

**Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y  
Metrología**



**INTN**

**Proyecto de Norma  
en Aplicación**

**PNA 45 016 10**

---

**ACCESIBILIDAD DE LAS  
PERSONAS AL MEDIO  
FÍSICO. Edificios.  
Cocinas Accesibles**

**Diciembre/2010  
Primera Edición**

## **PREFACIO**

El Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología -INTN- es el Organismo Nacional de Normalización y tiene por objeto promover y adoptar las acciones para la armonización y la elaboración de las Normas Paraguayas.

El INTN desarrolla su actividad normativa paraguaya a través de su Departamento de Normalización y éste por medio de la conformación de Comités Técnicos de Normalización – CTN – creados para campos de acción claramente definidos.

Con el fin de garantizar un consenso nacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un periodo de Consulta Pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

Esta Norma fue elaborada por el CTN 45 Accesibilidad.

Para la elaboración de la presente Norma se tomo como antecedente la Norma Uruguay UNIT 1089:2007 ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS AL MEDIO FÍSICO. Edificios – Cocinas Accesibles.

**INDICE**

- 1 OBJETO**
- 2 REFERENCIAS NORMATIVAS**
- 3 REQUISITOS**

## **1 OBJETO**

Esta Norma establece las dimensiones mínimas y las características generales que deben cumplir las cocinas en los edificios, así como los criterios de selección y ubicación de los artefactos y electrodomésticos, para facilitar el acceso y operatividad de las personas, incluyendo personas con discapacidad.

## **2 REFERENCIAS NORMATIVAS**

Las Normas siguientes contienen disposiciones que a través de su referencia en el texto, constituyen disposiciones válidas para la presente Norma Paraguaya. En el momento de la publicación las ediciones indicadas eran las vigentes. Todas las Normas están sujetas a revisión y se invita a las partes que efectúen acuerdos basados en esta Norma a buscar la posibilidad de aplicar la edición más reciente de las Normas indicadas. El INTN tiene catálogos de sus normas vigentes en una fecha determinada.

- PNA 45 003 10. ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS AL MEDIO FÍSICO. Edificios y espacios urbanos. Equipamientos. Bordillos o cordones, pasamanos y agarraderas.
- PNA 45 015 10. ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS AL MEDIO FÍSICO. Equipamientos. Grifería.
- PNA 45 010 10. ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS AL MEDIO FÍSICO. Edificios. Puertas accesibles.

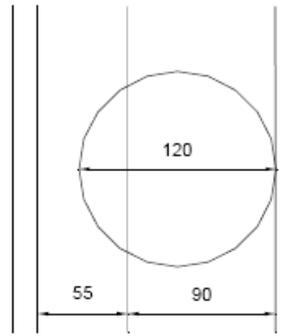
## **3 REQUISITOS**

### **3.1 Espacio libre de giro**

Se debe disponer una circunferencia de 1,20 m de diámetro como mínimo, que permita el libre giro de una silla de ruedas y la aproximación a los distintos planos de trabajo o artefactos, con una altura libre de 70 cm sobre el nivel de piso terminado, por debajo del plano de trabajo. Ver la Figura 1.

### **3.2 Distancia libre de paso**

La distancia mínima libre de paso entre mesadas, planos de trabajo o artefactos debe ser de 90 cm. Ver la Figura 1.



