

Guía de Buenas Prácticas ODS 2030
Bahía Blanca, ciudad sostenible.

Gastronomía Sostenible



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

ÍNDICE

La Red municipal de promotores y promotoras ODS Bahía	2
Ciudades: hacia un modelo de producción y consumo sostenible	3
Seguridad Alimentaria, Slow Food, Gastronomía Sostenible	5
ODS impactados	7
10 Recomendaciones para implementar la gastronomía sostenible	11
Prácticas, Sugerencias y Consejos	12
Bahía Blanca en acción	20
Bibliografía y Anexo	22



RED MUNICIPAL DE PROMOTORES Y PROMOTORAS ODS BAHIA

La Red Municipal de Promotores y Promotoras ODS Bahía es un equipo transdisciplinario integrado por trabajadores y trabajadoras del Municipio de Bahía Blanca que impulsa la implementación de la Agenda 2030 en la ciudad.

A partir de la investigación, estudios y experiencias, buscamos implementar acciones concretas con la perspectiva de la Agenda 2030. Ofrecemos asesoramiento, capacitaciones, acompañamos procesos y realizamos aportes para una adecuada implementación de políticas públicas siguiendo los lineamientos de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS).

Desde la Red realizamos una serie de publicaciones temáticas siguiendo los ODS. Las mismas no pretenden ser directrices, sino profundizar y alentar el diálogo y trabajo conjunto con las diferentes áreas municipales, Instituciones y el sector público y privado de la ciudad, para seguir sumando la visión de la Agenda 2030 en los proyectos. De esta manera, se busca incorporar nuevas perspectivas para ser pensadas e intercambiadas colectivamente e impulsar conocimientos y prácticas innovadoras que impacten positivamente en la ciudad y estar afines con lo planteado por la Agenda 2030 adoptada por los Estados miembro de la Asamblea General de la Organización de las Naciones Unidas (ONU).

Es una invitación a imaginar a nuestra ciudad, Bahía Blanca, como una ciudad inclusiva desde la sostenibilidad, pensar en que es posible iniciar un camino para el logro de ciudades y asentamientos humanos sin pobreza y desigualdad en todas sus formas y dimensiones, libres de la segregación y exclusión socio-espacial, y que garanticen la igualdad de derechos, oportunidades y el acceso seguro e inclusivo a la ciudad y a su tejido productivo “sin dejar a nadie atrás”, considerando el desarrollo social, económico y ambiental.



CIUDADES: HACIA UN MODELO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO SOSTENIBLE

“El mundo no puede mantener nuestra tasa de uso y abuso para siempre, y es imperativo que aceptemos los cambios en los estilos de vida y los medios de vida necesarios para lograr los objetivos de 2030”, Elizabeth Maruma Mrema, Convenio sobre la diversidad Biológica.

El consumo y la producción mundial dependen del uso del ambiente natural y de los recursos de una manera que continúa teniendo efectos destructivos sobre el planeta. El progreso económico y social conseguido durante el último siglo ha estado acompañado de una degradación medioambiental que está poniendo en peligro los mismos sistemas de los que depende nuestro desarrollo futuro y supervivencia. (ONU,2015)

Los sistemas agroalimentarios mundiales, no escapan al fenómeno mencionado, dado que presentan patrones de producción, elaboración, distribución y consumo que generan diversos problemas sociales, económicos y ambientales. Los cuales están poniendo en riesgo la seguridad alimentaria de la población y la conservación de la biodiversidad.

Uno de los problemas centrales es la **pérdida y desperdicio de alimentos aptos para consumo humano**, la cual alcanza anualmente a nivel mundial un 30% según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Al mismo tiempo, esto genera el desperdicio de los recursos utilizados para su producción, son responsables del 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEIs), generan gran cantidad de residuos, entre otros impactos ambientales y son desaprovechados para cubrir los requerimientos alimentarios de las 690 millones de personas que pasan hambre en el mundo, según reportó la FAO en el año 2019.

