

COZINHAS DE APARTAMENTOS NA CIDADE DE SÃO PAULO (2000-2015) - A VANGUARDA ATRIBUÍDA À COZINHA ABERTA

COCINAS DE DEPARTAMENTOS EN LA CIUDAD DE SÃO PAULO (2000-2015) - LA VANGUARDIA ATRIBUÍDA A LA COCINA ABIERTA

APARTMENT KITCHENS IN THE CITY OF SÃO PAULO (2000-2015) - THE CUTTING EDGE ATTRIBUTED TO THE OPEN KITCHEN

ABASCAL, EUNICE HELENA S.

Professora Titular da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da UPM; Docente do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo PPGAU FAU UPM; Bolsista de Produtividade PQ CNPq Nível 2, E-mail: eunicehelena.abascal@mackenzie.br

SILVEIRA, SANDRA REGINA ESCRIDELLI DA

Mestre em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Presbiteriana Mackenzie; Docente na Universidade Estácio de Sá, e na Universidade São Caetano do Sul, E-mail: sandraescridelli@hotmail.com

CYMROT, RAQUEL

Mestre em Estatística pelo IME Instituto de Matemática e Estatística da USP; Professora da Escola de Engenharia da UPM, E-mail: rcymrot@gmail.com

RESUMO

O artigo aborda a transformação do espaço das cozinhas e seu projeto, em apartamentos residenciais urbanos com dois e três dormitórios, lançados pelo mercado imobiliário em São Paulo no período de 2000 a 2015. São problematizadas duas principais tipologias de cozinhas presentes na produção imobiliária do período: o apartamento com cozinha aberta (integrada ao espaço social da sala de estar e à unidade residencial) e a tradicional cozinha fechada. A pesquisa de campo investigou percepções dos usuários sobre vantagens e desvantagens destas, e as estratégias de mercado para consolidar estas modalidades entre proprietários/usuários e difundir uma imagem de praticidade e modernização (associada ao tipo aberto). Apresentam-se resultados da aplicação de questionário aos moradores de apartamentos lançados no recorte temporal considerado, no qual foram investigadas as razões de escolha da tipologia de cozinha, aberta ou fechada, por parte dos usuários, bem como vantagens e desvantagens de seu uso, relacionando essa escolha aos hábitos e costumes relativos ao preparo dos alimentos. Como metodologia, discorre-se sobre o processo de transformação da cozinha nos projetos de apartamentos paulistanos, no contexto da verticalização de São Paulo de 1950 até os dias atuais; num segundo momento, projetos de apartamentos residenciais de 2000 a 2015 são analisados, quanto à distribuição dos equipamentos e sua disposição, em cozinhas abertas ou fechadas, e quanto à legislação e normas da construção civil. Finalizando, apresentam-se os resultados da aplicação do questionário, discutindo as possíveis razões da ascensão da demanda pela cozinha aberta relativamente à fechada.

PALAVRAS-CHAVE: Produção imobiliária; apartamentos paulistanos (2000-2015); cozinha aberta; cozinha fechada.

RESUMEN

El artículo discute la transformación del espacio de la cocina y su diseño, en departamentos residenciales urbanos de dos y tres dormitorios, lanzados por el mercado inmobiliario de São Paulo, de 2000 a 2015. Dos tipos principales de cocinas presentes en la producción inmobiliaria del período: el departamento con cocina abierta, integrada al espacio social de la sala y la unidad residencial, y la cocina cerrada tradicional, a partir de una investigación de campo que estudió las percepciones de los usuarios sobre sus ventajas y desventajas, y las estrategias de mercado para consolidar estas modalidades entre propietarios y usuarios, pues vemos que se difunde una imagen de practicidad y modernización, asociada a la tipología abierta. Se presentan los resultados de la aplicación de un cuestionario a los residentes de departamentos lanzado en el lapso de tiempo considerado, donde se explican las razones de elección del tipo de cocina, abierta o cerrada, por parte de los usuarios, así como las ventajas y desventajas de su uso, fueron investigados, relacionando esta elección de hábitos y costumbres relacionados con la preparación de los alimentos. Como metodología, discutimos el proceso de transformación de la cocina en los proyectos de departamentos de São Paulo, en el contexto de la verticalización de São Paulo desde 1950 hasta la actualidad; en segundo lugar, se analizan los proyectos de departamentos residenciales del 2000 al 2015, en cuanto a la distribución de los equipos y su disposición, en cocinas abiertas o cerradas, y en cuanto a la legislación y normas de construcción civil. Finalmente, se presentan los resultados de la aplicación del cuestionario, discutiendo las posibles razones del aumento de la demanda de la cocina abierta frente a la cerrada.

PALABRAS CLAVE: Producción inmobiliaria; Departamentos en São Paulo (2000-2015); cocina abierta; cocina cerrada.

ABSTRACT

The article discusses the transformation of the kitchen space and its design, in urban residential apartments with two and three bedrooms, launched by the real estate market in São Paulo, from 2000 to 2015. Two main types of kitchens present in the real estate production of the period: the apartment with open kitchen, integrated into the social space of the living room and the residential unit, and the traditional closed kitchen, based on field research that investigated users' perceptions about their advantages and disadvantages, and the market strategies for consolidate these modalities among owners and users, as we see an image of practicality and

modernization, associated with the open type, spread. Results of the application of a questionnaire to the residents of apartments launched in the considered time frame are presented, where the reasons for choosing the type of kitchen, open or closed, by the users, as well as the advantages and disadvantages of its use, were investigated, relating this choice of habits and customs related to food preparation. As a methodology, we discuss the process of kitchen transformation in São Paulo apartment projects, in the context of the verticalization of São Paulo from 1950 to the present day; secondly, residential apartment projects from 2000 to 2015 are analyzed, regarding the distribution of equipment and its arrangement, in open or closed kitchens, and regarding the legislation and standards of civil construction. Finally, the results of the application of the questionnaire are presented, discussing the possible reasons for the rise in demand for the open kitchen compared to the closed one.

KEYWORDS: Real estate production; São Paulo apartments (2000-2015); open kitchens; closed kitchen.

Recebido em: 12/10/2022

Aceito em: 06/01/2023

1 INTRODUÇÃO

O presente artigo procura compreender as razões de preferência e as características dos tipos de cozinhas dos apartamentos urbanos paulistanos no recorte temporal de 2000 a 2015, e as relações causais envolvidas na aceitação destes tipos pelos usuários, comparando um novo padrão emergente, a cozinha aberta, integrada e contígua à área social com a tradicional cozinha compartimentalizada.

Nas décadas de 1990 e 2000 verificou-se um crescente desempenho do mercado imobiliário no setor residencial em São Paulo, intensificando a comercialização de apartamentos entre segmentos sociais diversos. A expansão do crédito e financiamentos estabeleceu um cenário de euforia de consumo com consequências positivas para o dinamismo do setor, aumentando a oferta de apartamentos residenciais urbanos. Este crescimento da oferta se fez acompanhar de padrões tipológicos que se foram tornando padronizados, lançando mão de cozinhas compactas, e de unidades residenciais que passam a se distinguir pelo número de dormitórios (MORAES, PERRONE, 2014). A partir da segunda metade dos anos noventa, avançando na década de 2000, a então estabilização econômica brasileira favoreceu a expansão do mercado de apartamentos, modificando sua área útil e organização espacial, o que impactou também no desenho das cozinhas. Excetuando-se os apartamentos de alto padrão, onde ainda persistiu um espaço destinado a uma copa, o desenho da cozinha foi se consagrando como uma parede (espaço linear), estendendo-se da entrada do apartamento à área de serviço, e definindo uma estreita circulação que recebeu os equipamentos e eletrodomésticos necessários ao seu funcionamento e estética (id., ibid.).

