

A EVOLUÇÃO PROJETUAL DE COZINHAS RESIDENCIAIS - O PAPEL E A IMPORTÂNCIA DA ATUAÇÃO DO DESIGNER DE PRODUTO

Design evolution in residential kitchens and the role and importance of product design professional

Oliveira R., Gilberto; Mestrando em Design; Pontifícia Universidade Católica PUC-RIO
gilbertorangel_oliveira@hotmail.com

Mont'Alvão, Claudia; D.Sc., Pontifícia Universidade Católica PUC-RIO
cmontalvao@ puc-rio.br

Resumo

De forma crítica faz-se uma análise do papel do designer na atuação projetual de cozinhas planejadas, através de pesquisa descritiva, baseado em levantamento bibliográfico. São traçados os fatores que influenciaram a evolução projetual deste ambiente e como ocorre o processo de concepção desses espaços, considerando as necessidades e expectativas dos usuários. Será observado o processo de evolução do espaço cozinha desde a Idade Média aos dias atuais, passando pela evolução desse ambiente em terras brasileiras. Explica-se como surgem alguns conceitos de projeto e de que forma estes se estabelecem, e conclui-se com a discussão da atuação do designer do produto nesse ambiente e sua importância nesse contexto.

Palavras Chave: cozinha residencial, designers, conceito, usuário, multifamiliares.

Abstract

This paper presents a discussion and analysis of designers' role in planned kitchens, through a descriptive research based on literature review. It highlights the aspects that influenced the projectual evolution of this environment and how the design process occurred, considering needs and expectations of users. It will be observed the evolution process of the kitchen space since Middle Age to the present day, considering also the evolution of this environment in Brazil. It explains how were proposed some design concepts and how they were established. The paper ends presenting a discussion about product designer' role in this environment and how he is important in this context.

Keywords: *residential kitchen, designers, design, concept, users, multifamily.*

1. INTRODUÇÃO

Já algum tempo o trabalho dos designers tem sido cada vez mais importante na elaboração e desenvolvimento de projetos residenciais de usuários cada vez mais exigentes e com residências cada vez mais enxutas. A cozinha residencial, ponto central deste artigo, durante o século XX, foi sem dúvida alguma o ambiente que mais passou por transformações, tendo apresentado diversas alterações significativas em tamanho, implantação na casa e utilização dos seus equipamentos, decorrente das mudanças sociais sucessivas, além de modificações arquitetônicas e a contínua oferta de novos produtos manufaturados de alta tecnologia que o mercado propõe.

Como sabemos, a cozinha residencial é cercada de simbologia, necessidades e características próprias que devem ser consideradas. Podemos destacar alguns fatores que influenciam diretamente no arranjo físico deste espaço e suas conseqüências. Em primeiro destaca-se a *função* deste espaço hoje na casa, considerando que a cozinha residencial é o ambiente que mais evolui e reflete as mudanças de hábito da sociedade, Martins (2006 *apud* Lemos, 1989), extrapolando suas funções originais para muitas vezes exercer funções de um espaço social. Em seguida destaca-se *o usuário* deste ambiente. Hoje não é possível definir um usuário “padrão” deste espaço. Naturalmente devido a mudanças sociais e econômicas atualmente, é possível planejar seu uso para um casal, um homem solteiro, ou uma mulher solteira ou ainda para uma família. Em cada uma das situações haverá necessidades e características que deverão ser respeitadas. E em terceiro lugar apontamos o *espaço físico* propriamente dito. Por um processo natural de especulação do espaço e questões sócio-econômicas as casas de maneira geral têm sofrido significativas reduções de tamanho. Por conseqüência o setor de serviços, em especial as cozinhas, apresentam dimensões cada vez mais reduzidas, comprometendo a distribuição do arranjo físico o que influencia na melhoria do processo produtivo e do ambiente de trabalho, conforme observa Martins et al, (2006).

Face o acima exposto, o presente artigo pretende de forma descritiva, partindo de pesquisa bibliográfica, buscando fatos históricos que influenciaram a concepção projetual do arranjo físico, apontar as influências e conseqüências nos atuais projetos de cozinhas residenciais.

