



UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE CUENCA  
COMUNIDAD EDUCATIVA AL SERVICIO DEL PUEBLO

UNIDAD ACADÉMICA DE INGENIERÍA, INDUSTRIA Y  
CONSTRUCCIÓN

CARRERA DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

---

**Análisis de la transformación del  
espacio de cocina en viviendas  
cuencanas desde la segunda mitad  
del siglo XX hasta la actualidad,  
caso de estudio “Todos Santos”**

---

*Autor:*

Francisco Xavier Machuca  
Cabrera

*Director:*

ARQ. MSC. Rómulo  
Leonardo Cabrera Merchán

Trabajo de Titulación presentado ante la  
**Universidad Católica de Cuenca**  
como requisito para optar al título de:

**Arquitecto**

Julio - 2019

## Declaración

Yo, **Francisco Xavier Machuca Cabrera**, con cédula de identidad 010550035-9, declaro bajo juramento lo siguiente:

1. Que el trabajo aquí descrito es de mi autoría y soy responsable de las ideas, doctrinas, resultados y lineamientos alternativos realizados en la presente investigación.
2. Que trabajo es original, siendo resultado de mi trabajo personal, el cual no he copiado de otro trabajo de investigación, ni utilizado ideas, fórmulas, citas completas, ilustraciones, tablas, etc. sacadas de alguna publicación (en versión digital o impresa).  
Caso contrario, referencio en forma clara y exacta su origen o autor.
3. Que el trabajo no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional.
4. Que el patrimonio intelectual del trabajo investigativo pertenece a la Universidad Católica de Cuenca.

Me hago responsable ante la universidad o terceros, de cualquier irregularidad o daño que pudiera ocasionar, por el incumplimiento de lo declarado y asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, responsabilizándome por todas las cargas pecuniarias o legales que se deriven de ello sometiéndome a la normas establecidas y vigentes de la UCACUE.

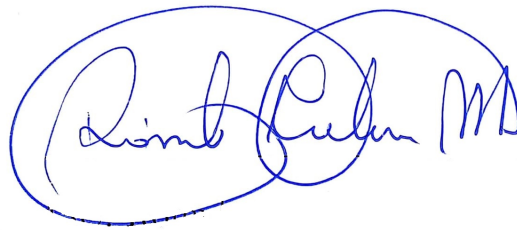


Francisco Xavier Machuca Cabrera

## Certificación

Certifico que el presente trabajo de investigación previo a la obtención del Grado de ARQUITECTO con el título: “*Análisis de la transformación del espacio de cocina en viviendas cuencanas desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad, caso de estudio “Todos Santos”*” ha sido elaborado por el Sr. **Francisco Xavier Machuca Cabrera**, mismo que ha sido realizado con el asesoramiento permanente de mi persona en calidad de Tutor, por lo que certifico que se encuentra apto para su presentación y defensa respectiva.

Es todo cuanto puedo informar en honor a la verdad.



---

ARQ. MSC. Rómulo Leonardo Cabrera Merchán

## **Dedicatoria**

A Ezequiel, quien me da las fuerzas día a día para seguir adelante. A Dayanara, por su entrega y compromiso. A mis padres, ya que gracias a su esfuerzo me han permitido cumplir esta meta.

## **Agradecimientos**

Sin excepción, agradezco a todos por su apoyo: hermanos, sobrinos, amigos y más familiares que estuvieron en el camino de mi formación y supieron apoyarme. Al Arq. MSc. Rómulo Cabrera; y a la vida por sus batallas que, por muy duras que fueron siempre me llenaron de sabiduría.

## Resumen

La investigación estudia la transformación del espacio de cocina en viviendas de la ciudad de Cuenca, desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad, con caso de estudio el barrio “Todos Santos”.

La metodología usada se basó primero en el análisis bibliográfico de cómo se originó el espacio de cocina y cómo se estableció en la vivienda, mediante la estrecha relación que mantiene con el fuego. Segundo, se reconocen los principales causantes que produjeron los cambios en las formas de cocción y con ello las modificaciones del espacio de cocina en la ciudad de Cuenca. Finalmente, se identifica de forma histórica, gráfica y constructiva la evolución del espacio de cocina tomando como referencia dos edificaciones del barrio Todos Santos.

Los principales resultados amplían el conocimiento de historia y arquitectura local, rescata información de bienes materiales e inmateriales que reafirman a la ciudad de Cuenca como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

**Palabras clave:** ESPACIO COCINA, VIVIENDA TRADICIONAL, HORNO DE LEÑA, ARQUITECTURA CUENCANA

## Abstract

The investigation studies the transformation of the kitchen space in houses of the city of Cuenca, from the second half of the 20th century to the present, with a case study of the "Todos Santos" neighborhood.

The methodology used was based first on the bibliographic analysis of how the kitchen space originated and how it was established in the home, through its close relationship with the fire. Second, we recognize the main causes that produced the changes in the cooking methods and with it the modifications of the kitchen space in the city of Cuenca. Finally, the evolution of the kitchen space is identified in a historical, graphic and constructive way taking as reference two buildings of the Todos Santos neighborhood.

The main results extend the knowledge of local history and architecture, rescue information of material and immaterial goods that reaffirm the city of Cuenca as a World Heritage Site.

**Keywords:** KITCHEN SPACE, TRADITIONAL HOUSING, WOOD OVEN, CUENCA ARCHITECTURE.

## Introducción

Se considera que con la palabra vivienda se pueden distinguir tres términos asociados a su definición o a la acción de habitar: casa, hogar y residencia. Sin embargo, cabe destacar que la palabra hogar para la RAE (Real Academia Española), proviene del latín focus, -fuego- ‘hoguera’, es decir, desde su origen el fuego, la fogata, hoguera o fogón ya hacía parte principal de un hogar, y ha sido el protagonista de la vida familiar, pues actividades como generar calor, cocinar o celebrar ritos y fiestas se desarrollaban alrededor de esta área. Es por ello que se logra identificar que la palabra vivienda y cocina mantienen una estrecha relación etimológica e históricamente por su origen y la presencia del fuego.

En el contexto local, bajo el análisis de los sucesos más relevantes de la ciudad de Cuenca se logran analizar las transformaciones del espacio de cocina en las viviendas cuencanas, según las variables relacionadas con dicho espacio, gracias a la sección de datos sobre vivienda, que maneja el INEC desde el tercer censo poblacional realizado en el año 1974, acerca de los tipos de energías o combustibles utilizadas para cocinar. Como también mediante la recopilación de publicaciones del primer diario de la ciudad: “Diario El Mercurio”, en donde se identifican los artefactos utilizados para la cocción según los tipos de energías.

Tomando en cuenta estos acontecimientos, se ha realizado un análisis de la transformación del espacio de cocina en viviendas de la ciudad de Cuenca, iniciando en la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad, considerando que durante éste periodo de tiempo ocurre el mayor desarrollo en los servicios básicos de la urbe, y donde se tiene mayor cantidad de información relevante sobre los censos poblacionales; como ya mencionamos, el caso de estudio es el barrio de “Todos Santos”, al ser considerado uno de los primeros asentamientos españoles previo a la fundación de Cuenca, y un sitio privilegiado, tanto por su cercanía al Río Tomebamba, como por la topografía de su barranco, la cual favorecía las actividades productivas en las viviendas cuencanas.

El desarrollo de este trabajo de investigación se presenta en tres capítulos. En el primero se realiza una investigación bibliográfica sobre: vivienda, fuego, y cocina en la historia de la humanidad, la cual nos permitió indagar ¿cómo la cocina se fue estableciendo como espacio consolidado dentro de la vivienda?, su proceso de creación, sus tipos, sus actividades, sus componentes, y entre otros factores que intervienen al momento de la preparación de alimentos.

En el segundo capítulo, se estudia el espacio de cocina en la historia de las viviendas en la ciudad de Cuenca, para ello fue necesario recurrir a los sucesos más relevantes a nivel mundial, nacional y local en donde se logró identificar las principales causas que transformaron el espacio de cocina, analizando los procesos de desarrollo, y la implementación de

---

una oferta energética sostenible, tanto en electricidad como en derivados de hidrocarburos, además de analizar de manera puntual la implementación de servicios básicos en la ciudad y los artefactos de cocción utilizados a lo largo de la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad.

Finalmente, en el tercer capítulo se delimita el número de estudios de caso dentro del área de análisis barrio “Todos Santos”, donde se visitó los sitios más representativos del lugar, con la finalidad de obtener información histórica no encontrada antes, y que sólo sus moradores pudieron detallarla, lo cual contribuyó a identificar y representar de forma histórica, gráfica y constructiva la evolución del espacio de cocina en dichos estudios de caso.

### Formulación del problema

La ciudad de Cuenca es declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad en el año de 1999 por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), destacándose por la utilización de materiales en la construcción como: piedra, adobe, madera, y las costumbres de su gente, sobre todo, la religiosidad popular; dentro del patrimonio inmaterial se destaca su gastronomía y la forma de ser del cuencano, características que convalidaron para conseguir dicho título (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2019). Éstas particularidades han ido transformándose e inclusive desapareciendo a lo largo de las últimas décadas por los diferentes cambios de todo tipo que han surgido. Dichas transformaciones, tanto en bienes materiales como inmateriales por lo general no tienen registro alguno y si las hay, requieren una actualización.

Es importante proteger el patrimonio inmaterial conservando el respeto a la diversidad cultural, forjando la capacidad de creación humana, fortaleciendo la identidad y el aporte a la integridad social (Ilustre Municipalidad de Cuenca, 2016). En este contexto, Cuenca es parte de una ciudad en la que los oficios artesanales cumplían un papel fundamental desde su fundación y que, hasta hoy, se refleja en su rostro urbano al estar vinculado fuertemente con los oficios artesanales de sus habitantes, se cree necesario la creación de una investigación que represente de forma histórica, gráfica y constructiva, los cambios que han sucedido por lo menos a lo largo de los últimos cincuenta años en el espacio de cocina en viviendas cuencanas, específicamente en el barrio “Todos Santos”, debido a varios factores que hicieron que se lleven a cabo modificaciones en las prácticas de vida, en los procesos de desarrollo social, económico, científico y técnico, además del crecimiento demográfico, el desarrollo educativo, la existencia de universidades y la creación de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, siendo esta una acción importante de salvaguarda, que no solo busca recuperar información para la elaboración de un trabajo de titulación, sino también para el disfrute de locales y turistas, y para contribuir a la historia local y al fortalecimiento de la identidad cultural de la ciudad de Cuenca.

# Objetivos

## Objetivo General

- Analizar la transformación en el espacio de cocina en viviendas de la ciudad de Cuenca, desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad con caso de estudio “Todos Santos”.

## Objetivos específicos

- I. Analizar bibliográficamente referencias históricas de como el espacio de cocina se fue creando y estableciendo en la vivienda.
- II. Reconocer los principales causantes que produjeron los cambios en las formas de cocción y como consecuencia a ello las alteraciones que se efectuaron en el espacio de cocina.
- III. Identificar de forma histórica, gráfica y constructiva las transformaciones del espacio de cocina en dos edificaciones del barrio de Todos Santos de la ciudad de Cuenca (Ecuador).

## Justificación

La importancia de realizar una investigación que recopile información de cómo el espacio de cocina se originó y se estableció en la vivienda como uno de los lugares con mayor número de transformaciones, y donde se genera la mayor cantidad de actividad doméstica, permite ampliar el conocimiento de historia y arquitectura local.

La cocina al ser el espacio donde más artefactos se utilizan para la preparación de alimentos nos lleva a indagar cómo en las viviendas de la ciudad de Cuenca surgieron los cambios más representativos, específicamente en el barrio de Todos Santos. El lugar de emplazamiento de Todos Santos ha sido considerado desde tiempos y culturas anteriores un sitio privilegiado, tanto por su cercanía al Río Tomebamba, como por la topografía de su barranco (en desniveles), las cuales favorecían las actividades productivas directamente relacionadas con los molinos de granos y cereales.

La desaparición de ciertas prácticas culinarias como la cocción de alimentos mediante cocinas y hornos de leña afectan al patrimonio cultural intangible de la sociedad, donde el espacio de cocina representa el prototipo de un estilo de vida, e inclusive de valores sociales y religiosos, resaltando por ejemplo, que el aroma tradicional del pan de Todos Santos, da vida a aquellas tradiciones gastronómicas de los cuencanos, lo que hace merecedora a la ciudad de Cuenca ser considerada como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

## Metodología

La presente investigación se desarrolla sobre la base del método científico, por ende parte de levantar información de fuentes primarias y secundarias, desarrollando un marco de conceptos, también recolectando información de documentos que ilustran el devenir histórico de la ciudad y la impronta que un conjunto de servicios trajeron consigo; además, se analiza el desarrollo de tecnologías y las diversas opciones energéticas y de combustibles, así como los cambios que la organización de las formas de vida trajeron a las edificaciones.

Para el primer capítulo se realiza una investigación bibliográfica sobre vivienda, fuego, y cocina en la historia de la humanidad, la cual nos permitirá analizar cómo la cocina se fue estableciendo como espacio consolidado dentro de la vivienda, su proceso de creación, sus tipos, sus actividades, sus componentes, y otros factores que intervienen en la preparación de alimentos.

En el segundo capítulo se analiza la cocina en la historia de las viviendas en la ciudad de Cuenca, para ello fue necesario recurrir a los sucesos más relevantes a nivel mundial, nacional y especialmente local que logren identificar las principales causantes que transformaron el espacio de cocina, analizando de manera puntual la implementación de servicios básicos en la ciudad, los tipos de energías o combustibles para cocinar, y los artefactos de cocción utilizados a lo largo de la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad.

Posteriormente, en el tercer capítulo se delimitará el número de estudios de caso dentro del área de estudio que será el barrio de Todos Santos, se visitará los lugares más representativos con la finalidad de obtener información histórica no encontrada antes, y que sólo sus moradores podrán detallarla. Todos Santos es uno de los lugares más emblemáticos de la urbe, caracterizado por su auténtico legado gastronómico que hoy en día es parte de la identidad de la ciudad, es por ello que necesitaremos identificar de forma histórica, gráfica y constructiva la evolución del espacio de cocina en las viviendas del sector.

# Índice de Contenidos

Declaración	I
Certificación	II
Dedicatoria	III
Agradecimientos	IV
Resumen	V
Abstract	VI
Introducción	VII
Problemática	IX
Objetivos	X
Justificación	XI
Metodología	XII
Índice de Contenidos	XIII
Lista de Figuras	XV
Lista de Tablas	XX
<b>1. Marco Teórico</b>	<b>1</b>
1.1. Vivivenda . . . . .	1
1.1.1. La vivienda y el fuego . . . . .	1
1.2. Cocina en la vivienda . . . . .	4
1.2.1. Ubicación en la vivienda . . . . .	4

---

1.2.2.	Tipos de cocina . . . . .	5
1.2.3.	Actividades en la cocina . . . . .	9
1.2.4.	Componentes físicos en la cocina . . . . .	11
1.2.5.	Energías o combustibles en la cocina . . . . .	13
<b>2.</b>	<b>Arquitectura, Vivienda y Cocina de la Ciudad de Cuenca</b>	<b>16</b>
2.1.	La ciudad de Cuenca a mediados del siglo XX . . . . .	16
2.1.1.	Servicios básicos en la ciudad de Cuenca . . . . .	17
2.2.	Arquitectura cuencana . . . . .	20
2.2.1.	Creación de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo . . . . .	21
2.3.	Vivienda Cuencana . . . . .	22
2.3.1.	Espacios en la vivienda cuencana . . . . .	24
2.4.	La cocina en la vivienda cuencana . . . . .	26
2.4.1.	Transformaciones del espacio de cocina en la vivienda cuencana. . .	27
2.4.2.	Artefactos de cocción, según el tipo de energía. . . . .	30
2.4.3.	Ubicación de la cocina respecto a la entrada principal de la vivienda.	33
<b>3.</b>	<b>Análisis del área de estudio “Todos Santos”</b>	<b>37</b>
3.1.	Definición de la zona de estudio . . . . .	37
3.1.1.	Reseña Histórica . . . . .	39
3.1.2.	Delimitación . . . . .	43
3.2.	Casos de estudio . . . . .	44
3.2.1.	Selección de casos de estudio . . . . .	44
3.2.2.	Caso de estudio N. 01: Vivienda Familia Moran Genovés . . . . .	58
3.2.3.	Caso de estudio N.02: Vivienda Familia Pesantez Terreros . . . . .	69
3.2.4.	Caso de estudio complementario: Panadería Tradicional Todos Santos	79
<b>4.</b>	<b>Conclusiones generales</b>	<b>89</b>
<b>5.</b>	<b>RECOMENDACIONES</b>	<b>92</b>
	<b>Referencias bibliográficas</b>	<b>93</b>
	Referencias . . . . .	93

---

## Lista de Figuras

1.1. Gráfico No. 1: Evolución de la vivienda. Fuente: Evolución de la vivienda a lo largo de la historia. 2018, de Timetoast. Recuperado de: <a href="https://www.timetoast.com/timelines/evolucion-de-la-vivienda">https://www.timetoast.com/timelines/evolucion-de-la-vivienda</a> . . . . .	3
1.2. Fotografía 2: Cocina Frankfurt 1926. Fuente: Eleb, M. (2014). . . . .	4
1.3. Gráfico 2: Cocina abierta Fuente: Elaboración propia. . . . .	6
1.4. Gráfico 3: Cocina cerrada Fuente: Elaboración propia.. . . . .	6
1.5. Gráfico 4: Cocina en L Fuente: Elaboración propia. . . . .	6
1.6. Gráfico 5: Cocina en U Fuente: Elaboración propia. . . . .	7
1.7. Gráfico 6: Cocina en isla Fuente: Elaboración propia. . . . .	7
1.8. Gráfico 7: Cocina en G Fuente: Elaboración propia. . . . .	8
1.9. Cocina lineal Fuente: Elaboración propia. . . . .	8
1.10. Gráfico 9: Cocina paralela Fuente: Elaboración propia. . . . .	9
1.11. Gráfico 10: Triángulo de trabajo. Fuente: Elaboración propia. . . . .	9
1.12. Fotografía 3: El guardafrío. Fuente: Sitio web: <a href="http://www.todocoleccion.net">www.todocoleccion.net</a> (Abril, 2016) . . . . .	10
1.13. Imagen 1: Componentes físicos de la cocina. Fuente: Estrada, N. (2014). Guía de distribución de una cocina. 2018, de Decoración. Recuperado de: <a href="http://www.decorailumina.com/muebles/guia-de-distribucion-de-una-cocina.html">http://www.decorailumina.com/muebles/guia-de-distribucion-de-una-cocina.html</a> . . . . .	11
2.1. Fotografía 5: Construcción de muros de contención en la Av. 12 de Abril a la altura de la Universidad de Cuenca. Fuente: INPC autor anónimo, 1950	17
2.2. Gráfico 11: Mapas históricos de la ciudad de Cuenca, durante la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad. Fuente: Cañar y Torres, 2017. . . .	18
2.3. Fotografía 6: Grifo público, Sinincay. 1971.Fuente: De la bacinilla a la alcantarilla, Ordoñez G . . . . .	20

2.4. Fotografía 7: Antiguo edificio de la Universidad de Cuenca Fuente: Casas y arquitectos, Mata, 2005. . . . .	22
2.5. Fotografía 8: Vivienda Vázquez Alcázar Fuente: Casas y arquitectos, Mata, 2005. . . . .	22
2.6. Gráfico 12: Planta de viviendas de tipología rural. Fuente: Muñoz, R. (2015). Arquitectura popular en Azuay y Cañar 1977-1978. . . . .	24
2.7. Gráfico 12: Planta de viviendas de tipología rural. Fuente: Muñoz, R. (2015). Arquitectura popular en Azuay y Cañar 1977-1978. . . . .	25
2.8. Fotografía 9 y 10: Vivienda José Román 1981, Arq. Jorge Roura Cevallos Fuente: Casas y arquitectos, Mata F, 2005. . . . .	26
2.9. Imagen 2: Variables relacionadas a la cocina. Fuente: INEC, 2010. . . . .	27
2.10. Gráfico 14: Línea de tiempo con los datos estadísticos resumidos proporcionados por el INEC respecto a las variables analizadas en los censos de población y vivienda a nivel urbano en Cuenca desde 1974-2010. Fuente: Cañar y Torres, 2018 . . . . .	29
2.11. Gráfico 15: Artefactos de cocción según el tipo de energía. Fuente: Elaboración propia, basado en información recopilada de Diario El Mercurio. . . . .	30
2.12. Fotografía 11: Tullpa Fuente: Vivienda rural cuencana, fotografía elaborada por autor de tesis. . . . .	31
2.13. Fotografía 12: Cocina de hierro forjado a leña Fuente: Elaboración propia, 2019 . . . . .	31
2.14. Fotografía 13: Cocina eléctrica antigua. Fuente: Sitio web: <a href="http://www.todocoleccion.net">www.todocoleccion.net</a> . . . . .	32
2.15. Gráfico 16: Transformaciones de la cocina en viviendas cuencanas, desde la segunda mitad del Siglo XX hasta la actualidad. Fuente: Cañar y Torres, 2018. . . . .	34
2.16. Gráfico 16: Transformaciones de la cocina en viviendas cuencanas, desde la segunda mitad del Siglo XX hasta la actualidad. Fuente: Cañar y Torres, 2018. . . . .	35
3.1. Fotografía 15: Vista nocturna del Complejo Patrimonial Todos Santos, desde la Calle Larga. Fuente: Elaboración propia. . . . .	38
3.2. Fotografía 16: Molino de cereales que aparentemente perteneció a Núñez de Bonilla. Fuente: Elaboración propia. . . . .	38
3.3. Fotografía 17: Cuenca, El Tomebamba. Parte oriental de la ciudad. Fuente: José Salvador Sánchez, 1930. . . . .	39

---

3.4. Fotografía 18: Huerto del Complejo Patrimonial “Todos Santos”. Fotografía 19: Criadero de conejos y cuyes del Complejo Patrimonial “Todos Santos”. Fotografía 20: Cocina a leña antigua del Complejo Patrimonial “Todos Santos”. Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	41
3.5. Fotografía 21 y 22: Cocina de hierro forjado a leña, adaptada a gas del complejo patrimonial Todos Santos. Fuente: Elaboración propia, 2019. . . .	41
3.6. Fotografía 23, 24 y 25: Horno de leña del complejo patrimonial Todos Santos. Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	42
3.7. Gráfico 17: Delimitación del área de estudio. Fuente: Elaboración propia. .	43
3.8. Gráfico 18: Esquema de depuración de casos de estudio. . . . .	44
3.9. Gráfico 19: Codificación de manzanas según los planos catastrales del geoportel del GAD del cantón Cuenca. . . . .	45
3.10. Gráfico 20: Análisis morfológico de la tipología de predios en las manzanas correspondientes al barrio Todos Santos. . . . .	46
3.11. Gráfico 21: Tipologías de predios predominantes . . . . .	48
3.12. Grafico 22: Análisis gráfico de la implantación de la vivienda en tipo de predio rectangular . . . . .	49
3.13. Grafico 23: Análisis gráfico de la implantación de la vivienda en tipo de predio irregular . . . . .	50
3.14. Grafico 24: Análisis gráfico de la implantación de la vivienda en función al tipo de predio, en el barrio Todos Santos . . . . .	51
3.15. Gráfico 25: Tipologías de implantación de la vivienda en función al tipo de predio. . . . .	53
3.16. Grafico 26: Análisis gráfico de la ubicación del ingreso principal a la vivienda en predios predominantes del barrio Todos Santos. . . . .	54
3.17. Gráfico 27: Tipologías de implantación de la vivienda en función al tipo de predio. . . . .	56
3.18. Gráfico 28: Representación gráfica de casos de estudio elegidos en función al tipo de predio, implantación de vivienda y ubicación del ingreso principal. .	56
3.19. Fotografía 26: Vivienda (Estado actual) Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019. . . . .	58
3.20. Fotografía 27 y 28: Vista interior del área de cocina de la vivienda de la Sra. Luisa Genovese (Estado actual). Fuente: Elaboración propia, 2019. . .	59
3.21. Fotografía 29: Vista interior del área donde se encuentra el horno de leña en la vivienda. Fuente: Elaboración propia, 2019 . . . . .	60

---

3.22. Fotografía 30: Horno de leña de la vivienda de la Sra. Luisa Genovés. Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019. . . . .	60
3.23. Gráfico 31: Ubicación de la vivienda de la familia Moran Genovés Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	61
3.24. Gráfico 30: Plano de cocina (Estado original). Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	63
3.25. Gráfico 31: Plano de cocina (Estado original). Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	64
3.26. Gráfico 32: Sección longitudinal A-A (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	65
3.27. Gráfico 33: Sección longitudinal (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	65
3.28. Imagen 3: Axonometría de cocina (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	66
3.29. Imagen 4: Axonometría de cocina (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	66
3.30. Imagen 5: Perspectiva (Área de cocina estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	67
3.31. Imagen 6: Perspectiva (Área de cocina estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	67
3.32. Imagen 7: Perspectiva (Área del horno de leña) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	68
3.33. Fotografía 32: Vivienda (Estado actual). Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019. . . . .	69
3.34. Fotografía 33 y 34: Vista interior del área de cocina de la vivienda de la Sr. Manuel Pesantez (Estado actual). Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019. . . . .	70
3.35. Fotografía 35: Entrevista al Sr. Manuel Pesantez (Área de cocina en estado actual). Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019. . . . .	71
3.36. Fotografía 36: Cocina a querosene conservada en área de cocina (Estado actual). Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019. . . . .	71
3.37. Gráfico 34: Ubicación de la vivienda de la familia Pesantez Terreros Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019. . . . .	72
3.38. Gráfico 34: Plano de cocina (Estado original). Fuente: Elaboración propia, 2019 . . . . .	74

---

3.39. Gráfico 35: Plano de cocina (Estado actual). Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	75
3.40. Gráfico 36: Sección longitudinal B1-B1 (Estado actual). Fuente: Elaboración propia, 2019 . . . . .	76
3.41. Gráfico 37: Sección longitudinal B1-B1 (Estado original). Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	76
3.42. Imagen 8: Axonometría de cocina (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	77
3.43. Imagen 9: Axonometría de cocina (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	77
3.44. Imagen 10: Axonometría de cocina (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	78
3.45. Imagen 11: Perspectiva (Área de cocina estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	78
3.46. Fotografía 37: Vivienda (Estado actual) Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019. . . . .	79
3.47. Fotografía 38 y 39: Vista interior del área de cocina de la panadería tradicional Todos Santos. Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	81
3.48. Gráfico 38: Ubicación de la Panadería Tradicional Todos Santos Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	82
3.49. Gráfico 39: Plano de cocina (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	84
3.50. Gráfico 40: Plano de cocina (Estado actual y restaurado) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	85
3.51. Gráfico 41: Sección longitudinal A-A (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	86
3.52. Gráfico 42: Sección transversal B-B (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	86
3.53. Gráfico 43: Detalle constructivo de horno de leña Fuente: Elaboración propia, 2019. . . . .	86
3.54. Imagen 12: Axonometría (Estado original) Fuente: Elaboración, 2019. . . .	87
3.55. Imagen 13: Axonometría (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019.	87
3.56. Imagen 14: Perspectiva (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019.	88
3.57. Imagen 15: Perspectiva (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019. .	88

## Lista de Tablas

3.1. Tabla porcentual de tipologías de predios por manzanas . . . . .	47
3.2. Tabla porcentual de tipologías de predios predominantes en el barrio Todos Santos . . . . .	47
3.3. Tabla 3: Tipos de implantación de la vivienda en tipo de predio rectangular	52
3.4. Tipos de implantación de la vivienda en tipo de predio rectangular . . . . .	52
3.5. Tipos de implantación de la vivienda en predios de tipo predominantes en el barrio Todos . . . . .	53
3.6. Ubicación del ingreso principal de las viviendas por manzanas en el barrio Todos Santos . . . . .	55
3.7. Ubicación del ingreso principal de las viviendas de los predios predominantes del barrio Todos Santos . . . . .	55



## 1.1. Vivivenda

La Real Academia de la Lengua manifiesta que la palabra vivienda deriva del latín *viviendus* 'que ha de vivirse', gerundio de *vivere* 'vivir', y la define como un lugar cerrado y cubierto construido para ser habitado por personas (R.A.E, 2018).

En España, la SGEE (Subdirección General de Estadísticas y Estudios) entidad que forma parte del Ministerio de Fomento en una investigación enfocada a la vivienda, la define como: el recinto con varias piezas de habitación que pueden ocupar la totalidad de un edificio o parte del mismo y esta creado para ser habitado por personas (SGEE, 1998). Algunos arquitectos expresan sus definiciones, como el arquitecto mexicano *Senosiain* (1996), quien define a la casa como la barrera entre el hombre y el peligro en donde los temores se dejan fuera de la guarida. Mientras que, para el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador especifica a la vivienda como “el lugar de alojamiento separado e independiente, destinado para que vivan uno o más hogares” (INEC, 2010, p.5)

Según *Simancas Yovane* (2003) el ser humano ha habitado en cavernas, árboles y huecos para luego habitar en tiendas, casas subterráneas, semienterradas hasta las primeras viviendas sobre el suelo (Gráfico 1.1), que en conjunto con las definiciones antes descritas nos señalan que la vivienda no es más que la separación entre el peligro y la seguridad, entre lo público y lo privado, en el vínculo de la progresiva adaptación de los seres humanos a los diferentes entornos sociales, culturales y naturales.

### 1.1.1. La vivienda y el fuego

En la actualidad hay tres términos asociados a la definición de vivienda o a la acción de habitar: casa, hogar y residencia (*Simancas Yovane*, 2003). Sin embargo, cabe destacar que la palabra hogar para la R.A.E (2018) proviene del latín *focus*, -fuego- 'hoguera'.

Dando como pauta que, desde su origen el fuego ya hacía parte principal de un hogar en donde se realizaba la acción de convivencia de personas, y la define como el sitio donde se hace la lumbre en chimeneas, hornos, cocinas, etc. El fuego, la hoguera, la fogata o el fogón ha sido el protagonista de la vida familiar, pues actividades como generar calor,

cocinar o celebrar ritos y fiestas se desarrollaban alrededor de esta área (Simancas Yovane, 2003).

