



GOBERNACION DEL HUILA

MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO

**FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS.
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL-PATRIMONIO INMATERIAL**

Departamento / Municipio		HUILA			
Nº	Nombre	Código	Calificación	Ubicación	Características
1	Arepas de Choclo	1.5.2.1.1	64	San Agustín	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
2	Artesanía en cerámica	1.5.10.1.1	78	Pitalito	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
3	Artesanía en totumo	1.5.10.1.2	47	Villavieja	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
4	Asado huilense	1.5.2.1.2	76	Neiva	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
5	Bisutería	1.5.10.1.3	66	San Agustín	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
6	Bizcocho de achira	1.5.2.1.3	88	Neiva	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
7	Cacao riverense	1.5.14.1.1	60	Rivera	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
8	Cestería en fibra vegetal	1.5.10.1.4	66	San Agustín	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
9	Cuy a la braza	1.5.2.1.4	66	San Agustín	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
10	Danza del Sanjuanero huilense	1.5.7.1.1	82	Neiva	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.

11	Dulces de cactus	1.5.2.1.5	61	Villavieja	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
12	Estofado de chivo	1.5.2.1.6	70	Villavieja	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
13	Fiambre	1.5.2.1.7	82	Pitalito	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
14	La Molienda	1.5.14.1.2	64	Isnos	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
15	Lechona huilense	1.5.2.1.8	82	Neiva	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
16	Marroquinería	1.5.10.1.5	47	San Agustín	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
17	Pepitoria de chivo	1.5.2.1.9	66	Villavieja	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
18	Quesillo yaguareño	1.5.2.1.10	74	Yaguará	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
19	Relato de brujas de La Jagua	1.5.3.1.1	69	Garzón	Expresión original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
20	Relato La Gaitana	1.5.3.1.2	68	Timaná	Expresión original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
21	Sancocho de gallina	1.5.2.1.11	70	Garzón	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
22	Sombrero Suaza	1.5.10.1.6	80	Acevedo, Suaza	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
23	Talla en madera	1.5.10.1.7	68	Garzón	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
24	Talla en piedra	1.5.10.1.8	80	San Agustín	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.

25	Tamal huilense	1.5.2.1.12	88	Neiva	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
26	Tejeduría en fibra de plátano	1.5.10.1.9	65	San Agustín	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
27	Tejeduría en fique	1.5.10.1.10	70	Garzón	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
28	Tejido en fibra de arroz	1.5.10.1.11	40	Garzón	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
29	Tejidos en lana	1.5.10.1.12	60	La Plata	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
30	Traje Sanjuanero	1.5.11.1.1	57	Neiva	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
31	Trucha ahumada	1.5.2.1.13	68	La Argentina	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
32	Viudo de pescado	1.5.2.1.14	70	Garzón	Preparación original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
33	Zona cafetera	1.5.14.1.3	64	Garzón, Gigante	Técnica original y tradicional. Colectividad que se siente representada en este hecho; se transmite de generación en generación y no tiene autor conocido.
Diligenciado por:		Inmark 2		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	AREPAS DE CHOCLO				
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	San Agustín		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad					
1.5. Administrador o Propietario					
1.6. Dirección / Ubicación	Área urbana del municipio				
1.7. Teléfono / Fax					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso			
		Terrestre	X	Acuático	Férreo
					Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:					

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.1	
2.2. Descripción		

Arepa de maíz tierno o dulce, molido, mezclado con queso fresco y agua caliente, para formar una masa suave casi liquida que se asa sobre una piedra volcánica colocada sobre el fogón; es necesario voltearla para terminar el proceso.

3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	58
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	6
TOTAL	64



Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	ARTESANÍAS EN CERÁMICA					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Pitalito			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Casco urbano de Pitalito					
1.5. Administrador o Propietario	Cooperativa Multiactiva de Artesanos de Pitalito - COARPI					
1.6. Dirección / Ubicación	Calle 6 No. 4-10					
1.7. Teléfono / Fax	Rubiela León Gómez - 3138706534					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	Llegar al centro urbano de Pitalito.					

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.10.1.1
2.2. Descripción	

La producción se genera en unidades productivas especializadas. Se destaca específicamente la elaboración de la Chiva, con motivos e historias como la del matrimonio, la rumbera, la del paseo de olla, la campesina, entre otras. El proceso consiste en amasado, vaciado, pulida, secado, cocciión y decorado. Está organizada una ruta turística que permite conocer el proceso. Actualmente cursa trámite ante la Superintendencia de Industria y Comercio, la solicitud de declaratoria de la Denominación de Origen para la "Chiva de Pitalito".