Ao mesmo tempo em que um ambiente econômico mais favorável se consolidava, tais transformações da disposição das plantas, e em especial das cozinhas, ocorreram frente a novas exigências e demandas, consagradas pela regulação edilícia e urbanística (MORAES, 2013). Com a aprovação da Lei Complementar nº 42 do Código de Obras de 1992 (SÃO PAULO, 1992), hoje atualizado pelo Decreto nº 57.776/2017 (SÃO PAULO, 2017), e das Normas de Desempenho da ABNT - NBR 15.575, definindo dimensões mínimas de mobiliário e das áreas para os espaços domésticos, foi visível a redução da área útil das cozinhas, que assumiram conformação linear, interligando-se à área de serviço, e abolindo dependências exclusivas para empregados domésticos (TRAMONTANO, 2006). Ao longo desse período, consolidaram-se no mercado duas tipologias que ainda convivem, a cozinha fechada e uma nova versão, integrada ao setor social – a cozinha aberta.

Tal redução das áreas úteis das cozinhas, que se fez acompanhar de uma nova tipologia, foi simultânea à intensificação da demanda por apartamentos. A tradicional cozinha fechada, definida por um compartimento exclusivo destinado às refeições e seu preparo passou a conviver com a modalidade aberta, integrada ao espaço social da sala de estar (SILVEIRA, 2017).

Para discutir comparativamente essas tipologias e seu processo de emergência, adesão e transformação, a metodologia do artigo discorre sobre os fundamentos da cozinha moderna, entendendo-a como base para o projeto da cozinha contemporânea. A cozinha que acompanhou a arquitetura moderna surgiu, sobretudo, na década de 1950, em São Paulo. Naquele momento e sob os princípios que a embasaram, espaços funcionais de preparo das refeições abrigaram eletrodomésticos, equipamentos e mobiliário, produzidos pela indústria (HOMEM, 2015). A caracterização da cozinha contemporânea, departindo de seu antecedente moderno, revela a evolução que reflete as mudanças culturais que moldariam o uso e a percepção do espaço para cozinhar e tomar as refeições, e sua organização espacial. Também expressa transformações e valores do mercado imobiliário, refletindo-se na redução das áreas úteis dos apartamentos e na transformação da cozinha, a partir da compactação das plantas. Esse percurso fundamenta a metodologia adotada, que combina análise histórica e crítica a uma aproximação empírica, presente nos resultados da aplicação de um questionário, especialmente elaborado para esse fim, e aplicado aos moradores dos apartamentos e empreendimentos selecionados.

O questionário aplicado aos responsáveis por domicílios foi elaborado com a finalidade de investigar as características da cozinha contemporânea e a percepção que usuários têm desta, considerando a persistência das duas tipologias de cozinha, aberta e fechada. A amostragem utilizada foi por

acessibilidade, sendo uma amostragem não probabilística. Os questionários foram aplicados a partir de contato prévio com o síndico ou com o morador do edifício, ou ainda, por meio de moradores conhecidos, que facilitaram a aplicação da pesquisa com residentes. Foram disponibilizados 414 questionários e obtidos 201 retornos, para tabulação e consolidação de dados. Dados obtidos sobre as causas de preferência da tipologia cozinha aberta ou fechada, e análises de peças gráficas e de redesenhos das cozinhas dos apartamentos paulistanos selecionados, possibilitaram uma metodologia combinada para compreender as vantagens e desvantagens da cozinha integrada à área social, seu funcionamento e pertinência frente às formas do morar contemporâneo, em relação à tipologia cozinha fechada.

O avanço proposto pelo artigo reside no esclarecimento dessas causas de preferência, do fenômeno da convivência das cozinhas fechadas e abertas, e explicitações que contribuem para o entendimento do surgimento e feições do tipo aberto, e de sua escolha pelo comprador de apartamentos em São Paulo, suas vantagens e desvantagens, e detecção dos processos e hábitos culturais envolvidos.

2 CONTEXTO

Genealogia das Cozinhas nos Programas dos Apartamentos

O espaço da cozinha nos projetos residenciais de apartamentos urbanos se tornou objeto de interesse com base nos princípios da engenharia norte-americana e da arquitetura moderna funcionalista na Europa, nas décadas de 1920 e 1930. Seu projeto minimalista e enxuto, distribuindo equipamentos de forma racionalizada e compacta, e a disposição e automação de seus equipamentos, nasceram junto aos estudos de otimização do trabalho doméstico e industrial (HOMEM, 2015).

No Brasil, com o crescimento da indústria nacional a partir da década de 1950, é na cozinha paulistana que os eletrodomésticos encontraram, sobretudo, espaço para o apelo de modernidade que invadira os lares de uma emergente classe média, que aos poucos se acostumava a morar em apartamentos nas áreas centrais de São Paulo. À diferença das preocupações racionalistas de eficiência e eficácia de um espaço mínimo, como na Europa do pós-guerra, nossos apartamentos serviriam, sobretudo, às elites que abandonavam seus antigos imóveis unifamiliares para morar em bairros recém-formados em sítios privilegiados. Até que a indústria de produção de equipamentos alcançasse o público em geral, a cozinha racionalizada se caracterizou como um fenômeno urbano que afetou as classes mais favorecidas, em que a dona de casa recebia ajuda de uma empregada doméstica, reproduzindo uma sociedade escravagista e de costumes patriarcais (id., ibid.).

Com o desenvolvimento de hidrelétricas, indústrias do aço e de bens duráveis no pós-guerra (1945), a produção de equipamentos domésticos ocorreu em larga escala e se popularizou, possibilitando eletroportáteis (liquidificadores, batedeiras elétricas, etc.), que vieram poupar tempo à dona de casa e à cozinheira, que passaria a frequentar escolas e cursos para compreender o uso desses equipamentos, e bem utilizá-los na casa de suas patroas (OLIVEIRA, 2013).

Até a década de 1950, as cozinhas, com seus espaços conjugados à área de serviços dos apartamentos de alto padrão, dispunham de espaços generosos, atendendo ao limite imposto pelo código de Obras Arthur Saboya, de área mínima de 7 m². Possuíam despensas exclusivas, enquanto que nas quitinetes de área reduzida e para solteiros ou casais sem filhos, o mobiliário era desenhado exclusivamente para abrigar fogão, pia e geladeira, com a finalidade de manter um padrão de qualidade projetual que atendessem ao novo modo de vida que a crescente indústria do Pós-Guerra impunha (SILVA, 2013). No período de 1960 a 1970, ainda instaladas na zona de serviço e afastadas do setor social, as cozinhas dos apartamentos adotaram conformação linear, com uma parede equipada para receber fogão, geladeira e bancada da pia, e apresentando áreas úteis de até 10 m², conectadas aos dormitórios e sanitário de empregada. Apesar desta nova disposição e área, as cozinhas ainda representavam, sobretudo, parte do setor de serviços, sendo, portanto, fechadas.