Para el INEC (2010) “un hogar está constituido por una o varias personas, [...] que duermen en la misma vivienda, cocinan sus alimentos en forma conjunta y comparten un mismo gasto para la comida, es decir, se alimentan de una olla común”. Es por ello que, desde el punto de vista etimológico y técnico, el grupo de personas que habitan en una vivienda tienen una estrecha relación con el lugar destinado a la cocción de alimentos o donde se produce el fuego. Autores como Bonet (2007) señalan que la incineración de materiales y la emisión de humo en los hogares eran deseadas como elemento de calefacción, desinfección y conservación de elementos orgánicos.

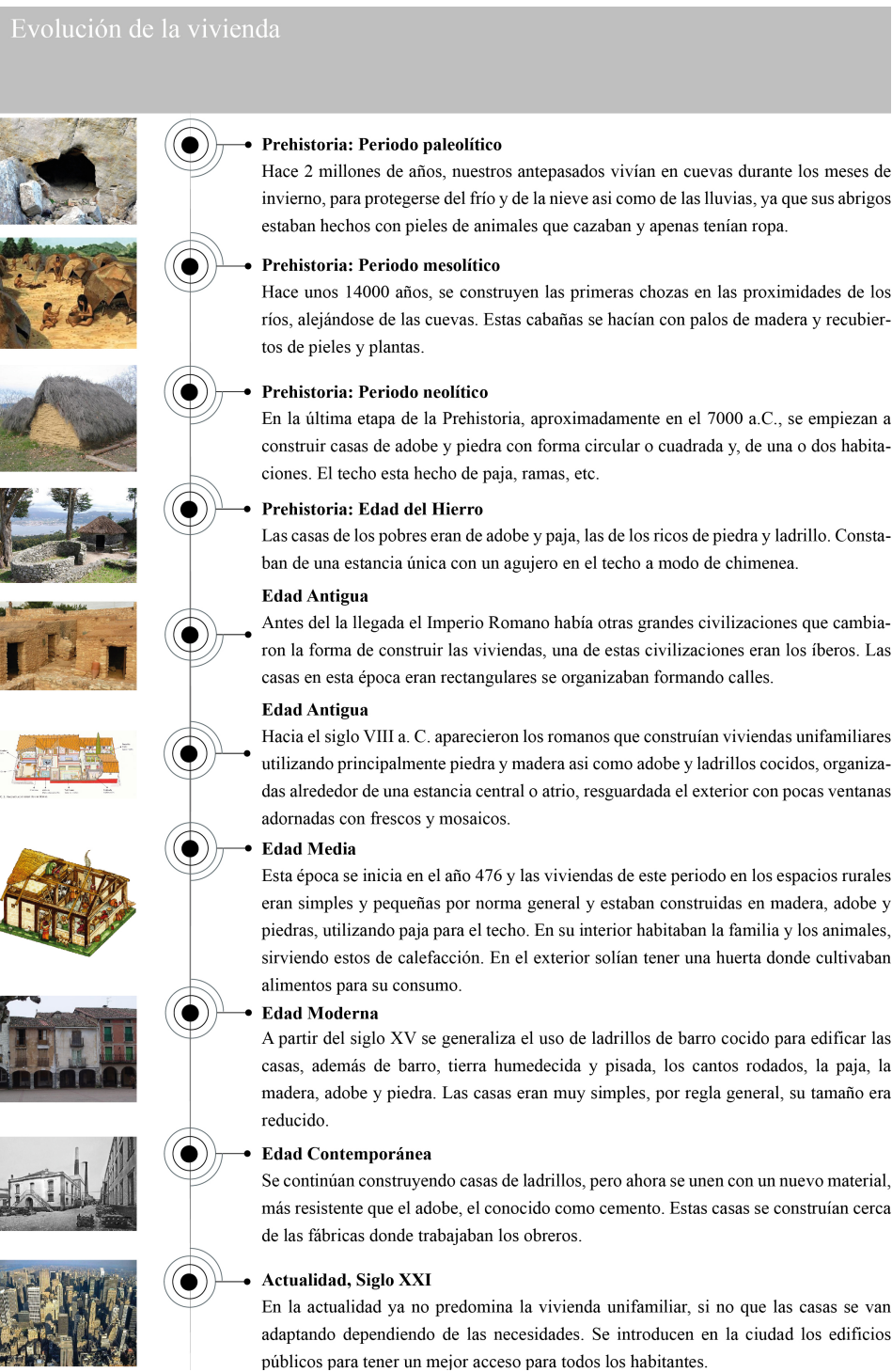


FIGURA 1.1: Gráfico No. 1: Evolución de la vivienda. Fuente: Evolución de la vivienda a lo largo de la historia. 2018, de Timetoast. Recuperado de: <https://www.timetoast.com/timelines/evolucion-de-la-vivienda>

## 1.2. Cocina en la vivienda

La palabra cocina deriva del latín *coquīna*, de *coquēre* 'cocer', y se define como la pieza o parte de la casa en la cual se guisan los alimentos (R.A.E, 2018), siendo el espacio clave para la supervivencia del ser humano.

Haciendo un análisis global para luego centrarnos en lo local, mencionamos primeramente la cocina Frankfurt (Fotografía 1.2), un modelo eficiente de trabajo, que integraba todas las funciones en un mismo espacio, dando cabida al resto de habitantes de la casa, porque además, ésta se abría al salón mediante unas puertas correderas, rompiendo con la segregación de este espacio sin tener que renunciar a la salubridad del mismo (Liñan Pedregosa, 2015). Fue diseñada por la arquitecta Margarete Schutte Lihotzky en 1926, y su creación fue bautizada como “la cocina laboratorio”.



FIGURA 1.2: Fotografía 2: Cocina Frankfurt 1926. Fuente: Eleb, M. (2014).

Sin duda alguna la cocina desde sus inicios es considerada como el espacio donde más labores se realiza, donde los artefactos, utensilios o instrumentos son necesarios para la elaboración de alimentos, además de ser un espacio donde la familia convive entre sí, y por tener sus peculiares aromas transformándose en un ambiente acogedor. Por lo tanto, es el espacio que más cambios ha sufrido con el pasar de los tiempos debido a la tecnología y a las diferentes concepciones sociales.

El arte culinario es parte del patrimonio dentro de lo inmaterial, que se hereda, se cultiva y se trasmite a las nuevas generaciones, debido a las diferentes técnicas y métodos para preparar la comida, y siendo parte también del patrimonio material por los elementos que configuran físicamente este espacio.

### 1.2.1. Ubicación en la vivienda

Los ejemplares de los primeros habitáculos encontrados en Europa que correspondían a los hombres “neandertales” o también conocidos como “cavernícolas”, los cuales vivían en época hostiles de invierno en cavernas, muestran que para seleccionar y luego ocupar estas formaciones naturales tenían que estar orientadas de tal manera que la entrada este hacia el sur para protegerse de los vientos del norte, además tenían que contar con las suficientes entradas de aire para poder encender fogatas y también con el espacio suficiente para almacenaje de alimentos (Uribe, 2013).

En lo que conlleva a las fogatas de acuerdo a los primeros restos encontrados en diferentes cuevas, [Senosiain \(1996\)](#) afirma que los primeros habitantes empleaban algunos materiales como huesos de mamut, estiércol, ramas de árboles y combustibles, en donde el fuego protagonizaba un papel fundamental como el estimulador de la convivencia humana. También precisa que, en los momentos de ocio, los habitantes se ubicaban alrededor del fuego a contar historias, planear caserías, preparar alimentos y comer.

Como podemos apreciar, desde inicios prehistóricos la cocina, o el fuego han ocupado parte central de la vivienda, es por ello que en la actualidad para comenzar a diseñar la vivienda urbana es preciso conocer las necesidades de los/as usuarios/as, es decir, aquellas actividades que los espacios habrán de satisfacer y que son necesidades hasta cierto punto estandarizadas. Haciendo un análisis detallado de dichas necesidades, encontraremos que cualquier vivienda puede reducirse al esquema cocina-dormitorio-baño, una tríada que para resolverse requiere un relato que la justifique y que le permita en consecuencia imponerse como el núcleo básico de toda vivienda.

### 1.2.2. Tipos de cocina

El lugar destinado a la preparación de alimentos sufre inevitables transformaciones en el transcurso de la historia, tanto en su ubicación con respecto a otras estancias de la casa, como por las características espaciales y sociales que la conforman. Tal es así, que la cocina “es la que más ha evolucionado, pasando de ser un espacio relegado al fondo de la casa, usado por el personal de servicio, a un espacio central de sociabilidad familiar” ([Eleb, 2013](#)).

Para [Craik \(1989\)](#), el siglo XX fue testigo de la consolidación de la cocina en un papel fundamental en la casa y de vinculación con otros espacios de vida -a medias paredes o de planta abierta- y con vista directa a otras áreas.

Logrando definir dos tipos de cocinas según su ubicación con respecto a otras áreas de la vivienda; cocina abierta y cocina cerrada, y seis tipos de cocina en función a sus características espaciales; cocina en L, cocina en U, cocina en isla, cocina en G, cocina lineal y cocina paralela.

- Cocina abierta (Gráfico [1.3](#))

Es aquella que presenta una relación directa con otras áreas como el comedor, la sala, lavandería, acceso externo, o la alacena, de manera que la conexión entre estos espacios es de fácil acceso.

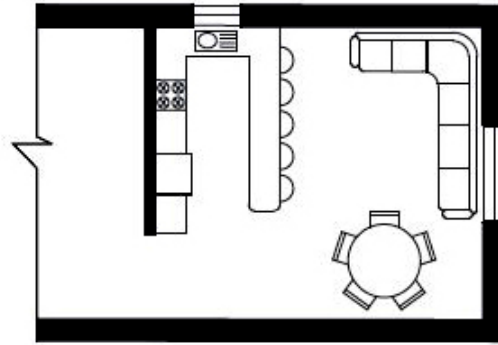


FIGURA 1.3: Gráfico 2: Cocina abierta Fuente: Elaboración propia.

- Cocina cerrada (Gráfico 1.4)

Es aquella donde prevalecen las paredes y puertas, un espacio predominantemente cerrados o aislado del resto de la casa.

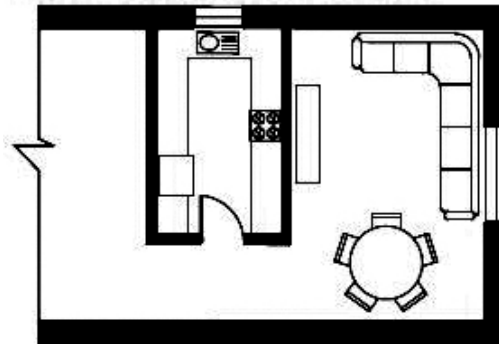


FIGURA 1.4: Gráfico 3: Cocina cerrada Fuente: Elaboración propia..

- Cocina en L (Gráfico 1.5)

Es aquella donde los armarios ocupan las paredes adyacentes.

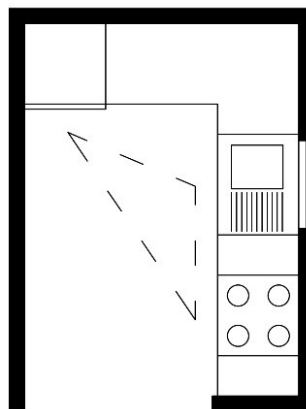


FIGURA 1.5: Gráfico 4: Cocina en L Fuente: Elaboración propia.

- Cocina en U (Gráfico 1.6)

Es aquella que tiene armarios en tres paredes, y el mobiliario rodea al usuario.

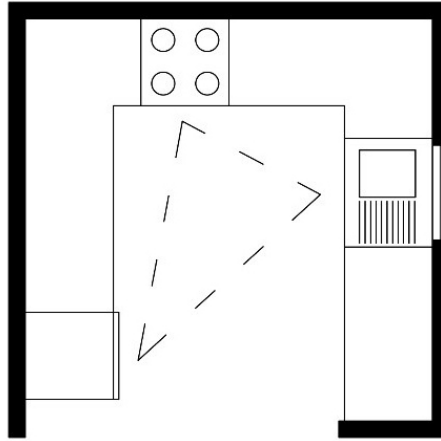


FIGURA 1.6: Gráfico 5: Cocina en U Fuente: Elaboración propia.

- Cocina en isla (Gráfico 1.7)

Es aquella que tiene a uno de los tres servicios rodeado por armarios, se ubica un mueble independiente y central. Esto hace que pueda ser utilizado por dos personas y que el cocinar no se haga siempre en frente de una pared.

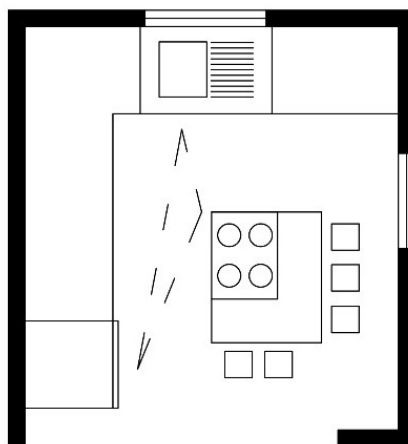


FIGURA 1.7: Gráfico 6: Cocina en isla Fuente: Elaboración propia.

- Cocina en G (Gráfico 1.8)

Es aquella que utiliza un pequeño mesón como desayunoador.

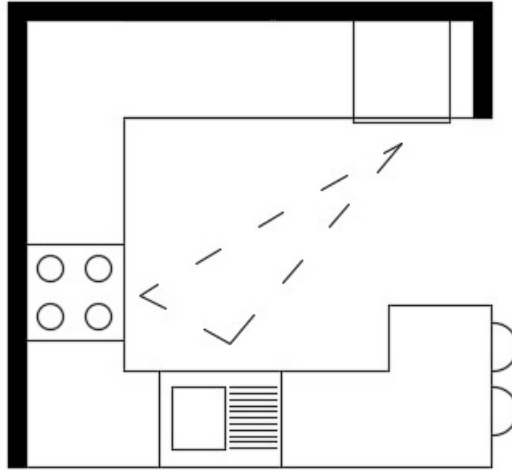


FIGURA 1.8: Gráfico 7: Cocina en G Fuente: Elaboración propia.

- Cocina lineal (Gráfico 1.9)

Es aquella que se diseña cuando no hay mayor cantidad de área destinada a la cocina, permitiendo un eficiente flujo de trabajo.

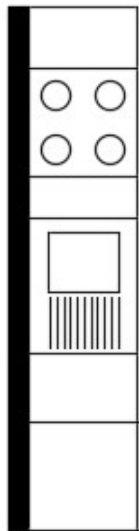


FIGURA 1.9: Cocina lineal Fuente: Elaboración propia.

- Cocina paralela (Gráfico 1.10)

Es aquella que es ideal para cocinas anchas y alargadas, o con dos puertas opuestas.

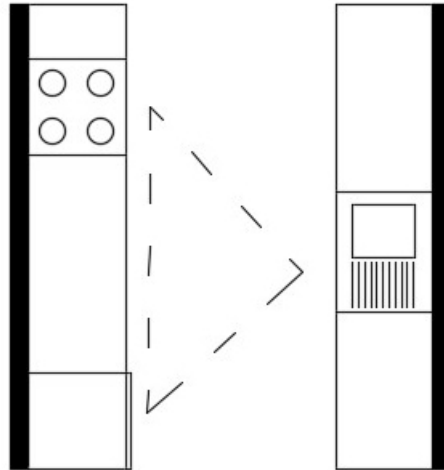


FIGURA 1.10: Gráfico 9: Cocina paralela Fuente: Elaboración propia.

De acuerdo a Meah (2014) todas las denominaciones relacionadas a la cocina reflejan el “énfasis puesto por los arquitectos y diseñadores modernistas en el funcionalismo, eficiencia operacional y los principios de la administración del hogar”. Sin embargo, para Pino (2007) a comienzos del siglo XX en las sociedades occidentales las clases media alta se rehusaba a la implementación de cocinas abiertas. Décadas más tarde, durante los años 80 existieron avances tecnológicos en aparatos como el extractor de olores y las normas de seguridad para prevenir incendios, permitieron a la cocina estar más integrada a la sala de estar sin dejar pasar a la casa o departamento los olores.

### 1.2.3. Actividades en la cocina

En los años 90, en la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Illinois en EEUU, y su Departamento de Investigación para la Construcción, se comenzó a laborar con el llamado “triángulo de trabajo” (Gráfico 1.11), en base a las tres principales funciones en una cocina, que son: el almacenamiento, la preparación y la cocción. De manera que los lugares para esas funciones debían ser dispuestos en la cocina de forma que no interfieran con ningún trabajo de otro, y se logre optimizar los tiempos. La distancia entre estos lugares no era necesariamente larga pero si se debía tener en cuenta evitar obstáculos en el camino (Pino, 2007).

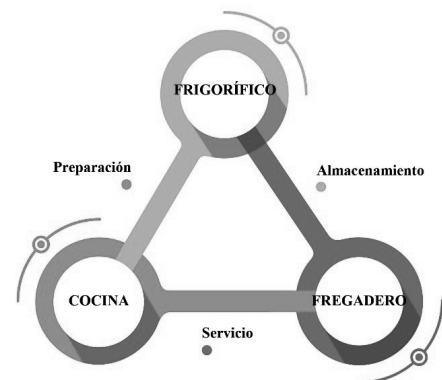


FIGURA 1.11: Gráfico 10: Triángulo de trabajo. Fuente: Elaboración propia.

El “triángulo de trabajo” es la distancia más corta entre el refrigerador, la superficie principal de cocción y el fregadero. Su correcto diseño asegura que las actividades de cocción se centren en una sola área, dejando todo lo necesario al alcance de la mano. Para que el triángulo funcione en forma óptima, la suma de sus 3 lados no debe ser mayor a 8 metros; y, por separado, ninguno debe ser menor a 1.20 metros ni mayor a 2.70 metros (Estrada, 2014).

### Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, se relaciona con los conocimientos del suelo, del clima y también con la relación ritual y sagrada con la naturaleza. Desde hace mucho tiempo atrás, en épocas del Tawantinsuyo las culturas tenían diferentes técnicas para preservar sus alimentos, tales como: la deshidratación, congelación, remojo, asoleo, salado, ahumado y tostado, lo que hacían que sus prácticas de supervivencia sean más llevaderas en tiempos hostiles (Abad, 2013).



FIGURA 1.12: Fotografía 3: El guardafrío.  
Fuente: Sitio web: [www.todocoleccion.net](http://www.todocoleccion.net)  
(Abril, 2016)

El almacenamiento conforma todo espacio o artefacto en donde los alimentos se conservan a corto, mediano o largo plazo, estos pueden ser en ashangas, kolkas, bodegas, armarios, estanterías, alacenas o aparatos como guarda fríos, refrigeradores o frigoríficos.

### Preparación de alimentos

La preparación de los alimentos son todas aquellas acciones como: “seleccionar, limpiar, pelar, desgrasar carnes, filetear, despresar, colar, remojar, desgranar, deshuesar, deshojar, exprimir, cernir, descascarar, entre otros” (Pino, 2007), que se realizan para alistar los alimentos antes de ser cocinados.

La elaboración de los alimentos demanda al menos un área de lavado, una de recolección de desechos y otra de manipulación de alimentos que se realiza en una superficie lisa ayudados de utensilios, vajillas y de ser el caso, apoyado de electrodomésticos. Es por ello que se debe proponer la presencia de determinados componentes como mobiliario, instalaciones de energías, acometidas de agua, gas, electricidad, con condiciones adecuadas de iluminación, ventilación y materialidad que faciliten dichas actividades antes mencionadas.

### Cocción

Cocinar, cocer o coccionar es hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción del vapor (R.A.E, 2018). La cocción por calor húmedo o hervido es otra técnica con la que se cuenta a la hora de cocinar los alimentos, “Al cocer los alimentos nos permite sacarles más energía” (The Why Factor, 2015). Tenemos para esto la posibilidad de hervir, sancochar, blanquear, escalfar. La cocción por calor es la técnica

en general más utilizada en Sudamérica; casi todos los alimentos son susceptibles de ser cocidos en agua u otro líquido (Abad, 2013).

Comúnmente en las viviendas el área de cocción está apoyado por electrodomésticos como cocinas, hornos y espacios como asaderos; al igual que otros espacios de trabajo éste es ayudado de utensilios con la diferencia de que la mayoría deben ser resistentes al calor.

#### 1.2.4. Componentes físicos en la cocina

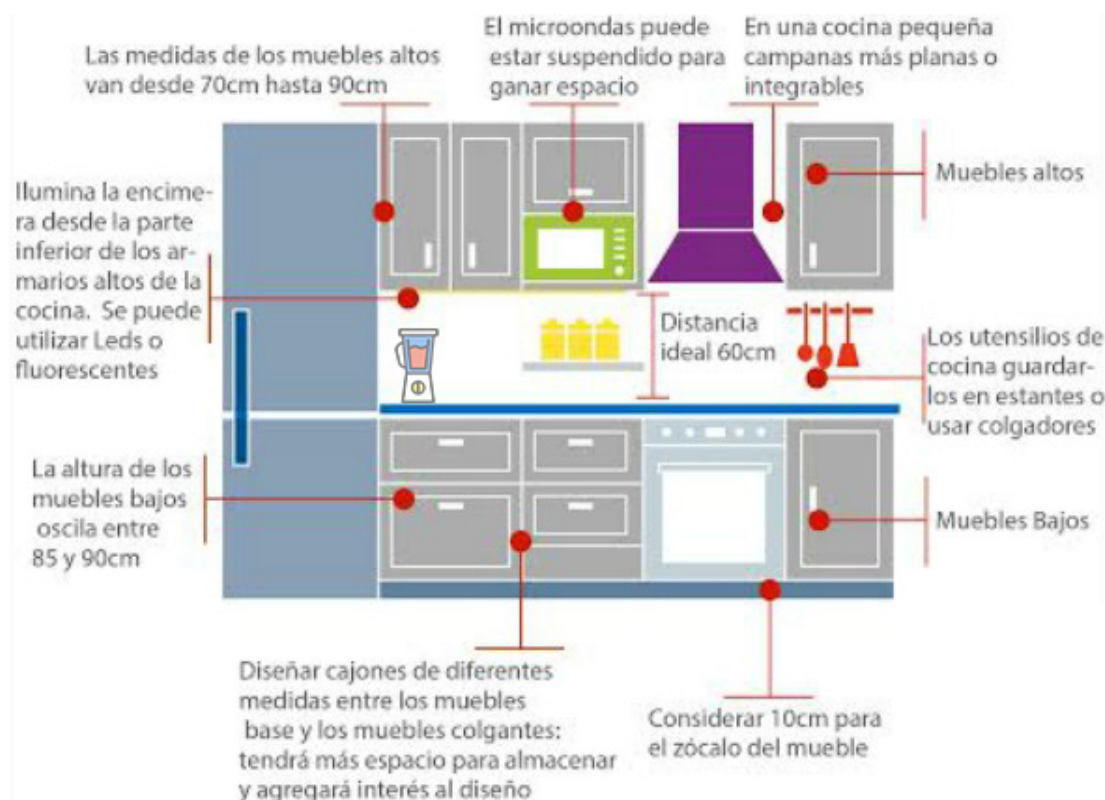


FIGURA 1.13: Imagen 1: Componentes físicos de la cocina. Fuente: Estrada, N. (2014). Guía de distribución de una cocina. 2018, de Decoración. Recuperado de: <http://www.decorailumina.com/muebles/guia-de-distribucion-de-una-cocina.html>

#### Materialidad

El espacio de cocina se caracteriza por tener materiales impermeables, duraderos, y fáciles de limpiar, tanto ha sido así, que mediante la aparición de nuevos materiales de construcción, éstos han sido utilizados tanto en pisos, paredes, mesones y actualmente hasta en el mobiliario.

El material a utilizarse es quien incide directamente en el precio, la calidad y estética de una cocina; entre los más utilizados encontramos tres grupos: laminados, cerámicas y maderas. Los laminados comprenden materiales de aglomerado recubiertos por una lámina decorativa de diferentes composiciones, haciendo una superficie libre de poros. Puede ser

lisa o incluso llevar impreso un diseño de imitación de madera u otro material. El arte de los azulejos de cerámica envuelve nuevas propuestas llenas de diseño, moderno mezclado con la distinción del trabajo artesano. Por otro lado, la madera es un material noble que tiene muchísimas aplicaciones en el espacio de cocina, todo depende de dónde se requiera instalarla.

### **Ventilación e iluminación**

Al ser un área de trabajo de uso constante, en la cocina se liberan diariamente olores y contaminantes como humo, vapor, humedad y grasa que se esparce por el aire. Sin una ventilación e iluminación adecuada, las partículas se mantienen en la atmósfera y terminan adhiriéndose en superficies porosas como telas de tapicería y maderas, y lisas como electrodomésticos o cubiertas. La incorporación de estos dos componentes debe ser ubicados con estrategias orientadas a la buena práctica de salubridad, eficiencia energética y economía dentro de la cocina.

Para evitar la acumulación de olores se utiliza ventanas, o de ser el caso puertas de mediana altura para la circulación del aire, se recomienda también la utilización de extractores o campanas de olor para una correcta evacuación de los mismos. De la misma manera, la iluminación es esencial para la elaboración de lo que se va a comer, y para una buena visibilidad del plato a servir, puesto que, así se logra apreciar mejor los colores que tienen los alimentos, que al ingerirlos se manifiestan como una experiencia sensorial que involucra gusto, vista, y olfato. Por otra parte, una correcta iluminación evita accidentes por el uso de las herramientas, además, permite que el trabajo sea eficiente, siendo éste un recurso estético necesario dentro de la cocina.

### **Electrodomésticos**

Hace años, el mundo de la cocina no estaba tan mecanizado como en estos tiempos. Cocinar suponía un esfuerzo para muchas amas de casa. Los electrodomésticos sin duda alguna han marcado un hito en nuestra forma de transformar los alimentos y en el espacio de cocina.

La cocina siempre se renueva cada temporada. Los electrodomésticos, desde el más pequeño hasta el más grande, tienen un diseño compacto y práctico. Los electrodomésticos menores o también llamados enseres menores como: licuadora, tostadora, batidora, u olla arrocera por lo general tienden a estar ubicados en un armario o sobre un mesón, y siempre o casi siempre requieren de electricidad para su funcionamiento; mientras que los electrodomésticos mayores o de línea blanca como: cocinas, refrigeradores, hornos, entre otros, se ubican en una zona específica y por lo general su ubicación es permanente debido al requerimiento de tomas de abastecimiento de agua, electricidad o gas.

### **Utensilios de cocina**

Los utensilios de cocina son herramientas de uso manual que facilitan la tarea de elaboración de alimentos, tales como: cuchillo, cucharas, tenedores, cucharones, tijeras, palas, vasijas, ollas, entre otros, estos deben de estar a la mano del cocinero para hacer la labor más fluida. Existen diferentes artículos que clasifican los utensilios, según su zona.

La materialidad de los utensilios se ha ido transformando al igual que la cocina, con el descubrimiento y modificación de la materia prima propia de cada lugar, pero sobretodo los utensilios permanentemente deben ser resistentes al calor y a la humedad.

### **Mobiliario**

Es el conjunto de muebles que están destinado a cumplir la tarea específica de almacenar alimentos, objetos y utensilios, además de contener elementos de aseo y el reciclaje de basura. Neufert (1992) clasifica a los armarios en: superiores, inferiores y de pie, este último puede referirse al mobiliario movable. El mobiliario superior por lo general es utilizado para el almacenamiento de vajillas, el mobiliario inferior es contenedor de ollas, sartenes, bowls o artefactos de mediano tamaño y de constante uso, mientras que el mobiliario de pie o movable hace referencia a diferentes tipos de mesa de apoyo o sillas, las cuales se usan como comedor secundario o desayunador, son útiles para facilitar las tareas de la cocina y promueven la socialización de los usuarios.

### **1.2.5. Energías o combustibles en la cocina**

La mayoría de artefactos o electrodomésticos que se utilizan en la cocina requieren de la dotación de algún tipo de energía para su funcionamiento, esto se soluciona con la correcta adaptación que tiene este espacio con la electricidad, agua o gas, ya sea en bombona o centralizado.

#### **Leña o carbón**

El uso de leña o carbón se remonta desde los primeros intentos del ser humano en dominar el fuego. La leña debía tener un espacio de almacenamiento cubierto y no debía estar propenso a la humedad, con el pasar de los años se crearon artefactos en donde la ventilación para avivar el fuego venían incorporados haciendo del uso del fuego una práctica más controlable. Poco a poco ésta técnica se fue dejando de lado, debido a la aparición de artefactos que no emanaban contaminación y tampoco perjudicaban la salud de las personas, no obstante, aún se utiliza en menor porcentaje esta técnica por el término que da a los alimentos, ese toque ahumado que no la da otras formas de cocción.

#### **Gasolina o kérex**

Ambos elementos son derivaciones del petróleo, y éstos eran utilizados en electrodomésticos que tenían el mismo funcionamiento, que consistía en una bombona lateral de almacenamiento pero que algunas veces producía explosiones repentinas poniendo en peligro a las personas.

La gasolina dio paso al quereseno, querosene, querosén, keroseno, kerosén o kérex, el cual es un líquido transparente o ligeramente amarillo que se obtiene de la destilación del petróleo, tiene una densidad intermedia entre la gasolina y el diésel, y se usa como combustible. Es más seguro que la gasolina debido a su densidad y no produce explosiones repentinas. (Sotomayor Dávila, 2012, p.15).

## Gas

Algunos elementos en descomposición como residuos vegetales o animales producen gas, además de varias derivaciones del petróleo que también lo producen al ser procesados. Para el uso doméstico el gas utilizado es el GLP (Gas Licuado del Petróleo) que llega a los hogares mediante bombonas, tanques o por un sistema centralizado que consiste en la distribución de gas mediante tuberías. Este no solamente es utilizado para la cocina sino también para electrodomésticos como calefones, secadoras de ropa, calefactores, etc.

De acuerdo a [Polo Avilés \(2015\)](#) el gas recibe diversos subsidios en todo el mundo, especialmente en Latinoamérica, pues la implementación de infraestructura para dotar de energía eléctrica ha sucedido paulatinamente a finales del siglo XX.

