

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



YUCATÁN

43,379 km²





Yucatán es un estado mexicano famoso por sus playas en el golfo de México y las zonas arqueológicas mayas. Chichén Itzá, Sitio Patrimonio Mundial abarca una enorme pirámide, un campo de pelota y templos. Otros sitios mayas son Ek Balam, famoso por las esculturas bien conservadas, y Uxmal, con sus complejas fachadas talladas. La capital y la ciudad más grande de Yucatán, Mérida, tiene una historia virreinal que se refleja en edificios como su catedral del siglo XVI.

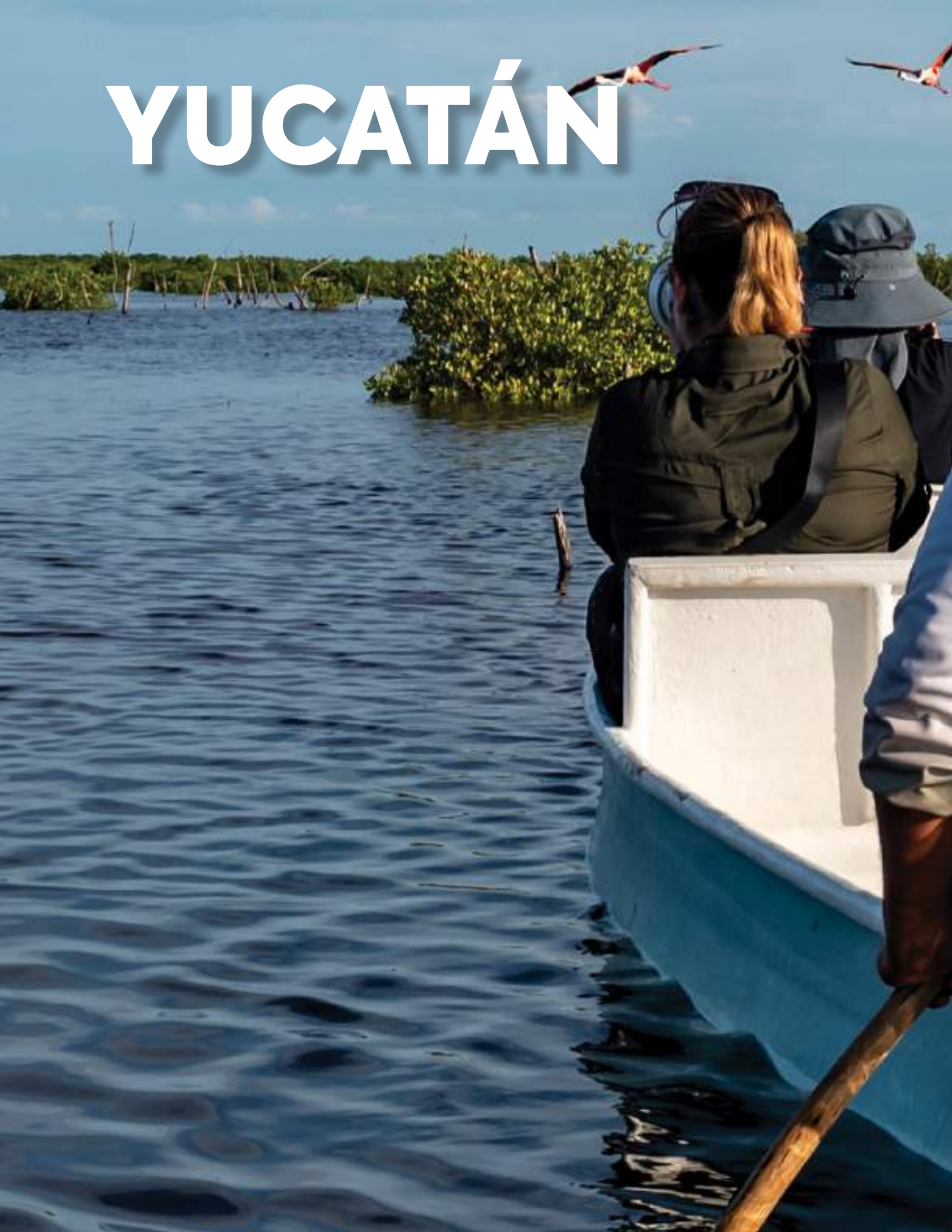
En este estado podrás recorrer la:

Ruta Puuc

En este estado podrás recorrer la ruta:

Guerra de Castas

YUCATÁN





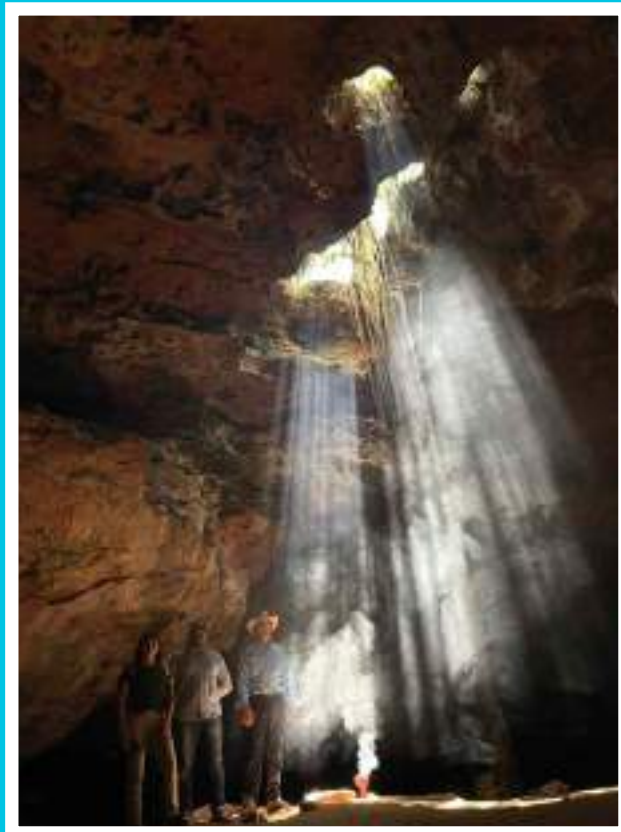
Aktun Usil

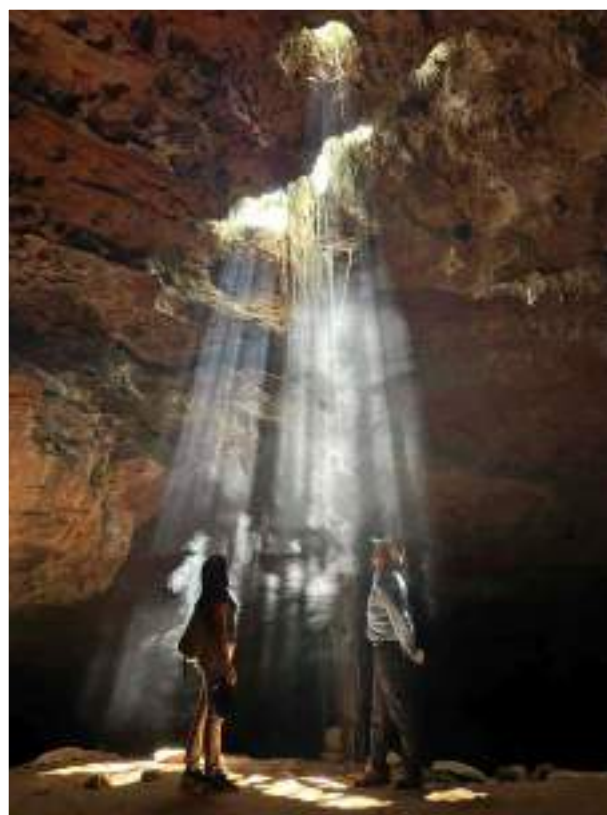
DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

El proyecto inició en 2012 por un grupo de comuneros del ejido de Maxcanú que tuvieron la visión de cuidar y aprovechar la gruta para fines turísticos ya que cuenta con vestigios prehispánicos en su interior. Liderados por Lourdes y Víctor realizaron limpieza, reforestación y construcción del camino rural de acceso a la gruta así como iniciaron el proceso de acreditación como guías locales culturales y guías en naturaleza e interpretación ambiental para poder brindar un servicio profesional de calidad.

DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Visita las grutas Aktun Usil, su nombre en español significa "el lugar donde se ve el soplado de la pintura". Con más de 60 metros de altura, en el techo de la caverna, podrás admirar jeroglíficos mayas perfectamente trazados. Estas grutas no tienen tanto tiempo de haber sido descubiertas, por lo cual, en su interior, aún podrás ver altares, restos de vasijas, osamentas, cerámicas, entre otros objetos sorprendentes. Algo muy importante es ir preparado para captar las maravillas de este lugar, dentro de la gruta todo será cuestión de percepción, sensaciones, y simbolismos, que te harán entender otra parte de la cultura maya. Para que tu experiencia sea la mejor, te acompañarán guías locales certificados en naturaleza e interpretación ambiental y cultural, quienes te harán entender mejor todo el panorama a observar, te platican historias y leyendas mayas del lugar.





ANFITRIÓN: VÍCTOR CHIM VERGARA Y LOURDES CANCHÉ

- **Giro:** Turismo de naturaleza.
- **Ruta:** Ruta Puuc
- **Estado:** Yucatán
- **Localidad:** Maxcanú
- **Servicios incluidos:**

Guía interpretativo, recorrido por la gruta.

- **Atractivos culturales:**
Jeroglíficos mayas, altares, restos de vasijas,
osamentas, cerámicas.

• **Acceso:**

Carretera Federal 180-108, Autopista Campeche-Mérida KM 108, desviación a Oxkintok, Maxcanú Yucatán.

Contacto

• **Teléfono:**

9971133910, 9992141342

• **Correo:**

marinacc892@gmail.com

• **Redes:**

Facebook: Aktun Usil

CRITERIOS UNESCO

1. Gestión.

La gruta es administrada por hijos de ejidatarios de Maxcanú, ya que se ubica en una superficie considerada de uso común.

2. Patrimonio.

La experiencia respeta la identidad cultural ya que se relaciona con el inframundo maya y la relatoría del recorrido va acorde a dicha manifestación precolombina, se rescata la conservación de estos espacios físicos y centros de culto que son las grutas de la Ruta Puuc.

3. Autenticidad.

La interpretación de la gruta va acorde a la cultura maya y en especial de la ruta puuc que inicia en la población de Maxcanú. La interpretación tiene una base arqueológica apoyada por evidencias antropológicas plasmadas en la superficie calcárea.

4. Derrama económica local.

Se genera una derrama económica local debido a que los visitantes también ingresan a la zona arqueológica de Oxkintok, además de consumir alimentos en Maxcanú.

5. Igualdad de género.

La mitad de los socios son mujeres y la otra mitad hombres.

6. Descentralización.

La experiencia involucra a personas indígenas mayas de Maxcanú.

7. Inclusión y accesibilidad.

Es una experiencia cultural y de aventura, por lo que es necesario construir accesos adecuados así como continuar profesionalizando a los socios.

8. Impacto sostenible.

Genera muy poca basura, no consume agua y no consume energía eléctrica ya que no están disponibles en el sitio.





Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• Patrimonio material:

Pinturas prehispánicas en las paredes de la gruta.
Tallados prehispánicos de figuras y símbolos mayas en las piedras de la gruta.
Una preciosa vista del Puuc desde la cima o parte más alta del sitio.

• Patrimonio inmaterial:

Ritual maya de bienvenida al visitante, acompañado de frases en maya y copal.

• **Patrimonio natural:** Reforestación con árboles locales del sendero que conduce a la gruta. Conservación de árboles en los alrededores del acceso de la gruta así como de fauna local silvestre.



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

• Personas que intervienen en la experiencia:

Guías de turistas certificados (NOM-08), personal de mantenimiento, mototaxis para traslado de turistas hacia la gruta, cocineras tradicionales.

• Productos que se consumirán:

Comida tradicional yucateca bajo reservación.



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• Se fomenta:

- el cuidado de la gruta.
- **Se promueve:** aprender sobre la cultura maya.
- **Grupos reducidos:** para mantener el control y conservación de la gruta.
- **Se facilita:** el acceso al mantener los accesos limpios y seguros.
- **Se revalora:** la cultura maya ancestral.
- **Se contribuye:** con la derrama local y la visita a Yucatán.





ALDEA Xbatun

Esta experiencia forma parte de la ruta:

Guerra de Castas





DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Somos originarios de una comunidad indígena llamada XBATUN cerca de Kanxoc, Valladolid donde nuestros antepasados/abuelos vivieron durante más de un siglo. Decidimos llamar a este proyecto ALDEA XBATUN haciendo honor a nuestras raíces.



ANFITRIÓN: JOSÉ CEN

- **Giro:** Turismo gastronómico local
- **Ruta:** Guerra de Castas
- **Estado:** Yucatán
- **Localidad:** Valladolid
- **Servicios incluidos:**
Taller gastronómico yucateco, hospedaje rural, restaurante.
- **Atractivos culturales:**
Gastronomía ancestral maya y yucateca contemporánea.
- **Acceso:**
C. Caoba S/N, EJIDOS DE ZACIABIL, 97780 Valladolid, Yuc.

Contacto

- **Teléfono:**
985 852 6555
- **Correo:**
aldeaxbatun@gmail.com
- **Redes:**
Facebook: Aldea Xbatun
Instagram: @aldeaxbatun





DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

La Aldea Xbatun de cocina ancestral ofrece una experiencia gastronómica en una auténtica aldea maya, donde serás partícipe de la elaboración de cuatro tipos de platillos: tres entradas sin carne: sikil pak, encamisado y dzo-tobichay; y un plato fuerte: pollo pibil. Además, prepararás un delicioso postre con cacao. Siguiendo las recetas ancestrales de platillos auténticos de la tradicional cocina maya, serás asesorado por cocineras tradicionales, quienes te llevarán al traspatio a recolectar los ingredientes que usarás para los platillos y te enseñarán paso a paso la elaboración de cada uno, para que tú puedas preparar tus propios alimentos y bebida. Un espacio único donde la preparación de la comida se vuelve amena y una experiencia trascendental. Esta experiencia la puedes realizar en modalidad diurna con la descripción mencionada anteriormente, o como cena con horario nocturno, donde participarás parcialmente en la preparación de algunos platillos.

CRITERIOS UNESCO

1. Gestión.

El proyecto es de la familia maya Cen Canche involucrados el abuelo, hijas y nietos por que todos nos beneficiamos del turismo de igual manera.

2. Patrimonio.

Nuestra madre Doña Irma comenzó a cocinar desde muy temprana edad, su herencia y conocimiento de la cocina viene de familia.

3. Autenticidad.

Todo el establecimiento está enfocado en la gastronomía, contamos con un huerto de donde bajamos los ingredientes a utilizar, se cocina elaborando técnicas tradicionales con el apoyo de cocineras tradicionales.