En cuando al desperdicio referido al nivel de la venta por menor y el de consumo, ocurre un 61% en los hogares, un 26% en el servicio de alimentos y un 13% en los minoristas, según datos del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). Lo interesante de éstos es que por su naturaleza orgánica y biodegradable, estos residuos permiten que su peso y volumen disminuya, y de esta forma se logre enviar menor cantidad de residuos a los rellenos sanitarios o vertederos. A su vez,



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

son recuperados como un producto de valor agronómico, a través de la técnica del compostaje.

En el caso de Bahía Blanca, según un estudio realizado en 2016 por la Planta Piloto de ingeniería química, se determinó que **el 48% de los residuos sólidos urbanos se corresponden con la fracción orgánica,** siendo el sector de servicios de alimentos uno de los generadores más importantes. Según el Centro Regional de estudios económicos de la ciudad, en una investigación realizada en 2011, determinó que existen 440 locales gastronómicos y un total de 11.600 cubiertos en Bahía Blanca y región del sudoeste, según datos provenientes de la Asociación de hoteles, restaurantes, bares, confiterías y afines de Bahía Blanca.

Lo anterior demuestra el **gran potencial que ofrece el sector gastronómico, respecto de la recuperación de residuos sólidos, y la posibilidad de ser centros en los cuales se impulsen y fortalezcan hábitos de consumo y estilos de vida más sostenibles y, a su vez, logren atender las inquietudes de los nuevos consumidores.** Dado que éstos, a la hora de adquirir un producto y/o servicio, están cada vez más preocupados por el impacto ambiental generado en su producción, por las prácticas utilizadas, el origen, el nivel de compromiso social de los productores y comerciantes, entre otras.

La Agenda 2030 invita a las comunidades y a todos los integrantes de ellas, a ser parte de la transformación de las ciudades en sostenibles y resilientes. En particular, **la adopción de los principios de la gastronomía sostenible** en los centros urbanos resulta en una muy buena alternativa para aportar a la concreción de ese objetivo. La misma promueve **una alimentación saludable, acorde a las tradiciones, una producción que preserve a los recursos naturales, edificios eficientes energéticamente, que ahorren agua, donde se tratan sus desechos, se disminuya el consumo de plástico, en definitiva estilos de vida más sanos y acordes con las dinámicas ecológicas.**



SEGURIDAD ALIMENTARIA, SLOW FOOD, GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

La alimentación y la gastronomía son actividades humanas cuyos desarrollo y evolución han estado marcadas por los procesos culturales, los estilos de vida de la humanidad y a la forma de conseguir los alimentos. En los últimos 50 años creció el interés por el conocimiento sobre el aporte nutricional y su importancia en la salud y el bienestar, impactando fuertemente en la preferencia de algunos por sobre otros¹.

En la actualidad un porcentaje de consumidores ha empezado a basar sus elecciones teniendo en cuenta si el modelo de producción garantiza la **seguridad alimentaria**. **El nuevo consumidor** está desarrollando actitudes reflexivas al momento de adquirir un producto, tomando decisiones sobre el impacto ambiental, la producción local, las prácticas sostenibles, el compromiso social de los productores y comerciantes, entre otras valoraciones. **¿Cuál es el origen de la comida que estamos saboreando? ¿Proviene de un pequeño agricultor o de una planta industrial?** Son solo algunas de las preguntas en torno a este compromiso. Se han culturizado los modos de alimentación donde lo que se come es tan importante como el placer surgido de saborear la comida. Es así como las personas consumidoras cumplen un rol fundamental como agentes de cambio en la modificación de las relaciones del mercado, al usar su poder de elección.

Asimismo, surge a nivel mundial el movimiento *Slow Food*, cuyos activistas defienden una alimentación saludable y las tradiciones de cada región. Dicho movimiento tiene como eje fundamental el poder **acceder a los alimentos saludables de una forma que sea tan beneficiosa para productores y consumidores, como para el planeta**.

