

Universidad Tecnológica de El Salvador

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA: TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICAS



**TEMA: MONOGRAFÍA DEL RESCATE GASTRONÓMICO DEL OJUSHTE
DEL CANTÓN SAN ISIDRO DEL MUNICIPIO DE IZALCO**

TRABAJO DE GRADUACION PRESENTADO POR:

Iveth Vanessa Calles Rivas

PARA OPTAR AL GRADO DE:

Técnico en Administración Turísticas

ABRIL, 2016

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

AUTORIDADES

ING. NELSON ZÁRATE SÁNCHEZ

RECTOR

LIC. JOSE MODESTO VENTURA

VICERRECTOR ACADEMICO

LIC. LISSETTE CRISTALINA CANALES DE RAMIREZ

DECANO

JURADO EXAMINADOR

ING.CARLOS ALBERTO ESCOBAR

PRESIDENTE

ARQ. ASTRID RUBIO

PRIMER VOCAL

TEC.WENDY SARAI BONILLA ORDOÑEZ

SEGUNDO VOCAL

ABRIL, 2016

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

ACTA DE EXAMEN PROFESIONAL

HABIÉNDOSE REUNIDO EL JURADO CALIFICADOR INTEGRADO POR:

Arq. Rocio Astrid Rubio Velazco, Tec. Wendy Sarai Bonilla, Ing. Carlos Alberto Escobar Flores, a las 4:30p.m. del día Martes, 14 de julio de dos mil quince.

Y LUEGO DE HABER DELIBERADO SOBRE EL EXAMEN PROFESIONAL DE LA ALUMNA:

1- Iveth Vanessa Calles Rivas

CARNET 06-2758-2012

QUIENES PRESENTARON DEFENSA DE SU TRABAJO DE GRADUACION TITULADO:

"Monografía del rescate gastronómico del Ojushte del Cantón San Isidro, del Municipio de Izalco"

PARA OPTAR AL GRADO DE:

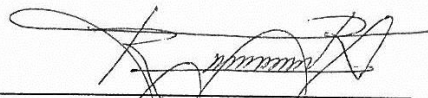
TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICA

Y DEL CUAL TAMBIEN EVALUARON LOS CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL TEMA DEL MISMO. POR LO QUE ESTE JURADO RESUELVE DECLARAR EL EXAMEN COMO:

Aprobado

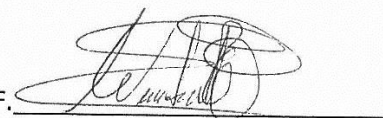
YA QUE CUMPLE CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO DE GRADUACION DE LA UNIVERSIDAD.

San Salvador, 14 de Julio de dos mil quince.

F. 

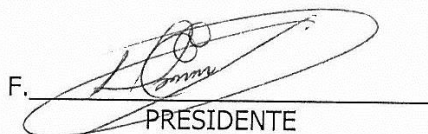
PRIMER VOCAL

Arq. Rocio Astrid Rubio Velazco

F. 

SEGUNDO VOCAL

Tec. Wendy Sarai Bonilla

F. 

PRESIDENTE

Ing. Carlos Alberto Escobar Flores

Agradecimientos

A **Dios**, Todopoderoso por brindarme la oportunidad de obtener otro triunfo personal, y darme salud, sabiduría, y entendimiento para lograr esta meta. A mí querida madre **Mayra del Carmen Rivas**, por ser siempre incondicional y darme siempre su apoyo en todo momento. Gracias por existir, y que **Dios** te bendiga siempre. A mi padre **Jesús Adalberto Calles** por estar siempre cuando lo necesito y dar todo por el todo por su hija. A la **ilustre Universidad Tecnológica de El Salvador** por darme la posibilidad de egresar de ella; me siento sumamente orgullosa de que seré una profesional. A los Asesores Académicos de la Universidad, los profesores por su apoyo y valiosa colaboración. A los demás profesores, personal de la Oficinas, por su dedicación y atención incondicional, muchas gracias por todo. A todo el personal de la Universidad, gracias por todas sus atenciones y colaboración prestada para llegar y conseguir mis objetivos trazados. A todos mis amigos y compañeros, gracias por sus valiosa amistad y compañerismo. A todas mis hermanas, y todos mis familiares, que de alguna manera u otra celebrarán mi éxito. A mí persona, por todo el esfuerzo, voluntad, esmero, ganas y perseverancia en alcanzar este logro significativo; a pesar de los sacrificios e inconvenientes que suelen presentarse. **Dios** les pague a todos y todas aquellas personas que hayan contribuido conmigo.

Iveth Vanessa Calles

Índice

Introducción.....	i
CAPITULO I.....	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1 Descripción del problema.....	1
1.2 Objetivos De La Investigación	2
1.2.1 Objetivo General	2
1.2.2 Objetivos Específicos	2
1.3 Justificación.....	3
1.4 Limitaciones.....	4
1.4.1 Delimitación Geográfica.....	4
1.4.2 Delimitación Temporal.....	4
1.4.3 Sujeto de Estudio.....	4
CAPITULO II.....	6
MARCO TEORICO	6
2.1 Historia del Ojushte y su origen.....	6
2.2 Descripción del Ojushte. (Brosium Alicastrum).....	6
2.3 Otros Nombres con los que se conoce.....	10
2.4 El Ojushte en El Salvador	10
2.5 ¿Por qué se llama "San Isidro"?.....	12
2.6 Las Bondades del Ojushte	14
2.7 La alimentación humana y proceso del Ojushte.....	18
2.8 El Ojushte en la actualidad en El Cantón San Isidro, Izalco.....	20
CAPITULO III.....	22
METODOLOGIA	22
3.1 Metodología.....	22
3.2 Instrumento a Utilizar.....	23
CAPITULO IV.....	24
PRESENTACION DE ANALISIS.....	24
4.1 Guía de entrevista.....	24

CAPITULO V	28
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	28
5.1 Conclusiones	28
5.2 Recomendaciones.....	29
Referencias	30
Anexos	32

Introducción.

El Salvador se ubica dentro de la región mesoamericana, en el cual se encuentran plantas y árboles silvestres, que producen frutos y semillas comestibles de buena calidad nutricional, como es el caso del Ojushte (*Brosimum alicastrum*); el cual a pesar de su calidad, no ha sido tomado en cuenta por organismos o instituciones encargadas en el rescate y conservación de éstos. En consecuencia, se tiene la pérdida de Ojushte cuando ocurren deforestaciones masivas.

