

# RUTAS DEL MUNDO MAYA

Las siguientes rutas, operadas por comunidades originarias se caracterizan por ofrecer a los viajeros experiencias únicas y enriquecedoras que combinan la majestuosidad de la naturaleza e impresionantes cuerpos de agua, con la riqueza cultural de civilizaciones ancestrales, tesoros arqueológicos, festivales vibrantes, delicias gastronómicas y un profundo respeto al patrimonio biocultural, convirtiendo cada viaje en una aventura que deja una huella positiva en la población local.



Esta experiencia forma parte de la ruta:

## Arqueología del Sur



Esta experiencia forma parte de la ruta:

## Guerra de Castas



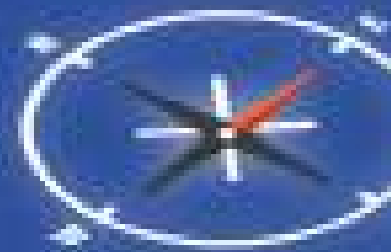
Esta experiencia forma parte de la:

## Ruta Puuc



Esta experiencia forma parte de la ruta:

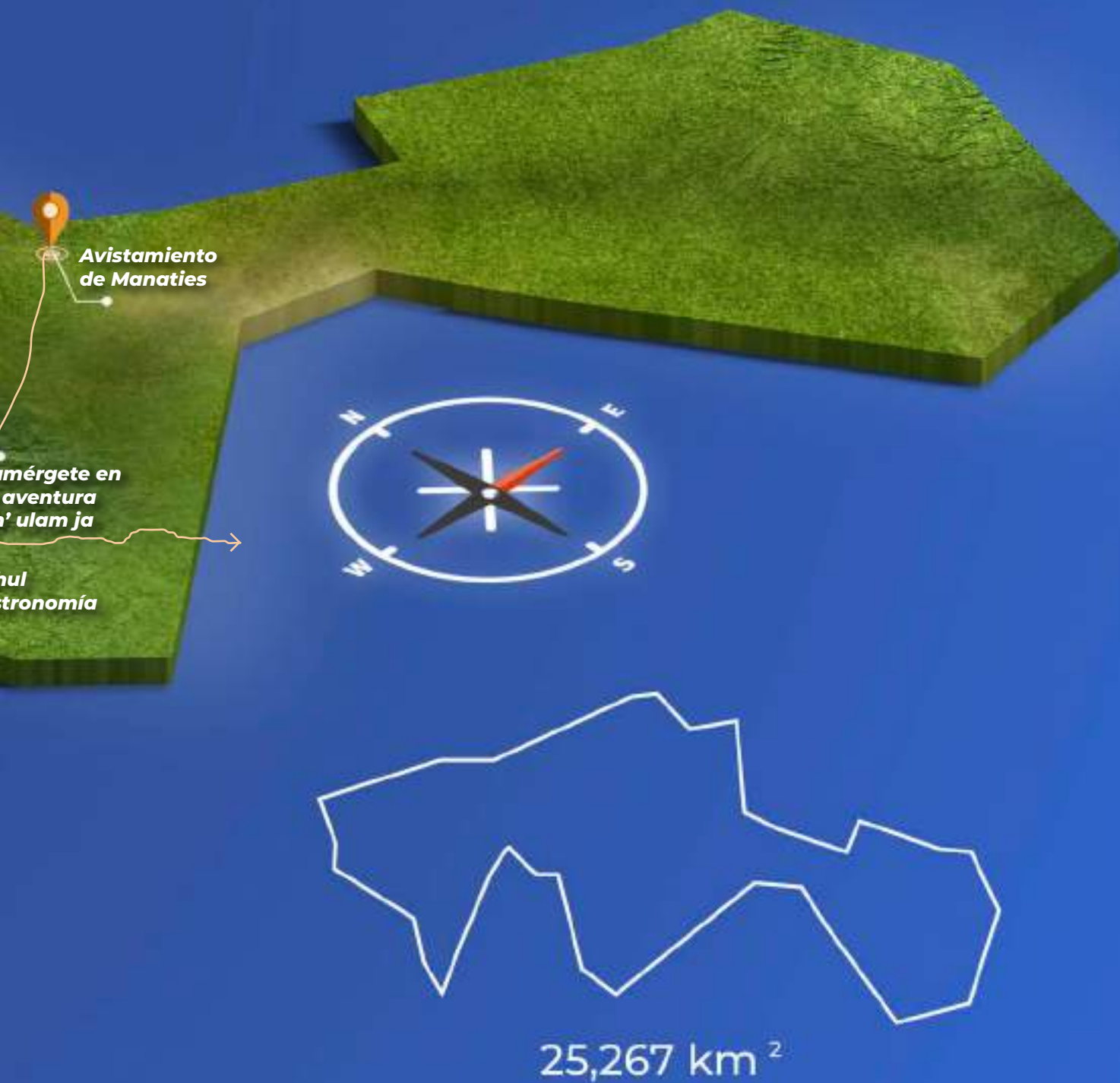
## Sierra Maya



Comalcalco

# TABASCO

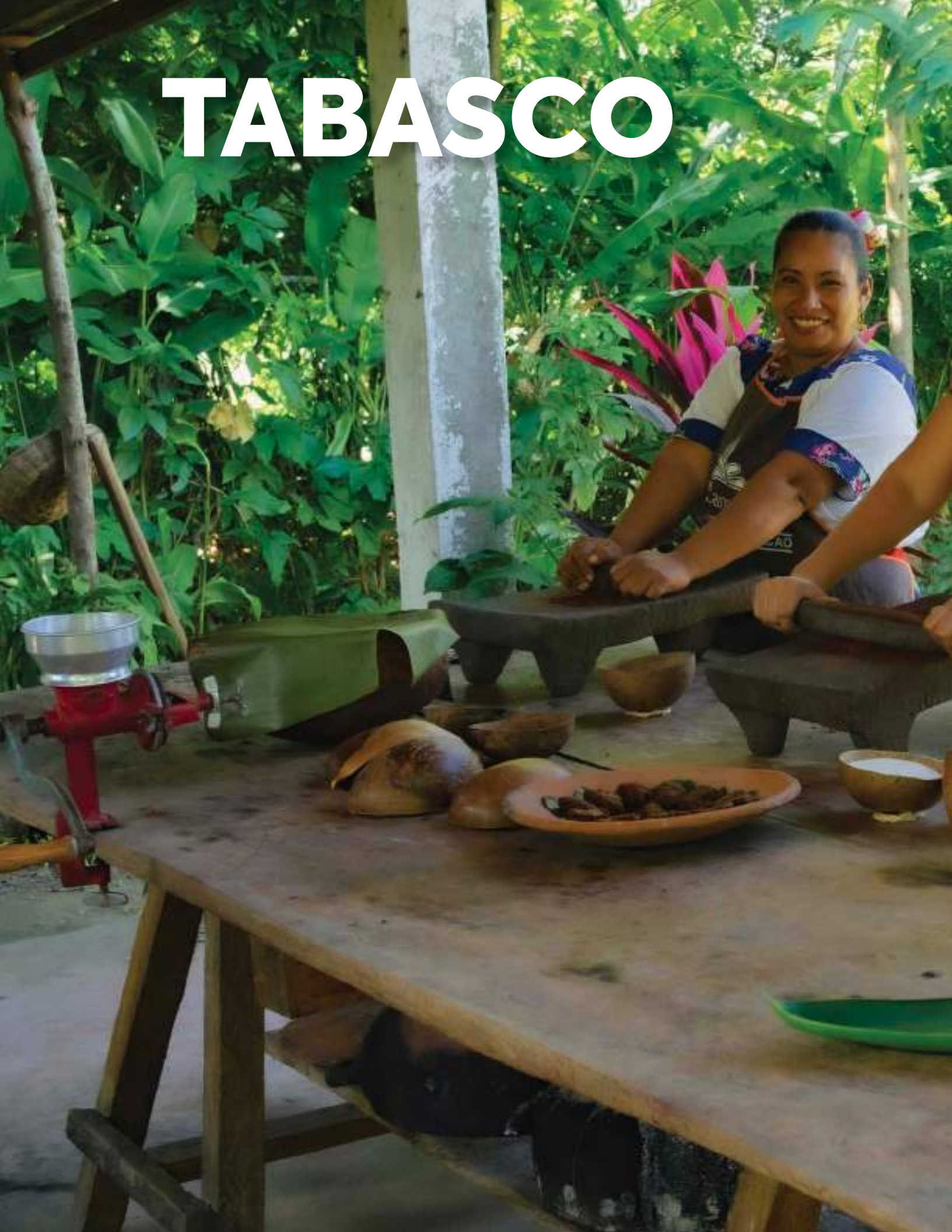




Tabasco es un estado mexicano con una costa en el norte que bordea el golfo de México. En su capital, Villahermosa, está el Parque Museo La Venta, conocido por ser hogar de diversas especies endémicas de nuestro estado. El gran Museo de Historia de Tabasco documenta el área desde la época prehistórica, mientras que el Museo Regional de Antropología tiene exhibiciones acerca de las civilizaciones: olmeca, maya y zoque.



