



JIDA TEXTOS DE ARQUITECTURA
DOCENCIA E INNOVACIÓN 10

RU Books
Recolectores Urbanos

JIDA TEXTOS DE ARQUITECTURA DOCENCIA E INNOVACIÓN 10

DIRECCIÓN
BERTA BARDÍ-MILÀ y DANIEL GARCÍA-ESCUDERO

COORDINACIÓN
ALBA ARBOIX-ALIÓ

COLECCIÓN JIDA [Textos de Arquitectura, Docencia e Innovación]

Dirección

Berta Bardí-Milà
Daniel García-Escudero

Coordinación de la colección

Alba Arboix-Alió

Comité científico

Atxu Amann y Alcocer. PhD Architect. Universidad Politécnica de Madrid, Spain
David Caralt. Architect. Universidad San Sebastián, Chile
Élodie Degavre. Architect. Brussels School of Architecture UCL-LOCI, Belgium
Carmen Díez Medina. PhD Architect. Universidad de Zaragoza, Spain
Débora Domingo Calabuig. PhD Architect. Universitat Politècnica de València, Spain
Javier Echeverría Ezponda. PhD Philosophy. Jakiunde, Academia de Ciencias, Artes y Letras, Spain
Eva Franch i Gilabert. Architect. Office of Architectural Affairs
Gareth Griffiths. Architect. Tampere University of Technology, Finland
Antonio Juárez Chicote. PhD Architect. Universidad Politécnica de Madrid, Spain
Stephen Ramos. DDes Urbanist. University of Georgia, USA
Miguel Valero García. PhD Computer. Universitat Politècnica de Catalunya, Spain

Edita

RU Books
IDP-UPC

Diseño gráfico

RafamateoStudio

© Los autores, 2023

© Recolectores Urbanos, 2023

© Iniciativa Digital Politécnica, 2023

<http://revistes.upc.edu/ojs/index.php/JIDA>

ISBN: 978-84-10008-03-8; 978-84-126610-3-3

eISBN: 978-84-10008-04-5

DOI: 10.5821/ebook-9788410008045

DL: B 24176-2016 (X)

Colección premiada en el apartado de "Publicaciones Periódicas" de la Muestra de Investigación de la XIV Bienal Española de Arquitectura y Urbanismo, y finalista de los Premios Arquitectura CSCAE 20-21.

ÍNDICE GENERAL

- 6 PRÓLOGO
Emoción, cultura y razón en el aprendizaje por proyectos
Daniel García-Escudero, Berta Bardí-Milà, Arturo Frediani

REFLEXIONES SOBRE EL APRENDIZAJE

- 14 La reinención de la docencia universitaria
Carles Ramió
- 24 Galaxia aprendizaje UPC
Joan Gispets

EXPERIENCIAS DOCENTES

- 30 Cómo enseñamos iluminación con un enfoque
de aprendizaje basado en proyectos
Ainara Bilbao-Villa, Adrián Muros Alcojor
- 44 Ensayos visuales y rituales culinarios:
una experiencia colaborativa virtual
Mara Sánchez Llorens, Fermina Garrido López, Maria Jesús Huarte
- 60 Metodología A(t)BP aplicada en Arquitectura
Ana Bertol-Gros, Francisco Javier Álvarez-Atarés
- 76 Del campus al campo: el medio rural como entorno
y objeto de la docencia
Sixto Marín Gavín, Raimundo Bambó Naya

EXPERIENCIA 02

BLOQUE TEMÁTICO

PROYECTOS | AULA VIRTUAL | ESPACIO DOCENTE

P.01-AV.01-ED.01

ENSAYOS VISUALES Y RITUALES CULINARIOS: UNA EXPERIENCIA COLABORATIVA VIRTUAL

Mara Sánchez Llorens
Fermina Garrido López
Maria Jesús Huarte

Universidad Politécnica de Madrid, UPM
Universidad Rey Juan Carlos, URJC
Universidad de Buenos Aires, Argentina

marasanchezllorens@gmail.com
fermina.garrido@urjc.es
jesus.huarte@fadu.uba.ar

RESUMEN

Entre los meses de abril y septiembre de 2021, un equipo de docentes, siete arquitectas, una historiadora del arte y una pintora, en Europa y Latinoamérica, experimentan un simposio colaborativo virtual en torno a los Rituales culinarios, y sus espacios asociados, para desencadenar una línea de estudio colaborativo de trabajos fin de ciclo abierta que se apoya en el viajar como herramienta de investigación. La experiencia piloto genera una comunidad de aprendizaje diversa en su geolocalización y enfoques, y construye un espacio en la red para la práctica arquitectónica. Los encuentros virtuales construyen un espacio innovador para la práctica investigadora arquitectónica. Esta experiencia toma como caso de estudio la cocina, un lugar de acción tradicionalmente femenino, a partir de los rituales culinarios lugareños descubiertos al viajar. La idea de viajar en la investigación convierte la pedagogía docente de lo efectivo en una enseñanza en lo afectivo.

