

La Secretaría de Turismo tiene como objetivo promover la capacitación y fortalecimiento de las empresas turísticas, por medio de los Programas de Calidad que dirige la Sectur, en este ejercicio se involucra la *Formación de Consultores* encargados de coadyuvar a la competitividad de dichas empresas, por lo que se requiere de un grupo de profesionales que cumplan con el perfil específico, para realizar la implementación del Programa de Manejo Higiénico de los Alimentos.- Distintivo H, el cual surge a partir de la necesidad de responder al combate de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA´s).

El Programa es una estrategia diseñada para mejorar la calidad de los servicios turísticos en materia de higiene de alimentos.

El “Distintivo H” es el reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo avalado por la Secretaría de Salud, a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas que cumplen con los estándares definidos en la metodología de dicho Programa y otorga los siguientes beneficios:

Para el empresario:

- Mejor control de los alimentos
- Reducción de mermas
- Desarrollo de disciplina en el personal
- Asegurar el cumplimiento de las normas
- Mejor control de proveedores
- Mayor competitividad nacional
- Cumplimiento de las disposiciones legales

Para el personal:

- Significa un reto que puede lograr
- Incrementa su autoestima
- Desarrolla el orgullo por el trabajo bien hecho
- Comprende por qué lo hace y se compromete
- Desarrolla valores individuales
- Unifica valores organizacionales

Los aspirantes a formarse como consultores “H” deberán comprobar el siguiente perfil profesional:

1. Profesionistas egresados del área químico-medico-biológicas como son:
  - Ingeniero en Alimentos
  - Licenciado en Nutrición
  - Químico Farmacéutico Biólogo
  - Químico en Alimentos
  - Biólogo
  - Ingeniero Bioquímico
  - Químico Bacteriólogo Parasitólogo

2. Currículum vitae.
3. Carta de pasante, título o cédula profesional.
4. Carta expedida por tres empresas que avalen su experiencia en impartir cursos de capacitación en materia de higiene de los alimentos y/o alimentos y bebidas.
5. Contar con la certificación en el Estándar de Competencia Laboral de ***“Impartición de Cursos de Formación del Capital Humano de manera Presencial Grupal EC0217” actualizada.***
6. Firmar Carta compromiso y Código de Ética, ante la Secretaría de Turismo.

No podrán ejercer como Consultores del Programa Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo 'H' proveedores y/o fabricantes de productos químicos o artículos destinados para servicios de alimentos, ni personas cuyas actividades afecten el objetivo de dicho Programa.

Los interesados deberán enviar dicha documentación para su análisis, evaluación y selección a la Dirección de Certificación Turística de la Secretaría de Turismo al correo electrónico [srivas@sectur.gob.mx](mailto:srivas@sectur.gob.mx) y confirmar su recepción al Tel: 3003 1600 ext. 4439 y 4419.