



SECRETARÍA  
DE TURISMO

**SECTUR**

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"

Código: LO-613.01.H.01

Fecha: Abril -07

<b>PROYECTO:</b>	<b>LINEAMIENTOS DE CONSULTORES "H"</b>
<b>RUBRO:</b>	<b><u>PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"</u></b>
<b>JUSTIFICACIÓN:</b>	El propósito de estos lineamientos, es el contar con un mecanismo para la formación y registro para consultores del programa "H", que permita garantizar la calidad en el proceso de capacitación e implementación del programa "Manejo Higiénico de los alimentos Distintivo "H", en establecimientos fijos de Alimentos y Bebidas
<b>PÚBLICO OBJETIVO:</b>	Consultores que quieran implementar el proceso del programa Manejo Higiénico de los Alimentos y obtener el Distintivo "H" en establecimientos fijos de alimentos y bebidas.



SECRETARÍA  
DE TURISMO

**SECTUR**

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

<b>CONSULTORES "H"</b>		
<b>RUBROS</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>DOCUMENTOS DE SOPORTE</b>
<b>I. PERFILES</b>  Establecer el perfil y requisitos para la selección de proveedores que presten los servicios de capacitación para la Formación de Consultores "H".	<b>1.1 FORMADORES</b>  Las únicas Dependencias facultadas para llevar a cabo Programas de Formación de Consultores "H" son las siguientes <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Secretaría de Turismo Federal (SECTUR)</li><li>▪ Oficinas Estatales de Turismo</li><li>▪ Instituciones con reconocimiento oficial</li></ul> <b>Perfil que debe cumplir el Formador de Consultores "H":</b>  Con el propósito de implementar un mecanismo de selección para formar a nuevos consultores para el Programa "H", a continuación se describen los requisitos a cubrir por los candidatos interesados.	<b>IT-613.01.H.01 Instructivo para Formadores de Consultores</b>



SECRETARÍA  
DE TURISMO

SECTUR

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”  
Código: LO-613.01.H.01

	<p><b>Requisitos</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Contar <b>con registro vigente (credencial) de Consultor “H”</b> otorgado por SECTUR.</li><li>▪ Haber implantado el Programa Manejo Higiénico de los Alimentos y obtenido el <b>Distintivo “H” en cuando menos 10 establecimientos de alimentos y bebidas.</b></li><li>▪ Experiencia de al menos dos años de impartir cursos de capacitación en materia de higiene de los alimentos y desarrollo humano.</li><li>▪ Contar con la certificación en la Norma Técnica de Competencia Laboral de <b>“Impartición de Cursos Presenciales”.</b></li><li>▪ Obtener evaluación anual de desempeño sobresaliente realizada por SECTUR.</li></ul> <p><b>1.2 CONSULTORES PARA FORMACIÓN</b></p> <p>Los aspirantes a formarse como consultores “H” deberán demostrar sus competencias en los siguientes puntos:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Profesionistas pasantes y/o titulados o profesionales vinculados con la industria gastronómica y restaurantera.</li><li>2. Contar con certificado de competencia laboral en la norma</li></ol>	<p>IT-613.01.H.02 Instructivo para la Formación y Registro de Consultores “H”</p>
--	--	---



SECRETARÍA  
DE TURISMO

**SECTUR**

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

	<p>técnica de” <b><i>Impartición de Cursos Presenciales</i></b>” código <b><i>NUGCH001-01</i></b>.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Demostrar competencia en <b><i>Microbiología e Higiene y Sanidad para el Manejo de los Alimentos a través de la aprobación de los exámenes que para tal fin establezca la SECTUR.</i></b></li><li>4. Cursar y aprobar el curso de <b><i>Formación de Consultores para el Programa “H”</i></b></li><li>5. Presentar ante la SECTUR y/ o Oficinas Estatales de Turismo en el momento que lo requiera la siguiente documentación para su análisis:<ol style="list-style-type: none"><li>a) Currículum vitae.</li><li>b) Carta de pasante, título o cédula profesional.</li><li>c) Carta expedida por una empresa que avale su experiencia en alimentos y bebidas.</li><li>d) Comprobar su competencia en microbiología e higiene y sanidad mediante calificación aprobatoria de la evaluación aplicada por la SECTUR.</li><li>e) Dos fotografías tamaño infantil a color</li><li>f) Firmar carta compromiso ante la Secretaría de Turismo</li></ol></li></ol>	
--	--	--



SECRETARÍA  
DE TURISMO

**SECTUR**

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

	<p><b><u>EXCEPCIONES</u></b></p> <p>Los profesionistas egresados del área químico-medico –biológicas como son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ingeniero en Alimentos</li><li>▪ Licenciado en Nutrición</li><li>▪ Químico Farmacéutico Biólogo</li><li>▪ Químico en Alimentos</li><li>▪ Biólogo</li><li>▪ Medico Veterinario Zootecnista</li><li>▪ Ingeniero Agrícola</li><li>▪ Ingeniero Químico</li><li>▪ Ingeniero Bioquímico</li><li>▪ Químico Bacteriólogo Parasitólogo,</li></ul> <p><b><i>Quedan exentos del requisito numeral 3.</i></b></p>	
--	--	--



SECRETARÍA  
DE TURISMO

**SECTUR**

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”  
Código: LO-613.01.H.01

<p><b>II. FORMACIÓN DE CONSULTORES</b></p> <p>Determinar el esquema de instrucción que deberán cumplir los candidatos a Consultor “H”</p>	<p><b>2.1 CAPACITACIÓN</b></p> <p>El Programa de Formación de Consultores “H” está basado en la NMX-F-605-NORMEX-2004 y el Sistema de Gestión “H” , estructurado en parte teórica y parte práctica, organizadas de la siguiente forma:</p> <p><b>2.1.1 Contenido Teórico</b></p> <p>Se proporciona capacitación, mediante la impartición de 6 sesiones grupales teóricas con una duración de 8 horas cada una (48 horas de teoría), en las que participan todos los Consultores en Formación. En estas sesiones se abordan los temas relacionados con el conocimiento del Sistema de Gestión “H” y su implementación con base en la NMX-F-605-NORMEX-2004.</p> <p>Cada consultor debe asistir al Programa de Capacitación, asegurando una asistencia mínima de 90% y estar presente en al menos 90% del tiempo de la sesión, así como aprobar la evaluación teórica con una calificación mínima de 90 sobre 100 reactivos.</p>	<p><b>FO-613.01.H.03 Diseño del Curso Formación de Consultores “H”</b></p> <p><b>IT-613.01.H.03 Sistema de Gestión “H”</b></p>
---	--	--



SECRETARÍA  
DE TURISMO

**SECTUR**

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

	<p><b>2.1.2 Contenido Práctico</b></p> <p>Al inicio del Programa se asigna a cada Consultor en formación un establecimiento de alimentos y bebidas para que le otorgue servicios de asesoría y capacitación de forma <b>gratuita</b> y lo lleve a obtener el Distintivo "H" cumpliendo las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Realizar 4 visitas (trabajo de campo, 12 horas prácticas por cada consultor en formación) a la empresa, con el propósito de apoyar al empresario en el proceso de implementación y capacitación del sistema; las cuales quedaran documentadas y validadas por el Consultor Formador.</li><li>b) Conducirá al establecimiento asesorado durante el proceso de formación a la obtención del Distintivo "H".</li><li>c) Aplicará una evaluación final (evaluación cruzada) a una empresa diferente a la que haya asesorado, con el fin de mantener la transparencia en el proceso de asignación del Distintivo "H"; <b>misma que validará el consultor formador.</b></li><li>d) Aprobar con 9 como mínimo las evaluaciones que realizan la(s) empresa(s) asesorada(s) sobre el desempeño del Consultor.</li></ul>	<p><b>IT-613.01.H.03 Sistema de Gestión "H"</b></p>          <p><b>FO-613.01.H.04 Lista de Verificación NMX-F-605-NORMEX-2004</b></p>  <p><b>FO-613-01.H.05 Encuesta de satisfacción empresarios</b></p> <p><b>FO-613-01.H.06 Encuesta satisfacción</b></p>
--	--	---





