NIYIRETH CAPERA ESPITIA
NIT 65.753.084-6
carrera 7 9-15
Tel: (038) 3218154145
Neiva - Colombia
niyireth.capera@incet.edu.co

Factura electrónica de venta
No. FNN-1222

Señores	Gobernación del Huila		
NIT	800.103.913-4	**Teléfono**	(608) 671300 - Ext. 1619
Dirección	cra 4 calle 8 esquina edificio central	**Ciudad**	Neiva - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	16/12/2022, 07:57
Expedición	20/12/2022, 07:58
Vencimiento	16/12/2022

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	TALLERES DE ESTRUCTURACIÓN RUTA DEL FESTIVAL	1.00	3,500,000.00	3,500,000.00

Total items: 1

Valor en Letras:
Tres millones quinientos mil pesos m/cte

Total Bruto	3,500,000.00
Total a Pagar	3,500,000.00

Condiciones de Pago:
Transferencia $ 3,500,000.00

Observaciones:
FEV-1222 Pago final Logística 1203 del 2022 Prestación de servicios logísticos para la realización de eventos especializados en turismo que permitan potencializar la marca Huila un paraíso por descubrir.

Elaborado por software Siigo Nube y enviado electrónicamente por proveedor tecnológico Siigo. Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización 18764039418485 aprobado en 20221110 prefijo FNN desde el número 1199 al 1281 Vigencia: 6 Meses**
No responsable de IVA - Actividad Económica 8559 Otros tipos de educación n.c.p. Tarifa
CUFE: c32a0e8be54fe927f4a53ab205e9b1582cd4f0f0d10a7a1882eb5324b8940bd47e165eeafc05b4259e795f0cbb7886bf

Neiva 16 de diciembre de 2022

Señores
SECRETARÍA DE CULTURA
Gobernación Del Huila

Apreciada doctora Luz Estela,

Dando alcance al compromiso de acompañar la elaboración de un portafolio de oferentes de platos típicos del Huila y Construir el portafolio de prestadores del servicio de música y danza autóctona del Huila que operen en la ciudad de Neiva, me permito presentar a su consideración el informe final de este compromiso.

Agradezco su amable atención y quedo atenta a sus comentarios e instrucciones,

Cordial saludo,

NIYIRETH CAPERA ESPITIA
C.C 65.753.084 de Ibagué
Contratista

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

INFORME FINAL RUTA DEL FOLCLOR NEIVANO

1. OFERENTES DE PLATOS TÍPICOS

De la época de la Hacienda Ganadera se heredó la preparación del Asado Huilense, los hervidos de aves y pescados, preparaciones que en la época contemporánea se llaman popularmente como sancochos de gallina y viudos de pescado. En este acápite se presentan los restaurantes donde los turistas podrán encontrar estos platos.

1.1. Restaurante La Casa del Folclor

Una locación que combina la tradicional estructura del bohío con la exuberante vegetación endémica del Bosque Seco Tropical del Río Magdalena, sus especialidades son:

- **Viudo de Bocachico**

Bocachico cocinado en vegetales criollos: tomate, cebollas, ajo, salpimentado, acompañado de plátano y yuca cocinados en la misma salsa, a la mesa se presenta con una taza de caldo del cocimiento del pescado, ensalada criolla y porción de arroz blanco.

El precio oscila entre $40.000 y $50.000

- **Viudo de Capaz**

Capaz cocinado en vegetales criollos: tomate, cebollas, ajo, salpimentado, acompañado de plátano y yuca cocinados en la misma salsa, a la mesa se presenta con una taza de caldo del cocimiento del pescado, ensalada criolla y porción de arroz blanco.

El precio oscila entre $40.000 y $50.000

- **Bocachico Asado en Horno de Barro**

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

Bocachico salpimentado montado en tiesto de barro para llevarlo al horno de leña hasta lograr su punto de cocción conservando la suavidad de su carne, a la mesa se presenta acompañado de arepa delgadita, patacón y ensalada criolla.

El precio oscila entre $40.000 y $50.000

- **Mojarra Frita**

Mojarra salpimentada y freída al punto de piel crocante y carne suave, a la mesa se acompaña de patacón, ensalada criolla, y arroz blanco.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000

- **Asado Huilense**

Carne magra de cerdo salpimentada y adobada con generosas porciones de cebolla junca, ajo, tomillo, laurel, orégano, asado en horno de leña, a la mesa se presenta acompañado de arepa delgadita, plátano maduro cocinado, insulsos, yuca cocinada, y porción de ají criollo,

El precio oscila entre $35.000 y $45.000

Dirección
Calle 33 No. 5P-50 salida a Bogotá
3174033776
reservaciones@lacasadelfolclor.com

1.2. Restaurante Avenida

Ubicado a cinco minutos del aeropuerto Benito Salas Vargas de la ciudad de Neiva, es un punto de encuentro de ejecutivos y empresarios que disfrutan de sus generosos espacios y ambiente huilense. Sus especialidades son:

- **Asado Huilense**

Carne magra de cerdo salpimentada y adobada con generosas porciones de cebolla junca, ajo, tomillo, laurel, orégano, asado en horno de leña, a la mesa se presenta acompañado de arepa delgadita, plátano maduro cocinado, insulsos, yuca cocinada, y porción de ají criollo,

El precio oscila entre $35.000 y $45.000

- **Viudo de Bocachico**

Bocachico cocinado en vegetales criollos: tomate, cebollas, ajo, salpimentado, acompañado de plátano y yuca cocinados en la misma salsa, a la mesa se presenta con una taza de caldo del cocimiento del pescado, ensalada Cabaña y porción de arroz blanco.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000

- **Viudo de Capaz**

Capaz cocinado en vegetales criollos: tomate, cebollas, ajo, salpimentado, acompañado de plátano y yuca cocinados en la misma salsa, a la mesa se presenta con una taza de caldo del cocimiento del pescado, ensalada Cabaña y porción de arroz blanco.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000

- **Pollo Cabaña**

Pollo salpimentado y freído a fuego lento hasta lograr el punto de cocción y luego con fuego de mayor intensidad hasta lograr piel crocante manteniendo la suavidad de su carne. A la mesa se lleva acompañado con una generosa porción ensalada Cabaña y papa a la francesa.

El precio oscila entre $26.500 y $30.000

Dirección

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

Carrera 5 No.25-32
3158937077
www.restauranteavenidaneiva.com

1.3. Hostería Matamundo

La Hostería Matamundo es Patrimonio Histórico de Neiva, su construcción y estilo arquitectónico son típicos de la “Hacienda Ganadera”, su entorno y jardín corresponden a la vida del Bosque Seco Tropical del Río Magdalena. Actualmente trabaja en el programa de Recuperación de la Memoria Gastronómica de Neiva. Sus principales menús son:

- **Asado Matuno**

Como estrada se sirve una deliciosa taza de sopa de espinazo de cerdo con colí, el plato fuerte una combinación de costilla de cerdo con carne magra, salpimentadas y adobadas con cebolla junca y ajo, maceradas en jugo de naranja agria; acompañado de pastel de arroz y vísceras de cerdo, arepa delgadita, insulsos, y plátano maduro cocinado

El precio oscila entre $35.000 y $45.000

- **Asado San Luiseño**

Carne magra de cerdo salpimentada y adobada con cebolla junca, ajo, naranja agria, tomillo, laurel, orégano, asado al horno de leña, acompañado de arroz asado al horno de leña, arepa delgadita, insulsos blancos y de panela, yuca cocinada, ají criollo, y chicha de maíz.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000

- **Pollo del Cerro Gordo**

La cocción de este menú se realiza en la hornilla de leña, el aperitivo es una copa de vino de naranja, de entrada, se sirve sopa arroz, el plato fuerte es pollo cocinado en la sopa, luego salpimentado y asado al horno de leña, acompañado de papa en crema de queso, ensalada de la huerta, jugo de frutas y café.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000

Dirección
Carrera 5 No. 3 S-51
3184413406
matamundo@hotelescasablanca.co

1.4. Restaurante Desert Gate

El Restaurante Desert Gate está ubicado a la margen derecha del río Magdalena, para su llegada ha habilitado el embarcadero denominado “Puerto Cucamba”; igualmente se puede llegar en vehículo o bicicleta, pues, está ubicado en la vía que de Neiva conduce al Desierto de La Tatacoa.

- **Asado Huilense**

Carne magra de cerdo salpimentada, adobada con cebolla junca, ajo, tomillo, laurel, orégano, asada al horno de leña, a la mesa se presenta con insulsos, arepa delgadita, yuca cocinada, ají criollo.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000

- **Sancocho de Pollo Campesino**

Pollo cocinado en hornilla de leña, acompaño de yuca, papa, plátano, ahuyama, a la mesa se sirve como entrada una taza de caldo, el plato fuerte el Pollo y su bastimento, arroz blanco, ensalada de aguacate y limonada de panela bien helada.

El precio oscila entre $30.000 y $40.000

Dirección
Kilómetro 1 vía Fortalecillas
3107878841

1.5. Achiras La Especial

Amasijos/ bizcochos de achira, maíz, mote, cucas, bizcochuelos

Precio
Empaquetados Desde $2.000 en adelante

Dirección
Carrera 8 Bis No.27-29
3163719044
achirasespecial@hotmail.com

1.6. Achiras La Mejor

Amasijos/ bizcochos de achira, maíz, mote, cucas, bizcochuelos

Precio
Empaquetados Desde $2.000 en adelante

Dirección
Calle 21 No.5-67
3218775778
www.achiraslamejor.com

1.7. Quesillos Misis

Quesillos, quesos, cuajada y dulces típicos del Huila

Precios
Desde $5.000 en delante de acuerdo al gramaje del producto

Dirección
Calle 25 No. 3-21

3156858077
FB Quesillos Misis

1.8. Registro Fotográfico Gastronomía



Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co
www.incet.edu.co
Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co





2. PRESTADORES DEL SERVICIO DE DANZA

La danza opita en general y la de Neiva en particular es una combinación de las danzas ritualistica prehispánica, siendo una de ellas el “Paso Páez”, que dio origen al bambuco tradicional, y las danzas llegadas de la mano de los conquistadores españoles. En la ciudad existen academias y escuelas de danza para sostener la tradición de dichos bailes.

2.1. Ballet del Huila “Tierra Viva”

Viva La Tierra es una escuela de danza folclórica que ofrece tres danzas, cada una conformada por cuatro piezas musicales, la presentación al público incluye una interactuación recreativa y pedagógica.

