

RESOLUCIÓN N° 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente N° 16-79186/12 Cde 1.-

ANEXO II

Instructivo para la inscripción en el
**"Registro Único Provincial de los
Emprendimientos de Turismo Rural
Comunitario"**.

Salta
ARGENTINA



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA.
Ministerio de Cultura y Turismo.

2013

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

INDICE

1- IDENTIFICACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO TURÍSTICO COMUNITARIO (ETC).

1.1- Nombre del Emprendimiento Turístico Comunitario (ETC).....	2
1.2 - Localización.....	2
1.3 - Antecedentes y Justificación del ETC.....	3
1.4- Objetivos.....	4
1.5- Datos de la Personería Jurídica de la Organización.....	4
1.6- Identificación de las personas que integran el proyecto.....	4

2- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Y LINEAMIENTOS BASICOS PARA LA PROGRAMACIÓN TURÍSTICA.

2.1- Producto Turístico.....	7
2.2- Programación Turística.....	8

3- ESTÁNDARES MÍNIMOS DE CALIDAD PARA CORRECTA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TURISMO RURAL COMUNITARIO.

3.1- Instalaciones.....	12
3.2- Señalización.....	13
3.3- Áreas Comunes.....	13
3.4- Ambientación.....	14
3.5- Decoración.....	15
3.6- Mobiliario.....	15
3.7- Cultura.....	15
3.8- Habitaciones.....	15
3.9- Servicios de Alimentos y bebidas.....	17
3.10- Servicios de Paseos Turísticos.....	19

1- IDENTIFICACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO TURÍSTICO COMUNITARIO (ETC)

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

Los proyectos que se presenten al Ministerio de Cultura y Turismo de la Provincia, deben considerar las pautas descritas en el presente instructivo, así como acompañar la propuesta con los recaudos exigidos y cualquier otra documentación que sea pertinente para tener una idea más clara de la intención, desenvolvimiento y resultado esperado del proyecto a nivel comunitario. El mismo debe encuadrarse dentro de los requerimientos de los *Emprendimientos Turísticos Comunitarios (ETC)* previsto por Resolución Nº 195/2013 de Turismo Rural Comunitario:

1.1- Nombre del Emprendimiento Turístico Comunitario (ETC):

Debe contener la esencia de lo que se espera hacer, como así también coincidir con el objetivo del mismo.

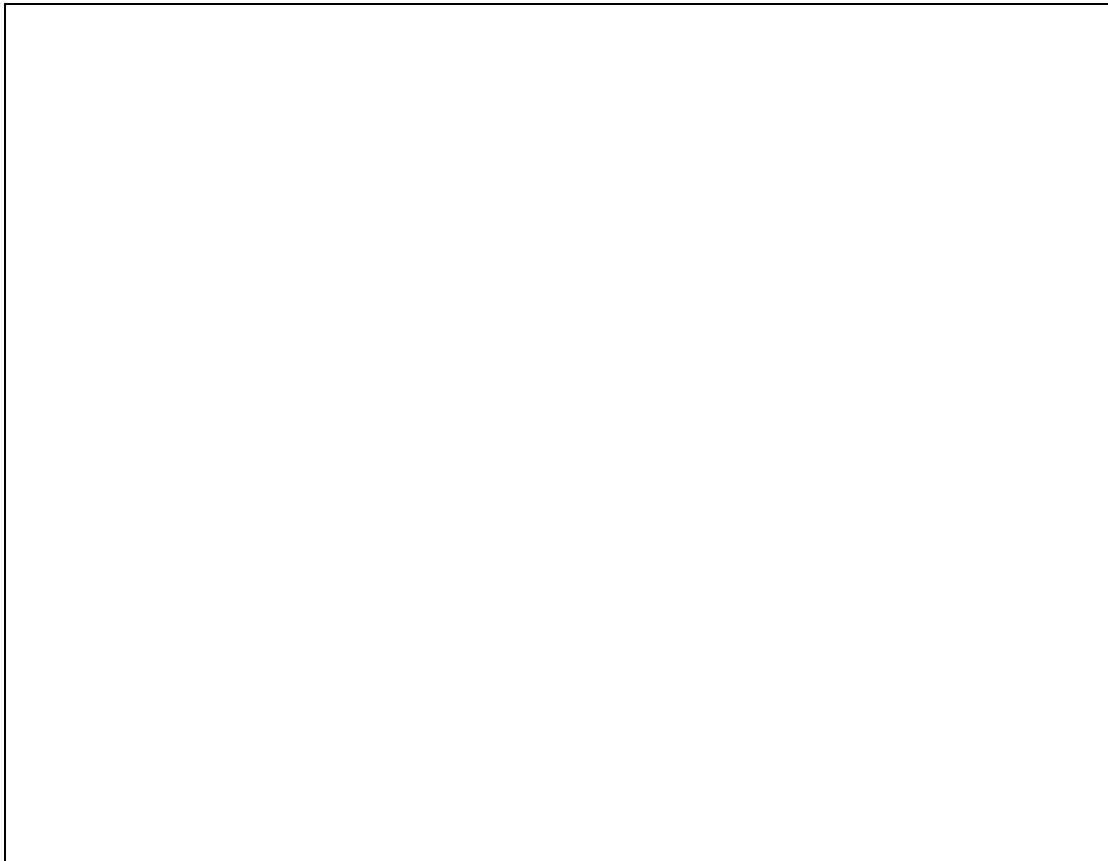
1.2 - Localización.

