

Dirección de Medios de Comunicación
Boletín No. 541
18 de noviembre de 2026

PATRIMONIO ALIMENTARIO MAYA PROTAGONIZARÁ CICLO DE CONFERENCIAS EN EL MUSEO REGIONAL DE LA COSTA ORIENTAL

- Se desarrollará el 21 y 22 de noviembre de 2026, con entrada libre
- La Cocina de Humo del Parque El Jaguar ofrecerá venta de alimentos tradicionales

Especialistas del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), instancia de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, participarán en el ciclo de conferencias sobre las cocinas tradicionales de Quintana Roo, que ahondará sobre los sistemas agroalimentarios, el papel de la juventud en la transmisión del patrimonio alimentario y la cultura que engloba el tema.

Organizado por la Unidad de Culturas Vivas, Patrimonio Inmaterial e Interculturalidad, a través de las direcciones General Técnica y de Investigación de las Culturas Populares y de Investigación Colaborativa y Diálogo de Saberes, el encuentro se realizará en la Sala Tulum del Museo Regional de la Costa Oriental (Mureco), el 21 y 22 de noviembre de 2026, a partir de las 11:00 horas; entrada libre.

“Las comunidades mayas de Quintana Roo han mantenido vivas sus cocinas al compartir, de generación en generación, lo que saben sobre el cultivo del maíz, la preparación de los alimentos y su importancia en la vida comunitaria. A las instituciones culturales nos corresponde respaldar esa labor y abrir espacios para que quienes sostienen estas prácticas compartan sus conocimientos”, señaló la secretaria de Cultura del Gobierno de México, Claudia Curiel de Icaza.

La conferencia del investigador del Centro INAH Quintana Roo, Gabriel Vázquez Dzul, abrirá el foro, a las 11:00 horas, titulada *La olla de la memoria. La comida tradicional maya y la resistencia oculta en el sabor de la cultura. El caso de la comida del Noj Kíin o Viernes Santo*, que abordará los elementos implicados en la preparación de los alimentos que consumen los mayas macehuales en dicha festividad.





Asimismo, reflexionará acerca de los avatares de la cocina tradicional en la era de las nuevas tecnologías y las redes sociales, a lo que se añade la intervención gubernamental y los colectivos sociales involucrados en su protección y difusión.

Al siguiente día, tocará el turno al titular del Museo Histórico de la Ciudad de Felipe Carrillo Puerto, Gregorio Vázquez Canché, quien dará la ponencia *Ritual y cocina maya de Quintana Roo*, a las 12:30 horas, en la citada sala del Mureco. Explorará diferentes dimensiones del ritual *Ch'áachàak*, con el que se realiza la petición de lluvia y que, desde la visión cosmogónica maya, está dedicada al maíz sagrado. Se abundará en su organización, simbolismo, en los significados del altar y de los alimentos que se ofrendan a las deidades de la naturaleza.

En total, se impartirán siete conferencias, con la participación del promotor cultural Carlos Damián Cáceres Correa; la coordinadora del Programa Educativo de Gastronomía de la Universidad del Caribe, Ana Victoria Flores Vega; el cocinero tradicional José Francisco Baeza Tax; el antropólogo de El Colegio de la Frontera Sur, Héctor Manuel Marín Poot, y el investigador de la Universidad Tecnológica de Cancún, Manuel Isaías Pérez Alamilla.

Para las infancias, el domingo 22, a las 12:00 horas, habrá cuentacuentos sobre historias que ocurren en la cocina, a cargo de la narradora oral de Alas y Raíces, Lorena Álvarez. En tanto, la Sala Yaxché alojará la exposición fotográfica temporal *Piedra, selva y tiempo*, del fotógrafo Miguel González, la cual consta de 30 imágenes. Estará vigente hasta el 28 de febrero de 2027.

Aunado a ello, se contará con venta de platillos tradicionales de la entidad, en la Cocina de Humo del Parque El Jaguar. Para mayor información, consultar la programación en los canales oficiales del Museo Regional de la Costa Oriental (Base Aeronaval Tulum, en Quintana Roo).

Enlace a fotografías: https://gofile.io/d/NGVdG97I

---oo0oo---

Síguenos en:
Facebook: @inahmx
X Corp: @INAHmx
Instagram: @inahmx
YouTube: INAH TV
TikTok: @inahmx
Sitio web: inah.gob.mx

