

DISEÑO DE LA COCINA
Y SU INFLUENCIA EN EL
ESTILO DE VIDA DE LAS PERSONAS

AUTOR:
JOSE VICENTE SAMBARTOLOMÉ GUANTER

CUINEM ?

Trabajo Final de Grado
Universitat Politècnica de València. València 2017.

Autor: Jose Vicente Sambartolomé Guanter
Co-Tutora: Eva María Álvarez Isidro
Co-Tutor: Carlos José Gomez Alfonso
Colaboración formativa: Hipnopèdia Urbana
Colaboración teórico-social: María Victoria González Viso
Colaboración gràfica: Raúl Ferrándiz López



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



ESCOLA TÈCNICA
SUPERIOR
D'ARQUITECTURA

En una casa per estar-hi bé,
el pa, el vi i l'oli ho han de fer.
Bon vi, bona cuina i bona brassa
es senyal de bona casa.

Refranyer popular.

RESUMEN

La cocina con el transcurso del tiempo ha dejado de ser el centro de la vivienda, convirtiéndose en una zona de uso exclusivo del servicio, o bien, de trabajo añadido para la mujer. No obstante, las nuevas concepciones sociales han tratado de superar esos arquetipos que denotan separación y cierto aislamiento. Analicemos los diferentes elementos que estructuran la cocina para juzgar su utilidad de acuerdo a las nuevas necesidades sociales.

Tratar de acercarse a la arquitectura a través de su capacidad de sugerir el modo con que las personas interactuamos con el espacio; cuestionar clichés y desjerarquizar estancias para proporcionar una visión actualizada del espacio de la cocina.

PALABRAS CLAVE:

Arquitectura, Sociedad, Perspectiva de Género, Cocina, Roles.

RESUM

La cuina amb el transcurs del temps ha deixat de ser el centre de la vida, convertint-se en una zona d'ús exclusiu del servei o bé de treball afegit per a la dona. No obstant, les noves concepcions socials han tractat de superar eixos arquetips que denoten separació o un cert aïllament. Analitzem els diferents elements que estructuren la cuina per a jutjar la seua utilitat d'acord amb les noves necessitats socials.

Tractar d'acostar-se a l'arquitectura a través de la seua capacitat de suggerir el mode amb què les persones interactuem amb l'espai; qüestionar clíxés i desjerarquitzar estances per a proporcionar una visió actualitzada del espai de la cuina.

PARAULES CLAU:

Arquitectura, Societat, Perspectiva de Gènere, Cuina, Rols

ABSTRACT

Over time, kitchen ceased to be the center of the house, becoming an exclusive area for the service or an added work for women. However, the new social conceptions have tried to overcome those archetypes that denote separation or certain isolation. Let us analyze the different components that structure the kitchen in order to judge its utility according to the new social needs.

It is therefore a question of approaching architecture through its ability to suggest the way in which people interact with space; to question clichés and to break hierarchies in order to provide an updated vision of the space of the kitchen.

KEYWORDS:

Architecture, Society, Gender Architecture, Kitchen, Roles.

ÍNDICE

9	1_INTRODUCCIÓN.
7	Motivación Personal
12	Objetivos
13	Metodología
15	2_INGREDIENTES.
16	Arquitectura y Sociedad
23	La Cocina. Recorrido Histórica
24	_Cocina Hogar
26	_Cocina Aislada
30	_Cocina Racional
34	Cocina Eficiente
36	Cocina de Weimar y Cocina de Stuttgart
38	Cocina de Frankfurt
44	Cocina de Múnich
46	_Cocina Integral
48	_Cocina Futurista
52	_Cocina "para cocinar"
58	_Cocina Objeto
60	_Cocina Colectiva
71	La Cocina. Actividades Básicas
72	_Almacenar
73	_Hacer la comida
74	_Comer
75	_Limpiar
78	3_PREPARACIÓN
81	Confort
82	_Iluminación
83	_Ventilación
84	_Extracción de humos
87	Eficiencia
88	_Relación entre las funciones
90	_Tipos de cocina
92	_Almacenaje
94	_Aberturas
99	Desjerarquización
100	_Rol de la cocina
102	_Colaboración
104	_Circuito de la ropa
109	4_RECETARIO.
111	Cocinas Históricas
127	Vivienda Colectiva.
159	Fabricantes de Cocina.
175	5_VALORACIÓN PERSONAL.
187	6_CONCLUSIONES.
193	7_EPÍLOGO
195	BIBLIOGRAFÍA
199	REFERENCIAS FOTOGRÁFICAS

1 INTRODUCCIÓN

- _Motivación Personal
- _Objetivos
- _Metodología

MOTIVACIÓN PERSONAL

Después de cinco años estudiando arquitectura mi concepción sobre la profesión ha cambiado completamente. La mayor parte de la gente, entre la que antes me incluía, ve la arquitectura como una disciplina capaz de construir imponentes y llamativas construcciones que permitan crear hitos en las ciudades dotándolas de cierta monumentalidad. Consideramos a arquitectos y arquitectas como “reputados profesionales” capaces de realizar diseños vanguardistas y estructuras imposibles; sin embargo la arquitectura encierra una vertiente más cotidiana y de uso diario.

El proyecto y posterior construcción de un edificio va más allá del planteamiento de una estructura que sea capaz de mantenerse en pie durante años y que este acicalada con una estética vanguardista; es la responsabilidad de proyectar un espacio donde la gente disfrute, se relacione y crezca. A través de nuestros proyectos arquitectónicos, somos capaces de orientar el modo con que las personas interactuamos con el espacio, podemos cubrir las necesidades y deseos de la población, en definitiva, la arquitectura es capaz de mejorar la vida de las personas. Sin embargo, esta virtud ha quedado algo devaluada en los últimos años debido a prácticas inadecuadas que han antepuesto repercusión mediática, dinero, etc. a la verdadera esencia de la profesión.

A pesar de los numerosos cambios a nivel social: nuevos tipos de familia –uniparentales, polinucleares, recompuestas, comunitarias, etc.–, nuevas formas de relacionarse, de trabajar, así como nuevas formas de comer y cocinar; la vivienda y por extensión la cocina, continúan respondiendo a un modelo familiar que no se ajusta a la realidad vigente. Un modelo en el que la vivienda es percibida como un espacio de ocio y relajación, y donde las labores del hogar, es decir, las necesidades vitales básicas, se ignoran, se desprecian y se ocultan en espacios mínimos aislados del resto. Esta clara división en la vivienda entre descanso y trabajo doméstico, ha generado una clara jerarquización de espacios y la definición de unos roles en los que tanto la cocina como la mujer han sido las grandes damnificadas.^{1 2 3}

El transcurso de la historia convirtió la cocina desde un espacio principal en la vivienda, a un laboratorio de dimensiones mínimas en las que la mujer, aislada y solitaria del resto de dependencias, prepara la comida para el resto de la familia. Tratando de mejorar esta situación, los proyectos más recientes apuestan por abrir la cocina al resto de la vivienda, ubicándola como elemento central de la distribución. Sin embargo, la eliminación de cuatro tabiques, a pesar de ser un buen comienzo, no es suficiente para revalorizar este espacio y devolverle la importancia que merece. La vistas, la iluminación y ventilación natural, el contacto visual, el trabajo compartido, etc; son aspectos esenciales que no pueden pasar inadvertidos tanto para hacer más agradable y amena dicha labor doméstica como para acabar con la jerarquía de espacios y roles establecidos.⁵

Actualmente, aunque no es algo nuevo pues han existido en diversos países durante años, se aplican soluciones que apuestan por la externalización de la cocina mediante el establecimiento de servicios colectivos y la construcción de apartamentos sin cocina.⁶ Sin embargo, el presente trabajo trata de estudiar el cometido del espacio culinario en la organización de la vivienda. Considerado en ocasiones como la principal tarea doméstica, aburrida y tediosa, en otros casos es concebido como un lugar de ocio, pues el acto de cocinar guarda en sí mismo cierto efecto placentero, además para algunas personas la cocina es el único espacio de reunión como consecuencia de los ajetreados ritmos de vida, adquiriendo la cocina adquire de este modo un gran poder socializador.

El documento se ha realizado no solo como estudiante de arquitectura sino también como amante de la cocina y del cocinar. La práctica culinaria se ha introducido de lleno en nuestras vidas. Nos encontramos inmersos ante una nueva tendencia, mantener un estilo de vida saludable, ecológico y que además pueda llevarse a cabo sin demasiados tiempos y esfuerzos. El mercado nos avasalla con productos más naturales, productos “bio”, innovadores utensilios y robots de cocina para preparar sencillos menús; las librerías están repletas de libros de recetas; los programas culinarios son los de mayor audiencia en la televisión y las redes sociales se encuentran desbordadas de innumerables vídeos y fotografías de lo que comemos y preparamos; además alardeamos de contar en nuestro país con chefs admirados en todo el mundo. Prestamos muchísima atención tanto al producto como a la forma de cocinarlo pero en cambio descuidados completamente DONDE lo elaboramos. Poder preparar un desayuno sorpresa a la familia, una comida para los amigos o una cena romántica a tu pareja es una actividad muy placentera que no solo se disfruta cuando se consume sino también cuando se prepara. Como amateur de la cocina me veo con la obligación de seguir practicando recetas y conociendo nuevos platos, pero como futuro arquitecto considero esencial convertir la cocina no solo en ese espacio de ocio, placer y socialización que entendemos algunas personas, sino en un espacio en el que se puede compartir y hacer más llevadera la realización de dicha tarea doméstica. Poder cocinar mientras se conversa, compartir el trabajo de modo que uno corta las verduras mientras otro se encarga de sofreír la carne, prestar atención mientras tu abuela te explica su guiso más secreto, etc. son acciones que transforman la tarea doméstica con que es entendida la cocina en el verdadero corazón de la vivienda.

NOTAS

1. Fonseca, Marta. 2014. Casa sin Género. Barcelona.
2. Muxí, Zaida. 2009. Recomanacions per a un habitatge no jeràrquic ni androcèntric. Barcelona. Col·lecció Eines. Institut Català de les Dones. Generalitat de Catalunya.
3. Montaner, Josep María; Muxí, Zaida, and H. Falagán, David. 2013. Herramientas para habitar el presente / la vivienda del siglo XXI. Buenos Aires: Nobuko. (pag 27)
5. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel. (pag 140)
6. Mas, Xavier. Entrevista a Anna Puigjaner: <http://www.lavanguardia.com/cultura/20170512/422502408982/puigjaner-arquitectura-colectivismo-harvard-casa-curativa>

OBJETIVOS

El objetivo principal que se pretende en el siguiente trabajo es demostrar como la arquitectura, con sus proyectos y distribuciones, es capaz de orientar y sugestionar la conducta y el estilo de vida de las personas.

Tal vez, una meta demasiado ambiciosa dada la limitación que se le establece a un trabajo de esta naturaleza, ya que por "arquitectura" podemos entender desde vivienda particular, vivienda colectiva, residencias, albergues, hoteles, escuelas, universidades, museos, hospitales, centros de rehabilitación, oficinas, etcétera.

Por tanto, y tratando de acotar el objeto de estudio, se decide centrar el trabajo en aquella parte de la arquitectura conocida como "vivienda", es decir, conjuntos habitacionales donde dormimos, comemos, crecemos, estudiamos, trabajamos, es decir, nos desarrollamos todas las personas; suponiendo por tanto, uno de los pilares básicos de la sociedad. Dentro de este concepto que encierra en sí mismo gran cantidad de espacios, estancias y ambientes, se estudia la organización del espacio de la cocina para demostrar como la arquitectura ha ido determinando la interacción de las personas con este espacio y en el propio espacio, y en definitiva, ha condicionado su conducta.

Este objetivo principal, a su vez, permite desarrollar los siguientes objetivos específicos:

_Mostrar como a lo largo de la historia la cocina dejó de ser un espacio principal en la vivienda, convirtiéndose en un espacio secundario relegado a "sirvientes" y "mujeres".

_Evidenciar como determinadas soluciones arquitectónicas actuales no consiguen revalorizar el espacio culinario.

_Proporcionar una serie de buenas prácticas mediante las cuales poder romper con los roles y jerarquías establecidas en torno a la labor de cocinar y en consecuencia, en torno al espacio de la cocina.

_Repensar la organización y el papel de la cocina dentro de la vivienda para así poder asentar unas bases sólidas a partir de las cuales poder proyectar espacios que cumplan con las necesidades de la sociedad del siglo XXI.

METODOLOGÍA

Como en todo "libro de cocina", en este trabajo encontramos: INGREDIENTES, PREPARACIÓN y RECETARIO.

Dentro de los INGREDIENTES, se establecen las bases teóricas sobre las que se fundamenta el trabajo; en la PREPARACIÓN, se trabaja con los "ingredientes", es decir, se ordenan y desarrollan una serie de conceptos extraídos del anterior marco teórico; por último, se presenta un RECETARIO, en el que partiendo de los criterios anteriormente expuestos, se evalúan diferentes respuestas que la arquitectura ha dado a la organización de la cocina.

Los INGREDIENTES de este trabajo son: Arquitectura y Sociedad, La Cocina. Recorrido Histórico y La Cocina. Actividades Básicas.

_Arquitectura y Sociedad, explica la clara influencia que tiene la organización de los espacios con el modo con que las personas interactúan en él y con él.

_La Cocina. Recorrido Histórico, realiza un repaso a lo largo de la historia mostrando, según las circunstancias de la época, los diferentes modelos de cocina que se han originado y sus posteriores repercusiones.

_La Cocina. Actividades Básicas, muestra las acciones esenciales que se realizan en esta estancia y la caracterizan como espacio.

La PREPARACIÓN consta de tres partes: Confort, Eficiencia y Desjerarquización.

_Confort, analiza los aspectos encargados de configurar una atmósfera adecuada dentro del espacio de la cocina.

_Eficiencia, desarrolla diferentes claves para poder realizar un trabajo óptimo dentro del espacio culinario.

_Desjerarquización, aporta una serie de ideas para poder revalorizar la cocina como tarea doméstica rompiendo así roles del pasado.

Por último, en el RECETARIO, se presenta un catálogo de cocinas, extraídas tanto de proyectos de vivienda colectiva como de los propios fabricantes, con el objetivo de analizar y valorar diferentes soluciones, mostrando al usuario o posible cliente, las distintas repercusiones que la distribución de la cocina tiene en una vivienda y en proyección en su propia vida.

2 INGREDIENTES

_Arquitectura y Sociedad.

_La Cocina. Recorrido Histórico.

Cocina Hogar

Cocina Aislada

Cocina Racional

Cocina de Frederick

Cocina de Weimar y Cocina de Stuttgart

Cocina de Frankfurt

Cocina de Múnich

Cocina Integral

Cocina Futurista

Cocina "para Cocinar"

Cocina Objeto

Cocina Colectiva

_La Cocina. Actividades Básicas

Almacenar

Hacer la comida

Comer

Limpiar

Este capítulo proporciona el marco teórico que permite asentar el trabajo sobre unas bases firmes. En primer lugar, se muestra como la arquitectura y la sociedad son dos elementos que se condicionan entre sí. Se expone, como ciertos acontecimientos históricos tienen su reflejo en soluciones arquitectónicas, y como a su vez algunas organizaciones y distribuciones espaciales tienen su efecto en la sociedad. En esta relación entre arquitectura y sociedad y por tanto, vivienda y personas, los dos elementos más perjudicados han sido la cocina y la mujer. De este modo, se muestra como el espacio de la cocina ha experimentado a lo largo de la historia esta dualidad entre la solución arquitectónica planteada, y su consecuencia en la sociedad. Se detalla, como los diferentes modelos de cocina que se han ido generando a lo largo de la historia, han orientado la conducta de las personas, llegando a convertir la cocina en un laboratorio de dimensiones mínimas en el que apenas se cocina. Por tanto, será necesario explicar las actividades básicas que se realizan en la propia cocina para poder comprender así la esencia de este espacio.

ARQUITECTURA Y SOCIEDAD

Remontándonos a nuestros orígenes vemos como los conceptos fuego, morada y cocina formaban una unidad, el hogar. No obstante, este hogar era un espacio predominantemente femenino.¹ Según diversos antropólogos, las relaciones entre hombres y mujeres no han sido siempre homogéneas, hablan de la existencia de jerarquías y ciertas diferencias sociales; aspecto, que según Carmen Espegel, queda reflejado en el paso del "patriarcal Paleolítico al matriarcal Neolítico". La vida nómada, dedicada a cazar y recolectar -actividades predominantemente masculinas-, dejó paso a una vida sedentaria dedicada al cultivo de la tierra -más vinculada a la fecundidad femenina-. Este "matriarcado comunitario", se vio interrumpido por la generación de excedente y la necesidad de cuidarlo y custodiarlo. De este modo, los "guerreros", hombres fuertes que custodiaban los alimentos acumulados, adquirieron un papel protagonista en la civilización del momento.² Esta labor secundaria de la mujer, según expone Espegel no cambió "desde el final del Neolítico hasta el siglo XX".¹

La llegada de la Ilustración, s. XVIII, y su defensa por la autonomía del individuo y su privacidad, marcaron una especialización dentro de las viviendas -viviendas principalmente de la élite social y económica-, acentuándose de este modo las diferencias entre hombres y mujeres. Cada habitación estaba vinculada a una función específica e indirectamente a un género: chambre (dormir), garde-robe (vestidor), cuisene (cocina), cabinet (despensa), fumoir, boudoir...³



2.01. Boudoir de Maria Antonienta en el Palacio de Fontainebleau. Estancia privada de la mujer destinada a sus actividades.

La Revolución Industrial por su parte, s. XIX, sacó de la vivienda los oficios, el trabajo, "la producción", desplazándola a las industrias. El espacio doméstico perdió valor, pues ya no "producía" nada, todo era generado en el exterior.⁴ Se produjo entonces un cambio en la sociedad, los hombres iban a las fábricas a trabajar a cambio de un salario, mientras, las mujeres permanecían en el hogar. De este modo, según E. Lupton, el trabajador masculino veía el hogar como "un santuario alejado de las presiones de la producción", en cambio, para la mujer se convirtió en "el escenario aislado de las tareas de consumo"⁵. Las innovaciones higiénicas de este periodo, separaron la cocina del resto de estancias de la vivienda, tratando de evitar la propagación de humos y malos olores.⁶

"Es la tendencia inconfundible del progreso económico e industrial moderno el apartar de la casa todos los procesos de fabricación... Se retirará una cosa tras otra, hasta que queden sólo el cocinar y el limpiar y ninguno de estos dos procesos... deja detrás de sí resultados para recompensar al trabajador como lo hacían [...] el hilar, tejer y fabricar jabón."⁵



2.02. Vivienda obrera durante la Revolución Industrial. Espacio destinado a labores "reproductivas"

En el siglo XX se producirá una revolución por parte de las amas de casa norteamericanas quienes exigían un confort en el hogar, no solo en el tiempo libre sino en la realización de las tareas domésticas.⁶ Teóricas del pensamiento doméstico progresista y algunas feministas, propusieron la creación de servicios comunitarios con el objetivo de centralizar las tareas domésticas y así poder liberar a la mujer. Gracias a estos avances sociales, muchos puestos de trabajo empezaron a ser ocupados por mujeres, sin embargo, tras la I Guerra Mundial muchas trabajadoras fueron de nuevo desplazadas al espacio doméstico con el regreso de los veteranos de guerra. De este modo se intentaba, además de evitar que las mujeres reemplazaran a los hombres en los puestos de trabajo, afianzar la idea de la propiedad privada, por lo que muchas de estas ideas de colectivización no se propagaron en exceso.^{7 8} Sin embargo, con este mismo objetivo de liberar a la mujer mediante una mayor efectividad en su trabajo, se apostó por una cierta industrialización de las tareas domésticas aplicando en el hogar los principios del "Taylorismo", -"técnica de gestión que divide el proceso productivo en una serie de tareas más pequeñas, repartidas entre los trabajadores de una línea de montaje"- . Fue entonces cuando la cocina pasó a convertirse en objeto de proyecto y reflexión de arquitectas y diseñadoras que pretendían repensar estos espacios a partir de la experiencia. Christine Frederick, Benita Koch-Otte, Margarete Schütte-Lihotzky, Hanna Löw desarrollaron modelos de cocina que buscaban la liberación de la mujer mediante la organización racional del espacio.⁹ No obstante, para Dolores Hayden, las propuestas basadas en el Taylorismo resultaban un tanto contradictorias, puesto que las tareas domésticas las solía realizar

una única trabajadora –la ama de casa-, y además ya suponían en sí mismo un gran número de labores.⁹ Se trataba por tanto de una “falsa liberación”, pues continuaba siendo la mujer la “reina de la casa”, en un espacio cada vez más “sofisticado y tecnológico” pero que no eliminaba ni modificaba el aislamiento de las labores domésticas.⁸ Este trabajo doméstico estaba además devaluado apunta Phyllis Palmer, pues las mujeres de clase media aspiraban a que estas labores fueran realizadas por un servicio externo, –como ocurría en las clases altas-, sin embargo, las dificultades económicas acabaron asignando estas labores al ama de casa.¹⁰ Una ama de casa obrera que además de su trabajo reproductivo debía realizar un trabajo productivo fuera de casa para ayudar a la economía doméstica.

“Al igual que la fábrica taylorista produjo al trabajador masculino, la industrialización creó la trabajadora doméstica.”¹¹



2.03. New England Kitchen. Cocina pública fundada en 1890 por E. S. Richards y M. H. Abel. Servía de equipamiento al vecindario.



2.04. Cocina de Frankfurt. Organización racional con el mínimo espacio.

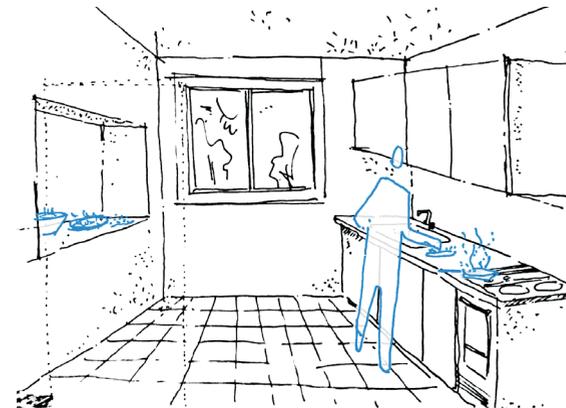
En pleno siglo XXI la situación parece apenas haber cambiado, la diferenciación entre trabajo “productivo” y trabajo “reproductivo” sigue vigente; caracterizado además este último por una “obstinada invisibilidad social”.¹² El trabajo remunerado, proporciona prestigio, autonomía, autoestima; mientras, el trabajo doméstico, es simple rutina, cotidianidad. Uno se proyecta hacia la esfera más visible de la sociedad, el espacio público; el otro, se mantiene en un espacio más “privado”, rutinario, marcado por una cierta invisibilidad. El trabajo doméstico sufre en palabras de Soledad Murillo una “persistente depreciación social”, por lo que uno de los primeros pasos para valorar este trabajo será su visibilización y valoración, aunque no deben caerse en errores comenta la escritora catalana.¹³

“[...] la retribución no elimina la división sexual del trabajo, como demuestra la cualificación y salarización de diversas categorías de empleo.”¹⁴

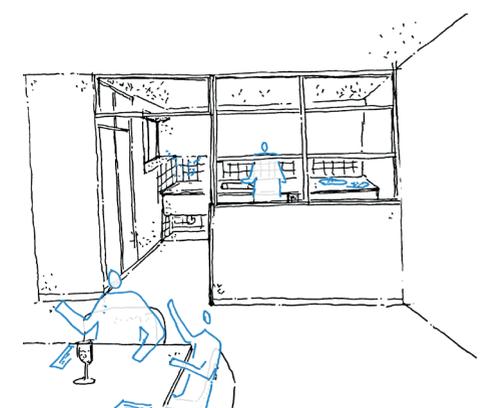
“Hipervalorar un espacio no lleva consigo el ejercicio de la corresponsabilidad en el mismo ya que puede quedarse sola publicitando la magnificencia de lo doméstico, sin que por ello despierte un gran interés por parte de quien se ha liberado de sus obligaciones.”¹⁴

Debemos por tanto iniciar la revalorización de lo doméstico, y sobreestimar sus tareas tan dignas como las actividades retribuidas. No obstante, si valoramos lo doméstico únicamente con una retribución salarial la familia continuará sin hacerse cargo de las labores comunes, tal y como explica Murillo, “calificará aquello que la descalifica”. La solución por tanto concluye la autora catalana, se encuentra fuera, esta valoración debe proceder de un agente externo y no solo del personal que la realiza. Apunta como factores encargados de acabar con esta división sexual del trabajo, a la educación y a los cambios de mentalidad.¹⁵ Desde nuestro campo de estudio, la arquitectura moderna, continúa ignorando las causas detrás de la diferenciación entre trabajo “productivo” y trabajo “reproductivo”. A través de la automatización y de la aplicación de las altas tecnologías se ha intentado acabar con las cargas y convertir el espacio doméstico en un lugar de trabajo. No obstante, diversos estudios muestran como las “tecnologías domésticas” refuerzan la tradicional división del trabajo, pues individualizan el trabajo en vez de colectivizarlo y potenciar su distribución.¹⁶ La solución reside por tanto en la propia organización de la vivienda, en el modo en que se proyectan los diferentes espacios.¹⁷

“La visibilidad de una acción comporta la posibilidad de su valoración y, por tanto, el reconocimiento de su importancia en el seno del grupo. Por tanto, es posible que una modificación de la distribución espacial de la vivienda ayude a cambiar los hábitos y valoraciones al hacer visible el trabajo.”¹⁷



2.05. En la cocina del edificio Narkomfin, la cocina se vincula con el resto de estancias a través de un pasaplatos.

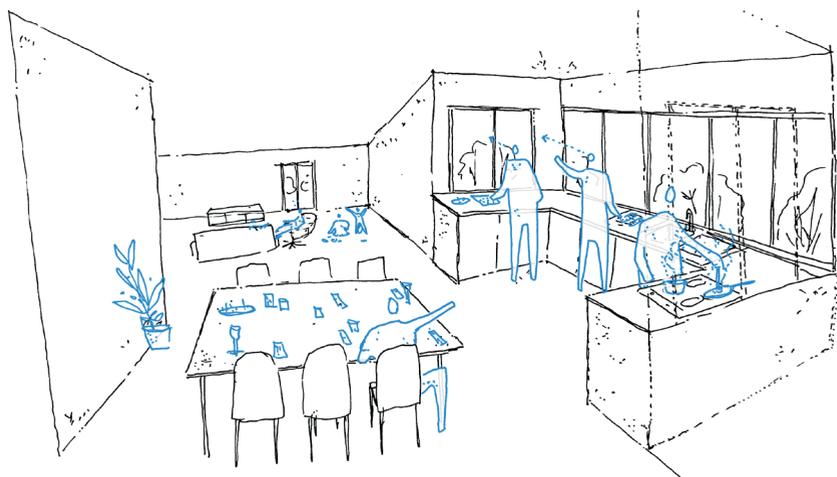


2.06. En la cocina de Múnich, Hanna Löw relaciona la cocina con el comedor a través de una ventana interior.

El concepto de vivienda apenas ha evolucionado en los últimos años, continua anclado a pasadas concepciones culturales, sociales y familiares, siendo para el hombre un espacio de “descanso”, y manteniéndose como un espacio de “trabajo” para la mujer.^{18 19 20} Este androcentrismo ha hecho que las viviendas sean pensadas por y para hombres lo que ha llevado a una minimización de los espacios destinados a las labores domésticas, como la cocina, el lavadero, etc. Este desprecio hacia diferentes estancias del hogar, sobre todo aquellas relacionadas con las labores domésticas, ha fomentado la invisibilidad y poca valoración de estas tareas.²¹ De este modo, se han creado viviendas enfocadas únicamente al ocio, olvidando ciertas necesidades básicas para vivir, como por ejemplo cocinar y comer. Debemos por tanto, pensar también la vivienda desde las necesidades y no únicamente desde los deseos, para tratar de vincular a las personas con los espacios propuestos para vivir.²² Tratar como apunta Murillo de “borrar los límites para democratizar los espacios”.²³

En este sentido, en los últimos años arquitectas y arquitectos han tratado de incorporar la perspectiva género como principio fundamental en la realización de sus proyectos con el objetivo de acabar con estos roles.²⁰ Entre las diferentes medidas se apuesta por devolver la cocina a ese lugar central en la vivienda, un lugar para que la familia se reúna, cocine, coma, comparta, dialogue... En una actualidad en la que la convivencia tanto familiar como social es cada vez más difícil de lograr dados los ajetreados ritmos de vida, la cocina podría adquirir ese papel cohesionador.²⁴ Por tanto, es necesario repensar el papel del espacio culinario dentro de la vivienda así como su organización interior para que sea capaz de romper con esos roles de género y desjerarquizar la vivienda.^{24 25}

“Una casa sin jerarquías potencia la vida comunitaria, al tiempo que favorece la individualidad de cada componente del grupo.”²⁶



2.07. Cocina proyectada por Elsa Prochazka en sus apartamentos en Frauen Werk Stadt. Vemos como la cocina-comedor se convierte en el corazón de la vivienda, fomentando la participación y la socialización.

NOTAS

1. Espejel Alonso, Carmen. 2016. Heroínas del espacio: mujeres arquitectos en el Movimiento Moderno. [Buenos Aires]: Diseño. (pag 39)
2. Espejel Alonso, Carmen. 2016. Heroínas del espacio: mujeres arquitectos en el Movimiento Moderno. [Buenos Aires]: Diseño. (pag 54)
3. Espejel Alonso, Carmen. 2016. Heroínas del espacio: mujeres arquitectos en el Movimiento Moderno. [Buenos Aires]: Diseño. (pag 40)
4. Murillo, Soledad. 2006. El mito de la vida privada: de la entrega al tiempo propio. Madrid: Siglo XXI. (pag 55)
5. Lupton, Ellen, and J. Abbott Miller. 1995. El cuarto de baño, la cocina y la estética de los desperdicios : procesos de eliminación. Madrid: Celeste. (pag 11)
6. Espejel Alonso, Carmen. 2016. Heroínas del espacio: mujeres arquitectos en el Movimiento Moderno. [Buenos Aires]: Diseño. (pag 41)
7. Hayden, Dolores. 2000. The Grand Domestic Revolution: a history of feminist designs for american homes, neighborhoods and cities. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 207-227)
8. Muxí, Zaida. 2009. Recomanacions per a un habitatge no jeràrquic ni androcèntric. Barcelona. Col·lecció Eines. Institut Català de les Dones. Generalitat de Catalunya. (pag 13)
9. Lupton, Ellen, and J. Abbott Miller. 1995. El cuarto de baño, la cocina y la estética de los desperdicios : procesos de eliminación. Madrid: Celeste. (pag 12,13)
10. Posibilidad de ampliar este concepto. Lupton, Ellen, and J. Abbott Miller. 1995. El cuarto de baño, la cocina y la estética de los desperdicios : procesos de eliminación. Madrid: Celeste. (pag 14-15)
11. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel.(pag 140)
12. Murillo, Soledad. 2006. El mito de la vida privada: de la entrega al tiempo propio. Madrid: Siglo XXI. (pag 7)
13. Murillo, Soledad. 2006. El mito de la vida privada: de la entrega al tiempo propio. Madrid: Siglo XXI. (pag 6)
14. Murillo, Soledad. 2006. El mito de la vida privada: de la entrega al tiempo propio. Madrid: Siglo XXI. (pag 27)
15. Murillo, Soledad. 2006. El mito de la vida privada: de la entrega al tiempo propio. Madrid: Siglo XXI. (pag 119).
16. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel.(pag 1137-139)
17. Muxí, Zaida. 2009. Recomanacions per a un habitatge no jeràrquic ni androcèntric. Barcelona. Col·lecció Eines. Institut Català de les Dones. Generalitat de Catalunya. (pag 17)
18. Fonseca, Marta. 2014. Casa sin Género. Barcelona. (pag 84)
19. Muxí, Zaida. Arquitectura y género. Entrevista a Zaida Muxí. Revista Su Casa
20. Muxí, Zaida. 2009. Recomanacions per a un habitatge no jeràrquic ni androcèntric. Barcelona. Col·lecció Eines. Institut Català de les Dones. Generalitat de Catalunya. (pag 11-14)
21. Fonseca, Marta. 2014. Casa sin Género. Barcelona. (pag 84-85)
22. Fonseca, Marta. 2014. Casa sin Género. Barcelona. (pag 88)
23. Murillo, Soledad. 2006. El mito de la vida privada: de la entrega al tiempo propio. Madrid: Siglo XXI. (pag 148).
24. Gea21. 2007. Viviendas que concilian: la perspectiva de género aplicada a las viviendas de nueva construcción. Fuenlabrada (Madrid). Concejalía de Igualdad y Empleo. Ayuntamiento de Fuenlabrada. (pag 28-29)
25. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel. (pag 7-10)
26. Montaner, Josep María; Muxí, Zaida, and H. Falagán, David. 2013. Herramientas para habitar el presente / la vivienda del siglo XXI. Buenos Aires: Nobuko. (pag 27)

**LA COCINA.
RECORRIDO
HISTÓRICO.**

- _Cocina-Hogar
- _Cocina-Pieza de Servicio
- _Cocina Racional:
 - Cocina de Frederick
 - Cocina de Weimar y Cocina de Stuttgart.
 - Cocina de Frankfurt.
 - Cocina de Múnich.
- _Cocina Integral.
- _Cocina Futurista.
- _Cocina Colectiva.

COCINA HOGAR

Los inicios de la historia muestran como, en las sociedades fundamentalmente agrarias, la cocina y la vivienda formaban una unidad, un todo.¹ Las personas vivían en una estancia que contaba con un fuego central que eran capaces de controlar, empleándolo como fuente de calor para calentar el espacio vital, y como fuente de energía para cocinar.² Se cocinaba donde se vivía y se vivía donde se estaba caliente, en este sentido habrá autores que argumentaran que “no existía el espacio culinario como tal”² y otros que defenderán que “no hay casa sin cocina”³, lo que queda claro es que la vivienda era concebida como una única entidad. Unidad que se fue relacionando con el concepto “hogar”³, el cual hacía referencia a la totalidad del espacio; mientras, en la antigua Grecia ya existía el término oikos, concepto que no sólo hacía referencia al espacio arquitectónico, sino a las personas que constituían esa unidad familiar así como sus bienes.⁴

El “hogar” no contaba con espacios interiores definidos, no había piezas especializadas funcionalmente por lo que esta sala era el centro de cualquier acción, pues la mayor parte de las actividades giraban en torno al fuego.¹⁵ “Se cocinaba, se comía, se recibían invitados, se negociaba y por la noche se dormía”; se realizaban tanto tareas productivas como reproductivas puesto que no había ninguna jerarquización de acciones, era un verdadero centro neurálgico.^{3,6} Se trataba por tanto de una estancia sin apenas divisiones entre el espacio público y el privado por lo que según algunos autores todavía no existía el concepto intimidad.⁷

“un hogar medieval sin divisiones entre el espacio público y el privado, con espacios interiores indefinidos que correspondían a familias o grupos de composición y relaciones complejas, por tanto sin división clara ni necesaria del tiempo ni del trabajo productivo ni reproductivo, sin espacios determinados funcionalmente”⁶



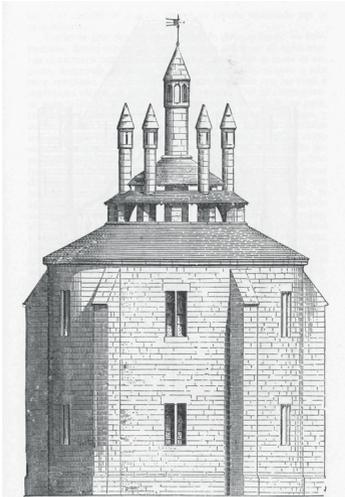
2.08. “Hogar” Medieval. Cocinar, comer, trabajar y dormir, todo en un mismo espacio.

NOTAS

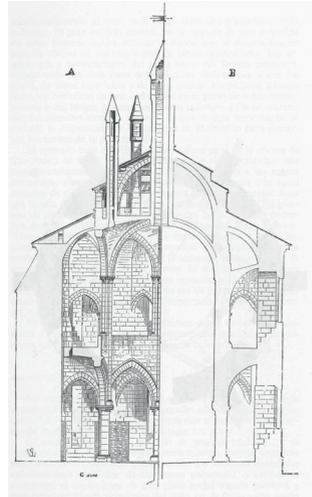
1. Mielke, Rita. 2004. La cocina: historia, cultura, diseño. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 12)
2. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 30)
3. Fuertes, Pere, and Xavier Monteys. 2014. Casa collage: un ensayo sobre la arquitectura de la casa. Barcelona: G. Gili.
4. Mielke, Rita. 2004. La cocina: historia, cultura, diseño. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 13)
5. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 13)
6. Muxí, Zaida. 2009. Recomanacions per a un habitatge no jeràrquic ni androcèntric. Barcelona. Col·leció Eines. Institut Català de les Dones. Generalitat de Catalunya. (pag 11)
7. Espiegel Alonso, Carmen. 2016. Heroínas del espacio: mujeres arquitectos en el Movimiento Moderno. [Buenos Aires]: Diseño. (pag 31)
8. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 32)

COCINA AISLADA

En la Edad Media, el espacio culinario del entorno rural se caracterizaba por formar una unidad con el resto de la vivienda, un "hogar", no obstante las cocinas de las clases sociales más elevadas presentaban cierta independencia.¹ Ya en la antigua Roma, período de grandes banquetes, el personal cocinaba en cocinas separadas del comedor principal, evitando así la propagación de humos y olores.² Este aislamiento se producía también en las cocinas de los monasterios medievales, pues además de centros de culto, sirvieron como refugio y posada para peregrinos, por lo que sus monjes, conscientes de la dificultad de servir numerosas comidas, trataron de mejorar la labor de cocinar estableciendo un espacio culinario "individual y autogestionado".⁴ Las cocinas se convirtieron en construcciones aisladas compartimentadas en su interior en espacios de trabajo en los que el fuego quedaba adosado a los grandes muros. Contaban con numerosas chimeneas que facilitaban la evacuación de humos y con grandes ventanales que no solo favorecían la ventilación sino que permitían la iluminación del espacio. Abadías como las de Marmoutier, Santa María de Glastonbury, Vendôme, Fontevrault o San Pedro de Chartres contaban con estos espacios culinarios aislados.⁴ Sin embargo, este cuidado por el espacio de la cocina no era lo común, pues en los dibujos de Viollet-le-Duc de palacios y casas señoriales vemos como en estas edificaciones, las cocinas se ubicaban en "sótanos mal iluminados y aún peor ventilados".⁵



2.09. Cocina aislada de la Abadía de San Pedro de Chartres.

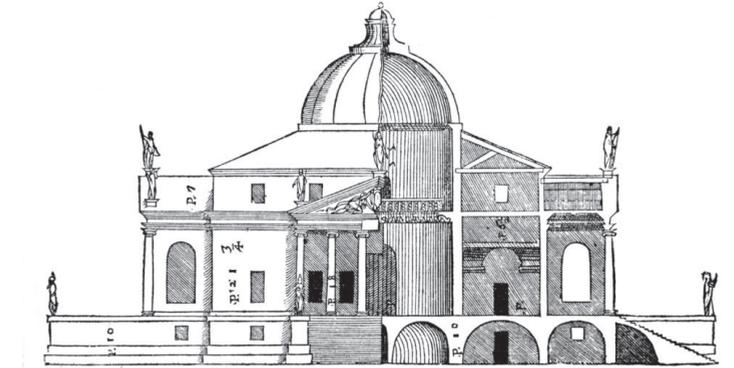


2.10. Castillo Bellefontaine. Cocina ubicada en el sótano.

subterráneas, "lóbregas y sucias". La base de este cambio estaba clara, mientras las cocinas de las abadías eran utilizadas por los propios monjes desarrollando un trabajo compartido y comunitario, las cocinas de los palacios y cortes reales eran ocupadas por "criados semiesclavizados".⁵

El Renacimiento desarrolló la sociedad al aumentarse el número de burgueses privilegiados, de este modo, el espectro social se amplió apareciendo nuevas estructuras domésticas. Las residencias de esta nueva clase se vieron influenciadas por los ideales de Andrea Palladio donde, tal y como expone la escritora Rita Mielke, "la cocina no salía muy bien parada"² Para los "genios renacentistas" hubiera supuesto una deshonra de los principios de esta nueva arquitectura, basada en leyes rigurosas de simetría y proporción, haber tratado la cocina como un volumen aislado, con una forma condicionada por sus características y función.⁷

"Palladio la consideraba [la cocina] una de las partes con menos valor y más feas de una casa por culpa del calor del fuego, el humo [...] y aconsejaba situarla en un lugar apartado, a ser posible en el sótano."²



2.11. Villa Rotonda de Andrea Palladio. Se organizaba en dos plantas:
"Piano Novile": espacios privados y sociales
"Piano Terra": cocina y administración

En este sentido, la cocina se fue convirtiendo poco a poco en un factor de distinción social. Tanto los campesinos como los obreros presentaban viviendas con una cocina central, es decir, un único espacio; mientras, entre las clases media y alta apareció la cocina descentralizada.² La cocina por tanto, se empezó a caracterizar como pieza en sí misma, convirtiéndose en una "pieza de servicio" explica X. Montenys. Un espacio asistido por el servicio doméstico sin apenas interferir en el resto de estancias, creando así, "una casa aparte".⁸ Este proceso de separación tuvo consecuencias negativas para la cocina defiende Rita Mielke.

