



A DELEITE

PASEO GASTRONÓMICO Y MERCADO DE TOLOSA



TRABAJO FINAL DE CARRERA
PILAR MASCIA



AUTOR: Pilar MASCIA

Nº: 39814/3

TITULO: "ADELEITE - Paseo Gastronómico y Mercado de Tolosa"

PROYECTO FINAL DE CARRERA

TALLER VERTICAL DE ARQUITECTURA N°1 MORANO - CUETO RUA

DOCENTES: Arq. Romina STOICHEVICH - Arq. Dolores PEREZ NUÑEZ

UNIDAD INTEGRADORA: Arq. Carla GARRITANO - Arq. Alejandro TAU

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO - UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

FECHA DE DEFENSA: 21-12-2023

LICENCIA CREATIVE COMMONS



FAU Facultad de
Arquitectura
y Urbanismo



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA

ÍNDICE

1. SITIO

ANÁLISIS ESCALA MACRO
ANÁLISIS ESCALA MICRO
MASTER PLAN TOLOSA

2. TEMA

IDEA - PROGRAMA
ANÁLISIS PROGRAMA
CONTEXTO
OBJETIVOS
INVESTIGACIÓN
PROYECTUAL

3. PROYECTO

IMPLANTACIÓN
ESTRATEGIAS
PROYECTUALES
METROS DE PROGRAMA
PLANTAS
CORTES Y VISTAS
VOLUMETRÍA

4. DESARROLLO TÉCNICO

CONSTRUCCIÓN
DETALLES CONSTRUCTIVOS
INSTALACIONES

5. CONCLUSIÓN

CAMINO RECORRIDO
BIBLIOGRAFÍA
AGRADECIMIENTOS



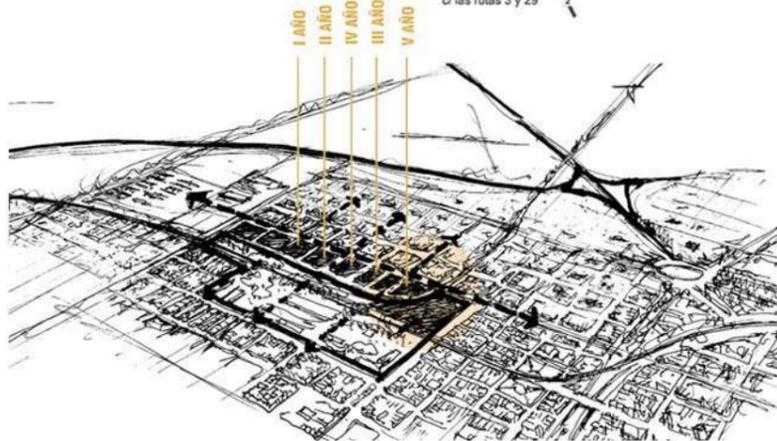
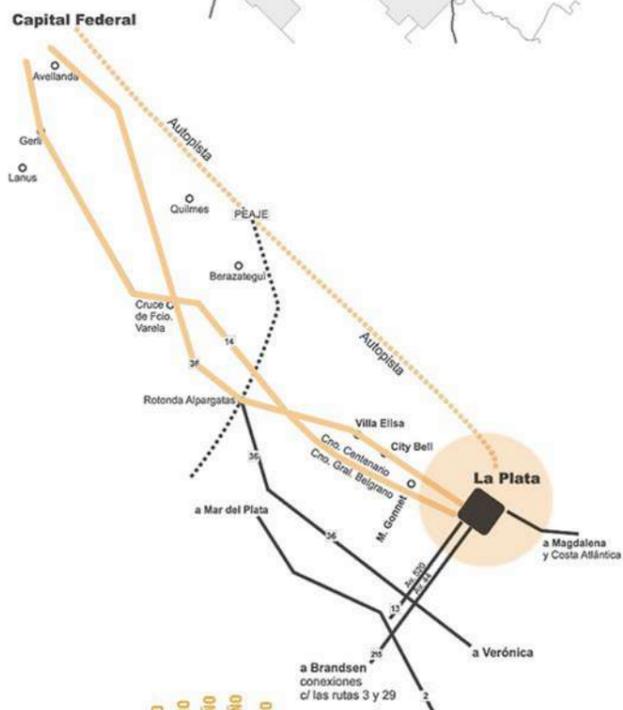
1. SITIO

ANÁLISIS URBANO ESCALA MACRO

REGION METROPOLITANA



CONECTIVIDAD



ÁREA



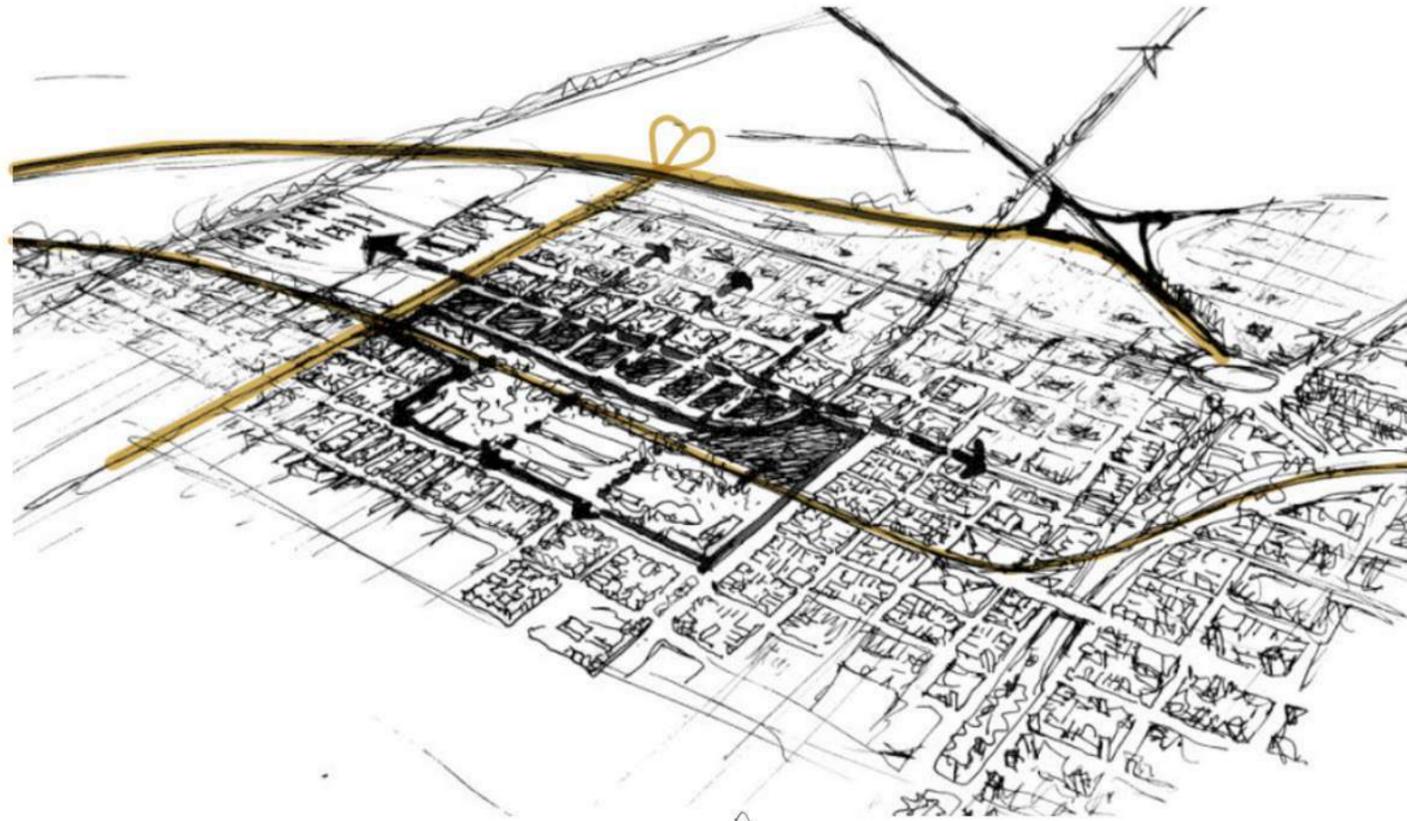
SITIO



ANÁLISIS CIUDAD

-  CRECIMIENTO POBLACIONAL EN TORNO AL CASCO URBANO
-  PROBLEMAS AMBIENTALES: INUNDACIONES
-  MEDIOS DE CONEXIÓN PÚBLICOS
-  CONSOLIDACIÓN DE LA REGIÓN METROPOLITANA
-  SUBURBIO DE BAJA DENSIDAD
-  PRINCIPALES AVENIDAS DE CONEXIÓN VEHICULAR
-  COMERCIOS DE BARRIO
-  TRAMA ORTOGONAL: RUPTURA DE LA TRAMA DEL CASCO
-  MASIVIDAD DE ÁREAS VERDES
-  PATRIMONIO CULTURAL E HISTÓRICO

ANÁLISIS URBANO ESCALA MICRO



POTENCIALIDADES:

- Ubicación estratégica por su accesibilidad y conectividad con el casco La Plata y CABA: tiene acceso directo a la Av. 520 que se conecta directamente con la ruta 2 y autopista Bs.As.-La Plata
- Vinculación por av. 528 con acceso directo a la AU Bs. As.-La plata
- Acceso directo a camino Gral. Belgrano y centenario
- Vinculación a partir del tren Roca
- Cuenta con grandes zonas verdes que podrían convertirse en un atractivo recreativo y turístico
- Mercado central de La Plata, es un gran atractivo comercial que implica la llegada y salida de vehículos que provienen de los municipios cercanos.
- Infraestructura ferroviaria como potencialidad de comunicación.

CARENCIAS:

- Déficit de espacios públicos
- Áreas verdes degradadas
- Falta de infraestructura
- Sin vida nocturna
- Predominio de usuarios de mayor edad

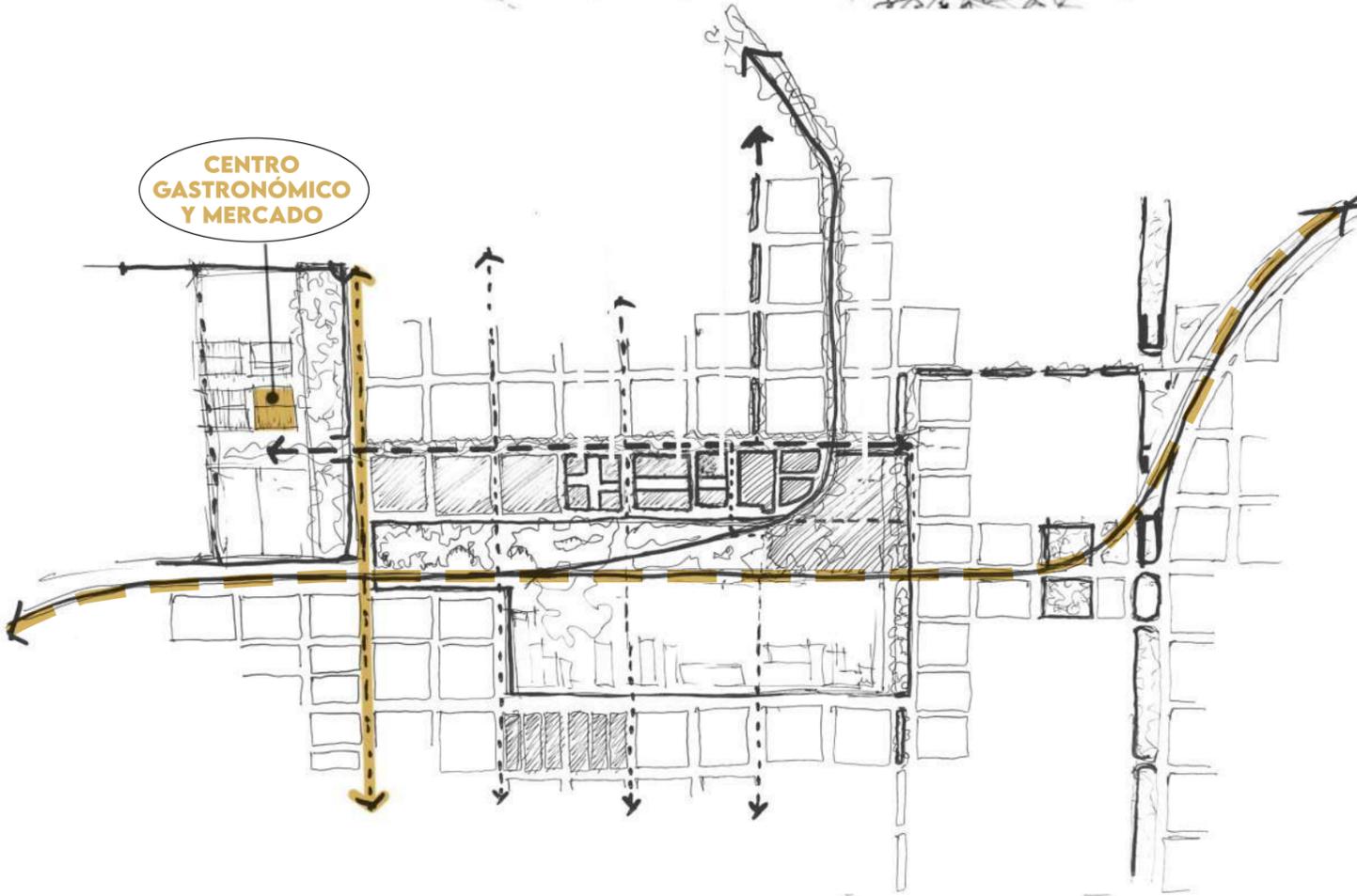
Tolosa posee una rica historia y un notable potencial de desarrollo. Se destaca por su excelente accesibilidad, áreas verdes subutilizadas, una estructura urbana propicia para la densificación y espacios a revitalizar, como los antiguos galpones históricos de ferrocarril y el predio del mercado. Hemos segmentado el parque lineal y diseñado nodos maestros cada dos cuadras, incorporando programas diversos y complementarios para fomentar una relación armoniosa.

Proponemos una conexión directa desde AMBA y La Plata, otorgando al área un carácter central a escala regional. Las principales vías de circulación vehicular son la Avenida 520, calle 3 y calle 116, con pasos bajo nivel en Avenida 520, 526 y 528 para superar barreras urbanas.

Un corredor perimetral peatonal abarca todo el plan maestro, ampliándose estratégicamente en puntos clave, como la llegada peatonal a escala metropolitana por tren y autobuses, el área productiva y sobre la Calle 528 con el Hall urbano y el centro tecnológico. Destacamos un pasaje longitudinal que conecta la estación de tren, todos los servicios de abastecimiento diario y culmina en el centro tecnológico. Este paseo, denominado "Promenar", actúa como una sistema que ordena y atraviesa todos los equipamientos dispersos en el parque.

Para superar la barrera urbana generada por las vías del tren, hemos establecido cruces cada dos cuadras, y modulamos el parque incorporando equipamientos que se conectan a través de la "Promenar". La organización se realiza con una selección estratégica de cada uso para complementar y fortalecer el sector. Las tipologías de vivienda varían según los sectores y los equipamientos cercanos, ofreciendo diferentes opciones según las necesidades de los residentes.

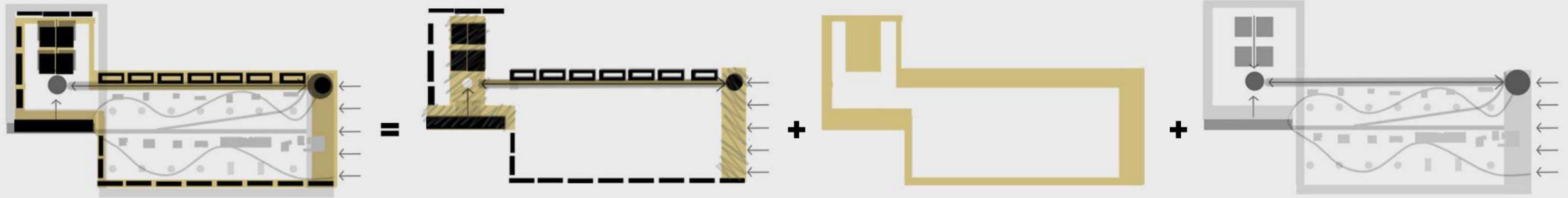
Nuestra intención es agregar valor al sector turístico, educativo, cultural y gastronómico. Con la intervención planificada en el máster, logramos una transformación completa de la integración de programas, considerando el área como un nuevo centro gracias a la nueva estación multimodal de carácter regional. Este cambio en la forma de habitar redefine la esencia del barrio y lo revitaliza por completo.



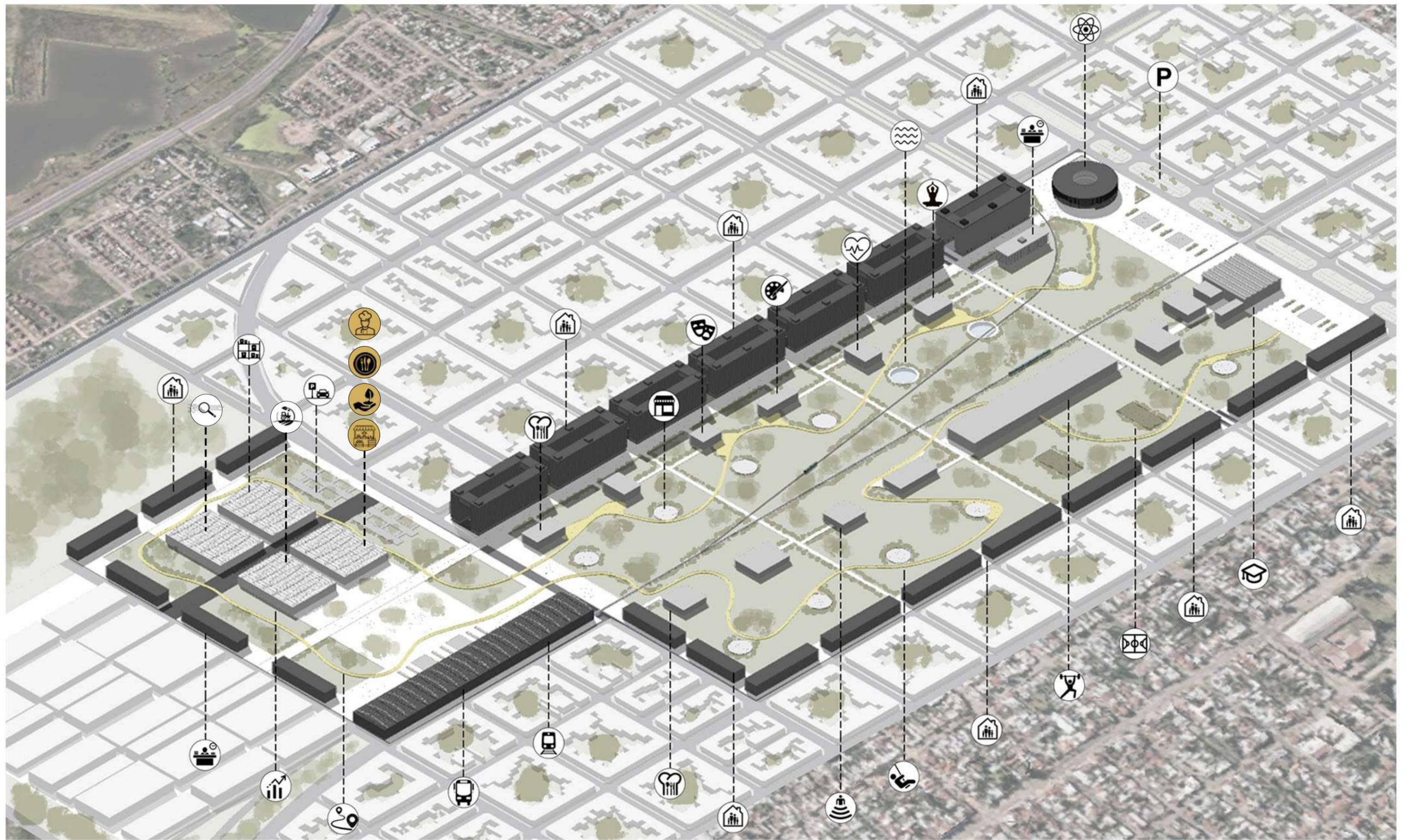
MASTER PLAN TOLOSA

REFERENCIAS:

- | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------------|------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 1 - PLACA DE VIVIENDAS FAMILIARES | 5 - CENTRO DE FORMACIÓN | 9 - SALITA DE URGENCIAS | 13 - PABELLÓN CULTURAL | 17 - JUEGOS INTERACTIVOS | 21 - ESPACIO DE EXPOSICIONES | 25 - ESTACIÓN TRANVÍA | 29 - PATIO DE LECTURA |
| 2 - CENTRO DE TECNOLOGÍA Y CIENCIAS | 6 - POLIDEPORTIVO | 10 - CIRCUITO DE PASEO | 14 - EQUIPAMIENTO AERÓBICO | 18 - ANFITEATRO | 22 - FERIA DE COLECTIVIDADES | 26 - PUERTO SECO | 30 - ESTACIONAMIENTO |
| 3 - ESTACIÓN DE TREN ROCA | 7 - PLACA DE OFICINAS | 11 - ESPACIO LÚDICO | 15 - CANCHAS DE FUTBOL | 19 - SKATE PARCK | 23 - HUERTA URBANA | 27 - ESPEJOS DE AGUA | 31 - PABELLÓN DE YOGA |
| 4 - CENTRO DE EXPOSICIÓN RURAL | 8 - VIVIENDAS TALLER | 12 - ESPACIO GASTRONÓMICO | 16 - CANCHAS DE BASKET | 20 - FOOD TRUCKS | 24 - CENTRO DE ARTE Y DISEÑO | 28 - PLAZA SECA | 32 - INVESTIGACIÓN AGRARIA |







SECTOR A INTERVENIR

El sector está compuesto por 4 galpones de 75 x 100m cada uno que en conjunto conforman el predio del ex mercado de Tolosa. La propuesta refuncionaliza los 4 galpones, generando relaciones entre sí y voy a profundizar el proyecto sobre el centro gastronómico y mercado de Tolosa. Con este proyecto busco generar sentido de pertenencia, creando un vínculo entre los ciudadanos, su historia y la memoria colectiva del barrio.



PUESTA EN VALOR DE LOS GALPONES DEL MERCADO DE TOLOSA

Es por eso que se plantea la **REFUNCIONALIZACIÓN** y **REHABILITACIÓN** de los galpones para **FORTALECER IDENTIDAD BARRIAL** y que a su vez enriquezca al barrio y lo permita crecer pudiendo ser un nodo de la ciudad de La Plata. Se propondrá la intervención de los galpones, se estudiara y analizarán para poder revitalizar estructura edilicia existente y generar espacios mutables en los que los diversos programas se adapten a los mismos.

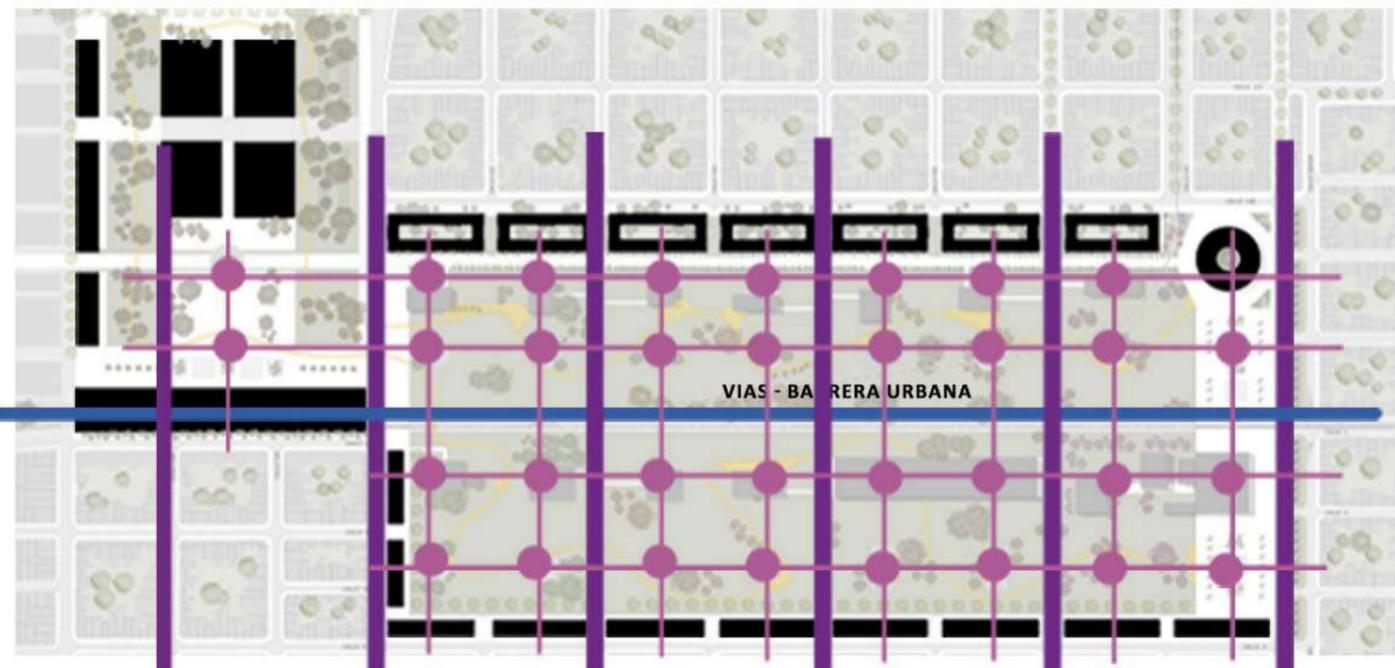


VÍAS PRINCIPALES DE ACCESO



FÁCIL ACCESIBILIDAD DESDE AMBA - CABA Y LA PLATA PARA LOGRAR CARACTER DE CENTRO A ESCALA REGIONAL
 AV. 520, CALLE 3 Y CALLE 116 COMO PRINCIPALES VÍAS DE CIRCULACIÓN VEHICULAR
 PASES BAJO NIVEL EN AV 520, 526 Y 528 PARA ROMPER BARRERAS URBANAS
 ENSANCHE CALLE 528 PARA GENERAR ACCESO DIRECTO A CENTRO TECNOLÓGICO

MODULACIÓN Y PERFORACIONES



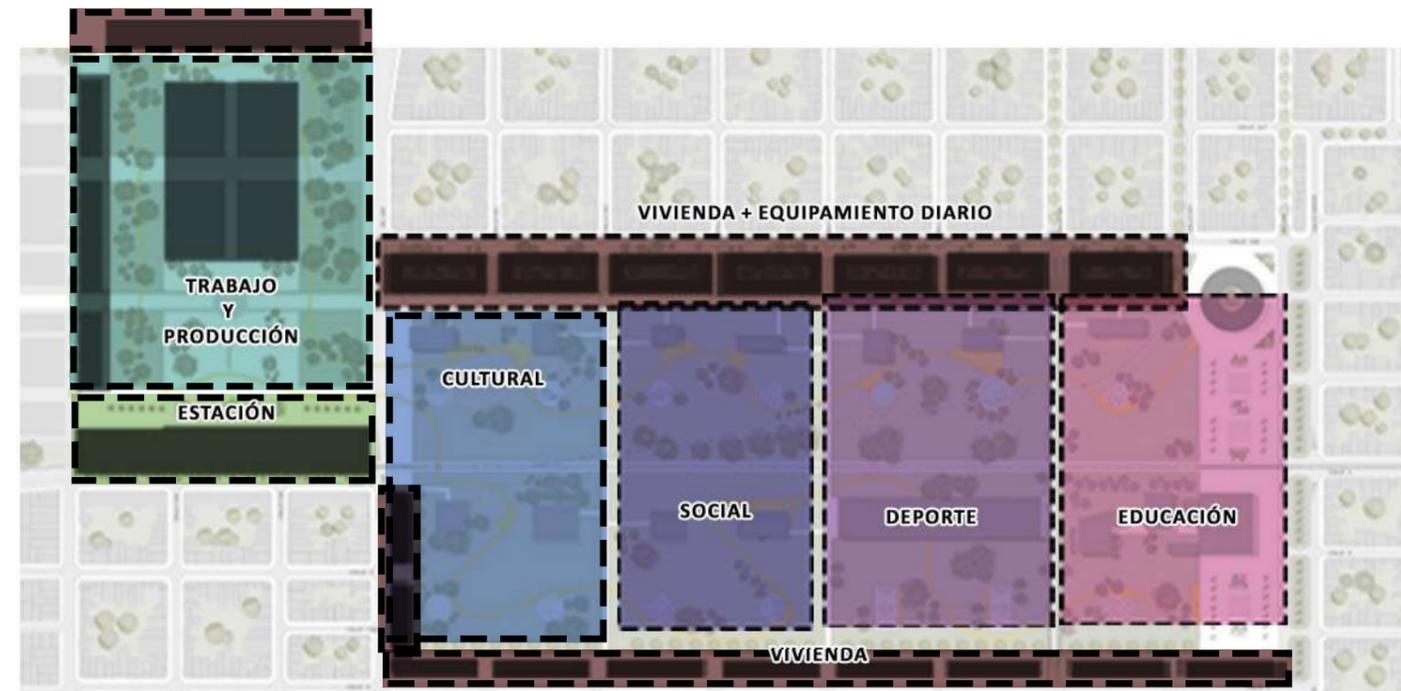
PARA ROMPER LA BARRERA URBANA QUE GENERAN LAS VÍAS DEL TREN PLANTEAMOS UN CRUCE CADA 2 CUADRAS
 MODULAMOS EL PARQUE INCORPORANDO EQUIPAMIENTOS SUELTOS QUE SE CONECTAN A PARTIR DE LA PROMENAR.

CIRCULACIÓN



EL AMARILLO ACTÚA COMO UN ELEMENTO DE CONTINUIDAD, CONTENCIÓN Y CONEXIÓN. CORREDOR PERIMETRAL QUE COSE TODO EL MASTER DE MANERA PEATONAL. SE ENSANCHA EN LUGARES ESTRATÉGICOS COMO LA LLEGADA PEATONAL A ESCALA METROPOLITANA POR TREN Y MICROS, EL SECTOR PRODUCTIVO Y SOBRE 528 COMO HALL URBANO Y CENTRO TECNOLÓGICO. PONDERAMOS UN PASAJE QUE ATRAVIESA LONGITUDINALMENTE TODO EL MASTER. INICIANDO EN LA ESTACIÓN DEL TREN Y EL SECTOR PRODUCTIVO, PASANDO POR TODOS LOS EQUIPAMIENTOS DE ABASTECIMIENTO DIARIO Y CULMINANDO EN EL CENTRO TECNOLÓGICO. LA PROMENAR, ES UN SISTEMA ESTRCUTURANTE QUE ORDENA Y PASA POR TODOS LOS EQUIPAMIENTOS SUELTOS DEL PARQUE.

