

LA EVOLUCIÓN ARQUITECTÓNICA DE LAS COCINAS EN EL SALTILLO, COAHUILA, MÉXICO DE LOS SIGLOS XX Y XXI

ESPECIAL
SEGUNDO COLOQUIO DEL DAU
AVANCE DE TESIS DOCTORAL

*THE ARCHITECTURAL EVOLUTION OF KITCHENS IN
SALTILLO, COAHUILA, MÉXICO, OF THE 20TH AND
21ST CENTURIES*

CONTRERAS TREVIÑO, Cristina
Guadalupe

DÁVILA DEL BOSQUE, Argelia Isabel

RESUMEN

En la dinámica de comprender el interior, en su riqueza y complejidad contemporánea, el presente artículo aborda los temas de "Diseño y Antropología" y el de "Los Interiores" como entradas conceptuales de donde se hace una revisión de literatura académica de antropólogos, etnólogos, sociólogos y arquitectos en su mayoría para encontrar un punto de interacción que permita el análisis y generación efectiva del espacio que, a su vez, buscará comprender con ayuda de estos conceptos, el devenir arquitectónico de la cocina en la ciudad de Saltillo, Coahuila México. Estos resultados serán expuestos a través del método de la deriva al mapear y analizar el estudio de caso de tres cocinas creadas en diferente temporalidad del siglo XX y XXI que reflejan la evolución de su espacio interior dadas las condiciones, necesidades, preferencias y valores culturales de las personas y su entorno en diferentes momentos de la historia.

Facultad de Arquitectura, Universidad
Autónoma de Coahuila, Arteaga,
Coahuila, México.

Palabras clave: espacio doméstico; identidad; patrimonio; producción social del espacio; percepción; deriva.

ABSTRACT

In the dynamics of understanding the interior, in its contemporary richness and complexity, this article addresses the topics of "Design and Anthropology" and "The Interiors" as conceptual inputs from which a review of academic literature is made by anthropologists, ethnologists, sociologists and architects mostly to

Correspondencia
cristina.contreras@uadec.edu.mx
<https://orcid.org/0009-0008-0660-8726>

find a point of interaction that allows the analysis and effective generation of space that, in turn, will seek to understand with the help of these concepts, the architectural future of the kitchen in the city of Saltillo, Coahuila, Mexico. These results will be presented through the drift method by mapping and analyzing the case study of three kitchens created in different temporalities of the 20th and 21st centuries that reflect the evolution of their interior space, given the conditions, needs, preferences, and cultural values of people and their environment at different times in history.

Keywords: domestic space; identity; heritage; social production of space; perception, drift.

INTRODUCCIÓN

La alimentación representa una necesidad básica para el hombre, y para ello requiere un espacio funcional que concentre las tres zonas básicas para su funcionamiento que son lavar, almacenar y la preparación de los alimentos para su consumo.

El origen de la ciudad de Saltillo tiene un contexto histórico de mestizaje entre los nativos originales de la región, españoles y familias Tlaxcaltecas que dotaron de una morfología de casa habitación de manufactura de adobe que, en su mayoría, contaba con dos cocinas que convivían día a día en dinámica de alimentación de sus familias.

Durante los siglos coloniales y hasta principios del siglo XX contaban con una distribución interna que seguía el patrón del Modelo Europeo con patio central, un aljibe o fuente en el patio para guardar agua, con acceso y cuartos que se distribuían alrededor del patio, las alturas de piso a techo eran muy grandes y la localización de la cocina estaría orientada hacia el patio central al fondo de la vivienda.

Adicionalmente, Saltillo ha sido testigo de importantes contextos históricos como la influencia del Porfiriato, etapa de la historia que integra dinámicas y modas europeas propiamente “afrancesadas” en la vida cotidiana que impactan las cocinas de esa época, La Revolución Mexicana, o incluso las olas de impacto de la revolución industrial, que integran en sus sistemas de objetos una línea blanca de producción en serie como lo es la estufa. Así mismo, la

integración del servicio eléctrico permitió la llegada y uso de electrodomésticos que fácilmente fueron adoptados por las familias saltilenses.

