

DEPARTAMENTO DEL META
MUNICIPIO DE SAN MARTIN DE LOS LLANOS
CONCEJO MUNICIPAL



San Martín de los Llanos, Meta 26 de mayo de 2021

Doctor:
CARLOS ENRIQUE MELO VALENCIA
Alcalde Municipal
E. S. D.

MUNICIPIO DE SAN MARTIN DE LOS LLANOS	
DESPACHO DEL ALCALDE	
RECIBIDO:	Jennyfeld
FECHA:	26-05-2021
NO. RADICADO:	2:27pm
	FOLIOS: 12 folios

Cordial saludo:

Por medio de la presente me permito remitir a su Despacho el Acuerdo No 002 del 25 de mayo del 2021, **"POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA COMO PATRIMONIO INMATERIAL GASTRONÓMICO, CULTURAL Y TURÍSTICO LA CARNE A LA PERRA, AMASIJO SAN MARTINERO ARTESANAL (EL PAN DE ARROZ, LOS TUNGOS, TORTA DE GACHO, CUBAS, AREPAS DE ARROZ) SE SALVAGUARDA Y FOMENTAN ESTOS PLATOS TÍPICOS DE NUESTRO MUNICIPIO"**.

Lo anterior para su conocimiento.

OSCAR JAVIER DANGOND CHAPARRO
Presidente

"UN CONCEJO DE PUERTAS ABIERTAS"
concejo@sanmartin-meta.gov.co
Carrera 5ª No. 4 – 75 Teléfono 6487091-320 852 6006

Acuerdo No 002
De 25 de mayo de 2021

1

ACUERDO ORIGINAL



**ACUERDO No 002 DE 2021
(MAYO 25 DEL 2021)**

“POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA COMO PATRIMONIO INMATERIAL GASTRONÓMICO, CULTURAL Y TURÍSTICO LA CARNE A LA PERRA, AMASIO SAN MARTINERO ARTESANAL (EL PAN DE ARROZ, LOS TUNGOS, TORTA DE GACHO, CUBAS, AREPAS DE ARROZ) SE SALVAGUARDA Y FOMENTAN ESTOS PLATOS TÍPICOS DE NUESTRO MUNICIPIO”.

El honorable Concejo Municipal de San Martín de los Llanos, Meta, en uso de sus facultades constitucionales, legales y en especial las conferidas por los artículos 71, 72, 78, 313 de la Constitución política de Colombia, la Ley 136 del 1994, Decreto 2941 de 2009 artículo 8 y demás normas vigentes

CONSIDERANDO

- A. Que el Ministerio de Cultura concibe el patrimonio cultural de manera incluyente, diversa y participativa, como una suma de bienes y manifestaciones que abarca un vasto campo de la vida social y está constituida por un complejo conjunto de activos sociales de carácter cultural (material e inmaterial), que le dan a un grupo humano sentido, identidad y pertenencia. Adicionalmente, lo entiende como factor de bienestar y desarrollo y está consciente de que todos los colombianos tienen el compromiso y la responsabilidad de velar por su gestión, protección y salvaguardia.
- B. Que estas son razones fundamentales para construir con las comunidades herramientas que permitan conocer, valorar y proteger los bienes y manifestaciones patrimoniales que ellas mismas construyen, de modo que puedan usar, disfrutar y conservar ese legado que les pertenece.
- C. Que las expresiones individuales o colectivas, actuales, recientes o ancestrales, se reconocen por un grupo humano como definitorias o integrantes de su identidad y que crean un imaginario social. Este concepto coincide con los desarrollos conceptuales internacionales plasmados, por ejemplo, en la Convención de la UNESCO para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada por Colombia mediante la ley 1037 de 2006, instrumento que ofrece profundos esquemas de salvaguardia frente a los riesgos para las expresiones locales.