SECRETARÍA  
DE TURISMO

SECTUR

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

	<p>encuesta tendrá una escala de 0 a 10 de calificación y se evaluarán 25 puntos en su totalidad; la calificación mínima aprobatoria de dicha encuesta será de 9.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b><i>Para el resultado final, se promediarán los resultados de la evaluación teórica, con la evaluación práctica y las encuestas de satisfacción con un mínimo aprobatorio de 90% en su totalidad.</i></b></li></ul> <p><b>2.2.3 Carpeta de evidencias</b></p> <p>Cada uno de los participantes en proceso de aprobación como consultor "H" deberá entregar al consultor formador, mismo que las integrará en su totalidad y entregará a las Oficinas Estatales de Turismo y/o SECTUR Federal, una carpeta de informes denominada carpeta de evidencias con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Carta compromiso del participante</li><li>• Carta compromiso del empresario</li><li>• Contra recibo de la entrega de materiales</li><li>• Listas de asistencia por sesión</li><li>• Informe de implantación del Sistema de Gestión "H" por sesión implantada, con la correspondiente firma de</li></ul>	<p><b>FO-613.01.H.08 Matriz de calificaciones participantes en formación</b></p>
--	--	--



SECRETARÍA  
DE TURISMO

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

	<ul style="list-style-type: none"><li>• aceptación del representante de la empresa en proceso.</li><li>• Exámenes de evaluación</li><li>• Lista de verificación aplicada</li><li>• Plan de acciones correctivas, cuando las haya.</li><li>• Evaluación de reacción del empresario</li></ul> <p>El formador de Consultores deberá presentar a las oficinas estatales de turismo o SECTUR federal según sea el caso, el listado de los Consultores que cumplieron el 100% de los requisitos establecidos y con la calificación mínima aprobatoria del 90% para otorgar el registro y credencial de Consultor "H" que asigna la SECTUR.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Las oficinas estatales de turismo verifican la documentación y los resultados presentados por el Consultor Formador y envían informe a la SECTUR para su validación y emisión de credenciales a los Consultores.</li></ul>	<p><b>FO-613.01.H.09 Credencial consultor "H"</b> <b>FO-613.01.H.10 Oficio Emisión de credencial</b></p>
--	---	--



SECRETARÍA  
DE TURISMO

**SECTUR**

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”  
Código: LO-613.01.H.01

<p><b>III. DERECHOS Y OBLIGACIONES</b></p> <p>Establecer los derechos y obligaciones a los Consultores “H” registrados por la SECTUR</p>	<p><b>3.1 <u>DERECHOS</u></b></p> <p>Son derechos de los Consultores “H” registrados:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ser los únicos facultados para implementar el Sistema de Gestión “H” en los establecimientos fijos de alimentos y bebidas a nivel nacional.</li><li>2. Ser promovidos a través la página en Internet de la SECTUR y a través de las Oficinas Estatales de Turismo.</li><li>3. Establecer libremente los costos de sus servicios, considerando el código de ética correspondiente.</li><li>4. <b>Utilizar la metodología del Sistema de Gestión “H” (propiedad de la SECTUR) para su implementación en los establecimientos fijos de alimentos y bebidas.</b></li><li>5. Utilizar, promover y difundir los materiales de promoción del Programa “H” diseñados por la SECTUR.</li><li>6. Participar en las sesiones de actualización de Consultores “H” que realice la SECTUR sin costo.</li></ol>	<p><b>FO-613.01.H.02 Código de ética derechos y obligaciones del consultor “H”</b></p>
--	---	--



SECRETARÍA  
DE TURISMO

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

	<ol style="list-style-type: none"><li>7. Participar en eventos de promoción del Programa Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo "H", que organicen la SECTUR o las Oficinas Estatales de Turismo.</li><li>8. Contar con información sobre las actualizaciones del Programa "H" y de la normatividad establecida.</li><li>9. Participar en grupos de trabajo y comités técnicos para los fines que convoque la SECTUR.</li><li>10. Recibir retroalimentación sobre las evaluaciones realizadas por las oficinas estatales de turismo y la SECTUR.</li></ol> <p><b><u>3.2 OBLIGACIONES</u></b></p> <p>El Consultor "H" registrado por la SECTUR tendrá las siguientes obligaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Reconocer que el Programa Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo "H" es propiedad de la Secretaría de Turismo, comprometiéndose a respetar su metodología y materiales de implementación.</li></ol>	<p><b>FO-613.01.H.02 Código de ética derechos y obligaciones del consultor "H"</b></p>
--	--	--



