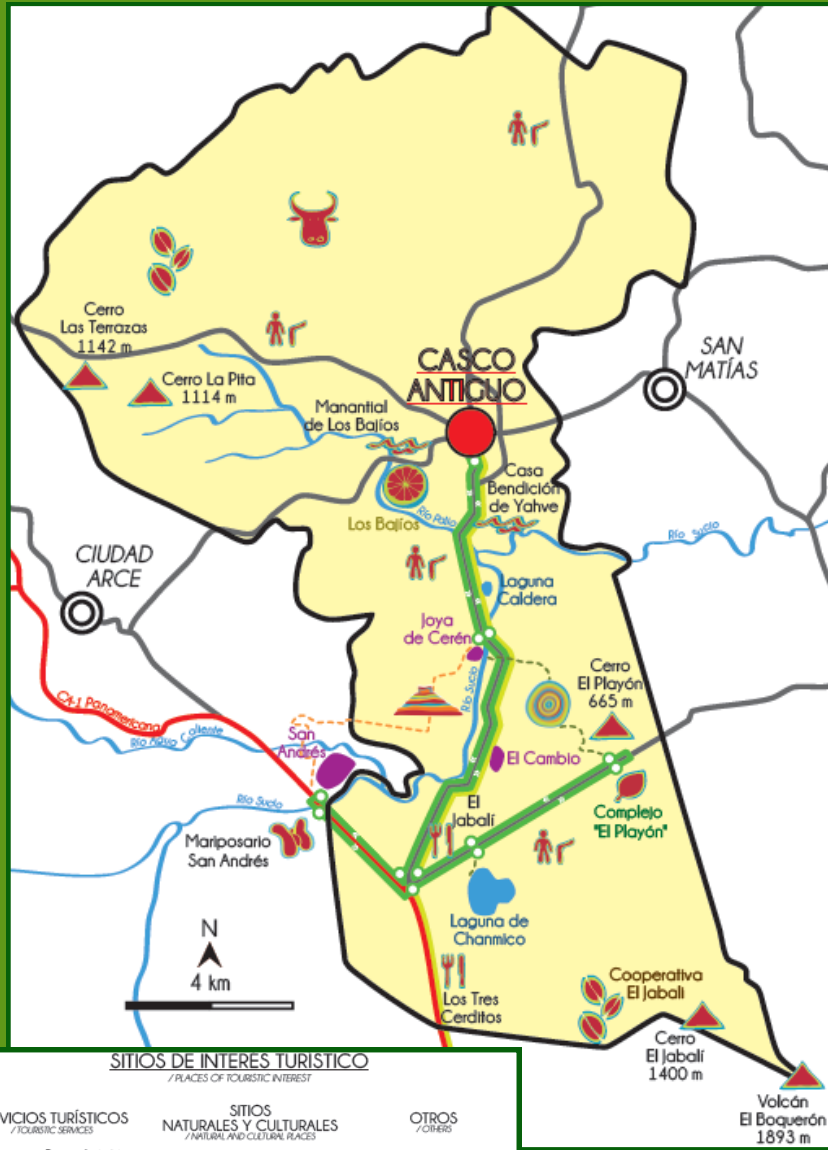


# Conoce San Juan Opico

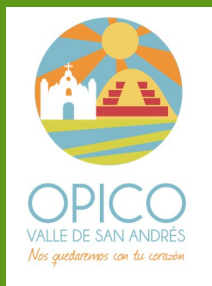
# San Juan Opico

## ONPAKU

Un Pueblo, Un Producto



SITIOS DE INTERÉS TURÍSTICO / PLACES OF TOURISTIC INTEREST		
<b>SERVICIOS TURÍSTICOS</b> / TOURISTIC SERVICES	<b>SITIOS NATURALES Y CULTURALES</b> / NATURAL AND CULTURAL PLACES	<b>OTROS</b> / OTHERS
Recorrido turístico / Tourist trail "Sigüencia Las Huellas Maya"	Área Natural Protegida / Natural protected area	Casco antiguo de San Juan Opico / San Juan Opico Old town
Recorrido turístico / Tourist trail "Visita tour La Naturaleza Cuenta Su Historia"	Cafetales / Coffee plantations	Otros municipios del departamento / Other municipalities of the department
Servicio de transporte turístico / Tourist transport service	Cerros y volcanes / Hills and volcanoes	Ruta 108 / Bus line 108 San Juan Opico / San Salvador
Centros acudíficos / Aquatic centers	Cultivo de cítricos / Culture of citrus fruits	Carreteras principales / Main roads
Restaurantes / Restaurants	Ganaderías / Ranching	Carreteras secundarias / Secondary roads
Mariposario / Butterfly garden	Sitios arqueológicos / Archaeological site	Ríos / Rivers
Vista panorámica / Viewpoints	Lagunas / Lakes	





## EDITORIAL

San Juan Opico es un pueblo lleno de riquezas y tesoros que cautivan a todos aquellos que nos visitan.

La belleza y encanto de su naturaleza, arte, cultura, historia y tradiciones le han permitido enfocarse al desarrollo de un turismo sostenible y solidario, que respeta y valora la grandeza de su identidad.

Esta revista reúne el esfuerzo de los emprendedores opicanos, los cuales han sido parte proactiva de un proceso de capacitación continua de la mano de la municipalidad y actualmente constituyen la Asociación de Desarrollo Turístico Opico – Valle de San Andrés YULUTUR y la Mesa OVOP de San Juan Opico del Movimiento Un Pueblo, Un Producto con el compromiso de potenciar el tesoro local más importante: La Naranja.

