

ANEXO E

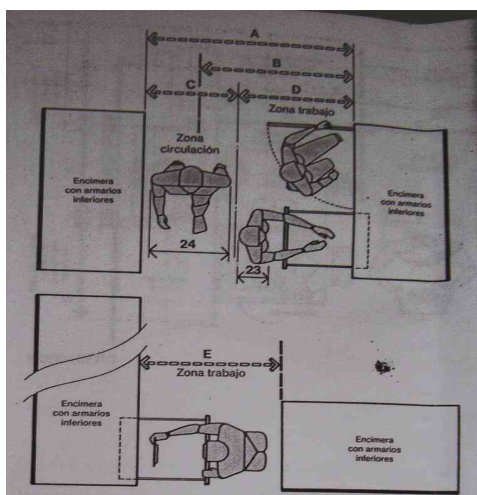
ERGONOMIA HUMANA EN LA COCINA

La Ergonomía es la ciencia que estudia la comodidad, esto es, la relación entre las palancas naturales del cuerpo (muñeca, codo, hombro, cadera...) y las medidas corporales para adaptar a la dimensión humana herramientas, muebles y viviendas.¹

En el diseño de los espacios para cocinar dominan ciertas ideas relativas a la altura de las superficies de trabajo, distancia entre armarios para que no estorben el paso, accesibilidad a espacios de almacenamiento alto y bajo, etc. Todas estas medidas en el diseño deben ser respuesta a la dimensión humana y al tamaño del cuerpo para así producir comodidad mejorando la interface usuario-componentes del espacio interior.

En la figura 12 se muestran las distancias básicas que se requieren en la cocina. Las distancias entre dos módulos inferiores para ubicar cómodamente el cuerpo humano.

Figura 1. Mobiliario de cocina/holgura general.

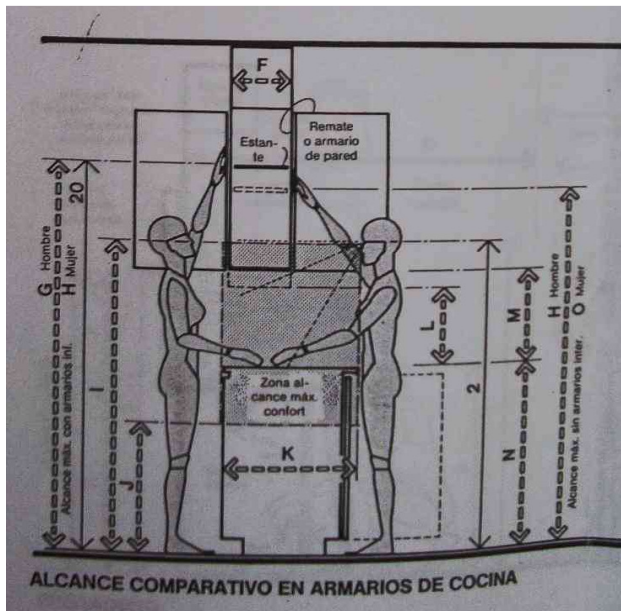


Fuente: Las dimensiones humanas en los espacio interiores. Panero, Julius.

¹ LA ERGONOMÍA, Artiflex balear. [En línea]. <http://www.artifexbalear.org/ergonomia.htm>

Sin ser menos importante la figura 13 tiene las medidas mas relevantes en forma vertical.

Figura 2. Alcance comparativo en armarios de cocina.



Fuente: Las dimensiones humanas en los espacio interiores. Panero, Julius.

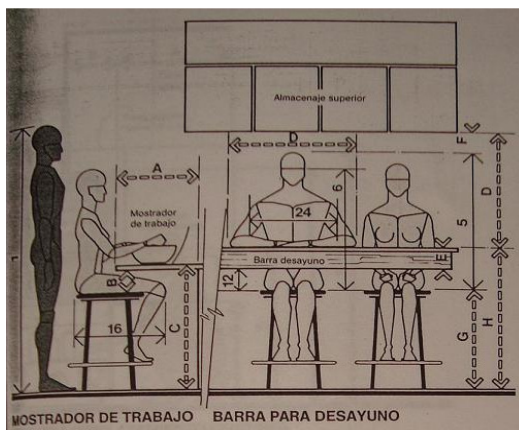
Para las dos anteriores figuras se presenta la siguiente table que iguala los valores numericos a las letras asignadas en los dibujos.