USOS



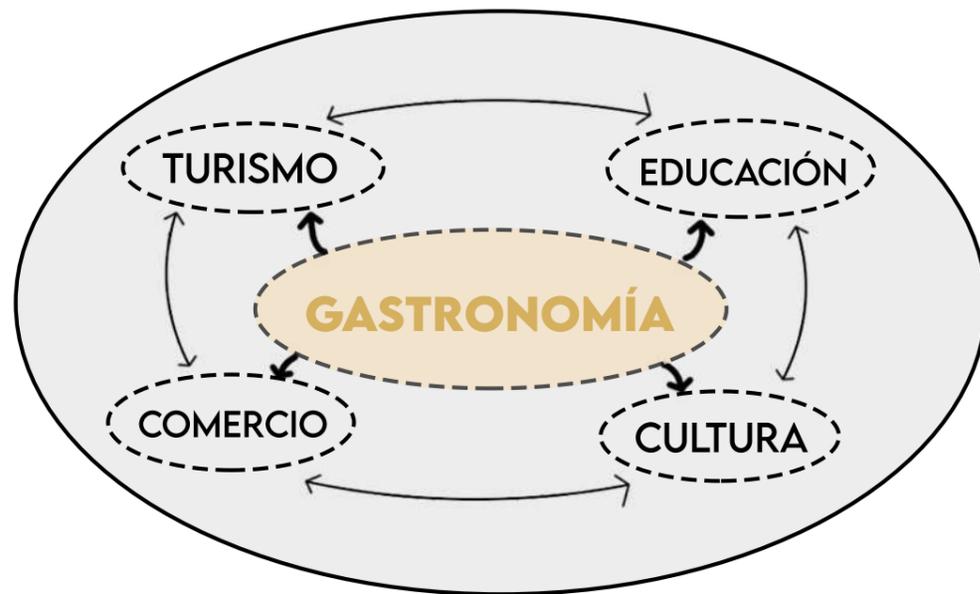
LA ORGANIZACIÓN DE USOS DEL MASTER LA PLANTEAMOS DIVIDIDA CADA DOS CUADRAS AL IGUAL QUE CRUCES DE VÍAS. SELECCIÓN ESTRATÉGICA DE CADA USO PARA COMPLEMENTAR Y FORTALECER EL SECTOR. LAS TIPOLOGÍAS DE VIVIENDA CAMBIAN SEGÚN SECTORES Y EQUIPAMIENTOS CERCANOS PARA PERMITIR TENER DIFERENTES TIPOS DE VIVIENDAS DE ACUERDO AL USUARIO.

2. TEMA

PASEO GASTRONÓMICO Y MERCADO DE TOLOSA

IDEA

Polo gastronómico que genere un ambiente familiar para disfrutar al aire libre y en sus interiores con la incorporación de gran variedad de oferta gastronómica que le dé un valor agregado al barrio de Tolosa. Un programa integrador que permita educar sobre los alimentos, su producción y cuidados. Que incentive la gastronomía regional. Que atraiga a los turistas con agenda cultural y nuevos sabores. Que posibilite la formación de nuevos chefs especializados. Y que ayude a los productores locales a vender productos frescos y de excelente calidad.

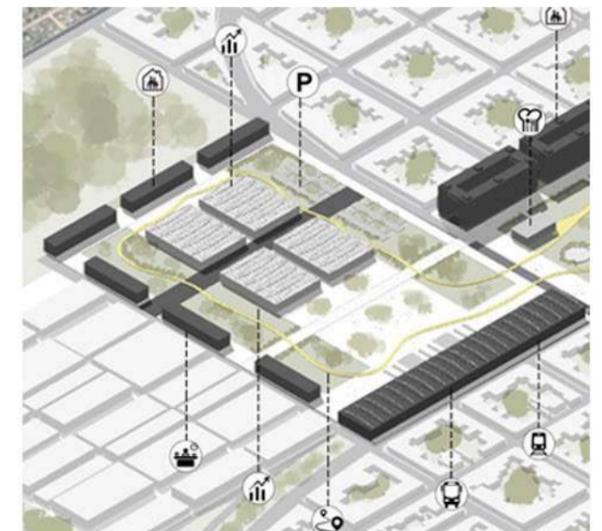


Se trata de un espacio que ofrezca su propia agenda cultural, incentivando las fiestas regionales del alcaucil, el tomate y la cerveza, con conciertos, shows, espectáculos para chicos y sus propias ferias de emprendedores. Sectores especiales para clases de cocina gourmet, talleres de cocina para niños, patios de comidas, y principalmente la venta directa de alcauciles frescos entre productores locales y consumidores. Todo esto en un contexto festivo, con diversos espectáculos musicales y artísticos.

IMPLANTACIÓN EN MASTER PLAN

El turismo gastronómico puede ser gestionado a partir de atractivos como la cocina regional, los eventos gastronómicos y los establecimientos de alimentos y bebidas diferenciados, así como ferias o mercados.

Una oferta orientada no sólo a alimentar, a satisfacer el hambre, sino a divertir, a entretener. La comida siempre ha sido un factor de sociabilidad. La comensalidad siempre ha creado vínculos y expresado relaciones sociales.



PROGRAMA

MERCADO



INSTITUTO GASTRONÓMICO



ESPACIO CULTURAL



HUERTAS URBANAS



ÁREA GASTRONÓMICA



ANÁLISIS PROGRAMA

LOS MERCADOS DE ABASTOS Y LAS CIUDADES

Se designa con el término de mercado de abastos a los locales de propiedad municipal o privada en cuyo interior funcionan "puestos de venta" de construcción estable destinado al comercio de productos alimenticios. Los principales participantes de este establecimiento son el comprador, el vendedor y para la comodidad de ellos es que se proyecta.

Se define como un establecimiento comercial colectivo de venta minorista de alimentos y artículos de primera necesidad, particularmente el de titularidad y servicio públicos.

Las actividades complementarias son importantes para brindarle una identidad al Mercado. Es allí en donde aparecen nuevos usuarios que le dan una nueva dinámica al simple proceso de comercio.



MERCADOS GASTRONÓMICOS

El mercado gastronómico fusiona el intercambio de productos frescos y elaborados de la gastronomía regional de una ciudad con las tiendas minoristas de las galerías comerciales europeas, conformando un programa único que permite llegar a un sector turístico y a una cohesión social a través de la mezcla de varios conceptos.

Esta es una evolución en la que los viejos mercados de abasto se convierten en espacios gastronómicos donde se puede comprar desde el producto fresco, elaborado, hasta el plato gourmet realizado en el mismo lugar.

El mismo consiste en desarrollarse en un lugar amplio, flexible en el que atravesando pasillos uno se encuentra rodeado de cocinas y puestos gastronómicos con diferentes estilos y variedades de comidas y productos; donde también dispone de zonas comunes de "sitting" en las que uno se puede sentar a comer o descansar.

También fusionan lo gastronómico con lo cultural, y educativo ya sea dotando de espacios en los que se pueda realizar cursos como también otros espacios en los que se permitadisfrutar de la música.



MERCADOS EN BUENOS AIRES

El Mercado Central de Buenos Aires es el centro comercializador de frutas y hortalizas que abastece a la Región Metropolitana y al Gran Buenos Aires, donde viven 12,8 millones de personas.

Construido por etapas desde comienzos de la década de 1970, entra en pleno funcionamiento el 15 de octubre de 1984 y se lo reconoce como la primera gran obra pública desde el retorno a la democracia. Es el principal centro de comercialización de frutas y verduras del país y uno de los más importantes de América Latina. Contribuyen al ordenamiento del proceso de distribución de alimentos y certificamos su calidad. Son el único mercado que cuenta con una plataforma integral para desarrollar nuevos negocios. Abastecemos a un mercado de consumo de más de 13 millones de personas con alimentos provenientes del interior del país y de la región.

La Corporación del Mercado Central de Buenos Aires funciona como entidad pública interestadual, con capacidad de derecho público y privado:

- Gobierno de la República Argentina / 33%
- Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires / 33%
- Gobierno de la Provincia de Buenos Aires / 33%

106.000

Tonaleadas de frutas y hortalizas se comercializan por mes en el mercado

10.000

Personas interactúan cada jornada en las diversas operaciones comerciales

900

puestos de venta mayoristas de frutas y hortalizas instalados en 18 pabellones

700

Camiones ingresan todos los días al predio del Mercado Central de Buenos Aires

100



¿QUIÉN LO ADMINISTRA? ¿QUIÉN LO GESTIONA?

Los actores intervinientes para la gestión y administración del proyectos parten del sector público. Provocando un incentivo en la comercialización, venta y consumo de productos autoctonos de La Plata



DETERMINACIÓN DE USUARIOS - ¿PARA QUIÉNES PROYECTO?

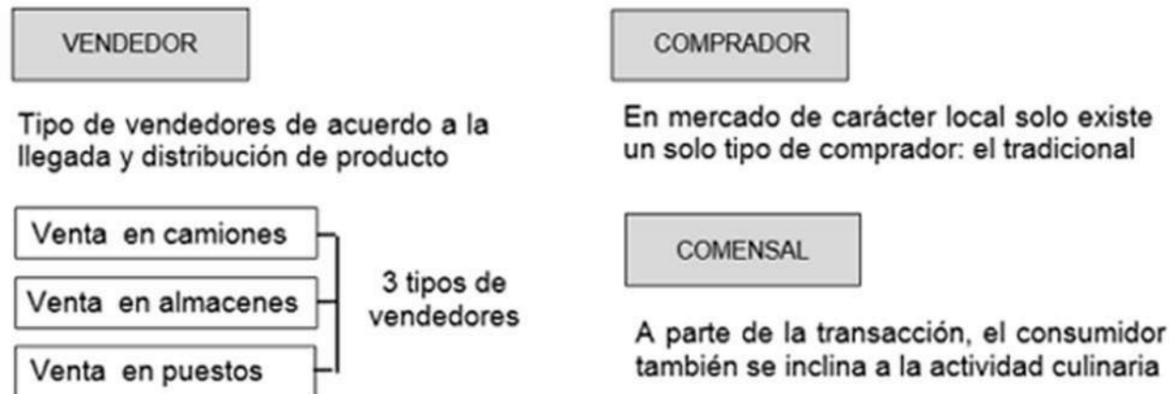
- PROVEEDORES** Productores locales del sector fruti-hortícola que llegan, descargan y se retiran
- VENEDORES** Son los usuarios que se encargan de abastecer a los consumidores
- CLIENTES** Consumidores que interactúan en el Mercado
- TURISTAS** Quienes llegan por un tiempo limitado, recorren el lugar y disfrutan de las actividades culturales
- EMPRENEDORES** Pequeños comerciantes de Tolosa y barrios cercanos que invierten espacios gastronómicos
- ADMINISTRATIVOS** Es el personal administrativo encargado de la logística y funcionamiento del mercado.
- SEGURIDAD** Usuarios dedicados al orden del mercado.



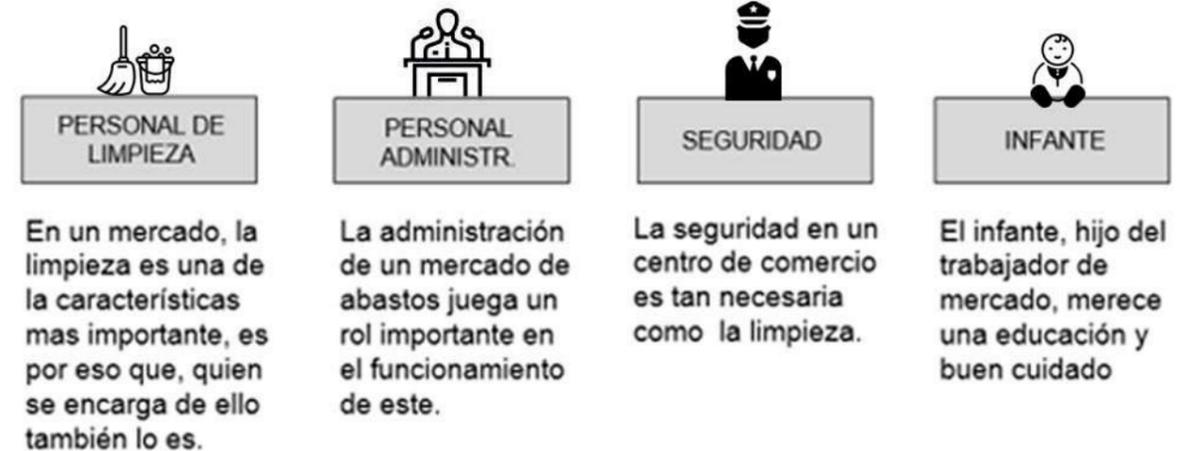
MERCADO COMO ESPACIO DE INTERACCIÓN

El carácter de un mercado en donde se cumplen comunicaciones socioeconómicas y culturales a través de la transacción. Los participantes principales son el comprador y el vendedor y la comodidad de ellos que se proyecta. Sin embargo, las actividades que complementan este proceso de transacción necesitan de diferentes tipos de usuarios para los que también se proyectará.

LOS PARTICIPANTES PRINCIPALES



LOS PARTICIPANTES COMPLEMENTARIOS

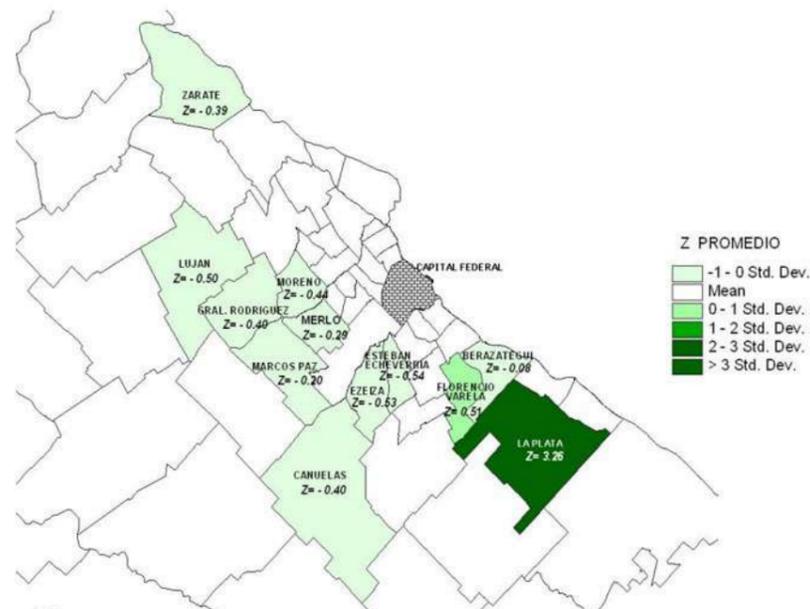


CINTURÓN INTENSIVO HORTÍCOLA

La Plata se caracteriza por tener en su cordón frutihortícola excelentes alcauciles, tomates, morrones. Un grupo de chefs italianos que vinieron hace unos años se fueron sorprendidos de la calidad con la que se producían alimentos en La Plata.

El Cordón Hortícola de La Plata es el más grande del país. Tiene una gran diversidad de producciones primarias como la horticultura y floricultura, entre otras, y posee una superficie de 5400 hectáreas de invernaderos

Es el principal proveedor de hortalizas frescas del AMBA, produciendo más del 72 % de las hortalizas que se comercializan en el Mercado Central de Buenos Aires. Según el Censo Hortiflorícola (2005) de la provincia de Buenos Aires, se registraron 1.452 unidades productivas, con un 78 % dedicada a la horticultura.



Cultivos	Toneladas
Tomate Redondo	39.274,78
Lechuga	24.618,55
Pimiento	17.874,85
Otros tomates	14.352,74
Tomate Perita	9.880,31
Acelga	5.329,01
Alcaucil	5.132,63
Apio	3.150,81
Espinaca	3.053,55
Choclo	2.780,72
Zapallo de Tronco	2.187,57
Berenjena	1.194,73
Cebolla de Verdeo	1.109,90
Chaucha	1.032,80
Hinojo	837,53
Brócoli	697,58
Puerro	669,06
Ancol/Anquito	573,60
Repollo Blanco	531,83
Coliflor	501,21
Pepino	450,12
Repollo Colorado	410,47
Otras Hortalizas de Hoja	387,25
Perejil	384,83
Remolacha	360,77
Sandía	254,82
Melón	248,20
Papa	198,49
Haba	175,94
Radicheta	163,03
Batata	148,81
Frutilla	141,97
Arveja	104,71
Repollito de Bruselas	75,16
Zapallo	61,35
Otras Hortalizas de Flores, Frutos y Tallos	27,93
Cebolla Valenciana	11,75
Zanahoria	6,80
Espárrago	6,23
Rabanito	3,64
Nabo	0,98
Ajo Blanco	0,07
TOTAL	138.407,07

FIESTAS REGIONALES - CULTURALES

FIESTA DEL TOMATE PLATENSE

Cada verano la ciudad se tiñe de rojo intenso para la tradicional celebración, donde productores hortícolas de la región exhiben su producción invitando a la comunidad a disfrutar tanto de degustaciones de tomate y sus derivados, como de la posibilidad de participar de la cosecha, de actividades para toda la familia y de shows en vivo.



FIESTA DEL ALCAUCIL

Cada octubre el aroma de las alcachofas colman las calles de la ciudad, durante la clásica festividad platense. Los productores se congregan en una feria donde abundan las comidas a base de dichas verduras, la venta de alcauciles frescos, conservas y plantines, así como recetas y demostraciones de cocina en vivo.



FIESTA DE LA CERVEZA ARTESANAL

Cada febrero "San Arnoldo de Soisson", santo patrono de los cerveceros, tiene su merecida celebración en la Fiesta de la Cerveza Artesanal Platense. Decenas de productores locales montan sus tiendas a lo largo de las pintorescas calles de Meridiano V, ofreciendo una extensa carta de cervezas artesanales, las cuales pueden ser degustadas al son de las bandas que durante toda la jornada tocan en vivo, y con alguna de las variadas ofertas gastronómicas de los food trucks y los bares de la zona.



ALIMENTOS COMO PATRIMONIO CULTURAL ARGENTINO

Los alimentos declarados Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico refrendan la valoración de aquellos saberes alimentarios y gastronómicos sobresalientes (expresados en ingredientes, productos y preparaciones, tomados individualmente o en conjunto) que son portadores y referentes de la identidad, la memoria y la experiencia cotidiana de los diversos grupos que constituyen la sociedad argentina, reconociéndolos como patrimonio en procesos permanentes de tradicionalización, renovación y recreación.

El dulce de leche, la empanada y el asado llevan el sello de Patrimonio Cultural, Alimentario y Gastronómico Argentino por ser típicamente argentinos y porque su consumo está generalizado en todo el país.



LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO Y FACTOR DE DESARROLLO

OBJETIVOS GENERALES

- Generar un foco de atracción para la población local y vecina
- Diseñar un espacio turístico y cultural para todas las edades
- Ayudar a los productores locales a elevar su interacción y comercialización local
- Desarrollar una intervención arquitectónica sobre los edificios preexistentes del ex mercado
- Otorgar un espacio de aprendizaje gastronómico integral

ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE

CULTIVO

RECURSOS NATURALES

PRODUCTOR ORGÁNICOS

EDUCACIÓN

ENSEÑANZA

APRENDIZAJE

FORMACIÓN

EJERCICIO PROFECIONAL

PRÁCTICAS

INTERCAMBIO

FUTURO

VIAJES

TURISMO GASTRONÓMICO

ALIMENTOS LOCALES

MERCADO DE TOLOSA

FESTIVALES NACIONALES

OBJETIVOS PARTICULARES

- Generar espacios atractivos para los usuarios que los invieten a recorrer y permanecer en el lugar
- Potencial el desarrollo turístico local y regional
- Elaborar espacios que propicien sentido de pertenencia e identidad para los vecinos
- Otorgar espacios de recreación y dispersión
- Establecer sectores para nuevos emprendimientos gastronómicos vecinales
- Crear un instituto gastronómico integral

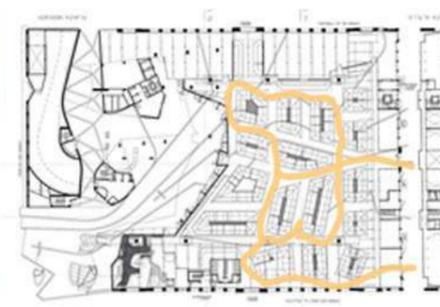
REFERENTES

INVESTIGACIÓN PROYECTUAL

MERCADO CENTRAL DE VALENCIA



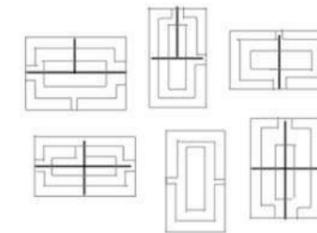
MERCADO DE SANTA CATERINA



MARKET HALL ROTTERDAM

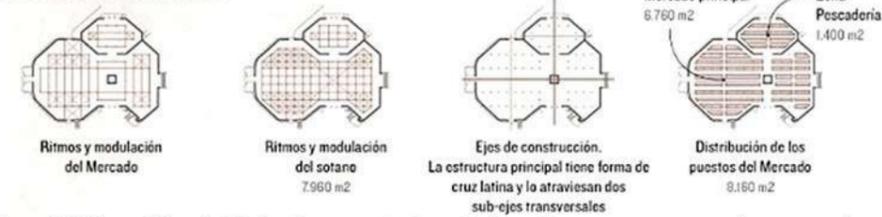


Para promover el turismo, su principal intención es permanecer abierto y accesible al público. Presenta una organización perimetral que se cierra en sus dos caras longitudinales y permite un acceso y circulación lineal. Sobre las caras más largas, se colocan puestos de elaboración propia, mientras que en la sala central se distribuyen diferentes puestos de productos frescos y naturales.



Los puestos de productos frescos se diseñan de manera estratégica permitiendo que una isla sea utilizada de 1 a 4 comerciantes a la vez. Se distribuyen generando un recorrido versátil y con gran variedad de opciones de recorrido

ESTRUCTURA DEL MERCADO



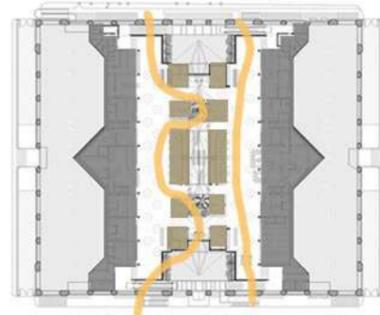
La distribución del interior es racionalista, de manera que los puestos se sitúan a lo largo de una serie de calles rectilíneas atravesadas por dos anchas vías. Se concibió para 959 puestos, destinados en la zona general a tiendas altas cerradas para carnicería, tocinería, ultramarinos y quincalla; tiendas bajas para venta de patatas, legumbres, verduras, frutas y gallina; tiendas altas abiertas para venta de pan, volatería, carne y caza; y, en la pescadería, tiendas altas para venta de salazones y despojos, y tiendas bajas para pescado.

Se trata de la reconstrucción del antiguo mercado, conserva únicamente la fachada y las puertas de entrada. Se ha convertido en un punto de encuentro local tanto para turistas como para los vecinos de la zona. Genera un sentido de pertenencia al carácter del barrio. Presenta espacios de encuentro. Se desarrolla el proyecto como una combinación de venta de productos frescos y tiendas. Recuperación del valor arquitectónico del edificio.



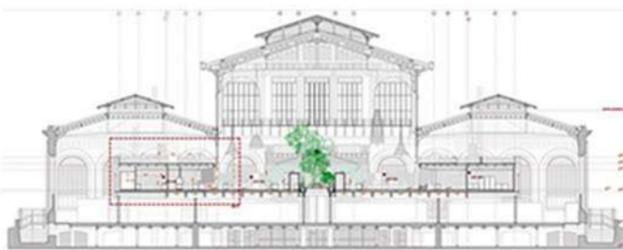
El elemento de la cubierta como un ícono del barrio. Sus curvas y colores llamativos que se posicionan sobre la arquitectura existente, definen una nueva intervención y puesta en valor.

MERCADO CENTRAL DE FLORENCIA



El plan consistía en ampliar las gradas mediante el uso de estructuras desmontables y livianas, diseñadas para convertir el espacio existente en un "teatro de comida". Los puestos están dispuestos en una secuencia ordenada creando un sistema de exhibición "abierto" que hace que las áreas de preparación sean completamente visibles para que el público pueda observar las preparaciones.

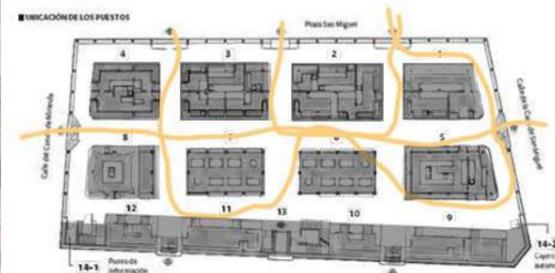
Los espacios de los stands, tanto de preparación como de servicio y venta, y las áreas de servicio, se diseñaron para darle el aspecto unificado.



MERCADO SAN MIGUEL



Está situado en el corazón histórico de Madrid, es la esencia contemporánea de todos los rincones de la gastronomía española revitalizando el casco antiguo de la capital. Predomina la arquitectura de hierro en su composición. Ofrece gastronomía local e internacional, eventos de ocio y cultura.

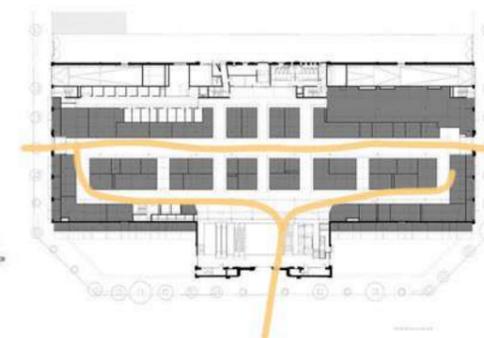


LA BARCELONETA



El mercado quiere formar parte del barrio y se relaciona con las aperturas principales a las plazas perimetrales. Es una prolongación de la ciudad.

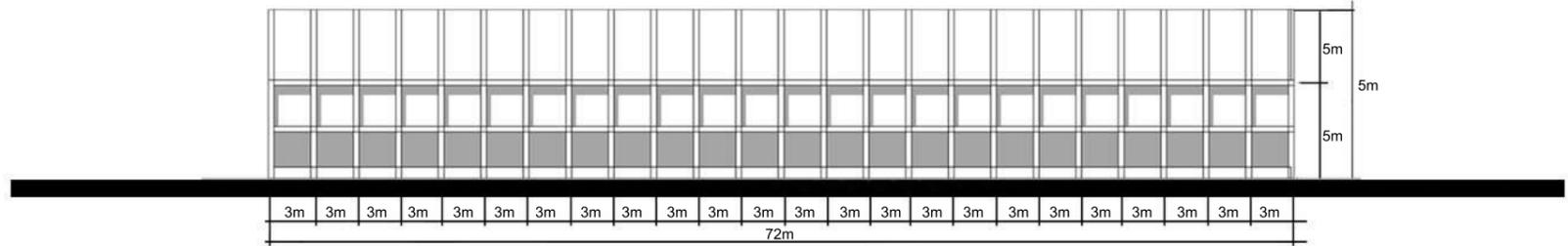
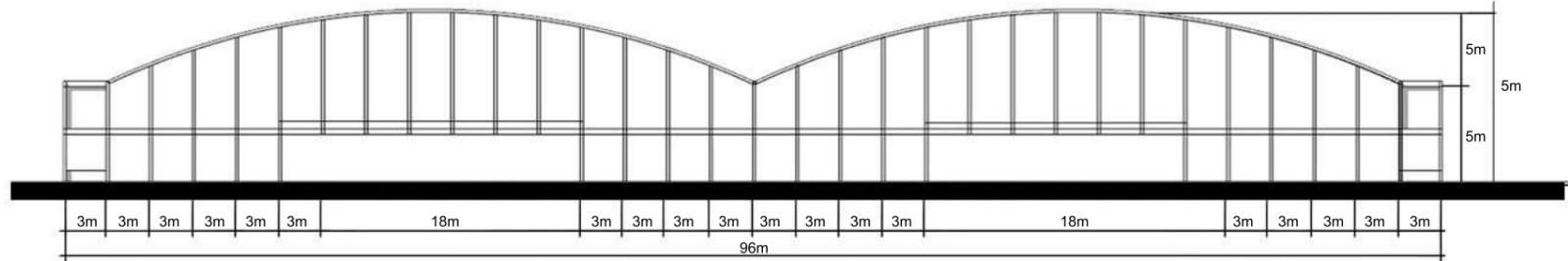
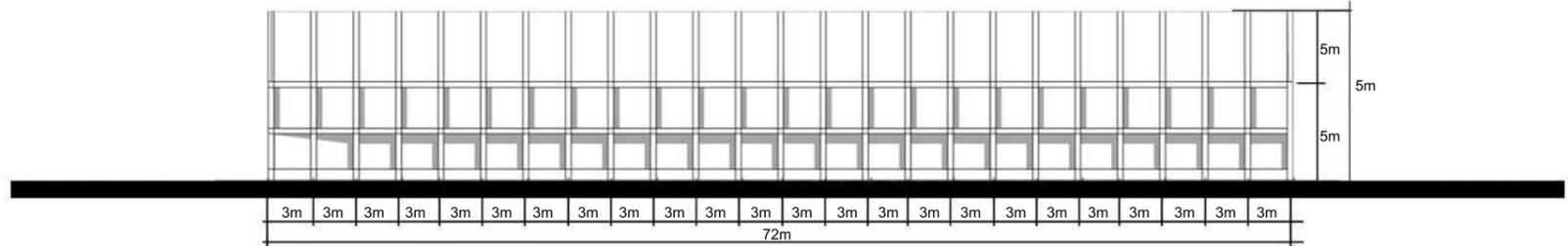
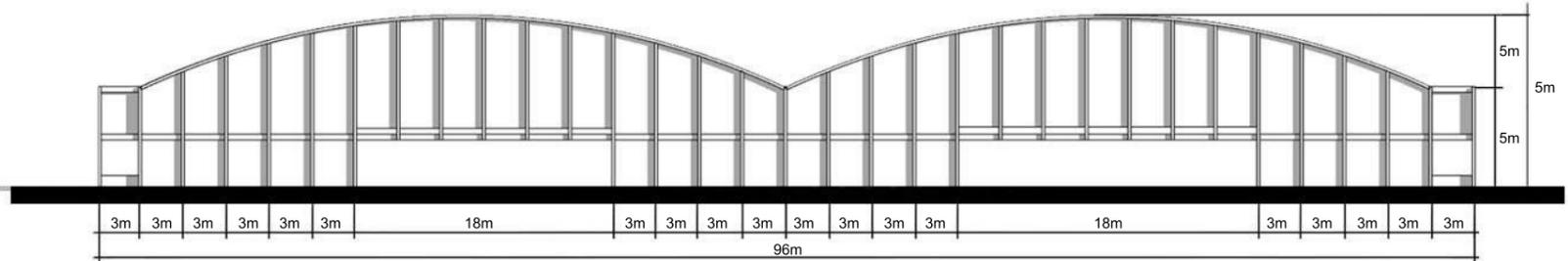
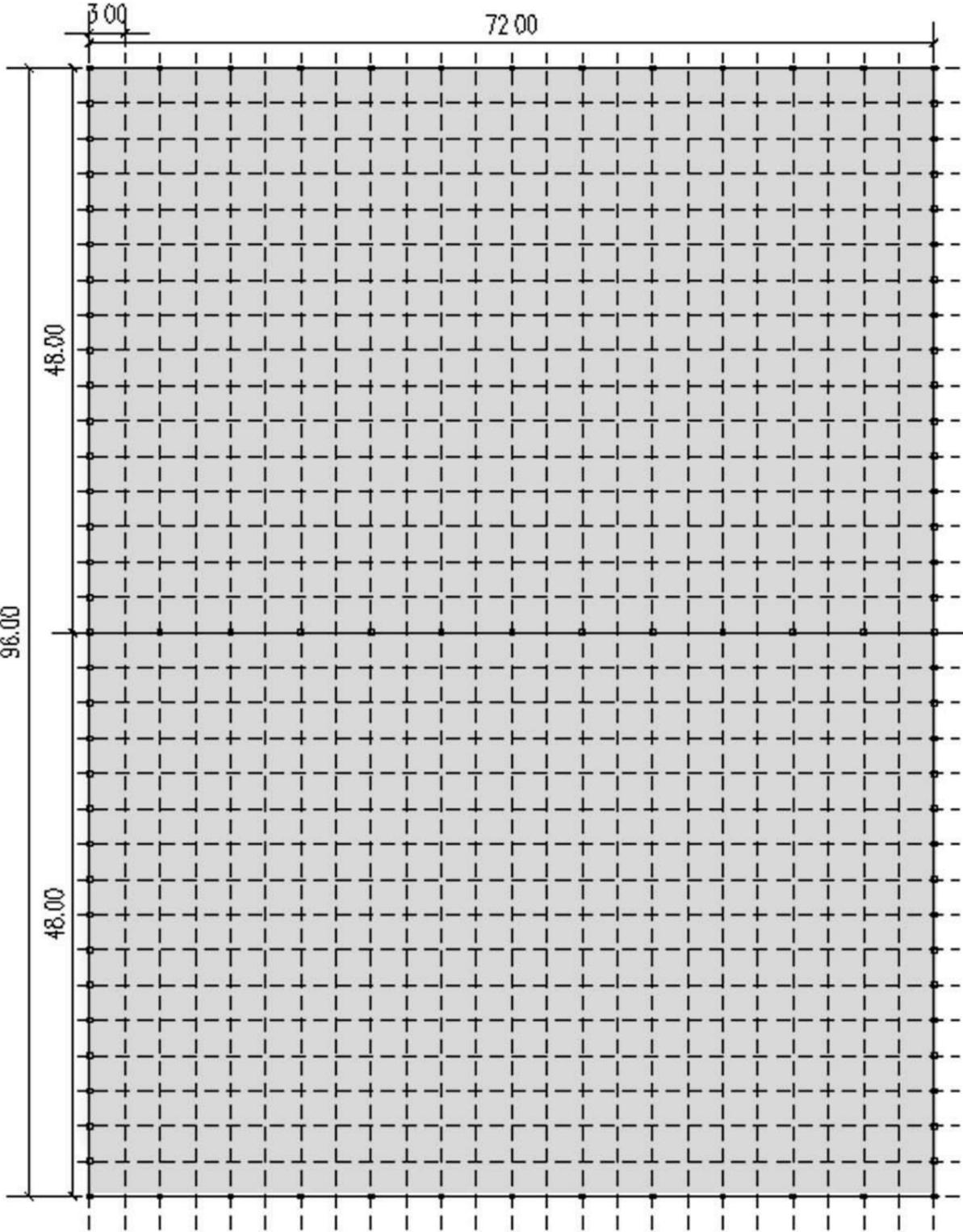
Se destaca por el sentido de pertenencia, espacios de encuentro, productos frescos y tiendas. Oferta de productos y horarios flexibles. Presenta la gastronomía local e internacional. Incorpora eventos de ocio y cultura.