Estos movimientos alimentarios comienzan a extenderse en el ámbito de la gastronomía surgiendo un nuevo estilo de cocina basado en la sostenibilidad y la reducción de impactos negativos en el entorno. **Los establecimientos gastronómicos pasan a regirse por los siguientes parámetros:**

- Fresco.
- Local.
- Orgánico.

¹ El 18 de junio se celebra el Día de la Gastronomía Sostenible, promulgado por la ONU en el año 2016. El objetivo es crear conciencia para adquirir nuevos hábitos alimenticios que contribuyan al bienestar de la población mundial, como también a la protección y preservación de los recursos que provienen de la tierra, para vivir en un planeta más sostenible.



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

- De temporada.
- Respetuoso con el medio ambiente.

Resulta un proyecto novedoso e ingenioso, el cual implica la selección de la materia prima para elaborar el menú en base a patrones de sostenibilidad como también la arquitectura del local y el perfil de su recurso humano. Comienzan a adoptar modalidades de consumo y producción sostenibles, como en la implementación de los “puntos críticos” de control en la cadena alimentaria o en la reducción de los desechos que generan. Por ejemplo, no tirar alimentos que se echan a perder o se vencen hasta reducir el consumo de plástico, incorporar en los clientes el hábito de las bolsas reutilizables, no utilizar más sorbetes de plástico, reciclar, entre otras. Otra forma de aportar es a partir de la elección de los productos basado en los procesos de producción o comprar a proveedores locales. **El arte de preparar un buen plato teniendo en cuenta el origen, las técnicas de cultivo, el tratamiento y el traslado de los ingredientes es algo más que preparar comida, es elegir hacer la diferencia.**



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

ODS IMPACTADOS

El proyecto para el desarrollo de una gastronomía sostenible local forma parte de un conjunto de acciones que buscan posicionar a Bahía Blanca como Ciudad y Comunidad Sostenible (**ODS11**) pero a la vez trabaja transversalmente otros objetivos y sus respectivas metas de la agenda. Este conjunto de objetivos y metas fueron acordados por 193 países en la cumbre de las Naciones Unidas en el 2015.

Planificar una agenda local que busque una nueva forma de entender la gastronomía implica implementar estrategias que nos permitirán avanzar en los aspectos de la Agenda 2030. Como ser:

- Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.
- Encontrar en las ciudades, las soluciones a algunos de los principales problemas en los que se enfrentan los seres humanos.

La contaminación deteriora la salud de todos y afecta a la productividad de los trabajadores y por tanto a la economía. Cuanto mejores sean las condiciones que se creen en la comunidad, mayor será el efecto sobre la calidad de vida.


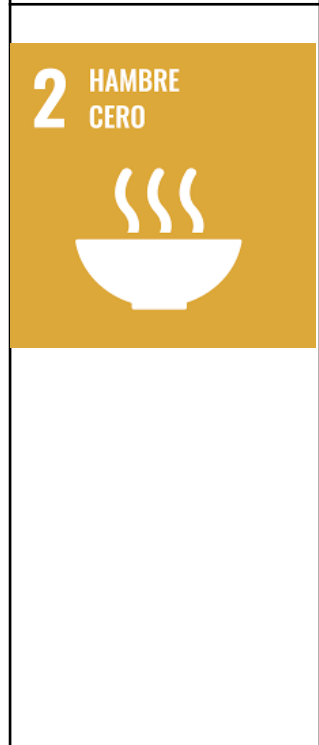
Metas derivadas del objetivo 11:

- Reducir el impacto ambiental negativo per cápita de las ciudades, incluso prestando especial atención a la calidad del aire y la gestión de los desechos municipales y de otro tipo.
- Aumentar la urbanización inclusiva y sostenible y la capacidad para la planificación y la gestión participativas, integradas y sostenibles de los asentamientos humanos en todos los países.
- Apoyar los vínculos económicos, sociales y ambientales positivos entre las zonas urbanas, periurbanas y rurales fortaleciendo la planificación del desarrollo nacional y regional.

Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.



