

La cocina del futuro se manejará desde los dispositivos móviles

La conexión de la cocina a Internet y dispositivos (tablet, móvil, ordenador, wearables...) y los electrodomésticos inteligentes destacan como las principales innovaciones tecnológicas que transformarán la cocina del futuro a corto-medio plazo. Será un espacio interconectado, de ocio, trabajo, salud y de relaciones. Además, se profesionalizará con técnicas y aparatos propios de las cocinas profesionales

Un informe realizado por el Instituto Silestone pone de manifiesto la importancia de la tecnología y del móvil en la cocina del futuro

Han participado 17 reconocidos expertos del mundo de la tecnología, la arquitectura, el diseño industrial, la sociología, la alimentación, o sostenibilidad.

Vídeo resumen con entrevistas a expertos: <https://vimeo.com/204363869/a780c903df>

Estas son algunas de las conclusiones del informe 'Global Kitchen: la cocina doméstica en la era de la globalización', que ha presentado el Instituto Silestone, una publicación que recoge las principales tendencias, tanto de diseño como de uso, que la cocina tendrá en el futuro.

La conectividad y los electrodomésticos inteligentes permitirán no solo facilitar las tareas de compra, cocción y lavado; sino de relación con nuestro entorno, al poder utilizar elementos como la encimera para cocinar o hablar por teléfono o, incluso, para ver la televisión. Esto, además, llevará a una mayor profesionalización de la cocina doméstica, ya sea por el mayor acceso a equipamientos hasta ahora solo accesibles a la restauración como por la extensión de conocimientos y el creciente interés por la alimentación, la nutrición y el disfrute "foodie" de la población.

Las encimeras del futuro se podrán manejar desde dispositivos móviles, permitirán cocinar directamente sobre la superficie y actuarán como panel de control. Otras tareas que incorporarán serán el cálculo de peso y las propiedades nutricionales de los alimentos, absorber líquidos y la autolimpieza.

En este sentido, Ignacio Martín, responsable del área de Telefónica dirigida a los hogares Inteligentes y uno de los expertos consultados asegura que "la inteligencia artificial hará que los electrodomésticos de la cocina sean capaces de actuar casi por si solos. La casa aprenderá cuándo tiene que realizar tareas rutinarias según los patrones de conducta de la familia". Einav Gefen: Corporate Executive Chef en Unilever Food Solutions afirma que "la gran innovación en la cocina es el teléfono móvil y que esté conectada con el mundo". Por su parte, Piero Pracchi, Brand & Digital Marketing - Senior Director en Whirlpool Corporation cree que "el Internet de las cosas será la próxima gran revolución en la cocina".

La cocina, además de consolidarse como el centro neurálgico del hogar, está destinada a convertirse en un espacio con otros usos. Así se consolida como espacio de relación y ocio familiar, siendo incluso lugar de trabajo; por lo que se va a integrar cada vez más con el resto de la vivienda. Será un espacio polivalente y se prevé su desaparición como estancia independiente. 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.

Pero sobre todo, la cocina dentro de 25 años será un espacio de conexión con el entorno (hacer compra online, interactuar con el exterior, etc.), un espacio social y de salud (impulsado por la generalización de métodos de cocción más sanos, alimentos cultivados en casa o de kilómetro cero) y un espacio de relación con el resto de habitantes del hogar (espacio para socializar, trabajar, etc.).

Las encimeras del futuro permitirán cocinar directamente sobre la superficie, además de incorporar conectividad y actuar como panel de control. Otras tareas que incorporarán serán el cálculo de peso y las propiedades nutricionales de los alimentos, absorber líquidos y la autolimpieza.

Aquí se puede ver un vídeo con las aportaciones de los expertos consultados para la elaboración del informe Global Kitchen.

El Instituto Silestone es una plataforma de investigación internacional, impulsada por el Grupo Cosentino, para difundir conocimiento en torno a la cocina.

Datos de contacto:

Rosalía del Río Pérez
Ulled & Asociados
629 452 452

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Telecomunicaciones](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Dispositivos móviles](#) [Premios Electrodomésticos](#) [Innovación Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>