



**CARTILLA**  
**CULTIVO DE**  
*clavo*  
**DE OLOR**

# CONTENIDO

I.	Generalidades	01
II.	Usos del clavo de olor	01
III.	Propagación	02
IV.	Requerimiento edafoclimáticos	02
V.	Establecimiento del cultivo	03
VI.	Labores culturales del cultivo de clavo de olor	03
VII.	Principales plagas y enfermedades que afectan al cultivo	04
VIII.	Cosecha del clavo de olor	06
IX.	Manejo poscosecha y consumo del clavo de olor	06
X.	Procesamiento del clavo de olor	09
XI.	Tipos de empaque	12
XII.	Comercialización del clavo de olor	13
XIII.	Fomento al modelo asociativo	14
XIV.	Referencias bibliográficas	15

## I. GENERALIDADES

---

El clavo de olor (*Syzygium aromaticum*) es una especia aromática utilizada en cocinas de todo el mundo. Se trata del capullo seco de un árbol de hoja perenne también llamado clauero, el cual es nativo de la zona tropical de Indonesia, puede llegar a alcanzar una altura comprendida entre los 10 y los 20 metros. Debido a su origen, es muy sensible al frío.

Es de crecimiento lento y bastante longevo, puede superar los 100 años sin dificultad. Actualmente se cultiva también en Brasil, China, Guinea, Haití, India, Jamaica, Kenia, Madagascar, Malasia, Mauricio y México. Posee flores pequeñas, pero muy bonitas, de color blanco. Sus botones florales, los cuales tienen forma de clavo, se utilizan como especia y posee propiedades medicinales.

## II. USOS DEL CLAVO DE OLOR

---

El clavo de olor generalmente se usa en dulces, especialmente los que se hacen con frutas. Pero se usa alrededor de todo el mundo para condimentar mucho más que dulces.

El clavo de olor se ha utilizado durante miles de años como remedio para diversos problemas de salud. Por ejemplo, puede ayudar a aliviar síntomas de gripe y resfriado, como el dolor de cabeza, los escalofríos y la fiebre, ya que es un antiséptico, antipirético y analgésico natural. Además, es fuente de vitaminas A, C, D, E, K y minerales, como el calcio, manganeso, magnesio y potasio.

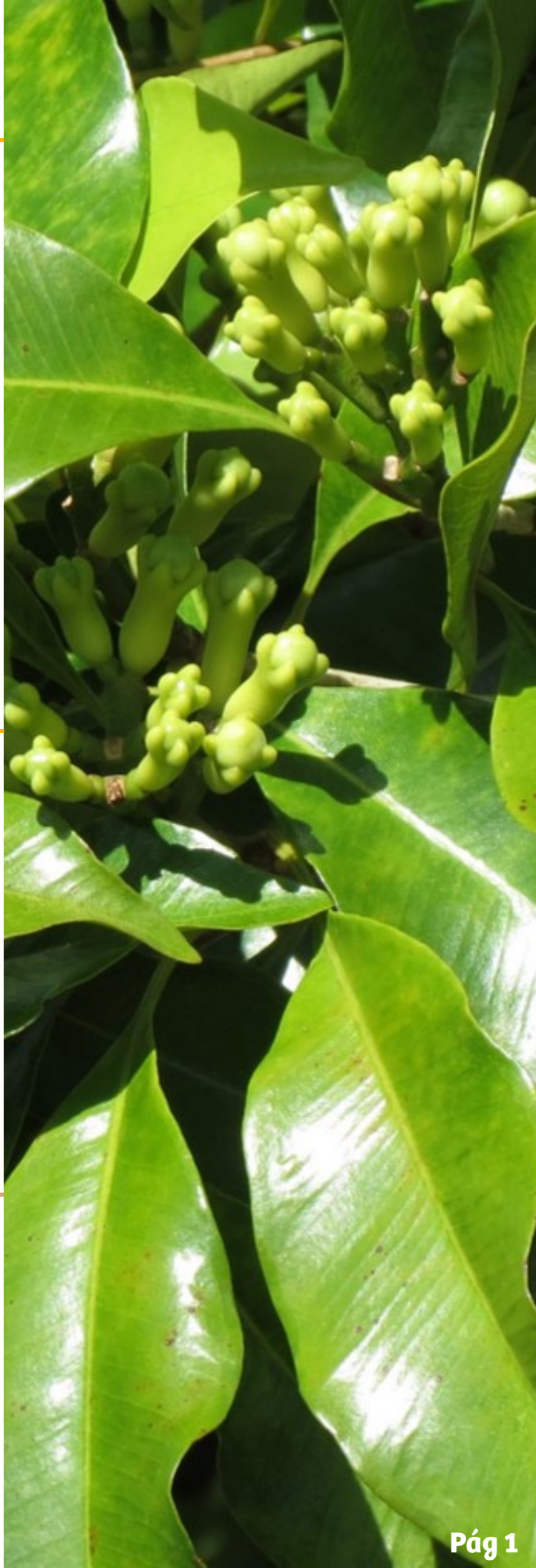
También contiene ácidos grasos omega-3.

