

CAMPECHE | CHIAPAS | QUINTANA ROO | TABASCO | VERACRUZ | YUCATAN | OAXACA | CDMX

# MAYA TURISTIC



EDICIÓN #99

2023 / AÑO 9





# DISFRUTA DE NUESTRO Podcast:

**La chulada | Del pacífico a la Riviera Maya, sabores de México**

*Haz click aquí!*

**Viajando y Viviendo**  
AL ESTILO MAYA TURISTIC



**EDICION # 99  
2023 / Año 9**

Maya Turistic. Certificado de licitud de título y contenido en trámite. Prohibida su reproducción total o parcial sin permiso del director general.

**DIRECTORA GENERAL**

Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

**DIRECTORA CREATIVA**

Isela del Carmen Jiménez Gómez

**DIRECTOR DE MERCADOTECNIA**

José Eduardo Ramírez Herrera

**DIRECTOR ADMINISTRATIVO**

Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

**DIRECTOR EDITORIAL**

Esteban Rafael Pola Vázquez

**Coordinación Editorial Yucatán**

Manuel Delfino Suárez Rodríguez

**Coordinación Editorial Chiapas**

Alexandra Díaz Cano

**Coordinación Editorial Campeche**

Rubí del Rosario Tax Tolentino

**Coordinación Editorial Quintana Roo**

Jacquelin Marín Ríos

**Coordinación Editorial Tabasco**

Dulce María Chan Cruz

**Coordinación Editorial Veracruz**

Claudio Ivan Avendaño Ramirez

**Diseño Gráfico e Imagen**

Grupo Maya

**Editor Canal Youtube**

Emilio Delfino Suarez Ramirez

†Cristina Suárez Ramírez

**VENTAS**

mayaturisticventas@gmail.com  
Teléfono: 9994-13-88-79

# EDITORIAL EDICIÓN #99 2023

Yo no trabajo.  
Vivo 24/7  
Al estilo Maya Turistic

I do not work.  
I live 24/7  
Mayan Tourist style

Cuando empecé a recorrer la ruta del Sureste Mexicano hace años no sabía que me estaba preparando para esto, hoy y desde hace 6 años la revista es y comparte un estilo de vida, en el que buscamos sin duda mostrar el corazón de cada estado, en cada destino, en toda su historia, en cada platillo, en cada tradición, con toda su cultura y sobre todo en cada persona que nos presenta el camino.

When I began to travel the route of the Mexican Southeast years ago, I did not know that I was preparing for this, today and for 6 years the magazine is and shares a lifestyle, in which we seek, without a doubt, to show the heart of each state, in each destination, in all its history, in each dish, in each tradition, with all its culture and above all in each person who presents us with the path.

Y justo en el camino es que nos vamos haciendo, en el camino aprendemos, en el camino crecemos, en el camino vivimos viajando.

And it is precisely along the way that we become, along the way we learn, along the way we grow, along the way we live traveling.

Ahimara Nahaiví  
M.M.  
Directora General

Ahimara Nahaiví  
M.M.  
CEO

#ViajandoYViviendo #AlEstiloMayaTuristic

#livingandtravel #AlEstiloMayaTuristic



la chulada  
PUERTO MORELOS  
9981 92 52 21  
GALLE VALLARTA GASI ESQUINA CON TIMON  
PUERTO MORELOS/COLONIA TIERRA NUEVA



# TUUKUL TAAM MUSEO

## MUSEO

Tuukul Taam

Museo Tuukul Taam



| Por: Jacqui Marín |  
Jacqui Marín

Español

El conocimiento, el arte y la cultura, son patrimonio de todas y de todos.

No tienen dueños únicos.

Ven a conocer o reconocer el Museo Tuukul Taam, un pedacito de Quintana Roo, México.

El sendero botánico está rebosando de verdes, y el interior de las salas, rebosando de historias sorprendentes.

Un museo que, además de historia, arte, cultura, información general, se realizan varias actividades, todo con el fin de seguir manteniendo nuestras raíces prehispánicas, siempre con información dedicada a las plantas silvestres, y animales endémicos, minerales, y más;

función y vida, cuidado y protección, así como diferentes talleres para que los niños o interesados participen y conozcan más sobre nuestro entorno con el que interactuamos.

Visítalos en la página de FB: Museo Tuukul Taam o en Leona Vicario, Q. Roo.