ODS Transversales



 <p>1 FIN DE LA POBREZA</p>	<p>Considerar que como seres humanos, nuestro bienestar está vinculado al de las demás personas; fomentar la innovación y el pensamiento crítico, en apoyo de un cambio transformador en las vidas de las personas y las comunidades; optar por los segmentos de la economía donde trabaja la mayoría de estas personas, a saber, las microempresas y las pequeñas empresas.</p>
 <p>2 HAMBRE CERO</p>	<p>Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible; promover cambios que permitan el abastecimiento suficiente de alimentos y que estos sean seguros y nutritivos. Se pueden hacer cambios en la vida cotidiana —en el hogar, en el trabajo y en la comunidad—, apoyar a los agricultores o a los mercados locales y tomar decisiones sostenibles sobre la alimentación, apoyando la buena nutrición para todos y luchando contra el desperdicio de alimentos; utilizar nuestro poder como consumidores y votantes, exigiendo que las empresas y los gobiernos tomen las decisiones y realicen los cambios que hagan posible lograr este objetivo.</p> <p>Considerar la pérdida y el desperdicio de alimentos, logrando producir alimentos que mejoren la nutrición y fomenten las dietas equilibradas. Conectar a los pequeños productores con los grandes consumidores, considerando la diversidad de la producción local.</p>

Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

<p>6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO</p> 	<p>Mediante la gestión sostenible de nuestros recursos hídricos, podemos también gestionar mejor nuestra producción de alimentos y energía y contribuir al trabajo decente y al crecimiento económico. Además, podemos preservar nuestros ecosistemas hídricos y su diversidad biológica, y adoptar medidas para combatir el cambio climático.</p> <p>Observar el acceso al recurso como así también el uso de agua para el lavado de los alimentos, el uso de aguas grises y la captación de agua de lluvia.</p> <p>La pandemia del Covid 19 manifestó la importancia trascendental del recurso hídrico y su relación con la salud ya que para esta y muchas otras enfermedades infecciosas, es de vital importancia lavarse las manos con regularidad.</p>
<p>7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE</p> 	<p>Garantizar el acceso a una energía asequible, fiable, sostenible y moderna para todos.</p> <p>Un sistema energético bien establecido apoya todos los sectores: desde las empresas, la medicina y la educación a la agricultura, las infraestructuras; acelerar la transición a un sistema energético asequible, fiable y sostenible invirtiendo en recursos energéticos renovables, dando prioridad a las prácticas de alto rendimiento; incentivar los modos de transporte de menor consumo energético y adoptar tecnologías e infraestructuras de energías no contaminantes;</p>
<p>8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO</p> 	<p>Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo, sin distinción de género, religión, y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos. Con especial énfasis en los sectores vulnerables.</p> <p>El empleo productivo y el trabajo decente son elementos clave para lograr la reducción de la pobreza, trabajar para construir economías dinámicas, sostenibles, innovadoras y centradas en las personas.</p>



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

	<p>Busca desvincular el crecimiento económico de la degradación medioambiental, aumentar la eficiencia de recursos y promover estilos de vida sostenibles.</p> <p>El consumo y la producción sostenibles también pueden contribuir de manera sustancial a la mitigación de la pobreza y a la transición hacia economías verdes y con bajas emisiones de carbono.</p>
	<p>Mejorar la eficiencia energética; reducir la huella de carbono de sus productos, servicios y procesos aumentando la inversión en el desarrollo de productos y servicios innovadores e inclusivos, climáticamente inteligentes y con bajo nivel de emisión de carbono.</p>



