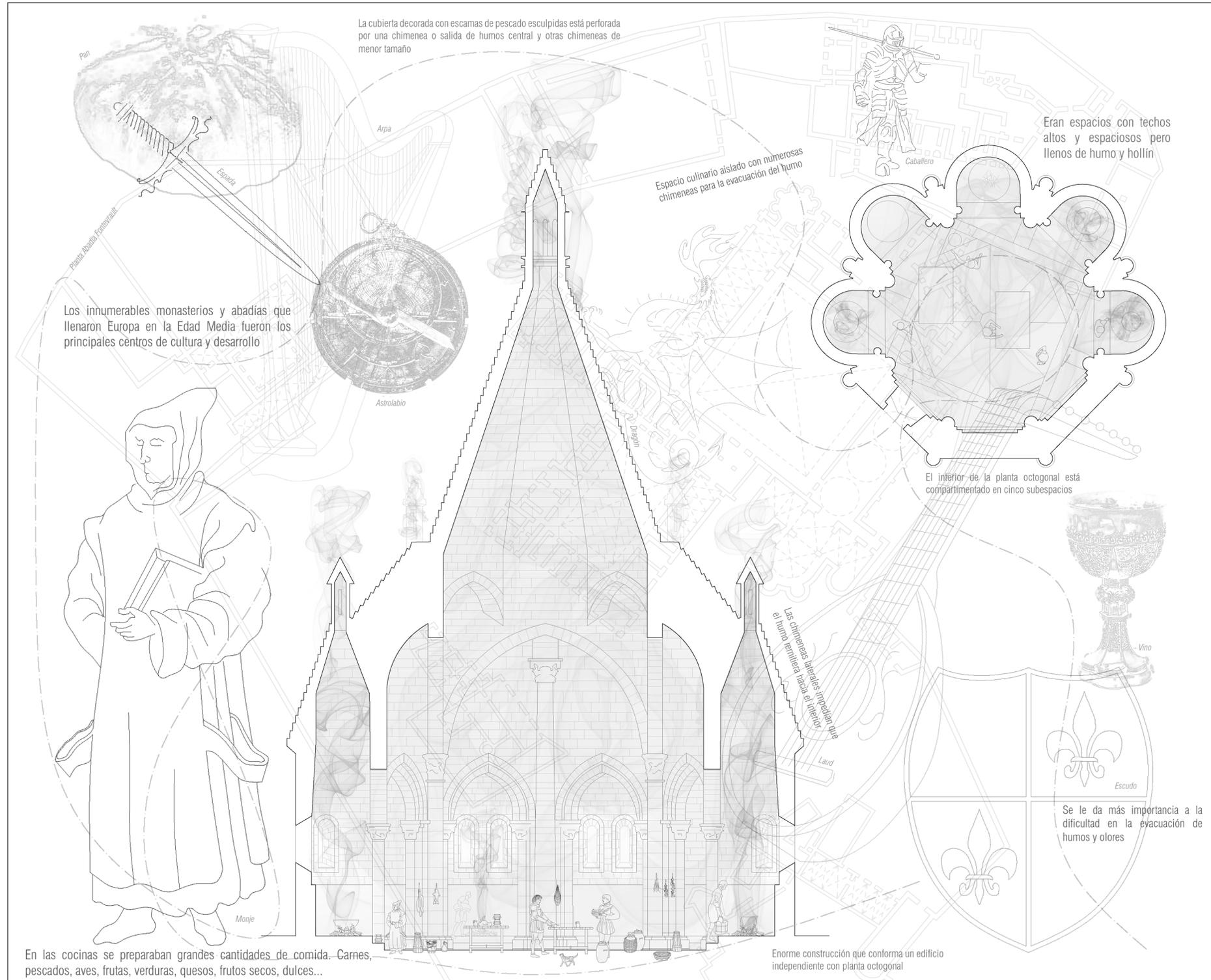
Fig. 23. Planta casa feudal. Viollet le Duc.

<sup>9</sup>Ariès, Philippe y Duby, Georges. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII, 1897.

<sup>10</sup>Wright, Lawrence. Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y calefacción de hoy, 1966.

<sup>11</sup>Rybczynski, Witold. La casa: historia de una idea, 2013.

**COCINA AISLADA**  
LA APARICIÓN DE LA CHIMENEA



**COCINA AISLADA**  
LA APARICIÓN DE LA CHIMENEA

LECTURA DEL MAPA

En el mapa se representa la abadía de Fontevraud, en Francia, con una planta y una sección del espacio dedicado a cocinar, un lugar imponente con altos techos donde los sirvientes preparaban grandes cantidades de alimentos a monjes y peregrinos. A pesar de las numerosas chimeneas, el uso del fuego abierto generaba espacios llenos de humo y hollín.

### 3. COCINA INDEPENDIENTE

La aparición de la habitación en el siglo XV reorganizó espacialmente la vivienda de la burguesía, que hasta entonces se componía de varias estancias comunicantes de gran tamaño. Con la multiplicación de las habitaciones ya no existía un único fuego central sino muchos distribuidos y apareció la cocina como pieza independiente dentro de la casa después de casi veinte siglos. A pesar de que la cocina se estableció como una habitación aislada, en muchas ocasiones su uso no era exclusivo para cocinar. A veces también se configuraba como lugar para comer, dormir o simple punto de reunión social de los miembros de la casa.

Cuando no era posible disponer de una chimenea, debido a su alto coste y mantenimiento, las casas recurrían al alternativo sistema de braseros que proporcionaban una temperatura confortable en las salas o habitaciones. Estos dos dispositivos supusieron un aumento considerable del confort térmico, permitiendo por primera vez actividades sedentarias como la lectura.<sup>12</sup>

La paulatina mejora de las comodidades materiales en el espacio doméstico se correspondía con un nuevo tipo de pensamiento individualista y racionalista que surge en Europa entre los siglos XVI y XVIII y que llega hasta el siglo XX: el despertar de la conciencia burguesa. A partir de entonces se busca, por encima de todo, preservar la existencia privada. Si hasta el siglo XVII la vivienda estuvo constituida por una serie de espacios polivalentes y la intimidad era algo desconocido, a partir de entonces se buscó la individualización y especialización de los espacios en las casas burguesas y aristocráticas.

La típica casa burguesa urbana del siglo XVII seguía ocupando la parcela medieval inicial pero tenía cuatro o cinco pisos. No variaba la composición de sus habitantes, ni la diversidad de las actividades que se desarrollaban en ella, pero sí la forma de organización y los modos de vida.

Ordenada en torno a un patio interior, los pisos bajos contenían un espacio comercial y establos. En los pisos superiores se encontraba la residencia del propietario y su familia, sus sirvientes y sus empleados. La habitación principal o *salle* era un espacio grande donde estaba el hogar central y se utilizaba para comer, pasar el rato y recibir visitas.<sup>13</sup>



Fig. 24. La cucina. Vincenzo Campi. 1580

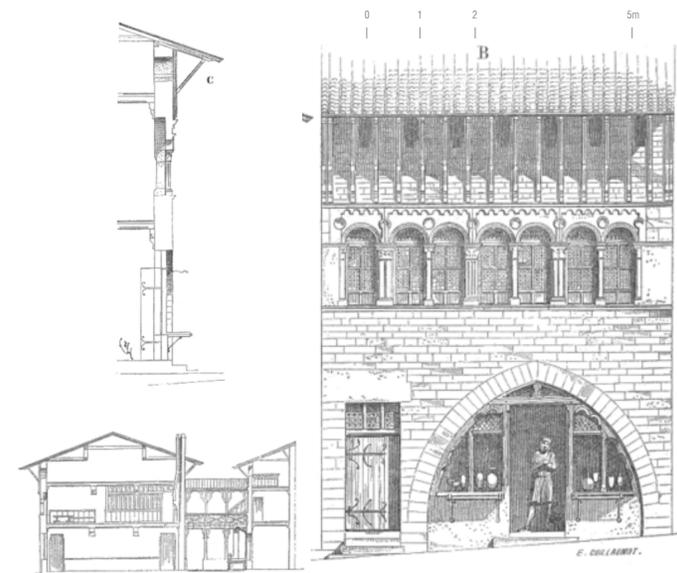


Fig. 25. Alzado y secciones de una casa burguesa de la ciudad de Cluny

La cocina está separada de la casa por un patio y una galería que permite llegar allí bajo cubierta

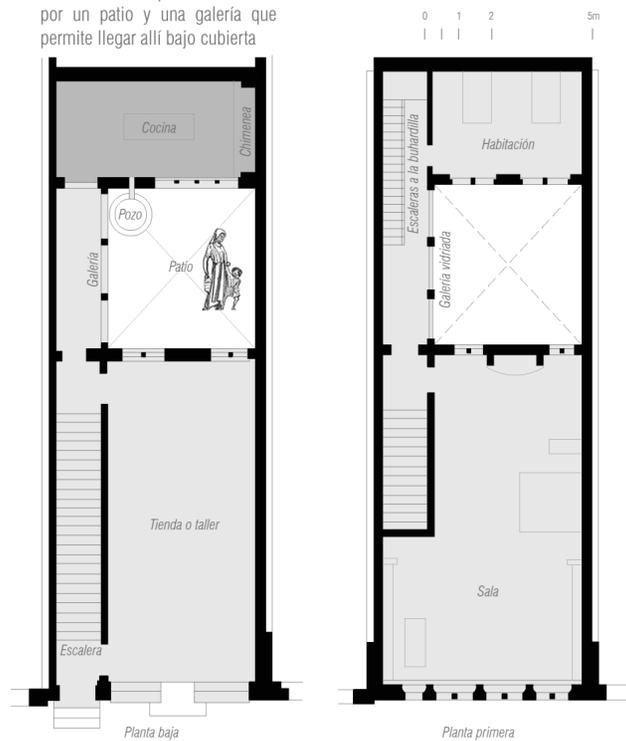


Fig. 26. Plantas de una casa burguesa de la ciudad de Cluny

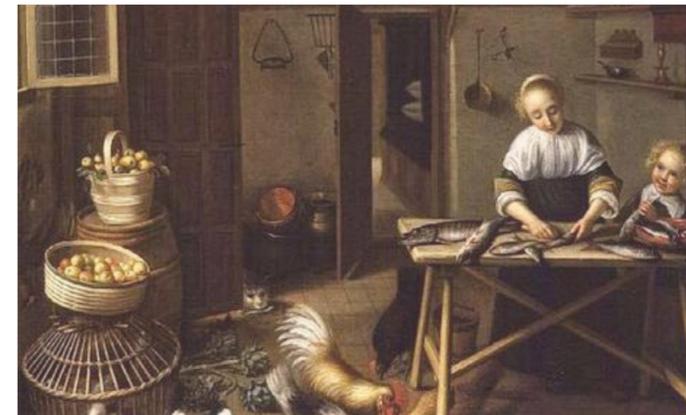


Fig. 27. Mujer preparando pescado en la cocina. Reinier Coveyn

## EL PASILLO, ELEMENTO DIVISOR

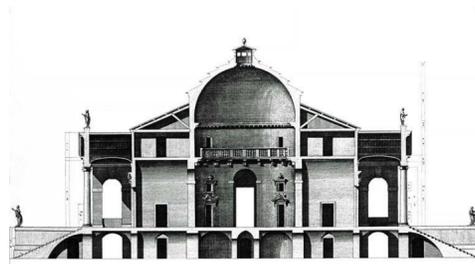
Si hasta el siglo XVII la preparación de los alimentos compartía espacio con otras actividades tales como comer y dormir, a partir de entonces, la cocina pasó a ser únicamente un servicio servidor que se menosprecia arquitectónica y espacialmente. Fue relegada a un rincón de la casa y tanto su distribución como su mobiliario dependió hasta bien entrado el siglo XIX de simples consideraciones prácticas y funcionales<sup>14</sup>. Mientras que las piezas de la vivienda destinadas a recibir visitas eran grandes, exageradamente espaciales y daban a la calle, la cocina ocupaba la menor superficie posible y estaba orientada hacia el patio interior.

Aparece el pasillo, un elemento que posibilitaba la eliminación del tránsito a través de las habitaciones comunicantes y generaba más independencia. Además, se generalizó el uso de las estufas, un elemento procedente de Alemania mucho más eficaz que la chimenea, que favorecía la privacidad<sup>15</sup>. Su uso hacía posible la subdivisión de la casa en muchas piezas a las que se van asignando funciones especializadas.

Como consecuencia de la nueva organización espacial de la casa, y a la vez que la cocina se consolidó como pieza independiente, apareció el comedor o *salle à manger*<sup>16</sup>, una habitación que sustituía a la sala multiusos. Esta progresiva independencia de las zonas de preparación y las de consumo de comida obligaba al servicio doméstico a ocupar una parte de la casa, sin interferir en el resto de las estancias, convirtiéndose, ya en el siglo XIX, en una vivienda aparte.

Por otro lado, como consecuencia de una revolución culinaria tras la Edad Media, las técnicas de la cocina se transformaron por completo. El uso continuado de ciertas maneras de cocción provocó una mejora de ciertos utensilios como las ollas, las marmitas y los pucheros, y la preocupación por el mejor aprovechamiento del fuego.

De este modo, la cocina renacentista se convirtió en un espacio aislado y compartimentado. Lo que estructuraba estas cocinas no era tanto una organización del espacio, sino la ocupación de una sala tras otra sin un estudio global del conjunto<sup>17</sup>. Este fue el caso de la Villa Rotonda de Palladio, construida en 1566 a las afueras de la ciudad de Vicenza. Se trata de un tipo de Villa vertical que se organizaba según un sistema estratificado donde la cocina y las zonas de servicio ocupaban el piso inferior; a continuación de los espacios nobles se encontraban las habitaciones y, por último, en la parte superior, el almacén de grano.



En el sótano se encontraba la zona de servicio, con la cocina y las zonas destinadas a la administración de la casa

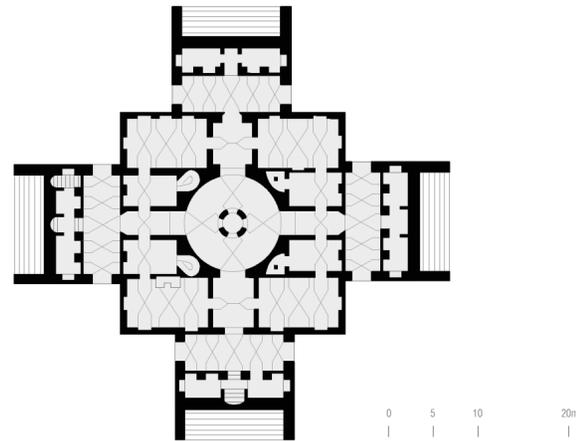


Fig. 28. Planta de la cocina y sección de la Villa Rotonda

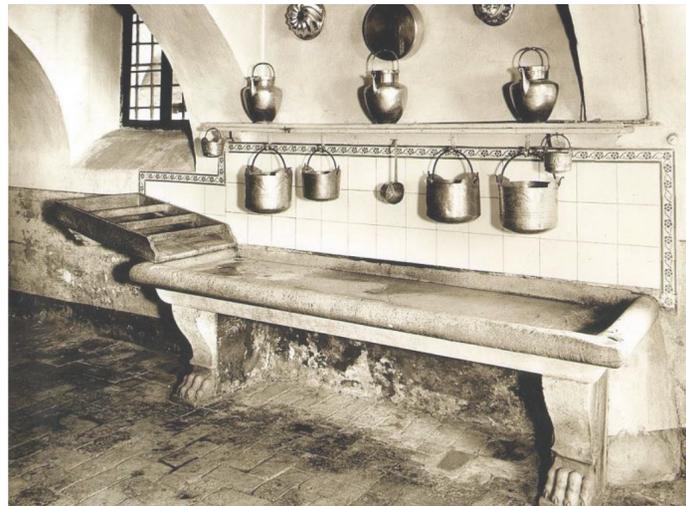


Fig. 29. Imagen pila de la cocina. Villa Rotonda

<sup>12</sup>Fernández-Galiano, Luis. *El fuego y la memoria. Sobre arquitectura y energía*, 1991.

<sup>13,14</sup>Rybczynski, Witold. *La casa: historia de una idea*, 2013.

<sup>14,11</sup>Espinete, Miguel. *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*, 1984.

<sup>15</sup>Fernández-Galiano, Luis. *El fuego y la memoria. Sobre arquitectura y energía*, 1991.

## 4. COCINA MECANIZADA

## LA COCINA ECONÓMICA DE RUMFORD

Los siglos XVIII y XIX en Europa, desde el punto de vista del espacio culinario, se caracterizaron por una serie de avances técnicos. Las investigaciones llevadas a cabo durante esta época por alquimistas, químicos y artilleros en el campo de la combustión y de su rendimiento fueron decisivas para mejorar la ineficaz e insalubre chimenea. Destacó en particular el modelo de estufa desarrollado por Benjamin Franklin en 1772, que se colocaba en la chimenea para la utilización de los gases de combustión no eliminados.

Fueron precisamente estos intentos de perfeccionar algunos de los aspectos del utillaje de combustión doméstica de Franklin lo que llevó al polifacético Benjamin Thomson, conocido como Conde von Rumford, a dar en 1797 los primeros pasos para la sustitución del fuego abierto por una zona de cocción compuesta por varios fogones.

Tras diversos experimentos, finalmente Rumford presentó la cocina económica. Muy parecida formalmente al thermopolium romano, la cocina consistía en una estructura maciza de ladrillo en forma de U en cuya parte superior plana había instaladas un gran número de diferentes cámaras de combustión cerradas que a su vez constaban de una parrilla, una caja para las cenizas y un portillo para regular el tiro.

A la capacidad de producir y mantener el fuego se le unió, en el siglo XVIII, la posibilidad por primera vez de controlarlo: producir calor únicamente cuando éste sea necesario y en la intensidad adecuada. Este adelanto no solo supuso una revolución en las técnicas y en los procesos culinarios, que se vuelven más complejos, permitiendo realizar nuevas y diferentes recetas, sino también en el espacio de la cocina, que se economizó permitiendo un nuevo orden y una distribución más cómoda.

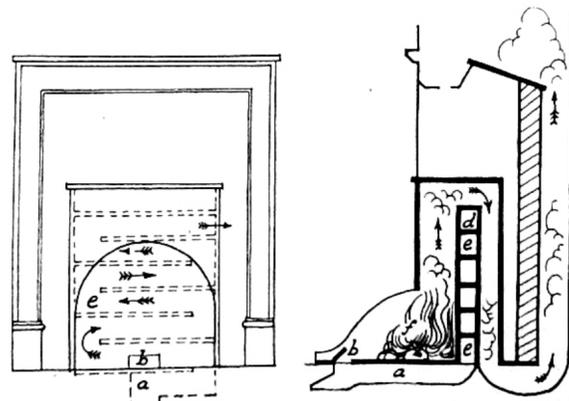


Fig. 30. La estufa salamandra, Benjamin Franklin, 1743

El aire fresco entra por *b*, pasa por el conducto *a*, circula por los caliductos *e*, y sale a la habitación por *d* cuando se ha calentado en la parte posterior de la estufa. El humo sale a través de un conducto en forma de U en el suelo.

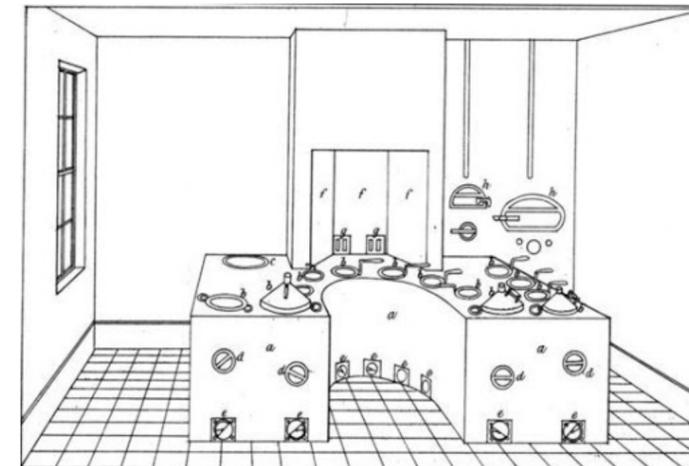


Fig. 31. Modelo del Conde Rumford. Base del fogón de cocina.



Fig. 32. Imagen thermopolium, Herculano, Italia

A medida que avanzó la tecnología se perfeccionó también el diseño de las cocinas, así como las posibilidades de agregar accesorios. Era el elemento más llamativo y voluminoso de las casas acomodadas, y, en un momento determinado, se convirtió en una pieza de mobiliario independiente liberándose de la pesada base de piedra o ladrillo.<sup>18</sup>

Se comenzó a buscar un combustible alternativo para poder seguir cocinando los alimentos por dos motivos: la escasez de árboles en el continente Europeo debido a su tala masiva para la obtención de madera y las diversas intoxicaciones que se solían producir con el carbón en el interior del espacio doméstico.

Se desconoce la fecha exacta del descubrimiento del gas<sup>19</sup>, más limpio que la madera o el carbón, aunque lo cierto es que la introducción y difusión de este nuevo combustible se dio primero en la ciudad para el alumbrado público<sup>20</sup>. No es hasta 1820, y tras cierta resistencia debido a su precio, dificultad de instalación, falta de seguridad, cuando tuvieron lugar los primeros experimentos realizados con gas en las cocinas de las viviendas ricas. Con el tiempo, el gas sustituyó a la leña y el carbón como fuente de calor en la cocina por su eficiencia, limpieza, potencia, comodidad y control<sup>21</sup>.

