

CONGRESO DE LA NACIÓN

República Argentina

LEY 15.636 · 2026

LEY 15.636

Boletín Oficial, 21 de octubre de 2026 · 12 artículos

Texto actualizado al 17 de noviembre de 2026

ÍNDICE

Ley 15.636

ARTÍCULO 1°. Institúyese el Régimen de Fomento, Promoción, Difusión y Preservación del Turismo Gastronómico de la Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 2°. El presente Régimen tiene como objeto conservar, proteger y desarrollar los recursos y atractivos que constituyen la oferta turística gastronómica, propiciando el fomento del turismo conjuntamente con el resguardo de la identidad y el patrimonio inmaterial de las localidades de la provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 3°. Entiéndese por:

a. Turismo Gastronómico: aquel en el cual la gastronomía, como expresión histórico-cultural de los pueblos, motiva el desplazamiento turístico con la finalidad de conocer el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial, consumir y disfrutar de productos, servicios y experiencias gastronómicas de cada lugar.

b. Ruta Gastronómica: itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, goce y disfrute del patrimonio gastronómico local.

ARTÍCULO 4°. Son objetivos de la presente Ley:

a. Identificar los productos que componen la gastronomía identitaria de las localidades o regiones bonaerenses.

b. Identificar a los actores públicos y privados involucrados en la producción de bienes y servicios que componen el patrimonio gastronómico bonaerense.

c. Generar acciones para preservar y fortalecer a los actores vinculados a la producción de bienes y servicios que formen parte de la gastronomía identitaria de las localidades o regiones bonaerenses.

d. Difundir el patrimonio gastronómico bonaerense tanto al interior de nuestra provincia como a nivel nacional e internacional, promoviendo los productos regionales identitarios, poniendo en valor las fiestas, festivales y eventos gastronómicos locales.

ARTÍCULO 5°. La Autoridad de Aplicación de la presente Ley será la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires o la que en un futuro la reemplace.

ARTÍCULO 6°. Créase el Sello de Distinción “Gastronomía Bonaerense” el que será otorgado por la Autoridad de Aplicación a productos y/o establecimientos de la provincia de Buenos Aires que ofrezcan una propuesta gastronómica representativa de la cultura culinaria local y que reflejen la identidad regional.

ARTÍCULO 7°. La Autoridad de Aplicación establecerá los requisitos que deberán cumplir y las etapas y procesos que deberán transitar los productos y/o establecimientos interesados en obtener el Sello de Distinción “Gastronomía Bonaerense”.

ARTÍCULO 8°. La Autoridad de Aplicación deberá llevar un registro de las "Rutas Gastronómicas de la Provincia de Buenos Aires", las cuales surgirán a partir de las propuestas y trabajo conjunto con representantes de los Municipios involucrados, las Asociaciones, Federaciones y Cámaras afines al sector turístico, productivo y gastronómico. Dicho registro se publicará y mantendrá actualizado en el sitio web oficial de la Autoridad de Aplicación.

ARTÍCULO 9°. La Autoridad de Aplicación, convocando actores del sector público y privado diseñará el "Plan Estratégico del Turismo Gastronómico" el cual contemplará las acciones para alcanzar los objetivos de la presente Ley. A tal fin, se realizará un análisis del patrimonio gastronómico de la Provincia y la oferta existente, identificando por localidad los productos, platos, fiestas y actividades que conformen la identidad local, fin e sistematizar la información existente y proyectar acciones específicas que permitan consolidar a la provincia de Buenos Aires como referente del turismo gastronómico.

ARTÍCULO 10. A fin de desarrollar y promover el turismo gastronómico en la Provincia de Buenos Aires, la Autoridad de Aplicación:

a. Brindará asesoramiento técnico y promoverá la realización de foros, jornadas, cursos, seminarios, capacitaciones, talleres, y/o cualquier otra actividad, en la que intervengan los sectores involucrados en la materia a fin de crear herramientas que mejoren la calidad de la oferta turística.

b. Implementará medidas de protección del patrimonio gastronómico local y las tradiciones culinarias regionales.

c. Promoverá líneas de financiación para la puesta en marcha, mejoramiento, ampliación y/o renovación de la oferta turística gastronómica de la provincia de Buenos Aires.

d. Realizará campañas de promoción de las actividades turísticas a partir del patrimonio cultural inmaterial.

e. Otorgará una placa distintiva a los establecimientos y/o productos que hayan obtenido el Sello de Distinción "Gastronomía Bonaerense".

f. Dispondrá en su página web de un espacio donde se publicarán las Rutas Gastronómicas existentes en la Provincia, identificando los establecimientos y/o productos que hayan obtenido el Sello de Distinción "Gastronomía Bonaerense".

g. Auspiciará la celebración de convenios con entidades públicas y privadas para el desarrollo y la promoción del turismo gastronómico.

h. Promoverá el fortalecimiento de espacios culturales que sirvan para exponer el patrimonio y el desarrollo de nuevos circuitos, itinerarios y redes del patrimonio gastronómico local, fomentando el asociativismo y la articulación entre municipios y prestadores de servicios turísticos.

ARTÍCULO 11. Invítase a los Municipios a adherir a la presente Ley y consecuentemente a dictar la normativa pertinente en el ámbito de sus competencias, a fin de promover y

fomentar el turismo gastronómico en sus respectivas jurisdicciones.

ARTÍCULO 12. Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dada en la Sala de Sesiones de la Honorable Legislatura de la Provincia de Buenos Aires, en la ciudad de La Plata, a los veintinueve días del mes de septiembre de dos mil veintiséis.



VEREDICTA LEYES

Ley 15.636. Texto actualizado al 17 de noviembre de 2026.

Datos: Base InfoLEG de Normativa Nacional, Ministerio de Justicia de la Nación (CC BY 4.0).