

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Departamento de Arquitetura

Giuliane Santos Donini

**PROJETO DE *RETROFIT* PARA A QUADRA B - CTI: proposta de
um mercado gastronômico**

Taubaté
2019

Giuliane Santos Donini

**PROJETO DE *RETROFIT* PARA A QUADRA B - CTI: proposta de
um mercado gastronômico**

Relatório de Pesquisa para o desenvolvimento do Trabalho de Graduação em Arquitetura e Urbanismo na Universidade de Taubaté, elaborado sob orientação do Prof. Me. Gerson Geraldo Mendes Faria.

**Taubaté
2019**

**Ficha catalográfica elaborada pelo
SIBi – Sistema Integrado de Bibliotecas / UNITAU**

D683p

Donini, Giuliane Santos

Projeto de retrofit para a Quadra B- CTI: proposta de um mercado gastronômico . / Giuliane Santos Donini. - 2019.

80 f.: il.

Monografia (graduação) - Universidade de Taubaté, Departamento de Arquitetura, 2019.

Orientação: Prof. Me. Gerson Geraldo Mendes Faria. Departamento de Arquitetura.

1. Retrofit. 2. Quadra B. 3. Gastronomia. I. Título.

CDD – 702.88

Aos meus pais, Lidia e Julio, por todo o apoio, incentivo e confiança, à minha irmã Giovana por sempre acreditar em mim e ser tão paciente e aos meus amigos por estarem sempre ao meu lado durante toda esta etapa.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente meu orientador Gerson por ter me recebido como orientanda e estar disposto sempre a passar seus conhecimentos nas áreas tanto de gastronomia quanto de arquitetura. Obrigada por todo acolhimento, ensinamento, suporte e apoio durante o decorrer do ano. Obrigada por me acompanhar em cada passo e cada evolução deste trabalho, por ser paciente com todas minhas enrolações e atrasos e por sempre incentivar quando achava que não iria dar certo.

E agradeço também a professora Ediane, que se tornou uma amiga e mãe, uma pessoa incrível que me acolheu e mostrou sempre que todos os problemas tem uma solução. Obrigada por sempre trazer respostas aos meus questionamentos e sempre trazer a calma no meio de toda minha agitação e nervosismo.

Sou muito grata por ter tido a oportunidade de aprender tanto com vocês no meio toda dificuldade que tive e por acreditarem que no final iria dar certo. Obrigada.

Agradeço também ao Projeto Leitura da Cidade, coordenado pela professora Ediane, o qual tive a oportunidade de participar por dois anos e nele amadurecer pessoal, social e profissionalmente. Foi incrível essa experiência para minha vida.

Por fim, agradeço o corpo docente do departamento de Arquitetura e Urbanismo por ter passado todos os conhecimentos e toda a base fundamental para a minha formação. Obrigada professores por estarem sempre dispostos e pacientes com seus alunos.

RESUMO

Esta pesquisa vem dar o suporte e construir as diretrizes para uma proposta arquitetônica, buscando, nos conceitos de *retrofit*, as potencialidades de uma das áreas que caracterizam a cidade de Taubaté, com a intenção de valorizá-la. Sabe-se que existe uma grande demanda do consumidor por espaços de lazer e esta cresce a cada dia, uma vez que já é possível observar alguns exemplos que explicam tal movimentação, como feiras gastronômicas, eventos de *food trucks* e outros. Assim, é possível afirmar que há uma grande necessidade de se criar um espaço que combine as funções de lazer, entretenimento e gastronomia, tendo em vista que há uma deficiência de estabelecimentos desta área na região central da cidade de Taubaté. Trazer o projeto de *retrofit* para a quadra B da CTI (Companhia Taubaté Industrial) e a proposta de um mercado gastronômico para o local faz parte do objetivo do trabalho e, com isso, valorizar tanto o histórico e importância do local quanto o funcionamento dos mercados gastronômicos. Para a elaboração do trabalho, foi aplicada a metodologia mista para atingir o objetivo de criar um gastromercado, utilizando métodos tais como documental, bibliográficos, visitas técnicas e estudos de caso. O resultado para este trabalho será o projeto de *retrofit* para a quadra B criando um mercado gastronômico, e assim, trazer uma nova proposta e um novo conceito para a cidade, além de novas visões para a população e instigar a curiosidade desta para conhecer novas culturas por meio da culinária. Também fazer com que o novo centro gastronômico torne uma referência em gastronomia na cidade e no Vale do Paraíba. Como produto final do trabalho, tem-se a proposta do gastromercado com o projeto de *retrofit*, maquete eletrônica e física e a fundamentação e importância da implantação deste no local escolhido.

Palavras-chave: *retrofit*, quadra B, gastronomia.

ABSTRACT

This research supports and builds the guidelines to a architectural proposal, that seeks, with the retrofit concepts, the potencial one of the areas that feature of the Taubate city with the intention of appreciation. It's known that there's a wide request of the consumer for lounge space and this demand increase day by day, once it's already possible observe some examples that explain this like gastronomic fairs, food truck's events and others. Therefore, it's possible to affirm that there's a big requirement of creating a space that matches entertainment, leisure and gastronomy, owing to a deficit of this kind of area in the Taubate's heart. It's part of this Project bringing the retrofit design to the Block B of *CTI (Companhia Taubate Industrial)* and the proposal of the gastronomic center to this place and then valorize the local's importance, its history and the gastronomic center's operation. For the project's elaboration the mixed metodolody to achieve the purpose of creating a gastronomic market was applied by using methods such as documental, bibliographic, techninal visits and case studies. The result for this Project will be the retrofit Project and a new concept for the city; new points of view for the citizens; instigate their curiosity to cognize others cultures through culinary; also making this gastronomic center a culinary reference in the city and in *Vale do Paraiba*. And the final result is the gastronomic market's propose with the retrofit Project, their electronic and physical model and their importance of implantation in the chosen place.

Key words: retrofit, block B, gastronomy

RELAÇÃO DE FIGURAS

Figura	Título	Página
Figura 1:	Edifício Martinelli antes e depois do <i>retrofit</i>	16
Figura 2:	Quadras CTI - interior.....	19
Figura 3:	Área Tombada pelo CONDEPHAAT	19
Figura 4:	Mercado da Ribeira - mercado de frutas.....	21
Figura 5:	Mercado da Ribeira- restaurantes	22
Figura 6:	Mercado da Ribeira - vista do espaço	22
Figura 7:	Mercado da Ribeira - galeria	23
Figura 8:	Mercado San Miguel - arquitetura externa	24
Figura 9:	Mercado San Miguel - conceito estrutural.....	24
Figura 10:	Mercado San Miguel - área de alimentação.....	25
Figura 11:	Mercado Victoria - fachada	26
Figura 12:	Mercado Victoria - área de alimentação	26
Figura 13:	Mercado Victoria - relação restaurante e corredor	27
Figura 14:	Circulação e restaurantes	28
Figura 15:	Vista Mercado Central de Roma.....	29
Figura 16:	Restaurante La Pizza.....	29
Figura 17:	Vista Mercadão SP.....	30
Figura 18:	Variedade Frutas	31
Figura 19:	Fachada Mercado Municipal de SP	31
Figura 20:	Fachada Eataly	32
Figura 21:	Vista para o mercado.....	32
Figura 22:	Vista Interior	33
Figura 23:	Massas preparadas artesanalmente.....	34

Figura 24: Vista setor de pães e queijos	34
Figura 25: Planta Baixa - Quadra B.....	35
Figura 26: Vista Fachada	36
Figura 27: Localização Quadra B.....	37
Figura 28: Fachada Quadra B	37
Figura 29: Fachada Lateral	38
Figura 30: Vista Lateral Interior	38
Figura 31: Vista Interior	38
Figura 32: Mapa Análise do Entorno	41
Figura 33: Elementos do Entorno	42
Figura 34: Sentido das Vias do Entorno.....	43
Figura 35: Acessos Quadra B	43
Figura 36: Localização e Insolação	44
Figura 37: Plano de massas	45
Figura 38: Fluxograma	45
Figura 39: Planta baixa proposta	46
Figura 40: Layout proposto sala de cursos	46
Figura 34: Layout proposto mercado de carnes.....	47
Figura 35: Layout proposto vestiários	47
Figura 36: Layout proposto banheiros.....	48
Figura 37: Layout proposto cozinhas	48
Figura 37: Equipamentos cozinhas.....	49
Figura 38: Registros dos ambientes internos da Quadra B.....	50
Figura 39: Registros dos ambientes internos da Quadra B.....	50
Figura 40: Registros dos ambientes internos da Quadra B.....	51

Figura 41: Registros dos ambientes internos da Quadra B.....	51
Figura 42: Registros dos ambientes internos da Quadra B.....	51
Figura 43: Registros dos ambientes internos da Quadra B.....	51
Figura 44: Registros dos ambientes internos da Quadra B.....	52
Figura 45: Registros dos ambientes internos da Quadra B.....	52
Figura 46: Planta baixa Situação Atual	52
Figura 47: Planta baixa Situação Proposta	53
Figura 48: Planta baixa Insolação.....	54
Figura 49: Sombras projetadas no verão	54
Figura 50: Fluxograma	58
Figura 51: Vista Recepção.....	61
Figura 52: Vista Livraria	62
Figura 53: Vista Sala de Cursos	62
Figura 54: Vista Banheiro Feminino	63
Figura 55: Vista Mercado de Carnes	63
Figura 56: Vista Mercado	64
Figura 57: Vista Padaria e Cafeteria.....	64
Figura 58: Vista Copa.....	65
Figura 59: Vista Guarita/ Depósito de Material	65
Figura 60: Vista Vestiário	66
Figura 61: Vista Sala de Descanso	66
Figura 62: Vista Restaurante	67
Figura 63: Vista Interior Cozinhas	67
Figura 64: Vista Praça de Alimentação Interna.....	68
Figura 65: Vista Bar	68
Figura 66: Vista Recepção Administrativo	69

Figura 67: Vista Sala de Reunião	69
Figura 68: Vista Sala de Funcionários.....	70
Figura 69: Vista Praça de Alimentação Externa.....	70
Figura 70: Vista Jardim Vertical de Ervas Aromáticas	71

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
1.1. DEFINIÇÃO DO TEMA.....	14
1.2. OBJETIVO GERAL.....	14
1.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	14
1.4. METODOLOGIA	14
2. HISTÓRICOS E CONCEITOS	15
2.1. RETROFIT	15
2.2. COMPANHIA TAUBATÉ INDUSTRIAL - CTI	17
2.3. TOMBAMENTO CTI	19
3. ESTUDOS DE CASO	21
3.1. MERCADO DA RIBEIRA	21
3.2. MERCADO SAN MIGUEL	23
3.3. MERCADO VICTORIA	25
4. VISITAS TÉCNICAS	28
4.1. MERCADO CENTRAL DE ROMA	28
4.2. MERCADO MUNICIPAL DE SÃO PAULO	30
4.3. EATALY SÃO PAULO	32
5. ANÁLISE	35
5.1. ESCOLHA DA ÁREA	35
5.2. JUSTIFICATIVA	39
5.3. ANÁLISE DO ENTORNO	40
5.4. ANÁLISE DAS PROXIMIDADES	41
5.5. LOCAL E SEUS ACESSOS	42
6. ESTUDOS INICIAIS	44
7. PROPOSTA.....	50

7.1. SITUAÇÃO ATUAL	50
7.2. SITUAÇÃO PROPOSTA	53
7.3. INSOLAÇÃO E LOCALIZAÇÃO	54
7.4. PROPOSTA PROJETUAL	55
7.5. ACESSOS	55
7.6. SETORIZAÇÃO	55
7.7. FLUXOGRAMA	58
7.8. PROGRAMA DE NECESSIDADES	58
8. PROJETO	60
8.1. CARACTERÍSTICAS	60
8.2. PLANTAS, CORTES, FACHADAS E ELEVAÇÕES	71
9. CONSIDERAÇÕES FINAIS	78
REFERÊNCIAS	79

1. INTRODUÇÃO

1.1. DEFINIÇÃO DO TEMA

O tema desenvolvido nesse trabalho se refere à revitalização da quadra B da CTI (Companhia Taubaté Industrial) e a proposta de um mercado gastronômico para o local, inserindo o conceito de *retrofit*, o qual traz vida adequadamente a antigos espaços que se encontram abandonados ou em péssimas condições de utilização, preservando assim o patrimônio histórico e buscando planejar novos espaços adequados aos visitantes.

1.2. OBJETIVO GERAL

Apresentar uma proposta de *retrofit* para a quadra B da CTI criando um mercado gastronômico, no centro da cidade de Taubaté, que seja agradável e que valorize o convívio e lazer entre as pessoas.

1.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender o funcionamento dos mercados gastronômicos, conhecimento e análise do histórico da quadra B e sua importância para a cidade, analisar a viabilidade do *retrofit* na quadra citada, estudar os impactos da implantação do mercado na área escolhida, além de pesquisas, visitas e análises dos elementos arquitetônicos para a proposta deste projeto.

1.4. METODOLOGIA

Para a elaboração deste trabalho, foi aplicada a metodologia mista para atingir o objetivo de criar um gastrômercado, assim, os métodos utilizados foram, inicialmente, estudos bibliográficos através de livros, trabalhos de graduação e sites, posteriormente, o método documental, sendo feito através de documentos históricos sobre a área e objeto de estudo, além do plano diretor e leis.

Também, como partes do levantamento foram feitas visitas técnicas e estudos de caso para aprofundamento e melhor conhecimento das possibilidades que um mercado gastronômico pode ter. Com isso, através da metodologia aplicada, a elaboração do projeto por meio de conhecimentos adquiridos.

2. HISTÓRICOS E CONCEITOS

2.1. RETROFIT

O termo que vem do inglês e está cada vez mais presente no mercado, o *retrofit* significa reformar ou “colocar o antigo em forma” no sentido de adaptar e melhorar equipamentos, além de dar novas possibilidades de usos a antigos edifícios e deixá-los funcionais para os atuais usuários.

A prática do *retrofit* surgiu na Europa e nos Estados Unidos devido à legislação vigente não permitir que o acervo arquitetônico de uma cidade seja demolido ou substituído, e com isso, sua demanda vem crescendo nos últimos tempos com o grande número de prédios históricos e antigos existentes.

Atualmente, na Europa cerca de 50% dos projetos são frutos do processo de *retrofit*. O momento do *retrofit* é a oportunidade de tornar a edificação atrativa, possibilitar novas instalações elétricas, luminotécnicas e hidráulicas, além da valorização do imóvel (TIEDT, 2018).

No Brasil, a demanda para o *retrofit* cresceu nos últimos anos por ser uma opção de conservação e melhoria do patrimônio nas regiões centrais de grandes metrópoles onde o potencial construtivo está esgotado.

Tem-se como exemplo o edifício Martinelli, o primeiro arranha-céu de São Paulo construído em 1929 e atualmente tombado pelo patrimônio histórico. Este passou por adaptações e reconfigurações para que pudesse atender às condições necessárias de trabalho de cerca de 600 funcionários e sediar a Secretaria de Licenciamento.

A preservação da fachada e a volumetria do prédio foram as exigências para a realização do projeto do *retrofit*. O seu interior foi modernizado através de um sistema de iluminação, climatização e infraestrutura necessária para informática e comunicação, além de espaços integrados com nova diagramação do layout (MELLO, 2019).

Figura 1: Edifício Martinelli antes e depois do *retrofit*



Fonte: CAMPOS, 2013

O principal motivo de revitalizar é aumentar a vida útil dos edifícios e utilizar soluções técnicas para facilitar a manutenção, trazendo novas tecnologias e materiais modernos sem deixar de lado as normas vigentes e restrições urbanas e ocupacionais. Muitas vezes, é mais caro fazer o *retrofit* do que derrubar um prédio histórico e construir um novo. Mas, ao se pensar na preservação da memória, o custo é deixado de lado (CAMPOS, 2013).

Se bem planejado e executado, traz melhorias no padrão de segurança e conforto, diminuição dos custos com manutenção e maiores possibilidades de uso além de buscar eficiência em função das limitações da estrutura.

Vantagens de fazer o *retrofit*:

- Valorização do projeto no mercado imobiliário;
- Criação de instalações modernas e customizadas;
- Aumento da sustentabilidade das edificações;
- Revitalização espaços urbanos.

2.2. COMPANHIA TAUBATÉ INDUSTRIAL - CTI

A presença da Companhia Taubaté Industrial - CTI para a cidade de Taubaté é de grande importância tendo em vista que foi através dela que a cidade ficou conhecida internacionalmente com a exportação de tecidos.

A história da empresa está diretamente ligada com a evolução da cidade, pois foi com o processo de industrialização iniciado pela companhia que a cidade passou de agrícola para industrial e, por mais de 50 anos, foi a grande empregadora de mão de obra da população taubateana.

