

iscte

INSTITUTO
UNIVERSITÁRIO
DE LISBOA

A Cozinha no Século XXI: Uma análise do projeto da cozinha na obra dos vencedores do prémio Pritzker

Joana Rita Pires Benedito

Mestrado Integrado em Arquitetura

Orientadoras:

Doutora Teresa Marquito Marat-Mendes, Professora Associada
com Agregação
ISCTE - Instituto Universitário de Lisboa

Doutora Patrícia Beirão da Veiga Bento D'Almeida Machado
Lima, Investigadora
ISCTE - Instituto Universitário de Lisboa

Julho, 2022

A Cozinha no Século XXI: Uma análise do projeto da cozinha na obra dos vencedores do prémio Pritzker

Joana Rita Pires Benedito

Mestrado Integrado em Arquitetura

Orientadoras:

Doutora Teresa Marquito Marat-Mendes, Professora Associada
com Agregação
ISCTE - Instituto Universitário de Lisboa

Doutora Patrícia Beirão da Veiga Bento D'Almeida Machado
Lima, Investigadora
ISCTE - Instituto Universitário de Lisboa

Julho, 2022

A COZINHA NO SÉCULO XXI

ÍNDICE

i. Agradecimentos

iii. Resumo

v. Abstract

1.

Introdução

2. Enquadramento geral

3. Justificação do tema

5. Objetivos da investigação

6. Estado da arte

8. Metodologia e estrutura do trabalho

13.

A Evolução da Cozinha

13. introdução ao capítulo

13. Breve história da cozinha até 1900

29. A Cozinha do século XX

44. O debate contemporâneo

55. síntese de capítulo

57.

As cozinhas do século XXI

57. introdução ao capítulo

57. Metodologia de análise

61. Análise dos casos de estudo

95. síntese de capítulo

97.

Uma cozinha para o futuro

97. introdução ao capítulo

98. Repensando a cozinha

107. síntese de capítulo

109.

Considerações Finais

113.

Anexos

175.

Referências

AGRADECIMENTOS

À Dra. Margarida, pelo apoio,
À minha família, pelo amor,
Ao Knight, pela paciência.

RESUMO

O presente trabalho apresenta uma reflexão sobre o espaço da cozinha no século XXI. Para tal esta investigação abrange a análise de cozinhas desde o período pré-histórico até à contemporaneidade, focando-se no estudo de um conjunto de cozinhas projetadas e construídas no século XXI por arquitetos premiados com o prémio Pritzker. Este trabalho tem como objetivo principal a elaboração de uma base teórica atualizada - incluindo agora o novo milénio - que possibilitará aos arquitetos contemporâneos a oportunidade de repensar a cozinha do futuro. O seu interesse prende-se com a análise de novas cozinhas e a justaposição da mesma com análises históricas, oferecendo uma nova perspetiva no estudo da cozinha.

Palavras-chave: Cozinha, Século XXI, Desenho, Tipologia, Pritzker.

ABSTRACT

The present work presents a reflection of the kitchen space in the 21st century. To this end, this research covers the analysis of kitchens from the prehistoric period to the present day, focusing on the study of a set of kitchens designed and built in the 21st century by architects awarded the Pritzker Prize. This work has as its main objective the elaboration of an updated theoretical basis - now including the new millennium - that will give contemporary architects the opportunity to rethink the kitchen of the future. Its interest lies in the analysis of new cuisines and the juxtaposition of it with historical analyses, offering a new perspective on the study of cuisine.

Key-Words: Kitchen, 21st Century, Design, Typology, Pritzker.

INTRODUÇÃO

*"What and where is home? In its most straightforward sense, it's the building or place where we live (...) where we keep our stuff and return to each night to sleep. Yet 'home' has other meanings too: it might refer to the place where we were born, the region or neighborhood where we grew up or some distant ancestral land we've never seen. Wherever it is, however, its deepest meaning will always be the place where we feel that we most belong. (...) One thing home can't be, however, is somewhere we can't eat. Home must sustain life."*¹

A casa é o centro da vida quotidiana. Considerando o papel central da habitação na vida humana pode-se inquirir qual será então o coração do lar? O papel da cozinha na casa tem vindo a alterar-se ao longo dos anos - alternando entre um lugar secundário e o papel principal, no entanto, a cozinha tem o potencial de ser o palco da vida familiar: o espaço onde os pais cozinham para os filhos que correm irrequietos à volta da mesa, onde a avó ensina o neto como se cozinha arroz, onde um casal de namorados ri enquanto prepara o jantar. É este carácter social único da cozinha que lhe confere a potencialidade de reconquistar na casa contemporânea o seu papel principal. O estudo da cozinha representa assim o estudo de um espaço com um valor imprescindível para a qualidade da vida humana no século XXI.

¹ - STEEL, Carolyn - **Sitopia**. p. 85-86.

ENQUADRAMENTO GERAL

O presente trabalho de investigação surge no âmbito da unidade curricular de Projeto Final de Arquitetura, do ano lectivo de 2021-2022, e debruça-se sobre o espaço da cozinha.

A investigação realizada enquadra-se no Estúdio 5, um dos laboratórios de Projeto Final de Arquitetura, cujo tema central é *'Designing for Sustainability'*². As temáticas deste estúdio de trabalho centram-se em vários tópicos como o metabolismo urbano. Este tema está intimamente ligado ao estudo do sistema alimentar nas cidades desenvolvido no Projeto SPLACH - Spatial Planning for Change.³

O enunciado apresentado divide o trabalho a realizar em três fases: fase 1 - aproximação ao tema e delimitação do problema a investigar; fase 2 - análise e investigação; e fase 3 - proposta. O objetivo da primeira fase é introduzir ao estudante o conceito de Sistema Alimentar e a delimitação da problemática a investigar. Durante esta fase do trabalho foi elaborado um relatório sobre o Sistema Alimentar que despertou um interesse no estudo da sustentabilidade do mesmo a partir do desenho da casa e mais especificamente da cozinha.

De forma a delimitar a investigação a realizar foi elaborada uma proposta de trabalho onde foi estabelecido um plano de trabalho detalhado e uma calendarização. Nesta primeira proposta de trabalho foi delimitado como assunto para o trabalho a cozinha no século XXI. Esta primeira proposta de trabalho foi sendo atualizada durante a elaboração da investigação.

A segunda fase do trabalho, de análise e investigação, foca-se na análise da história da evolução da cozinha e na investigação das cozinhas projetadas e construídas no século XXI por arquitetos premiados com o prémio Pritzker. Já a terceira e última fase do trabalho reúne as conclusões das primeiras duas fases num texto interrogativo onde são colocadas questões sobre o futuro do desenho da cozinha.

2 - Tradução livre da autora: "Projetando para a Sustentabilidade".

3 - Tradução livre da autora: "Planeamento territorial para a mudança".

JUSTIFICAÇÃO DO TEMA

A partir de uma pesquisa inicial sobre o tema da sustentabilidade foi possível chegar à conclusão que a grande maioria dos trabalhos e investigações publicadas no ramo do sistema alimentar são de um carácter urbanístico, tal como as obras de Susan Parham⁴, Carolyn Steel⁵, Katrin Bohn e Andre Viljoen⁶ e até os estudos desenvolvidos no Projeto SPLACH. Sendo assim a proposta deste trabalho, que pretende investigar o tema da cozinha a partir de uma perspetiva do Sistema Alimentar e da sua sustentabilidade, é justificada pela falta de trabalhos dedicados a temas semelhantes.

O trabalho proposto pretende focar-se apenas numa fração deste sistema - a fase do Consumo. Este interesse está intimamente ligado às palavras da arquiteta Susan Parham - *"(...) the nature of food's relationship to spacial design has (...) a significant capacity to either support or undermine making sustainable and convivial places"*.⁷ Esta compreensão da refeição como uma ferramenta social aumenta a importância que deve ser dada ao espaço onde a mesma é confeccionada e partilhada.

O fascínio pelo tema da cozinha está também fortemente ligado às questões de género que sempre envolveram esta divisão da casa. As primeiras grandes discussões sobre as cozinhas surgem no início do século XX. Livros como *Household Engineering: Scientific management in the home* de Christine Frederick⁸ surgem defendendo a racionalização da cozinha e inspirando a arquiteta Margarete Schütte-Lihotzky na criação da Cozinha de Frankfurt. É importante destacar que a Cozinha de Frankfurt data de 1926, no entanto, continua a influenciar o pensamento por detrás da cozinha contemporânea.⁹

4 - PARHAM, Susan - **Food and Urbanism**.

5 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**.

6 - BOHN, Katrin; VILJOEN, Andre. - **The CPUL City Toolkit**.

7 - PARHAM, Susan - **Food and Urbanism**. p. 269.

8 - FREDERICKS, Christine - **Household Engineering**.

9 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**.

Embora o urbanismo e a arquitetura moderna já tenham sido alvo de críticas e revisões ao longo dos anos, a Cozinha de Frankfurt (tipologia adotada pelo Movimento Moderno) tem mantido uma certa impunidade às críticas.¹⁰ As cozinhas abertas americanas surgem como uma evolução da Cozinha de Frankfurt, mantendo o conceito de organização do espaço de forma a agilizar os movimentos da mulher na cozinha (a cozinha como uma fábrica de cozinhar), mas abrindo esta divisão ao restante espaço da casa.¹¹

A antropóloga holandesa Irene Cieraad defende que durante a primeira metade do século XX os arquitetos holandeses pensaram exaustivamente sobre o tema da cozinha, tentando projetar a cozinha mais eficiente possível. Contudo, desde os anos 1990 que a realidade das mulheres holandesas mudou consideravelmente, mulheres estas que eram as principais utilizadoras das cozinhas previamente desenhadas, no entanto, o desenho da cozinha não foi repensado.¹²

Esta ideia defendida por uma antropóloga holandesa é tão aplicável na Holanda como em Portugal, já que os temas da cozinha e da habitação não são revistos desde o movimento moderno ou, em particular no caso português, dos trabalhos elaborados no LNEC por arquitetos como Nuno Portas e Luz Valente-Pereira nos anos 1960. Ambos estes trabalhos serão importantes referências para o estudo aqui proposto.

“A pesquisa teórica no campo de Arquitetura Urbana terá de auxiliar o arquiteto projetista a decidir que arquitetura fazer propondo, explorando e criticando as teorias informadoras das decisões arquitetónicas e fornecendo os dados necessários à concepção e formalização do projeto.”¹³

As palavras ditas por Luz Valente-Pereira no século passado mantêm-se tão verdadeiras hoje como na data em que foram proferidas. É esta importância da pesquisa teórica defendida pela arquiteta que justifica a realização de um trabalho como o que aqui se propõe.

10 - SALVADOR, Mariana - **Arquitetura e Comensalidade**. p. 324.

11 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**. p 193.

12 - CIERAAD, Irene. **'Out of my kitchen!' Architecture, gender and domestic efficiency**.

13 - VALENTE-PEREIRA, Luz - **Metodologia dos inquéritos à habitação urbana**. p. 6.

Já em Barcelona, a arquiteta Anna Puigjaner, defende a substituição da 'cozinha individual' por cozinhas comunitárias, defendendo que as cozinhas comunitárias estendem os limites da esfera doméstica, tornando-a mais 'difusa'.¹⁴ A investigação desta arquiteta (2011-corrente), 'Kitchenless City' foi premiada pela Universidade de Harvard¹⁵ com o prémio Wheelwright de 2016.¹⁶ O facto de uma pesquisa como a aqui referenciada estar a ser realizada ao mesmo tempo que este trabalho é escrito apenas reforça a importância e a relevância do mesmo.

OBJETIVOS DA INVESTIGAÇÃO

O principal objetivo desta investigação é a criação de uma base teórica atualizada que proporcionará aos arquitetos do século XXI a oportunidade de repensar o desenho da cozinha. O conjunto de informação recolhida no desenvolvimento deste trabalho será sintetizada no terceiro capítulo facilitando assim o acesso à mesma. Para alcançar este objetivo principal foi necessário organizar o projeto de investigação em objetivos suplementares.

O primeiro objetivo suplementar definido prende-se com a recolha, síntese e representação gráfica da evolução do desenho¹⁷ da cozinha. Ao compreender a história da cozinha dos primórdios da vida humana até à atualidade será possível entender as transformações que ocorreram neste espaço e mais importante auxiliar a identificar porque é que as mesmas surgiram.

Ao mesmo tempo que é importante compreender o passado é igualmente essencial perceber quais são as discussões atuais sobre o tema da cozinha. É fundamental ler e rever não só as teorias científicas, mas também, o que se encontra a ser debatido no fórum comercial. Este conhecimento irá permitir a elaboração de uma síntese das tendências das cozinhas contemporâneas.

14 - PUIGJANER, Anna - [Entrevista de Ricardo Devesa e Marta Bugés]. **unbanNext**.

15 - Harvard University Graduate School of Design

16 - MEDINA, Samuel - **This Spanish Architect Wants to Revolutionize the Home - by Getting Rid of Kitchens**.

17 - Definição do termo desenho: Modo de distribuição e organização dos elementos fundamentais para a definição de um espaço.

De forma a compreender ainda melhor as cozinhas do século XXI é proposto um trabalho de investigação que visa estudar as cozinhas projetadas e construídas neste século pelos arquitetos premiados pelo prémio Pritzker. Esta investigação possibilitará uma melhor compreensão sobre o tipo de cozinhas que estão a ser desenhadas por arquitetos premiados.

Finalmente, toda a informação recolhida será sintetizada e organizada no último capítulo, onde serão expostas todas as conclusões da pesquisa realizada, respondendo assim ao objetivo principal desta investigação. Resumindo, este trabalho procura responder às seguintes questões:

1 - Como é que o desenho da cozinha evoluiu? Será esta evolução linear? Como é que as tendências atuais ao nível da cozinha se encaixam nesta evolução do desenho da mesma? (Capítulo 1);

2 - Como é o desenho das cozinhas projetadas pelos arquitetos premiados com o Prémio Pritzker? Será possível concluir que certas tipologias de desenho são utilizadas mais recorrentemente que outras? Como será uma cozinha que sintetize todas as características mais vezes identificadas? (Capítulo 2);

3 - Que relações existem entre o desenho das cozinhas projetadas por arquitetos premiados e a evolução do desenho da cozinha? Existirá alguma relação entre o desenho das mesmas e o desenho das cozinhas publicitadas pelo IKEA? Como é que a análise do desenho de todas estas cozinhas poderá auxiliar o leitor a repensar o desenho da cozinha do século XXI? (Capítulo 3).

ESTADO DA ARTE

O tema da casa tem sido constantemente estudado pelos mais variados arquitetos.¹⁸ Desde livros que estudam a evolução dos espaços habitacionais ao longo da história¹⁹, a estudos centrados no espaço de comer²⁰, ou na habitação portuguesa.²¹ A existência de uma grande quantidade de estudos efetuados sobre este tema pode ser atribuída, não só à importância social da habitação, mas também à ancestralidade das estruturas ligadas a esta atividade.

18 - No panorama português: Nuno Portas, Luz Valente-Pereira, Mariana Salvador, etc.

19 - SCHOENAUER, Norbert - **6000 years of housing.**

20 - SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade.**

21 - VALENTE-PEREIRA, Luz - **As casas que se constroem.**

Abordando o tema da habitação do ponto de vista do estudo da história da evolução da habitação pode citar-se como exemplo o livro de Norbert Schoenauer.²² Neste livro o autor descreve a evolução da casa desde os primórdios até ao século XX. Já no livro de Witold Rybczynski,²³ a mesma história é contada, embora de forma diferente, desta vez salientando a ideia de comodidade e conforto. Todavia, nestes títulos, a cozinha não é estudada especificamente e muitas vezes, devido ao espaço de preparação da comida ser considerado secundário, acaba por nem sequer ser mencionado.

A obra de Anatxu Zabalbeascoa,²⁴ organiza a história da casa, não por períodos de tempo, mas sim, por divisões: “*baño, cocina, comedor, dormitorio, jardín e salón*”. Desta forma, este estudo oferece um olhar mais geral sobre os compartimentos do lar, abordando os mesmos de forma individual.

O assunto da cozinha é, também, o foco de alguns trabalhos como o livro *The Kitchen in History*,²⁵ *El Espacio Culinario: de a taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*,²⁶ e mais recentemente *Arquitectura e Comensalidade: a evolução dos espaços culinários*.²⁷ Todas estas obras apresentam uma evolução da cozinha através da história, no entanto, as duas primeiras obras estudam a cozinha como um objeto separado do espaço da casa, muitas vezes sem relacionar este espaço ao restante espaço da habitação. O trabalho mais recente corrige esse erro, apresentando um estudo completo da história da cozinha e dos espaços de comer relacionando os mesmos aos restantes espaços da casa e aos aspetos sociais da época em que se inseriam e que portanto influenciavam a sua configuração.

22 - SCHOENAUER, Norbert - **6000 years of housing.**

23 - RYBCZYNSKI, Witold - **La casa: Historia de una idea.**

24 - ZABALBEASCOA, Anatxu - **Todo sobre la casa.**

25 - HARRISON, Molly - **The kitchen in history.**

26 - ESPINET, Miguel - **El espacio culinario.**

27 - SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade.**

Em 2014, o mesmo ano em que Mariana Salvador defende a sua dissertação de mestrado sobre a cozinha, em Barcelona, a arquiteta Anna Puigjaner defende a sua tese de doutoramento *Kitchenless Kitchen* (ou *Ciudad sin cocina: el Waldorf Astoria, apartamentos com servicios domésticos colectivos en Nueva York, 1871-1929*).²⁸ Esta investigação apresenta uma forma diferente de repensar a habitação e a cozinha no século XXI, focando-se no caso americano. No estudo são apresentados exemplos de casas sem cozinhas dos séculos XIX e XX, onde feministas, com a ajuda de arquitetos, desenhavam casas e apartamentos sem qualquer espaço de preparação de refeições, compensando essa falta de equipamento culinário com cozinhas e outras instalações de 'housekeeping' centralizadas. Esta ideia de que casas sem cozinha já foram, não só pensadas, mas projetadas no passado fundamenta o estudo da arquiteta.

São também de salientar os estudos feitos no Laboratório Nacional de Engenharia Civil (LNEC) sobre a habitação em Portugal. Estes estudos são coordenados pelo arquiteto Nuno Portas, que já tinha estudado o mesmo tema ainda como estudante: *A Habitação Social, proposta para a metodologia da sua Arquitectura*, prova final de curso ou CODA - Concurso para a Obtenção do Diploma de Arquiteto.²⁹ A intensa pesquisa sociológica efetuada para este trabalho desperta a atenção do Laboratório Nacional de Engenharia Civil que convida o arquiteto Nuno Portas a trabalhar no seu novo Departamento de Construção e Habitação. Em 1963 são publicados os resultados do *Inquérito-Piloto sobre Necessidades Familiares em Matéria de Habitação*³⁰ que vem colmatar a falta de estudos sobre a habitação em Portugal. Estes resultados são depois sintetizados num quadro de áreas mínimas apresentado pelo LNEC na publicação *Informação Técnica Edifícios 4: Funções e exigências de áreas da habitação*.³¹ É, através deste trabalho de Nuno Portas, que a área mínima da cozinha é repensada pela primeira vez após a publicação do RGE de 1951.³²

28 - PUIGJANER, Anna - **Kitchenless City. Ciudad sin Cocina.**

29 - PORTAS, Nuno - **A habitação social: Proposta para a metodologia da sua arquitetura.**

30 - GOMES, Ruy; PORTAS, Nuno - **Inquérito-Piloto sobre Necessidades Familiares em Matéria de Habitação.**

31 - PORTAS, Nuno - **ITE 4: Funções e exigências de áreas da habitação.**

32 - Decreto-Lei nº 38:382. **Diário do Governo.** Série I, nº 166/1951, 1º Suplemento.

O arquiteto Nuno Portas não trabalha sozinho, ao seu lado trabalhavam equipas multidisciplinares, incluindo inúmeros arquitetos, entre os quais, encontrava-se a arquiteta Luz Valente-Pereira. É através da divulgação de um artigo da arquiteta Valente-Pereira no *Diário de Lisboa* em 1968 que a população geral tem acesso às informações recolhidas no inquérito de 1963.³³ A sua publicação *O Uso do Espaço na Habitação* (em conjunto com Amélia Gago)³⁴ reforça a ideia da importância dos inquéritos no estudo da arquitetura, apresentando os resultados do *Inquérito à Habitação Urbana*.

Finalmente, em relação ao tema da sustentabilidade e comida, é essencial referir o livro *Hungry City: how food shapes our lives* de Carolyn Steel.³⁵ Este livro explica a forma como o sistema alimentar influencia a arquitetura e o urbanismo, incluindo uma breve história da cozinha, mais focada nas transformações da mesma no pós 1ª Guerra Mundial. O último capítulo do livro é mais tarde aprofundado na publicação, *Sitopia: How food can save the world*.³⁶ Também a arquiteta Susan Parham escreve, em *Food and Urbanism: The Convivial City and a Sustainable Future*, sobre o tema do sistema alimentar e a sustentabilidade do mesmo, apresentando também o tema da convivialidade.³⁷

33 - VALENTE-PEREIRA, Luz - **As casas que se constroem.**

34 - GAGO, M. Amélia Baptista Corrêa; VALENTE-PEREIRA, Luz - **O uso do espaço na habitação.**

35 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives.**

36 - STEEL, Carolyn - **Sitopia.**

37 - PARHAM, Susan - **Food and Urbanism.**

METODOLOGIA E ESTRUTURA DO TRABALHO

Este trabalho divide-se em três grandes capítulos. Cada um destes capítulos tratará um tema distinto que procura responder a cada um dos objetivos identificados no início deste projeto de investigação.

O primeiro capítulo foca-se na evolução histórica do desenho da cozinha. Este capítulo está subdividido em 3 grandes subcapítulos de forma a melhor organizar o estudo da temática apresentada. O primeiro subcapítulo compreende o tópico: *Breve história da cozinha até 1900*. Neste tópico pretende-se entender a evolução do desenho da cozinha desde os primórdios até ao século XIX. O ponto seguinte abordará a *Cozinha do século XX*, focando-se apenas num século, já que é durante este período histórico que a cozinha sofre um maior número de transformações. O último subcapítulo deste grande tema apresenta o *Debate contemporâneo* sobre o assunto da cozinha, desde as discussões em torno da sustentabilidade e comida, até aos debates mais 'comerciais' (como as feiras internacionais de Milão ou as cozinhas do IKEA) e os estudos universitários decorrentes.

Para a elaboração deste primeiro capítulo a metodologia aplicada consiste numa abordagem bibliográfica de pesquisa de obras de referência. A informação recolhida é depois resumida num corpo de texto e numa série de imagens síntese produzidas pela autora com base nas imagens de referência consultadas. Estas imagens procuram sintetizar a evolução do desenho da planta da cozinha, com cada imagem representando um período de tempo e um tipo de desenho do espaço de preparação da comida.

O segundo capítulo debruça-se sobre a investigação das cozinhas projetadas e construídas no século XXI pelos arquitetos premiados com o prémio Pritzker. A metodologia empregue no desenvolvimento deste capítulo encontra-se descrita no início do mesmo, num subcapítulo intitulado de *metodologia*. Neste capítulo - *As cozinhas do século XXI* - será sumarizada a investigação feita recorrendo à organização da informação em 4 subtemas: desenho, compartimentação, conectividade e vãos.

O terceiro, e último capítulo antes das considerações finais, resultará da análise e síntese de toda a informação recolhida no restante trabalho. Neste capítulo todo o conhecimento adquirido será cruzado e os desenhos de todas as tipologias de cozinhas analisadas serão comparados entre si. O objetivo deste capítulo é auxiliar o leitor a repensar o desenho da cozinha do século XXI através do levantamento das mais variadas questões que surgiram à autora como resultado deste estudo.

O estudo termina com as *Considerações Finais* onde serão resumidas as conclusões retiradas do trabalho, tais como, algumas opiniões pessoais da autora sobre os assuntos expostos. Adicionam-se ainda alguns *Anexos* onde se disponibiliza material e informação complementar sobre o trabalho desenvolvido. E, finalmente, todas as *Referências* consultadas, organizadas em: *Índice de Figuras*; *Bibliografia Geral*; e bibliografia referente a cada um dos arquitetos premiados com o Prémio Pritzker.

A HISTÓRIA DA COZINHA

introdução ao capítulo

De acordo com o dicionário da língua portuguesa a palavra cozinha é definida como o compartimento onde se preparam as refeições.³⁸ Esta palavra deriva da palavra *cozinhar*³⁹ através da qual é possível identificar a sua clara ligação ao fogo, fogo esse que transforma uma casa num *lar*.⁴⁰ Neste capítulo inicial será apresentada uma breve síntese da evolução do desenho deste espaço que é a cozinha.

BREVE HISTÓRIA DA COZINHA ATÉ 1900

*“Descrevendo a partir de um ponto de vista generalizado, podemos dizer que tudo começou com a fome. A partir daí, com a descoberta do fogo inicia-se a história da cozinha nas suas variadas abordagens, culinária, tecnologia, arquitetura...”*⁴¹

38 - PRIBERAM - **Priberam Dicionário.**

39 - Significado da palavra cozinhar: “preparar os alimentos ao lume”.

40 - A palavra lar significa não só casa, mas também a pedra em que se acende o lume - lareira.

41 - FLAMÍNIO, Isabel - **O espaço da cozinha na habitação plurifamiliar urbana.** p. 252.

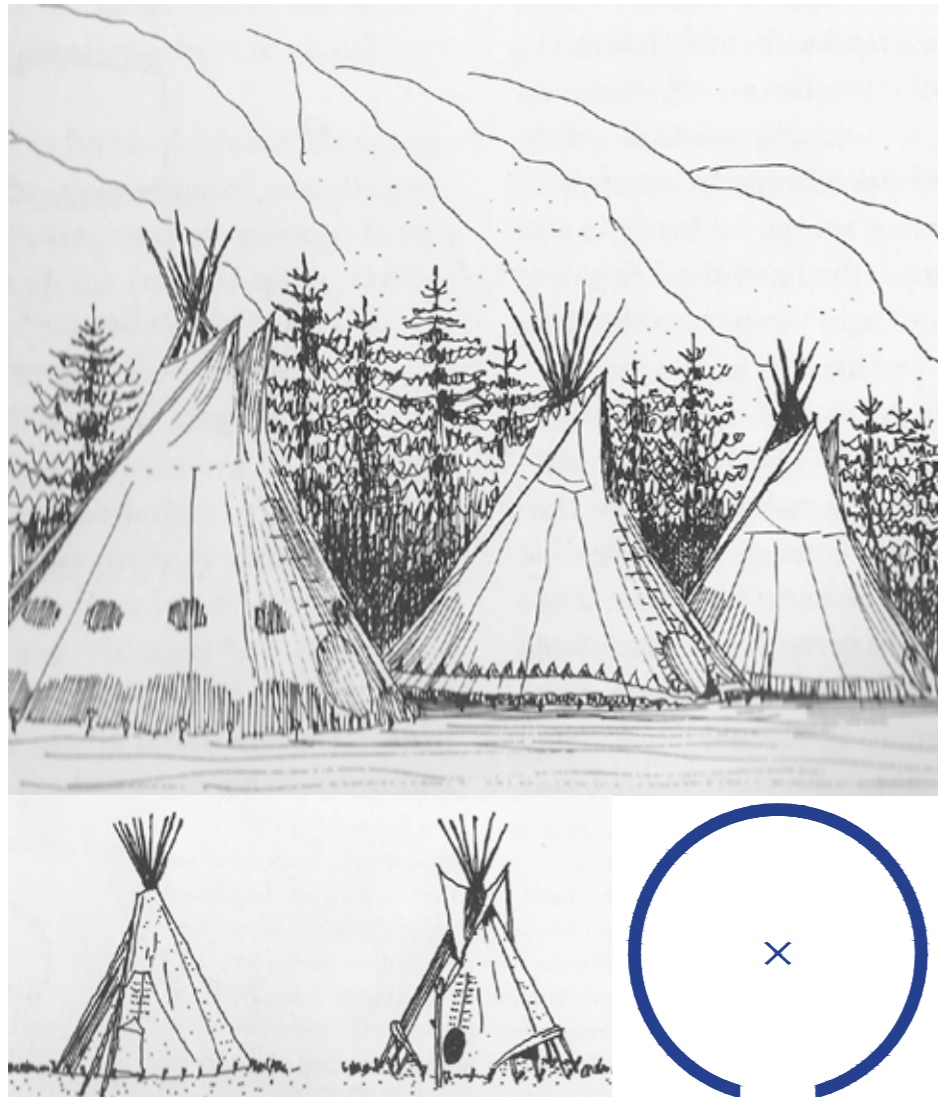


FIGURA 1:
 1a. Ilustração das tendas dos Índios das planícies.
 1b. Ilustração das tendas dos Índios das planícies.
 1c. Planta síntese da 'cozinha' tipo da era pré-histórica (Anexo A).

Mesmo antes do ser humano ser capaz de produzir a sua própria comida este começou a construir abrigos. Para estes primeiros povos os seus assentamentos tinham um carácter temporário já que o movimento era essencial na constante procura de alimento. Estes assentamentos iniciais, de carácter simples e construção rápida, não possuíam nenhum tipo de espaço dedicado à preparação da comida.⁴² O fogo era ateadado no exterior perto da construção, sendo possível a sua mudança para o espaço interior quando a chuva assim o obrigava.⁴³ Com a evolução destes assentamentos é possível encontrar casos em que o fogo passa a ser parte integrante da 'casa', principalmente nas zonas mais frias do planeta.⁴⁴ No caso do povo das planícies do norte da América as tendas de planta circular são construídas de forma a criar uma abertura no topo das mesmas debaixo do qual o fogo é aceso. Esta abertura era formada através da sobreposição de duas abas que permitiam o controlo da sua área, possibilitando até o seu total encerramento. O lume passa a ter um papel central nas habitações espelhando o papel central da comida na vida destes povos.⁴⁵

*"Many early rural dwellings were simply kitchens in which people lived (...), and such buildings remain emblematic of the ancient marriage between hearth and home."*⁴⁶

A prática da agricultura vai possibilitar aos povos, que inicialmente habitavam estes assentamentos temporários, a criação de novos assentamentos, diferentes dos anteriores, e cada vez menos temporários. Começam assim a surgir civilizações como as da Antiga Grécia, Egípcio e, mais importante para o contexto português, o Império Romano. A vida doméstica durante este último período difere exponencialmente entre as diferentes classes sociais de habitantes. Por um lado, erguiam-se as *insulae*, edifícios de habitação coletiva habitados por inquilinos de renda regular, por outro, as *domus*, casas aristocráticas onde normalmente só habitava uma família e os seus servos.⁴⁷

42 - SCHOENAUER, Norbert - **6000 years of housing**. p. 14-15.

43 - Idem. p. 19.

44 - HARRISON, Molly - **The kitchen in history**. p. 5 e 6.

45 - SCHOENAUER, Norbert - **6000 years of housing**. p. 28-32.

46 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**. p. 167. "Muitas das primeiras habitações rurais eram simplesmente cozinhas nas quais as pessoas habitavam (...), e tais edifícios permanecem emblemáticos da antiga união entre lareira e lar."].

47 - SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade**. p. 75-83.

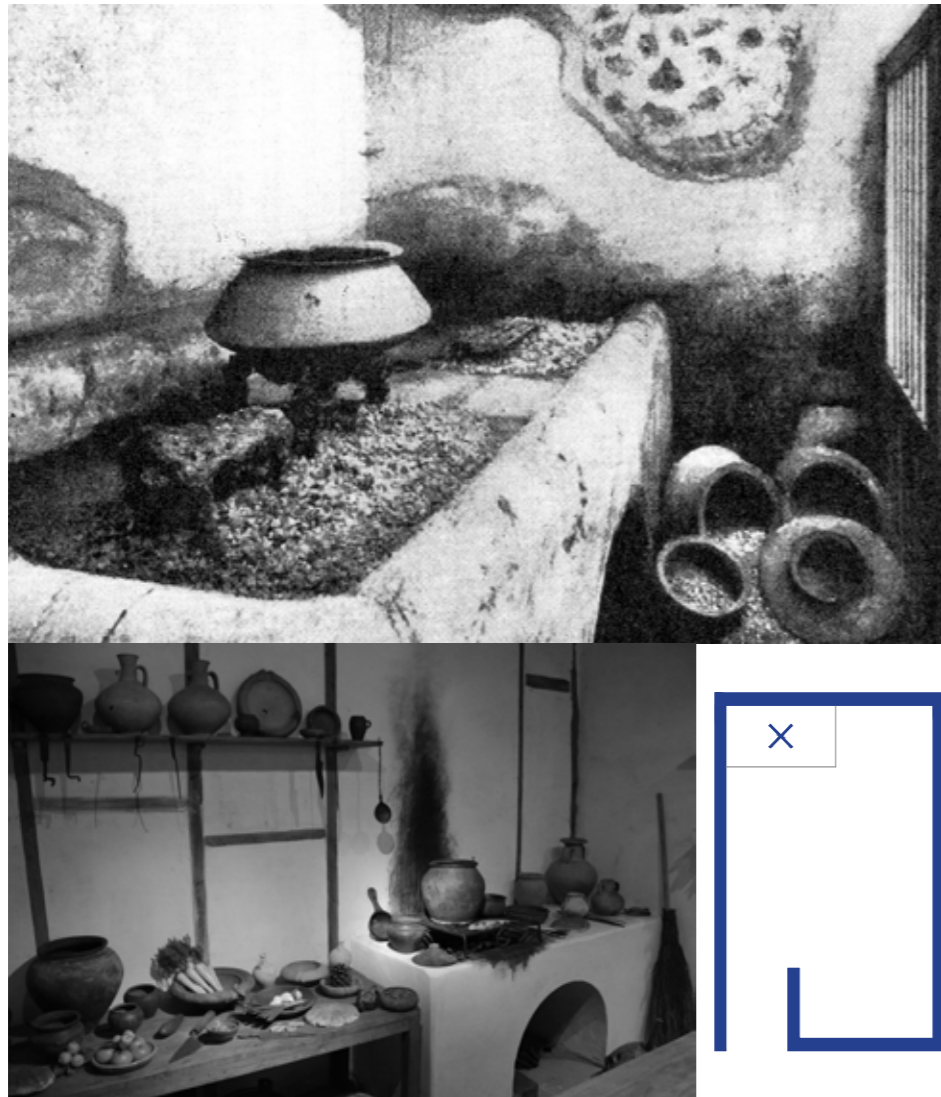


FIGURA 2:

2a. 'Fogão' em *culina*, *Domus dei Vettii*, Pompeia.
 2b. Reconstrução de cozinha romana.
 2c. Planta síntese da *culina* romana (Anexo A).

As *insulae* estavam divididas em vários pisos, cada um deles por sua vez dividido em múltiplos compartimentos. Estes não tinham usos determinados, sendo ocupados de diferentes formas dependendo das necessidades de cada família, não existindo assim uma divisão dedicada à confecção de alimentos.⁴⁸ Ao contrário, é possível encontrar nas *domus* um espaço desenhado especialmente para a preparação dos alimentos - a *culina*. Esta cozinha romana surge da necessidade de se criar um sítio abrigado onde cozinhar, movendo o fogo do espaço exterior do *atrium* para o espaço interior e mais especificamente para o fogão. A cozinha romana era um espaço de carácter secundário, pequeno, escuro e com pouca ventilação,⁴⁹ uma divisão que não precisava de ser muito pensada já que era para uso dos escravos.⁵⁰ Enquanto o desenho das restantes divisões da casa romana é estudado e detalhado no livro VI do Tratado de Arquitetura de Vitruvius, a única indicação sobre o desenho das cozinhas é que as mesmas deveriam localizar-se no lugar mais quente do pátio das casas rurais.⁵¹

*"All cooking was done on a charcoal fire on a raised stone hearth. One of these fireplaces was found intact at Pompeii, with a pot still in place, just as it was when Vesuvius erupted and disaster struck the city in the year 79. Pots and pans stood on gridirons over small holes in the top of the stove, and charred food was still in some of the bowls."*⁵²

Com a queda do Império Romano e as constantes invasões bárbaras, o clima da Europa medieval é um de constante medo. As antigas cidades romanas são abandonadas e as novas cidades amuralhadas são erguidas. A estrutura social altera-se dividindo-se a sociedade agora entre nobreza, eclesía, burguesia e povo. A grande maioria da população das cidades serão os burgueses, uma nova classe que vive do comércio.⁵³

48 - SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade**. p. 78.

49 - A ventilação da *culina* era normalmente feita a partir de um pequeno orifício perto do fogão que substituíria aquilo que hoje seria a função de uma chaminé.

50 - DÍAZ, Gonçalo Pardo - **Cuerpo y Casa**. p. 6.

51 - VITRÚVIO - **Tratado de Arquitectura**. p. 233.

52 - HARRISON, Molly - **The kitchen in history**. p. 11. [Tradução livre da autora: "Toda a cozedura era feita sobre um fogo de carvão numa lareira elevada de pedra. Uma dessas lareiras foi encontrada intacta em Pompeia, com uma panela ainda no lugar, tal como estava quando o Vesúvio entrou em erupção e o desastre atingiu a cidade no ano de 79. Panelas e frigideiras permaneciam em grelhas sobre pequenos orifícios no topo do fogão, e comida carbonizada ainda se encontrava em algumas das tigelas."]

53 - SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade**. p. 119-121.

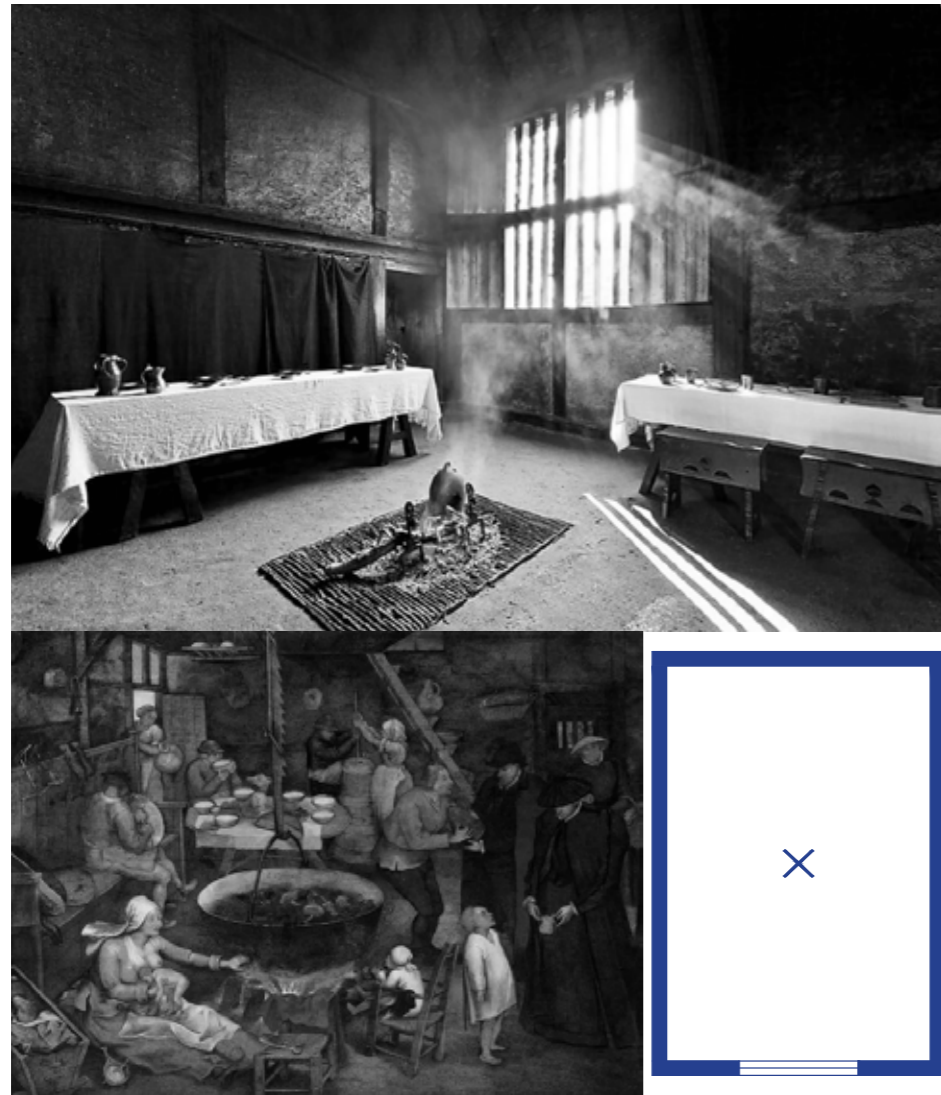


FIGURA 3:

3a. Casa medieval, West Sussex, Inglaterra.

3b. A Visita do Padrinho - Pieter Bruegel, o Novo.

3c. Planta síntese da casa medieval (Anexo A).

Nas primeiras casas urbanas medievais a herança romana era clara, sendo as mesmas construídas à volta de um pátio central. No entanto, esta herança é rapidamente esquecida e as casas viram-se para a rua através da abertura de janelas e do desaparecimento do espaço exterior (o pátio) localizado no centro da casa. Os primeiros pisos são normalmente reservados ao trabalho e a vida doméstica passa-se nos pisos superiores.⁵⁴

Estas habitações apresentam uma multifuncionalidade enorme já que maior parte da vida acontece dentro de casa e esta, à semelhança das *insulae*, não divide os seus espaços por funções. A sala - *hall* - é o centro de toda a vida e reúne em si todas as atividades. Uma simples mudança de lugar do mobiliário transformava o uso do espaço da sala - onde antes se cozinhava agora dorme-se.⁵⁵

*"De este modo la gente más que vivir en sus casas acampa en ellas. Las actividades de trabajar, recibir invitados o dormir se comparten con la preparación de los alimentos. Un fuego simple, rústico y preparado directamente sobre el suelo con algunos ladrillos como soporte, dispuesto generalmente en el centro del espacio, sirve indistintamente para calentarse, cocinar o secar la ropa."*⁵⁶

O espaço de preparação da comida não passava de mais do que uma lareira aberta no centro do *hall*. O fogo era o centro da vida medieval. *"Por lo tanto, en las humildes casas medievales, no existía espacio culinario como tal; se cocinaba donde se vivía, se vivía donde estaba caliente, y se calentaba donde se encendía un fuego."*⁵⁷

54 - SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade**. p. 127.55 - RYBCZYNSKI, Witold - **La casa: Historia de una idea**. p. 38.56 - DÍAZ, Gonçalo Pardo - **Cuerpo y Casa**. p. 13. [Tradução livre da autora: "Deste modo as pessoas mais que viver nas suas casas acampam nelas. As atividades de trabalhar, receber convidados ou dormir são compartilhadas com a preparação dos alimentos. Uma fogueira simples, rústica e preparada diretamente sobre o chão com alguns tijolos de suporte, disposta geralmente no centro do espaço, serve indistintamente para aquecer, cozinhar ou secar a roupa."].57 - ESPINET, Miguel - **El espacio culinario**. p. 30. [Tradução livre da autora: "Portanto, nas humildes casas medievais, não existia espaço culinário como tal; cozinhava-se onde se vivia, vivia-se onde estava quente, e aquecia-se onde se acendia um fogo."].