Durante años se llevaron a cabo mejoras arquitectónicas en diversos espacios de la vivienda mientras la cocina permaneció en un segundo plano; tuvo que conformarse con simples consideraciones prácticas y funcionales que atendían a su distribución y mobiliario. No fue hasta la segunda mitad del siglo XIX cuando la cocina experimentaría una auténtica revolución. La industrialización se introdujo también en el espacio culinario aportando innovaciones sociales y técnicas. Por primera vez, expone la escritora alemana, "lo que más preocupa a ingenieros, arquitectos y fabricantes de muebles, [...] no es el qué sino el cómo, con qué y dónde de la cocina".⁹

"La cocina en sí mismo devino un tema que excitaba los ánimos, generaba controversia y provocó una cadena interminable de innovaciones menores y mayores que en unas décadas han cambiado radicalmente lo que había permanecido casi inalterable durante siglos".⁹

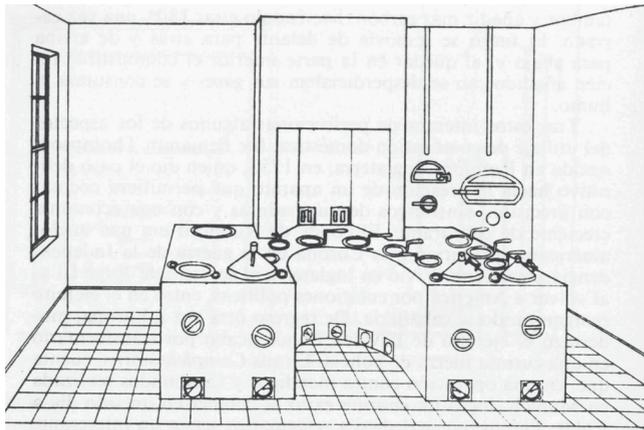
NOTAS

1. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 30)
2. Mielke, Rita. 2004. La cocina: historia, cultura, diseño. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 13)
3. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 33)
4. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 33-44)
5. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 49)
6. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 50-51)
7. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 58)
8. Fuertes, Pere, and Xavier Monteyts. 2014. Casa collage: un ensayo sobre la arquitectura de la casa. Barcelona: G. Gili.
9. Mielke, Rita. 2004. La cocina: historia, cultura, diseño. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 14)

COCINA RACIONAL

Los siglos XVIII y XIX, desde el punto de vista del espacio culinario, se caracterizaron en Europa por una serie de avances técnicos. Alquimistas, químicos, artilleros, estudiaron la combustión y su rendimiento aplicado al espacio doméstico. Numerosos fueron los inventos para tratar de controlar el fuego dentro del espacio culinario; no obstante, Benjamin Thompson, conocido como conde de Rumford, daría el paso definitivo con la creación de un aparato que permitía "cocinar con precisión, sin riesgos de quemaduras y con una economía creciente de carburante".¹ Este nuevo instrumento no solo permitía controlar la llama a la hora de cocinar, sino que establecía un "nuevo orden espacial", la sala de estar y la cocina, aisladas en época medieval, podían volverse a fundir en un único espacio.²

"Rumford fue el gran perfeccionador del fogón como aparato para cocinar. Desde el punto de vista culinario, puede decirse que creó la primera cocina con formas y funciones conocidas hoy".³

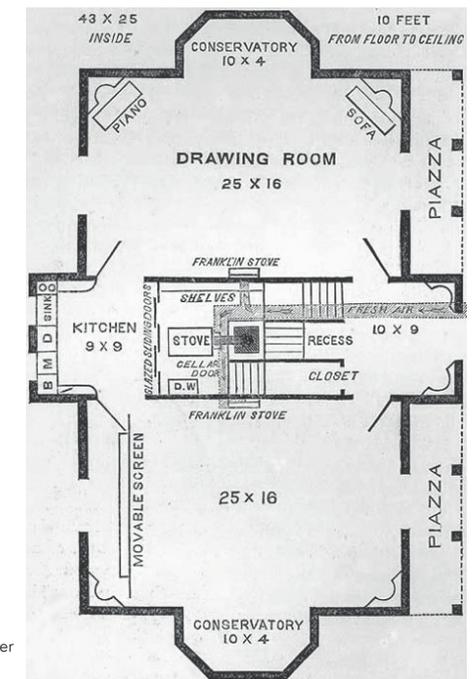


2.13. Aparato culinario desarrollado por el Conde de Rumford. Base del fogón de cocina.

No obstante, serían los americanos los primeros en tratar la cocina como un espacio, destacando en este aspecto la figura de Catherine Beecher.⁴ Defensora de la separación entre la esfera femenina, dedicada a la vida doméstica, y la vida masculina, centrada en el trabajo productivo, veía a la mujer como una "ministra del hogar", una "profesional cualificada". Beecher entendía que la mujer, sin importar la clase social, debía "sacrificarse" y tomar el control de la vivienda para proteger tanto a su marido como a sus hijos. Este trabajo doméstico, ayudado por una "inusual" racionalización, proporcionaría poder a las mujeres de todas las clases sociales.⁵ Beecher entendía que para poder cumplir con todas estas tareas, aspectos como la eficiencia y la economía del trabajo eran imprescindibles en la cocina. De este modo, y tras un concienzudo estudio de las diferentes actividades que se desarrollan en la cocina, *Treatise on domestic Economy*, conceptos como "accesibilidad" o "aprovechamiento óptimo del espacio" se convirtieron en elementos esenciales para su cocina ideal.⁴ Los primeros

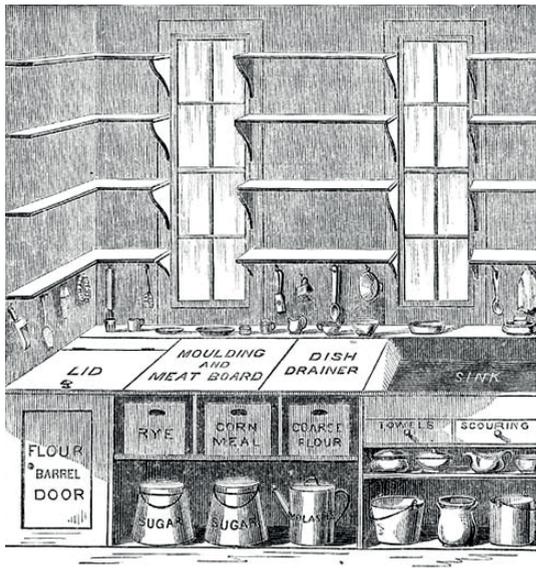
diseños de Beecher fueron muy convencionales desde el punto de vista espacial y tecnológico aunque ya se apreciaban algunas mejoras al convertir la incómoda y oscura cocina en un espacio luminoso y ventilado. No obstante, con su libro *The American Woman's Home*, co-autorizado con su hermana Harriet Beecher-Stowe, reunió todos sus pensamientos acerca del dominio femenino en el hogar aportando "una solución arquitectónica definitiva".⁶ Inspiradas en las cocinas compactas de los buques de vapor de la época, las hermanas Beecher apostaron por una superficie continua de trabajo, bien iluminada gracias a grandes ventanales. El espacio inferior de este banco de preparaciones estaría ocupado por contenedores para alimentos y utensilios explica J. Bravo, mientras, la parte superior organizada con estanterías, buscando una mayor accesibilidad, dispondría aquellos elementos de uso más frecuente.⁷ Atendiendo a su distribución en planta observamos dos zonas bien diferenciadas, por un lado el almacenamiento y la preparación; y por otro, el cocinado-servicio; ofreciendo una estructuración "casi científica" de las diferentes partes.⁸ De este modo, empezaba a desarrollarse una "ingeniería doméstica" basada en racionalizar la distribución de la vivienda, el ahorro de movimientos y en la planificación de la economía del hogar.⁹

"Lo que aquí [Beecher] propone no es la adopción de una nueva tecnología o la mejora del rendimiento calorífico de los fogones; existe un auténtico sentimiento de cambio en las formas, en los procesos de elaboración y en la ergonometría."⁸



2.14. Vivienda propuesta por Catharine Beecher en su libro *The American Woman's Home*.

Estas nuevas cocinas organizadas en base a una mayor racionalidad y eficiencia del trabajo llegaron a Europa algo más tarde, pues la sociedad se encontraba en plena transformación. El fin de la I Guerra Mundial y la miseria económica provocaron grandes cambios en las condiciones de vida de la población, y en particular en las mujeres. Tras el regreso de los veteranos de guerra, las trabajadoras se vieron desplazadas de sus puestos de trabajo y tuvieron que regresar a las tareas domésticas. Fue entonces cuando la racionalización y simplificación de las tareas del hogar se convirtió en un claro objetivo para poder descargar de trabajo a las mujeres. La cocina, que había permanecido abandonada durante todo este tiempo, se convirtió en el estandarte de la arquitectura de vanguardia europea.⁴ En la década de 1920, numerosos profesionales, principalmente arquitectas, desarrollarían sus propias ideas y propuestas tomando como base el modelo presentado por las hermanas Beecher.¹⁰



2.15. Detalle de la cocina de las hermanas Beecher. Superficie de trabajo continua con las diferentes zonas de preparación.

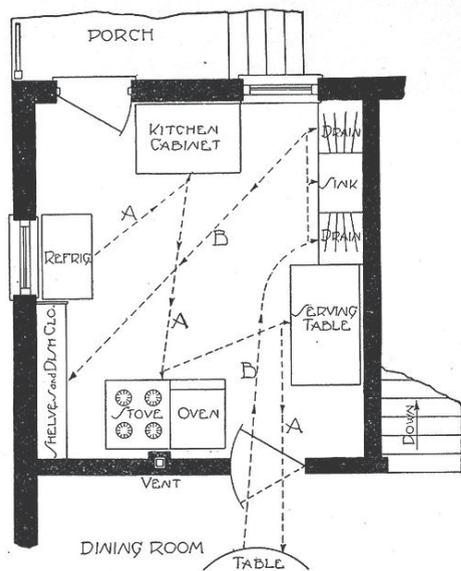
NOTAS

1. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 79-83)
2. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 84-85)
3. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 81)
4. Mielke, Rita. 2004. La cocina: historia, cultura, diseño. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 18)
5. Hayden, Dolores. 2000. The Grand Domestic Revolution: a history of feminist designs for american homes, neighborhoods and cities. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 55-56)
6. Hayden, Dolores. 2000. The Grand Domestic Revolution: a history of feminist designs for american homes, neighborhoods and cities. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 57-58)
7. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (España). 1991. Feminismos. Madrid: Ediciones Cátedra. Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica, Juan Bravo Bravo. (pag 196)
8. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 87)
9. Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 88-89)
10. Hayden, Dolores. 2000. The Grand Domestic Revolution: a history of feminist designs for american homes, neighborhoods and cities. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 58)

COCINA RACIONAL
COCINA EFICIENTE

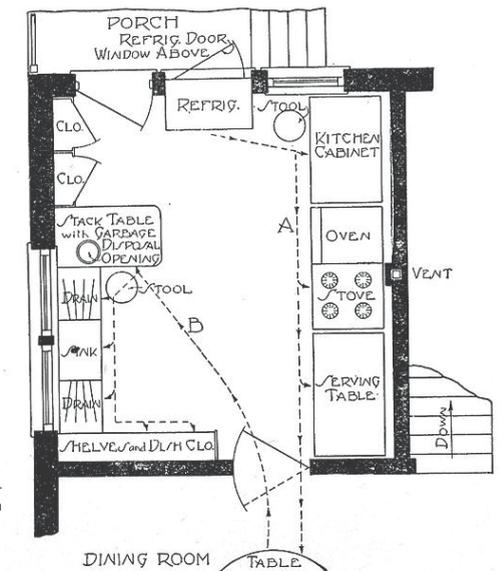
Tras la publicación de los nuevos conceptos de cocina por parte de Catherine Beecher, se generó un interés por la eficiencia doméstica y por las "ciencias económicas domésticas". Christine Frederick, siguiendo los pasos iniciados por Beecher, trató de racionalizar la organización de la cocina aplicando por primera vez los principios del Taylorismo a la esfera doméstica, solución que posteriormente numerosas arquitectas también emplearían en sus modelos. Apostaba por una nueva distribución tanto de los módulos de almacenaje como de las superficies de trabajo, tratando de seguir el modelo de las líneas de montaje de las fábricas.¹

Frederick estudió las diversas tareas culinarias y las clasificó en diferentes grupos relacionándolas a un aparato o mobiliario específico. En este sentido, Frederick redujo las diversas actividades de la cocina a dos procedimientos básicos: preparar y recoger. La distribución de estos paquetes en el espacio culinario determinarían la eficacia o no de la estancia. En una cocina "ineficaz" la cocinera recorrería largas distancias, pasando repetidamente por el mismo camino; en cambio en la cocina "eficaz" los diferentes aparatos se dispondrían de forma "coherente y lineal", fieles a los ideales de las cadenas de montajes las diferentes actividades se organizarían en una línea continua. Siguiendo con este objetivo de economizar el trabajo, Frederick apostaba por ubicar los utensilios en estanterías abiertas para "no malgastar movimientos", entendía además la cocina como una "sola habitación abierta" conectada tanto a la sala de estar, el vestíbulo y a un "porche/comedor".¹



2.16. Cocina "Ineficaz" propuesta por Christine Frederick. Refleja los largos recorridos que se realizan en una cocina no planificada.

NOTAS 1. Lupton, Ellen, and J. Abbott Miller. 1995. El cuarto de baño, la cocina y la estética de los desperdicios : procesos de eliminación. Madrid: Celeste. (pag 46-47)



2.17. Cocina "Eficaz" propuesta por Christine Frederick. Vemos la clara organización de la cocina según dos procedimientos: A. Preparación B. Limpieza

COCINA RACIONAL COCINA DE WEIMAR

Finalizada la I Guerra Mundial y tras la constitución de la República de Weimar, se produjeron ciertos avances a nivel social, garantizándose por primera vez el derecho a estudiar de las mujeres.¹ Unos derechos con ciertos matices, pues se obstaculizaba a la mujer a ingresar en aquellos talleres mecánicos –reservados para hombres- orientándola hacia los talleres de carácter artesanal.² Estos “avances” fueron adoptados por la Staatliches Bauhaus que en 1923, tratando de difundir sus nuevas actividades tanto a nivel nacional como internacional, convocó una serie de actos culturales como exposiciones y conferencias. Entre las diversas actividades propuestas destacó la construcción de una vivienda unifamiliar, la Haus am Horn, –conocida como Casa Modelo o Casa Experimental-.³ Proyecto que recibió numerosas críticas tanto por la idea de vivienda como por su equipamiento. Se reprochó, expone Juan Bravo, que estuviera destinada a una clase social minoritaria dejando a un lado el verdadero problema social del momento, la vivienda mínima. Consagraba de este modo, tanto una vida familiar patriarcal, como unos estándares alejados de los necesarios de aquel momento, sin embargo, no todo fueron valoraciones negativas. La cocina, por su parte, levantó opiniones favorables que le permitieron convertirse en el prototipo europeo de cocina moderna.

Ernst Gebhardt y Benita Koch-Otte, estudiantes de la Bauhaus, fueron los encargados de proyectar la cocina; buscaron crear un espacio lo más racional posible para que pudiese facilitar el trabajo de la ama de casa que no contaba con servicio doméstico. El resultado, una cocina compacta e integrada caracterizada por una superficie continua de trabajo, dos clases de armarios dispuestos en L adosados a la pared y una amplia ventana que permitía tanto la iluminación como la ventilación. Esta cocina de Weimar, ofrecía también una respuesta al debate arquitectónico de la época sobre, cocina-laboratorio –dedicada exclusivamente a las tareas culinarias- o cocina-comedor –combina la manipulación y la ingesta de alimentos-. El proyecto apostaba por crear una estancia de trabajo conectada al comedor mediante una puerta, permitiendo así el aislamiento o la comunicación según conviniera.



2.18. Cocina de Weimar. Observamos su disposición en L y por su amplio ventanal.

COCINA DE STUTTGART

El modelo de cocina diseñado por E. Gebhart y B. Koch-Otte tuvo su continuidad en el tiempo gracias a la exposición celebrada en Stuttgart en el año 1927. Aunque el acontecimiento principal de dicho evento fue la construcción de la Weissenhofsiedlung, paralelamente se celebró una exposición dedicada al equipamiento doméstico; con el título de Die Wohnung –El apartamento-, esta exhibición presentaba como uno de los temas principales la organización de la cocina. Erna Meyer, primera diseñadora en incorporar criterios de ergonomía en el proyecto de la cocina, formaba parte del comité organizador. Para la diseñadora, el mejor proyecto de cocina correspondió con las viviendas propuestas por Johannes J. P. Oud, el cual guardaba ciertas similitudes con la cocina de la Haus am Horn. Cocina integrada y compacta, organizada en L y con la superficie de trabajo perfectamente iluminada y ventilada; con una aportación interesante, una ventana corredera interior que comunicaba la cocina con el salón-comedor. Oud lograba de esta forma explica J. Bravo,

“establecer una comunicación visual y auditiva que suavizaba el aislamiento de la cocina –y de la cocinera- como espacio exclusivamente de trabajo”.



2.19. Cocina de Stuttgart.
Se aprecia la ventana interior corredera que permite conectar la cocina con el comedor-salón.

NOTAS

1. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (España). 1991. Feminismos. Madrid: Ediciones Cátedra. Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica, Juan Bravo Bravo. (pag 186)
2. Ibid (pag 187)
3. Ibid (pag 188)
4. Ibid (pag 189-191)
5. Ibid (pag 192-193)
6. Ibid (pag 193)

COCINA RACIONAL COCINA DE FRANKFURT

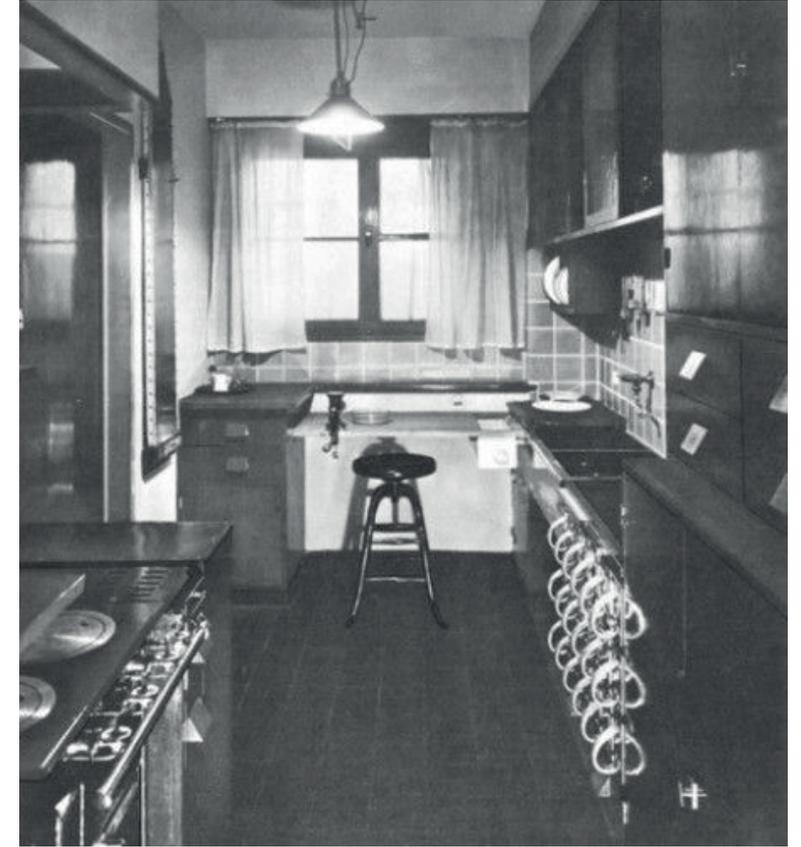
Nos situamos otra vez en el periodo de entreguerras y con la gran problemática escasez de viviendas en numerosas ciudades europeas tras la I Guerra Mundial, concretamente en la ciudad de Frankfurt. En el año 1924, el arquitecto Ernst May es nombrado por el nuevo alcalde al frente del Departamento de Construcciones de la ciudad para poder hacer frente a este grave problema social. May formó un grupo de colaboradores de diferentes disciplinas entre los que se encontraba la arquitecta austriaca Margarete "Grete" Schütte-Lihotzky, que se encargaría de la investigación y planificación de las cocinas de las nuevas viviendas.¹

La arquitecta austriaca fue una de las primeras en abordar la organización de la cocina no únicamente como un problema técnico-laboral, sino también cultural-social. A pesar de haber experimentado con edificios de una sola cocina, Schütte-Lihotzky apostaba por una cocina individual que permaneciera en el ámbito doméstico pero con una organización racional. Desechaba de este modo la idea de cocina colectiva pues consideraba que "el hecho de cocinar y comer refuerza los lazos familiares de una manera esencial".² No obstante, a pesar de plantearse la disyuntiva entre cocina-laboratorio -"dedicada exclusivamente a tareas domésticas"- y cocina-comedor -"mas favorable a las relaciones familiares"-, los motivos económicos obligaron a decantarse por la opción mas especializada. Sin embargo, para tratar de suavizar esta tecnificación y mejorar la relación entre cocina y comedor, se comunicaron ambos espacios "mediante una amplia puerta corredera", solución similar a la propuesta por Benita Koch-Otte para la Haus am Horn.³

"Mi primera propuesta, construir un salón y combinar una cocina y comedor, fue rechazada bajo el argumento del coste [...] Así que nos decidimos por una sola unidad, compuesta de una cocina compacta e integrada, separada del salón-comedor mediante una amplia puerta corredera."⁴

El modelo, conocido como Cocina de Frankfurt, presentaba ciertas similitudes con la solución presentado por la Bauhaus: cocina integrada y compacta, bien iluminada y ventilada gracias a un gran ventanal, organizada en L y con almacenamiento tanto en la parte inferior como en la superior.⁵ No obstante, basada en la idea de cocina como lugar de trabajo funcional y en la reducción óptima de las distancias, la propuesta de Schütte-Lihotzky incorporaba algunas innovaciones fruto de su inspiración en las cocinas de los vagones-restaurante diseñados por Mitropa para los ferrocarriles.⁶ Una de estas propiedades fue su mínima superficie, 1.9x3.4m, resultado no solo de la reducción de costes, sino también con el objetivo de minimizar las distancias entre aparatos.⁷ Desde el punto de vista de Aicher, Grete Schütte-Lihotzky,

"diseñó la mas pequeña de las cocinas totalmente racionalizada como un lugar de trabajo minimizado y en la que solo podía moverse una persona."⁸



2.20. Cocina de Frankfurt.

Otra característica a destacar fue la modulación, sus medidas se controlaron estrictamente posibilitando así su estandarización y permitiendo su fabricación industrial. De este modo, se conseguía un considerable ahorro económico haciendo que fuera más asequible y accesible para todas las familias.⁹ Se convirtió en la primera cocina en ser "publicada y promovida profesionalmente", pasando a ser modelo para futuros diseños de cocinas modernas.¹⁰

Más allá del reconocimiento y fama que adquirió este modelo de cocina, numerosas han sido las críticas que recibió. Opiniones dirigidas por un lado a la forma de trabajar dentro de este espacio:

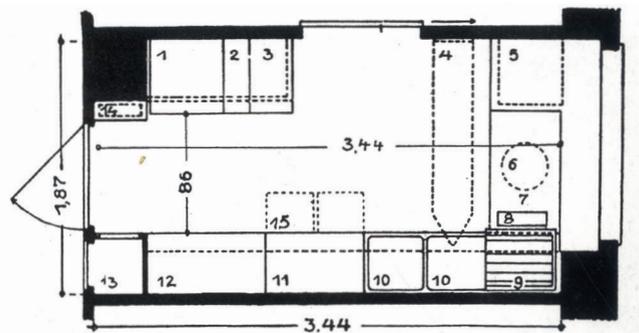
"La principal objeción a este tipo de cocina es que la mayoría de las personas se comportan en sus casas de una manera diferente a la que aquí se sugiere. Los niños no pueden estar junto a su madre mientras cocina... y mucha gente conserva el hábito de comer en la cocina"¹¹

“Una cocina donde prácticamente sólo cabe una persona es un disparate. Quien siempre trabaja solo puede fácilmente dar la impresión de que es objeto del trabajo, esclavo suyo, en vez de sujeto del mismo. Los estudios sobre los lugares de trabajo no pueden soslayar la circunstancia de que para el trabajo no solo hay criterios mecánicos racionales, sino también psicológicos. Una mujer en la cocina actual tiene que sentirse excluida. Por eso, una cocina con una superficie para una sola persona es un indicio de vejación por parte de un mundo masculino.”¹²

Por otro lado, aparecieron también comentarios que cuestionaron su capacidad a la hora de desvincular a la mujer de las labores domésticas. Schütte-Lihotzky señaló que la cocina de Frankfurt pretendía liberar a la mujer y contribuir a su emancipación a través de la reducción del tiempo que debían emplear en las tareas del hogar. Aspecto que en cierto modo consiguió, pues los tiempos de trabajo se redujeron, pero fue una ayuda falsa pues el diseño de la cocina estaba únicamente orientado a “una mujer adulta”.¹³

“Esta disposición claramente reforzó los roles tradicionales de género en lugar de ponerlos en cuestión. El argumento, por supuesto, es válido: la cocina de Frankfurt es un ejemplo elocuente de cómo los diseños arquitectónicos contribuyen a la petrificación de los patrones sociales”.¹⁴

“Este diseño fue un paso más en la evolución de la casa occidental desde la secuencia de salas genéricas del siglo XVI hasta la disposición moderna de salas especializadas y espacialmente segregadas, organizando diferentes niveles de intimidad y privacidad alrededor de los espacios utilitarios en el cuarto de baño y cocina. La transformación del hogar, en muchos aspectos relacionada con el surgimiento del capitalismo, apoyaba una división del trabajo basada en el género en la que se esperaba que los hombres fueran sostenedores de la familia (trabajando fuera del hogar) y las mujeres cuidadoras (del hogar y de la familia).”¹⁵



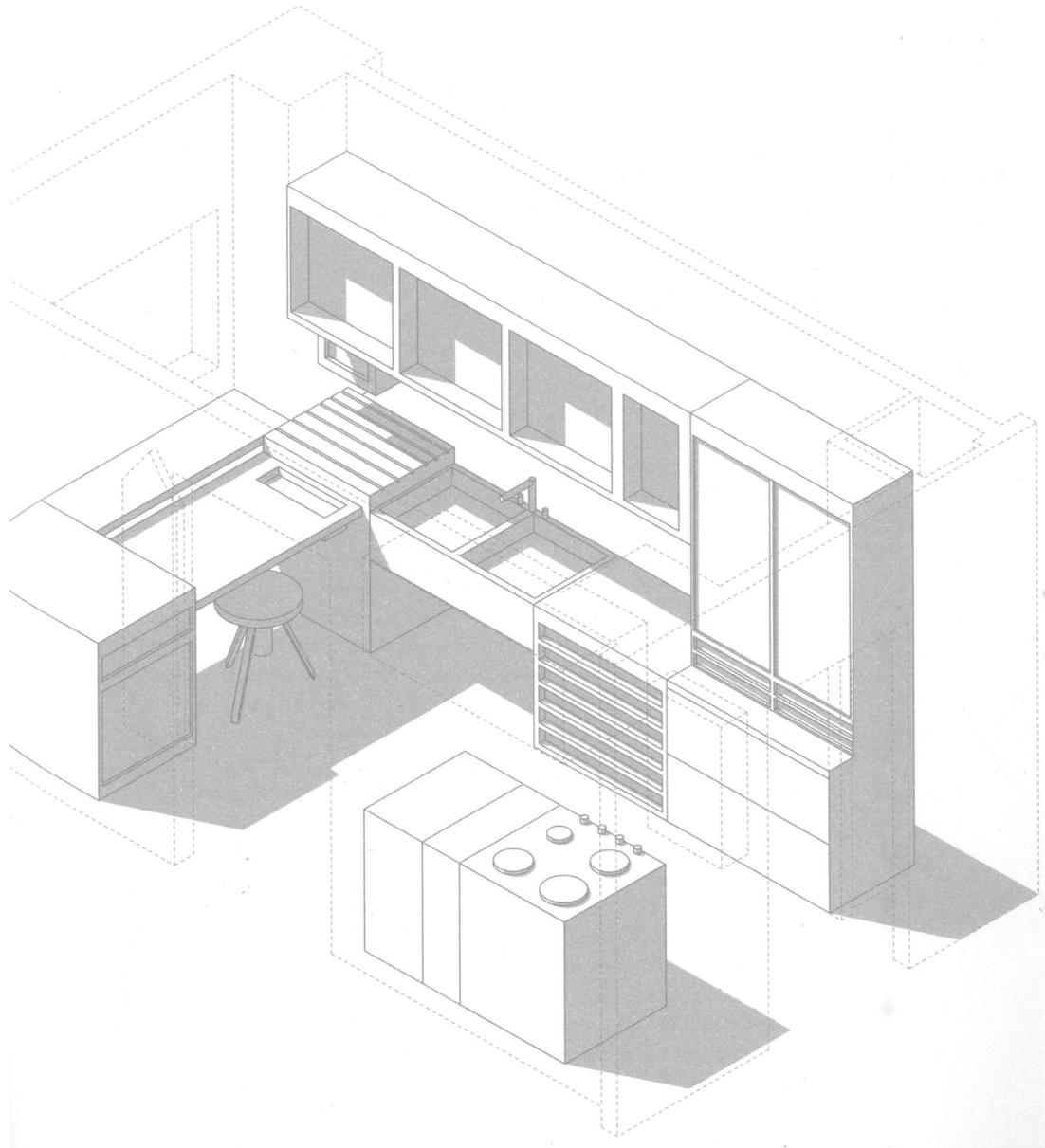
2.21. Plano de la Cocina de Frankfurt. Característico por la distribución eficiente del espacio y sus mínimas dimensiones. Pensado en todo momento para una persona.

No obstante, defiende Hilde Heynen en su artículo que casi nadie –“incluso las feministas mas valientes”- hubieran reclamado en los años 20 una mayor implicación por parte de los hombres en la realización de las tareas domésticas. Durante aquellos años, se reclamaron más derechos para las mujeres pero no una igualdad con los hombres, continuaban tratando como diferentes a hombres y mujeres.¹⁶ Por tanto concluye la arquitecta belga:

“Es por tanto un anacronismo culpar a Margarete Schütte-Lihotzky por perpetuar los roles de género. Su intención era claramente diseñar una cocina que fuera beneficiosa para las mujeres”.¹⁶



2.22. Zonas de trabajo de la cocina de Frankfurt. Tratando en todo momento de lograr la mayor eficiencia potenciando la accesibilidad y la cercanía.



2.23. Axonometría que muestra la totalidad del espacio de la cocina de Frankfurt

NOTAS

1. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (España). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo. (pag 194)
2. Aicher, Otl. 2004. *La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica*. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 16)
3. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (España). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo. (pag 196)
4. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (España). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo. (pag 194)
5. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (España). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo. (pag 196)
6. Mielke, Rita. 2004. *La cocina: historia, cultura, diseño*. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 19)
7. Space Caviar (Joseph Grima and Tamar Shafrir). 2014. *SQM : the quantified home*. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 43,44)
8. Aicher, Otl. 2004. *La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica*. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 16)
9. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (España). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo. (pag 197)
10. Space Caviar (Joseph Grima and Tamar Shafrir). 2014. *SQM : the quantified home*. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 44)
11. Aicher, Otl. 2004. *La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica*. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 16,17)
12. Aicher, Otl. 2004. *La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica*. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 18)
13. Space Caviar (Joseph Grima and Tamar Shafrir). 2014. *SQM : the quantified home*. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 45)
14. Space Caviar (Joseph Grima and Tamar Shafrir). 2014. *SQM : the quantified home*. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 46)
15. Space Caviar (Joseph Grima and Tamar Shafrir). 2014. *SQM : the quantified home*. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 44)
16. Space Caviar (Joseph Grima and Tamar Shafrir). 2014. *SQM : the quantified home*. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 46)

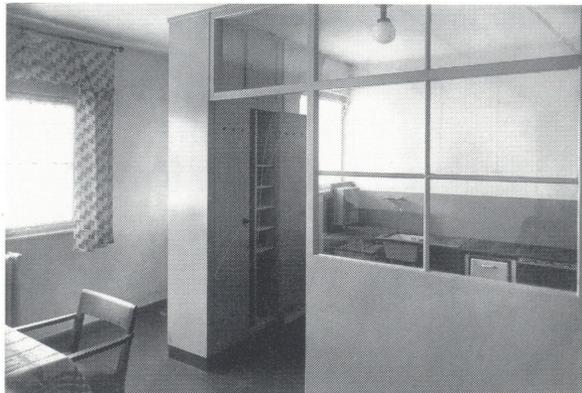
COCINA RACIONAL COCINA DE MÚNICH

Paralelamente a la cocina de Stuttgart y la cocina de Frankfurt, se desarrollaron otros modelos que trataron de mejorar la permeabilidad entre la cocina, entendida como lugar de trabajo, y el comedor, lugar de reunión de la familia.¹ Un ejemplo destacable es la cocina de Múnich, diseñada por Hanna Löw, arquitecta alemana que según Aicher antepone una arquitectura respetuosa con el hecho de habitar, más allá de su madurez operativa.²

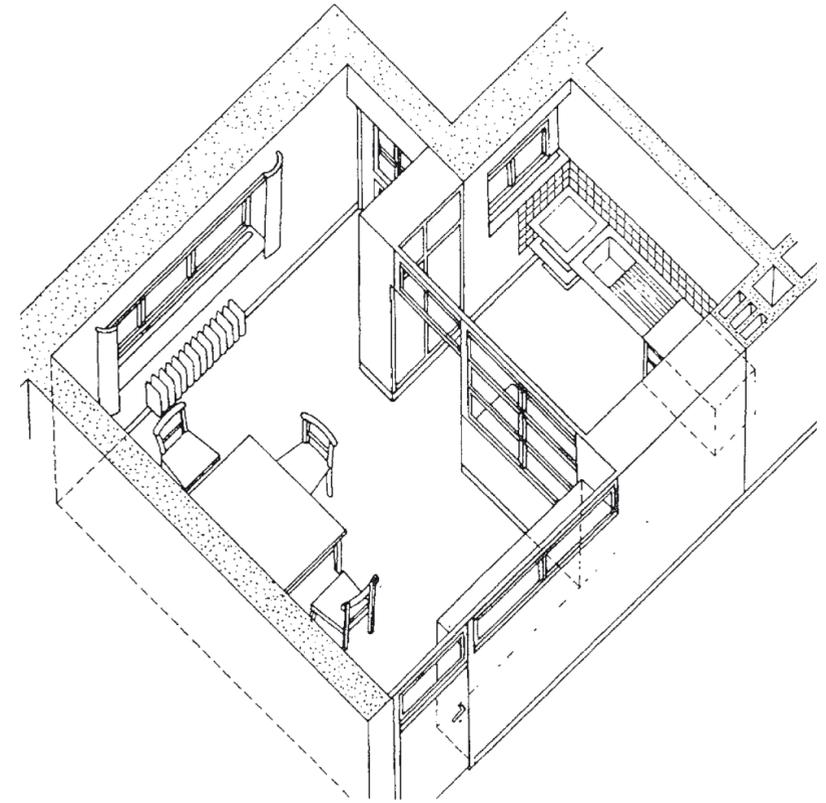
El modelo de Múnich pretendía reducir el aislamiento al que se veía sometida la persona encargada de realizar las tareas domésticas mediante la incorporación de una amplia vidriera; mejorando de este modo el contacto visual entre la cocina y el salón-comedor.¹ Mientras la cocina de Frankfurt a pesar de su destacable diseño ergonómico continuaba siendo una "célula cerrada", el ejemplo de Múnich concebía la cocina como "parte de la sala de estar".²

"La madre que cocinaba podía tener siempre a la vista a los hijos y al marido, y viceversa; de ese modo la mujer no quedaba relegada a un espacio aislado".²

Presente en construcciones como las de Robert Vorhoelzer y Walther Schmidt, la cocina de Múnich tuvo un menor alcance respecto a la cocina de Frankfurt. Aunque puede parecer menos ambiciosa en cuanto al planteamiento de problemas, el modelo propuesto por Hanna Löw ofrecía soluciones muy avanzadas en algunas cuestiones en comparación con el ideal propuesto por Schütte-Lihotzky. Mientras la cocina de Frankfurt era "una obra de ingeniería casi perfecta", Hanna Löw y los arquitectos de Múnich trataron de "incorporar la psicología de la educación y de la familia como factor en la arquitectura". Sin embargo, la cocina de Múnich en palabras de Aicher, "no pasó de construir un caso singular y fue escasamente valorada".²



2.24. Cocina de Múnich. Vemos la ventana interior que servía para comunicar el espacio de la cocina y la zona de comedor.



2.25. Axonometría que muestra el espacio de la cocina de Múnich y su relación con el resto de estancias.

NOTAS

1. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (España). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo. (pag 200)
2. Aicher, Otl. 2004. *La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica*. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 20)

COCINA INTEGRADA

En los años 30, tras el boom de la cocina de Frankfurt, se produjeron una serie de avances prometedores en la concepción de este espacio culinario; progresos tanto desde el punto de vista higiénico como organizativo. Por un lado, destacamos las superficies de laca para pulir lanzadas por Poggenpohl que facilitaban la limpieza; y por otro, las ideas del ingeniero Werner Sell, que pretendían armonizar los diferentes aparatos de la cocina para resolver el caos que en ella se había creado. No obstante, todos estos progresos se vieron frenados en numerosos países de Europa por la coyuntura económica del momento, que alejó a arquitectos y diseñadores de su labor creativa. El estallido de la Segunda Guerra Mundial reclamó para la causa bélica todos los esfuerzos y recursos, por lo que el desarrollo de la cocina moderna pasó a manos americanas y nórdicas, territorios más periféricos al conflicto.¹



2.26. Cocina integrada de Wernerll Sell propuesta en 1938.

Los diseñadores estadounidenses, centrados en la tecnificación del hogar, contribuyeron a la mecanización de algunos elementos.¹ Los suecos por su parte, trataron de suavizar el funcionalismo de la cocina de Frankfurt hacia un "cosy functionalism", aportando así una cierta humanización al espacio, característica propia del diseño escandinavo tal y como comenta J. Bravo.² Tras el fin del conflicto y después de los duros años de posguerra, los países empezaron a mirar hacia el futuro iniciándose según R. Mielke "la era dorada de las cocinas integradas".¹ Renombrada como "cocina sueca", la cocina integrada y compacta fue empleada en la reconstrucción de numerosos hogares europeos, hogares en los que se incorporaron también nuevos electrodomésticos de diseño estadounidense.¹ En los años 50, la empresa alemana Poggenpohl lanzó al mercado su primera cocina integrada, caracterizada por su disposición modular y flexible. Esta intención combinatoria en las cocinas se vio beneficiada con la publicación en 1957 de las normas DIN, pues permitieron mejorar la composición entre el mobiliario de cocina y los electrodomésticos.^{2,3}

No obstante en los sucesivos años, las cocinas quedarían sometidas a "un consumo regido por las reglas de la publicidad y el mercado".² El concepto de cocina minimalista se impuso sobre las necesidades reales, propagándose cocinas de 4m2, con superficies lisas y blancas marcadas por la uniformidad y la despersonalización.



2.27. Modelo form 1000 presentado por Poggenpohl en 1950. Vemos como los diferentes aparatos de la cocina quedan integrados en una misma superficie.

