



ANA CRISTINA TOVAR FERNÁNDEZ, Directora General de Certificación Turística de la Secretaría de Turismo, en ejercicio de la facultad que me confieren los artículos 16, fracciones I y V del Reglamento Interior de la Secretaría de Turismo y 63, fracción IV de la Ley General de Turismo, y con fundamento en lo dispuesto en los artículos 2, fracción I, 14, 16, 26, fracción XX y 42 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 2, fracciones IX y XII, y 4, fracciones I, IV, V y XV de la aludida Ley General; 3, fracciones I y XIII del Reglamento de la Ley General de Turismo; así como 2 y 3, fracción I, inciso c) del citado Reglamento Interior de la Secretaría de Turismo, y

CONSIDERANDO

Que de acuerdo con lo establecido en el artículo 4, fracciones I y II de la Ley General de Turismo, son atribuciones del Poder Ejecutivo Federal, ejercidas a través de la Secretaría de Turismo, formular y conducir la política turística nacional, así como promover y coordinar la actividad turística de México a nivel nacional e internacional; aunado a que de conformidad con el artículo 63, fracción IV de la misma Ley, le corresponde a dicha Secretaría promover la competitividad de la actividad turística, y fomentar el otorgamiento de incentivos, distintivos, certificados o reconocimientos a los Prestadores de Servicios Turísticos (PST), de acuerdo con los lineamientos que establezca la propia Secretaría.

Que el artículo 16, fracciones I y V del Reglamento Interior de la Secretaría de Turismo, dispone las atribuciones de la Dirección General de Certificación Turística entre las que se encuentran, fomentar el desarrollo de servicios turísticos de calidad, así como diseñar, aprobar y actualizar las normas y procesos de mejora continua para la obtención de sellos y distintivos otorgados por la Secretaría de Turismo, a fin de contar con altos estándares de calidad.

Que en el Plan Nacional de Desarrollo 2025-2030 y el Programa Sectorial de Turismo 2025-2030, ambos publicados en el Diario Oficial de la Federación el 15 de abril y 15 de septiembre de 2025, respectivamente, se establecen directrices con el propósito de consolidar al turismo como un sector estratégico para promover el desarrollo regional sostenible, impulsar la competitividad mediante la innovación y fortalecer la calidad de los servicios turísticos.

Que resulta oportuno emitir los Lineamientos del Sello “Cerca de China”, con el propósito de garantizar mayor certeza, transparencia y efectividad en su obtención, en congruencia con los principios de calidad, sostenibilidad y competitividad de la política turística nacional, consolidándolo como una herramienta estratégica para posicionar a México como un





destino receptivo y culturalmente sensible, alineado con los principios de hospitalidad original, innovación y desarrollo turístico integral, por lo que he tenido a bien emitir el siguiente:

ACUERDO POR EL QUE SE EMITEN LOS LINEAMIENTOS PARA LA OBTENCIÓN DEL SELLO "CERCA DE CHINA"

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERO. El presente instrumento tiene por objeto establecer el procedimiento relativo a la obtención del Sello "Cerca de China" emitido por la Secretaría de Turismo, para reconocer a los Prestadores de Servicios Turísticos (PST) que promuevan una hospitalidad intercultural, auténtica y de excelencia, basada en los valores de la identidad mexicana, la calidad del servicio y la prosperidad compartida, y con ello impulsar la adecuación de la oferta turística nacional a las necesidades, hábitos y expectativas del visitante proveniente de la República Popular China, mediante la adopción de prácticas responsables, inclusivas y sostenibles.

SEGUNDO. Los presentes Lineamientos son de cumplimiento obligatorio para aquellos Prestadores de Servicios Turísticos pertenecientes a los siguientes giros, interesados en obtener el Sello:

1. Agencia de viajes.
2. Alimentos y bebidas.
3. Hospedaje.

TERCERO. Para efectos de los presentes Lineamientos, deberán observarse, además de las definiciones previstas en los artículos 3 de la Ley General de Turismo, así como 2 y 83 de su Reglamento, las siguientes:

- I. CCN. - Código de Conducta Nacional para la Protección de las Niñas, Niños y Adolescentes en el Sector de los Viajes y el Turismo;
- II. Consultor. - Persona física reconocida por la Dirección General de Certificación Turística para la implementación de las metodologías de los Estándares de Calidad;
- III. DGCT. - Dirección General de Certificación Turística;





- IV. Oficina estatal de turismo. - Unidad Administrativa designada por las Secretarías de Turismo estatales, encargada del seguimiento y atención a los temas relacionados a certificaciones de calidad, sellos, distintivos, acreditaciones, etc;
- V. RNT. - Registro Nacional de Turismo. - Catálogo público de prestadores de servicios turísticos en el país, el cual constituye el mecanismo por el que el Ejecutivo Federal, los Estados, Municipios y la Ciudad de México, podrán contar con información sobre los prestadores de servicios turísticos a nivel nacional, con objeto de conocer mejor el mercado turístico y establecer comunicación con las empresas cuando se requiera;
- VI. SCH. - Sistema de Clasificación Hotelera. - Mecanismo de autoevaluación regulado por la Secretaría de Turismo que agrupa variables las cuales determinan la categoría del establecimiento de hospedaje;
- VII. Secretaría estatal. - Secretaría de Turismo u homóloga de cada una de las entidades federativas del país, y
- VIII. Sello. - Reconocimiento al estándar de calidad emitido por la Secretaría con el logotipo "Cerca de China".

CUARTO. Corresponde a la Secretaría, a través de la DGCT, el uso, aplicación, diseño, aprobación y actualización de los procesos de mejora continua del Sello.

QUINTO. Los indicadores a implementar en los presentes Lineamientos son:

1. Derechos Humanos y Perspectiva de Género: Enfocado en la adopción del CCN y atención al turista de nacionalidad china.
2. Calidad y Mejora Continua: Proceso para optimizar sus actividades, procedimientos y resultados, mediante la evaluación continua, la identificación de áreas de oportunidad y la aplicación de acciones que permitan aumentar la eficiencia, la calidad y el aprendizaje a lo largo del tiempo.
3. Sostenibilidad y Responsabilidad Social: Prácticas enfocadas al cuidado del ambiente.
4. Innovación y Transformación Digital: Fomento al uso de tecnologías digitales.
5. Publicidad Responsable: Oferta de productos y servicios con veracidad, honestidad, ética y transparencia.





6. Primer Contacto y Servicio: Fortalecimiento en la calidad de los medios de contacto con el turista de nacionalidad china.
7. Instalaciones: Adaptación del establecimiento con la cultura, usos y costumbres de China.
8. Hospitalidad y Cultura Turística: Crear una experiencia satisfactoria para el turista de nacionalidad china, durante su visita.
9. Gastronomía: Contar con la oferta gastronómica idónea para el turista de nacionalidad china.
10. Experiencias: Acciones enfocadas en integrar elementos que deriven en una visita turística de calidad y recomendable hacia más turistas.

CAPÍTULO II

PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DEL SELLO

SEXTO. El PST interesado en obtener el Sello deberá ser una empresa legalmente constituida y contar con certificado vigente en el RNT.

SÉPTIMO. Procedimiento para solicitar la obtención del Sello:

- I. El PST interesado en la obtención y renovación del Sello a que se refieren los presentes Lineamientos, deberá contactar a un consultor a través de la Secretaría, de la Oficina estatal de turismo o del Directorio de Consultores vigentes publicado por la DGCT en la página de internet de la Secretaría.
- II. El consultor entrega a la Oficina estatal de turismo la Carta de Adhesión, mismo que se agrega al presente instrumento como Anexo II, firmada por el PST, mediante la cual comunica el inicio de los trabajos de obtención o renovación del Sello.

El Acuse respectivo deberá ser integrado como parte de las evidencias.

- III. La Oficina estatal de turismo, en un plazo de dos días hábiles comunicará a la Secretaría a través del correo electrónico segmentos_especializados@sectur.gob.mx la denominación del PST que pretende obtener el Sello.
- IV. El consultor implementará en el establecimiento del PST interesado, capacitación respecto de los aspectos detallados en la lista de verificación establecida en el





Anexo I de los presentes Lineamientos, para la obtención del Sello, realizando cuando menos las siguientes visitas:

1. Visita diagnóstica.
2. Visita de Validación de indicadores.
3. Visita de Evaluación.

Dicha actividad puede durar un periodo máximo de 90 días naturales, contados a partir de la fecha de la primera visita realizada.

La Oficina estatal de turismo, podrá asistir a cualquiera de las visitas que realice el consultor, con el fin de constatar los trabajos realizados.

