

**INFORME DE PONENCIA PARA SEGUNDO DEBATE AL PROYECTO DE LEY
No. 500 DE 2020 -CÁMARA- / No. 031 DE 2019 -SENADO- “POR MEDIO DE LA
CUAL SE DICTAN NORMAS ENCAMINADAS A SALVAGUARDAR,
FOMENTAR Y RECONOCER LA GASTRONOMÍA COLOMBIANA Y SE DICTAN
OTRAS DISPOSICIONES”**

Doctor
Oswaldo Arcos Benavides
Presidente
Comisión Sexta Constitucional Permanente
Cámara de Representantes

Ref.: Informe de ponencia para segundo debate al **Proyecto de Ley No. 500 DE 2020 -CÁMARA- / No. 031 DE 2019 -SENADO- “POR MEDIO DE LA CUAL SE DICTAN NORMAS ENCAMINADAS A SALVAGUARDAR, FOMENTAR Y RECONOCER LA GASTRONOMÍA COLOMBIANA Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”**.

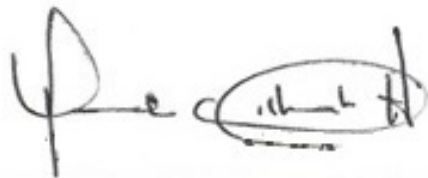
Respetado Señor Presidente, reciba un cordial saludo:

En cumplimiento del encargo recibido por parte de la honorable Mesa Directiva de la Comisión Sexta de la Cámara de Representantes y de conformidad con lo establecido en el artículo 150 de la Ley 5ª de 1992, procedemos a rendir Informe de Ponencia para segundo debate al **Proyecto de Ley No. 500 DE 2020 -CÁMARA- / No. 031 DE 2019 -SENADO- “POR MEDIO DE LA CUAL SE DICTAN NORMAS ENCAMINADAS A SALVAGUARDAR, FOMENTAR Y RECONOCER LA GASTRONOMÍA COLOMBIANA Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”**.

De los Honorables Representantes,



MILTON HUGO ANGULO VIVEROS
Representante a la Cámara
(Coordinador Ponente)



MARTHA PATRICIA VILLALBA
Representante a la Cámara
Ponente

INFORME DE PONENCIA PARA SEGUNDO DEBATE AL PROYECTO DE LEY No. 500 DE 2020 -CÁMARA- / No. 031 DE 2019 -SENADO- “POR MEDIO DE LA CUAL SE DICTAN NORMAS ENCAMINADAS A SALVAGUARDAR, FOMENTAR Y RECONOCER LA GASTRONOMÍA COLOMBIANA Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”

I. CONSIDERACIONES GENERALES

1.1. TRÁMITE DEL PROYECTO EN EL SENADO DE LA REPÚBLICA

La iniciativa legislativa objeto de estudio, fue radicada en la Secretaría General del Senado de la República el día 24 de julio de 2019, por la Honorable Senadora MARÍA DEL ROSARIO GUERRA DE LA ESPRIELLA, para hacer trámite como ley ordinaria. Fue publicada en la Gaceta del Congreso No. 716/19.

El texto contentivo de la ponencia para primer debate fue presentado por la Honorable Senadora AMANDA ROCÍO GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, el cual, se publicó en la Gaceta No. 228 del 27 de mayo de 2020. Luego, el 6 de junio de 2020 el proyecto se aprobó en el seno de la Comisión Sexta Constitucional Permanente del Senado de la República, según consta en el acta No. 39 de 2020.

Posteriormente, la Honorable Senadora AMANDA ROCÍO GONZÁLEZ RODRÍGUEZ rindió la ponencia contentiva del informe para segundo debate, publicado en la Gaceta No. 736 del 18 de agosto de 2020, el cual, se aprobó en sesión del 15 de diciembre de 2020, en segundo debate por la Plenaria del Honorable Senado de la República¹. Así las cosas, queda agotado su trámite ante el Senado, para que siga su curso legal en tercer debate en la Comisión Sexta Constitucional Permanente de la Cámara de Representantes.

