

GOBIERNO DEL ESTADO DE COAHUILA



CALIDAD
HIGIÉNICA
COAHUILA



COAHUILA
GOBIERNO DEL ESTADO



CURSO DE CAPACITACIÓN

HIGIENE EN LOS SERVICIOS

ING. LUIS FERNANDO RAMIREZ MONRRREAL
DIRECTOR DE CAPACITACION Y CERTIFICACION TURISTICA

PRESENTACIÓN

Hoy en día el sector servicios en Coahuila tiene un desafío muy importante, dadas las condiciones sanitarias que imperan en la actualidad en todo el mundo.

Derivado de esta crisis, a los factores incidentes en la actividad del sector en el contexto de las expectativas del turismo se ha sumado la necesidad de servicios confiables e higiénicos como factores decisivos en la elección de un destino.

Ante esta situación, la gestión de empresas bajo la perspectiva de la calidad, pueden ser la alternativa para lograr mantenerse competitivos, permitiéndoles responder a las nuevas tendencias de la demanda, adaptarse a sus transformaciones y mayores exigencias de salud e higiene que demandan los visitantes

Su consolidación y seguimiento dependerán de su capacidad de innovar y mejora, haciendo necesaria la incorporación de acciones en el marco de las buenas prácticas de higiene.

Es por ello que el concepto de Calidad Higiénica en las empresas de servicios turísticos tiene como objetivo:

La incorporación de buenas prácticas de higiene en los modelos de gestión de las empresas de servicios, a fin de proteger la salud de sus clientes, de sus trabajadores y de las comunidades receptoras.

Para lograr este objetivo, se debe apoyar a las empresas turísticas en la detección de las áreas de riesgo y el establecimiento de mecanismos de control, garantizando y promoviendo la Calidad Higiénica en la prestación de servicios reconociendo estas prácticas en cada negocio.

CAPACITACION

MODULO 1: CALIDAD HIGIÉNICA

- Concepto de Higiene
- Prevención de Riesgos
- Enfermedades Infecciosas
- Contaminantes
- Vehículos de Contaminación
- Mantenimiento

MODULO 2: EL PERSONAL POR UNIDAD EN LA EMPRESA TURÍSTICA

- Responsables por Unidad
- Higiene Personal

MODULO 3: MANEJO HIGIÉNICO POR UNIDAD DE NEGOCIO

- Instalaciones
- Técnicas de Higienización
- Programa de Limpieza
- Identificación de Riesgos

MODULO 4: MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Los cinco principales factores que contribuyen a las enfermedades transmitidas por alimentos
- Vehículos transmisores de las ETA” s.
- Prácticas prohibidas en el servicio.
- La temperatura y la higiene en las fases de preparación y servicio de alimento.

DIRIGIDO A PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS DE LAS AREAS DE:

SERVICIOS DE HOSPEDAJE:

- HOTELES
- MOTELES
- CABAÑAS
- CASAS DE HUESPEDES
- PENSIONES
- CAMPAMENTOS

SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

- RESTAURANTES
- COMEDORES
- RESTAURANTES BAR
- CAFETERIAS
- FONDAS
- BARES
- CANTINAS

EMPRESAS A FINES AL SECTOR :

- ESCUELAS
- MUSEOS
- TEATROS
- GALERIAS
- SALONES, QUINTAS.

OPERADORAS TURISTICAS
BALNEARIOS
INTEGRADORAS DE SERVICIOS
CAMPOS DE GOLF
TRANSPORTES TURISTICOS
GUIAS DE TURISTAS
ARRENDADORAS DE AUTOS
AGENCIAS DE VIAJES
SPA

EL GOBIERNO DEL ESTADO DE COAHUILA DE ZARAGOZA
A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE TURISMO Y DESARROLLO
DE PUEBLOS MÁGICOS

OTORGA EL PRESENTE

DISTINTIVO



**CALIDAD
HIGIÉNICA
COAHUILA**

A:

**POR CUMPLIR CABALMENTE LOS LINEAMIENTOS
DE ATENCIÓN E IMPLEMENTACIÓN
DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LOS SERVICIOS**

SALTILLO, COAHUILA. ENERO 2024
VIGENCIA ENERO 2025
FOLIO: 0

CRISTINA AMEZCUA GONZÁLEZ
SECRETARÍA DE TURISMO Y DESARROLLO DE
PUEBLOS MÁGICOS

LUIS FERNANDO RAMÍREZ MONREAL
DIRECTOR DE CAPACITACIÓN Y CERTIFICACIÓN
TURÍSTICA



COAHUILA
PAZ DELANTE



SECTUR
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

**DISTINTIVO DE
CALIDAD
HIGIENICA
COAHUILA**



GOBIERNO DEL ESTADO DE COAHUILA DE ZARAGOZA
SECRETARIA DE TURISMO Y DESARROLLO DE PUEBLOS MAGICOS

ING. LUIS FERNANDO RAMIREZ MONRRREAL
DIRECTOR DE CAPACITACION Y CERTIFICACION TURISTICA

TEL (844) 7 77 03 50 EXT: 2018

luis.ramirez@coahuila.gob.mx