En nuestro país prácticamente se perdió la cultura del consumo del Ojushte (*Brosimum Alicastrum Swartz*), al grado que algunos técnicos incluso, afirman ser alimento solo para los pobres, desconociendo las virtudes alimenticias y nutricionales de estos frutos, sin embargo, fue utilizado como complemento alimenticio de las civilizaciones precolombinas. Actualmente solo en la Zona Occidental es consumido como fruto solamente salcochado, acompañado de sal, limón y chile al gusto, muy similar al consumo y sabor de la paterna (*Inga paterna*) y un comité de mujeres como MANAOJUSHTE del Cantón San Isidro, Izalco que la pepenan o compran a personas del mismo Cantón o aledaños, lo secan y lo muelen haciendo harinas para posteriormente transformarlo en pan, galletas, tortillas, tamales, pupusas, atoles, refrescos, entre otras variedades de alimentos, inclusive en San Isidro, Izalco celebran en el mes de mayo el Festival del Ojushte, que este año sería la cuarta edición, donde todos los alimentos que se presentan son a base de Ojushte. No obstante las personas que trabajan en su procesamiento solamente pepenan el fruto caído al pie o el piso de los

árboles, lo que condiciona que la existencia de estos frutos se restrinja al corto período de cosecha de esta especie cuyo pico de producción ocurre entre los meses de mayo y principios de agosto, fuera de esta época se dificulta la obtención del Ojushte. Asimismo, se reconoce que la madera de este árbol es de muy buena calidad, lo que hace suponer que “su casi extinción “sé deba a la tala indiscriminada de la especie, por lo que es necesario revalorizarla, en tal sentido y considerando que no existe documentación actualizada de ésta especie en nuestro país.

ANTECEDENTES

El Cantón San Isidro está ubicado en el municipio de Izalco, departamento de Sonsonate. A una altitud aproximada de 703 m.s.n.m. sobre la carretera que de Sonsonate conduce a Santa Ana, por la ruta del Cerro Verde. Limita al norte con el Cantón Las Lajas, al sur con el Cantón El Sunza, al este con el Cantón El Guayabo (Armenia), al oeste con el Cantón Las Marías y al suroeste con el Cantón San Luis. Población total: 3,625 habitantes, de los cuales: 1,390 son mujeres y 2,235 son hombres (Datos hasta abril de 2004).

<http://saulcortez.blogspot.com/2007/11/ubicacion.html>

En 1932 San Isidro fue tomado por las fuerzas armadas de la república debido al levantamiento campesino del occidente del país, en el cual fueron fusilados 17 campesinos al pie de una ceiba que se conserva hasta la fecha.

Puleston, citado por Turcios y Castañeda (2010), “menciona que la cultura maya hacía uso del *Brosimum alicastrum* cuando la productividad de sus cultivos era baja, convirtiéndose en un excelente suplente del maíz.”

“En junio de 1947, aparecieron en la zona oriental una plaga de langostas, que arrasó con los cultivos de maíz, frijol y todo cultivo que encontró a su paso. Debido a esta plaga hubo escasez de alimentos. Cuando al Oriente del país llegó la plaga de langostas la gente le llamaba El Chapulín, cuando las manchas se elevaban en vuelo oscurecían el cielo, y en cuestión de minutos arrasaban los cultivos donde caían, el pueblo entero salía al campo donde, hacían zanjas enormes y con ramas arreaban a los insectos que donde caían en dichas zanjas las aterraban provocando un mal olor. Y lo único que se comían eran los Ojushtes, que son frutos, redondos del tamaño de un nance, se cocían con un poco de ceniza, así cocidos se los comían para matar el hambre.” (Berríos1, 2015, pág. 8)

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción del problema.

El problema en la actualidad se observa en los pobladores del cantón San Isidro, el olvido y poco conocimiento por parte de sus pobladores con respecto al Ojushte, fruto que proporciona grandes beneficios nutritivos y más, el primer obstáculo evidente es la poca información que hay del tema, generando poco interés para aprovecharlo como materia prima, lo que ocasiona que lo comercialicen como leña, ya que se desconoce su historia o precedencia, que años atrás tuvo como alimento en San Isidro; uno de los aportes de la investigación es el rescate de la historia del Ojushte como parte de la identidad cultural del Cantón ,ya que si bien es cierto que no solo en San Isidro se encuentran árboles de Ojushte. San Isidro es el precursor actualmente del consumo del mismo en épocas anteriores y fue uno de los lugares en donde más se encontraba este árbol, actualmente se realiza el festival del Ojushte con el apoyo de la alcaldía de Izalco y junto con el comité Mana Ojushte, formado por un pequeño grupo de mujeres cuya coordinadora fue capacitada en un taller brindado por la Organización Red Manos Unidas, en el que les fue mostrado el trato, proceso, historia y manipulación del Ojushte, he ahí, se encontró una limitante más para rescatar el origen y consumo del Ojushte, ya que la ayuda que brinda la Alcaldía solo es de mobiliario como: mesas, sillas y canopys para el festival y se da la problemática del procesamiento de la semilla, ya que no cuentan con equipo o instrumentos que faciliten el trabajo manual.

1.2 Objetivos De La Investigación

1.2.1 Objetivo General

- ✓ Rescate del Ojushte, como materia prima de la gastronomía del Cantón San Isidro, municipio de Izalco, departamento de Sonsonate.

1.2.2 Objetivos Específicos

- ✓ Identificar los factores que han contribuido a la pérdida del Ojushte.
- ✓ Propuesta de un documento que sirva como fuente de información para estudiantes de turismo, turistas, así como también para los habitantes de San Isidro.
- ✓ Valorar el Ojushte como parte de la identidad cultural gastronómica propia del Cantón San Isidro, departamento de Sonsonate.
- ✓ Definir el uso que se le puede dar al Ojushte en relación a la gastronomía del Cantón San Isidro, departamento de Sonsonate.
- ✓ Determinar qué instituciones o personas estas involucradas en el rescate del Ojushte a nivel nacional.

1.3 Justificación.

El propósito del presente documento es el Rescate del Ojushte, como materia prima de la gastronomía del Cantón San Isidro, municipio de Izalco, departamento de Sonsonate, valorándolo como parte de la identidad cultural del Cantón San Isidro así como fuente de alimentación y gastronomía, recopilando información sobre su origen nativo ,beneficios y elaboración de platillos con Ojushte, para que retomen la importancia de mantener vivas nuestras tradiciones y costumbres en la elaboración de alimentos que fueron a base de Ojushte para nuestro antepasados.