A pesar de todo, lo que le dio el impulso a este nuevo combustible fue la figura del restaurante, que se popularizó a partir de la Revolución Francesa en toda Europa, cuando los cocineros de los palacios fueron expulsados y abrieron sus locales en el centro de la ciudad. Los restaurantes, fueron los pioneros en adoptar esta nueva tecnología, ya que, frente a la leña o el carbón, el gas resultaba más barato.

Gracias al impulso de los restaurantes, a partir de 1880 el público comenzó a perder su desconfianza al fogón de gas. Sin embargo, no es hasta 1930, al menos en Europa, cuando se perfeccionó este sistema y se instaló definitivamente en la vivienda.

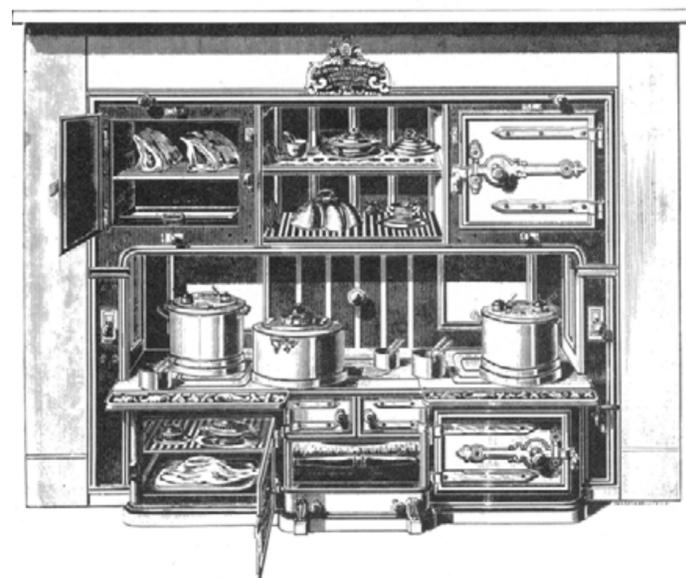


Fig. 33. Cocina dentro de una chimenea. Aunque el equipamiento se moderniza, el diseño sigue siendo dentro de una chimenea.

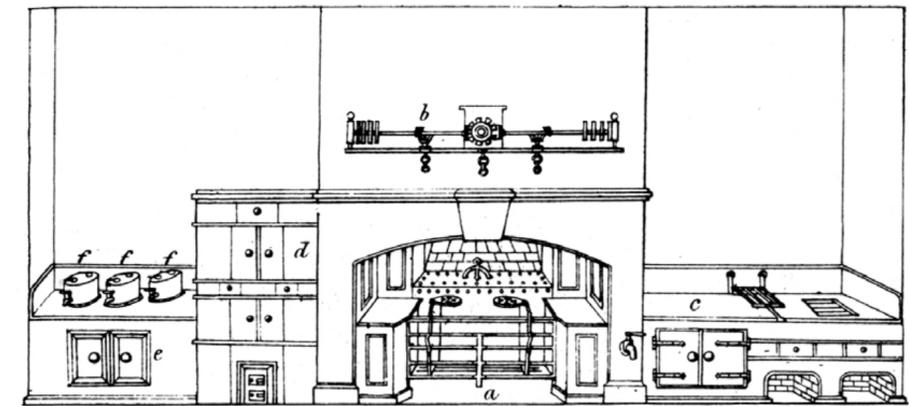


Fig. 34. 'Los dispositivos corrientes para cocinar en una gran casa particular', hacia 1850: (a) fuego descubierto con depósito posterior llenado a mano, (b) gato accionado por un ventilador en el conducto, (c) placa caliente, con armario caliente para calentar platos, (d) horno para amasar calentado por fuego separado, (e) armario calentado por el vapor del depósito, (fff) ollas de vapor calentadas por el mismo procedimiento.

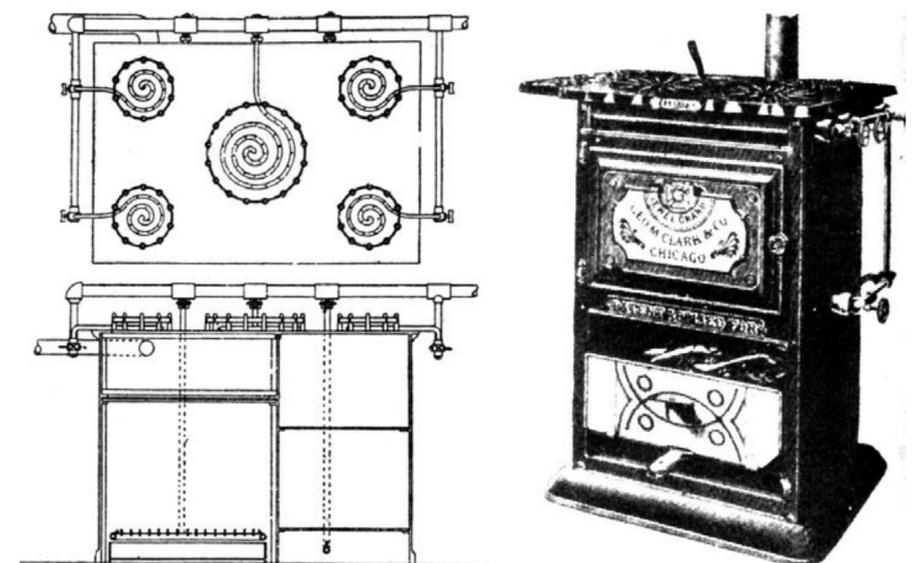
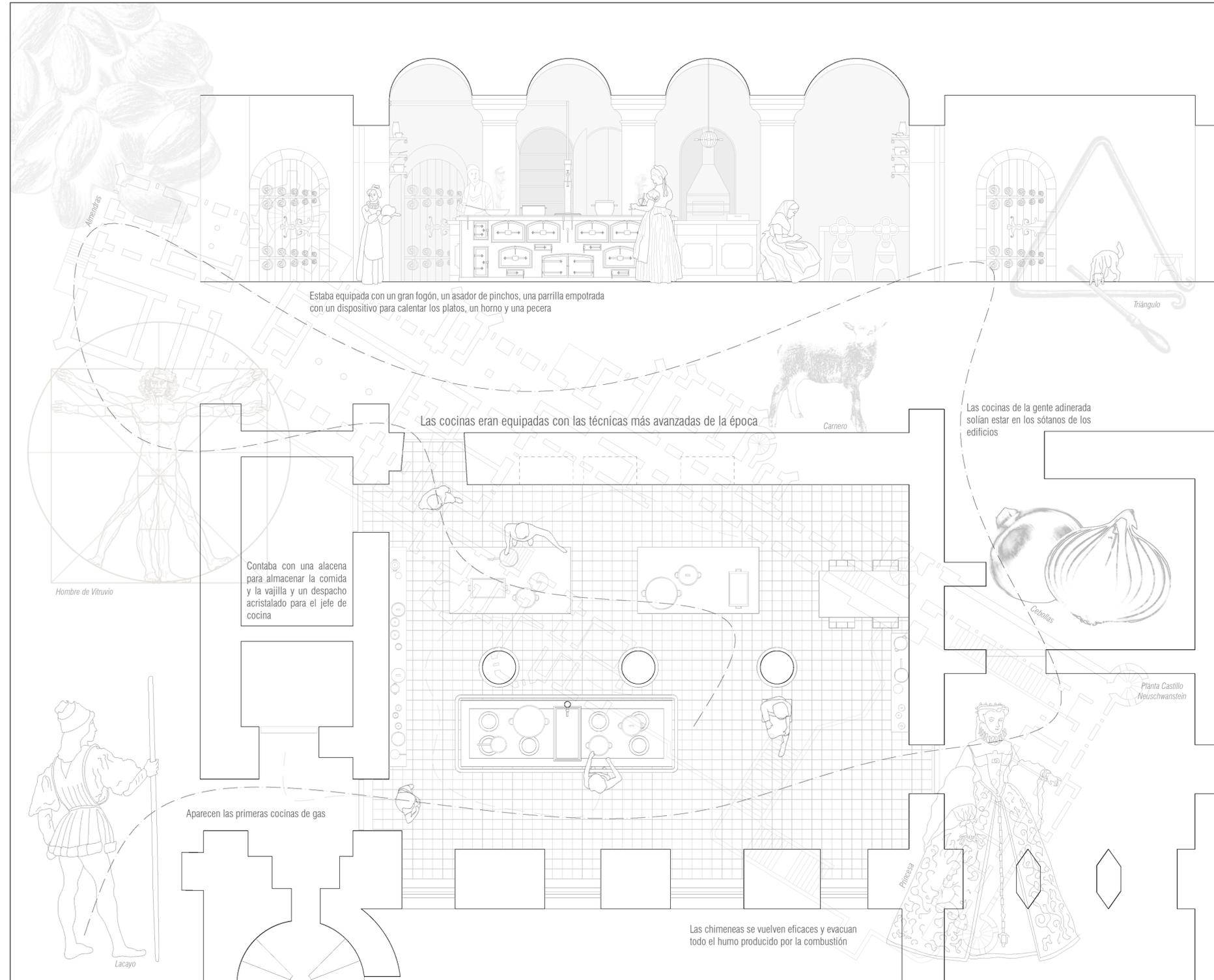


Fig. 35. Cocina de gas Graham, 1851

<sup>18,20</sup>Wright, Lawrence. Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y calefacción de hoy, 1966.

<sup>19,21</sup>Espinet, Miguel. El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX, 1984.



LECTURA DEL MAPA

En el mapa se representan las cocinas del palacio Neuschwanstein, en Alemania, con una planta una sección del espacio dedicado a la preparación de alimentos. La tecnología ha avanzado y a diferencia de sus predecesoras, esta cocina es más limpia y dispone de todos los avances en tecnología de su tiempo. Numerosos elementos de vajilla y menaje de cocina.



## 5. COCINA RACIONAL

### LA REORGANIZACIÓN DE LA COCINA

Hasta mediados del siglo XIX la cocina fue una habitación oculta, relegada al final del pasillo, destinada al servicio doméstico y que despedía malos olores. A partir de entonces, con la transformación de nuevas fuentes de calor, este lugar cambió para hacerse más visible dentro de la vivienda.

Si Rumford fue el artífice de la cocina moderna, a finales del siglo XIX, la mujer americana fue la encargada de su reorganización. Después de muchos años en los que el espacio doméstico apenas varió desde el punto de vista espacial, el período entre 1870 y 1880 en Estados Unidos anticipó lo que fue la planificación del hogar a partir del siglo XX. La creciente mecanización, su repercusión en el hogar y los cambios sociales que se produjeron en relación al status de la mujer dentro de la sociedad y del servicio doméstico<sup>22</sup>, colaboraron en los cambios en la cocina.

Catherine Beecher, un ama de casa estadounidense, diseñó unos primeros prototipos de vivienda en la periferia que fueron concebidos como espacios para el trabajo doméstico de las mujeres al servicio de los hombres y los niños.

Las tareas domésticas, que tradicionalmente se consideraban como un acto de amor de la mujer, fueron demandadas por Beecher como un oficio remunerado que podía ser enseñado en las escuelas bajo el concepto de economía doméstica. Por supuesto, este tipo de enseñanza iba exclusivamente dirigido a las mujeres, ya que solo mujeres debidamente adiestradas podían alcanzar el estatus al que están destinadas.<sup>23</sup>



Fig. 36. Una casa cristiana, *The American Woman's Home*



Fig. 37 y 38. Niñas aprendiendo a poner la mesa y hacer la colada

De este modo se establecieron las 'Ciencias de la Economía Doméstica' como disciplina académica en la década de 1890. Se forja una 'ciencia' del consumo que enseña a las mujeres a emplear de forma eficaz su tiempo y su dinero, y, en última instancia, a proyectar sus habilidades domésticas hacia la comunidad.<sup>24</sup>

<sup>22</sup> y <sup>23</sup> Giedion, Sigfried. *La mecanización toma el mando*, 1978.

<sup>24</sup> Lupton, Ellen y J. Abbott Miller. *The Bathroom, the kitchen and the aesthetics of waste: a process of elimination*, 1992.

## COCINA EFICIENTE

En 1869 Beecher, junto a su hermana Harriet, publicaron el libro *The American Woman's Home*, uno de los muchos manuales de organización doméstica que aparecen entre los siglos XIX y XX tanto en América como en Europa. Parten del esquema de vivienda aislada de la familia cristiana, planteando una reorganización en planta del proceso de trabajo antes de que llegue la mecanización de los aparatos.

Se trata de un espacio que ocupaba una posición central en la vivienda, que se dividía en dos zonas: la de almacenaje y la de cocinado. Con una superficie de nueve metros cuadrados, se destinaba a la preparación de los alimentos, el almacenamiento y la planificación.<sup>25</sup> Para evitar olores, humos y un exceso de temperatura ambiental en el resto de la vivienda; Beecher independiza los fogones de gas, que, conectados a la chimenea, sitúa en una habitación independiente de siete metros cuadrados separada por puertas correderas.

Con este modelo de cocina, por primera vez, se organizaron las tareas en superficies de trabajo continuas apoyadas en la pared y bien iluminadas por ventanas. La gran mesa desaparecía y el aparador aislado era sustituido por estantes, cajones y receptáculos bajo las superficies<sup>26</sup>, concentrando las funciones de trabajo y almacenaje en un solo mueble especializado. La cocina dispersa se vuelve compacta.

A pesar de esta nueva y revolucionaria forma de organizar la cocina, no fue hasta los primeros años del siglo XX cuando esta pieza comienza a sistematizarse gracias a la secuencia racional del proceso de trabajo.

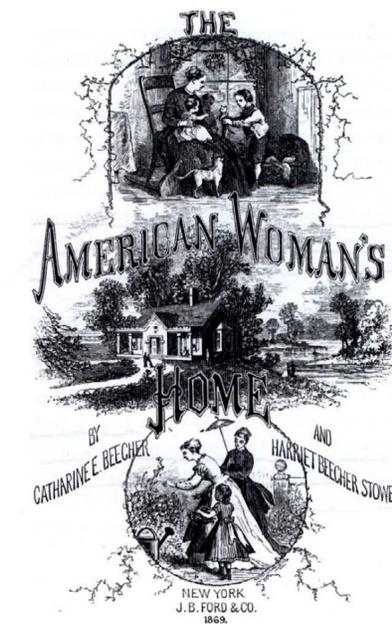


Fig. 39. Portada de "American Woman's Home", Catherine Beecher

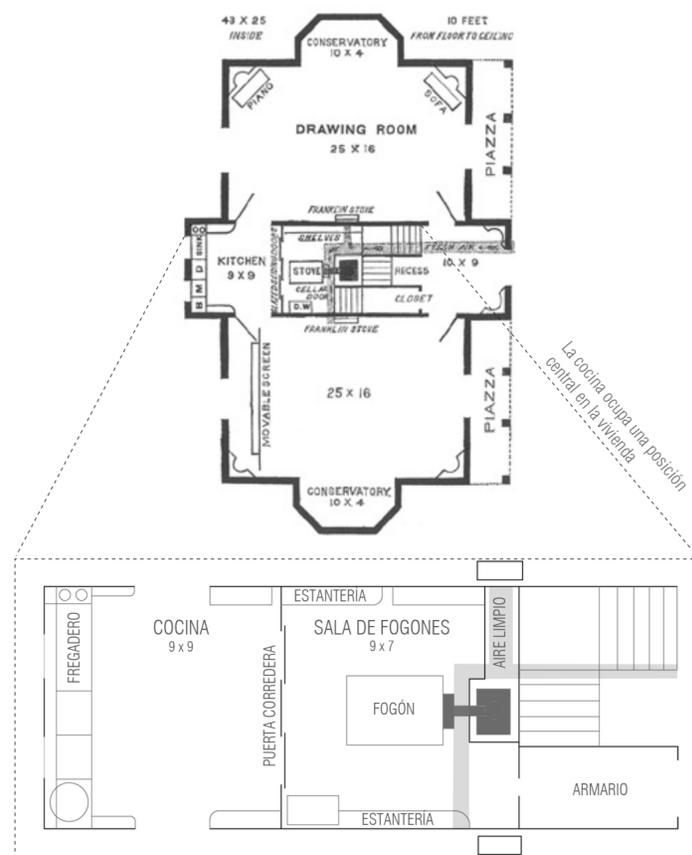


Fig. 40. Vivienda "American Woman's Home", Beecher. Detalle cocina

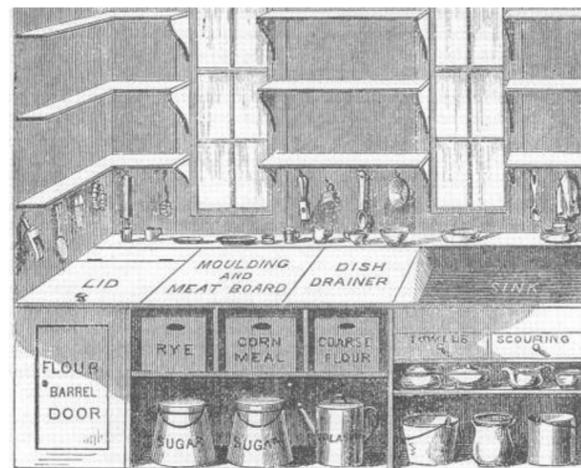


Fig. 41. Módulo empotrado de trabajo y almacenaje de la cocina de las hermanas Beecher. Superficie de trabajo continua.

<sup>25 y 26</sup> Giedion, Sigfried. *La mecanización toma el mando*, 1978.

## EFICIENCIA EN LAS TAREAS DOMÉSTICAS, LA ELECTRICIDAD

En el contexto de la mecanización de principios de siglo XX, la ausencia de sirvientes en la casa americana y los nuevos aparatos eléctricos, que no solo ahorran tiempo, sino también esfuerzo, permitieron que las tareas de la casa se realizaran con más comodidad. La obsesión por reducir el tamaño de la casa por parte de las amas de casa no era solo económica, sino que llevaba una ideología implícita vinculada al confort. Al ser más fácil de cuidar y utilizar una casa pequeña, esta puede ser más confortable que una mayor.

Christine Frederick, otra de las mujeres influyentes del siglo XX, buscaba aplicar los métodos del sector industrial a las tareas domésticas para aumentar la eficacia y el rendimiento en términos de tiempo, energía, espacio y dinero. Para ello clasificó las heterogéneas actividades que tienen lugar en la cocina vinculándolas a un determinado mobiliario y a unos aparatos específicos, estableciendo lo que probablemente sea la mayor aportación a la cocina: la separación radical entre dos actividades básicas: la preparación de los alimentos -cocinar- y el lavado de la vajilla después de las comidas -recoger-.<sup>27</sup>

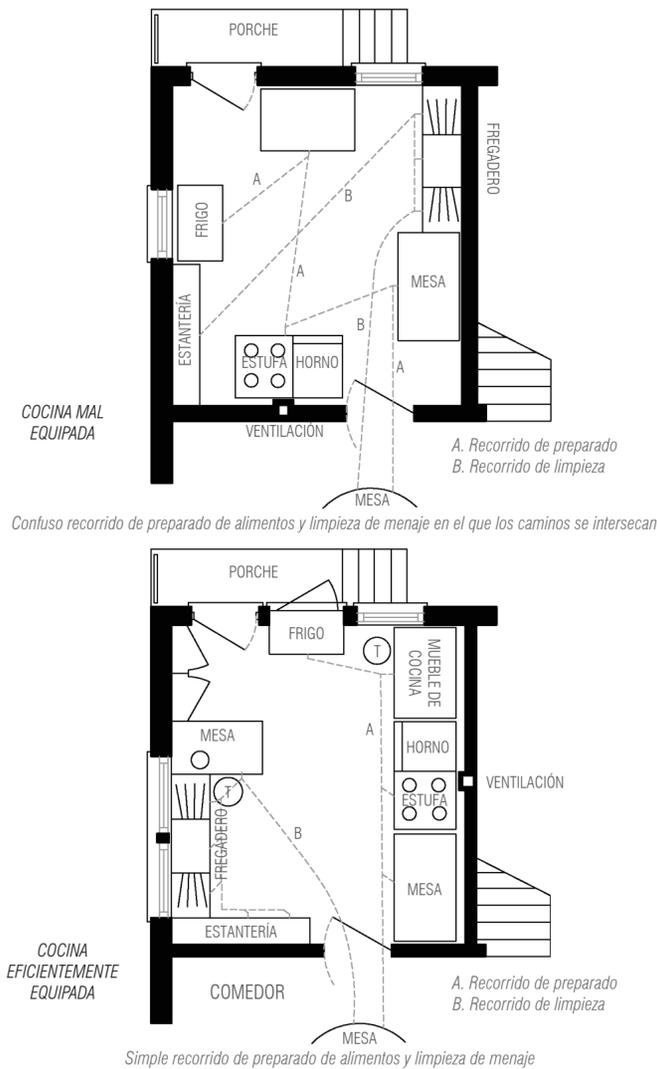
Frederick continúa con las investigaciones de Beecher proponiendo una cocina con superficies de trabajo continuas, en un espacio de unos once metros cuadrados (3.05 x 3.65 metros). El factor clave del diseño estuvo en reunir las tareas y el equipo de cocina fomentando una 'cadena de pasos'. Frederick identificó seis fases: preparar, cocinar, servir, retirar, lavar, colocar. Cada fase requería de sus propias herramientas y estas debían estar a la altura y posición correcta para la usuaria.

