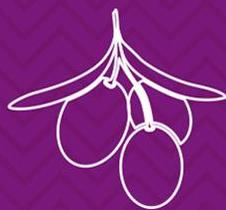


**4** <sup>U</sup> Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



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



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



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







4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



MENDOZA



# EL CAMINO RECORRIDO





4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



## EJE TEMÁTICO

# PRODUCTO

- Selección de productos identitarios primarios en el primer y segundo foro.
- Elaboración de recetas con productos identitarios a partir de concursos con durazno, aceite de oliva, ajo, ciruelas deshidratadas y frutos secos.
- Cursos de cata de aceite de oliva.
- Cata de orégano.
- Concurso fotográfico olivarte.





4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



## EJE TEMÁTICO

# PROMOCIÓN Y COMUNICACIÓN

- Festival MIGA
- Videos de recetas con productos identitarios
- Concurso de Recetas con Aceite de Oliva Virgen Extra IG MENDOZA.
- Publicación del recetario del Concurso de Recetas con AOVE.
- Concurso de Recetas de la Abuela.
- Publicación del recetario del Concurso de Recetas de la Abuela 2023.
- Posicionamiento de Marca - "Capital Iberoamericana de la Armonía Gastronómica: protagonista, el vino". Comunicación permanente, acciones de prensa."





4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



EJE TEMÁTICO

# INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

- Observatorio
- Creación del Centro de Investigación en Gastronomía de Mendoza





4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



## EJE TEMÁTICO

# GOBERNANZA

1. Recopilación de normas y armado de digesto de normas que inciden en la gastronomía.
  2. Estudio de códigos fiscales ATM – AFIP.
  3. Análisis de barreras fitosanitarias para abordaje de posibles soluciones.
  4. Paquete de Leyes de Gastronomía. Impulsados por la Senadora Provincial Gabriela Testa
- Proyecto de Ley N°77479/22 Declarando a la Gastronomía como actividad económica prioritaria dentro de las políticas de Estado.



4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza

- Proyecto de Ley Nº78127/22 Estableciendo la obligatoriedad de información sobre alimentos alérgenos.
- Proyecto de Ley Nº77874/22 Estableciendo el régimen general para la habilitación de vehículos gastronómicos “Food Truck”.
- Proyecto de Ley Nº79212/23 Régimen para la elaboración de alimentos a pequeña escala.
- Proyecto de Ley Nº78798/23 Creando el Programa Provincial de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en el marco de la economía circular.
- 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.





4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



## EJE TEMÁTICO

# SOSTENIBILIDAD

- Se ha comenzado a elaborar el Índice de la Guía de Buenas Prácticas de Sostenibilidad para Empresas Gastronómicas.
- Se ha avanzado con la evaluación de las alternativas para la medición de huella hídrica y de carbono.
- Formación del “Responsable de Sostenibilidad” dentro del sector gastronómico.
- Pool de compras de impacto con el ministerio de economía, para activar productores locales.





4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



EJE TEMÁTICO

# ORIGEN

- Cocina de mercado o de producto con tendencia a cocina de estación y de revalorización de técnicas culinarias que permitan utilizar los productos todo el año (conservas, mermeladas, etc.).
- Concursos, degustaciones y publicaciones con productos identitarios.
- Primer laboratorio de Sabores productos identitarios en Malargüe, producto cordero.







# 4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



MENDOZA



## TERRITORIALIZACIÓN DEL FORO

# VISITAS TÉCNICAS

- Zona este son los micro paisajes en un vergel impregnado de historias de postas y el San Martín chacarero.
- Gran Mendoza es la sostenibilidad territorial del cinturón verde mendocino con un encadenamiento de mercados, centros de servicios, y gastronomía urbana.
- Uspallata y Lavalle son el origen y el futuro desde la regeneración de saberes ancestrales.
- Valle de Uco son un círculo virtuoso de cercanía de la producción a la excelencia.



# 4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



MENDOZA



- Malargüe es la innova desde la trashumancia ancestral.
- Generla Alvear es la puerta y puente hacia la cultura pampeana.
- San Rafael es un semillero de grandes y futuras oportunidades en vinculo de los jóvenes, la producción y los futuros servicios





4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



MENDOZA



# DIGAM 2023

## Plan de Desarrollo de la Identidad Gastronómica de Mendoza





# 4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



MENDOZA



LA URDIMBRE

# OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

- Fortalecer la identidad gastronómica de Mendoza, basada en el territorio y su gente
- Impulsar la innovación y la competitividad del sector gastronómico, mediante el desarrollo de capacidades, la incorporación de tecnología y la mejora de la calidad.



# 4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



MENDOZA



- Promover la sostenibilidad ambiental, social y económica del sector gastronómico, mediante el uso eficiente de los recursos naturales, la generación de empleo digno y el fomento de la inclusión.
- Potenciar la articulación y la cooperación entre los actores públicos y privados del sector gastronómico, mediante la creación de espacios de diálogo, coordinación y gestión participativa.





# 4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



MENDOZA



## LA TRAMA

# LÍNEAS DE ACCIÓN

- Diseñar e implementar una marca territorial para el sector gastronómico de Mendoza, que refleje su identidad y diferenciación.
- Desarrollar una red de rutas gastronómicas en el territorio provincial, que integre los atractivos turísticos, culturales y naturales.
- Crear un centro de innovación gastronómica en Mendoza, que brinde servicios de capacitación, asesoramiento, investigación y desarrollo para el sector.



# 4

Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



MENDOZA



- Implementar un sistema de certificación de calidad para el sector gastronómico, que garantice el cumplimiento de estándares sanitarios, ambientales y sociales.
- Implementar un programa de inclusión laboral y social para el sector gastronómico, que promueva la igualdad de oportunidades, la diversidad y la accesibilidad.
- Crear e impulsar un consejo consultivo del sector gastronómico, que facilite el intercambio de información, experiencias y buenas prácticas entre los actores del sector.



**4** Foro de  
Origen e  
Identidad  
Gastronómica  
de Mendoza



# MUCHAS GRACIAS

**LIC. MARCELO REYNOSO**

DIRECTOR DE CALIDAD Y SERVICIOS TURÍSTICOS

ENTE MENDOZA TURISMO

[mreynoso@mendoza.gov.ar](mailto:mreynoso@mendoza.gov.ar)