

Comparación espacial DE COCINAS EN EL ámbito URBANO Y RURAL:

TLACOLULA DE MATAMOROS, OAXACA, MÉXICO

*Space comparison of kitchens in the urban and rural areas:
Tlacolula de Matamoros, Oaxaca, México*

JULIO GERARDO LORENZO-PALOMERA*, CARLOS ALBERTO FUENTES-PÉREZ**, CLAUDIA SÁNCHEZ-GONZÁLEZ***

Fecha de recibido:

6 julio 2017

Fecha de aceptado:

14 septiembre 2017

* Universidad Autónoma
de Tamaulipas, México
disartaka@yahoo.com

** Universidad Autónoma
de Tamaulipas, México
cfuentes@docentes.uat.
edu.mx

*** Universidad
Autónoma de
Tamaulipas, México
augusto.lopezsanchez@
yahoo.com

RESUMEN. El espacio destinado a cocina en vivienda de interés social (vis) en Tlacolula de Matamoros, Oaxaca, difiere al del ámbito rural, para llevar a cabo satisfactoriamente las actividades cotidianas. Los desarrolladores de vivienda determinan prototipos mínimos, en cambio en cocinas en vivienda rural los habitantes procuran disposiciones acordes a la actividad. Comparativamente, los procesos de preparación de alimentos en los espacios de cocina en la (vis) presentan ajustes a los usos y costumbres en función de las condiciones habitacionales.

Se estudian dos tipos de cocinas: la convencional de vivienda de interés social y la tradicional, ambas en Tlacolula de Matamoros, Estado de Oaxaca, México, con el objetivo de observar y reconocer tales diferencias. A través del método etnográfico se registran formas de habitar cada una, por un lado, siguiendo casos específicos de platillos tradicionales de la región, por otro, las actividades básicas: almacenado, preparado, cocción y lavado. Se concluye que, en el caso de estudio, existen diferencias en hábitos especialmente por el tamaño del espacio.

Palabras clave: cocina, tamaño, tradición culinaria, vivienda.

ABSTRACT. The space destined to kitchen in social housing in Tlacolula de Matamoros, Oaxaca, differs to the kitchen space of the rural area. The housing developers determine minimum prototypes, while in kitchens in rural housing the inhabitants procure dispositions according to activity. Comparatively, the processes of food preparation in the kitchen spaces in the vis present adjustments to the uses and customs according to the housing conditions.

Two kitchens are studied: a conventional social housing, and a traditional one, both in Tlacolula de Matamoros in the State of Oaxaca, Mexico, with the objective of observing and recognizing such differences. By means of the ethnographic method, they were registered ways to inhabit each one following the elaboration of specific traditional dishes of the region, according to the basic activities: storage, preparation, cooking and washing.

It is concluded that, in the case study, there are differences in habits, mainly due to the size of the space.

Key words: Kitchen, size, culinary tradition, housing.



Se contrasta el tamaño de cocina en prototipos de vivienda convencional con respecto al espacio empleado en la cocina tradicional. La tradición culinaria oaxaqueña posee características particulares. La preparación de platillos típicos como tlayudas, molotes, chocolate, quesadillas, carnes asadas, tamales, moles, necesita espacios con medidas específicas para su realización, pues sus procesos de elaboración requieren de utensilios, equipos y mobiliarios como comales, ollas de barro, molcajetes y anafres. Sin embargo, lo establecido en la normativa dimensional dista de dar espacio adecuado para contenerla.

NORMATIVA DIMENSIONAL

La vivienda es un derecho universal de todo ser humano. En el artículo 4º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos se establece el derecho de toda familia a disfrutar de una vivienda digna y decorosa. Este derecho no debe entenderse solamente como el derecho al refugio, sino también como un derecho que

el tamaño del espacio habitable considerado como mínimo, en México es insuficiente para una adecuada realización de actividades. En ocasiones, la vivienda de interés social se oferta con un tamaño por debajo del umbral mínimo para vivir, aunque los inversionistas determinan redituable.