4. Derrama económica local.

Colaboramos con otras personas de la comunidad para la adquisición de ciertos insumos que luego son utilizados dentro del taller. nuestro proyecto ha experimentado un crecimiento significativo, lo cual ha dado lugar a nuevas alianzas en las



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

Las palapas donde se cocina y las chozas de hospedaje.

El horno maya o pi'ib. Vestimenta tradicional. Sistema de cultivo tradicional maya llamado ca'anché.

• **Patrimonio inmaterial:**

Los conocimientos tradicionales gastronómicos que han pasado de generación en generación. Lengua Maya.

• **Patrimonio natural:** El huerto orgánico de donde se obtienen algunos de los insumos para la cocina.



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

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

La familia, quienes se dividen las tareas de cocina, brindar el taller, coordinación de la actividad, reservaciones, mantenimiento, entre otros.

• **Productos que se consumirán:** Gastronomía ancestral y yucateca: sikil pak, encamisado, dzotobi-chay, pollo pibil, entre otros.



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** las técnicas gastronómicas ancestrales mayas.

• **Se promueve:** que los visitantes participen en las técnicas de cocina.

• **Grupos reducidos:** pequeños y medianos.

• **Se facilita:** la enseñanza con cocineras tradicionales.

• **Se revalora:** la cocina maya yucateca.

• **Se contribuye:** con la derrama local.



que participan activamente miembros de la comunidad.

5. Igualdad de género.

Mujeres y hombres forman parte del proyecto, en sí, toda nuestra familia, por lo que la seguridad de todos siempre es prioridad.

6. Descentralización.

Sí, como se mencionó anteriormente, nuestro crecimiento implica la colaboración con otras personas de la comunidad fuera de nuestra familia.

7. Inclusión y accesibilidad.

Se podría hacer una adaptación en caso de que se requiera, ya que es un espacio amplio y contamos con senderos de acceso para el área principal en donde se cocina.

8. Impacto sostenible.

Se utilizan los desechos orgánicos para nutrir nuestro huerto orgánico. Se clasifica la basura, el uso de utensilios orgánicos para cocinar y consumir alimentos como son las jicaras y platos de barro rojo o tamuladores de madera.





Esta experiencia forma parte de la ruta:

Guerra de Castas



Artesano en barro **Uayma**

DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Familia maya de Uayma, pequeño pueblo pintoresco, la artesanía es una herencia cultural y familiar que persiste con los mismos integrantes de la familia. El ir aprendiendo desde la infancia y estar involucrado en la elaboración del barro. Sin embargo, hemos crecido con el paso de los años, actualmente contamos con la tienda de artesanías de barro, pero también con un centro cultural, y es a elección del cliente en donde quiera tomar el taller, o incluso se pueden visitar los dos espacios.



ANFITRIÓN: EMILIO ESPADAS Y SERGIO ESPADAS.

• **Giro:** Turismo comunitario, rural y artesanal.

• **Ruta:** Guerra de Castas

• **Estado:** Yucatán

• **Localidad:** Uayma

• **Servicios incluidos:**

Tienda de artesanías y taller de barro.

• **Atractivos culturales:**

El taller de barro, las técnicas utilizadas, las herramientas, entre otros.

• **Acceso:**

C. 27, Uayma, 97796 Uayma, Yuc.

Contacto

• **Teléfono:**

9851069308

• **Correo:**

najil.kat@gmail.com

• **Redes:**

Facebook: Najil K'at

Instagram: @najilkat



DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Emilio Espadas, artesano originario de Uayma Yucatán, el único en la región dedicado a trabajar con el barro, como lo hacían antiguamente, lleva aproximadamente 35 años trabajando esta técnica, el cual es una herencia familiar, quien originalmente trabajó en esta técnica fue su tía Juana Dzul, quien a su vez lo heredó de sus padres. Él trabaja con el barro de forma manual. Su trabajo es casi una rareza en esta zona, debido a que antigua-

mente se solía ver más alfareros. Actualmente la mayor parte de los artesanos producen artículos de piel o prendas bordadas. Con un trato inigualable, Emilio Espadas te recibirá, antes de que te des cuenta ya estarás comprando. Si estás pensando en renovar tu vajilla o comprar algunos accesorios para tu casa, o incluso un regalo, visita a Don Emilio. ¡No te vayas a quedar con ganas de comprar algo! . La familia ofrece dos cabañas ecológicas para descansar



CRITERIOS UNESCO

1. Gestión.

Privada familiar, padre, hijo involucrados directamente en la administración de la experiencia artesanal turística.

2. Patrimonio.

Se fomenta el conocimiento de técnicas tradicionales de artesanía en barro

3. Autenticidad.

Piezas de barro únicas, explicación detallada y relacionada a la cultura maya.

4. Derrama económica local.

En la tienda de artesanías se pueden comprar las piezas generando derrama económica para la familia.

5. Igualdad de género.

Participan las mujeres y hombres de la familia.

6. Descentralización.

Se realizan actividades festivas con la comunidad.

7. Inclusión y accesibilidad.

En el taller de casa se puede adaptar, y en el centro Najil Kat existen senderos amplios para la movilidad de cualquier persona.

8. Impacto sostenible.

Se cuidan los recursos naturales con los que se trabajan, para no generar desperdicios y darle el mayor aprovechamiento.



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

Los platos, vasijas elaboradas con diseños únicos.

El Centro cultural Najil Kat y la tienda de artesanías.

El horno artesanal para cocción del barro.

• **Patrimonio inmaterial:**

Las técnicas para la elaboración de piezas de barro.

• **Patrimonio natural:** La selva maya que rodea el centro Najil Kat y los recursos naturales para la elaboración de piezas.



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

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

La familia se divide las tareas: brindar taller, atender la tienda de artesanías, mantenimiento, reservaciones, entre otros.

• **Productos que se consumirán:** Platos, vasos, ceniceros, jarrones.

Comida tradicional yucateca bajo reservación.



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** la compra de piezas de barro.

• **Se promueve:** la enseñanza de las técnicas de barro.

• **Grupos reducidos:** pequeños en la casa, y de medianos a grandes en el Centro Najil Kat.

• **Se facilita:** la elección entre la casa o el Centro Najil Kat para las actividades.

• **Se revalora:** el trabajo de elaboración de piezas de barro.

• **Se contribuye:** la derrama económica del pueblo.



Caricoa

CHOCOLATE

Esta experiencia forma parte de la:

Ruta Puuc





DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Siguiendo la tradición familiar de hacer tablillas de chocolate, Dalia decidió emprender y crear su propia marca para ofrecer a los visitantes la oportunidad de experimentar el proceso de elaboración. En 2022, construyó una choza en el patio de su casa para recibir y atender a los turistas interesados en esta experiencia.

DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Podrás conocer nuestro proceso de elaboración, desde la materia prima hasta el producto artesanal, de igual manera podrás realizar cada proceso. Caricoa te ofrece la experiencia de elaborar tu propio chocolate de mesa con el proceso y receta tradicional de la familia. Conocerás los procesos de tostado de cacao en comal, molienda manual de los ingredientes para elaborar la pasta y la elaboración de tablillas de chocolate completamente a mano tal cual lo hacemos en Caricoa y lo mejor es que podrás llevarte tus tablillas a casa para degustarlas.

