

# PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA PUNTO LIMPIO DE LA SECTUR



**SECTUR**  
SECRETARÍA DE TURISMO



**PUNTO LIMPIO**  
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA



**SECTUR**  
Secretaría de  
Turismo y Cultura



# Iniciemos reflexionando

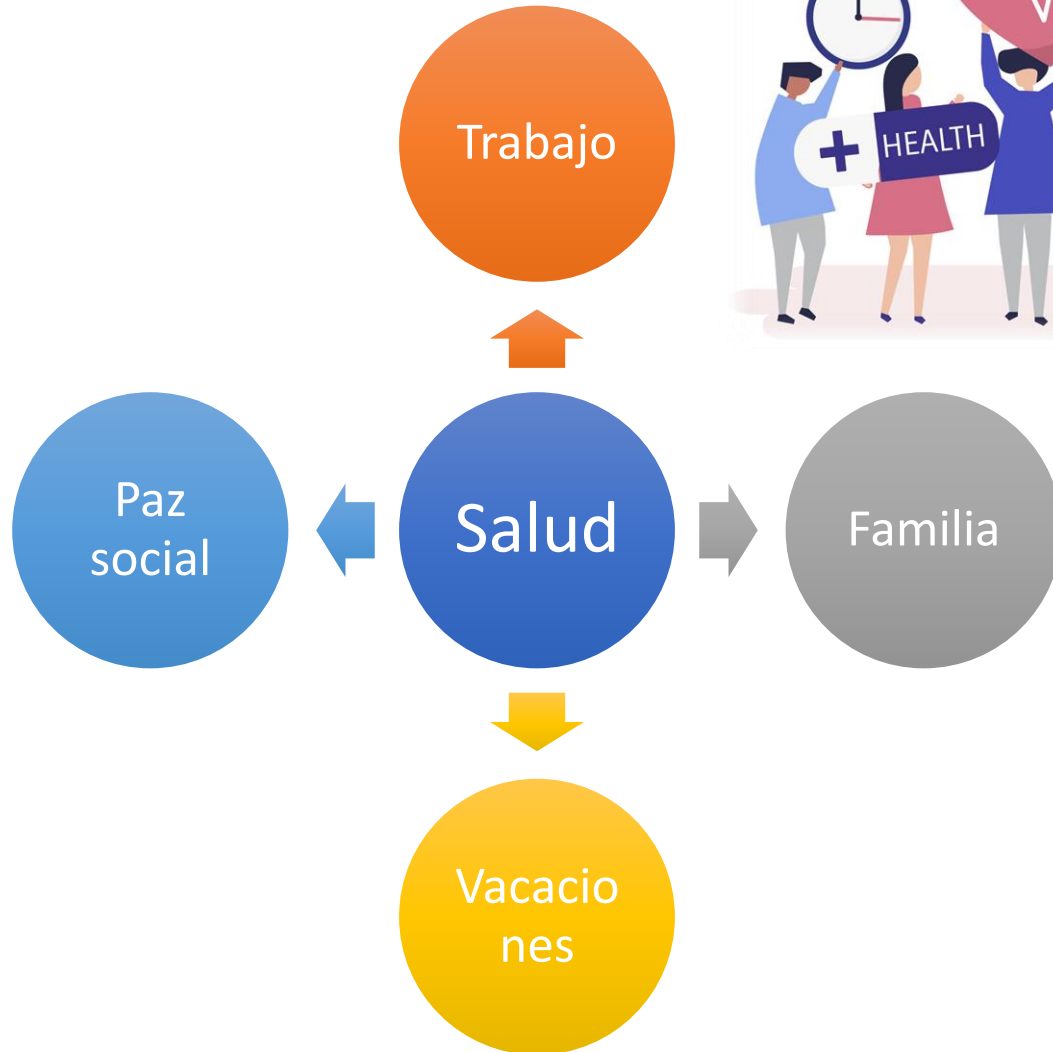
La pandemia oficialmente ya terminó



Pero ¿estamos realmente exentos de volver a tener un problema similar?