Descripción de las características del territorio y la zona geográfica donde se desarrolla el emprendimiento, los servicios turísticos de Turismo Rural Comunitario a brindar (alojamiento, comedores, actividades turísticas, artesanías, transporte, etc.). Max 10 renglones.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

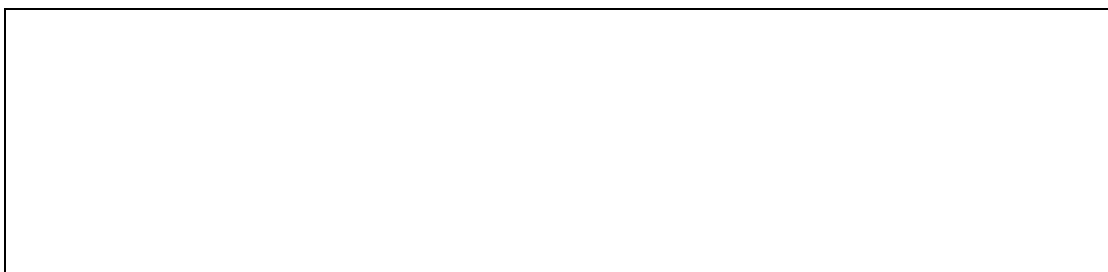
1.2.1 - Mapa del territorio

Realizar un mapa, croquis o dibujo de la zona de influencia en la que se encuentra el ETC.



1.3 - Antecedentes y Justificación del ETC

Describa cómo ha surgido la idea de desarrollar Turismo Rural Comunitario y cuáles son los motivos que impulsaron al grupo a organizarse a tal fin. Agregue por favor cuales son las características de la población destinataria del ETC. Max. 10 renglones.



RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

1.4- Objetivos

Mencionar él o los objetivos que aspira lograr la Organización con el ETC.

1.5- Datos de la Personería Jurídica de la Organización

- Nombre de la Organización:
- N° de Personería Jurídica:
- Presidente:
- Vicepresidente:
- Legajo N° (a designar por el Ministerio):
- Domicilio Legal:
- Teléfono:
- Correo electrónico:
- Página web:

1.6- Identificación de las personas que integran el proyecto:

1.6.1- Delegados o Representantes –titular y suplente- ante el Registro de Turismo Rural Comunitario y el Consejo Asesor:

Delegados	Nombre y Apellido	Fecha de Nacimiento	DNI	Teléfono
Titular				

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

Suplente				
----------	--	--	--	--

1.6.2- Por rubro Alojamiento

Nº	Nombre y Apellido	Nombre del Alojamiento	Fecha de Nacimiento	DNI	Domicilio Particular
1					
2					
3					
4					
5					
...					