- V. El consultor deberá remitir vía electrónica a la Oficina estatal de turismo para su validación, en un término que no podrá exceder de cinco días hábiles posteriores a la conclusión de las visitas:
- a) La lista de verificación contenida en el Anexo I, en la cual se deberá reflejar el cumplimiento mínimo de un 80% del puntaje total de los criterios de evaluación;
 - b) Evidencia documental detallada en el Anexo I;
 - c) Certificado vigente en el RNT;
 - d) Base Matriz contenida en el Anexo III, y
 - e) Constancia del SCH, cuando se trate de PST del giro hospedaje.

La Oficina estatal de turismo validará la documentación a que se refiere la presente fracción en un término que no excederá de diez días hábiles.

- VI. Una vez validada la documentación a que se refiere la fracción anterior, la Oficina estatal de turismo la remitirá de manera inmediata a la DGCT a través del correo electrónico segmentos_especializados@sectur.gob.mx acompañando la solicitud para la emisión del Sello.





OCTAVO. La DGCT en un término que no excederá de diez días hábiles, revisará la documentación respectiva y en caso de identificar deficiencias o irregularidades, requerirá a la Oficina estatal de turismo para que las mismas sean subsanadas en un plazo no mayor a tres días hábiles.

Una vez atendido de manera satisfactoria el requerimiento a que se refiere el párrafo anterior, la DGCT emitirá el Sello correspondiente en un término no mayor a cinco días hábiles, y lo enviará a la Oficina estatal de turismo para su entrega al PST.

NOVENO. En caso de no atender de manera satisfactoria el requerimiento a que se refiere el Lineamiento anterior, la DGCT notificará la improcedencia de la emisión del Sello a la Oficina estatal de turismo.

DÉCIMO. En caso de actualizarse la hipótesis prevista en el Lineamiento anterior, se podrá solicitar de nueva cuenta la emisión del Sello, atendiendo el contenido de los presentes Lineamientos.

CAPÍTULO III. VIGENCIA, SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN

DÉCIMO PRIMERO. La vigencia del Sello será de dos años contados a partir de la fecha de su emisión, y podrá renovarse por periodos iguales.

DÉCIMO SEGUNDO. El PST interesado en renovar el Sello, deberá iniciar el procedimiento establecido en el **CAPÍTULO II** del presente instrumento, por lo menos dos meses antes de la conclusión de su vigencia. El consultor deberá dar aviso a la Oficina estatal de turismo respecto de los trabajos de renovación.

Sin menoscabo de lo previsto en el párrafo anterior, la DGCT reservará hasta por un año el número de folio del Sello obtenido, una vez concluida su vigencia.

CAPÍTULO IV CANCELACIÓN

DÉCIMO TERCERO. La Secretaría podrá verificar el cumplimiento de los presentes Lineamientos y, caso de detectarse alguna irregularidad, iniciará el procedimiento correspondiente de cancelación del Sello, notificando por escrito al PST, al consultor, así como a Oficina estatal de turismo.





El procedimiento de verificación y, en su caso, sanción, se realizará conforme a lo establecido en la Ley General de Turismo, su Reglamento y demás normatividad aplicable.

CAPÍTULO V ELEMENTOS QUE CONFORMAN EL SELLO

DÉCIMO CUARTO. El Sello contendrá los siguientes elementos:

- I. Logotipo de la Secretaría de Turismo del Gobierno de México.
- II. Logotipo Cerca de China.
- III. Nombre del PST.
- IV. Domicilio del PST.
- V. Leyenda de cumplimiento del Estándar de Calidad.
- VI. Código QR que direcciona a la página de internet de la Secretaría.
- VII. Número de Folio del Sello.

CAPÍTULO VI DISPOSICIONES FINALES

DÉCIMO QUINTO. La Secretaría podrá remitir en cualquier momento, por medios electrónicos, una encuesta para evaluar el proceso de obtención del Sello al PST.

DÉCIMO SEXTO. Los casos no previstos en los presentes Lineamientos serán analizados y resueltos por la Secretaría, a través de sus unidades administrativas competentes, conforme a los principios de legalidad, imparcialidad, transparencia y eficiencia.

DÉCIMO SÉPTIMO. La Secretaría podrá realizar visitas a los PST que obtuvieron el Sello, así como, requerir la información complementaria necesaria para su emisión.





TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO. - Las solicitudes y procedimientos administrativos que se encuentren en trámite o pendientes de resolución al momento de la entrada en vigor de los presentes Lineamientos, deberán ser concluidos conforme a las disposiciones vigentes al momento de su presentación.