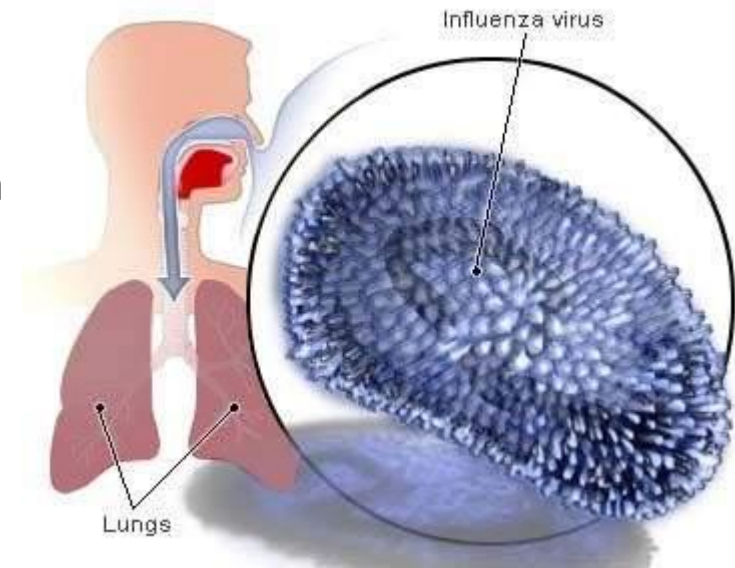


# El derecho a la salud



# Algunos ejemplos de amenazas a la salud

La gripe es una enfermedad vírica de las vías respiratorias causada por el virus influenza, Hoy en día los subtipos que encontramos entre la población son H1N1 (gripe porcina), H5N1/ H7N9 (gripe aviar)



# Algunos ejemplos de amenazas a la salud

**2009.** Influenza A/H1N1. Virus de origen porcino inicia en Perote, Veracruz.

Presencia de casos en Oaxaca, San Luis Potosí y el estado de México. La enfermedad se diseminó en Estados Unidos y Canadá, España, Inglaterra y Nueva Zelanda. Este número siguió creciendo hasta llegar a 74 países el 11 de junio de 2009, día en que la OMS declaró que estábamos ante una pandemia



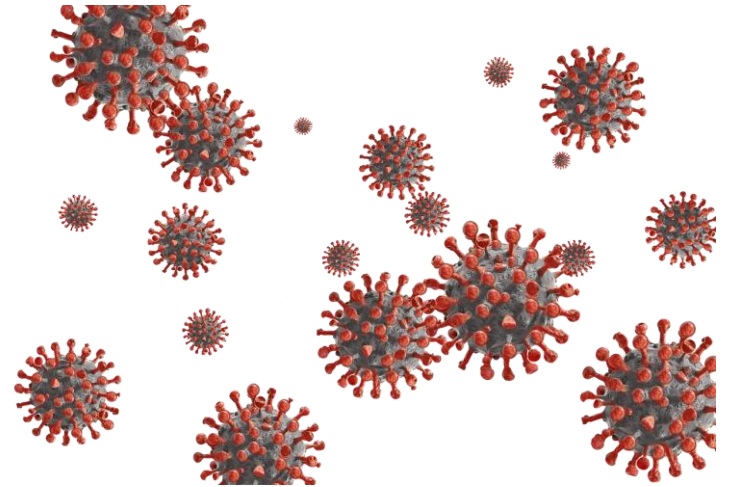
# Algunos ejemplos de amenazas a la salud



Así mismo, el último evento de Influenza aviar de alta patogenicidad H7N3 en México reportado a la OIE, inició el 01 de abril de 2019 y fue cerrado el 17 de enero de 2020. En total se identificaron 33 focos en 8 estados, Estado de México, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Querétaro, Tlaxcala y Veracruz.

# Algunos ejemplos de amenazas a la salud

Por otra parte, **la familia de los coronavirus**, son un gran grupo de virus que provocan desde los resfriados simples hasta el síndrome agudo respiratorio severo conocido también como SARS.





# Algunos ejemplos de amenazas a la salud

Se han identificado **3 tipos de coronavirus** que causan infecciones respiratorias en los seres humanos mucho más graves e incluso a veces mortales que los demás coronavirus y **han causado brotes importantes de neumonía mortal en el siglo**

**XXI:**

- **El SARS-CoV** fue identificado en **2003** como la causa de un brote de síndrome respiratorio agudo grave (SARS) que comenzó en China hacia finales de **2002**.
- **El MERS-CoV** se identificó en **2012** como la causa del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS).
- **SARS-CoV-2** causante de la enfermedad por coronavirus de **2019** (COVID-19) que comenzó en Wuhan, China, a fines de 2019 y se diseminó por todo el mundo.



# Necesitamos estar mejor preparados

Es indispensable construir y aplicar **mejores prácticas de salud que conformen una nueva cultura Higiénico Sanitaria que cuide de mejor forma la salud de todos**, en beneficio de disminuir la amenaza de contagios por estas y otras nuevas enfermedades.



