

# GRAN GUÍA



## TREN MAYA



**1,554 KILÓMETROS**  
DE PAISAJES ASOMBROSOS LLENOS DE HISTORIA

**ZONAS ARQUEOLÓGICAS** | ACTIVIDADES ECOTURÍSTICAS  
**NATURALEZA DESLUMBRANTE** | **SABORES ÚNICOS**  
**PATRIMONIO HISTÓRICO** | CULTURA VIVA



**E**l Tren Maya ha representado para México uno de los proyectos de infraestructura y movilidad más importantes en su historia contemporánea.

Moderno, confortable y aerodinámico, el Tren Maya se desliza a través 1554 km de paisajes inigualables sobre un territorio pleno de historia, de exuberancia natural, de tradiciones ancestrales y culturas vivas que han atravesado el tiempo y se han extendido por cinco estados de una extraordinaria riqueza cultural: Chiapas, Campeche, Tabasco, Yucatán y Quintana Roo.

A lo largo de sus 34 estaciones y de la mano de esta Gran Guía Tren Maya, podrás descubrir los grandes tesoros que guarda esta región; podrás visitar una gran cantidad de sitios arqueológicos, ciudades históricas, pueblos mágicos, reservas naturales y parques ecológicos con sus cenotes, ríos y cascadas; además de acercarte a las tradiciones que hoy son sello y emblema del patrimonio de una nación orgullosamente multicultural.

Este recorrido te permitirá también descubrir desde sitios que son patrimonio de la humanidad hasta lugares casi inexplorados. También, debe decirse, el Tren Maya brindó la posibilidad de contar con recintos para el conocimiento y el disfrute como el Gran Museo de Chichén Itzá, el Museo Arqueológico del Puuc y el Museo de la Costa Oriental.

Estamos seguros que en la Gran Guía Tren Maya encontrarás una compañera de viaje excepcional, que en cada página, a través de sus descripciones, infografías, mapas, rutas, fotografías y textos, te abrirá una puerta hacia una nueva experiencia, para vivir de una manera distinta el sureste mexicano y ser parte de una de las culturas más extraordinarias que han existido en el mundo.

¡Disfruta tu viaje!

Presidencia de la República  
Andrés Manuel López Obrador

Secretaría de la Defensa Nacional  
Luis Cresencio Sandoval González

E.P.E.M. Tren Maya, S.A. de C.V.  
Óscar David Lozano Águila

Grupo Aeroportuario, Ferroviario,  
de Servicios Auxiliares y Conexos  
Olmeca-Maya-Méjico  
José Gerardo Vega Rivera

Dirección General de Ingenieros  
Salvador Fernando Cervantes Loza

Agrupamiento de Ingenieros  
“Felipe Ángeles”  
Gustavo Ricardo Vallejo Suárez

Secretaría de Medio Ambiente  
y Recursos Naturales  
María Luisa Albores González

Comisión Nacional  
de Áreas Naturales Protegidas  
Humberto Adán Peña Fuentes

Fonatur  
Lyndia Quiroz Zavala

Secretaría de Cultura  
Alejandra Frausto Guerrero

Instituto Nacional de Antropología  
e Historia  
Diego Prieto Hernández

COORDINACIÓN GENERAL, Beatriz Quintanar Hinojosa / COORDINACIÓN EDITORIAL, Jaime Bali Wuest / ASISTENTE EDITORIAL, María Concepción Cuevas López / TEXTOS, Editorial Raíces, María Nieves Noriega de Autrey, Jaime Bali / DIRECTORA DE ARTE, Hitai Karla Suárez Huesca / ASISTENTE DE DISEÑO, Helena Itzá Suárez Rojas / FOTOGRAFÍA, Sergio Autrey Noriega, Editorial Raíces, INAH, FONATUR, CONANP / CORRECCIÓN DE ESTILO, Marcela de Aguinaga / EDICIÓN GRÁFICA, Prun Santos / ILUSTRACIONES, Magdalena Juárez, Carlos Incháustegui, Víctor Serrano / PORTADA, Vista aérea, ruinas de la antigua ciudad maya de Calakmul rodeadas por la selva, Campeche, México. FOTÓGRAFO, Alfredo Matus Rodríguez.

D. R. © 2023 Instituto Nacional de Antropología e Historia  
Córdoba 45, col. Roma, C. P. 06700, alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México  
informes\_publicaciones\_inah@inah.gob.mx

Las características gráficas y tipográficas de esta edición son propiedad del Instituto Nacional de Antropología e Historia de la Secretaría de Cultura.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la rephotografía y el tratamiento informático, la fotocopia o la grabación, sin la previa autorización por escrito de la Secretaría de Cultura / Instituto Nacional de Antropología e Historia.

ISBN: 978-607-539-900-3

Hecho e impreso en México/Made and Printed in Mexico.



 BIENESTAR |  COMUNICACIONES |  CULTURA |  DESARROLLO TERRITORIAL

 GOBERNACIÓN |  MARINA |  MEDIO AMBIENTE |  SEDENA |  TURISMO |  CJEF

 CFE |  CONAGUA |  CONANP |  CONAVI |  FONATUR |  GAFSACOMM

 INAH |  INDABIN |  PROCURADURÍA AGRARIA |  PEMEX |  RAN

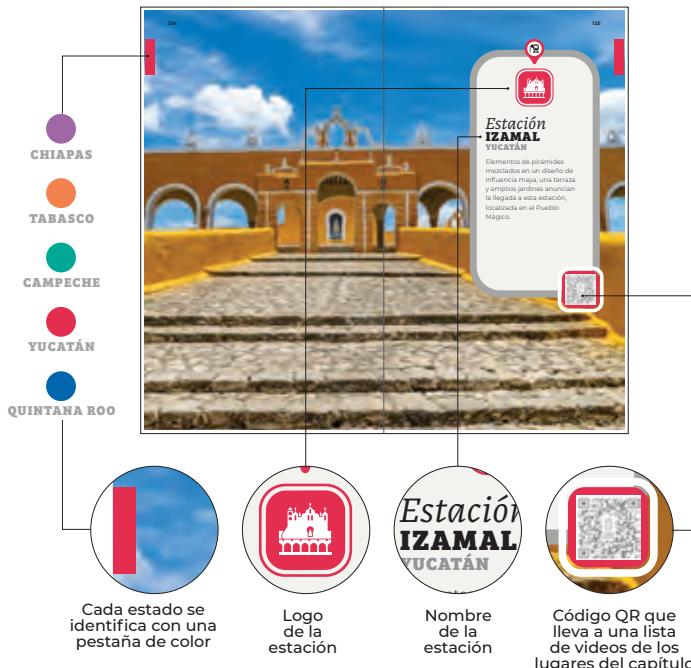


# CÓMO USAR ESTA GUÍA

Esta edición te permitirá conocer a detalle los lugares por los que atraviesa el Tren Maya y hacer un itinerario de viaje por las ciudades, pueblos, zonas arqueológicas y áreas naturales del sureste de México. En sus páginas encontrarás información práctica y detallada, así como recomendaciones de sitios que no deben pasar inadvertidos durante tu estancia. La guía está organizada en capítulos y cada uno de ellos obedece a las estaciones que integran la ruta del Tren Maya. En las páginas finales aparece el apartado de gastronomía, artesanías y fiestas de los lugares por los que pasa el Tren Maya.

