vinetur

Mendoza impulsa una nueva generación de estándares para un enogastroturismo más sostenible

La nueva visión mundial de la gastronomía bajo estándares globales de sostenibilidad

jueves 19 de noviembre de 2026

ESCRITO POR DANIELASQUEZ



Mendoza será sede de una jornada sobre estándares internacionales de sostenibilidad aplicados al enogastroturismo.

El próximo 25 de noviembre, en Espacio Fecovita, se presentará el estándar global GSTC para Alimentos y Bebidas junto con casos de certificación hotelera y el lanzamiento del programa ACTTUAR.

El próximo 25 de noviembre se llevará a cabo en Espacio Fecovita (Mendoza) la jornada GSTC Food & Beverage Tourism Standards, un encuentro técnico e institucional destinado a analizar la aplicación de criterios globales de sostenibilidad en la cadena de valor de la gastronomía, el enoturismo y la hotelería. Declarado de interés legislativo por la Honorable Cámara de Senadores de la Provincia de Mendoza, el evento reunirá a representantes de bodegas, establecimientos gastronómicos y hoteleros, productores locales, municipios, academia y referentes del sector turístico.



La conferencia magistral estará a cargo de Jorge Moller, director para Latinoamérica y el Caribe del Global Sustainable Tourism Council (GSTC) —organismo internacional responsable de establecer y gestionar los estándares globales de turismo sostenible—, con la moderación del equipo de By Wine CEO Experience, consultora internacional especializada en estrategias de enogastroturismo sostenible y regenerativo.

El estándar GSTC para Alimentos y Bebidas

El eje central de la jornada será el análisis del GSTC Food & Beverage Standard, marco de referencia desarrollado recientemente por el GSTC para proveedores de alimentos y bebidas vinculados al turismo. Su estructura se articula en cuatro pilares fundamentales:

- Gestión sostenible: planificación, monitoreo y mejora continua de las operaciones.
- Impacto socioeconómico: generación de beneficios directos para las comunidades locales y compras responsables a productores regionales.
- Patrimonio cultural: preservación y puesta en valor de la identidad gastronómica y los saberes locales.
- Desempeño ambiental: reducción de impactos negativos mediante la eficiencia hídrica y energética y la gestión integral de residuos.

byWine30
CEO EXPERIENCIA
www.bywine.com.ar

ESPACIO FECOVITA

MENDOZA SERÁ SEDE PARA PRESENTAR:

Estándares Globales sobre Alimentos y Bebidas de GSTC.

25 de noviembre 2026
Desde las 16:00 h.

Espacio Fecovita
Adriano Gómez 246.
Maipú, Mendoza.

Evento declarado de interés legislativo por la Honorable Cámara de Senadores de Mendoza.

Solicita formulario y reserva tu asistencia

Hacia una gastronomía más sostenible.



Para la industria enogastroturística de Mendoza, la adopción de este marco reviste un carácter estratégico dada la estrecha interdependencia entre vitivinicultura, gastronomía, producción primaria y turismo, permitiendo traducir la sostenibilidad en indicadores verificables y ventajas competitivas.

Experiencias regionales de certificación hotelera

El programa incluirá el análisis de casos prácticos de certificación a través de la experiencia de "Hoteles Más Verdes", iniciativa impulsada por la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT). Este estándar, reconocido internacionalmente por el GSTC, constituye un modelo probado de gestión ambiental, sociocultural y económica en la industria de la hospitalidad.

Asimismo, se abordará su proyección regional en Uruguay, donde el programa se implementa mediante una alianza institucional entre la AHT y la Asociación de Hoteles y Restaurantes del Uruguay (AHRU), con el respaldo del Ministerio de Turismo uruguayo (MINTUR), evidenciando las oportunidades de articulación entre alojamiento, gastronomía y gestión de destinos.

Lanzamiento del programa ACTTUAR y sede del encuentro

En el marco de la jornada se realizará el lanzamiento oficial de "ACTTUAR", una iniciativa desarrollada por By Wine CEO Experience que plantea un cambio de paradigma en la planificación territorial: transitar desde la lógica tradicional de los "atractivos turísticos" hacia la gestión estratégica de los "activos territoriales", entendidos como recursos capaces de generar valor económico, social, cultural y ambiental compartido, resguardando la biodiversidad y los saberes locales.

El encuentro tendrá lugar en "Espacio Fecovita", centro institucional y cultural impulsado por la Federación de Cooperativas Vitivinícolas Argentinas (FECOVITA), concebido para promover el modelo cooperativo, difundir la cultura del vino argentino y articular la vinculación entre productores, empresas, academia y sector público.

Con esta convocatoria, Mendoza consolida un espacio de convergencia multisectorial orientado a integrar los estándares internacionales de sostenibilidad con el liderazgo y la identidad de sus economías regionales.

https://www.bywine.com.ar/noticias