Dentro de ésta publicación, el lector podrá encontrar los contactos de nuestros emprendedores en las ramas de artesanía, gastronomía, transporte, guías turísticos y parcelas educativas, quienes comparten su pasión con mucho orgullo de representar a su municipio con el trabajo cotidiano.

Agradecemos a la Alcaldía Municipal de San Juan Opico, Asociación de Desarrollo Turístico Opico – Valle de San Andrés YULUTUR, Movimiento Un Pueblo, Un Producto, Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa - CONAMYPE y por supuesto a la Agencia de Cooperación Internacional de Japón - JICA sin quienes este esfuerzo fuera imposible.

No podemos continuar sin recordarles que en San Juan Opico “nos quedaremos con su corazón”.

**Dr. José Edgardo Ardón Rivera**  
**Presidente**

Asociación de Desarrollo Turístico  
Opico – Valle de San Andrés – YULUTUR  
Mesa OVOP de San Juan Opico  
Movimiento Un Pueblo – Un Producto

### **EQUIPO EDITOR:**

Srita. Nelly Arlin Cano Sánchez  
Tec. Ricardo Ernesto Cerén Coto  
Dr. José Edgardo Ardón Rivera

# Asociación de Desarrollo Turístico Opico - Valle de San Andrés **YULUTUR**



## CONTACTOS

- **Asociación de Desarrollo Turístico Opico - Valle de San Andrés YULUTUR**  
Correo: [yuluturopico@hotmail.com](mailto:yuluturopico@hotmail.com)
- **Oficina Municipal de Turismo**  
Alcaldía Municipal de San Juan Opico  
Correo: [turismo.opico@gmail.com](mailto:turismo.opico@gmail.com)  
Facebook: Opico - Valle de San Andrés  
Tel: 2347-2526 y 2331-3001



# CADESA

## Caña de Azúcar de San Andrés



Iniciativa creada por **Mayra, Deysi y José Fabián** en el año 2011 para informar educativamente sobre el cultivo de la caña de azúcar, para que los turistas conozcan cómo se cultiva. Durante la explicación pueden degustar el delicioso jugo de caña de azúcar.



**PRECIOS:** De \$2.00 a \$3.00

**DISPONIBILIDAD:** Septiembre a Marzo (período de cosecha).

**CONTACTO:** Km 32 ½, Carretera a Santa Ana, Cantón. San Andrés

**Tel.:** 7781 - 5894.

**Correo electrónico:** mayrafabian@hotmail.es

# Sabías que ...

La laguna de Chanmico ocupa un cráter inactivo en el lado noroeste del Volcán de San Salvador y tiene un diámetro de un kilómetro aproximado.

