
**Accesibilidad de las personas al medio físico.
Edificios. Cocinas Accesibles**

La presente Norma UNIT 1089:2007, es idéntica a la norma de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas COPANT 1709:2007, de igual nombre.

La norma panamericana ha sido estudiada por el comité COPANT CT 143: Accesibilidad de las personas al medio físico, cuya Secretaría técnica es desempeñada por UNIT.



ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS AL MEDIO FÍSICO

EDIFICIOS. COCINAS ACCESIBLES

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

El siguiente documento normativo contiene disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen disposiciones válidas para esta norma. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ésta, que analicen la conveniencia de usar la edición más reciente de las normas citadas seguidamente. UNIT posee la información sobre las normas en vigencia.

UNIT 966:2005, Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios y espacios urbanos. Equipamientos. Bordillos, pasamanos y agarraderas.

UNIT 1021:1999, Accesibilidad de las personas al medio físico. Equipamientos. Griferías.

UNIT 973:2007, Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios. Puertas accesibles.

3. REQUISITOS

3.1 Espacio libre de giro

Se debe disponer una circunferencia de 120 cm 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 (véase 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 (Véase la figura 1).

Medidas en centímetros

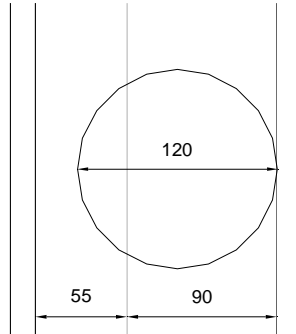


Figura 1

3.3 Mesada o plano de trabajo (Véase 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 (Véase las figuras 2, 3 y 4).

Medidas en centímetros

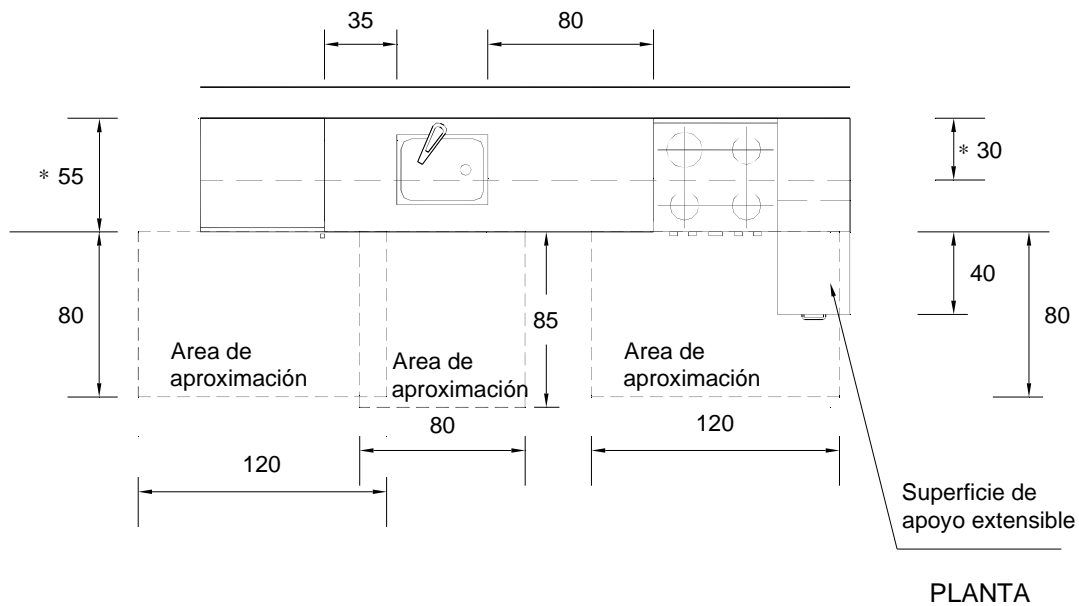


Figura 2

Medidas en centímetros

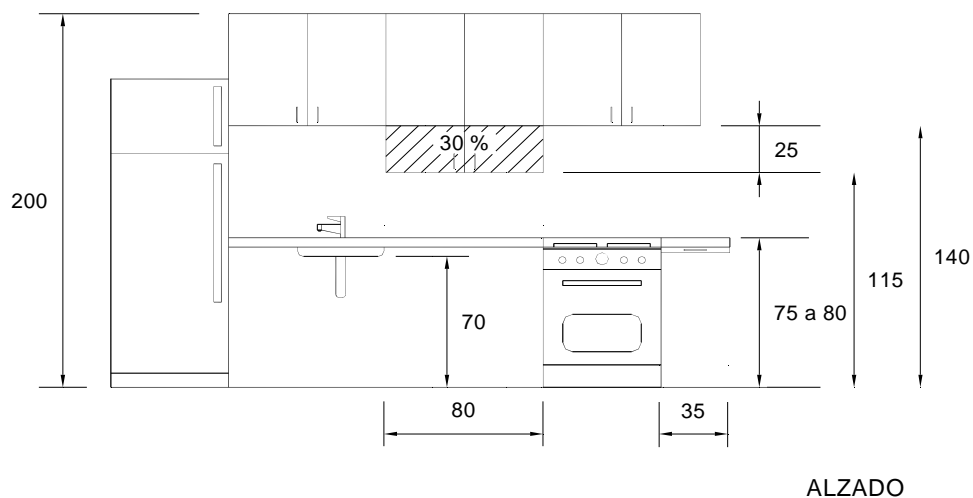


Figura 3

Medidas en centímetros

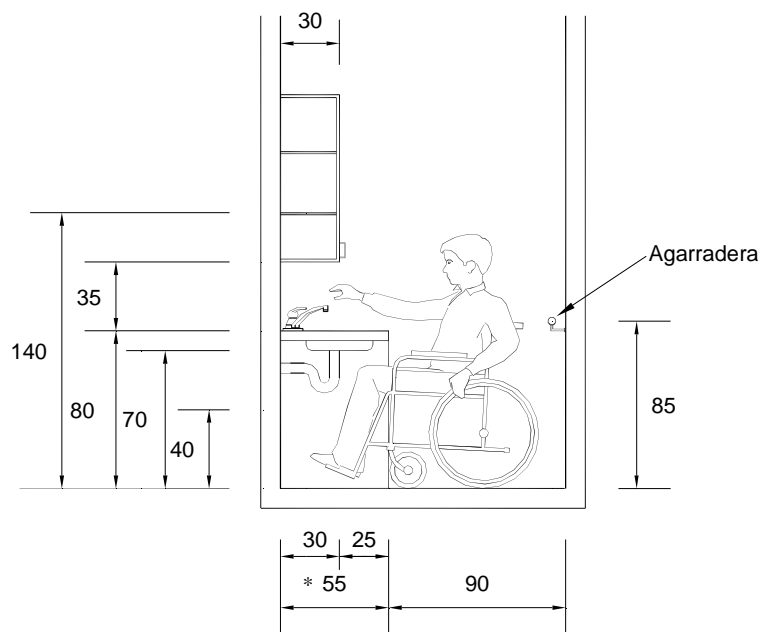


Figura 4

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 piletta 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 UNIT 966 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 (Véase la figura 4).

3.4. Piletta o fregadero

La piletta 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 piletta, 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. (Véanse las figuras 2, 3 y 4).

3.4.2 Altura

Al menos una piletta debe ser colocada a 80 cm de altura con respecto al nivel de piso terminado. (Véase la figura 4).

3.4.3 Grifería

La grifería debe cumplir con lo establecido en la Norma UNIT 1021, 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. (Véase 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 120 cm de longitud

Los estantes de los armarios deben estar colocados a una altura comprendida entre 40 cm y 140 cm del nivel de piso terminado y deben tener un ancho de 35 a 50 cm. (Véase la figura 5).

Cuando estén ubicados sobre la mesada, un 30 % del desarrollo lineal de armarios debe colocarse entre 115cm y 140cm con respecto al nivel de piso terminado y deben tener un ancho máximo de 30 cm (Véanse las figuras 2 y 3).

