



*Asesorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.*  
*José María Pino Suárez 400-2 esq a Lerdo de Tejada, Toluca, Estado de México. 7223898475*  
 RFC: ATI120618V12

**Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.**

<http://www.dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/>

**Año: X      Número: 2.      Artículo no.:51      Período: 1ro de enero al 30 de abril del 2023.**

**TÍTULO:** Industrialización del espacio doméstico. Evolución del diseño y función de la cocina.

**AUTORES:**

1. Máster. Janeth Augusta Cedeño Villavicencio.
2. Máster. Tito Raúl Cedeño Villavicencio.
3. Máster. Gabriel Eduardo Barba Espinel.
4. Máster. Nemar Acacia Torres Reyes.

**RESUMEN:** El trabajo es resultado del análisis al proceso de transformación de uno de los espacios domésticos de la vivienda como lo es la cocina. El objetivo fue evaluar este proceso para obtener un enfoque teórico de su repercusión en los modos de habitar y estilo de vida. La metodología está basada en la recolección de datos y análisis comparativo que permita la construcción de una línea de tiempo gráfica que demuestre los cambios realizados, buscando razones por las cuales se genera este fenómeno, obteniéndose como conclusión un listado de factores que no sólo se relacionan con la distribución y conceptualización del espacio arquitectónico, sino que intervienen a su vez aspectos en el ámbito social, económico e incluso político.

**PALABRAS CLAVES:** Taylorismo, racionalización, modos de vida, hábitos alimenticios, cocina laboratorio.

**TITLE:** Industrialization of domestic space. Evolution of the design and function of the kitchen.

**AUTHORS:**

1. Master. Janeth Augusta Cedeño Villavicencio.
2. Master. Tito Raúl Cedeño Villavicencio.
3. Master. Gabriel Eduardo Barba Espinel.
4. Master. Nemar Acacia Torres Reyes.

**ABSTRACT:** The work is the result of the analysis to the process of transformation of one of the domestic spaces of the house such as the kitchen. The objective was to evaluate this process to obtain a theoretical approach to its impact on the modes of living and lifestyle. The methodology is based on data collection and comparative analysis that allows the construction of a graphic timeline that demonstrates the changes made, looking for reasons why this phenomenon is generated, obtaining as a conclusion a list of factors that are not only related with the distribution and conceptualization of the architectural space but aspects in the social, economic and even political sphere intervene.

**KEY WORDS:** Taylorism, rationalization, ways of life, eating habits, laboratory kitchen.

**INTRODUCCIÓN.**

En nuestro caso de estudio, como lo es la evolución de la cocina, como un proceso de industrialización de esta, obedece a la necesidad de comprender, en primer lugar, que mucho más allá de ser un caso de estudio del espacio arquitectónico, su diseño y función, está el componente social, político y económico, que encierra el proceso de cambios que ha presentado a lo largo de la historia.

Si bien se acopla a varias situaciones que se presentaron de manera globalizada, es también cierto que de este estudio pueden desprenderse muchas variaciones de análisis según las diferentes ubicaciones geográficas, decisiones políticas, situación económica, características culturales, eventos históricos, entre otros aspectos, pero que de una u otra forma tienen relación o giran alrededor de la postura del rol de la mujer en la sociedad.

La modificación de este espacio doméstico en su forma, función y dimensiones obedece también a situaciones que van desde la variación de la dieta alimenticia hasta los componentes sociales que trajeron los cambios generacionales.

Esta investigación está basada en la construcción de una línea de eventos históricos que nos mostrará el desarrollo y evolución de este espacio, así como las causas y efectos de todo el proceso.

Como conclusión tenemos, que el dato que queremos construir es la determinación de los sucesos específicos que permitieron la creación y modificación de la cocina como espacio doméstico, basándonos en que “la cocina es un artículo de género femenino”, porque son las mujeres quienes realmente les han determinado el uso espacial y funcional de la misma; por mucho tiempo, fue un elemento diseñado por hombres que llegaron a pensar que haciendo más grande la cocina lograrían la satisfacción de las necesidades de la mujer, y no se daban cuenta que eso dependía de las actividades que ella podría realizar dentro de la competencia de sus funciones.

## **DESARROLLO.**

### **Metodología.**

Esta investigación se desarrolló mediante la realización de un análisis deductivo de los casos más relevantes de cambios y personajes que aportaron cambios significativos en la industrialización de la cocina, y así comprender cual fue la lógica formal y funcional del espacio como tal, así como también el lazo que se forma con el aspecto social.

Este trabajo está dividido en tres fases: la primera, documental y bibliográfica, que consiste en la revisión de planos, fotografías y documentos en general que nos aporten con referentes históricos y teorías para el análisis crítico del proceso.

La segunda fase, de análisis, se hará énfasis en la identificación de los cambios puntuales, pero sobre todo, en el resultado que se presenta en la actualidad, dejando evidenciadas las causas y los efectos encontrados.

Por último, la tercera fase, de conclusión, nos permitió dar un sentido teórico y la construcción de la idea actual de este espacio doméstico.

## **Resultados.**

Desde la antigüedad, la primera actividad que realizó el ser humano fue alimentarse, como una necesidad fisiológica natural, para lo cual, recolectaba los alimentos del medio “sin horarios fijos que regulen la frecuencia de la alimentación diaria” (Pardo, 2016).

Una vez que el *Homo erectus* descubre el fuego, se generan los primeros lineamientos de la concepción del espacio doméstico, el primero relacionándolo con el lugar donde encontrarían un medio de calefacción que les protegería del medio exterior, el cual a su vez promovería la reunión y cohesión social (Pardo, 2016, pág. 15) alrededor del mismo, así como también la incorporación de la acción de cocinar, y con ello, los cambios de los hábitos alimenticios, puesto que al poder cocer los alimentos, estos se pueden conservar por más tiempo, se reducen las enfermedades, la dieta alimenticia pasa de ser vegetariana a carnívora, y como consecuencia, nace la agricultura y la ganadería (Pardo, 2016, pág. 17).

En este proceso surge la conceptualización de la palabra “Hogar”, la cual proviene del latín “focus”, que significa fuego, y aparece para denominar al lugar donde se ubicaba la hoguera, alejándose del concepto del espacio físico, donde se habita, elevándolo a una apreciación subjetiva de su significado, que hasta la actualidad, lo asociamos a la parte emocional de la convivencia y unión familiar.

Cuando se conforma la vivienda, como un lugar cerrado para que habiten personas, el término “espacio doméstico” se apuntala como el lugar de la casa, del “domus”, donde existe la privacidad, y cuyo núcleo central ser la cocina, siendo este objeto de múltiples estudios de varias disciplinas.

Con la diversidad de actividades surge la necesidad de distribuir el trabajo, dejando al hombre neolítico la responsabilidad de la caza y recolección, y a la mujer el cuidado de los hijos y las actividades domésticas, primer momento de la historia de la sociedad machista.

La vasija de barro es el siguiente invento que se presenta en el año 7000 AC, y origina cambios radicales en el modo de vida, pues de asar los alimentos pasan a cocerlos y calentarlos, mejorando su dieta alimenticia; sin embargo, la verdadera evolución de la cocina inicia cuando se pasa de la cocción a fuego abierto a la invención del horno, avance adjudicado a los egipcios hace 4000 años a.C., y de traer agua de pozos con baldes, a dotar de una infraestructura sanitaria propuesta ejecutada por los griegos hace 1900 años a.C.

La conformación de las ciudades va de la mano no sólo con la distribución territorial sino también con la conformación de las clases sociales, lo que también se ve reflejado en el diseño de la vivienda, en donde se debe separar a los nobles de los esclavos, confinando estos últimos a las áreas de servicio que se ubicarían en las habitaciones posteriores y aisladas de la casa, como lo podemos observar en los espacios de las viviendas griegas.

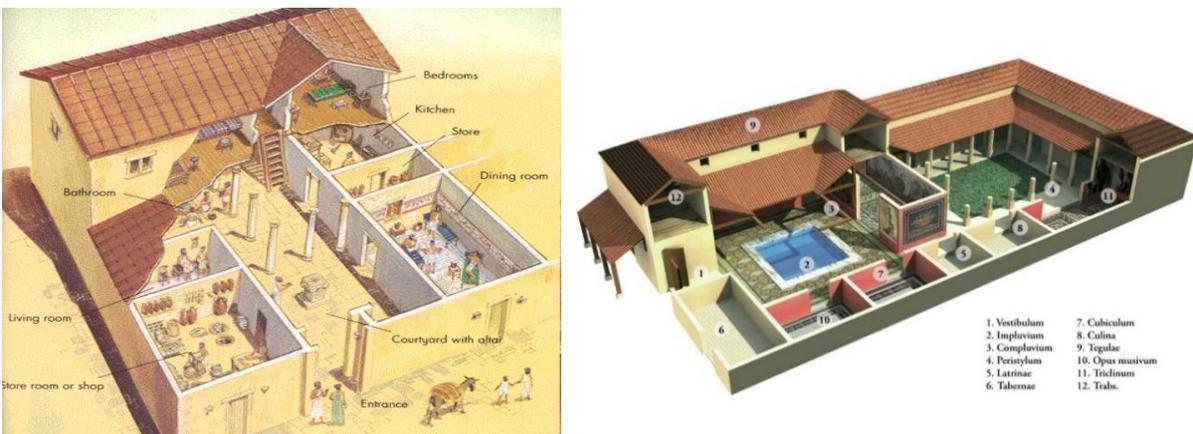


Fig. 1. Ubicación de la cocina en la vivienda griega y vivienda romana.

En el caso de los romanos, las casas comunes se servían de cocinas públicas denominadas tabernae, pues sólo los nobles tendrían acceso de la cocina individual. Este tipo de cocina sería la idea inicial de buffet de los bares y restaurantes, pues contaban con un mesón con huecos circulares donde se ubicarían las vasijas para mantener los alimentos calientes, mientras que en la clase alta, si les dotaban de un espacio equipado con un horno rudimentario, que pasaba lleno de humo y hollín al no poseer chimenea.



Fig. 2. Tabernae, cocina publica romana.

En la Edad Media, con las invasiones de los pueblos bárbaros en el siglo IV, aparecen los longhouses, que eran viviendas largas de una o dos habitaciones, las cuales daban a un pasillo, donde convivían personas y ganado, y se les ubicaba en laderas no muy altas, situando la cocina en el extremo más alto de la misma, con la finalidad de evacuar el humo por el orificio que se dejaba en su techo.

En la clase alta, se preocuparon por separar este espacio e incluso colocarlo en otro edificio para liberarse del humo, los olores, la suciedad y evitar la mezcla entre nobles y servidumbre, convirtiéndolos en espacios relegados totalmente de la vivienda.

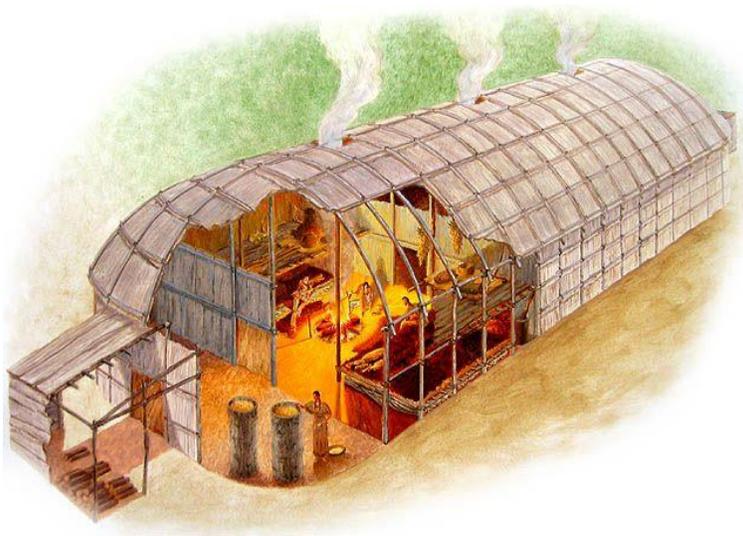


Fig. 3. Longhouses, la vivienda de los bárbaros.

Hasta los siglos VII y IX, la disputa por imponer el orden social de acuerdo con la cultura del mundo clásico llevó mucho tiempo y esfuerzo, sin reflejar mayores aportes en el aspecto del espacio arquitectónico; sin embargo, se logra la conducción del fuego por medio de la invención de la chimenea en el siglo X, la cual se la incorpora a espacios cerrados y se difunde en el resto de Europa en el siglo XV, resolviendo el problema de la evacuación del humo.

En el siglo XI evoluciona un nuevo sistema de gobierno y de organización económica, social y política como es el feudalismo, y una nueva clase social, la burguesía, quienes vivirían en casa señoriales multifuncionales de dos alturas; en el primer nivel, se ubicaría el lugar de trabajo, tienda o taller (Pardo, 2016, pág. 24), y en el segundo nivel, el área residencial, que estaría compuesta de varias habitaciones de gran tamaño que podrían servir para alquiler, puesto que al no existir hoteles, estas servirían para recibir huéspedes, dejando a un lado la idea de intimidad, pues la familia conviviría con sirvientes, empleados, amigos e invitados. Con el perfeccionamiento de la chimenea “se convierte en un instrumento de segregación espacial de la casa” (Pardo, 2016), el fuego dejó de ser el punto central del hogar pues se podía individualizar en fuegos personales naciendo de esta manera la habitación.

La nueva distribución de la vivienda estaría compuesta de “varias estancias comunicantes de gran tamaño” (Pardo, 2016), lo que no permitiría conocer aún la intimidad, pero a partir del siglo XVII comienza a propagarse criterios de nuevos modos de vida que pretenden imponer individualización y especialización de los espacios en las casas burguesas y aristocráticas (Pardo, 2016).

Si bien la vivienda sigue siendo una edificación multifuncional, la división y función de los espacios se hace más concreta, las habitaciones constituyen el área privada para dormir o descansar, la cocina se le relega a los sótanos o lugares apartados y escondidos fuera de la accesibilidad de las visitas para aminorar los olores de la comida y la habitación principal es la salle (Pardo, 2016), donde se recibe visitas, se come y se socializa con la familia.

El aislamiento de la cocina y división de habitaciones en general sugiere la incorporación del “pasillo de distribución”, el cual se convierte en un elemento apropiado para la nueva sociedad, que aprueba la privacidad, oponiéndose al gregarismo y la lujuria que permiten las habitaciones comunicantes, y también divide circulaciones, evitando la mezcla con los sirvientes.

En el año 1634 aparece el comedor o Salle a manger, en los hoteles franceses como una habitación que sustituía a la habitación principal, delimitando su función a la actividad de comer.

Las ideas de individualismo, propiedad privada e intimidad influyen en la búsqueda de la racionalización del espacio doméstico, pues aparecen “parejas que quieren cuidar a sus hijos y vivir con ellos como un grupo reducido” (Pardo, 2016); situación que la refuerza, la regularización del matrimonio civil como un acto de libre voluntad de los contrayentes, apartado de la imposición paterna.

Estos nuevos criterios sugieren la reducción de la vivienda, no sólo en sus espacios domésticos y la cantidad de sus sirvientes, sino también en la separación de las actividades productivas a las edificaciones individuales, lo que permitió el desarrollo de la vida familiar, y la búsqueda del confort y la intimidad.

En el año 1743, Benjamín Franklin diseña el primer sistema de calefacción, al que denominó la “estufa de Pensylvania”, aunque se le comercializó con la misma marca de calefactores creada por el ingeniero Caboche, “Salamandra”, denominada así, porque se le creía un ser místico que vivía en el fuego sin quemarse. Este fue el primer artefacto separado de la vivienda que se mostraba más eficaz que la chimenea, pues cocía bien los alimentos y al tener un mejor manejo del humo, lo que propiciaba el ahorro de combustible.

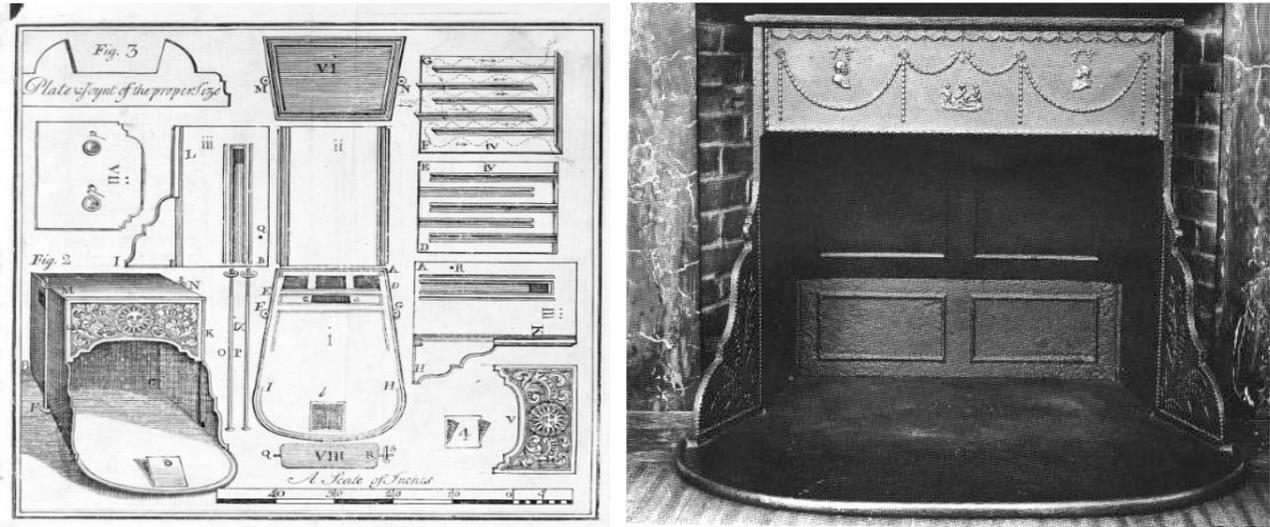


Fig. 4. Estufa salamandra de Benjamin Franklin 1772 (Chávez, 2019).

Veinticinco años más tarde, durante la Revolución Francesa, el Conde von Rumford, preocupado por alimentar a los soldados y a la gente más pobre, a bajos costos, propone la “cocina económica”, en la cual era posible mantener el fuego encendido de una cámara construida con ladrillos, lo cual calentaría una plancha metálica donde se cocinarían los alimentos, evitando el contacto directo con el fuego.

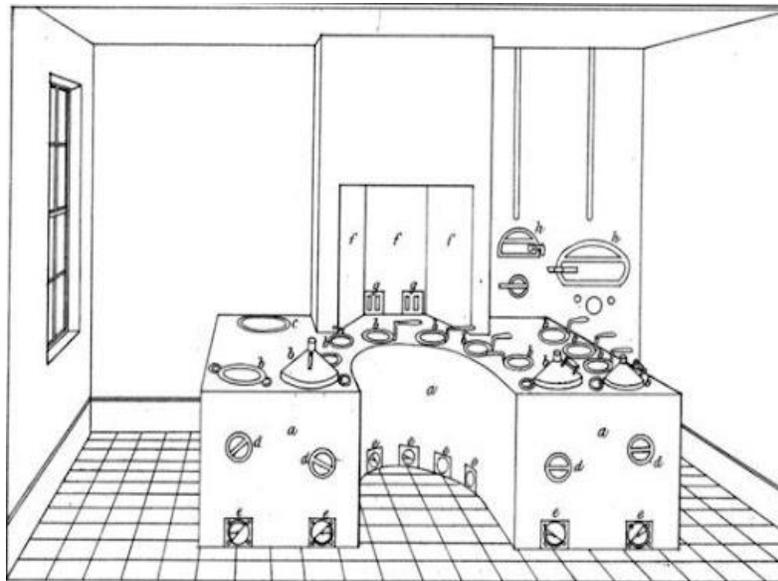


Fig. 5. Axonometría de cocina rumford.

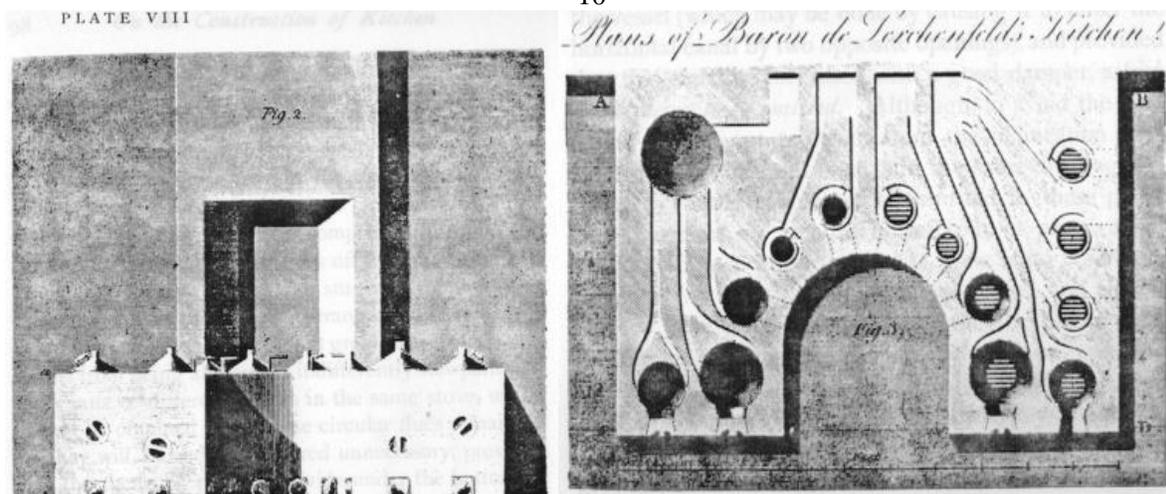


Fig. 6. Planta y alzado de cocina rumford.

A partir de este modelo, aparecen un sin número de prototipos que buscan mejorar su estética y función, entre los cuales podemos citar a las estufas de hierro forjado, cuyo combustible sigue siendo el carbón.



Fig. 7. Primera cocina de hierro.

Las intoxicaciones producidas por el carbón y la escasez de árboles motivan la búsqueda de una nueva alternativa de combustible como lo es el gas, el cual a principios del siglo XIX es utilizado en el alumbrado público (Pardo, 2016, pág. 42).

En el año 1820, se presentan los primeros experimentos de su uso en la cocina, pero su falta de seguridad y complicación en su instalación retrasa el proceso.

En el año 1832, James Sharp diseña la primera cocina a gas que es considerada como segura, y luego de ésta, algunos modelos que mejorarían su funcionamiento (Strike, 2018).

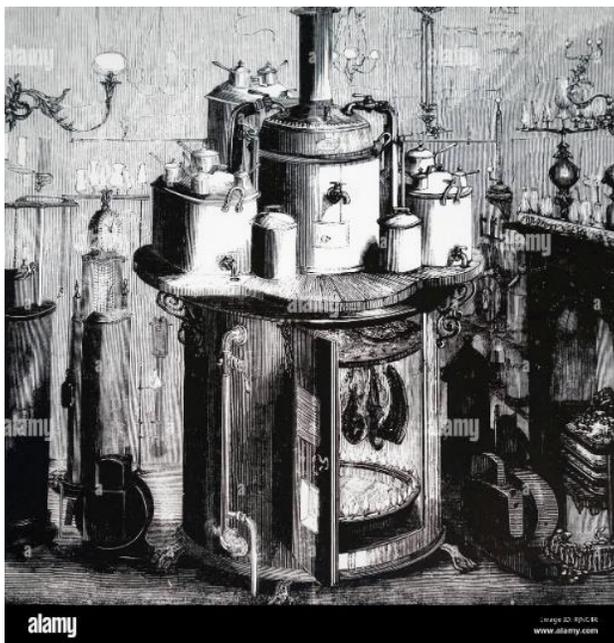


Fig. 8. Primera cocina a gas segura, diseñada por James Sharp 1832.

