



CATÁLOGO DIGITAL DE LOS GANADORES DEL RECONOCIMIENTO
A
**LA INNOVACIÓN DEL PRODUCTO
TURÍSTICO MEXICANO 2020 – 2023**



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO

méxico



CATÁLOGO DIGITAL DE LOS GANADORES DEL RECONOCIMIENTO

LA INNOVACIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO MEXICANO 2020 - 2023



ÍNDICE

3. **Introducción**
4. **Paseo por El Nacimiento, Negros Macogos (Cultural 2020)**
8. **Hokol Vuh (Gastronómico 2020)**
11. **Parque de Aventura Barrancas del Cobre (Naturaleza 2020)**
13. **Chablé Yucatán (Premium 2020)**
15. **Orígenes y Secretos de la Chinesca (Cultural 2022)**
17. **Operadora y Concierge de México (Social 2022)**
19. **Bahías Plus (Accesible 2023)**
21. **Nakú Restaurante Papanteco (Cultural 2023)**
24. **Kingfisher Birdwatching Nuevo León (Naturaleza 2023)**
27. **Siente Oaxaca (Romance 2023)**
31. **Yolihuani Relax Resort (Salud 2023)**



Pinacate, Sonora

CATÁLOGO DIGITAL DE LOS GANADORES DEL RECONOCIMIENTO A LA INNOVACIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO MEXICANO 2020 - 2023

México está dotado de una riqueza patrimonial variada y extraordinaria; indudablemente para el desarrollo de la actividad turística, la diversidad es precisamente nuestro mayor capital: playas, selvas, montañas, desiertos, sitios prehispánicos, ciudades virreinales, grandes centros urbanos, pueblos mágicos y manifestaciones culturales, por nombrar algunos ejemplos. Nuestra tarea es aprovechar al máximo estos valiosos recursos de forma sustentable y en beneficio de todas y todos.

Este gran patrimonio es solo un ingrediente para el desarrollo de productos turísticos, el equipamiento y la infraestructura, los servicios, las actividades recreativas son también factores importantes, por lo que desarrollar productos turísticos no es tarea fácil y sin duda, el crear valores simbólicos y con identidad que ofrezcan beneficios capaces de atraer a grupos determinados de turistas que satisfagan sus motivaciones y expectativas, es la base para que los productos sean exitosos y es ahí donde entra la innovación que va de la mano con la creatividad, pero no solo es necesario tener buenas ideas, sino también implementarlas y traducirlas en experiencias únicas que ofrezcan un valor agregado y superen las expectativas de los turistas.

Es por ello que, desde hace más de veinte años, la Secretaría de Turismo del Gobierno de México, a través

de la Dirección General de Innovación del Producto Turístico, ha reconocido estas iniciativas innovadoras que han permitido la diversificación de la oferta turística del país y, por primera vez, ofrece este Catálogo Digital de los Ganadores del Reconocimiento a la Innovación del Producto Turístico Mexicano 2020-2023, el cual compila y permite promover y difundir los productos ganadores de este Reconocimiento, brindando una herramienta de consulta y comercialización, que además apoya al posicionamiento de los destinos.

Agradecemos a los prestadores de servicios turísticos presentes en este Catálogo, que han trabajado en la innovación de productos turísticos, sumando su tiempo, esfuerzo y compromiso para materializar este documento y poder ofrecer a los turistas experiencias diferentes para sus próximas vacaciones por México.

Cabe destacar que este material es una muestra de la actividad turística que puede realizarse en México, por lo que esperamos le sea de utilidad y referencia al lector para la planeación y organización de sus futuras vacaciones y se convierta en un motivo más para visitar, disfrutar, vivir y sobre todo enamorarse de los destinos de México.

Finalmente, con la publicación de este documento, damos cumplimiento al objetivo prioritario 2, estrategia prioritaria 2.2, acciones puntuales 2.2.2 y 2.2.5 del PROSECTUR 2020-2024.



Caballos abrevando en el río Sabinas

NOMBRE DE LA EMPRESA: PASEO POR EL NACIMIENTO, NEGROS MASCOGOS



DOMICILIO: Calle Sin Nombre S/N, Loc. Tribu Negros Mascogos, C.P. 26340. A 32 Km de la Ciudad de Melchor Múzquiz, Municipio de Múzquiz, Coahuila de Zaragoza.

TELÉFONO: Llamada y WhatsApp: +(52) 86 4617 9491 de 7:00 am a 10:00 pm (Hora de México).

CORREO ELECTRÓNICO: tribunegros mascogos@gmail.com

REDES SOCIALES: Facebook: Paseo por El Nacimiento



Conservas frutas y verduras



Cocina Mascoga

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

ESTADO:

AÑO DE PARTICIPACIÓN:

CATEGORÍA GANADORA:

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

PASEO POR EL NACIMIENTO, NEGROS MASCOGOS

COAHUILA

2020

TURISMO CULTURAL

El producto permite al visitante vivir la cultura afrodescendiente, muy poco conocida y comprender sus alegrías, sus vivencias, en resumen, su cotidianidad.

Durante el recorrido, si el turista lo desea con el acompañamiento de un guía local, podrá visitar alguno de sus huertos, con el propósito de conocer sus cultivos y los procesos del crecimiento de las plantas; y si es temporada (del mes de abril a septiembre), cortar y comer las frescas frutas y vegetales que por su naturalidad tienen un sabor increíble. Al mismo tiempo, en temporada y durante su jornada de 8:00 de la mañana a 1:00 de la tarde, es posible acompañarlos al monte para la recolección del chile piquín y de hierbas de olor.

El recorrido también ofrece la visita al corredor gastronómico artesanal, que invita a detenerse en cada una de las viviendas que ofertan algún producto, y en donde el o la guía y/o las personas que atienden la venta, explicarán la historia y preparación de cada uno de éstos:

- En el corredor se pueden adquirir jabones, cremas, champús o geles curativos preparados con plantas de la región;
- En otros, es posible comprar las muñequitas mascogas en diferentes tamaños y precios o algún artículo bordado a mano;
- Artesanías de cerda de caballo, leche quemada, miel que los pobladores recolectan, crema de chiva, huevos orgánicos de gallina y otros.

Por otro lado, cuando el río lleva corriente, entre los meses de mayo a noviembre, es posible hacer una visita para nadar en él o simplemente para apreciar el bello paisaje.

Para comer se puede visitar el restaurante El MANÁ de Cielito, que los fines de semana prepara platillos típicos que incluyen nopalitos, asado de puerco, conejo a las hierbas finas, fritada de cabrito (trozos de carne guisados con chile colorado y hierbas de olor), arroz, chicales (granos de elote guisados con chile, jitomate y cebolla), taquitos mascogos (tortillas rellenas con queso y carne de res o puerco guisada, o vegetales de temporada como flor de calabaza, quelites, papas, frijoles, entre otros), rimbombon u ocre, vegetal africano que solo se cultiva y cocina en esta comunidad; empanadas de calabaza,



Río Sabinas

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

tetapún o pan de camote, soske o atole de maíz, ensalada de papa, entre otros deliciosos alimentos. La convivencia, la atención que se recibe y la naturaleza del entorno, hacen vivenciar una experiencia inigualable.

Por otro lado, existe también la posibilidad de consumir comida regional como taquitos y gorditas de harina de trigo o de maíz en los establecimientos “El Tilín” y “Cocina Doña Camelia”. En este último, podrá refrescarse con una deliciosa manguonada (agua de mango) preparada con chamoy.

Si desea puede hospedarse en la comunidad en los establecimientos de “Hospedaje Mascogos” o “Cabañas Hidalgo” y disfrutar de las maravillosas noches estrelladas.

En resumen, Paseo por El Nacimiento Negros Mascogos, ofrece una experiencia cultural, gastronómica y de turismo de naturaleza.

**DURACIÓN:**

Paquete 1: Un día, de 10:00 am a 05:00 p.m.

QUÉ INCLUYE:**Paquete 1:**

- Dependiendo de la temporada se decidirá la ruta: paseo en carreta o paseo en el río; cosecha de nueces, chile piquín o huertos caseros.
- Comida en el restaurante El MANÁ de Cielito: taco cimarrón (tortilla grande de maíz azul rellena con carne deshebrada de res, frijoles y queso), taco mascogo (tortilla de maíz amarillo rellena de carne de res, queso y frijol negro semidulce, acompañada de otros tres tacos rellenos de carne de puerco, de vegetales y de queso y frijol negro), chimichanga mascoga (tortilla de harina grande rellena con frijoles, cortadillo de res o carne de puerco cocinada con chile rojo o morita), taco cuarterón (taco grande de harina frito relleno con guisos de puerco o res, también puede ir relleno de queso o de queso y frijoles a elección del cliente), los platillos se acompañan con arroz y vegetales. Soske (atole de maíz), tetapún (pan de camote), empanadas de calabaza y agua de temporada. En caso de elegir otro de los platillos de la carta, se cobrará la diferencia.
- Entrada al Museo.
- Convivencia con animales de granja.

