



Bogotá, D.C. 23 de septiembre de 2025

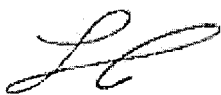
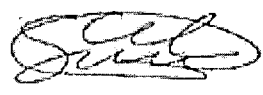
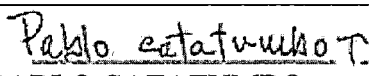

Doctor
Diego Alejandro Gonzalez
Secretario General
Senado de la República
Bogotá, D.C.

Asunto: Radicación de Proyecto de Ley "Por medio del cual se reconoce la gastronomía tradicional y ancestral de Santa Marta como patrimonio inmaterial de la Nación, reconociendo su valor histórico e identitario para el desarrollo económico, social y turístico de la región Caribe."

Respetado Secretario General:

En nuestra calidad de Congresistas de la República y en uso de las atribuciones que nos han sido conferidas constitucional y legalmente, nos permitimos respetuosamente radicar el proyecto de ley de la referencia y, en consecuencia, le solicitamos se sirva dar inicio al trámite legislativo respectivo.

Por los honorables congresistas,

 JULIÁN GALLO CUBILLOS Senador de la República	 SANDRA RAMIREZ Senadora de la República
 PABLO CATATUMBO Senador de la República	 CARLOS ALBERTO CARREÑO Representante a la Cámara





JULIÁN GALLO
SENADOR



<p><i>Luis Alberto Albán</i> LUIS ALBERTO ALBÁN Representante a la Cámara</p>	<p><i>Jairo Reinaldo Cala</i> JAIRO REINALDO CALA Representante a la Cámara</p>
<p><i>Omar de Jesús Restrepo</i> OMAR DE JESÚS RESTREPO Senador de la República</p>	<p><i>Imelda Daza Cotés</i> IMELDA DAZA COTÉS Senadora de la República Partido Comunes</p>
<p><i>Pedro Baracutado</i> PEDRO BARACUTADO Representante a la Cámara Partido Comunes</p>	<p><i>German Gómez</i> GERMÁN GÓMEZ Representante a la Cámara Partido Comunes</p>



Proyecto de Ley 266/25

“POR MEDIO DEL CUAL SE RECONOCE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y ANCESTRAL DE SANTA MARTA COMO PATRIMONIO INMATERIAL DE LA NACIÓN, RECONOCIENDO SU VALOR HISTÓRICO E IDENTITARIO PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y TURÍSTICO DE LA REGIÓN CARIBE.”

El congreso de Colombia

DECRETA

Artículo 1. Objeto. La presente ley tiene por objeto declarar la gastronomía tradicional y ancestral de Santa Marta como patrimonio cultural inmaterial de la Nación, reconociendo su valor histórico e identitario para el desarrollo económico, social y turístico de la región Caribe y se adoptan medidas en materia administrativa y de política pública.

Artículo 2. Reconocimiento cultural. Reconocer el conjunto de saberes, prácticas, ingredientes, técnicas y expresiones culturales asociadas a la cocina tradicional de Santa Marta como parte del patrimonio cultural inmaterial de Colombia, en tanto reflejan la diversidad étnica, geográfica e histórica del territorio samario.

Artículo 3. Protección, salvaguardia del patrimonio gastronómico. El Ministerio de Cultura, en coordinación con la Alcaldía Distrital de Santa Marta, la Gobernación del Magdalena, el Instituto Distrital de Turismo y la comunidad samaria, desarrollará e implementará acciones integrales de protección y salvaguardia de la gastronomía tradicional.