“UN CONCEJO DE PUERTAS ABIERTAS”

concejo@sanmartin-meta.gov.co

Carrera 5ª No. 4 – 75 Teléfono 6487091-320 852 6006

Acuerdo No 002.
De 25 de mayo de 2021

2

~~ACUERDO~~ ORIGINAL



- D. Que hay que recalcar que el patrimonio cultural no lo hace ni lo define el Estado, sino las personas y los grupos humanos, y son éstos quienes en su acción diaria, continua y cambiante deciden si lo preservan o lo olvidan y cómo lo hacen.
- E. Que en el municipio de San Martín de los Llanos por ser el municipio más antiguo de los Llanos Colombianos es donde se creó, nació y desarrollo la cultura y en especial la gastronomía llanera con los productos artesanales más deliciosos del basto llano.
- F. Que el pan de arroz, tungos, torta de gacho artesanal y la carne a la perra en su elaboración han conservado las técnicas ancestrales y generacionales que distinguen y destacan su calidad, siendo reconocidos por el turismo y los paladares más exigentes.
- G. Que es deber de la administración municipal salvaguardar, impulsar y desarrollar mecanismos para proteger y dar a conocer nuestra cultura culinaria nacional e internacionalmente por medio del turismo y respaldo a los artesanos culinarios en programas de difusión y crecimiento empresarial.
- H. Que este Acuerdo Municipal es el inicio para lograr su reconocimiento de las autoridades Departamental, Nacional e internacional.
- I. Qué Se le llama Carne a la Perra por su forma Tradicional y Ancestral de preparación, cuentan los Abuelos que en las fincas cuando se reunía la familia a compartir una fecha especial, se sacrificaba una res, está se despresaba y sacaba aparte el cuero, para luego envolver una porción de carne seleccionada adobada con buena sazón, luego se amarraba y como no había hornos, se hacía un hueco en la tierra se le colocaba hojas de bijao o plátano alrededor y se colocaba la envoltura con la carne, se tapaba y encima se hacía una hoguera y está se asaba lentamente por más de 12 horas, por lo general se dejaba para el otro día al despertar de un guayabo o como tradicionalmente se dice en el llano, al otro día de la Perra. Este Plato Típico Llanero se da a conocer en las llanuras de nuestro municipio y en los principales Festivales Gastronómicos de nuestro Departamento, en eventos empresariales y sociales.



“La gastronomía criolla de los llanos orientales permite conocer y fortalecer la identidad y memoria cultural; detrás las diferentes recetas, se esconde la tradición llanera y una experiencia ancestral. La **Carne a la Perra** es uno de los platos más representativos.

Este plato, propio del campo de la región de la **Orinoquía**, tienen sus orígenes en las celebraciones y fiestas campesinas.

“Cuentan los abuelos que, en las fincas, cuando se reunía la familia a compartir una fecha especial, se sacrificaba una res; está se despiezaba y sacaba aparte el cuero, para luego envolver una porción de carne seleccionada y adobada con buena sazón. Luego se amarraba y como no había hornos, se hacía un hueco en la tierra, se le colocaba hojas de bijao o plátano alrededor y se colocaba la envoltura con la carne, se tapaba y encima se hacía una hoguera.

La particularidad de esta preparación es la duración de su cocción, pues se hornea lentamente durante 12 horas. De acuerdo a la costumbre, esta receta se dejaba lista para consumir al día siguiente de la parranda; al despertar tras una larga noche, los asistentes pasaban el “**guayabo**” o como se le conoce en el llano, la “**perra**”, con un exquisito plato de carne; gracias a esta tradición, adquirió su nombre de “**Carne a la Perra**”.

“Por sus horas de cocción, hace que la carne se cocine con los mismos jugos que segrega la res, haciéndola jugosita y muy blanda, de esta manera, al servirla, queda desmechadita. Suele acompañarse con plátano maduro asado, yuca, guacamole y torta de banano desde hace unos años, el cuero de la res ha sido reemplazado por la piel del cerdo

Receta de la Carne a la Perra:

1. Ingredientes:

- Carne de Novillo (animal joven con menos de 2 años).
- Cebolla.
- Ajo (opcional).
- Sal al gusto.

La carne se desgorda (sacar la grasa), se le aplica la sal y se deja en la nevera durante 3 horas. Pasado el tiempo, se saca del refrigerador y se adoba con cebolla y ajo, de allí pasa de nuevo al refrigerador.