10 RECOMENDACIONES PARA AVANZAR HACIA UNA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE según los ODS

1. Desarrollar y ejecutar el **Programa Gastronomía Sostenible** para consensuar líneas de acción que posicionen a Bahía Blanca como modelo de Ciudad Sostenible.
2. **Promover conductas responsables** en la producción y el consumo de alimentos en los diferentes eslabones de esta actividad económica.
3. Promover **hábitos de consumo ético, social, solidario y ecológico**.
4. **“Hacer más y mejor con menos”**, es decir, comer rico y nutritivo prefiriendo alimentos cuya producción haga un uso respetuoso de los recursos naturales.
5. Desvincular el crecimiento económico de la degradación medioambiental, aumentando la **eficiencia de recursos y promoviendo estilos de vida sostenibles**.
6. Contribuir con la implementación de acciones que inciden en el derecho de todas las personas al **acceso de una alimentación nutritiva y suficiente** según lo indicado en el ODS 2: “Hambre cero”.
7. Promover y concientizar sobre la importancia de la **seguridad alimentaria** y de las dimensiones que la integran: acceso, disponibilidad suficiente, calidad, producción sostenible de los alimentos.
8. Implementar **propuestas locales** que contribuyan al cumplimiento de los desafíos y compromisos establecidos en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y el Marco del Programa Decenal.
9. Crear **alianzas estratégicas** entre comercios que implementen o quieran implementar los principios de la gastronomía sostenible.
10. **Promocionar y divulgar el comercio sostenible local e impulsar el desarrollo de nuevos emprendimientos locales sostenibles**.



PRÁCTICAS, SUGERENCIAS Y CONSEJOS

A continuación detallamos algunas propuestas concretas para implementar en el sector gastronómico, que funcionan como líneas de acción:

- a) Edificio.
- b) Educación ambiental.
- c) Productos y materias primas de elaboración.
- d) Eficiencia energética.
- e) Uso racional del agua.
- f) Prevención y tratamientos de residuos.
- g) Vínculo con la comunidad y estilos de vida sostenibles.

Las siguientes acciones pueden adoptarse gradualmente y en función de las condiciones y posibilidades particulares. Una buena manera de comenzar es partiendo de medidas pequeñas y simples de ejecutar, tomando decisiones e incorporando nuevos hábitos, para luego sumar medidas que impliquen mayores esfuerzos en las diversas dimensiones y siguientes etapas. Todas las sugerencias prácticas tendrán, en mayor o menor medida, un impacto social y medioambiental, los cuales son fundamentales para fortalecer el tránsito hacia un camino hacia la sostenibilidad y cumplir con los ODS.

Edificio

- **Arquitectura diseñada bajo los principios de ecodiseño.**
 - Diseño del espacio que maximice el aprovechamiento de la luz natural.
 - Materiales ecológicos para la construcción. Por ejemplo: paneles de fibra de vidrio y carbono que son altamente aislantes, placas de telgopor asociadas con durlock, hempcrete, madera, pintura ecológica, vidrio -que además es un buen recurso para luz natural-, mobiliario reciclado.
- Considerar el uso de **energías renovables** en la construcción y funcionamiento del local gastronómico.
- Contribuir a la **disminución de la contaminación sonora**.



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

- Respetar los niveles máximos de música.
 - No utilizar parlantes en la vía pública.
 - Uso de aislantes de sonido o paneles acústicos.
 - Preferir música que reduzca el estrés y que permita la comunicación social, las relaciones interpersonales, el intercambio.
-
- Reservar un espacio del edificio para: **Almacenar materiales reciclables, colocar los tachos correspondientes** a basura y materiales reciclables y la **compostera** para disponer lo orgánico.
 - Evaluar el uso de encendido de **luces por sensor de movimiento**.
 - Para las ventanas, utilizar **doble vidrios**, son aislantes y logran mantener la temperatura.
 - Adecuar la red eléctrica para conectar al **sistema fotovoltaico** (paneles solares).
 - **Evitar fugas de calor y frío.**
 - Aislar térmicamente las cañerías de agua caliente.
 - Implementar instalación de burletes.
 - Tomar medidas de aislamiento en el local.

