

## El patrimonio conservero del barrio Puerto de Mar del Plata. Problemas y potencialidades desde una valoración socio-productiva y tipológica

### The canning heritage of the Port neighborhood of Mar del Plata. Problems and potentialities from a socio-productive and typological valuation

Mariana Fernández Olivera<sup>1</sup>  
Lorena Marina Sánchez<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) con sede de trabajo en el Instituto de Estudios de Historia, Patrimonio y Cultura Material (IEHPAC) de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño de la Universidad Nacional de Mar del Plata, Mar del Plata, Argentina, [arqmf@yahoo.com.ar](mailto:arqmf@yahoo.com.ar), ORCID: 0000-0001-6191-2597<sup>1</sup>

<sup>2</sup> Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) con sede de trabajo en el Instituto de Estudios de Historia, Patrimonio y Cultura Material (IEHPAC) de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño de la Universidad Nacional de Mar del Plata, Mar del Plata, Argentina, [lornasanchezarq@yahoo.com.ar](mailto:lornasanchezarq@yahoo.com.ar), ORCID: 0000-0003-4226-1738<sup>2</sup>

**Artículo. Recibido:** 2024/08/21 | **Aprobado:** 2024/12/18

**Resumen:** El tratamiento del patrimonio industrial portuario constituye una problemática que emerge en las últimas décadas del siglo XX a partir de las reestructuraciones producidas en los puertos y las asociadas transformaciones de sus entornos. En este sentido, el barrio Puerto de la ciudad de Mar del Plata —Argentina— resulta significativo. En particular interesa lo acontecido con el desarrollo de la industria de la conserva de pescado, en apogeo entre los años 1930 y 1960, ya que potenció un singular despliegue fabril que todavía pervive en diferentes escalas y estados. Esta herencia es la que se valora, desde los procesos socio-productivos y su condición tipológica asociada, con el fin de analizar problemas y potencialidades que permitan encauzar acciones apropiadas para su preservación. Para ello se trabaja desde un enfoque cualitativo, mediante archivos escritos, planimétricos y fotográficos, junto con relevamientos *in situ* y testimonios de entrevistas a actores clave.

**Palabras clave:** conserveras; patrimonio industrial; producción; puertos; tipologías.

**Abstract:** The treatment of port industrial heritage constitutes a problem that emerges in the last decades of the twentieth century from the restructurings produced in the ports and the associated transformations of their environments. In this sense, the Puerto neighborhood of the city of Mar del Plata —Argentina— is significant. Of particular interest is what happened with the development of the fish canning industry, in its heyday between the 1930s and 1960s, since it promoted a unique manufacturing deployment that still survives in different scales and states. This heritage is the one that is valued, from the socio-productive processes and its associated typological condition, in order to analyze problems and potentialities that allow channeling appropriate actions for its preservation. To do this, we work from a qualitative approach through written, planimetric and photographic archives, together with on-site surveys and testimonials of interviews with key actors.

**Keywords:** fish canneries; industrial heritage; production; ports; typologies.

<sup>1</sup> Doctora en Arquitectura, Arquitecta. Se desempeña como Becaria Posdoctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) con sede de trabajo en el Instituto de Estudios de Historia, Patrimonio y Cultura Material (IEHPAC) de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño de la Universidad Nacional de Mar del Plata (FAUD-UNMdP), Argentina, donde también es docente de grado en el área histórico-cultural. Ha publicado capítulos, ponencias y artículos científicos en marcos nacionales e internacionales.

<sup>2</sup> Doctora en Arquitectura, Magister en Intervención del Patrimonio Arquitectónico y Urbano, Arquitecta. Investigadora del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) con sede de trabajo en el Instituto de Estudios de Historia, Patrimonio y Cultura Material (IEHPAC) de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño de la Universidad Nacional de Mar del Plata (FAUD-UNMdP), Argentina, donde también es docente de grado y de posgrado. Ha desarrollado investigaciones en Quito dentro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y ha publicado libros, capítulos, ponencias y artículos científicos en marcos nacionales e internacionales.

## Introducción

El tratamiento del legado industrial constituye un desafío complejo que se inscribe en las nuevas ampliaciones y concepciones patrimoniales desarrolladas a partir de mediados del siglo XX. En este camino de aperturas, las áreas portuarias y sus bienes comenzaron a adquirir importancia en la década de 1970, cuando los cambios a escala mundial en el comercio marítimo promovieron la modificación de las relaciones espaciales y funcionales que caracterizaban a las ciudades-puertos. Las transformaciones de estos sectores, a partir de los nuevos medios de producción y transporte, provocaron que muchas de las construcciones industriales tradicionales quedaran obsoletas, lo cual generó múltiples problemas, desafíos y oportunidades urbano-arquitectónicas.

En ese marco, uno de los intereses analíticos se centró en el reconocimiento de las características técnico-espaciales de la arquitectura industrial, basada en la racionalidad, la estandarización y la prefabricación. Se distinguieron como cuantías las condiciones funcionales, flexibles y adaptables de los bienes estudiados (Aguilar Civera, 2007; Casanelles i Rahola, 2007; Fernández-Baca Casares, 2007). Estas condiciones posibilitaron múltiples adaptaciones de los edificios industriales abandonados, a partir de nuevos usos artísticos, culturales, comerciales, educativos, residenciales o administrativos que, en muchos casos, se convirtieron en estrategias de impactos urbanos positivos (Aguilar Civera, 2001; Viñuales, 2001; Terán Bonilla, 2007). Otros enfoques se centraron en la interpretación de las formas de trabajo y las relaciones sociales establecidas, con la consecuente apertura de un capítulo especial para atender los aspectos inmateriales relacionados con la actividad industrial (Álvarez Areces, 2008; Hernández Ramírez, 2011; Tartarini, 2012). Así, la dimensión tangible se estudió asociada, indisolublemente, a sus características simbólico-sociales evidenciadas en los saberes técnicos, los procesos productivos o las vivencias sociales en las fábricas.

En América Latina, el reconocimiento del patrimonio industrial tuvo un proceso lento y dificultoso. Su valoración y tratamiento resultaron tardíos, sumado a la falta de apoyo político, la especulación económica y el progreso desmedido, situaciones que provocaron el abandono, la transformación y la demolición indiscriminada de gran parte de este legado. El impulso para su valoración y conocimiento fue generado por The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage (TICCIH), a través de la organización de *Coloquios Latinoamericanos sobre Rescate y Preservación del Patrimonio Industrial* que se iniciaron en 1995 y continúan en diversas ciudades de la región

hasta la actualidad.<sup>3</sup> En particular, en el Coloquio realizado en Argentina, en 2007, se redactó la *Declaración Iberoamericana de Patrimonio Industrial* en la cual se acordó colaborar en la toma de conciencia y promover la urgencia de normativas e instancias de protección. Asimismo, se destaca el continuo aporte del Centro Internacional para la Conservación del Patrimonio (CICOP) mediante la organización de cursos, congresos y publicaciones específicas. Estos avances promovieron el desarrollo de la temática industrial en Argentina, acompañado en las últimas dos décadas por la Comisión Nacional de Monumentos, de Lugares y de Bienes Históricos (CNMLBH) mediante la puesta en marcha del *Plan Nacional de Identificación, Protección y Difusión del Patrimonio Industrial*, en proceso desde 2007.<sup>4</sup> Empero, resultan exiguas las indagaciones patrimoniales centradas en el legado portuario conservero.