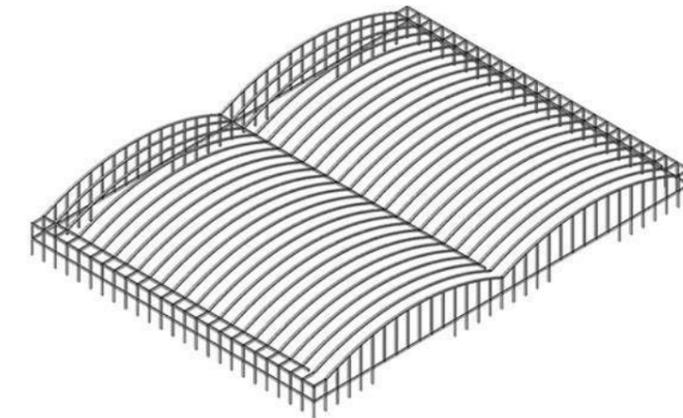
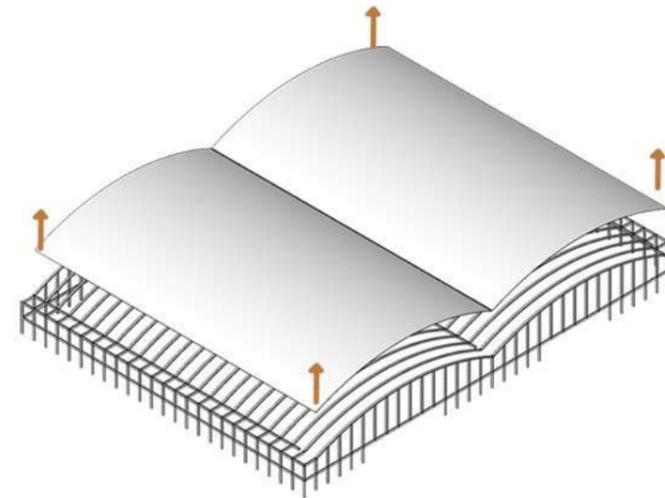
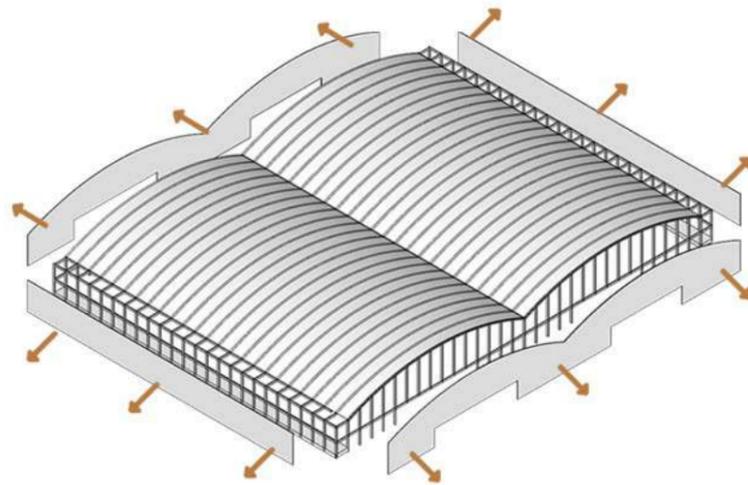
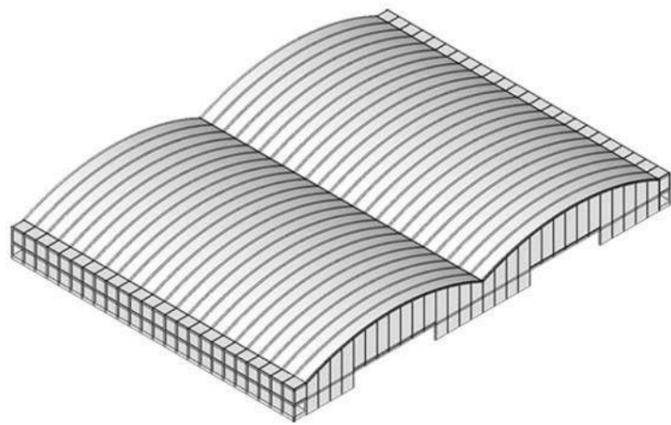
3. PROYECTO



PREEXISTENCIA GALPONES - RELEVAMIENTO



PREEXISTENCIA GALPONES



Galpones existentes con gran deterioro edilicio. relación directa entre los 4 galpones.

Remover todas las envolventes verticales para poder realizar un proyecto flexible y adecuado.

Remover la cubierta deteriorada existente, para poder generar un juego de luces y volumetría mas moderno y relacionado con el programa.

Esqueleto del galpón a la vista. Se realizaran tareas de mantenimiento y arreglo en caso de ser necesario para su correcto funcionamiento.

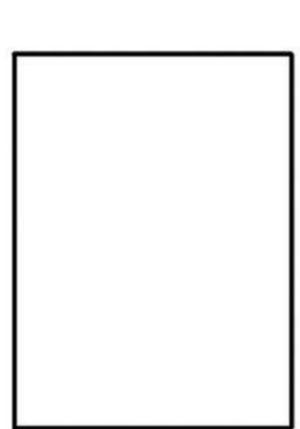
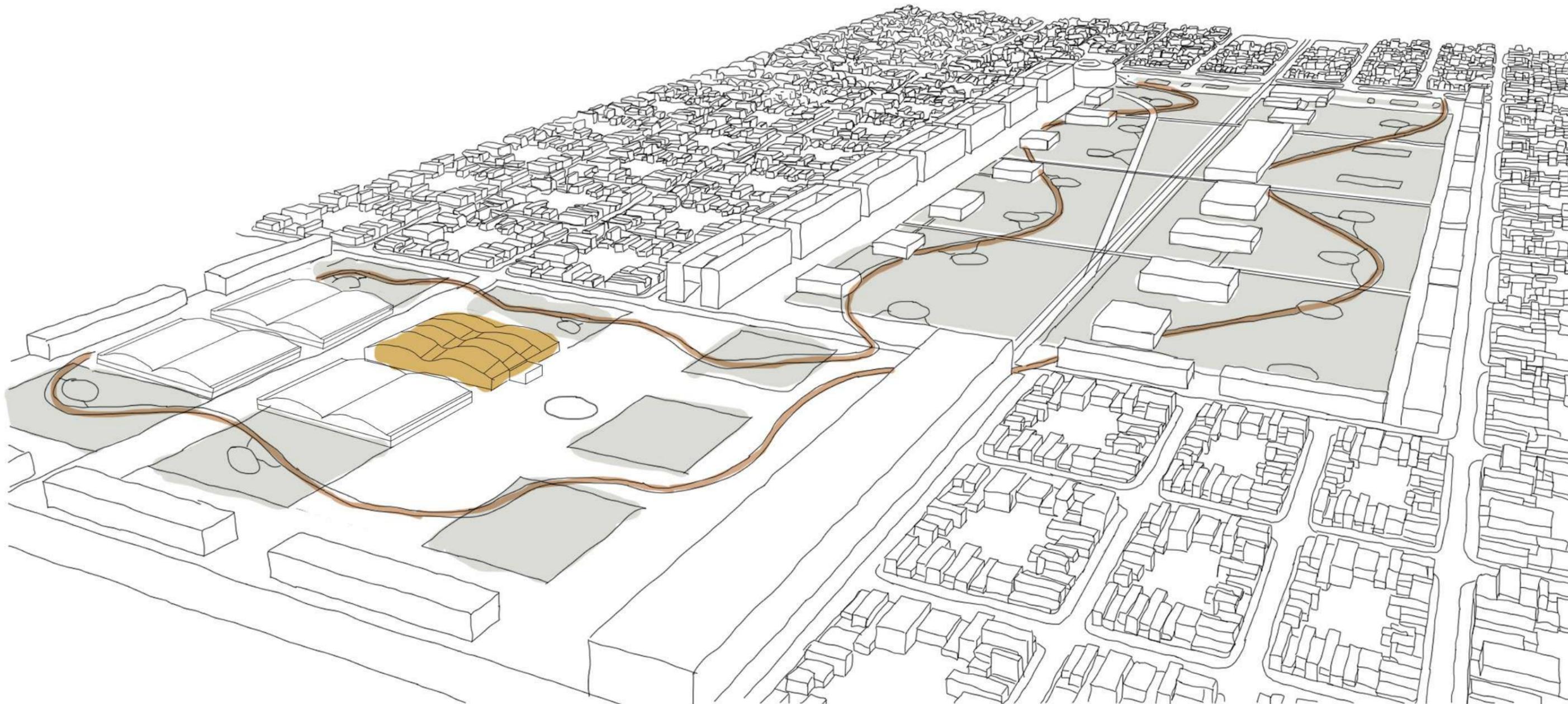


La relación actual de los galpones con el entorno es totalmente nula. Grandes espacios vacíos y sin aprovechar.

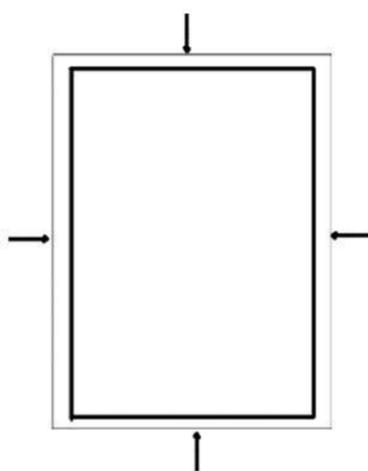
Gran solado vacío potencial. Tensión entre la distancia de galpones.

Fachada principal, edificios delanteros sin uso con posible traslado para mejor diálogo con el entorno y AV. 520

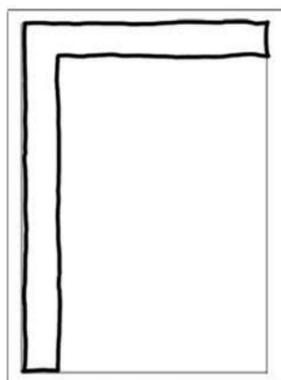
PERSPECTIVA AÉREA



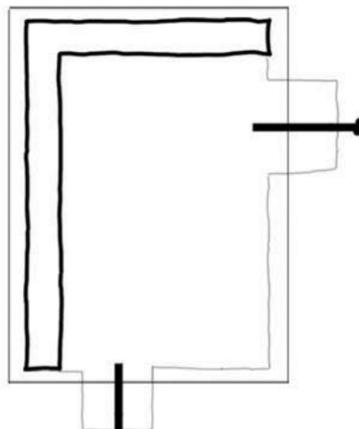
Perímetro existente originario del galpón



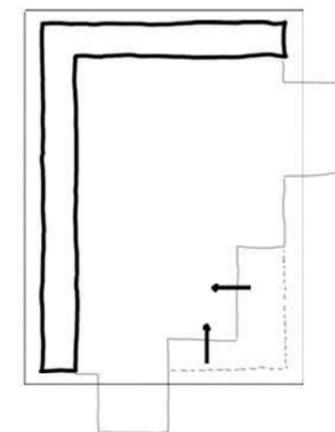
Retranqueo sobre estructura existente



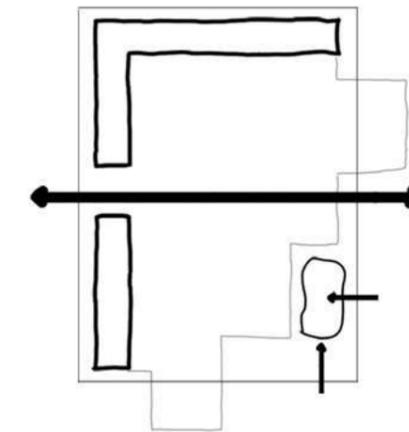
Cierre de dos caras perpendiculares a las aberturas principales



Ruptura del prisma original con dos expansiones



Espacio otorgado al hall de acceso semicubierto.



Pasante divisoria y articuladora de programas



ESTRATEGIAS PROYECTUALES



REUTILIZACION para promover la sostenibilidad, preservar el patrimonio, revitalizar las comunidades, impulsar el cambio social.

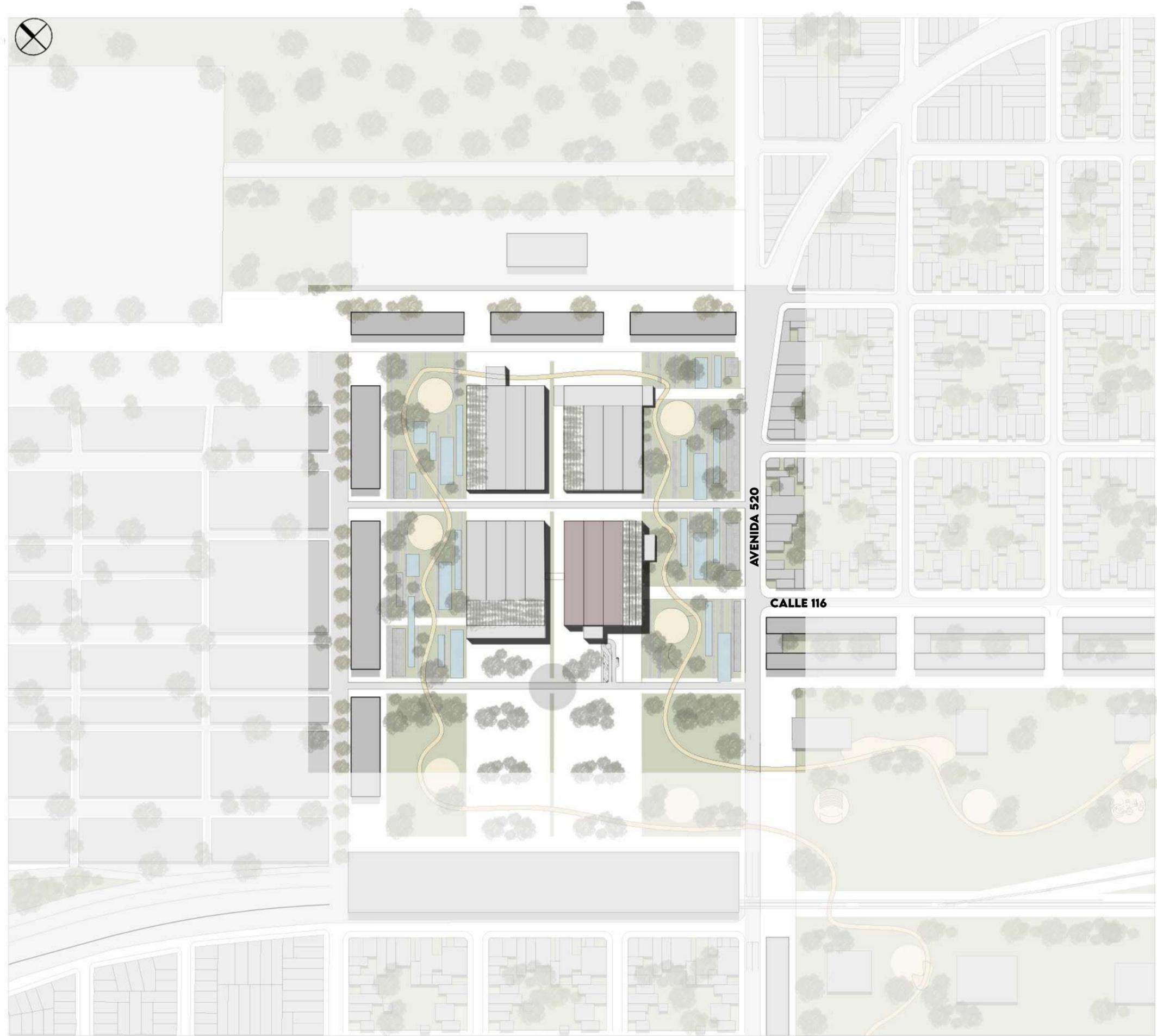
PUERTO SECO

CENTRO DE INVESTIGACIÓN AGRARIA

CENTRO DE EXPOSICIÓN RURAL

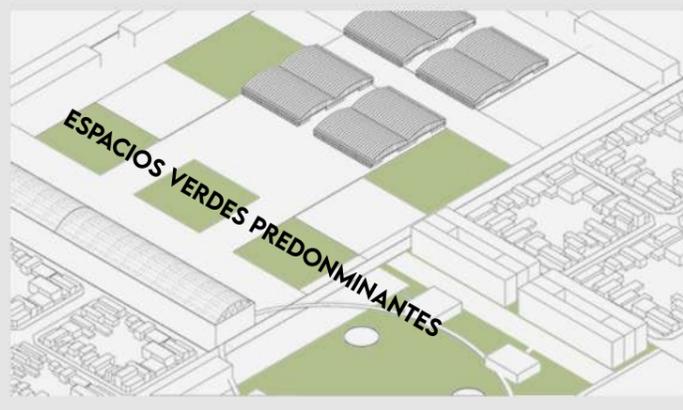
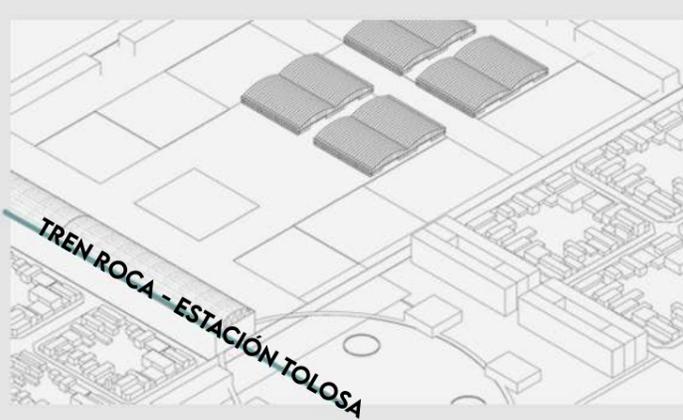
MERCADO + CENTRO GASTRONÓMICO

EL **MERCADO** es un **SIMBOLO** para los habitantes ya que exhibe la producción local y regional de calidad y crea vinculos sociales y culturales para toda la comunidad

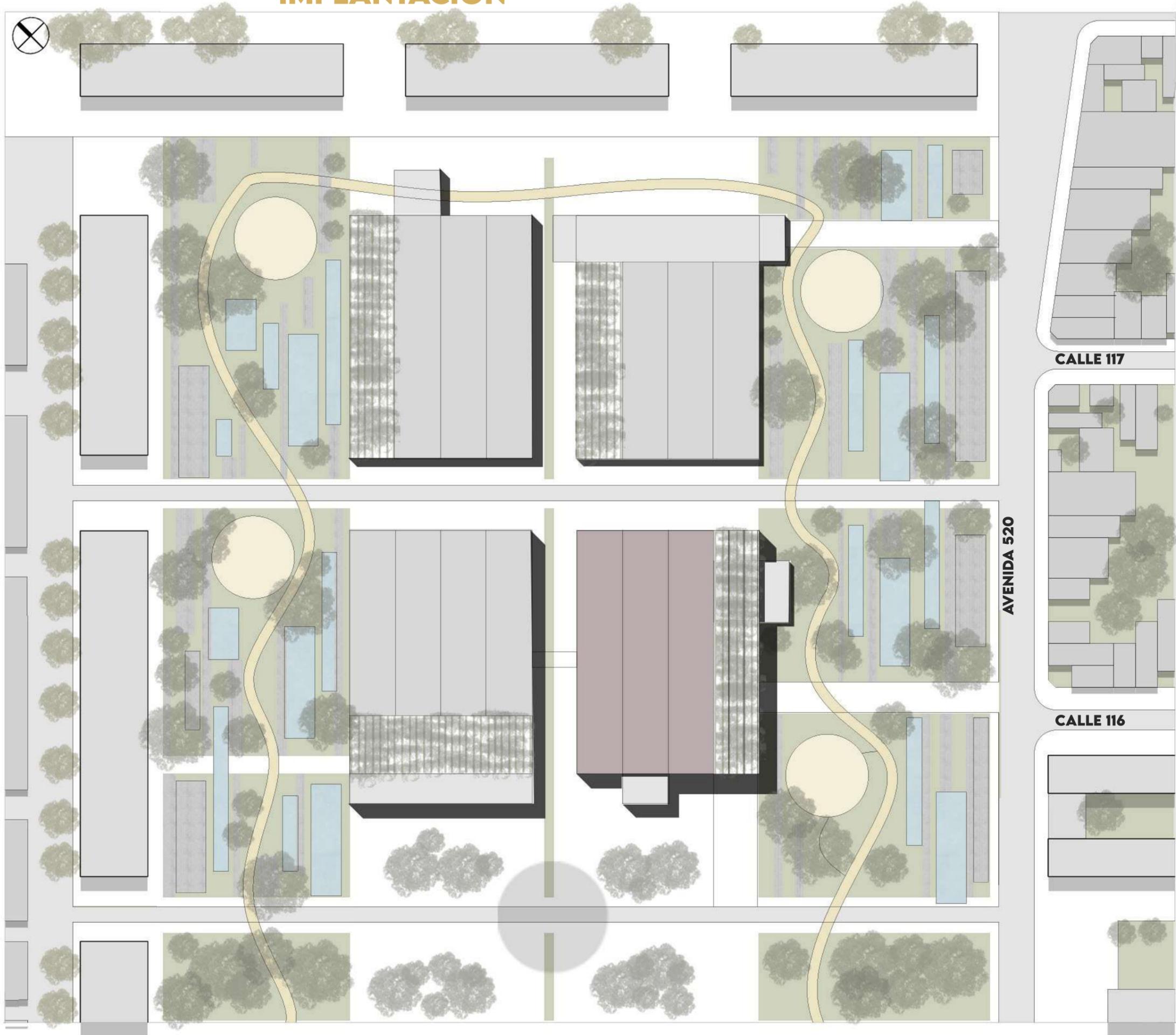




ESTRATEGIAS PROYECTUALES



IMPLANTACIÓN



CALLE 117

AVENIDA 520

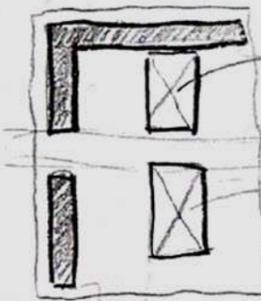
CALLE 116



ESTRATEGIAS PROYECTUALES

Insentivo del **MERCADO** mediante la incorporación de puestos permanentes y temporales que presentan de forma innovadora la excelente producción local y regional, con la incorporación de espacios de degustación y exhibición. Presenta una expansión lateral que pretende incorporar tanto a los puestos permanentes como a los temporales, generando un gran recorrido único.

VACÍOS ESTRUCTURANTES



Pulmón Verde

Hall Cultural
Espacio Multiuso

- Activar el espacio existente mediante la creación de una **SALA CENTRAL** y flexible para la cultura con expansión hacia el exterior del edificio. Este espacio está pensado como **sala de estar para la ciudad** donde se pueden realizar conciertos, exposiciones y eventos culturales.

- Complementariamente se crea el **PASEO GASTRONÓMICO**, un sector de gastronomía con propuestas diferentes para todo tipo de público de productos elaborados.

- Sobre el ala norte del galpón, se posiciona el **NUEVO MERCADO FRUTI-HORTÍCOLA**, complementado en sus laterales con variedad de **productos frescos**.

