

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACION PARA LA AGRICULTURA



ESTUDIO SOBRE TURISMO RURAL EN HONDURAS

Concepto, Institucionalidad, Legislación, Actores, Experiencias



2009



PROGRAMA HEMISFERICO DE AGROTURISMO

DOCUMENTO DE TRABAJO

Elaboración del documento: Amparo Canales (consultora)

Supervisión y edición:

Marvin Blanco, IICA-Programa Hemisférico de Agroturismo;
Mario Samper, IICA-Dirección de Desarrollo Rural Sostenible

Tegucigalpa, Honduras, Marzo de 2009

Las opiniones expresadas en esta publicación son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

Este documento no ha sido sometido a edición filológica

Contenido

Presentación	4
Introducción	5
I. Información general sobre el turismo en Honduras	6
II. Turismo rural en el país	8
2.1 Principales modalidades de turismo rural que se practican en Honduras	8
2.2 Actividades de turismo alternativo practicado en Honduras	9
Pesca	9
III. Instrumentos de Política.....	13
3.1 Marco Legal.....	13
3.2 Tratados y Convenios Internacionales	13
3.3 Marco General.....	15
3.4 Ley de Incentivos al Turismo (Decreto No. 314-98)	15
3.5 Ley General del Ambiente	17
3.6 Ley de incentivos al turismo	20
IV. Institucionalidad.....	22
4.1 Estrategia Nacional de Turismo Sostenible (ENTS).....	23
4.4 Información básica del turismo en los distintos departamentos de Honduras	29
Museos	34
V. Principales actores del Turismo en Honduras	35
5.1 Cámaras de Turismo en Honduras	35
5.2 Asociaciones Gremiales de Empresas Turísticas	37
VI. Bibliografía consultada	41
ANEXOS	42
Anexo 1. Experiencias de Turismo Rural en Honduras	42
Anexo 2. Recetario de comidas típicas de Honduras.....	50
Anexo 3. Directorio de Ferias Patronales de Honduras por Departamentos	84
Anexo 4. Directorio de Artesanías de Honduras	95
Anexo 5. Centros de recreación a nivel nacional	96

Presentación

La oportunidad de vincular la agricultura con el turismo ha sido visualizada por el IICA desde hace algunos años, como una de las alternativas para contribuir con el desarrollo de las áreas rurales. Con ese propósito se ha establecido el Programa Hemisférico de Agroturismo (PHA), por medio del cual el IICA pretende reforzar su capacidad técnica de apoyo al turismo rural y acompañar a los países miembros en el establecimiento de políticas y programas de fortalecimiento del sector.

Por otra parte, en el plano regional, entró en vigencia la Política Agrícola Centroamericana 2008-2017, en la cual se tiene al turismo rural como una alternativa adicional que favorece a las pequeñas empresas en todas sus concepciones: agroturismo, ecoturismo, turismo de aventura, turismo gastronómico, turismo cultural, etc., y que contribuye a diversificar las opciones económicas y el aprovechamiento de los recursos naturales, sociales, económicos y culturales de los territorios.

En su plan de apoyo a la ejecución de la Política Agrícola Centroamericana, el IICA se comprometió a contribuir, mediante la identificación y sistematización preliminar selectiva de experiencias de grupos locales en turismo rural, al desarrollo del Plan Regional de Turismo Rural.

Para iniciar el trabajo del PHA y apoyar la ejecución de la Política Agrícola Centroamericana, se ha considerado conveniente realizar estudios de situación del turismo rural en los países de América Central, con el propósito de conocer el estado de desarrollo en cada uno de los países, las acciones institucionales de fomento a la actividad, los actores involucrados en la prestación de servicios, así como algunas experiencias concretas de turismo rural. Para la recopilación y síntesis de la información se ha contratado consultorías en cada uno de los países de América Central.

Se espera que este estudio contribuya a la elaboración de propuestas y proyectos dirigidos a promover el turismo rural como estrategia de desarrollo en las comunidades rurales, con un enfoque territorial centrado en las iniciativas concertadas de actores sociales e institucionales de cada territorio, aprovechando sus potencialidades y fortaleciendo su identidad, e integrando agricultura familiar, agroindustrias familiares y agroturismo u otras modalidades de turismo rural en estrategias y modos de vida sustentables. Como motor de crecimiento local y cadena de valor basada en la vocación del territorio respectivo, y como apuesta estratégica de sus pobladores, el turismo rural se inscribe en su proyecto de futuro y contribuye a hacerlo realidad.

Introducción

El Instituto Hondureño de Turismo, (IHT) diseñó la primera *Interpretación Económica de Turismo para Honduras 2000-2005*, con el objeto de identificar las tendencias de la evolución económica en el periodo en referencia y, particularmente, determinar su contribución al PIB de Honduras. Así mismo, ha elaborado la *Estrategia Nacional de Desarrollo Sostenible del Sector Turismo en Honduras, 2006-2021*, la cual es resultado de una amplia participación en la que mujeres y hombres, provenientes de las regiones con vocación turística del país, pusieron su conocimiento, esfuerzo y compromiso.

La Estrategia Nacional de Turismo Sostenible de Honduras; se ha realizado de una manera simple, sintética y sinóptica, con el objetivo último de mostrar la situación futura que puede alcanzar el sector turístico en Honduras, su posición de liderazgo a nivel regional, los principales ejes de desarrollo y objetivos, los productos estratégicos que debe desarrollar en función de la demanda y del posicionamiento y diferenciación a nivel regional, los mercados emisores a los cuales debe dirigirse el sector y por segmentos, y las cuestiones transversales que afectan al desarrollo del turismo: salud, sanidad, ambiente etc.; se trata de un desarrollo sectorial y transversal del turismo como pieza clave del motor económico del país.

El modelo turístico futuro es una imagen del sistema turístico territorial para el horizonte temporal al 2021, representado sobre un plano en el que se muestra de forma sintética y simplificada la estructura y el funcionamiento del turismo a largo plazo; las áreas homogéneas turísticas por productos, las relaciones entre las mismas, y las cuestiones transversales de desarrollo del sector: sanidad, seguridad, ambiente, ordenamiento territorial. Dentro de esta estrategia se identifican las Áreas Homogéneas Turísticas, con los productos turísticos (buceo, sol y playa, ecoturismo etc.) que pretenden consolidar, desarrollar o iniciar; los productos turísticos se han orientado a la demanda, agrupado por regiones geográficas.

No obstante, de esta prioridad, en la matriz diseñada sobre el desarrollo del turismo nacional, el turismo rural aparece con una prioridad baja, considerando sólo la modalidad del ecoturismo como un producto a desarrollar.

Honduras no ha desarrollado actualmente ningún concepto sobre el turismo rural, el que se ha adoptado es el establecido por la Organización Mundial del Turismo (OMI) y existen muy pocas experiencias relacionadas con esta modalidad. Con la alta emigración desde las zonas rurales a las urbanas se considera como una alternativa para generar ingresos y evitar la alta migración, aprovechando el alto potencial del País en relación a su riqueza en diversidad de bellezas naturales, culturales en el interior del País.

I. Información general sobre el turismo en Honduras

En el periodo de 1998-2001 este rubro creció un 18.3%, contabilizando así un ingreso de divisas por \$274.6 millones; este ingreso fue dejado por 517,900 turistas, que gastaban en promedio \$49.00 diarios. Durante el 2006 el turismo hondureño creció un 10%, registrando la llegada al país de más de 700mil turistas los cuales dejaron más de \$470 millones en divisas, que gastaron aproximadamente \$74diarios.

Un porcentaje importante de los turistas viaja a Honduras por negocios o motivos profesionales, siendo las ciudades de San Pedro Sula y Tegucigalpa, las mas visitadas. Los europeos son los que mas visitan el país con fines vacacionales, seguido por los estadounidenses. Por el contrario los centroamericanos son los visitantes que llegan con más intención de hacer negocios y un porcentaje importante llega al país para visitar a su familia, como lo podemos observar en los cuadros 1 y 2.

Cuadro 1. Ingreso de Turistas a Honduras según origen. Años 2003 a 2007

País	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004-2005	2006-2007
América central	120,428	153,384	233,319	275,383	318,617	353,110	388,724	377,807
Norte América	145,513	163,192	170,165	168,123	157,745	185,427	204,128	260,861
Europa	32,892	32,907	42,058	49,416	47,697	44,056	48,503	60,312
Sur América	11,165	10,932	12,342	12,703	12,938	14,690	16,177	39,687 del resto del mundo.
Asia	6,431	5,740	6,919	6,406	6,689	7,124	7,827	
El Caribe	3,331	3,314	4,320	4,502	4,030	4,035	4,445	
Oceanía	1,187	1,101	1,300	1,411	1,305	1,421	1,566	
África	168	247	265	279	319	234	251	
Otros del mundo	34	31	39	141	160	438	482	
Total	321,149	370,848	470,727	517,914	549,500	610,535	672,103	700,000

Fuente: Instituto Hondureño de Turismo/Dirección de Migración y Extranjería

**Cuadro 2. Comparación del turismo entre los principales rubros de exportación
Años 1998-2007. (Cifras en millones)**

Rubro	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004- 2005	2006.2007
Maquilas	454.9	538.5	575.4	560.8	612.8	704.7	830.7	
Remesas	220	320	409.6	533.7	711.13	860.4	1135	
Turismo	167.6	195	259.8	274.6	341.5	373.2	401.2	470
Café	429.8	256.1	339.4	160.7	182.5	183.3	251.8	
Banano	219.6	38.1	124.2	204.2	172.4	132.7	208.3	
Camarón y langosta	188.7	189.3	185.3	190.7	172.4	191.8	194.3	
Plomo y zinc	39.54	54	57.79	41.83	31.79	29.95	45.2	
Madera	17.11	27.5	33.5	33.9	33.7	30.99	32.9	

Fuente: Instituto Hondureño de Turismo y Banco Central de Honduras

II. Turismo rural en el país

En Honduras el turismo rural hasta la fecha no se ha desarrollado; no obstante, existen experiencias aisladas en el fomento del turismo rural, entre esta destaca la Escuela Agrícola Zamorano como la institución pionera en la modalidad del turismo de agroindustria una modalidad que fomenta el turismo rural, mediante el desarrollo de la estrategia para impulsar la zona de Yeguaré, El Paraíso. Otra experiencia es la relacionada a turismo de fincas que también está muy ligada al turismo rural esta la Finca el Jaral, Copan Marina, ambas ubicadas en Copán Ruinas.

Turismo Rural: No existe una definición oficial para el Turismo Rural, no obstante, se maneja el concepto definido por la Organización Mundial de Turismo, el que lo considera como “aquella actividad turística realizada en el espacio rural, compuesta por una oferta integrada de ocio dirigida a una demanda cuya motivación incluye el contacto respetuoso con el entorno natural y una interrelación con la población local”.

2.1 Principales modalidades de turismo rural que se practican en Honduras

Ecoturismo: Ecoturismo puede ser definido como una forma de viajar, en la que el turista se integra con la cultura y la idiosincrasia de los habitantes del lugar que visita, manejándose con conciencia ecológica y salvaguardando la integridad del ecosistema, y aportando beneficios económicos que contribuyen a la conservación del mismo. Esto involucra el desarrollo y la promoción de las atracciones y obras naturales (como montañas, cascadas, ríos, lagunas costeras, arrecifes...), actividades como buceo, observación de aves, expediciones naturalistas, caminatas en el bosque; con el propósito del disfrute, la educación y el beneficio social y cultural de las futuras generaciones del país visitado.

Turismo cultural, en la cual Copán es el sitio más representativo, siendo a la vez el principal destino turístico de Honduras, Las Ruinas de Copán declarada patrimonio de la humanidad por la UNESCO en 1980. La pequeña ciudad de Copán Ruinas, que alberga el sitio arqueológico, se constituye en un atractivo turístico adicional, por la excelente conservación de su casco colonial. Junto con algunas ciudades en el Departamento de Choluteca, representan los cascos coloniales mejor conservados del país. Entre los parques arqueológicos con que cuenta el país Copán Ruinas y El Puente están ubicados en el departamento de Copán y el parque Los Naranjos en el departamento de Santa Bárbara; contado este último con naturaleza además de cultura.

Visitación de áreas protegidas, como Parque Nacional Janeth Kawas (Punta Sal), La Muralla, Cuero y Salado, La Tigra, La Biosfera del Río Plátano, Jardines Botánicos de Lancetilla; constituyen un atractivo de gran importancia para el turista. Existen tres zonas particularmente relevantes, con la presencia de recursos mundialmente

reconocidos: el Parque Arqueológico de Copán, el Parque Nacional Marino de las Islas de la Bahía, y la Reserva de la Biosfera Río Plátano.

Por su sistema de parques nacionales, Honduras tiene la gran oportunidad de desarrollar modelos interesantes de turismo de naturaleza dentro de los límites de las áreas protegidas. Si se considera la tendencia actual del turismo, aquel que combina sol y arena con la experiencia cultural y la proximidad a la naturaleza.

Turismo colonial, los más de trescientos años de historia colonial hispánica en Honduras, dejaron su huella en las numerosas construcciones religiosas, civiles y militares. Mas de un centenar de iglesias con ricas improntas e interiores imaginaria, platería y pintura que habla por si sola de la importante explotación minera que vivió la provincia de Honduras, Comayagua, Gracias (Lempira), Yuscarán, Choluteca, Valle de Ángeles, Santa Lucía y Ojojona estas tres últimas situadas en el departamento de Francisco Morazán; son algunos de los ejemplos de este patrimonio.

Turismo de aventura, donde se puede disfrutar de las Cuevas de Talgua (Catacamas, Olancho) y las Cuevas de Taulabé (Siguatepeque); entre otras opciones como los Ríos para practicar el canotaje en rápidos, montañas a ser escaladas, así como cabalgatas y caminatas por entre la selva, hacen de una visita a estos sitios una verdadera aventura.

2.2 Actividades de turismo alternativo practicado en Honduras

Pesca

La pesca tiene como objetivo la captura de peces ya sea en aguas dulces o saladas, la finalidad puede ser recreativa, turística, o simplemente un buen pasatiempo ya que se utilizan instrumentos personales como anzuelos, señuelos, cuerdas o cañas de pesca.



Ciclismo de montaña

El ciclismo de montaña es una actividad que consiste en hacer recorridos en terrenos difíciles que están llenos de obstáculos, se utiliza para ello bicicletas de llantas especiales y diferentes cambios de velocidades desde suaves a fuertes.

Esta actividad deportiva y recreativa exige un buen estado físico, ya que no solo implica pedalear en terrenos escarpados si no también se debe cargar la bicicleta en lugares totalmente intransitables.



Cabalgata

La cabalgata es una forma en que se realizan excursiones largas a campo traviesa, este tipo de turismo surge ya que existen muchas personas amantes a los caballos que no



quieren pasar sus vacaciones dentro de automóviles o de otros medios de transporte. Estas cabalgatas pueden durar unas cuantas horas hasta varios días, se llevan a cabo por medio de operadoras de turismo o por guías independientes. En Honduras se practica cabalgatas en Copán, Lempira, La Ceiba, Valle de Ángeles, Santa Bárbara y Yoro.

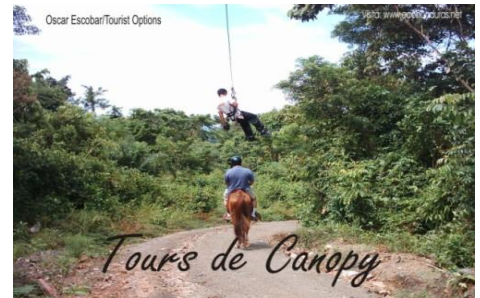
Montañismo

A muchas personas les gusta hacer caminatas o senderismo en las montañas, a otras les gusta sentir la adrenalina pura escalando algunas de ellas, para hacer montañismo en Honduras los participantes deben hacer una combinación de técnicas, equipos y condición física, la práctica del montañismo es un desafío a la destreza personal, habilidad y resistencia.



Canopy

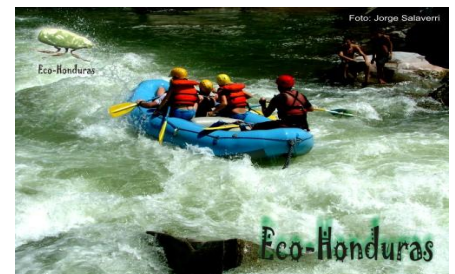
El canopy es un tipo de turismo de aventuras, su objetivo es que la persona tenga una experiencia única en su vida, una sensación atrevida e inexplicable, una serie de emociones que solamente las vas a conocer si te colocas un arnés y te subes en el cable, el canopy básicamente consiste en utilizar solamente un par de lingas (cordeles gruesos) y un juego de arnés de acero sólido, mosquetones, guantes de cuero y poleas, algunos utilizan arnés de aluminio pero no son para nada recomendables.



Rafting

El rafting es el descenso en balsa por los rápidos de algunos ríos, no todos los ríos sirven para hacer rafting, ya que estos rápidos son causados por las piedras, las olas y huecos por el movimiento del agua.

Los ríos se van clasificando según la dificultad presentada, las dificultades van de I a VI grados o clases llamadas comúnmente, la clase VI es innavegable para las balsas utilizadas en rafting, la clase I es la mas tranquila.



Buceo

Para que el buceo deportivo fuese lo que es en la actualidad ha recorrido una serie de eventos en un camino largo y lento, comienza en la prehistoria, a mediados del siglo XX con la invención de diversos artificios se comenzó a considerar al alcance de cualquiera. Hasta 1950, el buceo se decía que solo podían hacerlo personas dotadas de habilidades acuáticas muy especiales que tenían espíritu de aventura y mucho riesgo el cual no era común para la mayoría de las personas.



Kayak

El kayak básicamente consiste en una pequeña embarcación que es angosta y un poco alargada, es apta para navegar en corrientes rápidas, también puede hacerse en lagunas. El tripulante va sentado e impulsa su pequeña embarcación utilizando para ello un remo de doble pala, los primeros en conocer el Kayak esquimal fueron los británicos ya que estos lo llevaron a Europa a finales del siglo diecinueve. El Kayak ha evolucionado en la forma y tamaño hasta llegar al Kayak actual.



Artesanías

En Honduras se elaboran una amplia variedad de finas artesanías. La industria artesanal, organizada en la mayoría de los casos en forma de cooperativas, se encuentra muy difundida en todo el país, y contribuye en gran medida, al desarrollo de la economía nacional. De barro y arcilla se fabrican vajillas, floreros, vasijas y jarrones. Del bambú y del mimbre se hacen muebles y canastas.

La madera se transforma en baúles, fruteros y juegos de comedor y la palma en cestos, sombreros, abanicos y carteras. La única artesanía es aprendida por nuestra gente en escuelas artesanales, igual que en sus propios hogares de generación en generación.

Cuadro 3. Oferta de artesanías según departamentos

Departamento	Artesanía
Copán	En este departamento se producen pocas artesanías localmente, sin embargo aquí puede usted encontrar las más completa gama de artesanía y souvenir producido en Honduras, esto en las distintas tiendas que a eso se dedican alrededor del pueblo. La única artesanía producida localmente son las replicas talladas de estelas y diversas figuras mayas. La mayoría de estas son verdaderas obras de arte, hechas a mano una pieza a la vez. Muchas de estas replicas talladas a mano son llevadas alrededor del mundo.
El Progreso	En El Progreso se encuentra Imapro, escuela artesanal en donde se puede observar a los estudiantes artesanos tallar piezas sumamente artísticas en madera de caoba y cedro. Lo mejor de todo es que además existe una gran variedad de piezas en exhibición que se pueden comprar. También se encuentra la galería de Arte Mahchi, donde se encuentra una selección de finas artesanías de Honduras.
Santa Bárbara	El tejido de juncos cumple una función social unificadora, porque hombres, mujeres y niños trabajan por igual. Los hombres cultivan los juncos, las mujeres y los niños, procesan las fibras y tejen los objetos. En las aldeas

	<p>alrededor de Santa Bárbara alrededor de 400 mujeres artesanas producen muchas, de las más bellas artesanías de Honduras.</p> <p>En La Arada se produce cestería de junco enrollado, en Nueva Celilac artesanía de tusa, (muñecas y flores) Santa Rita y El Ocotal producen cestería tejida, en Ceguaca y Los Bancos se elaboran los sombreros y los petates se producen en el Níspero y en Nejapa. También en Santa Bárbara se encuentra el Centro Cultural Hibueras, una organización sin fines de lucro que apoya al grupo de artesanas en aspectos de mercadeo, educación, capacitación y además tiene una sala de ventas de artesanías donde los artesanos traen sus productos. La calidad de los artículos que se ofrecen aquí es extraordinaria. Así mismo, El Centro Cultural puede asistirle a ordenar productos específicos a los artesanos ya que aquí se comercializan alrededor de 50 tipos diferentes de productos artesanales en varios diseños no solamente en el mercado local sino que también se está exportando a los países centroamericanos.</p>
<p>Valle de Ángeles, Francisco Morazán</p>	<p>Valle de Ángeles se ha convertido en un importante centro artesanal, con una exposición permanente de artesanías de todo el país.</p> <p>Aquí usted pasearse por los pabellones y comprar excelentes artesanías a buenos precios.</p> <p>Uno de los lugares más sobresalientes es Lesandra Leather, una marroquinería local donde se producen artículos de cuero para exportación. Artículos como sandalias, fajas y carteras de cuero, sombreros de junco y baúles tallados en madera, son expuestos en el Pabellón Nacional de Artesanías y se pueden adquirir a precios módicos</p>
<p>Ojojona, Francisco Morazán.</p>	<p>La principal ocupación de sus habitantes es la fabricación de cerámica en barro. Aquí no hay distinción de sexo ni edad, hombres, mujeres y niños trabajan arduamente en cada uno de los talleres para cubrir la gran demanda de estos productos. Cada rincón, cada calle tiene su misterio histórico, por ello, los artesanos plasman pequeños paisajes pintados en los jarrones y cantaros de barro.</p>
<p>Los Misquitos</p>	<p>Dentro del grupo étnico misquito –y más recientemente entre los pech y tawahka- un grupo de mujeres utiliza la corteza del árbol tunu (Castilla tunu) para la fabricación de artesanías. Esta corteza, después de un tratamiento para eliminar el látex, adquiere una consistencia como de tela. En 1994 se exportaron artesanías de tunu con un valor de 1 537 \$EE.UU. Los misquitos también hacen artesanías (canastas, fajas, hamacas, gorras, bolsas, pulseras, collares, cintas para el pelo) de majao, que comprende varias especies de Hampea sp., Helecarpus sp. y Trichosperum mexicanum. En este caso, se emplea la corteza de árboles de dos a cuatro años para sacar la fibra. La obtención de materia prima de majao y tunu es destructiva, ya que se derriba el árbol para aprovechar su corteza.</p>

Fuente: Centro de Documentación/Secretaría de Turismo

III. Instrumentos de Política

3.1 Marco Legal

La Constitución de la República establece diferentes principios que tienen relación con el turismo y las áreas protegidas; dispone, por ejemplo, que “Los sitios de belleza natural, monumentos y zonas reservadas estarán bajo la protección del Estado” (art. 172); declara, asimismo, de conveniencia nacional y de interés colectivo la conservación de los bosques (art. 340) y considera de “necesidad y utilidad pública” la explotación técnica y racional de los recursos naturales, correspondiendo al Estado “reglamentar su aprovechamiento de acuerdo con el interés social” y “fijar las condiciones de su otorgamiento a los particulares” (art. 340); el Estado, por otra parte, “se reserva la potestad de establecer o modificar la demarcación de las zonas de control y protección de los recursos naturales en el territorio nacional” (art. 354); esta última disposición, relacionada con el artículo 172 previamente citado, sirve de fundamento para la declaración de las áreas protegidas y para ordenar su uso por medio de los correspondientes planes de manejo.