**Figura 1. Distancia libre de paso**

### 3.3 Mesada o plano de trabajo

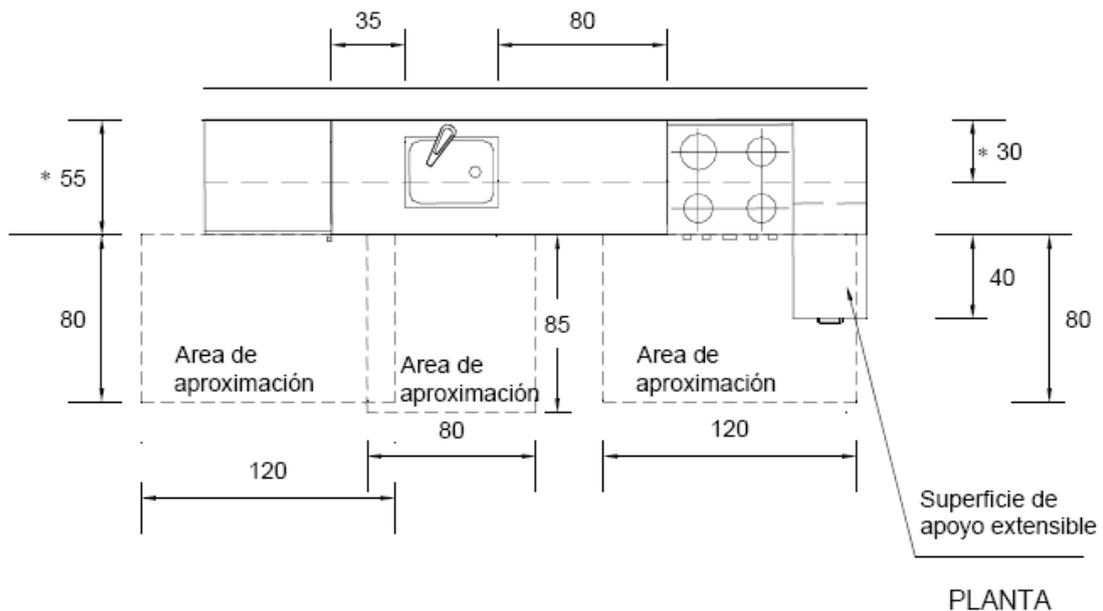
Ver las figuras 2; 3 y 4.

#### 3.3.1 Dimensiones

Debe tener una longitud mínima de 80 cm y un ancho máximo de 55 cm.

Debe estar colocada a alturas comprendidas entre 75 cm y 80 cm con respecto al nivel de piso terminado.

El espacio bajo la misma debe estar libre de obstáculos en una longitud mínima de 80 cm y en una altura de 70 cm sobre el nivel de piso terminado. Ver las figuras 2; 3 y 4.



**Figura 2**

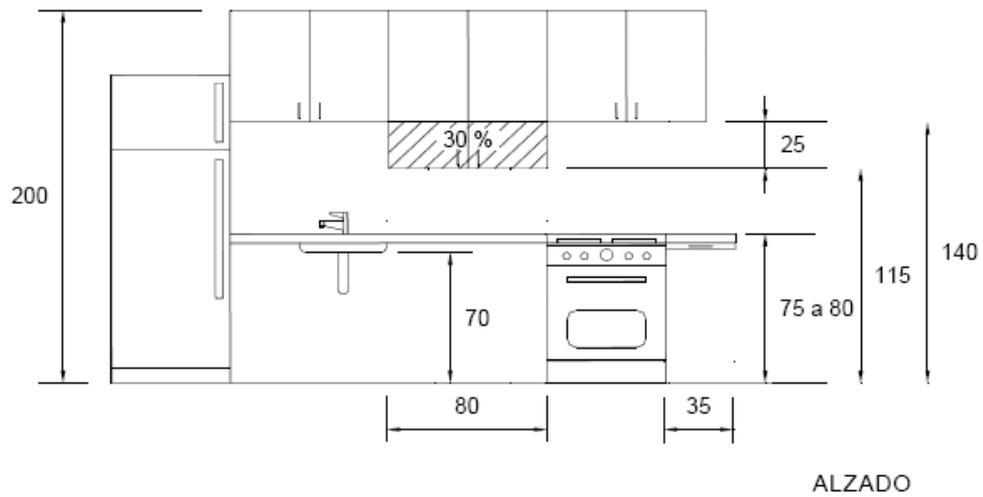


Figura 3

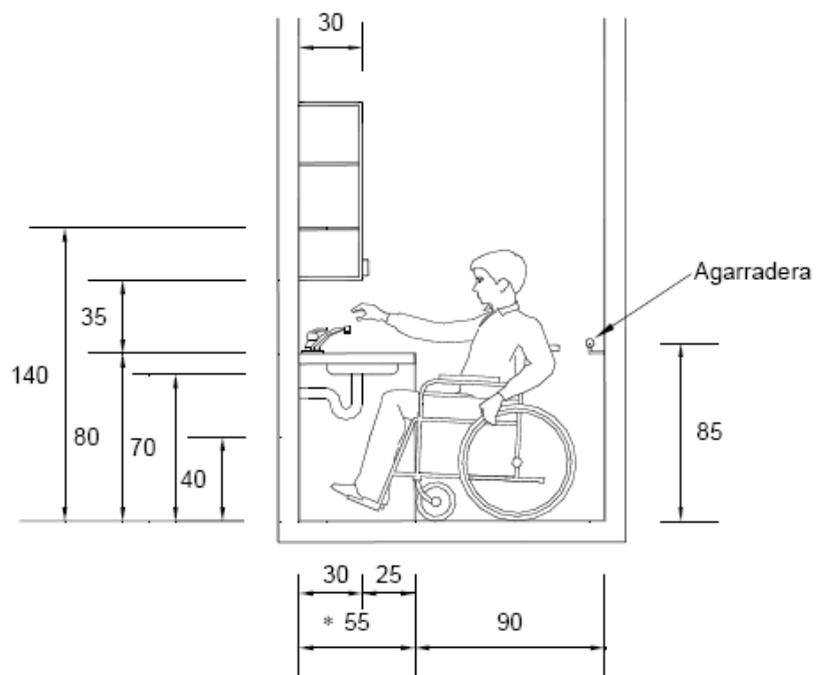


Figura 4

### 3.3.2 Área de aproximación

Se debe disponer de un área mínima de aproximación a la mesada, de 80 cm de ancho y 85 cm de longitud.

### 3.3.3 Terminación

La superficie debe ser resistente a altas temperaturas, lisa, de color claro, uniforme y no brillante, y con las aristas redondeadas.

### **3.3.4 Accesorios**

Se debe contar con superficies mínimas de apoyo (fijas o extensibles) al costado de la pileta o fregadero, de las hornallas, del horno y de la heladera, de 40 cm x 35 cm.

En el caso que la disposición de los planos de trabajo, los artefactos y la mesada sea lineal a un solo lado, se recomienda la colocación de una agarradera horizontal de acuerdo a la Norma PNA 45 003 10 frente a la mesada, a 85 cm de altura respecto al nivel de piso terminado. La misma debe contener texturas diferenciadas que indiquen la ubicación de los distintos planos de trabajo o artefactos de la cocina a las personas ciegas o con baja visión. Ver la Figura 4.

## **3.4 Pileta o fregadero**

La pileta debe contar con protección térmica en su parte inferior.

### **3.4.1 Área de aproximación**

Se debe disponer de un área de aproximación a la pileta, de 80 cm de ancho y 85 cm de longitud, previéndose un espacio libre por debajo de la misma de 70 cm de altura, medidos desde el nivel de piso terminado de igual ancho y 25 cm de longitud medidos desde la parte frontal de la mesada. Ver las figuras 2; 3 y 4.

### **3.4.2 Altura**

Al menos una pileta debe ser colocada a 80 cm de altura con respecto al nivel de piso terminado. Ver la Figura 4.

### **3.4.3 Grifería**

La grifería debe cumplir con lo establecido en la Norma PNA 45 015 10, y estar colocada como máximo a 50 cm de distancia de la parte frontal de la mesada.

## **3.5 Cañerías**

Las cañerías colocadas bajo mesadas deben estar situadas en una franja de 30 cm de ancho como máximo medidos desde la pared y a 40 cm mínimos de altura desde el nivel de piso terminado. Ver la Figura 4.

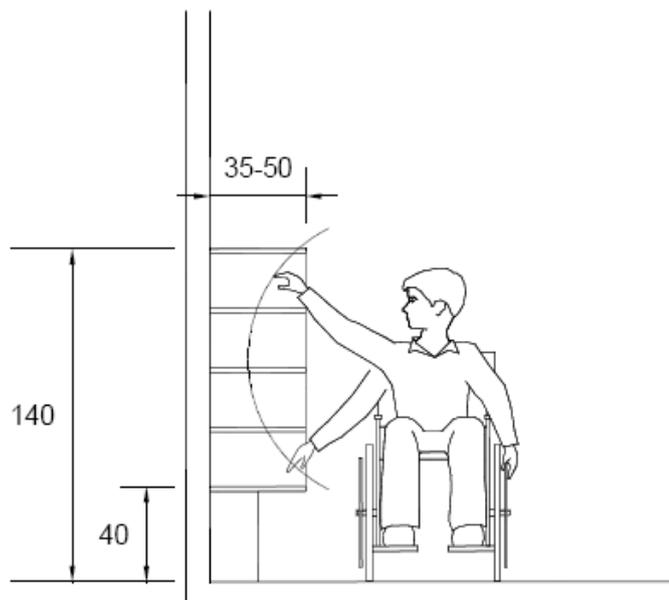
Deben tener un dispositivo de protección o ser de un material adecuado que evite posibles quemaduras y roturas del mismo.

## **3.6 Armarios**

Se debe disponer de un área de aproximación lateral a los armarios de 80 cm de ancho y 1,20 m de longitud.

Los estantes de los armarios deben estar colocados a una altura comprendida entre 40 cm y 1,40 m del nivel de piso terminado y deben tener un ancho de 35 a 50 cm. Ver la Figura 5.

Cuando estén ubicados sobre la mesada, un 30 % del desarrollo lineal de armarios debe colocarse entre 1,15 m y 1,40 m con respecto al nivel de piso terminado y deben tener un ancho máximo de 30 cm. Ver las figuras 2 y 3.



**Figura 5**

Las artistas deben ser redondeadas.

Se sugiere que los armarios sean de acceso libre y sin puertas y en el caso de tenerlas sean corredizas, de materiales resistentes al impacto, con buen deslizamiento y tiradores tipo barra.

Los tiradores de los armarios bajo mesada deben estar ubicados lo más arriba posible, y los de los armarios sobre mesada deben ubicarse lo más abajo posible.

Se permite la colocación de armarios elevados únicamente sobre las mesadas.

Los estantes deben tener altura regulable.

### **3.7 Artefactos. Criterios de selección y ubicación**

#### **3.7.1 Cocina**

Se debe disponer de un área de aproximación lateral al artefacto de cocina de 80 cm de ancho y 1,20 m de longitud.

La altura máxima de la cocina debe ser de 80 cm respecto al nivel de piso terminado. Debe estar colocada de forma tal que no sobresalga de la línea de la mesada. Ver las figuras 2 y 3.

Los comandos deben estar ubicados en la parte frontal del artefacto.

El horno debe contar con iluminación interior.

La puerta del horno debe ser de fácil manipulación, con posición horizontal estable.

En caso de tener anafe y horno separados, se debe dejar un espacio libre de 70 cm de altura respecto al nivel de piso terminado bajo el anafe. La altura máxima del horno no debe sobrepasar la altura de los ojos del usuario en posición sentado.

### **3.7.2 Heladera**

Se debe disponer de un área de aproximación lateral a la heladera, de 80 cm de ancho y 1,20 m de longitud.

La heladera debe ser de color contrastante con el revestimiento del ambiente.