# TABASCO

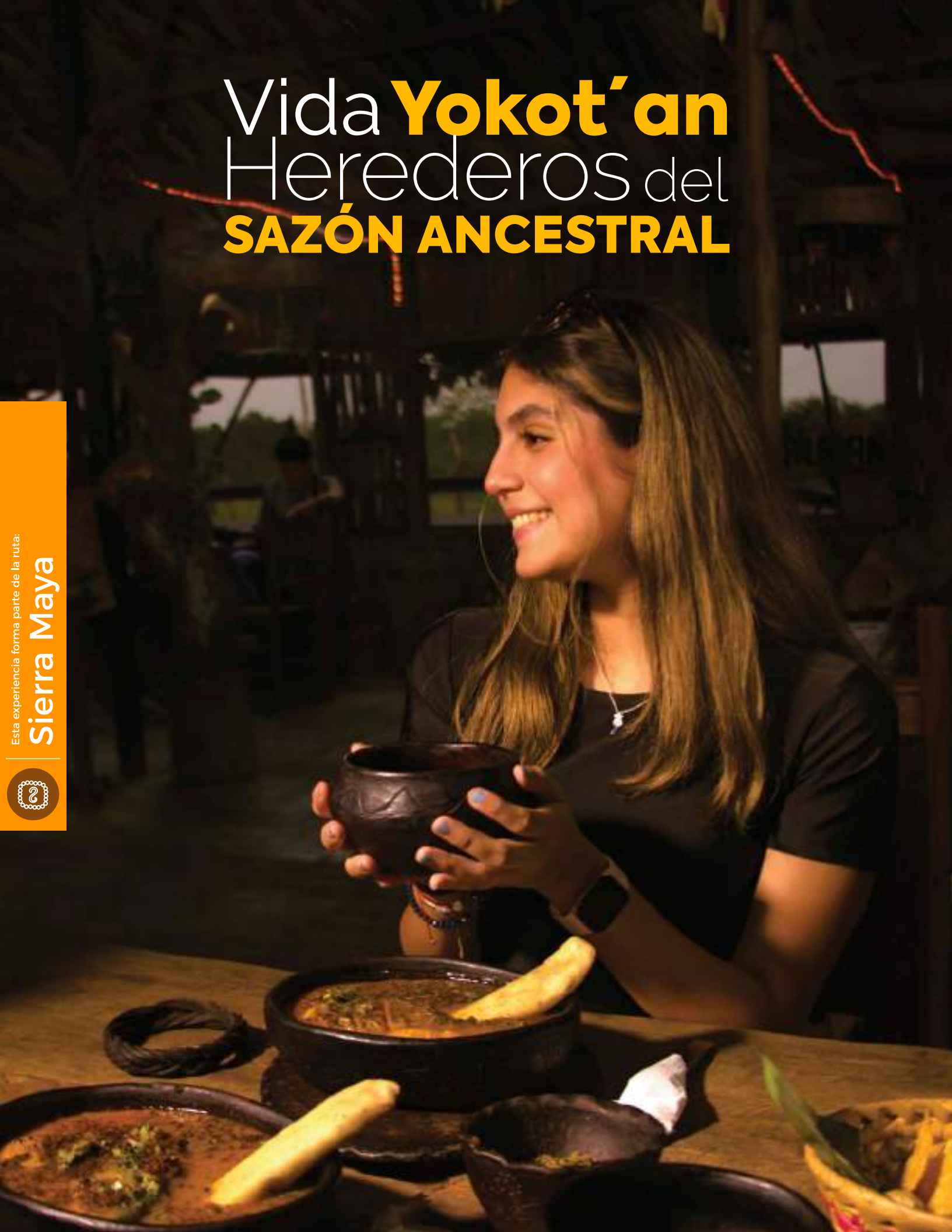




# Vida **Yokot'an** Herederos del **SAZÓN ANCESTRAL**

Esta experiencia forma parte de la ruta:

**Sierra Maya**





## DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Ubicado en la rancharía Saloya, en el municipio de Nacajuca, Herederos del Sazón Ancestral Yokot'an es mucho más que un restaurante: es un refugio de historia, cultura y sabores que han resistido el paso del tiempo.

Este emprendimiento nace de la necesidad de rescatar y conservar las tradiciones de este grupo étnico en la región. La comunidad Yokot'an, pueblo indígena con una identidad arraigada en la riqueza natural de Tabasco.

El Sazón Ancestral inicia operaciones en 2017 modestamente buscando en todo momento guardar la identidad que los caracteriza, siendo el comensal atendido por la familia anfitriona., del municipio de Nacajuca. Son herederos de la ancestral cocina Yokot'an, la cual han rescatado a través de ingredientes autóctonos, recetas tradicionales y una hospitalidad inigualable, que hace una experiencia única de la cocina Tabasqueña.

## ANFITRIÓN: RESTAURANTE HEREDEROS DEL SAZÓN ANCESTRAL YOKOT'AN

- **Giro:** Gastronomía
- **Ruta:** Sierra Maya
- **Estado:** Tabasco
- **Localidad:** Nacajuca
- **Servicios incluidos:** Comida y bebidas, ingredientes
- **Atractivos culturales:** Uso de la lengua Yokot'an
- **Acceso:** C. Villahermosa-Nacajuca Km 12, Nacajuca, Tabasco. 86245

### Contacto:

- Jesús Enrique Hernández Arias
- **Teléfono:** 9934750018
  - **Correo:** elchontalyokotan@gmail.com
  - **Redes:** Facebook: Restaurante El Chontal  
Instagram: @sazon\_ancestral.yokotan



## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Todo comienza con un recorrido describiendo el antepasado ancestral de esta etnia de Tabasco en el tiempo en un lugar lejano, rodeado de naturaleza, ríos, pantanos y selva, así es como empieza tu aventura al adentrarte en la Vida Yokot'an, te sorprendes al ver la estructura y los materiales con los que está construida la casa, donde cada elemento tiene un significado y una función específica. Son el reflejo de la conexión entre la cultura y la naturaleza, como si un portal se abriera y nos transportará a una vida diferente de lo habitual. Luego tendrás la oportunidad de conocer los alimentos y utensilios tradicionales que componen la cocina tradicional de la región, asimismo podrás vivir una experiencia única utilizando utensilios y herramientas para preparar alimentos de degustación, conocerás a doña Panchita quien es cocinera tradicional y ha logrado reconocimientos a nivel nacional por sus platillos y será la encargada de describirte los alimentos que degustaras mismos que son la auténtica cocina Tradicional Yokot'an.

## CRITERIOS UNESCO

### 1. Gestión.

Esta organización es familiar integrada por descendientes indígenas, los beneficios que reciben son directos durante la experiencia, a través de degustación y venta de alimentos y actividades de aprendizaje para los visitantes.

### 2. Patrimonio.

Preservación de la gastronomía tradicional a base del producto de la región con recetas ancestrales.

### 3. Autenticidad.

Los elementos autóctonos utilizados en la experiencia nos transportan a un mundo auténtico del pasado de la cultura Maya Chontal, asimismo toda gira en torno a sabores, tradiciones y una narrativa histórica de ese grupo indígena preservando los valores.

### 4. Derrama económica local.

La mayoría de las materias primas que se utilizan





durante la experiencia provienen directamente de productores y comunidades locales, propiciando una derrama distributiva beneficiando directa e indirectamente a otras personas.

### 5. Igualdad de género.

Es una organización familiar en la que trabajan personas de ambos sexos, siendo mujeres de la región las que conforman la mayoría de las que elaboran los platillos.

### 6. Descentralización.

El equipo del Sabor Ancestral colabora con negocios y empresas de propiedad familiar, de mujeres y/o pueblos indígenas (comunidades de Tucta, Mazateupa del Municipio de Nacajuca entre otros).

### 7. Inclusión y accesibilidad.

El desarrollo de la experiencia se realiza en un espacio y un ambiente que permite el acceso a personas con algún tipo de discapacidad.

### 8. Impacto sostenible.

Es una localidad que produce los ingredientes que utilizan para la preparación de los platillos, lo que refleja el compromiso con el desarrollo sostenible, integrando aspectos sociales, económicos y ambientales para mejorar su calidad de vida y proteger su entorno natural.



## Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

El restaurante está construido con materiales provenientes de su entorno natural, lo que hace que mantengan su autenticidad cultural.

• **Patrimonio inmaterial:**

Las y los anfitriones de la experiencia conocerán la historia de la cocina maya chontal ancestral que forma parte del recorrido dentro del establecimiento, así como la materia prima utilizada en el proceso de la elaboración de los alimentos. La degustación gastronómica es la parte central de la experiencia, que incluye ingredientes tabasqueños.

• **Patrimonio natural:**

Situado en la zona Yokot'an del municipio de Nacajuca.

Turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales

• **Personas que intervienen en la experiencia:** intervienen 4 personas del espacio.

• **Productos que se consumirán:** Los productos que se consumirán son locales en la mayoría y cultivados por la misma organización.

Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** el conocimiento de la gastronomía

• **Se promueve:** el uso de insumos locales orgánicos.

• **Grupos reducidos:** pequeños.

• **Se contribuye:** a la derrama económica.





Esta experiencia forma parte de la ruta:  
**Sierra Maya**



# Saberes y Sabores del CACAO AL CHOCOLATE



## DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Este proyecto, fundado en 2013, es un claro ejemplo de cómo la tradición y la sostenibilidad se entrelazan para crear una experiencia única. Nacido de la pasión por preservar la cultura del cacao y el chocolate, esta organización, se formó por un grupo de mujeres y hombres en 2013 logrando construir una fábrica de chocolate artesanal que le permitió comenzar proyectos de agroturismo, desarrollando, además, a productores de cacao en las comunidades aledañas generando posteriormente encuentros con otros emprendimientos de Oaxaca y Chiapas. Desde el 2018 se han ido consolidando en el campo internacional con sus productos y participando en proyectos de sustentabilidad destaca la participación en diversos eventos y derivado de sus intervenciones son conocidas por las embajadoras del cacao, este grupo es comandado por la Sra. Estela quien también es cocinera tradicional y reconocida en el medio rural y turístico como un personaje simbólico de la cultura de cacao y chocolate.



## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Te sumergirás en la experiencia de crear chocolate artesanal, iniciando el recorrido por las instalaciones describiendo todo el entorno y la pequeña fábrica de chocolate, luego conocerás el proceso de elaboración desde la elección de los granos y podrás degustar las semillas del cacao, así también tendrás la oportunidad de realizar el tueste y descascarillado del cacao, hasta su molienda y tú podrás hacer tu propio chocolate artesanal que es una de los momentos mágicos de esta experiencia. Además, tendrás la oportunidad de probar deliciosas bebidas tradicionales de Tabasco, como el chorote (pozol con cacao), y degustar dulces típicos de la región. Todo un ritual de sabores y texturas que envolverá tus sentidos. Finalmente podrás solicitar que la Señora Estela cocinera tradicional te prepare un rico y delicioso platillo de la cocina tabasqueña con un costo extra.



### ANFITRIÓN: LEONEL SASTRE

- **Giro:** Gastronomía
- **Ruta:** Sierra Maya
- **Estado:** Tabasco
- **Localidad:** Comalcalco
- **Servicios incluidos:** Agroturismo, catas, talleres.
- **Atractivos culturales:** Elaboración de chocolate artesanal
- **Acceso:** Colonia Betania 86640, Tecolutilla

**Contacto:**  
Leonel Sastre  
• **Teléfono:**  
933 124 4517  
• **Correo:**  
embajadorasdelcacao@gmail.com  
• **Redes:**  
• **Página web:** campesinadelcacao.com



## CRITERIOS UNESCO

### 1. Gestión.

Esta organización comunitaria recibe los beneficios directa o indirectamente durante el recorrido a través de actividades que se realizan en el transcurso de la experiencia, invitando a los visitantes a consumir productos derivados del chocolate artesanal.

### 2. Patrimonio.

Preservación de la gastronomía tradicional a través del chocolate.

### 3. Autenticidad.

El proceso del trabajo del cacao al chocolate, es un proceso de la comunidad, que buscan compartir para comprender sus dinámicas.

### 4. Derrama económica local.

Es una cooperativa conformada por productoras/es interesadas/os en rescatar el valor ambiental, cultural y gastronómico del cacao, que ha evolucionado en el sector turístico de la localidad. Esto ha permitido lograr beneficiar de manera directa al grupo de 40 familias que conforman la empresa asimismo de manera indirecta a los proveedores que se encuentran trabajando con la organización.

### 5. Igualdad de género.

Participan hombres y mujeres en el proceso de la experiencia.

### 6. Descentralización.

Las funciones operativas y de promo-



ción se han venido desarrollando por los integrantes de la cooperativa destacando los diferentes tipos de roles y buscando generar valor y bienestar a los colaboradores y a la comunidad.

### 7. Inclusión y accesibilidad.

La experiencia está diseñada para todo tipo de personas, que le interese la cultura y degustar platillos de la cocina tradicional.

### 8. Impacto sostenible.

Esta organización derivada de los talleres y alianzas con organismos nacionales e internacionales, busca articular a los distintos actores de la cadena productiva y de suministro, promoviendo productos y servicios más sostenibles y trazables, produci-

dos bajo principios y procedimientos que fomenten la calidad y sostenibilidad en sus procesos.



## Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

El recorrido permite observar el proceso de elaboración del chocolate.

• **Patrimonio inmaterial:**

La experiencia se basa en el rescate de tradiciones agrícolas, de los antiguos pueblos mayas chontales.

• **Patrimonio natural:**

La experiencia se ubica en los plantíos de Cacao del poblado de Tecolutilla.



Turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales

• **Personas que intervienen en la experiencia:** Intervienen 2 personas directamente y 4 indirectamente

• **Productos que se consumirán:** Chocolate y pasta de cacao.



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** el desarrollo de conocimientos en el proceso de elaboración artesanal del chocolate y la gastronomía tradicional.

• **Se promueve:** una cultura sostenible para adquirir productos de la localidad.

• **Grupos reducidos:** solo se maneja grupos reducidos de 12 personas previa reservación

• **Se facilita:** el acceso la transferencia de conocimientos.

• **Se revaloriza:** las tradiciones culturales y ancestrales de una cultura.

• **Se contribuye:** al desarrollo socioeconómico de la localidad y la preservación de los recursos culturales y naturales.



Esta experiencia forma parte de la ruta:

**Sierra Maya**



# Kacté:

## Alma, piel y cuero

## DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Pepe Moreno Huarachería, Talabartería y Marroquinería es una empresa familiar dedicada a la elaboración artesanal de productos de cuero, heredando por el papá de José Moreno los conocimientos y técnicas para el diseño de artesanías, es una empresa familiar y desde 2017 ofrecen colecciones diversas como prendas tradicionales que van desde huaraches, bolsas, cinturones entre otros.



### ANFITRIÓN: JOSÉ DE JESÚS MORENO

- **Giro:** Artesanía
- **Ruta:** Sierra Maya
- **Estado:** Tabasco
- **Localidad:** Villahermosa
- **Servicios incluidos:**

Fabricación de huaraches

- **Atractivos culturales:**

Se encuentra en la capital del estado, lo que hace posible que el visitante conozca la vasta oferta cultural de la ciudad, especialmente su diversidad museística.