1.2. MESAS INTERSECTORIALES DE TRABAJO

Durante el lunes 3 de mes de febrero del 2020, se llevaron a cabo mesas intersectoriales, lideradas por el Ministerio de Cultura, con la participación del Viceministerio de Turismo, la Academia Colombiana de Gastronomía, el Ministerio de Salud, Dirección de Patrimonio y memoria, grupo de patrimonio cultural, la Superintendencia de Industria y Comercio, la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno, cocineras tradicionales, el Comité de la Política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y Cocinas Tradicionales, el Presidente de la Federación de Gastronomía y Turismo, el Viceministerio de Economía Naranja, UNICAFAM, CONFETUR, PROCOLOMBIA, ACODRES, INSTITUTO HUMBOLDT, Universidad de la Sabana, el Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y las Cocinas Colombianas (CESAC), y la Fundación Universitaria del Área Andina.

¹ Ver la Gaceta No. 1564 del 30 de diciembre de 2020.

Seguidamente se realizó una nueva reunión con asesores del Ministerio de Cultura de la Dirección de Patrimonio y Memoria y del Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial, al igual que con asesores del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo para analizar las conclusiones.

Para tal fin se tuvieron en cuenta las observaciones que se plantearon durante las reuniones para la elaboración de la presente ponencia.

Durante las discusiones se reconoció el trabajo que desde la implementación de la política, se viene desarrollando para evidenciar el papel de la cocina tradicional, a través de la identificación de recetas, regiones culinarias, cocineras y cocineros, con el fin de demostrar que se deben generar mecanismos que giren alrededor del patrimonio culinario.

Para ello, se evidenció que hay que ir más allá de una receta y un evento gastronómico, y que, por lo tanto, se hace necesario tener en cuenta las técnicas, formas de producción, preparación, alimentos y los saberes.

Se resaltó el trabajo que se ha venido implementando en los colegios, como estrategia para transmitir la importancia de la gastronomía tradicional y el consumo de los alimentos como parte de la dieta de los más pequeños para que disfruten de las comidas de su propia región. Así mismo los representantes de las academias, mencionaron que se ha ido implementando la formación sobre la cocina tradicional colombiana.

1.3. TRÁMITE DEL PROYECTO EN LA CÁMARA DE REPRESENTANTES

Ahora, el Proyecto de Ley materia de estudio fue repartido a la Comisión Sexta Constitucional Permanente de la Cámara de Representantes para continuar con su correspondiente trámite. Para tal propósito, su Mesa Directiva designó como Coordinador Ponente al HR. MILTON HUGO ANGULO VIVEROS y como Ponente a la HR. MARTHA PATRICIA VILLALBA.

La ponencia para primer debate en la Comisión Sexta fue publicada en la Gaceta No. 266 del 12 de abril de 2021. Posteriormente a la radicación de la ponencia, el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- y la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), hicieron llegar a los ponentes una serie de observaciones, las cuales fueron introducidas en una posterior enmienda publicada en la Gaceta No. 513 del 28 de mayo de 2021. Luego, en cumplimiento del artículo 8° del Acto Legislativo 01 de 2003, se anunció su votación en sesión ordinaria del día 26 de mayo de 2021, según consta en el acta No. 040 de 2021.

Posteriormente, en sesión del 02 de junio de 2021, el Proyecto de Ley No. 500 de 2020 Cámara – 031 de 2019 Senado, fue aprobado en primer debate (con proposición en el artículo 6 y proposición dejada como constancia en el artículo 15 presentadas por el Representante León Fredy Muñoz Lopera) en el seno de la

Comisión Sexta Constitucional Permanente de la Honorable Cámara de Representantes, según Acta No. 041 de 2021. Así las cosas, queda agotado el requisito de su primer debate para que siga su curso legal en segundo debate en la Plenaria de la Cámara de Representantes.

II. OBJETO DEL PROYECTO

La iniciativa pretende salvaguardar, fomentar, reconocer e impulsar la gastronomía tradicional colombiana como integrante del patrimonio cultural, por medio de un sello de calidad que identifique el origen y la tradición.

III. CONTENIDO DEL PROYECTO

La presente iniciativa cuenta con diecisiete (17) artículos incluyendo el de su vigencia, por medio de los cuales se busca salvaguardar, fomentar, reconocer e impulsar la gastronomía tradicional colombiana como integrante del patrimonio cultural, aplicable a los actores de la cadena de valor de la gastronomía tradicional colombiana, tales como: Productores, cocineros y cocineras tradicionales, establecimientos de comercio, productos y recetas de las cocinas tradicionales.

