

FICHA TÉCNICA DE VERIFICACIÓN A CENTROS DE TURISMO COMUNITARIO			
ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL CTC			
Alojamiento		Organización de eventos	
Alimentos y Bebidas		Congresos	
Transportación Turística		Convenciones	
Operación		Otros	
INSTALACIONES			
Indique los colores de la fachada e interiores del CTC			
Indique los materiales con los que se encuentra construido el CTC			
REQUISITOS			
Cuentan con especies en peligro de extinción en su decoración y construcción			
Las instalaciones se encuentran limpias y libres de desechos			
Cuenta con algún sistema de aislamiento de frío			
Cuenta con algún sistema de calefacción			
Cuenta con chimeneas a disposición de los huéspedes dentro de las instalaciones			
Cuentan con algún sistema de Ventilación natural o artificial			
Se encuentra iluminado el rótulo del CTC, y la entrada a las instalaciones			
Cuenta con vías de acceso en buen estado y limpias			
Dispone de parqueaderos para los visitantes, en caso de que el acceso sea por vía terrestre			
El CTC se encuentra lejos de áreas de residuos o corrales			
Cuenta con un sistema de manejo de desechos sólidos y líquidos			
Las instalaciones se encuentran rodeadas de plantas nativas			
Se realizan mantenimientos, limpieza y reparación periódicos, tanto en el exterior como en el interior, llevando un registro permanente			
Posee un área específica para el secado de ropa para uso exclusivo de los visitantes			
Ofrece facilidades para discapacitados			
Poseen manuales de operación interna			
SEÑALIZACIÓN			
Cuenta con un mapa de zonificación que identifica las diferentes áreas			
Los caminos de acceso se encuentran debidamente rotulados			
Los rótulos no presentan señales de deterioro			
El ingreso al CTC cuenta con rótulo identificativo con el nombre y los servicios que ofertan			
Los rótulos son de materiales propios de la zona			
Todas la áreas se encuentran debidamente señalizadas			
Cuenta con rótulos que indiquen la dirección y distancia desde la carretera principal hasta el CTC, en caso de ubicarse en lugares apartados			
Los senderos cuentan con señalización sobre el nombre, características, duración o distancia, mapa interactivo			
A lo largo del sendero se pueden encontrar rótulos interpretativos			
ÁREAS COMUNES			
Áreas Sociales			
Indique el número de sillas y mesas con las que cuenta el CTC			
Las área comunes se encuentran limpias y ordenadas			
Cuenta con un espacio destinado para la lectura y esparcimiento			
Las instalaciones guardan el mismo estilo de construcción y decoración que el resto de las instalaciones			
Cuenta con abastecimiento de agua aptas para el consumo			
Se cuenta con un cronograma de limpieza para las diferentes áreas			
Baños Sociales			
El lavamanos cuenta con accesorios que permita el ahorro de agua			
Los inodoros deben implementar preferentemente sistemas de ahorro de agua o composteros secos			
Los inodoros y/o composteros tienen asiento y tapa en buen estado			
Cuenta con toallas de mano			
Utilizan jabones biodegradables			
Cuenta con papel higiénico			
Cuenta con basurero con tapa			
Las paredes y pisos del baño tienen materiales de fácil limpieza y desinfección			
El baño se encuentra debidamente señalado e identificado			
Posee ventilación directa o forzada			
Cuenta con cartilla de control de limpieza			
AMBIENTACIÓN			
Existe armonía en los colores utilizados en habitaciones, baños, restaurante y áreas comunes			
La ambientación utiliza elementos naturales que reflejan la cultura de la zona			
La ambientación evita fuentes de contaminación o malos olores			
La ambientación evita fuentes de contaminación auditiva interna o externa			
DECORACIÓN			
La decoración del lugar tiene objetos propios de la zona y guarda armonía con el medio ambiente			
MOBILIARIO			

El mobiliario se encuentra en buen estado, es cómodo y funcional
La pintura de los muebles son ambientalmente compatibles y protectores de madera
Los muebles son realizados preferentemente por gente de la zona
CULTURA
EL CTC dispone de diferentes actividades culturales de la zona para los visitantes (danza, música, ceremonias y rituales, etc).
