

Las Segovias



Tierra Mágica



En el marco de la política del Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, relacionada a las economías locales donde los principales protagonistas son las familias emprendedoras y en la lógica de la complementariedad te invitamos a *Conocer nuestro mundo en el catálogo de iniciativas locales Las Segovias Tierra Mágica* conformado por los municipios: Yalagüina, del departamento de Madriz; Dipilto, Mozonte, San Fernando, El Jícaro y Quilalí del departamento de Nueva Segovia. Municipios que impulsan la reactivación de la economía local a través de la implementación metodológica **Un Pueblo, Un Producto**.

El objetivo es fomentar la identidad comunitaria, para potencializar los recursos locales, con la población organizada, tomando en cuenta conocimientos, tradiciones, procesos de producción artesanales, destinos turísticos, sitios históricos y arqueológicos.

• **Formar Personas:** Crear conciencia para amar a sus pueblos

y recursos, con el esfuerzo de todos/as (jóvenes, mujeres, adultos mayores) promoviendo su ingenio y su capacidad para desarrollarse.

• **Reactivación Económica:** Busca impulsar el desarrollo utilizando los propios recursos locales y con inversiones pequeñas.

Estratégicamente persigue:

1. Formación de los recursos humanos.
2. Aumento de los recursos y la capacidad comunitaria.
3. Promoción del desarrollo local y familiar.
4. Manufactura y creación de productos nuevos y novedosos de alta calidad.
5. Mejora de la calidad de los productos y servicios.
6. Creación de mercados alternativos.

Introducción

Objetivo de promoción a los emprendimientos locales “Las Segovias Tierra Mágica”

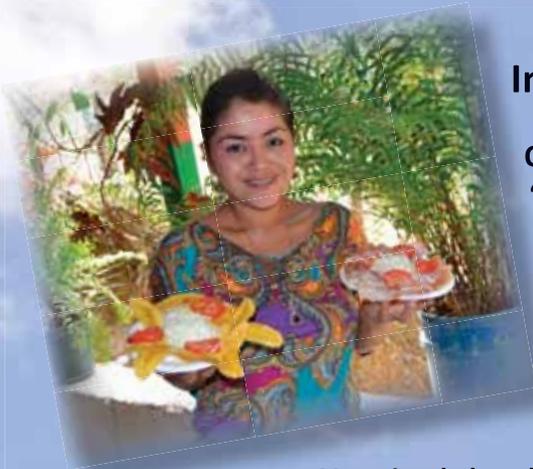
La divulgación de los emprendimientos locales mediante el catálogo de la Campaña, “Las Segovias Tierra Mágica”, pretenden promover actividades vivenciales, productos y servicios turísticos locales desde las comunidades y las familias, creados y organizados con el involucramiento de los protagonistas para ofrecerlos a residentes locales o visitantes.

Ventajas de la aplicación de la campaña de divulgación

- Permite descubrir una gran variedad de recursos y atractivos locales elaborados y aprovechados por las familias desde la comunidad.
- Hacer pruebas de aprovechamiento y promoción de los recursos naturales, lugares históricos y turísticos.
- Facilitar la participación de un gran número de habitantes locales y atraer visitantes a través con la oferta de diversos productos, bienes y servicios.
- Se puede organizar con bajo costo para los protagonistas ya que aprovechan sus propios recursos y herramientas.
- No toma tiempo en organizar las actividades vivenciales.
- Desarrollo de redes de cooperación dentro de la comunidad y el municipio.

Lanzamiento de la Campaña “Las Segovias Tierra Mágica”

El lanzamiento de esta campaña “Las Segovias, Tierra Mágica” tiene como estrategia dinamizar las economías locales, con la participación de los habitantes locales con la promoción de 158 iniciativas desde la comunidad y la familias donde participen los residentes locales y extranjeros, siendo este un mecanismo de turismo Comunitario, en donde este proceso ha sido determinante la articulación de las políticas de los gobiernos locales que por su naturaleza, promueven, desarrollan y fortalecen las iniciativas locales.



Yalagüina es un municipio del departamento de Madriz. Fue fundado en 1725 y posee un título real con transcripción de tierras ejidales. La cabecera municipal está ubicada a 205 km de la

ciudad de Managua. El origen del nombre de Yalagüina proviene de la lengua Matagalpa, según el lingüista nicaragüense Alfonso Valle que significa gente o pueblo de pescadores. Sus aborígenes dedicaban al trabajo de alfa-

rería, agricultura y artesanía. Actualmente tiene una población de 10,510 habitantes. El clima es de sabana tropical de altura, la precipitación pluvial es de 1.000 a 1.200 mm, la temperatura anual oscila entre los 23° y 24°C. La vegeta-

ción del municipio es variada. La mayoría de las familias dependen de la producción agropecuaria y de la industria del ladrillo y las rosquillas. Este municipio vio nacer en su seno al Héroe Nacional y eslabón del Frente Sandinista, Coronel Santos López. El 26 de julio de cada año se celebran las fiestas en honor a la patrona "Santa Ana".



Cuna del Coronel Santos López

Yalagüina

Arlen Emilia Ponce Vallecillo

Directora de Proyectos
Alcaldía de Yalagüina
Cel: +(505) 57621838 • Tel: +(505) 2722 2893
E-mail: arlenponcev@yahoo.com

Navya María Olivas Urrutia

Promotora de Oficina de Atención
a Pequeños Negocios
Alcaldía de Yalagüina
Cel: +(505) 57489558 • Tel: +(505) 2722 2893
Email: navyaolivasurrutia@gmail.com

El mundo de las piñatas

Conviértase en niño nuevamente

Descripción:
Compartir experiencias en
la elaboración de piñatas.



Hora: 03:00 a 05:00 pm

Precio: U\$ 3/persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Alcaldía de Yalagüina

Teléfono: 8724-7592/2722-2893

**Deyra del Socorro
Rivera M.**

Baileando con el cavañón

Conozca nuestra cultura y tradición a través de la danza

Descripción:

Compartir la cultura y
tradición de nuestro municipio.

Hora: 02:00 a 05:00 pm

Precio: U\$ 3 por persona

Personas: 10 personas

Lugar de reunión: Frente a la Sub-
estación eléctrica

Teléfono: 8359 1030 / 2722 2872

**Hermanos
Hernández Pérez**





Antonio Benavidez Salgado

Artesanía en Pino

Con el Pino hago mi canasta.

Descripción:
Crear lindas canastas de acícula de Pino

Horas: 3:00 - 5:00 p.m.

Precio: U\$ 5 por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Alcaldía de Yalagüina

Teléfono: 2722 2893



Segovias Tours

Nicaragua Travel Services

Nuestra bella Yalagüina,
una experiencia inolvidable

Descripción: Conocer los diferentes programas vivenciales del municipio de Yalagüina

Hora: 9:00 a.m. - 5:00 p.m.

Precio: U\$ 8 por persona

N° participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Oficina de Tour Operadora KM 205 ½ sobre Carretera Panamericana.

Teléfono: Tel: 2722 2863

Cel: Mov: 8298 2602 - Claro:8650 2175

Sitio WEB: www.segoviaistours.com

E-mail: vent@segoviaistours.com

gerenci@segoviaistours.com

Efrén Tórrez Fuentes

Tajaditas de Plátano

Friendo y Comiendo

Descripción:
Aprender a elaborar y disfrutar del sabor de las tajaditas de Plátano.

Hora: 09:00 a 11:00 a.m.

Precio: U\$ 8/persona

N° participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Frente a escuela Elvia Evangelina

Teléfono: 8411 09851



Empresa HANY



La moda a tu estilo

Descripción:
Que los participantes tengan conocimiento de como confeccionar una prenda de vestir

Hora: 02:00 p.m. - 4:00 p.m.

Precio: U\$ 10 por persona

N° Participantes: 6 personas

Lugar de reunión: Alcaldía de Yalagüina

Teléfono: 2722 2893

Maryorie Castellón





**María Cleofe
Aguirre González**

Dulce tradicional de clara de huevo

Menéate haciendo merengues

Descripción:

Dar a conocer como se elabora merengue de clara de huevo como dulce tradicional.

Hora: 12:00 p.m. - 02:00 p.m.
(Sábado y Domingo)

Precio: U\$ 4 por persona

N° participantes: 6 personas
Lugar de reunión: Alcaldía de Yalagüina
Teléfono: 27222893

Danza en el barro y elabora tu ladrillo

Lléname de barro y diviértete
haciendo ladrillos



**Rosa María
Montenegro**

Descripción:

Conocer la experiencia de hacer ladrillos de barro

Hora: 09:00 am a 11:00 md
Precio: U\$ 6/persona

N° Participantes: 15 personas
Lugar de reunión: Ladrillería La Unión, KM 201
Carretera Panamericana.
Teléfono: 83381352

Las Artesanías son Poesías

Con el Arte y la Naturaleza,
limamos la pereza

Descripción:

Compartir el arte manual con toque natural, expresando en cada movimiento alegría y diversidad cultural, mientras elaboramos artesanías de semillas de Coyolito y Coco.



**Levi David
Alonso Aguirre**

Hora: 02:00 p.m. - 4:00 p.m.
Precio: U\$ 7 por persona

N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación, Barrio Ricardo Morales
Avilés, Sector No. 1, Yalagüina Madriz.

Teléfono: 8516 7236

Así canta Yalagüina

La música, inspiración del alma

Descripción: Compartir la grandeza de la música con instrumentos musicales.

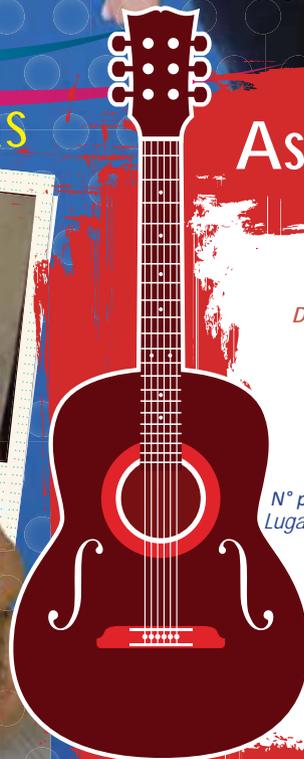
Hora: 3:00 p.m. - 5:00 p.m.
Lunes a Sábado.

Precio: US \$ 8 por persona

N° participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Comunidad El Plan KM 200
Carretera Panamericana

Teléfono: 87183468

Dionisio Castellón Olivas





Elaborando nuestras tradicionales canastas de Bambú

Demuestra la destreza de tus manos

Descripción:
Aprender la técnica de elaboración de canastas de Bambú

9:00 am a 11: am
US\$ 4 por persona
10 personas
Taller de Bambú. Frente a la Sub-estación eléctrica.
86477036 - 2722 2893

Elaborando deliciosas bizcotelas

Amasa y haz tus bizcotelas

Descripción:
Aprende a hacer ricas bizcotelas



Trinidad Rodríguez

Hora: 8:30 a.m. - 10:30 a.m.
Precio: US\$ 4 por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Rosquillera La única, KM 212 sobre carretera panamericana, Somoto
Teléfono: 8626 3003 - 2722 2893

Historia revolucionaria del Coronel Santos López

Coronel Santos López, enlace entre la lucha de Sandino y el Frente Sandinista

Descripción:
Difundir la vida revolucionaria del Cnel. Santos López, héroe nacional, nacido en Yalagüina.



