

El sector turístico se ha consolidado como uno de los principales motores de desarrollo económico, social y cultural en nuestro país. Su impacto trasciende la generación de empleo y derrama económica, convirtiéndose en un eje estratégico para la promoción de identidad, inclusión y competitividad territorial. Sin embargo, para mantener su dinamismo y responder a las nuevas expectativas de los visitantes nacionales e internacionales, resulta indispensable apostar por la profesionalización, la innovación y la mejora continua de quienes integran esta industria.

Con esta visión estratégica, División 91 S.C. presenta un conjunto de cursos especialmente diseñados para elevar la calidad de los servicios turísticos en sus diferentes dimensiones: innovación tecnológica, atención al cliente internacional, gestión operativa y fortalecimiento de capacidades profesionales. Cada programa está orientado a consolidar competencias clave en los prestadores de servicios, generando experiencias memorables que enriquezcan la oferta turística municipal y estatal, fortaleciendo así la competitividad del Estado de Hidalgo. Recordando que **División G1 cuenta con su padrón estatal completamente actualizado.**

## Capacitación al Personal Turístico.

| SUBCONCE PTO | NOMBRE DEL CURSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | IMPORTE      |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|-----------------|--------------|
| 1            | <p><b>CURSO ESTRATEGIAS DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL (IA) QUE CONSISTE EN:</b></p> <p><b>Dirigido:</b> Hasta 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y gastronomía).</p> <p><b>Duración:</b> 15 Horas por municipio (3 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p><b>Sede:</b> Pachuca de Soto, Mineral del Monte y Huasca de Ocampo, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p><b>Objetivo:</b> Capacitar a los prestadores de servicios turísticos para implementar herramientas de Inteligencia Artificial que optimicen la gestión operativa, personalicen la experiencia del viajero y aumenten la competitividad mediante la automatización de marketing, atención al cliente y análisis de datos.</p> <p><b>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposiciones lo siguiente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Diseño del curso.</li> <li>b) Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación.</li> <li>c) Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, así como constancia que le avale su experiencia en el tema a impartir.</li> <li>d) Acreditar experiencia profesional del o los instructores que impartirán el tema a través de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento.</li> </ul> <p><b>Requerimientos que deberá proporcionar el licitante adjudicado para la impartición del curso:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Equipo de cómputo, conexión a internet, proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual.</li> <li>b. Salón o aula para impartir la capacitación. que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitarios.</li> <li>c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para</li> </ul> | 3        | SERVICIO         | \$ 24,088.50    | \$ 72,265.50 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  | <p>impartir el curso hasta para 25 participantes.</p> <p>d. Coffe break hasta para 25 participantes: 75 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 75 sobres de sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 75 sobres de sustituto de crema, 75 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 75 agitadores para café, tres cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 75 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado, deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, código postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 a 17:00 horas., carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaria de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo.</li> <li>2. Índice de la carpeta.</li> <li>3. Introducción del curso.</li> <li>4. Planeación didáctica.</li> <li>5. Currículum vitae del capacitador.</li> <li>6. Manual del participante.</li> <li>7. Cédulas de registros de los participantes.</li> <li>8. Lista de asistencia. (Formato impreso y en Excel digital).</li> <li>9. Lista de calificaciones.</li> <li>10. Encuesta de Satisfacción por participante.</li> <li>11. Evidencia fotográfica (20 fotos).</li> <li>12. Reporte Final del curso (estadístico descriptivo).</li> <li>13. Constancias de los participantes.</li> </ol> <p><b>Nota:</b><br/>         Las 20 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 3 fotos del Coffe break, 3 fotos de las</p> |  |  |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |          |              |              |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------|--------------|--------------|
|   | <p>dinámicas y/o actividades, 3 fotos de los manuales, 3 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 al iniciar curso, 2 de diferentes lugares durante el curso, 1 al terminar el curso (grupal), 1 de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 3 del capacitador exponiendo durante el curso. (1 por día).</p> <p>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado, al día hábil siguiente de dictamen del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 a 17:00 horas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |          |              |              |
