

lignum facile
COCINA y HÁBITAT



Modelo Mediterráneo de Moblegal.

INSPIRAR

b.2-3

Vida sostenible

/
Sostenibilidad y Decoración

sostenibilidad

El término sostenibilidad despierta un interés cada vez mayor, tanto a nivel individual como colectivo. El interés creciente de los consumidores por adquirir productos que no comprometan el futuro del planeta está siendo complementado por un esfuerzo cada vez mayor por parte de las empresas por ofrecer bienes y servicios respetuosos con el medio ambiente.

Decir de un producto que es sostenible implica afirmar que para su elaboración se han utilizado materias primas renovables gestionadas de modo que su reemplazo quede asegurado, que se ha consumido tan sólo la energía imprescindible y que los residuos generados durante el proceso de fabricación se gestionarán de modo que no supongan una amenaza para la naturaleza.

Además, un producto sostenible es aquel que resulta económicamente viable, compatible con una economía de mercado, y socialmente justo, de modo que beneficie al conjunto de la población.

Si a esto sumamos la gestión de aguas, el control de residuos y reciclaje, la maximización de la eficiencia energética y la utilización de materiales biodegradables que respetan la naturaleza, junto con el término "en la cocina" estamos hablando de Ekokitchen.

- .1 consumo responsable de materias primas (pág. 3)
- .2 los materiales de la cocina (pág. 6)
- .3 los electrodomésticos (pág. 9)

consumo responsable de **materia prima**

/ 2.1

La deforestación de los bosques, el empobrecimiento de los suelos, la disminución de la calidad del aire y el calentamiento global son parte de las consecuencias de un modelo de consumo irresponsable e insostenible a largo plazo, que acarrea el agotamiento de recursos limitados.

Por este motivo, cada vez más personas son conscientes de la importancia de utilizar las materias primas de modo responsable, minimizando el impacto medioambiental; eligiendo, siempre que sea posible, energías y materiales renovables y gestionando los recursos con eficacia, de modo que su consumo se mantenga siempre en el mínimo imprescindible.

El empleo de materiales provenientes de procesos de reciclaje, como el plástico, el papel y el vidrio reciclados; el uso de energías y materias primas renovables, la creación de explotaciones agrícolas y forestales sostenibles, el ahorro energético, la prolongación de los ciclos de vida de los productos y la implantación de certificaciones ambientales que acrediten las buenas prácticas de las empresas en este campo son algunas de las iniciativas que se encuadran dentro de esta tendencia.

Consumo responsable de materias primas

1. Consumo mínimo imprescindible
2. Uso de materiales procedentes de reciclaje
3. Uso energías y materias primas renovables
4. Creación de explotaciones agrícolas y forestales sostenibles
5. Ahorro energético
6. Prolongación del ciclo de vida del producto
7. Implantación certificaciones ambientales



Utilizar madera proveniente de bosques sostenibles.

Aunque la madera es un material renovable, una mala gestión de este recurso puede causar daños irreparables en el medio ambiente. La tala indiscriminada de árboles acarrea consecuencias nada deseables, como el aumento del efecto invernadero, la destrucción de ecosistemas, el empobrecimiento del suelo y la desertificación de territorios fértiles.

Por todo esto, resulta conveniente el empleo de madera que cumpla con las leyes forestales, de comercio y de exportación de los países de origen y con la normativa nacional e internacional de importación, y que haya sido obtenida a partir de bosques sostenibles, en los que se garantiza la protección del suelo, la calidad del agua y la conservación de la biodiversidad.

En el mundo, existen varios sellos que certifican la madera y acreditan que ésta procede de bosques sostenibles. Aunque no resultan imprescindibles a la hora de realizar un aprovechamiento racional de los recursos forestales, estas certificaciones sí suponen una herramienta útil, que permite al comprador tener la seguridad de que el producto que está adquiriendo es respetuoso con el medio y se encuentra dentro de la más absoluta legalidad.

(las imágenes de la derecha se corresponde con algunos de los sellos más relevantes para la certificación de la madera procedente de bosques sostenibles)



Reciclaje.

El reciclaje permite limitar el consumo de materias primas y reducir tanto la cantidad de residuos generados como la energía necesaria para su procesamiento. Por este motivo, a la hora de diseñar una cocina es conveniente elegir, siempre que sea posible, muebles y materiales elaborados a base de productos reciclados, que evitarán gastar innecesariamente otro tipo de recursos.