Segundo Homem (2015), a indústria dos eletrodomésticos assumiu um importante papel para a composição desses espaços, induzindo a necessidade de áreas planejadas por empresas especializadas, capazes de atender e prover os equipamentos e mobiliário adequados aos contornos de uma cozinha moderna e sofisticada, seguindo tendências de praticidade e consumo próprias do período.

Ainda na década de 1980, apartamentos de alto padrão dispunham de cozinhas com copa integrada e salas de jantar generosas. Apartamentos de médio padrão começavam a reduzir suas áreas úteis, e a copa-cozinha assumia o protagonismo de espaço para refeições, diluindo a separação entre sala de jantar ou estar, ao conterem uma sala de grandes dimensões com dois ambientes (HOMEM, 2015).

De acordo com Tramontano e Villa (2000), o apartamento se popularizou como modalidade habitacional e suas áreas úteis foram reduzidas nas décadas de 1990 e 2000 por motivos econômicos e novos padrões mercadológicos, e atendendo a novas demandas, a mudanças das formas de vida e da composição de grupos familiares. Isso se fez acompanhar da progressiva escassez de áreas urbanas para atender à demanda, reduzindo o tamanho dos lotes para edifícios de apartamentos. A reação do mercado imobiliário para atender ao público consumidor foi oferecer áreas úteis cada vez menores, complementadas por áreas de uso coletivo, então valorizadas com equipamentos de lazer, tais como piscinas, quadras esportivas, salas de ginástica e *playgrounds*.

As áreas de serviço dos apartamentos foram as primeiras a serem compactadas, e as cozinhas preservaram o formato linear e se tornaram por vezes abertas, integrando-se ao espaço social da sala de estar e então dispensando paredes, com o apelo de deixar à vista os eletrodomésticos de última geração, assim como louças e eletroportáteis, a fim de reforçar a imagem de modernidade que o *design* arrojado desses produtos evidenciava. As cozinhas passam a apresentar áreas muito menores do que a cozinha racionalizada apresentou no início do século XX.

Em muitos casos, a sala e a cozinha fundiram-se em um único cômodo, um pouco maior do que as antigas salas de estar, o que influenciou hábitos culinários, desencorajando usuários a, por exemplo, prepararem frituras e pratos de longo cozimento. Menores as unidades, a divisão interna permaneceu, contudo, repetitiva (TRAMONTANO; VILLA, 2000, p. 7).

Regulamentadas pelo Código de Obras e Edificações do Município de São Paulo (SÃO PAULO, 1992) e pela Norma de Desempenho ABNT - NBR 15575 (ABNT, 2013), as cozinhas passaram a ser projetadas seguindo medidas mínimas previstas pela legislação (4m²), seguindo padrões repetitivos e sem ênfase como espaço de preparo e refeições, diferentemente dos valores do século XX, quando espaço de despensa e a área mínima para a cozinha de 7m² eram previstos.

A produção imobiliária no século XXI e o projeto das cozinhas nos apartamentos paulistanos

A produção imobiliária nas duas décadas iniciais do século XXI ofereceu produtos que responderam a transformações dos modos de vida e formação de novos nichos de mercado, acompanhada de discursos legitimadores das reduções de áreas úteis e transformações funcionais. Verificou-se nova organização espacial, com dissolução da clássica separação dos setores social e de serviços. A transformação do perfil dos moradores de apartamentos, novos arranjos familiares e padrões de renda propiciaram a difusão do novo morar em apartamentos mais compactos, em que a cozinha aberta se converteu em opção, vinculando-se à ideia de vanguarda e praticidade (ZUFFO, 2009).

Folders de divulgação de vendas passaram a apresentar apartamentos decorados, com cozinhas equipadas com eletrodomésticos sofisticados e de última geração, que aliados às facilidades de consumo, contribuíram para legitimar a estética de integração entre sala e cozinha, desviando a atenção do comprador para o exíguo espaço oferecido para o ato de cozinhar (SILVEIRA, 2017).

A estratégia da cozinha aberta ou integrada expressou ainda argumentos de venda relativos à união familiar em um espaço integrador, alimentando o sonho de viver em um espaço de vanguarda, mas esse discurso logo se revelou um artifício para ocultar dificuldades funcionais. Segundo Queiroz (2008, p. 87): “O desenho da cozinha, aparentemente pensado para ocupar o menor espaço possível, também pode ser verificado em muitas unidades de três ou quatro dormitórios, principalmente naquelas mais compactas e econômicas”.

O projeto das cozinhas atendeu também prescrições do Código de Obras e Edificações do Município de São Paulo (SÃO PAULO, 1992), respeitando exigências para a habitação unifamiliar:

- a) Área mínima de 4,00 m², sendo a largura mínima da cozinha 1,50 m.
- b) Em sua projeção em planta é possível inscrever um círculo de diâmetro de 1,50 m;
- c) Pé-direito mínimo de 2,50 m e revestimentos de piso e paredes impermeáveis.

Esta regulação contribuiu para que fossem legitimadas as cozinhas, abertas ou fechadas, que apresentassem redução de suas áreas úteis e disposição linear de equipamentos fundamentais.

Em relação à organização funcional de seu espaço, prevê-se um mobiliário mínimo para a cozinha de acordo com Norma de Desempenho ABNT - NBR 15.575 (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, 2013), a saber, Fogão + geladeira + pia de cozinha + armário sobre a pia + gabinete (espaço obrigatório para este móvel) + apoio para refeição (duas pessoas), sendo este último, opcional. Esta norma determina, também, as seguintes dimensões mínimas:

- a) Fogão: largura 0,55 m e profundidade 0,60 m;

- b) Bancada com pia: largura de 1,20 m e profundidade de 0,50 m;
- c) Geladeira: largura de 0,70 m e profundidade de 0,70 m.
- d) A circulação mínima exigida pela norma à frente da pia é de 0,85 m.

Pesquisa realizada em 2015 sobre plantas de apartamentos oferecidos por importantes incorporadoras na cidade de São Paulo, com unidades de dois e três dormitórios, variando de 45 m² a 85 m², e lançados entre 2012 e 2015, apresentada no Fórum de Cozinhas, realizado por uma significativa Incorporadora e Construtora da cidade de São Paulo em fevereiro de 2016, revelou que quase a totalidade das plantas detinha cozinhas do tipo corredor, cuja organização linear previa espaço disponível apenas para geladeira, bancada e fogão. As medidas encontradas para essas cozinhas foram de larguras entre 1,50 m e 1,70 m e comprimentos de 2,70 m a 3,00 m, distribuídas em quatro possíveis formatos, a saber: integrada à sala, área de serviço e terraço; integrada à sala e área serviço; integrada à sala e separada da área de serviço; fechada e separada da área de serviço. Em relação às dimensões das cozinhas e à disposição do mobiliário, é possível verificar que:

- a) Com uma largura de 1,50 m, é possível uma área de manobra de 0,90 m e espaço para geladeira de 0,80 m, uma bancada de 1,20 m e o fogão de 0,70 m;
- b) Com a largura de 1,50 m, não é possível projetar a cozinha fechada. Esta tem que ser necessariamente aberta, porque não há espaço para abertura de porta, sendo possível acomodar apenas um armário com duas portas embaixo da pia e um armário acima desta, com coifa ou depurador a ele acoplado;
- c) Com 1,70 m de largura já é possível colocar uma porta fechando o ambiente e uma área de manobra de 1,10 m, ganhando mais uma porta de armário, em cima e em baixo. Tem-se um pouco mais de armário e bancada para eletro portátil.