### Usos en la medicina natural

---

**1. Sistema nervioso:** Posee un efecto positivo y estimulante. Fortalece la memoria y alivia la depresión y el agotamiento de la memoria (se deben realizar, masajes en dilución, baños y hornillo).

**2. Sistema digestivo:** Posee un efecto carminativo y estimulante. Alivia vómitos, flatulencias, náuseas, diarreas, espasmo intestinal y parásitos.



Combate el mal aliento debido a la fermentación gástrica. Ejerce efecto tónico en el organismo en general y estimula el aparato digestivo (se deben realizar masajes en dilución y compresas).

**3. Sistema inmunológico:** Previene contagios y ayuda a aliviar infecciones respiratorias (se deben realizar inhalación por hornillo y vaporización).

**4. Sistema motriz:** Combate el reumatismo y artritis (se debe realizar masajes en dilución y baños).

**5. Piel:** Combate las llagas, ulceraciones e infecciones (se debe realizar masaje por dilución).

### III. PROPAGACIÓN

---

Se puede propagar por las siguientes formas:

**1. Por semillas:** No es necesario enterrar las semillas, basta con depositarlas sobre la tierra. El trasplante de la planta, se realiza hasta que alcance por lo mínimo alrededor de 30 cm de alto.

**2. Por esquejes:** Es el más común, consiste en extraer parte de la planta e introducirla en sustrato o directamente en el suelo, para que enraíce dando lugar a una nueva planta.

### IV. REQUERIMIENTO EDAFOCLIMÁTICOS

---

**1. Clima y temperatura:** Necesita un clima subtropical o por lo menos templado.

No tolera temperaturas inferiores a 0 °C ya que es sensible al frío y las heladas, la temperatura ideal está entre 20 °C y 30 °C.

**2. Suelo:** El suelo debe ser rico y arcilloso con buen drenaje y gran cantidad de materia orgánica.

**3. Luz:** Necesita mucha luz, porque se debe de establecer en un área donde le dé luz directa.



## V. ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO

---

**1. Siembra:** La siembra se puede dar por semillas y por esqueje. La semilla se debe de sembrar de 2 a 3cm de profundidad, esta tarda unos 10 días en germinar. El área donde se establecerá debe de tener un buen drenaje y que entre la luz del sol.

**2. Época de siembra:** En los meses de marzo a mayo.

**3. Preparación del suelo:** En suelos planos se puede realizar labores mecanizadas. Se debe de limpiar el terreno eliminando la maleza, se pasa el arado, luego la grada y posteriormente se procede el trazado, estaquillado y ahoyado.