Por otra parte, y especialmente en la época actual, en la que los ciclos de vida de los productos se han acortado notablemente, será preciso tener en cuenta que el mobiliario de dicha cocina no durará para siempre, y que llegará el día en que éste será retirado y reutilizado a su vez.

Para facilitar este proceso, y hacer posible que cada mueble pueda ser reutilizado íntegramente, deberán emplearse siempre materiales reciclables. Además, las distintas piezas tendrán que ser fácilmente clasificables y separables, por lo que es aconsejable utilizar sistemas de unión que permitan el desmontaje.



Utilización de madera de bosques sostenibles



Material reciclable con piezas fácilmente clasificables y separables



Durabilidad.

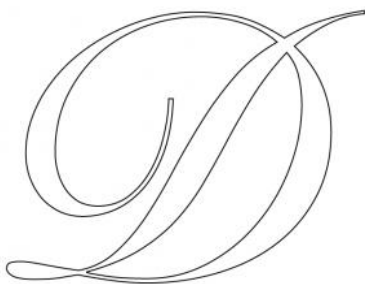
La fabricación de un producto conlleva la utilización de una gran cantidad de energía y materias primas, recursos con frecuencia limitados que pueden agotarse en poco tiempo si se mantienen los niveles de consumo actuales.

Iniciativas como las políticas de ahorro energético, el reciclaje y la buena gestión de la energía y las materias primas son algunas de las iniciativas puestas en marcha por empresas e instituciones para luchar contra el deterioro del medio ambiente; sin embargo, para no comprometer el futuro del planeta resulta indispensable mantener el consumo dentro de unos niveles razonables, algo a lo que el comprador puede contribuir tratando de adquirir objetos de buena calidad y que permitan, por lo tanto, ser utilizados durante más tiempo.

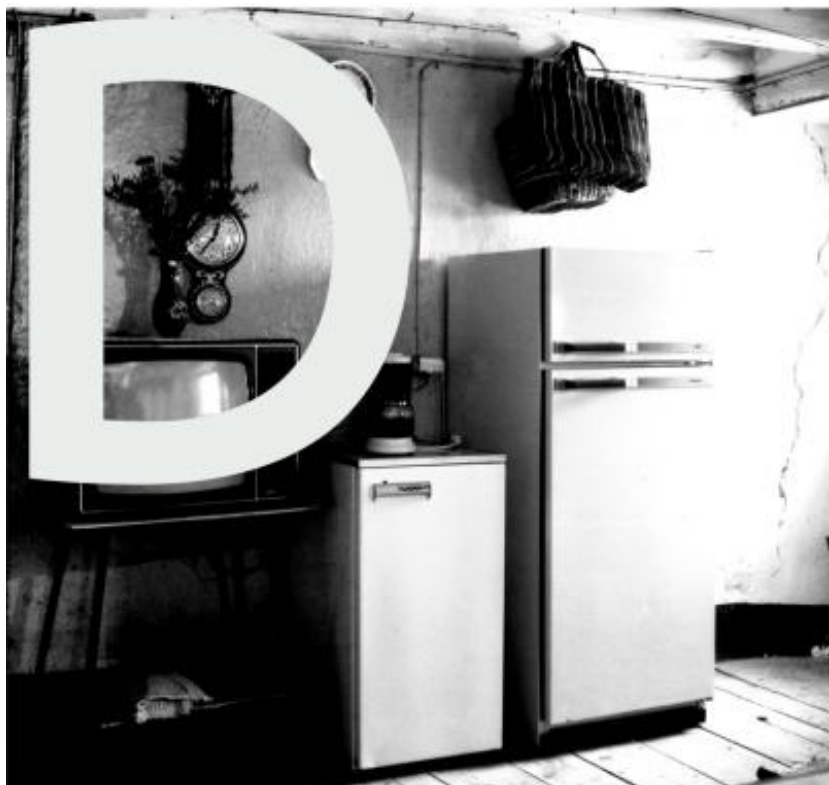
Además, los productos duraderos también ofrecen ventajas para el usuario tanto desde el punto de vista económico como desde el del confort, ya que al ser utilizados durante más años permiten que se establezca con ellos una relación emocional y no sólo física.

No obstante, el que un mismo objeto pueda ser utilizado durante muchos años no sólo depende de la voluntad y del compromiso individual del consumidor, sino también de las características de dicho objeto, que debe resistir el paso del tiempo sin deteriorarse ni quedar obsoleto.