2.A COZINHA COMO ESPAÇO EM PERMANENTE EVOLUÇÃO

Para que se compreenda com mais clareza as necessidades e as expectativas dos usuários dos dias de hoje é importante que se entenda como questões sociais, econômicas e simbólicas entre outras, influenciam na concepção dos espaços. Vejamos por exemplo o homem e sua “vida doméstica” no início da Idade Média. Naquela época a compreensão do que é público e privado e o próprio entendimento da palavra conforto não era claro, ou pelo menos não como se entendia da mesma forma que atualmente. Conforme afirma Rybczynsk, (2002) a idéia de casa como bem particular não existia, somente mais tarde o senso de intimidade doméstica veio surgir como uma invenção humana assim como qualquer implemento tecnológico.



Fig. 1 – O espeto de churrasco na cozinha da Europa Medieval

Podemos identificar alguns “marcos” que foram determinantes para a concepção de cozinha como se conhece hoje, vejamos o primeiro: **o conceito de racionalização** perseguido tão vigorosamente no início do século XX (derivado em maior parte do trabalho de F. W. Taylor em seu estudo de tempos e movimentos) foi também aplicado ao trabalho doméstico de forma pioneira, conforme explica Heskett (2006) quando em 1969 Catherine Beecher e sua irmã Harriet Beecher haviam escrito um livro sugerindo amplas mudanças na organização e desenho de cozinhas, a partir de modelos elaborados para navios e trens da época. O segundo marco está na proposta de mobília através de um **sistema modular**, conforme observa Heskett (2006) um sistema de unidades de estantes, com os quatro lados interligáveis, havia sido produzido nos E.U.A. por O.H.L. Wernicke na década de 1880, mas somente em 1920 a idéia começou a ter ampla aceitação quando diversas firmas americanas e alemãs passaram a comercializar “móveis combinados”, a partir dos anos 30 esses sistemas começaram a aparecer em diversos países. E por último, destaca-se a identificação do **conceito do triângulo do trabalho da cozinha** estudo realizado nos EUA, pelo "Small Homes Council" e o "Building Research Council", da Faculdade de Arquitetura da Universidade de Illinois em Urbana-Champaign, que tem como objetivo melhorar aspectos na construção de casas residenciais. O conceito foi idealizado a partir das três principais funções em uma cozinha que são armazenagem, preparação e cozimento.

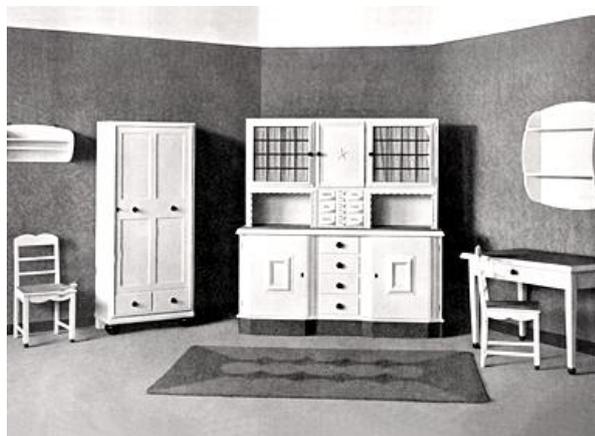


Fig. 2 - A cozinha alemã *Poggenpohl*, 1892.

Outro aspecto que contribuiu para o entendimento em relação ao usuário destes espaços está relacionado à mudança de “papeis” ao longo da história. Conforme explica FORTY (2007) a forma de entender a casa como lar e as mudanças nos papéis de cada personagem neste espaço ocorreram de forma gradual. Antes da década de 1860, a escolha da mobília doméstica era principalmente um atributo às tarefas masculinas. Somente a partir de então, a escolha da decoração doméstica e da mobília tornou-se uma atividade aceita e esperada das mulheres de classe média. As mudanças ocasionadas nas relações sociais trazem consequências para a valorização dos espaços, como aponta FORTY (2007), a relativa importância atribuída às diversas dependências também muda, exemplifica o autor, quando explica que a cozinha passou a receber mais atenção do que antes, e a sala de visita menos. Essas mudanças são sintomas de novas realidades sociais, como crescimento da classe média sem empregados, justifica.



Fig. 3 – A cozinha de *Frankfurt*, influenciada pelas idéias de Christine Frederick, sobre a racionalização do trabalho doméstico com características *Tayloristas*.