Profundizar el conocimiento de las tareas domésticas relacionadas con la cocina, en especial en el contexto culinario de Oaxaca, pueden influir en la posibilidad de mejorar condiciones de vida. De acuerdo con Nowakowski y Charytonowicz (2016), las dimensiones mínimas deberían propiciar una óptima interrelación espacial entre la actividad, el mobiliario y el espacio.

abarca todos los elementos de la residencia que son esenciales para una vida digna: protección contra amenazas externas, un medio ambiente sano y la libertad de elegir el lugar de residencia.

La regulación en materia de vivienda deriva de instituciones gubernamentales como la Comisión Nacional de Vivienda (CONAVI) y el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), entre otras.

Dentro de la Ley de INFONAVIT, en el cuadro “Dimensiones mínimas de vivienda de acuerdo a disposiciones y reglamentos oficiales” (INFONAVIT, 2006), se clasifican por entidad federativa la superficie necesaria para cada espacio en la vivienda, las alturas, la circulación y la ventilación natural. Para el caso de Oaxaca, el área mínima de construcción para la cocina es de 3.00 m² y 1.50 m, y para la circulación una dimensión de 0.90 m.

El Código de Edificación de Vivienda hace referencia a datos dimensionales de la cocina. En la tabla 808.1 “Dimensiones Libres Mínimas para Espacios Habitables y Auxiliares” (CONAVI, 2010: 93), se asigna a la cocina un área mínima de 3.30 m² y un lado mínimo de 1.50 m.

TABLA 1. TIPOLOGÍA DE VIVIENDA DE INTERÉS SOCIAL

Promedios	Económica	Popular	Tradicional
Superficie construida promedio	30.00 m²	42.50 m²	62.50 m²
Número de Salarios Mínimo Mensual de DF	Hasta 118	De 118.1 a 200	De 200.1 a 350
Número de cuartos	Baño Cocina Área de usos múltiples	Baño Cocina Estancia-comedor De 1 a 2 recámaras	Baño Cocina Estancia-comedor De 2 a 3 recámaras

FUENTE: ADAPTADO DE CONAVI, 2010: 55.

Con fundamento en el precio y la forma de producción, la vivienda se clasifica en económica, popular y tradicional (Tabla 1), llamadas comúnmente como viviendas de interés social (CONAVI, 2010:55).

Se está construyendo vivienda mínima muy pequeña, por lo que las actividades cotidianas no caben de manera satisfactoria. En la Figura 1 se observa un ejemplo en el estado de Nayarit, destinado a población indígena, "(...) para familias que tenían seis años de estar en la calle, viviendo en casitas de cartón y lámina" (Vanguardia, 2016).



FIGURA 1. VIVIENDAS PARA INDÍGENAS, ESTADO DE NAYARIT.

FUENTE: VANGUARDIA, 2016.

La PREPARACIÓN de cada platillo CONNOTA UN PROCESO DE ELABORACIÓN EN ESTACIONES DE TRABAJO con requerimientos de espacio específicos. INCLUYENDO A LA PERSONA o a las personas que intervienen, así como MOBILIARIO, EQUIPO E INSTALACIONES.

TRADICIÓN CULINARIA EN LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA

Oaxaca es una de las 32 entidades federativas de la República Mexicana, ubicada al sur del país, en el extremo suroeste del Istmo de Tehuantepec. Colinda con Guerrero al oeste, con Puebla al noroeste, Veracruz hacia el norte, Chiapas al este y hacia el sur posee casi 600 km de costa en el océano Pacífico. Por su extensión, es el quinto estado más grande del país que ocupa 4.8% de superficie. La capital, Oaxaca de Juárez, se ubica en latitud: 17°03'55" N y longitud: 96°43'25" O. Tiene una altitud de 1550 m sobre el nivel del mar. El estado de Oaxaca se caracteriza por tener una accidentada orografía que torna difícil los accesos a las diferentes poblaciones rurales, principalmente en la temporada de lluvias (Romero *et al.*, 2010).

Los 570 municipios de Oaxaca se distribuyen en ocho regiones: Costa, Zona Sur, Istmo, Sierra Norte, Cuenca del Papaloapan, Cañada, Mixteca y Valles Centrales (Romero *et al.*, 2010). Según datos estadísticos, 70.4% de la población en Oaxaca vive en situación de pobreza (CONEVAL, s.f.), lo cual se manifiesta en los Valles Centrales con 25.8% carencia por calidad y espacios de la vivienda, y 45.2% sin acceso a los servicios básicos en la vivienda (COPLADE, 2017).