1.6.3- Por rubro Comedores

Nº	Nombre y Apellido	Nombre del Comedor	Fecha de Nacimiento	DNI	Domicilio Particular
1					
2					
3					
4					
5					

1.6.4- Por rubro Actividades Turísticas

Nº	Nombre y Apellido	Tipo de Actividad	Fecha de Nacimiento	DNI	Domicilio Particular
1					
2					
3					

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

4					
5					
...					

1.6.5- Por rubro Artesanos

Nº	Nombre y Apellido	Tipo de Artesanía	Fecha de Nacimiento	DNI	Domicilio Particular
1					
2					
3					
4					
5					
...					

1.6.6- Otros rubros (especificar cual/es)

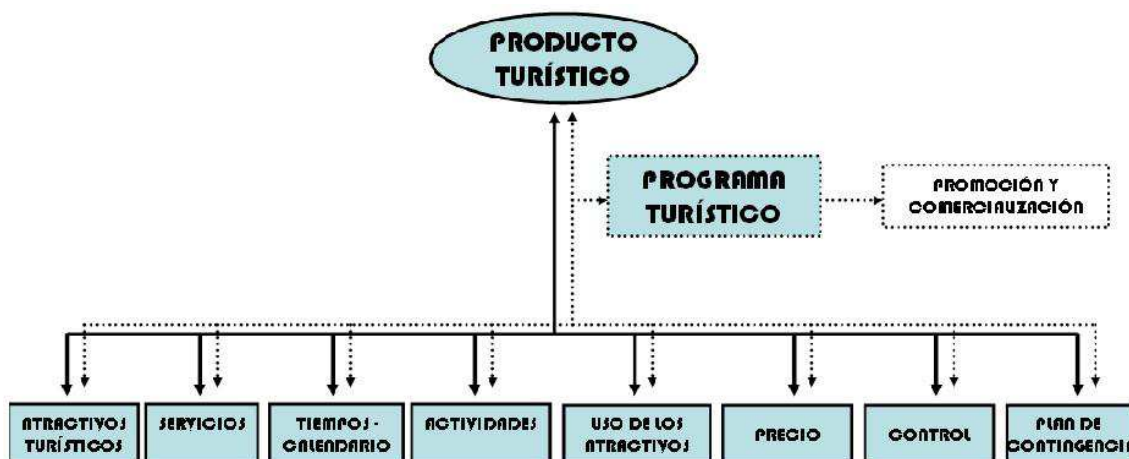
Nº	Nombre y Apellido	Rubro o actividad	Fecha de Nacimiento	DNI	Domicilio Particular
1					
2					
3					
4					

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

5					
...					

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

2- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Y LINEAMIENTOS BASICOS PARA LA PROGRAMACIÓN TURÍSTICA.



2.1- Producto Turístico: Es el elemento esencial de la actividad turística. Surge de la armoniosa integración de atractivos y de servicios turísticos. Su definición consiste en explicitar las características distintivas y específicas de la propuesta turística comunitaria para el destino seleccionado. Esta definición debe incluir el eje simbólico, que es aquello que el potencial visitante puede relacionar con su deseo, para luego satisfacerlo a través de la oferta de gestión comunitaria.

Una vez definido e identificado el Producto Turístico a ofertar deberá elaborarse el Programa Turístico correspondiente para acercar el ETC a sus potenciales visitantes.

2.2- Programación Turística: Es una forma de planificación operativa y es a partir de ella que se materializa la definición del producto turístico anteriormente descrito. Su formulación funcionará como una valiosa herramienta para promocionar el emprendimiento, puesto que la información se sistematiza y ordena para ofrecerla luego al potencial visitante. La programación turística requiere de fases bien definidas, que deberán ser tenidas en cuenta por los emprendimientos interesados para poder inscribirse en el "**Registro Provincial de Turismo Rural Comunitario**".

