

Bogotá. D.C., 30 de abril de 2026

Senador  
**LIDIO ARTURO GARCÍA**  
Presidente  
Congreso de la República

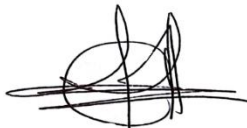
Representante a la Cámara  
**JULIÁN LÓPEZ TENORIO**  
Presidente  
Cámara de Representantes

**Asunto:** Informe de conciliación del Proyecto de Ley No. 135 de 2025 Senado - 400 de 2024 Cámara "Por medio del cual se exalta la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina y se dictan otras disposiciones".

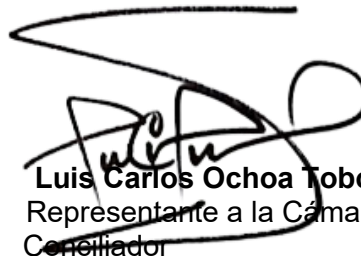
Respetados presidentes:

Dando cumplimiento a la designación efectuada por las Mesas Directivas del Senado de la República y de la Cámara de Representantes, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 161 de la Constitución Política y en los artículos 186 y siguientes de la Ley 5ª de 1992, las suscritas conciliadoras presentamos a consideración de las Plenarias el presente Informe de Conciliación, con el propósito de unificar los textos aprobados por ambas corporaciones respecto del proyecto de ley de la referencia.

Cordialmente,



**Ana María Castañeda Gómez**  
Senadora de la República  
Conciliadora



**Luis Carlos Ochoa Tobón**  
Representante a la Cámara  
Conciliador

## 1. ANTECEDENTES LEGISLATIVOS DE LA INICIATIVA EN ESTUDIO.

Este proyecto de ley es iniciativa de la Honorable Representante Elizabeth Jay-Pang Díaz, entre otros honorables Congresistas. Fue radicado el 22 de octubre de 2024 en la Cámara de Representantes, publicado en la Gaceta 1851/24. Surtió su primer debate en la Cámara de Representantes el día 14 de mayo de 2025; ponencia que fue sustentada por el H.R. Luis Carlos Ochoa Tobón. Así mismo, surtió su segundo debate y aprobación en la plenaria de la Cámara de Representantes el día 20 de junio de 2025, y del cual su texto aprobado fue publicado en la gaceta 1191/25.

Con el fin de que el citado proyecto de ley siguiera su curso legal y reglamentario, y en atención a lo establecido en el artículo 150, de la Ley 5, de 1992, el Secretario de la Comisión Sexta Constitucional Permanente notificó a la Honorable Senadora de la República Ana María Castañeda, mediante oficio, la designación como ponente de este proyecto, razón por la cual se presentó el Informe de Ponencia ante esta célula legislativa, dándole cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 153, de la referida Ley 5 de 1992.

Por lo tanto, la iniciativa fue aprobada en primer debate en el Senado de la República, en la Comisión Sexta Constitucional Permanente, el 9 de diciembre de 2025; y posteriormente en segundo debate el en la Plenaria del Senado de la República el 18 de marzo de 2026.

En ese sentido, las modificaciones introducidas por los congresistas deben entenderse como una labor de adecuación técnica y sistemática del proyecto, orientada a fortalecer su viabilidad jurídica e institucional, sin desconocer el valor material de las disposiciones originalmente aprobadas por la Cámara de Representantes. Antes que un rechazo de fondo al texto de la Cámara de Representantes, lo que se advierte es un ejercicio de armonización normativa para que la iniciativa conserve intacto su objeto patrimonial y cultural dentro de un marco de mayor solidez constitucional, presupuestal y administrativa. Esta dinámica es especialmente visible en aquellos apartes del articulado que podían proyectar efectos institucionales o presupuestales más intensos.