Palabras clave: rituales culinarios, pedagogía emocional, diversidad geográfica, viajar como herramienta de investigación, simposio colaborativo virtual.

ABSTRACT

Between April and September 2021, a diverse team of educators and professionals, including seven architects, an art historian, and a painter, spanning Europe and Latin America, embarked on a virtual collaborative symposium centered on the exploration of Culinary Rituals and their associated spaces. This symposium aimed to catalyze an open-ended line of study, underpinning end-of-cycle projects that leverage travel as a research tool. This pilot initiative gave rise to a multifaceted learning community characterized by its geographical diversity and a wide array of scholarly approaches. Furthermore, it established an online platform as a hub for architectural practice, fostering innovation in architectural research. The focal point of this endeavor was the kitchen, traditionally considered a feminine domain, serving as a case study. Local culinary rituals discovered through travel experiences served as the foundation for this investigation. The idea of integrating travel into the research process transformed pedagogy from a focus on effects to one centered on the affective, enriching the educational experience.

Keywords: culinary rituals, emotional pedagogy, geographic diversity, travel as a research tool, virtual collaborative symposium.

INTRODUCCIÓN. VIAJAR COMO CONTEXTO

En abril de 2021, la docencia *online*, que había sido imprescindible durante la pandemia global Covid-19, comenzó a diluirse. Las herramientas docentes que posibilitaban la virtualidad habían sido experimentadas durante catorce meses y se sometían gradualmente a una revisión. La contingencia de conectar con universidades dispersas por el planeta era un hecho.

Estas dos situaciones que combinaban espacios digitales y trabajo en red desencadenaron la facilidad de viajar virtualmente a través de la mirada de colegas de otras latitudes y a su vez, recuperar la idea del viaje como parte del aprendizaje investigador capaz de revelarnos nuestro entorno cercano y lejano. El trabajo que se expone a continuación propuso explorar e investigar una línea de estudio colaborativo de trabajos fin de ciclo en una alianza de investigadoras de Europa y Latinoamérica. El proceso comenzó en abril y se materializó en un simposio virtual celebrado en septiembre de 2021. Ambos sirvieron como disparador creativo de nuevos trabajos fin de grado y fin de máster que se sumaron simultáneamente a la trama de conocimiento creada. Esta experiencia piloto se generó en una comunidad de aprendizaje que permanece activa, diversa en su geolocalización, holística en sus enfoques, y constructora de un espacio en la red para la práctica arquitectónica que tomó como objeto de estudio los *rituales culinarios*.

En aquel momento de pandemia y pospandemia desde distintas latitudes, pero con idénticas emociones a punto de hervir, resultaba urgente tomar posición ante la necesidad de nuevas miradas hacia la pedagogía, lo que nos llevó a tomar la idea del viaje como aprendizaje y los *rituales culinarios* como conectores.

El arte culinario o gastronomía estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno (Matta, 2019). Los rituales sociales establecidos alrededor de la comida y la mesa se vinculan con las emociones involucradas en las pequeñas acciones encadenadas que conforman el rito del comer. *Rituales culinarios* estudia los componentes culturales de esta acción descubiertos al viajar y observa con criterios etnográficos las acciones asociadas al acto de comer.

¿QUÉ NOS PROPUSIMOS? OBJETIVOS

El objetivo principal de esta experiencia, cristalizada en un simposio, fue el de describir, comparar y organizar un conjunto de investigaciones extraídas de las pesquisas de un grupo de arquitectas y docentes de disciplinas convergentes como la arquitectura, el arte y la historia desde entornos geográficos dispersos. Todas las investigaciones tienen como hilo conductor la memoria del viajar

asociada y forjada en torno a los *rituales culinarios* y los espacios en los que discurren. Estas ceremonias se analizan, en primer lugar, cartografiándolas (Huarte, 2022), dibujándolas o registrándolas en soportes inéditos y, a continuación, se incorporan a la base de trabajos fin de ciclo de exploración o propositivos.

Este objetivo general se focalizó en entender las prácticas culinarias y los ritos que las acompañan y que producen un espacio de manifestación global e inclusivo, sin olvidar las diversas emociones que provocan los intercambios. Para lograr esto se generó un tablero colaborativo, un espacio virtual común en el que cada investigadora trazó un mapa de su recorrido y alcances. La unión de todos los mapas formó un metamapa con múltiples conexiones y divergencias (Figura 1).