La cocina ineficaz frente a la cocina eficaz de Frederick, presentes en su libro *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management*, fue el resultado de estos estudios, representados en forma de diagramas.

Dicha publicación se basaba en la búsqueda de la eficacia: a menor número de pasos, menor cantidad de utensilios. Los estudios de Frederick desembocaron en la *teoría del triángulo de trabajo*, que organizaba la sucesión de movimientos en la cocina y que en la actualidad sigue vigente para la configuración de las cocinas.



Fig. 42. Esquema de la teoría del triángulo



Los grandes cambios en el sector alimentario y en las nuevas formas de consumo a principios del siglo XX como consecuencia de la producción industrial provocaron transformaciones en la cocina. Frente a la compra a granel, que requería de un gran almacenaje, se cambia a una compra diaria. Consecuentemente, las superficies de la cocina se reducen: la antigua despensa<sup>28</sup> se sustituye por armarios y aparadores situados en la misma cocina.

Surgió un elemento de mobiliario doméstico, el aparador, que constaba de un módulo vertical que combina el almacenaje, tanto de alimentos como de utensilios, con una superficie de trabajo continua.

Esta configuración horizontal abrió el camino al entendimiento de la cocina en dos niveles distintos. Los armarios de la base, recorrían libremente el perímetro de la cocina dando lugar, a partir de los años treinta, a la fabricación de los armarios de cocina como sistemas modulares y combinables.

El descubrimiento de la electricidad a finales del siglo XIX fue determinante para la 'liberación física' de las mujeres en la realización de las tareas domésticas. Su introducción en el espacio doméstico se realizó poco a poco, a través del pequeño electrodoméstico: la máquina de coser *Singer* y el ventilador *Tesla* en 1889, la aspiradora en 1901, la lavadora eléctrica *Thor* en 1909, las neveras en 1917, y el lavaplatos *Walker* en 1918.

Respecto a la cocina, no fue hasta 1891 cuando se exhibió una Cocina Eléctrica Modelo con cacerola, calentador del agua, horno y depósito, todos ellos conectados con tomas individuales.<sup>29</sup>

Sin embargo, el elevado coste de los aparatos, la precariedad de las redes de distribución eléctrica y la desconfianza que existe hacia el nuevo combustible provocan que no sea hasta 1930 cuando se popularice definitivamente la cocina eléctrica.

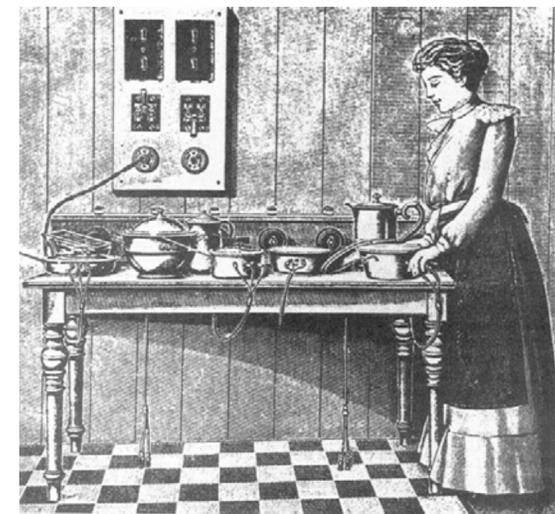


Fig. 44. Aparatos eléctricos, 1900

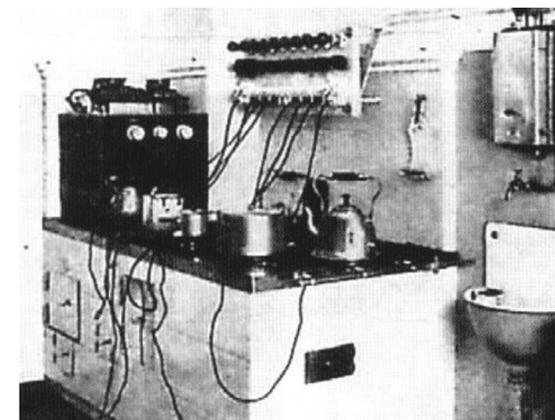


Fig. 45. Primera cocina eléctrica de Alemania. Berlín 1905

<sup>27</sup> y <sup>28</sup> Lupton, Ellen y J. Abbott Miller. *The Bathroom, the kitchen and the aesthetics of waste: a process of elimination*, 1992.  
<sup>29</sup> Giedion, Sigfried. *La mecanización toma el mando*, 1978.

## LA VIVIENDA SOCIAL EN EUROPA

En la misma época de finales del XIX, en Europa, con una cultura basada en la tradición, la situación era muy diferente respecto a Estados Unidos. La lentitud con la que en este continente se desarrolló la industria, y por tanto la gestión científica del trabajo, provocó que no fuese hasta la década de los veinte cuando comenzase la organización del hogar.

Antes de la Primera Guerra Mundial, existían graves problemas de vivienda por la masiva emigración del campo a la ciudad como consecuencia de la Revolución Industrial. La mayoría de habitantes vivían en pésimas condiciones por la deficiente calidad de sus viviendas. La cocina era un lugar insalubre, oscuro, que albergaba diferentes actividades familiares y que contaba con mobiliario heterogéneo.

No es hasta después de la guerra cuando, gracias al poder económico de países como Alemania, Francia y Holanda, la vivienda social se convierte en la protagonista indiscutible del discurso arquitectónico, promoviéndose la construcción de nuevos proyectos domésticos orientados hacia la clase media trabajadora. Desde entonces y hasta la segunda mitad del siglo XX la vivienda fue objeto de nuevos proyectos con enfoques más racionales y realistas, adecuados a las necesidades colectivas del momento: es el inicio del Movimiento Moderno.

La influencia de las tratadistas domésticas del siglo XIX y principios del XX, como Catharine Beecher, Christine Frederick o Lillian Gilbreth, será esencial en el diseño de las viviendas mínimas de comienzos del siglo XX. Lo más importante de los nuevos espacios domésticos fue que estaban diseñados sobre la base del *existenzminimum*, un concepto que por primera vez considera un derecho de todo ciudadano el acceso a una vivienda de superficie mínima y con necesidades mínimas garantizadas como el agua caliente, la electricidad y la calefacción.<sup>30</sup>

En 1925 el arquitecto Ernst May es nombrado director del departamento de vivienda y planeamiento urbano de la ciudad de Frankfurt. Con plenas facultades para 'combatir' la urgente necesidad de alojamientos tras la guerra. May y su equipo construyen en cinco años cerca de 15.000 nuevas unidades de vivienda.



Fig. 46. Cocina europea de principios del siglo XX

<sup>30</sup>Heynen, Hilde. *Architecture and modernity: a critique*, 1999.

## 6. COCINA MODERNA

## COCINA FRANKFURT, LOS INICIOS DE LA COCINA MODERNA

La arquitecta austriaca Margarete Schütte-Lihotzky, educada en Viena bajo la tutela de Oskar Strnad y Adolf Loos, fue la responsable de diseñar y coordinar la construcción de las cocinas de las nuevas unidades de viviendas de Ernst May.

Schütte realizó para ello una investigación que partía de los conocimientos de economía doméstica aunque fue realmente la cocina del vagón-comedor Mitropa de los trenes alemanes lo que la arquitecta tomó como referencia para su diseño.<sup>31</sup> El resultado es la conocida Frankfurter Küche de 1926, sobre la cual no solo planteó un problema técnico-laboral sino también socio-cultural<sup>32</sup>. La Frankfurter Küche era la solución que garantizaba, en la mínima superficie, un funcionamiento efectivo y digno para el ama de casa.

Caracterizada por la economía del gesto, este espacio de 6.5 m<sup>2</sup>, dentro de una vivienda inferior a 90 m<sup>2</sup>, contaba con todo lo esencial para su óptimo funcionamiento. El tamaño reducido de esta cocina no se debía exclusivamente a motivos económicos, sino también a aspectos eficientes, ya que Schütte buscaba la minimización de distancias.

Frente a la desestructurada cocina tradicional, el diseño de la cocina Frankfurt fue determinado a través de un estudio de los movimientos de un ama de casa que preparaba la comida, ponía la mesa y lavaba los platos. Schütte se preocupó de medir hasta el último paso necesario, de forma que se evitase cualquier recorrido que no fuera esencial.

El objetivo de esto no era otro que facilitar el trabajo de la mujer a la vez que mejoraba su posición social, ya que, el buen diseño de la cocina de Frankfurt las 'liberaría' de su papel de amas de casa, al permitirles disponer de tiempo libre para poder desarrollar otras actividades. Sin embargo, muchas mujeres europeas vieron este cambio como una desventaja, ya que el uso de la electricidad les disgustaba tanto como la estética funcional moderna, prefiriendo el desorden y la confusión de sus antiguas cocinas.<sup>33</sup>



Fig. 47 y 48. Imágenes de la cocina Frankfurt, 1927

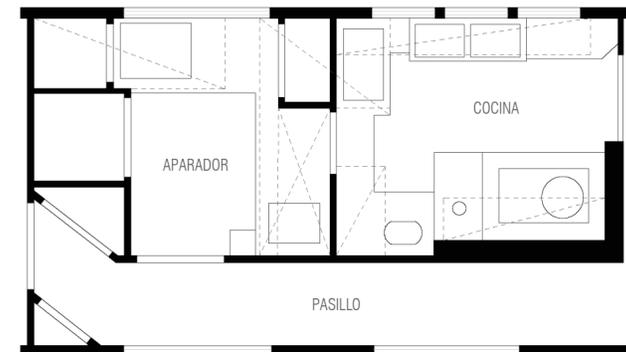


Fig. 49. Planta coche cocina del tren Mitropa, 1916



Fig. 50. Imagen del coche cocina del tren Mitropa



Fig. 51. Imagen cocina Frankfurt

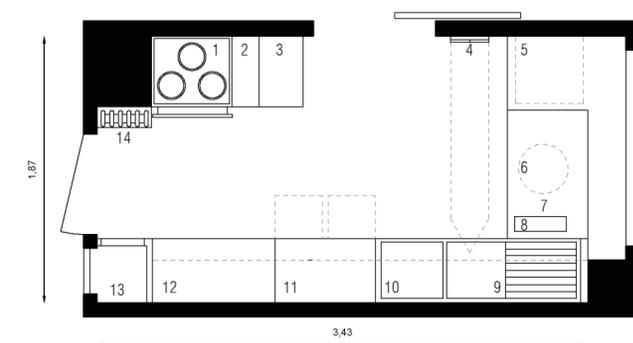


Fig. 52. Planta cocina Frankfurt, 1927: (1) cocina de gas, (2) encimera, (3) almacenamiento, (4) tabla de planchar plegable, (5) despensa, (6) silla giratoria, (7) superficie de trabajo, (8) basura, (9) escurrer platos, (10) fregadero, (11) cajas de aluminio, (12) almacenamiento recipientes (13) escobero, (14) encimera plegable

<sup>31</sup>Spechtenhauser, Klaus. *The kitchen: Life World, Usage, Perspectives*, 2006.

<sup>32</sup>Aicher, Ott. *La cocina para cocinar. El final de una doctrina arquitectónica*, 1982.

<sup>33</sup>Bee, Wilson. *La importancia del tenedor. Historias, inventos y artilugios en la cocina*, 2013.

<sup>34</sup> Los muebles se pintan de azul, color que repele las moscas; los cajones para harina son de roble, que evita la aparición del temido gusano; y las encimeras se fabrican de haya, puesto que resiste las manchas, los cortes y los ácidos.

Frente a la cocina-taller de la antigüedad, que favorecía las relaciones socio-familiares y donde todo el instrumental se encontraba a la vista, Schütte planteó una cocina-laboratorio dedicada exclusivamente a las tareas domésticas. En ella los enseres necesarios quedaban ocultos, facilitándose la limpieza, reduciendo trabajo y ganando en higiene<sup>34</sup>. Una solución ampliamente imitada en Europa desde entonces, y que, con ligeras modificaciones, ha llegado hasta nuestros días, especialmente en las cocinas de las viviendas sociales colectivas.

Aunque la Frankfurt Küche no fue la primera *cocina moderna* que contaba con muebles incorporados, sí fue la primera especialmente diseñada para ser producida en masa con un equipamiento estándar para la vivienda social. En este sentido, la simplificación espacial de la vivienda a sus necesidades básicas -dormir, cocinar, comer y lavar- coincide con una reducción funcional según el criterio de que a cada habitación una función, conduciendo estas ideas en muchos casos a la *cocina compacta*.

Es probable que la precursora de la cocina de Frankfurt de 1926 en Europa fuera la de la casa modelo *Das Haus am Horn*. Construida en 1923 por la Bauhaus de Weimar, esta casa recoge las nuevas ideas del espacio doméstico tras la guerra. Sigue el método de trabajo en equipo propio de la Bauhaus, donde la cocina es diseñada por los estudiantes Benita Koch-Otte y Ernst Gebhardt.

La cocina tradicional de esos años en Europa venía equipada con una serie de aparadores para el almacenamiento de alimentos y menaje, junto a alguna que otra mesa donde realizar las tareas de limpieza y preparación, todo ello junto a los fuegos, el fregadero y la nevera. Frente a ella, la cocina de la *Casa Modelo* fue diseñada aplicando criterios de racionalización del espacio para facilitar el trabajo de un ama de casa que carecía de servicio doméstico.

Por primera vez en Alemania, en la década de 1920 se avanza hacia una cocina compacta e integrada compuesta por distintos armarios murales de base que se disponían adosados a las paredes según una configuración de planta en "L". Se definía así una superficie de trabajo continua y sin juntas al mismo nivel que el fregadero y los fogones.

La presencia de una ventana basculante de gran dimensión en el frente de la cocina permitió entender la importancia que tanto la iluminación como la ventilación natural, principios fundamentales del higienismo de finales del siglo XIX, tenían en este espacio que durante tantos siglos había permanecido a oscuras y apartado.<sup>35</sup>

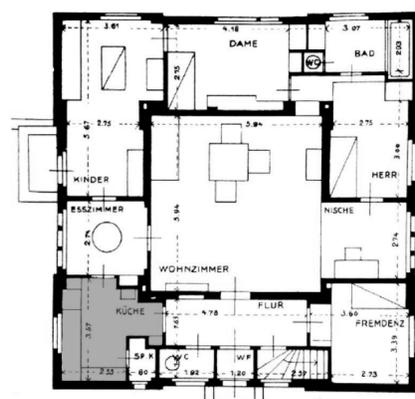


Fig. 53. Planta general Haus am Horn. Cocina sombreada



Fig. 54. Haus am Horn, Weimar, 1923.

<sup>35</sup>Para facilitar las tareas de limpieza y mantenimiento, los armarios de base carecen de patas, que han sido sustituidas por un zócalo continuo, al tiempo que las paredes se han revestido parcialmente mediante piezas cerámicas vidriadas

## VIVIENDAS SOCIALES EN ALEMANIA

En 1927 la Deutscher Werkbund, dedicada a la promoción de la nueva arquitectura, de la vivienda y de la industria de la construcción, con sus aplicaciones para paliar el problema de la necesidad de vivienda tras la Primera Guerra Mundial, organizó un Plan de Ordenación Urbana y la construcción de un conjunto experimental de viviendas Weissenhofsiedlung en Stuttgart, siendo Mies Van der Rohe el encargado.

Para su realización, Mies convocó a los arquitectos jóvenes de vanguardia más relevantes del momento con el objetivo de obtener actuaciones singulares de viviendas, tanto unifamiliares como en bloques y viviendas pareadas o en hilera, donde promover la nueva arquitectura residencial, donde la industria de la cocina y el trabajo doméstico se convierte uno de los dos temas fundamentales.

Entre todas las propuestas que se presentaron, destacó la cocina proyectada por el arquitecto holandés J.P.P. Oud. Su propuesta consistía en una configuración en "L" donde existía una estrecha coordinación en la disposición del almacenaje, la preparación-limpieza y los centros de cocción, favorecido todo ello por superficies continuas bien iluminadas que bajo una amplia ventana se disponen a una misma altura. El espacio inferior de la encimera quedaba liberado para poder meter las piernas, lo que permite sentarse para poder trabajar con más comodidad.

Es importante también señalar la existencia de una conexión visual y auditiva con el salón a través de una ventana interior con carpintería corredera que comunicaba la cocina con el salón-comedor contiguo, a fin de que la madre pudiera vigilar a sus hijos mientras trabajaba en la cocina.



Fig. 55. Planta del conjunto experimental de vivienda Weissenhof, Stuttgart

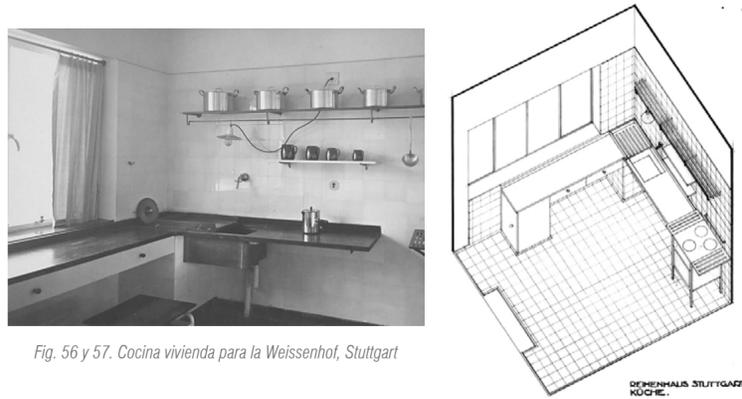


Fig. 56 y 57. Cocina vivienda para la Weissenhof, Stuttgart

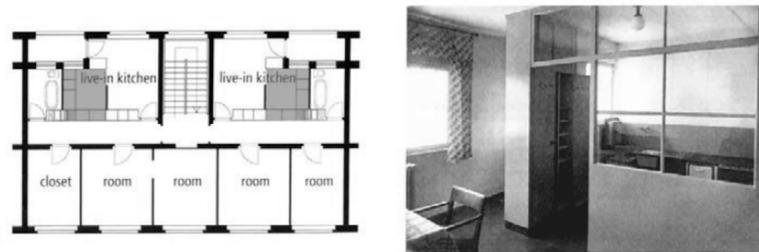
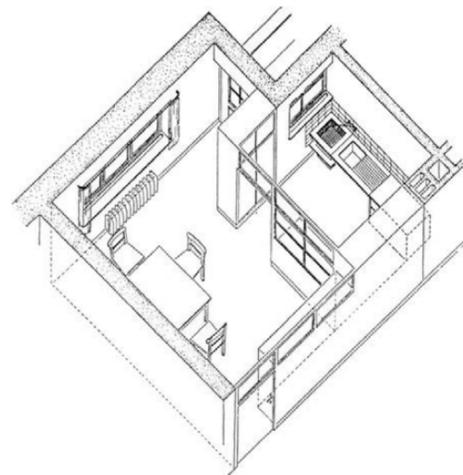


Fig. 58, 59 y 60. Axonimetría, vista y planta de la cocina Munich, 1928

Aunque la solución de Frankfurt se imponía principalmente por motivos económicos, en esta época era posible encontrar otras propuestas interesantes que ensayaban diferentes grados de permeabilidad entre el modelo de cocina especializada en las tareas domésticas y el comedor adjunto donde se producen las actividades familiares colectivas.

Este es el caso de la *cocina de Múnich* desarrollada en 1928 por Robert Vorhoelzer y Walther Schmidt con el asesoramiento de la arquitecta Hanna Löw, en el que la cocina formaba ya parte de la sala de estar. Se crea un vínculo visual entre ambos espacios mediante una puerta abierta y una gran vidriera situada a la altura de la mesa.

## NORMALIZACIÓN DE LAS MEDIDAS Y PRODUCCIÓN EN SERIE

Todos estos tipos de cocinas ponen de manifiesto cómo el Movimiento Moderno supuso un cambio radical en el concepto y en la calidad del espacio doméstico.<sup>36</sup> Por primera vez se aplicaron en el espacio de la cocina unos principios de organización y ergonomía que permitieron un funcionamiento más racional y económico, en el que en muchos de los casos el punto de vista y la experiencia de la usuaria resulta fundamental.

Esta desincronización del progreso del espacio doméstico entre ambos continentes hacía que mientras que la cocina pionera europea de los años veinte era muy sencilla, con poco mobiliario y apenas equipamiento, en la misma época la cocina americana se va complejizando y, sobre todo, diversificando.

Un factor decisivo para ello vino de la industria del mobiliario de cocina en serie, que empezó a contemplar el espacio de preparación de alimentos como una acumulación de piezas individuales. Gracias a este sistema, y por primera vez, el mobiliario de cocina se adapta a las opciones espaciales y económicas de cada hipotético cliente. Además, la industria de los aparatos eléctricos se encontraba en auge.

Sin embargo, entre los fabricantes de mobiliario y las compañías de gas y electricidad no existía coordinación alguna. De esta manera cada elemento de la cocina tenía una dimensión distinta, planteando un claro problema de organización.