Fundada por Félix Guisard, em quatro de maio de 1891, a CTI tinha como base o capital gerado pelo café. Com maquinário vindo da Inglaterra e a rápida construção de seus prédios, logo começaram a fabricação de meias e camisas de meia com fios vindos também da Inglaterra, em 1892.

Com a dificuldade de importação de fios, inicia-se o projeto para produção com fios nacionais resultando num empréstimo para a ampliação da fábrica. Logo após, em 1898, um incêndio destruiu a seção de tecelagem e confecção das camisas causando prejuízos imensos. Pouco tempo depois, novas máquinas foram adquiridas e a fábrica volta a funcionar.

Ao final de 1899, uma parceria com a Inglaterra foi feita devido aos débitos da companhia com os ingleses. Estes aproveitaram para desenvolver a companhia e melhorar as instalações. Com o passar dos anos as vendas aumentaram e houve a ampliação da produção e da qualidade dos produtos.

Novos produtos eram produzidos como cadarços, cordões e trancelins de seda e algodão, brins e panos crus e riscados além de novas máquinas adquiridas. A variedade de artigos nessa época tinha em vista a diversificação da produção.

Já em 1910, houve a criação da Fábrica de Morins, e em 1912, a Fábrica de Cretones. Os anos de 1930-1940 foram os que trouxeram maiores mudanças para a CTI, pois a família Guisard assumiria todos os cargos da companhia.

Adaptando-se às condições do governo, implantaram-se medidas da legislação trabalhista de Getúlio Vargas como alfabetização aos trabalhadores, escolas para seus filhos e outras.

Com o falecimento de Félix Guisard, em 1942, iniciou-se o período de decadência da companhia. Mas, em 1956 foi comprada por um grupo do Rio de Janeiro e, a partir dessa

época, foi inteiramente modernizada com teares automáticos.

Em 1983, devido a um período de grandes dificuldades, a CTI ficou paralisada. Por conta disso, a prefeitura municipal da cidade desapropriou a maioria dos imóveis da CTI.

Já em 1987, um grupo chamado Leopoldina Cataguazes, de Minas Gerais, compra a companhia, mas não tinha o objetivo de reativar a antiga fábrica e sim de demolir e vender os imóveis.

Atualmente, a empresa modelo sofre um processo de destruição devido à especulação imobiliária que aos poucos toma conta toda a estrutura. Alguns prédios já foram demolidos e outros apresentam suas características alteradas (VERAS, CTI: Um Memorial Companhia Taubaté Industrial, 1991).

Em relação à arquitetura do local, diversas reuniões foram realizadas para decidir sobre a construção dos prédios que formariam a fábrica. Primeiramente, foi decidida a utilização de tijolos de barro para as paredes e posteriormente, para a cobertura dos prédios, madeiramento de pinho resina e telhas de ferro galvanizado.

A falta de mão de obra especializada em Taubaté foi um dos maiores problemas enfrentados para a construção dos prédios do tipo fabril. Os edifícios possuem o estilo *art déco* com características de construção inglesa.

Os prédios da CTI estão divididos em blocos de A a H, sendo eles:

- Bloco A - Edifício Felix Guisard e seção de embarque, acabamento e expedição (existente);
- Bloco B - Clube, escritório e varejo de tecidos (existente);
- Bloco C - Substação e grupo escolar (demolido);
- Bloco D - Fiação (existente);
- Bloco E - Almoxarifado e depósito de algodão (existente);
- Bloco F - Oficinas e fundição (demolido);
- Bloco G - Depósito de máquinas e área não construída (demolido);
- Bloco H - Tecelagem (demolido).

Possui área total de 76.702,10m² (ORTIZ, A Trajetória Da Companhia Taubaté Industrial CTI, 2006).

Figura 2: Quadras CTI - interior



Fonte: VERAS, 1991

2.3. TOMBAMENTO CTI

Tendo em vista que alguns dos prédios que compõem o complexo da CTI (Companhia Taubaté Industrial), incluindo a quadra B, são tombados e com isso há algumas restrições e cuidados que devem ser tomados ao propor uma reforma ou intervenção. Estes são tombados pelo decreto municipal 6.303 de 10 de janeiro de 1990 e também pelo CONDEPHAAT (Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico), através da resolução SC-69 de 19 de dezembro de 2017.

Para que seja possível uma intervenção em um bem tombado, seja ela uma obra de conservação, restauração, reforma, demolição, nova construção ou outras intervenções, deve ser solicitado ao órgão responsável pelo tombamento, através de um requerimento, a análise da proposta para que possa ser dado o deferimento ou não da solicitação.

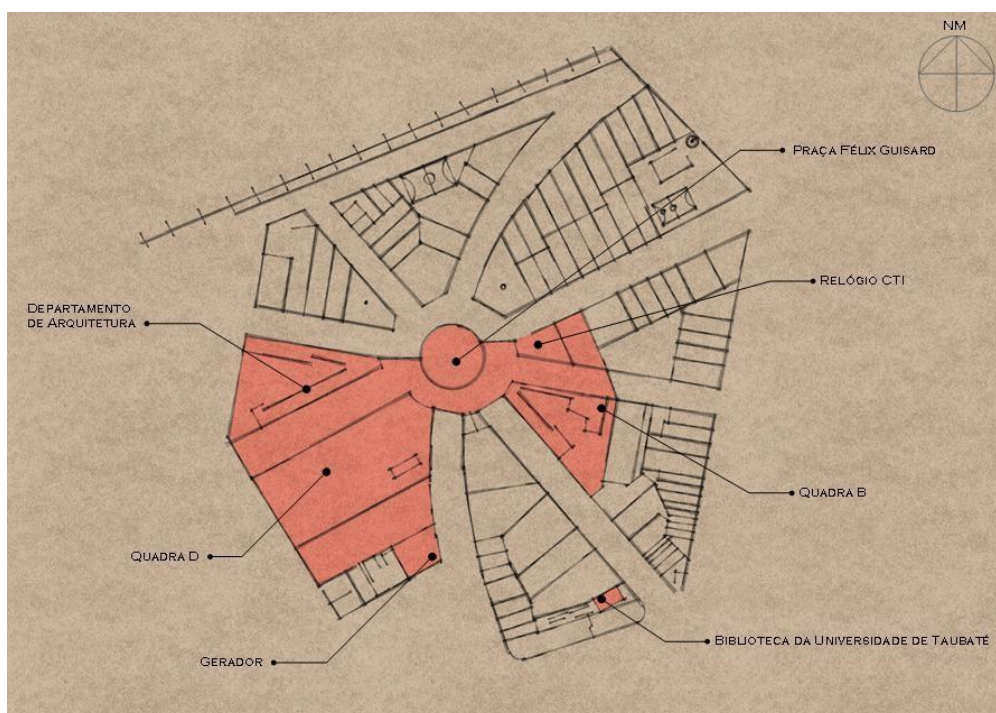
Em conversa com Fernando Paschoal de Oliveira (gestor da Área de Museus, Patrimônio e Arquivo Histórico até janeiro de 2019), uma intervenção em patrimônio histórico da cidade

pode ser feita e aprovada desde que a proposta não esteja descaracterizando o motivo pelo qual o local foi tombado.

Sendo assim, baseada na resolução do CONDEPHAAT, a deliberação favorável ao tombamento da Companhia Taubaté Industrial ocorreu por se tratar de um exemplar arquitetônico fabril de grande expressividade na região do Vale do Paraíba, por empregar princípios urbanísticos na construção da paisagem industrial peculiar da cidade de Taubaté, pela importância da perpetuação da memória operária industrial e compreensão da história paulista, por ser um dos poucos remanescentes industriais do período do café no século XIX.

O artigo 1º desta resolução determina que os edifícios da CTI fiquem tombados como bem cultural de interesse histórico-arquitetônico, no 2º o perímetro de proteção e no 3º, as diretrizes para preservação dos elementos. Com isso, as intervenções previstas para este local devem ter soluções em conformidade com as especificidades tipológicas, materiais, construtivas, espaciais e arquitetônicas (GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO, 2017).

Figura 3: Área Tombada pelo CONDEPHAAT



Fonte: Autora, 2019

3. ESTUDOS DE CASO

3.1. MERCADO DA RIBEIRA

Localizado no Cais de Sodré, em Lisboa, o mercado da Ribeira era anteriormente um mercado de flores, verduras e frutas até que em 2000 perdeu sua importância devido à abertura do Mercado Abastecedor da Região de Lisboa - MARL, um mercado maior e fora da região central da cidade.

Figura 4: Mercado da Ribeira - mercado de frutas



Fonte: LISBON LUX, 2018

Em 2014, foi realizado um concurso para reabilitação do mercado e a revista Time Out ganhou, revitalizando uma parte enquanto a outra permanece como mercado tradicional. A revista trouxe um conceito bem interessante oferecendo pratos de grandes *chefs* renomados, com 4 ou 5 estrelas, por um preço reduzido (LISBON LUX, 2018)

Figura 5: Mercado da Ribeira- restaurantes



Fonte: LISBON LUX, 2018

O mercado possui mais de 40 espaços, sendo 24 restaurantes, 8 bares, áreas comerciais e salas de espetáculo, além de espaço para aulas e workshops de gastronomia. Oferece uma ampla diversidade de alimentos, entre eles: pães, peixes frescos, carnes, massas, sushi, gelados, doces, plantas e outros (PORTUGAL, 2018).

Figura 6: Mercado da Ribeira - vista do espaço



Fonte: LISBON LUX, 2018

O ambiente possui ao centro bancas de bebidas e ao redor encontram-se balcões com bancos altos e mesas compridas comunitárias e comporta cerca de 500 pessoas sentadas. No segundo pavimento há uma sala de espetáculos, um balcão de informação da revista Time Out de Lisboa e uma galeria. (LANCELLOTTI, 2016).

Figura 7: Mercado da Ribeira - galeria



Fonte: LISBON LUX, 2018

Análise: Este mercado teve sua importância para o trabalho devido à organização dos espaços e ao seu programa de necessidades, tendo em vista que além dos restaurantes também possui salas e espaços para aulas e *workshops*, ambientes que estarão presentes no projeto deste trabalho.

3.2. MERCADO SAN MIGUEL

Localizado ao lado da Plaza Mayor, em Madrid, na Espanha, o mercado de San Miguel era, anteriormente, um mercado de rua onde se comercializavam especialmente peixes.

Construído em ferro e com grandes janelas de vidro, o mercado entrou em decadência no século XIX por não poder competir com os modernos mercados da época. É hoje, o único exemplo desse estilo na cidade (GASTROMERCADOS, 2019).

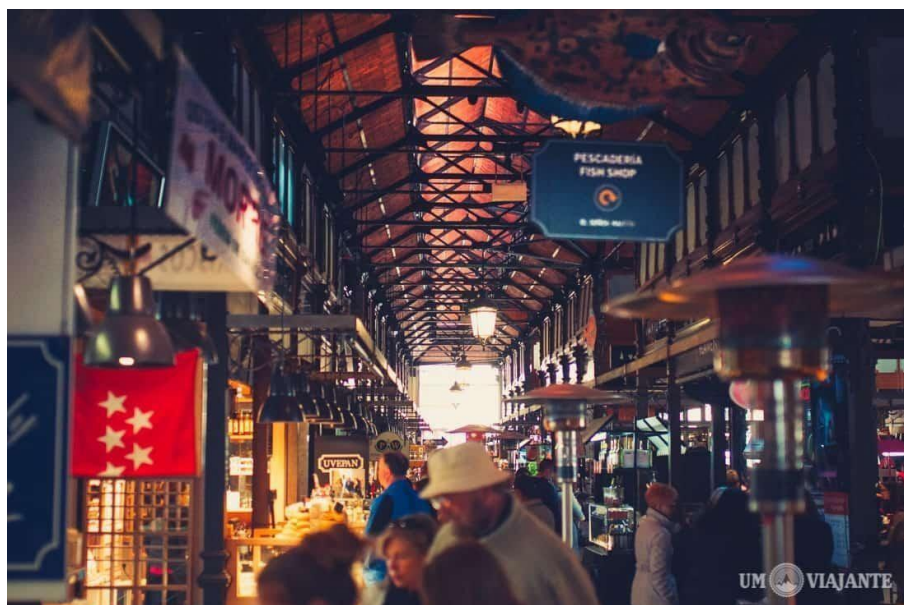
Figura 8: Mercado San Miguel - arquitetura externa



Fonte: VIANNA, 2018

Em 2009 teve sua reabertura após uma intervenção de San Miguel, o maior proprietário do local. Trazendo um novo conceito de mercado, é atualmente, um dos principais mercados gastronômicos da cidade.

Figura 9: Mercado San Miguel - conceito estrutural



Fonte: FRANZÓI, 2016

Este possui em torno de 20 barracas as quais fornecem queijos, cervejas, frutos do mar, azeitonas, vinhos e a melhor qualidade dos famosos tapas espanhóis.

Apresenta corredores largos e um corredor central onde se encontram mesas com bancos para os visitantes sentarem ou apoiarem sua comida (VIANNA, 2018).

Figura 10: Mercado San Miguel - área de alimentação



Fonte: DAMAS, 2016

Análise: Este mercado teve sua contribuição para o trabalho devido a sua arquitetura onde estão presentes o ferro e vidro, assim como no local de intervenção de projeto, foi importante também devido à organização dos espaços, uma vez que apresenta corredores espaçosos onde comportam mesas com bancos, característica preliminar para a realização do projeto.

3.3. MERCADO VICTORIA

Localizado na cidade de Córdoba, o mercado Victoria ocupa hoje a antiga casa do Círculo de Amizade na Feira de Nossa Senhora da Saúde e está na lista dos melhores mercados gourmet da Espanha. Funciona atualmente num galpão coberto por uma estrutura de ferro forjado de zinco.

Figura 11: Mercado Victoria - fachada



Fonte: SPAIN, 2019

O espaço passou por várias reformas desde o século XIX até que em 2013 foram inauguradas as novas instalações que resultam no seu estilo atual, sendo este o primeiro mercado gastronômico fixo da região da Andaluzia. Seu conceito é moderno e também integrado à história da arquitetura cordobesa (MERCADO VICTORIA, 2019).

Figura 12: Mercado Victoria - área de alimentação



Fonte: SPAIN, 2019

Possui em torno de 30 barracas e nelas é possível encontrar além de comidas cordobesas e espanholas, culinárias argentinas, mexicana, japonesa, italiana e outras. Além de peixes, carnes curadas, queijos e vinhos.

Devido a sua localização, foi permitida a recuperação da área para um novo uso de lazer visto que em anos anteriores era apenas um local de passagem (VIANNA, 2018)

Figura 13: Mercado Victoria - relação restaurante e corredor



Fonte:VIANNA, 2018

Análise: Os fatores que chamaram a atenção para a escolha deste mercado como estudo foram feitos com base na sua localização e na nova utilização do espaço, tendo em vista trazer esta proposta para o trabalho.

4. VISITAS TÉCNICAS

4.1. MERCADO CENTRAL DE ROMA

A viagem realizada em janeiro de 2019 para a Itália incluiu visitas ao Mercado Central de Roma, sendo estas o fator essencial para a definição do tema do trabalho.

Figura 14: Circulação e restaurantes



Fonte: MERCATO CENTRALE ROMA, 2018

Tendo em vista o conceito utilizado de trazer uma boa gastronomia e a modernização e requalificação da Estação *Termini*, a estação mais importante da cidade, o mercado apresenta um lugar com qualidade para se comer bem em Roma.

Figura 15: Vista Mercado Central de Roma



Fonte: MERCATO CENTRALE ROMA, 2018

São 18 opções de lojas de comidas típicas italianas, além do restaurante no pavimento superior. Os alimentos utilizados são extremamente frescos e de produtores locais e é possível ver a preparação e montagem de todos os pratos (ROMA PRA VOCÊ, 2016).

Figura 16: Restaurante La Pizza



Fonte: AUTORA, 2019

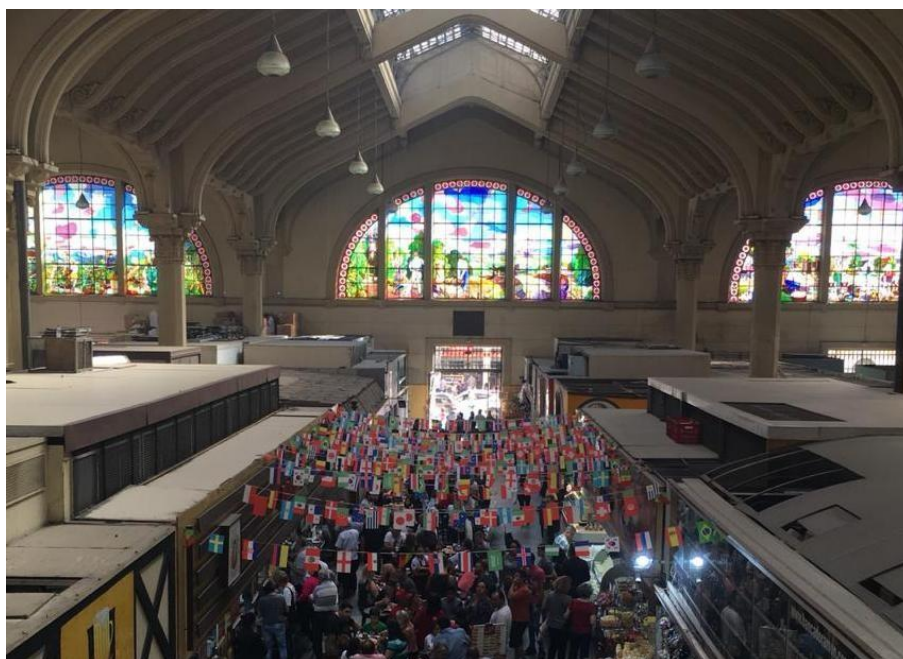
Estas características foram fundamentais para a análise e criação do projeto do mercado gastronômico proposto neste trabalho.

