

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO -QUITO TURISMO-
FICHA TÉCNICA DE CENTROS TURÍSTICOS COMUNITARIOS
Ministerio de Turismo, Reglamento de Centros de Turismo Comunitario, Acuerdo Ministerial Nro. 2022-023

ANEXO A. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS

No.	REQUISITO
1	Facilidades para el uso de personas con discapacidad. Podrá ser cualquiera de las siguientes:
	a) Acceso universal al establecimiento e instalaciones; o,
	b) Contar con ayudas técnicas; o,
	c) Servicio personalizado que cuente con capacitación de atención al turista con discapacidad emitido por la autoridad competente.
2	Comunicación y conectividad. - servicio de comunicación a disposición del huésped, podrá ser cualquiera de las siguientes:
	d) Telefónico; o,
	e) Radio; o,
	f) Internet; o,
	g) Conexión satelital (al menos uno como elemento de comunicación y seguridad).
3	Croquis o mapa con la ubicación de todas las áreas de servicio y sitios de visita del CTC.
4	Identificación y señalización de las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y/o mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.
5	Número de emergencia del servicio integrado ECU 911 exhibido en un lugar visible para el consumidor en caso de existir conectividad telefónica.
6	Contar con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.
7	Contar con un instrumento para que los consumidores puedan valorar la satisfacción del servicio prestado.
8	Contenedores de desperdicios con tapa que permitan la separación de los desechos, sin perjuicio de las disposiciones que sobre la materia sean emitidas por cada GAD.
9	Suministro de agua apta para consumo y a disposición de los turistas.
10	Suministro de energía eléctrica.
11	Sistema de recolección y disposición de desechos sólidos y orgánicos.
12	Contar con infraestructura de alcantarillado. En caso de infraestructura que no cuente con sistema de alcantarillado, deberá contar con drenaje y colocación de pozos sépticos u otros mecanismos sanitarios alejados de las zonas para uso de los turistas.
13	Botiquín con contenido básico en función al número de turistas y empleados, con elementos que incluirán gasa, tijeras, esparadrapo, alcohol, vendas, apósito adhesivo -curitas-.
14	Número de contacto del Centro de Salud más cercano en caso de tener conectividad.
15	Alcohol o gel desinfectante.

ANEXO B. REQUISITOS ESPECÍFICOS ALOJAMIENTO TURÍSTICO

No.	INSTALACIONES GENERALES
1	Área de recepción con mobiliario en buen estado de funcionamiento y limpio.
2	Tomacorrientes en las áreas de servicio.
3	Registro de huéspedes con información de ingreso, salida y disponibilidad de servicios.
4	Contar con el servicio de encargo y custodia del equipaje de los huéspedes.
HABITACIONES Y CUARTO DE BAÑO Y ASEO PERSONAL	
5	Declarar en el sistema las capacidades del establecimiento, en lo que respecta a número de habitaciones, camas y plazas.
6	Contar con al menos una habitación para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente.
7	Habitaciones y cuarto de baño y aseo personal:
	h) Habitación privada con cuarto de baño y aseo privado; y/o
	i) Habitación privada con cuarto de baño y aseo compartido; y/o
	j) Habitación compartida con cuarto de baño y aseo privado; y/o
	k) Habitación compartida con cuarto de baño y aseo compartido.
	Con mobiliario e instalaciones en buen estado de funcionamiento y limpio.

