

INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE

Departamento de Estudios Socioculturales

PROYECTO DE APLICACIÓN PROFESIONAL (PAP)

Programa de Construcción de Opinión Pública e Incidencia en los Medios

Mirar la ciudad con otros ojos. Memorias e identidades



ITESO

Universidad Jesuita
de Guadalajara

Historia y evolución de la cocina

Su desarrollo desde sus orígenes hasta el presente

Roxana García Del Río Álvarez

Licenciatura en Arquitectura

Profesor PAP: Rogelio Villarreal Macías

Tlaquepaque, Jalisco. Verano de 2022

ÍNDICE

Presentación Institucional de los Proyectos de Aplicación Profesional.....	3
Resumen.....	3
1. Introducción.....	4
1.1. Objetivos.....	4
1.2. Justificación	4
1.3 Antecedentes	4
1.4. Contexto	10
2. Desarrollo.....	11
2.1. Sustento teórico y metodológico	11
3. Resultados del trabajo profesional.....	12
4. Reflexiones del alumno o alumnos sobre sus aprendizajes, las implicaciones éticas y los aportes sociales del proyecto.....	15
5. Conclusiones	19
6. Bibliografía.....	19

REPORTE PAP

Presentación Institucional de los Proyectos de Aplicación Profesional

Los Proyectos de Aplicación Profesional (PAP) son una modalidad educativa del ITESO en la que el estudiante aplica sus saberes y competencias socio–profesionales para el desarrollo de un proyecto que plantea soluciones a problemas de entornos reales. Su espíritu está dirigido para que el estudiante ejerza su profesión mediante una perspectiva ética y socialmente responsable.

A través de las actividades realizadas en el PAP, se acreditan el servicio social y la opción terminal. Así, en este reporte se documentan las actividades que tuvieron lugar durante el desarrollo del proyecto, sus incidencias en el entorno, y las reflexiones y aprendizajes profesionales que el estudiante desarrolló en el transcurso de su labor.

RESUMEN

Esta investigación trata de la historia y la evolución de un espacio arquitectónico que ha sido clave en la historia de la humanidad desde la prehistoria hasta la época contemporánea; un espacio esencial para la preparación de alimentos y la socialización entre los integrantes de una familia en el interior de una casa.

Se estudia cómo surge la cocina y cómo se ha ido modificando con los cambios sociales e históricos, cuál es la importancia de este espacio y por qué pasamos gran parte del tiempo en ese espacio; se analiza también la manera en que se vive este espacio en la actualidad por medio del estudio de hogares en el Área Metropolitana de Guadalajara de diferentes niveles socioeconómicos.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 OBJETIVOS

La cocina es un lugar esencial en todos los hogares, y por ello esta investigación tiene como objetivo analizar la importancia de este espacio arquitectónico y explicar como a través de él se puede hablar de transformaciones sociales, culturales y económicas que ha protagonizado la familia en la sociedad a lo largo de la historia. También tiene como objetivo analizar y comparar las cocinas contemporáneas de las diferentes clases sociales del Área Metropolitana de Guadalajara.

1.2 JUSTIFICACIÓN

Desde que el ser humano descubrió el fuego hubo un lugar para encenderlo y cuidarlo, éste se volvió el corazón de la casa común, un lugar de reunión y socialización entre los integrantes de una familia. Todos los hogares cuentan con un espacio especial donde se desarrolla la preparación de los alimentos, el cual tiene una gran historia de evolución.

Cada cocina tiene sus características específicas, de acuerdo con las posibilidades económicas, sociales y culturales de la población. Por ello es importante investigar y analizar cómo viven este espacio los habitantes del Área Metropolitana de Guadalajara (AMG) y comparar cómo se vivía este espacio en el pasado.

1.3 ANTECEDENTES

Los primeros indicios de actividad culinaria se remontan a casi dos millones de años. La evolución de los alimentos fue de la mano con la evolución del ser humano, los primeros homínidos fueron los *Australopithecus*, que vivieron en África hace 4.4 millones de años.

Según los estudios realizados en la Universidad de Barcelona (UB), dirigidos por Alejandro Pérez-Pérez y publicados en la revista *Journal of Human Evolution*, aquellos primeros homínidos tenían una alimentación similar a la de los gorilas actuales, se alimentaban de semillas y frutos ricos en azúcares. La actividad de comer no se realizaba en ningún lugar específico, solo encontraban comida y la ingerían en

un espacio abierto. El hallazgo se basa en el análisis de las microestrías de los dientes fósiles de esta especie africana, cuyo más famoso representante es el esqueleto casi completo de *Lucy*, una hembra, de hace unos tres millones de años. Posteriormente aparece el *homo habilis* (“hombre hábil”), que se considera el antepasado más antiguo del género humano. Su aparición data aproximadamente de hace 2.4 millones de años, también en África. Este homínido tenía una inteligencia superior a la de sus ancestros, y mediante diversos estudios se confirmó que su mandíbula tenía forma de espada, mucho más grande que la especie anterior, los *australopithecus*. Sus dientes tenían la función de cortar y desgarrar la carne cruda. La ingestión de proteínas animales, así como de insectos y vegetales, pudo dar lugar al desarrollo del cerebro, tanto en tamaño como en capacidad. Otro dato importante respecto de su cuerpo físico era una diferencia en su masa muscular y el aparato digestivo debido al aumento en el consumo de nutrientes de más calidad, especialmente de proteínas animales y grasas. Esto también provocó el aumento en la inteligencia de la especie, lo que se vio incrementado en el *homo erectus*.