También es importante tener en cuenta la prohibición establecida en el artículo 107, de acuerdo con el cual los extranjeros no pueden adquirir terrenos rurales en las islas, cayos, arrecifes, escolladeros, peñones, sirtes y bancos de arena, ni tampoco en una extensión de cuarenta kilómetros hacia el interior del país, contados a partir de las líneas de frontera con los estados vecinos o de los litorales; una propuesta de reforma de esta norma constitucional con el objeto, entre otros, de hacer posible el desarrollo de proyectos turísticos con participación extranjera en las áreas indicadas, no prosperó por contradicciones con comunidades tradicionales asentadas en las mismas; sobre este tema, el Decreto 90 - 90 (Ley para la Adquisición de Bienes Urbanos en las Áreas que Delimita el Artículo 107 Constitucional), admite la posibilidad de adquisición por extranjeros de terrenos calificados como urbanos dentro de las áreas previamente indicadas, con el objeto, entre otros, de desarrollar proyectos turísticos.

3.2 Tratados y Convenios Internacionales

Honduras es parte de los siguientes tratados y convenios:

- Convenio sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre; CITES (Decreto No. 771, La Gaceta 22912; Septiembre 24, 1979). Establece las especies en peligro de extinción que son o puedan ser afectadas por el comercio (Apéndice I), las especies que puedan llegar a esa situación (Apéndice II) y aquellas sujetas a reglamentación por cada Estado parte para prevenir o restringir su explotación o controlar su comercio (Apéndice III); la exportación o importación de especies comprendidas en cada uno de estos casos debe estar sujeta a permisos y regulaciones de autoridades competentes (autoridad administrativa y autoridad científica). Para los fines anteriores, en materia de fauna y flora silvestre terrestre opera como autoridad administrativa la Administración

Forestal del Estado (AFE -COHDEFOR) por medio del Departamento de Áreas Protegidas y Vida Silvestre (DAPVS) y en materia de flora y fauna acuática opera como autoridad administrativa la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DIGEPESCA) de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG).

- Convenio para la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural (Decreto No. 673; La Gaceta 22627; Octubre 17, 1978). Dispone medidas para la protección nacional e internacional del patrimonio cultural (obras arquitectónicas, sitios arqueológicos, etc.) o natural (monumentos naturales, zonas que constituyen el hábitat de especies amenazadas, lugares o zonas naturales delimitadas con importancia desde el punto de vista científico, estético o de conservación). De acuerdo con este Convenio, por ejemplo, el Parque Arqueológico de Copán y la Reserva del Hombre y de la Biosfera del Río Plátano han sido declarados “sitios del patrimonio mundial”.
- Convenio sobre la Diversidad Biológica (Decreto No. 30-95; La Gaceta 27675; Junio 10, 1995). Dispone, entre otros aspectos, la obligación de las partes contratantes de elaborar estrategias para la conservación de la diversidad biológica y medidas para la conservación “in situ”, incluyendo el establecimiento de sistemas de áreas protegidas, o la adopción de medidas para la conservación y uso sostenible de la biodiversidad.
- Convenio para la Conservación de la Biodiversidad y Protección de Áreas Silvestres Prioritarias en América Central (Decreto No. 183-94; La Gaceta 27595; Marzo 4, 1995). Establece, entre otros aspectos, la obligación de los estados partes de identificar, crear, administrar y fortalecer los parques nacionales, monumentos naturales y culturales, refugios de fauna silvestre y otras áreas protegidas, incluyendo el desarrollo de áreas fronterizas sujetas a conservación; expresamente se mencionan en el caso de Honduras, la Reserva de la Biosfera Fraternidad o Trifinio, Barra del Río Motagua, Parque Nacional Punta Sal (ahora Jeannette Kawas), Parque Nacional Marino Islas de la Bahía, áreas en el Golfo de Fonseca, Reserva del Hombre y de la Biosfera del Río Plátano, Montañas de Colón y los Cayos Miskitos.
- Convención RAMSAR sobre humedales. Establece regulaciones para la conservación de zonas húmedas (hábitat de especies de fauna y flora). Honduras se adhirió a esta Convención en 1993, estando pendiente su tramitación en el Congreso Nacional. Honduras ha declarado como sitios RAMSAR las siguientes áreas: Parque Nacional Jeannette Kawas, Parque Nacional Punto Izopo, Refugio de Vida Silvestre Cuero y Salado, Refugio de Vida Silvestre Laguna de Bacalar y el Sistema de Áreas Protegidas del Golfo de Fonseca; la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente (SERNA) por medio de la Dirección General de Biodiversidad (DiBio) está preparando la declaración RAMSAR de las áreas de Turtle Harbour (Utila) y el Lago de Yojoa.

3.3 Marco General

En julio de 1980 se dictó la Ley para la Declaratoria, Planeamiento y Desarrollo de las Zonas de Turismo (Decreto-Ley No. 968), estableciéndose lo que se denominó “Zonas de Turismo”; estas últimas se definieron como aquellas áreas que merecen ser desarrolladas mediante la actividad del turismo debido a sus características naturales, históricas, culturales y típicas, mismas que serían declaradas por la entonces Secretaría de Estado en los Despachos de Cultura y Turismo, previo dictamen de lo que era el Consejo de Planificación Económica. Se estableció que las actividades industriales, comerciales, mineras, agropecuarias y forestales en estas zonas, estarían sujetas a ésta Ley y su Reglamento con el objetivo de preservar sus atractivos turísticos y sus cualidades naturales o históricas; la Ley citada también dispuso la regularización de la tenencia de la tierra en dichas zonas, pero este objetivo no ha sido cumplido.

Según el Reglamento de la Ley, la declaratoria de las Zonas de Turismo podía hacerse por iniciativa propia de la entonces Secretaría de Cultura y Turismo, o bien por petición de cualquier persona natural o jurídica. Cuando la petición fuera hecha por una persona, sólo necesitaba presentar una solicitud con los documentos de identidad, personal y tributarios, la narración de las características que justifiquen la declaratoria, un croquis del sitio con la delimitación física, e información sobre actividades mineras, agrícolas, forestales, etc. en el área.

En aplicación de esta Ley se declararon diversas zonas de turismo, incluyendo áreas costeras en ambos litorales en una extensión de dos kilómetros hacia el interior de tierra firme, así como áreas insulares (Acuerdos No. 087 del marzo 30, 1982 y el No. 312 del noviembre 29, 1982), limitándose a declarar atractivos coloniales, arqueológicos o de playa, sin hacer mención expresa de áreas naturales protegidas.

3.4 Ley de Incentivos al Turismo (Decreto No. 314-98)

La Gaceta, Abril 23, 1999; reformada por Decreto No. 194-2002; La Gaceta Junio 5, 2002) considera al turismo como una actividad económica de utilidad y de prioridad nacional, interrelacionada con el desarrollo social y cultural (artículo 1), debiendo estar orientado al desarrollo sustentable, procurando el ingreso de visitantes que “produzcan el menor impacto posible en sus recursos naturales y culturales y que beneficien al máximo a las comunidades receptoras” (artículo 3); esta declaración podría servir de marco de fondo para diseñar y promover programas relacionados con el ecoturismo.

Para cumplir con los objetivos nacionales en esta materia, el Instituto Hondureño de Turismo (IHT) elaborará un plan turístico especificando objetivos, prioridades y políticas turísticas; los planes y programas, que deberán ser elaborados en coordinación con el sector privado, deben propiciar, entre otros, el aprovechamiento adecuado de los recursos turísticos naturales y culturales y la protección del medio ambiente (artículo 17, Ley del Instituto Hondureño de Turismo). Los recursos

naturales que integren el inventario turístico nacional y estén situados, en zonas de turismo, por otra parte, “serán preservados y resguardados para un uso afín, no pudiendo ninguna autoridad otorgar patentes ni autorizaciones para habilitar en ellos o en su ámbito de influencia, actividades económicas contaminantes, industrias cuyos desechos perjudiquen el recurso y cualquier otra actividad que dañe al medio ambiente natural” (artículo 30, Ley del Instituto Hondureño de Turismo); esto último, sin embargo, no siempre se ha observado.

La citada Ley del Instituto Hondureño de Turismo (Decreto 103-93; La Gaceta 27,095; Julio 14,1993; reformada por Decreto No. 131-98 y Decreto No. 360-2002) dispone, asimismo, la creación del Registro Nacional de Turismo, en el cual se inscribirán, entre otros, los “prestadores de servicios turísticos”, los establecimientos que ofrezcan servicios turísticos, tipo de servicios y los precios y tarifas (artículo 46 y 47); Se consideran “prestadores de servicios turísticos” las personas naturales o jurídicas ubicadas en zonas y lugares de interés turístico, que se dediquen a la prestación, entre otros, de cualquiera de los servicios siguientes:

- a) Guías, los que pueden ser especializadas o conductores de vehículos;
- b) Agencias de viajes y operadoras de turismo receptivo;
- c) Arrendadoras de vehículos automotores, embarcaciones y aeronaves;
- d) Transporte terrestre, marítimo, fluvial, lacustre y aéreo para el servicio exclusivo del turismo;
- e) Hoteles, albergues, habitaciones con sistema de tiempo compartido o de operación hotelera;
- f) Restaurantes y cafeterías;
- g) Discotecas y casinos (estos últimos en hoteles de primera categoría)
- h) Balnearios, campamentos, paradores de casas rodantes, marinas y centros de recreación;
- i) Talleres de artesanos y tiendas de artesanías
- j) Centros de Convenciones
- k) Establecimientos de buceo (artículo 36, Ley del Instituto Hondureño de Turismo, reformado por Decreto No. 360 - 2002).

3.5 Ley General del Ambiente

Declara que son de interés nacional los recursos turísticos de índole natural o cultural, de manera que las obras de desarrollo turístico deberán identificar, rescatar y conservar los valores naturales, paisajísticos, arquitectónicos e históricos de las diferentes regiones del país (artículo 72); el Reglamento General de esta Ley (Acuerdo 109-93; Diciembre 20, 1993) también incluye las regulaciones siguientes:

a) Para el desarrollo de proyectos de desarrollo turístico será obligatoria una evaluación de impacto ambiental, considerando, entre otros, las características físicas del terreno, hidrología, vegetación, ecología, usos del suelo, “características estéticas, arquitectónicas, arqueológicas, patrimonial y científica”, así como “la infraestructura básica que garantice la viabilidad de la inversión del proyecto” (artículo 74);

b) El Instituto Hondureño de Turismo en coordinación con la Administración Forestal del Estado (AFE-COHDEFOR); Departamento de Áreas Protegidas y Vida Silvestre), fomentará el turismo ecológico “ procurando que se realice de conformidad con la capacidad de carga del área y la protección de los recursos naturales” (artículo 71);

c) La Comisión Nacional de Ecoturismo (creada por Acuerdo 1117-92; Junio 1, 1992) propiciará la participación de los sectores público y privado en la coordinación de acciones orientadas a fomentar el desarrollo turístico en las áreas silvestre protegidas (artículo 72);

d) Las actividades de los visitantes que ocasionen degradación ambiental o daño a la flora y fauna en las áreas protegidas, será motivo para la cancelación inmediata de licencias a los operadores de ecoturismo, sin perjuicio de las sanciones que correspondan al infractor (artículo 73);

e) Ninguna autoridad podrá conceder permisos para realizar actividades o proyectos que puedan dañar, destruir, contaminar o aprovechar ilícitamente el medio natural y cultural en zonas incluidas en el inventario turístico nacional (artículo 74).

Teniendo en cuenta las posibilidades que las áreas naturales protegidas ofrecen al ecoturismo, el Reglamento del Sistema Nacional de Áreas Protegidas contempla las siguientes regulaciones:

- i. Podrán desarrollarse en estas áreas actividades recreativas y de ecoturismo, así como el desarrollo de infraestructura para la administración, investigación y la atención de visitantes, de acuerdo con su categoría y teniendo en cuenta el plan de manejo (artículo 59);
- ii. Las actividades de turismo se realizarán previo estudio de factibilidad, impacto y capacidad de carga; el Instituto Hondureño de Turismo y los operadores turísticos, conjuntamente con las comunidades locales y los

- administradores de las áreas, deben participar en el proceso de planificación (artículo 60);
- iii. La infraestructura hotelera únicamente podrá desarrollarse en las zonas de amortiguamiento, previa evaluación de impacto ambiental y la correspondiente licencia ambiental (artículo 61);
 - iv. Los prestadores de servicios turísticos en estas áreas serán inscritos en el Registro Nacional de Turismo (artículo 62).

El Reglamento arriba citado (artículo 32) establece las siguientes categorías de manejo:

- a) Reservas de la Biosfera: Áreas que contienen muestras representativas de biomasa, importantes rasgos naturales singulares, pautas armónicas y estables de uso de la tierra o ecosistemas modificados susceptibles de ser restaurados, cuya función principal es proteger las etnias, conservar la biodiversidad genética y la integridad de los principales ecosistemas del área, permitir la evolución natural de las especies y constituir sitios para la investigación de las ciencias naturales.
- b) Parques Nacionales: Vasta área, terrestre o acuática que contiene rasgos naturales sobresalientes de interés nacional. Su función es conservar zonas naturales o escénicas de interés nacional, perpetuar muestras representativas de los principales ecosistemas naturales y servir para estudios científicos y educación ambiental.
- c) Refugios de Vida Silvestre: Área donde la protección es esencial para la existencia de especies definidas de vida silvestre. Su función principal es asegurar la perpetuidad de las especies, poblaciones y hábitat de vida silvestre y servir para uso científico o recreativo cuando no vaya en contra del objetivo primordial. El aprovechamiento controlado de algunos de sus recursos puede permitirse.
- d) Monumentos Naturales: Área que contiene un solo rasgo natural sobresaliente de interés nacional que merece protección por su carácter único. Su función principal es proteger y preservar rasgos naturales y material genético, proveer oportunidades recreativas, educativas y de investigación, si son compatibles con el objetivo primordial.
- e) Reservas Biológicas: Área intocable que contiene ecosistemas, rasgos o flora y fauna de valor científico. Su función principal es proteger, conservar y mantener fenómenos o procesos naturales en estado inalterado, para estudios e investigación científica.
- f) Reservas Antropológicas: Área generalmente amplia, con poca influencia de la tecnología moderna y habitada en forma dispersa por grupos étnicos que viven en equilibrio armónico con el medio, como parte integral del

ecosistema. Su función principal es proteger los ecosistemas y estilos de vida de gente y sociedades de baja densidad que habitan en armonía tradicional con su medio.

- g) Parque Marino: Área entre mareas o por debajo de la línea de mareas que ha sido reservada para proteger todo o parte del ambiente comprendido en la misma, incluyendo el agua, fauna y flora asociadas y los recursos históricos y culturales; podrá incluir la playa y terrenos contiguos.
- h) Otras categorías que fueren necesarias según los estudios del caso.

El acceso a las áreas protegidas generalmente se hace por carreteras o caminos vecinales, los cuales tienen naturaleza pública (Ley de Vías de Comunicación Terrestre); es posible, en todo caso, imponer servidumbres de tránsito a los predios privados que se interpongan entre una área protegida y el camino público, debiendo pagarse a los dueños de los predios sirvientes el valor del terreno necesario y resarcirlos de cualquier otro perjuicio (artículos 826-827; Código Civil).

Vida silvestre: Por su relación con el ecoturismo también son importantes algunas regulaciones relacionadas con la vida silvestre. La Ley General del Ambiente establece que las especies de flora y fauna protegidas (aquéllas objeto de protección especial por su rareza, condición en el ecosistema o peligro de extinción) no podrán ser objeto de caza, captura, comercialización o destrucción (artículo 41). Las especies de caza, en cambio, podrán ser aprovechadas previa licencia que expedirá la Administración Forestal del Estado (artículo 42), debiendo observarse las regulaciones sobre vedas y épocas de caza, máximos de captura, especies permitidas, edad y tamaño mínimo permitidos, que deberá dictar el Poder Ejecutivo. También se requiere de licencia expedida por la Administración Forestal para realizar operaciones de exportación o de importación de especies de flora o de fauna silvestre (artículo 44); la AFE-COHDEFOR o DIGEPESCA también autorizan este tipo de operaciones en el marco del Convenio CITES, así como la declaración de especies de flora y fauna en peligro de extinción en el país.

Recursos marinos y costeros: El uso del mar y de sus playas con fines de tránsito, navegación o cualquier otro objeto lícito, está sujeto a los principios generales del Código Civil y a “las ordenanzas generales o locales que sobre la materia se promulguen” (artículo 626, Código Civil); de acuerdo con este mismo texto legal, las playas del mar son bienes nacionales de uso público (artículo 617).

Ley general del ambiente establece algunas regulaciones generales relacionada con la ordenación de los recursos marinos y costeros, incluyendo las aguas marítimas, playas, playones y la franja litoral, bahías, lagunas costeras, manglares, arrecifes de coral, estuarios, bellezas escénicas y los recursos naturales vivos y no vivos contenidos en las aguas del mar territorial, la zona contigua, la zona económica exclusiva y la plataforma continental (artículo 55).

En el contexto indicado, la explotación de estos recursos estará sujeto a criterios técnicos que determinen su utilización racional y aprovechamiento sostenible, estando autorizado el Poder Ejecutivo para fijar épocas de veda para la pesca o recolección de determinadas especies y establecer los criterios a que se sujetará la población y repoblación de los fondos marinos (artículo 56).

Finalmente, la pesca (industrial, artesanal y deportiva) está regulada por la Ley de Pesca (1959). Un nuevo proyecto de ley regulando esta materia esta pendiente de discusión en el Congreso Nacional.

La Ley General del Ambiente declara de interés público el “ordenamiento integral del territorio nacional, considerando los aspectos económicos, demográficos y sociales” (artículos 4 y 28 c.); sobre esta materia la reciente Ley de Ordenamiento Territorial (Decreto No. 180-2003; La Gaceta, Diciembre 30, 2003) crea el Consejo Nacional de Ordenamiento Territorial (artículos 9 y 13) para proponer, concertar y dar seguimiento a las políticas, estrategias y planes sobre la materia, incluyendo la propuesta de declaratoria de “áreas bajo régimen especial de los recursos naturales y del patrimonio histórico a nivel municipal” (artículo 13.8) crea, asimismo, el Comité Ejecutivo de Ordenamiento Territorial para apoyar al Consejo Nacional (artículos 14 y 15) y la Dirección General de Ordenamiento Territorial (Secretaría de Gobernación y Justicia), con fines operativos y técnicos (artículos 20 y 21); como instrumentos técnicos de regulación de los espacios naturales están previstos “planes de ordenamiento territorial de áreas bajo régimen especial” (otros instrumentos mas generales son los planes nacionales, regionales o municipales; artículos 22 y 46) Las previsiones de esta Ley deberán ser tenidas en cuenta para la declaración y manejo de las áreas protegidas.

¹ La competencia de la Secretaría de Turismo fue establecida por Decreto 6 - 98 de Febrero 3, 1998 (La Gaceta 28.523; marzo 25, 1998).

¹ Artículo 6, Ley del Instituto Hondureño de Turismo (reformada por el Decreto 360-2002; noviembre 5, 2002.)

¹ Las funciones en áreas protegidas fueron traspasadas originalmente a COHDEFOR mediante Decreto 74-91 (Mayo 30, 1991).

3.6 Ley de incentivos al turismo

La ley de incentivos al turismo, fue aprobada en el marco del programa de competitividad de Honduras como una manera de incentivar la inversión turística, considerando después de la industria de las maquilas el clúster que mayor ingreso genera al País. En esta Ley se destacan los principales beneficios:

- Exoneración del pago de impuestos sobre la renta por 10 años a partir del inicio de operaciones. Este incentivo será otorgado exclusivamente a proyectos nuevos.

- Exoneración del pago de impuestos y demás tributos que cause la importación de bienes y equipos nuevos necesarios para la construcción e inicio de operaciones de los proyectos.
- Exoneración del pago de impuestos y demás tributos que cause la importación de todo material impreso para promoción o publicidad de los proyectos o del país como destino turístico.
- Exoneración del pago de impuestos y demás tributos que cause la importación para la reposición por deterioro de los bienes y equipos, durante un periodo de 10 años, previa comprobación.
- Exoneración del pago de impuestos y demás tributos que cause la importación de vehículos automotores nuevos, como: autobuses, pick-up, panel, camión y los que adquieran las arrendadoras de vehículos automotores.
- Exoneración del pago de impuestos y demás tributos que cause la importación de aeronaves o embarcaciones nuevas y usadas, para transporte aéreo, marítimo o fluvial.

Las principales actividades turísticas beneficiadas con la Ley de incentivos son turismo:

- Hoteles, albergues, habitaciones con sistema de tiempo compartido o de operación hotelera.
- Transporte aéreo de personas.
- Transporte acuático de personas.
- Centros de recreación. Se excluyen casinos, clubes nocturnos, centros de juego de maquinitas, video, tragamonedas o similares, salas de cine, televisión por cable y similares, clubes privados, billares, gimnasios, saunas y similares (SPA), café Internet, discotecas, centros de enseñanza bajo cualquier modalidad, fundaciones y cualquier otro tipo no vinculado al turismo.
- Talleres de artesanos y tiendas de artesanía hondureña exclusivamente. Se excluye los talleres de carpintería, ebanistería, balconería, enderezado, pintado, joyería, y cualquier otro no vinculado al turismo.
- Agencias de turismo receptivo.
- Centros de convenciones, y arrendadoras de vehículos automotores para los vehículos destinados al giro estricto del negocio.