## CÓMO ORIENTARSE EN CADA CAPÍTULO

Cada capítulo tiene una, dos o tres estaciones del Tren Maya, dependiendo de su ubicación geográfica. Para facilitar su localización, a cada estación se le asigna un color, según el estado al que pertenezca.



## INFORMACIÓN DETALLADA

Las principales zonas arqueológicas se describen de manera individual y van acompañadas de un plano con sus principales edificios. Los pueblos y ciudades que encabezan cada apartado están acompañados de iconos que indican los servicios y actividades del lugar, así como de información sobre las carreteras que conducen a él. Igualmente se incluyen recuadros que destacan aspectos naturales o culturales de la zona.



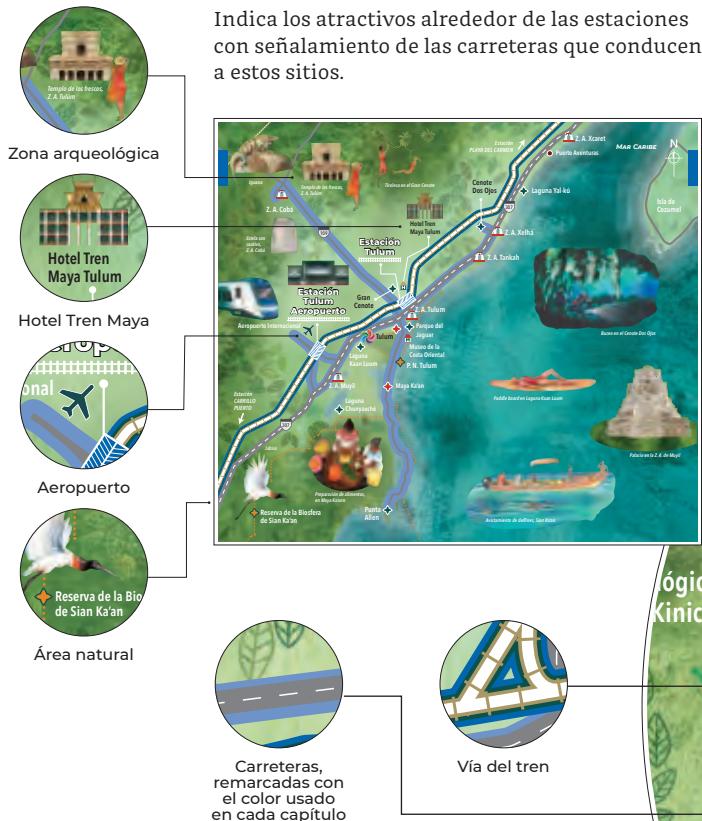
## ICONOS PRINCIPALES

- |  |                           |  |  |
|--|---------------------------|--|--|
|  | Acampar                   |  | Centro de Atención a Visitantes (Catv) |
|  | Actividades acuáticas     |  | Cenote                                 |
|  | Actividades ecoturísticas |  | Comunidad maya                         |
|  | Área natural              |  | Ecoturismo                             |
|  | Arquitectura colonial     |  | Gastronomía                            |
|  | Artesanía                 |  | Gruta                                  |
|  | Bicicleta                 |  | Liberación de tortugas                 |
|  | Buceo                     |  | Museo                                  |
|  | Carro de golf             |  | Nadar                                  |
|  | Parque                    |  | Paseo en lancha                        |
|  | Pesca deportiva           |  | Playa                                  |
|  | Senderismo                |  | Templo                                 |
|  | Tienda                    |  | Tirolesa                               |

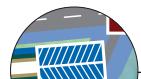
## CROQUIS DE UBICACIÓN

### Cómo leerlo

Indica los atractivos alrededor de las estaciones con señalamiento de las carreteras que conducen a estos sitios.



Número de carretera



Estación



Logo Pueblo Mágico



## SIMBOLOGÍA

- |  |                              |
|--|------------------------------|
|  | Estación del Tren Maya       |
|  | Ruta del Tren Maya           |
|  | Ciudad capital               |
|  | Población                    |
|  | Punto de interés cultural    |
|  | Punto de interés natural     |
|  | Área natural protegida       |
|  | Patrimonio Mundial           |
|  | Pueblo Mágico                |
|  | Zona arqueológica            |
|  | Museo                        |
|  | Hotel Tren Maya              |
|  | Carretera federal            |
|  | Carretera estatal            |
|  | Ruta hacia puntos de interés |
|  | Número de carretera estatal  |
|  | Número de carretera federal  |
|  | Número de autopista          |
|  | Aeropuerto Internacional     |

# ¡SÚBETE AL TREN MAYA!

**El Tren Maya, a lo largo de 1554 km, te lleva a vivir la experiencia del mundo maya en su máxima expresión natural, cultural, arqueológica y turística, y en cada parada, a entender el significado histórico de su patrimonio.**

Durante el recorrido por sus 34 estaciones tendrás la oportunidad de viajar a tu ritmo, desde el norte de Chiapas, pasando por Tabasco, Campeche, Yucatán hasta llegar al sur de Quintana Roo, y en el camino conocer la grandeza del sureste de México.

## ZONAS ARQUEOLÓGICAS

Durante el recorrido pasarás por cerca de 50 sitios arqueológicos, muchos de los cuales cuentan con nueva infraestructura y servicios así como con áreas recién abiertas al público. Todo ello, gracias a un ambicioso programa de mejoramiento vinculado al Tren Maya, mediante el cual se impulsaron proyectos de investigación y conservación que permitieron restaurar y conservar los monumentos prehispánicos, descubrir piezas como estelas, vasijas, osamentas y ofrendas, así como renovar la señalética y los senderos interpretativos.

También, gracias al Tren Maya se construyeron o renovaron ocho museos que te ofrecen una mirada integral para el conocimiento de las civilizaciones mayas de ayer y hoy. Por ejemplo, podrás conocer recintos de reciente creación como el Gran Museo de Chichén Itzá, el Museo Arqueológico del Puuc o el Museo de la Costa Oriental; así



como otros espacios renovados como los museos de sitio de Calakmul, en Campeche, y de Palenque "Alberto Ruz L'Huillier", en Chiapas.

En el trayecto, es posible hacer un alto y conocer sitios que apenas se han abierto al público como Ichkabal o el Circuito Ecoarqueológico Paamul II en Quintana Roo, donde podrás apreciar cuevas como Garra Jaguar, Manitas y Ocho Balas, donde fue encontrado un bello

templo maya estilo Costa Oriental, que aún conserva intacta su techumbre de madera.

Cabe recordar que en los trabajos arqueológicos del Tren Maya se registraron y preservaron casi 60 mil bienes inmuebles, cerca de dos mil piezas muebles como metates, vasijas y herramientas; se recuperaron más de un millón 400 mil fragmentos de cerámica y alrededor de 660 osamentas; además de identificarse y protegerse más de 2,250 rasgos naturales asociados a la actividad humana como cuevas, pozos y cenotes.

Quien visite las zonas arqueológicas de Palenque, Moral-Reforma, El Tigre, Edzná, Xcalumkin, Uxmal, Dzibilchaltún, Chichén Itzá, Ek'Balam y Calakmul encontrará los Centros de Atención a Visitantes, conocidos como Catvi, que son espacios pensados para optimizar la experiencia de viaje y ser polo de desarrollo comunitario. Su arquitectura se inspira en elementos mayas, son respetuosos de las áreas naturales e históricas, pero sobre todo son espacios vivos donde se promueve la protección y salvaguardia del patrimonio, donde se visibiliza la identidad regional y donde se garantiza el acceso y disfrute cultural.

Por si fuera poco, Palenque, Uxmal, Chichén Itzá, Tulum, Edzná y Calakmul cuentan con modernos servicios de hospedaje con el sello Hoteles Tren Maya.

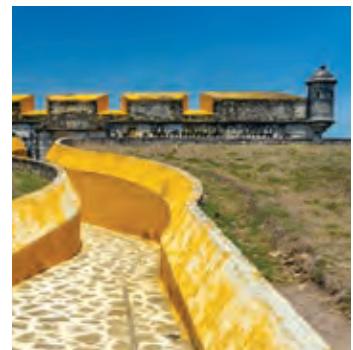
## CIUDADES Y PUEBLOS

El trayecto del Tren Maya es acogido por ciudades y pueblos de gente con espíritu festivo, creativa y llena de arte, cocineras fieles a



CORTESÍA FONATUR

sus raíces culinarias, que brindan a los viajeros una estancia cálida. La diversidad del sureste de México se refleja a todo lo largo del trayecto del tren. En Chiapas, Palenque regala paisajes rodeados de selva salpicada de cascadas, ríos y arroyos; es el destino ideal para hacer ecoturismo y el camino para llegar a Bonampak y Yaxchilán. En Tabasco, los poblados Boca del Cerro y El Triunfo comparten entre cascadas y colonias de aves la grandeza del mundo maya, reflejada en Moral-Reforma y Pomóná. La privilegiada geografía de Campeche regala manantiales, lagunas, grandes porciones de selva y mar, y ciudades coloniales



con una vasta riqueza gastronómica y de tradiciones. Yucatán da la bienvenida al viajero en su capital y sus pueblos mágicos, entre cenotes y vestigios arqueológicos, entre sabores únicos y artesanías. Finalmente, Quintana Roo enamora con su lado costero y sus cálidas aguas del mar Caribe y su arrecife mesoamericano. Playas, parques acuáticos, humedales, lagunas y muchas zonas arqueológicas son el inicio o el fin de esta aventura por el Tren Maya.



## ÁREAS NATURALES PROTEGIDAS

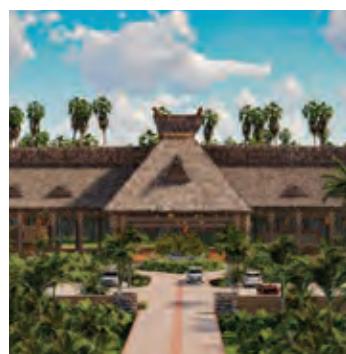
La naturaleza será la constante durante el viaje a bordo del tren; porciones de selva y bosques, humedales, cascadas, ríos y playas que acogen diversidad de flora y fauna se miran de cerca al detenerse el tren en las estaciones que conforman su ruta. Parques nacionales, áreas de protección de flora y fauna y reservas de la biosfera son casa de animales y flora endémicos. En algunas de ellas, la gente de la comunidad promueve la actividad turística y la venta de alimentos elaborados por ella misma. Durante el trayecto podrás observar pasos

de fauna, viaductos elevados que protegen cavernas, cenotes y ríos subterráneos. Para conocerlas es preciso contactar a un operador turístico autorizado que conoce el reglamento de cada área natural protegida y te llevará a los sitios destinados para ser visitados.

En el recorrido del Tren Maya encontrarás nuevos proyectos de desarrollo turístico y de protección al ambiente. Si visitas Yucatán podrás caminar por el Parque Nuevo Uxmal, en Santa Elena, un proyecto de conservación ecológica y recreo familiar. En el centro de Mérida espera el Parque La Plancha, parque urbano que retoma un espacio histórico e identitario, transformándolo en un recinto donde convergen cultura, deporte, recreación,



CORTESÍA CONANP



naturaleza, riqueza gastronómica y modernidad. El Parque del Jaguar, en Tulum, ubicado en un parque nacional y área natural, te ofrece un espacio ecológico-recreativo, en el que se promueve la conservación de la riqueza natural y el turismo sustentable.

## CONECTIVIDAD

El Tren Maya dispone de una amplia red de interconectividad en tierra y de aeropuertos internacionales que lo enlazan con el territorio nacional y el resto del mundo. Están a tu disposición los aeropuertos de Palenque, Villahermosa, Ciudad del Carmen, Campeche, Mérida, Cancún, Tulum y Chetumal, ubicados muy cerca de las estaciones.

## HOTEL TREN MAYA

Al viajar en el Tren Maya tendrás una experiencia única en el mundo, al hospedarte en lugares cercanos a las zonas arqueológicas del sureste de México. Los servicios y amenidades que brindan los Hoteles Tren Maya Palenque, Edzná, Chichén Itzá,

Nuevo Uxmal, Tulum y Calakmul son muy completos y accesibles. Cuentan con 160 habitaciones confortables, área de albercas, spa, temazcal, gimnasio, bar, cafetería, restaurantes donde gozarás de una deliciosa gastronomía regional y otros servicios más.

## EL TREN MAYA

Manufacturado en México, el Tren Maya pone a tu disposición tres tipos de trenes cuyos nombres corresponden a tres verbos en maya: *Xinbal* (caminar) es un modelo estándar que brindará servicio de manera regular, ya que será el transporte de mayor circulación. Cuenta con asientos dobles y con amplios espacios, tiene lugar para maletas, bicicletas, etcétera. *Janal* (comer) tendrá restaurante y cafetería, con espacios cómodos para disfrutar de los platillos de la gastronomía regional. *P'atal* (permanecer) está diseñado para recorrer largas distancias, así que dispondrás de cómodos camarotes, tanto para disfrutar el viaje durante el día como para dormir y descansar en la noche.

En total, el Tren Maya cuenta con 42 trenes modernos, cómodos, inclusivos y seguros.



# TREN MAYA

TSÍIMIN K'ÁAK



Palenque	
Ruta del Tren Maya	
Ciudad capital	
Punto de interés cultural	
Área natural protegida	
Patrimonio Mundial	
Pueblo Mágico	
Zona arqueológica	
Hotel Tren Maya	
Aeropuerto Internacional	
Red carretera	

*Estación*  
**CHETUMAL-  
AEROPUERTO**

**QUINTANA ROO**  
La capital de Quintana Roo abre paso al viajero para andar entre museos, una bahía llena de sorpresas, un santuario del manatí y un tesoro coralino.





**ZONA ARQUEOLÓGICA  
DE OXTANKAH**

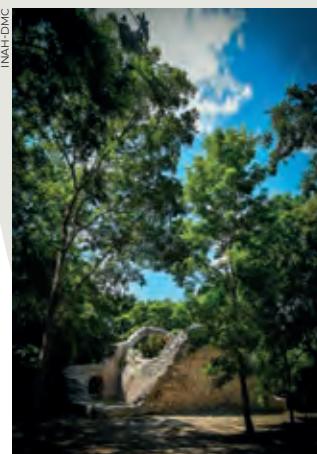
A 16 km al norte de Chetumal,  
por la carretera ramal a Oxtankah.

**E**s la ciudad más grande e importante de la bahía de Chetumal. Su privilegiada posición le permitía la explotación de los abundantes recursos del litoral y ser parte de la ruta comercial que corría a lo largo de la costa de Quintana Roo. Es un sitio con una larga ocupación que se remonta al Clásico temprano (250-600 d.C.), periodo en que se construyeron los edificios más importantes. Las **plazas de las Abejas y de las Columnas** se volvieron espacios ceremoniales. Se levantaron los edificios IV y VI, de estilo Petén. Las estructuras I y III fueron cubiertas por otras estructuras de mayor proporción. De las estructuras I y VI se exploraron en total siete tumbas.

El abastecimiento de agua dulce se conseguía mediante *chultunes*, pozos que captaban el agua de lluvia. Se abandonó alrededor del año 600 d.C., pero durante el Posclásico (900-1521 d.C.) fue ocupada nuevamente. A la llegada de los españoles, la ciudad estaba formada por modestas unidades habitacionales.



OXTANKAH, LA CIUDAD MAYA MÁS GRANDE DE CHETUMAL.



VESTIGIOS DE UNA CAPILLA.

CHETUMAL

A 40 km al noreste del Pueblo Mágico de Bacalar.



**L**a capital de Quintana Roo se encuentra a orillas de la gran bahía que le da nombre. Es la puerta de entrada al sur del estado, con una riqueza natural que se manifiesta en selva y lagunas, e hizo posible, en distintos períodos históricos, el desarrollo de actividades económicas, como la explotación del chicle y el palo de tinte en el siglo XIX, y desde el siglo pasado, el crecimiento del turismo.

En el centro, en la Avenida de los Héroes esquina Mahatma Gandhi, habrá que visitar el



## INTERIOR DEL MUSEO DE LA CULTURA MAYA.



**Museo de la Cultura Maya**, donde se aborda la historia de los mayas tanto de México como de Belice, Guatemala, Honduras y El Salvador. Sus ocho salas dan cuenta del desarrollo de esta cultura, sus orígenes y su interacción con la naturaleza, sus relaciones comerciales, su cosmogonía y sus conocimientos

en ciencia y tecnología. Su patio es escenario de exhibiciones de artistas modernos y foro para la proyección de películas.

Dos calles abajo, en Avenida Héroes de Chapultepec está el **Museo de la Ciudad de Chetumal**, que es parte del Centro Cultural de las Bellas Artes. Aquí se muestran los orígenes y el desarrollo de esta capital. Fotografías, documentos históricos y objetos antiguos son parte de la exhibición.

Sobre boulevard Bahía está el faro, de mediados del siglo xx. Hoy es el **Museo del Faro “Federico R. Alcérreca”**, dedicado a preservar el legado náutico e histórico de la



MUSEO DEL FARO “FEDERICO R. ALCÉRRECA”.



MUSEO DE LA CIUDAD.



MEGAESCALUTURA DE CHETUMAL.

capital. Sobre el mismo boulevard, dentro de la bahía, emplazada en una isleta artificial, se encuentra la **Megaescultura de Chetumal**, una estructura de más de 50 m de altura, obra del escultor chihuahuense Sebastian. Está inspirada en la unión de las culturas y el mestizaje. No te

pierdas una experiencia inmersiva llena de cultura y conciencia ambiental.

Al atardecer, disfruta del **malecón** a pie o en bicicleta. En el recorrido verás monumentos históricos y te encontrarás con el **Corredor Escultórico Chactemal** con obras inspiradas en la cultura maya y la naturaleza. Por sus caminos de agua puedes navegar por el río Hondo o bien llegar a Bacalar y Xcalak.

No te vayas sin conocer el mercado de importaciones **Yum Kaax y el Parque Quintana Roo**, sede de la Expofer. Este parque tendrá jardín etnobotánico, lienzo charro, pista de carreras parejeras, skatepark, gimnasio, multicanchas deportivas, entre otros servicios.



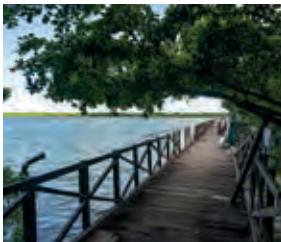
FRESCO TEPAPE.



BAHÍA DE CHETUMAL.



## SANTUARIO DE MANATÍES



DIFOSFOTOCOMUNICEL



Desde 1996, la Bahía de Chetumal fue decretada como Área Natural Protegida para conservación del manatí. En México es el hábitat más importante para estos mamíferos. Su ecosistema presenta selva mediana y baja, manglares, lagunas y humedales. También resguarda otras especies animales en peligro de extinción. Aquí es posible realizar actividades ecoturísticas.

Antes de partir de la capital quintanarroense, sugerimos visitar **Calderitas**, a 8 km al norte de la bahía. Este pueblo de pescadores atrae por sus numerosos restaurantes de mariscos, por la calidez de sus aguas que se recorren en kayak y por ser un lugar para la observación de aves. Es el balneario favorito de los chetumaleños.

A 18 km al oeste de Chetumal, por la carretera estatal 186, se encuentra la **Laguna Milagros**; cuenta con balneario y ofrece servicios para pasear en lancha o kayak; es frecuentada por los profesionales del canotaje. En la orilla, algunos restaurantes ofrecen platillos con ingredientes de la selva y el mar.



## PARQUE NACIONAL ARRECIFES DE XCALAK

A 198 km al este de Chetumal, por la carretera costera 307 y el camino de terracería.



CORTEZA CONANP



CORTEZA CONANP

Del otro lado de la bahía, en la región conocida como Costa Maya, se encuentra esta Área Natural Protegida. Posee áreas de playa, dunas, pantanos y manglares. Entre la fauna, sobresale el coral cuerno de alce, y como parte de la flora está la palma chit y el mangle rojo. Es el destino preferido para bucear y practicar el esnórquel; al sumergirse se miran moluscos, corales, algas, equinodermos y diversas especies de peces. También es el lugar ideal para dar largas caminatas y observar la fauna de la zona.

Para llegar a este paraíso subacuático, es preciso usar el transbordador que sale de Chetumal o bien, si viajas en auto, seguir la carretera a Mahahual y luego el camino de terracería.



TESOROS PARA LOS QUE PRACTICAN EL ESNÓRQUEL.

CORTEZA CONANP



# FIESTAS Y TRADICIONES

La mayoría de las fiestas tienen una larga tradición; de la época prehispánica prevalecen aquellas relacionadas con la siembra, las peticiones de lluvia y la cosecha. Del periodo colonial se conservan las relacionadas con el calendario litúrgico de la Iglesia católica dedicadas a santos y vírgenes.

## CHIAPAS

### Palenque

**8 DE AGOSTO.** Fiesta de Santo Domingo de Guzmán, fundador de la Orden de los frailes dominicos y patrono de la localidad. Hay feria popular y fuegos artificiales.



CORTESÍA FONATUR

## TABASCO

### Tenosique

**PRIMAVERA**, semana anterior al inicio de la Cuaresma. Carnaval.

**12 A 16 DE SEPTIEMBRE.** Feria de San Román.



CORTESÍA FONATUR

## CAMPECHE

### Felipe Carrillo Puerto, Champotón

**2 DE FEBRERO.** Fiesta de la Candelaria, con bailes, pirotécnia y procesiones.

**3 DE MAYO.** Fiesta de la Santa Cruz, en la que se baila la danza de la cabeza de cochino. Alrededor de la cruz, adornada con panes, cigarrillos y cintas de colores, bailan las mujeres con sus trajes de mestizas. Esta danza se lleva a cabo en varias localidades del la península de Yucatán.