Manuel de la Cruz Gutiérrez Carretero

Hora: 2:00 - 5:00 p.m. (Sábado)
Precio: US\$ 2.50 por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Centro Cultural, Yalagüina
Teléfono: 86907987 - 2722 2893



Marlon José Cruz Cordobero

Hojaldras Mery

Disfruta el dulce sabor de las hojaldras

Descripción: Compartir la experiencia de elaborar riquísimas hojaldras de Maíz.



Hora: 9:00 a.m. - 11: a.m.
Precio: US\$ 4 por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Alcaldía de Yalagüina
Teléfono: 5728 3662 - 2722 2893

Modela tu teja

Acaricia el barro y modela tu teja

Descripción:

Que los visitantes experimenten las obras realizadas a base de barro y a través de esto se enamoren, valoren y disfruten la actividad ejercitada.

Donald Buezo Prado

Hora: 08:00 am a 10:00 am
Precio: US\$ 10 por persona
N° Participantes: 12 personas
Lugar de reunión: Frente a Bar La Fortaleza, Los Encuentros.
Teléfono: 8422 4995 / 2722 2963

Mi finca es tu Finca

Convive y comparte en nuestra finca agropecuaria

Descripción: Compartir las actividades diarias en una finca agropecuaria familiar.

Hora: 8:30 a.m. - 11:00 a.m.
Precio: US\$ 8 por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Frente a Sub estación Eléctrica, Yalaguina
Teléfono: 84967366 / 2722 2893

Bismark Alfaro Joya

Descripción:

Enseñar a elaborar accesorios para el cabello de las bebés.



Hora: 3:00 - 5:00 p.m.
Precio: US\$ 3 por persona

N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Farmacia Xilonem, de Alcaldía Municipal 1 cuadra al Norte, ½ Cuadra al Este, Yalaguina.

Teléfonos: 87309429 / 2722 2893

Bebesitos Creaciones

Realza la belleza de tus bebé

Xilonem Nohemí Rocha

Ricas y tradicionales güirilas de Maíz tierno

El Maíz, nuestra raíz

Descripción: Enseñar a elaborar ricas güirilas de Maíz tierno

Hora: 3:00 - 5:00 p.m.
Precio: US\$ 8 por persona

N° participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Alcaldía Municipal

Teléfono: 89041624 / 2722 2893

Mayra del Carmen Benavides Salgado



Nuestras Tradicionales Rosquillas de Yalagüina

Amasando con alegría... elaboro ricas rosquillas

Descripción:

Compartir la experiencia de elaborar nuestras tradicionales rosquillas



Fátima Carazo

Hora: 8:30 a.m. - 10:30 a.m.

Precio: US\$ 5 por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Rosquillera Alondra, Comunidad Salamasí

Teléfono: 8636 6806 / 82366735 / 2722 2893

Haciendo Rico Pan Casero

Amasando y Degustando

Descripción: Aprender haciendo pan de casa



Hora: 8:30 a.m. - 10:30 a.m.

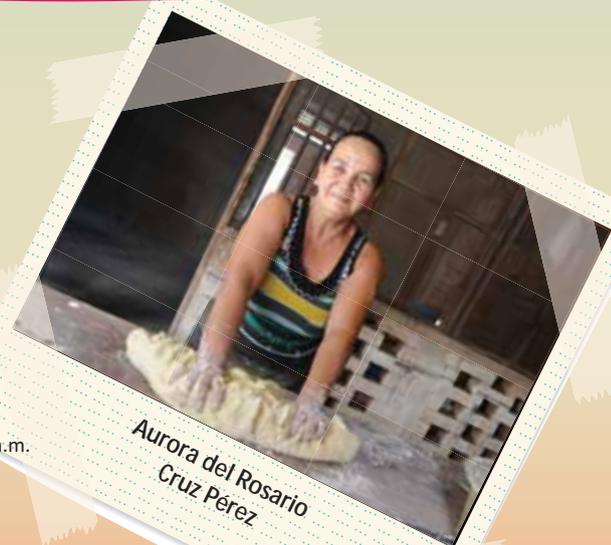
Precio: US\$ 5 por persona

N° Participantes: 12 personas

Lugar de reunión: Alcaldía Municipal

Teléfono: 87384499 / 2722 2893

Aurora del Rosario Cruz Pérez



ART'S
LUCIANA
Demos vida a las ideas

Hora: 09:00 am - 11:00 md
(Sábado y domingo)

Precio: U\$ 8/persona

N° participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Casa de habitación, Barrio Jonathan
González. Yalaguina-Madriz

Teléfono: 8491 8628 - 2722 2893

E-mail: hartingubeda@gmail.com

Descripción: Despertar el sentido creativo de las personas, llevando ideas a la vida y contribuir al medio ambiente reciclando botellas de plástico.



Harting Castillo

Ricas y Hermosa Donas

Calidad y sabor

Descripción: Aprender a hacer donas de harina

Hora: 3:00 - 5:00 p.m. (Lunes a Viernes)

Precio: U\$ 5,00 por persona

N° participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Casa de habitación, frente a Escuela
Elvia Evangelina

Teléfono: 8798 3840 / 2722 2893

María Teresa Arguello



El municipio de Dipilto se localiza en el departamento de Nueva Segovia, a 237.4 kms de la capital Managua y a 12 kms de la cabecera departamental de Ocotal. Dipilto se caracteriza por sus grandes extensiones de bosques de Pino denso, alrededor de estos sitios potenciales se desarrollan actividades de promoción turística (excursionismo, cabalgatas), ya que su entorno natural está dotado de paisajes naturales, como la Cordillera de Dipilto, ideal para el establecimiento de campamentos turísticos. Dipilto se caracteriza por ser el mayor productor de café del departamento de Nueva Segovia, sus fincas cafetaleras han sido ganadoras en reiteradas ocasiones de la Taza de la excelencia a nivel nacional. .

Uno de los principales destinos culturales y de fervor religioso de la población es el santuario de La Virgen de Piedra, ubicado en uno de los cerros cercanos al río Dipilto, en este destino yace la Virgen de Guadalupe sobre una roca; en sus cercanías se encuentra un pozo, de donde los visitantes extraen agua pues se cree que tiene propiedades curativas. El 12 de diciembre de cada año se celebra el día de la Virgen de Guadalupe con gran fervor religioso. Para llegar al municipio de Dipilto, desde Esteli tome un bus ruteado en la terminal Norte



Dipilto

(estos buses salen cada hora) hacia Ocotal, una vez en Ocotal tome un bus hacia Las Manos en la terminal de buses de Ocotal, a 10 minutos aproximadamente se encuentra Dipilto. Desde Managua (capital) puede tomar un expreso directo a Ocotal, en la terminal de Ocotal tome otro bus hacia Las Manos, bájese en Dipilto. Para viajar en vehículo propio conduzca por la carretera panamericana desde Managua (237.4 km), o Estelí (90km) doble en el empalme hacia Ocotal a mano derecha, conduzca hasta llegar a Dipilto.

Lunadas Dipilteñas

Lunadas Dipilteñas, bajo las brisas de la cascada

Douglas Almendares

Descripción: Los visitantes podrán disfrutar de una bella lunada bajo las brisas de la cascada, acompañados de riquísimos asados, música viva y grupo de danzas.

Ervin Enmanuel Figueroa

Resp. Turismo Dipilto.
Cel: +(505) 8917 1147 • Tel: +(505) 2737 9047
E-mail: ervin.figueroa93@yahoo.es
alcaldiamunicipaldipilto@yahoo.com

Hora: 7:00 p.m. a 10:00 p.m.

Precio: U\$ 15 por persona

Incluye alimentación

N° participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Restaurante Mac Douglas

Teléfono: 8943 6208

E-mail: lacascadamacdouglas@yahoo.com

EL CAIRO... Paisaje de Aroma y Canto

Una experiencia para compartir.

Descripción:

Conocer el proceso del Café y recorrido por los principales paisajes. Incluido alimentación, alojamiento y servicio de internet.

Hora: 9:00 a.m. - 6:00 p.m.

Precio: U\$ 30 por persona
incluye alimentación

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Alcaldía Municipal Dipilto

Teléfono: 8828 9125 - 8353 8738 - 8527 0642

1-8185826938 - 1-7863204335

E-mail: yn8jom@hotmail.es

montecinoscastillo@hotmail.com



Justo Pastor
Montesinos Sierra



Descripción: Demostración práctica para enseñar a los turistas a elaborar adornos a base de la cáscara de Plátano.

Hora: 9:00 a.m. a 12:00 p.m.

Precio: U\$ 6 por persona

N° Participantes: 8 personas

Lugar de reunión: Bar Las Colinas Dipilto Viejo.

Teléfono: 86547133

Manualidades de Plátano

Manos milagrosas
tejiendo sueños



Suyapa del Carmen
Maldonado Figueroa

Haciendo y Comiendo Pan Guadalupe

¡Pan Dipilto, rico, casero y sabroso!

Descripción:

Visita guiada a los turistas para que conozcan la historia de la iniciativa y el proceso para elaborar pan casero.



Ramona Guadalupe Ayestas

Hora: 7:00 a.m. - 12:00 p.m.

Precio: U\$ 10 por persona

N° participantes: 6 personas

Lugar de reunión: Pulpería Doña Laura
Sevilla, Dipilto Viejo.

Teléfono: 5725 0049



Tortillas Doña Cristina

Del comal al a la boca

Descripción: Conocer el proceso de elaboración de las tortillas a base de Maíz, degustarlas calientes acabadas de salir del comal.

Hora: 6:00 am a 11:00 am

Precio: U\$ 2 por persona
incluye refrigerio

N° Participantes: 4 personas

Lugar de reunión: El kiosco de Dipilto,

Tortillería de María Cristina

Teléfono: 844 47857 - 2737 9047

E-mail: alcaldiamunicipaldipilto@yahoo.com



Cristina Figueroa



Francisco Javier Valladares

Simplemente Pan Doña Carmen

En Dipilto elaborando pan simple de Nicaragua.

Descripción:

Conocer el proceso de elaboración del pan simple; amasado, horneada y degustación.

Hora: 07:00 a.m. – 12:00 m.d.

Precio: U\$ 3 por persona

N° Participantes: 7 personas

Lugar de reunión: Alcaldía Dipilto.

Teléfono: 8403 5522

Tortillería Doña Rosa

El que siembra su Maíz,
que se coma su tortillita

Descripción: Demostración a los participantes del proceso de elaboración de las tortillas ricas de Maíz moldeadas de las manos de Doña Rosa.



Hora: 5:40 a.m. – 09:00 a.m.

Precio: U\$ 3 por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Alcaldía Dipilto.

Teléfono: 5755 4964

Rosa Azucena
García López

Pan Dulce con gusto para usted

Calidad y Tradición...

Descripción:

Iniciativa empresarial elaboración de pan dulce; conozca del proceso de amasado, elaborar el pan, encender y barrer el horno, proceso de horneado y degustación.



Maria Martha Paguaga



Justa Emilia Bautista Borjas

Pan dulce, exquisito con sabor Dipilteño

Saboreamos un pancito con dulzura

Descripción:

Aprender el proceso de elaborar riquísimo pan dulce.