Los objetivos específicos del proyecto exploraron una múltiple revisión didáctica de los estudios de arquitectura en diferentes niveles y contextos para redefinir la alineación entre la universidad y la práctica, el enseñar y aprender:

- Documentar, registrar y comunicar la producción espacial de estas acciones, en cuanto prácticas conceptuales que giran en torno a los diferentes procesos que generan esas constelaciones. En particular, se analizaron cinco casos de estudio: la mesa como soporte ancestral de las labores culinarias, la cocina como objeto tecnificado y lo que sucede en ese espacio que acompaña la tradición culinaria, la preparación del té a través de una mirada extranjera, los almuerzos en la Casa de Vidrio y las ollas populares.
- Redefinir los procesos creativos para fomentar el debate en torno a otras disciplinas. Tomamos como caso de estudio la gastronomía en un aula de arquitectura para estimular la reflexión en torno a la diversidad cultural y el carácter social de nuestra disciplina.
- Retratar e ilustrar como si se tratara de una cartografía arqueológica cocina a través de la materialización de documentos y obras artísticas de diferentes procedencias.
- Reflexionar aquello que sucede en los espacios ligados a la gastronomía a través del dibujo etnográfico que opera como una metodología híbrida para integrar investigación cualitativa y cuantitativa (Abásolo, 2021).
- Trazar un puente entre las obras documentadas y nuestra época para generar un hipertexto construido de fragmentos.
- Finalmente, y alineado con nuestra disciplina, el simposio buscó visibilizar un diálogo entre profesionales con una dedicación a temas transversales. Para auditar nuestras pesquisas y vislumbrar nuevos aprendizajes a través de lo cotidiano se sumaron trabajos de investigación fin de grado de alumnas que exploraron de manera comparada los casos de estudio de las cocinas diseñadas por Grete Schütte-Lihotzky, Charlotte Perriand y Lina Bo Bardi en relación con su territorio circundante.



Fig. 1 Poliedro de frutas, 2009 (película), Pedro Paiva y João María Gusmão. Fuente: Alimentario. Art and Construction of the Brazilian Food Heritage. Museo da Cidade (2015)

¿CÓMO SE CONSTRUYE UNA INVESTIGACIÓN VIRTUAL PILOTO?

La experiencia aquí presentada tomó como caso de estudio la cocina a partir de los rituales de diferentes procedencias y vislumbró nuevos aprendizajes. La cocina, tradicionalmente lugar de acción claramente femenino, se trasladó al centro de la planificación arquitectónica desde comienzos del siglo XX y encontró gran resonancia en numerosas exposiciones, publicaciones y conferencias. Tal y como afirmó Margarete Schütte-Lihotzky, el espacio de la cocina se convirtió en un laboratorio o espacio de trabajo altamente tecnificado. Como tal, sirve de referente en experiencias espaciales que trabajan con un carácter objetivo y de experimento (Carreiro y López, 2016).

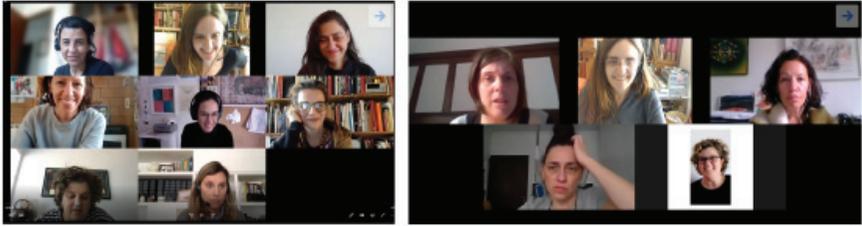


Fig. 2 Primeros encuentros virtuales entre las investigadoras participantes.
Fuente: Autoras (2021)

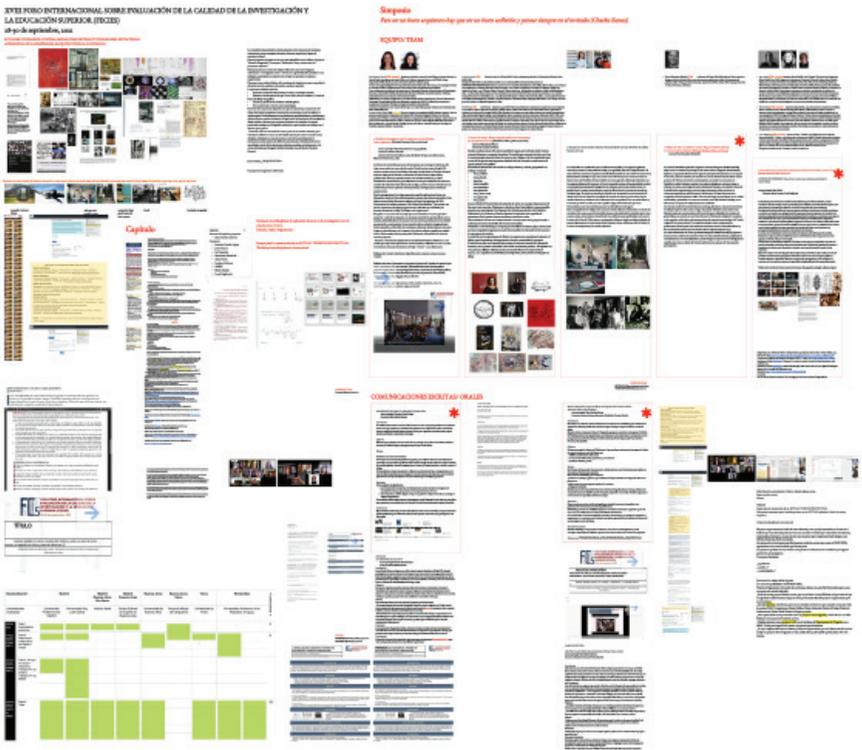


Fig. 3 Mapa digital de la investigación en el que se reflejan todos los puntos de partida, las propuestas de la investigadoras y los resultados. Fuente: Autoras (2021)

Propusimos convertir este taller de investigación en disparador creativo de trabajos fin de ciclo. Cada una de las acciones que se describen a continuación se focaliza en uno de los agentes implicados:

Proyectando el mapa que posibilita seguir el rastro de los rituales

En los meses de pandemia, las participantes profundizamos en el correcto manejo de plataformas multidisciplinares, buscando programas virtuales y plataformas que nos permitieran incluir en ellas los documentos conclusivos de un proyecto o investigación, a la vez que los aspectos propios de las fases previas de búsqueda.

Nos decidimos a crear una plataforma que permitiera compartir experiencias e información. Un tablero virtual que permitía la realización de una comparativa entre los métodos de creación presenciales analógicos y los digitales. Cada participante, once estudiantes, diez mujeres de veinte a veintidós años y un hombre de veinte años formaron parte del estado del arte con sus trabajos finales construyendo un mapa propio a partir de uno o varios *rituales culinarios*, como una invitación al viaje.

El tablero virtual mantiene una mirada en la práctica creativa amplificada y se articula con el alumnado a través del diálogo, bajo el principio rector investigador de la transmutación de todos los valores estéticos por medio de la confrontación visual directa en torno al tema compartido. El tablero contiene imágenes, fotografías, dibujos, mapas, videos, textos, notas adhesivas y recortes periodísticos, entre otros formatos, que nacen de lo emocional. <https://miro.com/app/board/o9J_lwAm32I=?invite_link_id=503221781097>

En la enseñanza de la arquitectura, el *modus operandi* de docentes resulta cercano a este procedimiento científico-artístico descrito, con un grado de complejidad elevado ya que la acción de proyectar requiere una combinación de competencias técnicas y humanísticas singulares. Nuestra docencia desde la Enseñanza Basada en Prácticas y el Aprendizaje-Servicio Basado en Proyectos reales y actuales crea modelos de investigación para estos requerimientos desde este doble enfoque técnico-humanístico (Bisquerra, 2012) (Figura 2).

Realizamos esta acción al margen de la Academia canónica y articulamos conocimientos multidisciplinares a partir de un instrumento gráfico de investigación que acopia imágenes de forma hipercompleja y casi nunca lineal, teniendo como objetivo las interconexiones entre los fragmentos.

El inicio

“Amo lo inicios. Los inicios me llenan de maravilla. Yo creo que el inicio es lo que garantiza la prosecución” (Kahn, 1972). Nuestra docencia en el campo creativo siempre se ha contagiado de esta frase. Como docentes, trabajamos

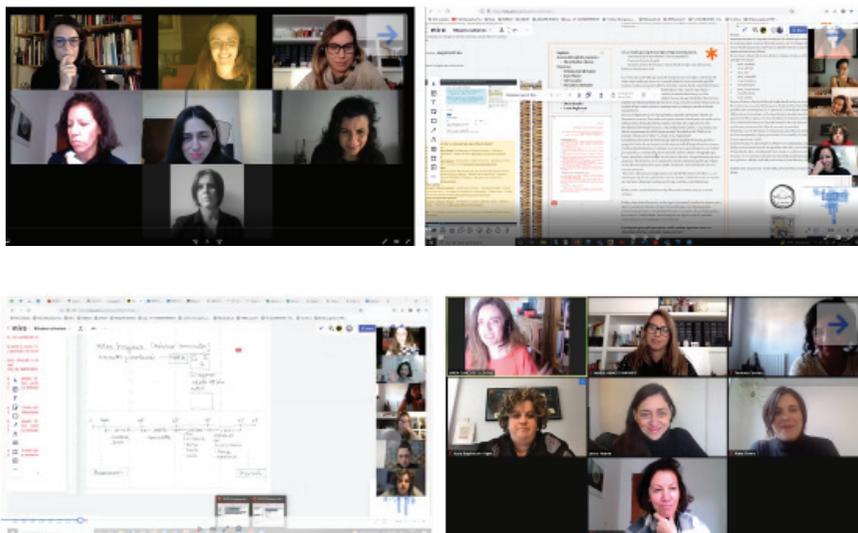


Fig. 4 Encuentros para la retroalimentación de las presentaciones presentadas por investigadoras participantes. Fuente: Autoras (2021)

intensamente la visión de las tareas que realizará el estudiantado para que incorporen las habilidades investigativas de manera progresiva. Esta suerte de disparador creativo integral, flexible interdisciplinario y participativo entre profesoras es nuestro inicio del simposio colaborativo virtual denominado *rituales culinarios*.