A pesquisa mencionada revelou também que água quente na pia e ponto de exaustão para coifa, um eletrodoméstico imprescindível para a cozinha integrada, não eram previstos na maior parte dos empreendimentos, mesmo sendo esta modalidade a única opção. Mesmo os melhores depuradores devem enfrentar o problema de odores espalhados pela casa no caso das cozinhas abertas, e quanto aos pontos de instalação elétrica, o consumidor hoje prefere fogões embutidos ou *cooktops*, fornos de embutir de parede e lava-louças, uma vez que há uma gama de eletrodomésticos a preços acessíveis. De modo geral, a pesquisa revelou que o morador precisa reformar a cozinha para adequar suas aquisições à arquitetura, que nem sempre oferece instalações elétricas e hidráulicas suficientes e adequadas para o espaço se tornar funcional.

Outra pesquisa apresentada no mesmo Fórum, relativa à avaliação pós-ocupação com clientes de uma incorporadora em um de seus empreendimentos, no ano de 2015, revelou que dos 42 usuários insatisfeitos com a sua cozinha, 41 relataram como motivo da insatisfação o fato desta ser pequena. De acordo com a pesquisa, não há como saber se a insatisfação em relação ao tamanho da cozinha é por falta de armários e equipamentos, ou por escassez de área de circulação; porém fato é que os usuários as consideram insuficientes.

Impõe-se um verdadeiro desafio em relação à escolha da melhor disposição dos eletrodomésticos de forma funcional para a atividade-fim e provisão de espaço suficiente para os principais eletroportáteis em armários. O espaço é pequeno para uso devido à grande oferta de produtos: torradeiras, cafeteiras, fritadeiras, micro-ondas, fornos elétricos, entre outros, além da quantidade de utensílios, como pratos de vários tamanhos e utilidades, copos, xícaras e talheres – não há espaço para guardar ou expor todos os produtos que atendem às tendências de decoração. A quantidade de eletrodomésticos e utensílios, com *design* e materiais cada vez mais desenvolvidos, convida à sua exposição quase como objetos de decoração. Se a cozinha não vai para a sala, a sala vai para a cozinha, com prateleiras e exposição de peças e utensílios.

Espaços reduzidos impõem aos planejadores de cozinhas um grande desafio: dispor os eletrodomésticos principais de forma funcional para a atividade fim e prever espaço para todos os itens desejados pelo usuário em armários, embutidos ou não, de forma estética e funcional.

Cozinhas Fechadas e Integradas - Reflexão sobre Normas de Desempenho e a Legislação

Para melhor visualizar a espacialidade das cozinhas de apartamentos urbanos em São Paulo, a partir de redesenhos de plantas de apartamentos (SILVEIRA, 2017)¹ foram analisadas plantas de empreendimentos realizados no recorte temporal definido, cedidas por uma empresa aqui denominada Construtora A, que estão disponíveis no seu *site*, a partir de busca pelo nome dos empreendimentos listados. A Construtora A é

uma empresa fundada a mais de meio século, que emprega milhares de colaboradores e atua em mais de uma dezena de estados brasileiros.

Com base nas plantas coletadas foi possível elaborar o Quadro 1, contendo ano de lançamento do projeto, áreas totais e parciais e áreas úteis das cozinhas, tipologias de cozinha (fechadas ou abertas); sua vinculação à NBR 15575-1 (ABNT, 2013) e à legislação municipal referente às dimensões mínimas de áreas úteis. Dentre o rol de projetos da Construtora A, foram selecionadas plantas de apartamentos de dois ou três dormitórios, redesenhadas e expressando padrões dos empreendimentos produzidos no período, a fim de evidenciarem o rigoroso atendimento da Norma de Desempenho.

Quadro1 – Comparação de áreas totais de apartamentos e áreas destinadas às suas cozinhas

Ano / Imóvel	Nº dorm.	Área total	Área da cozinha	Circulação da cozinha	Tipo de cozinha
2000 Edifício Perdizes Project	2	87,00 m ²	8,20 m ²	0,91 m	Fechada e circulação para área de serviço e sala estar
2002 Edifício Reserva Villa Lobos	2	92,00 m ²	7,73 m ²	0,62 / 0,80 m	Fechada e circulação para área de serviço e sala estar
2004 Edifício Ventana Morumbi	3	113,00 m ²	10,00 m ²	1,09 m	Fechada passagem para área de serviços
2005 Edifício Vert Higienópolis	3	198,00 m ²	14,32 m ²	1,38 m	Fechada e passagem para área de serviços
2007 Edifício Varanda Pompéia	2	67,00 m ²	4,27 m ²	0,83 a 0,97 m	Fechada e circulação para área de serviços
	3	81,00 m ²	5,95 m ²	0,72 m	Fechada e circulação para área de serviços
2007 Varanda Expressions	2	67,00 m ²	4,24 m ²	0,90 m	Fechada e aberta circulação para área de serviço e sala de estar
2008 Domna Pompéia	2	88,00 m ²	5,69 m ²	0,72 m	Fechada e circulação para área de serviços
2009 Edifício Menara	2	58,00 m ²	6,00 m ²	0,82/ 0,90 m	Aberta e circulação para área de serviços
2010 Edifício Liber Park	3	57,00 m ²	6,00 m ²	0,89 a 0,96 m	Aberta e circulação para área de serviços
2011 Edifício Thera Faria Lima	2	66,00 m ²	4,69 m ²	1,04 m	Aberta circulação para área de serviços ligada à varanda
2013 Varanda Ipiranga	2	68,00 m ²	4,40 m ²	0,81 m	Aberta com circulação para área de serviços
2015 Gran Cypriani	2	115,00 m ²	5,00 m ²	0,92 m	Aberta com circulação para área de serviços

Fonte: Silveira (2017, p. 152), baseado em plantas da Construtora A.

De acordo com o Quadro 1, no período de 2000 a 2002 foram identificadas plantas com generosas áreas (totais e úteis) das cozinhas, mas que já apresentavam layout linear, com circulação respeitando as medidas mínimas exigidas pelo Código de Obras e Edificações do Município de São Paulo (SÃO PAULO, 1992).