En El Salvador son muy pocos los lugares que aún mantienen su gastronomía tradicional debido a la falta de información e importancia que se obtiene de la población, por lo mismo no se proporcionan los medios para poder elaborar una documentación.

Por lo que surge la necesidad de desplazarse al Cantón San Isidro del municipio de Izalco , para recopilar la documentación y realizar entrevistas en la Alcaldía de Izalco ,Casa de La Cultura ,Comité Mana Ojushte y su coordinadora para poder diseñar un estudio detallado sobre la historia y la utilidad que tiene el Ojushte ,los cuales se mencionaran para dar mayor conocimiento a las personas y a su vez concientizar a la población del gran potencial que tiene el Ojushte como atractivo gastronómico.

Principalmente en tiempos de escasez, ha generado el estigma de ser consumido por “personas pobres y necesitadas” y que sólo se destina “para animales”, por lo que causa vergüenza admitir que se come y por lo que es despreciado. Otro factor que contribuye a

su bajo consumo es la lejanía cada vez creciente entre las casas y zonas boscosas, y el cambio de hábitos hacia los alimentos empacados de bajo valor nutricional. Por lo tanto, la importancia cultural y ancestral del Ojushte se ha perdido junto a la de otras tantas plantas que provienen de zonas boscosas, pues ya no se recolectan, y la enseñanza de sus usos ya no se transmite a las actuales generaciones. La persistencia del conocimiento y empleo de esta especie como alimento humano varía mucho entre regiones y países, hoy en día, al desconocer sus bondades, los pobladores derriban los árboles de Ojushte para usarlos como leña y sembrar en su lugar café u otras plantas empleadas para producir biocombustibles.

1.4 Limitaciones.

1.4.1 Delimitación Geográfica.

- El estudio se realizará en el Cantón San Isidro del municipio de Izalco, departamento de Sonsonate

1.4.2 Delimitación Temporal.

- Esta recopilación de datos se realizará durante el mes de febrero al mes de junio del 2015

1.4.3 Sujeto de Estudio.

Para obtener información de este documento se tuvo la colaboración de:

- Comité de turismo rural comunitario de Izalco.
- Casa de la cultura
- Proyecto Mana Ojushte
- Organización Red Manos Unidas

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1 Historia del Ojushte y su origen.

La semilla del Ojushte es una parte integral de la dieta de los mayas. Durante la época de necesidad, salvadoreños pe-penaron la semilla para suplementar el maíz ya que se vieron perjudicados con una plaga de langosta, no tenían que comer y el poco maíz que encontraban lo mezclaban con Ojushte para hacer tortillas, o también con plátano verde y yuca para poder alimentarse.

De acuerdo con Dennis E. Puleston, el maíz y el Ojushte fueron posiblemente las principales fuentes de alimento para los mayas del periodo clásico (años del 250 al 900 d.C.). Al igual que todos los pueblos cuya base económica es la agricultura, los mayas reconocieron el valor preciso de las plantas como el Ojushte; por ejemplo, apreciaron que su semilla es mucho más nutritiva, y que sus cosechas son más productivas y resistentes a sequías o inundaciones que el maíz y otros cultivos anuales. Por ello, en las comunidades donde está presente el Ojushte, los adultos mayores hablan de cómo su semilla los salvó de alguna hambruna (por algún desastre natural o el ataque de plagas al maíz) en décadas atrás. <http://muciza.com.mx/project/la-nuez-maya-3/>

2.2 Descripción del Ojushte. (Brosium Alicastrum)

“El Ojushte (*Brosimum Alicastrum* Swartz) pertenece a la familia Moraceae, se distribuye desde México hasta Costa Rica, siendo propio de alturas que oscilan de 0 – 1000 metros

sobre el nivel del mar” (BOSTIC, citado por Linares e Ibáñez, 1992). “El árbol se encuentra en las regiones tropicales húmedas de Mesoamérica, en la parte norte de Guatemala, en las colinas boscosas de El Salvador y en la zona del Canal de Panamá y muy pocos se encuentran en la región del Pacífico” (FAO, citado por Alvarado Guinac et al. 2006).

“El *Brosimum alicastrum* es un árbol perennifolio o subperennifolio, de 20 a 30 m (hasta 45 m) de altura, con un diámetro a la altura del pecho de 0.50 a 0.90 m y hasta 1,5 m”(Peters, citado por Mendoza y Ceballos, 2012).” El Ojushte es un árbol mediano a grande, siempre verde, que alcanza una altura de 34 m o más y un diámetro a la altura del pecho de 1 m. Los árboles grandes muestran contrafuertes.”

“La corteza es algo lisa, de color gris oscuro, con grietas finas verticales y arrugas verrugosas verticales” (Witsberguer et al, 1982). 2.1.5.2.

“**La Corteza** externa lisa en árboles jóvenes, y en adultos es áspera, frecuentemente escamosa en piezas grandes y cuadradas, de color gris clara a parda. Corteza interna de color crema amarillento, fibrosa a granulosa, con abundante exudado lechoso, ligeramente dulce” (Morales y Herrera, 2009)

“**La semilla.** Cada fruto contiene una semilla de 0.9 a 1.3 cm de largo por 1.6 a 2 cm de ancho, esféricas y aplanadas en ambos extremos, cubiertas de una testa papirácea de color café – blanquecino, al secar desprende sola, dejando una semilla de dos cotiledones asimétricos, de coloración verdusca, montados uno sobre el otro de sabor dulce; cuando fresca emana abundante látex al partirlo; la consistencia del endospermo

crudo es semejante al de una zanahoria” (Aragón 1990, Mendoza y Santillana 2012, Morales y Herrera, 2009).

Raíz

El sistema radical es fuerte, es vertical y puede alcanzar hasta 20 metros de profundidad por lo que soporta fuertes vientos, inundaciones o sequías aunque algunas raíces son superficiales, está frecuentemente reforzado por contrafuertes.

Tallo

La corteza es áspera, gris negruzca y frecuentemente con escamas grandes y cuadradas blancas. La corteza interna exuda una sabia o látex pegajoso y rosado en contacto con el aire, lo cual es una de las características distintivas de este árbol.



Figura 1 tallo de árbol de Ojushte

“Copa y hojas Su copa es piramidal, densa o abierta e irregular. Posee hojas alternas, simples, cortamente pecioladas; con láminas de 4 a 18 cm de largo por 2 a 7.5 cm de

ancho; son de color verde brillantes en el haz, verde grisáceas en el envés” (Peters, citado por Mendoza y Santillana, 2012).

