

PROPUESTA TURÍSTICA CULTURAL: RECETARIO GASTRONÓMICO DEL MUNICIPIO
DE CAMPOALEGRE HUILA

PINTO RODRIGUEZ ALEJANDRO

ZABALA PUENTES HAROLD LEONARDO

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA

FACULTAD DE ARTE, COMUNICACIÓN Y CULTURA

PROGRAMA DE HOTELERIA Y TURISMO

BOGOTA D.C

2017

PROPUESTA TURÍSTICA CULTURAL: RECETARIO GASTRONÓMICO DEL MUNICIPIO
DE CAMPOALEGRE HUILA

PINTO RODRIGUEZ ALEJANDRO

ZABALA PUENTES HAROLD LEONARDO

Asesor del trabajo:

ROBAYO AYCARDO

Trabajo de grado para optar al título profesional en Hotelería y Turismo

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA

FACULTAD DE ARTE, COMUNICACIÓN Y CULTURA

PROGRAMA DE HOTELERIA Y TURISMO

BOGOTA D.C

2017

Nota de aceptación

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Bogotá, D.C., Junio de 2017

Dedicatoria

A Dios por guiar nuestro camino, por ayudarnos a escoger el camino correcto con sabiduría y sacrificio, superando todas las barreras que se presentaron en la trayectoria de nuestros estudios.

A nuestros padres quienes estuvieron presentes en todo nuestro proceso de formación académico y personal, que con mucho sacrificio nos permitieron formarnos como profesionales.

Todo este trabajo ha sido posible gracias a ellos.

Resumen

Según la Política para el conocimiento (Mincultura, 2012), la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Las cocinas tradicionales como patrimonio cultural, cumplen una función cohesionadora, generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica, alrededor de ellas se reúnen las familias, los amigos, etc., fomentan los vínculos asociativos de las personas, reafirma y fomenta valores tales como la solidaridad y la generosidad.

Cada sistema culinario remite a una tradición y a un universo simbólico particular y a un “orden culinario” que contiene entre otros elementos: Reglas de comportamiento, Estéticas particulares, rituales, prescripciones y prohibiciones culinarias.

Además de esto se debe tener en cuenta que hay ciertos factores críticos relacionados con la producción de conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales como lo son:

- Escasa investigación sobre los procesos de la cocina tradicional colombiana y sus referentes históricos
- No hay centros de documentación y referencia
- Desconocimiento de nuestra biodiversidad y su potencial alimentario.

Abstract

According to the Policy for the knowledge, the safeguard and the promotion of the traditional food and kitchens of Colombia. The traditional kitchens as cultural heritage, fulfill a cohesive function, generate, for excellence, feelings of identity, belonging and historical continuity, around them families, friends, etc. gather, foment the associative links of the people, reaffirms and promotes values such as solidarity and generosity.

Each culinary system refers to a tradition and a particular symbolic universe and a "culinary order" that contains, among other elements: Rules of behavior, particular Aesthetics, Rituals, Prescriptions and culinary prohibitions.

In addition to this, it must be taken into account that there are certain critical factors related to the production of knowledge, the safeguarding and promotion of traditional food and cooking, such as:

- Little research on the processes of traditional Colombian cuisine and its historical references
- There are no documentation and reference centers
- Ignorance of our biodiversity and its food potential.

Contenido

1	Introducción	10
2	Tema de investigación	11
3	Planteamiento del problema.....	11
3.1	Formulación del problema	12
3.2	Descripción del problema	12
3.3	Objetivos del proyecto	13
3.4	Justificación del proyecto.....	13
4	Marcos de referencia de la investigación	15
4.1	Marco referencial	15
4.1.1	El turismo gastronómico	15
4.1.2	Inicios del turismo gastronómico, su perspectiva, objetivos y características.	16
4.1.3	El turismo gastronómico en Latinoamérica	17
4.1.4	El turismo gastronómico en Colombia.....	18
4.1.5	La importancia del turismo gastronómico en un país	18
4.1.6	Cultura.....	20
4.2	Marco conceptual.....	21
4.2.1	Gastronomía	21
4.2.2	Algunos alimentos de aporte indígena	22
4.2.3	El aporte español en los alimentos	22
4.2.4	Aporte africano en productos alimenticios	23
4.2.5	Recetario	23
4.2.6	Plato típico	23
4.2.7	Turismo gastronómico	23
4.2.8	Cultura opita.....	25
4.3	Marco geográfico	28
4.4	Marco legal	28
4.4.1	Plan de desarrollo “con más fuerza 2016 – 2019” para el municipio de Campoalegre Huila”. 28	
4.4.2	Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.....	29

4.4.3	1er Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT, San Sebastián, España, 27- 29 Abril 2015.	30
3.4.4.	Política de turismo cultural	30
5	Metodología	31
5.1	Modalidad de la investigación	31
5.2	Tipo de investigación	32
5.3	Recolección de la información.....	33
5.4	Técnicas de la recolección de datos	33
5.4.1	Diseño del focus Group.....	33
5.4.2	Aplicación del focus Group	35
5.4.3	Diseño de la Entrevista	38
5.4.4	Aplicación de la Entrevista	39
6	Capítulo I: Definir la influencia gastronómica del municipio de Campoalegre Huila a través de su patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.	40
6.1.1	Introducción a la influencia gastronómica	40
6.1.2	Influencia cultural	43
6.1.3	Influencia turística y gastronómica	45
6.1.4	Patrimonio gastronómico de Colombia.....	46
6.1.5	Cocinas tradicionales del Huila.....	46
6.1.6	Platos típicos del Huila	47
6.1.6	Gastronomía Campoalegruna.....	51
6.1.7	Utensilios y técnicas gastronómicas en Campoalegre Huila.....	60
6.1.8	Aportes y distinciones de los platos de Campoalegre.....	65
6.1.9	Influencia gastronómica desde la orientación cultural.....	69
7	Capítulo II: Determinar las potencialidades turísticas del municipio de Campoalegre Huila a partir de sus tradiciones gastronómicas.	74
7.1	Recursos Turísticos.....	74
7.2	Atractivo Turístico	75
7.2.1	Patrimonio Material - Bienes culturales inmuebles	75
7.2.2	Patrimonio Cultural.....	88
7.2.3	Festividades y eventos	104
7.3	Potencialidad Turística.....	106

7.3.1	Otás y su capilla doctrinera Jesús Nazareno	107
7.3.2	Hacienda Potosí.....	109
8	Capítulo III: Fomentar el conocimiento de los valores tradicionales gastronómicos, su enseñanza y aprendizaje, por medio de un recetario turístico en donde se muestre el plato tradicional, su característica y el lugar donde se puede adquirir.	115
8.1	La tradición gastronómica como atractivo turístico de Campoalegre Huila.....	115
8.2	Lugares de Campoalegre Huila como potencialidades turísticas gastronómicas.....	117
8.3	Recetario Turístico.....	122
8.3.1	Modelo del recetario	123
9	Administración del proyecto.....	137
9.1	Cronograma de Actividades.....	137
9.2	Presupuesto	137
10	Conclusiones y Recomendaciones	138
10.1	Conclusiones	138
10.2	Recomendaciones	139
10	Referencias.....	140
11	Ilustraciones, Tablas y Anexos	143
11.1	Ilustraciones	143
11.2	Cuadros	143
11.3	Anexos	144
12	Anexos	146
12.1	Formato de focus grupo	146
12.2	Formato de entrevista.....	148
12.3	Información de las entrevistas.....	149
12.4	Información del focus grupop.....	169

PROPUESTA TURÍSTICA CULTURAL: RECETARIO GASTRONÓMICO DEL MUNICIPIO DE CAMPOALEGRE HUILA

1 Introducción

Campoalegre es un Municipio ubicado en el departamento de Huila, caracterizado por ser el mayor productor de arroz, por lo cual es su principal fuente económica, su diversidad de pisos térmicos le permite cultivar café, cacao y en sus planicies la crianza de ganado. Tiene una superficie de 661 kilómetros cuadrados y su población es aproximadamente de 34.309 habitantes.

Cabe destacar que para este trabajo de investigación el municipio de Campoalegre fue elegido por su importancia cultural y gastronómica la cual se ha perdido a través del tiempo. Lo que se pretende en este trabajo es desarrollar un recetario turístico para recuperar los platos y tradiciones gastronómicas del lugar.

Este trabajo tiene como objetivo principal identificar las influencias gastronómicas partiendo de sus técnicas y utensilios arraigados a su cultura, aportes y distinciones, que platos han sido modificados, los cambios de técnicas en la cocina Campoalegruna y cuáles son las recetas que están próximas a desaparecer.

Las herramientas de investigación que se utilizaron fueron el focus grupo y la entrevista ya que esta nos permite recopilar información cualitativa del entrevistado y se pueden analizar sus motivaciones, actitudes, creencias y opiniones más detalladas.

Una vez analizado los resultados se creó un recetario turístico en el cual se consigna las recetas tradicionales, la que están próximas a desaparecer, del mismo modo la investigación nos muestra un panorama de recetas y tradiciones muy representativas del municipio que aún no estaban identificadas.

Se relacionan las recetas con su parte cultural y se crea un mapa que señala los sitios gastronómicos de interés del municipio.

La importancia de la elaboración de un recetario turístico es para que estas preparaciones prevalezcan en el tiempo, ya que en la investigación se averiguo de dos recetas tradicionales que ya no se elaboran como lo son el pan chicha y las acemas, y otras que están a punto de desaparecer como los son los alfondoques; también se resaltan los sitios de interés que giran en torno a la gastronomía y que hacen un punto de incentivación para que los visitantes se dirijan al municipio.

2 Tema de investigación

A lo largo del tiempo en la cultura huilense específicamente en el municipio de Campoalegre se ha venido perdiendo cierta identidad cultural y en esta se encuentran involucrada la gastronomía típica de esta región como tradición.

3 Planteamiento del problema

En la parte gastronómica encontramos solo un lugar donde venden la famosa colada de achira, este lugar es la galería (plaza de mercado), actualmente solo hay uno o dos puestos donde ofrecen este producto y solo los fines de semana. Anteriormente solían existir varios puestos ofreciendo este delicioso producto que se acompaña con leche y sus ingredientes principales son la panela y la harina de achira.

En la parte de las tradiciones encontramos el guarrús de cruz (los ingredientes principales son agua, maíz, clavos, toronja entre otros. y esto se deja fermentar) esta bebida cuchareable se consume el 3 de mayo día de la cruz, los vendedores de este producto sacan la venta en las esquinas de sus cuadras y una de las características importantes es que hacen una cruz en madera y la decoran con flores señalando la venta de esta bebida típica en esta época. Tiempo atrás muchas personas preparaban para sus casas esta bebida y otras lo hacían para vender, pero hoy en día solo unas pocas personas realizan esta bebida para vender y/o consumir en casa.

Una de las festividades folclóricas más representativas de la región del Huila es el San Juan y el San Pedro. Estas se celebran en todos los municipios del Huila. En el municipio de

Campoalegre estas festividades se celebran con la matanza de un cerdo, que es asado en horno de leña, este plato típico se llama asado huilense tradición que aún se conserva, pero se ha modificado un poco debido a que no toda la gente mata el cerdo en la casa, si no que compran la carne ya lista para asar. Pero en esta época anteriormente era indispensable el bizcochuelo y el pan de esponja dos productos que se hacían en cantidad en cada casa que tuviera horno de leña y al hacer tantos las personas los repartían entre sus vecinos y todos compartían estos ricos productos, lastimosamente esta tradición ya está extinta del municipio de Campoalegre.

3.1 Formulación del problema

¿Cómo recuperar los platos y tradiciones gastronómicas para fortalecer la identidad cultural del municipio de Campo Alegre Huila?

3.2 Descripción del problema

Según Jorge Camargo Tovar periodista del periódico el tiempo "En el Huila se evidencian los estragos de la desindustrialización, la falta de proyección y la pérdida de identidad. (Tomado del periódico el tiempo –Dignifiquemos el Huila).

Por ello, es importante investigar esta problemática dado que es muy significativo determinar hasta qué punto se han ido perdiendo técnicas culinarias ancestrales para la elaboración de aquellos platos típicos que constituyen expresiones autóctonas de la comunidad y que a su vez hacen parte del patrimonio intangible de la región, pues tiene la capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un plato típico, propio del contexto cultural que caracteriza a esta colectividad. Así pues, se hace vital salvaguardar y rescatar las tradiciones más auténticas de este importante renglón cultural, económico y social, pues el sentido de autenticidad regional da a la gastronomía un valioso atractivo que no se debe perder.

La importancia de investigar esta problemática es significativa para establecer si se han perdido técnicas culinarias que son utilizadas para elaborar platos típicos que son parte fundamental de la historia y cultura de esta región. Como seres humanos tenemos la mala costumbre de anular todo lo tradicional, enfocándonos en aspectos actuales. Al perder estas tradiciones se estaría omitiendo conocimiento de nuestras raíces y al mismo tiempo no tener claridad en las tradiciones de la región.

3.3 Objetivos del proyecto

Diseñar una propuesta turística gastronómica para el fortalecimiento de la identidad cultural del municipio de Campoalegre Huila.

Objetivos específicos

1. Definir la influencia gastronómica del municipio de Campoalegre Huila a través de su patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.
2. Determinar las potencialidades turísticas del municipio de Campoalegre Huila a partir de sus tradiciones gastronómicas.
3. Fomentar el conocimiento de los valores tradicionales gastronómicos, su enseñanza y aprendizaje, por medio de un recetario turístico en donde se muestre el plato tradicional, su característica y el lugar donde se puede adquirir.

3.4 Justificación del proyecto

La buena cocina es la expresión máxima de la cultura y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad, es el producto de la historia de la sociedad de cada comunidad y de sus relaciones con el contexto mismo, hace parte de la herencia ancestral y se nutre de sus tradiciones, usos y costumbres alimenticias.

La globalización y el facilismo están atentando contra los valores de la cocina tradicional y sus técnicas ancestrales y por supuesto a la pérdida del sello autóctono, desde el punto de vista gastronómico, que identifica a una región en particular, en este caso a Campoalegre, un municipio en donde el auge de los supermercados, la cercanía a la capital, Neiva, y a la constante influencia de los medios masivos de comunicación están acabando con la tradicional “galería”, lugar visitado por todos los Campoalegrunos el día domingo, día de mercado, y en donde se deleitaba los platos típicos del pueblo. De igual manera, la juventud tiene otros intereses diferentes a los gastronómicos y cada día se pierde más el placer de la comida tradicional, aunque la buena comida no pierde de vista su contexto cultural y no pierde el referente de sus raíces.

Existe hoy la tendencia de la comida “light” otra situación que hace, que la gente se incline por otro tipo de alimentación descuidando su propia identidad gastronómica y cultural.

Antes de ver otras formas de cultura, se debe mostrar la inmensa e invaluable riqueza que posee la gastronomía nacional, para que no se desvanezca en el olvido o se diluya con los cambios del contexto mundial.

Tomando como base lo anterior, el proyecto busca generar una propuesta de ampliar el conocimiento y despertar los sentidos a través del rescate de recetas tradicionales que motiven, enriquezcan y den identidad local al municipio de Campo Alegre Huila.

Se pretende rescatar y recuperar las técnicas culinarias y sabores de nuestros ancestros, historias y relatos para generar conocimiento y recordación en la población local y de esta forma lograr que el Municipio de Campoalegre sea reconocido a nivel nacional como un destino turístico siendo la gastronomía la motivación principal, dejando como legado un recetario turístico, en el cual se plasmara el lugar, el plato, su receta, preparación y una pequeña historia del lugar y el por qué es tradición de la gastronomía Campoalegruna.

4 Marcos de referencia de la investigación

4.1 Marco referencial

4.1.1 El turismo gastronómico.

El turismo gastronómico se está convirtiendo en un fenómeno en auge que está marcando las nuevas estrategias turísticas de los destinos. No hay duda hoy en día que la gastronomía juega un papel clave en la motivación de los turistas tanto nacionales como extranjeros, por un lado, y la promoción de los destinos por otro.

Se puede señalar que turismo gastronómico:

De acuerdo a la definición propuesta por Hall y Sharples 2003, el turismo gastronómico es la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje (Javier Estevan Curiel, 2015)

Para Vázquez de la Torre y Agudo (2010) el turismo gastronómico es aquel que se puede dividir como las visitas a productores primarios y secundarios, de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región determinada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje (Javier Estevan Curiel, 2015).

El turismo gastronómico, la riqueza, la variedad de sus destinos y el crecimiento de su economía hacen de un país atractivo para la inversión en turismo vacacional, de negocios y eventos, logrando así convertirse en un sector de oportunidades y de crecimiento continuo, resaltando el patrimonio cultural de la Nación; considerando la cultura como un elemento diferenciador entre los productos turísticos, dándole un carácter único. La gastronomía es imprescindible a un producto turístico, ya que el visitante siempre deberá consumir algún tipo de

alimento en el lugar al que se desplazó, creando así un consumo, probando y experimentando parte de la cultura de la región.

Es por esto que el turismo gastronómico es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita, este tipo de turismo, se presenta hoy como otra alternativa, siendo una forma particular de conocer el mundo, concentrándose principalmente en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país.

4.1.2 Inicios del turismo gastronómico, su perspectiva, objetivos y características.

Según Jenny Johen Díaz Salcedo y Angie Daniela Pabón Méndez (2015) El impulso del turismo gastronómico comenzó en Europa, en el siglo XIII, cuando comenzaron a promocionarse las primeras guías gastronómicas que comprendían una relación de las mejores posadas y restaurantes.

Tales guías eran realizadas por los famosos "gourmets" o "gastrónomos", personas de gran apetito que se dedicaban a clasificar los restaurantes. El más famoso fue "Curnonsky" en Amberes, un restaurante dedicado exclusivamente a la cocina francesa.

El gran Curnonsky cuyo nombre original era Maurice Edmond Sailland fue nombrado el "príncipe de los gastrónomos" en 1927; él se dedicó a viajar por diversos lugares de Francia con un conjunto de amigos y aficionados también a la gastronomía.¹

La importancia de los alimentos en el ámbito turístico radica en que al hacer un viaje, es la comida uno de los factores que más se recordará aun cuando se hayan visto y disfrutado paisajes espectaculares o impresionantes monumentos; definitivamente el lugar va a ser permanentemente recordado por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas sino

¹Rescatado de <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/09/gastronomia.html>Jenny Johen Díaz Salcedo y Angie Daniela Pabón Méndez (2015)

también por la higiene, el servicio y el ambiente; todo esto en conjunto hará grata e inolvidable la experiencia de viajar.

El principal objetivo dentro del turismo gastronómico es conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de una región. Así mismo dar a conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas especiales y que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional. Y finalmente saber de ingredientes e incluso que el mismo turista aprenda a preparar los platos para ser sorprendido al descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

Entre sus características más representativas está el encontrar una nueva opción para adentrarse en el mundo de los sabores y el cual está dirigido tanto a personas conocedoras del arte del buen comer (chefs o gourmets) como a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria.

Las actividades que contempla este sector se encuentran la asistencia a restaurantes donde se sirven platos típicos, visita a mercados y tiendas de venta de productos alimenticios, observar o incluso cocinar en una de las casas de los lugareños, así como la participación en fiestas locales donde la comida es uno de los invitados principales.

4.1.3 El turismo gastronómico en Latinoamérica.

De acuerdo a los autores Curiel, Javier de Esteban; Sánchez, Victora E. (2015) El turismo gastronómico en América Latina es el sector que está en pleno desarrollo; países como Perú, Chile, Argentina, México y Colombia representan una oferta realmente atractiva para el turista que les encanta el buen comer.

Chefs peruanos como Gastón Acurio, de Astrid y Gastón, han actuado como embajadores de una cocina que se caracteriza por la variedad de sus productos e influencias, africana, japonesa, italiana o china, entre otras.

La ONU ha declarado en el 2013 el año internacional de la quínoa, lo que permite a Bolivia y Perú, principales productores, promocionar este alimento tradicional como ingrediente tanto para la dieta diaria como para platos de alta cocina. Perú obtuvo además el año pasado el premio al mejor destino mundial de turismo gastronómico de los reconocidos "World Travel Awards".

4.1.4 El turismo gastronómico en Colombia.

Dentro de las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirva comida, sino que abarca aspectos como la visita a mercados, tiendas de venta de productos locales, recorridos por casas de lugareños, participación y degustación en fiestas locales o nacionales que tengan a la comida como protagonista.

La gastronomía, en ciertos mercados, ya es motivo principal del desplazamiento para que se dé el hecho turístico, además de representar instalaciones y servicios complementarios del viaje a los segmentos de quienes viajan por otras motivaciones.

La gastronomía de Colombia es una de las manifestaciones culturales del país que varía entre sus distintas regiones. Aunque no hay consenso en cuanto a un único plato que represente a toda la gastronomía colombiana, se destacan la arepa y el sancocho como los más representativos. Otros platos regionales destacados son la bandeja paisa, el ajiaco santafereño, la lechona tolimense y huilense, el mote de queso costeño, y la carne a la llanera, entre otros.

4.1.5 La importancia del turismo gastronómico en un país.

De acuerdo a los autores Curiel, Javier de Esteban; Sánchez, Victora E. (2015) La importancia del turismo gastronómico en un país, se basa en el desarrollo de las actividades que se realizan allí, dándole experiencias nuevas a los turistas de conocer los diferentes tipos de comidas y bebidas sus características más llamativas y propias de la zona.

La mejor forma de hacer publicidad es brindándole excelentes experiencias a los turistas quienes a través de la voz a voz entre sus amigos y familiares harán que los países se vuelvan atractivos para conocerlos, ya que por medio de la comida es como logramos enamorar a

visitantes de nuestro país. Así mismo ofrecemos experiencias no solo culinarias sino también recreativas y culturales que harán a nuestros países más atractivos para turistas tanto locales y nacionales como extranjeros.

La experiencia que se pretende brindar a los turistas no es solo de degustar un plato típico sino darle la oportunidad de que conozca de donde provienen los alimentos y cuál es la preparación que se le da a cada alimento para lograr una armonía en el plato, dándole más interacción, experiencia y calidad a la estadía del visitante.