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	12
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	60
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	18
TOTAL	78

Fuente:	Artesanías de Colombia
Fecha:	Diciembre 2016

Diligenciado por: Consorcio INMARK 2

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS

FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	ARTESANÍAS EN TOTUMO				
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Villavieja		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad					
1.5. Administrador o Propietario					
1.6. Dirección / Ubicación	Área urbana del municipio				
1.7. Teléfono / Fax					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso			
		Terrestre	X Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:					

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado 1.5.10.1.2

2.2. Descripción

Bisutería en totumo: aretes, collares, anillos y pulseras elaboradas a base de este producto natural y que se encuentra en la región. El trabajo artesanal lo realizan en su mayoría mujeres de la localidad, quienes se han organizado en una asociación, a través de la cual han logrado gestionar acciones para el mejoramiento de la calidad de sus productos. El material sale del fruto del totumo, el cual cuando está maduro "jecho" en término regional, se parte y corta de acuerdo con la forma deseada, se pule y pinta a mano con vistosos colores. Además de bisutería se elaboran productos de uso doméstico y decorativo como lámparas y jarrones, siempre buscando su inclusión competitiva en el mercado regional, nacional e internacional, con el apoyo de



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	5
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	10
Espontánea (14)	5
Popular (14)	5
Subtotal	35
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	47

Diligenciado por:

Consorcio INMARK 2

Fuente:

Jorge Melo Valderrama

Fecha:

Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS

FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	ASADO HUILENSE				
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Neiva		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad					
1.5. Administrador o Propietario					
1.6. Dirección / Ubicación					
1.7. Teléfono / Fax					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso			
		Terrestre	X	Acuático	Férreo
					Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:					

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.2
2.2. Descripción	

Hace parte de la cultura de la región. Es un plato fiestero que en San Juan y San Pedro se convierte en un rito ancestral. Sus ingredientes son cebolla larga, ajos, guayabita molida, clavos de olor molido, mostacilla molida, semillas de cilantro, castilla molida, nuez moscada rayada, cominos molidos, tomillo fresco, laurel fresco, orégano fresco, poleo fresco, sal, jugo de naranja agria, azúcar, agua, carne marinada con cerveza. Se sirve frío y acompañado de insulso dulce cocido, insulso asado, arepas oreja de perro, maduro melado y de bebida aloja, masato o chicha de maíz.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	58
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	18
TOTAL	76

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS

FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	BISUTERÍA EN FIBRAS NATURALES Y SEMILLAS					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	San Agustín			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario						
1.6. Dirección / Ubicación						
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.10.1.3
2.2. Descripción	

Elaboración de artículos de adorno en fibras naturales y semillas, decorados con colores llamativos o tallas. Se producen de manera artesanal collares, aretes y manillas en fibras de fique, plátano entre otras y se les colocan semillas de colores como chaquira, chocho, corozo y tagua, entre otras.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	54
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	66

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	BIZCOCHO DE ACHIRA				
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Neiva		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad					
1.5. Administrador o Propietario					
1.6. Dirección / Ubicación					
1.7. Teléfono / Fax					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso			
	Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:					

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.3
2.2. Descripción	

Amasijo preparado en forma artesanal destacándose en Neiva el elaborado en centro poblado de Fortalecillas (Vía al Desierto de La Tatacoa). Su ingrediente base es la harina de Achira, cuajada fresca bien exprimida, mantequilla, yemas de huevo y sal. Se mezclan todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea, de la cual se hacen los bizcochos de 5 cm aproximadamente de largo por 1 ½ de ancho, trabajándolos con la mano. Se colocan en una lata engrasada y se cuecen, tradicionalmente en horno de barro a 400°C; luego se ubican en otro recipiente en la puerta del horno para su tostado. Este producto cuenta con Denominación de Origen, certificado otorgado por la Superintendencia de Industria y Comercio.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	14
Popular (14)	14
Subtotal	70
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	18
TOTAL	88

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	CACAO RIVERENSE					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Rivera			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Vereda Termópilas					
1.5. Administrador o Propietario	Bernardo Murcia					
1.6. Dirección / Ubicación	Vereda Termópilas - Finca Villa Stefanny					
1.7. Teléfono / Fax	3134245755- 3112147373					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	2 km	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático		Férreo
						Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	Se toma la via que del Municipio de Rivera conduce a los Termales; a 2 km se desvía hacia la vereda Termópilas al costado izquierdo, subiendo 500 metros se llega a la Finca Villa Stefanny.					