Flores

Las flores son diminutas verdosas de un cm de diámetro que se encuentran dentro de un receptáculo carnoso que al madurar se transforman en una infrutescencia llamada sicono

Fruto

“Los frutos son bayas de 2.0 a 3 cm de diámetro, globosas con pericarpio carnoso, presenta coloración verde cuando esta inmaduro y verde amarillento a anaranjado rojizo al madurar, con sabor y olor dulces, cubierta en la superficie de numerosas escamas blancas; conteniendo 1 a 3 semillas por fruto” (Morales y Herrera 2009, Mendoza y Santillana 2012).

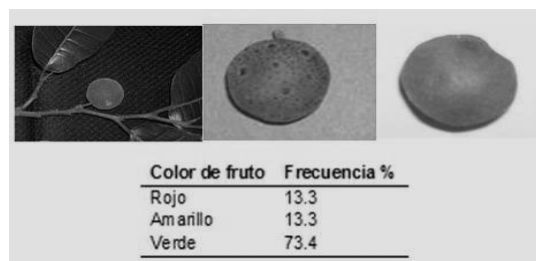


Figura 2 fruto

Semillas

“Cada fruto contiene una semilla de 0.9 a 1.3 cm de largo por 1.6 a 2 cm de ancho, esféricas y aplanadas en ambos extremos, cubiertas de una testa papirácea de color café – blanquecino, al secar desprende sola, dejando una semilla de dos cotiledones

asimétricos, de coloración verdusca, montados uno sobre el otro de sabor dulce; cuando fresca emana abundante látex al partirlo; la consistencia del endospermo crudo es semejante al de una zanahoria” (Aragón 1990, Mendoza y Santillana 2012, Morales y Herrera, 2009).

“**Brosimum alicastrum** es conocido por más de 50 nombres, muchos de ellos de las lenguas indígenas en México, (maya, totonaco, mixteco, popoluca, etc.). Un nombre muy utilizado en español es ramón viene del verbo ramonear, que significa cortar las puntas de las ramas” (Pardo-Tejeda y Sánchez-Muñoz, 1980).

2.3 Otros Nombres con los que se conoce.

El Salvador: Para Witsberguer (1982), recibe los siguientes nombres: Ojushte, Ujushte de invierno y Jujushte.

2.4 El Ojushte en El Salvador

“El Ojushte es un árbol que puede ser encontrado en la mayor parte del territorio nacional, debido a su gran adaptabilidad a diferentes condiciones de suelo y de clima, pero las mayores concentraciones de bosque de estos árboles se encuentran en Áreas Naturales Protegidas a lo largo del país. Entre las principales Áreas Protegidas que poseen alta cantidad de estos árboles se encuentra Plan de Amayo: ubicado en el Occidente del país en el Departamento de Sonsonate, esta área natural cuenta con una extensión de 259 manzanas, entre las cuales se encuentran árboles de Ojushte entre mezclado con otras especies. Se estima que existen de 3-5 manzanas donde se encuentra

la mayor concentración de este árbol y en el resto de la extensión está presente, pero el porcentaje de este no es dominante. Así se estiman aproximadamente 2,756 árboles de Ojushte en ésta área.” (Berríos, 2015)

Por esta razón Izalco, que se encuentra al Occidente del país, es conocido por su tradición indígena y su fervor cristiano católico en Semana Santa, pero pocos conocen que en el lugar comunidades y cooperativas se han organizado para promover sus productos y ofrecer una ruta turística diferente. El Ministerio de Turismo con la Alcaldía de la localidad, apoyan a las personas que con esfuerzo promueven el cultivo y la comercialización del cacao y su chocolate, el café orgánico y la ancestral semilla de Ojushte.

La semilla de Ojushte es un alimento rico en nutrientes, con el cual se ha mejorado la salud de niños y niñas del Cantón San Isidro, en el municipio de Izalco, Sonsonate; gracias a un grupo promotor integrado por 4 mujeres, este trabajo es voluntario a favor de la comunidad en cuanto a la historia y la gran fuente de nutrientes que se encuentran en la semilla de Ojushte, buscando así rescatar el desarrollo sostenible del Cantón San Isidro por medio del Ojushte como materia prima.

En lo gastronómico podemos hablar que San Isidro es el primer lugar en el que se está realizando por cuarta vez consecutiva el festival del Ojushte, con el fin de dar a conocer la variedad de platillos y comidas que pueden elaborarse con la semilla de Ojushte, ya

que por su falta de gluten tiene que añadirse y no basarse en él, mas sin embargo, se puede consumir de diferentes formas, por ejemplo: salcochado o molido finamente.

Este comité rural está organizado por mujeres de la comunidad con una visión bastante amplia en cuanto al Ojushte como fuente alimenticia, tanto en nutrición como en gastronomía porque es algo muy propio de la zona, con este grupo de mujeres pioneras que quieren y buscan el consumo y conocimiento del Ojushte, favoreciéndose en lo cultural por la historia u origen nativo, y como atractivo gastronómico turístico del cantón, demostrando que se pueden preparar ricos platillos y sobre todo saludables.

www.fiades.org.sv/noticias/bondadesdelojushte

2.5 ¿Por qué se llama "San Isidro"?

Antiguamente se le llamó “El Potrerón”, el cual fue comprado en 1890 por don Gustavo Vides Valdés, cafetalero de la zona del volcán de Santa Ana y siendo una persona muy religiosa optó por cambiarle el nombre a San Isidro, patrono de los agricultores en 1896. Don Gustavo vendió la propiedad en 1903 al general Tomás Regalado, quien continuó con la siembra de caña de azúcar y café. El general Regalado construyó las primeras instalaciones para procesar el café y la primera molienda, la que posteriormente se transformó en ingenio azucarero, el cual fue construido entre 1903 y 1930, del cual, actualmente, solo quedan ruinas.

El lugar contaba con una escuela fundada por Don Gustavo, la cual fue ampliada por el general Regalado, una iglesia en la cual se celebraba misa, pero no la Semana Santa. En

1950 se inició la construcción de una nueva iglesia, una escuela y una clínica asistencial, las cuales se inauguraron en 1954. En 1952 se adquirieron en España las imágenes de San Juan, María Dolorosa, María Magdalena, Jesús Nazareno y el Cristo Yacente, las cuales fueron trasladadas en barco hasta el puerto de Acajutla, en tren hasta Armenia y desde ahí en carretas hasta San Isidro. También se construyó una urna para el Cristo Yacente, la cual fue elaborada por artesanos de Izalco.

