



Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Antropológicas  
Programa de Educación Continua  
Seminario Permanente del Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación

# Tamales regionales de México: Tabasco y Tamaulipas

## Sesión explicativa y de demostración

### PROGRAMA

30 de marzo de 2023

10:00 a 10:15 horas

#### **Inauguración y bienvenida**

Mariana González Beristáin-Pichardini, *Coordinadora de la Casa de las Humanidades UNAM*

Beatriz Ramírez Woolrich, *Coordinadora de la sesión*

10:15 a 10:35 horas

#### **Entre aguas y maíces: la variedad gastronómica de los yokotan'ob (chontales) de Tamulté de las Sabanas, Tabasco: una investigación colectiva**

Mauricio Hernández Sánchez, *Universidad Intercultural del Estado de Tabasco*

10:35 a 10:55 horas

#### **Diversidad de tamales y atoles de la región indígena yokot'an (chontales) de Tamulté de las Sabanas, Tabasco 1: Los tamales de elote y sus atoles**

Aleyda García Hernández, Adriana Crishtell Hernández García, Moncerratt Morales García, Mariela Salvador Hernández, Fabiola Salvador Hernández y Mireya Sánchez Pérez

*Universidad Intercultural del Estado de Tabasco*

10:55 a 11:15 horas

#### **Diversidad de tamales y atoles de la región indígena yokot'an (chontales) en Tamulté de las Sabanas, Tabasco 2: tamales con hoja de chaya y atoles de calabaza**

Mónica Nallely Baldera Salvador, Rosalinda García García, Maritza García Salvador, Ana Victoria Magaña Vázquez, Kareli Morales Hernández, Nuveira Morales Hernández y José Manuel Salvador Hipólito

*Universidad Intercultural del Estado de Tabasco*

11:15 a 11:35 horas

#### **Diversidad de tamales y atoles de la región indígena yokot'an (chontales) de Tamulté de las Sabanas, Tabasco 3: Los tamales de frijol y el atole de avena**

Itzel del Carmen Hernández de la Cruz, Clara Ivonn Hernández Ramos, Olga Vanessa Valencia Velázquez, Atzary Darely Velázquez Chávez, Kelly Janeth Díaz de la Cruz y Gloria de la Cruz Velázquez

*Universidad Intercultural del Estado de Tabasco*

11:35 a 12:00 horas

#### **Receso y degustación**

12:00 a 12:20 horas

**Diversidad de tamales y atoles de la región indígena yokot'an (chontales)  
de Tamulté de las Sabanas, Tabasco 4: Los tamales rellenos con el pescado topen y el atol de maíz**

Liliana García Salvador, Alexis García Hernández y Patricia García Torres  
*Universidad Intercultural del Estado de Tabasco*

12:20 a 12:40 horas

**Diversidad de tamales y atoles de la región indígena yokot'an (chontales)  
de Tamulté de las Sabanas, Tabasco 5: Los tamales de pescado desmenuzado y el atol de pinol**

María Raquel García Morales, Yesenia Hernandez Magaña, Yesenia Morales García,  
Diana Lizbeth Pérez Hernández, Sofía Cristhel Salvador Morales, Paulina del Rosario Salvador Magaña  
y Martin Velázquez Hernández  
*Universidad Intercultural del Estado de Tabasco*

12:40 a 13:00 horas

**Diversidad de tamales y atoles de la región indígena yokot'an (chontales)  
de Tamulté de las Sabanas, Tabasco 6: El tamal con carne desmenuzada de cerdo y el pozol agrio**

Diana Laura Hernández Velázquez, Yaritza Salvador García, Anabel Valencia Velázquez,  
Gabriela Velázquez de la Cruz y Jesus Gabriel García Hernández  
*Universidad Intercultural del Estado de Tabasco*

13:00 a 13:20 horas

**Comentarios para los trabajos anteriores**

13:20 a 13:40 horas

**El maíz nativo de la región tamaulipeca costera del Golfo de México  
y los tamales barbudos de la llanura**

Aurora Violeta Fernández Narváez  
*Universidad Autónoma de Chapingo*

13:40 a 14:00 horas

**Comentarios al trabajo anterior. Clausura**