Até 2005 a área útil das cozinhas variou entre 7 a 14 m², mas as áreas de circulação eram comprometidas pois a quase totalidade delas eram cozinhas fechadas, com portas de entrada e acesso à área de serviço ligado ao dormitório de empregada e banheiro. A partir daquela data, a maioria dos ambientes destinados aos empregados foram suprimidos, as cozinhas se conectaram diretamente às áreas de serviço, mantendo formato linear, mas ainda seguindo a tipologia fechada. Passou-se a ter espaço para mesa naquelas cozinhas em que as áreas atingiram 14 m², ou para bancadas para refeições rápidas naquelas com áreas de 7 m². Nas plantas projetadas até 2005 era possível introduzir uma mesa para refeições para no mínimo duas pessoas, e após essa data, o corredor de 1,50 m de largura permaneceu padrão e o espaço para mesa não mais existiu, uma vez que esse mobiliário se tornou opcional na Norma de Desempenho.

A partir de 2007, as áreas totais dos apartamentos se tornaram muito menores, e as áreas úteis das cozinhas variam entre 4 e 6 m², assumindo forma linear e dispendo, em uma única parede, todo o mobiliário exigido pela norma de desempenho: fogão, geladeira e bancada de pia. As cozinhas *abertas ou integradas* surgiram nesse momento como opção, sem se perder a característica de espaço mínimo exigido pela

legislação. A partir desse momento, a cozinha aberta se tornou uma estratégia para a compactação das plantas dos apartamentos.

Nos projetos realizados a partir de 2009, as cozinhas passaram a dividir parede com a área de serviço, que por sua vez, também apresentavam um espaço mínimo para abrigar máquina de lavar e secar e um pequeno tanque. Não importava a área total do apartamento, mas a cozinha quer integrada ou fechada apresentava, em geral, somente a área mínima exigida.

Em sua maioria, tais cozinhas conseguiam abrigar o mobiliário mínimo exigido pela norma, com medidas mínimas. Se o usuário quisesse atender ao apelo de modernidade sugerido pela indústria de eletrodomésticos, uma reforma considerável seria necessária, pois com uma bancada de 1,20 m na maioria das cozinhas só era possível a instalação de um fogão de 0,55 m de largura e de uma geladeira duplex de 0,70 m a 0,90 m. Nas cozinhas de dimensões mínimas é impossível a instalação de fornos elétricos de embutir em coluna, e a lava-louças tem de ser a menor, precisando ser embutida sob a bancada da pia, conforme análise das plantas.

Quanto às facilidades funcionais e equipamentos presentes nos projetos dos apartamentos residenciais, como água quente na pia, pontos de instalação elétrica e ponto de exaustão para coifas, verificou-se que se apresentavam em número insuficiente, evidenciando um descompasso dessa oferta no projeto, em especial, para as plantas de cozinha integrada. Na maioria dos casos, apenas um ponto de energia de 220 volts era fornecido, resultando na necessidade de readequação das instalações onerando os proprietários, pois os fogões de embutir ou *cooktops*, os fornos de micro-ondas e a maior parte dos fornos elétricos, de embutir ou em coluna, possuem alimentação elétrica de 220 volts.

Com a adoção da largura de 1,50 m, a cozinha integrada e aberta foi a saída para a circulação e abertura de portas de geladeira e fornos. A circulação mínima de 0,85 m nem sempre é conseguida na planta das cozinhas quando o mobiliário é projetado. Quando a incorporadora entrega o imóvel, apenas a bancada está instalada, dificultando ao usuário perceber uma circulação diminuta. A dificuldade de circulação só é constatada após instalados o fogão e a geladeira, que têm profundidades maiores que a da bancada.

3 APROXIMAÇÃO EMPÍRICA: TIPOS E USO DOS ESPAÇOS DA COZINHA DE APARTAMENTOS

Para uma análise das mudanças de hábitos de uso e costumes alimentares e de preparo de refeições nas cozinhas dos tipos aberta ou fechada, em apartamentos de São Paulo, foi aplicado um questionário especialmente elaborado que resultou na coleta e processamento de informações para avaliar as vantagens e desvantagens de ambas as tipologias, na visão da população que as utiliza. O ponto de partida foi investigar as características da cozinha contemporânea, com base na experiência das duas tipologias, e por se tratar de pesquisa envolvendo seres humanos, esta foi submetida sob o número: CAAE: 56234716.7.0000.0084 ao Comitê de Ética – Humanos – da Instituição de origem, sendo aprovada. Todas as recomendações éticas foram seguidas quando da aplicação do questionário aos moradores dos apartamentos.

A pesquisa foi aplicada em cinco condomínios selecionados, um em cada região da cidade de São Paulo. As características de cada condomínio selecionado são apresentadas na Tabela 1. Os edifícios têm apartamentos de até 3 dormitórios e possuem cozinhas de ambos os possíveis tipos de configuração: cozinha fechada ou cozinha aberta.

Tabela 1 – característica dos condomínios pesquisados

Zona	Nº de torres	Nº de andares	Nº de apartamentos
Norte	2	15	120
Sul	1	13	52
Leste	1	23	80
Oeste	4	20	362
Centro	1	15	60

Fonte: Autoras (2022, baseado em Silveira, 2017, p. 162)

Dessa maneira, foram disponibilizados 414 questionários e obtidos 201 retornos com respostas para tabulação e consolidação de dados. As porcentagens de resposta nos condomínios foram para as zonas norte, sul, leste, oeste e centro, respectivamente, 55,83%, 69,23%, 28,75%, 13,04%, e 45%. Do total de 201

questionários respondidos, as porcentagens de respostas provenientes de apartamentos nas zonas norte, sul, leste, oeste e centro foram respectivamente iguais a 33,33%, 17,91%, 11,44%, 23,88% e 13,43%.

A fim de compreender as vantagens e desvantagens no uso das cozinhas abertas e de espaços mínimos nos apartamentos, bem como as razões de adesão a esses tipos, e considerando que externalidades são produzidas quando do uso, tais como ruídos e odores nos dois casos, fez-se necessário comparar a insatisfação dos usuários e verificar se, estatisticamente, esta é maior no grupo com cozinha aberta ou fechada. Para tanto foram realizados testes de comparações de proporção e Qui-Quadrado para independência, todos estes se assumindo um nível de significância de 5%, sendo rejeitadas as hipóteses com nível descritivo (valor-p) inferior ao nível de significância adotado. As análises estatísticas foram realizadas com o auxílio do programa estatístico Minitab®.

4 PRINCIPAIS RESULTADOS DA INVESTIGAÇÃO

Esta seção apresenta resultados da aplicação de questionário, conseguindo informações sobre as rotinas e hábitos e frequência de uso das cozinhas, e revelando aspectos e processos relativos ao preparo e oferta de refeições. O objetivo do questionário foi obter indícios e ajudar na formulação de hipóteses sobre usos e tendências, e explicitar causas e processos de opção de compra de um apartamento de cozinha aberta, relativamente ao de cozinha fechada.

Em relação ao gênero das pessoas consultadas, 66,67% foram do sexo feminino. No quesito escolaridade, o percentual de pessoas de nível superior foi de 54,50%, e com pós-graduação foi de 30,00%. Nas respostas obtidas em relação ao número de moradores por apartamento, observou-se que a maior incidência estava entre 2 e 4 (85,05% dos pesquisados).