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

2.2.1- Atractivos Turísticos: En esta fase se describen los atractivos turísticos; física y simbólicamente definidos desde el punto de vista concreto desde el cual se desea ponerlos en valor. Esta descripción debe resumir de modo atrayente los recursos turísticos seleccionados e indicar el eje temático escogido.

2.2.2- Servicios: Para que los servicios se integren de manera armónica a la propuesta, deberán estar perfectamente definidos y categorizados de acuerdo con la formulación del producto. Para cada servicio deberá detallarse: a- Tipo de prestación (alojamiento, comida, transporte, transfer, etc.), b- Duración y calidad de los mismos, y fundamentalmente, la inclusión o no de servicios extras.

2.2.3- Tiempos-Calendario: La combinación de atractivos y servicios dependerá del calendario generado, y debe ser perfectamente detallado en los tiempos (calendario) propuestos. Estos tiempos tienen una profunda relación con lo siguientes factores:

- Los horarios y disponibilidades de los servicios seleccionados.
- Las condiciones meteorológicas y climáticas del destino y elegidas en función de las actividades.
- El costo estimado del producto en relación con el tiempo calculado en función con las posibilidades de la demanda potencial.

A su vez, el uso de ese tiempo, incluye varios aspectos:

- Tiempos de traslados.
- El tiempo utilizado en la disposición de los servicios ofrecidos.
- El tiempo de descanso.
- El tiempo dedicado en las actividades específicas incluidas en el producto.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

2.2.4- Actividades: Estas actividades constituyen el núcleo de la programación. En ellas se presentan y se experimentan las características del producto.

No deben ser necesariamente muy especializadas ni absolutamente novedosas –a menos que se trate de un producto netamente especializado-. La clave radica en que las prestaciones de los servicios en cada una de las actividades propuestas se organicen de manera estricta, con procesos bien definidos, con alto grado de calidad, seguridad, puntualidad y plan de contingencia.

2.2.5- Uso de Atractivos: En todo caso se debe especificar qué se puede y qué no se puede hacer en el uso de los atractivos.

Cada atractivo para sostenerse admite ciertos usos y otros no; entonces, deben detallarse cuales serán las actividades asignadas y la cantidad máxima de personas que admite cada lugar.

2.2.6- Precio: Si bien no existe una fórmula única para establecer el precio final del producto turístico a ofrecer, no se conseguirá una buena programación si no se contempla una fijación de precio contemplando ciertos factores básicos –entre otros-, a saber:

- Calidad global del producto ofrecido.
- Los precios que el mercado propone.
- Los costos en la producción de los servicios.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

- La demanda a la que esta destinada el producto.
- Relación entre el producto ofrecido y los canales de comercialización.
- Rentabilidad razonable.

2.2.7- Control: En toda planificación la programación deberá incluir, de modo necesario, instancias de control; es decir, de evaluación permanente y puntual del cumplimiento del programa utilizando técnicas cualitativas y cuantitativas. Los métodos de control dependerán de las características de cada ETC en particular, escogiéndose los que mejor se adecuen a los objetivos de éste.

2.2.8- Plan de Contingencia: Toda programación turística debe acompañarse necesariamente con un plan de contingencia que permita superar los inconvenientes o desviaciones que puedan producirse en la programación. Se recuerda que la venta de productos turísticos se funda en la seguridad que el comprador debe tener acerca de lo que ha recibido, y y el modo en que lo va a recibir.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

3- ESTÁNDARES MÍNIMOS DE CALIDAD PARA CORRECTA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TURISMO RURAL COMUNITARIO.