En esta época, de manera formal, definen a las mujeres como las encargadas de la reproducción, los quehaceres domésticos y la administración general de la vivienda, cuya imagen tenía que ser moralmente impecable, denominándolas “Ángeles del Hogar” (Pardo, 2016, pág. 47). Al mismo tiempo, la mujer comienza a instruirse y a formar parte de actividades que sólo las realizaba el hombre, y por lo que al hacerlas, recargarían sus tareas diarias, porque eso no la deslindaba de los quehaceres domésticos, pasando a ser “Ingenieras domésticas”, que tenían que efectivizar su tiempo y dinero.

En el año 1843, Catharine Beecher, una educadora estadounidense, publicó su libro titulado “Un tratado sobre la Economía Doméstica”, en el cual expone las primeras ideas de optimización del trabajo doméstico, basándose en la elaboración de un diseño sistemático de la cocina que incluía el

estudio ergonómico de quienes las ocuparían, y la provisión de amplias áreas de almacenamiento y de trabajo.

Cabe indicar, que incluso se diferenciaban las funciones de preparar los alimentos y la cocción en sí (Nacho, 2011); sin embargo, su propuesta sólo quedó en papeles, porque se le consideró económicamente costosa por todo el equipamiento que se proponía dotar.

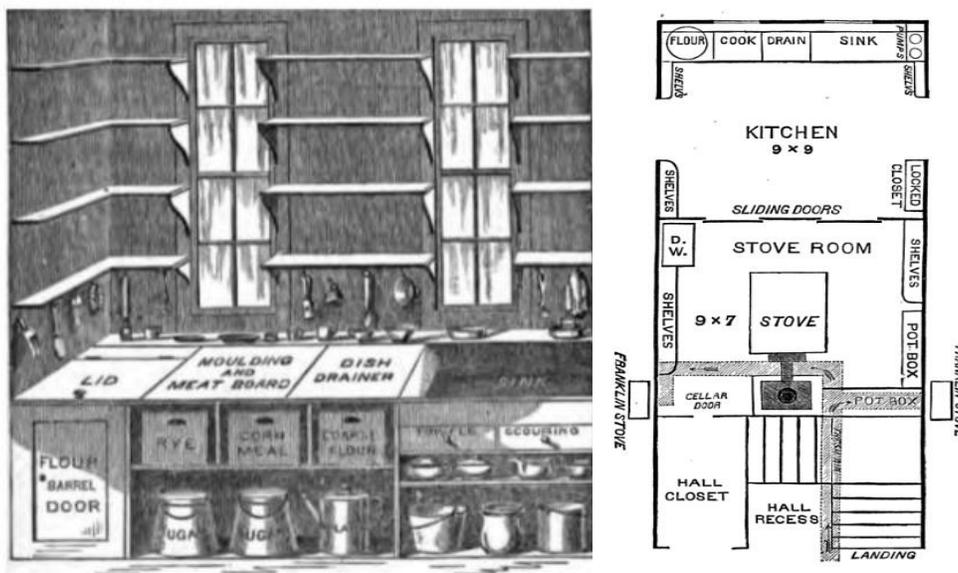


Fig. 9. La cocina ergonómica de Catherine Beecher 1843.

En el año 1913, Christine Frederick, una economista estadounidense publica una serie de artículos referentes a la racionalización e industrialización del diseño de la cocina, basadas en los estudios realizados por su esposo sobre lo que denominaron “el taylorismo” (Rodríguez, 2014), y de esta manera, su búsqueda de la “eficiencia del hogar”, estudiando la distribución del equipamiento de la cocina en un área de 3 por 3,65 mts, y estudio del recorrido de los pasos que se debían realizar para elaborar las tareas domésticas en ella.

Como resultado del análisis de sus dibujos, encontró diferencias marcadas entre la “cocina eficaz” y “la ineficaz”; sus escritos sirvieron, para que tiempo después, arquitectos alemanes y austriacos los pusieran en práctica.

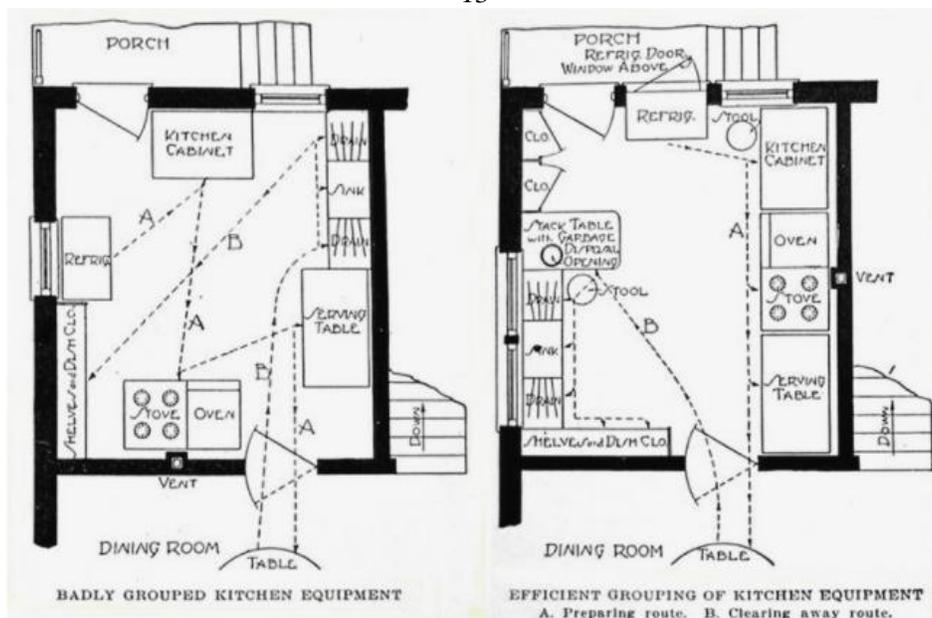


Fig. 10. Análisis de la eficiencia de la cocina por Christine Frederick 1913.

Luego de la revolución Bolchevique en 1917, en Rusia se instauran grandes edificios comunitarios conocidos como Kommunalki, los cuales tenían espacios comunes para la cocina y el baño, pero a su vez divididos para cada familia, promulgando así la convivencia comunitaria, idea que no dio los resultados esperados por mucho tiempo, pues se presentaron problemas en la acumulación de olores, circulaciones cruzadas y el aseo.

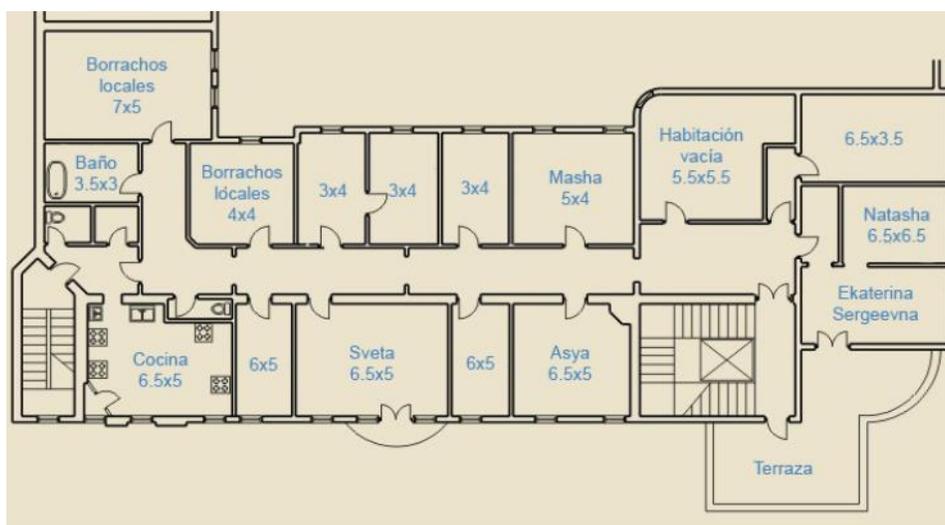


Fig. 11. Distribución de los kommunaki y su cocina comunal 1917. Planta tipo de una kommunalka de San Petersburgo. Foto cortesía de Communal Living in Russia: A Virtual Museum of Soviet Everyday Life. Imagen con Copyright. Todos los derechos reservados.