Educación ambiental

- **Formar e informar al personal y equipo de trabajo** sobre los principios de sostenibilidad, gastronomía sostenible, la Agenda 2030 y cómo será implementada en el local. (Por ejemplo: separación de residuos, compostaje, tratamiento del aceite vegetal antes de ser desechado, etc).
- Implementación de **señalética** en los espacios sobre hábitos responsables y buenas prácticas ambientales que inviten a la clientela a sumarse al proyecto tanto dentro del local como en sus vidas personales. La comunicación buscará:



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

- Informar sobre la política ambiental del local y las buenas prácticas adoptadas.
- Informar sobre la adhesión a los ODS propuestos por la Agenda 2030.
- Guiar las conductas esperadas de las y los clientes y empleados y empleadas acordes a la política establecida.
- Concientizar sobre el impacto ambiental de las medidas tomadas y con propuestas de hábitos sustentables.

Productos y materias primas de elaboración.

- Seleccionar **productos locales** para favorecer a la economía de proximidad priorizando a los pequeños productores.
- Seleccionar **productos de temporada** que aportan mayores nutrientes.
- Seleccionar en la medida de lo posible productos que sean cultivados **sin pesticidas ni aditivos**.
- Seleccionar materia prima procedente del **comercio justo**, es decir, aquellas cuyos precios beneficien a los productores con retribuciones adecuadas y a su vez sean accesibles para los consumidores.
- Seleccionar productos o materia prima que trabajen a **granel** o que utilice la **menor cantidad de packaging**.

Eficiencia energética.

- **Reducir la emisión de gases y medidas de ahorro.**
 - Seleccionar equipamiento bajo consumo (clase A +++).
 - Reducir la iluminación decorativa.
 - Considerar lámparas de mayor duración, LED o de bajo consumo para ahorrar energía.
 - Establecer horarios para que los clientes utilicen el espacio externo para minimizar la apertura de la puerta del local y evitar pérdidas de energía.
- Considerar la limpieza y el mantenimiento de los **equipos eléctricos**.



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

- **Desconectar** los equipos que no se utilicen.
- **Apagar las luces** que no son necesarias mantener encendidas.
- Apagar las campanas de cocina, hornos, freidoras o fuegos **que no van a utilizarse.**
- Enfriamiento y cocción de los alimentos.
 - Evita abrir y cerrar varias veces las puertas de heladeras y cámaras de frío.
 - No introducir alimentos calientes que fuerzan al sistema de enfriamiento.
 - Tapar los recipientes en el momento de cocción.
 - No abrir a cada rato los hornos para evitar pérdida de calor y mayor gasto de gas.
 - Revisar y mantener los burletes y juntas de goma de cocinas y heladeras.

Uso racional del agua.

- Considerar la **limpieza de la vajilla** antes que se proceda al lavado de la misma.
- Usar rejillas y dispositivos **atrapantes de grasas** en las piletas de lavado.
- Considerar el uso de elementos de **limpieza biodegradables** o concentrados preferentemente que estén envasados en envases reciclados.
- Considerar **la doble descarga para los sanitarios.**
- Seleccionar **grifería que regule y reduzca el consumo de agua.**



Prevención y tratamiento de residuos.

● **Compras:**

- Comprar las cantidades necesarias y así evitar desperdicios.
- Organizar las compras de manera comunitaria para reducir el impacto ambiental ocasionado por el transporte de la mercadería y disminuir los costos en el traslado.

● **Reducir el uso de conservas y enlatados.**

- Crear e implementar un **sistema de gestión de los residuos** que permita minimizar la generación de residuos, su correcta diferenciación y disposición.

- **Separar los residuos** generados tanto en la cocina como el comedor en las siguientes fracciones:

- **Residuos orgánicos compostables:** todo residuo de origen animal y/o vegetal excepto carnes, huesos, lácteos, grasas y aceites.
- **Residuos orgánicos no compostables:** carnes, huesos, lácteos, grasas y aceites.
- **Residuos reciclables:** latas, botellas, cartón y frascos.
- **Residuos no aprovechables:** todo residuo que no haya sido incorporado en las demás corrientes.
- **Recuperación del aceite vegetal.**

- Crear **alianzas** con:

- **Productores de biodiesel** para retirar aceite vegetal.
- Recuperadores urbanos, cooperativas, organizaciones que **recolectan materiales reciclables.**

- Colocar **cestos bien identificados** para disponer diferencialmente los residuos, tanto en el sector de cocina como en el comedor.