# Respuesta del Gobierno

En el 2009 la SECTUR Federal lanza su programa



# Respuesta del Gobierno

**ACUERDO por el que se establecen los Lineamientos Técnicos Específicos para la Reapertura de las Actividades Económicas. (29 de abril de 2020)**

## **Lineamiento Nacional para la reapertura del Sector Turístico**

20 de mayo de 2020



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**

**TURISMO**  
SECRETARÍA DE TURISMO

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

# Respuesta del Gobierno

Actualización de los lineamientos después de la pandemia



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**

LINEAMIENTOS PARA LA CONTINUIDAD SALUDABLE  
DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS ANTE COVID-19

**Versión 1.0 | Octubre 2022**



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**

**TURISMO**  
SECRETARÍA DE TURISMO

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

**TRABAJO**  
SECRETARÍA DEL TRABAJO  
Y PREVISIÓN SOCIAL

***El gran apoyo:  
Programa Punto  
Limpio***



**PUNTOLIMPIO**  
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA



# Programa de Calidad Punto Limpio

El Programa de Buenas Prácticas para la Calidad Higiénica es un programa diseñado para el mejoramiento de la calidad higiénica, a través del cual, las empresas turísticas podrán garantizar a los turistas que nos visitan nacionales y extranjeros un ambiente de seguridad e higiene tanto en las instalaciones donde se hospede/coman, como en la cadena de servicios empleados durante su estancia.







GOBIERNO DE  
MÉXICO

TURISMO  
SECRETARÍA DE TURISMO

SALUD  
SECRETARÍA DE SALUD

TRABAJO  
SECRETARÍA DEL TRABAJO  
Y PREVISIÓN SOCIAL



# Programa de Calidad Buenas Prácticas de Calidad Higiénica Punto Limpio

## Objetivo



Apoyar a las empresas del sector turístico, para conducir sus negocios hacia la incorporación de buenas prácticas de higiene en los modelos de gestión de las MIPYMES y así proteger la salud de sus clientes, trabajadores, comunidades receptoras y promover la cultura de la Calidad Higiénica en la Actividad Turística.



# Proceso para obtener el sello Punto Limpio



- **Capacitación**

- **Diagnóstico inicial**
- **Implementación**
- **Mejoras**
- **Evaluación**

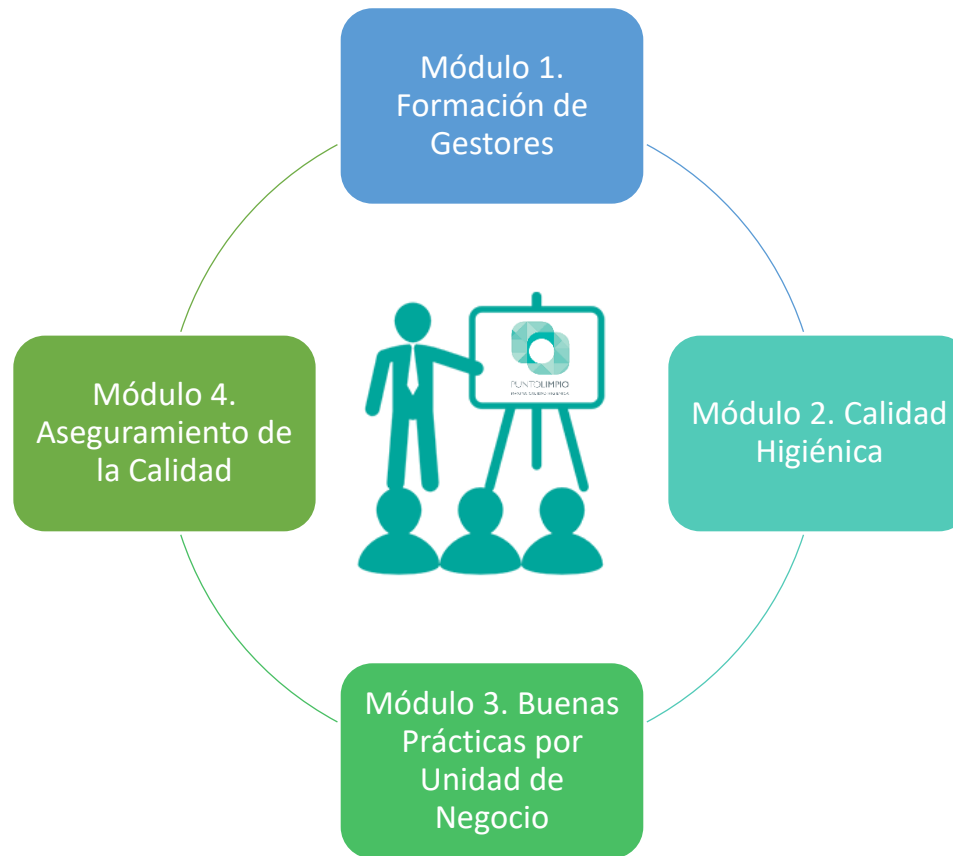
- **Evaluación final**

- **SECTUR emite el Sello Punto Limpio**



# El conocimiento y aplicación de lo aprendido, como base del crecimiento empresarial

Capacitación  
de 20 horas





# Esquema de implantación del Programa de Calidad PL

## 2ª. Visita de implementación

- Revisión de estándares implementados conforme el plan BPH

## 4ª. Visita de validación

- Revisión documental
- Validación documental
- Diagnóstico final

20 horas de  
capacitación



SEMANA  
1

SEMANA  
3

SEMANA  
4

SEMANA  
5

SEMANA  
6

SEMANA  
7

SEMANA  
8

SEMANA  
9



## 1ª. Visita de implementación

- Diagnóstico situacional
- Determinación de procesos críticos
- Diseño del plan de implementación BPH