English

### Museum Tuukul Taam

Knowledge, art and culture are the heritage of everyone. They do not have sole owners.

Come to know or recognize the Tuukul Taam Museum, a little piece of Quintana Roo, Mexico. The botanical trail is overflowing with green, and the interior of the rooms, overflowing with surprising stories.

A museum that, in addition to history, art, culture, general information, several activities are carried out, all in order to continue maintaining our pre-Hispanic roots, always with information dedicated to wild plants, and endemic animals, minerals, and more; function and life, care and protection, as well as different workshops for children or interested parties to participate and learn more about our environment with which we interact.

Visit them on the FB page: Tuukul taam Museum or in Leona Vicario, Q. Roo.





# CERVECERIA ARTESANAL Pescadores



| Por: Jacquí Marín |  
f Jacquí Marín

Español

Directamente desde Puerto Morelos, Quintana Roo, Cerveza Artesanal Pescadores.

Con tres estilos de cerveza. Blonde Ale, Pale Ale e IPA. Todas muy refrescantes, adecuadas para el clima de la Riviera.

¡No pierdas la oportunidad de probarlas!

Recién cumplieron su 7tmo aniversario, así como todos los domingos nos comparten una pequeña cata de cada uno de los sabores que manejan, único e inigualable. Si gustas conocer las instalaciones puedes visitarlos en la Carretera Cancún - Tulum Km. 316.5, Ejidal, 77580 Tulum, Q.R.

FB: Cerveza Artesanal Pescadores

Gracias a nuestro Productor Artesanal quien le pone todo el cariño y sazón a sus creaciones Alex Bedolla Cortes con quien tuvimos la gratitud de probar todos los sabores.

English

## Craft Beer Fishermen

Directly from Puerto Morelos, Quintana Roo, Cerveza Artesanal Pescadores.

With three styles of beer. Blonde Ale, Pale Ale and IPA. All very refreshing, suitable for the climate of the Riviera.

Do not miss the opportunity to try them!

They just celebrated their 7th anniversary, just like every Sunday they share a small tasting of each of the flavors they handle, unique and incomparable. If you want to know the facilities you can visit them at Carretera Cancún - Tulum Km. 316.5, Ejidal, 77580 Tulum, Q.R.

FB: Cerveza Artesanal Pescadores

Thanks to our Artisanal Producer who puts all the love and seasoning into his creations, Alex Bedolla Cortes, with whom we were grateful to try all the flavors.



## DE LA FÁBRICA A TU CIUDAD.

ENVÍA UN WHATSAPP PEDIDOS A TODA LA REPÚBLICA

# 984 175 2319







# HORARIOS

## YOGA TERAPÉUTICO & RESTAURATIVO

Lunes	6:00 pm
Martes	7:00 pm
Miércoles	7:00 pm

# Yoga en la playa



| Investigación por:  
Maya Turistic |  
f Maya Turistic

### Beneficios saludables:

1. Producimos vitamina D al estar expuestos a la luz solar. Es una buena idea practicar al aire libre en verano
2. Mejoras la energía con una mejor oxigenación al respirar aire fresco, aprovecha para respirar profundamente durante la práctica y limpia tus pulmones con aire limpio.

La brisa del mar, el olor de la sal y el sonido relajante de las olas rompiendo en la playa crean el entorno perfecto para la relajación y la conexión con nuestro interior. Practicar yoga en la playa es una gran experiencia que

multiplica los grandes beneficios de esta terapia y le añade los de la naturaleza.

A estos beneficios del yoga sumale hacerlo en Campeche que es un estado lleno hermosos paisajes caribeños, gran clima y un mar precioso. Sus playas son cálidas, con aguas tranquilas y de color turquesa, y arena blanca y fina.

Actividad y destino ideales si estas viajando y viendo al estilo Maya Turistic

### English Craft Beer Fishermen

Healthy benefits:

1. We produce vitamin D by being exposed to sunlight. It is a good idea to practice outdoors in summer
2. You improve energy with better oxygenation when breathing fresh air,

take the opportunity to breathe deeply during practice and cleanse your lungs with clean air.

The sea breeze, the smell of salt and the relaxing sound of the waves breaking on the beach create the perfect environment for relaxation and connection with our interior. Practicing yoga on the beach is a great experience that multiplies the great benefits of this therapy and adds those of nature.

To these benefits of yoga add doing it in Campeche, which is a state full of beautiful Caribbean landscapes, great weather and a beautiful sea. Its beaches are warm, with calm, turquoise waters and fine white sand.