## VI. LABORES CULTURALES DEL CULTIVO DE CLAVO DE OLOR

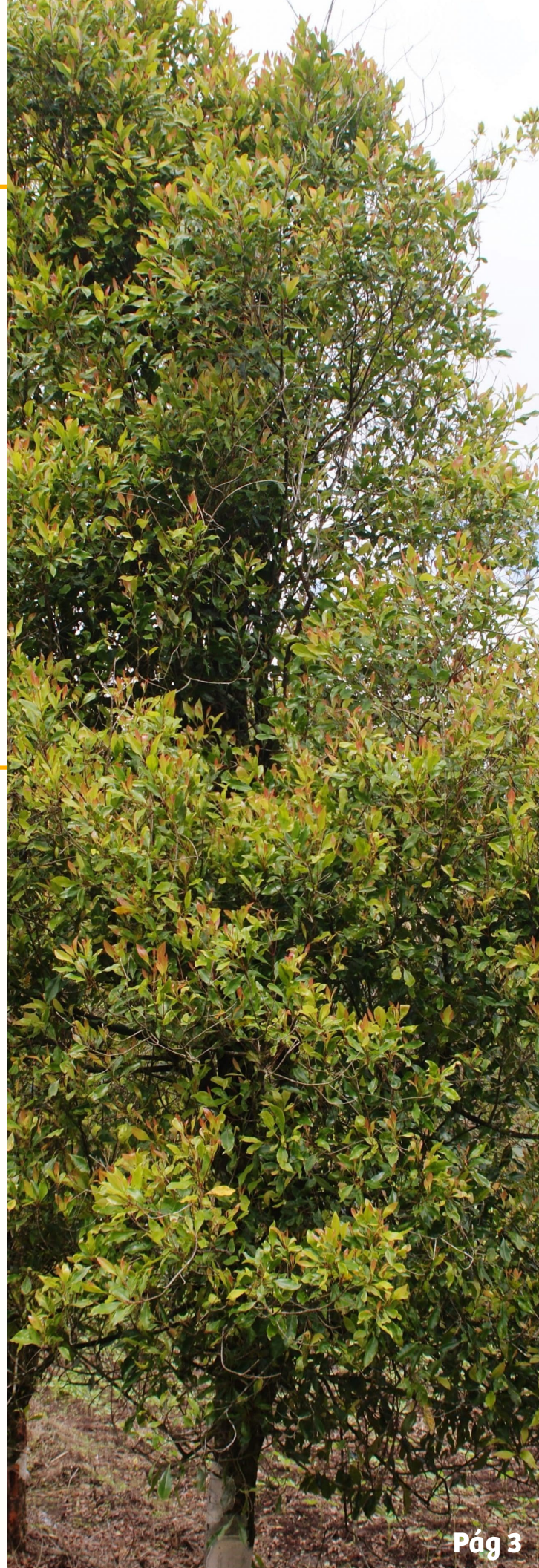
---

**1. Control de maleza:** Es importante mantener el cultivo limpio de maleza durante todo su desarrollo, principalmente en las etapas iniciales del cultivo, tanto en vivero como en el campo. Si no se realiza un buen control de la maleza el crecimiento de las plantas es retardado, para eso es importante que alrededor de la planta esté libre de maleza. Se puede hacer de forma manual con machetes, azadón o con guadañas. Como última opción se puede hacer uso de herbicidas, de baja toxicidad, que son menos perjudiciales al ambiente y a la salud humana.

**2. Poda:** El árbol de clavo de olor es de crecimiento lento y comienza a florecer después de seis años, por lo que esta práctica no se realiza con frecuencia, pero es necesaria cuando se trata de la poda de saneamiento, la cual consiste en eliminar ramas enfermas, secas o rotas.

**3. Fertilización:** Los árboles tienden a encontrar gran parte de los nutrientes en el terreno, porque sus raíces son profundas y crecen por decenas de metros.

Pero es importante enriquecer el suelo con abonos orgánicos, como compost, humus de lombriz o estiércol.



**4. Riego:** El árbol de clavo de olor crece en zonas tropicales húmedas y por lo tanto requiere riego regular especialmente cuando la planta es joven (los primeros 3-4 años). Aunque el exceso de riego puede ser dañino.

