



4<sup>o</sup> Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



# MESA GOBERNANZA

MATERIAL DE APOYO – 8 DE NOVIEMBRE DE 2023

---

## I. OBJETIVO DE LA MESA GOBERNANZA:

Articular y facilitar acciones para el desarrollo del sector gastronómico entre organizaciones públicas, privadas y de la sociedad civil.

1

## II. CAMINO RECORRIDO: ACCIONES QUE HEMOS REALIZADO:

### Paquete de Leyes de Gastronomía. Senadora Provincial Gabriela Testa

La gastronomía, es vista en los países referentes en la materia como un eslabón clave en la cadena de valor de la alimentación y como tal una actividad estratégica para el desarrollo sostenible.

Tanto desde el Gobierno provincial, como desde el sector empresario, al igual que el educativo y algunos Municipios, se vienen desarrollando hace más de una década acciones para favorecer el desarrollo de la Gastronomía. Una particularmente relevante fue en septiembre de 2017, se trató de una reunión de la Red de Turismo Gastronómico de la Organización Mundial del Turismo (OMT), en la que participaron funcionarios y referentes de la gastronomía local y del sector académico. Esta fue una de las actividades preliminares de la II Conferencia Mundial de Turismo Enológico de la OMT, realizada en la Provincia de Mendoza.

En este contexto, haciendo foco en el desarrollo de la actividad gastronómica de Mendoza, se desarrollaron los dos Foros de origen e identidad gastronómica de Mendoza que organizaron conjuntamente el Ente Mendoza Turismo (EMETUR) y la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines (AEHGA), realizados en 2019 y 2021 respectivamente, en los que participaron numerosos referentes, empresarios, periodistas, profesionales, estudiantes, y aficionados, los que resultaron unos excelentes espacios de reflexión interdisciplinar y de puesta en común de experiencias públicas y privadas que requerían coordinación.

En los Foros surgieron, entre otros planteos, la necesidad de ordenar un abordaje integral de la actividad gastronómica, el diagnóstico cualitativo, generado como producto de estos encuentros, es uno de los insumos básicos para la elaboración de un paquete de leyes provinciales tendientes a posicionar y regular adecuadamente la actividad económica



considerando todos los factores que influyen y afectan esta actividad desde los contenidos que se generaron y planteos tanto de los expositores como de los participantes.

#### **A. Proyecto de Ley Nº77479/22 Declarando a la Gastronomía como actividad económica prioritaria dentro de las políticas de Estado.**

La declaración por ley de la gastronomía como actividad económica prioritaria, parte de su consideración como un eslabón clave de la cadena de valor de la alimentación, y como tal, estratégica para el desarrollo sostenible, teniendo en cuenta sus posibilidades de aportar a: la prevención de la salud pública, la preservación de la identidad cultural, la generación de empleos, la exportación de productos alimenticios, la consolidación del turismo gastronómico y a la proyección de la marca Mendoza, tal como lo expresa su artículo 1º.

Entre los objetivos, el proyecto de Ley incluye: establecer un sistema de gobernanza que articule todas las acciones que a partir de la gastronomía puedan gestionarse, facilitar una mesa para la coordinación y una plataforma virtual para que las instituciones públicas, privadas y académicas encuentren un espacio idóneo para intercambio de conocimiento, propender al formato de “ventanilla única”, facilitar los procesos logísticos y afianzar la cadena de valor de la alimentación, promover el “desarrollo regenerativo” y una interacción virtuosa entre el productor-consumidor y de todos los eslabones de la cadena de valor de la alimentación, procurar una oferta de formación, capacitación y estímulos para la sostenibilidad económica y el fortalecimiento de las capacidades de los negocios gastronómicos, poner en valor la conservación de la identidad cultural gastronómica de Mendoza y favorecer la producción y el consumo de alimentos y productos identitarios contribuyendo además con la certificación de la huella hídrica y huella de carbono, entre otros objetivos.

También establece la coordinación de la autoridad de aplicación con el sector empresarial y/o los municipios para la generación de núcleos de acopio de los alimentos - que faciliten la transformación primaria y selección de los productos que serán enviados a los mercados mayoristas, como así también para propiciar al intercambio comercial equilibrado en la relación precio – calidad entre productores y consumidores.

En el marco del desarrollo del turismo gastronómico, este proyecto regula la creación del sello “Turismo Gastronómico de Mendoza” que podrán tramitar aquellos establecimientos inscriptos en el Registro Provincial de Prestadores Turísticos de Servicios de Gastronomía, lo cual les brinda la posibilidad de visibilizarse en los soportes de comunicación y acciones promocionales del organismo responsable de las políticas turísticas provinciales.

Avales: AEHGA (Asociación Empresaria Hotelero-Gastronómica y Afines de Mendoza), AMEGAM (Asociación Mendocina de Gastronomía Móvil) y UTHGRA (Unión de



4 Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina - Sección Mendoza).

### **B. Proyecto de Ley N°78127/22 Estableciendo la obligatoriedad de información sobre alimentos alérgenos.**

El referido proyecto de ley establece que todos los intervinientes en la prestación de servicios gastronómicos están obligados a informar de manera clara, efectiva y accesible para el cliente, sobre los alérgenos que se encuentran o podrían encontrarse presentes en sus productos a los fines de contribuir al cuidado de la salud pública y preservar la calidad de la prestación de los servicios.

También dispone la obligatoriedad de adecuada capacitación al personal y regula la elaboración, por parte de todo prestador de servicios gastronómicos, de un Protocolo de Gestión de Riesgo de Alérgenos pensando en la inocuidad alimentaria para establecer su propio nivel de riesgo y diseñar un procedimiento que satisfaga sus necesidades específicas minimizando así, el peligro de generación de episodios de alergias en personas sensibles.

Colaboraciones y avales: Departamento de Higiene de los Alimentos, Gobierno de la Provincia de Mendoza.

### **C. Proyecto de Ley N°77874/22 Estableciendo el régimen general para la habilitación de vehículos gastronómicos “Food Truck”.**

Este proyecto establece normas generales que regulan la habilitación de los “Food Trucks” y su registro, contribuyendo a la prestación y consumo de este tipo de servicio gastronómico de manera segura en el territorio provincial.

Para su elaboración se ha recurrido a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino, la experiencia de los integrantes de AMEGAM, el asesoramiento del Departamento de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes para los aspectos sanitarios, mientras que para los aspectos relacionados con los requerimientos técnicos y mecánicos de los vehículos, a los parámetros de base que establece la ley Provincial de Movilidad y transporte de personas y cargas vigente, Ley provincial N° 9086.

Colaboraciones y avales: Departamento de Higiene de los Alimentos, Gobierno de la Provincia de Mendoza, AEHGA Asociación Empresaria Hotelero-Gastronómica y Afines de Mendoza, AMEGAM (Asociación Mendocina de Gastronomía Móvil).



#### **D. Proyecto de Ley Nº79212/23 Régimen para la elaboración de alimentos a pequeña escala.**

Este proyecto establece el régimen legal para la producción artesanal de alimentos. Está destinado a personas humanas que integren un mismo núcleo familiar o que en forma individual o asociativa, elaboren alimentos de bajo riesgo y a pequeña escala en su vivienda, anexo de vivienda o sala independiente.

Entre sus objetivos más relevantes se encuentran: determinar parámetros generales para la elaboración de este tipo de productos mitigando riesgos de intoxicación a terceros consumidores, evitando así, potenciales perjuicios al emprendimiento y sus responsables, fomentar condiciones para la generación de empleo productivo sustentable en la provincia, y valorar el trabajo de la economía social y facilitar el acceso a procesos productivos y de comercialización.

Colaboraciones y avales: Departamento de Higiene de los Alimentos y Dirección de Economía Social y Asociatividad, Gobierno de la Provincia de Mendoza.

#### **E. Proyecto de Ley Nº78798/23 Creando el Programa Provincial de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en el marco de la economía circular.**

Este proyecto, tiene por objeto reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el campo hasta la mesa del consumidor, propiciando la adopción de estrategias coordinadas, seguidas de acciones concretas como el establecimiento de mejores prácticas, fomentando las relaciones directas entre productores y elaboradores, comprometiendo a todos los eslabones de la cadena de valor a los fines de asumir responsabilidades compartidas y alentándolos a intensificar la coordinación con el fin de continuar mejorando la logística, el transporte, la gestión de stock y el envasado, ello considerando las múltiples causas del desperdicio.

Para el cumplimiento de su objeto establece la adhesión a la Ley Nacional Nº25.989 que crea el Régimen Especial para la Donación de Alimentos en Buen Estado y a la Ley Nacional Nº27.454 que crea el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos.

También dispone la jerarquización de acciones para mitigación de pérdida y desperdicio de alimentos (PDA).

Colaboraciones y avales: Departamento de Higiene de los Alimentos Gobierno de la Provincia de Mendoza, Banco de Alimentos Mendoza, AEHGA Asociación Empresaria Hotelero-Gastronómica y Afines de Mendoza.



**F. Proyecto de Ley Nº76534 Estableciendo salvaguarda acrecentamiento estudio divulgación promoción régimen legal y destino del Patrimonio Cultural de la Provincia dentro de un marco que involucre los derechos humanos el respeto comunitario y el desarrollo sostenible.**

Uno de los avances más significativos producidos durante las últimas décadas en el campo patrimonial es la continua expansión del concepto mismo de patrimonio. En tal sentido, el presente proyecto tiene por objeto proporcionar un documento base, que facilite rediscutir la evolución del marco conceptual y los instrumentos de regulación del patrimonio cultural de la provincia de Mendoza.

El Patrimonio Cultural presenta un escenario muy dinámico y con nuevas problemáticas que obligan a la actualización de los instrumentos de regulación. A tales efectos, este proyecto incorpora los conceptos de las manifestaciones intangibles o inmateriales del patrimonio cultural, como asimismo las categorías que relacionan el patrimonio cultural con el patrimonio natural y/o el contexto geográfico donde estos se asientan o manifiestan respectivamente, haciendo referencia así a dos categorías relativamente nuevas como los itinerarios y paisajes culturales.

En su artículo tercero dispone la tipificación y clasificación del Patrimonio Cultural definiendo dos grandes conjuntos: los Bienes materiales y las Manifestaciones inmateriales. Respecto a estas últimas, también denominadas patrimonio cultural vivo, el proyecto incluye a la gastronomía como una clase dentro de esta tipificación, reconociéndola como testimonio significativo y auténtico de la cultura provincial.

### **III. INFORMACIÓN QUE QUEREMOS COMPARTIR SOBRE LOS CONTENIDOS DEFINIDOS:**

En este apartado queremos ofrecerles algunas informaciones que nos parecen relevantes para unificar contenidos sobre la temática y compartir datos de las distintas organizaciones participantes:

**A. Compendio de normas y directrices específicas que inciden en el rubro gastronómico.**

Las normas que se aplican a los comerciantes que desarrollan en los rubros mencionados son las siguientes:

1. Código Alimentario Argentino:

<https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>



2. Curso de Manipulación Segura de Alimentos (Carnet de Manipulador) Código Alimentario Argentino; consultar art 21:  
<https://www.mendoza.gov.ar/servicios/salud/carnet-de-manipulador-de-alimentos/>
3. Ley nacional N° 24.240 de derechos del consumidor. Especialmente lo que refiere a oferta, publicidad, cumplimiento de contrato, trato digno, entre otras.
4. Ley provincial N° 5.547 de derechos del consumidor.
5. Res. N° 05/2019 de la D.D.C. (Libro de Quejas). Se está trabajando en un Convenio con Turismo a fin de que se unifique nuestro Libro de Quejas con el que exige dicho organismo.
6. Res. N° 226/2020 de la D.D.C. (información de las formas de pago que acepta el comercio).
7. Para el rubro gastronómico se exige la Carta-Menú en sistema Braille (Ley N° 8.750).
8. Si tienen playas de estacionamiento deben cumplir con las prescripciones de la Ley N° 7492 (emisión de tickets o comprobantes de ingreso), Dec. N° 28/2009 (reglamentario de la Ley mencionada), y Res. N° 26/2015 de la D.D.C. (eliminación de leyendas y cartelera que refiere a la limitación de responsabilidad por daños provocados por robo, hurto, accidente, etc.).
9. Ordenanzas municipales.

## **B. Líneas de Financiamiento:**

En la actualidad se dispone de distintas líneas de financiamiento que puede aprovechar el sector gastronómico ofrecidas por distintos organismos:

- 1) **El Fondo para la Transformación y el Crecimiento** posee líneas de financiamiento para los emprendimientos con una tasa subsidiada de interés acorde al tamaño de la PyME y/o unidad productiva (bienes y/o servicios).

- Inversión:** [ftyc.gob.ar/inversion/](http://ftyc.gob.ar/inversion/)
- Capital de Trabajo:** [ftyc.gob.ar/capital-de-trabajo/](http://ftyc.gob.ar/capital-de-trabajo/)
- Malla Antigranizo:** [ftyc.gob.ar/malla-antigranizo/](http://ftyc.gob.ar/malla-antigranizo/)
- Eficiencia Hídrica:** [ftyc.gob.ar/eficiencia-hidrica/](http://ftyc.gob.ar/eficiencia-hidrica/)
- Ganadería:** [ftyc.gob.ar/ganaderia/](http://ftyc.gob.ar/ganaderia/)





4 Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



☑ **Capital de Trabajo Contingencias Climáticas:** [ftyc.gov.ar/capital-de-trabajo-para-contingencias-climaticas/](https://ftyc.gov.ar/capital-de-trabajo-para-contingencias-climaticas/)

☑ **Eficiencia Hídrica contra Heladas:** [ftyc.gov.ar/eficiencia-hidrica-contra-heladas/](https://ftyc.gov.ar/eficiencia-hidrica-contra-heladas/)

🔗 Simulá tu crédito ahora: [simulador.ftyc.info/home](https://simulador.ftyc.info/home)

📱 Asesorate por Whatsapp: [bit.ly/3IVU8Br](https://bit.ly/3IVU8Br)

7

2) **Mendoza Fiduciaria** ofrece otras líneas de financiamiento, que constan de Aportes No Reintegrables y de créditos.

<https://mendozafiduciaria.com/#>

3) **Dirección de Economía Social y Asociatividad** ofrece FORTALECIMIENTOS ECONÓMICOS.

a) **PROYECTOS SOCIOPRODUCTIVOS:** Aporte no reintegrable cuyo monto depende de la viabilidad del proyecto determinada por técnico interviniente, con evaluación socioeconómica (hasta \$300.000)– Adquisición de herramientas, máquinas, materiales y/o insumos- Incompatible con empleo público en el grupo familiar (fondos provinciales). Entrega por única vez.

Requiere:

- Actividad en funcionamiento (producto o servicio).
- RUESYS.
- Certificado del Plan Integral de Capacitación.
- Certificado de Comisión Categorizadora si es bien. Si es servicio Certificado idóneo que acredite el saber.
- Constancia vigente de Monotributo (Social o común).
- Certificación Negativa de ANSES.
- Constancia Electoral de la última elección.
- No tener deuda en ATM.
- No estar en el Registro de Deudores Alimentarios.
- No estar Inhibido.



- No ser afiliado directo de OSEP.
- Presupuesto del bien a adquirir (con nombre y firma del local).
- Informe técnico.
- Constancia del Banco del CBU de CA/CC a nombre del titular.
- Rendición de lo comprado con Facturas.
- Control de Gestión del técnico para verificar que lo comprado coincida con lo rendido en Factura.

b) **AYUDA ECONÓMICA:** Aporte no reintegrable de \$49.000/\$100.000- para la adquisición de insumos, materiales. No requiere inscripción en Monotributo. Incompatibilidad con empleo público y en el grupo familiar (fondos provinciales)

Requiere:

- Actividad en funcionamiento (producto o servicio).
- RUESYS.
- Inscripción para realizar el Plan Integral de Capacitación.
- Inscripción para la Comisión Categorizadora si es bien. Si es servicio Certificado idóneo que acredite el saber.
- Certificación Negativa de ANSES.
- Constancia Electoral de la última elección.
- No tener deuda en ATM.
- No estar en el Registro de Deudores Alimentarios.
- No estar Inhibido.
- No ser afiliado directo de OSEP.
- Informe técnico con evaluación socioeconómica.
- Control de Gestión del técnico para verificar lo comprado.





#### 4) Información y documentación para Registrar una Pyme:

Para más información sobre qué es una Pyme, ingresar el siguiente link:

<https://www.argentina.gob.ar/produccion/registrar-una-pyme/que-es-una-pyme>

#### C. Programas vigentes de la Dirección de Economía Social y Asociatividad (para emprendedores / productores / pequeños comercios / bienes y servicios):

1. **REGISTRO DE UNIDADES DE LA ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA – RUESYS:** Es la inscripción como unidad de la Economía Social de Mendoza. Beneficios en ATM, RNPA, Tarifa social, Compre estatal, entre otros. Emite Certificado.
2. **PLAN INTEGRAL DE CAPACITACIÓN:** Costos, precio justo, atención al cliente, uso de redes sociales, comercialización, diseño, fotografía, entre otros - 8 talleres- Presencial o virtual. Emite Certificado. No requiere RUESYS.
3. **COMISIÓN CATEGORIZADORA DE PRODUCTOS:** Evaluación y valoración de productos para mejora continua (calidad, presentación, etc.). Emite Certificado. Presencial. Si requiere RUESYS.
4. **CATÁLOGO ON LINE:** Plataforma de vinculación entre productores y consumidores. [www.catalogoeconomiasocial.mendoza.gov.ar](http://www.catalogoeconomiasocial.mendoza.gov.ar)
5. **RUTA DE ARTESANOS Y EMPRENDEDORES MENDOCINOS:** Comercialización de productos en espacios públicos, tanto municipales como provinciales. La inscripción depende del organizador.

Requiere:

- Certificado Ruesys y Comisión Categorizadora.
  - Seguro personal.
  - Equipamiento.
6. **PROMOCIÓN DEL ARTESANO FOLCLÓRICO:** Compra de piezas a artesanos para la venta en el Mercado Artesanal Mendocino (adquisición con fondos provinciales). Requiere Ruesys e informe técnico.
  7. **MUTUALES:** Órgano local de INAES (Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social - Ministerio de Producción de Nación) – Capacitaciones, Veedurías, entre otras.
  8. **UNIDAD DE GESTIÓN PROGRAMA NACIONAL POTENCIAR TRABAJO:** Ejecución de convenio vigente a través del Plan de Actividades: Proyectos Socioeducativos, Socioproductivos y Sociocomunitarios. Ingreso social mensual medio Salario



Mínimo Vital y Móvil, pagado por Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. 2.400 titulares. No hay inscripciones.

**D. Programas vigentes de la Dirección General de Empleo y Capacitación, Ministerio de Economía y Energía de Mendoza:**

**1. MEJORA DE EMPLEABILIDAD:**

- **Programa ENLACE (Entrenamiento Laboral Certificado):** Busca lograr que personas que se encuentren en situación de desempleo mejoren sus condiciones de empleabilidad, mediante un entrenamiento laboral.

**2. GENERACIÓN DE EMPLEO:**

- **Programa Enlazados:** Busca mejorar la empleabilidad, para así fortalecer las posibilidades de inserción laboral genuina, trabajando de forma articulada entre provincia y el sector privado, contando con el incentivo durante 5 meses.
- **Programas Enlazados +50:** Destinado a aquellas empresas que toman más de 50 personas en un mismo mes. Contando con el incentivo durante 12 meses.
- **Programa Enlazados Continuidad:** Destinado a aquellas empresas que, una vez concluida su participación en Enlazados, y habiendo esperado 2 meses, pueden ingresar en Continuidad para participar 2 meses más.

**3. FORMACION PROFESIONAL (según demanda):**

- **Programa Pre – Enlace:** Destinado a la formación laboral de recursos humanos altamente calificados, con demanda real de inserción laboral genuina, con una duración máxima de 2 meses.
- **Entorno de Capacitación Enlace:** Plataforma online, asincrónica e interactiva con certificación destinada a la formación laboral continua.
- **Alianzas estratégicas intersectoriales:** Acuerdos con diferentes actores del ámbito laboral como “Escuela Internacional Islas Malvinas”, “Instituto Gastronómico de las Américas IGA”, CCT’s, entre otros.



### E. Códigos de inscripción de actividad gastronómica (código ATM y AFIP).

Debido a consultas de empresarios se consultó a los organismos correspondientes y se les proporciona la información sobre el tema:

**Los códigos de ATM (Rubro 8: EXPENDIO DE COMIDAS Y BEBIDAS) son los mismos que en AFIP (SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE COMIDAS PARA EMPRESAS Y SERVICIOS DE COMIDAS N.C.P. y SERVICIOS DE EXPENDIO DE COMIDAS Y BEBIDAS), la equivalencia es exacta.**

Se adjuntan las planillas comparativas de los códigos:

CÓD. ATM	DESCRIPCIÓN	CÓD. AFIP	DESCRIPCIÓN
561011	Servicios de restaurantes y cantinas sin espectáculo	561011	Servicios de restaurantes y cantinas sin espectáculo
561012	Servicios de restaurantes y cantinas con espectáculo	561012	Servicios de restaurantes y cantinas con espectáculo
561013	Servicios de "fast food" y locales de venta de comidas y bebidas al paso	561013	Servicios de "fast food" y locales de venta de comidas y bebidas al paso
561014	Servicios de expendio de bebidas en bares	561014	Servicios de expendio de bebidas en bares
561019	Servicios de expendio de comidas y bebidas en establecimientos con servicio de mesa y/o en mostrador n.c.p.	561019	Servicios de expendio de comidas y bebidas en establecimientos con servicio de mesa y/o en mostrador n.c.p.
561020	Servicios de preparación de comidas para llevar	561020	Servicios de preparación de comidas para llevar
561030	Servicio de expendio de helados	561030	Servicio de expendio de helados
561040	Servicios de preparación de comidas realizadas por/para vendedores ambulantes	561040	Servicios de preparación de comidas realizadas por/para vendedores ambulantes
562010	Servicios de preparación de comidas para empresas y eventos	562010	Servicios de preparación de comidas para empresas y eventos
562091	Servicios de cantinas con atención exclusiva a los empleados o estudiantes dentro de empresas o establecimientos educativos	562091	Servicios de cantinas con atención exclusiva a los empleados o estudiantes dentro de empresas o establecimientos educativos
562099	Servicios de comidas n.c.p.	562099	Servicios de comidas n.c.p.



4<sup>o</sup> Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



#### IV. REFERENTES QUE HAN COLABORADO EN LA MESA DE GOBERNANZA:

- **Meschini, Lorena** – Directora de Economía Social y Asociatividad. Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes de Mendoza.
- **Nofal, Mónica** – Directora Provincial Defensa del Consumidor del Ministerio de Gobierno Trabajo y Justicia.
- **Pivetta, Marianela** – Asesora Senado Provincial.
- **Rabino, Daniel** – Jefe del Departamento de Higiene de los alimentos. Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes de Mendoza.
- **Testa, Gabriela** – Senadora Provincial.
- **Troncoso, Lorena** – Directora Ejecutiva del Banco de Alimentos Mendoza.
- **Vega Espinosa, Emilce** – Directora General de Empleo y Capacitación. Ministerio de Economía y Energía de Mendoza.
  
- **Reynoso, Marcelo** – Coordinador por EMETUR de las mesas de trabajo del 4° Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza / Director de Calidad y Servicios Turísticos. EMETUR.
- **Zavattieri, María Laura** – Coordinadora por AEHGA de las mesas de trabajo del 4° Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza / Directora del Instituto IGA – Filial Mendoza.

12



MENDOZA