El continuo cambio de la sociedad ha migrado a actividades económicas que demandan otras dinámicas familiares en espacio y tiempo que dejan de lado, en el caso de la cocina, antiguos usos, costumbres y su menaje doméstico tradicional.

El presente escrito es parte de una investigación doctoral de carácter histórico que tiene como objetivo abordar conceptualmente temas como Diseño y Antropología, así como los interiores, al utilizar la cocina como punto de contacto que permita el análisis y generación efectiva del espacio que, a su vez, buscará comprender con ayuda de estos conceptos y del estudio del devenir arquitectónico en el arco temporal propuesto, en la ciudad de Saltillo, Coahuila México. Estos resultados serán expuestos a través del método de la observación participante o deriva, que permite la lectura de los espacios urbanos, en este caso aplicado al espacio arquitectónico de tres cocinas creadas en diferente temporalidad y que, según Perinola (1972), va más allá del paseo o el deambular, lo cual es cualitativamente distinto porque permite identificar los efectos del espacio en el entorno. El análisis de estos tres ejemplos refleja la evolución del interior de la cocina doméstica dadas las condiciones, necesidades, preferencias y valores culturales de las personas y su entorno en diferentes momentos de la historia.

MATERIALES Y MÉTODOS

La acción de habitar, en términos arquitectónicos, requiere más que situarse dentro de un sitio en un periodo determinado de tiempo y para un fin particular. El habitar como acto de pertenencia y apropiación de un lugar implica, según Pallasmaa (2012), una noción amplia de la Arquitectura; la casa, como espacio primigenio y único que forma y forja la vida de cada individuo, revela según el autor, los orígenes ontológicos de la Arquitectura, que lo transforma de un lugar carente de sustancia, a un ambiente personal que además es propio, es decir, refleja la identidad de sus habitantes:

El acto de habitar es el medio fundamental en que uno se relaciona con el mundo. Es fundamentalmente un intercambio y una extensión; por un lado, el habitante se sitúa en el espacio y

el espacio se sitúa en la conciencia del habitante, y, por otro, ese lugar se convierte en una exteriorización y una extensión de su ser, tanto desde el punto de vista mental como físico. (Pallasmaa, 2012 p. 8).

Por lo tanto, los espacios que conforman una vivienda, en este caso en su sentido primigenio, como es la cocina, ésta se encuentra dotada de una dimensión profunda y de pertenencia al conectarse de forma intencional con la realidad doméstica y la vida cotidiana.

Además, al hacer uso de un espacio interior se ejercen fuerzas sobre él que lo modifican y lo controlan, es decir, al agregar objetos, colores, formas, incluso huellas que permanecen en la memoria espacial, como las circulaciones que se llevan a cabo de forma diaria, se realiza un acto de apropiación del lugar lo cual, es un testigo del paso del tiempo y por lo tanto objeto de análisis para la comprensión de su evolución y devenir histórico.

Las diferencias elementales entre la antropología y la etnografía han sido tratadas por varios investigadores como Igord (2015), quien parte de los objetivos específicos en cada uno en sus campos de acción, reconoce que se debe trabajar en colaboraciones, y es importante la educación antropológica, al señalar que, es a través de ella, que se logra una indagación profunda, abierta, comparativa y crítica sobre las condiciones de la vida humana que abren caminos de transformación, a diferencia de la etnografía que solo llega a documentarla. Por su parte, Miller (2017) analiza las diferencias al concluir que tienen objetivos distintos pues la etnografía describe la vida naturalmente como se vive en espacio y tiempos únicos, mientras que la antropología se interesa en la vida humana en el mundo en general, ambos conceptos tienen aportaciones en donde se complementan. Estas dos perspectivas permiten que el análisis del presente sea completo e integre dicha indagación profunda enfocada en el ser humano que provee la antropología y la manera de documentarla provista por la etnografía.