Conserva su belleza natural y ofrece una vista espectacular del Volcán de San Salvador.

Los lugareños cuentan mitos y leyendas de este bello paraje natural; algunos mencionan que sus aguas alimentan a la Toma de Quezaltepeque.



# Artesanía





# El Milagro

La **Sra. Martina Quijano** se siente orgullosa de continuar la tradición de su madre con la elaboración de diferentes trabajos en tuza: muñecas, floreros y variedad de arreglos para toda ocasión, los cuales han sido expuestos internacionalmente.



**PRECIOS:** \$1.00 en adelante.  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Colonia Joya de Cerén,  
Calle "B", #35.  
**Tel.:** 7173 - 3904



# La Alfarera



La **Sra. Tránsito Molina Galdámez** aplica toda su creatividad y empeño para elaborar diferentes productos utilizando el barro como materia prima; entre ellos encontramos cántaros, ollas, platos, comales, floreros, sartenes, etc. Hoy en día no hay muchas personas que se dediquen a trabajar artesanalmente éste producto y rescatar su bien histórico.

**PRECIOS:** \$3.00 en adelante.  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Caserío Bartolío,  
Cantón Tehuicho.  
**Tel.:** 2542 - 9413.



# Parcela de Maíz



En un ambiente muy acogedor, la **Familia Flores** les presentarán las diferentes variedades de maíz, así como los diferentes tiempos, las técnicas y los métodos de cultivo de este grano ancestral.

**PRECIOS:** \$2.00 en adelante.  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Cantón Joya de Cerén  
Caserío Agua Zarca  
**Tel.:** 7018-8260



# Xiopico Tours

**Ana Gámez y Jhoana Alberto** ofrecen entretenidos recorridos con diferentes destinos turísticos, informando sobre la cultura, riquezas y costumbres con las que cuenta San Juan Opico.



**PRECIOS:** \$2.00 por persona  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**Tel.:** 7998 - 3454 y 6147 - 6907  
**Correo Electrónico:** anita\_14gamez@hotmail.com





## Transporte Acuático La Ilusión

La Laguna de Chanmico, es parte del Área Natural Protegida El Playón. Esta belleza natural ofrece una vista espectacular del Volcán de San Salvador y tiene numerosas maravillas que puede descubrir en los paseos en cayuco ofrecidos por el **Sr. Nicolás Escobar**. Puede realizar el paseo utilizando chalecos salvavidas que le permitirán disfrutarlo con seguridad.



**PRECIOS:**  
\$2.00 Por Persona  
**DISPONIBILIDAD:**  
Todo el año.  
**CONTACTO:**  
Cantón Chanmico  
Tel.: 7995-7731

## Jinetes de Agua Zarca

**Roberto Cardoza** y sus compañeros les proponen cabalgatas preparadas para que disfrute el recorrido a través del campo opicano. Cuentan con equipo adecuado para la comodidad de su paseo.

**PRECIOS:**  
Costo según número de persona  
**DISPONIBILIDAD:**  
Todo el año.  
**CONTACTO:**  
Cantón Joya de Cerén  
Caserío Plan del Hoyo  
Tel.: 7718-4779



## Dibujarte

**Juan Pablo Urbina** lleva 3 años trabajando con el proyecto turístico impulsado por la Alcaldía Municipal en la rama del arte pictórico, utilizando diferentes técnicas (óleo, acrílico, lápiz grafito, lápiz de color, lienzos, etc).



Entre sus productos podemos encontrar pinturas, retratos personalizados, artesanía en barro y madera.

**PRECIOS:** \$6.00 en adelante.  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Barrio Las Flores,  
Pasaje Azenón.  
Tel.: 7773-5491



## Deyeoti

La Sra. **Marta Lidia de Jaime**, junto a su hija **Yesica** y su nieto **Otoniel** elaboran rosarios, collares, pulseras, aretes, adornos y más utilizando materiales reciclables como semillas, cáscaras, madera, latas y bambú.