FIGURA 4:

- 4a. Santa Bárbara - Robert Campin.
- 4b. Cozinha da Abadia de Marmoutier.
- 4c. Planta síntese da casa medieval com lareira (Anexo A).

Durante esta época as pessoas viviam em comunidade. As igrejas e mosteiros alimentavam não só os seus habitantes, mas também grande parte da população que se estabelecia ao seu redor. Neste sentido a maior parte dos mosteiros não poupava recursos quando construía as suas cozinhas.⁵⁸ A chaminé - a maior invenção da época medieval ao nível da cozinha - surge neste contexto monástico. As primeiras chaminés aparecem em cozinhas de mosteiros, palácios e castelos tão cedo como no século IX, no entanto a sua incorporação no espaço doméstico só é verificado muito mais tarde, no século XV.⁵⁹

Todavia a invenção da chaminé demora a espalhar-se e mesmo após a utilização da mesma a casa não é imediatamente compartimentada. Primeiramente a "fogueira a lenha central é substituída pela lareira mural em tijolo, onde o fumo era recolhido por uma campânula, podendo a parede de trás ser protegida por ferro fundido ornamentado". Nas primeiras casas medievais com lareira o espaço de preparação da comida continua a ser o mesmo espaço onde todas as restantes atividades da vida quotidiana se desenrolam.⁶⁰

É esta invenção da Idade Média que vai permitir que as cozinhas possam evoluir na Idade Moderna. A lareira move-se do centro da casa para a parede e, este movimento em conjunto com a cada vez maior eficácia das chaminés na remoção dos fumos, permite a divisão das funções do lume. Já não é necessário utilizar a mesma chama para aquecer a casa, cozinhar e secar a roupa o que permite uma divisão dos espaços domésticos.⁶¹ As casas burguesas de origem medieval alteram-se. Ocupando o mesmo lote medieval as novas casas burguesas dividem-se em vários espaços e a preparação dos alimentos deixa de ser feita no mesmo quarto em que se dorme e se come.⁶²

58 - HARRISON, Molly - **The kitchen in history**, p. 20 e 21.

59 - DÍAZ, Gonçalo Pardo - **Cuerpo y Casa**, p. 9.

60 - SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade**, p. 136.

61 - Idem, p. 181.

62 - DÍAZ, Gonçalo Pardo - **Cuerpo y Casa**, p. 17.

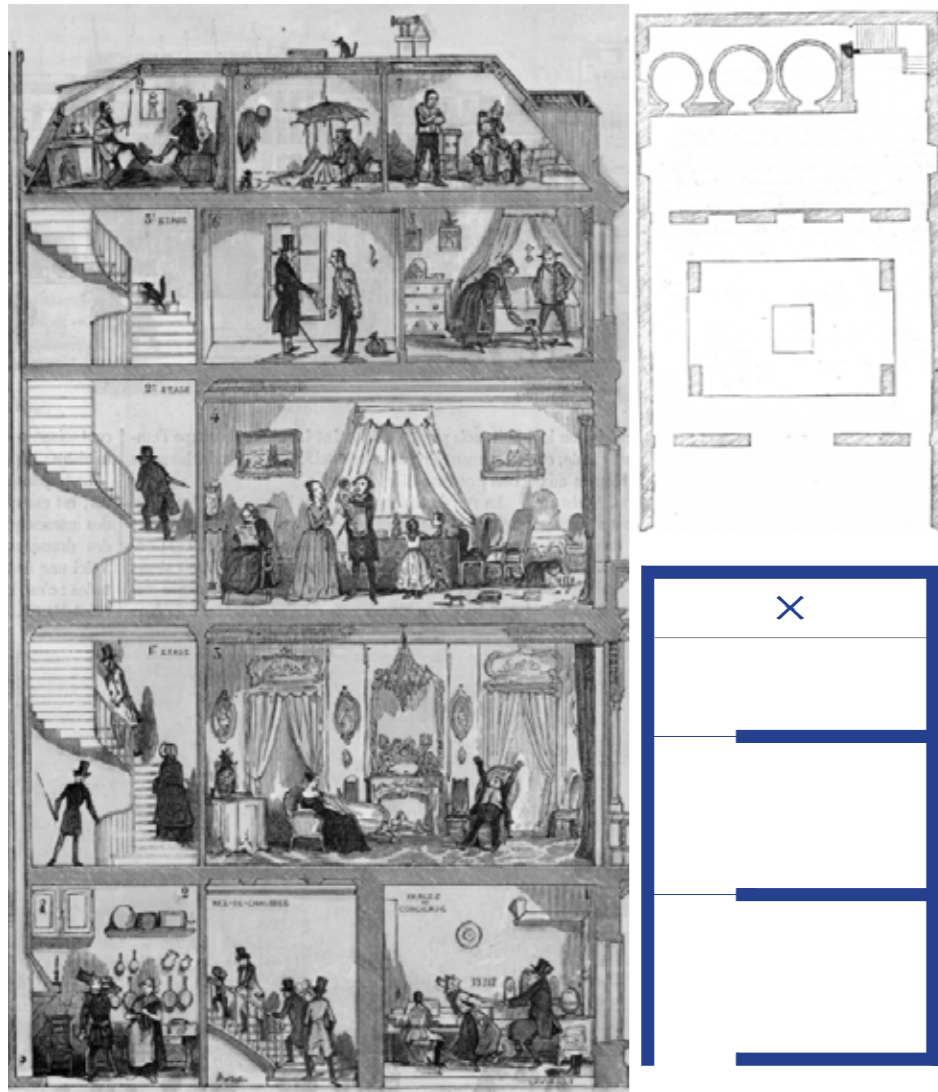


FIGURA 5:

5a. Apartamento vitoriano em Paris.

5b. Cozinha planeada por Philibert de L'Orne.

5c. Planta síntese da cozinha renascentista (Anexo A).

"Assiste-se à especialização funcional da casa e a cada espaço é atribuído um uso específico: os visitantes eram recebidos no salão, os cavalheiros tinham os seus escritórios e as damas tinham tocadores, onde podiam receber os amigos e familiares mais íntimos"⁶³

No livro de Philibert de L'Orme, publicado em 1567,⁶⁴ o arquiteto explica aquela que considera ser a melhor disposição espacial da cozinha. O arquiteto francês propõe que a cozinha das grandes casas da nobreza deve localizar-se no subsolo, longe das divisões sociais da casa, e que a mesma deve ser dividida em três: uma zona dedicada ao lume, outra onde a comida é preparada e uma última apenas para a lavagem da loiça e dos alimentos.⁶⁵

À semelhança dos espaços de confeção dos palácios e vilas renascentistas, a cozinha das casas urbanas passa a ser um espaço de serviço. A cozinha, da casa burguesa parisiense, ocupa agora o menor espaço possível na casa e 'esconde-se' dos restantes compartimentos.⁶⁶ Estes espaços de confeção pequenos criam a necessidade de ocupar outros espaços da casa com atividades culinárias. Sendo que no quarto - cambres - o melhor compartimento da casa era comum servirem-se refeições:

"Siendo como era todavía la mejor habitación de la casa, muchas de las comidas se llevaban al dormitorio, donde también se desplegaba una mesa - ovalada o redonda, para crear un clima más doméstico o facilitar la circulación de los sirvientes - que se guardaba arrinconada junto a la pared."⁶⁷

63 - SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade**. p. 187.64 - DE L'ORME, Philibert - **Architecture de Philibert De l'Orme**.65 - COSME, Rita Pereira - **O Olhar sobre o Espaço Culinário**. p. 123-126.66 - DÍAZ, Gonçalo Pardo - **Cuerpo y Casa**. p. 18.67 - ZABALBEASCOA, Anaxu - **Todo sobre la casa**. p. 187. [Tradução livre da autora: "Sendo como era ainda o melhor compartimento da casa, muitas das refeições levavam-se para o quarto, onde também se desdobrava uma mesa - ovalada ou redonda, para criar um clima mais doméstico ou facilitar a circulação dos serventes - que se guardava encaixada junto à parede."]



FIGURA 6:

A Leiteira - Johannes Vermeer.

Durante o século XVII nos países baixos a casa burguesa, e, por conseguinte, a sua cozinha passam por uma transformação significativa. O espaço de trabalho separa-se totalmente da habitação e as pequenas casas holandesas, de fachadas estreitas e construídas sobre estacas, crescem em altura e comprimento. Devido à forma única de vida dos povos de cidades como Amsterdão, onde a vida da família é vista como algo de carácter mais privado, as famílias preferem ser proprietárias da sua própria habitação, em vez de arrendar como acontece em Paris. Esta privatização do espaço doméstico faz com que este se torne o domínio da mulher e a cozinha deixa de ser vista como um espaço de serviço, já que é a dona da casa quem tem a tarefa de cozinhar para a família. A cozinha é agora considerada um compartimento importante da casa holandesa.⁶⁸

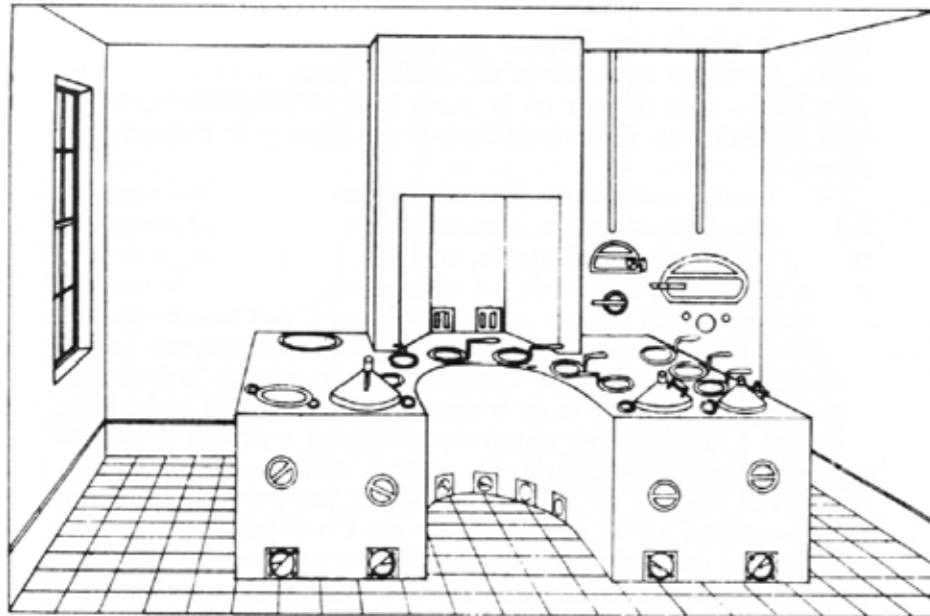
*“La feminización de la casa en los Países Bajos del siglo XVII, representada por pintores como Johannes Vermeer o Pieter De Hooch, es uno de los acontecimientos más importantes en la historia de la evolución del espacio doméstico occidental. En este sentido, la cocina de la vivienda holandesa del siglo XVII, a diferencia de la cocina de las casa burguesa de París - que ocupa una habitación frente al patio - o la de los barrios residenciales ingleses que se encuentra en los sótanos, se convierte en la habitación más importante de la vivienda, algo intermedio entre un templo y un museo al cuidado de la mujer.”*⁶⁹

São estas casas burguesas do século XVII e, em particular, o seu interior ligado ao conceito de domesticidade, que irão influenciar aquilo a que se pode chamar a ideia moderna de casa.⁷⁰

68 - SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade**. p. 171-179.

69 - DÍAZ, Gonçalo Pardo - **Cuerpo y Casa**. p. 25. [Tradução livre da autora: “A feminização da casa nos Países Baixos no século XVII, representada por pintores como Johannes Vermeer ou Pieter De Hooch, é um dos acontecimentos mais importantes na história da evolução do espaço doméstico ocidental. Neste sentido, a cozinha da casa holandesa do século XVII, ao contrário da cozinha das casas burguesas de Paris - que ocupa uma divisão voltada para o pátio - ou da dos bairros residenciais ingleses que se encontra nos sótãos, converte-se no compartimento mais importante da casa, algo intermédio entre um templo e um museu ao cuidado da mulher.”]

70 - SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade**. p. 171.



Os séculos XVII e XVIII são marcados por um crescente interesse na procura da mecanização e racionalização com impacto também na cozinha. Este interesse leva à criação de novos fogões com o objetivo de domar e controlar o fogo produzido durante a cozedura dos alimentos. Um dos maiores contributos é feito por Benjamin Thompson, Conde de Rumford, que inventa um aparelho que permite cozinhar com precisão, economizar o combustível e finalmente domesticar o lume reduzindo o risco de queimaduras.⁷¹

*"In place of an open fire, from which most of the heat escaped straight up the chimney, Rumford proposed enclosing the fire in an iron box, beneath a hot plate on which pots could be placed, so making much better use of the heat. The Rumford range could also produce hot water for the house, and later models featured an iron compartment with a hinged door beside the firebox - the first commercially produced domestic oven."*⁷²

Estes séculos são também marcados pelo surgimento de numerosos tratados de arquitetura sobre a divisão da habitação. Estes tratados vão apresentar aquelas que são consideradas as regras da distribuição dos espaços.⁷³

*"L'écriture d'un discours spécifiquement architectural sur la distribution va être le fait nouveau de cette fin du XVII^e siècle et surtout du XVIII^e siècle. (...) A la distribution s'attache de façon privilégiée dès le XVIII^e siècle, la qualité de commodité, qui précède ou remplace le terme utilité."*⁷⁴



FIGURA 7:
 a
 7a. Fogão concebido pelo Conde Rumford.
 b
 7b. Fogão a gás e carvão de 1890.
 c
 7c. Planta síntese da cozinha do século XIX (Anexo A).

71 - COSME, Rita Pereira - **O Olhar sobre o Espaço Culinário**. p. 145.

72 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**. p. 167. [Tradução livre da autora: "No lugar de uma fogueira, da qual maior parte do calor escapava diretamente para a chaminé, Rumford propôs encerrar o fogo numa caixa de ferro, sob uma placa quente na qual poderiam ser colocadas as panelas, aproveitando melhor o calor. O fogão Rumford conseguia também produzir água quente para a casa, e modelos posteriores apresentavam um compartimento de ferro com uma porta com dobradiças ao lado da fornalha - o primeiro forno doméstico produzido comercialmente."].

73 - DEBARRE, Anne; ELEB, Monique - **Architectures de la vie privée..** p. 19.

74 - Idem, p. 39 e 45. [Tradução livre da autora: "A escrita de um discurso especificamente arquitetónico sobre a distribuição será o novo facto deste final do século XVII e especialmente do século XVIII. (...) À distribuição atribui-se de forma privilegiada, desde o século XVIII, a qualidade de comodidade, que especifica ou substitui o termo utilidade."].



FIGURA 8:

Interior de uma cozinha-sala de jantar.

Durante o século XIX os arquitetos encaram novos problemas em relação ao desenho da habitação: novos usos do espaço, mobiliário moderno, exigências de higiene, novas técnicas construtivas e sistemas de distribuição de água, gás e eletricidade.⁷⁵ No entanto, a cozinha burguesa não anuncia estas novas preocupações, perdurando uma organização tradicional do espaço onde os móveis são colocados sem nenhuma organização especial.⁷⁶ A cozinha continua a ser um espaço secundário, essencialmente feminino, e cheio de odores e ruídos que, portanto, se devia manter o mais afastado possível das restantes divisões da casa. Para facilitar o serviço à mesa a cozinha começou lentamente a sua mudança para mais perto da sala de jantar, podendo até comunicar com a mesma através de passa-pratos.⁷⁷

*"La cuisine du logement ouvrier sera un terrain privilégié d'application de ces principes de salubrité. Lorsque les traités d'architecture décrivent l'habitation bourgeoise, le discours sur la cuisine est écarté de la matière principale, de la même façon que dans le plans, la cuisine est reléguée au fond de l'appartement. Quand il s'agit de l'habitation ouvrière, la cuisine tient une place importante."*⁷⁸

Nestes tratados a cozinha da classe operária é descrita como um lugar funcional onde devem ser respeitados os princípios de ordem, limpeza e higiene. A cozinha tende a tornar-se uma divisão específica que necessita de um tratamento particular. Em certas habitações, devido a restrições de áreas, surgem cozinhas abertas para a sala, também designadas como *salle commune*.⁷⁹

*"Les discussions portant sur la salle commune sont exemplaires à ce sujet. Celle-ci est proposée comme dispositif visant à soutenir l'esprit communautaire de la famille (...)"*⁸⁰

75 - DEBARRE, Anne; ELEB, Monique - **L'invention de l'habitation moderne**, p. 6 e 7.

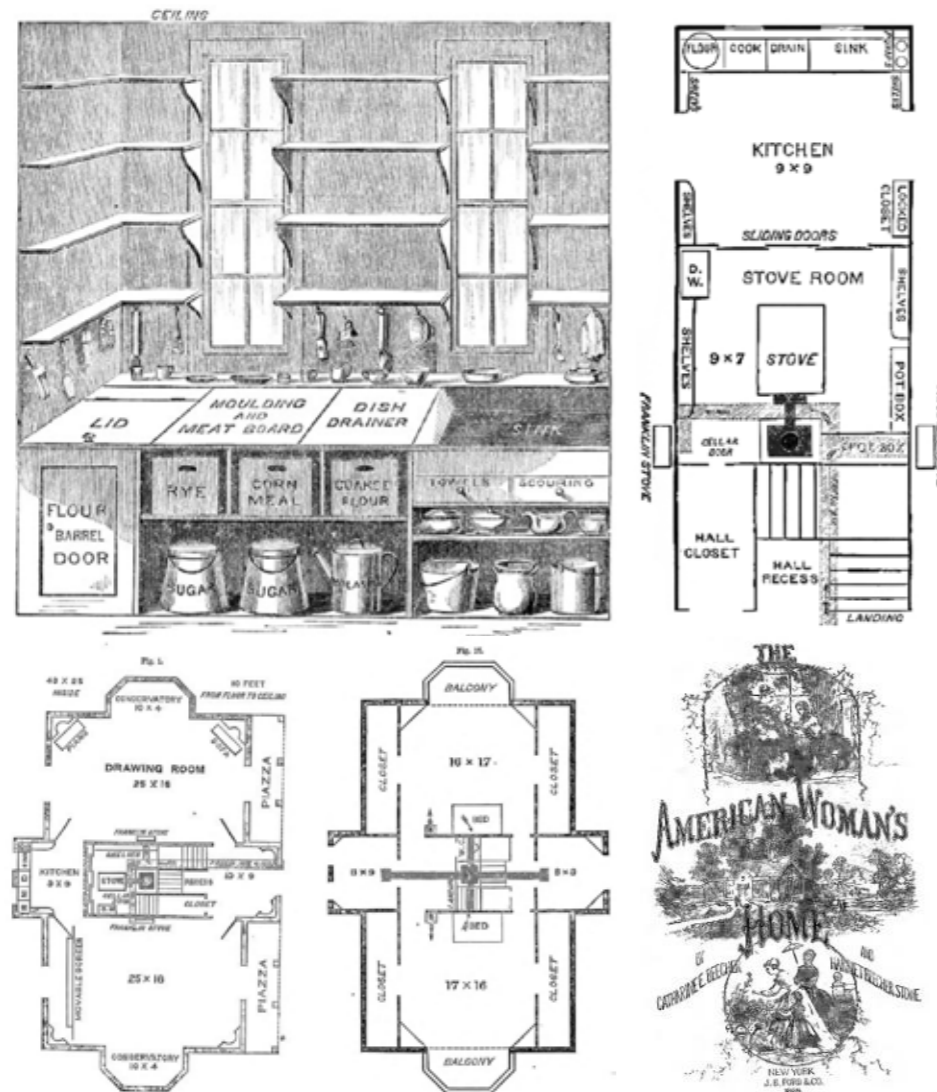
76 - Idem. p. 126.

77 - SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade**, p. 268 e 269.

78 - DEBARRE, Anne; ELEB, Monique - **Architectures de la vie privée**, p. 141 e 142. [Tradução livre da autora: "A cozinha da operação operária será um campo privilegiado para a aplicação desses princípios de salubridade. Quando os tratados de arquitetura descrevem a habitação burguesa, o discurso sobre a cozinha é afastado do tema principal, da mesma forma que nas plantas, a cozinha é relegada para o fundo do apartamento, Quando se trata da habitação da classe operária, a cozinha desempenha um papel principal."]

79 - Idem. p. 142.

80 - DEBARRE, Anne; ELEB, Monique - **Architectures de la vie privée**, p. 138. [Tradução livre da autora: "As discussões sobre a sala comum são exemplares nesse sentido. Este é proposto como um dispositivo para apoiar o espírito comunitário da família (...)."]



A COZINHA DO SÉCULO XX

Para verdadeiramente compreender a cozinha do século XX é necessário primeiro entender o contexto em que a mesma se insere. Em 1869 é publicado um dos primeiros livros de engenharia doméstica que irá revolucionar a forma como se pensa na cozinha para sempre. Catherine Beecher escreve *The American Woman's Home* onde propõe uma nova forma de organização do espaço da cozinha.⁸¹ Miss Beecher recomenda que a casa seja estruturada à volta da cozinha e que esta deva ser planificada como a cozinha de um navio a vapor - onde cada utensílio está organizado de forma que a cozinheira possa aceder ao mesmo em apenas um passo ou dois.⁸² A cozinha é agora dotada de superfícies de trabalho contínuas, a arrumação é feita em estantes e gavetas por debaixo das superfícies de trabalho - a cozinha antes dispersa torna-se agora num espaço compacto. O espaço do fogão é separado do restante espaço da cozinha através de portas de correr, de forma a conter os odores e os fumos.⁸³

*"The relative lack of servants in America had in fact made the domestic role of women an issue since the early nineteenth century, leading the women's right pioneer Catherine Beecher to demand more efficient kitchen designs and more respect for housework (...). Beecher's broadside marked the start of the American women's movement and the dawning recognition that, in a servant-less world, kitchen design mattered. Her radical designs for built-in work and storage units, (...), were the start of a revolution that culminated in Grete Lihotsky's Frankfurt Kitchen of 1926, the prototypical galley kitchen that probably influenced the one in which you made breakfast this morning, since virtually every kitchen since has been influenced by it."*⁸⁴

81 - HARRISON, Molly - **The kitchen in history**. p. 126.

82 - BEECHER, Catherine; STOWE, Harriet Beecher - **The American Woman's Home**. p. 32-34.

83 - DÍAZ, Gonçalo Pardo - **Cuerpo y Casa**. p. 36.

84 - STEEL, Carolyn - **Sitopia**. p. 107. [Tradução livre da autora: "A relativa falta de empregados na América havia de facto tornado o papel doméstico das mulheres um problema desde o início do século XIX, levando a pioneira nos direitos da mulher, Catherine Beecher, a exigir designs de cozinhas mais eficientes e mais respeito pelo trabalho doméstico (...). A crítica de Beecher marcou o início do movimento das mulheres americanas e o crescente reconhecimento de que, num mundo sem empregados, o design da cozinha é importante. Os seus desenhos radicais para unidades de trabalho e armazenamento embutidos, (...), foram o início de uma revolução que culminou na Cozinha de Frankfurt de 1926 de Grete Lihotzky, o protótipo de cozinha que provavelmente influenciou aquela em que hoje fez o pequeno-almoço, já que desde então virtualmente todas as cozinhas foram influenciadas pela Cozinha de Frankfurt."]

FIGURA 9:

a	b
c	d
e	

9a. Desenho da cozinha projetada por Beecher.
 9b. Planta da cozinha projetada por Beecher.
 9c. Planta do piso 0 da casa projetada por Beecher.
 9d. Planta do piso 1 da casa projetada por Beecher.
 9e. Capa do livro *The American Woman's Home*.

Esta evolução do desenho da cozinha é apenas possível devido à crescente mecanização do processo de cozinhar. A substituição das fontes de calor, tal como a invenção dos mais variados eletrodomésticos cria a necessidade de repensar o espaço da cozinha.⁸⁵ Com a disseminação do livro de Catherine Beecher outras mulheres começam a estudar as 'ciências domésticas'. Ellen Richards, a primeira mulher a conquistar um diploma em química no MIT (Instituto de Tecnologias de Massachusetts), foi uma das primeiras pessoas a entender as implicações das descobertas da 'teoria dos germes' em relação às cozinhas. Estas descobertas significavam que a cozinha teria de ser observada de um novo ponto de vista, mais científico, de forma a combater o novo perigo dos germes. Em 1876, Richards recebe autorização do MIT para abrir o seu laboratório. Neste várias mulheres aprendiam sobre química, mineralogia e outros assuntos que eram a base da nova disciplina intitulada de 'ciências domésticas'.⁸⁶

É, no entanto, uma das alunas de Ellen Richards, quem vai verdadeiramente repensar o espaço da cozinha. Christine Frederick, familiarizada com o trabalho operário (através do seu marido), percebe que o trabalho doméstico pode aprender algo com o mesmo - aplicando assim os princípios do Taylorismo às tarefas domésticas de forma a simplificar e maximizar a eficácia da lida da mulher.⁸⁷

*"The principal of arranging and grouping equipment to meet the actual order of work is the basis of kitchen efficiency."*⁸⁸

No seu livro de 1915, *Household Engineering: scientific management in the home*, Christine Fredericks compara duas cozinhas, uma 'mal-organizada' e uma 'bem-organizada'. Esta comparação é feita de forma a evidenciar os problemas que uma cozinha mal organizada causa à cozinheira que nela opera. Ao organizar a cozinha de acordo com a sequência das funções nela efetuadas é possível tornar este espaço mais eficiente.⁸⁹

85 - FLAMÍNIO, Isabel - **O espaço da cozinha na habitação plurifamiliar urbana**. p. 253-254

86 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**. p. 183.

87 - SALVADOR, Mariana - **Arquitetura e Comensalidade**. p. 288.

88 - FREDERICKS, Christine - **Household Engineering**. p.22. [Tradução livre da autora: "O princípio de organizar e agrupar os equipamentos de forma a atender a verdadeira ordem de trabalho é a base da eficiência da cozinha."]

89 - FREDERICKS, Christine - **Household Engineering**. p.19-31.

*"The result of her analysis was the 'labour-saving kitchen': the first kitchen design entirely around the ergonomics of cooking. It featured cabinets with pull-out worktops, built-in hoppers for flour and sugar, and 'workshop-style' wall-mounted storage racks for utensils. The kitchen, said Frederick, should be full of light and air, avoiding the 'ugly green or hideous blue colourings' of former times. Work surfaces should be 'covered with non-absorbent, easily cleaned materials' to make them germ-free and easy to maintain."*⁹⁰

A Cozinha de Frankfurt

Com o final da Primeira Guerra Mundial a Europa encontra-se numa situação única, já que é necessário realojar uma grande percentagem da população um pouco por todo o território. Para além da destruição causada durante a guerra, também o êxodo rural, resultado da corrente vaga de industrialização, contribuiu para este problema habitacional. Nesta altura surge também o novo conceito de *Zeitgeist* - este conceito pode ser descrito como o espírito comum de uma certa época, sendo, neste contexto em particular, utilizado pelos arquitetos modernos para exprimir a necessidade da nova arquitetura do século XX declarar a sua singularidade, comemorando os avanços tecnológicos possíveis devido à Revolução Industrial.⁹¹

*"By the time European architects faced the task of postwar reconstruction, the 'engineered' kitchen was a ready-made prototype that would fit right into their new way of thinking."*⁹²

90 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**. p. 184. [Tradução livre da autora: "O resultado da sua análise foi a 'labour-saving kitchen' (cozinha de economia de trabalho): o primeiro projeto de cozinha desenhado inteiramente em torno da ergonomia de cozinhar. Ela (a cozinha) apresentava armários com bancadas removíveis, recipientes embutidos para farinha e açúcar, e prateleiras de armazenamento de utensílios montadas na parede ao estilo de uma oficina. A cozinha, disse Frederick, deve ser cheia de luz e ar, evitando o 'verde feio ou os tons horríveis de azul' de outros tempos. As superfícies de trabalho devem ser 'cobertas com materiais não absorventes e fáceis de limpar' para torná-las livres de germes e fáceis de manter."]

91 - M. ROTH, Leland; C. ROTH CLARK Amanda - **Understanding Architecture**. p.566-568

92 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**. p. 184. [Tradução livre da autora: "Na altura em que os arquitetos europeus enfrentavam a tarefa da reconstrução do pós-guerra, a cozinha 'projetada' era um protótipo pronto que se encaixaria perfeitamente na sua nova maneira de pensar."]



FIGURA 10:

Cozinha da *Haus am Horn*, Bauhaus.

Os arquitetos do Movimento Moderno vão, pela primeira vez, pensar o espaço interior das casas. Esta preocupação crescente com o pensamento do espaço interior possibilita uma evolução nunca antes vista do espaço culinário.⁹³ Na Alemanha, durante a exposição *Das Haus am Horn*, em 1923, é desenhado aquele que pode ser considerado o primeiro exemplo de cozinha moderna.⁹⁴

*"(...) conceived as an L-shaped unit and designed with architectonic consistency. Its starting point was the storage center: a plain kitchen sink and sideboard being already split up into two elements, the base cabinet and the wall cabinet. (...) A broad working surface runs beneath the swing window and flush with this extends the top of the gas range, extended in turn by a surface (...). What strikes one looking at this (...) is the close co-ordination of the storage, the cleaning-preparation, and the cooking centers, favored by surfaces and appliances at equal heights."*⁹⁵

Os arquitetos começam a valorizar a opinião da mulher no que toca ao desenho do interior. O lema do arquiteto Bruno Taut descreve perfeitamente este novo reconhecimento da mulher - *"Der Architekt denkt, die Hausfrau lenkt"*.⁹⁶ Conjuntamente com esta nova forma de pensar, a tradução do livro de Christine Frederick para o alemão permite à arquiteta Margarete "Grete" Schütte-Lihotzky repensar o desenho do espaço da cozinha.⁹⁷

A arquiteta, parcialmente inspirada pelo trabalho de Frederick e, também, pelo desenho de um vagão do comboio alemão *Mitropa*, projetada, em 1926, a cozinha conhecida como *Frankfurter Küche* (ou Cozinha de Frankfurt). Esta é a primeira cozinha do mundo a ser produzida em massa, instalando-se em mais de 10.000 habitações construídas em Frankfurt entre os anos de 1924 e 1930.⁹⁸

93 - SALVADOR, Mariana - **Arquitetura e Comensalidade**. p. 312.

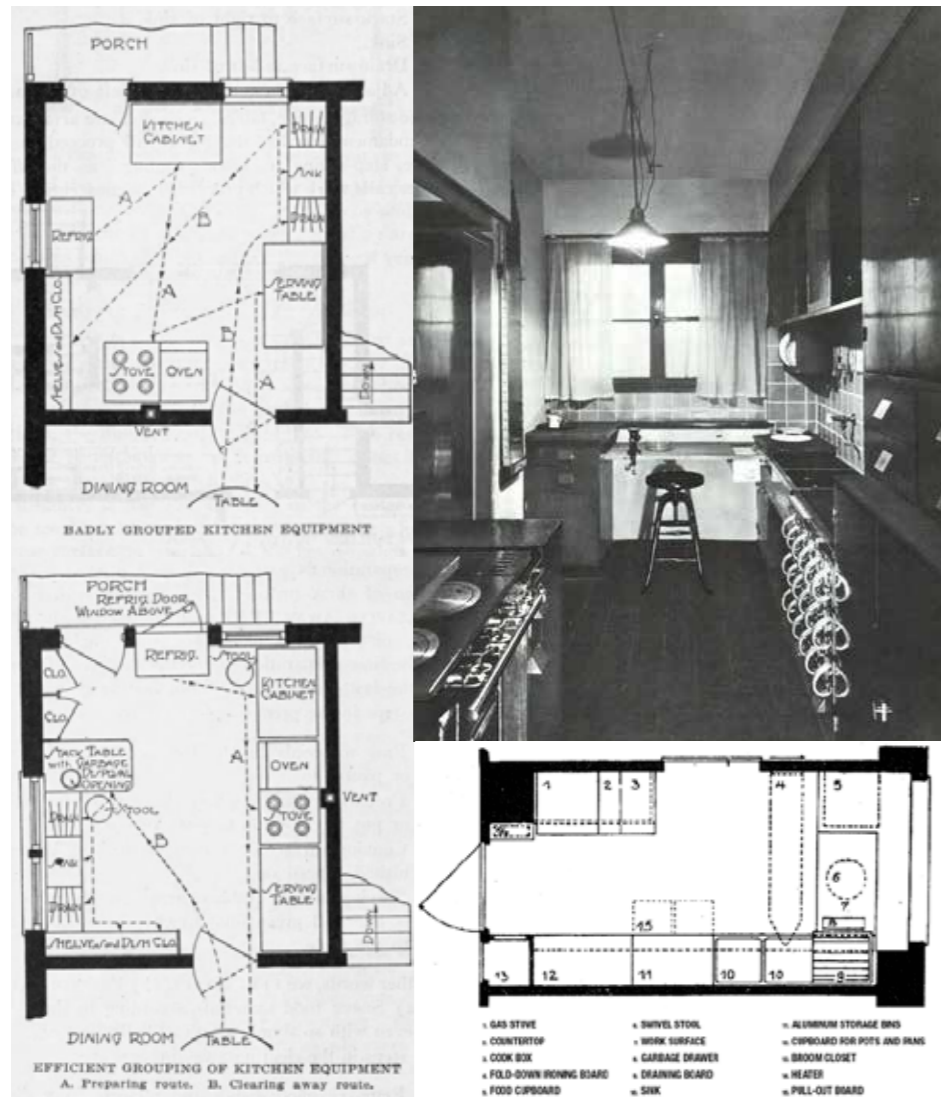
94 - GIEDION, Siegfried - **Mechanization takes command**. p. 523.

95 - Idem. p. 523. [Tradução livre da autora: "(...) concebida como uma unidade em forma de L e projetada com consistência arquitetónica. O seu ponto de partida foi o centro de arrumação: um lava-loiças simples e um aparador já eles divididos em dois elementos, o armário base e o armário de parede. (...) Uma ampla superfície de trabalho corre sob a janela basculante e nivelada com a mesma estende-se o topo do fogão a gás, estendido por sua vez por uma superfície (...). O que chama a atenção nesta cozinha (...) é a estreita coordenação entre o centro de armazenamento, o centro de limpeza-preparação e o centro de cozimento, favorecidos por superfícies e aparelhos à mesma altura!"]

96 - Tradução livre da autora: "O arquiteto pensa, a dona de casa guia".

97 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**. p. 186.

98 - DÍAZ, Gonçalo Pardo - **Cuerpo y Casa**. p. 45-46.



“A cozinha, com aproximadamente 1.90m por 3.40m, incluía soluções engenhosas e avançadas para a época, sendo concebida como um laboratório. As suas dimensões reduzidas resultavam simultaneamente da aplicação dos conceitos de eficiência e dos constrangimentos espaciais da habitação social. Entrava-se por um dos topos, tendo uma grande janela na parede oposta, junto à qual havia uma zona de trabalho bem iluminada. Comunicava com a sala de refeições e de estar por uma porta de correr, junto ao fogão, do lado esquerdo. Do lado direito encontravam-se as superfícies de trabalho e o lava-loiças. Tudo esta devidamente organizado, com uma tábua de passar a ferro rebatível, vários armários e gavetas em alumínio identificadas, para arroz, açúcar e farinha. Era representada com um banco ao centro, ao alcance do qual estava tudo.”⁹⁹

Ao mesmo tempo que Margarete Scütte-Lihotzky desenha a cozinha de Frankfurt, em Weissenhof, o arquiteto holandês J. J. P. Oud, projeta uma cozinha em L cujo desenho é marcado pela organização do espaço e mecanização do trabalho.¹⁰⁰

Embora a Cozinha de Frankfurt tenha tido um enorme sucesso comercial, o mesmo não a deixou isenta de críticas. À semelhança da maioria das cozinhas que a antecedem, a Cozinha de Frankfurt isola a mulher do restante espaço da casa. Esta não era uma cozinha flexível - impossibilitando a presença de duas pessoas a cozinhar ou a possibilidade de comer dentro da cozinha. Este isolamento da cozinha dava-se devido às preocupações de Schütte-Lihotzky em relação à higiene, pois não era considerado salubre cozinhar e comer no mesmo espaço, portanto a cozinha e os seus ruídos e odores, pouco higiénicos, tinham de ser afastados.¹⁰¹ Este pensamento em relação à cozinha torna-se numa ideia constante durante todo o período entre guerras - os arquitetos modernos acreditavam na pureza da arquitetura e dos seus espaços, sendo assim essencial repelir e esconder todos os espaços que eram considerados sujos.¹⁰²

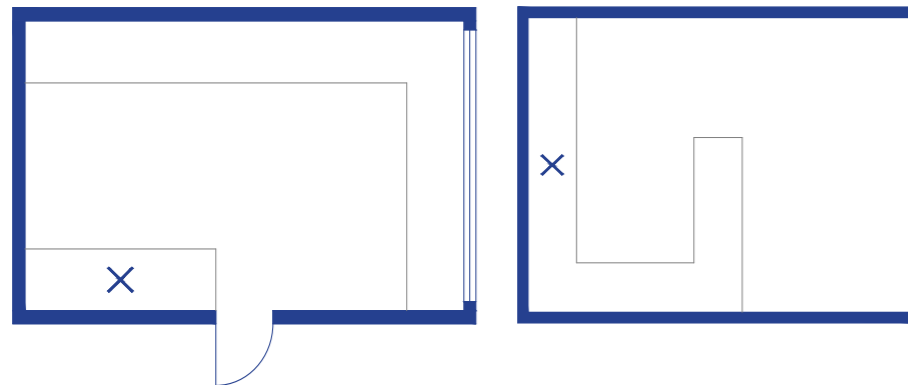
FIGURA 11:
 11a. Cozinha mal organizada, Christine Frederick.
 11b. Cozinha bem organizada, Christine Frederick.
 11c. Cozinha de Frankfurt, Margarete Schütte-Lihotzky.
 11d. Planta da Cozinha de Frankfurt.

99 - SALVADOR, Mariana - **Arquitetura e Comensalidade**. p. 320.

100 - GIEDION, Siegfried - **Mechanization takes command**. p. 523-526.

101 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**. p. 187.

102 - SALVADOR, Mariana - **Arquitetura e Comensalidade**. p. 324.



A Cozinha Americana

Do outro lado do Oceano Atlântico, a economia dos Estados Unidos da América crescia e a cultura do consumo alastrava-se. O final da Segunda Guerra Mundial impulsionou uma mudança na indústria, provocando um aumento na produção de aparelhos domésticos e, mais tarde, comida de conveniência.¹⁰³ As mulheres americanas, agora a viver e a trabalhar em cidades, encontravam-se ainda sujeitas às expectativas de uma sociedade que esperava que elas continuassem a cozinhar fabulosas refeições caseiras para os seus maridos. Estas donas de casa cansadas e cheias de culpa seriam o alvo perfeito para a crescente campanha publicitária destas novas indústrias que promoviam a ideia da dona de casa perfeita - *the domestic goddess*.¹⁰⁴

*"In the US (...) the kitchen became a status symbol, the technological hub of the house in which housewives proudly displayed their washers, dryers, blenders, toasters, juicers and coffee makers. (...) Those miracles are made visible through the increasing perception of the kitchen as a place of performance and domestic theatre. The contemporary continuous kitchen/ dining/ living space privileges the act of food preparation and cooking and can be interpreted as an attempt to give women a role in the everyday drama of domestic life commensurate with their pivotal role in running the household. Cooking is reinterpreted as a creative act (which is why men too become suddenly more interested in domestic cooking). Henri Lefebvre in fact interpreted the explosion in the number of gadgets and machines as a legitimization of consumption and modernity through association with the archetypal demands of food and domesticity."*¹⁰⁵

103 - IDEM, p.329.

104 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**. p 191.

105 - HEATHCOTE, Edwin - **The meaning of Home**. p.59 [Tradução livre da autora: "Nos Estados Unidos (...) a cozinha tornou-se um símbolo de status, o polo tecnológico da casa onde as donas de casa exibiam com orgulho as suas lavadoras, secadoras, liquidificadores, torradeiras, espremedores e cafeteiras. (...) Esses milagres tornam-se visíveis através da percepção cada vez maior da cozinha como local de atuação e teatro doméstico. A cozinha/sala de jantar/sala de estar contemporânea privilegia o ato de preparar e cozinhar os alimentos e pode ser interpretada como uma tentativa de dar às mulheres um papel no drama quotidiano da vida doméstica proporcional ao seu papel central na administração da casa. Cozinhar é reinterpretado como um ato criativo (razão pela qual os homens também se tornam repentinamente mais interessados na culinária). Henri Lefebvre interpretou a explosão no número de aparelhos e máquinas como uma legitimação do consumo e da modernidade por meio da associação com as demandas arquetípicas da comida e domesticidade."

FIGURA 12:

a	b
c	d

12a. Dona de casa na cozinha - Víctor Keppler.
 12b. Anúncio a eletrodomésticos Hotpoint.
 12c. Planta síntese da cozinha de Frankfurt (Anexo A).
 12d. Planta síntese da cozinha aberta americana (Anexo A).