QUÉ NO INCLUYE:

- Transporte de Múzquiz a la comunidad.
- Comida a la carta en el restaurante El MANÁ de Cielito.
- Paseo en kayak.
- Hospedaje.



Verduras de huertos mascogos



Laura Herrera en labores de cocina



DURACIÓN:

Paquete 2. Dos días 1 noche

Día 1 de 10:00 am a 05:00 pm hora México.
Día 2 de 10:00 am a 02:00 pm hora México.

QUÉ INCLUYE:

Paquete 2:

Día 1:

- Dependiendo la temporada se decidirá la ruta: paseo en carreta o paseo en el río; cosecha de nueces, chile piquín o huertos caseros.
- Comida en El MANÁ de Cielito: taco cimarrón, taco mascogo, chimichanga mascoga o taco cuarterón, soske (atole de maíz), tetapún (pan de camote), empanadas de calabaza y agua de temporada. En caso de elegir otro de los platillos de la carta, se cobrará la diferencia.
- Entrada al Museo.
- Experiencias a elección: convivencia con animales de granja, paseo en kayak, senderismo fotográfico en la Sierra de Santa Rosa y Río Sabinas.

Día 2:

Selección de actividades y servicios:

- Hospedaje a elegir en habitación o cabañas.
- Paseo en kayak.
- Senderismo fotográfico, a elegir entre la Sierra de Santa Rosa o en el Río Sabinas.
- Paseo en carreta.

QUÉ NO INCLUYE:

- Transporte de Múzquiz a la comunidad.
- Desayuno y cena del día 1 y 2, y comida del día 2.

TEMPORADA Y/O DÍAS DE LA SEMANA QUE OPERA:

- Fines de semana.
- Entre semana con previa reservación.

NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES:

2 personas.

RANGO DE EDAD PARA CONSUMIR EL PRODUCTO:

Todas las edades.



DESCRIBIR SI ATIENDE ALGUNA DISCAPACIDAD:

No se atiende ninguna discapacidad.



Más de 15 Estrellas Michelin sirviendo un menú de 9 tiempos en Hokol Vuh

NOMBRE DE LA EMPRESA: KGROUP



« HOKOL VUH »

DOMICILIO: Calle 39 #303, Col Ampliación Sodzil, Mérida, Yucatán, C.P. 97115.

TELÉFONO: 99 9944 6511

CORREO ELECTRÓNICO: contacto@hokolvuh.com

PÁGINA WEB: www.hokolvuh.com

REDES SOCIALES: Facebook: HokolVuh
Instagram: hokolvuh.official



Chef Jorge Vallejo y Chef Roberto Solís durante la preparación

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

HOKOL VUH

ESTADO:

YUCATÁN

AÑO DE PARTICIPACIÓN:

2020

CATEGORÍA GANADORA:

TURISMO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Hokol Vuh es una experiencia gastronómica creada en 2017 por los chefs René Redzepe y Roberto Solís que, en su segunda edición, se realizó en 2019 para dar a conocer al mundo las raíces de la cultura maya a través de la gastronomía, teniendo como objetivo retribuir a las comunidades mayas vivas por sus aportaciones al mundo actual, así como la preservación de su invaluable patrimonio cultural.

El proyecto consiste en que dieciocho de los mejores chefs del mundo se adentran en una aventura hacia las raíces de la cultura maya, a sus sabores, tradiciones y costumbres. Este encuentro es fuente de inspiración para la creación de una cena de nueve tiempos que representa el recorrido realizado a través de cada ingrediente, olor y forma de una de las culturas milenarias más importantes, culminando en un evento gastronómico sin precedentes donde en un concepto de cocina abierta los chefs cocinan para 200 personas en Hacienda Aké, Yucatán con vistas a la zona arqueológica de Aké. La cuarta edición se realizará el día 09 de marzo de 2024.

Hokol Vuh tiene como compromiso la conservación y apoyo al maíz criollo y a las tradiciones ancestrales gastronómicas.

Gracias a la edición de 2019 se ha podido preservar el maíz criollo de la mano de Fundación Haciendas del Mundo Maya.



DURACIÓN:

6 horas.

QUÉ INCLUYE:

Menú de nueve tiempos, bebidas, cóctel de bienvenida, transportación redonda de hoteles sede a Hacienda Aké.



Chefs invitados durante Hokol Vuh



Preparación de los platillos de Hokol Vuh



Preparación de la cena Hokol Vuh

QUÉ NO INCLUYE:

Hospedaje, transportación aérea, transportación de hoteles no sede.

TEMPORADA Y/O DÍAS DE LA SEMANA QUE OPERA:

9 de marzo de 2024 (cuarta edición).

NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES:

1 persona.

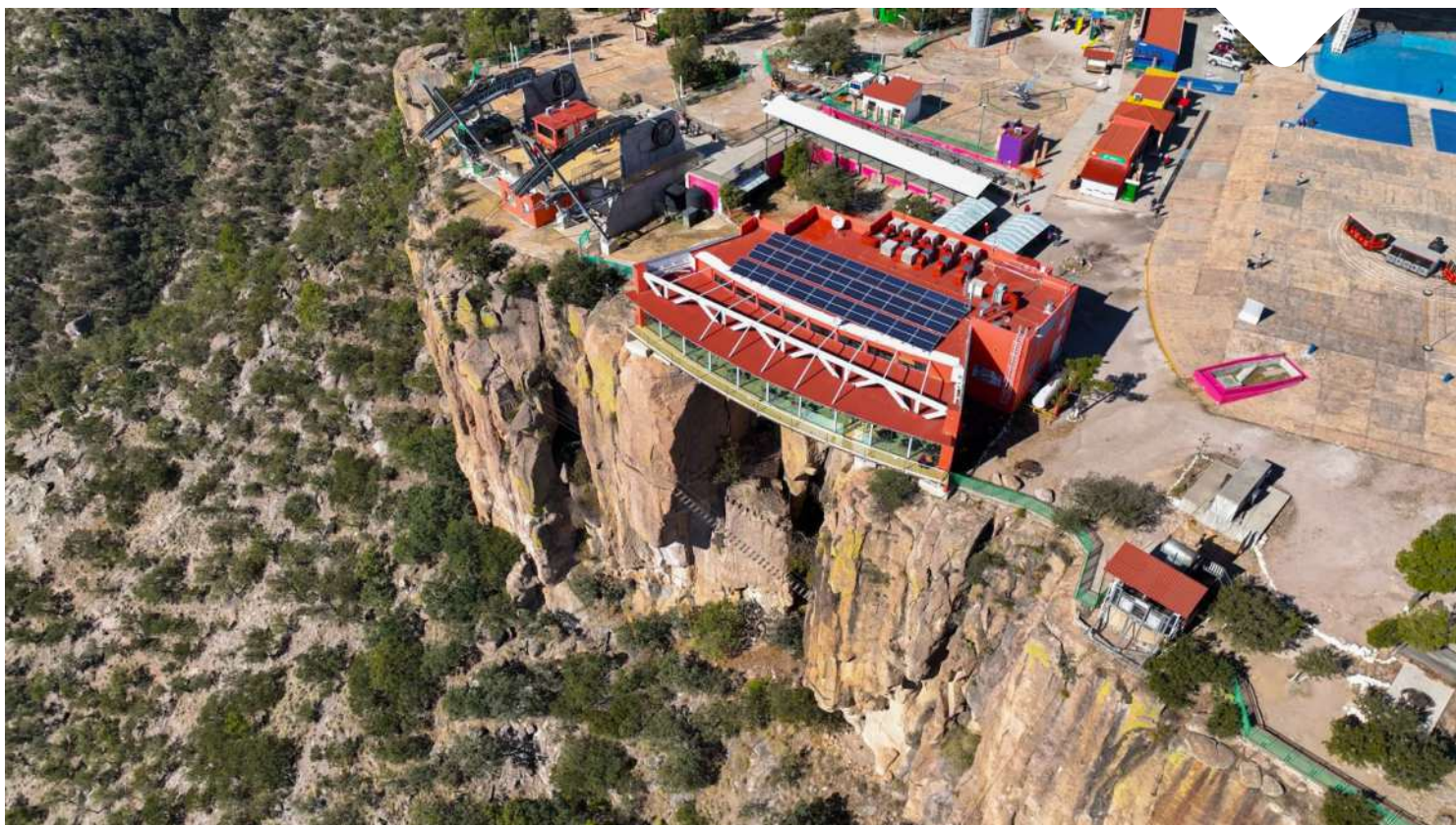
RANGO DE EDAD QUE PUEDE CONSUMIR EL PRODUCTO:

Mayores de edad.



