



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

TRABAJO
SECRETARÍA DEL TRABAJO
Y PREVISIÓN SOCIAL



PUNTO LIMPIO

MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA

PUNTO LIMPIO V.2020

BUENAS PRÁCTICAS PARA LA CALIDAD

HIGIÉNICO-SANITARIA EN EL SECTOR TURISMO



PUNTO LIMPIO
SECRETARÍA DE TURISMO



Contenido

- Objetivo del programa de capacitación
- Presentación del programa
- Proceso de implementación
- Descripción
- Componentes
- Entregables



Objetivo

Al término del curso los gestores serán capaces de implementar el programa de Buenas prácticas para la calidad Higiénico-sanitaria en el sector turismo a fin de obtener el SELLO DE CALIDAD PUNTO LIMPIO.



Esquema de desarrollo

Formación de gestores

- Cursos de capacitación presencial
- Dirigido a gerentes, subgerentes, jefes de área de cada una de las empresas participantes.

Aplicación en áreas de trabajo

- Cada uno de los participantes implantará el sistema en cada una de las áreas
- Presentar un programa de aplicación con matriz de responsabilidades de acuerdo a la metodología SECTUR

Consultoría por empresa

- El consultor aplicará la consultoría conforme a las técnicas a implantar de acuerdo al programa general
- Revisar fechas y horarios

Visitas de validación

- Cada una de las empresas será evaluada conforme a los siguientes criterios
 - Punto Limpio: Evaluación diagnóstica final



Esquema de desarrollo

MÓDULO 1 FORMACIÓN DE GESTORES

TÉCNICAS

- ▣ Desarrollo humano
- ▣ Funciones y responsabilidades del gestor
- ▣ Relaciones humanas
- ▣ Adecuación al cambio
- ▣ Liderazgo
- ▣ Trabajo en equipo



Esquema de desarrollo

MÓDULO 2 CALIDAD HIGIÉNICA

TÉCNICAS

- ❑ Concepto de hIgiene
- ❑ Prevención de riesgos
- ❑ Enfermedades infecciosas
- ❑ Contaminantes
- ❑ Vehículos de contaminación
- ❑ Mantenimiento



Esquema de desarrollo

MÓDULO 3

BUENAS PRÁCTICAS POR UNIDAD DE NEGOCIO

TÉCNICAS

- Higiene personal
- Instalaciones
- Técnicas de higienización
- Identificación de riesgos
- Programas de limpieza



Esquema de desarrollo

MÓDULO 4 ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

TÉCNICAS

- ❑ Concepto
- ❑ Control de calidad
- ❑ Auditoria interna
- ❑ Plan de mejora



Esquema de desarrollo

ACTIVIDADES DE ASESORIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN

SESIÓN 1

Visita 1 de implementación

- ▣ Diagnóstico situacional
- ▣ Determinación de procesos críticos
- ▣ Diseño de un plan de implementación de BPH



Esquema de desarrollo

ACTIVIDADES DE ASESORIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN

SESIÓN 2

Visita 2 de implementación

- Revisión de estándares implementados
- Implementación de estándares conforme al plan BPH



Esquema de desarrollo

ACTIVIDADES DE ASESORIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN

SESIÓN 3

Visita 3 de implementación

- Revisión de estándares implementados
- Implementación de estándares conforme al plan BPH
- Planteamiento de validación
- Plan de acciones correctivas



Esquema de desarrollo

ACTIVIDADES DE ASESORIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN

SESIÓN 4

Visita 4 de validación

- Revisión documental
- Validación documental
- Diagnóstico final



Programa

El Programa de Buenas Prácticas para la Calidad Higiénica tiene como objetivo apoyar a los micro, pequeños y medianos empresarios turísticos para conducir sus negocios hacia la incorporación de buenas prácticas de higiene en los modelos de gestión de las empresas turísticas, con la finalidad de proteger la salud de sus clientes, de sus trabajadores, de las comunidades receptoras, así como promover la cultura de la *Calidad Higiénica* en las empresas turísticas.



Presentación del programa

Las empresas que alcancen el nivel mínimo establecido, se harán acreedoras a un reconocimiento de Buenas Prácticas de Calidad Higiénica otorgado por la Secretaría de Turismo.



Presentación del programa

El Programa de Buenas Prácticas para la Calidad Higiénica es un programa diseñado para el mejoramiento de la calidad higiénica, a través del cual, las empresas turísticas podrán garantizar a los turistas que nos visitan nacionales y extranjeros un ambiente de seguridad e higiene tanto en las instalaciones donde se hospeden/coman, como en la cadena de servicios empleados durante su estancia.



Proceso de implantación



Módulo 1.

Formación de Gestores.

A través de la formación de gestores internos se pretende implementar un proceso de seguimiento y mejora continua.



Proceso de implantación

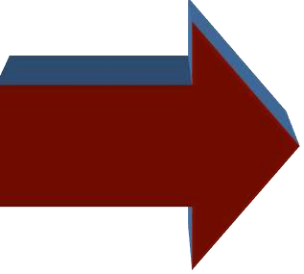


Módulo 2. Calidad higiénica.

En este módulo se pretende proporcionar a los prestadores de servicios turísticos los conocimientos y herramientas teóricas en el diseño y aplicación de los procesos de calidad higiénica en servicios turísticos.



Proceso de implantación

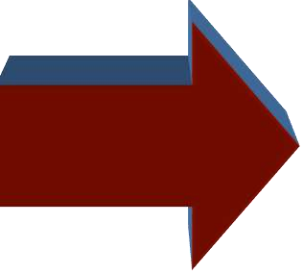


Módulo 3. Buenas prácticas por unidad de negocio.

En este módulo determinarán el nivel de riesgo en cada unidad de negocio, para diseñar e implementar programas de limpieza y desinfección de acuerdo sus necesidades.



Proceso de implantación



Módulo 4. Aseguramiento de la Calidad.

En este módulo, los participantes identificarán las necesidades de incorporación de las acciones planificadas, demostrables y controladas que permitan el aseguramiento de la calidad de las rutinas y procesos, en el marco de las buenas prácticas de higiene dentro de los modelos de gestión de las empresas turísticas participantes, facilitando el establecimiento de acciones enfocadas al mejoramiento continuo.