- **Acceso:**

Mercado Pino Suárez segundo nivel local 2 Módulo 67 A, Villahermosa, México

- **Contacto:**

José de Jesús Moreno

- **Teléfono:**

9932768929

- **Correo:**

pepemorenohuaracheria@hotmail.com

- **Redes:**

**Facebook:** Pepe Moreno Talabartería y Marroquinería Artesanal



## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

El visitante es recibido por la familia Moreno quien le ofrece la bienvenida y les pide que se registren para iniciar la experiencia con pin de cuero personalizado, para cada participante, posteriormente Pepe Moreno cuenta los antecedentes históricos de la talabartería como llega a México y sucesos importantes y sobre todo en el estado como hereda esta importante tradición artesanal, se hace una interacción con los productos existentes destacando las diferencias de las pieles utilizadas, a través de los sentidos explorará las diversas texturas de las pieles y cueros seguido de de la actividad se da una introducción del taller para la elaboración de la vivencial en la elaboración de una pulsera, cada participante tiene la oportunidad de diseñar su propio souvenirs utilizando las técnicas y herramientas ofrecidas, siendo una experiencia motivacional en el aprendizaje de vivencial del proceso. Se concluye con una foto del recuerdo exhibiendo lo que elaboraron. El viajero disfrutará de una sesión de cultura, historia, y tradición en el emblemático mercado público José Ma. Pino Suarez.



## CRITERIOS UNESCO

### 1. Gestión.

Esta pequeña empresa familiar contribuye al beneficio económico de la comunidad donde se encuentra, beneficiándose con la venta de artesanías en la elaboración de Marroquinería.

### 2. Patrimonio.

Preservación de la tradición artesanal de la talabartería.

### 3. Autenticidad.

La artesanía, la cultura y tradiciones, a través del aprendizaje y la exploración de texturas y herramientas con el arte en piel y cuero conociendo los tipos e historia en Tabasco.

### 4. Derrama económica local.

La experiencia contribuye directa e indirectamente por su ubicación a beneficiar a otros comercios en la llegada de visitantes para vivir la actividad que se genera, asimismo los proveedores son locales.

### 5. Igualdad de género.

Las actividades desarrolladas son compartidas entre sexo masculino y femenino para el disfrute del visitante.

### 6. Descentralización.

El proceso productivo es operado directamente por la familia comercializando sus productos sin intermediarios.

### 7. Inclusión y accesibilidad.

Esta experiencia es abierta para todo tipo de público a partir de los 6 años

### 8. Impacto sostenible.

La actividad busca generar una alternativa de ingresos para toda la comunidad, a la vez que conciencia en un aprovechamiento sostenible de sus recursos.





## Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

La materia prima local con la que se elaboran las artesanías.

• **Patrimonio inmaterial:**

preservar la tradición artesanal a base de la marroquinería.



Turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales

• **Personas que intervienen en la experiencia:** intervienen 2 personas de apoyo.

• **Personas que consumirán:** Pozol



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** El uso de productos artesanales locales.

• **Se promueve:** La transferencia de conocimientos.

• **Grupos reducidos:** Máximo 6 personas.

• **Se facilita:** El valor artesanal a través del taller.

• **Se revaloriza:** La artesanía local.

• **Se contribuye:** a la preservación cultural de la artesanía.



# Bukajjiin

## “Pantanos al Muste”

### DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Microempresa fundada en 2023 por un matrimonio de origen maya chontal, quienes vieron una oportunidad única de emprender en la región tras la construcción del Puente Quintín Arauz. El restaurante se ubica en la Colonia Nueva Esperanza, en Quintín Arauz, Centla, y se especializa en la preparación de mariscos en salsa de muste, un platillo tradicional chontal. Además, ofrece un recorrido turístico en motocarro, denominado “pochimovil”, que permite a los visitantes explorar y conocer la riqueza cultural del pueblo y sus alrededores.



## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Tendrás la oportunidad de conocer y preparar una receta tradicional chontal a base de lomo de robalo en salsa de muste, mientras se realiza la cocción del platillo que elaboraron, se realizará un recorrido en pochimoviles en la localidad de Quintín Arauz donde se les explicará la historia del pueblo y conocerán el dialecto chontal, a través de un habitante con raíces chontales, regresando al restaurante degustarán el plato ya elaborado acompañado de tortillas hechas a mano y agua de coco o café de maíz.

**1.-** Al llegar se le dará la bienvenida al visitante mientras se les ofrece una bebida típica de la región, mientras se habla sobre la misma, el restaurante y de los platillos que serán parte de la experiencia.

**2.-** Se inicia el recorrido de la experiencia, se les darán las instrucciones

de preparación del platillo dando la explicación del significado del Muste y el antecedente de la región. Posteriormente cada participante elaborará un platillo cada alimentos preelaborados el robalo en salsa de muste y mientras se realiza la cocción pasarán a la siguiente actividad.

**3.-** Los participantes inician el recorrido al pueblo Quintín Arauz en pochimovil, que es unas motos con capacidad para tres personas recorriendo el pueblo visitando la iglesia donde se les contará la historia del poblado y conocerán las raíces chontales mediante el dialecto por un habitante de la localidad.

**4.-** Retornando del recorrido se realizará la degustación del platillo que ellos mismos elaboraron acompañado de tortillas hechas a mano, un café artesanal y agua de coco, al final se tomará la foto del recuerdo y se despedirá al grupo.





**ANFITRIÓN:**  
ALCIBIADES DE LA CRUZ /  
RESTAURANTE PALAPA  
FAMILIAR "EL PUENTE"

- **Giro:** Naturaleza
- **Ruta:** Sierra Maya
- **Estado:** Tabasco
- **Localidad:** Centla
- **Servicios incluidos:**  
Recorridos en lancha, degustación gastronómica
- **Acceso:**  
Recorridos en lancha, degustación gastronómica.
- **Atractivos culturales:**  
Colonia Nueva esperanza, Quintín Arauz, Tabasco, 86758

**Contacto:**  
Alcibiades de la Cruz Jiménez

• **Teléfono:**  
913 107 7728

• **Correo:**  
delacruzarsides@gmail.com

• **Redes:**  
**Facebook:** Palapa familiar "El puente"

**CRITERIOS UNESCO**

**1. Gestión.**

Esta pequeña empresa formada un matrimonio de origen maya chontal gozan de beneficios directa o indirectamente durante su experiencia, a través de actividades que realizan los visitantes, asimismo promueve el consumir alimentos y productos locales de la comunidad.

**2. Patrimonio.**

Conocimiento de la localidad su gastronomía.

**3. Autenticidad.**

Esta experiencia proporciona el conocimiento de la cocina maya chontal y sus utensilios que dan un ambiente original buscando la inmersión de la cultura del pueblo con orígenes indígenas.



#### 4. Derrama económica local.

Esta organización genera empleos directos e indirectos y una derrama económica para la comunidad con la realización de la actividad.

#### 5. Igualdad de género.

La experiencia es abierta a todo tipo de público sin hacer distinción de género.

#### 6. Descentralización.

La empresa gestiona y comercializa

sus productos y servicios directamente buscando el beneficio de la comunidad.

#### 7. Inclusión y accesibilidad.

El equipo puede adaptar la experiencia para hacerla accesible a personas con discapacidad.

#### 8. Impacto sostenible.

El desarrollo del proceso productivo busca el beneficio para la comunidad y consumir lo que se produce en el pueblo.



### Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

- **Patrimonio material:** Edificios históricos.
- **Patrimonio inmaterial:** Rescate de la cocina tradicional.
- **Patrimonio natural:** La Reserva de la Biosfera Pantanos de Centla.



Turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales

- **Personas que intervienen en la experiencia:** intervienen 6 personas directamente
- **Productos que se consumirán:** Pozol y alimentos a base de meste



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

- **Se fomenta:** la transferencia de conocimientos de la cultura maya chontal con el rescate de las tradiciones.
- **Se promueve:** el consumo local
- **Grupos reducidos:** Máximo 8 personas.
- **Se facilita:** los conocimientos de una cultura indígena
- **Se revaloriza:** Las costumbres ancestrales
- **Se contribuye:** a la preservación del patrimonio cultural.





Esta experiencia forma parte de la ruta:

**Sierra Maya**



PRENTO  
FILM

# AVISTAMIENTO de manatíes



## ANFITRIÓN: JONUTEEK

- **Giro:** Naturaleza
- **Ruta:** Sierra Maya
- **Estado:** Tabasco
- **Localidad:** Jonuta
- **Servicios incluidos:**

Avistamiento, alimentación de la fauna

- **Atractivos culturales:**

Vestigio arqueológico "El Cuyo", Museo "Omar Huerta Escalante".