DESCRIBIR SI ATIENDE ALGUNA DISCAPACIDAD:

Hokol Vuh brinda facilidades para personas con dificultades de movilidad. Los espacios y servicios están diseñados para ser accesibles, asegurando que todos los asistentes puedan disfrutar plenamente de la experiencia.



PABC - Vista Aérea

NOMBRE DE LA EMPRESA: PARQUE DE AVENTURA BARRANCAS DEL COBRE



DOMICILIO: Barrancas del Cobre, Areponapuchi, Chihuahua, C.P. 33435.

TELÉFONO: Atención Telefónica: +52 (614) 194 0271
WhatsApp: +52 (635) 101 0802

CORREO ELECTRÓNICO: soporte@parquebarrancas.com

PÁGINA WEB: www.parquebarrancas.com

Para acceder a los proyectos diseñados desde las comunidades indígenas Rarámuri visita: www.experienciasraramuri.com

REDES SOCIALES: <https://linktr.ee/parquebarrancas>



Zip rider



Isabel Monarca, mujer Rarámuri, parte del producto turístico de Experiencias Rarámuri, cocinera tradicional de la Sierra Tarahumara, con las técnicas de cocineras tradicionales.

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

PARQUE DE AVENTURA BARRANCAS DEL COBRE "PARQUE BARRANCAS"

ESTADO:

CHIHUAHUA

AÑO DE PARTICIPACIÓN:

2020

CATEGORÍA GANADORA:

TURISMO DE NATURALEZA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

¡Somos un Parque Turístico en el que converge la aventura, la naturaleza y la cultura! En el Parque Barrancas, podrás explorar de una forma distinta la Sierra Tarahumara; conocer más de su cultura ancestral y podrás disfrutar de actividades con toda la familia.

Contamos con 5 actividades principales, las cuales son:

Teleférico, Circuito de 7 Tirolesas, ZipRider, Vía Ferrata y Bosque Aéreo.



DURACIÓN:

Teleférico: 30 minutos
Circuito de 7 Tirolesas: 2 horas
ZipRider: 1 hora y media
Vía Ferrata: 2 horas
Bosque Aéreo: 1 hora y media

QUÉ INCLUYE:

Teleférico: acceso a las cabinas, boleto de ida y vuelta.
Circuito de 7 Tirolesas: acceso a la actividad y ½ viaje de regreso en Teleférico de la plataforma B a la plataforma A.
ZipRider: acceso a la actividad y ½ viaje de regreso en Teleférico de la plataforma B a la plataforma A.
Vía Ferrata: acceso a la actividad.
Bosque Aéreo: acceso a la actividad.

QUÉ NO INCLUYE:

Hospedaje o algún tipo de traslado al PABC.

TEMPORADA Y/O DÍAS DE LA SEMANA QUE OPERA:

De lunes a domingo de 09:00 a 16:30 horas.

NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES:

1 Persona por actividad.

RANGO DE EDAD QUE PUEDE CONSUMIR EL PRODUCTO:

La edad máxima para la realización de las actividades es de 84 años (sin excepción).



DESCRIBIR SI ATIENDE ALGUNA DISCAPACIDAD:

El teleférico, piso de cristal y restaurante cuentan con acceso para personas con sillas de ruedas o con dificultad de movilidad.



Alberca

NOMBRE DE LA EMPRESA: CHABLÉ YUCATÁN



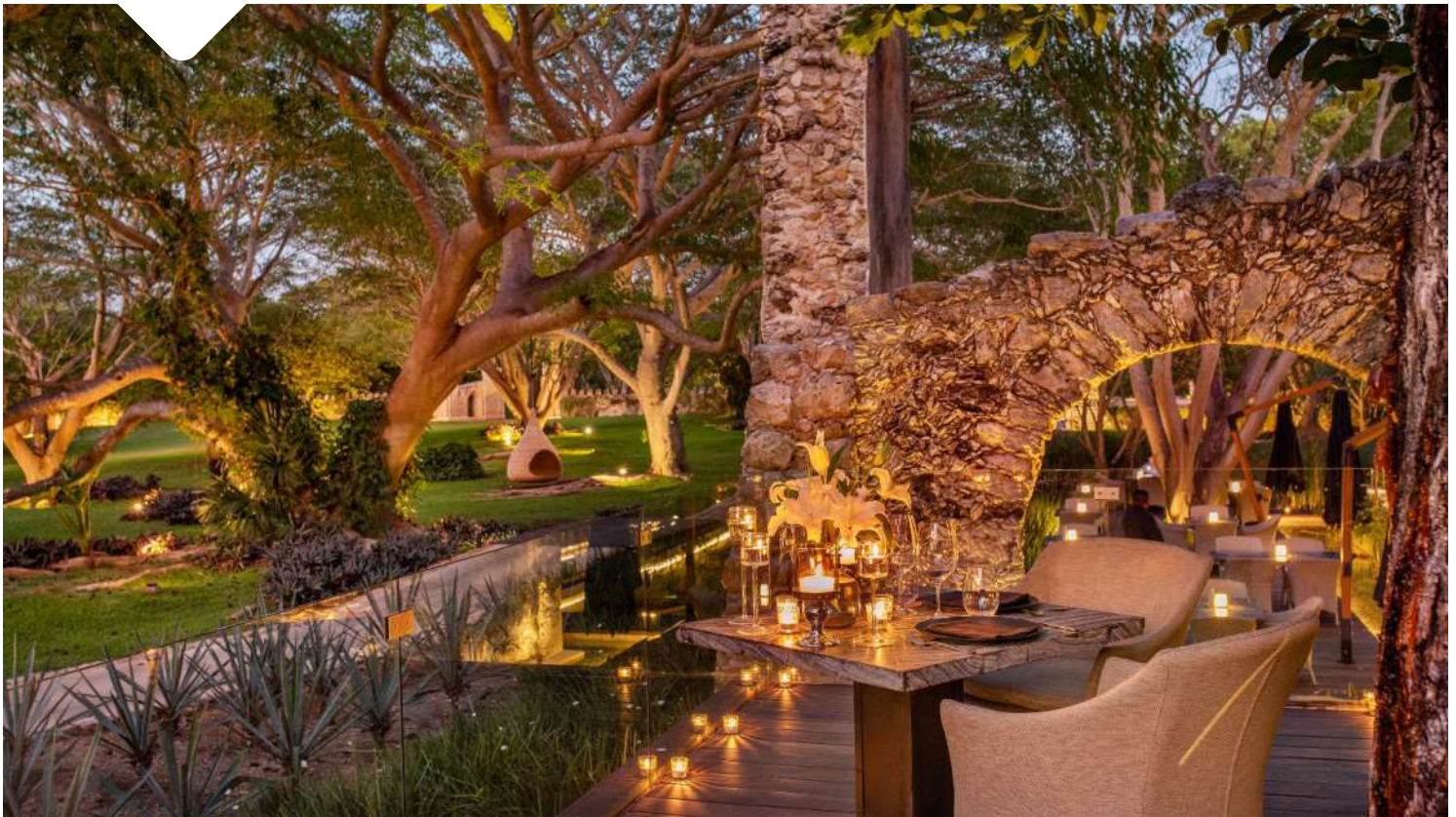
DOMICILIO: Tablaje #642, Chocholá Yucatán, C.P. 97816.

TELÉFONO: 55 4161 3085

CORREO ELECTRÓNICO: info@chableyucatan.com

PÁGINA WEB: <https://yucatan.chablehotels.com/>

REDES SOCIALES: Facebook: Chable Yucatán
Instagram: chableyucatan



Restaurante Ixiim

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

CHABLÉ YUCATÁN

ESTADO:

YUCATÁN

AÑO DE PARTICIPACIÓN:

2020

CATEGORÍA GANADORA:

TURISMO PREMIUM

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Chablé Yucatán es una experiencia de lujo y restauración inmersa en la selva maya. Descubre un espléndido santuario, un spa premiado y un resort único que celebra el encuentro de tradiciones ancestrales, naturaleza y comodidad en un ambiente aislado, que provoca relajación, salud y bienestar.

