$$**Bogotá D.C., 13 de agosto de 2024**

Doctor

**Jaime Luis Lacouture Peñaloza**
**SECRETARIO GENERAL**
Honorable Cámara de Representantes
Ciudad

**REF: RADICACIÓN PROYECTO DE LEY**

En mi condición de miembro del Congreso de la República y en uso del derecho consagrado en el artículo 150 de la Constitución Política de Colombia, por su digno conducto me permito poner a consideración de la Honorable Cámara de Representantes el siguiente Proyecto de Ley **“*Por medio del cual se declara como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación los conocimientos, técnicas, prácticas y representación culinaria tradicional de la Garulla Soachuna y se dictan otras disposiciones.”***

Cordialmente,

| **Leider Alexandra Vásquez Ochoa****Representante a la Cámara por Cundinamarca** **Pacto Histórico** |
| --- |
|  |  |

**PROYECTO DE LEY N° \_\_\_ 2024** “***Por medio del cual se declara como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación los conocimientos, técnicas, prácticas y representación culinaria tradicional de la Garulla Soachuna y se dictan otras disposiciones****.”*

**El Congreso de la República**

**DECRETA**

**Artículo 1°. Objeto.** La presente ley tiene por objeto declarar como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación los conocimientos, técnicas, prácticas y representación culinaria tradicional de la Garulla Soachuna, así como reconocer, promover y proteger la Garulla Soachuna como alimento tradicional y patrimonio colectivo de Soacha, fomentando la identidad cultural y aprovechamiento económico por parte de las comunidades que la elaboran.

**Artículo 2°.** Declárase como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Naciónlos conocimientos, técnicas, prácticas y representación culinaria tradicional de la Garulla Soachuna, para salvaguardar y promover estos saberes como un elemento distintivo que hacen parte de la idiosincrasia soachuna.

**Artículo 3°. Promoción de la garulla soachuna.** Con el fin de contribuir en la difusión y conservación de la gastronomía tradicional, se autoriza al Ministerio de las Culturas, las artes y los saberes, la Gobernación de Cundinamarca, la Alcaldía de Soacha y demás entidades competentes del orden nacional y departamental, para que promuevan la garulla soachuna mediante asesorías, estrategias de comercialización y acompañamiento a las y los productores, con el fin de posicionar el producto a nivel nacional e internacional.

**Parágrafo.** Con especial atención se impulsarán aquellos productores y productoras tradicionales que desde hace décadas llevan preparando este producto de forma artesanal en Soacha.

**Artículo 4°. Plan Especial de Salvaguardia.** El Gobierno Nacional en cabeza del Ministerio de las Culturas, las artes y los saberes creará e implementará el Plan Especial de Salvaguardia de los saberes y tradiciones asociados a la garulla soachuna en un plazo no mayor a 12 meses a partir de la sanción de esta ley.

**Artículo 5°.** Declárese el dos (2) de mayo de cada anualidad como el Día de la Garulla soachuna como expresión cultural y patrimonio colectivo del municipio de Soacha por sus más de 100 años de preservación como alimento tradicional.

**Artículo 6°.** Las disposiciones de esta ley deberán estar sujetas a las disponibilidades presupuestales, al Marco Fiscal de Mediano Plazo y al Marco de Gasto de Mediano Plazo.

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

Cordialmente,

| **Leider Alexandra Vásquez Ochoa****Representante a la Cámara por Cundinamarca** **Pacto Histórico** |
| --- |
|  |  |

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

1. **Objeto de la Ley**

La presente ley tiene por objeto declarar como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación los conocimientos, técnicas, prácticas y representación culinaria tradicional de la Garulla Soachuna, así como reconocer, promover y proteger la Garulla Soachuna como amasijo tradicional y patrimonio colectivo de Soacha, fomentando su identidad cultural y aprovechamiento económico por parte de las comunidades que la elaboran y comercializan.

1. **Justificación**

**2.1. Soacha y el mestizaje gastronómico**

Soacha es un municipio ubicado en el departamento de Cundinamarca que limita con el sur oriente de la capital colombiana y cierra la cuenca alta del río Bogotá, limita además, con los municipios de Bojacá, Mosquera, Sibaté, Pasca, Granada y San Antonio del Tequendama.