## Agua

El líquido vital siempre ha tenido un lugar relevante en la cocina, tanto como acompañante de otros alimentos, como ingrediente en la preparación de los mismos, o como medio para la limpieza. La existencia de por lo menos un punto de agua en la cocina es obligatorio, ésta se ha facilitado con el pasar de los tiempos gracias a la dotación de tuberías y alcantarillado que cada vez tiene más cobertura con el crecimiento de las ciudades. Además, se debe dotar también de un punto de recolección de aguas servidas mediante un artefacto llamado fregadero o lavabo. En la antigüedad debido a la no existencia del mismo, la limpieza de los utensilios y alimentos además de la toma de agua, se realizaba en el exterior de la cocina en el punto de agua más cercano.

## Electricidad

La electricidad en la cocina es la fuente de energía para casi todos los artefactos que se utilizan para la elaboración de alimentos, gracias a la buena instalación y distribución, ha ido sustituyendo al fuego. Los aparatos eléctricos cuentan con mejores características de durabilidad y aseo, y con mejores acabados que constituyen la estética del ambiente de la cocina, además de ser más seguros y sirven para iluminación y calefacción. La cocina por ser el lugar con más aparatos eléctricos de toda la vivienda debe constar con una óptima implementación de puntos de energía eléctrica.

## Otros

La energía solar está incluida entre otras fuentes de energía para el uso doméstico, y en especial el de la cocina. La cual puede ser usada para la cocción de alimentos, calentar agua o simplemente mejorar la condición térmica al interior de la vivienda en conjunto con criterios de diseño bioclimático.

Conforme a la disponibilidad de dichas energías, algunos artefactos han sido diseñados para usar más de un combustible en la cocción de alimentos, éstas composiciones fueron una estrategia para que los usuarios se adapten a las nuevas tecnologías. Dicha convivencia de diversas energías fomenta además la introducción de nuevas técnicas en la preparación de los alimentos, al tiempo que algunas de estas energías ayudan a estabilizar la economía familiar y el diseño interior de la vivienda.



## Arquitectura, Vivienda y Cocina de la Ciudad de Cuenca

### 2.1. La ciudad de Cuenca a mediados del siglo XX

Con la exportación del banano y el sombrero de paja toquilla, el Ecuador experimenta un fortalecimiento económico a inicios de los años 50 (Mata Vicuña, Cobos Hermida, Crespo Pesántez, y González, 2004). Es así como la provincia del Azuay se convierte en la generadora de economía aportando al desarrollo urbano de la ciudad.

En 1957, coincidiendo con los 400 años de fundación española, Cuenca se mostraba como una ciudad moderna, fundamentada en las corrientes racionalistas y funcionalistas, los nuevos materiales se encontraban en pleno auge al igual que la geometría, y el ornamento era considerado como una transgresión; la ciudad empezaba a cambiar su faz con la esbeltez de airosos edificios modernos que reemplazaban a los coloniales y republicanos. Viviendas y edificios se levantaban sobre los tres o cuatro pisos designados a departamentos y la planta baja a locales comerciales (Astudillo, 2003). También grandes edificaciones multifamiliares y de carácter social surgen, que en sus inicios no eran aceptadas en su totalidad por una población con aspiraciones de vivir en una casa individual.

Se crean las primeras ordenanzas y con ello el plan regulador de Cuenca, que determinó las nuevas áreas de expansión en el Ejido, llamada “La ciudad Jardín”, las mismas que empezaron a ser ocupadas por personas que abandonaban las edificaciones ubicadas en el centro histórico de la ciudad para formar parte de su expansión.

*“Una de las primeras villas que se construyeron en el Ejido es la Villa Judith, hoy conocida como el Sindicato de Choferes, de un exportador de sombreros (José Heredia Crespo, 1940), fue algo visualmente extraño porque la ciudad terminaba tajantemente en el Barranco, y el resto era del Municipio para el pasto del ganado” (Moyano y Rivera, 2002)*

En 1965, cumpliendo con la normativa, las construcciones debían estar dentro de la línea de fábrica. Posteriormente, se crea la empresa municipal ETAPA (Empresa de Telecomunicaciones, Agua Potable, Alcantarillado y saneamiento de Cuenca), quien inicia sus labores en 1970, y con ello inician los primeros planes maestros de agua y alcantarillado, para esto las viviendas ya se iban acoplando a un nuevo método de separación de aguas lluvias y residuales, con los que anteriormente no contaban. Las viviendas cuencanas se

fueron transformando, dotándose de servicios básicos que las empresas municipales les proporcionaban.

La década de los años 80 fue escenario de acontecimientos importantes para la ciudad de Cuenca, resaltando que “en 1982 el casco antiguo de la ciudad es declarado ‘Patrimonio de la Nación’, empezando así una etapa de revalorización de edificaciones antiguas [...] previo a la declaratoria de Cuenca como Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1999” (Méndez Villavicencio, 2015).

*“El 1 de Diciembre de 1999, Ecuador despertó con la extraordinaria noticia de que en Marrakech, Marruecos, la XXIII Conferencia del Comité de Patrimonio Mundial, había resuelto incluir al Centro Histórico de Santa Ana de los Ríos de Cuenca en la lista del Patrimonio Mundial. La ciudad estalló en júbilo, se suspendieron las actividades regulares y la población se volcó a la plaza central, para festejar por cerca de 20 horas consecutivas, el honor de estar entre ese grupo de lugares y sitios privilegiados del planeta. Para Cuenca, esta celebración resultó ser el punto culminante de un proceso madurado a lo largo de varias décadas” (Cardoso, 2000).*

Durante la última década del siglo XX, la introducción masiva de la telecomunicación abre las puertas del mundo a la ciudad, y comienza la inevitable transformación de la sociedad cuencana, en esta época inicia la mentalidad a favor de la conservación de la identidad, pretendiendo mantener nuestra arquitectura en la ciudad. Este conjunto de sucesos, convierten a Cuenca en un referente mundial de patrimonio y cultura.

### 2.1.1. Servicios básicos en la ciudad de Cuenca

La dotación de servicios básicos en la ciudad de Cuenca a mediados del siglo XX tiene una estrecha relación con la transformación de los espacios en la vivienda (Fotografía 5). En el año 1950 se constituye la Empresa Eléctrica Regional Centro Sur, encargada de la distribución y comercialización de energía eléctrica en la ciudad (CENTROSUR, 2018). Dieciocho años más tarde, en el año de 1968 se crea la Empresa Municipal ETAPA, quien ofrece sus servicios de telecomunicaciones, agua potable, alcantarillado y gestión ambiental (ETAPA EP, 2018).

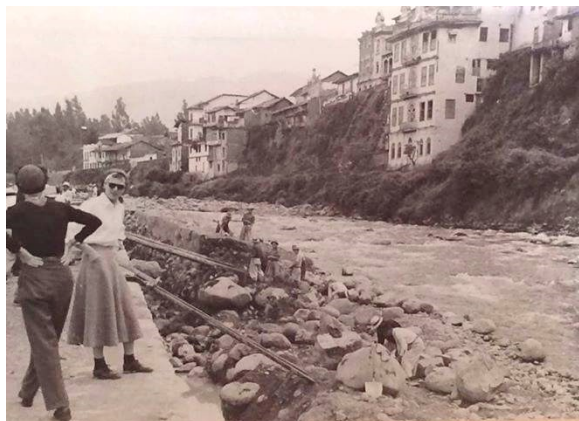


FIGURA 2.1: Fotografía 5: Construcción de muros de contención en la Av. 12 de Abril a la altura de la Universidad de Cuenca. Fuente: INPC autor anónimo, 1950

La revolución tecnológica del siglo XX trajo consigo cambios significativos en las sociedades y en la morfología de las ciudades. Cuenca, por su parte experimenta en las primeras décadas un paulatino crecimiento territorial para luego dar paso a una acelerada expansión durante la segunda mitad del siglo XX. Estas transformaciones urbanas son evidentes a través de un análisis visual de mapas o capas históricas de la ciudad. Para ello, se ha recopilado mapas a lo largo del siglo XX extraídos del libro Planos e Imágenes (2010) del autor Albornoz en colaboración con el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Cuenca (Gráfico 2.2).

Mapas históricos de la ciudad de Cuenca  
a partir de la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad

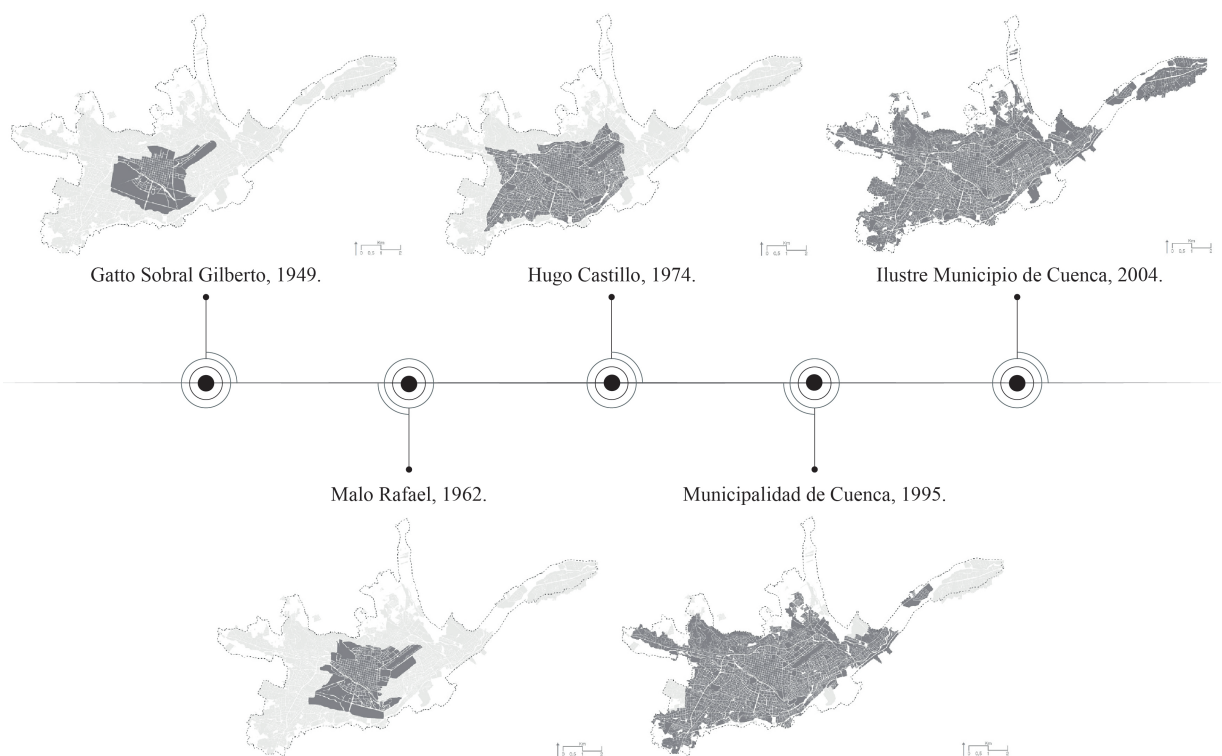


FIGURA 2.2: Gráfico 11: Mapas históricos de la ciudad de Cuenca, durante la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad. Fuente: Cañar y Torres, 2017.

## Electricidad

Según la [Cooperación Eléctrica del Ecuador \(CELEC EP\)](#) nos expone que, para hablar de la historia de la energía eléctrica en el Azuay debemos empezar recordando la puesta en operación de la Central Paute, obra colosal del siglo XX. Para el año de 1914, los huanderos trajeron paso a paso, sobre sus espaldas, toneladas de hierro y acero: “a lomo de indio” como se dijo entonces, vino la luz eléctrica a Cuenca.

Para el año 1914, los llamados “huanderos” trasladaron sobre sus espaldas grandes cantidades de hierro y acero: “a lomo de indio” común mente llamado, entonces dio paso a la luz eléctrica en Cuenca.

En la Plaza de Armas en la noche del 10 de agosto de 1914, se leyó por primera vez un letrero luminoso que decía: “Luz en Cuenca”, ya que la segunda Planta Eléctrica fue municipal y se instaló en Yanuncay. Después de muchos años transcurridos la empresa Crespo Toral puso en funcionamiento una nueva planta con mayor capacidad en el sector de Monay. Sin embargo, no era suficiente debido al crecimiento de la ciudad, como también el nacimiento de la industria.

El Centro de Reconversión Económica de Azuay, Cañar y Morona Santiago (CREA) el 31 de enero de 1961, se sumó como uno más de los accionistas de la Empresa Eléctrica Miraflores, y en septiembre de 1963, ingresó a INECEL (Instituto Ecuatoriano de Electrificación) como nuevo accionista, sustituyendo a la llamada Empresa Eléctrica Miraflores S.A. por Empresa Eléctrica Cuencana S.A.

Posteriormente se fue innovando y adquiriendo nuevos equipos a diésel Nigata / Toshiba de la central Monay además de la creación de las subestaciones #3, la construcción de la prensa de El Labrado ubicada en el sector Visorrey y de la Central de Saucay 1 de 8.000KW.

En el año de 1979 paso a llamarse la “Empres Eléctrica Regional Centro Sur C.A.” y se determinó un área de cobertura que cubra la mayor parte de las superficies de las provincias de Azuay y Cañar siendo el INECEL el mayor accionista.

Con el afán de aprovechar su infraestructura comercial y tecnológica a favor de disminuir la brecha digital que perjudica el desarrollo de la Región y el País, en el 2008 la CENTROSUR incorporó al objeto social de la compañía la prestación de servicios de transmisión de datos, Internet y otros servicios más de valor agregado, contando para ello con los correspondientes permisos de la Secretaría Nacional de Telecomunicaciones.

La gran aceptación de la electricidad en los hogares, la cocción, iluminación y calefacción, giraba en torno a la disponibilidad de ciertos combustibles o energías. Sin embargo, gracias a las perennes iniciativas tecnológicas algunos métodos pasaron a ser obsoletos debido a la eficiencia de ciertas energías.

### **Agua Potable**

La ciudad de Cuenca registra un atraso en lo que conlleva a la dotación de agua potable y saneamiento comparado con ciudades como Quito y Guayaquil, en donde registran que para el año 1890 ya contaban con proyectos de ésta índole. Considerando esto, el 27 de septiembre de 1923, la municipalidad de Cuenca y su Congreso en funciones, asigna 25000 sucres para dotar de agua potable a la ciudad, posteriormente en el año de 1924 contratan los servicios del ingeniero Schroeter para que realice los estudios técnicos y diseños de los sistemas de agua y alcantarillado. Los mismos que consistían en traer las aguas desde el Capulí por canal abierto (Jara López y Uguña Urgiles, 2018).

En el año 1951, en Quito se firma el convenio con el SCISP (Servicio Cooperativo Interamericano de Salud Pública), para la realización del proyecto del Ing. Muller, en relación a los filtros rápidos con los que se complementarían el sistema de aprovisionamiento de agua a la ciudad (Jara y Uguña, 2018). El trabajo se demoró en empezar, y es en el año

de 1954 que bajo la dirección técnica del Ing. Raúl Saá Chacón se inicia la construcción del sistema de agua y termina en 1959. En el año de 1960, Cuenca tiene por primera vez agua potable, controlada y vigilada bajo operación y mantenimiento de la empresa pública EMLAT (Empresa Municipal de Luz, Agua y Teléfonos), en realidad era en todo su sentido una dependencia municipal que, sin mayores modificaciones sirvió hasta el año 1970 (Ordoñez Espinoza, 2008).



FIGURA 2.3: Fotografía 6: Grifo público, Sinincay. 1971. Fuente: De la bacinilla a la alcantarilla, Ordoñez G

En la misma década, con el comienzo de labores de la Empresa Municipal ETAPA EP, la distribución del líquido vital fue mejorando su calidad (Fotografía 2.3). El agua ha sido siempre un ingrediente indispensable en la cocina, tanto como acompañante de otros alimentos, o como medio para la higiene de las técnicas culinarias. El traslado del líquido y la necesidad de espacio para su almacenamiento, fueron desapareciendo en la segunda mitad del siglo XX, donde ya no era necesario hervir el agua para tomarla, ya no se necesitaba tener un espacio designado en las cocinas para su almacenamiento, por lo que el espacio de las mismas se redujo, mejorando así no solo la calidad de vida sino la calidad de nuestra gastronomía.

## 2.2. Arquitectura cuencana

La arquitectura en cada región es producto de un proceso evolutivo, en el que han participado con sus mejores aportes las sociedades que se han sucedido en el tiempo, recibiendo en ocasiones influencias de fuera que, adaptadas a las propias circunstancias, se ajustan hasta formar un todo armónico y satisfactorio de la obra arquitectónica (Muñoz, 2015).

Serían los primeros ingenieros graduados en la Universidad de Cuenca en el año 1948, los que empezarían a utilizar el hormigón en cadenas, losas, vigas, dinteles, balcones, etc., sustituyendo a las grandes paredes de adobe utilizadas anteriormente, pero su uso no se generalizó debido a la poca familiaridad y al costo del material, esto lo ratifica los primeros censos poblacionales realizados durante los años 50 (INEC, 2015), puesto que revelaron que la economía nacional se fortaleció durante estos años, y señala que los materiales de construcción y elementos constructivos cambiaron, dejando de lado el adobe y bahareque por materiales como: hormigón armado y ladrillo, lo cual conllevó a que la arquitectura moderna irrumpa en Cuenca siendo el arquitecto uruguayo Gilberto Gatto Sobral el que implantaría este estilo en nuestra ciudad, influenciado por las corrientes racionalistas norteamericanas y por principios funcionalistas (Mata Vicuña y cols., 2004).

*“Tal vez, con el paso de tiempo, la obra de Gatto Sobral, ha sido menospreciada y olvidada. En su tiempo también recibió críticas (...). Pero, un análisis sereno de su obra nos permite concluir que ella tiene cierto significado, cierta consistencia y cierto carácter” (Maldonado, 1982).*

La consolidación de la “Ciudad Moderna”, se dará posteriormente con la influencia de los profesionales graduados en la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Cuenca (Mata Vicuña y cols., 2004), con una nueva forma de concebir los estilos arquitectónicos, Cuenca a mediados del siglo XX comienza a transformarse, sus viviendas dejan a un lado el “afrancesamiento” para optar por una correcta armonización entre espacios, casas implantadas en terrenos grandes con retiros generosos aprovechados por jardinerías; en donde se observa la influencia del racionalismo norteamericano también llamado como arquitectura de las líneas rectas.

Poco a poco iban surgiendo los primeros profesionales de la Escuela de Arquitectura que plasmaban en sus obras el estilo aprendido en las aulas, especialmente la arquitectura de Frank Lloyd Wright y de los chalets americanos.

La utilización de formas simples y puras además del juego de volúmenes rectangulares entrantes y salientes a diferentes niveles, sin pasar por alto al ser humano que iba a habitar en éstas viviendas, se comenzó a manejar escalas humanas, proporcionalidades, áreas sociales abiertas y relaciones entre espacios y circulaciones. Materiales nobles como la piedra en zócalos, patios y gradas, paredes de ladrillo enlucidas, aleros grandes de hormigón armado, ventanales amplios y bien proporcionados fueron objeto de proyectos de vivienda en donde se experimentaban nuevas ideas, arquitectura contemporánea en cuanto a conceptos y formas, pero sin descuidar tradiciones propias de nuestra tierra.

### **2.2.1. Creación de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo**

La Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Cuenca surge por la necesidad de una organización urbana y con características arquitectónicas que enlacen con la modernización dejando a un lado el viejo modelo semiurbano que venía desarrollando la ciudad. Esto conllevó a que en 1950 se funde la facultad de Ciencias Físico-Matemático ahora llamada Facultad de Ingeniería Civil, en cuyo pensum constaba la cátedra de ar-

quitectura de manera opcional con la duración de un año, teniendo una gran aceptación al ser considerada una materia artística.

Las autoridades universitarias analizaban la posibilidad de la creación de la Escuela de Arquitectura y Urbanismo y en sesión el 17 de junio de 1958 se autoriza la fundación de la misma a mano del Arq. Jorge Roura C. (Mata Vicuña y cols., 2004). Desde ese entonces una corriente arquitectónica surgió, dando paso a la modernización de la vivienda y condujo a un reordenamiento y expiación de la ciudad de Cuenca.



FIGURA 2.4: Fotografía 7: Antiguo edificio de la Universidad de Cuenca Fuente: Casas y arquitectos, Mata, 2005.

### 2.3. Vivienda Cuencana



FIGURA 2.5: Fotografía 8: Vivienda Vázquez Alcázar Fuente: Casas y arquitectos, Mata, 2005.

La vivienda cuencana a mediados del siglo XX no es más que el resultado de la combinación de nuevos conceptos y formas constructivas, viéndose reflejada en sus ejemplares similares a los chalets y villas californianas, viviendas aisladas con abundante área de jardinería. A medida que pasaban los años, y el concepto de una arquitectura propia y con identidad se formaba, la ciudad crecía en todas las direcciones con viviendas unifamiliares, donde éstas eran el reflejo de la búsqueda de formas tradicionales, de cubiertas inclinadas, fomentando la idea de una arquitectura con identidad cultural.

La intención de los arquitectos era respetar la topografía de los terrenos, adaptando sus obras a bosques y áreas verdes haciendo de esto un diseño integral con la casa, además las viviendas también eran diseñadas por la condicionante de los paisajes, incrementando ventanales grandes para el disfrute del entorno natural y construido. Las obras se caracterizaban por tener discreción en alturas, como máximo dos pisos y leves desniveles, es por ello que la horizontalidad prevalecía en los proyectos, haciéndose notar también elementos verticales contrastantes como chimeneas. En el interior se pueden encontrar detalles como lucernarios, vitrales y vidrios de color que hacían interesantes juegos de luz y sombra, trabajos de hierro forjado, apliques de cobre, lámparas, y en donde se incorporaba también vegetación interna haciendo de estos ambientes cálidos y acogedores.

A partir de los años 80 se incrementó la construcción de edificaciones en altura fuera de la urbe, además de viviendas unifamiliares siguiendo las normativas implantadas por la municipalidad, respetando retiros frontales, posteriores y laterales, siendo utilizados por abundante vegetación, césped, flores, plantas y árboles grandes que forman un solo conjunto con la vivienda haciéndola visualmente más atractiva. Se frecuente además, la utilización de ladrillo visto en las construcciones, elemento que por su llamativo acabado se podía conjugar el interior con el exterior de la vivienda de una forma ininterrumpida, además del ladrillo visto se utiliza teja y madera en sus fachadas. La madera en su tono natural se hace presente en pisos, puertas, ventanas, gradas y para la estructura de cubiertas no solo como medio estructural sino también como un elemento visto siendo este muy interesante y utilizado en abundancia.

En la última década del siglo XX e inicios del siglo XXI los edificios multifamiliares van tomando fuerza en las partes bajas de la urbe, apartando una buena imagen para la ciudad, sin embargo, la mayor demanda en cuanto a construcciones es la vivienda unifamiliar. Las zonas residenciales se encuentran consolidadas y nuevamente un deseo de encontrar nuevos estilos arquitectónicos se ven plasmados en obras simples que conjugan formas puras y sencillas, presentando armonía y ritmo, cabe destacar que los materiales y texturas empleados que fortalecen el carácter funcional y formal de las edificaciones además del énfasis en la utilización de luz artificial para resaltar elementos deseados y las instalaciones necesarias de ventilación e iluminación son piezas claves para notar el nuevo lenguaje que tienen las obras arquitectónicas hasta nuestros días.

*“La casa tiene un significado enorme para la familia, es el reducto familiar, es la vocación que la casa tiene para albergar todos los días de la vida a la familia y al mismo tiempo de la coparticipación de quien llega a la casa, o sea un hogar, debe ser compartido por todo el mundo” César Piedra Landivar.*

### 2.3.1. Espacios en la vivienda cuencana

Haciendo una retrospectiva al universo de tiempo que tratamos en el presente trabajo, al parecer las viviendas propias de la sociedad cuencana se caracterizaban por tener grandes espacios en donde se combinaban los quehaceres domésticos y no tenían un fin específico. El ordenamiento espacial que traen los españoles, recibido a su vez de la cultura greco romana, es coincidente a su vez con la cancha incaica, el patio o área abierta, el cual es el ordenador de circulaciones y por donde llega la luz a los espacios interiores (Muñoz, 2015).

Sin embargo, la evolución -de la vivienda- se ha dado de modo diferente alrededor del mundo, debido a factores como el clima, estilos de vida, los valores sociales, religiosos, la presencia de unos determinados elementos de protección ambiental, el uso de ciertos materiales y la configuración general de las edificaciones (Simancas Yovane, 2003).

En sus inicios la vivienda cuencana se caracterizaba por tener espacios internos amplios sin divisiones en donde se realizaban diferentes actividades como: zonas de descanso, convivencia, almacenamiento, etc. Las diferentes tipologías de vivienda consignadas como básicas las encontramos emplazadas en sitios climáticamente opuestos. Dentro de la vivienda de tipología rural (Gráfico 2.6) el área de cocina se encontraba alejado de la vivienda, como un bloque separado pero que no dejaba de ser importante. Mientras que, en comparación con la vivienda de tipología urbana (Gráfico 2.7) los espacios no se separaban, pero poco a poco se iban independizando y teniendo un fin específico, y el área de cocina se iba incorporando en el conjunto de la vivienda (Muñoz, 2015).

#### Vivienda de tipología rural

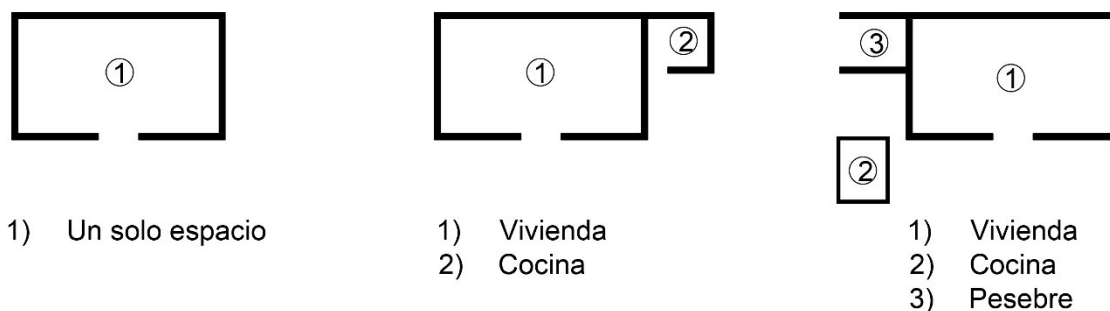


FIGURA 2.6: Gráfico 12: Planta de viviendas de tipología rural. Fuente: Muñoz, R. (2015). Arquitectura popular en Azuay y Cañar 1977-1978.

## Vivienda de tipología urbana

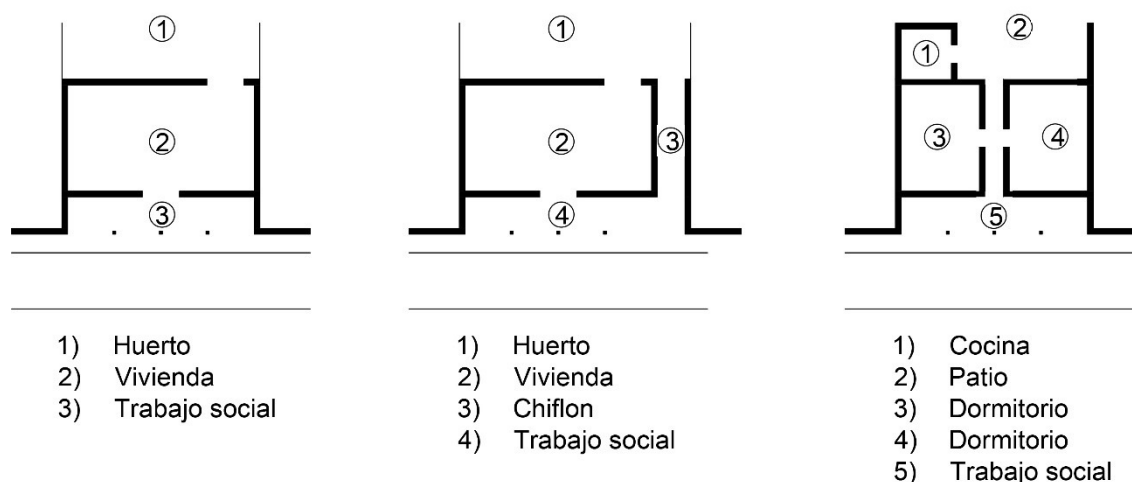


FIGURA 2.7: Gráfico 12: Planta de viviendas de tipología rural. Fuente: Muñoz, R. (2015). Arquitectura popular en Azuay y Cañar 1977-1978.

Las transformaciones de la vivienda han sucedido en función de la evolución propia del ser humano, el ser humano transforma su residencia continuamente, “producto fundamentalmente de la aparición de nuevas actividades, de cambios en el modo como se relacionan los miembros de la familia y de los avances tecnológicos” (Simancas Yovane, 2003). Más tarde, con la aparición de nuevos artefactos hicieron que los espacios en las viviendas vayan teniendo un rol específico respondiendo a distintas necesidades y no era un solo ambiente mezclando varias labores, dando paso a la denominada casa habitación, ésta tipología de vivienda, tiene zonas fundamentales conocidas como zona social, privada y de servicio. Dentro de la zona social la sala y el comedor son los principales espacios para este fin. La zona privada señala a tanto a los dormitorios como los baños, y finalmente la zona de servicio como la cocina, cuartos de lavado, bodegas, entre otros.

En las viviendas se experimenta el surgimiento de nuevos espacios como: cuarto de música, de juegos, bar, estudio, sala principal, estar, comedor principal y comedor de diario, además de la intención de vincular los espacios y hacerlos más grandes aprovechando la doble altura, esto generalmente en áreas sociales como: comedores, salas, sala de estar en donde se utilizó el elemento chimenea y se popularizó más por su estética que por su funcionalidad, embelleciendo el espacio, se generalizó también el uso del patio interior como elemento de transición entre espacios, balcones interiores como exteriores y la cava a manera de semisótano.