Observando de forma cronológica a evolução desse ambiente nos deparamos com um propósito no mínimo contraditório. Se a cozinha hoje, sob a ótica da ergonomia do ambiente construído, conforme afirma Martins (2006) é um ambiente que exige intensa rotina de tarefas, consumindo horas de trabalho, conforme a particularidade da atividade e que fatores como má distribuição de *layout* e possíveis constrangimentos ergonômicos podem vir a ocorrer devido às flexões e extensões para alcançar utensílios em armários superiores e inferiores, comprometendo conforto e a segurança dos usuários, de que forma podemos conceber a cozinha moderna? Segundo Rybczynski (2002) a cozinha moderna onde tudo fica escondido, em armários artisticamente projetados parece bem organizada assim como um escritório bancário. O autor afirma, complementando sua crítica, “se este espaço deveria se parecer com algum outro seria com uma oficina, onde as ferramentas devem estar descobertas em lugares acessíveis próximas de onde o trabalho é realizado.”

3.1 – Da cozinha colonial brasileira às atuais edificações multifamiliares padrão “quarto-sala”.

Assim como se fez necessário compreender como pensava o homem medieval e seu entendimento e diferenciação entre o público e o privado, para compreender como se deu a organização dos espaços domésticos e sua evolução com o passar dos anos, igualmente é essencial para o entendimento da organização familiar e a vida doméstica no início da colonização no Brasil, que se entenda o que influenciava o pensamento dos habitantes nos primeiros séculos de colonização brasileira. Podemos destacar alguns elementos que marcaram profundamente a formação da sociedade brasileira e o modo de vida dos seus habitantes, conforme explica Novais (2005)

(...) a distância da Metrópole – que dividia muitas vezes os membros de uma família entre os dois lados do Atlântico, a falta de mulheres brancas, a presença da escravidão negra e indígena, a constante expansão do território, assim como a precariedade de recursos e de toda sorte de produtos com os quais estavam acostumados os colonos no seu dia-dia. Estes são alguns dos componentes que levaram a transformação de práticas e costumes solidamente constituídos no Reino, tanto no que se refere à constituição de famílias, como aos padrões de moradia, alimentação e hábitos domésticos. (Novais & Mello, 2005, pg.84-85)

As casas dos primeiros moradores mais abastados geralmente tinham uma planta arquitetônica que se repetia invariavelmente: vários cômodos enfileirados que davam para um corredor, sendo que o da frente com janela para a rua servia como sala e os demais serviam como quartos, ou para utilizar vocabulário da época “alcovas”. No final da planta se instalava a cozinha e o alpendre, que dava para o quintal. Para que tenhamos uma idéia da forma como eram as cozinhas desta época e a atenção que os moradores das casas davam a este espaço, conforme explica Mello (2005)

...um compartimento imundo, com o chão lamacento, desnivelado, cheio de poças d’água onde pousam as panelas de barro, em que cozinava a carne. O lugar fica cheio de fumaça que, por falta de chaminé, atravessa as portas e se espalha pelos outros compartimentos deixando tudo enegrecido de fuligem. (Novais & Mello, 2005, pg.99-100)

Com o passar do tempo, a arquitetura bem como os móveis, utensílios e apetrechos domésticos, se transformaram ou foram sendo gradativamente substituídos, ou ainda, perderam a função. Além disso, os espaços foram aos poucos sendo adaptados às necessidades dos usuários. As cozinhas, por exemplo, passaram a integrar o corpo das casas, após terem sido erguidas em um espaço exterior à mesma.

Outra explicação para que as cozinhas fossem erguidas na parte de trás exterior a casa, vem do pesquisador VERÍSSIMO & BITTAR (1999), segundo o autor, os portugueses percebendo nosso clima tropical, colocaram a cozinha nos fundos num puxado, deixando a última parede para apoiar a chaminé do fogão, liberando a casa para uma satisfatória ventilação. Outro aspecto destacado pelo autor é quanto à dimensão deste espaço. Apenas esta característica variava entre uma casa rural e outra urbana, “contudo as funções básicas permanecem

praticamente as mesmas, pois como no campo, a cidade não oferecia água corrente nem outros avanços que possibilitem novas possibilidades arquitetônicas.” Concordando com essa observação, FREYRE (2006), explica que a falta de higiene nesse espaço era generalizada, não havendo distinção entre as “casas pobres e as casas-grandes”, o autor afirma o seguinte: “a cozinha da casa-grande brasileira dos tempos coloniais não era nenhum modelo de higiene”.

Saindo do período colonial a cozinha não vai apresentar grandes modificações, esta somente virá ocorrer no final do século XIX, devido a alguns fatores sociais que influenciaram na grande mudança deste ambiente que estaria por vir, sendo eles o fim da mão-de-obra escrava, a importação cada vez maior de produtos manufaturados importados e ainda a presença da mão-de-obra imigrante branca. Algumas mudanças já podem ser observadas (principalmente nos grandes centros) como o fogão a lenha sendo substituído pelo abastecimento a gás – anteriormente utilizado somente como fonte de energia para iluminação.