As novas cozinhas eram agora o centro da vida social da casa. Os espaços antes fechados, de ambiente estéril, são substituídos por espaços abertos para a sala de estar / sala de jantar, de ambiente mais acolhedor. A utilização de novos materiais na cozinha como as superfícies de madeira natural combinado com o uso de cores vibrantes e tecidos vai completamente transformar o espaço.¹⁰⁶ Esta nova forma de desenhar cozinhas espalhou-se, não só pelos Estados Unidos da América, mas veio também a influenciar os arquitetos modernos europeus. A cozinha da *Unité d'Habitation de Marseille* de Le Corbusier é influenciada pelas novas tendências americanas, utilizando madeiras coloridas e superfícies em aço inoxidável, tal como oferecendo ao espaço uma visão para o resto da casa e uma ligação física ao espaço de comer através de um passa-pratos.¹⁰⁷

*“With the open-plan kitchen, the humblest room in the house finally had its moment in the sun; but even in this, the kitchen’s finest hour, there were rumbles of dissent amongst its intended users. Most American housewives already resented having to cook. Now they were expected to do so without burning the roast, dropping peelings on the floor, looking resentful, or (worst of all) being allowed to cheat. Cooking might have come out of the closet, but as far as most women were concerned, it could go straight back in there.”*¹⁰⁸

O Caso Português

Durante o mesmo período em que o Movimento Moderno se dissemina pela Europa, Portugal vive um ambiente diferente, sob o governo do Estado Novo. Este defendia fervorosamente a cultura nacional, promovendo a arquitetura tradicional e tardando assim o desenvolvimento do pensamento moderno no país.¹⁰⁹

106 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**. p. 193.

107 - SALVADOR, Mariana - **Arquitetura e Comensalidade**. p. 332.

108 - STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives**. p. 193. [Tradução livre da autora: “Com a cozinha aberta, o compartimento mais humilde da casa teve finalmente o seu momento ao sol; mas mesmo neste, o melhor momento da cozinha, existiam burburinhos de discordância entre os seus usuários. A maioria das donas de casa americanas já se ressentia de ter de cozinhar. Agora era esperado que elas o fizessem sem queimar o assado, deixar cair as cascas no chão, aparentar ressentidas, ou (o pior de tudo) poder fazer batota. Cozinhar pode ter saído do armário, mas, no que diz respeito à maioria das mulheres, podia voltar direitinho para lá.”

109 - CONTENTE, Joana - **A Representação do Espaço Doméstico da Cozinha na Revista Panorama e na Revista Arquitectura (1941-1950)**. p. 295.

A cozinha tradicional portuguesa pode ser considerada um espaço central na vida dos portugueses, evocando as cozinhas tradicionais camponesas onde a cozinha e, particularmente, o fogo é o centro da habitação.¹¹⁰ Na cozinha tradicional o forno era considerado a peça central da cozinha e a mesma organizava-se em redor do fogo. Foi, a partir dos finais da década de 1940, com o início da construção do Bairro de Alvalade, uma das maiores operações urbanísticas do país, que o desenho da cozinha portuguesa demonstra, pela primeira vez, influências da cozinha moderna.¹¹¹

*“Esta (...) apresentava-se mais moderna e com áreas devidamente distinguíveis, com a presença da chaminé na área de confeção dos alimentos, onde se colocava o fogão, e a área dedicada aos têxteis, com a presença de um tanque de lavagem de roupa, sendo que, o restante perímetro da divisão era composto, quase na totalidade, por móveis inferiores e superiores, de arrumação e de bancada de trabalho. O espaço era devidamente iluminado e ventilado de forma natural por uma janela, que dava visibilidade para o quintal, existente em alguns edifícios do bairro.”*¹¹²

No entanto, é necessário compreender que o clima era de dificuldades económicas. Em 1963 são publicados os resultados do “Inquérito-Piloto sobre Necessidades Familiares em Matéria de Habitação”, realizado no LNEC¹¹³ onde é possível verificar que maior parte das famílias portuguesas ainda não utilizam certos eletrodomésticos. A presença de tanques de lavar a roupa é, portanto, bastante comum nos desenhos de arquitetos portugueses durante a primeira metade do século XX.¹¹⁴ As dificuldades económicas sentidas no país tornam impossível a evolução da cozinha nos mesmos moldes da cozinha americana, sendo o pensamento sobre a cozinha portuguesa muito focado em questões de áreas mínimas, aproximando-se assim da corrente do pensamento moderno. O arquiteto Nuno Portas publica, em 1969, o livro *ITE 4: Funções e exigências de áreas da habitação*, onde, através dos dados recolhidos no inquérito de 1963, repensa as áreas mínimas necessárias para viver confortavelmente.¹¹⁵

110 - FLAMÍNIO, Isabel - **O Espaço da Cozinha na Habitação Plurifamiliar Urbana**. p. 259.

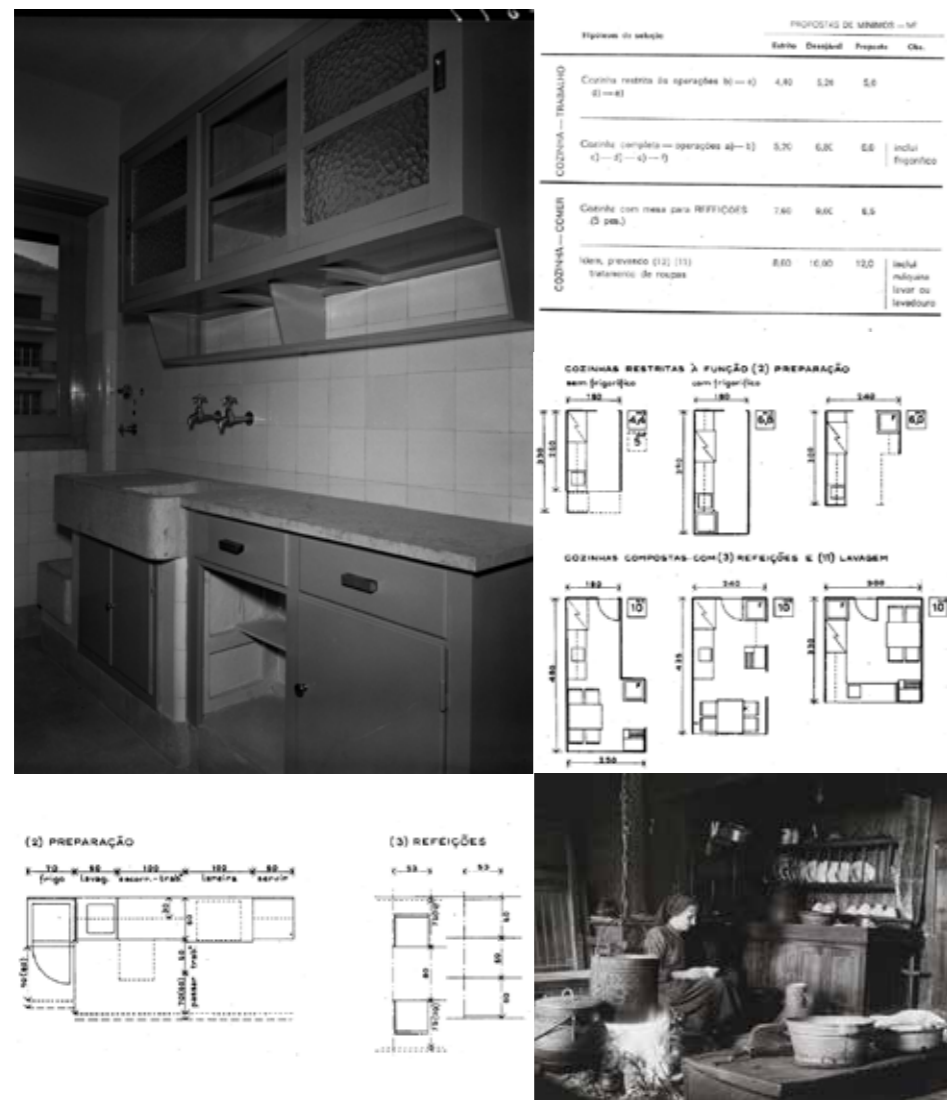
111 - CONTENTE, Joana - **A Representação do Espaço Doméstico da Cozinha na Revista Panorama e na Revista Arquitectura (1941-1950)**. p. 40-43.

112 - CONTENTE, Joana - **A Representação do Espaço Doméstico da Cozinha na Revista Panorama e na Revista Arquitectura (1941-1950)**. p. 44.

113 - Laboratório Nacional de Engenharia Civil.

114 - VALENTE-PEREIRA, Luz - **As casas que se constroem**. p. 24.

115 - PORTAS, Nuno - **ITE 4: Funções e exigências de áreas da habitação**. p.9.



Durante a investigação o arquiteto chega a algumas conclusões sobre a cozinha: “*Algumas daquelas razões (...) conduziram a uma psicologia de «orgulho na cozinha» que altera a posição tradicional desta no conjunto da casa e que tende, depois de uma fase de «laboratório da mulher», a popularizá-la como «zona comum» de permanência, que alguns autores ligam ao papel preponderante da dona de casa no conjunto da família.*”¹¹⁶

Uma década antes, em 1951, é publicado no *Diário do Governo* (atual *Diário da República*) o decreto-lei nº 38:382, também conhecido como o Regulamento Geral das Edificações.¹¹⁷ Neste é especificada uma área mínima de 6m² para as cozinhas, a não ser que a habitação tenha menos de 4 compartimentos, na qual a cozinha poderá ter apenas 4m².¹¹⁸ Já, Nuno Portas argumenta que uma cozinha restrita às operações deverá ter pelo menos 5m², embora proponha que a área mínima de uma cozinha completa deve ser 6m², à semelhança do que é descrito no RGE.¹¹⁹ Na regulamentação em vigor atualmente a área mínima para uma cozinha contínua a ser a mesma de 6m², agora sem exceções.¹²⁰

Para além da definição de áreas mínimas, o arquiteto procura também determinar quais as exigências gerais do espaço, de iluminação e ventilação, tal como exigências de articulação com os restantes espaços da casa. Resumidamente, Nuno Portas defende que a cozinha deve ser bem iluminada, principalmente perto da zona de preparação da comida, deve prever o uso de ventilação natural para remoção de fumos e odores desagradáveis, e, pode ter ligação direta com o espaço de refeições, possivelmente através de um passa-pratos, tal como uma ligação visual com o espaço de estar e uma proximidade física da área de entrada da habitação.¹²¹ Os desenhos apresentados pelo arquiteto, que exemplificam o que o mesmo escreve, assemelham-se às ilustrações presentes no livro *A Arte de Projetar em Arquitetura*, de Ernst Neufert,¹²² reforçando a ideia de que os arquitetos portugueses da época também estavam a par do que se passava fora do país.¹²³

116 - IDEM, p. 30.

117 - Atual Regulamento Geral das Edificações Urbanas ou RGEU

118 - Decreto-Lei nº 38:382. **Diário do Governo**. Série I, nº 166/1951, 1º Suplemento. p. 722.

119 - PORTAS, Nuno - **ITE 4: Funções e exigências de áreas da habitação**. p.32.

120 - Decreto-Lei nº 650/75. **Diário do Governo**. Série I, nº 267/1975. p. 1833.

121 - PORTAS, Nuno - **ITE 4: Funções e exigências de áreas da habitação**. p. 31-35

122 - NEUFERT, Ernst - **A Arte de Projetar em Arquitetura**. p. 162-165.

123 - Esta ideia também é bastante clara quando o arquiteto se refere a uma “fase laboratório da mulher” da cozinha, claramente referenciando as engenheiras domésticas americanas e o trabalho de autoras como a Christine Frederick.

FIGURA 13:
 13a. Bairro de Alvalade, célula 6, cozinha.
 13b. Tabela de propostas de mínimos.
 13c. Esquemas de cozinhas mínimas.
 13d. Necessidade de espaço resultante do equipamento.
 13e. Cozinha tradicional transmontana.



FIGURA 14:

Capa do catálogo do IKEA - 2016.

O DEBATE CONTEMPORÂNEO

"A review of latter-twentieth and early-twenty-first-century house plans (...) demonstrates several persistent trends in kitchen design and placement in the dwelling space, as well as some newer shifts in this scale of urbanism. From around the mid-1970s, in mass house design (rather than the elite architectural level), kitchens were required to be both efficient workspaces and capable of living up to their marketing as the heart of the home, while the separate kitchen came to be seen as a problem requiring renovation. By the 1980s and 1990s, larger kitchen spaces were evident, but these still tended to have an elaborate workbench rather than a table at the center, with this bench used to semi-separate the 'working' part of the kitchen from informal table-based eating space seen as 'social'. (...) Open plan space, in which the kitchen, dining and living space became one large ensemble (...) emerged as a standard design element in aspirational home building and renovation, often with a consciously modernist styling that signalled modernity and thus cultural capital." ¹²⁴

¹²⁴ - PARHAM, Susan - **Food and Urbanism**. p.41. [Tradução livre da autora: "Uma revisão das plantas das casas do final do século XX e início do século XXI (...) demonstra várias tendências persistentes no design da cozinha e na sua localização no espaço habitacional, tal como algumas mudanças mais recentes nesta escala de urbanismo. Desde meados da década de 1970, no projeto de casas em massa (em vez do nível arquitetônico de elite), as cozinhas eram obrigadas a ser tanto espaços de trabalho eficientes como capazes de fazer jus ao seu marketing como o coração da casa, enquanto que a cozinha separada passou a ser vista como um problema a precisar de renovação. Nas décadas de 1980 e 1990, os espaços de cozinha maiores eram evidentes, mas ainda tendiam a ter uma bancada de trabalho elaborada em vez de uma mesa ao centro, com esta bancada utilizada para separar a zona de 'trabalho' da cozinha da mesa informal ou espaço de alimentação visto como 'social'. Espaços de planta livre, no qual a cozinha, sala de jantar e sala de estar se tornavam um grande conjunto (...) surgiam como um elemento de design estandardizado na construção e renovação de casas aspiracionais, muitas vezes com um estilo conscientemente modernista que sinalizava modernidade e, portanto, capital cultural."



Estas novas tendências no desenho da cozinha contemporânea tornam-se claras quando se analisam os catálogos do IKEA dos últimos 20 anos.¹²⁵ Embora, em todos os catálogos do IKEA desde 2000, o espaço de comer e o espaço de cozinhar sejam separados em dois 'capítulos' diferentes, essa separação nem sempre acontece nas fotografias que representam os mesmos. Nos catálogos analisados é possível encontrar-se uma variedade de desenhos de cozinhas muito grande, esta abundância de cozinhas diferentes serve para evidenciar a ideia de individualidade e personalização que a marca tenta transparecer. Este conceito de personalização é talvez um dos conceitos mais marcantes da marca IKEA, a empresa tenta vender aos seus clientes a ideia de que cada pessoa pode construir a sua cozinha com o seu cunho pessoal. A partir de 2004 a empresa disponibiliza um software de desenho 3D, no seu site, onde qualquer cliente pode planejar a sua cozinha utilizando os móveis IKEA. Para além da ferramenta 3D de desenho de cozinhas, desde 2010, as cozinhas representadas nos catálogos IKEA passam a ser representadas, também, em planta e com a devida área assinalada, para que os clientes possam mais facilmente compreender o que é um cozinha de 5m² em comparação com uma cozinha de 15m².

Ao analisar estes catálogos é possível retirar algumas conclusões: as ilhas são um elemento cuja presença nos cozinhas IKEA vai aumentando através dos anos, tal como as imagens de cozinhas abertas para o espaço de estar; é também bastante comum a publicidade a produtos como mesas rebatíveis ou tábuas de engomar desdobráveis como formas de 'poupar espaço' em cozinhas com áreas mais reduzidas. O tema da sustentabilidade começa a estar mais presente nas campanhas do IKEA nos últimos 10 anos. O desenvolvimento sustentável dos materiais utilizados para a construção dos móveis IKEA é cada vez mais publicitado, tal como a promoção dos jardins, que são muitas vezes representados nas páginas a seguir às cozinhas, ligando a produção da comida com a sua transformação e até consumo. O consumo de alimentos é normalmente retratado no capítulo a seguir ou antes das cozinhas, no entanto, é comum encontrar reproduções onde o consumo de alimentos é feito fora dos espaços mais habituais - sendo o consumo feito no espaço da cozinha, sala de estar, sala de refeições, ou mesmo nos quartos.¹²⁶

125 - Anexo B e C.

126 - IKEA - **The Ikea catalogue through the ages.**

FIGURA 15:
 15a. "(...) Cultivar, preservar, reutilizar e reciclar (...)".
 15b. Variedade de espaços de refeições.
 15c. "Encontrará muitas cozinhas em IKEA.se/kok".
 15d. "Cozinha grande numa área pequena".



*“Mass market house plans now offer often baroque assemblages of spaces open to the kitchen, with possible dining sites called (...). With the advent of postmodernity in domestic design, in the early twenty-first century, the primary sites for dining at home have extended to an enfilade of meal spaces. Dining may occur at an island or peninsula bench for snack meals and at the table next door for those fewer times when people actually sit down to eat a meal together. (...) With this spatial dispersal of domestic food space, these designs shifts can be seen as at once upsetting the conviviality of the table but offering the arguable benefit of speed in a context of the perennial problem of scheduling food into everyday life (...).”*¹²⁷

Em 2015 o IKEA apresenta uma proposta de cozinha do futuro (2025). Esta cozinha, desenhada em colaboração com a IDEO e um grupo de estudantes universitários, procura preservar o prazer de cozinhar ao mesmo tempo que subtilmente guia as pessoas para realizarem escolhas mais conscientes e informadas. *The Concept Kitchen 2025* pode ser dividida em 4 ideias principais: *the modern pantry* - a despensa moderna; *the table for living* - a mesa para viver; *the modern sink* - o lavatório moderno; e *the thoughtful disposal* - o descarte cuidadoso. A primeira, a ‘despensa moderna’, consiste num conjunto de prateleiras onde a comida pode ser armazenada em recipientes transparentes (e à temperatura correta, através de tecnologia RFID) de forma a consciencializar os utilizadores daquilo que compram. A ‘mesa para viver’ é uma mesa onde se pode comer, trabalhar e cozinhar, já que placas de indução ocultas aquecem e arrefecem a superfície conforme desejável. Nesta é também possível projetarem-se receitas e instruções já que uma câmara reconhece os alimentos pousados na mesa e sugere o que fazer com os mesmos.¹²⁸

¹²⁷ - PARHAM, Susan - **Food and Urbanism**. p.44 e 45. [Tradução livre da autora: “Plantas de casas produzidas em massa agora oferecem frequentemente conjuntos barrocos de espaços abertos para a cozinha com possíveis espaços de jantar (...). Com o advento da pós-modernidade no design doméstico, no início do século XXI, os locais principais para jantar em casa estenderam-se a uma série de espaços de refeições. As refeições podem ocorrer num banco de uma ilha ou península para lanches e na mesa ao lado para aqueles poucos momentos em que as pessoas realmente se sentam juntas e partilham uma refeição. (...) Com esta dispersão espacial do espaço alimentar doméstico, estas mudanças de desenho podem ser vistas como perturbadoras para o convívio da mesa mas oferecendo o benefício da velocidade num contexto onde existe o constante problema de programar a comida na vida quotidiana (...).”

¹²⁸ - IDEO - **Designing the Future Kitchen**.

a

FIGURA 16:

16a. 22ª edição da exposição EuroCucina.

16b. The Concept Kitchen 2025.

b

O 'lavatório moderno' é construído com uma bacia pivotante de forma drenar água suja e salvar água que, embora já não seja potável, servirá para regar as plantas e/ou lavar a loiça. Por último, o 'descarte cuidadoso' é um sistema onde os utilizadores escolhem manualmente o que reciclar, sendo os depósitos recicláveis compactados de forma a serem mais facilmente descartados. É clara a preocupação com a sustentabilidade deste projeto.¹²⁹

Para melhor compreender a sustentabilidade de uma cozinha é importante conhecer o funcionamento do sistema alimentar. O sistema alimentar é normalmente dividido em 6 fases: produção, transformação, distribuição, comercialização, consumo e descarte. Este sistema complexo englobe todas as atividades relacionadas com a alimentação da população. No entanto, o atual sistema alimentar é um sistema global e altamente industrializado. A produção agrícola intensiva, o abastecimento em outros países ou continentes, o aumento do desperdício alimentar são sinais de um sistema alimentar não sustentável. "A transição para um sistema alimentar sustentável implica a substituição deste modelo dominante de produção agrícola produtivista por um "regime construído em torno dos princípios da produção sustentável" (...). A reorientação das políticas agrícola e alimentar é essencial. Um sistema alimentar sustentável é caracterizado por práticas orgânicas que incluem o respeito pela 'capacidade de carga' (...)." ¹³⁰ Ao compreender melhor o funcionamento do sistema alimentar é fácil perceber como *The Concept Kitchen* tenta ser mais sustentável que a cozinha atual, preocupando-se com as 6 fases do sistema alimentar. Desde a criação de espaços de pequena produção alimentar na cozinha, até à preocupação com a compra excessiva de produtos, à consciencialização dos utilizadores para a importância de aproveitar a comida que compramos, diminuindo assim a comida que é descartada, ao descarte sustentável dos resíduos. Este projeto foi apresentado pela primeira vez na feira de Milão e foi depois utilizado pelo IKEA como fonte de inspiração para os seus projetos futuros.¹³¹

129 - IDEO - **Designing the Future Kitchen.**

130 - FERREIRO, Maria de Fátima; SALAVISA, Isabel; BIZARRO, Sofia - **O sistema alimentar em Portugal.** p.178 e 179.

131 - IDEO - **Designing the Future Kitchen.**

A feira de Milão, ou *EuroCucina*, é a maior feira de cozinhas da Europa e a mais importante a nível internacional. A bienal, também conhecida como *Kitchen Future Exhibition*, e o seu evento colateral FTK - *Technology For the Kitchen* -, são conhecidos como o palco das inovações no mundo da cozinha. Na 22ª edição da *EuroCucina* os conceitos chave foram a eficácia e a evolução, defendendo que as cozinhas já não são espaços puramente funcionais, tornando-se agora 'domestic hubs' - centros da vida doméstica.¹³² Estes conceitos defendidos na última edição da bienal vão de encontro aos conceitos de convivialidade defendidos por Susan Parham. A autora argumenta que a mesa e a cozinha são espaços onde a convivialidade é essencial, sendo a mesa o derradeiro palco do convívio doméstico, fundamental na vida em sociedade.¹³³

*"What and how people eat at the table is also of planning and design interest. From the food service industry, although untutored in architectural design, those looking at food space have recognized that the eating atmosphere matters. Designers interested in these issues have similarly proposed physical arrangements for the table that would support a pleasant eating atmosphere and thus, it is argued, a high level of conviviality."*¹³⁴

Este aumento de investimento privado nas cozinhas e, principalmente, nos seus equipamentos tem sido constante desde o século passado. A antropóloga holandesa Irene Cieraad teoriza que este contínuo investimento na cozinha acontece devido ao crescente interesse dos homens na arte de cozinhar. De acordo com a autora quando um homem de família decide cozinhar para a família e amigos este requer equipamento de cozinha profissional, transformando a sua cozinha caseira à imagem de um restaurante profissional. Esta também relaciona algumas das últimas tendências, como a 'cooker island' (ilha do fogão), a este fenómeno do pai cozinheiro, que aos fins-de-semana monta um espetáculo na cozinha enquanto prepara a refeição para a sua família.¹³⁵

132 - SALONE DEL MOBILE - **EuroCucina / FTK - Technology For the Kitchen.**

133 - PARHAM, Susan - **Food and Urbanism.** p.20-28.

134 - PARHAM, Susan - **Food and Urbanism.** p.23. [Tradução livre da autora: "O que e como as pessoas comem à mesa também são de interesse para o design. Da indústria de serviço da comida, embora sem formação arquitetónica, aqueles que olham para o espaço da alimentação reconhecem que a atmosfera do ato de comer é importante. Designers interessados nessas questões também propuseram arranjos físicos para a mesa que dariam suporte a um ambiente agradável e, assim, argumenta-se, a um alto nível de convivialidade."]

135 - CIERAAD, Irene - **'Out of my kitchen!' Architecture, gender and domestic efficiency.** p. 276.

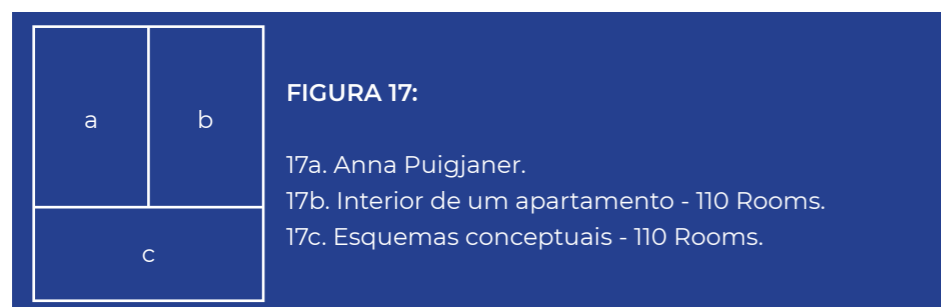


FIGURA 17:

17a. Anna Puigjaner.

17b. Interior de um apartamento - 110 Rooms.

17c. Esquemas conceituais - 110 Rooms.

“The success of father’s home restaurant may lead in the end to a large, but more or less separate dining kitchen. And although father’s weekend gastronomy reversed a traditional gender divide, it also tended to overshadow mother’s less-obtrusive catering service during weekdays. But on the whole men’s growing participation in household affairs is applauded and signals more than anything else the longed-for domestic revolution on the home front.”¹³⁶

Já, ao contrário das grandes empresas, a arquiteta e investigadora Anna Puigjaner analisa a possibilidade do futuro da habitação serem casas sem cozinha. A investigação desta arquiteta parte do seu interesse no hotel *Waldorf Astoria*, descrito por Rem Koolhaas em *Delirious New York*, e que inclui um conjunto de apartamentos sem cozinha.¹³⁷ Ao aprofundar a sua pesquisa sobre este caso de estudo a arquiteta descobre que, no início do século XX, em Nova Iorque, existem vários edifícios com esta tipologia, conhecidos como *apartment hotels*. Esta nova tipologia vem responder à crescente falta de empregados domésticos nos Estados Unidos da América, tal como, ao desejo de muitas mulheres de se livrarem das preocupações do trabalho doméstico. Esta ideia de coletivização de serviços domésticos está ligada à disseminação das doutrinas socialistas de Robert Owen ou Charles Fourier, bem como, a construção do Familistério de Godin no final do século XIX. É nos *apartment hotels* que surge, pela primeira vez, uma nova tipologia de cozinha - a *kitchenette*. Estas surgem da necessidade dos inquilinos, deste género de tipologia, de cozinharem nos seus quartos sem, todavia, perder o espaço que a inclusão de uma cozinha tradicional significava.¹³⁸ A existência deste tipo de vivências no início do século XX é apenas possível porque a cozinha ainda não se tinha transformado na ferramenta política que é durante o resto do século.¹³⁹

¹³⁶ - CIERAAD, Irene - **‘Out of my kitchen!’ Architecture, gender and domestic efficiency.** p. 276. [Tradução livre da autora: “O sucesso do restaurante caseiro do pai pode guiar, no fim, a uma cozinha de jantar grande, mas mais ou menos separada. E embora a gastronomia de fim de semana do pai tenha revertido a divisão de géneros tradicional, também tende a ofuscar o serviço de catering menos intrusivo da mãe durante a semana. Mas, em geral, a crescente participação dos homens nas tarefas domésticas é aplaudida e sinaliza, mais do que qualquer outra coisa, a tão desejada revolução doméstica na frente da casa.”]

¹³⁷ - PUIGJANER, Anna - [Entrevista de Ricardo Devesa e Marta Bugés]. **unbanNext.**

¹³⁸ - PUIGJANER, Anna - **Kitchenless City. Ciudad sin Cocina.**

¹³⁹ - PUIGJANER, Anna - [Entrevista de Ricardo Devesa e Marta Bugés]. **unbanNext.**

*“The nineteenth-century material feminists’ proposals for better city form meanwhile were intended to allow middle-class women into the public domain by socializing domestic production and thus relieving them of the burden of domestic work. Child care, laundry, kitchens and domestic tasks would be socialized and shared and co-operative eating housing would be built to foster communal dining and well-paid domestic labour would be understood as a work specialization like any other.”*¹⁴⁰

A investigação da arquiteta espanhola possibilitou a análise, não só, dos *apartment hotels* de Nova Iorque, mas também, de cozinhas comunitárias em redor do mundo. Um caso de particular interesse são os *Comedores Comunitarios* da Cidade do México. Estas cozinhas comunitárias surgem a partir de uma iniciativa do governo, em resposta à crise económica de 2008, que oferece a possibilidade da instalação de cozinhas industriais em casas privadas que disponham de espaços com mais de 30m². Para além da construção destas cozinhas, o Estado passa também a fornecer bens, como água e alimentos, aos cidadãos que cedem o espaço, cidadãos estes que se comprometem a cozinhar para a comunidade. O resultado é a transformação de um espaço doméstico privado num espaço de carácter coletivo e urbano. Anna Puigjaner argumenta que a remoção da cozinha da casa possibilitará a transformação do espaço urbano num espaço mais doméstico e provocará uma discussão sobre a casa do futuro.¹⁴¹ Esta reflexão sobre habitação resulta no projeto *110 Rooms*, situado em Barcelona e projetado pelo atelier co-fundado pela arquiteta - MAIO. Este projeto é desenhado como um sistema de quartos que podem ser utilizados de variadas formas. A flexibilidade é um dos conceitos chave deste projeto: os apartamentos podem crescer ou diminuir consoante as necessidades dos inquilinos, os quartos não têm programas definidos, para além de uma kitchenette que funciona como o centro da habitação, e as instalações sanitárias.¹⁴²

140 - PARHAM, Susan - **Food and Urbanism**. p.33. [Tradução livre da autora: “Entretanto, as propostas das feministas materiais do século XIX para uma melhor forma de cidade tinham como objetivo permitir que as mulheres de classe média entrassem no domínio público, socializando a produção doméstica e, assim, aliviando-as do fardo do trabalho doméstico. Cuidados infantis, lavandarias, cozinhas e tarefas domésticas seriam socializadas e partilhadas, e instalações cooperativas de alimentação seriam construídas para promover refeições comunitárias, e o trabalho doméstico bem pago seria entendido como uma especialização de trabalho como qualquer outra.”].

141 - PUIGJANER, Anna - [Entrevista de Ricardo Devesa e Marta Bugés]. **unbanNext**.

142 - MAIO - **110 Rooms**.

*“Here, with the development of houses and apartments appealing to Generation X lifestyles, it was suggested that breakfast was the only meal that would actually be prepared at home. Once again, in the early twenty-first century, designs for kitchenless (or minimally provided) houses or flats have emerged in various guises. The way, for instance, that kitchen space now flows into open plan living and eating areas of the house, and the advent of kitchen technologies that support family members to dispense with cooking and simply heat their own food, could allow these dwellings to be viewed as essentially kitchenless.”*¹⁴³

síntese de capítulo

Ao longo dos tempos a localização da cozinha na casa tem oscilado. Estas oscilações têm dependido de alguns fatores que se puderam constatar ao longo deste estudo: a posição da mulher na sociedade e na família; a presença de empregados domésticos; e a evolução e industrialização dos fogões e outros eletrodomésticos. Conforme a posição da mulher na sociedade e na família a cozinha move-se dentro da casa. Quando a mulher assume um papel central na família, como acontece na Holanda do século XVII, a cozinha acompanha a mesma e surge no coração da habitação. Pelo contrário, na Roma Antiga, onde a mulher é isolada no gineceu e a função de cozinhar é delegada aos escravos, a cozinha aparece também ela afastada das zonas sociais da casa, assumindo um papel secundário. Também nas vilas renascentistas a cozinha apresenta este papel secundário - a presença de empregados domésticos resulta quase sempre na secundarização do espaço da cozinha, muitas vezes sendo desenhada uma entrada reservada aos empregados perto da cozinha, lavandaria e despensa, criando-se assim uma zona de serviços na casa. Finalmente a forma como se cozinha também influencia a forma da cozinha - a evolução dos fogões e eletrodomésticos vai possibilitar a compactação dos espaços de cozinhar.

143 - PARHAM, Susan - **Food and Urbanism**. p.34. Tradução livre da autora: “Aqui, com o desenvolvimento de casas e apartamentos apelativos para o estilo de vida da Geração X, foi sugerido que o pequeno-almoço era única refeição que realmente seria preparada em casa. Novamente, no início do século XXI, os projetos de casas ou apartamentos sem cozinha (ou minimamente equipados) surgiram com variadas formas. A maneira, por exemplo, que o espaço da cozinha agora flui para áreas de estar e de refeições de planta aberta, e o advento de tecnologias de cozinha que ajudam os membros da família a dispensar a culinária e simplesmente aquecer a sua própria comida, poderia permitir que estes alojamentos sejam vistos como essencialmente sem cozinha.”

A COZINHA DO SÉC. XXI

introdução

Com o início, não só de um novo século, mas também de um novo milênio, é fundamental iniciar-se um novo capítulo no estudo do desenho da cozinha. Ao contrário das suas antecessoras, as cozinhas do século XXI ainda não foram analisadas com a profundidade necessária para compreender as modas¹⁴⁴ projetuais presentes nestas últimas duas décadas. Neste capítulo será estudado um conjunto de cozinhas desenhadas e construídas entre 2000 e 2021.

METODOLOGIA

Dado a impossibilidade de se estudar todas as cozinhas projetadas e construídas no século XXI, foi necessário elaborar uma metodologia de trabalho que, primeiramente, delimitasse o universo de estudo e, posteriormente, definisse como organizar a análise do mesmo. Assim, foi decidido que a melhor forma de organizar um estudo deste gênero seria através da escolha e análise de alguns casos de estudo que pudessem, de certa forma, ilustrar a cozinha do século XXI.

¹⁴⁴ - Definição de moda: valor que possui maior número de ocorrências num levantamento de frequências.

A escolha destes casos de estudo corresponde à delimitação do universo de estudo e foi elaborada da seguinte forma:

Inicialmente foi decidido que apenas seriam analisadas obras não só projetadas, mas também construídas no século XXI. No entanto, mesmo após esta restrição temporal, o número de casos de estudo era abismal, sendo, portanto, necessário reduzir o mesmo. Para tal pensou-se em apenas analisar as 'melhores cozinhas', ou, neste caso, as cozinhas projetadas pelos 'melhores arquitetos'. Ao examinar as cozinhas desenhadas pela elite dos arquitetos seria possível compreender quais as semelhanças e diferenças entre as mesmas, de forma a entender quais os hábitos destes arquitetos e que cozinhas desenham. Foi no seguimento deste pensamento que surgiu a ideia de estudar as obras dos arquitetos premiados com o Prémio Pritzker. Este prémio homenageia arquitetos cuja obra construída demonstre uma qualidade consistente.

*"To honor a living architect or architects whose built work demonstrates a combination of those qualities of talent, vision, and commitment, which has produced consistent and significant contributions to humanity and the built environment through the art of architecture. (...) It is granted annually and is often referred to as 'architecture's Nobel' or 'the profession's highest honor'!"*¹⁴⁵

Foi então elaborada uma lista de todos os arquitetos premiados com o Prémio Pritzker¹⁴⁶ de forma a depois puderem ser recolhidas todas as obras projetadas e construídas pelos mesmos no século XXI. Nesta primeira tabela elaborada foram organizados por ano os vencedores do prémio Pritzker, indicadas as suas datas de nascimento e morte (quando necessário), e assinalados quais os arquitetos com obra habitacional construída no século XXI.

145 - THE PRITZKER ARCHITECTURE PRIZE - **Purpose.** [Tradução livre da autora: "Para honrar um arquiteto ou arquitetos vivos cuja obra construída demonstre uma combinação das seguintes qualidades de talento, visão, e compromisso, e que tenha produzido contribuições consistentes e significativas para a humanidade e o ambiente construído através da arte da arquitetura. É concedido anualmente e muitas vezes referido como o 'Nobel da arquitetura' ou 'a maior honra da profissão!']."]

146 - Anexo D.

Desta recolha de material resultaram 275 casos de estudo, organizados em tabelas e numerados de P1 a P275.¹⁴⁷ Para cada um destes casos de estudo foi apontada a data do projeto, a localização e a tipologia de habitação (coletiva ou unifamiliar). De forma a diminuir o número final de obras a estudar foi necessário relembrar qual o objetivo final deste trabalho.

Sendo, o objetivo deste trabalho a criação de uma base teórica atualizada sobre a qual os arquitetos do futuro poderão trabalhar, é importante refletir brevemente como serão então as casas do futuro. De acordo com a ONU, 70% da população mundial habitará em cidades até 2050.¹⁴⁸ Este constante movimento da população para as cidades é um claro indicador que futuramente os arquitetos terão mais projetos em áreas urbanas, áreas estas que, devido à sobrepopulação, serão cada vez mais povoadas por edifícios coletivos ao invés de habitações unifamiliares. Desta forma foram 'excluídas' as moradias unifamiliares da lista de casos de estudo e elaborada uma segunda lista onde estão apenas identificados os edifícios coletivos.¹⁴⁹ Nesta tabela foram assinaladas quais destas habitações se encontram em contexto urbano, contexto não urbano nem rural, ou contexto rural, estando 127 delas localizadas em contexto urbano.

Finalmente, foi elaborada uma ficha com o intuito de recolher as informações consideradas essenciais sobre os 127 casos de estudo finais. Nesta ficha seria identificada a seguinte informação sobre cada cozinha: nome do projeto, nome do arquiteto, localização, data de projeto e construção, área da cozinha e uma imagem da mesma. Esta última poderá ser uma imagem fotográfica da cozinha em questão ou uma planta do projeto em que seja possível identificar a cozinha. Infelizmente, até ao momento, não foi possível encontrar informação publicada (em revistas físicas ou online) sobre alguns dos casos de estudo. É importante relembrar que este trabalho foi realizado parcialmente durante o confinamento devido à pandemia de Covid-19, e durante o período estipulado para a pesquisa sobre os casos de estudo não foi possível ter acesso a várias bibliotecas ou arquivos. Assim sendo tornou-se inviável analisar 30 obras, reduzindo o número de casos de estudos para 97.

147 - Anexo E.

148 - NAÇÕES UNIDAS - ONU prevê que cidades abriguem 70% da população mundial até 2050. **ONU News.**

149 - Anexo F.

A partir do material recolhido sobre os casos de estudo foi então iniciada uma análise das cozinhas. A primeira tarefa foi o agrupamento de todas as plantas recolhidas num documento AutoCad de forma a escalar os desenhos a fim de os estudar. Ao observar o documento final foi possível compreender algumas coisas sobre os desenhos recolhidos que iria informar a forma como se devia prosseguir com a análise dos mesmos: nem todos os desenhos recolhidos tinham sido desenhados pelos arquitetos ou ateliers responsáveis pelas obras, sendo apenas possível recolher desenhos de imobiliárias referentes a algumas das cozinhas a estudar. Este facto influencia a veracidade de alguma das informações disponíveis nesses desenhos como a presença de eletrodomésticos, deixando de ser possível saber se os eletrodomésticos presentes nos mesmos foram propostos pelos arquitetos ou pelas imobiliárias responsáveis pela venda.

No entanto, existiam alguns tópicos que poderiam ser analisados a partir destas plantas, partindo assim para a elaboração de 5 tabelas: análise do desenho,¹⁵⁰ análise de ilhas,¹⁵¹ análise de compartimentação¹⁵², análise de conectividade¹⁵³ e análise de vãos.¹⁵⁴ As conclusões retiradas destas análises serão debatidas nos próximos subcapítulos. Temas como áreas, distâncias entre bancadas ou ergonomia foram excluídos desta pesquisa já que são temas que já foram extensivamente estudados no passado.

Para analisar estes tópicos recorreram-se não só às plantas já organizadas, mas também, a uma coleção de imagens fotográficas recolhidas, tal como, algumas memórias descritivas. É importante notar que embora tenham sido estudados 97 edifícios foram analisados mais de 200 desenhos e 300 cozinhas diferentes, já que alguns dos casos de estudo apresentam desenhos de cozinhas distintas.

150 - Anexo H.

151 - Anexo I.

152 - Anexo J.

153 - Anexo K.

154 - Anexo L.

ANÁLISE DOS CASOS DE ESTUDO

De forma a organizar melhor a análise dos casos de estudo, a mesma foi dividida em 4 tópicos a analisar individualmente no decorrer deste capítulo, sendo as conclusões retiradas das análises individuais comparadas no final do mesmo. Os tópicos a analisar são os seguintes: desenho, compartimentação, conectividade e vãos.

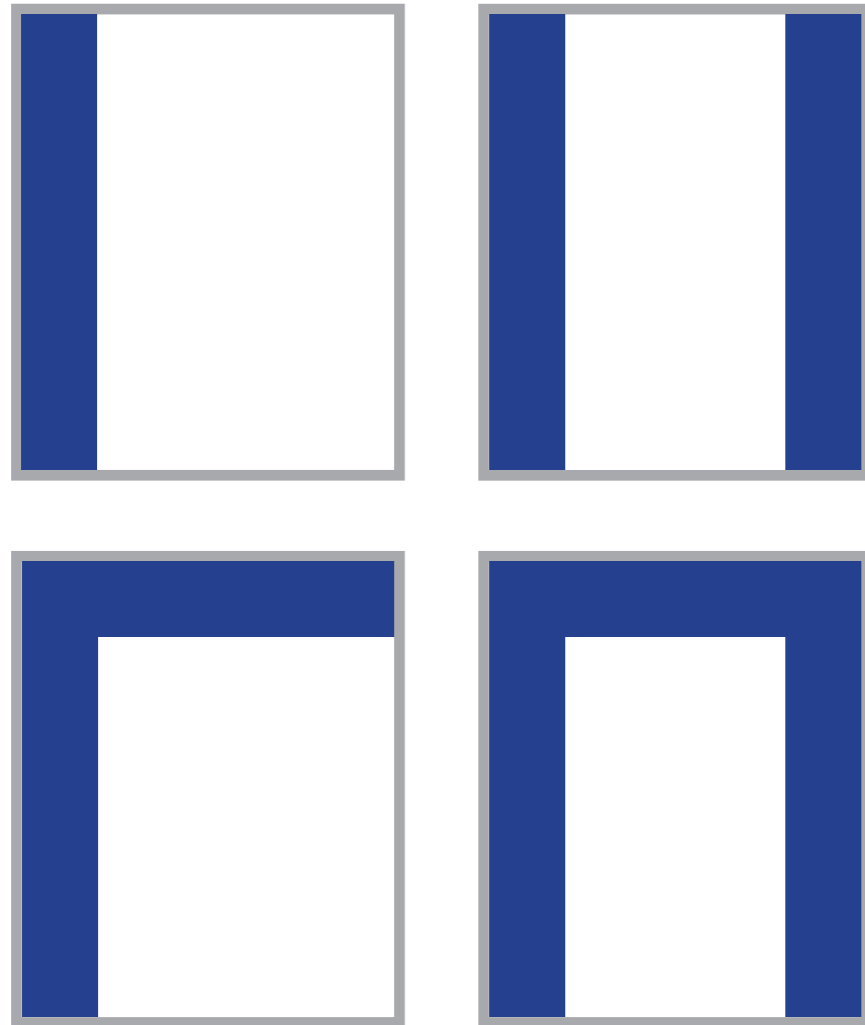
Análise do Desenho

O desenho de uma cozinha é maioritariamente marcado pela localização das bancadas de trabalho da mesma. As bancadas são o palco da cozinha, o espaço onde toda a atividade de confeção se concentra. Estas tornam-se ainda mais importantes neste estudo já que a sua disposição é normalmente desenhada por arquitetos. Assim sendo esta análise irá focar-se na organização das bancadas, ignorando outras peças de mobiliário e até a forma do espaço da cozinha. No entanto, poderá ser relevante em alguns casos de estudo específicos referir estes assuntos, se, de alguma forma influenciarem a posição das bancadas na cozinha. Ao comparar as plantas das cozinhas dos 97 casos de estudo foi possível determinar que existiam dois assuntos a tratar no que tocava ao posicionamento das bancadas: a ligação entre as mesmas e a existência ou não de ilhas.