Dentro de sus artículos, se autoriza al Gobierno Nacional por medio del Ministerio de Cultura, para crear el sistema de información de la gastronomía colombiana, como herramienta para la gestión del conocimiento que permita promocionar las tradiciones a nivel nacional e internacional, así como orientar, producir y difundir información relevante. Este sistema será de acceso público. De igual modo, se establece el sello de gastronomía tradicional colombiana, el cual será expedido por los Ministerios de Cultura y de Comercio, Industria y Turismo; quienes podrán adelantar de forma coordinada los trámites necesarios ante la Superintendencia de Industria y Comercio, tendientes a solicitar el eventual registro del sello como signo distintivo, sometiéndose a lo establecido en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en la Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio.

III.I. LA GASTRONOMÍA LOCAL EN COLOMBIA

La República de Colombia se ha caracterizado por ser un país de regiones, y uno de los más diversos en América Latina. La riqueza gastronómica proviene de la variedad de su agricultura, de su clima y de sus condiciones geográficas, entre otras.

“En medio de este universo diverso hay expresiones culinarias que sirven como marcas de identidad de grupos humanos y regiones. El Ajiaco de Cundinamarca y Boyacá, la lechona tolimense, el friche de La Guajira, la mamona llanera, el cuy nariñense, el arroz con camarones del Caribe, el sancocho del Valle del Cauca, el tamal de pipián del Cauca, la sopa de mute de Santander (...)”², son algunos de

² Mincultura. Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, 2014.

los ejemplos de la variedad gastronómica y cultural que tiene Colombia, como país de regiones.

Promover la gastronomía local conlleva a estimular y apoyar la actividad agropecuaria, amplía los atractivos turísticos de cada región del país y reafirma la identidad cultural de las comunidades. *“Una gastronomía pujante significa consumo de productos locales, reducir la dependencia del exterior y avanzar hacia la soberanía alimentaria”*³.

Colombia no es una excepción cuando se habla de revolución en los procesos culinarios y/o gastronómicos, donde es muy importante satisfacer las expectativas de los clientes y contar con sitios y menús que identifiquen la gastronomía local. Es necesario que en los restaurantes colombianos se redescubran y adapte nuestra cocina tradicional y se realicen platos gourmet sin olvidar su significado cultural.

En Colombia, el Ministerio de Cultura a través de la Dirección de Patrimonio en 2012, desarrolló la “Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia”; esta política tiene como propósito recoger y reconocer los procesos y tradiciones culturales de cada una de las regiones del país actuando con 5 estrategias⁴:

1. Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.
2. Salvaguardar el Patrimonio Cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional.
3. Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina.
4. Fomentar el conocimiento y el uso de la biodiversidad con fines alimentarios.
5. Adecuación institucional.

Según la Asociación Colombiana de Industria Gastronómica, Acodres, esta industria representa el 2,0% del PIB, generando cerca de \$7,5 Billones al año. La industria gastronómica cuenta con alrededor de 400.000 empleos, sin tener en

³ Morales, Antonio. Un Impulso a la Gastronomía. Recuperado de: [http:// www.antoniomorales-blog.com/index.php?option=com_content&view=article&id=333:2018-05-18-10-05-46&catid=34:antonio-morales&Itemid=50](http://www.antoniomorales-blog.com/index.php?option=com_content&view=article&id=333:2018-05-18-10-05-46&catid=34:antonio-morales&Itemid=50). Gran Canaria, España, 2018.

⁴ Mincultura. Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Recuperado de: <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf>. Bogotá D.C., Colombia, 2012.

cuenta el Food Service que puede tener cerca de un millón de empleos más, y produce unos \$35 Billones al año. Según la DIAN, en Colombia existen más de 65.000 establecimientos registrados, y 22.000 de ellos están en Bogotá. Si se suman los restaurantes de Food Service, serían cerca de 400.000 establecimientos en el país. Sin embargo, la informalidad en los establecimientos gastronómicos ronda el 86%.