Tabla 1. Medidas mobiliario de cocina/ alcance comparativo en armarios de cocina.

	Pulg.	Cm
A	60-66	152.4-167.6
B	48 mín.	121.9 mín.
C	24-30	61-76.2
D	36	91.4
E	46	121- 139
F	12-13	30.5-33
G	76 max.	193 máx.
H	72 máx.	182.9 máx.

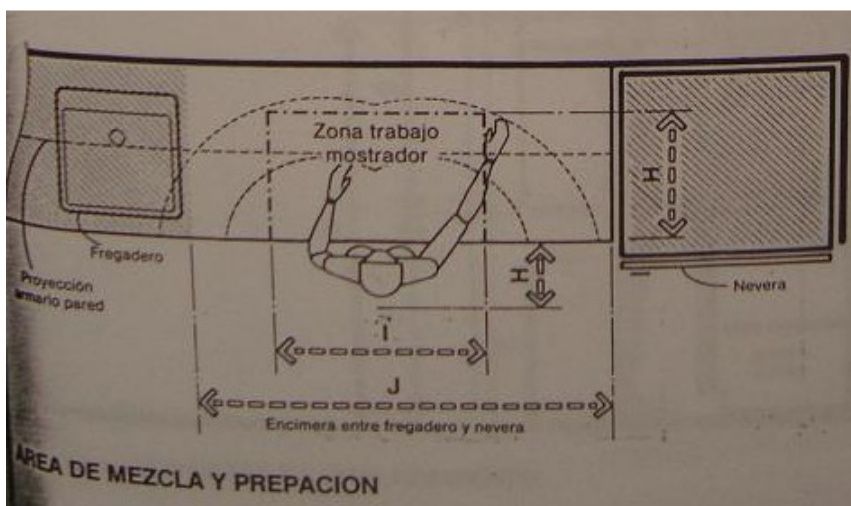
I	59	149.9
J	25.5	64.8
K	24-26	61-66
L	15 mín.	38.1 mín.
M	18	45.7
N	35-36	88.9-91.4
O	69 máx.	175.3 máx.

Figura 3. Mostrador de trabajo/barra para desayuno/area de mezcla y preparacion.



Fuente: Las dimensiones humanas en los espacio interiores. Panero, Julius.

Figura 4. Area de mezcla y preparacion.

