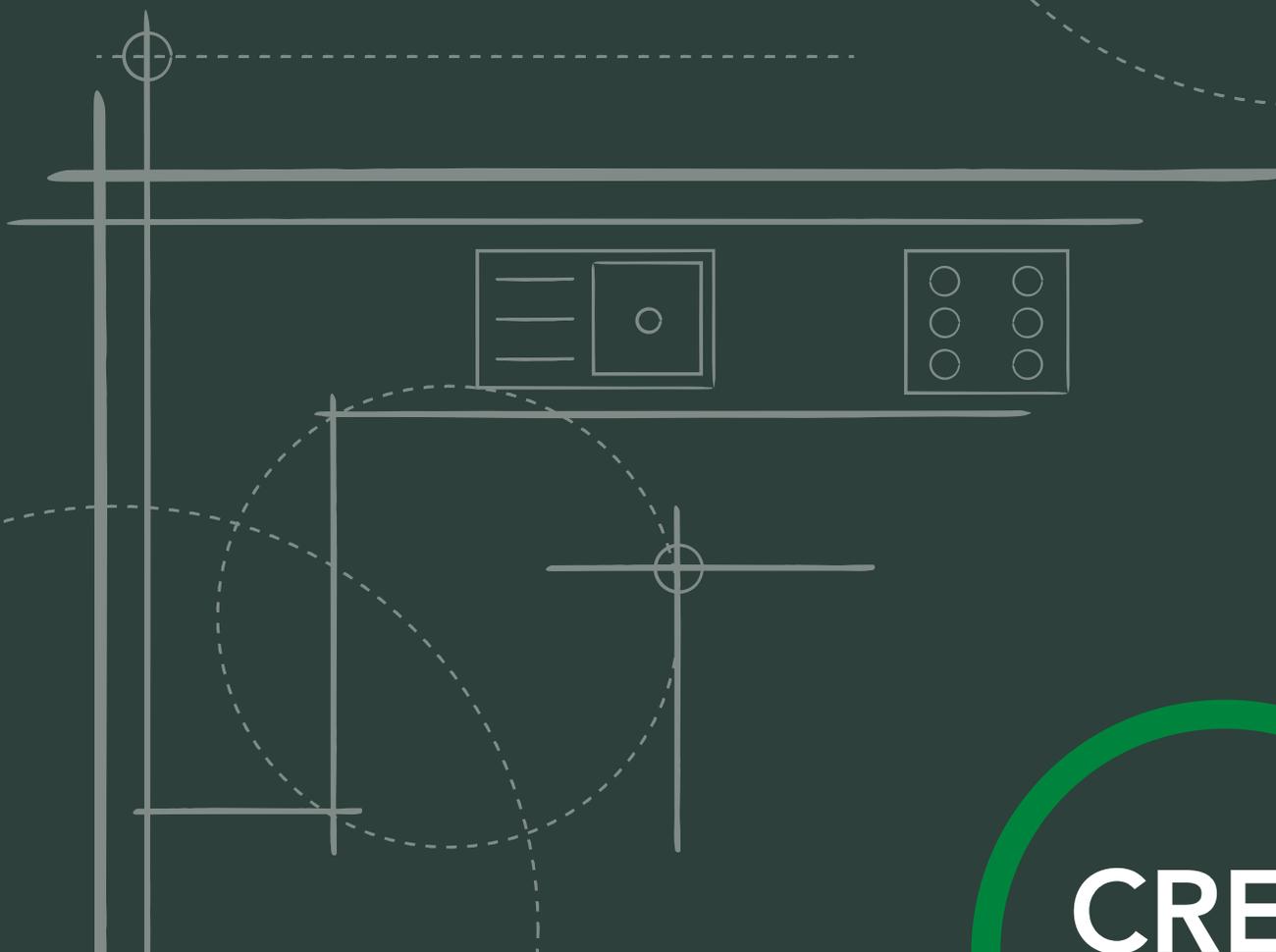


Guía práctica

# DISEÑO de COCINAS

CREATUMUEBLE.COM.MX



**CREA**  
TU MUEBLE  
.COM.MX

UNA GUÍA MUY ÚTIL  
AL MOMENTO DE PLANEAR,  
DISEÑAR Y CONSTRUIR  
TU COCINA, PASO A PASO.

# CONTENIDO

Guía práctica

DISEÑO de  
COCINAS

GRACIAS POR DESCARGAR LA GUÍA PRÁCTICA  
DISEÑO DE COCINAS CREATUMUEBLE.

Antes de comenzar debes conocer las categorías en las que hemos dividido el proceso de construcción de tu cocina. Esto con la finalidad de ir avanzando de manera organizada por cada parte del proceso hasta culminar tu proyecto existosamente.



A

## Medidas del espacio

- » Paredes, puertas y ventanas
- » Instalaciones, eléctrica, de gas, agua y desagüe.



B

## Definir tipo de cocina

- » Lineal, Paralela, En "U", En "L", Cocinas con Islas.



C

## Medidas de los muebles

- » Alto, Ancho y Profundidad.



D

## Flujo de operación

- » Como debe funcionar una cocina



E

## Medidas de electrodomésticos

- » El espacio que ocupa el equipo básico para la cocina.



F

## Diseñar una cocina

- » La mejor estrategia para desarroyar el proyecto



La cocina, un espacio para trabajar, comer y convivir con la familia, amistades y principalmente para preparar los alimentos, es por ello que se debe poner atención en el diseño de la misma ya que en este espacio, ambiente, se reflejan los hábitos y la personalidad de sus usuarios. Se debe considerar, el espacio, la cantidad de personas que van a utilizarla, la altura, la cultura, la etapa en la que se encuentra la familia (pareja, hijos, nido vacío), casos especiales, (silla de ruedas), en fin considerar la mayor cantidad de aspectos posibles ya que de esto dependerá la funcionalidad de la misma.