Com a adoção de novos materiais, o incremento de novos utensílios, e substituição de outros, a cozinha já não precisava ser tão isolada da casa, como anteriormente, já que era possível afastar o calor e impedir a fumaça no interior das casas. Desta forma conforme observa VERÍSSIMO & BITTAR (1999) a cozinha vai ocupar seu lugar determinado no organograma das novas casas. Ela deve ficar próxima aos quintais, no fundo da casa, porém dentro dela, com acesso fácil à sala de jantar das casas mais ricas e a constatação da diminuição das áreas utilizadas para a cozinha chegando mesmo na década de 50 às kitchenettes, onde mal cabe um fogareiro – critica o autor.

É interessante observar que as donas-de-casa passavam por um período de adaptação ou transição devido às inovações que surgiam a cada momento. Os velhos fogões à lenha, que deixavam escurecidas as paredes e telhas das cozinhas antigas, foram aos poucos substituídos por fogões a carvão e mais tarde a gás. Conforme afirma LEMOS (1989), a novidade dos novos fogões e fogareiros fez ganhar espaço nas cozinhas e, a partir daí, observa-se principalmente nas casas operárias, cozinhas cada vez menores. Os autores MALUF & MOTT (2008) também chamam atenção para o uso do fogão e outros elementos que sofriam constantes melhorias “Embora algumas donas de casa já tivessem fogão a gás sinal de bom gosto e prestígio da família, este permanecia encostado, enquanto no uso diário acendia-se o fogão a lenha ou a carvão, chamado de “econômico”, para o preparo das refeições mais elaboradas, e a espiriteira, para fazer comidas rápidas e para esquentar água. A cozinha higienizada, veiculada pelas revistas desde as primeiras décadas do século, com ladrilhos, paineleiro repleto de painéis de alumínio reluzentes, fogão elétrico ou a gás, mesa, pia com água encanada, boa iluminação comandada por uma cozinheira branca, com avental impecável, elegante, bem vestida e de sapatos de salto alto, elaborando pratos tão complicados e sofisticados [...] acabou por apagar das nossas memórias suas antigas configurações e funções.” Maluf & Mott (2008)

Com o surgimento dos edifícios de apartamentos multifamiliares, por volta da década de 20, as cozinhas vão atingir dimensões mínimas e racionalização máxima: “ na década de 40, as geladeiras importadas são a sensação do mercado, pois são verdadeiras dádivas a água gelada, sorvetes, as frutas frescas, presentes nas mesas e nas bocas dos usuários constantemente aquecidos pelo calor tropical.” Veríssimo & Bittar (1999). Neste momento observam-se as fortes influências da cultura americana, através do cinema, jornais, revistas e o rádio – difundia-se o

jeito prático de viver dos americanos ‘*american way of life*’. Outra consequência do advento das inovações tecnológicas nos produtos, em especial as geladeiras é que o espaço para armazenagem de alimentos frescos fora aumentado e de um ponto de vista mais externo a criação de mercados e supermercados em todos os locais, com abundante oferta diminui e até mesmo elimina um espaço destinado a guardar alimentos não perecíveis – a dispensa. Isto porque não havia necessidade de um volume maior de compra de alimentos, já que estes podiam ser comprados em qualquer tempo, próximo de casa.

Cada vez mais surgem materiais novos para as cozinhas, além de mobiliário adequado, iluminação apropriada, exaustão – “enfim, uma verdadeira gama de inovações que atinge seu apogeu nos anos 70, no auge do milagre econômico quando o executivo bem-sucedido procura ter sua cozinha americana junto ao estar, com produtos congelados, mesas quentes, freezers e fornos de microondas numa imitação do modo de viver americano. Condizente com seus atuais “padrões”. Veríssimo & Bittar (1999)