Chablé Yucatán cuenta con 36 casitas y 4 villas de exquisito diseño contemporáneo, con extensas áreas de estar, terraza y alberca privadas. Cada una está completamente rodeada de vegetación y es un universo íntimo, espacioso, amorosa y meticulosamente preparado para quien lo habite.



DURACIÓN:

Desde un día.

QUÉ INCLUYE:

Estancia y desayunos.

QUÉ NO INCLUYE:

Servicios extras.

TEMPORADA Y/O DÍAS DE LA SEMANA QUE OPERA:

Todo el año.

NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES:

Desde una persona.

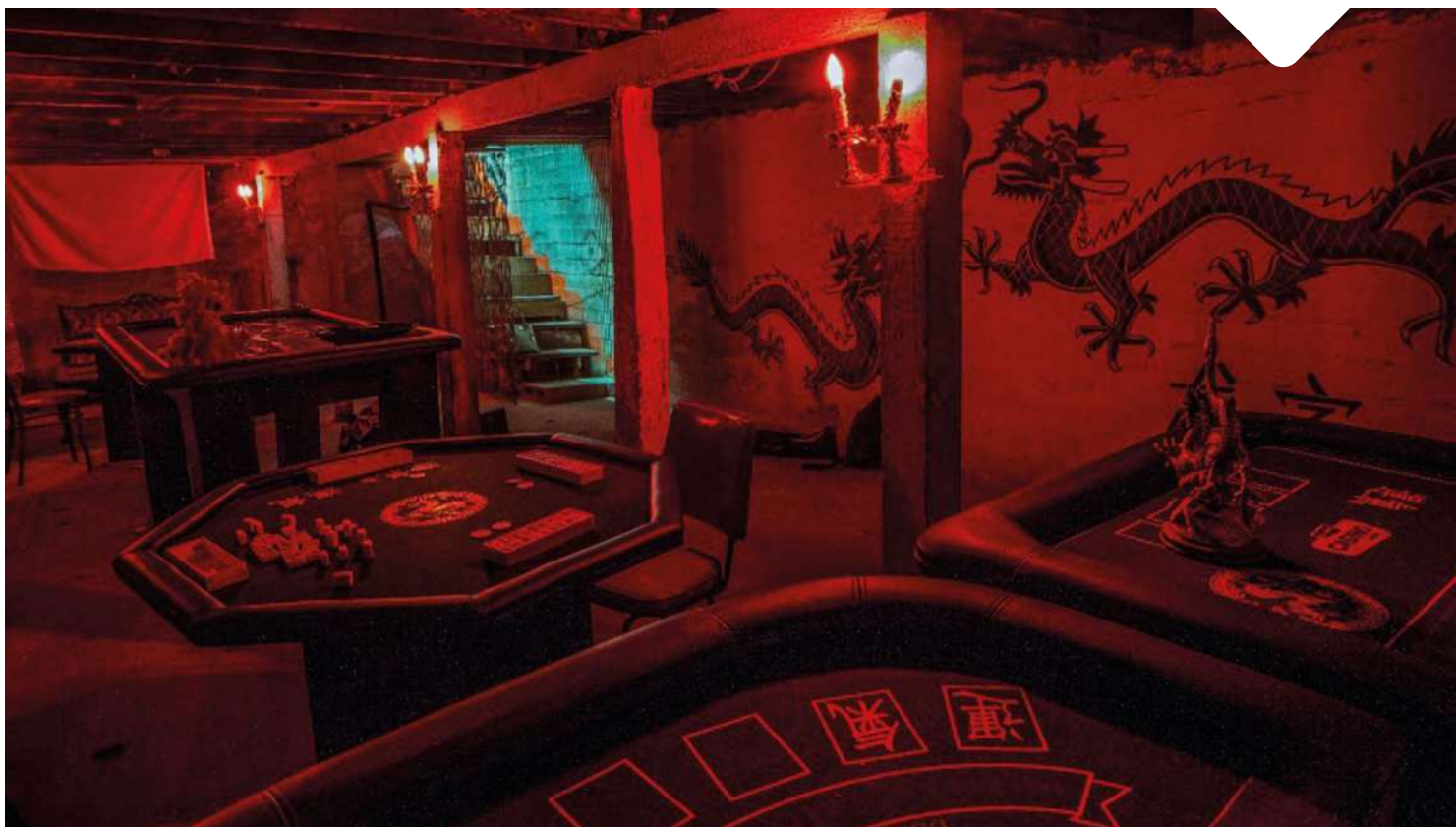
RANGO DE EDAD QUE PUEDE CONSUMIR EL PRODUCTO:

Todas las edades.



DESCRIBIR SI ATIENDE ALGUNA DISCAPACIDAD:

Tenemos una casita para personas con alguna discapacidad física.



Casino Sótano

NOMBRE DE LA EMPRESA: ORÍGENES Y SECRETOS DE LA CHINESCA



LA CHINESCA

DOMICILIO: Av. Reforma 306, Mexicali, B.C., C.P. 21100.

TELÉFONO: 68 6112 8255

CORREO ELECTRÓNICO: chen22co@hotmail.com

REDES SOCIALES: Facebook: Orígenes y Secretos de la Chinesca
Instagram: LaChinescaMexicali



Sótano calendario

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

ORÍGENES Y SECRETOS DE LA CHINESCA

ESTADO:

BAJA CALIFORNIA

AÑO DE PARTICIPACIÓN:

2022

CATEGORÍA GANADORA:

TURISMO CULTURAL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es un recorrido guiado por los antiguos subterráneos del Barrio Chino de Mexicali conocido como La Chinesca, donde te platican pasajes de la historia de la ciudad y la relevancia de la Comunidad China en su nacimiento y desarrollo.



La Chinesca



Recorrido por los sótanos secretos



DURACIÓN:

1:45 hrs.

QUÉ INCLUYE:

Acceso a los sótanos, guía turístico y cortesías de regalos.

TEMPORADA Y/O DÍAS DE LA SEMANA QUE OPERA:

Todo el año de martes a domingo.

NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES:

De 1 a 30 personas máximo por grupo.

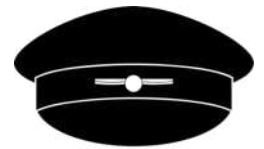
RANGO DE EDAD QUE PUEDE CONSUMIR EL PRODUCTO:

De 10 a 70 años.



Jardín Municipal de Amealco de Bonfil

NOMBRE DE LA EMPRESA: OPERADORA Y CONCIERGE DE MÉXICO S DE RL DE CV



Mr. Sik
Tailor Travel

DOMICILIO: Libramiento Sur-Poniente 349, Int. 3, Col. Centro Sur, Querétaro, Qro., C.P. 76087.

TELÉFONO: 44 2270 3691

CORREO ELECTRÓNICO: rutaincluyentequeretaro@gmail.com

PÁGINA WEB: www.rutaincluyenteqro.com.mx

REDES SOCIALES: Facebook: Primera Ruta Incluyente Querétaro



Palacio Municipal, Delegación Centro Histórico Querétaro



Mural del Sitio de Querétaro y Restauración de la República por Víctor Cauduro

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

ESTADO:

AÑO DE PARTICIPACIÓN:

CATEGORÍA GANADORA:

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

PRIMERA RUTA INCLUYENTE QUERÉTARO

QUERÉTARO

2022

TURISMO SOCIAL

Es una ruta turística cultural, diseñada para personas con discapacidad auditiva, visual y motriz.

Esta ruta te permite conocer la historia de la ciudad de Querétaro, desde su fundación hasta nuestros días.

Cuenta con accesibilidad para sillas de ruedas, piso podotáctil para uso de bastón blanco e intérprete de Lengua de Señas Mexicanas para personas con discapacidad auditiva.



DURACIÓN:

1 hora 30 minutos.

QUÉ INCLUYE:

Guía de turistas certificado, degustación de nieve y degustación de dulces tradicionales.

QUÉ NO INCLUYE:

Transportación, propinas, alimentos extras.

TEMPORADA Y/O DÍAS DE LA SEMANA QUE OPERA:

De martes a domingo.

NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES:

2 personas.

RANGO DE EDAD QUE PUEDE CONSUMIR EL PRODUCTO:

Desde 3 hasta 80 años.