En contraste, a pesar de los problemas de marginación y pobreza, se ha mantenido la apreciada riqueza culinaria. En la región de los Valles Centrales existe una variedad de alimentos, por ejemplo: el mole, la tlayuda y el tejate

(Martínez, 2012). La preparación de cada platillo connota un proceso de elaboración en estaciones de trabajo con requerimientos de espacio específicos. Incluyendo a la persona o a las personas que intervienen, así como mobiliario, equipo e instalaciones.

La preparación de un mole consiste en tostar el chile y las especies en comales de barro a fuego lento, posteriormente triturar los ingredientes en metate para freírlo en un gran cazo de barro (López, 2015).

La tlayuda es una tortilla más grande que las normales, fácilmente supera la palma de la mano, preparada con maíz nixtamalizado (Bertrán V. M., 2005). Es un producto endémico de Oaxaca, tiene cierta característica que, al cocerse, en una especie de parrilla hecha de alambre, se endurece como si se tratara de una tostada (Salinas, 2014).

El tejate es elaborado a partir de flor de cacao, hueso de mamey, cacao, nuez de Zaachila y maíz, molidos y mezclados en agua. En un *apaxtle* o cazuela grande de barro, con las manos y brazos limpios, se empieza a batir, agregando poco a poco agua fría y azúcar al gusto hasta dejarlo espumoso. Actualmente se industrializa y se comercializa empacado en polvo (Sánchez, 2015).

La tradición culinaria regional oaxaqueña requiere de espacios amplios para poder realizar todos estos procesos, utilizando utensilios como el comal de barro, metate, braceros de leña en alto y “en tres piedras”, cuyas dimensiones son de consideración.

MÉTODO

Para Taylor y Bagdan (2000) la investigación cualitativa es aquella que produce datos descriptibles, en donde la propia palabra de las personas, hablada o escrita, así como su conducta observable lleve a una deducción.

De acuerdo con Martín-Crespo y Salamanca (2007), debido al pequeño tamaño de la muestra una de las limitaciones frecuentemente planteada con relación al enfoque cualitativo es que la representatividad de los resultados se pone en duda, pero conviene tener en cuenta que el interés de la investigación cualitativa en ocasiones se centra en un caso que presenta interés intrínseco para descubrir significado o reflejar realidades múltiples.

El objetivo de la etnografía es referir sucesos de la cotidianidad. Con esto se busca una mayor comprensión de lo que sucede en un contexto para actuar

en su mejora o elaborar una descripción de un entorno, hecho o situación humana (Narváez, 2005).

La muestra a conveniencia se determinó en función de personas conocidas, con base en el criterio de ser habitantes tanto de una vivienda de interés social, como de una dentro del perímetro del poblado de Tlacolula de Matamoros, Oaxaca.

Se utilizaron como técnicas para acopio de datos: la observación, el registro fotográfico y la entrevista no estructurada. Observando a detalle las actividades y condiciones de ambos tipos de cocina, convencional y tradicional, preferentemente durante las actividades básicas en cocina: almacenamiento, preparado, cocción y lavado.

Se realizaron visitas en fines de semana durante tres meses. En acuerdo con los usuarios, se realizó un levantamiento físico de cada cocina, así como registro fotográfico.

El alcance del estudio es la aproximación al uso de dos cocinas ubicadas en Tlacolula de Matamoros, Oaxaca. A sabiendas de que el factor económico es uno de los más importantes para determinar tamaños de vivienda, a menor material menor costo, la intención observar y registrar actividades de los usuarios interactuando con implementos básicos en su ambiente inmediato.

Por lo pronto no se realiza un estudio ergonómico preciso, más bien se trabaja con una visión etnográfica.

RESULTADOS

Tlacolula de Matamoros se localiza en la Región de los Valles Centrales, a 38 km de la ciudad de Oaxaca. Limita al norte la población de Díaz Ordaz, al sur con Santa Ana del Valle. Se ubica en las coordenadas 16°57' de latitud norte y 96°28' de longitud oeste, a una altitud de 1 600 m sobre el nivel del mar (INAFED, s.f). La superficie total del municipio es de 152.19 km², lo que representa el 0.16% del total del territorio del estado (Pueblos

América, s.f.). Al 2010 se contabilizaron 19,625 habitantes y un total de 5,064 viviendas particulares habitadas (SEDESOL, s.f.).