El *homo erectus* (“hombre erguido”) vivió hace 1.9 millones de años en África y fue una especie que se caracterizó por adquirir nuevos hábitos en su alimentación. En aquellos primeros tiempos los humanos consumían frutos, hierbas y raíces; posteriormente comenzaron a consumir huevos de pájaros y pequeños animales, alimentos crudos. Más tarde los humanos se volvieron cazadores, con lo que empezaron a comer proteínas de calidad, con lo que el tamaño de su cerebro aumentó. Los humanos se convirtieron en omnívoros. El siguiente paso fue el uso de la sal, pues al lavar los alimentos en agua de mar descubrieron el agradable sabor de los alimentos con esta sustancia. Después llegó el decisivo descubrimiento del fuego, con lo que se puede decir que empezó propiamente la actividad culinaria. Esto se ha podido confirmar con varios estudios de los molares, así como del tamaño y la masa corporal de estos seres humanos primitivos (Pérez–Pérez, 2000).

Los humanos fueron descubriendo nuevas técnicas en la preparación de los alimentos y nuevos métodos de conservación. Fue entonces cuando comenzaron a construir espacios específicos para realizar este tipo de actividades. El descubrimiento del fuego fue considerado el primer gran descubrimiento de la humanidad, pues no solamente aportó a la alimentación del *homo erectus*, también con el fuego encontró la manera de protegerse del frío y de comunicarse. Nuestros antepasados obtenían el fuego, básicamente, mediante dos sistemas: por fricción,

frotando una vara de madera, o al golpear con pericia dos piedras hasta que saltara una chispa. Es aquí cuando la actividad de comer se comienza a realizar en un lugar específico, es decir, alrededor del fuego (Rivera Rodríguez, 2019).

La cocina nace con las primeras civilizaciones, en las diferentes comunidades humanas surgidas en la Antigüedad. Este periodo se extiende desde la invención de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de Occidente (6000 a.C.–476 d.C., aproximadamente). Mesopotamia fue una civilización muy bien organizada, situada entre los ríos Tigris y Éufrates, y sus principales actividades fueron la agricultura y la ganadería. Fueron los primeros en construir grandes ciudades, y debido a la falta de piedra el material de construcción fue el adobe, que se fabricaba con un enladrillado revestido con cal, tierra y yeso al exterior. Las primeras viviendas fueron llamadas “casa colmena”, por su forma, y en la parte superior se dejaba un orificio para la ventilación; aquí en el interior ya se muestra una cocina adosada a la recámara, en forma de un cuarto redondo. Por otro lado, también existía “la casa cuadrada”, cuya principal característica era un patio al frente que se usaba como distribuidor para llegar a los demás espacios de la casa. Las habitaciones por lo general se encontraban en el primer nivel y los servicios, como la cocina, se encontraban en la planta baja. El espacio para la preparación de alimentos era alto ya que comenzaban a cocinar al vapor y con estufa abierta (Rodríguez, 2004). Cocinaban al vapor, al horno y a las brasas, hervían y guisaban en salsas muy condimentadas, asaban carne de buey, de cabra y de ciervo. La pesca también era una actividad habitual. El vino, la cerveza y el vinagre fueron invención de las primeras civilizaciones, esto también los llevó a establecer grandes rutas comerciales (Baguena, 2000).

La civilización romana asimiló la riqueza de muchas culturas de la Antigüedad. Las primitivas viviendas de los romanos eran construidas sobre cimientos poco sólidos, de forma redonda y con un techo de barra y paja, no existían divisiones entre las habitaciones. Tiempo después se impuso el modelo de casa propia de esta civilización, que es de planta rectangular, una sola habitación, que era denominada “atrio”. El atrio servía de cocina, comedor, dormitorio y templo doméstico; tiempo después el atrio dejó de ser el centro de la vivienda y la cocina pasó a ser un espacio segmentado de la vivienda romana, y algo reducido (Rodríguez, 2004).

Los romanos eran conocidos por comer bien y en exceso, como se puede apreciar en los mosaicos imperiales en los que se representan imágenes de abundantes frutas, verduras, panes y vino. Sin embargo, la alimentación de 98% de

los romanos que no pertenecían a la clase alta estaba reducida a papilla de harina, un trozo de pescado salado y fruta de mala calidad, de acuerdo con un estudio del *Journal of Anthropological Archaeology* (Baguena, 2000).

En Grecia el concepto del acto de “comer” se transformó, ya no era solamente una cuestión de supervivencia, sino que se convirtió en un acto social. En las clases altas se popularizaban los banquetes, esto es, “reunión de bebedores”, que eran comidas exclusivas para el género masculino.

En Grecia se construía con altas columnas, y por ello los techos eran muy altos y las casas de una sola planta; para la cocina siempre se destinaba un espacio amplio para varias mujeres que cocinaban.

