

ECOINNOVACIÓN DOMÉSTICA: LA COCINA PROPUESTA POR PHILIPS

Posted on 02/01/2012 by Naider



A través de [Design Probes](#), Phillips imagina cómo podría ser el futuro de la cocina y de nuestra alimentación. [Ampliando el concepto de ecoinnovación](#), más allá del análisis del ciclo de vida, de la domótica o de las [tecnología ambientales](#), se investiga cómo se podría configurar un **hogar simbiótico** en el que los residuos se reutilizan como fuente de energía y abono o cómo crear un entorno doméstico que favorezca el autoconsumo de alimentos. Se trata, entre otras cuestiones, de tomar el concepto de [ecosistema industrial](#), de gran escala, y

trasladarlo a la idea de **ecosistema doméstico**. Sin duda conceptos e iniciativas muy atractivas que en un horizonte no muy lejano se podrían incorporar a nuestra rutina diaria. Algunas de las ideas desarrolladas por Phillips en el proyecto [Microbial Home](#) son las siguientes:

Cocina autosuficiente. *Bio-digester island* o como utilizar los residuos como fuente de energía. Se trata del elemento central del hogar ideado por Phillips. Es una cocina que genera energía mediante la combustión del bio-gas (metano) que se obtiene a partir de los residuos del cuarto de baño y de los vegetales utilizados en la cocina. Los restos que quedan en el digestor de materia orgánica se pueden utilizar como compost. Con este diseño [cocinar se convierte definitivamente en una de las actividades más sostenibles que podemos hacer...](#)



La despensa activa. Recuperando el tradicional concepto de despensa, se configuran diferentes micro-espacios para la óptima conservación de alimentos frescos, teniendo en cuenta además que gran parte de estos alimentos procederán del entorno local. Por lo tanto, según expone Phillips, el diseño de este elemento podrá variar según la ubicación geográfica.



Colmena urbana. Eso es, una colmena en casa. Obtenemos miel mientras se contribuye a la conservación de las abejas, indispensables para la polinización de numerosas especies vegetales, muchas de ellas de consumo habitual.

Micro granja doméstica. Relacionado con la idea de las [granjas urbanas](#), esta idea contempla diferentes ecosistemas, dependientes unos de otros, que en nuestra propia casa nos suministran pescado, marisco, algas y otros vegetales para el autoconsumo familiar. Este concepto viene de otro proyecto de Phillips, [FOOD](#), a partir del cual están desarrollando ideas tan interesantes como la impresora de alimentos o la gastronomía multisensorial.



Artículos relacionados:

[Ampliando el enfoque de la innovación](#)

[Sostenibilidad e innovación: seguimos dándole vueltas al concepto](#)

[Granjas verticales: planta tomates en un rascacielos](#)

[Cocinen, ¡cocinen ustedes!](#)

[Productos y servicios ecológicos: necesariamente más caros](#)

There are no comments yet.