Su historia se remonta a tiempos prehispánicos, donde constituía territorio Muisca, siendo el principado del reino de los zipas. “Los muiscas cultivaban maíz, papa, ahuyama, fríjoles y frutas. Fabricaban en barro sus propias ollas, tejían sus trajes de algodón blanco, elaboraban piezas de orfebrería orfebrería” (Giraldo, 1986).

Ya en tiempos de la colonia, en el territorio que hoy conocemos como Soacha se constituyó la Encomienda de Don Pedro Colmenares y en el año 1600, el visitador Luis Henriquez fundó el municipio. La importancia del territorio de Soacha fue dada por el reconocimiento del Salto del Tequendama. Desde tiempos inmemoriales, incluso como mito de fundación de la cultura muisca (Bochica), El Salto adquirió una notable importancia por su belleza y ser sitio de estudio para diversos científicos.

Ahora bien, una de las principales consecuencias de la colonización fue el mestizaje. Esta mezcla entre los indígenas y los españoles tuvo lugar en diversos aspectos: desde el más evidente con el mestizaje racial, hasta el mestizaje cultural, de manera particular el que se refiere a la gastronomía. Tanto en las garullas como en las almojábanas se encuentra presente el maíz, ingrediente primordial de nuestros antepasados indígenas, y la harina de trigo, la leche representada en cuajada, la materia grasa y los huevos (provenientes de las vacas, cerdos y gallinas respectivamente) son productos que llegaron con la colonización española. Por ello, hablar de amasijos (almojábanas y garullas) es hablar de mestizaje gastronómico transmitido, primero, por imposición y luego por costumbre de generación a generación.

**2.2. Industrialización y mezcla culinaria: el nacimiento de la Garulla**

Durante los siglos posteriores a su fundación, Soacha, no fue ajena a la dinámica de los pueblos cundiboyacenses, con la particularidad de contar con ricas haciendas que se transformaron y dividieron en predios de tipo autárquico que abastecen de trigo, cebada, maíz y leche al pueblo de Soacha y en parte a la ciudad de Santa Fe de Bogotá.

Desde la tradición oral, las personas del municipio ubican en el siglo XIX el origen de las garullas. Si bien es cierto que el origen de las almojábanas proviene de la mezcla cultural entre los árabes asentados en el territorio español y la cultura hispánica, cuando la receta se trae al nuevo mundo adquiere sus propias maneras de preparación. Es así como en Soacha se da una adaptación propia del amasijo y desde este se originan dos alimentos diferentes, siendo la garulla un producto autóctono.

La familia Prieto- Escobar, es la primera de la cuál se tiene conocimiento que elaboró almojábanas y garullas como su actividad económica principal y forma de vida. Maria Helena Escobar Prieto llegó con su familia de Santa Rosa de Viterbo - Boyacá en el año 1840 y fue la pionera en el negocio de la elaboración y venta de los amasijos por medio de burros.

Con los albores del siglo XX se da un cambio trascendental para la historia de Soacha. En 1898 llega el primer tren del ferrocarril a Soacha y esto mejora ampliamente su comunicación con la capital colombiana. Este evento atrajo muchos turistas de la capital y otros municipios vecinos y es allí cuando se conocen las primeras ventas de almojábanas y garullas transportadas en canastos y ubicadas sobre cajones de madera en la plaza principal del municipio, donde antes quedaba la plaza de mercado. Desde ese momento, las familias que entraron al negocio han mantenido el legado de generación en generación.

**2.3. La garulla en el siglo XX**

La venta de almojábanas y garullas en el parque principal del municipio consistía en una mesa pequeña con un canasto con los amasijos y cuando llegaban los carros, los vendedores (hombres en su mayoría) se acercaban para ofrecer sus productos. Sin embargo, debido a diferentes conflictos, las mujeres tuvieron que asumir y salir a vender.

Estas vendedoras usaban delantal plisado y gorros de color blanco, pagaban un impuesto por estar allí trabajando, tenían carnet y todos los días pasaba el delegado de la higiene municipal a revisar las condiciones de salubridad. Esta venta en el parque principal coexistía con la que se daba en la estación del tren ubicada unas calles más arriba de la plaza y en el tren mismo.

Con la conformación de empresas transportadoras hacia mediados del siglo XX, la distribución de las garullas adquirió una nueva dinámica, ya que los microbuses los cargaban con almojábanas y garullas para ser distribuidos en los diferentes municipios.