NO.	NOMBRE DE LA DANZA	NOMBRE DE LA COMPOSICIÓN	PRECIO
1	**Huila un paraíso por descubrir**		
2	**Huila una historia que se escribe a diario**		
3	**La alegría de mi pueblo**		

Director

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

Deivy Alfonso Cardona
Dirección
Carrera 20 No 6-25
3214763664
balletdelhuila@hotmail.com

2.2. Viva La Danza

Viva La Danza es una escuela de danza folclórica oferta presentaciones artísticas, e igualmente taller de Sanjuanero Huilense, presentaciones en dos modalidades con pista o con músicos en vivo.

NO.	NOMBRE DE LA DANZA	NOMBRE DE LA COMPOSICIÓN	PRECIO
1		Pasillo Jean Pierre	Con pista $1.500.000 Con Músicos en vivo $2.500.000
2		Guabina Caracolí	
3		Mosaicos de Bambucos	
4		Taller de Sanjuanero Huilense	$500.000

Directora
ADRIANA ARTUNDUAGA
Dirección
Calle 14 No. 29-55 barrio El Jardín
3107525642
adridanz@hotmail.com

2.3. Ritmo Colombiano

Ritmo Colombiano es una escuela de danza folclórica que interpreta ritmos de las diferentes regiones colombianas, su oferta se fundamenta en la presentación de cuadros conformados por ritmos huilenses, finalizando su presentación con la interactuación con el público espectador con quienes realiza un Taller de Sanjuanero Huilense.

NO.	NOMBRE DE LA DANZA	NOMBRE DE LA COMPOSICIÓN	PRECIO
1	**Cuadro 1**	Popurrí de Rajaleñas	$1.000.000
2		Bambuco	
3		Bambuco Fiestero	
4		Rumba Criolla	
1	**Cuadro 2**	Rajaleña	$1.000.000
2		Ojo al Toro	
3		Rumba Campesina	
4		Sanjuanero Huilense	

Director
MAURICIO ANDRADE
Dirección
Calle 2 No.18-13 Barrio Ventilador
3202267581
Jmauricio_andrade@hotmail.com

2.4. La Tribu

Es una escuela de danza folclórica enfocada en el fortalecimiento de la interpretación de los ritmos autóctonos del Huila. Su presentación al público incluye un taller de Sanjuanero Huilense con los participantes.

NO.	NOMBRE DE LA DANZA	NOMBRE DE LA COMPOSICIÓN	PRECIO
1	**Antología Huilense**	Guabinas	$1.000.000
2		Bambucos	
3		Pasillos	
4		Rajaleñas	
1	**El gusto de ser opita**	Taller de Sanjuanero	$300.000

Directora
NATALIA CAVIEDES MEDINA
Dirección
Calle 21A No. 34 A-17
3223953211
la.tribu.0410@gmail.com

2.5. Danzando por Mi Región

Danzando por Mi Región es una escuela de danza folclórica dedicada al fortalecimiento de los ritmos andinos, especialmente los del Tolima Grande, su presentación cierra con la interactuación con los asistentes en la interpretación del baile del Sanjuanero Huilense.

NO.	NOMBRE DE LA DANZA	NOMBRE DE LA COMPOSICIÓN	PRECIO
1	**Cuadro 1**	Ojo al Toro	$1.000.000
2		Matachín	
3		Bambuco Tradicional	
4		Sanjuanero Huilense	
1	**Cuadro 2**	Taller de Sanjuanero Huilense	$500.000

Directora
DEYANIRA RAMÍREZ
Dirección
Calle 24 No. 7-49 Barrio José Eustasio Rivera
3214937404
basilik00_@hotmail.com

2.6. Ballet Sonia Gómez

Escuela de Ballet que diseña sus obras artísticas inspiradas en la historia cultural del Surcolombiano, cuya interpretación es un mix de música y danza.

NO.	NOMBRE DE LA OBRA	NOMBRE DE LA COMPOSICIÓN	PRECIO
1	**Huila Paraíso Folclórico y Cultural**	Guabina Huilense	$1.500.000
2		Amor de Flauta y Tambor	
3		El Barcino	
4		El Guacirqueño	
5		Como mi Huila no hay dos	
6		Sanjuanero Huilense	
1	**Fantasía Mitológica Huilense**	Interpretación dancística de cuatro mitos del Valle Alto del Río Magdalena	$1.500.000
2			
3			
4			

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co
www.incet.edu.co
Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

Directora
SONIA JULIANA GÓMEZ VILLAMIZAR
Dirección
Calle 4 No. 15 A-36
3107659226
balletsoniag2011@hotmail.com

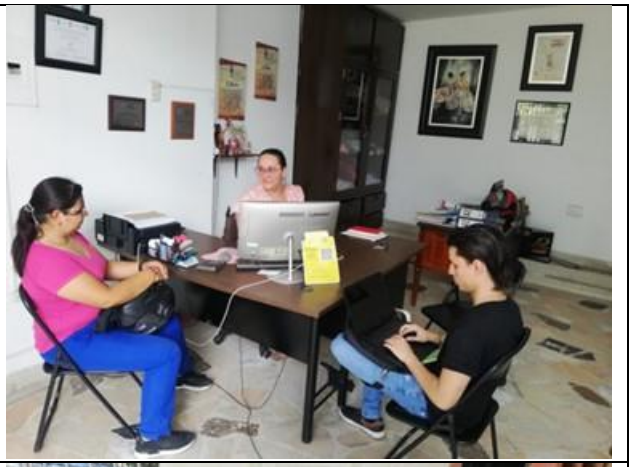
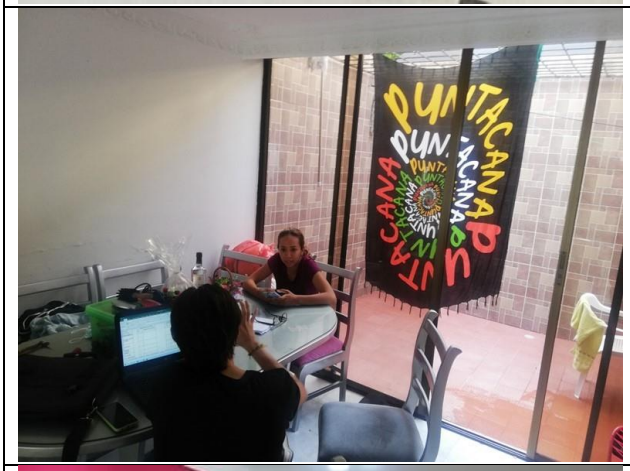
2.7. Escuela de Ballet Clásico Ballerine

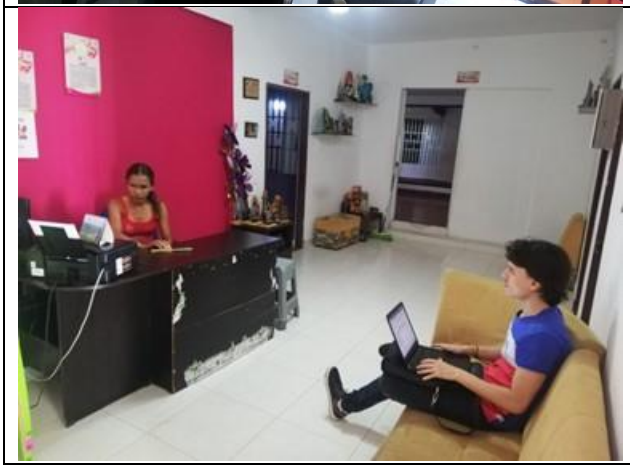
La escuela forma bailarines que interpretan las producciones musicales diseñadas especialmente para sus propios montajes coreográficos, inspirados en las costumbres y tradiciones del huilense.

NO.	NOMBRE DE LA OBRA	NOMBRE DE LA COMPOSICIÓN	PRECIO
1	**Homenaje al Pindo**	Composición propia	$3.000.000
2	**La Gaitana**	Composición propia	$3.000.000
3	**La Hora Loca**	Taller de danza folclórica	$1.000.000

Directora
Diana Paola Moreno
Dirección
Calle 7 A No. 13-37
3173437815 – 3186337790
balletclasicoballerine@hotmail.com

2.8. Registro fotográfico Danza


Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

3. PRESTADORES DEL SERVICIO DE MÚSICA FOLCLÓRICA

La escuela de música folclórica del Huila se enfoca en sostener la tradición de los ritmos autóctonos, entre ellos, el rajaleña, bambuco, joropos, sanjuaneros, y mezclan aportan al festejo opita,

GOBERNACIÓN DEL HUILA - SECRETARIA DE CULTURA Y TURISMO								
DIRECTORIO GRUPOS DE MUSICA Y DANZA								
No.	NOMBFRE DEL GRUPO	RUT - NIT - CEDULA	DIRECTOR	CEDULA	DIRECCIÓN	CELULAR	CORREO ELECTRONICO	REDES SOCIALES
1	RUMICHACA Corporación Cultural y Ambiental para el Desarrollo Integral y Sostenible.	900264277-0	Omar Cuellar Silva	12115410	Calle 31 N° 8ª - 03 Las Granjas NEIVA - HUILA	3153900089 3183633052	rumichacahuila@hotmail.com	**Encuéntranos en Facebook Como:** https://www.facebook.com/rumichacaGC/ **En Instagram como:** @rumichacagc. https://www.instagram.com/invites/contact/?i=y2sgyhxlilgc&utm_content=klu36ay **Visita nuestro canal de YouTube:** https://youtube.com/channel/UCthaUhc6aFl7GxyMNg4a-wg

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co



4. OFERENTES DE SALAS CONCERTADA

Las Salas Concertadas son recintos donde se presentan eventos culturales especialmente obras de teatro.