El antiguo Egipto fue conocido por sus banquetes funerarios, que quizá son los más representados. Dada a la importancia que concedían a la muerte, los alimentos no podían faltar. En estas representaciones no podían faltar hasta diez clases de carnes diferentes o 16 tipos de pan y pasteles para colocar en las tumbas del Valle de los Reyes. La clase social era uno de los factores determinantes de la dieta, las clases más desfavorecidas sacrificaban a un buey para celebrar grandes acontecimientos y cotidianamente tenían acceso a muy poca comida. Su desayuno consistía en pan y cebollas. Entre algunos de los alimentos que fueron consumidos por los egipcios figuran las chufas, los lotos y otro tipo de flores acuáticas. Generalmente se consumían las semillas resecaadas y hechas harina, en muchos casos, o simplemente se cocinaban las raíces y los tallos (Baguena, 2000).

Durante el Renacimiento la cocina adquiere un nuevo concepto y comienza a contemplarse dentro del plano arquitectónico. La palabra cocina en este nuevo concepto viene del latín *coquina*, compuesto por el verbo *coquere* (cocer, cocinar, madurar por el calor). En esta época, para acercar la cocina a la casa se tuvo que encerrar el fuego, así nacen las “salas de fuego”, donde se comenzaron a crear armarios y alacenas. Será de la mano de Andrea Palladio cuando ocupe el último lugar en el objeto arquitectónico, ubicándola en el rincón más apartado de la casa, de ser posible en el sótano, para no ser más el corazón caliente de la vivienda. Se hacía una distinción entre los aposentos de los señores y los territorios de la servidumbre, convirtiendo a la cocina en un espacio sucio y demasiado caliente, lleno de olores y ruidos fuertes, de humo y desechos; situada lo más lejos posible de los señores, que solían evitar ese lugar, y por lo tanto al servicio.

Es en el siglo XV cuando el buen comer se convierte en una forma de placer y arte. El disfrute del arte y el placer de comer venía determinado por la clase social: las clases más bajas comían alimentos que podían cultivar o cazar, mientras que las más altas gozaban de una mayor variedad de alimentos. Para los menos afortunados la alimentación consistía en trigo, cebada, centeno aveno y mijo. La comida más habitual era un mendrugo de pan flotando en una sopa de verduras. Las carnes estaban reservadas para las clases altas. Sin embargo, el Renacimiento significó la sofisticación de la cocina para las clases altas, fue en esta época cuando las cocinas aparecieron como espacios más formales y los cocineros especializados llamados “chefs” (Peña, 2019).

A finales del siglo XVII la cocina seguía siendo un espacio lleno de humo, grasas y calor, es por ello, que seguía siendo apartada de la casa, y para 1830 aparece el fogón de hierro, un gran progreso que dio paso a que se creara la cocina cerrada, con horno y fogón juntos (Soberanes, 2007).

El verdadero progreso de la cocina será a mediados del siglo XIX con la industrialización, convirtiéndose en un asunto de preocupación de arquitectos y diseñadores, pero sobre todo en una cuestión de higiene.

El siglo XIX fue el siglo de la ciencia, cuando aparecieron fogones y aparatos de cocina donde el agua fría entraba por un conducto distintito al del agua caliente; también se aligeró el peso de los aparatos y se construyeron sobre ruedas. Eran realmente costosos pero General Electric decidieron producir en serie este invento (Peña, 2019).

La cocina estadounidense creó una forma de ganar metros en una casa, básicamente se trata de una cocina abierta. Este tipo de cocinas aumentan el espacio, pero también ayudan a conectar el comedor con la sala y la misma cocina. La idea de la cocina estadounidense llega a Europa como consecuencia de la Primera Guerra Mundial y, con la llegada de la Bauhaus y del funcionalismo, la revolución en la arquitectura y en el diseño industrial comienza a evolucionar. La nueva cocina surge de la mano de la vivienda moderna pasando a ser el eje y centro de la casa, es decir, un espacio totalmente integrado; según Frank Lloyd Wright, permitía a los habitantes interactuar entre ellos y a su vez preparar los alimentos para más tarde comer juntos (Soberanes, 2007).

También aparece otro concepto importante, el de la “cocina integral”, que, como su nombre lo indica, es la integración en un mismo espacio de las diferentes

partes en la que se compone una cocina: muebles, encimeras, aparatos electrodomésticos, espacio para preparación y consumo de alimentos, etc. Su función principal es la de ser adaptable a cualquier espacio, sin perder estilo y funcionalidad. La cocina integral, como cocina–espacio–mueble toma su forma en 1926 (McLeod, 2008).

A partir de los años treinta los hornos se adaptan modularmente a las cocinas. Las cocinas redujeron su tamaño y pasaron a unirse con los espacios de lavado y armarios. Anteriormente para los hornos se usaba hierro inoxidable, que fue reemplazado por chapa inoxidable, y poco después todas las cocinas tenían esmalte de porcelana blanco. La cocina moderna se define por su arquitectura más que por su tecnología. La cocina para la clase alta era producida por industrias privadas, como Poggenpohl, sin embargo, el primer ejemplo de cocina tenía 6.43 m² y fue producida en Alemania, en la ciudad de Frankfurt, con precios mucho más bajos. La cocina de Frankfurt fue diseñada por la arquitecta austriaca Margarete Schutte–Lihotzky en 1926 para un complejo de vivienda social menor, en Alemania. Una cocina diseñada bajo los lineamientos del racionalismo y el funcionalismo moderno que medía 1.9 x 3.4 (Muxi, 2019).