DESCRIBIR SI ATIENDE ALGUNA DISCAPACIDAD:

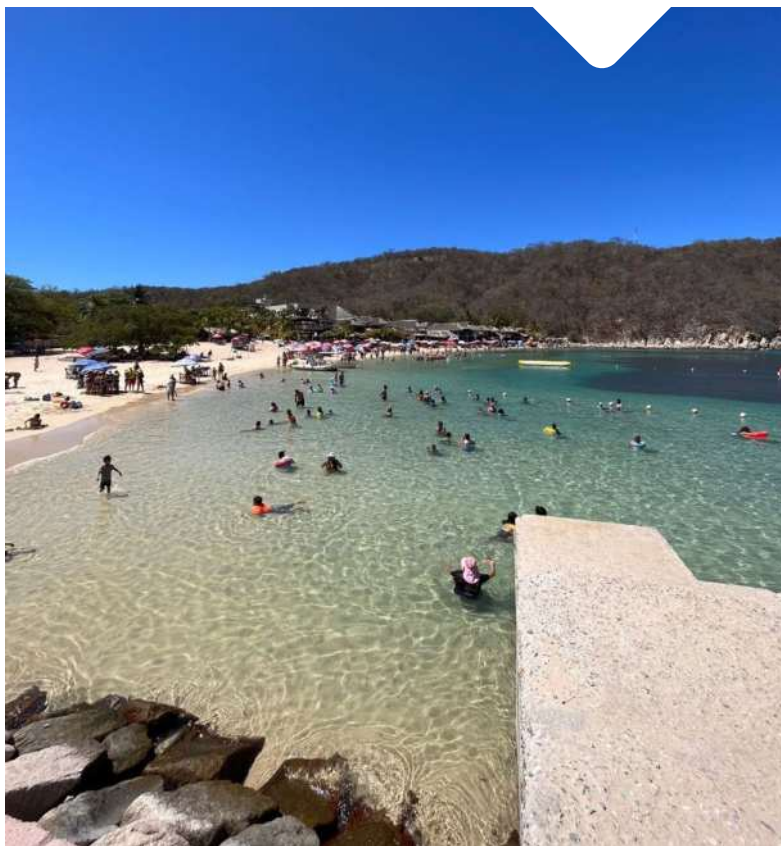
Auditiva, visual, motriz.



Mirador de La Entrega



La Entrega



Playa La Entrega

NOMBRE DE LA EMPRESA: BAHÍAS PLUS



DOMICILIO: Cerrada Otitlán del Valle Manzana 4 Lote 1-1 Sector A, Santa Cruz Huatulco, Municipio de Santa María Huatulco, Oaxaca, C.P. 70989.

TELÉFONO: 958 587 0932

CORREO ELECTRÓNICO: dirección@bahiasplus.com · operacioneshuatulco@bahiasplus.com

PÁGINA WEB: www.bahiasplus.com

REDES SOCIALES: Facebook: Bahías Plus DMC-Oficial
Instagram: bahiasplus



Camioneta con elevador



Camioneta incluyente

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

DESCUBRE HUATULCO

ESTADO:

OAXACA

AÑO DE PARTICIPACIÓN:

2023

CATEGORÍA GANADORA:

TURISMO ACCESIBLE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

En este tour se descubre Huatulco vía terrestre en una unidad de turismo incluyente visitando los siguientes puntos:

Bahía Santa Cruz: Se visita la bahía principal de este desarrollo turístico para conocer la Capilla de la Santa Cruz, el muelle internacional de cruceros y conocer la leyenda de la Santa Cruz.

Playa La Entrega: en esta playa se da tiempo para nadar y hacer la actividad de snorkel (es opcional y se firma una responsiva), la playa es incluyente y cuenta con la infraestructura para acceso con silla de ruedas, lo que permite se pueda disfrutar del oleaje tranquilo que caracteriza a La Entrega. Esta playa tiene importancia histórica porque aquí fue entregado el general Vicente Guerrero antes de ser llevado a Cuilapam de Guerrero donde fue fusilado.

Bahía Maguey: es un lugar ideal para nadar, tomar el sol y aquí además tendrás tiempo libre para comer en el restaurante de la playa y degustar la tradicional piña rellena de mariscos, camarones 4x4 y variedades de platillos de mariscos.

Visita al pueblo de La Crucecita para conocer y disfrutar de la riqueza cultural de Oaxaca, visitando los telares en donde se les da una explicación de la técnica de elaboración de textiles con máquinas de mecanismo chicote y pedal, cómo se tiñe con la grana cochinitilla y el caracol púrpura, en esta segunda parte del recorrido también visitamos la iglesia de La Crucecita en donde se encuentra el mural de la Virgen de Guadalupe más grande pintado a mano y finalmente llegamos a la degustación (probadita) de la riqueza gastronómica del estado: chocolate, pan de yema, mole, chapulines, mezcal y variedades de crema de mezcal.



Sistema de seguridad y estabilidad



DURACIÓN:

7 horas.

QUÉ INCLUYE:

Servicio en unidad incluyente, guía certificado, una botella de agua y, si el cliente la necesita, una silla de ruedas.

QUÉ NO INCLUYE:

Propinas y renta de equipo de snorkel (actividad opcional).

TEMPORADA Y/O DÍAS DE LA SEMANA QUE OPERA:

Todos los días del año.

NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES:

Hasta 5 participantes (2 sillas de ruedas y 3 acompañantes).

RANGO DE EDAD QUE PUEDE CONSUMIR EL PRODUCTO:

Todas las edades.



DESCRIBIR SI ATIENDE ALGUNA DISCAPACIDAD:

Discapacidad motriz.



Restaurante

NOMBRE DE LA EMPRESA: NAKÚ RESTAURANTE PAPANTECO



RESTAURANTE PAPANTECO

DOMICILIO: Heroico Colegio Militar s/n, Colonia Libertad, Papantla, Veracruz, C.P. 93400.

TELÉFONO: 784 842 3112 / 784 842 2144 / 784 849 8284

CORREO ELECTRÓNICO: nakurestaurante@gmail.com

PÁGINA WEB: <https://nakurestaurante.wixsite.com/naku>

REDES SOCIALES: Facebook: NAKÚ – Restaurante Papanteco
Instagram: naku_mx
Tripadvisor: NAKU RESTAURANTE PAPANTECO, Papantla - Menu, Prices & Restaurant
YouTube: Naku Restaurante



Artesanías



Ballet folclórico

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

NAKÚ RESTAURANTE PAPANTECO

ESTADO:

VERACRUZ

AÑO DE PARTICIPACIÓN:

2023

CATEGORÍA GANADORA:

TURISMO CULTURAL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Nakú es un restaurante de comida tradicional totonaca, donde hemos aprendido a través de la gastronomía a transmitir otros conocimientos de las ciencias totonacas, sus usos y costumbres por medio de diferentes experiencias como un sendero interpretativo de plantas medicinales, temazcal, sembradío de vainilla y productos derivados, danzas autóctonas, artesanías como la alfarería, la lengua y vestimenta autóctona, todo ello a través de talleres y experiencias sensoriales.



Vainillal

Una de nuestras principales actividades se da en un hábitat natural, en donde nuestra y nuestro visitante puede disfrutar de una experiencia sensorial en el sendero interpretativo "Flor recóndita", conociendo la vainilla y las plantas medicinales, mediante un recorrido guiado por un médico tradicional totonaco, donde transmite todo el conocimiento ancestral de las abuelas y abuelos sobre Kiwikgolo (viejo del monte) y los 4 dueños Tiyat, Chichiní, Un y Chuchut (Madre Tierra, Tata Sol, Luna y Viento), ya que en la cosmovisión totonaca la salud se preserva y las enfermedades se curan considerando al viento, al fuego, al agua y a la tierra.

En el campo, las siembras, los ciclos agrícolas y una buena cosecha, sin una ofrenda a la madre tierra no tienen futuro. En la construcción del hogar se le pide permiso al dios del monte si se van a talar árboles y el perdón a la madre tierra por hacerle daño.

En la comida, las mujeres son consagradas desde niñas, para que en su mesa nunca falten los alimentos. Para nosotros, es de vital importancia preservar y compartir toda esta sabiduría.



Fuente Dios Tajín



Cocina totonaca

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

También las abuelas nos han transmitido la magia de nuestra cocina que, durante cientos de años junto al fogón y al metate, nos han enseñado durante generaciones a respetar y convivir con todo lo que nos rodea, a alimentarnos de la naturaleza, pero también a ser profundamente agradecidos con ella.