NOTAS

1. Mielke, Rita. 2004. La cocina: historia, cultura, diseño. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 22)
2. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (España). 1991. Feminismos. Madrid: Ediciones Cátedra. Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica, Juan Bravo Bravo. (pag 208)
3. Mielke, Rita. 2004. La cocina: historia, cultura, diseño. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 24)

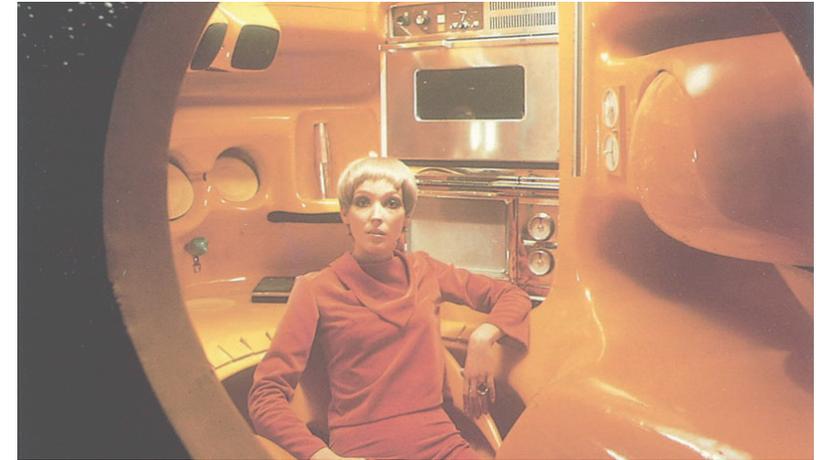
COCINA FUTURISTA

A principios de los años 70, diversos diseñadores agitaron el mundo de las cocinas integradas presentando al mercado propuestas completamente revolucionarias. El diseñador suizo, Hasso Gehrmann, presentó su proyecto de cocina Technovision, "una central de abastecimiento controlada íntegramente por ordenador". Situada en medio de la vivienda, eliminaba de forma radical la separación entre zonas habitables y de trabajo, estancias compartimentadas y conectadas anteriormente por puertas, o ventanas correderas en el mejor de los casos. De este modo, la preparación y elaboración de los alimentos "eran celebradas ante la mirada de todos los presente como en un altar elevado". Fue un modelo bien organizado que apostó también por la eficiencia y ergonomía del trabajo con el objetivo de ahorrar tiempo y energía.¹ Los diferentes aplicaciones se moverían hacia la mujer mediante el accionamiento de un botón o pedal mientras ella seguía la receta proyectada en la pantalla, "la mujer ya no va hacia el aparato individual, son los electrodomésticos los que van hacia ella".² No obstante y a pesar de la gran fascinación que causó no se llegó a fabricar en serie acabando el prototipo dentro de un museo.¹



2.28. Cocina Technovision diseñada por Hasso Gehrmann. La labor doméstica se convierte en un espectáculo que tiene lugar en medio de la sala.

Luigi Colani, por su parte buscó la inspiración en "la forma primitiva de vivienda humana, la cueva". Su modelo, una cocina circular de forma esférica, estaba equipado con la última tecnología. Pretendía de este modo crear una zona funcional que se "acoplara" a la habitación principal de la casa. No obstante, según Spechtenhauser, se trataba de un modelo futurista que más allá de su formalismo no aportaba nada nuevo, pues detrás de esta innovadora estética era la mujer la que permanecía aislada.² Al igual que la cocina Technovision, el proyecto de Colani tampoco se llegó a producir en serie.



2.29. Cocina futurista propuesta por Luigi Colani. Destaca por sus superficies redondeadas y formas esféricas.

La resonancia de estos innovadores proyectos llegó al Museo de Arte Moderno de Nueva York en 1972 con la exposición, *Italy: The New Domestic Landscape*, donde se mostraba una serie de experimentos sobre el futuro de la domesticidad. Diversos arquitectos italianos mostraban utopías domésticas que pudieran satisfacer las necesidades y comportamientos de la sociedad contemporánea, entre los cuales, destacó la propuesta del diseñador Joe Colombo, *Total Furnishing*. Pintor en sus inicios del movimiento Arte Nucleare y defensor del diseño como herramienta para solucionar problemas y no para crear estatus; movido por sus ideas de ergonomía y ecología concibió un sistema multifuncional, un bloque compacto y autónomo formado por cuatro "volúmenes curvilíneos de plástico" cada uno de ellos correspondiente a un espacio doméstico: Cocina, Armarios, Cama, y Baño.³

"un nuevo tipo de hábitat; espacios que pueden ser transformados, espacios que conducen a la meditación y experimentación, a la intimidad y a los cambios interpersonales."⁴

Defensor del dinamismo, eficiencia y flexibilidad, percibía estas cuatro unidades como elementos que podrían combinarse entre sí de formas diferentes según la función deseada. Colombo entendía además la necesidad de proyectar estos espacios con la capacidad de albergar tanto la presente tecnología como la futura, pues entendía que estos avances serían los que verdaderamente transformarían la esfera doméstica. Su diseño, caracterizado por superficies blancas y amarillentas puertas y tapicerías, pretendía dar respuesta no solo a los cambios sociales sino a las nuevas posibilidades de tecnología.³



2.30. Total Furnishing Unit. Concepto de vivienda que convertía tanto la cocina, como el dormitorio, el baño y los armarios, en cuatro elementos móviles capaces de combinarse y crear diferentes ambientes.

NOTAS

1. Mielke, Rita. 2004. La cocina: historia, cultura, diseño. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 25)
2. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 61)
3. Space Caviar (Joseph Grima and Tamar Shafir). 2014. SQM : the quantified home. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 52-56)
4. Joe Colombo in Pierre Buhler, Joe Colombo, Patron de la Casa Nostra, August-September 1971, 74-79

COCINA PARA COCINAR

En los años 80, Gerd Bulthaup, dueño de la empresa de cocinas que lleva su nombre, entra en contacto con el diseñador alemán Otl Aicher, autor en aquel momento de las imágenes corporativas de Lufthansa, ERCO o Braun y de los exitosos pictogramas de las Olimpiadas de Múnich 72'. Diseños que reflejaban el funcionalismo por el que apostaba la Universidad de Ulm, de la que Aicher fue uno de sus fundadores, y que trataban de alejarse de los formalismos, que según sus miembros, escondía la Bauhaus. El principal objetivo de Gerd Bulthaup, era encargarle al talentoso diseñador la creación de un logotipo para su compañía siguiendo la línea de sus anteriores trabajos. Sin embargo Aicher entendía, que para crear una imagen corporativa efectiva de una empresa, era necesario que ésta reflejara su manera de actuar; por lo que en primer lugar, realizó un exhaustivo estudio de la cocina. Este análisis, *La cocina para cocinar*, se convirtió en uno de los libros de referencia para el proyecto la de cocina. Mientras los diseñadores del momento centraban sus esfuerzos en el diseño de aparatos, Aicher cuestionó la cocina en sí, pretendía averiguar, tal y como dice en el prólogo de su libro, "qué aspecto debería tener hoy una cocina". Evitó realizar propuestas relacionadas con el detalle de instalaciones o la elección de materiales, para "proponer un programa y una organización de la cocina en su conjunto".¹

Aicher inició su estudio con la visita a "buenos" restaurantes de diversas ciudades, desde aquellos con tres tenedores hasta los especializados en cocina regional, matiza en su prólogo. El diseñador pretendía de este modo, captar el verdadero funcionamiento de una cocina en la que se sirve "buena comida", ver la relación entre la calidad de una cocina y su organización. Otro ámbito que también abordó el autor, y que consideraba fundamental, fue el propio acto de cocinar, defendía que "a los cocineros que no cocinan, no se les debería confiar el diseño de la cocina". Su experiencia culinaria le hacía concebir la cocina como una "escuela de vida" donde se aprende a convivir y a trabajar juntos, veía el cocinar como una forma de desarrollo personal.¹ La "mini-revolución" que originó Aicher hizo que el espacio culinario no solo se concibiera para cubrir necesidades primarias, sino que se relacionara con conceptos como emoción, gusto, etc.^{2,3} De este modo, Aicher concebía la cocina como el "nuevo centro de la vivienda", entendía que se trata de un espacio "atractivo", un lugar en el que se puede conversar mientras se comparte alguna tarea. La cocina realmente "buena" entendía por tanto el diseñador, acabaría con la separación entre la sala de estar y la cocina, pues "la madre no es una sirvienta a la que se pueda confinar en un espacio mínimo". Aicher no solo pretendía acabar con el aislamiento de la mujer y tratar de hacerla participe de lo que ocurre en el resto de la vivienda, sino que pretendía que toda la familia, incluso los invitados compartieran la acción, apostaba por una cocina "activa".⁴ Para ello entiende como esencial, una cocina con espacio suficiente para trabajar, en la que los utensilios están a mano y en la que se favorece el contacto visual entre las personas, evitando el trabajo continuado cara a la pared. Aicher concibe el cocinar como una "actividad de varios".

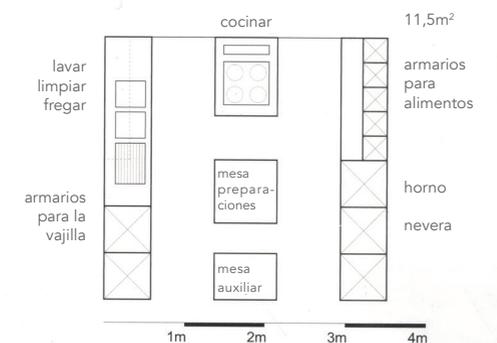
"Tengo que confesar que cuando estoy solo no cocino. Me gusta cocinar, pero sólo cuando alguien come conmigo o, mejor aun, cocina conmigo".



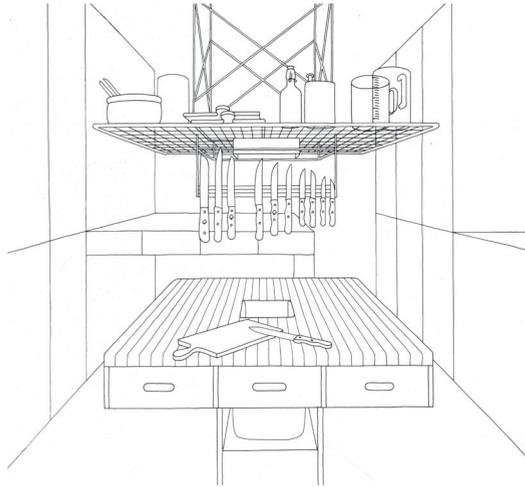
2.31. Cocina Bulthaup "System b". Primer diseño de la marca tras la investigación llevada a cabo por Aicher.

El modelo de cocina propuesto por Aicher partía de un esquema conceptual que establecía diferentes zonas en función de las actividades básicas a realizar, acciones que el diseñador resumió en: 1.limpiar, lavar y aprestar, 2.preparar, 3.cocinar al fuego, 4.servir. Estas diferentes zonas se organizaban tratando de seguir un patrón que el diseñador consideraba esencial, la separación de una zona caliente y una zona húmeda. De este modo, la cocina se organizaba diferenciando por un lado, la zona de limpieza y lavado, y por otro lado, la zona de cocinado; entre ellas y ocupando un lugar central en la cocina, se establecía el espacio de preparación, entendido por Aicher como el "trabajo principal de la cocina".⁶ Esta mesa de trabajo, "una isla de cocina donde se puede cocinar de pie", se convertía en la clave de su diseño; pues el espacio culinario podría ser ocupado por dos o tres personas que podrían dedicarse a diferentes acciones sin interferirse unas con otras, posibilitando tanto el trabajo compartido como la comunicación.⁷

2.32. Organización en U, en la que cada lado corresponde con una actividad: el fregadero; la nevera, el horno y los alimentos, y el fogón. Finalmente, en medio del espacio y como elemento de unión entre las distintas acciones, se ubicaba la mesa de preparaciones.



De este modo, el centro de la cocina era ahora ocupado por esta mesa de preparaciones, pues a partir de ella, se podía acceder a todas las actividades que se realizan en este espacio. Se pensaba como un verdadero centro de trabajo, pues sobre ella además una luz propia, se disponía un estante para poder acceder fácilmente a aquellos utensilios y condimentos de uso diario. Equipada con cajones y barras magnéticas donde poder fijar los cuchillos, lo más representativo de esta mesa era el boquete realizado en el centro de su superficie a través del cual podían eliminarse los restos orgánicos que caían en un cubo de basura.⁸



2.33. Mesa de Preparaciones proyectada por Otl Aicher para su cocina. Utensilios al alcance de la mano para facilitar el trabajo.

El almacenamiento también jugó un papel fundamental en la cocina propuesta por Aicher, pues la posibilidad de tener los utensilios a mano favorecía la labor colectiva. Distinguía en este sentido dos tipos de acopio de elementos, por un lado, estantes, colgaderos o repisas, próximos a la acción, en los que se depositan cuchillos, especias, cucharones, etc. primando su accesibilidad, y por otro lado, armarios cerrados donde se guardan alimentos y utensilios que se utilizan con menor frecuencia.⁹ Por tanto, los principios sobre los que se estructura el modelo de Aicher sería la conexión de la cocina con la sala de estar, la integración de elementos propios de restaurantes profesionales, y la revalorización de la cocina como zona central con la introducción de la "isla de trabajo".²

Vemos por tanto como Aicher proporciona a la organización de la cocina no solo la exclusiva funcionalidad de la famosa cocina de Frankfurt, sino una componente social y cultural que el diseñador admiraba de la metodología de proyecto de los años 20.¹⁰ Con la cocina "para cocinar" intentaba lograr la verdadera liberación de la mujer que la cocina de Frankfurt no logró completar.¹¹ Podemos considerar por tanto que el modelo propuesto por Aicher trataba de dar continuidad a las ideas presentadas

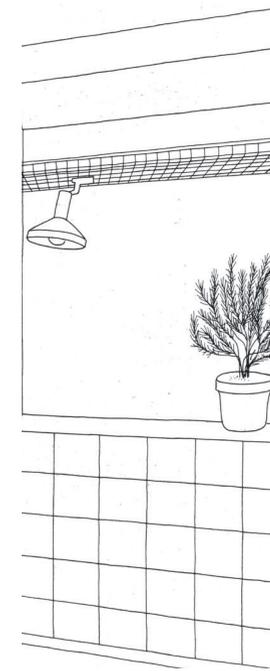
en la cocina de Múnich.¹ Sin embargo, los deseos de Aicher de lograr una mayor comunicación y diversión en la cocina se toparon con la realidad social, la mujer era todavía la que en solitario se encargaba de preparar la comida para la familia. No obstante, gracias a este nuevo enfoque proporcionado por Aicher, los arquitectos y arquitectas comenzaron a diseñar las cocinas teniendo en cuenta las necesidades de sus clientes.¹²

"La transformación de la filosofía provocada por la discusión sobre las prácticas y herramientas culinarias, la orientación hacia el sector profesional y la inclusión del usuario o de varios usuarios desencadenó mucho, lo que ahora treinta años más tarde, está empezando a establecerse como un estándar más amplio en la sector privado".³

En 1984 Bulthaup lanzaría al mercado su "sistema b" de cocinas", un modelo basado en los estudios de Aicher donde la "ergonomía" era el concepto clave de esta cocina. Podemos apreciar la división del espacio en diferentes zonas de trabajo relacionadas por una mesa de preparación convertida en el centro de la cocina. No obstante, sería en 1988 cuando la marca lograría crearse su propio símbolo con el lanzamiento del "banco de trabajo", unidad independiente que reunía por primera vez todas las áreas de trabajo de la cocina en un único módulo.¹³ Tipología que en cierto modo, reinterpretaba la cocina de las clases altas del siglo XIX y que se convirtió en la base para nuevos ejemplos de cocina moderna bajo el nombre de "cocina en isla". La cocina donde poder comer se convertía en una potente alternativa a la cocina mínima; una cocina concebida como punto central de reunión donde además de cocinar tienen cabida diversas actividades.²

"En lugar de la preparación rutinaria de alimentos en una cocina de trabajo similar a una celda con la ayuda de numerosos productos preparados, Aicher abogó por cocinar y comer como una experiencia comunitaria y comunicativa."²

2.34. Organización de la cocina de la vivienda de Ori Aicher, Observamos como la mesa de preparaciones se convierte en el centro de trabajo a partir del cual se acceden a las distintas zonas de trabajo.



NOTAS

1. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 6-11)
2. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 63)
3. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 120)
4. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 32)
5. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili.(pag. 43)
6. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 52-53)
7. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 119)
8. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 69)
9. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 44)
10. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 11)
11. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel
12. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel(pag. 66)
13. <https://bulthaup.com/es/empresa/historia/>

COCINA OBJETO

A partir de los años 80 y tras el nuevo concepto de cocina ofrecido por Aicher, "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. Materiales como el aluminio y el cromo se convirtieron en tendencia y electrodomésticos como el lavavajillas o el microondas representaban otro paso para la "cocina libre de tareas".¹ Esta tendencia continuó con los años, y además de mejoras a nivel de mobiliario, como los "tiradores de puerta avellanados", o nuevos electrodomésticos, como los hornos de inducción o robots de cocina, la última tecnología también se introdujo en la cocina doméstica. Pantallas LCD, microprocesadores, "paredes multimedia", "refrigeradores inteligentes", etc. se considera que "los electrodomésticos inteligentes conectados en red se harán cargo del pesado trabajo doméstico".²

Sin embargo, todos estos aparatos no solo desarrollan una función, sino que "están ahí por algo"; sus propietarios viven el presente y quieren asegurarse "de que todo el mundo lo sabe", por lo que todos estos innovadores artilugios se muestran con orgullo a todos los invitados. La cocina se convierte en un elemento de moda y exposición, un "objeto de opulencia", donde el estilo de vida del cliente pasa al primer plano de la estancia, mientras la funcionalidad y la tecnología del espacio, necesarias para desempeñar su verdadera actividad, pasan completamente desapercibidas.³ La industria ha tomado el control de la cocina, anteponiendo las facultades intelectuales -necesarias para controlar todos los aparatos-, a las sensoriales.⁴



2.35. Cocina Poggenpohl. Espacio moderno, equipado con las últimas prestaciones y abierto al resto de dependencias de la vivienda.

Estas cocinas lujosamente equipadas cuyo principal objetivo es mostrarse al resto de la sala, vieron sus intereses respaldados por las ideas de Aicher y su "cocina para cocinar"; pues para evitar el aislamiento de la cocina y fomentar el trabajo compartido, el diseñador apostaba por su conexión con la sala de estar aumentando así el espacio culinario.⁵ Mientras por un lado aparecieron cocinas conectadas al comedor potenciando la multifuncionalidad que reclamaba Aicher; otras cocinas se abrieron completamente a la sala de estar, ofreciendo así un mayor espacio culinario.⁶ Estas cocinas "abiertas", expuestas a la mirada de todos, demandan ser limpiadas inmediatamente después de su uso. La propia acción de cocinar parece causar en ellas una alteración excesiva a su impoluta organización.⁶ En este sentido la cocina "para cocinar" ya no existe, el espacio culinario se ha abierto por completo convirtiéndose en una sala de estar, y aunque sus cualidades sensoriales han sido redescubiertas, "ya nadie recuerda cómo cocinar".³

En los frenéticos ritmos de vida actuales, nos vemos abocados a comer fuera de casa, por lo que "la cocinera familiar" se ha convertido en una "especie rara". 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 de cuando.²



2.36 Cocina como pieza de diseño.



2.37 Cocina minimalista de superficies blancas e impolutas.

NOTAS

1. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 66)
2. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 67)
3. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 85)
4. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 88)
5. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 32)
6. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 88)

COCINA COLECTIVA

La cocina colectiva es un concepto que aunque pueda parecer relativamente novedoso ya se encontraba presente en la antigua Roma. Vinculadas a una labor de caridad, estas cocinas abastecían de pan y gachas a los más pobres. Durante siglos, permanecieron ligadas a esta labor de auxilio, consideradas "tan indispensables como odiosas" para algunos.¹ A finales del siglo XIX, estas cocinas públicas ganaron gran repercusión gracias a la exposición celebrada en Chicago en 1893 donde Ellen Swallow Richards y Mary Hinman Abel presentaron su "Rumford Kitchen", cocina pública diseñada como una pequeña casa de madera que contaba con un gran equipamiento. Ya en 1890, estas profesionales habían presentado un primer modelo, *The New England Kitchen*. Estos proyectos atrajeron a numerosos clientes por el ofrecimiento de buena comida a precios bajos acompañada de información nutricional y en una atmósfera agradable. Combatían así la malnutrición, el consumo de energía y el cansancio de la mujer. Numerosas profesionales americanas vieron esta colectivización de la domesticidad como la clave para resolver los problemas sociales. Compartían la idea de la vivienda privada pero deseaban crear equipamientos y servicios municipales para complementar la casa; veían las labores domésticas como "labores públicas". Sin embargo, esta idea que surgió para liberar a la mujeres principalmente de zonas desfavorecidas, se acabó convirtiendo en algo exclusivo de las clases altas puesto que no disponían del dinero suficiente para invertir en estas facilidades. –Fueron servicios organizados "por" el pobre y no "para" el pobre.²



2.38 Rumford Kitchen. Cocina pública presentada por Ellen Swallow Richards y Mary Hinman en la exposición celebrada en Chicago en 1893.

Muchas de estas cocinas públicas se quedaron en meros proyectos, sin embargo, los asentamientos sociales se convirtieron en el triunfo del cuidado cooperativo.³ Ideología iniciada después de la revolución industrial cuando el francés Charles Fourier (1772-1837), buscando alternativas al aprovisionamiento familiar, promovió la idea de una manutención colectiva.¹ Contrario a la industrialización, al liberalismo y a las familias basadas en el matrimonio apostó por la creación de "comunidades autogestionadas en régimen cooperativo".⁴

"[...] socialista ferviente y feminista declarado, opinaba que la familia era una forma condenada a la extinción que debía ser reemplazada por comunas y cooperativas."¹

El ideal de comunidad por el que apostaba Fourier se conoció como "phalanstère".

"edificio comunitario que [...], estaría dividido en viviendas separadas y espacios de uso comunitario. Las viviendas carecían de cocina, puesto que la cantina comunitaria se encargaría de alimentarlos a todos."¹

Estos conceptos fueron llevados a la práctica por uno de sus seguidores, el industrial Jean-Baptiste Godin. El resultado, el familistère, terminado en 1865 causó un gran revuelo entre la prensa internacional que difundió estas nuevas ideas francesas de vivienda y cocina comunitaria.¹ En estos asentamientos sociales destacó también la figura de Jane Adams con su proyecto "Hull House", cooperativa en la que los residentes más allá de su trabajo dedicaban su tiempo libre al cuidado de la comunidad además de pagar los gastos internos. Los residentes podrían pedir comida preparada y disfrutarla en sus propios apartamentos o, lo que fue más común, compartir mesa en el comedor comunitario. Muchos habitantes, principalmente mujeres universitarias o trabajadoras vieron la forma de vida perfecta al tener cubiertas las labores domésticas.⁵



2.39 Comedor comunitario donde los residentes de Hull-House compartían mesa durante la comida.

Estos planteamientos de colectivización de las labores domésticas para liberar a la mujer de las cargas domésticas formaron el pensamiento de Charlotte Perkins Gilman.⁶ No obstante, la reformadora social no defendió la vivienda colaborativa, pues tras experimentar en su juventud la vida en una de estas comunas advirtió de la deficiente organización de las labores domésticas y la falta de privacidad.⁷ Gilman apostaba por apartamentos sin cocina conectados a servicios colectivos:

“Los apartamentos no tendrían cocina, pero habría una cocina que pertenecería a la vivienda de la cual se podrían servir las comidas a las familias en sus habitaciones o en un comedor común, como se prefiera. Sería un hogar donde la limpieza estaría hecha por trabajadores eficientes, no contratados por separado por las familias sino contratados por el gerente del establecimiento.”⁸

Sus propuestas tuvieron una gran difusión hasta el punto de que varios diseñadores presentaron proyectos para la renovación de antiguas comunas y su conversión en esta nueva tipología de “apartamento-hotel” con equipamientos colectivos. John Pickering Putnam, arquitecto nacionalista en Boston, apostó por el replanteamiento de las ideas de los falansterios, defendiendo la eficacia de estos apartamentos como herramienta para la reforma social. Mas allá del boom inicial y de sus pretensiones de expandir esta nueva tipología por todo el país, esta propuesta generó grandes dudas y críticas. Se consideró que atacaba los modelos y la moral americana, que acababa con el término “hogar” y que las mujeres acabarían perdiendo su dignidad al no poder influir en sus maridos ni hijos. Sin embargo, la mayor parte de mujeres americanas continuaban apostando por llevar este modelo de vida.⁹



2.40 Cocina comunitaria de un edificio de vivienda colectiva en Friedenau, 1908.

La síntesis de las ideas de Gilman la encontramos en el “Feminist Apartment House”. Proyecto propuesto por la “Feminist Alliance”, -grupo fundado por Henrietta Rodman, discípula de Gilman-, y diseñado por Max G. Heidelberg, cuyo objetivo principal era proporcionar una vivienda a la mujer empleada.¹⁰

“Heidelberg diseñó un edificio de doce pisos para un sitio cercano a Greenwich Village, incluyendo apartamentos sin cocina, equipamientos de trabajo doméstico colectivo y una escuela infantil en la azotea.”¹¹

A diferencia de otros proyectos como Woman’s Hotel (1878) cuyos residentes debían encargarse del control de las labores, el “Feminist Hotel” apostaba por una “domesticidad profesionalizada”.⁹ Al igual que

Gilman, en la Feminist Alliance, entendían que el trabajo doméstico debía realizarse por profesionales. Gilman, consideraba que en las comunas el trabajo doméstico era realizado por personas sin formación, por lo que apostaba por entregárselo a personas instruidas en cocina, labores del hogar, etc. Estos trabajadores domésticos dispondrían de un salario y un horario limitado.¹² Gilman buscaba por tanto hacer un negocio del trabajo doméstico y entregárselo a profesionales, eliminando así el tedio de las labores del hogar. Esta externalización de la domesticidad respecto la vivienda creaba una cierta “interdependencia entre la casa y la comunidad”. dando a los apartamentos un carácter “urbano”, pues necesitaban en todo momento de los servicios tanto del edificios como de la comunidad. La barrera entre el espacio doméstico y el espacio público habría desaparecido, estarían ahora unidos por relaciones tanto urbanas como sociales. Según defiende Anna Puigjaner, “sin la cocina, las relaciones entre habitantes se reforzaban”.¹³ Estos apartamentos experimentaron un boom en la ciudad de Nueva York entre los años 1901 y 1929. Avalados no solo por los reformadores sociales sino también por la ley, a través de la “Tenement House Law” este tipo de edificios residenciales eran considerados como hoteles por lo que gozaban de mas privilegios –ej. mayor altura- que el resto de edificios de vivienda. Se acabarían convirtiendo en cierto modo en un negocio, pues daban mas beneficio que los apartamentos con cocina.¹⁴



2.41. Vistas del Woman’s Hotel. Un apartamento hotel para mujeres trabajadoras.

No obstante, como en cualquier proyecto revolucionario suscitó diversas críticas, por un lado se argumentaba que “contrataban a otras mujeres para hacer lo que ellas deberían hacer”, por otro se atacaba a la dificultad que tendrían ahora las mujeres de clase media, convertidas en profesionales domésticas, de ser también madres.¹⁵ Además hubo clientes que exigían la posibilidad de cocinar en sus apartamentos, por lo que se instalaron pequeñas cocinas, “kitchenette”. Esta reintroducción de la domesticidad acompañada de la eficiencia proporcionada por el Taylorismo hizo que la cocina se volviera a ver como un espacio esencial dentro de la vivienda. De hecho, incluso las leyes que en un momento favorecían los apartamentos sin cocina, los equiparon al resto de edificios de vivienda perdiendo así sus privilegios y viabilidad.¹⁶ Sin embargo, el obstáculo principal y origen de la ruptura fueron los desacuerdos con el servicio do-

méstico. Las labores del hogar eran trabajos que continuaban siendo mal valorados y sin dignidad, por lo que los salarios eran muy bajos.¹⁵

Este tipo de apartamentos se acabó convirtiendo en una medida exclusiva de las clases altas, por lo que otros grupos de mujeres buscaron diferentes posibilidades para lograr liberar a la mujer mediante la externalización de las labores domésticas.¹⁷ Estas soluciones fueron por un lado "comedores comunitarios", localizados principalmente en ciudades pequeñas donde la gente primaba el contacto social, y por otro los "servicios de entrega de comida cocinada", centrados en ofrecer una comida de calidad se encontraban principalmente en ciudades grandes y sus suburbios.¹⁸ Acerca de los comedores comunitarios escribía un editor del Independent en 1902:

"Las cocinas cooperativas son muy diversas en su forma. El tipo más simple y flexible es donde una docena de familias se juntan y contratan un cocinero y uno o dos asistentes, y alquilan una cocina y un comedor, bien comprando o contribuyendo con los utensilios de cocina y los utensilios de mesa."¹⁹

Uno de los primeros comedores comunitarios de esta época fue el "Mahoning Club". Abierto en 1903 y con un personal formado por un cocinero, dos camareros y un "lavaplatos", ofrecía tres comidas al día durante toda la semana en un característico ambiente familiar. Destacado fue también el "Junction City Bellamy Club", donde el trato familiar entre miembros, la economía estricta y las comidas sencillas fueron las bases de su organización. Sin embargo la problemática volvía a repetirse, la clara distinción entre miembros y empleados y la escasa relación entre ambos fueron causas de continuadas disputas.²⁰ En algunas ciudades los "servicios de entrega de comida cocinada" eran preferidos a los comedores comunitarios. Ligeramente más caras, las compañías de reparto ofrecían comida equilibrada que podía ser consumida en la privacidad del comedor familiar. Sus suscriptores no tendrían que preocuparse ni de hacer la compra ni de cocinar. Mas allá de la problemática que conllevaba el reparto en cuanto a recorrer largas distancias y prestaciones de los contenedores de comida; esta asistencia tan completa se vio extorsionada por originar revueltas del servicio doméstico al convertir su trabajo en algo prescindible.²¹



2.42. Mahoning Club. Comedor comunitario establecido en Ohio en 1903.

Tratando de resolver el problema de los servicios domésticos desde una escala mayor, las ideas de Gilman fueron tomadas también por profesionales de la arquitectura y planificadores urbanos. Estos profesionales vieron las nuevas ciudades suburbanas como áreas donde poder desarrollar nuevas formas de habitar, destacan regiones urbanas cercanas a ciudades como Londres, Los Ángeles o Nueva York.²² Ebenezer Howard defensor principal del cuidado cooperativo y fundador del movimiento de las Ciudades-Jardín desarrolló el "Cooperative Quadrangle" donde la vivienda y el trabajo doméstico eran compartidos por los inquilinos cooperantes. Desarrolló su planteamiento en los complejos de Homesgarth (1913) y Guessens Court (1922) mediante apartamentos sin cocina; mientras el complejo de Meadow Way Green (1914) combinaba tanto las viviendas completas como los apartamentos sin cocina.²³ En Pasadena, Los Ángeles, alrededor de 1910 en el complejo de Bowen Court apareció por primera vez el bungalow. Pequeñas casas adosadas entorno a un jardín central y con ciertos servicios comunes como lavandería o costura. Lo curioso no era falta de cocina en las viviendas puesto que todas contaban con una, sino que estos bungalows estaban formados por dos unidades, pensados para aquellas personas que "querían vivir bajo el mismo techo pero en espacios separados". Aquí el problema fue el ofrecimiento de casas de alquiler, puesto que estos inquilinos más temporales no se comprometían tanto en la cooperación como los residentes habituales.²⁴ En cambio, el complejo Llano del Río diseñado por la arquitecta Alice Constance Austin pretendía centralizar las infraestructuras tratando de crear un asentamiento sin labores domésticas privadas. No obstante, no pudo completarse en su totalidad por la falta de capital cayendo abandonado alrededor de 1918.²⁵



2.43. Homesgarth.
-Cooperativa Letchworth-

Sup: Vista del jardín comunitario que relacionaba todas las viviendas.

Inf: Comedor común para los residentes.

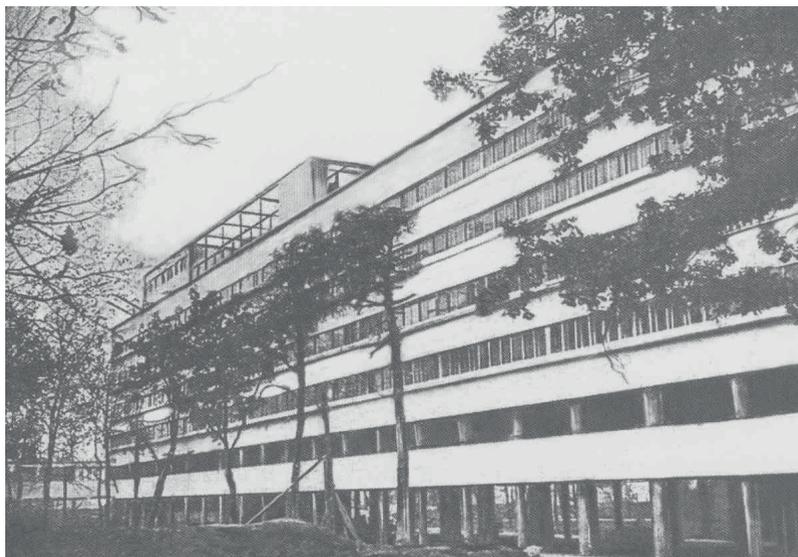
La mayor parte de estas iniciativas fueron el objetivo de numerosas críticas por parte de las clases media-alta que veían peligrar la familia y el matrimonio como fundamento de la sociedad.²⁶ No obstante, no todo fueron opiniones negativas, pues estos modelos de vivienda comunitaria tuvieron una gran repercusión en Rusia tras las revoluciones de 1917. Dirigidas por un Estatuto estas comunidades permitían la liberación de la mujer de las tareas domésticas para así poder incorporarse tanto al mundo social como al productivo.²⁷

“Crearemos instituciones modelos, cantinas, guarderías que libren a la mujer de las preocupaciones domésticas...”²⁸

Los primeros proyectos de vivienda comunitaria aparecieron a partir de 1925, fue en la ciudad de Ivanovo-Voznesiensk donde se instaló la primera cocina industrial que serviría como modelo para la nueva tipología edificatoria. No obstante, el ejemplo más conocido fue el Edificio de viviendas en el Bulevar Novinski, conocido con el nombre de Narkomfin (1928-1930).

“Conjunto de cuatro bloques: vivienda, servicios comunes (sala deportiva y cocina-comedor), jardín de infancia independiente y patio de servicios (equipado con lavandería industrial y garaje).”²⁹

Finalmente solo se construyeron el bloque de viviendas, “parcialmente” el de servicios donde se encontraba la cocina y el jardín de infancia.



2.44 Edificio Narkomfin. Contaba con dos tipos de vivienda:
apartamento “K”: dúplex con cocina completa.
apartamento “F”: unidad habitacional mínima con un mueble de cocina.

Estos interesantes modelos fueron víctimas de llevarlos al extremo, en pocos años se pasó de unos “planteamientos razonables” a una “utopía colectivista deshumanizadora”. La exigencia de mano de obra y la incorporación de la mujer al mundo laboral, no solo transformaron los modos de vida sino que agudizaron los problemas de la vivienda. Uno de los proyectos llevados a cabo durante esta época, *Combinado habitacional-poblado para los mineros de la región hullera de Anzherka-Sudzhenka, -Kuzmín-* organizaba a más de cinco mil personas en dormitorios separados. Las actividades familiares desaparecían al estar el individuo obligado seguir unas pautas que marcaban su día a día.³⁰

“De esta manera, esos planteamientos razonables denominados transitorios –como el comentado Narkomfin–, donde las viviendas todavía eran completas y la colectivización preservaba una cierta intimidad del grupo familiar, evolucionaron hacia una progresiva reducción del espacio de uso individual, considerando como colectivas funciones originalmente concebidas como familiares, hasta alcanzar excesos casi cuartelarlos –como el de Kuzmín–.”³¹

1. Mielke, Rita. 2004. *La cocina: historia, cultura, diseño*. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 21)
2. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 151-162)
3. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 162)
4. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (Spain). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo. (pag 202)
5. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 162-167, 171-174)
6. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 173)
7. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 187,188)
8. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 189) –traducción propia-
9. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 189-194)
10. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 197-198)
11. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 198)
12. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 195)

NOTAS

13. Puigjanner, Anna. *Space Caviar* (Joseph Grima and Tamar Shafir). 2014. *SQM : the quantified home*. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 33-35)
14. Puigjanner, Anna. *Space Caviar* (Joseph Grima and Tamar Shafir). 2014. *SQM : the quantified home*. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 33)
15. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 200-202)
16. Puigjanner, Anna. *Space Caviar* (Joseph Grima and Tamar Shafir). 2014. *SQM : the quantified home*. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 36)
17. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 202)
18. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 209)
19. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 210)
20. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 212-214)
21. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 215-224)
22. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 229-230)
23. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 230-237)
24. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 237-239)
25. Hayden, Dolores. 2000. *The Grand Domestic Revolution: a history of feminist desings for american homes, neighborhoods and cities*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 242-248)
26. Mielke, Rita. 2004. *La cocina: historia, cultura, diseño*. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 21)
27. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (Spain). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo. (pag 203-204)
28. Lenin en la cuarta conferencia de los trabajadores moscovitas sin partido, 1919, cit. En Anatole Kopp: *Arquitectura y urbanismo soviético de los años veinte*. Barcelona: Lumen, 1974, p. 133
29. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (Spain). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo. (pag 204)
30. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (Spain). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo. (pag 206)
31. Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (Spain). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo. (pag 207)

LA COCINA. ACTIVIDADES BÁSICAS

"Solo se puede conseguir una mejora en la organización de la cocina si también se establece un sistema conceptual de las actividades básicas. El modelo mental tiene que preceder al modelo de organización." ¹

Muchas son las autoras que tratan de esclarecer las actividades elementales que tienen lugar dentro de la cocina, apareciendo entre ellas constantes coincidencias y puntuales divergencias .

Lluïsa F. Deulonder:

"1. Guardar en la cocina; 2. Hacer la comida: preparación y cocción; 3. Comer; 4. Limpiar; 5. Lavar, secar, tender, planchar y guardar." ²

Charlotte Baden-Powell:

"1. Almacenar; 2. Limpieza; 3. Preparar; 4. Cocinar; 5. Servir; 6. Comer" ³

Otl Aicher:

"1. Limpiar, lavar y aprestar; 2. Preparar; 3. Cocinar al fuego; 4. Servir" ¹

Tratando de encontrar los puntos en común de las diferentes propuestas y descartando aquellas actividades que puedan parecer un tanto obsoletas -servir- como fuera de lugar - lavar, secar, tender, planchar y guardar-; se propone la siguiente secuencia de actividades:

- _Almacenar.
- _Hacer la comida.
- _Comer.
- _Limpiar.

ALMACENAR

El almacenamiento dentro de la cocina es un aspecto muy importante pues en ella convergen gran variedad de objetos y alimentos. Para dar una solución óptima, Lluïsa F. Deulonder plantea en su libro dos preguntas iniciales, "qué hay que guardar en la cocina?" y "¿dónde es mejor hacerlo?".⁴

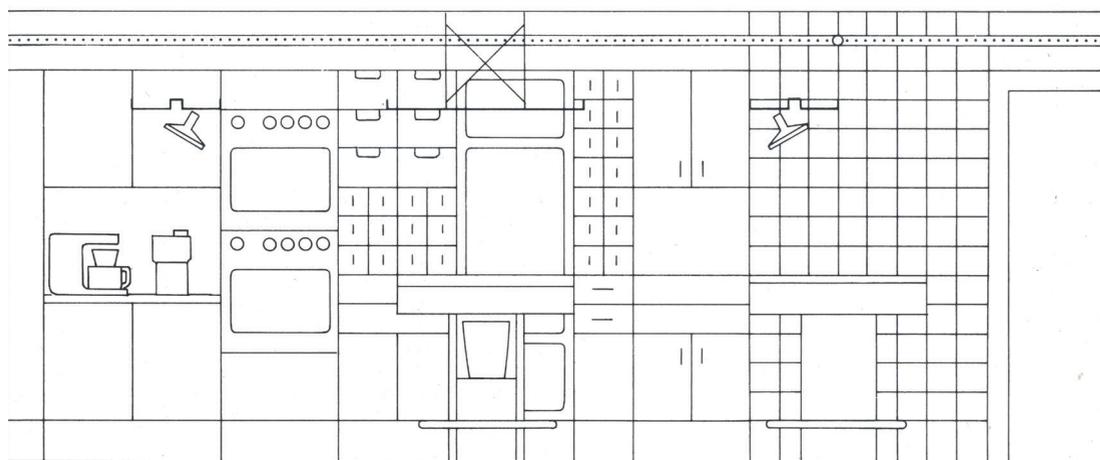
Atendiendo a la primera cuestión podemos diferenciar dos grandes grupos: por un lado los alimentos y por otro, el equipo de cocina -objetos que permiten preparar, cocinar y comer-. Para el correcto almacenaje de los alimentos la interiorista catalana sugiere establecer una distinción según sus características de conservación. Distingue de este modo:⁵

- _Alimentos que no plantean problemas de conservación.
- _Alimentos que requieren ventilación.
- _Alimentos que deben conservarse en frío.
- _Pan
- _Vino

En cambio, para la clasificación del equipo de cocina se consideran dos aspectos fundamentales: la utilidad de los objetos y su frecuencia de uso. Identifica por tanto los siguientes tipos de utensilios:⁵

- _Para la cocción.
- _Para la preparación.
- _Para la mesa de diario.
- _Para la limpieza.
- _Equipo vario

Resuelta la primera cuestión, resultará mucho más sencillo poder resolver la ubicación de estos diferentes elementos. Estos criterios de organización se abordarán en la segunda parte del documento.



2.45. Alzado interior de la cocina propuesta por Otl Aicher,

HACER LA COMIDA

El procedimiento de elaborar la comida puede entenderse como la sucesión de dos actividades principales: la preparación y la cocción.