ANFITRIÓN: DALIA YAM

- **Giro:** Turismo comunitario y gastronómico.
- **Ruta:** Ruta Puuc.
- **Estado:** Yucatán
- **Localidad:** Tekax
- **Servicios incluidos:**

Degustación de chocolate (dulces y bebidas). Explicación de los procesos artesanales.

- **Atractivos culturales:**

Chozita maya en donde se da la explicación y el proceso artesanal de la elaboración del chocolate.

- **Acceso:**

C. 40 125, Centro, 97970 Tekax de Álvaro Obregón, Yuc.

Contacto

- **Teléfono:**

997 100 7046

- **Correo:**

dalia.yam.acosta@gmail.com

- **Redes:**

Facebook: Caricoa

Instagram: @chocolate_caricoa



CRITERIOS UNESCO

1. Gestión.

La experiencia es ofrecida por una familia de Tekax y son los propietarios del sitio y de la experiencia.

2. Patrimonio.

La experiencia fomenta el conocimiento y rescata la tradición de elaborar chocolate artesanal que también representa una manifestación cultural yucateca. Es un rescate a un conocimiento ancestral con un producto de la zona que es el cacao.

3. Autenticidad.

La experiencia del chocolate está basada en una realidad regional, con investigación familiar respetando usos y costumbres de la región.

4. Derrama económica local.

El visitante consume adicionalmente otros servicios y productos como visita al mercado, tour en grutas, comida, entre otros.

5. Igualdad de género.

La experiencia es liderada por Dalia, junto con su familia, hermanas y hermanos.

6. Descentralización.

El proyecto está establecido en una zona rural que es Tekax, con personas de la propia comunidad

7. Inclusión y accesibilidad.

Se puede recibir personas con alguna discapacidad.

8. Impacto sostenible.

El impacto ambiental es muy limitado por el bajo consumo de agua, poca generación de basura (mayormente orgánico) y muy bajo uso de energía eléctrica.



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

La choza o casa maya en donde se brinda el servicio.

• **Patrimonio inmaterial:**

Los saberes y técnicas de elaboración aprendidos por la familia.

• **Patrimonio natural:** Los insumos naturales como el cacao, que es el ingrediente principal.



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

• **Personas que intervienen en la experiencia:** Dalia y su familia.

Productos que se consumirán: Tabletas de chocolate artesanal y productos derivados del cacao.



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** la visita a experiencias inmersivas.

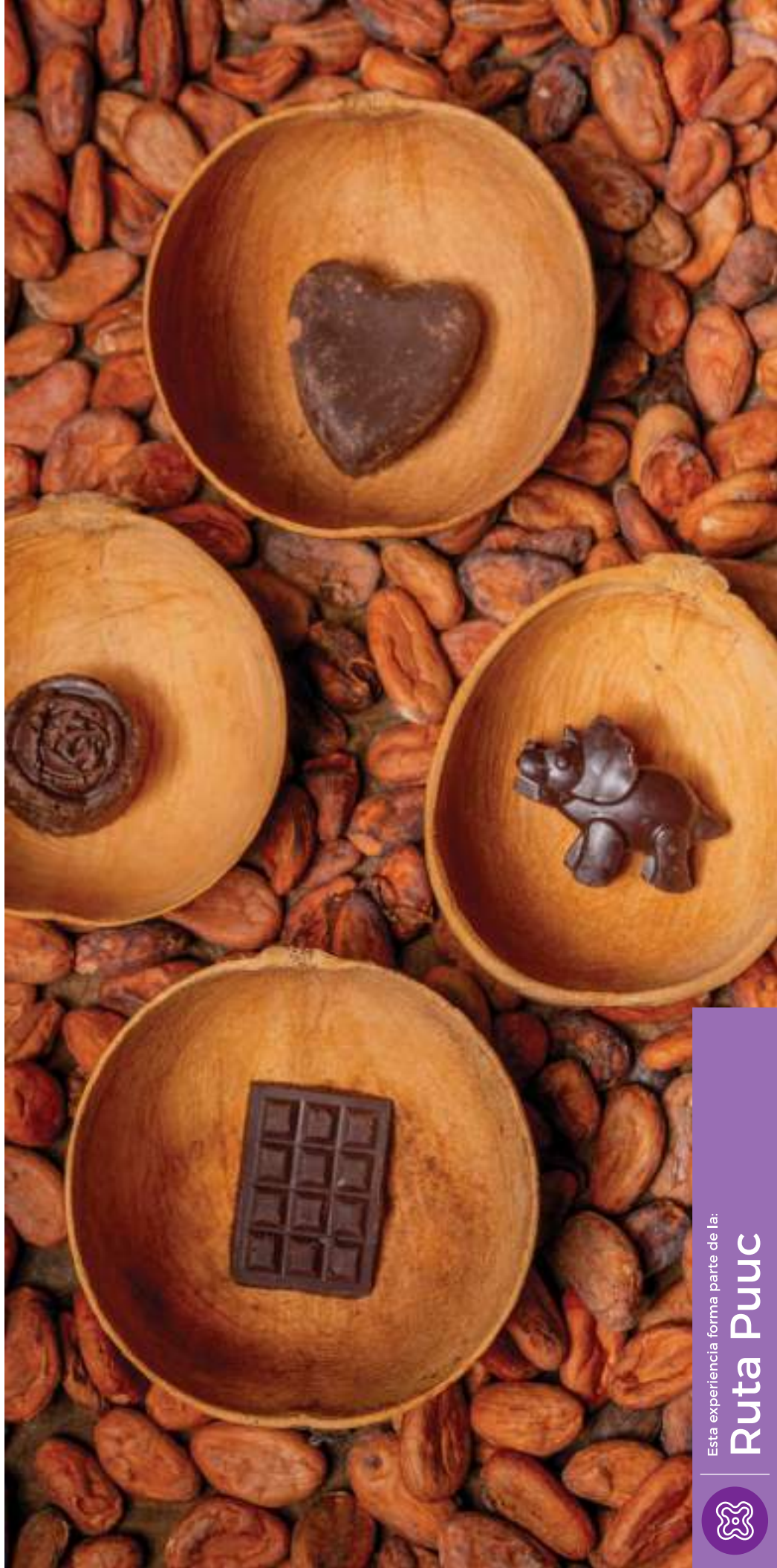
• **Se promueve:** la apreciación de esta actividad gastronómica.

• **Grupos reducidos:** respetando la capacidad de carga de la choza.

• **Se facilita:** la compra de productos derivados de cacao.

• **Se revaloriza:** las técnicas familiares.

• **Se contribuye:** con derrama económica para la familia.



CEN ZAZIL T

Esta experiencia forma parte de la ruta:
Guerra de Castas



NOTTE TUNICH

DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Iniciativa turística de la familia Geded que adquieren la propiedad el cual se encontraba abandonada, con adecuaciones propias, el proyecto surge en ofrecer un parque turístico en donde el atractivo principal es la caverna-cenote y complementario con diferentes amenidades, principalmente mostrando la cultura maya. Han logrado desarrollarse al grado que hoy en día se ofrece hospedaje en cabañas con excelentes instalaciones.

DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En Zazil Tunich, la naturaleza construyó obras de arte y hoy el mundo puede disfrutar de ellas. En un recorrido de 200 m y a 20 m bajo tierra te encontraras con las impresionantes formaciones de estalactitas y estalagmitas que te irán guiando hasta lo más profundo de Xibalba (inframundo maya), y al final encontrarás un cenote de aguas sagradas poco profundas, no sin antes realizar el Beso Maya que es un camino muy estrecho formado por la inclinación caprichosa de una estalagmita gigante y la cueva del alux (el custodio de las grutas), que se encuentra justo en la plataforma de los señores de Xibalba.