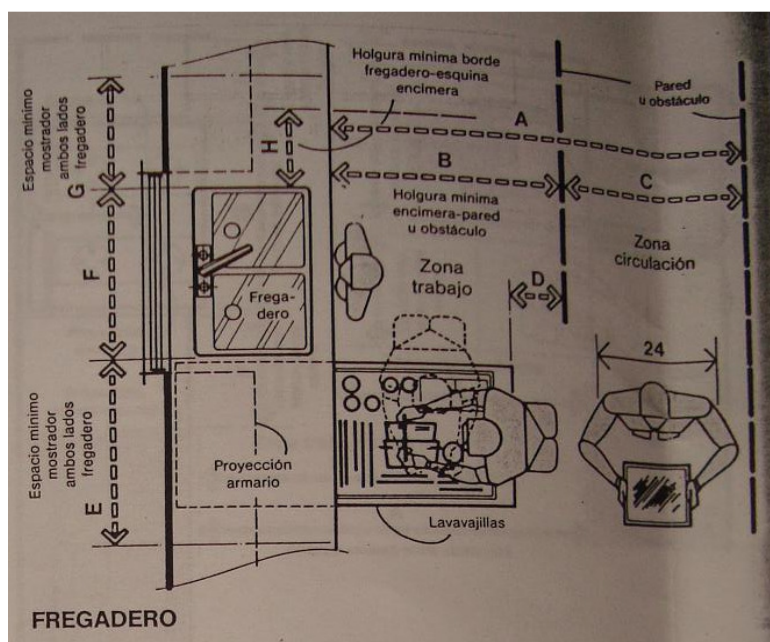


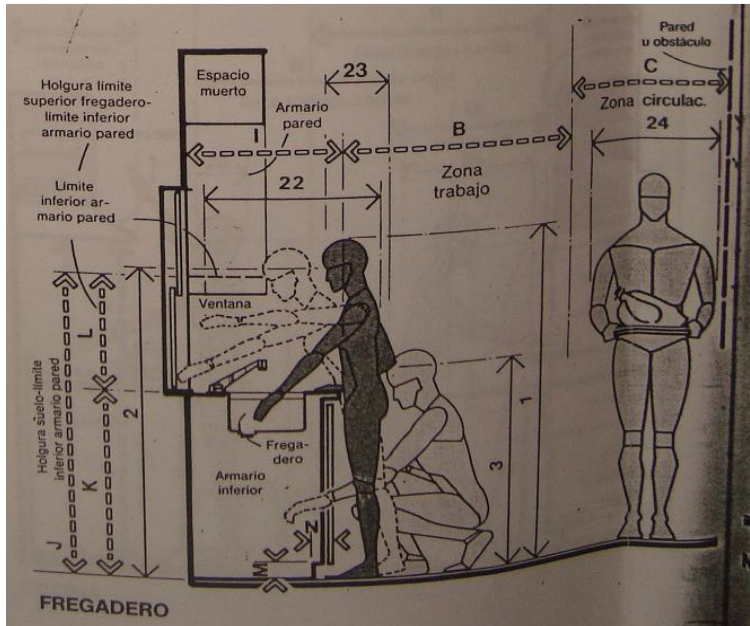
Fuente: Las dimensiones humanas en los espacio interiores. Panero, Julius.

Tabla 2. Mostrador de trabajo/barra para desayuno/area de mezcla y preparacion.

	Pulg.	Cm
A	18 mín.	45.7 mín.
B	7.5 mín.	19.1 mín.
C	32	81.3
D	30	76.2
E	4 máx.	10.2 máx.
F	4	10.2
G	22-24.5	55.9-62.2
H	18	45.7
I	36	91.4
J	42	106.7

Figura 5. Zona pozuelo.



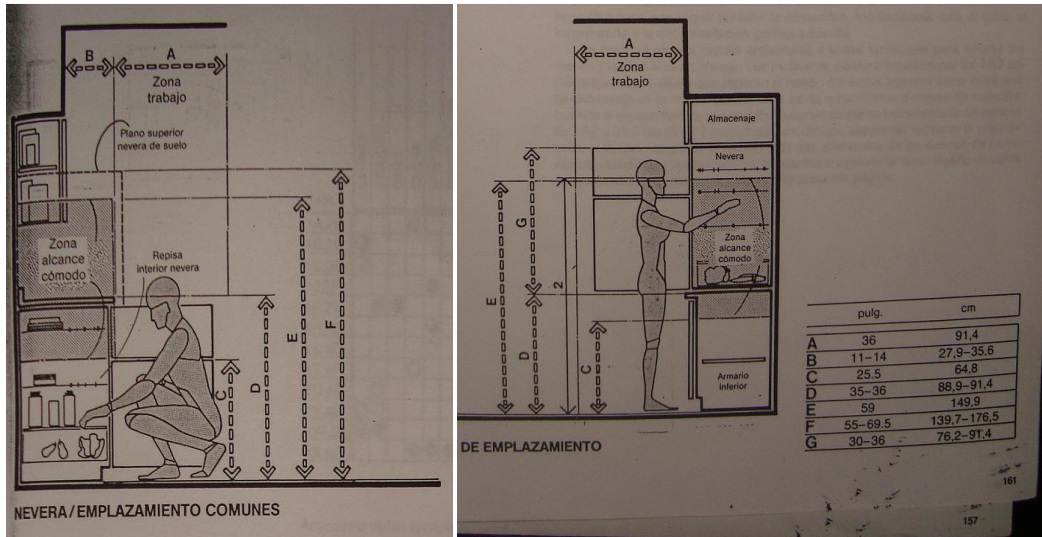


Fuente: Las dimensiones humanas en los espacio interiores. Panero, Julius.

Tabla 4. Medidas de figura 5.

	Pulg.	Cm
A	70--76	177.8-193
B	40 mín.	101.6 mín.
C	30-36	76.2-91.4
D	18	45.7
E	24 mín.	61 mín.
F	28-42	71.1-106.7
G	18 mín.	45.7 mín.
H	12 mín.	30.5 mín.
I	24-26	61-66
J	57 mín.	144.8 mín.
K	35-36	88.9-91.4
L	22 mín.	55.9 mín.
M	3	7.6
N	4	10.2

Figura 6. Nevera emplazamiento comunes, medidas horizontales y verticales.