Preparación Actividad básica y esencial en cualquier cocina. Cortar, amasar, batir, lavar... procesos de elaboración que reclaman un espacio en la cocina conocido como "zona de preparación".⁶ Lugar de gran importancia según defienden algunos autores como Aicher, pues lo consideran como el "trabajo principal de la cocina" y que por tanto debería ocupar un espacio "central" en ella.¹ Deulonder considera una serie de requisitos que debería recoger esta zona:⁷

- _Estar situado junto a un punto de agua.
- _Disponer de un acceso cómodo a los cubos de basura.
- _Accesibilidad tanto a los utensilios como alimentos de uso diario.
- _Estar especialmente iluminada.

Se expone también la posibilidad de, en aquellas cocinas que disfruten de espacio suficiente, disponer dos zonas de preparación. Se ofrece de este modo la posibilidad de que varias personas trabajen a la vez fomentando así la colaboración. Un ejemplo de ello serían las cocinas en península o isla.

"Tener una buena cocina en la que la zona de preparación esté bien resuelta ayuda al bienestar deseado."⁸

Cocción Actividad fundamental que da nombre al espacio. Mientras la preparación se considera una tarea que invitaba a la participación, la cocción tal vez sea un proceso más individual. Aicher lo entiende como un "proceso estacionario" que a su vez requiere cierta coordinación con la zona de preparación y el almacenaje de alimentos.¹

Desde el fuego vivo con brasas hasta los fogones de hoy en día hay un largo recorrido y variedad de ofertas explica Deulonder⁹. La elección del tipo de cocción vendrá determinada por las costumbres del cliente, el suministro disponible y el espacio reservado para ello. Por tanto, para realizar la comparación de los diferentes tipos de cocina, entendiendo cocina como "lugar en el que se produce el calor para la cocción", Deulonder considera dos variables:⁹

- _ "Tipo de fluido energético que utilizan."
- _ "Forma de integración respecto las encimeras."

COMER

Durante años el comedor ha sido la estancia mas espaciosa de la vivienda y con las mejores vistas, a pesar de permanecer desocupada durante gran parte del día, sin embargo con el desarrollo del salón o sala de estar ha perdido protagonismo reduciéndose a lo mínimo.¹⁰ Tal y como se ha expuesto anteriormente, en las viviendas actuales, ser capaces de resolver una cocina con una zona de comedor se ha convertido en uno de los objetivos principales.¹¹ La interiorista catalana apuesta además por dotar a esta zona de una buena orientación y visuales, defiende:

“Una cocina bien organizada con un espacio comedor adecuado se convierte en el lugar de encuentro y comunicación de la casa”.¹¹

En este sentido encontramos tres formas diferentes de proyectar el espacio del comedor:¹⁰

_Comedor separado. Solución prácticamente en desuso, posible en viviendas de grandes dimensiones pero irracional en viviendas pequeñas, pues resta mucha flexibilidad al especializar tanto la estancia.

_Comedor-Salón. Organización que proporciona mayor flexibilidad y amplitud que la anterior tratando así de economizar el espacio. No obstante, el espacio del comer se encontraría desligado de la cocina, espacio dónde se produce la comida.

_Comedor-Cocina. Considerada la solución mas óptima no solo por simplificar las tareas domésticas sino por dotar de una mayor atmósfera social al tradicional aislamiento de la cocina. Esta solución requiere de una mayor consideración, pues debemos crear un ambiente libre de humos y olores que invite a la ingesta.

LIMPIAR

De lo relajante y estimulante de la preparación y la cocción pasamos a lo “pesado y aburrido” de la cocina, la limpieza. Distinguimos dos tipos de limpieza, por un lado el equipo de cocina y por otro las superficies utilizadas –encimeras, fogones, suelo-. Subraya por tanto la necesidad de minimizar los esfuerzos que se invierten en esta tarea al ser normalmente la menos deseada.¹²

El elemento de la cocina que representa esta función será el punto de agua –grifo y fregadero-. No obstante también se atenderá a aquellos elementos de apoyo como el lavavajillas, del que sugiere que adopte una posición elevada para facilitar su llenado y vaciado.¹²

La zona de lavado quedaría compuesta, según la interiorista por los siguientes elementos:¹²

- _Grifería.
- _Fregadero.
- _Cubos de basura.
- _Equipo de limpieza.
- _Mueble bajo el fregadero.
- _Lavavajillas.

Elementos que organizados conjuntamente mejorarían la trabajabilidad de esta zona de lavado.

NOTAS

1. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 52).
2. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG.
3. Baden-Powell, Charlotte. 2005. Architect's pocket book of kitchen design. [Place of publication not identified]: Routledge. (pag 30).
4. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 16).
5. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 17).
6. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 49).
7. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 46-47).
8. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 47).
9. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 50-51).
10. Moia, José Luis. 2015. Cómo se proyecta una vivienda. Barcelona: Gustavo Gili. 1968 (pag. 22)
11. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 64)
12. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 74-75)

3 PREPARACIÓN

- _Confort
 - _Iluminación
 - _Ventilación
 - _Extracción de humos
- _Eficiencia
 - _Relación entre las funciones
 - _Tipos de cocina
 - _Almacenaje
 - _Aberturas
- _Desjerarquización
 - _Rol de la cocina
 - _Colaboración
 - _Circuito de la ropa

Tras aportar una visión más teórica del espacio de la cocina, viendo tanto las actividades que la definen como espacio así como el recorrido que ha tenido a lo largo de la historia, tratamos de extraer un conjunto de variables que nos permitan conocer y evaluar la cocina.

CONFORT

La cocina es un espacio marcado por la producción de olores y humos, hecho que a lo largo de la historia la convirtió en un espacio aislado, apartado del resto de la vivienda. El objetivo por tanto, será el diseño de una estancia que sea tanto habitable en sí misma, pero también respetuosa con el resto de dependencias. En este sentido atenderemos a tres aspectos fundamentales:

- _Iluminación.
- _Ventilación.
- _Extracción de humos.

LUZ Y VENTILACIÓN NATURAL

La luz natural y la ventilación cruzada son dos factores fundamentales para lograr un mayor confort tanto en la vivienda como en la cocina, así como para favorecer el ahorro energético.¹

Dentro de la vivienda, la ventilación cruzada puede conseguirse principalmente mediante tres estrategias, "de fachada a patio, de fachada a fachada, o en dos fachadas en esquina". La posibilidad no solo de que la vivienda disponga de ventilación cruzada, sino también la cocina, permitiría tanto la renovación de aire como la eliminación natural de ciertos olores o humos que puedan producirse durante el cocinado. Por otro lado, la iluminación natural es un requisito según Zaida Muxi a exigir dentro de la vivienda. Tanto la luz natural como las vistas proporcionan una mayor calidad al espacio, lo revalorizan dentro de la vivienda.¹²



3.01. Espacio de cocina de un apartamento de Park Hill. Vemos como la estancia se conecta al exterior a través de una gran terraza proporcionando luz y ventilación.



Luz natural.
Patio de luces



Ventilación por un punto de la fachada



Luz natural.
Entorno urbano.



Ventilación por dos puntos de la fachada



Luz natural.
Entorno natural.



Ventilación por fachada en esquina o patio.



Terraza.
Conexión Exterior.



Ventilación de fachada a fachada

ILUMINACIÓN ARTIFICIAL

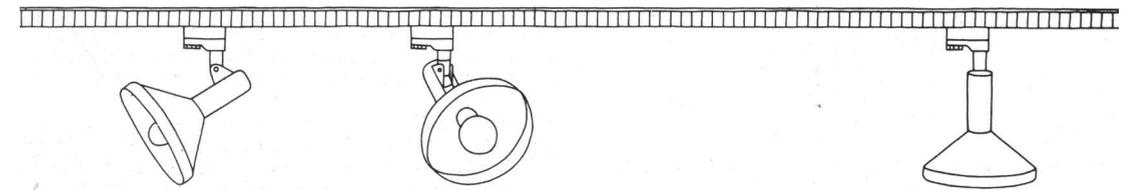
Para lograr una correcta distribución de luz en el espacio de la cocina es necesario tener cuenta qué superficies queremos iluminar y cómo queremos hacerlo, pues cada zona presentará unas necesidades.³

"No por instalar más luminarias se conseguirá mejor iluminación"³

En primer lugar, será necesario una iluminación general que sea capaz de iluminar la estancia, una luz que de un modo difuso permita alumbrar la totalidad del espacio. Por otro lado, dispondremos luminarias más específicas, orientadas a iluminar zonas concretas de la cocina: superficie de preparación, de cocción y de lavado. Se tratará de una luz mas intensa y concentrada, que permita aumentar así la atención durante el cocinado. En ocasiones, puede darse también la opción de proporcionar luz en el interior de los armarios, favoreciendo así la accesibilidad y visibilidad de aquellas zonas de almacenaje que puedan haber quedado oscurecidas. Por último, en aquellas cocinas que cuenten con zona de comer será necesario disponer una luz particular que permita iluminar la mesa principal.⁴⁵

De este modo, en función de las necesidades de iluminación de cada zona, podemos encontrar:⁴

- _Iluminación general.
- _Iluminación de la zona de comer.
- _Iluminación de las encimeras.
- _Iluminación de los armarios.



3.02. Puntos específicos de luz que Aicher propone para iluminar las diferentes zonas de trabajo.



Iluminación general.



Iluminación específica:
zona de trabajo



Iluminación particular:
zona de comer

EXTRACCIÓN DE HUMOS

A lo largo de los años, el problema de humos y olores se solucionó alejando la cocina de las estancias importantes o bien encerrando la cocina tras paredes y puertas. Actualmente, los profesionales de la arquitectura y el diseño tratan de resolver esta problemática buscando una ventilación natural mediante la correcta disposición de aberturas. Sin embargo, estas soluciones no siempre se consiguen o pueden ser insuficientes, por lo que la previsión de una buena extracción de humos en la cocina es un elemento esencial en el proyecto de una vivienda. El propio Código Técnico de la Edificación establece la necesidad de disponer en las cocinas, además de una extracción general, un sistema específico de ventilación que sea capaz de extraer los humos procedentes de la cocción.⁴

Actualmente existen campanas extractoras de humos encargadas de eliminar tanto el humo como los vapores grasientos del interior de la cocina. Estos aparatos han ido experimentando variaciones a lo largo de los años, tratando de ofrecer nuevas soluciones; desde aquellos más sofisticados que se encuentran integrados en la encimera hasta la posibilidad de incorporar el sistema de evacuación en el falso techo.⁵

“Se pueden diseñar cocinas muy bellas, con materiales de gran calidad, con distribuciones que permitan la máxima comunicación con la zona del comedor, todo perfecto en apariencia, pero si no se resuelve la extracción de humos, las grasas y los olores pueden invadir no solo la cocina, sino toda la casa e incluso la de los vecinos”.⁵



3.03. Sistemas de extracción integrados en la encimera.



Extracción general



Campana extractora



Sistema de extracción integrado en el techo.

NOTAS

- 1.. Montaner, Josep María; Muxí, Zaida, and H. Falagán, David. 2013. Herramientas para habitar el presente / la vivienda del siglo XXI. Buenos Aires: Nobuko. (pag. 67)
2. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag. 106)
3. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag. 109-110)
4. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 86-87).
5. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag. 59-60)
6. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 58)

EFICIENCIA A partir del siglo XIX y gracias a la nueva mirada de mujeres norteamericanas, la cocina adquirió una nueva dimensión; pretendían implementar el trabajo doméstico de la mujer para que ésta pudiera tener más tiempo para realizar trabajos "remunerados". Desde aquella época hasta nuestros días la búsqueda de la ergonomía y la eficiencia en la cocina ha sido un pilar fundamental para arquitectas y arquitectos en el proyecto de las viviendas. Tratar de acomodar y suavizar las tediosas y aburridas tareas domésticas se convirtió en un objetivo primordial para el diseño de espacios del hogar como ahora la cocina. Dentro de las diferentes prácticas para lograr un diseño eficiente destacamos:

- _Relación entre las funciones.
- _Tipos de cocina.
- _Almacenaje.
- _Aberturas.

RELACIÓN ENTRE LAS FUNCIONES

Una vez descritas las principales funciones que tienen lugar en la cocina cabe atender a la relación que existe entre ellas. En primer lugar, podríamos diferenciar dos zonas principales: zona "húmeda" y zona "caliente".¹ El primer sector, se centraría en el lavado que se produce durante la preparación, y en la posterior limpieza de utensilios; por otro lado, encontraríamos el espacio de cocinado propiamente dicho. Estos dos ambientes, atendiendo a restricciones de espacio, deberían estar "tan separados uno de otro que no se solapen" defiende Aicher.² La zona de contacto entre ambos espacios estaría ocupada por la mesa de preparación matiza el diseñador alemán. Un espacio intermedio que podrá servir tanto de apoyo en el lavado de alimentos como en su pelado y corte para su posterior cocción. De este modo, explica Aicher, "los pasos que hay que dar durante el trabajo quedan limitados al dominio central en torno a la mesa de preparaciones".¹

Dividida la cocina en diferentes zonas, es momento de considerar cómo lograr la mayor eficiencia de trabajo en este espacio. Un concepto desarrollado durante años ha sido "el trabajo triangular", parte de la idea de reducir la cocina a tres actividades básicas que se desarrollan en torno tres aparatos principales "la nevera, el fregadero y el fogón" y de este modo ver la relación que se describe entre estos tres elementos.^{2,3} Baden-Powell llega incluso a detallar en su libro la longitud que tendría que tener cada lado del triángulo, es decir, la distancia entre cada aparato debería situarse entre 3.5m y 6.5m.²

"Si la distancia es menor, la superficie de trabajo será insuficiente. Si la distancia es más larga, será necesario mucho desplazamiento, haciendo el proceso más lento y tedioso."²

Sin embargo, las actividades en la cocina han ido evolucionando, y tal y como defiende Aicher, la preparación ha adquirido un papel fundamental por lo que el sistema triangular requiere de una cierta renovación.⁴ ^{5,6} Tratando de actualizar el sistema a las necesidades actuales vemos como más que aparatos, en la cocina debe existir una conexión entre zonas de trabajo, una relación entre la zona de preparación, la zona de lavado -húmeda- y la zona de cocinado -caliente-. De este modo, la forma geomé-



No hay separación entre zona húmeda y caliente.



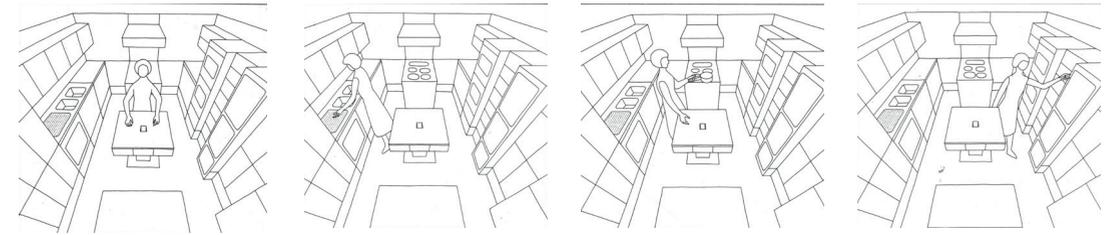
Escasa separación entre zona húmeda y caliente.



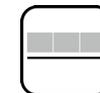
Separación entre zona húmeda y zona caliente.

trica originada al relacionar estas tres superficies de trabajo reflejaría la interacción existente entre ellas. Una forma lineal apostaría por una labor más individual o estática, pues al trabajar en colectividad se podrían causar interferencias al ir de una zona a otra; formas triangulares permitirían un mayor trabajo colectivo disponiendo zonas de trabajo separadas entre las que se podría circular sin causar molestias.^{3,6}

Por tanto, el esquema ideal de cocina "bien organizada" según el diseñador alemán contemplaría "una división en partes opuestas" -zona húmeda y zona caliente- relacionadas con "una superficie de trabajo en el lugar central".¹



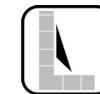
3.04. Relación entre las distintas actividades que tienen lugar en la cocina.



Cocina Lineal



Cocina en Paralelo



Cocina en L



Cocina en U



Cocina en Isla

TIPOS DE COCINA

Entendiendo *cocina* como "lugar en el que se produce el calor para la cocción"⁷, siguiendo el trabajo realizado por la interiorista Deulonder, podemos considerar dos variables a la hora de comparar los tipos de cocina:⁷

- _ "Tipo de fluido energético que utilizan."
- _ "Forma de integración respecto las encimeras."

Las cocinas, atendiendo a su fuente de energía, podrán ser de gas o eléctricas. Lo importante será conocer las preferencias del cliente, pues esta decisión "condicionará el diseño de toda la cocina".⁷

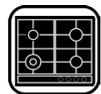
Cocinas de Gas.

- + Rapidez, económica, acceso directo al fuego, no hay calor residual.
- Difícil de limpiar, instalación compleja, ventilación imprescindible.

Cocinas Eléctricas.

- + Mayor distribución, no exige ventilación, fácil limpieza.
- Tarifa de consumo más cara.

Podemos entender que las cocinas de gas serán buscadas por aquellas personas con un gusto por el cocinado tradicional, en contacto directo con el fuego; clientes que deberán disponer de una buena instalación para poder ventilar la estancia así como de tiempo para limpiar la suciedad que genera este tipo de cocina. Por otro lado, las cocinas eléctricas simplifican la tarea, hacen más llevadero el hecho de cocinar ya que son fáciles de limpiar, reduciendo una de las labores más tediosas dentro de la cocina pero incrementando los gastos de consumo. Podemos entender que la cocina eléctrica permitiría una cocina más accesible no solo por la simplificación de la tarea sino por la seguridad para todos los usuarios al eliminar el fuego de la escena.



Cocina de Gas



Cocina Eléctrica

Aspecto Energético

Formas de Integración

Desde el punto de vista de la incorporación de la cocina -"fogón"- a la estructura encontramos dos casos bien diferenciados:⁷

Cocina compacta entre encimeras.

Fogones que requieren de una gran precisión, pues al instalarse entre dos encimeras, "la medida de integración tiene que ser exacta tanto de anchura como altura y profundidad". Por tanto, las medidas de la encimera condicionaran a la cocina elegida o viceversa ya que no pueden existir huecos entre ellas pues "supondría un lugar en donde se puede filtrar la suciedad", explica la interiorista.

Cocina integrada en la encimera.

El "fogón", que podría ser de placa compacta o placa modular, se integra directamente en la encimera simplificando así el proceso de diseño.

Entendemos por tanto que las cocinas integradas facilitan y economizan el proyecto, son capaces de adaptarse a una estructura ya existente y ofrecer mayor flexibilidad ante reorganizaciones espaciales o reformas. Ante los condicionantes que exige la cocina compacta, la cocina integrada proporciona adaptabilidad y ergonomía.



Cocina Compacta



Cocina Integrada

ALMACENAJE

La utilidad del armario como elemento de almacenaje en la cocina es evidente, según Baden-Powell es “un premio” con el que “pocas personas piensan que tienen suficiente”.⁸ No obstante la eficiencia de la cocina no esta relacionada unicamente con la cantidad de armarios, sino también con su accesibilidad.⁹

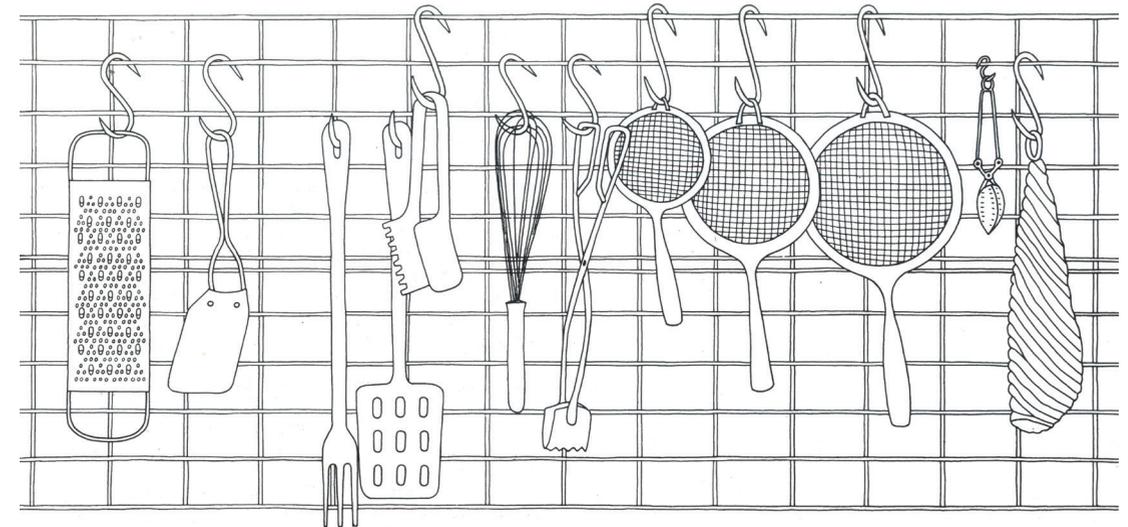
Diversos autores hablan del almacenaje en la cocina y varios son los caminos para abordarlo. Luísa F. Deulonder realiza una clasificación respecto al uso distinguiendo por un lado los alimentos, en los que prima la forma de conservación, y por otro lado, el equipo de cocina, marcado por la frecuencia de uso.¹⁰ En cambio, Otl Aicher y Baden-Powell priorizan a la hora de diferenciar los elementos a guardar únicamente en su frecuencia de uso.^{8,11} El desarrollo de ambas teorías demuestra como resultan dos visiones totalmente complementarias. Las exigencias de conservación que podemos encontrarnos vienen relacionadas con la calidad del ambiente; algunos elementos requerirán una conservación en frío mientras otros buscaran espacios ventilados.¹² Respecto la frecuencia de uso encontramos dos tipos de objeto, y por tanto dos tipos de almacenaje; por un lado, aquellos artículos de uso ocasional y por otro los utensilios de uso diario.¹³

¹⁴

Aquellos elementos utilizados a diario como utensilios, vajilla, alimentos o especias, son artículos que deben estar al alcance de la mano. Un tipo de almacenaje que oculte estos elementos podría resultar “una incomodidad”, pues estaríamos constantemente abriendo y cerrando puertas y cajones. En los talleres de zapatero o relojero ejemplifica Aicher, las zonas de trabajo presentan los utensilios de uso diario alineados y al alcance de la mano. En cambio, para las oficinas, “se considero que lo mejor era tener [...] todo ordenado y bien colocado en armarios y mesas de escritorio”. No obstante, cansados de tener que moverse continuamente al armario para sacar las carpetas que necesitaban, rodearon el espacio de trabajo con almacenamientos cercanos guardando en los armarios los elementos de uso esporádico.^{13,14}

Se propone por tanto guardar en armarios aquellos elementos que no se usan a diario y tener espacios abiertos, al alcance de la mano, para ingredientes, utensilios y vajilla que tienen un uso habitual. De este modo podemos distinguir, “un lugar de almacenamiento próximo y otro donde guardar objetos”, es decir, uno donde se “depositan” cosas y otro donde se “guardan”¹⁴

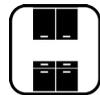
“Antes, en mi cocina, tenía los cucharones en un cajón donde cada vez que buscaba uno era el de más abajo. Ahora están metidos por el mango en un frasco de vidrio junto al fogón”.¹¹



3.05. Ganchos que permiten tener al alcance de la mano aquellos utensilios de uso frecuente.



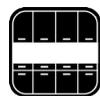
Almacenamiento Escaso



Almacenamiento Mejorable



Almacenamiento Correcto



Almacenamiento Abundante



Gancho Accesibilidad Baja



Estante. Accesibilidad Correcta



Armarios visibles Accesibilidad Media



Estanterías. Accesibilidad Alta

ABERTURAS

La situación y el tipo de puertas y ventanas adquiere un papel importante en el planteamiento de la cocina pues "condicionan en gran medida, la distribución y todo el proyecto de diseño".¹⁵

La situación de las puertas dentro del espacio también juega un papel importante, pues pueden ocasionar "un grave impedimento para una buena circulación o para la apertura de las puertas del mobiliario".¹⁶ Cuanta mayor cantidad de puertas haya en una cocina, mas complicaciones pueden generarse.¹⁷ Debemos por tanto, lograr una correcta disposición que "favorezca la distribución deseada"¹⁶ y evite la interferencia con la zona de trabajo.¹⁸ Atendiendo a la tipología de las puertas se describen los siguientes ejemplos:¹⁶

- Puertas batientes. –cuidado de que no entorpezcan con su giro-
- Puertas correderas. –ahorran espacio-
- Puertas plegables. –permiten dividir grandes espacios-

Puertas

Las ventanas dan valor al espacio interior pero condicionan también la organización del espacio. La cocina requiere paredes ciegas para poder ubicar las distintas piezas del mobiliario, por lo que se necesitará buscar un equilibrio entre aberturas y funcionalidad. Deulonder apuesta por la ubicación de estas aberturas cerca de la zona de comedor, pues cuenta con menos mobiliario que pueda entorpecer y potencia el espacio mediante luz natural y vistas.¹⁸

Ventanas

Considerando los diferentes tipos de apertura de las ventanas, se presentan los siguientes modelos:¹⁶

- Ventana batiente de una o varias hojas. -no presenta problema de limpieza-
- Ventana oscilo-batiente. -permite la ventilación sin la total apertura
- Ventana corredera. –aconsejable sólo si los cristales pueden limpiarse desde el exterior-
- Ventana pivotante vertical/horizontal. –puede resolver problemas de espacio de una hoja batiente



Fácil apertura y circulación



Su apertura dificulta el trabajo o la circulación

NOTA Los iconos referentes a los distintos tipos de puerta se emplearan en el concepto, *Desjerarquización*, para reflejar de este modo, la relación que tiene la cocina con el resto de dependencias.



Puerta Abatible



Puerta Corredera



Puerta Plegable

NOTAS

1. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 53-54).
2. http://www.jstor.org/stable/43029273?seq=2#page_scan_tab_contents
3. Baden-Powell, Charlotte. 2005. Architect's pocket book of kitchen design. [Place of publication not identified]: Routledge. (pag 32-34).
4. González Moreno-Navarro, Jose Luis. 2008. Algunas ideas sobre los libros de diseño de lo doméstico. Prólogo: Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 8).
5. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 13)
6. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 118).
7. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag. 51-51)
8. Baden-Powell, Charlotte. 2005. Architect's pocket book of kitchen design. [Place of publication not identified]: Routledge. (pag 140).
9. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG.
10. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (16-30)
11. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 44).
12. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 18,20)
13. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 25)
14. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 47).
15. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag. 113)
16. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag. 114-115)
17. Moia, José Luis. 2015. Cómo se proyecta una vivienda. Barcelona: Gustavo Gili. 1968 (pag.56)
18. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag. 106)

DESJERARQUIZACIÓN

La vivienda se ha convertido en una creación social, una convención y como tal, refleja los roles de género existentes, frutos del inmovilismo frente a clichés y modelos aceptados durante años. La cocina como espacio dentro de la vivienda evidencia claramente esta distinción de roles. El objetivo por tanto, de arquitectos y arquitectas, será acabar con esta jerarquización de espacios y lograr una democratización dentro de la vivienda, de modo que todos sus habitantes desarrollen el mismo papel. Esta desjerarquización consiste en "hacer visibles las tareas domésticas" dándoles el espacio necesario y garantizando su uso compartido, su comunicación visual y su posible integración en la sala principal. Dentro de las pautas a tener en cuenta, señalamos:

- _Rol de la cocina.
- _Colaboración.
- _Ciclo de la ropa.

ROL DE LA COCINA

A principios del siglo XX en las casas de la gran burguesía, la cocina era "parte del espacio reservado a los sirvientes". Los dueños de la casa no entraban en ella y era el servicio quien servía la comida en el salón-comedor. En la actualidad, el personal de servicio ha desaparecido prácticamente, y las mejoras tanto técnicas como organizativas de la cocina facilitan el trabajo en ella. No obstante, a pesar de la existencia del concepto de "cocina abierta" -cocina de Múnich-, el desarrollo social y económico apostó por otra forma de cocina, una cocina más aislada -cocina de Frankfurt-. Una cocina pequeña, cerrada y con la superficie mínima; caracterizada por la REFA como "la cocina con los recorridos cortos, la cocina de organización ergonómica optimizada". Una cocina en la que la mujer, que por normal general disponía de otro trabajo, no hacía prácticamente otra cosa más que "calentar comidas preparadas", trabajando siempre "de cara a la pared".¹

"...cocinar, con todas las labores y necesidades que conlleva, se propone en espacios de dimensiones reducidas y desarticulados de otras actividades de convivencia."²

Actualmente el papel de la cocina en la vivienda ha cambiado, numerosos profesionales de la arquitectura y del diseño de interiores entienden la cocina como el centro de la vivienda.³ Apuestan por una cocina espaciosa y abierta, una cocina que acabe con la separación entre la sala de estar y la cocina. Esta nueva estancia, cocina-comedor, permitiría no tratar a la persona que cocina como "una sirvienta" obligada a trabajar en un espacio mínimo, ya que podría participar de todo lo que ocurre en el resto de la vivienda.⁴ Esta apertura posibilitará también, la visibilización de las labores que en ella se llevan a cabo, promoviendo según defiende Muxí "su valoración, ayuda y el hecho de compartirlas".⁵ Tanto los diferentes miembros de la familia como los invitados, dejarían de quedarse al margen de las actividades que se realizan en la cocina y podrían empezar a formar parte de ella.^{5,6}

"dar visibilidad a estos trabajos enriquece las características espaciales, articula actividades y adecua las necesidades programáticas del proyecto de la vivienda actual."²



Cocina aislada



Cocina con una pequeña zona de desayuno



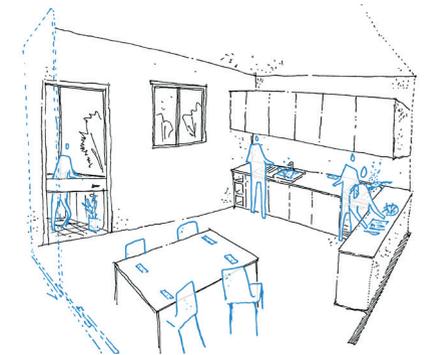
Conexión con el comedor



Conexión con el salón

La cocina o cocinar-comedor podría convertirse así en un espacio de cohesión social en una actualidad en la que la convivencia tanto familiar como social se ha vuelto tan complicada dado el creciente individualismo.⁶ No obstante, es necesario realizar ciertas matizaciones para la correcta configuración de estos espacios polivalentes. Una cocina abierta no significa una cocina integrada, ni tampoco una cocina colaborativa, pues para ello deberán atenderse otras cuestiones.⁷

La apertura de la cocina visibiliza unas tareas anteriormente ocultas, pero para favorecer el trabajo compartido hay que hacer mucho más; lo que a primera vista puede parecer una mejora, podría agravar según Zaida Muxí, la falta de espacios para el ocio y el descanso. Por ejemplo, la unión salón-comedor-cocina haría que la mujer, encargada por lo general del orden del hogar, perdiera espacios de desconexión pues "el lugar de descanso y trabajo sería uno solo".⁸ Se proponen algunas soluciones para poder diferenciar la cocina del resto de estancias, a pesar de ser esta última un espacio abierto y sin paredes: diferencia de altura del techo, elevación del plano del suelo o el empleo de diferentes materiales o luces.⁷ Otras soluciones más flexibles apuestan por ofrecer la posibilidad de unir o separar temporalmente estos espacios mediante puertas plegables, mobiliario deslizante... Por tanto, la integración de la cocina-comedor con el salón a través de soluciones flexibles, permitiría adaptar el espacio a las necesidades y deseos de los residentes, disponiendo de dos ambientes diferentes, uno de obligaciones compartidas y otro de descanso colectivo.⁸



3.06. Cocina proyectada por Elsa Prochazka en sus apartamentos en Frauen Werk Stadt. Vemos como la cocina-comedor se divide del resto de ambientes mediante un tabique móvil.



Conexión a través de aberturas.



Conexión total. Cocina abierta.



Conexión a través de mobiliario.

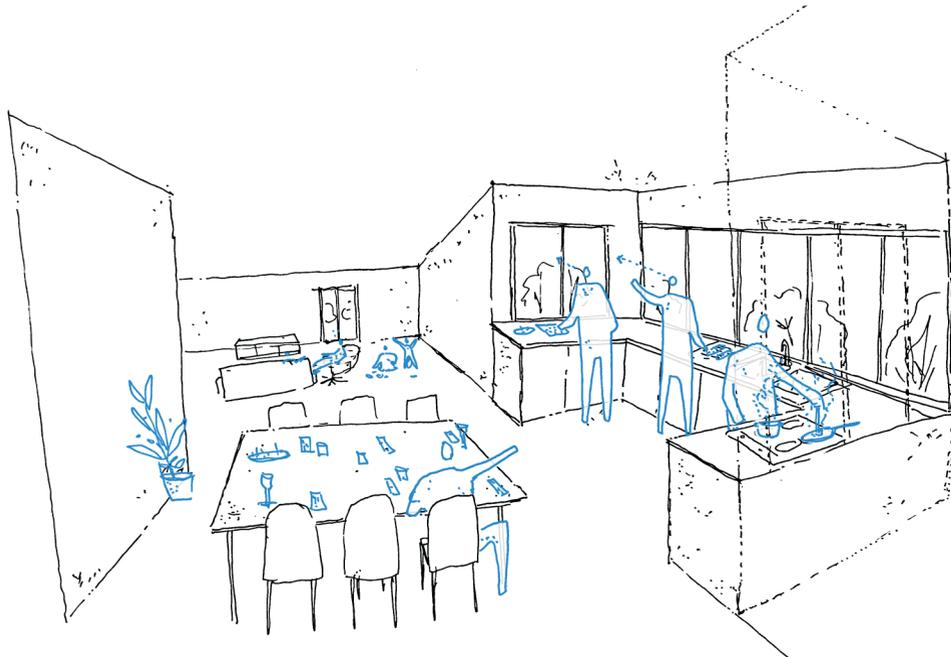


Conexión a través de su organización en planta.

COLABORACIÓN

El hecho de cocinar es entendido por muchas personas como una actividad colectiva, defienden que la cocina permite desarrollar la naturaleza social del ser humano.⁹ Aicher defiende el contacto visual dentro de la cocina, considera que “el trabajo realizado de cara a la pared desconecta el sentido de la vista y paraliza la comunicación”.¹⁰

El diseñador alemán apuesta por la creación de islas dentro del espacio general de la cocina para así mantener un contacto visual con el resto de la sala. Al situar por ejemplo, la mesa de preparación en el espacio central, las distintas personas podrían conversar mientras trabajan en la preparación.¹¹ Zaida Muxi ve en este trabajo colaborativo, la posibilidad de potenciar la visibilidad de las labores domésticas realizadas en la cocina. Aportar por tanto, por “huir de los mínimos establecidos que la consideran un lugar de tareas solitarias e individuales”.¹²



3.07. Cocina proyectada por Elsa Prochazka en sus apartamentos en Frauen Werk Stadt. Vemos como la cocina es un es de trabajo compartido.



Cocina pasiva.
No hay contacto, se cocina de cara a la pared.



Cocina intermedia.
Contacto indirecto entre usuario



Cocina activa.
Contacto directo entre usuarios



Cocina Individual



Cocina Compartida



Cocina Multipersonal

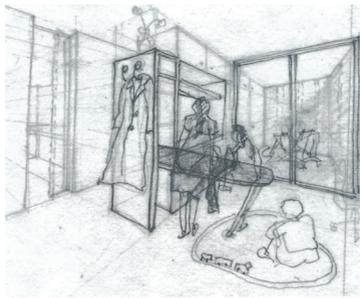
De este modo podemos distinguir dos tipos de cocina: “activa” y “pasiva”. La cocina espaciosa, “con sitio suficiente para trabajar” y que “invita al trabajo” mostrando los utensilios en vez de esconderlos detrás de armarios, se entiende como una cocina “activa”. En cambio, la cocina de dimensiones mínimas en la que solo cabe una persona y en la que la limpieza y el orden reflejan una falta de trabajo caracterizarían un espacio pasivo.⁹

“Cuando estoy solo no cocino. Me gusta cocinar, pero sólo cuando alguien come conmigo o, mejor aún, cocina conmigo.”⁹

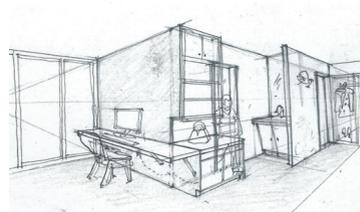
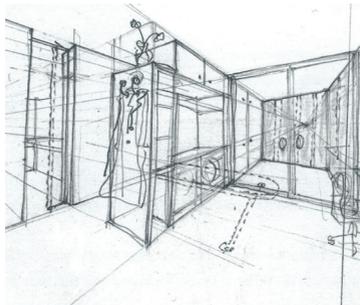
CIRCUITO DE LA ROPA

El lavado de la ropa es tratado de formas diversas según las diferentes sociedades. En grandes ciudades como Londres o Nueva York el "lavar y secar" se desvincula de la vivienda gracias a la existencia de lavanderías próximas a domicilios. Otra forma de desvinculación es la que se genera en viviendas plurifamiliares de países como Suiza, en las que los edificios tienen destinado un espacio de lavandería en el sótano comunitario. Por otro lado, y adentrándonos en la vivienda, en países escandinavos estas tareas aparecen vinculadas a la zona de sauna o baño o a la zona de habitaciones; solución de gran practicidad, al ser estos espacios donde se genera la ropa sucia.¹⁴ Sin embargo, las viviendas de nuestro entorno han sufrido una especialización de estancias y la consecuente reducción al mínimo de los espacios dedicados a las labores domésticas. De este modo, el espacio para el lavadero se ha acabado uniendo a la cocina y en muchos casos ha acabado desapareciendo, limitándose a la instalación de una lavadora, y en ocasiones una secadora, en el espacio culinario.^{15 7}

El circuito de la ropa así como sus espacios han sido considerados un "tema menor" en el diseño de las viviendas, quedando las posibles soluciones condicionadas a los espacios disponibles.¹⁴ Se pretende proporcionar un espacio acorde a la acción, alejado de la cocina con la que su único elemento en común es la existencia de electrodomésticos, y situarlo cercano a estancias como las habitaciones o los baños con los que si guarda una relación de uso mas directa.⁷



3.08. Espacio multifuncional propuesto por Josep M. Montaner, Zaida Muxí y Roser Casanovar, que permite alojar tanto el circuito de la ropa, como otras actividades de ocio y descanso.



"La cadena de la ropa es un ejemplo de actividad necesaria no resuelta, pues debería haber espacio para las distintas etapas (almacenaje sucio, lavado, secado, almacenado limpio, planchado) y el trabajo a realizar en cada una de ellas, además del suficiente y variado espacio de guardado."¹³

La consideración de un espacio para el circuito de la ropa es un aspecto fundamental a tener en cuenta a la hora de desjerarquizar una vivienda. De este modo se visibilizaran las tareas que en él se realizan favoreciendo así el trabajo compartido.⁷ El diseño de un espacio para el ciclo de la ropa se enfrenta en primer lugar, a unos condicionantes derivados de las "preferencias del cliente y [...] del espacio disponible". La existencia de servicio en la vivienda o no, el modo de tender la ropa, el número de personas que vivieran en la casa... son aspectos que varían de un cliente a otro y que modifican la organización del espacio de lavado-secado. La interiorista Deulonder apuesta por reservar en las nuevas construcciones "un espacio único entre 4 y 15m² para todo el circuito". Centralizando de este modo todas las acciones con el objetivo de "optimizar el trabajo".¹⁶

Considerados los condicionantes, podemos proponer ciertos criterios de distribución para estos espacios del lavado, con lo que respecta al tiempo dedicado por el usuario al trabajo:¹⁷

El lavado de la ropa consiste actualmente una acción intermitente, un trabajo "no continuado e interrumpido por lapsos importantes". Llenar o vaciar la lavadora supone unos escasos minutos frente al largo tiempo, según el programa, que dura el lavado.

El planchado por otro lado supone una acción más "lenta y minuciosa". Un proceso más prolongado en el tiempo que podría beneficiarse de luz natural y vistas.

De acuerdo a esta diferencia de tiempos podemos distinguir dos zonas de actividad:¹⁷

"zona para lavar y secar/tender": dada su intermitencia se puede reducir su espacio al mínimo.

"zona para planchar": actividad de larga duración por lo que habrá que tratar de motivar su estancia.

Aunque la mejor solución sería proyectar un espacio que recogiese ambas zonas, dadas las limitaciones de espacio con las que debe lidiar un proyecto estas zonas podrían aparecer en estancias diferentes.¹⁷



Espacio reservado para el circuito de la ropa.