La vivienda de interés social caso de estudio se ubica en el Fraccionamiento Ciudad Yagul, construido por el grupo Roma, el cual está catalogado como localidad 205510037, ámbito rural, en el municipio de Tlacolula de Matamoros, Oaxaca (SEDESOL, s.f.). Es uno de cuatro fraccionamientos asentados en el municipio junto con los denominados: Rancho Valle del Lago, Villa de María Elena, y Dainzú; además de la Unidad Habitacional Doce de Mayo (SEDESOL, s.f.).

El fraccionamiento se localiza a 10 minutos del cruce principal de Tlacolula, fue construido por el grupo Roma a partir del 2006, con poco más de 700 viviendas en su primera etapa; en la actualidad se asientan 2,011 viviendas.

En el 2010, el 99.44% contaban con electricidad, el 99.72% contienen agua entubada, el 100.00% tiene excusado o sanitario, el 76.65% radio, el 96.62% televisión, el 89.87% refrigerador, el 62.45% lavadora, el 37.55% automóvil, el 25.18% una computadora personal, el 1.69% teléfono fijo, el 95.08% teléfono celular, y el 3.66% Internet. Al 2010, tenía el fraccionamiento una población de 2,408 habitan-

tes, de lo cual 20.64% de población indígena, 8.97% de los habitantes hablando también una lengua indígena, además de español (Pueblos América, s.f.).

La vivienda de interés social estudio de caso fue edificada durante el 2012 en una sola planta con superficie de 38.60 m². Consta de espacio común, dos recámaras y un baño. La cocina de interés social, que en adelante se denominará cocina convencional, está integrada en un mismo espacio junto con el comedor y la zona de estar, contando con 13.86 m² (ver Figura 2).

Por otro lado, la que se denominará como cocina tradicional se localiza en una vivienda ubicada en Av. Ferrocarril N° 89, de la ciudad de Tlacolula de Matamoros, en una superficie de 5.50 x 6.50 m², construida con muros de carrizo y ladrillo rojo recocido en los laterales. Se ubica debajo de dos árboles de mezquite, tiene techo de lámina con aberturas en las zonas de cocción, y el piso cuenta con algunas áreas cementadas.

La zona de almacenamiento de la cocina tradicional consiste en espacios cubiertos, pero abiertos de 3.80 m² aproximadamente. En el lugar se localizan alacenas para los utensilios y objetos de trabajo: casos, ollas de barro, tamalera, cubetas, entre otros. También guardan ingredientes como maíz, totomoxtle u hojas secas de mazorca, especias, además de los materiales combustibles como leña y carbón (ver Figura 3).

En la cocina convencional la relación métrica de los espacios para almacenamiento es tan reducida que comúnmente se ocupan cajas y la mesa, extendiéndose el acomodo hacia el exterior.

La zona de preparación de alimentos en la cocina tradicional ocupa 4.80 m². Debido al tipo de alimentos que se cocina como tamales, tortillas, atole y mole, empleándose comal, anafre, cazos, entre otros, se cuenta con amplios espacios, incluso abiertos, por el tipo de combustible utilizado (ver Figura 4).

A diferencia, la cocina convencional es a la vez zona de preparación y área de comer, además lo minúsculo del espacio no permite elaborar platillos tradicionales. Consiste en una mesa como área de trabajo de 1.20 m². Se utiliza para cocción la estufa con gas L.P., en una

*En la **COCINA CONVENCIONAL** la **RELACIÓN MÉTRICA** de los espacios para almacenamiento **ES TAN REDUCIDA** que comúnmente se ocupan cajas y la mesa, extendiéndose el acomodo hacia el exterior.*

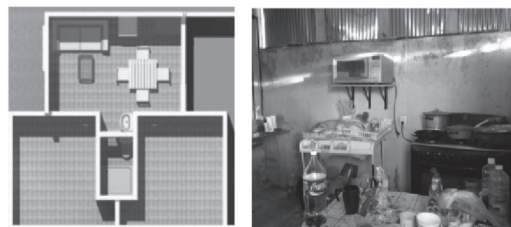


FIGURA 2. VIVIENDA DE INTERÉS SOCIAL. COCINA CONVENCIONAL CASO DE ESTUDIO.