El CTC conserva expresiones culturales de la comunidad y mantiene costumbres ancestrales
EL CTC prioriza la venta de productos elaborados en la zona
HABITACIONES
Las camas tienen colchones o existe un lugar para sleeping bag
Se realiza cambio de sábanas a diario o cuando sale un cliente
Cuenta con cobijas extras para el cliente en caso de que las solicite
Cuenta con sistema de ventilación o calefacción
Cuenta con malla en las ventanas o mosquiteros sobre las camas
Poseen armario, clóset o similar con suficientes armadores o ganchos
Poseen un lugar específico para el equipaje
Dispone de mesa de noche por cada dos camas
Cuenta con mesa con una silla
Cuenta con iluminación y ventilación, de preferencia natural
Cuenta con algún tipo de iluminación artificial por cada dos camas
Las habitaciones cuentan con seguridad en sus puertas y ventanas
Las habitaciones están debidamente numeradas o identificadas con nombre
Las habitaciones se encuentran limpias y ordenadas
El equipamiento y mobiliario se encuentra en buen estado de uso y conservación
Existe presencia de ropa sucia en áreas comunes
La ropa de cama y toallas se cambia por lo menos cada dos días
Se realiza limpieza diaria de las habitaciones y baños
Cuenta con algún sistema contra insectos
Las habitaciones para tres o más personas cuentan con el espacio suficiente para el desenvolvimiento de los clientes
Cuenta con basureros aptos para el reciclaje de desechos orgánicos e inorgánicos
Existen folletos con recomendaciones de ahorro de energía y agua y reciclaje
Existen folletos que contengan datos de la organización, horarios de servicios turísticos, reglas internas y servicios complementarios
El cliente tiene derecho al uso de la habitación por 24 horas a partir de la hora de su ingreso
La limpieza de habitaciones y de sus baños se realiza en horarios en donde el cliente se encuentra fuera de las mismas
Las habitaciones exhiben información de normas de conducta y horarios de limpieza
BAÑOS DE HABITACIONES
El inodoro, lavamanos, duchas, paredes, pisos se encuentran limpios y desinfectados
Se realiza limpieza diaria de los baños
El piso se mantiene seco
Cada habitación tiene su baño propio o un baño amplio por cada dos habitaciones
La duchas cuentan con un área mínima de 1m ²
Las duchas cuentan antideslizantes y barra de apoyo
Las duchas cuenta con agua caliente
El cabezal de la ducha debe estar por lo menos a 2,10 metros de altura
El baño cuenta con ducha, lavamanos, espejo, repisa o estantes, ganchos para ropa, papel higiénico en cantidad suficiente, jabón, champú y basurero que permita la separación de desechos
Cuenta con toallas para el cuerpo y para las manos
Cuenta con un juego de sábanas para cada turista
Cuenta con enchufe junto al espejo que indique el voltaje del mismo
Cuenta con accesorios para el ahorro de agua
Los inodoros o compostero cuenta con asiento y tapa en buen estado
Cuenta con jabón biodegradable, de preferencia en dispensadores, cuenta con provisión de papel higiénico
Cuenta con un cronograma de limpieza establecido para el efecto
Cuenta con ventilación directa o forzada
Las paredes y pisos del baño cuentan con materiales de fácil limpieza y desinfección
Cuenta con avisos de disposición de basura en lugares visibles para el visitante
Cuenta con avisos de cambio de toallas
Lencería y menaje de habitaciones
Las cortinas y manteles son de materiales naturales, evitando el uso del plástico
La mantelería y menaje es de uso exclusivo de los clientes
La mantelería y menaje se encuentra en buen estado de uso, limpia, sin manchas, quemaduras, ni rasgaduras
Cuenta con la suficiente cantidad de sábanas, toallas y cobijas de acuerdo a lo establecido en el reglamento de los CTC's
Cuenta con manteles de tela para las mesas
Las habitaciones cuentan con bancos, mesón, colgador o repisa
ALIMENTOS Y BEBIDAS
Comedor o restaurante
Cuenta con informativos de los productos alimenticios de la zona que se utilizan, la importancia de la diversidad agrícola, valor nutricional e importancia en la seguridad alimentaria.