En este sentido, Mar del Plata resulta de interés debido a la generación, el desarrollo y las actividades de su puerto (Figura 1). Esta ciudad intermedia, ubicada a la vera del océano Atlántico, fue fundada en 1874 y progresivamente se destacó por la actividad pesquera impulsada a partir de la recepción inmigratoria. Sin embargo, su inicial superposición con actividades turístico-balnearias que comenzaban a signar su carácter, generó abruptos cambios socio-culturales y urbano-arquitectónicos dentro del territorio. La inauguración del puerto en 1913, en los entonces límites del ejido local y los distintivos rasgos que germinarían en el barrio lindante, configuraron un sector singular con bienes industriales modestos y monumentales característicos. En este barrio los lazos familiares inmigratorios, fundamentalmente italianos, fueron factores determinantes en el asentamiento y las formas de inserción laboral; condiciones que compusieron el único pueblo de pescadores dentro del territorio nacional cuya residencia se encontró fusionada a las actividades portuarias (Mateo, 2004). En especial, la industria de la conserva de pescados asociada a la captura de la anchoíta —*engraulis anchoíta*—, principal especie pelágica del Mar Argentino, fue clave en su configuración entre los años 1930 y 1960, y convirtió al puerto marplatense en uno de los más importantes del país. Hacia mediados de la década de 1960 la producción conservera comenzó a ser superada por la producción de frescos y congelados, y la organización del trabajo al interior de las fábricas transitó por una profunda transformación (Mateo, et al., 2011).

---

<sup>3</sup> Los Coloquios Latinoamericanos TICCIH se realizaron en México (1995), Cuba (1998), Chile (2001), Perú (2004), Argentina (2007), Brasil (2012), México (2013), Cuba (2016), Guatemala (2019) y México (2023).

<sup>4</sup> Dirigido inicialmente por el Arq. Jorge Tartarini, es parte de un Programa de Preservación del Patrimonio Industrial que actualmente está a cargo de la Arq. Carla Brocato.

Figura 1. Mar del Plata y su barrio Puerto



Nota (Referencias imágenes): Ubicación de la ciudad-puerto de Mar del Plata en el territorio argentino (a) con foco en la provincia de Buenos Aires (b). Imagen aérea actual de Mar del Plata (c); se marca el sector centro de la ciudad, el puerto y su barrio aledaño (Fuente: Google Earth).

En este marco, el presente artículo analiza los problemas y las potencialidades del patrimonio legado por la actividad conservera, de escaso análisis y reconocimiento valorativo en la intersección de sus procesos socio-productivos y las tipologías asociadas supervivientes. Si bien se destacan estudios previos de índole socio-histórica sobre el barrio Puerto (Favero y Portela, 2005; Portela, 2016) y análisis enfocados en el reconocimiento de sus diversos bienes individuales y contextuales (Novacovsky, 1998; De Schant, 2002; Fernández Olivera y Sánchez, 2020), su significancia en relación a su patrimonio industrial desde una mirada integral que considere sus características técnico-espaciales y simbólico-sociales, requiere renovadas miradas. Como agravante, estos bienes industriales presentan diferentes grados de degradación y abandono desde la crisis que, a partir de la década de 1990, atraviesa el sector local pesquero-conservero (Allen, 2010; Yurkievich, 2013). Por ello y para avanzar en el necesario conocimiento valorativo hacia la determinación de acciones apropiadas, se ha trabajado mediante una investigación principalmente cualitativa a través de la articulación e interpretación de archivos escritos, planimétricos y fotográficos, junto con relevamientos *in situ* y testimonios surgidos de la realización de entrevistas a actores clave.



## Los procesos socio-productivos<sup>5</sup>

La captura de la anchoíta para su posterior procesamiento, dentro del puerto marplatense, resultaba indisolublemente asociada al trabajo de la flota más numerosa del periodo analizado, conocida como “lanchas amarillas”. Compuesta por embarcaciones pequeñas, de autonomía limitada, que utilizaban técnicas mayormente “artesanales” con una fuerte dependencia del clima y la necesidad de un gran conocimiento de la pesca por parte de sus tripulantes (Bertolotti et al., 2001; Mateo, 2003). La *engraulis anchoíta* se capturaba principalmente desde agosto hasta diciembre y se procesaba de dos maneras diferentes: *anchoíta madura*, conocida como “filet de anchoíta salada”,<sup>6</sup> y como *sardina*,<sup>7</sup> conocida como “sardina argentina”.

El salado constituyó el principal proceso de la *anchoíta madura*, iniciado artesanalmente por los pescadores en los fondos de sus viviendas. Ángel Musmeci, uno de los pioneros en el salado local, relata cómo inicia esta actividad con su padre en una modesta instalación al fondo de su casa, para luego trasladarse a un pequeño galpón en lote propio que, poco a poco, fue ampliando hasta convertirlo en una próspera industria (Entrevista realizada el 16/12/2020). En el caso de la “sardina argentina” que incluía un proceso de cocción, la actividad implicó repensar el reemplazo del producto que se importaba desde algunas regiones de Europa, a partir del proceso de sustitución de las importaciones.<sup>8</sup> Roberto Pennisi, hijo de uno de los empresarios más importantes del mercado en la historia de la conserva, explicaba que en la búsqueda de un reemplazo para las sardinas españolas consumidas en la mesa nacional, a mediados del siglo XX, las autoridades y los productores coincidieron en que las anchoítas resultaban ideales para emular los sabores de las originarias sardinas (1 de octubre de 2006, Sardinas Argentinas, diario *La Nación*).

El proceso de elaboración de la *anchoíta madura* se llevaba a cabo mediante técnicas artesanales y con un equipamiento reducido (Figura 2). Se componía de dos fases principales: el **salado**, con el que se buscaba la “penetración de sal, que concluye al alcanzar el equilibrio entre la concentración de sal de la

---

<sup>5</sup> Estos procesos fueron trabajados desde sus aspectos simbólico-sociales en una publicación anterior (Fernández Olivera, 2023).

<sup>6</sup> El salado es un método de conservación aplicado al pescado desde tiempos antiguos. En presencia de la sal, la carne de algunos pescados grasos sufre modificaciones químicas que dan lugar al proceso denominado maduración (Czerner, 2011).

<sup>7</sup> La anchoíta es preparada como sardina, término que, en este caso, se refiere a una modalidad de envasado del pescado (Bertolotti y Manca, 1986).