4.1. Alarte

GOBERNACIÓN DEL HUILA	
SECRECRETARIA DEPARTAMENTAL DE CULTURA Y TURISMO	
NOMBRE DE LA SALA	Corporación Cultural Alarte
NÚMERO DEL RUT O NIT	900367348-8
DIRECTOR	Maderlis Rodríguez Manzo
NÚMERO DE CEDULA	1.080-262.743
DIRECCIÓN	Calle 14 No-5-87

NÚMERO CELULAR	3108850065
CORREO ELECTRÓNICO	corporacionculturalalarte@gmail.com
REDES SOCIALES	Fb Instagram
CAPACIDAD DE LA SALA	100 personas acomodadas en auditorio

- **Actividades Culturales Propuestas**

No.	DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD CULTURAL	TIPOLOGIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO
1	Puesta en escena Obra: Historias Para quitar el Miedo Dramaturgo (Huilense): Gustavo Andrade Rivera Agrupación: Teatro Experimental Peripecias Recurso Humano: 10 actores 2 técnicos Aforo: 100 personas	Teatro	Relatos que narra un abuelo a su nieto respecto a: "La Cacica Gaitana, El soldado Cándido Leguizamo, y las historias de los campesinos sobre las inclemencias de la naturaleza); para quitar el miedo frente a los hechos violentos que vivieron los huilenses en el marco de la violencia de la década de los 30, 40 y 50.	$1.500.000
2	Puesta en escena Obra: Farsa de la ignorancia en Una ciudad de provincia lejana y fanática que bien puede ser esta. Dramaturgo (Huilense): Gustavo Andrade Rivera Agrupación: Teatro Experimental Peripecias Recurso Humano: 8 actores 2 técnicos Aforo: 100 personas	Teatro	Comedia y farsa que expone la idiosincrasia y doble moral de una ciudad provincial frente a temas como la profesión más antigua de la humanidad (Prostitución) Vs la religión más profesada (El catolicismo)	$1.500.000
3	Puesta en escena Obra: Ris – Ras, "El juego no termina" Dramaturgo (Huilense): Jhorman Hervey farfán Calderón Agrupación: Teatro Experimental Peripecias Recurso Humano: 3 actores 2 técnicos Aforo: 100 personas	Teatro	Una historia que narra la historia de una familia en las postrimerías del conflicto armado colombiano.	$1.000.000
4	Taller Dibujo Temas: - Naturaleza Muerta (Bodegones) - Paisajismo Técnica: Lápiz, carboncillo, sangría Cupo máximo: 30 personas	Artes Plásticas	Incluye materiales y refrigerio	$900.000
5	Taller Pintura Temas: - Paisajismo - Naturaleza Muerta (Bodegones) Técnica: Oleos, Acrílico, Acuarela Jornada: 2 horas Cupo máximo: 30 personas	Artes Plásticas	Incluye materiales y refrigerio	$900.000
6	Taller Cerámica y Escultura Temas:	Artes Plásticas	Incluye materiales y refrigerio	$900.000

	- Procesos de elaboración cerámicos - Proceso de Elaboración Escultóricos - Modelado sobre arcilla. Jornada: 2 horas Cupo máximo: 30 personas			

4.1.1. Registro Fotográfico









4.2. Casa Teatro

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

GOBERNACIÓN DEL HUILA	
SECRECRETARIA DEPARTAMENTAL DE CULTURA Y TURISMO	
NOMBRE DE LA SALA	Sala Rural Casa Teatro
NÚMERO DEL RUT O NIT	800212480-4
DIRECTOR	Álvaro Gasca Coronado
NÚMERO DE CEDULA	12.108.462
DIRECCIÓN	Corregimiento Río Ceibas, Vereda El Centro, San Juan de Los Vientos Oriente de Neiva
NÚMERO CELULAR	3153818167 - 3173768468
CORREO ELECTRÓNICO	Casateatro_huila@yahoo.com
REDES SOCIALES	FB casateatro / IGcasateatro_huila
CAPACIDAD DE LA SALA	200 pectadores

4.2.1. Actividades Culturales Protestas

No.	DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD CULTURAL	TIPOLOGIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO
1	Montaña Luminosa	Teatro	Historia del Huila desde la época prehispánica hasta la contemporánea	($20.000.000) Veinte Millones
2	Viva El Huila	Teatro	Evolución del Festival Folclórico desde la Colonia hasta la época contemporánea	($12.000.000) Doce Millones
3	Cuentos de amores difíciles y extraños en tiempo de bolero.	Cuentería	Mix de cuentos con música de boleros	($6.000.000) Seis millones

4.2.2. Registro Fotográfico












Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co




4.3. Candilejas

GOBERNACIÓN DEL HUILA	
SECRECRETARIA DEPARTAMENTAL DE CULTURA Y TURISMO	
NOMBRE DE LA SALA	Sala de teatro La Candileja
NÚMERO DEL RUT O NIT	813010014-5
DIRECTOR	MERY ELCY CANO NUÑEZ
NÚMERO DE CEDULA	55153339
DIRECCIÓN	CRA 8 N0 15-81 CAMPO NUÑEZ
NÚMERO CELULAR	3115147245
CORREO ELECTRÓNICO	MERYELCYCANO@GMAIL.COM
REDES SOCIALES	WWW.GRUPOACCIONMOTRIZ.COM FB: @candilejateatroneiva @juegosypaces

4.3.1. Actividades Culturales Propuestas

No.	DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD CULTURAL	TIPOLOGIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO
1	Arte Entre Ríos	Obra Teatral	capacidad de la sala 60 personas, gastronomía típica (asado de carnes) teatro con temática libre pero el fuerte es la presentación de los mitos.	$3.600.000
2	Titeretiando	títeres	presentación de muñecos y taller recreativo de títeres con acompañamiento de alimentación de carnes o comida rápida (hamburguesa pan casero y bebidas calientes)	$2.700.000

4.3.2. Registro Fotográfico

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co
www.incet.edu.co
Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co








5. TALLERES DE ARTESANÍA

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

El taller de artesanía es un concepto que crea una experiencia para el turista, quien tiene la oportunidad de aprender a elaborar una pieza artesanal y llevarla consigo como testimonio de su trabajo.

Desert Gate Experence

Rodrigo Celada Ciceri
Artesano

Precio
El precio del Taller de artesanías oscila entre treinta y cincuenta mil pesos por persona.

Dirección
Km. 1 Vía Fortalecillas
3107878841
abog.celada@gmail.com

5.1. Registro Fotográfico








6. Museos

En la ciudad de Neiva se identificó la presencia de seis museos de los cuales cuatro operan en el Centro Cultural y de Convenciones “José Eustasio Rivera”, uno en la sede principal de la USCO y otro en el sótano del Monumento La Gaitana.

6.1. Directorio de Museos

GOBERNACIÓN DEL HUILA - SECRETARIA DE CULTURA Y TURISMO					
DIRECTORIO MUSEOS NEIVA					
No.	MUSEO	DIRECCIÓN	CELULAR	CORREO ELECTRONICO	HORARIO DE ATENCIÓN
1	Arqueológico	Carrera 5 No.22-81	3143815382	museohuila@gmail.com	Lunes a Viernes de 8.00 AM - A 12.00 M; y de 2.00 A 6.00 PM; Sábados de 9.00 AM - A 12.00 M; Agencias de Viajes agendar visita
2	Sanjuanero Huilense				
3	Arte contemporáneo				
4	Jorge Villamil Cordovez				
5	geológico y del petróleo	Facultad de ingeniería USCO	8754753 Ext. 1077	museogeologico@usco.edu.co	Agendar visita
6	prehistórico Una Mirada al Pasado	sótano Monumento La Gaitana	3142139674	garrido1964@hotmail.com	Todos los días de 8.00 AM A 6.00 PM

6.2. Descripción de los Museos de Neiva

GOBERNACIÓN DEL HUILA - SECRETARIA DE CULTURA Y TURISMO		
DESCRICIÓN DE LOS MUSEOS		
No.	MUSEO	DESCRIPCIÓN
1	Arqueológico	Muestra y exposición permanente de esculturas líticas que representan el pensamiento mito poético de la relación del hombre con el cosmos y con la naturaleza; así como, piezas de orfebrería y cerámica, representación de petroglifos y restos óseos de las culturas prehispánicas del Huila.
2	Sanjuanero Huilense	Historia de la evolución del traje típico creado para la interpretación del baile del Sanjuanero Huilense. Muestra cronológica de la coreografía del baile con sus pasos y figuras; exposición de la cucamba, esto es, instrumentos básicos para la interpretación musical del Rajaleña.
3	Arte contemporáneo	Espacio creado para la exhibición y promoción del arte, especialmente visual que tiene una incidencia regional como universal, donde se realizan exposiciones temporales y colectivas.
4	Jorge Villamil Cordovez	Exposición permanente de los elementos que acompañaron la vida y obra del Maestro Jorge Villamil Cordovez, declarados como un bien patrimonial y de interés cultural, en reconocimiento al Compositor de Las Américas.
5	geológico y del petróleo	Exhibición permanente de la industria del petróleo, que se caracteriza por la variedad de minerales, rocas fósiles de animales y vegetales que se encuentran en la región.
6	prehistórico Una Mirada al Pasado	Exposición permanente y a menor escala de animales prehistóricos con la técnica terracota que permite mostrar la historia de la evolución de la tierra en sus diferentes épocas y etapas

7. TUNAR NEIVANO

El tunar neivano es un evento pensado para presentarlo en la apertura o en el cierre de un evento corporativo, esta conformado por un mix de música, danza y gastronomía, una actividad cultural que toma dos horas para su ejecución.

El evento inicia con la presentación en simultaneo de un cuadro de danza, los bailarines danzan al ritmo de las piezas de música que interpreta la banda, siempre el ultimo baile será el Sanjuanero Huilense, una vez concluido los integrantes del grupo invitan parejas del público asistente a quienes inicialmente les enseñan a bailar el Sanjuanero y luego se arma un concurso para elegir a la pareja que mejor lo interprete, esta pareja recibirá como premio una corona que representa su título. Seguidamente se abre el bufet cuyo

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

menú es: entrada un envuelto o mini tamal, el plato fuerte un plato de Asado Huilense con respectivos acompañamientos, como bebida, un masato o chicha de maíz, postre quesillo con arequipe y finalmente una taza de café.

8. GUION TURÍSTICO DE LA RUTA DEL FOLCLOR NEIVANO

Bienvenidos a Neiva, les saluda Joselito Buendía, hoy tendré el gusto de acompañarlos durante el recorrido por la Ruta del Folclor Neivano. Permítanme recordarles algunos lineamientos de seguridad, por favor observar las instrucciones de salubridad para prevenir el contagio del Covid-19, entre ellas, usar el tapaboca en los sitios donde se solicite, mantener el distanciamiento social, lavar con frecuencia las manos e hidratarse cada vez que lo considere necesario. Por favor mantenerse en grupo y atender las instrucciones del Guía y los orientadores en cada uno de los sitios que visitemos.

- Antes de iniciar el recorrido les contaré que Neiva es la capital del departamento del Huila, ciudad situada a 440 msnm, situación que le permite gozar de clima cálido seco con temperatura promedio de 24°C; en la ciudad conviven 350.000 nativos y se estima una población de 100.000 migrantes tanto nacionales como de origen internacional; los neivanos han formado su acervo económico con fundamento en el desarrollo de actividades agropecuarias, comercio, servicios y recientemente se asoma a su formación como destino turístico soportado en actividades de contacto con la naturaleza y cultura.
- La ciudad fue fundada el 24 de mayo de 1612 por don Diego de Ospina y Medinilla en un territorio ubicado a la margen derecha del Río Magdalena, limitado por el norte por el río Las Ceibas y al sur por el río El oro, fue casualmente la búsqueda de este precioso metal lo que lo motivó a desplazarse al sur del sitio hoy conocido como Fortalecillas. Una vez fundada la ciudad, Don Diego la consagró a la Inmaculada Concepción, cuya solemnidad se celebra para las calendas del 8 de diciembre de cada año.
- Las costumbres gastronómicas de los neivanos datan de la época de la colonia, momento cuando se instituyó la Hacienda Ganadera como una actividad económica multipropósito, en primer lugar se sustituyó el abastecimiento de carne de caza por la obtenida de la crianza domestica de bovinos, cerdos, ovinos y aves de corral, carnes que se cocinaban y se servían acompañadas de los

productos de la vega, entre ellos, yuca, arracacha, batata, ahuyama, maíz, cacao y frutales, especialmente cítricos, siendo los platos emblemáticos: el Asado Huilense y los Bizcochos de Achira.