A medida que trascurrían los años y las corrientes arquitectónicas se modernizaban aparecían áreas de vegetación al interior de las viviendas, pequeños jardines que armonizaban el espacio dando un aspecto de frescura, y a su vez la utilización de tragaluces que actuaban como grandes colectores de luz solar destinados a proporcionar iluminación y ventilación para facilitar la vida de las plantas y dar frescura a los espacios.



FIGURA 2.8: Fotografía 9 y 10: Vivienda José Román 1981, Arq. Jorge Roura Cevallos Fuente: Casas y arquitectos, Mata F, 2005.

## 2.4. La cocina en la vivienda cuencana

La cocina juega un papel especial en cada hogar. El diseño del espacio de cocina debe abarcar la forma de vida de sus usuarios, así como la posibilidad de cambios en sus estilos de vida y relaciones sociales.

Aunque la cocina ha sido el centro de actividades en el hogar durante mucho tiempo, no solía tener un papel representativo en la vivienda. A mediados del siglo XX, en la ciudad de Cuenca como en muchos otros lados de la región y del país, la cocina se consideraba como un área de servicio, que se caracterizaba por no estar integrada a la vivienda, sino separada y ubicada en la parte posterior de la misma, debido al humo que producía la quema de leña para la cocción de los alimentos (Sotomayor Dávila, 2012). El espacio de cocina debía estar ubicado cerca de los cuartos de las personas de servicio, pues éstas eran las encargadas de los quehaceres de la casa (Volger, 2002).

Poco a poco la cocina se fue integrando a la edificación principal, y en especial en viviendas de familias adineradas, pues eran las primeras en adquirir la cocina como artefacto, el cual ya no producía humo, y era alimentado por combustibles como gasolina o kerex. Actualmente, el espacio de cocina en la vivienda cuencana se ha ido transformando debido a las nuevas formas de vida e incorporación de nuevos artefactos, en donde luego de la doctrina oficial de países de post guerra se estableció que cocinar era una necesidad y la mujer ya no sólo debía quedarse en casa, sino salir a trabajar para la sociedad (Laínez Troya, 2015).

La construcción de viviendas de bajo costo y los cambios en los estilos de vida han hecho que no sólo el número de integrantes de una familia se reduzca, sino también el tamaño de sus espacios y por ende el de la cocina, generando cocinas abiertas conectadas directamente a la sala de estar y comedor, e inclusive la unión de este espacio con el de la lavandería por el hecho de compartir zonas húmedas similares. Diseños que responden sin duda alguna al acelerado ritmo de vida como a la industrialización de los alimentos, en donde se busca tan sólo un pequeño lugar que cumpla con la simple función de calentar, recalentar o utilizar una pequeña hornilla que permita la cocción de ciertos alimentos.

### 2.4.1. Transformaciones del espacio de cocina en la vivienda cuencana.

Las transformaciones en el espacio otorgado a la cocina son el reflejo de las costumbres y la organización del plano de la vivienda. La cocina al ser el lugar donde más artefactos electrodomésticos se utilizan, es el espacio que mayor transformación ha sufrido en comparación de los otros espacios de la vivienda, es decir, la cocina es el lugar más tecnológico de la casa que va a estar en constante transformación y adaptación.

Con el fin de identificar las variables relacionadas a las transformaciones en la cocina de las viviendas cuencanas durante la segunda mitad del siglo XX, es importante reconocer los cambios tecnológicos que la ciudad de Cuenca experimentaba en dicho periodo de tiempo, los censos oficiales de población y vivienda ocurren a partir del año 1950 y 1962 respectivamente, los datos obtenidos en el levantamiento permiten corroborar la expansión de la ciudad, principalmente en términos demográficos (Cañar Tinoco y Torres Solano, 2018). Mientras que, a nivel de vivienda gracias al modelo de censo realizado en el año 2010 se logra “identificar la cantidad y calidad de las viviendas y cobertura de los servicios básicos, disponibilidad de tecnología, entre otros aspectos fundamentales para conocer las condiciones de vida de los habitantes” (INEC, 2010, p.35).

El INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) registra los resultados definitivos de todos los censos de población y vivienda realizados en el país. Dentro de los cuales se han analizado dos variables relacionadas a la cocina que se expresan en dos preguntas fundamentalmente: (1) ¿Tiene este hogar cuarto o espacio exclusivo para cocina? (2) ¿Cuál es el principal combustible o energía que utiliza este hogar para cocinar?

Sección 2: DATOS DEL HOGAR		
<input type="radio"/> Hogar 1 <input type="radio"/> Hogar 2 <input type="radio"/> Hogar 3 <input type="radio"/> Hogar 4 <input type="radio"/> Hogar 5 <input type="radio"/> Hogar 6 o más		
<b>1.- Del total de cuartos de este hogar, ¿cuántos son exclusivos para dormir?</b>  Número de dormitorios ..... <input type="text"/> <input type="text"/>  <input type="radio"/> 0 Ninguno	<b>3.- ¿El servicio higiénico o escusado que dispone el hogar es:</b> <input type="radio"/> 1 De uso exclusivo del hogar? <input type="radio"/> 2 Compartido con varios hogares? <input type="radio"/> 3 No tiene	<b>5.- ¿Cuál es el principal combustible o energía que utiliza este hogar para cocinar:</b> <input type="radio"/> 1 Gas (tanque o cilindro)? <input type="radio"/> 2 Gas centralizado? <input type="radio"/> 3 Electricidad? <input type="radio"/> 4 Leña, carbón? <input type="radio"/> 5 Residuos vegetales y/o de animales? <input type="radio"/> 6 Otro (Ej. Gasolina, keréx o diesel etc.)? <input type="radio"/> 7 No cocina
<b>2.- ¿Tiene este hogar cuarto o espacio exclusivo para cocinar?</b> <input type="radio"/> 1 Sí <input type="radio"/> 2 No	<b>4.- ¿Dispone este hogar de espacio con instalaciones y/o ducha para bañarse:</b> <input type="radio"/> 1 De uso exclusivo del hogar? <input type="radio"/> 2 Compartido con varios hogares? <input type="radio"/> 3 No tiene	

FIGURA 2.9: Imagen 2: Variables relacionadas a la cocina. Fuente: INEC, 2010.

Cañar Tinoco y Torres Solano (2018) exponen que, con los resultados de las variables en torno a la cocina, se puede concluir que en el área urbana de Cuenca predomina el número de casos que disponen de una habitación exclusiva para cocinar. Estos datos demuestran la importancia de este espacio en la concepción de la vivienda. Por otro lado, en los combustibles o energías que se utiliza para cocinar: en 1974 se utiliza principalmente el Kérex o gasolina, para que luego sea el GLP el cual predomine durante las últimas décadas (Imagen 2.10).

Aviléz Pazmiño (2010) ratifica los resultados del área urbana de Cuenca a nivel nacional, mencionando que se han reemplazado los recursos energéticos pues, “antes se utilizaba leña para usos térmicos, material que se lo ha ido sustituyendo paulatinamente por GLP, debido al ingreso de nuevas tecnologías hacia todos los sectores de la sociedad”. Sin embargo, “desde 1996, se han registrado diversos intentos de eliminar el subsidio al gas doméstico, cada uno de los cuales ha propiciado un incremento gradual en el precio al consumidor final” (Polo Avilés, 2015, p.6). Paralelamente el uso de la electricidad ocupa porcentajes iguales o inferiores con respecto al uso de leña o carbón. Lo cual denota que el uso de esta energía para la cocción de alimentos, se acepta muy lentamente en los hogares cuencanos.

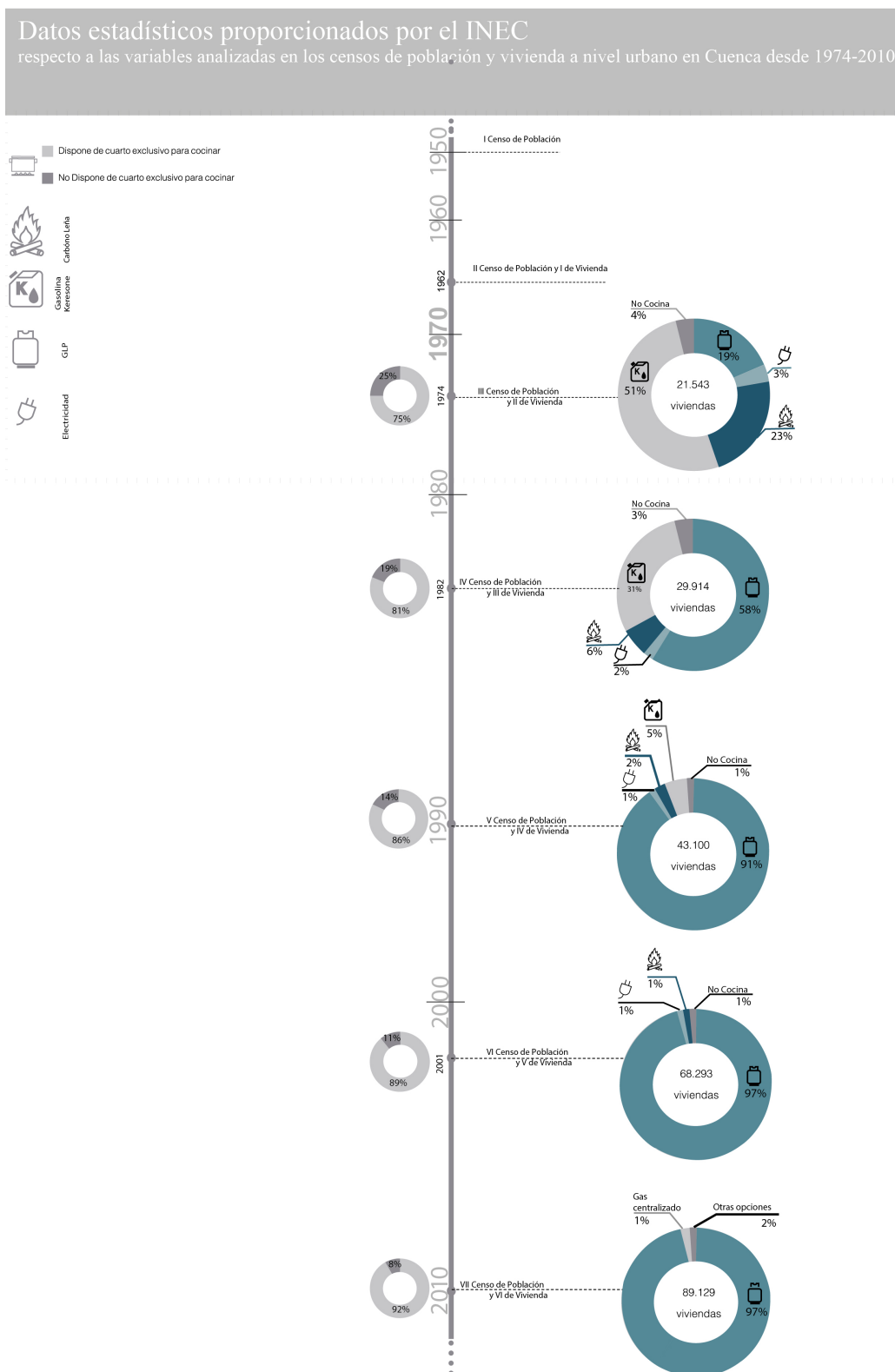


FIGURA 2.10: Gráfico 14: Línea de tiempo con los datos estadísticos resumidos proporcionados por el INEC respecto a las variables analizadas en los censos de población y vivienda a nivel urbano en Cuenca desde 1974-2010. Fuente: Cañar y Torres, 2018

## 2.4.2. Artefactos de cocción, según el tipo de energía.

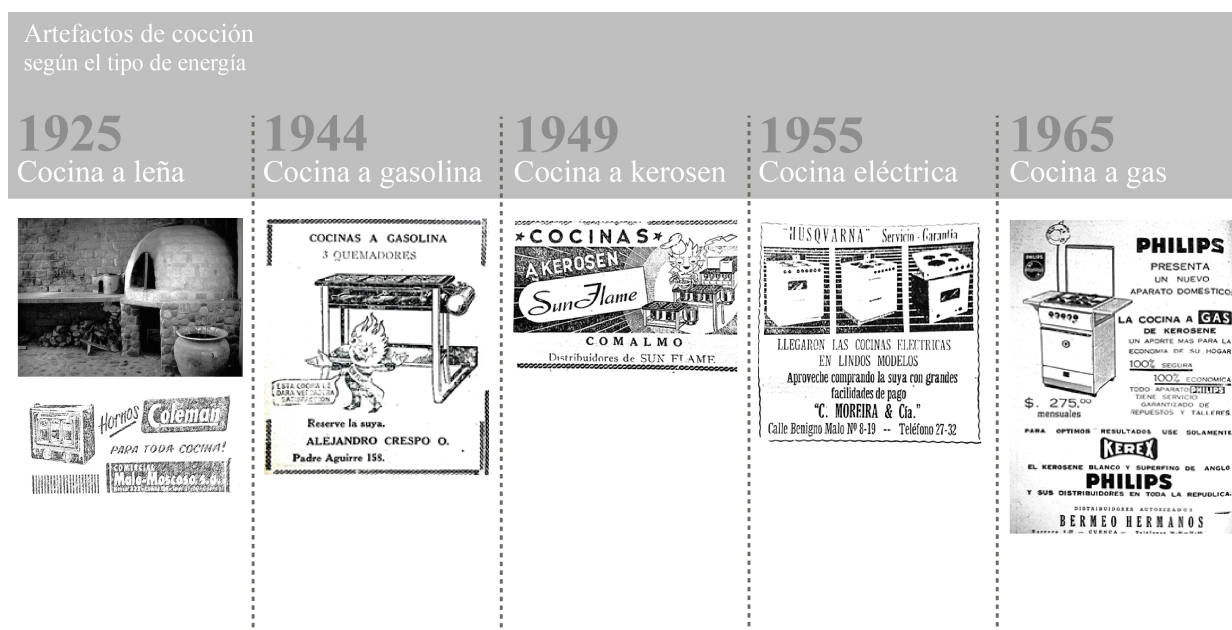


FIGURA 2.11: Gráfico 15: Artefactos de cocción según el tipo de energía. Fuente: Elaboración propia, basado en información recopilada de Diario El Mercurio.

En 1924, apareció el diario El Mercurio “único de los diarios pioneros que, en forma continua, se ha seguido publicando, sin interrupciones” (El Mercurio, 2017). Con estos antecedentes, se busca, se selecciona y se considera las publicaciones desde su creación en 1924 hasta el año 2000 en donde se logra recopilar algunas fotografías sobre publicidad relacionada a la tecnología dentro de los espacios domésticos, especialmente en la cocina. A partir del año 1965 se ofertan las primeras cocinas a gas que perduran en su mayoría hasta nuestros días. (Gráfico 2.11).

### Cocina a leña

Desde el descubrimiento del fuego y con esto el desarrollo de las técnicas de cocción, la leña y el carbón han sido el combustible para generar fuego y poder cocinar alimentos, la tulla era la representación de una cocina rudimentaria que constaba de piedras en forma semicircular, en medio se quemaba la leña y sobre estas piedras se colocaban ollas de barro directamente expuestas al fuego. (Cordero Muñoz, 2003, p.12).

En 1925 en el diario El Mercurio se muestra una sola publicación sobre artefactos de cocción que usen como energía la leña y son las “cocinas económicas extranjeras”. Años más tarde junto con las cocinas más modernas, vinieron los hornos, los cuales podían ser parte de la maquinaria de cocina o empotrarse en el área de cocina. Las panaderías fueron las principales beneficiadas con estos avances. Hace 30 años, todavía el 60 % de las panaderías tenían horno leña, pero fue para el año de 1992, donde llegaron los hornos de gas, desapareciendo en un 98 % los hornos de leña.

La industrialización del sector gastronómico, no solo implicó que el espacio necesitado se redujese, sino que los hornos al igual que las cocinas sufrieron el mismo cambio tecnológico según las energías, pasaron de leña, a gas o gasolina, posteriormente a ser eléctricos e incluso apareció el horno de microondas (Sotomayor Dávila, 2012).



FIGURA 2.12: Fotografía 11: Tullpa Fuente: Vivienda rural cuencana, fotografía elaborada por autor de tesis.



FIGURA 2.13: Fotografía 12: Cocina de hierro forjado a leña Fuente: Elaboración propia, 2019

### Cocina a gasolina y a querosene

La gasolina y el querosene son combustibles derivados del petróleo y su función en el artefacto de cocina es similar. El mecanismo de la cocina a gasolina era el mismo que tenía la cocina de kerosene, se debía colocar el combustible en un tanque almacenador, y bombear el líquido por medio de una bomba manual para que éste pase a los quemadores y pueda prenderse.

La gasolina dio paso al combustible el queroseno, querosene, querosén, keroseno o kerosén, siendo este un líquido transparente o ligeramente amarillo que se obtiene de la destilación del petróleo, tiene una densidad intermedia entre la gasolina y el diésel, y se usa como combustible, es más seguro que la gasolina debido a su densidad no produce explosiones repentinas como sucedía con la gasolina, una desventaja de este combustible es que produce contaminación (Sotomayor Dávila, 2012).

Este tipo de cocinas se podían conseguir en las distribuidoras de la ciudad o se las podía mandar a hacer, “las cocinas de gasolina se compraban en las herrerías o donde hacían productos mecánicos, había unas cocinas que tenían un tanque grande como los tanques de gas de ahora, pero era un tanque de agua, con lo que se mantenía la cocina prendida para hacer la comida, el agua estaba bien caliente, se usaba para bañarse o lavar los platos”.

### Cocina eléctrica

Desde los años 1955 en adelante, las cocinas eléctricas toman mayor protagonismo en las publicaciones de las principales casas comerciales, las mismas que se promocionan como elegantes, económicas, modernas y durables.

Actualmente, el Gobierno de Ecuador analiza la posibilidad de eliminar el subsidio al gas, por lo tanto, se propone la producción de cocinas eléctricas de inducción, con el fin de aprovechar la oferta eléctrica con la que cuenta el país y contribuir a mitigar los efectos del cambio climático (telégrafo, 2018).



FIGURA 2.14: Fotografía 13: Cocina eléctrica antigua. Fuente: Sitio web: [www.todocoleccion.net](http://www.todocoleccion.net)

### Cocina a gas

Alrededor del año 1965 en Cuenca ya se utilizaban las cocinas a gas, cabe recalcar que no era el método más utilizado por las familias cuencanas por su poca oferta, debido a que aún no se industrializaba y se comercializaba por completo, sin embargo, a medida que pasaban los años la cocina a gas fue tomando fuerza y la cocina a querosén desapareció de las casas para dar paso a un mecanismo más seguro y confiable.

Podemos ver como al modernizarse la cocina como artefacto, la cocina como área de la casa también sufrió cambios, su espacio se redujo, los riesgos de cocinar fueron eliminados, ya no se tenía la invasión del humo que había con las cocinas de leña o carbón, los peligros de un incendio desaparecieron con la mejora de las válvulas de distribución del combustible, sus modelos también sufrieron mejoras, y los artefactos se fueron haciendo cada vez más compactos y fáciles de limpiar.

### **2.4.3. Ubicación de la cocina respecto a la entrada principal de la vivienda.**

Para lograr identificar la ubicación de la cocina en la vivienda cuencana desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad, se cita al trabajo de investigación realizado por [Cañar Tinoco y Torres Solano \(2018\)](#), los cuales identifican las transformaciones espaciales de la cocina y su relación con el resto de la vivienda a través de la selección de estudios de casos mediante un proceso sistemático de análisis. Dentro del cual, se han considerado las viviendas más representativas, y en donde se definen variables de análisis ([Gráfico 2.15](#)).

Una de las variables utilizada por [Cañar Tinoco y Torres Solano \(2018\)](#) es la posición de la cocina respecto a la entrada principal de la vivienda, siendo éstas tres; frontal, central y posterior en función de dos ejes imaginarios respecto a la entrada, definiendo a la cocina en relación a esta división. Esta clasificación ayuda a comprender las transformaciones que la cocina ha sufrido respecto a su ubicación en la vivienda, en donde podemos analizar que inicialmente el espacio de cocina era utilizado por el personal de servicio, razón por la cual estaban ubicadas en la parte posterior de la vivienda. Esta separación radicaba en que se invertía menos recursos en la decoración de las áreas de servicio, muy contrario a las zonas sociales donde la vivienda se relacionaba al exterior.



Transformaciones de la cocina en viviendas cuencanas desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad


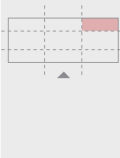


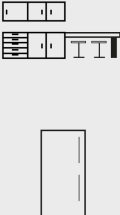


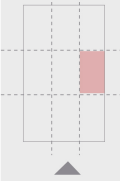



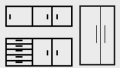
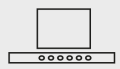


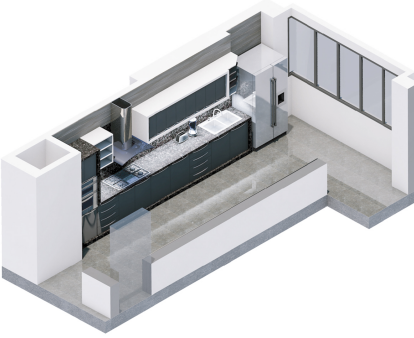
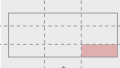

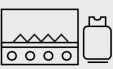

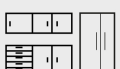
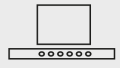


	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ubicación de la cocina respecto a la entrada principal</li> </ul>	Tipo de cocina y accesibilidad	Artefactos y energías cocción	Artefactos/ Métodos conservación de alimentos	Artefactos de preparación
<p><b>1986</b> Casa Cordero Malo Diseño y construcción por PLANARQ</p> 					
<p><b>2000</b> Urbanización Balzay (2000-2010)</p> 			   Artefactos para GLP o electricidad	  	  
<p><b>2003</b> Edificio Santa Fé Arq. Paul Amette</p> 			   Artefactos para GLP o electricidad	  	  

FIGURA 2.16: Gráfico 16: Transformaciones de la cocina en viviendas cuencanas, desde la segunda mitad del Siglo XX hasta la actualidad. Fuente: Cañar y Torres, 2018.



## Análisis del área de estudio “Todos Santos”

### 3.1. Definición de la zona de estudio

La definición de la zona de estudio de éste capítulo toma como referencia los antecedentes del capítulo 1 y 2, donde se indica que, el fuego, la hoguera, fogata o fogón ha sido el protagonista de la vida familiar, pues las distintas actividades como generar calor, cocinar o celebrar ritos y fiestas se desarrollaban alrededor de esta área (Simancas Yovane, 2003). Durante las primeras décadas del Siglo XX en la ciudad de Cuenca, no se registran las energías o combustibles utilizados para cocinar a excepción de una sola publicación de el Diario “El Mercurio” que oferta cocinas de leña ‘modernas’, por lo cual se puede considerar que la leña y el carbón eran los principales combustibles en los hogares cuencanos, haciendo énfasis a la importancia que tiene el arte culinario como parte del patrimonio dentro de lo inmaterial, que se hereda, se cultiva y se trasmite a las nuevas generaciones.

Con el objetivo de tener una muestra pertinente de la cual se pueden identificar de forma histórica, gráfica y constructiva las transformaciones espaciales de la cocina, es necesario seleccionar casos de estudio que posean un proceso histórico y sistemático, por ello se ha elegido como caso de estudio el barrio Todos Santos (Fotografía 14). Según referencias etnohistóricas y estudios realizados por Ross W. Jamieson, el barrio de Todos Santos se conformó como el primer asentamiento español previo a la fundación de Cuenca, en 1557 (Iturralde y Garzón, 2007).

En el año de 1560 se describe con certeza que el único molino que existía y servía para la trituración de granos y cereales en la ciudad de Cuenca, en el primer distrito español, fue el de “Todos Santos”. Es decir, el lugar de emplazamiento de Todos Santos ha sido considerado desde tiempos y culturas anteriores (cañaris, incas y españoles) un sitio privilegiado, tanto por su cercanía al Río Tomebamba, como por la topografía de su barranco (en desniveles), las cuales favorecían las actividades productivas (Molina Castro y Sarmiento Crespo, 2015).

El barrio de Todos Santos, posee un significado inestimable en la ciudad de Cuenca, no sólo por sus condiciones geográficas sino también por su patrimonio cultural intangible, en donde el espacio de cocina representa el prototipo de un estilo de vida, e inclusive de valores sociales y religiosos de una sociedad. Gracias a la construcción de los primeros molinos de cereales y el primer horno de leña (Bernal Rosas, 2015), el oloroso aroma del pan dan vida a aquellas tradiciones gastronómicas de los cuencanos, la iglesia, los

restos arqueológicos cercanos y el Convento de Todos Santos forma un hito referencial de indudable interés histórico, religioso, arquitectónico y urbanístico del centro histórico cuencano (Cabrera, 2007), siendo éste el sitio ideal para lograr el objetivo de la presente investigación. Posteriormente, se seleccionan dos edificaciones del barrio de Todos Santos, recopilando y analizando la información necesaria pertinente al caso.



FIGURA 3.1: Fotografía 15: Vista nocturna del Complejo Patrimonial Todos Santos, desde la Calle Larga. Fuente: Elaboración propia.



FIGURA 3.2: Fotografía 16: Molino de cereales que aparentemente perteneció a Núñez de Bonilla. Fuente: Elaboración propia.

### 3.1.1. Reseña Histórica



FIGURA 3.3: Fotografía 17: Cuenca, El Tomebamba. Parte oriental de la ciudad. Fuente: José Salvador Sánchez, 1930.

El barrio de Todos Santos, como se indica con anterioridad, al conformarse como el primer asentamiento español en la ciudad de Cuenca, guarda en sus memorias los registros de los primeros molinos de cereales y el primer horno de leña de la ciudad. Por eso es considerado un relicario, uno de los lugares más emblemáticos de la urbe (Diario El Tiempo, 2016).

En lo que hoy es el Ecuador en la década de los 30 en el siglo XVI el trigo ingreso al país ya que el Fray Jodoco Ricke, franciscano empezó a cultivar este cereal en las zonas de Cañar, el cual relata que solo a raíz de esto se instaló el primer molino en la futura urbe antes de su fundación en 1557 y su propietario fue Rodrigo Núñez de Bonilla. El trigo era molido en la urbe cuencana durante la Colonia y fue realizándose a lo largo de la margen izquierda del río Tomebamba, especialmente en los sectores: El Vado y Todos Santos (Arteaga, 2016).

En la década de 1540 años antes de que la ciudad fuera fundada formalmente se dice que una población de españoles se había asentado a lo largo de las orillas del río. Ellos fundaron la iglesia de Todos Santos y diseñaron una plaza en la cuadra norte contigua a la iglesia (Morales Peñaloza, 2011). Estudios indican que la actual iglesia de Todos Santos se construyó sobre asentamientos prehispánicos, específicamente sobre un santuario cañari-inca denominado “usno”, el cual servía como centro ceremonial donde se idolatraba al dios sol y a la luna (Iturralde y Garzón, 2007).

Hacia el año de 1602, el vicario Juan Núñez Galán expuso que la ermita se encontraba en un estado de deterioro por lo que solicita que se hicieran los arreglos necesarios. Tiempo

después, en 1820 específicamente, inicia la construcción de la capilla de Todos Santos denominada originalmente San Marcos, pues estaba dedicada a dicho santo. Debido a las reducidas dimensiones de la capilla, en el año de 1878, el obispo Miguel León solicita al jefe político del cantón que se realice la ampliación para así convertirla en Iglesia Parroquial. Sin embargo, no es hasta mayo de 1885 en la que el cabildo de Cuenca emite la creación de la Parroquia Eclesiástica de Todos Santos, para que dicho templo se convierta en su iglesia parroquial (Álvarez, s.f.).

Todos Santos es un sitio que desde estudios anteriores se ha mantenido con un uso mayormente religioso, como templo cañari, santuario inca, capilla o iglesia católica, debido al gran enfoque cultural religioso que se dio en la ciudad en dichas épocas. Retomando la historia al estudio que expone [Heras Barros, Steenberghen, Zuniga, Cardoso, y Van Balen \(2007\)](#), en 1892 se funda la congregación de Madres Oblatas, siendo en octubre del siguiente año donde el Monseñor Miguel León realiza la donación de la Iglesia de Todos Santos a la Congregación de Religiosas Oblatas con escritura pública y con el compromiso de que diariamente se realice la celebración de una misa.

Por otro lado, [Molina Castro y Sarmiento Crespo \(2015\)](#) señalan que, las labores de la Congregación de las Religiosas Oblatas no se reducía únicamente a oraciones, sino más bien se mostraban bastante activas en cuanto a la labor social y educación, siendo uno de sus principales aportes en la gastronomía de la ciudad, con la elaboración y venta del pan tradicional, mermelada, quesadillas y dulces. Como también realizando otras actividades como: educación, confección de ropa, bordado, planchado, cuidado del huerto, elaboración del sombrero tradicional, elaboración de vinos, y la famosa agua de rosas o agua del susto, que aún se vende en la cafetería del complejo patrimonial que es la tradicional agua de horchata con el toque especial de las madres oblatas.

Manuel Pesantes nacido en 1920, morador del barrio Todos Santos recuerda y nos relata que, con la finalidad de ayudar y sacar adelante a los niños de bajos recursos económicos, las monjas salían todos los jueves con el “churudo” adelante (imagen del señor de la columna) y la canasta de pan atrás para vender y recibir limosna.

Yadira Munquincho, quien oficia de guía en la iglesia, nos explica que, en el año 2005, los cables viejos y la madera con la que fue construida la iglesia fueron los elementos ideales para desatar un incendio que dejó graves secuelas en su estructura, así como para las monjas que vivían en el lugar; en donde la panadería fue su principal ingreso económico para realizar algunas modificaciones y adecuaciones luego del incendio en la iglesia, tales como: el forrado de los pilares, colocación de piso de madera, colocación del latón francés, construcción del campanario, entre otros.