<sup>8</sup> Como consecuencia de la crisis internacional de 1930, el Estado nacional asumió un rol más intervencionista, lo que derivó en un aumento del gravamen de aduanas a la importación de pescado fortaleciendo a este rubro industrial y promoviendo la instalación de saladeros y conserveras locales (Molinari, 1999).

salmuera y el músculo del pescado"; y la **maduración** o curado, con la cual "se desarrollaba el gusto, color y aroma característicos" (Bertolotti y Manca, 1986, p. 230). Las entrevistas realizadas revelan la secuencia de este proceso:

Se tiraba el pescado sobre una mesa, se le ponía sal, se le sacaba la cabeza con la tripa y se llevaba a salar de un día para el otro (...). Después recién se ponía en barriles grandes, en bordalesas y ahí empezaba la maduración. En febrero se sacaba esa anchoíta y se hacía filete (...). En el caso nuestro, que hacíamos anchoítas en frascos, se traía el tambor de 220 lts. y se bombeaba a mano para sacar y ponerle en los frasquitos el aceite que necesitaba. Después mi papá tenía una cerradora de frascos y entonces, a última hora de la tarde se cerraban, se lavaban y se etiquetaban. (Entrevista realizada a Spoto E. M., 4/10/2020)

Para el lavado en salmuera del pescado se utilizaban piletones de mampostería y para la maduración barriles de madera:

Nosotros teníamos piletas de 1 m. x 1 m., después se hicieron piletones más grandes. Y algunos barriles, barriles grandes, de 500 kg. o de 200 kg., de madera (...) lo ideal es la madera para salar la anchoíta, porque la madera es térmica (...). Ahora permitieron hacer en plástico, en tambores de plástico. Pero qué sucede con el plástico, el plástico emana y recibe el calor en forma inmediata, entonces la temperatura varía y la maduración no es igual. (Entrevista realizada a Musmeci A., 16/12/2020)

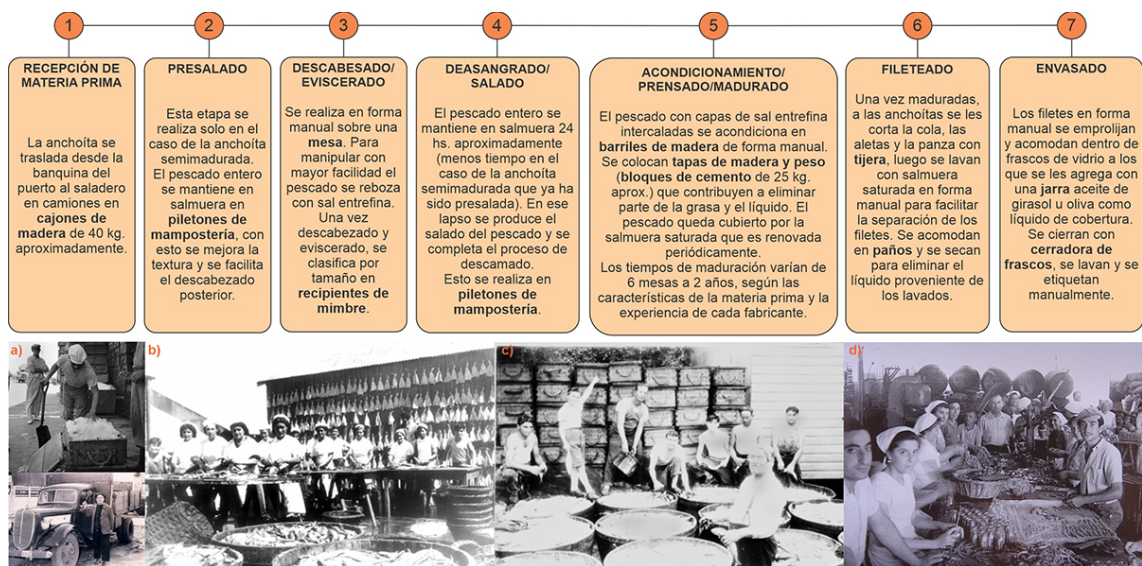
La maduración duraba entre 6 meses y 2 años, dependiendo de la composición química de la materia prima y la experiencia del elaborador. El pescado se acomodaba cuidadosamente entre capas de sal y se prensaba para extraer impurezas y realzar su sabor:

Con el peso preciso, porque tenía que poner un peso a cada una de las barricas para que aplastara todo (...). Maduraba naturalmente con la salmuera que además había que repasar. A veces las barricas perdían, entonces tenían que repasar las barricas o bordalesas que no les faltara salmuera, porque sino el pescado se enrancia y ya no sirve. (Entrevista realizada a Pennisi M., 04/10/2020)

Así, se procedía a una secuencia desde la recepción del pescado en cajones de madera, el descabezado y eviscerado en mesas de parado, el traslado del pescado en canastos de mimbre, el desangrado en salmuera en piletones de mampostería, la maduración en barriles de madera, el fileteado artesanal, el lavado y secado manual con trapo, hasta el envasado en frascos con el correspondiente etiquetado manual. Algunos fabricantes que distribuían las

anchoítas en barriles grandes como producto semi-procesado para su fraccionamiento posterior, lo pre-salaban para mejorar su textura. Las etapas podían variar en función del producto final, en relación con su destino que se concentraba en el mercado interno; las mayores ventas se producían en la banquina del puerto local, en Buenos Aires, Córdoba y Rosario.

Figura 2. Procesamiento como "anchoíta madura"



Nota: banquina portuaria, acondicionamiento del pescado en cajones de madera y traslado en camión hacia el saladero (a); empleadas del saladero Spina limpiando el pescado para acomodarlo en los barriles de madera (b); empleados del saladero Spina acomodando los barriles de madera para su estacionamiento (c); empleados del saladero Greco en las últimas etapas del proceso, fileteado y envasado (d) (Fuentes: Archivo Fotos de Familia del Diario La Capital; Pennisi, 2006). Fuente: elaboración propia en base a las entrevistas realizadas. Fuente: elaboración propia.

Este proceso se mantuvo durante décadas. Por ejemplo, en la actualidad se observa una continuidad en la elaboración de la *anchoíta madura*, más allá de leves transformaciones tecnológicas —como la máquina lavadora/descamadora o la centrífuga— o el reemplazo de los recipientes de madera o mimbre por los de plástico. Se conserva el procesamiento artesanal originario con "secretos" vinculados a los tiempos y etapas que cada elaborador aplica según su experiencia y los conocimientos familiares transmitidos. Así, sus fases de limpieza, salazón, estacionamiento y envasado se mantienen, y se realizan de forma manual principalmente. Gran parte de los elementos originales, como los cajones y los barriles de madera, todavía perviven en las casas de antiguos trabajadores portuarios y sus descendientes, así como en el Museo del Puerto. El destino de este producto, asimismo, se ha modificado desde hace varios años, orientado principalmente al mercado externo y concentrando la producción en su condición semi-procesada.

Con relación al proceso productivo de la *sardina argentina*, este se centraba en su elaboración como **conserva enlatada** (Figura 3). Sus primeros fabricantes locales iniciaron las labores con las mínimas maquinarias requeridas; luego, a medida que progresaba la empresa, iban incorporando mejor equipamiento. Las entrevistas realizadas revelan la secuencia de este proceso. Al igual que con la *anchoíta madura*, el pescado llegaba a las instalaciones en cajones de madera muy pesados y se volcaba sobre las mesas de trabajo. Allí se procedía a su limpieza y lavado con salmuera:

Después de descabezarla, la ponía en salmuera, nosotros decíamos de 25 grados. Esa salmuera desangraba la anchoíta y después absorbía ella misma la sal que necesitaba (...). La calidad de la anchoíta grande o chica, o con grasa y o sin grasa, le daba los minutos que correspondía dentro de la salmuera para poder sacarlas y poder emparrillarla. (Entrevista realizada a Pennisi M., 04/10/2020)

Una vez cocido el pescado, entre 12 y 15 minutos aproximadamente, se oreaba para enfriarlo y evitar roturas durante el envasado. Posteriormente, se colocaba en el envase —en el caso de cocción en parrilla—, se agregaba el líquido de cobertura, se cerraban las latas y se sometían a esterilización en autoclave durante 1 hora y 40 minutos.