En 1950 Le Corbusier diseña la cocina con barra según la moda estadounidense, y en 1945 las medidas comenzaron a estandarizarse, por ejemplo, las superficies de las mesas de trabajo respecto a su profundidad debían ser de 60 cm y 90 cm de altura. Estas medidas fueron exportadas a muchos países, pero la mejora de electrodomésticos como la licuadora, el horno de microondas y la batidora marcó la dirección de la evolución de la cocina (McLeod, 2008).

La cocina mexicana

Por su parte, la cocina mexicana tuvo una gran influencia de la cocina española, pero es importante notar que la cocina tradicional mexicana no se limita al encuentro con los españoles hace más de 500 años. Entre la conquista de los españoles y la Independencia, en lo que respecta a la cocina, hubo un proceso de apropiación y fusión de las costumbres españolas e indígenas en términos espaciales. La cocina española distinguía ciertos roles entre hombres y mujeres, había labores que eran desarrolladas por hombres, por ejemplo, el trabajo de los panaderos, aunque la cocina correspondía a un carácter más bien femenino. Con la llegada de los españoles las

mujeres indígenas estaban a cargo de la cocina para la preparación de los alimentos para los españoles; la cocina se convirtió en un espacio de servicio que era atendido exclusivamente por indígenas.

Es muy difícil distinguir cuándo la cocina mexicana comienza a ser moderna. Aunque muchos son los cambios que se integraron a la cocina mexicana entre la Independencia y la Revolución, se dieron las condiciones que hicieron que la cocina mexicana del siglo XX diera un giro de 180°; por una parte, el acceso a la electricidad, la estufa de gas y el Coldspot⁸⁵, un refrigerador diseñado por Raymond Loewy en 1934; se cree que es la primera línea de electrodomésticos que se anuncia por su apariencia en lugar de su rendimiento. Son muchos factores los que influyen para definir el concepto de cocina mexicana moderna, los hábitos de la sociedad comenzaron a modificarse en relación a este espacio, es decir, se comenzaron a integrar a la cocina sofisticados electrodomésticos lo cual dio paso a que el ama de casa moderna debía cuidar esta nueva pertenencia y hacer uso de ella, es por estas razones que el personal doméstico no debía tener acceso pleno a la cocina como ocurría en el pasado (Bak–Geller, 2009).

1.4 CONTEXTO

En el AMG existe una gran desigualdad social y económica. Las zonas y colonias con más altos ingresos del AMG son Puerta de Hierro, Providencia, Bugambillas, Guadalajara Country Club y Colinas de San Javier, entre algunas otras Asimismo, las zonas con menos ingresos y mayor pobreza son Santa Lucía, Colinas de la Primavera, Vistas del Centinela, Mesa de los Ocotes, Cerro del Cuatro, Lomas del Cuatro, La Piedrera, La Cofradía, Solidaridad y Parques de la Victoria, por mencionar solamente algunas.

En las zonas de mayores ingresos del AMG los terrenos de construcción son muy amplios, y las viviendas son planeadas por arquitectos, diseñadores y especialistas en la rama de la construcción. La cocina es uno de los espacios más importantes en el interior de la casa; la cocina se encuentra generalmente en la planta baja, y se resaltan sus acabados, utilizando cubiertas de porcelanato, cuarzo, granitos de alta calidad, y materiales aglomerados importados, como foils y MDF, además de modernos electrodomésticos.

Por otro lado, las casas y los departamentos de interés social son cocinas modulares, es decir, cuentan con un prediseño que se adapta a los escasos metros que destinan a la cocina. Se integran como parte de los materiales, aglomerados y granitos económicos o incluso otro tipo de cubiertas

2. DESARROLLO

2.1 SUSTENTO TEÓRICO Y METODOLÓGICO

De acuerdo con los estudios realizados en la Universidad de Barcelona por Pérez–Pérez (2000), se ha podido analizar y estudiar cómo fue la historia y la evolución del hombre primitivo respecto a su alimentación, su manera de vivir, los descubrimientos de cada especie y su inteligencia por medio del estudio y análisis de su dentadura, su mandíbula, su masa muscular y el tamaño de su cerebro. Este autor afirma que su cuerpo reflejaba su evolución constante en comparación con sus antepasados. En sus investigaciones nos habla desde el *australopithecus* (4.4 millones de años), hasta el *homo erectus* (1.4 millones de años).

De acuerdo con Rivera Rodríguez (2019), los primeros indicios en cuanto a actividad culinaria aparecen hace 1.9 millones de años de la mano del *homo erectus*. Este autor nos habla acerca del hombre primitivo, pero se enfoca en el gran descubrimiento del fuego por el *homo erectus*, que ingería frutos, hierbas y raíces, lo que ofrecía la naturaleza; posteriormente comenzaron a probar los huevos de pájaro y de pequeños animales, todos éstos, alimentos crudos; más tarde el hombre comenzó a cazar y se convierte en omnívoro.