- **Conservar bien los alimentos** para evitar desperdicios.



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

- **Elaborar un inventario sobre los productos perecederos:**
 - La gestión sostenible de un restaurante pasa por tener un inventario actualizado con el fin de evitar el desperdicio de alimentos y, en consecuencia, ahorrar el máximo dinero posible.
 - Para ofrecer siempre una materia prima de calidad hay que aplicar la regla de “primeras entradas, primeras salidas” en relación a los productos perecederos, ordenándolos de acuerdo a su fecha de caducidad.
- **Recargar los envases de artículos de limpieza:** utilizar dosificadores de detergente y jabón.
- **Donar, regalar** los equipos de cocina antiguos o que no se usan a instituciones que lo requieran.
- **Evitar el uso de materiales descartables.**
 - Preferir vajilla de porcelana, vasos de vidrios y cubiertos de acero inoxidable.
 - Material reutilizable.
 - Manteles de tela.
 - Evitar el uso de individuales y posavasos de papel o cartón.
 - No colocar servilletas en las mesas, entregarlas en el mostrador.
 - Suprimir el uso de envoltorios plásticos para cubiertos.
- En caso que la modalidad del servicio no se permita utilizar materiales reutilizables (por ejemplo Take Away, Delivery), seleccionar vajillas y envases biodegradables (packaging, platos, vasos, cubiertos).
- Implementar **códigos QR para menú** y evitar el uso de carta papel.
- Ofrecer en la carta **diferentes medidas de raciones** y respetar una relación cantidad-precios.
 - Colocar ilustraciones para precisar las dimensiones o un muestrario fotográfico de los platos.



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

- Que el personal asesore adecuadamente sobre las características de la comida y el tamaño de las porciones.
- Cuando **sobren porciones de comida** en los platos, ofrecer al cliente la posibilidad de ser envasada para ser llevada.
- Para los aderezos utilizar envases recargables.
- **Uso de materiales reciclados.**
 - Preferir los que son de fabricación sostenible, no olvidar que reciclable no siempre es sinónimo de sostenible.
- **Reutilizar envases.** Algunas ideas:
 - Portalápices o macetas con latas de tomate.
 - Velas aromáticas con latas de paté o de cerveza.
 - Floreros con botellas de vidrio.
 - Idear un programa de donación a escuelas u organizaciones locales de estos elementos para actividades institucionales.

Vínculo con la comunidad y estilos de vida sostenibles.

- **Cartas saludables, variadas, elaboradas con productos de estación.**
 - En la medida de lo posible, disminuir platos con carne vacuna ya que para su producción se necesita el equivalente a 100 veces el consumo de agua potable de una persona.
- Fomentar la solidaridad entre las y los clientes.
 - Espíritu generoso del comensal.
 - Practicar la “economía del don” o “del regalo”, por ejemplo instalar una alcancía para donar dinero, dejar pago un plato o un café para regalar a personas en situación de calle o en situación de vulnerabilidad socioeconómica, o a instituciones que trabajan con niños o adultos mayores en situación de vulnerabilidad.



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

- Organizar una **red de comercios sostenibles**, que trabaje en:
 - Evaluar el impacto de las medidas en curso.
 - Fortalecer la implementación de las prácticas sostenibles.
 - Conformar un circuito gastronómico sostenible que pueda ser planteado como un atractivo turístico local.

- Desarrollar **programas y proyectos socioambientales**:
 - Talleres de compost.
 - Separación de residuos.
 - Huertas.
 - Jornadas de forestación.
 - Alimentación saludable.
 - Talleres de cocina.

- Empezar **campañas de donación** de compost a viveros, huertos, hogares.

- **Donar los alimentos** próximos a vencer, cumpliendo las normativas correspondientes.