Se colocaban en carros especiales (...) que se ponía dentro de las autoclaves, se cerraba la puerta, se le daba calor y presión para esterilizarlo (...). Luego se retiraba y se ponía (...) bajo lluvia de agua fría porque (...) si yo la dejaba caliente se quemaba el aceite; por la lluvia aflojaba la temperatura y quedaba inerte, quedaba el aceite muy clarito, esa era una de las cosas que la gente observaba, que no había pedacitos tirados, rotos, era solamente aceite y sardinas. (Entrevista realizada a Pennisi M., 04/10/2020)

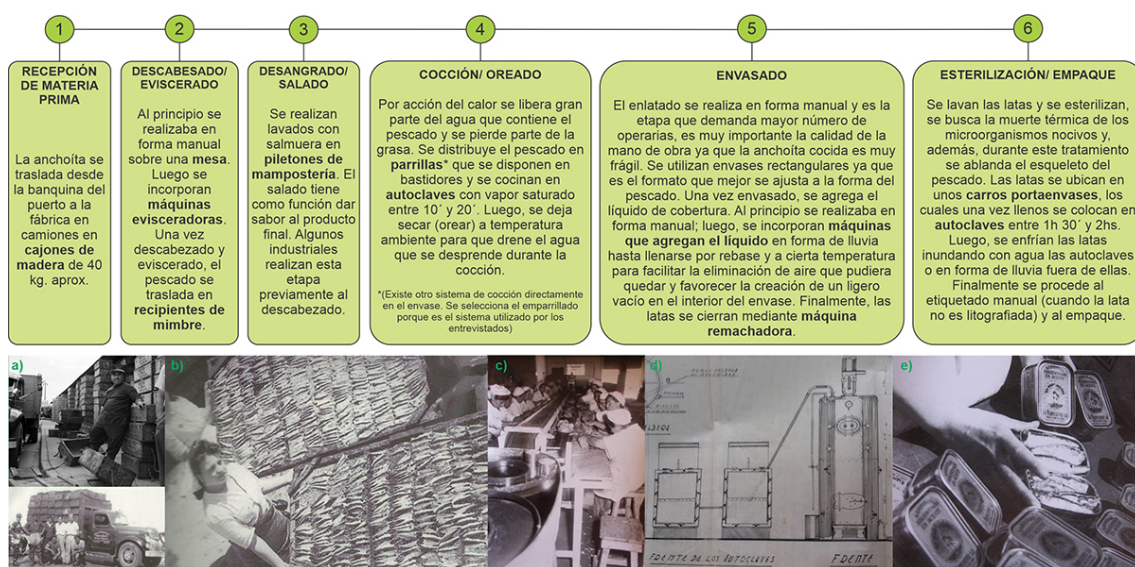
En la etapa final, los envases resultaban claves, pues eran latas con formato rectangular especial para que la sardina se mantuviera entera y las máquinas selladoras funcionaran correctamente. En el envasado del producto final se utilizaban diferentes líquidos de cobertura, como aceite de girasol, aceite de oliva y salsa de tomate, así como otras salsas específicas elaboradas en las propias empresas: “Tenía el escritorio y una salita para hacer los jugos de toda la mercadería, por ejemplo las salsas y todos los jugos, eso lo hacía mi papa” (Entrevista realizada a Pennisi M., 04/10/2020).

De este modo, se procedía a una secuencia desde la recepción del pescado en cajones de madera, el descabezado y eviscerado manual o mediante máquinas especiales, el traslado del pescado en canastos de mimbre, el desangrado en



salmuera en piletones de mampostería, la cocción mediante la distribución del pescado en parrillas que se cocinan en autoclaves —algunos industriales utilizaban la cocción directamente en el envase—, el oreado, el envasado en latas manual, el agregado de la cobertura en forma manual con jarras o con máquinas para ese fin, el cierre de latas mecánico, la esterilización en autoclaves, el enfriado y el etiquetado manual o litografiado. El destino del producto alcanzaba el mercado interno y externo.

Figura 3. Procesamiento como sardina argentina



Nota: elaboración propia.

Nota (Referencias imágenes): banquina portuaria, acondicionamiento del pescado en cajones de madera y traslado en camión hacia la fábrica (a); cocción en parrilla, fábrica de conservas La Marplatense (b); mujeres envasando en la fábrica de conservas Spina (c); plano de caldera y autoclave de la fábrica de conservas La Molfetta (d); latas de sardinas en aceite, fábrica de conservas La Marplatense (e) (Fuentes: Archivo Fotos de Familia del Diario La Capital; Archivo de Obras de la Municipalidad de General Pueyrredón; Pennisi, 2006; Portela, 2016). (Fuente: elaboración propia en base a las entrevistas realizadas).

En la actualidad también se observan continuidades en las fases del procesamiento de la *sardina argentina*. La maquinaria necesaria sigue siendo la misma, aunque se ha modernizado y mejorado en la precisión y los tiempos de ejecución. La utilización de cada tecnología y la incorporación de canastos de plástico para el traslado del pescado, se sigue alternando con algunas etapas manuales —como puede ser el enlatado o etiquetado—. En este proceso, la tecnología resultó fundamental desde un principio, se propició una constante dinámica de compra-venta orientada a mejoras técnico-productivas, perdiéndose la mayor parte de este legado mueble. El destino de este producto, a diferencia del anterior, se ha concentrado en el mercado interno desde hace varios años, con muy poco porcentaje de exportación.

## Las tipologías conserveras

Para los desarrollos socio-productivos antes descriptos, se desplegaron tipologías<sup>9</sup> en estrecha relación con las funcionalidades requeridas. Dos tipos de edificios fueron característicos en el tratamiento de la anchoíta: **galpones** de pequeño y mediano volumen donde se producía inicialmente el filete de anchoíta salada —que en algunos casos crecieron por agregación—, y **fábricas** de mayor envergadura desarrolladas para su procesamiento como conserva enlatada.<sup>10</sup> Si bien estos tipos edilicios compartían un espacio ordenado a través de una planta en nave de geometría simple, con flexibilidad funcional y austeridad ornamental, varios factores resultaron diferenciadores en *relación con el entorno*, sus aspectos *formales-funcionales* y los *técnico-constructivos*.