## 2. OBJETO DE LA INICIATIVA LEGISLATIVA.

La presente iniciativa de ley tiene por objeto exaltar, salvaguardar, reconocer e impulsar la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

## 3. JUSTIFICACIÓN

El Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina posee una tradición gastronómica única, forjada por la convergencia de pueblos y culturas que llegaron a sus islas a lo largo de los siglos. Esta mezcla étnica —integrada por puritanos ingleses y holandeses, comunidades indígenas miskitas, descendientes de africanos esclavizados y aportes de jamaquinos y habitantes del Gran Caimán— ha dado origen al perfil culinario del isleño raizal y a un patrimonio inmaterial que hoy constituye un atractivo turístico de primer orden.

Más allá de su valor cultural, la gastronomía raizal contribuye de manera directa al desarrollo económico y social de la región. El turismo, eje principal de la economía insular, se ve fortalecido cuando visitantes nacionales e internacionales experimentan en primera persona los sabores locales: platos como el rundown, la sopa de cangrejo, el cangrejo guisado, el stew conch y el cerdo guisado se han convertido en embajadores de la identidad isleña. La recuperación y promoción de estas preparaciones incentiva la generación de empleo, la permanencia de los jóvenes en el territorio y el reconocimiento de la cocina tradicional como un motor de desarrollo sostenible.

Las “fair tables” o mesas de las matronas del sabor representan el corazón de ese patrimonio culinario. En ellas se ofrecen panes isleños y postres ancestrales —crab back, empanadas de cangrejo, fish balls, crab buns, journey cake, plantain tart, yuca cake y sugar cake— elaborados con técnicas heredadas de generación en generación. Mantener vivo este saber no solo preserva la memoria colectiva, sino que garantiza la conservación de

prácticas agroecológicas locales (cultivo de plátano, yuca y caña de azúcar) y promueve circuitos cortos de comercialización que reducen la huella ambiental.

Históricamente, las matronas del sabor asumieron un rol central en la economía doméstica: ellas dominaban la cocción a leña en los patios de las casas, mientras los hombres se dedicaban a la pesca y la agricultura. Hoy, muchas de estas cocineras son propietarias de microemprendimientos que formalizan su trabajo y amplían su alcance, capacitando a nuevas generaciones y diversificando la oferta gastronómica en restaurantes, mercados y eventos culturales.

Para consolidar la gastronomía raizal como patrimonio vivo y fuente de desarrollo, el proyecto propone:

- Reconocer oficialmente la cocina raizal como patrimonio cultural inmaterial del Archipiélago.
- Crear rutas gastronómicas certificadas que articulen a productores, matronas del sabor y prestadores de servicios turísticos.
- Invertir en capacitación técnica y en equipamiento de las cocinas tradicionales para garantizar inocuidad y aumentar la competitividad.
- Incorporar la enseñanza de técnicas ancestrales en la formación académica local, vinculando escuelas de gastronomía con las comunidades raizales.
- Promover ferias y festivales culinarios que incentiven el consumo de productos autóctonos y la participación activa de las veedurías ciudadanas en su vigilancia y sostenibilidad.

Además de estimular el empleo y el turismo, estas medidas fortalecen la cohesión social, la identidad colectiva y la resiliencia económica de los isleños frente al cambio climático y la estacionalidad turística.

Entre las cocineras más reconocidas por perpetuar y elevar estas tradiciones destacan:

- Efren Reyes O'Neill
- Lidia Martínez Hudgson
- Sandra Martínez Christopher
- Ángela Pomare
- Marlen Hooker
- Caroline Hudgson Martin
- Isilma Steele Martínez
- Anola Pomare Forbes
- Dilia Gordon
- Cleotilde Pomare Forbes
- Aminta Dilbert Bryan

Herederos de un legado culinario, ellos nacieron en hogares donde la gastronomía era pilar de la vida comunitaria. Hoy, sus emprendimientos configuran una ruta turística que celebra la autenticidad raizal y promueve un modelo de turismo gastronómico basado en el respeto al medio ambiente y el empoderamiento local.