Según el DANE, el gasto en alimentación fuera del hogar de los colombianos es el tercero después de las bebidas alcohólicas y el tabaco, y el alquiler de vivienda. En 2017, el consumo fuera de casa creció un 6% con respecto al 2016, y los colombianos gastaron más de \$30 billones en alimentos, esto quiere decir que de \$10 gastados, \$6,2 se fueron a la industria gastronómica. El consumo fuera del hogar es tan alto que el 42% de los colombianos almuerza o cena una vez a la semana fuera de casa. En promedio, un colombiano al año gasta \$646.000 en comida fuera de su hogar.

En el país lamentablemente no existe un inventario del patrimonio culinario tradicional. El incentivo que existe para promover los quehaceres culinarios es el Concurso Nacional de Cocina Tradicional del Ministerio de Cultura.

La Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) ha hecho un gran esfuerzo para proteger las Denominaciones de Origen (DO), las cuales se refieren a los nombres de ciertos lugares que tienen reconocimiento porque de ahí provienen productos con características únicas y calidades especiales que le han dado reputación y tienen preferencia entre los consumidores. Esta Denominación de Origen (DO de ahora en adelante) solo la pueden usar los productos para los que se ha pedido el reconocimiento, y son elaborados y provienen del lugar o zona geográfica determinada.

La SIC ha elaborado un conjunto de requisitos que se necesitan para obtener la protección de la DO; son 4 puntos que la SIC ha exigido a quienes requieran esta protección: (i) Demostrar el legítimo interés que les asiste para declarar la protección a la DO; (ii) El nombre del lugar geográfico sea conocido por los productos especiales, considerando las características como calidad, reputación, tradición y talento humano; (iii) El vínculo entre el lugar geográfico y (iv) la calidad, reputación y tradición.

Se entiende por:

1. **Calidad:** son las características propias del producto proveniente de un determinado lugar, lo que diferencia de los demás productos.
2. **Reputación:** es el reconocimiento público que tienen los productos de las calidades que se mencionan antes.

3. Factores Geográficos: son las condiciones especiales del lugar como el clima o el tipo de suelo, que no dependen del ser humano, pero que sí determinan las características especiales del producto.
4. Factores Humanos: son las capacidades, experiencias y conocimientos tradicionales que tiene el ser humano para manejar las condiciones geográficas y hacer provechoso la extracción del producto especial.
5. Lugares Geográficos: son los sitios ubicados en un país, región, municipio o vereda que comparten los mismos factores geográficos y humanos y se complementan para fabricar o extraer productos especiales.
6. Marcas de Certificación, Comerciales y Colectivas: son las marcas usadas con el fin de certificar la calidad, las características y el conocimiento para posicionarlas en el mercado.
7. Declaración de Protección: es el reconocimiento que hace la SIC como consecuencia de una petición presentada y con el cumplimiento de las condiciones exigidas para obtener la declaración.

La Denominación de Origen (DO) solo puede ser usada por quienes fabrican o producen los productos amparados por ella, en la zona geográfica y con las calidades propias del producto.

Al tener la DO, no se está protegiendo a la gastronomía local, sino a un producto en específico que cumple normas técnicas y de calidad, por lo tanto se requiere una herramienta que certifique y demuestre que el producto que se está consumiendo es elaborado con productos locales.

Por esa razón, le apuntamos al Sello de Gastronomía Local que les indicará a los consumidores nacionales y extranjeros que están adquiriendo un plato elaborado con productos de los cuales se derivan tradiciones y saberes propios de esa zona.

III.II. RECOMENDACIONES DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO)

La FAO en el año 2002 habló de *“un sello de calidad para promover productos de la pequeña agroindustria rural en América Latina”*, donde reconocen que en estos países, en especial en las zonas rurales, la agroindustria y su vinculación con la gastronomía y/o culinaria ofrecen valores diferenciadores de acuerdo con el origen y elaboración de las recetas.

Los sellos que se encuentran son:

- “Indicación geográfica: Una Indicación Geográfica (I.G.) es un signo distintivo que identifica un producto como originario del país o de una región o localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra

característica del mismo sea imputable, fundamentalmente a su origen geográfico”⁵.