4.2. MERCADO MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Em visitas realizadas no local, pode-se notar a grande influência que este mercado apresenta para o Brasil e até mesmo outros países. Com seu mezanino criado em 2004, o mercado passou a possuir cozinhas equipadas, salas para aulas e eventos de gastronomia.

O famoso Mercadão de SP tem como refeições populares o sanduíche de mortadela, bolinho e pastel de bacalhau, além de variedades de queijos e frutas.

Figura 17: Vista Mercadão SP



Fonte: AUTORA, 2019

É tombado como bem cultural de interesse histórico-arquitetônico da cidade de São Paulo, possui mais de 290 boxes distribuídos em uma construção de estrutura de concreto e alvenaria de tijolos com vitrais que mostram aspectos da produção de alimentos.

Figura 18: Vista Mercadão SP



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 19: Fachada Mercado Municipal de SP



Fonte: AUTORA, 2019

4.3. EATALY SÃO PAULO

A visita realizada em julho de 2019 foi uma das mais referências mais importantes para a compreensão e elaboração do mercado gastronômico proposto. Este reúne o melhor da gastronomia italiana por meio de restaurantes, café, bar de vinhos e produtos.

Figura 20: Fachada Eataly

Figura 21: Vista para o mercado



Fonte: AUTORA, 2019

O mercado possui 2 pavimentos, totalizando 4.500m² e todos os produtos fornecidos respeitam a legislação e as boas práticas em todas as etapas da cadeia produtiva sejam elas no plantio, na produção ou no preparo.

A distribuição dos ambientes e produtos ,os restaurantes e suas características próprias trouxeram uma experiência unica de conhecimento e aprendizado.

Figura 22: Vista Interior



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 23: Massas preparadas
artesanalmente Figura 24: Vista setor de



pães e queijos

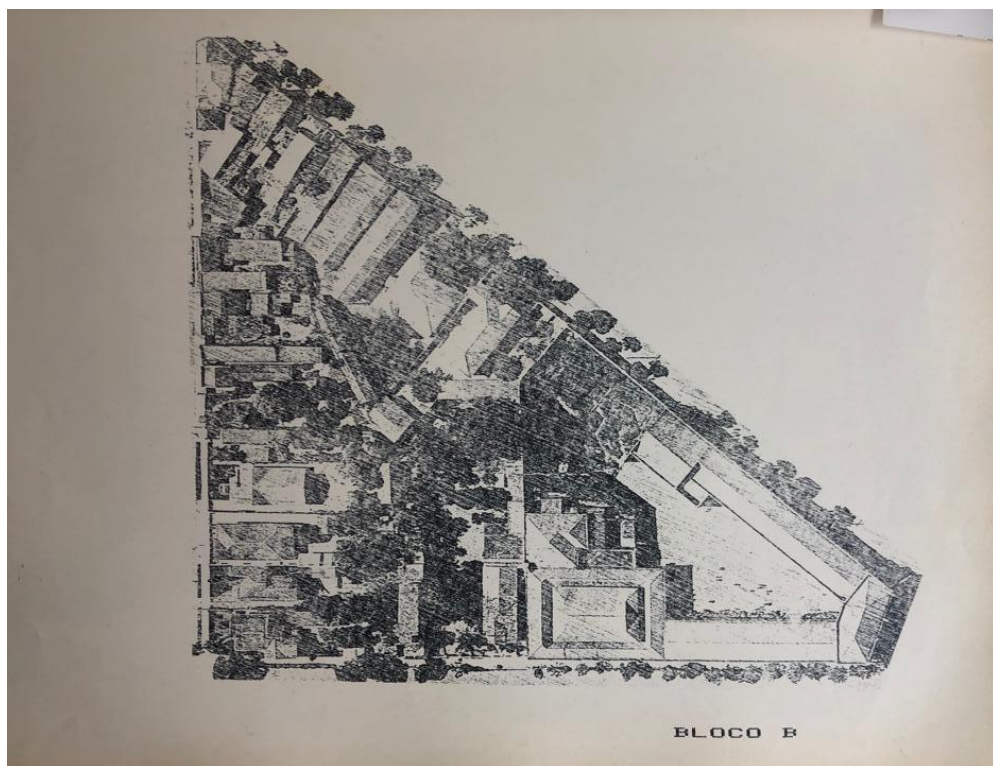
Fonte: AUTORA, 2019

5. ANÁLISE

5.1. ESCOLHA DA ÁREA

Tendo em vista que anteriormente esta quadra era utilizada como clube, escritório e varejo de tecidos e atualmente está deteriorada e subutilizada como estacionamento e depósito da Prefeitura Municipal de Taubaté, trazer um novo uso ao local é um fator determinante para a escolha desta área para a proposta do trabalho.

Figura 25: Planta Baixa - Quadra B



Fonte: VERAS, 1991

Figura 26: Vista Fachada



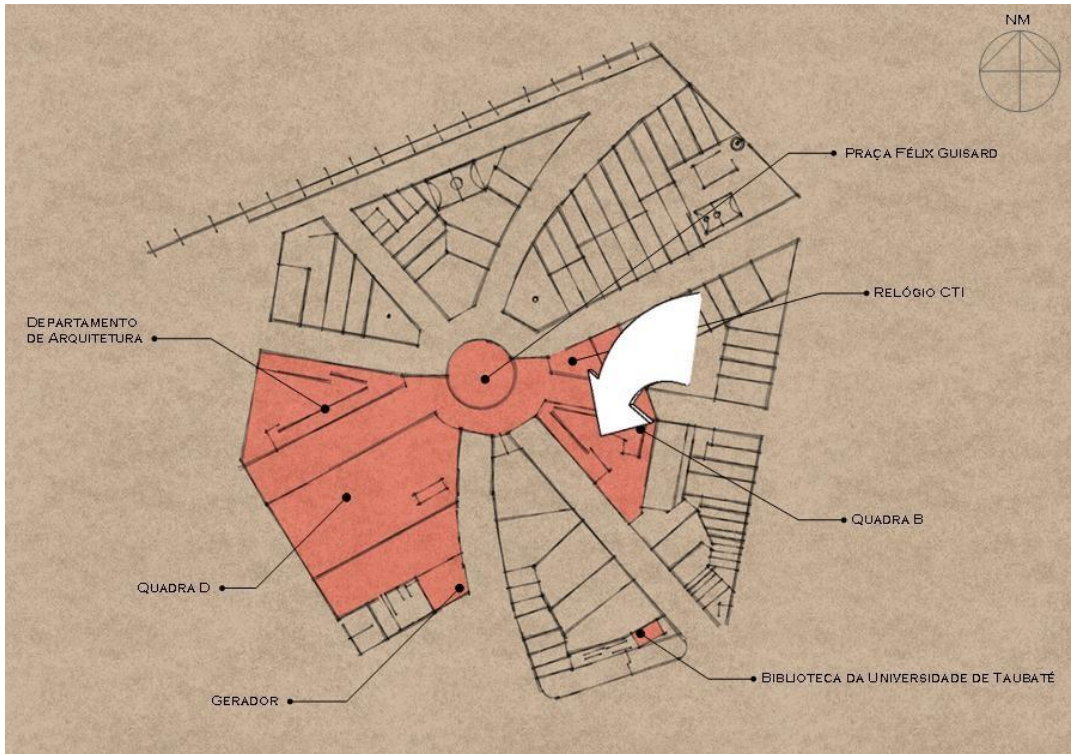
Fonte: VERAS, 1991

A escolha da área para a implantação do novo gastrômercado foi feita através de análises de locais que possuíssem facilidade para seu acesso e que pudessem atender uma grande demanda da população.

A área central da cidade foi escolhida, e com base em pesquisas exploratórias, foi observado o grande número de escolas, empreendimentos comerciais e residenciais, hospital e clínicas, rodoviária velha e o centro propriamente dito da cidade.

Assim, delimitou-se como área de intervenção a Quadra B do complexo da CTI. O motivo de optar-se pelo *retrofit* deve-se ao valor histórico do complexo e a possibilidade de revitalização da área em que está inserido, propondo um uso dinâmico e atual, como citado anteriormente, respeitando o tombamento do edifício e as limitações impostas pelo CONDEPHAAT (Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo).

Figura 27: Localização Quadra B



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 28: Fachada Quadra B



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 29: Fachada Lateral
Figura 30: Vista Lateral Interior



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 31: Vista Interior



Fonte: AUTORA, 2019

5.2. JUSTIFICATIVA

Tendo em vista a alimentação como um dos aspectos mais relevantes quando se diz respeito à sobrevivência e socialização, um espaço gastronômico pode oferecer ao visitante uma amostra variada das culinárias local, brasileira e até mesmo internacional.

Os espaços gastronômicos ou gastromercados são um novo conceito em que a gastronomia se combina perfeitamente com o lazer e a cultura. A demanda da população por espaços públicos que reúnam entretenimento e gastronomia está crescendo significativamente nos dias de hoje.

Como exemplo, pode-se observar o grande número de movimentações como feiras gastronômicas, eventos de *food trucks* e em restaurantes, entre outros que estão ocorrendo na cidade e na região.

Em contrapartida, o município de Taubaté apresenta poucos lugares com essas características onde os moradores e apreciadores de uma boa gastronomia possam sentar e comer com tranquilidade e qualidade.

O projeto do mercado gastronômico se justifica por gerar mais encontros entre as pessoas, novas possibilidades de vida noturna, com bares e restaurantes, e um novo ponto de interesse de compras e consumo local de alimentos.

A proposta do novo centro visa proporcionar aos visitantes o prazer de apreciar uma diversificada culinária em um ambiente sofisticado e agradável com uma oferta gastronômica ampla e variada com restaurantes diversos e também, espaços para eventos e sala para cursos.

E, com isso, trazer uma nova proposta, um novo conceito para a cidade, além de novas visões para a população e instigar a curiosidade desta para conhecer novas culturas e culinárias. Também fazer com que o novo centro gastronômico torne uma referência em gastronomia na cidade e também no Vale do Paraíba.

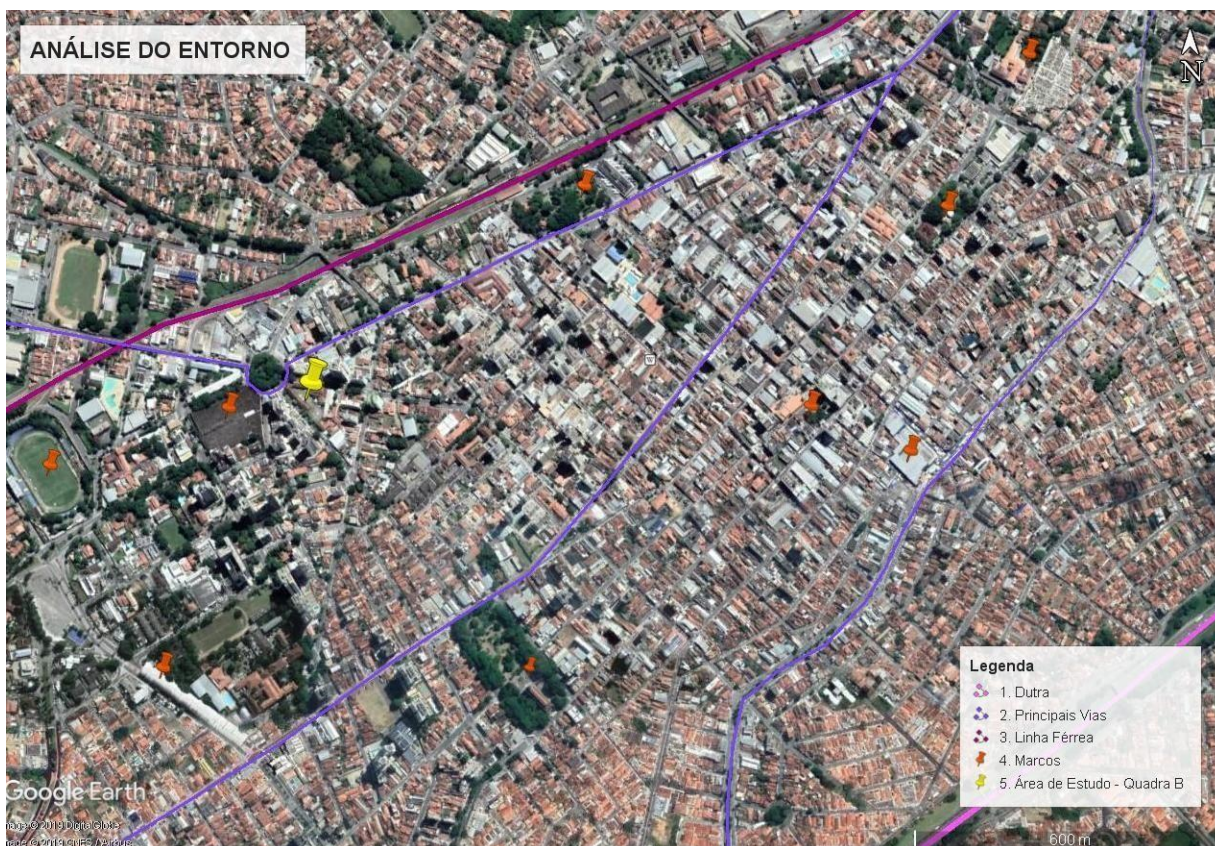
5.3. ANÁLISE DO ENTORNO

Apresentando a área de estudo no mapa abaixo e tendo como referências a Rodovia Presidente Dutra e linha do trem, foram apontados alguns marcos na cidade como: Convento Santa Clara, Praça Monsenhor da Silva Barros, Mercado Municipal de Taubaté, Catedral São Francisco das Chagas, Rodoviária Velha, Praça Santa Terezinha, Quadra D do complexo CTI, Estádio de Futebol Joaquinção e Avenida do Povo.

Também como parte do estudo, as principais avenidas que cortam a cidade foram destacadas no mapa, sendo elas conhecidas como: Avenida 9 de Julho, Avenida Independência e sua continuação em Rua Emílio Whinter e Rua XV de Novembro, além da Avenida Desembargador e continuação como Rua Juca Esteves.

A área para a proposta do mercado gastronômico através do projeto de *retrofit* está inserida na parte central da cidade, sendo cercada por grandes marcos e referências para o município de Taubaté, facilitando assim o acesso ao local, tanto através de transporte particular quanto coletivo e até mesmo a pé, devido à proximidade com a Rodoviária Velha.