A través de estas experiencias es como logramos crear lazos entre naciones que permitan la innovación de productos y así mismo la calidad de estos, combinando culturas y conocimientos para nuevas ideas de negocio.

Con todo esto logramos que la cultura de los países no se pierda, al contrario, reafirmamos más sus costumbres logrando un incremento en la visita de locales, nacionales y extranjeros, en asociación con empresas, agremiaciones y entidades educativas generando así trabajo tanto a las personas del país como a forasteros, y según lo que establece el Sistema Nacional de Competitividad, no bastan las ventajas comparativas para hacer competitivo un clúster o un destino turístico.

En conclusión se puede afirmar que el turismo gastronómico es la mejor forma de lograr visitas tanto de locales, nacionales y extranjero, y todo esto se logra cuando se generan nuevas opciones en el mundo culinario donde se puede experimentar muchos sabores que caracterizan a una región, dirigido tanto a personas conocedoras como lo son los chef o gastronomers o así mismo a personas que trabajan en este sector gastronómico, es la opción de mostrar las habilidades culinarias con experiencia, teniendo en cuenta la cocina moderna, tradicional, y ancestral, y todo esto se logra, cuando se brinda experiencias a los turistas de calidad, únicas e innovadoras.

Es por esto que el turismo gastronómico es la mejor manera de dejar las puertas abiertas para

cada comensal que llega avistar el país buscando las mejores experiencias que solo un buen plato de comida puede ofrecerle.

De esta manera, turismo y gastronomía, gastronomía y turismo, son dos conceptos que van de la mano y se potencian de forma que son casi imposible de separar.²

4.1.6 Cultura.

El término cultura, que proviene del latín cultus, hace referencia al cultivo del espíritu humano y de las facultades intelectuales del hombre. Su definición ha ido mutando a lo largo de la historia: desde la época del Iluminismo, la cultura ha sido asociada a la civilización y al progreso.

En general, la cultura es una especie de tejido social que abarca las distintas formas y expresiones de una sociedad determinada. Por lo tanto, las costumbres, las prácticas, las maneras de ser, los rituales, los tipos de vestimenta y las normas de comportamiento, la gastronomía, son aspectos incluidos en la cultura.

Otra definición establece que la cultura es el conjunto de informaciones y habilidades que posee un individuo. Para la UNESCO, la cultura permite al ser humano la capacidad de reflexión sobre sí mismo: a través de ella, el hombre discierne valores y busca nuevas significaciones.

Según el enfoque analítico que se siga, la cultura puede ser clasificada y definida de diversas maneras. Por ejemplo, hay estudiosos que han dividido a la cultura en tópica (incluye una lista de categorías), histórica (la cultura como herencia social), mental (complejo de ideas y hábitos), estructural (símbolos pautados e interrelacionados) y simbólica (significados asignados en forma arbitraria que son compartidos por una sociedad).

La cultura también puede diferenciarse según su grado de desarrollo: primitiva (aquellas culturas con escaso desarrollo técnico y que no tienden a la innovación), civilizada (se actualiza

² Rescatado de la página web <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/09/gastronomia.htm>

mediante la producción de nuevos elementos), pre-alfabeto (no ha incorporado la escritura) y alfabeto (utiliza tanto la lengua escrita como el oral).

Por último, cabe destacar que en las sociedades capitalistas modernas existe una industria cultural, con un mercado donde se ofrecen bienes culturales sujetos a las leyes de la oferta y la demanda de la economía.

“Con respecto al turismo cultural existe una amplia gama de definiciones, que abarcan desde museos, monumentos, visita a lugares históricos, folklore, hasta inmiscuirse en un ambiente de la practica local; una de estas manifestaciones en la concepciones del turismo cultural lo constituye la gastronomía y particularmente la gastronomía autóctona, lo cual en diversas latitudes del orbe está propiciando que se perfile un nuevo turista bajo nuevas orientaciones de prácticas culturales, pero también la forma de cómo es presentada a ellos ha cambiado.

El turista entonces, al sentirse estrechamente atendido por las personas que ofertan los servicios culinarios haciéndolo participe de experiencias gratas y diferentes, permite que esta relación se haga de un simple hecho un componente estratégico particular, en este caso de la cultura gastronómica.” (Información tomada de www.uaemex.mx/Culinaria/)

4.2 Marco conceptual

4.2.1 Gastronomía.

La gastronomía es el “arte de comer”. La gastronomía según la Real Academia de la Lengua es el “arte de preparar una buena comida”. Es la relación entre alimento y cultura, incluye todos los componentes culturales y sistemas productivos que tiene como base la comida.

Hay autores como Pierre Bearn que opinan que la gastronomía es un arte tan difícil que el perfecto gastrónomo no existe. Este no solo debería tener un paladar y gusto refinado, si no conocer todo sobre los alimentos, sus características y diferencias; combinaciones, diversos procedimientos para prepararlos y presentarlos; la historia del buen comer, los mejores restaurantes y proveedores; los principales autores de libros gastronómicos y los grandes

cocineros; las características de las diversas cocinas en el mundo, en fin: todo lo referente al arte culinario.

Según el artículo DEPERU.com la gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y medio ambiente o entorno. La gastronomía estudia varios componentes culturales, tomando como eje central la comida.

Como reseña histórica en cuanto a las influencias generadas por diversos tipos de cultura encontramos:

4.2.2 Algunos alimentos de aporte indígena.

La papa tubérculo de alto consumo, a cosecha de la arracacha, la yuca y la achira se recogía en las tierras templadas. En cuanto a los cereales estaba el maíz y la quínoa. Igualmente sembraba la ahuyama y la calabaza; la curuba, la granadilla, el mamey, la guayaba, la uchuva, la chirimoya, la papaya, el aguacate y la piña, clasificaban entre las frutas. La sal, además de sazonar constituía un valioso producto de intercambio, otros condimentos que usaban eran el ají, las guascas y el achiote que servía también de colorante. Sus bebidas consistían en la chicha hecha de maíz, piña o yuca, y aguas de frutas.

4.2.3 El aporte español en los alimentos.

El arroz, la carne salada, el bizcocho, los garbanzos, las habas, las lentejas, el atún, los ajos, las alcaparras, las almendras, las aceitunas, el aceite para cocinar, el vino, el vinagre y el queso, además de estos comestibles los españoles trajeron a América el trigo, el azúcar, la carne de diferentes animales así como algunas verduras como la lechuga y el repollo, nuevos condimentos como la canela, la pimienta, la nuez, y los embutidos, entre otros, enriqueciendo, de esta forma, la dieta indígena.

4.2.4 Aporte africano en productos alimenticios.

Con la influencia de las culturas de este continente que llegaron con la esclavitud, y sus costumbres autóctonas fue básicamente las técnicas de cocción, entre éstas los fritos y muchas preparaciones de la comida costera. La mezcla de estas tres tradiciones culinarias se va a expresar en la creatividad cultural y material de cada grupo en cuestión, estableciendo de esta manera, cuáles fueron los nuevos hábitos y costumbres alimentarios adquiridos.

4.2.5 Recetario.

Para los gastrónomos Julián P. y Ana Gardey un recetario es una recopilación de diversas recetas de cocina. Estas recetas consisten en la descripción de los pasos a seguir para preparar una comida, incluyendo también los ingredientes que se necesitan.

Es frecuente que las recetas de cocina se transmitan a través de la vía oral, pasando de generación en generación. Sin embargo, al ser recopilada en un recetario, su alcance se multiplica. Una receta registrada en un recetario permite, por otra parte, que una preparación gastronómica permanezca en el tiempo, ya que sus ingredientes y elaboración han quedado consignados (Julian Perez Porto, 2014).

4.2.6 Plato típico.

Un plato típico es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. Se puede ver que en la mayoría de los casos el plato nacional contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones.

4.2.7 Turismo gastronómico.

Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por

un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

➤ Turismo interno gastronómico

El de los residentes de un país, dado que viajan únicamente dentro de este mismo país con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

➤ Turismo receptor gastronómico

El de los no residentes que viajan dentro de un país, con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

➤ Turismo emisor gastronómico

El de los residentes de un país que viajan a otro con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

➤ Turismo internacional gastronómico

Se compone de turismo receptor y turismo emisor con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

➤ Turista gastronómico

Visitante entendido en gastronomía cuyo principal motivo de desplazamiento tiene como fin consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria, que está al menos una noche en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado.

4.2.8 Cultura opita.

El Huila cuenta con una población mestiza que se ha venido consolidando desde la época de la colonia (1550–1819) y que ha dado origen a cultura e idiosincrasia de nuestros pueblos. En cifras nuestra población y su influencia multirracial la podemos describir de la siguiente manera: mestizos y blancos 92.78 %, negros o afros 1,17%, amerindios o indígenas 1,25%, caucanos 2.50%, nariñenses 1,20% y otros 0.50 %. El 54% habita en las cabeceras municipales y el 46% en el campo. Su tasa de natalidad es de 0.2%, superior al promedio nacional. Tomado de la cartilla mi terruño opita de Charry de Trujillo.

La mayor parte de la población es de raigambre campesina. Conocidos como “opitas”, son personas sencillas, alegres, laboriosas, acogedoras y con una expresiva religiosidad, su identidad es pasiva y no pocas veces indiferentes, a la hora de aportar ante los cambios vertiginosos de la realidad social y de convivencia comunitaria. Siendo una región próspera por la riqueza y variedad de sus climas y paisajes, y la bondad de sus moradores, falta más espíritu de liderazgo e iniciativa, que asegure el mejoramiento de las condiciones de vida y garantice en el futuro próximo un desarrollo integral de la región.

El arte es una expresión de bastante relevancia que se manifiesta a través de objetos, espectáculos o imágenes. Expresiones como el Parque Arqueológico de San Agustín exhiben el patrimonio cultural y artístico de nuestros antepasados. La escultura y la cerámica al igual que el teatro, la música y la danza son expresiones culturales presentes en la Diócesis de Garzón.

Uno de sus acontecimientos más representativos son las festividades de San Juan y San Pedro, que desde la época de la Colonia esta región las celebra, que no solamente constituyen una gran muestra cultural llena de música, bailes y comparsas, sino también recuerdan las viejas tradiciones colombianas.

También la composición musical (rajaleña y otras) como la literatura (José Eustasio Rivera, con La Vorágine) aparecen muy marcadas en la mentalidad opita casi que al mismo tiempo con su mentalidad religiosa. Los mitos y leyendas forman parte de la mentalidad arraigada de los ancestros aborígenes y religiosos de esta región.

Se percibe –al igual que a escala mundial-, una especie de nueva colonización cultural por la imposición de las llamadas culturas artificiales, que tiende desprecio de las culturas locales y la aceptación de nuevas culturas que se extienden velozmente por los medios de comunicación. Esta cultura se caracteriza por la auto-referencia del individuo, que conduce a la indiferencia por el otro, a quien no necesita ni del que tampoco se siente responsable. Se prefiere vivir día a día, sin programas a largo plazo ni compromisos duraderos, sin preocupación de criterios éticos, con estilos de vida que en ocasiones se desvían del camino de los valores cristiano.

A pesar de que el Huila es una región de principios conservadores, las nuevas generaciones se ven afectadas por la cultura del consumo, la cultura de la imagen, del cuerpo, la liberación femenina mal entendida, el libertinaje sexual.

En medio de la realidad de cambio cultural, emergen nuevos sujetos, con nuevos estilos de vida, maneras de pensar, sentir, de percibir y con nuevas formas de relacionarse. Son productores y actores de la nueva cultura.

Otras festividades

- Pitalito: Festival y Reinado Sur colombiano, Feria Artesanal y Exposición Equina.
- San Agustín: Semana Cultural Integrada.
- Campoalegre: Festival Folclórico y Reinado Departamental del Arroz.
- Garzón: Festival y Reinado de la Alegría y el Folclor.
- Gigante: Festival Folclórico y Reinado Departamental del Cacao y el Café.
- La Plata: Festival Folclórico y Reinado del Suroccidente del Huila.
- Yaguara: Reinado Departamental del Turismo y Fiestas Populares.
- Rivera: Festival Infantil de Sanjuanero Huilense.
- Villa vieja. StarParty - Fiesta de las Estrellas.
- Paicol: Feria Ganadera, Agrícola, Comercial y Exposición equina Grado B.
- Altamira: Fiestas Patronales de San Roque

La diversidad cultural que hay en Colombia tiene su origen en las costumbres, creencias y tradiciones de los grupos indígenas, españoles y africanos que intervinieron en la historia de nuestro pueblo desde hace más de 500 años.

Desde el período colonial, posterior a la conquista, los habitantes de cada porción de lo que hoy conocemos como Colombia han creado expresiones culturales particulares, estas los caracterizan y los diferencian de otros.

Tanta variedad y riqueza cultural hacen que cada colombiano se sienta orgulloso de su región, de su país y reconozca que las diferencias nos unen en la medida en que conozcamos, valoremos y respetemos las creencias, opiniones y costumbres propias de los demás.

Consideraremos a continuación algunas de las expresiones específicas de las formas de vida de los distintos grupos que para aquellas épocas coloniales fueron distintas y conflictivas, y sin embargo hoy en día han sido mezcladas ayudando a que a pesar de las convergencias se halla construido toda una riqueza común a partir de aquellas diferencias.

Las comidas, fiestas, rituales y juegos, todas aquellas construcciones humanas distintas pero que desde la colonia se mezclan aún más.³

³Tomado de <http://comidastipicasyritualesdesdelacolonia.blogspot.com.co/>

4.3 Marco geográfico

Campoalegre “capital arrocera del Huila”

Cerca de cumplir sus 207 años que se harán realidad este 14 de agosto “La Tierra Floreciente”, como es mencionada en su Himno Municipal a Campoalegre, demuestra su Desarrollo Agroindustrial.

Campoalegre está ubicado a una distancia de 22 km del perímetro urbano de la ciudad de Neiva y se localiza en el centro del departamento del Huila entre el Llano Grande y la Cordillera Oriental, cuenta con una extensión de 661 Km² de acuerdo a informe de Gestión Ambiental Territorial, realizado en el año 2005. Su clima es cálido, donde uno de los grandes beneficios para el desarrollo es que su ubicación se encuentra sobre la vía conocida como La Troncal del Sur, convirtiéndolo a nivel regional en paso obligado para la comunicación con 25 municipios del Departamento.

4.4 Marco legal

4.4.1 Plan de desarrollo “con más fuerza 2016 – 2019” para el municipio de Campoalegre Huila”.

En su plan de desarrollo territorial el municipio titulado “con más fuerza 2016 - 2019” en la página número 309 el municipio, se refiere al sector de servicios, como el sector económico que abarca todas aquellas actividades económicas que no producen bienes materiales de forma directa, sino servicios que se ofrecen para satisfacer las necesidades básicas de la población, pues incluye subsectores como comercio, transporte, comunicaciones, finanzas, turismo, hotelería, ocio, cultura, espectáculos, la administración pública y los denominados servicios públicos, sean estos prestados por el Estado o la iniciativa privada (sanidad, educación, etc.). (Infraestructura, 2016) Lo que da a entender que el tema de turismo va ser poco tratado en la administración.

4.4.2 Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

Según el ministerio de cultura en febrero del 2012 divulga en el documento de Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia que los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de alimentos constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación. Las cocinas tradicionales, como manifestación del patrimonio cultural inmaterial (en adelante PCI), comprenden complejos conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias que tienen raíces indígenas, ibéricas, africanas y notables influencias, muy visibles en la región caribe, de la culinaria árabe y de los países vecinos.

Las cocinas tradicionales, como patrimonio cultural, tienen como principales características y efectos, los siguientes:

1. Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo.
2. Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos.
3. Cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas.
4. Son un ámbito por excelencia –aunque no exclusivo– del saber femenino, ya que la mayoría de veces son las abuelas las que transmiten el conocimiento de generación en generación.
5. Cada sistema culinario, con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un “orden culinario” política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de

Colombia que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares.

Para el Ministerio de Cultura es muy importante la salvaguardia y el fomento de esta modalidad de patrimonio cultural, y por ello desde el año 2007 viene promoviendo, en su Programa Nacional de Estímulos, un Concurso Nacional de Cocina Tradicional enfocado en la recuperación, recreación y divulgación de la riqueza culinaria del país.

4.4.3 1er Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT, San Sebastián, España, 27- 29 Abril 2015.

Según la aplicación y exaltación del foro de turismo Gastronómico realizado por la OMT (Organización Mundial de Turismo), La comida es un elemento fundamental de todas las culturas, un componente importante del patrimonio inmaterial a nivel internacional y un atractivo cada vez más importante para los turistas y que en muchos destinos sigue siendo un potencial sin explotar. El vínculo entre la comida y el turismo ofrece una plataforma para la propagación de la cultura, el desarrollo económico local, las prácticas sostenibles y las experiencias gastronómicas, que ayudan a los destinos a comercializarse y fortalecer su imagen, como así también a apoyar tradiciones locales y su diversidad, aprovechando y premiando la autenticidad.⁴

4.4.4 Política de turismo cultural.

Cabe resaltar que la constitución política de 1991, consagra en sus principios: facilitar la participación de todos en las decisiones que los afecten y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación, reconociendo y protegiendo la diversidad étnica y cultural de la nación colombiana. (Tomado de la Constitución Política de Colombia de 1991) Artículo 7. El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana).

⁴Tomado de la página de la OMT; <http://affiliatemembers.unwto.org/es/event/1er-foro-mundial-de-turismo-gastronomico-omt>

De igual forma la cultura se reconoce como fuerza articuladora de los modelos de propiedad colectiva de territorio que pueden convertirse a mediano plazo en una estrategia de conservación de la biodiversidad y uso sostenible de los recursos en el marco del respeto de los principios de igualdad, identidad y autonomía cultural de las comunidades afrocolombianas e indígenas. En este sentido, las políticas culturales se deben relacionar explícitamente la propiedad colectiva de los territorios (leyes 70 y 89 de la Constitución Política de Colombia, 1991), con el reconocimiento de los valores prácticos, información y conocimiento que estas comunidades tienen respecto a los procesos y recursos.

5 Metodología

5.1 Modalidad de la investigación

Las técnicas cualitativas sirven para obtener información profunda de las personas investigadas como, motivaciones, actitudes, creencias y opiniones. Para obtener este tipo de información, las técnicas se aplican a un grupo reducido de personas, es muy importante destacar la representatividad tipológica (Sanz, 2010), lo cual se llevó a tomar a las personas más destacadas en el municipio que son de interés tradicional y son las portadoras de los conocimientos de cada uno de los platos tradicionales más representativos.

Con la información recopilada con este grupo de personas lo que se quiere destacar de la tradición ancestral de los platos son, en qué consistía cada uno de estos platos, quienes son las personas que los preparan, quien les enseñó, cuál es su forma de preparación, los utensilios que se utilizaban para la elaboración del plato, las fechas especiales en las que se elaboraban estos platos, que importancia, origen de los platos tradicionales, relación de los platos con el municipio y como todo este factor enfocado a la gastronomía da para que el municipio sea visitado por turistas.

5.2 Tipo de investigación

El enfoque principal del proyecto es la recuperación de los platos tradicionales del municipio Campoalegre Huila, y como por medio de estos se da a conocer toda la diversidad cultural y gastronómica que posee el municipio. Se necesita una investigación en donde se analice la historia de las tradiciones gastronómicas y la cultura del municipio.

En el libro de investigación de mercados de Kinneer y Taylor describe los tipos de investigación de los cuales nos vamos a basar en la investigación exploratoria la cual posee ciertas características:

El tipo de investigación exploratoria, este tipo de investigación es apropiada cuando los objetivos de la investigación incluyen: 1) identificación de problemas u oportunidades, 2) desarrollo más precisa de un problema u oportunidad identificados, 3) lograr un punto de vista en relación con la extensión de las variables que operan en una situación, 4) establecer prioridades de acuerdo con la importancia potencial de diversos problemas u oportunidades, 5) lograr un perspectiva de la gerencia y del investigador con la relación a la naturaleza de la situación del problema, 6) identificar y formular cursos de acción alternativos y 7) reunir información sobre los problemas asociados a la realización de la investigación concluyente.(Taylor, 2008).

La investigación exploratoria suele utilizar como base las técnicas cualitativas, en la investigación va ser fundamentada en un focus group y entrevista. Para Taylor y Kinneer (pág. 300) Las principales características de este tipo de datos son (Taylor, 2008):

- Se utilizan grupos pequeños o de conveniencias
- La información va relacionada con las motivaciones, las creencias, los sentimientos y las actitudes de los encuestados.
- Se utiliza un enfoque intuitivo y subjetivo en la recolección de datos.
- El formato de recolección de datos es de respuesta abierta
- El enfoque no pretende suministrar datos estadísticos o científicos exactos.

El traslado al municipio Campoalegre Huila, permitirá examinar de manera directa, las situaciones gastronómicas del municipio y sus potencialidades turísticas enfocadas a los lugares de elaboración de comidas tradicionales, se realizará un recorrido en el cual se podrán identificar las fuentes.

La investigación permite identificar y ubicar los lugares de elaboración de los platos tradicionales, también la investigación permite señalar cada uno de los platos, dando a conocer ingredientes, preparación tiempo de elaboración, utensilios usados y presentación del plato.

5.3 Recolección de la información

Para la recopilación de la información fue necesario desplazarse al Municipio de Campoalegre Huila, el cual está ubicado en el centro del Departamento del Huila a 22 kilómetros del perímetro urbano, posee una población de 34.309 habitantes y el gentilicio utilizado es “Campoalegruno”. Campoalegre limita al norte con el municipio de Rivera, al sur con los municipios de Hobo, al oriente con el municipio de Algeciras y al occidente con los municipios de Yaguará y Palermo (Infraestructura, 2016).

Campoalegre es llamada la Capital arrocera del Huila. Existe una industria molinera y la calidad del arroz es la mejor no solo a nivel nacional sino a nivel internacional. Esto no quiere decir que su principal característica es el arroz, es importante destacar el cultivo de cacao, café y tabaco, también se destaca por su ganadería específicamente el vacuno.