Artículo 4. Promoción de la gastronomía tradicional samaria. Fomentar la creación de rutas gastronómicas, festivales y escuelas culinarias centradas en la cocina






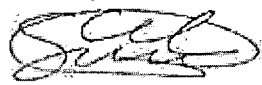
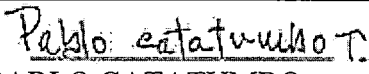
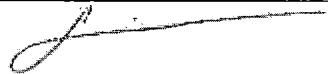
tradicional, en articulación con los entes territoriales y las comunidades afrocolombianas, indígenas, campesinas, pescadoras y urbanas de Santa Marta

Artículo 5. Articulación intersectorial para el reconocimiento de la gastronomía tradicional de Santa Marta. La gastronomía tradicional de Santa Marta deberá ser tomada en cuenta en la formulación y ejecución de políticas públicas en los sectores de cultura, turismo, educación, desarrollo rural, economía popular, emprendimiento y soberanía alimentaria, como una herramienta para la promoción del desarrollo territorial sostenible.

Artículo 6. Recursos e incentivos. El Gobierno Nacional y los entes territoriales podrán destinar recursos del Presupuesto General de la Nación y gestionar cooperación nacional e internacional para el cumplimiento de lo dispuesto en esta ley. Se promoverán además incentivos para la protección y fortalecimiento de iniciativas comunitarias, educativas, productivas y turísticas relacionadas con la cocina tradicional.

Artículo 7. Vigencia. La presente ley rige a partir de su promulgación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

Por los honorables congresistas,

 JULIÁN GALLO CUBILLOS Senador de la República	 SANDRA RAMIREZ Senadora de la República
 PABLO CATATUMBO Senador de la República	 CARLOS ALBERTO CARREÑO Representante a la Cámara

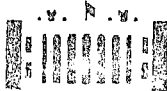




JULIÁN GALLO
SENADOR



<p><i>Luis Alberto Albán</i></p> <p>LUIS ALBERTO ALBÁN Representante a la Cámara</p>	<p><i>Jairo Reinaldo Cala</i></p> <p>JAIRO REINALDO CALA Representante a la Cámara</p>
<p><i>Omar de Jesús Restrepo</i></p> <p>OMAR DE JESÚS RESTREPO Senador de la República</p>	<p><i>Imelda Daza Cotes</i></p> <p>IMELDA DAZA COTES Senadora de la República Partido Comunes</p>
<p><i>Pedro Baracutado</i></p> <p>PEDRO BARACUTADO Representante a la Cámara Partido Comunes</p>	<p><i>German Gomez</i></p> <p>GERMÁN GÓMEZ Representante a la Cámara Partido Comunes</p>



SENADO DE LA REPÚBLICA
SECRETARÍA GENERAL

EL día 23 de Septiembre del año 2025

Ha sido presentado en este despacho el
Proyecto de ley x Acto legislativo

No. 265 Con su correspondiente

Exposición de Motivos, suscrito Por:

HS. Julian Gallo, Sandra Ramirez, Pablo

Castellumbro, Omar Restrepo, Imelda Daza;

HR. Carlos Caneña, Juan Alban y otros Congresistas


SECRETARIO GENERAL



**JULIÁN
GALLO**
SENADOR



EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.

1. Objeto de la Ley

La presente ley tiene por objeto declarar la gastronomía tradicional y ancestral de Santa Marta como patrimonio cultural inmaterial de la Nación, reconociendo su valor histórico e identitario para el desarrollo económico, social y turístico de la región Caribe y se adoptan medidas en materia administrativa y de política pública.

2. Justificación

Santa Marta, capital del departamento del Magdalena, primera ciudad fundada en Colombia y una de las más antiguas de Sudamérica, está rodeada por una diversidad geográfica y cultural excepcional: la Sierra Nevada, el Mar Caribe y una rica mixtura de culturas afrocolombianas e indígenas. Esta riqueza se manifiesta también en su cocina, que integra ingredientes como el guineo verde, el coco, los pescados frescos, mariscos, frutas tropicales y técnicas ancestrales que forman parte del legado vivo del Caribe colombiano, es cuna de profundas tradiciones culturales, alberga una riqueza gastronómica inigualable que mezcla saberes indígenas, africanos y europeos, expresados a través de técnicas ancestrales, ingredientes autóctonos y preparaciones que han sobrevivido al paso de los siglos.

