

UNA EXPERIENCIA · HACIENDA SANTA ROSA DE LIMA

Entre Sabores *y Saberes*

Dos días para conectar con la cultura maya a través de su gente, su milpa y su mesa — entre talleres, rituales y la cocina viva del Mayab.



EL LUGAR

Un oasis en la *selva baja*.

Entre pasajes que cuentan historias y una vegetación frondosa, la Hacienda Santa Rosa de Lima emerge rodeada de árboles notables — el algodón de seda, el pochote, el bonete — entrelazados con la arquitectura colonial del Mayab.

Restaurada en 1998 con la visión de ofrecer un contacto pleno con la riqueza histórica y biocultural del mundo maya, la hacienda es hoy un hotel donde lo antiguo y lo presente conviven en cada muro. El proceso de restauración fue meticuloso: se respetaron las características arquitectónicas originales y se rescataron antiguas técnicas y materiales mayas.

Adaptando los espacios a la vida hotelera, se preservó el esplendor del pasado y se respetaron las proporciones existentes — para que cada huésped pudiera escuchar, todavía hoy, el eco de quienes habitaron este lugar.

Junto a Traspatio Maya, una iniciativa que trabaja desde el corazón de la tierra con cocineras y artesanos del estado, abrimos las puertas a un fin de semana íntimo. No es un retiro, no es un curso: es una invitación a sentarnos a la mesa con quienes sostienen, todos los días, la cocina viva del Mayab.



— DÍA UNO · CUATRO ENCUENTROS

La llegada, la milpa y la lluvia.

Llegamos a la hacienda al mediodía, ponemos las manos en el huerto y cerramos el día con un ritual ancestral seguido de una cena larga bajo los árboles.

DE 13:00 A NOCHE CERRADA

4 actividades

HACIENDA SANTA ROSA

Día uno

13:00 — 13:30

— LLEGADA · 30 MIN

— APERTURA

Bienvenida a la *hacienda*.

Recepción de participantes en la comunidad. Bienvenida por parte del equipo anfitrión, asignación de espacios y breve introducción al programa y al contexto del territorio.

Las puertas de Santa Rosa se abren con tiempo: queremos que la llegada no sea un trámite sino un primer respiro. El equipo anfitrión recibe a cada huésped, asigna espacios y comparte una breve introducción al programa y al territorio que habitaremos los próximos dos días.

Es también el momento para situarnos: dónde estamos, con quiénes vamos a trabajar, qué relación hay entre la hacienda, la comunidad de Santa Rosa y los pueblos cercanos. Una conversación corta que abre el fin de semana antes de pasar a la cocina.

SOBRE ESTA ACTIVIDAD

Formato Recepción y bienvenida

Anfitriones Equipo The Haciendas y Traspatio Maya

Incluye Asignación de espacios e introducción al programa

13:30 — 15:30

— CLASE DE COCINA · 2 H

— COCINA VIVA

Clase de cocina del *huerto*.

Experiencia culinaria participativa guiada por cocineras tradicionales y productoras de hortalizas y miel melipona de la comunidad vecina de Granada.

Los asistentes cocinarán con ingredientes frescos del huerto de estas mujeres para preparar platillos locales de temporada. La sesión es activa: cada huésped trabaja al lado de una de las cocineras y aprende, en su mismo ritmo, técnicas que rara vez salen del traspatio.

La actividad incluye una introducción a la miel melipona, su valor cultural y ecológico, así como la elaboración de postres tradicionales que resaltan este ingrediente ancestral — una de las mieles más antiguas del continente, criada por las propias familias de la comunidad.

Al cerrar, cada plato preparado se prueba en la mesa larga del corredor.



DETALLES

- Guían* Cocineras tradicionales de Granada
- Ingredientes* Hortalizas frescas del huerto
- Postre* Tradicional con miel melipona
- Formato* Participativo · para todas las manos
- Restricciones* Avísenos sobre alergias o dietas con anticipación

15:30 — 18:00

— TARDE ABIERTA · 2.5 H

— TIEMPO PROPIO

Tiempo libre y *talleres* abiertos.

Espacio flexible para descansar o caminar por la comunidad y conocer los talleres artesanales y los espacios públicos.

La tarde queda abierta a propósito. Quienes lo prefieran pueden echarse a leer en la hamaca, aprovechar la alberca o quedarse en los corredores; quienes quieran salir, pueden recorrer la comunidad de Santa Rosa para conocer los talleres artesanales y los espacios públicos del pueblo.

También es posible apartar otro tipo de actividades opcionales: una limpieza energética o un recorrido por el jardín botánico de la hacienda. El equipo estará disponible para coordinarlas con anticipación.

OPCIONES

- Descanso* Hamacas, lectura, alberca
- Comunidad* Caminata por talleres y espacios públicos
- Opcional* Limpieza energética
- Opcional* Recorrido por el jardín botánico

18:00 — *noche cerrada*

— CEREMONIA + CENA

— RITUAL Y MESA

Ceremonia *Chack Chack* y cena de la milpa.

Ceremonia tradicional maya dirigida por un milpero, en la que se honra a los elementos naturales y se pide por la abundancia, en un espacio de conexión espiritual y cultural.

El Chack Chack es una ceremonia ancestral del Mayab, dedicada a honrar a los elementos naturales y a pedir por la abundancia de la siembra y la cosecha. Guiada por un milpero de la comunidad, no es un espectáculo: es una invitación a estar presentes y compartir un momento de conexión espiritual y cultural.

Al concluir, se ofrecerá una cena basada en la milpa, destacando ingredientes nativos como maíz, frijol, calabaza y otros productos locales, preparados bajo técnicas tradicionales. Una mesa larga, encendida con velas, montada bajo los árboles — donde la cocina del fin de semana se concentra y la sobremesa se extiende sin prisa.