5.4 Técnicas de la recolección de datos

5.4.1 Diseño del focus Group.

El focus group o reunión de grupo trata de analizar como la conducta individual se modifica dependiendo de la interacción con el grupo. Para ello, se reúne a un conjunto de entre siete a

onces personas con el fin de que discutan sobre un tema, en este caso fue acerca de la gastronomía tradicional del municipio y su cultura (Sanz, 2010, pág. 52).

El focus group se desarrolló de una no directiva, en el cual los participantes generaron un mayor liderazgo, dejándoles más libertad para que comenten y se comporten como deseen.

Para realizar el focus group se tuvo en cuenta una serie de parámetros expuestos de la siguiente forma:

Tabla 1 Lista de cheque del focus group

Ítem	Descripción
1. Convocatoria de los participantes.	✓ Fecha de realización
	✓ Hora
	✓ Tema a tratar
	✓ Información de itinerario
	✓ Primera sesión: Presentación, Introducción al tema, Inicio de la actividad, Pausa activa (break, refrigerio)
	✓ segunda sesión
	✓ complemento de la actividad
	✓ agradecimientos
	✓ entrega de detalle
✓ finalización.	
2. Material y personal de trabajo.	✓ cámara de video con su respectivo asistente
	✓ refrigerios
	✓ detalles

	✓ personal de servicio
3. Actividad focus group.	✓ presentación del moderador y del grupo
	✓ poner en contexto al grupo del tema a tratar
	✓ generar una sesión de conocimiento y estabilidad de confianza en el grupo(zona de confort)
	✓ comienzos de la sesión y realización de las preguntas destinadas

5.4.2 Aplicación del focus Group.

En la realización del Focus Group se tomó en cuenta el aspecto de la población femenino, ya que se según el libro de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, las portadoras del conocimiento son las mujeres; dicho esto se tomaron a 8 mujeres entre las edades de 50 a 75 años, teniendo la experiencia y conocimiento del tema.

Como actividad inicial se programó en el ancianato del pueblo llamado “La Granja”, donde se realizó un taller de panadería con las colaboradoras del focus Group, generando un acto social a las personas de tercera edad del municipio.



Fuente propia

El motivo del taller era entrar en teoría y práctica a los temas que se iban a tocar, en este se prepara pan chicha, mojicones y cucas los cuales son amasijos tradicionales del pabelo.



Fuente propia



Fuente propia

Generada la actividad posteriormente se llevó acabo la entrevista grupal, en donde se tocaron temas como el conocimiento general de la gastronomía del Municipio, los platos más representativos, el origen de los platos, la modificación del plato en el transcurso de tiempo, las historias o anécdotas que se generaban alrededor de la cocina, la añoranza de un plato, lo que se come en las festividades, la relación entre la gastronomía y la cultura del Municipio y la opinión acerca de talleres vivenciales para atraer visitantes.



MVI_2741



MVI_2741

Fuente propia



Fuente propia

5.4.3 Diseño de la Entrevista.

La entrevista se aplica de forma individual y pretende obtener información sobre las actitudes, creencias, experiencias, etc., que condiciona la forma de percibir el entorno del individuo entrevistado. De esta forma, se analizan todos sus aspectos estrictamente personales, como aquellas influencias externas (normas sociales, costumbres, modas). (Sanz, 2010 pág. 47)

Por lo tanto, la entrevista se basa en una charla distendida entre el entrevistado y el entrevistador, en que se deben controlar los temas a tratar y saber ponerse en el lugar del individuo a fin de obtener el máximo de información posible (Sanz, 2010 pág. 47).

María Jesús Merino Sanz, en su libro *Introducción a la investigación de mercados* en la página 49, muestra una guía para la realización de una entrevista en donde menciona tres puntos importantes a tener en cuenta los cuales son: 1) introducción, en esta parte va la presentación del entrevistador y la explicación del propósito de la entrevista. 2) el desarrollo, la cual tiene varios factores como los son: introducción, las reacciones, el interés, las expectativas. 3) la despedida cortes y el agradecimiento por la colaboración prestada.

Es muy importante saber llegarle a la persona, ya que la mayoría se siente un poco incomoda a la hora de dar datos que solo le pertenecen a sí mismos y a sus familias.

5.4.4 Aplicación de la Entrevista.

Una vez identificados los platos tradicionales del municipio de Campoalegre, se procedió a realizar las entrevistas a las personas con el conocimiento tradicional de cada uno de los platos.

Siguiendo un cronograma de trabajo investigativo, se dedicaron dos (2) semanas a la recopilación de la información, en donde se desarrolló la observación de campo y se empleó la técnica de la entrevista dirigida a adultos mayores y personas encargadas del lugar (ya que mantenían la tradición de elaboración del plato que fue pasada de generación en generación). Una vez identificadas las personas se realizó la entrevista sobre los platos tradicionales, se tomó nota y audios de voz de cada uno de los entrevistados en donde se resalta la información como: información general de los platos, nombre del plato tradicional, los ingredientes, su preparación, tiempo de elaboración, su presentación, lugar donde se elabora el plato, costo promedio del plato y una breve reseña historia del mismo.

Ubicado en la parte de anexos 1 Formato de entrevista.

6 Capítulo I: Definir la influencia gastronómica del municipio de Campoalegre Huila a través de su patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.

6.1.1 Introducción a la influencia gastronómica.

Para Regina Schluter (Schluter, 2016), a partir de la declaratoria de patrimonio intangible la gastronomía se convirtió en una estrella bibliográfica con la publicación de una enorme cantidad de libros que van desde noveles hasta publicaciones –con particular énfasis en las recetas de la abuela, descripciones de países a través de su gastronomía y verdaderas guías turísticas de un país en función de sus comidas tradicionales.

A diferencia de otras formas de turismo, en la gastronomía es la población local la portadora de su patrimonio, ya que las recetas y formas de elaboración de los platos surgen de la propia Comunidad. Las personas del exterior pueden adquirir diferentes conocimientos de cómo se elaboran esos platos, pero los verdaderos secretos que les dan un carácter único, no son accesibles a persona alguna fuera del ámbito familiar en el que se generaron. Asimismo, en la mayoría de los casos son las mujeres las portadoras de esos saberes lo que lleva generalmente el empoderamiento de la población femenina del lugar.⁵

Ilustración 1. Generalidades de la gastronomía tradicional (Schluter, 2016)



⁵Información tomada del libro Gastronomía y Turismo-destinos con sal y pimienta, capítulo I la gastronomía en el centro de atención diferentes usos de la gastronomía en el turismo, pág. 4.

Cada una de las regiones del país cuenta con productos característicos y que le dan un carácter específico, creando así su propia autonomía y destacando al lugar para formar parte del patrimonio intangible como lo es la gastronomía. El manejo de cada uno de estos productos desarrolla una serie de ingresos que beneficia tanto a la población local, la cual ofrece el plato al turista, como a las personas que están directamente en contacto con los productos como el agricultor o ganadero.

A su vez, estos productos se encuentran en los mercados tradicionales los cuales son frecuentados por la población local, al igual que por los turistas ya que estos lugares se convierten en una verdadera atracción.

La variación en los platos y las influencias en las mesas colombianas depende de la zona de donde provenga, así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o escasos en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia (Torres, 2008).

Existen algunos platos con ingredientes compartidos y preparados a “su manera” en cada región como las bebidas hechas de maíz, el sancocho, las arepas, el ají, los caldos, las empanadas, los tamales, los arroces y las carnes.

El mestizaje culinario, entendido como un proceso de cambios y modificaciones impuesto por la agrupación de las tradiciones culinarias autóctonas, la del grupo indígena y la trasplantada por los inmigrantes españoles, así como, de los esclavos africanos, bajo el punto de vista de los ingredientes, de sus técnicas de cocción, de su elaboración, de los utensilios y de las maneras de consumir los alimentos. A través de este mestizaje logramos comprender el desarrollo de los platos en las cocinas actuales. (Manrique, 2006).

Ilustración 2 Desarrollo de los platos actuales (Manrique, 2006)



El aporte indígena que significa la comida aborígen con sus productos nativos y sus formas culinarias, es decir los comestibles que consumían los americanos antes de la llegada de los conquistadores, quienes basaban su manutención en una dieta mixta combinando la agricultura con movilidad territorial y el consumo de carnes. En los páramos se ocupaban del cultivo de tubérculos de altura, en los valles interandinos se especializaban en el cultivo de maíz y papa, en tanto en las zonas de clima templado había sembrados de maíz, yuca, batatas, ahuyamas y árboles frutales (Manrique, 2006).

El aporte español está representado por la herencia española con los nuevos ingredientes, incluyendo los que traían en los barcos y los que se sembraron más tarde; con el paso del tiempo, los alimentos que entraron a América, ya se podían comprar localmente y se dio la introducción de diferentes hábitos gastronómicos (Manrique, 2006).

Sus víveres se determinaron por la revisión de los documentos de viaje donde figuraban variados artículos como por ejemplo: el arroz, la carne salada, el bizcocho, los garbanzos, las habas, las lentejas, el atún, los ajos, las alcaparras, las almendras, las aceitunas, el aceite para cocinar, el vino, el vinagre y el queso, además de estos comestibles los españoles trajeron a América el trigo, el azúcar, la carne de diferentes animales así como algunas verduras como la lechuga y el repollo, nuevos condimentos como la canela, la pimienta, la nuez, y los embutidos, entre otros, enriqueciendo, de esta forma, la dieta indígena. El menaje que los españoles introdujeron consistía en utensilios de cocina, fabricados de cobre y de peltre. El vidrio y la loza también fueron novedad en el Nuevo Reino de Granada (Manrique, 2006).

El aporte africano con la influencia de las culturas de este continente que llegaron con la esclavitud, y sus costumbres autóctonas fue básicamente las técnicas de cocción, entre éstas los fritos y muchas preparaciones de la comida costera (Manrique, 2006).

Según la política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia *“las tradiciones culinarias y alimenticias, como patrimonio cultural, son colectivas, es decir, pertenecen o identifican a un grupo social particular (colectividad o comunidad) y se transmiten de generación en generación como un legado, tradición cultural o parte de la memoria colectiva”* (Mincultura, 2012). La mezcla de tradiciones culinarias se va a expresar en la creatividad cultural y material de cada grupo, estableciendo de esta manera, los nuevos hábitos y costumbres alimentarios adquiridos.

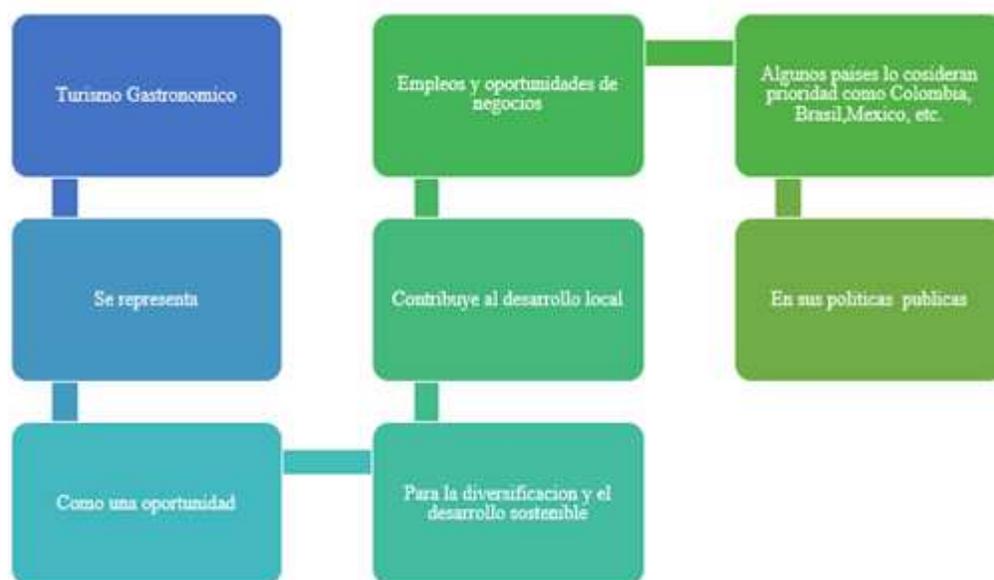
6.1.2 Influencia cultural.

El turismo gastronómico, desde un enfoque del turismo cultural y creativo, al que se denomina turismo naranja, se presenta como una oportunidad para la diversificación y el desarrollo sostenible de los destinos y productos turísticos, ya que permite reducir la estacionalidad de la actividad turística y la descentralización territorial de la oferta, así como contribuye al desarrollo local mediante la creación de empleos y oportunidades de negocio (Tresserras Juan, 2014).

El uso que hace el turismo del patrimonio cultural hizo que la gastronomía haya adquirido cada vez mayor importancia para promover un destino y captar corrientes turísticas con recursos, atractivos, manifestaciones, establecimientos, tours, itinerarios, rutas. Productos gastronómicos que han desarrollado nichos emergentes y crecientes de turismo especializado (Norrild, *Gatronomia y Turismo-destinos con sal y pimienta*, 2016)

La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2005) afirma que la gastronomía diversifica el turismo y estimula el desarrollo local, regional y nacional por lo que varios países la consideran prioritaria en sus políticas públicas, como es el caso de España, Perú, Italia, Francia, Brasil, Cuba, Colombia y México, entre otros.⁶ El municipio de Campoalegre Huila cuenta con una gran variedad de alimentos tradicionales, lo que puede generar un demanda de visitantes que se dirijan a él por su gastronomía y que sea conocido tanto por su arroz como por sus bizcochos (achira, maíz, tostado, cuajada).

Ilustración 3 Enfoque cultural (Norrild, Gatronomia y Turismo-destinos con sal y pimienta, 2016)



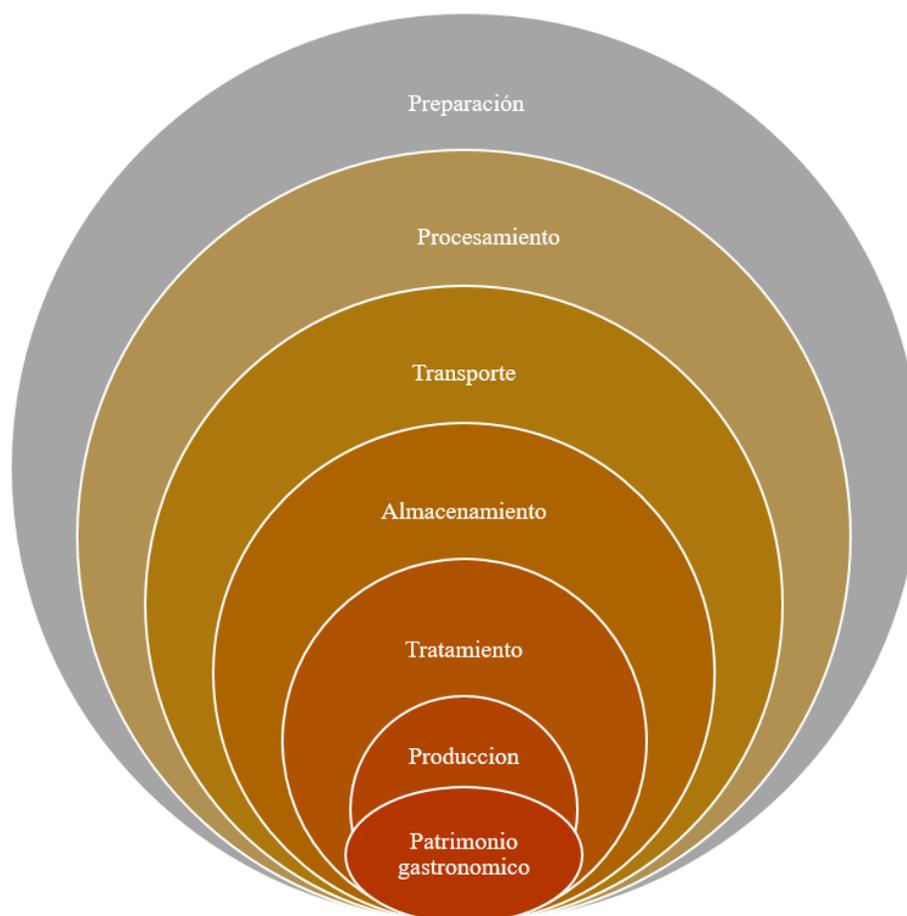
⁶ Párrafo tomado del capítulo 11 del libro *Gastronomía y Turismo-destinos con sal y pimienta, la cultura gastronómica como condicionante de turismo gastronómico-el caso de la Republica Dominicana*, pág. 179

6.1.3 Influencia turística y gastronómica.

El patrimonio gastronómico se crea con la producción, tratamiento, almacenamiento, transporte, procesamiento y preparación de los alimentos, conducido por una serie de elecciones alimentarias, costumbres, hábitos y tradiciones que superan la combinación física de los alimentos en el plato (Scarpato, 2006). Es así como la gastronomía se convierte en un elemento de identificación, representación y diferenciación cultural.

Según (Tresserras, 2008) *“el sentimiento de pertenencia o diferencia social se construye en base a las prácticas alimentarias, vitalmente esenciales y cotidianas. Gracias a la cocina se aprenden las costumbres sociales más fundamentales y los modos en la mesa, y cada sociedad transmite y permite la interiorización de sus valores”*.

Ilustración 4 Combinación física de los alimentos en el plato (Scarpato, 2006)



El turismo gastronómico es una actividad constituida en base a los productos característicos de determinado lugar y por eso involucra fuertemente a la comunidad local y a los diversos sectores ligados directos e indirectamente a la alimentación. También está cargado de valores culturales que pueden expresar modos de vida, técnicas antiguas y el uso de equipamientos de manejo que agregan un valor simbólico al alimento. En este contexto ese segmento puede proporcionar a los destinos variadas oportunidades de promover el desarrollo local a través de sus productos tradicionales (Norrild, Gastronomía y Turismo- destinos con sal y pimienta, 2016)

6.1.4 Patrimonio gastronómico de Colombia.

Colombia es un país multicultural, pluriétnico y biodiverso, en ello tiene gran influencia la topografía, el clima, las raíces indígenas, africanas, española y de los países vecinos, este rango de influencias hacen que la cocina nacional colombiana conjugue sabores, aromas y texturas que se diferencian regionalmente unas de otras, pues Colombia cuenta con una diversidad de regiones cada una con unas características especiales y por consiguiente con una gastronomía propia que marcan la variedad de algunos productos que solo se conocen en determinada región.

Por lo anterior, se hace indispensable adentrarse en las cocinas regionales y locales para conocer y entender la historia de una comunidad y su máxima expresión cultural y tradicional que enmarcan la memoria y la identidad de un pueblo y la apropiación de su propio saber en el ámbito gastronómico.

Por eso, para entender la cocina tradicional del Huila y Campoalegre nos remitimos al estudio de su cultura gastronómica.

6.1.5 Cocinas tradicionales del Huila.

Esta región cuenta particularmente con el Valle del río Magdalena y junto con su clima tiene la facultad de ofrecer productos como el arroz y el plátano que han inspirado sus productos gastronómicos.

La cocina huilense se describe como la herencia de una cocina campesina de simples costumbres sin muchos artificios y sin muchos aliños. En ella predominan las preparaciones de cocción lenta que la han constituido en una de las cocinas más importantes y bien acogidas en todo el país; donde se destaca ampliamente el legado español que se manifiesta en la preparación de cerdos y tamales.

La cocina huilense es tan diversa que se ha convertido como parte de la riqueza cultural del departamento. Entre los platos típicos podemos encontrar los bizcochos de achiras que han adquirido tal importancia que para muchos son el mejor pasabocas del país, el bizcocho de cuajada, quesillos, insulsos, arroz en leche, la mazamorra, arepa delgada, mojarra frita, sudado de pescado, sancocho de gallina, bizcochuelo, las bebidas como el masato, la mistela, el guarapo de caña con empanadas y aloja entre otros.

Las fiestas invitan a probar gastronomías muy particulares, entre ellas podemos encontrar platos como:

- El asado huilense en las fiestas de San Pedro, muy conocidas porque allí se celebra el Festival Folclórico y el Reinado Nacional del Bambuco.
- La lechona, propia de las fiestas de San Pedro, de eventos y fiestas; la lechona es para compartir y festejar.
- Los calzamochos, envueltos preparados principalmente para la época de la semana santa.

6.1.6 Platos típicos del Huila.

La riqueza de manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial asociados a la cocina colombiana se gesta en medio de la diversidad, no solo de sus pueblos, sino también de sus climas, ecosistemas, sistemas productivos y tradiciones alimentarias (Caicedo, 2012).

En las siguientes tablas se podrá observar la clasificación de cada uno de los tipos de platos del departamento del Huila resaltando las características en cuanto al nombre de la preparación, los ingredientes y los utensilios tradicionales (Caicedo, 2012).

