



Desarrollo de los Programas de Certificación Turística Nacional

Programa	Objetivo	Tiempo
Programa de Calidad Moderniza Distintivo M	Un programa de capacitación, que facilite a las Mipymes el incorporar a su forma de operar herramientas efectivas y prácticas administrativas modernas, que les permitan mejorar la satisfacción de sus clientes, mejorar el desempeño de su personal, mejorar el control del negocio; disminuir los desperdicios; incrementar su rentabilidad, a fin de hacer más competitiva a la empresa para que pueda ofrecer servicios de calidad a los turistas y propiciar el desarrollo de una cultura de mejora continua.	12 semanas.
Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo H	Es una estrategia diseñada para mejorar la calidad de los servicios turísticos en materia de higiene de alimentos. Dirigida a prestadores de servicios de alimentos y bebidas. El Distintivo H, es un reconocimiento que otorgan la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud del Gobierno de México , a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas: por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018.	12 semanas.
Sello de Calidad Punto Limpio Punto Limpio V2020	Tiene como objetivo propiciar la incorporación de buenas prácticas de higiene en los modelos de gestión de las micro, pequeñas y medianas empresas turísticas, a fin de proteger la salud de sus clientes, de sus trabajadores y de las comunidades	12 semanas
Programa de calidad Distintivo S	Es un reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo del Gobierno de México a las buenas prácticas sustentables, en el desarrollo de proyectos turísticos y los compromisos de las empresas turísticas que operan en México, bajo los criterios globales de sustentabilidad. Busca fortalecer el desempeño de las empresas con la incorporación de dos herramientas de fácil uso: un diagnóstico, así como un sistema de medición de energía, agua, residuos y carbono para más de 25 sectores en la industria de turismo	6 a 8 meses dependiendo del nivel de maduración de la empresa
Guías de turistas	La Secretaría de Turismo Federal , a través de la Dirección General de Certificación Turística ; acredita a los guías de turistas de acuerdo a las Normas Mexicanas Oficiales NOM-08-TUR-2002 y NOM-09-TUR-2002. Los guías de turistas se clasifican de acuerdo a su especialidad, de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none">• Guía de turistas general• Guía de turistas especializado en temas o localidades específicos de carácter cultural• Guía de turistas especializado en actividades específicas	8 días a partir de la solicitud con vigencia de 4 años
Tesoros de México	Es el programa Premium de la Secretaría de Turismo, que impulsa la excelencia de los hoteles y restaurantes cuyos altos estándares de servicio, características arquitectónicas y gastronómicas, reflejan y promueven la riqueza de la cultura mexicana.	
Segmentos especializados	<ul style="list-style-type: none">• Sello Cerca de China, turismo chino• Sello Halal México, turismo musulmán• Sello de Turismo Incluyente, personas con discapacidad	



Implementación del programa Distintivo H, M, S y P.L.

EMPRESA

(CONTRATA AL CONSULTOR PARA LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA)

**CONSULTOR
REGISTRADO
ANTE SECTUR**

(IMPLEMENTA EL PROGRAMA Y SUBE LAS EVIDENCIAS A LA PLATAFORMA DE PROGRAMAS DE CALIDAD EMPRESARIAL)

**INTERLOCUTOR
ESTATAL**

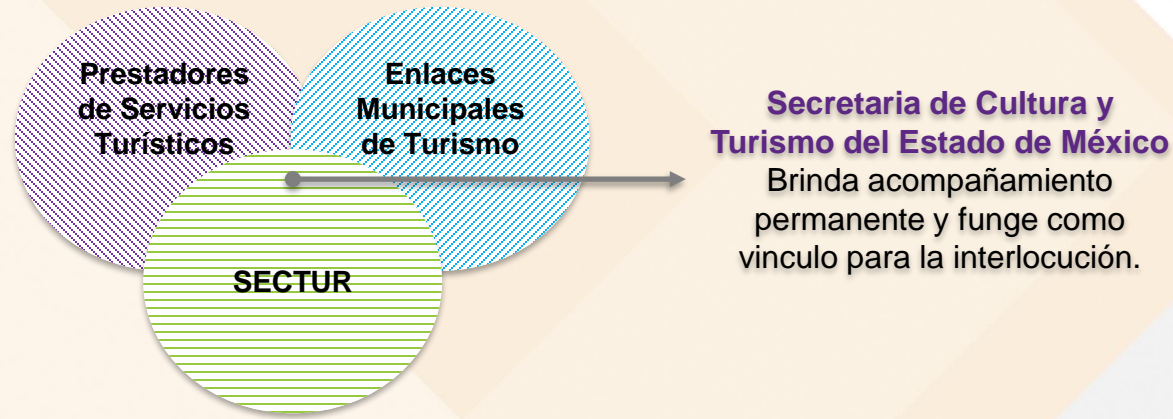
(VALIDA LAS EVIDENCIAS Y APRUEBA EL PROYECTO)

SECTUR FEDERAL

(EMITE EL SELLO)



Desarrollo de los Programas de Certificación Turística Nacional



Acompañamiento de la Subsecretaría para:

1. **Autorización de Proyectos:** A través de la plataforma de SECTUR (<https://www.gob.mx/sectur>).
2. **Validación de la información:** Otorgada por las empresas de cada proyecto registrado del Estado de México.
3. **Implementación:** Se reciben evidencias del cumplimiento de los programas de certificación.
4. **Gestión:** Se gestiona el distintivo ante SECTUR.
5. **Entrega:** De los distintivos a las empresas de servicios turísticos

¿Cuáles son?

1.	Calidad Moderniza Distintivo M
2.	Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo H
3.	Sello de Calidad Punto Limpio Punto Limpio V2020
4.	Buenas Practicas Sustentables Distintivo S
5.	Acreditación de Guías de turistas
6.	Tesoros de México
7.	Segmentos especializados

DIRECTORIO NACIONAL DE CONSULTORES

DISTINTIVO H	http://www.sector.gob.mx/gobmx/wp-content/uploads/2018/01/Consultores-WEB-Vigentes-M-19.12.17.pdf
SELLO DE CALIDAD PUNTO LIMPIO	http://www.sector.gob.mx/gobmx/wp-content/uploads/2018/01/Consultores-WEB-Vigentes-PL19.12.17.pdf
DISTINTIVO M	http://www.sector.gob.mx/gobmx/wp-content/uploads/2019/03/Consultores-WEB-Vigentes-H-30.07.2018.pdf