Ideal activity and destination if you are traveling and seeing the Maya Turistic style.



## HATHA YOGA

Martes	7:00 am
Jueves	7:00 am
Jueves	7:00 pm

@\_samkhya.yoga

Informes: 981 175 9010

@\_samkhya.yoga







*Historias de mar. Pescadores de historia*



Investigación por:  
Maya Turistic |  
Maya Turistic

“Este libro cuenta con claridad cada relato sobre la vida de las personas que debido a su oficio han recorrido las aguas campechanas y relaciona las reseñas históricas con la economía”. Menciona su autora Helena Barba Meinecke, al presentarlo en el Archivo Municipal.

**Lectura recomendada:**

**Historias de Mar. Pescadores de Historias**

Los mares, ríos, lagunas y otros cuerpos de agua de Campeche, guardan en sus profundidades verdaderos tesoros que poco a poco van saliendo a la superficie gracias al trabajo de la arqueología subacuática y de sus especialistas, como la Arqlga. Helena Barba, que, junto con un equipo interdisciplinario, y por supuesto de los habitantes de los sitios que atesoran en la memoria y el corazón los relatos de sus

antepasados, han sido punto clave para el rescate de piezas que hoy se muestran y cuentan sus historias desde los recintos museísticos.

La delegada del Centro INAH Campeche, Lirio Suárez Améndola, felicitó a Helena y a su grupo de investigadores que hicieron posible este libro. Leyó parte del primer capítulo, en el que la historiadora Flor Trejo Rivera revela el mundo de los cayucos, explica cómo viajaban con este transporte en el mar para poder pescar en las aguas campechanas, así como de su construcción y navegación.

Más allá del contexto turístico está la vida de los residentes que al final son quienes nos reciben como visitantes, por eso para nosotros vale la pena hacer turismo desde adentro, turismo en serio.



CAMPECHE, CAMPECHE

PALAPA 14

**Sarri's**

Pescados y Mariscos  
Av Costera Pedro Sainz de Baranda

10 am - 6 pm



# TAJÍN *Veracruz*



Investigación por:  
Maya Turistic |  
Maya Turistic

Español

A la palabra "Tajín" se le han dado varios significados, en totonaca quiere decir "el gran humo", "el trueno" (que se manifiesta en tres formas, una de ellas es síkulan, o Tajín, que se cree es la descarga que fulmina a los árboles, que mata a los hombres y que antecede al relámpago, al gran fulgor. Actualmente se le conoce como kawi'aksahila s'chik taji'n: "la casa de los truenos".

El Tajín es la ciudad prehispánica Mesoamericana más importante de la costa norte de Veracruz. Ubicado en Papantla, su influencia abarca las cuencas de los Ríos Cazones y Tecolutla desde la Sierra Norte de Puebla, donde su influencia se aprecia claramente en la zona arqueológica de Yohualichan, hasta la planicie costera del Golfo de México. Desde el punto de vista urbanístico en El Tajín, se privilegiaron los grandes espacios abiertos delimitados por templos y desniveles. Además de las decoraciones con nichos, relieves y pintura mural. Uno de las construcciones

más interesantes es la llamada Pirámide de los Nichos, llamada así por que los tableros que componen sus fachadas fueron decorados con nichos que hacen un total de 365, razón por la cual ha recibido atención de los estudiosos en calendarios y cosmovisión Mesoamericanos. El Tajín es la ciudad con mayor número de juegos de pelota: 17, lo que ha sido interpretado como una necesidad ante la diversidad cultural que, de acuerdo con la época, pudo habitar la ciudad. Cronología: 300 a 1200 d. C. Ubicación cronológica principal: Epiclásico, 600 a 900 d. C.

English

**Tajín**  
**Veracruz**

The word "Tajín" has been given several meanings, in Totonac it means "the great smoke", "the thunder" (which manifests itself in three forms, one of them is síkulan, or Tajin, which is believed to be the discharge that strikes down the trees, that kills men and that precedes the lightning, the great brilliance. Today it is known as kawi'aksahila s'chik taji'n: "the house of thunder".