Hora: 9:00 a.m. - 1:00 p.m.

Precio: U\$ 8 por persona

N° participantes: 5 personas

Lugar de reunión: Pulpería de Doña Laura de Dipilto Viejo.

Teléfono: 5807 7720



Hora: 08:00 a.m. – 11:00 a.m.

Precio: U\$ 5 por persona

N° participantes: 6 personas

Lugar de reunión: Alcaldía Dipilto

Restaurante Mac Douglas

Teléfono: 8437 3777

Finca Don Simón

Historia con sabor a Café

Descripción: Conocer del procesamiento del café, flora y fauna.

Hora: 5:00 am a 10:00 pm
Precio: U\$ 15 por persona incluye refrigerio

N° participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Alcaldía Municipal de Dipilto.
Finca Don Simón.

Teléfono: 8711 0328

E-mail: franklinmoncada11@yahoo.es

Franklin Moncada

Finca de Café San José

Consumamos lo nuestro
...café selviano montesino

Descripción: Esta iniciativa agroecológica ofrece los servicios de guía turístico, historia de la finca de café San José, alimentación; especialidad sopa de gallina con albóndigas los días domingos y alojamiento.

Hora: 08:00 a.m. – 04:00 p.m.

Precio: U\$ 30 por persona, incluye alimentación

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Alcaldía Dipilto.

Teléfono: 2732 0581 / 8970 9341

E-mail: pmargenia@yahoo.com



Ramón Horacio
Montesinos Saucedá

Natural Tour Dipilto

Aprender a querer lo nuestro y respetar la naturaleza.

Descripción: Conocer los atractivos turísticos que ofrece el municipio de Dipilto.

Hora: 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Precio: U\$ 20 por persona, incluye almuerzo.

N° participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Alcaldía Dipilto.
Teléfono: 8400 9465

Tony Maldonado

Finca Ecológica San Martín

Caminando y respirando aire puro

Descripción: Iniciativa que promueve el turismo comunitario; diversificación de cultivos, senderismo, mirador y gastronomía.

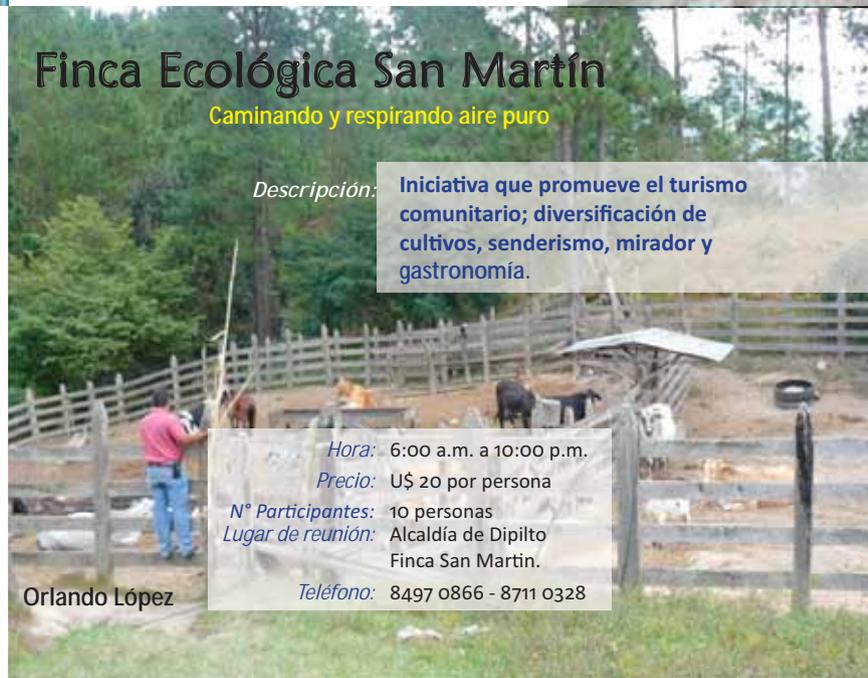
Hora: 6:00 a.m. a 10:00 p.m.

Precio: U\$ 20 por persona

N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Alcaldía de Dipilto
Finca San Martín.

Teléfono: 8497 0866 - 8711 0328

Orlando López





Café El Dipilteño

Dele gusto a su paladar...
tome café "El Dipilteño"

Descripción: Nivel de organización de la cooperativa, dar a conocer las diferentes etapas para obtener el producto terminado.

Hora: 08:00 a.m. – 12:00 m.
Precio: U\$ 10 por persona, incluye refrigerio
N° Participantes: 15 personas
Lugar de reunión: UCAFE R.L.
Teléfono: 8608 6432
E-mail: ucaferl@gmail.com

UCAFE R.L - Fernando López Saucesa

¡Viva la Radio Stereo Dipilto!

El placer de sentir el encanto de su voz

Descripción: Aprendizaje teórico práctico, ¿cómo hacer radio en dos horas?.

Hora: 10:00 a.m. – 12:00 m.d.
Precio: U\$ 10 por persona, incluye refrigerio
N° participantes: 4 personas
Lugar de reunión: Alcaldía Dipilto
Teléfono: 8854 4919 - 2730 005
E-mail: josuemattos1@hotmail.com



Josué Matos Dávila

Mi Cafecito

Tradición y calidad en su mesa,
su mejor opción.

Descripción:

Realizar el proceso de tostado del café de forma industrial; sopleado, molido y empacado; también de forma tradicional en fogón y comal de barro, molido en máquina manual.

Preparación y colado de café con colador de tela y disfrutar de una rica taza de café acompañado con un pan tradicional.

Hora: 8:00 a.m. a 1:00 p.m.
Precio: C\$ 250.00 por persona
N° Participantes: 7 personas
Lugar de reunión: Comunidad Dipilto Nuevo. Taller de Tostaduría "MI CAFECITO"
Teléfono: 8493 1003

Marlon Urbina

Artesanías Dipilteñas

Nuestras manos moldeando arcilla para darle vida a las artesanías

Descripción: Compartir el proceso de transformación de la arcilla en cerámica.

Hora: 08:00 a.m. – 01:00 p.m.
Precio: U\$ 15 por persona, incluye almuerzo
N° participantes: 20 personas
Lugar de reunión: Dipilto. Parador Turístico El Macizo. Km. 236 Carretera Panamericana.
Teléfono: 5726 2007
E-mail: dudleysimon1@yahoo.com

Dudley Simón López Sauceda



Fritanga y Pasteles "Divino Niño San Agustín"

**Tradición y calidad,
con gusto para usted**

Descripción: Preparación de la materia prima para elaborar fritanga y pastelería.

**Mirna Fidelina
Marchena Valladares**

Hora: 08:00 a.m. – 12:00 m.d.
Precio: U\$ 3 por persona
N° participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Alcaldía Municipal Dipilto.
Teléfono: 8856 6258

Fritanga "La Dipilteña"

Simplemente una Delicia

Descripción: Conocer el proceso para preparar una fritanga, selección de materia prima; preparación y degustación.

Hora: 08:00 a.m. – 10:00 a.m.
Precio: U\$ 3 por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Alcaldía Municipal Dipilto
Teléfono: 8429 8514

**Jeydi Julieth
Marchena López**

Finca La Guadalupana

**Empieza hoy....
Para salvar el mañana**

Descripción: Conocer las labores culturales del cultivo de Café y conservación de la flora y fauna, recorrido por la parcela y degustación de comida tradicional.

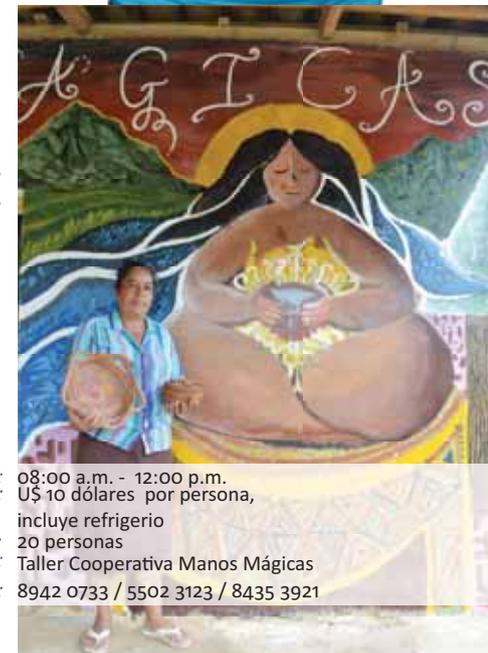
Hora: 09:00 a.m. – 6:00 p.m.
Precio: U\$ 30 por persona, incluye alimentación
N° Participantes: 12 personas
Lugar de reunión: Alcaldía Municipal Dipilto
Teléfono: 8115 2111
Luis Manuel Almendarez

Cooperativa "Manos Mágicas"

**Mujeres laboriosas,
reciclando para la vida.**

Descripción: Elaboración de fruterías, floreros, llaveros y chapas.

Hora: 08:00 a.m. - 12:00 p.m.
Precio: U\$ 10 dólares por persona, incluye refrigerio
N° participantes: 20 personas
Lugar de reunión: Taller Cooperativa Manos Mágicas
Teléfono: 8942 0733 / 5502 3123 / 8435 3921



Finca "La Esperanza"

Entre cafetales y paisajes,
de la mano con la naturaleza

Descripción: Fomento y promoción del ecoturismo a través de circuitos ecológicos en la Finca "La Piconá"

Hora: 08:00 a.m. - 5:00 p.m.
Precio: U\$ 23 - 30 dólares por persona;
alimentación y alojamiento incluido.
N° Participantes: 20 a 30 personas
Lugar de reunión: Alcaldía Municipal de Dipilto
Teléfono: 8665 5999

**Olga Marina
González Cuadra**

Hortalizas Orgánicas

Si quieres vivir sano,
consume productos
orgánicos

Descripción: Explicar a los visitantes el proceso de producción orgánica de hortalizas, y contribuir a una alimentación sana y segura.

Hora: 08:00 a.m. - 2:00 p.m.
Precio: U\$ 8 dólares por persona
N° participantes: 6 personas
Lugar de reunión: ECOSAN
Teléfono: 8362 5723

Aleyda Sevilla Zavala

Finca Eco Turística

Finca La Tormenta,
en armonía con la naturaleza

Descripción: Iniciativa Eco turística, integrada por circuitos de fincas en Dipilto Nueva Segovia.

Hora: 08:00 a.m. - 08:00 p.m.
Precio: U\$ 23 - 30 dólares por persona
incluye alimentación

N° participantes: 15 personas
Lugar de reunión: Alcaldía del Municipio de Dipilto
Teléfono: 8413 1266

**Francisco Irene
Olivera Ruiz**

Muebles El Bejuco

Un pedacito de naturaleza Dipilteña
en su hogar.

Descripción: Elaboración de Patas de Gallina rústicos utilizando el Bejuco.