Cassandra Hartblay Joseph D. Hankins, y Melissa L. Caldwell (2018) hicieron en colaboración una publicación que tiene la intención de despertar crítico entre los conceptos de diseño y etnografía en los contextos contemporáneos en donde se presume que ya no son disciplinas separadas pues se necesitan mutuamente para la creación efectiva de espacios. Esta transdisciplinariedad se ve reflejada en su proyecto, donde se refiere a la integración de 17 ensayos sintetizados y que fueron resultado del foro *Theorizing the Contemporary Cultural Anthropology* desarrollada en la Universidad de California en el

2016, su trabajo de análisis clasifica dicho material en: “etnógrafos críticos del diseño”, “etnógrafos adaptando el diseño”, “reflexiones epistemológicas” y “etnografía como diseño para el cambio social”. (*Keywords for Ethnography and Design*, 2018).

La convergencia entre la etnografía y el diseño es un enfoque popular en el campo arquitectónico, en el cual también Wendy Gunn, Ton Otto, y Rachel en su libro *Design Anthropology: Theory and practice* (2013), hacen su investigación aplicada a la sociedad contemporánea y del cual Nancy Foster hace un análisis y reseña que marcan las siguientes ideas dominantes: diseño como sitio de producción cultural y de cambio, desarrollo de la antropometría del diseño, de la observación a la colaboración y co-creación, potencial crítico de la antropometría del diseño (Foster, 2018).

Sobre la misma línea de estudio, se encuentra el *Manifiesto para la etnografía de Retazos* de Gökçe Günel, Saiba Varma, y Chika Watanabe, que trata sobre la convergencia entre la etnografía y el diseño planteado desde los retos durante la pandemia de Covid-19, que originó una nueva forma de ver y adaptar el cómo enfrentar los retos por parte de investigadores en cualquier situación extrema para seguir el trabajo de estudios y, con ello, generar conocimiento (Gökçe, Varma y Watanabe. 2020).

Al integrar los conceptos anteriores al espacio interior, no se puede dejar de nombrar a Jean Baudrillard (1996), quien trata la teoría de la cultura y la crítica de la sociedad de consumo. Baudrillard ha realizado dos publicaciones de *El sistema de objetos*. La primera versión se remonta a 1968, tomando como base su tesis doctoral, la cual se enfoca en el consumismo y cómo los objetos interactúan a lo largo de la dinámica del día a día. (Baudrillard, 1968). En cambio, en la nueva versión de 1996, mantiene su enfoque en el estudio de la relación entre los objetos y la sociedad de consumo, propone una clasificación de ellos en cotidianos del nuevo orden técnico al generar las categorías funcionales como los que siguen una tarea específica, el autor denomina los No funcionales como antigüedades y de colección y los meta-funcionales para referirse a aquellos que son inútiles y en el presente escrito se referirá a su último tomo. (Baudrillard, 1996).

Al hablar de antropología y diseño se encuentra que, hay distintos enfoques para abordarlos, destacan tres tendencias importantes. La primera propuesta fue hecha por Lucy Suchman (2011), quien plantea una etnografía crítica del diseño. George Marcus (2013), por otro lado, sugiere el desarrollo de

etnografías de acuerdo con las diferentes prácticas del diseño. Sin embargo, Keith Murphy (2016) une los dos conceptos y declara que están estrictamente unidos con hacer y crear. Todo esto concluye en que la etnografía y el diseño son importantes para el cambio social según Hartblay, Cassandra, Joseph D. Hankins y Melissa L. Caldwell. (2018) en su publicación *Introduction: Keywords for Ethnography and Design*, 2018.