- **Acceso:** Poblado los Pájaros y Ranchería Buchecos, Jonuta, Tabasco

### Contacto:

Lic. Juan Carlos Peralta Carrasco

- **Teléfono:**

52 322 148 2412

- **Correo:**

jonuteek@gmail.com

- **Redes:**

Facebook: Jonuteek

## DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Jonuteek nació del amor y la pasión por la fauna y flora de Jonuta. Fundado por un grupo de entusiastas por la naturaleza y conservacionistas comprometidos, nuestro santuario se ha convertido en un símbolo de esperanza y preservación para los manatíes y diversas especies de aves migratorias que encuentran en nuestro refugio un hogar seguro.

El proyecto de Jonuteek tiene como objetivo principal promover el turismo sustentable en la zona de Jonuta, Tabasco enfocándose en la conservación de los manatíes y el desarrollo integral de las comunidades locales formadas por cuatro agrupaciones que integran los avistamientos.

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

La experiencia está conformada por tres momentos iniciando con la bienvenida de los participantes donde se da una explicación de los manatíes en este primer avistamiento el turista tiene la oportunidad de tocar de manera moderada a los manatíes. En un segundo momento los visitantes recorren un espacio con mayor longitud de avistamiento y tendrán la oportunidad de darles de comer a los manatíes de acuerdo a los alimentos que los guías recomiendan.

Por último, los turistas pueden disfrutar de paisajes naturales y tener espacios recreativos en la zona para que si gusta saboreen de una comida que ofrecen las comunidades basados en los productos que ellos cuentan.

El visitante tendrá un conocimiento del hábitat al navegar por los serenos canales y ríos de Jonuta acompañado de guías expertos que le brindarán información detallada sobre los manatíes y su ecosistema. El avistamiento es guiado con el fin de observar a los manatíes en su entorno natural y aprender sobre su comportamiento, alimentación y conservación.



## Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

Casas tradicionales en la localidad "Los Pajaros".

• **Patrimonio inmaterial:**

Preservación de las especies en peligro de extinción que habitan los alrededores.

• **Patrimonio natural:**

Patrimonio natural: Laguna de la comunidad "Los Pajaros".



Turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales

• **Personas que intervienen**

**en la experiencia:** Creemos que la participación activa de la comunidad es fundamental para lograr nuestros objetivos de conservación y educación. Te invitamos a ser parte de nuestro equipo de voluntarios y contribuir de manera significativa a la protección de los manatíes y aves migratorias en Jonuta, Tabasco.

• **Productos que se consumirán:** Platillos típicos de la región, especialmente gastronomía con productos provenientes de los cuerpos de agua cercanos.



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** Nuestro programa de voluntariado ofrece

una oportunidad única para trabajar directamente en la conservación y cuidado de la fauna y flora locales. Como voluntario en Jonuteek, tendrás la oportunidad de participar en diversas actividades.

• **Se promueve:** La misión de Jonuteek es proteger, preservar y promover la biodiversidad de nuestra región. Nos esforzamos por crear un entorno donde los manatíes y las aves migratorias puedan prosperar, al tiempo que involucramos a la comunidad local y a visitantes de todo el mundo en actividades educativas y de conservación.

• **Grupos reducidos:** Grupo de 20 personas

• **Se facilita:** También valoramos la importancia de la investigación científica para mejorar nuestras prácticas de conservación y proteger mejor a las especies que cuidamos. Ofrecemos oportunidades para que investigadores y estudiantes realicen estudios en nuestro santuario y contribuyan al conocimiento científico.

• **Se revaloriza:** Experimenta la tranquilidad y belleza de Jonuta mientras aprendes sobre la importancia de proteger nuestros ecosistemas.

• **Se contribuye:** Tu participación ayuda a financiar nuestros esfuerzos de conservación y protección de los manatíes.







## CRITERIOS UNESCO

### 1. Gestión.

Esta organización comunitaria se integra para buscar el mejor desarrollo de socioeconómico de la zona.

### 2. Patrimonio.

Conocimiento de la importancia del manatí en la cultura maya.

### 3. Autenticidad.

Derivado de la experiencia turística de carácter comunitario, la localidad reconoce la importancia de conservar sus costumbres y los recursos naturales únicos en el estado.

### 4. Derrama económica local.

Este proyecto beneficia a tres comunidades del pueblo en diferentes puntos, los visitantes han generado mayor demanda de servicios propiciando un mayor desarrollo económico.

### 5. Igualdad de género.

Todos los integrantes de las comunidades participantes existen la integración de mujeres y hombre delimitando sus funciones.

### 6. Descentralización.

El desarrollo de las actividades es gestionadas por gente de la comunidad, evitando el monopolio de intermediarios.

### 7. Inclusión y accesibilidad.

Esta experiencia es abierta a todo tipo de público, quedando limitadas las instalaciones para personas con discapacidad

### 8. Impacto sostenible.

Se promueve la preservación y rescate de recursos naturales y especies de la región. Se evita el uso de productos desechables y propicia la generación de empleos para la comunidad.



Esta experiencia forma parte de la ruta:

Sierra Maya



# Pishul

GASTRONOMÍA





porción. Dependiendo del tamaño de tu grupo, se te servirá un Pishul especialmente preparado para compartir y disfrutar.

**Sabores que te conectan con la cultura local**

Llega el momento más esperado: la degustación. Entre risas, anécdotas y un ambiente acogedor, probarás este platillo único, mientras compartes tus impresiones con los anfitriones y otros visitantes. No es solo una comida, es una experiencia que te hará sentir parte de la historia de Tapijulapa.



**DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN**

En lo más profundo de la sierra tabasqueña, donde el verde de la selva se mezcla con la historia y la calidez de su gente, existe un rincón que resguarda los secretos culinarios del Pueblo Mágico de Tapijulapa: El Sabor de la Sierra. Este restaurante familiar no es solo un negocio, es una extensión del hogar de Doña Jaqui, una cocinera tradicional que ha dedicado su vida a mantener vivas las recetas de sus ancestros.

Junto a su esposo, un talentoso artesano local, han convertido su pasión en una experiencia inolvidable para quienes buscan descubrir la esencia de este Pueblo Mágico. Desde el año 2010, cuando Tapijulapa recibió este reconocimiento, El Sabor de la Sierra se ha consolidado como un punto clave para quienes desean conocer la riqueza cultural y gastronómica de la región. Aquí, la comida no solo se come, se vive. Cada platillo es una historia, cada ingrediente tiene un origen, y cada visitante se convierte en parte de la familia. En este espacio, donde el aroma del maíz y las especias envuelve el aire, los turistas no solo disfrutan de la comida, sino que se sumergen en un viaje a través del tiempo y la tradición.

**DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA**

**Descubre el sabor auténtico de Tapijulapa en una experiencia gastronómica única**

¿Te imaginas probar un platillo con más historia que cualquier receta moderna? En El Sabor de la Sierra, no solo degustarás el tradicional Pishul (totoposte, frijoles refritos, carne, queso, lechuga, jitomate y crema), sino que vivirás una inmersión total en la cultura y el legado culinario de la sierra tabasqueña.

**Bienvenida con sabor y tradición**

Desde el momento en que llegas, serás recibido por Doña Jaqui y su familia, quienes te harán sentir en casa con su calidez y hospitalidad. Te adentrarás en la historia del Pishul, un platillo que ha pasado de generación en generación, mientras disfrutas de antojitos tradicionales y refrescantes aguas de frutas de temporada, elaboradas artesanalmente en el restaurante.

**Una experiencia gastronómica que cuenta historias**

Aquí, la comida no es solo un plato en la mesa; es un relato vivo. Conocerás el origen de cada ingrediente, los secretos detrás de su preparación y el amor con el que se cocina cada

**ANFITRIÓN:  
JAQUELINE PÉREZ  
/ RESTAURANTE EL  
SABOR DE LA SIERRA**

- **Giro:** Gastronomía
- **Ruta:** Sierra Maya
- **Estado:** Tabasco
- **Localidad:** Tapijulapa, Tacotalpa
- **Servicios incluidos:**

Degustación

• **Atractivos culturales:**

Recorridos por los ríos Oxolotán y Amatlán, parque estatal de Villa Luz, cueva de la sardina ciega y casa museo Tomas Garrido Canabal.