## VII. PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES QUE AFECTAN AL CULTIVO

### 1. Plagas

Las plagas más dañinas en un árbol de clavo de olor en el campo son los barrenadores del tallo. Mientras que los árboles estando en el vivero, los insectos de escamas son plagas muy serias.

**Barrenadores del tallo (*Sahyadrassus malabaricus*):** Es considerado la plaga más importante del clavo de olor. Las hembras adultas ponen huevos en las malezas alrededor de los árboles de clavo de olor. Las larvas se alimentan de la corteza de los árboles jóvenes cerca del suelo, anillando los árboles antes de perforar las raíces.

Los barrenadores del tallo dejan partículas frágiles y gruesas de madera en las heridas. Los árboles infectados por estas plagas perderán sus hojas y con el tiempo morirán.

**Cochinillas o escamas:** Chupan los jugos o savia de las plantas. La infestación de estos insectos puede producir melaza y moho negro de hollín, y causar que las hojas se tornen amarillas o se caigan prematuramente. Partes de la planta se pueden distorsionar o morir, dependiendo de la especie y número de cochinillas.

**Áfidos o pulgones:** Dañan a la planta al succionar los jugos. Con frecuencia, atacan a las partes jóvenes y tiernas como los tallos suaves y las hojas o capullos nuevos. Las plantas quedan arrugadas, enrolladas y plegadas y con su crecimiento atrofiado.

Otra señal de problemas con los áfidos es la presencia de un moho negro como el hollín que se forma en la ligamaza que excretan los áfidos al alimentarse.

Los áfidos pueden transmitir virus de una planta a otra.



Barrenadores del tallo



Cochinillas o escamas



Áfidos o pulgones



Muerte súbita

## 2. Enfermedades

**Muerte súbita:** La enfermedad de muerte súbita de los árboles de clavo de olor es una enfermedad fúngica importante que afecta las raíces absorbentes de los árboles maduros. Las plántulas son inmunes a la enfermedad y los árboles jóvenes son muy resistentes. La única advertencia de la enfermedad de muerte súbita es la clorosis, que se refiere a coloración amarillenta de las hojas por falta de clorofila. La muerte del árbol se da cuando las raíces no pueden absorber agua, puede ocurrir en unos días o varios meses.

Para esta enfermedad no existe una cura y se transmite por esporas en el agua.

**Muerte regresiva:** La muerte regresiva es una enfermedad fúngica que ingresa al árbol a través de una herida que ocurre en una rama y luego se mueve hacia abajo hasta llegar a la unión de la rama. Todo el crecimiento por encima de la unión muere. La muerte regresiva a menudo ocurre después de que el árbol se lesiona por herramientas o maquinaria o por poda inadecuada.

Las ramas de los árboles de clavo de olor enfermos deben ser removidas y quemadas, seguido de un tratamiento de las áreas cortadas con un fungicida tipo pasta.

## 3. Control

- Mantener el cultivo libre de maleza, ya que estas sirven de hospederos de las plagas.
- Respetar las distancias de siembras.
- Realizar podas sanitarias.
- Eliminar plantas enfermas.
- Aplicar control entomopatógeno (usos de hongos y bacterias benéficos).
- Usar pastas de fungicidas orgánicos como caldo sulfocálcico en heridas de los árboles.
- Si la afectación o el daño es grave utilizar insecticidas, bactericidas y fungicidas químicos.



**Muerte regresiva**



## VIII. COSECHA DEL CLAVO DE OLOR

---

La producción del clavo de olor es tardía, por lo general la planta comenzará a producir alrededor de los 20 años después de establecida. Cuando la planta está en producción la cosecha se realiza dos veces al año, en febrero y octubre.

El momento óptimo para la cosecha es cuando las yemas o botones adquieren un color rojo brillante y miden entre 1.5 y 2 cm. Es necesario recolectar los cogollos antes que estén abiertos de lo contrario se perderá el valor de la especia.

El corte es manual, se pueden utilizar tijeras de mano o dejarretadora para el corte de los racimos. Los capullos sin abrir, son aquellos que se cortan cuando están regordetas y redondeadas antes que se pongan rosadas. La flor abierta no es valorada como una especia. Por el tamaño del árbol de clavo de olor se recomienda utilizar una escalera para recolección y corte, evitando dañar las ramas.

## IX. MANEJO POSCOSECHA Y CONSUMO DEL CLAVO DE OLOR

---

Los clavos secos no tienen una vida útil prolongada, ya que tienden a perder su sabor muy rápidamente. Se deben almacenar en un recipiente hermético fuera de la luz solar directa y se debe utilizar dentro de un período de un año.

**Traslado:** Luego de la cosecha los racimos, son trasladados en sacos de polipropileno, cajilla, u otro recipiente a área de pretratamiento y posterior al secado.

**Pretratamiento:** Después de cosechados los racimos se desprenden del tallo sosteniéndolos en la mano y presionándolos en la palma de la otra mano, haciendo un giro que facilite el proceso.

Importante que el manipulador de alimentos tenga muy limpias sus manos para evitar contaminación. Los tallos y los brotes se separan y se secan por separado, el tallo puede utilizarse para la destilación de aceite.





**Secado:** El secado de los brotes se realiza al sol, su proceso tiene una duración de tres días, a nivel industrial se utiliza secadores con bandejas que facilite el proceso, donde hay transformación del color de rojizo a color marrón oscuro y desprende su fuerte aroma. Los brotes se deberán secar rápidamente o pueden empezar a fermentarse. El contenido final de humedad debe ser de 8.10%, el secado final permitirá que el clavo de olor se quiebre fácilmente, es decir que pierde de 2 a 3 partes de su peso original como producto fresco. El clavo de olor que no se deshidrata completamente queda con un color café pálido y quebradizo.

**Limpieza:** El brote de clavo de olor es limpiado a fin de remover la materia extraña: Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el clavo de olor, pero que no se acepta como parte del producto final; Materia foránea que detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de esta especia: como palos piedra, etc.

**Clasificación:** Se realiza posterior al proceso de limpieza, debe medir 7mm de largo y 2mm de ancho.

## Requisitos Mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los chiles deberán:

- Estar enteros o en polvo; el olor, color y sabor puede variar de los factores climáticos.
- Estar libres de olor, sabor y color extraño, en especial ranciedad o moho, que hagan que no sean aptos para el consumo.
- Ser de consistencia firme, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.

### Los clavos de olor se clasifican en 3 categorías:

- Clavo sin cabeza o categoría extra: Clavo compuesto únicamente por el receptáculo y los sépalos y que ha perdido su cabeza ovalada, cuyo contenido de humedad debe estar entre 12-13% máximo.



- Clavo madre o categoría 1: Fruto del árbol del clavo (*Syzygium aromaticum*) en forma de baya marrón ovoide, coronada por cuatro sépalos incurvos, posee un porcentaje menor del clavo sin cabeza, contenido de humedad entre 12-13% máximo.
- Clavo quebradizo (khoker) o categoría 2: Clavo que ha sufrido la fermentación debido a que no se ha secado completamente, como lo demuestra su color marrón, aspecto blanquecino harinoso y su superficie a menudo arrugada, es una mezcla de clavo sin cabeza y clasificación 1 con algunos tallos.

**Almacenamiento:** Se realiza cuando los clavos toman una coloración café marrón. Este producto debe almacenarse en sacos (polietileno, vegetal o mista), cajas de cartón, envases plástico grado alimenticio y frascos de vidrio resguardándose en sitios frescos máximo de 25°C, en un lugar seco (humedad relativa inferior al 65%), ventilado y que no le dé la luz.