Tabla 2 Platos típicos del Huila

ALIMENTOS Y BEBIDAS		INGREDIENTES
Bebidas	Boxeador	Leche, papaya, banano, remolacha, miel, milo, brandi, azúcar y hielo.
	Cacao	Cacao, panela, guayabita.
	Chucula	Cacao, panela raspado, huevo y harina de maíz.
	Mistela de mejorana	Aguardiente, azúcar, agua, ramas de mejorana, canela y jugo de limón.
	Candil	Leche, huevo, azúcar y canela.
Amasijos	Almojábana	Maíz trillado, queso fresco (cuajada), yemas, mantequilla y sal al gusto.
	Bizcocho de achira	Cuajada, harina de achira, yemas y mantequilla.
	Bizcocho de cuajada	Cuajada, harina de maíz, huevos, manteca de cerdo, manteca de res y sal al gusto.
	Bizcocho de manteca	Maíz pilado, manteca de res, manteca de marrano, huevos, mantequilla.
	Bizcochuelo	Huevos, almidón de achira, fécula de maíz, azúcar, ralladura de cascara de limón, polvo de hornear, esencia de vainilla y copa de aguardiente.
	Pan de esponja	Huevos, harina de trigo, azúcar, ralladura de limón, copa de vino dulce (sidra), esencia de vainilla, nuez moscada y polvo de hornear.
	Pan de yuca	Cuajada, almidón de yuca, huevos, mantequilla y sal.
	Panderos	Harina de yuca, mantequilla, azúcar, yemas de huevo, ralladura de limón, esencia de vainilla y tuétano de res.
	Pajongos	Maíz amarillo, tallos de cebolla larga, sal y cominos al gusto.
Sopas	Caldo de	Agua, cuchas, tallos de cebolla larga, cebolla cabezona, ajos,

	chucha	cilantro de castilla y cebolletas, sal y pimienta.
	Caldo de pajarilla	Agua, hígado, riñón, corazón, pajarilla, papas pastusas, hogo, cilantro, sal y pimienta.
	Cuchuco de maíz añejo	Agua, maíz pilado, huesos de res, costilla de res, cebolla larga, cilantro, papas, zanahorias, arvejas verdes, sal y pimienta.
	Sancocho de pataló	Agua, pataló, plátanos, yuca, papa, ajo, hogo, cebolleta, cilantro, sal y pimienta.
	Sopa de cuajada	Agua, huesos de res, cebolla larga, cuajada, yemas de huevo, harina de maíz, sal y pimienta.
	Sopa de mazorca viche	Agua, costilla de cerdo, espinazo de cerdo, mazorca biche, frijoles verdes, papas amarillas, repollo, cilantro, cebolla larga, sal y pimienta.
Aperitivos y principios	Ensalada	Repollo blanco o morado, zanahoria, remolacha, tomates maduros, cebolla cabezona, vinagre o agua limón.
	Envuelto de plátano maduro	Plátano maduro, maíz blanco, manteca de marrano, chicharrón sin cuero, panela.
	Envueltos acostados	Masa para tamal, chicharroncitos, carne de cerdo, arvejas verdes, hogo, hojas de plátano.
	Juan valerios	Plátanos verdes, tocino sin pellejo, cebolla larga, sal y pimienta.
	Pastel de choclo	Pollo, choclos tiernos, queso blanco, mantequilla, huevos, clara de huevo, leche cremosa, sal y pimienta.
	Rellena blanca	Sangre de cerdo, arveja verde, tocino de cerdo, ajo, jugo de limón, sal, pimienta, cominos, manteca enchilotada.
	Rellena de choclo	Choclos tiernos, longaniza, tocino, carne de cerdo, arvejas, hogo, sal y pimienta, tripa de res.
	Torta de envuelto de choclo	Queso fresco, huevos, mantequilla, leche, azúcar, levadura y sal.

	Torta de yuca	Yuca, queso fresco, huevos, mantequilla, sal y pimienta
Platos principales	Asado Huilense	Carne de cerdo, cerveza, vinagre, jugo de naranja agria, cebolla larga, ajo, albahaca, cilantro, yerbabuena, poleo, orégano, laurel, tomillo, guayabita tostada, nuez moscada, sal, comino y pimienta
	Atollado	Carne de res, longaniza, cebolla larga, cebolla cabezona, ahuyama, arroz cocido, zanahoria, papas amarilla, habichuela, orégano, agua, mantequilla, sal, comino y pimienta.
	Fríjoles verdes con costilla	Costilla de cerdo, fríjoles verdes, cebolla larga, ajo, tomate, romero, tomillo, hojas de laurel, vino blanco seco, sal y pimienta.
	Pastel san pedrino	Pollo, lomo de cerdo, longaniza, papas, arvejas verdes, hogo, masa de maíz, cuajada fresca, agua, sal y pimienta.
	Pollo gritador	Presas de pollo, hogo, aguardiente y aceite.
Postres	Casquitos de guayaba	Casquitos, azúcar, agua y limón.
	Dulce de guayaba	Guayabas, azúcar y naranjas
	Jalea de guayaba	Agua, azúcar y guayabas
	Noche buena	Limonas verdes, papaya verde, higuillos, brevas, panela, agua, almojábanas, queso blanco.

6.1.7 Gastronomía Campoalegruna.

La dinámica económica del municipio gira alrededor del sector primario, en el cual, el subsector agrícola es el más representativo con cultivos como el arroz, el tabaco y el café. En el subsector pecuario, la ganadería ocupa un renglón fundamental en la actividad primaria de la economía del municipio.

Por ser Campoalegre una región muy arrocerera, con extensos cultivos de este cereal, hace presencia en múltiples platos típicos con el arroz como los envueltos, los tamales, la lechona, las sopas, los dulces y en las bebidas como el masato.

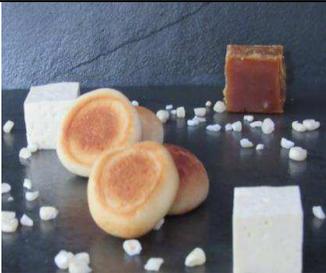
Otros platos de gran importancia son: el asado huilense, el insulso, el sancocho de gallina, el bizcochuelo, el pastel de arroz, las empanadas, el arroz en leche, el guarrús el cual se acompaña con carne o bofe frito, la longaniza, la morcilla, el pan de chicha, el bizcocho de achira y de cuajada, el rollo y el dulce de noche buena, platos tradicionales de las celebraciones navideñas. Bebidas como la mistela, el batido, el boxeador, el poche, la zurumba, la chicha y el guarrús de cruz que se toma el 03 de mayo en homenaje al día de la cruz.

Tabla 3 Bebidas de Campoalegre

BEBIDAS			
Nombre	Ingredientes	Utensilios	Foto
Aloja o Chicha de harina	Harina de trigo, clavos de olor , canela , nuez moscada, panela y agua	Ollas, cagüinga pequeña (mecedor) y tamiz	 A photograph showing a tall glass filled with a light-colored, frothy beverage. Next to it is a glass carafe with a label that says 'ALOJA'. In the foreground, there are several golden-brown fried breads (aloja) and a cinnamon stick.
Sevillana	Leche entera, yemas de huevo azúcar, clavos de olor, canela, nuez moscada	Ollas, cagüinga pequeña (mecedor) y recipientes	 A photograph of a glass carafe and a tall glass, both containing a yellowish-orange beverage. The carafe has a label that says 'Sevillana'. In the foreground, there are several small, round, golden-brown pastries.
Guarrús de cruz	Maíz amarillo, limón , clavos, panela y agua	Tradicionalmente se fermenta en tinaja de barro.	 A photograph of a tall glass filled with a light-colored, frothy beverage. In the foreground, there are several small, round, golden-brown pastries and a small green fruit with a stem.

Batido	Leche, esencia de banano, azúcar y hielo	Licuada, recipiente	
Cubana	Leche, almidón de yuca, azúcar, tintura de huevo, canela, nuez moscada y clavos de olor	Ollas, jarra, y licuadora	

Tabla 4 Bizcochos

BIZCOCHOS			
Nombre	Ingredientes	Utensilios	Foto
Bizcocho de achira	cuajada, harina de achira, yemas y mantequilla	Batea de madera, latas, molino y horno	
Bizcocho de cuajada	maíz trillado, queso fresco (cuajada), yemas, mantequilla y sal al gusto	Batea de madera, latas, molino y horno	

Biscocho tostado	maíz trillado, queso fresco (cuajada), yemas, mantequilla y sal al gusto	Batea de madera, latas, molino y horno	
Biscocho de manteca	Maíz, manteca de res, sal, panela, bicarbonato	Batea de madera, latas, molino y horno	

Tabla 5 Panadería Campoalegruna

PANADERIA			
Nombre	Ingredientes	Utensilios	Foto
Pan aliñado	Harina de trigo, huevos, leche, mantequilla, levadura, sal y especias	Batea de madera, latas y horno	
Acemas	Harina de trigo, huevos, leche, mantequilla, levadura, sal, especias y chicharrón	Batea de madera, latas, molino y horno	

Pan de chicha	Harina de trigo, panel, salvado de trigo y levadura	Batea de madera, latas y horno	 A photograph showing several long, golden-brown loaves of Pan de Chicha resting on a wooden cutting board. A knife is visible in the foreground, suggesting the bread is being prepared or served.
Cuca	Panela, clavos, canela ,nuez moscada harina de trigo y polvo de hornear	Batea de madera, latas y horno	 A photograph of several round, golden-brown Cuca cookies arranged on a metal tray. The cookies have a slightly cracked top and a soft appearance.
mantecada	Harina de maíz y de trigo, huevos, mantequilla , azúcar , leche, aguardiente y polvo de hornear	Batea de madera, latas y horno	 A photograph of a rectangular Mantecada cake. It has a thick, pale yellow interior and a thin, golden-brown crust on top. The cake is presented on a white surface.
bizcochuelo	Huevos, almidón de achira, fécula de maíz, azúcar, ralladura de limón, polvo de hornear, aguardiente	Batea de madera, latas y horno	 A photograph of a round Bizcochuelo cake. The cake is light-colored and has been sliced into several pieces, with one slice being lifted to show the soft, porous texture of the interior.
Pan de esponja	Huevos, harina de trigo ,azúcar, ralladura de limón, vino dulce, polvo de hornear , nuez moscada	Batea de madera, latas y horno	 A photograph of a round Pan de Esponja cake. The cake is a uniform golden-brown color and has a very light, airy texture. It is placed on a white plate with a decorative border.

Tabla 6 Postres

Postres			
Nombre	Ingredientes	Utensilios	foto
Noche buena	Brevas, papaya, cascós de limón, queso, bizcocho de cuajada , panela , agua y especias	Ollas, cagüinga pequeña (mecedor)	
Arroz de leche en hoja de bijao	Arroz, leche , clavos, canela, nuez moscada	Ollas, cagüinga pequeña (mecedor)	
Chupete y raspado	Almíbar, saborizante, colorante y hielo	Raspador de hielo, palos de madera y tetero	

Tabla 7 Sopas

SOPAS			
Nombre	Ingredientes	Utensilios	Foto
Caldo de cucha	Cuchas , cebolla, cilantro , papa	Ollas, cucharona de madera	
Pericos de sangre	Claros de sangra, hogao, cebolla y cilantro	Ollas, cucharona de madera	

Sancocho trifásico	Gallina, pata de res, espinazo de marrano cebolla larga, cilantro, papa , yuca, plátano, ahuyama y hogao	Ollas (india), cucharona de madera	
--------------------	--	------------------------------------	---

Tabla 8 Platos principales

PLATOS PRINCIPALES			
Nombre	Ingredientes	Utensilios	Foto
Asado huilense	carne de cerdo, cerveza, vinagre, jugo de naranja agria, cebolla larga, ajo, albahaca, cilantro, yerbabuena, poleo, orégano, laurel, tomillo, guayabita tostada, nuez moscada, sal, comino y pimienta	Tiestos de barro, horno de leña , tenedor grande y arqueta (utensilio para sacar las bandejas de barro del horno)	

Tamales	Arroz, guisantes, hogao, carne de cerdo, pollo , huevo, papa y zanahoria	Olla y, tenedor	
Envueltos de arroz	Arroz, guisantes, pollo y hogao	Olla y tenedor	
Picada	Salchicha tipo suiza, cebolla cabezona, tomate verde, papa amarilla, plátano, cuajada y aceite	Cuchillo, tabla de picar, tenedor	
Gato(fiambre)	Carne de cerdo asada, papa, yuca y arroz	Parrilla, carbón, ollas	

Carne en rollo	Carne de res y de cerdo molida , verduras, huevos , carnes frías	Olla, lienzo de algodón, papel y aluminio.	
Calzamos (envueltos de ayuno)	Harina de maíz, frijoles y hogao	Olla y tenedor	

Tabla 9 Otros

OTROS			
Nombre	Ingredientes	Utensilios	Foto
Colada de achira	Harina de achira, panela, clavos y canela	Ollas, cagüinga pequeña (mecedor)	
Cacao en bola	Cacao, azúcar, clavos y canela	Molino y batea	

Tabla 10 Acompañantes

ACOMPAÑANTES			
Nombre	Ingredientes	Utensilios	Foto
Insulso	Harina de arroz, leche, mantequilla , canela	Molino, horno y batea	
Envuelto asado	Harina de maíz y almíbar de panela	Molino, horno y batea	

6.1.8 Utensilios y técnicas gastronómicas en Campoalegre Huila.

La implementación de la madera y el carbón vegetal como combustión en la cocina Campoalegruna ha sido parte de los fogones tradicionales y ha generado identidad a la cocina rústica y ancestral del municipio. El conjunto de sabor ahumado al utilizar leña y carbón, genera unos cambios trascendentales en el sabor de nuestra comida.



Fuente: Propia

La leña que se utiliza primordialmente proviene de un árbol llamado matarratón, éste se utiliza principalmente como cerca viva para los cultivos de arroz, cacao y café entre otros... por esta razón es muy abundante su madera. También encontramos leña de árboles frutales como lo son la guayaba y el mango por su abundancia en el llano grande del municipio.



Fuente: conocimiento de plantas y flores (Escaño, 2016)

Actualmente la alcaldía municipal de Campoalegre, Huila, aportó 24 cocinas ecológicas para familias campesinas mejorando así la salud, evitando enfermedades respiratorias, y optimizando el medio ambiente ya que estas cocinas ecológicas consumen menos leña. Como dato importante la organización mundial de la salud (OMS) afirmó que la mitad de la población mundial utiliza leña, carbón y otros combustibles tradicionales para la cocción de sus alimentos.



Fuente: página la voz de la región (Figuroa, 2017)

- El horno de barro es un utensilio fundamental en la gastronomía de Campoalegre; en estos se hornean, cocinan, calienta y se asan infinidad de preparaciones, entre ellas el asado huilense, pan de esponja, bizcochuelos, los bizcochos de cuajada, bizcochos tostado etc. El horno de barro y la combustión de la leña aportan a los alimentos sabores y aromas inigualables.



Fuente: propia

Una de las técnicas aprendidas en la investigación fue el encendido y medición de la temperatura del horno de barro. Paso 1, Se carga el horno con leña acomodándola uniformemente una encima de otra generando cavidades para que el oxígeno entre y el fuego no se sofoque, una vez consumida la leña y transformada en carbón ardiente, paso 2, éste se distribuye por todo el horno, esto solo para el caso del asado huilense, para las demás preparaciones, paso 3, el horno se barre con una escoba de hojas verdes de guácimo, una vez esté limpio el horno, paso 4, se le mide la temperatura lanzándole un papel, si el papel se prende a llamaradas instantáneamente el horno está muy caliente, para que el horno esté en una temperatura adecuada el papel no se tiene que quemar, si el papel es blanco puede cambiar de color blanco a marrón oscuro pero muy lentamente y esa sería la temperatura adecuada, según las personas que manejan este tipo de hornos.

- Las bandejas de barro o tiestos son muy utilizadas en el asado huilense, de la misma manera la totuma de barro (es un bol gigante de barro) que se utiliza para hacer ponche, bizcochuelos y pan de esponja, estos utensilios son muy comunes gracias a los artesanos de la vega de oriente quienes fabrican con pasión todos estos productos manteniendo aún la tradición.

Es muy popular usar utensilios de madera en la gastronomía. En Campoalegre encontramos la cagüinga que se utiliza mucho para revolver los sancochos, el arroz de leche y otras preparaciones. Hallamos también una hermana de la cagüinga la cual es nombrada mecedora cuyas características son similares a la cagüinga, pero su tamaño es minúsculo. Encontramos la cucharona de palo que se utiliza para servir el sancocho, sopas y otras preparaciones principalmente líquidas. No podría faltar el molinillo debido a que este municipio es supremamente chocolatero y una de las características es que consumen el chocolate en agua. Finalmente tenemos el batidor, es muy similar al molinillo, pero tiene dos espátulas en forma de media luna ensambladas en cruz y su función es poner las claras en punto de nieve. Las personas de este municipio afirman que

el uso de estos elementos de barro y de madera ayuda al enriquecimiento de las preparaciones.

Desde los inicios de las civilizaciones el hombre ha tenido la necesidad de conservar, empacar, envolver y transportar diversos elementos y han utilizado las hojas de las plantas para estos fines.

En nuestro país tenemos diversidades de hojas que se implementan como envoltorio en la parte gastronómica, entre ellas podemos destacar la hoja de plátano, bando, maíz, bijao, achira, caña de azúcar, hojas de uva, entre muchas más. En la investigación realizada en el municipio de Campoalegre, Huila, se pudo identificar el uso de la hoja de plátano, bijao, achira y palma siendo las dos primeras las más dominantes en la gastronomía de este municipio. La hoja de plátano se utiliza principalmente para la cocción de tamales, envueltos de arroz y calzamos (envueltos de ayuno que son elaborados tradicionalmente para semana santa), la hoja de bijao se utiliza para envolver el gato (fiambre) y el arroz de leche.

6.1.5.1 *Las técnicas de envoltorio.*

Tamal: se utiliza la técnica de el moño, se hace un cuadrado con las hojas de plátano, se ponen los ingredientes en la parte central de la hoja en forma de círculo, luego se levantan las cuatro puntas y se forma un moño este se amarra con una pita o cabuya.

Envuelto de arroz y calzamocho: usamos la técnica de los dobles, se hace un rectángulo con la hoja de plátano se ponen los ingredientes en la parte central en forma de un rectángulo y se cubren los ingredientes con los extremos largos del rectángulo, una vez tengamos la forma de un rollo, doblamos la parte ancha del rectángulo hacia adentro uniendo las dos partes anchas.

El gato (fiambre): es la misma técnica de dobles del envuelto.

Arroz de leche: es la misma técnica de dobles, pero se entrelazan las partes anchas del rectángulo y se amarra con una hoja de palma viche.

6.1.9 Aportes y distinciones de los platos de Campoalegre.

Según la política de salvaguardia *“la cocina tradicional, a pesar de que mantiene cierto cuerpo sustancial respecto a sus ingredientes, técnicas de preparación y presentación, que permanece en el tiempo como una tradición, sufre cambios e influencias de otras tradiciones culinarias”* (Mincultura, 2012).

La gastronomía sale a relucir en la mesa de los Campoalegrunos con platos típicos o tradicionales y otros “adoptados y/o adaptados”.

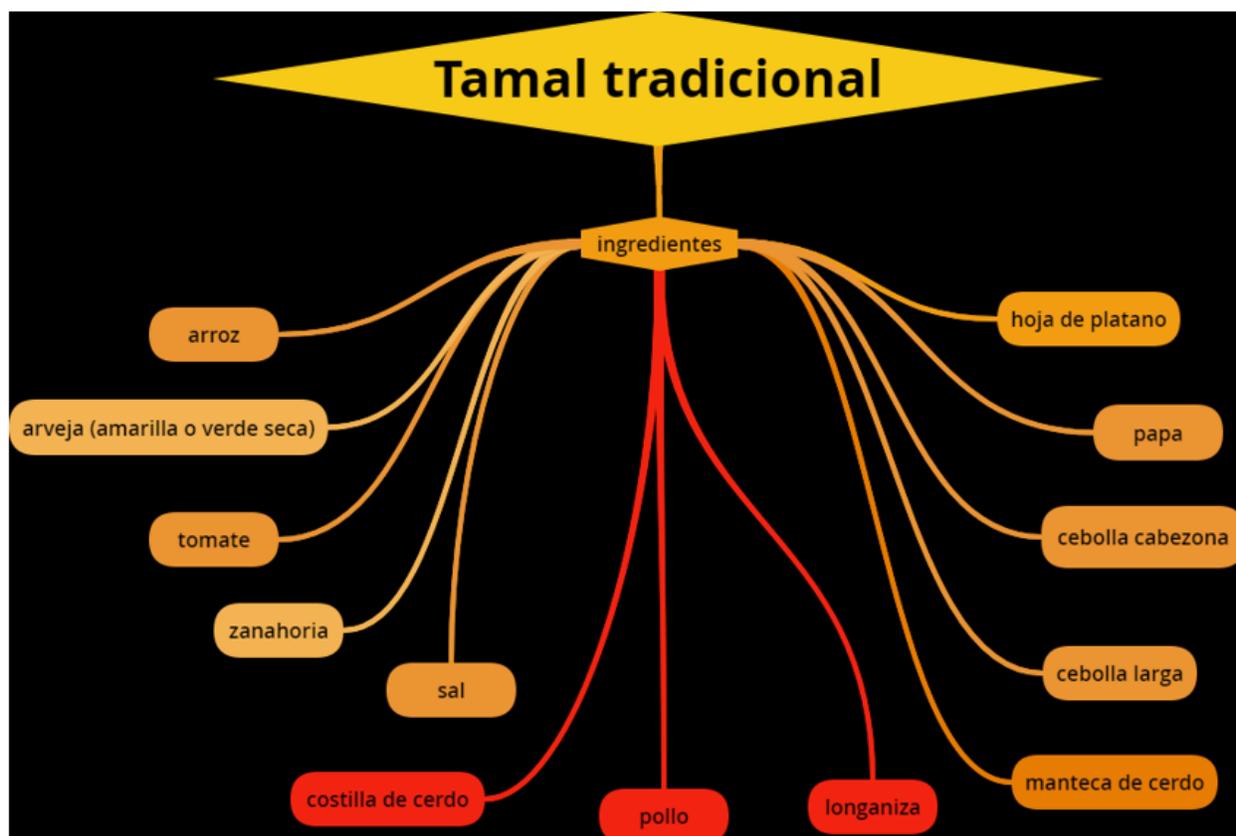
Se pudo identificar la modificación de ciertos platos, como también cambios de técnicas de elaboración y recetas muy próximas a desaparecer debido a que pocas personas conocen su preparación y las nuevas generaciones desconocen de ellas.

6.1.5.2 Platos modificados: el tamal y el asado huilense.

Estos platos son los más representativos del departamento del Huila, al preguntarles de gastronomía típica a los Campoalegrunos ellos sin dudar tres veces responde a estos dos platos elogiando sus sabores.

Comenzaremos hablando del tamal. Como el arroz es el producto consentido en el municipio por sus abundantes cosechas, este plato tiene la particularidad de poderse consumir en todas las épocas del año. Su principal distinción a los tamales tolimenses es que los del Huila son arrozudos y no un tamal de masa como los del Tolima. A continuación, veremos una imagen de los ingredientes tradicionales del tamal que se prepara en Campoalegre y en el Huila.