- **Acceso:** Calle Tomás Garrido Canabal #7 86890

**Contacto:**

- **Teléfono:** 993 155 4107
- **Correo:** [sabordelasierra\\_tapijulapa@hotmail.com](mailto:sabordelasierra_tapijulapa@hotmail.com)
- **Redes:** **Facebook:** El Sabor de la Sierra





## CRITERIOS UNESCO

### 1. Gestión.

Proyecto familiar basado en el conocimiento y las tradiciones culinarias locales.

### 2. Patrimonio.

Preservación y promoción de la gastronomía tradicional tabasqueña.

### 3. Autenticidad.

Uso de ingredientes locales y técnicas de cocina tradicionales transmitidas por generaciones.

### 4. Derrama económica local.

Fomento del turismo gastronómico que beneficia directamente a la comunidad.

### 5. Igualdad de género.

Liderazgo femenino en el rescate y promoción de la cocina tradicional.

### 6. Descentralización.

Atracción de visitantes hacia localidades rurales, fortaleciendo el turismo fuera de zonas urbanas.

### 7. Inclusión y accesibilidad.

Experiencia abierta a todo tipo de visitantes, promoviendo la integración cultural, en el parque central se tiene facilidades para personas con discapacidad.

### 8. Impacto sostenible.

Consumo de productos locales, generación de empleos y fortalecimiento de la identidad cultural.



## Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo



- **Patrimonio material:** Uso de utensilios y espacios tradicionales en la preparación y presentación de los platillos.

- **Patrimonio inmaterial:** Transmisión del conocimiento culinario a nuevas generaciones a través de la experiencia gastronómica.

- **Patrimonio natural:** Uso responsable de insumos locales y promoción de ingredientes autóctonos.

Turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales



- **Personas que intervienen en la experiencia:** Familia anfitriona, proveedores locales y visitantes.

- **Personas que se consumirán:** Pishul, antojitos tradicionales, aguas frescas y otros ingredientes autóctonos.

Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible



- **Se fomenta:** la valoración del patrimonio gastronómico.

- **Se promueve:** el consumo de productos locales y el comercio justo.

- **Grupos reducidos:** la experiencia se desarrolla en grupos pequeños para asegurar calidad y cercanía.

- **Se facilita:** el acceso a la cultura local a través de la interacción directa con los anfitriones.

- **Se revaloriza:** el conocimiento ancestral en la gastronomía tabasqueña.

- **Se contribuye:** al fortalecimiento del turismo sostenible y la identidad local.

Esta experiencia no es solo una comida; es una invitación a sumergirse en la historia, los sabores y la tradición de la sierra tabasqueña. El Sabor de la Sierra no solo preserva el patrimonio gastronómico de la región, sino que también lo comparte con quienes buscan una conexión auténtica con la cultura local. ¡Ven y descubre por qué cada platillo cuenta una historia en Tapijulapa!





# Ruta del Cacao al Chocolate

Esta experiencia forma parte de la ruta:

Sierra Maya



## DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

La Ruta del Cacao al Chocolate es un proyecto que invita a descubrir la tradición ancestral del cacao y su proceso artesanal, una experiencia que no solo se disfruta con los sentidos, sino también con el corazón. Esta ruta agroturística está conformada por tres de las haciendas más emblemáticas de la región de Comalcalco, Tabasco: la Hacienda Jesús María, la Hacienda La Luz y la Hacienda Cholula. Estas haciendas familiares, con más de un siglo de historia, han logrado posicionarse como referentes en la producción de cacao y chocolate a nivel nacional e internacional.

En Hacienda Jesús María, el enfoque está en la preservación de las tradiciones y el cuidado de la producción del cacao, donde cada rincón refleja el legado de la familia fundadora. En Hacienda La Luz, los visitantes son recibidos en un ambiente que ha sido testigo de innumerables premios por su choco-



late, un verdadero símbolo del esfuerzo y dedicación de la familia. Hacienda Cholula, por su parte, es un homenaje a las raíces tabasqueñas, con un enfoque integral hacia el cacao y su uso en la medicina ancestral. Estas haciendas no solo brindan una experiencia educativa sobre el cacao, sino que también promueven la identidad y la cultura de Tabasco, un estado lleno de tradiciones vivas y productos únicos. Con una atención personalizada y un amor por su tierra, los anfitriones te invitan a un viaje que conecta pasado y presente a través de la magia del chocolate.



### ANFITRIÓN: MANUEL ALEJANDRO DE LA CRUZ

- **Giro:** Gastronomía
- **Ruta:** Sierra Maya
- **Estado:** Tabasco
- **Localidad:** Comalcalco
- **Servicios incluidos:**

Recorrido guiado, degustaciones de chocolate, participación en la Ceremonia del Cacao, productos artesanales.

- **Atractivos culturales:** Casas tradicionales, rituales del cacao, gastronomía local.

- **Acceso:** Carretera Comalcalco-Paraiso

#### Contacto:

- **Teléfono:** 993 106 9545
- **Correo:** [dexperienciamx@gmail.com](mailto:dexperienciamx@gmail.com)
- **Redes:**
- **Facebook:** Dexperiencia



## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

### Recorrido a través de la historia del cacao y su transformación en chocolate artesanal

El recorrido comienza en Hacienda Jesús María, donde te sumergirás en los viveros experimentales y en los cultivos de cacao, conociendo desde la cosecha hasta el proceso artesanal de este preciado grano. Te adentrarás en la Casa Antigua, donde podrás ver de cerca la cocina tradicional de la zona y las costumbres que han perdurado por generaciones. En la Casa Maya Chontal, revivirás la vida de los antiguos peones y aprenderás a preparar tu propio chocolate artesanal. El recorrido culmina en la tienda de

la hacienda, donde podrás comprar productos locales y disfrutar de una bebida a base de cacao.

### El legado de Hacienda La Luz y su chocolate premiado

En tu visita a Hacienda La Luz, recorrerás las plantaciones de cacao que han sido el alma de la hacienda por décadas. En el museo, verás herramientas y accesorios que datan de siglos pasados, utilizados en la producción de cacao y chocolate. Aquí, te deleitarás con una degustación de diversos tipos de chocolate mientras recorres la fábrica y aprendes sobre los procesos de producción. No puedes irte sin probar el tradicional pozol, una bebida que ha acompañado a los tabasque-

ños por generaciones, una verdadera joya de la gastronomía local.

### Ceremonia del Cacao en Hacienda Cholula

La visita culmina en Hacienda Cholula, donde recorrerás las plantaciones de cacao y serás parte de una Ceremonia del Cacao, un ritual que te conectará con la historia ancestral del cacao en la región. Aquí, podrás aprender sobre la fermentación de la semilla de cacao y degustar el agua del cacao, una experiencia refrescante y llena de tradición. Al final de tu visita, podrás llevarte a casa una variedad de productos, desde vino de cacao hasta chocolates artesanales, que te permitirán continuar disfrutando de esta experiencia única.





## CRITERIOS UNESCO

### 1. Gestión.

La Ruta del Cacao al Chocolate está dirigida por las familias fundadoras de cada hacienda, quienes gestionan el proyecto con un enfoque directo en la preservación cultural y la educación sobre el cacao.

### 2. Patrimonio.

El cacao es parte esencial del patrimonio material de Tabasco, y las haciendas han mantenido vivas las tradiciones productivas y culturales asociadas a él.

### 3. Autenticidad.

Cada visita te lleva a un recorrido auténtico, donde podrás ver y experimentar el proceso de producción del cacao como se ha hecho por generaciones.

### 4. Derrama económica local.

La Ruta del Cacao promueve la economía local al generar empleos direc-

tos e indirectos en las comunidades aledañas a las haciendas.

### 5. Igualdad de género.

Tanto hombres como mujeres participan activamente en los procesos de producción, comercialización y gestión de las haciendas.

### 6. Descentralización.

Las actividades turísticas están descentralizadas y gestionadas localmente, favoreciendo la economía regional.

### 7. Inclusión y accesibilidad.

Las haciendas están comprometidas con la inclusión, ofreciendo accesos adaptados a visitantes con movilidad reducida.

### 8. Impacto sostenible.

El proyecto promueve un turismo sostenible que respeta el medio ambiente y apoya las prácticas agrícolas responsables y tradicionales.



## Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo



- **Patrimonio material:** Las haciendas, las herramientas antiguas utilizadas en la producción del cacao, y la gastronomía local.
- **Patrimonio inmaterial:** Las tradiciones culinarias y los rituales ancestrales del cacao.
- **Patrimonio natural:** Las plantaciones de cacao que se preservan de manera ecológica.

Turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales



- **Personas que intervienen en la experiencia:** Guías locales, productores de cacao, cocineros tradicionales, y artesanos.
- **Personas que se consumirán:** Chocolate artesanal, pozol, vino de cacao, y otros productos elaborados localmente.

Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible



- **Se fomenta:** La educación sobre las prácticas sostenibles y la producción local del cacao.
- **Se promueve:** La integración de las comunidades locales en el turismo, asegurando beneficios directos de la actividad.
- **Grupos reducidos:** Las visitas se realizan en grupos pequeños para garantizar una experiencia más personalizada.
- **Se facilita:** El acceso a la cultura local y a los productos artesanales de Tabasco.
- **Se revaloriza:** La importancia histórica del cacao en la región y su vínculo con la identidad cultural de Tabasco.
- **Se contribuye:** Cada visita apoya la conservación de la tradición cacaotera y el fortalecimiento de la economía local.





# AVENTURA Panadera

## DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

En el corazón de Frontera, Centla, existe un rincón donde el aroma a pan recién horneado cuenta historias de tradición y sabor. La Panadería Tradicional de Frontera es mucho más que un negocio familiar: es el legado de generaciones

dedicadas a la panadería artesanal, hoy bajo la dirección de la Señora Rosa Trejo y su hija, Cristina.

Cada pan que sale del horno lleva consigo siglos de herencia, desde el famoso pan de riñón, único en la región,



hasta creaciones inspiradas en la fauna local, como el lagarto y la tortuga. Esta panadería no solo preserva una tradición, sino que la comparte con el mundo, ofreciendo una experiencia sensorial y cultural que despierta la nostalgia y el antojo de todo visitante. Aquí, el pan no solo se come: se vive. Es el alma de la comunidad, el testimonio de su historia y el vínculo que une a locales y viajeros en una experiencia que combina sabor, arte y tradición.

### ANFITRIÓN: CRISTIAN CAPARROSO

- **Giro:** Gastronomía
- **Ruta:** Sierra Maya
- **Estado:** Tabasco
- **Localidad:** Centla
- **Servicios incluidos:** Elaboración de pan artesanal.
- **Atractivos culturales:** Museo de la Navegación (Exaduana Marítima de Frontera).
- **Acceso:** José Ma. Morelos y Pavón #615, CP 86750

#### Contacto:

Cristian Caparroso

• **Teléfono:**

9131001158

• **Correo:**

delacruzarsides@gmail.com

• **Redes:**

**Instagram:**

@panaderia\_rosatrejo\_uyototpajw

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Sumérgete en una experiencia auténtica donde aprenderás, crearás y degustarás pan artesanal con recetas que han perdurado en el tiempo. Desde el primer momento, la calidez de la anfitriona Cristina te hará sentir parte de la familia panadera. La jornada comienza con una bebida refrescante de pozol mientras conoces la historia de esta panadería y su relevancia en la gastronomía local. Colócate tu mandil y prepárate para ser panadero por un día. Dentro del área de producción, descubrirás los



secretos de los ingredientes y el arte del amasado mientras das forma a tu propio pan inspirado en la fauna de la región. Cada pieza que elabores será única, reflejando la conexión entre la tradición y tu creatividad. Mientras el pan se hornea, disfrutarás de un desayuno tradicional acompañado de un espumoso chocolate artesanal preparado con molinillo. Al final, recibirás tu pan recién horneado y te llevarás una selfie del recuerdo en un espacio diseñado para inmortalizar esta experiencia única. Este recorrido no solo es una oportunidad para aprender sobre panadería artesanal, sino una inmersión en la identidad y tradiciones de Frontera, Centla.



## CRITERIOS UNESCO

### 1. Gestión.

Se promociona los productos de la región aunado al de la empresa para que los beneficios sean distribuidos de manera equitativa de los prestadores de servicios involucrados en recorridos por el Pueblo Mágico.

### 2. Patrimonio.

Se conocen espacios históricos como la aduana, además de la gastronomía tradicional.

### 3. Autenticidad.

La experiencia muestra la elaboración de un producto artesanal basado en el diseño de especies significativas de la región como es el lagarto y la tortuga asimismo, ofrece un producto auténtico que sólo se elabora en este municipio como es el pan del riñón el visitante tendrá la oportunidad de diseñar su propio panecillo.

### 4. Derrama económica local.

La empresa contribuye a una derrama directa e indirecta con la adquisición de insumos y la generación de empleos y con esta experiencia contribuye a detonar otros ingresos para la localidad.

### 5. Igualdad de género.

Esta experiencia es para ambos sexos sin distinción de género que puedan disfrutar de los beneficios que se ofrecen. El desarrollo de las actividades referentes al proceso de elaboración del pan artesanal, los géneros sin distinción se involucran desde el inicio conociendo los ingredientes y el procedimiento.

### 6. Descentralización.

Todas las actividades operativas y de comercialización la realiza directamente la propietaria y sus colaboradores buscando conservar los valores en la gastronomía tradicional.



### 7. Inclusión y accesibilidad.

La experiencia ofrece accesibilidad e inclusión sin embargo algunas actividades quedarían limitadas.

### 8. Impacto sostenible.

Esta actividad busca generar una alternativa de ingresos a la comunidad, a la vez que contribuye a la recuperación de actividades tradicionales y el uso racional de los recursos naturales. Se evita el uso de desechables y productos no producidos por la comunidad.



## Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

Museo de la Navegación (Exaduana Marítima de Frontera).  
Restaurante "El Conquistador". Mercado de Frontera.

• **Patrimonio inmaterial:**

Rescate de la producción tradicional usando técnicas artesanales para la fabricación de pan.

• **Patrimonio natural:**

Reserva de la Biósfera Pantanos de Centla.



Turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales

• **Personas que intervienen en la experiencia:** 3 personas

• **Productos que se consumirán:**  
Pan artesanal



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** la preservación de los recursos culturales.

• **Se promueve:** la experiencia y la adquisición de productos de la localidad.

• **Grupos reducidos:** máximo 6 persona.

• **Se facilita:** la información de los antecedentes y proceso de la elaboración.

• **Se revaloriza:** la conservación de las tradiciones locales en la cocina tradicional.

• **Se contribuye:** a la transferencia de conocimientos y preservación cultural de la localidad.



Esta experiencia forma parte de la ruta:

**Sierra Maya**





Esta experiencia forma parte de la ruta:  
**Sierra Maya**



# Sumérgete en la aventura **CH'ULAM JA**



## DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

La cooperativa "Los Pantanos" es un grupo de familias locales con más de 25 años de experiencia en ecoturismo y gastronomía en los Pantanos de Centla. Su misión es preservar la riqueza natural y cultural de la región a través de experiencias sostenibles que permitan a los visitantes conectar con la belleza y la vida del humedal más importante de México.

Bajo la dirección de Asunción Hernández, esta cooperativa no solo impulsa la economía local, sino que también rescata prácticas tradicionales, como la pesca de la almeja chocolata, un tesoro gastronómico único en la zona.

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

**Explora la majestuosidad de los Pantanos de Centla y descubre el arte de la pesca tradicional**

**1.-** Bienvenida en el corazón de la tradición: La aventura comienza en el restaurante "El Negro Chon", un icónico punto de encuentro en la región. Aquí, el carismático anfitrión te recibe con una bebida refrescante mientras te introduce a la historia y cultura de los Pantanos de Centla.

**2.-** Navegando hacia la aventura: Tras una breve charla de seguridad, abordamos una embarcación que nos llevará por los espectaculares canales del humedal hasta la Laguna San Pedrito. Durante el recorrido, un guía local te explicará la importancia ecológica de la zona, las especies que habitan el ecosistema y la imponente unión de tres ríos, dos de ellos entre los más importantes de México.

**3.-** Pesca artesanal de almeja chocolata: Al llegar a la laguna, los visitantes se sumergen en sus aguas cristalinas (1.40 m de profundidad) para experimentar la pesca tradicional de almeja chocolata, recolectando hasta cinco piezas por persona. Es una conexión única con la naturaleza y una oportunidad de conocer de primera mano el método de

pesca que ha pasado de generación en generación.