Mientras tanto, se le quita la grasa al cuero o piel de cerdo con ayuda de un cuchillo, procurando no cortar el cuero. Posteriormente se cose con cáñamo, dejando una abertura para ensurrollar o rellenar la piel con la carne, después se cose la abertura.

Receta de la Torta Gacho

Ingredientes:

- arroz o harina de arroz.
- cuajada
- azúcar
- huevos
- cucharada de polvo de hornear
- Mantequilla

Preparación:

Primero se debe cortar en cuadros medianos la cuajada, que después se agregan al molino junto con el arroz y el azúcar, para conformar una masa homogénea.

Luego, en un recipiente se debe mezclar la masa con los huevos y la cucharada de polvo de hornear para batir durante 20 minutos hasta que tenga consistencia. La mezcla se deja reposar por 5 minutos y se vuelve a batir durante otros 20 minutos. Cabe destacar que anteriormente, este procedimiento se hacía de manera artesanal, sin ninguna clase de máquina, por lo que el tiempo de preparación podía tardar el doble.

Se corta el bocadillo en tiras y se colocan dos tiras por cada molde individual. También se puede utilizar un molde redondo o rectangular.

Sobre los bocadillos, se pone la masa y se pasa a hornear el bizcocho a máxima temperatura durante 20 minutos aproximadamente; un buen indicador para saber si la torta está lista, es pincharlo con un palillo y que este salga completamente seco.

Ingredientes:

- arroz
- cuajada

"UN CONCEJO DE PUERTAS ABIERTAS"
concejo@sanmartin-meta.gov.co
Carrera 5ª No. 4 – 75 Teléfono 6487091-320 852 6006

Acuerdo No 002
De 25 de mayo de 2021

5
ACUERDO ORIGINAL



Preparación:

Se pone a remojar el arroz con bastante agua desde el día anterior. Luego de escurrirlo, se mezcla bien con cuajada, previamente picada en cuadros de tamaño mediano. La mezcla se pasa por el molino hasta conformar una masa, que posteriormente se remoja y se procede a "resobar" o amasar a mano hasta tener una masa manejable.

Se forman una especie de bolitas, creando aproximadamente unas 12 o más dependiendo la cantidad de masa preparada. En el interior se puede colocar otros gramos de cuajada y luego se coloca sobre una bandeja engrasada para luego introducir las en el horno por cerca de veinte minutos, hasta que las Cubas crezcan y se doren.

El **Pan de Arroz** es una de las preparaciones más importantes del Meta, acompañando las meriendas y desayunos de los llaneros; aunque nunca es mala hora para disfrutar de un buen pan de arroz.

Declarado como **Patrimonio Cultural e Inmaterial Departamental en el año 2016 (Ordenanza N° 924 del 29 noviembre del 2016)**; la historia del Pan de Arroz se remonta al municipio de **San Martín de los Llanos**, antes llamado **Medina de las Torres**, cuya economía se concentraba en la producción arrocera y ganadera. El amasijo de arroz fue producto de una preparación artesanal que data de hace más de 200 años. quien es gestora cultural de la gastronomía llanera.

"Aún se conserva la preparación tradicional y artesanal en las fábricas representadas por familias más distintivas de este arte culinario entre ellos; la familia Mora, Rey, Almeida, Rodríguez, Martínez, Melo, Vargas, Trigos... Transmitiendo su legado a nuevas generaciones."

Cabe destacar que la forma de preparación refleja el interés de la población de aprovechar los ingredientes locales y conservar sus tradiciones, incidiendo en la práctica alimenticia del llanero.

Receta del Pan de Arroz

Ingredientes:

- arroz
- cuajada

Preparación:

"UN CONCEJO DE PUERTAS ABIERTAS"
concejo@sanmartin-meta.gov.co
Carrera 5ª No. 4 – 75 Teléfono 6487091-320 852 6006

Acuerdo No 002
De 26 de mayo de 2021

6

ACUERDO ORIGINAL



Se debe poner a remojar el arroz con bastante agua desde el día anterior. Luego de escurrirlo, se mezcla bien con cuajada que posteriormente se pasa por el molino para conformar una harina.

Se procede a resobar o amasar a mano hasta tener una masa manejable. Luego se hacen las reconocidas rosquillas que caracterizan la receta, colocándolas sobre una lata, una a una y por separado, sin exceder las 50 o 60 unidades por lata, dependiendo del recipiente.

Con 3 horas de anticipación, el horno se pone a calentar con suficiente leña. Transcurrido el tiempo, se extraen del horno las brasas y se limpia muy bien con una vara de 3 metros que tiene ramas de monte en su punta.

Una vez limpio, se ingresa la lata con las rosquillas, dejándolas hornear por 10 minutos. Listo para disfrutar, el **Pan de Arroz** se puede acompañar con un másato o una taza de café.

El "tungo" o envuelto de arroz como también se le conoce, es un producto que se origina en uno de los municipios más antiguos, sin embargo, es consumido en todo el territorio de la Orinoquía colombiana y conocido por ser un alimento versátil que puede ser el acompañante perfecto con cualquier plato típico del llano.

El ancestral municipio de **San Martín** es pionero y un abanderado de este amasijo a base de arroz y cuajada, que posee una preparación artesanal sin ninguna clase de conservantes ni preservantes.

“Era la comida que el vaquero llevaba para el fiambre llanero, porque a veces las labores se extendían y duraban tres o cuatro días viajando, entonces llevaban en sus mochilas, carne seca, y productos derivados del arroz y los lácteos; como los tungos, ya que tienen una conservación de cuatro o cinco días sin refrigeración”

Receta de los tungos:

Ingredientes

- harina de arroz
- cuajada
- mantequilla
- leche
- agua tibia
- Sal al gusto

“UN CONCEJO DE PUERTAS ABIERTAS”
concejo@sanmartin-meta.gov.co
Carrera 5ª No. 4 – 75 Teléfono.6487091-320 852 6006

Acuerdo No 002
De 25 de mayo de 2021

7

ACUERDO ORIGINAL



Preparación

Se debe poner a remojar el arroz con bastante agua desde el día anterior. Luego de escurrirlo, se pasa por el molino para conformar una fina harina.

Aparte se debe rallar la cuajada para poder mezclar con la harina y una taza de agua tibia, posteriormente se agrega leche y mantequilla. Se le agrega sal y se procede a batir hasta conseguir la textura adecuada (en término medio para que la mezcla no quede extremadamente líquida).

Luego se hace la envoltura, una especie de cono con planta de comúnmente llamada lengua de vaca, la cual aporta un sabor particular en el momento de la cocción. Posteriormente agregue la mezcla.

En una olla adecuada con una rejilla que permita la cocción a vapor (agregue agua hasta el límite de la rejilla), similar al baño maría, se deben acomodar los envueltos de arroz y tapar con hojas de la planta antes mencionada.

Para conseguir la textura característica de este tradicional plato debe cocinarse durante 3 horas a fuego alto. Transcurrido el tiempo, se extraen de la olla y se puede consumir y disfrutar del exquisito sabor”.

- J. Que sea tenido en cuenta el plan especial de salvaguarda de las practicas culinarias, tradicionales asociadas al pan de arroz, en el Departamento del Meta.
- K. Hace parte íntegra del Proyecto de Acuerdo los anexos y adiciones que hicieron hoy en la plenaria del concejo.



ACUERDA

ARTÍCULO PRIMERO: Declárese como patrimonio cultural estos platos típicos de nuestro municipio: Pari de arroz, los tungos, torta de gacho, cubas, arepas de arroz y carne a la perra.

ARTÍCULO SEGUNDO: Elabórese un plan especial de salvaguardia de estos platos típicos de nuestro municipio que incluya estrategias de fortalecimiento a los colectivos de portadores para lograr la sostenibilidad en el sector.

ARTÍCULO TERCERO: Reconocer y exaltar las familias que día a día mantienen esta tradición.

ARTÍCULO CUARTO: Todos los productos elaborados por portadores y gestores de este patrimonio, llevarán en sus empaques de distribución las letras "Patrimonio Cultural Sanmartinero", con el objetivo de visibilizar y reconocer el origen de nuestra gastronomía.

ARTÍCULO QUINTO: Créese el 21 julio día de la gastronomía San Martinera.

ARTÍCULO SEXTO: El presente acuerdo rige a partir de la fecha de su sanción y publicación legal y deroga todas las disposiciones anteriores.

Dado en el recinto del Honorable Concejo Municipal de San Martín de los Llanos, el día 25 de mayo del año 2021.

OSCAR JAVIER DANGOND CHAPARRO
Presidente

GLADYS MARINA HERNÁNDEZ SÁNCHEZ
Secretaría General

DEPARTAMENTO DEL META
MUNICIPIO DE SAN MARTIN DE LOS LLANOS
CONCEJO MUNICIPAL



**EL SUSCRITO PRESIDENTE DEL CONCEJO MUNICIPAL DE SAN MARTIN DE LOS LLANOS –
META**

HACE CONSTAR


Que el Acuerdo No 002 del 25 de mayo de 2021 “**POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA COMO PATRIMONIO INMATERIAL GASTRONÓMICO, CULTURAL Y TURÍSTICO LA CARNE A LA PERRA, AMASIJO SAN MARTINERO ARTESANAL (EL PAN DE ARROZ, LOS TUNGOS, TORTA DE GACHO, CUBAS, AREPAS DE ARROZ) SE SALVAGUARDA Y FOMENTAN ESTOS PLATOS TÍPICOS DE NUESTRO MUNICIPIO**”. Recibió los debates reglamentarios, con presentación de ponencia el día 24 de febrero del año vigente y aprobación en primer debate de Comisión primer Administrativa y Asuntos Generales el día 14 de mayo del año 2021.



JUAN ÁLVARO REY RIVEROS
Presidente Comisión primer Administrativa y Asuntos Generales

Y el segundo debate en sesión ordinaria el día 25 de mayo del 2021.

P
P
C
E



OSCAR JAVIER DANGOND CHAPARRO
Presidente Concejo Municipal

“UN CONCEJO DE PUERTAS ABIERTAS”
concejo@sanmartin-meta.gov.co
Carrera 5ª No. 4 – 75 Teléfono 6487091-320 852 6006

Acuerdo No 002
De 25 de mayo de 2021

10

ACUERDO ORIGINAL



EL PRESIDENTE Y LA SECRETARIA DEL CONCEJO MUNICIPAL DE SAN MARTÍN DE LOS LLANOS

CERTIFICAN

Que el Acuerdo No 002 del 25 de mayo de 2021 "POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA COMO PATRIMONIO INMATERIAL GASTRONÓMICO, CULTURAL Y TURÍSTICO LA CARNE A LA PERRA, AMASIJO SAN MARTINERO ARTESANAL (EL PAN DE ARROZ, LOS TUNGOS, TORTA DE GACHO, CUBAS, AREPAS DE ARROZ) SE SALVAGUARDA Y FOMENTAN ESTOS PLATOS TÍPICOS DE NUESTRO MUNICIPIO". Fue aprobado en segundo debate en sesión plenaria ordinaria, el día (25) de mayo del dos mil veintiuno (2021)

Este acuerdo fue tratado y aprobado en primer debate reglamentario como proyecto de Acuerdo No 001 del 2021, el día 14 de mayo del 2021.

Se expide en san Martín de los Llanos-meta a los (25) días del mes de mayo del año 2021

OSCAR JAVIER DANGOND CHAPARRO
Presidente

GLADYS MARINA HERNÁNDEZ SÁNCHEZ
Secretaría General

"UN CONCEJO DE PUERTAS ABIERTAS"
concejo@sanmartin-meta.gov.co
Carrera 5ª No. 4 – 75 Teléfono 6487091-320 852 6006

Acuerdo No 002
De 25 de mayo de 2021

11
ACUERDO ORIGINAL



**PRESIDENTE COMISIÓN PRIMER ADMINISTRATIVA Y ASUNTOS GENERALES Y LA
SECRETARIA DEL CONCEJO MUNICIPAL DE SAN MARTÍN DE LOS LLANOS –META**

CERTIFICAN

Que el Proyecto de Acuerdo No 001 del 5 de febrero de 2021 **"POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA COMO PATRIMONIO INMATERIAL GASTRONÓMICO, CULTURAL Y TURÍSTICO LA CARNE A LA PERRA, AMASIO SAN MARTINERO ARTESANAL (EL PAN DE ARROZ, LOS TUNGOS, TORTA DE GACHO, CUBAS, AREPAS DE ARROZ) SE SALVAGUARDA Y FOMENTAN ESTOS PLATOS TÍPICOS DE NUESTRO MUNICIPIO"**. que dio origen al Acuerdo No 002, recibió el primer debate reglamentario y fue aprobado por esta comisión el (14) mayo del dos mil veintiuno 2021.