Medidas en centímetros

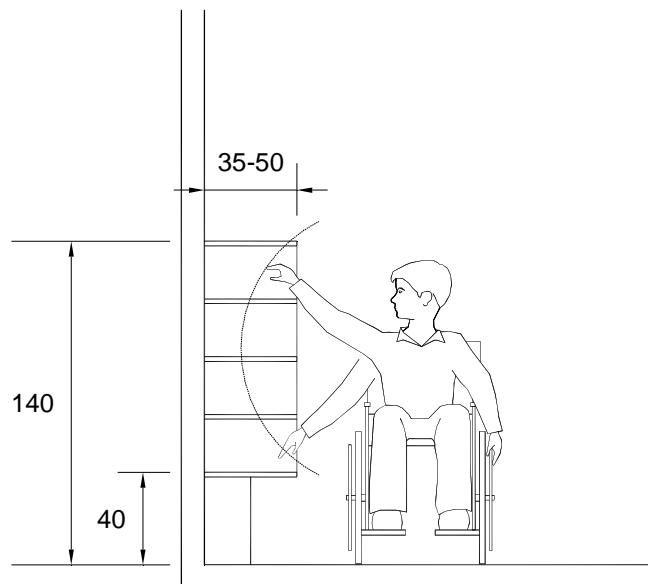


Figura 5

Las aristas 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 (Véase las figuras 2 y 3)

3.7.1 Cocina

Se debe disponer de un área de aproximación lateral al artefacto de cocina de 80 cm de ancho y 120 cm 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 (Véase 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 120 cm 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 120 cm de longitud.

Los comandos deben estar colocados a alturas inferiores a los 140 cm 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 100 cm con respecto al nivel de piso terminado (Véase la figura 6).

3.9.2 Herrajes de cierre de aberturas

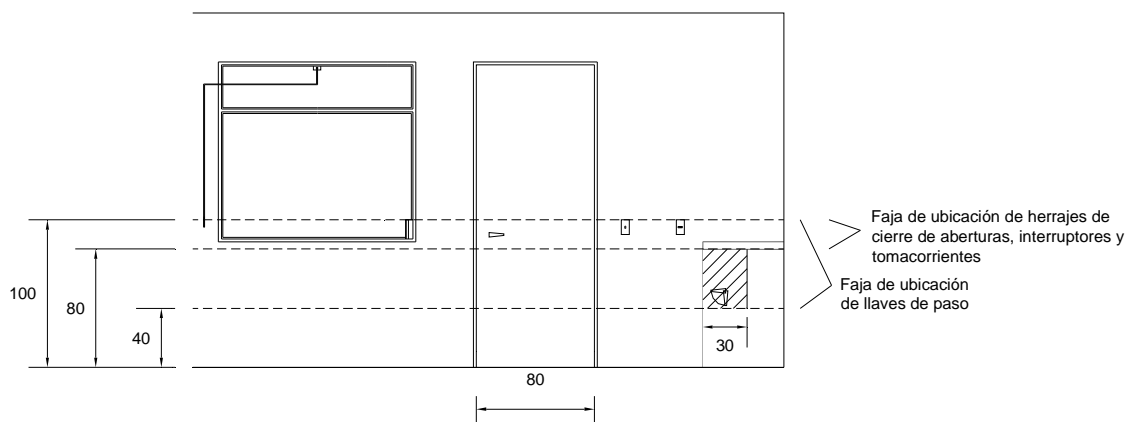
En el caso que la cocina tenga aberturas, sus herrajes de cierre estar colocados a alturas comprendidas entre 80 cm y 100 cm del nivel de piso terminado (Véase la figura 6).

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 100 cm.

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. (Véase la figura 6).

Medidas en centímetros**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 UNIT 973.

3.13 Superposición de áreas de aproximación

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

INFORME CORRESPONDIENTE A LA NORMA UNIT 1089:2007

ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS AL MEDIO FÍSICO

EDIFICIOS. COCINAS ACCESIBLES

1 – INTRODUCCIÓN

A partir de las conclusiones del “Seminario Taller de Expertos en legislación sobre accesibilidad” realizado en Marzo de 1992 en Montevideo, se estableció la necesidad de formular normas técnicas nacionales y regionales que recojan los criterios y establezcan los requisitos mínimos que deben cumplir los edificios adaptados o a construir, tanto públicos como privados, los espacios urbanos y rurales, el transporte y el equipamiento urbano y edilicio, para dar satisfacción a la triple condición de accesibilidad – franqueabilidad – utilidad.

Atento a ello, el Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, constituyó un Comité Especializado de Normalización, sobre Accesibilidad al Medio Físico y solicitó a la Comisión Panamericana de Normas Técnicas, la conveniencia de establecer la constitución de un Comité Panamericano, del cual UNIT, se ofreció a ser Secretaría Técnica.

La presente revisión de la norma obedece a la adopción de la Norma COPANT 1709.

2 – INTEGRACIÓN DEL COMITÉ

Para la integración del Comité Especializado de UNIT, se solicitó la designación de delegados a: Ministerio de Educación y Cultura; Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Trabajo y Seguridad Social; Ministerio de Transporte y Obras Públicas; Intendencia Municipal de Montevideo; Congreso Nacional de Intendentes, Banco de Seguros del Estado; Banco de Previsión Social, Administración Nacional de Educación Pública, CODICEN; Hospital de Clínicas; Facultad de Arquitectura UDELAR; Facultad de Ingeniería UDELAR, Facultad de Arquitectura ORT, Centro de diseño Industrial; Sociedad de Arquitectos del Uruguay; Sindicato Médico del Uruguay, Asociación de Promotores Privados de la Construcción; Asociación de Fisioterapeutas; Asociación de Sordomudos del Uruguay; Asociación Cultural y Social Uruguaya de Ciegos; Comisión Nacional Honoraria del Discapacitado, Centro de Rehabilitación para ciegos: Tiburcio Cachón; Fundación Braille del Uruguay; Unión Nacional de ciegos del Uruguay; Instituto de integración sin barreras arquitectónicas, Plenario Nacional de organizaciones de impedidos del Uruguay.

3 – ANTECEDENTES

Para la elaboración de la presente norma, el Comité Especializado tuvo en cuenta, fundamentalmente los siguientes antecedentes:

3.1 International Organization for Standardization (ISO)

ISO TR 9527:1994, Building construction. Needs of disabled people in buildings. Design guidelines.

3.2 American National Standards Institute (ANSI)

A 117-1:1986, American National Standard for Building and Facilities. Providing Accessibility and Usability for Physically Handicapped People.

3.3 Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)

NBR 9050:2004, Accesibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

3.4 British Standards Institution (BSI)

BS 5810:1990, Code of practice for Access for the disabled to buildings.

3.5 Comité Estatal de Normalización (NC)

NC 53-199:1990, Eliminación de barreras arquitectónicas.

3.6 European Manual for an accesible built environment

CCT Neherlands. 1990

3.7 Intendencia Municipal de Montevideo (IMM)

Resolución 152.89. Disposiciones Reglamentarias sobre el Planeamiento de la Edificación. Título XII. De las Disposiciones Especiales para proyecto y Acondicionamiento Urbano para Personas Discapacitadas. Montevideo. Uruguay 1989.

3.10 Instituto Nacional de Investigación y Normalización de la Vivienda (ININVI)

NTE U-190 Adecuación Urbanística y arquitectónica para limitados físicos. Perú 1987.

3.11 Ministerio de Asuntos Sociales. Instituto Nacional de Servicios Sociales (INSERSO)

Manual de Accesibilidad. Madrid 1994.

3.12 Real Patronato de Prevención y de Atención a Personas con Minusvalía

Curso básico sobre accesibilidad al medio físico. Evitación y supresión de barreras arquitectónicas, urbanísticas y del transporte. 5ª Edición, Madrid. España. 1992.

3.13 Codi d'accessibilitat de Catalunya.

Decreto 135 – 1995.

3.14 SIV-ASI

Guide pour éliminer les barrières et les obstacles architecturaux. La Chaux de Fonds. 1981.

3.15 Arq. Guillermo Cabezas Conde

Manual para proyectar sin barreras arquitectónicas. Madrid. 1982.

4 – CONSIDERACIONES

La presente norma constituye una revisión de la Norma UNIT 1089 aprobada en 2004.

UNIT en su calidad de Secretaría Técnica del Comité Panamericano de Normas Técnicas COPANT 143: Accesibilidad de las personas al medio físico, sometió el documento a consideración de los miembros COPANT.

Durante el período de consideración del documento panamericano, se amplió el texto del apartado 1 Objeto, a los efectos de facilitar la comprensión, se modificó la estructura del apartado 3.3 Mesada o plano de trabajo, así como también se adecuó el uso de algunos términos como artefactos, longitud, profundidad, ancho, entre otros. Asimismo, se adecuaron las medidas de algunas figuras en concordancia con el documento.

La Norma COPANT 1709:2007 recibió la aprobación sin observaciones de ICONTEC, SCC y UNIT. Asimismo, se recibió la aprobación con observaciones de forma de INDECOPI y la no aprobación de IRAM.

La revisión de la presente Norma UNIT 1089 recogió las observaciones realizadas durante el período de consideración de la Norma COPANT 1709:2007 y fue aprobada por el Comité Especializado el 27 de junio de 2007 y por el Comité General de Normas el 20 de julio de 2007.

5 – CORRESPONDENCIA

La Norma UNIT 1089:2007, es idéntica a la Norma de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas COPANT 1709:2007 de igual nombre.

NORMALIZACIÓN

Realizada a nivel nacional mediante comités especializados, integrados por representantes de todos los sectores involucrados, que dan respuesta a solicitudes formuladas por instituciones oficiales y empresas privadas, referentes a los requisitos técnicos que deben cumplir determinados productos, a los métodos de ensayo que se deben utilizar en su medición, elementos de seguridad, etc. Las normas UNIT encaran temas tan diversos como: Gestión de la Calidad, Gestión Ambiental, Materiales de Construcción, Electrotecnia, Seguridad y Salud Ocupacional, Productos Alimenticios, Textiles, Dibujos, Fertilizantes, Cueros, Metales, Sanitaria, Pinturas, Material de Lucha contra Incendios, Recipientes para Gases, Maderas, Papeles, etc.

Muchas de ellas han sido declaradas de cumplimiento obligatorio por el Poder Ejecutivo y diversas Intendencias Municipales.

A nivel internacional se participa en la elaboración de normas ISO, IEC, COPANT y MERCOSUR.

CAPACITACIÓN

Fue UNIT quien inició en Uruguay la capacitación en Calidad (1971), así como en otras áreas de gestión. Los más de 60 cursos sobre distintos temas que dicta pueden ser realizados en forma independiente aun cuando han sido estructurados en forma de los siguientes Diplomas: "Especialista en Gestión de la Calidad UNIT-ISO 9000", "Especialista en Gestión Ambiental UNIT-ISO 14000", "Especialista UNIT en Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional UNIT 18000" y "Especialista UNIT en Recursos Humanos para Sistemas de Gestión".

A quienes obtengan los 4 Diplomas de Especialista se le otorga además el **Diploma Superior en Sistemas UNIT de Gestión**. Otros diplomas que integran el programa de Capacitación son: "Supervisor en Gestión de la Calidad UNIT-ISO 9000", "Especialista UNIT en Gestión de la Calidad en Servicios de Salud", "Especialista UNIT en Seguridad Alimentaria", "Especialista UNIT en Logística Empresarial e Internacional", "Especialista UNIT en Gestión Forestal", "Especialista UNIT en Gestión de la Seguridad en la Información" y "Especialista UNIT en Gestión de la Calidad en Centros de Formación". Quienes obtengan el título de «Especialista», estarán en condiciones de conducir la implantación de los respectivos sistemas, en tanto los que reciban el título de "Supervisor en Gestión de Calidad" estarán en condiciones de cooperar con los Especialistas en esa tarea.

Se dictan, además, cursos para la Formación de Auditores de Calidad y Ambientales, Alta Gerencia y de aplicación de las normas para Sistemas de Gestión en áreas específicas (Alimentos, Construcción, Agropecuaria, Educación, Deportes, Software, etc.) así como cursos "in situ" en las empresas. A través de UNIT se tiene la posibilidad de participar en diversos seminarios y simposios en el exterior.

CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

Mediante la Marca de Conformidad con Norma y Certificación de Productos y Servicios, los que UNIT evalúa durante la elaboración en fábrica o en su realización y durante su comercialización, certificando cuando corresponde que un producto o servicio cumple en forma permanente con una norma UNIT. Se otorga a extintores, recarga de extintores, calentadores de agua, envases para gases, equipos de protección personal, material sanitario, material eléctrico, materiales de construcción, etc.

CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN

Realizada por expertos calificados por la Asociación de Normalización y Certificación - AENOR. UNIT fue quien puso en funcionamiento en Uruguay los primeros esquemas para la Certificación de Sistemas de la Calidad, Sistemas de Gestión Ambiental y Sistemas de Gestión de la Seguridad y la Salud Ocupacional, desarrollados según las normas UNIT-ISO 9000, UNIT-ISO 14000 y UNIT(OHSAS) 18000, siendo también quien certificó a las primeras empresas uruguayas en cumplir las respectivas normas.

INFORMACIÓN ESPECIALIZADA

Mediante una biblioteca a disposición del público con más de 350.000 normas y especificaciones internacionales y extranjeras, que el exportador debe conocer cuando desea vender sus productos en esos mercados y que son indispensables como antecedentes para la elaboración de las normas nacionales.

miembro de:

