

**Estados:**  
Sonora

**Duración:**  
3 días / 2 noches

### **Día 1 Hermosillo-Ures**

Por la mañana saldremos de Hermosillo hacia Ures, 1hr. 5min. donde al llegar visitaremos “Terminal Tours” donde veremos la elaboración de diversos productos como jamoncillos, quesos fresco y cocido, pan artesanal, siembra, cosecha, extracción y proceso de caña de azúcar para producir piloncillo (mancuernas), melcocha, punto y pepitorias.

Duración aproximada 4hrs.

Después visitaremos “Jamoncillos Don Cayetano” donde veremos la elaboración de dulces de leche 100% naturales.

Duración aproximada 1hr.

Posteriormente iremos a visitar “Productos Lácteos Regionales” donde presenciaremos la elaboración de queso cocido y regional desde el cuajado de leche, el prensado y el empaquetado.

Duración aproximada 1hr.

Al terminar iremos a conocer la “Elaboración del Bacanora” conoceremos el proceso de producción de la bebida típica del estado, desde su plantación hasta la destilación de la bebida, al final podrá adquirir la bebida hecha en la destiladora.

Duración aproximada 2hrs.

Hospedaje en Ures.

### **Día 2 Ures-Baviacora-Aconchi**

Por la mañana aprenderemos a hacer “Tamales Estilo Urense” veremos el proceso de cocer el nixtamal, secar y moler el maíz para después amasarlo.

Duración aproximada 2hrs.

Después iremos a conocer el proceso de la “Caña de Azúcar” donde visitaremos los cañaverales para conocer el proceso de la caña al azúcar, pasando por la molienda y la extracción, hasta la preparación de los derivados que se obtienen de la planta.

Duración aproximada 2hrs.

Al terminar saldremos con destino a Baviacora, 59min. donde al llegar iremos a “Rancho Tepúa” donde seguiremos el proceso de siembra y cosecha del maguey para ver cómo el aguamiel extraído se destila para transformarse en bacanora, bebida emblemática del estado.

Duración aproximada 2hrs.

Después saldremos hacia Aconchi, 23min. donde al llegar conoceremos el proceso para “Realizar Pinole”.

Duración aproximada 1hr.

Hospedaje en Aconchi.

### **Día 3 Aconchi-Huepac-Hermosillo**

Por la mañana visitaremos “La Estancia de Aconchi” donde veremos la siembra, cosecha y procesado de chile colorado en polvo, elaboración de ristras de chile.

Duración aproximada 2hrs.

Después saldremos hacia Huepác, 14min. donde llegando iremos a “Ranchito Tours”, lugar donde ordeñaremos vacas, veremos la elaboración de queso cocido y fresco, o podremos optar por un cultivo diferente en la granja de tilapia donde aprenderemos la siembra, pesca y preparación de este pescado. Duración aproximada 2hrs.

Al terminar regresaremos a Hermosillo, 2hrs. 30min. para que pueda regresar a su destino por vía aérea o terrestre según sea el caso.

**Estados:**  
Sonora

**Duración:**  
5 días / 4 noches

### **Día 1 Hermosillo-Ures**

Por la mañana saldremos de Hermosillo hacia Ures, 1hr. 5min. donde al llegar visitaremos “Terminal Tours” donde veremos la elaboración de diversos productos como jamoncillos, quesos fresco y cocido, pan artesanal, siembra, cosecha, extracción y proceso de caña de azúcar para producir piloncillo (mancuernas), melcocha, punto y pepitorias.

Duración aproximada 4hrs.

Después visitaremos “Jamoncillos Don Cayetano” donde veremos la elaboración de dulces de leche 100% naturales.

Duración aproximada 1hr.

Posteriormente iremos a visitar “Productos Lácteos Regionales” donde presenciaremos la elaboración de queso cocido y regional desde el cuajado de leche, el prensado y el empaquetado.

Duración aproximada 1hr.

Al terminar iremos a conocer la “Elaboración del Bacanora” conoceremos el proceso de producción de la bebida típica del estado, desde su plantación hasta la destilación de la bebida, al final podrá adquirir la bebida hecha en la destiladora.

Duración aproximada 2hrs.

Hospedaje en Ures.