3.1- Instalaciones

- **3.1.2-** Las instalaciones en cuanto al tamaño, materiales de construcción, arquitectura, colores y decoración interna, deben estar armónicamente integrados al paisaje y a las características de la comunidad.
- **3.1.3-** Evitarán la utilización de especies en peligro de extinción, tanto para construcción como para decoración.
- **3.1.4-** Se mantendrá limpias las instalaciones y libre de desechos orgánicos e inorgánicos.
- **3.1.5-** En las zonas frías, se generarán las condiciones adecuadas para garantizar temperaturas confortables en el ETC, a partir de la arquitectura tradicional, la incorporación de energías alternativas y todos aquellos elementos que puedan ser utilizados para el cumplimiento de este requisito.
- **3.1.6-** Donde se tengan chimeneas, se facilitará al visitante su uso y las instrucciones para encenderla, como así también las medidas de precaución necesarias para la seguridad del turista. La leña no debe ser de especies en peligro de extinción.
- **3.1.7-** En zonas calientes, las instalaciones tendrán de preferencia un sistema de ventilación natural o artificial.
- **3.1.8-** Se colocará una luz exterior en la entrada de las instalaciones que facilite al visitante la localización de las mismas. El rótulo de identificación del ETC también debe estar iluminado o pintado con pintura fluorescente para su fácil identificación.
- **3.1.9-** Contará con vías de accesos en buen estado. Se cuidará que la vía de ingreso hasta las instalaciones del ETC sea accesible, realizando periódicamente la limpieza del camino, eliminando la basura, malezas, troncos, piedras o cualquier otro obstáculo que dificulte el tráfico y la visibilidad hasta el lugar de destino.
- **3.1.10-** Las instalaciones turísticas estarán ubicadas en áreas específicas de la comunidad apartadas de corrales de animales, áreas de manejo de residuos sólidos y líquidos.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

- **3.1.11-** Contarán en lo posible con un sistema de manejo de desechos orgánicos e inorgánicos. En caso de no contar con un sistema establecido, deberán gestionarse las capacitaciones correspondientes.
- **3.1.12-** Se mantendrá en buen estado las instalaciones, para lo cual se deben realizar periódicamente trabajos de mantenimiento, limpieza y reparación, tanto en el exterior como en el interior, llevando un registro permanente de estas actividades.
- **3.1.13-** Cada ETC contará con Reglamento Interno.

3.2- Señalización

- **3.2.1-** Contará con un mapa de zonificación que identifique las diferentes áreas del ETC.
- **3.2.2-** Mantendrán carteles de identificación del ETC visibles en los caminos de acceso.
- **3.2.3-** El ETC contará, en su ingreso, con un cartel de identificación con el nombre y los servicios que ofertan.
- **3.2.4-** Los carteles estarán en buen estado de conservación, serán de materiales duraderos no sintéticos y adaptados al paisaje y serán preferentemente de madera o roca laja tallada o pintada.
- **3.2.5-** De estar ubicadas las unidades turísticas de los ETC en lugares apartados de las carreteras principales y de difícil localización, se deberá colocar una señal, un cartel o exhibición indicando la dirección y distancia desde la carretera principal hasta la unidad turística.

3.3- Áreas Comunes

- **3.3.1-** Se contará con los suficientes enseres¹ para admitir la cantidad máxima establecida de visitantes.
- **3.3.2-** Las áreas de uso común deberán encontrarse limpias y ordenadas.
- **3.3.3-** Se recomienda mantener el mismo estilo de construcción y decoración para las áreas comunes que el resto de las instalaciones.