**4.-** Un festín con sabor a tradición: De regreso, se disfruta un antojito típico: empanadas de minilla y agua de temporada. Luego, en un fogón al aire libre, se asan las almejas recién recolectadas para saborearlas en su punto más fresco. La experiencia finaliza con una cálida despedida y la certeza de haber vivido un momento inolvidable en los Pantanos de Centla.

## ANFITRIÓN: ASUNCIÓN HERNÁNDEZ

- **Giro:** Gastronomía
- **Ruta:** Sierra Maya
- **Estado:** Tabasco
- **Localidad:** Centla
- **Servicios incluidos:**

Avistamiento de flora y fauna de los Pantanos de Centla, comida típica de la región.

- **Atractivos culturales:** Museo de la Navegación (Exaduanas Marítimas de Frontera).

- **Acceso:** Ranchería San Juanito

### Contacto:

- **Teléfono:**

913 102 4945

- **Correo:**

negrochon@hotmail.com

- **Redes:**

**Instagram:** @restaurante\_elnegrochon





## CRITERIOS UNESCO

### 1. Gestión.

Esta organización familiar recibe los beneficios directos o indirectos en el transcurso del recorrido, a través de actividades que realizan los visitantes, promueve el consumo de alimentos y productos locales de la comunidad. La gestión de la experiencia es operada por una cooperativa local, se basa en la colaboración comunitaria y la sostenibilidad.

### 2. Patrimonio.

Se conocen mecanismos de cocina tradicional y la Reserva de la Biósfera.

### 3. Autenticidad.

Esta organización está comprometida con la preservación de la cultura y naturaleza, su experiencia ofrece el rescate de la cocina tradicional y la adquisición de la almeja Chocolate única en la región con base en un turismo sostenible.

### 4. Derrama económica local.

Esta organización está comprometida con la preservación de la cultura y naturaleza, su experiencia ofrece el rescate de la cocina tradicional y la adquisición de la almeja Chocolate única en la región con base en un turismo sostenible.

### 5. Igualdad de género.

Esta experiencia es para todo el público y las personas que ofrecen el servicio son mujeres y hombres de la comunidad.

### 6. Descentralización.

Todas las actividades que genera la experiencia son desarrolladas por personal local que integran la cooperativa.

### 7. Inclusión y accesibilidad.

La experiencia es accesible para todos los visitantes y se ofrece con limitantes para recibir a personas con discapacidad.





### 8. Impacto sostenible.

La empresa contribuye a la preservación de los recursos naturales de la Reserva Pantanos de Centla, asimismo respetando todos los lineamientos establecidos en la zona, también culturalmente contribuye a la conservación de usos y costumbres de la localidad.



### Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo



• **Patrimonio material:**

Museo de la Navegación (Exaduanera Marítima de Frontera).

• **Patrimonio inmaterial:**

Cocina tradicional de agua con ingredientes propios de la región.

• **Patrimonio natural:**

Reserva de la Biósfera de los Pantanos de Centla.

Turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales



• **Personas que intervienen en la experiencia:** 5 personas.

• **Productos que se consumirán:** Ceviche blanco

Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible



• **Se fomenta:** La conservación de los recursos naturales.

• **Se promueve:** la transferencia de conocimientos de los recursos naturales.

• **Grupos reducidos:** de 20 personas.

• **Se facilita:** los valores y conocimientos de la Reserva de la Biósfera Pantanos de Centla.

• **Se revaloriza:** la preservación de los recursos naturales y culturales.

• **Se contribuye:** con la conservación de la flora y fauna de la reserva.



Esta experiencia forma parte de la ruta:

Sierra Maya



# CEREMONIA de Kakaw



## DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Esta comunidad se dedica a la producción del cacao y la elaboración de chocolate artesanal. Integrada por mujeres y hombres del municipio de Comalcalco, esta organización trabaja con esmero para garantizar la calidad de sus productos, al tiempo que fomenta el bienestar de la comunidad mediante prácticas sostenibles y la preservación de sus tradiciones ancestrales.

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

La experiencia comienza con la bienvenida de la anfitriona Verónica, quien introducirá a los visitantes en el mundo del cacao. Luego, se trasladarán a las plantaciones, donde se llevará a cabo una ceremonia que combina un encuentro espiritual con el misticismo de esta semilla milenaria. Durante el recorrido, se compartirá un brevario cultural sobre el origen, usos y tradiciones del cacao, resaltando su importancia desde la época de los olmecas, quienes domesticaron su cul-

tivo y transmitieron su conocimiento a los mayas y aztecas. Esta ceremonia busca reconectar los sentidos con la madre tierra y revalorizar el cacao como lo que fue para nuestros ancestros: "la bebida de los Dioses". La experiencia concluye con la degustación de semillas de cacao, pozol y chocolate artesanal, cerrando con un momento de agradecimiento y reflexión sobre la importancia del cacao en la identidad cultural de la región.

## ANFITRIÓN: VERÓNICA CANDELERO

- **Giro:** Gastronomía
- **Ruta:** Sierra Maya
- **Estado:** Tabasco
- **Localidad:** Comalcalco
- **Servicios incluidos:**

Experiencia sensorial y cultural en plantaciones de cacao, ceremonia del cacao, degustación de productos derivados del cacao.

- **Atractivos culturales:**

Zona Arqueológica de Comalcalco

- **Acceso:**

Carretera a Villa Carlos Greene s/n

### Contacto:

Verónica Candeler García

- **Teléfono:**

9933725257

- **Correo:**

chocolatescacaste@gmail.com

- **Redes:**

**Facebook:** Cacaste "Los sabores de Tabasco al mundo"





## CRITERIOS UNESCO

### 1. Gestión.

Esta organización es un grupo de personas integradas por hombres y mujeres de la comunidad de Úrsulo Galván en Comalcalco venden sus productos con base a Cacao elaborados directamente para la comercialización a los turistas que participan en eventos y recorridos, la participación de los integrantes en la gestión administrativa se distribuye de manera equitativa.

### 2. Patrimonio.

Se conoce como rescatar el cultivo de cacao, y las plantaciones.

### 3. Autenticidad.

La experiencia turística reconoce la ceremonia del cacao como una tradición que implica un desarrollo místico y espiritual que busca hacer conciencia del rescate de las costumbres y tradiciones basado en el origen de la madera tierra.

### 4. Derrama económica local.

La experiencia al igual que la comercialización de productos de chocolate contribuye al desarrollo económico de la comunidad y beneficiando equitativamente a las familias que integran la organización, de la almeja Chocolate única en la región con base en un turismo sostenible.





## Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

- **Patrimonio material:** Zona Arqueológica de Comalcalco
- **Patrimonio inmaterial:** Proceso de la ceremonia del cacao
- **Patrimonio natural:** Plantíos de Cacao.



Turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales

- **Personas que intervienen en la experiencia:** 3 personas.
- **Productos que se consumirán:** Pan artesanal



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

- **Se fomenta:** El rescate del patrimonio cultural a base de la semilla del cacao
- **Se promueve:** el consumo de productos locales.
- **Grupos reducidos:** Máximo 12 personas
- **Se facilita:** la transferencia de conocimientos del origen del cacao
- **Se revaloriza:** a semilla del cacao y el origen de la cultura de producción milenaria
- **Grupos reducidos:** Máximo 12 personas
- **Se revaloriza:** la semilla del cacao y el origen de la cultura de producción milenaria.
- **Se contribuye:** a un desarrollo sostenible en la producción y comercialización de los productos y servicios Inventario Elementos, personas.



### 5. Igualdad de género.

En todas las actividades participan hombres y mujeres en el proceso de producción y comercialización.

### 6. Descentralización.

Todas las actividades participan hombres y mujeres en el proceso de producción y comercialización.

### 7. Inclusión y accesibilidad.

Esta experiencia es abierta para todo el público, sin embargo, las instalaciones

para otro tipo de segmento como discapacidad es limitada

### 8. Impacto sostenible.

La experiencia contribuye a un desarrollo sostenible con la integración del personal de la comunidad al proceso productivo de la misma, promueve el rescate de tradiciones ancestrales de la cultura y utiliza productos orgánicos en la producción agrícola de su plantación de cacao.

