



Nombre del alumno: Julia Rodriguez Bustos

Nombre del profesor: Gerardo Garduño Ortega

Nombre del trabajo: Súper Nota

Materia: Control Total de la Calidad

Grado: 7mo. Cuatrimestre

Grupo: A

CERTIFICACIÓN TURÍSTICA



SECTUR

SECRETARÍA DE TURISMO



En la Secretaría de Turismo se impulsa a través de los Programas de Calidad la mejora continua y la excelencia en los servicios turísticos, la capacitación permanente permite incrementar la calidad y la satisfacción del cliente, lo cual impacta en el número de visitantes a los diversos destinos turísticos de México.

Se promueve la competitividad de las empresas turísticas, con Sistemas de calidad que el Gobierno Federal reconoce a través de los Programas y Distintivos.



- El Programa de Calidad Moderniza es un Sistema para el mejoramiento de la Calidad a través del cual las empresas turísticas podrán estimular a sus colaboradores e incrementar sus índices de rentabilidad y competitividad, con base en una forma moderna de dirigir y administrar una empresa turística, condiciones que le permitirán satisfacer las expectativas de sus clientes.
- La Metodología Moderniza establece que las empresas que alcancen su implementación exitosa recibirán el Distintivo "M", máximo reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo y que avala la adopción de las mejores prácticas y una distinción de empresa Turística Modelo.

DISTINTIVO



PROGRAMA
MODERNIZA

MÉXICO

El programa está dirigido a propietarios y directivos de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas Turísticas legalmente constituidas en los siguientes giros preferentemente, Hoteles de 1 a 4 estrellas, Restaurantes, Agencias de Viajes, Operadoras de Turismo receptivo, Ecoturismo, Arrendadoras de Autos, Autotransportes turísticos, Marinas entre otros.



- Manejo Higiénico de Alimentos "Distintivo H": Reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo avalado por la Secretaría de Salud, a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, que cumplan con los estándares de higiene de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004 en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo "H" contemplando los puntos de; Recepción de alimentos, Almacenamiento, Manejo de sustancias químicas, Refrigeración y congelación, Área de cocina, Agua y hielo, Servicios sanitarios para empleados, Manejo de basura, Control de plagas, Personal, Bar.
- En la que para obtener en Distintivo "H" debe llevar acabo el siguiente proceso: Contratación del Consultor "H", Diagnostico, Capacitación, Implementación, Validación, Verificación, y la Emisión del Distintivo "H".



- El Sello de Calidad "Punto Limpio", es un reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo, a las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas del Sector Turístico (restaurantes, hoteles, cafeterías, agencias de viajes, arrendadoras de autos, operadoras de buceo, centros de ocio y entretenimiento, entre otros.), por haber implementado la metodología desarrollada por SECTUR y aplicada por consultores especializados, registrados ante la Secretaria a efecto de obtener el Sello de Calidad.
- Que evalúa los puntos de: Formación de Gestores, Calidad Higiénica, Buenas Prácticas por Unidad de Negocio, Aseguramiento de Calidad, Asesoría y Validación. Sus unidades de negocio son; Recepción, Lobby, Salones (para eventos), Albergas, Habitaciones Área de Restaurante, Área de comensales, Terrazas, Áreas de juegos, Gimnasio Spa, Área de preparación de alimentos en frio, Área de preparación de alimentos en caliente, Área de negocios.



PUNTOLIMPIO
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA