

**Estados:**  
Sinaloa

**Duración:**  
3 días / 2 noches  
El Fuerte-Los Mochis-Culiacán-Mazatlán

### **Día 1 El Fuerte-Los Mochis**

Por la mañana en El Fuerte, visitaremos “Los Capomos” pueblo de indígenas mayo-yoreme, donde degustaremos comidas tradicionales como el guacavaqui y la bebida típica que es el agua de pinole; comeremos las mejores tortillas de maíz caseras y unas galletas de este mismo grano.

Duración aproximada 2hrs.

Después partiremos rumbo a los Mochis 1hr. 40 min. donde en el transcurso pararemos a “El Pochotal” lugar ubicado en la carretera donde preparan el famoso “pan de mujer”, relleno de piloncillo o calabaza, además de muchos otros productos de harina de trigo, entre los que podremos destacar las empanadas rellenas de piloncillo, cajeta y calabaza, los famosos coricos de Sinaloa, cemitas y más.

Duración aproximada 30min.

Llegando a Los Mochis visitaremos Topolobampo y la Isla “El Farallón” donde podremos comer una diversidad de platillos únicos y tradicionales.

Duración aproximada 2hrs.

Hospedaje en Los Mochis.

### **Día 2 Los Mochis-Culiacán**

Por la mañana visitaremos el “Ingenio Azucarero”, aquí veremos el proceso de la caña para ser refinada y hacerla azúcar.

Duración aproximada 1hr.

Después en el “Instituto Culinario del Noroeste”, tomaremos un taller gastronómico para aprender la preparación de comida de la región, así como de los conocidos coricos.

Duración aproximada 2 hrs.

Después continuaremos nuestro viaje hacia Culiacán, 2hrs. 34 min. llegando a Culiacán visitaremos la planta de mariscos congelados “Los Arcos”, donde visitaremos la planta de almacén y distribución de mariscos de Los Arcos, cadena restaurantera mundialmente conocida por la calidad de sus pescados y mariscos.

Duración aproximada 1 hr.

Hospedaje en Culiacán.

### **Día 3 Culiacán-Mazatlán**

Por la mañana iremos a la “Agrícola San Isidro” donde conoceremos y participaremos en la producción de la mermelada de berenjena, deshidratado de berenjena sabor dulce y sabor chile, así como una pulpita de berenjena de la marca Leyson es el objeto de esta visita.

Duración 2 hrs.

Posteriormente iremos camino a Mazatlán, 2hrs. 20min. cuando lleguemos visitaremos la lonja pesquera “Isla de Piedra”, donde conoceremos el proceso de captura de pescados y mariscos que se consumen en la región así como el proceso para mantener la materia prima en excelentes condiciones para su comercialización.

Duración aproximada 1hr.

Después visitaremos la procesadora y comercializadora Pinsa, donde podremos ver el proceso que se lleva a cabo para la crianza, captura, limpieza, proceso y comercialización del atún.

Duración aproximada 2hrs.

Después visitaremos “Café El Marino” donde conoceremos el proceso y manufactura del café.

Duración aproximada 1hr.

Terminando podrá regresar a su destino, por vía aérea o terrestre según sea el caso.

**Estados:**  
Sinaloa

**Duración:**  
5 días / 4 noches  
El Fuerte-Los Mochis-Culiacán-Cosalá-Mazatlán

### **Día 1 El Fuerte-Los Mochis**

Por la mañana en El Fuerte, visitaremos “Los Capomos” pueblo de indígenas mayo-yoreme, donde degustaremos comidas tradicionales como el guacavaqui y la bebida típica que es el agua de pinole; comeremos las mejores tortillas de maíz caseras y unas galletas de este mismo grano.

Duración aproximada 2hrs.

Después partiremos rumbo a los Mochis 1hr. 40 min. donde en el transcurso pararemos a “El Pochotal” lugar ubicado en la carretera donde preparan el famoso “pan de mujer”, relleno de piloncillo o calabaza, además de muchos otros productos de harina de trigo, entre los que podremos destacar las empanadas rellenas de piloncillo, cajeta y calabaza, los famosos coricos de Sinaloa, cemitas y más.