El Tajín is the most important Mesoamerican pre-Hispanic city on the north coast of Veracruz. Located in Papantla, its influence covers the basins of the Cazones and Tecolutla Rivers from the Sierra Norte de Puebla, where its influence can be clearly seen in the Yohualichan archaeological zone, to the coastal plain of the Gulf of Mexico. From the urban point of view in El Tajín, the large open spaces delimited by temples and unevenness were privileged. In addition to the decorations with niches, reliefs and mural painting. One of the most interesting constructions is the so-called Pyramid of the Niches, so named because the panels that make up its facades were decorated with niches that make a total of 365, which is why it has received attention from scholars in Mesoamerican calendars and worldview. El Tajín is the city with the largest number of ball games: 17, which has been interpreted as a necessity given the cultural diversity that, according to the time, was able to inhabit the city. Chronology: 300 to 1200 AD. C. Main chronological location: Epiclassic, 600 to 900 AD. c.

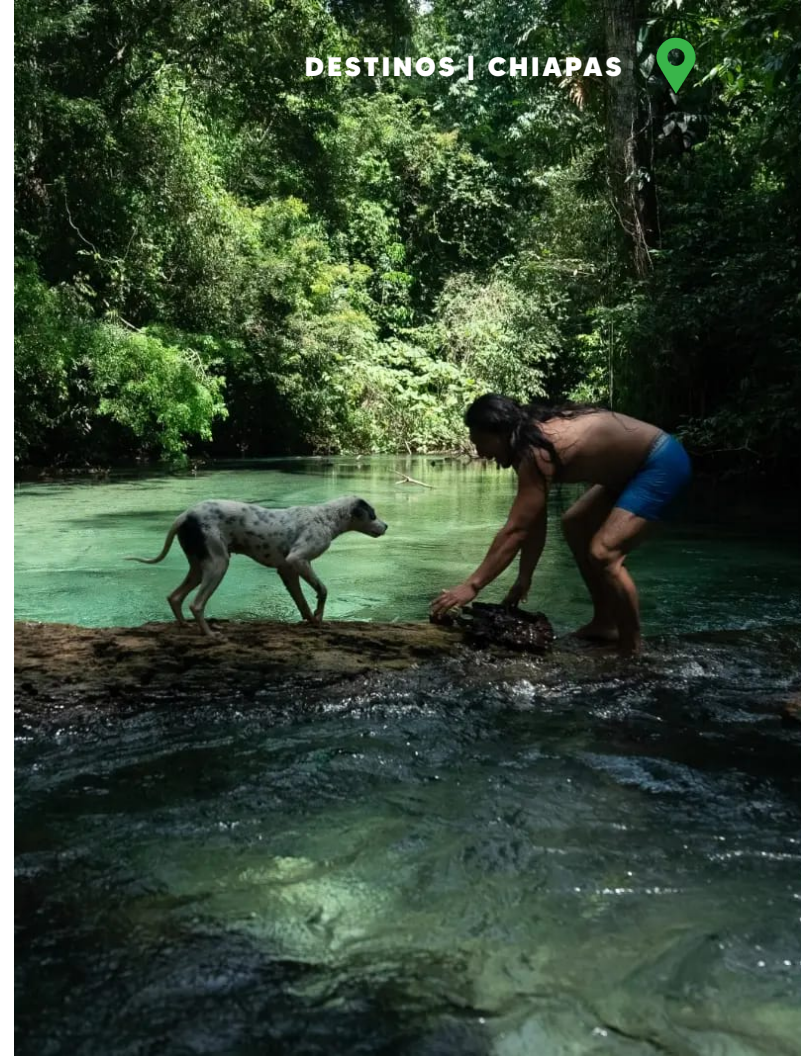
# CONOCE *Tajín*, LA CIUDAD DEL TRUENO



PLAZA PARDO

Papantla, solo a 20 mins. de la zona arqueológica





# ECO-HOTEL EN EL CORAZÓN

## de la Selva Lacandona



Investigación por:  
**Maya Turistic**  
f Maya Turistic

### Español

Ubicado en el corazón de la selva lacandona de Lacanjá, Eco-Hotel Sak Nok ofrece una estancia inolvidable en sus cabañas rústicas. Algunas habitaciones disponen de terraza con vistas a la montaña y baño privado.

Este es un excelente punto de partida para aquellos que deseen visitar las ruinas de Bonampak, que están a solo 13 km del hotel.

Cuentan con Cabañas Rusticas para 2 personas, Dobles para 4 personas y habitaciones Familiares máximo para 5 personas

Todas las habitaciones tienen un hermoso jardín ideal para un paseo relajante, pero también puede disfrutar del sendero interpretativo a través del bosque para aprender más sobre este rico ecosistema.