En 1932 San Isidro fue tomado por las fuerzas armadas de la República debido al levantamiento campesino del occidente del país, en el cual fueron fusilados 17 campesinos al pie de una ceiba que se conserva hasta la fecha. Las Fiestas en honor a San Isidro Labrador se celebran el **15 de mayo**, con los tradicionales juegos mecánicos, ventas de dulces, típicos y otras golosinas.

Antiguamente las fiestas patronales se celebraban con música de marimba, mandolina y guitarra, interpretando especialmente vals, bolero y el son guatemalteco. Existía una revista llamada "El Trompudo", donde se hacían críticas a personas de la comunidad. En la actualidad se celebra la "Semana cultural", en la que la familia se entretiene con actividades como presentaciones artísticas, payasos, concursos, quema de pólvora, elección de reinas, además en el centro de la comunidad se instalan los juegos mecánicos que nunca faltan en toda fiesta patronal.

Cada año se celebra el día de la independencia, 15 de Septiembre, con desfiles y bandas de música. Recorriendo las principales calles del lugar, el desfile inicia en "La Ceiba",

en donde se llevan a cabo los actos cívicos previos al desfile. De ahí parte a recorrer las principales calles del lugar. <http://saulcortez.blogspot.com/2007/11/ubicacion.html>

2.6 Las Bondades del Ojushte

El Ojushte (*Brosimum alicastrum* **Swartz**) es un árbol que crece en algunos bosques de El Salvador, alcanza alturas superiores a los 25 metros. Su importancia para la población salvadoreña radica en sus múltiples usos, ya que puede utilizarse como forraje, leña, cobertura vegetal, pero su mayor importancia descansa en el alto valor nutritivo de las semillas, **a partir de ella se pueden elaborar alimentos como tamales, pupusas, tortas, sopas, galletas, pasteles, café u otro tipo de bebidas refrescantes;** convirtiéndose en una alternativa alimenticia para la población, ya hace mucho tiempo la semilla de Ojushte formó parte de la alimentación de nuestros antepasados y actualmente se está potenciando su conocimiento y uso debido a su alto contenido de vitaminas, proteínas y minerales. **Nutricionalmente es superior a muchas especies que son utilizadas como fuente de harinas o carbohidratos, como el maíz, arroz, trigo, cebada entre otras.**

El Ojushte contiene:

- **proteína** da energía y crea músculos
- **hierro** previene la anemia, el sueño, y el dolor de cabeza
- **zinc** promueve el crecimiento
- **vitamina A** para la vista y la piel

- **vitamina B** ayuda el funcionamiento del sistema nervioso
- **vitamina C** fortalece el sistema inmunológico
- **vitamina E** purifica el cuerpo humano
- **ácido fólico** es esencial para el desarrollo del feto
- **potasio** manda oxígeno al cerebro
- **triptófano** es un amino ácido esencial pero escaso en la dieta tropical, el triptófano ayuda a fortalecer nuestro sistema inmunológico y nuestro organismo, mientras que el ácido fólico es esencial para las mujeres embarazadas y el desarrollo de los niños y lactancia materna.
- **calcio** es fundamental para los huesos, dientes resistentes y el corazón
- **fibra** previene el estreñimiento

En química Sólo se encontró un estudio sobre metabolitos secundarios en *B. alicastrum*. En él se describe la presencia del compuesto glenoideo 1-4, 2-6-dimetoxi benzoquinona.

La semilla contiene un aceite esencial, grasa, resina, cera, un alcaloide y una sustancia mucilaginosa.

En farmacología se describe que algunos médicos comprobaron la acción ejercida por las semillas en mujeres lactantes.

Además de las propiedades nutricionales y los beneficios sociales, el rescate del Ojushte es importante desde la perspectiva ambiental y cultural, ya que el municipio de Izalco forma parte de la Reserva de Biosfera Apaneca- Ilamatepec.

<http://www.fiaes.org.sv/main.php?lng=0&id=595&s=14>, s.f.

Usos y Beneficios

Ganadería Ecológica (Forraje): Aunque es una especie de bosques húmedos es altamente adaptable a la sequía por lo que ofrece forraje durante la época seca y época lluviosa. Su forraje representa características nutritivas superiores a las de las leguminosas. El contenido nutricional del forraje de Ojushte es del 15% de proteína cruda y 62 % de digestibilidad in vitro. Un árbol de Ojushte puede llegar a producir hasta 1000 lb de forraje al año, si se establece en sistemas de 2x2 m o 3x3 m. Rodríguez et al. (1985) Citado por Ayala y Sandoval (1995) reportó una mejor ganancia diaria de peso por animal (81 Vrs. 69 gr.) cuando ovinos alimentados con pulpa ensilada de henequén; fueron suplementados con forraje de *B. alicastrum* en lugar de suplementarlos con pasto estrella africana (*Cynodon plectostachyus*); al mismo tiempo menciona que las propiedades galactóforas de esta árbol se confirmaron cuando se alimentaron vacas lecheras por 20 días con su forraje, los animales produjeron mayor cantidad de leche en ése período.

Medicina

Sus hojas pueden ser utilizadas en infusión para infecciones de pecho y asma, así como la corteza es usada como tónico. Posee muchos beneficios para la salud, como bajar la presión alta, evita el estreñimiento, incrementa la producción de leche en las mujeres lactantes, previene la anemia, artritis y la osteoporosis.

Madera

La madera posee una densidad de 0.65 – 0.87 g/cm³ su color es amarillo a castaño, grano recto y textura fina, brillo mediano y veteado suave y lisa. A la vez presenta la característica de ser muy elástica y poseer buenas propiedades físicas, es una especie difícil de aserrar, pero fácil de tornear y cepillar.

Otros estudios indican que el Ojushte, además de sus propiedades nutricionales, posee cualidades culinarias y de almacenamiento. Se le puede preparar en más de 100 recetas para bebidas, se puede combinar con el arroz, con ensaladas, para preparar galletas, pan, sopas, tortillas, salsas y mucho más. Una vez secado al sol, el Ojushte puede ser almacenado por más de 5 años sin perjudicar su nutrición, sabor, aroma, ni apariencia.

http://www.eluniversitario.ues.edu.sv/index.php?option=com_content&view=article&id=4083:ojushte-una-alternativa-nutricional-para-elpais&catid=44:investigacion&Itemid=56

2.7 La alimentación humana y proceso del Ojushte

En El Salvador después que una terrible plaga de langostas a principios del siglo XX dejo prácticamente a las poblaciones sin alimento, los que conocían el “Ojushte” recurrieron a la recolección para su alimentación y con ello mitigar el hambre. También familias a las que se les escasea el maíz han visto la necesidad de ir al bosque a cosecharlo.