Fig. No. 12.- varias imágenes de las cocinas comunitarias en rusia.

Foto cortesía de Communal Living in Russia: A Virtual Museum of Soviet Everyday Life. Imagen con Copyright. Todos los derechos reservados.

En el año 1926, aparece la arquitecta austriaca Margarete Schütte-Lihotzky, quien respondiendo a la solicitud del arquitecto Ernst May de participar en el diseño del proyecto de vivienda social Römerstadt (Serrano & Rodríguez, 2018), ubicado en Francfort del Meno (Alemania), propone el diseño de la “cocina Frankfurt”, como el primer modelo de cocina reproducida en serie, cuyo diseño retoma los

principios del “taylorismo” propuestos por Catherine Frederick, en los cuales plantea un método de organización industrial, donde el objetivo principal era lograr un lugar de trabajo eficiente a bajo costo; por lo tanto, fue diseñada con los criterios de una fábrica y es catalogada como el primer estudio del espacio doméstico.

La idea principal de su diseño sería racionalizar el espacio, haciéndolo más eficiente e independiente del resto de la vivienda. Para cumplir con el primer propósito, se toma la decisión de estandarizar sus medidas, en 1,9 x 3,4 metros, reduciendo de esta manera, su área dentro de la distribución de la vivienda de 90 m<sup>2</sup>, y a su vez minimizar el número de pasos de quien la ocupaba.

Para el segundo propósito, se hizo un estudio minucioso de su equipamiento, pues todo debía ser funcional; se colocaron anaqueles superiores para aumentar el área de guardado, un taburete giratorio para no estar mucho tiempo de pie, una estufa a gas; además, se ubicaron recipientes de aluminio con los nombres de los ingredientes secos a utilizar, un escurridor de platos, un contenedor para escobas, un recipiente de basura retráctil para mejorar los hábitos de aseo; por último, aunque no tenía refrigerador, se provisionó de una tabla de planchar plegable.

Otros aspectos importantes que se consideraron fue el pintar los armarios de azul para evitar la presencia de moscas, pues según investigaciones, estas le huyen a este color; se utilizó madera de roble en el cajón de la harina para mantener alejados los gusanos y en los mesones se colocó madera de haya por su resistencia a los rayones, ácidos y manchas.

La idea de hacerla un espacio independiente pretendía romper el lazo que tenía la cocina con la sala de estar, pues de esta manera, la cocina cumplía varias funciones, porque se convertía en el lugar de reunión familiar, donde se combinaban las actividades de preparación de alimentos, servicio de los mismos, socialización y hasta descanso, en cambio, de esta manera, se aislaba y delimitaban las actividades que podrían realizarse; aspecto que fue muy criticado, porque en un inicio se le presentaba

como un acto de “emancipación de la mujer de las tareas del hogar” y por el contrario, terminó siendo “el confinamiento de la mujer en la cocina”.

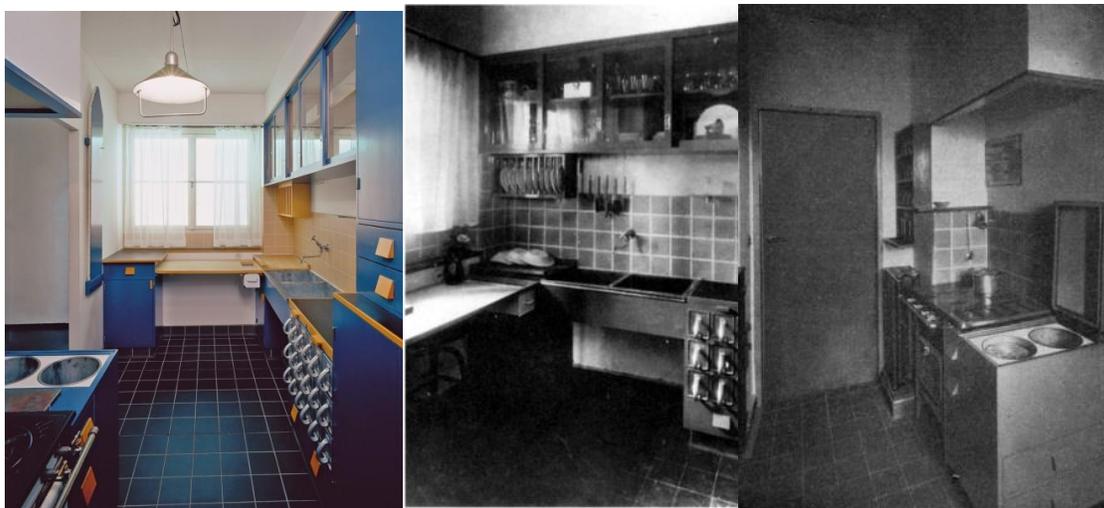
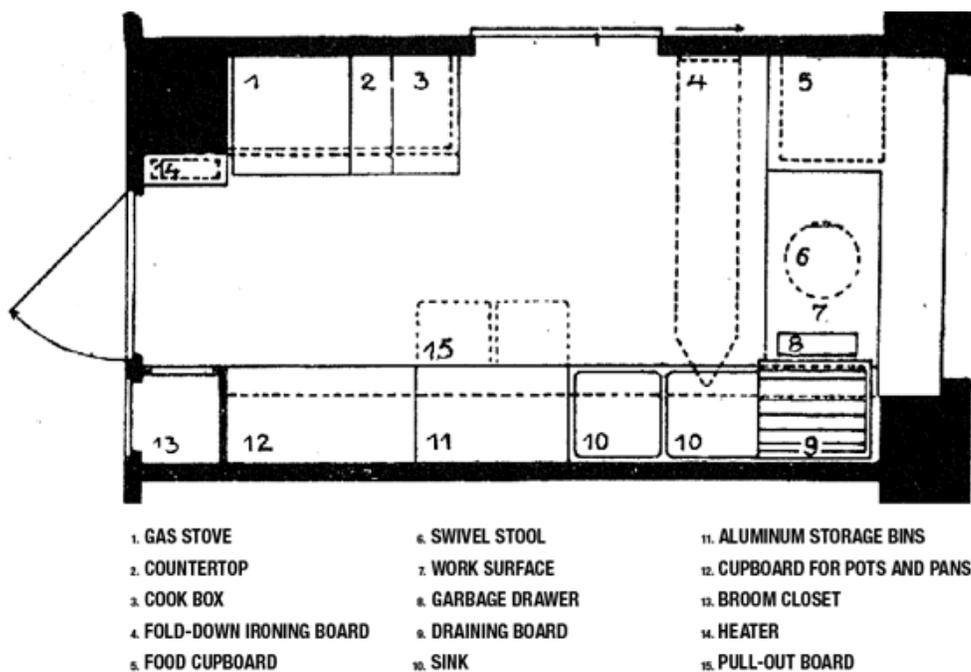


Fig. 13. Varias vistas de la cocina frankurt, 1926.