ORGANIZACIÓN

Puestos Perimetrales

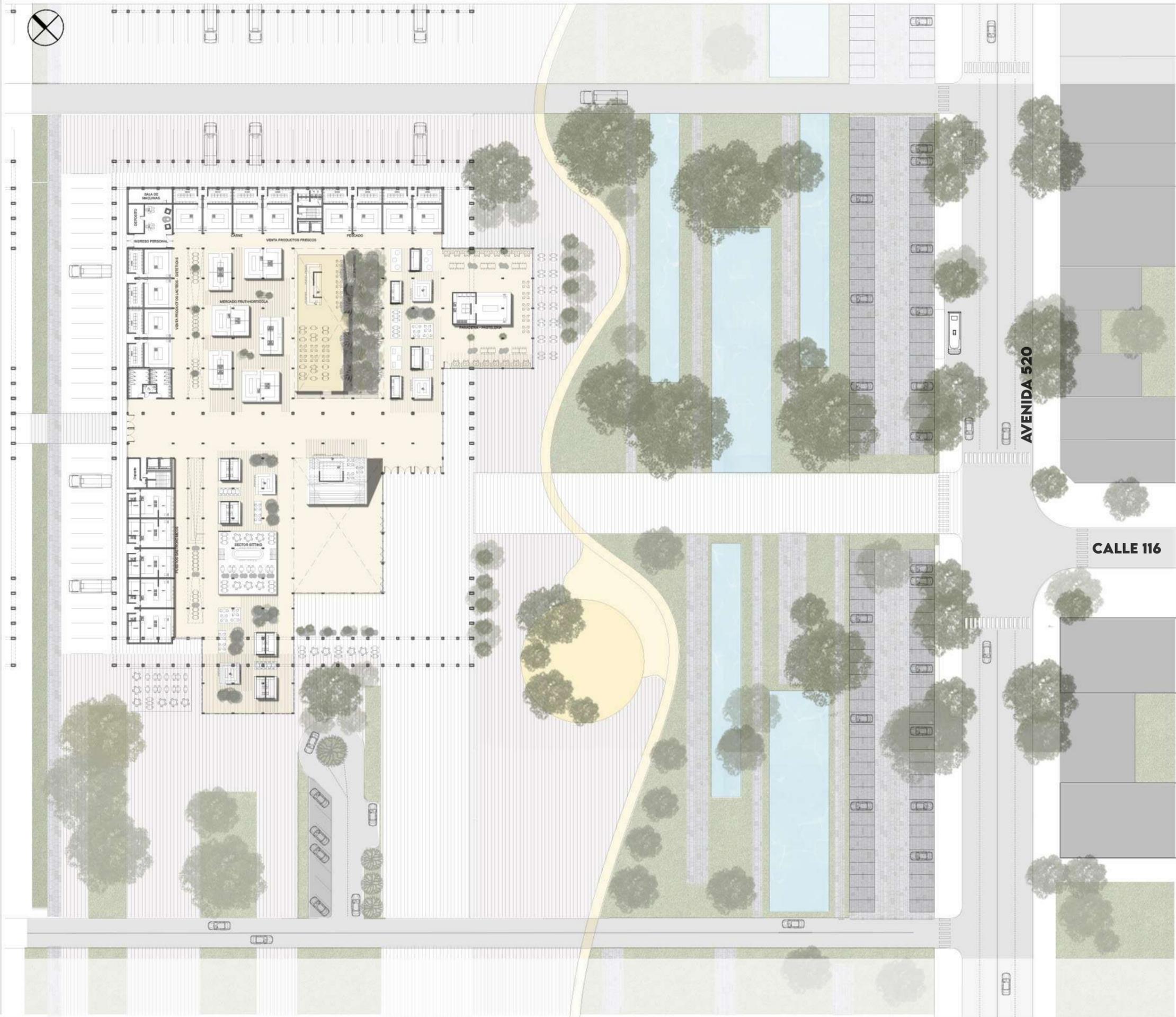
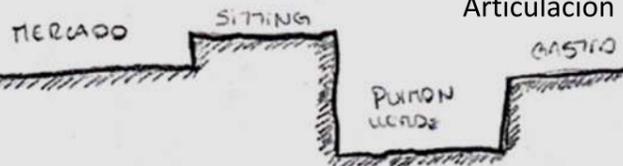
Mercado

Pasante conectora
y divisoria

Gastronomía y
Cultura

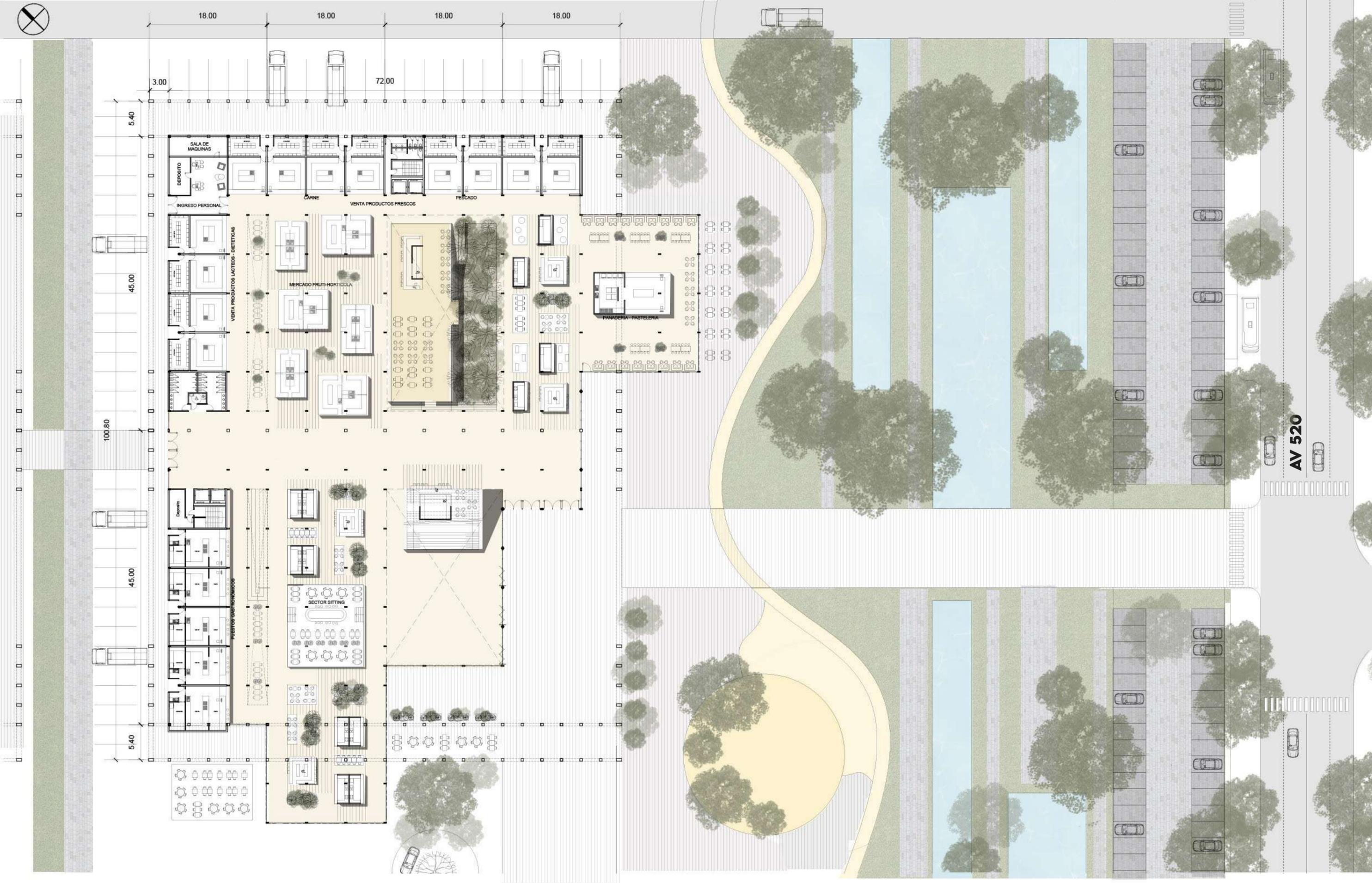
JUEGO DE ALTURAS

División
Contención
Privacidad
Articulación

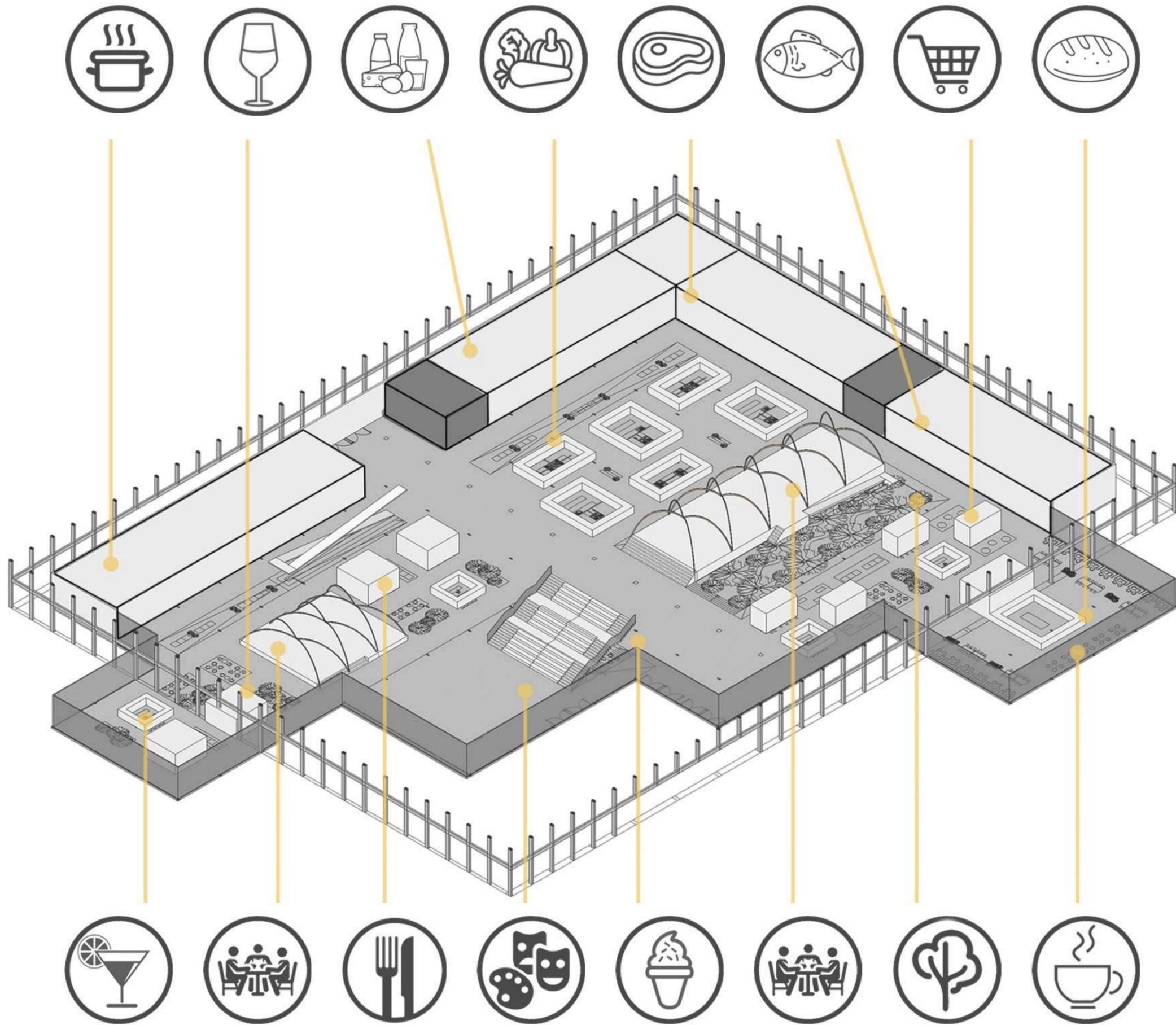




PLANTA BAJA - NIVEL 0.00 - ESC 1:500

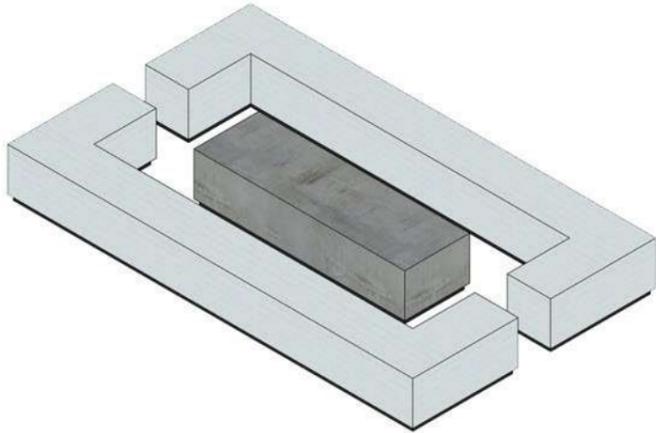




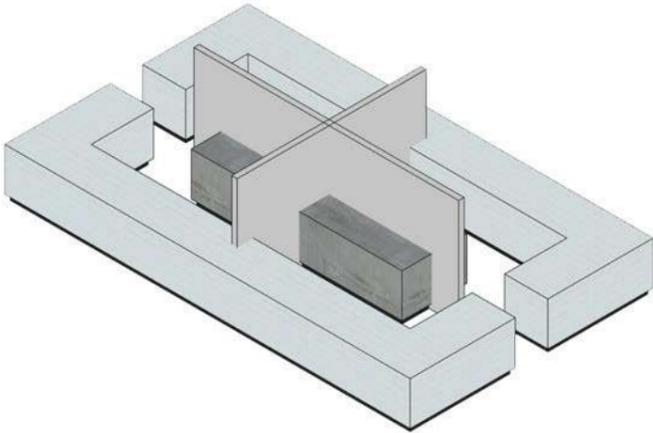




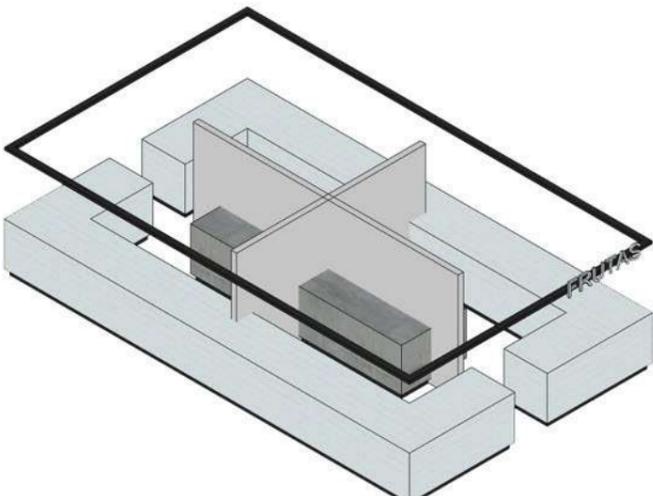
EQUIPAMIENTO MERCADO FRUTI-HORTÍCOLA



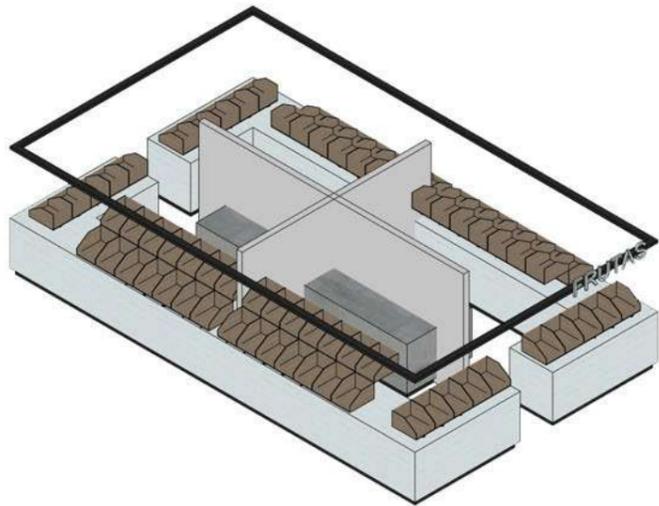
Sector de mesada principal + isla



Divisiones para generar diversos puestos

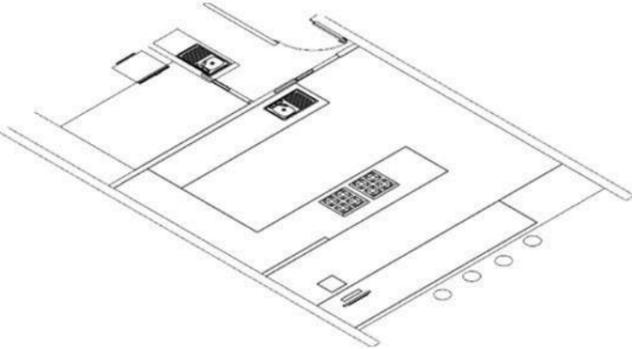


Parante superior para iluminación y señalización de mercadería

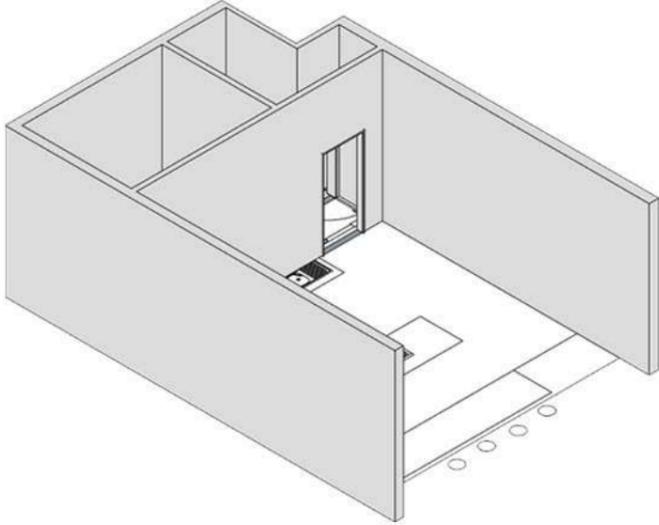


Colocación de equipamiento necesario para la venta de productos

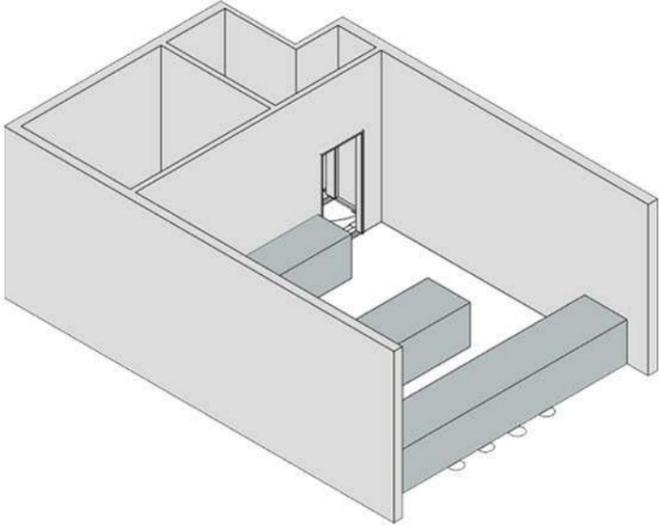
EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO PERIMETRAL



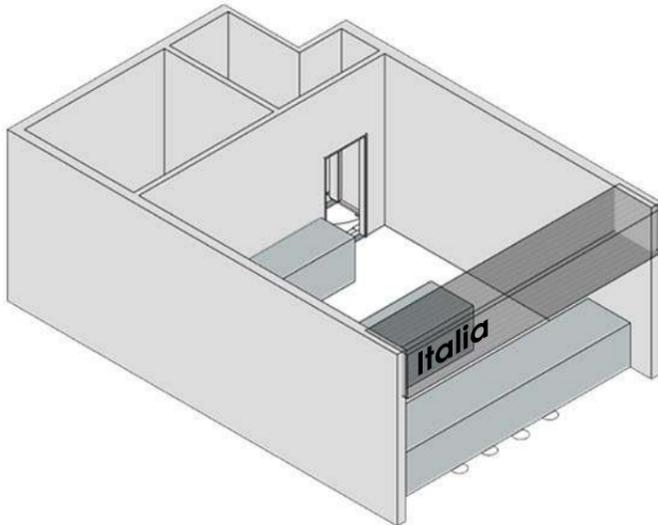
Diseño modulado repartido lateralmente sobre las caras exteriores.



Depósito propio e ingreso de mercadería las 24hs. Gran espacio principal para la elaboración de productos.

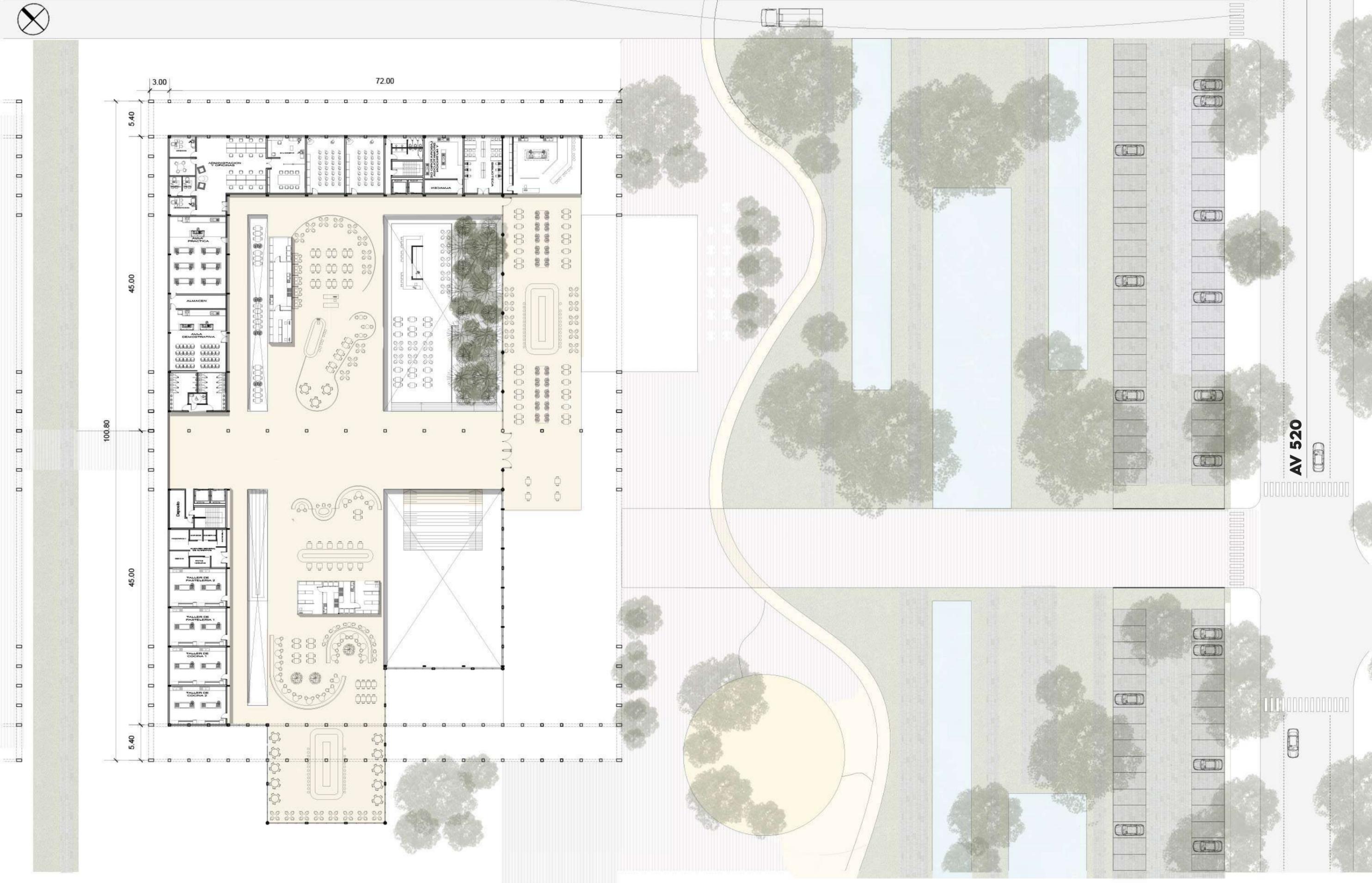


Mesadas amplias e instalaciones necesarias para la exposición de productos.

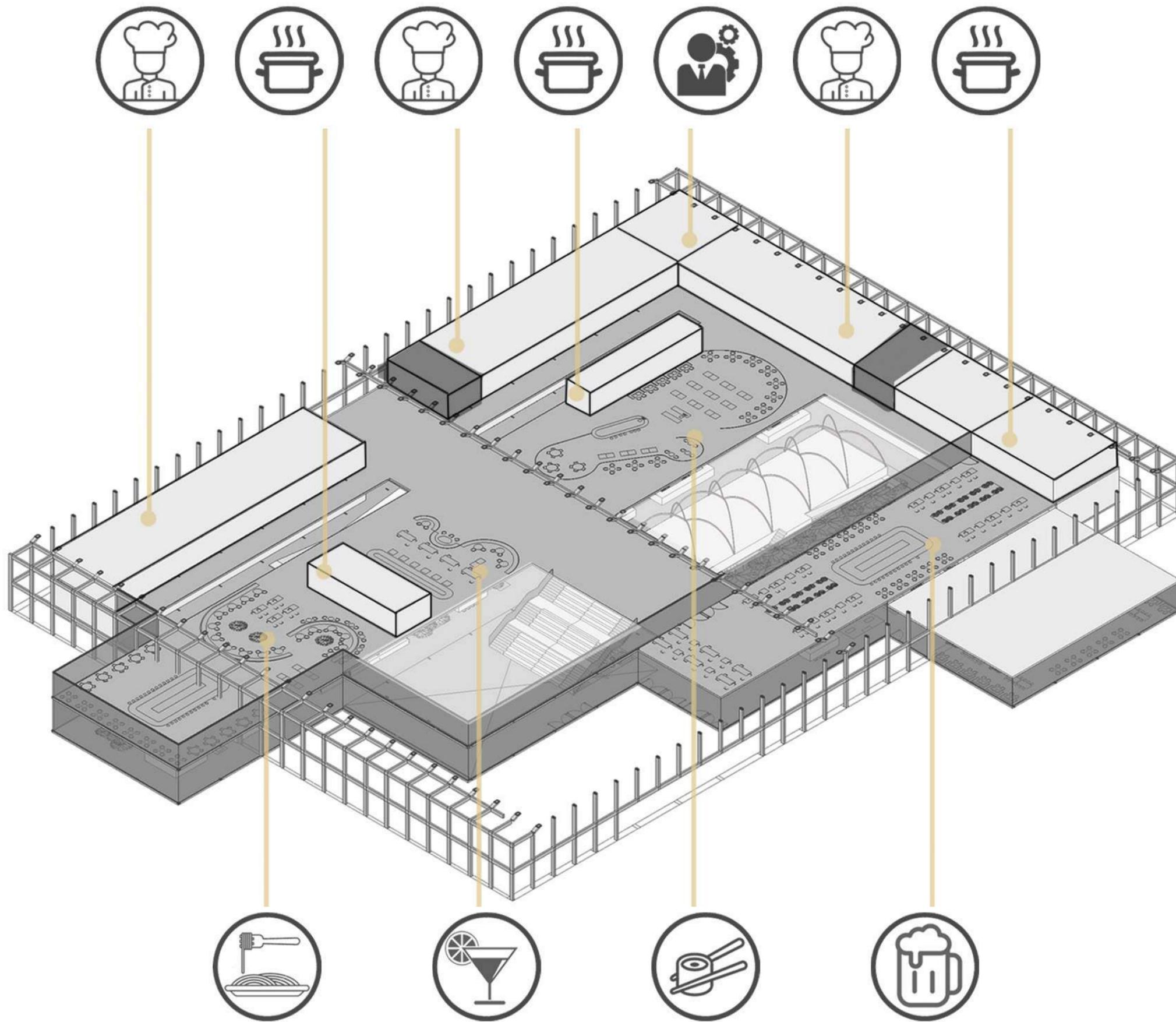


Colocación de frente superior para la denominación de cada puesto gastronómico.











PROGRAMA



MERCADO:

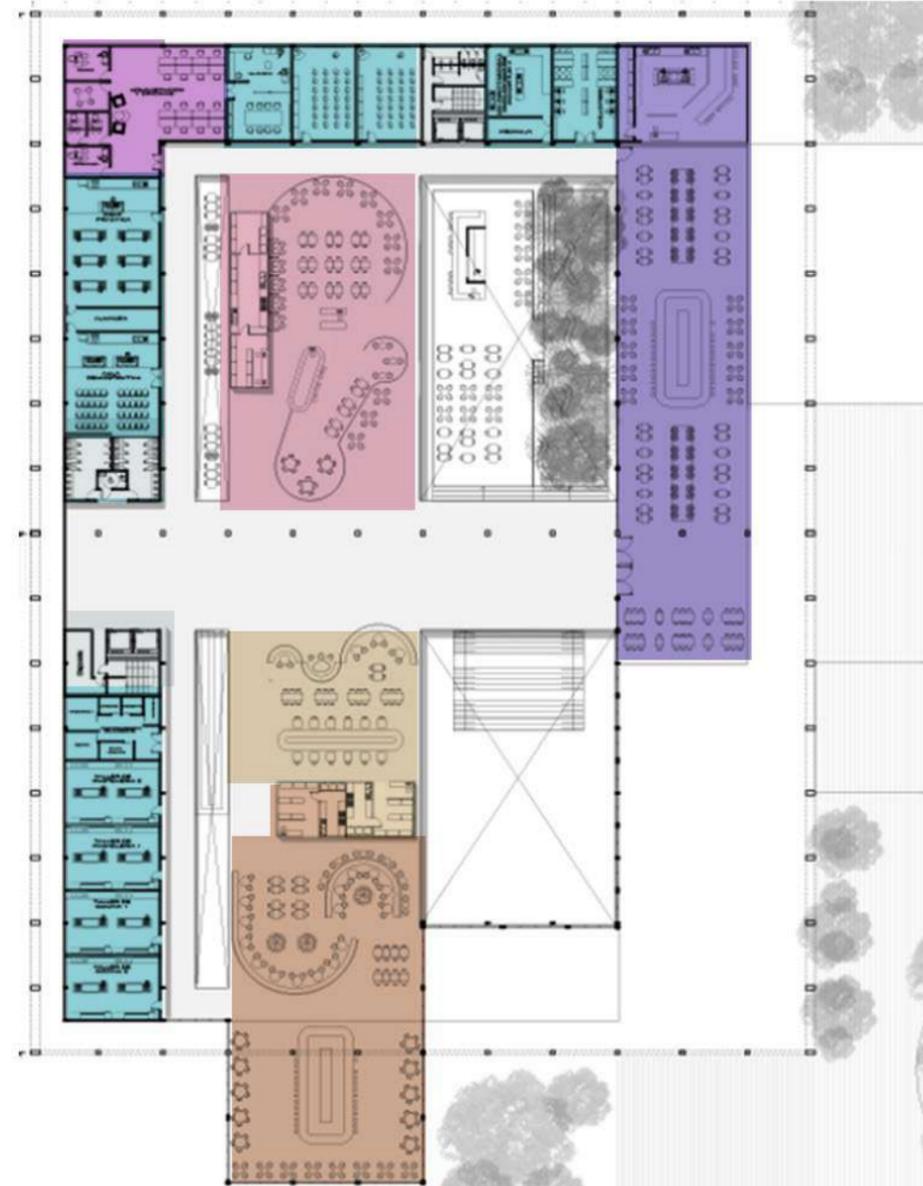
- Productos frescos (carne - pescados - lácteos) **648m2**
- Sector frutihortícola **540m2**
- Vinotecas / Productos envasados **360m2**

GASTRONOMÍA:

- Productos elaborados **270m2**
- Puestos de bebidas y productos elaborados de especialidad **288m2**
- Heladería **72m2**
- Panadería **432m2**
- Sector de sitting **792m2**

CULTURA:

- Espacio multiuso para eventos **324m2**
- Sector de carga / descarga
- Servicios **270m2**



INSTITUTO GASTRONÓMICO 756M2

- Servicios **162m2**

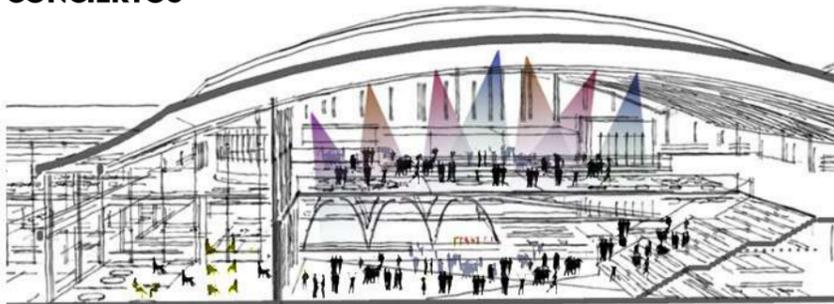
ADMINISTRACIÓN 160M2

GASTRONOMÍA:

- Restaurante Internacional **330m2**
- Restaurante Asiático **575m2**
- Restaurante Italiano **285m2**
- Cervecería **550m2**

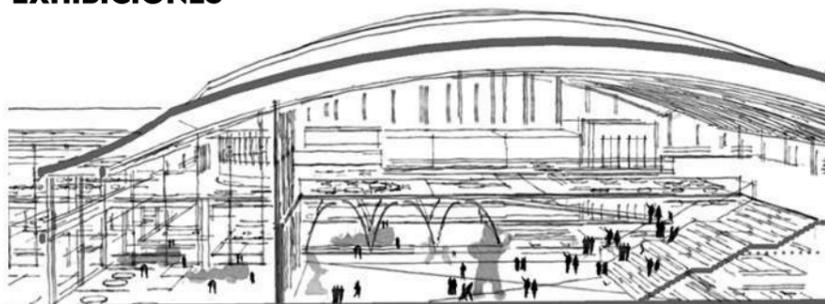
FLEXIBILIDAD SUM

CONCIERTOS



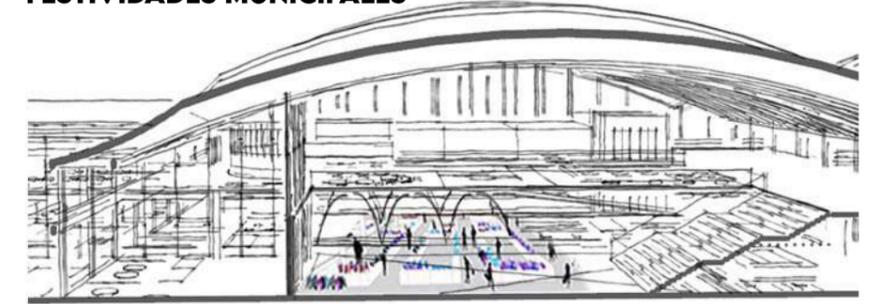
Por la noche, la sala se convierte en un concierto o teatro para eventos culturales

EXHIBICIONES



También puede usarse para exhibiciones y muestras de arte.

