



CALIDAD TOTAL EN EL SERVICIO DE HOTELES Y RESTAURANTES

BASADO EN DISTINTIVO H
(NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2004)

HIGIENE, CONFIANZA Y SEGURIDAD

OBJETIVO

- Implementar buenas prácticas preventivas de manejo higiénico en el servicio de alimentos y bebidas basado en el programa de "Distintivo H".

DIRIGIDO A:	Alta Dirección, jefes de área y equipo implementador de organizaciones de servicio de banquetes, restaurantes, hotelería y turismo.
DURACIÓN:	08hrs.
ÁREA CATÁLOGO:	Calidad - Alimentos y bebidas
COMPETENCIAS A DESARROLLAR:	Mejora continua, control, capacidad crítica, liderazgo
RECONOCIMIENTO:	Certificado con registro ante STPS (WCC1008026U2-0013)

TEMARIO

I. Requerimientos de la Norma NMX-F:

- A.** Recepción de Alimentos
- B.** Congelación
- C.** Manejo de Basura
- D.** Almacenamiento
- E.** Cocina
Control de Plagas
- F.** Productos Químicos
- G.** Alimentos
- H.** Personal
- I.** Refrigeradores
- J.** Área de Servicio
- K.** Bar
- L.** Refrigeración
- M.** Agua y Hielo
- N.** Congeladores
- O.** Servicio Sanitario

II. Técnicas de implementación y auditoría

III. Mantenimiento efectivo

IV. Calidad en el servicio al cliente

V. Costos de calidad vs Rentabilidad

VI. Ejercicios prácticos y evaluación de participantes.

BENEFICIOS:

- ✓ Clientes satisfechos, mayor competitividad en el mercado y reconocimiento oficial en el sector turismo.