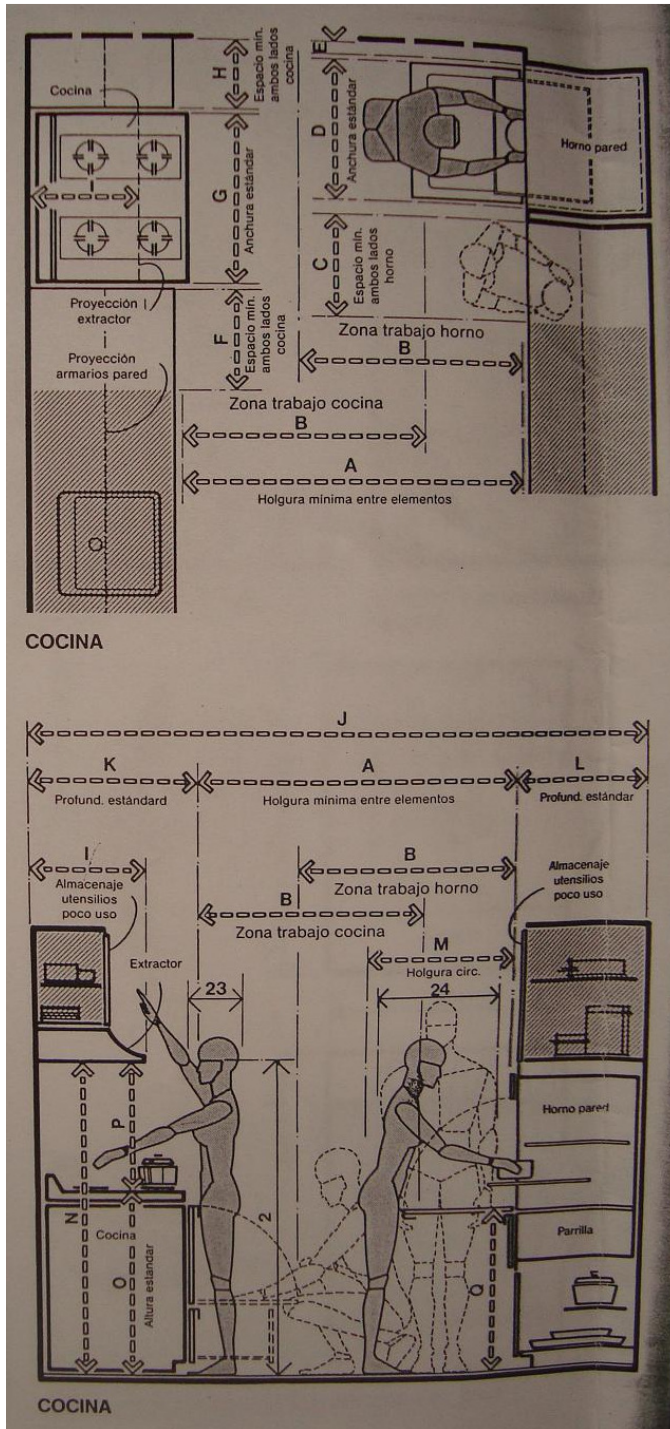


Fuente: Las dimensiones humanas en los espacio interiores. Panero, Julius.

Tabla 5. Nevera/emplazamiento comunes.

	Pulg.	Cm
A	36	91.4
B	11-14	27.9-35.6
C	25.5	64.8
D	35-36	88.9-91.4
E	59	149.9
F	55-69.5	139.7-176.5
G	30-36	76.2-91.4

Figura 7. Cocina.



Fuente: Las dimensiones humanas en los espacio interiores. Panero, Julius.

Tabla 6. Medidas figura 7.

	Pulg.	Cm
A	48 mín.	177.8-193
B	40	101.6 mín.
C	15	76.2-91.4
D	21-30	45.7
E	1-3	61 mín.
F	15 mín.	71.1-106.7
G	19.5-46	45.7 mín.
H	12 mín.	30.5 mín.
I	17.5 máx.	61-66
J	96-101.5	144.8 mín.
K	24-27.5	88.9-91.4
L	24-26	55.9 mín.
M	30	7.6
N	60 mín.	10.2
O	35-36.25	55.9 mín.
P	24 mín.	7.6
Q	35 máx.	10.2