El equipo de mujeres docentes inicia en abril de 2021 este simposio con este tema significativo, perteneciente a todas culturas y en constante actualización. Nos situamos próximas a la idea práctica de que el arte está en el vivir cotidiano, fomenta el debate y a través del dibujo etnográfico, ese debate se hace investigación (Figura 3).

Encuentros online

La experiencia se realizó en una modalidad híbrida, lo que permitió que profesoras y estudiantes internacionales enriquecieran la investigación, la metodología y participaran de esta enseñanza desde diversas geografías. Esto ha implicado no sólo una adaptación progresiva del espacio del aula online, sino también un crecimiento en las perspectivas de los contenidos y aplicación real en trabajos

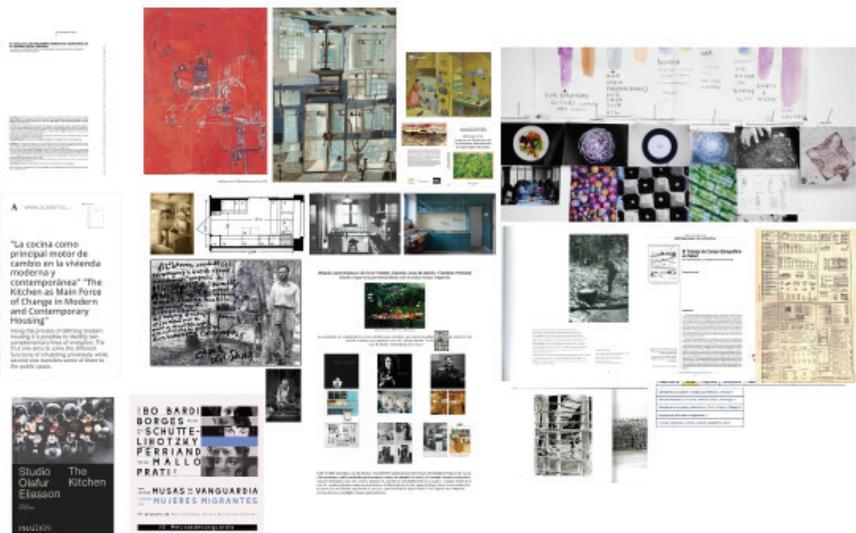


Fig. 5 Genealogía en imágenes de las aproximaciones particularizadas al tema común (la cocina de Lina Bo Bardi). Fuente: Autoras (2021)

fin de ciclo. El trabajo que aquí exponemos es también una reflexión y una evaluación sobre qué y cómo enseñamos y aprendemos a investigar en arquitectura (Figura 4).

Tomando como punto de partida el trabajo de la Doctora arquitecta Mara Sánchez-Llorens, de la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la Universidad Politécnica de Madrid, fuimos trazando pequeñas constelaciones con implicaciones emocionales diversas, entretejidas con cada participante (Figura 5):

- “la confianza en la diferencia” la investigación en torno a los espacios domésticos, su miniaturización para la innovación docente y el papel de las mujeres arquitectas en su redefinición durante el siglo XX la liga en una trayectoria docente y escritora con la también Doctora arquitecta y docente en la Universidad Rey Juan Carlos también de Madrid, Fermina Garrido López
- “el placer por descubrir lo desconocido” en una costelación propia de la difusión de arquitectura y su relación con las prácticas artísticas Mara Sánchez Llorens abre una conexión con Luciana Levinton, con el proyecto Musas de Vanguardia. A esta línea se suman parcialmente Fermina Garrido y en uno de los conversatorios se invita a Bernadette Reinhold.