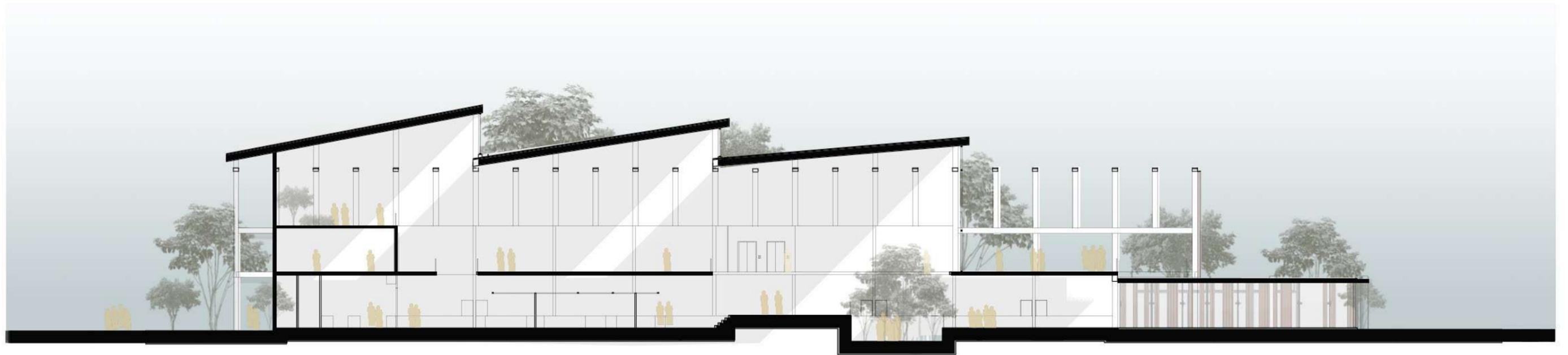
FESTIVIDADES MUNICIPALES



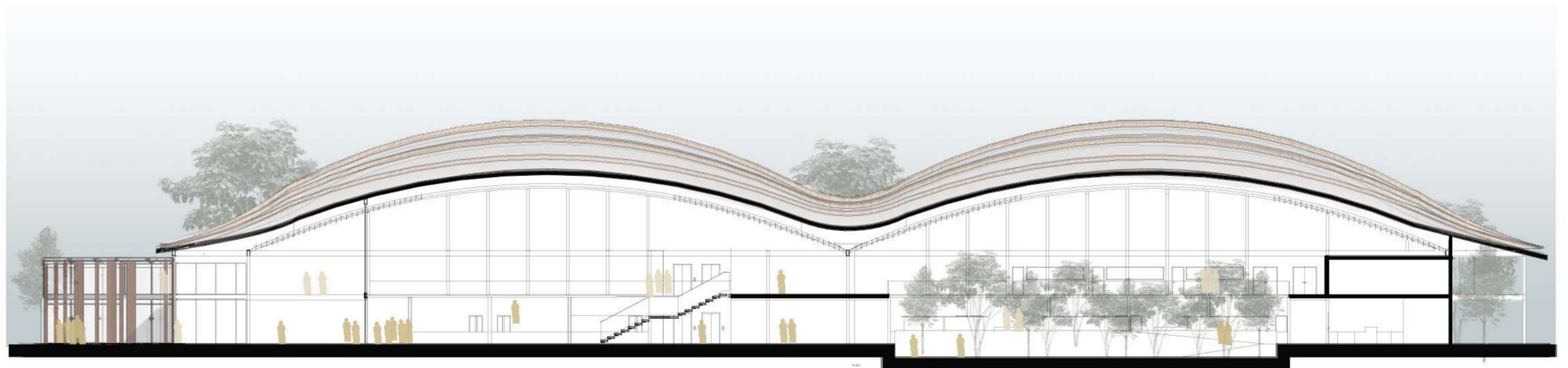
Todos los días el mercado se extiende sobre la gran sala central con productos frescos regionales



CORTES

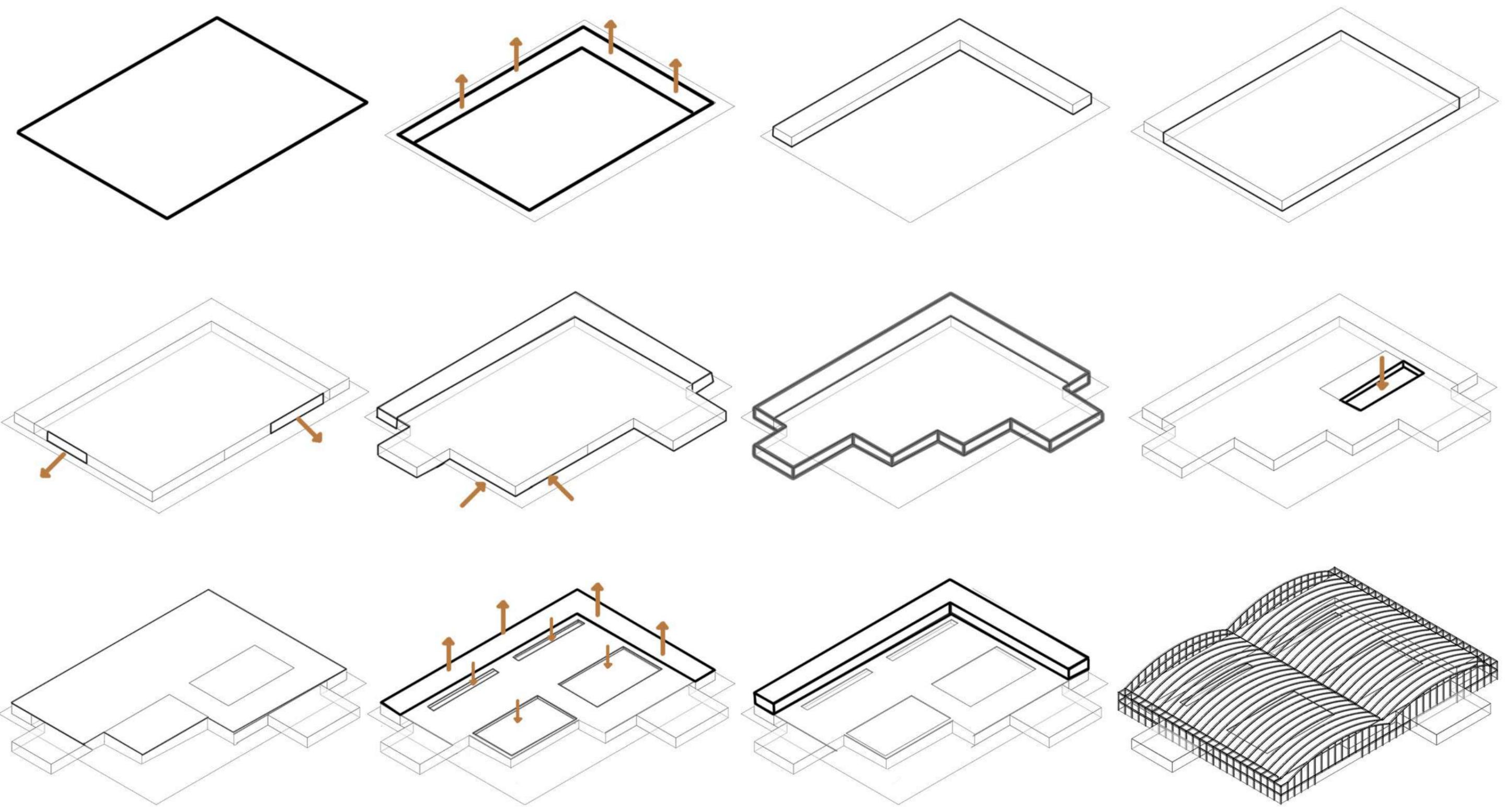


CORTE TRANSVERSAL



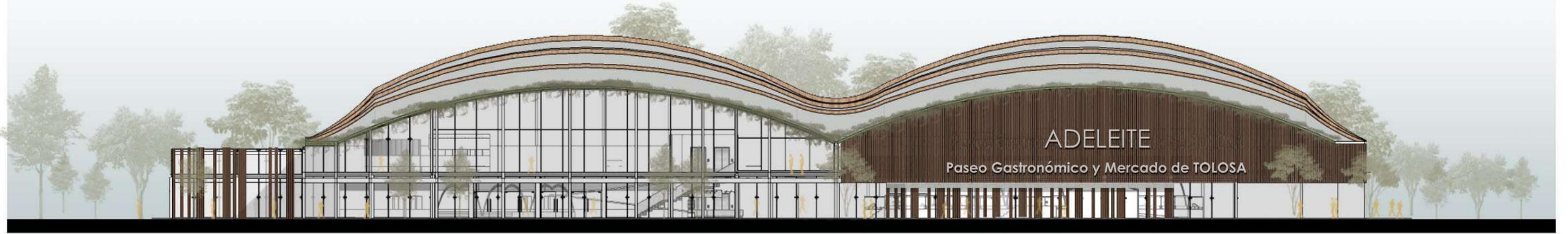
CORTE LONGITUDINAL

ESTRATEGIA COMPOSITIVA





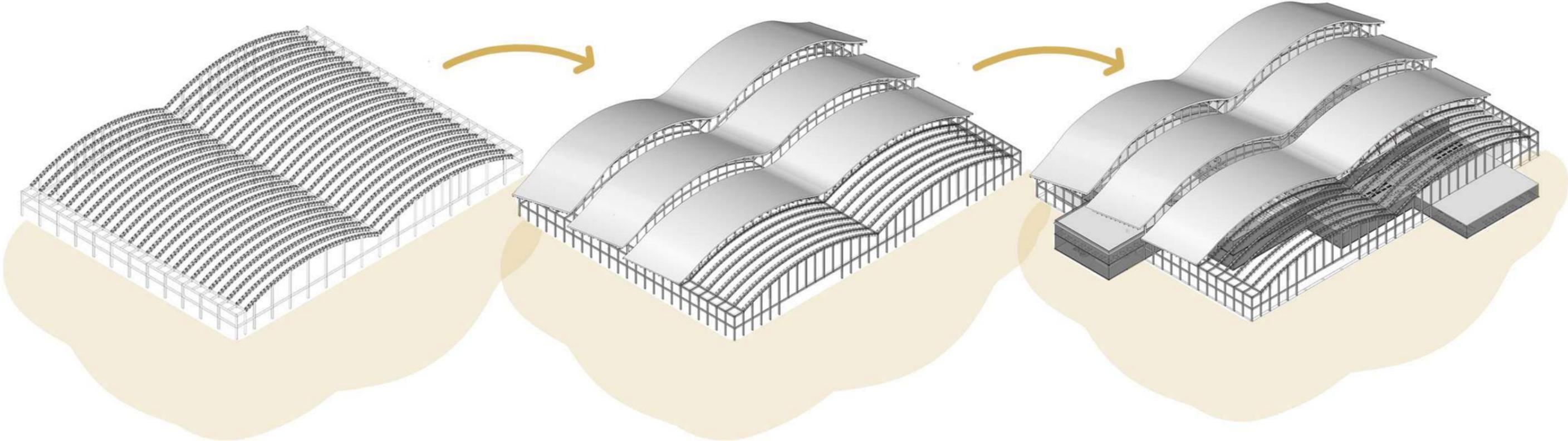
VISTAS





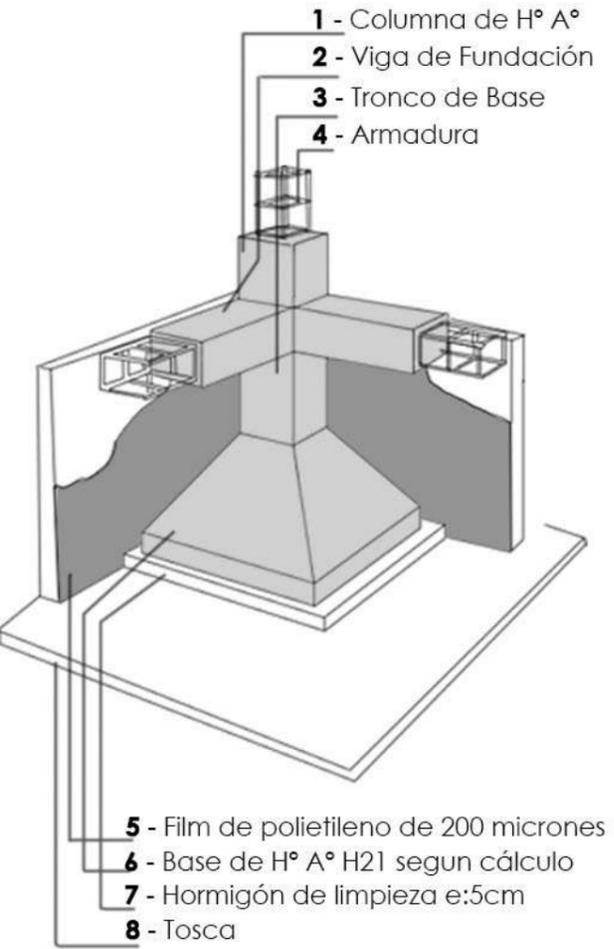
4. DESARROLLO TÉCNICO

INTERVENCIÓN ESTRUCTURAL

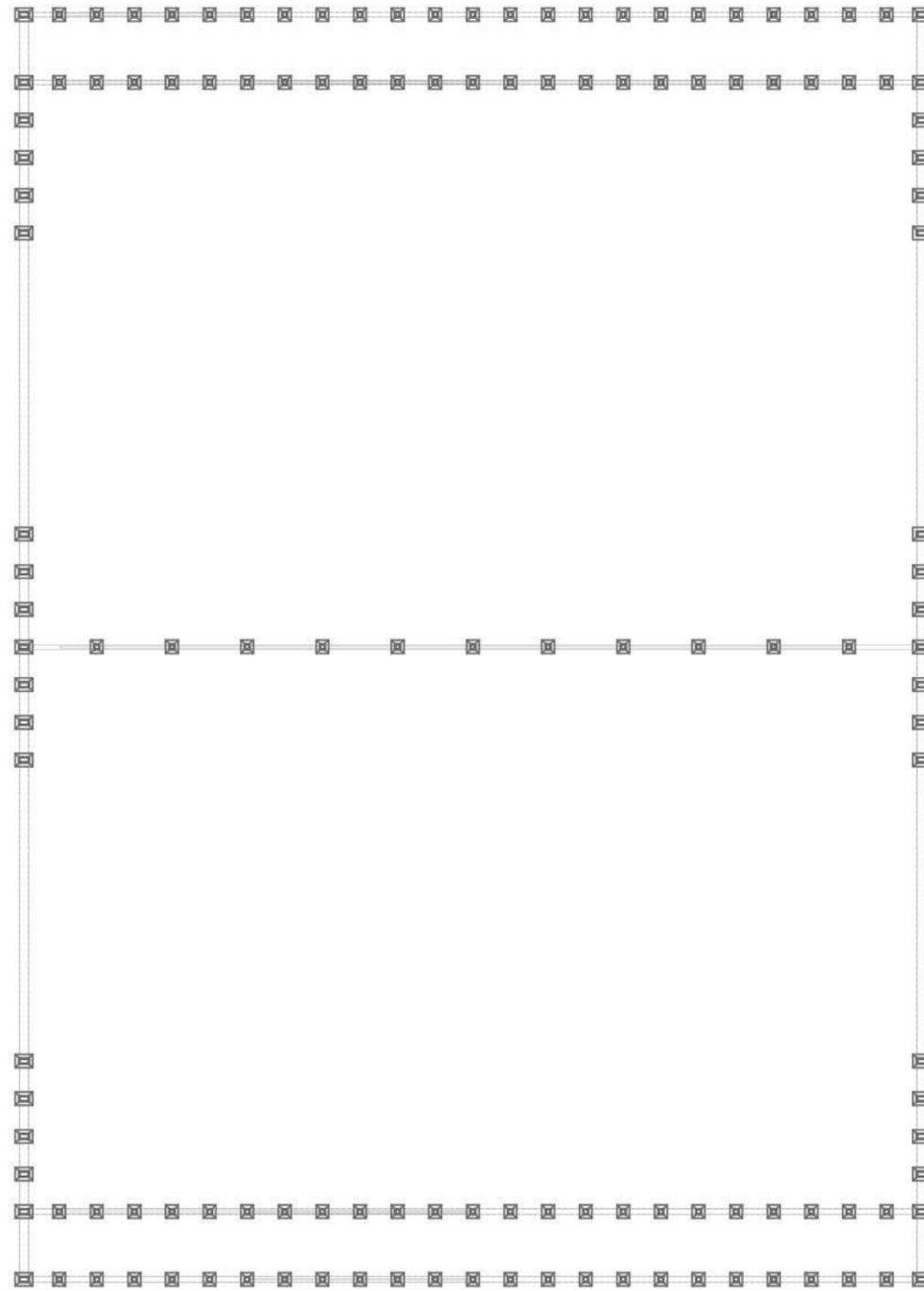
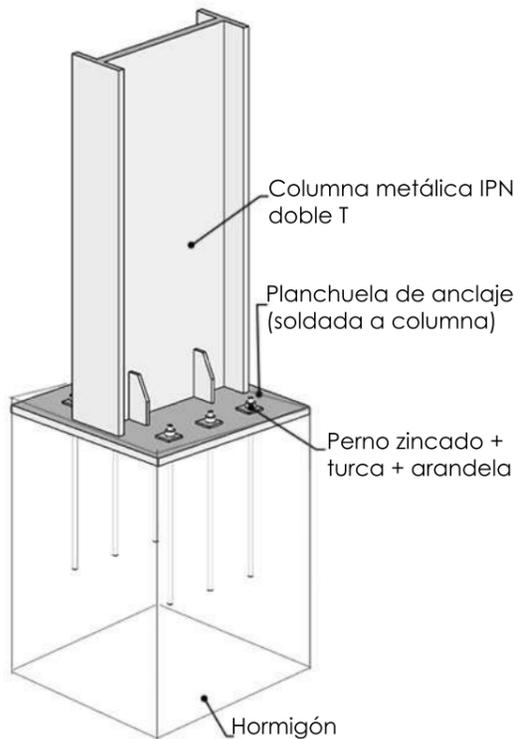


ESTRUCTURA FUNDACIONES

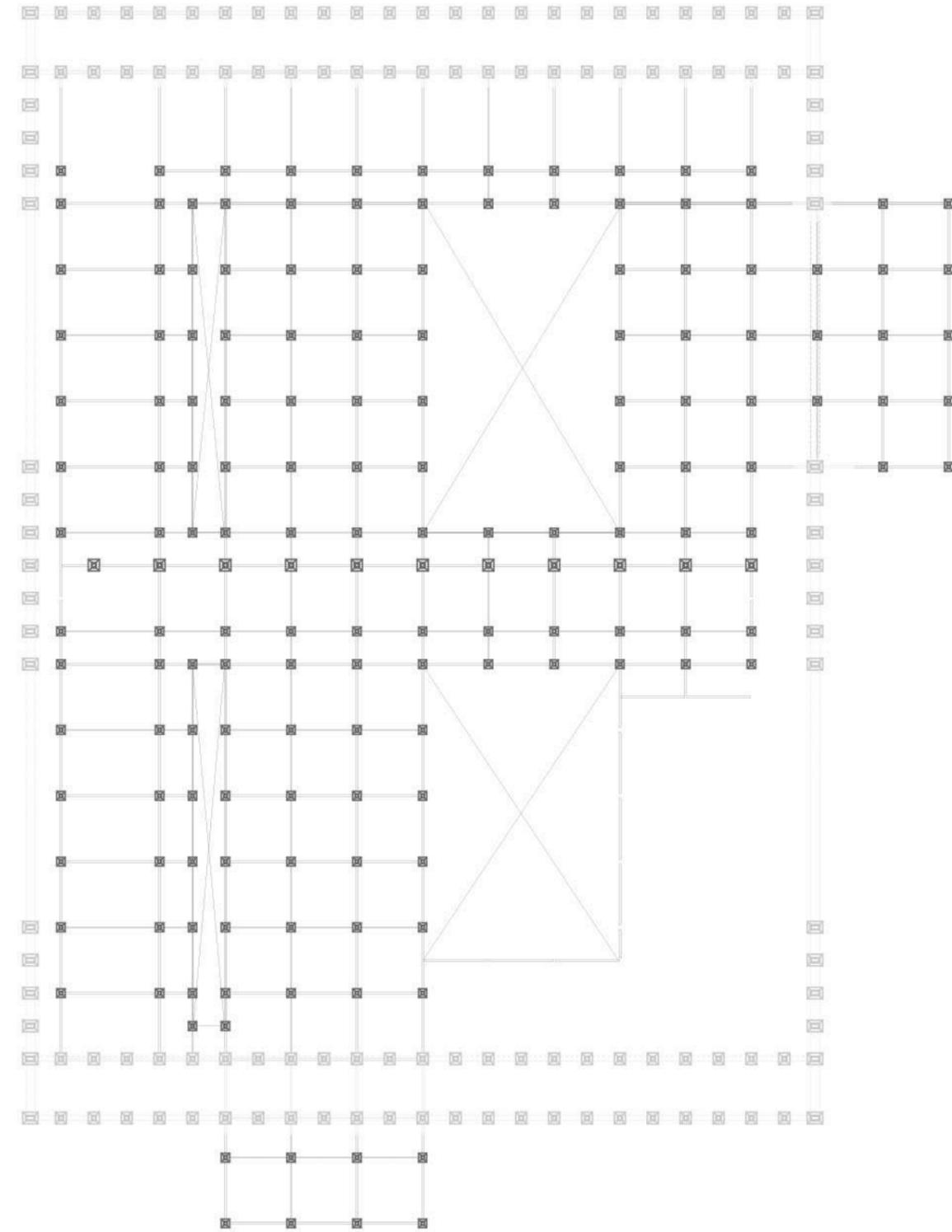
DETALLE BASE FUNDACIÓN



DETALLE PLACA BASE COLUMNA

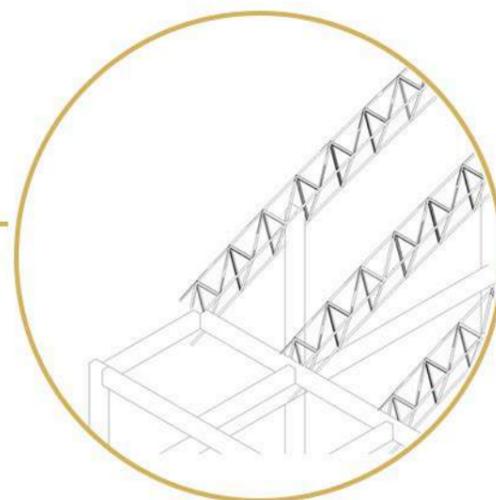
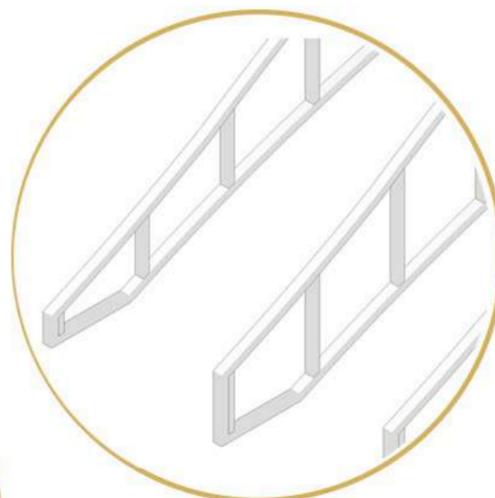
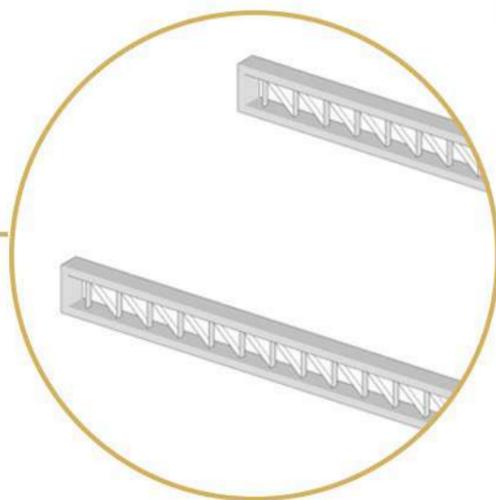
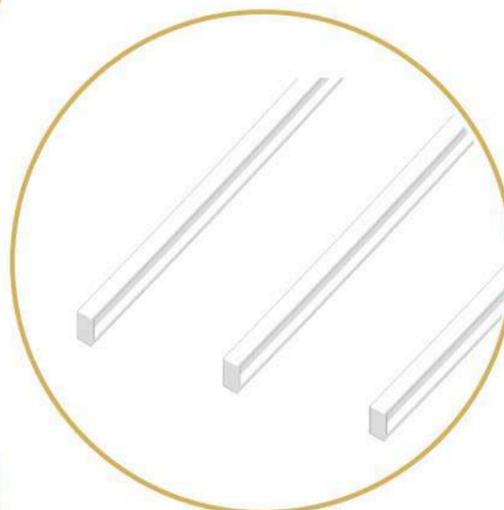
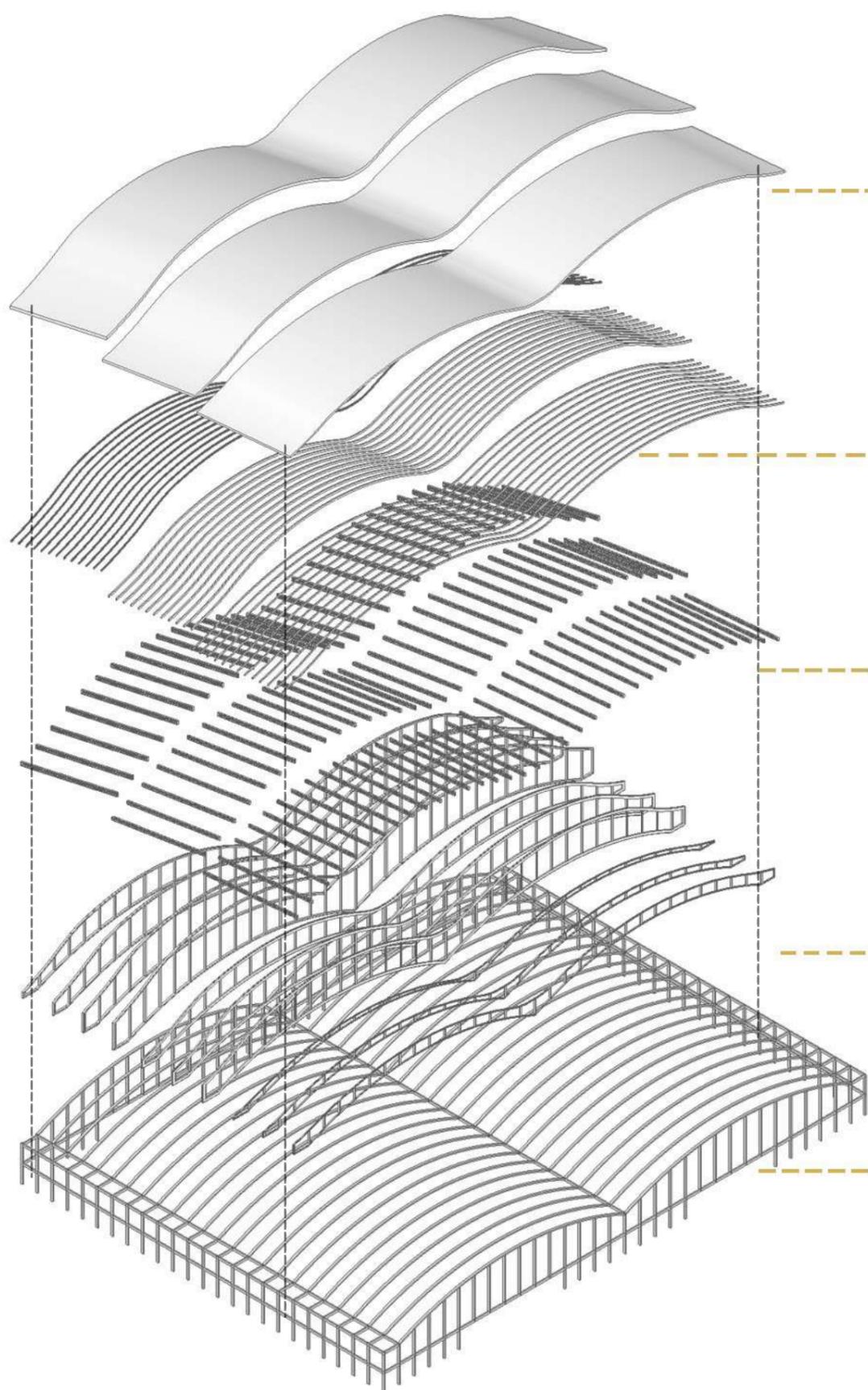


FUNDACIONES EXISTENTES



FUNDACIONES ADICIONALES

ESTRUCTURA DE CUBIERTA



ENVOLVENTE DE CUBIERTA:

Panel sandwich de chapa en el exterior con capas de aislantes térmicos. Se utilizan materiales que se puedan moldear y adaptar perfectamente a la forma. En el interior, revestido con listones de madera.

CORREAS:

Perfiles C (300x90), que permiten unir estructura de vigas cabriadas secundarias y el apoyo de los paneles sandwich. Separación cada 1.5m

VIGAS SECUNDARIAS:

Vigas metálicas cabriadas. unen las vigas principales. Tienen una separación de 3m.