### Requisitos químicos de calidad

Forma de presentación	Cenizas totales Porcentaje peso/peso (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido Porcentaje peso/peso (máx.) en base seca	Contenido de humedad Porcentaje peso/peso (máx.)	Aceites volátiles mL/100g (mín.) (en base seca)	Fibra cruda Porcentaje peso/peso (máx.)
<b>Clavo de olor seco Entero</b>	<b>7</b>	<b>0,5</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>13</b>
<b>Molido</b>	<b>7</b>	<b>0,5</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>13</b>

### Requisitos químicos de calidad

Forma de presentación	Excrementos de mamíferos o/y otros excrementos* (peso/peso) / mg/kg, (máx.)	Insectos vivos Recuento/100 g (máx.)	Moho visible Porcentaje peso/peso (máx.)	Contaminación/infestación por insectos Porcentaje peso/peso (máx.)	Materia extraña1 Porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea2 Porcentaje peso/peso (máx.)	Defectos (sin cabeza3 /madre4 / khoker5) Porcentaje peso/peso (máx.)
<b>Clavo de olor seco Entero</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5/6/2005</b>
<b>Molido</b>	<b>N/A</b>	<b>0</b>	<b>N/A</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>N/A</b>

### Productos con valor agregados

1. Pasta de Dientes
2. Goma de mascar
3. Jabón de afeitar
4. Perfumes
5. Repelentes de insectos
6. Herbicida orgánico

## X. PROCESAMIENTO DEL CLAVO DE OLOR



### Té de clavo de olor

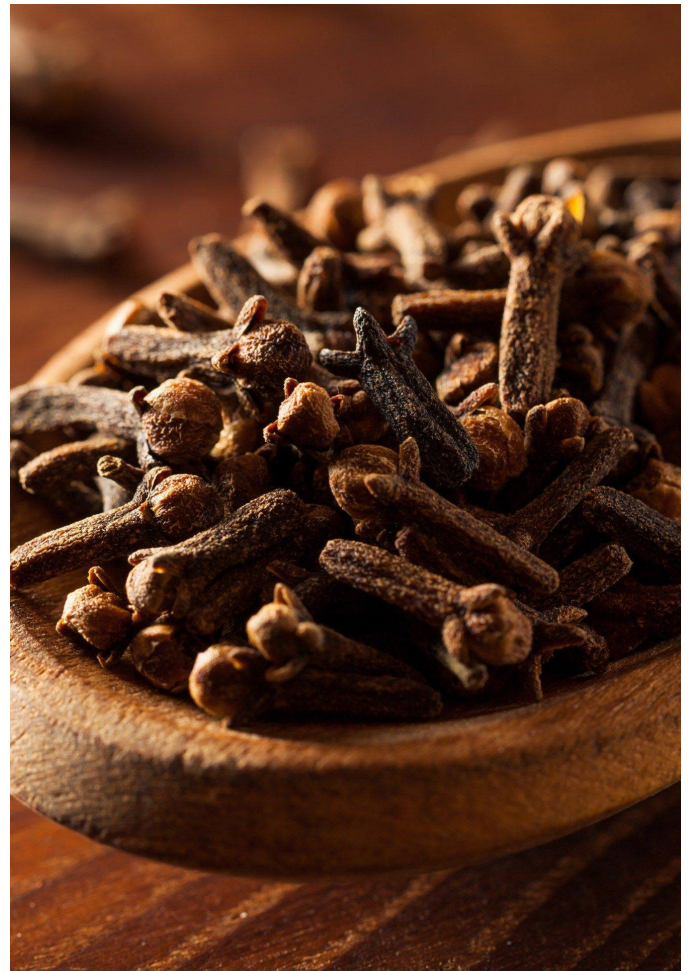
#### Ingredientes

- 2 tazas de agua
- 4 o 5 clavos de olor triturados
- 1 rajade canela
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de miel

#### Procedimiento

Verter el agua en una olla y esperar que hierva para añadir los clavos de olor triturados, el jengibre rallado y la canela.

Dejar reposar esta infusión durante 15 o 20 minutos, colar y por último añadir el jugo de limón y la miel.