MTRA. ANA CRISTINA TOVAR FERNÁNDEZ

DIRECTORA GENERAL DE CERTIFICACIÓN TURÍSTICA





INDICADORES				
1.- De Derechos Humanos y Perspectiva de Género	Criterios de evaluación	Evidencia	Medio de verificación	Puntaje
1.1	Se garantiza la atención y el trato igualitario a todas las personas usuarias, sin distinción de nacionalidad, idioma, género, religión o condición social, promoviendo ambientes respetuosos, seguros e inclusivos.	1. Políticas internas o avisos visibles de no discriminación y trato igualitario.	Revisión documental.	2
1.2	Se asegura la accesibilidad lingüística y cultural mediante materiales informativos, señalización y atención disponibles en idioma chino mandarín, con el propósito de facilitar la comunicación efectiva y el respeto a la diversidad.	1. Materiales, señalización o plataformas multilingües.	Revisión documental.	2
1.3	Se fomenta el respeto, la tolerancia y el diálogo intercultural entre el personal del establecimiento y las personas visitantes, mediante acciones de sensibilización o capacitación sobre las costumbres y valores de la cultura de la República Popular China.	1. Reportes que contengan constancias vigentes de actividades de sensibilización cultural y/o listas de asistencias y fotografías.	Revisión documental.	2
1.4	El establecimiento adopta e implementa el CCN, asegurando su difusión entre el personal y promoviendo acciones que garanticen entornos seguros, respetuosos y libres de explotación en todas sus operaciones.	1. Constancia vigente de acreditación de cumplimiento al CCN.	Revisión documental.	2



2.- De calidad y mejora continua.	Criterios de evaluación	Evidencia	Medio de verificación	Puntos
2.1	Se implementan sistemas de gestión de la calidad basados en normas ISO o en estándares nacionales reconocidos, tales como Moderniza, Punto Limpio u otros equivalentes que promuevan la mejora continua y la excelencia en el servicio.	1. Programa de Implementación de sistemas de gestión de calidad. 2. Documentación de las certificaciones y/o acreditaciones vigentes.	Revisión documental.	2
2.2	El establecimiento realiza la actualización periódica de su manual de procesos operativos, para garantizar su alineación con la normativa vigente aplicable y la mejora continua.	1. Manual de procesos operativos vigente.	Revisión documental.	2
2.3	Se implementan mecanismos periódicos para evaluar la satisfacción de las personas usuarias, mediante encuestas de opinión, con el propósito de identificar áreas de mejora y fortalecer la calidad de los servicios ofrecidos.	1. Registros o reportes de encuestas de satisfacción aplicadas a las personas usuarias, con resultados y acciones de mejora documentadas.	Revisión documental.	3
2.4	El establecimiento garantiza la capacitación continua de su personal en temas de calidad, hospitalidad intercultural y atención al turista de nacionalidad china, que asegura la actualización constante de conocimientos y competencias.	1. Constancias o acreditaciones vigentes de los cursos de capacitación.	Revisión documental.	3





3.- De sostenibilidad y responsabilidad social.	Criterios de evaluación	Evidencia	Medio de verificación	Puntos
3.1	Se promueve la eficiencia en el consumo de agua, energía y materiales, con la adopción de tecnologías y prácticas que reduzcan el consumo del establecimiento.	1. Bitácoras o reportes de acciones ambientales implementadas.	Revisión documental.	2
3.2	El establecimiento implementa acciones para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos, mediante prácticas como el control de porciones, la planeación responsable de menús, el aprovechamiento de excedentes y la capacitación del personal en manejo adecuado de insumos.	1. Bitácoras o reportes de acciones referentes al desperdicio de alimentos.	Revisión documental.	2
3.3	Se involucran a comunidades locales en la cadena de valor turística, donde se prioriza la contratación de servicios, productos o experiencias desarrolladas en el ámbito regional.	1. Listado de proveedores locales y reportes de colaboración comunitaria.	Revisión documental.	1
3.4	El establecimiento coloca señalizaciones que promueven el ahorro de agua, energía y una correcta separación de residuos.	1. Evidencia fotográfica de la señalización instalada.	Revisión documental.	1
4.- De innovación y transformación digital.	Criterios de evaluación	Evidencia	Medio de verificación	Puntos
4.1	El establecimiento implementa protocolos digitales para emergencias (ej., alertas a huéspedes, mapas de	1. Evidencia fotográfica y demostración funcional del sistema digital o aplicación.	Revisión documental.	1