Ilustración 5 Tamal tradicional



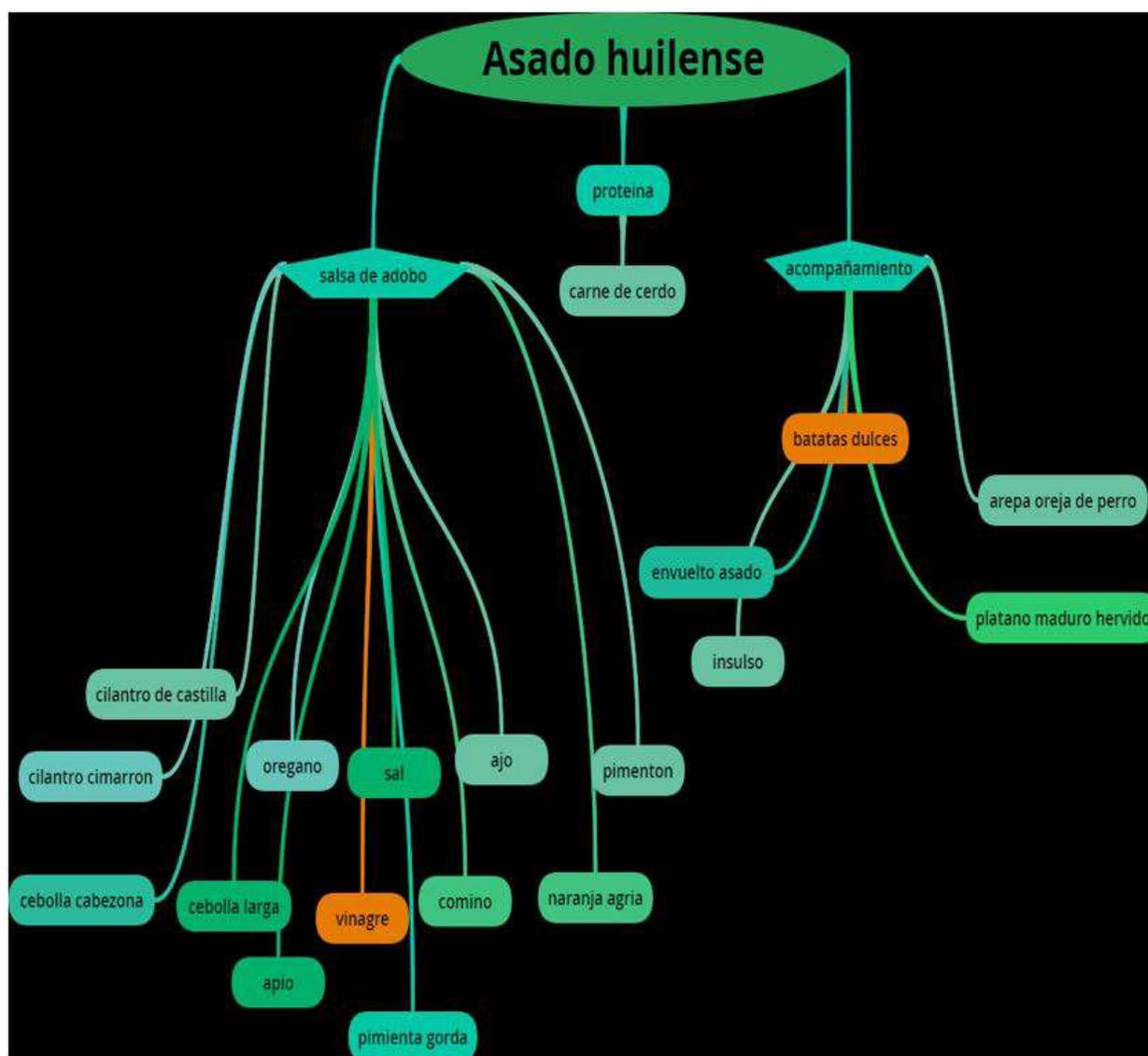
Fuente: propia

Una vez identificados los ingredientes del tamal tradicional se pudo identificar que a través del tiempo se agregó el huevo (cocido) a la receta habitual siendo ésta la más popular en el municipio.

Ahora, en la actualidad (año 2017), encontramos una receta del tamal totalmente destruida conservando algunos ingredientes menos el huevo, la longaniza y la costilla de cerdo. Afirman las personas que viven de esta preparación que la gente no paga más de \$3.000 mil pesos por un tamal y han tenido que reducir costos de manera que han ido quitándole estas proteínas ya que son los ingredientes más costosos de esta preparación.

Asado huilense. Es una de las preparaciones más tradicionales debido a los utensilios que se utilizan en su preparación, como lo son el horno de leña y los tiestos de barro; esta preparación va muy ligada a la cultura opita debido a que su preparación y consumo se realiza en las fiestas tradicionales San pedrinas (San Juan y San Pedro), a continuación, veremos la imagen de los ingredientes tradicionales de este delicioso plato.

Ilustración 6 Asado huilense



Fuente: Propia

Cada familia tiene su adobo personal pero generalmente consiste en los ingredientes plasmados en la imagen, sin embargo, actualmente han remplazado el vinagre por cerveza y en los acompañamientos omiten la batata dulce, algunas personas nos cuentan que este producto ya no se consigue y por eso ya no la usan como acompañamiento de este plato. Por otra parte, nos comentan algunos Campoalegrunos que anteriormente algunos agricultores de cacao de la región solían hacer vinagre de cacao para vender y era este producto un ingrediente fundamental en el adobo del asado huilense.

6.1.5.3 *Cambios de técnicas.*

Analizamos y concluimos que el pueblo de Campoalegre, Huila, es un consumidor neto de bizcochos de todo tipo, siendo fundamental en su dieta diaria, este producto se consume principalmente en el desayuno y cena. Identificamos tres bizcocherías las cuales son las más representativas del pueblo, allí notamos que de las tres bizcocherías solo una hornea y tuesta sus bizcochos de cuajada en horno de leña aportándole un sabor característico a este producto, pero no hacen los bizcochos a mano ya que diseñaron una máquina para esta labor. Los dos restantes tienen horno rotador el cual les facilita su horneado, pero aún siguen moldeando sus bizcochos a mano.

6.1.5.4 *Recetas muy próximas a desaparecer.*

Algunas de las personas de más edad del municipio dicen que ya no se encuentran ciertos productos alimenticios que se hacían anteriormente entre ellos resaltan las acemas (pan relleno de chicharrón) y el pan chicha (pan fermentado con salvado de trigo), el señor Miguel Ángel Perdomo de la panadería El sol nos cuenta que dejó de realizar estas preparaciones principalmente porque había una señora que hacía chicharrones solamente para este tipo de panes, la señora falleció y debido a esto los costos y el tiempo de preparación aumentaron y las

personas no pagaban mucho dinero por un pan de estos. Nos cuenta además que esporádicamente hace esta preparación y que también los hace por encargos.

Una preparación que es muy escasa es la elaboración de los alfandoques, solamente se encuentra una señora en todo el pueblo que los hace y es doña Flor Delis en la vereda el palmar bajo que fabrica estos ricos dulces de manera tradicional y nos cuenta que su consumo aumenta en la época San Pedrina.

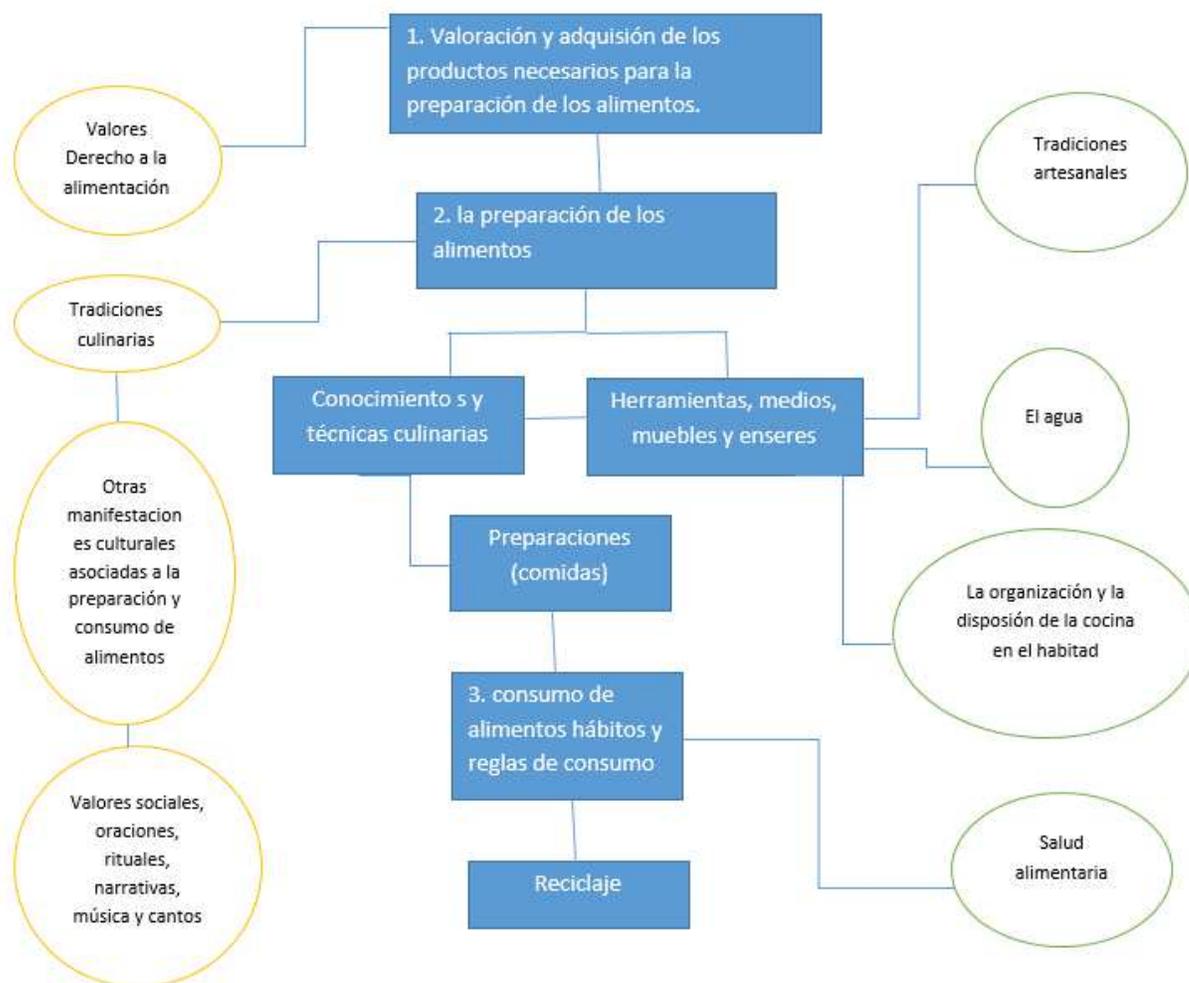
La colada de achira. En la actualidad solo se encuentra para la venta los días domingos en la plaza de mercado, solo hay un señor que la prepara. Quizás es muy bajo el consumo de este producto, pero aun así hay gente que afirma que no se encuentra o quizás hay gente que desconoce que todavía la venden en la plaza de mercado.

6.1.10 Influencia gastronómica desde la orientación cultural.

La cocina tradicional, percibe un complejo sistema que incluye historia, valores, narrativas, técnicas, componentes de creatividad, implementos de preparación, términos de cocción, acompañamientos, integración familiar y, en especial, referentes de identidad y pertenencia de las personas a un lugar y una comunidad.

En la política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia se explica de una manera descriptiva los campos que de manera directa tienen que ver con los alimentos y con el final inmediato del proceso alimentario el cual es su consumo.

Ilustración 5. Diagrama sistema culinario



El sistema culinario. Tomado de la política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia 2012.

Existen algunos campos relaciones con las tradiciones culinarias pero que pueden ser abarcados de manera independiente como las tradiciones artesanales, la arquitectura popular, la salud, los valores sociales y el folclor.

Asado huilense: cuando se trata de comer, el asado huilense es motivo de devoción, festejo y cultura más marcado de las opitas, cada familia tiene su receta propia que los distingue de los demás, pero siempre conserva su sabor característico. De esta manera es como se festeja el San Juan y el Sampedro alrededor del asado huilense, el aguardiente, los rájaleñas y el bambuco hasta el amanecer.

Cuentan los abuelos Campoalegrunos que anteriormente para estas épocas de San Juan y San Pedro solían despertarse a las 5 de la mañana y gritarle al vecino ¡vecino llegó el sanjuán ¡o ¡vecino llegó el San Pedro! Estos gritos de igual manera eran respondidos por los vecinos y en ese instante se compartían bizcochuelo y el pan de esponja con una copa de aguardiente y desde allí comenzaba el festejo con papayera, voladores y bambucos.

El fiambre (gato) Producto gastronómico tradicional que suelen comprar los dueños de las parcelas de arroz para sus trabajadores en época de cosecha para la hora del almuerzo, se utiliza también en largos desplazamientos; o en lugares en donde por tiempo o por lo apartado del lugar no se puede preparar alimentos. Un ejemplo muy claro de esto es en los paseos al río; este plato en Campoalegre generalmente consta de arroz, papa, yuca, carne de cerdo asada al carbón. Va envuelto en hoja de biao.

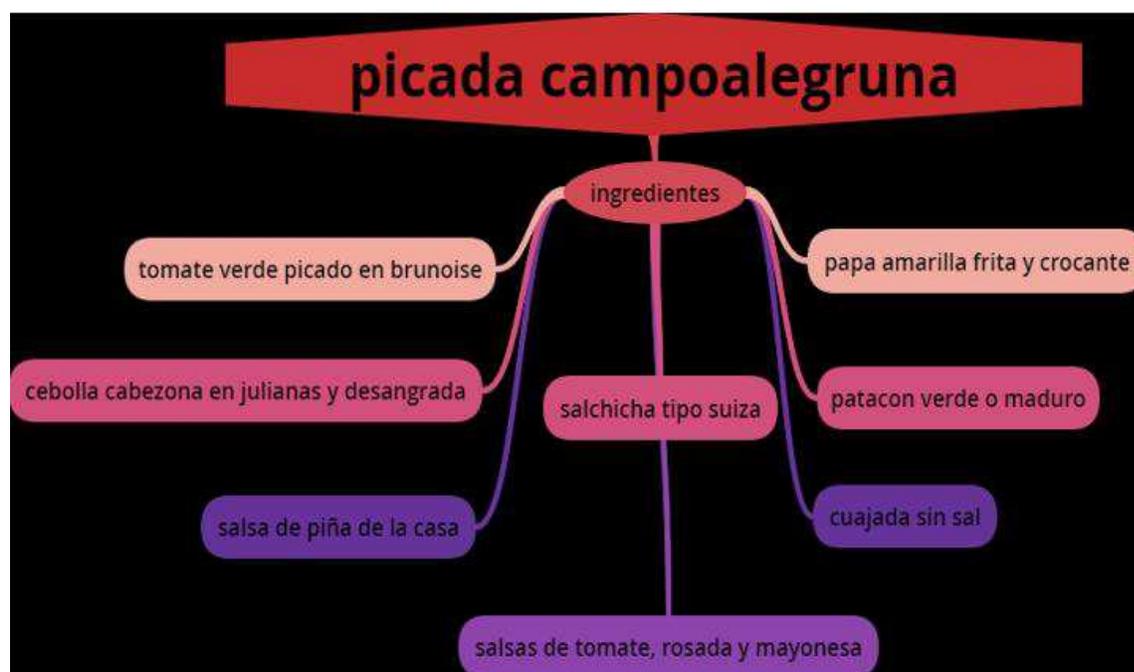
Carne en rollo: este es un plato principal que se acostumbra a preparar en las épocas de diciembre consta de carne de cerdo y res previamente molida y condimentada con variedad de especias, dependiendo de los gustos de cada familia, aparte de esto va relleno de huevo cocido, mortadela o salchichas y verduras como zanahoria y habichuela. Su resultado es fantástico, una carne molida que se desborona en la boca, con esos toques dulces de la zanahoria y la textura suave de la habichuela bien cocida cuando de repente te tropiezas con el rico sabor del huevo que amalgama los demás sabores de este plato. La imagen de la carne en rollo en la mente de los Campoalegrunos remembra esta época tan esperada y añorada por todas las familias las cuales se reúnen en la mesa a compartir y a deleitarse con un par de lonchas de carne en rollo acompañado de puré de papa y un arroz con uvas pasas o arroz verde.

Noche buena: es el plato perfecto para cerrar una cena navideña o de año nuevo con broche de oro, este postre lleva brevas o higos, cáscara de limón y papaya verde melada en panela,

acompañado de un bizcocho hecho de cuajada y maíz trillado embebido en una alegre agua de panela dulce aromatizada con un poco de canela, clavo de olor y hojas de naranja, aportándole ese aroma cítrico y refrescante, este conjunto de sabores dulces y rebelde lo apacigua la cuajada fresca aportando su sabor lácteo característico con un toque de sal que resalta todo el conjunto de sabores de este plato.

Picada Campoalegruna: Plato representativo del municipio de Campoalegre. Este plato nace hace 23 años según su creadora Nury Castañeda. Su inspiración parte de crear algo fuera de lo común y que se distinguiera entre los demás negocios de comidas rápidas de ese tiempo, sus ingredientes no han sido modificados en 23 años, simplemente han cambiado de proveedores para mejorar la calidad de su producto. A continuación, se relacionan los ingredientes y las características de los mismos.

Ilustración 7 Picada Campoalegruna



Fuente: Propia

Se puede observar que es un plato muy cargado de carbohidratos, pero la verdad vale la pena. La combinación de sabores y texturas hacen de este plato una de las cenas predilectas de los Campoalegrunos el fin de semana.

La señora Nury Castañeda nos cuenta que debido a su éxito muchas personas que tienen negocios de comidas rápidas incluyeron este plato en su menú algunos modificando las papas criollas fritas por papas a la francesa. Es muy común encontrar este plato en diversos sitios de Campoalegre, pero solo en las horas de la noche y principalmente los días viernes, sábado y domingos.

Calzamocho (envueltos de ayuno): esta preparación se realiza tradicionalmente en época de semana santa debido a que los devotos cristianos oran y se abstienen de comer ciertos alimentos como un tipo de negación a ciertos placeres, uno de ellos es la carne principalmente. Estos envueltos se preparan con harina de maíz, frijoles y hogao; masa que se envuelve en hojas de plátano. Algunas personas modifican esta receta agregándole huevo (cocido).

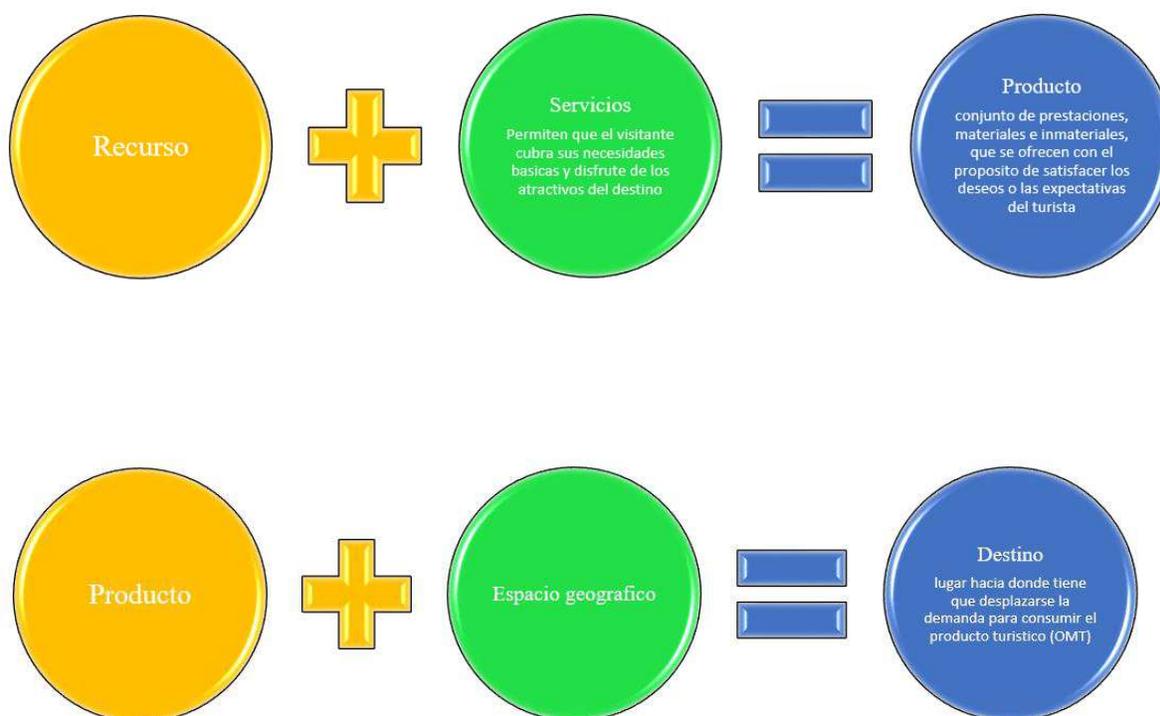
7 Capítulo II: Determinar las potencialidades turísticas del municipio de Campoalegre Huila a partir de sus tradiciones gastronómicas

7.1 Recursos Turísticos

Según Beatriz Díaz Fernández en su libro el diseño de productos y servicios turísticos define el recurso turístico “*como todo elemento de atracción que pueda motivar un desplazamiento bien por sí mismo o bien por el conjunto de otros*” (Fernandez, El diseño de productos y servicios turísticos, 2015).

Uno de los factores determinantes para desarrollar actividades turísticas es la existencia de recursos o atractivos turísticos que motiven el interés por viajar (Fernandez, El diseño de productos y servicios turísticos, 2015).

Ilustración 6 Ecuación con los distintos elementos del turismo y significados turísticos



Fuente: información tomada del libro el diseño de productos y servicios turísticos 2015.

7.2 Atractivo Turístico

Según el ministerio de comercio, industria y turismo en su documento metodología para la elaboración del inventario de atractivos turísticos, *“El atractivo turístico es definido como los factores físicos y culturales que reúnen las condiciones para ser entregados de inmediato a los productos turísticos”* (Ministerio de Comercio, 2010).