**Rubén
Herrera Castro**

Hora: 09:00 a.m. - 11:00 a.m.
Precio: U\$ 3 por persona
N° participantes: 3 personas
Lugar de reunión: PRODECOOP
Teléfono: 8651 6852

Mozonte

Mozonte es netamente un pueblo de origen indígena, es de ascendencia del grupo étnico Chorotega. Los Chorotegas eran grupos nómadas, que se establecían en lugares donde le fuese accesible la sobrevivencia. Eran considerados grupos invasores, que fueron desplazados por otra ola migratoria de los Náhuatl,

desplazándolos a las zonas del pacífico de Nicaragua. Esta característica tan importante lo hace un pueblo único entre los otros de Nueva Segovia, asentado en estas tierras. Hace más de 500 años y poseyendo un total

de 23,590 habitantes de tierra cubriendo un total de 242 Km2 inscritas legalmente en el Registro Público de la Propiedad del Departamento de Nueva Segovia. Mozonte pertenece al departamento de Nueva Segovia se encuentra ubicado en la zona norte del país de Nicaragua a 235 km

de la capital el cual para poder llegar a nuestro departamento se toma un bus del mayoreo de Managua que sea de Ocotol o Jalapa el costo o valor de este es de 5 dólares para poder llegar a nuestro municipio. De la ciudad de Ocotol queda a 5km de distancia el cual para trasladarse puede hacerlo en un taxi o en un bus de Jalapa, Jícaro, Murra. Nuestro pueblo se caracteriza por nuestra valiosa arte la magia de ideas y pensamientos innovadores de nuestros habitantes desarrollando habilidades muy propias de nuestros indígenas, el cual seguimos las tradiciones,



cultura, mitos y leyendas, que nos han difundido nuestros ancianos siendo un municipio pobre

Clima del municipio Mozonte tiene un clima de sabana tropical de altura contando con un relieve quebrado con ligeras planicies. La Zona norte por sus elevaciones montañosas y características se torna húmeda y fresca y se define como una zona de bosque húmedo tropical, con una temperatura de 24° C. Y una precipitación de 1000 a 1,200 mm/año, con una altitud mayor a 1000 msnm.

Mozonte limita al norte Honduras al sur con Totogalpa al este con San Fernando, oeste Dipilto. Cuenta con una población de 7970 habitantes

Altitud promedio es de 693 m.s.n.m Mozonte se encuentra ubicado entre las coordenadas 13°39" de latitud norte y 86°36" de longitud oeste. Se encuentra distribuido por 14 comunidades zona rural zona urbana por 5 zonas y 2 barrios.

Artesanía Indígena Mozonte

La magia de la pintura

Descripción: Utilizar pintura en un juego de bolsas con distintos colores

Hora: 08:00 a.m. - 10:00 a.m.
Precio: U\$ 6 dólares por persona

N° participantes: incluye una pieza de bolsa 10 personas
Lugar de reunión: De Caseta Marena Mozonte 20 al noroeste

Teléfono: 8914 2933

Juan Domingo Ruiz Landero



Greysi Herrera

Directora de Servicios Municipales
Alcaldía de Mozonte
Cel: +(505) 8915 8732
E-mail: greysi221993@hotmail.com



Ofertando Nuestra Artesanía Tradicional

Despierta tus habilidades haciéndolas con barro rústico

Descripción:

Fabricar piezas de barro rustico, utilizando materia prima necesaria que llegue a dar forma o figura a la pieza



Fátima del Rosario
Florián López

Hora: 2:00 p.m. - 4:20 p.m.

Precio: U\$ 4 dólares por persona;

N° Participantes: 5 personas

Lugar de reunión: Zona 5 Mozonte de caseta

Marena 2c al este 1c al sur

Teléfono: 8647 8643



Arte en mis manos

Decorando su hogar

Descripción:

Extracción de arcia ,colar, sanar arcilla ,fabricar la pieza, en torno ,quemarla, pintarla y venderla



Hora: 08:00 a.m. - 12:00 p.m.

Precio: U\$ 5 dólares por hora

N° participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Taller arte en mis manos

Teléfono: 8428 3771

Frediz Ramón Landero

Parcela demostrativa de árboles frutales

Descripción:

Hora: 10:00 a.m. - 12:00 p.m.

Precio: U\$ 5 dólares por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Casa del pueblo indígena

Teléfono: 8278 6030



Martha Lorena Gómez

Miradita a mi parcela

Como cultivar y diversificar una parcela.



Reciclando una parte del Árbol de Pino

La acícula de Pino nuestra riqueza

Descripción: Elaboremos piezas con acículas de Pino

Hora: 02:00 p.m. - 05:00 p.m.

Precio: U\$ 5 dólares por persona

N° participantes: 7 personas

Lugar de reunión: Zona 5 del juzgado media c/ este

Teléfono: 8367 5971



Cándida Azucena Calderón





Conociendo nuestras raíces
e imaginando nuestro futuro

Descripción: Conocerás la historia como nace
la cerámica en Mozonte, el primer
torno que existió.

Hora: 08:00 a.m. - 12:00 p.m.
Precio: US\$ 7 dólares por persona
incluye refrigerio
N° participantes: 15 personas
Lugar de reunión: Casa expo-venta artesa-
nías tierra fértil
Teléfono: 8725 5198

Anselmo López



Artesanías Beraca

Herencia de nuestros ancestros

Descripción:

**Enseñanza de envejecido
de la pieza pintado**

Hora: 08:00 a.m. - 11:00 a.m.
Precio: US\$ 4 dólares por persona
N° Participantes: 5 personas
Lugar de reunión: Puesto MARENA cuadra
y media al Este
Teléfono: 5817 0832

Rommel Rivera Gómez



Manos creadoras
que dan brillo

Descripción: Aprendiendo a dar brillo a una
frutera para mejorar la calidad

Hora: 08:00 a.m. - 12:00 m.d.
Precio: US\$ 7 dólares por persona
incluye refrigerio
N° participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Casa de venta tierra fértil
Teléfono: 8442 2632

Milagros Varela

Lujado de piezas en Arcila

Elabora tu Vino con
Variedades de Frutas

Ven y disfruta del buen
sabor y calidad



Descripción: Aprende a procesar frutas
dando buen sabor de calidad,
siguiendo paso a paso recetas
correspondientes.

Hora: 2:00 p.m. - 4:00 p.m.
Precio: US\$ 6 dólares por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Salamanca
Teléfono: 8711 9704

Rosa Estelvina Larios



Trabajando para Siempre

Martha Alicia
Castellano López

Sirviéndome, del bosque

Descripción:
Realización de chapas
de acículas de Pino

Hora: 08:00 a.m. - 12:00 m.d.

Precio: U\$ 5 dólares por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Inafor 2 cuadras al este 1 al sur

Teléfono: 8665 6048

Manos que embellecen tu persona
y tu hogar; ven y conoce
nuestra creatividad

Manos laboriosas en Mozonte

Descripción: Conoce la variedad de artesanía
elaborada a base de la hoja de Pino
manos laboriosa de Mozonte

Hora: 02:00 p.m. - 05:00 p.m.

Precio: U\$ 5 dólares por persona

N° Participantes: 12 a 15 personas

Lugar de reunión: Taller del proveedor

Aura Emila Florián Ruíz

José Daniel
Gutiérrez

Descripción: Preparación de artesanía de
arcilla.

Hora: 08:00 a.m. - 11:00 a.m.

Precio: U\$ 5 dólares por persona

N° participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Del puesto de Marena 250 varas
al norte carretera a Jalapa

Teléfono: 8728 8882

Visión de Dios

Arte en mis manos

Artes que embellecen

Artesanía de Pino bella vista

Descripción: Explicar el proceso de elaboración
de artesanía de Pino

María Eugenia López

Hora: 02:00 p.m. - 04:00 p.m.

Precio: U\$ 7 dólares por persona
incluyendo refrigerio

N° participantes: 8 a 10 personas

Lugar de reunión: Zona 5 de la caseta de marena
1c. al este 1 c. al sur bella vista,

Teléfono: 8399 0323

Fina garantizada

Divulgar mi Arte

Descripción: Experimentar el proceso de elaboración de artesanía de barro.

Freddy Jiménez

Hora: 09:00 a.m. - 11:00 a.m.
Precio: U\$ 5 dólares por persona
N° participantes: 20 personas
Lugar de reunión: Zona 5 artesanía Jiménez
Teléfono: 8838 1941

Pino del Bosque

Embellécete en armonía con la naturaleza

Descripción: Aprender a elaborar una pieza pequeña de Pino la cual se llevaran de recuerdo.

Hora: 10:00 a.m. - 12:00 m.d.
Precio: 7 dólares por persona

incluye refrigerio
N° participantes: 15 personas
Lugar de reunión: Zona n° 1 Mozonte del beneficio peralta coffy 300 vrs al sur carretera hacia Ocotla
Teléfono: 8399 0323

Lilian Esperanza Mejía López

Artesanía utilitaria de barro negro

Herencia de mi madre

Descripción: Realización de jarros de barro rústico



Norma Elith Lira

Hora: 4 Horas
Precio: U\$ 4 dólares por persona
N° Participantes: 3 personas
Lugar de reunión: Quisuli arriba del taller Emmanuel 10mts. al norte
Teléfono: 8139 5020

Campestre CORAMA

El arte y buen sabor

Descripción: Aprenderás a preparar y degustar filete ranchero vaquero



Hora: 02:00 p.m. - 06:00 p.m.
Precio: U\$ 10 dólares por persona incluyendo platillo

N° Participantes: 20 personas
Lugar de reunión: Km 234 carretera a Jalapa Campestre corama

Teléfono: 8939 9242



Mario Ramos Córdoba



Artesanías Candy transformando la arcilla en arte

La calidad en sus manos

Descripción:

Proceso que lleva la artesanía decorada

Hora: 09:00 a.m. - 11:00 a.m.

Precio: US\$ 7 dólares por persona incluyendo refrigerio

N° Participantes: 15 personas

Lugar de reunión: Taller de artesanías Candy contigua a parador Musunse y la quinta navideña

Teléfono: 84321379 (C) - 81715908(M)



Germán Florián



Innovando nuestro futuro con lo que nos ofrece la naturaleza

Ofreciendo nuestra arte y calidad

Descripción: Ofreciendo todo tipo de diseño en artes

Hora: 03:00 p.m. - 05:00 p.m.

Precio: 4 dólares la hora

N° participantes: 18 personas

Lugar de reunión: Zona núm. 5 tierra fértil 1 c. al este ½ al sur.

Teléfono: 8512 4942

E-mail: ortencia@gmail.com



Ortencia del Carmen López Larios

Artesanía Nueva Esperanza

El bosque de pino generando ingresos

María del Carmen Larios

Descripción: Decoración de diferentes piezas, artesanía Pino

Hora: 08:00 a.m. - 10:00 a.m.

Precio: US\$ 4 dólares por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Las huertas zona 3

Teléfono: 8512 4942 - 8612 4767



Mostrando las utilidades y beneficios del barro negro

Cocinando en barro es una tradición

Descripción: Elaborando distintas piezas de barro negro siguiendo pasos para aprender haciendo.

Petrona Lira Padilla

Hora: 09:00 a.m. - 11:00 a.m.

Precio: US\$ 5 dólares por persona

N° participantes: 5 personas

Lugar de reunión: Zona 1 costado este del cementerio bb Municipal

Teléfono: 8139 5020



Crear arte através de mis manos

Manos creativas

Descripción: Aprendamos hacer cintillos y artesanías de Pino.