**PRECIOS:** de \$1.00 a \$25.00.  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Hacienda Chanmico,  
Caserío Las Brisas.  
Tel.: 6145-5678  
Correo Electrónico:  
artesaniasdeyeoti@hotmail.com





# Salud Natural

Gracias al proyecto de turismo de la Alcaldía Municipal, **Fátima Cruz y Dolores Orellana** son beneficiadas con fortalecimiento técnico y financiero para ampliar sus conocimientos y dar a conocer sus productos naturales, los cuales consisten en Vinos de fruta, Jamaica y jabones (rosa, sábila, barro y chichipince).



**PRECIOS:** de \$ 1.00 a \$ 5.00.  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Cantón Chantusnene.  
**Tel.:** 2543-6725 , 7829-8033.



# Biyouart

La **Srita. Tatiana Lázaro** ofrece diversos productos: bisutería en semillas y piedras naturales, artesanías elaboradas en madera, dibujos prehispánicos y camisetas pintadas a mano.

**PRECIOS:** de \$0.50 a \$6.00.  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Colonia Balber, Pol. 9, Casa #3.  
**Tel.:** 7375-0254, 7845-3254.  
**Correo electrónico:** miss83\_tati@hotmail.com



# Transporte La Joya

El Sr. **Alejandro Granados** lo invita a disfrutar de un recorrido pintoresco a bordo de la carreta, un transporte típico y artesanal, diseñado para su comodidad con asientos especiales y techo decorado con palmas de coco. Definitivamente una experiencia inolvidable.



**PRECIOS:**  
de \$20.00 a \$25.00  
(grupo de 8 personas)  
**DISPONIBILIDAD:**  
Todo el año.  
**CONTACTO:**  
Cantón Joya de Cerén,  
Caserío Plan del Hoyo.  
**Tel.:** 7790-7017

# Transporte Fredy

San Juan Opico le invita a realizar nuestros recorridos turísticos experimentando la adrenalina de las bicicletas del **Sr. Fredy Angel**. En ellos podrá recorrer a su ritmo, los senderos especialmente adecuados y señalizados para conocer más del paisaje y patrimonio local.



**PRECIOS:**  
\$3.00 Por Persona  
**DISPONIBILIDAD:**  
Todo el año.  
**CONTACTO:**  
Cantón Agua Escondida,  
**Tel.:** 2401 - 5756  
6155 - 2744.



# Pacún y Cristal



La Sra. **Francisca Alemán** junto a su hija **Marilyn Alvarado** utilizan cada parte de la naranja (semilla, cáscara y hoja) para crear hermosas piezas de joyería natural. Su creatividad les ha permitido ser ganadoras en diversos concursos artesanales.



**PRECIOS:** De \$1.00 a \$20.00.  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Barrio La Cruz, Col. Sta. Bárbara, #42.  
**Tel.:** 7109-7773.  
**Correo electrónico:** [franaleman59@hotmail.com](mailto:franaleman59@hotmail.com)

# Pintarte

El Sr. **Jaime Renderos** refleja la cultura y paisajismo opi-cano en la alegría y color de sus artesanías y pintura (madera, barro, plumas, lienzos, etc).



**PRECIOS:** De \$1.00 a \$60.00.  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año. **CONTACTO:** Cantón Chanmico.  
**Tel.:** 6107-8368  
**Correo electrónico:** [rendros@hotmail.com](mailto:rendros@hotmail.com)



# El Nacedero



Desde hace 6 años la Sra. **María Elsy Monge** se dedica a la producción artesanal de shampoos y cremas con extractos orgánicos ( sábila, romero, naranja y manzanilla ).



**PRECIOS:** De \$ 1.50 a \$3.00  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Caserío Loma Alta, Cantón San Pedro Mártir.  
**Tel.:** 7144-7120  
**Correo electrónico:** elnacedero@hotmail.com

# Pintando Ideas

La Srita. **Rita López** rescata nuestra cultura y tradiciones a través de su arte pintando desde una roca hasta un mural. En ellas utiliza materiales reciclados como naranja, madera, piedras y otros que no dañan el medio ambiente.