ANFITRIÓN: ZAZIL TUNICH

- **Giro:** Turismo de naturaleza
- **Ruta:** Guerra de Castas
- **Estado:** Yucatán
- **Localidad:** Valladolid
- **Servicios incluidos:**

Hospedaje, recorrido guiado por la gruta, nado en cenote, gastronomía local, senderos.

• **Atractivos culturales:**

Recorrido guiado por la gruta.

• **Acceso:**

Km. 6 , Carretera Yalcobá, Yalcoba, 97794 X'Tut, Yuc.

Contacto

• **Teléfono:**

9858085827

• **Correo:**

geded@valladolid.com.mx

• **Redes:**

Facebook: Zazil Tunich

Instagram: @zaziltunich



Este recorrido nos hace vivir una experiencia en el Inframundo Maya, de tranquilidad, misticismo y asombro por la creación que ha realizado la naturaleza y el por qué la mitología maya consideró estos lugares un altar a esas energías superiores que aquí se han hospedado por siglos. Este parque cuenta también con 5 cabañas tipo bungalows con todas las comodidades que te puedas imaginar en medio de la selva, se recomienda hospedarse en parejas para disfrutar mejor el entorno, la paz y tranquilidad que te brinda el sitio. Dos nuevos cenotes se encuentran habilitados muy cerca de Zazil Tunich por lo que tienes suficientes atractivos, actividades para desarrollar durante el día sin olvidarte de saborear las delicias culinarias de la "cocina de mamá" de este complejo turístico.

CRITERIOS UNESCO

1. Gestión.

El proyecto es de carácter privado administrado por la familia de Valladolid.

2. Patrimonio.

El proyecto ofrece interpretaciones escénicas dentro de la gruta desde una narrativa de la leyenda maya de los hermanos del inframundo en sus nueve estaciones.

3. Autenticidad.

El principal atractivo es el cenote tipo caverna. La interpretación proporcionada a los turistas está relacionada tanto con el cenote como con la cultura maya.

4. Derrama económica local.

El proyecto involucra a personas de la comunidad y fomenta la compra de productos locales, ya sea en el parador o en los negocios cercanos como en la comunidad de Tzalbáy, Yalcobá y Xtut que son comunidades cercanas al sitio turístico.



5. Igualdad de género.

El equipo del proyecto está compuesto por mujeres y hombres, en donde ambos géneros tienen acceso a los mismos puestos y oportunidades.

6. Descentralización.

El proyecto ha permitido la participación de indígenas mayas de la tercera edad sobre todo del sacerdote maya que realiza la recepción y ceremo-



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

Parador turístico e instalaciones así como las cabañas para hospedaje.

• **Patrimonio inmaterial:** Muestra escénica cultural dentro de la caverna como una ceremonia maya en lengua indígena maya.

• **Patrimonio natural:** Cenote-caverna, selva yucateca



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

• **Personas que intervienen en la experiencia:** Empleados locales desempeñando diferentes roles.

Productos que se consumirán: Experiencia turística en el cenote, alimentos regionales, bebidas locales naturales, bebida en base a cacao.



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** un recorrido guiado con historia dentro de la gruta.

• **Se promueve:** el cuidado de la caverna y cenote.

• **Grupos reducidos:** dentro de la caverna.

• **Se facilita:** el ingreso a la caverna con ayuda de los guías.

• **Se revaloriza:** la historia del cenote.

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



nia tanta en la superficie exterior como en el interior de la cueva, sacerdote que proviene de una comunidad cercana denominada Yalcobá, de la misma forma la cocinera maya tradicional es también de una comunidad cercana así como todos los empleados que ofrecen sus servicios que son remunerados dignamente. Cabe mencionar que existen tarifas especiales de entrada, apoyando la accesibilidad a la experiencia para diferentes públicos.

7. Inclusión y accesibilidad.

Las instalaciones están diseñadas para ser accesibles en el área de hospedaje y área de alimentos, en el caso de discapacitados pueden ingresar parcialmente hasta el mirador del cenote para contemplar la belleza del espejo de agua.

8. Impacto sostenible.

El proyecto cuenta con un plan de manejo ambiental para reducir su impacto, se usan materiales locales como la madera y el huano.



Cocina, YA'AXCHÉ

DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

El chef Wilson Alonso inicia el proyecto de Yaaxché con el propósito de compartir la etnogastronomía de Halachó y Yucatán ya que desde pequeño convivió con su abuela aprendiendo el gusto por la cocina y en su etapa personal se ha dedicado a la investigación gastronómica de la cocina de origen ancestral. Cuenta con un equipo de colaboradores de la comunidad de Halachó así como de estudiantes del área gastronómica que participan en este proyecto que explora la relación entre la etnia y su alimentación, lo que actualmente se conoce como cocina de origen.



ANFITRIÓN: YA'AXCHÉ CENTRO ETNOGASTRONÓMICO

- **Giro:** Turismo gastronómico y rural
- **Ruta:** Ruta Puuc
- **Estado:** Yucatán
- **Localidad:** Halachó
- **Servicios incluidos:**

Clase demo de preparación de comida yucateca, comida de 4 tiempos.

- **Atractivos culturales:**

Técnicas gastronómicas ancestrales mayas

- **Acceso:**

Dirección: C 18 S/N extensión Santa Cruz, Barrio Soledad, Halachó Yucatán.

Contacto

- **Teléfono:**

999 322 1935

- **Correo:**

baezwilson13@gmail.com

- **Redes:**

Facebook: Yaaxché Restaurante

Instagram: @y.aaxche



DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En la clase podrás desarrollar aptitudes que te permitirán a través de los alimentos, tener un acercamiento a la espiritualidad de la cultura gastronómica de la región poniente. Aprenderás técnicas culinarias y la degustación de sabores en los platos que ofrece la tierra maya. La elaboración de los platillos se realiza con productos e ingredientes locales, además de prepararse de manera ancestral al utilizar fogón de tres piedras y leña, así como el horno subterráneo "piib", el cual es único y característico de la cocina ancestral; todo esto, lo vivirás en un ambiente al aire libre, tal y como se solía cocinar en el pasado. Al finalizar la preparación de los alimentos podrás degustar de todos ellos en compañía de tus acompañantes.



CRITERIOS UNESCO

1. Gestión.

El proyecto es administrado por el chef junto con sus colaboradores de Halachó.

2. Patrimonio.

El proyecto destaca expresiones artísticas, como jaranas, e involucra a gremios en fechas específicas. Se ha investigado y rescatado la cocina de origen o de fogón, respetando la identidad cultural de la comunidad de Halachó.

3. Autenticidad.

El proyecto respeta los usos y costumbres mayas en la cocina, utilizando productos locales y técnicas tradicionales de cocción, como el pib y el fogón.

4. Derrama económica local.

La llegada de visitantes beneficia a la población local, que ofrece servicios como tricita, tiendas, artesanías, entre otros.



5. Igualdad de género.

El proyecto incluye tanto a mujeres como a hombres, quienes participan activamente en las diversas tareas del proyecto.

6. Descentralización.

La experiencia ha facilitado la creación de empleos en una zona marginada de Yucatán, contribuyendo al desarrollo local.

7. Inclusión y accesibilidad.

Para mejorar la accesibilidad, es necesario construir y adaptar infraestructuras como andadores, pasillos y sanitarios.

8. Impacto sostenible.

El proyecto implementa la clasificación de basura y utiliza de manera eficiente la energía eléctrica y el agua.