En el caso de los **galpones saladeros** de pequeña y mediana escala, su *relación con el entorno* mantenía un cierto equilibrio aún en los casos de crecimiento, ya que se inscribían en la unidad de manzana incluso al sumar lotes adyacentes. Se insertaban dentro de la trama urbana, predominantemente en una planta, con una superficie menor a 600 m<sup>2</sup>. Solía prevalecer el lleno sobre el vacío, se apoyaban sobre la línea municipal y se desarrollaban entre medianeras, con accesos principales mediante portones para camiones de carga y descarga de mercadería. En cuanto a los aspectos formales-funcionales, en estos pequeños galpones se desarrollaba un espacio único sumamente austero. Las distintas etapas del proceso productivo se realizaban en el mismo espacio, distinguiéndose un mínimo de sector de servicios, depósitos o administración. En algunos planos primigenios se aprecian, en la planta, los piletones de mampostería donde se salaba la anchoíta. La ornamentación, sencilla, podía agregar a la fachada plana un remate recto o escalonado que ocultaba la cubierta de chapa a dos aguas, con aberturas mínimas y detalles en sentido horizontal —como una moldura, un dintel o un basamento pintado, o en piedra Mar del Plata—. En algunos casos, el portón de acceso principal se convertía en el elemento predominante de la fachada, con el sistema corredizo a la vista. En cuanto a los aspectos técnicos-constructivos, existía una combinatoria de elementos sistematizados propios de una edificación seriada que facilitaban la construcción y/o agregados posteriores. Las cabriadas colocadas en sentido de la luz menor, solían ser de madera de pinotea a dos aguas con cubierta de chapa acanalada, con claraboyas de iluminación. Estas cabriadas solían apoyarse en sistemas de columnas con cerramiento de paredes de ladrillo revestidas.

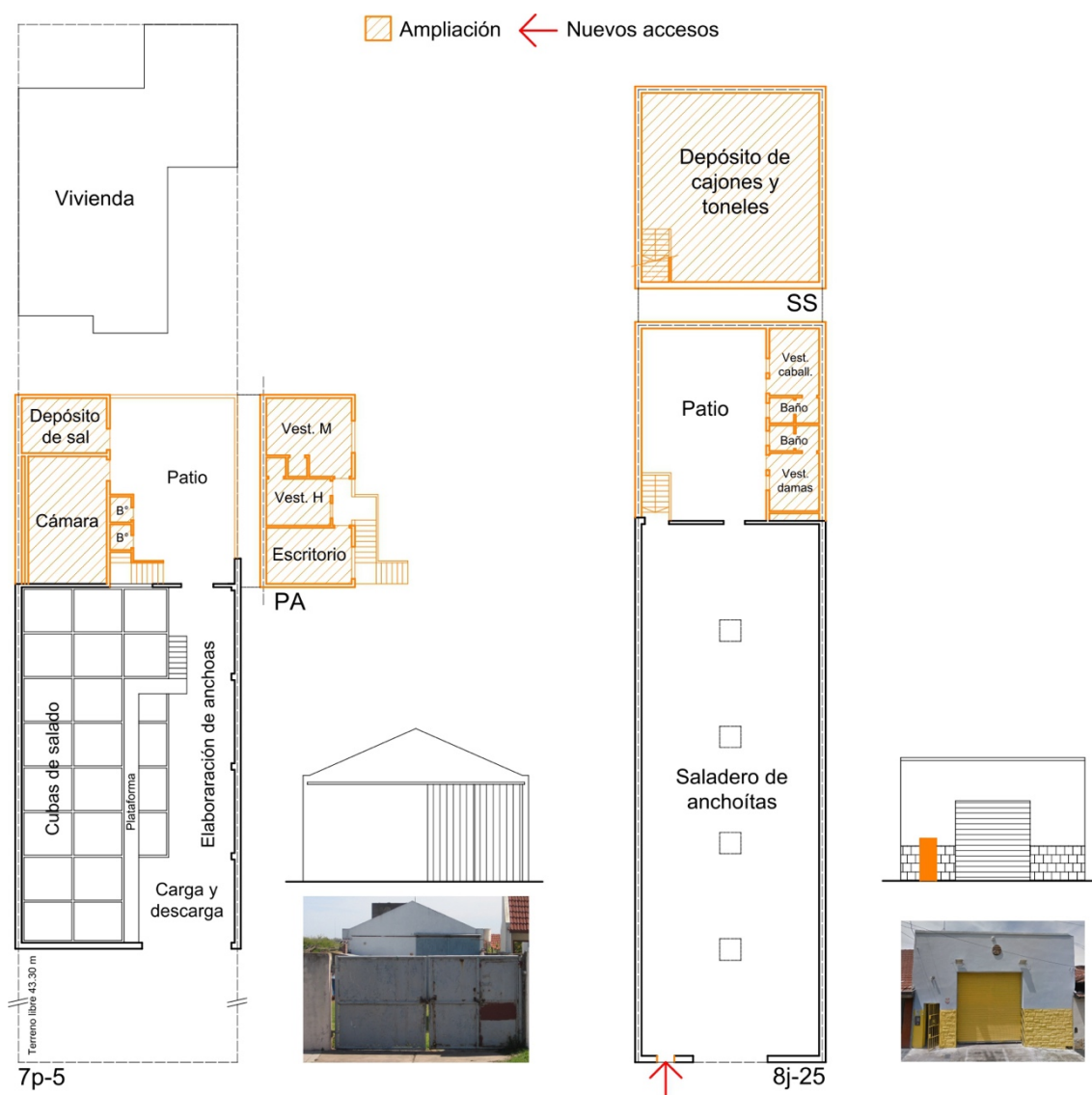
---

<sup>9</sup> Se utilizó el método de análisis tipológico como instrumento de conocimiento que permitió distinguir categorías de los objetos a partir de propiedades comunes y su clasificación (Panerai, 1983; Martí Aris, 1993).

<sup>10</sup> Se trabajó principalmente con los Expedientes de Construcción del Archivo de Obras Privadas de la Municipalidad de General Pueyrredón -MGP- y relevamientos *in situ*.

En la actualidad, las construcciones de este tipo que perviven, han mantenido sus aspectos formales-funcionales y los técnico-constructivos, con ciertas modificaciones y, algunas, con problemas de falta de mantenimiento (Figura 4). La continuidad de los procesos productivos del salado, posibilitó la permanencia de estos bienes. De acuerdo con cada crecimiento a través del tiempo, las ampliaciones se centraron en sectores de servicios, con baños y vestuarios, comedor-cocina y accesos para personal o depósitos; materializándose una ocupación total del lote. En los casos en los que no continuaron funcionando como saladeros, los edificios subsisten sin grandes transformaciones espaciales, aunque con diversas problemáticas constructivas.

Figura 4. Galpones saladeros



Nota: Plantas, fachadas e imágenes de dos de los galpones saladeros trabajados. Se marcan en color las modificaciones y/o ampliaciones desde los planos originales hasta la actualidad (Fuente: elaboración propia en base a los expedientes del Archivo de Obras Privadas de la MGP y el relevamiento *in situ* en enero de 2022).