En suma, exaltar la gastronomía del Archipiélago no solo es reconocer un patrimonio cultural, sino invertir en un proyecto de desarrollo integral: genera empleo, promueve la conservación del paisaje rural, fortalece la identidad de sus habitantes y diversifica la oferta turística. De esta manera, la cocina raizal se consolida como un verdadero motor de progreso para San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

#### **4. CONSIDERACIONES DE LA CONCILIACIÓN ENTRE LOS TEXTOS APROBADOS POR SENADO Y CÁMARA DE REPRESENTANTES**

El proceso de conciliación de esta iniciativa legislativa se desarrolló con el propósito de garantizar la coherencia normativa y la solidez jurídica del articulado, así como de recoger las distintas visiones que enriquecen el proyecto.

En primer lugar, se adelantó un trámite en la Cámara de Representantes basado en el diálogo y la articulación con las entidades competentes; así mismo, en el Senado de la República se adelantó una revisión de temas de forma y ajustes normativos, con miras a la preparación de la ponencia para primer debate. Este ejercicio permitió armonizar el texto con las disposiciones legales vigentes y asegurar que la propuesta se presentara con la claridad y precisión necesarias para su discusión parlamentaria.

Durante el trámite, se acogieron sugerencias de la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), del partido MIRA, de la Honorable Senadora Jahel Quiroga y de otros honorables Senadores y Representantes, quienes aportaron observaciones valiosas para fortalecer la iniciativa. Dichas recomendaciones se orientaron a evitar posibles conflictos de competencias entre entidades y a garantizar que la exaltación de la gastronomía raizal se enmarque en un esquema institucional claro y respetuoso de las funciones de cada organismo.

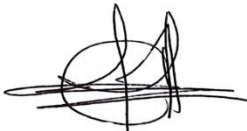
El resultado de este proceso de conciliación es un texto más robusto, que no solo preserva el espíritu de reconocimiento y promoción de la cultura gastronómica del pueblo raizal, sino que también asegura su viabilidad jurídica y administrativa, abriendo camino para que la propuesta avance en los siguientes debates legislativos.

Por lo anteriormente expuesto, se decidió acoger el texto derivado del Senado de la República.

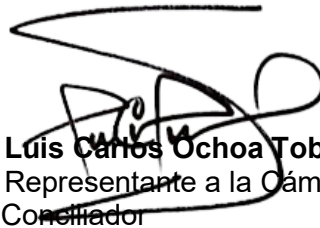
## 5. PROPOSICIÓN

Por las razones expuestas, los Congresistas conciliadores nos permitimos rendir **informe** y en consecuencia, solicitar a los honorables miembros del Congreso de la República, aprobar el texto final y conciliado del Proyecto de Ley No. 135 de 2025 Senado - 400 de 2024 Cámara "Por medio del cual se exalta la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina y se dictan otras disposiciones", acogiendo el texto final aprobado en el Senado de la República.

Cordialmente,



**Ana María Castañeda Gómez**  
Senadora de la República  
Conciliadora



**Luis Carlos Ochoa Tobón**  
Representante a la Cámara  
Conciliador

## TEXTO CONCILIADO

### PROYECTO DE LEY NO. 135 DE 2025 SENADO - 400 DE 2024 CÁMARA "POR MEDIO DEL CUAL SE EXALTA LA GASTRONOMÍA Y PLATOS TÍPICOS DEL PUEBLO RAIZAL DEL ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES".

#### EL CONGRESO DE COLOMBIA

#### DECRETA:

**ARTÍCULO 1° Objeto.** La presente iniciativa de ley tiene por objeto exaltar, salvaguardar, reconocer e impulsar la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

**ARTÍCULO 2°.** Facúltese al Gobierno nacional, a través del Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, declarar Patrimonio Cultural Inmaterial (LRPCI) -del ámbito Nacional la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

**ARTÍCULO 3°.** Facúltese al Gobierno nacional, a través del Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, para que incluya en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial (LRPCI) del ámbito nacional la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina y se apruebe el Plan Especial de Salvaguardia (PES).