Con el tiempo y el auge turístico, se fabricaron unos toldos ubicados en el parque central del municipio frente a la iglesia que protegían a las familias del sol y la lluvia. Los toldos consistían de una mesa que sostenía dos parales que a su vez soportaban un techo de lona. Dichas toldas eran propiedad de las vendedoras por lo que las cargaban en carretas y las guardaban en lugares aledaños todos los días.

En los años sesenta, con la ayuda de una empresa privada se ofrece a las vendedoras la construcción de unas casetas en metal para los puestos de venta. En toldas y casetas, las vendedoras salían en búsqueda de clientes, lo que generaba conflictos entre ellas y problemas con la administración municipal

Teniendo en cuenta lo anterior, para el año 1988, el Alcalde llega a un nuevo acuerdo con la empresa privada para la construcción de 12 casetas en ladrillo, las cuales son las que actualmente se están utilizando para la venta del producto. A partir de ese momento, se prohíbe la venta en la calle y acercarse a los carros. Desde entonces existen las casetas y la propiedad de estos negocios sigue siendo el patrimonio de las familias, las cuales han seguido la tradición de sus abuelas y madres.

Es importante destacar que la venta de garullas y de almojábanas en Soacha, fue fundamental durante el siglo XX. Según las portadoras de la tradición, no hubo político que no fuera al municipio con cierta frecuencia a comer amasijos y a echar discursos, desde el presidente Rafael Reyes hasta el caudillo Jorge Eliecer Gaiitán.

**2.4. El nuevo milenio**

En el año 2001 se realiza el primer Festival de la almojábana y la garulla de Soacha, con el eslogan “Vamos al rescate de nuestras tradiciones suachunas” y en el año 2005 se elaboró la almojábana más grande del mundo de cuajada durante la celebración del Festival Sol y Luna. Su elaboración inició el 9 de diciembre a las 10:00 am, teniendo jornadas de trabajo durante las 24 horas del día y participaron más de 80 personas. El producto llegó a medir 5 metros.

Para el año 2010, se impulsó la necesidad de formalizar y organizar las familias productoras y comercializadoras de garullas y almojábanas, creando una asociación identificada con el nombre de ASOVEPPAS - Asociación de vendedores y productores de almojábanas del Parque de Soacha, conformada por 6 unidades productivas (fábricas) y 32 vendedores (31 mujeres) que se encuentran ubicados en el Parque Central Alfonso López. Su representante legal es la señora Doris Romero Vargas, una de las portadoras de la tradición asociada a la venta de almojábanas y garullas.

En el Parque Central del municipio, se encuentran construidas 12 casetas: Las Negritas, La Negra Inés, La Tía María, Donde Rosita, Donde Lulú, El Manjar Soachuno, Villa Helena, Masato de Barril, Las Monas Soachunas, Las Gemelas, Donde Doña Tránsito y Don Pacho.

Su gran labor ha sido reconocida mediante Ordenanza N° 214 de 2014 “Por medio del cual se declara Patrimonio cultural inmaterial departamental las prácticas tradicionales culinarias de la garulla y la almojábana en el municipio de Soacha y se dictan otras disposiciones”, en este acto administrativo se determinó que la asociación es una gestora del rescate de estas prácticas tradicionales.



*Foto tomada de Radio Nacional de Colombia, 2018*

Considerando todo lo antes dicho, Asoveppas es el resultado de un proceso que durante más de 150 años, ha caracterizado a una colectividad conformada por diferentes familias del municipio de Soacha y que ha transmitido sus conocimientos creando un ámbito de la cocina tradicional. Se ha creado una identidad y una pertenencia sobre este arte culinario, que los ha llevado a asociarse y organizarse para contribuir al desarrollo de sus familias, de Soacha y del departamento.

**2.5. El proceso de hacer garullas**

Soacha es un destino de gastronomía tradicional considerada patrimonio intangible, pues son sus expresiones culinarias las que mayor legado han dejado en la memoria colectiva. El referente de mayor recordación en el tiempo y el cual se ha mantenido en la vida cotidiana y las costumbres del municipio es la gastronomía compuesta por la fritanga, los huesos de marrano, así como las colaciones y los dulces, pero fundamentalmente por las garullas y las almojábanas, estos amasijos que todavía perfuman con su aroma a cuajada fresca y horneada.

