



4^o Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



MESA SOSTENIBILIDAD

MATERIAL DE APOYO – 8 DE NOVIEMBRE DE 2023

I. OBJETIVO:

Establecer políticas y acciones de trabajo para el alcance de los ODS 2, 8 y 12 y las metas correspondientes al sector gastronómico.

1

II. CAMINO RECORRIDO: ACCIONES QUE HEMOS REALIZADO:

A. Acciones que se hicieron entre el 2022 y 2023

La sostenibilidad atraviesa todas las actividades.

- Conocer el impacto de nuestra actividad, es fundamental para reducirlo y compensarlo, por esto una de las acciones iniciales ha sido **indagar al sector**: si considera importante a la sostenibilidad dentro de la actividad, cuáles considera que son prácticas sostenibles y si lleva a cabo alguna práctica. La mayoría considera que la separación de residuos es una práctica fundamental.
- Luego de tener este primer diagnóstico consideramos que las empresas necesitaban profundizar los conocimientos en estos temas, sobre todo para hablar un lenguaje común y para facilitar el camino hacia la implementación de acciones sostenibles. De esta necesidad surgen acciones de capacitación y en conjunto con otras instituciones se implementó el **Programa de Responsable en Sostenibilidad** (descrito en B).
- Contamos, desde 2020, con la **Guía de Buenas Prácticas Ambientales**, un proyecto interinstitucional (AEHGA, El Botellón, UNCuyo, Gobierno de Mendoza, Sistema B) que sienta las bases para un turismo sostenible y consciente, con la minimización en la generación de residuos y del impacto ambiental. Se trata de una herramienta fácil de implementar, destinada a organizaciones que busquen mejorar su comportamiento ambiental. La propuesta se formula a partir de la necesidad del sector de generar herramientas para impulsar las buenas prácticas ambientales y generar concientización para el consumo eficiente de agua y energía. El documento indica acciones concretas que favorecen la preservación del ambiente, destacando medidas, recomendaciones y procedimientos. En la mayoría de los casos, la implementación de estas medidas no requiere grandes inversiones o asumir altos costos, con respecto a los beneficios ambientales, económicos y sociales que



generan. Sin embargo, demandan un fuerte compromiso por parte de la organización a la hora de ejecutarlas. Esta guía constituye una base fundamental para delinear acciones sostenibles, y actualmente nos encontramos en proceso de actualización de la misma.

- Por otro lado, también hemos estado trabajando en "**pool de compras de impacto**" con el ministerio de economía, para activar productores locales.
- También se ha afianzado el **contacto con el ARCA** (Empresa de Gestión Social que promueve Comunidades Prosumidoras vinculando pequeños productores con redes de familias, empresas, organizaciones sociales), para poder avanzar con las acciones de compras en conjunto.
- AEHGA cuenta además, con una base de **datos de microemprendedores** mendocinos, para fomentar el consumo local.
- Durante el 3° Foro, se hizo hincapié en la necesidad de contar con métricas, para poder conocer el impacto real de nuestra actividad, y poder realizarlas con el seguimiento de los Responsables en Sostenibilidad.
- Además, se ha avanzado en otras líneas, como la evaluación de las alternativas para la medición de huella hídrica y de carbono, con el objeto de diagnosticar el impacto y poner en marcha las medidas para reducirlo y mitigarlo.
- También se ha trabajado en la separación de residuos, y en la reducción de aquellos de alto impacto, como es el aceite. En este último caso el sector gastronómico y hotelero cuenta con la posibilidad de que el aceite ya utilizado sea retirado por una empresa (RBA ambiental) para la elaboración de biocombustible, otorgando certificado de destino final.

B. Sobre el Programa Responsable en Sostenibilidad

La iniciativa surgió de la colaboración entre AEHGA, VALOS, la Maestría en Responsabilidad Social y Desarrollo Sostenible UNCUIYO y con la participación del Ministerio de Economía y Energía de la Provincia de Mendoza (Dirección de Innovación y Desarrollo Económico) mediante la articulación con los Programas Enlazados, Enlace y Mendoza Sostenible.

Se identificó una oportunidad para establecer el rol del "Responsable Sostenible" dentro de dos sectores "Gastronomía" (primera edición de octubre 2021 a febrero 2022) y "Construcción" (segunda edición de junio a octubre 2022).

En el sector gastronómico este programa piloto se llevó a cabo durante 4 meses con el objetivo de crear un espacio propicio para el desarrollo de empresas comprometidas de manera orgánica con la responsabilidad social y el desarrollo sostenible. Inició con un Plan de capacitación que se dictó durante 2 semanas (9 encuentros presenciales),



4 Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



abordado por profesionales y referentes en temas de ODS, agua, energía, residuos, economía circular, compras públicas sostenibles entre otros.

El acompañamiento de los participantes por parte de un coordinador favoreció la aplicación de los conceptos vistos y se efectuó el seguimiento e identificación dentro de cada organización, del punto de inicio sobre el cual avanzar hacia la sostenibilidad.

El grado de avance hacia el interior de las organizaciones fue diferente y estuvo condicionado a la existencia o no de acciones previas.

El 50% de los participantes correspondieron al rubro gastronómico, 25% consultoras, 13% Multiespacio, y 12% Productora cultural.

El Programa alentó el involucramiento de las organizaciones participantes para generar el desarrollo de acciones en las esferas económica, sociocultural, ético y ambiental.

3

III. INFORMACIÓN QUE QUEREMOS COMPARTIR SOBRE LOS CONTENIDOS DEFINIDOS:

En este apartado queremos ofrecerles información que nos parece relevante para unificar contenidos sobre la temática y compartir datos de las distintas organizaciones participantes:

A. Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y las metas vinculadas al sector hotelero, gastronómico y afines:



En el contexto de la sostenibilidad, la función del FORO DE ORIGEN E IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE MENDOZA radica en promover e implementar prácticas alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. Específicamente, en el ámbito de la industria hotelera y gastronómica, tres ODS se destacan como fundamentales, por lo que se plantea realizar acciones alineadas con sus metas.



ODS 12: Producción y Consumo Responsables

Este objetivo busca establecer prácticas de consumo y producción sostenibles para mitigar los impactos negativos en el medio ambiente y las comunidades. La asociación puede desempeñar un papel crucial en la consecución de este objetivo mediante la optimización de las operaciones gastronómicas para reducir el desperdicio de alimentos (Meta 12.3). Además, actividades dirigidas a la prevención, reducción, reciclado y reutilización de desechos son fundamentales (Meta 12.5). La promoción de la producción local y el uso de ingredientes sostenibles en restaurantes y hoteles también se plantea como una estrategia clave para contribuir al logro del mismo (Meta 12b).

4

ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico.

Este objetivo se logra a través de la creación de empleo, especialmente para jóvenes y mujeres (Metas 8.3 y 8.5), así como la implementación de programas de capacitación y desarrollo profesional para mejorar las habilidades y empleabilidad de los trabajadores del sector. Fomentar emprendimientos locales, integrando proveedores y productos regionales, es esencial para este fin. Además, la promoción del turismo responsable (Meta 8.9) y el respeto de los derechos laborales (Meta 8.8) son estrategias vitales en este contexto para alcanzar el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, empleo pleno y productivo y trabajo decente para todos.

ODS 2: Hambre Cero

Este objetivo se enfoca en garantizar la seguridad alimentaria, mejorar la nutrición y promover la agricultura sostenible. Contribuyendo mediante la promoción de métodos de cultivo respetuosos con el medio ambiente, el uso eficiente del agua y la conservación del suelo para asegurar la productividad a largo plazo y evitar la degradación ambiental (Meta 2.4). Además, educar a los clientes acerca de opciones de alimentos saludables y sostenibles, así como reducir el desperdicio de alimentos durante la producción y el servicio, son acciones directas para alcanzar este objetivo.

Estas iniciativas no solo están interconectadas, sino que también influyen positivamente en otros ODS, como la reducción de la huella de carbono asociada con el malgasto de recursos alimentarios, la mejora de la eficiencia energética y la gestión responsable del agua.

La educación y la sensibilización, tanto para el personal como para los clientes, desempeñan un papel crucial en la promoción de prácticas sostenibles en el sector de la hospitalidad y gastronomía.



B. Propuesta: Índice de la Guía de Buenas Prácticas de Sostenibilidad para Empresas Gastronómicas

A continuación, se propone un esquema inicial de trabajo que contenga una serie de prácticas para la consecución de una Guía de sostenibilidad en el sector gastronómico, divididas en 4 ejes:

Eje Ambiental:

1. Selección de Alimentos y Productos: Uso de alimentos locales y de temporada. Uso de productos provenientes de agricultura sostenible. Diversificación.
2. Manejo del agua: Uso eficiente del agua en las operaciones (adopción de insumos de limpieza no contaminantes). Implementación de sistemas de recuperación y reuso hídrico. Regulación y medición del consumo de agua.
3. Eficiencia Energética: Reducción del consumo eléctrico. Uso de energías renovables, como paneles solares.
4. Sostenibilidad de la Infraestructura: Aislación térmica para minimizar la pérdida de calor o frío. Empleo de materiales de construcción y diseño sostenible. Uso de mobiliario con materiales sostenibles y reutilizados.
5. Gestión de Residuos: Reducción de pérdidas de alimentos y desperdicio. Separación y clasificación de residuos. Tratamiento de residuos (recuperación, reutilización y reciclaje de residuos, compostaje, biodigestión).
6. Medición de las Huellas: carbono, hídrica, otras. Nivel organizacional y de productos.

Eje Sociocultural:

1. Menú y Oferta Alimentaria: Incorporación de elementos de identidad cultural y tradición en los menús. Oferta de opciones que contienen alimentos funcionales y saludables. Diseño de menús (adaptados para niños y personas con regímenes alimenticios especiales).
2. Bienestar y Accesibilidad: Gestión de la acústica y sonido. Acceso para personas con discapacidades.
3. Relación con Colaboradores y Clientes: Programas de capacitación y promoción del personal. Equidad de género y oportunidades iguales para el personal. Promociones para clientes que adoptan conductas sostenibles y éticas.



Eje Económico:

1. Relación con la cadena de valor: Evaluación y selección de proveedores que incluyen acciones en sostenibilidad. Desarrollo de proveedores en temas de sostenibilidad y triple impacto. Desarrollo de planes vinculados con el impacto que genera el sector con la comunidad en donde está inserto la organización
2. Gestión Financiera Sostenible: Desarrollo y mejoras en los sistemas de gestión con la finalidad de trabajar con sistemas de gestión financiera transparentes y éticos. Implementación de protocolos internacionales vinculados con las finanzas sostenibles.

Eje de Ética y Gobernanza:

3. Gestión: Mecanismos para poseer sistemas participativos para la toma de decisiones en el negocio.
4. Transparencia y Responsabilidad: Rendición de cuentas y responsabilidad en las acciones empresariales. Divulgación de información relevante a todas las partes interesadas.
5. Participación Activa de los Interesados: Creación de mecanismos para recibir y considerar las opiniones de las partes interesadas en las decisiones de la empresa.
6. Ética en las Relaciones Laborales: Promoción de condiciones laborales justas y seguras para todos los empleados. Prevención del Conflicto de Intereses
7. Promoción de la Ética en la Cadena de Suministro: Evaluación y selección de proveedores con criterios éticos y socialmente responsables. Apoyo a proveedores locales para fomentar el desarrollo económico en la comunidad.



C. Mapa de los actores de sostenibilidad para organizar las acciones que se realicen en los tres ejes (ambiental, económico y social) (Andrea)

N°	NOMBRE	SECTOR PRIVADO	SECTOR PUBLICO	SECTOR ACADÉMICO	OS C	COMENTARIOS
1	HOTELES MAS VERDES					CERTIFICACIONES PARA CUMPLIR
2	SECRETARIA DE AMBIENTE Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL (...)					PROGRAMAS Y FINANCIAMIENTO PARA EL SECTOR
3	MAESTRÍA EN RESPONSABILIDAD SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE (UNCUYO)					ACOMPAÑAMIENTO Y CAPACITACIONES A EMPRESAS EN ESTAS TEMÁTICAS
4	ÁREA DE SOSTENIBILIDAD UNCUYO					ACOMPAÑAMIENTO Y CAPACITACIONES A EMPRESAS EN ESTAS TEMÁTICAS
5	VALOS					ACOMPAÑAMIENTOS Y PROGRAMAS CON EMPRESAS
6	NUESTRA MENDOZA					SEGUIMIENTO DE MEDIDAS Y REGULACIONES DEFINIDAS COMO METAS DE LOS MUNICIPIOS PARA VELAR POR SU CUMPLIMIENTO
7	EL ARCA					VINCULACION PRODUCTOR Y CONSUMIDOR
8	SISTEMA B					PROGRAMAS INTERNACIONALES / EMPRESAS DE TRIPLE IMPACTO / CERTIFICACIONES
9	MUNICIPALIDADES					SOLUCIONES PARA LAS PROBLEMÁTICAS. / INCENTIVOS PARA EMPRESAS SOSTENIBLES.
10	HUB DE INNOVACIÓN MACROECONÓMICA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS (UNCUYO)					ACOMPAÑAMIENTO Y CAPACITACIONES A EMPRESAS EN ESTAS TEMÁTICAS: compras públicas sostenibles, finanzas sostenibles
11	MINISTERIO DE ECONOMÍA					PROGRAMAS DE INCENTIVO
12	OTROS ACTORES: INTA – INTI - IDR					PROGRAMAS DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN



4^o Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



D. Links de información que les puede interesar:

1. Alimentos y salud. Resultados del estudio SPRINT. Pesticidas en humanos y ambiente.

(<https://www.unidiversidad.com.ar/argentina-tiene-menos-variedad-de-agrotoxicos-pero-mas-concentracion-que-europa>)

2. Guía de Autoevaluación de Sostenibilidad Vitivinícola Argentina:

<https://pevi2030.com.ar/wp-content/uploads/2021/03/Guia-de-Sostenibilidad-de-la-Vitivinicultura-Argentina.pdf>

3. Guía de Sostenibilidad Enoturística Argentina:

<https://pevi2030.com.ar/> (sección descargas)

4. Guía de Buenas Prácticas Ambientales:

<https://imd.uncuyo.edu.ar/upload/guia-de-buenas-practicas-2020.pdf>



4^o Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



IV. REFERENTES QUE COLABORARON EN LA MESA DE SOSTENIBILIDAD:

- **Barbera, Martín** – GRUPO BRODA.
- **Hidalgo, Verónica** – MRSyDS- UNCUYO / Equipo de Sostenibilidad FCA-UNCUYO.
- **Nallim, Andrea** – Reciclarg Recycling Technology / Coordinadora del Hub de Innovación Macroeconómica de triple impacto. FCE. UNCUYO.
- **Pulido, Erica** – Directora de Ambiente Municipalidad Godoy Cruz.
- **Quiroga, Marisel** – INTA.
- **Sance, María** – Vicepresidente AEHGA / Universo Vigil / UNCuyo.
- **Uliarte, Martín** – INTA.

- **Reynoso, Marcelo** – Coordinador por el Ente de Turismo 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.