

COMUNICADO DE PRENSA

La Cámara del Sector Gastronómico de la ANDI, la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres), la Asociación de Bares y Restaurantes de Colombia -ASOBARES y el Tour Gastronómico de Antioquia respaldan el Proyecto de Ley del Sector Gastronómico Colombiano

La iniciativa, radicada por congresistas de distintas bancadas, propone racionalizar el marco regulatorio del sector y crear incentivos para su fortalecimiento, formalización, competitividad y formación, así como para la salvaguardia del patrimonio cultural asociado al sector.

Bogotá D.C., 21 de octubre de 2026. La Cámara del Sector Gastronómico de la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI), la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres), la Asociación de Bares y Restaurantes de Colombia - ASOBARES y el Tour Gastronómico de Antioquia respaldan el Proyecto de Ley 454 de 2026 Cámara, "por medio de la cual se expide la Ley del Sector Gastronómico Colombiano, se racionaliza su marco regulatorio y se crean incentivos para el fortalecimiento, la formalización, la competitividad, la formación y la salvaguardia del patrimonio cultural asociado a este sector", radicado hoy ante la Cámara de Representantes.

El proyecto de ley fue presentado por los senadores del Centro Democrático Andrés Forero, presidente de la Comisión Séptima; Christian Garcés, integrante de la Comisión Tercera, y Enrique Cabrales, integrante de la Comisión Cuarta, y por el senador del Partido Liberal Héctor Olimpo Espinosa, integrante de la Comisión Primera; así como por los representantes a la Cámara del Centro Democrático Daniel Briceño, de la Comisión Primera; Óscar Darío Pérez y Jhon Berrío, integrantes de la Comisión Tercera, y Jesús Salim Lorduy, de la Comisión Cuarta; por el primer vicepresidente de la Cámara de Representantes, Simón Molina, del partido Creemos e integrante de la Comisión Segunda, y por el representante de la Alianza Verde Mauricio Toro, de la Comisión Sexta. Para el sector gastronómico, el respaldo de congresistas de distintas visiones políticas confirma que el fomento y la formalización del sector son una prioridad de país.

Un sector estratégico sin una ley marco

Actualmente, Colombia no cuenta con una ley marco especializada que impulse y fomente el sector gastronómico, pese a tratarse de un sector estratégico y transversal: es motor de empleo y desarrollo regional, impulsa el turismo y el emprendimiento, es expresión de la identidad cultural del país y dinamiza actividades como la agropecuaria, la construcción, la producción de mobiliario y vajillas, los equipos, la tecnología, la logística y el transporte entre otros. De acuerdo con la exposición de motivos del proyecto, por cada peso de demanda final generada en el sector gastronómico se activan \$1,22 de producción agropecuaria.

Según la exposición de motivos, con base en cifras del DANE, el sector de alojamiento y servicios de comida representa hoy el 3,9 % del PIB y, en 2025, alcanzó 1,83 millones de ocupados, equivalentes al 7,6 % del total nacional; aporta el 9,8 % del empleo joven del país y cerca del 68 % de su fuerza laboral son mujeres. Sin embargo, la tasa de informalidad laboral llegó al 76,2 % en 2025.

Asimismo, la exposición de motivos identifica 235 normas vigentes aplicables al sector y señala que su principal desafío no es la ausencia de regulación, sino la existencia de un marco disperso, fragmentado y administrado por múltiples autoridades y niveles de gobierno, que genera dificultades de cumplimiento, duplicidad de requerimientos y mayores costos regulatorios.