Na década de 80 com a sedimentação de alguns hábitos para a classe média alta, como a “eletro modernização” da cozinha esta perde força em seu papel de coração da casa. A partir de uma nova realidade em que os moradores da casa fazem refeições em horários diferentes, ou às vezes sequer comem em casa, os novos projetos para estes espaços tentam atender a este novo padrão de consumo. Desta forma observa-se de forma crítica que este espaço foi relegado a um mero depositário de equipamentos de tecnologia sofisticada para preparo de congelados. Contrapondo essa realidade, observa-se a evolução da preocupação com a estética do arranjo físico como um todo, ora na mobília ora nos eletrodomésticos modernos, ora nos revestimentos ou tampos das bancadas, isto ocorre muitas das vezes como vimos, devido em várias situações a cozinha “invadir” a sala ou ainda fazer parte da mesma, o espaço que antes era de serviço passa a ser social, e portando precisa estar apto para ser apresentado aos amigos e familiares. Semelhante processo ocorreu com a distante copa. Espaço destinado especialmente ao almoço e reunião da família. Conforme explica Veríssimo & Bittar, (1999) a sala de viver é abolida da classe média, transformada em salas de jantar, enquanto nos palacetes se associa à cozinha como copa ou sala de almoço, aposento destinado a refeições mais íntimas e informais. Atualmente nos projetos mais recentes, principalmente nos edifícios multifamiliares, a copa é uma mera referência anotada nas plantas como copa/cozinha, muito distante daquele tradicional espaço acolhedor. Será este o futuro reservado para o ambiente de preparo das nossas refeições? É provável que não, principalmente pelo valor simbólico que este espaço carrega, mas seguramente devido às influências sociais, econômicas e culturais que vimos no decorrer deste ítem grandes transformações continuarão ocorrendo.

5. UM NOVO CONCEITO É ESTABELECIDO

A casa do século XX seguiu a do século anterior em certos aspectos, tais como a separação física e emocional do local do trabalho. Contudo, conforme observa FORTY (2007), o lar se ajusta a um conjunto de padrões exteriores que se destina a fazer do lar a base do bem-estar da nação. Acompanhando esse raciocínio as portas planas e brancas dos armários de cozinha, por exemplo, introduzem um conjunto de valores políticos no lar, ou seja, considera-se aquilo de melhor aparência que permite que a dona de casa cumpra seu papel de cuidar dos filhos e da casa com mais eficiência.

É uma ilusão a idéia que temos plena liberdade e alto grau de individualismo para mobiliar uma casa. Isto é facilmente revelado pela similaridade do interior de outras casas de mesmo padrão. A aparência, os estilos, cores, gostos são determinados pelos padrões contemporâneos que estão expostos nas lojas e repetidos incansavelmente, através de canais de comunicação como periódicos do ramo e TV. Por mais que as pessoas queiram desenvolver um design original, elas se vêem invariavelmente constrangidas pelo mercado. Não seria exagero afirmar que somos atores desempenhando papéis que nos são atribuídos pela economia. Vejamos o caso das *cozinhas-living*, onde por questões de contínua redução do espaço físico a cozinha aglutina-se com a sala de estar, “construindo” um novo conceito, amplamente divulgado pelos veículos de comunicação específicos, como uma “nova tendência”. A idéia é vendida como jeito moderno de viver ou simplesmente como de extrema vantagem um ambiente pertencer ao outro, mesmo tendo funções e propostas diferentes.



Fig. 4 - Uma moderna “*kitchen-living*”

Este novo conceito nos faz lembrar a popularização do termo “loft”, que foram projetos arquitetônicos inspirados no estilo de morar que nasceu em Nova York na década de 1970. Lá, velhos galpões e armazéns de edifícios foram reformados para servir de moradia para profissionais liberais, artistas, publicitários e executivos. Os lofts de Nova York eram conhecidos por não terem paredes dividindo os ambientes, pelos mezzaninos de madeira ou ferro e pés-direitos altos e grandes janelas. Os espaços foram concebidos com inspiração nos lofts criados pelo arquiteto francês Le Corbusier, na década de 1920. Nada se compara aos micro-espacos ofertados pela indústria imobiliária, a preços elevados, reafirmando puramente a especulação mercadológica em detrimento do conforto dos usuários.

6. A IMPORTÂNCIA DO DESIGNER DE PRODUTO NA ERA DOS MOVEIS PLANEJADOS/MODULADOS

As plantas arquitetônicas das cozinhas residenciais, ainda hoje, sofrem forte influência dos estudos de *Frederick Taylor*, onde este engenheiro buscava a melhoria dos processos de trabalho, com objetivo de conseguir a melhor maneira de atingir a máxima padronização e maximizar a produção. A implantação desse conceito nas cozinhas aparece na tentativa de buscar a eficiência de uma fábrica para dentro de casa. Desta forma, atualmente entende-se como cozinha eficiente ou “*bem planejada*”, aquela que apresenta as menores distâncias entre as funções básicas desse

ambiente, como já vimos – armazenagem, preparo e cozimento. Contudo, a mobília que outrora era produzida de forma separada, gradualmente começou a utilizar um sistema modular de móveis, por volta dos anos 30 – este é composto de um conjunto de unidades para vários propósitos que, dispostos em múltiplas dimensões, são compatíveis entre si e podem ser arranjados de maneira flexível ao espaço disponível. Aliado a essa sistematização da organização da mobília, as inovações tecnológicas na matéria prima serviram também para contribuir no processo de padronização do mobiliário.