VIGA PRINCIPAL:

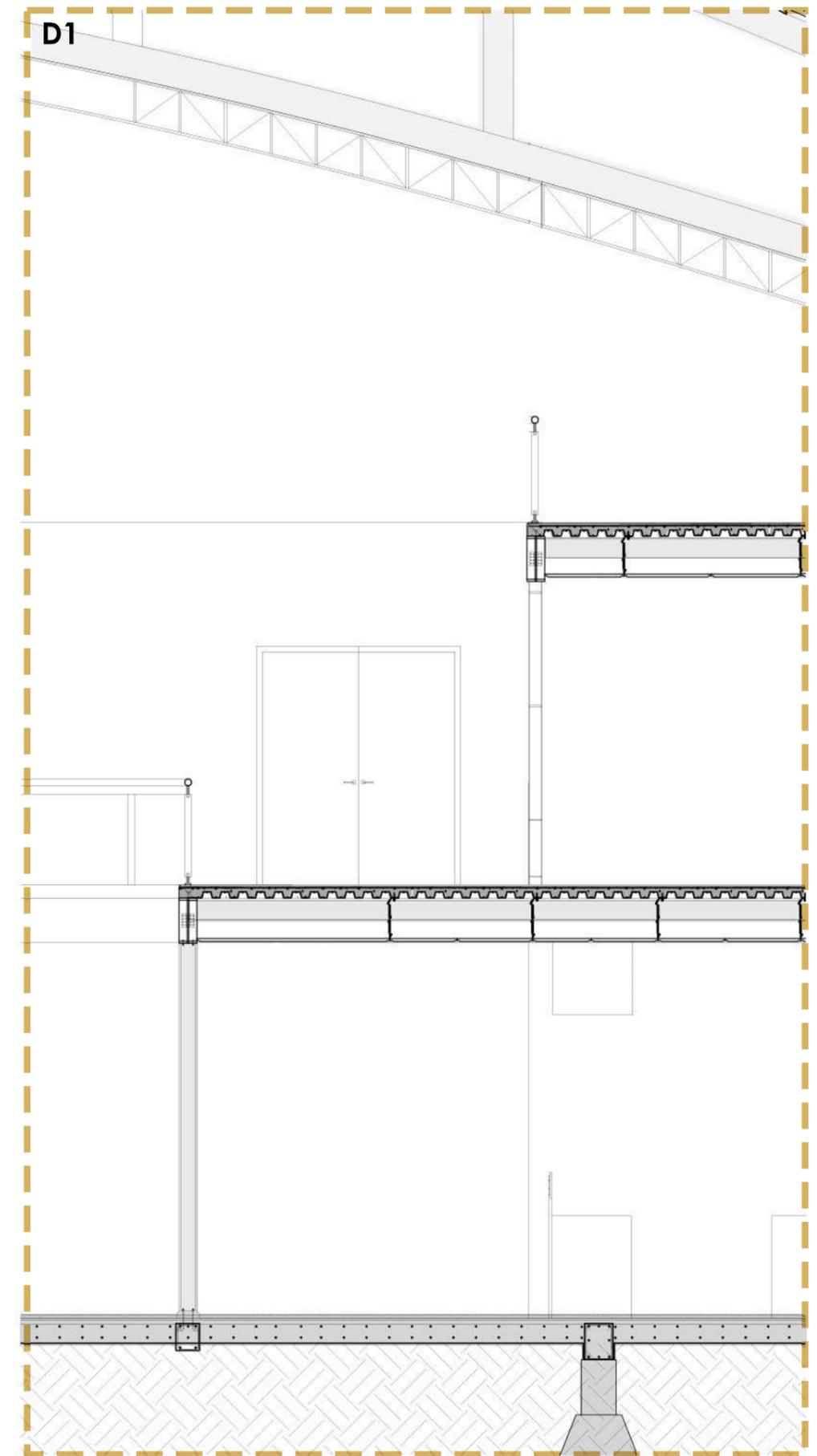
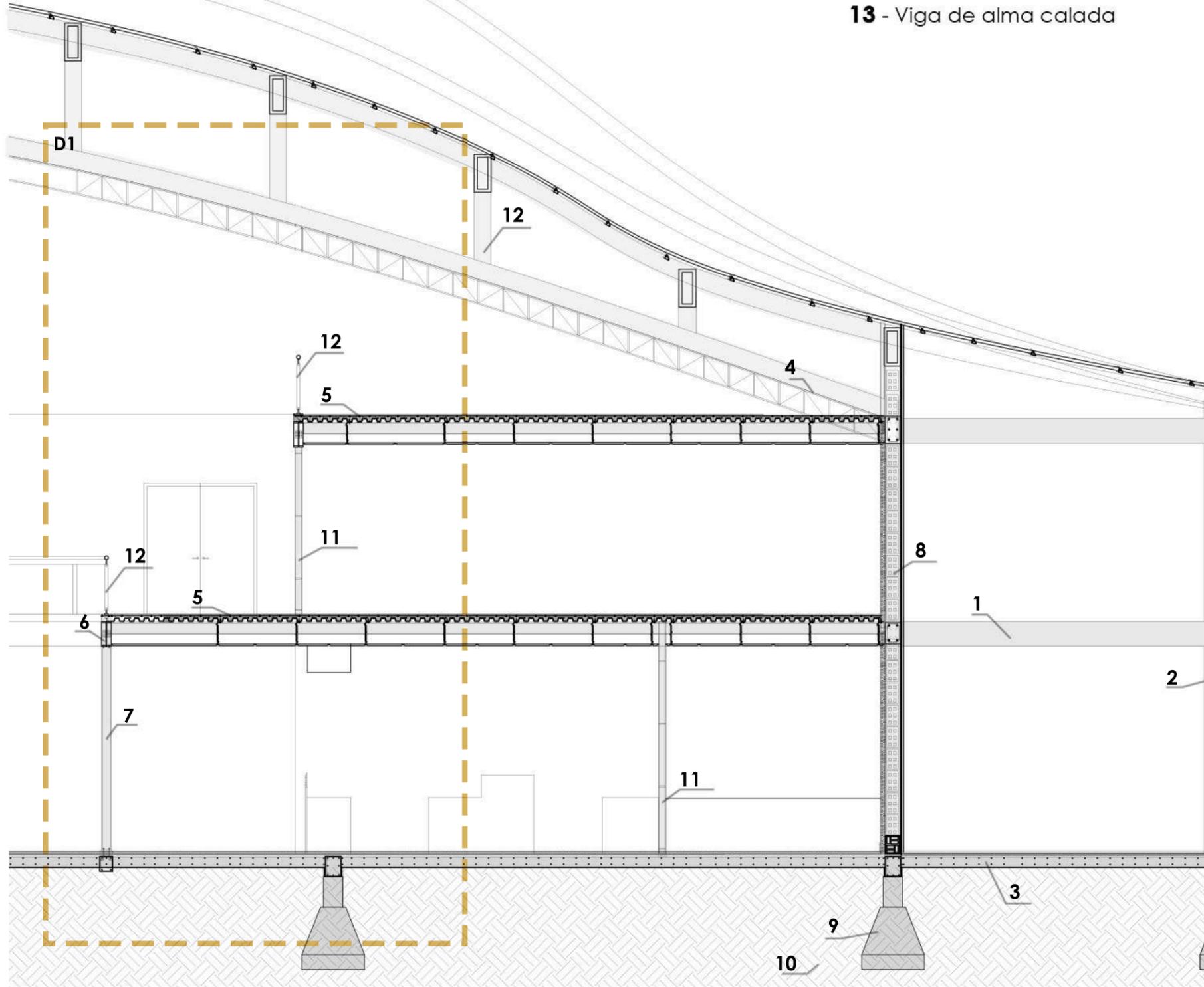
Vigas de alma calada. Permite la conexión y apoyo sobre columnas existentes de nueva cubierta. Cambia y varía su altura según el movimiento de la cubierta. Se colocan cada 6m

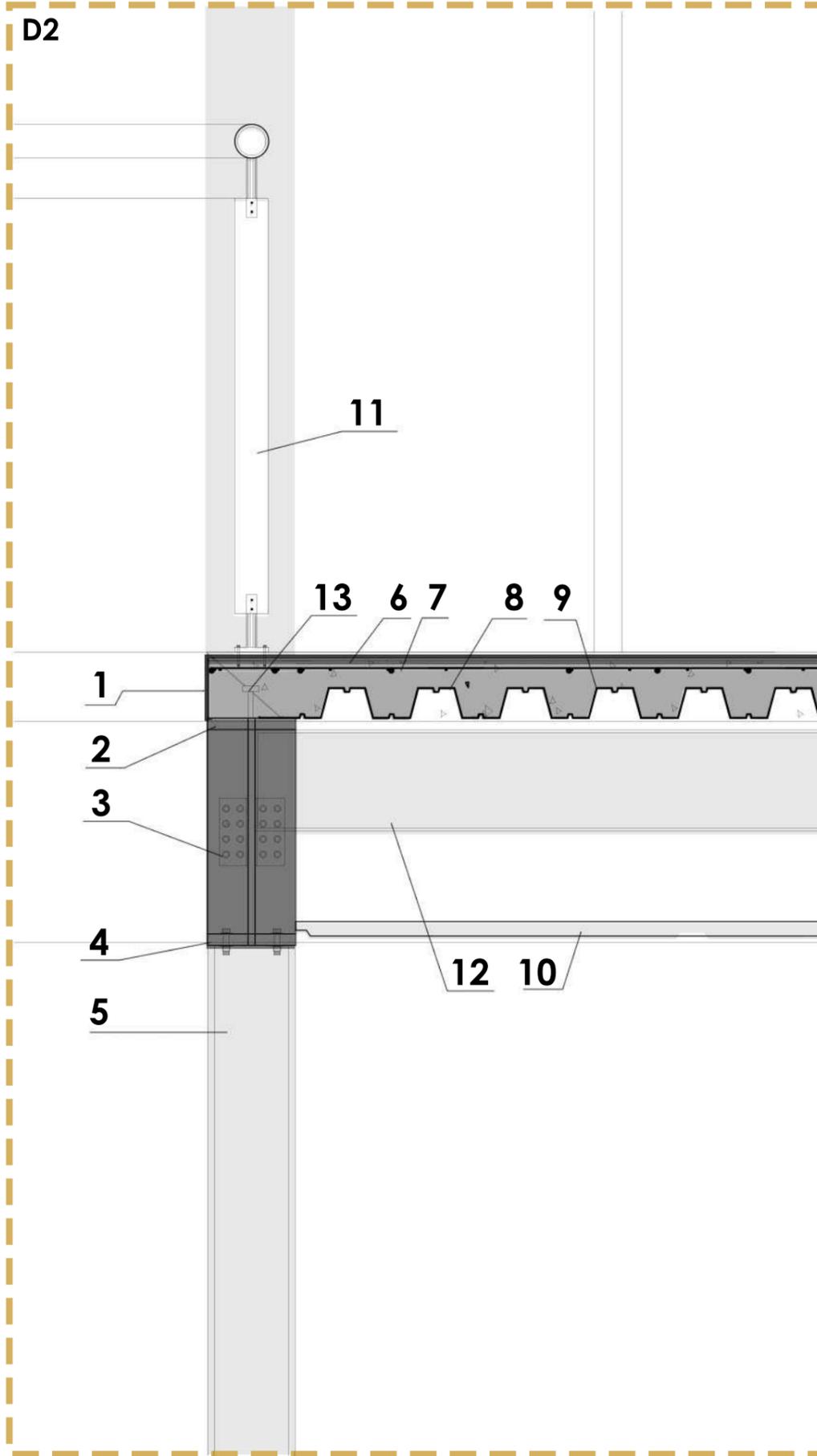
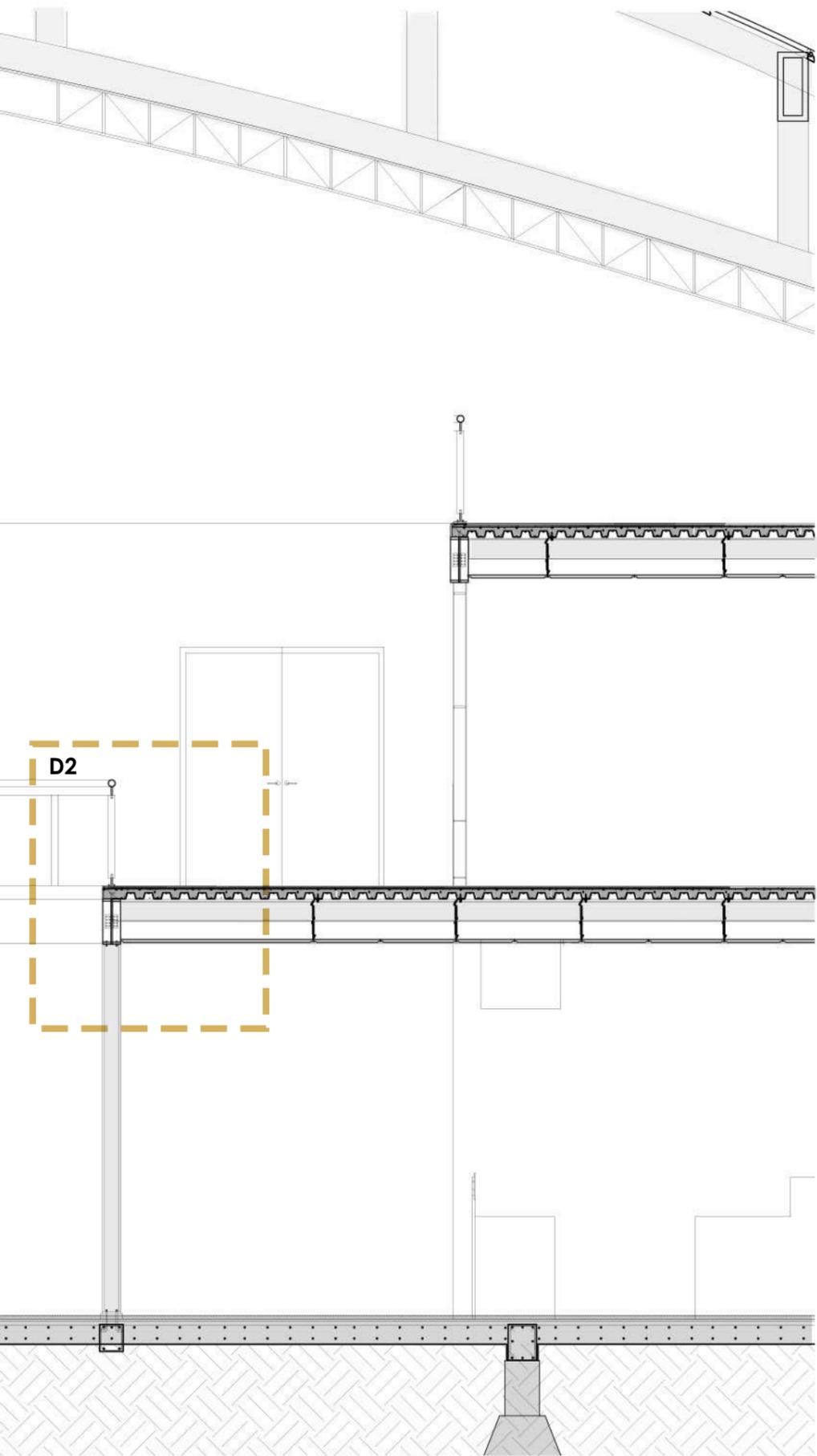
PRE-EXISTENCIA:

Se reutiliza el esqueleto de los galpones preexistentes. Columnas y vigas de hormigón, y vigas cabriadas de cubierta. Las mismas son restauradas y reacondicionadas para su utilización.

REFERENCIA

- | | | |
|--|---|----------------------------------|
| 1 - Viga Perimetral de H° A° existente | 4 - Estructura reticulada existente | 8 - Muro de mampostería |
| 2 - Columnas de H° A° existentes | 5 - Entrepiso stell deck | 9 - Base de H° A° H17 |
| 3 - Vigas de Fundación | 6 - Viga metálica deoble T (medidas) | 10 - Tosca Compacta |
| | 7 - Columna metálica deoble T (medidas) | 11 - Muro de Placa de yeso |
| | | 12 - Baranda metálica con vidrio |
| | | 13 - Viga de alma calada |

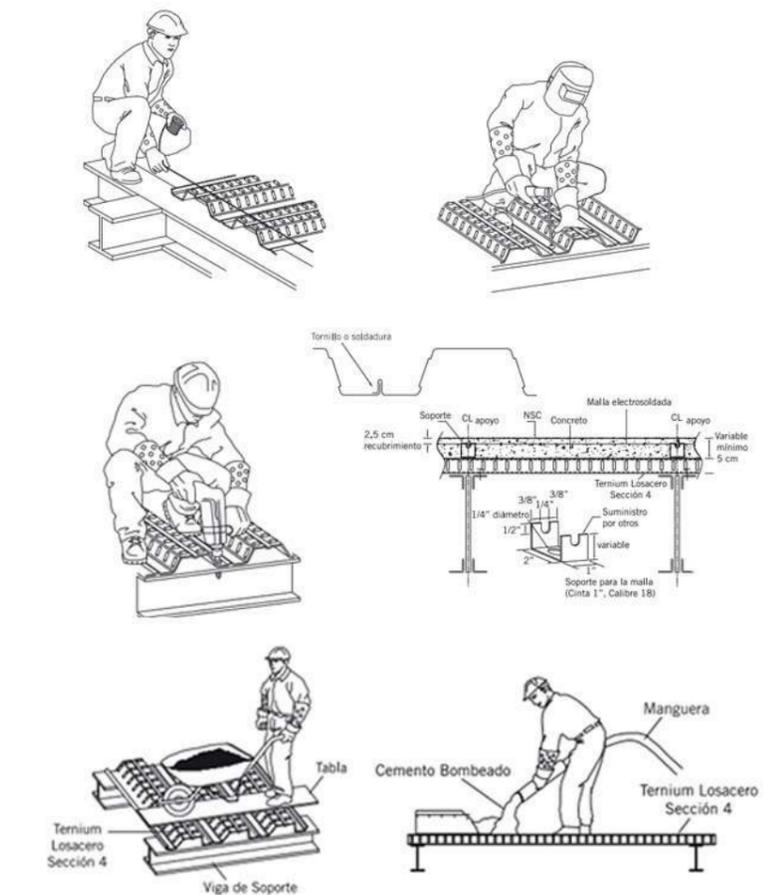


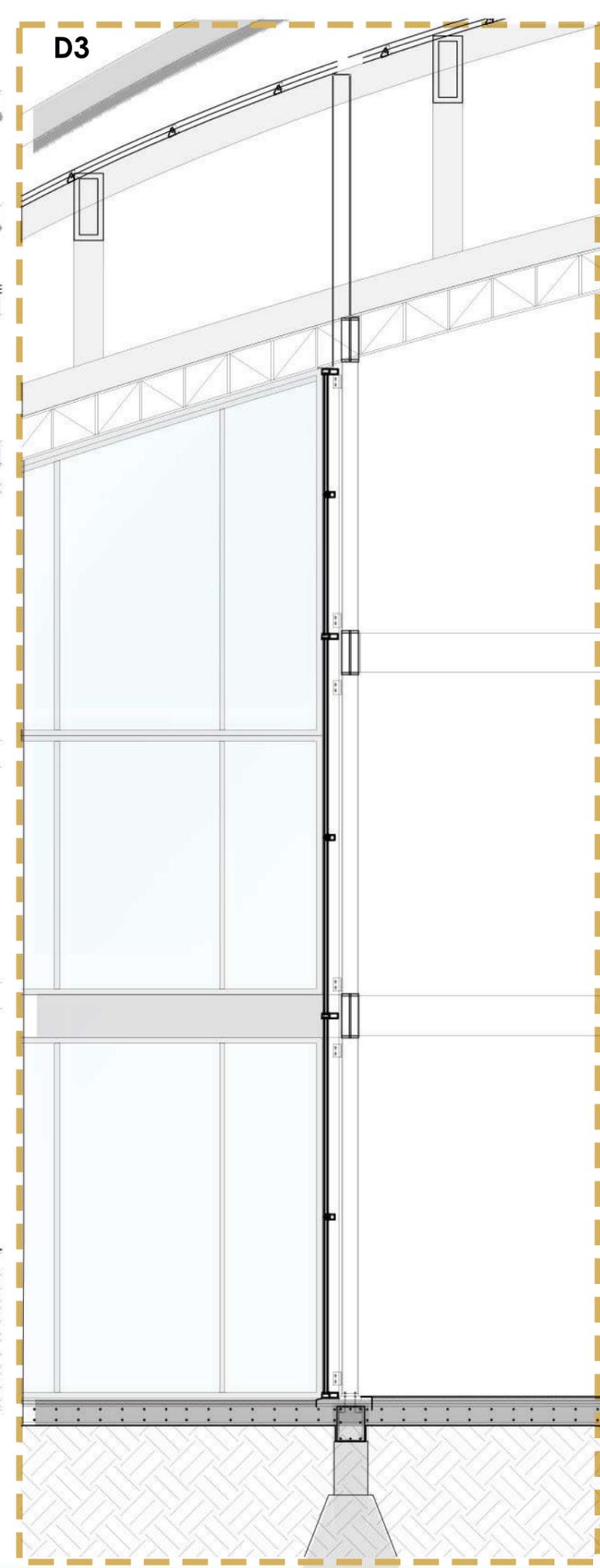
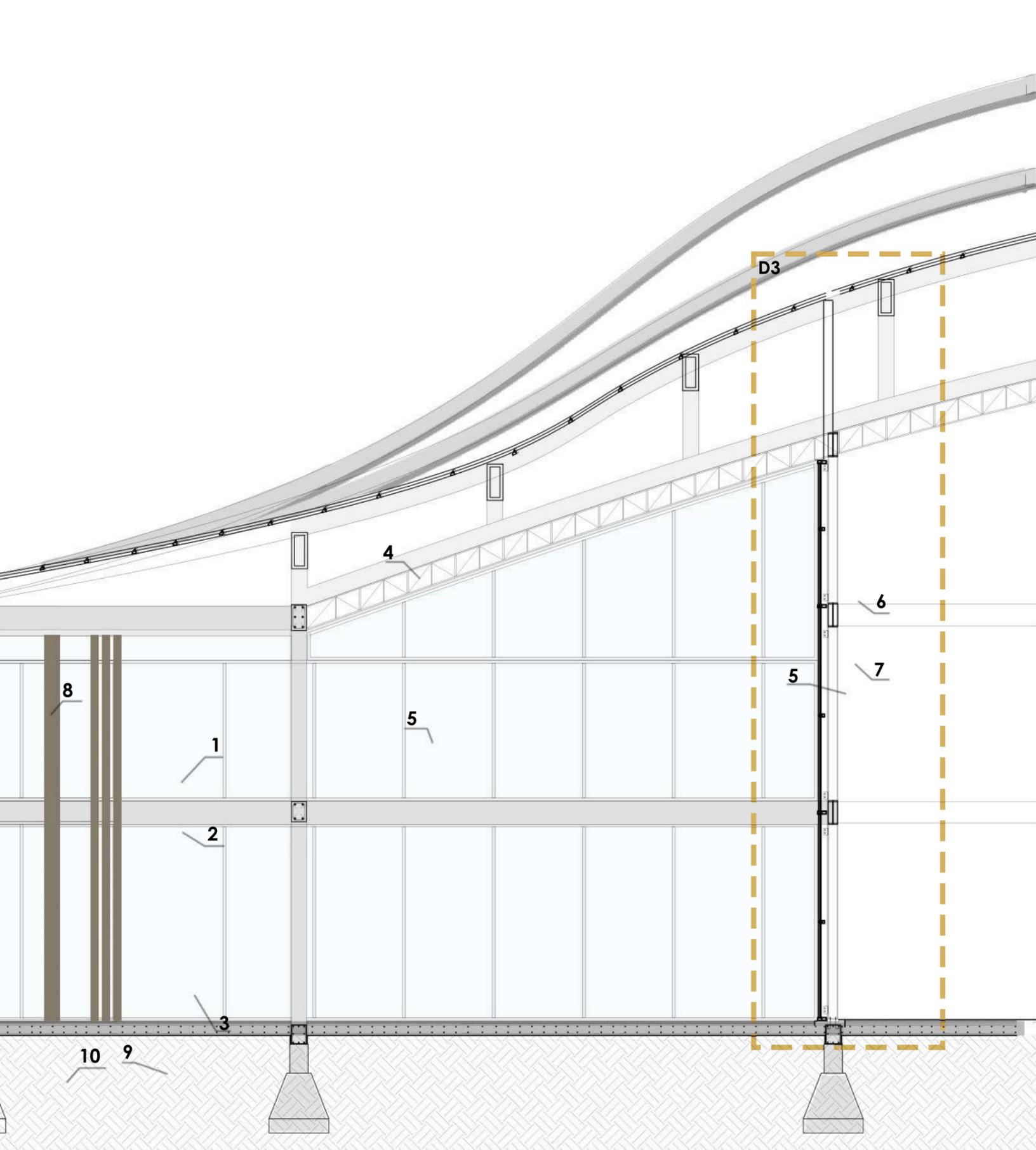


REFERENCIA

- 1 - Pieza de cierre
- 2 - Viga metálica doble T (medida)
- 3 - Fijación con bulones
- 4 - Planchuelas de anclaje
- 5 - Columna metálica perfil doble T (medida)
- 6 - Carpeta de 2cm con terminación de microcemento
- 7 - Malla electrosoldada
- 8 - Sistema steel deck (capa de compresión)
- 9 - Chapa nervada
- 10 - Cielorraso suspendido de placa de yeso
- 11 - Baranda metálica con vidrio
- 12 - Viga secundaria metálica doble T (medida)
- 13 - Conectores por corte

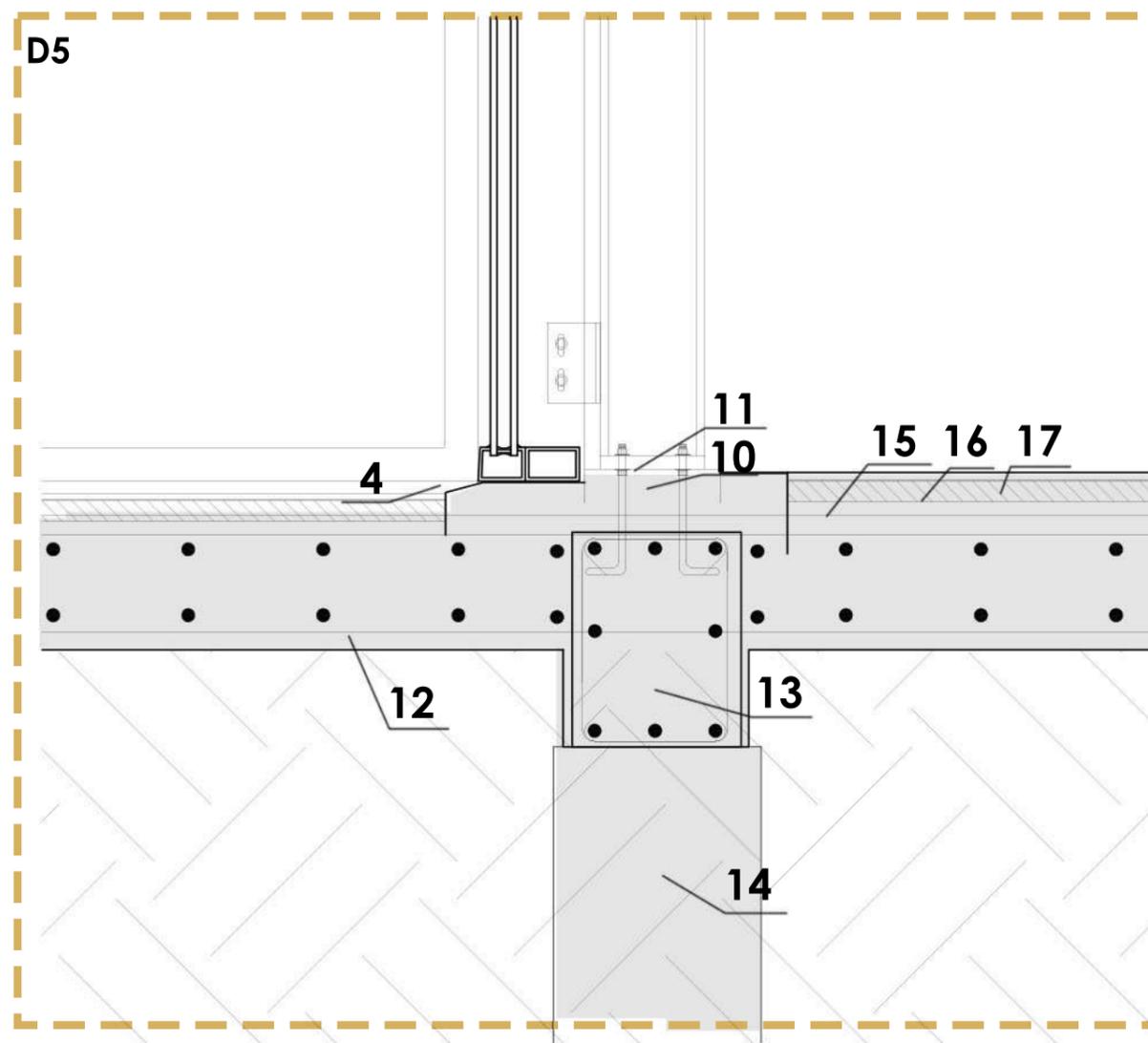
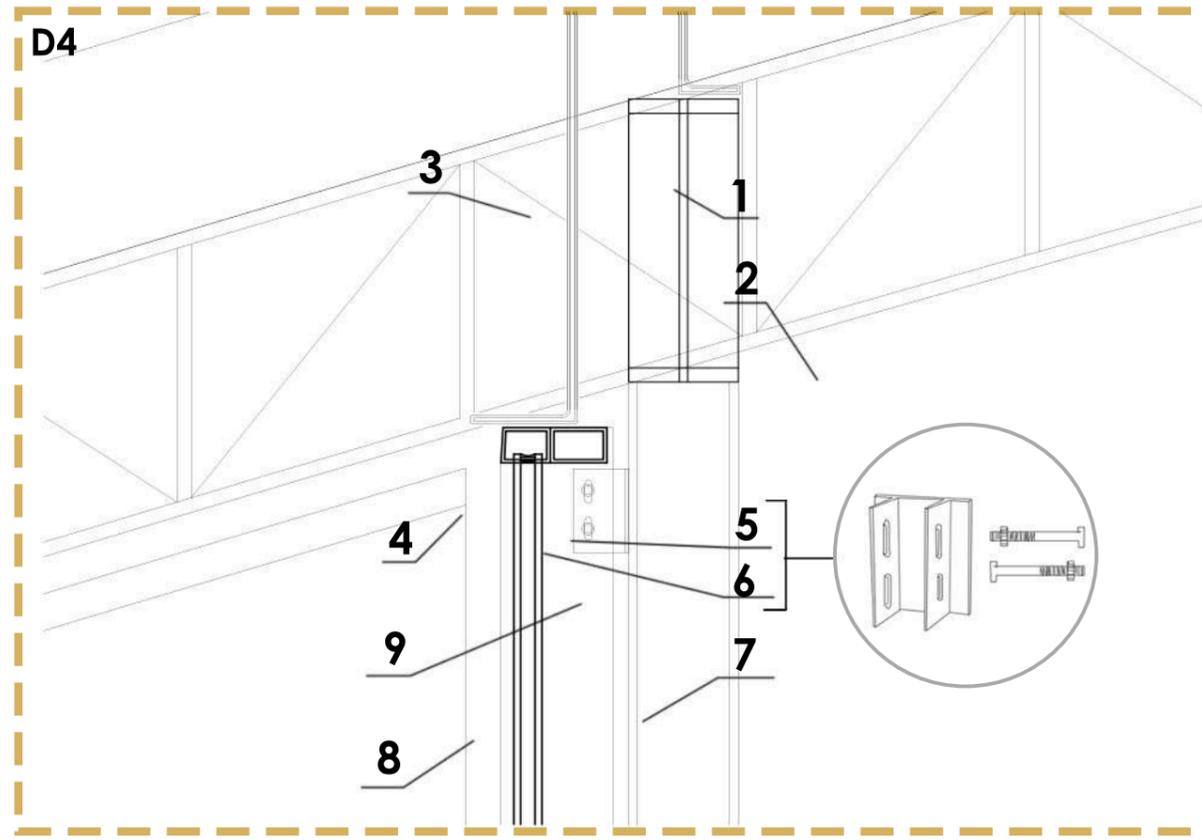
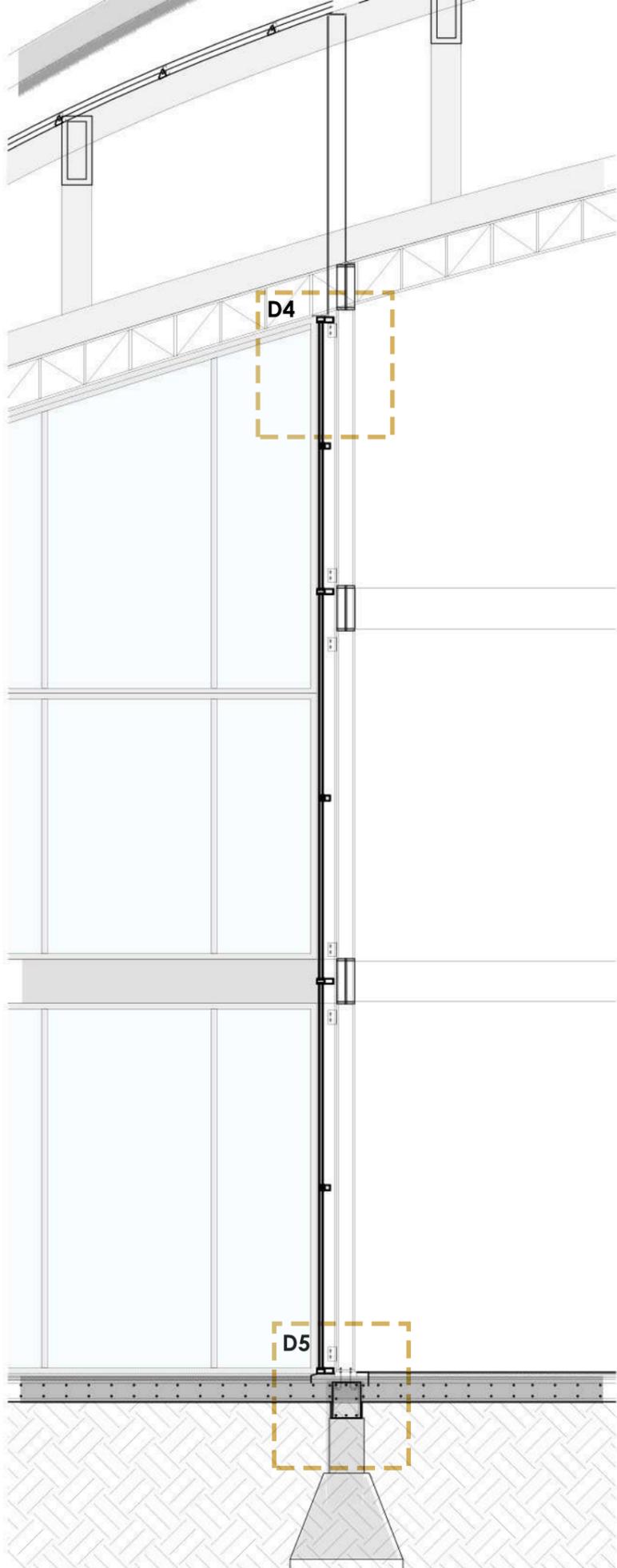
PROCESO DE MONTAJE