Ante este caos morfosintáctico dentro de la cocina, los primeros intentos en racionalizar el trabajo de cocina aparecieron en 1930. Lilian Gilbreth, ingeniera de producción, realizó un estudio de movimientos en una cocina de 3 x 3,65 m mediante la reducción del espacio entre los distintos elementos del equipamiento de la cocina.<sup>37</sup> Gilbreth aportó en este estudio nociones sobre los tiempos, movimientos y programación de etapas, como análisis de flujo y micro movimientos en las tareas domésticas, mejorando enormemente la productividad, la racionalización y la organización de la cocina.

A finales de la década de 1930, se presentó un modelo de cocina en cuyo proceso de trabajo organizado se fusionaba la arquitectura, el equipamiento y el mobiliario, hasta entonces concebidos como unidades distintas. Era la denominada *Streamlined Kitchen*<sup>38</sup>, la cocina modular que integraba muebles altos y bajos y electrodomésticos integrados y estandarizados que podían combinarse de muchas maneras y que entendían, por primera vez, la organización de la cocina como un todo.

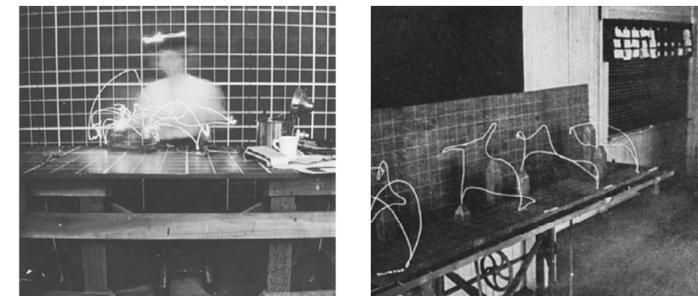


Fig. 61. Lilian Gilbreth. Registrando los movimiento de sus trabajadores en una línea de montaje



Fig. 62. Primeros armarios modulares, 1930

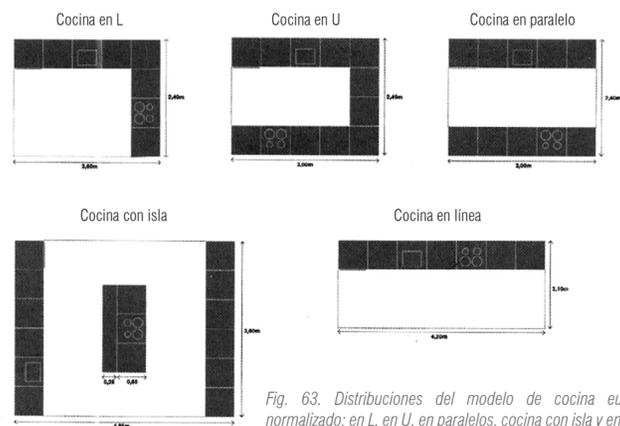


Fig. 63. Distribuciones del modelo de cocina europea normalizado: en L, en U, en paralelos, cocina con isla y en línea.

El cuerpo del ama de la casa americana es el modelo que se toma como referencia para establecer las dimensiones de los muebles de cocina y electrodomésticos, para su estandarización, normalización y regularización. La profundidad de las superficies de trabajo queda fijada en 62.5 centímetros y la altura de trabajo de la encimera desde el pavimento hasta la superficie de trabajo es de 90 centímetros.<sup>39</sup>

En Europa, no es hasta después de la Segunda Guerra Mundial cuando las propuestas y soluciones de la cocina modulada americana llegan al otro lado del Atlántico, a través de revistas y exposiciones que las adaptan a los diseños europeos.

Una vez que la cocina europea se normaliza, las opciones de configuración de los fogones, el fregadero y los armarios reducen a seis los tipos de este espacio: a lo largo de una pared (de forma lineal), distribuidos en dos paredes (en pasillo), en forma de L, U, G, y concentrados en una isla. Una situación que sin duda será criticada por algunos arquitectos, que señalan cómo estos tipos de cocina definidos limitan el campo de elección y disminuyen aún más la posibilidad de control del arquitecto.

<sup>38</sup>Rybczynski, Witold. *La casa: historia de una idea*, 2013.

<sup>39</sup>Smithson, Peter. *La casa electrodoméstico*, 1959.

<sup>40</sup>Lupton, Ellen y J. Abbott Miller. *The Bathroom, the kitchen and the aesthetics of waste: a process of elimination*, 1992.

<sup>41</sup>Espinat, Miguel. *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*, 1984.



Fig. 64. Ama de casa en la cocina, 1939



Fig. 65. Anuncio de prensa estadounidense, década de 1950.

## LA COCINA Y LA PUBLICIDAD

A consecuencia del rápido desarrollo industrial, comenzó a desarrollarse en América un nuevo modelo económico: los productos eran fabricados en serie y distribuidos de forma masiva para ser adquiridos, reemplazando de forma automática el anterior. Es el inicio de la nueva cultura de consumo.

En este mecanismo de creación del consumidor, donde la satisfacción de unas necesidades implicaba la aparición de otras, la marca comienza a tener una importancia que nunca antes había tenido y surge la publicidad.

De todos los espacios de la casa, la cocina era el ámbito elegido por la publicidad, primero en las revistas y luego por la televisión, para mostrar y difundir el nuevo modo de vida ideal americano *-American way of life-*, debido a la gran concentración de objetos de consumo vinculados al acto de alimentación *-preparación-consumo-limpieza;* desde el frigorífico, que conserva los alimentos, a las distintas máquinas y utensilios que los preparan, hasta los platos, vasos y cubiertos en los que se presentan y consumen.

Estos utensilios se convirtieron en verdaderos objetos de deseo que representaban las aspiraciones de la sociedad americana y eran escaparate para el resto del mundo.

Estas imágenes hacían soñar a la vez que suscitaban la identificación, difundiendo una atmósfera de felicidad y optimismo, valores fundamentales de la nueva vida americana. Las cocinas americanas se mostraban como espacios muy amplios *-de unos 40 m<sup>2</sup>-*, de materiales brillantes, iluminadas naturalmente, mostrando superficies de trabajo continuas en las que el ama de casa podía moverse con facilidad en una ocupación básicamente perimetral.

Se convierte en el centro activo de la vida hogareña, donde distintos miembros de la familia pueden trabajar, jugar, comer y pasar mucho tiempo, y donde el ama de casa puede vigilar a los niños y atender a sus visitantes sin abandonar sus tareas.



Fig. 65. Anuncio de cocina, Estados Unidos 1956



Fig. 66. Plano tipo de vivienda Ranch de Levitt. Estados Unidos.

Fueron precisamente estas cocinas ideales de la publicidad de 1950 las que 'inspiraron', aunque con diferente resultado, la construcción de otros espacios culinarios en la misma época, como el de las primeras casas *Levitt*. Dirigidas a la clase media americana, ofrecían una cocina completamente amueblada y equipada con unos fuegos que desde 1945 fueron de gas, un frigorífico, una lavadora y un calentador de agua de última generación.<sup>40</sup> Después de la sala de estar, que mide 18m<sup>2</sup>, la cocina era el espacio más grande de la casa.

De todos los elementos con los que las casas *Levitt* venían equipadas, el más caro y novedoso era la televisión, un aparato popularizado en América que supuso una de las mayores y más radicales transformaciones en el espacio doméstico.

La introducción del televisor por primera vez en la sala de estar supuso una organización del tiempo doméstico: a través de sus programas se marcaba la hora de levantarse o de irse a la cama, de comer en familia o dormir la siesta.

Además, la televisión también reorganizó la ocupación espacial de esta sala.<sup>41</sup> Si desde 1920 había sido la radio el objeto en torno al que se reunía la familia en el salón, a partir de entonces la televisión fue el nuevo 'fuego' del hogar, transformando toda la disposición de esta sala y jerarquizando espacialmente a los miembros de la familia.



Fig. 67. La televisión sustituye a la chimenea como centro del hogar

## NUEVOS MATERIALES EN LA COCINA

Durante un periodo relativamente corto, unos cinco años desde el final de la Segunda Guerra Mundial, se inició un movimiento que abrazaba la arquitectura moderna a partir del reciclaje de las técnicas y materiales específicos de la guerra, poniéndolas al servicio de la construcción de viviendas.<sup>42</sup>

En 1949 surgió el programa Case Study House (CSH), experimentos en arquitectura residencial norteamericana patrocinados por la revista Arts & Architecture, quienes pagaron a los mejores arquitectos del momento, incluyendo a Richard Neutra, Raphael Soriano, Pierre Koenig y Eero Saarinen, para diseñar y construir casas modelo baratas y eficientes. Frente a la habitación cerrada, más o menos amplia de la casa Levitt, las cocinas de las CSH se definen como ámbitos físicamente independientes del lugar del consumo de alimentos, pero vinculados visual y espacialmente.

Por primera vez situada en el centro del hogar, la cocina estandarizada se abre al resto de la casa y se integra paulatinamente con el estar al ir derribando, reduciendo o tamizando progresivamente sus límites físicos e ideológicos; se transforma en un centro de control donde el ama de casa, además de realizar las tareas domésticas, puede interactuar con la familia, situada en las habitaciones adyacentes. Además de la mesa para comer, conectada visualmente con el espacio de preparación de los alimentos, en muchas ocasiones las cocinas contaban con barras auxiliares para desayunar e incluso disponían de otras zonas de office.

Frente a primeras cocinas ideales de las ingenieras domésticas, en las que se buscaba ahorrar trabajo, el objetivo de estas cocinas es hacer olvidar a las amas de casa que están trabajando, o al menos hacerlas disfrutar de él, aunque no se las pague. De esta manera, era frecuente encontrar en las fotografías de las CSH a mujeres arregladas, maquilladas y peinadas como las actrices de Hollywood, mientras cocinaban un pollo en un horno empotrado a la altura de la vista, a la vez que preparan un pastel de queso.

Tras la guerra, el ámbito de la cocina es el primer espacio de la vivienda en el que se aplican las investigaciones bélicas en torno a los nuevos materiales. La *Formica*, una resina plástica de alta presión empleada como aislante eléctrico durante la Segunda Guerra Mundial, pasa a ser utilizada como laminado decorativo, en sustitución de las frías y pesadas superficies metálicas monocolor. Introduciendo el color por primera vez en la cocina. Simultáneamente, se introduce en el hogar, a través de la cocina, otro material proveniente también de las investigaciones militares en la guerra: el *plástico*.



Fig. 68. Anuncio de Formica, 1950



Fig. 69. Muestras de acabados Formica



Fig. 70. La Formica permite introducir nuevos colores a la cocina



Fig. 71. Nuevos acabados en las cocinas

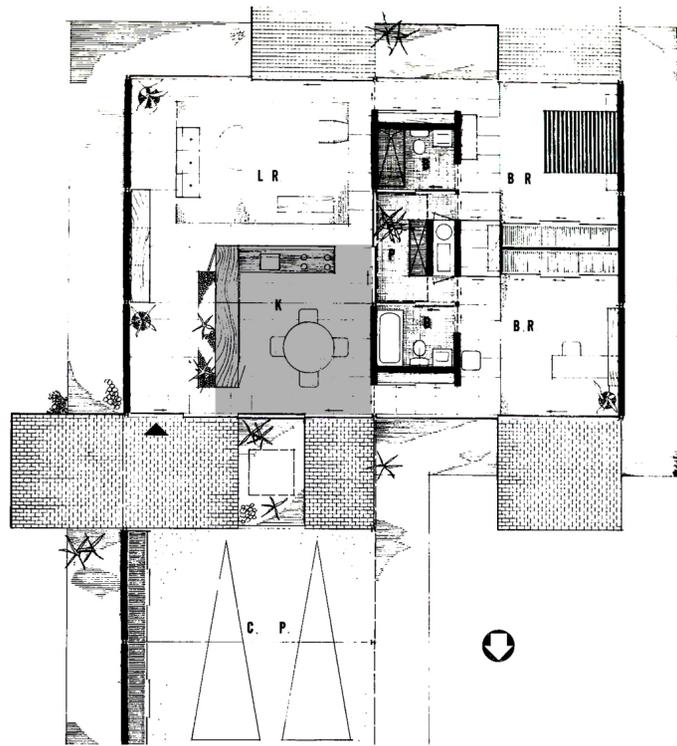


Fig. 72 y 73. Cocina de la Case Study House #20, Bass House, Buff, Straub & Hensman. Altadena, California, Estados Unidos, 1958.

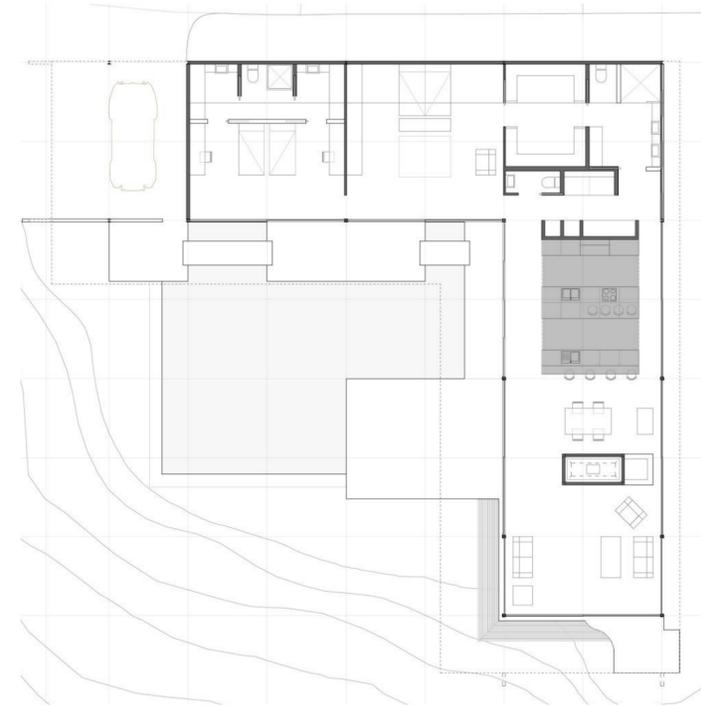


Fig. 74 y 75. Cocina de la Case Study House #22, Casa Stahl, Pierre Koenig. Los Angeles, California, Estados Unidos, 1960.

Mientras en Estados Unidos se imponía la cocina estandarizada en la era del consumo, en Europa el debilitamiento económico que se experimentó tras la guerra provocó que la carrera hacia la cocina moderna, iniciada a finales de la década de 1920, se viese bruscamente interrumpida.<sup>43</sup> De este modo, durante los primeros años de la segunda mitad del siglo XX, en algunos países y en las viviendas de las clases medias, la cocina de Frankfurt, continuó siendo el referente estándar más reproducido.<sup>44</sup>

Un caso excepcional durante esta época fue Francia. En un país mucho más avanzado ideológica y económicamente que el resto de Europa, junto a las cocinas estándares que aparecieron en el mercado comenzaron las primeras propuestas que integran la cocina con el resto de la casa. Fue el caso de la cocina proyectada por la arquitecta y diseñadora francesa Charlotte Perriand para la *Unité d'Habitation de Marsella* de Le Corbusier en 1952. Perriand diseñó una cocina de pequeñas dimensiones (2.235 x 2.68 x 1.82.9 metros) acorde con la vivienda social de Francia.

Frente a la eficiente cocina-laboratorio de Frankfurt, la cocina-taller de la unidad de habitación dió un paso más allá en la integración de esta pieza con el resto de la casa, a través de la disolución de la cuarta pared, sustituida por un mueble bajo de almacenaje, como ya ocurría en las cocinas de las CSH.

Basada en el trabajo previo de las ingenieras domésticas y en los principios de la gestión científica del trabajo, la cocina se organiza en forma de U, siendo el elemento más importante la disposición de un bloque-mueble bajo de madera que mide 1.50 metros, en uno de los laterales; esta pieza no solo sirve de almacenaje, sino que además establece la conexión entre el espacio de preparación de alimentos y el de su consumo, asegurando la comunicación entre la persona que cocina y los miembros de la familia.<sup>45</sup>

En cualquier caso, no fue hasta la década de 1960 cuando, tras una mejora en la economía con el impulso de la política de consumo, se produjo un cambio de mentalidad respecto al espacio doméstico; las amas de casa demandaron un espacio para la cocina parecido al modelo americano, abierto al resto de la casa, iniciándose así la era dorada de las cocinas integradas, con nuevos materiales y electrodomésticos modernos.



Fig. 76 y 77. Interior de una vivienda de la Unidad de Habitación: cocina (izda.), comedor (dcha.), Le Corbusier, 1952.

<sup>43</sup>Hayden, Dolores. *The Grand Domestic Revolution: A History of Feminist Designs for American Homes, Neighbourhoods and Cities*, 1981.  
<sup>44</sup>Junto a la televisión se introducen nuevas piezas de mobiliario como la mesa delante del sofá para comer, el mueble del televisor y nuevas sillas que, formando una U, miran hacia la pantalla.  
<sup>45</sup>El Case Study House Program (CSH) fue organizado por la revista *Arts & Architecture* bajo la dirección de John Entenza, que encargó a varios arquitectos el diseño de una casa como prototipo de un nuevo estilo de vida.  
<sup>46</sup>Monteys, Xavier y Fuertes, Pere. *Casa Collage: un ensayo sobre la arquitectura de la casa*, 2001.  
<sup>47</sup>Espinete, Miguel. *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*, 1984.  
<sup>48</sup>Espiegel, Carmen. *Heroínas del espacio: mujeres arquitectas en el movimiento moderno*, 2007.

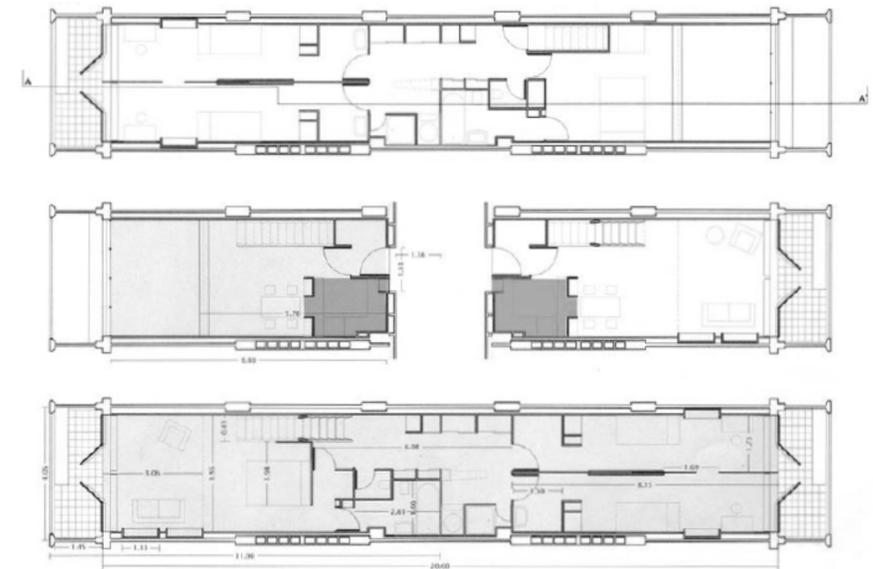


Fig. 78. Planta Unidad de Habitación, Le Corbusier, 1952. Cocinas sombreadas en gris oscuro

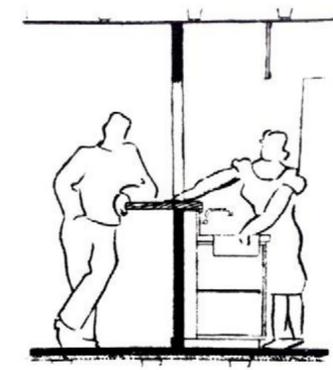


Fig. 79 y 80. Imágenes cocina Unidad de Habitación.  
 Fig. 81. Ejemplo de comunicación entre el salón y la cocina, Charlotte Perriand, 1959.

## 7. COCINA CONTEMPORÁNEA

### COCINA OBJETO

Ya a finales del siglo XX, como consecuencia de la incorporación de la mujer al trabajo, se transformaron los hábitos de compra y se produjo un cambio, tanto en los modos de preparar los alimentos como en la manera de consumirlos, que tendía hacia el ahorro de tiempo y esfuerzo. Con la aparición del microondas se produce un gran cambio en la manera de preparar los alimentos y su uso fomentó la individualización del acto de comer, poniendo en crisis el concepto de comida familiar.

A partir de los años 80, la conciencia y la sensibilidad hacia el espacio de la cocina creció de manera constante. Piezas de diseño y aparatos profesionales procedentes de la alta cocina se fueron introduciendo en el espacio culinario doméstico y materiales como el aluminio y el cromo se convirtieron en tendencia.

Sin embargo, todos estos aparatos no solo desarrollan una función, sino que "están ahí por algo". La cocina se convierte en un elemento de moda y exposición. En este sentido la "cocina para cocinar" ya no existe, el espacio culinario se ha abierto por completo convirtiéndose en una sala de estar.

En los frenéticos ritmos de vida actuales, nos vemos avocados a comer fuera de casa. Comida en cafeterías, cantinas, comida rápida en la calle, en el metro, comer se está convirtiendo en una actividad menor localizada fuera de casa, por lo que la cocina doméstica se convierte en una actividad doméstica poco frecuente relegada únicamente a los momentos finales del día donde se reúne la familia, o a momentos de ocio durante el fin de semana. Nos encontramos por tanto en una situación paradójica, pues contamos con cocinas que son auténticos centros creativos equipados con alta tecnología, pero tristemente, nadie cocina y si lo hace, es muy de vez en cuando.