Los primeros panaderos y panaderas de la ciudad aprendieron de este oficio de las madres oblatas, ellas elaboraban el pan en el horno de leña que se encuentra en el convento, dicho horno se considera el horno madre de los demás existentes en la ciudad. Actualmente, en el complejo se encuentran sólo cinco madres religiosas, la principal actividad a la que se dedican tres de ellas es la educación en la escuela Sagrado Corazón, otra que por su edad ya no labora, y la Madre Teresa Delgado quien se dedica a la administración del convento, y a dar de conocer turísticamente las actividades que allí se realizaban, “pero

de darse la oportunidad de que nuevas religiosas jóvenes tengan ese mismo carisma para la panadería, nuevamente se puede dar” (Madre Teresa Delgado, 2019).

La Madre Teresa Delgado nos relata como ella recordaba la cocina tradicional hace 50 años, cuando ella llegó a cumplir con sus labores en el complejo patrimonial: “la cocina tradicional, los famosos fogones, recuerdo todo el piso elaborado de adobe y madera, luego llegaron las cocinas de querosene, y posteriormente las cocinas de carbón y gas. El carbón no sólo era usado en las cocinas, sino también bajo las camas para mantenerlas calientes, y para el planchado. No hace mucho que dejamos de cocinar en la cocina de leña que aun mantenemos cerca del huerto del complejo, allí mismo tenemos el criadero de conejos y cuyes para nuestra alimentación” (Fotografías 18-22) (2019).



FIGURA 3.4: Fotografía 18: Huerto del Complejo Patrimonial “Todos Santos”. Fotografía 19: Criadero de conejos y cuyes del Complejo Patrimonial “Todos Santos”. Fotografía 20: Cocina a leña antigua del Complejo Patrimonial “Todos Santos”. Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.5: Fotografía 21 y 22: Cocina de hierro forjado a leña, adaptada a gas del complejo patrimonial Todos Santos. Fuente: Elaboración propia, 2019.

### Historia del horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos

El horno del complejo patrimonial Todos Santos está catalogado como uno de los más grandes del Ecuador (Madre Teresa Delgado, 2019). Fue construido en el año 1820, y es el primer horno de leña del barrio de Todos Santos, su cuidado está bajo la responsabilidad de la Comunidad de las Madres Oblatas.

Este horno quedó abandonado por un tiempo, pero gracias a las refacciones realizadas por organizaciones públicas y privadas, en la actualidad funciona bajo el manejo de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca para las prácticas realizadas por los estudiantes, con su gran capacidad de calentar y hornear los diferentes tipos de pan. El horno dejó de funcionar en 1990 cuando las religiosas migraron a Quito. En 2010, la organización internacional WMF Word Monuments Found declaró el horno de leña como monumento de riesgo.



FIGURA 3.6: Fotografía 23, 24 y 25: Horno de leña del complejo patrimonial Todos Santos. Fuente: Elaboración propia, 2019.

### 3.1.2. Delimitación

El área de estudio es el barrio de Todos Santos, ubicado en la parroquia urbana de El Sagrario en el primer orden de la terraza fluvial, en la zona denominada como “El Barranco”, que se encuentra linealmente adyacente a la margen norte del río Tomebamba. La parroquia urbana de El Sagrario está delimitada de la siguiente manera: “Parte desde la intersección de calle Benigno Malo, con la calle Vega Muñoz, continúa en sentido este por la calle Vega Muñoz, hasta encontrarse con la calle Tomás Ordóñez, hasta la bajada de Todos Santos; de la bajada de Todos Santos intersecta con la margen norte del Río Tomebamba, aguas arriba por dicha margen hasta el Puente del Centenario; e intersecta con la calle Benigno Malo” (Alcaldía de Cuenca, 2019). Mientras que, en base a entrevistas realizadas a los moradores, el barrio Todos Santo se encuentra delimitado al norte por la calle Presidente Córdova, al sur con la calle Larga, al este con la calle Vargas Machuca, y al oeste con la calle Hermano Miguel.



FIGURA 3.7: Gráfico 17: Delimitación del área de estudio. Fuente: Elaboración propia.

## 3.2. Casos de estudio

### 3.2.1. Selección de casos de estudio

Con la finalidad de obtener una muestra adecuada de la cual se pueda lograr identificar claramente las transformaciones del espacio de cocina en las viviendas cuencanas, es necesario seleccionar casos de estudio que ayuden a cumplir con el objetivo principal de la investigación. Es por ello que, para la elección de los casos de estudio fue necesario realizar un proceso sistemático de recolección y depuración de información a través de cuatro etapas o filtros (Gráfico 3.8). En la primera etapa se realiza un análisis morfológico de la tipología de predios predominantes en las manzanas correspondientes al barrio Todos Santos, mediante los datos geográficos publicados electrónicamente en el geoportal del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Cuenca.

En la segunda etapa se analiza la implantación de la vivienda en función al tipo de predio que se disponen en las siete manzanas correspondientes al área de estudio, información obtenida de las construcciones urbanas de los planos catastrales del geoportal.

En la tercera etapa se realiza un análisis descriptivo del ingreso principal a cada vivienda, para obtener la relación de la ubicación del espacio de cocina con respecto a la entrada principal, y comprender la distribución de todos los espacios en la vivienda. Finalmente en la cuarta etapa, se expresan los resultados de manera explicativa, porcentual y gráfica, eligiendo dos casos de estudio por los resultados más predominantes de la investigación.

#### Esquema de depuración de casos de estudio

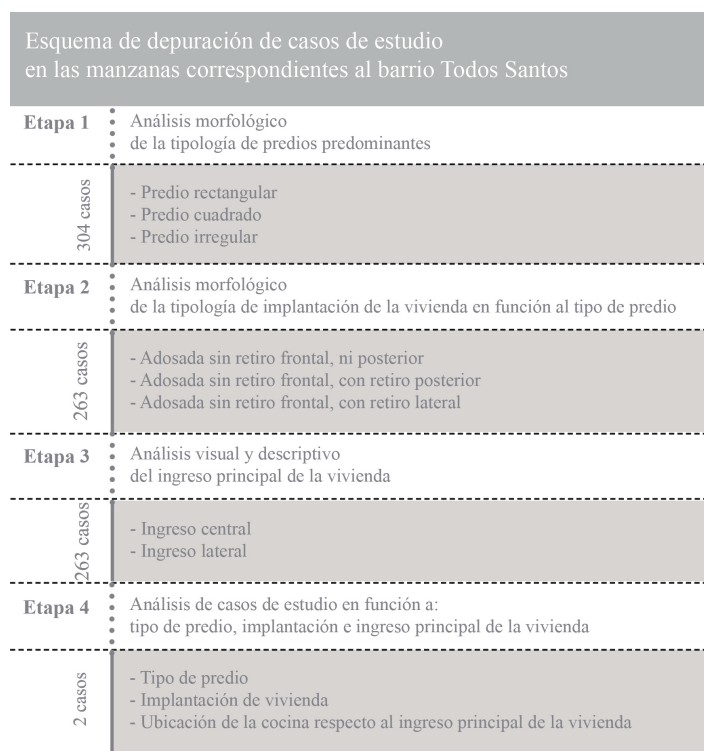


FIGURA 3.8: Gráfico 18: Esquema de depuración de casos de estudio.

### Etapa 1: Análisis morfológico de la tipología de predios predominantes

Mediante el acceso a los datos geográficos publicados en el geoportal de GAD Municipal del cantón Cuenca, se realiza un análisis morfológico de la tipología de predios ubicados en las manzanas correspondientes al barrio Todos Santos, es decir comprendidas entre las calles Presidente Córdova, calle Larga, al este con la calle Vargas Machuca, y al oeste con la calle Hermano Miguel.

El número de casos de estudio inicialmente es un total de 304 predios analizados, pertenecientes al total de predios registrados en las manzanas comprendidas en el barrio Todos Santos, las mismas que presentan igual numeración que la codificación catastral municipal (Gráfico 19). Es decir; en la manzana N. 03 encontramos un total de 62 predios de los cuales 45 son predios de tipo rectangular, 5 son de tipo cuadrado, y 12 de tipo irregular. En la manzana N.04, tenemos un total de 39 predios en donde 24 son de tipo rectangular, 8 de tipo cuadrado, y 7 de tipo irregular. En la manzana N.15 existe un total de 43 predios, 22 de tipo rectangular, 5 de tipo cuadrado, y 16 de tipo irregular. En la manzana N.14 hay un total de 45 predios, 17 de tipo rectangular, 5 de tipo cuadrado, y 16 de tipo irregular. Posteriormente, en la manzana N.20 un total de 44 predios, 20 de tipo rectangular, 7 de tipo cuadrado y 17 de tipo irregular. En la manzana N. 21 un total de predios de 54, 29 de ellos de tipo rectangular, 9 de tipo cuadrado y 16 de tipo irregular. Finalmente en la manzana N.33, 17 predios en total, 7 de tipo rectangular, 3 de tipo cuadrado y 7 de tipo irregular (Gráfico 3.9).



FIGURA 3.9: Gráfico 19: Codificación de manzanas según los planos catastrales del geoportal del GAD del cantón Cuenca.

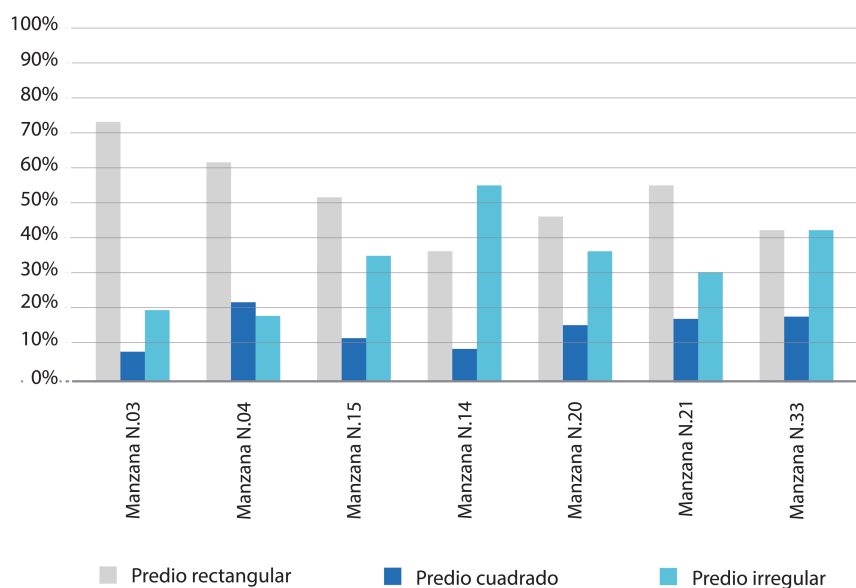
En donde se puede apreciar y localizar tres tipos de predios distribuidos reiteradamente en estas siete manzanas, como lo son; los predios de tipo rectangular, predio de tipo

cuadrado y predio de morfología irregular, convirtiéndose en un patrón arquitectónico para la presente investigación dentro del esquema de depuración de casos de estudio (Tabla 1)



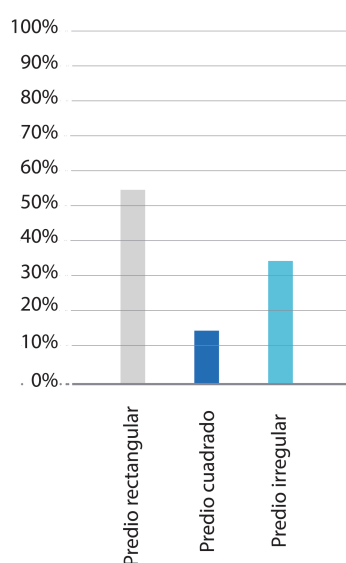
FIGURA 3.10: Gráfico 20: Análisis morfológico de la tipología de predios en las manzanas correspondientes al barrio Todos Santos.

Tabla 3.1: TABLA PORCENTUAL DE TIPOLOGÍAS DE PREDIOS POR MANZANAS



De la primera etapa podemos concluir que, dentro del barrio Todos Santos de los 304 predios en total analizados según su morfología, el 54 % es representado por el tipo de predio rectangular, el 32.5 % representa el predio de tipo irregular y en menor cantidad pero no menos importante el predio de tipo cuadrado con el 13.5 % (Gráfico 21, Tabla 2).

Tabla 3.2: TABLA PORCENTUAL DE TIPOLOGÍAS DE PREDIOS PREDOMINANTES EN EL BARRIO TODOS SANTOS



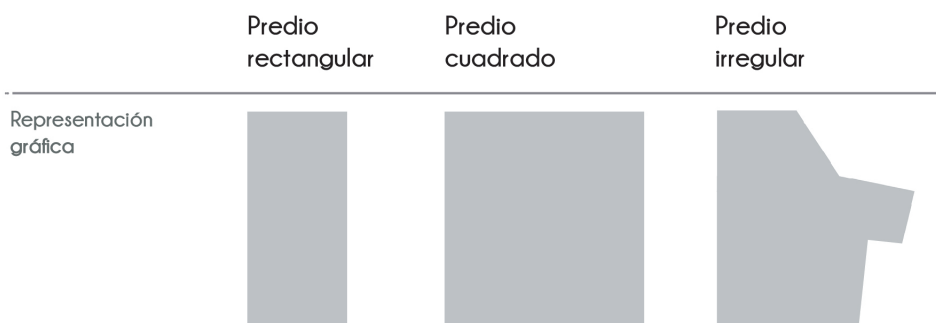


FIGURA 3.11: Gráfico 21: Tipologías de predios predominantes

**Etapa 2:** Análisis morfológico de la tipología de implantación de la vivienda en función al tipo de predio

En base al análisis realizado en la primera etapa se obtiene que la tipología de predio predominante en el barrio Todos Santos es de tipo rectangular y de tipo irregular, siendo esta una primera depuración para el número de casos de estudio. Consecutivamente en la presente etapa por medio de la información obtenida de las construcciones urbanas de los planos catastrales del geoportal del cantón Cuenca, se realiza un análisis morfológico de la tipología de implantación de las viviendas en función a los predios predominantes emplazados en las siete manzanas correspondientes al barrio Todos Santos (Gráfico 3.12, 3.13 y 3.14).

El número de casos de estudio a analizar es de 263, número obtenido de las tipologías predominantes de tipos de predio. En donde como resultado obtenemos que dentro del tipo de predio rectangular, el 66 % representa la tipología de implantación de vivienda adosada sin retiro frontal ni posterior, 32 % representa la tipología de implantación de vivienda adosada sin retiro frontal, con retiro posterior y el 2 % es representado por la vivienda adosada sin retiro frontal, con retiro lateral. Mientras que, en el tipo de predio irregular, el 28 % representa la vivienda adosada sin retiro frontal ni posterior, 67 % la vivienda adosada sin retiro frontal, con retiro posterior y el 5 % la vivienda adosada sin retiro frontal, con retiro lateral.

Finalmente podemos concluir de esta etapa que, en los 263 casos de estudio analizados en los tipos de predios predominantes en el barrio Todos Santos; el 52 % es representado por la implantación de viviendas adosadas sin retiro frontal ni posterior, el 46 % viviendas adosadas con retiro posterior y el 2 % viviendas adosadas con retiro lateral, resultado que ratifica la teoría en donde se asevera que en 1965, cumpliendo con la normativa, las construcciones debían estar dentro de la línea de fábrica.

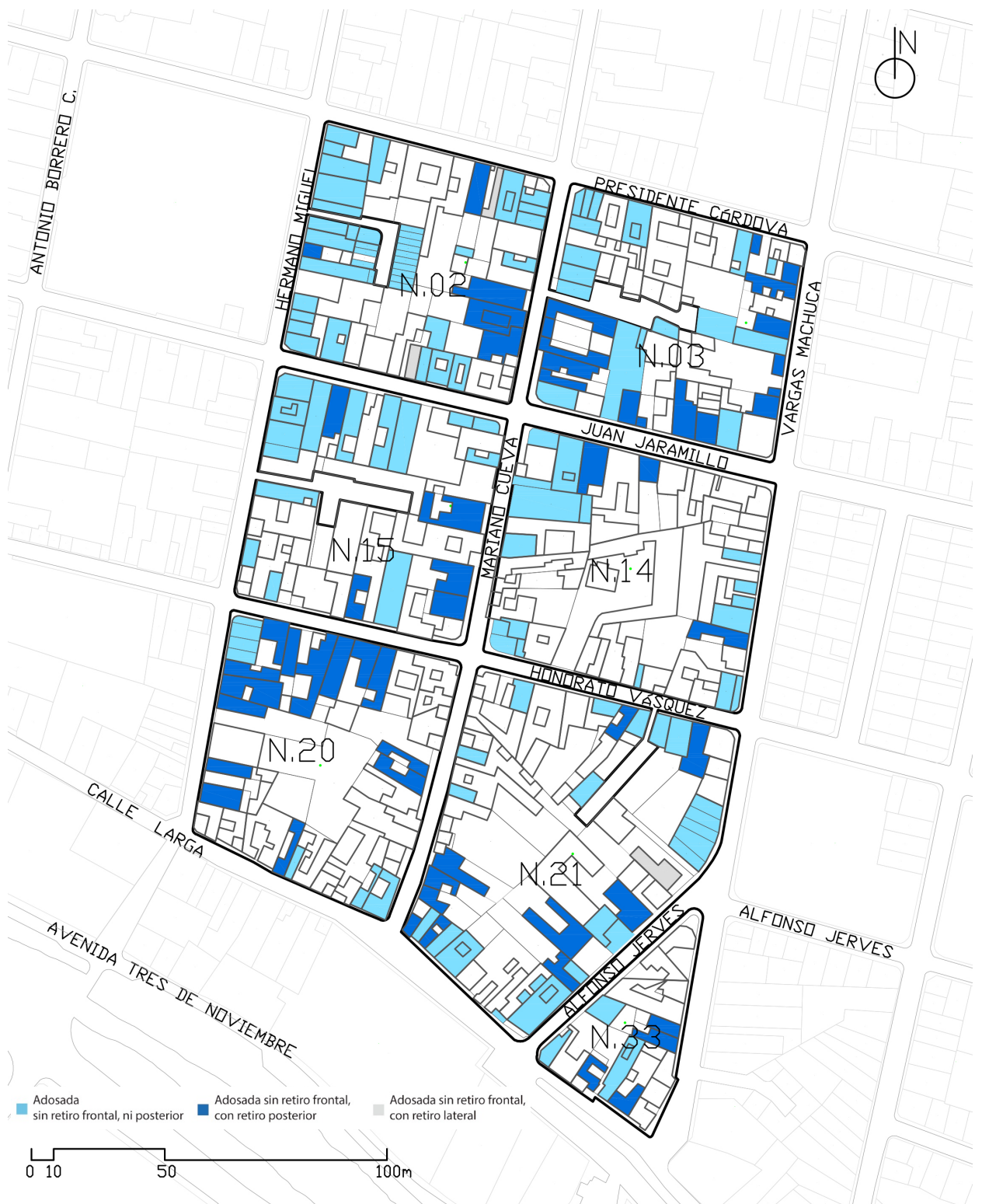


FIGURA 3.12: Grafico 22: Análisis gráfico de la implantación de la vivienda en tipo de predio rectangular

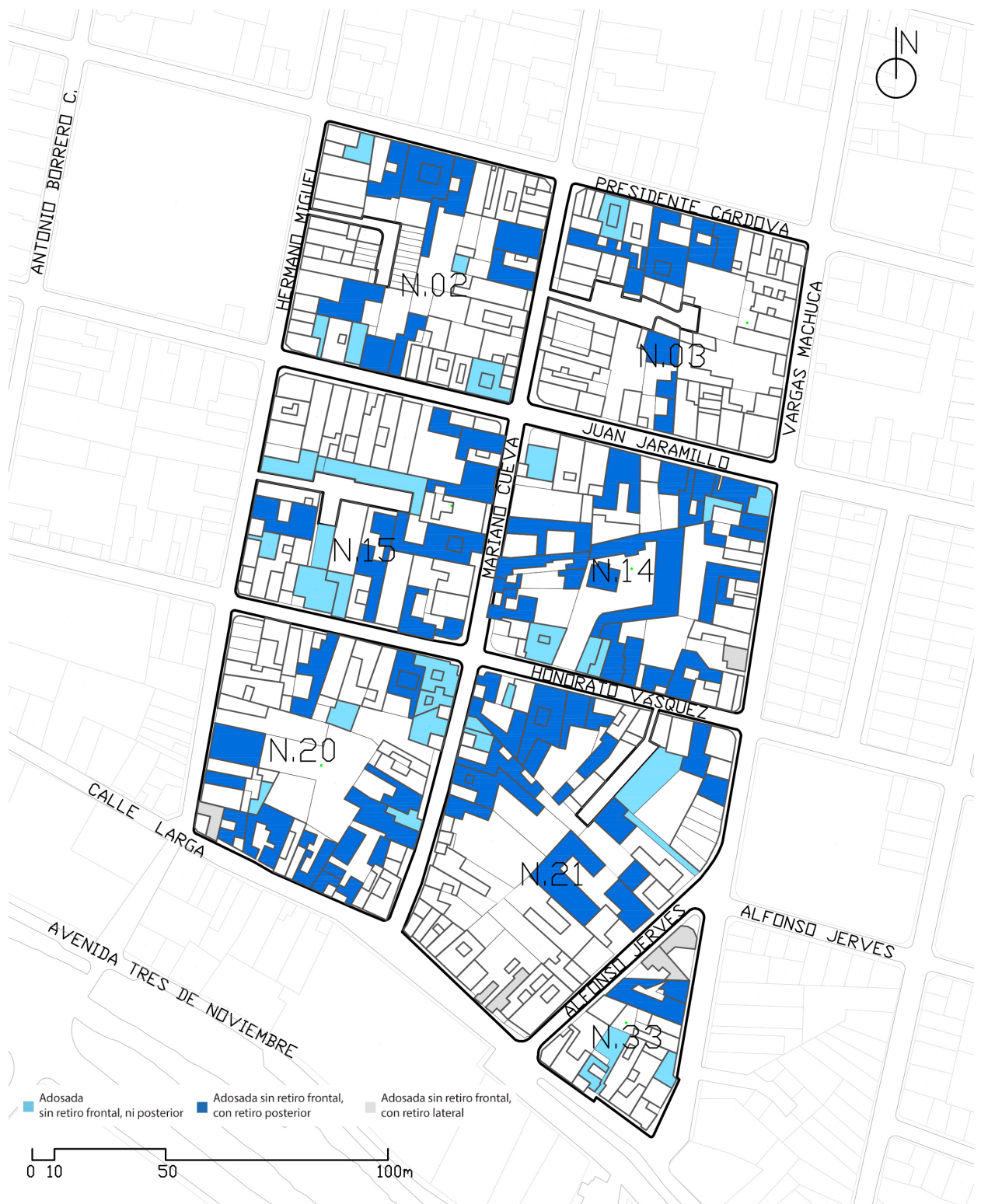


FIGURA 3.13: Grafico 23: Análisis gráfico de la implantación de la vivienda en tipo de predio irregular

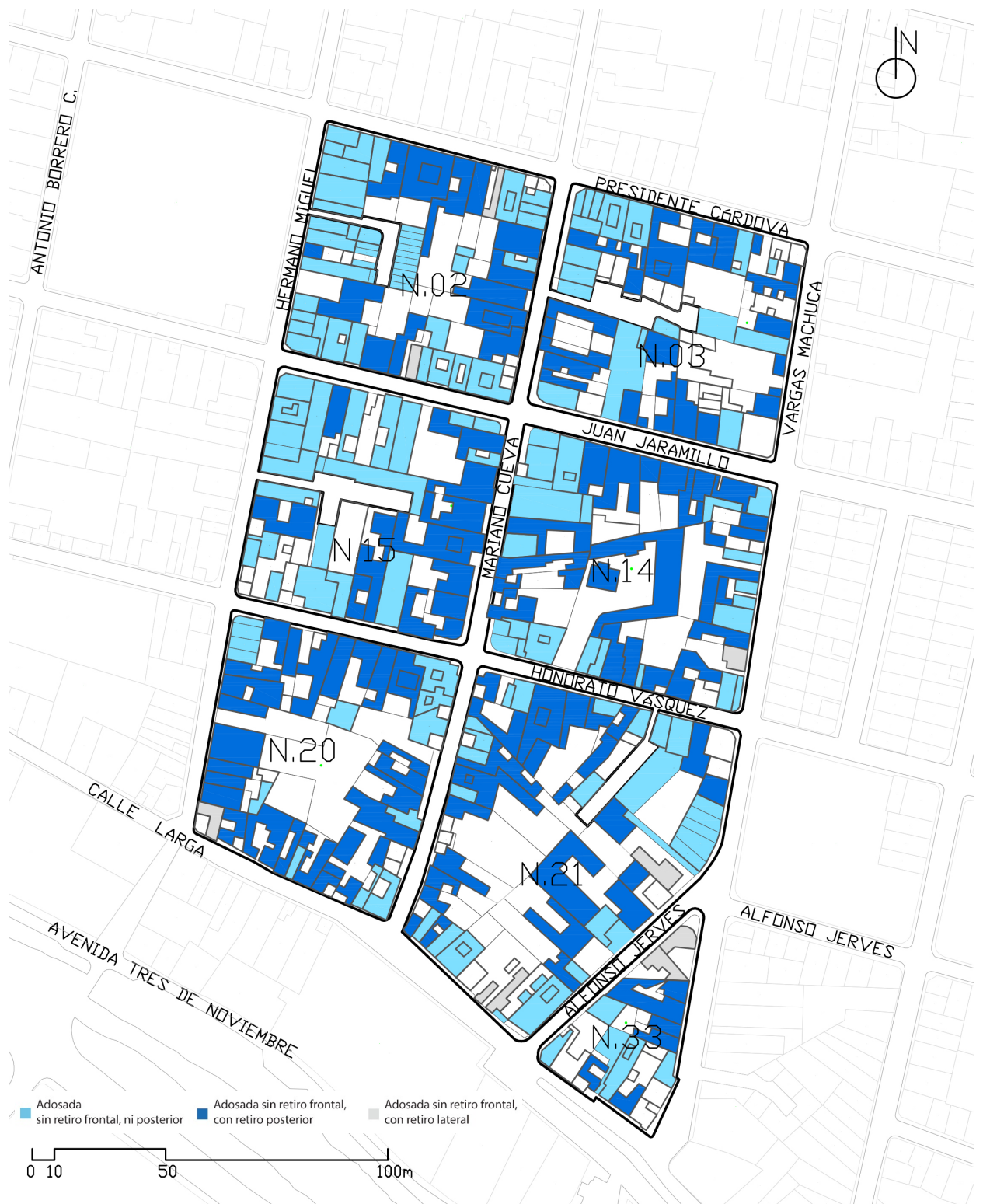


FIGURA 3.14: Grafico 24: Análisis gráfico de la implantación de la vivienda en función al tipo de predio, en el barrio Todos Santos

Tabla 3.3: TABLA 3: TIPOS DE IMPLANTACIÓN DE LA VIVIENDA EN TIPO DE PREDIO RECTANGULAR

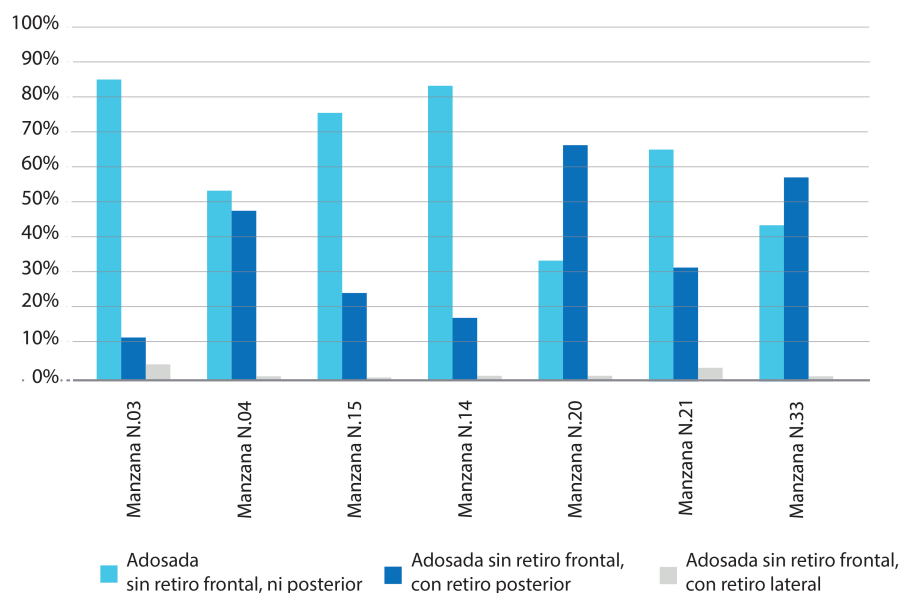


Tabla 3.4: TIPOS DE IMPLANTACIÓN DE LA VIVIENDA EN TIPO DE PREDIO RECTANGULAR

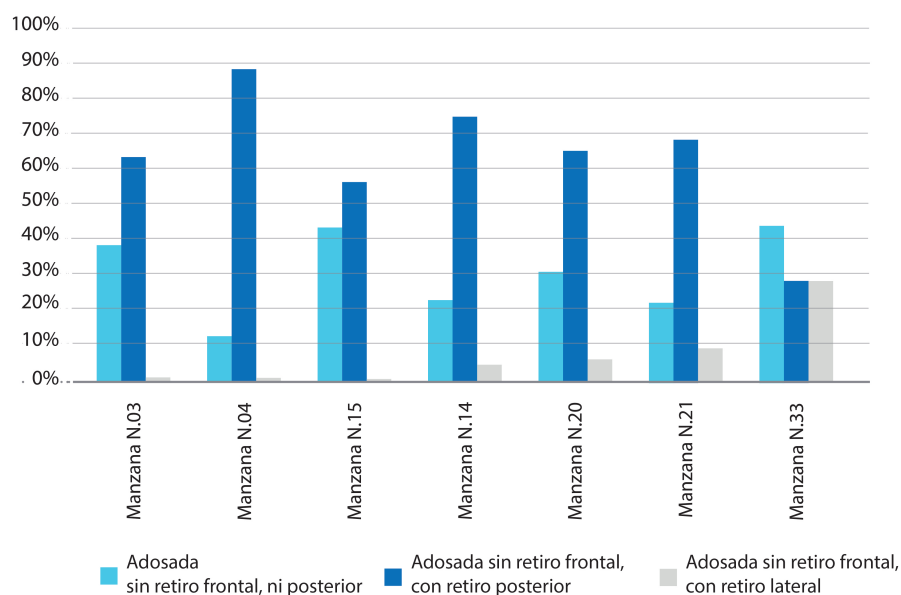


Tabla 3.5: TIPOS DE IMPLANTACIÓN DE LA VIVIENDA EN PREDIOS DE TIPO PREDOMINANTES EN EL BARRIO TODOS

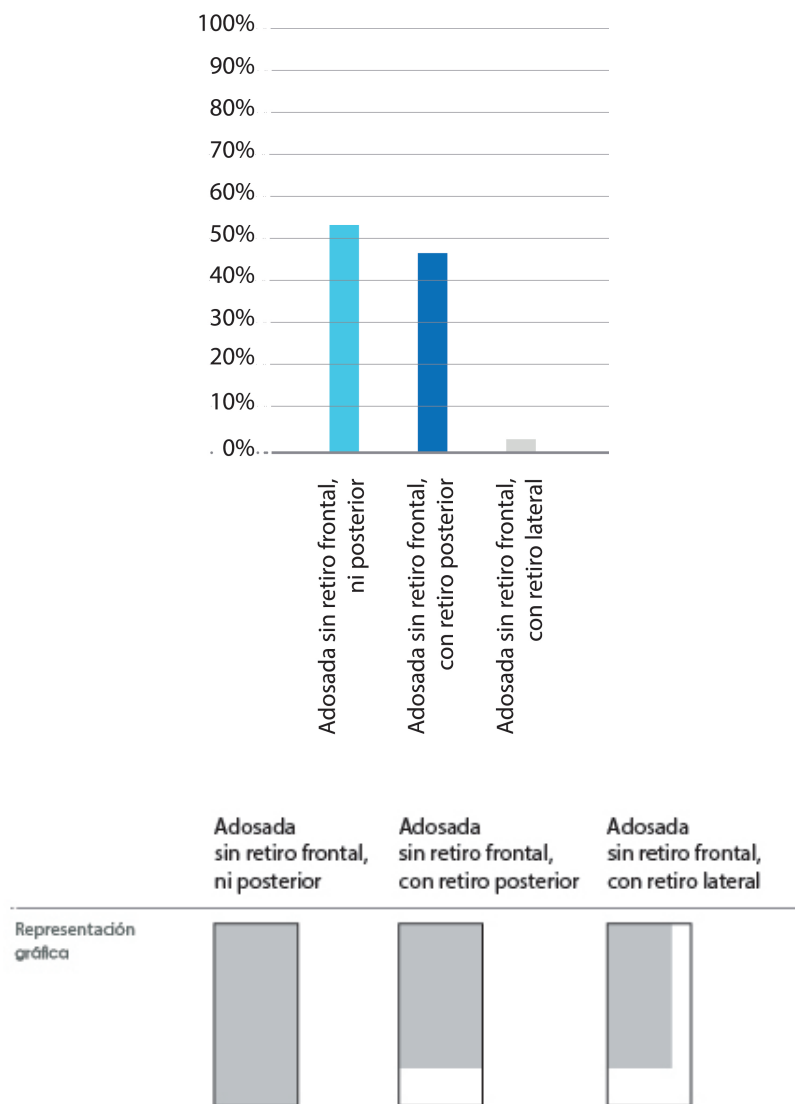


FIGURA 3.15: Gráfico 25: Tipologías de implantación de la vivienda en función al tipo de predio.