Figura 32: Mapa Análise do Entorno



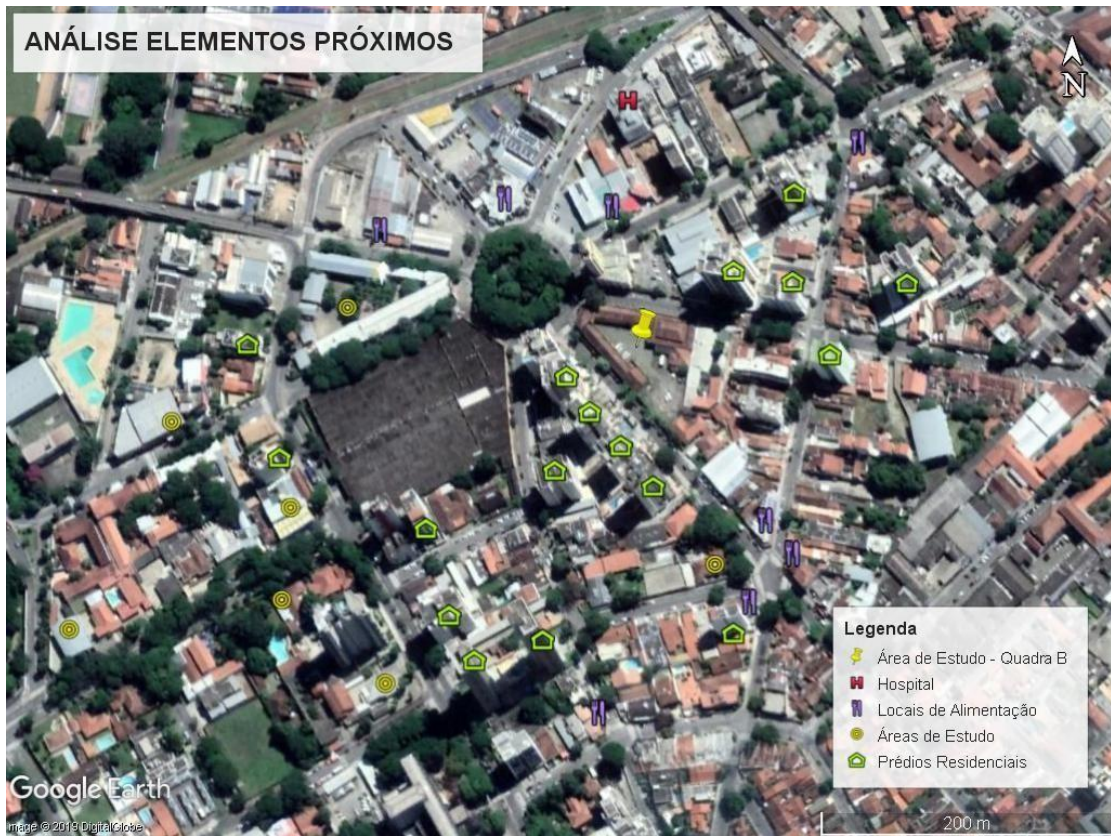
Fonte: AUTORA, 2019

5.4. ANÁLISE DAS PROXIMIDADES

Tendo em vista o grande número de empreendimentos residenciais presentes nessa região da cidade, escolas, campus da UNITAU, órgãos públicos e a proximidade com a rodoviária velha, é possível notar o grande fluxo de pessoas que circulam pelo centro da cidade diariamente.

Com isso, também se tem como referência no mapa abaixo a deficiência de locais para alimentação no entorno imediato do local escolhido para a proposta, sendo este um dos fatores analisados nesta decisão.

Figura 33: Elementos do Entorno



Fonte: AUTORA, 2019

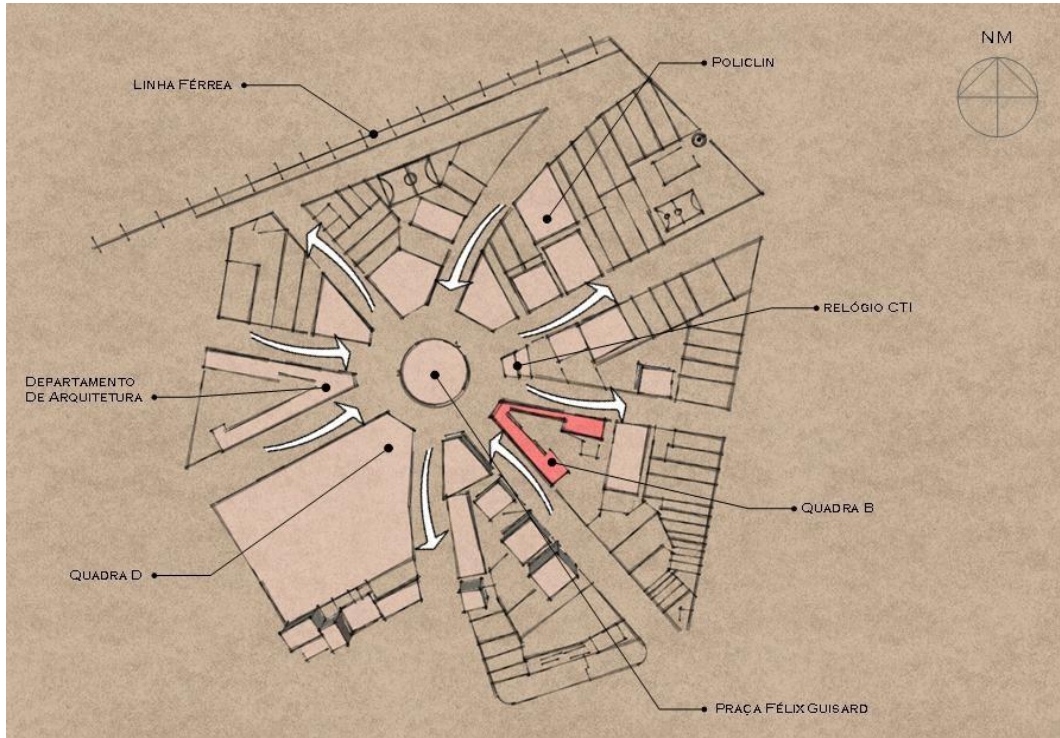
5.5. LOCAL E SEUS ACESSOS

A quadra escolhida para o projeto está localizada à direita do Edifício Félix Guisard, conhecido Prédio do Relógio. Tem sua frente voltada praça a Praça Félix Guisard e número

84. Suas ruas laterais são Rua dos Operários e Rua Armando Salles de Oliveira.

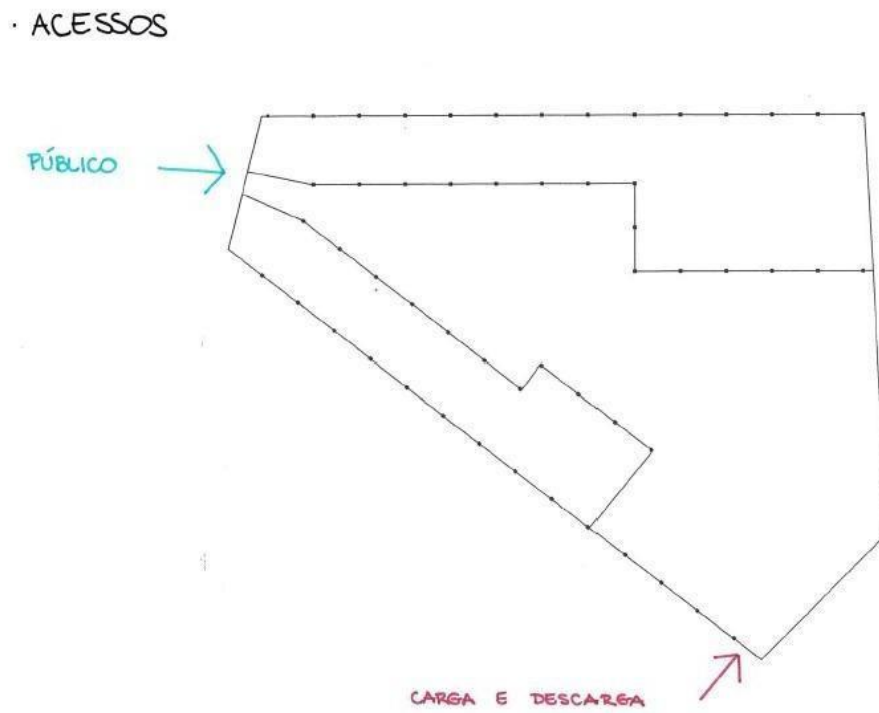
O acesso principal e único para visitantes é feito pela praça, enquanto que o acesso para serviços e carga e descarga dos produtos abastecidos diariamente é feito pela Rua Armando Salles de Oliveira.

Figura 34: Sentido das Vias do Entorno



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 35: Acessos Quadra B



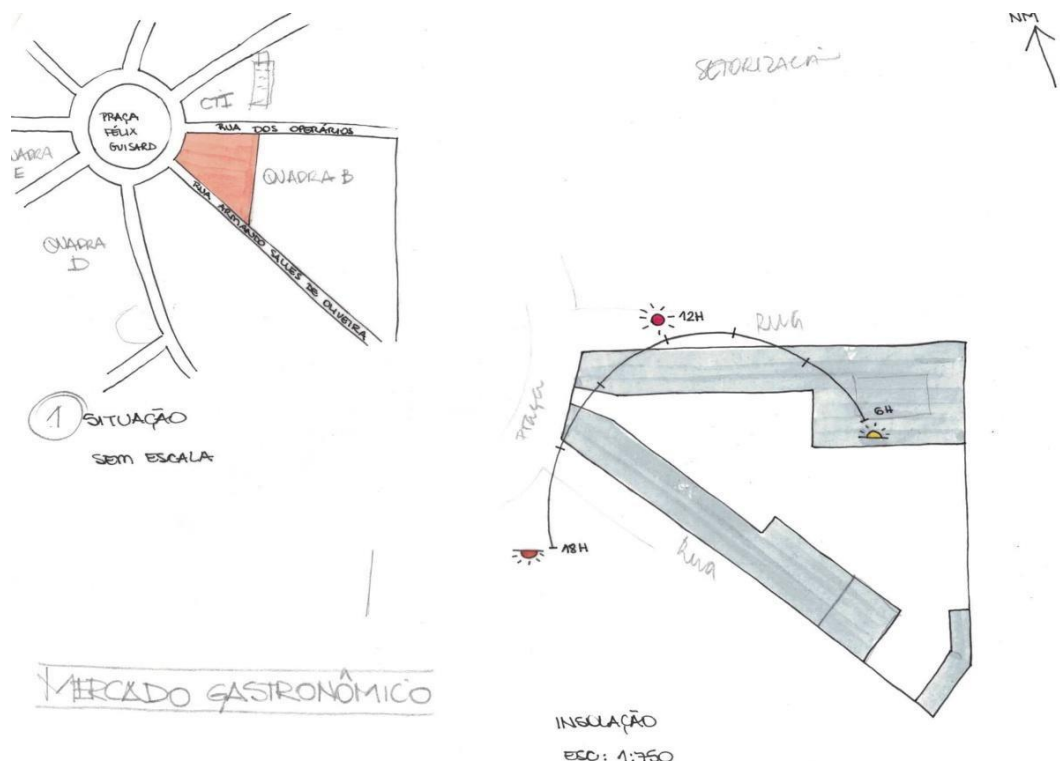
Fonte: AUTORA, 2019

6. ESTUDOS INICIAIS

Os primeiros estudos realizados para o desenvolvimento do projeto do mercado gastronômico foram localização, insolação, plano de massas e fluxograma, além do layout interno de alguns ambientes.

Estes foram realizados com base nas leis que regem o tombamento do prédio e com isso, a distribuição dos espaços é objetiva, sendo assim elaborados primeiramente o plano de massas e o fluxograma para o local.

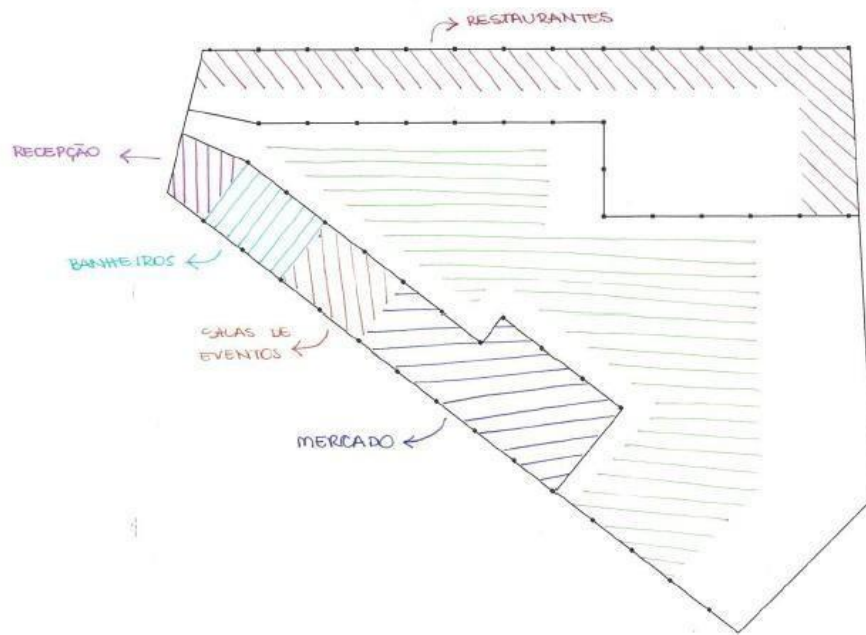
Figura 36: Localização e Insolação



Fonte: AUTORA, 2019

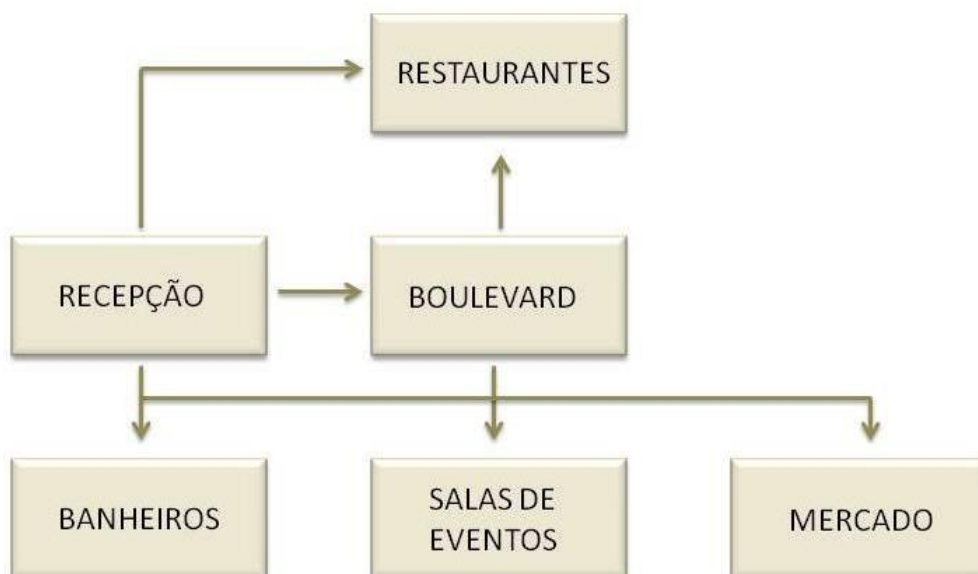
Figura 37: Plano de massas

· PLANO DE MASSAS



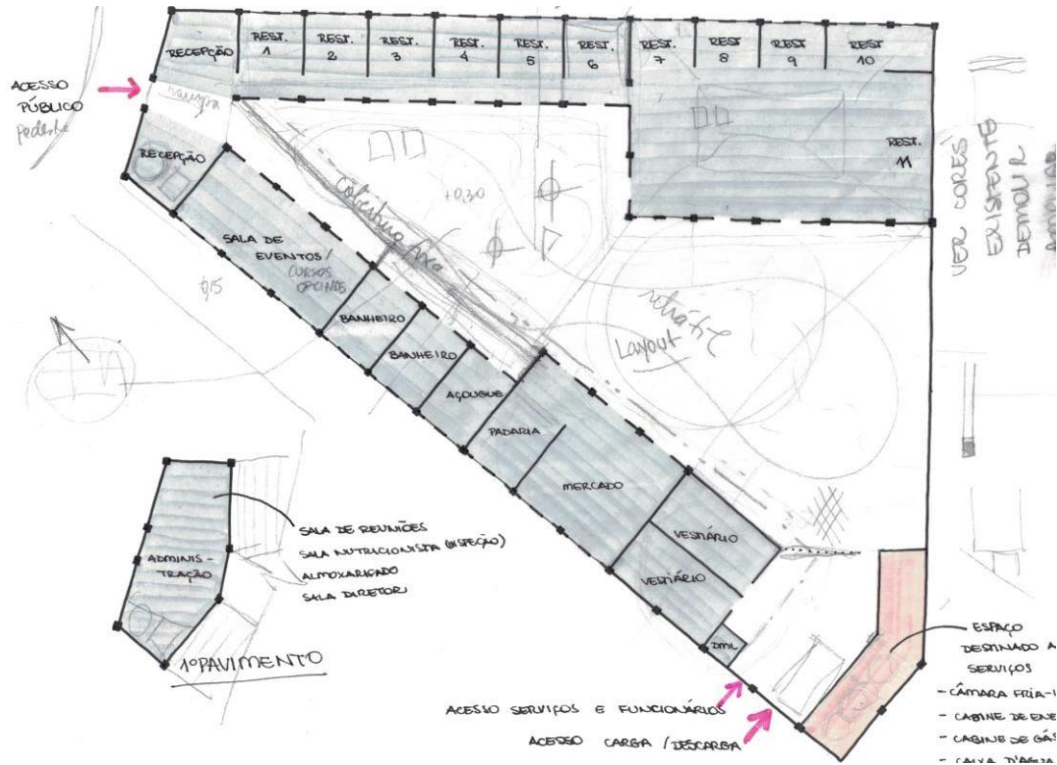
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 38: Fluxograma