**Parágrafo.** El Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, las Secretarías de Cultura departamental y municipal propiciarán y financiarán la elaboración del Plan Especial de Salvaguarda (PES) de la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

**ARTÍCULO 4°.** **Ámbito de aplicación.** La presente ley será aplicable a los actores de la cadena de valor de la gastronomía y platos típicos tradicionales del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina, tales como:

1. Productores, cocineros y cocineras tradicionales, establecimientos de comercio, productos y recetas de las cocinas tradicionales.
2. Productores y transformadores de insumos artesanales.

## **ARTÍCULO 5°. Objetivos Plan Especial de Salvaguardar (PES).**

1. Empoderar e incentivar a los productores de las materias primas locales.
2. Desarrollar y difundir los saberes a través del conocimiento de los productos de la cocina y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina.
3. Incentivar a los visitantes a conocer y consumir productos locales.
4. Sensibilizar a los productores en la conservación del medio ambiente y el de su entorno.
5. Fomentar el consumo de productos saludables.
6. Fortalecer e incentivar el consumo de platos típicos del pueblo raizal en los establecimientos comerciales del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina.
7. Crear una red turística que promueva y haga parte de la oferta turística la gastronomía y los platos típicos tradicionales del pueblo raizal.

**ARTÍCULO 6°. Difusión y conservación de las expresiones gastronómicas y platos típicos.** Se autoriza al Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes en coordinación con la Gobernación del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina para que de conformidad con sus funciones constitucionales y legales contribuyan al fomento, internacionalización, promoción, divulgación, financiación y desarrollo de los valores culturales que se originan alrededor de la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

El Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes apoyará el trabajo investigativo y las publicaciones en los temas de gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

## **CAPÍTULO I**

### **Sistema de información, fortalecimiento y promoción**

**ARTÍCULO 7°. Sistemas de información.** El Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes y el Sena regional San Andrés Isla, Centro de Formación Turística, Gente de Mar y Servicios, el Instituto de Formación Técnica Profesional (Infotep), San Andrés, La Sede

Caribe de la Universidad Nacional, crearan el sistema de información, de la gastronomía del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina, como herramienta para la gestión del conocimiento que permita promocionar las tradiciones a nivel nacional e internacional, así como orientar, producir, difundir información relevante. Este sistema será de acceso público.

**ARTÍCULO 8°. Fortalecimiento.** La Nación, a través del Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes establecerá un programa de fortalecimiento de las expresiones de la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

**ARTÍCULO 9°. Fortalecimiento de la transferencia de conocimiento y enseñanza de la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina.** El Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes en articulación con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, la Gobernación del Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, el Sena, el Instituto de Formación Técnica Profesional, Infotep, San Andrés, la Sede Caribe de la Universidad Nacional y las instituciones de educación asociadas al sector, promoverán estrategias dirigidas a la enseñanza y transferencia de las técnicas asociadas a la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago para la preservación de las tradiciones.

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, desde sus competencias, y funciones, brindará apoyo para mejorar la competitividad y sostenibilidad de los productos y destinos turísticos y la promoción del turismo doméstico receptivo.

**ARTÍCULO 10°.** Se creará el clúster creativo de desarrollo económico cultural de gastronomía y platos típicos denominado "Raizal Heritage Route" o la ruta de la herencia del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina. Las rutas turísticas Raizal Heritage Route del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina serán diseñadas por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; la Secretaría de Turismo y Cultura del departamento archipiélago y del municipio de Providencia, la Cámara de Comercio Departamental, el SENA regional, el Instituto de Formación Técnica Profesional - Infotep, San Andrés, y la Sede Caribe de la Universidad Nacional.