### **Día 2 Ures-Baviacora-Aconchi**

Por la mañana aprenderemos a hacer “Tamales Estilo Urense” veremos el proceso de cocer el nixtamal, secar y moler el maíz para después amasarlo.

Duración aproximada 2hrs.

Después iremos a conocer el proceso de la “Caña de Azúcar” donde visitaremos los cañaverales para conocer el proceso de la caña al azúcar, pasando por la molienda y la extracción, hasta la preparación de los derivados que se obtienen de la planta.

Duración aproximada 2hrs.

Al terminar saldremos con destino a Baviacora, 59min. donde al llegar iremos a “Rancho Tepúa” donde seguiremos el proceso de siembra y cosecha del maguey para ver cómo el aguamiel extraído se destila para transformarse en bacanora, bebida emblemática del estado.

Duración aproximada 2hrs.

Después saldremos hacia Aconchi, 23min. donde al llegar conoceremos el proceso para “Realizar Pinole”.

Duración aproximada 1hr.

Hospedaje en Aconchi.

### **Día 3 Aconchi-Huepac-Banamichi**

Por la mañana visitaremos “La Estancia de Aconchi” donde veremos la siembra, cosecha y procesado de chile colorado en polvo, elaboración de ristras de chile.

Duración aproximada 2hrs.

Posteriormente veremos el “Proceso del Cacahuete” una visita que nos permitirá observar el fruto del cacahuete en los sembradíos. Aquí participaremos de la cosecha, tostado y envasado del cacahuete para su comercialización.

Duración aproximada 2hrs.

Después saldremos hacia Huepác, 14min. donde llegando iremos a “Ranchito Tours”, lugar donde ordeñaremos vacas, veremos la elaboración de queso cocido y fresco, o podremos optar por un cultivo diferente en la granja de tilapia donde aprenderemos la siembra, pesca y preparación de este pescado.

Duración aproximada 2hrs.

Al terminar iremos hacia Banamichi, 18min. donde visitaremos “Percy Darrin Jones” donde haremos un paseo por un rancho de maguey que produce bacanora, la tan famosa y típica bebida del estado. También si te apetece podrás participar en una emocionante cacería en un rancho, acompañado por expertos cazadores.

Duración aproximada 3hrs.

Hospedaje en Banamichi.

### **Día 4 Banamichi-Arizpe-Bacoachi**

Por la mañana visitaremos “Exclusive Hunting Rancho” aquí podremos tomar parte en actividades como arrear el ganado u ordeñarlo o bien hacer pan vaquero; también podemos tomar clases de cacería y practicarla, pues cuentan con los permisos necesarios.

Duración aproximada 3hrs.

Después partiremos hacia Arizpe, 54min. donde visitaremos “Rancho la Pellasía” con un estilo granjero y campirano podremos participar en actividades propias de la ganadería, como arrear, ordeñar, convivir con los animales y aprender a lazar.

Duración aproximada 2hrs.

Posteriormente aprenderemos a hacer “Galletas Típicas” cursos de elaboración de galletas al estilo Arizpe.

Duración aproximada 2hrs.

Al terminar tomaremos camino hacia Bacoachi, 1hr. 4min. para hospedarnos.

Hospedaje en Bacoachi.

### **Día 5 Bacoachi-Cananea**

Por la mañana aprenderemos todo el “Proceso de la Carne Machaca”, aprenderemos la técnica y las recetas para preparar carne machaca, tradicional platillo sonorense a base de carne de res o de venado que ha sido salada y secada al sol. Además presenciaremos el tostado del café.

Duración aproximada 2hrs.

Después saldremos hacia Cananea, 1hr.30min. donde al llegar visitaremos “Carricito Tours” en estos tours experimentaremos sensaciones distintas a las habituales, como la vibrante ganadería, la convivencia con los animales, la pacífica recolección de bellotas en un paseo por el campo y la hogareña elaboración de tortillas de harina en las cocinas tradicionales de los hogares mineros.

Duración aproximada 3hrs.

Al terminar iremos a “Villa Alpina Tours”, donde haremos un tour de recolección de bellotas y observación de aves.

Duración aproximada 2hrs.

Al finalizar podrá regresar a su destino por vía aérea o terrestre según sea el caso.