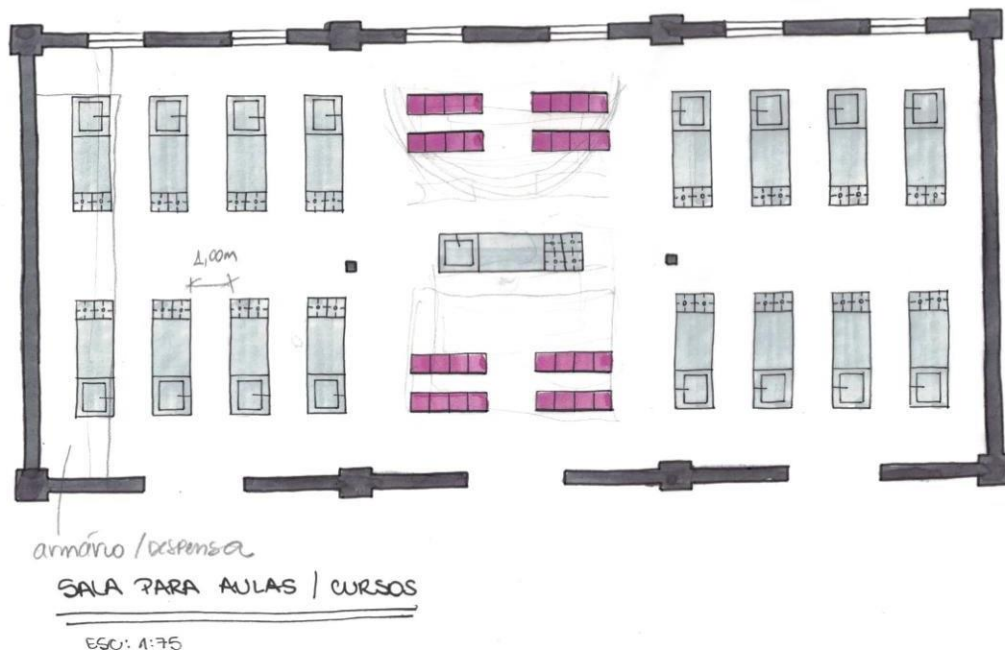
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 39: Planta baixa proposta



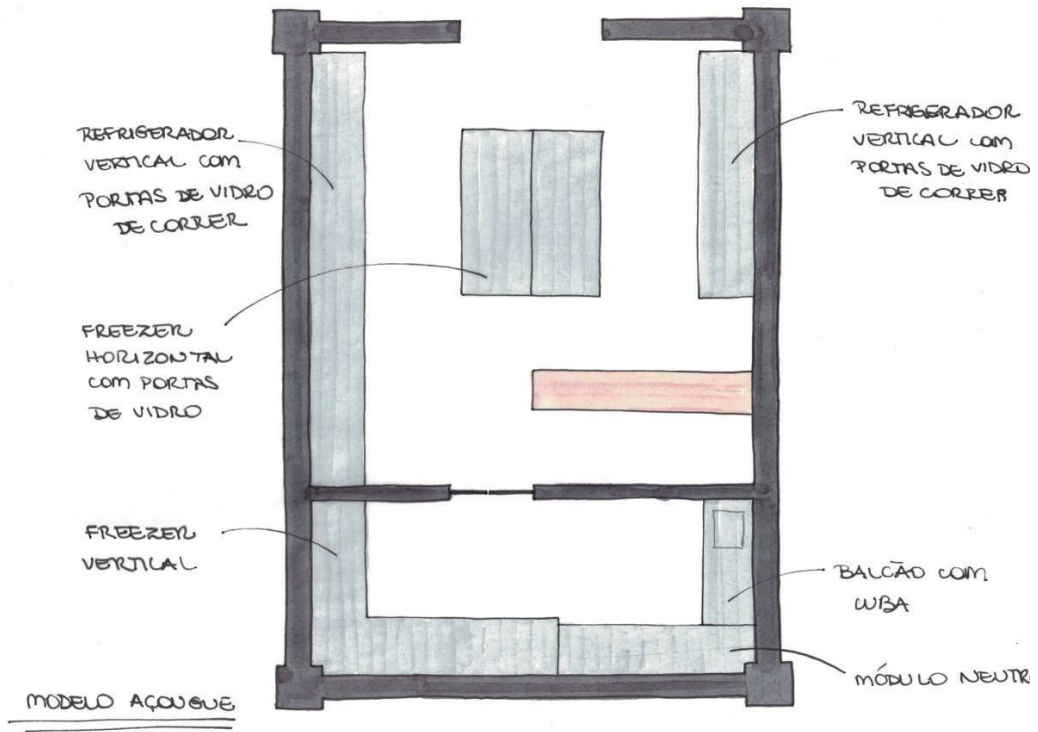
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 40: Layout proposto sala de cursos



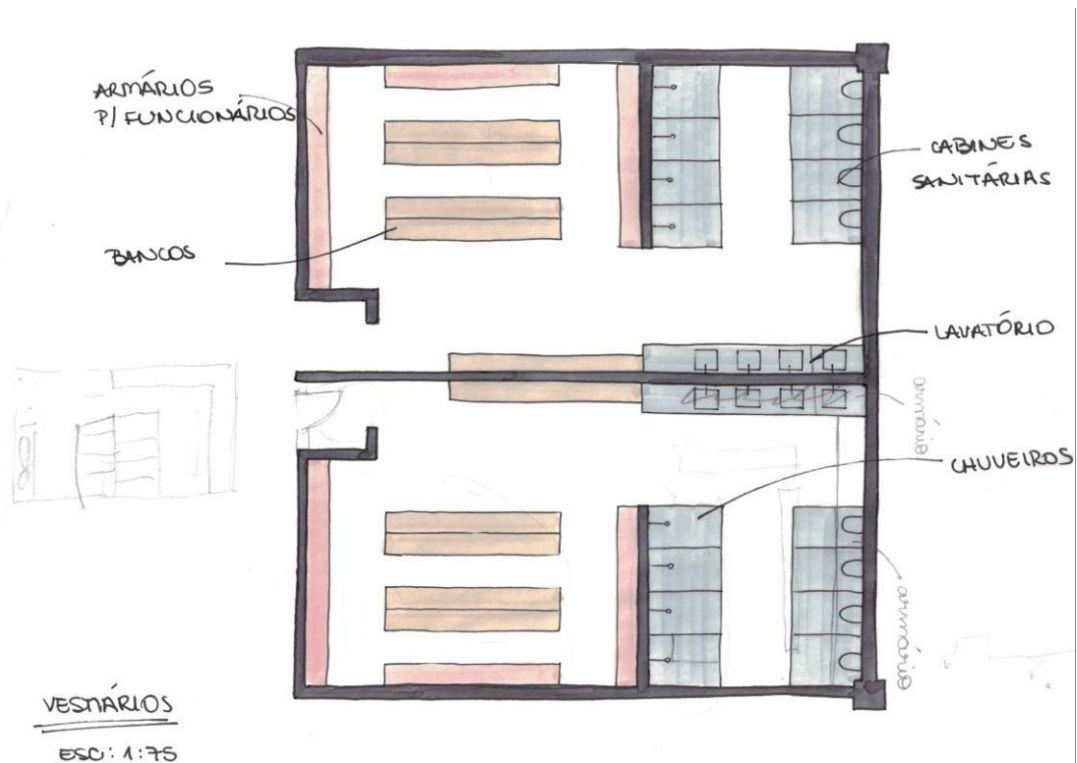
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 34: Layout proposto mercado de carnes



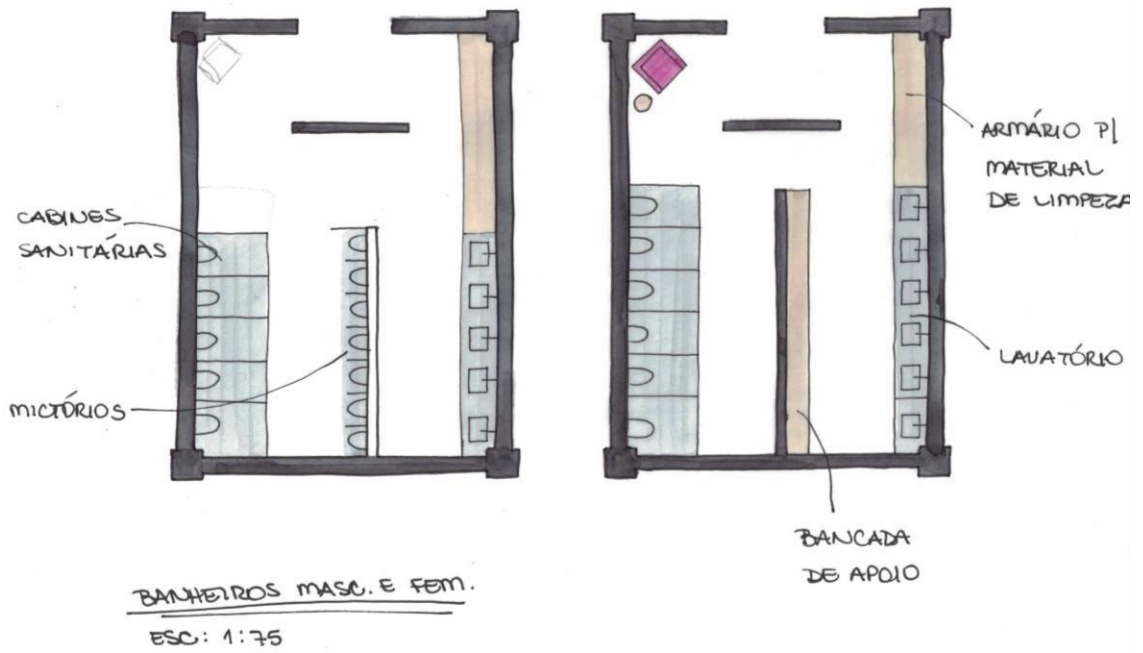
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 35: Layout proposto vestiários



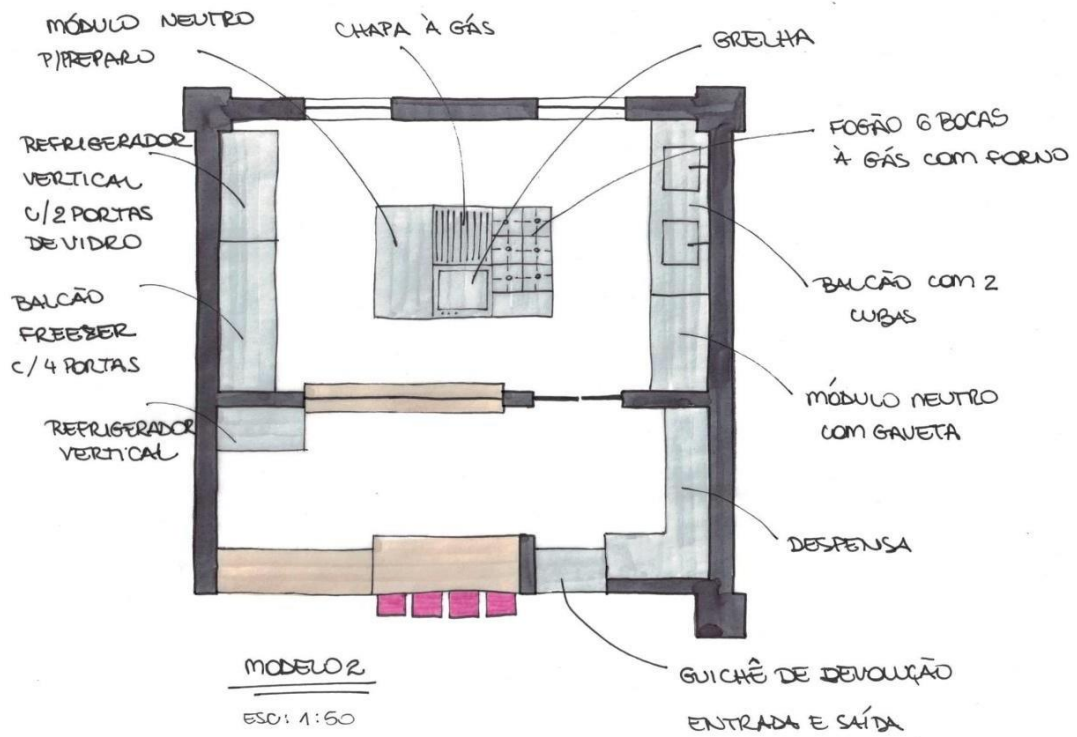
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 36: Layout proposto banheiros



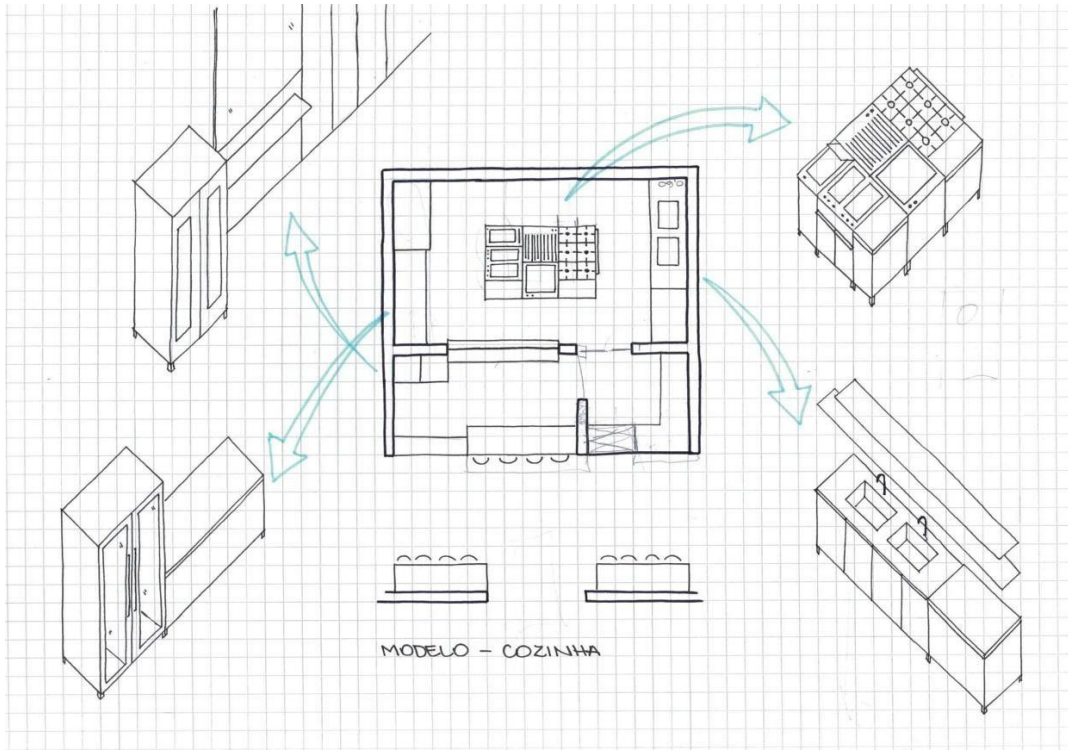
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 37: Layout proposto cozinhas



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 37: Equipamentos cozinhas



Fonte: AUTORA, 2019

7. PROPOSTA

7.1. SITUAÇÃO ATUAL

Atualmente, o prédio que é utilizado como estacionamento e depósito de materiais não utilizados pela prefeitura encontra-se em mau estado de conservação conforme pode ser observado nas fotos abaixo. Após a análise, medição, registro fotográfico do espaço e estudos iniciais, foi elaborada a planta baixa.