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.14.1.1
2.2. Descripción	

Complejo agroindustrial y turístico cacaotero que incluye un sendero o ruta del cacao, con una parcela demostrativa del cultivo (siembra, mantenimiento, cosecha y beneficio), una planta de transformación (procesos orgánicos, calidad y un modelo práctico pedagógico, sede de práctica de diferentes universidades. Se realizan investigaciones de desarrollo de nuevos productos a base de esta especie. Al final del recorrido, se obsequia una trufa de chocolate rellena de frutas, especialmente de cholupa producida en el Municipio de Rivera.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	54
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	6
TOTAL	60

Diligenciado por:	Consortio INMARK2	Fuente:	Consortio INMARK2
		Fecha:	Diciembre de 2016

**FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL**

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	CESTERIA EN FIBRA VEGETAL						
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	San Agustín				
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad							
1.5. Administrador o Propietario							
1.6. Dirección / Ubicación							
1.7. Teléfono / Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)			1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:							

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.10.1.4
2.2. Descripción	

Uno de los oficios artesanales más antiguos, como lo demuestran vestigios encontrados en diferentes partes del mundo. Es un proceso en el que por medio de tejido de algún material flexible se elaboran cestos o recipientes de uso. En la actualidad mantiene su interés en el común de la gente pues se venden para ser utilizados en algunas labores o como artefacto decorativo. Son elaborados en materiales fáciles de conseguir localmente y pueden ser decorados con semillas, manijas o pinturas.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	54
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	66

Diligenciado por:	Consortio INMARK2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre de 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	CUY A LA BRASA					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	San Agustín			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario						
1.6. Dirección / Ubicación						
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)			1.9. Tipo de Acceso			
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.4
2.2. Descripción	

Receta tradicional para preparar el cuy o curí, roedor domestico originario de Suramérica, de especial contenido alimenticio y de exquisito sabor. Luego de ser sacrificado, eviscerado y pelado con agua caliente, se le aplica sal en su interior y se asa a la brasa, girándolo en una vara. Las vísceras se acompañan de maíz pira o de arroz y el curí se sirve completo con papa y yuca. Algunas personas preparan un adobo especial con hierbas, cebolla y tomate, para su preparación.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	54
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	66

Diligenciado por:	Consortio INMARK2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre de 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	DANZA SANJUANERO HUILENSE				
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Neiva		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	NA				
1.5. Administrador o Propietario	NA				
1.6. Dirección / Ubicación	NA				
1.7. Teléfono / Fax	NA				
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso			
		Terrestre	X Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	NA				

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.7.1.1
2.2. Descripción	

Tema musical reconocido en el acervo melódico nacional, del compositor huilense Anselmo Durán Plazas, el cual se convirtió en una modalidad independiente en los ritmos colombianos, es un bambuco diferente a los de ventana de los paisas, los de chirimía del Cauca, Chocó o Nariño. Tiene familiaridades con el bambuco fiestero tradicional en el Tolima Grande, pero se distingue de él, por sus modos rítmicos y efectos percusivos procedentes del Rajaleñas. Su interpretación dancística es una puesta en escena de baile romántico, aéreo, cargado de emociones; es una escenificación del proceso de conquista de la bailarina, por un enamorado galante, orgulloso de su porte y cortés. En su ejecución, desde cuando fuera creado como coreografía y argumento amoroso por Inés García de Durán, quien combinó elementos de bambuco tradicional y de la danza clásica, se compone de tres pasos, 8 figuras básicas, cinco o más denominadas de "adorno".



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	14
Popular (14)	14
Subtotal	70
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	82

Diligenciado por:	Consortio INMARK2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre de 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	DULCES DE CACTUS				
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Villavieja		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad					
1.5. Administrador o Propietario					
1.6. Dirección / Ubicación					
1.7. Teléfono / Fax					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)			1.9. Tipo de Acceso		
		Terrestre	X	Acuático	Férreo
				Aéreo	
1.10. Indicaciones para el acceso:					

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.5
2.2. Descripción	

Dulces a base del cactus Nopal, el cual se recolecta de cultivos establecidos por los lugareños, se lava, se pela, se pica en cuadritos, se exprime, se cocina, se deja enfriar y se preparan las bolitas y otros productos de dulcería tradicional. Se les adiciona saborizantes de productos naturales como algunas frutas de la región (mango y sandía, entre otros). Esta manera de aprovechamiento del cactus, la generó una persona oriunda de Villavieja, resultó una novedad para el mercado local, con el tiempo ha logrado reconocimiento regional a través de las visitas turísticas a la región.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	5
Subtotal	49
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	61