SECRETARÍA  
DE TURISMO

**SECTUR**

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Conducirse de acuerdo a los valores estipulados en la Carta Compromiso del Consultor "H" y en el Código de Ética correspondiente.</li><li>3. Participar en el enriquecimiento de los materiales del Sistema de Gestión "H" cediendo los derechos a la Secretaría de Turismo, durante el tiempo de vigencia del registro como Consultor.</li><li>4. Coordinar todas las actividades y acciones del Programa Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo "H" conjuntamente con las Oficinas Estatales de Turismo y/o SECTUR federal.</li><li>5. Registrar ante las Oficinas Estatales de Turismo el grupo de establecimientos de alimentos y bebidas en los que implementará el programa Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo "H", antes de que inicien actividades.</li><li>6. Implementar exitosamente el Programa Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo "H" <b>en cuatro empresas</b>, en un período de 12 meses.</li><li>7. Hacer del conocimiento de la Oficina Estatal de Turismo, en caso de que alguna empresa asesorada no concluya el</li></ol>	<p><b>FO.613.01.H.11 Registro de establecimientos en proceso</b> <b>FO-613.01.H.12 Carta de prestación de servicios profesionales.</b></p> <p><b>FO.613.01.H.11 Registro de establecimientos en proceso</b></p>
--	--	---





SECRETARÍA  
DE TURISMO

**SECTUR**

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

	<p><b>argumento de que son indispensables para la obtención del Distintivo "H".</b></p> <p>13. Hacer entrega a la empresa a asesorar la <b>"Carta de Compromiso para la Prestación de Servicios Profesionales"</b> y recabar acuse de dicha entrega y remitirlo a las Oficinas Estatales de Turismo y/o SECTUR federal.</p> <p>14. <b>No ostentarse como Consultor "H"</b> en caso de que la SECTUR le retire el registro.</p> <p><b>EL INCUMPLIMIENTO O VIOLACIÓN A ESTAS OBLIGACIONES SERÁ CAUSA DE CANCELACIÓN PERMANENTE DEL REGISTRO COMO CONSULTOR "H".</b></p>	
--	---	--



SECRETARÍA  
DE TURISMO

**SECTUR**

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

<p><b>IV. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO</b></p> <p>Determinar los mecanismos de evaluación y seguimiento para los Consultores "H".</p>	<p><b>4.1 SEGUIMIENTO</b></p> <p>Para dar seguimiento a las actividades de los Consultores "H", las Oficinas Estatales de Turismo, serán las responsables de:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Verificar y registrar los establecimientos que inicien la implementación del Programa Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo "H" en su localidad con el Consultor "H" responsable de la implementación.</li><li>2. Realizar una visita de seguimiento al inicio de la implementación del Sistema de Gestión "H" en los establecimientos de alimentos y bebidas para constatar la capacitación y servicios de consultoría, mediante entrevista a los empresarios y/o personal operativo.</li><li>3. Realizar una segunda visita de seguimiento al finalizar el proceso, aplicar una encuesta de satisfacción al empresario, al personal operativo y a los clientes del establecimiento para medir el grado de impacto en la implementación del Programa.</li></ol>	<p><b>FO-613.01.H.11 Registro de establecimientos en proceso de implementación SGH</b></p> <p><b>FO-613.01.H.13 Entrevista empresarios</b></p> <p><b>FO-613.01.H.05 Encuesta de satisfacción empresarios</b></p> <p><b>FO-613.01.H.06 Encuesta de satisfacción personal operativo</b></p> <p><b>FO-613.01. H. 07 Encuesta de satisfacción interlocutor estatal</b></p> <p><b>FO.613.01.H.14 Encuesta satisfacción clientes</b></p> <p><b>FO-613.01.H.11 Registro de establecimientos en proceso de implementación del SGH</b></p>
---	--	---