- “Denominación de origen: La Denominación de Origen (D.O.) es un signo distintivo que identifica un producto como originario del país o de una región o localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente a su origen geográfico, teniendo en consideración, además, otros factores naturales y humanos que incidan en la caracterización del producto”⁶.
- “Especialidad Tradicional Garantizada: La Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) garantiza que el producto que lleva este sello presenta una composición tradicional o está elaborado según un método de producción tradicional”⁷.

III.III. EXPERIENCIAS INTERNACIONALES

Varios países les dan relevancia a sus patrimonios culturales, materiales e inmateriales. Pero, sin lugar a dudas, la gastronomía ha ganado importancia porque lleva el conocimiento de las tradiciones que se han transmitido de generación en generación como memorias escritas o habladas; ejemplo de ello son los recetarios o libros de recetas caseras que pasaban de generación en generación.

La experiencia internacional de recuperación e impulso a la gastronomía local se ha hecho de manera articulada entre agricultores, cocineros y consumidores.

- **FRANCIA**

Francia es quizás el referente más importante de la gastronomía de alto nivel en el mundo. En el año 2010 se reconoció la Comida Gastronómica de los franceses en la lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La comida Francesa no solo son conjuntos de recetas tradicionales, sino que converge todo el proceso de elaboración, la cultura, la fiesta alrededor de la comida y la manera de disfrutarlo.

La tradición del arte del buen comer y el buen beber fue uno de los patrones que tuvo en cuenta la Unesco para otorgar la declaratoria. El interés de los gastrónomos franceses no es más que conservar el sentido de identidad que

⁵ Recuperado de: <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/tipos-de-sello/indicacion-geografica>.

⁶ Recuperado de: <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/tipos-de-sello/denominacion-de-origen>.

⁷ Recuperado de: <http://www.fao.org/tempref/docrep/fao/008/ae981s.pdf>.

supone el acercamiento entre personas y los vínculos de estos con la tierra y la cultura gastronómica del país.

“Francia recibe 84.4 millones de turistas al año y 45.9 millardos de dólares al año en divisas por concepto del turismo. Con 1.17 millones de empleos en la industria, esta contribuye con el 4.2% del empleo total del país. El Ministerio de la Economía francés identificó que alrededor del 13.5% del gasto de los turistas se destina al segmento gastronómico”⁸.

- **PERÚ**

Gracias a su poderosa cocina, Perú ha venido siendo reconocido como potencia gastronómica en los últimos años. La comida de mar que proviene de la identidad de los pescadores artesanales hoy se ha convertido en una de las principales fuentes de empleo y uno de los pilares en el sector económico del país. El 48% de los peruanos dice sentirse orgulloso de su potencial gastronómico, seguido por Machu Picchu, la Cultura y el arte.

Perú va en el mismo camino que Francia, acaba de abrirse un expediente que trata de la inclusión de la gastronomía peruana a la lista de representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Como referencia deberíamos tener en cuenta qué pasará con esta declaratoria.

“En 2015 esta industria representó, creció hasta el 3,6% del PIB. En términos de empleo el sector del turismo generaba 374.000 empleos directos, lo que representó aproximadamente 2,4% del empleo total en el país, las proyecciones del CMVT indican que para 2025 habrá un aumento de aproximadamente 0,5 puntos porcentuales y esta industria generará 2,9% del empleo total de la economía peruana”⁹.

IV. FUNDAMENTOS JURÍDICOS

Constitución Política de Colombia de 1991

Se eleva a nivel constitucional la salvaguardia del patrimonio cultural; se establece como una obligación del Estado y de los particulares proteger las riquezas culturales y naturales de la nación: se reconoce como un fundamento de la nación el respeto y reconocimiento de su diversidad étnica y cultural, y se garantiza el derecho de los colombianos a acceder y disfrutar de su patrimonio cultural.

Artículo 65 de la C. P. de 1991

⁸ Mincit. Estudio sobre gastronomía colombiana a nivel nacional e internacional como Producto para potenciar el turismo. Bogotá, agosto 2017.

⁹ Mincit. Estudio sobre gastronomía colombiana a nivel nacional e internacional como Producto para potenciar el turismo. Bogotá, agosto 2017.

Establece que la producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado.