**PRECIOS:** De \$0.50 en adelante  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Cantón Joya de Cerén, Calle "A", #34.  
**Tel.:** 7155-5698  
**Correo electrónico:** pintandoideas@hotmail.es



# El Buen Sazón

**Ana América Recinos**, junto a sus hijos ofrecen ricos panes con pollo, carne asada y variedad de platillos típicos que seguramente complacerán el gusto de todos los turistas que nos visiten.



**PRECIOS:** \$1.25 en adelante.  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Final 4ª. Av. Sur, Bo. La Cruz.  
**Tel.:** 7775 – 7811 y 7719 - 3443.

# Sabías que ...

Las naranjas opicanas se cosechan en el Valle de los Bajíos, el cual cuenta con mas de 250 manzanas de cultivo de naranjas, mandarinas y limones.

Los productores de cítricos del municipio de San Juan Opico están organizados en la Asociación de Regantes y Citricultores del Valle de los Bajíos y forman parte de la Asociación de Desarrollo Turístico Opico-Valle de San Andrés YULUTUR.





# Restaurante El Jabalí

Con una amplia experiencia en gastronomía, **Restaurante El Jabalí** se distingue por ofrecer deliciosos platillos típicos y gourmet que son un deleite al paladar, disfrutados en un ambiente acogedor, natural y familiar con atención personalizada y profesional.



Disfruta de desayunos, cocteles, sopas de gallina india (criolla), mariscos, carnes importadas, comidas exóticas (codornices, pelibuey y conejo), postres, bebidas frías y calientes, variedad de licores y cervezas nacionales y extranjeras.



Así mismo, en **Restaurante El Jabalí** puede desarrollar cualquier evento social o convención en sus amplios Salones VIP.

**DISPONIBILIDAD:** Lunes a Domingo de 6:30 am a 8:00 pm  
**CONTACTO:** Casa Matriz: Desvío de Opico 1/2 Km. Sobre carretera a Quezaltepeque Km 37.  
Tel.: 2319-4087 y 2319-3189 FAX: 2521-5263  
Correo electrónico: restaurante\_eljabali@yahoo.com  
Sitio Web: www.restauranteeljabali.com



# Lalaxtli

Utilizando el fruto lalaxtli (naranja en náhuatl) **Mayra Estrada** se dedica a elaborar artesanías hechas a base de naranja; dentro de ellas encontramos joyeros elaborados de la cáscara y decorados con semillas naturales, yute y flores secas. Una manera original de utilizar el material orgánico, no contaminante, con un aroma increíble y que puede ser un regalo muy práctico e innovador.

**PRECIOS:** \$3.00 y \$4.00  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Col. Nvo. San Juan, Pje. 7, #31  
Tel.: 7112-6376  
**CORREO ELECTRONICO:** lalaxtli@hotmail.com



# Sabías que ...



San Juan Opico es el único municipio en El Salvador que realiza el Festival de la Naranja, que se lleva a cabo el segundo fin de semana de noviembre.

En él podemos disfrutar de numerosas actividades artísticas, culturales y gastronómicas, siendo los concursos "Quien Chupa más Naranjas" y "Trasformando la Naranja" los más atractivos.



# Pupusería La Bendición

Gracias a su esfuerzo y al proyecto turístico **María Jerónimo y Yolanda Martínez** tienen su propio negocio y día a día mejoran la calidad de sus productos, ofreciendo variedad de pupusas y bebidas frías y calientes.



**PRECIOS:** Entre \$0.35 y \$1.00  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.

**CONTACTO:** Cantón Jabalincito,  
Calle La Arenera, costado de Iglesia Católica.  
Tel.: 2531 – 6046 y 7352 - 2871  
**CORREO ELECTRONICO:** pupuserialabendicion@hotmail.com

# Gastronomía



## Típicos Fuente Del Sabor



**Deysi de Chicas y su hija Liliana Chicas** elaboran deliciosas pupusas, típicos, atoles y tortas, mezclando una gran diversidad de sabores naturales.