Las semillas hervidas y tostadas poseen un sabor parecido a la semilla de Paterna y conservan características muy nutritivas, se comen hervidas con ceniza y acompañadas con sal y limón o mezcladas con maíz u otro cereal para elaborar tortillas, tamales, pupusas o pan. Su semilla ya molida se utiliza para la elaboración de atoles, café, poleadas o bebidas. Es fuente alimenticia con gran valor vitamínico y proteínico se extiende al zinc, el hierro, ácido fólico, potasio y el complejo B (niacina, riboflavina y otros) • Su ingesta puede ser una alternativa importante para combatir males como la desnutrición u otras deficiencias en gran parte de la población salvadoreña. • Su reproducción es natural y lenta, pues tarda entre 10 y 20 años. Pero sus cosechas dan 4 veces más comida que el maíz y 10 veces más proteínas.

<http://www.fundesyram.info/biblioteca.php?id=975>

Recolección de semillas

La recolección es un proceso muy importante a la hora de preparar el vivero, la selección de árboles sanos, vigorosos y muy productores beneficia en la producción de plantas de alta calidad; se toman los frutos que no presenten daños por hongos o insectos

o que lleven mucho tiempo en el suelo. Si la recolección es en un bosque se debe de dejar los frutos más pequeños y un 30% de los frutos para que estos sean consumidos por los animales del bosque.

Despulpado y selección

El despulpado se puede realizar manualmente y consiste en el retiro de la parte carnosa del fruto para extraer la semilla contenida dentro. Se seleccionan aquellas de mejor tamaño y apariencia sin daños, las enfermas o dañadas deben de ser eliminadas.

Almacenamiento para siembra

Las semillas de Ojushte presentan un serio problema si la semilla no recibe ningún tratamiento por lo que se deben dejar al sol por 1 a 2 horas para destruir los hongos que puedan crecer sobre la semilla, se deben de dejar en un lugar fresco y seco, si es posible en bolsas de papel, o sobre tela metálica; el tiempo de almacenamiento no debe de exceder los 3 meses ya que la semilla pierde su poder germinativo (viabilidad).

El procesamiento de la semilla no es tarea fácil, por esa razón no es una forma de alimentación muy atractiva para las personas de su localidad porque se tiene que tener un trato correcto en su elaboración y a su vez se tiene que dar la importancia necesaria al fruto de Ojushte en sí, haciendo conciencia a su población de lo rico en tradición que es y en nutrientes, mencionando que se puede adicionar a cualquier platillo que se elabore por su falta de gluten.

En el Cantón San Isidro inicia con el secado de la semilla al sol durante un periodo de 20 días, luego se deben clasificar las semillas, retirando aquellas que están dañadas. Posteriormente se tuestan por 20 minutos en un comal y se muelen para obtener una harina fina que se utiliza para las diferentes preparaciones de alimentos

2.8 El Ojushte en la actualidad en El Cantón San Isidro, Izalco.

San Isidro es un cantón con muy poca población, aproximadamente 3,625 habitantes, de los cuales: 1,390 son mujeres y 2,235 son hombres, el cual está bastante accesible y posee historia con ciertos recursos naturales y sobre todo un gran entusiasmo de parte del Comité de Turismo Rural Comunitario en el tema del Ojushte.

Razón por la cual se ha ido un poco más a fondo en el tema, investigando y entrevistando a los lugareños de la importancia y el conocimiento cerca del Ojushte, el comité en favor de la comunidad y en conjunto con instituciones no gubernamentales se han unido para implementar talleres acerca de la gran riqueza que tienen en los arboles de Ojushte, de esos talleres surgió un pequeño grupo de mujeres que procesan, comercializan y difunden la existencia del Ojushte y de la importancia nutricional que tiene y de la diversas preparaciones que se pueden realizar con él, lo que llevó a la coordinadora de dicho comité a buscar la manera de dar a conocer sus productos creando en sí una cultura de alimentación saludable y desarrollo sostenible del lugar, y en conjunto con la municipalidad llevan a cabo **el festival del Ojushte** que se realiza en el apogeo de la cosecha que es en los primeros meses del año, en dicho festival se aprovecha a preparar variedad de platillos en los que el ingrediente atractivo o diferente

es el Ojushte entre los platillos que se preparan son: **lasaña, galletas, muffins, pollo en salsa de Ojushte, dips , arroz, tortitas de Ojushte, nuégados, yuca y de bebidas se prepara horchata, refresco, café, chocolate y atol**, todo con Ojushte, aparte de eso San Isidro ofrece un recorrido del Ojushte en el que guías del lugar dan un tour por las cafetales en los que se pueden observar árboles de Ojushte ya que cuentan los ancianos de la zona que por lo frondoso de estos árboles los ocupaban como sombra de los cafetales, también dicho festival se hacen limpiezas o rituales muy propios de Izalco, ya que es de los pocos lugares donde se observan indígenas y se practican estos actos, como parte de su identidad cultural.

CAPITULO III

METODOLOGIA

3.1 Metodología.

En el presente capítulo se describe la metodología y los procedimientos de sondeo mediante los cuales se colectó la información para desarrollar la investigación y cumplir con los objetivos planteados.

Método y tipo de estudio.

El método que se apega a la concerniente investigación es el “Método Cualitativo”. La **metodología cualitativa** es aquella empleada para abordar una investigación dentro del campo de las **ciencias sociales y humanísticas**. Como tal, se enfoca en todos aquellos aspectos que no pueden ser cuantificados, es decir, sus resultados no son trasladables a las matemáticas, de modo que se trata de un procedimiento más bien interpretativo, subjetivo, en contraposición con la metodología cuantitativa. Su método de razonamiento es inductivo: va de lo particular a lo universal. En su caso, se accede a los datos para su análisis e interpretación a través de observación directa, entrevistas o documentos.

Dada la problemática se hará un estudio empírico, cualitativo con enfoque etnográfico.

(http://es.wikipedia.org/wiki/Investigaci%C3%B3n_cualitativa)

Diseño.