IV. Institucionalidad

Corresponde a la Secretaría de Turismo la formulación, coordinación, ejecución y evaluación de las políticas relacionadas con el turismo, su promoción y la regulación y supervisión de los servicios turísticos (artículo 29, Ley General de la Administración Pública)¹; estas competencias son ejercidas por medio del Instituto Hondureño de Turismo; a este último organismo también compete, entre otros aspectos, la prestación de asistencia técnica a los interesados y la conservación y protección de los recursos turísticos (artículo 6, Ley del Instituto Hondureño de Turismo); estos últimos pueden ser naturales o culturales. Reformas recientes a la Ley citada también facultan al IHT para participar en la constitución de sociedades mercantiles y para constituir fideicomisos relacionados con las actividades de su competencia.² Es importante observar que las funciones del Presidente Ejecutivo y Vicepresidente Ejecutivo del IHT son desempeñadas por el Secretario de Turismo y por el Subsecretario respectivamente (artículo 33, Decreto 131-98), de manera que existe plena integración entre la Secretaría de Turismo y el IHT.

La Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente (SERNA) tiene a su cargo la coordinación y evaluación de las políticas relacionadas con los ecosistemas, el sistema nacional de áreas naturales protegidas y parques nacionales y la protección de la flora y la fauna (artículo 29, Ley General de la Administración Pública); ello incluye la conducción de estudios y la formulación de normas para la declaración y administración de las áreas naturales protegidas y para la protección y uso sostenible de la biodiversidad (artículo 84, incisos h) e i), Reglamento de Organización, Funcionamiento y Competencias del Poder Ejecutivo).

La gestión de las áreas protegidas, específicamente, corresponde a la Corporación Hondureña de Desarrollo Forestal (AFE-COHDEFOR) por medio del Departamento de Áreas Protegidas y Vida Silvestre³ (DAPVS) (artículo 74, Ley para la Modernización y el Desarrollo del Sector Agrícola; artículo 2, Decreto No. 74-91) el citado organismo actúa como Administración Forestal del Estado y sus actividades se enfocan principalmente en el manejo y control forestal.

De acuerdo con el Reglamento del Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SINAPH), el Departamento de Áreas Protegidas y Vida Silvestre de la AFE- COHDEFOR, es responsable de administrar las áreas “creando las condiciones necesarias para formar, controlar y regular su manejo” (artículo 21), para lo cual deberá ejecutar las políticas definidas por la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente (artículo 22).

¹ La competencia de la Secretaría de Turismo fue establecida por Decreto 6 - 98 de Febrero 3, 1998 (La Gaceta 28.523; marzo 25, 1998).

² Artículo 6, Ley del Instituto Hondureño de Turismo (reformada por el Decreto 360-2002; noviembre 5, 2002.)

³ Las funciones en áreas protegidas fueron traspasadas originalmente a COHDEFOR mediante Decreto 74-91 (Mayo 30, 1991).

4.1 Estrategia Nacional de Turismo Sostenible (ENTS)

La Secretaría de Turismo diseño la Estrategia Nacional de Turismo Sostenible (ENTS)⁴ al 2021, además del enfoque macro, esta se plantea iniciar desde las comunidades desarrollando el turismo desde la perspectiva local, y de esta manera promover actividades y empresas turísticas locales (MIPYMES) con un enfoque de promoción de los recursos del país: naturales, culturales y patrimoniales; las iniciativas y proyectos locales deberán coordinarse y armonizarse con las directrices y lineamientos políticos de arriba abajo: país, región y municipio.

La puesta en marcha e implementación de la ENTS recae bajo la responsabilidad del sector público y privado; el público a través del Instituto Hondureño de Turismo/Secretaría de Turismo (IHT/SETUR), como organismo regulador, ordenador, facilitador y promotor de la actividad turística, las mancomunidades, municipalidades y las secretarías públicas vinculadas al turismo tales, como -SERNA, SOPTRAVI, Secretaría de Gobernación y Justicia, entre otras-, y el privado mediante las empresas privadas, organizadas en Cámara Nacional, Regionales y Municipales, son las unidades que mueven la actividad turística; siendo fundamental el fortalecimiento institucional, del sector público y privado que inciden en el sector turístico.

Cuadro 1. Matriz de desarrollo estratégico del turismo en Honduras

Clasificación	Localización	Madurez (estado actual)	Tipo	Mercado	Estrategia propuesta
Productos de buceo	Isla de la Bahía	Maduro	Primario (Driver de turismo actual)	Interés especial	Alta prioridad
Productos de arqueología - cultural	Zonas arqueológicas, en especial Copán Ruinas	En desarrollo	Primario (Driver de turismo actual)	Interés especial	Alta prioridad
Productos de sol y playa	Costa Norte (en especial Caribe Esmeralda desde Tela a Trujillo) e Islas de la Bahía	Incipiente	Primario (Driver de turismo actual)	Interés tradicional	Muy alta prioridad (driver primordial mundial)
Productos ligados al turismo de cruceros	Islas de la Bahía, y algunos lugares de la costa norte	Incipiente	Complementario	Interés especial	Alta prioridad
Atractivo de la naturaleza	Áreas naturales protegidas	Atractivo	Complementario	Interés especial	Alta-media prioridad (para

⁴ La ENTS del Instituto Hondureño de Turismo (IHT) (2006-2021) se plantea los principios orientadores siguientes: enfoque nacional de arriba abajo; armonización de los dos enfoques: de arriba abajo y local; transversalidad del turismo; fortalecimiento institucional efectivo; calidad como marca distintiva del producto turístico hondureño; desarrollo de la cultura turística; capacitación de recursos humanos para el sector turismo y producción de empleos de calidad como forma de combatir la pobreza (ERP); regionalización del desarrollo turístico y sostenibilidad del sector.

(ecoturismo)	seleccionadas por la ENTS				complementar con turismo de sol y playa)
Atractivo patrimonio colonial	Municipios con carácter colonial, principalmente ciudad de Comayagua	Atractivo	Complementario	Interés especial	Baja prioridad
Atractivo culturas vivas	Por zonas (principalmente): Garífunas (costa norte), Lencas (Gracias y La Esperanza), Chortis (Copán), Gracias, La esperanza, Olancho y Comayagua	Atractivo	Complementario	Interés especial	Media prioridad
Atractivo turismo rural		Atractivo	Complementario	Interés especial	Baja prioridad

Fuente: Fuente: Centro de Documentación/Secretaría de Turismo

De acuerdo al cuadro anterior las zonas con potencial turístico rural son consideradas de baja prioridad, lo que implica que son considerados menos atractivos y con menor condición competitiva, a pesar del potencial que existe en el país.

El desarrollo de la estrategia se hace una segmentación de Primero, Segundo, Tercero y Cuarto nivel, lo que muestran un orden de prioridad en función del mercado al que se dirige y el tipo de turismo; por lo tanto los esfuerzos que deben realizar la administración pública para el desarrollo del turismo, en especial a las medidas de intervención positivas (proyectos, incentivos, obras, programas, etc.) que deben establecer las Secretarías de Estado, SETUR/IHT a la cabeza, como acompañamiento, control y mejora de la iniciativa privada. Es así que el Tercer nivel, se incluye el ecoturismo, turismo cultura y el turismo rural se contempla a largo plazo.

Actualmente se le ha dado impulso por parte de la cooperación internacional, a la creación del Circuito Colosuca, que reúne a la mancomunidad de los municipios lencas del centro de Lempira: Belén, La Campa, San Manuel Colohete, San Marcos de Caiquín, Belén y San Sebastián); la Ruta Lenca es un circuito por pueblos y localidades que aún conservan las tradiciones de los indígenas lencas (antecesores de los mayas) y una significativa arquitectura colonial.

Se estructura en torno al eje turístico entre las ruinas mayas de Copán (al occidente) y la ciudad colonial de Comayagua (al oriente), con Copán Ruinas, Santa Rosa de Copán y Gracias, como puntos a destacar. Fue galardonada como el mejor Producto de Turismo Activo en la edición 2005 de FITUR, en Madrid, España. De acuerdo a información proporcionada por el Diario La Tribuna, la Cooperación Española les

apoyará con 800 mil euros, para el desarrollo de la Ruta⁵ y la Iniciativa de Turismo Rural de la Zona de Yeguaré apoyada por la Escuela Agrícola Panamericana, el Zamorano, entre otros.

4.2 Entidades de la Administración Pública de Fomento al Turismo

Las principales entidades de la administración pública estrechamente vinculada a los asuntos culturales y relacionados con el presente diagnóstico son las siguientes:

Entidad	Funciones y Atribuciones
La Secretaría de Turismo en Honduras	A esta institución le concierne la formulación, coordinación, ejecución y evaluación de las políticas relacionadas con el turismo, así como fomentar el desarrollo de la oferta turística y promover su demanda, regular y supervisar la prestación de los servicios turísticos y en general; desarrollar toda clase de actividades que dentro de su competencia tiendan a favorecer y acrecentar las inversiones y las corrientes turísticas nacionales y del exterior.
Instituto Hondureño de Turismo (IHT)	Tiene como objetivo potenciar el desarrollo del turismo en base a una estrategia nacional con vistas a impulsar el crecimiento del sector en forma equilibrada, sostenible y responsable, a fin de coadyuvar en la creación de empleos, la captación de divisas y el desarrollo local y regional. Con respecto a cultura, ejecuta todas las acciones tendientes a la estimulación y desarrollo de la identidad nacional en su espacio o hábitat natural, resaltando las tradiciones y herencia cultural del país.
Secretaría de cultura, arte y deportes de honduras	Entidad responsable de la actividad cultural, artística y deportiva del Estado Hondureño. Se le ha encomendado a esta Secretaría la formulación, coordinación, ejecución y evaluación de políticas referentes a la investigación, rescate, salvaguarda y difusión del patrimonio cultural de la nación. Tiene a su cargo una serie de Instituciones y Direcciones Generales que regulan el funcionamiento del sector cultural público del país.
Instituto Hondureño de Antropología e Historia (INAH)	Es una entidad desconcentrada adscrita a la Secretaría de Cultura, Artes y Deportes y que tiene a su cargo todo lo relativo a la protección, salvaguarda y difusión del patrimonio cultural de la nación. Su objetivo es proteger, explorar, conservar, restaurar, reparar, acrecentar e investigar los tesoros arqueológicos, históricos y artísticos de la nación.
Universidad Pedagógica Francisco Morazán (UPFM)	Forma a los catedráticos de centros educativos de segunda enseñanza ubicadas en los polos de desarrollo del turismo: Copán, Islas de la Bahía, Trujillo, Atlántida, Choluteca, Valle, Lempira, Intibucá, Gracias A Dios.
Instituto Nacional de Formación profesional en Honduras (INFOP)	Institución encargada de la formación profesional en Honduras, cuenta con tres escuelas de hostelería y turismo a nivel nacional.
Museo Arqueológico de	El museo exhibe valiosas muestras de la cultura maya como por ejemplo

⁵ <http://www.latribuna.hn/news/45/ARTICLE/55147/2009-01-30.html>

Copán	el calendario maya, el altar Q, piezas de jade y cerámica, el entierro del Escribano, entre otras, halladas en el Parque Arqueológico de Copán Ruinas.
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Es importante mencionar que en materia turística Honduras dispone de dos Centros de capacitación profesional turística: uno el Instituto Hondureño de turismo y el otro es el Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP), 12 escuelas de turismo/hotelaría (Bachillerato en Turismo) y cuatro centros superiores de formación turística.

4.3 Mecanismos de Acciones Coordinadas en Apoyo al Turismo

Para impulsar el desarrollo de la inversión en el sector turismo en coordinación con el sector privado y público desarrolla varias acciones para mejorar el nivel de la competitividad del sector:

- a) **Congreso Nacional de Turismo:** Para presentar la Estrategia Nacional de Turismo Sostenible a todos sus actores del sector privado y público, actualmente se está organizando un Congreso Nacional de Turismo, donde se expondrán las estrategias por cada una de las regiones y los planes a seguir.
- b) **Clasificación Hotelera:** A través de Honduras Compite, se está realizando la segunda clasificación y categorización hotelera del país, atendiendo las demandas del turista que precisa información relativa a productos y servicios que desea recibir, y las opciones de las que puede disponer para satisfacer sus requerimientos.

Al final de este proceso, se tendrá la clasificación y categorización de 65 hoteles grandes, medianos y pequeños, para un total de 130 hoteles a nivel nacional.

- c) **Unidad de Inteligencia de Mercados:** Honduras Compite junto con la Cámara Nacional de Turismo (CANATURH) y el Instituto Hondureño de Turismo (IHT) implementarán una Unidad de Inteligencia de Mercados en la CANATURH, que sea capaz de centralizar –en un centro compartido- toda la información del sector turístico que se encuentra dispersa.

De esta manera, en el corto plazo se estarán desarrollando las siguientes iniciativas:

1. Conformación del Programa de Proveedores de Turismo: en donde se vinculará el sector agrícola y artesanal nacional con el crecimiento del sector turismo.
2. Desarrollo de Productos Turísticos: A nivel regional se desarrollaran diferentes iniciativas para la definición de destinos.
3. Implementación de Centros de Asesoría Empresarial Turística: para proveer apoyo, asistencia y capacitación a nivel regional.

4. Implementación de Iniciativas de Competitividad Local: conformando conglomerados productivos de turismo en cuatro zonas del país, trabajando en conjunto con Honduras Regional.

Cuadro 4. Lista de proyectos ejecutados actualmente por el Instituto Hondureño de Turismo con Apoyo de la Cooperación Internacional

Lugar	Proyecto	Contenido del Proyecto	Organización que financia
Proyecto a gran escala en la Bahía de Tela	Estudio de Evaluación de Impacto Ambiental “Los Micos Beach & Golf Resort”	<ul style="list-style-type: none"> Actualización de estudios Finalización de infraestructura interna básica (fase1) Acuerdos de coinversión para la construcción y operación de los primeros hoteles 	Proyectos financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID).
Proyecto a gran escala en la Bahía de Trujillo	Plan de desarrollo Turístico	<ul style="list-style-type: none"> Definición de plan de inversiones 	Proyectos financiados por el Banco Mundial (BM) y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID).
Proyecto a gran escala en la Islas de la Bahía	Proyecto Manejo Ambiental de Islas de la Bahía	<ul style="list-style-type: none"> Formulación e instrumentalización del plan de ordenamiento territorial Estímulo a la inversión privada Desarrollo de micro y pequeña empresa 	Proyectos de infraestructura básica financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID).
Copan Ruinas Proyecto de Desarrollo Regional en el Valle de Copán	Proyecto Aeródromo de Río Amarillo	<ul style="list-style-type: none"> Plan de desarrollo urbano Aeropuerto Fortalecimiento del clúster en infraestructura y servicios públicos 	Proyectos financiados por el Banco Mundial (BM).
Proyectos de Pequeña y Mediana Escala Proyecto Turismo Costero Sostenible (Estrategia regional del Caribe)	Proyecto Turismo Costero Sostenible	<ul style="list-style-type: none"> Golfo de Fonseca Corredor Omoa – Cortés Costa Garífuna Ruta Lenca Corredor arqueológico (Los Naranjos, El Puente y Copan) Ciudades Coloniales (Comayagua, Gracias Santa Rosa de Copan, Choluteca y Centro Histórico de Tegucigalpa) 	Proyectos financiados por el Banco Mundial (BM) y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID).

Copán	Desarrollo Turístico Sostenible	Plan de desarrollo turístico sostenible.	Banco Mundial con fondo Japonés.
Tegucigalpa	Financiamiento a pequeños hoteles	Fortalecimiento de hoteles pequeños.	Swisscontact
A nivel Nacional	Contribuye de manera significativa en el fortalecimiento de la Biblioteca Nacional y las Bibliotecas Públicas municipales	Donó y mantiene el Programa de Escenario Móvil que constituye uno de las principales estrategias de difusión cultural de la SCAD y está por iniciar un programa de fortalecimiento al sector teatro en Centroamérica.	ASDI – Agencia Sueca para el Desarrollo;
Copán	Investigación Arqueológica	Realiza importantes actividades de investigación en la zona arqueológica de Copán a través de su Programa de Mejoramiento de los Equipos para las Actividades Arqueológicas Centradas en la Civilización Maya.	JICA – Agencia Internacional del Japón
Distintos lugares del país.	Fortalecimiento de Capacidades del INFOP y Programa de Patrimonio Cultural	a. Escuelas Taller en Comayagua y Choluteca; b. Revitalización de centros históricos en Gracias, Lempira; Trujillo, Colon; Comayagua, Comayagua c. Restauración de monumentos coloniales en Tegucigalpa y Comayagua.	AECI – Agencia Española de Cooperación Internacional

Fuente: Centro de Documentación/Secretaría de Turismo

4.4 Información básica del turismo en los distintos departamentos de Honduras

Departamento de Copán: Copán Ruinas se encuentra en el occidental departamento de Copan, muy cerca de la frontera con Guatemala. Actualmente, las Ruinas de Copán se encuentran dentro de un complejo turístico conocido como Centro de Visitantes, donde se ubica un micro-cine, un museo, tiendas de artesanías y librerías. En las ruinas se destacan tres grandes atractivos:

Atractivos turísticos	Breve descripción del lugar
La acrópolis	Está dividida en dos grandes plazas: la oriental y la occidental. La Acrópolis oriental contiene al templo 11, construido por el último rey de Copán, Yax-Pac, como su obra maestra. También se encuentra aquí el Templo 16 bajo cuya construcción se encontró otro templo casi en perfectas condiciones cuyo resultado es una joya única en el mundo: el templo Rosa Lila también conocido como Templo del Sol.
El campo de pelota	El campo de pelota es, en tamaño, el segundo de América Central. Casi todas las ciudades mayas tenían uno, que se usaba para realizar un juego donde muchas veces los competidores terminaban muertos, aunque contentos por considerarse salvados por los dioses. Más que un juego era un rito y una ofrenda para los poderosos seres que gobernaban en el “otro mundo”.
La escalera de los jeroglíficos	Los peldaños cuentan la historia de la ciudad utilizando miles y miles de signos y símbolos. Dentro de este grupo principal de ruinas es donde se encuentran las estelas más famosas y mejor conservadas. En sus intrincadas tallas, las estelas son un testimonio labrado en piedra de la vida de los reyes y demás personajes importantes de la historia y de la vida social de Copán. Son monolíticas y generalmente informan acerca de la fecha de nacimiento y muerte y de los actos más significativos realizados por la persona a quien está dedicada la estela.

Las Sepulturas y los Sapos son otros atractivos importantes del parque arqueológico, que están un poco alejados del centro del mismo.

<p>Las Sepulturas se encuentran a dos kilómetros del parque. Fue una zona residencial de la élite copaneca durante el último reinado maya, constituyéndose en una ventana al estilo de vida de la alta sociedad indígena días antes del colapso de esta civilización. Se le llama Sepulturas por la costumbre maya de enterrar a sus muertos en la misma casa donde habitaban.</p>	<p>Los Sapos está ubicado en una pequeña colina desde la que se tienen una extraordinaria vista del Valle de Copán. Constituyen un pequeño conjunto de rocas esculpidas, entre las que destacan unas en forma de sapos.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Las bellezas de Copán no se circunscriben a sus ruinas. Copán tiene mucho más que mostrarles a los turistas.

- a) **Santa Rosa de Copán** es un pueblo que está íntegramente constituido por pequeñas y humildes casas construidas, la mayoría de ellas completamente de adobe. La plaza central exhibe un par de estelas encontradas en excavaciones realizadas en los alrededores, mientras que las calles se turnan entre adoquines y tierra. Santa Rosa también es conocida por la fabricación manual de puros. Hay muchas fábricas que se pueden visitar para apreciar de cerca la manufactura de cigarros.
- b) **La Fuente de aguas termales** es un sitio que, según los pobladores de la aldea El Zapote, contiene propiedades medicinales. Las aguas brotan de un manantial para mezclarse con un río de agua fría, formando pozas naturales.
- c) **El Puente** es un parque nacional, ubicado a unos sesenta kilómetros de Copán. Este lugar se encuentra sub utilizado y es visitado por pocos turistas, en relación a las maravillas arquitectónicas que el lugar ofrece. Es una ciudad satélite de Copán, posee pirámides que son excavadas y restauradas.

Se pretende convertirla en una zona arqueológica viviente que demuestre la vida que estas civilizaciones tuvieron y contar con un laboratorio de excavaciones abierto al público, todo esto con fines didácticos.

Islas de la Bahía: Las Islas de la Bahía ha evolucionado los últimos años, es un destino que ofrece algo mas que solo playa, agregándose así unas cuantas actividades mas que permiten al viajero activo poder prolongar su estadía sin temor a no encontrar algo que hacer.

Canopy, “snorkel”, actividades de playa, parque de mariposas, show de delfines y acuarios al natural son algunas de las diversas opciones que tiene el visitante. Encontramos dos opciones de Canopy en Roatán. Una en la zona de West End en el Guambalimba Park, con sus 11 plataformas es considerado como uno de los mejores de Honduras, seguramente teiene que ver con las sorprendentes vistas al mar Caribe que se pueden ver desde las alturas; y la otra en Palmetto Bay, que es más reciente y se caracteriza por estar ubicado en una zona de la isla con poca afluencia de turistas, por lo que puede encontrarse en un entorno más natural y salvaje.

En las playas de West Bay y West End el visitante puede alquilar un Kayak con el que por su propia cuenta puede desplazarse a lo largo de la costa y observar el ambiente natural submarino desde arriba, como las estrellas de mar, peces de color, aves marinas, entre otros.

El visitante también puede realizar paseos a caballo a lo largo de West Bay Beach o de moto cruzando la isla de un extremo al otro.

En la zona se cuenta con el show de delfines que se ofrece en el Anthony's Key Hotel, asimismo el turista puede realizar excursiones al Parque Natural Coral Cay, un parque marino de iniciativa privada donde se puede entre otras cosas disfrutar de una playa privada, observar los estanques de tortugas, langostas y rayas o pasear en kayak por las aguas de la zona. El parque de mariposas ubicado en West End es otra de las alternativas con que cuentan los turistas.

