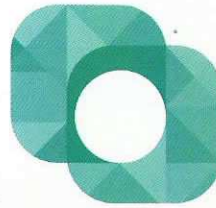


Beneficios de la implementación del Programa de Calidad "Punto Limpio"

- ◆ Garantiza la higiene de sus unidades de negocio y la capacitación del personal para sus usuarios.
- ◆ Mejora los estándares en materia de higiene garantizando la seguridad del personal y protege el medio ambiente.
- ◆ Supone ahorros económicos.
- ◆ Asegura las buenas prácticas de higiene en todas sus áreas.
- ◆ Ayuda a las empresas a cumplir con las normas oficiales relativas a la higiene.



PUNTOLIMPIO
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA

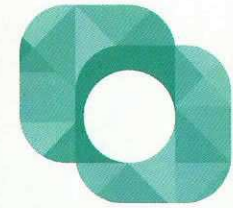
Para mayor información:

Secretaría de Turismo
Dirección General de Certificación Turística
Dirección de Certificación Turística
Schiller No. 138, piso 6
Col. Bosques de Chapultepec
C.P. 11580, México, D.F.

Tel. 01 (55) 3003 1600
Ext. 4425

sglopez@sectur.gob.mx

<http://www.sectur.mx/puntolimpio>



PUNTOLIMPIO
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA

Buenas Prácticas de Seguridad y Calidad Higiénica en la Prestación de Servicios Turísticos "Punto Limpio"



SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO





¿Qué es el Programa de Calidad “Punto Limpio”?

El Programa de Buenas Prácticas de Seguridad y Calidad Higiénica en la Prestación de Servicios Turísticos “Punto Limpio”, es una metodología que promueve la incorporación de buenas prácticas de higiene en los modelos de gestión de las MIPYMES 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 MIPYMES.

¿Qué es el Sello “Punto Limpio”?

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, por haber implementado exitosamente la metodología desarrollada por SECTUR y aplicada por consultores especializados, registrados ante la Secretaría a efecto de obtener el Sello de Calidad.

¿Quiénes pueden participar?

Micro, Pequeñas y Medianas del Sector Turístico (certificación por unidades de negocio).

Las unidades de negocio a certificar pueden ser Recepción, Lobby, Salones (para eventos), Albercas, Restaurantes, Hoteles, Cafeterías, Área de comensales, Terrazas, Áreas de juegos, Gimnasio, Spa, Agencias de Viajes, Arrendadoras de autos, Área de preparación de alimentos en frío, Área de preparación de alimentos en caliente, Área de negocios, Operadoras de buceo, Centros de Ocio y entretenimiento, entre otros.

¿Qué Vigencia tiene?

El Sello Punto Limpio tiene una vigencia de un año y deberá renovarse un mes antes de su vencimiento con el acompañamiento de un consultor vigente.



¿Cómo puedo obtener el sello de calidad “Punto Limpio”?

Cuando un establecimiento ha tomado la determinación de participar en el Programa, el interesado puede revisar la relación de consultores en el portal de internet <http://www.sectur.mx/puntolimpio> a fin de que el empresario seleccione al que más le convenga.

El proceso para obtener el Sello de Calidad Punto Limpio es:

1. Contactar a la SECTUR Federal o bien a la Secretaría de Turismo de su Estado.
2. Contactar a un Consultor Punto Limpio
El establecimiento interesado en implementar el proceso en su empresa, selecciona un Consultor Punto Limpio con credencial vigente por la SECTUR.
3. Implementación
Una vez que el establecimiento conoce y acepta que se implemente el Programa, debe de comprometerse a llevar a cabo la metodología del Programa correctamente con el asesoramiento del consultor.
4. Obtención del Sello “Punto Limpio”
Una vez terminada la implementación y aprobando la misma, el consultor notificará a la SECTUR que la empresa es acreedora del Sello de Calidad “Punto Limpio”.