	evacuación interactivos, avisos sanitarios).			
4.2	Se cuenta con un sistema digital que permite realizar los procesos de registro de entrada (check-in) y salida (check-out) de manera automatizada, ágil y segura, así como la alternativa de realizarlo de forma presencial para las personas usuarias que así lo soliciten.	1. Evidencia fotográfica y demostración funcional del sistema digital o aplicación.	Revisión documental.	2
4.3	El establecimiento implementa un sistema digital integrado que permite a las personas usuarias gestionar desde sus dispositivos móviles, el control de temperatura e iluminación, solicitud de servicios e información turística.	1. Evidencia fotográfica y demostración funcional del sistema digital o aplicación.	Revisión documental.	2
4.4	El establecimiento utiliza plataformas digitales de reservas y seguimiento, preferentemente aquellas de mayor uso entre el mercado de origen chino, tales como Trip.com, Fliggy o Meituan Travel, para optimizar la gestión de servicios y mejorar la atención a las personas usuarias.	1. Evidencia fotográfica y demostración funcional del sistema digital o aplicación.	Revisión documental.	1
4.5	Se cuenta con diversas plataformas de pago, tales como UnionPay, Alipay y WeChat Pay, que faciliten las transacciones nacionales e internacionales, con el propósito de promover la	1. Evidencia fotográfica y demostración funcional del sistema digital o aplicación.	Revisión documental.	2



	accesibilidad, seguridad y comodidad para los turistas de nacionalidad china.			
5.- De publicidad responsable.	Criterios de evaluación	Evidencia	Medio de verificación	Puntos
5.1	Se realiza la supervisión periódica de la oferta de servicios, con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad, la satisfacción de las personas usuarias y la mejora continua de sus procesos operativos.	1. Reportes o listas de verificación que respalden la supervisión periódica de los servicios.	Revisión documental.	2
5.2	El establecimiento se apega a lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor y garantiza que la información dirigida a las personas consumidoras es veraz, clara, comprobable y suficiente, evitando que pueda inducir a error o confusión al consumidor sobre los servicios ofrecidos.	1. Material informativo y publicitario del establecimiento (impreso o digital) que sean veraces y claros.	Revisión documental.	2
5.3	Se informa de manera clara los precios, impuestos, condiciones y restricciones de las promociones, evitando cláusulas ambiguas o costos ocultos	1. Políticas de venta publicadas, comprobantes o pantallazos de plataformas de reserva.	Revisión documental.	2





5.4	Las plataformas digitales y redes sociales son administradas con responsabilidad y se asegura que el contenido publicado es veraz, respetuoso y coherente con los valores institucionales, sin difundir información falsa, sesgada o que afecte la reputación de otras personas o empresas.	<ol style="list-style-type: none">1. Evidencia fotográfica de publicaciones en redes sociales y sitios web oficiales.2. Manual o lineamiento interno de comunicación digital y gestión de redes sociales.	Revisión documental.	2
5.5	El establecimiento dispone de una versión de su página de internet en idioma chino mandarín, que permite al visitante de nacionalidad china acceder a información esencial sobre los servicios ofrecidos, políticas de reserva y atención al cliente, a fin de fortalecer la accesibilidad lingüística y el entendimiento intercultural.	<ol style="list-style-type: none">1. Evidencia fotográfica del uso de una página de internet en chino mandarín.	Revisión documental.	2
6.- De primer contacto y servicio	Criterios de evaluación	Evidencia	Medio de verificación	Puntos
6.1	El establecimiento dispone de un catálogo de servicios redactado en idioma chino mandarín, que indica los costos de las amenidades y de los servicios con cargo adicional, la descripción de cada servicio, los horarios de prestación y, en caso de servicios ofrecidos por terceros, el lugar o medio de contacto para su contratación.	<ol style="list-style-type: none">1. Catálogo de servicios ofrecidos en idioma chino mandarín indicando los costos y definición de cada servicio.	Revisión documental.	2
6.2	El establecimiento garantiza que el personal de contacto participe, al menos dos veces al año, en cursos de	<ol style="list-style-type: none">1. Constancias o acreditaciones mínimas de un año de vigencia del personal	Revisión documental.	2