Julia María López Guerrero



Hora: 01:00 p.m. - 04:00 p.m.
Precio: 7 dólares por participantes incluye refrigerio

N° participantes: 5 personas

Lugar de reunión: De la caseta de Marena 2 cuadras al este 1 al sur

Teléfono: 8742 5736 (M) - 5756 5676 (C)

El Marango y sus riquezas

Conociendo nuestra flora con el Marango

Descripción:

Aprender a elaborar producto del Marango; extractos, aceite, jabón, Shampo.



Dominga Amaya

Hora: 02:00 p.m. - 04:00 p.m.

Precio: U\$ 7 dólares por persona incluyendo refrigerios

N° Participantes: 8 personas

Lugar de reunión: Casa de habitación zona 4 entrada el guapinol

Teléfono: 5787 4978



Exclusividades de la naturaleza

Conociendo nuestro arte.

Descripción: Aprender cómo se elaboran los aretes de acícula de Pino

Hora: 02:00 p.m. - 05:00 p.m.

Precio: U\$ 4 dólares por persona

N° participantes: 3

Lugar de reunión: Casa de habitación de la caseta de marena 2 ½ c. al este

Teléfono: 8534 0586

Cristhian Araceli Figueroa



Desarrollando habilidades con acícula de Pino

Reciclo para transformar

Descripción: Elaboración de pulseras acículas

Hora: 09:00 a.m. - 11:00 a.m.

Precio: U\$ 7 dólares por persona incluyendo refrigerio

N° Participantes: 5 personas

Lugar de reunión: San Pedro Mozonte casa de habitación Carolina Fajardo

Teléfono: 8857 0310

Lesbia Carolina Fajardo López



Orgullo Tradición y Arte

Nuestras Raíces

Descripción: Aprendiendo a Pintar Variedad de piezas de nuestra madre tierra

Hora: 3 h.
Precio: US\$ 5 dólares por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación orillas de la carretera Jalapa
Teléfono: 7713 12 63

Aman Enoc López

Demostrando el arte de nuestros antepasados

Rescatando nuestra tradición

Descripción: Aprender cómo se elabora cada pieza de barro rustico, siguiendo pasos correspondientes

Hora: 02:00 p.m. - 04:00 p.m.
Precio: 5 dólares por persona
N° participantes: 5 personas
Lugar de reunión: Contigo al beneficio san Ignacio zona 5
Teléfono: 8669 7342

María Lourdes Florián

Frutitas Ricas en Vino

Rico el vino de mi pueblo

Descripción:

Conocer el procesamiento de frutas a vino.

Hora: 02:00 p.m. - 04:00 p.m.

Precio: US\$ 4 dólares por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Salamanca casa de habit.

Teléfono: 8412 8729

Esmelia Florián Pastrana

Creaciones Denia

Trabajando y reciclando

Descripción:

Aprendiendo como se elabora, una canastita de acícula de Pino



Dulce María
López Guerrero

Hora: 01:00 p.m. - 04:00 p.m.
Precio: 5 dólares por persona
N° participantes: 10 personas
Lugar de reunión: INAFOR 2 c/ al este 25 vrs. al sur
Teléfono: 8331 8745





Alba Lina Joya Olivas

Descripción: Aprendiendo paso a paso como pintar con spray una figura de barro.

Hora: 02:00 p.m. - 03:00 p.m.
Precio: U\$ 6 dólares por persona y se llevan la pieza que esprayen
N° Participantes: 9 personas
Lugar de reunión: Caseta MARENA 40 vrs. al este
Teléfono: 8425 1914

Artesanía Decorada los Gemelos

Embellendiendo mi hogar



Maribel López

Hora: 02:00 p.m. - 04:00 p.m.
Precio: U\$ 5 dólares por persona
N° Participantes: 6 personas
Lugar de reunión: Barrio San Francisco zona 1 Casa de habitación
Teléfono: 8436 9043

Artesanías López

Rescatando la tradición

Descripción: Elaboración de macetera con barro, arena y piedra afinadora.



Artesanía Mendoza

Orgullo de mi tierra

Descripción: Elaboración de artesanía en arcilla

Alberto López Gómez

Hora: 08:00 a.m. - 11:00 a.m.
Precio: U\$ 3 dólares por persona
N° Participantes: 15 personas
Lugar de reunión: Artesanía Mendoza zona 5 Mozonte
Teléfono: 8908 6581

Divino Niño

El buen gusto en manos de mi madre

Descripción:

Enseñarle a los participantes como es el procedimiento para llegar a probar una galleta rica y dulce.

María Asunción Hernández Ferrera

Hora: 02:00 p.m. - 03:00 p.m.
Precio: U\$ 4 dólares por persona
N° Participantes: 6 personas
Lugar de reunión: De la casa del artesano color amarilla, 1c/al sur
Teléfono: 8913 5381



San Fernando, fue fundado el 17 de octubre de 1897, bajo el gobierno del General José Santos Zelaya. La existencia del municipio se da a través de dos familias de origen español, Los Herrera y

Los Ortez, que se asentaron en Alalí y Hato Nuevo siendo el propietario de estas tierras el Señor Fernando Herrera, los hijos de este señor se emparentaron con la Familia Ortez que vivían en Achuapa y pasaron a fundar lo que es hoy San Fernando, siendo el primer fundador Fernando Herrera. Entre las personas más notables de este Municipio

se menciona a don Bonifacio Ortez, quien inició el cultivo del café en la comunidad de Las Camelias. Situado en la parte norcentral del departamento. Limita: al norte, con República de Honduras; al sur, el municipio de Ciudad Antigua; al este, los municipios de Jalapa y El Júcaro y al oeste, el municipio de Mozonte.

La distancia en promedio del municipio de San Fernando a la capital Managua es de 248 km. La distancia a la cabecera departamental que es Ocotal es de 20 km. Dispone de una extensión territorial de 269 Km² de los cuáles 5 kilómetros corresponden al área urbana y 264 kilómetros al área rural. El municipio de San Fernando cuenta con una altura promedio de 729.14 me-

San
Fernando



Aguas Termales "Don Alfonso"

tros sobre el nivel del mar. El municipio se llama San Fernando en honor a uno de sus patronos que es el santo San Fernando y también en honor al fundador del municipio que se llamaba Fernando Herrera.

En el municipio de San Fernando tienen dos patronos: San Fernando que se celebra el 30 de Mayo y nuestra Señora de la Paz que se celebra el 21 de Julio.

Aguas que curan.

Codetur Las Segovias

Descripción:

Ofertar baños termales en piletas de piedra, cocinas termales, represa de agua caliente y bombeo con ariete, trasp. en carreta con bueyes.

Jhamileth Tórrez Castillo

Resp. del Área de Promotoría Social
Alcaldía de San Fernando
Cel: +(505) 8608 5181 • Tel: +(505) 2732 0119
E-mail: jhamilethtorrez02@yahoo.com
sanfernando2009@yahoo.es

Hora: 9:00 a.m. - 12:30 m.d.

Precio: c\$ 30 entrada, transporte en carreta
c\$150, alimento c\$30, gaseosa c\$15

N° Participantes: 12 personas
Lugar de reunión: Finca Forestal San Nicolas
Teléfono: 8856 5105 - 2737 2031

Panadería "La Hermandad"

Manos Laboriosas

Descripción:
Enseñar el proceso de elaboración
de Pan y Rosquillas.

Deyling Blandón

Hora: 9:00 a.m. - 1:00 p.m.
Precio: C\$ 50.00 por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación de la casa comunal
1c. y ½ al este, comunidad Santa Rosa
Teléfono: 8394 2284- 2732 0019

Panadería "El Progreso"

Mejor atención y mejor calidad

Xochilt Guadalupe Bacilio López

Descripción: Ofertar tortas para pasteles y
brindar el conocimiento sobre
cómo elaborar tortas.

Hora: 2:00 p.m. - 4:00 p.m.

Precio: C\$ 50.00 la hora

N° Participantes: 6 personas
Lugar de reunión: Frente a casa comunal,
comunidad de Santa Rosa

Teléfono: 8569 8099

Panadería "La Esperanza"

Manos Creativas y Laboriosas

Descripción:
Enseñar a los visitantes el proceso
de la elaboración del pan y ofertar
variedad de pan.

Gloria Maria Zamora

Hora: 9:00 a.m. - 1:00 p.m.
Precio: C\$ 50.00 córdobas por persona
N° Participantes: 8 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación, comunidad
Santa Rosa
Teléfono: 8932 5965 / 2732 0019

Panadería Deysi

**Poderosas manos Elaborando
Repostería y Panadería**

Descripción: Ofertamos Repostería y Pan.
También brindamos el conocimien-
to en la elaboración de Repostería
y Pan.

Hora: 8:45 a.m. - 12:30 m.d.

Precio: C\$ 80 córdobas por persona

N° Participantes: 8 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación,
comunidad Santa Rosa

Teléfono: 8956 5360 / 2732 0019

Deysi Carolina Blandón Gutierrez

Artesanía Santa Rosa

Artesanía 100% Natural

Descripción:

Enseñar a los participantes el proceso de elaboración de la artesanía de barro utilizando colores naturales, colar barro; tornear, decorar y pintar piezas con tierra de colores y quemar piezas. Ofertamos artesanía utilitaria 100% natural.

Isidro Zavala Pérez y
Haydee Consuelo B.

Hora: 9:00 a.m. - 2:00 p.m.

Precio: U\$ 7 dólares por persona

N° Participantes: 15 personas

Lugar de reunión: Taller de Artesanía de la Iglesia

Teléfono: 8682 5606 / 2732 0019



Las Abejitas Santa Rosa

Endúzate el paladar con Miel de Abeja 100% Natural

Descripción:

Dar a conocer el proceso para sacar la miel de abeja (uso de los equipos para entrar al apiario, encendido de los ahumadores) y también ofertamos miel de abeja 100 % natural.

Hora: 2:00 p.m. - 4:00 p.m.

Precio: U\$ 8 dólares/pers.

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Oficinas de la Coop.
Santa Rosa

Teléfono: 78370476 / 81348193



Santos Emilia Muñoz Bacilio

PINTURA PRIMITIVA

La Pintura Embellece El Alma

Descripción:

Brindar conocimiento sobre dibujo y pintura.

Hora: 2:00 p.m. - 5:00 p.m.

Precio: C\$ 300.00

N° Participantes: 15 personas

Lugar de reunión: Casa Comunal y Oficina de la Cooperativa

Teléfono: 8134 8193 / 2732 0019

Pedro Egduno Pastrana



Crianza De Tilapias

Mujeres Emprendedoras

Descripción:

Ven y aprende como se alimentan y se hace la selección de las tilapias y degusta de un platillo delicioso.

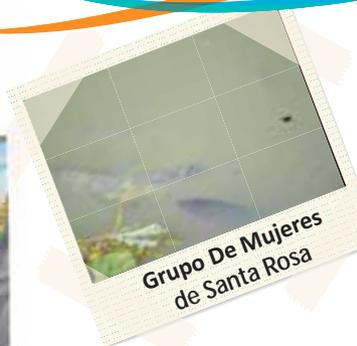
Hora: 09:00 a.m. - 12:00 m.d.