Ley 1185 del 2008 y el Decreto 2941 de 2009

Se entiende por manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial todas las prácticas, usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas y espacios culturales que las comunidades y los grupos reconocen como parte integrante de su identidad y memoria colectiva.

Sobre salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI), el artículo 8° de Decreto establece de manera expresa que la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial se podrá integrar con manifestaciones incluidas en doce ámbitos temáticos, entre los cuales se incluye, con el número 11, la cultura culinaria, entendida como las prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos.

V. PERTINENCIA DEL PROYECTO DE LEY

Este proyecto de ley busca proteger y salvaguardar la gastronomía y los establecimientos que ofrezcan al público los platos con tradición gastronómica local; por medio de un sello que garantice, demuestre e identifique el origen y la tradición de los alimentos. Específicamente, incentivar al pequeño productor, proteger los productos de la zona geográfica; impulsar los saberes y tradiciones de cada producto; promover los productos locales y mejorar el entorno medioambiental de la gastronomía, incitando al visitante a consumir los productos locales. El Sello será entregado al plato de comida que cumpla con los requisitos establecidos en la presente ley y al establecimiento local que lo produce.

VI. CONFLICTO DE INTERESES

Teniendo en cuenta que el artículo 3° de la Ley 2003 de noviembre de 2019, modificó parcialmente el artículo 291 de la Ley 5ª de 1992, al establecer la obligación al autor de un proyecto de ley de presentar la descripción de las posibles circunstancias o eventos que podrán generar un conflicto de interés para la discusión y votación de la iniciativa legislativa, siendo estos, criterios guías para que los congresistas tomen una decisión en torno a si se encuentran en una causal de impedimento.

Se considera, que frente al presente proyecto no se genera conflictos de interés, puesto que los beneficios particulares, actuales y directos, conforme a lo dispuesto en la Ley 2003 de 2019, no se configuran debido a que el objeto del proyecto versa sobre salvaguardar, fomentar, reconocer e impulsar la gastronomía tradicional colombiana como integrante del patrimonio cultural, por medio de un sello de calidad que identifique el origen y la tradición a nivel nacional y ningún congresista puede ser titular de estas.

Sin perjuicio de lo anterior, se debe tener en cuenta que la descripción de los posibles conflictos de interés que se puedan presentar frente al trámite del presente proyecto de ley, no exime del deber del Congresista de identificar causales adicionales.

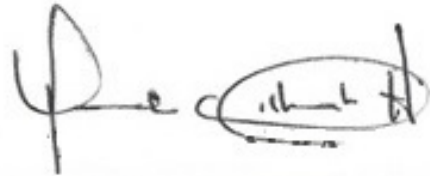
VII.- PROPOSICIÓN

En los términos anteriores, rendimos ponencia favorable y solicitamos a los Honorables miembros de la Plenaria de la Cámara de Representantes, dar segundo debate al **PROYECTO DE LEY No. 500 DE 2020 -CÁMARA- / No. 031 DE 2019 -SENADO- “POR MEDIO DE LA CUAL SE DICTAN NORMAS ENCAMINADAS A SALVAGUARDAR, FOMENTAR Y RECONOCER LA GASTRONOMÍA COLOMBIANA Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”**.

De los Honorables Representantes,



MILTON HUGO ANGULO VIVEROS
Representante a la Cámara
(Coordinador Ponente)



MARTHA PATRICIA VILLALBA
Representante a la Cámara
Ponente

TEXTO PROPUESTO PARA SEGUNDO DEBATE AL PROYECTO DE LEY No. 500 DE 2020 -CÁMARA- / No. 031 DE 2019 -SENADO- “POR MEDIO DE LA CUAL SE DICTAN NORMAS ENCAMINADAS A SALVAGUARDAR, FOMENTAR Y RECONOCER LA GASTRONOMÍA COLOMBIANA Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”

El Congreso de Colombia,

DECRETA:

Artículo 1º. Objeto. La presente ley tiene por objeto salvaguardar, fomentar, reconocer e impulsar la gastronomía tradicional colombiana como integrante del patrimonio cultural, por medio de un sello de calidad que identifique el origen y la tradición.