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

La hortaliza, la milpa, el restaurante, la cocina y los espacios donde se imparten el taller.

• **Patrimonio inmaterial:**

Las técnicas y los años de investigación que le ha dedicado el chef a la cocina.

• **Patrimonio natural:** El terreno en donde siembra y donde elabora el pib.



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

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

Chefs, cocineros, estudiantes, gente de la localidad.

• **Productos que se consumirán:** Comida tradicional ancestral yucateca.



Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** la gastronomía local.

• **Se promueve:** el uso de técnicas ancestrales.

• **Grupos reducidos:** pequeños para los talleres.

• **Se facilita:** el aprendizaje con las enseñanzas del chef.

• **Se revalora:** la cultura maya través de la cocina ancestral.

• **Se contribuye:** con la compra de insumos en la localidad.



Esta experiencia forma parte de la:

Ruta Puuc



Cuch Holoch

DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Don Ponciano junto con su esposa e hijas iniciaron esta experiencia turística como un complemento de su actividad artesanal, un trabajo artesanal que don Ponciano aprendió en Becal y poco a poco fue mejorando su técnica adquiriendo equipo especial para la elaboración de sombreros así como de la adquisición de una cueva subterránea para el tejido del jipijapa en lo que su familia siembre y mantiene en buena condiciones su plantación del arbusto o materia prima que se denomina palma jipijapa. Hoy en día están listos para recibir visitantes ofreciéndoles un recorrido con conocimiento, participación en la elaboración de los sombreros y la posibilidad de adquirir una prenda.

ANFITRIÓN: PONCIANO TZUC

- **Giro:** Turismo comunitario / artesanal
- **Ruta:** Ruta Puuc
- **Estado:** Yucatán
- **Localidad:** Halachó
- **Servicios incluidos:**

Recorrido guiado por anfitrión con explicación y muestra del proceso de elaboración de los sombreros.

• **Atractivos culturales:**

La elaboración de sombreros dentro de la cueva.

• **Acceso:**

Cuch Holoch, Halachó, Yuc.

Contacto

• **Teléfono:**

(997) 973 9373

• **Correo:**

N/A

• **Redes:**

Facebook: Jitpook Ponciano





Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

Su casa, en donde se resguardan los materiales utilizados para la elaboración de sombreros.

• **Patrimonio inmaterial:**

La técnica de tejido del jipijapa

• **Patrimonio natural:** La cueva en donde elaboran los sombreros, el terreno en donde plantan el jipijapa.

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

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

Grupo de artesanos de la comunidad

• **Productos que se consumirán:**

Sombreros para mujeres y hombres, abanicos, tortilleros, alhajeros, entre otros.

Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:**

la visita a experiencias artesanales inmersivas

• **Se promueve:**

la compra de sombreros de jipijapa.

• **Grupos reducidos:**

pequeños dentro de la cueva.

• **Se facilita:**

la enseñanza del tejido.

• **Se revaloriza:**

el jipijapa local de Yucatán.

• **Se contribuye:**

la derrama económica local.



DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En la localidad de Cuch Holoch, se elaboran sombreros de jipijapa, estas son unas hojas que se abren en forma de abanico y provienen de una planta de palma.

Para conocer el proceso de elaboración de los sombreros, puedes reservar una visita, en la que te recibirán y explicarán cómo se elaboran, podrás conocer la planta de la que extraen las hojas, y ver el proceso del tejido, el cual se lleva a cabo dentro de una cueva, debido a la humedad que beneficia el manejo de las hebras de jipijapa. Den-

tro de la gruta observarás cómo se teje la corona del sombrero, la plantilla, la copa y el ala; de igual manera, podrás participar en el tejido.

El último punto del recorrido es en un cuarto de máquinas, las cuales tienen la función de sellar la estructura del sombrero mediante calor. Al finalizar, visitarás la casa de los propietarios, en donde podrás observar los diferentes sombreros que elaboran y tienen a la venta, en jipijapa natural o de diferentes colores, gracias al teñido con fibras naturales.

CRITERIOS UNESCO

1. Gestión.

El proyecto es gestionado por un grupo indígena maya local de la comunidad de Halachó.

2. Patrimonio.

La experiencia promueve el conocimiento de la tradición de elaborar sombreros y otros artículos utilizando jipijapa. El tejido de estos productos se realiza en una cueva subterránea.

3. Autenticidad.

La experiencia refleja la cultura de Cuch Holoch, ya que es conocido por sus artesanos que conservan la tradición del jipijapa y la elaboración artesanal de sombreros.

4. Derrama económica local.

Los visitantes consumen bebidas y alimentos en el pueblo, generando ingresos adicionales para la comunidad.

5. Igualdad de género.

La experiencia es proporcionada en su mayoría por mujeres artesanas, y todo el grupo participa en la toma de decisiones.

6. Descentralización.

La experiencia es ofrecida por un grupo de indígenas mayas del pueblo de Cuch Holoch, una gran importancia de este proyecto es que es liderado por adultos mayores indígenas, ya que son los portadores de la técnica de elaboración de artesanías finas de jipijapa.

7. Inclusión y accesibilidad.

El taller puede ser visitado por todos los turistas, si se requieren adaptaciones y/o construcciones para permitir el acceso a personas en sillas de ruedas a la cueva de tejido únicamente.

8. Impacto sostenible.

No se generan desperdicios significativos; los pocos residuos producidos son orgánicos. La experiencia es cultural y artesanal, sin consumo de energía eléctrica ni de agua por parte de los visitantes.



Grutas Chocantes

Esta experiencia forma parte de la:

Ruta Puuc



DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Pedro Cervera Xool inició esta aventura después de heredar la parcela de su padre, una parcela en la cima de la sierrita del puuc, caracterizada por contar con grutas debido a su formación kárstica, siendo el primer desarrollo de aventura en Tekax se conformó en una cooperativa legalmente constituida integrada por socias y socios de la comunidad, se han capacitado y promovido en redes para consolidarse hoy en día como el destino número uno de aventura en Tekax, Pueblo Mágico.



ANFITRIÓN: GRUTA CHOCANTES / PEDRO CERVERA XOOL

- **Giro:** Turismo de aventura
- **Ruta:** Ruta Puuc
- **Estado:** Yucatán
- **Localidad:** Tekax
- **Servicios incluidos:**

Incluye uso de las instalaciones comunes como estacionamiento, sanitarios, hidratación, vestidores, uso de arnés y equipo de aventura en general para la gruta.

• Atractivos culturales:

La gruta

• Acceso:

97970 Tekax, Yuc.

Contacto

• Teléfono:

997 117 2756

• Correo:

pedroalejandrocerveraxool@outlook.es

• Redes:

Facebook: Gruta Chocantes

Instagram: @grutachocantes

DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En este sitio lleno de pequeñas elevaciones naturales del terreno se encuentra en la parte subterránea un nuevo mundo por descubrir de las formaciones naturales de sistema de roca denominado karst.

En la superficie de la gruta podrás sentir la adrenalina deslizándote en una tirolesa equipado con tu casco y arnés para asegurar tu integridad física, también puedes practicar rappel en la Gruta del Toro.



Dichas formas caprichosas de la naturaleza dan lugar una de las grutas más bonitas con sus formaciones de estalactitas y estalagmitas, es por ello que también a esta gruta se le conoce como gruta de los cristales, sitio donde se han realizado numerosas expediciones de aventura y también científicas siendo documentadas mayormente por especialistas yucatecos y franceses.