Se expide en san Martín de los Llanos-Meta a los (25) días del mes de mayo del año 2021.

JUAN ALVARO REY RIVEROS
Comisión Tercera Administrativa
Y Asuntos Generales.

GLADYS MARINA HERNÁNDEZ SÁNCHEZ
Secretaría General

"UN CONCEJO DE PUERTAS ABIERTAS"
concejo@sanmartin-meta.gov.co
Carrera 5ª No. 4 – 75 Teléfono 6487091-320 852 6006

Acuerdo No 002
De 25 de mayo de 2021

12

San Martín de los Llanos 27 de mayo de 2021

En la fecha recibí el Acuerdo N° 02 del 25 de mayo de 2021, "POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA COMO PATRIMONIO INMATERIAL GASTRONOMICO, CULTURAL Y TURISITICO LA CARNE A LA PERRA, AMASIJO SAN MARTINERO ARTESANAL (EL PAN DE ARROZ, LOS TUNGOS. TORTA DE GACHO, CUBAS, AREPAS DE ARROZ) SE SALVAGUARDA Y FOMENTAN ESTOS PLATOS TIPICOS DE NUESTRO MUNICIPIO".

SIRVASE PROVEER


VERÓNICA ORDOÑEZ LAGOS
Secretaría de Despacho-Gobierno

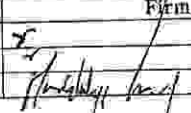
Atte:
J.G.
Secretar

ALCALDIA MUNICIPAL

En el despacho del Alcalde Municipal, de San Martín de los Llanos, se sanciona el presente Acuerdo N° 02 del 25 de mayo de 2021, "POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA COMO PATRIMONIO INMATERIAL GASTRONOMICO, CULTURAL Y TURISITICO LA CARNE A LA PERRA, AMASIJO SAN MARTINERO ARTESANAL (EL PAN DE ARROZ, LOS TUNGOS. TORTA DE GACHO, CUBAS, AREPAS DE ARROZ) SE SALVAGUARDA Y FOMENTAN ESTOS PLATOS TIPICOS DE NUESTRO MUNICIPIO".

HOY 27 DE MAYO DE 2021.


CARLOS ENRIQUE MELO VALENCIA
Alcalde Municipal

Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
VºBº: DRA VERÓNICA ORDOÑEZ LAGOS	SECRETARIA DE DESPACHO	
Revisó: DRA VERÓNICA ORDOÑEZ LAGOS	SECRETARIA DE DESPACHO	
Elaboró: MARÍA GLADYS LOPEZ	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	





AVISO


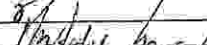
Se fija en cartelera el acuerdo N° 02 del 25 de mayo de 2021, "POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA COMO PATRIMONIO INMATERIAL GASTRONOMICO, CULTURAL Y TURISITICO LA CARNE A LA PERRA, AMASIJO SAN MARTINERO ARTESANAL (EL PAN DE ARROZ, LOS TUNGOS, TORTA DE GACHO, CUBAS, AREPAS DE ARROZ) SE SALVAGUARDA Y FOMENTAN ESTOS PLATOS TIPICOS DE NUESTRO MUNICIPIO".

Municipio
Cartelera
Municipal

HOY 27 DE MAYO DE 2021, A LAS 7:30 A.M, Y SE DESFIJA A LAS 6:00 P.M DEL MISMO DIA.



VERONICA ORDONEZ LAGOS
SECRETARIA DE DESPACHO-GOBIERNO

Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
VºBº: DRA VERONICA ORDONEZ LAGOS	SECRETARIA DE DESPACHO	
Revisó: DRA VERONICA ORDONEZ LAGOS	SECRETARIA DE DESPACHO	
Elaboró: MARIA GLADYS LOPEZ	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	