Artículo 2º. Ámbito de aplicación. La presente ley será aplicable a los actores de la cadena de valor de la gastronomía tradicional colombiana, tales como: Productores, cocineros y cocineras tradicionales, establecimientos de comercio, productos y recetas de las cocinas tradicionales.

Artículo 3º. Objetivos

1. Empoderar a los productores de las materias primas locales.
2. Desarrollar y difundir los saberes a través del conocimiento de los productos de la cocina tradicional colombiana.
3. Incentivar a los visitantes a conocer y consumir productos locales.
4. Sensibilizar a los productores en la conservación del medioambiente y el de su entorno.
5. Fomentar el consumo de productos saludables.
6. Fortalecer la producción y consumo de platos tradicionales y los restaurantes que ofrezcan la gastronomía colombiana.
7. Crear una red turística de restaurantes y espacios abiertos que promuevan la gastronomía y los saberes tradicionales que sean parte de la oferta turística.

Artículo 4º. Sistemas de información. El Ministerio de Cultura, creará el sistema de información de la gastronomía colombiana, como herramienta para la gestión del conocimiento que permita promocionar las tradiciones a nivel nacional e internacional, así como orientar, producir y difundir información relevante. Este sistema será de acceso público.

Artículo 5º. Prácticas de la gastronomía colombiana. Los Ministerios de Cultura, Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), elaborarán los lineamientos de buenas prácticas para la higiene y manejo de la gastronomía tradicional y artesanal, la adecuación de las cocinas, especialmente en espacios tradicionales.

Artículo 6º. Sello gastronómico colombiano. Créese el sello de gastronomía tradicional colombiana, el cual será expedido por los Ministerios de Cultura y de Comercio, Industria y Turismo.

Parágrafo 1º. Los Ministerios de Cultura, de Comercio, Industria y Turismo y el Comité Asesor de Política para el conocimiento, la salvaguardia, el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales, definirán los requisitos para reglamentar el sello de Gastronomía tradicional colombiana; quienes podrán adelantar de forma coordinada los trámites necesarios ante la Superintendencia de Industria y Comercio, tendientes a solicitar el eventual registro del sello como signo distintivo, sometiéndose a lo establecido en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en la Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio.

Parágrafo 2º. El sello de gastronomía tradicional colombiana no tendrá costo alguno para el solicitante en ninguno de los procesos para la expedición del registro o renovación.

Artículo 7º. Beneficios del Sello de Gastronomía colombiana. Los beneficios con los que contarán los restaurantes y espacios abiertos al público que posean el sello de Gastronomía tradicional colombiana serán:

1. Una placa distintiva que identifica que el establecimiento de comercio ha obtenido el Sello de Gastronomía Colombiana.
2. Acceso a programas de capacitación y eventos de promoción nacional e internacional organizados por los Ministerios de Comercio, Industria y Turismo y de Cultura.
3. Reconocimiento en las guías oficiales de promoción de sitios recomendados para comer por ser restaurantes con el sello gastronómico colombiano.
4. Pertener a una ruta turística de gastronomía colombiana.

Artículo 8º. Apoyo de Alcaldías y Gobernaciones para el otorgamiento del Registro y Permiso Sanitarios emitido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (Invima). Las alcaldías, con apoyo de las Gobernaciones brindarán apoyo técnico y administrativo a los ciudadanos y propietarios de restaurantes de gastronomía tradicional, para realizar el trámite de obtención del registro y permiso sanitarios, y la notificación sanitaria emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).

Parágrafo 1°. Con el fin de orientar a los ciudadanos sobre los trámites de obtención del Registro y Permiso Sanitarios y la Notificación Sanitaria, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), realizará capacitaciones regionales para los funcionarios que determinen las alcaldías.

Parágrafo 2°. Las Alcaldías y Gobernaciones promoverán la asociatividad de los restaurantes, cocineros y cocineras de gastronomía tradicional y de los productores de las materias primas locales, para optimizar costos de producción, mejorar controles sanitarios y facilitar la comercialización.