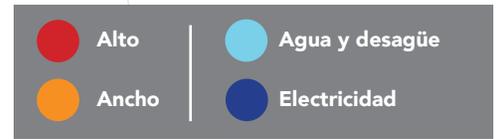


# A.1 MEDIDAS DEL ESPACIO

## Tomar las Medidas

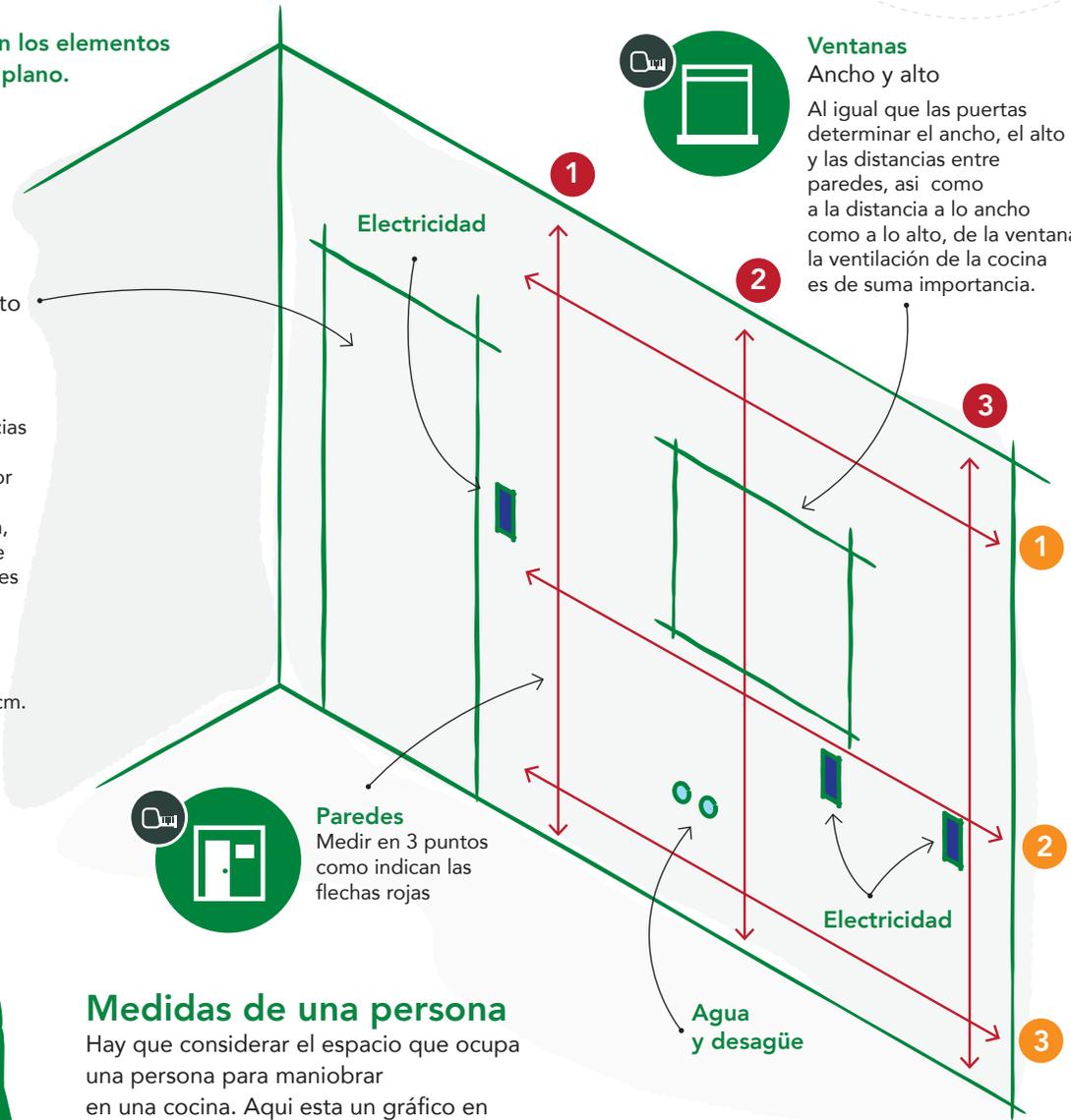
Es importante saber las dimensiones del espacio en donde se planea colocar la cocina. Medidas de paredes, puertas, ventanas, instalaciones de agua, gas, energía eléctrica, todo esto es preponderante antes de diseñar, construir y ubicar los muebles y utensilios de cocina necesarios para que esta sea de acuerdo a las necesidades del hogar.

» En el siguiente gráfico se muestran los elementos que hay que medir y ubicar en un plano.



**Puertas**  
Ancho y alto

Las medidas del ancho, alto de la puerta así como las distancias a la cual se sitúa de las paredes de ambos lados para tener mayor seguridad así como en tres diferentes puntos de preferencia, considerar el ángulo al que debe abrirse, para evitar poner muebles en su camino de apertura, considerar si abre hacia afuera o a dentro o ambos lados es recomendable que las puertas de la cocina sean mayores a 80 cm. de espacio libre.



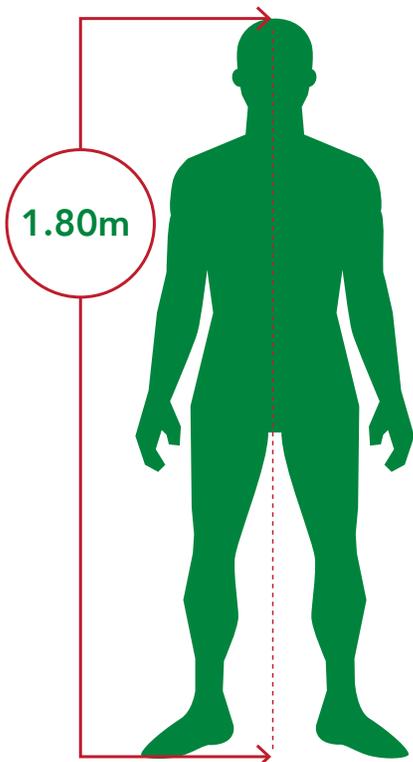
**Ventanas**

Ancho y alto

Al igual que las puertas determinar el ancho, el alto y las distancias entre paredes, así como a la distancia a lo ancho como a lo alto, de la ventana, la ventilación de la cocina es de suma importancia.



**Paredes**  
Medir en 3 puntos como indican las flechas rojas



## Medidas de una persona

Hay que considerar el espacio que ocupa una persona para maniobrar en una cocina. Aquí esta un gráfico en donde podemos ver cual es el espacio que requiere una persona para poder moverse con facilidad dentro de una cocina.



**IMPORTANTE**

Recuerda hacer una lista electrodomesticos que se usarán, y determinar que instalación les corresponde: agua, desagüe, luz, gas, etc. Así como sus medidas para considerarlos en el diseño de los muebles.

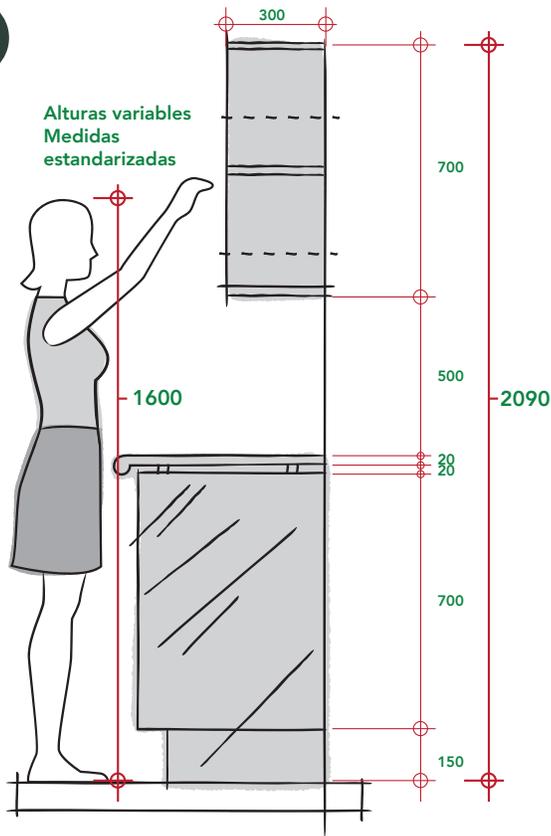
# A.2 MEDIDAS DEL ESPACIO

## Alturas mínimas

tenemos que tomar en cuenta que una cocina debe ser ante todo un área funcional y cómoda. Esta es una referencia de las alturas que se deben considerar para poder tener acceso a los utensilios, y también para el almacenamiento de vajillas, cubiertos y cristalería.

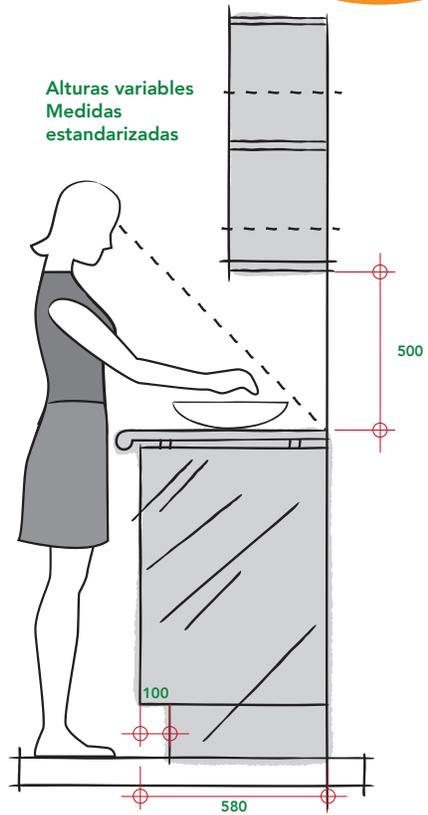
»Aquí un ejemplo de las medidas a las que deben colocarse los muebles como mesas de trabajo, gabinetes y alacenas.

**IMPORTANTE**  
Al pensar en una cocina se debe considerar factores importantes como: miembros de la familia, casos especiales como el uso de silla de ruedas, etc. Todo esto influye en la funcionalidad del proyecto.



### Alturas mínimas

Dimensiones a las que una persona promedio puede alcanzar cómodamente objetos almacenados.

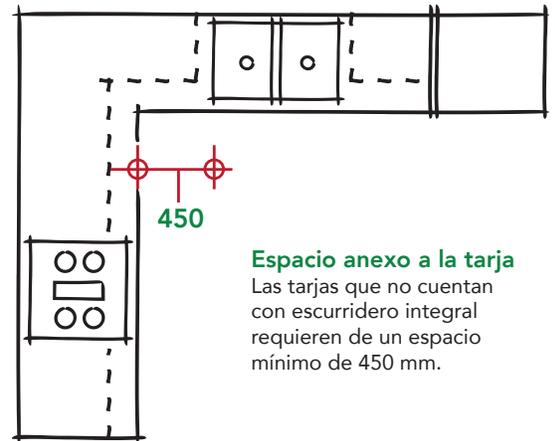


### 500 milímetros

Es el espacio requerido para lograr una correcta visibilidad sobre la mesa de trabajo.



La distancia sugerida de apertura de un cajón en la mesa de trabajo es de 500mm hacia afuera.



### Espacio anexo a la tarja

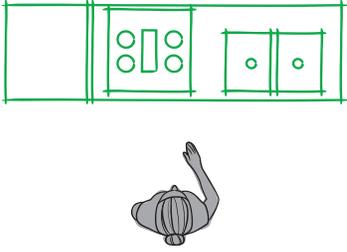
Las tarjas que no cuentan con escurridor integral requieren de un espacio mínimo de 450 mm.

•Todas las medidas expresadas en mm

# B.1 DEFINIR TIPO DE COCINA

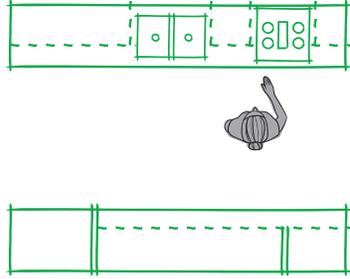
## La configuración ideal:

Dependiendo del tamaño y forma de tu cocina, puedes elegir por una de estas configuraciones que son los estándares probados y más utilizados en los hogares.



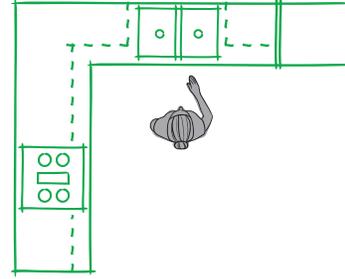
### Lineal

Área de lavado y cocinado en la misma línea.



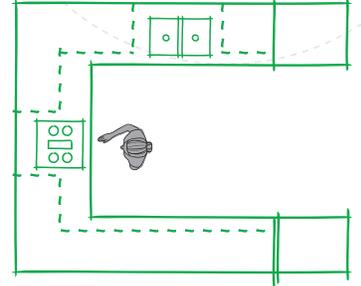
### Paralela

Área de lavado y cocinado se encuentran en la misma línea y complementos en una línea paralela.



### En escuadra o "L"

Área de lavado y cocinado en extremos opuestos formando una "L".



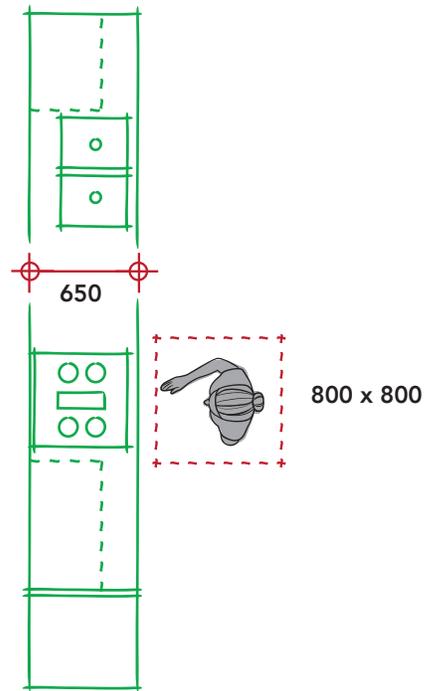
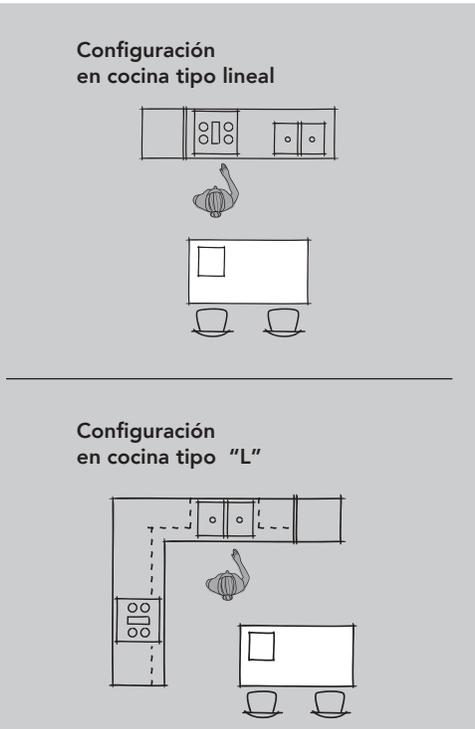
### En herradura o "U"

Área de lavado y cocinado en diferentes áreas, complementos a los costados.

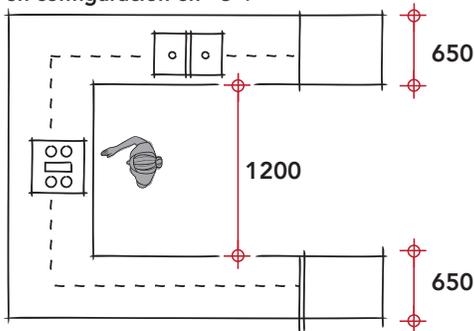


### Mesa de trabajo tipo "Isla"

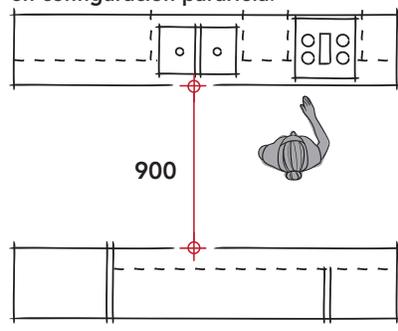
Un módulo auxiliar que favorece a la funcionalidad, comodidad y estética. Apto para apoyar en áreas abiertas como en las configuraciones de tipo escuadra y lineal.



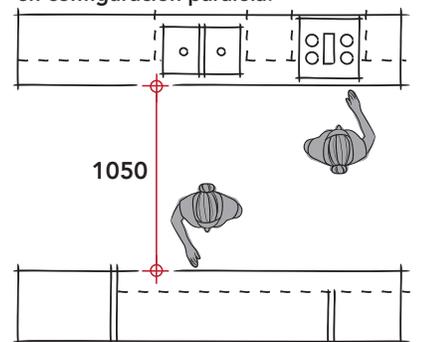
Espacio mínimo para una persona en configuración en "U".



Espacio mínimo para una persona en configuración paralela.



Espacio de operación para dos personas en configuración paralela.



# C.1 MEDIDAS DE LOS MUEBLES

## Elementos que componen una cocina integral

Para que una cocina sea funcional, debe contar con muebles que permitan el almacenamiento eficaz de los utensilios necesarios para preparar y servir los alimentos.



### Alacenas

Pueden ser con puertas o tipo vitrina. Algunos modelos de alacenas se pueden colocar encima del refrigerador.

La altura de las alacenas puede variar, existen alacenas altas de 900 mm, alacenas medias de 700 o 600 mm y bajas de 350 o 300 mm.



### Gabinetes

Comúnmente van ubicados en la parte inferior y pueden ser de puertas o cajones.



Algunos gabinetes son modulares y permiten la instalación del fregadero o parrilla.

Cubierta

Zoclo

Hay diferentes tipos de alacenas para solucionar cualquier necesidad de almacenamiento en la cocina



Hay alacenas para colocar sobre la campana.

Hay alacenas de tipo "abierto" sin puertas.



### Lockers

Son ideales para empotrar el horno, el microondas o un despensero, es una excelente manera de ahorrar espacio.

## Medidas de los componentes de la cocina integral

Estas son las medidas de altura, ancho y profundidad de los componentes, tanto alacenas como gabinetes y lockers.

- Ancho
- Alto
- Profundidad

Alacena 1 puerta (batiente)	Alacena 2 puertas (batiente)	Alacena 2 puertas (basculante)	Alacena abierta	Locker 1 puerta	Locker 2 puertas	Locker / horno
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> 300 - 600</li> <li><span style="color: orange;">●</span> 350 - 900</li> <li><span style="color: red;">●</span> 280 - 350</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> 600 - 100</li> <li><span style="color: orange;">●</span> 350 - 900</li> <li><span style="color: red;">●</span> 280 - 350</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> 300 - 1000</li> <li><span style="color: orange;">●</span> 350 - 400</li> <li><span style="color: red;">●</span> 280 - 350</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> 150 - 1000</li> <li><span style="color: orange;">●</span> 350 - 400</li> <li><span style="color: red;">●</span> 280 - 350</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> 300 - 600</li> <li><span style="color: orange;">●</span> 120 - 240</li> <li><span style="color: red;">●</span> 580 - 650</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> 600 - 1000</li> <li><span style="color: orange;">●</span> 120 - 240</li> <li><span style="color: red;">●</span> 580 - 650</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Dimensiones del horno</li> <li><span style="color: orange;">●</span></li> <li><span style="color: red;">●</span> 580 - 650</li> </ul>

Gabinete 1 pta.	Gabinete 2 ptas.	Cajonera	Botellero	Cajón / puerta
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> 300 - 600</li> <li><span style="color: orange;">●</span> 600 - 900</li> <li><span style="color: red;">●</span> 580 - 600</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> 600 - 100</li> <li><span style="color: orange;">●</span> 600 - 900</li> <li><span style="color: red;">●</span> 580 - 600</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> 400 - 1000</li> <li><span style="color: orange;">●</span> 600 - 900</li> <li><span style="color: red;">●</span> 580 - 600</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> 150 - 200</li> <li><span style="color: orange;">●</span> 600 - 900</li> <li><span style="color: red;">●</span> 580 - 600</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> 400 - 600</li> <li><span style="color: orange;">●</span> 600 - 900</li> <li><span style="color: red;">●</span> 580 - 600</li> </ul>

**IMPORTANTE**  
Hay que pensar en la iluminación en el lavaplatos y en el área de cocción, que son las dos estaciones con mayor tiempo de operación

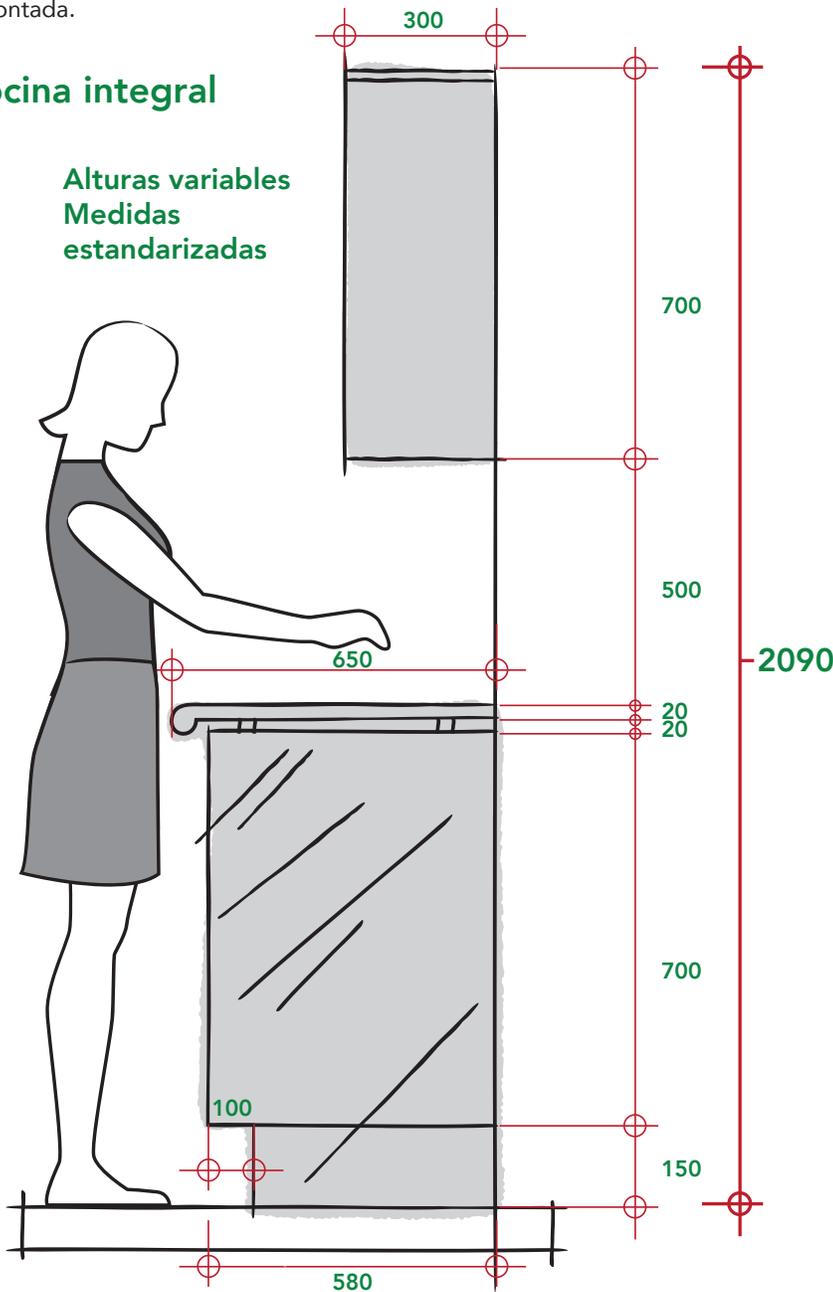
# C.2 MEDIDAS DE LOS MUEBLES

## Vista en corte lateral

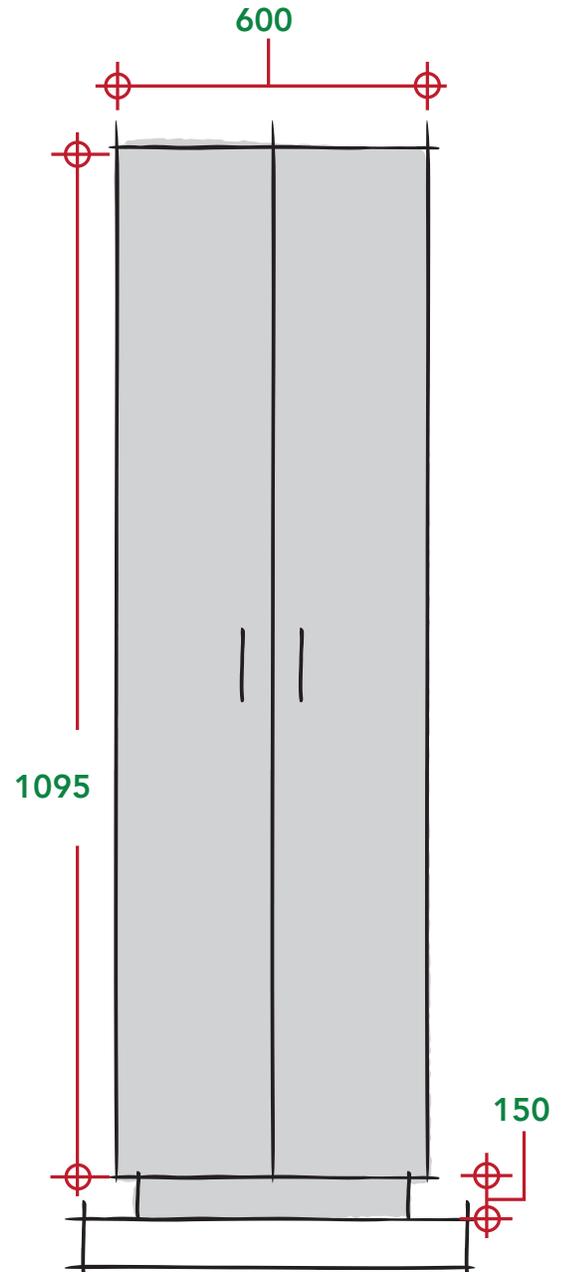
Estas son las medidas finales en una vista lateral, de una cocina integral armada y montada.

### Cocina integral

Alturas variables  
Medidas estandarizadas



### Locker



## ¡Diseña tu proyecto!

Si es necesario busca asesoría para hacer la mejor elección en cuanto al diseño de tu cocina, en Placacetro se ofrece este servicio, donde te presentarán guías de los productos, demostraciones y muestrarios.

# D.1 FLUJO DE OPERACIÓN

## Como debe funcionar una cocina

Para obtener mejores resultados operativos en el diseño de la cocina, tenemos que tomar en cuenta que el proceso de preparación de los alimentos debe ser ágil, seguro y cómodo. A parte, no deben existir elementos que obstruyan o dificulten el flujo del proceso, ya que esto puede llegar inclusive a ocasionar accidentes. Una cocina es funcional cuando cumple con una serie de características que son esenciales para la correcta operación diaria.

La cocina tiene tres estaciones de trabajo principales que en debido orden de flujo de trabajo son:



Refrigerador

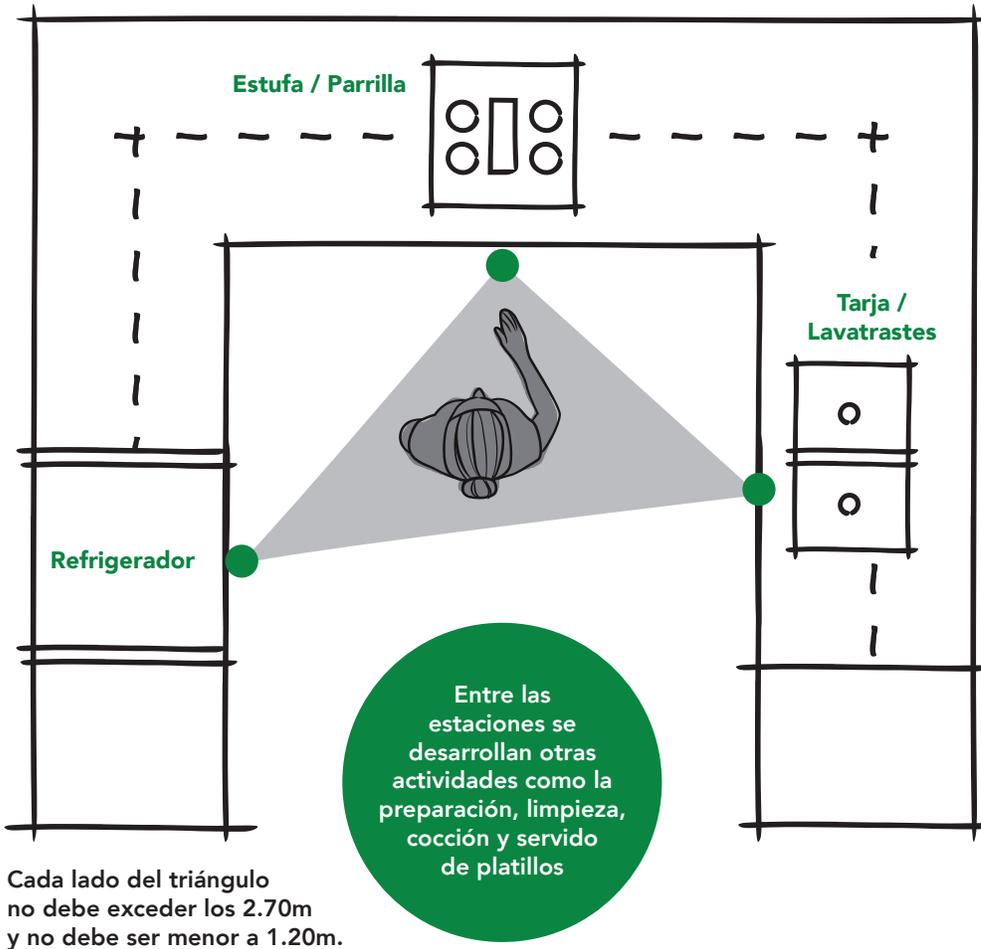


Estufa /parrilla

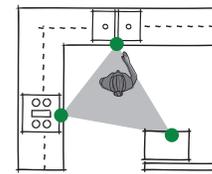


Tarja / lavaplatos

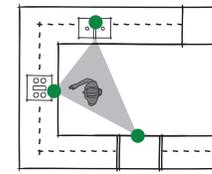
Las tres estaciones formarán un triángulo que en la suma de sus tres lados no deben sumar más de 8m perimetrales.



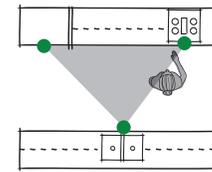
### Diferentes modelos de configuración



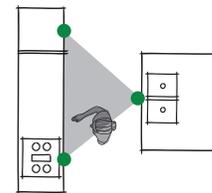
Configuración en "L"



Configuración en "U"

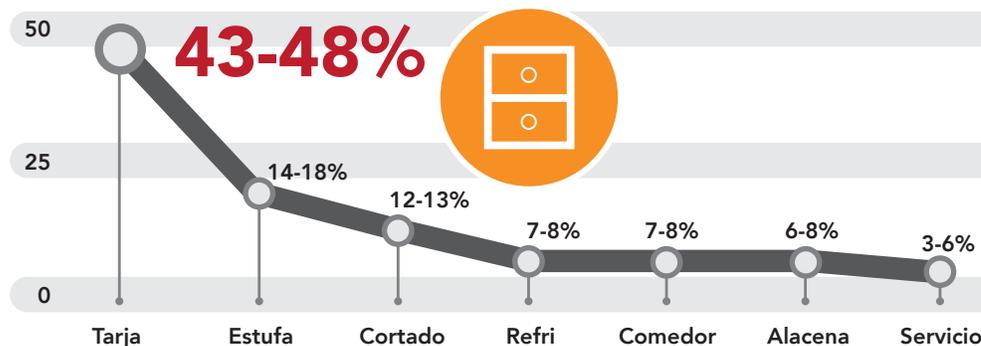


Configuración en paralela



Configuración en línea con "isla"

### Porcentaje de tiempo que una persona pasa en cada estación.



### IMPORTANTE

Nunca instalar la estufa o parrilla frente a una ventana ya que el viento puede apagar la flama. Siempre hay que contar con un extintor de fuego en la cocina

# D.2 FLUJO DE OPERACIÓN

Las operaciones normales que se hacen en una cocina son las siguientes:



Llegar con las compras



Almacenamiento en refrigerador y alacenas



Seleccionar los alimentos a preparar



Lavado y / o picado de alimentos



Preparación y condimentado



Cocinado de alimentos en estufa o parrilla



Preparación para servir a la mesa



Se sirven los alimentos en el comedor



Se recogen los trastes y se lavan en la tarja



Se guardan utensilios en gabinetes y alacenas

## Secuencia

Es la forma en la que usualmente utilizamos la cocina a diario. Esta puede variar de acuerdo a los hábitos establecidos en cada familia. Aquí mostramos un ejemplo de cual sería la secuencia más común de operación en una cocina. Esto nos puede apoyar para poder ubicar las estaciones de trabajo correctamente en la planeación y diseño de la cocina.

Estas son las principales áreas que componen la secuencia de operación de una cocina.



**1 Refrigeración y almacenaje:**  
Refrigerador, armarios, cajones, despensero. Hay que considerar tomas eléctricas.



**2 Mesa de trabajo:**  
Área donde preparamos los alimentos, cortamos, picamos, sazonomos.



**3 Lavatrastes / Tarja:**  
lavado de trastes sucios, frutas y verduras, pelado de alimentos, escurridor.



**4 Cocción:**  
Parrilla, horno, microondas y campana. Tomar en cuenta la salida de humo, tomas de corriente y gas.



**5 Servicio:**  
Comedor, barra, isla con barra. Superficie destinada al consumo de alimentos.

### IMPORTANTE

Ubicar el refrigerador cerca o en la entrada de la cocina, facilita el flujo del proceso operativo del resto de la cocina

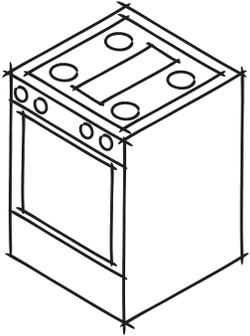
Orden de secuencia en una cocina



# E.1 MEDIDAS ELECTRODOMÉSTICOS

## Dimensiones del equipo básico de cocina

Junto con el diseño de tu cocina, debe de ir la compra previa de los electrodomésticos, como son el refrigerador, estufa, campana, microondas, lavavajillas etc. ya que pueden considerar instalaciones especiales que deben considerarse antes de hacer el diseño de la misma. incluyendo los colores de los mismos, ya que es más fácil, considerar las adaptaciones en la madera que en los electrodomésticos, aunque estos, tienen medidas estándar.



### Estufa

La medida promedio de una estufa de gas o eléctrica es de:

#### Ancho

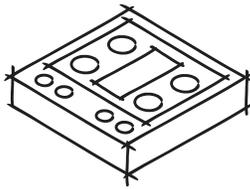
30 pulgadas (76 cm).

#### Alto

35 pulgadas (91 cm)

#### Profundidad

28 pulgadas (72 cm)



### Parrilla

La medida promedio de una parrilla de gas o eléctrica es de:

#### Ancho

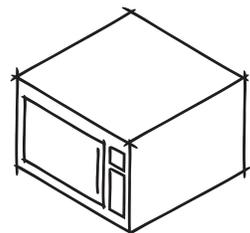
30 - 36 pulgadas (91 cm)

#### Alto

3 - 8 pulgadas (20 cm)

#### Profundidad

21 - 27 pulgadas (68 cm)



### Microondas

Estos se miden en pies cúbicos (ft<sup>3</sup>, Pies<sup>3</sup>)

Las medidas más comunes son:

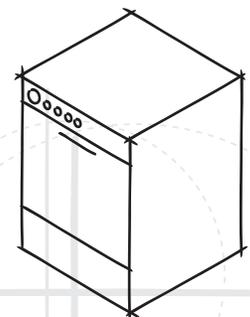
1.4 Pies<sup>3</sup> (0.039 m<sup>3</sup>)

1.5 Pies<sup>3</sup> (0.042 m<sup>3</sup>)

1.7 Pies<sup>3</sup> (0.049 m<sup>3</sup>)

1.8 Pies<sup>3</sup> (0.059 m<sup>3</sup>)

2,0 Pies<sup>3</sup> (0.056 m<sup>3</sup>)



### Lavavajillas

Las medidas serán de:

#### Ancho

30 pulgadas (60 - 76 cm).

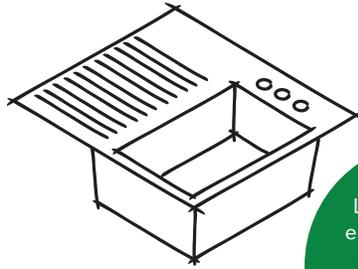
#### Alto

35 pulgadas (62,5 cm)

#### Profundidad

34 pulgadas (84 cm)

Los equipos pueden variar de acuerdo a las marcas



### Tarja / Lavatrastes

La medida promedio de una tarja / lavatrastes comúnmente es de:

#### Con un contenedor

##### Ancho

25 pulgadas (65 cm)

##### Largo

30 - 32 pulgadas (81 cm)

La tarja no es un electrodoméstico, sin embargo es bueno considerarlo en esta etapa de la planeación.

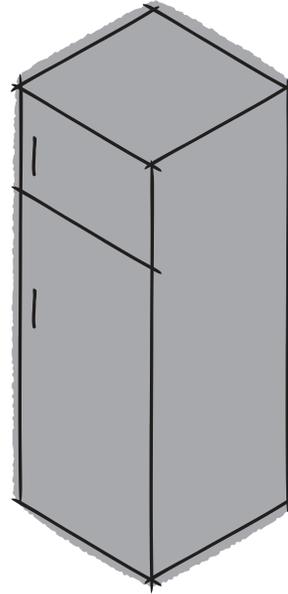
#### Con dos contenedores

##### Ancho

25 pulgadas (65 cm)

##### Largo

30 - 36 pulgadas (96 cm)



### Refrigerador

Debido a que no existe una medida estándar para los refrigeradores, podemos comenzar por ubicar primero su espacio en el diseño de la cocina y a partir de ahí definir el resto de las estaciones.

El refrigerador más común es el que tiene el congelador en la parte superior. Estos suelen tener estas variantes de medidas:

#### Ancho

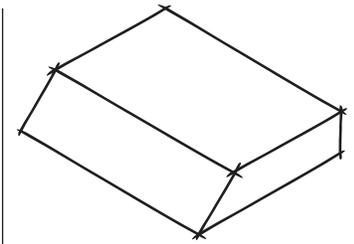
23 a 36 pulgadas (58 a 91 cm)

#### Alto

60 a 69 Pulgadas (1.5 a 1.7m)

#### Profundidad

27 a 33 pulgadas (68 a 83 cm).



### Campana extractora

La medida promedio de las campanas extractoras integradas es de:

#### Ancho

23 pulgadas (60 cm)

#### Alto

5.9 pulgadas (15 cm)

#### Profundidad

18 - 23 pulgadas (60 cm)

Es muy importante checar las instalaciones que cada equipo necesita para poder operar en la cocina, en esta gráfica podemos fácilmente saber que es lo que cada equipo requiere.

SI ● NO ●

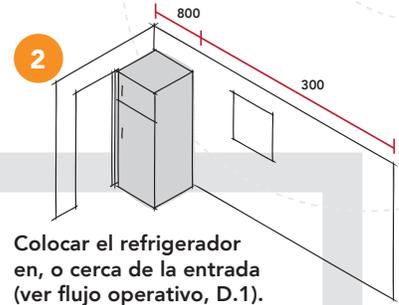
Equipo	Electricidad	Gas	Agua	Desagüe
Estufa/parrilla	●	●	●	●
Horno convencional	●	●	●	●
Tarja	●	●	●	●
Lavaplatos	●	●	●	●
Horno de microondas	●	●	●	●
Refrigerados	●	●	●	●
Campana	●	●	●	●

# F.1 DISEÑAR UNA COCINA

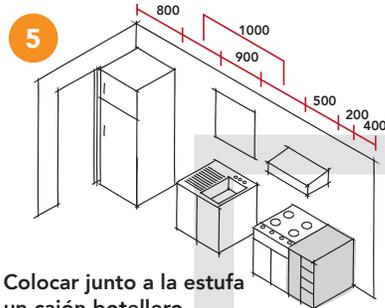
Una vez que se han considerado todos los aspectos previos al diseño, lo que sigue es, primero ubicar la estufa, refrigerador y tarja en el área destinada; partiendo de esto, se deben llenar los espacios con los gabinetes, alacenas y lockers. No olvidemos de tomar en cuenta nuestros hábitos y necesidades durante el diseño de la cocina.



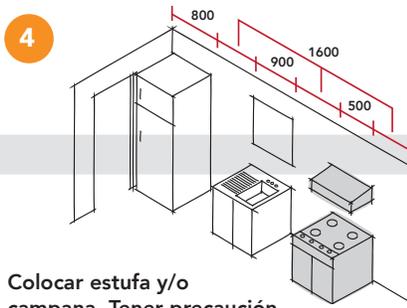
**1** Tomar medidas de paredes, puertas y ventanas, ubicar instalaciones de gas, agua y luz.



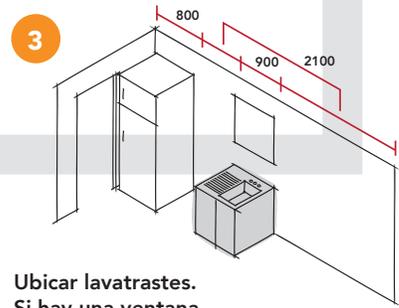
**2** Colocar el refrigerador en, o cerca de la entrada (ver flujo operativo, D.1).



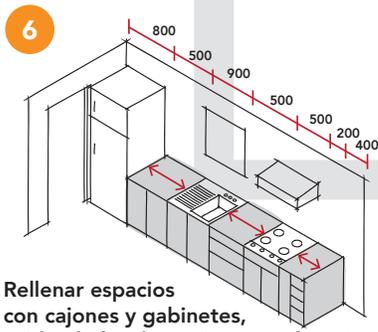
**5** Colocar junto a la estufa un cajón botellero y cajonera



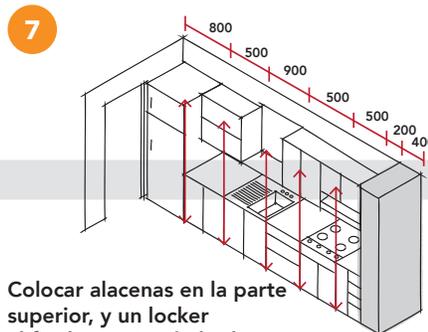
**4** Colocar estufa y/o campana. Tener precaución de no ubicar la estufa frente a una ventana.



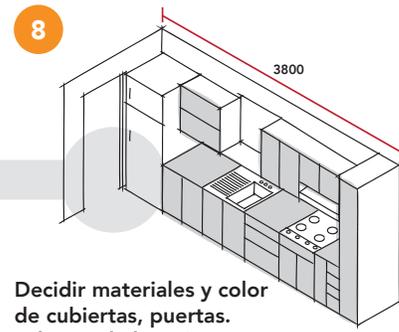
**3** Ubicar lavatrastes. Si hay una ventana, habrá que ubicarlo debajo de esta.



**6** Rellenar espacios con cajones y gabinetes, cuidando las distancias entre la tarja y la estufa, estas son áreas de trabajo.



**7** Colocar alacenas en la parte superior, y un locker al final respetando las líneas verticales de diseño.



**8** Decidir materiales y color de cubiertas, puertas. Además de herrajes, y correderas.

## TIPS: Algunos detalles importantes a considerar en esta etapa



### Cubierta

Existe una extensa variedad de estilos, colores y materiales como laminado, resina, granito, cuarzo, etc.



### Fregadero y tarja

Hay que elegir un modelo que permita trabajar con comodidad. Tomar en cuenta medidas de mueble y lavatrastes.



### Llave mezcladora

Es recomendable contemplar un modelo ahorrador de agua, así como el estilo que mejor se adapte al diseño.



### Campana

Antes de elegir checar puntos como acabado, la velocidad del motor, la iluminación y el rendimiento.



### Estufa o parrilla

Hay opciones como: drop in, empotre, de piso, eléctrica, parrilla de gas o eléctrica.

# F.2 DISEÑAR UNA COCINA

## Tips para la distribución y seguridad

10 puntos importantes que se deben contemplar en el plan de diseño de el área de cocina. Nuevamente reiteramos que hay que tomar en cuenta la situación en la que nos encontramos en el momento de este plan: pareja, familia pequeña, numerosa, etc.

Hay que procurar la instalación de el lavaplatos a la menor distancia del lavatrastes.



Utilizar materiales que se limpien fácilmente, el panelart es uno de ellos.

Si el fregadero está frente a una ventana no corredera tomar en cuenta la altura de la llave mezcladora para operarla fácilmente. Dado el caso, se puede colocar una llave abatible.

Cerca de la zona de lavado colocar un armario para la vajilla y cubiertos. Bajo el fregadero uno ancho para colocar botes de basura ecológicos.

### IMPORTANTE

El color de la cocina no debería exceder de 3 tonos a combinar. Puede ser la barra de un tono, paredes de otro y gabinetes y alacenas de otro distinto. Hay que pensar en esto como lo primero que se ve al despertar y debe ser agradable

La zona de cocción debe estar a una distancia prudente del fregadero para evitar riesgos. No instalar cajones cerca de la parrilla o el horno para evitar accidentes.



Tomar en cuenta los contactos para energía eléctrica.



Hay que considerar espacio suficiente en la parte del antecomedor para brindar comodidad a los comensales.

¡En Placacento encontrarás una amplia gama de colores en melamina para personalizar tu cocina!

Los muebles rinconeros son ideales para ahorrar espacio.

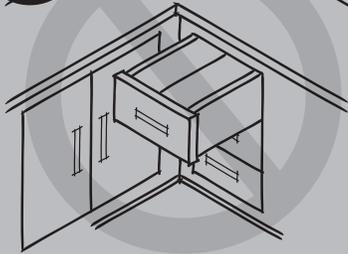
Muebles con puertas, cajones o aparatos eléctricos en la pared o una esquina deben tener cierta distancia entre la pared o entre el mueble contiguo.

# F.3 DISEÑAR UNA COCINA

## Que "SI" y que "NO"

**NO**

Apertura de puertas y cajones



**SI**

Colocar fijos entre muebles y pared



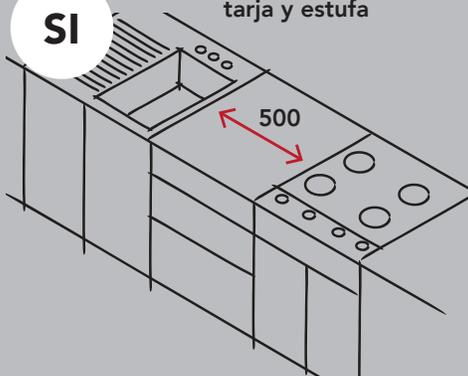
**NO**



No colocar cajoneras debajo de parrillas

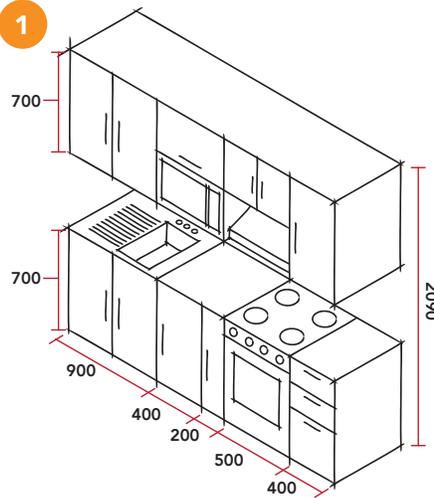
**SI**

Espacio mínimo entre tarja y estufa

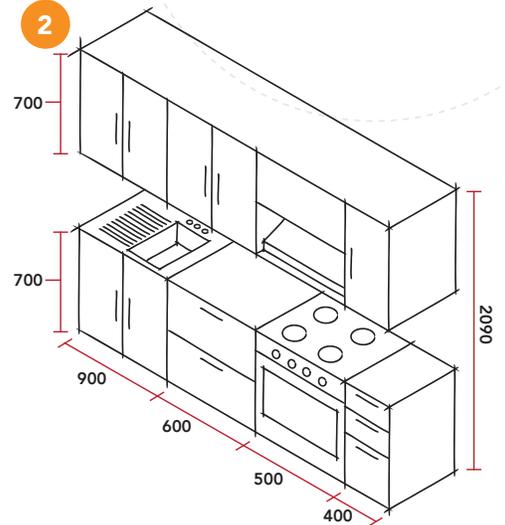


## TIPS: Ejemplos de configuraciones sobre cocina lineal.

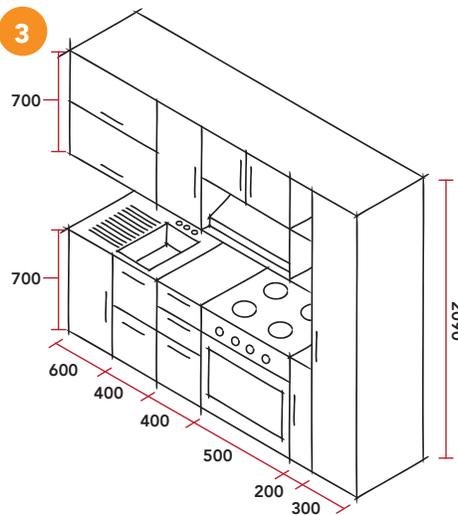
1



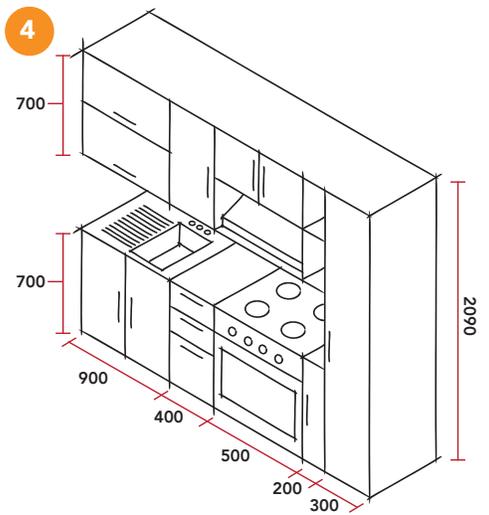
2



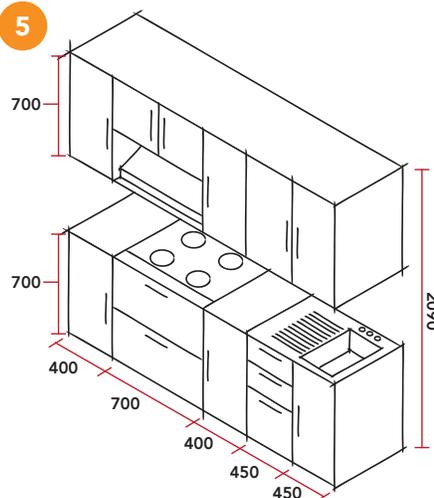
3



4



5



6