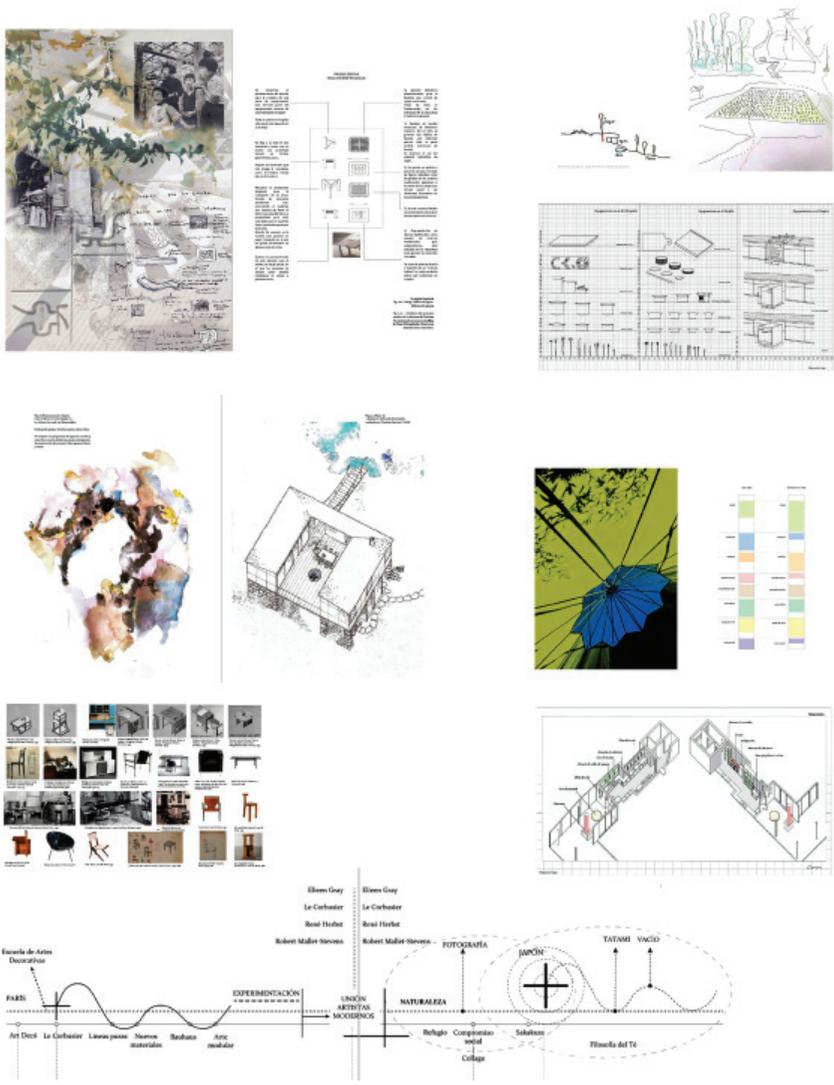


Fig. 6 Desarrollo de trabajos fin de ciclo de estudiantes de diversas universidades.
Fuente: Autoras de los trabajos fin de ciclo (2021)

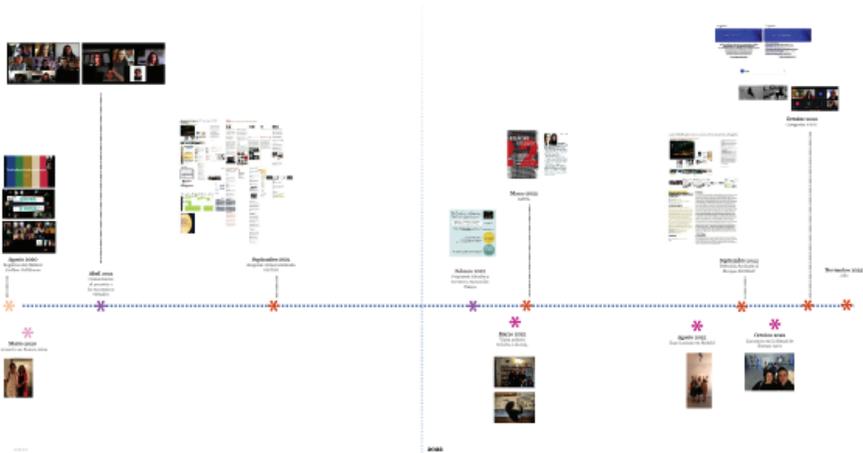


Fig. 7 Línea del tiempo en el que se reflejan las diferentes acciones que se han desarrollado durante el proyecto. Fuente: Autoras (2021)

- “la fascinación por la exactitud” las líneas de conexión que se abren con el trabajo junto a Benadette, Historiadora y filósofa, Profesora en Universidad de Artes Aplicadas de Viena y Archivo de Oskar Kokoschka, parten de un diálogo con una práctica colateral a la arquitectura que nos retroalimenta con un relato poco conocido y que necesita difundirse.
- “la pertenencia en paralelo” a partir de la conexión con Luciana, se introduce un nexos con María Jesús Huarte, Arquitecta, Profesora en Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la Universidad de Buenos Aires. Con su incorporación al equipo se manifiesta el trabajo en paralelo de temas comunes con desarrollos diferentes y se propician invitaciones dentro y fuera del aula.
- “desconciertos gratificantes” la constelación que se crea con las tres Arquitectas y profesoras de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la Universidad de Montevideo: Alma Varela Martínez, María Amado Mannise y Lucía Bogliaccini Faget, ha dado lugar a una multiplicidad de intercambios en los que la variedad de posturas enriquece el espacio creativo (Figura 6).