En el municipio de Campoalegre se realizó un inventario de atractivos turísticos enfocados a su tradición gastronómica, la cual dividimos de la siguiente forma:

1. Patrimonio material - Bienes culturales inmuebles
2. Patrimonio cultura – Patrimonio inmaterial
3. Festividades y eventos

La valoración de los atractivos turísticos se hace teniendo en cuenta dos grandes temas: calidad y significado.

Los criterios de calidad varían de acuerdo con el atractivo que se esté evaluando. Hacen referencia al grado de conservación en el que se encuentre el atractivo. La calificación de la calidad representa el 70% del total del puntaje asignable y se deben valorar todos los criterios para cada atractivo. Los puntajes propuestos son tope.

Los criterios de significado hacen referencia al grado de reconocimiento que tiene el atractivo. Representan el 30% de la calificación. Sólo se valora con uno de los criterios (es una calificación excluyente) y se aplica un valor único.

7.2.1 Patrimonio Material - Bienes culturales inmuebles.

Para el ministerio de comercio, industria y turismo los bienes culturales inmuebles se caracterizan por *“tener un cuerpo físico que puede ser dimensionado y percibido sensorialmente. Está constituido por el territorio geográfico con sus recursos ambientales y naturales como*

habitat humano” (Ministerio de Comercio, 2010). Agrupa dos grandes grupos, bienes inmuebles y bienes muebles.

En el municipio de Campoalegre se encontró una serie de patrimonios materiales de bienes inmuebles el cual lo inventariamos de acuerdo a la metodología para la elaboración de inventario de atractivos turísticos, enfocados a la tradición gastronómica del pueblo, esta información fue obtenida por las entrevistas realizadas, del cual obtuvimos los lugares más representativos que gira alrededor de la gastronomía.

7.2.1.1 Criterios de Valorización del patrimonio material.

Ilustración 8 Valoración del patrimonio material



Fuente: metodología de inventarios turísticos (Ministerio de Comercio, 2010)

Tabla 11 Descripción Capilla de Otás

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL							
Bienes Culturales Inmuebles y Muebles							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre		Capilla de Otas					
1.2. Departamento		Neiva			1.3. Municipio	Campoalegre	
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad		Otas . 24					
1.5. Administrador o Propietario		No aplica					
1.6. Dirección/Ubicación		Costado oriental al parque principal					
1.6. Teléfono/Fax		No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)		
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)		40 minutos			25 km		
1.9. Tipo de Acceso		Terrestre	X	Acuático	Férreo		Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado		1.1.2.1					
2.2. Bien Cultural Mueble					2.3. Bien Cultural Inmueble		x
2.4. Descripción:							
<p>La capilla de Otas tiene gran significado para la comunidad local y regional por estar asociada con la primera fundación en Neiva en tierras cercanas en el año de 1593 . aunque no es la misma capilla, Otas representa la imagen de lo que pudieron ser los primeros poblados en el departamento. alrededor de esta se encuentran dos establecimientos gastronómicos.</p>							
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Estado de Conservación (21)				15			
Constitución del Bien (21)				15			
Representatividad General (28)				28			
Subtotal				58			
SIGNIFICADO							
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)				12			
TOTAL				70			
Fuente: Propia							
Diligenciado por:		Alejandro Pinto Rodriguez			Fecha	4/13/2017	

Tabla 12 Descripción de la Hacienda Potosí

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL							
Bienes Culturales Inmuebles y Muebles							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Hacienda Potosi						
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio			Campoalegre		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Potosi. 28						
1.5. Administrador o Propietario	Jorge Enrique Perez						
1.6. Dirección/Ubicación	vereda Potosi						
1.6. Teléfono/Fax	3204160561			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)			
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	45 minutos			26 km			
1.9. Tipo de Acceso	Terrestre	X	Acuático		Féreo		Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.1.2.2						
2.2. Bien Cultural Mueble				2.3. Bien Cultural Inmueble		X	
2.4. Descripción:	Hacienda campestre con fachada antigua, donde se destacan todos los utensilio y herramientas para la elaboracion de arroz; presta servicios de piscina, cancha de tejo, lago de pesca deportiva, cancha de futbol, alojamiento las 24 horas del dia, prepracion de platos .						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Estado de Conservación (21)				18			
Constitución del Bien (21)				15			
Representatividad General (28)				20			
Subtotal				53			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	12			
TOTAL				65			
Fuente: Propia							
Diligenciado por:	Harold Leonardo Zabala			Fecha		4/14/2017	



Estos dos (2) lugares representa la cultura tanto religiosa (capilla de Otas), como arrocera (Hacienda potosí), estos atractivos representan un icono fundamental del municipio, ya que encierra un proceder histórico en cada una de ellas.

Tabla 13 Descripción de la Fábrica de Alfandoques

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL							
Bienes Culturales Inmuebles y Muebles							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre		Fabrica de Alfandoque					
1.2. Departamento		Huila			1.3. Municipio		Campoalegre
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad		Vereda Palmar bajo. 26					
1.5. Administrador o Propietario		Flor Delis Perdomo					
1.6. Dirección/Ubicación		Entrada a la verdadera el palmar					
1.6. Teléfono/Fax		No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)		
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)		45 minutos			26 kilometros		
1.9. Tipo de Acceso		Terrestre	X	Acuático	Férreo	Aéreo	
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado		1.1.2.3					
2.2. Bien Cultural Mueble					2.3. Bien Cultural Inmueble		X
2.4. Descripción:		casa ubicada a la entrada de la vereda en donde de forma artesanal se fabrican alfandoques, es la unica empresa de alfandoques ubicada en el municipio.					
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Estado de Conservación (21)				14			
Constitución del Bien (21)				15			
Representatividad General (28)				20			
Subtotal				49			
SIGNIFICADO							
Local (6)		Regional (12)		Nacional (18)		Internacional (30)	
TOTAL				61			
Fuente: Propia							
Diligenciado por:		Alejandro Pinto Rodriguez			Fecha		4/14/2017



La fábrica de Alfandoques corre riesgo de perderse, debido a que este producto tradicional lo prepara la señora Flor Delis Perdomo y fue pasado por sus ancestros, pero la generación de su hija no quiere seguir con este producto, doña Flor afirma que su fábrica morirá con ella.

Tabla 14 Descripción de los Chupetes

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL							
Bienes Culturales Inmuebles y Muebles							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Chupetes ubicados en el parque						
1.2. Departamento	Huila			1.3. Municipio	Campoalegre		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Centro del municipio						
1.5. Administrador o Propietario	No aplica						
1.6. Dirección/Ubicación	Parque de los Fundadores						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)	23 kilometros		
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	40 minutos						
1.9. Tipo de Acceso		Terrestre	X	Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.1.2.4						
2.2. Bien Cultural Mueble				2.3. Bien Cultural Inmueble	X		
2.4. Descripción:	A un costado del parque se encuentran ubicados seis (6) puestos de chupetes los cuales ofrecen, raspados, limonadas, cubanas, alojás, chupetes y cholados; las personas acostumbran a ir a este tipo de lugares por las tardes, adquieren un tipo de bebidas de los chupetas y van recorriendo el parque principal.						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Estado de Conservación (21)				18			
Constitución del Bien (21)				10			
Representatividad General (28)				0			
Subtotal				28			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6			
TOTAL				34			
Fuente: Propia							
Diligenciado por:	Harold Leonardo Zabala			Fecha	4/15/2017		



Los chupetes del parque principal, son sitios dispuestos al público para vender bebidas y productos refrescantes, este tipo de establecimientos ofrecen raspados, limonadas, cubanas, alojás chupetes y cholados, la principal característica es que ofrecen encime o ñapa a la hora de adquirir cualquier producto.

Tabla 15 Descripción de la bizcochería de Leonel

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS						
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL						
Bienes Culturales Inmuebles y Muebles						
1. GENERALIDADES						
1.1. Nombre	Bizcoheria de Leonel					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Campoalegre			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	sector de la Piscina					
1.5. Administrador o Propietario	Leonel Quintero					
1.6. Dirección/Ubicación	Calle 16 # 6-18					
1.6. Teléfono/Fax	No aplica				1.7. Distancia (desde la ciudad capital)	
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	40 minutos				25 kilometros	
1.9. Tipo de Acceso	Terrestre	X	Acuático	Férreo		Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						
2. CARÁCTERÍSTICAS						
2.1. Código Asignado	1.1.2.5					
2.2. Bien Cultural Mueble		2.3. Bien Cultural Inmueble	X			
2.4. Descripción:						
Bizcoheria ubicada en el barrio de la piscina, esta es una casa de ambito familiar donde sus tradiciones panaderas pasaron de tradición en tradición; en donde se destaca la elaboración de bizcho de achira, bizcocho tostado y bizcocho de cuajada.						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN						
CALIDAD			PUNTAJE			
Estado de Conservación (21)			18			
Constitución del Bien (21)			15			
Representatividad General (28)			15			
Subtotal			33			
SIGNIFICADO						
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6		
TOTAL			39			
Fuente: Propia						
Diligenciado por:	Alejandro Pinto Rodriguez			Fecha	4/15/2017	



Tabla 16 Descripción de la Bizcochería de Luis

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL							
Bienes Culturales Inmuebles y Muebles							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Bizcochería de Luis						
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Campoalegre				
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Barrio Jardin						
1.5. Administrador o Propietario	Luis Guillermo						
1.6. Dirección/Ubicación	Calle 36 # 9-45						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica					1.7. Distancia (desde la ciudad capital)	
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	40 minutos					25 kilometros	
1.9. Tipo de Acceso	Terrestre	X	Acuático		Férreo		Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.1.2.6						
2.2. Bien Cultural Mueble						2.3. Bien Cultural Inmueble	X
2.4. Descripción:	Bizcochería ubicada en el barrio Jardin, la bizcochería esta es de ambito familiar donde sus tradiciones panaderas pasaron de tradición en tradición; en donde se destaca la elaboración de bizcoho de achira y bizcocho maiz. Se ha cambiado los utensilios tradcionales por los hornos rotatorios.						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Estado de Conservación (21)				15			
Constitución del Bien (21)				15			
Representatividad General (28)				15			
Subtotal				45			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6			
TOTAL				51			
Fuente: Propia							
Diligenciado por:	Harold Leonarod Zabla				Fecha	4/15/2017	



Tabla 17 Descripción de la Bizcochería "Serafin"

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL							
Bienes Culturales Inmuebles y Muebles							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Bizcochería "serafin"						
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Campoalegre				
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Barrio Caraguaja						
1.5. Administrador o Propietario	Vicente Medina						
1.6. Dirección/Ubicación	Calle 15 #10-58						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica					1.7. Distancia (desde la ciudad capital)	
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	40 minutos					25 kilometros	
1.9. Tipo de Acceso	Terrestre	X	Acuático		Férreo		Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.1.2.7						
2.2. Bien Cultural Mueble		2.3. Bien Cultural Inmueble				X	
2.4. Descripción:	Bizcochería ubicada en el barrio Caraguaja, negocio de ambito familiar en donde se especializan en preparar bizcocho de maiz y de cuajada.						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD					PUNTAJE		
Estado de Conservación (21)					15		
Constitución del Bien (21)					15		
Representatividad General (28)					15		
Subtotal					45		
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6			
TOTAL					51		
Fuente: Propia							
Diligenciado por:	Alejandro Pinto Rodriguez				Fecha	4/15/2017	



Las bizcocherías son los sitios simbólicos del pueblo, cada una de estas tiene un proceso diferente de elaboración y hace que cada sea diferente en sus bizcochos; cada uno de estos lugares ha sido pasado de generación en generación y sus predecesores todavía aplican las técnicas que se usaban antes, mejorándolas con instrumentos tecnológico.

Tabla 18 Descripción de Palmares de Alejandría

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL							
Bienes Culturales Inmuebles y Muebles							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Palmares de alejandria						
1.2. Departamento	Huila			1.3. Municipio	Campoalegre		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Vereda El Palmar. 25						
1.5. Administrador o Propietario	Nelson Perdomo						
1.6. Dirección/Ubicación	Kilometro 1 Via al Palmar						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)			
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	40 minutos			28 Kilometros			
1.9. Tipo de Acceso		Terrestre	X	Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.1.2.8						
2.2. Bien Cultural Mueble				2.3. Bien Cultural Inmueble	x		
2.4. Descripción:	Palmares de Alejandria es una finca que queda ubicada en la vereda del palmar, la cual cuenta con dos (2) piscinas, restaurante, quiosco para eventos; entre sus platos podemos destacar la mojarra, picada de carne, sancochos y platos por encargo.						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Estado de Conservación (21)				18			
Constitución del Bien (21)				15			
Representatividad General (28)				0			
Subtotal				33			
SIGNIFICADO							
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)				6			
TOTAL				39			
Fuente: Propia							
Diligenciado por:	Harold Leonardo Zabala				Fecha	4/14/2017	



Tabla 19 Descripción de Villa Chula

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS						
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL						
Bienes Culturales Inmuebles y Muebles						
1. GENERALIDADES						
1.1. Nombre	Villa Chula					
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Campoalegre			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	vereda el palmar alto. 25					
1.5. Administrador o Propietario	Enrique Sandobal					
1.6. Dirección/Ubicación	Kilometro 1 Via al Palmar					
1.6. Teléfono/Fax	3154879562			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)		
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	40 minutos			28 kilometros		
1.9. Tipo de Acceso	Terrestre	X	Acuático	Férreo		Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						
2. CARÁCTERÍSTICAS						
2.1. Código Asignado	1.1.2.10					
2.2. Bien Cultural Mueble		2.3. Bien Cultural Inmueble	x			
2.4. Descripción:	Villa chula es una finca que queda ubicada en la vereda del palmar y en sus instalaciones cuenta con una (1) piscina, servicio de restaurantes, y en su menu se puede encontrar mojarra, picada de carne y sancocho, ademas posee un pozo de mojarras.					
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN						
CALIDAD			PUNTAJE			
Estado de Conservación (21)			15			
Constitución del Bien (21)			15			
Representatividad General (28)			0			
Subtotal			30			
SIGNIFICADO						
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6		
TOTAL			36			
Fuente: Propia						
Diligenciado por:	Harold Leonardo Zabala			Fecha	4/14/2017	

En la vereda de Palmar Bajo quedan ubicadas las fincas Palmares de Alejandría y Villa Chula, en las cuales reciben a visitantes y son conocidas por sus lagos de pescados y sus piscinas, estos lugares solo dan servicio de recreación y restaurante.

Tabla 20 Descripción de la finca Recreacional Mokawa

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS						
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL						
Bienes Culturales Inmuebles y Muebles						
1. GENERALIDADES						
1.1. Nombre	Finca recreacional Mokawa					
1.2. Departamento	Huila			1.3. Municipio	Campoalegre	
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Potosi. 28					
1.5. Administrador o Propietario	Dora Trujillo					
1.6. Dirección/Ubicación	Kilometro 2 via a Neiva, entrada a Potosi					
1.6. Teléfono/Fax	3162831166			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)		
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	40 minutos			23 kilometros		
1.9. Tipo de Acceso	Terrestre	X	Acuático	Férreo		Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:						
2. CARÁCTERÍSTICAS						
2.1. Código Asignado	1.1.2.9					
2.2. Bien Cultural Mueble				2.3. Bien Cultural Inmueble	x	
2.4. Descripción:	<p>via de acceso kilometro 2 via neiva, por la entrada de las puertas, en la vereda Potosi; presta servicios de piscina, toboganes, cancha sintetica, servicio de alojamiento para 3 familias, aproximadamente para 12 personas; presta servicio de restaurante ofreciendo platos como pechuga a la plancha y picada Mokawa (tres carnes). otros tipos de servicios como pista de baile, salon para conferencias y zonas de camping.</p>					
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN						
CALIDAD				PUNTAJE		
Estado de Conservación (21)				21		
Constitución del Bien (21)				10		
Representatividad General (28)				0		
Subtotal				31		
SIGNIFICADO						
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6		
TOTAL				37		
Fuente: Propia						
Diligenciado por:	Alejandro Pinto Rodriguez			Fecha	4/14/2017	



La finca recreacional Mokawa es el complejo acuático más representativo de Campoalegre, posee toboganes y piscinas llamativas, además presta servicio de hospedaje y restaurante a cada uno de sus visitantes.

Tabla 21 Descripción Alfarería la Vega

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO MATERIAL							
Bienes Culturales Inmuebles y Muebles							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Alfarería la Vega						
1.2. Departamento	Huila			1.3. Municipio	Campoalegre		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	Vereda de San Isidro Bajo. 32						
1.5. Administrador o Propietario	Laly Zulena Cuellar Duran						
1.6. Dirección/Ubicación	via vereda de San Isidro kilometro 2						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)			
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	45 minutos			30 kilometros			
1.9. Tipo de Acceso	Terrestre	X	Acuático	Férreo		Aéreo	
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.1.2.11						
2.2. Bien Cultural Mueble				2.3. Bien Cultural Inmueble	X		
2.4. Descripción:	<p>El taller Casa de la Cerámica está ubicado en Campoalegre y tiene una sala de ventas en Neiva en el Condominio Palmas De Mayorga Local 1. en esta alfarería el proceso se realiza cuando la arcilla es tamizada y mezclada hasta lograr dos posibles alternativas para el trabajo, la arcilla sólida y la líquida. Luego del biscocho la pieza es decorada y esmaltada en cualquiera de las técnicas siempre como pieza única, una a una, para entrar en una segunda hornada llamada de esmalte.</p>						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Estado de Conservación (21)				18			
Constitución del Bien (21)				18			
Representatividad General (28)				20			
Subtotal				56			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	12			
TOTAL				68			
Fuente:							
Diligenciado por:	Alejandro Pinto Rodriguez			Fecha	4/14/2017		



Este sitio es muy representativo por todo el trabajo en greda y barro que realizan para fabricar, ollas, bateas, implementos de jardinería, etc.

Cada uno de estos sitios resalta de forma significativa la tradición gastronómica, cultural y recreacional del municipio haciéndolo ver más llamativo tanto para su comunidad local, como para la comunidad regional.

7.2.2 Patrimonio Cultural.

Según la metodología para la elaboración de atractivos turísticos del 2010, el patrimonio cultural comprende las tradiciones y expresiones orales, prácticas sociales, rituales y actos festivos, el conocimiento y prácticas sobre la naturaleza y el universo; y expresiones artísticas, que continuamente se están recreando en la sociedad y reproduciendo generacionalmente (Ministerio de Comercio, 2010).

La tradición gastronómica es una expresión que pasa de generación en generación, y es parte influyente del folklore, que es entendido como la sabiduría del pueblo, y deben ajustarse a unas características como los son: la tradición, colectividad, anonimato, espontaneidad y popularidad (Ministerio de Comercio, 2010).

En el municipio encontramos una serie de platos representativos tradicionales que van perdiendo su esencia a través del tiempo, debido a esto se realizó un inventario donde se toma en cuenta el plato que caracteriza al municipio, de los cuales tenemos los siguientes:

7.2.2.1 *Criterios de valorización del patrimonio inmaterial establecidos por el ministerio de comercio, industria y turismo.*

En la valorización del patrimonio inmaterial se establece 5 puntos los cuales son:

Ilustración 9 Valorización del patrimonio inmaterial



Fuente: metodología de inventarios turísticos (Ministerio de Comercio, 2010)

Tabla 22 Descripción de los bizcochos

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre		Bizcochos de achira, tostado, cuajada, manteca					
1.2. Departamento		Huila			1.3. Municipio		Campoalegre
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad		No aplica					
1.5. Administrador o Propietario		No aplica					
1.6. Dirección/Ubicación		No aplica					
1.6. Teléfono/Fax		No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)		
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)		No aplica					
1.9. Tipo de Acceso		No aplica	Terrestre	Acuático	Férreo	Aéreo	
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado		1.6.2.1					
2.2. Bien Cultural Mueble		No aplica		2.3. Bien Cultural Inmueble		No aplica	
2.4. Descripción:		Alimento popular del municipio, que consta de huevos, almidón de achira, fécula de maíz, azúcar, ralladura de limón , polvo de hornear, aguardiente, cuajada, manteca de res, maíz trillado, panela, bicarbonato y sal, se acompaña con chocolate en agua y gaseosa condor.					
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Colectiva (14)				14			
Tradicional (14)				14			
Anonima (14)				10			
Espontanea (14)				14			
Popular (14)				14			
Subtotal				66			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	12			
TOTAL				78		Fuente: propia	
Diligenciado por:		Harold Leonardo Zabala			Fecha		4/14/2017

Tabla 23 Descripción de los envueltos, insulsos y envuelto asado

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Envuelto, insulsos, envuelto asado						
1.2. Departamento	Huila			1.3. Municipio	Campoalegre		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	No aplica						
1.5. Administrador o Propietario	No aplica						
1.6. Dirección/Ubicación	No aplica						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)			
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	No aplica			No aplica			
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre		Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	No aplica						
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2.2						
2.2. Bien Cultural Mueble	No aplica		2.3. Bien Cultural Inmueble			No aplica	
2.4. Descripción:	Preparacion tipica preparada para las festividades de Semana Santa, su principales ingredientes son:Harina de maíz y almíbar de panela . Acompañado comunmente con chocolate en agua.						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Colectiva (14)				14			
Tradicional (14)				14			
Anonima (14)				10			
Espontanea (14)				14			
Popular (14)				14			
Subtotal				66			
SIGNIFICADO				12			
Local (6) Regional (12) Nacional (18) Internacional (30)				78			
TOTAL						Fuente: propia	
Diligenciado por:		Alejandro Pinto Rodriguez			Fecha		4/14/2017

Tabla 24 Descripción del Gato

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre		El gato					
1.2. Departamento		Huila			1.3. Municipio	Campoalegre	
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad		No aplica					
1.5. Administrador o Propietario		No aplica					
1.6. Dirección/Ubicación		No aplica					
1.6. Teléfono/Fax		No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)		
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)		No aplica			No aplica		
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre		Acuático		Féreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:		No aplica					
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado		1.6.2.3					
2.2. Bien Cultural Mueble		No aplica		2.3. Bien Cultural Inmueble		No aplica	
2.4. Descripción:		comida muy popular en los trabajadores, la cual la llevan para la hora de almuerzo en sus labranzas de arroz, sus ingredientes consta de carne de cerdo asada, papa, yuca y arroz, su envoltorio es en hoja de bijao. Acompañado con gaseosa condor o cerveza.					
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Colectiva (14)				14			
Tradicional (14)				14			
Anonima (14)				10			
Espontanea (14)				14			
Popular (14)				14			
Subtotal				66			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6			
TOTAL				72		Fuente: propia	
Diligenciado por:		Harold Leonardo Zabala			Fecha	4/14/2017	