El diseño es No experimental, no se busca realizar ningún experimento, ni demostrar ninguna verdad sencilla, este estudio se desarrollará sobre la base de hallazgos, tanto

teórico como empírico- práctico, y será basado en la descripción, análisis y la observación de San Isidro, Cantón del municipio de Izalco.

3.2 Instrumento a Utilizar.

Técnica:

La recopilación de información se realizará mediante:

La Entrevista: es un diálogo entablado entre dos o más personas: el entrevistador o entrevistadores que interrogan y el o los entrevistados que contestan. La palabra entrevista deriva del latín y significa "Los que van entre sí". Se trata de una técnica o instrumento empleado para diversos motivos, investigación, medicina, selección de personal. Una entrevista no es casual sino es un diálogo interesado, con un acuerdo previo y unos intereses y expectativas por ambas partes.

<https://es.wikipedia.org/wiki/Entrevista>

Cuadro Sinóptico: Es el resumen esquematizado de una idea, un texto, un documento. La principal ventaja del mismo radica en que permite visualizar la estructura y organización del contenido que se expone en un determinado texto.

CAPITULO IV

PRESENTACION DE ANALISIS

La entrevista se hizo con el fin de obtener los diferentes puntos de vista de los líderes de opinión, que en este caso serían las principales instituciones o personas involucradas con el rescate del Ojushte en el Cantón San Isidro, municipio de Izalco, departamento de Sonsonate.

También se estaría verificando qué acciones realizan en contribución al rescate del Ojushte, dejando así en evidencia qué factores son el causante de su pérdida y rescatando el origen de este fruto que sirve de materia prima en varios alimentos o platillos tradicionales.

4.1 Guía de entrevista

Líderes de opinión: - Ana Edith Morales (coordinadora del comité Mana Ojushte)
Doris Evangelista (coordinadora de Red uniendo manos de El Salvador)
Lic. Melvin Cornejo (encargo de la unidad de turismo y cultura de la alcaldía de Izalco)

Guía de entrevista.

1. Considera Ud. que el comité de desarrollo turístico rural de Izalco está contribuyendo al desarrollo del rescate del Ojushte en San Isidro?
2. Qué acciones realiza para contribuir al Cantón San Isidro con el Ojushte?
3. Existe algún programa de concientización del rescate del Ojushte para los habitantes del Cantón San Isidro.
4. Cuál es el principal reto que tiene San Isidro para rescatar el Ojushte?

CUADRO SINOPTICO

Nombre de personas entrevistadas	Preguntas	Respuestas
	Considera Ud. que el comité de desarrollo turístico rural de Izalco está contribuyendo al desarrollo del rescate del Ojushte en san Isidro?	
Doris Evangelista (coordinadora de Red uniendo manos de El Salvador)		Ayuda nada más en gestionar enlaces en ferias y con alguna publicidad nada mas
Lic. Melvin cornejo(encargo de la unidad de turismo y cultura de la Alcaldía de Izalco)		Si, ayudamos a gestionar enlaces para que participen en diferentes ferias, ayudamos con publicidad.
Ana Edith Morales (coordinadora del comité Mana Ojushte)		Si hay cierta ayuda, pero pienso que se podría hacer más por el Cantón, ya que no se cuenta con un financiamiento y equipo adecuado para procesarlo.
	Que acciones realiza usted para contribuir al Cantón San Isidro con el Ojushte?	
Doris Evangelista(coordinadora de Red uniendo manos de El Salvador)		Apoyamos a Mana Ojushte con la participación en ferias para dar a conocer el producto.
Lic. Melvin cornejo(encargo de la unidad de turismo y cultura de la Alcaldía de Izalco)		Gestionamos enlaces con diferentes organizaciones que puedan apoyar a dar a conocer el Ojushte.

		Brindamos transporte al grupo Mana Ojushte.
Ana Edith Morales (coordinadora del comité Mana Ojushte)		Nosotros como grupo compramos y procesamos el Ojushte para consumo y venta dentro y fuera del Cantón, en los diferentes espacios donde tenemos oportunidad de darlo a conocer. Otra acción que realizamos es que concientizamos a los habitantes de San Isidro a crear sus propios huertos, siendo esta una manera de reforestación Ya que está la problemática de la tala de árboles.
	Existe algún programa de concientización del rescate del Ojushte para los habitantes del cantón San Isidro.	
Doris Evangelista(coordinadora de Red uniendo manos de El Salvador)		Nosotros por nuestra parte implementamos talleres en los cuales mostramos la manipulación y procesamiento del Ojushte con el fin de lograr soberanía alimentaria de los cuales solamente Ana Edith sigue con el entusiasmo de rescatar el consumo del Ojushte en su comunidad.
Lic. Melvin cornejo(encargo de la unidad de turismo y cultura de la Alcaldía de Izalco)		Nosotros como Alcaldía no poseemos un programa específico hacia San Isidro con el Ojushte, ya que nuestra ayuda es integral

		para todas las comunidades del municipio, no financiamos directamente estos proyectos pero si apoyamos con inmobiliario y promocionales.
Ana Edith Morales (coordinadora del comité Mana Ojushte)		Tenemos grupos de concientización en las iglesias, y trabajamos con injertos de Ojushte para tener un vivero y suministramos refrigerios a los niños de parvularia en las escuelas.
	Cuál es el principal reto que tiene San Isidro para rescatar el Ojushte?	
Doris Evangelista(coordinadora de Red uniendo manos de El Salvador)		El mal uso del árbol ya que no lo ven como alimento sino como venta de madera y aparte de eso la falta de información.
Lic. Melvin Cornejo(encargo de la unidad de turismo y cultura de la Alcaldía de Izalco)		Que no vean que solo se está beneficiando a Mana Ojushte sino que a toda la población del Cantón.
Ana Edith Morales (coordinadora del comité Mana Ojushte)		La parte política, ya que hay muchos que creen que porque uno quiere salir a adelante con algo dicen que ya uno piensa diferente o que piensan que uno es de otro color contrario. Crear conciencia ecológica y nutricional. La falta de apoyo por parte de la Alcaldía.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Es importante rescatar la cultura gastronómica del Ojushte como materia prima en el Cantón San Isidro, debido a que les da una identidad como Cantón, tanto local como nacional. se puede decir que es importante rescatarlo, ya que actualmente por su poco conocimiento se dice que está en peligro de extinción debido a que se le da otro uso.