NOTAS

1. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 39).
2. Fonseca, Marta. 2004. Casa sin Género. Barcelona. (pag 88)
3. Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel. (pag. 9)
4. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 32).
5. Muxí, Zaida. 2009. Recomanacions per a un habitatge no jeràrquic ni androcèntric. Barcelona. Col·lecció Eines. Institut Català de les Dones. Generalitat de Catalunya. (pag. 36).
6. Gea21. 2007. Viviendas que concilian: la perspectiva de género aplicada a las viviendas de nueva construcción. (pag. 28-29)
7. Hansmann, Delia. Why an open kitchen is more than a design update. <http://moss-design.com/open-kitchen/>
8. Muxí, Zaida. 2009. Recomanacions per a un habitatge no jeràrquic ni androcèntric. Barcelona. Col·lecció Eines. Institut Català de les Dones. Generalitat de Catalunya. (pag. 32).
9. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 43).
10. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 27).
11. Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 54).
12. Montaner, Josep María; Muxí, Zaida, and H. Falagán, David. 2013. Herramientas para habitar el presente / la vivienda del siglo XXI. Buenos Aires: Nobuko. (pag. 27)
13. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 132)
14. Fonseca, Marta. 2004. Casa sin Género. Barcelona. (pag 85)
15. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 133-134)
16. Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG. (pag 135).

NOTA

Estos conceptos se completaran con los iconos desarrollados en el apartado de *Confort*, referido a las aberturas. Mostrando de este modo, la relación que tiene la cocina con las diferentes estancias.



Puerta Abatible



Puerta Corredera



Puerta Plegable

4

RECETARIO

_Cocinas Históricas

- _American Woman's Home
- _Cocina Eficiente
- _Cocina de Weimar
- _Cocina de Stuttgart
- _Cocina de Frankfurt
- _Cocina de Múnich
- _Total Furnishing Unit
- _Cocina para Cocinar

_Vivienda Colectiva

- _Apartamento K. Narkomfin
- _Apartamento F. Narkomfin
- _Dúplex. Unité d'Habitation
- _Simplex Pequeño. Park Hill
- _Simplex Grande. Park Hill
- _Dúplex. Robin Hood Gardens
- _Piso en Torre. Barbican Estate
- _Ático. Barbican Estate
- _Apartamento Pasante. Barbican Estate
- _Vivienda para toda la vida. Frauen Werk Stadt
- _Apartamento "A". Frauen Werk Stadt
- _Apartamento "B". Frauen Werk Stadt
- _Unidad Habitacional. Apartamentos en Gifu
- _Simplex. Reforma Park Hill
- _Cocina Comunitaria. Coop río Spreefeld
- _Apartamento Simple. Coop río Spreefeld

_Cocinas Comerciales

- _b1. Bulthaup
- _b2. Bulthaup
- _b3. Bulthaup
- _Cocina en Línea. IKEA
- _Cocina en L. IKEA
- _Cocina en U. IKEA
- _Cocina en Isla. IKEA.

A continuación se analizan una serie de modelos de cocina que se han ido originando durante años. Repasamos tanto cocinas que han supuesto un hito en el desarrollo del espacio como aquellas proyectada en cocinas de vivienda colectiva, finalizando con una breve reseña sobre aquellas cocinas que fabricantes comerciales ofrecen a sus clientes.

El RECETARIO se ha desarrollado aplicando los conceptos expuestos en el marco práctico, en la *Preparación*. De este modo, las cocinas se analizarán desde el punto de vista de su Confort, Eficiencia y Desjerarquización, todo ello para poder dar una valoración completa del espacio que se ha propuesto.

A lo largo del *Recetario*, se emplean los diferentes iconos que aparecen desarrollados y explicados en la *Preparación*. En ocasiones, algunos modelos de cocina han presentado algunas particularidades que ha sido necesario añadir. Aquí se muestran los iconos extra, que complementan los anteriormente expuestos.

La relación entre estancias a través del mobiliario podrá realizarse también a través de una barra o de un pasaplato:



Barra de Relación



Pasaplato.

Algunos modelos presentan una zona dedicada exclusivamente a la preparación:



Mesa de Preparaciones

En ocasiones los edificios de vivienda colectiva cuentan con servicios comunes que facilitan la labor doméstica:



Servicios Comunes

Finalmente, con el objetivo de ofrecer una visión completa de las características de las cocinas, los diferentes espacios propuestos se han etiquetado según la superficie que ocupan y el modelo de cocina que representan:

	Cocina Mínima		Sup. 0 - 3m ²
	Cocina Aislada		Sup. 3 - 6m ²
	Cocina-Comedor		Sup. 6 - 9m ²
	Cocina-Comedor-Salón		Sup. > 9m ²

LEYENDA

CONFORT

	Luz natural. Patio de luces		Luz natural. Entorno urbano.		Luz natural. Entorno natural.		Terraza. Conexión Exterior.
	Ventilación por un punto de la fachada		Ventilación por dos puntos de la fachada		Ventilación por fachada en esquina o patio.		Ventilación de fachada a fachada
	Iluminación general.		Iluminación particular: zona de comer		Iluminación específica: zona de trabajo		Sistema de extracción integrado en el techo.
	Extracción general		Campana extractora				

EFICIENCIA

	No hay separación entre zona húmeda y caliente.		Escasa separación entre zona húmeda y caliente.		Separación entre zona húmeda y zona caliente.		Cocina en Isla
	Cocina Lineal		Cocina en L		Cocina en Paralelo		Cocina en U
	Cocina de Gas		Cocina Eléctrica		Cocina Compacta		Cocina Integrada
	Almacenamiento Escaso		Almacenamiento Mejorable		Almacenamiento Correcto		Almacenamiento Abundante
	Gancho Accesibilidad Baja		Estante. Accesibilidad Correcta		Armarios visibles Accesibilidad Media		Esteras. Accesibilidad Alta
	Fácil apertura y circulación		Su apertura dificulta el trabajo o la circulación				

DESJERARQUIZACIÓN

	Cocina aislada		Cocina con una pequeña zona de desayuno		Conexión con el comedor		Conexión con el salón
	Conexión a través de aberturas.		Conexión a través de mobiliario.		Conexión a través de su organización en planta.		Conexión total. Cocina abierta.
	Puerta Abatible		Puerta Corredera		Puerta Plegable		
	Cocina pasiva. No hay contacto, se cocina de cara a la pared.		Cocina intermedia. Contacto indirecto entre usuario		Cocina activa. Contacto directo entre usuarios		
	Cocina Individual		Cocina Compartida		Cocina Multipersonal		
	Espacio reservado para el circuito de la ropa.						

**COCINA
HISTÓRICA**

AMERICAN WOMAN'S HOME.

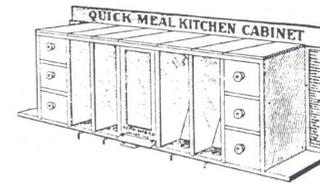
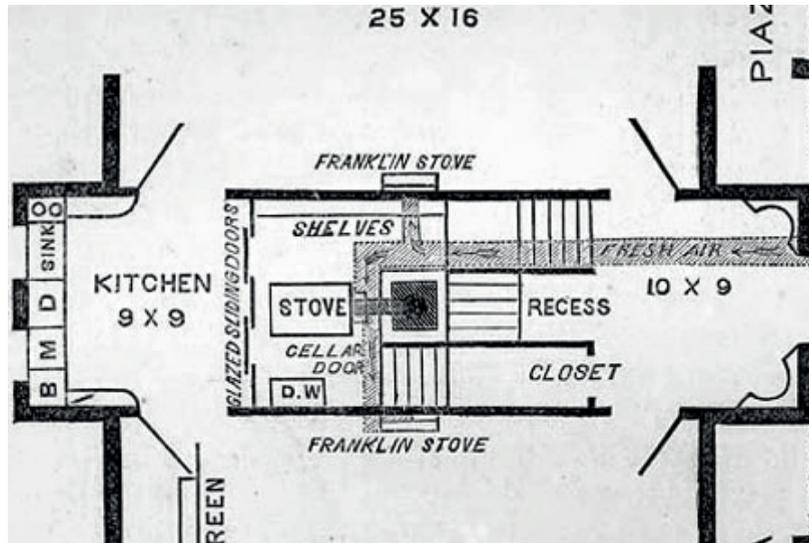
E: 1.100

AUTORA
Catharine Beecher
Harriet Beecher

AÑO
1869

SUPERFICIE
2.74 x 2.74m

SUPERFICIE ÚTIL
4.5m²



CONFORT



EFICIENCIA



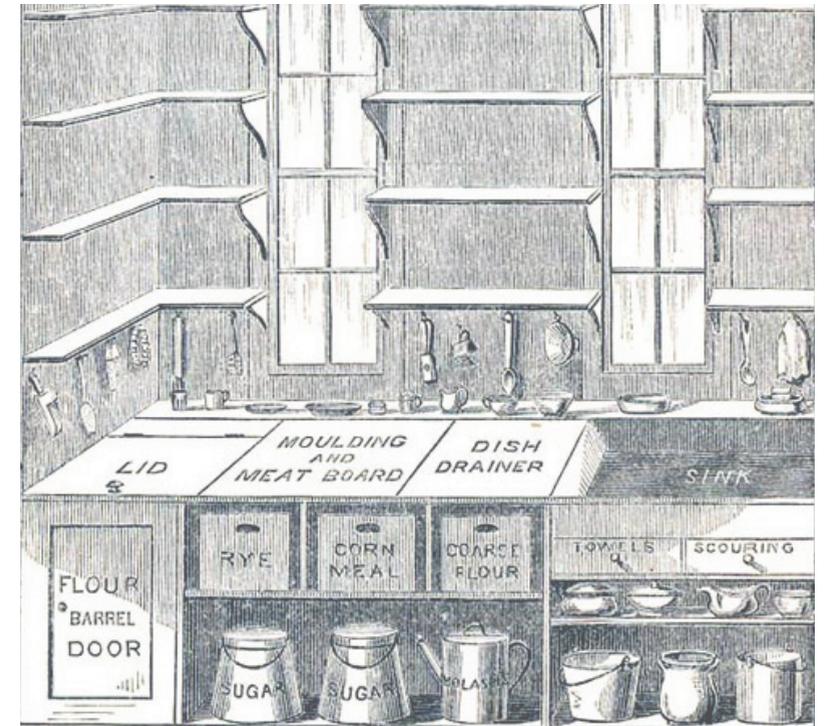
DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina = Preparación + Cocinado
Cocina eficiente destacada por una clara organización en dos zonas de trabajo, húmeda y caliente, relacionadas mediante una serie de puertas correderas, potenciando así la posibilidad de repartir las diferentes actividades. Todo en ello en un espacio luminoso y ventilado que trata de cuidar la visuales con el resto de estancias potenciando así su relación.



COCINA HISTÓRICA

AUTORA
Christine Frederick

AÑO
1928-1932

SUPERFICIE
3.5 x 3.9m

SUPERFICIE ÚTIL
8.3m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN

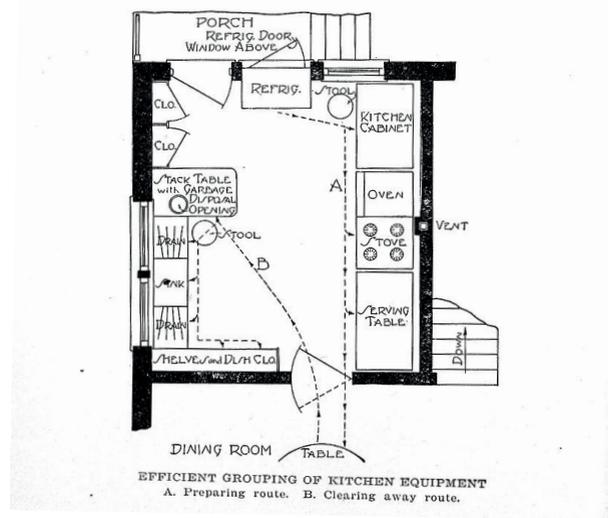


VALORACIÓN



COCINA EFICIENTE.

E: 1.100



Cocina de trabajo en serie.
Estancia transformada en un espacio de trabajo de una elevada eficiencia donde la luz natural y la ventilación cruzada permiten crear una estancia muy agradable. A pesar de potenciar el trabajo en grupo y la división de tareas, se encuentra muy desvinculada del resto de dependencias.



VEGETABLE PREPARING TABLE
sitting directly on working surface. Note: kitchen cabinet's drawers set directly above working surface. (The opening in cabinet is 10 1/2 inches high; should be about eight inches.)



COCINA HISTÓRICA

COCINA DE WEIMAR. HAUS AM HORN.

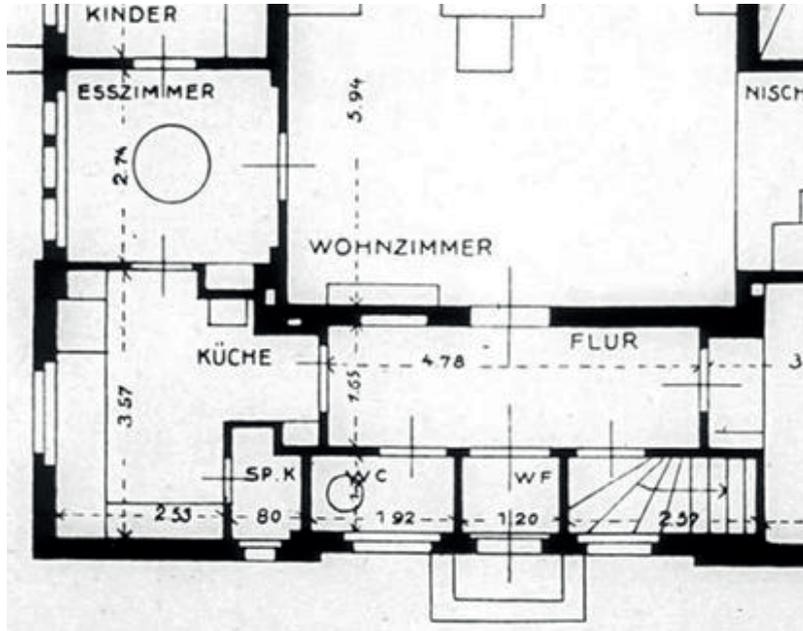
E: 1.100

AUTORES
Ernst Gebhardt
Benita Koch-Otte

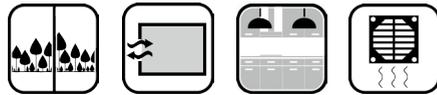
AÑO
1923

SUPERFICIE
2.55x 3.57m

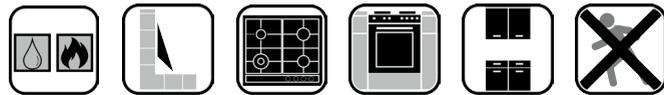
SUPERFICIE ÚTIL
5m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina Correcta

Espacio caracterizado por su voluntad de relacionarse con el resto de dependencias creando visuales entre ambientes. Estancia con cierto confort gracias a su gran ventanal, donde la correcta organización del trabajo queda devaluada por la falta de almacenaje y su difícil acceso



**COCINA
HISTÓRICA**

COCINA DE STUTTGART. DIE WOHNUNG.

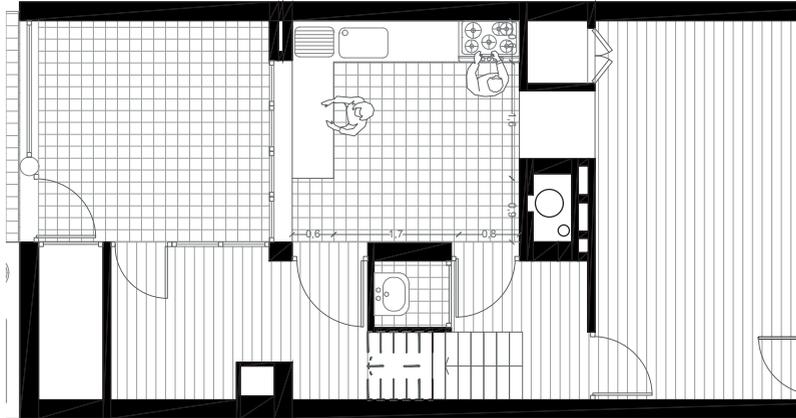
E: 1.100

AUTOR
J. P. Oud

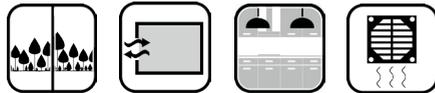
AÑO
1927

SUPERFICIE
3 x 3m

SUPERFICIE ÚTIL
6.4m²



CONFORT



EFICIENCIA



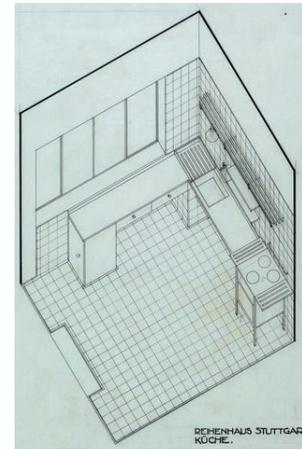
DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina correcta.
Su gran ventanal genera una estancia bien iluminada y ventilada donde la correcta distribución y notable accesibilidad quedan devaluadas por la escasez de almacenamiento.
A pesar de potenciar el trabajo compartido, su relación con el resto de estancias queda relegado a un pequeño pasaplatos.



COCINA HISTÓRICA

COCINA DE FRANKFURT. RÖMERSTADT.

E: 1.100

AUTORA

Margarete Scütte-Lihotzky

AÑO

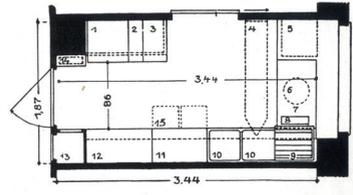
1926.

SUPERFICIE

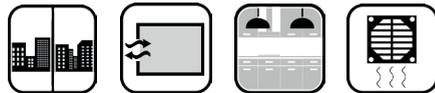
3.4 x 1.9m

SUPERFICIE ÚTIL

3.m²



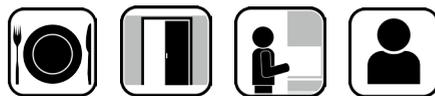
CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina caracterizada por sus mínimas dimensiones. Espacio de mínimo confort que destaca por su gran eficiencia, tanto a nivel organizativo, de volumen de almacenaje, como de accesibilidad a los utensilios. Estancia aislada e individual que trata de relacionarse con el comedor a través de una puerta corredera.



COCINA HISTÓRICA

COCINA DE MÚNICH.

E: 1.100

AUTORA

HANNA LÖW

AÑO

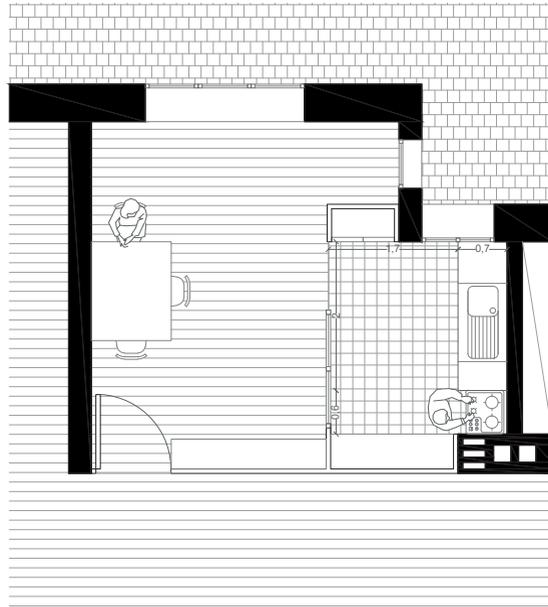
1930

SUPERFICIE

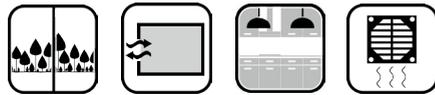
2.3 x 2.6m

SUPERFICIE ÚTIL

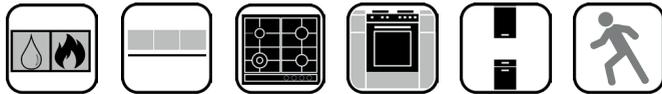
4.3m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN

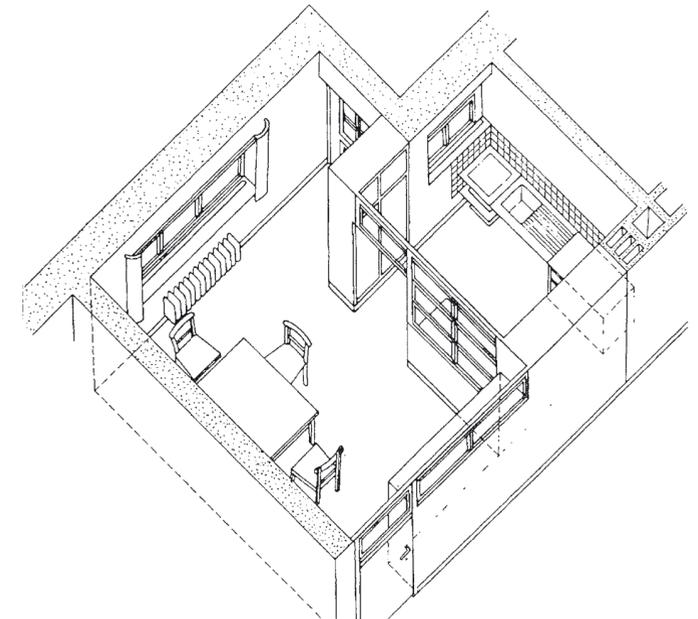
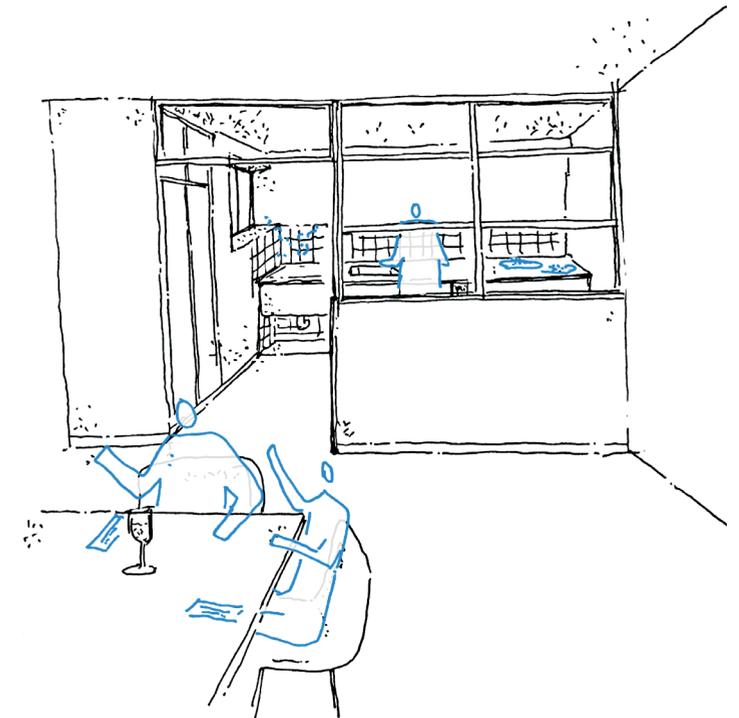
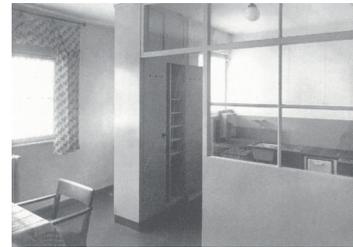


VALORACIÓN



Cocina-(casi)comedor

Cocina caracterizada por un frente acristalado que trata de potenciar la relación de la cocina con el comedor. Conexión devaluada por la propia organización de la estancia que además de no potenciar el trabajo compartido, es deficiente en la labor individual.



**COCINA
HISTÓRICA**

TOTAL FURNISHING UNIT.

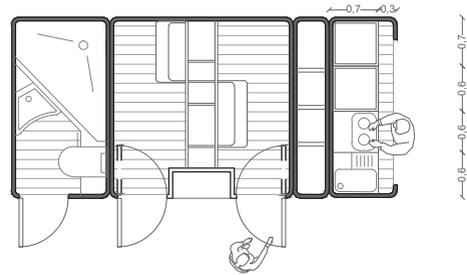
E: 1.100

AUTORA
Joe Colombo

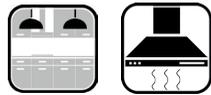
AÑO
1972

SUPERFICIE
1 x 2.4m

SUPERFICIE ÚTIL
1 m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina móvil.
Sus pequeñas dimensiones no motivan en exceso la práctica culinaria, individual y poco eficiente, favorecida unicamente por la accesibilidad a los utensilios. Entendida casi como una pieza de mobiliario el usuario la organiza según sus necesidades, cuidando la relación con el resto de dependencias mediante el corrido de una cortina.



**COCINA
HISTÓRICA**

AUTOR
Otl Aicher

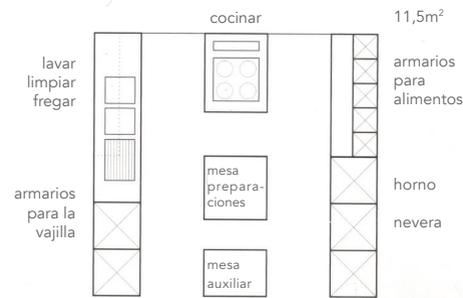
AÑO
1982

SUPERFICIE
3.6 x 3.5m

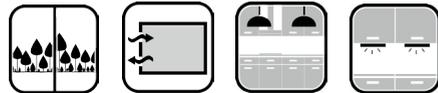
SUPERFICIE ÚTIL
6.5m²

COCINA PARA COCINAR.

E: 1.100



CONFORT



EFICIENCIA



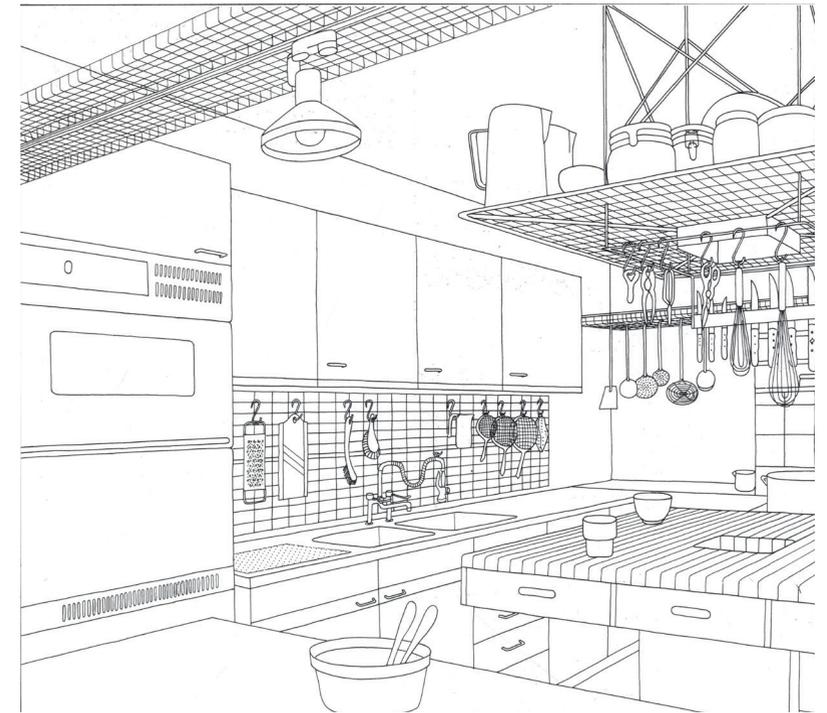
DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina-Comedor de gran calidad
Cocina de altas prestaciones, tanto a nivel espacial como de trabajo. Iluminación y ventilación natural, división en zonas, almacenamiento, accesibilidad, trabajo compartido, etc; son conceptos clava en la distribución de esta cocina. Su único punto flaco podríamos decir que es su escasa flexibilidad para relacionarse con otras dependencias.



VIVIENDA
COLECTIVA

APARTAMENTO "K"

E: 1.100

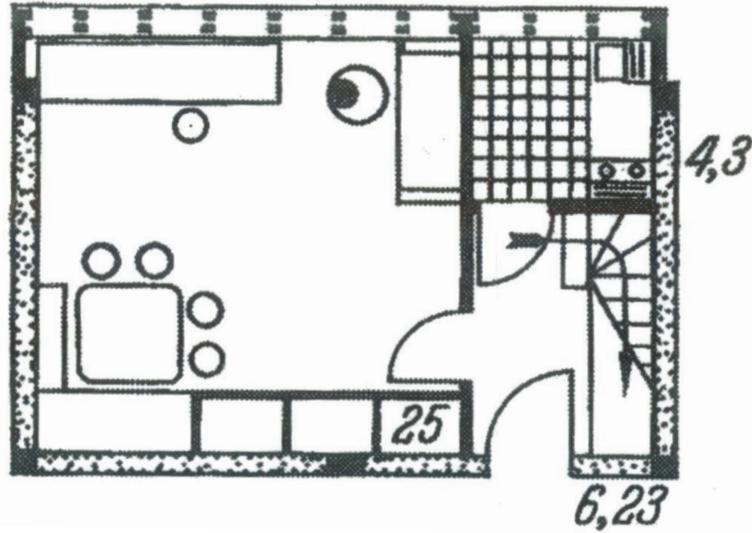
CONJUNTO HABITACIONAL
Narkomfin 1928-1932

AUTOR
Ginzburg

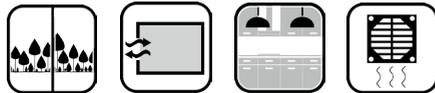
Nº DE PERSONAS
3

SUPERFICIE
2 x 2m

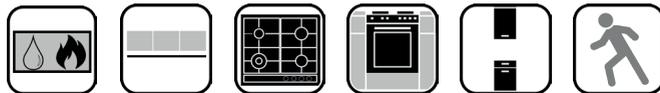
SUPERFICIE ÚTIL
2.76m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN

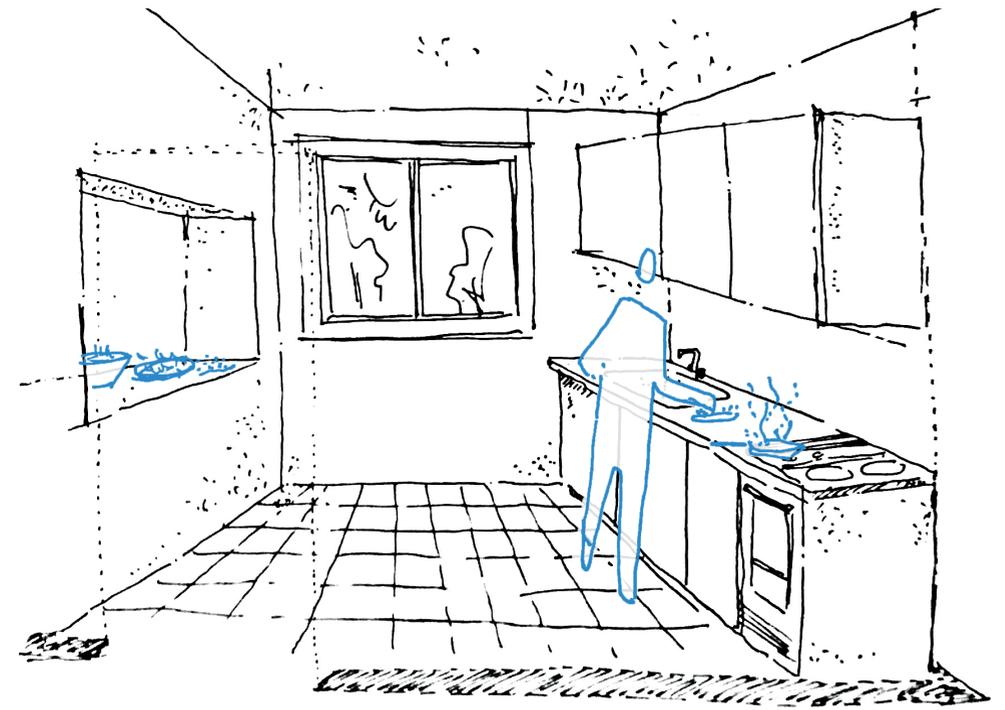


VALORACIÓN



Cocina Deficiente

A pesar de partir de un ambiente correcto, dotado tanto de iluminación como ventilación, la organización del trabajo y sobre todo su posibilidad de colaboración presentan grandes déficits. Cocina pequeña que se preocupa por el confort pero descuida la labor que en ella se realiza así como su relación con otras estancias de la vivienda.



VIVIENDA
COLECTIVA

APARTAMENTO "F"

E: 1.100

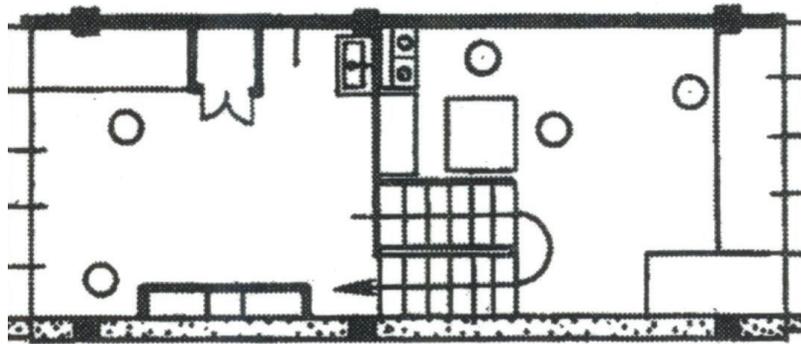
CONJUNTO HABITACIONAL
Narkomfin 1928-1932

AUTOR
Moiséi Ginzburg

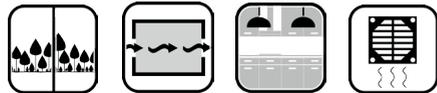
Nº DE PERSONAS
1

SUPERFICIE
0.6 x 2m

SUPERFICIE ÚTIL
0.9m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN

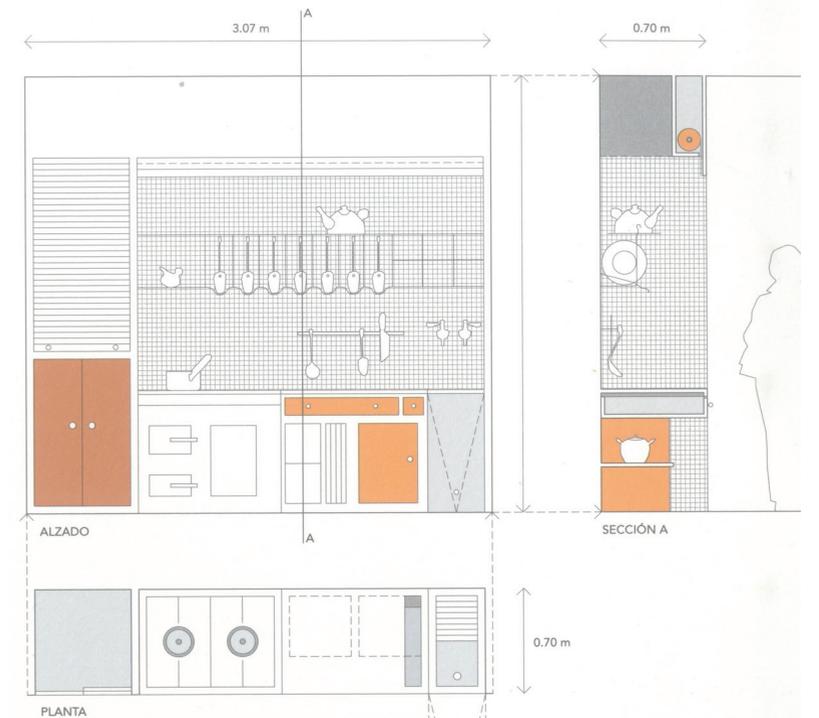
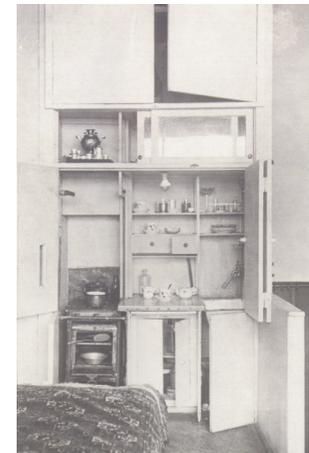
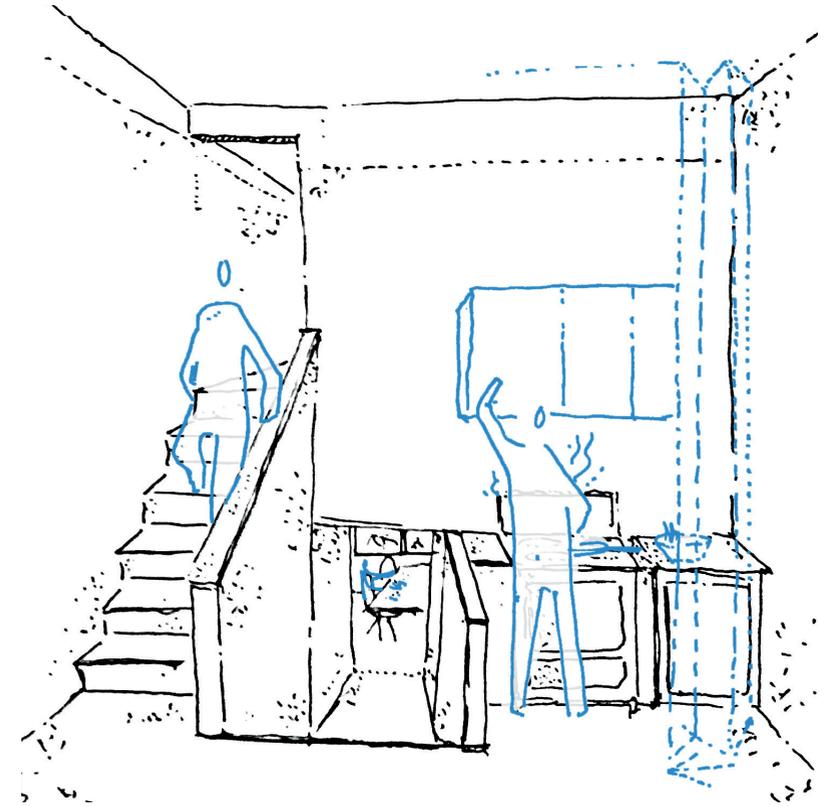
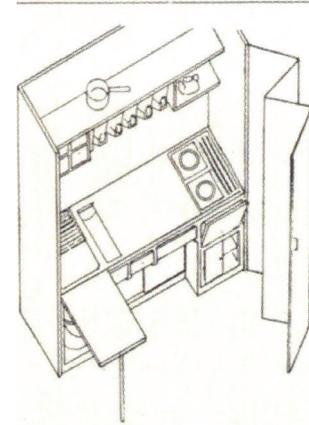


VALORACIÓN



Cocina-Mobiliario.

Solución que pese a su discreto confort, condicionado por la sala principal, y escasa eficiencia, basada unicamente en el fácil acceso a los utensilios; presenta una interesante relación con el resto de dependencias gracias a su capacidad de apertura o cierre según la necesidad.



**VIVIENDA
COLECTIVA**

DÚPLEX. TIPOLOGÍA A.

E: 1.100

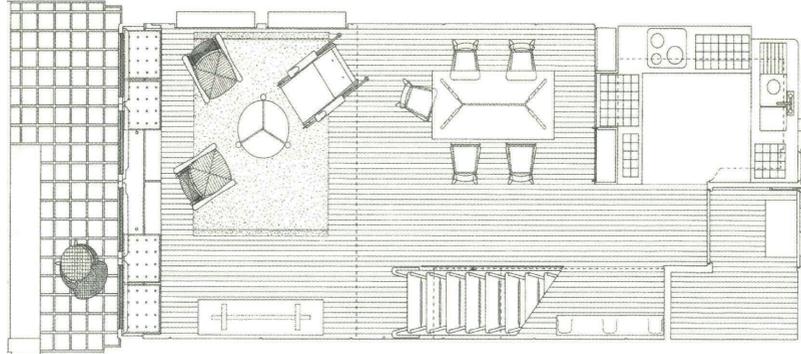
CONJUNTO HABITACIONAL
Unité d'Habitation.
Marsella. 1946-1952

AUTORES
Charlotte Perriand
Le Corbusier

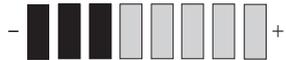
Nº DE PERSONAS 4

SUPERFICIE 2.6 x 2m

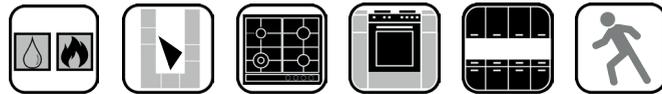
SUPERFICIE ÚTIL 1.8m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina-Comedor-Salón de gran calidad.
Cocina abierta al resto de estancia por lo que su confort depende del ambiente general. El espacio de trabajo destaca por su eficiente organización y por su capacidad colaborativa, incentivada por la vinculación del espacio culinario con el resto de dependencias potenciando las visuales a través de un mueble bajo.