Por ello, resulta indispensable que la industria ofrezca productos de una calidad muy elevada; es decir, que estén contruidos sólidamente y que cuenten con unos materiales excelentes y un diseño que se mantenga vigente durante muchos años, al margen de las modas.



Diseño frágil, consecuencia de una moda temporal



Diseño sólido y duradero, diseñado al margen de las modas

los materiales de la cocina

/ 2.2

A los materiales de la vivienda se les exige un buen comportamiento a lo largo del tiempo, debiendo superar el uso continuado y los cambios estacionales sin perder sus características.

La cocina ocupa un lugar especial, ya que es el ámbito que está sujeto a mayores hostilidades, con la presencia habitual de humedad, humos y grasas en un entorno que, por su objetivo primordial, el manejo y la elaboración de las comidas, precisa de elevados niveles de limpieza e higiene.

El buen sentido tradicional ha venido exigiendo a los materiales de construcción de la cocina durabilidad, facilidad de limpieza (fundamental para impedir el desarrollo de bacterias) y resistencia; estas características quedan confirmadas y fijadas por las normativas actuales, que exigen, entre otras características, la no resbaladidad de los suelos, la resistencia física y al impacto, la resistencia al desgaste, la higroscopicidad y regulan también la permeabilidad al agua y al vapor de agua.

Por estos motivos, en la cocina se han venido utilizando tradicionalmente materiales como las baldosas cerámicas, el gres porcelánico y los materiales pétreos en acabados pulidos en los suelos y paredes, materiales pétreos como granito y mármol en las encimeras, y las pinturas al esmalte en las zonas menos expuestas y el techo. Todos ellos son materiales de probada resistencia y, muy fundamentalmente, una gran facilidad de limpieza, y han venido dando un buen resultado a lo largo de los años.



Cocina realizada en aluminio, cristal y madera.
Fuente: Xoane

Durante los últimos años encontramos una evolución de esta línea de actuación que viene dada por tres factores básicos:

- ✓ la incorporación decidida de la cocina a los espacios de estar de la casa, que lleva a que la relación de continuidad, tanto a nivel físico como de materiales, se refuerce progresivamente.
- ✓ la mejora de la extracción de humos, que ha permitido reducir en gran medida la exposición de las superficies generales de la cocina a los humos y las grasas que la cocción de los alimentos produce ineludiblemente.
- ✓ la evolución de los materiales de construcción ha posibilitado la mejora de las características de muchos de ellos, confiriéndoles características que hasta hace pocos años eran imposibles o estaban muy alejados del alcance de una vivienda media.

Esto ha permitido el paso de una actitud netamente defensiva, a otra más suelta, en que los materiales que ofrecen las características de mejor limpieza se pueden llevar a las zonas más expuestas, fundamentalmente a los espacios que rodean a la placa de cocción (el suelo, la pared entre la encimera y los muebles altos) mientras que en el resto del ámbito los materiales se van homogeneizando con los de las zonas de estar de la vivienda, en una evolución parecida a la que viene experimentando el propio mobiliario, que también ha ampliado decisivamente el abanico de posibilidades.

Los materiales que se han usado tradicionalmente se amplían con la introducción, sobre todo en los paramentos verticales, del vidrio laminado, el acero inoxidable o el aluminio, las piedras artificiales (tipo silestone) o materiales sintéticos (corian) y plásticos (policarbonatos, metacrilatos), materiales todos ellos no porosos y de buena limpieza y que, en general, permiten piezas de mayor tamaño, minimizando el número de juntas y permitiendo, en general, un aspecto más limpio.



Zona de columnas realizada en aluminio y corian+
despensa-fresquera en madera
Fuente: Xoane

En los pavimentos hace tiempo ya que se han incorporado los linóleos y los pavimentos plásticos, como los vinilos, y también se han incorporado, más recientemente, los pavimentos continuos, de hormigón, con distintos tratamientos para reducir su porosidad.

En el resto de la cocina la mejor noticia es la introducción de la madera, tanto en el mobiliario general como en suelos y paredes, y de los productos derivados de la misma como tableros de diversas calidades y acabados superficiales, que pueden aportar un aire bastante más acogedor a un espacio cada vez más abierto e integrado.



maderas nobles en muebles altos de cocina. Modelo Bridge.
Fuente: Armani Dada



Modelo Austral Cristal de Moblegal blanco con isla del mismo material.
La encimera en acero inoxidable.
Fuente: Moblegal

los electrodomésticos

/ 2.3

Principalmente se distinguen los electrodomésticos en dos grandes grupos;

- ✓ el gran electrodoméstico y
- ✓ el pequeño electrodoméstico.