- La costumbre de consumir el Asado Huilense se originó en las celebraciones en honor de los santos Juan El Bautista y Pedro, preparación que constituía todo un ritual familiar, iniciaba con los aprontes para la preparación del delicioso bocado, luego el sacrificio del cerdo, al tiempo que los hombres adobaban la carne, las mujeres elaboraban los insulsos, bizcochuelos, las arepas delgaditas y la mistela, los compadres repartían anisado, cuando el trago cumplía con su oficio se le daba rienda suelta a la verbena hasta el despuntar del alba.
- Para el baile los músicos se proveían de guitarra, tiple, bandola, tambora, puerca y carrasca, sacándoles ritmos de bambuco tradicional, rajaleña, sanjuaneros y de pronto una rumba, animado jolgorio que se disfrutaba hasta el cansancio, generalmente después de la alborada, momento ideal para el descanso.
- El día del santo, esto es, el 24 de junio, la gente vestía sus mejores prendas, os hombres pantalón de dril blanco o kaki, camisa blanca de manga larga, sombrero de pindo, correa de fique con peinilla al cinto; las mujeres falda color negro o de chochitos, adornada con trencillas, la blusa cuello bandeja, manga de medio brazo, adornada con trencillas de colores vivos, lentejuelas, y en la cabeza un tocado de flores naturales o una pava de pindo, primero se participaba en la Misa Patronal y luego en el almuerzo familiar o con los compadres, momento ideal para la ingesta del bocado de Asado Huilense, por la tarde, la corraleja, la despescuezadura de gallos y la cabalgata, una vez caído el sol, se iniciaba la segunda noche de verbena.
- Vale decir que, en la época contemporánea estas tradiciones se mantienen y por supuesto han surgido otras, por ejemplo, en gastronomía, se ha adoptado el “sancocho de gallina o de pollo”, como un plato dominguero, de igual manera, surgieron los viudos, preparaciones muy similares al sancocho, pero cambia la gallina por pescado que bien puede ser bocachico, capaz o bagre, sin desconocer que con la puesta en marcha del embalse de Betania se inició el cultivo de la Tilapia, conocida popularmente como Mojarra, pero ella se consume frita acompañada de patacones y naco de aguacate encebollado, plato preferido por los hombres de negocios.
- También resulta importante contarles que otra tradición heredada de la Hacienda Ganadera es la elaboración de los amasijos, especialmente el delicioso

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co
www.incet.edu.co
Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

"bizcocho de achira" siendo el más importante el elaborado en Fortalecillas, mucho más atractivo cuando se realiza el viaje en canoa por el río Magdalena, disfrutando del paisaje del bosque seco tropical, llegando a Fortalecillas y participando en el Taller de La Achira, una actividad donde un experto le llevará paso a paso en la elaboración del bocado hasta el momento de la degustación de su propio bizcocho.

- El vestuario también ha sufrido modificaciones, con la adopción en el año 1961 del Festival folclórico y Reinado Nacional del Bambuco como un evento para convocar a los colombianos a compartir las tradiciones huilenses, se diseñaron dos piezas fundamentales, la primera la coreografía del Sanjuanero Huilense como la base para la elección de la Reina como la mejor interprete del ya mencionado baile; y, el traje oficial para los parejas en concurso, la mujer con falda de satín adornada con millares, trencillas, lentejuelas y flores pintadas o troqueladas, la blusa blanca cuello bandeja media manga, igualmente adornada guardando armonía con la falda, y en la cabeza un tocado de flores naturales o troqueladas; por su parte el bailarín viste pantalón kaki, cinturón de arriero, camisa blanca de manga larga con pechera adornada como la falda de la bailarina, y sombrero de pindo.
- Este ejercicio se ha podido sostener gracias a la presencia de las Escuelas de Formación en Danza y de Academias de Baile folclórico, así como, a la Catedra de Huilensidad que se desarrolla durante el primer semestre de cada año en todas instituciones educativas del departamento y de Neiva, catedra que culmina con la celebración del "Sampedrito de cada Colegio" y posteriormente se remata con el Reinado Departamental Estudiantil.
- Todas estas historias son posible conocerlas en las Salas Concertadas, escenarios culturales donde los grupos de teatro presentan animadas puestas en escena de la historia del Huila en obras como "Montaña Luminosa"; el Origen del Festival, así como, relatos de la violencia bipartidista de los años cuarenta de la anterior centuria, y cuentos y títeres con contenidos aptos para niños y jóvenes.
- Historias que la ciudad también muestra en el museo abierto "Jorge Villamil Cordovez" conocido en ámbito del turismo como "Citytour Neiva", una muestra de 22 esculturas que representan la obra musical del Compositor de las Américas, la obra poética de José Eustasio Rivera, las tradiciones orales del Valle Alto del Río Magdalena, así como, hechos históricos acontecidos en la región desde la época prehispánica hasta la contemporánea.

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co
www.incet.edu.co
Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

- Si el tema es un recordatorio, nada mejor que una artesanía que bien la puede comprar en una tienda especializada, y mucho mejor, si vive la experiencia en un Taller donde tendrá la oportunidad de elaborarla con sus propias manos.
- Nuevamente bienvenidos a Neiva, territorio donde se respira folclor, recuerden que les acompañó Joselito Buendía.

Junto con este informe se presentan los siguientes anexos:

- **ANEXO 1:** Presentación en Paint "SEMINARIO TALLER MARKETING DEL TURISMO CULTURAL"
- **ANEXO 2:** Presentación en Paint "PRODUCTO TURISMO CULTURAL RUTA DEL FESTIVAL FOLCLÓRICO DE SAN JUAN Y SAN PEDRO EN NEIVA"
- **ANEXO 3:** Brochure "RUTA DEL FESTIVAL"

Atentamente,



NIYIRETH CAPERA ESPITIA
C.C 65.753.084 de Ibagué
Contratista

Sede Neiva
Cra. 7 # 9-15 Edificio El Opita
8631861
3176452425
contacto@incet.edu.co

www.incet.edu.co

Sede La Dorada
Cra. 3 # 14-14 Piso 2
857 0405
321 8152525
incet.dorada@incet.edu.co

ANEXO 1:

Presentación en Paint “SEMINARIO TALLER MARKETING DEL TURISMO CULTURAL”

SEMINARIO TALLER MARKETING DEL TURISMO CULTURAL

NELCY TOVAR TRUJILLO

Secretaria Departamental de Cultura y Turismo

Neiva, octubre de 2022

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

EQUIPO TÉCNICO

- LUZ STELLA CÁRDENAS CALDERÓN
- WILLIAM GERLEY PINILLA RÍOS
- JOSÉ ZAID ÁVILA LÓPEZ
- JORGE MELO VALDERRAMA
- ANDRÉS PARRA MONTEALEGRE
- NIYIRETH CAPERA
- EDNA VICTORIA ANDRADE LAGUNA
- ALBEIRO CASTRO YÉPEZ

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

TEMARIO A DESARROLLAR

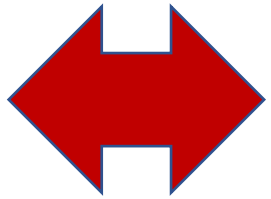
1. OBJETIVO DEL SEMINARIO TALLER
2. TURISMO CULTURAL
3. TURISMO CORPORATIVO
4. MARCO INSTITUCIONAL
5. DOCUMENTOS TÉCNICOS DE SOPORTE
6. ESTRUCTURA DEL PRODUCTO TURISMO CULTURAL
7. ESTRATEGIA DE MARKETING DEL TURISMO CULTURAL
8. TALLER

OBJETIVO DEL SEMINARIO TALLER

Empoderar a los actores culturales de las modalidades de: música, danza, artesanía y gastronomía del conocimiento de las herramientas del marketing del turismo cultural con el propósito de articularlas a la comercialización del producto turístico “Turismo Corporativo de la ciudad de Neiva” en las ciudades de Bogotá, Medellín y Cali.

POBLACIÓN OBJETIVO

Prestadores de servicios turísticos de: Gastronomía, Música, Danza, Artesanía que operen en la ciudad de Neiva



Inscriptos en el Sistema de Información Turística y Cultural del Huila
SITYCHUILA

TURISMO CULTURAL

El turismo cultural es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial
del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos/productos culturales, materiales e inmateriales, de un destino turístico.
Estos atractivos/productos se refieren a un conjunto de elementos materiales, intelectuales, espirituales y emocionales distintivos de una sociedad que engloba las artes y la arquitectura, el patrimonio histórico y cultural, el patrimonio gastronómico, la literatura, la música, las industrias creativas y las culturas vivas con sus formas de vida, sistemas de valores, creencias y tradiciones.
Fuente: OMT/Definiciones de Turismo

El turismo cultural comprende la inmersión y el disfrute del estilo de vida de la población local, aquello que le da identidad y carácter. Consiste en actividades culturales y experiencias que mejoran la visita.

Fuente: Estudio estratégico de la viabilidad del turismo cultural, SECTUR-México,2002

El turismo cultural comprende la inmersión y el disfrute del estilo de vida de la población local, aquello que le da identidad y carácter. Consiste en actividades culturales y experiencias que mejoran la visita.

Fuente: Panorama 2020/OMT-septiembre de 2010

TURISMO CORPORATIVO

Es un tipo de actividad turística en la que los visitantes viajan por un motivo específico profesional y/o de negocio a un lugar situado fuera de su lugar de trabajo y residencia con el fin de asistir a una reunión, actividad evento, conferencia o congreso, feria comercial y exposición u otro motivo profesional o de negocios. Representa un espacio de encuentro socialización, intercambio de conocimientos, de contactos, de experiencia entre los participantes, para hacer negocios, conocerse y compartir.

