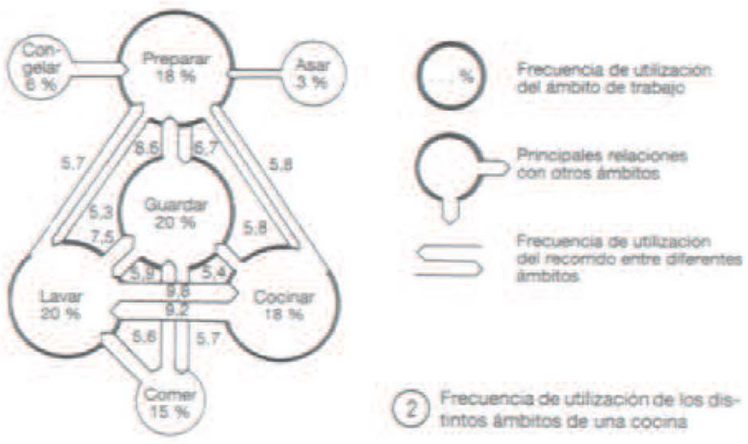
FRECUENCIA DE UTILIZACION DE LOS DISTINTOS AMBITOS DE UNA COCINA



2 Frecuencia de utilización de los distintos ámbitos de una cocina

DISPOSICION CORRECTA DE LOS LUGARES DE TRABAJO EN UNA COCINA

3 Disposición correcta de los lugares de trabajo en una cocina

C O C I N A S

El diseño de la cocina ha de intentar:

- Ahorrar recorridos
- Conseguir un espacio de trabajo fluido
- Con suficiente libertad de movimiento
- Evitar el tener que trabajar de pie
- adaptar la altura de las superficies de trabajo a la de los usuarios

Superficie de una cocina minima:

5-6 m2, cocina mínima
8-10 m2, cocina normal
12-14 m2, Cocina con espacio para comer

Uso eficiente de los espacios en la cocina:

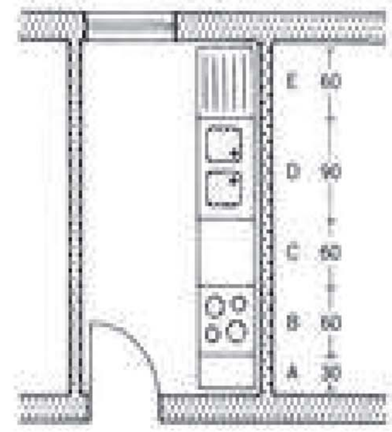
Para facilitar el trabajo en la cocina es importante ordenar adecuadamente los diferentes lugares de trabajo

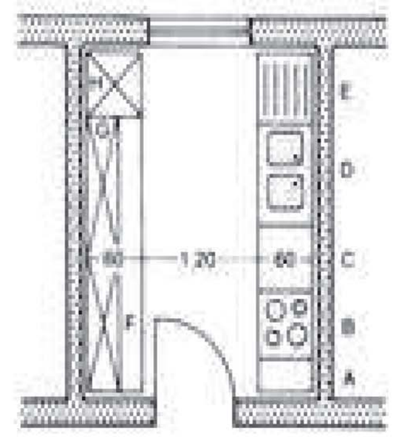
De derecha a izquierda:

A. *Superficie de trabajo*
B. cocina,
C. superficie de preparación
D. fregadero
E. escurridor

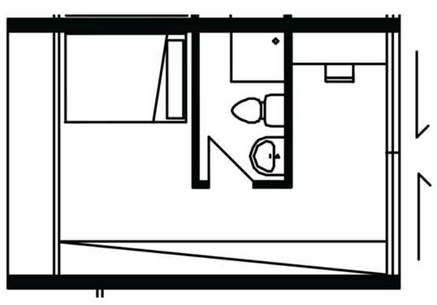
Distribucion

La superficie util de trabajo es mas mas importante que el tamaño de una cocina. La profundidad de los muebles aproximada es 60 cm. Lo ideal es disponer de 7 m linealesa de superficie de trabajo. Haciendo llegar los armarios al techo se consigue mas espacio de almacenamiento adicional

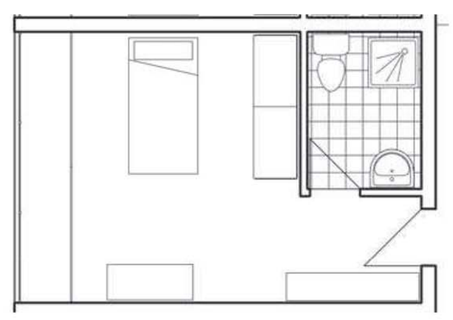




MEJORAS UNIDAD HABITACIONAL

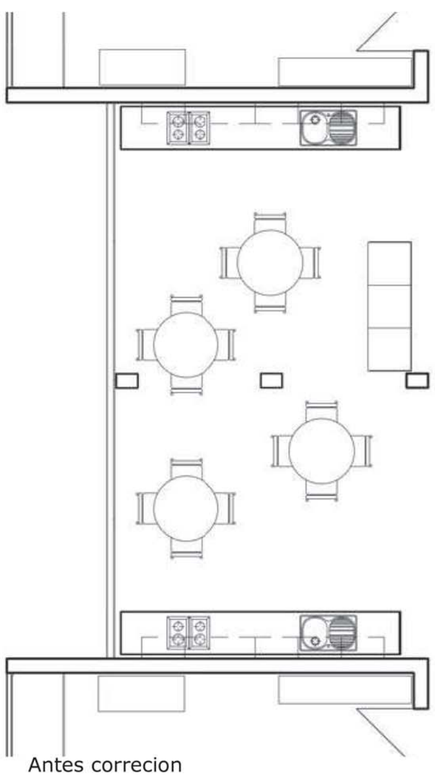


Antes correcion

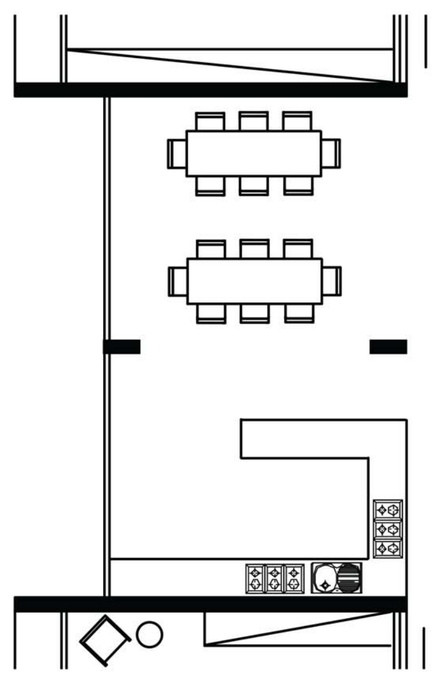


Despues correccion

MEJORAS UNIDAD HABITACIONAL



Antes correcion



Despues correccion

NOMBRE: AARON JIMENEZ / CONTENIDO: MEJORAS PLANTAS / ESCALA: 1:100 / ERE: UMBRAL BORDE EN ESCORZO
UBICACION: CALLE RANCAGUA CON AV COLON, VALPARAISO / PROFESORES: DAVID LUZA, DAVID JOLLY / ENTREGA 25 DE MARZO