El Caribe hondureño: Aquí, no solo se encuentran las Islas de la Bahía, sino también las playas de Tela, Trujillo, La Ceiba y Puerto Cortes. Cada uno de estos lugares es distinto y cada uno tiene su encanto, clasificar que playa es mejor sería arriesgado y parcializado, pues todas son únicas y del estilo o preferencia de cada visitante.

Uno de los destinos playeros por tradición para los habitantes de San Pedro Sula se encuentra ubicado en el municipio de Omoa, ya que ofrece pequeñas bahías y playas, la mayoría de ellas de arena oscura y algunas excepciones son de arena blanca.

Omoa: existe la posibilidad de realizar turismo de aventura y de historia. Buceo, Canopy, senderismo, pesca, playa, parques acuáticos y deportes marinos de aventura. En el pleno centro del pueblo de Omoa se encuentra la Fortaleza de San Fernando, un ejemplo de cómo los piratas atemorizaban a los pobladores de las costas centroamericanas; a pesar de que esta construcción se finalizó cuando ya la amenaza de los piratas había desaparecido y solo sirvió como prisión postcolonial para criminales u opositores políticos.

Lastimosamente uno de los inconvenientes es la falta de suficiente infraestructura hotelera en la zona y de operadores turísticos bien equipados que ofrezcan servicios de primera calidad.

Puerto Cortés: se caracteriza por ser el puerto carguero más importante de Honduras y Centro América, posee como atractivo especial su cercanía a la aldea garífuna de Travesía. En esta aldea de champas o chozas con techos de hoja de palma, habitan descendientes de esclavos africanos e indios del Caribe que luego de mezclarse entre sí en la isla de San Vicente y lograr su liberación, se emplazaron en las costas centroamericanas, manteniendo sus raíces en forma de lengua, creencias y tradiciones propias. Igualmente, en esta zona se encuentran las Cataratas de Pulhapanzak uno de los destinos más solicitados por los visitantes de la zona.

Tela: pueblo famoso por sus anchas playas de arena blanca y cálidas aguas, aquí los deportes de playa son muy populares, así mismo los paseos en bote banana, lancha o parapente son la atracción para muchos turistas. La influencia garífuna también es bastante fuerte en esta región y muchos visitantes llegan para disfrutar de las comidas típicas. Tela, ofrece además otros atractivos como el Jardín Botánico Lancetilla, el segundo con especies tropicales más grande del mundo; el Parque Nacional Punta Sal, un sitio que ofrece paseos entre manglares, playa y observación de naturaleza marina o las aldeas garífunas de Tornabé, Miami y Triunfo de la Cruz.

A finales del siglo XIX y principios del XX en la zona se instalaron las compañías bananeras que influyeron innegablemente al desarrollo del país, por lo tanto, aquí el visitante puede ver remanentes de arquitectura de la época o las vías y edificios dejados por el ferrocarril nacional.

La Ceiba: Conocida como la capital del ecoturismo, capta la atención el imponente perfil de Pico Bonito, que es también un parque nacional. Las lluvias abundantes y las pendientes rocosas naturales de este bosque tropical se conjugan para formar elegantes cascadas y paisajes espectaculares que adicionalmente contribuyen a nutrir la caudalosa corriente del Río Cangrejal, uno de los ríos más emocionantes de la América Central para el canotaje.

Comayagua: durante la temporada de Semana Santa se preparan las alfombras de Comayagua, efímeras obras de arte, que a pesar de que precisan meses de antelación para su diseño y largas horas de desvelo en su preparación, no duran mas que unos minutos mientras esperan el paso de la procesión. Estas obras de artes son dignas de ser recopiladas, para futuras generaciones y con mayor razón tomando en cuenta su corta vida. Del mismo modo, los turistas pueden visitar el Museo de Arqueología e Historia, el Museo de Arte Religioso Colonial, la Catedral de Santa Maria; por ser una ciudad que se distingue por su diseño arquitectónico, ya que, por un lado se encuentra la arquitectura moderna y por otro lado la belleza colonial. Esta es una bella ciudad rica en historia republicana y se le conoce como la primera ciudad de Honduras en la época de la colonia, poco después de la colonia fue la primer capital con que contó el país y que aún preserva los monumentos históricos como la Plaza Central León Alvarado, la Plaza San Francisco, la Iglesia la Merced, la Iglesia San Sebastián, la Iglesia la Caridad y el Reloj de la Catedral.

Tegucigalpa: fue fundada por un grupo de españoles con el nombre de *Real Villa de San Miguel de Tegucigalpa de Heredia* el 29 de septiembre de 1578 sobre un antiguo poblado indígena existente. En esa época el área de Tegucigalpa era un centro de actividad minera donde se extraía especialmente plata y oro. El nombre de Tegucigalpa proviene del Náhuatl *Teguz-galpa*, que significa "Cerros de Plata", aunque hay otras versiones sobre el significado del topónimo.

Durante todo el período colonial la aldea tuvo un carácter minero, extrayéndose minerales desde el cerro El Picacho y en la zona montañosa de San Juancito. Al devenir la independencia del país la capitalidad de la República de Honduras pasó de Tegucigalpa a **Comayagua** y viceversa en varias ocasiones, hasta que en 1880 quedó definitivamente establecida en Tegucigalpa.

Algunos lugares de interés turístico en la zona

Turismo cultural:

- **Santa Lucía** tiene un clima estupendo. Rodeada de pinares, muchos capitalinos han hecho de esta comunidad su residencia permanente. La comunidad fue fundada a principios del siglo XVI debido a las vetas de plata que fueron

encontradas a sus alrededores, y la minería tuvo un auge suficientemente importante para que el emperador español donara una imagen de un Cristo como reconocimiento a la comunidad por la riqueza generada en favor de la corona. Como la mayoría de pueblos mineros de la colonia española, está construido en las laderas de las montañas en donde se encontraba el mineral, por lo cual no tiene la traza rectangular tradicional que los españoles dieron a las ciudades que fueron fundando. Como tal, tiene calles angostas que serpentean por las laderas de la montaña, la cual es bastante empinada. En tiempos más modernos, la comunidad de Santa Lucía se ha dedicado al cultivo de flores, motivo por el cual encontrará una gran cantidad de flores decorando los jardines de las casas coloniales dándole un aire muy agradable y pintoresco a la población.

- **Ojojona:** es quizás el arquetipo de la comunidad rural colonial de Honduras. Ubicado en un pequeño valle, rodeado de montañas con abundantes pinares, Ojojona ofrece una arquitectura de estilo colonial con casas típicas de adobe, con sus tejas rojas, casas blancas y calles empedradas y habitantes hospitalarios que lo harán sentirse muy cómodo.
- **San Juancito:** junto con sus minas jugaron un papel preponderante en la decisión que tomó el Presidente Marco Aurelio Soto de trasladar la capital de la república de Comayagua a Tegucigalpa, ya que él era uno de los accionistas de la Rosario Mining Co., y como es obvio, prefería estar más cerca de tan importante empresa. Las minas de San Juancito fueron explotadas hasta la mitad del siglo, y desde entonces, San Juancito perdió el glamour que tenía para pasar a ser en alguna medida un pueblo fantasma. Esto no significa que este deshabitado, pero su población y oferta de trabajo disminuyó notablemente.
- **Valle de Ángeles:** es una bella comunidad colonial, ubicada en un valle pequeño totalmente rodeado de frescos pinares. Valle de Ángeles se ha convertido en un importante centro artesanal, con una exposición permanente de artesanías de todo el país. El Instituto Hondureño del Turismo tiene un parque de recreación en las cercanías de la población, ya que cuenta con instalaciones estupendas para días de campo. Así mismo, tiene una piscina semi- olímpica y una cafetería en donde puede comprar refrescos y comida.
- **Parque Nacional La Tigra:** este parque nacional tiene vegetación propia de un bosque nublado, la cual está considerada como el tipo de vegetación tropical más rica en flora y fauna. Bromelias, orquídeas, helechos arborescentes y más de 200 especies de aves son sólo parte de la biodiversidad disponible en el parque.
- **Zoológico Metropolitano del Picacho:** Ubicado en el Picacho, con una extraordinaria vista de la ciudad de Tegucigalpa y entre un bosque de robles y pinos, el zoológico metropolitano ofrece una opción para conocer algunos de los animales nativos de nuestra Honduras. Destaca un jaguar, felino más grande de América y que es nativo de Honduras, así como una colección muy completa de

venados cola blanca y monos araña. Con un total de 310 animales, entre los que podemos contar 20 especies diferentes de mamíferos, 23 de aves y 7 de reptiles.

- **Chiminikee:** parque y museo científico para niños.

Museos

- **Museo Nacional Villa Roy:** Sus salas están dedicadas a la historia republicana de Honduras, haciendo mucho énfasis en los diversos presidentes que ha tenido la república desde su independencia.
- **Museo del Hombre:** Este museo tiene una colección de pinturas de artistas Hondureños y opera como galería de arte. Así mismo, cuenta con una sala para la restauración de pinturas antiguas.
- **Museo Histórico Militar** este museo tiene una selección de artículos personales y fotografías de los ilustres héroes militares y hombres fuertes de Honduras. Así mismo, tiene una sala con armas de fuego antiguas y modernas.
- **Sala Bancatlán:** Una colección privada de valiosos artículos prehispánicos, monedas y algunas de las mejores pinturas contemporáneas de artistas nacionales.
- **Galería de Arte Nacional (Paraninfo)** como su nombre lo indica, una colección de arte de los más sobresalientes pintores Hondureños. Las salas, divididas según la época histórica en la que vivió cada autor, incluye los primeros pintores coloniales hasta la época contemporánea.
- **Museo de Historia Natural** Ubicado en el departamento de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras. Ofrece una colección de especímenes disecados de aves, mamíferos y reptiles, así como salas con los diversos ecosistemas del país.

V. Principales actores del Turismo en Honduras

5.1 Cámaras de Turismo en Honduras

Cámara Nacional de Turismo de Honduras (CANATUR): Propósito integrar la iniciativa turística privada y fortalecer las estrategias de los prestadores de servicios turísticos en Honduras.

Ubicación	Descripción
Copán	Cámara Nacional de Turismo de Honduras-Occidente Dr. Gustavo Corrales Presidente de la Cámara de Turismo Tel.: 651-3829 E-mail: gcorrales@cablecolor.hn
Choluteca	Cámara Nacional de Turismo de Honduras Sur Sr. Sergio Lobo Presidente de la Cámara de Turismo del Sur Hotel Flamingo, Ave. José Cecilio del Valle, Barrio el Centro, Choluteca. Tel.: 782-3876 Cel.: 3367-2769
Atlántida	Sra. Anaite Seib Presidente de la Cámara de Turismo Cámara Nacional de Turismo de Honduras Col. Villas del Este, Casa 20, (EuroHonduras Consulting) Tel.: 443-3893 E-mail: anaite_ehc@yahoo.com ó info@laceiba.info
Tegucigalpa	Sr. Epaminondas Marinakys Presidente de la Cámara de Turismo Cámara Nacional de Turismo de Honduras Col. Lomas del Guijarro Sur, Calle Paris "Da", Casa de lado Izquierdo Tel.: 232-1937 / 232-6698 / 232-6681 / 232-6365 E-mail: emarinakys@cablecolor.hn
Tela	Sr. Sherwood Bonilla Presidente de la Cámara de Turismo Tel.: 448-1065 E-mail: info@hotelsherwood.com
Puerto Cortés y Omoa	Sr. Máximo Parissi Presidente de la Cámara de Turismo Tel.: 658-9125 E-mail: camtur@puntoitalia.net
San Pedro Sula:	Cámara Nacional de Turismo de Honduras Sr. Henning Hkrestchmer Presidente de la Cámara de Turismo

	Revista de Viaje Tel.: 521-3814 Cel.: 9991-1966 E-mail: hkretschmer_canaturh@revistadeviajes.net
Ocotepeque:	Sr. Manuel Sandoval Presidente de la Cámara de Turismo Tel.: 653-3098 E-mail: mansandov@yahoo.com
Siguatepeque:	Sra. Irma Doris Guevara Presidente de la Cámara de Turismo Tel.: 773-4924 Cel.: 9809-7175
Islas de la Bahía:	Cámara Nacional de Turismo de Honduras Roatán: Antony's Key Resort Tel: 445-3003/ 445-3008/ 445-3009 E-mail: akr@globalnet.hn Presidente: Julio Galindo

Fuente: CANATUR

5.2 Asociaciones Gremiales de Empresas Turísticas

Regional	Descripción
Asociación Hondureña de Líneas Aéreas (AHLA)	Armando Fúnes Presidente Tegucigalpa, Honduras C.A. Tel: 220-1757 Fax.: 239-7536 E-mail: afunes@taca.com / armandofunes@hotmail.com
Asociación Hotelera y Afines de Honduras (AHAH)	Luz Mejía Amador Presidente Hotel Escuela Madrid, entre Col. 21 de Octubre y Col. Los Girasoles, Suite 402, Tegucigalpa M.D.C. Honduras C.A. Tel.: 221-5805, 236-7174 Fax: 221-4789 E-mail: asociacionhotelerahn@yahoo.com
Asociación Nacional de Agencias de Viajes y Turismo de Honduras (ANAVYTH)	Scarleth de Moncada Presidente Boulevard Morazán, frente a Restaurante Mc Donald's Tel: 232-2308 E-mail: scarlethmoncada@yahoo.com
Asociación de Tour Operadores de Honduras (OPTURH)	Sonia Regalado, Presidente Col. Juan Lindo, 8 Calle, 32 Ave., Noroeste, Casa 709 Tel.: 557-8447 / 3393-1189 E-Mail: presidencia@opturh.hn
Asociación de Guías Copán	Yobani Antonio Peraza Presidente Centro de visitantes, Parque Arqueológico Copán Copán Ruinas Tel: 651-4018 E-mail: guiascopan@yahoo.com
Asociación de Maleteros de Aeropuertos de Honduras (ASOMALAH)	Domingo Melgar Escobar Presidente Oficinas en el Aeropuerto Internacional de Toncontín Tegucigalpa, Honduras C.A. Tel: 234-3831
Cooperativa de Transporte Toncontín y Hoteles Limitada (COTATYH)	Marco Tulio Sierra Presidente Oficinas en el Aeropuerto Internacional de Toncontín Tegucigalpa, Honduras C.A. Tel: 233-7318 Fax: 239-2985
Asociación Hondureña de Arrendadores de Vehículos (HAVE)	Jorge Flefil/Presidente Boulevard Suyapa, frente a Emisoras Unidas, Oficina

	de Automotores Tegucigalpa, Honduras C.A. Tel.: 235-9528 Fax.: 235-9871 E-mail: jefngaga@hotmail.com
Fundación Mundo Maya	Hipólito Pavón/Presidente Tegucigalpa, Honduras. Tel: 220-1757 239-7536 E-mail: armandofunes@hotmail.com

Fuente: CANATUR

5.3 Organizaciones ambientales que fomentan el turismo sostenible

ONG	Descripción
Red de Turismo Sostenible en Honduras (RDS-HN)	Recientemente reorientaron sus servicios varios sobre nuevos enfoques del turismo: Geoturismo, agroturismo, turismo de aventura/Naturaleza, Turismo Científico.
Asociación de investigación para el desarrollo ecológico y socioeconómico (ASIDE)	Agro transformación, cuero-calzado, desarrollo comunitario rural con enfoque género, metal-mecánica, muebles-madera y textil confecciones. Bo. Las Delicias, 4ta y 5ta Avenida, Tel. 647-2398, Progreso Yoro
REHDES	La Fundación Red Ecologista Hondureña para el Desarrollo Sostenible es una organización regional sombrilla_ que congrega a 6 ONG ambientalistas del país, fundada en 1994. Su sede operativa es la Ciudad de La Ceiba, en la Costa Caribe de Honduras. La RED, es una Organización civil, apolítica, sin fines de lucro, con Personería Jurídica propia, conformada por Organizaciones no gubernamentales ambientalistas legalmente constituidas; obtuvo su Personería Jurídica el 29 de Diciembre de 1997.
AECOPIJOL	Asociación Ecológica para la Conservación de Pico Pijol Morazán, Yoro
BICA	Asociación para la Conservación Ecológica de las Islas de la Bahía Roatán, Guanaja y Utila_
FUCAGUA	Fundación Calentura Guaymoreto Trujillo, Colón
FUCSA	Fundación Cuero y Salado La Ceiba, Atlántida
UPNAPIB	Fundación Parque Nacional Pico Bonito La Ceiba, Atlántida_
PROLANSATE	Fundación para la Protección de Lancetilla, Punta Sal y Texiguat <u>Tela, Atlántida.</u>

5.4 Tours Operadoras que ofrecen productos relacionados con el Turismo Rural

Nombre	Dirección / Servicios
Trifinio Tours	Copán Ruinas, Bo. El Centro, Tel. 9979-9319 Servicios: Guía turística en la zona de Copán Ruinas y la Ruta Maya. Preparación de excursiones.
Moskitia Eco Aventuras	Ave. 14 de julio, 1 calle, Hotel Olas del Mar, La Ceiba, Atlántida. Tel. 441-2480 Servicios: Preparación de expediciones a la Mosquitia, intercambio cultural con tres etnias Miskitos, pech y Garifunas, ecosistemas, manglares, lagunas costeras, bosque húmedo tropical.
JC Tours	Col. 15 de septiembre, calle independencia, 8 calle, Comayagüela. Servicios: Visitas guiadas a los parques nacionales y centros turísticos rurales: Cuevas de Talgua, Taulabe.
Maya Temple Tours	San Pedro Sula, Lobby Hotel & Suites Co. Dirección: Paquetes turísticos turismo rural, visitas la ruta Lenca, Intibuca, Lempira, visitas guiadas diferentes puntos turísticos turismo de aventura.
Destinos de Éxito	Tegucigalpa, Avenida Ramón E. Cruz, Col. San Carlos, Tel. 236.9651. Servicios: Servicios personalizados y acompañados en la región centroamericana en preparación de paquetes turísticos.
Coco Tours Honduras	Triunfo de la Cruz,, Calle Guatemala, Tela, Atlántida, Tel: 3335-4599 Servicios: Ofrecen 24 paquetes de turismo, su especialidad en ecoturismo y turismo solidario, mejores

VI. Bibliografía consultada

Documentos elaborados por la Secretaría de Turismo, ubicados en el Centro de Documentación:

- Estrategia Nacional de Desarrollo del Turismo
- Estrategia de Ecoturismo
- Recetario Comidas Criollas
- Directorio Ferias Patronales en Honduras
- Directorio Oferentes Servicios Turismo Rural
- I Congreso sobre Aviturismo

Estudios sobre competitividad del turismo y ecoturismo en Honduras/Programa COMPITE/Fundación para la Investigación y Desarrollo de las Exportaciones (FIDE)/<http://www.hondurascompite.hn/>.

Feria Agroalimentaria El Zamorano. Disponible en: [www.latribuna.hn/edicion julio 2008/](http://www.latribuna.hn/edicion_julio_2008/)Feria Agroalimentaria El Zamorano

Iniciativa Turismo Rural Yeguaré, El Zamorano. Disponible en: (<http://www.honduras.com/hondurastips>: Turismo rural Honduras/iniciativa Yeguaré, El Zamorano).

Páginas Web Universidades: Revisión planes de estudios sobre Turismo y Hostelería

- <http://www.UTH.edu.hn>
- [http://www.José Cecilio del Valle.edu](http://www.José_Cecilio_del_Valle.edu)
- <http://www.UPFM.educ.hn>
- <http://unitec.edu>
- <http://umh.edu.hn>
- <http://elzamorano.edu>

Turismo de Fincas/Santa Bárbara ([www.jctourshonduras.com/jctours/hn/destinos/Turismos de fincas/Santa Bárbara](http://www.jctourshonduras.com/jctours/hn/destinos/Turismos_de_fincas/Santa_Bárbara)).

Turismo rural en Honduras (www.allrural.com/mundo/america_central/honduras/copan)

ANEXOS

Anexo 1. Experiencias de Turismo Rural en Honduras

i. Iniciativa desarrollo Mancomunidad de Yeguaré



El turismo alternativo está tomando auge en la región oriental del país con la puesta en marcha del proyecto “*Fortalecimiento de los Procesos Productivos, Participativos, Investigación en la Región Agrícola y Gestión Local del Yeguaré*”. Este proyecto es parte de una serie de intenciones que la Escuela Agrícola de El Zamorano implementa con el fin de revertir las condiciones de pobreza de la zona. Los municipios favorecidos con este proyecto son Morocelí, Yuscarán,

Güinope, Villa de San Francisco y San Antonio de Oriente.

La idea surgió hace cuatro años (2007) con el propósito de ayudar a los comités de investigación agrícola local con acciones para fomentar el capital humano y el crecimiento del Turismo Rural en cinco municipios de El Paraíso. Con este proyecto se pretende beneficiar a mujeres y hombres de escasos recursos económicos.

Este proyecto comprende la asesoría en varias actividades productivas para que puedan subsistir y extenderse en la zona; aprovechando la potencialidad de la zona considerando que existen restaurantes, casas de huéspedes, producción de productos embotellados y dulces, entre otros. El Zamorano ha creado un fideicomiso con una entidad financiera para que los microempresarios puedan acceder a financiamientos con una tasa de interés bajas.

Principales actividades realizadas

En Yuscarán hay un grupo de mujeres que han sido capacitadas para la atención al turista con comidas típicas de la zona, bebidas propias del municipio y lo mejor la atención hacia los visitantes por parte de los involucrados.

En la comunidad de Hoya Grande, Morocelí, El Paraíso hay un grupo de 11 cafetaleros que han salido adelante con el apoyo de la escuela para poder cultivar el café con abono orgánico. En Morocelí hay restaurantes de comida típica entre los cuales está El Zaguán que sus dueñas fueron capacitadas por varias organizaciones entre ellas El Zamorano.



I Feria Turística Agroalimentaria

Con el propósito de visualizar la pequeña y mediana empresa turística rural la Escuela Agrícola el Zamorano celebró la I Feria Agroalimentaria que busca mostrar los frutos que produce la tierra y potenciar el turismo rural en julio del 2008.

La feria se enmarcó dentro del proyecto de turismo rural donde se promocionan los municipios que integran la Mancomunidad de

Yeguaré como destinos con enormes atractivos turísticos naturales.



En la actividad participaron alrededor de 50 microempresarios/rias que han emprendido sus propios negocios contribuyendo a mejorar sus condiciones de vida y al crecimiento de la economía del país.