¹ *Enseres*: m. pl. Utensilios, muebles, instrumentos, necesarios en una casa o en la prestación de un servicio. Diccionario de la lengua española © 2005 Espasa-Calpe.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

- **3.3.4-** La limpieza de áreas de uso común se realizará en horarios convenientes y cada vez que sea necesario.
- **3.3.5-** Las condiciones mínimas que un **baño comunitario (a compartir)** debe tener son las siguientes:
 - ✓ Lavamanos en buen estado –sin goteras- de modo que permitan el ahorro de agua.
 - ✓ Inodoros con asiento y tapa en buen estado.
 - ✓ Artículos de aseo personal: toallas de mano, jabón biodegradable que debe ser repuesto a su término.
 - ✓ Las duchas contarán, por lo menos, con una superficie de un metro cuadrado.
 - ✓ La ducha contará con un antideslizante y una agarradera para seguridad del turista.
 - ✓ La ducha tendrá agua caliente, generada por energía eléctrica, gas (externo al cuarto de baño) o energía solar y su barral deberá estar por lo menos a 2,10 m de altura.
 - ✓ Los baños deberán tener un lavamanos, espejo, repisa o estantes, ganchos para ropa, papel higiénico en cantidad suficiente, jabón, champú y basurero que permita la separación de desechos.
 - ✓ Provisión constante de papel higiénico.
 - ✓ Basureros con tapa.
 - ✓ Ventilación obligatoria (directa o forzada).
 - ✓ Deberán estar claramente identificados y señalizados.
 - ✓ La limpieza de los baños se realizará mínimo una vez en la mañana y otra en la tarde, o con más frecuencia en caso de que sea necesario. Se vaciarán las papeleras de los baños mínimo dos veces al día.
 - ✓ El piso del baño no deberá estar mojado.
 - ✓ Se recomienda también contar con un enchufe junto al espejo en caso de contar con electricidad, indicando el voltaje de la corriente eléctrica.

3.4- Ambientación

- **3.4.1-** Se recomienda el uso de colores armoniosos con el entorno natural.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

- **3.4.2-** Utilizar elementos naturales que reflejen la cultura local en la decoración.
- **3.4.3-** Se evitarán fuentes de contaminación o malos olores.
- **3.4.4-** Se evitarán ruidos molestos provenientes de la cocina, radios, televisores o discusiones.

3.5- Decoración

- Se utilizarán para la decoración objetos elaborados en la zona como artesanías, tejidos, etc.

3.6- Mobiliario

- **3.6.1-** El mobiliario del establecimiento deberá estar en buen estado de conservación y funcionamiento; como así también ser cómodo y funcional.
- **3.6.2-** Se utilizarán pinturas amigables con el ambiente.
- **3.6.3-** Se priorizarán los muebles elaborados en la zona.

3.7- Cultura

- **3.7.1-** Disponer bajo consenso comunitario de diferentes actividades culturales para compartir junto al visitante, respetando el calendario festivo local (danza, música, ceremonias y rituales, fiestas patronales, etc.).
- **3.7.2-** Preservación y recuperación de las diferentes expresiones culturales de la comunidad, mediante el diseño de programas destinados a tal fin.
- **3.7.3-** Priorizar la adquisición, elaboración e intercambio de productos elaborados en la zona.

3.8- Habitaciones

- **3.8.1-** Las habitaciones deberán contar con:
 - ✓ Camas con colchones de calidad.
 - ✓ Las sábanas, toallas y toallones se cambiarán cada vez que se produzca salida de turistas o diariamente si éste así lo requiere.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