**PRECIOS:**  
\$0.35 en adelante  
**DISPONIBILIDAD:**  
Todo el año.

**CONTACTO:**  
Colonia Michelle, Pje. 2  
Tel.: 2516-9833





# Típicos El Papayal



María Angélica Grande y Yesica Santamaría están muy agradecidas de pertenecer al proyecto turístico del municipio y ser parte del grupo de emprendedores, donde ofrecen deliciosos platillos típicos y variedad de pupusas.

**PRECIOS:** \$0.35 en adelante.  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Cantón Agua Escondida, Colonia El Papayal.  
**Tel.:** 7704 – 4235 y 7208 – 5430



# Dulcypan

Mayra Cristela y María Ramírez elaboran deliciosas quesadillas, pan dulce y variedad de conservas (coco, leche, tamarindo, etc.) utilizando el horno artesanal el cual les da un sabor extraordinario.



**PRECIOS:** De \$0.25 en adelante  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Cantón San Pedro Mártir.  
**Tel.:** 2531 – 3414  
7174 – 8648.



Comedor y Pupusería

# California

Con 28 años de experiencia en el arte de la gastronomía la Sra. Lucía Henríquez ofrece exquisitos platos ofreciendo sopas, carnes, cocteles y una gran variedad de deliciosos platos típicos.



**PRECIOS:** \$3.00 en adelante  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Av. Guerrero, Calle Principal, #3, Barrio El Centro  
**Tel.:** 2341-4689



Vinos y atoles

# San Pedro

Desde hace 3 años los Srs. Eulalio Urbina y Ana del Carmen Mejía iniciaron el proyecto de turismo con el objetivo de convertirse en empresarios, elaborando Vinos de Rosa de Jamaica, Naranja y Nance, Atoles con frutas de la temporada y antojitos típicos.



**PRECIOS:** De \$0.35 a \$3.00  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Cantón San Pedro Mártir  
**Tel.:** 7790-9350,  
7144-8756





# Chicha Tours



Con mucho entusiasmo el **Sr. Julio César Molina** prepara ricas bebidas a base de frutas fermentadas como: chicha de maíz y chicha de naranja; estos productos le han permitido convertirse en uno de los emprendedores más emblemáticos del municipio.



**PRECIOS:** De \$3.00 a \$4.00  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:**  
Cantón San Antonio Tehuicho.  
Tel.: 7382-3958

## Panadería y Pastelería **El Gusto de Mi Pueblo**

**Fidelina Rivas** junto a sus hijas **Delia Beatriz Ramos**, y **Cristina Ramos** se aventuraron a producir pan dulce con el delicioso sabor de San Juan Opico: la naranja; dentro de sus productos encontramos salpores de maíz y arroz, tortas y pasteles.



**PRECIOS:** de \$0.10 a \$20.00  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Cantón Jabalincito  
Tel.: 2342-7464, 7502-3180  
Correo electrónico:  
ramosdeliabeatriz@yahoo.com



# Papalicho

Papalicho nace en noviembre de 2011, proyecto emprendedor ejecutado por las hermanas Durán, con el fin de formar parte del proyecto turístico impulsado por la Alcaldía Municipal, utilizando la naranja como base para los platillos, los cuales garantizan calidad, higiene y buena presentación.



Dentro de sus productos están las Pechugas en Salsa de Naranja, Pierna Mechada, Lomo relleno y banquetes a domicilio.

**PRECIOS:** \$4.00 en adelante  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:** Cantón Agua Escondida,  
Caserío El Chilar.  
Tel.: 2401 – 5513 y 7637 – 7371.  
Correo electrónico:  
mariagris5@hotmail.com

## Típicos Tulita

La iniciativa de **Gertrudis Jaimes** y **Yesica Alvarenga** comenzó hace varios años, vendiendo sus productos en casa, ingresan al proyecto turístico donde mejoran sus productos; ofrecen variedad de antojitos típicos y sopa de gallina india.



**PRECIOS:** Típicos de \$0.25 a \$1.00  
Sopa de Gallina India: \$2.00  
**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.  
**CONTACTO:**  
Cantón Agua Escondida,  
Lotificación Los Ángeles  
Tel.: 7061 – 8810 y 6145 – 1180.