Es por ello, que en medio de este recorrido histórico es importante señalar el proceso de elaboración se los amasijos, antes en hornos de leña de eucalipto, hoy en hornos a gas. La elaboración de la almojábana y la garulla comienza la noche anterior en las unidades productivas, con la llegada de la leche a las ocho de la noche. A la leche se le agrega el cuajo, con el fin de obtener una cuajada de alta calidad, elemento base en la elaboración de los productos. Es necesario dejar reposar la cuajada por varias horas, es decir hasta las tres o cuatro de la mañana cuando se inicia la elaboración. Cuando la leche ya está cuajada, se dispone en bolsas de tela, se exprime, se le saca el suero y se deja a término.

El inicio de la transformación de este amasijo tradicional se da con la preparación de las almojábanas. Con la cuajada lista, se pone sobre el mesón para empezar a hacer el “Moje”, la cuajada se mezcla con harina de maíz, huevos, sal y se empieza a amasar y resobar. Una vez está listo el “moje” se empiezan a sacar pequeñas cantidades con las que se hacen unas bolitas que se disponen sobre una lata, lista para poner en el horno. La cocción dura aproximadamente 45 minutos.

Para la elaboración de las garullas, se utiliza el mismo “moje” de la almojábana para la primera parte de la preparación y para la segunda parte, se hace otra mezcla diferente. Con el primer “moje” se hacen unas bolitas más pequeñas de las que se sacan para las almojábanas y se recubren con una tapa hecha de la segunda mezcla que contiene harina de maíz porva, mantequilla, sal y el toque secreto de las abuelas. Las garullas se disponen en la lata para llevar al horno por una hora porque llevan el doble de masa que las almojábanas.

Una vez terminada la jornada hacia las seis de la mañana, viene la tarea de empacar y vender toda la producción realizada para el día, la cuál se lleva a las casetas del Parque Central de Soacha, donde deleita a los soachunos y visitantes.

Es indispensable reconocer, que estas familias han mantenido por años la actividad comercial de estos productos, siendo proactivos y han buscado diversos mecanismos para llevar sus productos por fuera de las fronteras del municipio. Desde la pandemia, los insumos de los productos han empezado a subir y la venta de amasijos ha disminuido. Actualmente, se venden aproximadamente 1200 garullas y 1000 almojábanas a la semana entre todas las casetas.



*Foto tomada por Jorge Serrato.*

1. **Marco normativo**

**3.1. Constitución Política**

* **Artículo 2.** Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. [...] (subrayado fuera de texto)
* **Artículo 8.** Es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación.
* **Artículo 44.** Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia. [...] (subrayado fuera de texto)

* **Artículo 67.** La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura.

La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia; y en la práctica del trabajo y la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente. [...]

* **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.

* **Artículo 71.** La búsqueda del conocimiento y la expresión artística son libres. Los planes de desarrollo económico y social incluirán el fomento a las ciencias y, en general, a la cultura. El Estado creará incentivos para personas e instituciones que desarrollen y fomenten la ciencia y la tecnología y las demás manifestaciones culturales y ofrecerá estímulos especiales a personas e instituciones que ejerzan estas actividades.
* **Artículo 72.** El patrimonio cultural de la Nación está bajo la protección del Estado. El patrimonio arqueológico y otros bienes culturales que conforman la identidad nacional, pertenecen a la Nación y son inalienables, inembargables e imprescriptibles. La ley establecerá los mecanismos para readquirirlos cuando se encuentren en manos de particulares y reglamentará los derechos especiales que pudieran tener los grupos étnicos asentados en territorios de riqueza arqueológica.
* **Artículo 95.** La calidad de colombiano enaltece a todos los miembros de la comunidad nacional. Todos están en el deber de engrandecerla y dignificarla. El ejercicio de los derechos y libertades reconocidos en esta Constitución implica responsabilidades.

Toda persona está obligada a cumplir la Constitución y las leyes.

Son deberes de la persona y del ciudadano:

[...]

8. Proteger los recursos culturales y naturales del país y velar por la conservación de un ambiente sano;[...]

**3.2. Leyes**

* Ley 397 de 1997, “Por la cual se desarrollan los artículos [70](http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/constitucion_politica_1991_pr002.html#70), [71](http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/constitucion_politica_1991_pr002.html#71) y [72](http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/constitucion_politica_1991_pr002.html#72) y demás artículos concordantes de la Constitución Política y se dictan normas sobre patrimonio cultural, fomentos y estímulos a la cultura, se crea el Ministerio de la Culturay se trasladan algunas dependencias.”
* Ley 1037 de 2006, por medio de la cual se aprueba la “Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial”, aprobada por la Conferencia General de la Unesco en su XXXII reunión, celebrada en París y clausurada el diecisiete (17) de octubre de dos mil tres (2003), y hecha y firmada en París el tres (3) de noviembre de dos mil tres (2003).
* Ley 1185 de 2008, “Por la cual se modifica y adiciona la Ley [397](http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0397_1997.html#1) de 1997 –Ley General de Cultura– y se dictan otras disposiciones.”
* 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.”

**3.3. Jurisprudencia**

La Corte Constitucional en la sentencia C-111 de 2017, sostuvo que la cultura es “el conjunto de rasgos distintivos espirituales y materiales, intelectuales y afectivos”, que identifican a una sociedad y que abarcan, “además de las artes y letras, los modos de vida, las maneras de vivir juntos, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias”.

De igual forma, argumentó que la Constitución establece principios que fomentan la protección de la cultura, así como la autorización por parte del Estado para ofrecer estímulos especiales a las personas y entidades que desarrollen y promuevan *“manifestaciones culturales”*. Asimismo, el máximo tribunal recordó que la Constitución del 91 le otorgó una especial importancia al patrimonio cultural de la Nación al encontrarse bajo la protección del Estado.

Con base a la noción de Patrimonio Cultural, la Corte Constitucional en su jurisprudencia ha recapitulado las distinciones que existen en este concepto, reiterando las consideraciones sobre el patrimonio material y el patrimonio inmaterial. Sobre el primero ha sostenido que se constituye por los “bienes que tienen cuerpo físico tales como edificaciones, sectores urbanos, sitios arqueológicos, parques naturales y bienes muebles representativos de la cultura”[[1]](#footnote-0), mientras que el segundo refiere a *“los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”.[[2]](#footnote-1)*

Por último, esta Corporación ha reiterado que el Estado colombiano adoptó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial mediante la Ley 1037 de 2006, donde se acogió que: *“[El] patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”[[3]](#footnote-2)*

**3.4. Ordenanza**

* Ordenanza 214 de 2014, “por medio del cual se declara patrimonio cultural inmaterial departamental las prácticas tradicionales culinarias de la garulla y la almojábana del municipio de Soacha y se dictan otras disposiciones”.
1. **Impacto fiscal**

El artículo 7°, de la Ley 819, de 2003 “por la cual se dictan normas orgánicas en materia de

presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones”, determina que en la exposición de motivos y en las ponencias de los proyectos de ley se debe hacer explícito el costo fiscal que se genera por el gasto ordenado o por el otorgamiento de beneficios tributarios, que debe ser compatible con el Marco Fiscal de Mediano Plazo, al mismo tiempo que debe señalar la fuente de financiación de dicho costo.

Ahora bien, en cumplimiento a la disposición referida, se deja de manifiesto que el gasto de

que tratan algunos artículos no se impone u ordena, sino que se autoriza, para que el Gobierno incorpore dentro del Presupuesto General de la Nación y/o impulse a través del sistema nacional de cofinanciación las apropiaciones requeridas para dar cumplimiento a lo allí estipulado. Frente a este acápite es importante manifestar que la Corte Constitucional le ha reconocido al Congreso de la República la facultad que tiene para aprobar proyectos de ley que comporten gasto público, siempre y cuando no se imponga su ejecución, sino que se faculte al Gobierno para incluir las partidas correspondientes en el Presupuesto General de la Nación.

Así mismo, en la sentencia C- 411 de 2009 de la Corte Constitucional, el análisis del impacto fiscal de las normas, en el cuerpo del proyecto de ley, no es requisito sine qua non para su trámite legislativo, ni debe ser una barrera para que el Congreso ejerza sus funciones, ni crea un poder de veto legislativo en cabeza del ministro de Hacienda; es más, hacer el análisis del impacto fiscal no recae únicamente en el legislador, sobre este punto ha establecido su análisis de la siguiente manera: (...) el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 7° de la Ley 819 de 2003 corresponde al Congreso, pero principalmente al ministro de Hacienda y Crédito Público, en tanto que “es el que cuenta con los datos, los equipos de funcionarios y la experticia en materia económica (...)”