| 2 | <p><b>CURSO INGLÉS INTERMEDIO PARA ATENCIÓN A TURISTAS QUE CONSISTE EN:</b></p> <p><b>Dirigido:</b> Hasta 25 participantes por municipio (Prestadores de servicios turísticos y estudiantes de carreras afines al turismo y gastronomía).</p> <p><b>Duración:</b> 20 horas por municipio (4 sesiones de 5 horas diarias).</p> <p><b>Sede:</b> Pachuca de Soto, Mineral del Monte y Huasca de Ocampo, Hidalgo. (Cobertura Estatal).</p> <p><b>Objetivo:</b> Capacitar a los prestadores de servicios turísticos para comunicarse con fluidez y confianza en situaciones profesionales del sector, para atender, informar, resolver quejas y gestionar requerimientos especiales de visitantes internacionales, elevando la calidad del servicio al cliente.</p> <p><b>El Licitante participante de servicios de capacitación deberá presentar en el acto de apertura de proposiciones lo siguiente:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Diseño del curso.</li> <li>Un ejemplar modelo del plan de aprendizaje, correspondiente al curso que contenga: objetivos, contenidos, actividades, estrategias e instrumentos de evaluación.</li> <li>Comprobar formación profesional del o los instructores, así como del suplente en caso de ser requerido a través de: Título de licenciatura o maestría, así como constancia que le avale su experiencia en el tema a impartir.</li> <li>Acreditar experiencia profesional del o los instructores que impartirán el tema a través de una constancia, un diploma y/o un reconocimiento.</li> </ol> <p><b>Requerimientos que deberá proporcionar el licitante adjudicado para la impartición del curso:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Equipo de cómputo, conexión a internet,</li> </ol> | 3 | SERVICIO | \$ 32,118.00 | \$ 96,354.00 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  | <p>proyector y/o pantalla, extensiones y bocinas de apoyo para material audiovisual.</p> <p>b. Salón o aula para impartir la capacitación, que tenga las siguientes características: mesas y sillas hasta para 25 participantes, mesa para Coffe break, mesa de trabajo para el instructor y sanitarios.</p> <p>c. Manual físico para cada participante y el material que considere necesario para impartir el curso hasta para 25 participantes.</p> <p>d. Coffe break hasta para 25 participantes: 100 botellas de agua embotellada de al menos 355 mililitros, 100 sobres de sustituto de azúcar, café soluble un frasco de al menos 350 miligramos, 100 sobres de sustituto de crema, 100 vasos térmicos de al menos 250 mililitros, un paquete de 100 servilletas de papel, 100 agitadores para café, cuatro cajas de galletas surtidas de al menos 500 miligramos cada una y 100 sobres de té, mismo que deberá de ser distribuido durante los días que dure el curso.</p> <p>e. Viáticos: Los traslados a la sede, hospedaje y alimentación de los instructores correrán por parte del licitante adjudicado.</p> <p>f. Entregables: En un plazo no mayor a 5 días hábiles posteriores a la conclusión del curso, el licitante adjudicado, deberá de presentar a la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo, para su revisión y validación, ubicada en Boulevard Camino Real de la Plata número 301, Zona Plateada, Pachuca de Soto, Hidalgo, código postal 42084, de lunes a viernes en un horario de 9:00 a 17:00 horas., carpeta de información física y digital del curso impartido que contendrá como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Portada que contengan los elementos que indique la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo.</li> <li>2. Índice de la carpeta.</li> <li>3. Introducción del curso.</li> <li>4. Planeación didáctica.</li> <li>5. Currículum vitae del capacitador.</li> <li>6. Manual del participante.</li> <li>7. Cédulas de registros de los participantes.</li> <li>8. Lista de asistencia. (Formato impreso y en Excel digital).</li> </ol> |  |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-------------------------------|
|                                                                                                | 9. Lista de calificaciones.<br>10. Encuesta de Satisfacción por participante.<br>11. Evidencia fotográfica (25 fotos).<br>12. Reporte Final del curso (estadístico descriptivo).<br>13. Constancias de los participantes.<br><br><b>Nota:</b><br>Las 25 fotografías por curso serán de los siguientes planos: 4 fotos del Coffe break, 4 fotos de las dinámicas y/o actividades, 4 fotos de los manuales, 4 fotos del aula, mobiliario y equipo, 1 al iniciar curso, 4 de diferentes lugares durante el curso, 1 al terminar el curso (grupal), 1 de la lista de asistencia firmada por el capacitador y 2 del capacitador exponiendo durante el curso. (1 por día).<br><br>Los formatos correspondientes al inciso f) en los puntos: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12 y 13 serán proporcionados al licitante adjudicado, al día hábil siguiente de dictamen del fallo en las oficinas de la Dirección General de Formación y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo del Estado de Hidalgo de lunes a viernes en un horario de 9:00 a 17:00 horas. |  |  |  |                               |
|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  | <b>SUBTOTAL \$ 168,619.50</b> |
|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  | <b>IVA \$ 26,979.12</b>       |
| <b>Importe Total: (Ciento noventa y cinco mil quinientos noventa y ocho pesos 62/100 M.N.)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  | <b>TOTAL \$ 195,598.62</b>    |

- **Condiciones de pago:** En una sola exhibición.
- **Tiempo de entrega:** De mayo a junio del presente año.
- **Vigencia de la cotización:** 60 días naturales contados a partir de la fecha de emisión del presente documento.
- **Lugar de entrega:** Los cursos se impartirán en los municipios sede de acuerdo al Anexo Técnico "A".

Sin otro particular, quedamos a su disposición para cualquier información adicional.

**ATENTAMENTE**

**MTRO. JOSÉ LUIS ROSANO VERA**  
**JEFE MAESTRO EN DIVISIÓN 91 S.C.**