Naku huele a leña, huele a “pakglhxa, xanat, akgchuchu stapu, y akgxupín”; huele a cultura ancestral y a historia; y sobre todo, Nakú huele a amor...

Amamos lo que hacemos, por eso, nuestra comida es un ritual.

¡NALHA AKXILHTACHAO!



DURACIÓN:

1 a 7 horas.

QUÉ INCLUYE:

Paquete de desayuno, comida y experiencias.

QUÉ NO INCLUYE:

Propinas, transporte.

TEMPORADA Y/O DÍAS DE LA SEMANA QUE OPERA:

Todo el año.

NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES:

De 2 personas en adelante.

RANGO DE EDAD QUE PUEDE CONSUMIR EL PRODUCTO:

0-100 años.



DESCRIBIR SI ATIENDE ALGUNA DISCAPACIDAD:

Tenemos menú en braille, rampas en las áreas del restaurante.



Identificación de aves durante recorrido

NOMBRE DE LA EMPRESA: KINGFISHER BIRDWATCHING NUEVO LEÓN

KINGFISHER
Birdwatching Nuevo León



DOMICILIO: Del Río 3057, Riberas del Río Guadalupe, Nuevo León, C.P. 67160.

TELÉFONO: 81 3469 2006

CORREO ELECTRÓNICO: info@birdingmonterrey.com

PÁGINA WEB: www.birdingmonterrey.com

REDES SOCIALES: Facebook: Kingfisher-Birdwatching Nuevo León
Instagram: birdwatching.nl



Recorrido de aviturismo para público en general, realizado a Ciénegas de González, Santiago, Nuevo León

**NOMBRE COMERCIAL
DEL PRODUCTO:**

TOUR DE OBSERVACIÓN DE AVES A LA MEDIDA

ESTADO:

NUEVO LEÓN

AÑO DE PARTICIPACIÓN:

2023

CATEGORÍA GANADORA:

TURISMO DE NATURALEZA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Nuestro tour de observación de aves a la medida consiste en mostrar la gran diversidad de aves que habitan en los diferentes ecosistemas que hay en Nuevo León y la región noreste, a través de la observación y la experiencia sonora adaptadas a cualquier público, creando un abanico de posibilidades para todos aquellos que deseen realizar aviturismo.

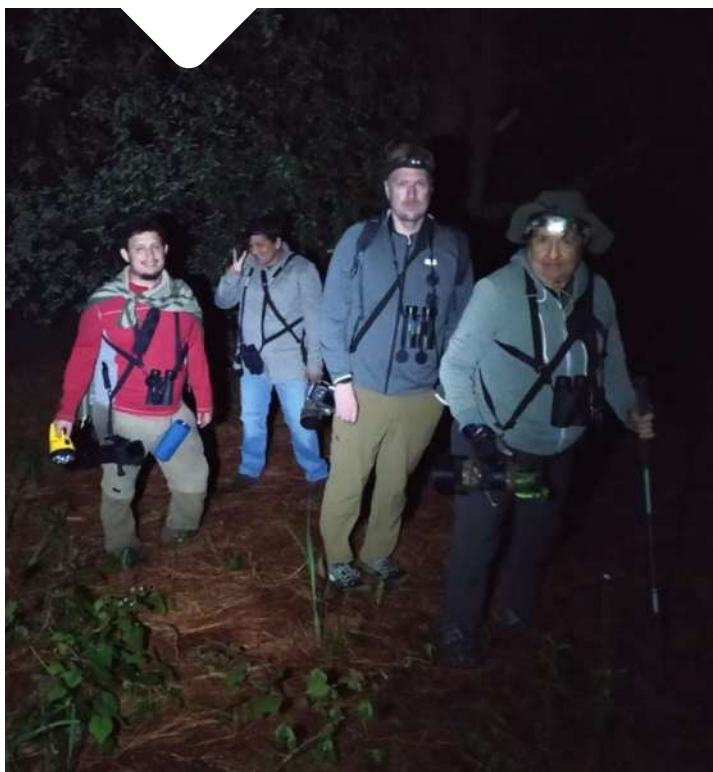
Este tour comienza temprano por la mañana ya que coincide con el pico de actividad de las aves, en el cual realizamos una caminata tranquila por senderos establecidos, donde podremos observar y escuchar diferentes especies de aves. Conforme van saliendo las aves, brindamos información valiosa sobre cada especie y respondemos las inquietudes del grupo, enriqueciendo el contenido de la experiencia e incentivando el cuidado del ambiente y su biodiversidad. Debido a su versatilidad, este tour lo realizamos en gran variedad de ecosistemas presentes en Nuevo León, lo que permite que cada experiencia sea única.

Nuestros tours incluyen transportación terrestre ida-y-vuelta; préstamo de binoculares, telescopios, guías de campo y audífonos; guías de aviturismo bilingües; renta de vehículos 4x4 o embarcaciones.

Entre los atractivos que contienen nuestros tours se encuentran diversas reservas naturales y áreas naturales protegidas, incluyendo la Reserva Natural Baños San Ignacio, el Parque Nacional Cumbres de Monterrey, el Cerro El Potosí, el Cañón de Bustamante y la Reserva de la Biósfera El Cielo.

También contamos con la inclusión de los tres pueblos mágicos que hay en Nuevo León, donde combinamos la observación de aves con la parte cultural que nos brindan Santiago, Linares y Bustamante.

Además de la observación y escucha de aves, nuestros tours permiten realizar actividades complementarias como la fotografía de naturaleza, dar un paseo en lancha, hacer senderismo en hermosos lugares poco explorados, buscar aves nocturnas y visitar un pueblo mágico.



Excursión para búsqueda de aves nocturnas



Experiencia sonora para escucha de aves



DURACIÓN:

Variable. Por lo general, nuestro tour se realiza en un mismo día y tiene una duración entre 8 y 10 horas. Es importante mencionar que se puede extender hasta 4 días con base en las necesidades del cliente.

QUÉ INCLUYE:

Guía de aviturismo bilingüe, transportación terrestre durante todo el tour, entradas a parques y reservas, guía local, préstamo de equipo especializado y hospedaje (cuando es el caso).

QUÉ NO INCLUYE:

Alimentos, recuerdos, ni nada que no esté indicado en el itinerario.

TEMPORADA Y/O DÍAS DE LA SEMANA QUE OPERA:

Cualquier época del año. De lunes a domingo (sujeto a disponibilidad). El tour no se cancela con lluvias ligeras a menos que se traten de lluvias fuertes o huracanes que pongan en riesgo nuestra seguridad y la del grupo. En ese caso, reagendamos con nuestro cliente.

NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES:

Desde una persona (tour privado) hasta grupos de 15 personas (tour de un día).

RANGO DE EDAD QUE PUEDE CONSUMIR EL PRODUCTO:

Nuestro tour está diseñado para que todo público lo pueda realizar, desde menores a partir de los 5 años hasta personas de la tercera edad. En algunos sitios solo aceptamos mayores de edad por cuestiones de seguridad y nivel de actividad física.



DESCRIBIR SI ATIENDE ALGUNA DISCAPACIDAD:

Tenemos una variación de nuestro tour enfocado en una experiencia sonora que permite a personas con alguna discapacidad visual disfrutar de las aves, aprender sobre sus cantos y explorar el hábitat visitado a través de los sentidos.

Para realizar esta experiencia sonora, contamos con audífonos inalámbricos que permite a cada persona escuchar de manera más clara y diferenciada los sonidos de las aves. El líder de grupo carga un micrófono unidireccional con el cual detecta los sonidos de las aves. Este micrófono está conectado a un transmisor que permite rebotar la señal en tiempo real con los audífonos inalámbricos.

Este tour representa una alternativa dentro del aviturismo que permite que sea accesible a este tipo de público. Sin embargo, estamos en proceso de capacitación para poder brindar un mejor servicio y que en el futuro esta variación de nuestro tour se convierta en un producto turístico aparte que permita satisfacer las necesidades y expectativas de las personas con discapacidad visual.



Huatulco

NOMBRE DE LA EMPRESA: SIENTE OAXACA



DOMICILIO: Porfirio Díaz #100, Col. Centro, Oaxaca de Juárez, Oaxaca, C.P. 68000.

TELÉFONO: 95 8110 1048

CORREO ELECTRÓNICO: cesar@sienteoaxaca.com

PÁGINA WEB: www.sienteoaxaca.com

REDES SOCIALES: Facebook: Siente Oaxaca
Instagram: sienteoaxaca





¡Pinta tu alebrije! en Tilcajete



¡Experiencia Don Agave!