Retroalimentación alumnos

Este simposio se realizó para el alumnado de los niveles superiores que quisiera realizar un Trabajo fin de ciclo en una red internacional virtual colaborativa de arquitectas, historiadoras y artistas: nos autodenominamos el club de los *rituales culinarios*. Simultáneamente, esta acción es una investigación en sí misma que crece a partir de fragmentos provenientes de otras disciplinas como la antropología, la música, la gastronomía y el arte en diálogo con la práctica arquitectónica y las acciones contemporáneas sociales (Figura 7).

¿Por qué? Como arquitectas docentes e investigadoras, detectamos la necesidad de desencadenar trabajos fin de ciclo, fin de Máster, proyectos de Investigación, Maestrías y Tesis Doctorales, alternativos a los planteados por nuestros grados o másteres a partir del trabajo de mujeres creadoras que exploren nuevas estrategias de diseño e investigación transversales y en red, algo inexistente en la Academia contemporánea de la Escuelas participantes. Los desencadenantes son modelos de investigación que inciden en su aplicación emocional en el proyecto creativo.

Celebración del simposio

Estos trabajos fueron presentados oficialmente en septiembre de 2021 y para ello se elaboró un video de treinta y tres minutos. Se realizó el simposio virtual que generó el material necesario para participar en aquel foro internacional pedagógico (Sánchez, Garrido, 2021).

La presentación incluyó los videos cortos elaborados por varias alumnas que hicieron de los *rituales culinarios* el estado del arte de sus trabajos correspondientes. Uno de los valores de este modelo es que constituye una crítica activa a muchas narrativas canónicas. Por otra parte, el modelo constelar es también capaz de atender la naturaleza propia de los trabajos carentes de un significado último, y factible de operar en diversas estructuras de sentido iterativas y retroalimentadas por investigadoras-docentes y alumnas.

En conclusión, el simposio permite descubrir y trazar relaciones no evidentes, que son aquellas que surgen de lo no material y objetivo y que en sus acuerdos y divergencias recorren una cartografía emocional de los espacios culinarios vinculados a sus ritos completado con el análisis pormenorizado de modelos de investigación viajeros y la práctica del dibujo como herramienta investigadora, particularmente en los casos de estudio.

UNA PEDAGOGÍA EMOCIONAL

La etimología de la palabra emoción [proveniente del latín *emotio*], y derivada del verbo *emovere*, contiene el significado de *mover, trasladar e impresionar*, directamente relacionada con los viajes virtuales a través de los *rituales culinarios* propuestos (Štrbáková, 2019). La emoción por lo tanto es algo que moviliza a la persona de su estado habitual. La educación tradicionalmente se ha centrado en el progreso del intelecto, con cierta subestimación por lo emocional. Los factores emocionales nos convocan a prestar atención especial a las múltiples influencias que tienen en el proceso educativo en el campo de la arquitectura.

En *The Kitchen* de 2016, Olafur Eliasson defiende la idea de una cocina sensorial, es decir que además de satisfacer nuestras necesidades primarias, crea sensaciones y seduce nuestros sentidos.

Si hay algo que vincula lo emocional con lo culinario es la noción de ritual, un ritual de los fuegos que está cada vez más cerca de lo sensorial. Desde los primeros fuegos donde todo se compartía en un mismo ambiente, a nuestros días hay un tránsito feliz del alimento que se ha rescatado de la preparación mecanicista y la ostentación electrodoméstica, volviéndolo a situar en el centro de la casa y de lo humano (Fernández, 2018).

Nuestra experiencia tomó como caso de estudio la cocina desde todas sus percepciones. Las características del diseño flexible de la investigación, la perspectiva holística de las participantes y la integralidad del objeto de estudio, produjeron construcciones subjetivas que planteamos simultanear con una metodología cualitativa. Las investigaciones cualitativas evalúan los fenómenos en su lugar natural en un intento por interpretar, significar y dar sentido a lo expresado por las personas (Márquez, 2017).

Planteamos una revisión didáctica de la enseñanza de arquitectura para comprobar las transferencias entre lo académico y lo práctico, enseñar y aprender. El aprendizaje asociativo planteado trabaja las competencias con inteligencia emocional que se manifiesta mediante el proceso de escucha y comprensión de las necesidades de ambas partes a la hora de entablar un trabajo y proponer soluciones a situaciones de divergencia entre docentes y estudiantes, mediante habilidades y actitudes positivas. *Rituales culinarios* es un proyecto piloto de esta pedagogía emocional.