De la misma forma, Nancy Fried Foster (2018) aborda la unión de las dos disciplinas para generar una convergencia temática de la misma forma que Christine Miller lo había hecho en su libro *Design + Anthropology* (2017), al reforzar que la Etnografía y la Antropología tienen contribuciones mutuas, y señala la emergencia de la antropología del diseño generándose un nuevo campo transdisciplinario que fusiona las dos disciplinas.

Si se habla del diseño en el futuro, importante es conocer la propuesta de Rachel Charlotte Smith (2016), quien en su libro *Design Anthropological*, enfoca la antropología del diseño y su relación con la creación de futuros alternativos a través de la especulación intervencionista y la interacción con objetos, a los que considera parte importante para la construcción del futuro, expresado con mayor detalle en Baudrillard (1996), en su libro *El sistema de objetos* explicado en líneas anteriores.

El presente artículo se desarrolló al partir de una investigación histórica de carácter cualitativo y documental con observaciones directas de caso de estudio específico y se aplicó la teoría de la deriva desarrollada por Guy Debord (1958), dentro de la teoría del movimiento del situacionismo que parte de la idea de recorrer un espacio sin objetivo real, solo dejándose llevar por los estímulos del entorno. Fuentes (2025), expone esto como una forma de observación arquitectónica que brinda un conocimiento del objeto de estudio, en este caso la cocina, y por consiguiente el entender a sus usuarios y sus manifestaciones en ella. Para ello se realizó un recorrido y se desarrolló el estudio de caso según Robert K. Yin que lo define como “una investigación empírica que investiga un fenómeno contemporáneo dentro de su contexto real...” (Yin, 2003) al interior de tres cocinas de zona urbana elegidas por concentrar las características más representativas (materiales de construcción, sistema de objetos, así como su distribución y triángulo de trabajo) en tres diferentes temporalidades que reflejan prácticas, valores y transformaciones espaciales claras la primera en 1916, la segunda en 1976 y la tercera en 2023, al realizar una observación psico geográfica que permitiera un registro

de lo observado en el espacio interior de dichas cocinas seleccionadas para el estudio y de las cuales se genera una narrativa y un collage fotográfico.

Posteriormente, se realizó la comparativa en los resultados de la muestra de tres cocinas respecto a los materiales de construcción, sistema de objetos, mecanización y tecnología, morfología y distribución del espacio y los roles y actividades.

RESULTADOS

La evolución arquitectónica de las cocinas en México, y particularmente en el noreste de Coahuila, ha sufrido cambios que han permitido reinventar y optimizar las técnicas, recetas y el consumo de alimentos de acuerdo con su propia dinámica familiar y social, la cual busca adaptarse a la complejidad contemporánea, reinventando de esta manera sus espacios e interiores.

Se aborda la técnica experimental de la deriva en el espacio interior de tres cocinas de Saltillo construidas en diferentes momentos de la historia del siglo XX a la fecha, de las cuales se presenta un collage fotográfico de cada una de ellas que es complementado con la presente narrativa que permita caracterizar y entender de acuerdo con su temporalidad, materiales de construcción, sistema de objetos, así como su distribución y Triángulo de trabajo. (Ruizverde, 2023).

Retomando los conceptos de antropología apliado al análisis de los roles familiares y dinámicas en la cocina, así como en el terreno de la etnografía, con la observación directa de las prácticas desarrolladas en ese espacio, se encuentra que la cocina tiene tres zonas de ejercicio básicas: almacenamiento, lavado y cocción. Asimismo, la relación de recorridos entre ellas al preparar los alimentos da como resultado un triángulo de trabajo que busca ser perfecto al eliminar desperdicio de movimientos. Lo anterior se puede apreciar en la Figura 1, que busca explicar el concepto a manera de esquema.