Estos hechos nos hacen pensar que aún falta mayores y reales esfuerzos que ayuden al Cantón en este sentido, San Isidro conserva riqueza cultural, su historia y su gastronomía datan de hace mucho tiempo y su valor aún no se ha puesto a la vista de todos.

Por el momento la Alcaldía a través de su comité turístico trata de desarrollar algunas acciones que encaminen al Cantón con la identidad cultural siendo el actor principal el Ojushte.

Con el presente trabajo se logra rescatar parte de la historia del Ojushte, con la que se deja abierta la idea para próximas investigaciones en las diferentes áreas, en las que el Ojushte puede utilizarse, como por ejemplo: agronomía, alimentación de ganado, medicina, fuente de alimento y un fruto excelente para agregar a todos los platillos tradicionales ya que su consumo puede acoplarse perfectamente a la dieta de todas las familias.

5.2 Recomendaciones.

1. Es necesario que se promocióne el consumo de Ojushte, como materia prima propia de San Isidro, se podría lograr por medio de turismo rural, siendo la atracción principal del Cantón, pues algo nuevo y desconocido es lo que atrae a los turistas.
2. Es necesario realizar cursos o talleres en los que se enseñe la manipulación y preparación de alimentos a base de Ojushte, que servirían para mostrar ampliamente a la comunidad o personas interesadas, la historia, beneficios que les aporta el Ojushte, a su vez serviría de concientización para su conservación ya que muchos lo tienen pero no saben cómo aprovecharlo.
3. Por medio de la Alcaldía, grupos no gubernamentales y el mismo Mana Ojushte, buscar fuentes de patrocinio para ampliar los proyectos ya existentes en el Cantón, buscando así eliminar una limitante importante que es el poco conocimiento y por qué no, la proporción del equipo necesario para procesar el Ojushte.
4. Se recomienda a través del programa UTEC-Verde realizar acciones prácticas para el rescate de Ojushte.
5. Fortalecer el trabajo de los guías a través de un programa de capacitación permanente.

Referencias

- Alvarado Guinac, D.; Sosof V, J., & Sanchez C, M. (2006). *Búsqueda, colecta, caracterización y preservación de materiales de Ramón (Brosimum alicastrum) en la región Sur-Occidental de Guatemala*. (Tesis inédita de licenciatura) Universidad de San Carlos de Guatemala, GT.
- Ayala, A. & Sandoval, S. M. (1995). *Establecimiento y producción temprana de forraje de Ramón (Brosimum Alicastrum Swartz) en plantaciones a altas densidades en el norte de Yucatán*. (Tesis inédita de licenciatura). Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida Yucatán, MX.
- Aragón Barrios, UR. (1990). *Caracterización preliminar del ramón (Brosimum alicastrum swart), in situ en el bosque muy húmedo sub – tropical cálido de Petén Guatemala*. (Tesis inédita de licenciatura). Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala, GT.
- El Blog de Saúl. (2007). *SAN ISIDRO*. Recuperado de <http://saulcortez.blogspot.com/2007/11/ubicacion.html>
- FIAES. (2015). *Las Bondades del Ojushte*. Recuperado de <http://www.fiaes.org/main.php?lng=0&id=595&s=14>. (s.f.).
- Fundación Wikimedia, Inc. (2015). *Investigación Cualitativa*. Recuperado de http://es.wikipedia.org/wiki/Investigaci%C3%B3n_cualitativa
- fundacion Wikimedia, Inc. (2015). *Entrevista*. Recuperada de https://es.wikipedia.org/wiki/Entrevista_period%C3%ADstica
- FUNDESYRAM. (2013). *Propiedades del Ojushte*. Recuperado de <http://www.fundesyam.info/biblioteca.php?id=975>

- Linares Linares, C. E.; Ibáñez Ramírez, J. M. (1992). *Influencia de la estratificación en la germinación y del ácido indolbutírico (AIB) en el enraizamiento del Ojushte*. (Tesis inédita de licenciatura) Universidad de El Salvador, San Salvador, SV
- Maldonado López, Lia Mariana. (2013). *La Nuez Maya*. Recuperado de <http://muciza.com.mx/project/la-nuez-maya-3>
- Mendoza García, M; Santillana Ceballos, ME. (2012). *Reintroducción de Brosimum alicastrum (Moraceae) en el Ejido de Zenzontla en La Reserva de la Biosfera de la Sierra de Manantlán, México*. (Tesis inédita de Maestría) Universidad Complutense de Madrid, Madrid, ES.
- Morales Ortiz, E. R; Herrera Tuz, L. G. (2009). PROGRAMA DE GERMOPLASMA FORESTAL *Ramón (Brosimum alicastrum Swartz): Protocolo para su colecta, beneficio y almacenaje*. México, SEMARNAT y CONAFOR .
- Parada Berrios, F. A. (2015). *Rescate y Desarrollo de Germoplasma de Ojushte (Brosimum alicastrum Swartz) con alto potencial genético de rendimiento, nutricional y comercial*. (Tesis inédita de licenciatura). Universidad de El Salvador, San Salvador, SV.
- Secretaría de Comunicaciones, Universidad de El Salvador. (2015). *Ojushte, una alter nativa nutricional para el país*. Recuperado de http://www.eluniversitario.ues.edu.sv/index.php?option=com_content&view=article&id=4083:ojushte-una-alternativa-nutricional-para-el-pais&catid=44:investigacion&Itemid=56
- Witsberger, D.; Current, D. & Archer, E. (1982). *Árboles del parque Deininger*. San Salvador, MINED.

Anexos



Árbol de Ojushte, Cantón San Isidro municipio de Izalco



Ojushte seco y salcochado



Semilla recolectada



Participación de Mana Ojushte en Agro expo





Participación de Mana Ojushte en Feria de Semilla Nativa





Doris Evangelista (coordinadora de Red uniendo manos de El Salvador)



Comité Mana Ojushte

Cuarto Festival del Ojushte 17 de mayo 2015





Lic. Melvin Cornejo (encargado de la unidad de turismo y cultura de la alcaldía de Izalco)



ING. AGR. MSC. Fidel Ángel Parada Berrios especialista en fruticultura tropical.

ALIMENTOS PREPARADOS CON OJUShte



Lasaña con Ojushte



Galletas de avena con Ojushte



Palitos de perejil con Ojushte



Dulces de tamarindo con Ojushte



Pollo en salsa con Ojushte



Ensalada de vegetales con Ojushte y al final tortillas con Ojushte