Cabe indicar, que la llamada “cocina laboratorio”, a pesar de las críticas recibidas, se mantuvo como modelo de diseño durante más de 30 años, y para 1960 y 1970 solo sobrevivieron los frascos de aluminio, pero el concepto se le tomó de base para mejorarlo.

En 1929, Lilian Gilbreth, una ingeniera industrial y psicóloga laboral, madre de 12 hijos y de quien se dice no sabía cocinar, propone lo que denominó la “cocina práctica”, con la intención de ahorrar tiempo de trabajo reduciendo los movimientos innecesarios, planteando la disposición del triángulo de trabajo compuesto por el fregadero, la refrigeradora y la estufa, cuyo recorrido total no podría ser mayor a 8 metros, teniendo distancias mínimas intermedias entre cada equipamiento no mayores a 3mts ni menores a 1,20 metros.



Fig. 14. La cocina práctica diseñada por Lilian Gilberth, 1929.

En el caso de la cocina Frankfurt, estaría dividida en 4 zonas, las cuales formaban dos triángulos de trabajo; sin embargo, estos no cumplían con lo propuesto por Gilbreth, pues si bien su recorrido era menor a 8 metros, las distancias entre cada punto eran inferiores a la norma establecida debido a la limitación de espacio, lo que provocó que en este solo se pudiera desplazar una sola persona, aislándola del resto de habitaciones de la casa.



Fig. 15. Zonificación y triángulo de trabajo de la cocina frankfurt, 1926.

La preocupación de la funcionalidad y racionalización del espacio doméstico provoca que se trabajen en proyectos experimentales de viviendas como el Weissenhofsiedlung, a cargo de Mies Van der Rohe, quien convocó a jóvenes arquitectos a participar en propuestas que promuevan una nueva arquitectura residencial (Pardo, 2016), donde destaca el trabajo del holandés Jacobous J.P. Oud, quien diseña la cocina en “L” con una ventana corredera que la vincula con el comedor.

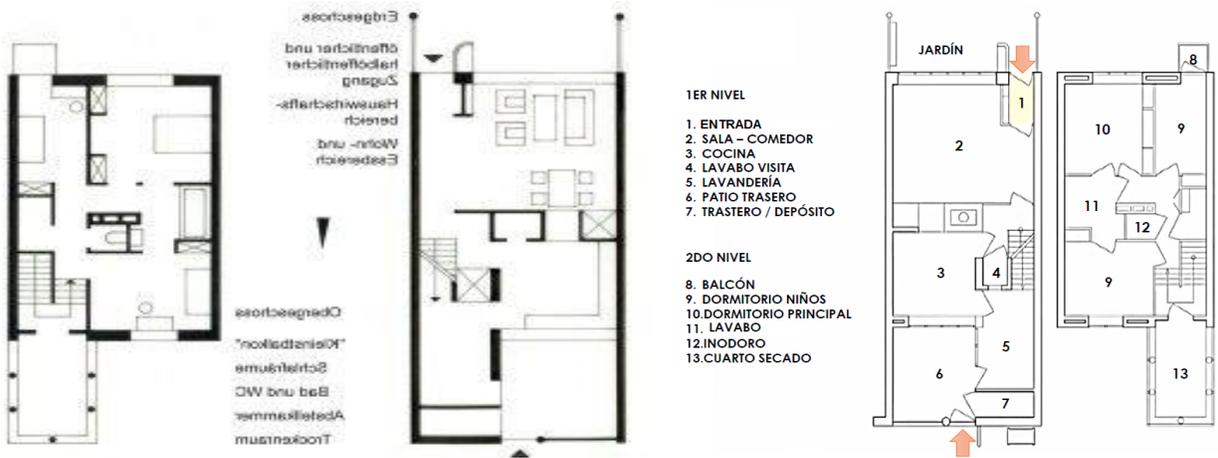


Fig.16. Planta arquitectónica cocina en "I" diseñada por Jacobous j.p.Oud, 1927.

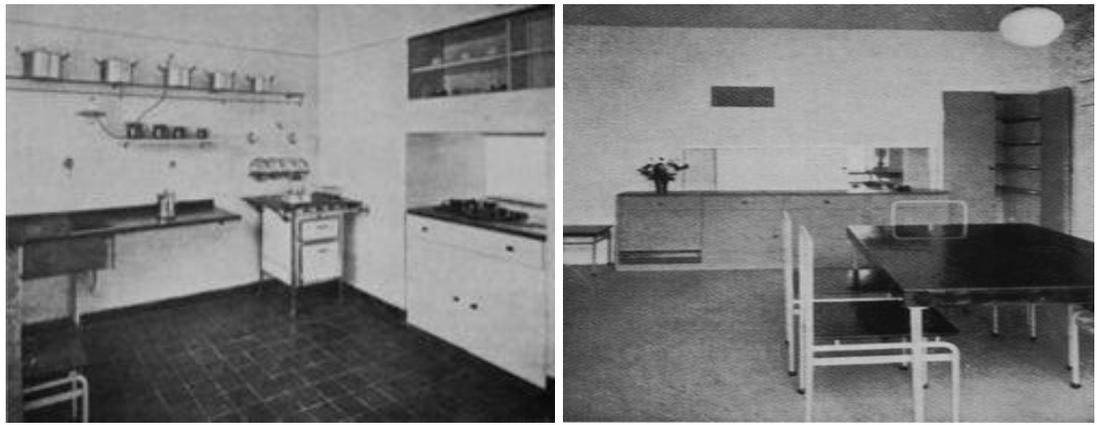


Fig. 17. Detalle de la cocina en "I" diseñada por Jacobous j.p.Oud, 1927, donde se observa la ventana que integra la cocina con el comedor.

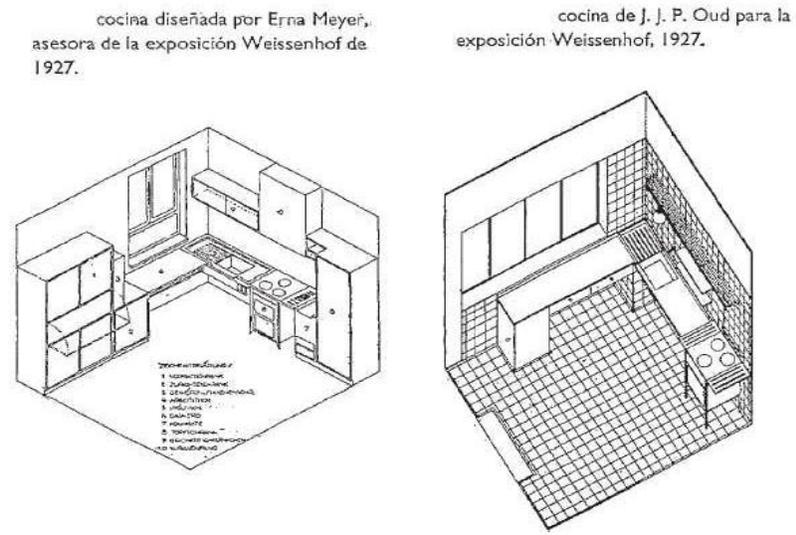


Fig. 18. Comparación de dos propuestas arquitectónicas de la cocina en la exposición weissenhof, 1927.

Cabe indicar, que la economista Erna Meyer, también propone una cocina dispuesta en “L”, pero aumenta notablemente las áreas de guardado y la modulación de los estantes.

La cocina Munich, diseñada por Robert Volhoelzer y Walther Schmidt, con la colaboración de Hanna Löw, (1928), incluye una puerta de vidrio que comunica visualmente el comedor con la cocina, tratando de involucrar nuevamente estos dos espacios.