Los visitantes degustaron comida típica, vinos, dulces, refrescos naturales y disfrutaron de paseos a caballo, recorrieron las instalaciones de la Escuela El Zamorano y admiraron las presentaciones de varios grupos de música folclórica.

El vino de naranja que se produce en Güinope fue una gran novedad en la feria.

Este proyecto pretende vincular a los productores de la región con los de otras zonas y ampliar la red social. Además se busca que los productores agrícolas le den valor agregado a sus actividades productivas aunque por el momento no se piensa en exportar, sino que en comercializar la producción entre los visitantes nacionales y extranjeros que lleguen a la zona.

El turismo rural figura como una gran oportunidad para pequeños y microempresarios de los municipios de Yuscarán, Morocelí, la Villa de San Francisco, Güinope, Maraita y San Antonio de Oriente que integran la Mancomunidad de Yeguaré.

ii. Turismo de Fincas en Santa Bárbara

Parque Nacional Santa Bárbara

Santa Bárbara tiene algunos de los ecosistemas menos explorados y más diversos en Centro América, de los cuales todos se encuentran en el Parque Nacional Santa Bárbara. El pico más alto del Parque Nacional Santa Bárbara es la Montaña Santa Bárbara. Con una altura de 2,744 metros sobre nivel de mar (msnm) es la montaña segunda más alta en Honduras, después de Montaña Celaque. La Montaña Santa Bárbara se declaró como parque nacional en 1987, lo cual significa que es una área protegida.



Finca de café en el parque nacional, cerca de La Unión el Dorado, Santa Bárbara

El parque – que contiene bosques nublados, bosques húmedos y bosques de pino – es constituido por un superficie total de 321.23 km², lo cual incluye una zona de amortiguamiento de 190.27 km² y una zona

núcleo de 130.96 km² sobre los 1800 msnm.

La Montaña Santa Bárbara es una formación masiva de cal, caracterizada por una red misteriosa de cuevas y túneles. Por esta razón, no se encuentra agua superficial en las partes altas de la montaña; el agua filtra por la piedra porosa a las 50 comunidades que dependen de la montaña y sus cuencas por el abastecimiento de agua potable.



Guía y conservacionista local Mario Orellana (centro) con turistas en el parque nacional.

La Montaña Santa Bárbara es la única montaña caliza de tan altura en Centro América. Aunque tenga en común con Montaña Celaque algunas especies de altimontana como *Abies Guatemalensis*, *Taxus globosa* y el árbol *Drimys granadensis*, la composición caliza, la topografía y la escasez de agua superficial han creado ecosistemas especiales.

Hay varios tipos de ecosistemas de bosque en el Parque Nacional Santa Bárbara que son singulares en Honduras y no se encuentran en ningún otro lado de Centro América. Son:

Bosque siempreverde latifoliado montano superior sobre colinas cársticas – Cercando la Montaña Santa Bárbara, este bosque forma los primeros niveles del bosque nublado. Este bosque contiene una gran cantidad de roble y encino, como *Quercus cortesi*, *Quercus bumelioides*, *Quercus lancifolia* y *Quercus laurina* y varios tipos de aguacatillos como *Nectandra heydeana*, *Ocotea veraguensis* y *Phoebe helicterifolia*. El helecho endémico, *Anemia donnel-smithii*, que se encuentra en Honduras solamente en la Montaña Santa Bárbara, y el árbol endémico, *Alfaroa hondurensis*, están presentes en el sotobosque de este ecosistema. Hay varios tipos de epifitas, incluyendo las bromelias donde vive el anfibio endémico *Nototriton nasalis*. También, en este tipo de bosque se encuentra la lagartija endémica *Norops rubribarbaris*.



Vista de Montaña Santa Bárbara desde las afueras de la ciudad

Bosque siempreverde latifoliado altimontano sobre colinas cársticas – La Montaña Santa Bárbara es el único hábitat en Centro América en donde se encuentra este tipo de bosque. En este ecosistema existen árboles como *Alfaroa hondurensis*, *Cornus disciflora*, *Prunus brachybotrya* y *Celastrus volcanicolus*.



El mono araña

Bosque siempreverde latifoliado altimontano mixto sobre colinas cársticas – Este ecosistema existe en Centro América solamente en la Montaña Santa Bárbara. Este bosque en el Parque Nacional Santa Bárbara es el hábitat de dos especies endémicas que no se encuentran en ningún otro lado del mundo: el arbusto *Mahonia glauca* y el neo-tropical salamandra sin pulmones, *Dendrotriton sanctibarbarus*, lo cual

es el único anfibio en Honduras que vive arriba de 2,700 msnm.

El Parque Nacional Santa Bárbara colinda al este al Lago de Yojoa, lo cual colinda al este al Parque Nacional Cerro Azul Meambar. El lago y ambos parques nacionales constituyen una de las regiones con más diversidad biológica en Honduras. La región contiene 17 ecosistemas individuales y se encuentran allí:

- 46 especies de orquídeas, incluidas dos especies endémicas *Lepanthes edwardsii* y *Octomeria hondurensis*.
- 407 especies de aves, lo cual representa 55% de todos los especies de aves identificadas en Honduras.
- 15 plantas endémicas que no se encuentran en ningún otro lado del mundo, como la hierba *Petravenia cyrill-nelsonii*, y la palma ornamental *Cryosophilla williamsii*.
- 40% de las especies identificadas de reptiles y anfibios en Honduras.
- Animales como el mono olingo, el mono araña, el jaguar y el oso hormiguero

Acrescentando la atracción del Parque Nacional Santa Bárbara es el hecho de que es una de las áreas menos exploradas del país. Diferente a los otros parques nacionales en Honduras, el Parque Nacional Santa Bárbara todavía no tiene la infraestructura turística como senderos señalados, campamentos o centro de visitantes. Aunque existan planes para realizar estas amenidades, un viaje al Parque Nacional Santa Bárbara en su presente estado les ofrece a los turistas una oportunidad singular y aventurada para explorar los bosques prístinos y únicos en todo Centro América.

El Centro de Información Turística en la ciudad de Santa Bárbara, los turistas pueden planificar las excursiones con guía al parque nacional o encontrar alojamiento que les permite explorar el parque solos.

Información sobre el Parque Nacional Santa Bárbara y la región del Lago de Yojoa fue adaptada del Diagnóstico Ambiental del Lago de Yojoa, Honduras por Dr. Paul R. House (2002) y el sitio de internet de [The Nature Conservancy](#).

iii. Otras atracciones de Turismo Rural



En Santa Bárbara, los turistas pueden visitar las fincas pequeñas y grandes para aprender sobre la agricultura. Santa Bárbara es conocido por la siembra de café – es la región segunda más productiva en Honduras (después del Departamento de El Paraíso). Se puede visitar una finca de café para observar todo el proceso desde la planta hasta la taza – sembrar, cosechar, separar, secar, tostar, moler y preparar. El cultivo de café se hace en mayor parte dentro y alrededor del Parque Nacional Santa Bárbara y dicha ubicación le ofrece al turista vistas excelentes de la Montaña Santa Bárbara. Otra opción es el Centro de

Experimentación, Los Linderos, patrocinado por el Instituto Hondureño de Café (IHCAFE) en San Nicolás, Santa Bárbara. Aquí, los visitantes pueden hablar con los

expertos sobre las técnicas de cultivo y los granos especializados de café. Además de las excursiones a las fincas de café, se puede planificar visitas a las fincas de banano y de caña de azúcar o los beneficios. Además de las excursiones a las fincas de café, se puede planificar visitas a las fincas de banano y de caña de azúcar o los beneficios.

La región de Santa Bárbara cuenta con muchos ríos: Ulua, Cececapa, Hondo y Chiquito. Estos ríos son locales populares para la gente local durante los fines de semana y los feriados. Los ríos abastecen los balnearios locales, los cuales tienen piscinas naturales, restaurantes, canchas deportivas y más. Durante los feriados, como la semana santa, los balnearios están llenos de gente visitante de todo el país.

iv. Experiencia de Ecoturismo en la modalidad de aviturismo



Los humedales del Lago de Yojoa, importante refugio para especies de la avifauna nacional.

En febrero del 2009, Honduras será sede del Primer Festival Mesoamericano de Observación de Aves también conocido como “aviturismo”, no sólo es un pasatiempo sino una industria de miles de millones de dólares a nivel internacional. Países desarrollados como EEUU e Inglaterra tienen literalmente millones de personas que se involucran en observar aves en formas diferentes. Para muchos es un pasatiempo tranquilo mientras para otros es un negocio en serio.

Hay sitios y hasta ciudades enteras que ganan millones de dólares en recibir observadores de aves y venderles sus servicios como hospedaje, alimentación, entradas a parques y servicios de guías. Un lugar como Cape May, Nueva Jersey gana un promedio de \$30 millones al año atendiendo más de 100,000 aficionados. Otros lugares ganan varios millones también.



Lago de Yojoa y el parque nacional Cerro Azul Meámbar al fondo, ambos sitios serán parte del Festival.

Robert Gallardo, experto en el tema explica que muchos países al nivel internacional ya están beneficiando de la industria y los beneficios no sólo son económicos. Un país cercano que ya salió sobresaliente en el mercado es Costa Rica. ¡Unas cifras sorprendentes es que han generado entre los \$30-40 millones al año y ha representado más de 30% de los ingresos de turismo! Los beneficios económicos llegan a cientos, si no miles de personas. Y cuando hay incentivos económicos para la conservación de los bosques los elementos de flora y fauna ganan también.

Según indica Gallardo, Honduras tiene mucho potencial para entrar en serio a este rumbo del turismo de la naturaleza. Ya hay 740 especies

registradas en el país, algunas de ellas bien codiciadas al mercado. Hay muchos bosques en buen estado donde habitan esas aves. Sólo nos falta una mejor infraestructura con la construcción de eco-albergues, instalar más senderos en las áreas naturales, entrenar más guías calificadas, y hacer más promoción por parte del gobierno y las empresas privadas. Claro que no sería fácil, ni barato, pero como cualquier otro negocio hay que invertir en ello y no tener miedo en participar.



Avistadores de aves visitan la reserva donde vive el Colibrí Esmeralda / ave endémica hondureña) en Olanchito y Arenal, Yoro.

“En un intento galante de fomentar la observación de aves en Honduras y levantar el perfil del país como destino la Alianza Mesoamericana de Ecoturismo (AME) junto con sus miembros y otros patrocinios están lanzando un evento espectacular para Febrero del 2009: el Primer Festival Mesoamericano de Observación de Aves que se llevará a cabo en el Lago de Yojoa-hogar de más de 450 especies de aves” dice Robert.

El evento consistirá de tres componentes: 1. Curso de Guías, 2. Festival principal y 3. Un viaje para representantes de compañías internacionales y escritores.

En su totalidad durará casi tres semanas. El curso de guías será dirigido por cuatro profesionales expertos en aves de Centroamérica y fue diseñado para entrenar 30 personas (con su mayoría siendo de Honduras) durante cinco días intensivas. Van a

pasar la mayoría de los cinco días en el campo aprendiendo a identificar las aves del Lago, identificándolas no sólo con la vista sino su canto también.

Van a aprender los nombres en inglés (el estándar en este turismo) y recibirán un examen al fin del curso. Cada aspirante que toma el curso recibirá una serie de “artículos” para poder seguir observando aves después. Aún hay unos pocos espacios disponibles para los que califican.

El evento principal del Festival está abierto a cualquier persona que tiene interés. Durará cuatro días enteros cuando pueden apuntarse para salir a ver aves en todo el Lago con varios expertos.

Un invitado especial es el ornitólogo Robert Ridgely, autor de varios libros incluyendo lo de Panamá y otros de Sur América. También, va a ver discursos y presentaciones en la sala de conferencia. Va a ser una buena oportunidad para conocer a las demás personas en el país que son aficionados a las aves. También, uno puede conocer profesionales y representantes de compañías internacionales.

El último componente es dedicado para los representantes de unas compañías internacionales de observación de aves y dos editores de dos revistas de EEUU. Ya tenemos el compromiso de cuatro representantes.

Conocerán Copán Ruinas, el Jardín Botánico Lancetilla, Pico Bonito y Olanchito. Esas compañías tienen que ver un país antes de armar itinerarios y empezar a ofrecer paquetes. La mayoría venden paquetes que incluyen todo. Muchos paquetes cuestan más de \$2,500, cada persona. Muchas veces más de la 50% del precio de cada cliente se queda en el país.

Dejan un porcentaje mucho mayor que cualquier otro grupo de turistas y tienen un impacto mucho menor sobre los recursos. En realidad vale la pena atraer ese tipo de gente.

Para fomentar la observación de aves en el Lago de Yojoa Robert e Irma Gallardo elaboraron una guía de campo bilingüe con arte original para toda la cuenca. También, Robert acaba de terminar otra producción; un CD de audio de “Los Cantos de Aves de Honduras”. Allí hay más de 400 cantos cubriendo casi 250 especies que dura más de tres horas.

Anexo 2. Recetario de comidas típicas de Honduras



Sopa de caracol: Plato típico de la zona garífuna del litoral atlántico.

Ingredientes:

- 1 libra de caracol
- 2 cocos rallados o 2 latas de leche de coco
- 3 bananos verdes
- 3 zanahorias
- 2 libras de yuca si es posible de la amarilla mejor
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas grandes amarillas o blancas
- 2 chiles verdes
- 2 cubitos consomé de pollo o 2 cdatas de consomé en polvo
- 1/2 taza de culantro fino
- 1/2 taza de culantro del ancho
- 1/2 barra de margarina
- 1 taza de leche
- 1 taza de agua

Preparación:

Picar la cebollas, el ajo, los chiles, pelar las verduras y sofreírlas (menos el banano), en margarina, agregue los cubitos, el culantro fino y el ancho, aparte licue el coco con la leche y agregue agua para colarla ,la mezcla le hará 3/4 litro de leche de coco, agréguela ya colada a las verduras sofridas , deje cocinar a fuego mediano por 15 a 20 minutos, agregue entonces el banano verde, deje estar por 7 minutos hasta que el banano verde se ablande, el caracol, pelado, ya picado en trozos pequeños se agrega y se deja por 5 minutos mas.



Montucas: Plato típico originario de la zona de occidente

Ingredientes:

50 elotes sanos y tiernos
 8 chiles dulces
 8 chiles picantes y al gusto
 1 cebolla grande
 5 dientes de ajo
 1 libra de manteca de cerdo
 2 libras de costilla de cerdo
 1 taza de arroz
 1 libra de papas
 2 onzas de semilla de ayote
 1/4 libra de chicharrones
 1/4 libra de aceitunas
 1/4 libra de pasas sin semilla
 Sal y azúcar al gusto
 Pimienta

Masa: Se destusan los elotes y se parten las tusas, (enteras). Se raspan y se muelen los elotes, se les agrega 3/4 libra de manteca derretida, sal y azúcar al gusto. Si queda muy dura se ablanda con caldo de olla o agua. Esta masa se pone a cocinar moviéndola constantemente para que no se pegue.

Recado: Se muelen muy fino los chicharrones juntamente con los chiles dulces y picantes, cebolla, ajos y semilla de ayote tostada. Se pone un poco de manteca al fuego, en la que se refríe esto, que ya se ha sazonado con sal y pimienta. Se le agrega el achiote y un poco de masa blanca. Esto se fríe hasta que espese. Si queda muy duro se le agrega agua caliente. El cerdo se deja desde la víspera adobado y cortado en pedacitos, con chile dulce y sal. El arroz se pone con bastante tiempo en agua para que suavice. Las pasas se ponen en agua. Luego se envuelven las montucas en las mismas tusas de elote, así: Se pone 1 cucharada de masa blanca, un poco de recado, un pedazo de cerdo, un poco de arroz, una aceituna, pasas y trocitos de papa cruda que se han puesto en agua con sal, se doblan y se amarran. De antemano se tiene una olla con agua hirviendo, donde van poniéndose en ella las montucas. Se cocinan por espacio de 3 horas.



Tamales: Comida típica nacional, se acostumbra en época de navidad y año nuevo.

Ingredientes:

- * Maíz molido
- * Carne de cerdo
- * Manteca de cerdo
- * Cebolla picada
- * Ajos
- * Sal y pimienta
- * Papas cocidas en cuadros
- * Pasas
- * Aceitunas
- * Arroz cocido, si se desea

Para la masa: Si va utilizar maíz crudo: Se cuece el maíz un día antes, como para hacer tortillas, dejándolo un poquito más cocido. Se lava y se deja en agua. Se muele en piedra de molino, dejándolo un poco aguado.

Si no utiliza maíz crudo; puede utilizar harina de maíz y le agrega agua.

Cuando se cuece esta masa, con sal (tiene que puntear el sabor de la sal para que no quede tan salado), manteca de cerdo derretida y un poquitito de azúcar. Se cuece todo y se deja la masa un poco durita, de manera que se puedan envolver.

La carne: Se adoba la carne de cerdo partida en pedacitos, con más costilla que tajo, cebollas, chiles dulces maduros, ajos, todo molido, sal y pimienta, cominos (pocos) y chile picante, si desea. Esto se cocina para que la carne quede suave.

El recado: Licúe las cebollas, chiles dulces, tomates y ajos; después que estén licuados revuélvalos con un poco de la masa que ya se tiene preparada y también se le agrega con sal y pimienta, chile picante al gusto.

Envolver: Si desea envolver los tamales con las hojas de plátanos se compran en el mercado y se ponen a hervir hasta que cojan un color negruzco y después quítele las venas a las hojas y trate de cortarlas en cuadros pero en caso que se rajen o rompan cuando este envolviendo el tamal utilice otra hoja por encima; en caso que no encuentre hojas de plátano utilice papel aluminio; sólo córtelos como el tamaño de una hoja de papel bond o dependiendo del tamaño de los tamales. Se quitan las venas y se acomodan las hojas.

Preparación del tamal: En el centro de la hoja se pone una cucharada grande de masa, del tamaño que usted guste el tamal; hace un hueco, pone recado, un trozo de gordo de cerdo y otro poco de recado. Se envuelven los tamales amarrados con la corteza seca de la mata de plátano y están listos para cocer; sino tiene la corteza seca de plátanos para amarrarlos; utilice una cuerda de mescal.

Cocción: En el fondo de la olla se pone una tapadera o un plato enlozado, después se

ponen bastantes hojas y coloca los tamales por capas. Se cubre con agua. En tres horas más o menos pueden estar cocidos con fuego fuerte.



Enchiladas: Comida típica a nivel nacional

Ingredientes:

10 tortillas
 1 repollo,
 1 lb de carne molida ya sea de cerdo o de res,
 1 cebolla grande,
 1 chile verde,
 3 a 4 huevos cocidos
 Queso rallado parmesano rayada

Preparación: Se fríen las tortillas en aceite muy caliente hasta que estén bien tostaditas, se prepara la carne con la cebolla y el chile y sal especias al gusto y se cocina a fuego lento hasta que este lista se pica el repollo muy finito y se corta los huevos en rodajitas finas, se prepara la salsa con sal al gusto una vez todo preparado se le coloca la carne encima a las tortillas luego el repollo sobre el repollo se le rocía un poco de salsa se le coloca una rodajita de huevo y se le esparce el queso rayado.



Sopa de mondongo: Comida a nivel nacional

Preparación del mondongo y las patas: 2 libras de mondongo (bien lavado) y se corta en trozos de 1 a 2 pulgadas cuadradas, y una pata de vaca cortado en pedazos de aproximadamente 2 pulgadas)

Ponga el mondongo y las patas ya limpios y cortados en una olla de uno 5 litros de capacidad, con una cucharada de bicarbonato de soda por una hora o mas si tiene el tiempo, luego lo saca y lava bien hasta eliminar el bicarbonato de soda.

Ingredientes:

- 6 o más dientes de ajos machacados
- 1 cebolla
- 1 chile
- 1 astilla de apio
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta

Sofreír todo por unos cinco minutos hasta que se ponga transluciente la cebolla.

Preparación del asopado: Seguido se echa la Pata y el Mondongo ya en pedazos. A continuación agregue las legumbres con las que ud quiere hacer su azopado, como la yuca, la malanga, papas, plátanos verdes, se le puede echar maíz tierno en trozos, guineos verde, trozos de repollo, se le echa sal al gusto, cilantro y siga cocinando hasta que estos últimos ingredientes estén listos de comer.

Este asopado es recomendado hacerlo con anticipación, un día antes si es posible.



Sopa de Jaiba: Plato típico originario de las comunidades garífunas de la zona del litoral atlántico.

Ingredientes:

- 2 cocos secos,
- 1 docena de jaibas,
- 2 plátanos verdes,
- yuca al gusto,
- sal,
- pimienta con cominos,
- 1 achiote chile dulce,
- 2 tomates, ,
- 1/2 cebolla, 2 dientes de ajo
- perejil al gusto (al faltar perejil usar cilantro).

Método 1: Se pelan los cocos, luego se rallan y le saca la leche. Se limpian las jaibas. En una olla honda se agrega una cucharada de manteca y se refreí chile dulce, tomate, cebolla, ajo, y perejil, etc. todo bien picado. Luego se le agrega las verduras bien cortadas en tamaños para bocados y las jaibas ya limpias. Se revuelve todo junto y se le agrega la leche de los 2 cocos y agua hervida extra si el líquido no es suficiente. Se cocina a fuego lento y se condimenta con sal, pimienta, y achiote al gusto de uno, por 20 minutos.

Método 2.

Seis jaibas lavadas y el último enjuague con el jugo de dos limones, y despedaza, machacando suavemente las tenazas para que suelten el jugo al hervir. Se fríen en 4 onzas de mantequilla o margarina. Por separado se pican: 1 cebolla, 1 tomate, 6 chiles dulces y un poco de cominos, 3 dientes de ajo, una ramita de perejil y otra de culantro, todo lo anterior se vacía sobre las jaibas cuando ya están fritas. Le agrega botella y cuarto de agua y una ramita de canela y se deja hervir unos 15 minutos.

**Macheteadas****Ingredientes:**

- 4 tazas de harina,
- 4 cucharadas de manteca,
- 1 cucharadita de sal,
- 1/2 taza de agua tibia,
- 4 cucharadas de azúcar rasas,
- 1 huevo.

Método: Se amasa todo lo anterior por varias veces, hasta que quede una pasta suave. La masa se forma como un rodillo largo y la va cortando en bolitas para el tamaño de una tortilla. Se dejan reposar sin trabajarlas por lo menos una hora, esto se hace con tiempo para que vayan calientes a la mesa. Listas las bolitas, hace usted las tortillas sobre un papel encerado, se le hacen tres cortes en el centro y se fríen en manteca caliente a fuego muy suave.

**Arroz con leche:** Postre a nivel nacional**Ingredientes:**

- 5 tazas de agua,
- media cucharadita de sal,

- 1 taza de arroz,
- 1 botella de leche (1 litro),
- azúcar al gusto,
- 1 raja de canela.

Método: En una olla se ponen cinco tazas de agua y media cucharadita raza de sal a que hierva. Limpia y lava una taza de arroz, lo pone en el agua hirviendo a fuego fuerte por unos diez minutos, lo mueve un poco y baja el fuego hasta que este suave el arroz, pero no hecho masa. Por aparte, en otra olla, pone a hervir una botella de leche, con azúcar al gusto y una raja de canela, a fuego suave, hasta que suelte el olor de la canela y Ud. lo sienta en la leche.

Por cucharadas va poniendo el arroz en la leche, lo mueve para que no quede apelotonado, lo deja hervir a fuego suave, moviéndolo de vez en cuando, unos diez minutos, que será suficiente. Si el arroz tenía agua después de hervido, lo cuela en un colador. Si le gusta más ralo, en vez de una botella de leche, pone a hervir una botella y cuarto, que es un litro. Este arroz se come de preferencia un poco caliente y espolvorea con canela encima. En ferias y mercados se vende como atol, en huacales, haciéndolo con el arroz quebrado o molido, espolvoreado con canela.



Quesadillas

Ingredientes:

- 1 libra de harina de arroz,
- 1 libra de azúcar,
- 6 huevos,
- 4 onzas de mantequilla de costal,
- 4 onzas de requesón,
- 4 onzas de queso,
- 4 onzas de manteca y
- 2 cucharaditas de polvo de hornear.

Método: Primero se remuele bien el queso con la mantequilla y el requesón, luego se le revuelve el azúcar y de una en una se le revuelven las yemas, todo esto se mezcla con la harina previamente cernida junto con la soda Royal, todo esto bien amasado se le agregan las claras batidas a punto de turrón y se pone en moldes enmantecados y enharinados para meterlos al horno.



Tapado de pescado seco

Ingredientes para 4 personas:

- 2 libras de pescado seco,
- 2 libras de carne de res salada,
- 4 tazas de leche de coco (compre 2 cocos),
- 8 guineos verdes,
- 4 plátanos maduros grandes,
- 1 libra de yuca.

Método: Las dos carnes bien lavadas. Procure que el pescado no lleve mucha espina. Primero se pone a cocinar la carne de res salada, partida en pedazos y con mucha agua. Al estar la carne un poco blanda, se echa la yuca, puede poner un poco más de agua, si lo mira muy seco, espera diez minutos, entonces echa los guineos y los plátanos, todo esto por supuesto pelados y partidos, seguidamente echa la leche de coco y por ultimo el pescado seco, cortado en tiritas. Se deja en el fuego por espacio de media hora más, siempre con la olla tapada. El jugo que le queda es muy sabroso.



Tapado olanchano: Plato típico del Departamento de Olancho

Ingredientes:

- Carne salada de res
- Costilla de cerdo salada o ahumada
- Chorizos de cerdo
- Plátanos verdes
- Plátanos maduros
- Yuca

Preparación: Se deja la carne salada en agua desde el día anterior, se corta en pedazos. En una olla grande en poca manteca se sofríe cebolla, chile dulce, tomate, culantro y ajo machacado. Se agrega la carne de res y suficiente agua.

Cuando la carne comienza a ablandar se le agrega la costilla de cerdo, al estar suaves las dos carnes se sacan de la olla y aparta el caldo para poner en el fondo del traste una capa de conchas de plátano maduro, después coloca una parte de la carne y chorizo, pone una capa de tajadas de plátanos verdes, otra capa de carne y chorizo y finalmente la capa de tajadas de plátanos maduros, que quede encima.

Agregue parte del caldo en que se cocinó la carne, procurando que no quede caldoso, pero sí jugoso. Se cubre con otras conchas de plátano y tapa la olla. Se cocina hasta que el plátano esté suave.

Nota: Para hacer el tapado Costeño, se le agrega una taza de leche de coco cuando se coloca la carne.



Plátanos en gloria: Plato a nivel nacional

Ingredientes:

- Plátanos machos maduros
- Mantequilla blanca o amarilla
- Manteca
- Dulce de rapadura o azúcar
- Canela en polvo
- Leche

Preparación: Los plátanos se pelan y se parten en rodajitas y se fríen en la manteca. Ya fritos se ponen en un pyrex, se les agrega la mantequilla, dulce de rapadura raspado o azúcar y leche. Se cubren con canela en polvo y se ponen al horno.

Sopa de capirotadas: Comida a nivel nacional



Ingredientes:

- 1/2 libra de masa de tortillas o la cantidad que desea hacer
- 2 onzas de queso blanco seco o más si es necesario
- 1 o los huevos necesarios
- 1 tomate grandecito
- 1 cebolla
- 1 chile, culantro de pata
- Sal y pimienta, achiote

De las capirotadas: La masa se revuelve con el queso rallado y los huevos a que quede una masa flexible. Se hacen unas bolitas redondas pequeñas y una el dedo en el centro. Se fríen en manteca hasta que estén bien doraditas y se ponen en el caldo ya hecho.

La del caldo: Se pone 1 litro, más o menos, de agua al fuego. Se hace un refrito así: se pone un poco de manteca al fuego con achiote y cuando está caliente se le agrega el tomate pelado, el chile y culantro picaditos, ajos majados y se condimenta con pimienta y sal. Al hervir el agua se le agrega el sofrito, se agregan las capirotadas y un poco de masa deshecha en agua y colada para que espese la sopa.

Sopa de olla: Comida a nivel nacional



Ingredientes:

- Hueso blanco de res joven
- Ajo blanco
- Verduras
- Hojas aromáticas
- Costilla de res

Procedimiento:

Se prepara un caldo con hueso blanco de res joven, el hueso se pone de preferencia en olla de barro, con bastante ajo blanco y agua suficiente.

Se agrega la verdura, entonces se le pone la sal al gusto y las hojas aromáticas, la costilla se cocina aparte, solo con ajo y sal.

Se cortan en trozos y se sirve junto con la verdura.

Pan de Coco: Comida originaria de la zona del litoral atlántico**Ingredientes:**

- 5 libras de harina de pan
- 2 sobrecitos de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 taza de agua tibia
- Leche de tres cocos
- 2 cucharaditas de sal

Preparación:

- En una taza de agua tibia se disuelven la levadura con 1 cdita de azúcar y se añade 1 cucharada de harina y se mezcla bien.
- Cuando ha subido la levadura, se añade la leche sacada de los cocos y el resto de la harina con dos cucharaditas de sal.
- Para sacar la leche, se pelan, se muelen y se cuela la comida del coco. Amase bien la masa hasta que quede bastante elástica. Si se siente que la masa un poquito dura se puede usar un poco del agua de los cocos para suavizarla. En un traste bien grande, bien engrasado, se pone la masa.
- Dar vuelta a la masa para que quede completamente engrasada. Se tapa con una manta y se pone en un lugar caliente para que suba. Dejarla subir más del doble, entonces amasarla otro poco y formar los pancitos; poniéndolos en una cazuelejas engrasadas para dejar subir otro poco antes de hornear.
- Hornear a 375F o 30 minutos o hasta que estén dorados.

Ayotes en dulce: Comida a nivel nacional

Preparación: Limpiar y lavar bien el ayote cortar a pedazos pequeños, luego cocinar con una taza de agua y tapar la olla para cocinar con el vapor. Aparte poner a derretir el dulce con canela cuando este bien desecho el dulce agregárselo la ayote y dejarlo a fuego muy lento para que el ayote agarre el dulce por lo menos una media hora, dejar enfriar y listo.

Nances en miel**Ingredientes:**

- 3 tazas de agua
- 3 libras de nance ácido
- Colorante vegetal amarillo
- Clavos de olor
- Pimienta
- Canela

Procedimiento: Ponga a derretir con tres tazas de agua el azúcar hasta punto de caramelo. Cuando haya agarrado el punto agregue el nance, los clavos de olor, la pimienta y la canela. Una vez que el nance haya absorbido la composición y la miel está caramelizada, se baja. Para presentarlo de una manera más atractiva, sívalo en tusa, hojas de plátano o naranjo agrio.

Nances en guaro



Ingredientes:

- Las libras de nance que desee
- Aguardiente

Preparación: Los nances deben lavarse muy bien. En un bote limpio, preferible esterilizado, se hace una miel, y según la cantidad de miel que ponga en el bote, así pone de aguardiente. No tiene que estar la miel muy espesa; echa los nances. Al cabo de un mes ya estarán bastante pasados. Desde luego, entre más tiempo estén en el bote, mejores son.

Espumillas: Postre



Ingredientes:

- 2 claras de huevo batidas
- 1/2 taza de azúcar

Procedimiento: Dos claras de huevo batidas a punto de nieve o sea merengue duro. Echa poco a poco media taza de azúcar cernida y sígale batiendo.

En cazuelejas suavemente engrasadas o papel encerado pone cucharadas del merengue o al tamaño que usted guste. Se hornean a 200 °.

Cuando ya están doraditas se apaga el horno y no se sacan hasta después de una hora. Para que sean más consistentes puede poner por cada clara 1 gota de limón.

Horchata: Bebida típica de la zona sur**Ingredientes:**

- 1 libra de arroz
- 3 libra de semilla de morro
- 2 o más limones (la cascarita cortada en pedazos pequeños)
- Azúcar al gusto. Hielo.

Preparación:

El arroz se lava muy bien, luego muy temprano se pone en agua suficiente para que se ablande. El morro se lava y se seca en el sol, luego se tuesta en el horno o en un comal de hierro encima de la estufa.

Antiguamente se molía en piedra de moler el arroz ya blando junto con el morro. Ahora es más fácil, se puede licuar el arroz, se le va poniendo el morro tostado al cálculo con agua y azúcar al gusto en la licuadora. Al estar licuado se baja y se cuela y se vuelve a licuar 2 ó 3 veces hasta sacarle todo el jugo. Se pone en una olla, (si es de barro mejor) agregándole agua a dejarla un poco espesa, se le agrega bastante hielo y las cascaritas de limón. Esta horchata es muy usada para celebrar cumpleaños de niños.

Hay personas que también le ponen a la horchata, fuera del arroz y morro, semilla de ayote tostada y molida todo junto.

Atol de elote: Bebida típica de occidente

Ingredientes para 6 personas:

- 2 tazas de granos de elote amarillo,
- 4 1/2 tazas de agua fría,
- 1 raja de canela,
- 1 taza de azúcar,
- 1/2 cucharadita de sal.

Procedimiento: Licue el elote, que debe ser granado, no tierno, con 3/4 de taza de agua; lícuelo por pocos. Cuele y agregue las otras 3 1/2 tazas de agua, la raja de canela de azúcar. Ponga al fuego a hervir moviendo constantemente para que no se pegue. El fuego debe ser suave. Cuando hierva, agregue la sal y siga cocinando hasta que el elote esté cocido, (como 10 minutos). Sírvalo caliente rociado con polvo de canela.

Chilate: Bebida originada de Occidente**Ingredientes:**

- 1 1/2 libra de maíz tostado y molido (3 tazas)
- un pedazo de jengibre
- 13 pimientas gordas
- 13 tazas de agua

Preparación: tuesten los granos de maíz hasta que queden bien dorados, pero no quemados. muele en el molino, una vez molido agréguele el agua y cuélelo con un manta.

Ya colado, póngalo al fuego, agregue el jengibre y las pimientas gordas, después que rompa hervor, cocine a fuego medio de 20 a 25 minutos, moviendo constantemente para que no se pegue.

Cazuela de cerdo: Comida a nivel nacional

Ingredientes:

- 1 libra de costilla de cerdo
- 1 pataste
- 1/4 libra de papas
- 1/4 libras de repollo
- 1 zanahoria pequeña
- 1 macito de habichuelas
- 1/4 libra de yuca
- 1/2 libra de plátano maduro
- 1/4 libra de queso
- 2 pelotas de masa de tortilla

Preparación: Se condimentan las costillas después de cortadas en trocitos pequeños, con sal, pimienta, cebolla, ajo, laurel, un clavo de olor molido.

Se sofríen en un poquito de aceite, se le da color con achiote y tomate, después se le agregan todas las verduras hervidas finamente picadas o en pequeños cuadritos, se hierve hasta que todo esté cocinado, el plátano maduro se corta en cuadritos y se le agrega frito.

Por último se le agregan unas pelotitas fritas hechas de la masa y el queso molido, es decir, se le ponen como adorno encima bien tostaditos

Sopa de olla: Comida a nivel nacional**Ingredientes:**

- 1 libra de costilla de res
- 1 libra de carne que este algo gordita
- 1 libra de carne para salpicón
- culantro del ancho y del fino
- sal y pimienta al gusto
- orégano a gusto
- cominos a gusto
- 2 cebollas tiernas con todo y el tallo
- 1 chile dulce pequeño en cuadritos
- 3 dientes de ajos enteros

- 1 tomate cortado en cuadritos
- 1 libra de repollo partido
- 2 manojos de ejotes o habichuelas
- 1 libra de buena yuca cortada a gusto
- 3 papas en cuadritos
- 1 zanahoria (opcional)
- 1 manajo de jilotes (elotes tiernísimos)

Preparación: Todos los ingredientes se ponen en la olla con agua suficiente para una buena sopa, tratar de no agregar más agua, ya que puede llegar a perder el verdadero sabor. Las carnes se ponen en trozos, pero la del salpicón se pone entera. Cuando la sopa está cocida, y la carne blanda se le pone la papa, y se deja 20 minutos más, entonces es cuando la sopa está lista para comer.

Salpicón: Comida a nivel nacional



Ingredientes:

- Carne de res
- ½ taza de cebolla finamente picada
- Hierbabuena picada al gusto

Preparación:

Se pica la carne muy bien, se le agrega la cebolla, le damos gusto de sal, y listo. Y que no falten el limón y las tortillas recién hechas.

Rompopo: Bebida a nivel nacional propia de la época de navidad



Ingredientes:

- 9 yemas de huevo
- 400 gr. de azúcar.
- 1 l. de leche.
- 1/4 l. de ron.
- Canela.
- Nuez moscada.

Preparación: Poner al fuego la leche con el azúcar, media ramita de canela y nuez moscada rallada. Remover para que se deshaga el azúcar. Cuando la leche comienza a hervir se retira del fuego y se deja entibiar.

Mientras, batir las yemas con las varillas o con la batidora en la velocidad mínima hasta que se vuelvan más claras. Añadir las yemas a la leche tibia, poner de nuevo el cazo a fuego lento y remover sin parar hasta que espese, pero cuidando que no llegue a hervir.

Colocar la crema en un recipiente de cristal o porcelana y dejarla enfriar. Cuando esté fría se le añade el ron. Se sirve frío.

Pastelitos de carne y arroz: Comida a nivel nacional



Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz.
- 1/2 taza de arroz
- 1/4 lb. carne molida
- 5 papas

Preparación: Primero se hace la masa de harina de maíz, la cual solo necesita agua tibia para prepararla.

El relleno consiste de papas medio cosida en pedacitos 3/8 de pulgada, arroz cocido y carne (puede ser pierna de cerdo o carne molida de res).

Hacer las tortillas luego ponga los ingredientes del relleno en el centro de la tortilla y proceda a doblarla como empanadilla y fríela hasta que se vuelva doradita.

Para comerlas use salsa de tomate picado, chiles, cebollas, con repollo picado.

Encurtido: A nivel nacional



Ingredientes:

- 2 zanahorias medianas
- 10 habichuelas
- ½ coliflor
- 3 cebollas pequeñas
- ½ chile rojo
- ½ chile verde (dulce)
- 3 jilotes o espárragos
- ½ brócoli
- chiles picantes

Preparación: Lave todos los vegetales. Pélelos y córtelos. Escalde o hierva cada vegetal por separado. Coloque los vegetales en un bote (tipo mayonesa de vidrio) previamente esterilizado. Añada vinagre hasta cubrirlos. Utilizando un cuchillo, revuelva todos vegetales para sacarle el aire. Selle el envase.

Hierva el bote en un poco de agua por 15 minutos para aplicar esterilización final. Deje reposar por 24 horas, abra para dejar salir el aire, vuelva a sellarlo inmediatamente.

Otros vegetales que puede agregar son patate, pepino, rábano y hasta mango verde.

Diferentes vegetales necesitan diferentes tiempos de cocción, y esto es probablemente la razón de que muchas personas hagan su encurtido con poca variedad de vegetales. Coliflor (1 minuto), zanahorias (3 minutos), habichuelas (3 minutos), patate (2 minutos), pepinos (1 minuto), jilotes (2 minutos), repollo (3 minutos), brócoli (2 minutos), chiles picantes y chiles dulces (30 segundos).

Sopa de gallina india: Comida a nivel nacional**Ingredientes:**

- 2 gallinas indias
- 2 cebollas
- 3 zanahorias
- 2 güisquiles
- 6 pipianes
- 2 tomates medianos
- 1 cabeza de ajo
- 1/2 libra de ejotes
- 10 hojas de albahaca de gallina
- 1 manojo pequeño de hierbabuena
- 1 onza de sal
- 1/4 de onza de pimienta blanca
- 1 taza de arroz

Procedimiento: Cortar la gallina en porciones (de cada gallina hacer 8 porciones) y lavarla en agua fría hasta que quede limpia. Seguidamente cocer las porciones en agua con condimento (sazonador) de pollo junto con las cebollas y el ajo.

Las verduras cortarlas en trozos y agregarlas cuando la carne esté blanda junto con el arroz lavado, es decir, mas o menos una hora o hasta que la gallina este blandita. Después, darle olor al caldo con la albahaca de gallina y la hierbabuena, al mismo tiempo sazonarla con la sal y pimienta.

Al servir la sopa, si gustan pueden agregarle un poquito de limón para darle otro sabor

Sopa de almejas: Comida a nivel nacional**Ingredientes:**

- 2 tazas de almejas
- 1 cebolla pequeña
- 2 tazas de agua
- 1 taza de papas en cuadritos
- 2 taza de leche
- 2 cucharadas de mantequilla
- Aceite o manteca
- Condimentos: Apio, orégano, sal y pimienta.

Preparación: Se fríe en el aceite o manteca la cebolla picada fina. Se le agregan las papas en cuadritos y 2 tazas de agua. Se deja en el fuego por 20 minutos. Se le añaden las 2 tazas de almejas picadas muy finas, las 2 tazas de leche, las 2 cucharadas de mantequilla y los condimentos. Se deja en el fuego únicamente por 2 minutos.

Guacamole: Comida a nivel nacional**Ingredientes:**

- 1 Tomate en cubos
- 1 Aguacate
- 2 Cucharadas de cebolla picada

- 2 Cucharadas de jugo de lima
- 1 Cucharada de cilantro picado
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- 1 Cucharada de sal

Preparación: En una fuente pequeña, combine todos los ingredientes, Sirva sobre hamburguesas, pollo, salmón, también se puede usar como patee en pan y tortillas.

Bazo relleno: Comida típica de la zona de occidente y sur



Ingredientes:

- 1 bazo de res grande
- 2 libras de carne de res (tajo)
- 1 libra de papas
- 1 cebolla grande
- 1 latita de chícharos
- Habichuelas tiernas
- Sal y pimienta al gusto
- Apio picado o culantro

Preparación: Se cocina la carne bien condimentada. Se pica y se arregla con los Ingredientes apuntados en el jugo de ella misma. Las papas y habichuelas cortadas en cubitos, cocidas o crudas, como se desee. El bazo se corta por un extremo para sacarle todo lo que tiene dentro. esto se hace con la mano, para evitar que se rompa. Se procura que no quede muy delgado para que resista el cocimiento sin romperse al estar el relleno. Cuando la carne ya revuelta con todos los Ingredientes y frita, esté fría, se rellena el bazo, con mucho cuidado. se cose con una aguja con hilo o se le ponen clavos especiales para cocina y se unen con hilo, para que al cocinar, no se salga el relleno.

El bazo se cocina en poca agua condimentada o a baño María. Una vez cocido se mete al horno para que se dore y se tueste el bazo, pues sólo así se puede partir en rebanadas para servirlo. Se puede comer caliente o frío.

Dulce de leche: Postre a nivel nacional



Ingredientes:

- 1 litro de leche natural
- 9 onzas de azúcar

Procedimiento:

Se pone la leche con el azúcar al fuego mediano, moviendo constantemente para un mismo lado, hasta que espese. Puede agregarle canela.

Tortilla de yuca: Comida típica de la zona litoral atlántica



Ingredientes:

- 1 libra de yuca rallada o molida
- 2 onzas de queso seco
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 2 huevos

Procedimiento: Se mezcla bien todos los ingredientes y a continuación esta mezcla se va sacando en cucharadas grandes y se ponen a freír con suficiente manteca o aceite.

Casamiento: Comida originaria de la Mosquitia y de zona litoral atlántico



Ingredientes:

1/2 taza de frijoles rojos (secos)
 2-1/2 tazas de agua
 1-1/2 tazas de leche de coco
 1 cucharada de cebolla picada
 1 diente de ajo
 1 cucharada de chile dulce rojo picado
 2 cucharaditas de aceite
 1 taza de arroz
 1/4 cucharadita de tomillo
 1/2 cucharadita de sal

Preparación: Ponga el agua en una olla con los frijoles y remoje durante la noche. Añada la sal y hierva y cocine a fuego lento por 45 minutos o hasta que los frijoles estén cocidos. Escorra los frijoles y guarde el agua. En una olla, fría la cebolla, ajo, y chile dulce con aceite por 1 minuto. Añada el arroz y fría por 2 minutos, moviéndola constantemente. Añada la leche de coco, frijoles, y tomillo. Hierva e inmediatamente baje el fuego, tape la olla, cocínelo por 20 minutos. Muévelo una o dos veces durante este proceso.

Dulce de camote: Comida típica de la zona de occidente**Ingredientes:**

1 libra de camote
 1 rajita de canela
 2 cucharadas del agua de la cocción del camote
 2 yemas
 2 cucharadas de vino Jerez
 Azúcar al gusto
 Canela en polvo

Preparación: Parta los camotes pelados en trocitos. Cocínelos en agua hirviendo con un punto de sal hasta que estén blandos. Escúrralos en un pascón y macháquelos como un puré.