A partir da observação das plantas de todas as cozinhas foi possível identificar 4 tipos de cozinhas diferentes no que toca ao ordenamento das bancadas e a ligação entre as mesmas. A cada um destes tipos foi atribuído um símbolo: **I** (apenas uma bancada), **II** (bancadas paralelas), **L** (bancadas perpendiculares), **U** (bancadas em U).¹⁵⁵ A tipologia de cozinha mais detetada foi a de apenas uma bancada (57), seguida da cozinha com bancadas paralelas (48), depois a cozinha de bancadas perpendiculares (29) e finalmente a cozinha de bancadas em U (18).¹⁵⁶

155 - Figura 15.

156 - Anexo H.



a	b	<p>FIGURA 18:</p> <p>18a. Planta síntese da tipologia I.</p> <p>18b. Planta síntese da tipologia II.</p> <p>18c. Planta síntese da tipologia L.</p> <p>18d. Planta síntese da tipologia U.</p>
c	d	

a	b	<p>FIGURA 19:</p> <p>19a. Exemplo de cozinha da tipologia I - P80.</p> <p>19b. Exemplo de cozinha da tipologia II - P88.</p> <p>19c. Exemplo de cozinha da tipologia L - P33.</p> <p>19d. Exemplo de cozinha da tipologia U - P90.</p>
c	d	



FIGURA 20:

20a. Planta do caso de estudo P82.

20b. Cozinha do caso de estudo P70.

20c. Planta do caso de estudo P34.

20d. Cozinha apenas com pequena bancada (P271).

20e. Cozinha apropriada por morador (P271).

A primeira tipologia a analisar, de apenas uma bancada ou **I**, é a mais simples e talvez por isso a mais utilizada. Maior parte das cozinhas de apenas uma bancada apresentam a mesma encostada a uma parede. Para além do atelier SANAA, que regularmente desenha a bancada da cozinha 'desencostada' da parede, apenas mais um arquiteto (Norman Foster)¹⁵⁷ projeta cozinhas com apenas uma bancada central.

A maioria são espaços de confeção abertos para o espaço de estar, tendo grande parte dos espaços grandes áreas, ao contrário do esperado. Embora grande porção destas cozinhas se assemelhem a kitchenettes,¹⁵⁸ apenas algumas podem verdadeiramente ser classificadas como tal. Um bom exemplo de kitchenette pode ser encontrado em 4 casos de estudo¹⁵⁹ em particular, onde os espaços de confeção são desenhados como espaços de passagem. Estas 'cozinhas-corredor' estão presentes em apartamentos de dimensões mais reduzidas.

É ainda de destacar que, nos casos de estudo que dispõem de duas cozinhas, sempre que uma delas é da tipologia **I** essa pode ser considerada a cozinha secundária - o espaço de serviço, sendo a outra cozinha um espaço mais social.¹⁶⁰

Finalmente, alguns arquitetos preferem desenhar apenas o essencial nas suas cozinhas possibilitando aos residentes uma maior liberdade de personalização deste espaço. Nas cozinhas projetadas pelos arquitetos, Alejandro Aravena,¹⁶¹ SANAA¹⁶² e Lacaton&Vassal,¹⁶³ é muitas vezes marcada apenas uma pequena bancada com o lavatório. Nestes casos as cozinhas, após habitadas, são adaptadas aos hábitos, costumes e gostos do cliente. Estes são também dos poucos casos em que as cozinhas não são desenhadas completamente equipadas com uma variedade de eletrodomésticos, desde fogões a frigoríficos e até micro-ondas em alguns casos.

157 - **P60** - Duisburg Housing; **P65** - Budenberg Haus; **P72** - The Troika.158 - Definição de kitchenette: pequena cozinha, geralmente instalada na sala ou no quarto de um apartamento = minicozinha. Retirado de: PRIBERAM - **Priberam Dicionário**.159 - **P17** - Beekman Tower; **P34** - Prism Tower; **P73** - Jameson House; **P78** - City Center DC. 160 - **P31** - Skyline; **P82** - South Beach.161 - **P230** - Quinta Monroy; **P232** - Monterrey; **P234** - Lo Espejo.162 - **P155** - Seijo Houses; **P156** - Okuryama Apartments; **P162** - Nishinoyama Apartments.163 - **P266** - Cité Manifeste; **P267** - 23 logements; **P268** - Transformation Toir de Bois le Pêtre; **P270** - Ourcq-Jaurès, Paris 19; **P271** - 59 Logements, Jardins Nepperts.



FIGURA 21:

21a. Cozinha do caso de estudo P73.

21b. Cozinha do caso de estudo P186.

21c. Planta síntese do espaço de confeitaria de P136.

21d. Cozinha do caso de estudo P21 - anos 1970.

21e. Cozinha do caso de estudo P21 - anos 2000.

Na grande maioria das cozinhas da tipologia II analisadas uma das bancadas é uma ilha ou península. Nestes casos, mais recorrentes, uma das bancadas encontra-se encostada a uma parede, enquanto a outra (a ilha ou península) tende a delimitar o espaço de confeitaria, 'separando' o mesmo do espaço de estar (sala).¹⁶⁴

Embora este trabalho se foque na análise das cozinhas do século XXI, é interessante estudar as diferenças dos projetos das cozinhas do caso P21¹⁶⁵ nos seus dois tempos de construção. Ambas apresentam um desenho bastante semelhante em planta - duas bancadas paralelas entre si, uma delas encostada à parede e a outra surgindo como uma península. Em ambos os casos o arquiteto desenha apenas a localização do lavatório, deixando em aberto o espaço para a colocação dos restantes eletrodomésticos, todavia este desenho muda. Nos anos 1970 o lavatório é colocado na bancada afastada da parede sendo o espaço encostado à parede deixado em branco, enquanto que nos anos 2000 o lavatório muda-se para a bancada encostada à parede que é encurtada para que se possam posicionar os eletrodomésticos necessários nas suas pontas. Esta alteração da posição do lava-loiças permite que a península dos anos 2000 tenha uma função menos definida, podendo mais facilmente tornar-se um espaço de refeições informal semelhante aos que se podem encontrar publicitados nos catálogos do IKEA.¹⁶⁶

Destacam-se ainda três casos de estudo¹⁶⁷ onde as cozinhas dispõem de bancadas paralelas, ambas ilhas, proporcionando uma circulação livre à volta das mesmas. O espaço de confeitaria do caso P136¹⁶⁸ é particularmente interessante já que este surge no centro de uma divisão que contém também o espaço de estar e de comer: as bancadas da cozinha servem de separação entre as três zonas distintas.

Finalmente é de salientar que na maioria das cozinhas fechadas desta tipologia as bancadas encontram-se ambas encostadas a paredes.¹⁶⁹

164 - P17 - Beekman Tower; P73 - Jameson House; P131 - Y:Cube; P247 - Muraba.

165 - P21 - Bairro da Bouça.

166 - IKEA - **The Ikea catalogue through the ages.**

167 - P1 - Urban Glass House; P5 - 165 Charles Street; P136 - 40 Mercer.

168 - P136 - 40 Mercer.

169 - P34 - Prism Tower; P50 - Vivendas en la calle Tres Creus; P186 - Residências em Cantareira; P200 - Belle Veú Residences.



Em relação às cozinhas da tipologia **L** é possível identificar que na grande maioria a bancada encontra-se encostada a duas paredes de canto, abrindo-se para o espaço de estar.¹⁷⁰ Num dos apartamentos do caso de estudo P34¹⁷¹ é interessante notar como o espaço da cozinha, embora quase fechado, se abre indiretamente para a zona de estar.¹⁷² Este exemplo é particularmente notável porque representa claramente os ideais por detrás do desenho da maior parte das cozinhas analisadas com bancadas perpendiculares - a abertura do processo de confeção à vida social da família -, embora neste caso o espaço da cozinha se encontre mais fechado do que a norma, já que na o mais comum é não existir qualquer separação entre a cozinha e a sala de estar.

No entanto existem algumas exceções. A exceção mais comum trata-se do uso de metade da bancada em *L* como uma península. Nestes casos metade da bancada está encostada a uma parede enquanto a outra, embora ligada à primeira, afasta-se da mesma.¹⁷³ Uma das cozinhas do caso de estudo P31 é a única em que a bancada funciona como uma península em *L*. Esta bancada situa-se numa das duas zonas de confeção presentes neste apartamento, podendo esta ser considerada a 'cozinha social' já que se encontra aberta para os espaços de estar e de jantar.¹⁷⁴

Todas estas cozinhas têm uma coisa em comum: apenas uma bancada com duas metades perpendiculares entre si. Todavia existe um caso em que, em vez de uma bancada em *L*, são empregues duas bancadas. Num dos apartamentos do caso de estudo P5, uma das bancadas encontra-se encostada a uma parede enquanto a outra se destaca como uma ilha perpendicular à primeira. Este caso é o único da tipologia **L** em que se encontram duas bancadas separadas.¹⁷⁵

FIGURA 22:

- 22a. Cozinha do caso de estudo P51.
 22b. Planta do caso de estudo P34.
 22c. Planta do casos de estudo P31.
 22d. Cozinha do caso de estudo P34.
 22e. Cozinha do caso de estudo P5.

170 - **P58** - Eighty Seven Park; **P93** - De Rotterdam; **P134** - Gazomètre A; **P200** - Belle Veu Residences.

171 - **P34** - Prism Tower.

172 - Figura 19b.

173 - **P36** - One57; **P48** - Rablijn Maarsenplein; **P260** - Diamond Island New Urban Quarter.

174 - **P31** - Skyline.

175 - **P5** - 165 Charles Street.

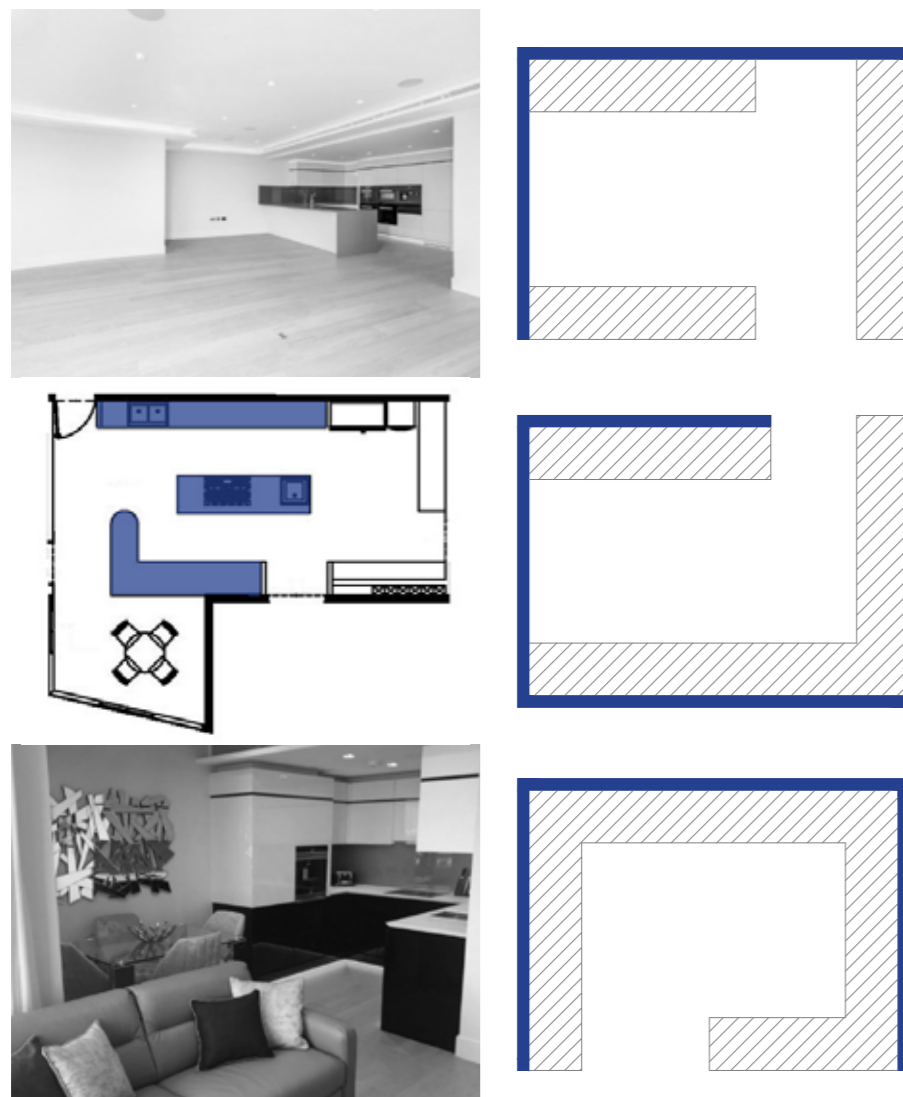


FIGURA 23:

a

b

23a. Cozinha do caso de estudo P90.

d

c

23b. Planta síntese do espaço de confeção de P72.

23c. Planta síntese do espaço de confeção de P72.

e

f

23d. Planta do caso de estudo P13.

23e. Cozinha do caso de estudo P90.

23f. Planta síntese do espaço de confeção de P136.

Finalmente, em relação à tipologia **U**, pode concluir-se que a grande maioria das cozinhas da mesma incluem uma península ou uma ilha. Os casos mais comuns contêm uma península, estando grande parte da bancada, em forma de *L*, encostada a uma parede de canto, destacando-se uma porção que se afasta da parede, formando a península.¹⁷⁶ Nos casos com ilhas a posição das bancadas é semelhante: uma bancada em *L* encostada a uma parede de canto e uma ilha que se separa da mesma.¹⁷⁷

Como em todas as outras tipologias, também nesta foram encontrados casos que diferem da maioria. No caso de estudo P72¹⁷⁸ existem duas exceções à norma. Uma das cozinhas apresenta duas bancadas paralelas entre si (uma delas encostada a uma parede) e uma terceira perpendicular a estas.¹⁷⁹ Na outra exceção, uma bancada em *L*, com uma península, surge encostada a uma parede, enquanto uma segunda bancada, paralela a esta, aparece encostada à outra parede da cozinha.¹⁸⁰ No projeto identificado como P13 as bancadas da cozinha assemelham-se às da segunda cozinha descrita do caso P72, no entanto, neste caso existe uma terceira bancada: uma ilha que se encontra no centro da cozinha, entre as duas outras bancadas.¹⁸¹

Nos restantes casos de estudo¹⁸² as cozinhas apresentam uma configuração igual à que é exemplificada na figura 15d, com a exceção de uma cozinha no caso de estudo P136. Nesta cozinha as bancadas, em vez de formarem um *U*, quase se encerram num *O*.¹⁸³

Quanto à utilização de ilhas e/ou penínsulas é claro que a mesma é mais recorrente em certas tipologias (**I** e **U**) do que noutras (**II** e **L**), mas é também interessante referir que a grande maioria dos casos de estudo não contêm uma ilha ou uma península.¹⁸⁴ Esta observação de que a maioria dos casos não possui uma ilha contraria de certa forma o aumento da presença das ilhas nos catálogos de grandes empresas como o IKEA.¹⁸⁵

176 - **P17** - Beekman Tower; **P52** - Prata Housing Complex; **P90** - The Corniche.177 - **P89** - 551 West 21st Street; **P109** - Jade Signature.178 - **P72** - The Troika.

179 - Figura 20b.

180 - Figura 20c.

181 - **P13** - Pezet 515.182 - **P31** - Skyline; **P102** - 40 Bond; **P127** - Merano.183 - **P136** - 40 Mercer.

184 - Anexo I.

185 - IKEA - **The Ikea catalogue through the ages.**

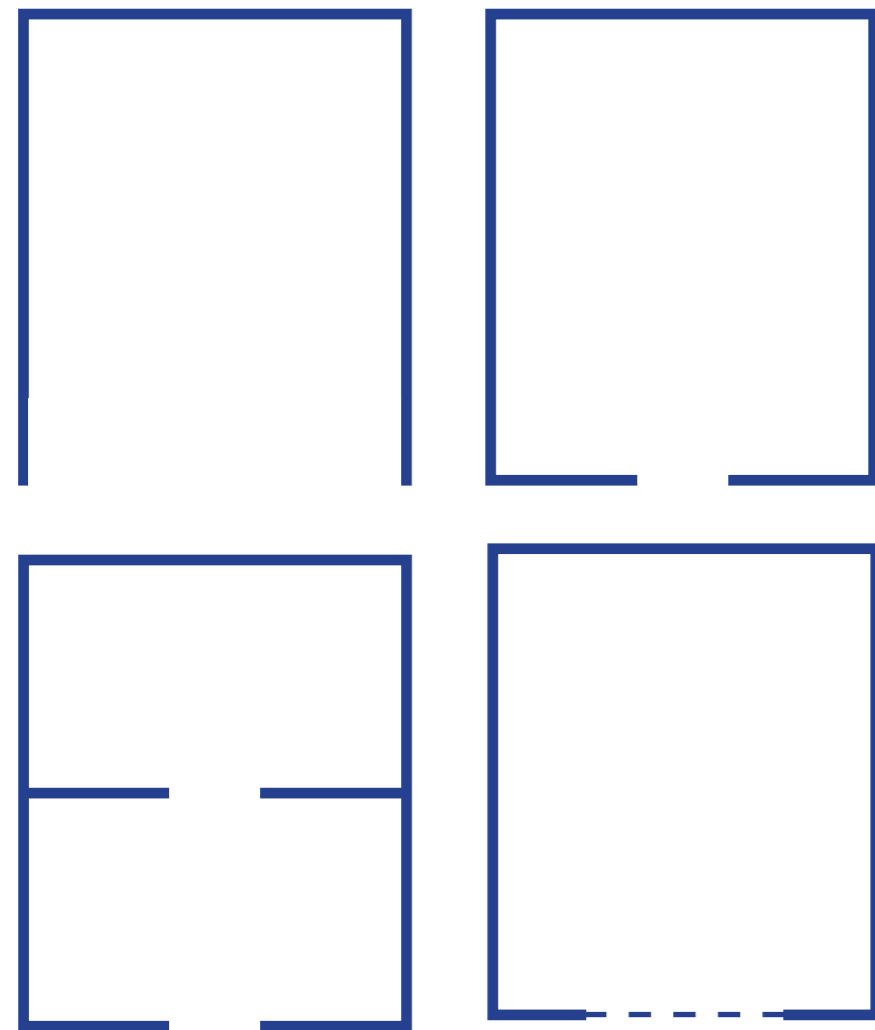


FIGURA 24:

- 24a. Planta síntese da tipologia L.
- 24b. Planta síntese da tipologia □.
- 24c. Planta síntese da tipologia □□.
- 24d. Planta síntese da tipologia U.



FIGURA 25:

- 25a. Exemplo de cozinha da tipologia L - P9.
- 25b. Exemplo de cozinha da tipologia □ - P22.
- 25c. Exemplo de cozinha da tipologia □□ - P31.
- 25d. Exemplo de cozinha da tipologia U - P143.



Análise de Compartimentação

A compartimentação do espaço de confeitação tem sido inconstante ao longo dos tempos. Desde os espaços abertos da época medieval até aos espaços mais fechados da era renascentista, a cozinha tem sido uma zona mutável dentro da casa. Neste estudo foi possível identificar 4 tipologias no que toca à compartimentação do espaço de confeitação: cozinha aberta para outra divisão da casa (**L**); cozinha como compartimento fechado (**□**); duas cozinhas separadas (**□□**); e cozinha fechada com portas de correr e a possibilidade de ser aberta para outra divisão (**L**). Destas tipologias a mais recorrente é a primeira - **L** - com 71 casos de estudo onde se identificaram cozinhas abertas. Entre as outras tipologias a segunda mais utilizada é a **□** (22 casos) em terceiro a **L** (11 casos) e por último a **□□** (6 casos).

Quanto à primeira tipologia (**L**) é importante referir que foram considerados espaços abertos todas as cozinhas que não eram completamente encerradas através de uma porta. A generalidade dos casos de estudo desta tipologia são espaços de confeitação completamente abertos para os espaços de estar e de comer, procurando uma ligação direta entre estas atividades dentro da habitação.¹⁸⁶

Em alguns casos de estudo é possível verificar que alguns arquitetos recorrem a outros elementos arquitetónicos, que não as típicas quatro paredes e uma porta, para separar a zona da cozinha do restante espaço da casa. A forma mais comum de executar esta 'separação' menos formal é através da localização estratégica das bancadas da cozinha, que, muitas vezes acabam por servir como um separador físico entre as diferentes zonas.¹⁸⁷ Outros arquitetos preferem separar os espaços utilizando a própria forma da casa - criando um nicho onde o espaço da cozinha se insere.¹⁸⁸ Já o arquiteto Alejandro Aravena, em dois casos de estudo distintos, usa as escadas para separar a cozinha do espaço da sala.¹⁸⁹

186 - **P16** - Liana Sea Coast Kasai; **P30** - New Orleans; **P123** - NEO Bankside; **P267** - 23 lodgements.

187 - **P6** - On Prospect Park; **P126** - Riverlight; **P260** - Diamond Island New Urban Quarter.

188 - **P52** - Prata -housing Complex; **P72** - The Troika; **P155** - Seijo Town Houses; **P162** - Nishinoyama Apartments.

189 - **P230** - Quinta Monroy; **P234** - Lo Espejo.

FIGURA 26:

26a. Cozinha do caso de estudo P88.

26b. Cozinha do caso de estudo P260.

26c. Cozinha do caso de estudo P190.

26d. Planta do caso de estudo P230.



FIGURA 27:

- 27a. Cozinha do caso de estudo P128.
 27b. Cozinha do caso de estudo P32.
 27c. Cozinha do caso de estudo P51.
 27d. Cozinha do caso de estudo P81.
 27e. Planta do caso de estudo P1.
 27f. Planta do caso de estudo P200.

Por fim alguns arquitetos usam paredes das mais variadas formas: desde a criação de pequenos planos no centro do espaço entre a zona de confeção e a zona de estar¹⁹⁰, à utilização de pequenos 'muretes' em redor das bancadas¹⁹¹, até ao quase encerramento total do espaço da cozinha - desenhando apenas um pequeno vão que se escolhe não encerrar com uma porta.¹⁹²

No que toca à segunda tipologia (▣) mais recorrente é possível apurar que a grande maioria são espaços quadriláteros com apenas uma porta que ora proporciona acesso direto à sala (espaço de estar) ou a um corredor que comunica com a mesma.¹⁹³ É também interessante reparar que muitos destes espaços são não só quadriláteros, como retangulares.¹⁹⁴ Alguns casos diferenciam-se devido à existência de mais do que uma porta de acesso à cozinha, frequentemente ligando a cozinha ao espaço de estar e à zona de entrada da casa¹⁹⁵, ou então oferecendo uma ligação mais direta à sala de jantar.¹⁹⁶

A maior diferença surge nas cozinhas de alguns casos de estudo em que a mesma é dividida em espaços mais pequenos. Seja através da criação de espaços para a arrumação de produtos alimentares (dispensas)¹⁹⁷ ou mesmo zonas secundárias de preparação de alimentos como é possível observar no caso de estudo P1.¹⁹⁸ No entanto destacam-se dois casos de estudo, que, não só apresentam cozinhas seccionadas, mas também as ligam diretamente a espaços de serviço. Estas cozinhas têm um acesso secundário através de uma porta de serviço de acesso à habitação. Num apartamento do caso de estudo P200, é possível identificar também a presença de um quarto e casa de banho destinados a um empregado doméstico.¹⁹⁹

190 - **P89** - 551 West 21st Street; **P128** - Burlington Gate.

191 - **P32** - Passivetown; **P48** - Rablijn Maarsenplein.

192 - **P34** - Prism Tower.

193 - **P24** - Edifício Zaida; **P60** - Duisburg Housing; **P232** - Monterrey.

194 - **P59** - Gerling Ring; **P186** - Residências em Cantareira; **P208** - Muilt(i) House; **P272** - Transformation d'un immeuble de logements.

195 - **P5** - 165 Charles Street; **P35** - L'Atria; **P88** - Faena House.

196 - **P71** - Chesham Place; **P89** - 551 West 21st Street.

197 - **P22** - Terraços de Bragança; **P52** - Prata Housing Complex; **P80** - Anfa Place.

198 - **P1** - Urban Glass House.

199 - **P13** - Pezet 515; **P200** - Belle Veu Residences.



FIGURA 28:

28a. Planta do caso de estudo P270.

28b. Planta do caso de estudo P77.

28c. Planta do caso de estudo P57.

28d. Planta do caso de estudo P9.

28e. Planta do caso de estudo P89.

Dentro da tipologia **U** encontraram-se 3 tipos de cozinhas em que as portas de correr são empregues de formas diferentes. O modelo de cozinha mais frequente dispõe de duas ou mais portas de correr que ocupam a totalidade (ou quase) de uma das paredes da divisão. Ao utilizar as portas de correr desta forma os arquitetos permitem uma abertura quase total do espaço da cozinha para os outros espaços da casa, designadamente as zonas de estar e jantar.²⁰⁰

O segundo tipo de cozinha identificado pode ser nomeado como cozinha-armário já que as mesmas se assemelham ao móvel de arrumação. Nestes casos de estudo o espaço de confeção ocupa uma área reduzida. De forma retangular, normalmente não ocupando mais de 9m², estas cozinhas incluem apenas uma bancada encostada à parede contrária às portas de correr. São cozinhas sem luz ou ventilação natural e dessa forma dependem do espaço a que estão anexas (a sala de estar).²⁰¹

Ao contrário dos dois primeiros tipos, em que a abertura da cozinha para o espaço de estar é feito através de portas com dimensões superiores às standard, no terceiro tipo a abertura da cozinha para o espaço de comer é mais reduzido. Nestes casos são utilizadas portas de correr de apenas uma ou duas folhas, ligando sempre o espaço de confeção à zona de jantar.²⁰²

Por último as habitações da tipologia **□□** incluem duas cozinhas. Nestes casos a grande maioria apresenta uma cozinha fechada e outra aberta, sendo a primeira normalmente um espaço de serviço e a segunda um espaço mais social. A cozinha de serviço chega a ter a sua própria entrada reservada aos empregados. No caso de estudo P89 surge a única instância em que ambas as cozinhas são espaços fechados e, mesmo neste caso, é claro que uma das cozinhas é de serviço, sendo a mesma legendada como *catering kitchen*.²⁰³

200 - **P105** - Beirut Terraces; **P121** - One Hyde Park; **P127** - Merano; **P268** - Transformation Toir de Bois le Pêtre; **P270** - Ourcq-Jaurès Paris19.

201 - **P77** - Faena Aleph; **P143** - Ycone.

202 - **P57** - 565 Broome House; **P189** - Apartamentos Senhora da Luz.

203 - **P9** - Xin-Yí Residencial Tower; **P31** - Skyline; **P72** - The Troika; **P89** - 551 West 21st Street; **P112** - Leroy Street.



A última análise que foi feita em relação à compartimentação do espaço da cozinha poderia ter sido incluída no próximo tópico de análise (a conectividade). Esta análise visa estudar a presença de passa-pratos nas cozinhas projetadas pelos arquitetos premiados com o Prémio Pritzker. O passa-pratos é um dispositivo que surge no século XIX como forma de facilitar o serviço e aproximar a cozinha da sala de refeições.²⁰⁴ Mais tarde, durante o Movimento Moderno, o passa-pratos volta a ser utilizado como ligação física entre a cozinha, o espaço de refeições e o espaço de estar.²⁰⁵

Nos casos de estudo analisados apenas foram identificados dois casos onde é utilizado o passa-pratos. A primeira cozinha a analisar encontra-se num dos apartamentos do caso de estudo P5. Nesta cozinha é possível verificar o uso de um passa-pratos numa das bancadas da mesma. Este passa-pratos permite uma ligação direta entre o espaço de confeção e o espaço de refeição. Neste caso a cozinha é da tipologia **□**, uma cozinha fechada mas que procura uma ligação física com o espaço de comer.²⁰⁶

A segunda cozinha pertence a um apartamento do caso de estudo com o número P33. Esta cozinha insere-se na tipologia **L**, ou seja, é uma cozinha aberta para o espaço de comer e de estar. Neste caso é utilizada uma parede para 'separar' a zona de confeção do restante espaço. Nesta parede foi aplicado um passa-pratos - uma determinada área da parede serve como bancada de cozinha ao mesmo tempo que cria uma ligação entre a cozinha e o espaço de refeições.²⁰⁷ Esta cozinha assemelha-se, de certa forma, à cozinha desenhada por Le Corbusier para a Unité d'Habitation de Marselha. Ambas as cozinhas são espaços abertos onde uma bancada com um passa-pratos 'separa' e conecta os espaços de confeção e a restante habitação ao mesmo tempo.²⁰⁸

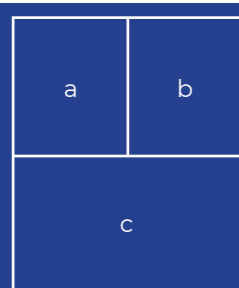


FIGURA 29:

29a. Cozinha do caso de estudo P5.

29b. Cozinha do caso de estudo P33.

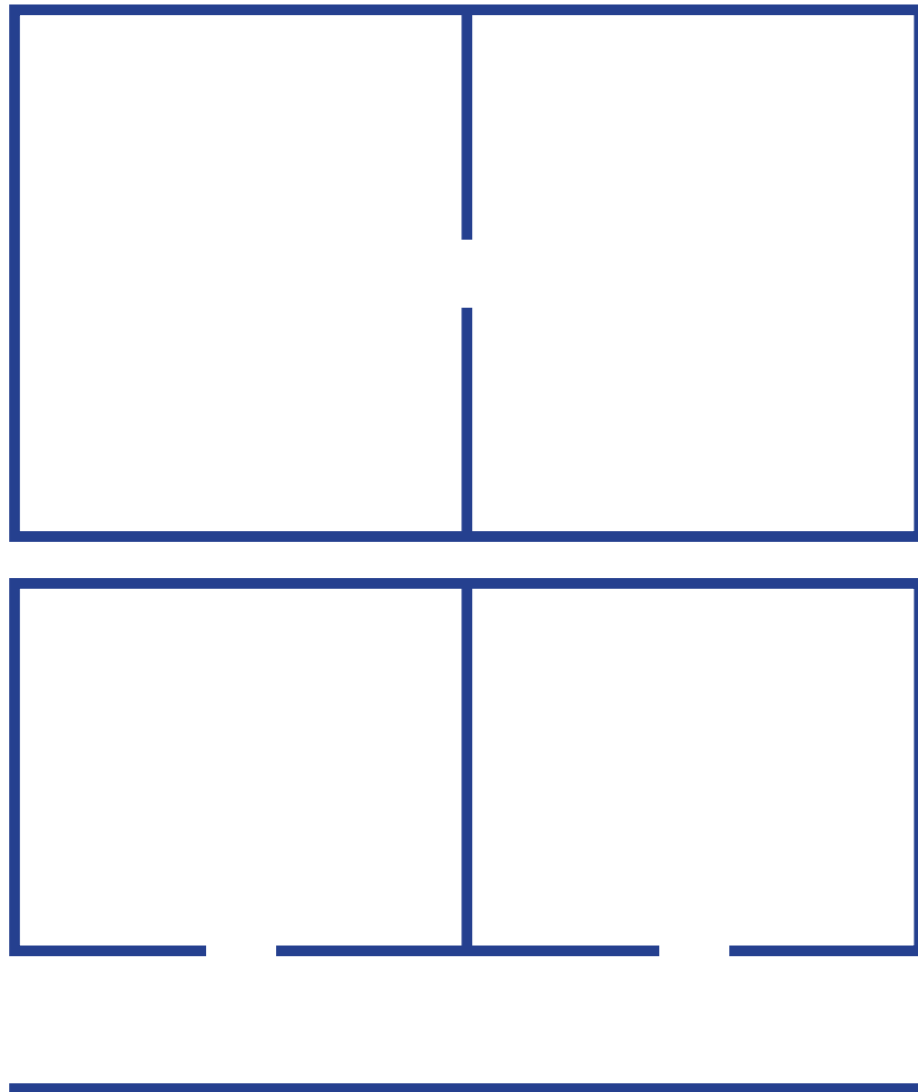
29c. Cozinha da Unité d'Habitation de Marselha.

204 - SALVADOR, Mariana - **Arquitetura e Comensalidade**. p. 268 e 269.

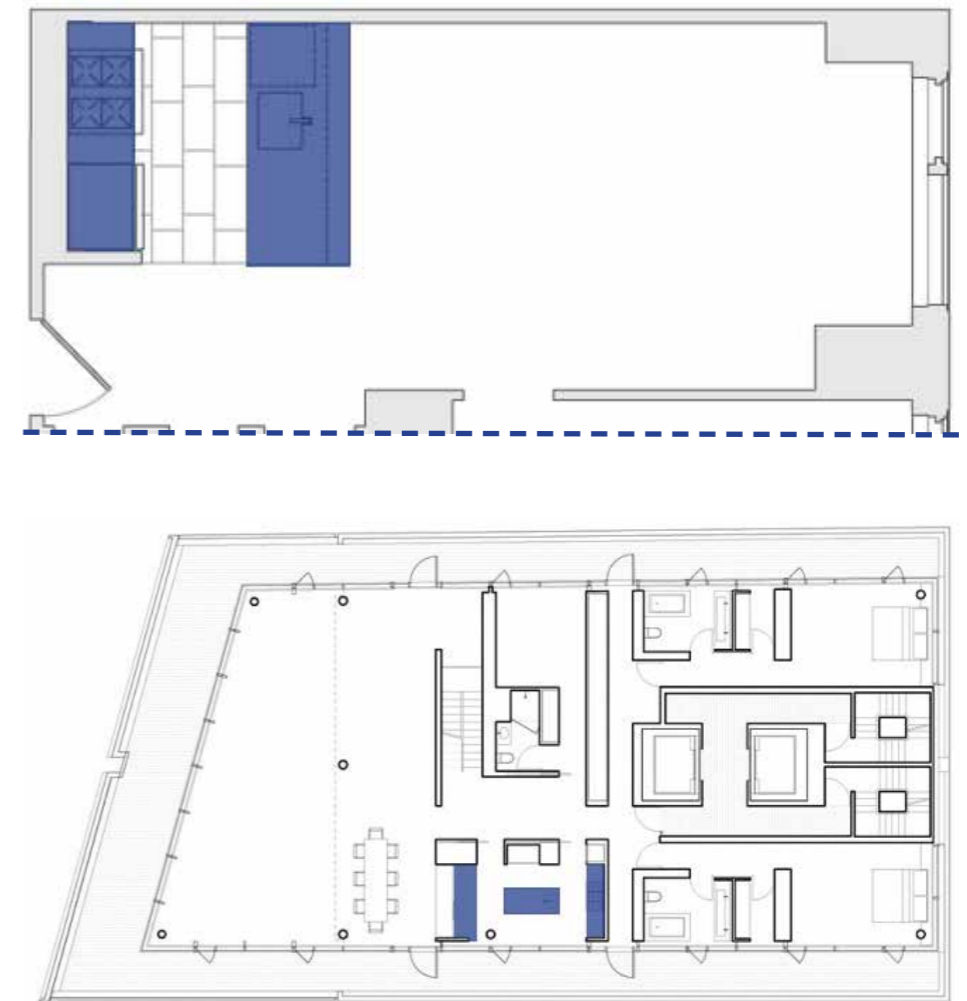
205 - IDEM, p. 332.

206 - **P5** - 165 Charles Street.207 - **P33** - De Citadel.

208 - Figura 26c.



a	FIGURA 30: 30a. Planta síntese de uma ligação direta. 30b. Planta síntese da uma ligação indireta.
b	



a	FIGURA 31: 31a. Exemplo de cozinha com ligações diretas - P17. 31b. Exemplo de cozinha com ligações indiretas - P5.
b	



Análise de Conectividade

Nesta análise de conectividade²⁰⁹ será estudada a ligação entre o espaço da cozinha e os restantes espaços da casa. A localização da cozinha dentro do espaço da habitação dita a importância da mesma, tal como a sua interligação com as outras divisões. A partir desta análise será possível entender melhor a posição da cozinha na casa contemporânea.

Para melhor categorizar os tipos de ligações entre o espaço de confeção e os restantes espaços da habitação foram definidos dois tipos de ligação: ligações primárias (divisões separadas apenas por uma porta); e ligações secundárias (ligações através de corredores ou outros espaços intermédios mas de grande proximidade). Na tabela do Anexo K são apenas estudadas as ligações aos seguintes espaços: entrada, estar, comer, varanda e serviços. No decorrer deste estudo são considerados espaços de serviços: despensas, quartos de criada, lavandaria e até pequenas cozinhas de serviço. Estes cinco foram os espaços que durante a análise dos casos de estudo mais frequentemente se encontraram conectados à cozinha, ao contrário dos espaços mais privados como quartos de dormir ou instalações sanitárias. Destas análises é possível retirar algumas conclusões.²¹⁰

Primeiramente é possível observar que todos os casos de estudo têm algum tipo de ligação (primária ou secundária) com o espaço da entrada e o espaço de comer. Entre as duas zonas da casa a ligação ao espaço de comer é mais vezes de natureza primária que a ligação ao espaço da entrada. É também interessante reparar que apenas num caso de estudo (P13)²¹¹ a cozinha não tem qualquer relação, primária ou secundária, com a sala de estar. Nesta habitação a cozinha é claramente um espaço de serviço secundário, localizada junto a outros espaços de serviço como despensas, ginásio e até quartos para os serventes.

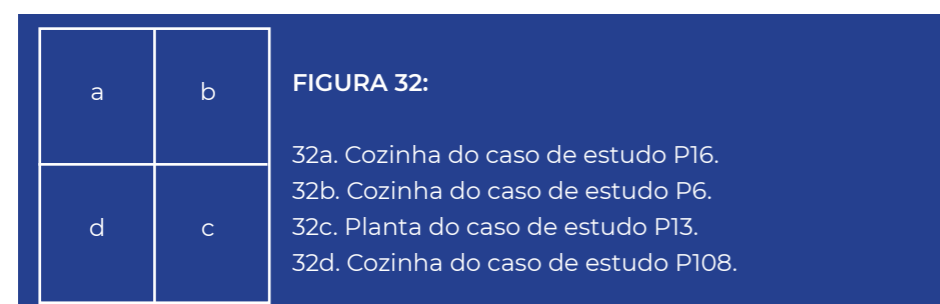
Foi também possível determinar que na grande maioria dos casos de estudo a zona de estar e de comer partilham a mesma divisão. Na realidade apenas em 5 casos de estudo estas zonas da casa encontram-se separadas.²¹²

209 - Definição de conectividade: qualidade do que é conectivo, ou seja, do que liga ou une.

210 - Anexo K.

211 - P13 - Pezet 515.

212 - P5 - 165 Charles Street; P13 - Pezet 515; P62 - Albion Riverside; P71 - Chesham Place.