### English

## Eco-Hotel in the Heart of the Lacandona

Jungle Located in the heart of the Lacandona jungle of Lacanjá, Eco-Hotel Sak Nok offers an unforgettable stay in its rustic cabins.

Some rooms have a terrace with mountain views and a private bathroom. This is an excellent starting point for those wishing to visit the Bonampak ruins, which are only 13 km from the hotel.



They have Rustic Cabins for 2 people, Doubles for 4 people and Family rooms for up to 5 people.

All rooms have a beautiful garden ideal for a relaxing walk, but you can also enjoy the interpretive path through the forest to learn more about this rich ecosystem.







Monte Verde

# Pastas frescas



Por: Ahimara Nahaivi | Ahimara Nahaivi

### Español

El uso de ingredientes frescos a mi perspectiva resulta en un salto cuántico en sabor para los platillos. Por eso cuando me ofrecieron pasta recién hecha, me dije tengo que probar, hablo de pasta fresca en serio, elaborada desde cero, hablo de elaboración artesanal, con mimos. ¿Todas las pastas son iguales? Para mí la pasta fresca sabe más a pasta, esta cocida en 3 minutos y absorbe mucho mejor las salsas, el resultado es sabor de hogar, de algo hecho con amor. ¿Tengo que ir a Italia por pasta fresca? Turistas que se encuentren en Palenque, Chiapas o planeen llegar y sean amantes de la

pasta... visiten MonteVerde trattoria, todas sus opciones de pasta son frescas, de los spaguetthis a los raviolis, todo ha sido elaborado al día, y pueden elegir entre al menos 5 tipos de salsas distintas para hundir su pasta en ellas, de tomate y albahaca, de 3 quesos, pesto, caribe, la nona, todas deliciosas, sean curiosos, pidan sugerencias, comenten con el personal sus gustos y disfruten el resultado.

Aquí se trata de pasta fresca, copa de vino, selva, música en vivo, elija la mejor de las compañías y viaje para vivir. Conoce México... Vive Maya Turistic.

### English

### FRESH PASTA

The use of fresh ingredients in my perspective results in a quantum leap in flavor for the dishes. That's why when they offered me freshly made pasta, I told myself I have to try it, I'm seriously talking about fresh pasta, made from scratch, I'm talking about artisanal preparation, with pampering. Are all pastas the same? For me fresh pasta tastes more like pasta, it is cooked in 3 minutes and absorbs sauces much better, the result is a taste of home, of something made with love. Do I have to go to Italy for fresh pasta? Tourists who are in Palenque, Chiapas or are planning to arrive and are pasta lovers... visit MonteVerde trattoria, all their pasta options are fresh, from spaghetti to ravioli, everything has been prepared daily, and they can choose between at least 5 different types of sauces to dip your pasta in, tomato and basil, 3 cheese, pesto, Caribbean, nona, all delicious, be curious, ask for suggestions, discuss your tastes with the staff and enjoy the result.

Here it is about fresh pasta, glass of wine, jungle, live music, choose the best of companies and travel to live.

Get to know Mexico... Live Maya Turistic.



# DEJA QUE LA NOCHE TE ABRACE

CARRETERA A RUINAS ARQUEOLÓGICAS, PALENQUE, MEXICO







# San Pedro y San Pablo Teposcolula

**PUEBLO MÁGICO**  
de Oaxaca

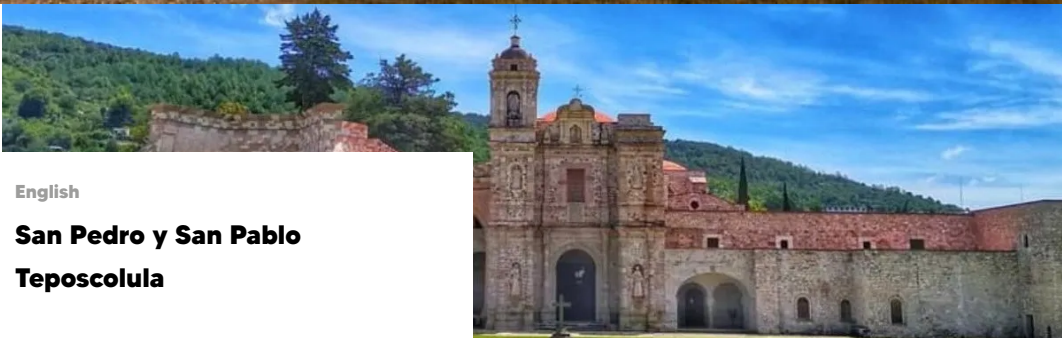


Investigación por:  
Maya Turistic |  
Maya Turistic

**Español**

San Pedro y San Pablo Teposcolula es un solo municipio y la comunidad mixteca está viva en él.