**VIVIENDA
COLECTIVA**

SIMPLEX PEQUEÑO

E: 1.100

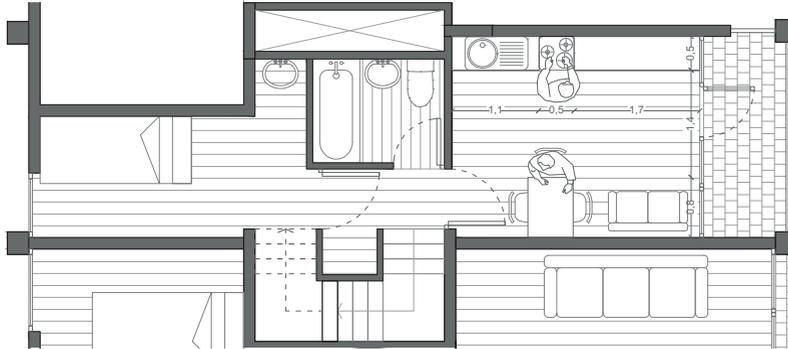
CONJUNTO HABITACIONAL
Park Hill 1957-1960

AUTORES
Jack Lynn
Ivor Smith

Nº DE PERSONAS
1

SUPERFICIE
3.2 x 1.5m

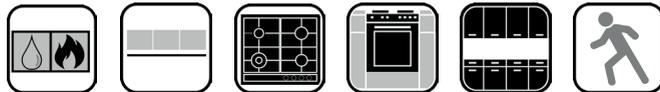
SUPERFICIE ÚTIL
7.2m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina-Comedor-Salón de bajas prestaciones. Solución que dispone de un notable confort gracias a la gran terraza que permite iluminar toda la estancia; sin embargo, no se presta la misma atención a la eficiencia del trabajo. Debido a las reducidas dimensiones de la sala el espacio culinario queda limitado a una bancada abierta que no ofrece alternativa a una posible separación del resto de la estancia, quedando siempre vinculada la labor con el descanso.



**VIVIENDA
COLECTIVA**

SIMPLEX GRANDE

E: 1.100

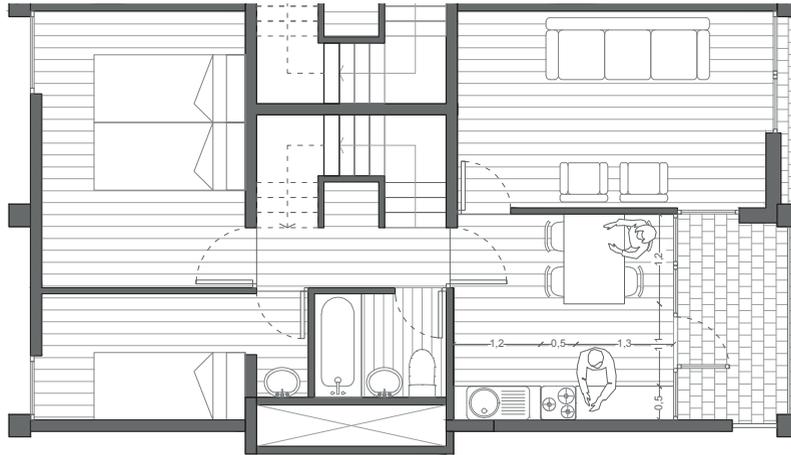
CONJUNTO HABITACIONAL
Park Hill 1957-1960

AUTORES
Jack Lynn
Ivor Smith

Nº DE PERSONAS
3

SUPERFICIE
3 x 1.5m

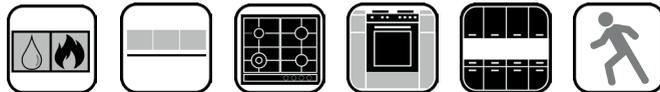
SUPERFICIE ÚTIL
6.6m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN

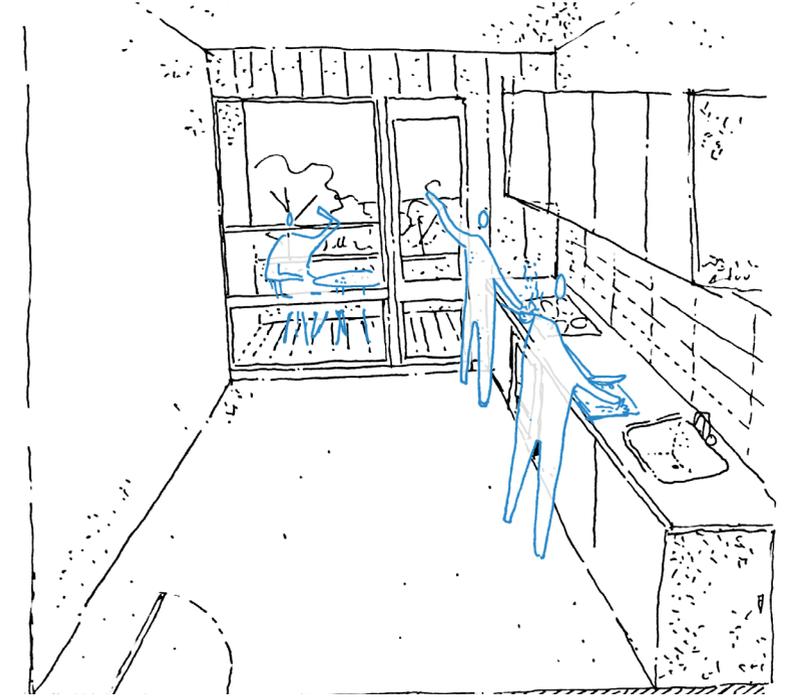


VALORACIÓN



Cocina-Comedor básico.

A pesar de dispone de un elevado confort proporcionado por su conexión con el exterior por medio de la terraza; la organización del espacio de trabajo presenta muchas debilidades tanto a nivel de eficiencia como de colaboración en el trabajo. Se trata de un espacio de dimensiones reducidas, pero una redistribución de la estancia podría mejorar la relación, ahora inexistente, entre la zona de cocinado y la de comer.



VIVIENDA
COLECTIVA

DÚPLEX. TIPOLOGÍA A

E: 1.100

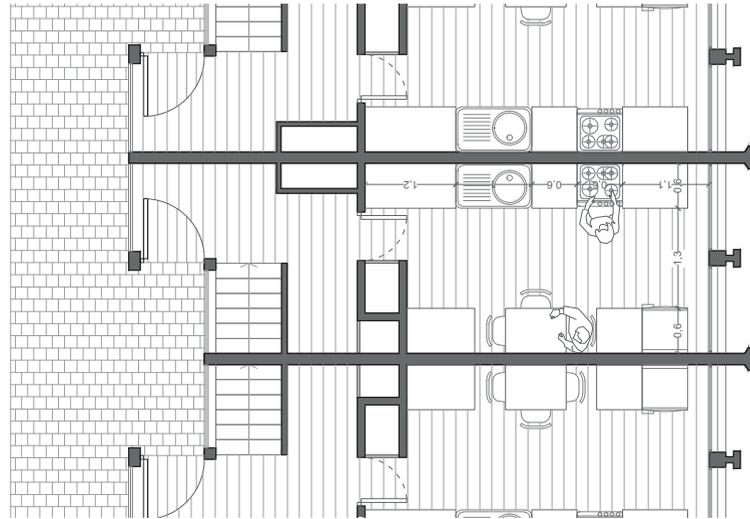
CONJUNTO HABITACIONAL
Robin Hood Gardens
1969-1972

AUTORES
Alison Smithson
Peter Smithson

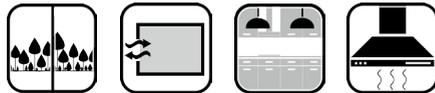
Nº DE PERSONAS 5

SUPERFICIE 4.5 x 1.5m

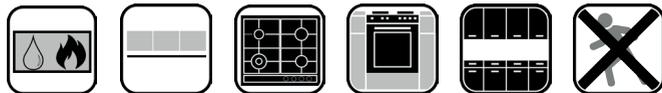
SUPERFICIE ÚTIL 7.7m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN

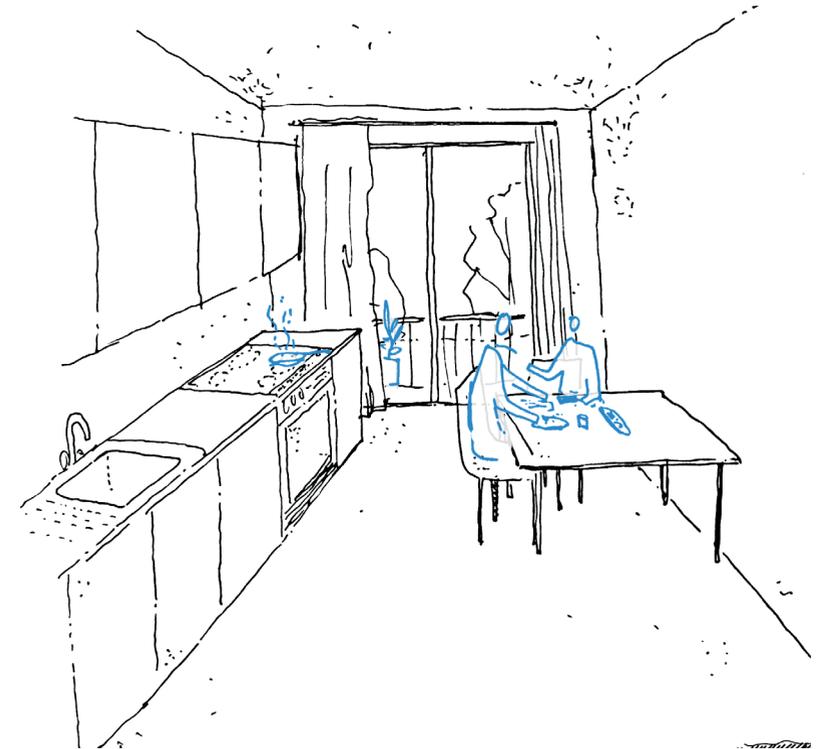


VALORACIÓN



Cocina-minicomedor

Espacio de gran confort gracias al gran ventanal que no solo proporciona luz y ventilación sino también agradables vistas. No obstante, las justas dimensiones de la sala y su deficiente organización potencian un espacio de trabajo individual y completamente aislado, pues el verdadero espacio de comer se encuentra en el piso superior.



**VIVIENDA
COLECTIVA**

PISO EN TORRE. TIPO 1C

E: 1.100

CONJUNTO HABITACIONAL
Barbican Estate
1965-1976

AUTORES
Peter "Joe" Chamberlin
Geoffrey Powell
Christoph Bon

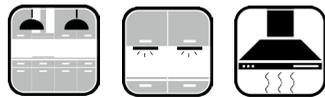
Nº DE PERSONAS
5

SUPERFICIE
3.2 x 2.2m

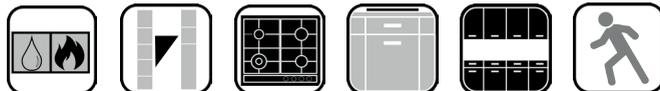
SUPERFICIE ÚTIL
3.3m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN

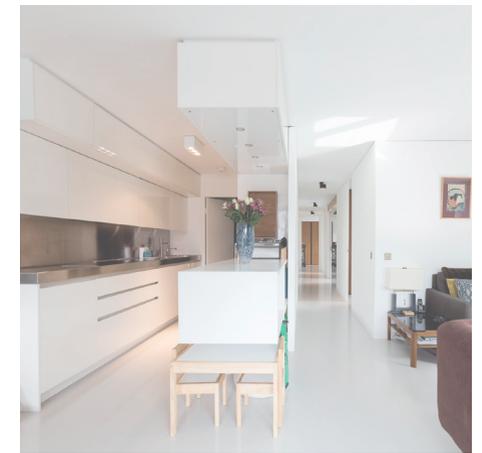


VALORACIÓN



Cocina-Comedor correcta.

Espacio con una organización del trabajo correcta tanto a nivel de eficiencia como de colaboración, devaluado por la falta de confort al ser una estancia cerrada sin relación con el exterior. Destaca su intención de controlar la relación con el comedor mediante dos puertas de cristal y su reserva de un espacio auxiliar para un posible uso como espacio de lavandería.



**VIVIENDA
COLECTIVA**

ÁTICO DE UN DORMITORIO. TIPO M2A.

E: 1.100

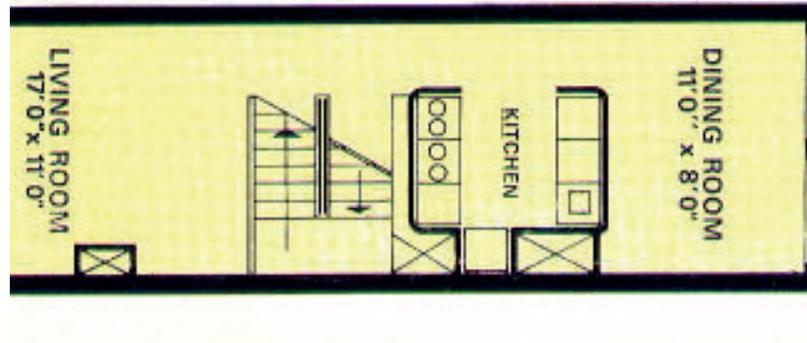
CONJUNTO HABITACIONAL
Barbican Estate
1965-1976

AUTORES
Peter "Joe" Chamberlin
Geoffry Powell
Christoph Bon

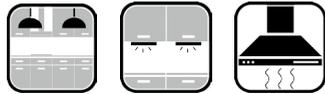
Nº DE PERSONAS
2

SUPERFICIE
2.6 x 2m

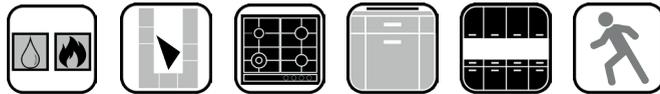
SUPERFICIE ÚTIL
2.2m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN

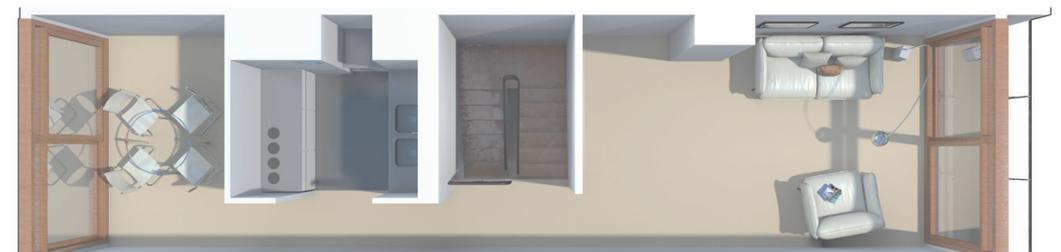


VALORACIÓN



Cocina Hermética.

Solución que ofrece una destacable organización del trabajo, tanto por su eficiencia como por favorecer la labor colaborativa. No obstante, no se tiene el mismo cuidado con el ambiente de la estancia, pues al ser un espacio cerrado sin apenas relación ni con el exterior ni con el resto de dependencias, aíslan y deva- lúan una propuesta con mucho potencial.



**VIVIENDA
COLECTIVA**

APARTAMENTO PASANTE.

E: 1.100

CONJUNTO HABITACIONAL
Barbican Estate
1965-1976

AUTORES
Peter "Joe" Chamberlin
Geoffry Powell
Christoph Bon

Nº DE PERSONAS
5

SUPERFICIE
3.4 x 2.2m

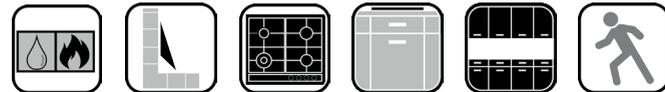
SUPERFICIE ÚTIL
2.3m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina-Comedor-Salón con cierta flexibilidad. Solución destacable por la relación entre estancias, motivada por la existencia de una barra abierta equipada con cortinas permitiendo la vinculación o separación con el resto de la sala según los deseos del usuario. No obstante, su hermético espacio y escaso confort sin apenas conexión con el exterior devalúan la solución relegándola a una posición intermedia.



**VIVIENDA
COLECTIVA**

"VIVIENDA PARA TODAS LAS FASES DE LA VIDA".

E: 1.100

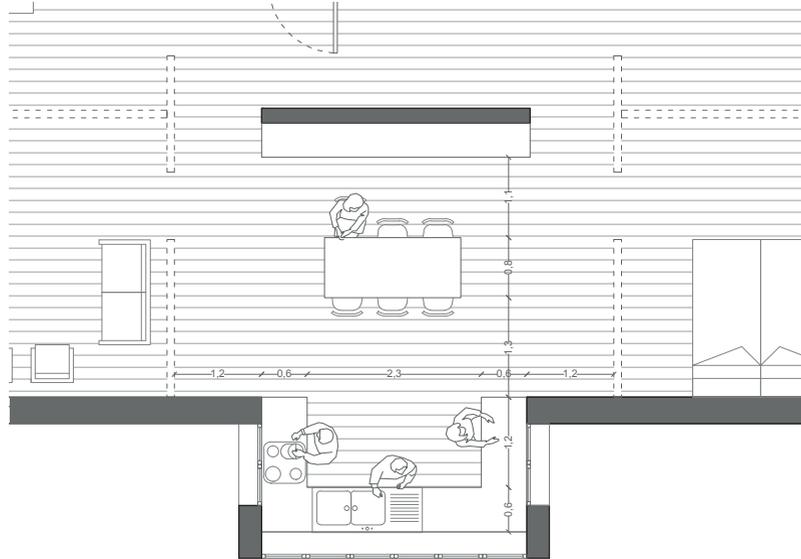
CONJUNTO HABITACIONAL
Frauen-Werk-Stadt
1997

AUTORA
Elsa Prochazka

Nº DE PERSONAS
2-6

SUPERFICIE
3.5x 2m

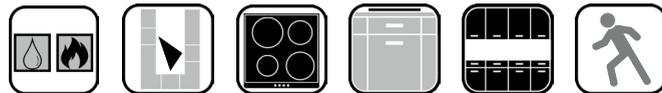
SUPERFICIE ÚTIL
2.8m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN

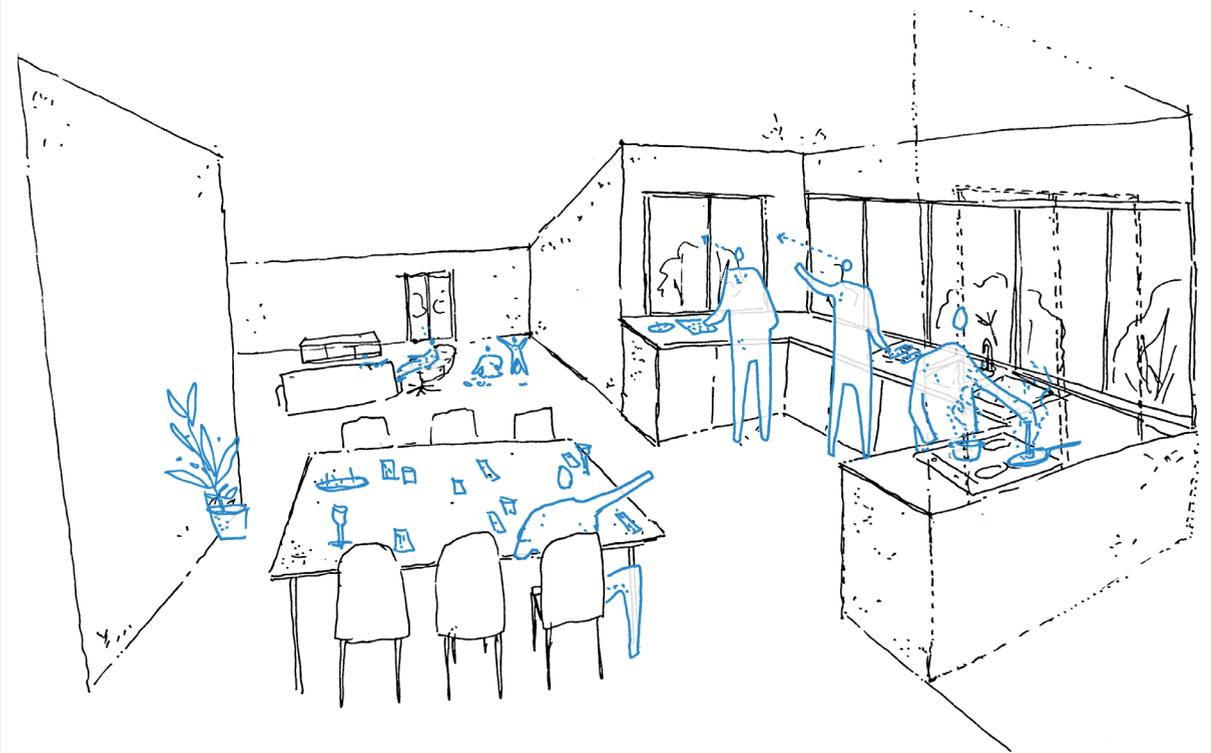


VALORACIÓN



Cocina-Corazón de la vivienda.

Estancia central que disfruta de las mejores vistas, luz y ventilación de toda la casa. Presenta además una destacable organización tanto a nivel de eficiencia como teniendo en cuenta la labor colaborativa. Su disposición en planta permite una vinculación directa con el resto de estancias a la vez que se retira y oculta separando así la labor del descanso.



VIVIENDA
COLECTIVA

APARTAMENTO "A"

E: 1.100

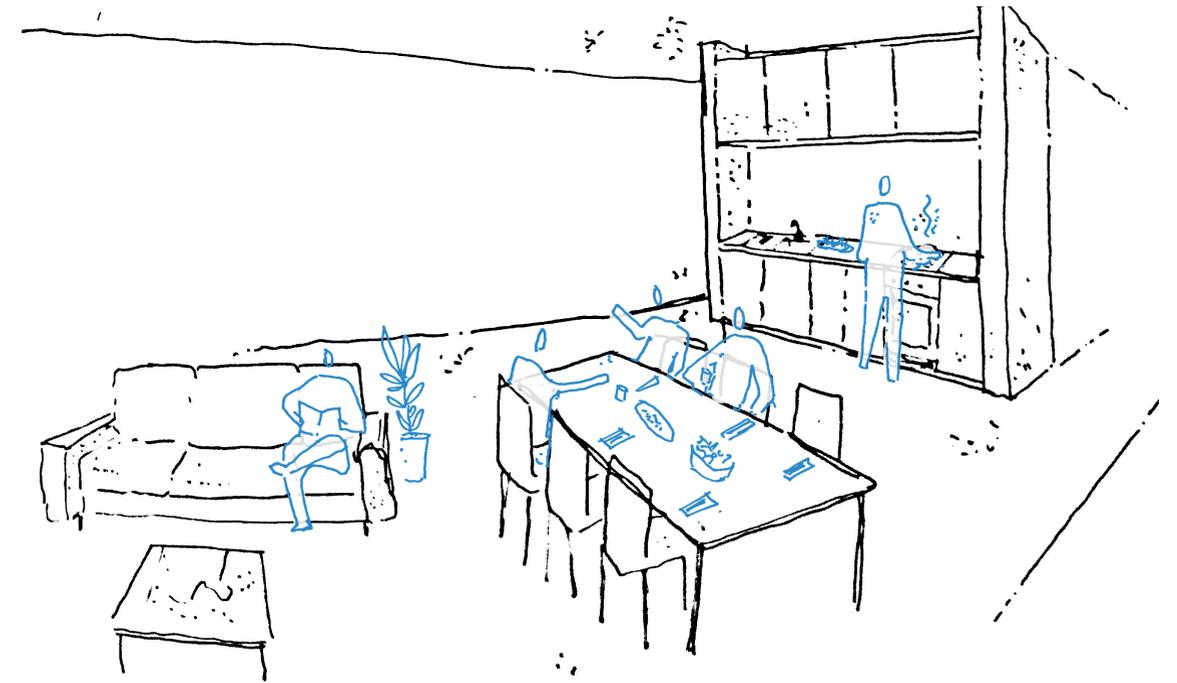
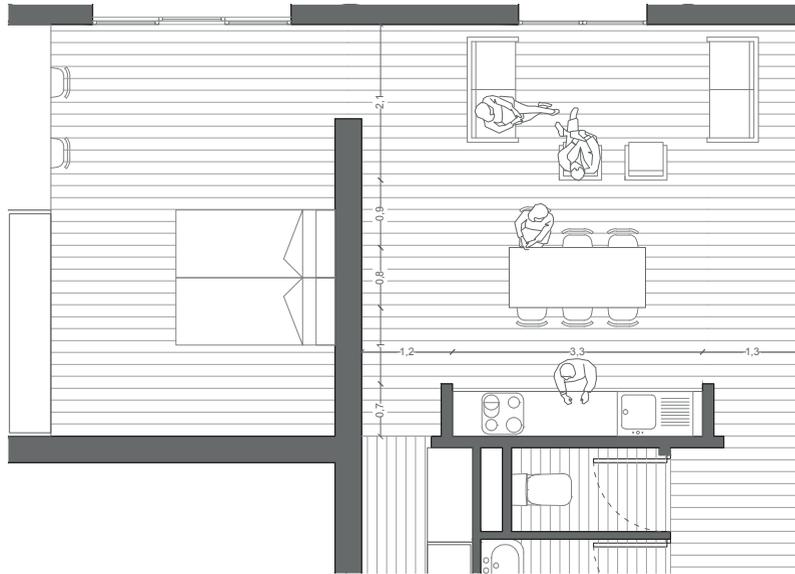
CONJUNTO HABITACIONAL
Frauen-Werk-Stadt
1997

AUTORA
Elsa Prochazka

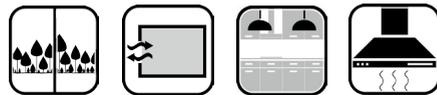
Nº DE PERSONAS
2

SUPERFICIE
3.3 x 1.5m

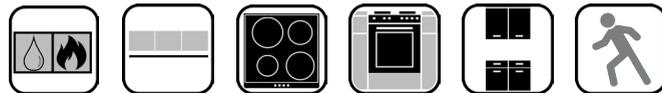
SUPERFICIE ÚTIL
2.97m²



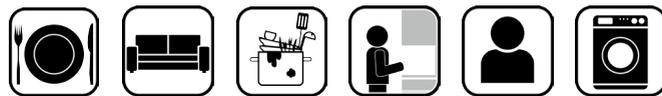
CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Salón-Comedor-Cocina.
Espacio multifuncional en el que la cocina queda relegada en un segundo plano, alejado de la luz, ventilación y visuales. Presenta una organización del trabajo de discreta eficiencia orientada unicamente a una persona. Su conexión completa con el resto de estancias sin ofrecer ninguna posibilidad de separación, convierten la cocina en una tarea continua.



VIVIENDA
COLECTIVA

APARTAMENTO "B".

E: 1.100

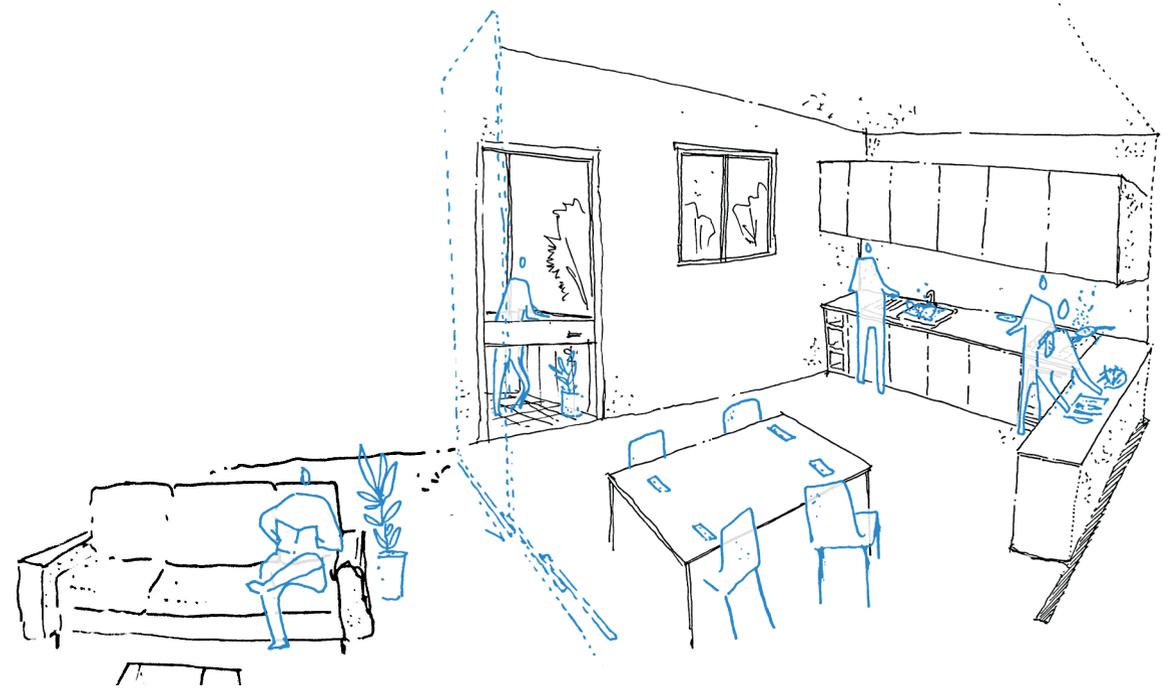
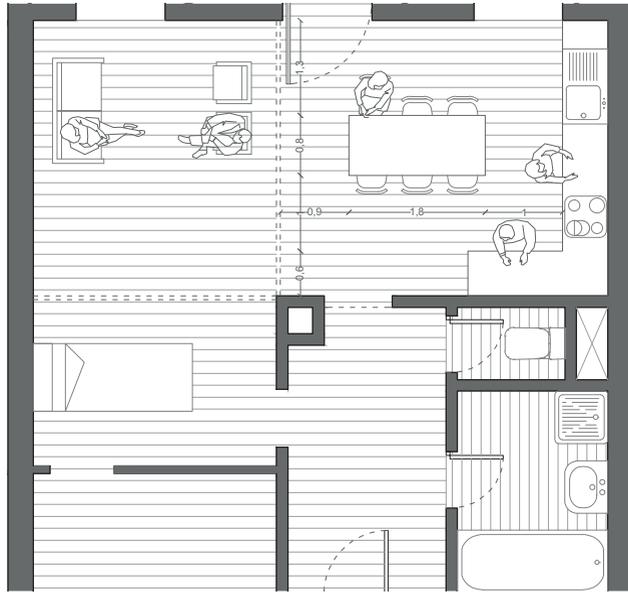
CONJUNTO HABITACIONAL
Frauen-Werk-Stadt
1997

AUTORA
Liselotte Peretti

Nº DE PERSONAS
2

SUPERFICIE
1.5 x 3.7m

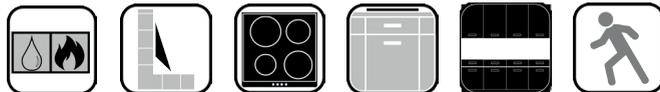
SUPERFICIE ÚTIL
3.1m²



CONFORT



EFICIENCIA



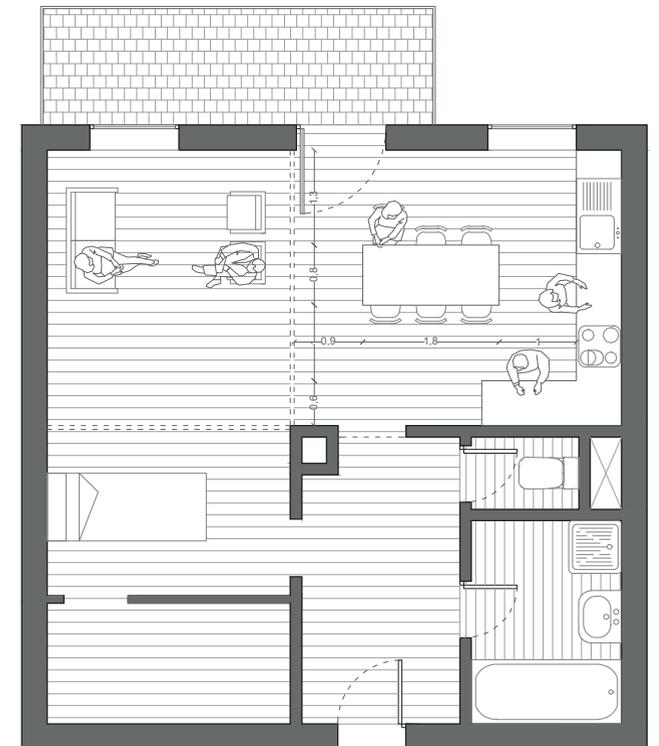
DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina Multifuncional.
Estancia polivalente en que la cocina recibe el mismo respeto que el resto de dependencias. Grandes prestaciones motivadas por un confort general y una notable organización del trabajo que potencia la labor colaborativa. Además, la posibilidad de dividir el espacio permite crear diferentes ambientes separando así labor y descanso.



**VIVIENDA
COLECTIVA**

UNIDAD HABITACIONAL

E: 1.100

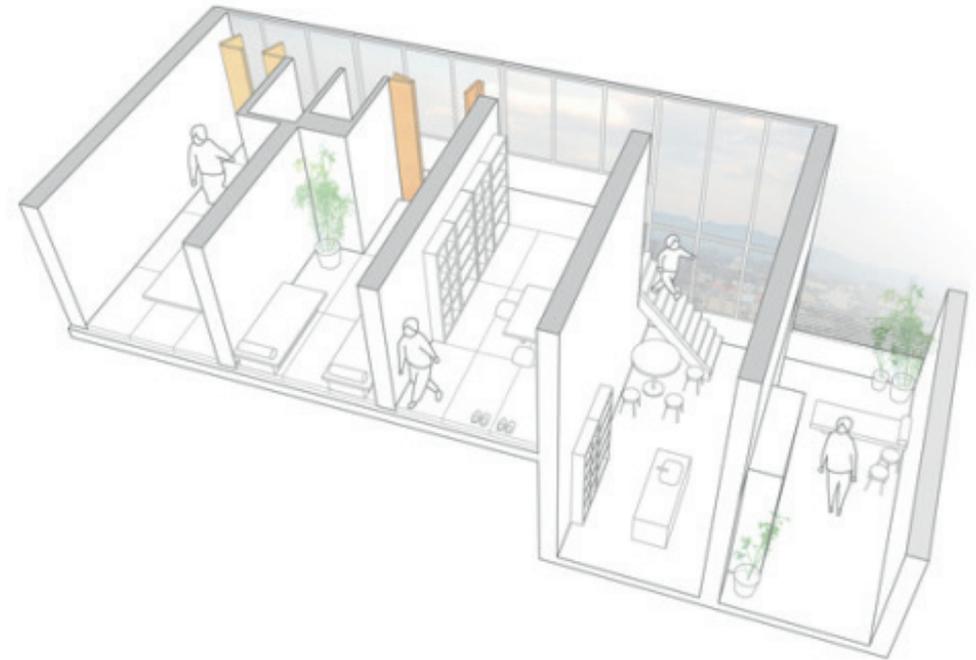
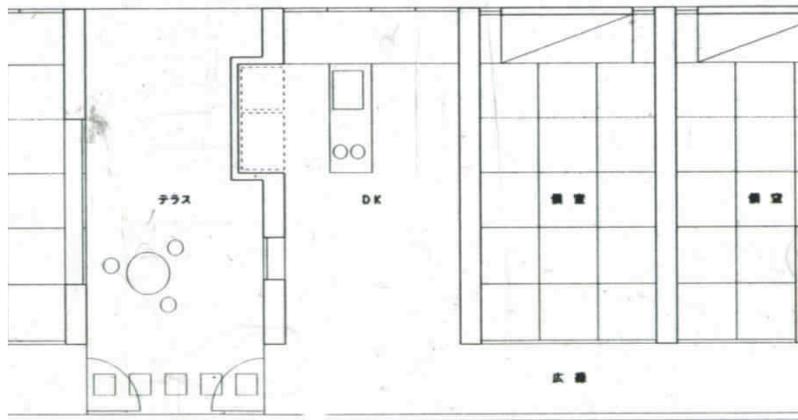
CONJUNTO HABITACIONAL
Apartamentos en Gifu
1998

AUTOR
Kazuyo Sejima

Nº DE PERSONAS
3

SUPERFICIE
2.5 x 4.8m

SUPERFICIE ÚTIL
5m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina-Comedor de altas prestaciones.
Espacio de notable confort al estar vinculado con una galería exterior que proporciona vistas, iluminación y ventilación. El espacio de trabajo se organiza proporcionando una gran eficiencia y motivando la labor colaborativa.



**VIVIENDA
COLECTIVA**

DÚPLEX.

E: 1.100

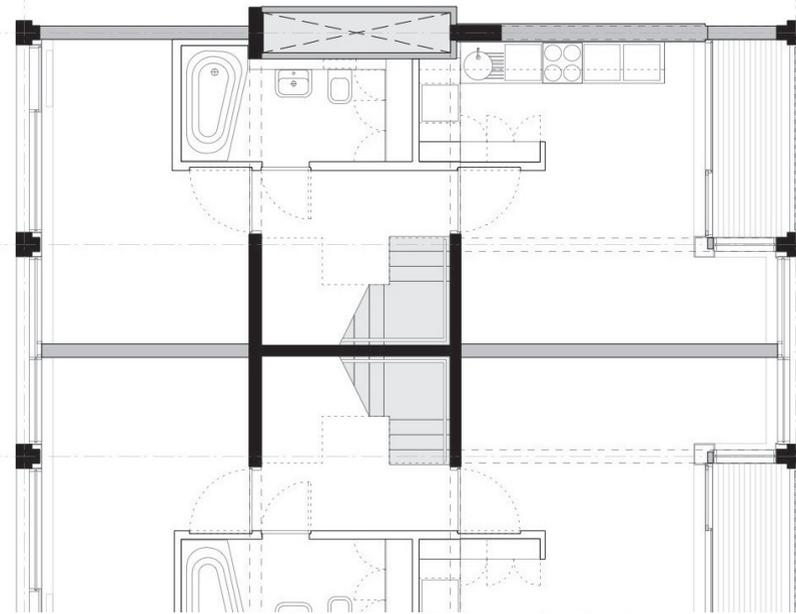
CONJUNTO HABITACIONAL
Park Hill
2010

AUTOR
Urban Splash

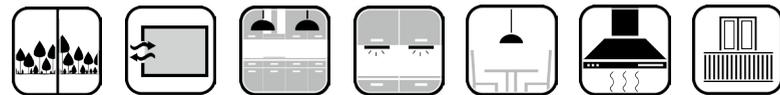
Nº DE PERSONAS
4

SUPERFICIE
3.9 x 1.7m

SUPERFICIE ÚTIL
2.7m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN

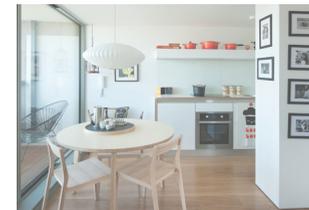


VALORACIÓN



Cocina-Comedor-Salón

Espacio reformado que mantiene el elevado confort inicial proporcionado por la gran terraza y busca revalorizar en cierto modo la cocina conectando el espacio culinario, el comedor y el salón. Organización que proporciona una aceptable eficiencia pero que destaca por ser capaz de a pesar de conectar las tres estancias, dejar el espacio de cocinado en una posición mas reservada tratando de generar así diferentes ambientes.



**VIVIENDA
COLECTIVA**

COCINA COMUNITARIA. COOPERATIVA RIO SPREEFELD.

E: 1.100

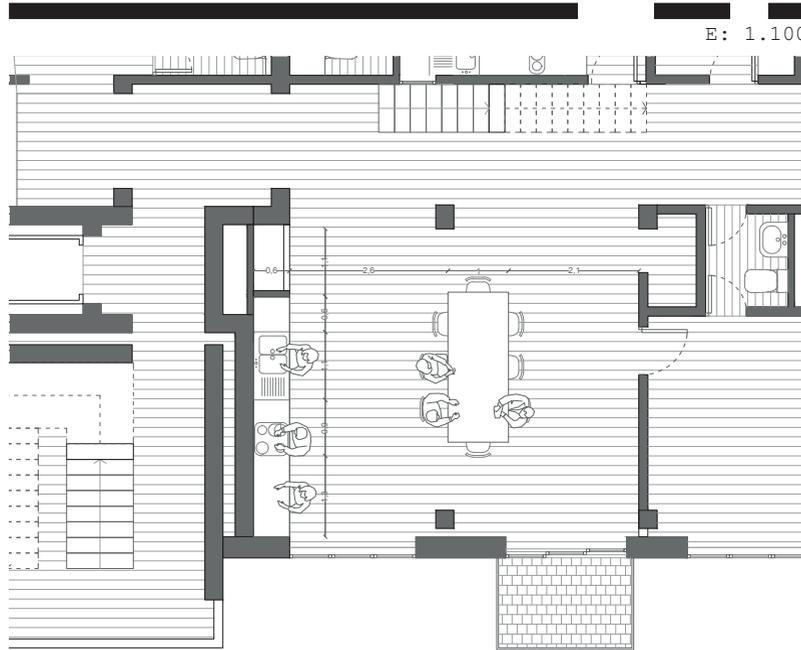
CONJUNTO HABITACIONAL
Coop en río Spreefeld
2013

AUTOR
BARarchitekten

Nº DE PERSONAS
30

SUPERFICIE
1.5 x 5.2m

SUPERFICIE ÚTIL
29.8m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina-“Comunitaria”

Espacio de notable confort gracias a su conexión con el exterior mediante su terraza y grandes ventanales. La accesibilidad y la notable cantidad de almacenaje tratan de facilitar una labor orientada hacia la individualidad y la falta de colaboración como consecuencia de su organización lineal. Aspecto curioso dado el tipo de espacio y edificio que se presenta.



