



## **ENTE MENDOZA TURISMO**

### **Resolución N° 477**

MENDOZA, 09 DE SETIEMBRE DE 2025

VISTO el expediente EX-2025-07089501--GDEMZA-EMETUR y;

#### **CONSIDERANDO:**

Que la Ley Provincial 8845, en su artículo primero declara al turismo industria de interés provincial y como actividad que resulta prioritaria dentro de las políticas de Estado por su función socioeconómica, estratégica y esencial para el desarrollo de la Provincia de Mendoza; Que el Ente Mendoza Turismo tiene como objetivo fomentar y acompañar la actividad turística que los prestadores desarrollan en la Provincia de Mendoza;

Que resulta necesario actualizar la normativa vigente en materia de gastronomía turística regulada por la Resolución N°401/1994 de la entonces Subsecretaría de Turismo; Que la gastronomía constituye una actividad cuya profesionalización es relativamente reciente. Sin embargo, como resultado de una extensa tradición y de su incorporación en la educación formal, ha alcanzado un notable reconocimiento, reflejado tanto en el prestigio de cocineros y chefs de nuestra provincia como en la aparición de fenómenos culturales, entre ellos la producción de programas televisivos de cocina;

Que la gastronomía es uno de los sectores más valorados por los turistas actuales, tal como lo reflejan los datos de la ONU Turismo, indicando que más de un tercio del gasto de un turista está dedicado a la comida;

Que desde el año 2019, se realiza el Foro de Origen e Identidad Gastronómica, que es de carácter provincial y cuenta con mesas de trabajo, en cada uno de los 18 departamentos. Bajo este marco, se revela que la gastronomía es una actividad económica de gran cobertura territorial, posible de darse en oasis urbanos y rurales, como en la naturaleza;

Que de los mencionados Foros, surgió un diagnóstico cualitativo de la actividad, y que además impulsó la creación de un Observatorio de Turismo Gastronómico, dos insumos fundamentales para el logro de un documento estratégico como es el Plan de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza, DIGAM;

Que en los años 2023 y 2024 la Provincia fue declarada capital Iberoamericana de la Gastronomía y el Vino por la Academia Iberoamericana de Gastronomía, y como destino turístico forma parte desde el año 2023, de la prestigiosa Guía Michelin con 6 estrellas rojas, 5 verdes y 19 recomendaciones;

Que, a raíz de ello, surge la necesidad de actualizar la normativa turística atendiendo al nuevo contexto del sector, reconociendo el esfuerzo de los emprendedores en potenciar la gastronomía como producto identitario turístico, diferenciándola de la actividad comercial general, que no planifica estrategias destinadas al rubro turístico;

Que la presente pieza administrativa cuenta con el Visto Bueno de la presidente del Ente Mendoza Turismo en orden 05 y el correspondiente dictamen legal de orden 07;



Por todo lo expuesto y conforme con lo establecido por art.2, art.3 y art. 4 inc b) y k) de la Ley N°8.845;

## **LA PRESIDENTE DEL ENTE MENDOZA TURISMO**

### **RESUELVE:**

Artículo 1º- Dispóngase la regulación de la gastronomía turística en la Provincia de Mendoza, que como rubro que integra la actividad turística, resulta prioritaria dentro de las políticas de Estado, y como tal, estratégica para el desarrollo sostenible, teniendo en cuenta su aporte a: la preservación de la identidad cultural, la generación de empleos, la exportación de productos alimenticios, la consolidación del turismo gastronómico, y por todo ello su capacidad para la proyección de la marca Mendoza.