Duración aproximada 30min.

Llegando a Los Mochis visitaremos Topolobampo y la Isla “El Farallón” donde podremos comer una diversidad de platillos únicos y tradicionales.

Duración aproximada 2hrs.

Hospedaje en Los Mochis.

### **Día 2 Los Mochis-Culiacán**

Por la mañana visitaremos el “Ingenio Azucarero”, aquí veremos el proceso de la caña para ser refinada y hacerla azúcar.

Duración aproximada 1hr.

Después en el “Instituto Culinario del Noroeste”, tomaremos un taller gastronómico para aprender la preparación de comida de la región, así como de los conocidos coricos.

Duración aproximada 2 hrs.

Después continuaremos nuestro viaje hacia Culiacán, 2hrs. 34 min. Llegando a Culiacán visitaremos “Cocomex” granja legalmente establecida dedicada a la crianza de cocodrilos Moreleti; Comercializa la carne de cocodrilo, además ofrecen piel, productos elaborados como bolsas, zapatos, aceite de cocodrilo y cabezas disecadas.

Duración aproximada 2 hrs.

Hospedaje en Culiacán.

### **Día 3 Culiacán-Cosalá**

Por la mañana iremos a “Agrícola San Isidro” donde conoceremos y participaremos en la producción de la mermelada de berenjena, deshidratado de berenjena sabor dulce y sabor chile, así como una pulpita de berenjena de la marca Leyson es el objeto de esta visita.

Duración 2 hrs.

Después visitaremos el “Corredor Gastronómico Bacurimí” donde hay una serie de restaurantes de comida tradicional mexicana en los cuales disfrutaremos de la gastronomía del estado, sus sabores, sus aromas y todos los encantos que ofrece al mundo.

Duración aproximada 1hr.

Al finalizar la visita iremos a la planta de mariscos congelados “Los Arcos”, donde visitaremos la planta de almacén y distribución de mariscos de Los Arcos, cadena restaurantera mundialmente conocida por la calidad de sus pescados y mariscos.

Duración aproximada 1 hr.

Posteriormente iremos camino al pueblo mágico de Cosalá, 2hrs. 26min. donde nos hospedaremos. Se recomienda visitar la plaza y el pueblo.

#### **Día 4 Cosalá-Mazatlán**

En la mañana visitaremos “Conservas el Rodeo” empresa familiar que se dedica a la producción de conservas de frutas: calabaza, papaya, camote, mango.

Duración aproximada 1hr.

Terminando la visita partiremos hacia Mazatlán, 2 hrs. 25min. Llegando a Mazatlán visitaremos la lonja pesquera “Isla de Piedra”, donde conoceremos el proceso de captura de pescados y mariscos que se consumen en la región así como el proceso para mantener la materia prima en excelentes condiciones para su comercialización.

Duración aproximada 2 hrs.

Después de comer visitaremos “Café El Marino” donde conoceremos el proceso y manufactura del café.

Duración aproximada 2hrs.

Posteriormente se sugiere visite plaza machado, la playa, el acuario de Mazatlán o el centro histórico.

Hospedaje en Mazatlán

#### **Día 5 Mazatlán**

En la mañana visitaremos la procesadora y comercializadora “Pinsa”, donde podremos ver el proceso que se lleva a cabo para la crianza, captura, limpieza, proceso y comercialización del atún.

Duración aproximada 2 hrs.

Después conoceremos “Onilikan” empresa que elabora licores y aguardientes artesanales 100% naturales. Donde conoceremos sus instalaciones y el proceso que llevan a cabo sus productos.

Duración aproximada 1hr.

Terminando podrá regresar a su destino, por vía aérea o terrestre según sea el caso.

Aquí se sugiere que si cuenta con más tiempo visite, la “Cervecería Pacifico”.