

Ciudad de México, a 13 de Marzo de 2019

**Código: DHCU0082-19**

**Ronald Antonio Vega Castro**  
GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS  
PARQUE XCARET

La Unidad de Verificación de Distintivo "H" con acreditación **UVNMX 011** para el **DISTINTIVO "H"**, le hace entrega de la copia del original del Dictamen de Cumplimiento **605-UDC-038M-19** con base en la verificación realizada el día **26, 27 y 28 de Febrero del 2019**, conforme a la:

**NMX-F-605-NORMEX-2015**  
**" ALIMENTOS - MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE**  
**ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H"**

Así mismo, aprovecho la ocasión para informarle, que por medio de la carta **DHCS0081-19**, con fecha del **13 de Marzo del 2019**, se envió el original del Dictamen de Cumplimiento a la Secretaría de Turismo Federal, donde puede comunicarse para solicitar información con respecto a la entrega de su Distintivo H, en la Dirección de Capacitación Turística al teléfono 01 (55) 3003 1600 ext. 4439.

Agradeciendo su atención, y que le dé seguimiento al trámite, nos reiteramos a sus apreciables ordenes.

**Atentamente.**



**Leticia OLVERA CASILLAS**  
GERENTE DE OPERACIONES DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS

FR3VAL4B

Ciudad de México a 05 de marzo de 2019

De conformidad con los artículos 54, 74, 76, 85 y 87 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, esta unidad de verificación en materia de **Distintivo "H" tipo A con No. de Acreditación UVMX 011** dictamina que el:

**ESTABLECIMIENTO: PARQUE XCARET**

**UBICADO EN: CARRETERA CHETUMAL PUERTO JUAREZ km 282 INT. B COL. RANCHO XCARET  
SOLIDARIDAD, QR C.P. 77710**

Se verificó que cumple con las disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad establecidas en la norma mexicana:

**NMX-F-605-NORMEX-2015**

**"ALIMENTOS - MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA  
OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H"**

Obteniendo el **100.0%** de Requisitos Críticos y **98.4%** de Requisitos No Críticos.

Por lo que se otorga el DICTAMEN DE CUMPLIMIENTO:

No: 605-UDC-038M-19

Fecha de verificación: **26, 27 y 28 de Febrero de 2019**

Nombre de las áreas verificadas:

RESTAURANTE: LAGUNA, PENÍNSULA, DOS PLAYAS, LA COCINA, LA ORQUÍDEA, CENAS TLACHCO, YUCATECO,  
RESTAURANTE BAR LAS ROCAS.

BARES: PAI AI, LA CUCARACHA.

SNACK: RESTAURANTE SNACK DOS PLAYAS.

DELI: XCAFE.

COMEDOR DE COLABORADORES: RESTAURANTE COMEDOR DE COLABORADORES.

No. de Registro: **381**

Consultor registrado ante SECTUR: **Aarón Sepúlveda Vargas**

  
Sandra Chávez García  
Verificó

  
Rafael Antonio Aldrete Méndez  
Supervisó

FR3VAL4B

Durante la visita de verificación se encontraron las siguientes No Conformidades.

No.	Nombre del área	Inciso	Descripción de la no conformidad	Corrección propuesta	Tiempo de implementación
1	Recepción de alimentos.	e	El procedimiento de limpieza y desinfección no fue adecuado.	No proponen.	No proponen.
6	Área de cocina y bar.	e	Equipos con restos de suciedad.	No proponen.	No proponen.



\_\_\_\_\_  
Sandra Chávez García  
Verificó



\_\_\_\_\_  
Rafael Antonio Aldrete Méndez  
Supervisó