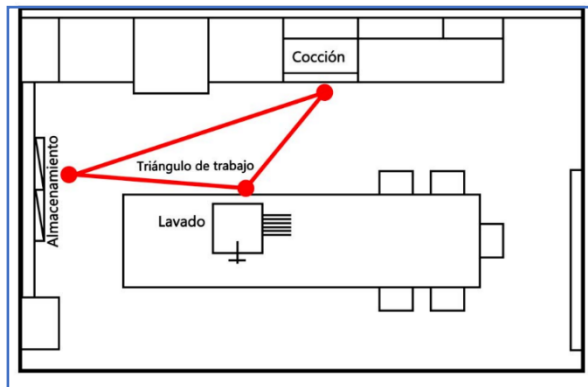


Figura 1: Triángulo de trabajo de la cocina. Fuente: <https://ruizverde.com/wp-content/uploads/2023/07/traduccion-triangulo-de-trabajo.jpg>

a) ANÁLISIS DEL OBJETO DE ESTUDIO

Cocina 1: Al observar la Figura 2 que pertenece a una casa construida en 1916 en el 1er cuadro de la ciudad en la calle de Juárez, si bien, no se encuentra actualmente en su condición original, mantiene muchos de los elementos característicos de su época. Al ser un apéndice de la casa que se encuentra al fondo de la construcción de adobe de techos altos de madera, al fondo sus cinco fogones de leña cubiertos con una campana que pretende extraer los vapores hacia el exterior por el techo, lo cual no ha sido eficiente dado que las paredes reflejan un espacio lleno de humo, grasa y calor.

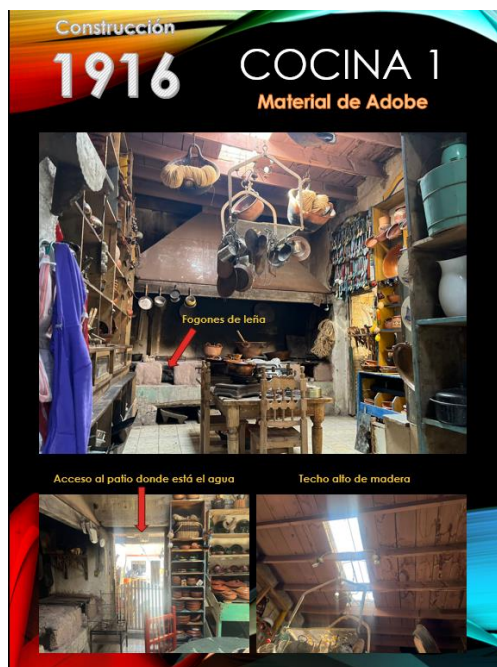


Figura 2. Collage Cocina1 de 1916.

Resalta a la vista el sistema de elementos utilizados para cocinar, una parte colgados a la pared, y otros en repisas y estantería de piso a techo hechas de madera que muestran gran cantidad de ollas metálicas y de barro, platos e instrumentos como molinos, tablas, molcajetes y metates. Al centro en lo alto el garabato metálico rodeado de esas vasijas y ganchos para alzar comida.

El acceso al agua en el lavadero se encuentra en un patio trasero con una puerta directa a la cocina y el área de almacenamiento se encuentra también independiente en otro cuarto previo a la cocina que cuenta con alacenas empotradas en la pared.



Figura 3. Collage Cocina1 de 1976.

Cocina 2. Vinculada a la Figura 3, construida también en el centro de Saltillo en la calle de Centenario construida en 1976, está hecha de ladrillo cocido de arcilla, y tiene una distribución en cocina paralela (Figura 2). La barra esta forrada de azulejo, cuenta con una estufa de seis quemadores y horno independiente de gas, la alacena se encuentra empotrada en la pared está cerrada con puertas de madera que no permiten ver el acomodo de alimentos y sistema de objetos utilizados y esta frente a la zona de cocción y lavadero el cual tiene toma de agua caliente y fría se prolonga la barra donde se aprecian electrodo-

mésticos como freidora, licuadora y horno de microondas, y de la misma forma también esta empotrado el refrigerador. Al inicio cuenta con un desayunador de mesa redonda con seis posiciones y al fondo conecta a través de una puerta de madera al comedor.