### San Francisco de Campeche

**2 DE FEBRERO.** Día de la Candelaria; se bendicen cirios, candelas, semillas y las imágenes vestidas del Niño-dios. Se ofrecen tamales y atoles en la mayoría de las casas.

**EN PRIMAVERA,** la semana anterior a la Cuaresma. Carnaval de Campeche,

considerado uno de los más antiguos de México.

**15 A 30 DE SEPTIEMBRE.** Feria de San Román, en el barrio del mismo nombre.

**1 A 15 DE OCTUBRE.** Feria de San Francisco, patrono de la ciudad.

### Tenabo

**3 A 18 DE MAYO.** Fiesta del Divino Rostro; hay exposiciones artesanales, agropecuarias y vaquerías.

**8 A 15 DE AGOSTO.** Novenarios a la Virgen de la Asunción, con música de jarana y bandas llamadas charangas.

### Hecelchakán

**PRIMAVERA**, semana anterior a la Cuaresma. Carnaval.

**ABRIL.** Fiesta del Santo Cristo de la Salud.



CORTESÍA FONATUR

## YUCATÁN

### Izamal

**13 DE JUNIO.** Fiesta de San Antonio de Padua en el convento que lleva su nombre. La imagen del santo sale en procesión por las calles con música, flores y fuegos artificiales.

**2 DE NOVIEMBRE.** Día de Muertos, cuando los cementerios son decorados para recordar a los seres queridos.

**8 DE DICIEMBRE.** Fiesta de la advocación de la Virgen de la Purísima Concepción, se celebra con un rico vestuario, misas, procesiones y música tradicional.

### Chichén Itzá

**13 DE JUNIO.** Fiesta en honor a San Antonio de Padua en la localidad de Pisté, donde se ubica la zona arqueológica.

### Valladolid

**26 DE ENERO A 3 DE FEBRERO.** Fiesta de la Candelaria en el barrio del mismo nombre. Es una de las fiestas más importantes de la región, con una muestra artística, cultural, artesanal y gastronómica.

**23 DE ABRIL A 3 DE MAYO.** Fiesta de la Santa Cruz en el barrio de la Cruz Verde; se celebra con baile de jarana, rosarios y comida típica de la región.

**OCTUBRE Y NOVIEMBRE.** Festival Cultural de Otoño; en distintos puntos de la ciudad, se desarrollan eventos culturales, artísticos y sociales.

## QUINTANA ROO

### Nuevo Xcan

**8 DE DICIEMBRE.** Fiesta grande en honor a la Virgen de la Concepción, en Kantunilkín. Hay juegos pirotécnicos y comidas típicas.

**ABRIL.** Fiesta a San Joaquín, patrono de Holbox.

### Cancún

**PRIMAVERA**, antes de iniciar la Cuaresma. Carnaval. Hay peleas de gallos y presentaciones artísticas.

### Playa del Carmen

**16 DE JULIO.** Fiesta a la Virgen del Carmen, patrona de Playa del Carmen, en donde el municipio organiza una feria llamada Expocar que dura varios días.

**FEBRERO.** Festival Gastronómico del Caribe Mexicano. Es una muestra de lo mejor y lo más auténtico de la cocina de Quintana Roo.

### Tulum

**ABRIL Y MAYO.** Festejo de la Cruz Parlante. El culto a la cruz parlante tiene su origen en 1850, cuando se encuentra una cruz tallada en el tronco de un árbol de caoba, a tres años de iniciada la Guerra de Castas. Se dice que esta cruz orientó a los mayas en su lucha libertadora.

**15 A 17 DE OCTUBRE.** Festival de la Tortuga Marina.

### Felipe Carrillo Puerto

**5 A 12 DE ENERO.** Fiesta de los Tres Reyes Magos.

### Bacalar

**10 A 19 DE AGOSTO.** Fiesta patronal de San Joaquín. Hay exposición artesanal, vaquerías, eventos culturales y deportivos.

# GASTRONOMÍA

## CHIAPAS

La gastronomía chiapaneca está llena de sorpresas y de sabores intensos, como su gente. El disfrute de la comida es parte de la vida cotidiana. Hasta la muerte se le recibe con comida, como el **mole** que se ofrece en los velorios. Durante los rezos, se acostumbra consumir **tamales** elaborados con hierbas y condimentos propios de las distintas comunidades; los hay de azafrán, de bola, de hierba santa, de chipilín, de iguana, de flor de cuchunuc, y el más representativo: el de mole o "chiapaneco".

**PLATILLOS LOCALES.** Entre la comida conocida como artesanal destacan los quesos de bola de Ocosingo, y prácticamente en todo el estado se disfruta el **pozol**, bebida preparada con maíz y cacao, con una gran carga alimenticia y simbólica que proviene de la época prehispánica. En el estado hay platillos que son símbolos de identidades locales, como la comida china de Tapachula, el jamón de San Cristóbal, la **butifarra** de Comitán, la "comida grande" de Chiapa de Corzo o el **pucoxaxé** de los zoques. Los embutidos son propios de las ciudades altas, como San Cristóbal y Comitán, donde abundan los chorizos, las butifarras, los **jamones de espaldilla** y las longanizas. La elaboración artesanal de estos productos, característica del mestizaje de Chiapas, impide que se pueda cubrir su demanda en los meses finales del año.



DEPOSITPHOTOSMARDZUL

**BEBIDAS.** Desde tiempos precolombinos, el tascalate ha sido una bebida popular en Chiapas que hoy cuenta con denominación de origen. No hay mercado ni restaurante donde no se tome este elixir tradicional. Para prepararlo, primero se lava el maíz y se pone a secar al sol; luego se dora en un horno junto con cacao. Al salir del horno se muele con canela, tortillas doradas y achiote; este último le da un atractivo color anaranjado. Finalmente se disuelve en agua fría o en leche y se endulza con azúcar. El **tascalate** y el pozol son bebidas emblemáticas que nadie debe perderse.

**PAN.** La variedad de panes es parte de una tradición que llega hasta nuestros días. En el estado, aún se elaboran de manera casera, aunque con harina industrial, y llevan nombres como cazeuleja —inflable en las fiestas—, elaborado con huevos, pasas, nueces y coco; **marquesote**, horneado en latas; **pan de fiesta**, de singulares formas y cubierto de ajonjolí, así como pan de yema, pan de manteca y rosquillas.

**DULCES.** Son populares en las ferias de los pueblos y en las ciudades. Los más comunes son los dulces de camote y membrillo, que se colocan en recipientes pequeños llamados **cajetas**, cuyas tapas sirven de cucharas. También se hace el suspiro, a base de yuca. El **puxinú**, elaborado con maíz y miel, recuerda los orígenes mayas de algunas recetas.

## TABASCO

La cocina tabasqueña es una mezcla de las tradiciones indígena y española. Uno de los platillos que mejor representa esta unión de sabores son los chirmoles, preparados con pejelagarto o venado, de acuerdo con las recetas tradicionales; también puede prepararse con gallina o carne de res.

La gastronomía aprovecha los productos que le regala su tierra: chaya, Yuca, camote colorado, macal, calabaza chigua, chayote, chile amashito, chile de color (ancho), plátano, toronja, nance, naranja, zapote, mamey, guayaba, cacao, tamarindo, coco y ciruela. La conjunción de sus sabores regala platillos únicos como el budín de yuca, la torta de macal, la chaya con verduras y el plátano relleno de chaya. El chipilín es una planta cuyas hojas se emplean para preparar los famosos tamales.

**SOPAS, CALDOS Y PUCHEROS.** El puchero tabasqueño es emblemático y se cocina con **plátano verde, macal y yuca**; lo hay de pescado o vaquero, hecho con carne salada. En general, los caldos y sopas del estado son preparados con plátano, chaya, chile dulce o achiote.

**PESCADOS Y MARISCOS.** Las aguas del golfo de México y de los ríos Grijalva y Usumacinta son hogar de especies como pejelagarto, lagarto, robalo, mojarra, camarón, ostión, macabat, topota, pequeña sardina de red, sierra y cazón. Cada uno de estos alimentos es parte fundamental de la cocina típica tabasqueña. Tan sólo el **pejelagarto** es preparado de múltiples maneras: con ensalada, con plátano verde, en chirmol, caldo, tacos o tamales. Si se cocina en verde, reúne muchos ingredientes destacados de la región, como **chipilín, chaya, chile amashito y chile verde dulce**.

**CARNES Y AVES.** El estado es uno de los mayores productores de ganado del país, por lo que la carne es un ingrediente inflable en algunos platillos tradicionales, como la **carne polaca**, la **costilla adobada** y la **carne salada con chaya y plátano verde**. No hay que perderse el pato en pipián, el armadillo a la parrilla, el tepezcuatl horneado y el venado en adobo.



CORTEZA FONATUR

**BEBIDAS.** Aún se disfrutan las de origen prehispánico, hechas a base de maíz y cacao. La más popular es el pozol, elaborado con masa de nixtamal molida en grueso, mezclada con agua fría y endulzada con azúcar o cacao (llamada también chorote cuando tiene cacao). En la actualidad, el proceso de preparación varía de acuerdo al tipo de pozol, pero en general se prepara con cacao tostado en comal, pelado y molido, y maíz morado o negro, al que se le agrega hielo y azúcar. El pozol se bebe en una jícara y se puede degustar con pixte, patate, cacao fermentado o coco. Otras bebidas tradicionales son **chocolate, pinol o pinole, polvillo (pinole con cacao), agua de pitahaya, agua de matalí y agua de guanábana**, así como el balché, un fermentado de cáscara de piña y otros jugos ácidos.

**POSTRES Y DULCES.** En los días de fiesta no faltan los **dulces de camote, coco, patate** o chayote y el **marañón**. El más famoso es la **oreja de mico**, postre que se prepara con papaya, azúcar morena y hojas de higo.

## CAMPECHE

En la gastronomía campechana se nota la fusión de culturas maya y española, con aportes de la colonia de piratas que llegaron a las aguas del golfo.

**COMIDAS LOCALES.** Entre los platillos más típicos, se saborean los **tamales** de harina de maíz colada rellenos de picadillo de puerco o pollo con salsa de achiote; el **pibipollo**, especie de tamal cubierto con hoja de plátano y relleno de carne de puerco y gallina, preparado en salsa de achiote y cocido bajo tierra (en *pib*). El **puerco de monte**, el **caimán** y el **pavo** son protagonistas de variados platillos. No falta el **pibinal**, un elote tierno cocido bajo tierra. El rey de la mesa es el **chile habanero**, el más común para la preparación de salsas, aunque también se utilizan otros para hacer adobos.

**PESCADOS Y MARISCOS.** Con cazón se hacen panuchos, empanadas, tamales, tacos, el pan de cazón y el chile x'atic relleno. Se guisa también el pámpano en escabeche; los camarones se comen al coco, al natural, en paté, en coctel y en ensaladas. Entre la variedad de la comida del mar, hay platiños con patas de cangrejo en frío, esmedregal, raya, papaché, sierra, pulpos y calamares.

**PANES.** Emblemático del estado resulta el famoso pan elaborado en la población de Pomuch, especialmente el pan de pichón, relleno de jamón con queso y chile en vinagre. Pan dulce como riñones, mojadas, camelias, francés de huevo y barriás, por

mencionar algunas piezas tradicionales. No te vayas sin probar las hojaldras conocidas como campechanas.

**CONSERVAS.** Nadie escapa de las delicias preparadas en el poblado de Tinún, en Tenabo. Son famosos los envasados de frutas de ciruela, mango, círcote, nance, calabaza, guaya y muchos más; los hay en almíbar o en alcohol.

**BEBIDAS.** Los frutos producidos en la entidad son la materia prima para la preparación de refrescantes aguas de horchata y de frutas de temporada como tamarindo, guanábana, mango, nance, ciruela, pitahaya y marañón.



CORTESIA FONATUR

## YUCATÁN

La cocina yucateca sorprende por su sabor, legado de aquella fusión de ingredientes usados por los antiguos mayas, por los españoles y por las comunidades que llegaron del Caribe y el Medio Oriente.

Entre las especias y condimentos más utilizados pueden señalarse el orégano, la cebolla morada, la naranja agria, el chile dulce, la pepita de calabaza, el tomate, el achiote, el chile habanero y el cilantro. En algún tiempo, la carne de faisán y de venado fueron importantes protagonistas de la cocina yucateca; ahora han sido sustituidos por la carne de pavo y cerdo.

**COMIDAS LOCALES.** Los platillos emblemáticos son la **sopa de lima**, delicioso caldo con pollo desmenuzado, jugo de lima y tostadas; los **huevos motuleños**, huevos fritos sobre una tostada cubierta con frijoles refritos, aderezada con salsa de tomate, jamón picado, queso blanco desmenuzado,

chicharos y plátano frito; **panuchos y salbutes** hechos a mano con masa de maíz y fritos, a los que se les agrega pollo, lechuga y cebolla (los panuchos llevan además frijoles); **papadzules**, huevos duros picados dentro de una tortilla cubiertos de una deliciosa salsa hecha con semillas de calabaza.

**CARNES.** En este rubro, las estrellas son la **cochinita y pollo pibil**. Son piezas de puerco (pierna, lomo o costilla) o de pollo marinadas en achiote, jugo de naranja agria, ajo, comino, orégano, canela, sal y pimienta, envueltas en hoja de plátano y horneadas. Se acompañan con una salsa picante hecha con cebolla morada, pimienta, jugo de naranja agria o vinagre y chile habanero. Otros guisos imperdibles



CORTESIA FONATUR

son el **pochuc**, rebanadas delgadas de puerco marinadas en jugo de naranja agria y achiote, asadas y servidas con cebolla roja, vinagre, orégano, tomillo y cilantro; el **frijol con puerco**, guisado con piezas de puerco (lomo, pierna o costilla) cocidas con epazote, cebolla y salteadas en manteca de puerco; se cuecen en los frijoles y se sirven con arroz, y se cubren con salsa de tomate, rábanos, cilantro y cebolla picada; **queso relleno** elaborado con carne de res molida, marinada con especies y cocida al horno dentro de un queso de bola u holandés. Para acompañar cualquiera de estas delicias está la **salsa xnipec**, preparada con jugo de limón, cebolla y chile habanero asado y molido.