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

COSTA CAFÉ

ESTADO:

OAXACA

AÑO DE PARTICIPACIÓN:

2023

CATEGORÍA GANADORA:

ROMANCE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Dedicado a aquellas personas que buscan una luna de miel perfecta, una pedida de mano extravagante, realizar una despedida temática de soltería, aniversario, reconciliación con momentos extraordinarios, o bien, para esas personas que buscan encontrar en su viaje a la pareja de su vida, nuestra combi del amor promete coleccionar vivencias de ensueño.

“Costa Café” es un itinerario que consta de un conjunto de productos turísticos que integran cuatro de las diez rutas turísticas más emblemáticas de Oaxaca:

1. Ruta de las Artesanías
2. Ruta del Mezcal
3. Ruta del Café Pluma
4. Ruta de la Costa

Dichas rutas involucran dos destinos turísticos del mismo estado: Huatulco y Oaxaca de Juárez, a éstos se les incorpora un tercer destino que es Puerto Escondido de forma opcional y a gusto de las y los usuarios.

En Costa Café se experimentan sensaciones llenas de colores, aromas, texturas, sabores y sonidos que extasían todos los sentidos de nuestros visitantes y los hacen desear regresar a Oaxaca por una nueva aventura.

A la llegada a la ciudad de Oaxaca, las y los visitantes son bien recibidos por nuestro transporte turístico con una copa de vino de bienvenida.

Ya después de descansar un momento en su hotel y de haber caminado por las calles de esta colonial Verde Antequera, procedemos a trasladarnos a una cena con temática de Guelaguetza, a la cual se le puede adicionar una calenda tradicional y música de banda en vivo, listos para dejar el alma con nuestros sonos y disfrutar de un banquete oaxaqueño.

Al otro día al amanecer, nos dirigimos primeramente y como cortesía de Costa Café a visitar al milenar árbol del Tule y a degustar el pan de Tlacolula, para posteriormente irnos a las cascadas pétreas de Hierve el Agua para tomarnos las más bellas fotografías



Temazcal. San José del Pacífico



Experiencia café pluma

en sus paisajes que recorreremos en un senderismo de excursión interpretativo nivel básico y nadar en sus albercas naturales. Una vez pasada la comida, nos vamos a vivir la experiencia del arte del telar zapoteco en el pueblo prehispánico de Teotitlán del Valle, en donde conoceremos la grana cochinilla con la que se tiñen textiles y tapetes, aprenderemos con los artesanos y artesanas a cardar el algodón y a practicar el tejido con el telar de pedal. Ahí mismo en Teotitlán del Valle, nos vamos a vivir la experiencia ¡Don Agave!, que consiste en visitar los campos de maguey y escribir en una penca el nombre de nuestra pareja, para posteriormente catar más de 10 variedades de mezcal, acompañando cada uno con dichos tales como: ¡El mezcal como tus besos, los pido dobles!

Continuamos al otro día con un desayuno típico tradicional oaxaqueño con la cocinera tradicional de la tía Nico, esposa de don Isaías, heredero del arte de talla de madera animales fantásticos, Manuel Jiménez. Esta familia nos recibe en su casa para hacer al comal las clásicas memelitas, quesadillas, café y chocolate con pan oaxaqueño; además de apreciar la historia de la casa museo de alebrijes de Arrazola, que está en su propio domicilio.

En el andar de este día, pasaremos al mercado de las nieves de Zaachila, para posteriormente vivir la experiencia de conocer nuestros tonas y nahuales de acuerdo con nuestra fecha de nacimiento y pintar nuestro propio alebrije en San Martín Tilcajete. Terminamos este día con la experiencia ¡Haz tu barro negro! en Coyotepec, que consiste en meternos al torno y elaborar nuestra propia pieza, ahora imagina hacerlo en pareja, esta vivencia te encantará.

Al otro día, en la madrugada, nos vamos a la ruta del café, empezando por San José del Pacífico, donde después de tener un desayuno serrano en un mirador, nos vamos a realizar una caminata de relajación al bosque y poder subirnos al columpio al vacío. Terminamos nuestro recorrido con un espiritual baño de temazcal prehispánico.

Llegamos a comer a Puerto Ángel y visitamos la playa del amor en Zipolite, para de ahí dar la opción de pernoctar en Mazunte pueblo mágico y ver el atardecer en Punta Cometa (opcional), o bien, hospedarnos en Puerto Escondido y observar las bioluminiscencias en la laguna de Manialtepec antes de terminar el día.

A la mañana siguiente desayunamos en una playa, sea la de Mazunte o Zicatela (capital mexicana del surf), para después hacer avistamientos de ballenas y delfines (de acuerdo



¡Haz tu barro negro! en Coyotepec



Liberación de tortugas



Hierve el Agua

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

con temporada). A medio día nos vamos a nadar en las cristalinas aguas de playa Estacahuite y nos preparamos para vivir la experiencia de liberar tortugas en Ventanilla y si así lo quieren, realizar un paseo por el manglar de cocodrilos e iguanas de la comunidad, una vivencia que te hará sentir amor por Oaxaca; ya de tardecita nos vamos a hospedar en Huatulco, donde tendremos una experiencia genial, el ícono de nuestro producto: Costa Café, es la ¡experiencia café pluma! en la Finca del Carmen, para conocer el proceso del café, sembrar nuestra plantita, pizcar el café y por qué no, catarlo tal cual debe, pues es el cuarto mejor café del mundo y su aroma sin igual nos hará sentir Oaxaca.

Finalizamos nuestra aventura con Costa Café en el destino Huatulco, en sus bahías, en un día lleno de relajación en el mar con una expedición en catamarán con esnórquel (opcional) y recorrer sus más hermosas playas.

Concluimos nuestro servicio llevándolos al aeropuerto a tomar su vuelo de regreso a su destino, esperando vuelvan pronto a Oaxaca, México.



DURACIÓN:

7 días (recomendado) / Tenemos flexibilidad para acortar o alargar la estadía dependiendo del gusto de nuestros clientes y clientas.

QUÉ INCLUYE:

Transportación turística guiada con seguro de viajero; actividades con entradas y degustaciones; cena temática con Guelaguetza; traslados aeropuerto-hotel-aeropuerto; impuestos incluidos.

QUÉ NO INCLUYE:

Hospedaje, alimentos y bebidas.

TEMPORADA Y/O DÍAS DE LA SEMANA QUE OPERA:

Todos los días del año.

NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES:

2 personas.

RANGO DE EDAD QUE PUEDE CONSUMIR EL PRODUCTO:

24-74 años.



DESCRIBIR SI ATIENDE ALGUNA DISCAPACIDAD:

Nuestras unidades de transporte pueden tener accesibilidad para personas con sillas de ruedas, así como todos los lugares tienen la accesibilidad pertinente para personas con discapacidad motriz y tenemos guías con certificación en lenguaje de señas.



Área de alberca

NOMBRE DE LA EMPRESA: YOLIHUANI RELAX RESORT



YOLIHUANI

RELAX RESORT

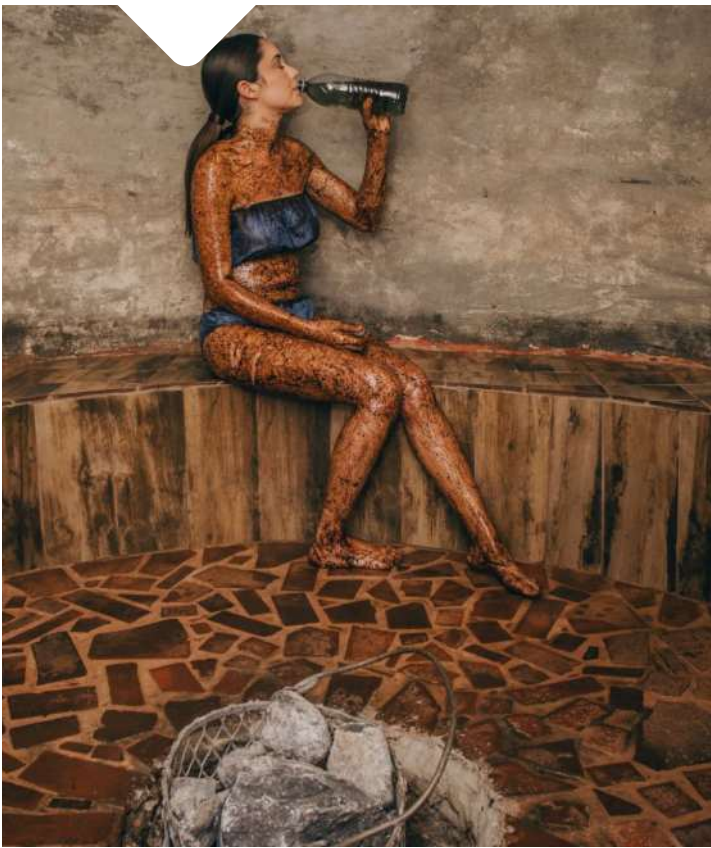
DOMICILIO: Carretera La Panadera – Palo Alto km 14, Piedras Chinas, Calvillo, Aguascalientes, C.P. 20816.