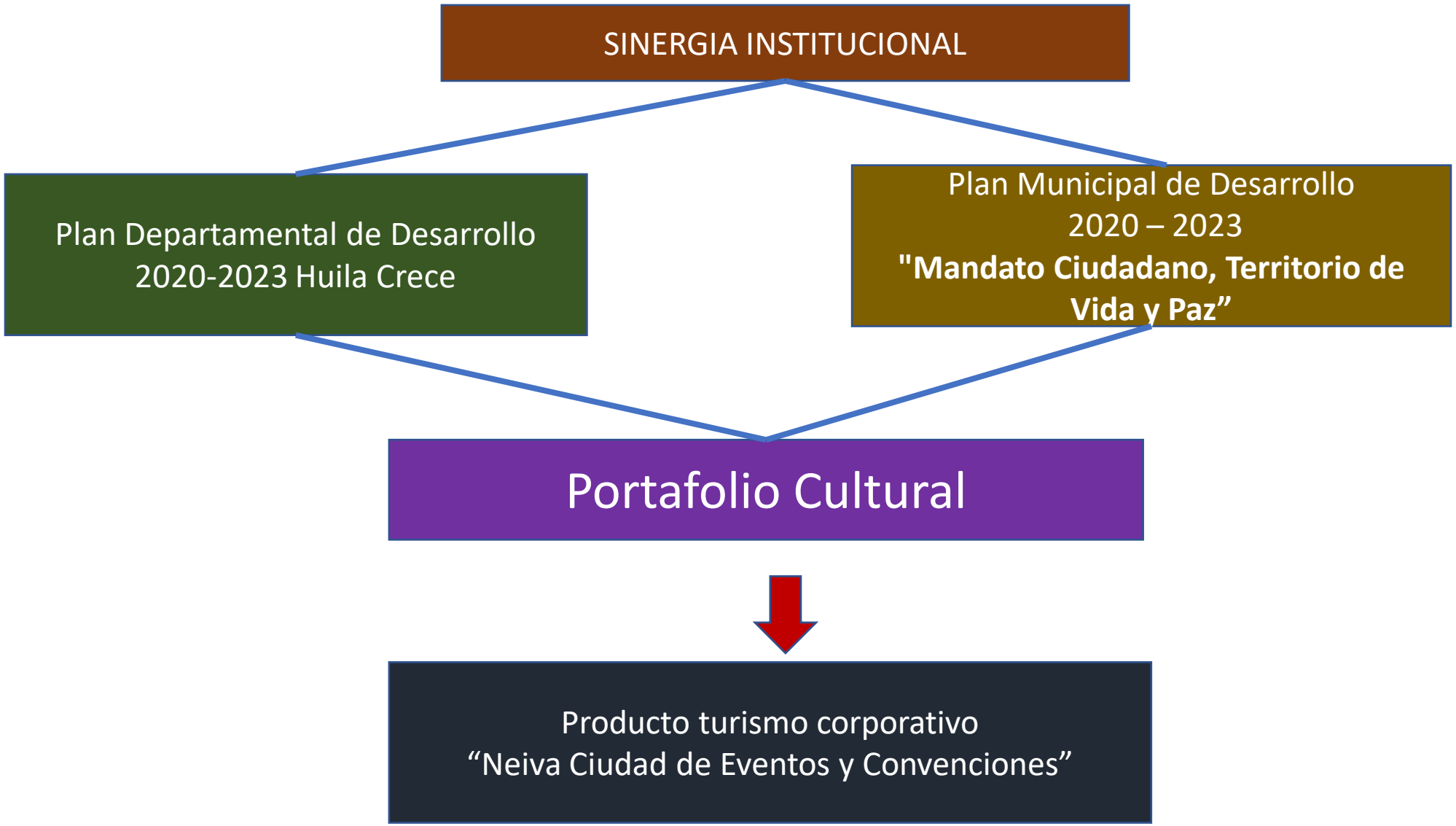
Fuente: Ley 2068 de 2020

Es un conjunto de corrientes turísticas cuyo motivo de viaje está vinculado con la realización de actividades laborales y profesionales llevadas a cabo en reuniones de negocios con diferentes propósitos y magnitudes, entre ellas las más frecuentes son:

- **Congresos:** es un evento periódico promovido por una asociación, federación, colectivo, etc. Las conferencias irían dentro de esta categoría.
- **Convenciones:** son reuniones promovidas por una organización y dirigidas a sus miembros**.**
- **Ferias:** es un evento periódico de un sector en concreto, cuya finalidad es la comercialización y promoción de sus productos o servicios.
- **Exposiciones:** tiene fin cultural, educativo o informativo.
- **Viajes de incentivos:** son premios para la motivación de los empleados de una empresa, los cuales cuenta con actividades de ocio y vacacionales.
- **Jornadas o seminarios:** eventos puntuales sobre una temática, está orientado a dicha materia, para conocer causas, situación y perspectivas.

Fuente:Fuente: Diccionario de Términos Turísticos/Internet-2019

MARCO INSTITUCIONAL



DOCUMENTOS TÉCNICOS DE SOPORTE

1. Política de Turismo Cultural – 2021
2. Plan Estratégico para la Construcción de un Producto Turístico Gastronómico 2014
3. Política de Turismo y Artesanía 2009
4. Plan Estratégico Nacional para el Desarrollo del Turismo MICE – 2017
5. Historia de la Gastronomía Huilense/ Reynel Salas Vargas – 2005
6. Síntesis Histórica del Festival Folclórico y Reinado Nacional del Bambuco/Reynel Salas Vargas – 2005
7. Producto Turismo Corporativo Neiva/ Municipio de Neiva 2022 – Em Construcción

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

POLÍTICAS PUBLICAS DE TURISMO CULTURAL

No.	POLITICA	AÑO	DESCRIPCIÓN
1	Política de Turismo Cultural	2021	Mejorar las condiciones de sostenibilidad y los factores de competitividad del turismo cultural y creativo, de manera que contribuya a la preservación y gestión responsable del patrimonio y los activos culturales del país; al aprovechamiento de su potencial; a la integración efectiva de las cadenas de valor de las industrias turísticas, culturales, artísticas y creativas; a elevar el posicionamiento y reconocimiento de Colombia como destino líder en esta tipología; así como a la garantía y protección de los derechos económicos, sociales y culturales
2	Política de Turismo y Artesanías	2009	Integrar como propuesta de desarrollo conjunto sostenible y responsable, las cadenas productivas de los sectores turismo y artesanías, procurando la salvaguardia y la difusión de las tradiciones artesanales y por el beneficio económico, social y cultural de las comunidades y destinos.
3	Plan Estratégico para la construcción del Producto Turístico Gastronómico Nacional	2014	Construir el producto turístico gastronómico nacional, mediante el fortalecimiento de la gastronomía y su promoción nacional e internacional

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

PLAN ESTRATÉGICO NACIONAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO MICE – 2017
ESTADO DEL ARTE PARA LA CIUDAD DE NEIVA

DESTINOS ICCA

1. Bogotá
2. Medellín
3. Cartagena

DESTINOS EMERGENTES

1. Cali
2. Armenia
3. Pereira
4. Manizales
5. Barranquilla
6. Santa Marta
7. Bucaramanga

DESTINOS EN ESTUDIO

1. Popayán
2. Valledupar
3. Montería
4. Neiva
5. Rio Hacha
6. Villavicencio
7. Cúcuta
8. Pasto
9. Ibagué
10. Buenaventura

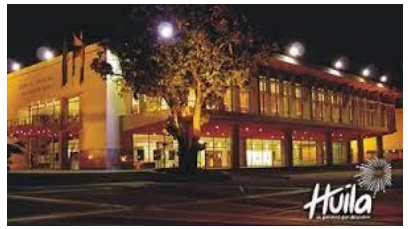
Fuente: MINCIT/Plan Estratégico Nacional para el Desarrollo del Turismo MICE, 2018

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO TURISMO CULTURAL

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

BENEFICIOS FUNCIONALES

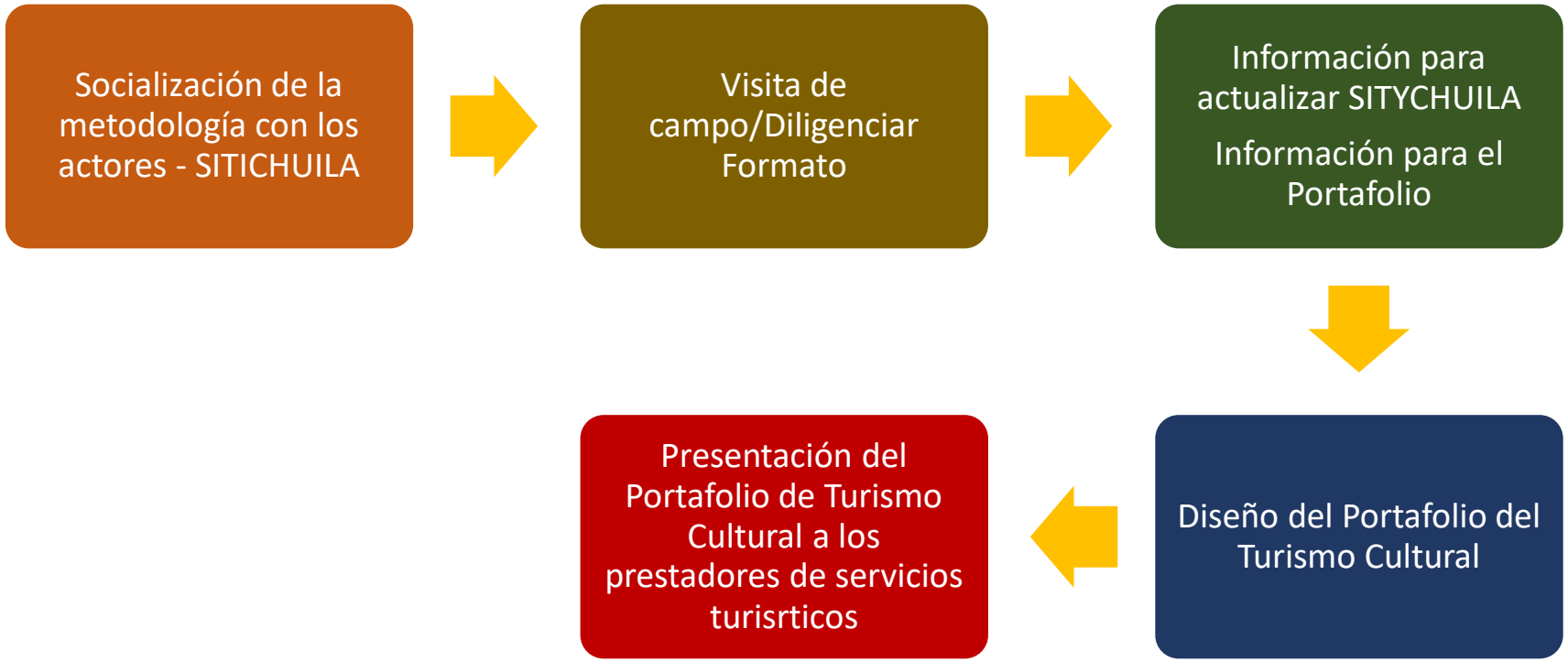
- Recintos de Eventos
- Alojamiento
- AVT
- Restaurantes
- Transporte