**BEBIDAS.** El **xtabentún** o "licor de los dioses" es la bebida alcohólica típica de la región, elaborada con miel de abeja y anís. No falta antes o después de la comida. Como bebidas refrescantes están la horchata de arroz, el licuado de chaya con limón y las aguas de lima, naranja, guanábana y pitahaya.

## QUINTANA ROO

La gastronomía del estado comparte varios elementos con Yucatán y Campeche, y en ella se mezclan técnicas tradicionales y contemporáneas de la cocina. Salvo en lugares como Playa del Carmen y Cancún, donde habitan migrantes llegados de otros países, razón por la que los platillos se han enriquecido con sabores internacionales.

En la cocina regional se combinan los ingredientes de origen prehispánico con los traídos por los españoles. Sobresalen los platillos de carne de pollo, puerco, res y conejo guisados y condimentados con orégano, cebolla morada, naranja agria, chile dulce, pepita de calabaza, tomate, achiote, chile habanero y cilantro, entre otros ingredientes. Los papadzules, cochinita pibil, pipián, relleno negro y panuchos son parte de los elementos gastronómicos compartidos con el resto de la península. En algunos municipios de Quintana Roo aún es posible degustar carne de jabalí, venado, chachalaca y faisán, cocinados en *pib* u horno de tierra aderezados con chiles de la región.

**PESCADOS Y MARISCOS.** Destacan las langostas al vapor o a la mantequilla, el ceviche de caracol, las sopas de mariscos y las empanadas de cazón. También se come el pescado a las brasas envuelto en hoja de plátano. En Cozumel hay que probar el cangrejo real. Muchos platillos de pescados y mariscos son acompañados con salsas picantes de chiles frescos o secos, como habanero, chiltepín, morita, cascabel o de árbol.

**BEBIDAS.** Es famoso el tanchucuá, hecho con maíz y cacao, así como el agua de chaya y las aguas de frutas frescas del Caribe, como el nance, pitahaya, chicozapote y guaya. El **balché**, una bebida obtenida de la fermentación de la corteza del árbol del mismo nombre, es el licor regional y fue bebida ritual para los antiguos mayas. Otra bebida considerada también sagrada, pero no alcohólica, es el **saká** que se elabora con maíz y miel.

# ARTESANÍAS

Desde tiempos prehispánicos, los pueblos del sureste se han caracterizado por la calidad en su producción de objetos artesanales y por aprovechar la riqueza natural de su entorno para crear piezas artesanales de fibras, maderas, desechos marinos y cerámica, con diseños en los que pervive la cultura maya.

## CHIAPAS

**TEXTILES.** Forman parte de la gran riqueza artesanal del estado. El colorido y alegría de los tejidos viste a los pobladores con camisas, vestidos, faldas y adornos de las mujeres. Los motivos florales, zoomorfos y antropomorfos, unidos entre sí, encierran significados especiales. Los colores rojo, amarillo, azul, verde y blanco poseen una estrecha relación con la visión del cosmos. El atuendo tradicional de las mujeres chiapanecas consiste en un vestido con bordados multicolores sobre tul. Estos bordados son símbolo de la riqueza cultural y de la esencia misma de Chiapas.

**TALLA EN MADERA.** Destacan las máscaras utilizadas en la diversidad de danzas que se celebran en las festividades del estado. También, variados juguetes como trompos, camioncitos, cajitas y muebles miniatura.

**LACA.** Es una técnica proveniente de la época prehispánica; en el Pueblo Mágico de Chiapa de Corzo hay diversos talleres donde la gente aún trabaja esta técnica.

**CESTERÍA.** Sobresalen la variedad de cestos de carrizo, canastas, petates y tapetes, así como sombreros de palma decorados con listones, típicos de la región.

**CERERÍA.** Las velas son elementos indispensables en las ceremonias religiosas, aunque también las hay con fines decorativos.



DEPOSITPHOTOS/PHOTONATUR

**ÁMBAR.** Chiapas es de las pocas regiones del mundo que posee importantes yacimientos de esta resina fosilizada. Sus pueblos lo ofrecían como tributo en la época prehispánica. Algunas piezas de joyería lucen el tono clásico del ámbar, el amarillo, pero otras destacan por sus tonos rojizos, verdes y azules que al ser combinadas con oro o plata dan como resultado finas obras de orfebrería.

**OBJETOS DE METAL.** Destacan las simbólicas cruces pasionales, las aldabas y los utensilios domésticos.

**TALABARTERÍA.** Carteras, cinturones, bolsos, portafolios, maletas, gorras y sombreros, así como sillas de montar y otros arreos o artículos para la charrería son parte de la oferta producida con cuero o piel, a veces cincelado o grabado.

**CERÁMICA.** Es una de las prácticas artesanales más antiguas que permiten la manufactura de comales, sartenes, ollas, macetas, cántaros y pequeñas figuras de animales.

## TABASCO

**CESTERÍA.** El uso de guano redondo, palma, mimbre y bejuco en la producción de cestería tiene su origen en las culturas maya y olmeca. Herederos de esta práctica, los artesanos fabrican sombreros, canastas, bolsas, abanicos y muebles.

**MADERA.** El tallado de madera de cedro es el más importante; se emplea para elaborar muebles y objetos como lapiceros, utensilios de cocina, máscaras, juguetes, esculturas e instrumentos musicales.

**LIRIO ACUÁTICO.** Los artesanos utilizan esta planta para producir bolsas, carteras, sombreros, tapetes y alhajeros.

**TALABARTERÍA.** El arte de trabajar la piel es una herencia de los olmecas. En la época virreinal se usaban pieles de sapo, víbora, pescado, lagarto y ganado para



CORTESIA FONATUR



CORTESIA FONATUR

## CAMPECHE

**ALFARERÍA.** Destaca la producción de macetas, tibores y otros objetos ornametales y utilitarios.



CORTESÍA/FB CAMPECHE TURISMO

**FIBRAS NATURALES.** Son famosos los sombreros de jipi, elaborados en Bacal con palma de guano. Aquí, los artesanos dan forma al sombrero dentro de una cueva natural o excavada para dicho fin, con la temperatura necesaria para mantener la flexibilidad de las fibras de palma.

**MADERA.** Se combina con otros materiales, como tela bordada o tejido de palma de jipi, para crear diversos objetos.

**CONCHA MARINA Y ESCAMAS DE PESCADO.** Se usan para la fabricación de diversos objetos; los ceniceros, lámparas, cortinas y mariposas son comunes en la costa.



CORTESÍA/FB CAMPECHE TURISMO

**HUESO.** Con el cuerno de toro, los huesos fabrican diversos objetos, como portarretratos, alhajeros, prendedores, aretes y collares.

**TEXTILES.** Las mujeres realizan bordados en algodón u otras telas en múltiples colores, ya sea a mano o en máquina, con hilo de seda, algodón o lino, para adornar los diversos tipos de huipiles (caseros o de gala), rebozos de seda, así como bordados de los tipos renacimiento y cerrado.