SECRETARÍA  
DE TURISMO

SECTUR

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Solicitar al Consultor el informe del número de empresas atendidas indicando cuantas de ellas concluyeron el proceso y cuantas no.</li><li>5. En el caso de que se presenten empresas que no concluyeron el proceso, se deberá solicitar al Consultor exponga las causas de tal situación.</li><li>6. Asimismo, se deberá solicitar a la empresa que no concluyó el proceso exponga las causas de tal situación.</li><li>7. Verificar que los Consultores "H" hayan implementado exitosamente el Programa Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo "H" en <b>4 (CUATRO) empresas en un periodo de 12 meses.</b></li><li>8. Evaluar la participación de los consultores en los programas de actualización; puntaje que será acumulado en la evaluación anual de desempeño del Consultor "H".</li><li>9. Administrar y contabilizar las 40 horas anuales de servicios otorgadas sin costo por los Consultores "H" en actividades como son:</li></ol>	<p><b>FO.613.01.H.15 Matriz de calificaciones de seguimiento del consultor "H"</b></p> <p><b>FO.613.01.H.15 Matriz de calificaciones de de seguimiento del consultor "H"</b></p> <p><b>FO.613.01.H.15 Matriz de calificaciones de seguimiento del consultor "H"</b></p>
--	---	---



SECRETARÍA  
DE TURISMO

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Capacitación</li> <li>▪ Visitas de seguimiento a los establecimientos de alimentos y bebidas participantes en el programa "H"</li> <li>▪ Conferencias</li> <li>▪ Impartición de cursos sobre Manejo Higiénico de los Alimentos para Empresas Comunitarias</li> <li>▪ Eventos de promoción y difusión del programa</li> <li>▪ Diseño de materiales didácticos</li> </ul> <p>10. Mantener informada a la SECTUR sobre el seguimiento implementado a los Consultores "H" de su localidad para fines de renovación de sus registros y emisión de credenciales.</p> <p><b>4.2 EVALUACIÓN</b></p> <p>Con el fin de contar con elementos que posibiliten un mejor desempeño de los Consultores y una mejor administración del programa se llevará a cabo el siguiente proceso de evaluación:</p> <p><b>4.2.1 Evaluación Oficinas Estatales de Turismo</b></p> <p>Las Oficinas Estatales de Turismo registrarán y promediarán los resultados de las encuestas y entrevistas, así como las actividades realizadas por los Consultores en la matriz de</p>	<p><b>FO-613.01.H.15 Matriz de calificaciones de seguimiento del consultor "H"</b></p> <p><b>FO-613.01.H.15 Matriz de calificaciones de seguimiento del consultor "H"</b></p> <p><b>FO-613.01.H.15 Matriz de calificaciones del consultor "H"</b></p>
--	---	---



DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”  
Código: LO-613.01.H.01

	<p>seguimiento, señaladas en numeral 4.1. Los resultados serán acumulados en dicha matriz para la evaluación anual del desempeño del consultor y refrendo de credencial.</p> <p><b>4.2.2 Evaluación SECTUR federal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ La SECTUR será responsable de analizar y concentrar las evaluaciones de Empresarios y de las Oficinas estatales de Turismo para realizar una evaluación general por entidad.</li><li>▪ Será la responsable de integrar los resultados finales de los Consultores en la matriz de calificaciones.</li><li>▪ Con base a las evaluaciones y el seguimiento reportado por las Oficinas Estatales de Turismo, se calificará la Evaluación Anual de Desempeño del Consultor “H”.</li></ul> <p><b>4.2.3. Calificación anual de desempeño de los Consultores “H”</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Como resultado de las evaluaciones y seguimiento realizados; la SECTUR determinará la calificación anual de desempeño del consultor, <b>para otorgar la renovación del registro, la cual será publicada en la página Web de la SECTUR en el directorio de Consultores “H”.</b></li></ul>	<p><b>FO-613.01.H.09 Credencial consultor “H”</b> <b>FO-613.01.H.16 Oficio renovación de credencial</b> <b>FO-613.01.H.17 Padrón consultores “H” registados y certificados</b></p>
--	--	--



SECRETARÍA  
DE TURISMO

**SECTUR**

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA  
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

LINEAMIENTOS PARA LA FORMACIÓN Y REGISTRO DE CONSULTORES  
DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"  
Código: LO-613.01.H.01

	<p><b>Validación de Consultores "H"</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>La SECTUR enviará oficio de renovación de registro y credencial como Consultor "H" a quienes hayan obtenido una calificación promedio mínima de 90 puntos en su evaluación anual de desempeño.</li></ul>	
--	--	--