Baguena (2000) habla de las civilizaciones antiguas, un periodo que se extiende desde 6000 a.C. al 476 d.C., aproximadamente. Esta autora nos explica acerca de las costumbres y manera de alimentarse de cada una de las civilizaciones antiguas, cuáles eran sus diferencias y sus similitudes, cuáles sus aportes y descubrimientos. Un común denominador entre estas civilizaciones es que las comunidades se reunían alrededor del fuego para la preparación de alimentos, siempre en un espacio exterior, no como lo conocemos en la época contemporánea, que es un espacio interior.

De acuerdo con Soberanes Collado (2007), es en el Renacimiento cuando la cocina adquiere un papel importante dentro del proyecto arquitectónico. En esta

época comienza la evolución de la cocina porque comienza el cambio de cocinar en el exterior a “encerrar el fuego”, en un espacio determinado. Aunque en este momento histórico la cocina era un lugar que se tenía que ocultar, que apartar de la casa ya que comienzan las distinciones entre clases sociales y la cocina era un área de servicio. Soberanes también nos habla de una época posterior que fue cuando se creó el concepto de “cocina americana” —o estadounidense—, nos habla del concepto y de cómo se expandió este concepto alrededor del mundo. Por otro lado, también habla de la Bauhaus, del funcionalismo, de la revolución en la arquitectura y de cómo el diseño industrial comenzó a evolucionar y, con ello, la cocina.

De acuerdo con McLeod (2008), un concepto sumamente importante para la evolución de este espacio es el de la cocina integral; cómo surge, qué partes componen una cocina integral y cuál es su principal función. También habla de un nuevo concepto que es el de cocina–espacio–mueble, que habla acerca de la integración de los elementos necesarios para que una cocina sea funcional, estética e integrada.

Muxi (2019) habla de la cocina moderna, su función y cómo se fue desarrollando; habla también de una cocina ubicada en Alemania llamada “La cocina de Frankfurt”, de su diseño y su función.

2.2 PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROYECTO

El proyecto que se planteó fue realizar una investigación basada en la evolución de la cocina como espacio arquitectónico, desde el hombre primitivo hasta la época actual, pasando por las civilizaciones antiguas, la Edad Media y la Edad Moderna. Posteriormente se analizó y comparó esta información con la época contemporánea en el Área Metropolitana de Guadalajara, analizando la cocina de las clases altas con las cocinas de las clases medias y bajas, con el objetivo de conocer cómo se diseñan las cocinas para las diferentes clases sociales.

La cocina contemporánea es la cocina moderna, la propia del momento en que se vive y como se mencionó anteriormente se ha ido modificando a lo largo del tiempo. La cocina actual se integra por gabinetes que son considerados los módulos inferiores y alacenas que son los módulos superiores. Entre estos módulos se considera un tablero llamado “splash”, que por lo general es del mismo material que la cubierta, es decir, granito, cuarzo, algún tipo de formica, acero inoxidable, microcemento o algún

material de obra y madera. El granito está formado por una mezcla de cuarzo, feldespato y mica, este material destaca por su elevado grado de dureza y resistencia a la erosión. Actualmente es el material más común para colocar en cubiertas, ya que existen granitos muy económicos y granitos de alta gama. El cuarzo es considerado uno de los minerales más duros que podemos encontrar en la naturaleza, es por ello, que se recomiendan en la cocina son duraderas y resistentes, sus precios son más para una cocina de gama media. La formica es un material muy resistente formado por varias capas de papel prensado e impregnadas de una resina con una de sus caras decorativa y brillante, y también se considera de baja y media gama. Las cubiertas de acero inoxidable ofrecen una superficie muy resistente y antibacteriana, es el material más usado en las cocinas de restaurantes o industriales, en donde se requiera cocinar los alimentos con la mayor higiene posible, si son grandes cubiertas puede ser económico porque este material se cotiza por metros lineales, pero no se recomienda para cocinas pequeñas. El microcemento o material de obra, es una cubierta hecha con cimbra directamente en el espacio donde se hará la cubierta, se recomienda para exteriores por su durabilidad, resistencia al color, al frío, a los cambios de clima y golpes. Y por último la madera, sienta muy utilizada en las cocinas de nuestras abuelas, pero actualmente es un material poco usado como cubiertas para cocinas ya que se necesita de mucho mantenimiento por su sensibilidad a la humedad, al calor y a cualquier rayón, su precio depende del tipo de madera, pero por lo general están considerados para cocinas de media y alta gama.

Por otro lado, entre los electrodomésticos integrados a la cocina contemporánea, hay un refrigerador, un microondas, una estufa, un horno y una campana. Existen nuevos y modernos electrodomésticos, pero éstos no se consideran en todas las cocinas ya que depende la gama de cocina que se esté proyectando.

Se realizaron dos entrevistas como aproximación al tema con dos familias de diferentes clases sociales del AMG, la cocina de la familia Pérez González, considerada de un nivel socioeconómico medio–bajo, y la cocina de la familia Martínez Navona, de un nivel socioeconómico medio–alto. Es así que comparamos cuáles son sus diferencias y sus similitudes en este espacio.