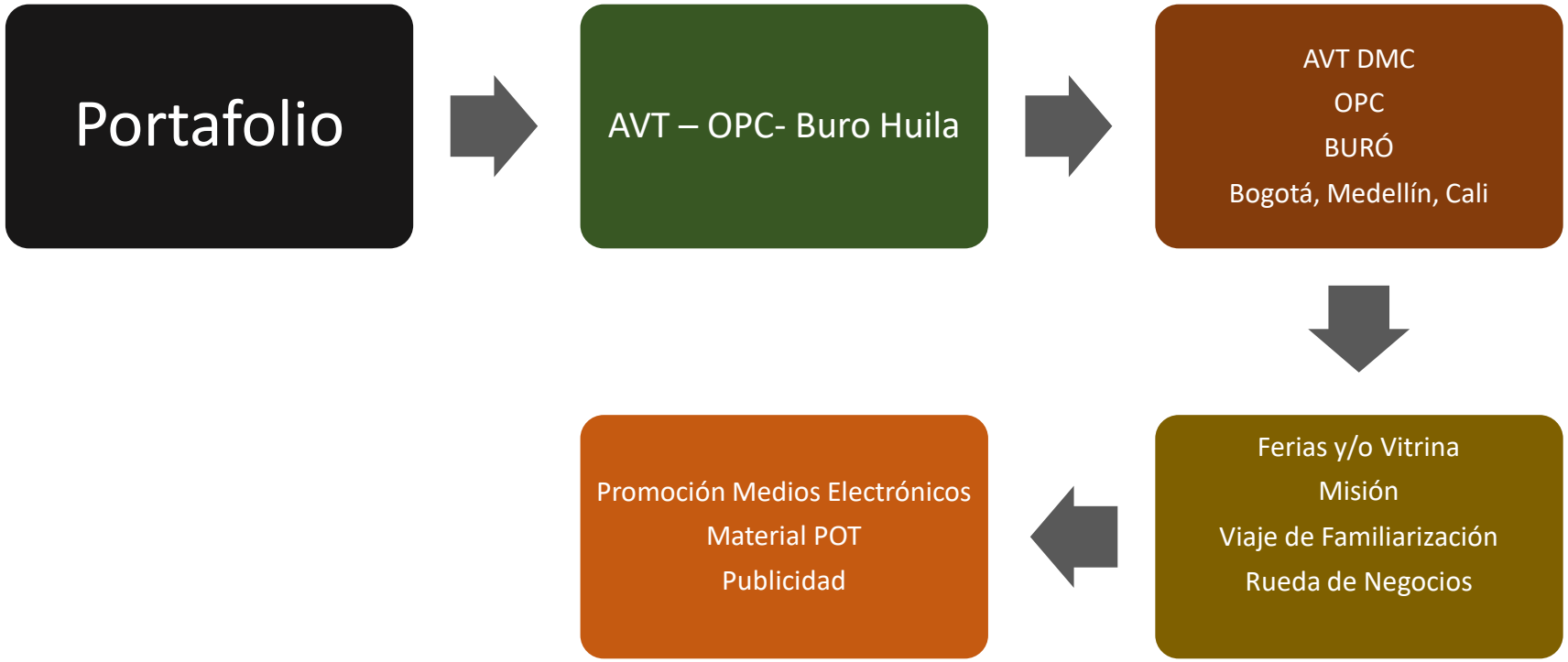
- Música
- Danza
- Gastronomía
- Artesanía
- Tunar Opita

BENEFICIOS VIVENCIALES

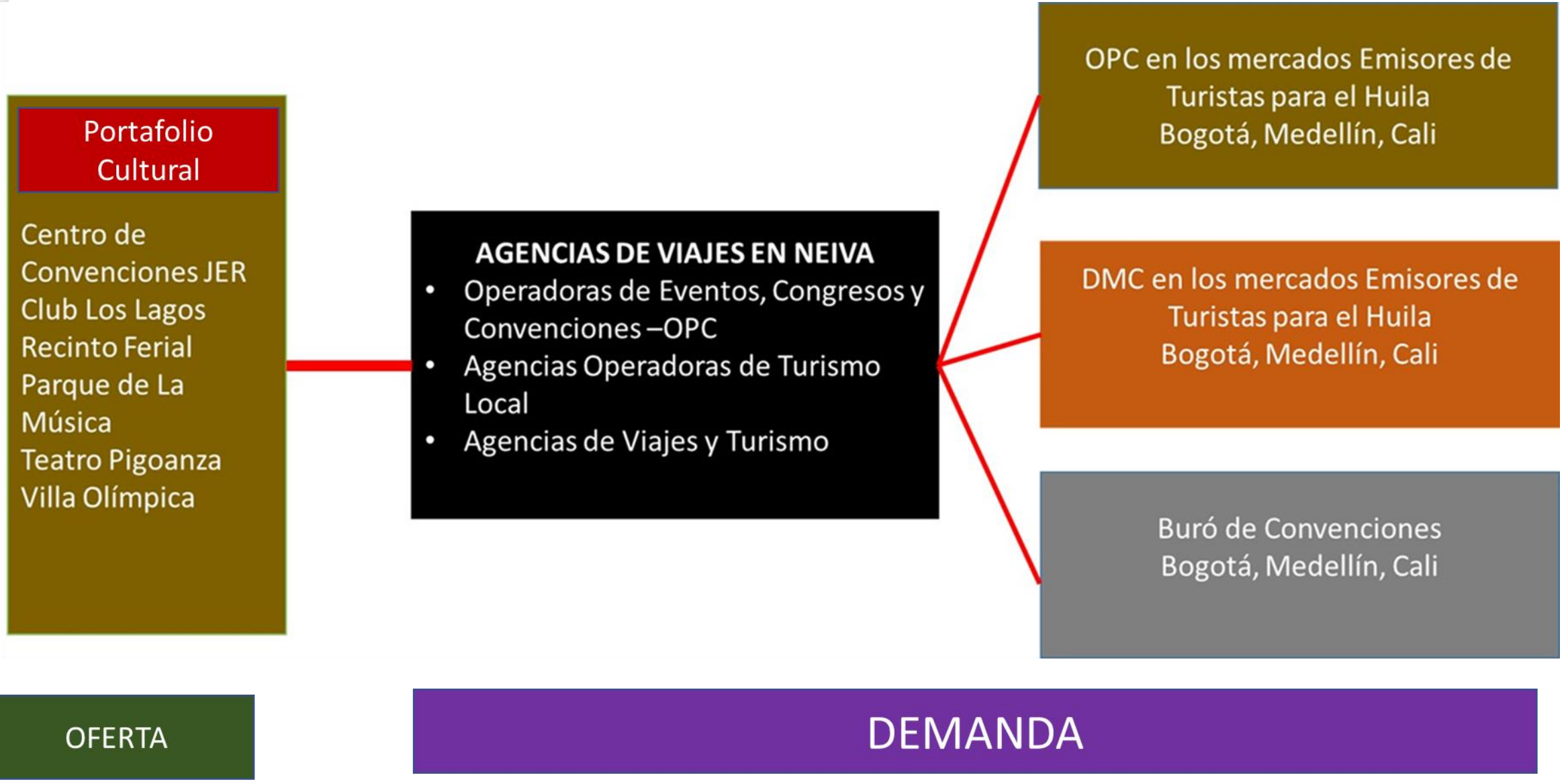
PASOS PARA CAPTURAR LA INFORMACIÓN



ESTRATEGIA DE MARKETING DEL TURISMO CULTURAL ARTICULADA AL PRODUCTO TURISMO CORPORATIVO



TURISMO CORPORATIVO NEIVA



ANEXO 2:

Presentación en Paint

“PRODUCTO TURISMO CULTURAL RUTA DEL FESTIVAL FOLCLÓRICO DE SAN JUAN Y SAN PEDRO EN NEIVA”

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE CULTURA Y TURISMO DEL HUILA

PRODUCTO TURISMO CULTURAL
RUTA DEL FESTIVAL FOLCLÓRICO DE SAN JUAN Y SAN PEDRO EN NEIVA

NELCY TOVAR TRUJILLO

SECRETARIA

Neiva, diciembre de 2022

OBJETO DE LA SESIÓN DE TRABAJO

Socializar con los actores del sector cultural la estructura del producto turístico de carácter cultural "**RUTA DEL FESTIVAL FOLCLÓRICO DE SAN JUAN Y SAN PEDRO EN NEIVA**", con el propósito de articularlo a la oferta de turismo corporativo de Neiva.

CONTENIDO A DESARROLLAR

1. **GLOSARIO BÁSICO DE TURISMO CULTURAL Y CORPORATIVO**
2. **MARCO INSTITUCIONAL DEL TURISMO CULTURAL Y CORPORATIVO**
3. **ESTRUCTURA DEL PRODUCTO TURÍSTICO**
4. **ESTRATEGIA DE MARKETING TURÍSTICO**
5. **PRESTADORES DE SERVICIOS CULTURALES**
6. **¿QUÉ SIGUE?**

GLOSARIO BÁSICO DE TURISMO CULTURAL Y CORPORATIVO

TURISMO

Es un fenómeno social, cultural y económico que implica el movimiento de personas a otros países o lugares fuera de su entorno habitual para fines personales o de negocios / profesionales. El turismo tiene que ver con las actividades de los visitantes, los cuales pueden ser turistas (que pernoctan al menos una noche en el destino) o excursionistas (que solo visitan el destino durante el día, sin pasar la noche). Además, los visitantes se pueden clasificar en residentes o no residentes.

TURISMO CULTURAL

Se define como "Aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico.