Lo anterior significa que, en cualquier momento del trámite legislativo, el ministro de Hacienda y Crédito Público podrá ilustrarle a este Congreso las consecuencias económicas del presente proyecto de ley; toda vez que, de acuerdo con el proceso de racionalidad legislativa, la carga principal del análisis de impacto fiscal reposa en esta cartera por contar

con los datos, los equipos de funcionarios y la experticia en materia económica.

1. **Conflicto de interés**

Según lo establecido en el artículo 3 de la Ley 2003 de 2019, corresponde al autor del proyecto y el ponente de un Proyecto de Ley enunciar las posibles circunstancias en las que se podría incurrir en conflicto de interés por parte de los congresistas que participen de la discusión y votación del Proyecto de Ley. En ese sentido, señala el artículo 1º de la Ley 2003 de 2019 lo siguiente:

***“ARTÍCULO 1o.*** *El artículo* [*286*](http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0005_1992_pr007.html#286) *de la Ley 5 de 1992 quedará así:*

***Artículo*** [***286***](http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0005_1992_pr007.html#286)***. Régimen de conflicto de interés de los congresistas.*** *Todos los congresistas deberán declarar los conflictos de intereses que pudieran surgir en ejercicio de sus funciones.*

*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.*

*b) Beneficio actual: aquel que efectivamente se configura en las circunstancias presentes y existentes al momento en el que el congresista participa de la decisión.*

*c) Beneficio directo: aquel que se produzca de forma específica respecto del congresista, de su cónyuge, compañero o compañera permanente, o parientes dentro del segundo grado de consanguinidad, segundo de afinidad o primero civil[...].”*

En virtud del artículo 1 de la Ley 2003 de 2019, este proyecto de ley no reúne las condiciones anteriormente citadas de los literales a, b y c, de las circunstancias en las cuales es existente un conflicto de interés, toda vez que es una iniciativa de interés general que puede coincidir y fusionarse con los intereses del electorado. No obstante, corresponderá a cada congresista evaluar el contenido del presente Proyecto de Ley y de otros elementos que puedan derivarse o entenderse como generadores de conflicto de interés.

1. **Conclusión**

Teniendo en cuenta los argumentos expuestos en este documento pongo a consideración del Congreso de la República el proyecto de ley **“*Por medio del cual se declara como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación los conocimientos, técnicas, prácticas y representación culinaria tradicional de la Garulla Soachuna y se dictan otras disposiciones”***, precisando la importancia de implementar una norma que preserve el Patrimonio Cultural de la Nación.

De la honorable congresista,

| **Leider Alexandra Vásquez Ochoa****Representante a la Cámara por Cundinamarca** **Pacto Histórico** |
| --- |
|  |  |

**Referencias**

1. ASOVEPPAS (2010). Historia de la Garulla y la Almojábana.
2. Caro D.(2014). Enmochilar, Resobar y Hornear. La tradición asociada a la elaboración y venta de garullas y almojábanas en el municipio de Soacha- Cundinamarca. Ministerio de Cultura. Bogotá.
3. Garcia f. (20 de abril de 2018). Así es la gastronomía de Soacha, toda una tradición de sabores. Radio Nacional de Colombia.
4. Giraldo de P.(1986). Así éramos los Muiscas. Bogotá, Banco de la República.
5. Gobernación de Cundinamarca (2021). Sabores de Cundinamarca.
6. Ordenanza N° 214 de 2014 (Gobernación de Cundinamarca). “Por medio del cual se declara Patrimonio cultural inmaterial departamental las prácticas tradicionales culinarias de la garulla y la almojábana en el municipio de Soacha y se dictan otras disposiciones”.
7. Segura C. (2014). El Sabor de la tradición: almojábanas y garullas.
8. Declaración Universal sobre Diversidad Cultural, adoptada en la Conferencia General de la Unesco, el 2 de noviembre de 2001.
9. Ley 1185 de 2008, por la cual se modifica y adiciona la Ley [397](http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0397_1997.html#1) de 1997 –Ley General de Cultura– y se dictan otras disposiciones.
10. Ley 1037 de 2006, por medio de la cual se aprueba la “Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial”.
11. Corte Constitucional, sentencia C-111 de 2017. M.S. Luis Guillermo Guerrero Pérez.
1. Ley 1185 de 2008. [↑](#footnote-ref-0)
2. Ley 1037 de 2006, por medio de la cual se aprueba la “Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial”. [↑](#footnote-ref-1)
3. Ibidem. [↑](#footnote-ref-2)