

# Ideas y teorías del diseño para conseguir ambientes agradables y atractivos

Noticias 24hs | 04-06-2020 | 19:56



Más allá de tener ¿buen ojo para el diseño?, hay que seguir algunos parámetros, teorías y técnicas preestablecidas para realmente conseguir los resultados que esperamos. Aunque el conocimiento del manejo de colores, formas, texturas, y arquitectura, entre otros factores, son importantes, esta habilidad comprende más aspectos, como por ejemplo, la psicología.

Veamos cómo ésta interfiere de forma positiva en el proceso de diseñar, al tiempo que mencionamos algunos consejos específicos para lograr creaciones estupendas, donde el aprovechamiento del espacio, así como la estética y el buen gusto, resulten protagonistas.

## Cómo influye la psicología en el diseño de interiores

La psicología en el diseño de interiores se ocupa de estudiar la relación que existe entre diversos tipos de ambiente y cómo éstos influyen en el estado de ánimo y conducta de los individuos. El objetivo es que todo espacio genere efectos positivos en nuestro organismo.

Factores como el color, la forma en la que distribuimos el mobiliario, la textura que elegimos para algunas superficies y la selección de los objetos que conforman toda la composición del diseño, influyen en el aspecto psicológico de las personas. De ahí que por ejemplo el verde y el azul sean colores que promuevan sensaciones y sentimientos de tranquilidad, paz y mejores niveles de concentración, y sean los tonos más utilizados en hospitales y centros educativos.

Por otro lado, los colores cálidos como el rojo y el naranja, son usados en establecimientos de comida rápida, ya que promueven energía e inquietud e influyen en que las personas salgan más rápido del lugar, dando espacio a que otros clientes puedan entrar.

A diferencia de restaurantes con atención personalizada con los que ofrecen comida rápida, a estos últimos no les interesa que el cliente se quede conversando durante un largo rato en una mesa. La idea es que coman y se vayan. Grandes franquicias han hecho uso de esta premisa psicológica para adecuar el diseño de sus ambientes.

Otros aspectos diferentes al color, también tienen influencia psicológica. La amplitud de un

espacio puede asociarse al descanso, la complejidad de composiciones se asocia con desafíos; las texturas, dependiendo de su tipo, influyen en el agrado o desagrado. Por otra parte, factores como la temperatura y la iluminación también tienen que ver con las sensaciones y estado de ánimo que experimenta una persona cuando se encuentra en un lugar o ambiente determinado.

Cómo decorar un salón para que sea llamativo y moderno

Partiendo de las mismas convicciones del diseño, ofrecemos a continuación algunas ideas para decorar un salón moderno con la finalidad de que todos sus elementos confluyan de una manera armónica y sea agradable para cualquier persona que lo visite.

Los colores

Una estética futurista es lo que buscamos en un salón moderno. El color metálico en sobremesas, cojines y algunas piezas del mobiliario son toques originales que pueden expresar un estilo de vanguardia.

Sin embargo, no es la única opción para lograr el cometido. Una mezcla inteligente de la paleta de colores te permitirá obtener un espacio relajante o dinámico, pero a la vez, que cumpla con los parámetros del diseño de hoy en día.

Incluye la tecnología

No hay nada que se relacione más con el modernismo que la tecnología. Aparatos y dispositivos de última generación deben formar parte del ambiente como complemento indispensable para que éste se muestre siguiendo las tendencias.

La decoración comestible es una tendencia prolongada en eventos y grandes celebraciones

Sin salirnos de la temática central, es importante hacer mención a una de las ideas de diseño que se ha mantenido durante largo tiempo en la lista de preferencias de muchos usuarios, sobre todo cuando se trata de crear ambientes de celebración y para grandes eventos.

Hablamos de la decoración que se puede comer, es decir, aquella que cumple un doble propósito y que además, hace gala de altos niveles de creatividad. Porque ya no se trata de ser un buen planificador u organizador de eventos, sino que las ideas originales y, en algunos casos, atrevidas y exóticas, sean las que marquen una gran diferencia entre un evento convencional y otro fuera de serie.

La decoración comestible aplica mucho al sector de la repostería, pero también entre las hortalizas y vegetales, creando en el espectador una sensación de asombro, y a la vez, la ansiedad de probar y saber, de primera mano, si ¿sabe tan bien como se ve?.

Es común ver este tipo de decoraciones en bodas, cumpleaños, comuniones, bautizos y aniversarios, pero además en eventos corporativos o incluso públicos. Son complementos llamativos que se integran muy bien con diversas temáticas, y en muchas ocasiones, terminan siendo el elemento protagonista de todo el lugar.

Autor: Redacción