Distintivo H

Febrero, 2015

¿Qué es el Programa "H"?

- Distintivo "H", es un reconocimiento que otorgan la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas, tiene el propósito fundamental de disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos en turistas nacionales y extranjeros y mejorar la imagen de México a nivel mundial con respecto a la seguridad alimentaria, desde 1990

ECOLAB®

Establecimientos.

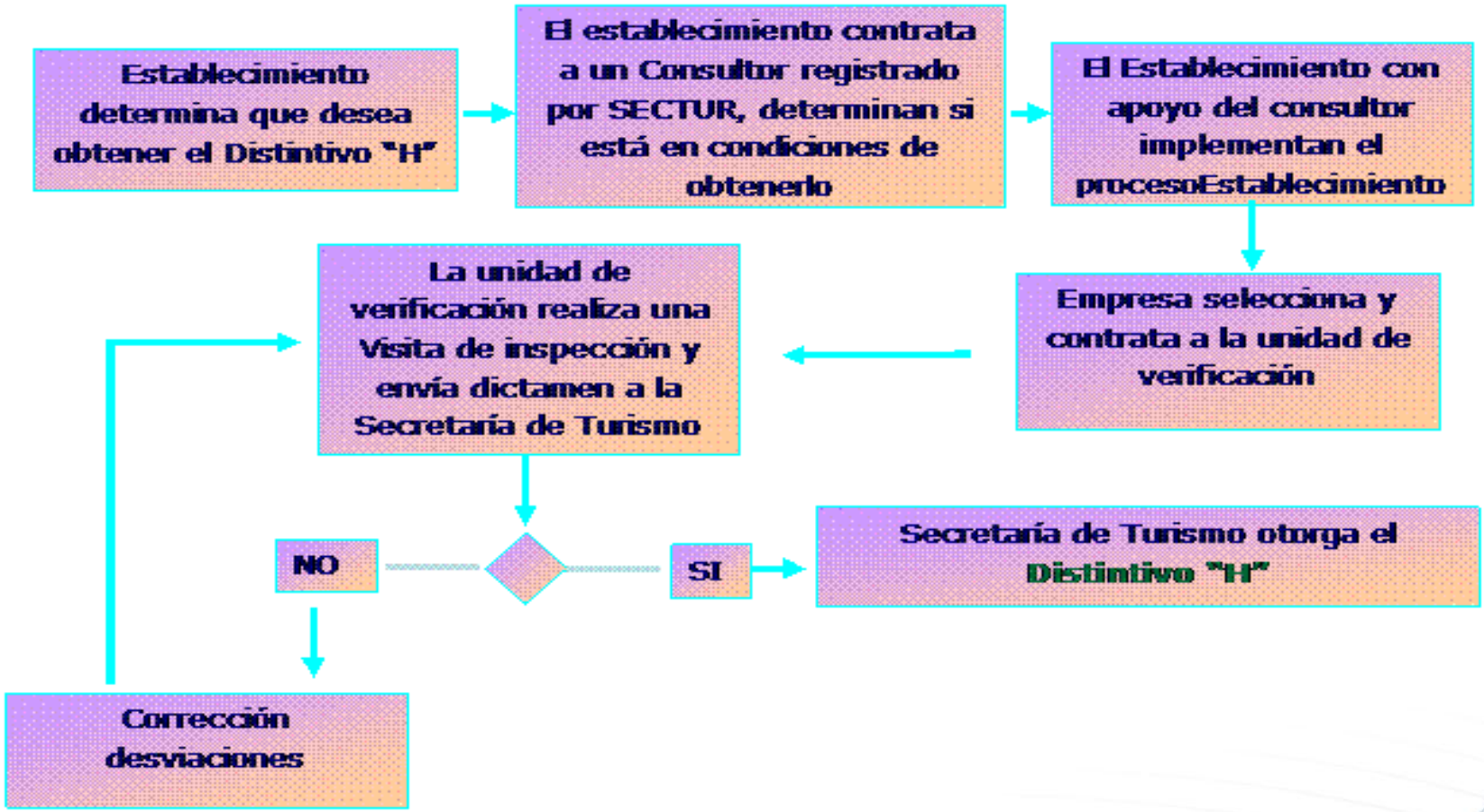
- En la actualidad en todos los estados existen establecimientos que ostentan el reconocimiento.
- Actualmente hay mas de 4000 a los que se les ha otorgado el Distintivo H.