Figura 38: Registros dos ambientes internos da Quadra B

Figura 39: Registros dos ambientes internos da Quadra B



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 40, 41, 42, 43: Registros dos ambientes internos da Quadra B



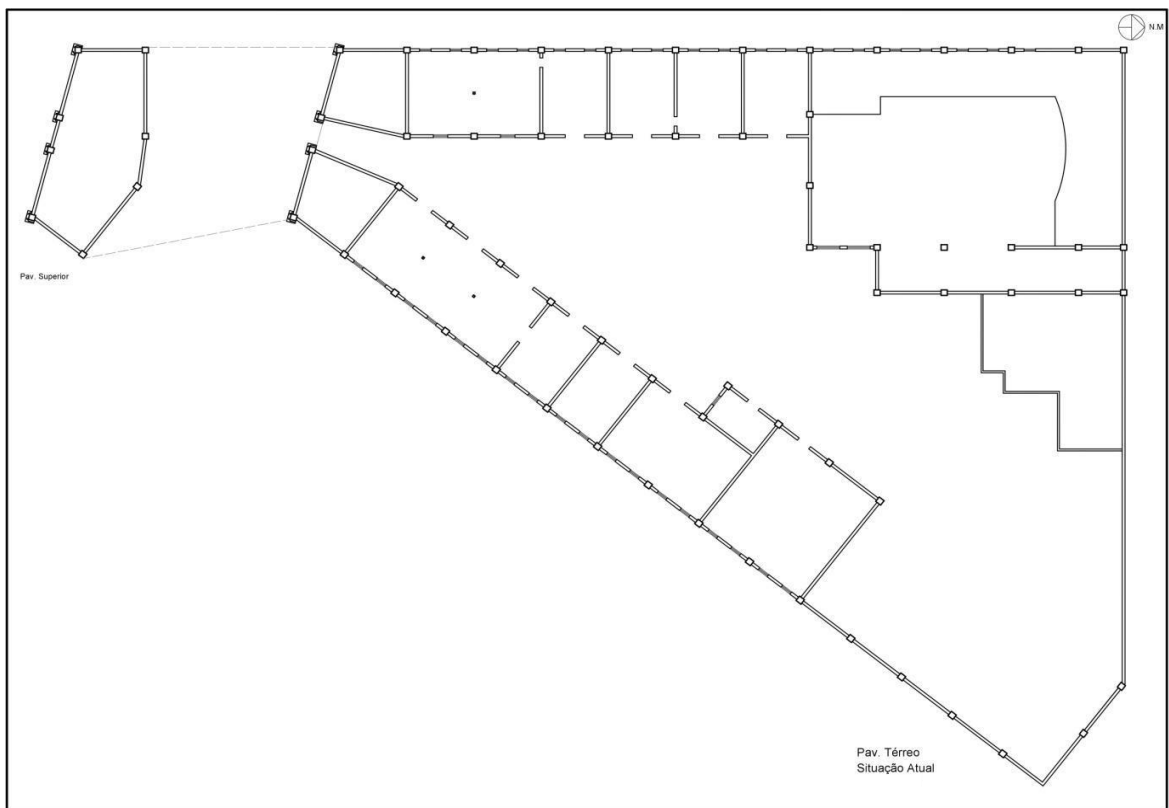
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 44, 45: Registros dos ambientes internos da Quadra B



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 46: Planta baixa Situação Atual



Fonte: AUTORA, 2019

7.2. SITUAÇÃO PROPOSTA

Para a proposta do mercado gastronômico, algumas alterações são necessárias para adequar o edifício ao seu novo uso, com isso algumas paredes internas e um bloco construído posteriormente, que não condiz com a arquitetura do local, foram demolidos.

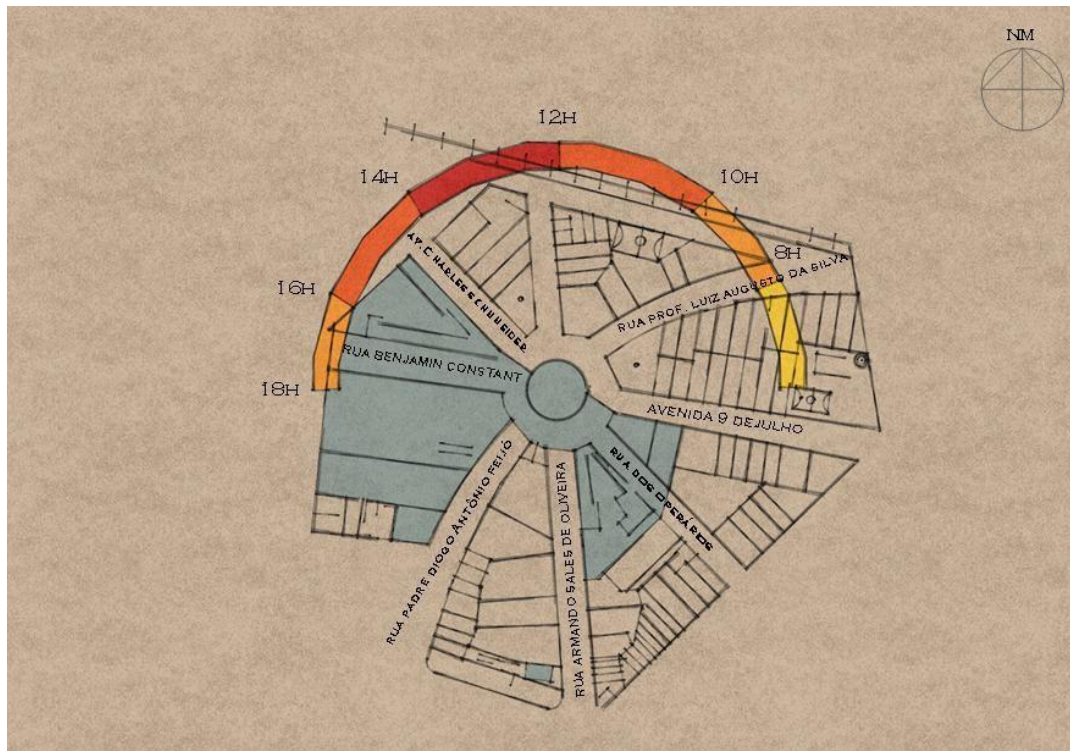
Figura 47: Planta baixa Situação Proposta



Fonte: AUTORA, 2019

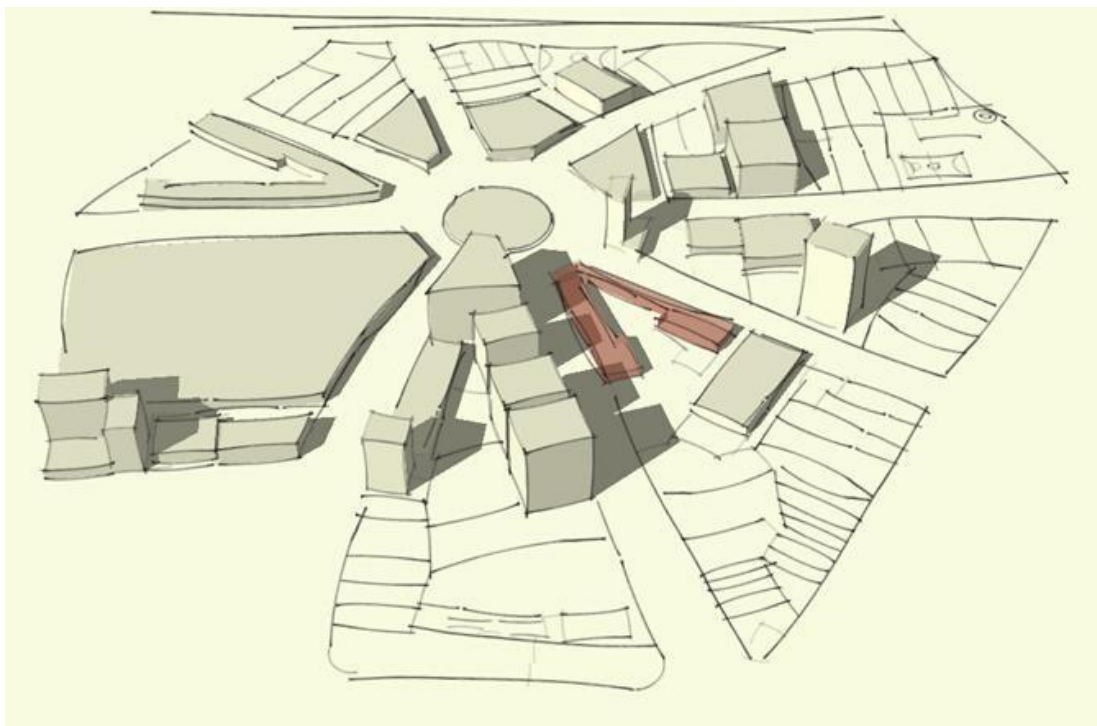
7.3. INSOLAÇÃO E LOCALIZAÇÃO

Figura 48: Planta baixa Insolação



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 49: Sombras projetadas no verão



Fonte: AUTORA, 2019

7.4. PROPOSTA PROJETUAL

Após estudo e análises sobre a disposição dos elementos que compõem o prédio histórico além das restrições referentes ao tombamento, alguns estudos foram realizados a fim de agrupar da melhor forma todos os elementos necessários para a criação do projeto.

Tendo em vista que o prédio da quadra B possui dois pavimentos somente na face de sua fachada, foi separado para este segundo pavimento somente setor administrativo, para que assim não interfira na circulação e fluxos de visitantes do gastrômercado.

Já no pavimento térreo, o bloco “norte” é destinado para os restaurantes, enquanto que o bloco “sul” é para os banheiros, mercado, sala de eventos e recepção, além de um anexo com a área destinada aos funcionários e serviços.

Ao centro, uma grande praça toma conta do espaço com o objetivo de trazer harmonia, aconchego e beleza ao ambiente. Com lugares para circulação e refeição, este espaço conta também com bancos e mesas para lazer e descanso.

7.5. ACESSOS

O acesso principal ao mercado é feito pela Praça Félix Guisard e o acesso de serviços é dado pela Rua Armando Salles de Oliveira a qual possui entrada para caminhões de pequeno porte para os serviços de carga e descarga.

7.6. SETORIZAÇÃO

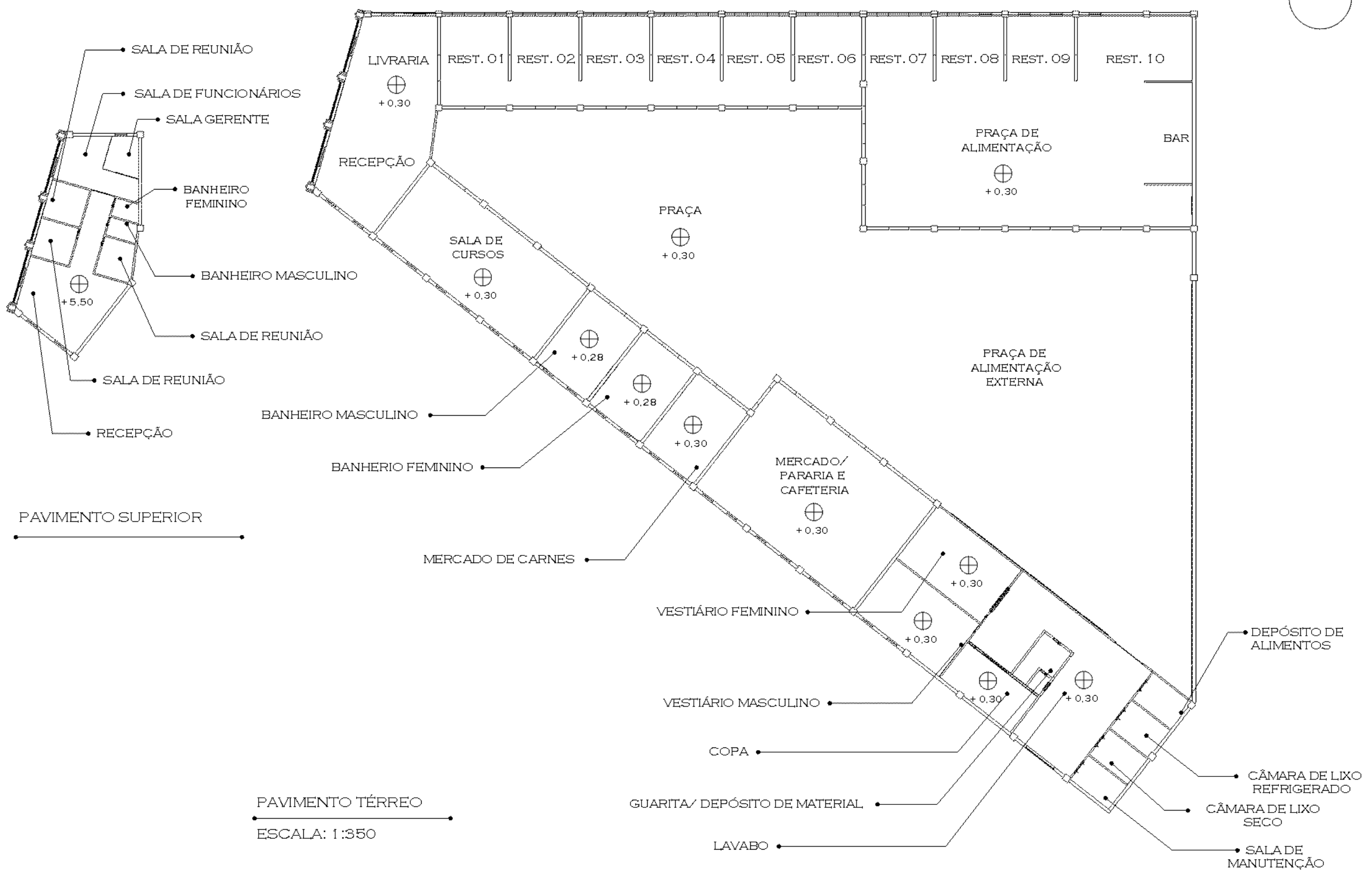
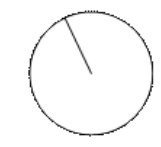
Quanto ao setor público, o mercado gastronômico possui 10 restaurantes e um bar e cada um deles destinado a elaboração de pratos de diferentes ramos da gastronomia.

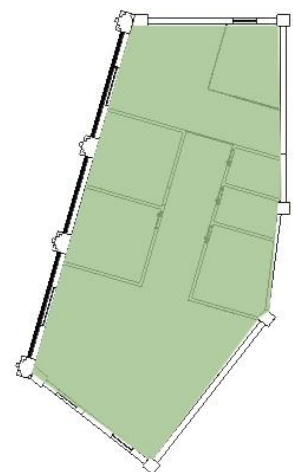
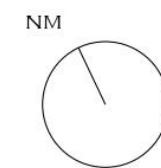
Possui também uma sala de cursos, mercado de carnes, mercado de produtos em geral, padaria e cafeteria, além de uma livraria.

Ao se referir ao setor administrativo, o espaço apresenta salas de reunião, de funcionários, gerente e de monitoramento e segurança. Além disso, há também copa, vestiários, sala de descanso e depósito para materiais.

Já no setor de serviços, há uma sala de manutenção referente a medidores de água, gás e elétrica, câmara de lixo resfriada, câmara de lixo seco e um depósito para armazenamento dos produtos ao chegarem no local.

NM



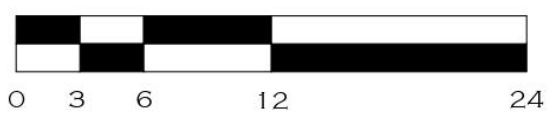


PAVIMENTO SUPERIOR



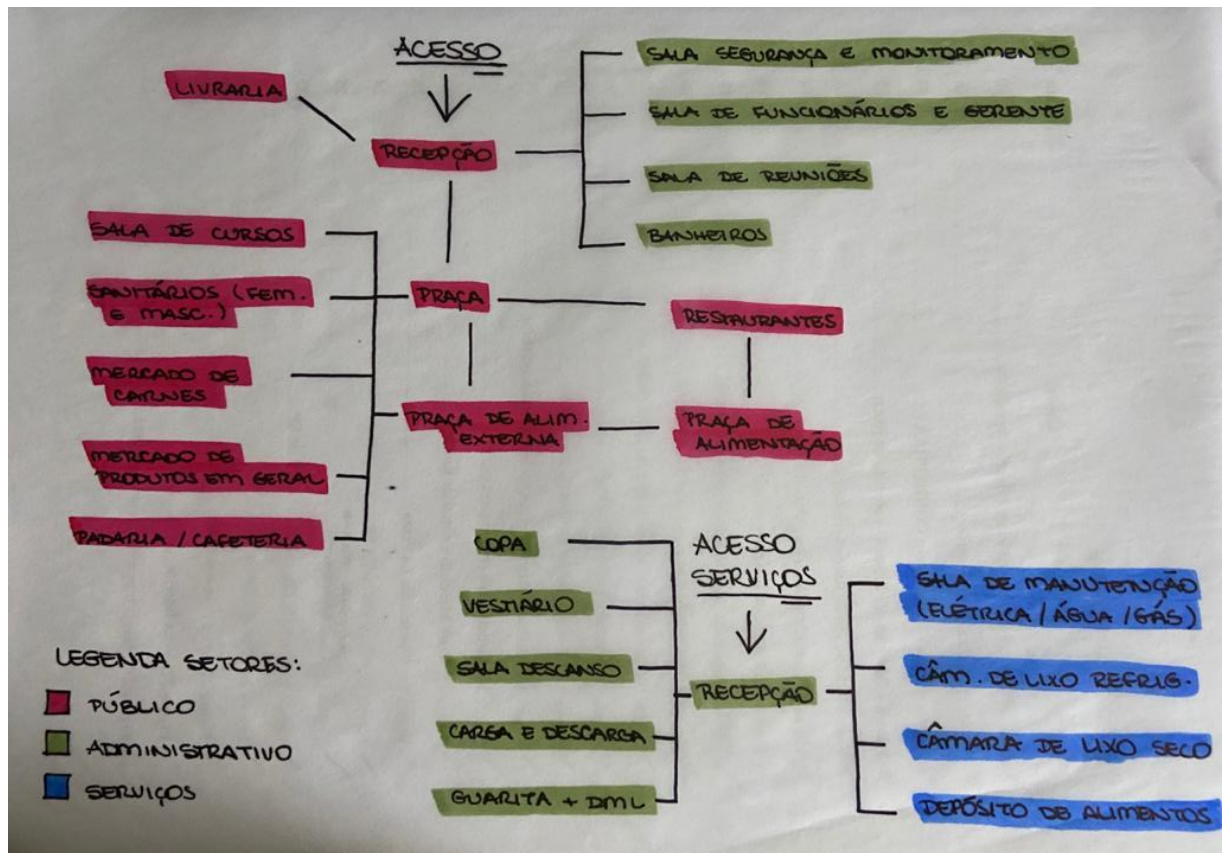
PAVIMENTO TÉRREO

-  SETOR ADMINISTRATIVO
-  SETOR DE SERVIÇOS
-  SETOR PÚBLICO



7.7. FLUXOGRAMA

Figura 50: Fluxograma



Fonte: AUTORA, 2019

7.8. PROGRAMA DE NECESSIDADES

- Setor Público

AMBIENTE	ÁREA PARCIAL	QUANTIDADE	ÁREA TOTAL
Sala de cursos	168,0	1	168,0
Banheiro	56,0	2	56,0
Mercado de carnes	56,0	1	56,0
Mercado geral padaria/ cafeteria	265,0	1	265,0
Praça	700,0	1	700,0
Praça de alimentação	392,0	1	392,0
Praça de alimentação externa	1185,0,0	1	1185,0
Restaurante	43,0	10	430,0
Bar	48,0	1	48,0
Livraria	83,0	1	83,0