Las entidades territoriales y departamentales en sus páginas web promocionarán la ruta turística "Raizal Heritage Route".

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y el Fondo Nacional de Turismo (Fontur) realizarán las siguientes actividades:

1. Propiciar el crecimiento económico y desarrollo social de los actores que hacen parte de la ruta turística "Raizal Heritage Route.
2. Potencializar la infraestructura y la competitividad turística.
3. Promocionar la ruta turística "Raizal Heritage Route" a nivel nacional e internacional en articulación con entidades gubernamentales, y territoriales.
4. Asistencia técnica con innovación, inclusión y participación social.

**ARTÍCULO 11°. Festival gastronómico del pueblo raizal.** Las autoridades territoriales del departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina promoverán la realización de un festival gastronómico orientado a resaltar, promover y fortalecer las expresiones culturales ancestrales asociadas a la gastronomía y los platos típicos del pueblo raizal.

El festival podrá desarrollarse en el marco de las temporadas turísticas del archipiélago y su programación será definida por las autoridades territoriales, teniendo en cuenta la dinámica turística del destino y la capacidad operativa del territorio.

Las entidades territoriales podrán articular la realización de este evento con estrategias de promoción cultural y turística, del Archipiélago, con el fin de fortalecer el reconocimiento de la gastronomía raizal como parte de la identidad cultural y de la oferta turística del territorio.

**ARTÍCULO 12°.** Durante la primera semana de enero de cada año se celebrará en el departamento archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina el festival de "Fair Tables Festival" con el objetivo de resaltar, promover, fomentar, e impulsar las expresiones culturales ancestrales gastronómicas del pueblo raizal.

## CAPÍTULO II

### Registros de marca e Invima

**ARTÍCULO 13°. Registro de marca.** Los Ministerios de las Culturas, los Artes y los Saberes, y El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo solicitarán el registro de marca

del pueblo Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina, para productos y/o artículos:

1. Gastronómicos.
2. Platos típicos.

**ARTÍCULO 14°. Beneficios de la marca.** Los beneficios con los que contarán los establecimientos u organizaciones que sean autorizados a usar la marca de gastronomía del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina serán:

1. Una placa distintiva que identifica que el establecimiento de comercio ha obtenido el registro de marca.
2. Acceso a programas de capacitación y eventos de promoción nacional e internacional organizados por los Ministerios.
3. Reconocimiento en las guías oficiales de promoción de sitios recomendados por tener el registro de marca.
4. Pertenecer a una ruta turística "Raizal Heritage Route" de gastronomía típica del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina.

**ARTÍCULO 15°. Apoyo para otorgamiento del registro y permiso sanitarios emitido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (Invima).** 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 en el departamento del Archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina.

**Parágrafo 1°.** El Registro Sanitario del que trata este artículo será exigible una vez se reglamente su creación y será expedido de manera gratuita, conforme a lo dispuesto en la Ley 2069 de 2020 o las normas que las regulen, modifiquen o sustituyan.

**Parágrafo 2°.** La Gobernación Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina apoyará a las Alcaldías municipales en el marco de sus funciones y disponibilidad presupuestal, brindará apoyo técnico y administrativo necesario a los productores, transformadores de la gastronomía típica raizal, para realizar el trámite de obtención del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria emitido por el Instituto

Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) de las categorías establecidas por la ley.

Con el fin de realizar una correcta orientación a los ciudadanos para los trámites de obtención del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria; el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), realizará capacitaciones regionales para los funcionarios que determinen la Gobernación Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina y las Alcaldías municipales.