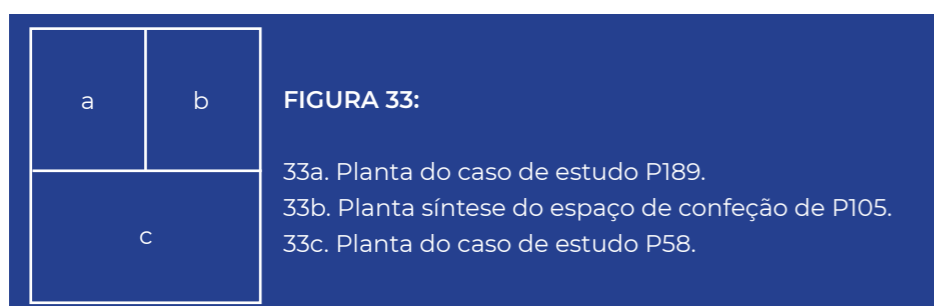
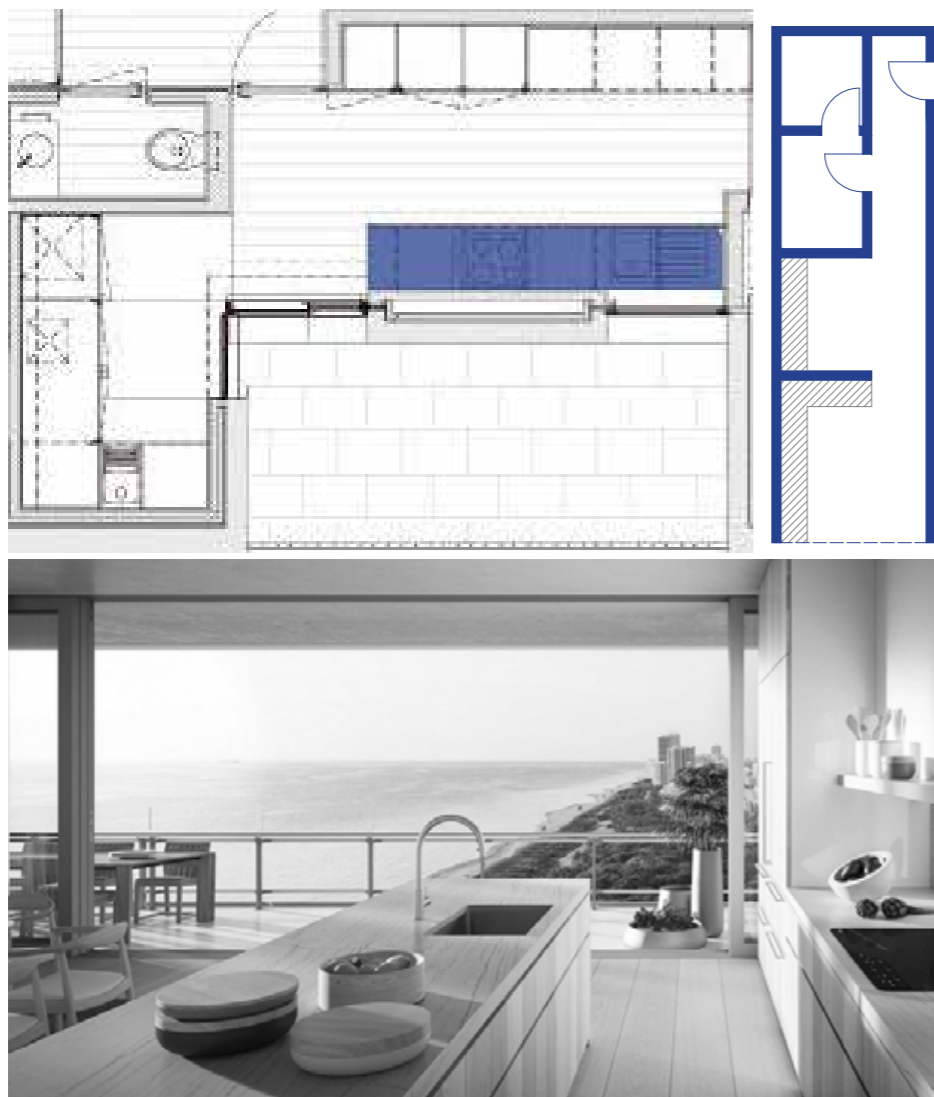


FIGURA 33:

33a. Planta do caso de estudo P189.

33b. Planta síntese do espaço de confeção de P105.

33c. Planta do caso de estudo P58.

A presença de espaços de serviço é relativamente reduzida, são menos de 15% os casos de estudo em que estes existem. No entanto, todos os 12 casos de estudo em que a cozinha se encontra conectada a um espaço de serviço são diferentes. Nos casos mais simples o espaço de confeção está apenas ligado a pequenos espaços de despensa (arrumação de comida e afins),²¹³ enquanto que nos casos mais complexos as cozinhas encontram-se rodeadas por 'complexos de serviços'.²¹⁴ Esta ligação a espaços de serviço é mais frequentemente encontrada em cozinhas seccionadas ou casos de estudo onde existem 2 cozinhas.

É também interessante notar que em pleno século XXI continuam a ser desenhados espaços de confeção em zonas da habitação completamente dedicadas a funções secundárias e de serviço. Esta observação vem de alguma forma contrariar aquela que é a clara evolução do espaço da cozinha - de um espaço escondido na habitação (nomeadamente no século XVI)²¹⁵ para um espaço social e com um papel mais central (principalmente devido ao trabalho das engenheiras domésticas do século XIX).²¹⁶

Finalmente observou-se que em mais de metade dos casos de estudo as cozinhas têm alguma ligação a varandas, sendo a maioria dessas ligações de carácter primário. Esta ligação à varanda ou outros espaços exteriores pode de alguma forma demonstrar algum pensamento sustentável, já que ao aproximar estes espaços fomenta-se a possibilidade de um cultivo sustentável de alimentos em meio urbano.

Análise de Vãos

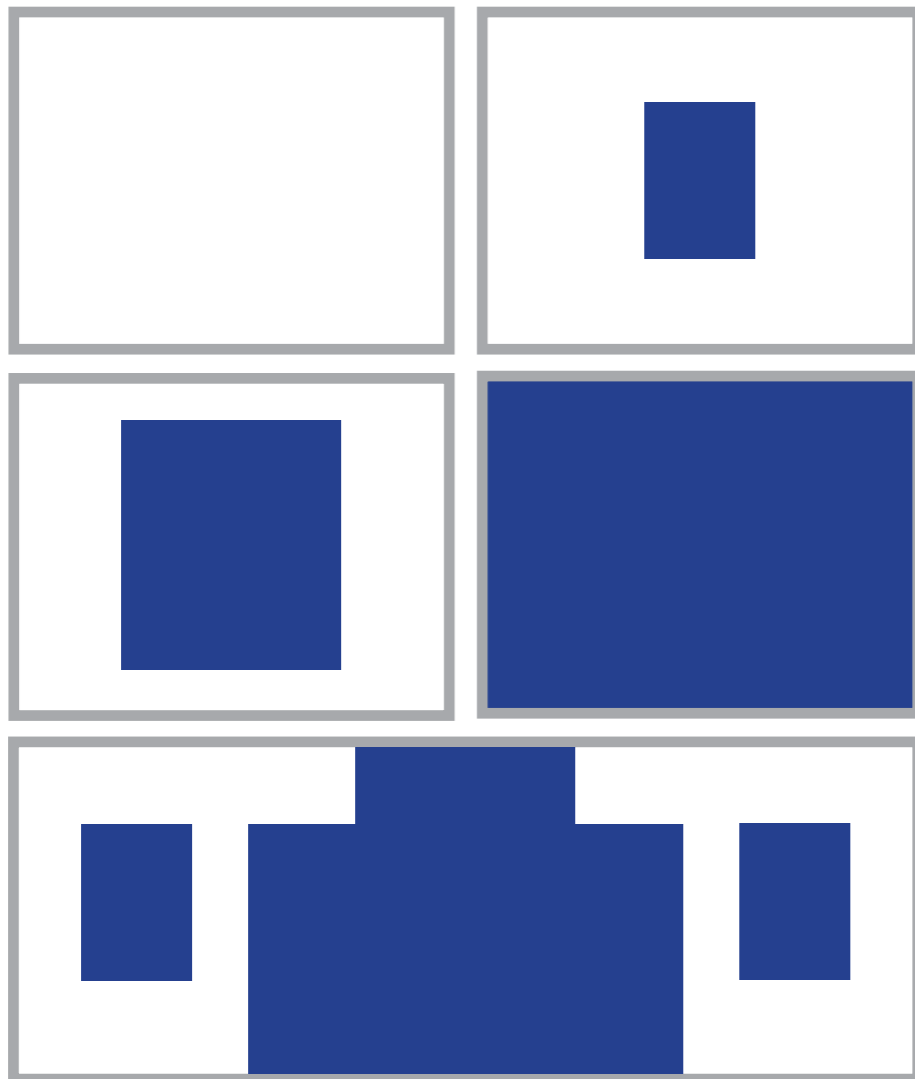
A análise dos vãos do espaço da cozinha é importante em duas frentes: a ventilação natural desta zona e a sua iluminação natural. Para tal foram criadas 5 classificações possíveis para os vãos encontrados durante a pesquisa: sem vãos (□); vãos médios com uma altura igual ou menor a metade do pé direito (■); vãos grandes com uma altura maior que metade do pé direito mas menor que a totalidade do mesmo (■); vãos de pavimento a teto (■); e vãos mistos, ou seja, a presença de mais do que um tipo de vão na mesma cozinha (■).

213 - P189 - Apartamentos Senhora da Luz.

214 - P13 - Pezet 515; P105 - Beirut Terraces; P200 - Belle Veu Residences.

215 - Como referido na página 21.

216 - Como referido nas páginas 27, 28 e 29.



a	b
c	d
e	

FIGURA 34:
 34a. Alçado síntese da tipologia □.
 34b. Alçado síntese da tipologia ■.
 34c. Alçado síntese da tipologia ■.
 34d. Alçado síntese da tipologia ■.
 34e. Alçado síntese da tipologia ■■.



a	b
c	d
e	

FIGURA 35:
 35a. Exemplo de cozinha da tipologia □ - p81.
 35b. Exemplo de cozinha da tipologia ■ - p22.
 35c. Exemplo de cozinha da tipologia ■ - p89.
 35d. Exemplo de cozinha da tipologia ■ - p273.
 35e. Exemplo de cozinha da tipologia ■■ - p90.



FIGURA 36:

- 36a. Cozinha do caso de estudo P269.
 36b. Cozinha do caso de estudo P138.
 36c. Planta do caso de estudo P58.
 36d. Planta do caso de estudo P77.
 36e. Cozinha do caso de estudo P156.

Na tabela disponível no Anexo L é possível observar que a grande maioria dos vãos aplicados nas cozinhas estudadas são vãos com dimensões bastante grandes, já que ocupam a totalidade do plano da parede (■). A utilização deste tipo de vão resulta numa iluminação natural da cozinha bastante intensa, já que o mesmo permite a entrada de uma grande quantidade de luz natural. Grande parte dos vãos deste tipo ocupam uma parede inteira (ou quase) das cozinhas nas quais se encontram, em alguns casos chegam a existir duas paredes de vidro a iluminar o espaço de confeção.

Também foram considerados como vãos da tipologia ■ conjuntos de vãos mais pequenos posicionados sem espaçamentos entre os mesmos e cujo conjunto total tivesse a mesma dimensão que o pé direito do espaço de confeção. Um claro exemplo deste tipo de vãos é o caso de estudo P138, onde alguns dos vãos chegam a ultrapassar os limites definidos pelas lajes superior e inferior da cozinha em questão.²¹⁷

No oposto do espectro encontram-se as cozinhas sem qualquer vão. A maioria destes casos são cozinhas fechadas e interiores, sem iluminação ou ventilação natural de qualquer tipo. Em certos casos de estudo estas são cozinhas secundárias ou de apoio, existindo dois espaços de confeção separados no mesmo apartamento.²¹⁸ No caso de estudo número P77 encontram-se alguns apartamentos onde as cozinhas embora não apresentem vãos para o exterior, também não são espaços completamente fechados já que possuem portas de correr. Estas cozinhas, posteriormente apelidadas de cozinhas-armário, apenas obtêm iluminação e ventilação natural através dos vãos presentes no espaço de estar.²¹⁹

217 - P138 - Chelsea 100.

218 - P9 - Xin-Yí Residencial Tower; P58 - Eighty Seven Park; P82 - South Beach.

219 - P77 - Faena Aleph.



FIGURA 37:

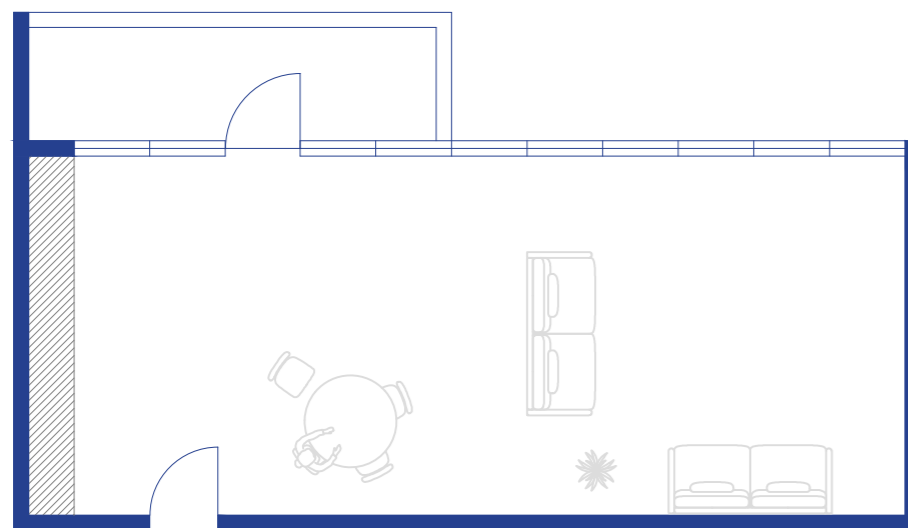
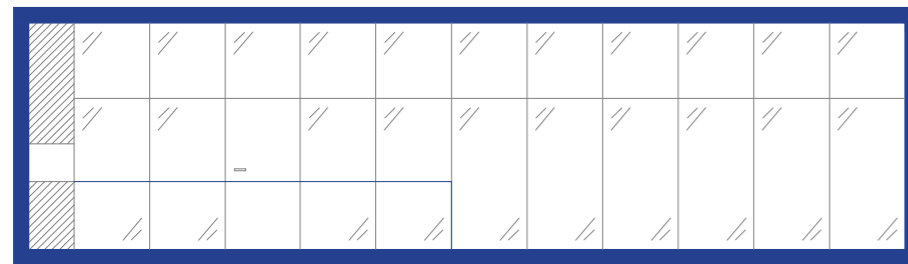
Cozinha do caso de estudo P89.

No que toca às janelas classificadas como médias a maioria destas aparecem posicionadas na parede onde se encontra encostada a bancada de trabalho. Desta forma estes vãos permitem uma iluminação eficaz da superfície de trabalho, ao mesmo tempo que tornam a ventilação natural do espaço mais acessível ao utilizador.²²⁰

Os casos de estudo com vãos grandes são apenas três e em todos eles as janelas têm quase a mesma altura que o pé-direito, no entanto, por alguma razão os arquitetos decidiram criar margens em relação ao teto e ao chão. Numa das cozinhas do caso P89 este afastamento do limite do vão do piso da cozinha permite a criação de um banco ao longo da janela.²²¹

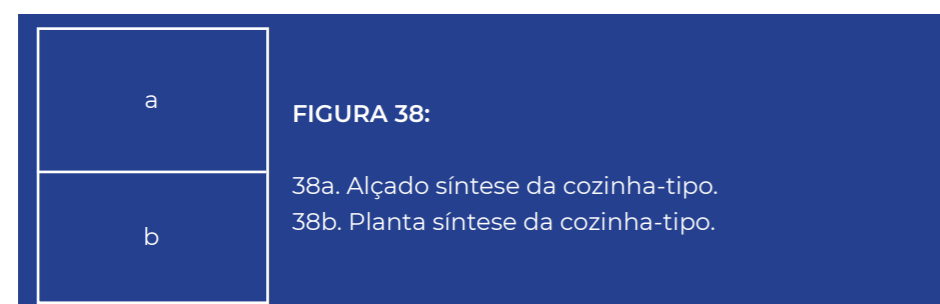
Finalmente, os casos em que existem vãos de diferentes tamanhos e classificações são aqueles em que a ventilação natural é normalmente mais fácil. Na grande maioria dos outros casos os vãos situam-se todos na mesma parede impossibilitando ventilação cruzada, já nos casos de estudo com vãos mistos estes vãos situam-se quase sempre em paredes diferentes. Este posicionamento dos vãos, não só possibilita uma melhor ventilação natural do espaço, mas também permite uma iluminação do espaço de confeção que pode ser considerada mais completa devido à sua proveniência de múltiplos focos.²²²

220 - P22 - Terraços de Bragança; P31 - Skyline; P128 - Burlington Gate; P234 - Lo Espejo.
221 - P54 - Central St. Giles Court; P89 - 551 West 21st Street; P159 - Apartments on Avé
Marechal Fayolle.
222 - P13 - Pezet 515; P30 - New Orleans; P90 - The Corniche.



síntese de capítulo

A melhor forma de sintetizar este capítulo passa por entender qual seria o aspeto de uma cozinha desenhada a partir daquelas que são as características mais vezes detetadas nas cozinhas analisadas. Esta cozinha seria um espaço aberto para os espaços de estar e de comer, com uma bancada em I encostada a uma parede. Estaria localizada perto da entrada da casa e com ligação direta a uma varanda. Uma das suas paredes seria totalmente envidraçada.²²³ Apesar desta cozinha ser uma espécie de combinação de todos os projetos analisados, não significa que a mesma seja a melhor cozinha do mundo (embora se possa olhar para esta cozinha como uma cozinha desenhada pelos melhores arquitetos do mundo). No entanto, esta cozinha não foi realmente projetada pelos arquitetos premiados com o Prémio Pritzker, já que é apenas uma síntese de todas as cozinhas aqui estudadas, síntese esta que foi desenhada pela autora a partir das características mais comumente identificadas. No entanto, estas análises, e mesmo esta 'cozinha-tipo', em conjunto com a pesquisa histórica são essenciais para a compreensão daquilo que poderá realmente ser essencial para o desenho de uma boa cozinha.



223 - Figura 35.

UMA COZINHA PARA O FUTURO

introdução

"Whatever our homes look like in the future, food will be at their core. For social animals like us, the sharing of food will always be central to bonding with others - and thus to our sense of feeling at home. From our very first meal to our last, food and love are inextricably fused in our brains." ²²⁴

Quando se pensa na cozinha do futuro é indispensável pensar na sustentabilidade da mesma. O futuro é, não só urbano, mas também sustentável e esta vertente do pensamento verde está cada vez mais presente no mundo da arquitetura. Susan Parham e Carolyn Steel são apenas duas autoras entre uma miríade de outros arquitetos que começam a olhar para a cidade e para a casa (e consequentemente a cozinha) através da análise do sistema alimentar como forma de propor novos conceitos mais sustentáveis e conviviais.

224 - STEEL, Carolyn - **Sítopia**. p. 115. [Tradução livre da autora: "Seja qual for a aparência das nossas casas no futuro, a comida estará no seu núcleo. Para animais sociais como nós, a partilha de comida será sempre fundamental na criação de relações com outros - e, portanto, para nos sentirmos em casa. Desde a nossa primeira refeição até à nossa última, comida e amor estarão inextricavelmente fundidos nos nossos cérebros."

REPENSANDO O ESPAÇO DA COZINHA

Este capítulo pretende sintetizar as conclusões que se podem retirar do estudo aqui apresentado. Para tal é importante entender que o objetivo principal deste guia é evidenciar alguns temas que a autora considera importante no desenho da cozinha do século XXI. Este capítulo pretende induzir o leitor a questionar e repensar o desenho da cozinha, para tal seguirá a mesma organização que o capítulo anterior, dividindo-se em 4 temas principais: desenho, compartimentação, conectividade e vãos.

O Desenho

Durante a análise do desenho da cozinha foi possível entender que existiam 4 tipologias em relação à disposição das bancadas (**I**, **II**, **L** e **U**),²²⁵ para além da possibilidade da presença ou não de ilhas e/ou penínsulas na cozinha. Após o exame de todos os casos de estudo foi possível concluir que a maioria das cozinhas não incluíam ilhas ou penínsulas, mas sim, uma única bancada encostada a uma das paredes. A grande questão a colocar neste instante é: será esta disposição de uma única bancada na cozinha a mais confortável para o utilizador?

Ao estudar as plantas de Christine Frederick sobre uma cozinha bem e mal agrupada é possível concluir que, na cozinha considerada pela americana como a solução correta, as bancadas encontram-se posicionadas encostadas a duas paredes paralelas. Este posicionamento paralelo das bancadas (tipologia **II**) é novamente encontrado na Cozinha de Frankfurt²²⁶ o que se pode interpretar como um sinal que este será o posicionamento mais indicado para as bancadas da cozinha já que ambas as mulheres por detrás destes exemplos de espaços de confeção realizaram vários estudos sobre o movimento do cozinheiro dentro do espaço.

Assumindo esta tipologia **II** como a mais confortável para a pessoa encarregue da função de cozinhar resta uma questão: será então uma ilha ou península uma vantagem?

225 - Figura 15.

226 - Figura 9.

Para responder a esta questão é essencial compreender a importância da existência de um espaço de comer informal dentro do espaço da cozinha. Muitas vezes, nas campanhas publicitárias do IKEA, a ilha é caracterizada como um espaço de comer onde as famílias podem tomar pequenas refeições, tal como o pequeno-almoço.²²⁷ Este conceito publicitado nos catálogos IKEA vai de encontro às ideias de convivialidade defendidas pela autora Susan Parham, embora neste caso o convívio seja em redor de uma ilha em vez de ser em redor de uma mesa. Olhando então para a ilha desta perspetiva a mesma torna-se um elemento com imenso potencial dentro da cozinha, já que não só fornece espaço extra de bancada de trabalho como também oferece um espaço de comer informal. Uma boa mesa pode servir a mesma função que uma ilha nesta situação, sendo a única diferença a altura já que uma mesa tende a ser mais baixa que uma bancada de cozinha e esta diferença de alturas poderá dificultar o trabalho do cozinheiro.

No entanto, pode ainda debater-se até que ponto é que o arquiteto deve desenhar as bancadas da cozinha ou deverá o posicionamento destas ser deixado nas mãos do utilizador? Arquitetos como Alexandre Aravena, SANAA e Lacaton&Vassal, em alguns casos de estudo, escolhem desenhar apenas o lava-loiças deixando a posição das bancadas e dos restantes eletrodomésticos à escolha dos habitantes.²²⁸ Esta hipótese possibilita a personalização do espaço de confeção, algo que nos últimos anos é bastante publicitado nos catálogos de empresas como a IKEA. Já em 1883 Christine Frederick dizia:

*"(...) we cannot leave the placing of the sink, stove, doors and cupboards entirely to the architect."*²²⁹

Pode então concluir-se que a tipologia do desenho das cozinhas mais vezes identificado nos casos de estudo, de apenas uma bancada, poderá não ser a mais confortável, no entanto, é a mais indicada para cozinhas com dimensões muito reduzidas ou kitchenettes.

227 - Figura 12.

228 - Figuras 17d e 17e.

229 - FREDERICKS, Christine - **Household Engineering**. p.22. [Tradução livre da autora: "(...) nós não podemos deixar o posicionamento do lava-loiças, forno, portas e armários inteiramente nas mãos do arquiteto."]

A Compartimentação

Também durante a análise da compartimentação das cozinhas dos casos de estudo foram identificadas 4 tipologias (**L**, **□**, **□□**, **U**). A grande maioria dos espaços de confeção estudados pertencem à primeira tipologia **L**, o que significa que são espaços abertos. Muitos destes espaços encontram-se abertos para as zonas de estar e de comer da casa, podendo não existir qualquer separação formal das zonas. Esta análise levanta a questão: será o espaço de confeção uma zona que deve estar sempre em contato direto com as outras zonas sociais da casa?

Este conceito de cozinhas abertas surge na América do século XX quando surge um desejo por parte dos moradores de exibir as suas cozinhas completamente equipadas, com eletrodomésticos topo de gama, demonstrando assim o seu poder económico e social.²³⁰ Atualmente não existe este desejo ou necessidade por parte dos cidadãos o que suscita a questão - porque é que se continuam a fazer cozinhas abertas?

A resposta mais simples a esta questão está ligada à vontade popular de ligar os espaços sociais da casa. No passado a cozinha era qualificada apenas como um espaço de serviço, mas hoje em dia a mesma é reconhecida como um espaço de convívio. Contudo continuam a existir fumos e odores desagradáveis, resultantes do ato de cozinhar, que não se querem a invadir os restantes espaços da casa o que volta a apelar ao encerramento do espaço de confeção.

A resolução mais eficaz para este problema é implementada pela primeira vez por Catherine Beecher quando a mesma propõe a instalação de portas de correr entre o espaço do fogão e o restante espaço da cozinha.²³¹ Mais tarde os arquitetos Anne Lacaton e Jean-Philippe Vassal utilizam a mesma estratégia - a utilização de portas de correr -, desta vez separando a cozinha do restante espaço social ao mesmo tempo que, através da abertura total das portas, permitiam uma total integração da cozinha no restante espaço.²³²

230 - HEATHCOTE, Edwin - **The meaning of Home**. p.59.

231 - Figura 8b.

232 - Figura 25a.

Todavia o uso de portas de correr não significa a adoção da tipologia de cozinhas-armário observada em alguns casos de estudo onde o espaço da cozinha é reduzido a uma bancada hiperfuncional que é posteriormente escondida atrás de portas de correr, apenas abertas quando existe a necessidade de cozinhar em casa.²³³

É também interessante notar que nos casos de estudo analisados em que as cozinhas estavam localizadas perto de zonas de serviço no espaço da habitação, as mesmas poderiam ser quase todas consideradas habitações de luxo. Este facto está inteiramente relacionado com a ausência de empregados domésticos na vida da maior parte das pessoas que habitam as cidades atualmente. Hoje em dia, apenas uma pequena percentagem da população contínua a empregar domésticas a tempo inteiro, necessitando assim de espaços reservados a esta trabalhadora.

A Conectividade

Ao analisar a conectividade das cozinhas dos casos de estudo concluiu-se que existe uma ligação primária entre a maioria das mesmas e a entrada da habitação. Da mesma forma existe uma ligação semelhante com os espaços de estar e de comer da casa, especialmente dado que a generalidade das zonas de estar e de comer dos casos de estudo partilham a mesma divisão dos apartamentos.

Para além destas conclusões é também possível compreender que já não existem muitos casos de estudo onde a cozinha é interligada a zonas de serviço da casa, como despensas ou lavandarias. Pelo contrário é mais comum encontrar a cozinha ligada de alguma forma a uma varanda do que completamente distanciada da mesma. São várias as questões que podem surgir após a análise da conectividade dos espaços de confeção destes casos de estudo.

233 - Figura 25b.



a

FIGURA 39:

39a. Cozinha do caso de estudo P54.

b

39b. Uma cozinha adequada a espaços abertos - IKEA.

Primeiramente é essencial questionar a importância da proximidade da cozinha da porta de entrada. Até ao século passado era bastante comum esta zona da casa estar diretamente ligada a um acesso privado destinado à entrada dos serventes no entanto, esta entrada secundária na habitação foi tornando-se dispensável já que a presença de empregados domésticos foi diminuindo. As tarefas domésticas, tanto associadas com o espaço da cozinha, caíam agora nas mãos dos donos da casa. Se já não existe a necessidade de uma porta secundária de acesso à cozinha será então preciso aproximar a cozinha da porta principal de acesso à habitação? O bom senso advertirá nesse sentido tendo em conta o quão desagradável seria ter de transportar sacos de compras e outros afins através de corredores infundáveis até ao seu destino final - a cozinha. Desta forma pode concluir-se que existe alguma lógica em aproximar o espaço de confeção da entrada da habitação.

Em segundo lugar seria importante questionar a ligação entre os espaços de confeção, de comer e de estar. Já foi expressada anteriormente a vontade popular de aproximar os espaços sociais da casa, tal como a crescente convivialidade do espaço de confeção. Assim sendo torna-se claro que estes três espaços estão interligados naquela que é a sua função principal - a sociabilidade. Ao argumentar a importância desta ligação no que toca à função dos espaços argumenta-se também a relevância de manter estas três zonas da casa fisicamente próximas umas das outras, de forma a favorecer a convivência dentro destes espaços.

Durante a análise dos casos de estudo foi possível verificar que a grande maioria das cozinhas estavam inseridas num grande espaço aberto que albergava em si todas as zonas sociais da casa. Este conceito de 'open-space' identificado num grande número de casos de estudo vai de encontro àquelas que são as tendências publicitadas pelo IKEA.²³⁴

234 - Figura 36.

Em relação à associação do espaço de confeção a espaços de serviços como lavandarias, despensas e afins passo a citar:

*"What is a kitchen? It is a place for the preparation of food. All unrelated work, such as laundry work, with its particular equipment, should be kept out of the kitchen as much as possible. (...) the efficient plan is to have utensils and materials grouped close to the surface where they are actually used. For this reason particularly, the detached kitchen pantry is giving space to the built-in pantry (...) and to the portable kitchen cabinet which sometimes takes its place."*²³⁵

Resumindo, atualmente não existe qualquer razão lógica que justifique uma ligação entre a cozinha e os espaços de serviço que não estejam relacionados com a preparação de alimentos. Quanto à criação de espaços separados para o armazenamento de produtos alimentares ou utensílios de cozinha - despensas - as mesmas deixam de ser úteis a partir do momento em que se pode transferir essa função para os armários da cozinha.

Finalmente, no que diz respeito à conexão entre o espaço da cozinha e um espaço exterior ou varanda, é importante refletir sobre o sistema alimentar e o seu estado. Atualmente a produção alimentar encontra-se maioritariamente fora das cidades o que aumenta a pegada ecológica de qualquer habitante.²³⁶ Uma das formas mais simples de diminuir esta pegada ecológica a partir de casa, passa pela produção de uma porção dos alimentos que consumimos. Ao aproximar a cozinha do exterior da habitação, sendo em forma de um pequeno quintal ou apenas de uma varanda, viabiliza-se a pequena produção caseira de alimentos. Olhando para a ligação entre a cozinha e a varanda ou outro espaço exterior de uma perspetiva sustentável torna-se claro os benefícios provenientes desta conexão. Outra vantagem da aproximação destes espaços é a possível criação de uma zona de comer no exterior, que pode ser extremamente agradável em certos climas.

235 - FREDERICKS, Christine - **Household Engineering**. p.19-20. [Tradução livre da autora: "O que é uma cozinha? É um local de preparação de alimentos. Todo o trabalho não relacionado, como o de lavandaria, com o seu equipamento específico, deve ser mantido fora da cozinha sempre que possível. (...) o plano eficiente é ter os utensílios e materiais agrupados perto da superfície onde são efetivamente utilizados, Por esta razão em particular, a despensa separada da cozinha passa a ser substituída pela despensa embutida (...) e o armário de cozinha portátil que, por vezes, toma o seu lugar."]

236 - CARDOSO, Margarida David - **A alimentação é o que mais pesa na pegada ecológica de Portugal**.

Os Vãos

A tipologia de vãos mais presente nos espaços de confeção analisados é o vão de piso a teto (■). Este tipo de vão tem tendência a ocupar a totalidade (ou quase) de uma das paredes do espaço, proporcionando uma iluminação natural bastante intensa. A questão que se manifesta em relação à iluminação natural da cozinha é a seguinte: será muita iluminação o mesmo que iluminação de qualidade?

De acordo com Johan Van Lengen, o autor do *Manual do Arquiteto Descalço* a altura e dimensão dos vãos depende das funções realizadas nos espaços em questão. Por exemplo os vãos da sala de estar devem encontrar-se a 50cm do piso, enquanto que os vãos presentes num espaço de comer podem afastar-se 80cm do chão e os vãos num espaço de confeção já chegam a distanciar-se do piso 120cm.²³⁷ Ernst Neufert explica que a melhor forma de iluminar espaços de trabalho (como as bancadas de cozinha) é através da utilização de janelas altas.²³⁸ Esta diferenciação das dimensões e, especialmente, do posicionamento dos vãos, pode aumentar a qualidade da iluminação não só do espaço de confeção, como também dos espaços de estar e de comer, que embora possam ocupar a mesma divisão da casa continuam a possuir diferentes funções.

Em relação à ventilação natural dos espaços de confeção é claro que a colocação de todos os vãos na mesma parede pode não ser a melhor solução. Sempre que possível os vãos devem ser colocados em paredes opostas de forma a garantir ventilação cruzada. Mas nem sempre é possível a presença de vãos em paredes diferentes, neste caso, Neufert refere que *"uma janela alta e estreita ventila melhor que outra com a mesma superfície baixa e larga; uma abertura ao nível do chão e outra de baixo do teto são mais eficientes"*.²³⁹ Numa cozinha será sempre necessária uma chaminé para a extração de fumos, no entanto, o posicionamento estratégico dos vãos poderá melhorar a ventilação natural do espaço e aumentar o nível de conforto no mesmo.

237 - LENGEN, Johan Van - **Manual do Arquiteto Descalço**. p. 59.

238 - NEUFERT, Ernst - **Arte de Projetar em Arquitetura**. p.102.

239 - NEUFERT, Ernst - **Arte de Projetar em Arquitetura**. p.77.



síntese de capítulo

Ao repensar o desenho da cozinha surgem as mais variadas questões para as quais não existe apenas uma resposta correta. Ao estudar a história da cozinha em conjunto com a análise dos casos de estudo mais recentes é possível compilar algumas sugestões e questões que poderão ajudar no projeto de novas cozinhas, no entanto é impossível antecipar todos os problemas passíveis de surgir durante o desenho de um espaço de confecção. Contudo, podem retirar-se algumas conclusões deste capítulo como: muitas das soluções para as questões que surgem aos arquitetos enquanto projetam uma cozinha podem ser respondidas através do estudo da história da mesma. É também claro que muitas das cozinhas presentes nos casos de estudo aproximam-se, de certa forma, daquilo que se encontra a ser debatido no fórum comercial, como é o caso das cozinhas abertas. Finalmente, como forma de sintetizar este capítulo poderia desenhar-se uma cozinha que reunisse todas as características benéficas aqui descritas, contudo, e não querendo induzir ninguém em erro, essa cozinha nunca seria perfeita já que qualquer projeto arquitetónico depende do local onde é implementado e uma cozinha desenhada no vácuo, apenas para resumir algumas ideias seria uma cozinha conceptual e não algo que se pudesse traduzir para o mundo físico.

FIGURA 40:

Cozinha e espaço de refeições do caso de estudo P162.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o desenvolvimento deste trabalho foi possível compreender a evolução do desenho do espaço da cozinha, entender como são as cozinhas desenhadas pelos arquitetos premiados com o prêmio Pritzker e ainda cruzar toda a informação recolhida de modo a auxiliar o arquiteto do século XXI a repensar o desenho da cozinha do futuro.

No primeiro capítulo foi possível compreender que a evolução do desenho da cozinha não foi linear. O papel da cozinha dentro da habitação varia dependendo de vários fatores, como o papel da mulher na sociedade da época, a existência ou não de empregados domésticos e até as evoluções tecnológicas ao nível dos eletrodomésticos. É interessante notar que o papel da cozinha na casa começa por ser central, tanto para os povos pré-históricos, como para a sociedade medieval, e através dos anos vai perdendo essa centralidade. A cozinha torna-se um espaço de serviço que já não pertence no 'coração da casa', mas sim escondida num canto ou na cave onde apenas os serventes são obrigados a ir. Contudo, no século XIX, o espaço de confeção começa lentamente a voltar ao centro da casa. Este retorno do espaço da cozinha ao seu papel principal dentro da habitação é ainda mais claro quando se começam a estudar as cozinhas do século XXI desenhadas pelos arquitetos premiados com o prêmio Pritzker.

Já, no segundo capítulo, foram analisadas mais de 200 cozinhas desenhadas por arquitetos galardoados com o prémio Pritzker. Para facilitar a análise destas cozinhas o capítulo foi dividido em 4 tópicos: desenho, compartimentação, conectividade e vãos. Para cada um destes temas as cozinhas foram divididas em tipologias diferentes de forma a compreender qual a recorrência do uso destas tipologias pelos arquitetos. Foi possível verificar que a tipologia de bancada mais utilizada foi a tipologia I (de apenas uma bancada), que a maioria das cozinhas construídas são cozinhas abertas para os espaços de comer e de estar, que a generalidade das cozinhas já não são desenhadas como espaços de serviço e que um grande número de espaços de confeção são iluminados através de vãos de grandes dimensões. Estas conclusões numéricas possibilitaram compreender que existem algumas tendências no desenho da cozinha mesmo se os arquitetos que as projetaram não se apercebiam da existência destas tendências.

Finalmente, no terceiro e último capítulo, foi possível reunir toda a informação recolhida no desenvolvimento deste trabalho com o objetivo de auxiliar o leitor a repensar o desenho da cozinha do futuro. Neste capítulo entendeu-se que os desenhos de todas as cozinhas analisadas, desde as cozinhas históricas, às cozinhas do IKEA e até às cozinhas dos casos de estudo, estão interligados. O desenho das cozinhas históricas alimenta os arquitetos do século XXI quando estes projetam as suas próprias cozinhas. As cozinhas do IKEA assemelham-se a algumas das cozinhas dos casos de estudo ou vice-versa. E muitas das respostas às questões que se podem colocar, em relação ao desenho de uma cozinha no contexto atual, podem ser encontradas nos desenhos de outras cozinhas ou nas palavras de outros arquitetos. Não é a intenção da autora responder a todas as questões que poderão surgir ao leitor arquiteto enquanto este desenha uma cozinha para os dias de hoje, mas sim motivá-lo a questionar as suas escolhas e a estudar cuidadosamente cada uma das possíveis respostas.

Este trabalho não pretendeu ser exaustivo, pelo que poderia ser mais desenvolvido. Poder-se-ia ter consultado outros autores, tais como apresentados casos de estudo concretos para cada período histórico estudado. A inclusão da história da cozinha portuguesa - referindo as diferentes cozinhas tradicionais - na vertente histórica do trabalho seria definitivamente vantajoso.

Um potencial estudo de interesse seria a comparação da evolução do desenho da cozinha internacional e da evolução do desenho da cozinha portuguesa, de maneira a compreender se a evolução do desenho da cozinha se sucedeu da mesma forma em ambos os casos.

Também se poderia ter analisado um maior número de casos de estudo para melhor compreender a cozinha do século XXI, no entanto, devido a constrangimentos temporais, tal não foi possível. Uma possível linha futura de investigação seria a análise do desenho de cozinhas sem arquiteto construídas no século XXI e, mais interessante ainda, seria a comparação dos resultados dessa investigação com os resultados da investigação realizada neste trabalho.

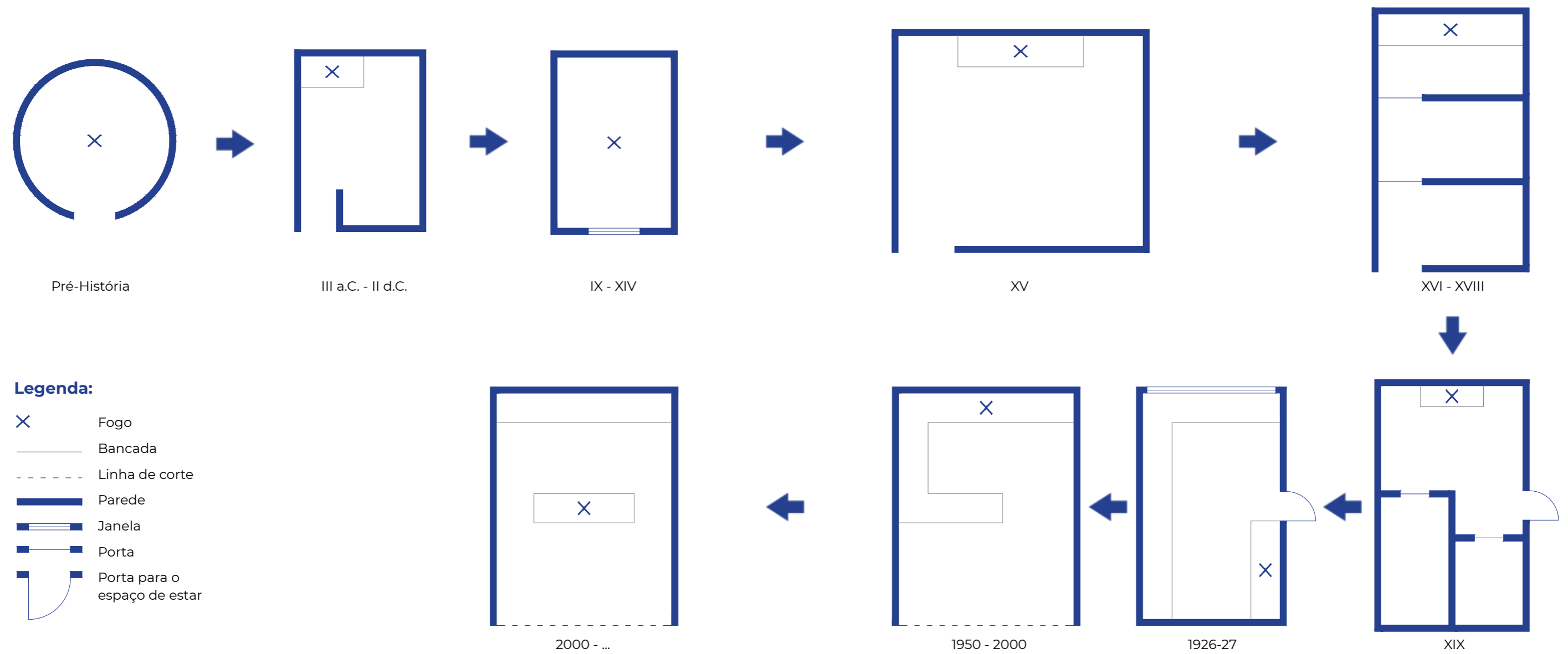
A vertente sustentável deste trabalho também podia ter sido aprofundada e seria até relevante agora cruzar os resultados desta investigação com os mais variados estudos sobre a sustentabilidade, não só do sistema alimentar, mas também da construção e da cozinha.

Entende-se que a cozinha é apenas um dos espaços dentro do desenho da habitação, tal como apenas representa uma das fases do sistema alimentar, no entanto o seu estudo tem o potencial de impactar o pensamento arquitetónico sobre o espaço da habitação, do sistema alimentar e até da cidade.