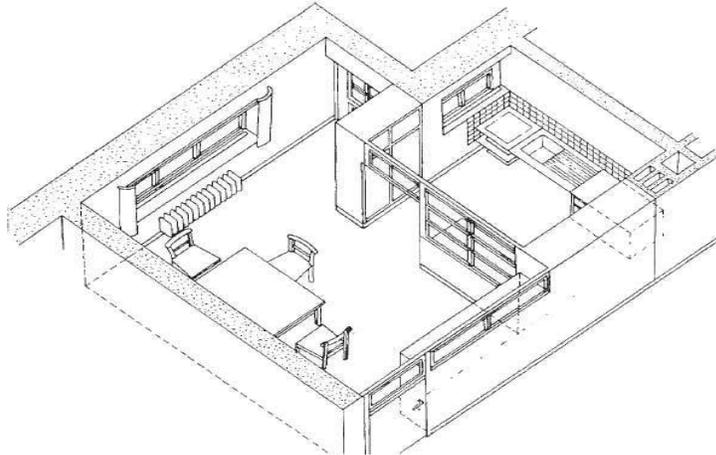


Fig.19. Cocina de Munich, 1928-29. Diseñada por robert volhoelzer, walther schmidt y hanna löw.

Otro aporte importante de destacar es el realizado por Bruno Taut (Berlín 1927) citado en García, (2003), quien sugiere incorporar una mesa plegable de servicio auxiliar.



Fig. 20. Vivienda social, onkel toms hütte, Berlín, 1927-32. Diseño de Bruno Taut.

Apartándonos de los casos puntuales antes mencionados, y haciendo un análisis general de la historia, podemos observar, que a inicios del siglo XX, acontecen tres eventos que dan un giro radical a los “modos de vida” que hasta ese entonces se conocían, estos fueron: la presencia de las guerras mundiales, los nuevos inventos que vinieron con la revolución industrial, y el inicio del Movimiento Moderno.

Las guerras mundiales provocaron la necesidad de enlistar a los hombres a los frentes de batalla, permitiendo que las mujeres se desempeñaran en las actividades que se consideraban trabajo pesado, y que ellos dejaron vacantes, pero que finalmente, pudieron ser realizadas por quienes nos catalogaban como el sexo débil, abriendo un abanico de oportunidades donde podríamos demostrar nuestras capacidades.

El problema surge cuando ellos regresan, y las mujeres ya no querían dedicarse por completo a las tareas del hogar, por lo que comienza una campaña comercial para promover las tareas del hogar como una actividad “más fácil y agradable” de realizar.

En todo este proceso intervienen, por un lado, la revolución industrial, el uso de la electricidad, el descubrimiento de nuevos materiales, y el invento de los electrodomésticos, y por otro, los lineamientos del movimiento moderno que van guiados a la simplificación de las formas y a preocupación por la funcionalidad de los espacios.

Entonces, vemos como rápidamente pasamos de la amplia “cocina polifuncional” a la reducción de espacios en una “cocina racionalizada” y luego nuevamente, a la ampliación del espacio de la “cocina moderna”, para que la mujer se sienta cómoda y libre, vendiéndole la imagen de que sería la administradora del hogar.

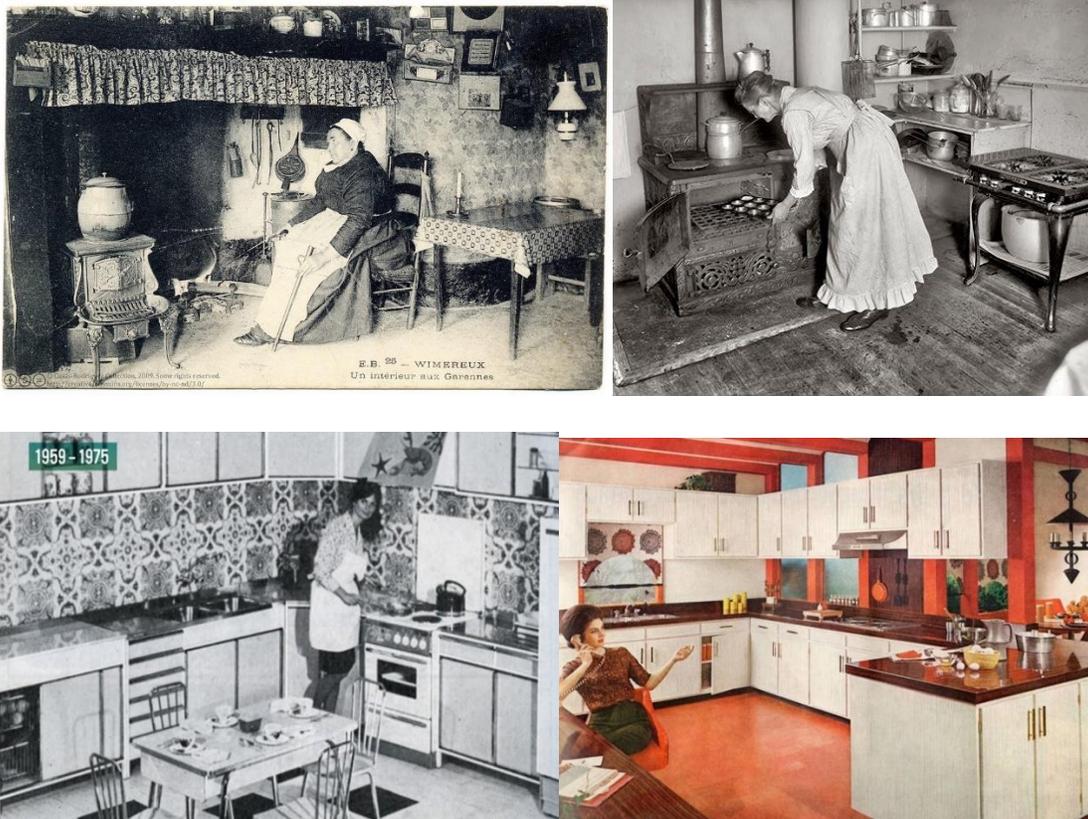


Fig. 21. Fases de conceptualización de la cocina entre el siglo XIX y XX.

El marketing comercial agresivo, que idearon los hombres, iba dirigido a convencer a la mujer que hacer las tareas del hogar era lo mejor que nos podía pasar y disfrutaríamos de aquello, es más, estaríamos radiantes, jóvenes, impecables, pero sobretodo, felices.



Fig. 22. Carteles de promoción de electrodomésticos, 1950.

Esta situación también era expuesta incluso en las series de televisión tales como el Show de Lucy (1951-1957), Mi Bella Genio (1965-1970), Hechizada (1964-1972), donde las protagonistas son amas de casa muy bellas que se deleitan sirviéndoles a sus esposos y cuyo set principal, por lo general, es una cocina grande, equipada y muy funcional.



Fig. 23. Series televisivas (1950-1970). Reflejo del marketing de las actividades domésticas.

### **Discusión.**

Como pudimos palpar, la industrialización de la cocina empieza cuando esta aparece como el primer espacio doméstico de la vivienda y su evolución va encadenada a un sin número de situaciones de índole social, económicas e incluso políticas; sin embargo, cabe recalcar, que lo sucedido en el último siglo reflejaron los cambios más significativos de este proceso.

La revolución industrial, las guerras mundiales y las continuas luchas por la igualdad de género podrían catalogarlas como los eventos que desencadenaron mayores cambios y abrieron un abanico de problemas, sobre todo de tipo social, que afectaron hasta la conformación de las familias.

Curiosamente, todas las situaciones vividas durante las dos guerras mundiales provocaron, que a su retorno, los soldados de guerra volvieran con intenciones de formar una gran familia luego de lo vivido, y se encuentran con la gran tarea de volver a insertar el chip, que las mujeres deben hacer el trabajo doméstico, por lo que se preocuparon por inventar todos los electrodomésticos posibles que aliviaran las tareas del hogar, y de esta manera, dejar a un lado las ideas de emancipación de las mujeres, y a su vez, resurge la idea de la importancia de la familia, apareciendo la generación babyboomer, la cual tuvo como resultado una explosión poblacional y el regreso de las familias grandes.