Lo que propone el proyecto

La iniciativa no crea un régimen paralelo ni elimina controles: propone ordenar el marco regulatorio existente y hacerlo proporcional al riesgo real de cada establecimiento. Sus propuestas se organizan en seis ejes, que corresponden a los títulos II a VII del articulado:

Institucionalidad. Propone que el DANE, en coordinación con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, cree la Cuenta Satélite de Gastronomía, para medir el aporte del sector a la economía; que las entidades públicas nacionales y territoriales reconozcan y promuevan la gastronomía como motor de desarrollo económico, social, cultural y turístico; autorizar la constitución de la Corporación Colombia Gastronómica, entidad mixta que articularía a los ministerios competentes, los gremios, las instituciones de formación y representantes de las cocinas tradicionales, y crear la figura voluntaria del Defensor del Cliente Gastronómico, gratuita para el consumidor, para atender sus peticiones, quejas y reclamos.

Simplificación y racionalización regulatoria. Plantea que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo expida Guías de Orientación Gastronómica, que sistematizarían en lenguaje claro, a través de una plataforma digital pública y gratuita, las normas específicas del sector según el tipo de establecimiento, y que los municipios y distritos implementen una Ventanilla Única Territorial Gastronómica, que centralizaría la radicación, el trámite y el seguimiento de los permisos y conceptos para el funcionamiento de los establecimientos, con un plazo máximo de respuesta de 30 días hábiles una vez acreditados todos los requisitos.

Clasificación sanitaria y asuntos ambientales. Propone una Clasificación de Complejidad Sanitaria, que reglamentarán el Ministerio de Salud y el INVIMA, para ajustar requisitos y frecuencias de inspección al nivel de riesgo de cada establecimiento, y ordena al Ministerio de Ambiente reglamentar de manera diferenciada las condiciones técnicas de las aguas residuales que generan los establecimientos gastronómicos.

Formación y cualificación. Ordena al Gobierno nacional, a través de los Ministerios del Trabajo y de Educación, reglamentar condiciones diferenciadas y proporcionales para la oferta de formación en oficios gastronómicos dentro del Subsistema de Formación para el Trabajo.

Infraestructuras gastronómicas. Permite a los municipios y distritos establecer mecanismos para el uso complementario de antejardines y para la habilitación temporal de espacios de carga y descarga; dispone que los requisitos para los dispositivos recreativos en los establecimientos sean proporcionales a su nivel de riesgo, y permite a los establecimientos habilitar áreas aptas para mascotas, bajo condiciones sanitarias y de inocuidad. Finalmente, ordena formular lineamientos para el uso gastronómico de inmuebles declarados Bienes de Interés Cultural.

Incentivos a la inversión. Hoy existen tres regímenes para un mismo servicio: las franquicias cumplen con el IVA (19 % general, con derecho a impuestos descontables); los restaurantes independientes se acogen al impuesto nacional al consumo (8 %, sin descontables), y quienes pertenecen al Régimen Simple de Tributación (SIMPLE) liquidan el impuesto al consumo integrado a la tarifa de ese régimen. Para corregir esta asimetría entre competidores que prestan el mismo servicio, el proyecto propone unificarlos en un único régimen con tarifa del 5 % de IVA y derecho

a impuestos descontables, que en el caso del SIMPLE se integraría a su tarifa, con un periodo de transición para su implementación. Además, propone un Certificado de Inversión Gastronómica, mediante el cual los contribuyentes podrían destinar recursos a proyectos aprobados por convocatoria pública y usarlos como pago parcial de su impuesto de renta y sus complementarios, sujeto a un cupo anual definido por el CONFIS.

El proyecto establece de manera expresa que la simplificación regulatoria no puede disminuir los niveles de protección sanitaria ni ambiental, ni los derechos del consumidor reconocidos en la Ley 1480 de 2011, y preserva las competencias de municipios y distritos sobre uso del suelo, ordenamiento territorial y tributos locales.

Beneficios para el país

Para el país, los beneficios van más allá de los establecimientos. Un marco más claro y proporcional facilitaría que más empresas se formalicen y permanezcan abiertas, lo que se traduce en más empleo formal, en especial para las mujeres y los jóvenes; una base tributaria más amplia; mayor demanda para la producción agropecuaria; mayor oferta gastronómica para el turismo en las regiones, y la protección de las cocinas tradicionales que hacen parte de la identidad cultural de Colombia.