Hábitos, usos e costumes relativos ao uso e a escolha da cozinha

Para direcionar os resultados da pesquisa aos aspectos da cozinha, propriamente, foi importante investigar a relação entre o número e tipo de refeições realizadas em casa e fora de casa, e a rotina e a frequência de uso da cozinha. Observou-se que 84,08% dos pesquisados realizavam pelo menos uma refeição fora de casa. A Tabela 2 apresenta, para cada refeição, o percentual de domicílios pesquisados e a totalidade dos moradores que fazem cada tipo refeição fora de casa. Quanto às refeições realizadas em casa, das três modalidades rotineiras, café da manhã, almoço e jantar, todas eram preparadas em 62,19% das unidades pesquisadas, 21,89% preparavam duas modalidades de refeições, 14,93% preparavam uma modalidade e apenas 1% das unidades não preparava refeição alguma em casa.

Tabela 2 – Porcentagens das refeições feitas ou não em casa

	Café	Almoço	Jantar
Não	84,58%	18,41%	87,06%
Sim	15,42%	81,59%	12,94%

Fonte: Silveira (2017, p. 166)

Quanto ao questionamento sobre quem mais usava o espaço da cozinha para o preparo dos alimentos, as esposas alcançaram percentual de 82,09%, sendo esta uma quantidade expressiva. Vale ressaltar que as alternativas desta questão eram: marido, esposa, filho/s, empregada e outros. Quanto à responsabilidade de manutenção da cozinha, 81,59% das respostas recaíram sobre a figura da esposa; apenas 7,96% dos pesquisados assinalaram marido e 5,47%, a empregada. Já em relação ao hábito de cozinhar, 67,16% dos respondentes afirmaram que na moradia alguém gosta de cozinhar, e a frequência com que recebem amigos para refeições conjuntas foi “raramente” em 48,76% das respostas, e “às vezes” em 41,79% destas, levando a inferir que receber amigos para refeições em casa não é um hábito rotineiro.

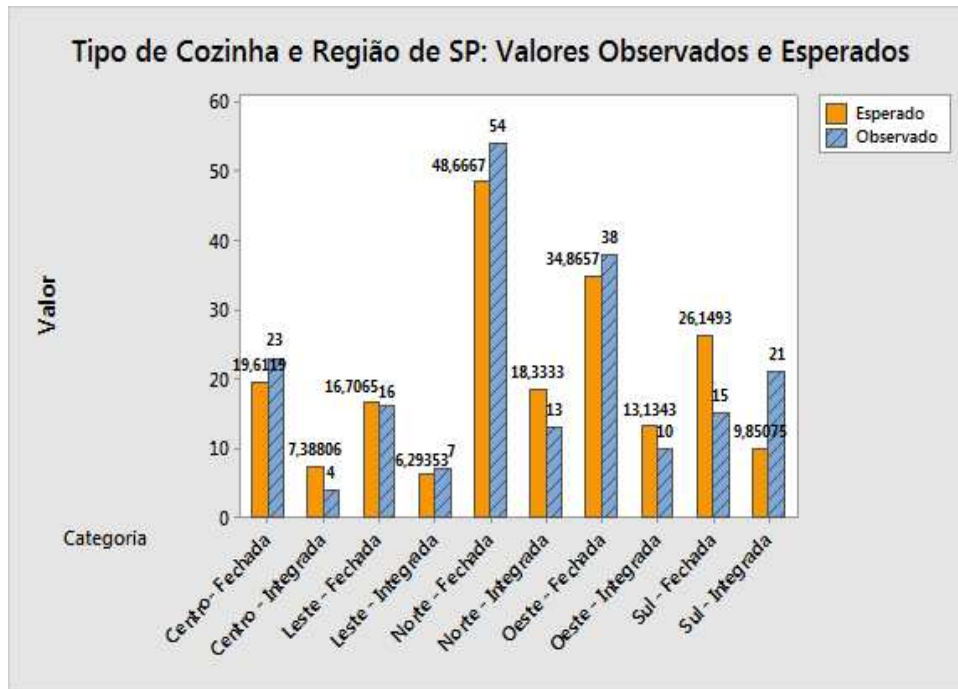
Tipos de cozinhas

Em relação aos tipos de cozinhas dos apartamentos pesquisados, a cozinha fechada de tipo corredor está presente em 72,64% das unidades, e as cozinhas integradas comparecem em 27,36% dos apartamentos, indicando que a última é uma opção menos praticada.

Realizado o teste Qui-Quadrado de independência entre as variáveis “Região da cidade de São Paulo” e “Tipo da Cozinha”, concluiu-se, ao nível de significância de 5%, que não houve independência entre tais variáveis ($p = 0,000$). O Gráfico 1 ilustra os valores observados de cada combinação destas duas variáveis e respectivos valores médios esperados, se a hipótese de independência fosse verdadeira. Quando estes valores diferem significativamente, o teste Qui-Quadrado detecta a dependência das duas variáveis. Para as variáveis “Região da cidade de São Paulo” e “Tipo da Cozinha” observou-se que, proporcionalmente, apartamentos da zona sul apresentaram mais cozinhas integradas do que era esperado.

O sistema de exaustão mais usado foi o depurador (64,68% dos apartamentos). As coifas foram verificadas em 20,90% das unidades, e em 14,43%, não havia sistemas de exaustão mecânica.

Gráfico 1 – Valores observados e respectivos valores esperados, supondo-se independência entre as variáveis “Tipo de cozinha” e “Região de SP”



Fonte: Autoras (2022)

A escolha das tipologias ‘Cozinhas Integradas’ ou ‘Fechadas’, suas vantagens e desvantagens

Na análise de variáveis sobre a escolha da tipologia, foram encontrados os seguintes resultados quanto aos motivos da opção pela *cozinha aberta*, sendo possível optar por mais de uma alternativa.

A opção pela tipologia aberta aparece relacionada a “conversar com a família enquanto prepara os alimentos”, obtendo-se 85,5% das respostas, enquanto que o motivo “ampliar o espaço da moradia” obteve 83,6% das respostas. A opção “para deixar os eletrodomésticos expostos” obteve 43,6% das respostas, e a opção “deixar o espaço com aspecto mais moderno” obteve 56,4% das respostas. Nas respostas obtidas em relação à escolha pela *cozinha fechada*, os questionamentos em relação à “facilidade de manutenção” e “não tive opção quando da aquisição do apartamento” receberam respostas positivas muito próximas, sendo 46,9% e 46,6%, respectivamente. Para os questionamentos em relação a “não gostar de mostrar a cozinha” e “pelo fato desta proporcionar mais privacidade frente às rotinas diárias”, as respostas positivas foram de 19,2% e 22,9%, respectivamente.

Em relação às desvantagens de uso da cozinha aberta (integrada), sendo possível marcar mais de uma alternativa, o questionamento sobre “ruídos incômodos que se espalham para o restante da casa” obteve 67,3% das respostas afirmativas, com 87,3% de respostas também afirmativas para o item “há dispersão de odores para o restante da casa”. Para os itens “acidentes domésticos no espaço reduzido” e “privacidade”, as respostas foram respectivamente de 1,82% e 0%. Pode-se inferir que os usuários desse tipo de cozinha não se sentem devassados, ou sem qualquer tipo de privacidade. Quanto às desvantagens de uso da cozinha fechada, foram obtidas respostas em relação à dispersão de odores, mesmo em cozinhas

fechadas, com 43,2% de respostas positivas, e “integração familiar interrompida”, com 45,9%, enquanto o relato de acidentes domésticos foi de 4,1% dos pesquisados, e “presença de poucos armários” obteve 24,1% das respostas.