DETALLES

- Ceremonia* Dirigida por un milpero
- Cena* Maíz, frijol, calabaza, productos locales
- Atuendo* Cómodo, ropa ligera de noche
- Llevar* Repelente de mosquitos, suéter ligero

“
*Aquí no se aprende a cocinar —
se aprende a escuchar la milpa,
a leer la mesa y a recordar
lo que la tierra siempre supo.*

— LAS COCINERAS DE GRANADA

— DÍA DOS · CUATRO ENCUENTROS

El canto del amanecer y la mesa final.

Empezamos al alba siguiendo las aves de la selva baja, pasamos por el comal, los telares de henequén y cerramos con una comida con Chef Wilson antes de despedirnos.

DE 7:00 A LA SOBREMESA

4 actividades

HACIENDA SANTA ROSA

Día dos

07:00 — 08:30

— CAMINATA · 1.5 H

— AMANECER

Salida a *pajarear* al primer canto.

Recorrido guiado al amanecer para la observación de aves en su hábitat natural.

La actividad permite conocer la biodiversidad local, así como la relación entre el ecosistema y las prácticas comunitarias. Caminamos al primer canto, cuando la selva baja despierta — un recorrido pausado, atento al detalle, donde el canto de las aves y los sonidos del bosque se entrelazan para revelar un mundo que rara vez vemos en silencio.

El recorrido es de baja exigencia: caminos planos por los terrenos de la hacienda y los linderos de la milpa. Volvemos con apetito y con los oídos despiertos.

DETALLES PRÁCTICOS

Formato Recorrido guiado al amanecer

Hábitat Aves endémicas y migratorias

Llevar Calzado cerrado, repelente, gorra, agua

Nivel Apta para todas las edades

08:30 — 09:30

— DESAYUNO + DEMO · 1 H

— MAÍZ

Desayuno y *nixtamalización*.

Desayuno tradicional acompañado de una explicación práctica del proceso de nixtamalización, técnica ancestral clave en la cultura del maíz.

La nixtamalización es la técnica ancestral que mejora el valor nutricional y el sabor del maíz, base de la cocina del Mayab. Los participantes podrán conocer y, en algunos casos, involucrarse en el proceso — desde el agua de cal hasta la masa lista para palmeear sobre el comal.

Mientras la demostración avanza, el desayuno va saliendo en tiempo real: tortillas recién hechas y los acompañamientos tradicionales que se sirven en una mesa compartida en el corredor. Una clase a la vez técnica y cotidiana, que se aprende mejor con la boca llena.



QUÉ PROBAREMOS

- Demo* Nixtamalización paso a paso
- Mesa* Tortillas al comal, huevos, frijol, café de olla
- Lugar* Corredor con cocina abierta
- Duración* 1 hora · ritmo cómodo

09:30 — 12:00

— TALLER ARTESANAL · 2.5 H

— ORO VERDE

Taller de *henequén* con artesanos de Santa Rosa.

Encuentro con grupos artesanales especializados en el trabajo del henequén.

Se compartirán los procesos desde la fibra hasta el producto final, así como el contexto cultural y económico de esta actividad — fundamental en la historia de Yucatán y todavía hoy un oficio vivo en la comunidad de Santa Rosa.

El taller incluye demostraciones prácticas y un espacio de diálogo con las artesanas sobre innovación, diseño y mercado: cómo el henequén se sostiene como oficio, qué desafíos enfrenta y qué caminos están abriendo las nuevas generaciones de artesanas.



LO QUE VIVIMOS

<i>Guían</i>	Grupos artesanales de Santa Rosa
<i>Demos</i>	De la fibra al producto final
<i>Conversación</i>	Innovación, diseño y mercado
<i>Contexto</i>	Cultural y económico del oficio

12:00 — *sobremesa*

— CIERRE + COMIDA

— ÚLTIMA MESA

Taller de cocina con *Chef Wilson Alonzo*.

Sesión culinaria dirigida por el Chef Wilson, enfocada en la reinterpretación contemporánea de ingredientes locales.

Los participantes colaborarán en la preparación de platillos, explorando técnicas, sabores y posibilidades de la cocina regional en diálogo con la gastronomía actual. El taller toma lo que se cocinó, se cosechó y se aprendió durante el fin de semana y lo lleva un paso más adelante.

El Chef Wilson Alonzo es un chef mexicano originario de Halachó, Yucatán, reconocido por su trabajo en la preservación y reinterpretación de la cocina tradicional maya y yucateca. Cuando todo está listo, montamos la mesa final juntos — una comida que cierra el fin de semana y abre la conversación de regreso a casa.

DETALLES

Guía Chef Wilson Alonzo · Halachó, Yucatán

Enfoque Reinterpretación contemporánea

Formato Sesión culinaria colaborativa

Cierre Mesa final compartida · late check-out

LA INVITACIÓN

Una mesa te espera.

RESERVACIONES · IHG

Heberth Vázquez

Equipo IHG · The Haciendas

Heberth.Varguez@ihg.com

FECHAS

Sábado 27 y domingo 28
de junio de 2026

SEDE

Hacienda Santa Rosa
Yucatán, México

CUPO

15 — 20
asistentes

TARIFA

Por confirmar
consultar con Heberth

IDIOMA

Español
e inglés según invitados

PROGRAMA

8 actividades
en dos días

Ti' uláak' jeel k'iinechi'.

HASTA PRONTO · MAYA YUCATECO

THE HACIENDAS
× TRASPATIO MAYA
YUCATÁN · MMXXVI