Precio: U\$ 5 dólares por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Casa De Las Tilapias,
Comunidad Santa Rosa

Teléfono: 8394 2284





Experiencias vividas en el Cooperativismo

Historias vividas

Descripción:

Dar a conocer la Historia de Fundación de la Cooperativa y los logros alcanzados



Cooperativa Multisectorial Gregorio Blandino

Hora: 10:00 a.m. - 1:00 p.m.

Precio: US\$ 5 dólares por persona

N° Participantes: 30 personas

Lugar de reunión: Oficinas de la Cooperativa, Comunidad Santa Rosa

Teléfono: 8984 3082

Decoraciones para el Hogar Órtez

Descripción:

Elaboración de juegos de cama, juegos de baños, servilletas, tortilleras, cuadros y cortinas



Decorando su Hogar

Hora: 2:00 p.m. - 3:30 p.m.

Precio: C\$ 80.00 córdobas por persona

N° Participantes: 3 personas

Lugar de reunión: De la caseta de la Pepsi 30 vras al este, comunidad de Achuaapa

Teléfono: 8719 1604 / 2732 0019

Mariela Órtez

Lechería La Esperanza C.B.E

La vaca lechera

Emilio Sánchez Blandón

Descripción:

Enseñar el proceso de manejo y ordeño de vacas lecheras

Hora: 09:00 a.m. - 12:00 m.d.

Precio: C\$ 100.00 córdobas por persona

N° Participantes: 5 personas

Lugar de reunión: Oficina de la Cooperativa Gregorio Blandino - Santa Rosa

Teléfono: 8394 2281 - 2732 0019

Lechería Doña Mila

Por su sabor lechería Doña Mila es tu solución

Descripción: Ofertar el conocimiento para elaborar derivados de la leche; crema, queso, cuajada, requesón.

Hora: 1:00 p.m. - 02:30 p.m.

Precio: C\$ 65 la hora

N° Participantes: 5 personas

Lugar de reunión: Casa de habitación en la comunidad de Achuaapa

Rosa Emilia Ruíz



Fritanga "La Acacia"

Comida Popular Con Buen Sabor

Descripción:
Ven y aprende a elaborar
enchiladas.

Deysi Aurora
Ponce Landero

Hora: 10:00 a.m. - 11:30 a.m.
Precio: U\$ 4 dólares por persona
N° Participantes: 5 personas
Lugar de reunión: Frente al monumento la virgen, colonia
San Martín- casco urbano San Fernando
Teléfono: 5813 0140

Rapi Pollo

Más rápido, más
económico, mejor calidad

Descripción:

Enseñar proceso sencillo y
rápido para rostizar el pollo

Hora: 9:00 a.m. - 10:30 a.m.
Precio: U\$ 8 dólares por persona
N° Participantes: 5 personas
Lugar de reunión: Empalme Santa Clara
Teléfono: 8497 6548

Yessenia Acuña Videá

Manualidades de Flores en Tela y FOMD

Si a tu novia quieres agradar, mis lindas
flores ven a comprar

Descripción:
Ven y aprende el diseño de Flores
en Tela y FOMI. También se
ofertan arreglos florales.

Josefina Vasque
Hernández

Hora: 1:00 p.m. - 03:30 p.m.
Precio: U\$ 5 dólares por persona
N° Participantes: 5 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación, Casa de cultura de
Santa Clara 1c. al oeste y 1c. al norte
Teléfono: 8734 8223

Rosquillería "Las Flores"

Empieza tu día degustando
rosquillas las flores.

Descripción:
Aprendamos como elaborar
rosquillas con un buen sabor.

Lesbia Vásquez Flores

Hora: 08:00 a.m. - 10:00 a.m.
Precio: U\$ 5 dólares por persona
N° Participantes: 15 personas
Lugar de reunión: De la Escuela Emmanuel Mongalo
1c. al norte, comunidad Aranjuez
Teléfono: 8529 5476 - 2732 0019

Manualidades "El Esfuerzo"

Creando y emprendiendo usando la naturaleza

Descripción:

Aprendamos a elaborar artesanía de Pino y flores de tuza en armonía con la naturaleza.

Hora: 2:00 p.m. - 5:00 p.m.

Precio: U\$ 8 dólares por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Casa de habitación, Finca Forestal San Nicolás 100 varas al sur

Teléfono: 8912 3929

Maritza Rodríguez Centeno

Finca Forestal San Nicolás

El bosque fuente de vida y desarrollo

Descripción:

Dar a conocer un modelo de finca forestal (vivero, bosque plantación, bosque natural, senderos, mirador e industria), además ofrecemos servicios para camping

Hora: 9:00 a.m. - 12:00 m.d.

Precio: c\$ 40.00 por persona, guiado c\$ 400.00 el grupo, almuerzo c\$ 100.00, café c\$ 10.00

N° Participantes: 30 personas

Lugar de reunión: Salon Finca Forestal San Nicolas

Teléfono: 8856 5105

Pedro Alcides Centeno Espinoza

Tejido y Bordado a Mano "Divino Niño"

Manos Creativas Tejiendo y Bordando

Descripción: Aprendamos a tejer y bordar a mano a como lo hacían nuestros abuelos.

Hora: 2:00 p.m. - 5:00 p.m.

Precio: U\$ 5 dólares por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Del cementerio 50 varas al sur, comunidad Aranjuez

Teléfono: 8400 0665

Elyng Tórrez Castillo

Hortalizas "La Esperanza"

Verduras Frescas y Sanas

Descripción: Ofertar verduras frescas y sanas para una alimentación sana.

Hora: 8:00 a.m. - 12:00 m.d.

Precio: C\$ 100 por persona

N° Participantes: 30 personas

Lugar de reunión: Casa de habitación, empalme a aguas termales Don Alfonso - comunidad Aranjuez 300 varas al este

Teléfono: 7756 2216

Reyna Carcamo



Hora: 1:00 p.m. - 3:30 p.m.
Precio: C\$ 200 córdobas el viaje
N° Participantes: 5 personas
Lugar de reunión: Casa de habit., empalme a aguas termales Don Alfonso- comunidad Aranjuez
Teléfono: 8848 5351

Transporte en Carretas con Bueyes "Mis abuelos"

Transportándonos en armonía con el medio ambiente

Descripción:

Trasladar a turistas en carretas con bueyes y en el burro Pacheco un medio de transporte que contribuye al cuidado del medio ambiente.

Hora: 1:00 p.m. - 3:30 p.m.
Precio: C\$ 200 córdobas el viaje
N° Participantes: 5 personas
Lugar de reunión: Casa de habit., empalme a aguas termales Don Alfonso- comunidad Aranjuez
Teléfono: 8848 5351

Maria Dominga Córdoba

Comida Casera "La Esquinita"

Con un buen sazón tienes tranquilo tu corazón



Descripción: Ven, aprende a elaborar comidas caseras (sopa de gallina criolla, gallo pinto etc) y come saludable.

Hora: 9:00 a.m. - 12:15 m.d.
Precio: U\$ 5 dólares por persona
N° Participantes: 6 personas
Lugar de reunión: Contiguo al Centro de Salud
Teléfono: 5749 1876 - 5737 3800

Josefa María Espinoza Jiménez

Bisutería "La Elegancia"

Dios Proveera

Descripción: Ven y aprende a confeccionar Bisutería (chapas, collares y pulseras) y luce elegante.

Hora: 2:00 p.m. - 4:00 p.m.
Precio: U\$ 3 dólares por persona
N° Participantes: 5 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación, Empalme Aguas Termales Don Alfonso
Teléfono: 8848 5351

Sayda Gadea Córdoba



Manualidades "Rosa Mística"

Embellaciendo y Decorando con Alegría

Descripción: Aprendamos a elaborar flores de tuza con flor de Pino utilizando la naturaleza.

Hora: 11:00 a.m. - 12:00 m.d.
Precio: U\$ 4 dólares por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación, del Centro de Salud 3c. al norte, comunidad Aranjuez
Teléfono: 8840 3508

Marelys Moncada Vásquez



El Jícaro pertenece al Departamento de Nueva Segovia. Situado en el sector central este del departamento. El municipio limita al norte, con el municipio de Jalapa; al sur, con el municipio de Quilalí y los municipios de San Juan de Río Coco y Telpaneca del departamento de Madriz; al este, con el municipio de Murra y al oeste, con los municipios de Ciudad Antigua y San Fernando. El municipio de El Jícaro, se encuentra ubicado en la parte norte de Nicaragua, ocupando el extremo central del departamento de Nueva Segovia. Por su exten-

sión territorial ocupa el tercer lugar entre los doce que conforman el departamento, ubicado a 278 Km. de la capital, Managua, localizado entre las coordenadas de acuerdo a su posición geográfica en la 13°43' latitud Norte 86°08' longitud Oeste. La distancia promedio del centro del casco urbano hasta la capital es de 274 kms. El acceso vial desde la capital hasta Jícaro está en buen estado. La cabecera departamental es Ocotal y desde el casco urbano de Jícaro a Ocotal, se encuentra a una dis-

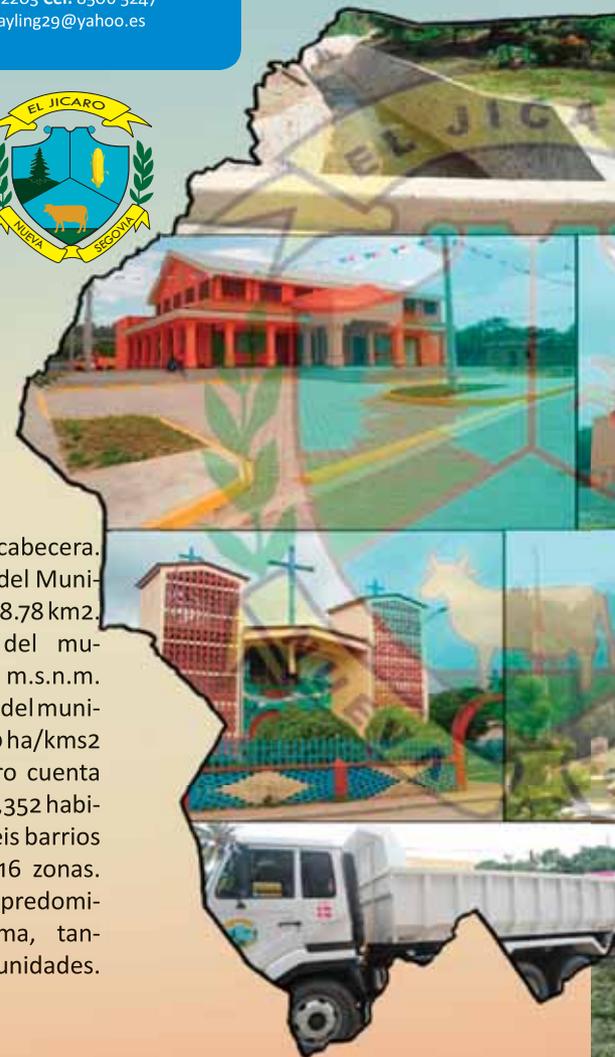
tancia de 56 kms de la cabecera. La Extensión Territorial del Municipio de El Jícaro es de 428.78 km². La altitud promedio del municipio es de 580 m.s.n.m. La densidad poblacional del municipio de El Jícaro es de 60 ha/kms² El municipio de El Jícaro cuenta con una población de 32,352 habitantes distribuidos en seis barrios y 73 comunidades en 16 zonas. En el municipio predomina la pobreza extrema, tanto en barrios y comunidades.