- REFERENCIA**
- 1** - Viga Perimetral de H° A° existente
 - 2** - Columnas de H° A° existentes
 - 3** - Vigas de Fundación
 - 4** - Estructura reticulada existente
 - 5** - Courtin Wall
 - 6** - Viga metálica doble T (medidas)
 - 7** - Columna metálica doble T (medidas)
 - 8** - Listones de madera
 - 9** - Base de H° A° H17
 - 10** - Tosca Compacta

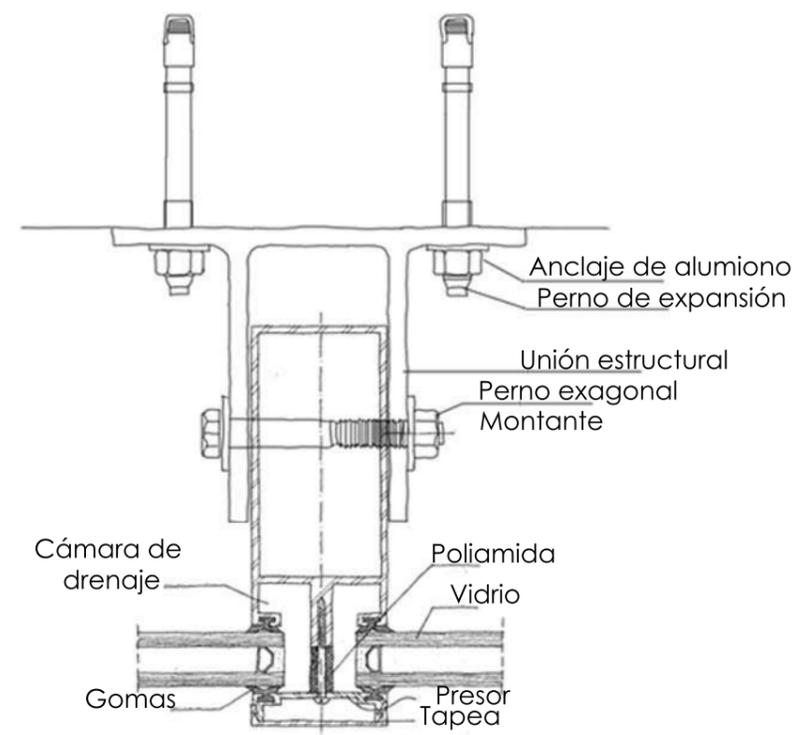
- DETALLE PISO EXTERIOR**
- 1** - Pastina
 - 2** - Baldosa compacta
 - 3** - Adhesivo para baldosas
 - 4** - Carpeta con hidrófuga
 - 5** - Viga de Fundación
 - 6** - Tosca



REFERENCIA

- 1 - Viga metálica doble T (medida)
- 2 - Estructura cabriada cubierta existente
- 3 - Elemento de cierre de chapa doblada
- 4 - Montante horizontal - Courtin Wall
- 5 - Unión a estructura
- 6 - Perno de fijación
- 7 - Columna metálica doble T (medida)
- 8 - DVH (e: 6mm)
- 9 - Soldadura de 3er elemento a columna
- 10 - Planchuela de anclaje
- 11 - Perno zincado + turca + arandela
- 12 - Viga de fundación existente
- 13 - Viga de fundación refuerzo para nueva estructura
- 14 - Base aislada (1m x 1m)
- 15 - Contrappiso 4cm
- 16 - Aislante
- 17 - Carpeta de 2cm con terminación microcemento

DETALLE FIJACIÓN MODULOS DE FACHADA A ESTRUCTURA PRINCIPAL



INSTALACIONES

SANITARIAS

AGUA FRÍA / CALIENTE

Partiendo del cálculo para determinar la **Reserva Total Diaria**, se contaron todos los lava manos, inodoros, mingitorios y piletas de cocina existentes en el proyecto, y como resultado se observó que se requerían 34.000lt

Debido a la dimensión del proyecto, la demanda requerida y las grandes distancias a recorrer, se plantean dos conexiones de la red de agua las cuales cada una tendrá su propio tanque.

Se coloca un tanque de reserva, y una bomba presurizadora jockey en ambos sectores, que permita la correcta distribución del agua a todo el edificio.

El sistema de agua caliente a cocinas podrá ser por caldera o termotanque de alta recuperación

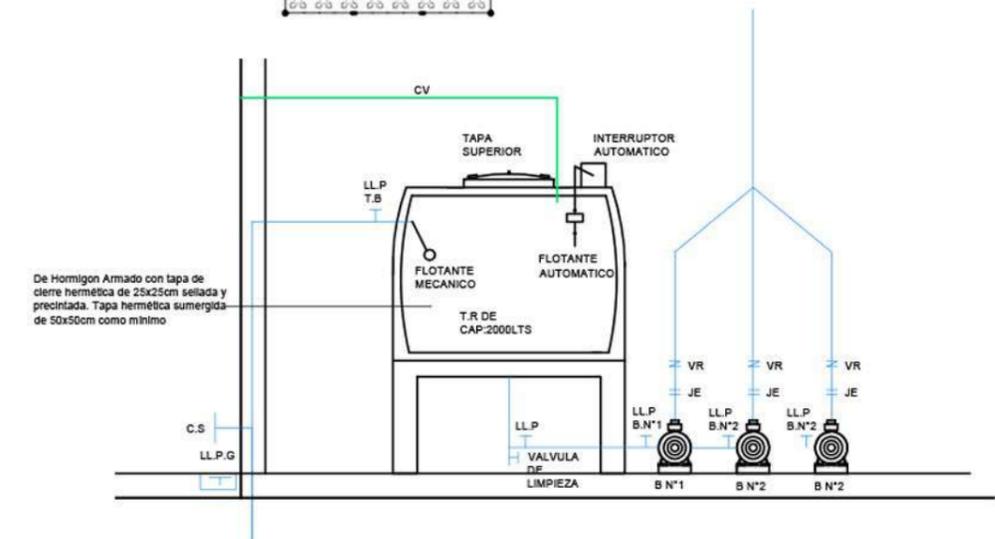
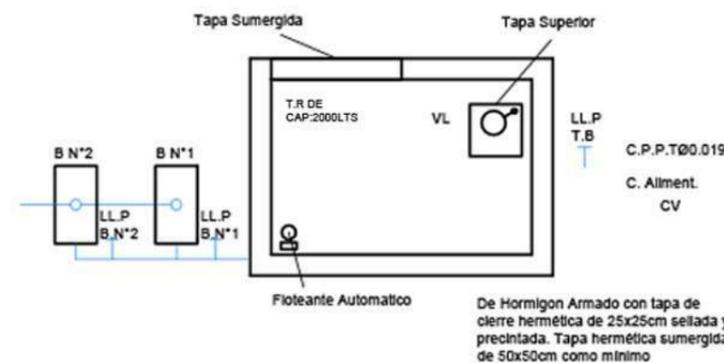
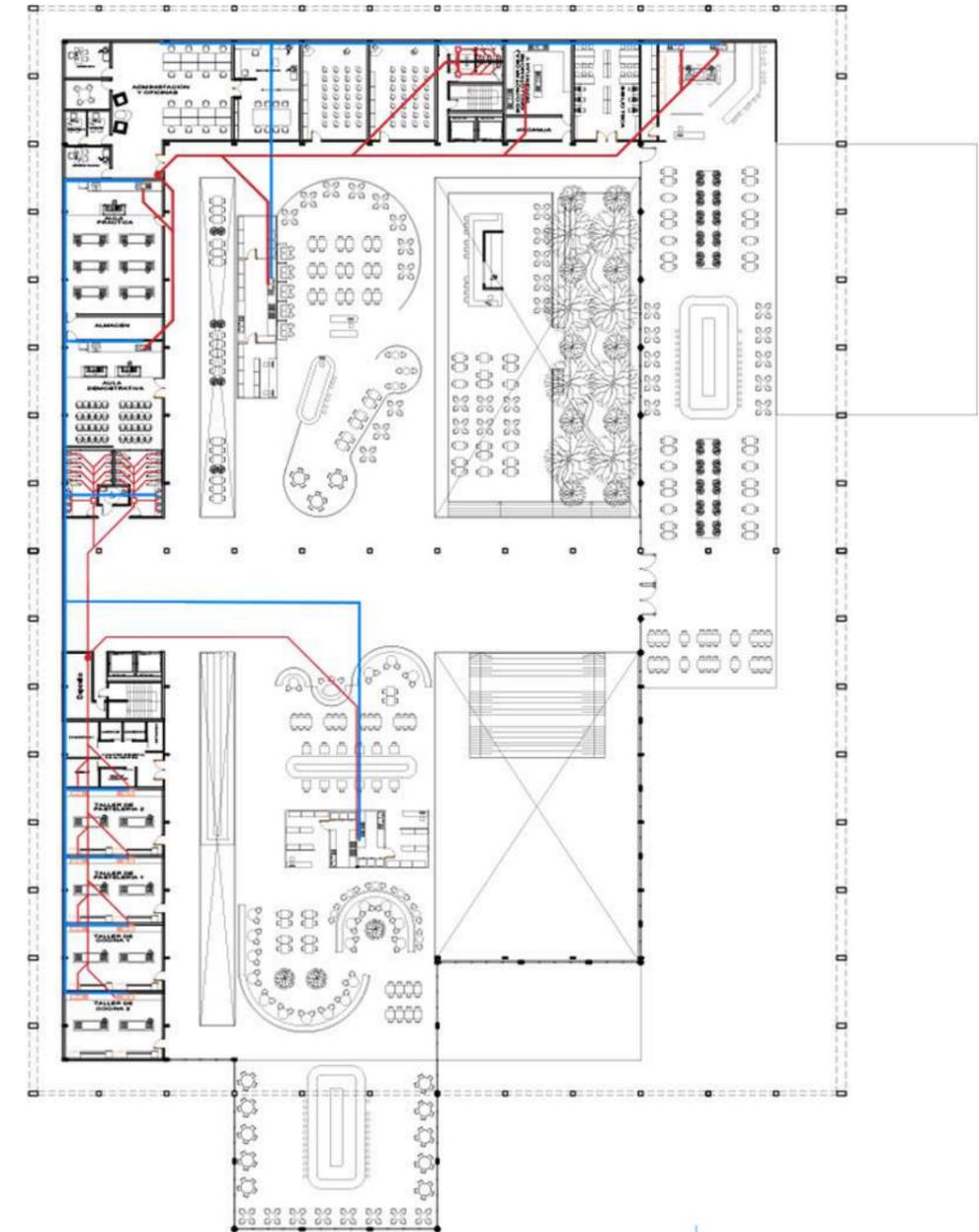
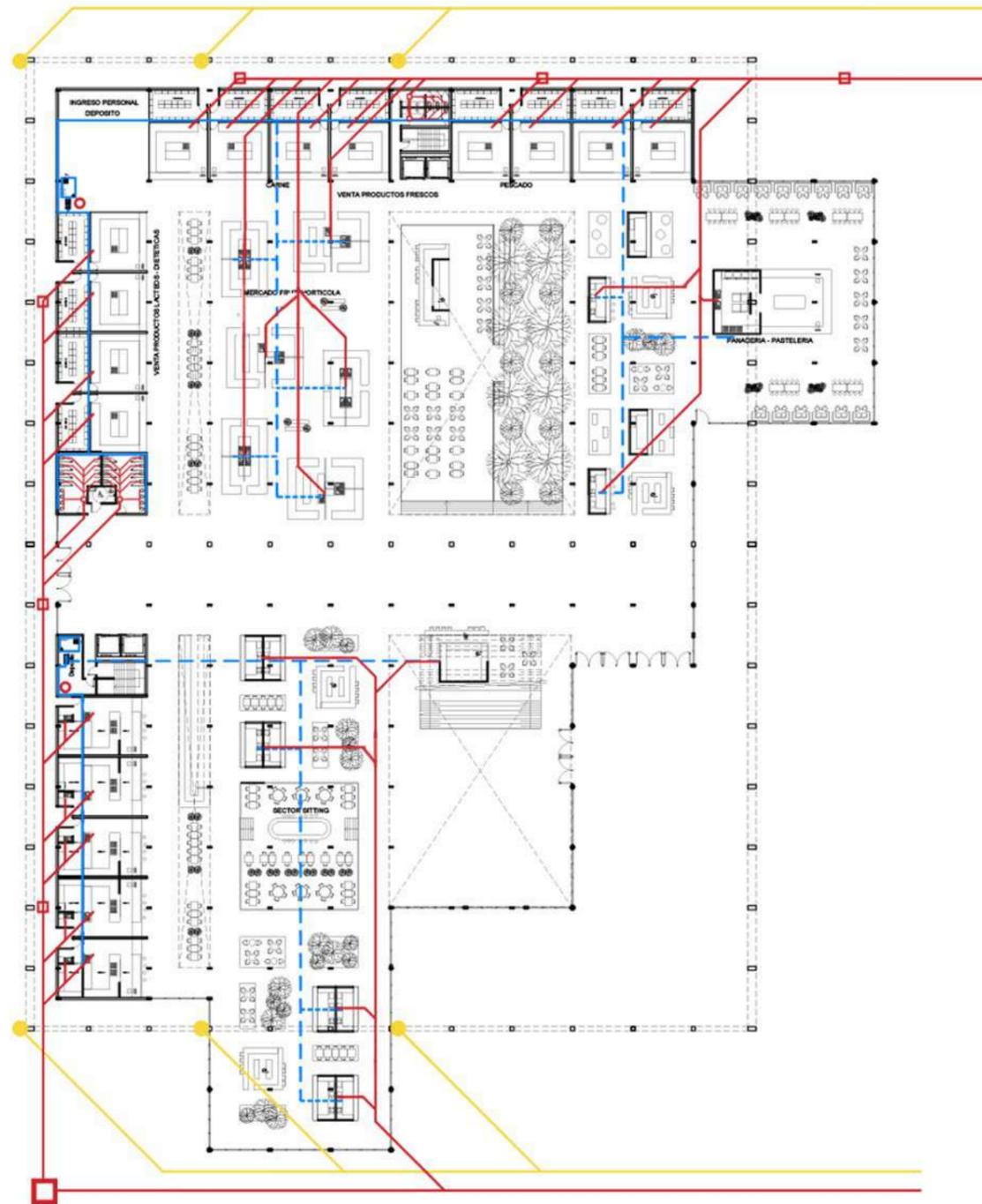
CLOACAL

Se plantean dos conexiones de red cloacal que evacúan directamente a la red general. Cuenta con cámaras de inspección de 60x60 cada 30m ubicadas en sectores con fácil acceso, alternando con bocas de inspección en lugares requeridos.

PLUVIAL

Teniendo en cuenta que el agua es un recurso escaso que debe ser preservado, se utiliza la gran cantidad de agua de lluvia recolectada por la cubierta.

Se conduce la cañería hacia un tanque acumulador de agua de lluvia, luego pasa por un filtro de hojas y sedimentos para finalmente ser bombeada hasta las fuentes del acceso del edificio, el riego del predio y para limpieza.



INSTALACIONES

ACONDICIONAMIENTO TÉRMICO

ESTRATEGIAS PASIVAS

Incorporando estrategias pasivas de sistemas sustentables, el edificio puede responder de manera eficiente para tener un mejor rendimiento interno y permitir así, mayor ahorro energético.

Utilización de métodos que acondicionen el edificio mediante procedimientos naturales. El Sol, el viento, los materiales y la elección de materiales adecuados.

Se tiene en cuenta:

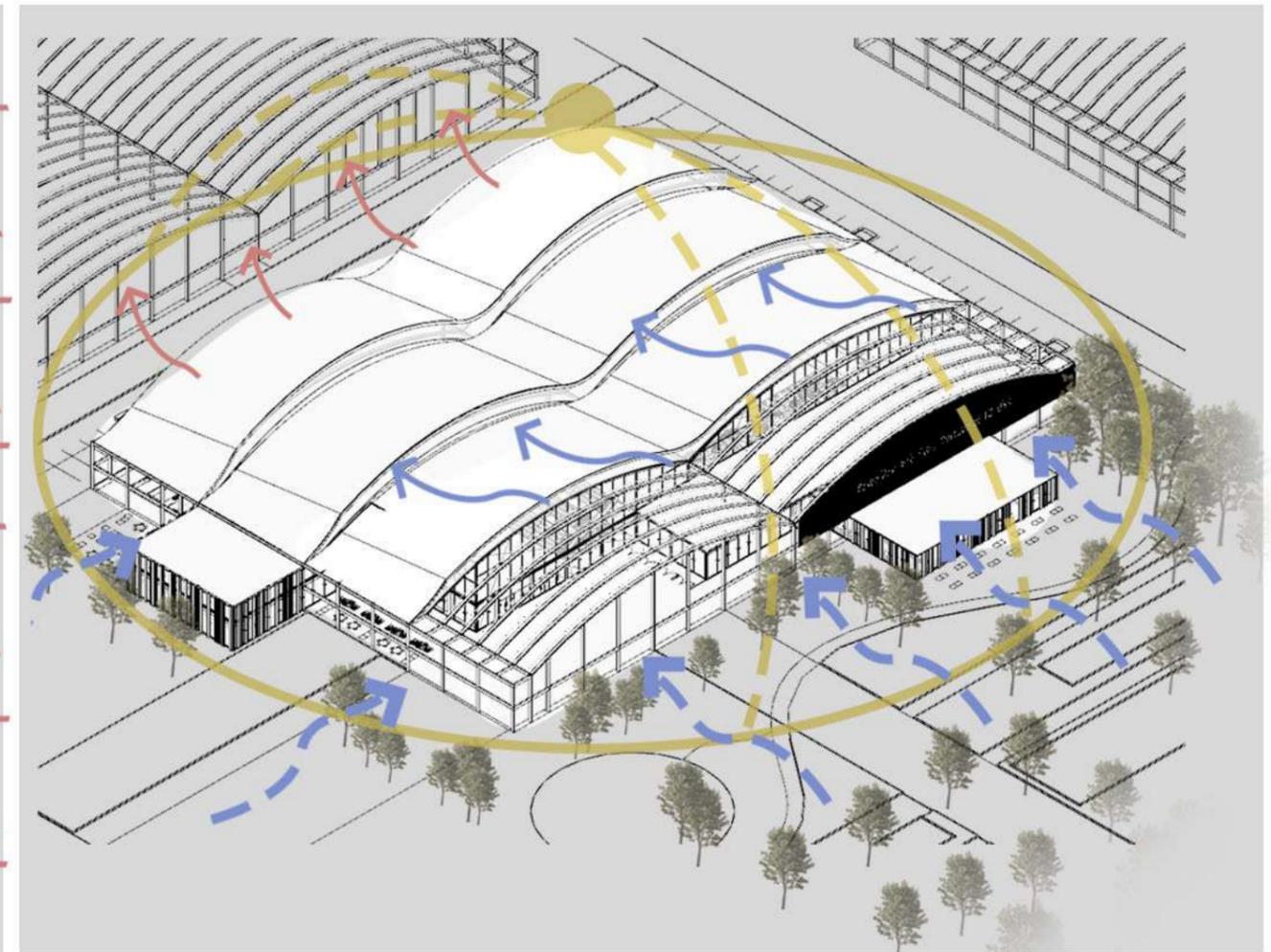
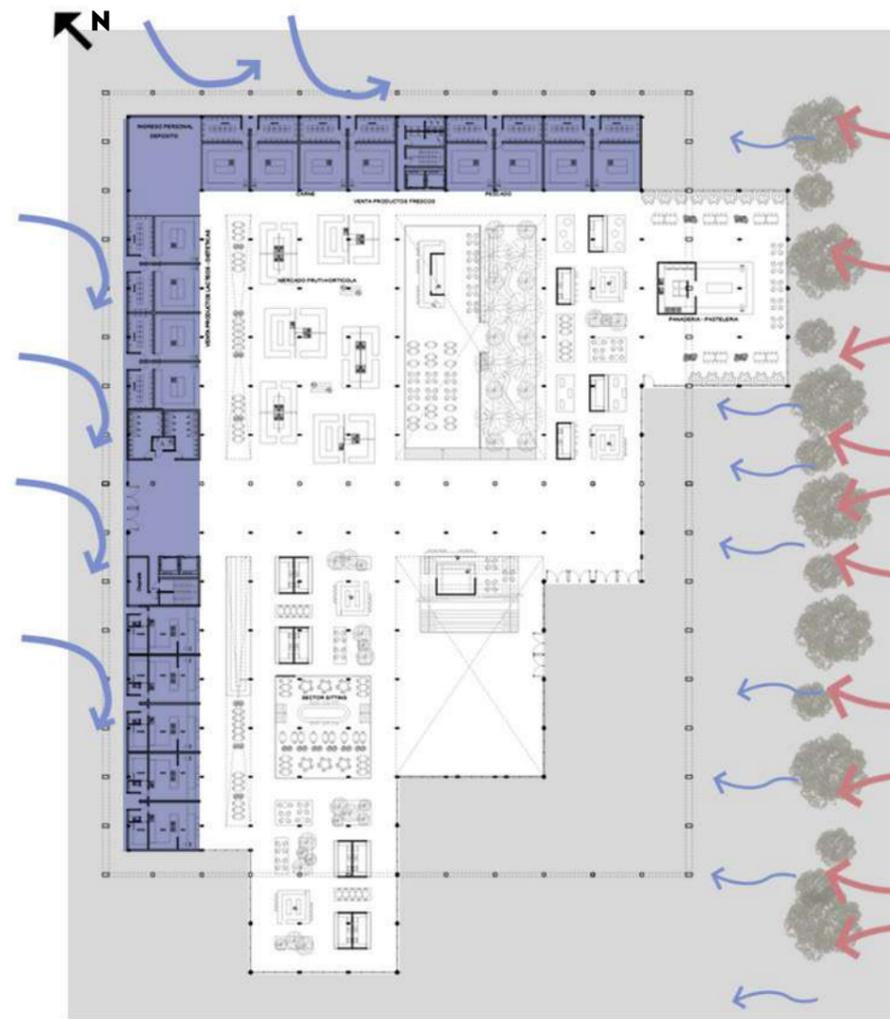
- Ventilación Selectiva y Ventilación Cruzada
A partir de la apertura estratégica de sectores en planta baja, planta alta y cubierta, que permitan la correcta circulación del aire. Esto permite bajar la humedad y refrigerar el edificio.

- Barrera de Vegetación
Pantalla de árboles en el perímetro del edificio que permitan bajar la temperatura del aire en verano y en invierno, por las hojas caducas permite el ingreso de luz natural.

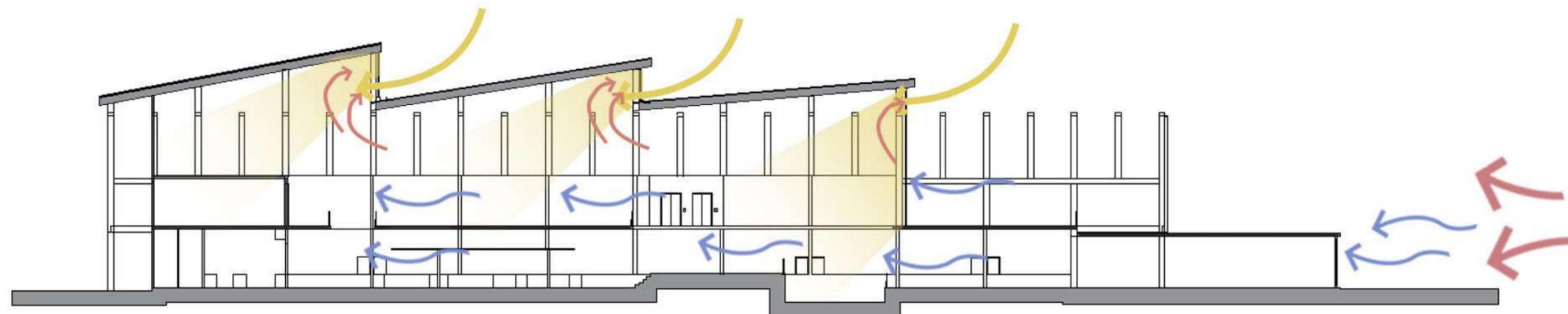
- Asoleamiento
Se cubren las dos caras que dan al norte para evitar el ingreso directo de calor al edificio y se abren las dos opuestas.

- Luz Cenital
Permite el ingreso de luz e iluminación natu en todo el edificio a partir de sus car vidreadas y su cubierta con ventanas.

- Materiales
Los materiales son estratégicamer seleccionados para que ayuden al edificio mantener las temperaturas deseadas según estación del año. Se utilizan vidrios DVH y Muros con aislaci térmica para disminuir la pérdida de calor el interior.



En VERANO, el ingreso de luz cenital permite la iluminación natural de todo el edificio. La pantalla de árboles permite una disminución de la temperatura del viento. El aire caliente que ingresa al edificio se elimina mediante ventilación selectiva. En INVIERNO, los árboles con hojas caducas dejarán pasar los rayos de luz hacia el interior del edificio para permitir un buen acondicionamiento térmico interior, además del ingreso por los grandes ventanales de courtin wall.



INSTALACIONES

ACONDICIONAMIENTO TÉRMICO

Se determina el sistema a utilizar a partir del tipo de uso del espacio a acondicionar.