- ✓ En zonas frías, se contará con cobijas extras para cada visitante, o un sistema de calefacción, en caso de bajas temperaturas.
- ✓ En zonas calientes se dispondrá de tules, mosquiteros en las ventanas y repelente de insectos a disposición de los turistas.
- ✓ Se tendrá armario o un similar con suficientes ganchos y perchas.
- ✓ Se contará con un lugar destinado para equipaje.
- ✓ Dispondrá de una mesa de noche por cada dos camas
- ✓ Deberá contar con ventilación e iluminación suficiente, dando prioridad a la ventilación e iluminación natural.
- ✓ Se dispondrá de una lámpara de mesa mínimo por cada dos camas.
- ✓ Contará con seguridad interna (cerraduras con llaves) en las habitaciones de los visitantes
- ✓ Las habitaciones estarán diferenciadas con nombres; se recomienda diferenciarlas con nombres que resignifiquen la cultura local.
- ✓ Las habitaciones deberán estar limpias y ordenadas.
- ✓ Cuando se comparte con el visitante la vivienda familiar, no deberá dejarse ropa sucia, u otros materiales en zonas de uso común.
- ✓ Las habitaciones y cuartos de baño se limpiarán y ventilarán a diario, a menos que el visitante exprese su deseo en sentido contrario y quede constancia de ello.
- ✓ Las instalaciones destinadas para las habitaciones deberán tener un sistema contra insectos, especialmente durante la época de mayor presencia de los mismos.
- ✓ Las habitaciones deberán ser lo suficientemente amplias para garantizar la comodidad del visitante.
- ✓ La habitación debe disponer de basureros con tapa.
- ✓ La limpieza de las habitaciones y de sus baños se realizará en horarios en que los visitantes por lo general se encuentran fuera de las habitaciones y/o del establecimiento.
- ✓ Las habitaciones deberán exhibir información de las normas o códigos de conducta.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

- ✓ Contará mínimamente con dos toallas, una para el cuerpo y otra para las manos.
- ✓ Deben disponer de un juego de sábanas, en lo posible blancas, para cada turista.
- **3.8.2- Lencería y menaje de habitaciones:**
 - ✓ Las cortinas y manteles deben ser de tejidos naturales, evitando el uso del plástico.
 - ✓ Se deben adquirir sábanas, toallas, colchas, cobijas, mantelerías, para uso exclusivo de los visitantes; por lo tanto materiales de buena calidad y larga duración.
 - ✓ La lencería debe estar limpia y en buen estado, sin manchas, quemaduras ni rasgaduras.
 - ✓ En las habitaciones deben contar mobiliario adecuado para que el visitante coloque sus objetos personales.

3.9- Servicios de Alimentos y bebidas

- **3.9.1- Comedor o restaurante:**
 - ✓ Se utilizarán productos frescos, naturales, orgánicos y de temporada, que provengan en un alto porcentaje de productores de la comunidad.
 - ✓ Ofrecerá comida casera, regional, local y variada.
 - ✓ No se utilizarán productos de plantas o animales protegidos o prohibidos legalmente en la preparación de alimentos.
 - ✓ La mayonesa, leche, manteca, quesos, carnes, deberán ser refrigeradas para que permanezcan frescos y en buen estado.
 - ✓ La leche, azúcar, mermelada, manteca, queso, yogurt, etc.; se ofrecerán en envases recargables de vidrio o cerámica.
 - ✓ Las áreas de cocina, almacenamiento y restauración estarán limpias y desinfectadas.
 - ✓ Los utensilios de cocina estarán limpios y desinfectados.
 - ✓ Los saleros, pimenteros, azucareros, aceiteras, cestas de pan estarán limpios y en buen estado. Es importante rellenarlos cada vez que se encuentren por la mitad.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