Fig. 82 y 83. Cocinas modernas Bulthaup

## 8. FICHAS

---

En las siguientes páginas analizamos a través de una serie de fichas algunos elementos importantes a la hora del diseño de un espacio culinario tales como el color, la luz, el espacio de almacenamiento y la distancia en los recorridos en diferentes cocinas. Estas cocinas caso de estudio han sido elegidas porque representan un periodo y un tipo de cocina particular y de las cuales encontramos características en la cocina actual.

### COCINA RACIONAL:

-Cocina Frankfurt - Margarete Schutte  
*Cocina laboratorio*

-Boardinghaus - Lilly Reich  
*Cocina compacta*

-Apartamento Rue de Nussenger et Coli - Charlotte Perriand  
*Cocina casillero*

### COCINA INTEGRADA:

-Case Study House 20: Bass House  
*Ventana intermitente-cocina independiente y abierta a la estancia*

-Case Study House 21: Bailey House  
*Ventana indiscreta-cocina mueble en el estar*

-Case Study House 22: Stahl House  
*Ventana permanente-cocina caja*

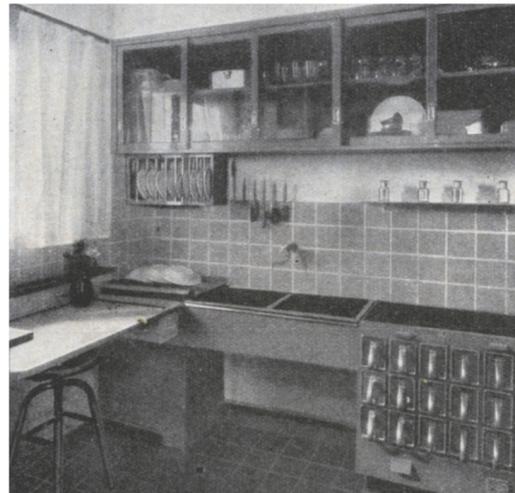
### COCINA FUTURISTA:

-Total Furnising Unit - Joe Colombo  
*Cocina autónoma*

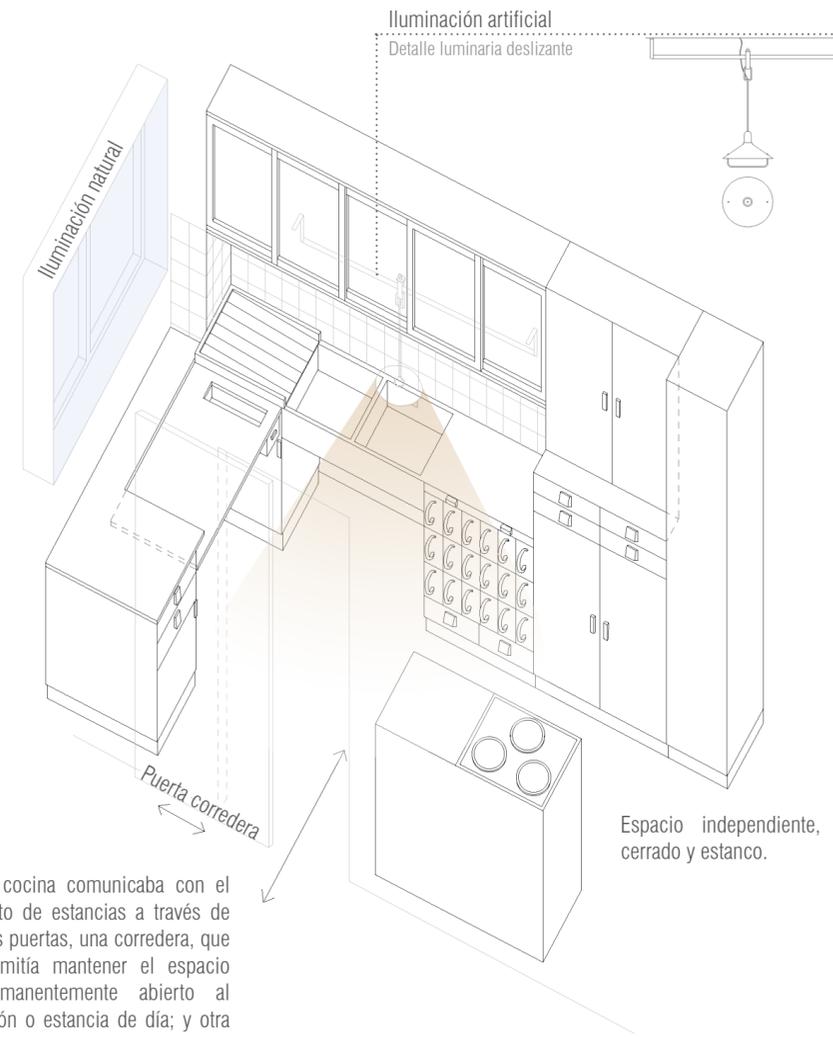
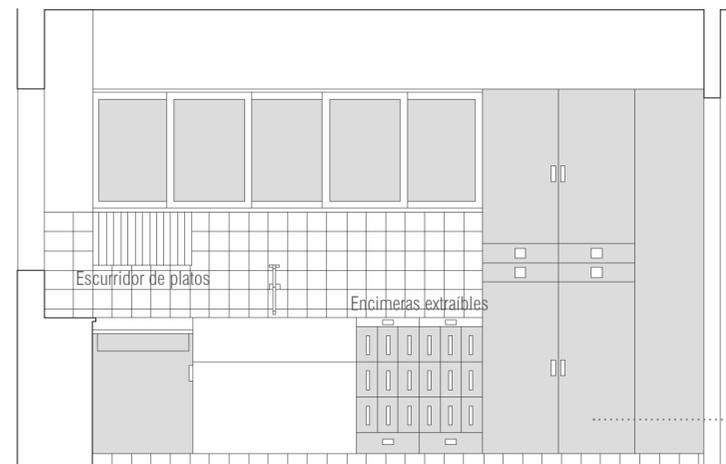
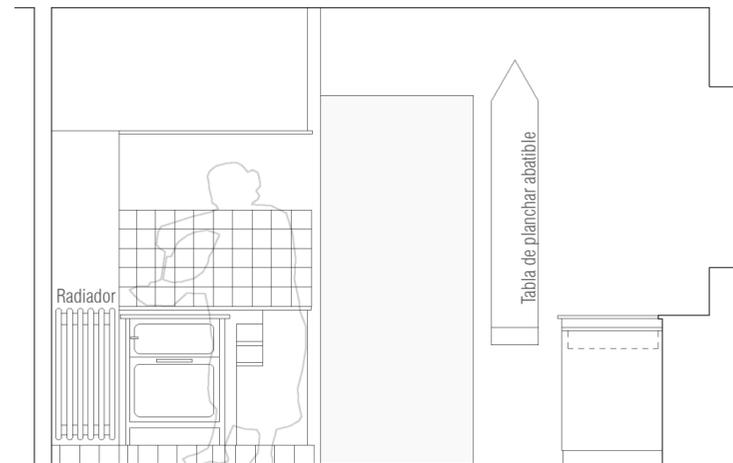
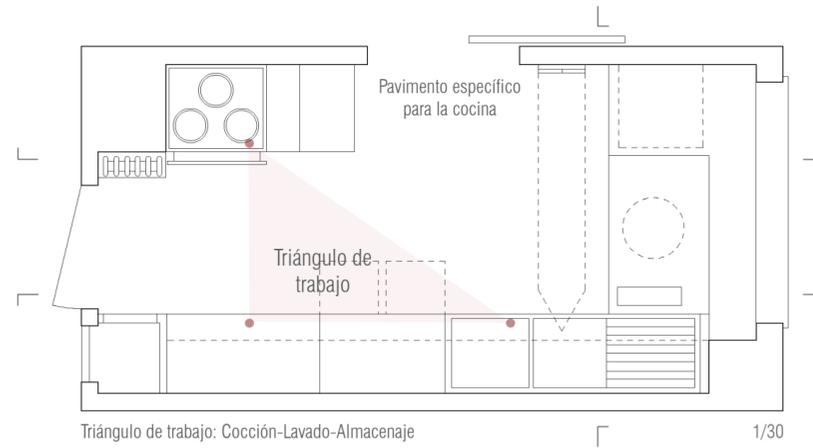
## COCINA FRANKFURT - RÖMERSTADT

Autora: Margarete Schütte Lihotzky  
 Año: 1926  
 Superficie: 3.4 x 1.9m  
 Superficie útil: 3m<sup>2</sup>

La cocina conforma un único espacio, aislado del resto de la casa para garantizar su higiene y salubridad. Se organiza en "L" con una superficie corrida a modo de zona de trabajo y un módulo para cocinar opuesto al frente más largo. Además, módulo suspendido sobre la zona de trabajo y fregadero, tabla de la plancha abatible anclada a la pared y mesa de trabajo bajo la ventana.

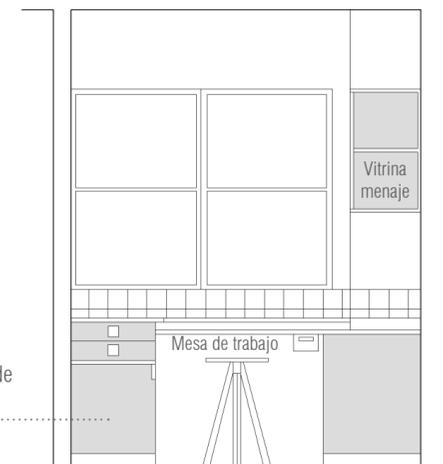


Gama cromática:

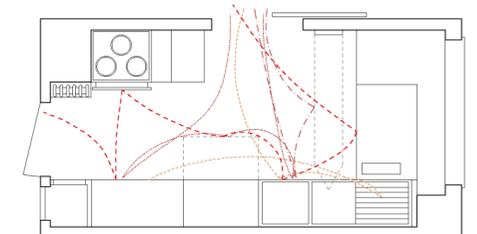
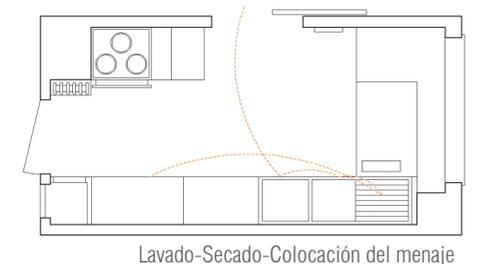
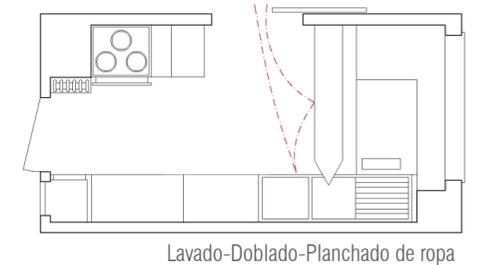
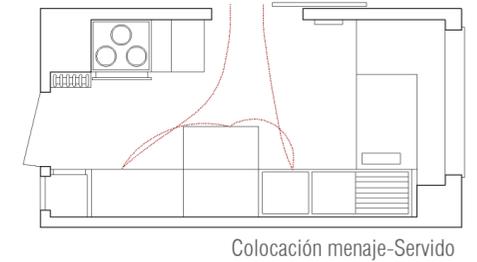
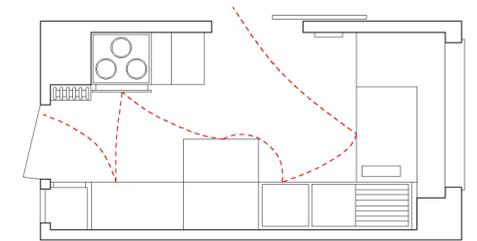


Detalle de cajones-despensa para harina, legumbres...

En un espacio reducido se consigue un sistema de compartimentación y almacenado funcional  
 Zonas de almacenamiento



### Analisis de recorridos efectuados en la cocina



**COCINA APARTAMENTOS, BOARDINGHAUS - BERLÍN**

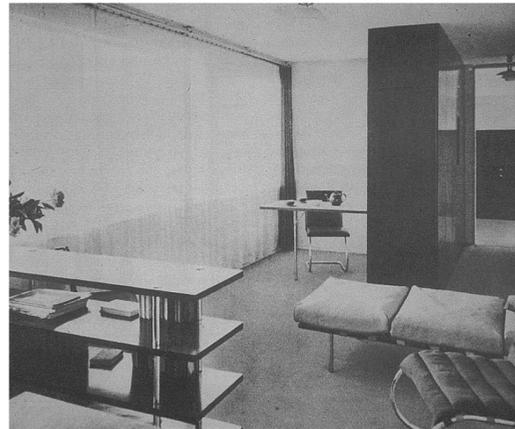
Autora: Lilly Reich

Año: 1931

Superficie: 2.5 x 2.0m

Superficie útil: 3.8m<sup>2</sup>

La cocina se intenta integrar con el espacio vividero del apartamento debido a las reducidas dimensiones de este. Funciona como un mueble y cuenta con un sistema de cierre que la camufla. El tamaño varía según sea el apartamento para una persona soltera o para una pareja. Ambas cuentan con una superficie continua para el trabajo que incluye fregadero y placas de cocina. El espacio de almacenamiento se encuentra sobre este. El modelo para una pareja cuenta con una mesa escamoteable.



Cocina compacta pareja con mesa abatible



Cocina compacta persona soltera

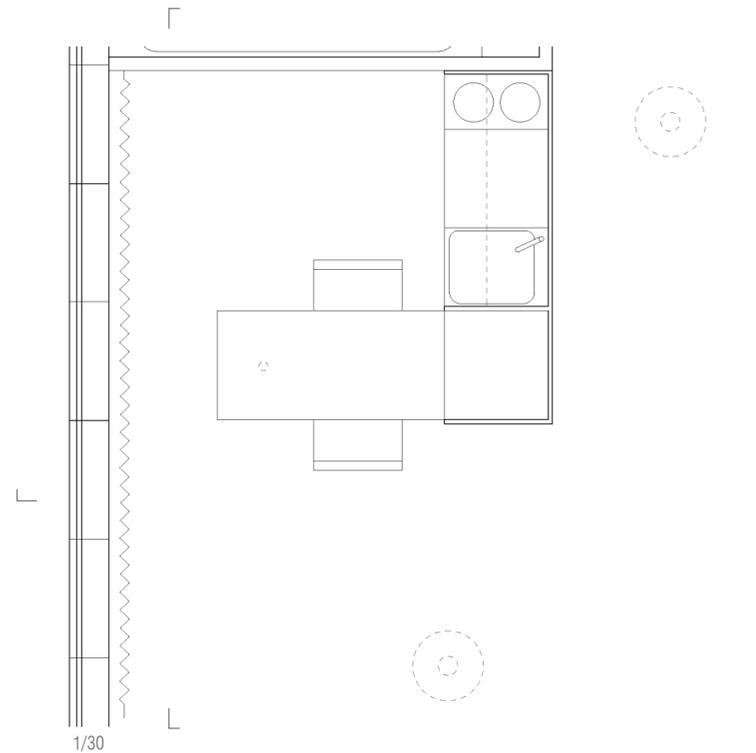
Gama cromática:



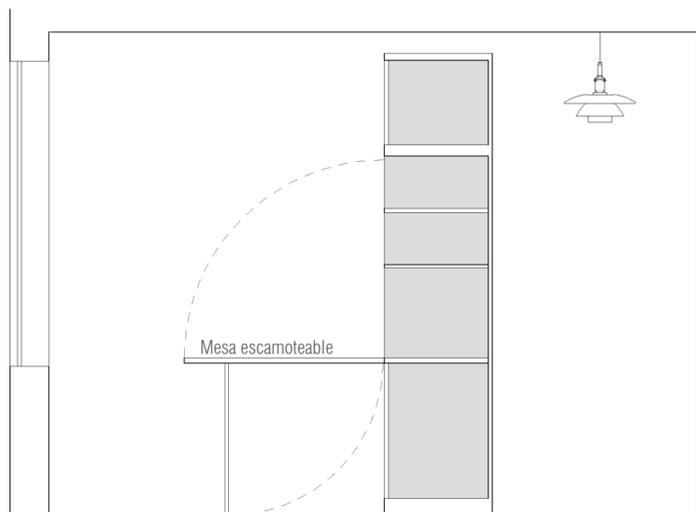
Cocina compacta apartamento persona soltera



El tratamiento de la cocina es el mismo del resto del mobiliario, se convierte en un mueble más de la casa

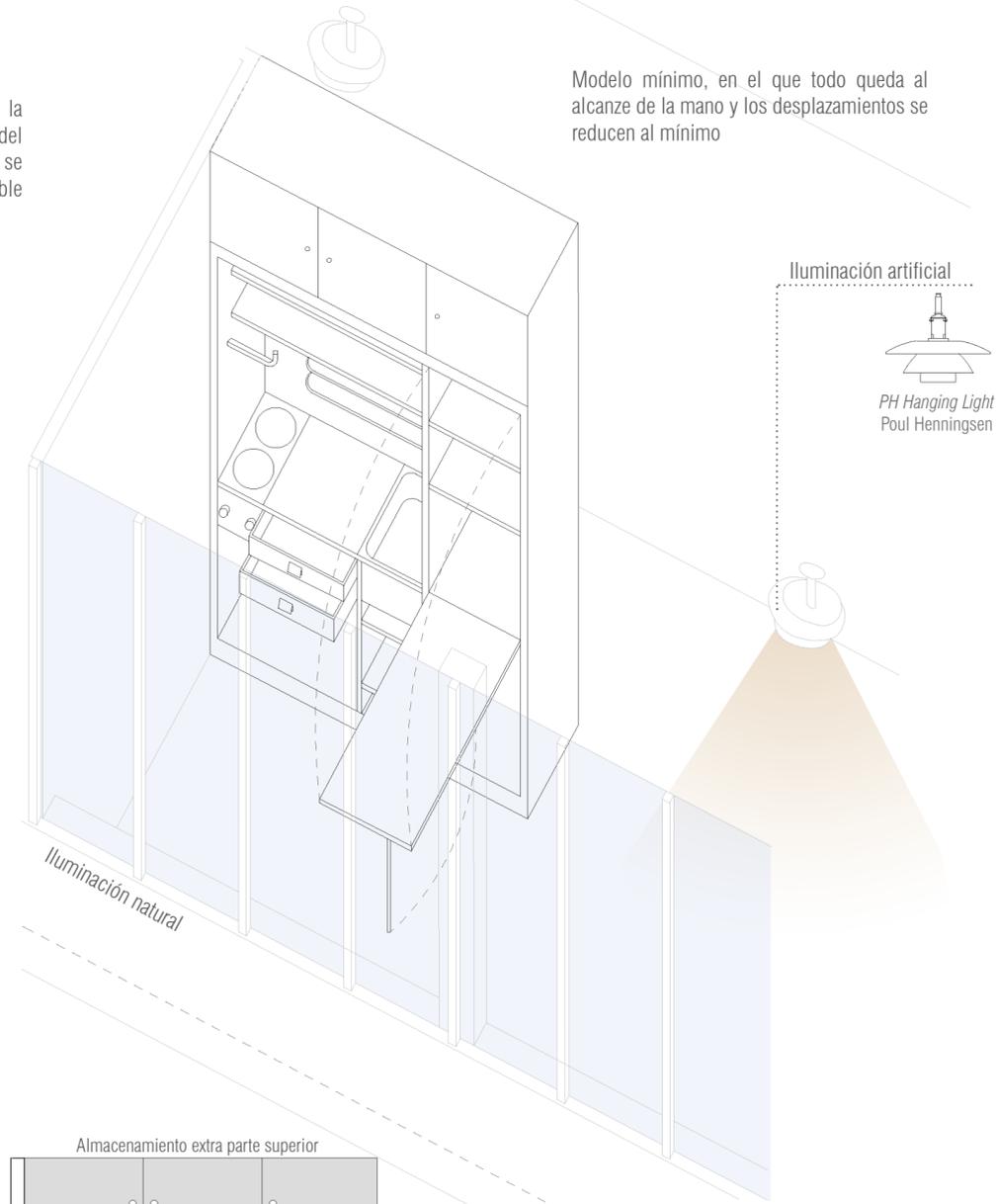


1/30



Mesa escamoteable

Modelo mínimo, en el que todo queda al alcance de la mano y los desplazamientos se reducen al mínimo