Quanto às vantagens de uso da cozinha aberta, “integração familiar enquanto se prepara os alimentos” recebeu 98,2% das respostas positivas, e “disposição dos equipamentos e utensílios de forma prática e funcional” recebeu 65,5% de respostas positivas. Mas em relação à “facilidade de manutenção”, apenas 34,5% assinalam esse item positivamente. No tocante às vantagens das cozinhas fechadas, respostas positivas obtidas sobre “organização do espaço” totalizaram 65,1%, sendo que “disposição prática e funcional dos equipamentos” obteve 51,5% de respostas positivas.

As questões sobre “não ter de se preocupar com odores e ruídos” obtiveram respostas positivas de 32,2% e 24,7%. É possível dizer que estes dois últimos itens não indicam uma vantagem significativa relativamente às outras vantagens sinalizadas a favor da cozinha fechada.

Satisfação de uso e organização de mobiliário na cozinha

Independentemente do tipo de cozinha, observou-se que, quanto à “preparo convencional de frituras e cozimento”, foram obtidas 76,38% de respostas positivas e para o uso de fritadeiras elétricas ou outro equipamento como forno micro-ondas e elétricos, 81,91% das respostas foram positivas, sendo que 60,80% dos participantes assinalaram as duas respostas conjuntamente. A pergunta “você modificou sua forma habitual de preparar os alimentos porque a cozinha é integrada” obteve apenas 10,61% de respostas positivas e quanto ao consumo de alimentos pré-prontos, congelados ou industrializados seguiram-se apenas 8,54% de respostas positivas. Foram realizados alguns testes Qui-Quadrado para verificar a independência entre pares de variáveis, conforme apresentado na Tabela 3.

Como esperado, cozinhas integradas apresentaram proporcionalmente mais coifas do que as fechadas, revelando-se uma proporção maior de moradores que veem como desvantagem a dispersão de odores no restante da casa (87,27% nas cozinhas abertas, contra 43,15% nas fechadas), e menor proporção dos que sinalizaram como desvantagem que a integração da família é prejudicada no momento do preparo dos alimentos (1,82% nas abertas e 45,89% nas fechadas).

Tabela 3– Pares de variáveis, níveis descritivos dos testes de independência e suas conclusões

Variáveis		Valor-p	Conclusão
Tipo de Cozinha	Tipo de Exaustão	0,000	Dependentes
Tipo de Cozinha	Ser Desvantagem haver dispersão de odores para restante da casa	0,000	Dependentes
Tipo de Cozinha	Ser desvantagem a interrupção da integração entre familiares quando do preparo dos alimentos	0,000	Dependentes
Tipo de Cozinha	Ser desvantagem o ruído	0,250	Independentes
Tipo de Cozinha	Ser desvantagem haver mais acidentes domésticos devido ao espaço muito reduzido	0,676	Independentes
Tipo de Cozinha	Atender suficientemente o respondente e sua família	0,133	Independentes
Tipo de Cozinha	Grau de satisfação quanto ao uso do mobiliário e eletrodomésticos	0,595	Independentes
Arquitetos/decoradores	Não necessitar manter a organização como vantagem da cozinha fechada	0,000	Dependentes
Arquitetos/decoradores	Não expor a cozinha como vantagem da cozinha fechada	0,017	Dependentes
Arquitetos/decoradores	Não preocupação com ruídos espalhados pela casa como vantagem da cozinha fechada	0,015	Dependentes
Arquitetos/decoradores	Disposição dos equip. e utensílios de forma prática como vantagem da cozinha fechada	0,032	Dependentes
Arquitetos/decoradores	Possuir cozinha fechada por não terem tido tal opção	0,013	Dependentes
Arquitetos/decoradores	Preparar frituras e cozimentos de modo convencional tendo cozinha fechada	0,016	Dependentes

Fonte: Autoras (2022)

Ao se comparar as desvantagens dos dois tipos de cozinhas, não houve diferença entre as proporções com que os pesquisados assinalaram o ruído, com ambas as proporções em torno de 70%. Dentre aqueles que assinalaram haver mais acidentes domésticos devido ao espaço muito reduzido, houve proporções inferiores a 5% para ambos.

Não houve diferença na proporção da percepção de que a cozinha atende suficientemente o respondente e sua família, com mais de 75% dos pesquisados assinalando que atende bem ou muito bem; e foi igual a satisfação quanto ao uso do mobiliário (armários e bancadas/mesa) e eletrodomésticos, com mais de 70% dos pesquisados estando satisfeitos ou totalmente satisfeitos em ambos os tipos de cozinha.

A amostra foi dividida entre pessoas que têm (ou não) atividades profissionais ligadas à arquitetura e à decoração. Proporcionalmente, os profissionais apontaram como vantagens da cozinha fechada: mais a facilidade de manutenção e a despreocupação com manter a ordem e com ruídos espalhados pela casa; e menos o fato dos equipamentos e utensílios estarem dispostos de forma prática e funcional. Os demais indicaram menos a escolha da cozinha fechada, por não terem tal opção. Também proporcionalmente, os que têm cozinha fechada preparam mais frituras e cozimentos de modo convencional.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa de campo encontrou resultados significativos e enfrentou algumas limitações. As principais limitações residiram na forma de acesso aos moradores e distribuição dos questionários, reduzindo o tamanho da amostra. Tendo sido os questionários intermediados por terceiros, isso impediu o contato direto do pesquisador com os moradores. É importante salientar que os resultados obtidos se atêm a um estudo exploratório na cidade de São Paulo, nas condições e período analisados, sendo suas conclusões válidas para estes limites; no entanto, refletem importantes indícios das causas que levam à escolha e consolidação das tipologias de cozinhas estudadas.

Os resultados sobre as razões que levam a escolher as cozinhas de tipologia aberta inspiram desejos de vivência em espaços que possibilitam uma percepção de amplitude, nos quais seja favorecida uma possível e idílica integração familiar, revelada por essa escolha. Pode-se dizer que a vontade de amplitude espacial conflita diretamente com a redução das áreas úteis das plantas dos apartamentos e sua compactação, verificados a partir de 2007, quase que compensando essa redução pela oferta de um imaginário de espaço integrado, mitigando a redução das áreas úteis, tanto do todo da planta como da cozinha.

Contudo, conforme os resultados, a tipologia aberta apresenta muitas desvantagens funcionais, como ruídos e odores que se espalham facilmente, e ao abrigar apenas a quantidade mínima de mobiliário exigida pela legislação. É possível pensar que, por ser determinado apenas por uma parede composta pelo trio de equipamentos fundamentais (fogão, geladeira e balcão com pia), este espaço resulta em um tipo de projeto sem qualidade ou singularidade, que o mercado denominou *cozinha aberta*, cuja aparente vantagem é mascarar problemas de circulação, aberturas de portas de geladeiras/armários e acesso à área.

O atributo ou designativo '*cozinha moderna*' é bastante mencionado pelos optantes da cozinha aberta, evidenciando que o apelo de modernização se coaduna ao objetivo da indústria do consumo de equipamentos e eletrodomésticos de última geração, procurando suplantar as desvantagens. No que tange à continuidade do sucesso das cozinhas fechadas, seu principal mote parece ser a fácil manutenção, sendo esse o item mais mencionado sobre essa opção; no entanto, a tipologia também revela a desvantagem de espalhar odores quando em uso, deixando clara a ineficiência do sistema de exaustão nos apartamentos.

Relativamente a hábitos e costumes de uso da cozinha, a pesquisa indica que o preparo de alimentos ainda segue modos tradicionais e conservadores, utilizando-se de frituras e cozimentos; mas é indubitável que os eletrodomésticos e sua tecnologia contribuem para a transformação do ato de cozinhar, que continua a integrar o cotidiano dos paulistanos. Quando se pergunta se os usuários das cozinhas de espaço mínimo e integrado preparam frituras e cozimentos de modo convencional, grande parte das respostas é afirmativa, mas também se confirma que eletrodomésticos e utensílios de cozinha inovadores são amplamente procurados e consumidos, não se restringindo a cocção à tradicional frigideira. O número significativo de respostas afirmativas quanto ao uso de fornos micro-ondas e fritadeiras, em uso diário na cozinha, dá a dimensão dessa transformação dos costumes. Tanto para a opção cozinha fechada ou aberta, verificou-se a partir da análise de plantas e projetos que não há espaço para lava-louças de tamanho convencional, pressupondo-se que o usuário tenha que se servir dos modelos de tamanhos reduzidos oferecidos pela indústria dos eletrodomésticos.

Os resultados obtidos e apresentados neste artigo suscitam novas pesquisas as quais poderão investigar relações entre a diminuição das áreas úteis e a funcionalidade de seus espaços no preparo das refeições, por exemplo, abrindo outras perspectivas.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Fundo Mackpesquisa, pela bolsa de estudos concedida à segunda autora durante a realização do Curso de Mestrado, no Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da UPM.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). *NBR 15575 Normas de Edificações habitacionais – Desempenho*. São Paulo: ABNT, 2013.
- HOMEM, M. C. N. *Cozinha e indústria em São Paulo: Do rural ao urbano*. São Paulo: Editora da USP, 2015.
- MORAES, S. R. C. G.; PERRONE, R. A. O programa arquitetônico dos apartamentos do mercado imobiliário na cidade de São Paulo no século XXI. In: III ENCONTRO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO (ANPARQ) - Arquitetura, cidade e projeto: uma construção coletiva. *Anais do III ENANPARQ*, São Paulo: ANPARQ/Mackenzie, 2014, p. 1-18. Disponível em: <https://anparq.org.br/dvd-enanparq-3/htm/XFramesSumarioSC.htm>. Acesso em: 25/ago/2022.
- MORAES, S. R. C. G. *O arquiteto e o mercado imobiliário residencial na cidade de São Paulo no sec. XXI (2000-2011)*. Tese (Doutorado). Programa de Pós-graduação em Arquitetura e Urbanismo, Universidade Presbiteriana Mackenzie. São Paulo, 2013. Disponível em: <http://tede.mackenzie.br/jspui/handle/tede/478>. Acesso em: 20/mai/2022.
- OLIVEIRA, D. *Dos cadernos de receitas as receitas de latinhas: tradição culinária no Brasil*. SP: Editora SENAC, 2013.
- QUEIROZ, F. A. *Apartamento modelo: arquitetura, modos de morar e produção imobiliária na cidade de São Paulo*. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-graduação em Arquitetura e Urbanismo, Escola de Engenharia de São Carlos, Universidade de São Paulo. São Carlos, 2008. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/18/18142/tde-06032009-161821/pt-br.php>. Acesso em: 20/mai/2022.
- SÃO PAULO. *Decreto nº 32.329, de 23 de setembro de 1992*. Regulamenta a Lei nº 11.228, de 25 de junho de 1992 - Código de Obras e Edificações, e dá outras providências. São Paulo, 1992. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-paulo/decreto/1992/3232/32329/decreto-n-32329-1992-regulamenta-a-lei-n-11228-de-25-de-junho-de-1992-codigo-de-obras-e-edificacoes-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 15/ago/2022.
- SÃO PAULO. Câmara Municipal de São Paulo. Procuradoria. *Lei nº 16.642, de 09 de maio de 2017*. Disponível em: <https://app-plpconsulta-prd.azurewebsites.net/Forms/MostrarArquivo?TIPO=Lei&NUMERO=16642&ANO=2017&DOCUMENTO=Atualizado#:~:text=LEI%20N%C2%BA%2016.642%2C%20DE%2009%20DE%20MAIO%20DE%202017&text=Aprova%20o%20C%C3%B3digo%20de%20Obras,27%20de%20maio%20de%202013.&text=Art>. Acesso em: 16/ago/2022.
- SILVEIRA, S. R. E. *As cozinhas dos apartamentos urbanos da cidade de São Paulo de 2000 a 2015*. Espaços mínimos e integrados. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-graduação em Arquitetura e Urbanismo. Univ. Presbiteriana Mackenzie, SP, 2017. Disponível em: <http://dspace.mackenzie.br/handle/10899/26142>. Acesso em: 10/ago/2022.
- SILVA, J. M. C.. Habitar a metrópole: os apartamentos quitinetes da Adolf Franz Heep. *Anais do Museu Paulista*, v. 21, n. 1, p. 141-157, São Paulo, jan./jun., 2013. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47142013000100009. Acesso em: 21/abr/2022.
- TRAMONTANO, M.; VILLA, S. B. Apartamento metropolitano: evolução tipológica. In: SEMINÁRIO HISTÓRIA DA CIDADE E DO URBANISMO. *Anais ...*, Natal: PPGAU/UFRN, 2000. Disponível em: [http://www.nomads.usp.br/documentos/livraria/A07-Apartamento Metropolitano.pdf](http://www.nomads.usp.br/documentos/livraria/A07-Apartamento%20Metropolitano.pdf). Acesso em: 21/abr/2022.
- TRAMONTANO, M. Apartamentos, arquitetura e mercado: estado das coisas. In: OFICINA VERTICALIZAÇÃO DAS CIDADES BRASILEIRAS, *Anais da ...*. São Paulo, Nomads/USP, 2006. Disponível em: http://www.nomads.usp.br/documentos/livraria/A06-arq_aptos_mercado.pdf. Acesso em: 10 out. 2021.
- ZUFFO, É. *Pioneiros modernos: verticalização residencial em Higienópolis*. Tese (Doutorado). Programa de Pós-graduação em Arquitetura e Urbanismo. Universidade Presbiteriana Mackenzie. São Paulo, 2009. Disponível em: <https://dspace.mackenzie.br/handle/10899/25843>. Acesso em: 10/out/2021.

NOTA

[1] As análises apresentadas têm como base a dissertação de Mestrado defendida por Silveira (2017).

NOTA DO EDITOR (*): O conteúdo do artigo e as imagens nele publicadas são de responsabilidade do(s) autor(es).