Tabla 25 Descripción del tamal

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS								
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL								
1. GENERALIDADES								
1.1. Nombre	Tamal							
1.2. Departamento	Huila			1.3. Municipio	Campoalegre			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	No aplica							
1.5. Administrador o Propietario	No aplica							
1.6. Dirección/Ubicación	No aplica							
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)				
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	No aplica			No aplica				
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre		Acuático		Férreo	Aéreo	
1.10. Indicaciones para el acceso:	No aplica							
2. CARÁCTERÍSTICAS								
2.1. Código Asignado	1.6.2.4							
2.2. Bien Cultural Mueble	No aplica		2.3. Bien Cultural Inmueble			No aplica		
2.4. Descripción:	<p style="text-align: center;">El tamal es lo mas representativo de esta region y se acompaña con chocolate en agua. El tamal se prepara con arroz, arvejas secas, carnes de res, gallina y cerdo, huevo, papa, harina de maíz y condimentos. El envoltorio con hojas de plátano.</p>							
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN								
CALIDAD				PUNTAJE				
Colectiva (14)				14				
Tradicional (14)				14				
Anonima (14)				10				
Espontanea (14)				14				
Popular (14)				14				
Subtotal				66				
SIGNIFICADO								
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	18				
TOTAL				84				
Diligenciado por:				Alejandro Pinto Rodriguez		Fecha		4/14/2017
								

Tabla 26 Descripción del arroz con leche

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Arroz con leche						
1.2. Departamento	Huila			1.3. Municipio	Campoalegre		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	No aplica						
1.5. Administrador o Propietario	No aplica						
1.6. Dirección/Ubicación	No aplica						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)			
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	No aplica			No aplica			
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre		Acuático		Féreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	No aplica						
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2.5						
2.2. Bien Cultural Mueble	No aplica		2.3. Bien Cultural Inmueble			No aplica	
2.4. Descripción:	preparacion tipica del municipio ya que al ser un arroz de leche comun su principal caracteristica es que es servido en hoja de bijao, su ingredientes son: arroz, leche , clavos, canela, nuez moscada.						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Colectiva (14)				14			
Tradicional (14)				14			
Anonima (14)				10			
Espontanea (14)				14			
Popular (14)				14			
Subtotal				66			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6			
TOTAL				72			
Diligenciado por:				Harold Leonardo Zabala		Fecha	
						4/16/2017	



Tabla 27 Descripción del Calzamocho

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Calzamochos						
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio		Campoalegre			
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	No aplica						
1.5. Administrador o Propietario	No aplica						
1.6. Dirección/Ubicación	No aplica						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)			
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	No aplica			No aplica			
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre		Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2.6						
2.2. Bien Cultural Mueble	No aplica	2.3. Bien Cultural Inmueble		No aplica			
2.4. Descripción:	preparacion tipica del municipio consumuda en epoca de ayuno en Semana Santa, si ingredientes son: Harina de maíz, frijoles y hogao, se acompaña con chocolate en agua.						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD					PUNTAJE		
Colectiva (14)					14		
Tradicional (14)					14		
Anonima (14)					10		
Espontanea (14)					14		
Popular (14)					14		
Subtotal					66		
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6			
TOTAL				72			
Diligenciado por:				Alejandro Pinto Rodriguez		Fuente: propia	
						Fecha	
						14/04/147	



Tabla 28 Descripción del envuelto de arroz

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Envuelto de arroz						
1.2. Departamento	Huila			1.3. Municipio	Campoalegre		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	No aplica						
1.5. Administrador o Propietario	No aplica						
1.6. Dirección/Ubicación	No aplica						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)			
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	No aplica			No aplica			
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre		Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2.7						
2.2. Bien Cultural Mueble	No aplica		2.3. Bien Cultural Inmueble			No aplica	
2.4. Descripción:	Elaboracion tradicional la cual se envuelve en hoja de bijao y su principales ingredientes son: arroz, guisantes, pollo y hogao						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Colectiva (14)				14			
Tradicional (14)				14			
Anonima (14)				10			
Espontanea (14)				14			
Popular (14)				14			
Subtotal				66			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	12			
TOTAL				78			
Diligenciado por:				Harold Leonardo Zabala		Fuente: propia	
				Fecha		4/14/2017	



Tabla 29 Descripción Colada de Achiras

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Colada de achiras						
1.2. Departamento	Huila			1.3. Municipio	Campoalegre		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	No aplica						
1.5. Administrador o Propietario	No aplica						
1.6. Dirección/Ubicación	No aplica						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)			
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	No aplica			No aplica			
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre		Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:							
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2.8						
2.2. Bien Cultural Mueble	No aplica		2.3. Bien Cultural Inmueble			No aplica	
2.4. Descripción:	Preparacion vendida en la galeria del pueblo, se destaca por que viene el bloque de la achira, posee una textura gelatinosa, sus ingredientes son: harina de achira, panela, clavos y canela, se acompaña con leche.						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Colectiva (14)				14			
Tradicional (14)				14			
Anonima (14)				10			
Espontanea (14)				14			
Popular (14)				14			
Subtotal				66			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6			
TOTAL				72			
Diligenciado por:				Alejandro Pinto Rodriguez		Fecha	
						4/15/2017	



Tabla 30 Descripción de la Aloja

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Aloja						
1.2. Departamento	Huila			1.3. Municipio	Campoalegre		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	No aplica						
1.5. Administrador o Propietario	No aplica						
1.6. Dirección/Ubicación	No aplica						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)			
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	No aplica						
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre		Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	No aplica						
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2.9						
2.2. Bien Cultural Mueble	No aplica		2.3. Bien Cultural Inmueble			No aplica	
2.4. Descripción:	<p>tambie conocida como chicha de harina, es una bebida típica que se sirve fria y no lleva proceso de fermento, sus principales ingredientes son: harina de trigo, clavos de olor , canela , nuez moscada, panela y agua .</p>						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Colectiva (14)				14			
Tradicional (14)				14			
Anonima (14)				10			
Espontanea (14)				14			
Popular (14)				14			
Subtotal				66			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6			
TOTAL				72			
Diligenciado por:				Harold Leonardo Zabala		Fuente: propia	
				Fecha		4/15/2017	



Tabla 31 Descripción de la Cubana

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Cubana						
1.2. Departamento	Huila	1.3. Municipio	Campoalegre				
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	No aplica						
1.5. Administrador o Propietario	No aplica						
1.6. Dirección/Ubicación	No aplica						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica					1.7. Distancia (desde la ciudad capital)	
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	No aplica						
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre		Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	No aplica						
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2.10						
2.2. Bien Cultural Mueble	No aplica	2.3. Bien Cultural Inmueble	No aplica				
2.4. Descripción:	Bebida fria que consta de clavos, panela, esencia de vainilla, nuez moscada, almidon de yuca, leche, hielo y colorante de huevo.						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Colectiva (14)				14			
Tradicional (14)				14			
Anonima (14)				10			
Espontanea (14)				14			
Popular (14)				14			
Subtotal				66			
SIGNIFICADO				6			
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	72			
TOTAL						Fuente: propia	
Diligenciado por:		Alejandro Pinto Rodriguez			Fecha		4/14/2017



Tabla 32 Descripción del Batido de leche

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre	Batido de leche						
1.2. Departamento	Huila			1.3. Municipio	Campoalegre		
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	No aplica						
1.5. Administrador o Propietario	No aplica						
1.6. Dirección/Ubicación	No aplica						
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)			
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	No aplica						
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre	Acuático	Férreo	Aéreo		
1.10. Indicaciones para el acceso:	No aplica						
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado	1.6.2.11						
2.2. Bien Cultural Mueble	No aplica			2.3. Bien Cultural Inmueble	No aplica		
2.4. Descripción:	bebida fria, la cual posee estos ingredientes: leche entera, azucar, esencia de banano y hielo.						
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Colectiva (14)				14			
Tradicional (14)				14			
Anonima (14)				10			
Espontanea (14)				14			
Popular (14)				14			
Subtotal				66			
SIGNIFICADO				12			
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	78			
TOTAL					Fuente:		
Diligenciado por:	Harold Leonardo Zabala			Fecha	4/15/2017		

Tabla 33 Descripción de la Sevillana

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre		Sevillana					
1.2. Departamento		Huila			1.3. Municipio	Campoalegre	
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad		No aplica					
1.5. Administrador o Propietario		No aplica					
1.6. Dirección/Ubicación		No aplica					
1.6. Teléfono/Fax		No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)		
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)		No aplica			No aplica		
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre		Acuático		Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:		No aplica					
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado		1.6.2.12					
2.2. Bien Cultural Mueble		No aplica		2.3. Bien Cultural Inmueble		No aplica	
2.4. Descripción:		bebida fría, servida principalmente en la panadería Supan del municipio, los ingredientes consta de leche entera, yemas de huevo azúcar, clavos de olor, canela, nuez moscada, se acompaña de mantecada o de bizcocho de cuajada.					
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Colectiva (14)				14			
Tradicional (14)				14			
Anonima (14)				10			
Espontanea (14)				14			
Popular (14)				14			
Subtotal				66			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6			
TOTAL				72		Fuente: propia	
Diligenciado por:		Alejandro Pinto Rodriguez			Fecha	4/14/2017	

Tabla 34 Descripción de los Alfonoques

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS					
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL					
1. GENERALIDADES					
1.1. Nombre	Alfonoques				
1.2. Departamento	Huila		1.3. Municipio	Campoalegre	
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	No aplica				
1.5. Administrador o Propietario	No aplica				
1.6. Dirección/Ubicación	No aplica				
1.6. Teléfono/Fax	No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)	
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	No aplica			No aplica	
1.9. Tipo de Acceso	No aplica	Terrestre	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	No aplica				
2. CARÁCTERÍSTICAS					
2.1. Código Asignado	1.6.2.13				
2.2. Bien Cultural Mueble			2.3. Bien Cultural Inmueble		
2.4. Descripción:	<p>Es una tecnica tradicional de panela y anis, su tecnica consta de un blanqueamiento de la panela, se acompaña con el asado huilense y el bizcocho tostado y de achira, este producto es muy consumido en Semana Santa y las fiestas de San Pedro.</p>				
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN					
CALIDAD				PUNTAJE	
Colectiva (14)				14	
Tradicional (14)				14	
Anonima (14)				10	
Espontanea (14)				14	
Popular (14)				14	
Subtotal				66	
SIGNIFICADO					
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	12	
TOTAL				78	
Diligenciado por:				Harold Leonardo Zabala	
				Fuente: propia	
				Fecha	
				4/16/2017	



Tabla 35 Descripción del cacao en bola

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS							
FORMULARIO PATRIMONIO CULTURAL - PATRIMONIO INMATERIAL							
1. GENERALIDADES							
1.1. Nombre		Cacao en bola					
1.2. Departamento		Huila			1.3. Municipio		Campoalegre
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad		No aplica					
1.5. Administrador o Propietario		No aplica					
1.6. Dirección/Ubicación		No aplica					
1.6. Teléfono/Fax		No aplica			1.7. Distancia (desde la ciudad capital)		
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)		No aplica			No aplica		
1.9. Tipo de Acceso		No aplica	Terrestre	Acuático	Férreo	Aéreo	
1.10. Indicaciones para el acceso:		No aplica					
2. CARÁCTERÍSTICAS							
2.1. Código Asignado		1.6.2.14					
2.2. Bien Cultural Mueble		No aplica		2.3. Bien Cultural Inmueble		No aplica	
2.4. Descripción:		dulce típico para elaborarlo en agua o en leche, sus ingredientes consta de : cacao, azúcar. clavos y canela					
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN							
CALIDAD				PUNTAJE			
Colectiva (14)				14			
Tradicional (14)				14			
Anonima (14)				10			
Espontanea (14)				14			
Popular (14)				14			
Subtotal				66			
SIGNIFICADO							
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6			
TOTAL				72		Fuente: propia	
Diligenciado por:		Alejandro Pinto Rodriguez			Fecha		4/16/2017

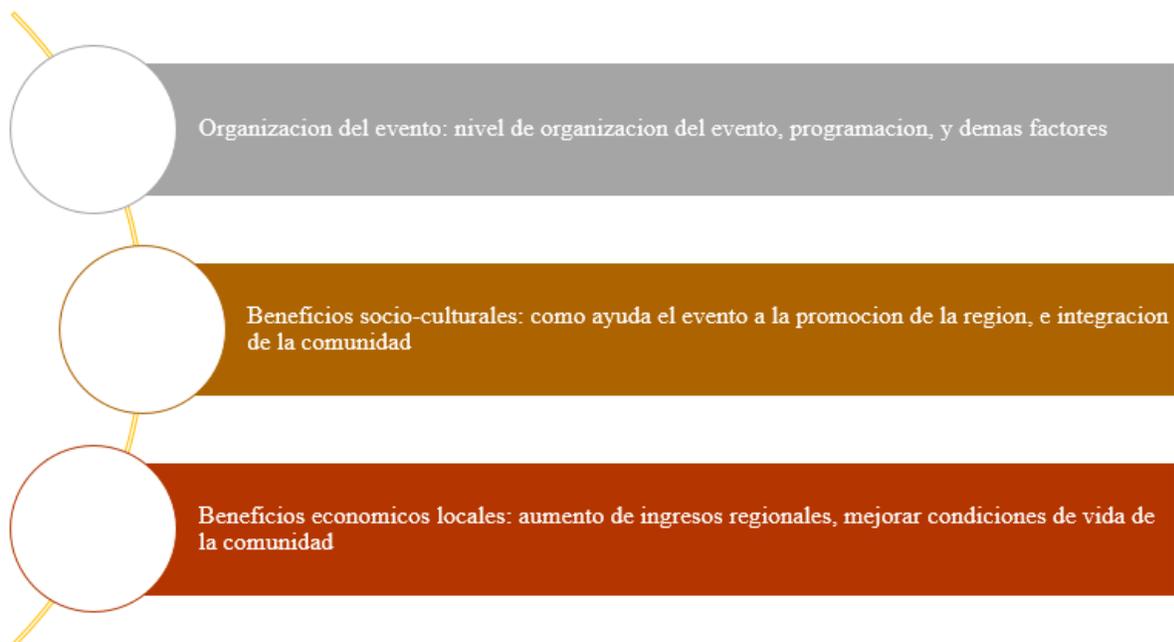
7.2.3 Festividades y eventos.

Según la metodología para la elaboración del inventario de atractivos turísticos, define festividades y eventos como “los atractivos que se generan en la realización de eventos con contenido actual o tradicional, en los cuales la población es actora o espectadora.

El municipio de Campoalegre Huila cuenta con una festividad llamada la Feria del Arroz que se realiza los días 14 de agosto, y su duración es de 3 días, en donde se puede observar desfiles, bailes, el reinado municipal del arroz, orquestas y algo llamado la alborada, que consta en que en un vehículo de transporte (volqueta) ponen una papayera (orquesta) y desde el vehículo se lanzan juegos pirotécnicos, desde el inicio de las fiestas hasta que se terminan a las 5:00 de la madrugada.

7.2.3.1 Criterios de valoración de festividades y eventos.

Ilustración 10 Valoración de festividades



Fuente: metodología de inventarios turísticos (Ministerio de Comercio, 2010)

Tabla 36 Descripción de las Fiestas del Arroz

FORMATO ÚNICO PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS TURÍSTICOS					
FORMULARIO FESTIVIDADES Y EVENTOS					
1. GENERALIDADES					
1.1. Nombre	Fiestas del arroz				
1.2. Departamento	Huila		1.3. Municipio	Campoalegre	
1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad	No aplica				
1.5. Administrador o Propietario	No aplica				
1.6. Dirección/Ubicación	No aplica				
1.6. Teléfono/Fax	No aplica		1.7. Distancia (desde la ciudad capital)		
1.8. Tiempo (desde la ciudad capital)	No aplica		No aplica		
1.9. Tipo de Acceso	Terrestre	x	Acuático	Férreo	Aéreo
1.10. Indicaciones para el acceso:	No aplica				
2. CARACTERÍSTICAS					
2.1. Código Asignado	1.7.1.1				
2.2. Bien Cultural Mueble	No aplica		2.3. Bien Cultural Inmueble	No aplica	
2.4. Descripción:	<p>Segun Silvio Cabrera Quintero, relata que el temperamento alegre y algo burlón; el ingenio provocador y cierta viveza que nos distingue de otros huilenses, originó que un grupo de agricultores y dirigentes del sector arrocero tomaran la iniciativa de tener sus propias festividades con el fin de rendirle culto al arroz; el cereal de más consumo en todo el mundo. Fue así como en el año de 1959 en la residencia de Jorge Trujillo -a quien afectuosamente apodaban "Gallotuerto"-, se hizo la primera reunión para fundar las "Fiestas Reales y del Arroz en Campoalegre", así se les denominó. Para este evento se escogió como única reina a la señorita Cecilia Trujillo Ortíz. Tenemos entonces, que la fiesta del arroz tuvo origen principalmente en la iniciativa privada.</p> <p>En aquellas primigenias fiestas se comían platos típicos, se bebía chicha, cerveza y aguardiente, se bailaban, se cantaban y tocaban bambucos. (Parra, 2016)</p>				
3. PUNTAJES DE VALORACIÓN					
CALIDAD			PUNTAJE		
Organización del evento(30)			30		
Beneficios socioculturales para la comunidad(20)			20		
Beneficios economicos locales (20)			20		
Subtotal			70		
SIGNIFICADO					
Local (6)	Regional (12)	Nacional (18)	Internacional (30)	6	
TOTAL			76		Fuente: viaja Colombia
Diligenciado por:	Harold Leonarod Zabala		Fecha	4/15/2017	



7.3 Potencialidad Turística

De acuerdo con (Ramirez, 2014) en su libro la Evaluación del potencial en municipios turísticos a través de metodologías participativas, argumenta que el potencial turístico de una región depende de la valoración que se realiza sobre sus recursos incluye, la elaboración de un inventario que integre la información descriptiva más relevantes de dichos recursos (pág. 2).

El potencial turístico de cada municipio está determinado por la capacidad que tienen los productos turísticos del sitio para satisfacer los gustos y preferencias actuales de sus visitantes a una región en particular (pág. 2).

Para poder desarrollar nuevos productos se necesita identificar qué es lo que se puede hacer en el destino, es decir, en qué áreas pueden realizarse actividades de índoles turísticas, también se puede analizar las mejoras o las renovaciones de aquellas actividades existentes para atraer nueva demanda (pág. 4).

Destacando la información planteada en el inventario turístico, se les da un enfoque a los lugares potencialmente gastronómicos, que generar una tradición de los productos por su tiempo de elaboración y los lugares que potencialmente pueden ser adecuados para la prestación del servicio de alimentación y alojamiento, siempre destacando la cultura gastronómica del municipio.

Dentro de los lugares más representativos a nivel de tradición del municipio de Campoalegre Huila encontramos:

1. Fábrica de Alfandoques
2. Bizcochería Leonel
3. Bizcochería de Luis
4. Bizcochería Serafín
5. Alfarería la Vega

La importancia de cada uno de estos lugares es de una tradición de generación en generación, ya que sus productos llevan más de sesenta (60) años en el municipio; se destaca las bizcocherías

como punto fundamental, ya que el pueblo en la gran mayoría de la información que se recopiló, afirman disfrutar un bizcocho a cualquier hora del día, y además cada una de estas bizcocherías posee una receta diferente y una elaboración en cuanto a la forma que las hace caracterizar una de la otra.

Al fijarnos más allá de lo tradicional encontramos dos lugares que son representativos en la cultura Campoalegruna los cuales son:

1. La Capilla de Otás
2. Hacienda Potosí

7.3.1 Otás y su capilla doctrinera Jesús Nazareno.

En la inspección de Otás se contribuye la primera capilla doctrinera en Colombia, fundada por los padres Agustinos. Información tomada del docente Luis Fernando Ortiz Perdomo (Perdomo, 2016).



Fuente: Propia



Fuente: Propia

La capilla se encuentra ubicada en el parque, la escuela y el museo, las cuales llevan el mismo nombre. En este lugar se pueden encontrar varias cosas interesantes, como:

1. El ultimo indígena Otaceño llamado don francisco el cual practica la clarividencia, la telepatía y puede comunicarse con chamanes de otras partes del mundo (pág. 24).
2. La ceiba de Otás, la cual posee un gran tesoro según el dicho popular y las personas se dirigen a esta para pedirle deseos (pág. 23).
3. Cerro de las campanas, en este sitio algunas personas mayores aseguran que los indígenas enterraron las campanas de oro que tenía la capilla de la iglesia (pág. 24).

Alrededor de la capilla se destaca las empresas que fabrican bolas de chocolate características por exportarlas a países como Ecuador, Chile y España.

7.3.2 Hacienda Potosí.

Esta hacienda está ubicada en la vereda Potosí, es una casa con dos pisos de estilo neo-colonial.



Fuente: Propia



Fuente: Propia

Fue edificada en la década de los treinta por la familia Ferro Falla; el edificio presenta un estilo neo-colonial en el departamento del Huila. Retoma elementos constructivos propios de la colonia y de las primeras épocas de la república y los incorpora al nuevo espacio con técnicas modernas.

La casa actualmente cuenta con piscina, cancha de tejo, lago de pesca deportiva, cancha de fútbol, alojamiento las 24 horas del día, servicio de restaurante. Su decoración consta de instrumentos y herramientas del cultivo de arroz, un proyecto que se está llevando en la hacienda es la creación del museo del arroz.



Fuente: Propia

La estructura de la casa se encuentra de la siguiente forma:

- Primer piso: tres (3) habitaciones, comedor y decoración coloquial de la casa.



Fuente: Propia



Fuente: Propia

- Segundo piso: dos (2) habitaciones, en esta se encuentra ubicada la habitación matrimonial y corredores en madera.