Tipos de Turismo Cultural: Religioso, Etnográfico, literario, cinematográfico, funerario, científico, gastronómico, enológico, industrial

TURISMO CORPORATIVO

Es un conjunto de corrientes turísticas cuyo motivo de viaje está vinculado con la realización de actividades laborales y profesionales llevadas a cabo en reuniones de negocios con diferentes propósitos y magnitudes, entre ellas las más frecuentes son: Congresos, Convenciones, Ferias, Viajes de Incentivos

MARCO INSTITUCIONAL DEL TURISMO CULTURAL Y CORPORATIVO



PLAN NACIONAL SECTORIAL DE TURISMO

TURISMO CULTURAL

- Política Nacional de Turismo Cultural
- Huila un Paraíso por Descubrir

TURISMO CORPORATIVO

- Plan Estratégico de Turismo MICE
- Neiva Vida y Paz

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO TURÍSTICO

BENEFICIOS FUNCIONALES

Recinto Eventos

Alojamiento

Restaurantes

AVT

Transporte



Gastronomía

Música

Danza

Artesanía

BENEFICIOS VIVENCIALES

ESTRATEGIA DE MARKETING TURÍSTICO

OFERTA

PORTAFOLIO CULTURAL

Salas Concertadas
Centro de Convenciones
Recinto Ferial
Parque de La Música
Teatro Pigoanza
Club Los Lagos

DEMANDA

NEIVA

AVT OPC
AVT OPERADORA AVT

OPC
Bogotá, Medellín, Cali

DMC
Bogotá, Medellín, Cali

Buro de Convenciones
Bogotá, Medellín, Cali

Misión Comercial

Viaje de Familiarización

Celebración de Acuerdos Comerciales

PRESTADORES DE SERVICIOS CULTURALES

SALAS CONCERTADAS

1. Corporación Cultural Alarte
2. Sala de Teatro La Candileja
3. Sala Rural Casa Teatro

PRESTADORES DE SERVICIOS CULTURALES

GRUPOS DE DANZA

1. Ballet del Huila Tierra Viva
2. Danzando por Mi Región
3. Viva La Danza
4. Ballet de Sonia Gómez
5. Escuela Taller La Tribu
6. Escuela de Ballet Clásico Ballerine
7. Agrupación Artística Ritmo Colombiano

PRESTADORES DE SERVICIOS CULTURALES

GRUPOS MUSICALES

Corporación Cultural y Ambiental para el Desarrollo Integral y Sostenible, Rumichaca

PRESTADORES DE SERVICIOS CULTURALES

TALLER DE ARTESANÍAS

1. Desert Gate Experence
2. Achiras Mi Pueblo /Ruta de La Achira

PRESTADORES DE SERVICIOS CULTURALES

GASTRONOMÍA TÍPICA

1. Restaurante Avenida
2. Restaurante La Casa del Folclor
3. Restaurante Desert Gate
4. Hostería Matamundo
5. Bizcochería La Especial
6. Bizcochería La Mejor
7. Quesillos Misis

PRESTADORES DE SERVICIOS CULTURALES

MUSEOS

1. Museo Arqueológico
2. Museo del Sanjuanero Huilense
3. Museo de Arte Contemporáneo
4. Museo de la Huilensidad Jorge Villamil Cordovez
5. Museo prehistórico Una Mirada al Pasado
6. Museo Geológico y del Petróleo

¿QUÉ SIGUE?

1. Ajustar la oferta de prestadores de servicios culturales mediante acompañamiento técnico
2. Socializar el producto con las agencias de viajes de Neiva
3. Realizar un ejercicio de exploración de mercados emisores con el propósito de identificar las AVT interesadas en comercializar el producto de turismo corporativo de Neiva

ESTRATEGIA DE MARKETING TURÍSTICO

OFERTA

PORTAFOLIO CULTURAL

Salas Concertadas
Centro de Convenciones
Recinto Ferial
Parque de La Música
Teatro Pigoanza
Club Los Lagos

DEMANDA

NEIVA

AVT OPC
AVT OPERADORA
AVT

OPC
Bogotá, Medellín, Cali

DMC
Bogotá, Medellín, Cali

Buro de Convenciones
Bogotá, Medellín, Cali

Misión Comercial

Viaje de Familiarización

Celebración de Acuerdos Comerciales

ANEXO 3:

Brochure “RUTA DEL FESTIVAL”

Ruta del festival







Gobernación del Huila

HUILA CRECE

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

Huila un paraiso por descubrir

Neiva Vida y Paz

Ruta del Festival

PRESENTACIÓN

Con inmensa satisfacción, orgullo y emoción nos es grato a la Administración Departamental del Huila, presentar a los colombianos y particularmente a los huilenses el resultado de un primer ejercicio enfocado en la construcción de un portafolio de actividades culturales autóctonas de las comunidades opitas que bien se pueden articular a la oferta de servicios característicos del turismo corporativo que actualmente la ciudad de Neiva promueve en el mercado nacional.

El documento contiene información relevante para los organizadores profesionales de eventos, congresos y convenciones sobre el folclor huilense, especialmente, gastronomía, danza, música, museos, teatro y artesanías, como actividades ideales para nutrir la programación del certamen con actividades que nutren el acervo cultural del participante.

Esta propuesta de economía creativa les contribuye a los actores culturales a diversificar sus tradicionales fuentes de generación de ingresos con actividades ligadas al turismo MICE que actualmente se opera en el Centro Cultural y de Convenciones José Eustasio Rivera; Recinto Ferial La Vorágine; Parque de La Música Jorge Villamil Cordovez; Teatro Pigoanza y Centro de Negocios y Convenciones Club Los Lagos.

De manera complementaria, mediante las diversas campañas de promoción turística los tradicionales mercados emisores de turistas para el departamento del Huila, Bogotá, Medellín y Cali, así como, los mercados emergentes de Ibagué y Eje Cafetero tendrán noticia de nuestra oferta cultural, abriendo la posibilidad tanto de intercambios como de invitaciones a sus respectivas regiones.

Desde luego que puede complementar su estancia en la ciudad Neiva visitando otros destinos de singular importancia como la Zona Arqueológica de San Agustín-Isnos; el Desierto de La Tatacoa, la Ruta Mágica del Café, los embalses Betania y El Quimbo; y en las noches un reconfortante baño en las Fuentes Termales de Rivera.

Bienvenidos al Huila, éxitos en su evento.

LUIS ENRIQUE DUSSAN LÓPEZ
Gobernador del Huila

Ruta del Festival

GASTRONOMÍA

¡Neiva que Delicia!



Desde la época de la colonia los neivanos conservan sus tradicionales bocados provenientes del río Magdalena; mientras que de la Hacienda Ganadera se conservan el emblemático Asado Huilense y los exquisitos Bizcochos de Achira; de la época contemporánea, se destacan los peces de criadero Mojarra y Trucha, así como, las tazas de café, cacao y el jugo de chulupa.

Gobernación del Huila

Huila Crece

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

Huila un paraíso por descubrir

Neiva Vida y Paz

Ruta del Festival

Restaurante
LA CASA DEL FOLCLOR

La Casa del Folclor RESTAURANTE
¡Libera tu Paladar!

Una locación que combina la tradicional estructura del bohío con la exuberante vegetación endémica del Bosque Seco Tropical del Río Magdalena, sus especialidades son:

Viudo de Bocachico

Bocachico cocinado en vegetales criollos: tomate, cebollas, ajo, salpimentado, acompañado de plátano y yuca cocinados en la misma salsa, a la mesa se presenta con una taza de caldo del cocimiento del pescado, ensalada criolla y porción de arroz blanco.

El precio oscila entre $40.000 y $50.000





Viudo de Capaz

Capaz cocinado en vegetales criollos: tomate, cebollas, ajo, salpimentado, acompañado de plátano y yuca cocinados en la misma salsa, a la mesa se presenta con una taza de caldo del cocimiento del pescado, ensalada criolla y porción de arroz blanco.

El precio oscila entre $40.000 y $50.000

Bocachico Asado en Horno de Barro

Bocachico salpimentado montado en tiesto de barro para llevarlo al horno de leña hasta lograr su punto de cocción conservando la suavidad de su carne, a la mesa se presenta acompañado de arepa delgadita, patacón y ensalada criolla.

El precio oscila entre $40.000 y $50.000



Gobernación del Huila
Huila Crece
Secretaría de Cultura y Turismo del Huila
Huila un paraíso por descubrir
Neiva Vida y Paz

Ruta del Festival

Restaurante
LA CASA DEL FOLCLOR

¡Libera tu Paladar!

Mojarra Frita

Mojarra salpimentada y freída al punto de piel crocante y carne suave, a la mesa se acompaña de patacón, ensalada criolla, y arroz blanco.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000





Asado Huilense

Carne magra de cerdo salpimentada y adobada con generosas porciones de cebolla junca, ajo, tomillo, laurel, orégano, asado en horno de leña, a la mesa se presenta acompañado de arepa delgadita, plátano maduro cocinado, insulsos, yuca cocinada, y porción de ají criollo.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000





Calle 33 No. 5P-50
salida a Bogotá

3174033776

reservaciones@lacasadelfolclor.com

Gobernación del Huila

Huila Crece

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

Huila un paraíso por descubrir

Neiva Vida y Paz

Ruta del Festival

Restaurante
LA AVENIDA

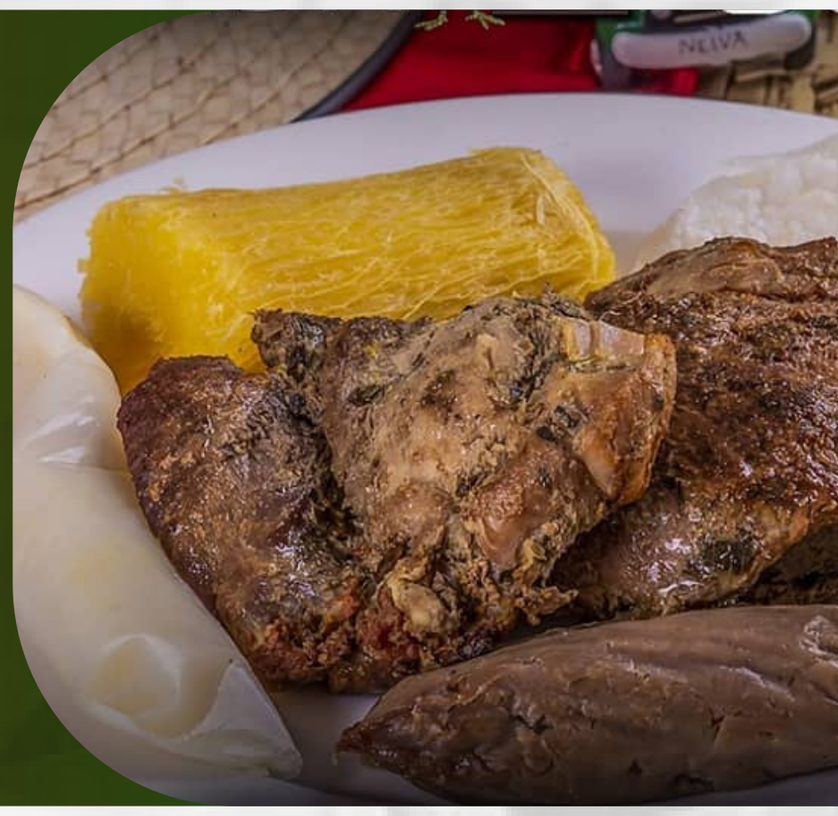
RESTAURANTE AVENIDA

Ubicado a cinco minutos del aeropuerto Benito Salas Vargas de la ciudad de Neiva, es un punto de encuentro de ejecutivos y empresarios que disfrutan de sus generosos espacios y ambiente huilense. Sus especialidades son:

Asado Huilense

Carne magra de cerdo salpimentada y adobada con generosas porciones de cebolla junca, ajo, tomillo, laurel, orégano, asado en horno de leña, a la mesa se presenta acompañado de arepa delgadita, plátano maduro cocinado, insulsos, yuca cocinada, y porción de ají criollo.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000





Viudo de Bocachico

Bocachico cocinado en vegetales criollos: tomate, cebollas, ajo, salpimentado, acompañado de plátano y yuca cocinados en la misma salsa, a la mesa se presenta con una taza de caldo del cocimiento del pescado, ensalada Cabaña y porción de arroz blanco.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000

Gobernación del Huila · Huila Crece · Secretaría de Cultura y Turismo del Huila · Huila un paraíso por descubrir · Neiva Vida y Paz

Ruta del Festival

Restaurante
LA AVENIDA

RESTAURANTE AVENIDA

Viudo de Capaz

Capaz cocinado en vegetales criollos: tomate, cebollas, ajo, salpimentado, acompañado de plátano y yuca cocinados en la misma salsa, a la mesa se presenta con una taza de caldo del cocimiento del pescado, ensalada Cabaña y porción de arroz blanco.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000





Pollo Cabaña

Pollo salpimentado y freído a fuego lento hasta lograr el punto de cocción y luego con fuego de mayor intensidad hasta lograr piel crocante manteniendo la suavidad de su carne. A la mesa se lleva acompañado con una generosa porción ensalada Cabaña y papa a la francesa.

El precio oscila entre $26.500 y $30.000





Carrera 5 No.25-32

3158937077

www.restauranteavenidaneiva.com

Gobernación del Huila

Huila Crece

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

Huila un paraíso por descubrir

Neiva Vida y Paz

Ruta del Festival

Hostería
MATAMUNDO

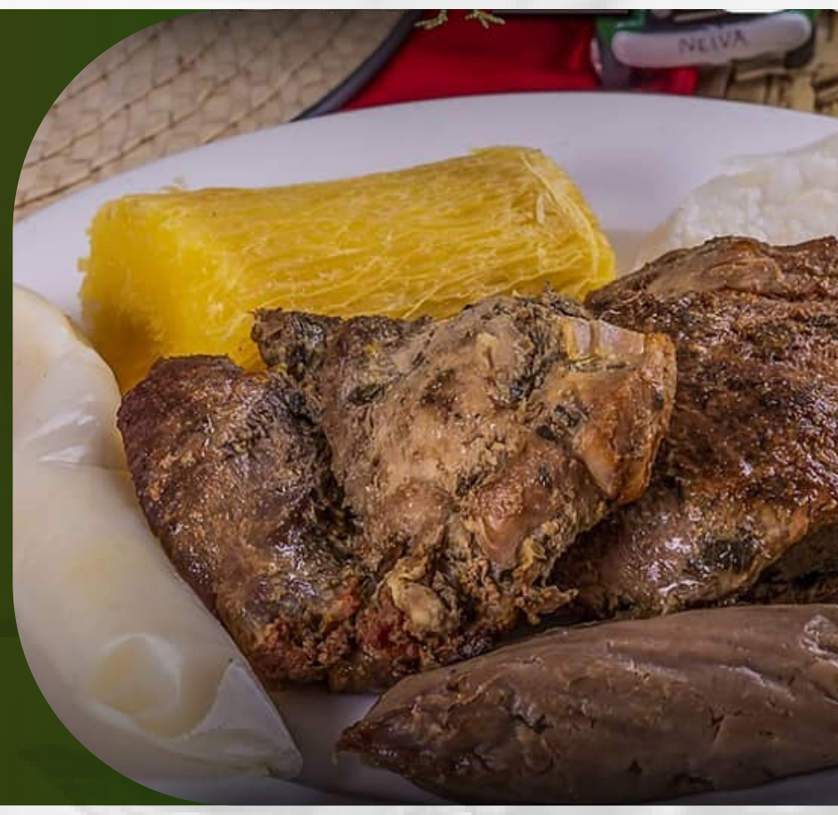
HOSTERIA MATAMUNDO
"El Privilegio de ser Únicos"

La Hostería Matamundo es Patrimonio Histórico de Neiva, su construcción y estilo arquitectónico son típicos de la "Hacienda Ganadera", su entorno y jardín corresponden a la vida del Bosque Seco Tropical del Río Magdalena. Actualmente trabaja en el programa de Recuperación de la Memoria Gastronómica de Neiva. Sus principales menús son:

Asado Matuno

Como estrada se sirve una deliciosa taza de sopa de espinazo de cerdo con colí, el plato fuerte una combinación de costilla de cerdo con carne magra, salpimentadas y adobadas con cebolla junca y ajo, maceradas en jugo de naranja agria; acompañado de pastel de arroz y vísceras de cerdo, arepa delgadita, insulsos, y plátano maduro cocinado

El precio oscila entre $35.000 y $45.000





Asado San Luiseño

Carne magra de cerdo salpimentada y adobada con cebolla junca, ajo, naranja agria, tomillo, laurel, orégano, asado al horno de leña, acompañado de arroz asado al horno de leña, arepa delgadita, insulsos blancos y de panela, yuca cocinada, ají criollo, y chicha de maíz.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000

Gobernación del Huila · Huila Crece · Secretaría de Cultura y Turismo del Huila · Huila un paraíso por descubrir · Neiva Vida y Paz

Ruta del Festival

Restaurante
LA AVENIDA

HOSTERIA MATAMUNDO
"El Privilegio de ser Únicos"



Pollo del cerro gordo

La cocción de este menú se realiza en la hornilla de leña, el aperitivo es una copa de vino de naranja, de entrada, se sirve sopa arroz, el plato fuerte es pollo cocinado en la sopa, luego salpimentado y asado al horno de leña, acompañado de papa en crema de queso, ensalada de la huerta, jugo de frutas y café.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000





Carrera 5 No. 3 S-51

3184413406

matamundo@hotelescasablanca.co

Gobernación del Huila

Huila Crece

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

Huila un paraíso por descubrir

Neiva Vida y Paz

Ruta del Festival

Restaurante
DESERT GATE

El Restaurante Desert Gate esta ubicado a la margen derecha del río Magdalena, para su llegada ha habilitado el embarcadero denominado “Puerto Cucamba”; igualmente se puede llegar en vehículo o bicicleta, pues, esta ubicado en la vía que de Neiva conduce al Desierto de La Tatacoa.

Asado Huilense

Carne magra de cerdo salpimentada, adobada con cebolla junca, ajo, tomillo, laurel, orégano, asada al horno de leña, a la mesa se presenta con insulsos, arepa delgadita, yuca cocinada, ají criollo.

El precio oscila entre $35.000 y $45.000



Gobernación del Huila

Huila Crece

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

Huila un paraíso por descubrir

Neiva Vida y Paz

Ruta del Festival

Restaurante
DESERT GATE

Sancocho de Pollo Campesino

Pollo cocinado en hornilla de leña, acompaño de yuca, papa, plátano, ahuyama, a la mesa se sirve como entrada una taza de caldo, el plato fuerte el Pollo y su bastimento, arroz blanco, ensalada de aguacate y limonada de panela bien helada.

precio oscila entre $35.000 y $45.000







Kilómetro 1
vía Fortalecillas

3107878841

Gobernación del Huila

Huila Crece

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

Huila un paraíso por descubrir

Neiva Vida y Paz

Ruta del Festival

DANZA

La Ruta del Sanjuanero







La danza huilense tiene su origen en la época de la colonia cuando se practicaba el "Junta Tierra", paso que evolucionó a lo que hoy se conoce como bambuco tradicional y finalmente Doña Inés García de Duran le creó una coreografía especifica al Sanjuanero Huilense y al Bambuco Tradicional, danza que aún se mantiene. La coreografía del Sanjuanero es la base para la elección y coronación de la Reina Nacional del Bambuco, que se elige para las calendas de las fiestas de los santos Juan el Bautista y San Pedro. En Neiva se identifican los siguientes grupos de danza.

El tema musical es autoría de Maestro Anselmo Duran Plazas y la composición fue de la señora Sofia Gaitán Yanguas. Por su parte el vestuario para la interpretación del baile del Sanjuanero Huilense fue diseñado por las hermanas Alicia y Elvira Ferro de Solano, prenda elaborada por la señora Raquel Castro de Vanegas.

Gobernación del Huila

Huila Crece

Secretaría de Cultura y Turismo del Huila

Huila un paraíso por descubrir

Neiva Vida y Paz

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	65753084
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			NIYIRETH CAPERA ESPITIA
CIUDAD/MUNICIPIO:	LA DORADA	DEPARTAMENTO:	CALDAS
DIRECCIÓN:	CRA 3 14-14	TELÉFONO:	8570405
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			**4476166315**	TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	diciembre AÑO	2022	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	diciembre AÑO	2022
DÍAS DE MORA:			0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2022/12/07	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			9992470981

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 272.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 272.000	$ 0	$ 272.000
SUBTOTALES:										**$ 272.000**	**$ 0**	**$ 272.000**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 212.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 212.500	$ 0	$ 0	$ 212.500
SUBTOTALES:													**$ 212.500**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 212.500**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 8.900	$ 8.900	$ 0	$ 0	$ 8.900
SUBTOTALES:									**$ 8.900**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 8.900**

Planilla Pagada

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC 65753084	CAPERA ESPITIA NIYIRETH	INDEPENDIENTE VOLUNTARIO AL SISTEMA DE RIESGOS LABORALES		$ 1.700.000				NO								01-30									

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
1	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.700.000	$ 272.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 272.000

SEGURIDAD SOCIAL — SALUD

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE
1	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.700.000	$ 212.500	$ 0	$ 212.500

SEGURIDAD SOCIAL — ARP

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
1	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.700.000	65753084	$ 8.900

PARAFISCALES

Nº	DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	**$ 493.400**

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	65753084
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			NIYIRETH CAPERA ESPITIA
CIUDAD/MUNICIPIO:	LA DORADA	DEPARTAMENTO:	CALDAS
DIRECCIÓN:	CRA 3 14-14	TELÉFONO:	8570405
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**4476166315**		TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	diciembre	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	diciembre
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2022	SALUD:	AÑO:	2022
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2022/12/07	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		9992470981

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
900336004	25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 272.000
SUBTOTAL:			1	**$ 272.000**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
900156264	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 212.500
SUBTOTAL:			1	**$ 212.500**
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	$ 8.900
SUBTOTAL:			1	**$ 8.900**

TOTAL PAGADO:	**$ 493.400**