TELÉFONO: 49 5958 5833 – 49 5958 8418 – 49 5958 0026

CORREO ELECTRÓNICO: reservaciones.yolihuani@gmail.com

PÁGINA WEB: www.yolihuani.mx

REDES SOCIALES: Facebook: Yolihuani Temazcales & Spa
Instagram: [yolihuanirelaxresort](https://www.instagram.com/yolihuanirelaxresort)
Tiktok: [@yolihuanirelaxresort7](https://www.tiktok.com/@yolihuanirelaxresort7)



Temazcal



Exfoliación en sales de chocolate

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

YOLIHUANI RELAX RESORT

ESTADO:

AGUASCALIENTES

AÑO DE PARTICIPACIÓN:

2023

CATEGORÍA GANADORA:

TURISMO DE SALUD

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Éste es un extracto que presenta el concepto y la visión de Yolihuani Relax Resort, ubicado en el Pueblo Mágico de Calvillo, Aguascalientes; un lugar enfocado en crear experiencias únicas y placenteras para sus huéspedes. La visión de sus fundadores es que los invitados puedan disfrutar del momento presente, dejando de lado el pasado y el futuro, viviendo una experiencia de descanso.

Yolihuani busca crear momentos especiales para todo el que se hospede, ya sea para celebrar una fecha especial, relajarse con amigos o disfrutar de un momento en pareja; para ello, cuenta con servicios orientados a la salud y relajación de nuestros clientes donde podrán disfrutar del temazcal, spa, hospedaje, restaurante, alberca y una mezcla de servicios que sin duda alguna será el mejor lugar para descansar y disfrutar.

¡Yolihuani, tu Concierge de momentos placenteros!

Contamos con 1.5 hectáreas en las que encontrarás:

- 11 temazcales de diferentes capacidades que van de 2 a 16 personas
- 2 tinas de hidromasaje
- 11 cabinas de masaje (21 camas de masaje)
- 18 habitaciones (6 estándar, 3 estándar con jacuzzi, 4 suites, 5 master suites)
- Restaurante Yohuali
- Alberca
- Vestidores
- Lobby
- Oficinas
- Salón de usos múltiples
- Áreas verdes



Jacuzzi en habitación master suite



Habitación master suite

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Las actividades y servicios que pueden disfrutar los turistas son:

- El servicio de **temazcal** que es un baño de vapor preparado de forma artesanal donde podrán reconectar con su interior y con el vientre de la tierra en una atmósfera cálida.
- **Tratamientos especiales** como: envoltura de barro o fango, limpieza de oído, terapia con toallas, faciales y la exfoliación con sales de chocolate, que es una creación especial para consentir a nuestros clientes; dentro de los servicios de masajes pueden disfrutar de terapias que tienen una duración desde 30 minutos hasta 2 horas.
- Entre las **técnicas de masaje** que ofertamos están: masaje de gotas de lluvia, relajante, drenaje linfático, piedras calientes y el masaje Yolihuani que conlleva la combinación de cuatro técnicas distintas, cada una de nuestras masajistas harán que nuestros clientes descarguen la tensión acumulada sobre el cuerpo y conecten con su mente, además de disfrutar una experiencia placentera de relajación.
- **Hidromasaje** es una tina privada donde el cliente podrá disfrutar del agua como terapia con una temperatura que oscila entre los 36 y los 40 grados; cuya finalidad es destensar los músculos y lograr un momento de descanso. Es un servicio que se puede disfrutar individualmente, en pareja, con amigos o familia.
- El **Hotel** de Yolihuani está diseñado para que el huésped duerma en un santuario lleno de detalles, rodeado de ambientes cálidos y paisajes naturales. Donde elige entre cada una de nuestras opciones o él mismo puede crear esa experiencia que se adapte a su gusto, ya que se cuenta con distintas categorías de habitaciones, que van desde una categoría estándar hasta nuestra mejor habitación: una master suite; cada una de ellas cuenta con un diseño único y original que complementa la experiencia.



Cena romántica en Mezquite



Cena romántica

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Yolihuani busca que la experiencia sea completa y satisfacer los 5 sentidos del ser humano, es por ello que cuenta con el **Restaurante Yohualli** donde se podrán deleitar con sabores únicos y una gran variedad de alimentos y bebidas locales, nacionales e internacionales para estar satisfecho, disfrutar un agradable y armonioso ambiente.

En Yolihuani ofrecemos además de una gran variedad de servicios, muchos paisajes únicos, puesto que durante toda su estancia estarán en contacto con la naturaleza. Disfrutarán de atardeceres inigualables y cielos nocturnos hermosos con esa persona especial o seres queridos.

DURACIÓN:

En servicios de spa el tiempo puede variar desde 30 minutos hasta 2 horas. En servicios de hospedaje el check in es a las 3 pm y el check out a las 12 pm, el tiempo de la estancia puede variar dependiendo del cliente.

QUÉ INCLUYE:

Varía dependiendo del servicio y/o paquete contratado.

QUÉ NO INCLUYE:

Se recomienda traer traje de baño, toalla, sandalias y artículos personales, debido a que éstos no se incluyen en los servicios, sin embargo, se pueden adquirir con un costo adicional.

TEMPORADA Y/O DÍAS DE LA SEMANA QUE OPERA:

Abrimos los 365 días del año.

NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES:

1 persona.

RANGO DE EDAD QUE PUEDE CONSUMIR EL PRODUCTO:

En servicio de hospedaje desde los cero años. En servicios de spa pueden tomarlos a partir de 1 año siempre y cuando esté acompañado de un adulto, y bajo responsabilidad de sus padres.



DESCRIBIR SI ATIENDE ALGUNA DISCAPACIDAD:

Yolihuani Relax Resort entramos en la diversidad de inclusión, haciendo referencia a un entorno armónico y de respeto entre los trabajadores, clientes y la comunidad, quienes pueden poseer diferentes características y disfrutar de los servicios que ofrecemos debido a que contamos con una habitación acondicionada para personas con alguna discapacidad, además de espacios accesibles para que puedan disfrutar de los servicios. Contamos con el sello Turismo Incluyente.



Poza azul, Cuatrocienegas, Coahuila



CATÁLOGO DIGITAL DE LOS GANADORES DEL RECONOCIMIENTO
A
**LA INNOVACIÓN DEL PRODUCTO
TURÍSTICO MEXICANO 2020 - 2023**



Lic. Miguel Torruco Marqués
Secretario de Turismo

Mtro. Humberto Hernández Haddad
Subsecretario de Turismo

Mtro. Mauricio A. Reyna Guerrero
Jefe de la Unidad de Innovación y Política Turística

Lic. Enrique Arturo Avilés Pérez
Director General de Comunicación Social

Ing. Jorge Vázquez Valdés
Director General de Innovación del Producto Turístico
55 3002 6300 ext. 6300
jvazquezv@sectur.gob.mx

Lcda. Paulina Domínguez Aguilar
Directora de Segmentos Especializados
y Apoyo a la Comercialización
55 3002 6300 ext. 6325
pdominguez@sectur.gob.mx

Lcda. Adriana Aguilar Gallardo
Directora de Desarrollo de Turismo Cultural y de Salud
55 3002 6300 ext. 6307
aaguilar@sectur.gob.mx

Lic. Marco Antonio Mireles Herrera
Secretario Técnico

Lic. Orlando López Rico
Jefe de Departamento de Contenido

Martín Martínez Herrera
Diseño Gráfico

El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derechos de autor. Año de elaboración 2023



Acapulco, Guerrero



CATÁLOGO DIGITAL DE LOS GANADORES DEL RECONOCIMIENTO
A
LA INNOVACIÓN DEL PRODUCTO
TURÍSTICO MEXICANO 2020 - 2023



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO

México