	capacitación relacionados con el protocolo, la cultura y los hábitos del turista de nacionalidad china, con el propósito de fortalecer la sensibilidad intercultural y elevar la calidad del servicio.	de primer contacto capacitado.		
6.3	El establecimiento dispone de un área destinada a la exhibición y venta de souvenirs o recuerdos representativos del destino, elaborados por artesanos locales o con elementos distintivos de la cultura mexicana, con el propósito de fomentar el intercambio cultural y la promoción del patrimonio nacional.	1. Registro fotográfico o inventario del área destinada a la exhibición y venta de productos locales o artesanales.	Revisión documental.	2
6.4	El establecimiento asegura que el servicio ofrecido se brinde con calidad, cortesía y profesionalismo en todas las etapas de la experiencia de los turistas de nacionalidad china, garantizando la atención oportuna de solicitudes, la resolución eficiente de incidencias y la coherencia entre lo promocionado y lo entregado.	1. Manual o protocolo de estándares de servicio y atención al cliente.	Revisión documental.	2
6.5	El establecimiento exhibe en un lugar visible un cartel informativo con el tipo de cambio vigente entre pesos mexicanos, dólares estadounidenses y/o yuanes, actualizado de manera periódica, con el propósito de garantizar transparencia y confianza en las operaciones	1. Se presenta evidencia fotográfica de alta resolución, con el tipo de cambio actualizado.	Revisión documental.	2





	comerciales realizadas por los turistas de nacionalidad china.			
7.- De Instalaciones	Criterios de evaluación	Evidencia	Medio de verificación	Puntos
7.1	El establecimiento garantiza que al menos el veinte por ciento de sus instalaciones incorpora elementos culturales de la República Popular China, evita el uso del número cuatro en la numeración o señalización, incluye letreros de seguridad, salidas y rutas de evacuación en español, inglés y chino mandarín, y prioriza el uso de colores auspiciosos como el rojo, dorado y verde en la ambientación y señalética, con el propósito de fortalecer la accesibilidad cultural y el bienestar de los turistas de nacionalidad china.	1. Registro fotográfico o documental que acredita la incorporación de los elementos culturales y lingüísticos descritos.	Revisión documental.	1
7.2	Las instalaciones se mantienen en óptimo estado físico, libres de desperfectos visibles, con mobiliario limpio, funcional y en condiciones adecuadas para brindar confort y seguridad a los turistas de nacionalidad china.	1. Evidencia fotográfica de las instalaciones. 2. Bitácora de mantenimiento.	Revisión documental y visual.	2





7.3	El establecimiento cuenta con un equipo destinado a la preparación de té y ofrece una selección de sabores tradicionales mexicanos y té verde o de jazmín u oolong.	1. Fotografías o inventario del equipo para preparación de té y registro de los tipos de té disponibles.	Revisión documental.	2
7.4	El establecimiento proporciona agua tibia y bebidas no refrigeradas disponibles de forma permanente en las áreas designadas, con el propósito de atender las prácticas culturales y los hábitos de bienestar de los turistas de nacionalidad china.	1. Fotografías que muestran el uso de agua tibia y bebidas no refrigeradas.	Revisión documental y visual.	2
7.5	El establecimiento dispone de al menos una mesa redonda o un área privada con capacidad para seis a diez personas, equipada con vajilla para compartir y ambiente confortable, a fin de favorecer la convivencia familiar y social propia de la cultura gastronómica de la República Popular China, disponible mediante reserva anticipada o en modalidad de uso regular.	1. Fotografías que demuestren que se cuenta una mesa redonda o área privada adecuada para grupos.	Revisión documental.	2
7.6	El establecimiento cuenta, al menos, con un sanitario de estilo tradicional de la cultura china (tipo "squat" o de cuclillas) ubicado en las áreas comunes o en habitaciones designadas, que cumple con condiciones adecuadas de	1. Registro fotográfico o plano del área donde se ubica el sanitario de estilo tradicional de la cultura china (tipo "squat").	Revisión documental y visual.	1





	higiene, ventilación y privacidad, con el propósito de atender las preferencias culturales y de uso de los turistas de nacionalidad china.			
8.- Hospitalidad y Cultura Turística	Criterios de evaluación	Evidencia	Medio de verificación	Puntos
8.1	El establecimiento cuenta con mapas o guías de ruta turísticas traducidas al idioma chino mandarín, que permiten a los turistas de nacionalidad china identificar ubicaciones, servicios y atractivos de forma clara, con el fin de facilitar su orientación y movilidad durante la estancia.	1. Mapas o guías de rutas turísticas traducidas al idioma chino mandarín.	Revisión documental.	1
8.2	El establecimiento cuenta con un listado de guías de turistas especializados en la cultura de la República Popular China y debidamente acreditados, con el fin de ofrecer acompañamiento profesional y fortalecer la experiencia cultural de los turistas de nacionalidad china.	1. Copia del listado vigente de guías especializados en cultura de la República Popular China, con nombre, número de acreditación y datos de contacto.	Revisión documental.	2
8.3	El establecimiento dispone de los principales formatos operativos traducidos al idioma chino mandarín o inglés, entre ellos los de recepción, minibar, lavandería, encuestas de satisfacción, permisos y registros, con el fin de garantizar la comprensión y la accesibilidad en los procesos de servicio para los turistas de nacionalidad china	1. Evidencia documental o digital de la traducción de los principales formatos operativos traducidos al chino mandarín o ingles	Revisión documental.	2