Cocina 3. Relacionada a la Figura 4, se encuentra en un departamento de construcción de concreto edificado en el 2023, y se limita a un breve espacio de distribución de cocina recta (Figura 3) con acomodo de refrigerador, y un módulo de madera que tiene una tarja con toma de agua caliente y fría, al lado de una parrilla de inducción de alimentación eléctrica, que en la parte superior cuenta con una alacena, y un microondas en una repisa de pared.

Figura 4. Collage Cocina1 de 2023.



b) COMPARATIVA DE ESTUDIO

Al hacer la comparativa en esta muestra de tres cocinas se encuentra que, los materiales de construcción son diferentes; entre ellos se identifican adobe, ladrillo cocido de arcilla y concreto.

Asimismo, se muestra un contraste claro en el sistema de objetos, donde la primera cocina es abundante, variada y excesiva para sus usuarios en donde, de acuerdo a la temporalidad, era la mujer quien tenía el rol y por tanto la responsabilidad, dominio del área y su contenido, destaca lo artesanal, lo manual con materiales metálicos, madera y/o piedra, en cambio en la cocina 2 se observa que existe presencia de otro tipo de tecnología como es el microondas, refrigerador y licuadora, y la cocina 3 se limita a lo más básico al sugerir que ahí se cocina con baja frecuencia.

Por otro lado, el área de distribución es totalmente diferente en los tres casos. Mientras la primera cocina abarcaba tres espacios como lo es propiamente la cocina, así como el almacén y lavabos en el patio central, la segunda cocina tiene un aprovechamiento efectivo en la distribución al ser paralela. Por último, el tercer objeto de estudio cumple lo mínimo necesario para estar en funcionamiento.

En otro sentido, el triángulo de trabajo en la cocina 1 se considera ineficiente, pues se recorren grandes distancias para tener acceso al agua y para abastecer los ingredientes que se utilizan para este fin y los utensilios necesarios. Sin embargo, es efectivo en los siguientes dos casos, que cuentan con un diseño formal de cocina integral.

Por último, los usuarios de los espacios que se presentan, se pueden deducir que tienen actividades y responsabilidades diferentes para operar. En la cocina uno, solo quien tenga conocimiento de la manipulación de los objetos

mecánicos y manuales puede preparar alimentos, además del manejo del fuego, actividad destinada para las mujeres de la época, mientras que en la cocina 3, cualquier persona puede tener acceso a ella.

DISCUSIÓN

Es claro cómo la evolución social lleva a buscar nuevos espacios de interacción en donde el diseño está centrado en el ser humano y, para entenderlo, interactúan los resultados de la antropología y con ella la etnografía. La idea del espacio doméstico, en particular en el que se lleva a cabo la preparación de los alimentos, tal vez no sea una noción arquitectónica per se sino más bien, como se ha presentado en este estudio; de la antropología, el diseño y la etnografía, entre otras disciplinas relacionadas con actividades humanas, una ontología de la cocina representada en el hogar que se encuentra al interior de una vivienda lo convierte en un espacio personal y profundamente individual, el lugar íntimo y la relación con los objetos implicados en la cocina es sustancial y, quien lo dota de sustancia es el usuario, al colmarlo de identidad y sentido de pertenencia.