Artículo 9°. Fortalecimiento de la enseñanza de la gastronomía colombiana. Los Ministerios de Cultura, y de Comercio, Industria y Turismo, promoverán la enseñanza de las técnicas asociadas a la gastronomía tradicional colombiana, en los programas de formación impartidos por el Sena y las instituciones de educación asociadas al sector; fomentando la cultura emprendedora, la formación para el desarrollo de competencias blandas y de empresarismo, que permitirán la participación de estos emprendedores en líneas de apoyo a iniciativas productivas del sector gastronómico local, tales como el Fondo Emprender y demás programas disponibles en el ecosistema emprendedor colombiano, los cuales ayudarán para la preservación de las tradiciones gastronómicas del país, bajo criterios de pertinencia, calidad y respeto por la identidad cultural de cada territorio y comunidad.

Artículo 10. Transmisión de saberes artesanales. El Ministerio de Cultura promoverá estrategias, programas y acciones de educación formal y aprendizaje informal orientadas a rescatar, preservar, proteger y promover saberes y haceres en torno a la cocina tradicional colombiana, fomentando la transmisión intergeneracional, la salvaguardia del Patrimonio cultural inmaterial y la pervivencia cultural e identitaria de las comunidades vinculadas a la actividad artesanal.

Artículo 11. Ruta turística. Las rutas turísticas de gastronomía tradicional colombiana serán diseñadas por los Ministerios de Cultura y Comercio, Industria y Turismo, con el fin de fomentar el turismo gastronómico en Colombia.

Se promocionará los restaurantes y espacios abiertos al público que tengan al menos cuatro (4) platos con el sello gastronómico colombiano en las diferentes regiones del país. Este diseño debe responder a los lineamientos de turismo sostenible y debe contar con un proceso de fortalecimiento de los prestadores de servicios turísticos y agentes culturales asociados a las rutas, así como una promoción turística exaltando los valores de la cocina tradicional colombiana.

Artículo 12. Portal web del sello gastronómico colombiano. El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo dará especial importancia en los portales web la difusión y promoción de la gastronomía tradicional colombiana y establecimientos

comerciales que lo ofrecen. En ella se señalará la región y el departamento al cual pertenecen la preparación, su descripción y la ruta turística.

Parágrafo. Las Entidades Territoriales en su página web promocionarán la ruta turística de la cocina tradicional de su región.

Artículo 13. Incentivos y promoción turística. Los Ministerios de Cultura y de Comercio, Industria y Turismo, desarrollarán incentivos para estimular la adopción del Sello Gastronómico colombiano por parte de los restaurantes y espacios abiertos, en el cual la promoción turística diferencial genere una mayor visita turística tanto de nacionales como extranjeros. Este sistema de incentivos dependerá del número de platos inscritos por cada restaurante.

Artículo 14. Premio anual a restaurantes y espacios abiertos con Sello Gastronómico Colombiano. Los Ministerios de Cultura, de Comercio, Industria y Turismo, crearán el Premio anual a restaurantes y espacios abiertos que tengan platos con Sello de Gastronomía tradicional colombiana.

Parágrafo. El Gobierno nacional definirá los lineamientos para obtener el premio.

Artículo 15°. El Gobierno nacional, a través del Banco de Comercio Exterior de Colombia (Bancóldex), dispondrá de una línea de crédito con condiciones especiales para inversión en infraestructura y dotación por parte de restaurantes y espacios abiertos que tengan el sello de gastronomía tradicional colombiana.

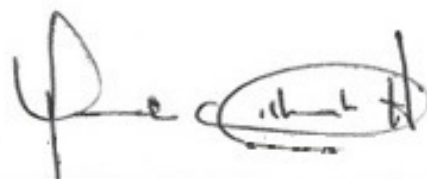
Artículo 16. Auditoría. Los Ministerios de Cultura, de Comercio, Industria y Turismo, harán auditorías anuales para verificar que se esté llevando a cabo el proceso de recuperación y preservación de la identidad cultural y los valores gastronómicos a quienes se les haya otorgado el sello de gastronomía tradicional colombiana.

Artículo 17. Vigencia y derogatoria. La siguiente ley rige a partir de su promulgación y deroga todas las normas que le sean contrarias. El Gobierno nacional contará con un (1) año para la reglamentación de la presente ley.

De los Honorables Representantes,



MILTON HUGO ANGULO VIVEROS
Representante a la Cámara
(Coordinador Ponente)



MARTHA PATRICIA VILLALBA
Representante a la Cámara
Ponente