La gastronomía tradicional no solo representa un componente identitario del pueblo samario y del Caribe colombiano, sino que también constituye una oportunidad para la generación de empleo, la dinamización del turismo y el fortalecimiento del tejido empresarial local. Esta ley ofrece una respuesta estratégica que articula la protección cultural con herramientas físicas y de mercado, mediante incentivos tributarios que estimulan la formalización y sostenibilidad de negocios gastronómicos enfocados en la cocina tradicional.

El potencial del turismo gastronómico como motor de desarrollo se evidencia en casos como el de Perú. Desde el año 2005, el gobierno peruano implementó una estrategia nacional para posicionar su cocina como marca-país, lo que resultó en un aumento sostenido de turistas internacionales, muchos de ellos atraídos por la gastronomía. En 2023, según PromPerú, el turismo gastronómico representó el 38% de la motivación de viaje al país, generando más de 7 millones de visitantes. La gastronomía peruana ha sido reconocida durante 11 años consecutivos como la mejor del mundo por los World

UNITARIOS

 **UN PARTIDO
PARA LOS NUEVOS
TIEMPOS**



**JULIÁN
GALLO**
SENADOR



**DEPARTAMENTO
DE MAGDALENA**

Travel Awards, y su cadena de valor ha sido responsable de la creación de más de 80.000 empleos.

Colombia cuenta con una riqueza igual o mayor en diversidad culinaria. Sin embargo, según datos de ProColombia, apenas un 12% de los turistas internacionales visitan el país con intereses gastronómicos, lo cual representa una gran oportunidad no aprovechada. De acuerdo con el Ministerio de Comercio, en 2022 el turismo aportó el 2.5% del PIB nacional, con potencial de alcanzar un 5% si se diversifica la oferta más allá del turismo de sol y playa.

Santa Marta, con más de 250.000 visitantes en temporadas altas y una ocupación hotelera que alcanza el 95%, es un punto neurálgico del turismo nacional. No obstante, el 98% de estos turistas son colombianos, lo que evidencia la necesidad de posicionar la ciudad a nivel internacional con propuestas diferenciadoras.

A pesar de su riqueza, no existen actualmente políticas públicas robustas que posicionen a Santa Marta como un destino de turismo gastronómico.

Su gastronomía, con fuerte influencia afrodescendiente, indígena y campesina, incluye productos autóctonos como el guineo, ñame, yuca, mariscos, el cayeyé con queso costeño, los sancochos marineros, las cocadas, el jugo de corozo, platos tradicionales como el arroz con chipi chipi, dulces tradicionales y preparaciones con base en pescado y coco. Esta cocina representa un activo cultural, social y económico

2.1. Comida ancestral y tradicional.

La gastronomía ancestral y tradicional de Santa Marta es una expresión viva del mestizaje cultural entre los pueblos indígenas (como los kogui y arhuacos), afrocolombianos, españoles y árabes. Sus platos están profundamente ligados al territorio: el mar Caribe, la Sierra Nevada y el río Magdalena.

UNITARIOS

**UN PARTIDO
PARA LOS NUEVOS
TIEMPOS**



**JULIÁN
GALLO**
SENADOR



Platos ancestrales y tradicionales emblemáticos

Platos principales

Cayeye	Puré de guineo verde cocido y machacado, sazonado con mantequilla, queso costeño y a veces suero. Es un plato ancestral heredado de la tradición indígena y campesina.
Mote de queso	Sopa espesa a base de ñame y queso costeño, típico del Caribe rural. Refleja prácticas agrícolas y alimenticias autóctonas.
Sancocho de pescado	Caldo con pescados de río o mar (como bocachico o lebranche), acompañado de yuca, ñame, plátano verde y mazorca. Se asocia a las comunidades de pescadores y a las celebraciones familiares.
Arroz de chipi chipi	Arroz preparado con mariscos pequeños (chipi chipi), cebolla, ajo y achiote. Muy típico en zonas costeras.
Cabrito guisado o cabro en salsa	Plato de fuerte influencia indígena y afrodescendiente, se cocina en su propio jugo con especias locales.
Arroz con coco y pescado frito	Plato insignia de las zonas costeras, donde se mezcla el arroz con leche de coco, acompañado de pargo rojo o lebranche.