CRITERIOS UNESCO

1. Gestión.

Administrado por cooperativa local de Tekax.

2. Patrimonio.

El principal patrimonio es la gruta con formaciones naturales únicas y evidencias prehispánicas.

3. Autenticidad.

El recorrido dentro de la gruta está alineado con la cultura maya, representando significados del inframundo y contribuyendo a la conservación del patrimonio natural de Tekax.

4. Derrama económica local.

La mayoría de los visitantes requieren servicios adicionales como hospedaje, comida y transporte, que son proporcionados por otros prestadores de servicios en Tekax.

5. Igualdad de género.

El equipo está conformado tanto por mujeres como hombres.

6. Descentralización.

La experiencia es ofrecida por un grupo de indígenas mayas de Yucatán permitiendo la incorporación de la gente indígena y de la comunidad de Tekax.

7. Inclusión y accesibilidad.

Actualmente, no se reciben personas con discapacidad. Para hacerlo posible, serían necesarios ajustes como la construcción de rampas, señalética adecuada, equipo especializado y capacitación.

8. Impacto sostenible.

La gestión de residuos incluye la clasificación y el traslado al centro de acopio. No se utiliza energía eléctrica, se emplean lámparas recargables y el consumo de agua es mínimo.



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• Patrimonio material:

Las instalaciones en el sitio como la palapa de recepción, las torres de tirolesas y equipo especializado.

• Patrimonio inmaterial:

Las capacitaciones de los guías, la historia de las grutas y su importancia en la cultura maya.

• Patrimonio natural:

La gruta con sus formaciones de estalactitas y estalagmitas.

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

• Personas que intervienen en la experiencia:

Indígenas mayas de la sociedad cooperativa.

• Productos que se consumirán:

Alimentos tradicionales yucatecos y venta de artesanías de piedras preciosas como el jade elaborados por un artesano local.

Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• Se fomenta:

El uso de protección para entrar a la gruta.

• Se promueve:

El recorrido guiado para mayor protección.

• Grupos reducidos:

Pequeños para tener control de grupo.

• Se facilita:

El equipo de protección.

• Se revalora:

La cultura a través del recorrido guiado.

• Se contribuye:

A la derrama económica local.





Esta experiencia forma parte de la:

Ruta Puuc





Meliponario LOOL-HÁ

DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

Grupo de trabajo que nace en el Pueblo Mágico de Maní, liderado por mujeres mayas contemporáneas, que han logrado transformar el cultivo de la abeja melipona con sus subproductos hacia una experiencia turística cultural por medio de la ceremonia ancestral en idioma maya, que utiliza elementos de la miel en un entorno natural. Hermosas mestizas con su vestido tradicional realizan la ceremonia en su lengua natal que es el maya yucateco permitiendo conocer el mundo de las abejas sin aguijón, realizando una cata de miel y adquiriendo algún subproducto como un jabón o propóleo.

ANFITRIÓN: MELIPONARIO LOOL-HÁ / ELIZABETH INTERIAN

- **Giro:** Turismo cultural
- **Ruta:** Ruta Puuc
- **Estado:** Yucatán
- **Localidad:** Maní
- **Servicios incluidos:**

Incluye guía local, ceremonia de la abeja melipona, cata de miel y visita al apiario. Se permite acceso a mascotas.

- **Atractivos culturales:**
La ceremonia maya de las abejas

- **Acceso:**
Maní, Yuc.

Contacto

- **Teléfono:**
997 112 7825
- **Correo:**
bojorquezelizabet1@gmail.com
- **Redes:**
Facebook: Meliponario Lool-hà

DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En Maní, Yucatán, se realizan ceremonias rituales como el "U Jaanli kab" (la comida de las abejas), y el "U jeets luu-mil kab" (las condiciones ideales para la producción de miel), las cuales son primicias para favorecer el buen tiempo y las buenas floraciones del campo y para la siguiente temporada de cosecha de miel.

La esencia de este producto turístico, liderado por mujeres mayas contemporáneas, es la ceremonia ancestral en idioma maya utilizando los elementos de la miel en un entorno natural invocando los cuatro puntos cardinales.

En este recorrido Usted podrá conocer el espacio de cultivo de la abeja melipona, con mucha suerte conocerá una abeja reina, degustar la rica miel pura ancestral y medicinal melipona.



CRITERIOS UNESCO

1. Gestión.

El proyecto es gestionado por 10 socias de la comunidad de Maní, quienes participan y tienen voz igualitaria en las decisiones.

2. Patrimonio.

La ceremonia de la abeja melipona incluye la participación de las socias, quienes visten huipiles y conducen la ceremonia en lengua maya, rindiendo homenaje a la deidad maya relacionada con las abejas.

3. Autenticidad.

La ceremonia está en línea con la cultura maya y refleja las costumbres de la comunidad de Maní, conocida por ser un centro productor de miel y abejas meliponas.

4. Derrama económica local.

Además de la experiencia cultural, los visitantes también compran artesanías en Maní, visitan el convento y disfrutan de alimentos locales, como el poc chuc, en los restaurantes del pueblo.



5. Igualdad de género.

El cuidado tradicional de las abejas meliponas ha sido mayoritariamente femenino. En esta experiencia, las mujeres han tomado el control total del proyecto, participando desde la juventud hasta la tercera edad.

6. Descentralización.

Todas las socias son indígenas mayas de la zona rural y del pueblo de Maní.

7. Inclusión y accesibilidad.

La experiencia y los accesos pueden ser adaptados para mejorar la inclusión.

8. Impacto sostenible.

La ceremonia dura una hora y no genera basura significativa, ya que no implica consumo de alimentos ni hospedaje. No se utiliza energía eléctrica, y el agua se emplea únicamente en los sanitarios.



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

Las palapas y el terreno donde se lleva a cabo la actividad.

• **Patrimonio inmaterial:**

Los conocimientos de las mujeres que realizan la ceremonia maya.

• **Patrimonio natural:**

Las abejas meliponas, la miel y sus derivados.

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

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

Las 10 socias.

• **Productos que se consumirán:**
Miel melipona.

Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** el respeto a la ceremonia maya.

• **Se promueve:** el cuidado de las abejas meliponas.

• **Grupos reducidos:** pequeños por la capacidad de carga.

• **Se facilita:** la interacción con las abejas meliponas.

• **Se revaloriza:** la cultura a través de la ceremonia.

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





San Agustín

DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

El turismo comunitario nace en San Agustín desde hace más de una década como una alternativa para aprovechar los atractivos culturales con que cuentan así como por ser poseedores de la superficie ejidal más grande de todo Yucatán, mujeres y hombres mayas del sur yucateco se organizaron, construyeron infraestructura y se capacitaron para que su comunidad sea considerada como una aldea maya para ser visitada por turistas.

ANFITRIÓN: TURISMO INDÍGENA SAN AGUSTÍN

- **Giro:** Turismo Comunitario
- **Ruta:** Ruta Puuc
- **Estado:** Yucatán
- **Localidad:** San Agustín del Municipio de Tekax
- **Servicios incluidos:** Acampado, recorrido por las actividades económicas del poblado, restaurante, guías, meliponario, equipo de aventura y basamento arqueológico.
- **Atractivos culturales:** Basamento arqueológico.

• **Acceso:** Domicilio conocido: Turismo Indígena, 97980 San Agustín, Yuc.