Diligenciado por:	Consortio INMARK2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre de 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	ESTOFADO DE CHIVO						
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Villavieja				
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad							
1.5. Administrador o Propietario							
1.6. Dirección / Ubicación	Área urbana del municipio						
1.7. Teléfono / Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo	<input type="checkbox"/>
				Aéreo	<input type="checkbox"/>		
1.10. Indicaciones para el acceso:							

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.6
2.2. Descripción	

Plato de los municipios del norte del Huila, consiste en carne de chivo guisada. La manera más elemental de lograr un buen resultado es adobar desde la noche anterior las presas en un preparado compuesto por cebolla larga, ajo, cerveza y comino. Con escasa agua y sal suficiente se pone a hervir a fuego lento para ablandar la carne, agregándole trozos medianos de tomate. El caldo se usa para cocer en él las visceras y el menudo cortados en trozos pequeños; se les agrega sin condimentos adicionales arroz, alverja verde, zanahoria en cubos, tomate rayado y cebolla picada, en un guiso, que no debe quedar demasiado sopudo. Las presas se presentan aparte y acompañadas con papa y yuca cocida.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	58
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	70

Diligenciado por:	Consortio INMARK2	Fuente:	Joge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre de 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	FIAMBRE				
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Pitalito		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Corregimiento Bruselas				
1.5. Administrador o Propietario	NA				
1.6. Dirección / Ubicación					
1.7. Teléfono / Fax					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	19 Km	1.9. Tipo de Acceso			
		Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>
				Férreo	<input type="checkbox"/>
				Aéreo	<input type="checkbox"/>
1.10. Indicaciones para el acceso:	Desde el parque principal e Pitalito, se toma al sur, por la vía que conduce a Mo				

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.7
2.2. Descripción	

Producto gastronómico tradicional de las zonas rurales del departamento del Huila muy utilizado en largos desplazamientos. Generalmente consta de arroz, papa, yuca, carne de cerdo y pollo, aunque dependiendo del lugar, le incorporan chorizo, huevo o cualquier otro producto disponible; envuelto en hojas de plátano o biao atado con fibra de plátano o fique en un paquete muy fácil de llevar; muy usado en senderismo y travesías ecológicas.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	14
Popular (14)	14
Subtotal	70
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	82

Diligenciado por:	Consortio INMARK2	Fuente:	Joge Melo Val
		Fecha:	Diciembre d

ark

coa, Putumayo.



derrama
e 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	LA MOLIENDA					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Isnos			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Area rural del municipio					
1.5. Administrador o Propietario	Bernardo Murcia					
1.6. Dirección / Ubicación	Vereda Termópilas - Finca Villa Stefanny					
1.7. Teléfono / Fax	3134245755- 3112147373					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.14.1.2
2.2. Descripción	

Actividad cultural productiva para la producción de la panela, que va desde la siembra y cultivo de la caña hasta el proceso de elaboración de la panela, implica el corte y acarreo de la caña, el trapiche, para extraer el jugo de caña o guarapo y luego el proceso de deshidratación a través del calentamiento y hervido en grandes recipientes metálicos llamados fondos, para finalmente verterlo en moldes llamados gaveras, donde al enfriarse toma la consistencia solida.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	58
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	6
TOTAL	64

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	isnos-huila.gov.co
		Fecha:	Diciembre de 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS

FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	LECHONA HUILENSE					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Neiva			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario						
1.6. Dirección / Ubicación	Área urbana de Neiva					
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.8
2.2. Descripción	

La diferencia entre la lechona tolimense y huilense radica principalmente, en que la del Tolima tiene mayor cantidad de arvejas; las costillas y huesos carnudos son picados y agregados al guiso, y tiene escasa presencia de arroz. La del Huila tiene mayor cantidad de arroz y las carnes son pulpas; sin embargo la preparación es similar. No hay forma de mencionar la autenticidad de la lechona sea al Tolima o al Huila, posiblemente se deriva de los asados de lechón que los curas Jesuitas enseñaron y cocinaban para su consumo en el denominado "Tolima Grande". Los ingredientes base son: un lechón menor a un año y con más de 2 arrobas, un perril de cerdo, 4 tazas de mantecada de cerdo, 2 libras de cebolla larga, 4 libras de arveja amarilla, 1 libra de ajos, 4 libras de arroz, 2 libras de sal aproximadamente, pimienta al gusto, cominos al gusto y color. Se aza al horno (tradicionalmente de barro) hasta cuando el cuero tueste y dore.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	14
Popular (14)	14
Subtotal	70
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	82