- ✓ Las instalaciones destinadas para comedor o restaurante tendrán un sistema contra insectos; especialmente este requisito durante la época de mayor presencia.
 - ✓ El servicio de desayuno será incluido en el alojamiento, procurando que todos los productos sean caseros o producidos en la comunidad.
 - ✓ Habrá un margen de dos horas para que los clientes puedan tomar el desayuno y dos horas para el servicio de comidas (almuerzos) y cenas. Esta información estará clara para los visitantes.
 - ✓ Se solicitará al visitante que confirme su presencia en la cena y advierta si es alérgico, vegetariano, celíaco o diabético para dotarle de una alternativa.
 - ✓ Se prestará especial atención en la compra de productos perecibles (de rápida descomposición) y se pondrá una atención especial a su caducidad.
 - ✓ Se debe contar con una lista tentativa de proveedores y los productores de la zona.
 - ✓ La limpieza de la cocina se hará cada vez que se haya concluido con los horarios habituales de servicio de alimentos (desayuno, almuerzo y cena) y cada vez que sea necesario.
 - ✓ Se evitarán fuentes de malos olores provenientes de cocina o desagües mediante tratamientos de limpieza y ventilación.
 - ✓ La cocina del establecimiento tendrá un extintor de incendios; o contará con un recipiente con arena suficiente para la mitigación del fuego.
 - ✓ Los responsables del control del suministro de gas, electricidad o combustible utilizado, deberán realizar un seguimiento continuo a fin de evitar fugas y desabastecimiento.
 - ✓ Los alimentos deberán almacenarse en lugares frescos y secos alejados de humedad (según el tipo de ecosistema) y/o fuentes de contaminación.
- **3.9.2- Vajilla**
 - ✓ Siempre que se preste servicio de comida se dispondrá de una vajilla adecuada, con platos y vasos para el uso exclusivo de los visitantes y las familias durante la prestación del servicio.
 - ✓ Los vasos deberán ser de vidrio, uniformes entre sí y fácil limpieza.
 - ✓ Se sugiere el uso de una vajilla que tradicionalmente se utilice en el lugar.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

- **3.9.3- Lencería y enseres de Comedores**

- ✓ Las cortinas, manteles, servilletas han de ser de preferencia de tejidos naturales y estar en buen estado, limpias, sin manchas, sin quemaduras ni rasgadas.
- ✓ Se debe adquirir mantelería, servilletas para uso exclusivo de visitantes de materiales de calidad y larga duración.
- ✓ Para las mesas se utilizarán manteles (de tela y no de plástico); cuando se utilicen servilletas, de preferencia deberán ser también de tela.

- **3.9.4- Encargado/a de cocina**

- ✓ El/la encargado/a de cocina, tanto hombres como mujeres de cabello largo, deberán mantenerlo recogido o cubierto durante el proceso de manufactura.
- ✓ El/la encargado/a de cocina, al manipular y preparar los alimentos deberá contar con normas de higiene básicas, tales como:
 - Lavar y desinfectar todas las hortalizas y frutas;
 - Los alimentos que hayan caído al suelo o sufrido alguna forma de contaminación deberán desecharse;
 - Separar las ollas para hervir agua de las de preparación de comidas;
 - Separar las cucharas y cucharones de palo para comidas de sal y de dulce;
 - Utilizar cubiertos y utensilios diferenciados para carnes y verduras.
 - Los recipientes para desechos orgánicos deberán mantenerse alejados y tapados;
 - Los recipientes de basura deberán vaciarse y limpiarse diariamente.

3.10- Servicios de Paseos Turísticos

- Para los paseos turísticos, los miembros del ETC que los coordinen serán:
 - ✓ Persona capacitado/a y acreditado/a por el Ministerio de Cultura y Turismo para ejercer dicha función exclusivamente dentro del ámbito del ETC, quedando expresamente prohibida la prestación de este servicio por fuera de los territorios declarados a tal fin.

RESOLUCIÓN Nº 195/2013
MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO
Expediente Nº 16-79186/12 Cde 1.-

- ✓ Tendrá conocimientos generales sobre el país, la región y el lugar donde se desarrolla la actividad.
- ✓ Mostrará destrezas orales y escritas en su propio idioma, el español (y si es posible en otro idioma extranjero.)
- ✓ Todo coordinador, al iniciar el circuito deberá poner especial énfasis al explicar las normas del recorrido (socializar códigos de conducta).
- ✓ El coordinador del circuito hará énfasis en la importancia de la conservación y protección del patrimonio natural, así como en la valoración del patrimonio cultural local.
- ✓ Mostrará puntualidad y cumplimiento con el horario planificado para el desarrollo de la experiencia. En caso de no poder cumplir con el horario establecido, lo deberá poner a consideración de los visitantes.
- ✓ Durante recorrido, el coordinador deberá estar pendiente de todos los integrantes del grupo.
- ✓ Según las características de cada circuito, llevar un botiquín de 1º auxilios y elementos de seguridad.