8	Todas las habitaciones y baño deberán contar con la hoja de control de limpieza establecida por el establecimiento.
9	Habitaciones con cerradura para puerta de acceso.
10	Colchón y protector de colchón (los dos en buen estado y limpios).
11	Juego de sábanas en buen estado y limpio.
12	Cobija o cubrecama en buen estado y limpio.
13	Almohada y protector de almohada (en buen estado y limpio).
14	Clóset, armario o colgador de ropa en buen estado y limpio.
15	Cuartos de baño y aseo privados o compartidos con:
	a) Ducha y/o tina con cortina o puerta.
	b) Lavamanos.
	c) Espejo.
	d) Piso o elemento anti deslizante.
	e) Tomacorriente.
	f) Inodoro con asiento y tapa.
	g) Basurero con tapa y funda.
	h) Toallero y/o gancho; o dispensador con toallas desechables.
	i) Un juego de toallas por huésped (cuerpo y manos).
	j) Toalla de piso.
	k) Jabón en lavamanos y ducha.
	l) Dispensador de papel higiénico dentro o cerca al área de cuarto de baño y aseo.
m) Papel Higiénico.	
ÁREA DE CAMPAMENTO	
16	Área para lavado de ropa para uso de huéspedes dentro del área del campamento turístico.
17	Cuartos de baño y aseo compartidos para mujeres y para hombres, y uno habilitado para personas con discapacidad. Contarán con:
	a) Ducha y/o tina con cortina o puerta
	b) Lavamanos
	c) Dispensador de papel higiénico dentro o cerca al área de cuarto de baño y aseo
	d) Espejo
	e) Piso o elemento anti deslizante
	f) Tomacorriente
	g) Inodoro con asiento y tapa
	h) Basurero con funda y tapa
	i) Un juego de toallas por huésped (cuerpo y manos)
	j) Jabón en lavamanos y ducha
k) Papel higiénico.	

ANEXO C. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS	
No.	REQUISITO
1	Declarar en el sistema establecido por la Autoridad Nacional de Turismo las capacidades del establecimiento, en lo que respecta a número de mesas y aforo autorizado (número de personas).
2	Áreas de servicio (comedor) cuenta con sistemas de ventilación natural o mecánica que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores.
3	Equipamiento en áreas de preparación de alimentos y bebidas:
	a. Dispensador de jabón líquido o de espuma con este elemento disponible.
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.
	d. Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.
e. Área específica para lavado de manos separada del área de procesamiento de alimentos.	
4	Almacenamiento de alimentos sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm del piso y 50 cm entre hileras. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni material corrosivo), deben ser de fácil limpieza.
5	Vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina en estado óptimo de limpieza y desinfección sin roturas o rayaduras, sobre estanterías o repisas y a una distancia mínima de 15 cm. del piso y 50 cm. entre hileras. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni material corrosivo), deben ser de fácil limpieza.
6	Horario de atención exhibido en un lugar visible para el consumidor.
7	Baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.

8	Contar con menú de alimentos y/o carta de bebidas física o digital que indique el precio final de cada producto incluido impuestos, que se encuentre en buen estado y disponible para el consumidor.
9	Personal de servicio correctamente uniformado (con el uniforme limpio y en buen estado), cabello recogido, uñas limpias cortas y sin barniz, sin joyas, ni pulseras, adornos o bisutería.
10	Personal que manipula alimentos deberá cumplir con las normas de higiene.
11	Registro de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.
12	Registro quincenal de limpieza profunda por áreas del establecimiento.
13	Bodega y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.
14	Pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas o cintas antideslizantes).
15	Paredes, pisos y techos del área de producción sin porosidades y debidamente pintados.
16	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.
17	Superficies de preparación de alimentos de fácil limpieza, lavables, inoxidable y resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera.
18	El personal de servicio conoce el detalle del contenido del menú, la preparación y los elementos que componen los platos.
19	Mecanismos informativos que contengan advertencias de alimentos que generan intolerancias o alergias.
20	Cuenta con un proceso de almacenamiento e identificación de productos o utiliza el manejo de alimentos mediante el principio PEPS y PCPS.
21	Cuenta con procedimientos de manejo de desechos.
<p>NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de alimentos y bebidas es de cumplimiento obligatorio, sin perjuicio de requisitos adicionales que el Centro de Turismo Comunitario desee implementar, o que pudiesen ser exigidos por otras autoridades de acuerdo con la normativa legal vigente.</p>	

