



CHOCOLATE TOUR Y PUENTES COLGANTES DE LA TIRIMBINA

DURACION	8 horas
INCLUYE	Transporte privado en bus de lujo, Educador Ambiental, Entrada a la Reserva La Tirimbina y Tour de Chocolate y Póliza de seguro colectiva.
HORA DE SALIDA	7:00 AM.
QUE LLEVAR	Merienda, Bolso o Salveque, Poncho o sombrilla, zapatos cómodos o tenis, abrigo, dinero para gastos personales, cámara fotográfica, libreta para apuntes y lapicero.

Inicio del recorrido en la entrada principal de su institución. Nuestro personal y transportista les dará la bienvenida a los participantes e iniciaremos el viaje una vez dadas las instrucciones de seguridad y los objetivos del programa educativo.

El recorrido será hacia las tierras bajas de Caribe hasta llegar a Sarapiquí y la Reserva Biológica La Tirimbina.

Durante esta visita tendremos la oportunidad de caminar por los senderos de la Reserva e interpretar, buscar y encontrar con mayor facilidad los secretos del bosque lluvioso a través de un capacitado guía naturalista. Además, tendrá la oportunidad de conocer detalles sobre la historia y propósito de la Reserva.

Como parte de la experiencia, haremos el tour de chocolate. Esta actividad, con una duración de 2 horas y 30 minutos, le permitirá descubrir los secretos y maravillas de uno de los alimentos favoritos de la humanidad, el chocolate. Planta originaria de Mesoamérica, con una riqueza histórica extraordinaria; fue uno de los productos más importantes de las culturas Maya y Azteca, al igual que de otras culturas

centroamericanas. El descubrimiento de América llevó el chocolate a Europa, transformándolo en el producto que conocemos hoy.

Es importante mencionar que el área cultivada con cacao, NO es de uso comercial y fue originalmente cultivada de forma tradicional (mezclada con árboles del bosque), además fue utilizada con fines investigativos hace varias décadas y actualmente se utiliza parte de ella para la educación ambiental y así mostrar el proceso mencionado.

El Tour será dirigido por un guía capacitado a través del puente colgante y un sector del bosque de Tirimbina, hacia una pequeña área cultivada de cacao. Durante la caminata se expone sobre la historia natural y cultural del árbol de Cacao.

Una vez en el área de cultivo, se demostrará el proceso artesanal mediante el cual se transforma el fruto de cacao en chocolate (Recolecta, Fermentación, Secado, otros), además de exponer parte de la historia pre y post colonial del mismo. Allí será posible degustar diferentes tipos de chocolates, que se preparan artesanalmente en el sitio. Este tour está diseñado para mostrar al visitante el proceso mencionado y de esta forma colaborar en rescatar una de nuestras plantas nativas, y uno de los cultivos más amigables con el medio ambiente.

Luego de visitar tan importantes atractivos, regresaremos a su institución con la esperanza de que los estudiantes hayan aprendido importantes valores de la cultura y el patrimonio costarricense.