



“Existen productos que no son lujos, son exigencias en las cocinas actuales”

La transformación de la cocina en un espacio vivencial ha abierto la reflexión sobre lo que define a una cocina moderna. Miguel Gómez, CEO del estudio murciano Formas Cocinas, defiende la importancia de normalizar la inversión en soluciones que mejoren la ergonomía y la comodidad diaria.

No cabe duda de que estamos asistiendo a la transformación de la cocina como uno de los espacios con más personalidad del hogar. La cocina actual tiene una nueva perspectiva: emerge como un gran espacio para la socialización, en el que se convive y disfruta. Al entenderse como un escenario vivencial, las cocinas deben ser producto de un trabajo creativo en el que no solo intervienen decisiones técnicas, sino también funcionales, estéticas y hasta emocionales.

“Ya no existen ‘las cocinas’, tenemos que olvidarnos de ese concepto como lo hemos entendido siempre. Ahora se trata de algo más, que surge desde que adoptamos la tendencia de abrir la cocina hacia el salón. La cocina es un lugar de inspiración, es un logro personal”, advierte Miguel Gómez, CEO del estudio Formas Cocinas.

El director de uno de los principales estudios de diseño de cocinas en Murcia y Alicante señala que este momento de cambio de paradigma es un desafío, pero, a su vez, es una oportunidad valiosa a

favor de la evolución del sector. Y, para ello, es imprescindible adaptarse a las demandas del usuario de la cocina contemporánea, aquel que aspira a tener una cocina en la que pueda hacer vida, es decir, un espacio moderno, funcional y cómodo, que combine diseño y tecnología.

"La responsabilidad de garantizar la ergonomía y una buena disposición en una cocina recae sobre el estudio de diseño, que es quien tiene que analizar el caso particular del cliente, conocer cuántas personas más usarán esa cocina o cuáles son sus costumbres. Pero el cliente también debe reconocer sus necesidades y definir sus prioridades en el proyecto para transmitirlo al estudio de cocinas. El objetivo es poder tomar decisiones adecuadas para que la cocina sea diseñada lo más funcional posible con el presupuesto disponible", añade Miguel Gómez. Son estas decisiones, grandes o pequeñas, las que marcarán la diferencia en un proyecto de diseño. El desafío está en seleccionar de manera estratégica e informada las soluciones que hoy permiten optimizar la ergonomía y el uso cotidiano en el nuevo concepto de cocina del que hablamos.

Presupuesto y funcionalidad

Sistemas de extracción de cajones o baldas, iluminación al interior de los muebles, ubicación de múltiples despenseros en distintas posiciones, puertas escamoteables, enchufes ocultos o sensores de apertura automática de puertas, son solo algunas de las propuestas más habituales que observamos en las cocinas modernas.

Es evidente que el presupuesto influirá de forma decisiva en el alcance de cada proyecto. No obstante, Miguel Gómez recuerda que existen alternativas capaces de ajustarse a diferentes niveles de inversión. La clave está en identificarlas y evaluar el valor añadido que aportan.

"Los proyectos de gama media y alta pueden permitirse reflexionar sobre ergonomía, iluminación o comodidad, y eso marca la diferencia. También es cierto que tenemos usuarios finales con presupuestos más limitados, pero eso no quiere decir que no existan otras opciones que te inspiren a mejorar la funcionalidad de la cocina dentro de sus posibilidades. Hay productos que no son lujos, son exigencias en las cocinas actuales. Todavía hay proyectos en los que vemos cocinas abiertas al salón y con un cubo de basura en el lateral de la isla en lugar de estar integrado en el mueble. Hay que parar con esto. Una cocina que no es práctica, sin cajones, sin sistemas extraíbles, sin que garantice esa ergonomía, es una cocina económica, pero con muchos problemas sin solucionar", asegura.

El trabajo de diseño actual debe orientarse en mejorar lo que en su momento representó una

propuesta eficiente, pero que hoy, frente al cambio de estilo de vida y los hábitos de las familias, se ha convertido en un obstáculo para el uso óptimo de la cocina.

Imprescindibles en las cocinas modernas

En ese sentido, el CEO de Formas Cocinas apuesta por espacios en los que se priorice un diseño de apertura hacia el salón con isla, para reforzar el carácter de socialización y de flexibilidad de uso de la estancia. Se inclina por la disposición de placa de cocción y fregadero de manera separada, no lineal, con el fin de aumentar las posibilidades y la comodidad en cada una de esas zonas, ambas de uso continuado en la cocina. Esta ubicación debe tener en cuenta la posición del frigorífico y la despensa para favorecer el triángulo de trabajo.

El experto también recomienda ir más allá del típico despensero generalista en columna y sumar, siempre que las posibilidades lo permitan, despenseros específicos, por ejemplo, en los cajones de la isla con la intención de reducir el tiempo y el esfuerzo que debe emplear una persona para realizar una acción en la cocina de manera eficiente.

"La despensa tiene que ser el almacén de alimentos de la cocina, pero de alimentos de primer uso. Si estoy hirviendo una pasta, lo más normal es que muy cerca, por ejemplo, en los cajones del mueble en donde tengo la placa, tenga también los ingredientes que voy a necesitar. Es una zona destinada principalmente a almacenar menaje o cubertería, pero en espacios grandes es perfectamente posible combinarlo con una despensa específica gracias a las distintas opciones de herrajes disponibles en el mercado", explica.

En el caso de cocinas con menos metros cuadrados, contar con un único despensero general es una buena opción siempre que esté dotado de herrajes que permitan la extracción de su contenido de manera cómoda. *"Cuando vemos un despensero que solo tiene baldas, excepto en el caso de despenseros con baldas de cristal que tienen una función decorativa, sabemos que el usuario no va a poder utilizar todo lo que tiene dentro por la incomodidad que supone. Se necesitan sistemas extraíbles para resolver esa dificultad",* dice Miguel Gómez.

Otra clave que Miguel Gómez destaca, y que siempre está presente en los diseños del estudio que dirige, es la incorporación de cajones en los muebles bajos. En este sentido, concluye, *"de cintura para abajo debe haber comodidad, y la comodidad se consigue con cajones o con sistemas extraíbles".* ■



Miguel Gómez

"Los proyectos de gama media y alta pueden permitirse reflexionar sobre ergonomía, iluminación o comodidad, y eso marca la diferencia"