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre de 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	MARROQUINERÍA ARTESANAL					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	San Agustín			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario						
1.6. Dirección / Ubicación	Área urbana de Neiva					
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.10.1.5
2.2. Descripción	

Artículos artesanales de uso elaborados a mano en cuero repujado, pirograbado y pintado con tintillas naturales, con diseños originales y dibujos representativos de la naturaleza y la cultura regional. Se elaboran Bolsos, carteras, billeteras, carrieles y cinturones.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	5
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	10
Espontánea (14)	5
Popular (14)	5
Subtotal	35
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	47

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Joge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre de 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre		PEPITORIA DE CHIVO				
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Villavieja			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario						
1.6. Dirección / Ubicación	Desierto de la Tatacoa					
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.9
2.2. Descripción	

Plato típico del Desierto del Tatacoa el cual se prepara cocinando las vísceras del chivo, se pican y se vuelven a cocinar con cerveza, apio, orégano y cilantro, y posteriormente se mezclan con arroz y verduras.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	54
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	66

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre de 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	QUESILLO YAGUAREÑO						
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Yaguará				
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad							
1.5. Administrador o Propietario							
1.6. Dirección / Ubicación	Área urbana del municipio						
1.7. Teléfono / Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)			1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:							

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.10
2.2. Descripción	

Producto derivado de la leche que mediante el proceso de cuajado se dispone en pailas donde se calienta y se produce un queso chicludo de textura suave y se envuelve tradicionalmente en hojas de plátano, Se produce en forma artesanal y se pueden visitar las fabrica para conocer el proceso.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	62
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	74

Diligenciado por:	Consortio INMARK2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016



GOBERNACION DEL HUILA

MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



TODOS POR UN
NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACION

FONTUR
COLOMBIA



inmark

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	RELATO DE BRUJAS DE LA JAGUA					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Garzón			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Centro Poblado de La Jagua					
1.5. Administrador o Propietario	Alcaldía Municipal de Garzón					
1.6. Dirección / Ubicación	Centro Poblado de La Jagua					
1.7. Teléfono / Fax	Km 10 vía a San Agustín					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	10 Km	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	Desde el Municipio de Garzón por la vía a San Agustín y después de pasar el puente de la Jagua sobre el río Suaza, a 300 mtrs se encuentra el ingreso al costado derecho.					

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.3.1.1
2.2. Descripción	

La tradición y la ancestralidad del mito de las brujas en La Jagua es una expresión cultural; más que ofrecer hechicería y brujería, se muestra una tierra llena de embrujo, encanto y cultura.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	5
Espontánea (14)	14
Popular (14)	10
Subtotal	57
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	69

Diligenciado por:	Consortio INMARK2	Fuente:	Consortio INMARK2
		Fecha:	Diciembre 2016



FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	RELATO DE LA GAITANA					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Timaná			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Zona Urbana del Municipio					
1.5. Administrador o Propietario	Alcaldía de Timaná					
1.6. Dirección / Ubicación	Carrera 4 # 9-76 Barrio Centro					
1.7. Teléfono / Fax	(098) 8374932 / 8374130 Fax:+57 (098) 8374932 - Cel: 3208540538					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	0 km	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo <input type="checkbox"/> Aéreo <input type="checkbox"/>
1.10. Indicaciones para el acceso:	El relato se hace entorno al Monumento a La Gaitana ubicado en el Parque Principal del Municipio.					

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.3.1.2
2.2. Descripción	

La Gaitana fue una heroína indígena del siglo XVI, cacica de Timaná en los Andes colombianos. También conocida como Guaitipán, lideró a los suyos contra los conquistadores españoles entre 1539 y 1540. Se destaca su furia y heroico accionar para hacer respetar su territorio.