### Etapa 3: Análisis descriptivo del ingreso principal de la vivienda

Haciendo uso de el mismo número de casos de estudio obtenidos de la primera etapa, es decir los 263 casos, se realiza un análisis visual y descriptivo de la ubicación del ingreso principal a la vivienda, para de esta manera poder tener un acercamiento más certero al momento de elegir los dos casos de estudio con características similares predominantes al resto de viviendas del barrio Todos Santos.

De este análisis se obtiene que, en los predios predominantes en el barrio Todos Santos el 42% representa la ubicación central, y el 58% la ubicación lateral del ingreso a las viviendas.

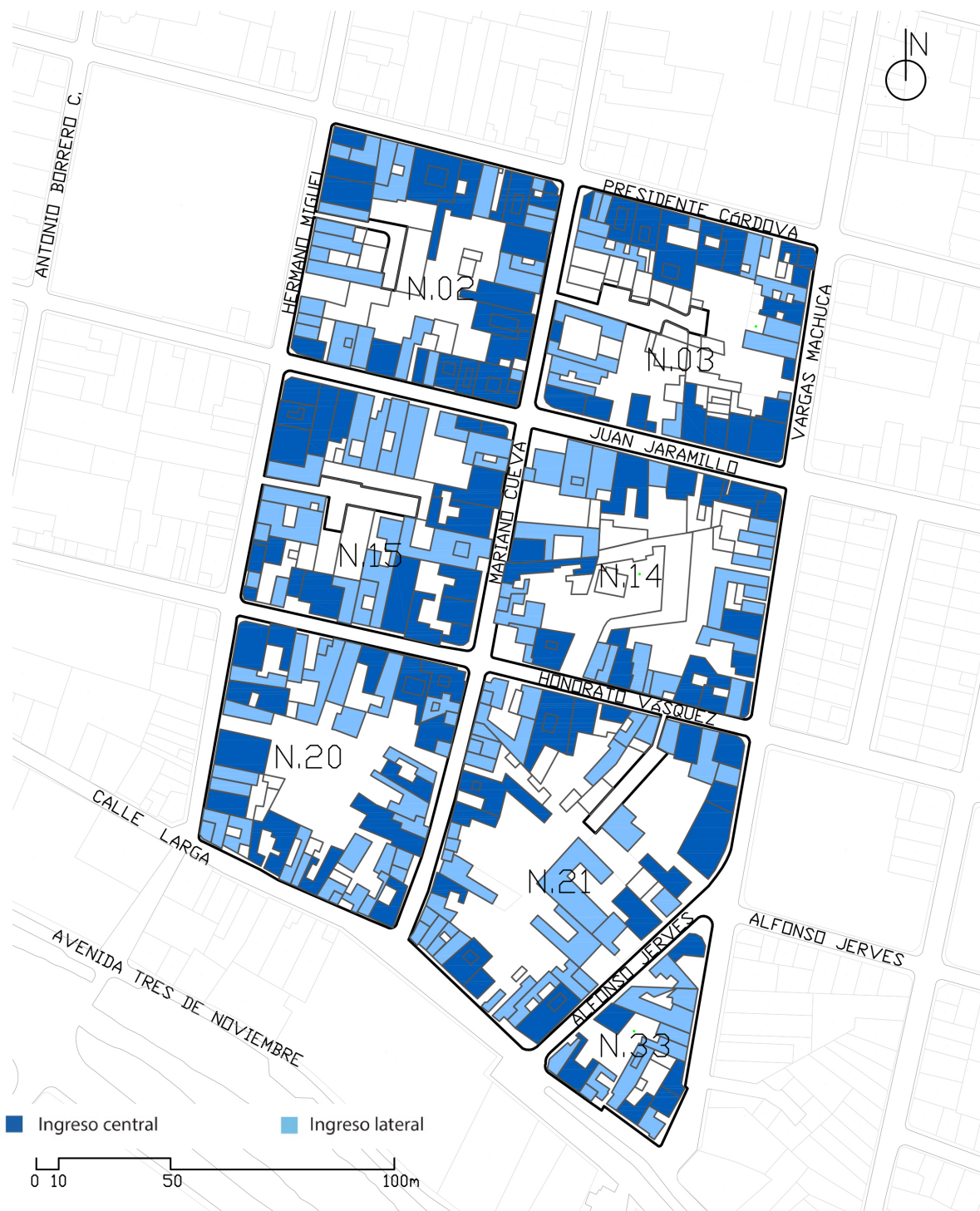


FIGURA 3.16: Grafico 26: Análisis gráfico de la ubicación del ingreso principal a la vivienda en predios predominantes del barrio Todos Santos.

Tabla 3.6: UBICACIÓN DEL INGRESO PRINCIPAL DE LAS VIVIENDAS POR MANZANAS EN EL BARRIO TODOS SANTOS

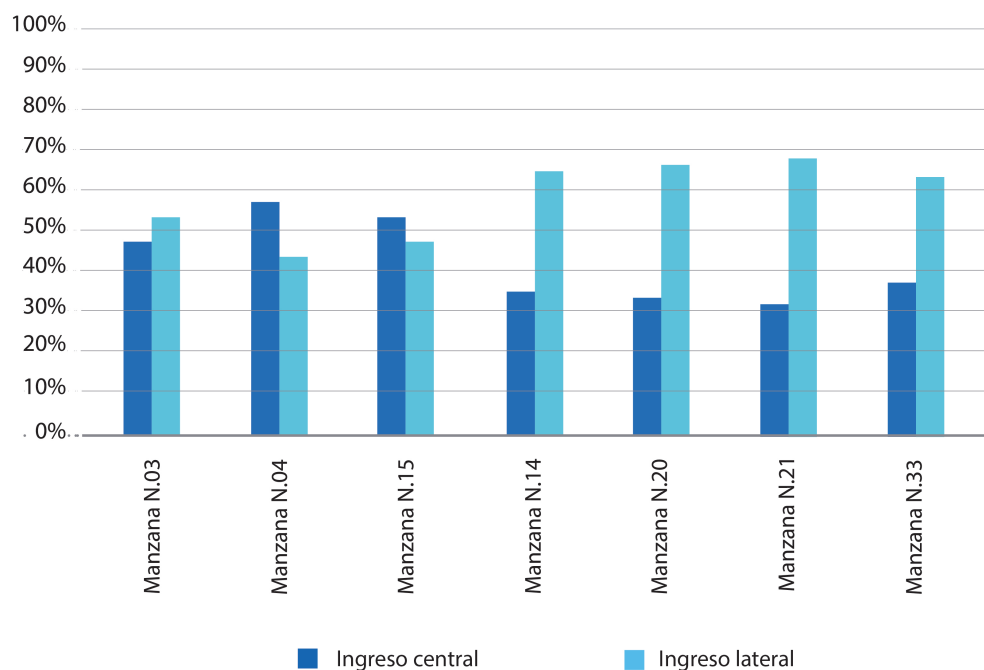
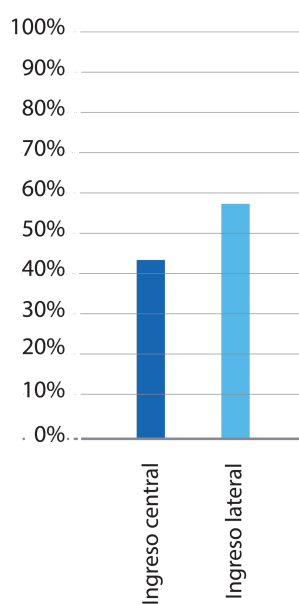


Tabla 3.7: UBICACIÓN DEL INGRESO PRINCIPAL DE LAS VIVIENDAS DE LOS PREDIOS PREDOMINANTES DEL BARRIO TODOS SANTOS



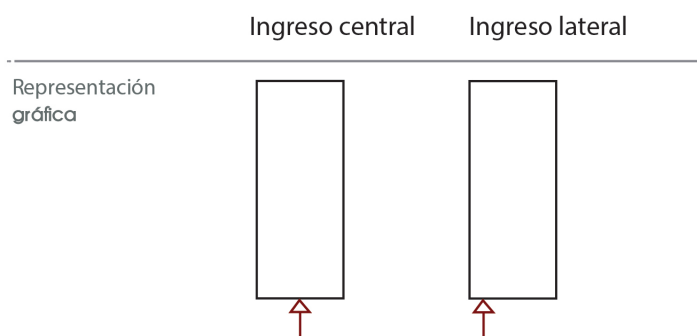


FIGURA 3.17: Gráfico 27: Tipologías de implantación de la vivienda en función al tipo de predio.

**Etapla 4:** Elección de casos de estudio en función al tipo de predio, implantación e ingreso principal de la vivienda

Finalmente en la presente etapa se procede a elegir los dos casos de estudio, primero; en función a los tipos de predios predominantes, es decir, un caso de estudio con tipo de predio rectangular y otro con tipo de predio irregular. Segundo; al tipo de implantación de vivienda y tercero; al ingreso principal de la vivienda.

Para el primer caso de estudio se ha elegido la vivienda perteneciente a la familia Morán Genovés, la cual cumple con los patrones arquitectónicos predominantes de una de las mayorías de las viviendas del barrio Todos Santos, la cual se encuentra emplazada de manera adosada sin retiro frontal, con retiro posterior en un predio de tipo rectangular, con el ingreso principal situado en el centro de la fachada de la vivienda.

Para el segundo caso de estudio se ha elegido la vivienda perteneciente a la familia Pesantez Terreros, la misma que en su totalidad cumple con los patrones arquitectónicos predominantes de otra de las mayorías de las viviendas del barrio Todos Santos, la cual se encuentra emplazada de manera adosada sin retiro frontal, ni posterior en un predio de tipo irregular, con el ingreso principal situado lateralmente en la fachada de la vivienda.

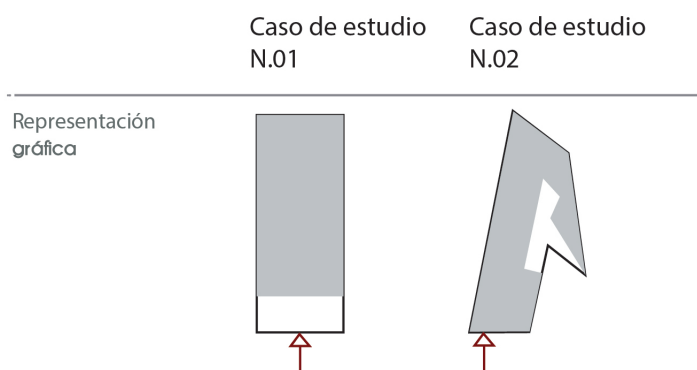


FIGURA 3.18: Gráfico 28: Representación gráfica de casos de estudio elegidos en función al tipo de predio, implantación de vivienda y ubicación del ingreso principal.

### **Variables de análisis**

Para reconocer las transformaciones espaciales del espacio de cocina y su relación con el resto de la vivienda, se requiere definir variables de análisis de la cocina y como se relaciona con la vivienda y el exterior. Cada una estas características permitirán entender los patrones de transformación en función de las muestras seleccionadas para esta investigación. Las unidades de análisis establecidas para identificar las transformaciones son las siguientes:

#### **-Existencia de acceso de servicio o secundario**

La ingreso secundario o puerta de servicio, es un acceso a la casa paralelo a la entrada principal el cual se conecta directamente con las zonas de servicio tales como la cocina, lavandería, habitaciones para el personal, garajes, bodegas, entre otros. Esta variable analiza la relación entre la cocina, otras áreas de servicio y el exterior. -Ubicación de la cocina en la vivienda.

Para analizar esta variable es indispensable identificar la proporción de la edificación respecto a la entrada principal. Las posiciones de la cocina respecto a la entrada principal son tres; frontal, central y posterior en función de dos ejes imaginarios respecto a la entrada y se definirá la cocina en relación a esta división. Esta clasificación ayuda a comprender las transformaciones que la cocina ha sufrido respecto a su ubicación en la vivienda.

#### **-Tipos de cocina**

Dentro de esta variable se considera que las cocinas pueden ser cerradas o abiertas. Para la primera opción se considera cerrada a toda la cocina que se puede aislar o clausurar espacialmente a través de paredes y puertas. Mientras que cocina abierta es aquella que presenta una conexión visual y auditiva con las otras estancias, mediante la existencia o no de paredes y la disposición de los vanos.

#### **-Número de accesos de la cocina**

El número de puertas, vanos o circulaciones se refiere a aquellos por los cuales se pueden acceder simultáneamente a la cocina. Esta variable es complementaria a la anterior, para el caso de las cocinas cerradas se coloca el número de puertas por las cuales se puede acceder a este espacio. En las cocinas abiertas incluye las puertas y vanos por lo que se puede circular.

#### **-Ventilación e iluminación directa**

Esta variable se refiere a la existencia o no de ventilación e iluminación directa o natural. Históricamente la relación del interior de la edificación con el exterior a través de puertas o ventanas se denomina directa. Por otro lado, se entiende que una cocina no dispone de ventilación e iluminación cuando no cuenta con ventanas o puertas hacia el exterior.

#### **-Existencia de un comedor secundario o desayunador**

Un comedor secundario o desayunador, corresponde a un espacio anexo con mesas

y sillas, cercano a la cocina que se usa para tomar comidas ligeras. RAE (2019). La presencia de un área para servirse los alimentos dentro de la cocina es clave para entender sus transformaciones tecnológicas ya que aquí se fusionan dos áreas de la vivienda: la de servicio y la social.

### 3.2.2. Caso de estudio N. 01: Vivienda Familia Moran Genovés



FIGURA 3.19: Fotografía 26: Vivienda (Estado actual) Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019.

**Propietario:** Herederos de la Sra. Luisa Genovés

**Ubicación:** Mariano Cueva 6-49 entre Presidente Córdova y Juan Jaramillo

**Año de construcción:** 1955

**Uso original:** Vivienda

**Uso actual:** Vivienda

#### Descripción

La vivienda se encuentra emplazada en la calle Mariano Cueva, la señora Luisa Morán y su hermana, herederas de la vivienda, nos relatan que la edificación fue construida en el año 1955, sin tener conocimiento si fue o no diseñada por un arquitecto. La construcción del horno de leña dentro de la vivienda fue elaborado por el motivo del oficio de su mamá la señora Luisa Genovese, como panificadora y colaboradora con la señora Mercedes Quinde. Las actividades elaboradas en el horno de leña dejaron de producirse hace diez años aproximadamente, mucho antes de que fallezca la señora Luisa Genovese, actualmente su heredera, Luisa Morán elabora un poco de pan para su consumo, pero en el horno de gas.

El horno de leña no ha sido remodelado nunca desde su construcción, sin embargo, la vivienda ha ido modificándose y añadiéndose otros espacios según las necesidades de la familia. El espacio de la cocina funcionaba muy aparte del espacio en donde se encuentra el horno de leña. La habitación en donde se encuentra el horno de leña no se ha intervenido para nada, “lo que se ha implementado son los estantes para colocar las latas, antiguamente todo esto era lleno de cerchas para colocar las tablas donde se ponía el pan, o sino directamente en el suelo, se limpiaba bien y se colocaba en el suelo”. La leña para el horno se la conservaba en la parte posterior de la vivienda, en donde hasta la actualidad permanece un pequeño techo que la cubría. Mientras que el espacio de la cocina antigua de la vivienda abarca alrededor de los 16m<sup>2</sup>, en donde se tenía una cocina de leña para la cocción del resto de alimentos, la cual en la actualidad permanece cerrada y usada como bodega.

La vivienda en sus inicios era de una sola planta, elaborada en adobe. La cocina actual, años después se construyó hacia la parte posterior de la vivienda en donde antes funcionaba el patio, a medida que se incorporaron nuevos departamentos en la edificación, se fueron construyendo pequeños espacios de cocina destinados para cada nuevo departamento. El espacio de la cocina antigua conserva el hueco para la cocina en leña, en donde se cocinaba en ollas de barro. No existían anaqueles o muebles de apoyo, más que una mesa grande donde también se comía dentro de la cocina, además, dentro de las paredes existen nichos que se asume que eran para colocar los utensilios de la cocina.

Las hermanas Morán recuerdan con cariño que el lugar donde más concurrían en la vivienda cuando aún vivían junto a sus papás era la cocina y el patio que estaba próximo a la cocina.



FIGURA 3.20: Fotografía 27 y 28: Vista interior del área de cocina de la vivienda de la Sra. Luisa Genovese (Estado actual). Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.21: Fotografía 29: Vista interior del área donde se encuentra el horno de leña en la vivienda. Fuente: Elaboración propia, 2019



FIGURA 3.22: Fotografía 30: Horno de leña de la vivienda de la Sra. Luisa Genovés. Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019.

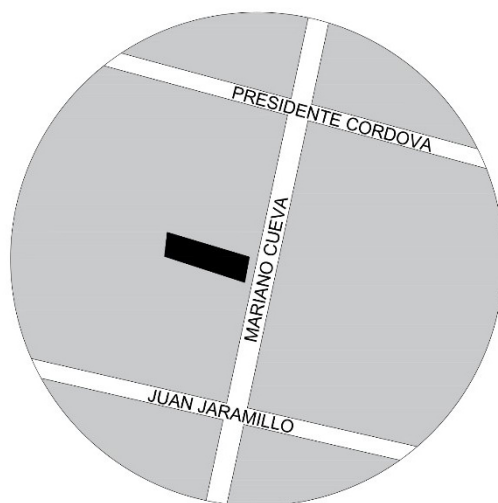


FIGURA 3.23: Gráfico 31: Ubicación de la vivienda de la familia Moran Genovés Fuente: Elaboración propia, 2019.

### Variables de análisis

#### Datos generales

- Implantación adosada con retiro frontal, con retiro posterior en tipo de predio rectangular.
- Vivienda de uso residencial.
- Vivienda desarrollada en dos plantas.
- Sí existe acceso secundario con dirección a cuarto de horno de leña.
- Existe un comedor secundario o desayunador.

#### Ubicación de la cocina en la vivienda

- Ubicada en planta baja, en la parte posterior izquierda.

#### Tipos de cocina

- Cocina cerrada.

#### Número de accesos de la cocina

- Un solo acceso

Ventilación e iluminación directa

- Ventilación principal natural hacia patio interior
- Ventilación adicional con extractor de olores
- Iluminación natural y artificial

Tecnologías de la cocina (artefactos)

- Cocina a gas con horno incluido
- Extractor de olores para mejorar la ventilación
- Refrigeradora con doble puerta

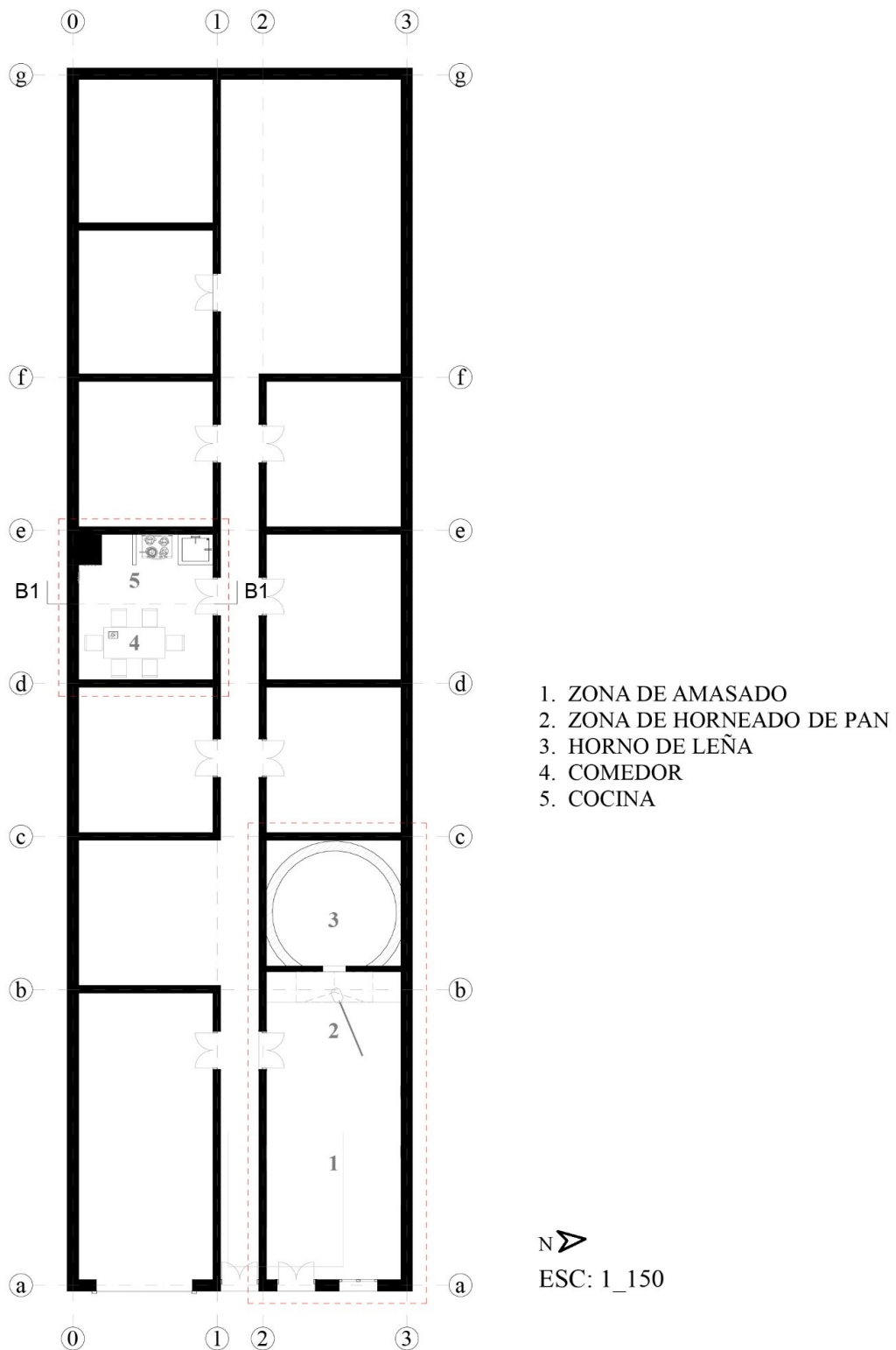


FIGURA 3.24: Gráfico 30: Plano de cocina (Estado original). Fuente: Elaboración propia, 2019.

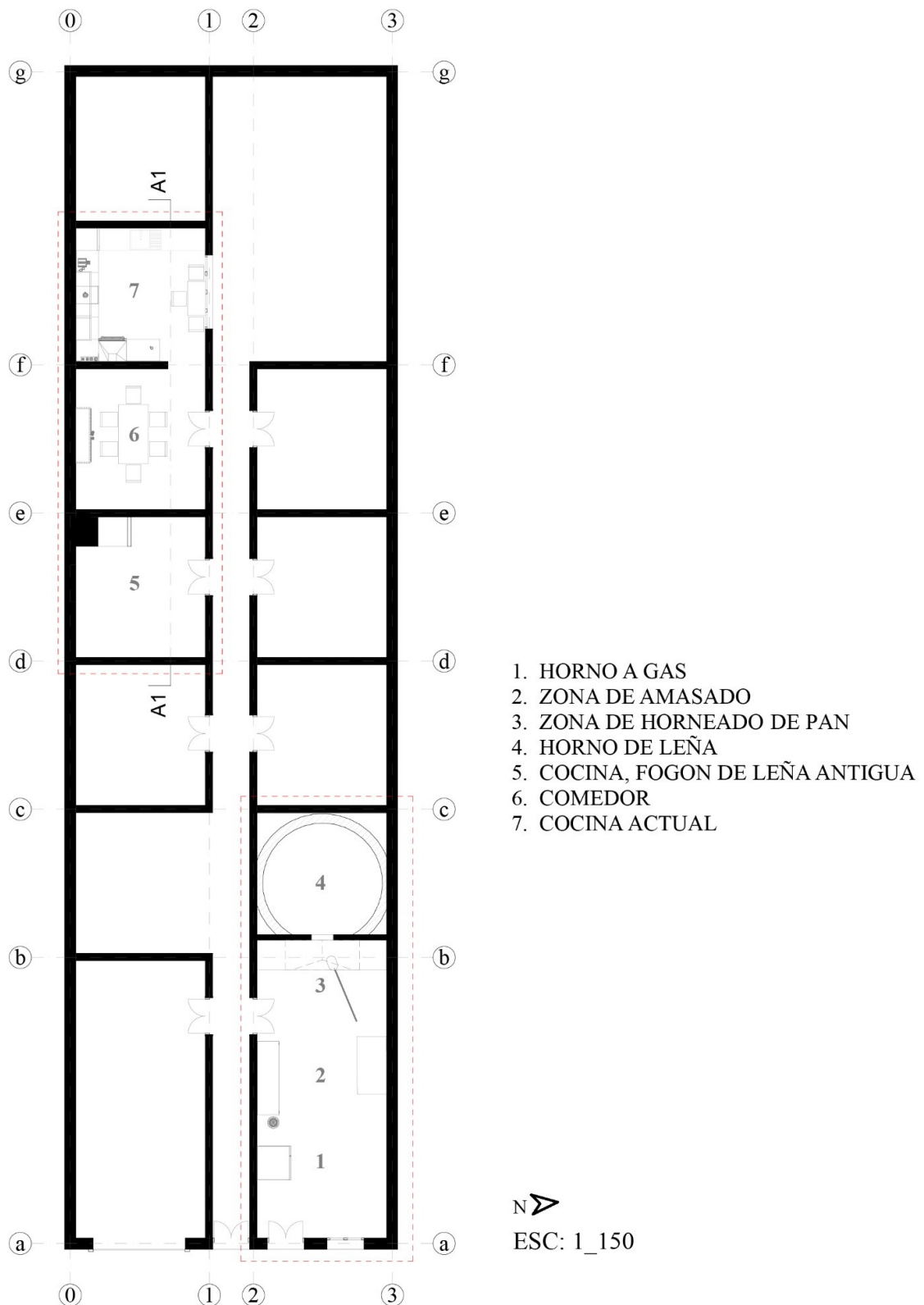
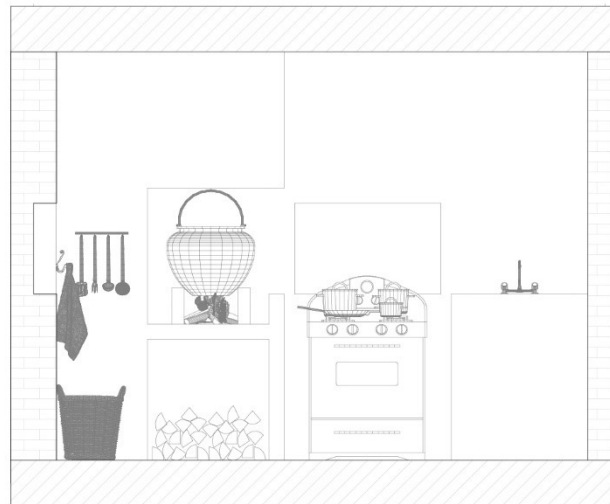
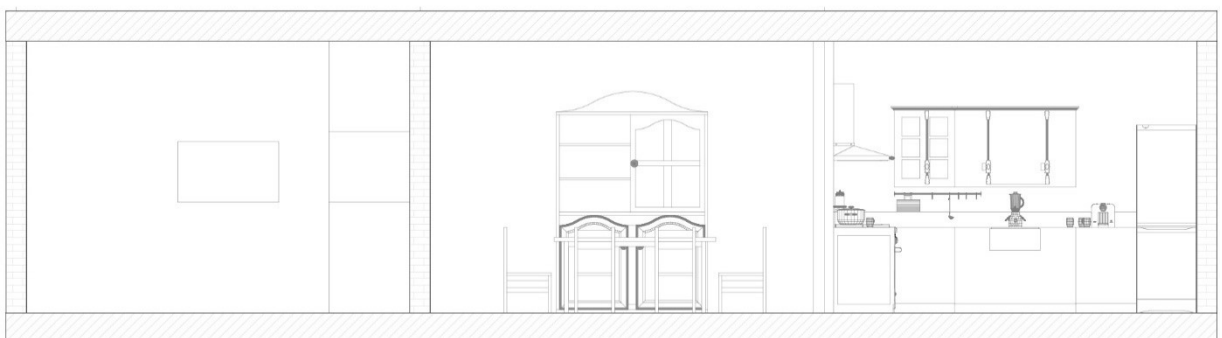


FIGURA 3.25: Gráfico 31: Plano de cocina (Estado original). Fuente: Elaboración propia, 2019.



ESC 1\_50

FIGURA 3.26: Gráfico 32: Sección longitudinal A-A (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019.



ESC 1\_75

FIGURA 3.27: Gráfico 33: Sección longitudinal (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019.

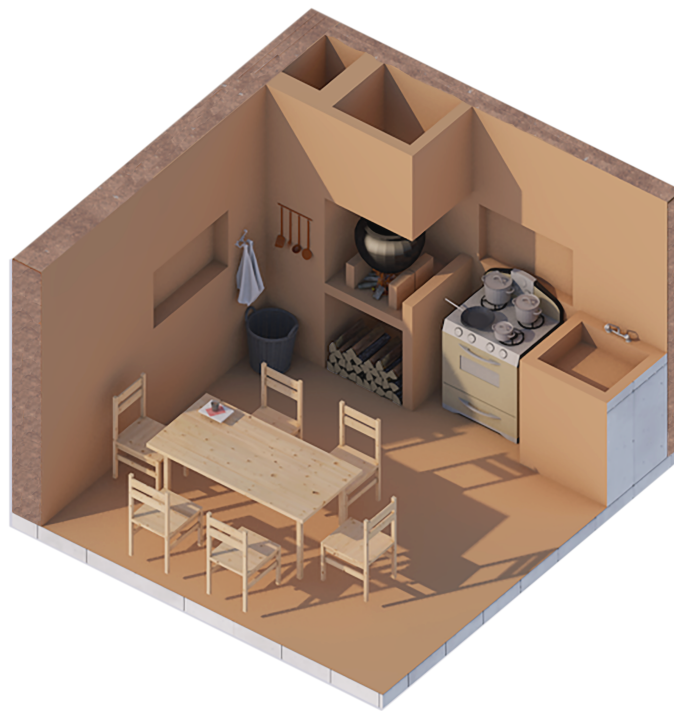


FIGURA 3.28: Imagen 3: Axonometría de cocina (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019.

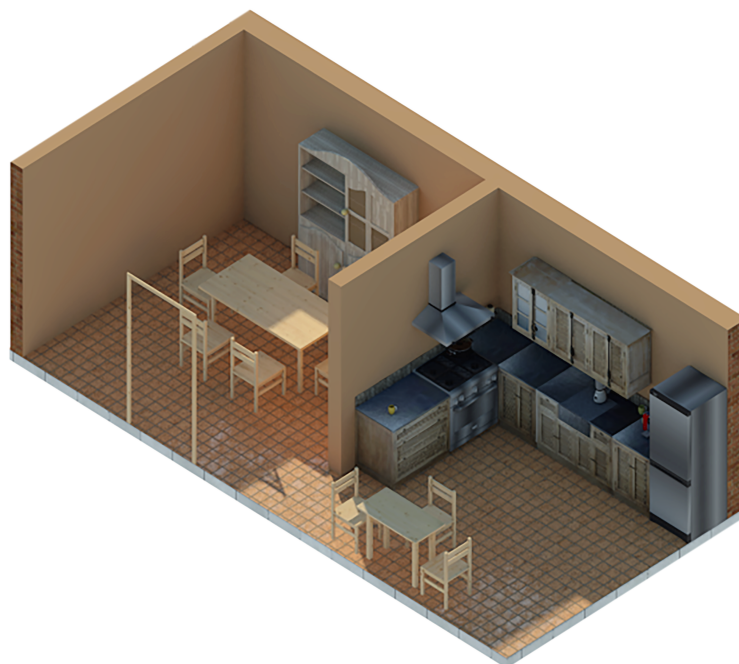


FIGURA 3.29: Imagen 4: Axonometría de cocina (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.30: Imagen 5: Perspectiva (Área de cocina estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.31: Imagen 6: Perspectiva (Área de cocina estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.32: Imagen 7: Perspectiva (Área del horno de leña) Fuente: Elaboración propia, 2019.

### 3.2.3. Caso de estudio N.02: Vivienda Familia Pesantez Terreros



FIGURA 3.33: Fotografía 32: Vivienda (Estado actual). Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019.

**Propietario:** Manuel Pesantez

**Ubicación:** Vargas Machuca 03-53 entre calle Larga y Alfonso Jerves

**Año de construcción:** 1952

**Uso original:** Vivienda

**Uso actual:** Vivienda

**Descripción:**

La vivienda de la familia Pesantez Terreros se encuentra emplazada en la calle Vargas Machuca, el señor Manuel Pesantez propietario de la vivienda a sus 99 años de edad nos relata que la edificación inició su construcción un miércoles de ceniza en el año 1952, diseñada y construida por los mismos propietarios.

Mucho tiempo antes de adquirir su predio, vivía en la casa de sus padres ubicada en la calle Larga entre Hermano Miguel y Presidente Borrero, años más tarde compraría su lote de alrededor de 340m<sup>2</sup> ubicado en la calle Vargas Machuca, en donde poco a poco fue construyendo su vivienda con tabiquería de ladrillo panelón.

La vivienda actualmente mantiene la misma distribución de espacios que en sus inicios de construcción, en especial el área de cocina ha mantenido la distribución original, modificando tan solo sus materiales, incorporando nuevo mobiliario al igual que electro-

domésticos, como también una ventana posterior para mejor ventilación e iluminación. Las cocinas de querosene son conservadas dentro del área, en el mismo lugar donde estuvieron desde un principio cuando fueron adquiridas, ahora ya en desuso han sido reemplazadas por una nueva cocina a gas.

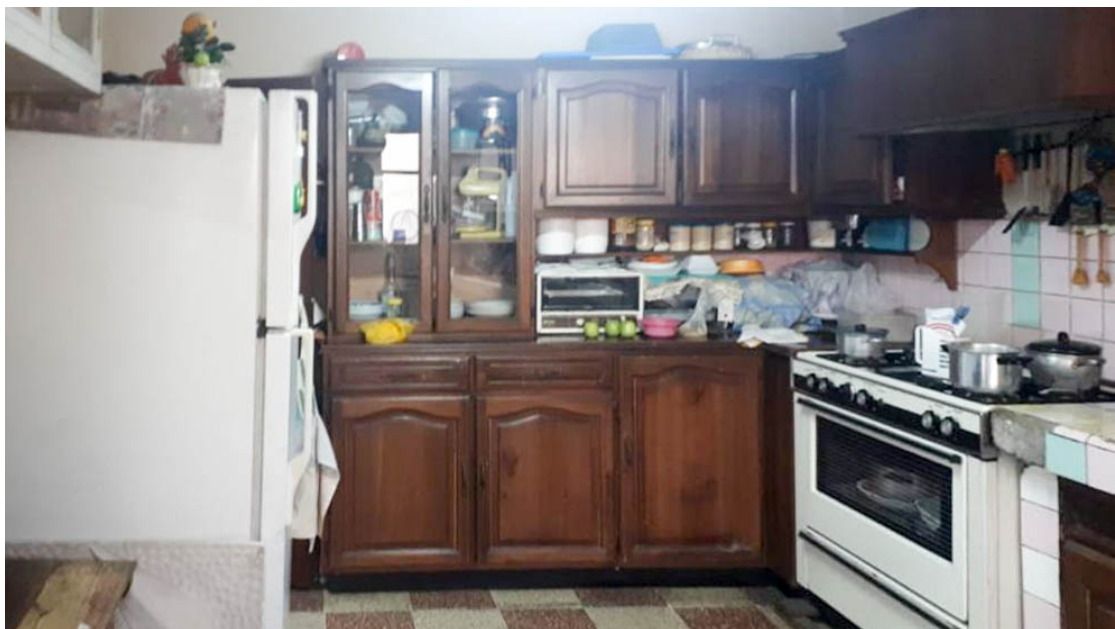


FIGURA 3.34: Fotografía 33 y 34: Vista interior del área de cocina de la vivienda de la Sr. Manuel Pesantez (Estado actual). Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019.



FIGURA 3.35: Fotografía 35: Entrevista al Sr. Manuel Pesantez (Área de cocina en estado actual). Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019.



FIGURA 3.36: Fotografía 36: Cocina a querosene conservada en área de cocina (Estado actual). Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019.

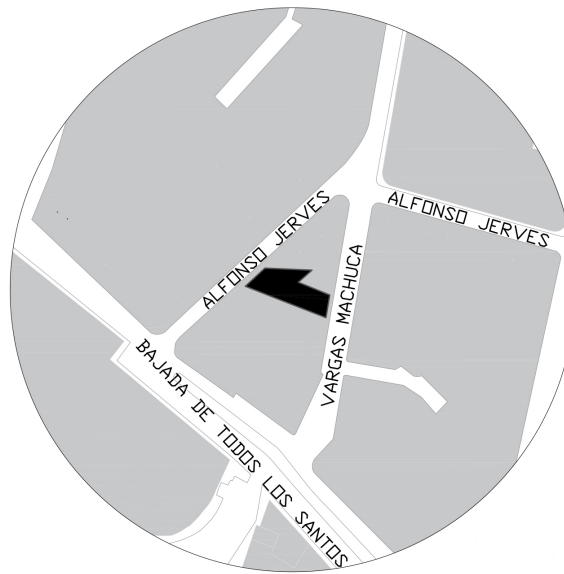


FIGURA 3.37: Gráfico 34: Ubicación de la vivienda de la familia Pesantez Terreros Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019.

### Variables de análisis

#### Datos generales

- Implantación adosada sin retiro frontal, con retiro posterior en tipo de predio irregular
- Vivienda de uso residencial
- Vivienda desarrollada en dos plantas
- No existe acceso de servicio o secundario
- No existe un comedor secundario o desayunador, sino más bien es una mesa de trabajo colocada hacia un costado.

#### Ubicación de la cocina en la vivienda

- Ubicada en planta alta, en la parte posterior izquierda

#### Tipos de cocina

- Cocina cerrada

Número de accesos de la cocina

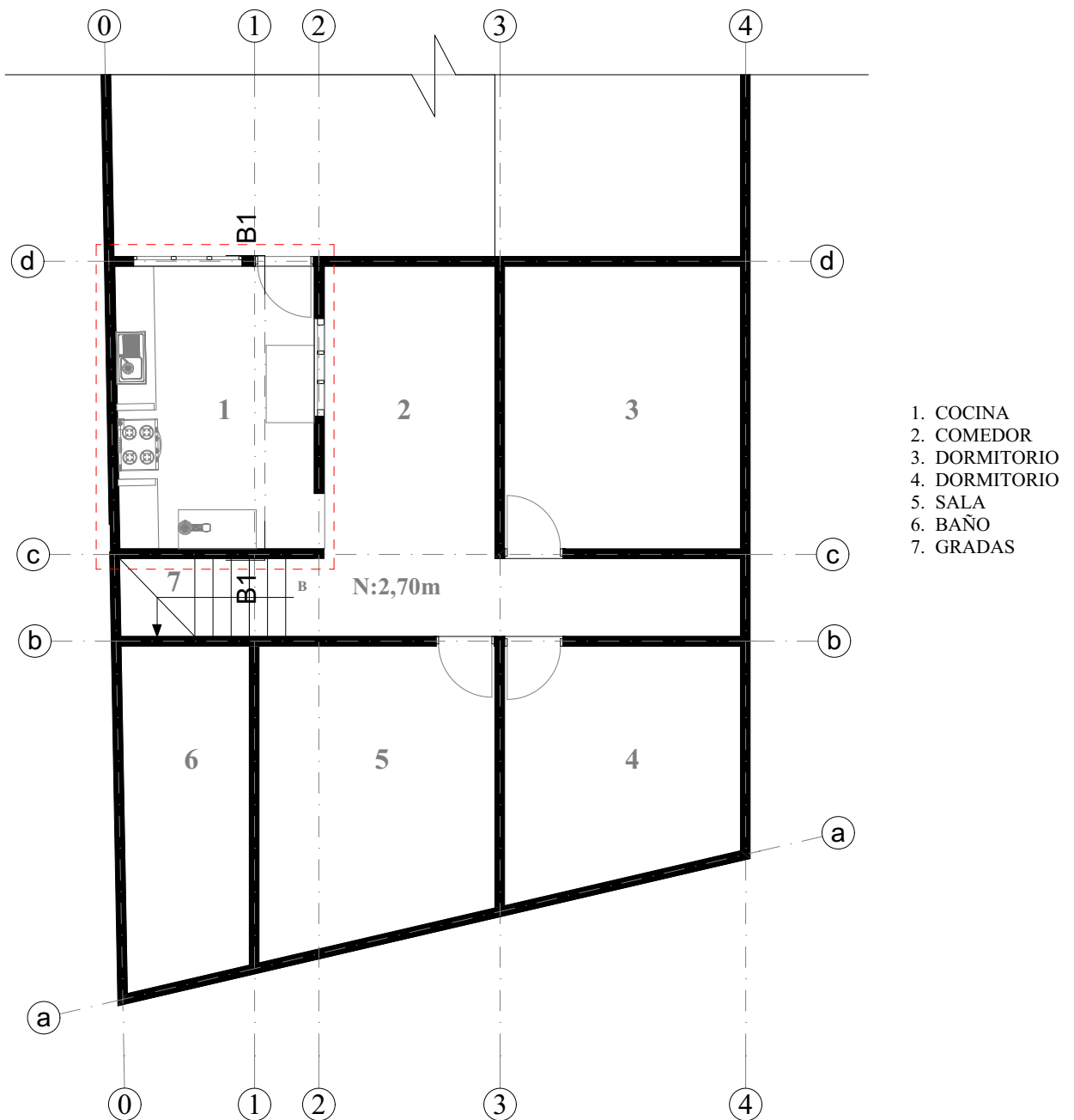
- Dos accesos

Ventilación e iluminación directa

- Ventilación principal natural hacia patio interior
- Iluminación natural y artificial

Tecnologías de la cocina (artefactos)

- Cocina a gas con horno incluido
- Mantiene dos cocinas a querosene
- Refrigeradora con doble puerta



ESC: 1\_100

FIGURA 3.38: Gráfico 34: Plano de cocina (Estado original). Fuente: Elaboración propia, 2019

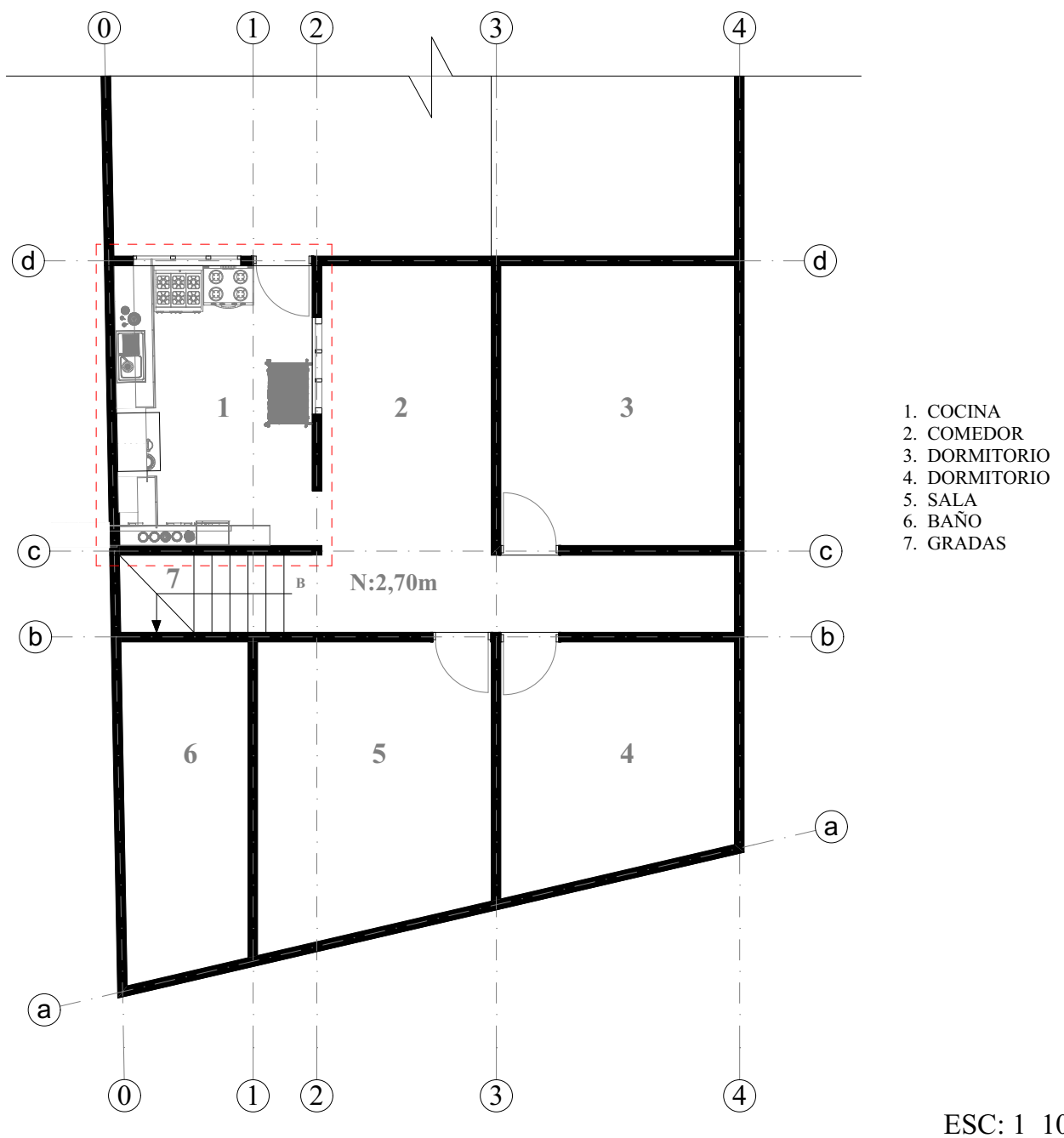
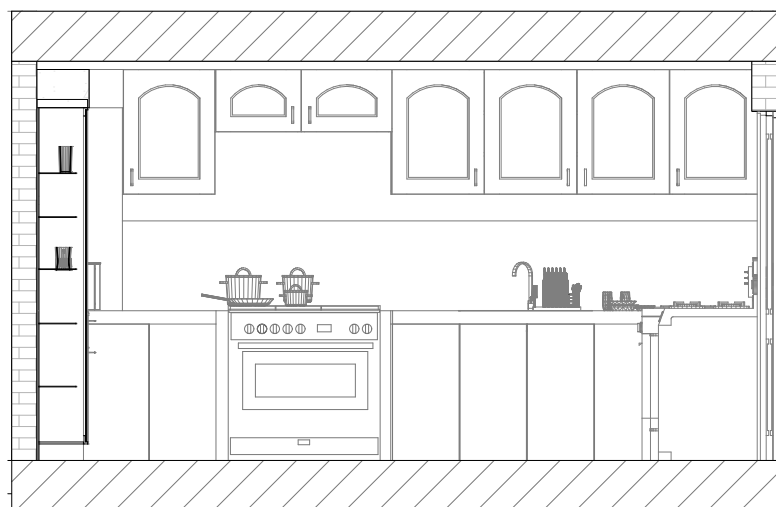
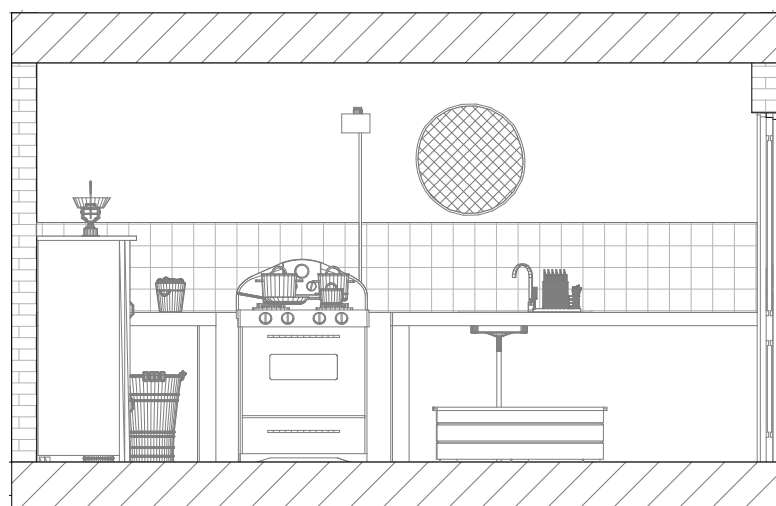


FIGURA 3.39: Gráfico 35: Plano de cocina (Estado actual). Fuente: Elaboración propia, 2019.



ESC 1\_50

FIGURA 3.40: Gráfico 36: Sección longitudinal B1-B1 (Estado actual). Fuente: Elaboración propia, 2019



ESC 1\_50

FIGURA 3.41: Gráfico 37: Sección longitudinal B1-B1 (Estado original). Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.42: Imagen 8: Axonometría de cocina (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.43: Imagen 9: Axonometría de cocina (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.44: Imagen 10: Axonometría de cocina (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.45: Imagen 11: Perspectiva (Área de cocina estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019.

### 3.2.4. Caso de estudio complementario: Panadería Tradicional Todos Santos

El presente caso de estudio se denomina complementario ya que cumple con una de las tipologías de predio, el de tipo rectangular, que tiempo atrás cumplía con una función mixta; de vivienda y comercio, pero con el pasar de los años dejó de ser vivienda para convertirse únicamente en un área comercial.



FIGURA 3.46: Fotografía 37: Vivienda (Estado actual) Fuente: Elaborado por el autor de tesis, 2019.

**Propietario:** Ángel Tenemea

**Ubicación:** Mariano Cueva 4-80 entre Honorato Vásquez y Calle Larga

**Año de construcción:** 1938

**Uso original:** Vivienda

**Año de intervención (año de restauración):** 1998

**Uso actual:** Panadería (planta baja), y vivienda (planta alta).

#### Descripción

“Antiguamente en el barrio de Todos Santos existían alrededor de quince hornos de leña como tal, de los cuales las panaderías más emblemáticas eran las de Mercedes Vélez, Mercedes Quinde, y la de Michi Aucar, es por ello que el barrio se lo conocía también como el barrio de las Mercedes, incluso no hace mucho, se elaboraba un pan blanco en el

cual se colocaba un sello a cada uno para diferenciarlo de qué panadería era, ya sea MV, MA y así” (Relato del hijo del señor Tenemea, 2019).

El señor Ángel Tenemea, luego de culminar sus estudios de primaria, a sus 13 años de edad continuó como oficial de panadería, es decir, como la persona encargada de mandados a cargo de la señora Mercedes Vélez, su maestra, conocida como una de las mejores artesanas de la ciudad dentro de la rama de la panadería, siendo condecorada por la municipalidad con el premio Gaspar Sangurima.

La actual panadería tradicional fue construida como una vivienda en el año de 1938, junto con su horno de leña, el cual se dice que fue construido por una persona empírica, el hijo de una de las personas que ayudó a construir las cúpulas de la catedral de la ciudad. Posteriormente la vivienda fue demolida en su totalidad y remodelada 60 años más tarde, en el año de 1998 por su dueño el señor Tenemea. La reconstrucción es moderna, la vivienda pasó de estar echa de bahareque a ser reconstruida con paredes de bloque y ladrillo; el horno de leña sigue funcionando en el mismo lugar desde su creación, la modificación que se hizo fue renovar sus materiales de construcción, “le cambié toda la materia, lo restauré con el mismo sistema constructivo, pero mejor proporcionado, usando los mismos productos pero todo en proporción, todo por capas, con grava, hierro, sal, vidrio, y huesos de animales en pequeñas cantidades. Imagínese usted, el horno ya había funcionado alrededor de 60 años, todo lo que se había quemado durante esos años era como piedra volcánica, materia seca, piedra sin vida” (Relato de Ángel Tenemea, 2019).

La vivienda en sus inicios era de una sola planta, la cocina era un solo ambiente dividida con el área de comedor tan sólo por una pequeña pared; al reconstruirse la vivienda pasa a ser ésta, una edificación de tres pisos, en donde la primera planta baja es destinada a las actividades de la panadería y las dos plantas altas al área de vivienda.

El señor Ángel Tenemea al tener alrededor de 58 años de edad, ha sido un fiel testigo de las transformaciones que en la cocina se han ido suscitando. “Las transformaciones no se registran en nada, porque son cosas tradicionales, son bienes inmateriales que están en cada una de las personas y familias que suceden en base a las necesidades de cada una, por decir, yo recuerdo la transformación del espacio de cocina claramente cuando en las casas antiguas, ésta era muy grande, tenía alrededor de 30m<sup>2</sup>, porque se solía colocar mesas de madera muy grandes como áreas de apoyo, como lo son ahora los mesones. Las cocinas también eran grandes porque las familias eran numerosas, según las cosas fueron subiendo sus costos, las familias se redujeron, las cocinas se fueron haciendo más compactas y por ende el espacio de la cocina se ha reducido” (Relato de Ángel Tenemea, 2019).

La desaparición de los hornos de leña empieza a partir de la prohibición de la tala de árboles y con la aparición de cocinas más tecnológicas, primero suceden las de querosene, luego las de gasolina, posteriormente las de gas, y así sucesivamente. “La panadería de Todos Santos se caracteriza por ser una panadería tradicional, pero dentro de las transformaciones podemos registrar la implementación de nuevas máquinas, como ciertos hornos a gas que necesita un auxiliar, para poder enviar panes con especificaciones que nos solicitan y que un horno de leña no nos lo da” (Relato del hijo del señor Tenemea, 2019).

En la actualidad se ha intentado implementar nuevos productos a parte del tradicional

pan de horno de leña, “han sido cosas mínimas, pues la sociedad cuencana se ha caracterizado siempre por ser tradicionalista, y sobre todo aquí en el barrio de Todos Santos, ha sido mucho más difícil porque la gente llega a comprar únicamente pan y más nada. Las personas son tan arraigadas a la tradición, que al venir acá recuerdan que vinieron algún día con sus padres o abuelos, y ellos traen luego a sus hijos, y así sucesivamente la tradición continúa”.



FIGURA 3.47: Fotografía 38, 39 y 40: Vista interior del área de cocina de la panadería tradicional Todos Santos. Fuente: Elaboración propia, 2019.

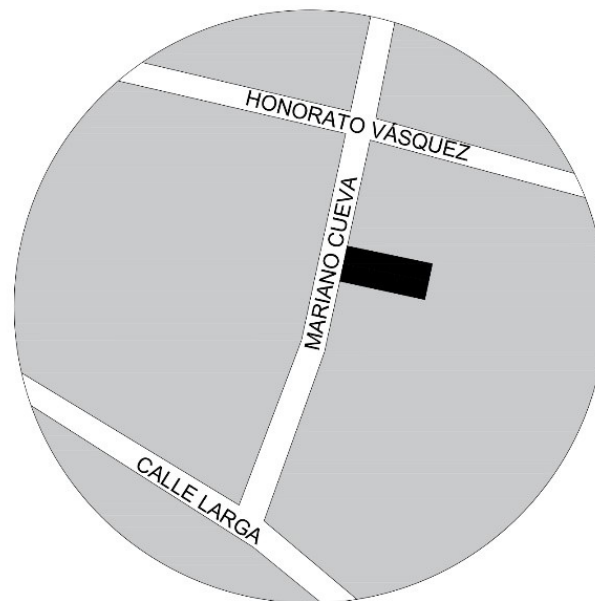


FIGURA 3.48: Gráfico 38: Ubicación de la Panadería Tradicional Todos Santos Fuente: Elaboración propia, 2019.

### VARIABLES DE ANÁLISIS

#### Datos generales

- Implantación doble en predio de tipo rectangular
- Uso comercial y residencial
- Área de comercio desarrollada en una planta, vivienda desarrollada en dos plantas
- Sí existe acceso de servicio o secundario, con dirección a vivienda
- No se puede apreciar si existe un comedor secundario en el área de cocina de la vivienda actual

#### Tipos de cocina

- Cocina abierta (Área de comercio)

#### Número de accesos de la cocina

- Un solo acceso

Ventilación e iluminación directa

- Ventilación principal natural por medio de ducto de horno de leña
- Iluminación artificial

Tecnologías de la cocina (artefactos)

- Hornos profesionales a gas
- Artefactos modernos de panadería
- Congeladores

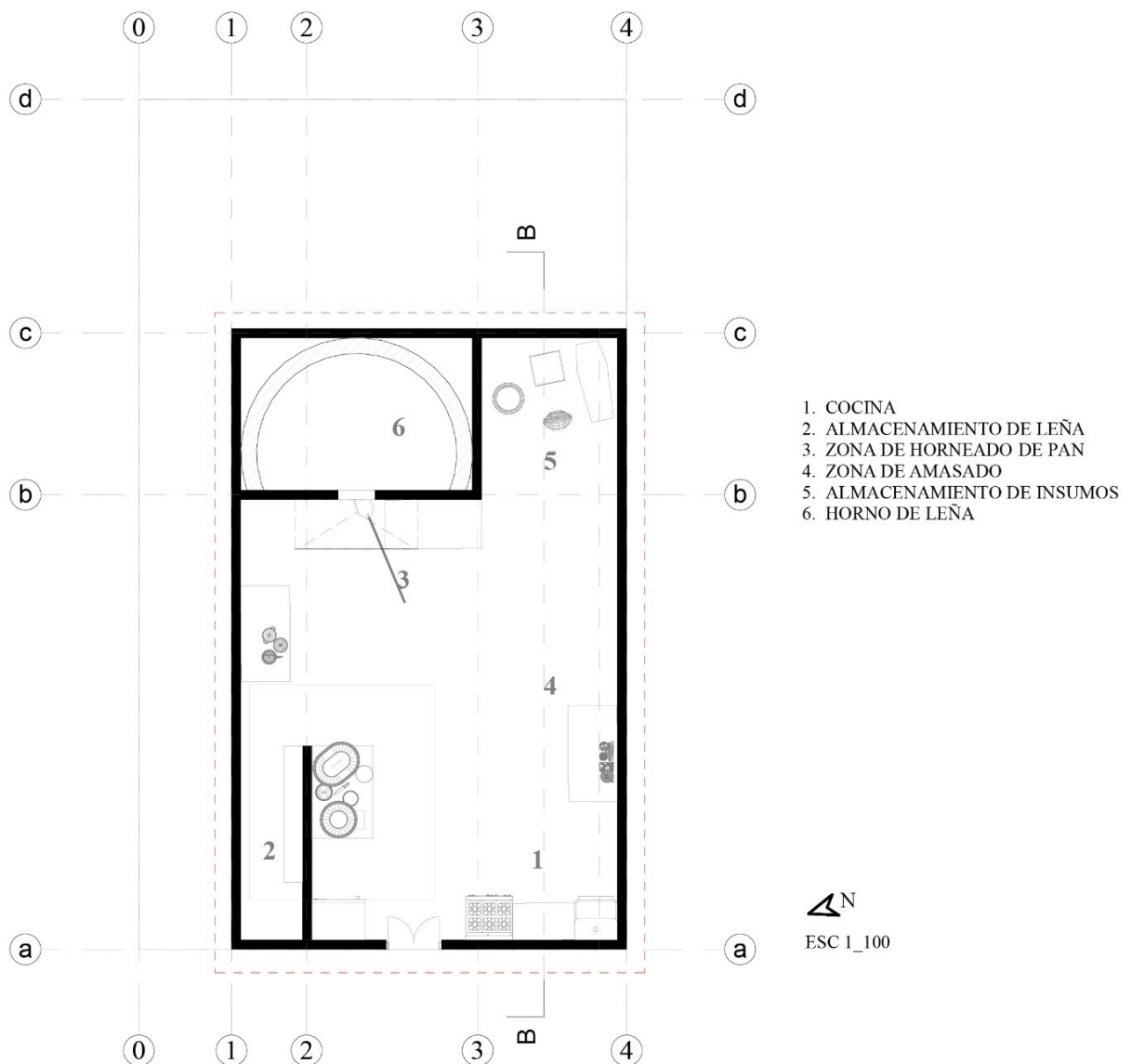


FIGURA 3.49: Gráfico 39: Plano de cocina (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019.

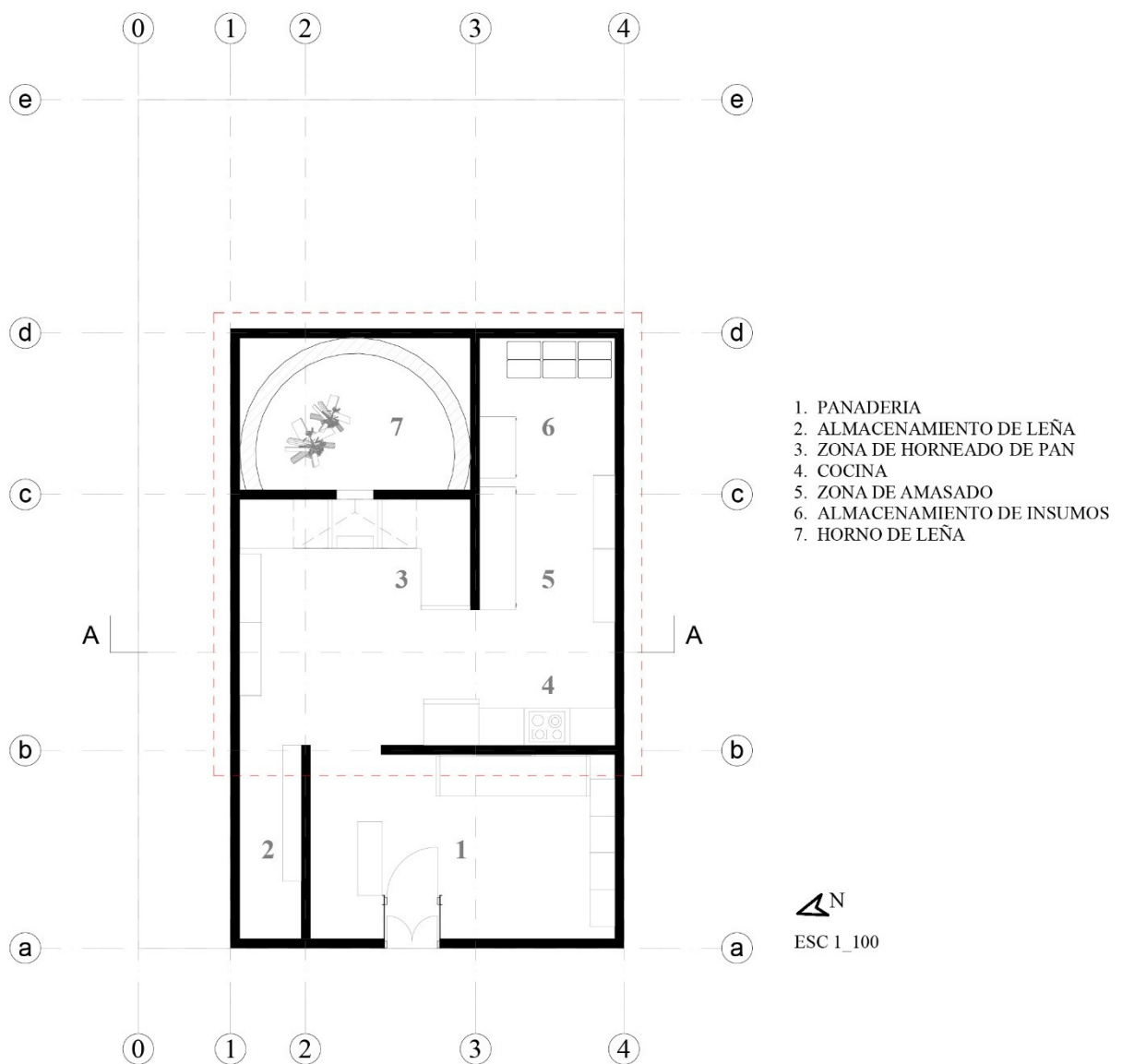
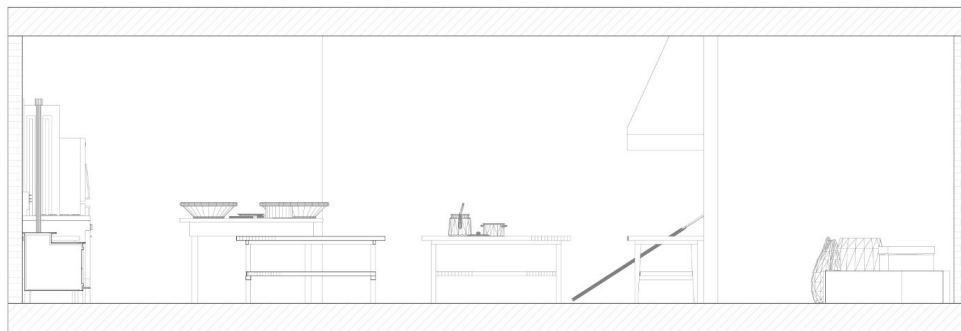
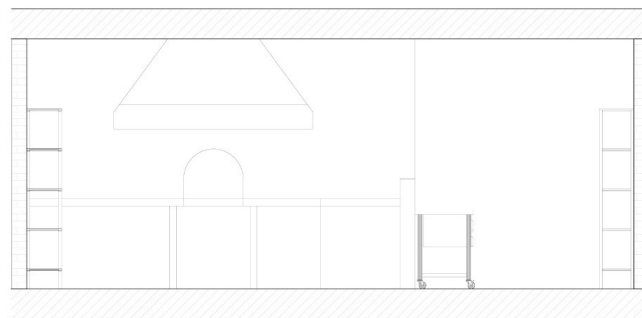


FIGURA 3.50: Gráfico 40: Plano de cocina (Estado actual y restaurado) Fuente: Elaboración propia, 2019.



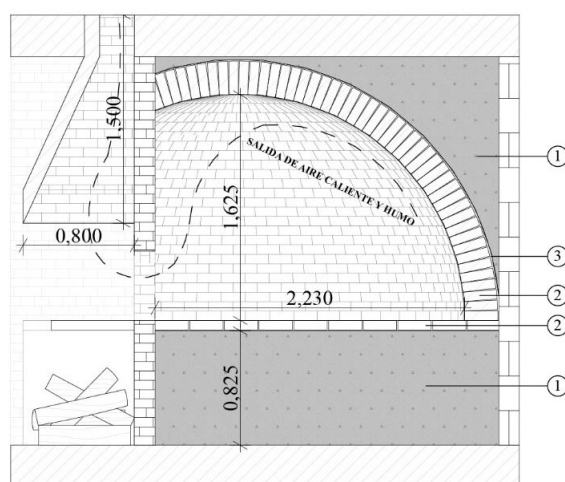
ESC 1\_60

FIGURA 3.51: Gráfico 41: Sección longitudinal A-A (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019.



ESC 1\_50

FIGURA 3.52: Gráfico 42: Sección transversal B-B (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019.



ESC 1\_50

1. VIDRIO, HUESOS DE ANIMALES, SAL EN GRANO, GRAVA, FIERROS.
2. LADRILLO PANELON, 7,5cm x 12cm x 24cm
3. MORTERO DE ARCILLA CON MELASA DE CAÑA 2:1

FIGURA 3.53: Gráfico 43: Detalle constructivo de horno de leña Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.54: Imagen 12: Axonometría (Estado original) Fuente: Elaboración, 2019.

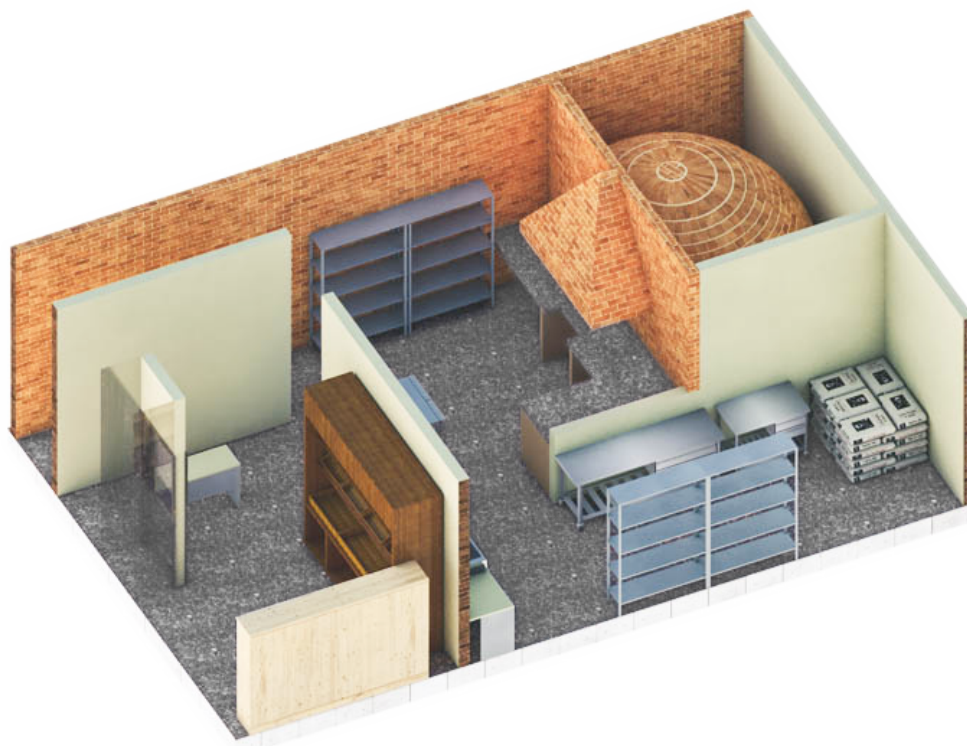


FIGURA 3.55: Imagen 13: Axonometría (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.56: Imagen 14: Perspectiva (Estado original) Fuente: Elaboración propia, 2019.



FIGURA 3.57: Imagen 15: Perspectiva (Estado actual) Fuente: Elaboración propia, 2019.

## Conclusiones generales

El presente trabajo de titulación buscó analizar las transformaciones del espacio de cocina en viviendas de la ciudad de Cuenca, desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad, con caso de estudio el barrio “Todos Santos”, y con ello dar una respuesta histórica y espacial desarrollada en función de los objetivos específicos planteados que fueron: analizar bibliográficamente referencias históricas de como el espacio de cocina se fue creando y estableciendo en la vivienda, reconocer los principales causantes que produjeron cambios en las formas de cocción y como consecuencia a ello las alteraciones que se efectuaron en dicho espacio, y finalmente identificar de forma histórica, gráfica y constructiva las transformaciones en dos edificaciones del barrio de Todos Santos de la ciudad de Cuenca. Sin embargo, previo a la recopilación de información local, fue necesario realizar un análisis crítico del espacio destinado a la cocción de alimentos a través de un marco teórico que ayude a entender el contenido general de dicho lugar.

Gracias a este análisis se puede concluir que, de la palabra vivienda se pueden distinguir tres términos asociados a su definición o a la acción de habitar: casa, hogar y residencia. Sin embargo, cabe destacar que la palabra hogar para la RAE proviene del latín focus, -fuego- ‘hoguera’, indicando que desde su origen el fuego, la fogata, hoguera o fogón ya hacia parte principal de un hogar y ha sido el protagonista de la vida familiar, pues actividades como generar calor, cocinar o celebrar ritos y fiestas se desarrollaban alrededor de esta área. Es por ello que se logra identificar que la palabra vivienda y cocina mantienen una estrecha relación etimológica e histórica por su origen y el fuego.

Además se concluye que, los componentes físicos de la cocina no solo ayudan a definir la geometría de dicho espacio, sino que también la vinculan con otras áreas domésticas, como con el ingreso principal de la vivienda, lo cual permite determinar si este es un espacio ‘abierto o cerrado’, concepto básico para entender la transformación de la cocina a lo largo de la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad. De igual manera, los artefactos y elementos que conforman la cocina se modifican en función de la aparición de nuevas energías y combustibles que facilitan el trabajo para la elaboración de alimentos.

Efectivamente, las transformaciones de la vivienda como de la cocina han sucedido en función de la evolución propia del ser humano, pues los sucesos relevantes a nivel mundial, nacional y local, han inferido directamente en éstas, como: la sobrepoblación ha generado consigo la construcción de viviendas de bajo costo, cambios en los estilos de vida que han hecho que no sólo el número de integrantes de una familia se reduzca, sino también el

---

tamaño de sus espacios y por ende el de la cocina, generando cocinas abiertas conectadas directamente a la sala de estar y comedor, e inclusive la unión de este espacio con el de la lavandería por el hecho de compartir zonas húmedas similares. Diseños que responden sin duda alguna al acelerado ritmo de vida como a la industrialización de los alimentos, en donde se busca tan sólo un pequeño lugar que cumpla con la simple función de calentar, recalentar o utilizar una pequeña hornilla que permita la cocción de ciertos comestibles ya prefabricados.

Del mismo modo, la cultura cuencana constituye un rol significativo en la adaptación de la cocina como un espacio protagónico en la vivienda, puesto que las actividades domésticas recogen un sentido de jerarquía social expresado en la espacialidad de la edificación. Esta investigación guarda una gran reflexión sobre el espacio de cocina en el siglo XXI, la cual continuará una ineludible e invariable transformación, debido a la influencia directa de los cambios tecnológicos.

En el contexto local, gracias a los datos estadísticos presentados por el INEC desde el tercer censo poblacional realizado en el año 1974, con relación a las variables relacionadas con la cocina en la sección de datos sobre vivienda, y la recopilación de publicaciones del primer diario de la ciudad: “Diario El Mercurio”; se puede concluir que las transformaciones en los artefactos y formas de cocción se dan a partir de los tipos de energías o combustibles utilizadas para cocinar. A más de esto, durante las primeras décadas del siglo XX no se registran las energías o combustibles utilizados para cocinar a excepción de una sola publicación que oferta cocinas de leña ‘modernas’, por lo cual se puede considerar que la leña y el carbón eran los principales combustibles en los hogares cuencanos.

Por lo expuesto anteriormente, durante las primeras décadas del siglo XX se considera que la leña y el carbón al ser el principal combustible se lo relaciona estrechamente con la ubicación de la cocina en la vivienda, pues al producirse mayor cantidad de humo ocasionado por la leña, las cocinas permanecían aisladas del bloque principal. No obstante, es a partir del año 1950, donde las formas de cocción y los artefactos empiezan a cambiar, y la ubicación de la cocina pasa a estar en el centro de la vivienda, incorporándose como cuartos cerrados.

También es necesario recordar que, a partir de la segunda mitad del siglo XX con la creación de la Facultad de Arquitectura, las primeras ordenanzas y los planes reguladores de Cuenca se determinaron nuevas áreas de expansión que, cumpliendo con la normativa, las construcciones debían estar dentro de la línea de fábrica. Posteriormente, con la constitución de la Empresa Eléctrica Regional Centro Sur y la creación de la empresa municipal ETAPA, las viviendas cuencanas se fueron transformando, dejando a un lado sus aspectos rurales para convertirse en viviendas con estilos arquitectónicos diferentes, dotadas de servicios básicos que las empresas municipales les proporcionaban. Por su parte, a partir de la segunda mitad del siglo XX, los componentes físicos de la cocina también van modificándose; su materialidad, la ventilación, la iluminación, los artefactos y utensilios de cocina, sobre todo el mobiliario, cambian y se adicionan radicalmente.

Mientras tanto, dentro del área de estudio del barrio “Todos Santos”, las transformaciones suceden a partir de las necesidades de cada familia, del crecimiento de la urbe, y de

---

la importancia tradicional y privilegiada que tiene el sitio; algunas de las viviendas pasaron de ser edificaciones de una sola planta para convertirse en viviendas multifamiliares, y otras en edificaciones destinadas a locales comerciales, y una que otra se ha conservado para el oficio de la panadería.

De igual manera, hablar del elemento más representativo del barrio “Todos Santos”, el horno de leña, es hablar de identidad cultural local, que a pesar de haber desaparecido muchos de ellos por razones ambientales como también por la introducción de nuevas prácticas de cocción y artefactos mucho más modernos, aún se seguirán construyendo otros con el mismo sistema constructivo de siempre, pero ya no destinado para actividades comerciales, sino más bien como parte de la tradición de la ciudad.

A más de esto, la representación histórica, gráfica y constructiva de las transformaciones del espacio de cocina en las dos edificaciones del barrio de Todos Santos, mediante la información proporcionada por sus propietarios como por el registro fotográfico del lugar, permitieron reconstruir digitalmente el espacio de cocina, en donde el esquema de planta, las secciones, y la volumetría ayudaron a un mejor entendimiento de la relación del espacio interior, como con el resto de la vivienda.

Concluyendo que, en Todos Santos por ser un barrio tradicionalista a diferencia de los demás barrios de la ciudad de Cuenca y en especial de las nuevas zonas de expansión en donde se emplazaban edificaciones modernas, este conserva sus características coloniales en sus fachadas, además, en sus espacios internos no se han registrado cambios significantes, exceptuando el espacio de cocina en donde se registra el mayor número de modificaciones debido a la tecnología y a los nuevos estilos de vida que esta conlleva.

## RECOMENDACIONES

Las transformaciones de la cocina al estar estrechamente relacionadas con la incorporación de las nuevas tecnologías, y el acelerado ritmo de vida; se sugiere que las reconstrucciones históricas se conviertan en una realidad de entornos gráficos donde los usuarios puedan interactuar con mayor facilidad.

A más de esto, ésta investigación conlleva a que realicemos un análisis profundo sobre el futuro de la vivienda especialmente de la cocina, la cual con gran rapidez tiende a reducir su espacio e inclusive a desaparecer en la configuración espacial de la vivienda.

También se recomienda el análisis de otros estudios de caso, ya sea en el mismo barrio de “Todos Santos” o en otro barrio obrero de similar relevancia para la ciudad, que permita profundizar el estudio de las transformaciones del espacio de cocina. Cabe recalcar que es de gran importancia la predisposición que tengan los propietarios de las viviendas al proporcionarnos información histórica y permitirnos el acceso a registrar fotográficamente dicho espacio.

Finalmente, esperamos que ésta investigación contribuya con el registro de bienes materiales e inmateriales de la ciudad, fortaleciendo la práctica constructiva arquitectónica tradicional sin dejar a un lado las nuevas aportaciones tecnológicas de la construcción, como también las destrezas de ciertas actividades culinarias como la cocción de alimentos mediante cocinas y hornos de leña, que beneficien al patrimonio cultural tangible e intangible de la sociedad, en donde el espacio de cocina representa el prototipo de un estilo de vida, e inclusive de valores sociales y religiosos, que hacen merecedora a la ciudad de Cuenca el reconocimiento como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

## Referencias

- Abad, M. (2013). *Cocina e Identidad. (Tesis de pregrado), Universida.*
- Albornoz, B. (2010). *Planos e Imágenes de Cuenca.* Cuenca: I. Municipalidad de Cuenca.
- Arteaga, D. (2016). *Rutas de los molinos y el pan.* Cuenca: I. Municipalidad de Cuenca.
- Aviléz Pazmiño, C. D. (2010). *Análisis de los subsidios a combustibles en el Ecuador con sus posibles alternativas de focalización y control, en el periodo 2004-2009* (B.S. thesis). QUITO, Ecuador.
- Bernal Rosas, M. R. (2015). *Estudio del pan tradicional del complejo patrimonial todos santos para la elaboración de sus recetas* (B.S. thesis).
- Bonet, Y. (2007). *La arquitectura del humo.* Fundación Caja de Arquitectos, Barcelona.
- Cañar Tinoco, M. J., y Torres Solano, G. M. (2018). *Influencia de los cambios tecnológicos en la transformación del espacio de cocina en las viviendas del siglo xx en cuenca* (B.S. thesis).
- Cardoso, F. (2000). *La Formulación Técnica del Expediente para la inclusión en la lista del Patrimonio Mundial: El caso de Cuenca.* *Documentos Docentes.*
- Cooperación Eléctrica del Ecuador. (2018). *30 años de la Central Paute Molino, Una historia para ser contada.* CELEC EP. Descargado de <https://www.celec.gob.ec/hidropaute/perfil-corporativo/resena-historica.html>
- Cordero Muñoz, M. A. (2003). *Historia de la cocina de cuenca en la primera mitad del siglo xx* (B.S. thesis).
- Cortés, A., y Ridley, I. (2013). *Efectos de la combustión a leña en la calidad del aire intradomiciliario: La ciudad de temuco como caso de estudio.* *Revista Invi*, 28(78), 257–271.
- Craik, J. (1989). *La fabricación de la madre: El rol de la cocina en el hogar.* En *Home and Family. Creating the Domestic Sphere*, Palgrave M((Allan, G., & Crow, G. Eds.)), (Cap.4: 48–65).
- Cuvi, P. (2005). *Sabores del Ecuador.* , EDIMPRES S.
- El Mercurio. (2017). *189 Años cumple el periodismo azuayo.* *Diario El Mercurio*, 5.
- Eleb, M. (2013). *De habitación de servicio a rival de la sala de estar. una pequeña historia de la cocina en francia, del siglo xx al xxi.* *Historia Contemporánea*(48). Descargado de <http://www.ehu.eus/ojs/index.php/HC/article/view/12827>
- Estrada, N. (2014). *Guía de distribución de una cocina.* , *Mujer acti.*
- ETAPA EP. (2018). *Información.*
- Evolución de la vivienda a lo largo de la historia. (2018). *Timetoast.* Descargado de <https://www.timetoast.com/timelines/evolucion-de-la-vivienda>.
- Fundación Municipal Turismo para Cuenca. (2016). *Ruta de los Molinos y el Pan.* I. Municipalidad de Cuenca.
- Heras Barros, V. C., Steenberghen, T., Zuniga, M., Cardoso, F., y Van Balen, K. (2007). *Monitoring the complexity of change of a world heritage site after the inscription on the world heritage list.* En *International conference on preventive conservation of architectural heritage* (pp. 135–142).
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censo. Evolución de las variables investigadas en los censos de población y vivienda del Ecuador 1950, 1962, 1974, 1982, 1990, 2001 y 2010.* *Ecuador: Autor.*

- Iturralde, E., y Garzón, M. (2007). Estudios arqueológicos y patrimoniales. Una historia llamada Todos Santos.
- Jara López, M. F., y Uguña Urgiles, M. F. (2018). *Desarrollo de los servicios de agua potable y saneamiento en Cuenca* (B.S. thesis). Universidad de Cuenca: Cuenca.
- Jaramillo, M. (2015). *Estudio del pan tradicional del complejo patrimonial Todos Santos para la elaboración de sus recetas* (B.S. thesis).
- Laínez Troya, C. M. (2015). Los estereotipos sociales de la mujer y la familia durante el franquismo. *Sevilla*.
- Liñan Pedregosa, E. (2015). *La evolución del espacio doméstico en el siglo xx: la cocina como elemento articulador de la vivienda* (Tesis Doctoral no publicada). Arquitectura.
- Maldonado, C. (1982). Gilberto Gatto Sobral en la Arquitectura ecuatoriana. *Trama*, 50, 40.
- Mata Vicuña, F. E., Cobos Hermida, F., Crespo Pesántez, J., y González, M. J. (2004). *Casa y arquitectos 1960-2005* (B.S. thesis).
- Meah, A. (2014). Reconceptualizing power and gendered subjectivities in domestic cooking spaces. *Progress in Human Geography*. Descargado de <https://doi.org/10.1177/0309132513501404>
- Méndez Villavicencio, D. M. (2015). *El patrimonio cultural inmaterial y su relación con el patrimonio edificado: caso Cuenca-Ecuador* (B.S. thesis).
- Molina Castro, A. K., y Sarmiento Crespo, G. B. (2015). *El patrimonio como recurso para el desarrollo aplicado al complejo arquitectónico de "Todos Santos"* (B.S. thesis).
- Morales Peñaloza, E. O. (2011). *Dinámica cultural del barrio de Todos Santos desde 1950 hasta nuestros días* (B.S. thesis).
- Moyano, G., y Rivera, M. (2002). Tesis Arquitectura de las líneas Rectas, Influencia del Movimiento Moderno en la Arquitectura de Cuenca.
- Muñoz, R. (2015). *Arquitectura popular en Azuay y Cañar 1977-1978*. Cuenca: CIDAP, Universidad de Cuenca.
- Ordoñez Espinoza, G. (2008). De la bacinilla a la alcantarilla. *Cuenca, Ecuador: UC ediciones*.
- Pino, F. (2007). *Cocina artefacto para habitantes de departamentos pequeños. (Tesis de pregrado)*.
- Polo Avilés, M. V. (2015). *Evaluación del subsidio al gas licuado de petróleo en el Ecuador* (Tesis de Master no publicada).
- R.A.E. (2018). *Diccionario de lengua española*. 2018, de Real Academia Española. Descargado de [web:http://www.rae.es/](http://www.rae.es/)
- Senosiain, J. (1996). *Bioarquitectura*. México: Editorial Noriega.
- SGEE. (1998). Subdirección General de Estadísticas y Estudios del Ministerio de Fomento.
- Simancas Yovane, K. (2003). *Reacondicionamiento bioclimático de viviendas de segunda residencia en clima mediterráneo*.
- Sotomayor Dávila, D. P. (2012). *Historia de la cocina cuencana en la segunda mitad del siglo xx* (B.S. thesis).
- telégrafo, E. (2018). El gobierno amplía incentivos para las cocinas de inducción.
- Uribe, M. (2013). *Vivienda de emergencia. (Tesis de pregrado)*, Universidad.

Volger, K. (2002). La vivienda como espacio físico. *Editorial Labor, S.A. Sitio, 2018*. Descargado de <http://lsi.ugr.es/~grundtvig/documentos/resultados/CasaFisicaEquipamiento.html>



**PERMISO DEL AUTOR DE TESIS PARA SUBIR AL REPOSITORIO  
INSTITUCIONAL**

Yo, **Francisco Xavier Machuca Cabrera** portador(a) de la cédula de ciudadanía N° 010550359. En calidad de autor/a y titular de los derechos patrimoniales del trabajo de titulación **Análisis de la transformación del espacio de cocina en viviendas cuencanas desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad, caso de estudio "Todos Santos"** de conformidad a lo establecido en el artículo 114 Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Católica de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos, Así mismo; autorizo a la Universidad para que realice la publicación de éste trabajo de titulación en el Repositorio Institucional de conformidad a lo dispuesto en el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 30 de julio de 2019

F. ....  
Francisco Xavier Machuca Cabrera  
C.I. 0105500359