

I. MESA DE TRABAJO: SOSTENIBILIDAD

II. PROYECTO: GUÍA DE SOSTENIBILIDAD DE RESTAURANTES

III. OBJETIVO GENERAL:

Desarrollar una guía que promueve la implementación de prácticas sostenibles y de responsabilidad social en los establecimientos gastronómicos, facilitando la autoevaluación mediante el uso de indicadores, con el propósito de mejorar la gestión de recursos y fomentar el bienestar social en el sector.

1

IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Elaborar una Guía de fácil aplicación y que se ajuste a las características de los diferentes tipos de establecimientos gastronómicos.
- Crear indicadores específicos y medibles que permita a los establecimientos evaluar de manera objetiva su desempeño en áreas clave de sostenibilidad y responsabilidad social, facilitando la mejora continua de sus prácticas.
- Realizar una validación de la Guía de Sostenibilidad Gastronómica en colaboración con referentes del sector, con el fin de propiciar prácticas sostenibles en sus operaciones diarias, asegurando la pertinencia en el contexto real.
- Desarrollar estrategias de comunicación para sensibilizar a la comunidad gastronómica, sobre la Guía de Sostenibilidad, con el propósito de generar conciencia sobre su relevancia y fomentar su adopción.
- Implementar el Programa Responsable en Sostenibilidad con el fin de promover la capacitación y la aplicación de la Guía de Sostenibilidad Gastronómica en los establecimientos, impulsando así la adopción de prácticas sostenibles en el sector.

V. BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Se prevé el desarrollo del proyecto en tres etapas. La primera consiste en la elaboración de la Guía de Sostenibilidad Gastronómica, por parte de un equipo de docentes investigadores de la UNCUYO, con experiencia en el desarrollo de guías de sostenibilidad. La segunda etapa implica realizar la comunicación y sensibilización del sector gastronómico en la presentación de esta Guía. Finalmente, la implementación de la misma mediante el desarrollo de capacitaciones, en el marco del Programa

Responsable en Sostenibilidad, se presenta como la continuidad del presente Proyecto, en la edición DIGAM 2025.

La Guía de Sostenibilidad Gastronómica es una herramienta diseñada para proporcionar indicadores claros y fáciles de entender, que permitan realizar una autoevaluación de los establecimientos gastronómicos e identificar áreas de mejoras, de acuerdo con criterios específicos de la actividad, en términos de sostenibilidad.

En la primer etapa, se prevé **obtener información** primaria y secundaria a partir de la revisión de las guías existentes y que favorezca la integración de los principios y objetivos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas, los criterios de materialidad de la Guía ISO 26.000, los estándares de reporte de sostenibilidad GRI (Global Reporting Initiative) y los Indicadores ETHOS/IARSE, para garantizar su alineación con los estándares internacionales de sostenibilidad. El desarrollo del contenido de la guía tendrá en cuenta el objetivo y alcance, los temas priorizados y el público objetivo, de modo tal que los indicadores sean de fácil implementación. Además, se efectuará la validación de los indicadores propuestos, con referentes del sector gastronómico público y privado.

La segunda etapa consiste en la **presentación de la Guía** y poner en marcha un plan de comunicación, ya que la Guía de Sostenibilidad Gastronómica tiene como fin que las empresas gestión en sus actividades de manera más sostenible, reduciendo su impacto ambiental y promoviendo este tipo de prácticas. Siendo un instrumento y un medio para sensibilizar y facilitar la toma de conciencia. Además, se pretende que su estructura facilite los lineamientos para avanzar en una futura certificación.

Finalmente, la tercera etapa, implica la **ejecución de capacitaciones** para la aplicación de la Guía en los establecimientos gastronómicos, y se ejecutará a través del Programa Responsable en Sostenibilidad, en su tercera edición. Debido a que la propuesta realizada en el presente proyecto, excede los tiempos establecidos, se propone su continuidad en la edición de DIGAM 2025.

VI. ANTECEDENTES DEL PROYECTO:

La gastronomía es un sector multidimensional con gran implicancia cultural, social, económica y ambiental, cada vez más especializada. La principal responsabilidad de las empresas gastronómicas radica en ofrecer productos y servicios de calidad que les genere un éxito económico, para alcanzar al mismo tiempo, ventajas competitivas y diferenciadoras que integren a los trabajadores, clientes y el ambiente (Binz y De Conto, 2019).

Asimismo, la gastronomía constituye un producto clave en la oferta turística de una región y forma parte de las principales estrategias de promoción (Conselleria de Turisme, 2016). Cabe destacar que, entre los principales destinos más elegidos a nivel nacional por los servicios gastronómicos se encuentran Mendoza y Buenos Aires.

Ambas provincias han elaborado guías sobre buenas prácticas ambientales en el sector hotelero y gastronómico (Presidencia de la Nación, 2019; AEHGA, 2020). El aumento de la conciencia hacia el desarrollo de un turismo responsable y sostenible implica también que los servicios asociados sean sostenibles. Tal es así, que en sector vitivinícola cuenta con dos Guías de Sostenibilidad, una referente a la vitivinicultura propiamente dicha y otra sobre Sostenibilidad Enoturística (COVIAR, 2023).

El desarrollo y crecimiento de la gastronomía en nuestra Provincia tiene un amplio trabajo focalizado en rescatar la gastronomía identitaria.

En este sentido, Mendoza ha sido reconocida como la Capital Iberoamericana de la Gastronomía y el Vino 2023 y considera el principio de sostenibilidad, declarado en su decálogo, que establece la necesidad de adoptar y promover medidas para reducir el impacto ambiental de las actividades culinarias, vitivinícolas y enoturísticas, tales como el uso eficiente de los recursos naturales, el aprovechamiento integral de los alimentos, la minimización de los residuos y las emisiones de gases, el fomento de la economía circular y el apoyo a los productores locales (Prensa Gobierno de Mendoza, 2023).

El valor de la gastronomía como impulsor estratégico de la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) puede ser visibilizado a través del aporte que efectúa el sector a cada ODS (Secretaría General Iberoamericana, 2022). En este sentido, cabe destacar las acciones alineadas con 4 de ellos: ODS 2: Hambre Cero, ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico, ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructura, y el ODS 12: Producción y Consumo Responsables.

De modo tal que contar con una Guía de Sostenibilidad Gastronómica es estratégico para la consecución de los ODS y para lograr la sostenibilidad en las esferas económica, social y ambiental del sector.

VII. IMPACTO ESPERADO DEL PROYECTO:

La implementación de la Guía de Sostenibilidad Gastronómica tendrá un impacto positivo en varios niveles, dentro y fuera de las empresas que la utilicen.

En lo ambiental, promovería la adopción de prácticas sostenibles dentro de la organización, facilitando una adecuada gestión de los recursos vinculados al uso de materias primas, agua y energía y propiciando una mejora en la gestión de residuos y reducción de desperdicio de alimentos y podría disminuir la huella de carbono asociada a la producción y distribución de alimentos.

El impacto social, facilitaría mejoras en las condiciones laborales y de bienestar en el sector gastronómico. Además, estimular la promoción de prácticas laborales justas y éticas, tanto internamente como en la cadena de suministro. Fomentar la toma de conciencia en la sociedad, sobre la importancia de gestionar de manera sostenible la alimentación.

En lo económico, podría generar oportunidades de negocio y de empleo, propiciando nuevas demandas de productos locales y sostenibles, y brindando nuevos servicios y productos relacionados con la gastronomía responsable. Atrayendo clientes cada vez más conscientes. Al ser una Guía alineada con estándares internacionales, fortalece la ejecución de acciones. Contar con indicadores y avanzar hacia la medición de los impactos, es un paso fundamental para la toma de decisiones.

Sumado a esto, tendrá un **impacto educativo**, en cuanto a la sensibilización y educación de quienes se involucran en la gastronomía, favoreciendo un efecto multiplicador en las comunidades, en la medida que se comparten conocimientos y experiencias.

En síntesis, la adopción voluntaria de una Guía que contribuya al desarrollo sostenible, posiciona a las empresas de manera favorable y genera un impacto positivo.

VIII. ESTADO DE AVANCE DEL PROYECTO:

Se encuentra en ejecución la Primer etapa que implica el desarrollo del contenido. La guía se estructura en Capítulos e Indicadores con 3 niveles de sostenibilidad, que permite a los establecimientos evaluar su desempeño actual en sostenibilidad y aborda temas como: Derechos humanos; Ética, valores e integridad; Participación y desarrollo de la comunidad; Proveedores; Clientes; Gestión de la calidad e inocuidad de alimentos; Gestión de desperdicios de alimentos; Gestión del agua; Gestión de la energía; Gestión de residuos sólidos, líquidos y peligrosos; Contaminación sonora; Cambio climático entre otros.

Se está efectuando la revisión interna de los indicadores propuestos, involucrando el sector público y privado, con la participación de expertos en sostenibilidad, responsabilidad social, gastronomía y gestión empresarial.

Se presentan las siguientes imágenes que contienen una síntesis para la mejor comprensión de la temática:

Guía de Sostenibilidad Gastronómica

La Guía de Sostenibilidad Gastronómica es una herramienta de autoevaluación para establecimientos gastronómicos de Mendoza. Busca promover prácticas sostenibles y socialmente responsables.



5



¿Qué es la Guía de Sostenibilidad Gastronómica?

Herramienta de Autoevaluación

Facilita la implementación de prácticas sostenibles en establecimientos gastronómicos de Mendoza.

Indicadores Específicos

Con 3 niveles cada uno, para evaluar el desempeño y fomenta la mejora continua.

Adaptada al Contexto

Diseñada considerando las particularidades de la industria gastronómica mendocina.

Made with Gamma



¿Qué es la Guía de Sostenibilidad Gastronómica?

Herramienta de Autoevaluación

Facilita la implementación de prácticas sostenibles en establecimientos gastronómicos de Mendoza.

Indicadores Específicos

Con 3 niveles cada uno, para evaluar el desempeño y fomenta la mejora continua.

Adaptada al Contexto

Diseñada considerando las particularidades de la industria gastronómica mendocina.

Made with Gamma

6



Origen Colaborativo

1

Iniciativa Público-Privada

Colaboración entre AEHGA, EMETUR y la MRS- Maestría en Responsabilidad Social y Desarrollo Sostenible de UNCUYO.

2

Investigación Exhaustiva

Análisis de mejores prácticas nacionales e internacionales en gastronomía sostenible.

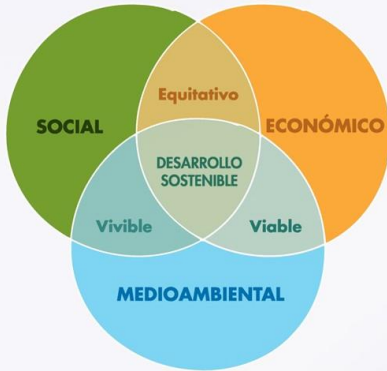
3

Adaptación Local

Priorizando las necesidades específicas de Mendoza.

Made with Gamma

Estructura de la Guía



1

Capítulos Temáticos

Aborda diversos aspectos de la sostenibilidad en la gastronomía.

2

Indicadores Específicos

Para evaluar el desempeño de los establecimientos gastronómicos en cada área.

3

Niveles de Sostenibilidad

Tres niveles que permiten una evaluación gradual y la mejora continua.

Made with Gamma

7

Áreas de Evaluación



Ética y Derechos Humanos

Prácticas laborales justas y respeto a los derechos fundamentales.



Gestión Ambiental

Agua, energía y residuos (sólidos, líquidos y peligrosos) de la actividad gastronómica. Contaminación sonora. Cambio climático.



Desarrollo de la comunidad, clientes y proveedores

Contribución al bienestar social y económico.



Gestión de la calidad e inocuidad

Gestión de alimentos y desperdicios.



Beneficios para los Establecimientos

- 1 Eficiencia Operativa**
Optimización de recursos y reducción de costos a largo plazo.
- 2 Imagen Positiva**
Impacta en la sociedad. Mejora la reputación y atrae a clientes conscientes del medio ambiente.
- 3 Ventaja Competitiva**
Diferenciación en un mercado gastronómico cada vez más exigente.



Llamado a la Acción: Compromiso por una Gastronomía Sostenible

Es momento de que todos los actores involucrados en el sector gastronómico de Mendoza se comprometan con la construcción de un futuro más sostenible y responsable, donde la gastronomía sea un motor de desarrollo social, económico y ambiental para la provincia.

Made with Gamma

Nuestro equipo



Laura Abraham

Dra. Ing. Agrónoma

Docente- Investigadora UNCUYO



Osvaldo Roby

Mg. Ing. Argónomo

Director Académico MRS



Verónica Hidalgo

Ing. en Recursos Naturales Renovables.

Docente- Investigadora UNCUYO

Made with Gamma

Nuestro equipo



Alejandro Ceresa

Mg. Ing. Agrónomo

Director Ejecutivo MRS



Alfredo Fonzar

Mg. Ing. Agrónomo

Docente- Investigador UNCUYO



Silvana Zamora

Lic. en Bromatología

Docente- Investigadora UNCUYO

Made with Gamma

Otras Guías Base



Guía de Buenas Prácticas Ambientales para el sector gastronómico y hotelero



Guía de Autoevaluación de Sostenibilidad Ecoturística Argentina



Guía de Autoevaluación de Sostenibilidad Vitivinícola Argentina

Made with Gamma

IX. PASOS A SEGUIR:

La Guía requiere la validación de los referentes en gastronomía del medio, que será el siguiente paso.

Posteriormente, se pondrá en marcha la segunda etapa para la presentación de la Guía y el desarrollo de un plan de comunicación y sensibilización.

Finalmente, la tercera etapa, implicará la ejecución de capacitaciones para la aplicación de la Guía en los establecimientos gastronómicos, con el fin de contribuir a un futuro más sostenible y responsable, donde la gastronomía sea un motor de desarrollo social, económico y ambiental para la provincia de Mendoza.

X. ORGANIZACIONES QUE INTERVIENEN:

- UNCuyo, el equipo de trabajo está compuesto por profesionales de la Maestría en Responsabilidad Social y Desarrollo Sostenible (directivos, coordinadores, docentes y un maestrando).
- EMETUR
- AEHGA

XI. RESPONSABLES Y EQUIPO DEL PROYECTO:

- Ing. RNR Verónica Hidalgo
- Ing. María Sance

- Dra. Mg Laura Abraham
- Mg Osvaldo Roby
- Mg Alejandro Ceresa
- Mg Alfredo Fonzar