## 3ª. Visita de implementación

- Revisión de estándares implementados conforme el plan BPH
- Planteamiento de validación
- Plan de acciones correctivas (si es necesario)



# Los giros considerados a participar:

- ✓ Agencias de viaje
- ✓ Agencia integradora de servicios
- ✓ Alimentos y bebidas
- ✓ Balneario y Parque acuático
- ✓ Hospedaje
- ✓ Operadora de aventuras o naturaleza
- ✓ Operadora de buceo
- ✓ Parque temático
- ✓ Tour operador
- ✓ Transportadora Turística







# Requisitos para participar:

1. Ser empresa legalmente constituida
2. Estar dada de alta en el Registro Nacional de Turismo (RNT)
3. Firmar carta compromiso por parte de su representante legal
4. Pertenecer a alguno de los giros ya identificados
5. Inscribirse siguiendo la liga:

<https://certificación.Veracruz.mx/>







# Así como los siguientes Unidades de Negocio:

- Recepción
- Looby
- Salones (para eventos)
- Albercas
- Habitaciones
- Área de Restaurante
- Área de Comensales
- Terrazas

- Área de juegos
- Gimnasio
- Spa
- Área de preparación de alimentos en frío
- Áreas de preparación de alimentos en caliente
- Área de Negocios
- Otros



# El número de unidades de negocio es por el tamaño de la empresa:

Tamaño de empresa	Número de colaboradores	Número de Unidades de negocio a participar por el Sello Punto Limpio
Micro	De 1 a 10	3 Unidades de negocio
Pequeña	De 11 a 50	6 Unidades de negocio
Mediana	De 51 a 100	9 Unidades de negocio

**El subsidio para el actual programa al 100% es para solo 3 sellos, independientemente del tamaño de la empresa**



# Beneficios de la implementación del Programa de Calidad Punto Limpio

- ✓ El Programa Punto Limpio garantiza la higiene de sus unidades de negocio mediante la capacitación de su personal responsable, así como el acompañamiento de Consultores certificados por la SECTUR, para asegurar el éxito en la implantación apoyando en la acción de privilegiar la salud y la vida.
- ✓ Determinación de la correcta definición de los procedimientos y procesos necesarios desde el principio de su implementación, no sólo mejorando los estándares en materia de higiene, garantizando la seguridad del personal y protegiendo el medio ambiente, sino que además creando una palanca competitiva perceptible por el cliente.
- ✓ Identificación de herramientas de calidad tanto los procesos como al trabajador, con el fin de asegurar las buenas prácticas de higiene en todas sus áreas



# Beneficios de la implementación del Programa de Calidad Punto Limpio

- ✓ Apoyo a las empresas participantes para el **cumplimiento de las normas oficiales y ordenamientos sobre la “Nueva Normalidad” relativas a la higiene.**
  - B.3 Medidas de prevención de contagios en la empresa Son acciones que se realizan para prevenir un posible contagio, es decir, las acciones que lleva a cabo el centro de trabajo para **evitar la entrada del virus en sus instalaciones.** Entre estas quedan comprendidas cuestiones de higiene, limpieza y sana distancia.
    - 5. Establecer un programa de limpieza y mantenimiento permanente del centro de trabajo y los lugares de labor,** incluidos los destinados a los servicios de alimentos, de descanso y, en su caso de pernocta, utilizando los productos de limpieza adecuados para prevenir la propagación del virus.
- ✓ Participar directamente en la **disminución del nivel de Riesgo de contagio**

# !!!GRACIAS POR SU ATENCIÓN!!!



## PUNTO LIMPIO

MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA

*Para fines didácticos y de ilustración, se utilizan algunas imágenes obtenidas en la web.*

# DATOS DE CONTACTO

**Ing. José Luis Melgoza Cuevas**

**Mtro. en Gestión de la Calidad**

**Consultor Certificado ECL**

Consultor Moderniza

Consultor Punto Limpio

Consultor Moderniza Especializado



[alfa-consultores@hotmail.com](mailto:alfa-consultores@hotmail.com)

[jlmelgozac@gmail.com](mailto:jlmelgozac@gmail.com)



**228 154 8285**