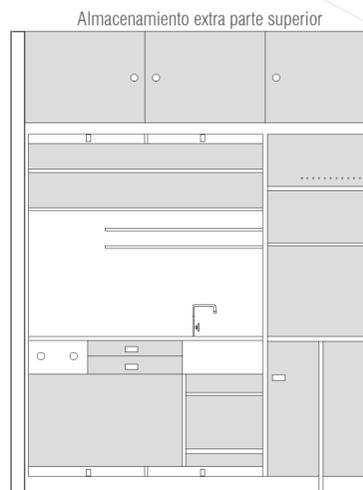
Iluminación natural

Iluminación artificial



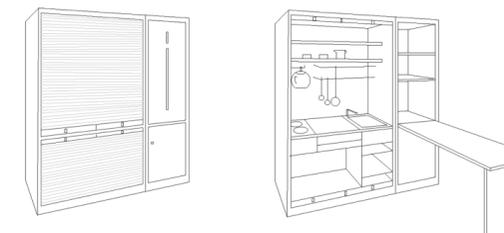
PH Hanging Light  
Poul Henningsen

Zonas de almacenamiento



Almacenamiento extra parte superior

Cocina mueble cerrada y desplegada



Analisis de recorridos efectuados en la cocina



Manipulación de alimentos-Cocinado

Colocación menaje-Servido

Lavado-Doblado-Planchado de ropa

Lavado-Secado-Colocación del menaje

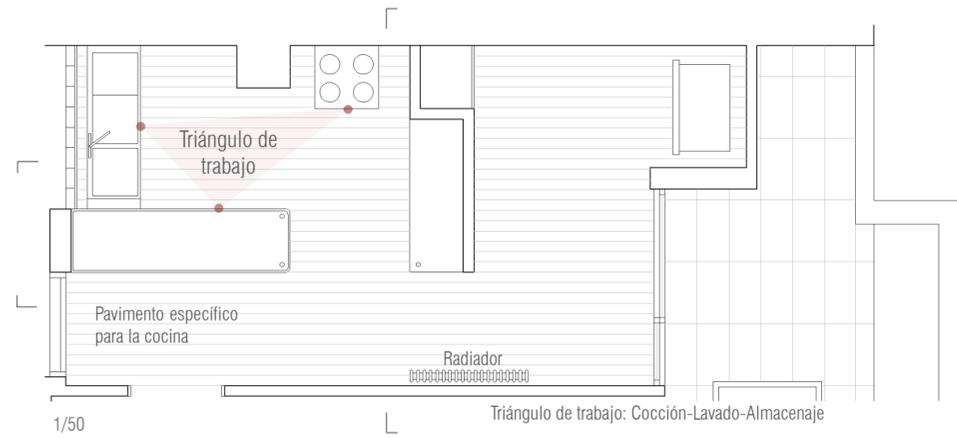
APARTAMENTO EN  
24 RUE NUNGESSER ET COLI, PARÍS

Autora: Charlotte Perriand - Le Corbusier  
Año: 1931  
Superficie: 3.2 x 5.4m  
Superficie útil: 13.5m<sup>2</sup>

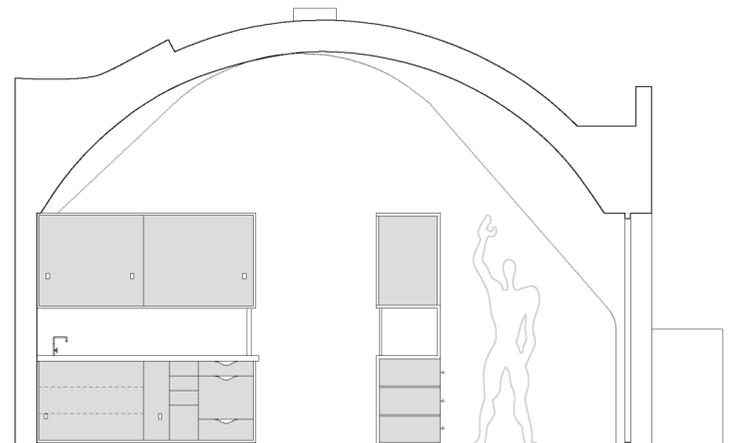
La cocina está formada por un módulo en "L" y por otro que separa la zona de cocinado de la zona de servicio. Esta distribución permite disponer de un espacio central libre para poder maniobrar con facilidad y se optimizan los desplazamientos. Supuso un intento de aproximar la cocina al espacio salón pero se vió interrumpido por el tabique que separa ambas estancias.



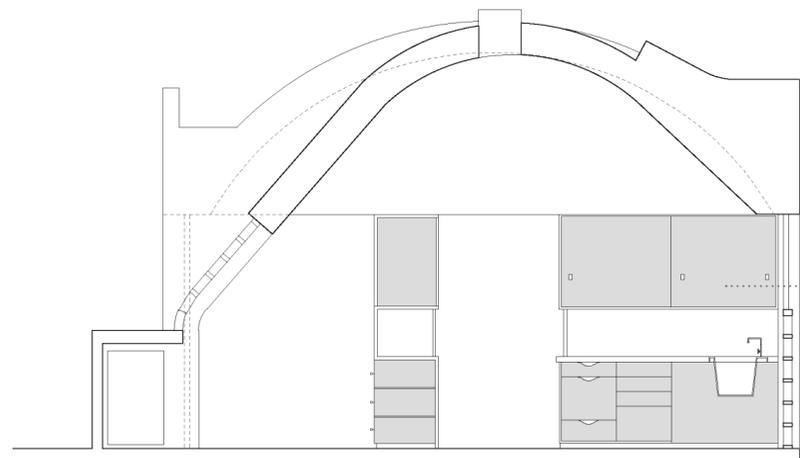
Gama cromática:



1/50



La zona de cocina quedaba independizada de la de lavado y planchado pero se multiplicaban los desplazamientos al tener que bordar el muro

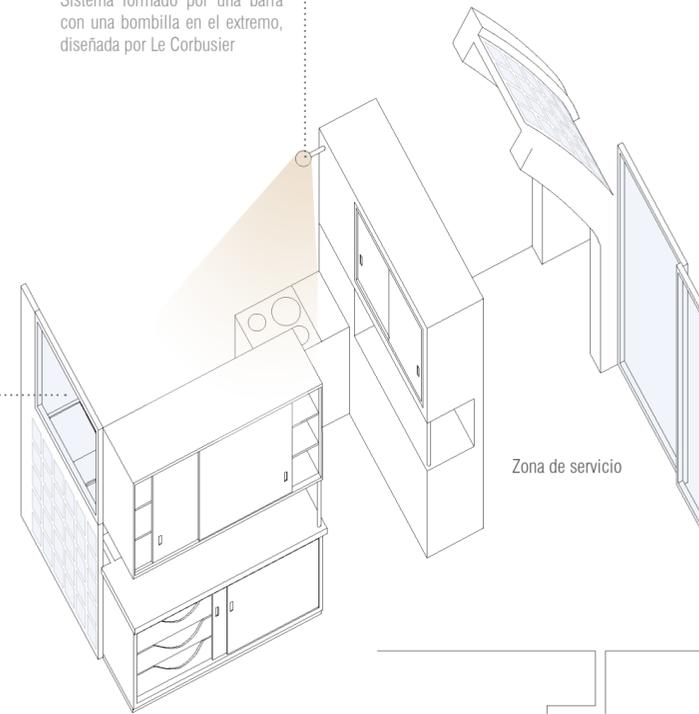


Zonas de almacenamiento

Aunque los materiales utilizados en la cocina sea diferente del resto de la casa, el hecho de que estos espacios no se terminen de cerrar, al menos en apariencia, supone entender la cocina como una pieza de la casa, distinta pero insertada en ella

Iluminación artificial

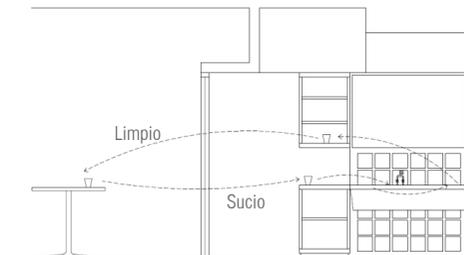
Sistema formado por una barra con una bombilla en el extremo, diseñada por Le Corbusier



Iluminación natural

Mediante ventanas y muros de pavés

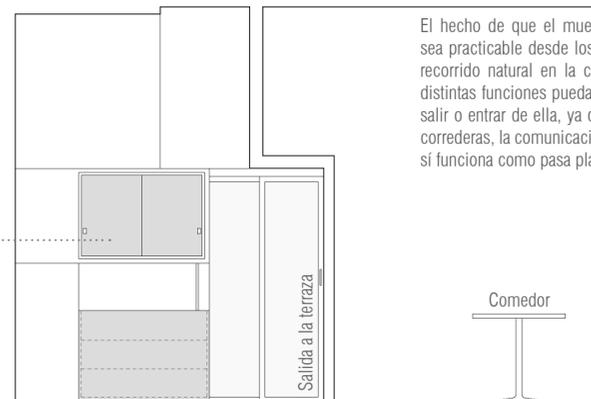
Mueble para almacenamiento que se puede abrir por las dos caras. Favorece la interrelación de la familia, la cocina se hace más participativa



Limpio

Sucio

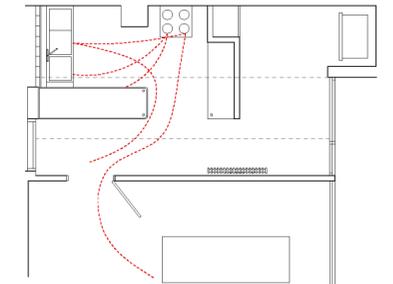
El hecho de que el mueble ventana de esta cocina sea practicable desde los dos frentes, origina que el recorrido natural en la cocina para desempeñar las distintas funciones pueda ser continuo, sin tener que salir o entrar de ella, ya que al desplegar las puertas correderas, la comunicación fluye y todo el mueble en sí funciona como pasa platos.



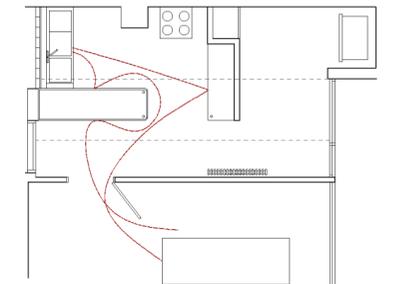
Comedor

Salida a la terraza

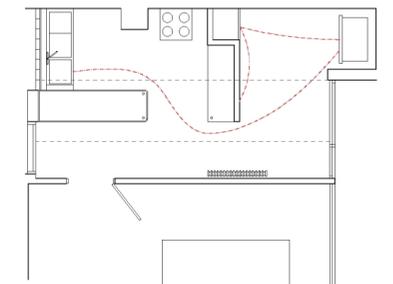
Analisis de recorridos efectuados en la cocina



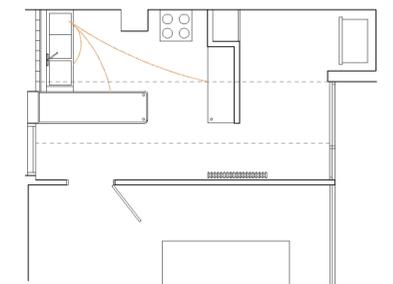
Manipulación de alimentos-Cocinado



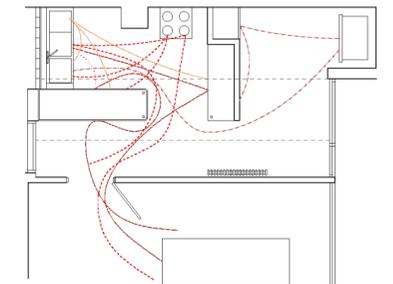
Colocación menaje-Servido



Lavado-Doblado-Planchado de ropa



Lavado-Secado-Colocación del menaje



CSH 20 # BASS HOUSE, ALTADENA - LOS ÁNGELES

Autores: Conrad Buff, Calvin Straub y Donald Hensman

Año: 1947

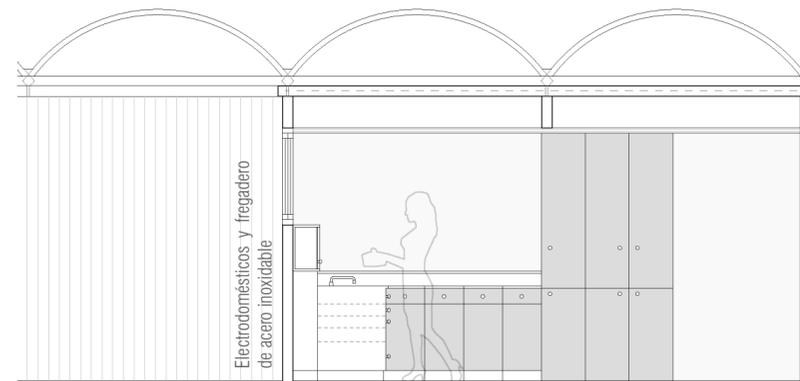
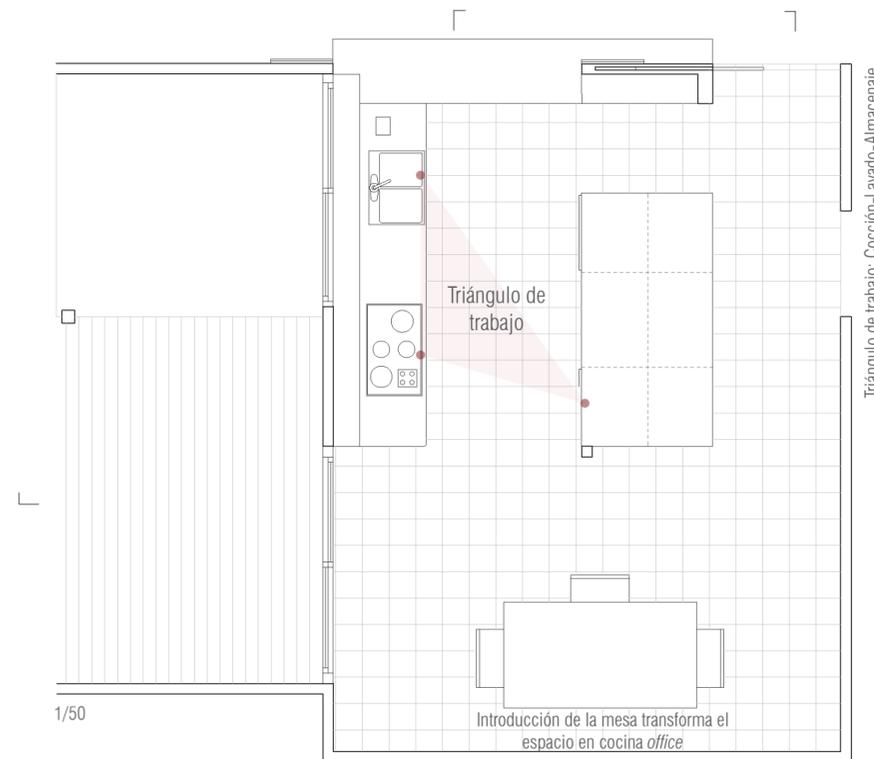
Superficie: 3.5 x 3.5m

Superficie útil: 5.75m<sup>2</sup>

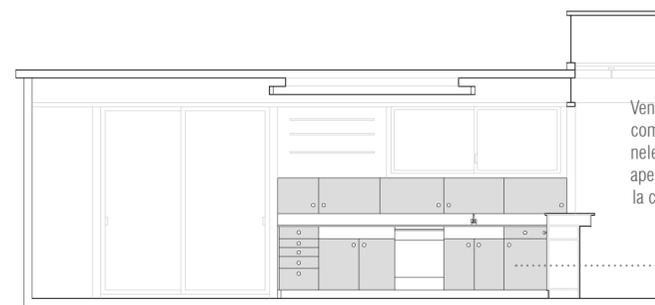
La cocina se encuentra en un espacio definido pero a su vez comunicado por una ventana al salón. Está formada por dos módulos dispuestos en "L" y otro más a modo de isleta que divide la zona de cocina de la de lavado. En ella se ubica la columna de hornos, el frigorífico y la lavandería.



Gama cromática:



Tomas de agua, electricidad y desagüe van por el suelo, no tiene extractor de humos



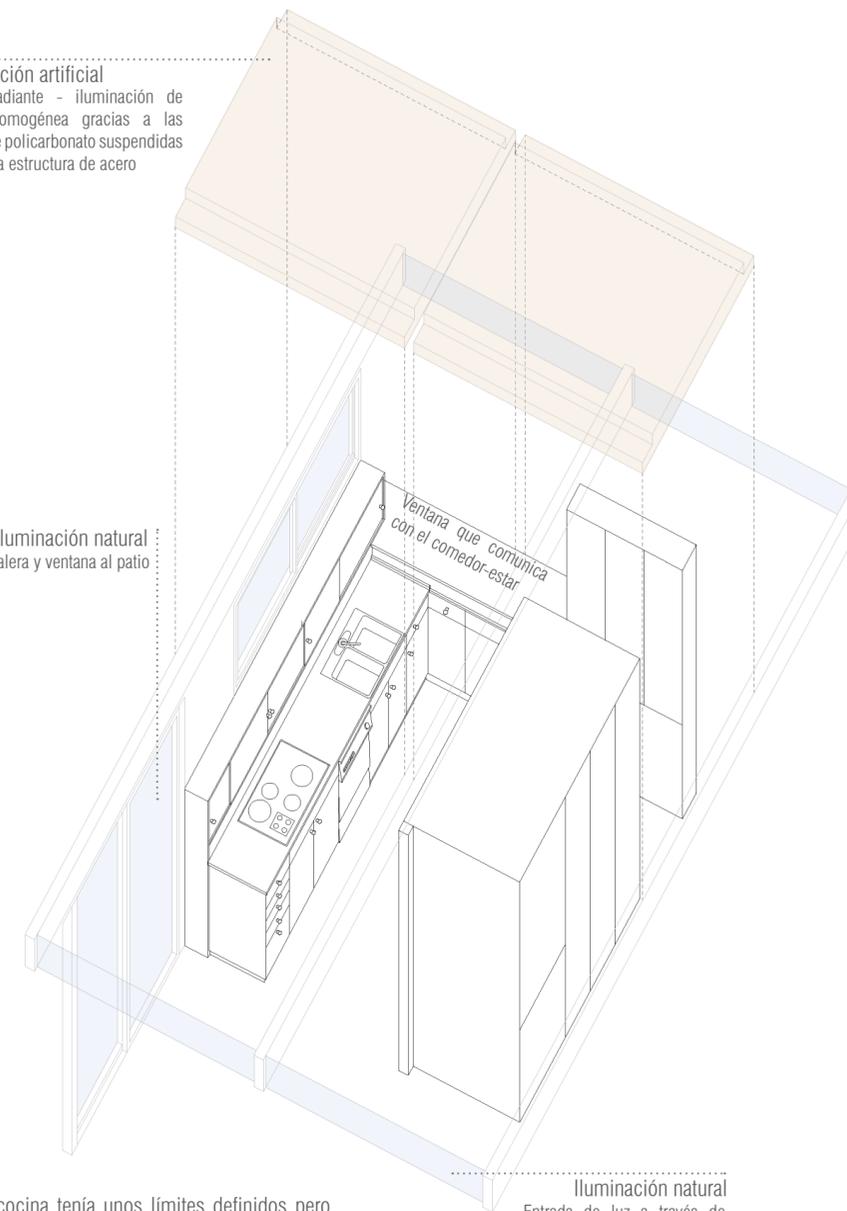
Ventana que comunica con el comedor-estar. Dotada de paneles móviles con sistema de apertura en librito que aíslan la cocina del resto de la casa.

Zonas de almacenamiento

La cocina tenía unos límites definidos pero tenía intención de expandirse a los espacios colindantes: comedor-estar y patio.