Añade 2 cucharadas de agua de la cocción de los camotes y el azúcar al gusto. Revuélvalos hasta disolver el azúcar. Cocínelos a fuego moderado revolviendo de vez en cuando, de 3 a 5 minutos.

Bata las yemas de los huevos con el vino y añada unas cucharadas del dulce de camote; revuélvalo bien y viértalo dentro del dulce, revolviendo hasta que este bien mezclado todo.

Cocínelo 2 minutos sin dejar de resolver. Retírelo. Viértalo en una dulcera y espolvoréelo con canela en polvo.

Morcilla: Comida típica a nivel nacional



Ingredientes:

Sangre fresca de cerdo
Sal, pimienta
Hojas de hierbabuena

Preparación: A la sangre fresca de cerdo se le echa sal, pimienta y hojas de hierbabuena lavadas y molidas. Las bolsas de las tripas se arreglan igual que en los chorizos. Estas bolsas se llenan y se amarran en tamaño un poco grande, se pinchan con una aguja. Se ponen al fuego en agua con sal, no por mucho tiempo, pues recuerde que es sangre y ésta se cocina más rápido que cualquier carne.

Pastelitos de frijoles: Comida a nivel nacional



Ingredientes.

- Plátanos maduros,
- aceite,
- frijoles fritos y,
- azúcar

Preparación: Cocine los plátanos partidos por mitad, hasta que estén bien suaves, quite la cáscara y deshaga bien os plátanos a modo de formar una masa.

Se fríen los frijoles con aceite, agrégueles sal y un poquito de azúcar.

Cuando está preparado se hacen las bolitas de la masa en forma de tortilla, según el tamaño que le quiera dar, póngale a estas una cucharadita de frijoles hace los pastelitos, se fríen a fuego regular a manera que queden dorados y con azúcar encima si desea. Se sirven calientes.

Dulce de manzanas: Postre de la Zona de La Esperanza, Intibucá



Ingredientes:

1 ó 2 libras de manzanas dulces o ácidas
Azúcar al cálculo
Unas gotas de limón.

Preparación: Las manzanas se pelan, se les quita las semillas y se muelen. Se ponen al fuego calculándoles el azúcar. Se dejan hervir hasta que consuma el agua que se les ha puesto y la pulpa esté cocida. Ya para estar, se les agrega unas gotas de limón. Esta jalea es magnífica para rellenar pasteles, queques, o servir las en tostadas de pan para el desayuno y lo mismo para panqueques.

Mistela



Ingredientes:

1 piña pelada y rallada
Jugo de dos limones
El jugo de 4 naranjas dulces
1 libra de azúcar

Preparación: Todos los ingredientes se ponen a hervir. Si está muy grueso se ralea con agua. Se le pone clavo y canela en raja, al gusto, se deja dar varios hervores,

hasta que se siente el olor a canela y clavo/ entonces se baja del fuego y se le pone aguardiente al gusto. Pero si quiere guardar por algún tiempo, se le pone más licor. Para guardar en botella, se cuele.

Ticucos: Comida originaria de occidente



Ingredientes:

2 lbs. de masa o maseca
 1 lb. de aceite
 sal al gusto
 2 tazas de frijoles
 chipilín si hubiera
 tuza o papel aluminio

Preparación: Para los ticucos: esta receta es para ocho personas Amasar bien la masa agregar aceite, sal, frijoles y revolver bien, el aceite es para que no queden duros aquí se usa manteca de cerdo pero se va viendo como queda de suave con el aceite a manera de no quedar muy mantecosos, envolver en tuza o papel de aluminio, ponerlos a hervir a fuego lento por una hora mas o menos con 3 tazas de agua y tapar bien.

Tajadas de plátano maduro: Comida a nivel nacional



Ingredientes:

3 plátanos maduros con la piel ya negra
 1/2 taza de aceite

Preparación: Se pelan los plátanos y se cortan diagonalmente en tajadas de 1 centímetro de espesor, unas 8 tajadas por cada plátano. En una sartén grande se pone el aceite a calentar unos 2 minutos a fuego fuerte y se van agregando las tajadas. Se fríe cada tajada unos 5 minutos en total dándole vueltas 2 ó 3 veces hasta dorar.

Se sacan, escurriéndolas bien y se colocan sobre papel absorbente para eliminarles el exceso de grasa.

Totopostes: Comida de la zona de occidente



Ingredientes:

1/2 libra de maíz

Sal al gusto

1/2 libra de margarina o manteca

rapadura de dulce.

Preparación: Primero se pone a salcochar el maíz y se retira del fuego cuando la semilla está blanda; después de dos horas de enfriamiento se lava y se procede a moler en una piedra de metate o en un molino de mano, luego se ablanda la masa mezclándole agua y revolviendo con las manos, se le agrega manteca o margarina y sal al gusto; luego se hacen unas pequeñas bolas que se colocan en unas bandejas de lata, mientras se calienta el horno de barro, con carbón o brazas. Luego se introducen las bandejas por un tiempo de 15 a 25 minutos, dependiendo del calor. Por último, cuando se retiran del horno se dejan enfriar por cinco minutos y se empaquetan en bolsas plásticas. Este bocadillo de maíz, tostado y salado se ha convertido en una tradición para el oriente. Su elaboración es artesanal y se ha transmitido de generación en generación.

Atol de piña: Bebida a nivel nacional



Ingredientes:

4 libras de piñas

Un atado de dulce o 1 libra de azúcar morena

2 puñitos de pimienta gorda y clavo de olor

3 rajas de canela
4 onzas de harina de arroz

Preparación: Se lavan las piñas para quitarles la pelusa se pelan y se cortan en trozos y se ponen a cocer hasta que hiervan. Con una cuchara se les saca el corazón de la piña y se machaca con una piedra (es opcional). Aparte, ponga a cocer el dulce de panela o el azúcar con la canela y el clavo de olor; en esa misma preparación eche la pulpa colada y los conitos y déjelos hervir. Retire la cáscara de la piña y luego, añada a la mezcla, poco a poco, la harina de arroz para espesar. Remueve con consistencia para que no se pegue ni se formen grumos.

Catrachas: Comida a nivel nacional



Ingredientes:

12 tortillas de maíz (pequeñas)
½ libra de queso ahumado (rallado)
1 libra de aceite vegetal
1 chile jalapeño rojo
Pimienta negra (molida)
Sal al gusto
2 tazas de frijoles rojos cocidos
1 Barra de margarina o mantequilla amarilla
1 Cebolla morada o roja

Preparación: Muela o licué los frijoles con ½ cebolla y el chile jalapeño en la margarina o mantequilla previamente calentada, vuelque los frijoles ya molidos y déjelos freír hasta que deslicen bien en la freidora, si desea agréguele sal al gusto pero recuerde que el queso es salado.

En una freidora aparte caliente el litro de aceite, humedezca con agua las tortillas para condimentarlas con una pizca de sal y pimienta.

Fría las tortillas una a una en el aceite, para que no se peguen unas con otras. Póngalas a escurrir en un colador y luego retire cualquier exceso de aceite con papel toalla.

Únteles tres cucharadas de frijoles a cada tortilla y espolvoree el queso rallado por encima.

Baleadas: Comida originaria del litoral atlántico y norte



Ingredientes:

2 tazas de harina de trigo
 1 taza de agua o leche tibia
 1 huevo 1/2 Cucharadita de sal
 1/2 taza de aceite

Preparación: Combinar todos los ingredientes en un recipiente grande. Amasar la harina hasta que no se le pegue en sus manos. Divida la masa en bolitas del tamaño de una pelota de golf. Déjela sin tocar por unos 30 minutos. Ponga a calentar un sartén o comal en la estufa y luego estire la masa poniéndola en una tabla y darle forma igual que a una tortilla de maíz, verificar que la tortilla quede pareja y que las orillas no queden gruesas.

Luego se coloca en el comal caliente la parte superior de la masa que se estiro colocándola contra el comal caliente, se cocina de un lado y luego se le da vuelta al otro y así hasta que la tortilla “eche cara”. Aproximadamente la tortilla se cocina por unos 2 minutos por cada lado de la tortilla.

Una vez hecha la tortilla se le coloca en medio: frijoles y mantequilla o queso (depende del gusto también se puede agregar chorizo, huevo, aguacate, pollo, etc.) y se dobla a la mitad de modo que quede en forma de medialuna y el relleno dentro

Frijoles fritos: Comida a nivel nacional**Ingredientes:**

3 taza de frijoles cocidos

1/2 taza de aceite

un cubito de concentrado de pollo

una cebolla mediana

Preparación: Poner el aceite a calentar, luego picar la cebolla en cuadritos y dejarla dorar en este aceite.

Cuando ya este bien pasada y casi doradita, licue los frijoles y esta cebolla, agréguelos al resto de este aceite déjelo que se refría aproximadamente 1/2 hora no pare de moverlo hasta que vea que los frijoles están espesando, y el agua se ha consumido.

Vino de coyol: Bebida originaria de Olancho

Esta es una bebida natural muy apetecida por sus consumidores y se vende de dos formas. El vino de coyol blanco que se obtiene en los primeros días de abierta la palma extrayéndose un líquido dulcete que con el paso del tiempo va adquiriendo un sabor particular y fermentándose.

También se vende el vino de color rojizo, mocrón más conocido como “pata de burro”. Este se prepara utilizando el palmito del mismo árbol, el cual se pone a fermentar revolviéndolo con agua y dulce.

El “pata de burro” al igual que el vino blanco es bastante preferido por sus

consumidores pero en su mayoría; lo prefieren de forma natural bebiéndolo así del propio palo, bueno siempre y cuando se llegue a un acuerdo en el precio con el vendedor o con quien se lo regale.

Vino de naranja: Bebida originaria de Yuscarán, El Paraíso



Ingredientes:

- 4 Naranjas grandes, cortadas en 16 trozos.
- 2 botellas de Vino blanco seco.
- 1 taza de coñac.
- Corteza de naranja en tiras finas.

Preparación: Mezcle el vino y los trozos de naranja en un recipiente, cúbralo con papel celofán (bien sellado) y refrigere esta mezcla por 5 días. Retire las naranjas, añada el Azúcar y el coñac, mezcle bien hasta que el azúcar se disuelva. Refrigere esta nueva mezcla por 24 horas.

Sirva en una ponchera, ponche, adornada con cáscaras de naranja, Sírvalo frío en tazas.

Picadillo de res: Comida a nivel nacional



Ingredientes:

- 1 kg de Carne Molida de res
- 1/2 kg de tomates (finamente picado)
- 1 Cebolla (finamente picada)
- 1 diente de Ajo

5 chiles
 1 manojo de Cilantro
 1/2 kg de Zanahoria (picadas)
 1/2 kg de Papa (picada)|
 2 cucharadas de consomé de pollo
 sal y Pimienta al gusto
 1 cucharada de aceite

Preparación: En una sartén grande se pone a calentar el aceite se sofríe la cebolla se agrega la carne y cuando cambie de color se agrega el tomate a que se sofría y enseguida se agrega la verdura picada y la salsa y se espera a que se cosa la verdura.

Preparación de la salsa: Se cocinan los chiles y se muelen junto con el ajo y el cilantro la sal y el consomé.

Esto se le agrega a la carne y se deja cocer por media hora.

Guisado de cerdo: Comida a nivel nacional



Ingredientes:

Costilla de cerdo
 Cebolla, ajo, chile dulce,
 Hojas de culantro
 Pan deshecho
 Sal, pimienta y clavo de olor al gusto.

Preparación: La costilla de cerdo se parte en pedazos pequeños, los condimentos para freírlos son: cebolla, ajo, chile dulce, después de fritos se le pone agua para cocerla y agrega pimienta. Las verduras como repollo, papas, se cortan en pedacitos, se fríen y luego se le echan a la carne, con unas hojas de culantro. Luego se fríe plátano maduro y se pone con lo demás. Cuando ya va estar le agrega pan deshecho, sal y clavo de olor al gusto

Ponche de frutas



Ingredientes:

El jugo de 1 piña grande
1 libra de manzana rallada
1 libra de uvas majadas
6 naranjas dulces, el jugo
1 botella de ron
12 libra de azúcar
2 libra de ciruelas deshuesadas (Sin Semillas)
2 libra de pasas.

Preparación:

Se pone a hervir el jugo de piña con las manzanas ralladas, las uvas, las ciruelas las pasas, el azúcar y el jugo de naranja colado a que la miel quede un poco especita. Las ciruelas si no se deshacen se sacan y tibia a esta miel se le agrega el ron necesario o al gusto y también las pasas, que se han tenido en agua (estas pueden suprimirse si se desea). Se pone a helar y ya para servirlo se le agrega bastante hielo picado

Anexo 3. Directorio de Ferias Patronales de Honduras por Departamentos**Atlántida**

Fecha	Lugar	Festividad
15 de Enero	Corozal, La Ceiba	Señor de Esquipulas
2 de Febrero	Tela (Ensenada)	Virgen de Candelaria
2 de Febrero	Tela (Río Tinto)	Virgen de Candelaria
19 de Marzo	Tela (Triunfo de la Cruz)	San José
3 de Mayo	Triunfo de la Cruz	Día de La Luz
15 de Mayo	La Ceiba	San Isidro
29 de Mayo	Arizona	San Antonio
13 de Junio	Tela	San Antonio
13 de Junio	Tela (Tornabé)	San Antonio
24 de Junio	El Porvenir	San Juan Bautista
26 de Julio	Ceiba	Festival de la Leche
15 de Agosto	Jutiapa	Virgen del Tránsito
15 de Agosto	Esparta	Virgen del Tránsito
30 de Agosto	La Masica	Santa Rosa de Lima
4 de Octubre	San Francisco	San Francisco de Asís

Choluteca

Fecha	Lugar	Festividad
13 de Enero	Pespire	San Antonio
15 de Enero	Choluteca	Señor de Esquipulas
15 de Enero	El Triunfo	Señor de Esquipulas
20 de Enero	Pespire	San Sebastián
25 de Enero	Cedeño	Niño de Jesús de Praga
2 de Febrero	El Corpus	Virgen de Candelaria
2 de Febrero	Duyure	Virgen de Candelaria
19 de Marzo	Morolica	San José
19 de Marzo	San José	San José
15 de Mayo	San Isidro	San Isidro
15 de Mayo	Concepción de María	San Isidro
25 de Mayo	El Corpus	Corpus Cristi
6 de Mayo	San Isidro	Santísimo Sagrado Corazón De Jesús

13 de Mayo	San Antonio de Flores	San Antonio
29 de Junio	Apasilagua	San Pedro
26 de Julio	San Marcos	Santa Ana
26 de Julio	Santa Ana de Yusguare	Santa Ana
15 de Agosto	Marcovia	Virgen del Tránsito
24 de Agosto	Namasigüe	San Bartolomé
30 de Agosto	El Triunfo	Santa Rosa
30 de Agosto	Orocuina	Santa Rosa
30 de Noviembre	Orocuina	San Andrés
8 de Diciembre	Choluteca	Virgen de la Inmaculada Concepción
8 de Diciembre	Concepción de María	Virgen de la Inmaculada Concepción
8 de Diciembre	San Antonio de Flores	Virgen de Concepción

Colón

Fecha	Lugar	Festividad
15 de Mayo	Sabá	San Isidro
15 de Mayo	Tocoa	San Isidro
21 de Junio	Balfate	San Luis
24 de Junio	Trujillo	San Juan Bautista
16 de Junio	Santa Fé	Virgen del Carmen
15 de Agosto	Sonaguera	Virgen de Tránsito
23 de Septiembre	Cuyalapa, Sonaguera	Festival Nacional de la Naranja
8 de Diciembre	Limón	Virgen de Concepción

Comayagua

Fecha	Lugar	Festividad
6 de Enero	Ajuterique	Día de Reyes
15 de Enero	Esquías	Señor de Esquipulas
15 de Enero	Veracruz, Ajuterique	Señor de Esquipulas
20 de Enero	Comayagua	San Sebastián
20 de Enero	Cucuyagua	San Sebastián
20 de Enero	San Sebastián	San Sebastián
25 de Enero	Siguatopeque	San Pablo
2 de Febrero	Humuya	Virgen de Candelaria
11 de Febrero	Comayagua	Virgen de Lourdes
19 de Marzo	San José	San José
25 de Abril	Taulabé	San Gaspar
3 de Mayo	Las Lajas	Día de la Santísima Cruz
28 de Mayo	La Trinidad	La Santísima Trinidad
28 de Mayo	Ojo de Agua	La Santísima Trinidad

*	Calanterique, Siguatepeque	Festival del Pino
4 de Junio	Ajuterique	Ecce Homo
13 de Junio	Minas de Oro	San Antonio
13 de Junio	La Villa de San Antonio	San Antonio
21 de Junio	San Luis	San Luis Gonzaga
26 de Julio	La Libertad	Santa Ana
26 de Julio	Meámbar	Santa Ana
8 de Septiembre	San José del Potrero	Navidad de Nuestra Señora
30 de Septiembre	San Jerónimo	San Jerónimo
8 de Octubre	El Rosario	Virgen del Rosario
8 de Diciembre	Comayagua	Virgen de Inmaculada Concepción
13 de Diciembre	Lejamaní	Virgen de los Remedios
25 de Diciembre	Lamaní	Navidad

*Fecha Variable (Consultar Autoridades Municipales del Lugar)

Copán

Fecha	Lugar	Festividad
6 de Enero	La Unión	Día de Reyes
15 de Enero	Quesailica	Señor de Esquipulas
20 de Enero	Cucuyagua	San Sebastián
11 de Febrero	Veracruz	Virgen de Lourdes
24 de Febrero	San Jerónimo	San Jerónimo
19 de Marzo	Copan Ruinas	San José
19 de Marzo	Florida	San José
19 de Marzo	San José	San José
25 de Abril	El Paraíso	San Marcos
25 de Abril	San Jerónimo	San Marcos
3 de Mayo	Cabañas	Día de la Santísima Cruz
3 de Mayo	La Trinidad	Día de la Santísima Cruz
22 de Mayo	Santa Rita	Santa Rita de Casia
13 de Junio	San Antonio	San Antonio
13 de Junio	Cabañas	San Antonio
13 de Junio	San Pedro	San Antonio
13 de Junio	Santa Rita	San Antonio
13 de Junio	Veracruz	San Antonio
24 de Junio	La Entrada	San Juan Bautista
24 de Junio	Nueva Arcadia	San Juan Bautista
24 de Junio	La Unión	San Juan Bautista
24 de Junio	San Juan Opoa	San Juan Bautista
29 de Junio	San Pedro	San Pedro
30 de Junio	Santa Rosa	Santa Rosa
15 de Agosto	Corquin	Virgen de Tránsito

15 de Agosto	Santa Rita	Virgen de Tránsito
28 de Agosto	San Agustín	San Agustín
30 de Agosto	Santa Rosa de Copan	Santa Rosa
10 de Septiembre	San Nicolás	San Nicolás
12 de Septiembre	Dulce Nombre	Dulce Nombre de Santa María
24 de Septiembre	Veracruz	Virgen de las Mercedes
24 de Septiembre	Trinidad	Las Mercedes
3 de Octubre	Dolores	San Francisco de Asís
8 de Diciembre	Cucuyagua,	Virgen de Concepción
8 de Diciembre	Concepción de María	Virgen de Inmaculada

Cortés

Fecha	Lugar	Festividad
11 de Febrero	Choloma	Virgen de Lourdes
3 de Mayo	Sta. Cruz de Yojoa	Día de la Cruz
30 de Mayo	Omoa	San Fernando
13 de Mayo	San Antonio	San Antonio
6 de Junio	Puerto Cortés	Santísimo Sagrado Corazón de Jesús
13 de Junio	San Antonio de Cortés	San Antonio
29 de Junio	San Pedro Sula	San Pedro
15 de Agosto	Pimienta	Virgen de Tránsito
15 de Agosto	Puerto Cortés	Asunción de Nuestra Señora
24 de Agosto	Villanueva	San Ramón
30 de Agosto	La Lima	Santa Rosa
16-22 de Septiembre	San Manuel	San Manuel
29 de Septiembre	Potrerillos	San Miguel
3 de Octubre	San Francisco de Yojoa	San Francisco de Asís

El Paraíso

Fecha	Lugar	Festividad
15 de Enero	Trojes	Señor de Esquipulas
15 de Enero	San Lucas	Señor de Esquipulas
15 de Enero	Luiré	Señor de Esquipulas
15 de Enero	Yuscarán	Señor de Esquipulas
15 de Enero	Morocelí	Señor de Esquipulas
20 de Enero	Arauca	Señor Sebastián
20 de Enero	Danlí	Señor Sebastián
25 de Enero	Soledad	Virgen de la Soledad
2 de Febrero	Jacaleapa	Virgen de Candelaria
2 de Febrero	Vado Ancho	Virgen de Candelaria
5 de Febrero	San Matías	San Matías

15 de Febrero	San Matías	San Matías
28 de Febrero	Güinope	Festival de la Naranja
3er Sábado	El Paraíso	Festival Nacional del Café
19 de Marzo	Oropolí	San José
24-28 Marzo	San Lucas	San Lucas
15 de Mayo	Güinope	San Isidro
13 de Junio	San Antonio de Flores	San Antonio
13 de Junio	La Venta	San Antonio
24 de Junio	El Paraíso	San Juan Bautista
24 de Junio	Yuscarán	San Juan Bautista
3er Domingo	Yuscarán	Festival del Mango y del Mamey
26 de Julio	Yauyupe	Santa Ana
*	Danlí	Carnaval del Maíz
3 de Octubre	Texiguat	San Francisco de Asís
18 de Octubre	San Lucas	San Lucas
4 de Noviembre	El Paraíso	Virgen del Rosario
8 de Diciembre	Potrerrillos	Virgen de Concepción
8 de Diciembre	Teupasenti	Virgen de Concepción
8 de Diciembre	Yauyupe	Virgen de Concepción
8 de Diciembre	Yuscarán	Virgen de Concepción

*El Festival del Maíz se calcula así: El último sábado de agosto tiene que ser de gran carnaval en Danlí, entonces el festival se inicia el domingo anterior, y termina el domingo siguiente.