La primera fue con la familia Pérez González, cuya casa se encuentra ubicada en la avenida Volcán del Colli. Es una casa habitación en una segunda planta; el ingreso de la casa es una puerta de 90 cm de ancho con unas escaleras para ingresar

al interior de la vivienda. La familia está integrada por la señora Yaya, que es mamá de Rocío y Sergio, abuela de Javiercito, Daniela y Mariana. La señora Yaya es dueña de la casa habitación, que tiene aproximadamente 90 m². La familia pertenece al estrato socioeconómico 3, que se encuentra catalogado como medio–bajo. La señora Yaya vende comida casera y sus hijos Sergio y Rocío trabajan en tiendas de almacenes como servicio al cliente. Todos viven en casa de la señora Yaya, quien desea la remodelación completa de su cocina, de 3 m². Tiene un horno de microondas, una estufa y un pequeño refrigerador. La cubierta de sus gabinetes es de acero inoxidable y nos pide que la reutilicemos para bajar el costo de la remodelación. Sus gabinetes, de madera vieja, tienen las puertas caídas y sin jaladeras en la mayoría de las puertas; sólo tiene un cajón donde se guardan los cubiertos, pero no se usa porque las correderas de los cajones se atorán. La remodelación de la cocina tuvo un costo final de 13,200 pesos, considerando gabinetes de fibropanel de densidad media (MDF) al interior, en puertas económicas de Foil, y se reutilizó la cubierta de acero de su cocina anterior.

La segunda entrevista fue con la familia Martínez Navona. Su casa se encuentra en Boulevard Bugambillas; es una casa habitación de aproximadamente 260 m². La familia está integrada por los esposos Ramón y Rocío, que tienen un perro. La cocina tiene aproximadamente 12 m², y Rocío desea una propuesta de diseño, quiere ver por medio de una visualización digital cómo sería la nueva cocina, cómo se abrirán las puertas, cuántos cajones tendrá, qué electrodomésticos debe comprar para que su cocina “se vea de lujo”, como ella misma lo dice. Rocío pide gabinetes y puertas de aglomerado de alta calidad, que son foils importados de Alemania; su cubierta es de cuarzo de alta gama y la mayoría de sus jaladeras tienen un sistema *push*. En cambio, Ramón solamente pide que el presupuesto no se eleve más de 300,000 pesos.

En ambas entrevistas la mayor parte del tiempo la comunicación y la socialización entre los integrantes de las dos familias se desarrolla en la cocina. La señora Yaya nos dijo que la cocina también es su lugar de trabajo, ya que ella vende comida; cuando sus hijos y nietos la buscan la mayor parte del tiempo la encontrarán ahí. También es el lugar en el que se reúnen para desayunar, comer y cenar. Por otro lado, Rocío nos comentó que, por el trabajo de su esposo, solo se ven para desayunar y cenar juntos, como su cocina es una cocina abierta en planta baja y cerca cuentan

con un espacio sala con televisión nos confirma que la mayor parte de su convivencia es en su cocina.

En las entrevistas anteriores sólo se describió dos niveles socioeconómicos del Área Metropolitana de Guadalajara (medio–baja y medio–alto). Es por ello que considero importante hablar de las familias que se encuentran en zonas muy humildes y en las personas que tienen acceso a departamentos o casas de interés social. Hablar sobre una vivienda de interés social, en la mayoría de los casos, significa que se enfrentan al gran dilema de la falta de recursos, ya que éstas no cuentan con mobiliario adecuado y útil, especialmente cuando se refiere al tema de las cocinas; Se concibe entonces, la necesidad de estandarizar un diseño de cocina para esta población que optimice tanto espacio, como dinero y que a su vez supla todas las necesidades familiares, sociales y personales de este cliente específico. La anterior información que habla sobre la necesidad de las personas que obtengan una vivienda digna y que a su vez garantice la sana.

Las viviendas obtenidas por las familias no están dotadas con un mobiliario básico que responda tanto higiénica como funcionalmente a las necesidades de éstas, ya que las viviendas de interés social se están entregando en la mayoría de los casos simplemente con una cubierta o superficie con conexiones hídricas. Los materiales usados en los gabinetes (módulos superiores) y alacena (módulos inferiores) son fabricados de aglomerados de baja calidad, pero aparentemente se podrían considerar materiales de media gama.

Por otro lado, tuve la oportunidad de hacer labor social en una vivienda de la colonia Arenales Tapatíos, a donde fuimos un grupo de estudiantes de Arquitectura del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO), con el objetivo de ayudar, proponer y solucionar los espacios de una vivienda que se encontraba en muy malas condiciones. Los integrantes de esta vivienda son cinco personas, la señora Conchita, su hijo Luis, y Pedro, la pareja actual de Luis, que se llama Ana, y la hija de Ana, llamada Anita.

Al estar ahí me di cuenta del espacio reducido y antihigiénico que tenían para la preparación de alimentos. Sólo tenían una pequeña estufa y dos sillas con muchos productos y cosas encima, como aceite, arroz, una caja con dos tenedores, una cuchara y un cuchillo. Para comer sólo calientan algún platillo con muy poca preparación, y nos platican que por lo general comen parados, o si hay un espacio en la silla se sientan.

Tienen un refrigerador que no se usa para guardar comida; ahí guardan ropa, trapos y zapatos, no está conectado a la energía eléctrica. En este tipo de viviendas no puedes diferenciar cuál es el espacio para la cocina, cuál es la recámara y el área común. En realidad, es un espacio aproximadamente de 6 m² en donde hay dos camas individuales, un refrigerador–ropero, una estufa y dos sillas.

No se puede generalizar un modelo de cocina contemporánea ya que depende de los factores sociales, económicos y culturales. Un elemento que tiene en común las cocinas contemporáneas independientemente de los factores anteriores es que la cocina ya no se esconde como en la época del Renacimiento, ya no es considerada un lugar exclusivo para el servicio, en realidad, la cocina contemporánea es considerada el centro del hogar, el lugar donde pasamos la mayoría del tiempo y donde podemos conectar con los miembros de la familia. Así como el homo erectus se reunían alrededor del fuego para preparar y comer junto a toda su manada, hoy en día nosotros nos reunimos en un espacio integral llamado “cocina”, en el cual puede variar su número de módulos, electrodomésticos y materiales.

2.3 RESULTADOS DEL TRABAJO PROFESIONAL

La investigación se dividió en dos partes. La primera fue para investigar la historia de cómo surge un espacio determinado para la preparación de alimentos, la socialización entre personas y la acción de comer. El resultado de esta primera sección fue entender y conocer cómo los diferentes momentos históricos fueron evolucionando y, con ello, las dinámicas en el interior de las casas.

La segunda parte fue acerca de cómo se diseña una cocina actualmente en el AMG, comparando dos diferentes niveles económicos, sociales y culturales. El resultado de la segunda parte fue la entrevista que se realizó a dos familias de distintos niveles socioeconómicos para comprender cómo es la dinámica actualmente entre las familias, y poder definir cómo se diseña una cocina, con qué materiales, de qué estilo y cuáles electrodomésticos son los necesarios. Por otro lado, otro resultado que se obtuvo de la segunda parte fue un acto de labor social para una familia de muy bajos recursos, pude visitar la vivienda que estaba en muy malas condiciones y ayudar a proponer una mejor calidad de vida con los recursos que esta familia tenía.

Con estas tres experiencias pude comparar cómo se vive el espacio de la cocina, cuáles son las diferencias y las similitudes entre las mismas familias, desde

una familia con condiciones muy privilegiadas hasta una familia con muy malas condiciones de vida.

2.4 REFLEXIONES DEL ALUMNO SOBRE SUS APRENDIZAJES, LAS IMPLICACIONES ETICAS Y LOS APORTES SOCIALES DEL PROYECTO

- **Aprendizajes profesionales**

Mi profesión fue clave para poder darle sentido a la investigación. Hacer trabajo de campo, es decir, asistir a viviendas de diferentes niveles socioeconómicos y saber cómo vivían el espacio cada integrante de la familia me hizo darme cuenta de las diferencias y similitudes que tenía cada cocina. Por ejemplo, independientemente del nivel socioeconómico las medidas antropométricas para la realización exitosa de un módulo, gabinete o alacena deberían de ser las mismas, ya que como arquitectos debemos considerar las medidas óptimas para que una persona pueda realizar la acción de preparar alimentos y la acción de sentarse e ingerir alimentos. Por otro lado, comprender que no siempre vamos a poder fabricar una cocina de lujo, con los accesorios, herrajes y materiales que nosotros podamos proponer. Muchas veces hay que adaptarnos a las posibilidades económicas y con eso dar el mejor resultado considerando lo dicho anteriormente. La arquitectura es para todos.

Otras habilidades que desarrollé fue el leer con atención y elaborar un análisis propio para comprender lo que es relevante e importante. En las entrevistas y visitas de campo fue importante plantear las preguntas correctas y escuchar de manera consciente la respuesta de las familias.

Mis saberes puestos a prueba fueron mi visión sobre medidas antropométricas, mis conocimientos sobre materiales, herrajes, aglomerados y cubiertas, mi capacidad para comprender la lectura e investigar correctamente, conocimiento en presupuestos y costos para poder proponer soluciones con los recursos suficientes.

- **Aprendizajes sociales**

La arquitectura me ha enseñado a ver la vida desde una perspectiva diferente, la arquitectura va más allá de diseñar espacios para personas que tienen la posibilidad de pagarlos. La arquitectura es para todos, y me refiero específicamente a todas las clases sociales. En esta investigación me enfoqué específicamente en el espacio de

la cocina, de comprender la historia y su evolución pero aterrizándolo en la época contemporánea y en el Área Metropolitana de Guadalajara (AMG), para poder comparar las diferentes clases sociales, los electrodomésticos, los materiales, el tipo de cubierta, los precios, cómo viven este espacio los integrantes de una familia y la calidad del espacio.

Con las tres experiencias que obtuve a lo largo del PAP, mi perspectiva cambió. Al conocer la casa de Conchita me di cuenta de que puedo tener la iniciativa al brindar mis servicios y conocimientos en las colonias más necesitadas del Área Metropolitana de Guadalajara, para ofrecerles un espacio digno y con calidad con los recursos que podamos generar, pero que todas las personas puedan tener acceso a un espacio limpio y digno para la preparación de sus alimentos.