ANEXOS

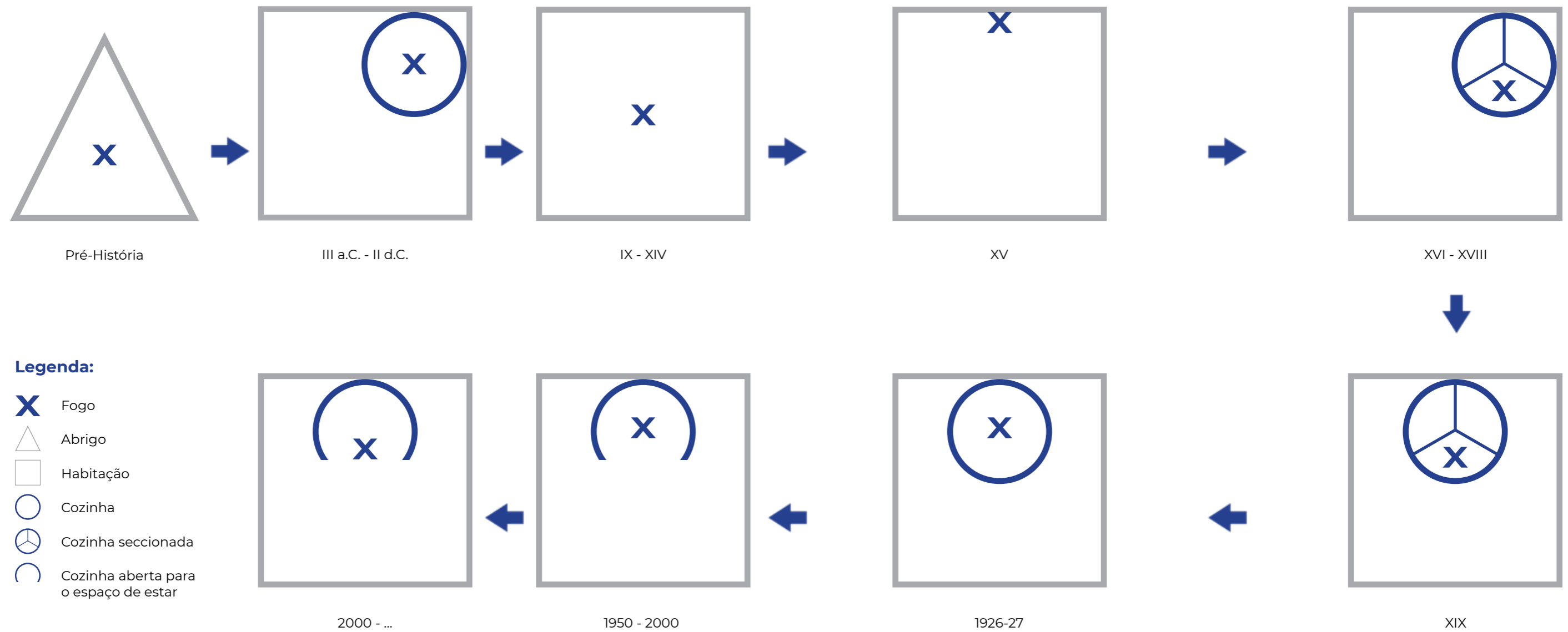
ANEXO A

A.1. Evolução do desenho da cozinha.



ANEXO A

A.2. Síntese da evolução do desenho da cozinha.



ANEXO B

Títulos dos catálogos IKEA desde 2000.

Ano	Título
2000	Rum för förändring.
	Espaço para mudança.
2001	www.IKEA.se
2002	Full fart i folkhmmet.
	Velocidade total na casa popular.
2003	Din guide til tusentals produkter.
	O seu guia para milhares de produtos.
2004	Förnya ditt hem.
	Renove a sua casa.
2005	Allt du behöver för att skapa ditt drömsovrum.
	Tudo o que precisa para criar o quarto dos seus sonhos.
2006	Bättre sömn åt alla.
	Melhor sono para todos.
2007	Lev livet lite enklare.
	Viva a sua vida um pouco mais fácil.
2008	Hemma är världens viktigaste plats.
	Casa é o lugar mais importante do mundo.
2009	Inred som du vill leva.
	Decore como você quiser viver.
2010	Vi leva alla lika olika.
	Vivemos todos de maneira igualmente diferente.

Ano	Título
2011	Det är insidan som räknas.
	É o interior que conta.
2012	Kvadratsmart.
	Quadrado inteligente.
2013	Låt ditt hem komma til live.
	Deixe a sua casa ganhar vida.
2014	n.a.
2015	Där varje dag börjar.
	Onde todo dia começa.
2016	Ta vara pa ögonblicken.
	Aproveite o momento.
2017	Designat för människor.
	Projetado para pessoas.
2018	Rum för livet.
	Espaço para a vida.
2019	n.a.
2020	n.a.
2021	n.a.

n.a. - não aplicável

ANEXO C

Campanhas sobre cozinhas em catálogos IKEA desde 2000.

Ano	Pág.	Campanha*
2000	174-175	Köp en egen ö.
		Compre a sua própria ilha.
	184-185	Det avskalade köket.
		A cozinha despojada.
2001	136-137	Plats för hela familjen.
		Lugar para toda a família
	142-143	Frihet i köket.
		Liberdade na cozinha.
2002	152-153	5m ² .
	154-155	Stilrent!
		À moda!
2003	–	n.a.
2004	–	n.a.
2005	208-209	Skapa en personlig hjärteplats.
		Crie um lugar pessoal para o seu coração.
	218-219	Kök som passar ditt liv.
		Cozinha que se adapta à sua vida.
230-231	Fristående kök	
	Cozinha independente.	
2006	144-145	Lev det ljuva kökslivet.
		Viva a doce vida da cozinha.
2007	18-19	Drömkök för alla.
		Cozinha de sonho para todos.
	26-27	Bra ljus är lika viktigt som receptet.
		Boa luz é tão importante quanto a receita.
	32-33	Köket ska passa alla åldrar.
		A cozinha deve agradar a todas as idades.
	36-37	Vem har sagt att kvalitet måste vara dyrt?
Quem disse que qualidade tem que ser cara?		

Ano	Pág.	Campanha*
2008	94-95	Det finns ett IKEA kök för alla smaker.
		Existe uma cozinha IKEA para todos os gostos.
	96-97	Köket ska jobba med dig.
		A cozinha deve funcionar com você.
2009	–	n.a.
2010	112-113	Ta mått - första steget mot ditt nya kök.
		Faça medições - o primeiro passo para a sua nova cozinha.
	122-123	Designade och testade för din vardag.
		Projetado e testado para sua vida cotidiana.
	128-129	Tänk fritt i köket.
Pense livremente na cozinha.		
130-131	IKEA vitvaror matchar ditt kök och ditt sätt att laga mat.	
	Os aparelhos IKEA combinam com sua cozinha e sua maneira de cozinhar.	
2011	110-111	Hemligheten bakom alla rymliga kök? Smart förvaring.
		O segredo por trás de qualquer cozinha espaçosa? Armazenamento inteligente.
	112-113	Designade för ditt köksliv. Vardag som fest.
		Projetado para a vida da sua cozinha. Todos os dias como uma festa.
	126-127	Hållbara kök. Garanterat.
Cozinha sustentável. Garantido.		
132-133	Drömkök för alla.	
	Cozinha de sonho para todos.	
2012	136-137	Matlagningen går mycket lättare när alla kan vara med och hjälpa till.
		Cozinhar é muito mais fácil quando todos podem participar e ajudar.
2013	96-97	Ibland är de enklaste sakerna de vackraste.
		Às vezes as coisas mais simples são as mais bonitas.
	102-103	Hållbar utveckling. Viktigt för dig. Viktigt för dina barn.
		Desenvolvimento sustentável. Importante para você. Importante para seus filhos.
	106-107	Stort kök på liten yta.
Cozinha grande em uma pequena área.		

Ano	Pág.	Campanha*	
2014	102-103	En plats för att laga mat, leka och växa.	
		Um lugar para cozinhar, brincar e crescer.	
	104-105	Maximerat på insidan. Maximizado por dentro.	
110-111	110-111	Ett rum för alla. Um quarto para todos.	
		142-143	Ditt kök ska passa ditt sätt att laga mat. Sua cozinha deve se adequar ao seu jeito de cozinhar.
2015	156-157	Gör ett nytt kök av ett gammalt. Faça uma nova cozinha a partir de uma antiga.	
	2016	12-13	I och utanför köket. Dentro e fora da cozinha.
20-21			Här kan hela familjen umgås. Aqui toda a família pode passar o tempo.
22-23	22-23	Utrymme för experiment. Espaço para experimentos.	
		32-33	Härligt och hemodlat. Adorável e cultivado em casa.
34-35	34-35		Ta hand om dina rester. Cuide de suas sobras.
		42-43	42-43
44-45	44-45		
		46-47	46-47
2017	34-35		
		36-37	Ett lättare sätt att umgås. Uma maneira mais fácil de socializar.
	38-39	38-39	Köket du kan ta med dig när du flyttar. A cozinha que você pode levar com você quando se muda.
			42-43
	54-55	54-55	

Ano	Pág.	Campanha*	
2017	62-63	Uppgradera köket. Atualize a cozinha.	
		2018	88-89
94-95	94-95		
		96-97	96-97
104-105	104-105		
		108-109	108-109
2019	110-111		
		2020	182-183
2021	194-195		
		198-199	198-199
	204-205		
		206-207	206-207

* Foram recolhidos e traduzidos todos os slogans das campanhas que de alguma forma apresentavam os conceitos sobre cozinhas defendidos pelo IKEA ao longo dos anos.

ANEXO D

Lista dos arquitetos premiados.

Ano	Prémio Pritzker	(n. - m.)	Hab.*
1979	Philip Johnson	1906-2005	•
1980	Luis Barragán	1902-1988	—
1981	James Stirling	1926-1992	—
1982	Kevin Roche	1922-2019	—
1983	leoh Ming Pei (I. M. Pei)	1917-2019	—
1984	Richard Meier	1934-	•
1985	Hans Hollein	1934-2014	•
1986	Gottfried Böhm	1920-	—
1987	Kenzo Tange	1913-2005	•
1988	Oscar Niemeyer	1907-2012	—
	Gordon Bunshaft	1909-1990	—
1989	Frank Gehry	1929-	•
1990	Aldo Rossi	1931-1997	—
1991	Robert Venturi	1925-2018	•
1992	Álvaro Siza Vieira	1933-	•
1993	Fumihiko Maki	1928-	•
1994	Christian de Portzamparc	1944-	•
1995	Tadao Ando	1941-	•
1996	Rafael Moneo	1937-	•
1997	Sverre Fehn	1924-2009	—
1998	Renzo Piano	1937-	•
1999	Norman Foster	1935-	•
2000	Rem Koolhaas	1944-	•

* Tem obra habitacional construída no séc. XXI?

Ano	Prémio Pritzker	(n. - m.)	Hab.*
2001	Jacques Herzog & Pierre de Meuron (Herzog & de Meuron)	1950- 1950-	•
2002	Glenn Murcutt	1936-	•
2003	Jørn Utzon	1918-2008	—
2004	Zaha Hadid	1950-2016	—
2005	Thom Mayne	1944-	—
2006	Paulo Mendes da Rocha	1928-	•
2007	Richard Rogers	1933-	•
2008	Jean Nouvel	1945-	•
2009	Peter Zumthor	1943-	•
2010	Kazuyo Sejima & Ryue Nishizawa (SANAA)	1956- 1966-	•
2011	Eduardo Souto de Moura	1952-	•
2012	Wang Shu	1963-	•
2013	Toyo Ito	1941-	•
2014	Shigeru Ban	1957-	•
2015	Frei Otto	1925-2015	—
2016	Alejandro Aravena	1967-	•
2017	Rafael Aranda, Carme Pigem & Ramón Vilalta (RCR Arquitectes)	1961- 1962- 1960-	•
2018	Balkrishna Doshi	1927-	•
2019	Arata Isozaki	1931-	•
2020	Yvonne Farrell & Shelley McNamara (Grafton Architects)	1951- 1952-	•
2021	Anne Lacaton & Jean-Philippe Vassal (Lacaton & Vassal)	1955- 1954-	•

ANEXO E

Identificação dos projetos habitacionais construídos.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1979	P1	Urban Glass House	2006	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P2	Mr. & Mrs. Alberto Fanni House	2000 2001	Ilhas Turcas e Caicos	Unif.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1984	P3	Southern California Beach House	1999 2001	California, E.U.A.	Unif.
	P4	173/176 Perry Street	1999 2002	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P5	165 Charles Street	2003 2006	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P6	On Prospect Park	2003 2009	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P7	Oxfordshire Residence	2007 2017	Oxfordshire, Inglaterra	Unif.
	P8	Bodrum Houses	2007 ...	Yalikavak, Turquia	Unif.
	P9	Xin-Yi Residencial Tower	2012 2018	Taipei, Taiwan	Col.
	P10	The Surf Club	2012 2018	Florida, E.U.A.	Col.
P11	Fire Island House	2013	Nova Iorque, E.U.A.	Unif.	

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1985	P12	Sea Mio	2004 2007	Taipei, Taiwan	Col.
	P13	Pezet 515	2006 2011	Lima, Peru	Col.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1987	P14	Shiomi Station Front Housing	2002	Tóquio, Japão	Col.
	P15	Ichibancho Project	2004	Tóquio, Japão	Col.
	P16	Liana Sea Coast Kasai	2005	Tóquio, Japão	Col.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1989	P17	Beekman Tower	2006 2010	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P18	Make it Right House	2009 2012	Nova Orleães, E.U.A.	Unif.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1991	P19	Pembroke North Condominiums	2008	Pensilvânia, E.U.A.	Col.
	P20	The Linceowitz House	2009	Nova Iorque, E.U.A.	Unif.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1992	P21	Bairro da Bouça	1977 1979	Porto, Portugal	Col.
			2000 2006		
	P22	Terraços de Bran-gança	1992 2004	Lisboa, Portugal	Col.
	P23	Casa Van Middelhem-Dupont	1997 2003	Oudenburg, Bélgica	Unif.
	P24	Edifício Zaida	1998 2006	Granada, Espanha	Col.
	P25	Casa-Atelier Ar-manda Passos	2002 2005	Porto, Portugal	Unif.
	P26	Casa do Pego	2002 2007	Sintra, Portugal	Unif.
	P27	Casa em Maiorca	2002 2008	Maiorca, Espanha	Unif.
	P28	Bom Sucesso	2004	Óbidos, Portugal	Unif.
	P29	Vivendas na Aveni-da da Boavista	2004 2013	Porto, Portugal	Unif.
	P30	New Orleans	2007 2010	Roterdão, Holanda	Col.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1993	P31	Skyline	2015	Singapura	Col.
	P32	Passivetown	2016	Kurube, Japão	Col.

* Ano em que o arquiteto recebeu o prémio Pritzker.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1994	P33	De Citadel	2000 2006	Almere, Holanda	Col.
	P34	Prism Tower	2002 2016	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P35	L'Atria / Bastide Blanche	2004 2009	Bordeaux, França	Col.
	P36	One57	2005 2015	Nova Iorque, E.U.A.	Col.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1995	P37	Invisible House	1999 2000	Treviso, Itália	Unif.
	P38	4x4	2001 2003	Kobe, Japão	Unif.
	P39	House and Stables for Tom Ford and Richard Buckley	2002 2008	Novo México, E.U.A.	Unif.
	P40	House in Takatsuki	2003 2005	Osaka, Japão	Unif.
	P41	House in Shiga	2004 2006	Shiga, Japão	Unif.
	P42	House in Sri Lanka	2004 2008	Weligama, Sri Lanka	Unif.
	P43	House in Malibu	2006 2012	Malibu, E.U.A.	Unif.
	P44	Utsobu Park House	2007 2010	Osaka, Japão	Unif.
	P45	Casa Wabi	2011 2014	Oaxaca, México	Unif.
P46	Casa Monterrey	2014	México	Unif.	
P47	152 Elisabeth Street	2014 2015	Nova Iorque, E.U.A.	Col.	

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1996	P48	Rablijn Maarsenplein	1994 2004	Haia, Holanda	Col.
	P49	Casa Pollalis	1996 2005	Belmont, E.U.A.	Unif.
	P50	Vivenda en la calle Tres Creus	2000 2005	Sabadell, Espanha	Col.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1998	P51	Cité Internationale	1986 2006	Lyon, França	Col.
	P52	Prata Housing Complex	1999 ...	Lisboa, Portugal	Col.
	P53	The Shard	2000 2012	Londres, Inglaterra	Col.
	P54	Central St. Giles Court	2002 2010	Londres, Inglaterra	Col.
	P55	La Albere Area	2002 2016	Trento, Itália	Col.
	P56	Private House in Colorado	2006 2010	Colorado, E.U.A.	Unif.
	P57	565 Broome Soho	2014 2019	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P58	Eighty Seven Park	2014 2019	Miami, E.U.A.	Col.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1999	P59	Gerling Ring	1995 2001	Colónia, Alemanha	Col.
	P60	Duisburg Housing	1997 2001	Duisburg, Alemanha	Col.
	P61	Kamakura House	1997 2004	Kamakura, Japão	Unif.
	P62	Albion Riverside	1998 2003	Londres, Inglaterra	Col.
	P63	World Trade Center	1999 2004	Dogana, San Marino	Col.
	P64	Chesa Futura	2000 2004	S. Moritz, Suíça	Col.
	P65	Budenberg Haus	2000 2005	Manchester, Inglaterra	Col.
	P66	Bishop Square	2001 2005	Londres, Inglaterra	Col.
	P67	Quartermile Deve- lopment	2001 2019	Edimburgo, Escócia	Col.
	P68	Leedon Park House	2003 2006	Singapura	Unif.
	P69	The Murezzan	2003 2007	S. Moritz, Suíça	Col.
	P70	Lumiere Apartments	2003 2007	Sidney, Austrália	Col.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
1999	P71	Chesham Place	2003 2008	Londres, Inglaterra	Col.
	P72	The Troika	2004 2011	Kuala Lumpur, Malásia	Col.
	P73	Jameson House	2004 2011	Vancouver, Canadá	Col.
	P74	Residence Bel-Air	2005 2008	Hong Kong, China	Col.
	P75	Index Tower	2005 2011	Dubai, E.A.U.	Col.
	P76	100 East 53rd Street	2005 2018	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P77	Faena Aleph	2006 2012	Buenos Aires, Argentina	Col.
	P78	City Center DC	2006 2014	Washington DC, E.U.A.	Col.
	P79	Providence Peak	2007 2012	Tai Po, China	Col.
	P80	Anfa Place	2007 2014	Casablanca, Marrocos	Col.
	P81	50 United Nation Plaza	2007 2015	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P82	South Beach	2007 2016	Singapura	Col.
	P83	Duo Central Park	2007 2018	Sidney, Austrália	Col.
	P84	3 Beirut	2008 2019	Beirute, Líbano	Col.
	P85	Ilham Tower	2009 2016	Kuala Lumpur, Malásia	Col.
	P86	Arcoris Mont' Kiara	2009 2019	Kuala Lumpur, Malásia	Col.
	P87	La Porte Romaine	2011 2015	Nimes, França	Col.
	P88	Faena House	2011 2015	Miami, E.U.A.	Col.
	P89	551 West 21st Street	2011 2017	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P90	The Corniche	2012 2019	Londres, Inglaterra	Col.
P91	Principal Place	2013 2020	Londre, Inglaterra	Col.	
P92	Dolunay Villa	2015 2019	Mugla, Túrcia	Unif.	

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2000	P93	De Rotterdam	1997 2013	Roterdão, Holanda	Col.
	P94	Breda Carré Building	1998 2003	Breda, Holanda	Col.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2001	P95	Studios for 2 artists	1998 2002	Düsseldorf, Alemanha	Unif.
	P96	St. Johannis Rheinweg	2001 2007	Basileia, Suíça	Col.
	P97	Private Residence in London	2002 2004	Londres, Inglaterra	Unif.
	P98	Südpark	2002 2012	Basileia, Suíça	Col.
	P99	Private Residence in Bickleigh	2003 2006	Bickleigh, Inglaterra	Unif.
	P100	St. Jacob Tower	2003 2008	Basileia, Suíça	Col.
	P101	Elbphilharmonie	2003 2014	Hamburgo, Alemanha	Col.
	P102	40 Bond	2004 2007	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P103	House above a lake	2005 2008	Alemanha	Unif.
	P104	Helsinki Dreispitz	2007 2014	Basileia, Suíça	Col.
	P105	Beirut Terraces	2009 2016	Beirute, Líbano	Col.
	P106	Castagnola	2009 2017	Lugano, Suíça	Unif.
	P107	Zellwegerpark	2011 2015	Uster, Suíça	Col.
	P108	215 Chrystie	2012 2017	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P109	Jade Signature	2012 2018	Florida, E.U.A.	Col.
	P110	Îlot A3	2013 2017	Lyon, França	Col.
P111	1111 Lincoln Road Extension	2014 2018	Florida, E.U.A.	Col.	
P112	Leroy Street	2015 2018	Nova Iorque, E.U.A.	Col.	

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2002	P113	Fredericks / White House	1981	Jamberoo, Austrália	Unif.
			1982		
	P114	House in Kangaloon	2001	Kangaloon, Austrália	Unif.
			2004		
			1998		
P115	Walsh House	2001	Kangaroo Valley, Austrália	Unif.	
P116	House in Mount Wilson	2005	Mount Wilson, Austrália	Unif.	
P117	Palm Beach House	2006	Sidney, Austrália	Unif.	

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2006	P118	Habitação popular em Vallecas	2002	Madrid, Espanha	Col.
	P119	Casa em São Bento do Sapucal	2009	São Paulo, Brasil	Unif.
	P120	Casa Quelhas	2012	Lisboa, Portugal	Unif.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2007	P121	One Hyde Park	2003	Londres, Inglaterra	Col.
	P122	Private Residence	2005	Singapura	Unif.
	P123	NEO Bankside	2006	Londres, Inglaterra	Col.
	P124	One Park Taipei	2008	Taipei, Taiwan	Col.
	P125	One Monte Carlo	2008	Monte Carlo, Mónaco	Col.
	P126	Riverlight	2009	Londres, Inglaterra	Col.
	P127	Merano	2011	Londres, Inglaterra	Col.
	P128	Burlington Gate	2012	Londres, Inglaterra	Col.
	P129	Homeshell	2013	Londres, Inglaterra	Col.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2007	P130	Prouvé House	2013	n.a.	Unif.
	P131	Y:Cube	2013	Londres, Inglaterra	Col.
	P132	PLACE / Ladywell	2014	Londres, Inglaterra	Col.
	P133	Tree House	2016	n.a.	n.a.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2008	P134	Gazomètre A	1995	Viena, Áustria	Col.
	P135	Cité Manifeste	2001	Mulhouse, França	Col.
	P136	40 Mercer	2002	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P137	Tour 25	2003	Nicósia, Chipre	Col.
	P138	Chelsea 100	2005	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P139	Le Nouvel KLCC	2005	Selangor, Malásia	Col.
	P140	ING Foncière Housing	2007	Bordeaux, França	Col.
	P141	One Central Park	2008	Sidney, Austrália	Col.
	P142	Pléiade + Odysseé Residences	2015	Nice, França	Col.
	P143	Ycone	2012	Lyon, França	Col.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2009	P144	Luzi House	1993	Jenaz, Suíça	Unif.
	P145	Zumthor House	1998	Haldenstein, Suíça	Unif.
	P146	Schwarz House	1998	Chur, Suíça	Unif.
	P147	Leis Houses, Oberhaus and Unterhus	2006	Vals, Suíça	Unif.
	P148	Chivelstone House	2008	Devon, Inglaterra	Unif.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2010	P149	Small House	1999 2000	Tóquio, Japão	Unif.
	P150	House in Kamakura	1999 2001	Kanagawa, Japão	Unif.
	P151	Moryama House	2002 2005	Tóquio, Japão	Unif.
	P152	House in a Plum Grove	2003	Tóquio, Japão	Unif.
	P153	Funabashi Apartments	2004	Chiba, Japão	Col.
	P154	House A	2004 2006	Tóquio, Japão	Unif.
	P155	Seijo Town Houses	2005 2007	Seijo, Japão	Col.
	P156	Okurayama Apart- ments	2006 2008	Kanagawa, Japão	Col.
	P157	Garden House	2006 2011	Tóquio, Japão	Unif.
	P158	Hayama House	2007 2010	Kanagawa, Japão	Unif.
	P159	Apart. on Avé Ma- rechal Fayolle	2007 2018	Paris, França	Col.
	P160	Shakuji Apartments	2009 2011	Tóquio, Japão	Col.
	P161	Tsuchihashi House	2009 2011	Tóquio, Japão	Unif.
	P162	Nishinoyama Apartments	2010 2013	Kyoto, Japão	Col.
	P163	Dangozaka House	2011 2014	Tóquio, Japão	Unif.
	P164	Terasaki House	2011 2014	Kanagawa, Japão	Unif.
	P165	House in Los Vilos	2012 2019	Choapa, Chile	Unif.
	P166	Tokuda House	2015 2016	Kyoto, Japão	Unif.
P167	Oyagi House	2018	Tóquio, Japão	Unif.	
P168	Morimoto House	2019	Aichi, Japão	Unif.	

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2011	P169	Habitação em banda, Pasteleira	1992 2002	Porto, Portugal	Unif.
	P170	Edifício de habitação, Praça Liège	1994 2001	Porto, Portugal	Col.
	P171	Casa de Cascais	1994 2002	Cascais, Portugal	Unif.
	P172	Casa na Serra da Arrábida	1994 2002	Setúbal, Portugal	Unif.
	P173	Casa na Rua de Craсто	1996 2001	Porto, Portugal	Unif.
	P174	Casa Bom Jesus II	1996 2007	Braga, Portugal	Unif.
	P175	Casa na Maia II	1996 2007	Maia, Portugal	Unif.
	P176	Habitação cole- tiva, Travessa da Cavada	1997 2001	Maia, Portugal	Col.
	P177	2 Casas em Ponte de Lima	2001 2002	Ponte Lima, Portugal	Unif.
	P178	Casa em Sra. da Horta	2001 2013	Matosinhos, Portugal	Unif.
	P179	Quinta da Avenida	2003 2005	Porto, Portugal	Unif.
	P180	Casa em Llabia	2003 2009	Barcelona, Espanha	Unif.
	P181	Casa na Maia II	2003 2010	Maia, Portugal	Unif.
	P182	Casa em Ponte de Lima III	2003 2012	Ponte Lima, Portugal	Unif.
	P183	La Pallaresa	2004 2011	Barcelona, Espanha	Col.
	P184	Bom Sucesso	2004	Óbidos, Portugal	Unif.
	P185	Casa 1015	2005	Porto, Portugal	Unif.
	P186	Residências em Cantareira	2006 2013	Porto, Portugal	Col.
	P187	Casa em Oliveira do Douro	2006 2014	Douro, Portugal	Unif.
P188	Casas em Sete Cidades	2007 2017	Açores, Portugal	Unif.	
P189	Apartamentos Senhora da Luz	2009 2016	Porto, Portugal	Col.	

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2011	P190	Habitação "La Berge du Lac	2010 2012	Bordeaux, França	Col.
	P191	Qt.ª Casa Amarela	2020	Porto, Portugal	Col.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2012	P192	Vertical Courtyard Apart.	2001 2006	Hangzhou, China	Col.
	P193	Ceramic House	2004 2006	Jinhua, China	Unif.
	P194	Five Scattered Houses	2006	Ningbo, China	Unif.
	P195	Wencun Village	2015	Wencun, China	Unif.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2013	P196	W House	2001 2002	Tóquio, Japão	Unif.
	P197	Aluminium Brick Housing	2001 2005	Groningen, Holanda	Col.
	P198	Aluminium Cottage	2002 2004	Yamanashi, Japão	Unif.
	P199	White O	2004 2009	Marbella, Chile	Unif.
	P200	Belle Veu Residences	2006 2010	Oxley walk, Singapura	Col.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2014	P201	Naked House	2000	Saitama, Japão	Unif.
	P202	Veneer Grid Roof House	2001	Isumi-gun, Japão	Unif.
	P203	Paper Loghouse	2001	Dhaneti, Índia	Unif.
	P204	Picture Window House	2002	Ito, Japão	Unif.
	P205	Bamboo Furniture House	2002	Shui Guan, China	Unif.
	P206	Glass Shutter House	2003	Tóquio, Japão	Unif.
	P207	Shutter House for a photographer	2003	Tóquio, Japão	Unif.
	P208	Muit(i) House	2005	Mulhouse, França	Col.

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2014	P209	Tsunami Recons- truction in Kirinda	2005	Kirinda, Sri Lanka	Unif.
	P210	Maison E	2006	Iwaki, Japão	Unif.
	P211	Sagaponac House	2006	Long Island, E.U.A.	Unif.
	P212	Crescent House	2008	Shizouka, Japão	Unif.
	P213	House overlooking the park	2009	Tóquio, Japão	Unif.
	P214	Ovaless House	2009	Fukushima, Japão	Unif.
	P215	Post-hurricane Housing	2009	Nova Orleães, E.U.A.	Unif.
	P216	Quinta Botânica	2009	Algarve, Portugal	Unif.
	P217	Villa Vista	2010	Weligama, Sri Lanka	Unif.
	P218	Metal Shutter House	2011	Nova Iorque, E.U.A.	Col.
	P219	House at Hanegi park	2011	Tóquio, Japão	Unif.
	P220	Container tempo- rary Housing	2011	Miyagi, Japão	Unif.
	P221	House Vision 2013	2013	Tóquio, Japão	Unif.
	P222	Villa at Sengokubara	2013	Kanagawa, Japão	Unif.
	P223	Solid Cedar House	2015	Yamanashi, Japão	Unif.
	P224	N House	2016	Tóquio, Japão	Unif.
	P225	House Vision 2016	2016	Tóquio, Japão	Unif.
	P226	House of light and shadow	2016	Tóquio, Japão	Unif.
	P227	Cast Iron House	2017	Nova Iorque, E.U.A.	Unif.
	P228	Triangle House	2017	Tóquio, Japão	Unif.
P229	Bookshelf House	2020	Yatsugatake, Japão	Unif.	

Ano*	Nº	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2016	P230	Quinta Monroy	2003 2004	Idique, Chile	Col.
	P231	Colónia Lo Barnechea	2008 2014	Santiago, Chile	Unif.
	P232	Monterrey	2011	Monterrey, México	Col.
	P233	Villa Verde	2012 2013	Contituición, Chile	Unif.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2016	P234	Lo Espejo	2013	Santiago, Chile	Col.
	P235	Ocho Quebradas House	2013 2018	Ocoquebradas, Chile	Unif.
	P236	Tecnopanel	2014	Santiago, Chile	Unif.
	P237	Antofagasta	2014	Antofagasta, Chile	Unif.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2017	P238	Bellows House	1997 2001	Girona, Espanha	Unif.
	P239	Glow Worm House	1999 2005	Girona, Espanha	Unif.
	P240	M-Lidia House	2000 2002	Girona, Espanha	Unif.
	P241	Horizon House	2000 2007	Girona, Espanha	Unif.
	P242	House for a carpenter	2002 2007	Girona, Espanha	Unif.
	P243	Mas "El Vent"	2003 2010	Girona, Espanha	Unif.
	P244	Malacaze House	2009 2012	Toulouse, França	Unif.
	P245	Row House	2009 2012	Girona, Espanha	Unif.
	P246	Gallery atelier and house	2012 2016	Bordeaux, França	Unif.
P247	Muraba	2013 2017	Dubai, E.A.U.	Col.	

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2018	P248	IIM Ahmedabad Faculty Housing	2004	Ahmedabad, Índia	Col.
	P249	Arjun Machhan weekend house	2004	Ahmedabad, Índia	Unif.
	P250	Batanagar Riverside Housing	2008	Calcutá, Índia	Col.
	P251	Radhika Villa	2009	Ahmedabad, Índia	Unif.
	P252	Indian Institute of Technology Housing	2011	Gandhinagar, Índia	Col.
	P253	55+56 Sumeru	2011	Ahmedabad, Índia	Unif.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2018	P254	Ishira Twins	2013	Ahmedabad, Índia	Unif.
	P255	Sinha Slats	2016	Ahmedabad, Índia	Unif.
	P256	Kaw House	2017	Ahmedabad, Índia	Unif.
	P257	Ka House	2018	Ahmedabad, Índia	Unif.
	P258	Black Perch	2019	Ahmedabad, Índia	Unif.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2019	P259	Isozaki Atea-Urbitarite	1999 2009	Bilbao, Espanha	Col.
	P260	Diamond Island New Urban Quarter	2006 ...	Ho Chi Minh, Vietnam	Col.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2020	P261	The Long House	1999 2001	Dublin, Irlanda	Unif.
	P262	N. King St. Housing	2000	Dublin, Irlanda	Col.
	P263	UL President's House	2006 2010	Limerick, Irlanda	Unif.
	P264	Waterllo Lane Mews	2008	Dublin, Irlanda	Unif.

Ano*	N°	Nome Proj.	Data Proj.	Local.	Tipo.
2021	P265	Maison, Keremma	2005	Keremma, França	Unif.
	P266	Cité Manifeste	2005	Mulhouse, França	Col.
	P267	23 logements	2010	Trignac, França	Col.
	P268	Toir de Bois le Prêtre	2011	Paris, França	Col.
	P269	53 habitations, HLM	2011	Saint-Nazaire, França	Col.
	P270	Ourcq-Jaurès, Paris 19	2014	Paris, França	Col.
	P271	59 Logements, Jardins Neppert	2014- 2015	Mulhouse, França	Col.
	P272	Immeuble de logements	2014- 2016	Saint-Nazaire, França	Col.
	P273	Halte Ceva	2014- 2020	Genebra, Suíça	Col.
	P274	96 logements, Prés-Saint-Jean	2016	Chalon-sur-Saône, França	Col.
	P275	Transformation de 530 logements	2017	Bordeaux, França	Col.

ANEXO F

Classificação dos projetos coletivos.

N.º	Urbano	Não Urb.*	Rural	N.º	Urbano	Não Urb.*	Rural
P1	•			P60	•		
P4	•			P62	•		
P5	•			P63			•
P6	•			P64			•
P9	•			P65	•		
P10		•		P66	•		
P12	•			P67	•		
P13	•			P69			•
P14	•			P70	•		
P15	•			P71	•		
P16	•			P72	•		
P17	•			P73	•		
P19			•	P74		•	
P21	•			P75	•		
P22	•			P76	•		
P24	•			P77	•		
P30	•			P78	•		
P31	•			P79		•	
P32	•			P80	•		
P33	•			P81	•		
P34	•			P82	•		
P35	•			P83	•		
P36	•			P84	•		
P47	•			P85	•		
P48	•			P86	•		
P50	•			P87	•		
P51	•			P88	•		
P52	•			P89	•		
P53	•			P90	•		
P54	•			P91	•		
P55	•			P93	•		
P57	•			P94	•		
P58	•			P96	•		
P59	•			P98	•		


*Contexto não urbano nem rural.

N.º	Urbano	Não Urb.*	Rural	N.º	Urbano	Não Urb.*	Rural
P100	•			P159	•		
P101	•			P160	•		
P102	•			P162	•		
P104	•			P170	•		
P105	•			P176		•	
P107			•	P183		•	
P108	•			P186	•		
P109	•			P189	•		
P110	•			P190	•		
P111	•			P191	•		
P112	•			P192	•		
P118	•			P197	•		
P121	•			P200	•		
P123	•			P208	•		
P124	•			P218	•		
P125	•			P230	•		
P126	•			P232	•		
P127	•			P234	•		
P128	•			P247	•		
P129	•			P248	•		
P131	•			P250	•		
P132	•			P252	•		
P134	•			P259	•		
P135	•			P260	•		
P136	•			P262	•		
P137	•			P266	•		
P138	•			P267		•	
P139	•			P268	•		
P140	•			P269	•		
P141	•			P270	•		
P142	•			P271	•		
P143	•			P272	•		
P153	•			P273	•		
P155	•			P274	•		
P156	•			P275	•		


ANEXO G


Pequenas fichas de projeto.

N.º	P1
Proj.	Urban Glass House
Arq.	Philip Johnson
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2006
Área	≈ 40m ²
	

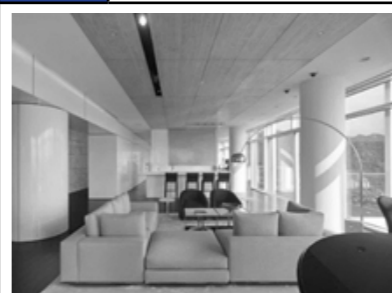
N.º	P4
Proj.	173/176 Perry Street
Arq.	Richard Meier
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	1999-2002
Área	≈ 9m ² a 40m ²
	


N.º	P12
Proj.	Sea Mio
Arq.	Hans Hollein
Loc.	Taipei, Taiwan
Data	2004-2007
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P5*
Proj.	165 Charles Street
Arq.	Richard Meier
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2003-2006
Área	≈ 9m ² a 20m ²
	

N.º	P6*
Proj.	On Prospect Park
Arq.	Richard Meier
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2003-2009
Área	≈ 9m ² a 15m ²
	

N.º	P14
Proj.	Shiomi Station Housing
Arq.	Kenzo Tange
Loc.	Tóquio, Japão
Data	2004
Área	n.a.
Sem informação disponível.	


N.º	P9
Proj.	Xin-Yi Residencial Tower
Arq.	Richard Meier
Loc.	Taipei, Taiwan
Data	2012-2018
Área	≈ 9m ²
	

N.º	P13
Proj.	Pezet 515
Arq.	Hans Hollein
Loc.	Lima, Peru
Data	2006-2011
Área	≈ 37m ²
	

N.º	P14
Proj.	Shiomi Station Housing
Arq.	Kenzo Tange
Loc.	Tóquio, Japão
Data	2002
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P15
Proj.	Ichibancho Project
Arq.	Kenzo Tange
Loc.	Tóquio, Japão
Data	2004
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P16
Proj.	Liana Sea Coast Kasai
Arq.	Kenzo Tange
Loc.	Tóquio, Japão
Data	2005
Área	?
	

N.º	P17*
Proj.	Beekman Tower
Arq.	Frank Gehry
Loc.	Nova Iorque
Data	2006-2010
Área	≈ 6m ² a 9m ²
	

* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

N.º	P21
Proj.	Bairro da Bouça
Arq.	Álvaro Siza Vieira
Loc.	Porto, Portugal
Data	1977-1979 + 2000-2006
Área	≈ 5m ²



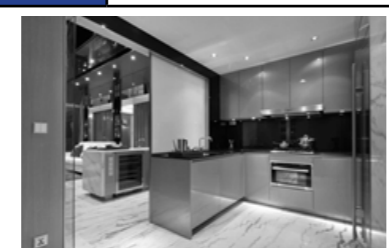
N.º	P30
Proj.	New Orleans
Arq.	Álvaro Siza Vieira
Loc.	Roterdão, Holanda
Data	2007-2009
Área	?



N.º	P22
Proj.	Terraços de Bragança
Arq.	Álvaro Siza Vieira
Loc.	Lisboa, Portugal
Data	1992-2004
Área	≈ 15m ²



N.º	P31
Proj.	Skyline
Arq.	Fumihiko Maki
Loc.	Singapura
Data	2015
Área	≈ 15m ²



N.º	P24*
Proj.	Edifício Zaída
Arq.	Álvaro Siza Vieira
Loc.	Granada, Espanha
Data	1998-2006
Área	≈ 5m ² a 13m ²



N.º	P32*
Proj.	Passivetown
Arq.	Fumihiko Maki
Loc.	Kurube, Japão
Data	2016
Área	≈ 5m ² a 6m ²

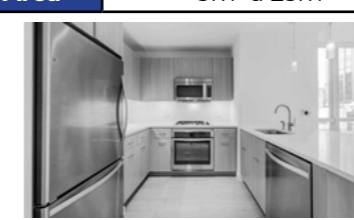


* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

N.º	P33
Proj.	De Citadel
Arq.	Christian de Portzamparc
Loc.	Almere, Holanda
Data	2000-2006
Área	?



N.º	P34*
Proj.	Prism Tower
Arq.	Christian de Portzamparc
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2002-2016
Área	≈ 3m ² a 23m ²



N.º	P35
Proj.	L'Atria / Bastide Blanche
Arq.	Christian de Portzamparc
Loc.	Bordeaux, França
Data	2004-2009
Área	≈ 9m ²



N.º	P36
Proj.	One57
Arq.	Christian de Portzamparc
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2005-2015
Área	≈ 7m ² a 8m ²



N.º	P47
Proj.	152 Elisabeth Street
Arq.	Tadao Ando
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2014-2015
Área	≈ 20m ²




N.º	P48
Proj.	Rablijn Maarsenplein
Arq.	Rafael Moneo
Loc.	Haia, Holanda
Data	1994-2004
Área	≈ 15m ²




* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

N.º	P50
Proj.	Vivendas Tres Creus
Arq.	Rafael Moneo
Loc.	Sabadell, Espanha
Data	2000-2005
Área	≈ 15m ² a 25m ²
	


N.º	P51*
Proj.	Cité Internationale
Arq.	Renzo Piano
Loc.	Lyon, França
Data	1986-2006
Área	?
	


N.º	P52*
Proj.	Prata Housing Complex
Arq.	Renzo Piano
Loc.	Lisboa, Portugal
Data	1999-...
Área	≈ 4m ² a 10m ²
	

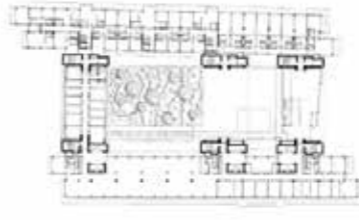
N.º	P53
Proj.	The Shard
Arq.	Renzo Piano
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2000-2012
Área	?
	

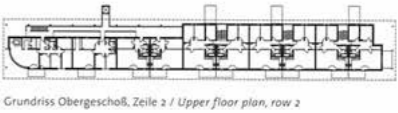
N.º	P54
Proj.	Central St. Giles Court
Arq.	Renzo Piano
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2002-2010
Área	≈ 20m ²
	

N.º	P55
Proj.	La Albere Area
Arq.	Renzo Piano
Loc.	Trento, Itália
Data	2002-2016
Área	?
	


N.º	P57*
Proj.	565 Broome Street
Arq.	Renzo Piano
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2014-2019
Área	≈ 9m ² a 29m ²
	

N.º	P58
Proj.	Eighty Seven Park
Arq.	Renzo Piano
Loc.	Miami, E.U.A.
Data	2014-2019
Área	≈ 12m ² a 23m ²
	

N.º	P59*
Proj.	Gerling Ring
Arq.	Norman Foster
Loc.	Colónia, Alemanha
Data	1995-2001
Área	≈ 5m ² a 9m ²
	

N.º	P60
Proj.	Duisburg Housing
Arq.	Norman Foster
Loc.	Duisburg, Alemanha
Data	1997-2001
Área	≈ 10m ²
 <small>Grundriss Obergeschoß, Zeile 2 / Upper floor plan, row 2</small>	

N.º	P62*
Proj.	Albion Riverside
Arq.	Norman Foster
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	1998-2003
Área	≈ 25m ² a 60m ²
	

N.º	P65
Proj.	Budenberg Haus
Arq.	Norman Foster
Loc.	Manchester, Inglaterra
Data	2000-2005
Área	≈ 21m ²
	

* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

N.º	P66
Proj.	Bishop Square
Arq.	Norman Foster
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2001-2005
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P67
Proj.	Quatermile Development
Arq.	Norman Foster
Loc.	Edimburgo, Escócia
Data	2001-2019
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P70
Proj.	Lumiere Apartments
Arq.	Norman Foster
Loc.	Sidney, Austrália
Data	2003-2007
Área	≈ 9m ² a 29m ²



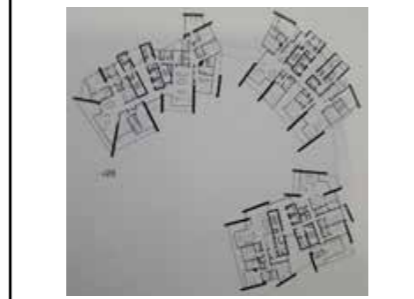
N.º	P71
Proj.	Chesham Place
Arq.	Norman Foster
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2003-2008
Área	≈ 28m ²



N.º	P73
Proj.	Jameson House
Arq.	Norman Foster
Loc.	Vancouver, Canadá
Data	2004-2011
Área	≈ 14m ² a 33m ²



N.º	P72
Proj.	The Troika
Arq.	Norman Foster
Loc.	Kuala Lumpur, Malásia
Data	2004-2011
Área	≈ 12m ² a 57m ²

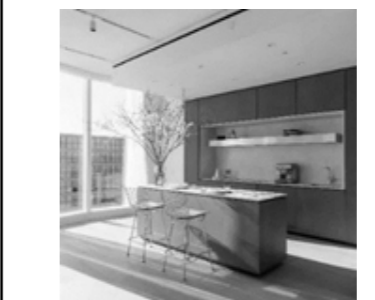


* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

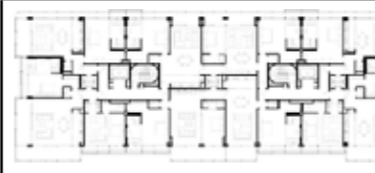
N.º	P75
Proj.	Index Tower
Arq.	Norman Foster
Loc.	Dubai, E.A.U.
Data	2005-2011
Área	?



N.º	P76
Proj.	100 East 53rd Street
Arq.	Norman Foster
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2005-2018
Área	?



N.º	P77
Proj.	Faena Aleph
Arq.	Norman Foster
Loc.	Buenos Aires, Argentina
Data	2006-2012
Área	≈ 9m ²



N.º	P78*
Proj.	City Center DC
Arq.	Norman Foster
Loc.	Washington DC, E.U.A.
Data	2006-2014
Área	≈ 6m ² a 23m ²




N.º	P80*
Proj.	Anfa Place
Arq.	Norman Foster
Loc.	Casablanca, Marrocos
Data	2007-2014
Área	≈ 15m ² a 20m ²





N.º	P81
Proj.	50 United Nations Plaza
Arq.	Norman Foster
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2007-2015
Área	?



* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

N.º	P82*
Proj.	South Beach
Arq.	Norman Foster
Loc.	Singapura
Data	2007-2016
Área	≈ 8m ² a 27m ²
	

N.º	P83
Proj.	Duo Central Park
Arq.	Norman Foster
Loc.	Sidney, Austrália
Data	2007-2018
Área	?
	

N.º	P84
Proj.	3 Beirut
Arq.	Norman Foster
Loc.	Beirute, Líbano
Data	2008-2019
Área	?
	


N.º	P85
Proj.	Ilham Tower
Arq.	Norman Foster
Loc.	Kuala Lumpur, Malásia
Data	2009-2016
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P86
Proj.	Arcoris Mont' Kiara
Arq.	Norman Foster
Loc.	Kuala Lumpur, Malásia
Data	2009-2016
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

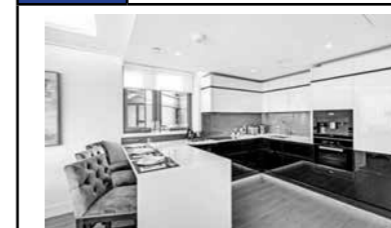
N.º	P87
Proj.	La Porte Romaine
Arq.	Norman Foster
Loc.	Nimes, França
Data	2011-2015
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P88*
Proj.	Faena House
Arq.	Norman Foster
Loc.	Miami, E.U.A.
Data	2011-2015
Área	≈ 13m ² a 26m ²



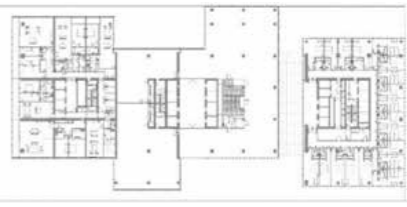
N.º	P89*
Proj.	551 West 21st Street
Arq.	Norman Foster
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2011-2017
Área	≈ 18m ² a 40m ²
	

N.º	P90
Proj.	The Corniche
Arq.	Norman Foster
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2012-2019
Área	≈ 6m ² a 30m ²



N.º	P91
Proj.	Principal Place
Arq.	Norman Foster
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2013-2020
Área	?



N.º	P93*
Proj.	De Rotterdam
Arq.	Rem Koolhaas
Loc.	Roterdão, Holanda
Data	1997-2013
Área	≈ 8m ² a 60m ²
	


N.º	P94
Proj.	Breda Carré Building
Arq.	Rem Koolhaas
Loc.	Breda, Holanda
Data	1998-2003
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P96
Proj.	St. Johannis Rheinweg
Arq.	Herzog & de Meuron
Loc.	Basileia, Suíça
Data	2001-2007
Área	n.a.
Sem informação disponível.	


N.º	P98
Proj.	Südpark
Arq.	Herzog & de Meuron
Loc.	Basileia, Suíça
Data	2002-2012
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

* Caso com diferentes desenhos de cozinha.


* Caso com diferentes desenhos de cozinha.


N.º	P100
Proj.	St. Jakob Tower
Arq.	Herzog & de Meuron
Loc.	Basileia, Suíça
Data	2003-2008
Área	≈ 30m ² a 75m ²
	

N.º	P102
Proj.	40 Bond
Arq.	Hergog & de Meuron
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2004-2007
Área	≈ 6m ² a 15m ²
	


N.º	P104
Proj.	Helsinki Dreispitz
Arq.	Herzog & de Meuron
Loc.	Basileia, Suíça
Data	2007-2014
Área	≈ 50m ² a 70m ²
	

N.º	P101
Proj.	Elbphilharmonie
Arq.	Herzog & de Meuron
Loc.	Hamburgo, Alemanha
Data	2003-2014
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P105
Proj.	Beirut Terraces
Arq.	Herzog & de Meuron
Loc.	Beirute, Líbano
Data	2009-2016
Área	≈ 15m ² a 27m ²
	

N.º	P108*
Proj.	215 Chrystie
Arq.	Herzog & de Meuron
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2012-2017
Área	≈ 15m ² a 27m ²
	


* Caso com diferentes desenhos de cozinha.


N.º	P109*
Proj.	Jade Signature
Arq.	Herzog & de Meuron
Loc.	Florida, E.U.A.
Data	2012-2018
Área	≈ 10m ² a 30m ²
	


N.º	P110
Proj.	Îlot A3
Arq.	Herzog & de Meuron
Loc.	Lyon, França
Data	2013-2017
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P111
Proj.	1111 Lincoln Road Extension
Arq.	Herzog & de Meuron
Loc.	Florida, E.U.A.
Data	2014-2018
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P118
Proj.	Habitación pop. Vallecas
Arq.	Paulo Mendes da Rocha
Loc.	Madrid, Espanha
Data	2002-2004
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P112
Proj.	Leroy Street
Arq.	Herzog & de Meuron
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2015-2018
Área	?
	

N.º	P121
Proj.	One Hyde Park
Arq.	Richard Rogers
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2003-2011
Área	≈ 6m ²
	

N.º	P123*
Proj.	NEO Bankside
Arq.	Richard Rogers
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2006-2012
Área	≈ 18m ² a 22m ²
	

* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

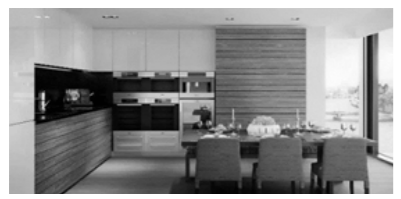
N.º	P124
Proj.	One Park Taipei
Arq.	Richard Rogers
Loc.	Taipei, Taiwan
Data	2008-2018
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P125
Proj.	One Monte Carlo
Arq.	Richard Rogers
Loc.	Monte Carlo, Mónaco
Data	2008-2019
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P126*
Proj.	Riverlight
Arq.	Richard Rogers
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2009-2016
Área	≈ 15m ² a 35m ²



N.º	P127
Proj.	Merano
Arq.	Richard Rogers
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2011-2018
Área	≈ 6m ²



N.º	P128
Proj.	Burlington Gate
Arq.	Richard Rogers
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2012-2017
Área	≈ 32m ²



N.º	P129
Proj.	Homeshell
Arq.	Richard Rogers
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2013
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

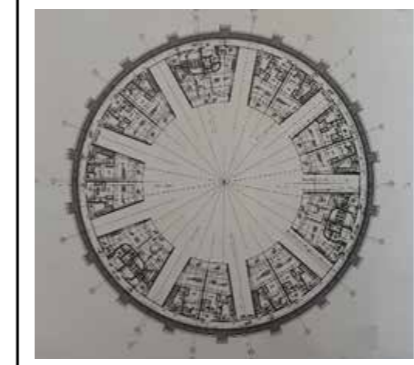
N.º	P131
Proj.	Y:Cube
Arq.	Richard Rogers
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2013-2015
Área	≈ 9m ²



N.º	P132
Proj.	PLACE / Ladywell
Arq.	Richard Rogers
Loc.	Londres, Inglaterra
Data	2014-2016
Área	≈ 26m ²



N.º	P134
Proj.	Gazomètre A
Arq.	Jean Nouvel
Loc.	Viena, Áustria
Data	1995-2001
Área	≈ 30m ² a 35m ²



N.º	P135
Proj.	Cité Manifeste
Arq.	Jean Nouvel
Loc.	Mulhouse, França
Data	2001-2005
Área	?
Sem informação disponível.	

N.º	P136
Proj.	40 Mercer
Arq.	Jean Nouvel
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2002-2008
Área	≈ 6m ² a 55m ²




N.º	P137
Proj.	Tour 25
Arq.	Jean Nouvel
Loc.	Nicosia, Chipre
Data	2003-2015
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P138
Proj.	Chelsea 100
Arq.	Jean Nouvel
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2005-2010
Área	≈ 25m ² a 50m ²

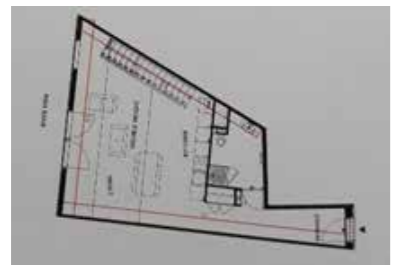


* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

N.º	P139
Proj.	Le Nouvel KLCC
Arq.	Jean Nouvel
Loc.	Kuala Lumpur, Malásia
Data	2005-2016
Área	?
	

N.º	P140
Proj.	ING Foncière Housing
Arq.	Jean Nouvel
Loc.	Bordeaux, França
Data	2007-2011
Área	≈ 27m ² a 85m ²



N.º	P141
Proj.	One Central Park
Arq.	Jean Nouvel
Loc.	Sidney, Austrália
Data	2008-2014
Área	≈ 10m ² a 15m ²



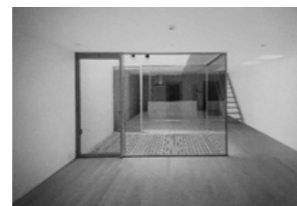
N.º	P142
Proj.	Odyssé Residences
Arq.	Jean Nouvel
Loc.	Nice, França
Data	2015-2019
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P143
Proj.	Ycone
Arq.	Jean Nouvel
Loc.	Lyon, França
Data	2012-2019
Área	?



N.º	P153
Proj.	Funabashi Apartments
Arq.	SANAA
Loc.	Chiba, Japão
Data	2004
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

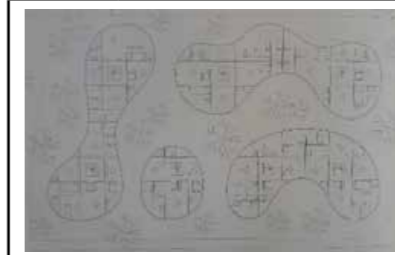
N.º	P155*
Proj.	Seijo Town Houses
Arq.	SANAA
Loc.	Seijo, Japão
Data	2005-2007
Área	≈ 10m ² a 35m ²



N.º	P156*
Proj.	Okurayama Apartments
Arq.	SANAA
Loc.	Kanagawa, Japão
Data	2006-2008
Área	≈ 10m ² a 20m ²



N.º	P159
Proj.	Apartments Fayolle
Arq.	SANAA
Loc.	Paris, França
Data	2007-2018
Área	≈ 15m ² a 50m ²



N.º	P160
Proj.	Shakuji Apartments
Arq.	SANAA
Loc.	Tóquio, Japão
Data	2009-2011
Área	≈ 18m ² a 22m ²



N.º	P162*
Proj.	Nishinoyama Apartments
Arq.	SANAA
Loc.	Kyoto, Japão
Data	2010-2013
Área	≈ 15m ² a 30m ²




N.º	P170
Proj.	Edifício Praça Liége
Arq.	Eduardo Souto de Moura
Loc.	Porto, Portugal
Data	1994-2001
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P186
Proj.	Residências Cantareira
Arq.	Eduardo Souto de Moura
Loc.	Porto, Portugal
Data	2006-2013
Área	≈ 12m ² a 15m ²



* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

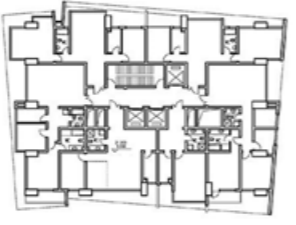
* Caso com diferentes desenhos de cozinha.


N.º	P189
Proj.	Ap. Senhora da Luz
Arq.	Eduardo Souto de Moura
Loc.	Porto, Portugal
Data	2009-2016
Área	≈ 12m ²
	

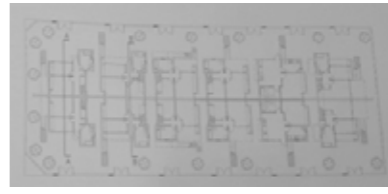
N.º	P190
Proj.	"La Berge du Lac"
Arq.	Eduardo Souto de Moura
Loc.	Bordeaux, França
Data	2010-2012
Área	?
	


N.º	P197
Proj.	Aluminium Brick Housing
Arq.	Toyo Ito
Loc.	Groningen, Holanda
Data	2001-2005
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P191
Proj.	Quinta Casa Amarela
Arq.	Eduardo Souto de Moura
Loc.	Porto, Portugal
Data	2020
Área	?
	

N.º	P192
Proj.	Vertical Courtyard Ap.
Arq.	Wang Shu
Loc.	Hangzhou, China
Data	2001-2006
Área	?
	

N.º	P200*
Proj.	Belle Veu Residences
Arq.	Toyo Ito
Loc.	Oxley walk, Singapura
Data	2006-2010
Área	≈ 7m ² a 15m ²
	


N.º	P208
Proj.	Mult(i) House
Arq.	Shigeru Ban
Loc.	Mulhouse, França
Data	2005
Área	≈ 8m ²
	

N.º	P218
Proj.	Metal Shutter House
Arq.	Shigeru Ban
Loc.	Nova Iorque, E.U.A.
Data	2011
Área	≈ 60m ² a 70m ²
	

N.º	P230*
Proj.	Quinta Monroy
Arq.	Alejandro Aravena
Loc.	Idique, Chile
Data	2003-2004
Área	≈ 13m ² a 15m ²
	

N.º	P232*
Proj.	Monterrey
Arq.	Alejandro Aravena
Loc.	Monterrey, México
Data	2011
Área	≈ 7m ² a 17m ²
	

N.º	P234*
Proj.	Lo Espejo
Arq.	Alejandro Aravena
Loc.	Santiago, Chile
Data	2013
Área	≈ 4m ² a 30m ²
	

N.º	P247
Proj.	Muraba
Arq.	RCR Arquitectes
Loc.	Dubai, E.A.U.
Data	2013-2017
Área	≈ 50m ² a 55m ²
	

* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

N.º	P248
Proj.	IIM Ahmedabad
Arq.	Balkrishna Doshi
Loc.	Ahmedabad, Índia
Data	2004
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P250
Proj.	Batanagar Riverside
Arq.	Balkrishna Doshi
Loc.	Calcutá, Índia
Data	2008
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

N.º	P252
Proj.	IIT Housing
Arq.	Balkrishna Doshi
Loc.	Ganghinagar, Índia
Data	2011
Área	n.a.
Sem informação disponível.	

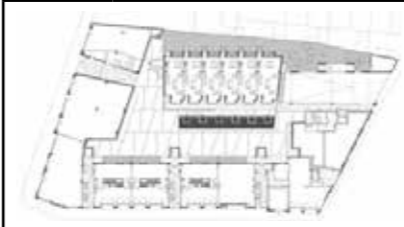
N.º	P259*
Proj.	Isozaki Atea-Urbitarite
Arq.	Arata Isozaki
Loc.	Bilbao, Espanha
Data	1999-2009
Área	?



N.º	P260
Proj.	Diamond Island
Arq.	Arata Isozaki
Loc.	Ho Chi Minh, Vietnam
Data	2006-...
Área	≈ 20m ² a 30m ²



N.º	P262
Proj.	North King St. Housing
Arq.	Grafton Architects
Loc.	Dublin, Irlanda
Data	2000
Área	≈ 40m ²

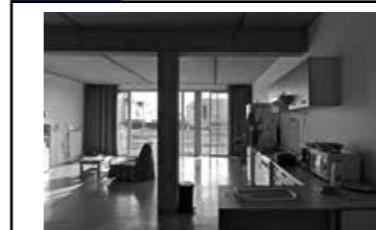


N.º	P266*
Proj.	Cité Manifeste
Arq.	Lacaton & Vassal
Loc.	Mulhouse, França
Data	2005
Área	≈ 25m ² a 75m ²

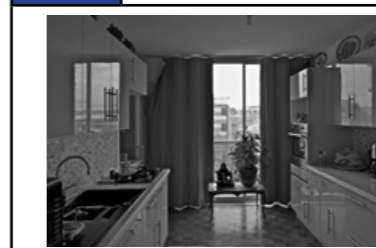


* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

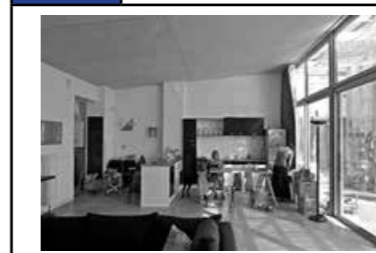
N.º	P267*
Proj.	23 Logements
Arq.	Lacaton & Vassal
Loc.	Trignac, França
Data	2010
Área	≈ 30m ² a 75m ²



N.º	P268*
Proj.	Toir de Bois le Prêtre
Arq.	Lacaton & Vassal
Loc.	Paris, França
Data	2011
Área	≈ 4,5m ² a 6,5m ²



N.º	P269*
Proj.	53 Habitations HLM
Arq.	Lacaton & Vassal
Loc.	Saint-Nazaire, França
Data	2011
Área	≈ 13m ² a 47m ²



* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

N.º	P273*
Proj.	Halte Ceva
Arq.	Lacaton & Vassal
Loc.	Genebra, Suíça
Data	2014-2020
Área	≈ 25m ² a 35m ²



N.º	P274
Proj.	96 Log. Prés-Saint-Jean
Arq.	Lacaton & Vassal
Loc.	Chalon-sur-Saône, França
Data	2016
Área	≈ 11m ²



N.º	P275*
Proj.	Transformation 530 Log.
Arq.	Lacaton & Vassal
Loc.	Bordeaux, França
Data	2017
Área	≈ 6m ²



* Caso com diferentes desenhos de cozinha.

ANEXO H

Análise do Desenho.

Arq.	N.º	I	II	L	U
1979	P1		•		
1984	P4		•		
1984	P5		•	•	
1984	P6		•		
1984	P9		•		
1985	P13				•
1987	P16		•		
1989	P17	•	•		•
1992	P21		•		
1992	P22	•			
1992	P24	•		•	
1992	P30	•			
1993	P31	•	•	•	•
1993	P32	•			
1994	P33			•	
1994	P34	•	•	•	•
1994	P35			•	
1994	P36		•	•	
1995	P47		•		
1996	P48			•	
1996	P50	•	•	•	•
1998	P51	•	•	•	
1998	P52	•	•	•	•
1998	P54		•		
1998	P55	•			

Arq.	N.º	I	II	L	U
1998	P57		•		
1998	P58		•	•	
1999	P59			•	
1999	P60	•	•	•	
1999	P62	•	•		
1999	P65	•			
1999	P70	•	•		
1999	P71		•		
1999	P72		•	•	•
1999	P73	•	•		
1999	P75				•
1999	P76		•		
1999	P77	•			
1999	P78	•	•		
1999	P80	•			
1999	P81		•		
1999	P82	•	•	•	
1999	P84		•		
1999	P88		•		
1999	P89		•	•	•
1999	P90			•	•
1999	P91		•		
2000	P93	•		•	
2001	P100	•	•		

Arq.	N.º	I	II	L	U
2001	P102	•	•	•	•
2001	P104	•			
2001	P105		•	•	
2001	P108		•		
2001	P109		•		•
2001	P112		•		•
2007	P121			•	
2007	P123	•			
2007	P126	•		•	•
2007	P127				•
2007	P128		•		
2007	P131		•		
2007	P132			•	
2008	P134	•		•	
2008	P136		•	•	•
2008	P138	•			
2008	P140	•			
2008	P141	•			•
2008	P143	•			
2010	P155	•			
2010	P156	•			
2010	P159	•			
2010	P160	•			
2010	P162	•			

Arq.	N.º	I	II	L	U
2011	P186		•		
2011	P189	•			
2011	P190	•			
2011	P191		•		
2013	P200		•	•	
2014	P208	•			
2014	P218		•		
2016	P231	•			
2016	P232	•			
2016	P234	•			
2017	P247	•	•		
2019	P259	•			
2019	P260	•	•	•	•
2020	P262	•			
2021	P266	•			
2021	P267	•			
2021	P268	•			
2021	P269	•			
2021	P270	•			
2021	P271	•			
2021	P272	•			
2021	P273	•	•	•	
2021	P274	•			
2021	P275	•			

I - Cozinha de uma bancada.

II - Cozinha de bancadas paralelas.

L - Cozinha de bancadas em L.

U - Cozinha de bancadas em U.

ANEXO I

Análise de ilhas.

Arq.	N.º	○	⊙	⊖
1979	P1		•	
1984	P4		•	
1984	P5		•	
1984	P6		•	
1984	P9		•	
1985	P13		•	
1987	P16			•
1989	P17	•		•
1992	P21	•		
1992	P22	•		
1992	P24	•		
1992	P30		•	
1993	P31		•	•
1993	P32	•		
1994	P33	•		
1994	P34	•		•
1994	P35	•		
1994	P36		•	•
1995	P47		•	
1996	P48	•		
1996	P50	•		
1998	P51	•		
1998	P52		•	•
1998	P54		•	
1998	P55	•		

Arq.	N.º	○	⊙	⊖
1998	P57		•	
1998	P58	•	•	
1999	P59	•		
1999	P60	•		
1999	P62		•	
1999	P65		•	•
1999	P70	•	•	
1999	P71		•	
1999	P72	•	•	•
1999	P73	•	•	
1999	P75			•
1999	P76		•	
1999	P77	•		
1999	P78	•	•	•
1999	P80	•		
1999	P81	•		
1999	P82	•	•	•
1999	P84		•	
1999	P88		•	
1999	P89	•	•	
1999	P90	•	•	•
1999	P91			•
2000	P93	•		
2001	P100	•	•	

Arq.	N.º	○	⊙	⊖
2001	P102	•	•	
2001	P104	•		
2001	P105	•		
2001	P108		•	
2001	P109		•	
2001	P112	•	•	
2007	P121	•		
2007	P123	•	•	
2007	P126	•		
2007	P127	•		
2007	P128		•	
2007	P131			•
2007	P132	•		
2008	P134	•		
2008	P136	•		•
2008	P138		•	
2008	P140	•		
2008	P141	•		
2008	P143	•		
2010	P155	•	•	•
2010	P156	•		
2010	P159	•		
2010	P160	•		
2010	P162	•		

Arq.	N.º	○	⊙	⊖
2011	P186	•		
2011	P189	•		
2011	P190	•		
2011	P191	•		
2013	P200	•		
2014	P208	•		
2014	P218		•	
2016	P231	•		
2016	P232	•		
2016	P234	•		
2017	P247			•
2019	P259	•		
2019	P260	•	•	•
2020	P262	•		
2021	P266	•		
2021	P267	•		
2021	P268	•		
2021	P269	•		
2021	P270	•		
2021	P271	•		
2021	P272	•		
2021	P273	•		
2021	P274	•		
2021	P275	•		

- - Cozinha sem ilha
 ⊙ - Cozinha com ilha
 ⊖ - Cozinha com península

ANEXO J

Análise de compartimentalização.

Arq.	N.º	L	□	□□	⌋
1979	P1		•		
1984	P4	•			
1984	P5	•	•		
1984	P6	•			
1984	P9			•	
1985	P13		•		
1987	P16	•			
1989	P17	•			
1992	P21	•			
1992	P22		•		
1992	P24		•		
1992	P30	•			•
1993	P31		•	•	
1993	P32	•			
1994	P33	•			•
1994	P34	•			
1994	P35		•		
1994	P36	•			
1995	P47	•			
1996	P48	•			
1996	P50		•		
1998	P51	•			
1998	P52	•	•		
1998	P54	•			
1998	P55	x	x	x	x

Arq.	N.º	L	□	□□	⌋
1998	P57	•			•
1998	P58	•		•	
1999	P59	•			
1999	P60	•	•		
1999	P62	•			
1999	P65	•			
1999	P70	•			
1999	P71		•		
1999	P72	•		•	
1999	P73	•			
1999	P75	•			
1999	P76	•			
1999	P77	•			•
1999	P78	•			
1999	P80		•		
1999	P81				•
1999	P82	•	•	•	
1999	P84	x	x	x	x
1999	P88		•		
1999	P89	•	•		
1999	P90	•			
1999	P91	•			
2000	P93	•			
2001	P100	•			

Arq.	N.º	L	□	□□	⌋
2001	P102	•			
2001	P104	•			
2001	P105	•			
2001	P108	•			
2001	P109	•			
2001	P112			•	
2007	P121				•
2007	P123	•			
2007	P126	•			
2007	P127				•
2007	P128	•			
2007	P131	•			
2007	P132	•			
2008	P134	•			
2008	P136	•			
2008	P138	•			
2008	P140	•			
2008	P141	•			
2008	P143				•
2010	P155	•			
2010	P156	•			
2010	P159	•			
2010	P160	•			
2010	P162	•			

Arq.	N.º	L	□	□□	⌋
2011	P186		•		
2011	P189				•
2011	P190	•			
2011	P191	x	x	x	x
2013	P200		•		
2014	P208		•		
2014	P218	•			
2016	P231	•			
2016	P232	•	•		
2016	P234	•			
2017	P247	•			
2019	P259		•		
2019	P260	•			
2020	P262	•			
2021	P266	•			
2021	P267	•			
2021	P268				•
2021	P269	•			
2021	P270	•			•
2021	P271	•			
2021	P272	•	•		
2021	P273	•			
2021	P274	•			
2021	P275		•		

L - Cozinha aberta para outra divisão.

□ - Cozinha como compartimento fechado.

□□ - Duas cozinhas.

⌋ - Cozinha fechada com portas de correr e possibilidade de abrir para outra divisão.

x - Sem informação.

ANEXO K

Análise de conectividade.

Arq.	N.º	P	E	C	V	S
1979	P1	•	•	•	•	•
1984	P4	•	•	•		
1984	P5	•	•	•		
1984	P6	•	•	•	-	
1984	P9	•	•	•	•	•
1985	P13	•		-		•
1987	P16	•	•	•		
1989	P17	•	•	•		
1992	P21	-	•	•	•	
1992	P22	-	-	-		•
1992	P24	-	•	•		
1992	P30	•	•	•		•
1993	P31	-	•	•		•
1993	P32	-	•	•	•	
1994	P33	-	•	•	•	
1994	P34	-	•	•	-	
1994	P35	•	•	•	•	
1994	P36	•	•	•		
1995	P47	•	•	•		
1996	P48	-	•	•	-	
1996	P50	-	•	•	•	
1998	P51	•	•	•		
1998	P52	•	•	•	-	
1998	P54	-	•	•	-	
1998	P55	x	x	x	x	x

Arq.	N.º	P	E	C	V	S
1998	P57	-	•	•		
1998	P58	-	•	•	-	•
1999	P59	-	•	•		
1999	P60	-	•	•	•	
1999	P62	•	-	•		
1999	P65	-	•	•		
1999	P70	-	•	•		
1999	P71	•	-	•	•	
1999	P72	•	•	•	•	
1999	P73	•	•	•	-	
1999	P75	•	•	•		
1999	P76	x	x	x	x	x
1999	P77	•	•	•	-	
1999	P78	•	•	•		
1999	P80	-	-	-		•
1999	P81	-		-		
1999	P82	•	•	•	-	
1999	P84	x	x	x	x	x
1999	P88	•	•	•	•	
1999	P89	-	•	•		
1999	P90	-	•	•	-	-
1999	P91	-	•	•	•	
2000	P93	•	•	•	•	
2001	P100	-	•	•	•	

Arq.	N.º	P	E	C	V	S
2001	P102	•	•	•	•	
2001	P104	•	•	•	•	
2001	P105	-	•	•	•	•
2001	P108	-	•	•		•
2001	P109	•	•	•	•	•
2001	P112	x	x	x	x	x
2007	P121	-	•	•	-	
2007	P123	-	•	•	-	
2007	P126	-	•	•	-	
2007	P127	-	•	•	-	
2007	P128	-	•	•	•	
2007	P131	•	•	•		
2007	P132	-	•	•	•	
2008	P134	-	•	•		
2008	P136	-	•	•		•
2008	P138	•	•	•		
2008	P140	•	•	•	•	
2008	P141	-	•	•		
2008	P143	x	x	x	x	x
2010	P155	-	•	•		
2010	P156	•	•	•		
2010	P159	•	•	•		
2010	P160	•	•	•		
2010	P162	•	•	•	•	

Arq.	N.º	P	E	C	V	S
2010	P186	-	•	•	•	
2011	P189	•	-	•	•	•
2011	P190	x	x	x	x	x
2011	P191	x	x	x	x	x
2013	P200	-	•	•	-	•
2014	P208	•	•	•		
2014	P218	•	•	•	•	
2016	P231	•	•	•		
2016	P232	•	•	•		
2016	P234	•	•	•		
2017	P247	•	•	•	-	
2019	P259	x	x	x	x	x
2019	P260	•	•	•	-	
2020	P262	•	•	•		
2021	P266	-	•	•	•	
2021	P267	-	•	•	•	
2021	P268	-	•	•		
2021	P269	•	•	•	•	
2021	P270	-	•	•	•	
2021	P271	•	•	•	•	
2021	P272	•	•	•	•	
2021	P273	•	•	•	•	
2021	P274	•	•	•	•	
2021	P275	-	•	•	•	

P - Ligação ao espaço da porta de entrada.

E - Ligação ao espaço da sala de estar.

C - Ligação ao espaço de comer.

V - Ligação a um espaço de varanda.

S - Ligação a espaço de serviço.

• - Ligação primária.

- - Ligação secundária.

x - Sem informação.

ANEXO L

Análise de vãos.

Arq.	N.º	□	■	■	■	■
1979	P1				•	
1984	P4				•	
1984	P5				•	
1984	P6				•	
1984	P9				•	
1985	P13					•
1987	P16		•			
1989	P17				•	
1992	P21					•
1992	P22		•			
1992	P24		•			
1992	P30					•
1993	P31		•		•	
1993	P32				•	•
1994	P33				•	
1994	P34	•			•	
1994	P35		•			
1994	P36				•	
1995	P47				•	
1996	P48					•
1996	P50					•
1998	P51					•
1998	P52	•			•	
1998	P54			•		
1998	P55				•	

Arq.	N.º	□	■	■	■	■
1998	P57				•	
1998	P58	•				
1999	P59	•			•	
1999	P60				•	
1999	P62				•	
1999	P65				•	
1999	P70				•	
1999	P71				•	
1999	P72				•	
1999	P73				•	
1999	P75				•	
1999	P76				•	
1999	P77	•			•	
1999	P78				•	
1999	P80		•			
1999	P81	•				
1999	P82	•			•	
1999	P84		•			
1999	P88				•	
1999	P89			•	•	
1999	P90					•
1999	P91					•
2000	P93				•	
2001	P100	x	x	x	x	x

Arq.	N.º	□	■	■	■	■
2001	P102				•	
2001	P104				•	
2001	P105				•	
2001	P108				•	
2001	P109				•	
2001	P112	•			•	
2007	P121	•				
2007	P123				•	
2007	P126				•	
2007	P127				•	
2007	P128		•		•	
2007	P131		•			
2007	P132	x	x	x	x	x
2008	P134	x	x	x	x	x
2008	P136				•	
2008	P138				•	
2008	P140				•	
2008	P141				•	
2008	P143				•	
2010	P155	x	x	x	x	x
2010	P156		•			
2010	P159			•		
2010	P160				•	
2010	P162				•	

Arq.	N.º	□	■	■	■	■
2010	P186				•	
2011	P189					•
2011	P190		•			
2011	P191				•	
2013	P200		•			
2014	P208		•			
2014	P218				•	
2016	P231		•			
2016	P232		•			
2016	P234	x	x	x	x	x
2017	P247				•	
2019	P259				•	
2019	P260				•	
2020	P262	x	x	x	x	x
2021	P266				•	
2021	P267				•	
2021	P268				•	
2021	P269				•	
2021	P270				•	
2021	P271				•	
2021	P272				•	
2021	P273				•	
2021	P274				•	
2021	P275				•	

□ - Sem vãos.

■ - Vãos médios (altura <= metade do p.d.).

■ - Vãos grandes (altura > metade do p.d. e < que o p.d.).

■ - Vãos de piso a teto (altura = p.d.).

■ - Vãos mistos (vários vãos de diferentes tamanhos).

p.d. - pé direito.

x - Sem informação.

REFERÊNCIAS

176.

Índice de Figuras

188.

Bibliografia Geral

191.

Bibliografia referente aos premiados

Pág.	N.º	Referência
14	1a	SCHOENAUER, Norbert - 6000 years of housing . Nova Iorque: W. W. Norton, 2000. p. 50. [Documento icónico]. Editado pela autora.
14	1b	SCHOENAUER, Norbert - 6000 years of housing . Nova Iorque: W. W. Norton, 2000. p.48. [Documento icónico]. Editado pela autora.
14	1c	Imagem elaborada pela autora.
16	2a	BOBER, Phyllis Pray - Art, Culture & Cuisine: Ancient & Medieval Gastronomy . Chicago: The University Press, 1999. p. 148.
16	2b	RADDATO, Carole - Reconstructed Roman kitchen (culina), Museum of London . [Documento icónico]. 2014. Fotografia digital. [em linha]. Londres. [Consult. 19 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.flickr.com/photos/carolema-ge/14855574970/in/photostream/
16	2c	Imagem elaborada pela autora.
18	3a	RITCHIE, Leon - Medieval House: Interior . [Documento icónico]. Fotografia digital. [em linha] Rustington. [Consult. 19 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.redbubble.com/people/urban-rebel/works/6912112-medieval-house-interior
18	3b	BRUEGEL, Pieter the Younger - The Visit of the Godfather . [Documento icónico]. Pintura a óleo. [em linha]. Museu de Holburne. [Consult. 19 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: http://collections.holburne.org/object-a46
18	3c	Imagem elaborada pela autora.
20	4a	CAMPIN, Robert - Santa Bárbara . [Documento icónico]. 1438. Óleo sobre painel de madeira de carvalho. [em linha] Museu del Prado. [Consult. 20 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.museodelprado.es/coleccion/obra-de-arte/santa-barbara/f21cfe3c-9f74-4b9c-bc10-f59d7a721d4d
20	4b	SPINET, Miguel - El Espacio Culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX . Barcelona: Tusquets Editores, 1984. p. 35.
20	4c	Imagem elaborada pela autora.
22	5a	TEXIER, Edmond - Logement a Paris . [Documento icónico]. Paris: Tableau-de-Paris, 1852. Gravura. [em linha] France Culture. [Consult. 21 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.franceculture.fr/emissions/entendez-vous-leco/entendez-vous-leco-du-lundi-21-mai-2018
22	5b	DE L'ORME, Philibert - Architecture de Philibert De l'Orme . Paris: Regnault II Chaudière, 1567. p. 274. [em linha]. [Consult. 21 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: http://architecture.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Index.asp
22	5c	Imagem elaborada pela autora.
24	6	VERMEER, Johannes - A Leiteira . [Documento icónico]. 1660. Óleo em tela. [em linha] Rijks Museum. [Consult. 21 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.rijksmuseum.nl/en/collection/SK-A-2344

Pág.	N.º	Referência
26	7a	ESPINET, Miguel - El Espacio Culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX . Barcelona: Tusquets Editores, 1984. p. 82.
26	7b	ESPINET, Miguel - El Espacio Culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX . Barcelona: Tusquets Editores, 1984. p. 107.
26	7c	Imagem elaborada pela autora.
28	8	DEBARRE, Anne; ELEB, Monique - L'invention de l'habitation moderne: Paris 1880-1914 . Paris: Édition Hazan et Archives d'Architecture Moderne, 1995. p. 127.
30	9a	BEECHER, Catherine; STOWE, Harriet Beecher - The American Woman's Home . Nova Iorque: J. B. Ford & Co., 1869. p.34. [em linha] Internet Archive. [Consult. 22 outubro 2021] Disponível em: https://archive.org/details/TheAmericanWomansHome/page/n5/mode/2up
30	9b	BEECHER, Catherine; STOWE, Harriet Beecher - The American Woman's Home . Nova Iorque: J. B. Ford & Co., 1869. p.33. [em linha] Internet Archive. [Consult. 22 outubro 2021] Disponível em: https://archive.org/details/TheAmericanWomansHome/page/n5/mode/2up
30	9c	BEECHER, Catherine; STOWE, Harriet Beecher - The American Woman's Home . Nova Iorque: J. B. Ford & Co., 1869. p. 26. [em linha] Internet Archive. [Consult. 22 outubro 2021] Disponível em: https://archive.org/details/TheAmericanWomansHome/page/n5/mode/2up
30	9d	BEECHER, Catherine; STOWE, Harriet Beecher - The American Woman's Home . Nova Iorque: J. B. Ford & Co., 1869. p.37. [em linha] Internet Archive. [Consult. 22 outubro 2021] Disponível em: https://archive.org/details/TheAmericanWomansHome/page/n5/mode/2up
30	9e	BEECHER, Catherine; STOWE, Harriet Beecher - The American Woman's Home . Nova Iorque: J. B. Ford & Co., 1869. [em linha] Internet Archive. [Consult. 22 outubro 2021] Disponível em: https://archive.org/details/TheAmericanWomansHome/page/n5/mode/2up
34	10	MAHLER FOUNDATION - Haus am Horn . [em linha]. [Consult. 28 maio 2022]. Disponível em: https://mahlerfoundation.org/mahler/locations/germany/weimar/haus-am-horn/
36	11a	FREDERICKS, Christine - Household Engineering: Scientific management in the home . Chicago: American school of home economics, 1923. p.22. [Consult. 22 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://archive.org/details/householdengine00fredrich/page/n5/mode/2up
36	11b	FREDERICKS, Christine - Household Engineering: Scientific management in the home . Chicago: American school of home economics, 1923. p.23. [Consult. 22 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://archive.org/details/householdengine00fredrich/page/n5/mode/2up

Pág.	N.º	Referência
36	11c	MOMA - The Frankfurt Kitchen . [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 2 novembro 2021] Disponível em: https://www.moma.org/interactives/exhibitions/2010/counter_space/the_frankfurt_kitchen/
36	11d	MOMA - The Frankfurt Kitchen . [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 2 novembro 2021] Disponível em: https://www.moma.org/interactives/exhibitions/2010/counter_space/the_frankfurt_kitchen/
38	12a	KEPPLER, Víctor - Ama de casa en la cocina . [Documento icónico]. 1939. [em linha]. El Confidencial. [Consult. 2 novembro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.elconfidencial.com/multimedia/album/sociedad/2015-10-07/percepciones-hombre-y-mujer-en-la-historia-de-la-fotografia-en-la-fundacion-canal_1051434#21
38	12b	THE AUSTRALIAN WOMEN'S WEEKLY - Hotpoint Electric Servants . [Documento icónico]. 8 abril 1950. [em linha]. [Consult. 18 novembro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://archive.org/details/1950-advertisement-for-hotpoint-home-appliances
38	12c	Imagem elaborada pela autora.
38	12d	Imagem elaborada pela autora.
42	13a	SERÓDIO, Armando Maia - Bairro de Alvalade, célula 6 . Cozinha. [Documento icónico]. 1956. Negativo de gelatina e prata em acetato de celulose, 9x12 cm. [em linha]. Arquivo Municipal de Lisboa. [Referência: PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/SER/001136]. [Consult. 20 novembro 2021] Disponível em: https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/
42	13b	PORTAS, Nuno - ITE 4: Funções e exigências de áreas da habitação . Lisboa: Laboratório Nacional de Engenharia Civil, 1969. p.32.
42	13c	PORTAS, Nuno - ITE 4: Funções e exigências de áreas da habitação . Lisboa: Laboratório Nacional de Engenharia Civil, 1969. p.33.
42	13d	PORTAS, Nuno - ITE 4: Funções e exigências de áreas da habitação . Lisboa: Laboratório Nacional de Engenharia Civil, 1969. p.31.
42	13e	PASTOR, Artur - Cozinha transmontana . [Documento icónico]. c. 1960. Prova em papel de revelação baritado, 40,5x50,5cm. [em linha]. Arquivo Municipal de Lisboa. [Referência: PT/AMLSB/ART/050696]. [Consult. 20 novembro 2021] Disponível em: https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/
44	14	IKEA - Catálogo de 2016 . [Documento icónico]. Capa. [em linha]. Älmhult. [Consult. 28 maio 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://ikeamuseum.com/en/digital/ikea-catalogues-through-the-ages/2010s-ikea-catalogues/2016-ikea-catalogue/
46	15a	IKEA - Catálogo de 2016 . [Documento icónico]. Páginas 12 e 13. [em linha]. Älmhult. [Consult. 27 novembro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://ikeamuseum.com/en/digital/ikea-catalogues-through-the-ages/2010s-ikea-catalogues/2016-ikea-catalogue/

Pág.	N.º	Referência
46	15b	IKEA - Catálogo de 2009 . [Documento icónico]. Páginas 92 e 93. [em linha]. Älmhult. [Consult. 27 novembro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://ikeamuseum.com/en/digital/ikea-catalogues-through-the-ages/2000s-ikea-catalogues/2009-ikea-catalogue/
46	15c	IKEA - Catálogo de 2010 . [Documento icónico]. Páginas 114 e 115. [em linha]. Älmhult. [Consult. 27 novembro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://ikeamuseum.com/en/digital/ikea-catalogues-through-the-ages/2010s-ikea-catalogues/2010-ikea-catalogue/
46	15d	IKEA - Catálogo de 2013 . [Documento icónico]. Páginas 106 e 107. [em linha]. Älmhult. [Consult. 27 novembro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://ikeamuseum.com/en/digital/ikea-catalogues-through-the-ages/2010s-ikea-catalogues/2013-ikea-catalogue/
48	16a	VALAURI, Saverio Lombardi - EuroCucina / FTK - Technology For the Kitchen . [Documento icónico] Fotografia digital. [em linha]. Milão. [Consult. 11 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.salonemilano.it/en/exhibitions/eurocucina-ftk-technology-for-the-kitchen
48	16b	GREEN, Dennis - Here's what your kitchen will look like in 2025, according to IKEA. INSIDER . [Documento icónico] Fotografia digital. [em linha]. Nova Iorque (1 julho 2015). [Consult. 27 novembro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.businessinsider.com/heres-what-your-kitchen-will-look-like-in-2025-2015-7
52	17a	YRUELA, Anna Alba - Anna Puigjaner . [Documento icónico]. Retrato fotográfico, publicado na revista online Metropolis. [em linha]. Barcelona. [Consult. 27 novembro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.metropolismag.com/architecture/anna-puigjaner-kitchenless-home/
52	17b	MAIO - 110 Rooms . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Barcelona. [Consult. 13 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.maio-architects.com/project/110-rooms/
52	17c	MAIO - 110 Rooms . [Documento icónico] Desenho. [em linha]. Barcelona. [Consult. 13 outubro 2021]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.maio-architects.com/project/110-rooms/
62	18a	Imagem elaborada pela autora.
62	18b	Imagem elaborada pela autora.
62	18c	Imagem elaborada pela autora.
62	18d	Imagem elaborada pela autora.