En la Zona de Monumentos Históricos, podrás conocer construcciones que cuentan su historia. Un ejemplo, es la Casa de la Cacica, nada menos que el palacio donde vivió la última reina Mixteca y que en su esplendor almacenó sedas, pieles, oro y diamantes. Teposcolula se pinta del morado de sus abundantes orquídeas, flor que encontrarás por todo el pueblo y crecen naturalmente en sus tierras, su naturaleza, su historia y su gastronomía.



**English**

**San Pedro y San Pablo  
Teposcolula**

In the Historical Monuments Zone, you will be able to see constructions that tell of their history. An example is the Casa de la Cacica, nothing less than the palace where the last Mixtec queen lived and which in its splendor stored silks, furs, gold and diamonds. Teposcolula is painted purple from its abundant orchids, a flower that you will find everywhere in the town and grow naturally on their land, its nature, its history and its gastronomy.



TU MOMENTO ESTÁ EN  
**Oaxaca**

**Viaja desde:**

**Oaxaca de Juárez  
a Santa Catarina  
Juquila y descubre  
nuevos lugares**

**Oaxaca de Juárez**

**Zócalo**  
(Plaza de la Constitución)

**San Bartolo  
Coyotepec**

**Zimatlán  
de Álvarez**

**Ayoquezco de Aldama**

**San Sebastián  
de las Grutas**

**Villa Sola  
de Vega**

**San Pedro Juchatengo**

**Santa María Amialtepec**

**Cerro del Vidrio**

**Santa Catarina Juquila**





English

**“The land of the 7 moles”**

It is mentioned that there are seven Oaxacan moles: black, red, yellow, green, red, stew, and chichilo; although there are many more moles in the entity, such as the hips and the chicatana.

This food is one of the most important and recognized of Mexican gastronomy. They have their origin in the word Mulli, which means stew or mixture, referring to a sauce that dates from pre-Hispanic times, considered a delicacy of the gods, a great variety of these; likewise, showing an extensive list of ingredients such as cocoa, sesame, corn, seeds, chili peppers, among others

Whoever visits Oaxaca falls in love with its gastronomy, it is said that it is a delight, for this reason, being also one of the most consistent cuisines in shaping the rich Mexican gastronomy, recognized by UNESCO as an intangible heritage of humanity.

Those recommended to know it and experience it in the Maya Turistic style.



**“La tierra de los 7 Moles”**

origen en la palabra Mulli, que significa potaje o mezcla, haciendo referencia a una salsa que data de la época prehispánica, considerado un manjar de los dioses, una gran variedad de estos; así mismo, mostrando un extensa lista de ingredientes como el cacao, ajonjolí, maíz, pepitas, chiles, entre otros El que visita Oaxaca se enamora de su gastronomía, está dicho que es una delicia, por esta razón, siendo además una de las cocinas más consistentes al dar forma a la rica gastronomía mexicana, reconocida por la UNESCO como patrimonio intangible de la humanidad.

Los invitamos a conocerlo y vivirlo al estilo Maya Turistic.



| Investigación por:  
Maya Turistic |  
Maya Turistic

Español

Se menciona que son siete los moles oaxaqueños: el negro, rojo, amarillo, verde, coloradito, estofado y chichilo; aunque, existen muchos más moles en la entidad, como el de caderas y el de chicatana.

Este alimento es uno de los más importantes y reconocidos de la gastronomía mexicana. Tienen su



CALLE JOSE MARIA DIAZ ORDAZ 208, OAXACA DE JUAREZ, MEXICO  
TEL. 951 205 8907





# CDMX CON ESCAPADA



## LA HERENCIA GASTRONÓMICA

*lo es todo*



Por: Ahimara Nahaivi | Ahimara Nahaivi

Hace unos años viajando y viviendo, coincidimos en Chiapas con Adolfo Schwalge, un chef que nació en la CDMX, en ese tiempo nos habló de cultivos en chinampas y de cómo buscaba constantemente preservar y enaltecer los sabores de México, con herencia gastronómica veracruzana por su abuela Antonila y enamorado de la cocina por su madre, está llevando este aprendizaje y gusto a otro nivel, mientras charlamos hace apenas unos días, me cuenta que hoy está a cargo de Alvaros Restaurante desarrollando y queriendo dar a conocer que la alcaldía Azcapotzalco, también existe y qué hay buena comida, buenos lugares y muchas cosas por hacer.

colonia Clavería, una colonia de las más antiguas de la CDMX.