Beneficios

- Mayor competitividad nacional, el turismo es la tercera fuente de ingresos al país.
- Mayor retorno de nuestros turistas nacionales y extranjeros.
  - Historias como la "venganza de Moctezuma" resultaron ser una preocupación real para los viajeros
- El reto de mantener estándares de calidad en los procesos.
- Las empresas contarán con procedimientos que minimicen las mermas y los consumos no planeados.
- Personal capacitado.

ECOLAB®

Proceso de Obtención



ECOLAB®

Áreas comprendidas

- Recepción de alimentos
- Almacenamiento
- Manejo de sustancias químicas
- Refrigeración y congelación
- Área de cocina
- Preparación de alimentos
- Área de servicio
- Agua y Hielo
- Servicios sanitarios para empleados
- Manejo de Basura
- Control de plagas
- Personal
- Bar

ECOLAB®

Capacitación

- Se entrega tríptico de estudio con la información básica, que por experiencia requieren para entender la operación y atender con éxito la visita de verificación.

ECOLAB®

- En la actualidad tenemos mas de 310 clientes certificados a quienes les brindamos el servicio de consultoría para la obtención del reconocimiento, con mas de 11,000 personas capacitadas.

SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO

ECOLAB

Clientes

Marriott Español

Bien lo vale! SAM'S CLUB

GRUPO PRESIDENTE
HOTELES, RESTAURANTES Y CLUB VACACIONAL

city market
COMERCIAL MEXICANA

Superama

NTERCONTINENTAL.
HOTELS & RESORTS

Las Mejores Playas del Mundo
cancun
The Best Beaches in the World

EL PORTÓN

HOOTERS

HA
Hospitales Angeles

MEGA

Holiday Inn
Puebla - La Noria

CinépolisVIP

VIPS

ECOLAB

Consultores Certificados en SECTUR y STPS

- Contamos en la actualidad con 25 Consultores H con amplia experiencia en capacitación, convirtiéndonos en el equipo mas grande y con mayor cobertura a nivel nacional.(todos los consultores son empleados de Ecolab)
- Entregamos todas y cada una de las constancias de participación al curso de capacitación al personal operativo (según los tiempos de SECTUR).
- En la actualidad estamos registrados en STPS como instructores.

ECOLAB®

STPS
SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Cronograma

1. Visita de Diagnóstico

- Se realiza una Auditoria de Diagnóstico para determinar si la unidad está en condiciones de certificarse en Distintivo H.

- Duración de la auditoria: 3 horas aproximadamente.

- Posterior a la visita se tiene una junta con los involucrados para entregar la Auditoria Diagnóstico con comentarios específicos, sugerencias y plan de acción. Se invita a hacer un recorrido visual.

ECOLAB®

Cronograma

2. Sistema de Gestión

- Si la auditoria Diagnóstico señala que la unidad es candidata a certificarse, se establece el Sistema de Gestión junto con el cliente.
- Se entrena en el Programa: Manejo Higiénico de los Alimentos (Curso impartido por un Consultor Certificado) a todo el personal de la unidad.
- Se entrega a Secretaria de Turismo la lista de participantes del curso.
- Se entregan las constancias a los participantes del curso. (Entregas de acuerdo a fechas de SECTUR).
- Se realizan auditorias adicionales (las necesarias) Cada una se realiza en 3 horas aproximadamente. (En cada ocasión se llena el formato de la Lista de Verificación H).

ECOLAB®

Cronograma
Plan sugerido:

- Diagnostico por medio de la evaluación y auditoria
- Curso de 10 horas para el personal
- Visitas de seguimiento y avance antes de la Verificación.(no hay un número pre-establecido de visitas)
- Revisión de documentos y procedimientos tres días antes de la Verificación
- Como parte de las actividades de estas auditorias se proporciona entrenamiento en sitio, se implementa el sistema de Manejo Higiénico de los Alimentos, el uso de Buenas Prácticas de Limpieza y Desinfección, así como el uso y llenado de las bitácoras.
- El día de la Verificación el Instructor-Consultor, estará presente hasta que se entregue el dictamen por parte del Organismo Verificador.
- Se entrega certificado de Distintivo H

ECOLAB®

Propuesta económica:

Precio corporativo por hotel y por cadena, bajo el esquema de un contrato por tres años:

Marca	Precio unitario*
Live Aqua	$ 16,200.00
Fiesta Amercana Grand	$ 16,200.00
Fiesta Americana	$ 16,200.00
Fiesta Inn	$ 13,500.00
One	$ 7,200.00

- Es importante mencionar que tanto los asesores como los consultores certificados son empleados de Ecolab.
- No incluye costo que cobran los Organismos Verificadores por la certificación.
- Precios más IVA

ECOLAB®