Arepas, fritos y panes tradicionales

Arepa de huevo	Arepa de maíz frita y rellena con huevo. Aunque más asociada a Bolívar y Atlántico, también es consumida ampliamente en Santa Marta.
Arepa dulce o de anís	Arepa a base de maíz molido, azúcar y anís, cocinada en budare o plancha de barro.
Caribañolas (o carimañolas)	Fritura de yuca rellena con carne, queso o pescado. Viene de tradiciones afrocaribes.

UNITARIOS

 **UN PARTIDO
PARA LOS NUEVOS
TIEMPOS**



Postres y dulces tradicionales

Enyucado	Postre hecho con yuca rallada, coco, anís y azúcar, horneado. Muy típico en celebraciones
Dulce de papaya con queso	Postre tradicional campesino, hecho con papaya verde cocinada lentamente en almíbar
Alegría o cocada	Preparado con coco rallado, azúcar, panela y a veces frutas locales como piña.
Dulce de ñame o ñampi	Preparación heredada de los pueblos indígenas de la Sierra

Productos del mar y del río

Pargo rojo o lebranche frito	Pescado servido entero, adobado con especias y acompañado de patacón y arroz con coco
Camarón guisado	Marisco cocido en salsa criolla, acompañado con arroz blanco o de coco.
Chipi chipi, jaibas y almejas	Mariscos tradicionales en sopas, arroces o guisos. Recolectados artesanalmente por comunidades pesqueras

Preparaciones indígenas de la Sierra Nevada

Los pueblos indígenas kogui, wiwa, arhuaco y kankuamo conservan dietas basadas en:

Tubérculos	Yuca, ñame, papa criolla
------------	--------------------------



JULIÁN GALLO
SENADOR



Chirrinchi	Bebida fermentada artesanal a base de caña, consumida en rituales
Mambe, fariña y chicha de maíz	Preparados con usos ceremoniales y nutricionales.
Carne ahumada, pescados secos y frutas silvestres	Como el corozo, el mamey o el zapote.

Estos alimentos no solo son nutricionales, sino también espirituales para estas comunidades.

2.2. Impacto

- a. **Potencial Productivo y Cultural:** Santa Marta y su región tienen ventajas competitivas: productos agrícolas endémicos, cultura culinaria diversa y portadores del saber tradicional.
- b. **Inclusión social:** Las comunidades históricamente marginadas que conservan estos saberes (indígenas, afrocolombianos, campesinos) pueden beneficiarse directamente del proyecto dando a conocer sus saberes ancestrales fortaleciendo la identidad regional.
- c. **Económico:**
 - Incremento de los ingresos locales mediante el turismo de experiencia y valor agregado.
 - Creación de empleos formales en gastronomía, guías, servicios y agricultura.
 - Según la FAO y el BID, el turismo gastronómico puede incrementar el PIB local hasta en un 15% en sectores asociados, y genera empleos en una proporción de 1:10; además, los turistas motivados por experiencias culinarias presentan un gasto promedio superior al del turismo tradicional.





**JULIÁN
GALLO**
SENADOR



En 2023, Santa Marta recibió 2,3 millones de visitantes, de los cuales solo el 9% fueron extranjeros, evidenciando un alto potencial de crecimiento internacional. Además por cada dólar invertido en el fortalecimiento de cadenas alimentarias locales se generan 3 dólares de retorno en desarrollo territorial.