8.4	El establecimiento exhibe mensajes de cortesía o bienvenida durante las festividades chinas (Año Nuevo, Golden Week, Festival del Medio Otoño).	1. Evidencia fotográfica de los mensajes alusivos a festividades chinas.	Revisión documental y visual.	2
8.5	Se ofrecen pequeños obsequios de bienvenida o amenidades simbólicas, como fruta fresca, té mexicanos o un mensaje de cortesía en idioma chino mandarín.	1. Imágenes fotográficas de los obsequios y amenidades que se dan como cortesía a los turistas de nacionalidad china.	Revisión documental y visual.	2
8.6	El establecimiento incluye sandalias entre las amenidades disponibles en la habitación, con el propósito de atender las prácticas de comodidad y aseo personal propias de la cultura de la República Popular China.	1. Evidencia fotográfica de las sandalias como amenidades ofrecidas según sea el caso, a los turistas de nacionalidad china.	Revisión documental y visual.	1
9.- De Gastronomía		Evidencia	Medio de verificación	Puntos
9.1	El menú integra al menos tres platillos de sabor familiar para los turistas de nacionalidad china, como arroz al vapor, sopas ligeras o preparaciones salteadas al wok, elaborados con base en la cocina local y un equilibrio de sabores suaves y naturales. Estas opciones se identifican claramente en la carta y permanecen disponibles de forma continua, con el propósito de fortalecer la satisfacción del turista y reflejar un sentido auténtico de hospitalidad.	1. Evidencia fotográfica del menú con los platillos típicos de la cultura china.	Revisión documental y visual.	2





9.2	El menú identifica de forma visible o en idioma chino mandarín el nivel de picante de los platillos, con el fin de orientar al visitante y permitirle elegir opciones acordes con sus preferencias alimentarias.	1. Copia física o digital del menú donde se señalan los niveles de picante mediante símbolos o pictogramas con traducción al idioma chino mandarín.	Revisión documental y visual.	2
9.3	Se cuenta con el curso de Manejo Higiénico de los Alimentos.	1. Constancias del personal de haber realizado el curso de Manejo Higiénico de los Alimentos, o en su caso Distintivo H.	Revisión documental y visual.	2
9.4	El establecimiento ajusta los horarios de servicio de alimentos conforme a las costumbres de la cultura de la República Popular China, ofreciendo desayuno de 7:00 a 9:30 horas, comida (almuerzo) de 12:00 a 14:00 horas y cena de 18:00 a 21:00 horas, con el propósito de atender las preferencias y hábitos alimentarios de los turistas de nacionalidad china.	1. Evidencia fotográfica de los horarios de desayuno, comida y cena considerado para los turistas de nacionalidad china.	Revisión documental y visual.	2
9.5	El servicio incluye utensilios adaptados a las costumbres de la República Popular China, como palillos, cucharas hondas y platos para compartir, con el propósito de atender las preferencias gastronómicas y culturales de los turistas de nacionalidad china.	1. Evidencia fotográfica de los utensilios adaptados a las costumbres de la República Popular China.	Revisión documental y visual.	2





10.- De Experiencias	Criterios de evaluación	Evidencia	Medio de verificación	Puntos
10.1	El establecimiento cuenta con una evaluación promedio favorable en los principales motores o plataformas de viajes en línea, la cual refleja la calidad del servicio, la satisfacción del huésped y la experiencia general ofrecida.	1. Captura de pantalla o informe actualizado de las evaluaciones publicadas en plataformas.	Revisión documental y visual.	2
10.2	El establecimiento ofrece servicios gastronómicos que integran ingredientes, recetas o técnicas culinarias tradicionales de las comunidades locales o de la región, con el fin de promover la preservación y la difusión de los saberes ancestrales y del patrimonio cultural inmaterial.	1. Evidencia fotográfica de la promoción de las experiencias.	Revisión documental y visual.	2
10.3	El establecimiento cuenta con al menos una persona o un área designada para la planeación, gestión y acompañamiento de experiencias turísticas, culturales o recreativas, con el propósito de garantizar la satisfacción de los turistas de nacionalidad china y promover la identidad local.	1. Descripción de funciones, plan de actividades o registro de experiencias implementadas.	Revisión documental.	1
10.4	El establecimiento implementa o facilita al menos una capacitación anual dirigida al personal operativo y de atención al cliente, enfocada en el conocimiento del entorno natural, sociocultural y de las temporadas turísticas, con el fin de fortalecer la	1. Programa anual de capacitación o plan de formación del personal.	Revisión documental.	1