“Quiero que la gente del norte de la ciudad, en lugar de ir a Polanco o La Condesa... se queden acá con nosotros. Considero que AzcapoRock como yo le digo de cariño tiene mucho que ofrecer y estoy seguro que será un destino gastronómico próximamente... se vale soñar”.

Nos dijo.

Nosotros estamos seguros de que su propuesta va, así que prepárense para estar viendo, escuchando y saboreando mucho de este sitio y del sazón de Adolfo, en Maya Turistic y por todos lados.

El restaurante está ubicado aquí en la



## VISITANDO

- Mirador Torre Latinoamericana
- Teotihuacán
- Basílica de Guadalupe
- Xochimilco
- Cd. Univerditaria
- Museo de Frida Kahlo
- Coyoacán
- Puebla y Cholula

# 7 DIAS 6 NOCHES

## PAQUETE INCLUYE

- Hospedaje en Hotel
- 3\*, 4\* o 5\* estrellas
- Desayuno diario
- 5 almuerzos
- Traslados de llegada y salida



### PRECIO DEL PAQUETE POR PERSONA

CODIGO PROMOCIONAL  
MAYATURISTIC222



## SEMBRANDO LA LENGUA

# Yokot'an



Investigación por:  
Maya Turistic |  
Maya Turistic

Yoko t'aan (la lengua verdadera) es una lengua mayense, hablada en el estado de Tabasco, al sureste de México. En el año 2000 poseía un total de 43,850 hablantes, según datos del INEGI, concentrados principalmente en los municipios de Centla, Centro, Jalpa, Macuspana y Nacajuca.

El nombre chontal con el que algunos conocen esta lengua, es de origen náhuatl, y significa extranjero.

Pertenece a la familia de lenguas mayas, específicamente, al subgrupo de las lenguas cholanas o chontalanas, al cual también pertenecen el idioma chol y el idioma chortí hablado en Guatemala. Algunos investigadores sostienen que el chontal se subdivide en dos dialectos que son los de Nacajuca y Macuspana. Este idioma cuenta con 29 fonemas de los cuales 7 son diferentes a los que utiliza el español.

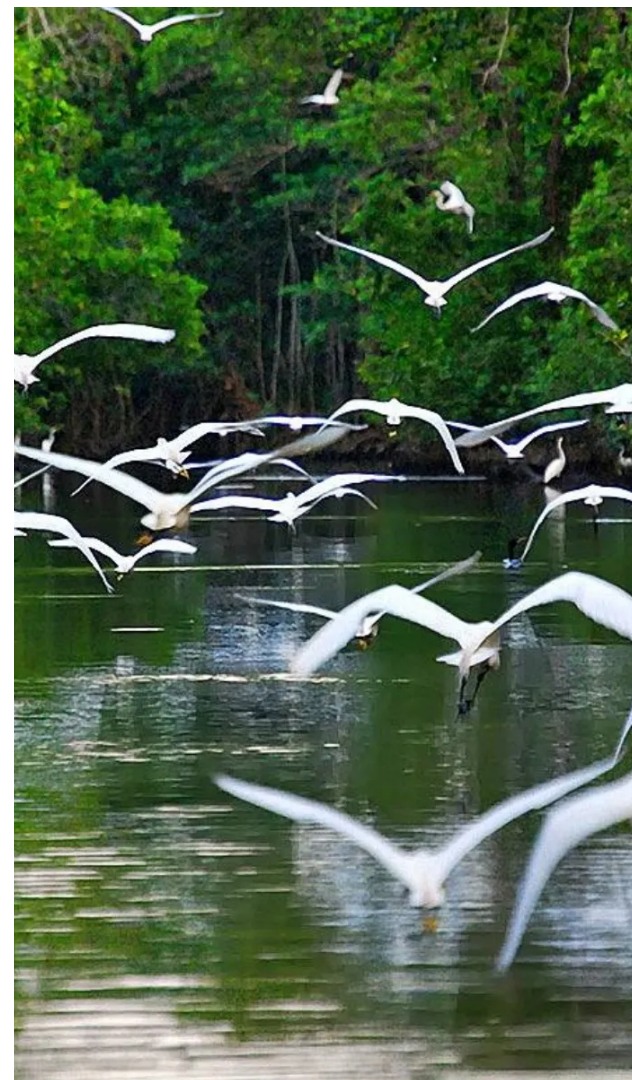
Les compartimos este poema de  
**Domingo Alejandro Luciano:**