Dentro de lo que llamamos gran electrodoméstico se ubican aquellos que son considerados principales, aún a sabiendas que en ocasiones algunos de ellos no son del todo obligatorios para el uso de la cocina. En este grupo se encuentran la placa de cocción, el frigorífico, el horno, el lavavajillas, el microondas, el fregadero y la grifería.



Cocina modelo Atlántico de Moblegal con muebles columna integrados en la pared.
Fuente: Moblegal

El pequeño electrodoméstico aúna todos aquellos electrodomésticos auxiliares que se han venido integrando dentro del mundo de la cocina con el paso de los años como la freidora, la tostadora, la batidora, la cafetera, la minipimer y un montón más que van apareciendo en el mercado. Este tipo de electrodomésticos son principalmente elementos auxiliares que se utilizan para una tarea concreta dentro de la cocina y destacan por una menor dimensión, posibilidad de movimiento y almacenaje y menor costo económico.



Frente + Extraíble con sistema de cubos para el reciclaje en la cocina.
Cocina realizada en aluminio y cristal.
Fuente: Xoane.

Otra clasificación de los electrodomésticos puede realizarse por el tipo de trabajo al que ayudan: cocina o limpieza.

- ✓ Electrodomésticos para cocinar serán la placa de cocción, el horno, el microondas y el frigorífico.
- ✓ En la esfera de la limpieza se encuentran el fregadero, la grifería y el lavavajillas.

Elección de los electrodomésticos

A la hora de enfrentarnos al mundo del electrodoméstico debemos de tener en cuenta que la evolución técnica de la industria conlleva que un electrodoméstico se encuentre desfasado tecnológicamente en un periodo de tiempo estimado, por lo que a la hora de realizar la elección de los mismos debemos de considerar el uso que le vamos a dar y no las funciones suplementarias que incluya, que posiblemente serán superadas en un periodo de tiempo corto.

Por el contrario debemos de considerar las características técnicas de consumo, rendimiento y ecología como cuestiones principales, ya que éstas marcarán la diferencia entre el ahorro o un gasto innecesario cada vez que utilicemos el electrodoméstico. Dentro de este aspecto se recomienda tener en cuenta las certificaciones ambientales y las etiquetas energéticas de los aparatos, considerando como buena la elección de equipos dentro del grupo de los clasificados como A.

EFICIENCIA ENERGÉTICA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS	consumo	calificación	clase energética
Los más eficientes	A	<55%	Bajo consumo de energía
	B	55-75%	
	C	75-90%	
Los que presentan un consumo medio	D	95-100%	Consumo de energía medio
	E	100-110%	
Alto consumo de energía	F	110-125%	Consumo de energía alto
	G	>125%	



La etiqueta energética es obligatoria en la Unión Europea, e indica la cantidad de energía que consume un electrodoméstico y la eficiencia con que la usa. La elección de electrodomésticos de la clase A permite ahorrar energía y agua, e igualmente disminuye las emisiones de CO₂ a la atmósfera.

Al adquirir un electrodoméstico clase A o superior protege el medio ambiente y sus recursos más preciados, proporcionando hasta un 61% de ahorro en el consumo de energía en algunos casos.

Gracias a la etiqueta energética tenemos información sobre: niveles de consumo de energía, agua y emisión de ruido. La etiqueta energética es obligatoria para los siguientes electrodomésticos de la gama de Línea Blanca: frigoríficos, congeladores, lavadoras, lavavajillas, secadoras y hornos. La Unión Europea establece rangos de valores para los distintos aparatos.

Los electrodomésticos se clasifican en función del tipo y el consumo anual de energía, en clases de eficiencia energética que van de la A a la G, siendo la clase A la que corresponde al consumo de energía más eficiente y al G el más elevado.

La etiqueta energética tiene que estar colocada de forma visible en las exposiciones de producto, de modo que el consumidor la pueda tener en cuenta al tomar su decisión de compra.

Certificaciones ambientales

Es la acción por la cual los organismos de evaluación manifiestan que un producto o servicio está conforme con una normativa de gestión ambiental. Las certificaciones ambientales controlan que los impactos ambientales de actividades productos y servicios no superan un determinado nivel y evolucionan para acercarse a un nivel de menor impacto.