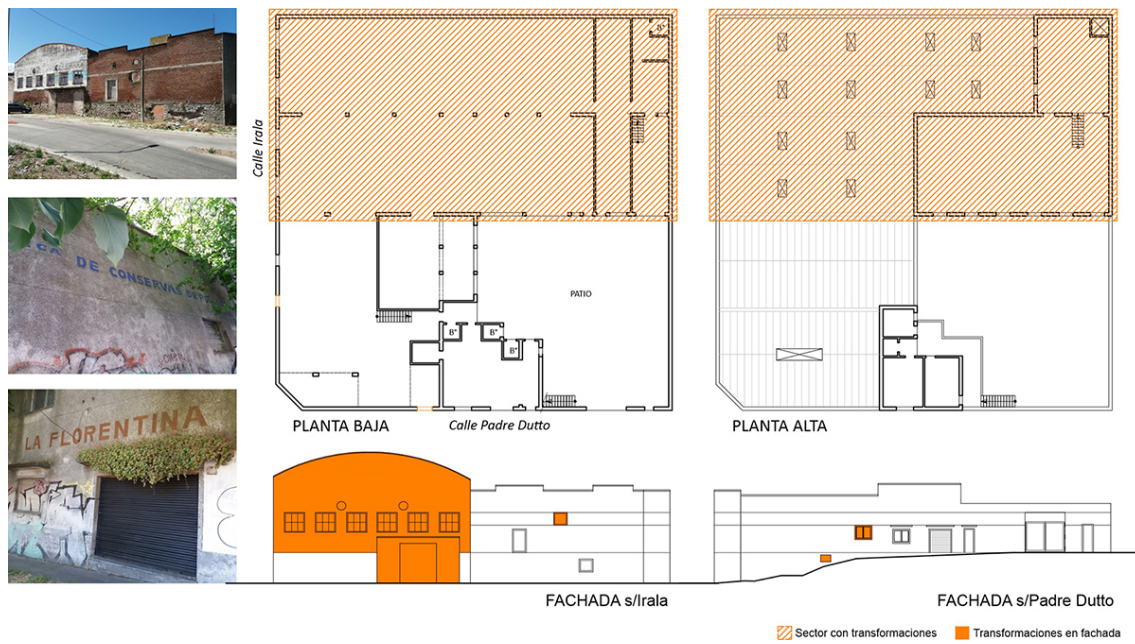
En las **fábricas conserveras**, su *relación con el entorno* fue más disruptiva, ya que, si bien se incorporaban dentro de la trama urbana regular, ocupaban varios lotes de la manzana y superaban los 600 m<sup>2</sup>. Se evidenciaban en los planos, crecimientos por etapas para ampliar la espacialidad laboral e incorporar otro tipo de maquinarias orientadas hacia el desarrollo de la conserva, con varios accesos mediante portones para camiones de carga y descarga de mercadería. En cuanto a sus aspectos formales-funcionales, las fábricas mantenían una dualidad de tratamientos referidos a las *anchoítas maduras* y las tratadas en conserva enlatada, con consecuentes sectores especializados y espacios mayores debido a la maquinaria utilizada. En paralelo, se diferenciaban áreas en relación con la escala y el progreso de la empresa, como administración, archivo o sala de reuniones, vestuarios, cocina y comedor, laboratorio, local de ventas, depósitos varios, cámaras de fresco, sala de calderas —cocción— o autoclaves —esterilización—. El repertorio formal en estas fábricas era mayor, aunque con un lenguaje sencillo y austero.

En general eran fachadas revocadas, algunas combinadas con ladrillo visto, con posibles remates en forma escalonada de coronamiento —ocultando el perfil de la nave a dos aguas—. Se acentuaba la horizontalidad a través de detalles de molduras en cornisa o mediante la separación de niveles o basamentos que cambiaban el color, el relieve o la materialidad. En cuanto a los aspectos técnicos-constructivos, si bien en estas fábricas también existía una combinatoria de elementos sistematizados, la seriación adquirió mayor importancia en el diseño en respuesta a la necesidad de obtener grandes luces. En relación, las estructuras se erigían con hormigón armado y las naves —o sucesión de naves— se cubrían con techos a dos aguas de chapa de zinc. Estas naves solían conformarse con cerchas metálicas colocadas en sentido de la luz menor y presentaban detalles particulares de iluminación-ventilación: chapas translúcidas, claraboyas fijas, claraboyas sobreelevadas o lucarnas corridas.

En la actualidad, los edificios de este tipo que subsisten y siguen en actividad han evidenciado varias transformaciones (Figura 5 y Figura 6). Aunque la envolvente se ha mantenido, internamente y como consecuencia de la actualización de la maquinaria del proceso productivo, se han realizado operaciones de crecimiento o modificaciones funcionales. En el caso de aquéllos en los que se interrumpió o cesó la actividad de procesamiento del pescado, se generaron diferentes refuncionalizaciones que no repercutieron en las naves originales. Aún así, sobresalen numerosas fábricas abandonadas, muy deterioradas, cuya degradación agrega problemáticas para el entorno y el barrio en su totalidad.



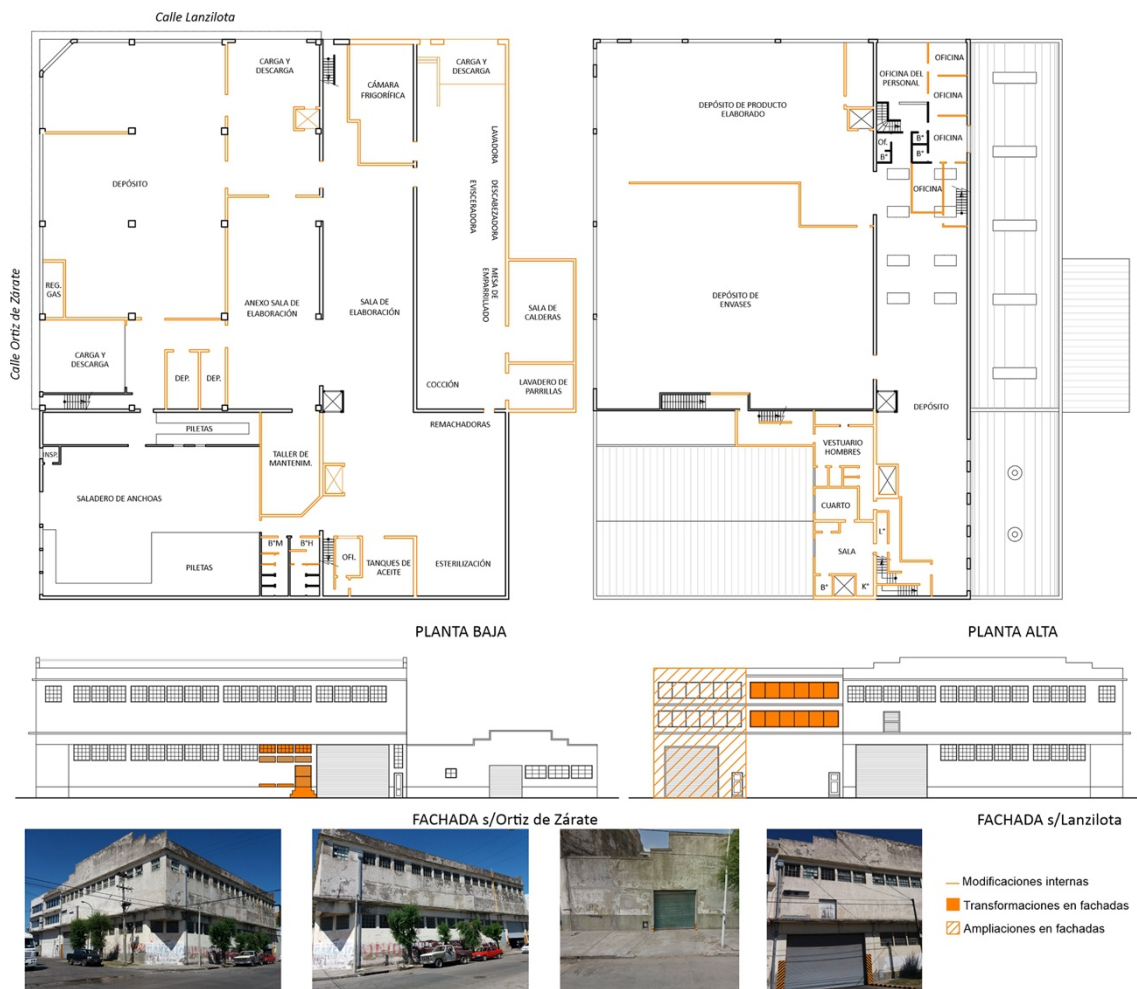
Figura 5. Fábrica de conserveras La Florentina