Dayling Pastrana Ortiz

Técnica de desarrollo económico local

Tel: 2735 2203 Cel: 8506 5247

E-mail: dayling29@yahoo.es



El Jicaro

Casa huésped de San Diego

Vivir bien, es dormir seguro

Descripción: Convivir con familia y gozar de la atención en su hogar

Aracelis Rodríguez



Hora: 08:00 a.m. – 05:00 p.m.

Precio: U\$ 20 por persona
incluye alimentación.

N° Participantes: 6 personas
Lugar de reunión: San Diego Comunidad
de El Jícaro.

Teléfono: 5717 5512 - 2735 2203



Haz que tu belleza brille en ti mismo.

Lo difícil se hace, lo imposible se intenta.

Descripción:

Aprenderás hacer manualidades.



Gladys Silenia
Jiménez Rodríguez

Hora: 9:00 a.m. - 1:00 p.m.

Precio: U\$ 2.50 dólares por persona

N° Participantes: 25 personas

Lugar de reunión: Casa Huésped San Diego.

Teléfono: 5717 5512 - 2735 2203

Confeccionando tu propia falda

Mujeres en acción.

Descripción: Aprenderás a confeccionando tu falda de vestir.



Xilenia Ramos

Hora: 08:00 a.m. - 12:00 p.m.

Precio: U\$ 5 dólares por persona

N° Participantes: 4 personas

Lugar de reunión: San Diego Sector Los Jiménez

El Jícaro

Teléfono: 8361 0873 - 2735 2203

Repostería El Buen Sabor

Al buen gusto buena cara.

Descripción: Aprenderás a elaborar pasteles de diferentes sabores.

Yamileth Blandón

Hora: 8:00 a.m. - 4:00 p.m.

Precio: U\$ 18 por persona

N° Participantes: 20 personas

Lugar de reunión: Casa de Yamileth Blandón en San Diego.

Teléfono: 2735 2203 - 8822 9413



Tejidos de Palmas de Coco

Unidos somos más fuertes

Descripción: Aprendemos a tejer la palma y pintar una palma de coco para decorar tus eventos y tu hogar.



Darwin Wilfredo
Blandón Montiel

Hora: 08:00 a.m. - 12:00 p.m.

Precio: U\$ 2 dólares por personas

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Comunidad de San Diego

Teléfono: 2735 -2203 - 5717 5512

Diseños ANDREAS FASHION



**Yolanda Guillermina
Gómez**

Hora: 8:00 a.m. – 10:00 p.m.

Precio: U\$ 20.00 el curso por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Cooperativa Santiago 3 c.
al Sur El Jícaro

Teléfono: 8744 7775

Arte Diseño y Estilo

Descripción: Elaboración de tarjetas y manualidades con materiales reciclados.



Nacatamales Yamile

Coma Sabroso y Natural.

Descripción: Degustando comidas corrientes, sopas y sabrosos nacatamales.

**Yamileth
Urey Martínez**

Hora: 6:00 a.m. - 12:00 m.d.

Precio: U\$ 5 por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: UCATSE ½ c. al norte.

El Jícaro.

Teléfono: 8734 5197



Ricas Torrejas

Comiendo sabrosas torrejas.

Descripción: Elaborando ricas torrejas de Maíz de pinol.

Hora: 6:00 a.m. – 12:00 p.m.

Precio: U\$ 15 por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Contiguo a la Cooperativa Santiago. El Jícaro.

Teléfono: 8541 3304

Amalia López Vásquez



Lomo a la plancha de costilla de res

Delítate de platillo decorado de res.

Descripción: Ven y disfruta con tu familia de rico y sabroso lomo a la plancha de res y otras especialidades del restaurante El Olimpo.

Hora: 9:00 a.m. - 10:00 p.m.

Precio: U\$ 13 por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Hotel y Restaurante

El Olimpo.

Teléfono: 8696 9218





Antonio Medina

Vino Eskimay

El sabor de la vida en una copa de vino.

Descripción:

Dar a conocer la historia de proceso de elaboración de vinos y ofertar productos sanos y saludables a base de frutas naturales.



Hora: 9:00 a.m. - 01:00 p.m.

Precio: U\$ 5 por persona

N° Participantes: 25 personas

Lugar de reunión: Casa Verde saludable

Susucayán El Jícara

Teléfono: 8858 8612



Decoración de Artesanías de Tuza

Rescatando nuestras tradiciones.

Descripción:

Aprender a elaborar artesanías de tuza, decoraciones de granos de maíz, zapatos y ropa.

Hora: 3:00 p.m. - 5:00 p.m.

Precio: U\$ 2 por persona

N° Participantes: 15 personas

Lugar de reunión: Casa Verde Saludable San Pedro

de Hula. Susucayán El Jícara.

Teléfono: 8610 7836

Yader Eusbaldó
Vanegas Martínez

Las Plantas son Salud y vida

Descubre la magia de las plantas

Descripción: Aprenderás a conocer las funciones que tienen diferentes plantas para curar.

Hora: 09: AM - 03: 00 días
(Martes, Miércoles, Viernes y Sábados)

Precio: U\$ 6 por persona

N° Participantes: 30 personas

Lugar de reunión: Susucayán Sector II Carretera

Quilali, El Jícara

Teléfono: 8858 8612

María Erlinda Olivera Luque



Rescatando nuestras semillas criollas

Semillas para la vida

Descripción: Como seleccionar la semilla criolla para adaptarlo al cambio climático.

Hora: 9:00 a.m. - 11:00 p.m.

Precio: U\$ 4 por persona

N° Participantes: 30 personas

Lugar de reunión: Casa Verde Saludable San Pedro

de Hula. Susucayán El Jícara.

Teléfono: 8858 8612

Nicolás Antonio
Medina

Con Sabor Natural

Delicia, salud, frutas frescas al paladar.

Descripción:

Disfrutemos de las sabrosas ensaladas de frutas.

Hora: 7:00 a.m. - 7:00 p.m.

Precio: U\$ 5 por persona

N° Participantes: 30 personas

Lugar de reunión: Rancho entre Pinos. San Pedro Susucayán, El jícaro.

Teléfono: 8369 2919

**Jhon Rubi
Maradiaga García**

Consumamos Alimento frescos y saludables

Verduras frescas y saludables.

Descripción: Conocerás como se cultiva las verduras frescas en El Jícaro.

Hora: 6:00 a.m. - 7:00 p.m.

Precio: U\$ 1.50 por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Finca la Esperanza, San Pedro Susucayán. El Jícaro

Teléfono: 8942 9340

Hermanos Rodríguez Mejía

Pastelería y dulces típicos de El Jícaro

Comamos sano y saludable.

Descripción: Aprenderás a elaborar ricos dulces, huevos chimbos y ricos pasteles.

Hora: 9:00 a.m. - 12:00 m.d.

Precio: U\$ 4 por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Rancho entre Pinos San Pedro de Susucayán.

Teléfono: 8944 6378

Lillian Marina Mendoza

Elaboración de tejas y ladrillos

Trabajando por la artesanía.

Descripción: Enseñar a los visitantes el procedimiento de elaboración de tejas y ladrillos.

Hora: 7:00 a.m. a 9:00 a.m.

Todos los días

Precio: U\$ 2 por persona

N° Participantes: 15 personas

Lugar de reunión: San Pedro de Susucayán, Rancho entre Pinos.

Teléfono: 8512 5013

**Bartolo Enor
Tinoco Rocha**

Mermeladas con sabor a Frijoles

Sabor Original

Descripción:

Que las personas aprendan a elaborar las mermeladas de frijoles.

Karolina Elisabeth
Castellanos Barreda

Hora: 7:00 a.m. - 12:00 m.d.

Precio: U\$ 3 por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Rancho Entre Pinos. San Pedro de Susucayán El Jícaro.

Teléfono: 8369 2919

Finca Ecológica San José

En armonía con el medio ambiente.

Descripción:

Elaboración de Chileros con productos naturales producidos en la Finca.

Fátima del Socorro
Barreda Bellorín

Hora: 9:00 a.m. - 5:00 p.m.

Precio: U\$ 15 por persona

N° Participantes: 15 personas

Lugar de reunión: Finca San José, San Pedro de Susucayán El Jícaro.

Teléfono: 8496 3670

Güirila con crema y frijoles

Los Hijos del Maíz.

Descripción: Que el visitante disfrute de una rica Güirila de Maíz tierno con crema, cuajada y frijoles

Cristella del
Rosario Alemán

Hora: Todo el día

Precio: U\$ 1 por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Rancho Entre Pinos, San Pedro Susucayán El Jícaro.

Teléfono: 8528 9395

Joven Artesano Sanpedreño (JAR)

Graba El Jícaro con tus propias manos.

Deyling Ramón
Pastrana Blandón

Descripción: Elaboración de artesanías de cumba, madera, bambú y hueso.

Hora: 8:00 a.m. - 12:00 m.d.

Precio: U\$ 3 por persona

N° Participantes: 15 personas

Lugar de reunión: San Pedro de Hula/Casa verde saludable. El Jícaro.

Teléfono: 7630 9453

“Con Sabor a Pino y a Miel”

Bosque Fresco con Ambiente Natural

Descripción: Aprender a preparar parrilladas mixtas, con sabor a pino.

Hora: Se atienden todos los días.

Precio: Entrada gratis paga lo que consume.

N° Participantes: 35 personas

Lugar de reunión: Rancho Entre Pinos San Pedro de Susucayán. El Jícaro.

Teléfono: 8369 2919

Benigna Elizabeth Barreda

Haz que tu belleza brille en ti mismo

Lo difícil se hace lo imposible se intenta.

Descripción: Les ofrecemos bisuterías al alcance de su bolsillo.

Hora: 9:00 a.m. - 1:00 p.m.

Precio: U\$ 2.50 por persona

N° Participantes: 15 personas

Lugar de reunión: Casa huésped San Diego.

Teléfono: 5717 5512

Silenia del Carmen López

Según el lingüista Alfonso Valle el nombre (Quilalí) proviene de la lengua chorotegana que significa “río de plantas saponífera”, de las voces “quilamulli”, planta oleaginosa o saponífera y de voz “li”, río. El pueblo de Quilalí se ubica en el antiguo campo de

aterrizaje construido por el ejército norteamericano en los años 1927 a 1933, durante la guerra de las Segovias. Esta circunstancia hizo de la planta urbana del pueblo de Quilalí, una auténtica mesa de billar, por la forma como fueron trazadas sus avenidas

y calles, con desagües naturales que impiden la acumulación de aguas de baches durante la época de invierno. Cerro el Chipote, territorio donde se estableció el General de Hombres y Mujeres Libres Augusto C. Sandino, con su estado Mayor fundando el

único campamento y centro de Operaciones de Ejército defensor de la Soberanía Nacional.



Quilalí

Leonardo Córdoba Ponce
Servicios Municipales y Atención
a los Pequeños Negocios
E-mail: leoardc@yahoo.es
Cel: 88299308

Decoración de Repostería

Endulzando tu paladar



Descripción: Demostrar la preparación de las reposterías

Hora: 2
Precio: U\$ 5 por persona
N° Participantes: 20 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación de gasolinera PETRONIC 2 cuadras al norte

Teléfono: 2735 5201

Carmelita Balladares Figueroa

Cafetín Los Manguitos

El Sabor de la Familia

Descripción: Elaboración de batidos de frutas



Hora: 2
Precio: U\$ 5 por persona
N° Participantes: 30 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación Barrio Leonardo González

Teléfono: 8365 0943



Corina Peralta Rivera

Comedor y Pulpería ALMALY

Se procesa lo que se produce

Descripción: Recorrido por la finca de café y ganado, avistamiento de algunos animales, el servicio de alimentación

Hora: 3
Precio: U\$ 10 dólares por persona
N° Participantes: 30 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación en la comunidad de Panalí

Teléfono: 8942 7215



Rosario Gámez

Transporte Acuático Rodríguez

Un encuentro con la Natureleza

Descripción: Recorrido por la Rivera del Río Coco



Hora: 1 h. 25 min.
Precio: U\$ 5 dólares por persona
N° Participantes: 20 personas
Lugar de reunión: Casa de Apolonio Fajardo, Panalí
Teléfono: 8657 4841 - 8791 3055
José Ramón Rodríguez



**Franklin Fabricio
Cáceres Púnez**

Procesamiento de la Leche

La mejor leche del Coco

Descripción:
Elaboración de cuajada y descremado a partir de la leche

Hora: 3 h.
Precio: U\$ 2 dólares por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Vigía Sur Evanecer
Teléfono: 8771 3468

Enseñanza de términos y notas musicales

Musicalizando la vida

Descripción: Demostración musical y enseñanza

Hora: 2 h.
Precio: U\$ 3 dólares por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: CIR Panalí
Teléfono: 5703 4558



Omar José Díaz Moreno

Elaboración de Pico y nacatamal

Saborea tu propio nacatamal

Descripción: Conociendo los ingredientes del nacatamal tradicional Quilialianos

Placida Jiménez Raudales

Hora: 2.5 h.
Precio: U\$ 5 por persona
N° Participantes: 30 personas
Lugar de reunión: Vigía sur Evanecer
Teléfono: 7808 5235



Panadería Doris

Saboreando todos juntos

Descripción:
Elaboración de los cachitos

Hora: 2 h.
Precio: U\$ 2 por persona
N° Participantes: 20 personas
Lugar de reunión: El Bosque del empalme a Santa Rita 20 vrs al este
Teléfono: 8155 5916 - 5828 4271



Juana María Aguilar González

Panadería Belén

Semita la preferida por los Quilalíanos

Mario Cárcamo Córdoba



Descripción:
Todos elaboramos la semita

Hora: 2 h.
Precio: U\$ 2 dólares por persona
N° Participantes: 20 personas
Lugar de reunión: El Bosque
Teléfono: 8918 5861



Horneado y decoración de Pasteles

Dando sabor a tus fiestas

Descripción:
Elaboración de Pasteles de diferentes tamaños



Hora: 2 h.
Precio: U\$ 2 dólares por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Vigía Norte
Teléfono: 8137 1054

Paula Acebedo Pineda



Asado de Plátanos

Produciendo el Plátano de la mejor calidad.

Descripción:
Presentación las labores del cultivo de plátano, Guayabas y degustación de productos

Hora: 4 h.
Precio: C\$ 150 córdobas por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Comunidad Panalí, Casa de Apolonio Fajardo.
Teléfono: 8690 9955

Emiliano Chavarria Fajardo



Agro transformación de la Avicultura

Consumimos lo que Producimos

Descripción: Explicar el manejo de las aves, presentación de la planta procesadora de aves y recorrido por la Finca San Pablo.

Hora: 4 h.
Precio: U\$ 15 dólares por persona
N° Participantes: 30 personas
Lugar de reunión: Casa de don Gabriel, del parque municipal ½ cuadra al este
Teléfono: 2735 5015 - 8653 5523
E-mail: garoa10@yahoo.es
Gabriel Rodríguez Arróliga



Ebanistería Moreno

Embellieciendo el hogar



Descripción:

Elaboración de diferentes muebles de sala, dormitorios, cocinas entre otros.

Hora: 2 h.

Precio: U\$ 5 dólares por persona

N° Participantes: 20 personas

Lugar de reunión: Taller de ebanistería Barrio

César Augusto Aráuz

Teléfono: 8355 2639



Carlos Moreno

Cosecha de Miel

Endulzando la vida

Descripción: Cosecha de miel desde los apiarios ubicados en el campo

Hora: 3 h.

Precio: U\$ 3 dólares por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Comunidad de Arenales, casa de habitación

Teléfono: 8716 5550



Miguel Corrales Rodríguez

Elaboración de dulces tradicionales

Alegrando las festividades de la familia

Descripción:

Elaboración de dulces utilizados en las fiestas de los niños

Hora: 2 h.

Precio: U\$ 2 dólares por persona

N° Participantes: 20 personas

Lugar de reunión: Casa de habitación del

INSS 1 ½ c al sur

Teléfono: 2735 5157



Rumilda Herrera

Elaboración de vino de frutas

Alegrando tu fiesta

Descripción:

Procesamiento y elaboración de vino

Hora: 2 h.

Precio: U\$ 3 dólares por persona

N° Participantes: 20 personas

Lugar de reunión: Comunidad de Arenales Casa del vino

Teléfono: 8915 5850



Boanerge Herrera



Antojitos Segovia

El sabor que hace la diferencia

Descripción: Elaboración de burritos, al gusto del visitante

Hora: 2 h.

Precio: U\$ 3 dólares por persona

N° Participantes: 25 personas

Lugar de reunión: Frente al INSS Quilalí

Teléfono: 8906 9199 - 8429 8225

Gloria Carrasco Rodríguez



Elaboración de vestuarios de niños

Mejorando tu vestuario

Descripción: Elaboración de ropa en corte y confección

Hora: 3 h.

Precio: U\$ 2 dólares por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Casa de habitación, B° Insurrección

Maritza Marín Herrera



Asados Campeños

El Sabor de las familia

Descripción: Asar las carnes al gusto de los participantes

Hora: 2 h.

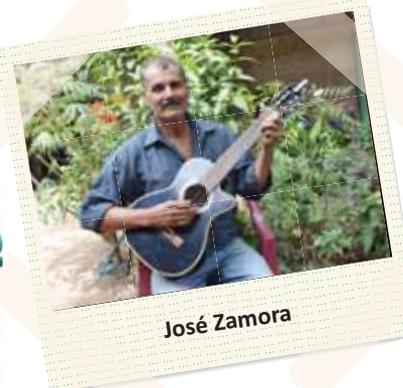
Precio: U\$ 5 dólares por persona

N° Participantes: 20 personas

Lugar de reunión: Casa de habitación

B° Leonardo González

Teléfono: 2735 5459 - 8420 7051



José Zamora

Demostración del Requinto

Amenizando tus tardes de verano

Descripción:

Enseñar los pasos básicos del requinto, mediante la práctica con guitarra.

Hora: 2 h.

Precio: C\$ 2 córdobas por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Barrio Insurrección

Baile folklórico



Rescatando nuestra
Danza

Descripción: Demostración y práctica de bailes folklóricos

Martha Rumilda Rodríguez Herrera

Hora: 2 h.
Precio: US\$ 2 dólares por persona
N° Participantes: 20 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación del INSS 1 ½ c al sur
Teléfono: 88530807

Cantando Música Nacional

Rescatando la cultura de nuestro municipio

Descripción: Cantando y tocando la guitarra

Hora: 2 h.
Precio: US\$ 2 dólares por persona
N° Participantes: 20 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación costado oeste del Instituto Orlando Talavera ½ al oeste



Santamaría Peralta Zamora

Elaboración de Encurtidos

Sabores de mi tierra

Descripción: Presentar la elaboración de los diferentes productos entre ellos mermeladas, jaleas, encurtidos y vinos.

Grupo de Mujeres Las Amigas

Hora: 2 h.
Precio: US\$ 2.5 dólares por persona
N° Participantes: 10 personas
Lugar de reunión: Casa de las mujeres
Teléfono: 8529 0515 - 8210 7651



Elaboración de Bloques

Edificando tu hogar

Descripción: Elaborar bloques ordinarios y decorados

Hora: 2 h.
Precio: US\$ 2 dólares por persona
N° Participantes: 30 personas
Lugar de reunión: Taller, Barrio Benancio Blandón
Teléfono: 87471081



Francisco Tercero Rodríguez

Elaboración de Nacatamal

Sabores de mi tierra

Descripción: Elaboración de los diferentes productos; mermeladas, jaleas, encurtidos, vinos y sabrosos nacatamales.

Grupo de Mujeres Las Amigas



Hora: 2

Precio: U\$ 2.5 por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Casa de las mujeres

Teléfono: 8529 0515 - 8210 7651

Arreglo de Cabello

Siempre Joven

Descripción: Peinados



Hora: 2 h.

Precio: U\$ 3 dólares por persona

N° Participantes: 10 personas

Lugar de reunión: Casa de habitación

Patricia Guadalupe Úbeda Rodríguez

Asados de mi tierra

Asados la Mandarinas

Georgina Lourdes Marín González

Descripción:

Elaboración de asados de res, cerdo y pollo



Hora: 1 h.

Precio: U\$ 2 por persona

N° Participantes: 20 personas

Lugar de reunión: Casa del negocio, del INSS

1 cuadra al oeste.

Teléfono: 8668 9597

Elaboración de Manilas para Ganado

Amarrando tu vida

Descripción: Elaboración de mecates a base de nylon, pita y otros materiales



Hora: 2

Precio: U\$ 5 dólares por persona

N° Participantes: 20 personas

Lugar de reunión: Entrada San Bartolo

Teléfono: 8824 5402

Vicente Laguna

Pinta tu Rostro

Pinta lo que imaginas

Descripción:
Elaboración de pintura
rústica

Hora: 2 h.
Precio: U\$ 2 dólares por persona
N° Participantes: 20 personas
Lugar de reunión: Casa de habitación
Teléfono: 84243597

Paulino Pérez

Procesamiento de abono orgánico

Lo orgánico alarga la vida

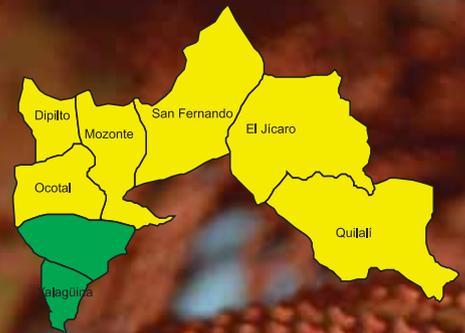
Descripción: Elaboración y empaque de abono.

Víctor Manuel Cáceres

Hora: 3 h.
Precio: U\$ 3 dólares por persona
incluye refrigerio
N° Participantes: 20 personas
Lugar de reunión: Salida a San Pablo
Teléfono: 8857 0129



Acícula de Pino





 TierraMagica

INIFOM
Instituto Nicaragüense
de Fomento Municipal



*Agencia de Cooperación Internacional del Japón
Oficina Nicaragua*