RESULTADOS Y LOS RITUALES “POR VENIR”

La pedagogía emocional que constituye un ámbito especializado de conocimientos teórico-prácticos dentro de la estructura conceptual de la Teoría de la Educación (Núñez, 2008) es un desafío donde se precisa conciliar la interacción de grupos heterogéneos, la cooperación y el trabajo en equipos, con el trabajo autónomo, la elaboración y la realización de proyectos personales, así como la autoafirmación. La nueva mirada científica se centra en el pathos para explicar el logos tras la superación del modelo conductual. Esta conciliación a través del pathos que se sale de la normalidad da una fuerza desencadenante al alumnado que se visualiza en una plataforma visual-virtual para la colaboración de equipos donde volcaron sus investigaciones individuales y las analizaron en encuentros virtuales.

Se aspira a proponer una acción que, al margen de la docencia en arquitectura canónica, trate de crear una nueva historiografía del comer y reformule el entendimiento de los espacios asociados a los *rituales culinarios*. Al sentarnos a comer, no advertimos que en ese acto cotidiano se agazapa la historia entera de la humanidad (CCEBA, 2022).

A modo de conclusión, y como puntos clave para un debate académico, presentamos una serie de propuestas: la introducción de los viajes en la investigación para involucrar al estudiante, la mujer en la historiografía arquitectónica, los procesos abiertos para integrar en la investigación conocimientos dispersos, los modelos personalizados de investigación-acción para incluir al estudiante que reinterpretará los descubrimientos viajeros y los reformulan en sus proyectos; y la iteración desde diferentes marcos de visión sobre un tema común como disparador creativo. Este trabajo está diseñado para cursos avanzados de Arquitectura, Bellas Artes e Historia del Arte, aunque es aplicable y recomendable en todas las disciplinas interesadas en propiciar la integración holística. A través de la idea del viaje, transitamos de una docencia de lo efectivo a una enseñanza en lo afectivo.

REFERENCIAS

- ABÁSULO LLARÍA, José Luis. 2021. «La Olla Común: una etnografía arquitectónica». En *IX Jornadas sobre Innovación Docente en Arquitectura (JIDA'21), Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Valladolid, 11 y 12 de noviembre: libro de actas*, 81-93. <https://doi.org/10.5821/jida.2021.10499>
- BAK-GELLER CORONA, Sarah, Raúl MATTA, y Charles-Édouard DE SUREMAIN. 2019. *Patrimonios Alimentarios: Entre consensos y tensiones*. México: El Colegio de San Luis/Ediciones IRD.

BISQUERRA ALZINA, Rafael. 2012. *Metodología de la investigación educativa*. Madrid: La Muralla.

CARREIRO OTERO, María, y Cándido LÓPEZ GONZÁLEZ. 2016. «Un modelo de investigación proyectual: arquitectas en la cocina». *Engendering Habitat III. 5th Engendering International Conference*. <http://hdl.handle.net/2183/17454>

COROMINAS, Joan. 1994. *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Gredos.

FERNÁNDEZ-GALIANO, Luis. 2018. «Historia abreviada de la cocina». *AV Arquitectura Viva*. <https://arquitecturaviva.com/articulos/historia-abreviada-de-la-cocina>

HUARTE, M^a Jesús. 2022. *Semilla urbana, exploración de territorios para un proyecto remediador. Proyecto de investigación. Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la Universidad de Buenos Aires*. <https://docs.google.com/document/d/1ldXTuBomE1xeCBxd2X7IXhSTVuMu2971/edit>

LEVINAS, Emmanuel. 2000. *Ética e infinito*. Madrid: A. Machado Libros.

MÁRQUEZ BARRADAS, María Luz. 2017. «Creencias, rituales e interpretaciones hacia el acto de cocinar: la perspectiva de tres generaciones». *Enseñanza e Investigación en Psicología*, 22 (2): 229-236. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=29255774010>

MIRO, Tablero virtual. https://miro.com/app/board/o9J_lwAm32l=?invite_link_id=503221781097

ROSSI, Lucía. 2013. «Historia del comer. Lazo social y tradición cultural». Canal de youtube del Centro Cultural de España en Buenos Aires, 19 de abril 2013. https://www.youtube.com/watch?v=rGml_sbcqgM

SÁNCHEZ- LLORENS, Mara, y Fermina GARRIDO LÓPEZ. 2021. «Modelos de investigación entre la arquitectura y el arte. Rituales, viajes y migraciones». En *Avances en Educación Superior e Investigación*, 374. Madrid: Editorial Dykinson. https://acced-acris.ulpgc.es/bitstream/10553/112430/1/2021_Avances-en-Educacion-Superior-e-Investigacion_FECIES.pdf

ŠTRBÁKOVÁ, Radana. 2019. «Historia de la palabra emoción en perspectiva comparativa». *Philologia*, XXIX (2), 1-22: 55-80. Bratislava: Universidad Comenius. https://www.fedu.uniba.sk/fileadmin/pdf/Sucasti/Ustav/Ustav_filologic_ych_studii/Philologia/Philologia_2019/PHILOLOGIA_XXIX_1_-_2_Strbakova.pdf