3. Experiencia Gastronómica de Perú.

El modelo peruano es un referente de éxito internacional en turismo gastronómico:

En Perú, la gastronomía fue reconocida como un eje estratégico de desarrollo nacional a partir del año 2006, impulsada desde la sociedad civil, cocineros reconocidos (como Gastón Acurio) y posteriormente por el Gobierno, se articuló con políticas de turismo, cultura, producción agrícola y educación y finalmente el Estado promovió activamente eventos, ferias y exportación de productos gastronómicos.

Según PromPerú (2023), el 38% de los turistas que visitan el país lo hacen motivados por su gastronomía, entre 2011 y 2023, el turismo gastronómico generó más de USD \$7.200 millones.

Perú ha sido reconocido 11 veces como Mejor Destino Culinario del Mundo (World Travel Awards). La estrategia se apoya en formación técnica y profesional, reconocimiento de cocinas regionales, festivales nacionales y políticas integradas al desarrollo.

Se crearon institutos gastronómicos especializados (como Le Cordon Bleu Perú, D'Gallia, Cenfutur), algunos con enfoque en cocina tradicional.

El Ministerio de Cultura y el de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) tienen líneas dedicadas a la promoción y salvaguarda del patrimonio culinario, desarrollando ferias gastronómicas internacionales como *Mistura*, que reunía productores, cocineros y comensales de todo el mundo.

4. Marco Normativo

4.1. Constitución Política de Colombia de 1991

- Artículo 7: El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana.





**JULIÁN
GALLO**
SENADOR



- Artículo 8: Es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación.
- Artículo 70: El Estado tiene el deber de promover y fomentar el acceso a la cultura de todos los colombianos en igualdad de oportunidades, por medio de la educación permanente y la enseñanza científica, técnica, artística y profesional en todas las etapas del proceso de creación de la identidad nacional.

La cultura en sus diversas manifestaciones es fundamento de la nacionalidad. El Estado reconoce la igualdad y dignidad de todas las que conviven en el país.

El Estado promoverá la investigación, la ciencia, el desarrollo y la difusión de los valores culturales de la Nación.

4.2. Decreto 763 de 2009 - Por el cual se reglamentan parcialmente las Leyes 814 de 2003 y 397 de 1997 modificada por medio de la Ley 1185 de 2008, en lo correspondiente al Patrimonio Cultural de la Nación de naturaleza material.

4.3. Ley 1185 de 2008, “por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997 – Ley General de Cultura– y se dictan otras disposiciones”.

4.4. Ley 2144 de 2021, “por medio de la cual se dictan normas encaminadas a salvaguardar, fomentar y reconocer la gastronomía colombiana y se dictan otras disposiciones”.

5. Impacto Fiscal

De conformidad al artículo 7 de la Ley 819 de 2003 se constata que el presente proyecto de ley no tiene impacto fiscal dado que se trata de una iniciativa que no eroga gasto.

6. Conflicto de interés

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 291 de la Ley 5 de 1992 modificado por el artículo 3 de la Ley 2003 de 2019, se considera que la votación y discusión del presente proyecto de ley no genera conflictos de interés, puesto que no generaría beneficios particulares, actuales y directos, conforme a lo dispuesto en la ley, dado que el objeto de este versa sobre una población específica, puntualmente el conjunto de familias que suscribieron los acuerdos colectivos o individuales del Programa de Sustitución de Cultivos de uso Ilícito (PNIS).





**JULIÁN
GALLO**
SENADOR



Sobre el particular, resulta importante recordar lo señalado por el Consejo de Estado (2019):

“No cualquier interés configura la causal de desinvestidura en comento, pues se sabe que sólo lo será aquél del que se pueda predicar que es directo, esto es, que per se el alegado beneficio, provecho o utilidad encuentre su fuente en el asunto que fue conocido por el legislador; particular, que el mismo sea específico o personal, bien para el congresista o quienes se encuentren relacionados con él; y actual o inmediato, que concorra para el momento en que ocurrió la participación o votación del congresista, lo que excluye sucesos contingentes, futuros o imprevisibles. También se tiene noticia que el interés puede ser de cualquier naturaleza, esto es, económico o moral, sin distinción alguna”.