Contacto

- **Teléfono:** 997 107 2625, 999 447 8395
- **Correo:** turismoindigenasanagustin@gmail.com
contacto@cooxmayab.com
- **Redes:** Facebook: Turismo indígena San Agustín



DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Una de las actividades que puedes realizar es el recorrido en bicicleta en un sendero de 9km donde visitarás un apiario y junto a un guía local conocerás sobre los recursos naturales, la ora y la fauna de la región. De regreso podrás recorrer la comunidad y observar algunas de las actividades económicas que se realizan en la población, como la producción de carbón, muebles de madera, la fabricación de artesanías talladas en madera, el hurdido de hamacas,

CRITERIOS UNESCO

1. Gestión.

El proyecto es administrado por una cooperativa comunitaria de San Agustín, Tekax, cuyos socios son los propietarios.

2. Patrimonio.

La experiencia promueve el conocimiento y la preservación del manejo de abejas productoras de miel, la visita a una milpa maya, y el refuerzo del conocimiento a través de la visita a una zona arqueológica cercana al pueblo.



el cultivo de hortalizas y plantas medicinales. Para finalizar, podrás explorar una zona arqueológica adentrada en la comunidad, donde apreciarás diferentes características que relatan parte de la historia de los mayas y su forma de vivir. Como parte de la experiencia podrás disfrutar de deliciosos platillos y antojitos yucatecos elaborados con cultivos locales y con una sazón especial en el restaurante de la cooperativa. Además, si así lo deseas, podrás disfrutar de una noche tranquila bajo la luz de la luna, ya que la cooperativa ofrece alojamiento en su zona de camping.

3. Autenticidad.

La experiencia se basa en actividades cotidianas de la comunidad maya de San Agustín, representando sus formas de vida, usos y costumbres que se comparten con los visitantes.

4. Derrama económica local.

La economía local se beneficia del consumo en tiendas locales y la compra de artesanías, como hamacas y prendas bordadas producidas en la comunidad.

5. Igualdad de género.

Cinco mujeres son socias del proyecto,



siendo una de ellas la representante general. Tanto mujeres como hombres participan en la toma de decisiones, y las reuniones se realizan con frecuencia.

6. Descentralización.

El proyecto está ubicado en una comunidad indígena maya y cuenta con la participación de personas de la tercera edad entre sus socios.

7. Inclusión y accesibilidad.

Para mejorar la accesibilidad, se requieren ajustes como la construcción de rampas y la habilitación de un triciclo para el traslado de personas con discapacidad.

8. Impacto sostenible.

El proyecto utiliza un biodigestor para el manejo de aguas negras y jabonosas y paneles solares para la generación de energía eléctrica.



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• Patrimonio material:

El parador turístico, el basamento arqueológico.

• Patrimonio inmaterial:

Los saberes de la comunidad respecto a sus actividades económicas.

• Patrimonio natural:

Los árboles, la selva maya, las abejas, pavo de monte ocelado, codorniz yucateca, chachalaca, pecari de collar, jaguar, aguadas en la selva, árboles forestales.

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

• Personas que intervienen en la experiencia:

La cooperativa y la comunidad.

• Productos que se consumirán:

Comida tradicional yucateca, en el restaurante.

Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• Se fomenta: la desconexión de la ciudad, y la conexión con la localidad.

• Se promueve: la interacción con la localidad.

• Grupos reducidos: y medianos.

• Se facilita: el traslado y guía por la localidad.

• Se revalora: las actividades económicas locales.

• Se contribuye: a la derrama económica.





Aldea Maya Xa' Anil Naj

DESCRIPCIÓN DEL ANFITRIÓN

El proyecto comenzó como un emprendimiento de guías de la comunidad de Santa Elena, quienes se acreditaron oficialmente. Su objetivo inicial era atraer turistas al pueblo para que conocieran sus atractivos turísticos. Como parte de la visita, los guías llevaban a los turistas a una casa maya para ofrecerles una experiencia gastronómica. Al observar que los turistas disfrutaban mucho de esta experiencia, decidieron enfocarse más en la oferta gastronómica, ya que la experiencia se llevaba a cabo con la familia de una de las guías. Su anfitriona principal Gladys Colli se ha encargado de mejorar y promover la experiencia con total respeto a sus modos de vida, creencias y costumbres como mayas yucatecos contemporáneos.



ANFITRIÓN: ALDEA MAYA XA' ANIL NAJ

- **Giro:** Turismo gastronómico y rural
- **Ruta:** Ruta Puuc
- **Estado:** Yucatán
- **Localidad:** Santa Elena
- **Servicios incluidos:**

Incluye taller de preparación de alimentos, bebida tradicional, sanitarios, tour en la comunidad de Santa Elena.

- **Atractivos culturales:** Técnicas gastronómicas yucatecas.

• Acceso:

Calle 24 478-424, Santa Elena, Yucatán.

Contacto

- **Teléfono:**

997 133 5768

- **Correo:**

gladyscolli8@gmail.com

- **Redes:**

Facebook: Aldea Maya Xa' Anil Naj

DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Disfruta de una maravillosa experiencia en la aldea maya Xa' Anil Naj, donde mestizas te recibirán en su choza maya y con su ayuda participarás en el proceso de elaboración del pollo pibil propiamente cocinado en el pib (horno bajo tierra), tortillas a mano y sikil pak (botana yucateca), para al nal degustar del sabor incomparable de los platillos tradicionales. Algunos de los ingredientes que utilizan se recolectan en su patio y además aprenderás acerca del altar para bautizar el elote (dependiendo de la temporada, se podrá ofrecer el saká, bebida a base de elote nixtamalizado).



CRITERIOS UNESCO

1. Gestión.

La experiencia es proporcionada por una familia de la comunidad de Santa Elena, quienes son los propietarios del sitio y de la actividad.

2. Patrimonio.

Se ofrece una demostración de baile de jarana y actividades relacionadas con la cultura maya, como la cocina, la elaboración de tortillas y recados, y la preparación de alimentos en el pib (horno de leña). Estas actividades promueven el conocimiento y preservan la tradición local.

3. Autenticidad.

La experiencia refleja la vida cotidiana de una familia maya, incluyendo su vestimenta, danzas, hogar, lengua y gastronomía.

4. Derrama económica local.

Los visitantes también utilizan otros servicios locales, como las tienditas del área, además de visitar el Museo de las Momias de Santa Elena y la iglesia del pueblo.

5. Igualdad de género.

La experiencia es gestionada principalmente por mujeres de la familia maya, quienes toman las decisiones sobre el proyecto.

6. Descentralización.

La actividad se desarrolla en el pueblo indígena maya de Santa Elena.

7. Inclusión y accesibilidad.

Se puede adaptar la experiencia con algunos ajustes, como la construcción de rampas y la adecuación de sanitarios.

8. Impacto sostenible.

En la cocina se utilizan materiales reutilizables, los productos comestibles son orgánicos, se minimiza el consumo de agua y energía eléctrica, y la basura generada es mayormente orgánica.



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

• **Patrimonio material:**

La choza maya, el fogón, el horno maya o pib.

• **Patrimonio inmaterial:**

Las recetas yucatecas, las técnicas utilizadas.

• **Patrimonio natural:**

Los insumos orgánicos de la región.

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

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

Los integrantes de la familia, quienes forman parte del proyecto.

• **Productos que se consumirán:** Comida tradicional yucateca.

Vigila los efectos del turismo sobre el Desarrollo Sostenible

• **Se fomenta:** la preparación de comida tradicional.

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

• **Grupos reducidos:** pequeños.

• **Se facilita:** la enseñanza y guía durante el taller.

• **Se revaloriza:** las técnicas culinarias familiares.

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