3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	62
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	6
TOTAL	68



Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Consortio INMARK 2
		Fecha:	Diciembre 2016



GOBERNACION DEL HUILA

MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS

FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	SANCOCHO DE GALLINA					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Garzón			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario	NA					
1.6. Dirección / Ubicación	Área urbana del municipio					
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.11
2.2. Descripción	

Plato tradicional de la cocina huilense, en el cual se prepara un cocido con productos que se originarios de la finca, los ingredientes que no pueden faltar son la gallina de campo, el plátano verde y la yuca; se incorpora también ahuyama, papa, mazorca de maíz tierno y arracacha. Se sazona con cebolla, tomate, ajo cilantro cimarrón, cilantro de castilla, se sirve con arroz blanco, aguacate y con un guisado de cebolla y tomate en aceite al que se le llama hogo u hogao.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	58
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	70

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS

FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	SOMBRERO SUAZA				
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Acevedo, Suaza y Guadalupe		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	En los 3 municipios				
1.5. Administrador o Propietario	Precooperativa Valle del Sombrero Suaza - Gerardo Hurtado Scarpetta				
1.6. Dirección / Ubicación	En los 3 municipios				
1.7. Teléfono / Fax	3123545194				
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso			
		Terrestre	X	Acuático	Férreo
					Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	Llegar a los Municipios de Acevedo, Suaza y Guadalupe.				

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.10.1.6
2.2. Descripción	

Constituye una expresión cultural de los pobladores del Huila; es un producto de origen artesanal, elaborado con palma de Iraca, que es trabajado por artesanos, transformadores y tejedores de los municipios de Suaza, Guadalupe y Acevedo. Tiene denominación de origen y su administración se entregó en 2015 a la precooperativa multiactiva Valle del Sombrero Suaza Ltda.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	10
Espontánea (14)	10
Popular (14)	14
Subtotal	62
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	18
TOTAL	80

Diligenciado por:	Consorcio INMARK 2	Fuente:	Diario del Huila
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

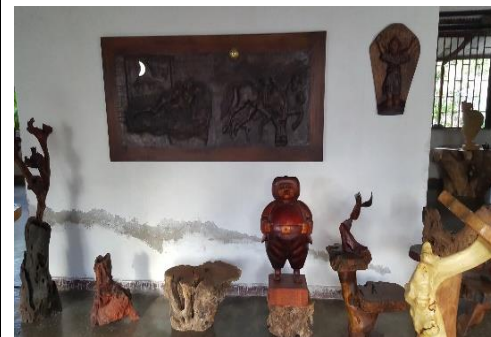
1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	TALLA EN MADERA					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Garzón			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Centro Poblado de La Jagua					
1.5. Administrador o Propietario	Municipio de Garzon -Secretaria de Educacion, Deporte, Cultura y Turismo					
1.6. Dirección / Ubicación	Centro Poblado de La Jagua					
1.7. Teléfono / Fax	833 2000					
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	10 km	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	Desde el Municipio de Garzón por la vía a San Agustín y después de pasar el puente de la Jagua sobre el río Suaza, a 300 mts se encuentra el ingreso a La Jagua, al costado derecho.					

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.10.1.7
2.2. Descripción	

La madera se talla mediante un proceso de desgaste y pulido, con el propósito de darle una forma determinada, que puede ser un objeto concreto o abstracto. En el centro poblado se encuentran varios talleres artesanales, uno de ellos es el del Artesano Wilmer Ramos, en donde se encuentran esculturas individuales y elementos decorativos trabajados a mano que forman parte de una tracería.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	10
Espontánea (14)	14
Popular (14)	10
Subtotal	62
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	6
TOTAL	68

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Consortio INMARK 2
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	TALLA EN PIEDRA					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	San Agustín			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario						
1.6. Dirección / Ubicación	Área urbana del municipio					
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)			1.9. Tipo de Acceso			
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.10.1.8
2.2. Descripción	

Elaboración de réplicas de la estatuaria agustiniana, tallada a mano con herramienta rudimentaria. Se elaboran en diferentes tamaños, conservando siempre la armonía y los detalles de las piezas antiguas. Esta práctica minimiza en parte el saqueo de elementos patrimoniales, pues es posible adquirir piezas de buena calidad.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	14
Popular (14)	10
Subtotal	62
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	18
TOTAL	80

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	TAMAL HUILENSE					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Neiva			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario						
1.6. Dirección / Ubicación	Área urbana de Neiva					
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.12
2.2. Descripción	