**Iluminación artificial**  
Techo radiante - iluminación de forma homogénea gracias a las placas de policarbonato suspendidas sobre una estructura de acero

**Iluminación natural**  
Cristalera y ventana al patio



**Iluminación natural**  
Entrada de luz a través de las bóvedas y de los huecos producidos por las vigas de gran canto

Cocina de madera

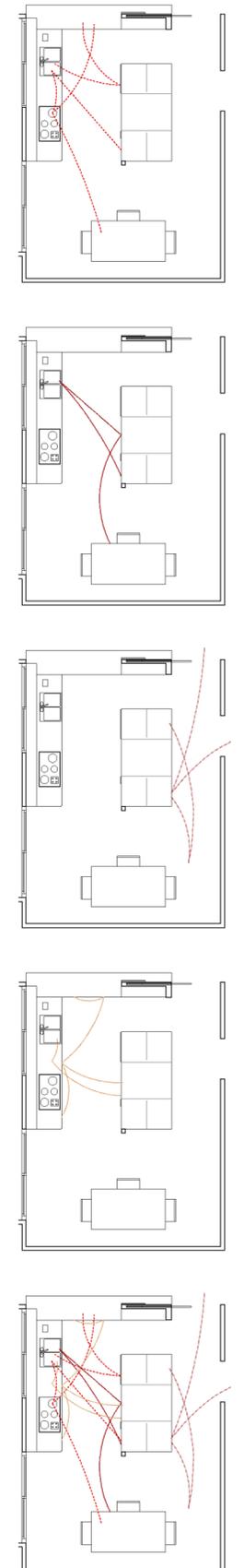
Analisis de recorridos efectuados en la cocina

Manipulación de alimentos-Cocinado

Colocación menaje-Servido

Lavado-Doblado-Planchado de ropa

Lavado-Secado-Colocación del menaje



CSH 21 # BAILEY HOUSE, LOS ÁNGELES

Autor: Pierre Koenig  
 Año: 1958  
 Superficie: 4.2 x 4.5m  
 Superficie útil: 14.30m<sup>2</sup>

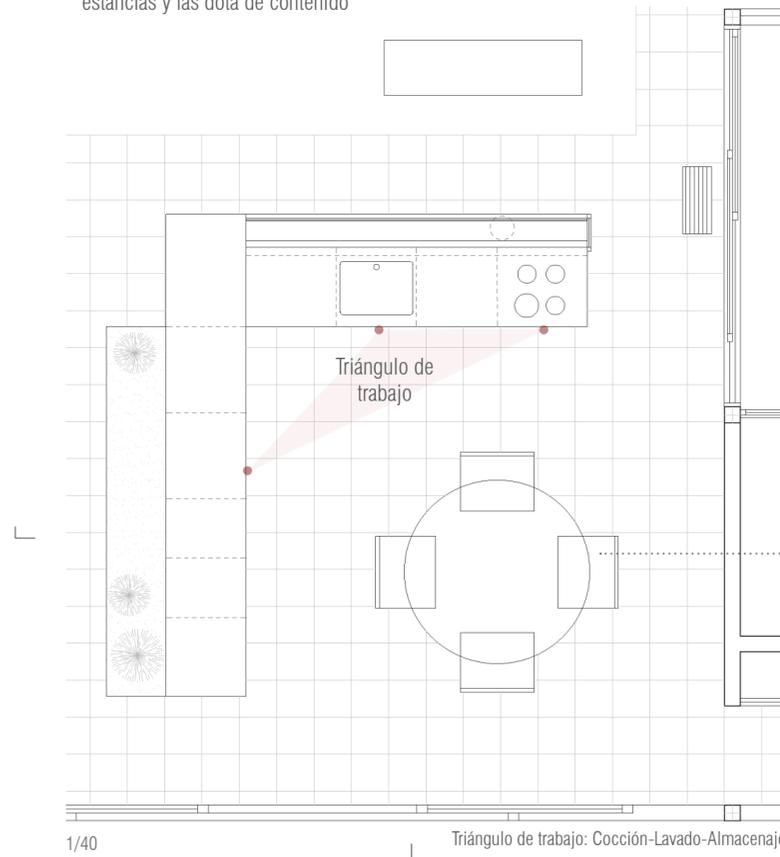
La cocina está formada por dos módulos en "L", abierta en sus extremos sin puerta alguna que la aisle del resto de la vivienda. El ala mayor separa la cocina de la entrada a la vivienda, mientras que el ala menor se relaciona directamente con el salón por una ventana sobre la zona de trabajo. Los módulos colgados se sustentan mediante una estructura metálica.



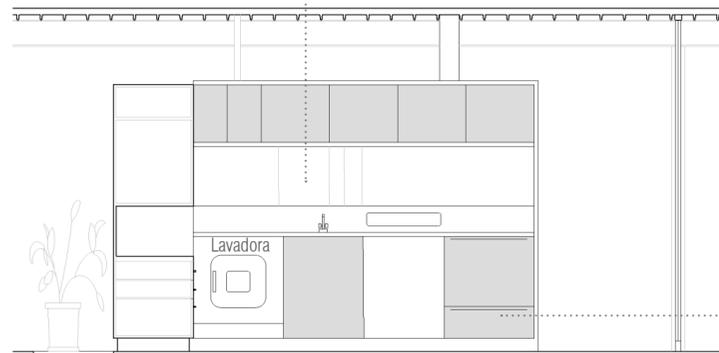
Gama cromática:



No existen paredes, es el propio mobiliario el que funciona como partición equipada, distribuye las estancias y las dota de contenido

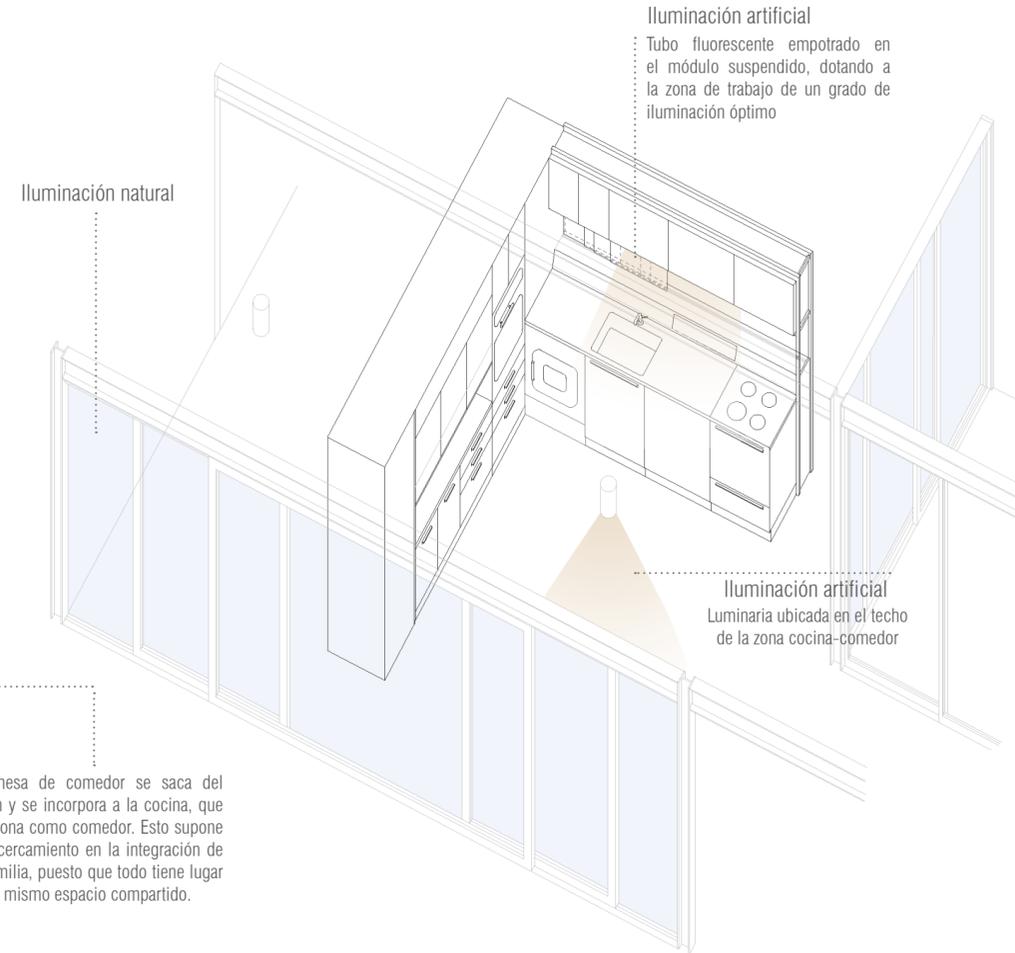


Ventana pasaplatos con 4 piezas de vidrio que permiten desplazarse a modo de correderas para cerrarse al salón



Iluminación natural

La mesa de comedor se saca del salón y se incorpora a la cocina, que funciona como comedor. Esto supone un acercamiento en la integración de la familia, puesto que todo tiene lugar en el mismo espacio compartido.



La presencia de una ventana abierta al salón garantiza la comunicación directa entre ambas estancias, una continuidad espacial y física, haciendo posible controlar el espacio cocina-salón. Debido a la continuidad espacial, los recorridos se hacen fluidos en toda la vivienda, se generan recorridos alternativos.

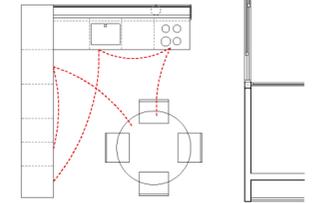
Posee campana extractora, lo que implica mayores condiciones de salubridad

Módulo colgado sujeto con una estructura metálica

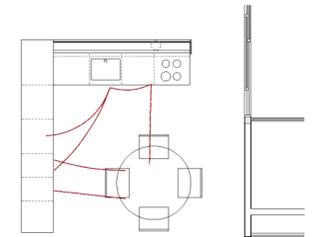
Frigorífico suspendido

Zonas de almacenamiento

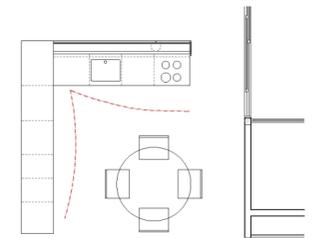
Análisis de recorridos efectuados en la cocina



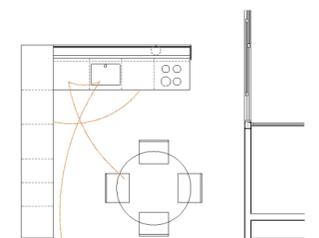
Manipulación de alimentos-Cocinado



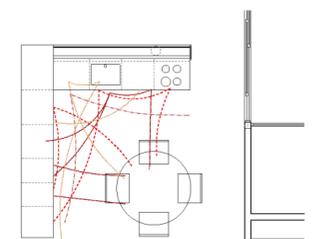
Colocación menaje-Servido



Lavado-Doblado-Planchado de ropa



Lavado-Secado-Colocación del menaje



CSH 22 # STAHL HOUSE, LOS ÁNGELES

Autor: Pierre Koenig  
 Año: 1959  
 Superficie: 5.8 x 3.96m  
 Superficie útil: 9.2m<sup>2</sup>

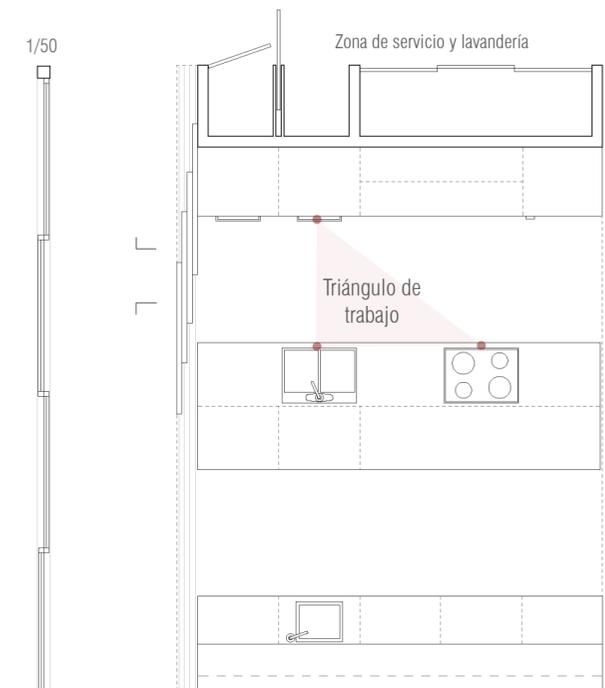
La cocina es independizable del resto de la vivienda con paneles deslizantes pero a su vez comunicada con una ventana permanentemente abierta al salón. Es construida como una caja dentro de un contenedor en tres bandas de módulos, los de los extremos con una altura total y la isla central únicamente con el plano inferior.



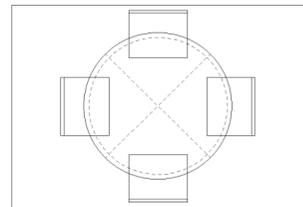
Gama cromática:



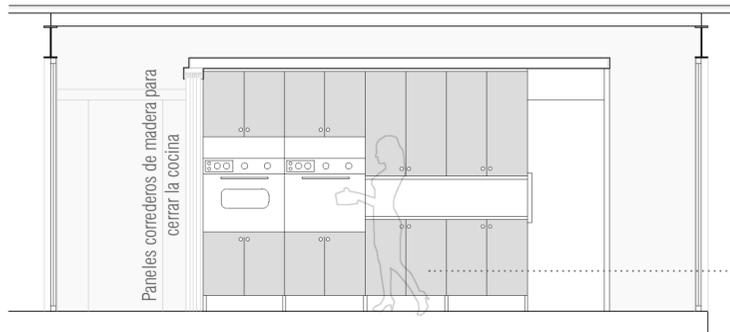
1/50



La solería es igual que el resto de la vivienda, dando continuidad

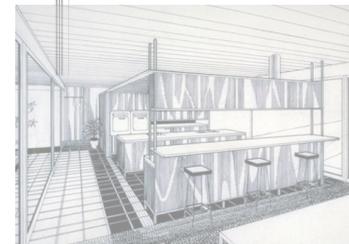


Cocina dispuesta en tres bandas. La banda ubicada mas al norte, está destinada a almacenar alimentos y a la zona de hornos. La banda central cuenta con el fregadero, la hornilla y una extensa zona de trabajo. La última composición modular, que linda con el salón, sirve para almacenar vajilla, cubertería...



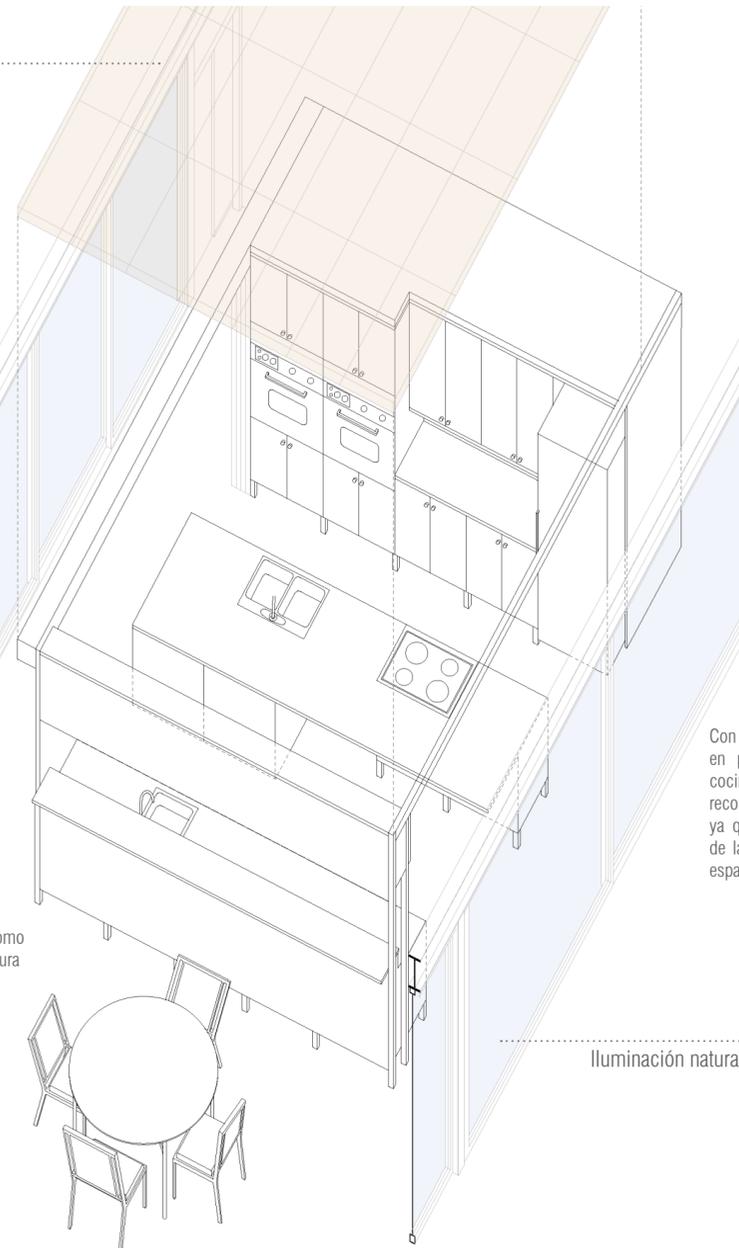
Iluminación artificial  
 Techo radiante - iluminación de forma homogénea gracias a las placas de policarbonato y los tubos fluorescentes

Iluminación natural



Mostrador usado como mesa corrida en altura

Zonas de almacenamiento



Iluminación natural

Con los módulos dispuestos en paralelo, los tiempos de cocinado se reducen pero los recorridos son algo mayores ya que hay que entrar y salir de la cocina para pasar de un espacio a otro.

Análisis de recorridos efectuados en la cocina

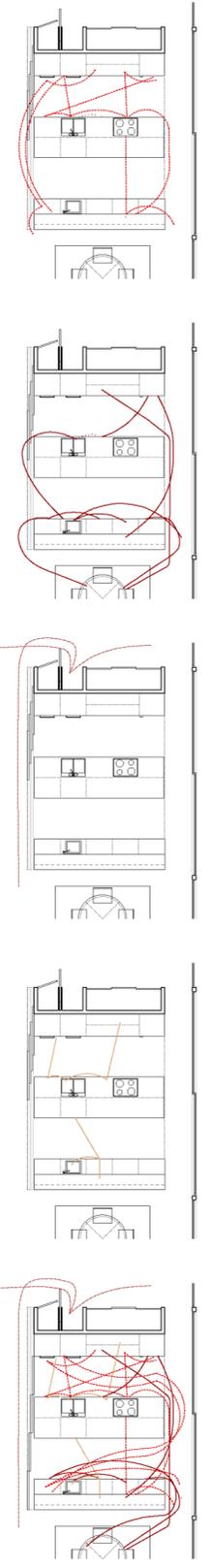
Manipulación de alimentos-Cocinado

Colocación menaje-Servido

Lavado-Doblado-Planchado de ropa

Lavado-Secado-Colocación del menaje

Análisis de recorridos efectuados en la cocina cuando la corredera está cerrada



TOTAL FURNISHING UNIT - MOMA, NUEVA YORK

Autor: Joe Colombo

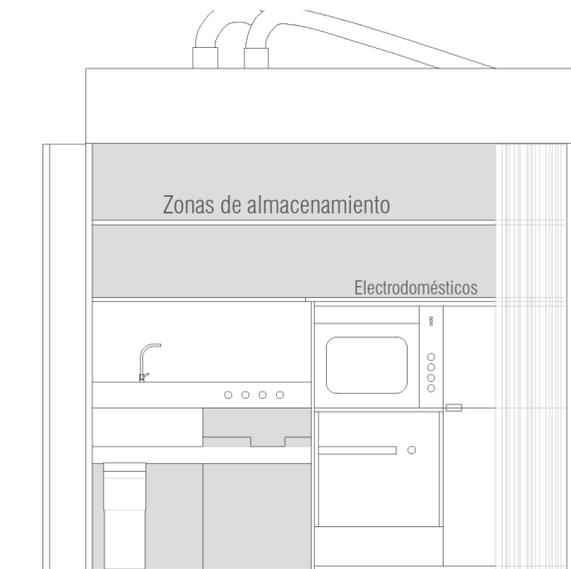
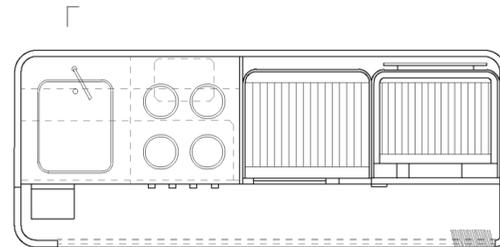
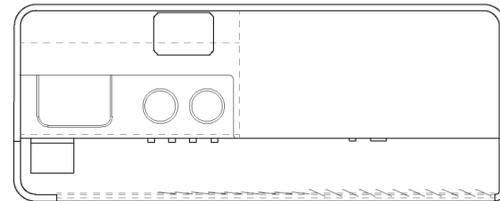
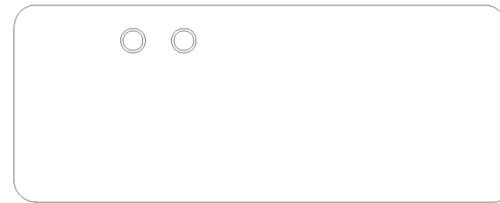
Año: 1972

Superficie útil total módulos: 28m<sup>2</sup>

Esta cocina, como con el resto de la casa, se ajusta al perfil de un habitante moderno, que vive solo o acompañado por otro sujeto que tiene las mismas necesidades que él. Pasa la mayor parte del día fuera del hogar, trabajando. Se podrá posicionar en cualquier lugar de la vivienda en función de las necesidades del momento gracias a una estructura que le permite rodar.

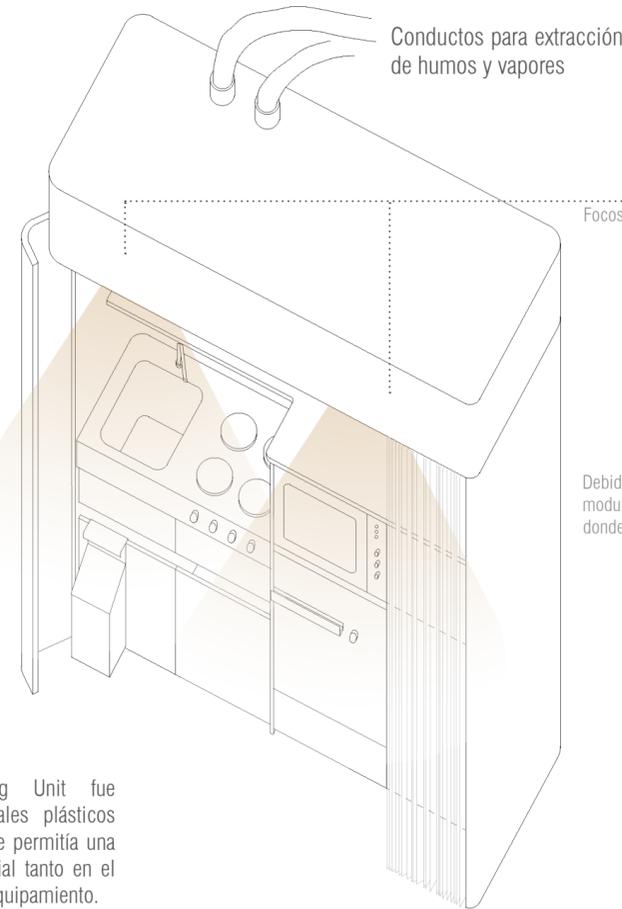


Gama cromática:



Cortinas posibilitan cerrar la cocina cuando no se use

La Total Furnishing Unit fue modelada en materiales plásticos de alta resistencia que permitía una uniformidad de material tanto en el mobiliario como en el equipamiento.



