



Cocinas hiperconectadas convertidas en nuevos espacios de trabajo e intercambio de ideas



El pasado 16 de octubre tuvo lugar el segundo encuentro del programa [Viviendas y Vivencias por Venir](#) *El Hogar, Cocina/Oficina por venir*, celebrado en el showroom de Iconno (O'Donnell, 6) e impulsado por la centenaria marca premium de tecnología para edificaciones [JUNG](#) y el estudio de arquitectura interior y de mobiliario de alta gama [ICONNO](#).

Tres expertas analistas, aportaron sus enfoques y planteamientos:

Paloma Gómez Marín, arquitecta, fundadora y directora de Open House, especialista en los movimientos contemporáneos de la arquitectura y la sociedad.

Cristina Mateo, Executive Director en IE School of Architecture and Design. Experta en etnografía urbana, nuevos modelos de negocio y "E-Transformation".

Marisa Santamaría, investigadora de tendencias internacionales de diseño, escribe sobre diseño en varios medios de comunicación.

Las tres expertas en tendencias internacionales expusieron sus puntos de vista sobre la evolución de la oficina en conexión con la cocina y viceversa. Una hibridación muy contemporánea que tiene ver con las nuevas formas y usos de la vida doméstica.

La cocina recupera el punto central, el calor del fuego primigenio renace, el lugar donde se cuentan historias y se produce el paso del conocimiento entre generaciones. Vuelve a ser espacio de ocio familiar, nuevos desarrollos de gastronomía y "wellness" bienestar, el ocio infantil, como punto sostenible y verde de la casa y, ocasionalmente, espacio de trabajo.



Las ideas y conclusiones de VVV2 quedaron enmarcadas bajo las temáticas de la arquitectura, la sociología y el diseño:

Sociología:

Tecnología ágil y fácil. "Las nuevas tecnologías avanzan sin parar, sin embargo, su uso cotidiano debe desarrollarse sin esfuerzo, sin hacerse notar, con sutileza y eficacia.

Las personas no asumen con rapidez las innovaciones, hay una adaptación paulatina con el avance del "Users Experience", facilitar todos los dispositivos es fundamental en todos los ambientes de trabajo de ocio o en el hogar"

Arquitectura:

Espacios comunales. "Se tenderá a espacios colectivos con cocinas comunitarias, servicios de cocina coordinados, o que vienen del exterior, nuevos usos que tienen que ver con las nuevas formas de vida de las nuevas generaciones y de los nuevos "active elders". La arquitectura se adaptará a estas nuevas necesidades vitales y ritmos laborales y existenciales."

Diseño:

Oficinas culinarias. "Las oficinas integran nuevas formas de reunirse, de generar nuevas ideas, de trabajar en equipo o individualmente. Innovación en las dinámicas laborales para generar una eficacia determinante y prolongada. Uno de los nuevos focos es la cocina, espacio aglutinador de convivencia y puntos de encuentro más relajados."

En conclusión:

La cocina es un espacio polivalente que no volverá a estar separada de las otras funciones hogareñas. En su diseño se tendrá en cuenta no solo el aspecto estético y funcional sino también el valor emocional, y se potenciará su uso como espacio de relajación y bienestar.

La conectividad y los electrodomésticos inteligentes y valores como la eficiencia y el ahorro energético y sostenibilidad de los materiales.

Las oficinas se flexibilizan, se abren los espacios y se comparten, se establece un núcleo para debatir o intercambiar información, reunirse y fomentar la interacción entre equipos. La cocina es uno de los elementos vitales del día a día laboral.