Francisco Morazán

Fecha	Lugar	Festividad
14 de Enero	San Antonio de Oriente	Cristo Olvidado
15 de Enero	Cedros	Señor de Esquipulas
15 de Enero	Marale	Señor de Esquipulas
15 de Enero	Santa Lucía	Señor de las Mercedes
20 de Enero	Ojojona	San Sebastián
20 de Enero	Marale	San Sebastián
20 de Enero	Reitoca	San Sebastián
2 de Febrero	Sabana Grande	Virgen de Candelaria
2 de Febrero	Villa de San Francisco	Virgen de Candelaria
2 de Febrero	Distrito Central	Virgen de Suyapa
19 de Febrero	Buenos Aires Tegucigalpa	San José
1-31 de Mayo	Lepaterique	Flores de Mayo
15 de Mayo	Lepaterique	San Isidro
6 de Junio	Nueva Armenia	Sagrado Corazón De Jesús
13 de Junio	Maraita	San Antonio
13 de Junio	San Antonio de Oriente	San Antonio
24 de Junio	Col. Kennedy Tegucigalpa	San Juan Bautista
24 de Junio	San Juan de Flores	San Juan Bautista

15 de Julio	San Buena Ventura	San Buena Ventura
25 de Julio	Lepaterique	Santiago
26 de Julio	Santa Ana	Santa Ana
31 de Julio	San Ignacio	San Ignacio de Loyola
2 de Agosto	San Ignacio	San Ignacio de Loyola
10 de Agosto	Alubarén	San Lorenzo
15 de Agosto	El Porvenir	Virgen del Tránsito
30 de Agosto	Guaimaca	Santa Rosa
29 de Septiembre	San Miguelito	San Miguel
29 de Septiembre	Tegucigalpa	San Miguel
3 de Octubre	Orica	San Francisco de Asís
3 de Octubre	Reitoca	San Francisco de Asís
3 de Octubre	Tatumbula	San Francisco de Asís
3 de Octubre	Valle de Ángeles	San Francisco de Asís
12 de Noviembre	Talanga	San Diego
24 de Noviembre	La Libertad	Virgen de las Mercedes
*	Cerro de Hule	Feria de la Rosquilla
8 de Diciembre	Canta Ranas	Virgen de Inmaculada Concepción
8 de Diciembre	Zambrano	Virgen de Inmaculada Concepción
8 de Diciembre	Comayagüela D.C	Virgen de Guadalupe
13 de Diciembre	Santa Lucia	Santa Lucía

*Fecha Variable (Consultar Autoridades Municipales del Lugar)

Intibucá

Fecha	Lugar	Festividad
15 de Enero	Jesús de Otoro	Señor de Quelala
15 de Enero	Intibucá	Señor de Esquipulas
15 de Enero	San Juan	Señor de Esquipulas
20 de Enero	Colomoncagua	San Sebastián
14 de Febrero	Colomoncagua	Jesucito del Rescate
25 de Marzo al 2 de Abril	Intibucá	Festival Socioeconómico
25 de Abril	San Marcos de la Sierra	San Marcos
3 de Mayo	San Miguel Guancapla	Día de la Santísima Cruz
15 de Mayo	San Isidro	San Isidro
13 de Junio	Masaguara	San Antonio
13 de Junio	San Antonio	San Antonio
24 de Junio	San Marcos de la Sierra	San Juan Bautista
22-29 de Julio	La Esperanza	Festival de la Papa
20 de Julio	Magdalena	María Magdalena
25 de Julio	Camasca	Santiago
29 de Septiembre	Dolores	San Miguel Arcángel
29 de Septiembre	San Miguel Guancapla	San Miguel Arcángel
3 de Octubre	Yamaranguila	San Francisco de Asís
3 de Octubre	San Francisco de Opalaca	San Francisco de Asís

30 de Noviembre	Magdalena	Santísima Trinidad
8 de Diciembre	Concepción	Virgen de Concepción
8 de Diciembre	La Esperanza	Virgen de Concepción
8 de Diciembre	Gualcince	Virgen de Concepción
13 de Diciembre	Santa Lucía	Santa Lucía
13 de Diciembre	Yamaranguila	Santa Lucía
25 de Diciembre	San Antonio	Navidad

Islas de la Bahía

Fecha	Lugar	Festividad
23 de Abril	French Harbour	Festividad Cívica
31 de Julio	Roatán	San Ignacio de Loyola
15 de Agosto	Utila	Virgen del Tránsito

La Paz

Fecha	Lugar	Festividad
14 de Enero	San Juan	Niño Dios
15 de Enero	Opatoro	Señor de Esquipulas
20 de Enero	Guajiuro	San Sebastián
2 de Febrero	Yarula	Virgen de Candelaria
2 de Febrero	San Antonio del Norte	Virgen de Candelaria
19 de Marzo	San José	San José
19 de Marzo	Cabañas	San José
23 de Marzo	Santa Elena	Santa Elena
3 de Mayo	Tutule	Día de la Cruz
24 de Junio	La Paz	San Juan Bautista
24 de Junio	San Juan	San Juan Bautista
24 de Junio	San Juan Guarita	San Juan Bautista
27 de Junio	La Paz	Virgen de Perpetuo Socorro
24 de Junio	Yarula	San Juan Bautista
25 de Julio	Santiago de Puringla	Santiago
25 de Julio	Santa Elena	Santiago
26 de Julio	Santa Ana	Santa Ana
15 de Agosto	Santa Maria	Virgen del Transito
15 de Agosto	Opatoro	Virgen de Transito
18 de Agosto	Santa Elena	Santa Elena
24 de Agosto	Aguanqueterique	Virgen de las Mercedes
29 de Septiembre	Marcala	San Miguel
3 de Octubre	Chinacla	San Francisco de Asís
3 de Octubre	Cabañas	San Francisco de Asís
3 de Octubre	Cane	San Francisco de Asís
21 de Noviembre	La Paz	Virgen de los Dolores
24 de Noviembre	Mercedes de Oriente	Virgen de las Mercedes

Lempira

Fecha	Lugar	Festividad
15 de Enero	San Manuel de Colohete	Señor de Esquipulas
20 de Enero	Erandique	San Sebastián
20 de Enero	San Sebastián	San Sebastián
2 de Febrero	Candelaria	Virgen de Candelaria
2 de Febrero	Cololaca	Virgen de Candelaria
15 de Febrero	La Campa	San Matías
15-28 de Febrero	San Juan Guarita	San Juan
4 de Marzo	La Unión	Divina Pastora
8 de Marzo	Mapulaco	San Juan de Dios
19 de Marzo	Piraera	San José
25 de Abril	San Marcos de Calquín	San Marcos
25 de Abril	Gracias	San Marcos
3 de Mayo	Guarita	Día de la Santísima Cruz
3 de Mayo	Santa Cruz	Día de la Santísima Cruz
13 de Junio	Erandique	San Antonio
13 de Junio	Valladolid	San Antonio
25 de Julio	Lepaera	Santiago
25 de Julio	Piraera	Santiago
13-16 Agosto	La Iguala	Virgen de los Ángeles
24 de Septiembre	Erandique	Virgen de las Mercedes
29 de Septiembre	San Andrés	San Miguel
29 de Septiembre	San Rafael	San Rafael
3 de Octubre	San Francisco	San Francisco de Asís
3 de Octubre	Candelaria	San Francisco de Asís
8 de Octubre	Belén	Virgen del Rosario
19 de Octubre	Piraera	San Lucas
24 de Noviembre	Guarita	San Juan de La Cruz
30 de Noviembre	San Andrés	San Andrés
4 de Diciembre	La Virtud	Santa Bárbara
4 de Diciembre	Las Flores	Santa Bárbara
8 de Diciembre	Tambla	Virgen de Concepción
8 de Diciembre	San Manuel	Virgen de Concepción
10 de Diciembre	Tomalá	Virgen de Concepción
13 de Diciembre	Gracias	Santa Lucía
13 de Diciembre	Virginia	Virgen de Santa Lucía
13 de Diciembre	Mejicapa	Virgen de Santa Lucía

Ocotepeque

Fecha	Lugar	Festividad
2 de Febrero	Senseti	Virgen de Candelaria
28 de Febrero	Santa Fe	San Roque
19 de Marzo	Ocotepeque	San José
19 de Marzo	Lucerna	San José
25 de Marzo	Encarnación	Encarnación
23 de Abril	San Jorge	San Jorge
25 de Abril	San Marcos	San Marcos
25 de Abril	Dolores Merendón	San Marcos
3 de Mayo	San Fernando	Día de la Santísima Cruz
3 de Mayo	Sinuapa	Día de la Santísima Cruz
6 de Junio	Fraternidad	Santísima Sagrado Corazón de Jesús
24 de Junio	La Labor	San Juan Bautista
25 de Julio	San José	Santiago
24 de Septiembre	Mercedes	Virgen de Mercedes
3 de Octubre	San Francisco de Valle	San Francisco de Asís
30 de Noviembre	Antigua Ocotepeque	San Andrés
8 de Diciembre	Concepción	Virgen de Inmaculada Concepción
12 de Diciembre	La Labor	Virgen de Guadalupe
25 de Diciembre	Belén Gualcho	Navidad

Olancho

Fecha	Lugar	Festividad
1 de Enero	Culmí	Dulce Nombre de Jesús
2 de Enero	Culmí	Festival Paya
15 de Enero	San Francisco de la Paz	San Francisco de Asís
15 de Enero	Esquipulas del Norte	Señor de Esquipulas
15 de Enero	Jano	Señor de Esquipulas
15 de Enero	Guayape	Señor de Esquipulas
15 de Enero	Santa María del Carbón (San Esteban)	Señor de Esquipulas
2 de Febrero	Salamá	Virgen de Candelaria
2 de Febrero	Santa María del Real	Virgen de Candelaria
2 de Febrero	Silca	Virgen de Candelaria
6 de Febrero	Yocón	San Juan Bautista
28 de Febrero	Concordia	San Roque (Feria Local)
4 de Marzo	San Francisco Becerra	San Francisco de Asís
19 de Marzo	Mangulile	San José
3 de Mayo	El Rosario	Día de la Cruz
3 de Mayo	Manto	Día de la Cruz
13 de Mayo	Patuca	Virgen de Fátima
13 de Mayo	San Francisco de la Paz	Virgen de Fátima
15 de Mayo	San Francisco la Paz	San Isidro

24 de Junio	Guarisama	San Juan Bautista
26 de Julio	Campamento	Santa Ana
26 de Julio	La Guata	Santa Ana
12 de Septiembre	Dulce Nombre de Culmí	Dulce Nombre de Santa María
24 de Septiembre	San Esteban	Las Mercedes y San Esteban
4 De Octubre	Catacamas	San Francisco de Asís
8 de Diciembre	Gualaco	Virgen de Concepción
8 de Diciembre	Juticalpa	Virgen de Concepción

Santa Bárbara

Fecha	Lugar	Festividad
15 de Enero	Gualala	Señor de Esquipulas
1 de Febrero	Llama	Virgen de Lourdes
2 de Febrero	Las Vegas	Virgen de Candelaria
2 de Febrero	San Francisco de Ojuera	Virgen de Candelaria
18 de Febrero	San Nicolás	San Nicolás
7 de Marzo	Concepción Sur	Virgen de Concepción
19 de Marzo	Átima	San José
19 de Marzo	San José de Colinas	San José
4 de Abril	San Vicente Centenario	San Vicente
25 de Abril	San Luis	San Marcos
25 de Abril	San Marcos	San Marcos
3 de Mayo	Gualala	Día de la Santísima Cruz
8 de Mayo	Macuelizo	San Manuel
15 de Mayo	Protección	San Isidro
20 de Mayo	Concepción del Norte	Concepción
22 de Mayo	Santa Rita	Santa Rita
25 de Mayo	Nueva Frontera	Sagrado Corazón de Jesús
28 de Mayo	Trinidad	Santísima Trinidad
13 de Junio	El Nispero	San Antonio
24 de Junio	Quimistán	San Juan Bautista
29 de Junio	San Pedro Zacapa	San Pedro
29 de Junio	Nueva Celilac	San Pedro
15 de Agosto	Ceguaca	Virgen del Tránsito
15 de Agosto	Chinda	Virgen del Tránsito
15 de Agosto	La Arada	Virgen del Tránsito
15 de Agosto	Naranjito	Virgen del Tránsito
29 de Septiembre	Macuelizo	San Miguel Arcángel
3 de Octubre	Azacualpa	San Francisco de Asís
4 de Diciembre	Santa Bárbara	Santa Bárbara
8 de Diciembre	Santa Bárbara	Virgen de Concepción

Valle

Fecha	Lugar	Festividad
15 de Enero	Langue	Señor de Esquipulas
20 de Enero	Aramecina	San Sebastián
2 de Febrero	Goascorán	Virgen de Candelaria
19 de Febrero	Nacaome	San José
19 de Marzo	Alianza	San José
19 de Marzo	Nacaome	San José
3 de Mayo	Amapala	Día de la Cruz
26 de Julio	San Francisco de Coray	Santa Ana
10 de Agosto	San Lorenzo	San Lorenzo
30 de Septiembre	Guascorán	San Jerónimo
17 de Octubre	Amapala	Festival del Pescado
19 de Diciembre	Caridad	Virgen de los Remedios

Yoro

Fecha	Lugar	Festividad
15 de Enero	Victoria	Señor de Esquipulas
15 de Enero	Jocon	Señor de Esquipulas
15 de Enero	Arena Blanca, Progreso	Señor de esquipulas
20 de Enero	Olanchito	San Sebastián
15 de Mayo	Victoria	San Isidro
22 de Mayo	Santa Rita	Santa Rita de Casia
22 de Mayo	Morazán	Santa Rita de Casia
24 de Junio	Sulaco	San Juan Bautista
29 de Junio	Yorito	San Pedro
16 de Julio	El Negrito	Virgen del Carmen
25 de Julio	Yoro	Patrón Santiago
15 de Agosto	Jocón	Virgen de Tránsito
14-20 de Septiembre	Olanchito	Semana Cívica
24 de Septiembre	Arenal	Virgen de las Mercedes
24 de Septiembre	Progreso	Virgen de las Mercedes
8 de Diciembre	Sulaco	Virgen de Concepción
8 de Diciembre	Yoro	Virgen de Concepción
8 de Diciembre	Progreso	Virgen de Concepción

Anexo 4. Directorio de Artesanías de Honduras

NOMBRE	DIRECCION	TELEFONO	LUGAR	RAZON SOCIAL	DUEÑO
ANNIE MAUD SOUVENIERS	CERRADO	425-3340 telefax	UTILA	S. DE R.L.	ANNIE ROSE LAURIE
MUEBLERIA SAN JUAN BOSCO	Blvd. Del Norte	223-5618	TEGUCIGALPA	INDIVIDUAL	JOSE H. SIERRA
ARTESANIAS CANDU	Ave. Republica de Chile	232-1780	TEGUCIGALPA	INDIVIDUAL	JOAQUIN DESTEPHEN
TOURIST MART CABAN CAYAB	Bo. El Centro		R. DE COPAN	S. DE R.L.	IRIS DE DESTEPHEN
EL MUNDO MAYA	C.C. Honduras Maya	220-5000	TEGUCIGALPA	INDIVIDUAL	RAQUEL FRANCO DE VILLELA
LUNA JAGUAR SOUVENIERS	Hotel Posada Real	651-3480	R. DE COPAN	INDIVIDUAL	OLGA S. FIGUEROA
BAZAR LEMPIRA	Bo. Los Andes	237-9436	TEGUCIGALPA	S.A.	GEORGINA REYES
INDUSTRIA MADERERA PROGRESEÑA	Bo. San Jose	647-2200 F 647-49	EL PROGRESO	INDIVIDUAL	JUAN ANTONIO BENDECK
SOUVENIERS ITZAMNA			TEGUCIGALPA	INDIVIDUAL	PERDO R. RODRIGUEZ
SOUVENIERS REGALO MAYA	Ave.Cervantes	238-2027	TEGUCIGALPA	INDIVIDUAL	REYNA E. ROSALES
ASOC. NAC. DE ARTES. DE HONDURAS			TEGUCIGALPA	S. DE R.L.	
COPAN MAYA SOUVENIERS	Bo. El Sunteco		TEGUCIGALPA	INDIVIDUAL	LISANDRO R. PONCE
LESANDRA LEATHER	Bo. El Sunteco	776-2108	V. DE ANGELES	S. DE R.L.	ANDREW H. BRANT
SOUVENIERS IXCHEL			TEGUCIGALPA	INDIVIDUAL	
SOUVENIERS LATINO	Ave.Cervantes	222-2029	TEGUCIGALPA	INDIVIDUAL	OSCAR OSORTO
TESORO MAYA	Ave.Cervantes		TEGUCIGALPA	INDIVIDUAL	ERNESTINA NUÑEZ
MAYA SHOP SOUVENIERS	Bo. El Sunteco	236-5142	V. DE ANGELES	INDIVIDUAL	MARIO A. CASTILLO RODRIGUEZ
RINCON DEL ARTE	Bo. El Sunteco	236-5142	V. DE ANGELES	INDIVIDUAL	EUGENIO RODRIGUEZ MELARA
ALEXANDER SOUVENIERS	Aeropuerto Toncontin	234-3100	COMAYAGUELA	INDIVIDUAL	MIRTZA CASTILLO AVELAR
SOUVENIERS DON QUIJOTE	Bo. La Plazuela		TEGUCIGALPA	INDIVIDUAL	NORA CAMPOS
COPAN GALEL No. 1 y No. 2	Bo. El Centro		R. DE COPAN	INDIVIDUAL	ERIKA DE CRUZ
MUNDO MAYA	Bo. El Centro		R. DE COPAN	INDIVIDUAL	EUGENIA CASASOLA
18 CONEJO	Bo. El Centro		R. DE COPAN	INDIVIDUAL	RAMON RAMIREZ
YAX PAC	Bo. El Centro		R. DE COPAN	INDIVIDUAL	DONATILO MARTINEZ
COPAN	Bo. El Centro		R. DE COPAN	INDIVIDUAL	YOLANDA DE CUEVA
XUKPI	Bo. El Centro		R. DE COPAN	INDIVIDUAL	VICTORIA MAYORGA
SACNATEC	Bo. El Centro		R. DE COPAN	INDIVIDUAL	ADA MARROQUIN
HONDURAS ES AMOR	Bo. El Centro		R. DE COPAN	INDIVIDUAL	CARMEN DE RIOS
YAXKIN 1 & 2	Bo. El Centro		R. DE COPAN	INDIVIDUAL	ZOILA PINEDA
LUNA JAGUAR	Bo. El Centro		R. DE COPAN	INDIVIDUAL	SUYAPA DE SEGURA
CERAMICAS NO. 1 & NO. 2	Bo. El Centro		R. DE COPAN	INDIVIDUAL	RAMON FLORES
WALAGANTE	Ave. San Isidro		LA CEIBA	INDIVIDUAL	JULIA A. FLORES
DANILO'S PURA PIEL	18 Ave. 8 y 9 Cll. S.O.	552-0656 F 557-68	SAN PEDRO SULA	S. DE R.L.	HERNAN DANILO MARTINEZ

Anexo 5. Centros de recreación a nivel nacional

NOMBRE	DIRECCION	TELEFONO	LUGAR	RAZON SOCIAL	DUEÑO
JARDIN Y FINCA DE MARIPOSAS TROP.	Aldea Montevideo	442-6068	LA CEIBA	S. DE R.L.	ROBERT J. GALLARDO
MUSEO DE MARIPOSAS	Col.El Sauce	442-2874	LA CEIBA	INDIVIDUAL	ROBERTO D. LEHMAN
PLANET SIPANGO	Col.El Trapiche	235-7590	TEGUCIGALPA	S.A.	GERARDO D. SIMON
INVERSIONES TECNOLOGICAS	Mall Multiplaza	239-6120 F 239-6134	TEGUCIGALPA	S.A.	HECTOR R. FONSECA
DISCOVERY ZONE	Bldv. Morazan	236-6436 F 236-6484	TEGUCIGALPA	INDIVIDUAL	MICHEL SALAME LUFTY
PLANETA FIESTA	Bldv. Morazan	221-4041	TEGUCIGALPA	S. DE R.L.	JERRY PADGETT
THE GAME COMPANY	Col.Toronjal	441-3160 F 5501162	LA CEIBA	S. DE R.L.	LEO CASTELLON H.
PLAY STATION	Mall Multiplaza	550-4244 F 550-0671	SAN PEDRO SULA	INDIVIDUAL	KARIM JUDEH SALEM S.
ESPECTACULOS TROPICALES	Mall Megaplaza	441-3785 TeleFax	LA CEIBA	S. DE R.L.	HERMAN YOUNGER PINEL
CONFETTI'S DISCOTEQUE	Bldv.del Norte	552-2208 F 553-3214	SAN PEDRO SULA	S. DE R.L.	FRANCISCO XAVIER SIERRA
GALACTICA	C.C. Prisa	239-2247	TEGUCIGALPA	S.A.	DENIS ROLANDO GARCIA
AQUA SPLASH	KM. 8 Crr. Del Norte	224-1004 F224-4524	TEGUCIGALPA	S. DE R.L.	JOHN AREVALO F.
ENTRETENIMIENTO Y DIVERSIONES			SAN PEDRO SULA	S. DE R.L.	LEO CASTELLON H.
CENTRO ECOTURISTICO MONTEVERDE	Aldea Monteverde	556-7832 F 556-7580	STA. CRUZ DE YOJOA	S. DE R.L.	NANCY J. BAHR COLE
AVENTURA. (Canopy Tours)	5 K.M. Crr. Danli		TEGUCIGALPA	S.DE R. L.	GILBERT PAUL HUGUET

ESTABLECIMIENTOS DE BUCEO

TYLL'S DIVE		445-0020	ROATAN	INDIVIDUAL	TYLLS FRIEDER VON OETTINGEN
DIVE CENTER	Cil. Principal	425-3326	UTILA	S.A.	RICARDO GONZALEZ
BLUE DEEP DIVE CENTER	Cil. Principal	425-3211	UTILA	INDIVIDUAL	HECTOR T. FUNEZ
WEST END DIVERS	Cil. Principal		UTILA	S. DE R.L.	
ALTON DIVE CENTER	Cil. Principal	425-3108 F 425-3103	UTILA	INDIVIDUAL	COOPER BUSH ALTON
MORGAN DIVE CENTER	Cil. Principal		UTILA	INDIVIDUAL	
PARADISE DIVE CENTER	Cil. Principal	425-3148 F 4253348	UTILA	INDIVIDUAL	JOSEPH A. HENDERSON G.
SCUBA HONDURAS	Bldv.Suyapa # 2341	Tel/Fax 239-8837	TEGUCIGALPA	S. DE R.L.	BALTO RAUL PINTO ALEGRIA