VIVIENDA
COLECTIVA

APARTAMENTO SIMPLE.

E: 1.100

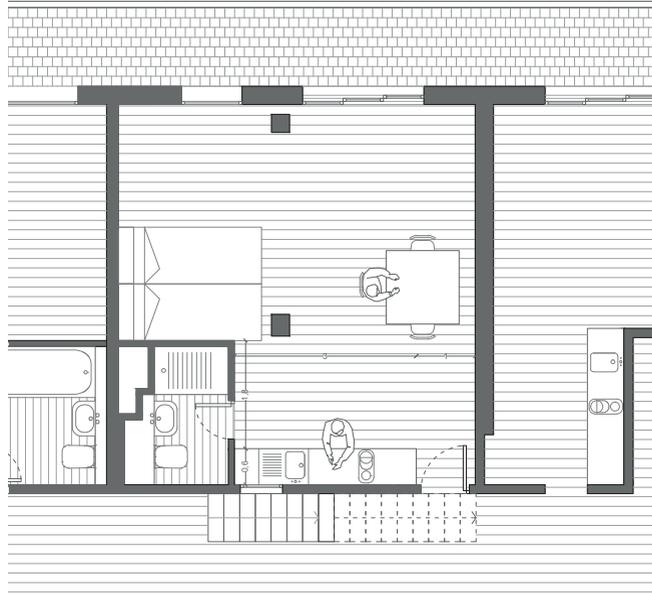
CONJUNTO HABITACIONAL
Coop en río Spreefeld
2013

AUTOR
BARarchitekten

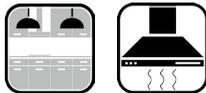
Nº DE PERSONAS
2

SUPERFICIE
3 x 2.4m

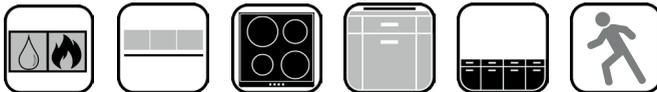
SUPERFICIE ÚTIL
5.4m²



CONFORT



EFICIENCIA



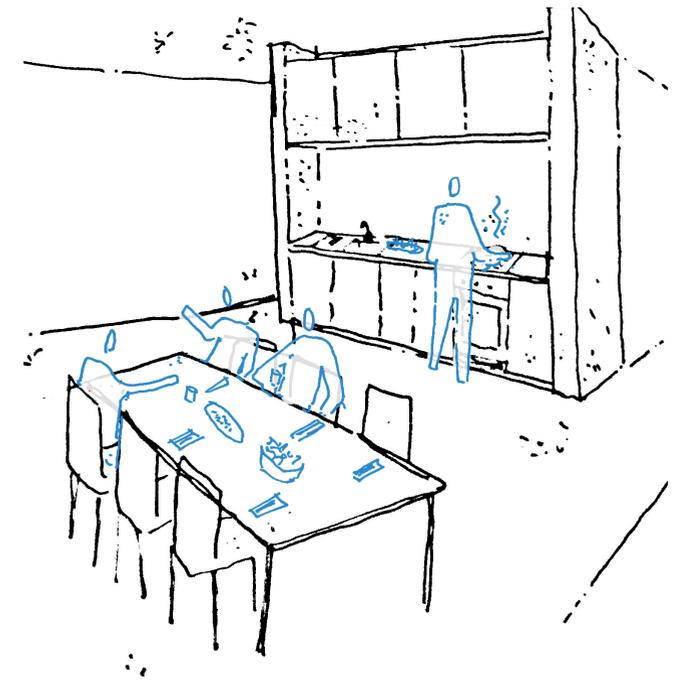
DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Dormitorio-Salón-Comedor-Cocina
Espacio multifuncional en el que la cocina queda relegada a un segundo plano sin poder beneficiarse de la iluminación y ventilación natural. Distribución del trabajo correcta pero orientada hacia una persona. Destaca la posibilidad de separar la cocina del resto de espacios pudiendo así crear diferentes ambientes.



**COCINA
COMERCIAL**

B1.

E: 1.100

FABRICANTE

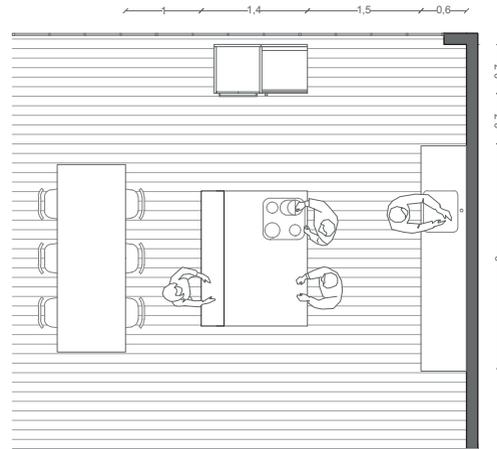
BULTHAUP

SUPERFICIE

7.5 x 4.4m

SUPERFICIE ÚTIL

11.5m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina de gran calidad.
Destacada principalmente por su organización del trabajo atendiendo no solo a su eficiencia sino a su división y colaboración. El espacio completamente abierto proporciona un notable nivel de confort similar al resto de estancias, devaluado por la excesiva exposición y su incapacidad de separar en momentos puntuales los diferentes ambientes.



**COCINA
COMERCIAL**

B2.

E: 1.100

FABRICANTE

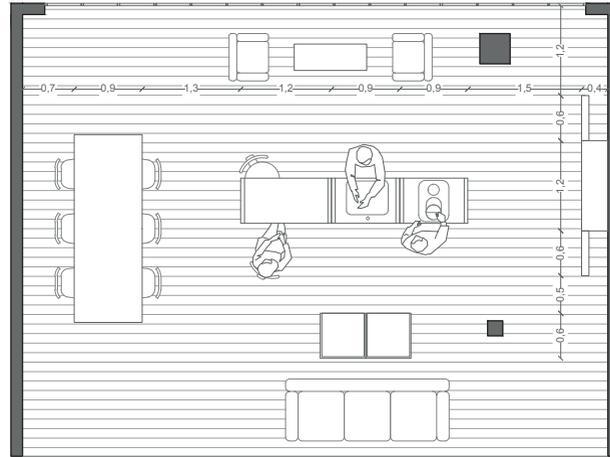
BULTHAUP

SUPERFICIE

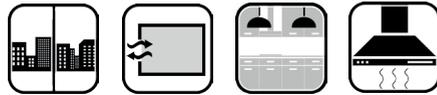
4.9 x 3.5m

SUPERFICIE ÚTIL

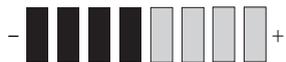
10m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina-Comedor "re-organizable".

Espacio de grandes prestaciones tanto a nivel de confort con su gran ventanal, como a nivel de visualización de la labor doméstica. En cambio, su organización dificulta en cierta medida el trabajo, con zonas demasiado juntas e interferencias en la circulación. Una redistribución de las zonas de trabajo proporcionaría un espacio de gran calidad.



**COCINA
COMERCIAL**

B3.

E: 1.100

FABRICANTE

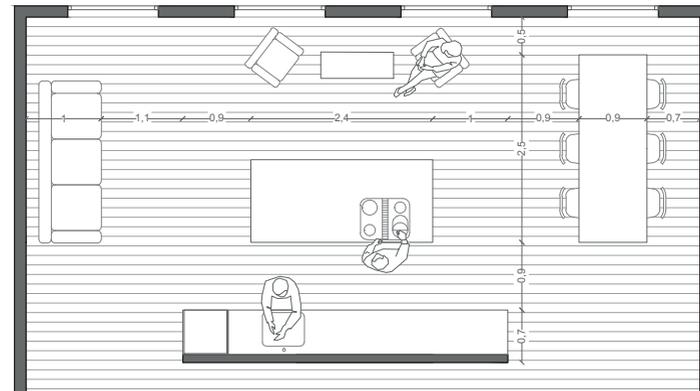
BULTHAUP

SUPERFICIE

4,3 x 4,1m

SUPERFICIE ÚTIL

8m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina-Comedor-Salón de grandes posibilidades. Espacio multifuncional de gran confort, cuya organización en zonas de trabajo y la potenciación del contacto visual con la isla central permiten desarrollar cómodamente un trabajo compartido. Sin embargo, su completa apertura al resto de estancias devalúa sus presataciones. Aspecto que puede implementarse con la simple instalación de un panel móvil o de un mueble bajo.



**COCINA
COMERCIAL**

COCINA EN I.

E: 1.100

FABRICANTE

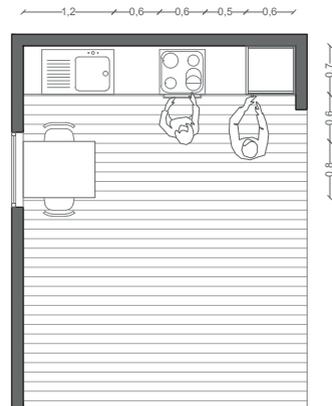
IKEA

SUPERFICIE

3.5 x 1.5m

SUPERFICIE ÚTIL

2.1m²



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina-Básica.

A pesar de proporcionar un nivel de confort correcto con adecuada iluminación y ventilación, ni el espacio de trabajo que ofrecer la cocina, ni su capacidad de relación y colaboración, se encuentran a la altura de las necesidades actuales.



**COCINA
COMERCIAL**

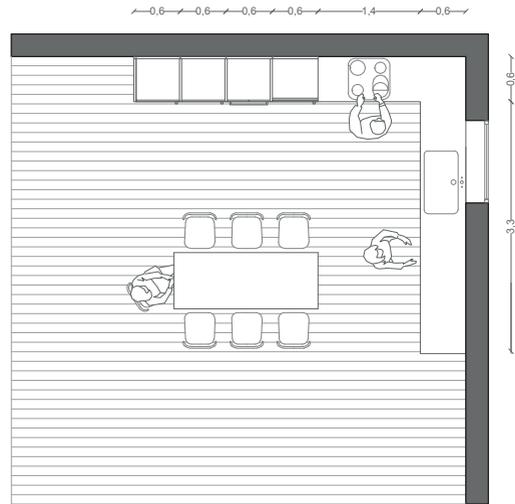
FABRICANTE
IKEA

SUPERFICIE
4.4 x 4m

SUPERFICIE ÚTIL
8m²

COCINA EN L.

E: 1.100



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN



VALORACIÓN



Cocina-Comedor.

Estancia de notables prestaciones tanto a nivel de confort, gracias a su gran ventanal, como a nivel de trabajo. La distribución espacial motiva una labor eficiente y compartida, creando un espacio multifuncional y social.



**COCINA
COMERCIAL**

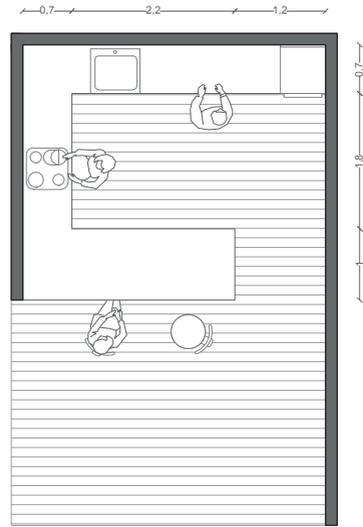
FABRICANTE
IKEA

SUPERFICIE
4.1 x 3.5m

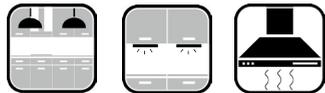
SUPERFICIE ÚTIL
6.12m²

COCINA EN U.

E: 1.100



CONFORT



EFICIENCIA



DESJERARQUIZACIÓN

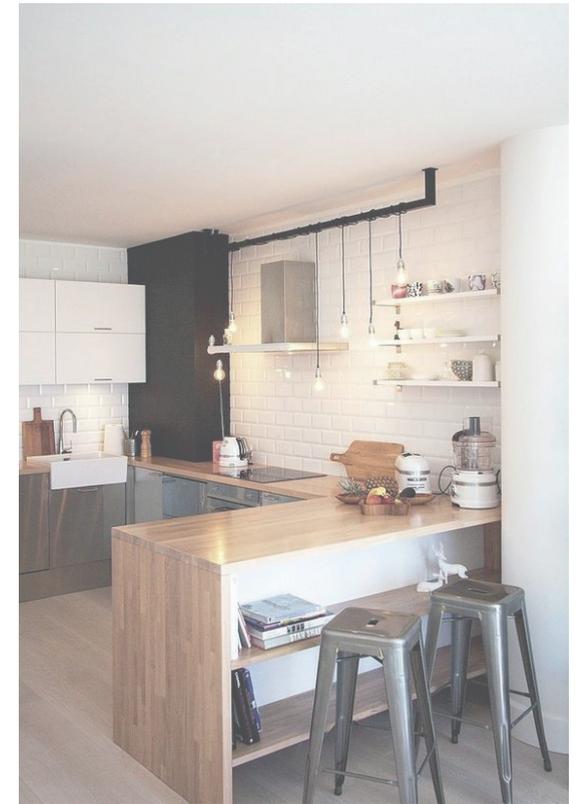


VALORACIÓN



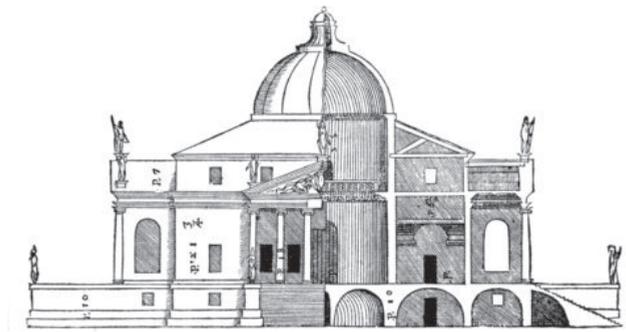
Cocina-Social.

Estancia que potencia el trabajo compartido, el contacto visual y la relación entre estancias. Espacio que permite realizar una labor compartida y de gran eficiencia, pero devaluado por el escaso confort, pues apenas cuenta con iluminación ni ventilación natural. Cocina de grandes prestaciones pero con debilidades base.



5 VALORACIÓN PERSONAL

En sus primeros orígenes el concepto “vivienda” hacía referencia a esa cueva, cabaña, “oiko”, en definitiva, “el hogar”; un espacio único, una unidad capaz de reunir a su alrededor todas las acciones diarias por la dependencia que tenían las personas de aquella época del fuego. La mayor parte de las actividades de aquella sociedad giraba en torno a esta fuente de energía, por lo que la vivienda era un centro de gran actividad. No obstante, esta disposición traía sus problemas, el fuego generaba humos, malos olores y un calor excesivo en las estancias, por lo que en la edad media desde una visión de confort e higiene del espacio, triunfó la idea de separar la cocina del resto de dependencias. Solución reservada a las clases más altas de la sociedad, pues en las pequeñas viviendas de las clases medias y bajas, al no ser posible esta separación de estancias por falta de espacio, se buscaron soluciones para poder controlar el fuego en el propio espacio, desarrollando fogones y rudimentarias chimeneas. Mientras en los palacios de las clases altas las cocinas eran desplazadas a los sótanos y dirigidas por el servicio; los monasterios, a pesar de separar también la cocina del resto de dependencias, cuidaban su confort mediante ventanales que ofrecían luz natural y ventilación, y grandes chimeneas que permitían la evacuación de humos y malos olores.



4.01. Villa Rotonda de Andrea Palladio. La cocina se ubicaba en el sótano

Esta simple acción, motivada únicamente por el objetivo de mejorar la estancia en la vivienda, etiquetó la cocina como un espacio sucio e incómodo, una estancia que no generaba ninguna atracción, por lo que se empezó a generar cierta repulsión hacia este espacio. Las clases altas buscaron un servicio que se hiciera cargo de sus actividades, en cambio, las clases medias-bajas, que si hacían un uso de ella, trataron de mejorar su concepción. Innovaciones como la chimenea o el fogón mejoraron la estancia en este espacio, revalorizando en cierto modo la zona de cocina. Vemos por tanto como detrás de un cambio, a priori positivo, que pretende mejorar las condiciones de habitabilidad y confort de un espacio en el que se producen humos y malos olores; pueden aparecer contradicciones o factores negativos mostrando cierto desprecio por una estancia y aislándola del resto de la vivienda sin atacar los problemas de raíz. Mientras unas soluciones buscaban el confort en la propia estancia para poder cocinar cómodamente, pues eran los propios residentes quienes hacían uso de este espacio; otros modelos pretendían que la actividad de la cocina no interfiriera en el

confort del resto de estancias de la vivienda, pues la tarea de cocinar era realizada por el servicio. Dos soluciones bien diferentes y con efectos casi opuestos para resolver un objetivo común, reducir el malestar producido por la actividad de la cocina.

Con la llegada de la Revolución Industrial, los oficios se desplazaron desde la vivienda a las fábricas; este acontecimiento modificaría la organización del espacio doméstico alterando así el modo de vida de las personas. La externalización del trabajo "productivo" dejó a la vivienda en un mero espacio "reproductivo", destinado además a la mujer, pues era el hombre quién trabajaba en estas fábricas. La labor doméstica no se valoraba, era completamente invisible, pues en comparación con el trabajo industrial, no producía nada. Con el objetivo de facilitar esta labor doméstica realiza por mujeres, quienes desarrollaban además trabajos "productivos", y de revalorizar esta invisible actividad, muchas arquitectas trataron de industrializar el espacio doméstico proporcionando a la cocina una mayor racionalidad y mecanización; tratando de equiparar las actividades desarrolladas en la cocina al trabajo realizado en las fábricas. Analizaron y estudiaron las actividades que tienen lugar en la cocina con el objetivo de lograr un espacio de mayor eficiencia; sin embargo, lo hicieron considerando esta estancia como algo aislado e individual. Se crearon de este modo soluciones que ofrecían cocinas en las que es muy fácil trabajar, pero en cambio, son estancias pensadas para una única persona; la racionalización del espacio partía en todo momento de considerar a la mujer como la única persona que trabaja dentro de la cocina. Un claro ejemplo de este "aislamiento racionalizado" fue la afamada cocina Frankfurt proyectada por la arquitecta austriaca Margarete Schütte-Lihotzky. Solución de una altísima eficiencia, pues mediante una organización compacta que reducía la distancia entre aparatos, conseguía mejorar y optimizar la labor realizada en el espacio culinario. Sin embargo, esta solución orientada a liberar a la mujer, la esclavizó aún más al encerrarla en un espacio mínimo y con tareas pensadas siempre individualmente y no en colectividad. Durante estos años se produjeron también soluciones de menor eficiencia pero que mediante una división en zonas y un mayor espacio de trabajo, potenciaban la labor

colaborativa, como es el caso de la cocina de Stuttgart, proyectada por la arquitecta Erna Meyer. Vemos por tanto dos caminos bien diferenciados para lograr la eficiencia dentro de la cocina, por un lado, buscar la racionalización de una actividad considerando en todo momento un único usuario, o en cambio buscar esa eficiencia mediante el posible reparto de tareas.

Durante el siglo XX comprobamos, como gran parte de edificios de vivienda colectiva apostaron por las opciones menos favorables de las anteriormente mencionadas, frente a objetivos iniciales necesarios propusieron soluciones que presentan efectos secundarios negativos: buscaron el confort separando la cocina del resto de estancias y potenciaron una eficiencia basada en el trabajo individual.

En edificios como el Narkomfin (1928-1932), en su apartamento "K", orientado a familias, vemos como la cocina queda reducida a un espacio mínimo, donde se trabaja individualmente, aislado del resto de estancias. En Robin Hood Gardens (1969-1972), considerado como uno de los referentes en edificios de vivienda colectiva con su idea de "calle en altura", vemos como en determinados apartamentos, la cocina quedaba completamente separada del resto de estancias al estar aislada en la planta inferior. Además, la organización en línea de la zona de trabajo, motivada posiblemente por la necesidad de ahorrar espacio, condicionaba la labor a un trabajo individual; dejando un superficie libre muy reducida que dificultaba la ubicación de una mesa para comer. Los residentes, por tanto, quedaban obligados a tener que trasladar la comida preparada del piso inferior al superior para poder comer cómodamente. En Park Hill (1957-1960), un complejo de vivienda colectiva similar a Robin Hood Gardens, se ofrecían cuatro tipologías de vivienda, dos dúplex y dos simplex. En estos dos últimos casos, la vivienda se situaba en una misma planta y aunque la cocina continuaba reduciéndose a un espacio mínimo de distribución lineal, comenzaba a relacionarse con otras estancias como por ejemplo el comedor, o a formar parte de un espacio único, mediante la unión de cocina, comedor y salón.



4.02. Cocina de Frankfurt. Espacio de gran eficiencia pero de reducidas dimensiones.



4.03. Cocina de Stuttgart. Espacio amplio separado por zonas de trabajo, organización susceptible de albergar una labor colaborativa.



4.04. Cocina de apartamento en Robin Hood Gardens.

Esta intención de relacionar la cocina con el resto de ambientes de la vivienda ya se había utilizado años antes en uno de los edificios de vivienda colectiva de referencia obligada en nuestra profesión, la Unité d'Habitation de Marsella (1946-1952). Dada la característica sección del edificio se ofrecían dos tipologías de vivienda, por un lado, la cocina formaba parte de una estancia compartida con el comedor y el salón; por otro lado, la cocina se relacionaba únicamente con el comedor, quedando vinculada con el salón a través de un espacio a doble altura. En ambos casos, la cocina trataba de relacionarse con el resto de ambientes mediante la disposición de un mueble bajo, solución que permitía ofrecer visuales hacia las otras estancias potenciando así su relación; la cocina no era percibida como una estancia aislada, sino como un ambiente que compartía espacio con otras dependencias. Estas ideas fueron también puestas en práctica en algunas soluciones habitacionales proyectadas en el Barbican Estate. Mientras algunos apartamentos apostaban por relacionar cocina y comedor con grandes puertas abatibles, otros modelos buscaban una vinculación más directa mediante la ubicación de una barra de trabajo que conectaba ambos espacios. De este modo vemos como, tanto la solución aportada por la Unité como la de los diferentes apartamentos del Barbican, intentan vincular la cocina con otras estancias, sacrificando parte de su confort, pero tratando de romper el aislamiento sufrido por la mujer al hacerla participe del resto de ambientes.



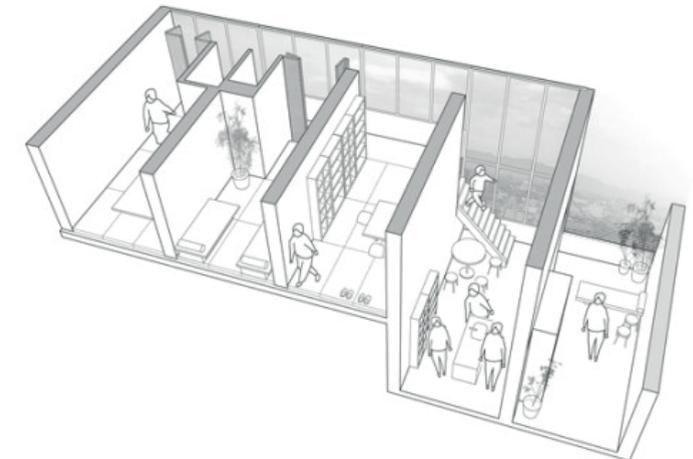
4.05. Apartamento en Barbican Estate. Cocina conectada al comedor a través de una barra de trabajo



4.06. Apartamento en Unité d'Habitation. El mueble bajo que configura la cocina permite vincularla con el resto de estancias.

No sería hasta finales del siglo XX cuando por fin se estudió y repensó el espacio culinario en sí, considerándolo como parte de un todo que es la vivienda, y por tanto, un lugar donde poder desarrollar un trabajo compartido. La investigación realizada por Otl Aicher para la empresa de fabricación de cocinas Bulthaup, partía de la experiencia y el gusto por la cocina, lo que permitió potenciar estas ideas de colectividad y comunicación a la hora de realizar las acciones. La cocina ya no era vista

como un lugar mínimo, sino un espacio amplio donde poder cocinar en compañía, mientras se conversa con el resto de personas de la estancia. Aicher apostaba por conectar la cocina con el comedor creando así un espacio multifuncional donde poder realizar diversas actividades; ideas muy positivas, pues pretendían compartir la labor doméstica, percibirla como un placer y no tanto como una obligación. Algunos de estos conceptos podemos verlos reflejados en la unidad de cocinado de los apartamentos propuestos por Kazuyo Sejima en Gifu. Observamos como la cocina y el comedor se convierten en una unidad espacial con la misma importancia y características que el salón o los dormitorios. El espacio culinario se organiza tratando de potenciar el trabajo colaborativo favoreciendo el contacto visual, y relacionando a las personas que cocinan con el resto de la estancia, convirtiendo así un espacio de trabajo en un posible lugar de reunión y socialización. Sin embargo, mientras esta solución pretende valorar la labor doméstica ofreciendo un espacio colaborativo y confortable; en muchos casos, continua siendo una actividad invisible y poco reconocida, y como ya se hizo durante la revolución industrial, se apuesta por una valoración meramente tecnológica.



4.07. Apartamento en Gifu. La unidad habitacional adquiere la misma importancia que el resto de estancias. Configura un espacio de trabajo que fomenta la participación.

En el siglo XXI, la cocina ha experimentado una revolución tecnológica, innovadores utensilios, robots de cocina, electrodomésticos inteligentes, etc. tratan de automatizar la cocina tratando de valorar la labor doméstica realizada, a la vez que se facilita y aligera su trabajo. Como se observa en los modelos de épocas pasadas, la tecnología por si sola no es capaz de mejorar la etiqueta que la cocina tiene como lugar aislado destinado a las tareas del hogar; recientes soluciones, reforzadas en mu-

chos casos por los fabricantes comerciales de cocina, han tratado de abrir completamente la cocina al resto de las estancias. De este modo se han generado amplios espacios que han permitido aumentar la superficie de trabajo, con el efecto negativo de convertirse en escaparates donde se muestran los avances tecnológicos como si de objetos de lujo se tratasen. Son espacios situados en el centro de la vivienda, cuya exposición exige un continua limpieza convirtiendo su uso en una alteración excesiva de la pulcritud y organización que reflejan. Por un lado vemos como tratar de facilitar y ensalzar la labor doméstica mediante la automatización, continúa no solo aislando a la mujer en individuales funciones, sino que ha convertido la cocina en un escaparate en el que apenas se cocina. La apertura de la estancia, capaz de proporcionar mayor espacio a la cocina para fomentar así el trabajo colaborativo, ha generado una preocupación por el orden y la limpieza que pueden llegar incluso a reducir el uso de la cocina. Bulthaup, fabricante alemán de cocinas para el que Aicher realizó su revolucionario estudio, presenta cocinas con organizaciones realmente eficientes, espacios con numeroso almacenaje y gran accesibilidad; no obstante, vemos como estas cocinas quedan completamente abiertas al resto de estancias, quedan a la vista de todo el mundo sin ofrecer ninguna posibilidad de separar el espacio de trabajo del de descanso. Son cocinas que al estar en contacto permanente con el salón o zona de estar, reclaman de una limpieza y orden que puede llegar a interferir con el propio hecho de cocinar.



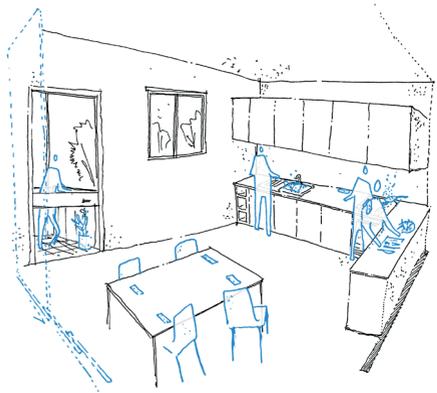
4.08 Bulthaup b1. Cocina-comedor-salón. Estancia abierta en la que la cocina se convierte en un escaparate.

Vemos por tanto como durante la historia hemos intentando hacer de la cocina un espacio higiénico y habitable, cuidando los olores y humos; un lugar de trabajo eficiente y funcional, al repensar las diversas actividades que se realizan y ordenarlas de un modo racional; hemos tratado de crear un espacio multifuncional, cocinas conectadas a otras estancias aumentando así la superficie de trabajo y potenciando el trabajo compartido

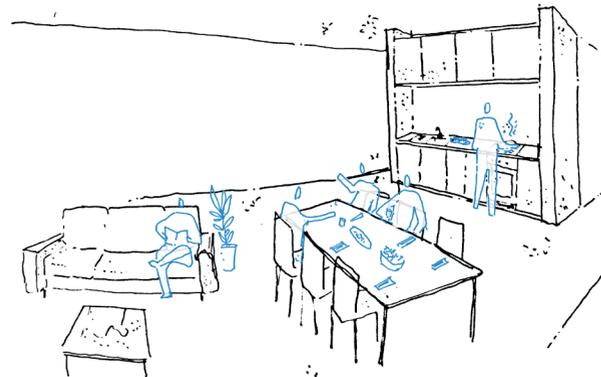
y la comunicación; un lugar equipado con los últimos electrodomésticos y utensilios que permitan facilitar el trabajo que se realiza. Sin embargo, aunque gran parte de estas acciones han tratado de revalorizar la cocina entendida como tarea doméstica, lo han hecho siempre desde un segundo plano, ninguna de ellas ha tomado el gran problema de raíz. Seguimos viendo como, a pesar de todos los grandes avances que se han dado en su organización y concepción, la cocina continua siendo, en la mayor parte de casos, una estancia destinada a la mujer. En la vivienda sigue presente una marcada organización por género en la que la cocina y la mujer son las gran damnificadas. Por tanto, el siguiente paso a dar sería tratar de desjerarquizar la vivienda, tratar de acabar con estos roles que durante años se han perpetrado en la sociedad y apostar por un hogar igualitario. La arquitectura con perspectiva de género trata de acabar con estas diferencias en la vivienda, proporcionando una igualdad de oportunidades no solo entre hombres y mujeres, sino considerando los diferentes colectivos de la sociedad: personas jóvenes, adultas, ancianas; personas en riesgo de exclusión social, personas con diversidad funcional, etc. social mujeres. La "casa sin género", trata de atender las necesidades cotidianas de la población, proyectar la vivienda no solo como un lugar de ocio y descanso, sino como un espacio de reproducción, en la que la alimentación y por tanto la cocina, cumplen un papel fundamental.

Centrándonos en el caso que nos ocupa, el espacio culinario, la perspectiva de género considera esencial la visibilización de la tarea doméstica que supone cocinar. Para lograr este objetivo, apuesta por enriquecer las características espaciales de esta estancia; proporcionar las mejores vistas, ofrecer una buena iluminación y ventilación natural, relacionar la cocina con otras dependencias o incluso buscar una posible conexión con el exterior, son soluciones que harían de la cocina un lugar que invita a estar. Su conexión con otras estancias le permitirá convertirse en un espacio multifuncional capaz de articular diferentes actividades favoreciendo así el trabajo compartido y la socialización, aspecto ya perseguido por Otl Aicher en su investigación. No obstante, esta vinculación debe ser controlada, pues como hemos visto, la completa apertura de las cocinas, lejos de crear un espacio multifuncional, difumina los límites espaciales y no permite distinguir entre trabajo doméstico y descanso. La continua conexión y visualización haría que los usuarios nunca llegaran a desconectar de la labor doméstica, añadiéndoles además un trabajo extra, pues entendiendo la cocina como lugar en que se preparan y cocinan alimentos, se ensucia, se desorganiza, etc. esta total apertura obligaría a mantener el espacio siempre limpio y organizado. En este sentido se apuesta por tratar de controlar esta vinculación a través del mobiliario o de la organización de la propia vivienda, para que según las necesidades o deseos del usuario, el espacio pueda conectarse o dividirse. Estas prácticas quedan claramente reflejadas en las tipologías habitacionales que Elsa Prochazka realizó para el complejo residencial Frauen-Werk-Stadt en Viena. En su "vivienda para todas las fases de la vida" la cocina se convierte en el protagonista de un espacio multifuncional, pues no solo dispone de luz natural y ventilación cruzada, sino que además ofrece visuales al jardín interior. Su disposición en planta

como una especie de volumen añadido, permite en cierto modo separar la cocina del resto de estancias de descanso, o incluso ocultarla completamente mediante una serie de paneles móviles. En otro apartamento proyectado por E. Prochazka para Frauen-Werk-Stadt, vemos que aunque la cocina no adquiere una posición protagonista en la estancia continua participando activamente de este espacio ofreciendo esa misma flexibilidad de ambientes; sin embargo, esta solución no siempre supone mejorar sus condiciones. En un apartamento de este mismo complejo habitacional proyectado por la arquitecta Liselotte Peretti, la cocina es desplazada a un segundo plano dentro de este espacio multifuncional, alejándola de la iluminación y ventilación natural y dificultando su separación en ambientes diferenciados. Vemos por tanto, como una distribución aparentemente similar puede ofrecer resultados diferentes, por lo que debemos ser capaces de comprender la base del problema y anticipar las posibles repercusiones de nuestra solución. La perspectiva de género trata de reunir y dar sentido a todos los avances anteriores, con el objetivo no solo de mejorar las cualidades espaciales de la cocina sino de revalorizar realmente la labor doméstica. Tratar de ensalzar espacio y actividad no solo a nivel tecnológico y racional, sino a nivel sensorial y emocional.



4.09. Apartamento proyectado por Elsa Prochazka en Frauen Werk Stadt. Cocina-comedor abierta susceptible de ser cerrada.



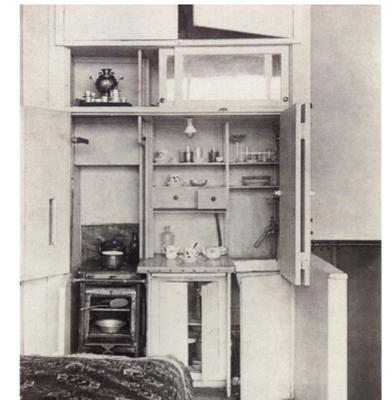
4.10. Apartamento proyectado por Liselotte Peretti en Frauen Werk Stadt. Cocina-comedor-salón conectados continuamente..

El presente trabajo, dada su limitación, ha tratado de aportar una visión de la cocina en cuanto espacio y labor doméstica dentro de la vivienda; no obstante, muchos son los ejemplos en diferentes ciudades acerca de cocinas colectivas, cocinas cooperativas o comedores comunitarios. Ciudad de México, Lima, Quebec, Saitama, Berlín, Suiza cuentan con este tipo de servicios comunes en los que saludables y asequibles menús son vendidos a los ciudadanos semanalmente o son preparados alternamente por los residentes de un conjunto habitacional para el resto de inquilinos. Propuestas e investigaciones recientes como la encabezada por la arquitecta española Anna Puigjaner apuestan por esta fragmentación de las labores domésticas, tratándolas de repartir por la ciudad, convir-

tiendo el espacio público en una prolongación de la propia vivienda. Ante los diversos estilos y ritmos de vida, dificultades económicas, limitaciones de recursos, etc. sería aventurado decir, que todas las personas disponen de la capacidad necesaria para al llegar a casa poder prepararse algo de comida. Sin embargo podemos ver como antiguos proyectos, como por ejemplo el Narkomfin, a pesar de disponer cocinas cooperativas en su estructura, reservaba un espacio de cocinado incluso en aquellos apartamentos mínimos. El espacio culinario se transformaba en un elemento de mobiliario que ubicado en la sala principal podía abrir o cerrarse según las necesidades. Otras soluciones más recientes transforman el espacio de la vivienda en un espacio multifuncional –salón-comedor-cocina-dormitorio-, como vemos en la solución propuesta para las unidades mínimas en la Cooperativa en el río Spreefeld en Berlín. Sin embargo, a pesar de ser elementos y espacios mínimos, tal vez empleados esporádicamente al contar con servicios comunes, también deberíamos proyectarlos tratando de primar aspectos como el confort, la eficiencia, o el trabajo colaborativo. Aspectos igualmente exigibles a los propios servicios comunes, pues resulta paradójico, que la cocina comunitaria propuesta en la Cooperativa del río Spreefeld no permita ni potencie el trabajo colaborativo.



4.11. Apartamento F Narkonfin. Cocina mínima. Estado actual.



4.11. Apartamento F Narkonfin. Cocina mobiliario.1932

Por tanto, las ideas y propuestas presentadas en el siguiente trabajo acerca de la cocina en el interior de la vivienda estarían perfectamente complementadas y reforzadas mediante cocinas colectivas, comunitarias o cooperativas, en su objetivo de amenizar las tareas domésticas.

Todos estos conceptos y soluciones, no deben tomarse como normas de aplicación directa, pues cada persona, familia es completamente diferente y con estilos de vida diversos. Como arquitectos y arquitectas debemos ser capaces de entender y extraer cada aspecto y aplicarlo según las necesidades y deseos de la sociedad.

Tendremos cocinas muy sofisticadas, pues para algunas personas la cocina es algo más que un espacio donde cocinar con comodidad, puede proporcionar estatus social. Se buscarán propuestas donde prime una "estética novedosa" y un equipamiento innovador. Encontraremos cocinas de servicio, espacios completamente secundarios dirigidos por el servicio doméstico y al que los inquilinos apenas accederán. Cocinas racionales, estancias mínimas condicionadas por sus reducidas dimensiones o por el escaso interés en cocinar, donde primará la eficiencia del trabajo y el aprovechamiento del espacio. Por otro lado tendremos cocinas centrales, espacios principales en la vivienda que motivan el trabajo colaborativo así como la comunicación y socialización. Por otro lado, en aquellas viviendas de reducidas dimensiones, encontraremos cocinas compactas, en las que el espacio culinario se ha reducido a lo esencial convirtiéndose en un elemento de mobiliario.

6 CONCLUSIÓN

A lo largo de este trabajo hemos visto como la organización de la vivienda, en concreto de la cocina, y el estilo de vida que las personas adoptan en ella, son dos factores que se condicionan entre sí. En ocasiones, son las personas quienes demandan cambios en el espacio para que éste pueda adaptarse a sus necesidades; en otros momentos, son los profesionales de la arquitectura quienes, con sus diseños e ideas, orientan el modo con que las personas actúan y se relacionan en sus viviendas, y en este caso de estudio, en el espacio de la cocina.

Aunque a simple vista las soluciones organizativas y distributivas proyectadas por arquitectos y arquitectas pretenden satisfacer las necesidades reclamadas por las personas en la cocina: un mayor confort y comodidad, mayor eficiencia en la realización de la labor, mayor relación con otras estancias, etc. Nuestro modo de actuar es muy complejo y puede hacer que la solución aportada, aún cumpliendo con el objetivo original, desencadene efectos negativos como por ejemplo aislar la cocina respecto otras estancias de la vivienda o individualizar el espacio de trabajo. Debemos por tanto ser capaces de extraer la necesidad inicial que motivó ese cambio, es decir, la razón real por la que aparecieron esos diferentes modelos; para así, ser capaces de abandonar arquetipos nocivos del pasado y reorientar las soluciones hacia su objetivo original. Tratar de ensalzar espacio y actividad no solo a nivel tecnológico y racional, sino a nivel sensorial y emocional.

De este modo, con el objetivo de acercar el espacio de la cocina tanto a los deseos como a las necesidades de la sociedad del siglo XXI, desarrollamos una serie de buenas prácticas a tener en cuenta en la organización del espacio de la cocina:

CONFORT

1. Confort en la vivienda, no siempre es confort en la cocina.

Actualmente profesionales del diseño y la arquitectura tratamos de aumentar el confort en la cocina mediante su conexión con el resto de estancias de la vivienda, como comedor o salón. Esta acción supone un buen primer paso pero no suficiente, consideramos que al conectar la cocina con las zonas de estar y crear un único ambiente, el espacio culinario disfrutará del mismo confort que el resto de estancias, pero no es así. Disponemos las superficies de trabajo en un segundo plano, alejadas de la luz natural y la ventilación y normalmente de cara a la pared, por lo que la posible iluminación y ventilación natural de la que dispone esa sala principal apenas llega al espacio destinado a la cocina. Por tanto, en aquellos espacios multifuncionales, tratemos de ofrecer a las diferentes zonas, calidades ambientales similares.

2. Confort en la cocina, confort en la vivienda.

Hemos visto la cocina como una estancia que dada su actividad genera humos y olores, efectos que devalúan el confort de la propia estancia, y en consecuencia, de aquellos espacios próximos situados a ella. En muchos casos, en vez de tomar el problema de raíz y trabajar por mejorar el confort de la cocina, pues en proyección resolveríamos el confort del resto de las estancias, hemos aislado el problema ofreciendo alternativas para evitar su interferencia en el resto de espacios. Se propone por tanto, buscar el confort del propio espacio de la cocina, trabajar por crear un espacio agradable, pues su confort, será el confort de toda la vivienda.

3. No hay confort mecánico, sin confort natural.

Como hemos visto, la cocina es un espacio de trabajo dónde se generan humos, grasas y olores. Aspectos negativos que han etiquetado la cocina como una estancia sucia e incómoda, y por tanto, secundaria. Escudados en una limitación de espacio, las soluciones que se han ofrecido para tratar de solucionar estas alteraciones han ido encaminadas siempre desde el lado tecnológico, sistemas de extracción y ventilación, descuidando en muchas ocasiones la propia distribución del espacio. No podemos basar el confort de la cocina únicamente en elementos mecánicos, la ventilación cruzada, por fachada o a través de un patio de luces, permiten la renovación natural del aire, aumentando el confort, y siendo un complemento perfecto para los sistemas de extracción y ventilación.

4. Una ventana no sirve solo para ventilar.

Con el objetivo de proporcionar ventilación natural a la cocina, proyectamos ventanas hacia patios de luces o galerías auxiliares, siendo en ocasiones esta abertura la única visión hacia el exterior que se tiene desde el espacio de la cocina. Tratemos por tanto de aprovechar esta necesidad de conexión con el exterior para proporcionar interesantes visuales, o agradables terrazas llenas de vegetación que permitan no solo aumentar el confort de la estancia sino revalorizar la estancia.

EFICIENCIA

1. Eficiencia sí, pero compartida.

A lo largo de la historia hemos considerado la cocina como un lugar de trabajo individual, por lo que las diferentes propuestas de organización racional del espacio han originado modelos enfocados hacia una única persona. La cocina se convertía en una estancia de dimensiones mínimas completamente mecanizada donde la ama de casa realizaba el trabajo. Tratemos por tanto de configurar este espacio partiendo de la base de una labor colectiva, buscar mas que una eficiencia individual, una eficiencia compartida.

2. Zonificar, colectiviza.

Condicionados por la escasa superficie destinada al espacio de la cocina en la vivienda, las zonas de trabajo –lavado, preparación y cocción- quedan recogidas en una única bancada que aglutina las diferentes actividades a realizar. La capacidad de disgregar esta banda y organizar diferentes zonas de trabajo según las actividades a realizar, permite que varias personas puedan participar de la labor doméstica sin interrumpirse ni molestarse. Pensemos por tanto la cocina como un conjunto de actividades que requieren de una superficie de trabajo propia.

3. Trabajo poligonal.

Dividido el espacio de la cocina en diferentes superficies de trabajo es esencial conectar estas distintas zonas para no perdernos en excesivos recorridos. Durante años se apostó por un esquema triangular que relacionaba tres zonas: lavadero, fogón y nevera. Aunque demasiado individual para algunos, el objetivo de esta propuesta era claro, poder moverse entre las diferentes zonas sin interferir en el resto de actividades. No obstante, la práctica culinaria ha evolucionado y actualmente prestamos mas atención a la elaboración y preparación del producto. Por tanto, este triángulo inicial se transforma conectando tres zonas de trabajo principales: zona de preparación, zona de cocción y zona de lavado. La unión entre estas zonas generará unos esquemas de trabajo: individual para aquellas formas lineales, y trabajo colectivo para los esquemas más poligonales.

4. Almacenaje sí, pero accesible.

La cocina es un espacio de trabajo en el que manejamos gran cantidad de utensilios y productos: cacerolas, sartenes, ollas, cucharones, cuchillos, especias, alimentos frescos, en conserva, etc. números elementos que exigen de un espacio de almacenaje. Sin embargo, mas allá de la cantidad de armarios que dispongamos es esencial cuidar su calidad. Calidad entendida por la accesibilidad que tenemos a los elementos guardados, pues habrá utensilios y productos de uso diario como cuchillos, especias o sartenes y otro grupo de elementos de uso ocasional como ollas y cacerolas o alimentos en conserva. Por tanto, en una cocina será igual de importante la reserva de espacio de almacenaje como la accesibilidad de éste, mediante el uso de ganchos, baldas o estanterías.

5. Cocina Eléctrica vs. Cocina a Gas.

Decisión en manos del cliente, sin embargo, como arquitectos tendremos

que pensar la forma de integración de ésta cocina. Las cocinas compactas, unidad de fogón y horno, exigen la reserva de un espacio determinado en la encimera, pues la falta de precisión crearía un hueco por donde se podría filtrar la suciedad, por otro lado, las cocinas integradas consisten en placas que se integran directamente en la encimera. Por tanto, frente los numerosos condicionantes que supone la cocina compacta, la cocina integrada en la encimera proporciona sencillez y flexibilidad.

1. La cocina abierta no es la (única) solución.

Tras un periodo de aislamiento e invisibilidad la labor realizada en la cocina se ha hecho visible a través de la apertura de la cocina al resto de estancias. El espacio culinario, cocina-comedor, se ha abierto por completo al salón tratando de visibilizar y revalorizar el trabajo que en él se realiza. Un buen inicio pero sin embargo no suficiente, pues la continuada conexión entre la cocina y el salón hace que desaparezca la división entre la zona de trabajo y la zona de descanso. La continua exposición de la cocina exigiría una limpieza y orden que en ocasiones no disponemos de tiempo para realizar, originando así una tarea extra. Se propone por tanto ofrecer la posibilidad de conectar y separar estos diferentes ambientes según las necesidades y deseos de los residentes. Puertas correderas, tabiques móviles, muebles altos o el cuidado a la hora de proyectar en planta la cocina en la vivienda, proporcionan una flexibilidad de usos que revaloriza tanto la actividad doméstica como el espacio en general.

2. Cocina "Activa".

Como se apunta anteriormente, la cocina se ha concebido siempre como un espacio de trabajo individual, en la que una única persona realizaba las distintas labores. En busca de una zona de trabajo eficiente la superficie se reducía al mínimo disponiendo las bancadas en la periferia, produciendo un trabajo de cara a la pared que desconecta a la persona del resto de acontecimientos. Con el objetivo de crear una cocina participativa y "activa" se propone acabar con aquellos espacios reducidos y establecer como "mínimo de referencia" el espacio necesario para estar dos personas, tratar de reorientar las actividades y conectar las zonas de trabajo con el resto de la estancia potenciando de este modo la conversación y la participación, convertir la cocina es un espacio social.

3. La cocina no es un lavadero.

Como consecuencia de las limitaciones de espacio en las viviendas y favorecido por las innovaciones técnicas, el espacio de lavadero ha desaparecido de las viviendas quedando reducido a la instalación de una lavadora, y en ocasiones secadora, en el espacio de la cocina. Acción promovida, tal vez, con el objetivo de unificar electrodomésticos o tareas, pero sin demasiado sentido funcional, pues ropa sucia y alimentos comparten con este modelo el mismo espacio. Con el objetivo de valorizar el espacio de la cocina debemos depurar su función y actividades, entendemos de este

DESJERARQUIZACIÓN

¿QUÉ COCINA NECESITAS?

modo que el espacio para el ciclo de la ropa requiere un espacio propio, y si no es posible, debería estar mas vinculado con los baños o dormitorios, pues son en estos espacios donde se produce el cambio de ropa.

La cocina es un estancia en la vivienda muy condicionada por las necesidades, deseos o el propio ritmo de vida de las personas. No obstante como profesionales de la arquitectura, nos vemos ante la situación de tener que proyectar edificios de vivienda colectiva ofreciendo soluciones generales que traten de albergar formas de vida diversas. Tras el estudio y análisis de diferentes ejemplos habitacionales, se consideran estos tres modelos base para la concepción y organización de la cocina en la vivienda:

Cocina-Mobiliario.

Cocinas compactas ubicadas en unidades habitacionales mínimas donde el aprovechamiento del espacio y la creación de ambientes diferentes es la clave del confort. La cocina por tanto deberá entenderse como un elemento flexible, capaz de aparecer y desaparecer, donde la accesibilidad y su vinculación con el resto de la estancia serán claves para su organización. Serán cocinas que en la mayor parte de los casos estarán complementadas con servicios colectivos o comunitarios, tratando de reducir el impacto que produce la tarea doméstica.

Cocina-Comedor.

Cocinas que al conectarse con el comedor crean un verdadero espacio culinario donde las funciones de alimentación quedan reunidas en una misma estancia. Aspectos como la iluminación y ventilación natural y las vistas desde el espacio, serán claves tanto para el confort como para la valoración de la estancia. Una estancia de trabajo donde la participación se fomentara mediante el contacto visual y el rechazo de los mínimos establecidos, pues tanto el acto de comer como el de cocinar implican una enorme componente social.

Cocina-Comedor-Salón.

Espacio multifuncional, corazón de la vivienda. Estancia en la que tanto descanso como labor doméstica tienen lugar, por tanto, será esencial ofrecer un confort equitativo a los diferentes ambientes para no dejar espacios en un segundo plano. El trabajo colaborativo será la clave de esta cocina, pues al situarse en el centro de la vivienda, tanto invitados como miembros de la familia podrán cocinar juntos. No obstante, el triunfo de este espacio será su flexibilidad, la posibilidad de separar estancias y diferenciar según las necesidades del cliente el ambiente de descanso y el de la labor doméstica.



Valencia, 1952, fotógrafo Elliot Erwitt

7

EPÍLOGO

No debemos olvidar que comer es una de las necesidades vitales de las personas y ello trae consigo la acción de cocinar; tratemos de valorar esta actividad rutinaria y en vez de verla como una carga concebirla como una oportunidad. Los actuales ritmos de vida hacen que las personas vivan de un modo frenético, reduciendo el contacto social a los avances tecnológicos, el hecho de cocinar en grupo puede fomentar ese diálogo, participación, relajación, socialización. La cocina no necesariamente requiere tiempo, se pueden crear grandes recetas con un presupuesto reducido y con ingredientes sencillos. Cuando nos referimos a concebir la cocina como el corazón de la vivienda, no es solo por entenderla como una estancia central, o un lugar de ocio y placer, sino por la gran carga social que guarda, pues es el único espacio en la vivienda en que se puede trabajar en conjunto y compartir, ahí reside el verdadero significado de "corazón".

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

- Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili.
- Baden-Powell, Charlotte. 2005. Architect's pocket book of kitchen design. Oxford: Routledge.
- Deulonder, Lluïsa F. 2008. La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico. Barcelona: GG.
- Espiegel Alonso, Carmen. 2016. Heroínas del espacio: mujeres arquitectos en el Movimiento Moderno. Buenos Aires: Diseño.
- Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.
- Fernández Per, Aurora, and Javier Mozas. 2013. 10 historias sobre vivienda colectiva: análisis gráfico de diez obras esenciales : a+t research group. Vitoria-Gasteiz: A+t architecture Publishers.
- Fuertes, Pere, and Xavier Monteys. 2014. Casa collage: un ensayo sobre la arquitectura de la casa. Barcelona: G. Gili.
- Ginzburg, M., & Udovicki-Selb, D. (2016). Narkomfin : Moskow 1928-1930 : Moisej J. Ginzburg, Ignatij F. Milinis.,
- Hayden, Dolores. 2000. The Grand Domestic Revolution: a history of feminist designs for american homes, neighborhoods and cities. Cambridge, Massachusetts: MIT Press.
- Lupton, Ellen, and J. Abbott Miller. 1995. El cuarto de baño, la cocina y la estética de los desperdicios : procesos de eliminación. Madrid: Celeste.
- Montaner, Josep Maria, and Muxí, Zaida. 2006. Habitar el presente: vivienda en España : sociedad, ciudad, tecnología y recursos. Madrid: Ministerio de la Vivienda.
- Montaner, Josep María; Muxí, Zaida, and H. Falagán, David. 2013. Herramientas para habitar el presente / la vivienda del siglo XXI. Buenos Aires: Nobuko.
- Moia, José Luis. 2015. Cómo se proyecta una vivienda. Barcelona: Gustavo Gili. 1968
- Mielke, Rita. 2004. La cocina: historia, cultura, diseño. Berlín: Feierabend unique Books.
- Murillo, Soledad. 2006. El mito de la vida privada: de la entrega al tiempo propio. Madrid: Siglo XXI.
- Rüegg, A., Bonillo, J., Tropeano, R., & Drut, J. 2015. La Cellule Le Corbusier : L'unité D'habitation De Marseille.
- Space Caviar (Joseph Grima and Tamar Shafir). 2014. SQM : the quantified home. Zürich: Lars Müller Publishers.

ARTÍCULOS Y REVISTAS

- Diego, Luís. 2006. Arquitectura y género. Entrevista a Zaida Muxí. Costa Rica
- Fonseca, Marta. 2014. Casa sin Género. ponencia presentada en el I Congreso Internacional Barcelona Vivienda Colectiva Sostenible. Barcelona.
- Gea21. 2007. *Viviendas que concilian: la perspectiva de género aplicada a las viviendas de nueva construcción*.
- Muxí, Zaida. 2009. *Recomanacions per a un habitatge no jeràrquic ni androcèntric*. Barcelona. Col·leció Eines. Institut Català de les Dones. Generalitat de Catalunya.
- Universidad de Valencia, and Instituto de la Mujer (Spain). 1991. *Feminismos*. Madrid: Ediciones Cátedra. *Feminismos 17: Así en la cocina como en la Fábrica*, Juan Bravo Bravo.

RECURSOS WEB

- Arjona, Isabel. La Casa sin Género: Una reflexión (diferente) sobre como vivimos. <https://www.houzz.es/ideabooks/70718783/list/la-casa-sin-genero-una-reflexion-diferente-sobre-como-vivimos>
- Baldo, Paula. 6 instancias a tener en cuenta para proyectar una cocina funcional. https://www.clarin.com/arquitectura/arquitectura-cocina-tendencia-diseno_0_HyEeR1h5PXg.html
- Bulthaup. Historia <https://bulthaup.com/es/empresa/historia/>
- Ciocoletto, Adriana. La casa sin género es la casa del género. http://www.cafedelasciudades.com.ar/cultura_32_1.htm
- Hansmann, Delia. Why an open kitchen is more than a design update. <http://moss-design.com/open-kitchen/>
- Joyce Hasell, Mary; Dell Peatross, Frieda; A. Bono, Christine. Gender choice and domestic space: preferences for kitchens in married households. http://www.jstor.org/stable/43029273?seq=2#page_scan_tab_contents
- Muxí, Zaida. El espacio no es neutro: reflexiones en torno a vivienda y ciudad desde una perspectiva de género. <http://arqa.com/actualidad/colaboraciones/el-espacio-no-es-neutro-reflexiones-en-torno-a-vivienda-y-ciudad-desde-una-perspectiva-de-genero.html>
- Puigjaner Anna. Kitchen Stories. <http://www.e-flux.com/architecture/future-public/151948/kitchen-stories/>
- The Bold Look ok Kohler, Efficiency in the Kitchen Begins with Geometry <http://ideas.kohler.com/article/efficiency-in-the-kitchen-begins-with-geometry>

DOCUMENTALES

- Mas, Xavier. Entrevista a Anna Puigjaner. http://www.lavanguardia.com/cultura/20170512/422502408982/puigjaner-arquitectura-colectivismo-harvard-casa-curativa.html?utm_campaign=botones_sociales&utm_source=facebook&utm_medium=social&utm_campaign=botones_sociales&utm_source=facebook&utm_medium=social

REFERENCIAS FOTOGRAFICAS

- PORTADA 0. Dibujo. Disponible en:
Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 37)
- INGREDIENTES 2.01. Fotografía: Boudoir de Maria Antonienta en el Palacio de Fontainebleau. Disponible en: <https://reveries18e.files.wordpress.com/2015/11/dsc02228.jpg>
- 2.02. Fotografía: Vivienda obrera durante la Revolución Industrial. Disponible en: <http://patrimoniobrero.blogspot.com.es/2010/09/terreno.html>
- 2.03. Fotografía: New England Kitchen. Fundada por Ellen Swallow Richards y Mary Hinman Abel en 1890. Disponible en: <http://web.mit.edu/hartman/public/digital/photos/esr036.jpg>
- 2.04. Fotografía: Cocina de Frankfurt . Diseñada por la arquitecta Margarete "Grete" Schütte-Lihotzky en 1930. Disponible en: <https://i.pinimg.com/736x/6b/6e/1b/6b6e1bfa8e1b0a26a41a4b9893fd38d3.jpg>
- 2.05. Dibujo. Apartamento K Narkomfin. Autor: Raúl Ferrándiz.
- 2.06. Dibujo. Cocina de Múnich. Autor: Raúl Ferrándiz.
- 2.07. Dibujo. Apartamento en Frauen Werk Stadt. Autor: Raúl Ferrándiz.
- 2.08. Óleo sobre lienzo: Pieter Bruegel el Joven- Visita a la granja , Galería Johnny van Haefen, Lodres. Disponible en: <http://www.holburne.org/wp-content/uploads/2016/11/Visit-to-a-Farmhouse.jpg>
- 2.09. Dibujo: Fachada de la cocina. Abadía de San Pedro de Chartres. Disponible en:
Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 47)
- 2.10. Dibujo: Sección longitudinal. Castillo Bellefontaine. Disponible en:
Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 47)
- 2.11. Dibujo: Sección longitudinal Villa Rotonda de Andrea Palladio. Disponible en: https://es.wikiarquitectura.com/wp-content/uploads/2017/01/Villa_rotonda_alzado_seccionado-1024x512.jpg
- 2.13. Dibujo: Artefacto culinario desarrollado por el Conde de Rumford. Base del fogón que conocemos hoy en día. Disponible en:
Espinet, Miguel. 1984. El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. Barcelona: Tusquets.(pag 82)
- 2.14. Plano: Vivienda propuesta por las hermanas Beecher en su libro The American Woman's Home. Disponible en: <https://www.uh.edu/engines/beecherhouseplan.jpg>
- 2.15. Dibujo:Detalle de la cocina propuesta las hermanas Beecher. Disponible en: <https://media.treehugger.com/assets/images/2011/10/beecher-kitchen.jpg>

2.16. Plano: Cocina "Ineficaz" descrita por Christine Frederick: Disponible en: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/71/%22Household_engineering%22%2C_C._Frederick_Wellcome_L0019287.jpg

2.17. Plano: Cocina "Eficaz" descrita por Christine Frederick: Disponible en: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/fa/%22Household_engineering%22%2C_C._Frederick_Wellcome_L0019286.jpg

2.18. Fotografía: Cocina de Weimar proyectada por Ernst Gebhardt y Benita Koch-Otte. Disponible en: <https://i.pinimg.com/originals/7b/19/b1/7b19b1950a0993af946a388dc823d930.png>

2.19. Fotografía: Cocina de Stuttgart proyectada por Johannes J. P. Oud. Disponible en: <https://thecharnelhouse.org/wp-content/uploads/2015/03/dr-lossen-co-interior-view-of-a-bedroom-weissenhofsiedlung-stuttgart-germany-1927-or-later41-e1426348969799.jpg>

2.20 Fotografía: Cocina de Frankfurt proyectada por Margarete Schütte-Lihotzky. Disponible en: <https://undiaunaarquitecta.files.wordpress.com/2015/02/280px-frankfurterkueche.jpg?w=280>

2.21 Plano: Cocina de Frankfurt. Disponible en: Spechtenhauser, Klaus. 2006. *The Kitchen Life World, Usage, Perspectives*. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 35)

2.22. Izquierda. Fotografía: Cocina de Frankfurt, zona de lavado. Disponible en: <https://i.pinimg.com/originals/22/01/33/220133a11307ee820e714524a64813b6.jpg>

2.22. Derecha. Fotografía: Cocina de Frankfurt, zona de cocinado. Disponible en: <https://i.pinimg.com/736x/f3/86/d6/f386d64dd6fbd580756383e821a86215--frankfurter-margarete.jpg>

2.23. Axonometría: Cocina de Frankfurt. Disponible en: Space Caviar (Joseph Grima and Tamar Shafir). 2014. *SQM : the quantified home*. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 41)

2.24. Fotografía: Cocina de Múnich proyectada por Hanna Löw. Disponible en: Spechtenhauser, Klaus. 2006. *The Kitchen Life World, Usage, Perspectives*. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 40)

2.25. Axonometría: Cocina de Múnich proyectada por Hanna Löw. Disponible en: Spechtenhauser, Klaus. 2006. *The Kitchen Life World, Usage, Perspectives*. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 40)

2.26. Fotografía: Cocina integrada de Werner Sell. Disponible en: Mielke, Rita. 2004. *La cocina: historia, cultura, diseño*. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 22)

2.27. Fotografía: Cocina *form 1000*, diseñada por Poggenpohl. Disponible en: Mielke, Rita. 2004. *La cocina: historia, cultura, diseño*. Berlín: Feierabend unique

Books. (pag. 22)

2.28. Fotografía: Cocina Technovision diseñada por Hasso Gehrman. Disponible en: <https://i.pinimg.com/originals/cf/9d/17/cf9d17baf6aa75ce1533af83e0e5cc68.jpg>

2.29. Fotografía: Modelo de cocina propuesta por Luigi Colani. Disponible en: <https://www.pinterest.es/pin/565342559449996017/>

2.30. Fotografía: Total Furnishing Unit, Unidad habitacional diseñada por Joe Colombo. Disponible en: <https://i.pinimg.com/236x/a5/ec/8c/a5ec8c51fa3c5e664e5422a25b864bce--retro-interior-design-mid-century-kitchens.jpg>

2.31. Fotografía: Cocina Bulthaup "System b". Primer diseño del fabricante de cocinas tras la investigación llevada a cabo por Aicher. Disponible en: <https://i.pinimg.com/originals/e4/ea/68/e4ea687b38fb5cd9dbee11060031d69d.png>

2.32. Plano. Cocina proyectada por Otl Aicher. Disponible en: Spechtenhauser, Klaus. 2006. *The Kitchen Life World, Usage, Perspectives*. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 119)

2.33. Dibujo. Mesa de preparaciones diseñada por Otl Aicher. Disponible en: Aicher, Otl. 2004. *La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica*. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 48)

2.34. Dibujo. Cocina diseñada por Otl Aicher. Disponible en: Aicher, Otl. 2004. *La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica*. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 50)

2.35. Fotografía: Cocina Poggenpohl. Disponible en: <http://www.poggenpohl.com/es/galeria/?items=160&view=15988>

2.36. Fotografía: Cocina proyectada por Ramón Esteve para la vivienda particular, Refugio en la Viña. Disponible en: <http://www.ramonesteve.com/pro/arquitectura/residencial/refugio-en-la-vina/>

2.37. Fotografía. Cocina proyectada por Fran Silvestre Arquitectos para la vivienda particular, Casa del Acanilado. Disponible en: <http://fransilvestrearquitectos.com/proyecto/alt/>

2.38. Fotografía: Rumford Kitchen. Cocina publica presentada por Ellen Swallow Richards y Mary Hinman en la exposición celebrada en Chicago en 1893. Disponible en: <https://i.pinimg.com/736x/15/73/5a/15735a723cef0b91e22c1bfebeeadd36--school-lunches-swallow.jpg>

2.39. Fotografía: Comedor comunitario donde los residentes de Hull-House compartían mesa durante la comida. Disponible en: <http://www.gazettechicago.com/index/2009/04/%E2%80%98rethinking-soup%E2%80%99-rekindles-lively-hull-house-debates/>

2.40. Fotografía: Cocina central de un edificio comunitario en Friedenau, 1908. Disponible en:
Mielke, Rita. 2004. La cocina: historia, cultura, diseño. Berlín: Feierabend unique Books. (pag. 21)

2.41. Fotografías: Vistas del Woman's Hotel. 1878. Disponible en:
Hayden, Dolores. 2000. The Grand Domestic Revolution: a history of feminist designs for american homes, neighborhoods and cities. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 199)

2.42 Fotografía: Vista del Mahoning Club. Comedor comunitario establecido en 1903 en la ciudad de Warren, Ohio. Disponible en:
Hayden, Dolores. 2000. The Grand Domestic Revolution: a history of feminist designs for american homes, neighborhoods and cities. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 211)

2.43 Fotografías: Cooperativa Letchworth. Primer "Cooperative Quadrangle" diseñado por A. Clapham Lander, 1909-1913. Disponible en:
Hayden, Dolores. 2000. The Grand Domestic Revolution: a history of feminist designs for american homes, neighborhoods and cities. Cambridge, Massachusetts: MIT Press. (pag. 235)

PREPARACIÓN

3.01. Dibujo: Apartamento en Park Hill. Autor: Raúl Ferrándiz

3.02. Dibujo: Luminarias específicas para las zonas de trabajo. Disponible:
Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 88).

3.03. Fotografía. Sistema de extracción integrado Gagge. Disponible en:
http://media3.gaggenau.com/Product_Shots/960x800/MCSA01715268_Gaggenau-Vario200-4_PSH_def.png

3.04. Dibujos: Diferentes zonas de trabajo en la cocina. Disponible en:
Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 53-55).

3.05. Dibujo: Ganchos de cocina. Disponible en:
Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag 46).

3.06. Dibujo. Apartamento en Frauen Werk Stadt. Autor: Raúl Ferrándiz.

3.07. Dibujo. Apartamento en Frauen Werk Stadt. Autor: Raúl Ferrándiz.

3.08. Dibujos: Espacio multifuncional que permite albergar la zona de lavado. Disponible en:
Montaner, Josep María; Muxí, Zaida, and H. Falagán, David. 2013. Herramientas para habitar el presente / la vivienda del siglo XXI. Buenos Aires: Nobuko. (pag. 140)

RECETARIO *La numeración de las fotografías del recetario sigue un orden de izquierda a derecha y de arriba a abajo.*

Los iconos empleados en la realización del recetario son de elaboración propia.

American Woman's Home Plano: <https://www.uh.edu/engines/beecheerhouseplan.jpg>

Foto 1: Lupton, Ellen, and J. Abbott Miller. 1995. El cuarto de baño, la cocina y la estética de los desperdicios : procesos de eliminación. Madrid: Celeste. ,43
Foto 2: <https://angliafactors.files.wordpress.com/2015/05/applecroft-kitchen.jpg>

Cocina Eficiente Plano: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/fa/%22Household_engineering%22%2C_C._Frederick_Wellcome_L0019286.jpg

Foto 1: <https://angliafactors.files.wordpress.com/2015/05/applecroft-kitchen.jpg>
Foto 2: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/88/%22Household_engineering...%22%2C_C._Frederick_Wellcome_L0019288.jpg
Foto 3: https://www.ediblelongisland.com/wp-content/uploads/sites/3/2014/03/ChristineFrederick_CourtesyOfDoubleDay.jpg

Cocina de Weimar Plano: <https://i.pinimg.com/474x/f4/f5/4d/f4f54d8a322c5626f6455bd14ea2e3ee--model-house-the-house.jpg>

Foto 1: <https://i.pinimg.com/originals/79/12/91/791291e6553c65d102043a33e62381cd.jpg>
Foto 2: <https://i.pinimg.com/600x315/ef/8b/32/ef8b32bf7f47d57881f94f2bd8066fde.jpg>
Foto 3: <https://i.pinimg.com/564x/a0/93/d2/a093d2bd04e0e3365ff10c1f30d5270f--bauhaus-interior-weimar.jpg>

Cocina de Stuttgart Plano: Realización propia

Foto 1.- <https://i0.wp.com/thecharnelhouse.org/wp-content/uploads/2015/03/unknown-interior-view-of-the-kitchen-of-house-8-weissenhofsiedlung-stuttgart-germany-1927-or-later21-e1426348939905.jpg?fit=1200%2C832&ssl=1>
Foto 2.- <https://i.pinimg.com/564x/3b/87/46/3b874652978fcec687e138baff53c349--architecture-graphics-architecture-drawings.jpg>
Foto 3.- <https://thecharnelhouse.org/wp-content/uploads/2015/03/dr-lossen-co-interior-view-of-a-bedroom-weissenhofsiedlung-stuttgart-germany-1927-or-la>

<p>Plano: Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 35)</p> <p>Foto 1.- Space Caviar (Joseph Grima and Tamar Shafir). 2014. SQM : the quantified home. Zürich: Lars Müller Publishers. (pag 41)</p> <p>Foto 2.- https://i.pinimg.com/originals/22/01/33/220133a11307ee820e714524a64813b6.jpg</p> <p>Foto 3.- https://i.pinimg.com/736x/64/42/8b/64428b7ed5a4419539a34579759d22e4--functionalism-frankfurter.jpg</p> <p>Foto 4.- https://i.pinimg.com/474x/02/12/16/0212164731c8355c250a0f80e1bca92f--margarete-frankfurt.jpg</p> <p>Foto 5.- https://i.pinimg.com/736x/6b/6e/1b/6b6e1bfa8e1b0a26a41a4b9893fd38d3.jpg</p>	Cocina de Frankfurt	Apartamento K	<p>Plano: Ginzburg, M., & Udovicki-Selb, D. (2016). Narkomfin : Moskow 1928-1930 : Moisej J. Ginzburg, Ignatij F. Milinis., 68</p> <p>Foto 1.- Dibujo realizado por Raúl Ferrándiz</p> <p>Foto 2.- https://i.pinimg.com/736x/2e/77/98/2e7798079048258987a6288297e1566b--constructivism-wall-units.jpg</p>
<p>Plano: Realización propia</p> <p>Foto 1.-Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 40)</p> <p>Foto 2. Dibujo realizado por Raúl Ferrándiz</p> <p>Foto 1.-Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 40)</p>	Cocina de Múnich	Apartamento F	<p>Plano: Ginzburg, M., & Udovicki-Selb, D. (2016). Narkomfin : Moskow 1928-1930 : Moisej J. Ginzburg, Ignatij F. Milinis., 68</p> <p>Foto 1.-Ginzburg, M., & Udovicki-Selb, D. (2016). Narkomfin : Moskow 1928-1930 : Moisej J. Ginzburg, Ignatij F. Milinis., 65</p> <p>Foto 2.- Dibujo realizado por Raúl Ferrándiz</p> <p>Foto 3.-Ginzburg, M., & Udovicki-Selb, D. (2016). Narkomfin : Moskow 1928-1930 : Moisej J. Ginzburg, Ignatij F. Milinis., 164</p> <p>Foto 4: Fernández Per, Aurora, and Javier Mozas. 2013. 10 historias sobre vivienda colectiva: análisis gráfico de diez obras esenciales : a+t research group. Vitoria-Gasteiz: A+t architecture Publishers., 111</p>
<p>Plano: Realización propia</p> <p>Foto 1.- https://varaschin.it/wp-content/uploads/2016/03/51b145ef74c5b6299d000dff_w.1500_s.fit_.jpg</p> <p>Foto 2.- https://i.pinimg.com/236x/a5/ec/8c/a5ec8c51fa3c5e664e5422a25b864bce--retro-interior-design-mid-century-kitchens.jpg</p>	Total Furnishing Unit	Unite d'Habitation	<p>Plano: Rüegg, A., Bonillo, J., Tropeano, R., & Drut, J. (2015). La Cellule Le Corbusier : L'unité D'habitation De Marseille.</p> <p>Foto 1.Rüegg, A., Bonillo, J., Tropeano, R., & Drut, J. (2015). La Cellule Le Corbusier : L'unité D'habitation De Marseille., 13</p> <p>Foto 2.- Rüegg, A., Bonillo, J., Tropeano, R., & Drut, J. (2015). La Cellule Le Corbusier : L'unité D'habitation De Marseille., 21</p> <p>Foto 3 Rüegg, A., Bonillo, J., Tropeano, R., & Drut, J. (2015). La Cellule Le Corbusier : L'unité D'habitation De Marseille.24</p> <p>Foto 4 Rüegg, A., Bonillo, J., Tropeano, R., & Drut, J. (2015). La Cellule Le Corbusier : L'unité D'habitation De Marseille. 25</p> <p>Foto 5 Rüegg, A., Bonillo, J., Tropeano, R., & Drut, J. (2015). La Cellule Le Corbusier : L'unité D'habitation De Marseille. 12</p> <p>Foto 6 https://www.pinterest.es/pin/296815431661965710/</p>
<p>Plano: Ginzburg, Spechtenhauser, Klaus. 2006. The Kitchen Life World, Usage, Perspectives. Basel: Birkhäuser Basel (pag. 35)</p> <p>Foto 1: Aicher, Otl. 2004. La cocina para cocinar el final de una doctrina arquitectónica. Barcelona: Gustavo Gili. (pag. 50)</p> <p>Foto 2.- https://kitchentalkblog.files.wordpress.com/2013/01/20130128-204053.jpg?w=547</p> <p>Foto 3.- https://kitchentalkblog.files.wordpress.com/2013/01/20130128-204119.jpg?w=547</p> <p>Foto 4.- https://i.pinimg.com/originals/e4/ea/68/e4ea687b38fb5cd9dbee-</p>	Cocina para Cocinar	Simplex Pequeño	<p>Plano: Realización propia</p> <p>Foto 1.Dibujo realizado por Raúl Ferrándiz</p>
		Simplex Grande	<p>Plano: Realización propia</p> <p>Foto 1.Dibujo realizado por Raúl Ferrándiz</p> <p>Foto 2. Chin, Ivan. Saving Brutalist Architectura. Newcastle University</p>

<p>Plano: Realización propia</p> <p>Foto 1. Dibujo realizado por Raúl Ferrándiz Foto 2. http://spitalfieldslife.com/2016/10/01/robin-hood-gardens-portraits/ Foto 3. https://www.youtube.com/watch?time_continue=9&v=1JmLxwjzE5w Foto 4 y 5: https://www.youtube.com/results?search_query=robin+hood+gardens</p>	Dúplex Grande	Vivienda para todas las fases de la vida	<p>Plano: Realización propia</p> <p>Foto 1. Dibujo realizado por Raúl Ferrándiz</p>
<p>Plano: http://www.barbicanliving.co.uk/plans/explanation-of-flat-types/type-1c/</p> <p>Foto 1. https://www.architecture.com/image-library/ribapix/image-information/poster/barbican-estate-city-of-london-fullscale-mockup-of-kitchen/posterid/RIBA2774-20.html Foto 2. https://www.architecture.com/image-library/ribapix/image-information/poster/barbican-estate-city-of-london-the-kitchen-and-dining-area-in-one-of-the-flats/posterid/RIBA59859.html Foto 3. https://www.youtube.com/watch?time_continue=9&v=1JmLxwjzE5w Foto 4. https://static.dezeen.com/uploads/2016/02/barbican-flat-laurence-quinn-london-interior-design_dezeen_936_30.jpg Foto 5. https://static.dezeen.com/uploads/2016/11/barbican-residents-photography-book-anton-rodriguez-residential-interiors-olivia-and-adrian_dezeen_2364_</p>	Piso en Torre	Apartamento A	<p>Plano: Realización propia</p> <p>Foto 1. Dibujo realizado por Raúl Ferrándiz</p>
<p>Plano: http://www.barbicanliving.co.uk/plans/explanation-of-flat-types/type-m2a/</p> <p>Foto 1. https://static.dezeen.com/uploads/2016/12/ben-hobson-house-renovation-barbican-estate-london-emulsion_dezeen_2364_col_3-852x568.jpg Foto 2. https://www.google.es/search?q=interior+barbican+pinterest&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj1yoWcyKfXAhUGnRQKHS02BpQQ_AUICig-B&biw=979&bih=1248#imgrc=zHU3nqBH0bWLGm Foto 3. https://static.dezeen.com/uploads/2016/12/ben-hobson-house-renovation-barbican-estate-london-emulsion_dezeen_2364_col_3-852x568.jpg Foto 4. http://www.barbicanliving.co.uk/plans/explanation-of-flat-types/type-m2a/</p>	Ático	Simplex	<p>Plano: https://i.pinimg.com/564x/a7/17/43/a7174354a7840553fc9da0827d88a-de2--ba-d-plan.jpg</p> <p>Foto 1. http://www.urbansplash.co.uk/residential/park-hill Foto 2. http://1.bp.blogspot.com/-bSMVLBKZV7k/UkNAWLu6KeI/AAAAAAAAAN-Hk/Pmy5LsliKCM/s1600/Bannister17.jpg Foto 3. http://media.rightmove.co.uk/dir/29k/28259/20228862/28259_KS12210_IMG_01_0003_max_656x437.jpg Foto 4. https://www.pinterest.es/pin/412220172113669089/ Foto 5. http://3.bp.blogspot.com/-f23O6SYq-j0/UkNAXNYJXel/AAAAAAAAANHw/svegfoZTT1Y/s1600/Banks3_small.jpg</p>
<p>Plano: http://www.barbicanliving.co.uk/plans/explanation-of-flat-types/type-m2a/</p> <p>Foto 1. http://www.gettyimages.es/detail/fotograf%C3%ADa-de-noticias/interior-views-of-barbican-flats-city-of-london-fotograf%C3%ADa-de-noticias/592298960?source=SEO_GIS_CDN_Redirect#interior-views-of-barbican-flats-city-of-london-21st-october-1968-picture-id592298960 Foto 2. https://i.pinimg.com/564x/a6/e2/67/a6e2674b9262a01bdfdefd2bb-00f9ea4.jpg Foto 3. https://i.pinimg.com/564x/cd/8c/5c/cd8c5cbd5aa6cb-8d4278586371e16619.jpg Foto 4. https://i.pinimg.com/736x/a3/53/eb/a353ebfe92190145ca71583e-68a3375f--the-architect-tupperware.jpg Foto 5. https://i.pinimg.com/736x/d0/04/ae/d004ae18bfd3e87a8e903c-62f1ae3b--flats-estate.jpg Foto 6. barbican-flat-azman-architects-interiors-apartments-residential-london-uk_dezeen_2364_col_4 Foto 7. Fernández Per, Aurora, and Javier Mozas. 2013. 10 historias sobre vivienda colectiva: análisis gráfico de diez obras esenciales : a+t research group. Vitoria-Gasteiz: A+t architecture Publishers., 261</p>	Apartamento Pasante	Cocina Comunitaria	<p>Plano: Realización propia</p> <p>Foto 1. https://images.adsttc.com/media/images/54b7/32b4/e58e/ce61/b900/0023/large_jpg/10_coop_sfb_38_communal_kitchen2_A4.jpg?1421292181 Foto 2. https://images.adsttc.com/media/images/54b7/33c4/e58e/ce61/b900/0027/large_jpg/detail_(2).jpg?1421292475</p>
		Apartamento Simple	<p>Plano: Realización propia</p> <p>Foto 1. Dibujo realizado por Raúl Mellado Foto 2. https://images.adsttc.com/media/images/54b7/33c4/e58e/ce61/b900/0027/large_jpg/detail_(2).jpg?1421292475</p>

Plano: Realización propia
Fotos: <https://bulthaup.com/es-es/b1/>

b1

Plano: Realización propia
Fotos: <https://bulthaup.com/es-es/b2/>

b2

Plano: Realización propia
Fotos: <https://bulthaup.com/es-es/b3/>

b3

Plano: Realización propia
Fotos: http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/kitchen/designideas/20144_conk02a/#room/20144_conk02a

Cocina en I

Plano: Realización propia
Fotos: http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/kitchen/designideas/20161_come05a/

Cocina en L

Plano: Realización propia
Fotos: <http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/kitchen/designideas/>

Cocina en U

Plano: Realización propia
Fotos: http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/kitchen/designideas/20161_come04a/

Cocina en Isla

VALORACIÓN PERSONAL

4.01. Dibujo: Sección longitudinal Villa Rotonda de Andrea Palladio. Disponible en: https://es.wikiarquitectura.com/wp-content/uploads/2017/01/Villa_rotonda_alzado_seccionado-1024x512.jpg

4.02. Fotografía: Cocina de Frankfurt proyectada por Margarete Schütte-Lihotzky. Disponible en: <https://undiaunaarquitecta.files.wordpress.com/2015/02/280px-frankfurterkueche.jpg?w=280>

4.03. Fotografía: Cocina de Stuttgart proyectada por Johannes J. P. Oud. Disponible en: <https://thecharnelhouse.org/wp-content/uploads/2015/03/dr-lossen-co-interior-view-of-a-bedroom-weissenhofsiedlung-stuttgart-germany-1927-or-later41-e1426348969799.jpg>

4.04. Dibujo: Apartamento en Robin Hood Gardens. Autor: Raúl Ferrándiz

4.05. Fotografía: Apartamento del Barbican Estate. Disponible en: http://www.gettyimages.es/event/the-barbican-at-25-73368436?esource=SEO_GIS_CDN_Redirect#-picture-id2661099

4.06. Fotografía: Apartamento de la Unité d'Habitation. Disponible en: <https://www.pinterest.es/pin/296815431661965710/>

4.07. Axonometría: Apartamentos en Gifu. Disponible en: <https://i.pinimg.com/originals/f5/92/bc/f592bc102b524b5cfc2593d3d3917b.jpg>

4.08. Fotografía. Cocina Bulthaup b1. Disponible en: <https://bulthaup.com/es-es/b1/>

4.09. Dibujo: Apartamento en Frauen Werk Stadt. Autor: Raúl Ferrándiz

4.10. Dibujo: Apartamento en Frauen Werk Stadt. Autor: Raúl Ferrándiz

4.11. Fotografía. Apartamento F Narkonfim. Disponible en: <http://www.narkomfin.net/1075475-25>

4.12. Fotografía. Apartamento F Narkonfim. Disponible en: <https://i.pinimg.com/736x/2e/77/98/2e7798079048258987a6288297e1566b--constructivism-wall-units.jpg>