Nota: Plantas, fachadas e imágenes de la fábrica La Florentina, actualmente abandonada. Se marcan en color las modificaciones y/o ampliaciones desde los planos originales hasta la actualidad (Fuente: elaboración propia en base a los expedientes del Archivo de Obras Privadas de la MGP y el relevamiento *in situ* en enero de 2022).



Figura 6. Fábrica de conserveras Puglisi



Nota: Plantas, fachadas e imágenes de la fábrica Puglisi, actualmente en actividad. Se marcan en color las modificaciones y/o ampliaciones desde los planos originales hasta la actualidad (Fuente: elaboración propia en base a los expedientes del Archivo de Obras Privadas de la MGP y el relevamiento *in situ* en enero de 2022).

## Reflexiones finales: problemas y potencialidades desde una valoración socio-productiva y tipológica

A partir del análisis socio-productivo y tipológico de la industria conservera marplatense, se revelaron aspectos valiosos de este legado de la identidad local. Las permanencias y los cambios se coligaron con las transformaciones edilicias y productivas. Así, desde los procesos de la anchoíta y sus fases de elaboración, hasta las diferentes tipologías supervivientes entrelazadas con esta actividad, entre el pasado y el presente socioeconómico de la ciudad, se evidenciaron cuantías que perduran y que requieren ser amparadas. Esta articulación, a su vez, posibilita una necesaria reflexión sobre los factores críticos y las capacidades para encontrar alternativas posibles hacia su preservación. En este sentido, estos aspectos pueden sintetizarse a través de los siguientes problemas y potencialidades patrimoniales en relación con los bienes subsistentes analizados (Tabla 1):

Tabla 1. Tabla de problemas y potencialidades patrimoniales

	Problemas	Potencialidades
<b>Aspectos socio-productivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Insuficiencia de análisis patrimoniales en relación con las costumbres y los saberes productivos relacionados con la labor conservera.</li> <li>- Necesidad de progresar en valoraciones y formas de protección de estos procesos productivos junto con sus bienes muebles coligados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pervivencia de actores que atesoran los saberes productivos conserveros junto con una fracción de los bienes muebles vinculados.</li> <li>- Continuidad en parte de los procesos de elaboración de las conservas.</li> <li>- Existencia de archivos orales que facilitarían el reservorio de estos saberes.</li> </ul>
<b>Aspectos tipológicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abandono, degradación y/o falta de mantenimiento de gran parte de las diferentes escalas fabriles supervivientes.</li> <li>- Deficiencia de valoraciones y acciones patrimoniales apropiadas sobre los bienes conserveros.</li> <li>- Escasez de estudios específicos y divulgaciones locales asociadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Supervivencia de fábricas conserveras de diversas escalas, en forma individual o concentradas espacialmente en fragmentos urbanos.</li> <li>- Subsistencia de tipologías industriales cuyas características posibilitarían nuevas funcionalidades.</li> <li>- Expansión teórico-práctica de recomendaciones patrimoniales con renovados posicionamientos de los legados industriales como el conservero, que instan a su tratamiento individual y como parte de áreas de interés.</li> </ul>

Nota: elaboración propia.

En síntesis, las problemáticas identificadas desde los aspectos socio-productivos y tipológicos están relacionadas principalmente con carencias de estudios y análisis específicos, valoraciones ausentes y, en consecuencia, con una falta de acciones de protección, divulgación y conservación. Sin embargo, entre las potencialidades se reconoce la pervivencia de actores clave que aún mantienen la continuidad de los secretos de los procesos productivos, la existencia de archivos relacionados o la subsistencia de tipologías concentradas en fragmentos urbanos dentro del entorno barrial, en actividad o no, que permiten repensar las posibilidades ofrecidas por edificios al barrio y la ciudad.

Así, este extracto sobre el estado de situación del legado conservero en la interrelación planteada, resulta clave para comenzar a trabajar estrategias de acción posibles para alcanzar la preservación anhelada. En este sentido, posibilita reflexiones sobre el derrotero de los lineamientos necesarios para catalizar acciones preservacionistas progresivas, sistemáticas y participativas. Estas acciones requerirán de la articulación de tres criterios sustanciales: la difusión, cuya misión es establecer el vínculo entre el patrimonio y la sociedad mediante actividades para divulgar su valor, concientizar sobre su fragilidad e interesar por su preservación; la dinamización, que implica la activación de dinámicas económicas, sociales y culturales que vivifiquen los bienes trabajados mediante actividades de uso y disfrute patrimonial; y la puesta en valor, asociada a las posibilidades que ofrece este patrimonio a través de intervenciones apropiadas.

En este camino, los avances presentados esperan sustentar nuevas estrategias preservacionistas efectivas e iluminar otras perspectivas en relación con los valores de los diversos bienes portuarios junto a sus problemas y potencialidades en otros escenarios industriales urbanos.

## Referencias bibliográficas

Aguilar Civera, I. (2001). Restauración del patrimonio arquitectónico industrial. En R. Gutiérrez, F. Castro Morales y M. Martín (Coord.), *Preservación de la Arquitectura Industrial en Iberoamérica y España* (pp. 160-203). Granada: Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico-Junta de Andalucía.