**ARTÍCULO 16. Solicitud de Protección de denominaciones de origen.** La Superintendencia de Industria y Comercio, de acuerdo con el Decreto 4886 de 2011, atenderá en el marco de sus competencias las solicitudes de protección de Denominaciones de Origen cuya zona geográfica sea el departamento Archipiélago San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

Las solicitudes de protección de Denominación de Origen deberán tramitarse de manera independiente para productos como el Bushi (licor propio del archipiélago), Basket Pepper (ají), harina de breadfruit y otros productos artesanales que se encuentren en el departamento Archipiélago San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

**ARTÍCULO 17. Prácticas de la gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina.** El Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), elaborarán los lineamientos de buenas prácticas para la higiene, especialmente de los Fair Tables.

**ARTÍCULO 18. Asociatividad.** La Gobernación Departamental y las Alcaldías municipales promoverán la asociatividad de los diferentes actores de las gastronomía y platos típicos del pueblo raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina y de los productores de las materias primas locales, para optimizar costos de producción, mejorar controles de calidad y facilitar la comercialización e incentivar la economía.

### CAPÍTULO III

#### Financiación, fortalecimiento y promoción

**ARTÍCULO 19.** A partir de la vigencia de la presente ley, las administraciones municipales y departamental del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina estarán

autorizadas para asignar partidas presupuestales de su respectivo presupuesto anual, para el cumplimiento de las disposiciones consagradas en la presente ley.

**ARTÍCULO 20.** A partir de la sanción de la presente ley y de conformidad, con los artículos 334, 341, 288 y 345 de la Constitución Política y de las competencias establecidas en la Ley 715 de 2001 y 397 de 1997 autorícese al Gobierno nacional a través del Ministerio de Cultura para incorporar dentro del Presupuesto General de la Nación e impulsar y apoyar ante otras entidades públicas o privadas, nacionales o internacionales, la obtención de recursos económicos adicionales o complementarios a las que se autorizaren apropiar en el Presupuesto General de la Nación de cada vigencia fiscal, destinadas al objeto que se refiere la presente ley.

**ARTÍCULO 21. Líneas de financiamiento.** El Gobierno nacional determinará un porcentaje de los recursos del Fondo Emprender del Sena para abrir convocatoria cerrada con destino a los proyectos que buscan fortalecer, mejorar, y/o dotar los establecimientos comerciales u organizaciones y Fair Tables que tengan el registro de marca dentro del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina.

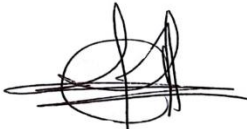
**Parágrafo.** El Gobierno nacional, a través del Banco de Comercio Exterior de Colombia (Bancóldex), dispondrá de una línea de crédito con condiciones especiales para fortalecer, mejorar, y/o dotar los establecimientos comerciales u organizaciones y Fair Tables que tengan el registro de marca dentro del archipiélago de San Andrés, Providencia, y Santa Catalina.

**ARTÍCULO 22. Fomento a los emprendimientos gastronómicos raizales.** El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en coordinación con entidades territoriales, el Sena y Bancóldex, promoverá programas de apoyo a los emprendimientos gastronómicos del pueblo raizal, que incluyan formación técnica, acceso a crédito, acompañamiento empresarial y participación en ferias comerciales. Se dará prioridad a proyectos que conserven la identidad cultural, utilicen ingredientes autóctonos y aporten al turismo sostenible.

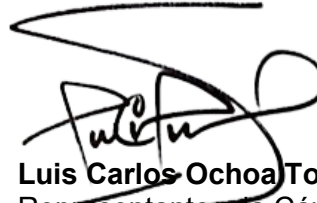
**ARTÍCULO 23. Enfoque Ambiental y de Sostenibilidad.** El diseño, implementación y desarrollo de las actividades contempladas en la presente ley deberán incorporar criterios de sostenibilidad ambiental, manejo responsable de recursos naturales y protección de ecosistemas marinos-costeros del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

**ARTÍCULO 24. 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.

Cordialmente,



**Ana María Castañeda Gómez**  
Senadora de la República  
Conciliadora



**Luis Carlos Ochoa Tobón**  
Representante a la Cámara  
Conciliador