



Con nombre propio...

Mobile & digital strategies, Innovación social y digital en turismo.

Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán

PAÍS
México

RESPONSABLE
Larissa Elena Gil Orozco

14 de agosto de 2017

Digitalización de Emprendimientos Locales

La transformación digital del turismo del estado de Michoacán responde al objetivo de construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación. Las infraestructuras digitales son parte de la fórmula de progreso, por lo que el Gobierno de Michoacán en 2016 comenzó a desplegar la capa digital del estado poniendo en práctica políticas encaminadas a promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales.

El proceso de digitalización de emprendimientos locales trabaja para reducir la brecha digital de los pequeños negocios, abriendo además canales para la comercialización online de productos tradicionales. Se contribuye así a crear entornos innovadores necesarios para el crecimiento económico, el desarrollo y la innovación.

En 2017, las actividades de transformación digital continúan y para finales de año serán 550 los emprendimientos locales que ya tengan visibilidad en el mercado global. Para ello, el equipo local trabaja día a día junto con los protagonistas de este proyecto: artesanos, cocineras y cocineros tradicionales, hoteleros, restauradores y operadores turísticos que comparten una característica común, la preservación de la tradición y la cultura popular del estado de Michoacán.

Trabajar con personas y para las personas nos regala imágenes, historias, anécdotas y momentos únicos. **Con nombre propio** es una recopilación de casos reales de digitalización de emprendimientos locales que muestran la esencia de lo tradicional y lo auténtico que hay detrás de cada sitio web y sus protagonistas.

ESPECIALIDADES

Networking · Software engineering · Content & context · Social innovation



Cocinero Antonio Gutiérrez

Una vida endulzando paladares

El municipio de Zamora aloja uno de los tesoros gastronómicos de Michoacán: los chongos zamoranos, un postre de leche cuajada. El origen de este dulce tradicional se le atribuye a los conventos de la época virreinal.

Antonio Gutiérrez ha pasado gran parte de su vida perfeccionando la receta de este dulce típico, un legado que su madre le heredó. La preparación consiste en cuajar la leche hasta que ésta tenga una consistencia pastosa o semisólida. Posteriormente se agrega azúcar, canela y algunos saborizantes. En cada bloque de producción Antonio invierte aproximadamente nueve horas, desde que prepara los ingredientes hasta que empaqueta este dulce tradicional.



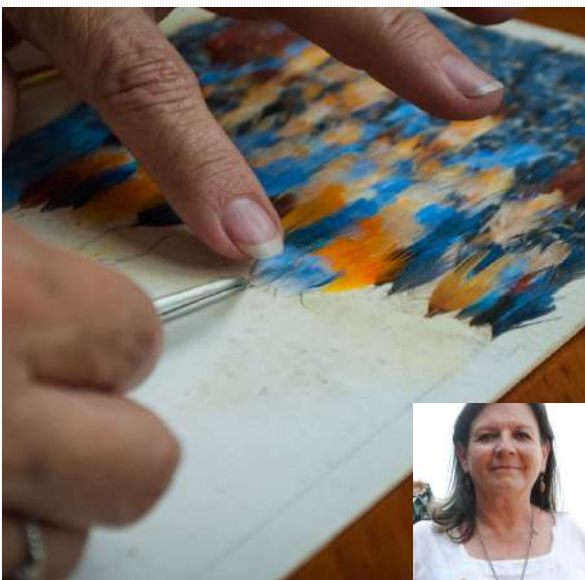
Artesano Nicandro Parra

Coros de martilleos en Santa Clara del Cobre

En las calles de este pueblo mágico se forjan en cobre enormes cazos, sublimes relieves de figuras humanas y jarrones esmaltados de coloridas flores.

Familias enteras se dedican a la elaboración de diversos artículos con este metal y han preservado por generaciones un legado invaluable. Entre los procesos más emblemáticos de este oficio se encuentra el inconfundible martilleo. Los artesanos mantienen calientes las láminas de cobre para que a cada golpe de martillo el metal ceda y tome la forma deseada.

Link: <http://artesano-jose-parra.michoacan.travel/>



Artesana Martha López

El arte plumario en Michoacán: rescate de una técnica prehispánica

Un grupo de artesanas en Morelia se ha dedicado a revitalizar el ancestral arte plumario para adaptarlo a la modernidad. Los cuadros de paisajes, retratos de personajes históricos o religiosos, y elegantes piezas de orfebrería son los protagonistas de este creciente movimiento.