Com o surgimento das placas de madeira industrializadas (compensado, MDP – *medium density particle* e MDF – *medium density fibreboard*) as indústrias começaram a valorizar e propor como “modernas” ou ainda “higiênicas” as portas dos armários planas e lisas. Desta forma, o processo de fabricação se torna mais simples já que estas placas não são adequadas para trabalhos de superfícies detalhadas. E qual o trabalho do designer nesse processo de standartização dos espaços? Não causa estranhamento afirmar que muitas vezes se restringe na escolha de acessórios, ou em um ou outro detalhe como vidros, puxadores, luminárias ou ainda alguma peculiaridade exigida pelo usuário. Como confirmação dessa afirmativa basta uma breve visita nas lojas do ramo ou folhear alguma revista específica de decoração, como foi dito antes. Naturalmente o conhecimento técnico e o *know-how* do designer fazem a diferença nos aspectos ligados à facilidade de uso do espaço, escolha adequada de materiais que irão complementar o projeto como as bancadas, revestimentos, iluminação, entre outros e fatores ligados a ergonomia, que sem dúvida são essenciais para um bom projeto.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A dualidade entre o desejo da individualidade com os constringimentos da economia e das idéias dominantes se expõe com maior intensidade no ato de decorar interiores. A cada escolha de uma móvel, de um eletrodoméstico, ou de qualquer adorno o conflito é uma constante e não se resolve. Talvez porque a casa é um catalizador de gostos valores e idéias prontas, que torna o design doméstico revelador das condições da vida moderna.

Como vimos, durante um processo contínuo a sociedade mudou sua relação com o espaço da cozinha, e o papel dos designers para esse espaço também mudou. A atividade projetual do designer deve contemplar as necessidades dos usuários, o seu contexto de uso, suas relações culturais e lutar para expressar a originalidade de idéias. Sabe-se que nenhum design funciona, exceto se assimila idéias que são comuns às pessoas para as quais o objeto se destina, contudo, não podemos nos afastar da sociedade, pelo contrário, devemos participar da transformação das idéias sobre o mundo e as relações sociais através dos objetos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARIÈS, Philippe & DUBY, Georges. **História da vida privada. Da Europa feudal à renascença.** São Paulo: Cia das Letras, 2004.

FORTY, Adrian. **Objetos do desejo: design e sociedade desde 1750.** São Paulo: Cosac & Naify, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Casa grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal.** São Paulo: Global, 51ª Ed. rev., 2006

HESKETT, JOHN. **Desenho Industrial.** Rio de Janeiro: José Olympio, 2006.

LEMOS, Carlos A. C. **Alvenaria burguesa: breve história da arquitetura residencial de tijolos em São Paulo a partir do ciclo econômico liderado pelo café.** 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nobel, 1989. 205 p.

Lupton, E. and Miller, J. A.: *The Bathroom, the Kitchen, and the Aesthetics of Waste,* Princeton Architectural Press; 1996

MARTINS, L. M. et al. **Avaliação do desempenho ergonômico de cozinhas residenciais através da análise comparativa de arranjos físicos.** Monografia do curso de especialização em ergonomia. UFPE, 2006.

MALUF Marina & MOTT M. L. **História da vida privada no Brasil. Cotidiano e vida privada na América portuguesa. recôndidos do mundo feminino.** Cia das letras: São Paulo, 2008.

MORAES, Ana Maria de; MONT'ALVÃO, Claudia. **Ergonomia: conceitos e aplicações.** Rio de Janeiro: 2AB, 2a ed, 2000.

NOVAIS, A. Fernando & SOUZA, Laura de Mello. **História da vida privada no Brasil. Cotidiano e vida privada na América portuguesa.** Cia das letras: São Paulo, 2005

RYBCZYNSKI, Witold. **Casa. Pequena história de uma idéia.** Rio de Janeiro: Record, 2002.

VERÍSSIMO, S.F. & Bittar W. S. M. **500 anos da casa no Brasil. Transformações da arquitetura e da utilização do espaço de moradia.** Rio de Janeiro: Ediouro. 2a ed. 1999.