#### Artículo 2º- Definiciones

a) Gastronomía turística. Se entiende por gastronomía turística a la oferta de servicios gastronómicos que, además de brindar servicios de alimentación, integran la cadena de valor de los alimentos a la cual dinamizan, y como componente del patrimonio cultural intangible suma identidad y unicidad al producto turístico mendocino, contribuyendo a la atracción de nuevos segmentos de visitantes.

b) Producto Km0. Es el que se produce y/o elabora en la misma zona en la que se consume. Este concepto ha sido impulsado por la organización internacional Slow Food, especialmente para restaurantes, con el objetivo de que los cocineros se comprometan a proteger el patrimonio gastronómico de las zonas en las que trabajan contribuyendo a la disminución de la huella de carbono.

c) Patrimonio Gastronómico: es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos - su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales - que responden a expectativas tácitas. Estos forman parte de una memoria común y producen sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo.

Artículo 3º- Registro. Créase el Registro Provincial de Gastronomía Turística del Ente Mendoza Turismo, en el que podrán inscribirse aquellos prestadores gastronómicos que ofrezcan productos y preparaciones con valor agregado, vinculados a las tradiciones culinarias locales y como tal al patrimonio gastronómico, el uso de materias primas regionales y prácticas sostenibles, cuyos establecimientos:

a) Incluyan en su carta vinos u otras bebidas producidas en la zona turística en la que se encuentran localizadas y la inclusión de alimentos identitarios y productos de Mendoza de acuerdo a la temporada/estación climática, siguiendo las premisas del concepto producto Km0. A tal efecto el Ente Mendoza Turismo publicará el listado de productos locales identitarios en su sitio web oficial.

b) Incluyan en su menú información sobre los ingredientes utilizados en la elaboración de alimentos que ofrece al consumidor final para que este decida de forma segura, teniendo especialmente en cuenta consideraciones sanitarias, restricciones prescriptas u otras.



c) Cuenten con personal con conocimiento en idiomas extranjeros, como mínimo inglés y portugués, y con conocimientos de maridajes y vinos, como así también capacitado para brindar información turística básica del destino.

d) Contribuyan cumplimiento de los ODS 2030, objetivo 12: "Producción y Consumo responsable", que incluye contemplar la reducción del desperdicio de alimentos.

e) Cuenten con políticas de gestión de eficiencia hídrica y de huella de carbono.

f) Cuenten con herramientas de accesibilidad para fomentar la inclusión.

Artículo 4º- Requisitos. En la comprensión de la necesidad del rol de un Gobierno facilitador de oportunidades de negocios registrados, el trámite de inscripción sin costo al Registro se realizará de manera electrónica, debiendo presentar:

a) Formulario de solicitud de inscripción, en carácter de Declaración Jurada.

b) Constancia de habilitación municipal emitida por el municipio que corresponda. El Ente Mendoza Turismo, como Autoridad de Aplicación de la presente norma, procederá a las verificaciones que estime necesarias ante otros organismos Provinciales o Municipales, sobre datos contenidos en la Declaración Jurada presentada por el solicitante.

Artículo 5º- Sello "IDENTIDAD GASTRONÒMICA DE MENDOZA - IGAM". Los establecimientos inscriptos en el Registro Provincial de Gastronomía Turística del Ente Mendoza Turismo, serán identificados con el sello "Identidad Gastronómica de Mendoza IGAM", y publicados en los soportes de comunicación promocional del Ente Mendoza Turismo y en acciones de promoción del EMETUR.

A partir de la inscripción en el mencionado Registro, los prestadores podrán hacer uso del sello en la estrategia comercial y de difusión de su establecimiento.

Artículo 6º- Coordinación. El Ente Mendoza Turismo trabajará conjuntamente con el sector privado y otros sectores involucrados con la gastronomía el desarrollo específico y actualización permanente del documento de planificación estratégica "Plan de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza, DIGAM".

Artículo 7º- Deróguese la Resolución N° 401/1994 emitida por la entonces Secretaría de Turismo.

Artículo 8º- Comuníquese, publíquese, dése al Registro Oficial y archívese.

**LIC. GABRIELA TESTA**

Publicaciones: 1

| Fecha de Publicación | Nro Boletín |
|----------------------|-------------|
| 10/09/2025           | 32431       |