CORTESÍA/FB CAMPECHE TURISMO

## YUCATÁN

**TEXTILES.** El elegante terno de mestiza –formado por el huipil bordado en punto de cruz y el fustán con un encaje que sobresale al borde de la falda– y la tradicional guayabera de los hombres, de lino o algodón, son los atuendos

tradicionales yucatecos. Se encuentran en todo el estado.

**HAMACAS.** Son elaboradas con hilo de algodón, henequén, seda o fibras sintéticas. En la mayoría de las casas yucatecas son utilizadas para dormir por su comodidad y frescura.

**JOYERÍA.** Las alhajas de oro, coral y cocoyol negro –semilla que se talla en forma redonda para hacer collares y pulseras– han sido las preferidas de las mujeres mestizas y mayas desde el siglo xix. Con la técnica de filigrana se crean rosarios, aretes, pulseras y medallas.



CORTESÍA/FONATUR

## QUINTANA ROO

**TEXTILES.** Predominan los textiles de algodón, a los que se aplican tintes naturales. La mayor parte de este trabajo es elaborado por mujeres, algunas lo hacen a mano y otras con máquina. Destacan las hamacas que antes se fabricaban con henequén y que hoy son de algodón o nylon. Una prenda tradicional es el huipil ornamentado con bordados que representan el cielo, la tierra y el inframundo, la fertilidad o la dualidad del mundo.

Actualmente, se han diversificado los productos y hoy se confeccionan prendas de vestir como pantalones, blusas y sacos, con diseños y cortes modernos, así como cojines y mantelería.

**MADERA.** Ciriote, cedro y caoba son las principales maderas para crear esculturas coloridas de animales; son comunes las figuras de jaguares, monos y tucanes. También se hacen objetos de cocina, artículos de decoración y tallas de dioses mayas.

**FIBRAS VEGETALES.** Las comunidades del centro del estado, especialmente las



CORTESÍA/FONATUR

del municipio Felipe Carrillo Puerto, realizan piezas artesanales con diversas fibras vegetales. Con bejuco elaboran sombreros, fruterías y figuras zoomorfas como serpientes, faisanes y loros. Con palma, carrijo y mimbre crean objetos de cestería.

**DESECHOS MARINOS.** Se convierten en materia prima para la creación de servilleteros, botaneros y lámparas, así como piezas de joyería.

**CERÁMICA.** El barro se trabaja para moldear vasos, vasijas e incensarios decorados con motivos mayas. También se realizan ceniceros, cazuelas y fruterías.



CORTESÍA/FONATUR

**Agradecimientos**

Guadalupe Phillips Margain, ICA  
 Manuel Muñozcano, Grupo Avi y Grupo Indi  
 João Pedro Parreira, Mota-Engil  
 Carlos Roldán Moya, Lamat Antonio Gómez García, Grupo Carso  
 Maite Ramos Gómez, Alstom  
 Octavio Silva Rivero, Ignitia

**CRÉDITOS****Supervisión de contenidos**

Aleida Martínez García

**Grupo de Trabajo Interinstitucional**

**INAH** | Beatriz Quintanar Hinojosa, Gabriel Ulises Leyva Rendón, Ana Galicia Zamora, Aleida Martínez García, Yésica Calderón Soto, Josué Huerta, Miguel Ascencio, Guillermo Pedroza  
**E.P.E.M. Tren Maya, S.A. de C.V.** | Dante García Rosales, Isai Morales Cruz, José Gabriel Briceño Torres, Ariadna Berenice Gómez Morales, Diana Alejandra Trejo Nava, Brandon Leonel Sánchez Río, Víctor Omar Lavin Sansores, Erick David Betancourt

**GAFSACOMM** | Maciel Ávila Cruz, Adriana Leslie Oaxaca López

**FONATUR** | Jorge Alberto Mendoza Álvarez, Erick Raúl García Torres, Gallegos Bosques, Selena Sarai López Arce, Ernesto Urióstegui Villa, Seire Macedo del Mazo, Cristina Escamilla Salazar, Eduardo Enrique Urbina Pérez, Héctor Raúl Esteban Peñate, Jaime Arturo Ávalos Gómez, Gerardo Castillo Herrera, Gerardine Martínez Estrada, Arturo Moo Celis

**CONANP**

Archivo Fotográfico CONANP

**FONATUR**

Jorge Alberto Mendoza Álvarez, Erick Raúl García Torres, Manuel Alain Gallegos Bosques, Selena Sarai López Arce, Ernesto Urióstegui Villa, Seire Macedo del Mazo, Cristina Escamilla Salazar, Eduardo Enrique Urbina Pérez, Héctor Raúl Esteban Peñate, Jaime Arturo Ávalos Gómez, Gerardo Castillo Herrera, Gerardine Martínez Estrada, Arturo Moo Celis

**GAFSACOMM**

Archivo fotográfico GAFSACOMM

**Créditos de producción videográfica**

Ana Galicia Zamora, Gibrán Huerta Castillo, Rita Abreu, Luis Lozano, Ernesto Martínez, Sergio Enrique García, Andrea Rodríguez, Gabriela Marentes, Emilio Prieto

**Videofotografía**

INAH TV, equipos de registro del proyecto Tren Maya, acervos de los proyectos de investigación de los sitios arqueológicos

**Asesoría de contenidos y acervos fotográficos**

Adriana Velázquez Morlet, Manuel Pérez Rivas, Margarito Molina

*Arqueólogos responsables de los proyectos de investigación de los sitios arqueológicos y Salvamento*

*Arqueológico de la Ruta Tren Maya:* Vania Carrillo Bosch, Keiko Teranishi, Ernesto Vargas, José Huchim, José Osorio, Antonio Reyes, José Manuel Ochoa,

Sandra Balanzario, Iliana Ancona, Raquel Hernández, Enrique Alcalá, María de la Paz Flores Rescalvo,

Salvador Medina, Ricardo Mateo, Daniel Urías, Erick Saloma, Higor Alves, Cecilio Javier Cortés, Oney Salazar

**Colaboraciones especiales**

**INAH** | José Luis Perea, Anna Goycoolea, Adriana Careaga, Jaime Jaramillo, Jorge García, Alma Velázquez, Federico San Juan, César Molar, Martha Angélica Hernández

**CONANP** | Yadira Gómez Hernández, Dulce María Ávila Martínez, Esteban Piedra Rivera, Adolfo Vital, Néstor Urbina Rincón, Miguel Solís Martínez

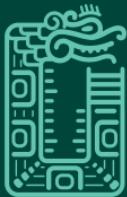
**FONATUR** | Javier May Rodríguez, Fernando Vázquez Rosas

**Créditos fotográficos****INAH-DMC**

Luis Gerardo Peña Torres, Mauricio Marat Romero Suárez, Melitón Tapia Dávila, Daniel Santaella Ponce



**Gran Guía Tren Maya**  
se terminó de imprimir en  
diciembre de 2023  
en Impresión y Diseño,  
Suiza 23 Bis, col. Portales Oriente,  
C.P. 03570, Ciudad de México.  
El tiro consta  
de 10,000 ejemplares.



# TREN MAYA

TSÍIMIN K'ÁAK



**CULTURA**  
SECRETARÍA DE CULTURA



**INAH**



MOTA-ENGIL  
*A World of Inspiration*

**GI**  
GRUPO INDI

**ICA**

**carso**  
INFRAESTRUCTURA Y CONSTRUCCIÓN

**IGNITIA**  
DESARROLLOS

**ALSTOM**