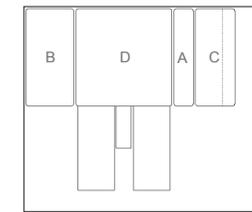
Conductos para extracción de humos y vapores

Iluminación artificial  
Focos empotrados en el techo que iluminan el módulo

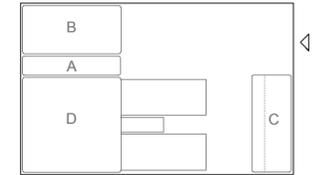
Iluminación natural  
Debido a que es una arquitectura modular dependerá del espacio donde se repartan dichos módulos

- A. Armario
- B. Baño
- C. Cocina
- D. Estar, oficina y dormir

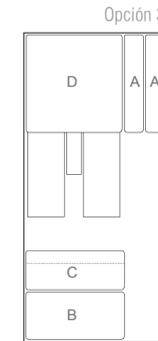
La unidad tenía la peculiaridad de poderse agrupar de muy distintas maneras, configurando el espacio según las necesidades



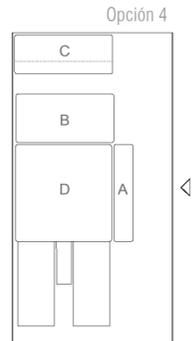
Opción 1



Opción 2



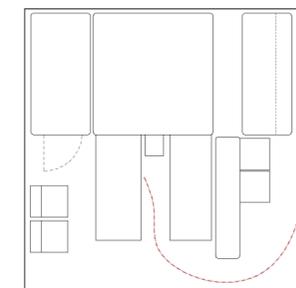
Opción 3



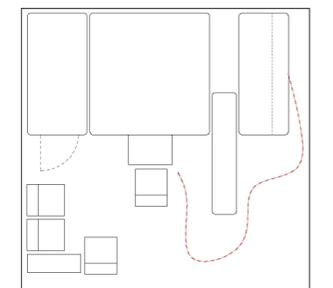
Opción 4

Unidades de equipamiento que se pueden adherir entre sí, organizando el espacio contenedor en el que se ubican

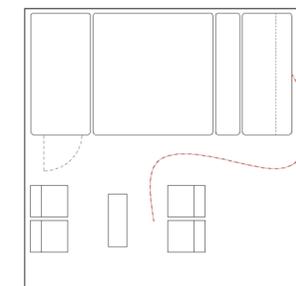
Análisis de recorridos efectuados de la cocina a las distintas estancias formadas a lo largo del día



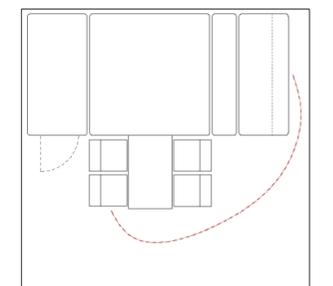
Noche



Oficina



Sala de estar



Comedor

Cajoneros con ruedas para almacenaje de alimentos y menaje

## CONCLUSIÓN

---

La cocina, como se puede observar durante el desarrollo del trabajo, ha experimentado un enorme cambio a lo largo de la historia y los factores ideológicos y los avances técnicos de cada momento se han visto reflejados en su morfología y distribución en la vivienda.

Para los primeros individuos, la hoguera era el centro neurálgico de la vida. Alrededor de ella se reunían, cocinaban y dormían aprovechando el calor. Pero el humo y la suciedad que desprendía el fuego resultaban sucios e insalubres. Por ello, durante muchos siglos, el espacio dedicado a la preparación de los alimentos quedó relegado a un segundo plano en la vivienda, a un espacio oculto.

Siglos más tarde, la aparición de la chimenea posibilitó una mejora en la evacuación del humo y en el confort de las viviendas concibiéndose por primera vez la cocina como una habitación independiente. Unos años después, con el descubrimiento del gas, el espacio culinario se hace más visible, abandonando la pesada base con la que contaba hasta el momento.

En la segunda mitad del siglo XIX, las ingenieras domésticas americanas reorganizaron el espacio culinario eficazmente abriéndolo al resto del hogar y vinculándolo a la zona de estar, mientras en Europa, la cocina de Frankfurt se consolidaba como una célula mínima aislada, dentro de una vivienda racional, que buscaba la democratización y estandarización de esta pieza.

Las revoluciones de género a finales de la década de 1960, y la globalización de la sociedad de la información treinta años después, provocaron nuevos modos de vida y un cambio en la preparación y el consumo de los alimentos.

Actualmente, a causa del ritmo de vida acelerado con el que se vive, los individuos no disponen de tiempo para regresar a comer a casa, utilizando las cafeterías, cantinas, comida rápida en la calle, en el metro, para comer, de manera muy similar al estilo de vida que seguían nuestros antepasados romanos.

La evolución actual de la cocina de un espacio tradicional e independiente a un espacio libre y fluido vinculado con las zonas de estar ha estado influenciada por las cocinas americanas del siglo XIX pero en mayor medida se pretende recuperar los ideales de la hoguera-hogar del Neolítico.

A pesar de ello, el cocinar en casa se ha convertido en una actividad poco frecuente relegada únicamente a los momentos finales del día, donde se reúne la familia, o a momentos de ocio durante el fin de semana. Nos encontramos por tanto en una situación paradójica, pues contamos con cocinas que son auténticos centros creativos equipados con alta tecnología, pero nadie cocina y si lo hace, es muy de vez en cuando.

---

De manera paralela al estudio de la evolución, se ha creado un material gráfico inédito que ha permitido analizar los espacios de manera más exhaustiva, interpretando y describiendo estos espacios mediante planimetrías y dibujos.

Estas planimetrías aportadas a la investigación han permitido el estudio desde el punto de vista gráfico de las proporciones, composición y distribución de los elementos en las cocinas a lo largo de las distintas épocas, además de las actividades que se realizaban en ellas y su forma de relacionarse con el resto de las estancias de la casa.

Además con la comparación a través de las fichas de algunos elementos importantes a la hora del diseño de un espacio culinario tales como el color, la luz, el espacio de almacenamiento o la distancia en los recorridos nos muestran cómo de importante es tenerlos en cuenta y qué conseguimos con ellos.

## GLOSARIO

<u>Alae.</u>	Son dos recintos gemelos abiertos a ambos lados del fondo del atrio y comunicados entre sí, muy cerca del <i>tablinum</i> .
<u>Andrón.</u>	Estancia o parte de la casa reservada a los hombres.
<u>Apodyterium.</u>	Vestuario.
<u>Atrium.</u>	El atrio era el patio de la <i>domus</i> y de algunos templos romanos. De la arquitectura romana pasó a la paleocristiana y de esta ala medieval. Es el recinto cerrado y normalmente porticado que precede a la entrada de un edificio.
<u>Aulê.</u>	Patio descubierto rodeado de columnas, alrededor del cual estaban dispuestas las diversas habitaciones para el servicio del propietario y de los que vivían con él.
<u>Brasero.</u>	Recipiente de metal, poco profundo, provisto de un foco de calor en el centro (brasas) y usado para calentar un espacio u, ocasionalmente, para cocinar; suele ponerse sobre una tarima, caja o pie de madera o metal o bien debajo de una mesa.
<u>Caldarium.</u>	Sala para el baño caliente. Solía estar junto a la cocina y se aprovechaba el calor del fuego para calentar el agua.
<u>Cubiculum.</u>	Habitaciones que se disponían en torno al atrium y cuya función era la de dormitorio.
<u>Culina.</u>	Albergaba la cocina, un habitáculo pequeño y mal dispuesto que además calentaba las habitaciones más cercanas generalmente el baño.
<u>Dolia.</u>	Vasija de alfarería de la antigua Roma, similar a una tinaja, usada para almacenar y transportar alimentos en el Mediterráneo.
<u>Domus.</u>	Es un tipo de casa ocupada por las clases altas en el Imperio Romano, cuyo cabeza de familia ( <i>paterfamilias</i> ) llevaba el título de <i>dominus</i> .
<u>Exedra.</u>	Habitación que se abre al patio y es circundada por bancos de piedra. Crea un ambiente abierto destinado a servir de lugar de encuentro y conversación filosófica.
<u>Gynaikon.</u>	Sala, habitación o estancia que poseían las grandes casas de la antigua Grecia, para uso exclusivo de las mujeres de la casa: esposa, hijas, sirvientes.
<u>Hogar.</u>	Se designa como el lugar donde un individuo o grupo de individuos habita. La palabra proviene del lugar donde se encendía el fuego, a cuyo alrededor se reunía la familia para calentarse y alimentarse.

<u>Lararium.</u>	Pequeño altar sagrado de la antigua vivienda romana ( <i>domus</i> ), donde se realizaban las ofrendas y oraciones a los dioses o espíritus guardianes del hogar ( <i>lares</i> ).
<u>Oecus.</u>	Oecus. Salón de reuniones principal y utilizado en ocasiones como un triclinio para banquetes.
<u>Oikos.</u>	Siendo el equivalente al término “ <i>casa</i> ” en la Grecia Antigua, es el conjunto de bienes y personas que constituía la unidad básica de la sociedad en la mayoría de las ciudades-estado ( <i>polis</i> )
<u>Peristylum.</u>	Gran patio interior, rodeado por pórticos de columnas ajardinado adornado con fuentes y esculturas. Las paredes podían ser pintadas con frescos.
<u>Prostas.</u>	Antesala o vestíbulo.
<u>Salle.</u>	Habitación
<u>Salle à manger.</u>	Salle à manger. Habitación en la que las personas toman sus comidas o también conocido como comedor. Generalmente está equipada con una gran mesa y sillas y a menudo se encuentra cerca de la cocina donde se hacen las comidas, la despensa y la sala de estar.
<u>Self-service.</u>	Autoservicio
<u>Tabernae.</u>	Eran establecimientos comerciales ubicados en las dependencias de las casas romanas que se abrían hacia la calle, y que por lo general no tenían acceso a la vivienda principal. Podían tener una o dos plantas, usándose la planta superior como vivienda del propietario de la taberna o almacén. Los usos más frecuentes de las <i>tabernae</i> eran: panadería, lavandería, <i>thermopolium</i> , zapatería y telares.
<u>Tablinum.</u>	Esta habitación abierta al <i>atrium</i> y al jardín guarda los documentos y los recuerdos de la familia: objetos, retratos de los antepasados... La habitación estaba lujosamente amueblada, con el fin de impresionar a los visitantes, clientes, personas con las que el cabeza de familia trataba de negocios. Este es también el lugar donde trabajaba, escribía y daba sus órdenes el cabeza de familia.
<u>Tepidarium.</u>	Sala sin bañera en la que se disfrutaba de un chorro de agua templada que facilitaba la transición entre el vestuario y la sala de agua caliente.
<u>Thermopolium.</u>	Establecimiento comercial en el que podían comprarse alimentos listos para comer y que se encontraba en la parte delantera de las casas. Se considera el antepasado de los restaurantes actuales.
<u>Triclinium.</u>	Un triclinio es una estancia destinada a comer formalmente en una casa romana. Se caracteriza por utilizar tres <i>klinai</i> o diván, dispuestos alrededor de una mesa baja normalmente cuadrada, en tres de sus lados, como en forma de U, dejando el cuarto despejado para permitir acercarse a los sirvientes con múltiples platos gastronómicos traídos de la <i>culina</i> .

## BIBLIOGRAFÍA

---

- AICHER, Ott. *La cocina para cocinar. El final de una doctrina arquitectónica*. Barcelona: Gustavo Gili, 2004.
- ARIÉS, Philippe y DUBY, Georges. *El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII*. Madrid: Taurus, 1897.
- CARBALLO TABOADA, Nuria y VILLACÉ RODRÍGUEZ, José. *Proyecto para la cocina contemporánea*. Santiago de Compostela: Tórculo.
- DEULONDER, Llúisa. *La cocina y otros espacios domésticos: Manual práctico*. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2009.
- ESPEGEL, Carmen. *Heroínas del espacio: mujeres arquitectos en el movimiento moderno*. Buenos Aires: Biblioteca Nueva, 2007.
- ESPINET, Miguel. *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona: Tusquets Editores, 1984.
- FERNÁNDEZ-GALIANO, Luis. *El fuego y la memoria. Sobre arquitectura y energía*. Madrid: Alianza Editorial, 1991.
- FREDERICK, Christine. *The New Housekeeping: Efficiency Studies in House*. Nueva York: Management. Doubleday, 1914.
- GIEDION, Sigfried. *La mecanización toma el mando*. Barcelona: Gustavo Gili, 1978.
- GUIRAL, C., JIMÉNEZ, J. L., MAR, R., MORENO, M. A., MOSTALAC, A. y SÁNCHEZ, M. A. "Misión arqueológica española en Pompeya. Informe de los trabajos realizados durante las campañas de 1989-1990 en la Casa/ Caupona (l. 8. 8. 9) de L. Vetutius Placidus" Archivo Español de Arqueología, Vol 64, No 163-164. CSIC, 1991.
- HAYDEN, Dolores. *The Grand Domestic Revolution: A History of Feminist Designs for American Homes, Neighbourhoods and Cities*. Cambridge: MIT Press, 1981.
- HEYNEN, Hilde. *Architecture and modernity: a critique*. Cambridge: The MIT Press, 1999.
- LIÑÁN PEDREGOSA, Ester. *La evolución del espacio doméstico en el siglo XX : la cocina como elemento articulador de la vivienda*. Madrid: E.T.S. Arquitectura, Universidad Politécnica, 2015.
- LUPTON, Ellen Y ABBOTT MILLER, J. *El cuarto de baño, la cocina y la estética de los desperdicios. Procesos de eliminación*. Madrid: Ayuntamiento de Madrid, 1995.
- MIELKE, Rita. *La cocina. Historia, cultura, diseño*. Berlín: Feierabend, 2004.
- MONTEYS, Xavier y FUERTES, Pere. *Casa Collage: un ensayo sobre la arquitectura de la casa*. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2001.
- PARDO DÍAZ, Gonzalo. *Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño*. Madrid: E.T.S. Arquitectura, Universidad Politécnica, 2016.
- RUBIO ORTIZ, Yaiza. *Alma de casa. La cocina en la vivienda social*. Valencia: E. T. S. Arquitectura, Universidad Politécnica, 2018.
- RYBCZYNSKI, Witold. *La casa: historia de una idea*. San Sebastián: Editorial Nerea, 2013.

SAMBARTOLOMÉ GUANTER, Jose Vicente. *Diseño de la cocina y su influencia en el estilo de vida de las personas*. Valencia: E. T. S. Arquitectura, Universidad Politécnica, 2017.

SMITH A.T., Elizabeth. *Case Study Houses. The complete CSH program 1945-1966*. Colonia: Taschen GmbH, 2009.

SMITHSON, Peter. *La casa electrodoméstico*. Architectural Design, septiembre: 348, 1959.

SPECHTENHAUSER, Klaus. *The kitchen: Life World, Usage, Perspectives*. Zürich: Birkhäuser, 2006.

WILSON, Bee. *La importancia del tenedor. Historias, inventos y artilugios en la cocina*. Madrid: Turner Noema, 2013.

WRIGHT, Lawrence. *Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y calefacción de hoy*. Barcelona: Noguer, 1966.

## LINKCOGRAFÍA

---

<https://rogelygea.es/news/la-cocina-origenes-e-historia> (24/06/2020)

<https://www.famousscientists.org/benjamin-franklin> (29/07/2020)

<https://revistaaxis.com/la-cocina-un-ambiente-en-constante-transformacion> (11/07/2020)

<https://historiasdelahistoria.com/2011/01/07/costumbres-de-roma-comer-y-dormir-fuera-de-casa> (29/07/2020)

[https://fr.m.wikisource.org/wiki/Dictionnaire\\_raisonn%C3%A9\\_de\\_l'art\\_et\\_de\\_l'architecture\\_fran%C3%A7aise\\_du\\_XIe\\_au\\_XVIe\\_si%C3%A8cle/Maison](https://fr.m.wikisource.org/wiki/Dictionnaire_raisonn%C3%A9_de_l'art_et_de_l'architecture_fran%C3%A7aise_du_XIe_au_XVIe_si%C3%A8cle/Maison) (27/07/2020)

<https://colorentaoscuridad.wordpress.com/2017/12/01/el-termopolio-de-vetutius-placidus> (24/06/2020)

[http://www.tarraconensis.com/pompei\\_romano/pompei\\_romana.html](http://www.tarraconensis.com/pompei_romano/pompei_romana.html) (26/07/2020)

<https://docplayer.es/42588805-La-casa-y-la-ciudad-griega.html> (09/07/2020)

<https://sites.google.com/site/culclasalagon/06-el-urbanismo-y-la-vivienda/6-1-1---la-vivienda-en-grecia> (09/07/2020)

<http://lacasagriega.blogspot.com/2013/06/la-casa-griega-oikia.html> (26/07/2020)

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Esselborn2\\_fig\\_213.png](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Esselborn2_fig_213.png) (09/07/2020)

<http://ecatectonico.blogspot.com/2009/01/unidad-1-casa-palacio-y-templo-del.html#:~:text=Los%20>

palacios%20estaban%20habitados%20generalmente,de%20almac%C3%A9n%20oficina%20y%20vivienda (23/07/2020)

<https://www.alamy.es/foto-casco-aleman-del-siglo-xix-se-muestra-dentro-de-la-cocina-del-castillo-neuschwanstein-76824321.html> (22/07/2020)

<https://www.neuschwanstein.de/spanisch/palacio/kueche.htm> (07/07/2020)

<https://www.afuegolento.com/articulo/la-cocina-renacimiento/10806> (21/07/2020)

<http://www.tarraconensis.com/comidas/comidas.html> (16/07/2020)

<https://www.vix.com/es/btg/curiosidades/3822/como-vivian-los-hombres-del-neolitico> (14/07/2020)

<https://noticias.arq.com.mx/Detalles/17881.html#.XySpdW0zaUI> (01/08/2020)

<http://roble.pntic.mec.es/fpef0013/prehistoriaparapincipiantes/Neolitico.html> (06/07/2020)

<https://www.historiando.org/descubrimiento-del-fuego> (09/07/2020)

<http://exit-architects.com/la-cocina-frankfurt> (24/06/2020)

<https://cocinasquvir.es/evolucion-de-la-cocina-a-lo-largo-del-tiempo> (24/06/2020)

<https://hyperbole.es/2019/05/haus-am-horn-muche-y-meyer-weimar-1923> (01/07/2020)

<http://unalhistoria3.blogspot.com/2014/02/casa-del-futuro-alison-peter-smithson.html> (04/07/2020)

<https://www.fontevraud.fr/en> (01/07/2020)

<https://domus-romana.blogspot.com/2011/06/culina.html> (24/06/2020)

[https://iessapostol.educarex.es/latin/casa\\_antigua.html](https://iessapostol.educarex.es/latin/casa_antigua.html) (24/06/2020)

<http://necropolislunanegra.blogspot.com/2013/09/restaurantes-historia-de-las-casas-de.html> (25/05/2020)

<https://www.cocinayvino.com/en-la-cocina/especiales/termopolios-historia-culinaria-romana> (24/05/2020)

<http://www.agi-architects.com/blog/disenando-la-cocina-moderna> (24/06/2020)

<https://www.arquine.com/la-cocina> (15/06/2020)

<https://www.taller-9.com.ar/la-evolucion-de-la-cocina> (16/06/2020)

<https://dustyoldthing.com/evolution-of-kitchen> (14/06/2020)

<https://bullthap.com/es> (30/07/2020)

<https://www.youtube.com/watch?v=QvDdeJOVtmk> - *La cocina y su evolución* (14/06/2020)

<https://www.youtube.com/watch?v=ZbZz314Y30E> - *Historia de las cocinas* (14/06/2020)

## CRÉDITOS DE LAS ILUSTRACIONES

### Elaboración propia.

Figuras 2, 7, 9, 10, 15, 23, 26, 28, 40, 42, 43, 49, 52, 55 y 66.

### Mapas:

- EL HOGAR, UN ÚNICO ESPACIO- pag 19
- EL THERMOPOLIUM, UN LUGAR DE REUNIÓN- pag 27
- COCINA AISLADA, LA APARICIÓN DE LA CHIMENEA- pag 35
- EL PALACIO RENACENTISTA, CONTROL EN LA INTENSIDAD DEL FUEGO- pag 47

### Fichas:

- COCINA FRANKFURT-
- BOARDING HOUSE-
- APARTAMENTO EN PARÍS-
- CSH 20-
- CSH 21-
- CSH 22-
- COCINA AUTÓMATA-

El resto de las figuras han sido tomadas de fuentes bibliográficas (libros o páginas web).

Figuras 1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 27, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 44, 45, 46, 47, 48, 50, 51, 53, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83.