### Pak'tan

Wida  
chumú  
tu tí' iximkab  
tu yaba u bo'oy Ixzoklomte'  
kä pitän top'ík ni t'anjob  
ke ni ik'  
u yäktí yälík izapanto  
t'ok u ju'ju'né Xoch'  
k'a kä ch'ujnan  
tan p'uj  
tuba k'ajti'yá

### Sembrando palabras

Aquí  
sentado  
a la orilla de un maizal  
bajo el cobijo de una ceiba  
espero brotar las palabras  
que el viento  
deja caer  
en la madrugada  
con el ulular de los tecolotes  
para guardarlos  
en el cántaro



Yokok'ux 9932596468

Pob. Tucta Nacajuca Tabasco Mx.

Visítanos en transporte público en la terminal de Cardesa calle Castillo o frente a la Ford calle Juan Alvarez, abordar Van Tecoluta-Villahermosa bajar en la entrada del Poblado Tucta a 200 mtr. estamos para servirte.



**Yokok'ux**  
sabor ancestral



# CONVOCATORIA

DICIEMBRE 03 / 2023

COSTOS:

**PAQUETE 1**  

MEDALLA, CHIP  
**\$450**

**PAQUETE 2**    

MEDALLA, CHIP, ÁNFORA  
O PLAYERA CONMEMORATIVA  
**\$550**

**PAQUETE 3**    

MEDALLA, CHIP, JERSEY, BANDANA  
**\$700**

## 90 KM

LIBRE ELITE	V F	18 A 29 AÑOS
JUVENIL	V F	14 A 17 AÑOS
MASTER 30	V F	
MASTER 40	V F	
MASTER 50	V	
MASTER 60	V	

PREMIACIÓN EN EFECTIVO 3 PRIMEROS LUGARES

## 60 KM

LIBRE FEMENIL  
LIBRE VARONIL

PREMIACIÓN EN PRODUCTOS 3 PRIMEROS LUGARES



# PRÓXIMAMENTE

## 03 - 12 - 23

DICIEMBRE / 2023

CONVOCATORIA  
3era. EDICIÓN

La Sierra de Tenosique te espera en Diciembre 2023.  
Vive y Disfruta la experiencia de uno de los mejores  
eventos de ciclismo de montaña del Sur de México.

El reto que te envuelve en la Naturaleza!

Informes:  
934 122 21 12



CUENTA BBVA: 4152 3134 9308 8095  
AMAIRANI GÓMEZ

ENVIAR COMPROBANTE AL:  
934 122 21 12

-NOMBRE COMPLETO - FECHA DE NACIMIENTO  
-EQUIPO O CLUB - TALLA JERSEY.



TENOSIQUE  
TRANSFORMANDO JUNTOS  
AYUNTAMIENTO 2021 - 2024

TABASCO  
MEMORABLE



Naj Mayan Home®

Branding de *marca destino* EST.2020

*warm & organic palette*

# Colorimetría

INSPIRED BY THE TEXTURES & COLORS OF THE MAYAN CULTURE  
INSPIRADA POR LAS TEXTURAS Y LOS COLORES DE LA CULTURA MAYA



## Naj Mayan Home

LÍNEA PARA PICNIC'S

HECHA POR ARTESANAS YUCATECAS, CON MATERIALES ORGÁNICOS: HENEQUÉN Y ALGODÓN RECICLADO.

@naj.mayanhome



# RESERVA TU Hospedaje

Mereces que tus  
**VACACIONES**  
sean **MEMORABLES**



990 207 9456



Maya Turistic Agencia de Viajes



VISITA NUESTRA PAGINA WEB  
[www.mayaturistic.com](http://www.mayaturistic.com)

*Viajando  
y Viviendo*

AL ESTILO MAYA TURISTIC