- Setor Administrativo

AMBIENTE	ÁREA PARCIAL	QUANTIDADE	ÁREA TOTAL
Sala de segurança e manutenção	24,0	1	24,0
Recepção	15,0	1	15,0
Sala de funcionários	24,0	1	24,0
Sala gerente	13,0	1	13,0
Copa	10,0	1	10,0
Sala de reunião I	15,0	2	30,0
Sala de reunião II	14,0	1	14,0
Banheiro	6,0	2	12,0
Vestiário	68,0	2	136,0
Copa	40,0	1	40,0
Sala de descanso	26,0	1	26,0
Guarita + Deposito de material de limpeza	18,0	1	18,0

- Setor de Serviços

AMBIENTE	ÁREA PARCIAL	QUANTIDADE	ÁREA TOTAL
Sala de manutenção	16,0	1	16,0
Câmara de lixo refrigerada	16,0	1	16,0
Câmara de lixo seco	16,0	1	16,0
Depósito de alimentos	16,0	1	16,0

8. PROJETO

8.1. CARACTERÍSTICAS

A área de alimentação interna possui capacidade para cerca de 150 pessoas acomodadas para suas refeições, enquanto que, a praça de alimentação externa para no máximo 100 pessoas.

Na área externa há em na parede dos fundos um jardim vertical de ervas aromáticas com o objetivo de trazer maior conhecimento aos visitantes e também uma nova sensação olfativa e visual.

A praça central do projeto teve como partido a ideia de trazer um espaço de convívio para a população, sendo este um espaço público onde uma pessoa pode entrar e desfrutar da área sem ter que estar consumindo ou adquirindo algo deste gastrômercado. Este espaço possui diversos bancos e mesas que podem ser utilizados de acordo com a escolha dos visitantes.

Para o fornecimento de bebidas para os visitantes, há um bar responsável o qual dispõe de funcionários que realizam o atendimento nas mesas. Isto deve-se a melhor comodidade e agilidade para o serviço, evitando assim filas e trazendo maior conforto ao cliente.

Os restaurantes foram pensados de forma individual para cada ramificação da gastronomia e por fim foi elaborado um modelo padrão que atendesse a necessidade de todos. Um módulo neutro faz parte de cada cozinha para que assim cada restaurante possa se adaptar.

Os espaços gastronômicos propostos são de cozinhas asiática, italiana, mexicana, brasileira, vegetariana, árabe e restaurantes de hambúrguer, carnes, aves e frutos do mar.

A livraria apresentada é destinada a livros referentes a gastronomia e história. Está localizada ao lado do acesso principal com o objetivo de incentivar e instigar a curiosidade dos visitantes a assuntos que normalmente não são vistos ou estudados, como história da gastronomia, origem dos alimentos e até mesmo a história da cidade e importância do local onde esta inserido o mercado.

A sala de cursos possui 12 bancadas equipadas com geladeira, fogão e pia para aulas práticas e também cadeiras para oficinas e cursos ministrados por um chef.

Já o mercado de carnes é uma proposta de apresentar cortes de carnes tradicionais e diferenciados já embalados e congelados buscando sempre trazer melhor qualidade para os clientes.

Quanto ao mercado, este possui stands de queijos e vinhos, cervejas artesanais, frutas e verduras, massas, utensílios e cereais e temperos para que assim além de desfrutar uma boa gastronomia no local, as pessoas possam levar os produtos e alimentos frescos para suas casas.

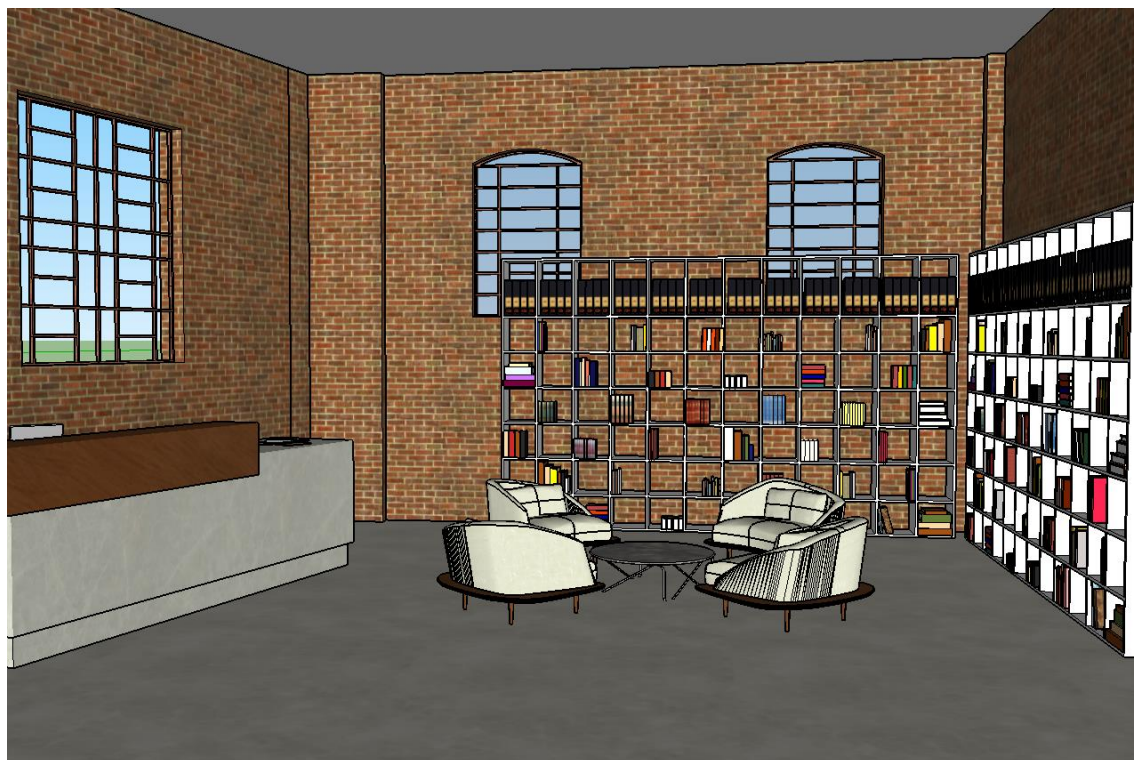
Juntamente com o mercado há uma cafeteria e uma padaria, a qual recebe pães frescos e produtos diariamente. Os produtos a serem vendidos no mercado visam trazer elementos realizados por produtores artesanais do município trazendo mudanças na economia do local.

Figura 51: Vista Recepção



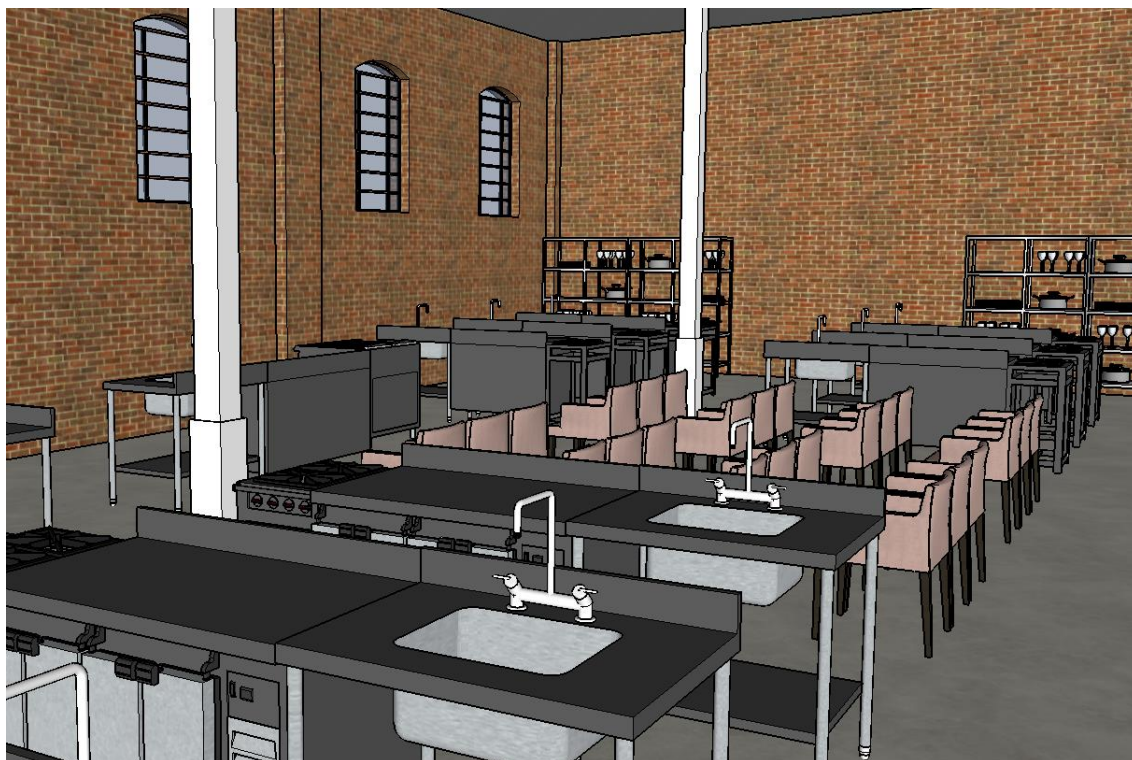
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 52: Vista Livraria



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 53: Vista Sala de Cursos



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 54: Vista Banheiro Feminino



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 55: Vista Mercado de Carnes



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 56: Vista Mercado



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 57: Vista Padaria e Cafeteria



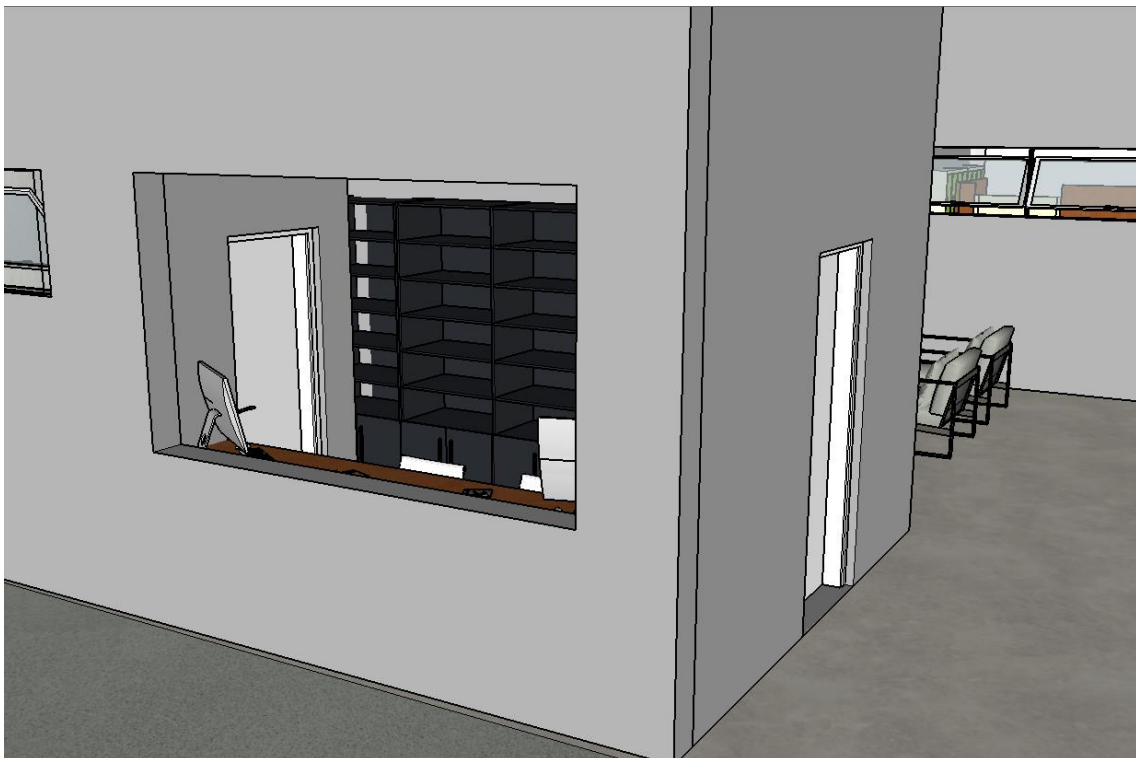
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 58: Vista Copa



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 59: Vista Guarita/ Depósito de Material



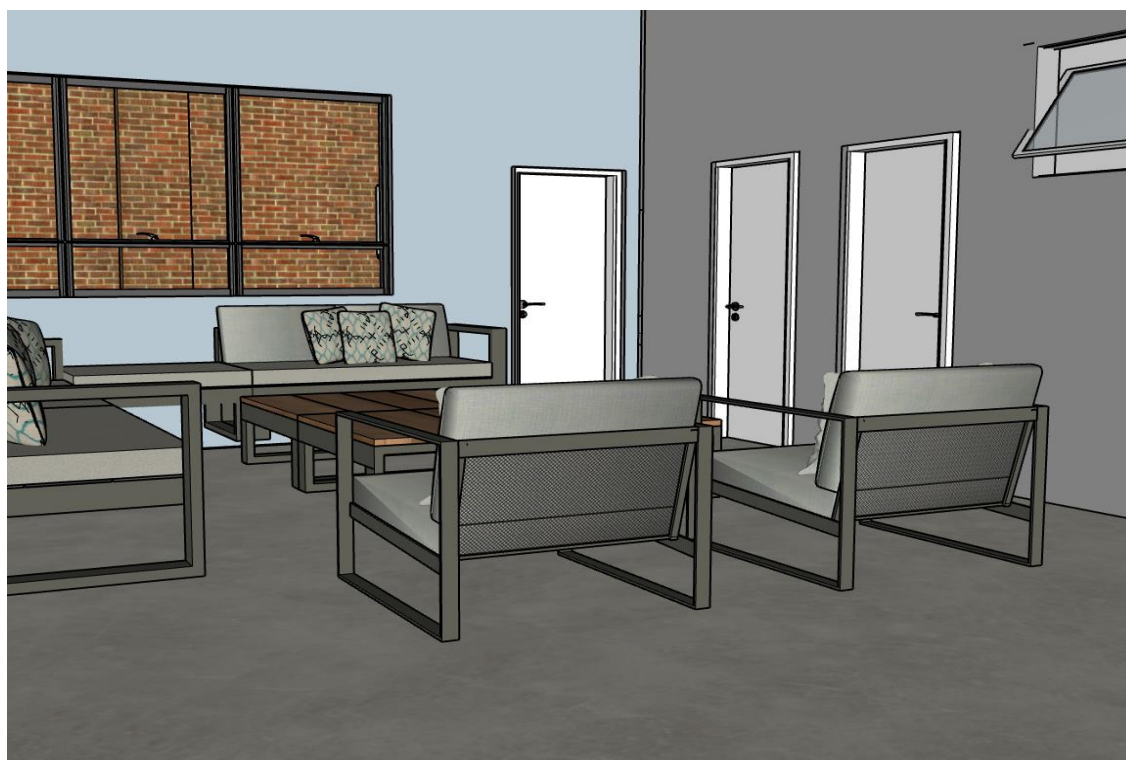
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 60: Vista Vestiário