FUENTE: ARCHIVO DE SÁNCHEZ, C.

superficie de trabajo de 0.90 m². Este limitado espacio impide afanarse a plenitud en la preparación de tamales, atole y/o tortillas, entre algunos platillos, percibiéndose amontonamiento de enseres e ingredientes.

La zona de lavado en la cocina tradicional, implementada para que dos o más usuarios pueden trabajar al mismo tiempo, está compuesta por dos lavaderos de concreto de 0.80x1.50x0.90 m. En disparidad, en la diminuta cocina convencional, es notoria la incomodidad para lavar utensilios (ver Figura 5).

DISCUSIÓN

Si bien los prototipos de vivienda son generados, en función de inversionistas con propósitos de rentabilidad, por expertos, con base en normativas derivadas de las políticas habitacionales en México, las soluciones en cuanto a tamaño dejan mucho que desear. Una vivienda digna y decorosa habría de contar con las características para calificarse como tal. Sin embargo, el criterio de costo-beneficio prevalece a favor de promotores, desarrolladores e instituciones, en detrimento de una mejor calidad de vida.

En Oaxaca, uno de las entidades con mayores índices de marginación, rezago social y pobreza

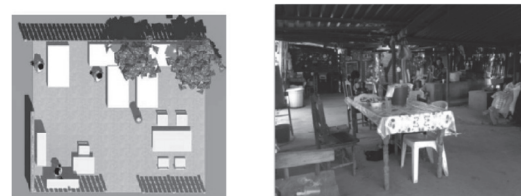


FIGURA 3. VIVIENDA RURAL. COCINA CONVENCIONAL CASO DE ESTUDIO.

FUENTE: ARCHIVO DE SÁNCHEZ, C.

en México, si bien las soluciones habitacionales ofertadas cubren necesidades de paredes, techo y algunos servicios, pudieran no aportar espacio suficiente para actividades cotidianas, como cocinar.

Grandes conjuntos habitacionales se han asentado en Tlacolula de Matamoros, pero las dimensiones mínimas de los espacios, por lo menos en la cocina caso de estudio, son insuficientes en comparación con una cocina tradicional. Esto favorece el consumo de teja te en polvo, a falta de espacio en la cocina para su preparación en cazuela.

La métrica correspondiente a usos y costumbres en la población no necesariamente está documentada. Por ejemplo, los datos métricos mínimos para las actividades en cocina, no se documentan regionalmente, como para incorporarlos en catálogos (Neufert, 2002; Panero y Zelinik, 1996; Plazola, 1992; Fonseca, 2002). Tampoco son tomados en cuenta en tablas y manuales institucionales (INFONAVIT, 2006; CONAVI, 2010). No existe un diagrama especializado para actividades en cocinas que incorporen tradiciones culinarias.

Los diseños de cocinas institucionales, basadas en propuestas modernistas de inicios del siglo xx, sostienen el discurso de procurar bienestar para la población, aunque no necesaria-



FIGURA 4. COCINA CONVENCIONAL Y EN COCINA TRADICIONAL.

FUENTE: ARCHIVO DE SÁNCHEZ, C.



FIGURA 5. COCINA CONVENCIONAL Y COCINA TRADICIONAL.

FUENTE: ARCHIVO DE SÁNCHEZ, C.

mente se cumple con tales principios, en los nuevos asentamientos habitacionales como Ciudad Yagul, en Tlacolula. Tanto los vestigios del prototipo de la cocina de Frankfurt diseñado en 1926 por Margarete Schütte-Lihotzky (Espegel, C., 2007), apegado a condiciones antropométricas germanas para tener lo indispensable a la mano, como los criterios de estandarización en soluciones de vivienda, no aportan una satisfactoria experiencia en habitantes de vivienda de interés social actuales. Tal sistematización, que como sugiere Llewellyn (2004), establecería un orden convincente para los arquitectos por su racionalidad.