Aguilar Civera, I. (2007). Arquitectura industrial, testimonio de la era de la industrialización. *Revista Bienes Culturales*, N° 7, pp. 71-101. [https://www.libreria.culturaydeporte.gob.es/libro/bienes-culturales-revista-del-i-p-h-e-no-7-el-plan-de-patrimonio-industrial\\_2517/](https://www.libreria.culturaydeporte.gob.es/libro/bienes-culturales-revista-del-i-p-h-e-no-7-el-plan-de-patrimonio-industrial_2517/)

- Allen, A. (2010). ¿Sustentabilidad ambiental o sustentabilidad diferencial? La reestructuración neoliberal de la industria pesquera en Mar del Plata, Argentina. *Revista de Estudios Marítimos y Sociales*, Año 3 (Nº 3), pp. 151-167. <http://estudiosmaritimossociales.org/archivo/n3/>
- Álvarez Areces, M. A. (2008). Patrimonio industrial. Un futuro para el pasado desde la visión europea. *Apuntes. Revista de estudios sobre patrimonio cultural*, Vol. 21 (1), pp. 6-25. <http://revistas.javeriana.edu.co/sitio/apuntes/index.php>
- Bertolotti, M. y Manca, E. (1986). Procesamiento y comercialización de la anchoíta (*Engraulis anchoíta*) del mar argentino. *Revista Investigación y Desarrollo Pesquero*, Nº 5, pp. 224-246. <http://nulan.mdp.edu.ar/429/>
- Bertolotti, M.; Verazay, G., Errazti, E., Pagani, A. y Buono, J. (2001). Flota pesquera argentina. Evolución durante el período 1960-1998, con actualización al 2000. En M. Bertolotti, G. Verazay y R. Akselman (Eds.), *El mar argentino y sus recursos pesqueros. Evolución de la flota pesquera, artes de pesca y dispositivos selectivos* (pp. 9-54). Mar del Plata: INIDEP. <http://nulan.mdp.edu.ar/1070/>
- Casanelles i Rahola, E. (2007). Nuevo concepto de Patrimonio Industrial, evolución de su valoración, significado y rentabilidad en el contexto internacional. *Revista Bienes Culturales*, Nº 7, pp. 59-70. [https://www.libreria.culturaydeporte.gob.es/libro/bienes-culturales-revista-del-i-p-h-e-no-7-el-plan-de-patrimonio-industrial\\_2517/](https://www.libreria.culturaydeporte.gob.es/libro/bienes-culturales-revista-del-i-p-h-e-no-7-el-plan-de-patrimonio-industrial_2517/)
- Czerner, M. (2011). *Aspectos tecnológicos de la maduración de anchoíta (engraulis anchoíta) salada. Efecto de la composición química y otras variables tecnológicas* [Tesis de Doctorado, Universidad Nacional de La Plata]. <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/1456>
- De Schant, H. (2002). Proyectos sobre el área central Puerto. Ponencia del *Primer Encuentro hacia el Plan Estratégico de Mar del Plata*. Colegio de Arquitectos de la Pcia. De Buenos Aires-Distrito IX, Mar del Plata.
- Favero, B. y Portela, G. (2005). *Más allá de la Avenida Cincuentenario: el barrio del Puerto (1920-1960)*. Mar del Plata: Ediciones Suárez.
- Fernández-Baca Casares, R. (2007). Reflexiones sobre el Patrimonio Industrial. *Revista Bienes Culturales*, Nº 7, pp. 53-57. [https://www.libreria.culturaydeporte.gob.es/libro/bienes-culturales-revista-del-i-p-h-e-no-7-el-plan-de-patrimonio-industrial\\_2517/](https://www.libreria.culturaydeporte.gob.es/libro/bienes-culturales-revista-del-i-p-h-e-no-7-el-plan-de-patrimonio-industrial_2517/)
- Fernández Olivera, M. y Sánchez, L. M. (2020). Valorar el contexto industrial portuario. Reflexiones para repensar el futuro del patrimonio conservero marplatense. *Investigación + Acción*, Nº 23, pp. 32-42. <https://revistasfaud.mdp.edu.ar/ia/article/view/461>
- Fernández Olivera, M. (2023). El legado conservero del barrio Puerto de Mar del Plata y su interés patrimonial desde el análisis simbólico-social. *Santander. Estudios De Patrimonio*, Nº 6, pp. 215-246. <https://doi.org/10.22429/Euc2023.sep.06.06>
- Hernández Ramírez, J. (2011). Los valores del patrimonio industrial. *Actas de las VI Jornadas de Patrimonio histórico Cultural de la Provincia de Sevilla*. Diputación de Sevilla, España.
- Martí Aris, C. (1993). *Las variaciones de la identidad. Ensayo sobre el Tipo en Arquitectura*. Cataluña: Ediciones del Serbal.

- Mateo, J. (2003). *De espaldas al mar. La pesca en el Atlántico sur (siglos XIX y XX)* [Tesis de Doctorado, Universitat Rompeu Fabra-Institut Universitari d'Història-Jaume Vicens i Vives].
- Mateo, J. (2004). Gente que vive del mar. La génesis y el desarrollo de una sociedad marítima y una comunidad pescadora. *Prohistoria*, N° 8, pp. 59-86. <https://ojs.rosario-conicet.gov.ar/index.php/prohistoria>
- Mateo, J., Nieto, A. y Colombo, G. (2011). Precarización y fraude laboral en la industria pesquera marplatense. El caso de las cooperativas de fileteado de pescado. Estado actual de la situación y evolución histórica de la rama. 1989-2010. En A. Suarez Maestre (Coord.), *El estado de la clase trabajadora en la Provincia de Buenos Aires* (Tomo 2, pp. 177-302). La Plata: Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires.
- Molinari, I. (1999). *Género y trabajo: el caso de las trabajadoras de la industria, los servicios y el comercio en Mar del Plata, 1940/1970* [Tesis de la Maestría, Universidad Nacional de Mar del Plata].
- Novacovsky, A. (1998). *La construcción del patrimonio arquitectónico y urbano en un sector del Puerto marplatense. Estudios históricos y metodológicos tendientes a su reconocimiento, valoración y diagnóstico*. Informe final de investigación. Mar del Plata: FAUD-UNMdP.
- Panerai, P. (1983). Tipologías. En M. Demorgon, J. C. Depaule, M. Veyrenche y P. Panerai, *Elementos de análisis urbanos* (pp. 107-158). Madrid: Instituto de Estudios de Administración Local.
- Pennisi, R. (2006). *Italianos en el puerto de Mar del Plata*. Buenos Aires: Editorial Atlántida.
- Portela, G. (2016). *El puerto marplatense: desarrollo y conflictos Mutaciones urbanísticas y demográficas en el Puerto de Mar del Plata (1920-1950). Sociabilidad y religión en la transformación urbana del barrio del Puerto. Instituciones y prácticas* [Tesis de Maestría, Facultad de Humanidades-Universidad Nacional de Mar del Plata].
- Tartarini, J. (2012). Industrias, estaciones, puentes y mercados. Los espacios de la memoria del trabajo. En M. N. Arias Incolla (Comp.), *Patrimonio Argentino: Industrias, estaciones, puentes y mercados* (Tomo 9) (pp. 8-15). Buenos Aires: Clarín.
- Terán Bonilla, J. A. (2007). Reutilización del patrimonio arquitectónico industrial. *Bitácora Arquitectura*, N° 17, pp. 18-21. <http://dx.doi.org/10.22201/fa.14058901p.2007.17.26226>
- Viñuales, G. (2001). Patrimonio industrial: ¿restauración o reciclaje?. En R. Gutiérrez, F. Castro Morales y M. Martín (Coord.), *Preservación de la Arquitectura Industrial en Iberoamérica y España* (pp. 105-111). Granada: Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico-Junta de Andalucía.
- Yurkievich, G. J. (2013). Pesca y puerto en la ciudad de Mar del Plata. Relaciones íntimas entre una actividad económica transformada y un espacio deteriorado. *Estudios Socioterritoriales. Revista de Geografía*, N° 14, pp. 37-68. <https://ojs2.fch.unicen.edu.ar/ojs-3.1.0/index.php/estudios-socioterritoriales/article/>