## Aceite aromatizado con clavo de olor

### Ingredientes

- 2 cucharadas de clavos enteros
- 120 ml de aceite aromático
- 2 recipientes de vidrio oscuro con capacidad de 120 mililitros

### Procedimiento

Colocar los clavos de olor en un mortero o tazón hondo y triturarlos con suavidad, agregar un poquito de aceite de coco u otro aceite aromático.

Colocar los clavos triturados en un frasco pequeño de vidrio ámbar, luego agregar el aceite, tapar y remover dos veces, luego dejarlo reposar en el frasco por dos semanas en lugar fresco y oscuro, recordar removerlo una vez al día durante las 2 semanas, luego filtrar y pasar a otro recipiente.





## Pan con clavos de olor

### Ingredientes

- ¼ de libra de mantequilla
- ½ libra de harina suave
- 4 gramos de bicarbonato
- 1 gramo de canela
- 1 gramo de clavos de olor
- ¼ de libra azúcar
- 1 huevo
- 2 cucharadas soperas de ron
- Azúcar moreno para espolvorear al gusto

### Procedimiento

Dejar la mantequilla fuera de refrigeración un momento previo antes de elaborar la masa de las galletas.

Triturar los clavos de olor, quedando bien molidos para que se repartan bien. Poner en una olla la harina tamizada junto al bicarbonato, añadir la mantequilla, canela, clavo de olor y el azúcar, y

empezar a amasar con las manos para mezclar bien todos los ingredientes, añadir finalmente el huevo y el ron y continuar mezclando, pero sin amasar demasiado.

Hacer una bola con la masa, envolver en film transparente y dejar reposar en la refrigeración durante 1 hora aproximadamente para que tome consistencia y los sabores se amarren. Pasado este tiempo, enharinar la superficie de la mesa y extender la masa de galletas con un grosor de medio centímetro.

Cortar con la forma que se prefiera, redondas, en flor, en estrella con ayuda de un molde e ir depositando las galletas formadas en la bandeja del horno cubierta con una lámina de papel encerado. Espolvorear sobre las galletas un poco de azúcar moreno e introducirlas en el horno precalentado a 180° C durante 10-15 minutos, depende del tamaño que se les hayas dado. Retirarlo cuando empiecen a estar dorados, estarán aún blanditas, pero cuando se enfríen se endurecerán resultando suavemente crujientes.

## XI. TIPOS DE EMPAQUE

---



**Saco de polipropileno  
con bolsa de polietileno  
interna**



**Envases plásticos  
y vidrios**



**Envases laminados  
y cartón**



**Bolsas grado  
alimentario**

## XII. COMERCIALIZACIÓN DEL CLAVO DE OLOR

La producción de clavo de Olor en Nicaragua no ha alcanzado los niveles necesarios para cubrir la demanda nacional, obligando a los transformadores, especialmente los que producen especies como es el caso de la empresa nacional KAM, a importarlos de países centroamericanos principalmente de Guatemala, actualmente el quintal de clavo de olor se cotiza en C\$ 30,000 córdobas.

La pequeña producción local se comercializa de forma natural en los mercados y mercaditos campesinos principalmente y se cotiza a C\$ 400.00 la libra.

Los principales productores de Clavos de Olor en Nicaragua se encuentran en los departamentos de Carazo, Masaya, Granada, Rivas y un poco en Matagalpa.

### Trámite para el registro como exportador/importador

#### Personas Naturales

1. Fotocopia del Registro Único del Contribuyente (RUC).
2. Fotocopia de cédula de identidad del exportador.
3. Fotocopia de pasaporte o cédula de residencia, para extranjeros.
4. Llenar formato de solicitud de inscripción, firmado por el exportador.
5. Si el exportador delega la inscripción, la persona a realizar el trámite deberá presentar poder original o fotocopia certificada de poder especial de representación.

Adjuntar documentos de Identificación respectivos.