Fuente: Propia



Fuente: Propia

La hacienda es muy representativa en el municipio allí se elabora el tan famoso asado huilense y se destaca todo lo relacionado con el cultivo del arroz, está pasando por una remodelación y adecuación para recibir turistas, ya que esta propiedad es privada.

Todas las potencialidades descritas son un factor importante en el municipio, resalta cada uno de los atractivos que generan una serie de conocimientos enfocados en la gastronomía y en la cultural Campoalegruna.

8 Capítulo III: Fomentar el conocimiento de los valores tradicionales gastronómicos, su enseñanza y aprendizaje, por medio de un recetario turístico en donde se muestre el plato tradicional, su característica y el lugar donde se puede adquirir.

8.1 La tradición gastronómica como atractivo turístico de Campoalegre Huila

La tradición gastronómica en el municipio se ve muy marcada en épocas de fiestas y festejos familiares, Pero en la cotidianidad podemos identificar ciertas costumbres muy destacadas, una de ellas es el consumo de una gran variedad de bizcochos hechos por personas dedicadas a la preparación de este producto de generación en generación manteniendo la receta tradicional de su familia, podemos encontrar que aún se hornean estos bizcochos en horno de leña, como otros más tecnificados preparados en horno rotador, pero manteniendo siempre la técnica del restregado en batea de madera. Los Campoalegrunos suelen consumir este producto principalmente en el desayuno acompañados de una taza de chocolate en agua, también se acostumbra a comerlos como snack en horas de la tarde, cambiando su acompañamiento por una gaseosa cóndor (bebida gaseosa típica de la región del Huila con un sabor muy similar a la gaseosa colombiana).

Es muy frecuente encontrar bebidas a base de leche o agua espesadas con harinas y almidones, aromatizadas con canela, clavos de olor y nuez moscada.

Se realizan variadas de preparaciones a base de arroz debido a que el municipio es el principal productor de este cereal en el departamento del Huila, entre las preparaciones más destacadas se encuentran, arroz caldoso, arroz atollado, arroz de leche, tamal, lechona, arepas, envueltos, masato de arroz entre otros. Su principal fuente económica es el sector primario especialmente el cultivo del arroz, por ende, la mayor parte de la población trabaja en este medio, por lo anterior se manifiesta ciertas tradiciones gastronómicas y culturales, la cual consiste en que el dueño de la parcela de arroz lleve el almuerzo a sus trabajadores en épocas de cosecha. Los dueños de las parcelas suelen comprar el famoso gato (fiambre) esta preparación trae carne de cerdo, papa,

yuca, arepa y arroz su alto contenido en carbohidrato, hace que los trabajadores recuperen sus energías y sigan en sus labores.

En sus más esplendorosos actos de cultura y tradición se encuentran cuatro (4) festividades las cuales hacen ímpetu a la gastronomía. A continuación, relacionaremos estas expresiones culturales con sus platos más relevantes:

- Las fiestas decembrinas: es la época de añoranza, la cual todos desean estar al lado de sus seres queridos. Se preparan pollo relleno, la carne en rollo y el postre predilecto llamado noche buena.
- La semana santa: en esta se preparan los envueltos de ayuno conocidos con el nombre de calzamochos.
- San Juan y San Pedro: todos se reúnen alrededor de un horno de leña a preparar el asado huilense, tomando aguardiente con pan esponja, compartiendo risas y carcajadas con unas coplas al ritmo del San Juanero.
- Fiestas del arroz: celebración del cumpleaños del municipio asiendo tributo a su producto insignia el arroz, se bailan bambucos, se consume chicha, aguardiente y cerveza.

Se pueden determinar aspectos muy valiosos que bien trabajados pueden llegar a hacer un gran potencial turístico, por su diversidad gastronómica con su contexto tradicional y cultural.

8.2 Lugares de Campoalegre Huila como potencialidades turísticas gastronómicas

Cada plato posee un lugar de origen, en donde cada familia o persona que lo elabora debe ser resaltado e inducir a la motivación de ser visitado, para generar un sentido de pertenecía de todos los productos gastronómicos que puede poseer el municipio.

Tabla 37 lugares y su motivación de visita

PLATO	LUGAR	MOTIVACIÓN
Pan chicha y acemas	Panadería el sol	En este lugar se elaboran estas preparaciones por encargo ya que estos panes ya no existen en la dieta Campoalegruna, además de esto su propietario permite la interacción con el establecimiento, ofreciendo explicaciones, experiencias y elaboración de los panes.
Tamales y calzamocho	Finca Villa Laura	Esta finca queda ubicada en la vereda Potosí, en este lugar la elaboración de tamales es caracterizado por los habitantes, además posee un criadero de mojarras donde la gente puede ir a pescar y disfrutarla en una preparación.
Picada	Barrio clementina	Esta preparación es muy importante en los días entre semana en la jornada de la

		<p>noche, en donde las personas se dirigen donde la señora Lucy a comprar la picada que sobre sale por sus papas y la salsa especial que fabrica su propietaria.</p>
<p>Bizcocho de achira, maíz, cuajada y tostado</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sector la piscina 2. Barrio jardín 3. Bizcochería Serafín 	<p>Cada uno de estos lugares son muy representativos del municipio donde se ve reflejada la tradición bizcochera de los Campoalegrunos y se destaca el horno de barro para sus preparaciones.</p>
<p>Alfandoques</p>	<p>Vereda Palmar bajo</p>	<p>La importancia de este lugar radica en que esta pronto a desaparecer, ya que su propietaria dice que a todos los integrantes de su familia no les interesa seguir con esta tradición de venta y elaboración de alfandoques, dulce típico del acompañamiento del asado huilense.</p>
<p>Amasijos (cucas, mojicones)</p>	<p>Barrio Marday</p>	<p>Dirigirse a la casa de Luz Alba es lo primero que se debe hacer a la hora de comer algo Campoalegruno, ya que</p>

Arroz de leche en hoja de bijao	La galería	esta señora es una de las conoedoras de la amplia gama de platos que ofrece el municipio y por ende elabora cualquier preparación.
Chupetes	Parque Principal	La particularidad de dirigirse a este punto ubicado en la galería del municipio, es que esta preparación es envuelta en hoja de bijao, proporcionándole sabores característicos de la hoja a cada porción de arroz.
Chupetes	Parque Principal	Los chupetes so muy representativos en el parque principal en donde todas las tardes se pueden encontrar familias alrededor de estas casetas y poder disfrutar de bebidas como limonada, raspados, batidos y ponches, donde lo más característico es la ñapa o encime de cada preparación que la persona compra.
Sevillana	Panadería Su pan	Esta panadería es muy reconocida por ser la única e verde esta preparación y queda ubicada en el parque

		principal donde cada persona se dirige a comprar un vaso de Sevilla por un costo de \$ 1800 pesos.
Aloja	Parque principal y la galería	A la hora de tomar aloja es importante dirigirse a los lugares más concurridos por las personas como lo es el parque principal y la galería, ya que allí se encuentran los puestos ambulantes de empanadas y son muy frecuentados por la población.
Cubana	La galería	En la parte de afuera de la galería se encuentra el puesto de la cubana e donde la gente se acerca a comprarla acampándola de una empanada.
Guarrús de cruz	Barrio panamá y clementina	Bebida consumida especialmente el día de la cruz, e los establecimientos ubicados en estos barrios sacan el producto en una vasija de barro y atrás pone una cruz de madera cubierta de flores.
Envuelto de arroz	La galería	En la galería es muy típico encontrar esta preparación a

		base de arroz, es muy consumido a la hora del desayuno y se destaca por un factor muy importante el cual es su bajo costo, además es muy similar a un tamal pero más pequeño.
Colada de achira	La galería	Este establecimiento ubicado en el primer piso de la galería, tiene una propietaria muy amable vende la porción de colada desde \$ 1000 pesos e adelante, además cuenta un poco de su preparación y explica como es el proceso de elaboración.
Asado Huilense	Hacienda Potosí	La Hacienda de Potosí es uno de los lugares más importantes de Campoalegre, esta propiedad ofrece servicio de alojamiento, restaurante, piscina, pesca deportiva y organización de eventos, además es muy llamativa por su decoración va enfocada hacia la producción del arroz.
Bolas de Cacao	Otás	El lugar posee una tradición religiosa, ya que fue la primer capilla de evangelización del

departamento y es muy representativo por personas católicas, en el lugar es importante resaltar las fábricas de chocolate que se encuentran cerca a la iglesia y son de gran importancia porque las bolas de chocolate están siendo un producto de exportación.

En cada lugar del municipio de Campoalegre hay una motivación para dirigirse y conocer más acerca de los factores importantes que gira entorno a la comida, además la persona se va a dirigir al lugar no solo por la gastronomía, si no por todos los lugares que posee el municipio y que hace que los visitantes se enteren más de su cultura y todas las tradiciones que este posee y es de vital importancia no dejarlas perder.

8.3 Recetario Turístico

Para los gastrónomos Julián P. y Ana Gardey un recetario es una recopilación de diversas recetas de cocina. Estas recetas consisten en la descripción de los pasos a seguir para preparar una comida, incluyendo también los ingredientes que se necesitan.

Es frecuente que las recetas de cocina se transmitan a través de la vía oral, pasando de generación en generación. Sin embargo, al ser recopilada en un recetario, su alcance se multiplica. Una receta registrada en un recetario permite que una preparación gastronómica permanezca en el tiempo, ya que sus ingredientes y elaboración han quedado consignados (Julian Perez Porto, 2014).

Al enfatizar un recetario a lo turístico es mostrar los lugares en donde se elabora la preparación para que sea destacados y que las personas se den por enteradas donde es la ubicación para adquirir las preparaciones.

8.3.1 Modelo del recetario.

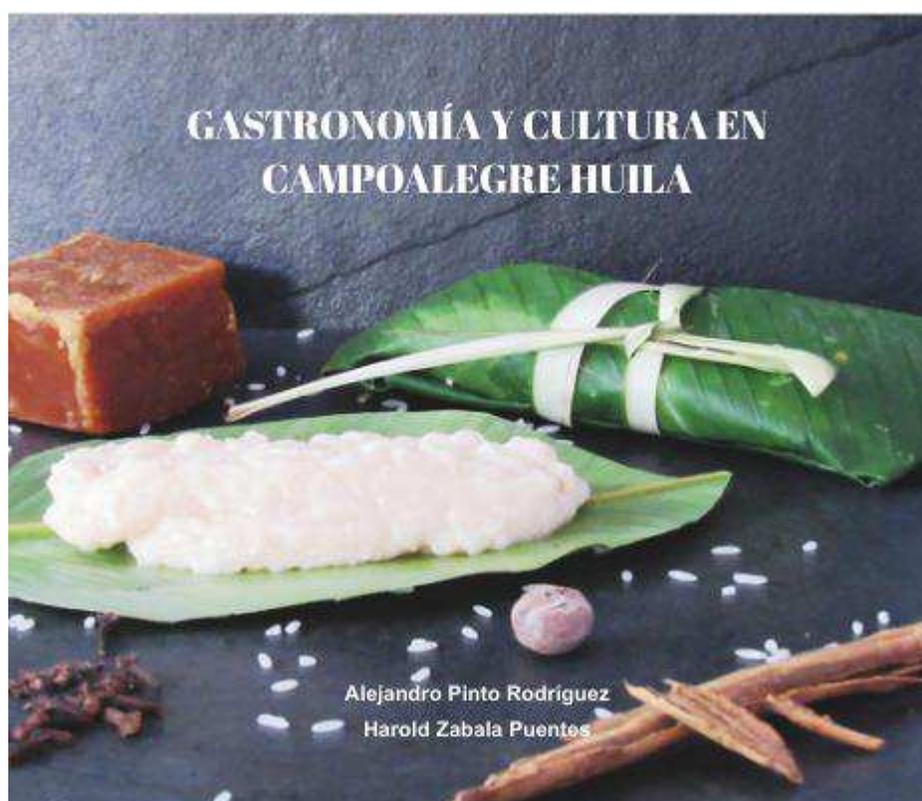
El recetario de Gastronomía y Cultura de Campoalegre Huila está diseñado para mostrar la importancia de cada plato representativo del municipio, identificando su receta original, la preparación y un poco de historia que resalta la tradición de estas comidas e la cultura de los Campoalegrunos. Aparte se anexa un mapa mostrando los sitios de interés donde se puede consumir cada preparación.

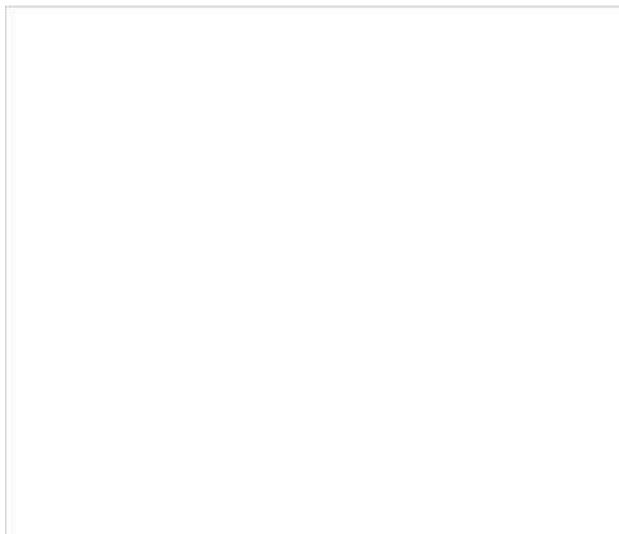
Tabla 38 Esquema del recetario turístico

Portada	<p>En la pasta del libro se encuentra una imagen representativa de la gastronomía Campoalegruna como lo es el arroz de leche envuelto en hoja de bijao, con el título y los autores del recetario.</p> <p>Título: Cultura y Gastronomía en Campoalegre Huila, tipo de letra Abril Fatface tamaño 30.</p> <p>Autores: tipo de letra Arial 16</p>
Contraportada	<p>Esta se representa con una hoja de bijao típica de los envoltorios de los platos Campoalegrunos.</p> <p>También se resalta un horno en leña, por la importancia de la elaboración de los bizcochos y una presentación el cual tiene un tipo de letra</p>

	Arial 16.
Índice	Contenido: temas a tratar, resaltando los colores de la bandera del municipio, tipo de letra usado Arial 16 y Times New Román 20, colores usados verde, blanco, rojo.
Cuerpo	<p>Se destacan ocho (8) temas:</p> <p>Bebidas: color amarillo</p> <p>Bizcochos: naranja</p> <p>Preparaciones a base de arroz: verde</p> <p>Panes: marrón</p> <p>Colada de achiras: vino tinto</p> <p>Alfandoques: amarillo oscuro</p> <p>Asado huilense: rojo</p> <p>Sitios de interés: azul</p> <p>Cada uno de estos contenidos lleve tipo de letra Times New Román, utilizado el siguiente tamaño:</p> <p>Títulos: 48</p> <p>Contenido: 26 y 18</p> <p>Dato curioso: 14</p> <p>Se adiciono un mapa con los atractivos gastronómicos del municipio.</p>

Parte final	El libro finaliza con una hoja de bijao, el cual se destaca los nombres de los que realizaron la investigación, la redacción y la fotografía del documento, con una letra Ms Shell Dig 20.
Parte trasera de la pasta	Se resalta dos fotografías importantes de los sitios más representativos como lo son la capilla de Otás, la Hacienda Potosí y el logo de la universidad.
Fotografías	Todas las fotografías del recetario son propias.





CULTURA Y GASTRONOMÍA DE CAMPOALEGRE HUILA



CONTENIDO

1. Bebidas
2. Bizcochos
3. Preparaciones a base de arroz envueltos en hojas
4. Panes
5. Colada de achiras
6. Alfandoques
7. Asado huilense
8. Sitios de interés donde puedes disfrutar de la comida Campoalegruna



PRESENTACIÓN

En este recetario les mostraremos al detalle una variedad seleccionada de las mejores recetas tradicionales de Campoalegre Huila, destacando la receta original, su enfoque cultural y el sitio de interés donde se elabora la preparación, motivando así al visitante a que se dirija al municipio a disfrutar de la cultura Campoalegruna.

BEBIDAS:

En el municipio encontramos diferentes tipos de bebidas espesadas con fécula de maíz, almidón de yuca y harina de trigo, condimentadas generalmente con clavos, canela y nuez moscada; otro tipo de bebida es la fermentada en la cual se encuentra el guarrús de cruz, que es muy popular tomarla el 3 de mayo el día de la cruz.



Chocolate en bola

Ingredientes:

- 250 gr Panela rallada
- c/n Nuez moscada
- c/n Canela en polvo
- c/n Clavos de olor
- 1000 gr Semilla de cacao seca

DATO CURIOSO:

Bebida por excelencia en la dieta de los Campesinos para acompañar diversidad de platos, principalmente los amasijos, pan y tamal. Se acostumbra a tomarse en el desayuno y la cena y su preparación es en agua.

Preparación

1. Se tuesta el cacao para quitarle la vaina.
2. La pulpa se remuele con las especias hasta formar una pasta.
3. Se le agrega a la pasta la panela rallada y se arman las bolas de cacao.
4. Se calcula un peso aproximado de 25 gr cada bola de cacao.
5. Se agrega un vaso de agua o leche a la olleta por cada bola de cacao.

(40 unidades)



Sevillana

Ingredientes

- 1000 ml Leche
- 8-9 Yemas Huevos
- c/n Canela
- c/n Clavos de olor
- Nuez moscada
- 90 ml Aguardiente
- 130g Azúcar

DATO CURIOSO:

Esta es la receta tradicional, hay personas que suelen agregarle fécula de maíz y pocas yemas de huevo. Es muy consumida en época decembrina.

Preparación

1. Calentar la leche hasta que hierva con los clavos de olor, la canela y la nuez moscada.
2. En un recipiente agregar las yemas de huevo y batirlas un poco con el azúcar evitando generar espuma, agregar la leche tibia poco a poco a las yemas mezcladas con el azúcar.
3. Homogeneizar bien esta mezcla y colocar en la estufa a fuego lento.
4. Revolver la preparación constantemente para evitar que se pegue y se ahume.
5. Una vez tenga una consistencia poco viscosa esta lista.
6. Apagamos el fuego y agregamos el aguardiente.

(5 porciones)



Aloja

Ingredientes

- 500 gr Harina de trigo
- 1000 gr Panela
- c/n Clavos de olor
- c/n Canela
- c/n Nuez moscada
- c/n Pimienta gorda
- 3000ml Agua

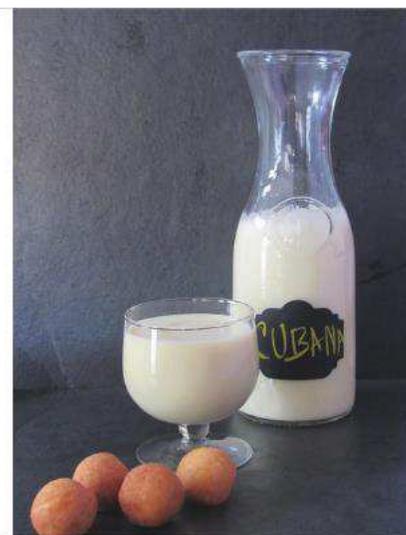
DATO CURIOSO:

Esta bebida suele ser el acompañante predilecto de las empanadas, en Camposalegre se pueden encontrar en todo los lugares donde se venda esta preparación típica.

Preparación

1. Se hace una agua de panela a la cual se le agregan las especias.
2. Se tamiza la harina y se licua con un poco de agua de panela formando una pasta homogénea.
3. Estando el agua de panela hirviendo agregamos la pasta de harina licuada con agua de panela y comenzamos a revolver la mezcla constantemente hasta que espese y tome consistencia a natilla.
4. Una vez fría la preparación tomamos un par de cucharadas y lo agregamos a la licuadora con unos dos vasos de agua formando una bebida poco viscosa con mucho sabor.

(30 porciones)



Cubana

Ingredientes

- 1000 ml de leche
- 80 gr Almidón de yuca
- c/n Canela
- c/n Nuez moscada
- c/n Vainilla
- 130 gr Azúcar
- c/n Colorante huevo

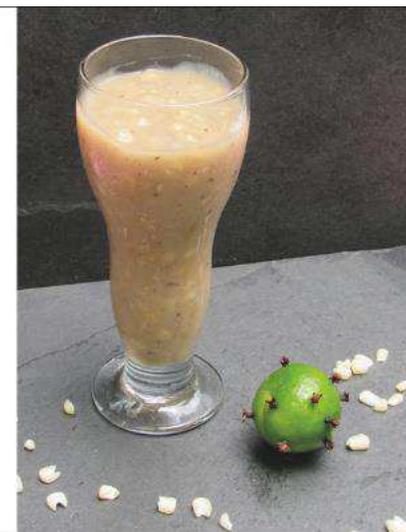
DATO CURIOSO:

Es muy consumida los fines de semana en la galería del pueblo, ya que en estos días se vende este producto y se acompaña con buñuelos.

Preparación

1. Hervir 800 ml de leche con las especias y reservar 200 ml de la misma para diluir los 80 gr de almidón de yuca.
2. Una vez hervido los 800 ml de leche agregamos el almidón de yuca diluido en la leche restante. Removemos vigorosamente.
3. Cuando ya tome una consistencia poco viscosa, agregamos el azúcar y el colorante de huevo.

(5 porciones)



Guarrús de cruz

Ingredientes

- 500 gr Maíz trillado sin afrecho (sin cáscara)
- 1000 gr Panela
- 4 unidades de Lima
- c/n Clavos , canela , nuez moscada (todo molido)
- 4000ml agua

DATO CURIOSO:

Es una bebida de fermento suave cuchareable y se consume en el mes de mayo, conmemorando el 3 de mayo día de la cruz.

Preparación

1. Dejar el maíz en agua toda una noche sin mover.
2. Escurrir y lavar el maíz .
3. Cocinarlo en abundante agua .
4. Una vez blando y frío agregamos la panela en bloque y las especias molidas.
5. Se clavetean las toronjas con clavos de olor y se introducen en la preparación, se deja fermentar por dos días, luego se puede llevar a la nevera .

(15 porciones)