El tamal tiene parientes en todas las culturas regionales de Colombia. El huilense se caracteriza por no llevar masa. Es un plato fiestero que se comercializa en los barrios, casas particulares, variada oferta de restaurantes y lugares que se han popularizado por su producción y venta. Es tradicional el consumo del tamal los fines de semana, por ello se dice que en la ciudad de Neiva todos los sábados las calles huelen a tamal. Se acompaña con arepa de maíz sin sal, chocolate con o sin leche, bizcochos de achira y ocasionalmente quesillo. Sus ingredientes bases son presas de res, cerdo y gallina (opcional la costilla de cerdo), tocino en pequeños trozos, huevo, arroz, arvejas verdes secas cocidas, papas cortadas en rodajas, zanahoria en rodajas, cebolla larga, ajos, tomate maduro sin semilla, color, comino, pimienta (al gusto) y su particular envoltorio en hojas de plátano o bijao. Algunas personas en el Huila les agregan trocitos de longaniza e igualmente omiten el pimentón por considerar que corre mayor riesgo de dañarse.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	14
Popular (14)	14
Subtotal	70
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	18
TOTAL	88

Diligenciado por:	Consorcio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	TEJEDURÍA EN FIBRA DE PLÁTANO						
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	San Agustín				
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad							
1.5. Administrador o Propietario							
1.6. Dirección / Ubicación	Área urbana del municipio						
1.7. Teléfono / Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo	<input type="checkbox"/>
1.10. Indicaciones para el acceso:							

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.10.1.9
2.2. Descripción	

Actividad artesanal que consiste en la elaboración de artículos de uso, como sombreros, mochilas y bolsos. El proceso va desde la extracción de las fibras de la corteza de la mata de plátano, se lavan se secan para ser hiladas y luego se tejen en un telar artesanal. Las fibras son teñidas con tintillas naturales y por la suavidad de la fibra de platano tienen una textura muy agradable al tacto.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	5
Subtotal	53
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	65

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	TEJEDURÍA EN FIQUE						
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Garzón				
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Centro Poblado de La Jagua						
1.5. Administrador o Propietario	NA						
1.6. Dirección / Ubicación	Centro Poblado de La Jagua						
1.7. Teléfono / Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	13 km	1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre	<input checked="" type="checkbox"/>	Acuático	<input type="checkbox"/>	Férreo	<input type="checkbox"/>
					Aéreo	<input type="checkbox"/>	
1.10. Indicaciones para el acceso:	Ubicada a 13 Km al sur de Garzón por la Troncal del Magdalena						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.10.1.10
2.2. Descripción	

Técnica para la elaboración de artículos artesanales de uso, en fibra de fique. Incluye todo el proceso de extracción de la fibra, lavado, hilado, teñido con tintillas naturales como achiote, guácimo, café, remolacha y, finalmente, el proceso de tejido en telar. El telar esta compuesto por dos balsos, torcedor, tres macanas y el armador.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE		
Colectiva (14)	10		
Tradicional (14)	14		
Anónima (14)	14		
Espontánea (14)	10		
Popular (14)	10		
Subtotal	58		
SIGNIFICADO			
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12		
TOTAL	70		
Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	TEJIDO EN FIBRA DE ARROZ					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Garzón			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario	NA					
1.6. Dirección / Ubicación	Centro urbano de Garzón					
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.10.1.11
2.2. Descripción	

Técnica para la elaboración de artículos artesanales de uso, en fibra de arroz, BolsoS, cinturones, zapatos, tejidos con agujas y manualmente en una fibra que se importa desde la China.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	5
Tradicional (14)	5
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	5
Popular (14)	5
Subtotal	34
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	6
TOTAL	40

Fuente: Jorge Melo Valderrama
Fecha: Diciembre 2016

Diligenciado por: Consorcio INMARK 2

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	TEJIDOS DE LANA						
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	La Plata				
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Gallego						
1.5. Administrador o Propietario	NA						
1.6. Dirección / Ubicación	Centro Poblado de Gallego						
1.7. Teléfono / Fax							
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	20 KM	1.9. Tipo de Acceso					
		Terrestre	X	Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	Tomar la vía que de La Plata conduce a La Argentina, el poblado está ubicado antes de la bifurcación de la carretera que permite también tomar la vía hacia Popayán o seguir hacia La Argentina						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.10.1.12
2.2. Descripción	

Elaboración de artículos artesanales de uso en lana virgen, por grupos étnicos asentados en la zona, incluyendo el proceso de esquilado, hilado, y tejido en telar o a dos agujas; se elaboran mochilas, ponchos, ruanas, entre otros artículos; son tinturados en tintillas naturales y llevan simbología de la cultura. Aparecen ya en desfiles de moda del ámbito nacional e internacional y son comercializados en el exterior



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	54
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	6
TOTAL	60