	calidad del servicio y la actualización profesional del equipo.			
10.5	El establecimiento ofrece experiencias turísticas basadas en un guion temático estructurado y actualizado, que promueve la interpretación del patrimonio histórico, artístico o contemporáneo del destino, con información verificada y respaldada por fuentes reconocidas.	1. Evidencia fotográfica de la experiencia promocionada.	Revisión documental y visual.	1
10.6	La experiencia integra al menos un eslabón de la cadena de valor local, como artesanos, productores, mercados o talleres comunitarios, promoviendo la participación económica inclusiva y la autenticidad del destino.	1. Evidencia fotográfica de la experiencia promocionada.	Revisión documental y visual.	1

Puntajes

El criterio de evaluación se sustenta en los puntos que se obtienen por los requisitos establecidos, donde a los requisitos específicos se les asigna un valor de uno (1), y los requisitos obligatorios, que poseen un valor de dos (2) o tres (3), de acuerdo con su nivel de relevancia y cumplimiento dentro del proceso de evaluación.

Puntaje General de Indicadores	
De Derechos Humanos y Perspectiva de Género.	8
De calidad y mejora continua.	10
De sostenibilidad y responsabilidad social.	6
De innovación y transformación digital.	8





De Publicidad Responsable	10
De primer contacto y servicio	10
De Instalaciones	10
De Hospitalidad y Cultura Turística	10
De Gastronomía	10
De Experiencias	8
Puntaje Total	90

Porcentaje	
Puntos mínimos requeridos (80%)	72
Puntos máximos requeridos (100%)	90





Anexo II. Carta de Adhesión

Lugar: _____, Fecha: _____ a ____ de _____ de 20____.

La empresa (Prestador de Servicios Turísticos) _____, con RFC _____, que suscribe a través de la persona encargada de atender la implementación de indicadores, se compromete a cumplir los requerimientos del Modelo de Segmentos Especializados: Sello Cerca de China y participar en las actividades que se han programado y que la empresa conoce.

Asimismo, acepta conocer y estar de acuerdo con el contenido del Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos para la obtención del Sello "Cerca de China", emitido por la Dirección General de Certificación Turística de la Secretaría de Turismo de México, y que en caso de obtenerlo hará uso adecuado del mismo.

El programa de trabajo para la obtención del Sello será impartido por: _____, Consultor del Modelo de Segmentos Especializados: Sello Cerca de China registrado por la Secretaría de Turismo Federal con el No. _____.

Manifiesto que mi empresa tiene _____ empleados por lo que se puede clasificar como: Micro (1-10) _____; Pequeña (11 a 50) _____; Mediana (51-100) _____.

Para respaldar su compromiso firma esta carta.

Por la empresa participante.
Nombre y Firma





Anexo III Base Matriz

Fecha de Inicio de los trabajos para la obtención del Sello		
Fecha concusión de los trabajos para la obtención del Sello		
Personal del PST encargado de atender la implementación de indicadores	Grado académico* (1)	
	Nombre del personal del PST que atiende al consultor	
	Cargo* (2)	
SEXO	F	
	M	
Datos del Prestador de Servicios Turísticos	Razón social	
	Nombre comercial	
	Nombre que aparecerá en el Sello	
Dirección	Calle	
	Colonia	
	C.P.	
Ciudad y/o Municipio		
Estado		
Teléfono 1		
Teléfono 2		
No. De Empleados		
Tamaño de empresa		
Tipo de establecimiento	Único	
	Matriz	
	Sucursal	
Correo Electrónico del PST		
Página en Internet del PST		
Sector productivo		
Subsector productivo		
Giro General (Agencia de Viajes/Alimentos y bebidas/Hospedaje)		
Cámara empresarial		
Consultor que implementó		
Fecha de visita diagnóstico		
Fecha de visita de evaluación		
Puntaje obtenido		

(1) = Por ejemplo: Licenciatura, Maestría o Doctorado.

(2) = Puesto o cargo que ocupa en el centro de trabajo del PST.

NOTA: El presente formato deberá ser proporcionado en formato Excel, con orientación horizontal, con la información solicitada.