Mis servicios profesionales ayudaron a la familia de Conchita a comprender cómo se debe vivir este espacio, no siempre se trata de un asunto económico, muchas veces es cuestión de higiene y costumbres. Conchita y su familia están dispuestos a ser orientados para mejorar su calidad de vida. Después de esta experiencia mi visión cambió, pues cuando se hace una cocina para un cliente que tiene los recursos económicos siempre existen sobrantes de tableros de MDF, tablero de FOIL, cubiertas, herrajes y más materiales. Estos “desperdicios” muchas veces son almacenados en bodegas sin uso alguno, y al comentar con mi jefa la experiencia que tuve en casa de Conchita me dijo que podríamos darles sobrantes de tableros para hacer algunos módulos en su casa y crear un espacio de alacena, un espacio de preparación de alimentos y con ello acceso a una vida mejor.

- **Aprendizajes éticos**

Esta experiencia me invita a pensar en un público más amplio, y en poder proponer cocinas con materiales de todas las gamas, es decir, de gama baja, gama media y gama alta. Por otro lado, también comprendí que la evolución del ser humano siempre va a ir de la mano con la evolución de los espacios interiores, es por ello, que debo mantenerme actualizada con las nuevas tecnologías dentro de la cocina.

- **Aprendizajes personales**

Desde que comencé la carrera siempre tuve dudas respecto a mi profesión, sin embargo, decidí terminarla. Recuerdo que en octavo semestre empecé a investigar materiales, diseño y distribución de cocinas, pero sentía que estaba mal por interesarme en las cocinas, me preguntaba: ¿Si yo puedo construir una casa completa por qué me quedaría solo con el área de la cocina? ¿Me estoy conformando?

Antes de iniciar este PAP de verano tuve la oportunidad de entrar a trabajar en una fábrica especializada en cocinas integrales, muebles de baño, modulaciones, carpintería, puertas, credenzas y más, básicamente muebles interiores. Desde que comencé todos los días iba feliz a mi trabajo, sentía que estaba encontrando lo que realmente quería hacer, y fue una gran coincidencia encontrar un PAP en el cual pudiera investigar sobre este tema.

Este PAP me confirmó la idea que ya tenía de dedicarme a las cocinas y muebles interiores. Conforme iba creciendo en mi trabajo obtuve un mejor puesto, lo que iba complementando con la investigación; pude comprender desde cuándo se inicia la historia de la cocina y cómo son las cocinas contemporáneas, pero no sólo por parte de la investigación, sino también verlo en la fábrica y cómo se hacen.

Tuve la oportunidad de platicar con las familias de las cocinas que estábamos fabricando y hacerles preguntas como: ¿En qué espacio pasas el mayor tiempo cuando estás en casa?, creo que es una pregunta que haré de hoy en adelante a mis futuros clientes.

Este PAP me ayudó a tomar la decisión de que mi proyecto de vida está orientado al centro del hogar, que para mí lo es la cocina.

5. CONCLUSIONES

La cocina comienza con la necesidad del ser humano de alimentarse. Desde la prehistoria aparece la gastronomía. Los primeros alimentos que consumió el hombre fueron frutas, tallos, hojas y raíces, que se consumían crudos. Después se descubrió el fuego y surgió el primer método de cocinar, la cocción; con este descubrimiento el hombre empieza a cocer los alimentos, con lo cual se digieren mejor y evitan la transmisión de enfermedades. Este fenómeno marcó una pauta muy importante para el ser humano.

La cocina es el centro del hogar, es un espacio que, hablando desde una perspectiva poética, nos ve salir y llegar a nuestro hogar, nos ve crecer, nos ve comunicarnos y alimentarnos. La cocina es un espacio vital para todas las personas que tenemos un hogar, y muchas veces es el centro de la reunión familiar; la comida nos conecta para celebrar una buena noticia con nuestros seres cercanos o cuando festejamos un cumpleaños con el tradicional pastel.

6. BIBLIOGRAFÍA

Galiano, Luis Fernando (28 de febrero de 2018). Historia abreviada de la cocina.

Consultado en arquitecturaviva.com/articulos/historia-abreviada-de-la-cocina

Martín Peña, Eva (8 de junio 2018). El origen de la cocina. Consultado en

afuegolento.com/articulo/la-cocina-renacimiento/

Moore, Charles, *et al.* (2000). *La casa: forma y diseño*. Barcelona: Gustavo Gili.

Martínez Muxi, Zaida (2019). *Mujeres, casas y ciudades: más allá del umbral*. DPR:

Barcelona.

Neufert, Ernst (1999). *El arte de proyectar en Arquitectura*. México: Gustavo Gili.

Rodríguez Argüello, Manuel (2004). "Internet. Riesgo, vivienda y arquitectura".

Revista Universidad de San Juan, 1–18. Consultado en

desenredando.org/public/articulos/2006/Katrina_stan_vil/riesgo_vivienda_y_arquitectura_oct-2004.pdf

Rodríguez Rivera, Cristian (10 de enero de 2019). El origen de la cocina.

Consultado en afuegolento.com/articulo/el-origen-la-cocina/10771/

Soberanes Collado, María José (diciembre de 2007). "Internet. Un paseo por la

historia cocina–espacio–mueble". *Revista Panamericana de Comunicación*, 125,

0–95. Consultado en revistas.up.edu.mx/ESDAI/article/view/1412/1148

Pérez Pérez, Alejandro (2000). La evolución del hombre desde sus inicios. *Journal of Human Evolution*, 12 (4), 13–25.