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	TRAJE DEL SANJUANERO HUILENSE					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Neiva			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario	NA					
1.6. Dirección / Ubicación	Centro urbano y zona rural de Neiva					
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo X
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.11.1.1
----------------------	------------

2.2. Descripción

El diseño data de 1960, adoptado por el comité de fiestas de San Pedro, que encabezaba por ese entonces el médico y coplero repentista Miguel Barreto y por las gemelas Alicia y Elvira Ferro. Originalmente elaborado en telas de bajo costo y con hechura muy sencilla, evolucionó en las manos preciosistas de Raquel Castro de Venegas, Olga Venegas de Arce, Judith Venegas de Martínez y Pina Venegas de Torres, hasta convertirse en una obra artística que ha merecido varios premios internacionales. El interés de los espectadores se centra en la falda que guardando la forma básica del traje original, presenta un derroche de creatividad, estética y manejo del color en el fondo, con pinturas en óleo, follaje de plantas de la flora regional, apliques de flores troqueladas y relievadas en seda. Hoy en día es un elemento de orgullo y distinción femenina entre las neivanas y huilenses, en la ciudad se encuentran diversidad de manos proveedoras de este bien, tanto en producción artesanal como alquiler, muy popular en la temporada de fiestas de San Juan y San Pedro.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	5
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	45
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	57

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	TRUCHA AHUMADA					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	La Argentina			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario						
1.6. Dirección / Ubicación	Centro urbano y zona rural del municipio					
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.13
2.2. Descripción	

Plato incorporado en la cocina típica tradicional de poblaciones indígenas y campesinas de las zonas frías del departamento del Huila, tomando como insumo principal la trucha, especie introducida en Colombia pero adaptada con facilidad en algunos territorios. Tras la pesca, la trucha se abre completamente, se sala y se pone a secar sobre el fogón de leña o sobre el hogar de la maloca comunitaria de las comunidades Naza. Se consume frita, asada o ahumada y se sirve con arroz blanco, papa salada, yuca y patacón.



3. PUNTAJES DE VALORACION

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	14
Anónima (14)	10
Espontánea (14)	10
Popular (14)	14
Subtotal	62
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	6
TOTAL	68

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	VIUDO DE PESCADO					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Garzón			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad						
1.5. Administrador o Propietario						
1.6. Dirección / Ubicación	Área urbana del municipio					
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.2.1.14
2.2. Descripción	

Plato tradicional de la cocina huilense; se prepara un cocido con los peces existentes en los ríos y quebradas de la región, como el bocachico, el capaz y el pataló. Se utilizan en su mayoría productos locales como plátano verde y yuca; se incorpora también ahuyama, papa, mazorca de maíz tierno y arracacha. Se sazona con cebolla, tomate, ajo cilantro cimarrón, cilantro de castilla, se sirve con arroz blanco, aguacate y con un guisado de cebolla y tomate en aceite al que se le llama hogo u hogao.



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	14
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	14
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	58
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	70

Diligenciado por:	Consortio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS
FORMULARIO 2. PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL

1. GENERALIDADES

1.1. Nombre	ZONA CAFETERA GIGANTE - GARZÓN					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Gigante - Garzón			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Zonas rurales de ambos municipios					
1.5. Administrador o Propietario						
1.6. Dirección / Ubicación						
1.7. Teléfono / Fax						
1.8. Distancia (desde el municipio mas cercano)	NA	1.9. Tipo de Acceso				
		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	Gigante está ubicado a 84 km de la ciudad de Neiva, por una vía en muy buen estado que conduce a San Agustín.					

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. Código Asignado	1.5.14.1.3
2.2. Descripción	<p>Conjunto de unidades de paisaje, conocimientos y practicas sobre la cultura de la zona cafetera del departamento del Huila. Integra actividades productivas como la siembra, cultivo y beneficio del café. Los frutales, la ganadería, la jardinería y la gastronomía entre otros muchos elementos, complementan el atractivo. Actualmente hay fincas con servicios de alojamiento y algunas actividades de agroturismo, senderismo. Agencias locales están haciendo la operación para conocer todo lo relacionado con el Café en esta zona centro del departamento.</p>



3. PUNTAJES DE VALORACIÓN

CALIDAD	PUNTAJE
Colectiva (14)	10
Tradicional (14)	10
Anónima (14)	12
Espontánea (14)	10
Popular (14)	10
Subtotal	52
SIGNIFICADO	
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)	12
TOTAL	64

Diligenciado por:	Consorcio INMARK 2	Fuente:	Jorge Melo Valderrama
		Fecha:	Diciembre 2016