La puerta debe permitir el cambio de su eje de giro.

### **3.7.3 Otros artefactos**

En el caso de la instalación de lavarropas, secarropas, lavavajillas y calentadores de agua, se debe disponer de un área de aproximación lateral a los mismos, de 80 cm de ancho y 1,20 m de longitud.

Los comandos deben estar colocados a alturas inferiores a los 1,40 m medidos desde el nivel de piso terminado.

Deben ser de color contrastante con el revestimiento del ambiente.

## **3.8 Pavimento**

El pavimento de la cocina debe ser de materiales antideslizantes tanto estando secos como mojados. El color debe ser contrastante con los artefactos, uniforme y no brillante.

## **3.9 Comandos**

### **3.9.1 Interruptores y tomacorrientes**

Los interruptores y tomacorrientes, incluidos los que accionen los mecanismos de ventilación, deben colocarse a alturas comprendidas entre 80 cm y 1,00 m con respecto al nivel de piso terminado. Ver la Figura 6.

### **3.9.2 Herrajes de cierre de aberturas**

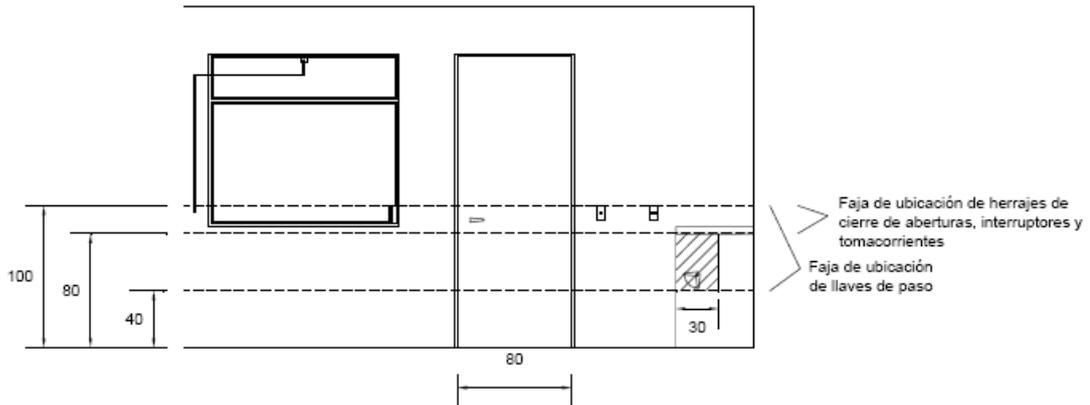
En el caso que la cocina tenga aberturas, sus herrajes de cierre deben estar colocados a alturas comprendidas entre 80 cm y 1,00 m del nivel de piso terminado. Ver la Figura 6.

En el caso de estar ubicadas a alturas mayores, se debe disponer de un accesorio de accionamiento a distancia (manual o eléctrico).

### **3.9.3 Llaves de paso**

Todas las llaves de paso existentes deben estar colocadas a alturas comprendidas entre 40 cm y 1,00 m.

Deben estar ubicadas sobre la mesada o en caso contrario, a 30 cm como máximo del borde exterior de la mesada, los planos de trabajo o artefactos. Ver la Figura 6.



**Figura 6**

### 3.10 Iluminación

La iluminación artificial en el plano de trabajo debe ser directa, igual o superior a 200 lux.

### 3.11 Sistemas de seguridad

Se debe disponer de sensores de humo y de gas. Las alarmas deben ser acústicas y visuales.

### 3.12 Puerta

En caso de disponerse de puerta, la luz mínima de paso debe ser de 80 cm y debe abrir hacia el exterior, o ser corrediza, cumpliendo con lo establecido en la Norma PNA 45 010 10.

### 3.13 Superposición de áreas de aproximación

En la cocina, las áreas de aproximación a los diferentes elementos pueden superponerse.

-----