El objetivo global de las certificaciones ambientales es alentar de manera voluntaria la demanda y el suministro de aquellos productos con menos impacto negativo sobre el medio ambiente.

Las ecoetiquetas: son distintivos de buenas prácticas ambientales en el análisis del ciclo de vida de los productos.

Entre ellas se cuentan la ecoetiqueta UE (de aplicación, entre otros electrodomésticos, en lavavajillas, lavadoras y neveras), la alemana Ángel Azul (lavavajillas, lavadoras y cocinas de gas y eléctricas) o la etiqueta Cisne Nórdico (lavadoras, neveras y electrodomésticos de cocina y equipamiento).

Entidades de referencia en España.

- AENOR - Asociación Española de Normalización y Certificación
- LGAI - Laboratorio General de Ensayos y Certificación
- Bureau Veritas España
- TÜV International Group
- Det Norske Veritas España
- SGS ICS Ibérica S.A.
- Lloyds Register Quality Assurance

decoración

/ 3

Una propuesta decorativa que encaja con los conceptos anteriores ligados a la sostenibilidad son la decoración Folk y la esencial.

Decoración FOLK

Tipo de decoración que crea ambientes cálidos con la utilización de colores poudre al mismo tiempo que los dota de personalidad con la utilización de piezas que imprimen el carácter cultural o étnico al espacio.



Decoración Folk
Modelo Teide / Etna de Moblegal.
Fuente: Moblegal

Decoración ESENCIAL

Supone una vuelta a los orígenes, a los ambientes naturales eliminando todo lo superfluo.



Fractal. Carlota de Bevilacqua.
Fuente: Nuria Carballo





decoración BIO>

Uso de materiales nobles - madera, acero, aluminio, algodón- y creación de Ambientes bio-naturales con la incorporación de plantas aromáticas y plantas ornamentales

Fuente: Xoane

La sostenibilidad y el estilo de vida sostenible tienen, y muy probablemente tendrá una gran influencia sobre la incorporación del espacio de la cocina y su utilización en los próximos años.



Documentos de las series lignum facile cocinas

INSPIRAR

A. ESTILOS Y TENDENCIAS

- a.1. La cocina y la vivienda.
- a.2. Accesibilidad.
- a.3. Tendencias y estilos de vida.

B. VIDA SOSTENIBLE

- b.1. Tendencias.
- b.2. Sostenibilidad: Ecolitchen.
- b.3. La decoración.

CONCEBIR

C. DISEÑAR EL ESPACIO

- c.1. Conceptos de cocina.
- c.2. Ejemplos de tendencias.
- c.3. Tipologías de cocinas.
- c.4. Ambiente de la cocina.
- c.5. Tamaños y dimensiones.

D. DECIDIR EL MOBILIARIO

- d.1. Composición de la cocina.
- d.2. El mobiliario en la cocina.
- d.3. Posiciones relativas en la cocina.
- d.4. La salud en la cocina.
- d.5. Los electrodomésticos.

E. INSTALACIONES

- e.1. Tipos de muebles.
- e.2. Instalación eléctrica.
- e.3. Instalación de fontanería.

DISFRUTAR

F. CONFORT Y BIENESTAR

- f.1. La organización de la cocina.
- f.2. El ambiente en la cocina.
- f.3. La cocina estar.

G. CALIDAD Y MANTENIMIENTO

- g.1. Partes del mobiliario.
- g.2. Tecnicismos del mobiliario.
- g.3. La limpieza en la cocina.

H. PROYECTOS DE COCINAS CONTEMPORÁNEAS

En la siguiente dirección puede acceder a todos los documentos publicados hasta el momento por lignum facile:

Cocina y Habitat, www.cocinayhabitat.es

Si desea más información, puede contactar con:

lignum facile

lignumfacile@clustermadeira.com

Teléfono:

(0034) 981 937 261.

Fax:

(0034) 981 937 106

Localización:

Praza Salvador García Bodaño 7, 1ºA.
CP. 15703. Santiago de Compostela.

Una iniciativa de:

Cluster da Madeira de Galicia.

Empresas de cocinas:

Moblelegal

www.moblegal.com

Xoane

www.xoane.com

Otras empresas participantes.

Corral y Couto

www.corralycouto.com

Financiera Maderera

www.finsa.es

Grupo Losán

www.losan.es

Grupo Molduras

www.grupomolduras.com

Laminados Villapol

www.villapol.com

Maderas Peteiro

www.maderaspeteiro.com

Portadeza

www.portadeza.com