Los productos que se utilizan no se encuentran caducados y provienen de productores de la zona

Los alimentos que ofrece son caseros y variados
Los productos que se utilizan son orgánicos
Las plantas y/o animales que se utilizan para la preparación de alimentos, no son especies ilegales o en peligro de extinción
Se utilizan productos que preferentemente no contienen preservantes
Cuenta con una adecuada conservación de productos fríos y calientes
Los envases en los que se almacenan alimentos son de vidrio o cerámica
Las áreas de cocina, almacenamiento y restauración están limpias y desinfectadas
Los utensilios de cocina están limpios y desinfectados
Los utensilios de mesa se encuentran limpios y en buen estado
Las áreas de restaurante y comedor cuentan con algún sistema contra insectos
El servicio de desayuno se encuentra incluido dentro de la tarifa de alojamiento
El horario para desayuno y almuerzo es de 2 horas como mínimo, esta información deberá ser proporcionada al turista
Se ofrece un menú fijo y distinto para cada día de la semana
Se ofrece una opción vegetariana en caso de que los clientes lo soliciten
Existe una adecuada rotación de los productos perecibles
Cuenta con un listado de proveedores de la zona
Se maneja un cronograma de limpieza de cocinas y áreas de comedor
Evita fuentes de malos olores provenientes de cocina o desagües
La cocina se encuentra equipada con extintor de incendios
La cocina se encuentra debidamente separada del comedor
Existe un adecuado control de suministro de combustible (gas)
Los alimentos se almacenan en áreas frescas y secas, libres de humedad
Los alimentos perecibles se encuentran almacenados a temperaturas de refrigeración y congelación
Los envases en la cocina se encuentran debidamente rotulados (nombre, fecha de caducidad o de compra)
Vajilla
La vajilla, cubertería, menaje es uso exclusivo de los clientes
Los vasos son de cristal incoloro
La vajilla es de porcelana u otro material similar, evitando vajillas de cristal frágil y de plástico
La vajilla que se utiliza en el CTC es preferentemente tradicional de la zona
Lencería y menaje
La lencería y menaje son de materiales naturales, no plástico
La lencería y mantelería se encuentran en buen estado de uso, limpias, sin manchas, sin quemaduras, ni rasgaduras
La mantelería, servilletas son de uso exclusivo de los clientes
La mantelería es de tela
La vajilla es de porcelana u otro material similar, evitando vajillas de cristal frágil y de plástico
Personal
El personal de cocina utiliza uniforme e identificación, utiliza gorro y delantal, malla y cabello recogido (en caso que tengan cabello largo)
El personal de cocina manipula y prepara alimentos con normas de higiene básicas (Normas Básicas de higiene, BPM's)
GUIAS DE TURISMO
El personal de guía cuenta con licencia de guía nativo y/o naturalista
El guía cuenta con la experiencia y conocimiento generales sobre el país, región y la zona
El guía domina otros idiomas a parte del de su zona
Al iniciar el recorrido se dan a conocer las normas de conducta
Durante la excursión se pone énfasis en la conservación y protección del patrimonio natural
El guía cumple con los horarios establecidos para cada recorrido programado
Los guías cuentan con equipos adecuados para la guía (brújula, mapa, linterna, binoculares, funda para recolección de residuos, botiquín, comunicación)
El guía cuenta con conocimientos en primeros auxilios
SERVICIO DE MOVILIZACIÓN DENTRO DEL CTC (caso de tener)
Seguridad
Chaleco salvavidas
Cobertor impermeable
Luces de bengala
Linterna
Extintor
Botiquín de primeros auxilios
Programa de evacuación
Registro de zarpe
Herramientas básicas de auxilio mecánico
El interior de la embarcación se encuentra en buen estado
Poseen algún medio de comunicación (emergencias)
Confort
Fundas de basura
Antideslizante en el piso
Agarraderas
Compartimiento para equipaje
Ventilación (Aire acondicionado / Calefacción)
La unidad se encuentra limpia
Se dan charlas explicativas de emergencia y evacuación
Se evita la contaminación de agua con combustibles, aceite u otros lubricantes

SERVICIOS ADICIONALES O COMPLEMENTARIOS
Cuenta con un registro de entrada y salida de huéspedes
Cuenta con fichas de descargo de responsabilidad
Se aplican encuestas para definir el perfil de visitantes
Cuenta con contratos para clientes y/o tour operadores
La información que se maneja en el CTC es verídica
Se realizan capacitaciones periódicas al personal del CTC
Cuentan con libro u hojas de reservas para los huéspedes
La publicidad del CTC cuenta con datos como nombre, dirección, teléfono y ruta de acceso al mismo
Las instalaciones se encuentran abiertas al público durante todo el año
SERVICIOS DE INFORMACIÓN
Cuenta con medios de información sobre servicios o actividades, visual dentro del CTC
Se brinda información referente al ámbito natural, cultural y social de la comunidad
Cuenta con información de las especies de flora y fauna de la zona
Cuenta con formularios de sugerencias para los huéspedes
SEGURIDAD E HIGIENE
Cuenta con botiquín de primeros Auxilios
Cuenta con extintores de incendios claramente identificados
Existe información a la vista de números telefónicos en caso de emergencia (hospitales, cruz roja, bomberos, policía)
Las áreas de evacuación y puntos de encuentro en caso de emergencia se encuentran debidamente rotulados y a la vista
Existe señalización de prevención en español e inglés
Cuentan con cronogramas de control de plagas y limpieza de los alrededores
Utiliza productos biodegradables tanto para aseo personal como el del establecimiento
Cuenta con basureros debidamente señalizados y distribuidos en el CTC
Los basureros se encuentran divididos en orgánicos e inorgánicos
Se realiza limpieza diaria de los basureros comunales del CTC
Se mantiene un registro de la recolección de desperdicios
Los desperdicios orgánicos son utilizados como abono o existe algún tipo de programa para la reutilización de los mismos
El CTC cuenta con señalización o algún distintivo para su ubicación (faro o bandera) que permita distinguirlo de cualquier lado