Al utilizar el método de la deriva para el análisis del espacio de tres cocinas que fueron construidas con más de cuatro décadas de diferencia en los años 1916, 1976 y 2023, permitió una observación psico geográfica que reveló patrones significativos en la evolución del espacio de cocina y su interacción con las dinámicas sociales y en donde podemos apreciar los siguientes hallazgos:

Se observa el cambio de materiales de construcción en donde aparece el adobe, el ladrillo y el concreto, así como también se aprecia en cada caso, diferentes fuentes de calor al tener leña, gas y electricidad por inducción dando lugar a indicadores claros de evolución de la sociedad que adopta nuevos materiales, el avance de tecnologías en el diseño de su espacio doméstico y en donde además, la presente investigación demuestra la convergencia entre la etnografía y el diseño al constatar que, en el devenir de la cocina de Saltillo se refleja una producción cultural y de cambio, que integra diferente antropometría del diseño en cada uno de los tres objetos de estudio tal y como lo señalan los autores Wendy Gunn, Ton Otto, y Rachel. (2013)

En el tema de sistema de objetos se logra vincular la clasificación de Jean Baudrillard (1996), en donde las categorías funcionales se visualizan con gran contraste en lo abundante, manual y el acomodo del menaje de la cocina de 1916, estos elementos con el paso del tiempo se convierten en los No funcionales transformándose en antigüedades y objetos de colección, lo cual da paso a la introducción de nuevos materiales y tecnologías que den mayor utilidad en las siguientes dos cocinas. Además, los meta-funcionales que hacen referencia a aquellos objetos inútiles u ornamentales que aparecen en mayor grado en la cocina de 1976 y son prácticamente eliminados para la cocina más moderna del 2023.

El espacio es un reflejo de las necesidades que requieren los habitantes para estar y ser en interacción con todos los sistemas de elementos que lo rodean. Si bien, el primer caso de estudio tenía un rol de uso especializado y entendido solo por el contexto femenino, se mostró que estos espacios fueron adaptándose para satisfacer y facilitar a todos los miembros de la familia su día a día, toda esta red de interacciones construye usos y costumbres que conforman el tejido de valor cultural de cada sociedad.

CONCLUSIONES

El presente estudio cubrió el objetivo de analizar en la evolución del espacio arquitectónico de la cocina en la ciudad de Saltillo y se aprecia en la temporalidad de tres estudios de caso de realidades sociales muy diferentes, que van desde la tecnología en los materiales de construcción que ahora es concreto en contraste con el adobe utilizado hace más de 107 años en el primer caso presentado. Se observan tres fuentes diferentes de calor para cocinar: se inicia con leña, después con gas natural, para finalizar con energía eléctrica por inducción. La tecnología en los sistemas de elementos que se presenta en el primer caso con gran cantidad de artículos propiamente artesanales fabricados con materiales como el barro, la madera o la piedra, mezclados con metales, es desplazada con electrodomésticos como la licuadora, hornos de microondas y el propio refrigerador. La morfología y distribución del espacio de cocina es significativamente diferente en cada uno al verse una múltiple y amplia zona destinada a la cocina en el primer caso de 1916, posteriormente se observa un cambio al mostrar un diseño más optimizado en cocina paralela en el 1976 hasta llegar a la cocina recta



minimalista en 2023, donde puede observarse que el triángulo de trabajo es mejorado significativamente.

Además, es posible identificar que, con el paso del tiempo, la cocina doméstica se simplifica en cuanto a materialidad, optimización de espacios e instrumentos para realizar las actividades propias. En las imágenes, se observa también que existe una tendencia significativa a implementar zonas de almacenaje tanto para enceres domésticos que, al mismo tiempo que la cocina, muestran una evolución y cambio que deriva en la desaparición de algunos de ellos, convirtiéndose en no funcionales tal como los denomina Baudrillard.

En este sentido, cabe recalcar que, en el devenir histórico de los espacios arquitectónicos domésticos, como son los que se estudian en este documento, se muestra una clara tendencia a la desaparición de actividades tradicionales propias de cada época y, por lo tanto, la desaparición de objetos que son sustituidos gracias al avance tecnológico. Desde esta perspectiva, vale la pena traer nuevamente el pensamiento de Pallasmaa (2012 p. 9-10), cuando afirma que: “la modernidad ha acometido de manera prioritaria el espacio y la forma, mientras que ha despreciado el tiempo como cualidad indispensable de nuestras viviendas”, es decir, el espacio sustancial es mucho más que un objeto que se llena, es un abanico de identidades propias de cada uno de estos lugares en un continuum de tiempo, la importancia de este documento radica en su puesta en valor, la visibilización del devenir histórico con respecto al objeto de estudio y para re conocer su evolución.