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 61: Vista Sala de Descanso



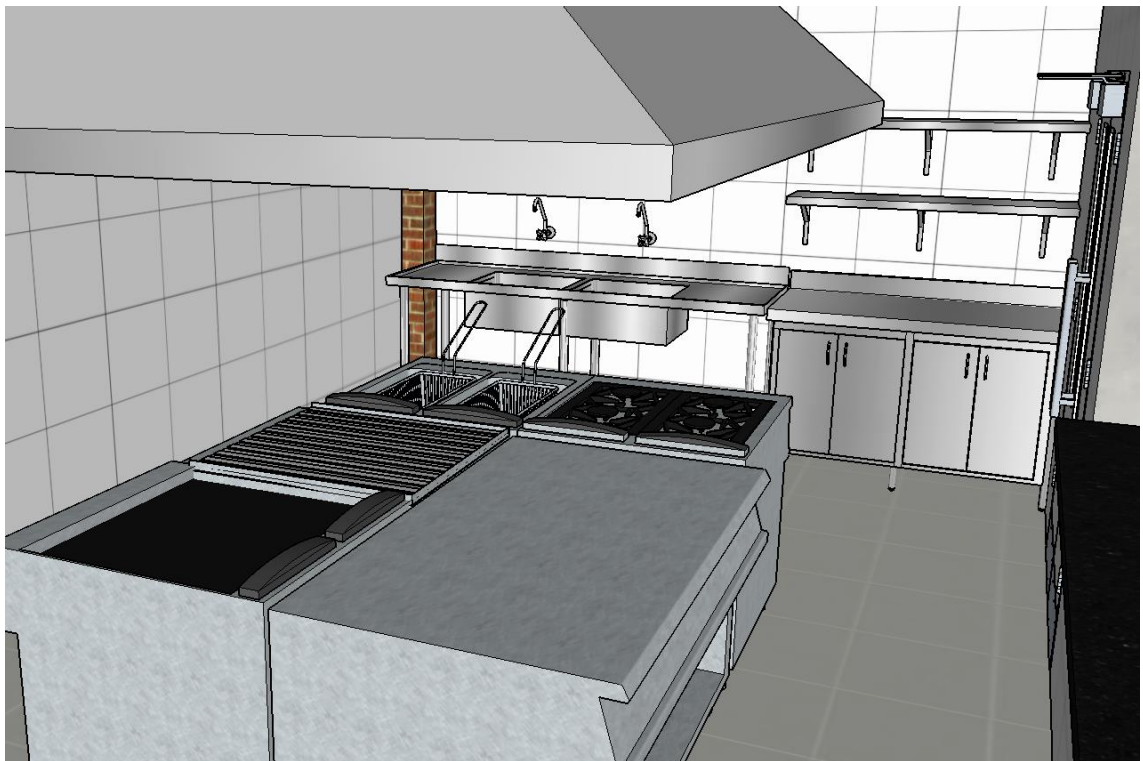
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 62: Vista Restaurante



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 63: Vista Interior Cozinhas



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 64: Vista Praça de Alimentação Interna



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 65: Vista Bar



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 66: Vista Recepção Administrativo



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 67: Vista Sala de Reunião



Fonte: AUTORA, 2019

Figura 68: Vista Sala de Funcionários



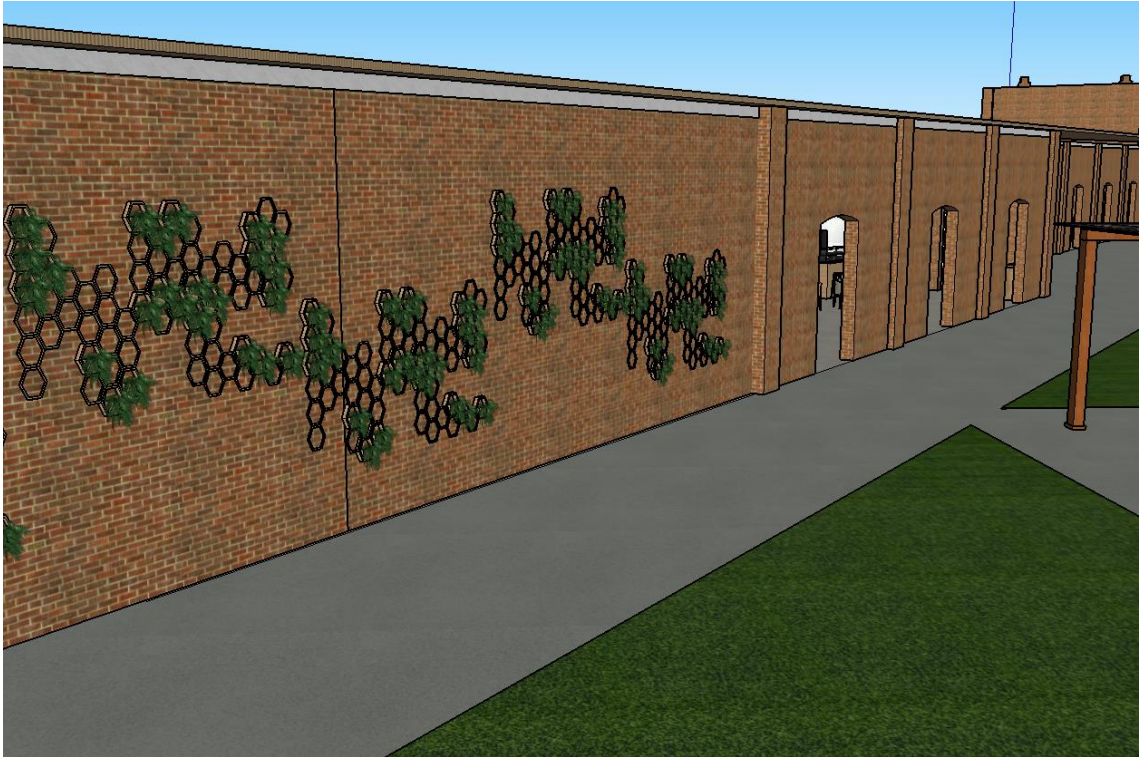
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 69: Vista Praça de Alimentação Externa



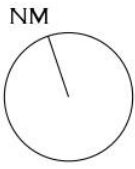
Fonte: AUTORA, 2019

Figura 70: Vista Jardim Vertical de Ervas Aromáticas



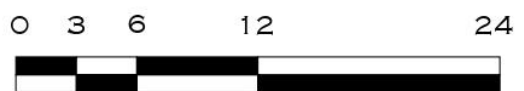
Fonte: AUTORA, 2019

8.2. PLANTAS, CORTES, FACHADAS E ELEVAÇÕES

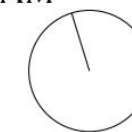


PAVIMENTO SUPERIOR

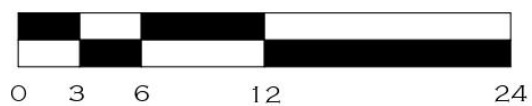
PAVIMENTO TÉRREO



NM



PLANTA DE COBERTURA





CORTE AA



CORTE BB



CORTE CC





CORTE DD



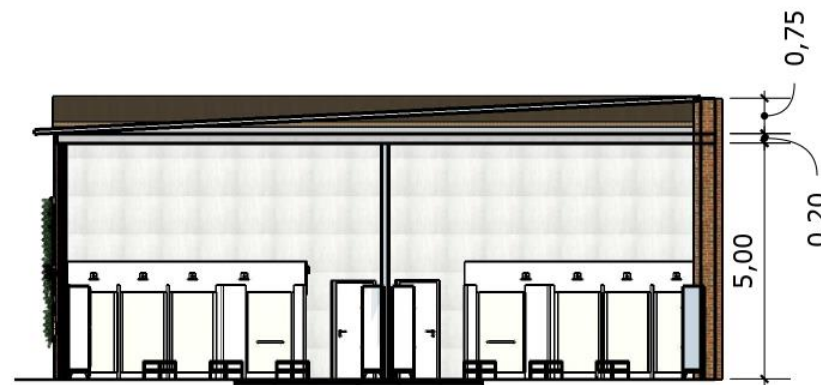
CORTE EE



CORTE FF



CORTE GG

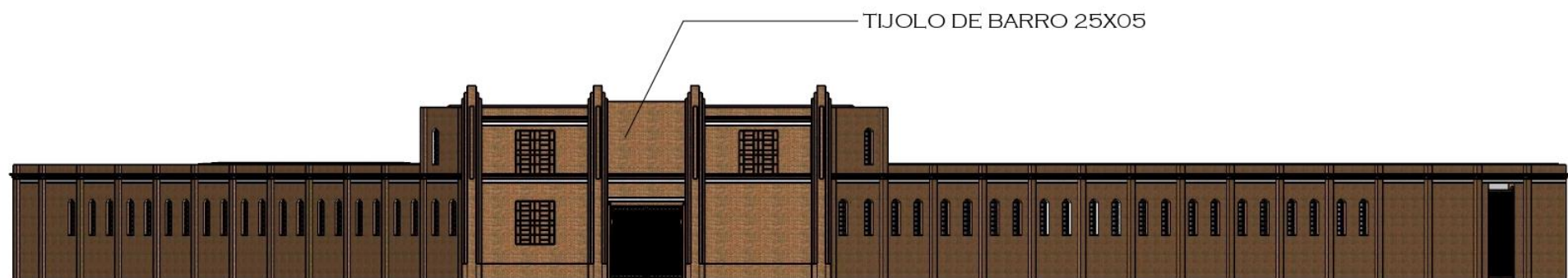


CORTE HH

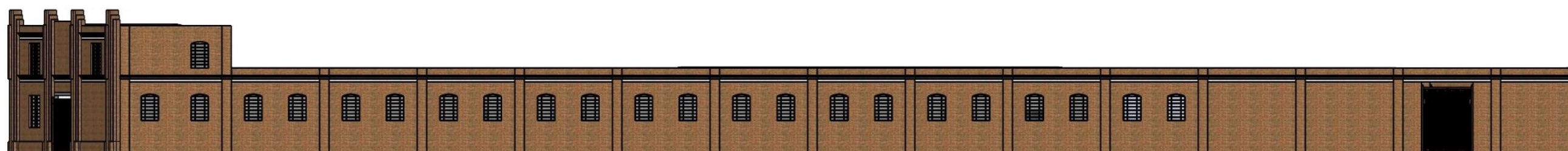


CORTE II

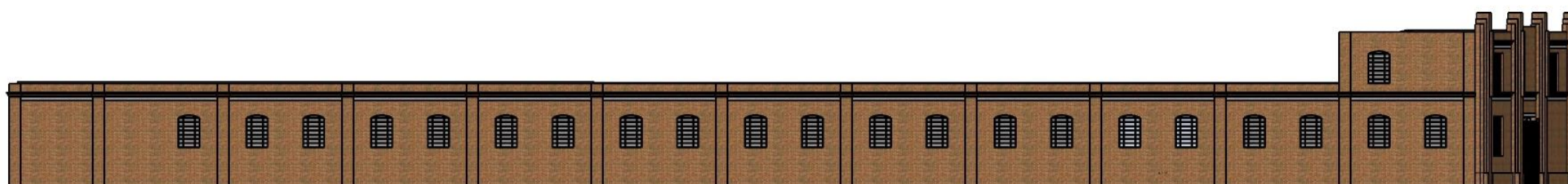




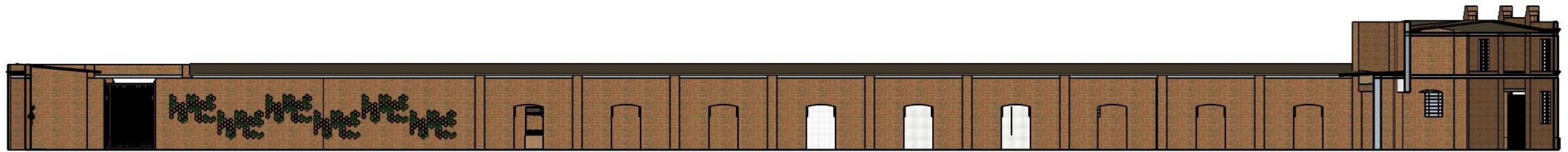
FACHADA FRONTAL



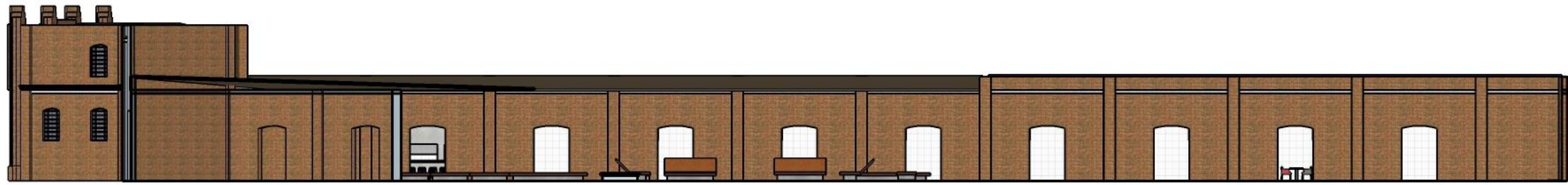
FACHADA LATERAL DIREITA



FACHADA LATERAL ESQUERDA



ELEVAÇÃO 1



ELEVAÇÃO 2

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo como base a importância histórica do edifício e o colaboração dos mercados, pode-se considerar este espaço proposto um ponto de encontro e socialização entre as pessoas, sendo um equipamento estratégico para a valorização e recuperação do espaço urbano.

Com o objetivo de potencializar o comércio local e cultura da cidade, o projeto apresentado foi elaborado com base em estudos e visitas técnicas para a melhor compreensão e desempenho.

Assim, tem-se como resultado final deste trabalho a proposta de um mercado gastronômico para o município de Taubaté, utilizando os conceitos do retrofit e respeitando suas exigências para a realização do mesmo.

REFERÊNCIAS

CAMPOS, Iberê. **O que é retrofit?** 2013. Disponível em: <<http://forumdaconstrucao.com.br>> Acessado em: Maio, 2019.

CATRACA LIVRE. **Mercadão de SP.** 2017. Disponível em: <<https://catracalivre.com.br>> Acessado em: Abril, 2019.

DAMAS, Glauco. **Conheça o Mercado de San Miguel, em Madri.** 2016. Disponível em: <<https://gdamas.com>> Acessado em: Abril, 2019.

FRANZÓI, Robson. **Mercado de San Miguel, um mercado para visitar e amar em Madrid.** 2016. Disponível em: <<https://www.umviajante.com.br>> Acessado em: Abril, 2019.

GASTROMERCADOS. **Mercado de San Miguel.** 2019. Disponível em: <<https://www.gastromercados.com>> Acessado em: Abril, 2019.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Diário Oficial - Resolução SC-69, de 19-12-2017.** Imprensa Oficial, 2017.

LANCELLOTTI, Luciana. **O melhor do mercado da Ribeira Lisboa.** 2016. Disponível em: <<https://gourmetviajante.com.br>> Acessado em: Abril, 2019.

LISBONIUX. **Mercado da Ribeira.** 2018. Disponível em: <<https://www.lisbonlux.com>> Acessado em: Abril, 2019.

MELLO, Thais. **Edifício Martinelli - Eficiência restaurada.** 2019. Disponível em: <<https://www.galeriadaarquitetura.com.br>> Acessado em: Maio, 2019.

MERCADO VICTORIA. **O que é o mercado victoria?** 2019. Disponível em: <<https://mercadovictoria.com>> Acessado em: Abril, 2019.

MONTEIRO, Renata Zambon. **Cozinhas Profissionais.** São Paulo: Senac, 2013 232 p.

ORTIZ, Marco Antônio Moreira. **A Trajetória Da Companhia Taubaté Industrial**

CTI.

São Paulo: PUCSP - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2006, 96 p.

PORTUGAL, Ana Catarina. **Onde comer em Lisboa: Mercado da Ribeira.** 2018. Disponível em: <<https://turistaprofissional.com>> Acessado em: Abril, 2019.

SECRETARIA DA CULTURA. **Bem tombado.** Disponível em: <<http://www.idesp.sp.gov.br>> Acessado em: Maio, 2019.

SPAIN. **Mercado Victoria.** 2019. Disponível em: <<https://www.spain.info>> Acessado em: Abril, 2019.

TIEDT, Amanda. **O Que é Retrofit e Como Aplicar Essa Tendência na Arquitetura.** 2018. Disponível em: <<https://www.homify.com.br>> Acessado em: Maio, 2019.

VERAS, Fátima Beatriz. **CTI: Um Memorial Companhia Taubaté Industrial.** Trabalho de Graduação. Taubaté: UNITAU – Universidade de Taubaté, 1991, 144p.

VIANNA, Cynara. **Mercado de San Miguel em Madrid: um tour pela culinária espanhola.** 2018. Disponível em: <<https://cantinodena.com.br>> Acessado em: Abril, 2019.

VIANNA, Cynara. **Victoria: mercado em Córdoba cheio de sabor.** 2018. Disponível em: <<https://cantinodena.com.br>> Acessado em: Abril, 2019.

VIVA DECORA. **Entenda o que é retrofit e quando vale a pena investir nele.** 2019. Disponível em: <<https://www.vivadecora.com.br>> Acessado em: Maio, 2019.