- Realizar encuestas que midan la adhesión de los clientes con las estrategias implementadas, sobre el conocimiento de la Agenda 2030, sobre el grado de sensibilización y conocimiento adquirido a partir de la información brindada por el local, sobre los hábitos adquiridos, sobre la divulgación de las prácticas sostenibles que realizan allí.

- Impulsar estrategias de marketing y comunicación que posicionen al local como sostenible.



BAHÍA BLANCA EN ACCIÓN

El mundo no puede mantener nuestra tasa de uso y abuso para siempre, y es imperativo que aceptemos los cambios en los estilos de vida y los medios de vida necesarios para lograr los objetivos de 2030, planteaba Elizabeth Maruma Mrema en el Convenio sobre la diversidad Biológica.

Los sistemas agroalimentarios mundiales, tienen patrones de producción, elaboración, distribución y consumo que generan diversos problemas sociales, económicos y ambientales, al igual que **la actual estructura y funcionamiento de las urbes**, lo cual pone en riesgo la seguridad alimentaria de la población, el abastecimiento de otros recursos naturales y la conservación de la biodiversidad.

En el caso de las ciudades, el crecimiento y desarrollo económico de ciudades prósperas no destruyen ni degradan el medio ambiente; por el contrario, **los recursos naturales de la ciudad se conservan por el bien de la urbanización sostenible**. Las ciudades bien planificadas promueven la sostenibilidad ambiental. Dentro de este marco se promueve un nuevo modelo de gestión para el desarrollo sostenible e integrado que, desde un marco estratégico de actuación consensuado con los actores sociales, articula instrumentos de acción directa (proyectos estratégicos), instrumentos de acción indirecta (normativa) e instrumentos de gestión urbana (promoción y desarrollo y participación).

Al mismo tiempo, **las comunidades urbanas deben generar formas sostenibles tanto en la producción como en el consumo**, para establecer un vínculo armonioso con el ambiente y garantizar que las próximas generaciones puedan desarrollar comunidades y su vida en un ambiente sano. De allí el potencial que tienen los locales gastronómicos bahienses para convertirse en centros que promuevan estilos de vida sostenibles, haciendo de la **experiencia de consumo, una oportunidad de reflexión sobre los efectos de las acciones, decisiones más conscientes y a favor del cuidado del ambiente**.

Finalmente, “La década de acción 2030” promovida por los ODS hace un llamado para que todos los sectores de la sociedad se movilicen: **es fundamental la necesidad de actuar**. La inversión en economías inclusivas y sostenibles puede brindar importantes oportunidades de prosperidad compartida. Se necesitan



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

cambios rápidos y sin precedentes, para adaptar estos mecanismos de cambio a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, como se ha desarrollado en el presente documento.

¡¡Gracias por tu tiempo!! Gracias por sumarte a la acción. 😊
Red Municipal de Promotores y Promotoras ODS Bahía 2030.
Julio 2021.



Por más información, consultas o sugerencias: odsbahiablanca@gmail.com



www.labbahia.com.ar/ods



Guía de Buenas Prácticas ODS 2030. Gastronomía Sostenible.

BIBLIOGRAFÍA

Moisés, Juliana (2019). Valorización integral de residuos del circuito gastronómico de la ciudad de Bahía Blanca. Tesis Magíster en Ingeniería Ambiental. Universidad Tecnológica Nacional - Facultad Regional Bahía Blanca.

Naciones Unidas. [Informe de los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2020](#).

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). [“Fao y los ODS. Indicadores: seguimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible”](#). Septiembre de 2020.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). [“Transformar la alimentación y la agricultura para alcanzar los ODS”](#). Roma, 2018.

Secretaría de ambiente y desarrollo sustentable. [Bares y pubs sustentables. Guía nacional de buenas prácticas ambientales](#).

Anexo

Experiencias nacionales que implementan algunos principios de la gastronomía:

- <https://www.mercatvillacrespo.com/>
- <http://betemple.com.ar/>
- <https://www.elpapagayo.com.ar/>