Adicional a ello, se exponen ideas para lograr una supuesta “igualdad entre hombres y mujeres”, como la difundida en Euskadi, un estado vasco de España, donde sugieren volver a relacionar los espacios de la cocina con la sala de estar, pues en la cocina estarían las mujeres con su delantal cocinando y en la sala de estar los hombres “viendo televisión, en pantuflas y con su cerveza”, y para que la mujer se sintiera más libre, se le debía hacer más grande la cocina, pues este sería considerado el hábitat natural de la mujer, como también se ve en el minucioso trabajo de marketing, que proyectaba a la mujer feliz disfrutando de hacer los quehaceres domésticos con una presentación impecable de salón de belleza.

A partir de los años 70, los cambios políticos, sociales y económicos fueron tomando un giro diferente, obligando al hombre a aceptar que el rol de la mujer debía cambiar, pues muy aparte de las capacidades que podían desarrollar las mujeres, el dinero no alcanza para mantener una familia con un solo trabajo, los niveles de competencia son cada vez más exigentes, y regresa con fuerza la igualdad de género.

Las jornadas laborales se equiparan con las escolares; de tal manera, que el almuerzo luego de ser la comida principal del día, pasa a ser un lunch de comida rápida y de fácil digestión para evitar la necesidad de la siesta, la merienda y la cena se hacen una fusión intermedia para la noche cuando se retorna del trabajo, cambiando las costumbres alimenticias, y en algunos casos, provocando problemas de obesidad en los miembros de la familia, porque pasarían a ser la comida más pesada del día combinada con la hora del descanso, lo cual tendría como resultado una inadecuada digestión de los alimentos.

En la década de los 80, al encontrar que la mujer tiene un desempeño muy eficaz fuera del hogar, se vuelve a reducir la cocina, y con el invento del horno microondas, también llega la comida precocida y congelada, cuya finalidad es el ahorro del tiempo y alivianar la carga de trabajo para la mujer que para ese entonces ya era doble.

Otra consecuencia del sistema económico es la proliferación de restaurantes y delivery de comida rápida, que genera cambios en la función de este espacio pues se limita a calentar los alimentos, y a cocinar muy de repente; con ello se muestra un lugar limpio que más bien se utiliza cuando se tiene invitados a los que hay que impresionar con su equipamiento y diseño, por lo que la cocina pasó a ser un símbolo de prestigio y status social.

Este último aspecto juega un papel muy interesante de analizar, puesto que estaría directamente relacionado con la conformación de la familia, es así que luego de la generación baby boomer (1940-1960), “los padres en masa” de familias grandes, aparece la generación X (1960-1980) “los adictos al trabajo”, para quienes la importancia de la familia pasa a un segundo plano, pues se prioriza a los amigos o las relaciones sociales, y se incentiva el deseo de la adquisición de bienes, y como consecuencia, la familia se reduce a máximo cuatro integrantes.

Continúa entonces la generación Y, que la componen “los millennials” (1980-1995), y son aquellos que nacen en los inicios del boom de la tecnología y los video juegos; son por lo general hijos únicos

o máximo de dos hermanos, que crecieron con la ausencia de sus padres quienes se dedicaban a asuntos laborales, lo que les permite acceder a lujos, servicios y dejarse llevar por el consumismo; finalmente, la generación Z, “los centennials”, son los tecnológicos, que desde niños han tenido acceso a información, y eso los hace críticos, ambientalistas pero inseguros de lo que quieren, temerosos del futuro, por lo que prefieren tener mascotas y viajar por el mundo a tener hijos y formalizar una relación, lo cual ha producido la necesidad de unidades habitacionales mono ambiente de cocinas elegantes, pequeñas y bien equipadas, disminuyendo la mayor cantidad de paredes, en donde habitan de una a dos personas con mascota.



Fig. 25. El loft, monoambiente del área social.

## CONCLUSIONES.

Como conclusión tenemos, que la cocina se puede considerar el primer espacio doméstico que permitió realizar tareas de la vida cotidiana conjugadas, como un espacio multiusos, porque aquí no solo se preparaban los alimentos, sino que también se les consumía e incluso se convertía en dormitorio, porque al poseer una fuente de calor ayudaba a protegerles del frío.

Estas nuevas tendencias son el reflejo de los nuevos “modos de vida”, que giran alrededor de la transformación del rol de la mujer en la sociedad, pues con la igualdad de género, las actividades son compartidas; en el ámbito laboral ganan mucho espacio hasta el punto de que se invierten los papeles en ciertos hogares, siendo ella la que trabaja y él, el que hace las tareas domésticas.

La sociedad capitalista crea horarios de trabajo corridos, que provocan un cambio de los hábitos alimenticios, pues con la finalidad de evitar la necesidad de siesta y mantener activa a la población para que produzca más, no sólo se reducen los platos de comida en el almuerzo, el cual queda limitado a un “sanduche” o comida rápida, sino que también se termina fusionando la merienda y la cena, en una sola comida, la cual tendría que ser elaborada cuando se llegaría del trabajo, por lo que con el invento del horno microondas, también llega el boom del consumo de comida procesada y congelada para no gastar el tiempo en elaborarla.

La cocina constituye un espacio con un fuerte significado social, pues va ligada directamente a las actividades humanas y discrepancias de género, pues muchos autores la definen como el espacio físico diseñado por hombres para ser ocupado por las mujeres, formando parte de las ideas machistas que acogió la sociedad humana desde sus inicios hasta finales del siglo XIX.

En la actualidad, esta actividad ya no es exclusiva de la mujer, por lo que su distribución y jerarquización espacial ha evolucionado desde su ubicación y tamaño hasta su concepción arquitectónica, pues pasó de pertenecer al área de servicio con ubicación oculta y disimulada a ser un espacio integrador del área social. Su importancia se ve reflejada en el sin número de estudios que han sido realizados por ser considerado el espacio central y corazón del hogar, donde se realiza la mayor cantidad de actividades durante el día, que en sus inicios era el lugar de permanencia perenne de las mujeres, y su evolución más que como espacio arquitectónico ha sido en su concepción social y funcional.

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

1. Chávez, T. E. (2019). La diplomacia de la independencia: documentos de Benjamín Franklin en España. La diplomacia de la independencia. Universidad de Alcalá.
2. García Roig, J. M. (2003). Tres arquitectos alemanes. Bruno Taut. Hugo Häring. Martin Wagner. Neues Bauen-Metrópoli-Arquitectura. Instituto Juan de Herrera.

3. Pardo Díaz, G. (2016). *Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño* (Doctoral dissertation, Arquitectura). E.T.S. Arquitectura (UPM). <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>.
4. Rodríguez Carrasco, J. M. (2014). El origen y significado de los principios de la dirección científica de Frederick W. Taylor y su adopción en Europa en el primer tercio del Siglo XX.
5. Serrano, C. M., & Rodríguez, M. A. (2018). Las diez maquetas de la Modern Architecture Exhibition, 1932. *EGA Expresión Gráfica Arquitectónica*, 23(32), 36-47.
6. Strike, J. (2018). *De la construcción a los proyectos*. Reverté.

#### **DATOS DE LOS AUTORES.**

1. **Janeth Augusta Cedeño Villavicencio.** Magíster en Administración Ambiental. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. ULEAM Manta-Ecuador. E-mail: [arq.jane\\_cdno@hotmail.com](mailto:arq.jane_cdno@hotmail.com)
2. **Tito Raúl Cedeño Villavicencio.** Magíster en Administración Ambiental. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. ULEAM Manta-Ecuador.
3. **Gabriel Eduardo Barba Espinel.** Magíster en Gobierno de la Ciudad con Mención en Centralidad Urbana y Áreas Históricas. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. ULEAM Manta-Ecuador.
4. **Nemar Acacia Torres Reyes.** Magíster en Arquitectura Mención Diseño Urbano. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. ULEAM Manta-Ecuador.

**RECIBIDO:** 26 de septiembre del 2022.

**APROBADO:** 9 de noviembre del 2022.