El cambio es una constante en el mundo actual que vive esta evolución en todos los sentidos, el presente artículo muestra el cómo este espacio doméstico es un reflejo tangible y dinámico de la producción social del espacio, además, brinda la oportunidad de reflexión sobre los efectos que tiene la complejidad contemporánea en el área más sensible de la casa que es la cocina.

REFERENCIAS

Anthropology Contra Ethnography | HAU: Journal of Ethnographic Theory: Vol 7, No 1, 2015)

Anthropology contra ethnography | HAU: Journal of Ethnographic Theory: Vol 7, No 1. (2015).
HAU: Journal of Ethnographic Theory. <https://www.journals.uchicago.edu/doi/10.14318/hau7.1.005>



- Baudrillard, J. (1996). The System of Objects. https://monoskop.org/images/2/28/Baudrillard_Jean_The_system_of_objects_1996.pdf
- Fuentes, C. (2025). Teoría de la deriva. La deriva como forma de observación arquitectónica - Casiopea... Pucv.cl. https://wiki.ead.pucv.cl/Daniela_Fuentes_Caro_-_Teor%C3%A9tica_Da_de_la_deriva.La_deriva_como_forma_de_observaci%C3%B3n_arquitect%C3%B3nica
- Debord, G. (2025). Teoría de la deriva. Retrieved June 7, 2025, from <https://c.entricto.wordpress.com/wp-content/uploads/2010/11/teoria-de-la-deriva-guy-debord.pdf>
- Gökçe G, Varma S y Watanabe C. (2020). "Un Manifiesto para la Etnografía Patchwork". Voces de Miembros, Fieldsights, 9 de junio. <https://www.culanth.org/fieldsights/a-manifesto-for-patchwork-ethnography> Foster, N. (2018, June 29). Foster Preprint Review of Design Anthropology. Rochester.edu. <https://urresearch.rochester.edu/institutionalPublicationPublicView.action?institutionalItemId=33544&versionNumber=1>
- Moliner, M. (2024) IMPERCEPTIBLEMENTE | Diccionario de. El Libro Total - La Biblioteca Digital de América. <https://www.ellibrototal.com/ltotal/?t=16&d=710859>
- Hartblay C, Hankins J. y Caldwell M. (2018) Keywords for Ethnography and Design. (2018, March 29). Society for Cultural Anthropology. <https://culanth.org/fieldsights/introduction-keywords-for-ethnography-and-design>
- Miller, C. (2017). Design + Anthropology. In Routledge eBooks. Informa. <https://doi.org/10.4324/9781315101903>
- Stewart, K. (2019). Ordinary Affects. Duke University Press - Ordinary Affects. Dukeupress.edu. <https://www.dukeupress.edu/ordinary-affects>
- Pallasmaa, J. (2016). Habitar. Editorial Gustavo Gili. Barcelona.
- Perinola, M. (1972). Los situacionistas. Madrid: Ediciones Acuarela & A. Machado.
- Pink, S. (2009). Doing Sensory Ethnography. In the Library Union Catalog of Bavaria, Berlin, and Brandenburg (B3Kat Repository). University of Illinois Urbana-Champaign. <https://doi.org/10.4135/9781446249383>
- Ruizverde, W. (2023). El triángulo de trabajo en la cocina: ¿Qué es? Ruiz Verde Cocinas. (2023, July 17) <https://ruizverde.com/el-triangulo-de-trabajo-en-la-cocina-que-es/>
- Yin, 2003. Case Study Research: Design and Methods