#### Requisitos para Cooperativas

1. Fotocopia del Registro Único de Contribuyente (RUC).
2. Fotocopia de La Gaceta, Diario Oficial, que confiere la personería jurídica.



3. Fotocopia del Aual emitido por MEFCCA.
4. Fotocopia de documento de identificación del presidente de la Cooperativa.
5. Llenar formato de solicitud de inscripción, firmado por el presidente de la cooperativa y certificado por notario público.

En caso que el presidente de la cooperativa delegue la gestión deberá presentar original o fotocopia certificada de poder especial de representación y adjuntar documentos de Identificación respectivos

## XIII. FOMENTO AL MODELO ASOCIATIVO

### **El modelo asociativo como oportunidad para el aumento de la producción y acceso a nuevos mercados.**

El asocio con otro productor puede ser una de las decisiones más importantes en la vida. Ya sea para iniciar un negocio o hacerlo crecer, un socio puede aportar capital, nuevas ideas, otro punto de vista a la hora de resolver un problema, la posibilidad de dividir tareas y apoyo en las épocas de crisis.

Las personas asociadas, generalmente, mediante la implementación de acciones conjuntas mejoran la competitividad e incrementan la producción a través de alianzas entre los distintos agentes que interactúan en el mercado aumentando las oportunidades de crecimiento individuales y colectivas.

### **¿Qué es y para qué sirve el Modelo Asociativo?**

El modelo Asociativo es la unión voluntaria entre productores o entre pequeños y medianas empresas con un objetivo en común, que posibilita la resolución de los problemas más comunes. Para que los pequeños y medianos productores puedan insertarse de manera competitiva a los mercados, ya sea nacional o internacional, la Asociatividad sirve de instrumento para alcanzar dicha competitividad. A ello, se debe añadir, una buena gestión empresarial, articulación comercial, gestión de la calidad y acceso al financiamiento.





## ¿Qué ventajas podríamos obtener los Productores al Incursionar en el Modelo Asociativo?

- Incrementar la capacidad de producción.
- Mejorar la calidad.
- Establecer canales propios de mercado y comercialización.
- Fortalecer la capacidad de negociación.
- Mejorar las condiciones a la hora de competir.
- Reducir los costos.
- Mejorar productos y procesos.
- Complementación de recursos y potencialidades.

El potencial asociativo se va construyendo en atención a tres criterios importantes:

- Cercanía territorial
- Objetivos compartidos
- Confianza

Estos criterios apuntan a garantizar una mayor coordinación y cohesión asociativa a fin de facilitar el desarrollo del grupo, garantizando mayor cohesión y armonía encaminada al logro de los objetivos y metas planteadas sumado a ello los talentos y recursos para potenciar las actividades económicas que desarrollan a fin de que puedan emerger y ser agentes activos de desarrollo en sus comunidades preparando las bases para consolidarse como una empresa con capacidad para enfrentar el mercado y sus exigencias.

# ¿Nos asociamos?

## XIV. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

<https://www.clavo10.com/cultivo/>

<https://es.haenselblatt.com/cloue-tree-pests-controlling-pests-cloue-tree>

<https://elpoderdelconsumidor.org/2021/06/el-poder-de-el-clavo-de-olor/>



<https://www.naturalista.mx/taxa/122770-Syzygium-aromaticum>

<https://vendeplantas.com/planta-clavo-de-olor-2%F0%9F%8C%B8%F0%9F%8C%B8/>

<https://www.jardineriaon.com/cultivo-y-usos-del-clavo-de-olor.html>

<https://www.guiadejardineria.com/como-cultivar-el-arbol-del-clavo-de-olor/>

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B344-2021%252FCXS\\_344s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B344-2021%252FCXS_344s.pdf)

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-736-04%252Fworking%2Bdocument%252Fsc04\\_09\\_Add1s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-736-04%252Fworking%2Bdocument%252Fsc04_09_Add1s.pdf)





Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidentes!*



MINISTERIO DE ECONOMÍA FAMILIAR, COMUNITARIA, COOPERATIVA Y ASOCIATIVA