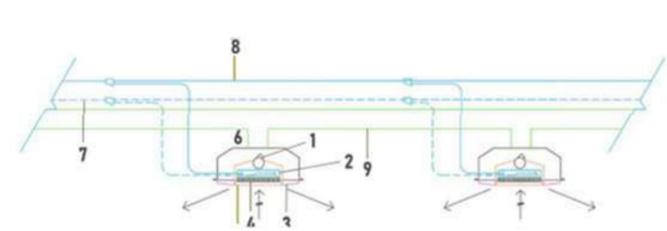
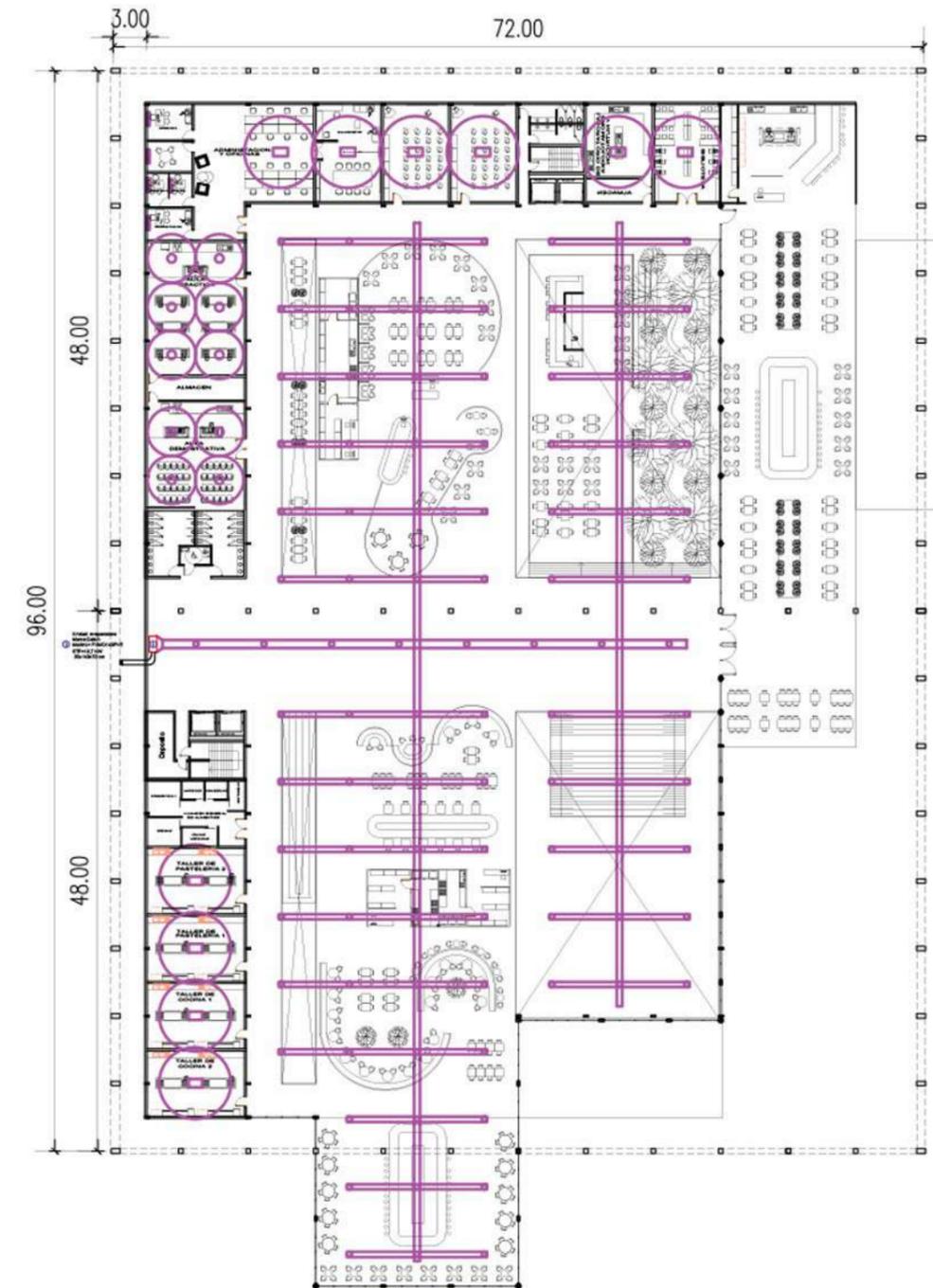
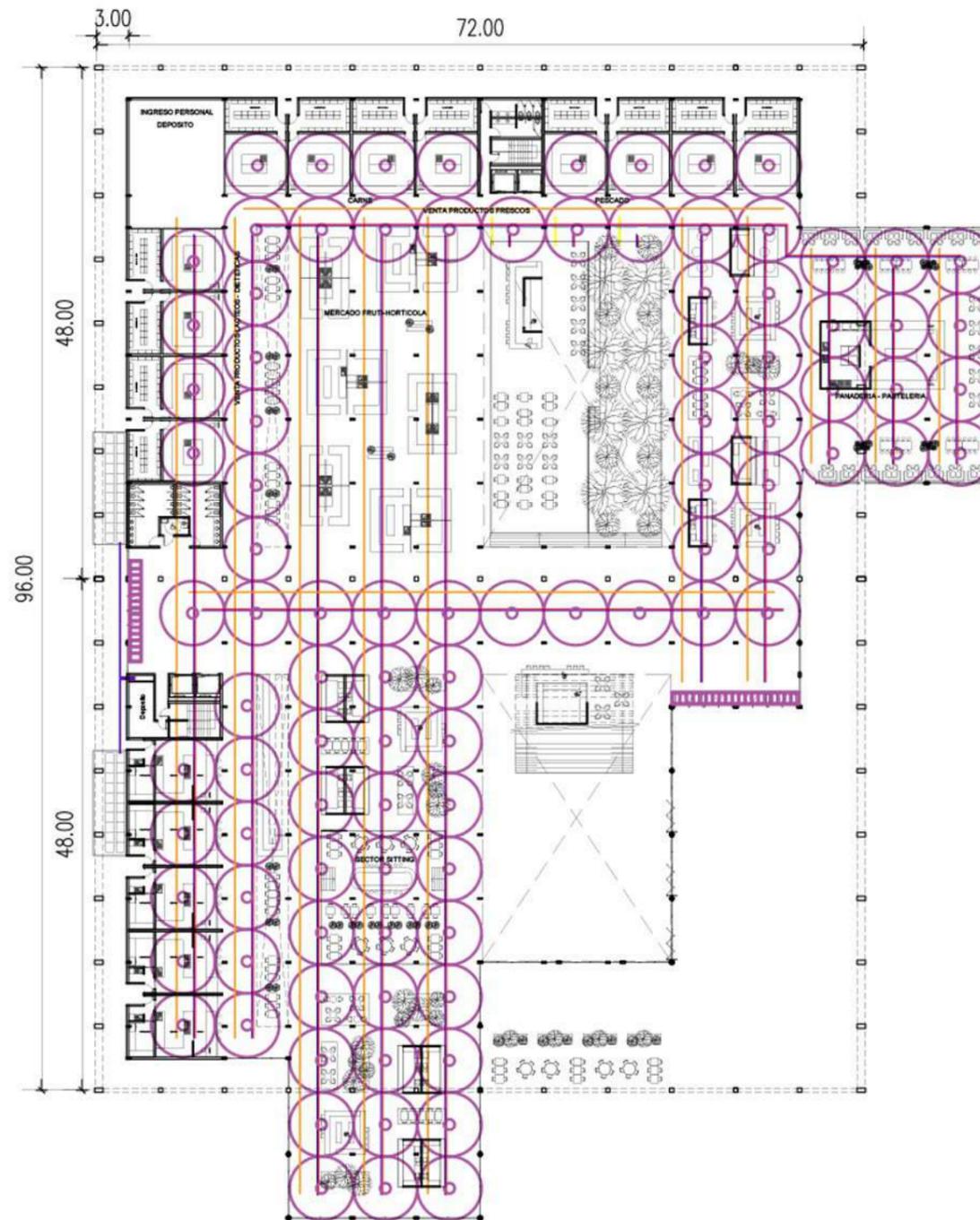
En el sector de mercado fruti-hortícola se utiliza acondicionamiento pasivo, mediante ventilación cruzada y ventiladores de pared para generar un clima natural, que no afecte a los productos en venta.

En los sectores de mercado de productos elaborados, productos frescos, espacios de sitting, instituto gastronómico, restaurantes, sum y administración se optó por elegir el sistema de acondicionamiento VRV (volumen refrigerante variable) Frío - Calor por inversión de ciclos, ya que los usos en el edificio son variados en horarios y actividades.

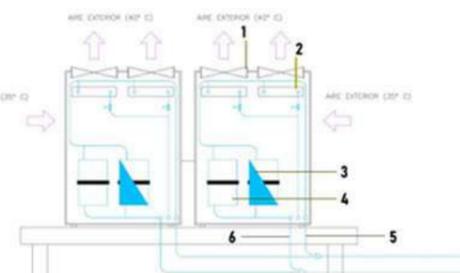
Este sistema cuenta con un tren de unidades condensadoras que se colocan en el exterior del edificio y abastecen mediante líneas refrigerantes a las unidades evaporadoras que se colocan en cada zona del interior del edificio y que acondicionarán cada área mediante conductos de inyección y retorno.

En PB, instituto gastronómico y administración se colocan equipos tipo cassette individuales / terminales. En PA, para aprovechar las grandes alturas y dar un diseño tipo industrial, se colocan conductos.

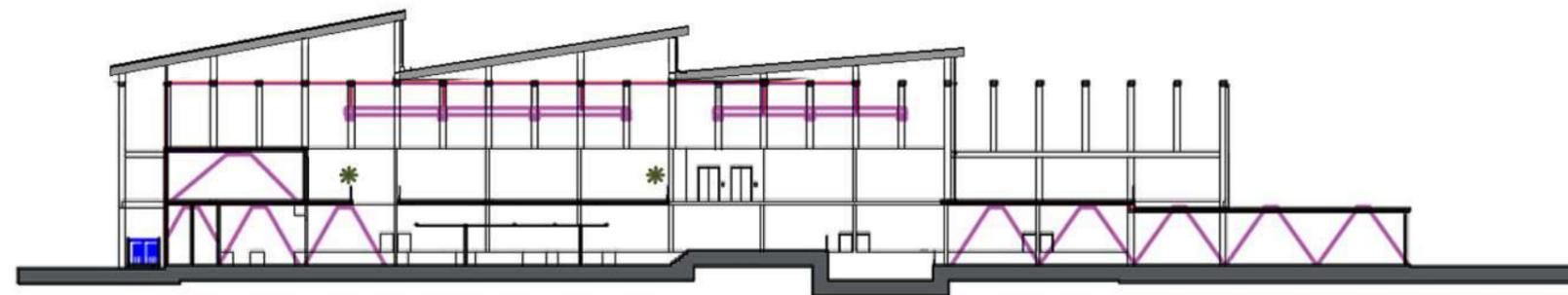
En la colocación de conductos, se reconoce la necesidad de colocar una evaporadora que trabaje con los conductos planteados. Así, permite viajar el aire de manera correcta por el ramal principal, los ramales secundarios hasta llegar a los conductos difusores tipo rejilla.



- DETALLE DE UNIDADES INTERIORES:**
1. VENTILADOR
 2. EVAPORADOR
 3. INYECCIÓN
 4. FILTRO
 5. RETORNO
 6. VALVULA EXPANSIÓN ELECTRÓNICA
 7. LÍNEA DE SUCCIÓN (REFRIGERANTE EN ESTADO LÍQUIDO)
 8. LÍNEA DE DESCARGA O LÍQUIDO (REFRIGERANTE EN ESTADO LÍQUIDO)
 9. CONDUCTO TOMA DE AIRE EXTERIOR



- DETALLE DE UNIDADES EXTERIORES:**
(TREN DE UNIDADES CONDENSADORAS)
1. VENTILADOR AXIAL
 2. CONDENSADOR
 3. COMPRESOR CAPACIDAD VARIABLE
 4. COMPRESOR CAPACIDAD FÍSICA
 5. LÍNEA DE SUCCIÓN (REFRIGERANTE EN ESTADO GASEOSO)
 6. LÍNEA DE DESCARGA O LÍQUIDO (REFRIGERANTE EN ESTADO LÍQUIDO)



INSTALACIONES

INCENDIOS

MEDIOS DE EXTINCIÓN:

Eliminan los factores que generaron el fuego, enfriando el material o reduciendo su contenido de oxígeno.

-BIE (Bocas de Incendio Equipadas)
Incluye gabinete Hidrante con mangueras de 30m de largo, lanza y matafuegos ABC, ubicadas cada 30m. Se calcula P/45.

- Matafuegos ABC, BC y K.
Cada cocina cuenta con sus propios matafuegos K. Además de colocar un matafuego ABC cada 200m² en todo el edificio. Y un matafuego BC en tableros eléctricos, sala de máquinas y sum.

-Boca de impusión para bomberos
Ubicación sobre la línea municipal del edificio en un nicho de 40 x 60cm.

-Rociadores automáticos sprinklers
Son dispositivos para distribuir automáticamente agua sobre el fuego para dominarlo. Abastecidos por el tanque de reserva de incendio en sala de máquinas y presurizado con sistema de bombas jockey.

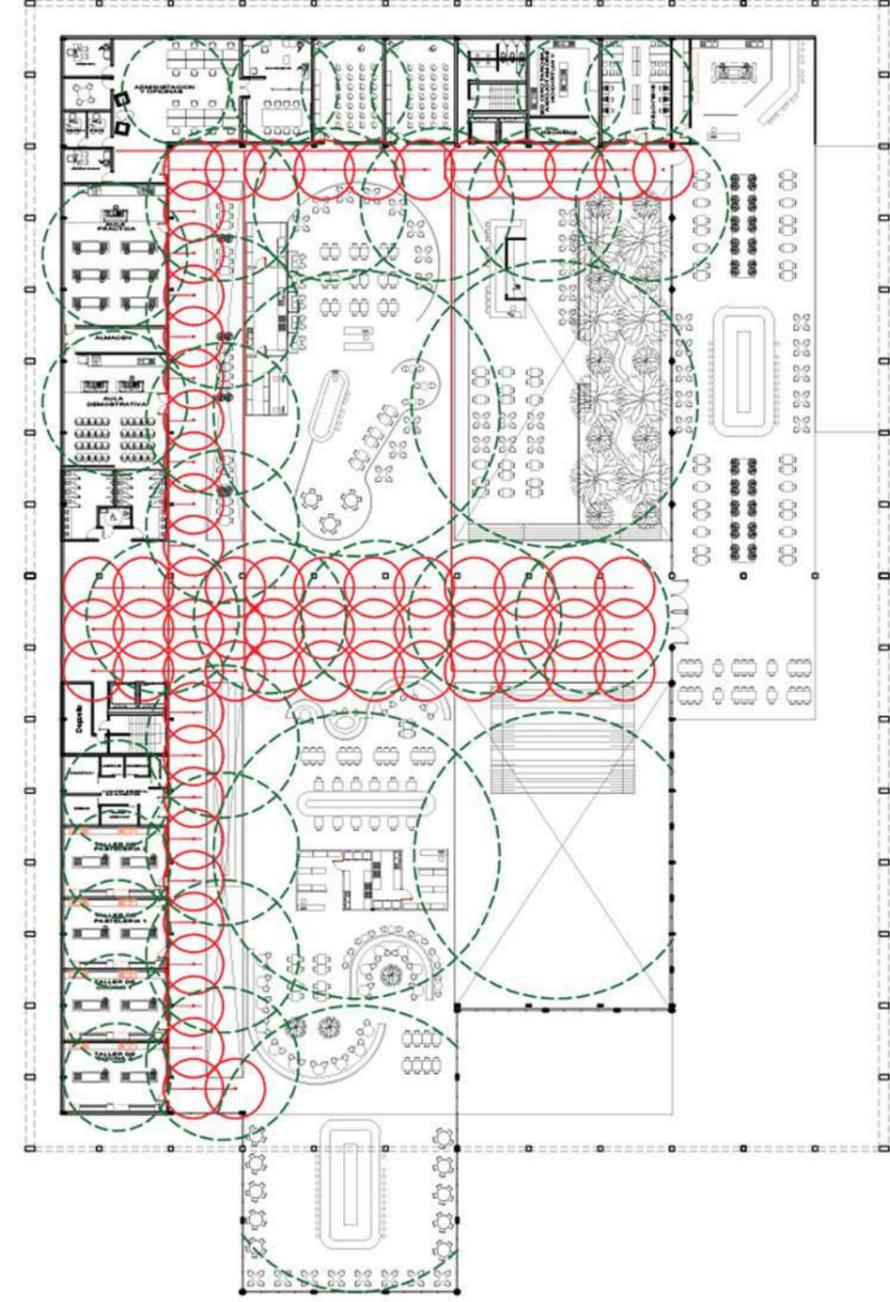
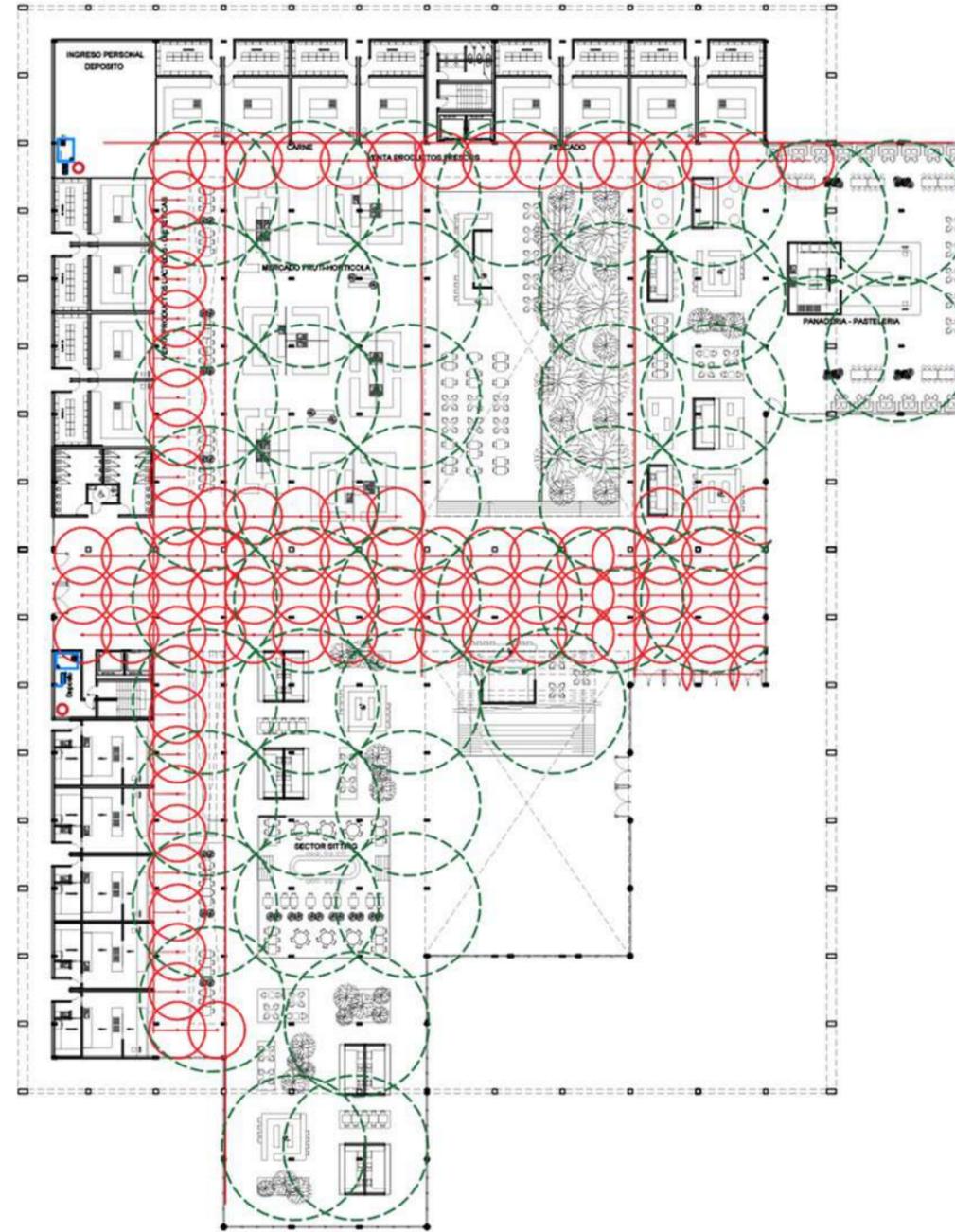
MEDIOS DE DETECCIÓN:

Sistema cuya función principal es la de detectar en forma temprana el incendio y dar alarma para la evacuación del edificio.

- Detectores de humo.
Debido a la altura del galpón, debe seleccionarse uno adecuado para el lugar que permita tener una cobertura de 60m lineales y hasta 1000m². En sectores con entepiso se utiliza detectores de humos iónicos y en espacios de doble altura y cocinas detectores de llama.

Los detectores automáticos están directamente comunicados con la central de alarmas que da aviso a los rociadores para que actúen en caso de ser necesarios.

- Pulsador manual de alarma
Colocados junto con los BIE. Dirigen la señal hacia la central de señalización y control.



REFERENCIAS



INDICADOR DE SALIDA DE EMERGENCIA
RECORRIDO DE EVACUACION



MATAFUEGO ABC 5kg
MATAFUEGO BC 5kg



MATAFUEGO K 5kg
B.I.E.(BOCA DE INCENDIO EQUIPADA)

INCENDIOS

MEDIOS DE EVACUACIÓN:

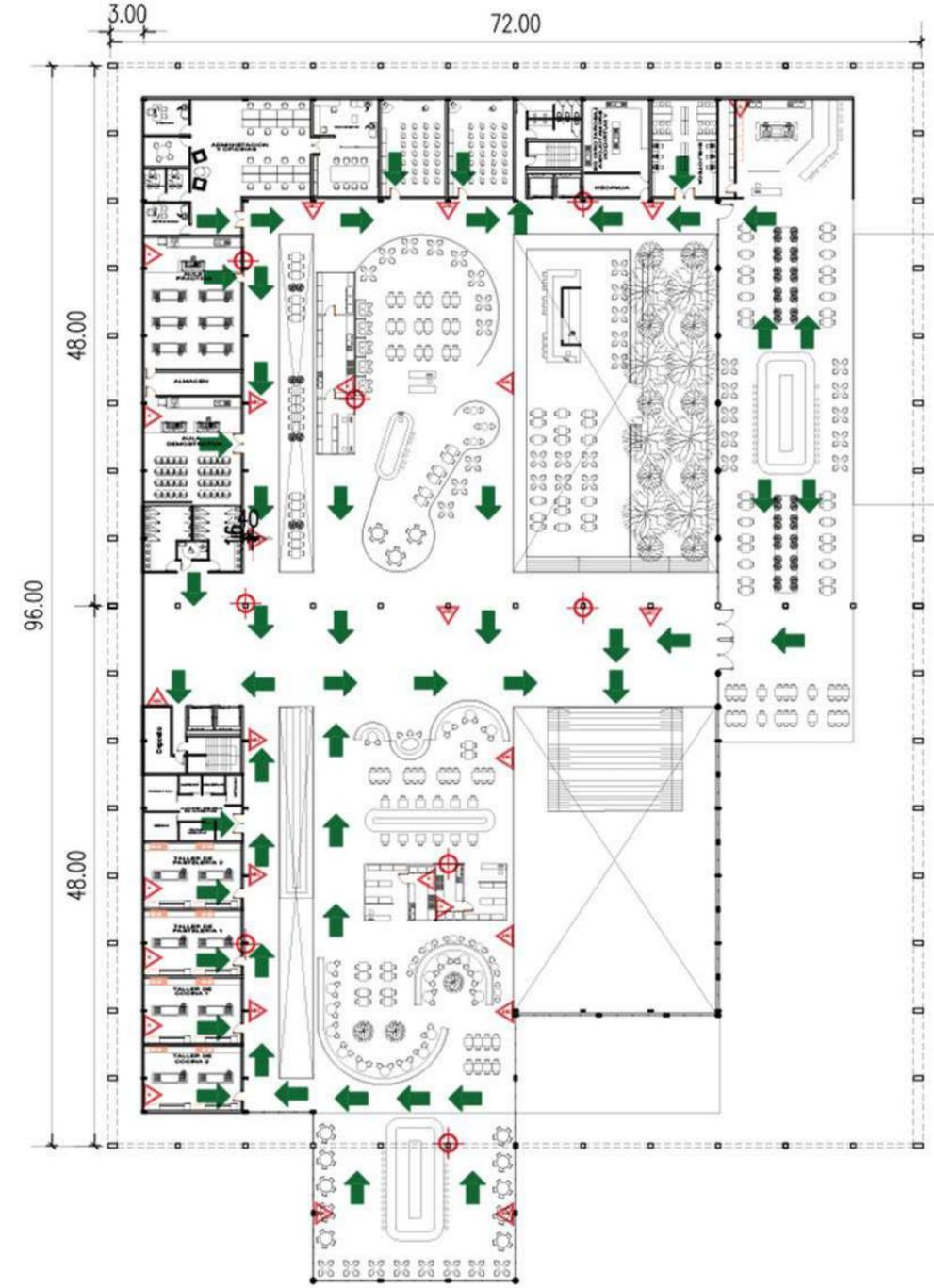
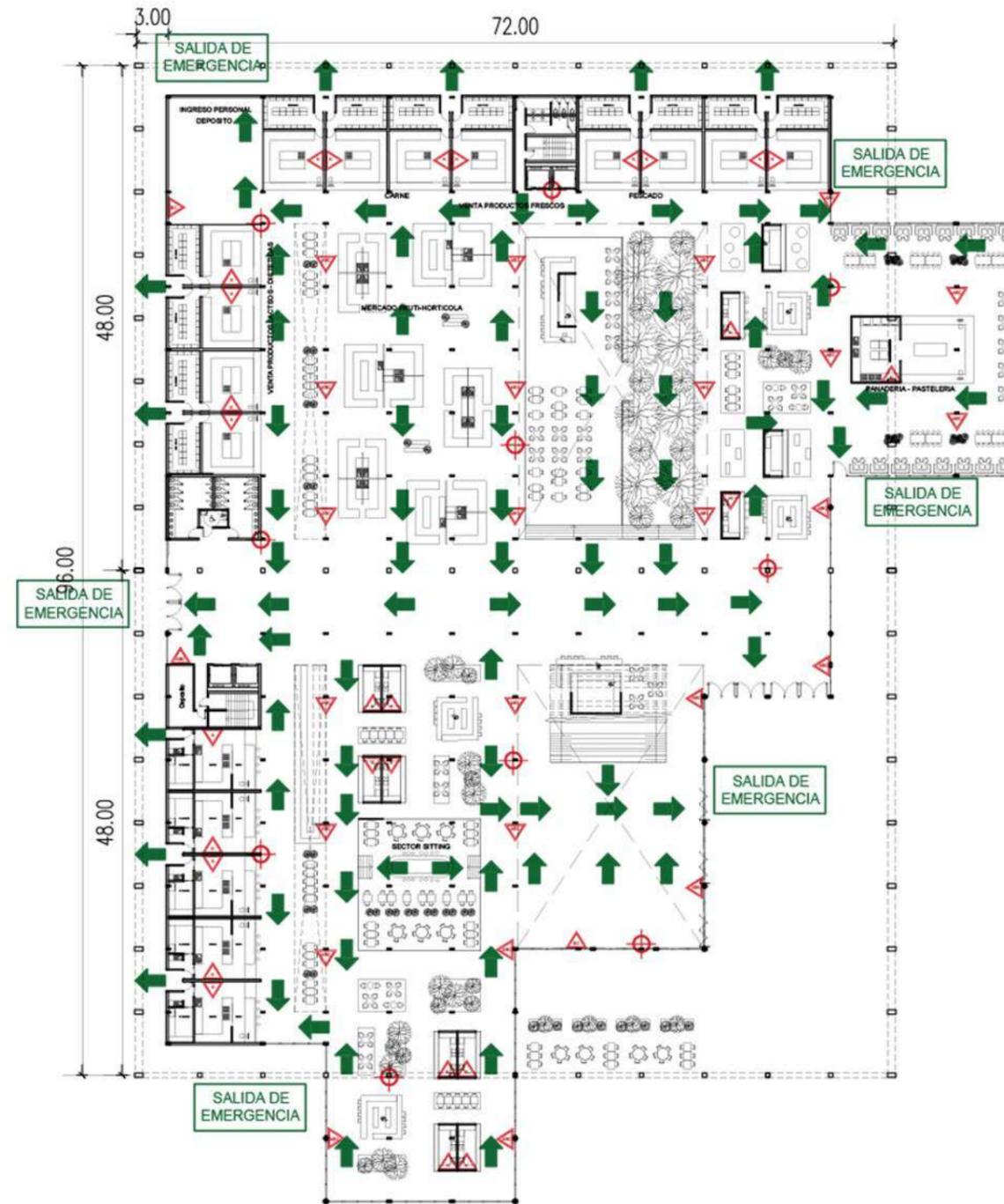
Además es importante la incorporación un correcto sistema de señalización de evacuación. Se desarrolla para que los ocupantes sepan cual es la salida y llegue ahí de la manera mas rápida y segura.

El edificio está planteado en ambas plantas con una circulación limpia y lineal, sin ningún obstáculo, para así generar la mayor rapidez y seguridad en los medios de evacuación.

Presenta 2 núcleos de servicio con sus respectivas escaleras presurizadas de evacuación con muros resistentes al fuego y pintura ignífuga.

Ambos pisos cuentan con luces de emergencia, BIES, extintores y su señalética correspondiente.

La instalación consta con una sala de máquinas donde se encuentran los tableros de control de alarma y pulsador manual dispuesto en núcleos y de facil acceso, que comenzará a distribuir en cada nivel los detectores y pulsadores hacia todo el edificio.



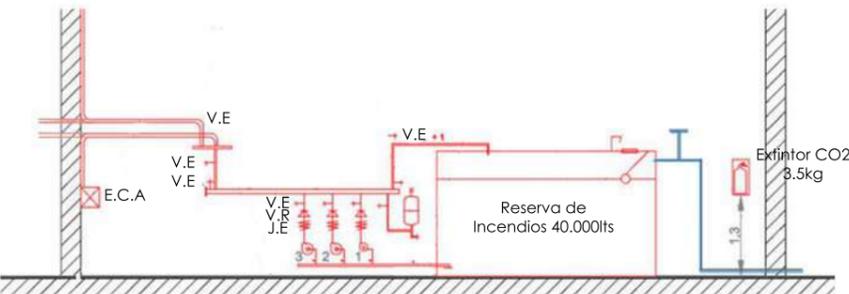
Detectores de humo



Extintor Manual



Boca de incendio equipada



REFERENCIAS



INDICADOR DE SALIDA DE EMERGENCIA
RECORRIDO DE EVACUACION



MATAFUEGO ABC 5kg
MATAFUEGO BC 5kg



MATAFUEGO K 5kg
B.I.E.(BOCA DE INCENDIO EQUIPADA)





5. CONCLUSIÓN



... DE LA HABITACIÓN AL PROYECTO URBANO ...

AGRADECIMIENTOS

Este proyecto significa el cierre de una etapa y el comienzo de otra. Aportó un proceso de reflexión sobre mi rol como futura arquitecta y es el resultado de las experiencias vividas a través de los distintos proyectos e instancias propuestas en la cátedra.

Agradezco a la Universidad Nacional de La Plata, a la Facultad de Arquitectura y Urbanismo por brindarme las herramientas necesarias para transformar mis ideas en arquitectura.

Al cuerpo docente de la cátedra Morano - Cueto Rúa que me acompañó durante mis 6 años de carrera.

A mi familia en especial, amigos y futuros colegas que me dio la facultad y a todos aquellos que formaron parte de este proceso de formación tan hermoso.

BIBLIOGRAFÍA

- Morano, H; Cueto Rúa, V. • Propuesta Pedagógica Taller M | CR. Universidad Nacional de La Plata.
- “Las escalas del proyecto, de la habitación al proyecto urbano: la praxis del proyecto en el Taller de Arquitectura” Alberto Raúl Sbarra
- Scasso, R; Gentile, C; Vicente, R. Apuntes de cátedra Taller de Estructuras N°3. Universidad Nacional de La Plata.
- Apuntes de cátedra Taller de Procesos Cremaschi, Saenz ,Constructivos N°3. Universidad Nacional de La Plata.
- Apuntes de cátedra Taller de Instalaciones N°2 Fornari,Universidad Nacional de La Plata.
- “La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo”. El caso de Tomás Jofré. UNSAM Año: 2008
- www.plataformaarquitectura.cl (Proyectos referentes)
- www.foodhalinvestment.com/mercados-gastronomicos
- www.argentina.gob.ar/senasa
- www.oesteplatense.com.ar/talleres-ferroviarios-del-barrio-gambier-patrimonio-historico-y-urbanistico-platense
- www.aplataemprende.com.ar
- www.argentina.gob.ar/elmercadoentubarrio