Pág.	N.º	Referência
63	19a	ANFAPLACE - Un Projet Inveravante . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Casablanca. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.anfaplace.com/en/location.php
63	19b	COMPASS - 3315 Collins Avenue, Unit 8D . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Miami. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.compass.com/listing/3315-collins-avenue-unit-8d-miami-beach-fl-33140/541157998393989185/
63	19c	SPIJKER MAKELAARDIJ - Citadel 54 . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Almere. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.spijkermakelaardij.nl/aanbod/woningaanbod/almere/koop/huis-3588192-Citadel-54/
63	19d	RIGHTMOVE - The Corniche, 23 Albert Embankment, London . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Londres. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.rightmove.co.uk/properties/65683899#/?channel=RES_BUY
64	20a	SOUTH BEACH - Siteplan and Floorplan . [Documento icónico] Planta. [em linha]. Singapura. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://southbeachresidences-official.sg/floorplans/
64	20b	DOMAIN - 101 Bathurst St Sydney . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Sydney. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.domain.com.au/101-bathurst-st-sydney-nsw-2000-15094862?utm_source=mitula&utm_medium=cpc&utm_content=dynamic-listing&utm_campaign=c-all-rent
64	20c	EQUITY APARTMENTS - Prism at Park Avenue South Apartments . [Documento icónico] Planta. [em linha] Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.equityapartments.com/new-york-city/nomad/prism-at-park-avenue-south-apartments
64	20d	LACATON & VASSAL - Cité Manifest, Mulhouse . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Montreuil. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.lacatonvassal.com/index.php?idp=19
64	20e	LACATON & VASSAL - Cité Manifest, Mulhouse . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Montreuil. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.lacatonvassal.com/index.php?idp=19

Pág.	N.º	Referência
66	21a	JAMESON HOUSE - Jameson House . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Vancouver. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://jamesonhouse.com/2106-jameson-house/
66	21b	ARCHDAILY - Cantareira Building . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.archdaily.com/770603/cantareira-building-eduardo-souto-de-moura
66	21c	Imagem elaborada pela autora.
66	21d	PINTO, Nuno - Casa 44 - Bairro da Bouça . [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Porto. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://2019.openhouseporto.com/places/bairro-bouca/
66	21e	VALE, Clara Pimenta - The Social Rise of a Housing Intervention: Álvaro Siza Project for Bouça Neighbourhood. In 42nd IAHS World Congress: The housing for the dignity of mankind . Naples - University of Naples, 2018.
68	22a	GITES.FR - Residence Montempo Lyon Cite Internationale . [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Saint-Etienne. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.gites.fr/gites_residence-montempo-lyon-cite-internationale-ancien-temporim_lyon_h199846_en.htm
68	22b	EQUITY APARTMENTS - Prism at Park Avenue South Apartments . [Documento icónico]. Planta. [em linha] Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.equityapartments.com/new-york-city/nomad/prism-at-park-avenue-south-apartments
68	22c	PROPERTY GURU - Skyline . [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Singapura. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.propertyguru.com.sg/project/skyline-orchard-boulevard-266/
68	22d	EQUITY APARTMENTS - Prism at Park Avenue South Apartments . [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha] Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.equityapartments.com/new-york-city/nomad/prism-at-park-avenue-south-apartments
68	22e	STEVENS, Brown Harris - Richard Meier Designed Penthouse in NYC . [Documento icónico]. Fotografia digital. [em linha]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.architecturaldigest.com/gallery/richard-meier-west-village-penthouse-slideshow

Pág.	N.º	Referência
70	23a	RIGHT MOVE - The Corniche, Albert Embankment. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Londres. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.rightmove.co.uk/properties/72484402#/?channel=RES_BUY
70	23b	Imagem elaborada pela autora.
70	23c	Imagem elaborada pela autora.
70	23d	HOLLEIN, Lilli; HOLLEIN, Max - Pezet 515. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Viena. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: http://www.hollein.com/eng/Architecture/Nations/Peru/Pezet-515
70	23e	MY LONDON HOME - The Corniche. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Londres. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.mylondonhome.com/property-for-sale/property-for-sale/the-corniche-24-albert-embankment-se1/17358
70	23f	Imagem elaborada pela autora..
72	24a	Imagem elaborada pela autora.
72	24b	Imagem elaborada pela autora.
72	24c	Imagem elaborada pela autora.
72	24d	Imagem elaborada pela autora.
73	25a	RICHARD MEIER & PARTNERS ARCHITECTS LLP - Xin-Yi Residential Tower. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://rmparchives.xyz/?projects=cdc-55-timeless-xin-yi-residential-tower
73	25b	ESPAÇO DE ARQUITETURA - Apartamento AMC. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Guimarães. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://espa-codearquitectura.com/projetos/apartamento-amc/
73	25c	LUXURY HOME SINGAPORE - Skyline. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Singapura. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.luxuryhomesg.com/skyline-orchard-boulevard/
73	25d	ATELIERS JEAN NOUVEL - Ycone. [em linha]. Paris. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: http://www.jeannouvel.com/en/projects/ycone/

Pág.	N.º	Referência
74	26a	MIAMI LUXURY HOMES - Collins Ave. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Miami. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.miamiluxuryhomes.com/property/A10876638/3315-collins-ave-8d/
74	26b	DIAMOND ISLAND - Gallery. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Vietnam. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: http://www.diamondisland.com.vn/en-US/architecture-interior
74	26c	AQUITANISPHÈRE - Une mise en récit signée Eduardo Souto Moura. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Bordeaux. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.aquitansphere.com/actus/une-mise-en-recit-signee-edouardo-souto-de-moura-ac-436
74	26d	AV - Quinta Monroy housing, Iquique. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Madrid. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://arquitecturaviva.com/works/viviendas-quinta-monroy-1
76	27a	NATIVE LAND - Burlington Gate. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Londres. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.burlingtongate.com/penthouse-704-gallery
76	27b	PASSIVETOWN - 2nd Block. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Kurobe. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.passivetown.jp/town/2nd
76	27c	BARNES - Lyon 6. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Lyon. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.barnes-lyon.com/en/luxury-real-estate/lyon-69006/flat/flat-lyon-6eme-97/
76	27d	STREETEASY - 50 United Nation Plaza. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://streeteasy.com/building/50-united-nations-plaza/33a
76	27e	SELLDORF ARCHITECTS - Penthouse Plan. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.selldorf.com/drawings/urban-glass-house
76	27f	BELLEVEU RESIDENCES - Floor Plans. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Singapura. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: http://bellevueresidences.weebly.com/floor-plans.html

Pág.	N.º	Referência
78	28a	LACATON & VASSAL - Transformation de la Tour Bois de Prêtre. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Montreuil. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.lacatonvassal.com/index.php?idp=56
78	28b	ARCHDAILY - Faena Aleph Residences. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.archdaily.com/325051/faena-aleph-residences-foster-partners
78	28c	565 BROOME SOHO - Availability. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://565broomesoho.com/availability
78	28d	RICHARD MEIER & PARTNERS ARCHITECTS LLP - Xin-Yi Residential Tower. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://rmparchives.xyz/?projects=cdc-55-timeless-xin-yi-residential-tower
78	28e	CORCORAN - 551 West 21st Street. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.corcoran.com/homes-for-sale/west-21st-street-manhattan-ny-10011/vow/6157848/regionId=1
80	29a	STEVENS, Brown Harris - Richard Meier Designed Penthouse in NYC. [Documento icónico]. Fotografia digital. [em linha]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.architecturaldigest.com/gallery/richard-meier-west-village-penthouse-slideshow
80	29b	SPIJKER MAKELAARDIJ - Citadel 54. [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Almere. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.spijkermakelaardij.nl/aanbod/woningaanbod/almere/koop/huis-3588192-Citadel-54/
80	29c	ARCHDAILY - Apartamento da Unité d'Habitation de Le Corbusier é restaurado em seu desenho original. [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/896697/apartamento-da-unite-dhabitation-de-le-corbusier-e-restaurado-em-seu-desenho-original
82	30a	Imagem elaborada pela autora.
82	30b	Imagem elaborada pela autora.
83	31a	NEW YORK BY GEHRY - 1 Bedroom. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://newyorkbygehry.securecafe.com/onlineleasing/fc-8-spruce-residential-llc/floorplans.aspx
83	31b	RICHARD MEIER & PARTNERS ARCHITECTS LLP - 165 Charles Street. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://meierpartners.com/project/165-charles-street

Pág.	N.º	Referência
84	32a	TANGE ASSOCIATES - Liana Sea Coast Kasai. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Tóquio. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://en.tangeweb.com/works/works_no-178/
84	32b	HEIGHTS ADVISORS - Richard Meier: On Prospect Park. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: http://www.heightsadvisors.com/new-gallery-1
84	32c	HOLLEIN, Lilli; HOLLEIN, Max - Pezet 515. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Viena. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: http://www.hollein.com/eng/Architecture/Nations/Peru/Pezet-515
84	32d	STREETEASY - 215 Chrystie Street. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://streeteasy.com/building/215-chrystie-street-new_york/29w
86	33a	AV - Building in Senhora da Luz, Oporto. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://arquitecturaviva.com/works/edificio-en-senhora-da-luz-9
86	33b	Imagem elaborada pela autora.
86	33c	EIGHTY SEVEN PARK - Floor Plans. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://eightysevenpark.com/residences/
88	34a	Imagem elaborada pela autora.
88	34b	Imagem elaborada pela autora.
88	34c	Imagem elaborada pela autora.
88	34d	Imagem elaborada pela autora.
88	34e	Imagem elaborada pela autora.
89	35a	STREETEASY - 50 United Nation Plaza. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://streeteasy.com/building/50-united-nations-plaza/33a
89	35b	RAR STUDIO - Apartment AMC. [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://rar-studio.com/projects/apartment-amc/
89	35c	CORCORAN - 551 West 21st Street. [Documento icónico]. Planta. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.corcoran.com/nyc-real-estate/for-sale/chelsea-hudson-yards/551-west-21st-street-7c-manhattan-ny-10011/vow/6243752
89	35d	LACATON & VASSAL - Halte Ceva. [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Montreuil. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.lacatonvassal.com/index.php?idp=92

6. Referências

Pág.	N.º	Referência
89	35e	MY LONDON HOME - The Corniche . [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Londres. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.mylondonhome.com/property-for-sale/property-for-sale/the-corniche-24-albert-embankment-se/17358
90	36a	LACATON & VASSAL - 53 habitations HLM . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Montreuil. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.lacaton-vassal.com/index.php?idp=58
90	36b	ATELIERS JEAN NOUVEL - Chealsea 100 . [Documento icónico] Fotografia Digital. [em linha]. Paris. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: http://www.jeannouvel.com/projets/100-11th-avenue/
90	36c	EIGHTY SEVEN PARK - Floor Plans . [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://eightysevenpark.com/residences/
90	36d	ARCHDAILY - Faena Aleph Residences . [Documento icónico]. Planta. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.archdaily.com/325051/faena-aleph-residences-foster-partners
90	36e	AV - Okurayama Apartments, Yokohama . [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://arquitecturaviva.com/works/apartamentos-okurayama-2
92	37	CORCORAN - 551 West 21st Street . [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.corcoran.com/nyc-real-estate/for-sale/chelsea-hudson-yards/551-west-21st-street-7c-manhattan-ny-10011/vow/6243752
94	38a	Imagem elaborada pela autora.
94	38b	Imagem elaborada pela autora.
102	39a	PRIME LOCATION - Central St. Giles Piazza . [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.primelocation.com/for-sale/details/52299988/
102	39b	IKEA - Uma cozinha adequada a espaços abertos . [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://www.ikea.com/pt/pt/rooms/kitchen/gallery/uma-cozinha-adequada-a-espacos-abertos-pub800ee588
106	40	AV - Nishinoyama House . [Documento icónico]. Fotografia Digital. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Editado pela autora. Disponível em: https://arquitecturaviva.com/works/casa-nishinoyama-8

Bibliografia Geral

BEECHER, Catherine; STOWE, Harriet Beecher - **The American Woman's Home**. Nova Iorque: J. B. Ford & Co., 1869. [Consult. 22 outubro 2021] Disponível em: <https://archive.org/details/TheAmericanWomansHome/page/n5/mode/2up>

BOHN, Katrin; VILJOEN, Andre - The CPUL City Toolkit: planning productive urban landscapes for European cities. In **Sustainable food planning: Evolving theory and practice**. The Netherlands: Wageningen Academic Press, 2012. p. 479-494.

CARDOSO, Margarida David - A alimentação é o que mais pesa na pegada ecológica de Portugal. **Público**. [em linha]. Disponível em: <https://www.publico.pt/2018/11/04/ciencia/noticia/seis-municipios-calcularam-pegada-ecologica-alimentacao-pesa-1849552>

CIERAAD, Irene - 'Out of my kitchen!' Architecture, gender and domestic efficiency. **The Journal of Architecture**. Londres, Vol. 7, nº 3 (2002). [Consult. 22 novembro 2020]. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13602360210155456>

CONTENTE, Joana - **A Representação do Espaço Doméstico da Cozinha na Revista Panorama e na Revista Arquitectura (1941-1950)**. Lisboa: ISCTE - Instituto Universitário de Lisboa, 2018. Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura.

COSME, Rita Pereira - **O Olhar sobre o Espaço Culinário**. Lisboa: ISCTE - Instituto Universitário de Lisboa, 2018. Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura.

DE L'ORME, Philibert - **Architecture de Philibert De l'Orme**. Paris: Regnault Il Chaudière, 1567. [em linha]. [Consult. 24 fevereiro 2022]. Disponível em: <http://architectura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Index.asp>

DEBARRE, Anne; ELEB, Monique - **Architectures de la vie privée: XVII^e - XIX^e siècles**. Paris: Éditions Hazan et Archives d'Architecture Moderne, 1999.

DEBARRE, Anne; ELEB, Monique - **L'invention de l'habitation moderne: Paris 1880-1914**. Paris: Éditions Hazan et Archives d'Architecture Moderne, 1995.

Decreto-Lei nº 38:382. **Diário do Governo**. Série I, nº 166/1951, 1^o Suplemento. p. 722

Decreto-Lei nº 650/75. **Diário do Governo**. Série I, nº 267/1975. p. 1833.

DÍAZ, Gonçalo Pardo - **Cuerpo y Casa: Hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño en occidente**. Madrid: Universidad politécnica de Madrid, 2016. Tese de Doutorado.

ESPINET, Miguel - **El Espacio Culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. Barcelona: Tusquets Editores, 1984.

FERREIRO, Maria de Fátima; SALAVISA, Isabel; BIZARRO, Sofia - O sistema alimentar em Portugal. **Cidades Comunidades e Territórios**. Lisboa. ISSN: 2182-3030. Nº 41 (30 dezembro 2020). [Consult. 20 outubro 2021] Disponível em: <https://revistas.rcaap.pt/cct/issue/view/1114>

FLAMÍNIO, Isabel - O espaço da cozinha na habitação plurifamiliar urbana: modos de vida e apropriação do espaço. **Sociologia: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto**. Porto. ISSN: 0872-3419. V. 16(2006). p. 251-277

FREDERICKS, Christine - **Household Engineering: Scientific management in the home**. Chicago: American school of home economics, 1923. [Consult. 22 outubro 2021]. Disponível em: <https://archive.org/details/householdengine-00fredrich/page/n5/mode/2up>

GAGO, M. Amélia Baptista Corrêa; VALENTE-PEREIRA, Luz - **O uso do espaço na habitação**. Lisboa: Laboratório Nacional de Engenharia Civil, 1983.

GIEDION, Siegfried - **Mechanization takes command: a contribution to anonymous history**. Nova Iorque: Oxford University Press, 1970.

GOMES, Ruy; PORTAS, Nuno - **Inquérito piloto sobre necessidades familiares em matéria de habitação**. Lisboa: LNEC, 1963.

HARRISON, Molly - **The kitchen in history**. Nova Iorque: Charles Scribner's Sons, 1972. [Consult. 22 outubro 2021]. Disponível em: <https://archive.org/details/kitcheninhistory0000harr/page/n3/mode/2up?view=theater>

HEATHCOTE, Edwin - **The Meaning of Home**. Londres: Frances Lincoln Limited Publishers, 2012.

IDEO - **Designing the Future Kitchen**. [em linha]. Londres. [Consult. 11 outubro 2021]. Disponível em: <https://www.ideo.com/case-study/designing-the-future-kitchen>

IKEA - **The Ikea catalogue through the ages**. [em linha]. Älmhult. [Consult. 11 outubro 2021]. Disponível em: <https://ikeamuseum.com/en/digital/ikea-catalogues-through-the-ages/>

LENGEN, Johan Van - **Manual do Arquiteto Descalço**. Lisboa: Dinalivro, 2010.

M. ROTH, Leland; C. ROTH CLARK Amanda - **Understanding Architecture: Its Elements, History, and Meaning**. Colorado: Westview Press, 2014.

MAIO - **110 Rooms**. [em linha]. Barcelona. [Consult. 13 outubro 2021]. Disponível em: <https://www.maio-architects.com/project/110-rooms/>

MEDINA, Samuel - This Spanish Architect Wants to Revolutionize the Home - by Getting Rid of Kitchens. **Metropolis**. (19.03.2018). [Consult. 3.dez.2020]. Disponível em: <https://www.metropolismag.com/architecture/anna-puigjaner-kitchenless-home/>

NAÇÕES UNIDAS - ONU prevê que cidades abriguem 70% da população mundial até 2050. **ONU News**. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 14 dezembro 2021]. Disponível em: <https://news.un.org/pt/story/2019/02/1660701>

NEUFERT, Ernst - **A Arte de Projetar em Arquitetura: princípios, normas e prescrições sobre construção, instalações, distribuição e programa de necessidades, dimensões de edifícios, locais e utensílios.** São Paulo: Gustavo Gili do Brasil, 1976.

PARHAM, Susan - **Food and Urbanism: The convivial city and a sustainable future.** Londres: Bloomsbury Publishing, 2015.

PORTAS, Nuno - **A habitação social: Proposta para a metodologia da sua arquitetura.** Porto: Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto, 1959.

PORTAS, Nuno - **ITE 4: Funções e exigências de áreas da habitação.** Lisboa: Laboratório Nacional de Engenharia Civil, 1969.

PRIBERAM - **Priberam Dicionário.** (em linha). Lisboa. [Consult. 15 agosto 2021]. Disponível em <https://dicionario.priberam.org/cozinha>

PUIGJANER, Anna - [Entrevista de Ricardo Devesa e Marta Bugés]. **urbanNext.** [em linha] ISSN: 2575-5374. [Consult. 13 outubro 2021]. Disponível em: <https://urbannext.net/kitchenless-city/>

PUIGJANER, Anna - **Kitchenless City. Ciudad sin Cocina.** Barcelona: Universitat Politècnica de Catalunya, 2014. Ficha de leitura correspondente a tese de doutoramento. Disponível em: <https://fundacion.arquia.com/convocatorias/tesis/p/TesisUsuario/FichaTesis?idparticipacion=371&searchquery=q%3dkitchenless%2bcity&backurl=%2f>

RYBCZYNSKI, Witold - **La casa: Historia de una idea.** Buenos Aires: Emecé Editores, 1991.

SALONE DEL MOBILE - **EuroCucina / FTK - Technology For the Kitchen.** [em linha]. Milão. [Consult. 11 outubro 2021]. Disponível em <https://www.salonemilano.it/en/exhibitions/eurocucina-ftk-technology-for-the-kitchen>

SALVADOR, Mariana Sanchez - **Arquitectura e Comensalidade: Uma história da casa através das práticas culinárias.** Lisboa: Caleidoscópio, 2016.

SCHOENAUER, Norbert - **6000 years of housing.** Nova Iorque: W. W. Norton, 2000.

STEEL, Carolyn - **Hungry city: how food shapes our lives.** Londres: Vintage, 2013.

STEEL, Carolyn - **Sitopia: how food can save the world.** Londres: Vintage, 2020.

THE PRITZKER ARCHITECTURE PRIZE - **Purpose.** [em linha]. Chicago. [Consult. 22 abril 2021]. Disponível em: <https://www.pritzkerprize.com/laureates>

VALENTE-PEREIRA, Luz - **As casas que se constroem.** Diário de Lisboa. Lisboa. Vol. 48, nº 16393 (8 de agosto de 1968). [Consult. 21 novembro 2020]. Disponível em: <http://casacomum.org/cc/visualizador?pasta=06590.128.22587#!24>

VALENTE-PEREIRA, Luz - **Metodologia dos inquéritos à habitação urbana.** Lisboa: Laboratório Nacional de Engenharia Civil, 1983.

VITRÚVIO - **Tratado de Arquitectura.** Lisboa: IST Press, 2015.

ZABALBEASCOA, Anaxu - **Todo sobre la casa.** Barcelona: Gustavo Gili, 2011.

Bibliografia referente aos premiados com o prémio Pritzker

1979 | Philip Johnson

SELLDORF ARCHITECTS - **Urban Glass House.** [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 22 abril 2021] Disponível em: <https://www.selldorf.com/projects/urban-glass-house>

JENKINS, Stover; MAHONEY, David - **The houses of Philip Johnson.** 1ª ed. Nova Iorque: Abbeville Press. ISBN 0-7892-0114-3

1980 | Luis Barragán

FUNDACIÓN DE ARQUITECTURA TAPATÍA LUIS BARRAGÁN - **Luis Barragán.** [em linha]. Cidade do México. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: http://www.casaluisbarragan.org/eng/en_index.html

BARRAGAN, Luis; MARTÍNEZ, Antonio Riggen - **Luis Barragan: 1902-1988.** Milano: Electa, 1996.

1981 | James Stirling

VIDLER, Anthony - **James Frazer Stirling: notes from the archive.** Montreal: Yale University Press, 2010.

1982 | Kevin Roche

KEVIN ROCHE JOHN DINKELOO AND ASSOCIATES - **Roche Dinkeloo Archive.** [em linha]. Connecticut. [Consult. 22 abril 2021] Disponível em: <http://www.krjda.com/index.html>

1983 | I.M. Pei

PEI COBB FREED & PARTNERS ARCHITECTS LLP - **Pei Cobb Freed & Partners.** [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 22 abril 2021] Disponível em: <https://www.pcf-p.com/>

1984 | Richard Meier

RICHARD MEIER & PARTNERS ARCHITECTS LLP - **Projects.** [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 22 abril 2021] Disponível em: <https://www.richardmeier.com/>

JODIDIO, Philip; BAEZA, Alberto Campo - **Meier: Richard Meier and partners: complete works 1963-2008.** Köln: Taschen, 2008.

1985 | Hans Hollein

HOLLEIN, Lilli; HOLLEIN, Max - **Hans Hollein.** [em linha]. Viena. [Consult. 22 abril 2021] Disponível em: <https://www.hollein.com/eng>

1986 | Gottfried Böhm

VOIGHT, Wolfgang - **Gottfried Böhm.** Berlim: Jovis Verlag, 2006.

1987 | Kenzo Tange

TANGE ASSOCIATES - **Tange**. [em linha]. Tóquio. [Consult. 22 abril 2021] Disponível em: <https://en.tangeweb.com/>

BIEL, Schuler AG - **Kenzo Tange**. Zurique: Verlag, 1978.

1988 | Oscar Niemeyer

FUNDAÇÃO OSCAR NIEMEYER - **Oscar Niemeyer: Obra**. [em linha]. Rio de Janeiro. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <http://www.niemeyer.org.br/mosaico-assimetrico>

HESS, Alan; WEINTRAUB, Alan - **Oscar Niemeyer Casas**. Barcelona: Gusta-vo Gili, 2006.

1988 | Gordon Bunshaft

COLUMBIA UNIVERSITY LIBRARIES - **Gordon Bunshaft architectural drawings and papers, 1909-1990, bulk 1950-1979**. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: https://findingaids.library.columbia.edu/ead/nnc-a/ldpd_3463719

1989 | Frank Gehry

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: Frank Gehry 1987-2003**. ISSN: 0212-5683. n.º 117 (2003).

GEHRY PARTNERS, LLP - **Gehry Partner, LLP**. [em linha]. Los Angeles. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <https://www.foga.com/home.asp>

FARIS, Marcus - Duplex by Frank Gehry for Make it Right. **Dezeen**. [em linha]. (02.07.2009). [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <https://www.dezeen.com/2009/07/02/duplex-by-frank-gehry-for-make-it-right-2/>

FREARSON, Amy - Duplex by Frank Gehry for Make it Right. **Dezeen**. [em linha]. (16.07.2012). [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <https://www.dezeen.com/2012/07/16/duplex-by-frank-gehry-for-make-it-right/>

FREARSON, Amy - New York by Gehry. **Dezeen**. [em linha]. (12.07.2011). [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <https://www.dezeen.com/2011/07/12/new-york-by-gehry/>

NEW YORK BY GEHRY - **New York by Gehry**. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <https://newyorkbygehry.com/>

1990 | Aldo Rossi

THE MUSEUM OF MODERN ART - **Aldo Rossi**. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <https://www.moma.org/artists/7661#works>

1991 - Robert Venturi

VSBA, LLC - **VS Venturi Scott Brown**. [em linha]. Philadelphia. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <http://venturiscottbrown.org/>

1992 | Álvaro Siza Vieira

ARQUITECTURA VIVA - **AV Monografias: Álvaro Siza 1995-2016**. ISSN: 0213-487X. n.º186/187 (2016).

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: Alvaro Siza 2008-2013**. ISSN: 0212-5683. n.º 168/169 (2013).

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: Alvaro Siza 2001-2008**. ISSN: 0212-5683. n.º 140 (2008).

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: Alvaro Siza 1995-1999**. ISSN: 0212-5683. n.º 95 (1999).

RIBEIRO, Fernanda - Um "resort" de arquitectura contemporânea no Bom Sucesso. **Público**. [em linha]. (01.12.2004). [Consult. 6 maio 2021] Disponível em: <https://www.publico.pt/2004/12/01/jornal/um-resort-de-arquitectura-contemporanea-no-bom-sucesso-195785>

BOM SUCESSO RESORT - **Bom Sucesso**. [em linha]. Óbidos. [Consult. 6 maio 2021] Disponível em: <http://www.bomsucesso.com.pt/>

1993 | Fumihiko Maki

MAKI AND ASSOCIATES - **Maki and Associates: Architecture and Planning**. [em linha]. Tóquio. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <http://maki-and-associates.co.jp/>

1994 | Christian de Portzamparc

CHRISTIAN DE PORTZAMPARC - **Christian de Portzamparc**. [em linha]. Paris. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <https://www.christiandeporzamparc.com/en/>

1995 | Tadao Ando

TADAO ANDO ARCHITECT & ASSOCIATES - **Tadao Ando: Architect & Associates**. [em linha]. Tóquio. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <http://www.tadao-ando.com/>

152 ELISABETH DEVELOPMENT LLC - **152 Elisabeth: Tadao Ando**. [em linha]. Nova Iorque. [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://www.152elizabethst.com/>

JODIDIO, Philip - **Ando: complete works**. Koln: Taschen, 2010.

1996 | Rafael Moneo

RAFAEL MONEOI ARQUITECTO, S.L. - Rafael Moneo. [em linha]. Madrid. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <https://rafaelmoneo.com/en/home/>

1997 | Sverre Fehn

SVERRE, Fehn; FJELD, Olaf - **Sverre Fehn: The pattern of thoughts**. Nova Iorque: The Monacelli Press, 2009

AKITEKTUR N - **The Holme Studio, Horum.** [em linha]. Oslo. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: https://www.architecturenorway.no/projects/dwelling/Villa_Holme_Fehn_1996/

1998 | Renzo Piano

RPBW ARCHITECTS - **RPBW Architects: Renzo Piano Building Workshop.** [em linha]. Genova. [Consult. 23 abril 2021] Disponível em: <http://www.rpbw.com/>

ARQUITECTURA VIVA - **AV Monografias: Renzo Piano Building Workshop 1990-2006.** ISSN: 0213-487X. n.º119(2006).

1999 | Norman Foster

FOSTER + PARTNERS - **Foster + Partners.** [em linha]. Londres. [Consult. 24 abril 2021] Disponível em: <https://www.fosterandpartners.com/>

2000 | Rem Koolhaas

OMA - **OMA.** [em linha]. Roterdão. [Consult. 24 abril 2021] Disponível em: <https://oma.eu/>

2001 | Jacques Herzog & Pierre de Meuron

HERZOG & DE MEURON BASEL LTD. - Herzog & de Meuron. [em linha]. Basel. [Consult. 24 abril 2021] Disponível em: <https://www.herzogdemeuron.com/index.html>

2002 | Glenn Murcutt

ARCHITECTURE FOUNDATION AUSTRALIA - OZ.E.TECTURE: Glenn Murcutt Projects. [em linha]. Brooklyn. [Consult. 24 abril 2021] Disponível em: <https://www.ozetecture.org/glen-murcutt-projects>

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: Glenn Murcutt 1980-2012.** ISSN: 0212-5683. n.º 163/164 (2012).

2003 | Jørn Utzon

WESTON, Richard - **Utzon: Inspiration, vision, architecture.** Hellerup: Edition Blondal, 2008.

2004 | Zaha Hadid

ZAHA HADID ARCHITECTS - **Zaha Hadid Architects.** [em linha]. Londres. [Consult. 24 abril 2021] Disponível em: <https://www.zaha-hadid.com/>

2005 | Thom Mayne

MORPHOSIS - **Thom Mayne.** [em linha]. Los Angeles. [Consult. 24 abril 2021] Disponível em: <https://www.morphosis.com/about/153/?m=person>

2006 | Paulo Mendes da Rocha

INÊS LOBO ARQUITECTOS LDA - **Quelhas House.** [em linha]. Lisboa. [Consult. 24 abril 2021] Disponível em: <https://www.ilobo.pt/Quelhas.html#next>

PISANI, Daniele; FINOTTI, Leonardo - **Paulo Mendes da Rocha.** São Paulo: Gustavo Gili, 2013.

2007 | Richard Rogers

ROGERS DTIRK HARBOUR + PARTNERS - **Rogers Stirk Harbour + Partners.** [em linha]. Londres. [Consult. 25 abril 2021] Disponível em: <https://www.rsh-p.com/>

2008 | Jean Nouvel

ATELIERS JEAN NOUVEL - **Ateliers Jean Nouvel.** [em linha]. Paris. [Consult. 25 abril 2021] Disponível em: <http://www.jeannouvel.com/>

2009 | Peter Zumthor

ZUMTHOR, Peter; DURISCH, Thomas - **Peter Zumthor: Buildings and projects.** Zurique : Scheidegger and Speiss, 2014. Vol. 3

ZUMTHOR, Peter; DURISCH, Thomas - **Peter Zumthor: Buildings and projects.** Zurique : Scheidegger and Speiss, 2014. Vol.4

ZUMTHOR, Peter; DURISCH, Thomas - **Peter Zumthor: Buildings and projects.** Zurique : Scheidegger and Speiss, 2014. Vol.5

ARQUITECTURA VIVA - **Rural house in Chivelstone.** [em linha]. Madrid. [Consult. 5 maio 2021] Disponível em: <https://arquitecturaviva.com/works/rural-house-in-chivelstone>

2010 | Kazuyo Sejima & Ryue Nishizawa

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: SANAA (Seijima + Nishizawa) 1998-2004.** ISSN: 0212-5683. n.º 121/122 (2004).

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: SANAA (Seijima + Nishizawa) 2004-2008.** ISSN: 0212-5683. n.º 139 (2008).

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: SANAA (Seijima + Nishizawa) 2008-2011.** ISSN: 0212-5683. n.º 155 (2011).

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: SANAA (Seijima + Nishizawa) 2011-2015.** ISSN: 0212-5683. n.º 179/180 (2015).

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: SANAA (Seijima + Nishizawa) 2015-2020.** ISSN: 0212-5683. n.º 205(2020).

ARQUITECTURA VIVA - **AV Monografias: SANAA Seijima + Nishizawa 1990-2007.** ISSN: 0213-487X. n.º121 (2006).

ARQUITECTURA VIVA - **AV Monografias: SANAA Seijima + Nishizawa 2007-2015.** ISSN: 0213-487X. n.º171/172 (2015).

STEVENS, Philip - SANAA's completed social housing complex in paris photographed by Vincent Hecht. **Designboom**. [em linha]. (04.03.2020). [Consult. 5 maio 2021] Disponível em: <https://www.designboom.com/architecture/sanaa-social-housing-paris-vincent-hecht-marechal-fayolle-03-04-2020/>

VIGUIER, Agathe - Paris 16e: inauguration des logements sociaux controversés de l'agence SANAA. **d'a**. [em linha]. (25.10.2018). [Consult. 6 maio 2021] Disponível em: <https://www.darchitectures.com/paris-16-inauguration-des-logements-sociaux-controverses-de-agence-sanaa-a4226.html>

2011 | Eduardo Souto de Moura

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: Eduardo Souto de Moura 1995-2005**. ISSN: 0212-5683. n.º 124 (2005).

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: Eduardo Souto de Moura 2005-2009**. ISSN: 0212-5683. n.º 146 (2009).

EL CROQUIS EDITORIAL - **EL Croquis: Eduardo Souto de Moura 2009-2014**. ISSN: 0212-5683. n.º 124 (2015).

ARQUITECTURA VIVA - **AV Monografias: Souto de Moura 1980-2012**. ISSN: 0213-487X. n.º 151 (2011).

ARQUITECTURA VIVA - **AV Monografias: Souto de Moura 2012-2018**. ISSN: 0213-487X. n.º 208 (2018).

RIBEIRO, Fernanda - Um "resort" de arquitetura contemporânea no Bom Sucesso. **Público**. [em linha]. (01.12.2004). [Consult. 6 maio 2021] Disponível em: <https://www.publico.pt/2004/12/01/jornal/um-resort-de-arquitectura-contemporanea-no-bom-sucesso-195785>

BOM SUCESSO RESORT - **Bom Sucesso**. [em linha]. Óbidos. [Consult. 6 maio 2021] Disponível em: <http://www.bomsucesso.com.pt/>

ANDRADE, Sérgio C. - Quando a luz da arquitetura portuguesa invade a França. **Público**. [em linha]. (31.07.2016). [Consult. 6 maio 2021] Disponível em: <https://www.publico.pt/2016/07/31/culturaipilon/noticia/quando-a-luz-da-arquitectura-portuguesa-invade-a-franca-173880>

BOUYGUES IMMOBILIER - **GINKO: L'Eco quartier du Lac de Bordeaux**. [em linha]. Boulogne-Billancourt. [Consult. 6 maio 2021] Disponível em: <https://www.bouygues-immobilier.com/ginko-leco-quartier-du-lac-de-bordeaux>

CASA 1015 - **Casa 1015**. [em linha]. Porto. [Consult. 6 maio 2021] Disponível em: <https://casa1015.pt/>

FREARSON, Amy - Porto flat by Eduardo Souto de Moura features a pair of tranquil courtyards. **Dezeen**. [em linha]. (09.02.2016). [Consult. 6 maio 2021] Disponível em: <https://www.dezeen.com/2016/02/09/eduardo-souto-de-moura-porto-flat-nineteenth-century-townhouse-foz-do-douro-porto-the-modern-house-renovation/>

CENTURY 21 - **Quinta da Casa Amarela**. [em linha]. Porto. [Consult. 6 maio 2021] Disponível em: <https://www.c21.site/empreendimento-casa-amarela/>

VISÃO - Casas assinadas por Souto Moura a partir de €660 mil. **Visão**. [em linha]. (07.02.2020). [Consult. 6 maio 2021] Disponível em: <https://visao.sapo.pt/imobiliario/2020-02-07-casas-assinadas-por-souto-moura-a-partir-de-e660-mil/>

2012 | Wang Shu

FREARSON, Amy - Key Projects by Wang Shu. **Dezeen**. [em linha]. (28.02.2012). [Consult. 25 abril 2021] Disponível em: <https://www.dezeen.com/2012/02/28/key-projects-by-wang-shu/>

KENNETH, Frampton [et al] - **Wang Shu Amateur Architecture Studio**. Dinamarca: Lars Muller Publishers, 2017.

ARQUITECTURA VIVA - **Timeless China**. ISSN: 0214-1256. n.º 180 (2015).

2013 | Toyo Ito

TOYO ITO & ASSOCIATES, ARCHITECTS - **Toyo Ito & Associates, Architects**. [em linha]. Tóquio. [Consult. 25 abril 2021] Disponível em: http://www.toyo-ito.co.jp/WWW/index/index_en.html

2014 | Shigeru Ban

SHIGERU BAN ARCHITECTS - **Shigeru Ban Architects: Works**. [em linha]. Tóquio. [Consult. 25 abril 2021] Disponível em: <http://www.shigerubanarchitects.com/works.html>

2015 | Frei Otto

WINSTON, Anna - Frei Otto: a life in projects. **Dezeen**. [em linha]. (11.03.2015). [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://www.dezeen.com/2015/03/11/frei-otto-a-life-in-projects/>

WINFRIED, Nerdinger - **Frei Otto: complete works: lightweight construction natural design**. Basel: Birkhauser, 2005

2016 | Alejandro Aravena

ELEMENTAL - **Elemental**. [em linha]. Providencia. [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <http://www.elementalchile.cl/en/>

GIBSON, Eleanor - Alejandro Aravena lean a huge chimney against concrete house on Chilean coast. **Dezeen**. [em linha]. (08.10.2019). [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://www.dezeen.com/2019/10/08/ocho-quebradas-alejandro-aravena-los-vilos-chile/>

FREARSON, Amy - Key Projects by 2016 Pritzker Prize laureate Alejandro Aravena. **Dezeen**. [em linha]. (13.01.2016). [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://www.dezeen.com/2016/01/13/key-projects-by-2016-pritzker-prize-laureate-alejandro-aravena-elemental/>

ETHERINGTON, Rose - Elemental Monterrey by Elemental. **Dezeen**. [em linha]. (08.03.2012). [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://www.dezeen.com/2010/03/08/elemental-monterrey-by-elemental/>

6. Referências

KRZYKOWSKI, Matylda - Quinta Monroy by Alejandro Aravena. **Dezeen**. [em linha]. (12.11.2008). [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://www.dezeen.com/2008/11/12/quinta-monroy-by-alejandro-aravena/>

2017 | Rafael Aranda, Carme Pigem & Ramón Vilalta

RCR ARQUITECTES - **RCR Arquitectes**. [em linha]. Girona. [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://www.rcrarquitectes.es/>

2018 | Balkrishna Doshi

VÄSTU SHILPÄ CONSULTANTS: SANGATH.ORG - **Sangath: Selected Projects**. [em linha]. Ahmedabad. [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://www.sangath.org/projects/>

FREARSON, Amy - Key Projects by influential Indian architect Balkrishna Doshi. **Dezeen**. [em linha]. (10.07.2017). [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://www.dezeen.com/2017/07/10/balkrishna-doshi-key-projects-influential-indian-architect-ahmedabad/>

2019 | Arata Isozaki

ARATA ISOZAKI & ASSOCIATES CO - **Project List**. [em linha]. Tóquio. [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://isozaki.co.jp/project-list/>

2020 | Yvonne Farrel & Shelley McNamara

GRAFTON ARCHITECTS - **Grafton Architects**. [em linha]. Dublin. [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://www.graftonarchitects.ie/>

2021 | Anne Lacaton & Jean-Phillippe Vassal

LACATON & VASSAL - **Lacaton & Vassal: Projects**. [em linha]. Montreuil. [Consult. 26 abril 2021] Disponível em: <https://www.lacatonvassal.com/>