De igual forma, es pertinente señalar lo que la Ley 5 de 1992 dispone sobre la materia en el artículo 286, modificado por el artículo 1 de la Ley 2003 de 2019:

“Se entiende como conflicto de interés una situación donde la discusión o votación de un proyecto de ley o acto legislativo o artículo, pueda resultar en un beneficio particular, actual y directo a favor del congresista.

a) Beneficio particular: aquel que otorga un privilegio o genera ganancias o crea indemnizaciones económicas o elimina obligaciones a favor del congresista de las que no gozan el resto de los ciudadanos. Modifique normas que afecten investigaciones penales, disciplinarias, fiscales o administrativas a las que se encuentre formalmente vinculado.

Finalmente, se recuerda que la descripción de los posibles conflictos de interés que se puedan presentar frente al trámite del presente proyecto de ley, conforme a lo dispuesto en el artículo 291 de la ley 5 de 1992, no exime al Congresista de identificar otras causales adicionales.

7. Conclusión

Santa Marta tiene las condiciones para ser un modelo de turismo gastronómico sostenible. Este proyecto articula actores, visibiliza tradiciones, promueve la economía local y posiciona internacionalmente la identidad alimentaria de Colombia. Invertir en gastronomía no es sólo preservar la cultura, sino generar bienestar, empleo, desarrollo y orgullo nacional.




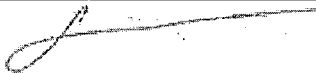

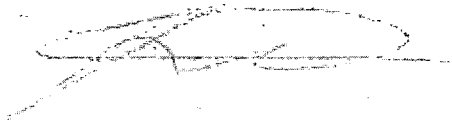
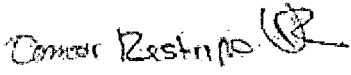

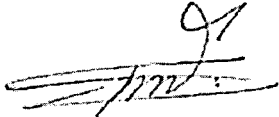
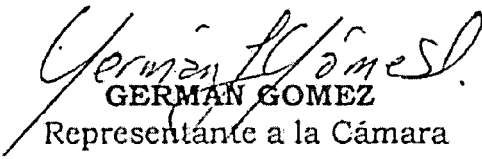
De los honorables congresistas.





JULIÁN GALLO
SENADOR

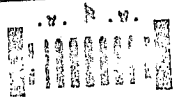


 JULIÁN GALLO CUBILLOS Senador de la República	 SANDRA RAMIREZ Senadora de la República
 PABLO CATATUMBO Senador de la República	 CARLOS ALBERTO CARREÑO Representante a la Cámara
 LUIS ALBERTO ALBÁN Representante a la Cámara	 JAIRO REINALDO CALA Representante a la Cámara
 OMAR DE JESÚS RESTREPO Senador de la República	 IMELDA DAZA COTÉS Senadora de la República Partido Comunes
 PEDRO BARACUTADO Representante a la Cámara Partido Comunes	 GERMÁN GÓMEZ Representante a la Cámara Partido Comunes

UNITARIOS



**UN PARTIDO
PARA LOS NUEVOS
TIEMPOS**



SENADO DE LA REPÚBLICA
SECRETARÍA GENERAL

EL día 23 de Septiembre del año 2025

Ha sido presentado en este despacho el
Proyecto de ley X Auto legislativo

No. 265 Con su correspondiente
Exposición de Motivos, suscrita

HO Julian Gallo, Sandra Ramirez, Pablo Esteban-
do, Omar Restrepo, Inelda Daza; HR Carlos
Correio, Alberto Alvarin y otros Congresistas.

SECRETARIO GENERAL