La arquitecta Elizabeth Denby, en 1933, precisó que, en los métodos de análisis de cocina, más allá de los expertos, diseñadores, fabricantes y arquitectos, quien tiene la última palabra es el ama de casa misma, los usuarios en sí. Por otro lado, la arquitecta Jane Drew, en 1945, afirmando que no existía una cocina ideal adecuada a todas las necesidades, propuso cinco modelos considerando la variedad de la población y sus diferencias (Llewellyn, 2004). Prototipos de vivienda en Tlacolula contienen patrones de solución estandarizados en cocina, distantes de la solución adecuada con respecto a las tradiciones culinarias regionales, sin correspondencia a la caracterización de los habitantes.

La cocina convencional conserva características heredadas de la cocina de los años 20 del siglo pasado, abarcando aspectos como:

Diseño compacto. El objetivo es minimizar el tiempo para dedicarse al trabajo, definiendo el tamaño para la operación de una sola persona.

Espacio abierto, pero limitado por una barra para servir y comer, lo cual propicia que fluya la vida en un espacio combinado: estar-comer-cocinar.

Cocina “electro domesticada”, cuya serie de artefactos coadyuvan a la autonomía solitaria en lugar de la convivencia (Zhang, L., 2011).

No obstante que un estudio de la satisfacción residencial sería esencial para promover proyectos de arquitectura, aparentemente las necesidades de los usuarios no son consideradas por los diseñadores. Esto es, se dificulta la preparación de platillos tradicionales, según

la experiencia cotidiana en la cocina convencional estudiada.

Más allá del caso de estudio en este particular, en dato curioso se encuentra allende las fronteras en Latinoamérica.

En el norte de Brasil, la tendencia de los constructores locales es la implementación de proyectos estandarizados con altos retornos financieros, cuyas propuestas arquitectónicas se caracterizan por la normativa dimensional mínima determinada por el Código de Construcción local. Así, de acuerdo con Oliveira, R. C. y Azambuja, E. G. (2012), el mayor problema de la cocina es conservar los hábitos tradicionales de la familia brasileña del noreste, tales como la escamada de pescado o la preparación de postres típicos, como la *cangica* o *pé de moleque*, actividades que requieren espacios mínimos amplios con los cuales no se cuenta.

CONCLUSIONES

Un factor no considerado por los desarrolladores al asignar medidas a la cocina en vivienda de interés social, es el contexto cultural, lo cual provoca la reducción de gran variedad de prácticas, generando hacinamiento y acumulación desordenada de muebles y objetos para su funcionamiento.

La cocina convencional estudiada carece de dimensiones espaciales suficientes para una organización ordenada en comparación con la cocina en vivienda rural. Sus reducidas dimensiones y características impiden albergar el mobiliario ni guardar los utensilios como anafres, cazuelas o carbón, entre otros. Es incómodo e insuficiente porque no permite que más de una persona pueda hacer uso de las zonas de trabajo en óptimas condiciones. Es el patrón dimensional y funcional estandarizado en todos los prototipos de vivienda en el conjunto habitacional Yagul, caso de estudio.

El espacio mínimo de la cocina de interés social caso de estudio, no es adecuado para preparar comida tradicional, en comparación con la cocina tradicional.

FUENTES DE CONSULTA

Bertrán V., M. (2005), *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Comisión Nacional de Vivienda (CONAVI) (2010), *Código de Edificación de Vivienda*, Comisión Nacional de Vivienda, México [En línea] <https://www.gob.mx/conavi/documentos/codigo-de-edificacion-de-vivienda>, consultado el 18 de septiembre de 2016.

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) (s.f.), *Pobreza en México*, México [En línea] <http://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/PobrezaInicio.aspx>, consultado el 27 de junio de 2017.

Coordinación General del Comité Estatal de Planeación para el Desarrollo de Oaxaca (COPLADE) (2017), *Diagnóstico Regional Valles Centrales*, México [En línea] <http://www.coplade.oaxaca.gob.mx/wp-content/uploads/2017/04/DR-Valles-Centrales-24marzo17.pdf>, consultado el 27 de junio de 2017.

Espegel A., C. (2007), *Heroínas del espacio, Mujeres arquitecto en el Movimiento Moderno*, Nobuko, Buenos Aires.

Fonseca, X. (2002), *Las medidas de una casa*, Editorial Pax, México.

Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (INAFED) (s.f.), *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. Tlacolula de Matamoros*, México [En línea] <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM200oaxaca/municipios/20551a.html>, consultado el 27 de junio de 2017.

Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) (2006), *Dimensiones mínimas de vivienda de acuerdo a disposiciones*, México [En línea] http://www.infonavit.org.mx/infonavit_ampliado/calidad_vida/reglamentos.pdf, consultado el 10 de junio de 2016.

López A., L. (2015), "Chiles, semillas y los 7 moles oaxaqueños", *Claustronomía*. Revista gastronómica digital, Universidad del Claustro de Sor Juana, México [En línea] www.claustronomia.mx, consultado el 20 de septiembre de 2016.

Llewellyn, M. (2004), "Designed by women and designing women: gender, planning and the geographies of the kitchen in Britain 1917-1946", *Cultural Geographies*, vol. 11, núm.1, pp. 42-60.

Martín-Crespo B., M. C. y Salamanca C., A. B. (2007), "El muestreo en la investigación cualitativa", *Nure Investigación*, núm. 27, marzo-abril, Madrid [En línea] http://www.nure-investigacion.es/ficheros_administrador/f_metodologica/fmetodologica_27.pdf, consultado el 20 de febrero de 2014.

Martínez, E. A. (2012), *El mestizaje gastronómico en Oaxaca* [En línea] <http://revistacirculo.com/>, consultado el 12 de noviembre de 2016.

Neufert, E. (2002), *El arte de proyectar en Arquitectura*, Gustavo Gilli, España.

Narváez, B. (2005), *Apuntes del curso etnografía aplicada a los estudios urbanos y de arquitectura*, Universidad Autónoma de Nuevo León, México.

Nowakowski, P. y Charytonowicz, J. (2016), "The Role of Architecture and Ergonomics on Shaping the Domestic Kitchen", *Universal Access in Human-Computer Interaction*, vol. 9737, Toronto, Canada.

Oliveira, R. C. y Azambuja, E. G. (2012), *Minimum housing spaces, flexibility and sustainability: a reflection on the basis of ergonomics intervention*. Work 41(2012)1409-1416 DOI: 10.3233/WOR-2012-0639-1409 IOS Press, Amsterdam.

Panero, J. y Zelinik M. (1996), *Las dimensiones humanas en los espacios interiores, estándares antropométricos*, Gustavo Gilli, Barcelona.

Plazola, A. (1992), *Arquitectura Habitacional*, Ed. Plazola, México.

Pueblos America (s.f), *Fraccionamiento Ciudad Yagul*, México [En línea] <http://mexico.pueblosamerica.com/i/fraccionamiento-ciudad-yagul/>, consultado el 27 de junio de 2017.

Romero F., M.; Sánchez, C.; Mendoza, J.; Bailón, J.; Ruiz, F.; Arrijoa D.V., L. (2010), *Historia Breve. Oaxaca*, Fondo de Cultura Económica, México.

Salinas, E. (2014), *Tlayudas: una tradición oaxaqueña* [En línea] <http://old.nvnoticias.com/oaxaca/vida/otros/224975-tlayudas-una-tradicion-oaxaqueña>, consultado el 12 de noviembre de 2016.

Sánchez C., L.C. (2015), *Entrevista con Productores Agroindustriales Tejatl: El compromiso con el consumidor* [En línea] http://rednoticiasemprende.blogspot.mx/2015/08/entrevista-con-productores_14.html, consultado el 12 de noviembre de 2016.

Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL) (s.f.), *Catálogo de Localidades. Municipio de Tlacolula de Matamoros* [En línea] <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=20&mun=551>, consultado el 27 de junio de 2017.

Taylor, S.J. y Bogdan, R. (2000), *Introducción a los Métodos Cualitativos de Investigación*, Paidós, Barcelona.

Vanguardia/MX. (2016), *Polémica por minicasas* [En línea] <http://www.vanguardia.com.mx/articulo/polemica-por-unas-minicasas>, consultado el 27 de junio de 2017.

Zhang, L. (2011), "Women's Gender Identities and Modern Kitchen Design from 1920-1970", *Design Principles & Practice: An International Journal*, vol. 5, núm. 4, pp. 271-281.