Antes de adherir las plumas a los lienzos ilustrados, éstas pasan por rigurosos procesos de recolección, lavado, desinfección y clasificación para obtener mosaicos de texturas y coloridos sublimes.

Link: <http://artesana-martha-lopez.michoacan.travel/>

Textos y fotografías: Jimena Alvarado

#gamechangers



Artesano Álvaro Ponce

Relieves de creatividad: tradición de un Pueblo mágico

El tallado en madera es una de las actividades artesanales más representativas de la zona lacustre de Michoacán. Con el pino, cedro, nogal y parota los artífices elaboran muebles y finos artículos de uso cotidiano y de ornato.

Entre los utensilios típicos de Pátzcuaro se encuentran los cucharones labrados para servir mole de conejo, las palitas decoradas para mezclar guisos de flor de calabaza con huitlacoche, y los molinillos multicolores para espumar el chocolate caliente.

Link: <http://artesano-alfonso-ponce.michoacan.travel>



Artesana Patricia Chichipan

Alfarería en Michoacán: un oficio que reúne los elementos más sagrados del pueblo purépecha

Patricia Chichipan forma parte de una de las familias alfareras de mayor tradición en Tzintzuntzan.

Antes de comenzar su jornada en el taller, prepara la materia prima que utilizará, como la arcilla, el sílice y la caolinita; además acomoda los moldes, las espátulas, los pinceles y los esmaltes.

Una vez que Patricia ha seleccionado las cantidades de barro y arcilla, mezcla los materiales hasta obtener una pasta espesa, cuya consistencia ayudará a dar forma a los jarrones, platos, vasos, copas o figuritas de ornato.

Link: <http://artesana-patricia-chichipan.michoacan.travel/>



Cocineras Susana Segundo, Rosario Luciano y Guadalupe y Olivia Hernandez

Una cocina comunitaria purépecha

Cocineras tradicionales reúnen sus mejores recetas en el corazón de Santa Fe de la Laguna. El calor del fogón recibe a los visitantes con los mejores platillos de la región.

Tacos de charales son destinados a abrir el apetito del comensal para después degustar como plato fuerte el ceremonial churipo, trucha o mole de conejo. El deleite de sabor no concluye hasta que llega el postre: tamales de dulce acompañados de un ollita de humeante atole.

Textos y fotografías: Claudia Estrada

#gamechangers



Artesano Pablo Contreras

Una fruta tropical en barro que nace de las tierras minerales purépechas

En la comunidad de Patamban se elaboran piezas de barro vidriado, una famosa técnica de alfarería en la que se destacan la loza verde y las imponentes piñas multicolores.

El único artesano que aún se dedica a la elaboración de esta fruta tropical con arcillas minerales es Pablo Contreras, quien ha ejercido el oficio de alfarero desde los 16 años.

Su proceso favorito es el estucado o pastillaje, cuya dificultad radica en la formación de hileras simétricas de picos que simularán la textura de la frondosa piña.

Link: <http://artesano-pablo-contreras.michoacan.travel/>



Artesana Rosa Soto

Rebozos de fibras naturales bordados en telares prehispánicos

Cerca de las faldas del Paricutín se asoma el pueblo de Angahuan, cuya tradición en rebozos tejidos le ha dado fama mundial.

Las artesanas de esta comunidad elaboran los textiles en telar de cintura, un instrumento prehispánico que ha sobrevivido a los siglos.

Para comenzar a bordar sujetan los hilos a unas barras de madera que van de un extremo a otro con el objetivo de crear un efecto de caída. Una vez que las fibras se encuentran paralelas, éstas se entrelazan hasta formar tejidos firmes o estéticas figuras.

Link: <http://artesana-rosa-soto.michoacan.travel/>



Artesana Lilia Álvarez

Al vuelo del arte plumario

Lilia Álvarez pone el corazón en cada una de sus obras de arte plumario. Su dedicación empieza con la recolección de las finas plumas que mudan los pichones, colibríes y calandrias. Posteriormente diseña y desinfecta las plumas para adherirlas a las ilustraciones con cera.

En su taller se pueden encontrar una gran variedad de piezas, en las que mezcla técnicas de arte como el encausto, óleo, temple, acuarela o grabado. Actualmente cuenta con más de 100 artesanías de su autoría.

Link XS: <http://artesana-lilia-alvarez.michoacan.travel/>

Textos y fotografías: Yadira Morán

Contribución a los Objetivos de desarrollo sostenible



#gamechangers

globaldit INNOVACIÓN
SOCIAL Y DIGITAL
EN TURISMO

OBJETIVOS DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



globaldit & idt