

GUÍA DE APOYO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO RURAL



GUÍA DE APOYO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO RURAL

1ª edición, septiembre 2021.

Subsecretaría de Turismo ©

Textos: Carolina Casals Iglesias (Subsecretaría de Turismo) - Saúl Pérez Inostroza (Indap)

Se autoriza la reproducción parcial de los contenidos de la presente publicación, para los efectos de su utilización a título de cita o con fines de capacitación, transferencia e investigación, siempre citando la fuente correspondiente, título y autor.

Subsecretaría de Turismo
Ministerio de Economía
Av. Condell #679, Providencia - Santiago

Diseño y diagramación: Subsecretaría de Turismo.
Fotografías: Banco de imágenes Subsecretaría de Turismo e Indap.

CONTENIDOS

PALABRAS SUBSECRETARÍA DE TURISMO	4
PALABRAS INDAP	5
¿PARA QUIEN ES ESTA GUÍA?	6
¿QUÉ MODELO DE TRABAJO PROPONEMOS?	7
LOS PILARES DEL MODELO DE TRABAJO	8
¿POR QUÉ ES IMPORTANTE RELEVAR LA AUTENTICIDAD Y CUMPLIR LOS ESTÁNDARES TURÍSTICOS EN UNA EMPRESA DE TURISMO RURAL?	9
TRABAJAR CON GRUPOS HOMOGÉNEOS.	10
EL PROFESIONAL O TÉCNICO DE INDAP: EJE DEL MODELO DE TRABAJO	11
¿CÓMO FUNCIONA ESTE MODELO DE TRABAJO?	11
SELECCIÓN DEL TERRITORIO A INTERVENIR	12
PRESENTACIÓN DE LA METODOLOGÍA AL GRUPO DE EMPRESARIOS	14
VISITA A EXPERIENCIAS CONSOLIDADAS EN EL MERCADO	17
AUDITORIA EN TERRENO	25
ASESORÍA TÉCNICA Y PLAN DE INVERSIONES DE EQUIPAMIENTO	79
ACCIONES DE PROMOCIÓN	83
BIBLIOGRAFÍA	84

GUÍA DE APOYO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO RURAL

PALABRAS SUBSECRETARÍA DE TURISMO

Hablar de turismo es sinónimo de evolución, de resiliencia y de adaptación a los cambios que se producen en el entorno y hoy, más que nunca, esas características cobran mayor sentido. La pandemia del coronavirus, que ha impactado al mundo entero, cambió para siempre la forma de viajar y ha entregado un valor central al desarrollo de un turismo que sea sanitariamente seguro y, al mismo tiempo, respetuoso, responsable y sostenible.

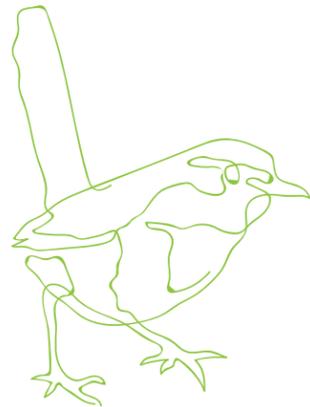
En ese contexto, el turismo rural será un importante motor de reactivación social y económica para los distintos destinos de nuestro país y una fuente de oportunidades para miles de familias campesinas de Chile. Sus cualidades endémicas, que se sostienen en la oferta de experiencias auténticas, personalizadas y sustentables, abren la puerta a un mundo de posibilidades que, como Gobierno, estamos fortaleciendo.

Parte de este trabajo, que realizamos colaborativamente con el Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap), es el desarrollo del Guía de apoyo para la comercialización de empresas de turismo rural que aquí presentamos.

Este documento, dirigido a profesionales y técnicos de fomento productivo en el sector turístico, tiene por finalidad entregarles una herramienta metodológica que reúne los conceptos de comercialización, confort y autenticidad, desde una mirada de competitividad, para apoyar su trabajo de acompañamiento a los beneficiarios del Programa de Turismo Rural, de Indap, en la mejora de estándares de servicios, operación y comercialización turística.

Convertir la valiosa oferta de turismo rural existente en Chile en una opción de viaje que satisfaga las necesidades de los distintos mercados turísticos, es hoy más que nunca una posibilidad real, que depende del trabajo comprometido de todos nosotros. Los invito a utilizar este manual y a seguir siendo parte del desafío de sumar valor a nuestra oferta de turismo rural.

JOSÉ LUIS URIARTE
SUBSECRETARIO DE TURISMO



PALABRAS INDAP

Indap, Institución de fomento productivo en apoyo a la Agricultura Familiar Campesina, ha sido puente para el fortalecimiento de 1.600 familias campesinas para la gestión de emprendimientos ligados al Turismo Rural. Este trabajo ha dinamizado los territorios y entregado contenido humano a los diferentes destinos turísticos en nuestro país.

Hoy esta acción requiere sumar valor, es decir competitividad, a la oferta de servicios, en base elementos claves como la autenticidad y aspectos de comodidad o confort para los viajeros. Elementos que debemos visibilizar en el mercado como diferenciadores para este rubro.

Esta apuesta está basada en la diversidad de formas de vivir y habitar el espacio rural por nuestros campesinos y campesinas, que hablan de autenticidad, y el trato de anfitriones que le otorgan calidez genuina a las experiencias de turismo rural, que debe sumarse a estándares de comodidad.

Estos aspectos, autenticidad y confort permitirán, adicionalmente, promover la recuperación de la culinaria local, el desarrollo agroalimentario y su soberanía, la salvaguardia de los oficios, manifestaciones y prácticas comunitarias, sino que también ayudarán a aportar a la distinción de confort en cada establecimiento de turismo rural que desea promover Indap.

Este documento "GUÍA DE APOYO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO RURAL CON FOCO EN CONFORT Y AUTENTICIDAD", que hemos editado entre Indap y Subsecretaría de Turismo, ha sido el trabajo de profesionales Unidad de Turismo Rural y equipos regionales, quienes requieren homologar el despliegue y desarrollo de la asesoría técnica de nuestros usuarios para este rubro. Teniendo en consideración la escala, oportunidad y pertinencia de los apoyos requeridos en los ámbitos señalados.

Este instrumento que ponemos a disposición permitirá orientar las acciones de asesoría de comercialización con foco en autenticidad y confort que realicemos como Indap para el turismo rural, a través de los equipos técnicos de Indap, extensionistas, colaboradores y asesores en los territorios y destinos de turismo rural.

Esperamos que esta herramienta metodológica sea utilizada por los equipos de Indap en terreno y, por, sobre todo facilite la tarea de llegar a una oferta cada vez más posicionada y reconocida por sus atributos más genuinos.

CARLOS RECONDO LAVANDEROS
DIRECTOR NACIONAL – Indap
MINISTERIO DE AGRICULTURA



¿PARA QUIEN ES ESTA GUÍA?

Esta Guía fue diseñado a partir del trabajo colaborativo entre la Subsecretaría de Turismo y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap), durante el 2020, con la finalidad de entregar una herramienta metodológica que reúna e integre los conceptos de comercialización, confort y autenticidad, desde una mirada de competitividad al momento de trabajar con emprendimientos de turismo rural en Chile que apoya Indap.

Esta Guía está dirigido a profesionales y técnicos de fomento productivo (asesores técnicos, consultores y especialistas), quienes tendrán a su cargo acompañar a los beneficiarios del Programa de Turismo Rural de Indap en la mejora de estándares de servicios, operación y comercialización turística, con la finalidad de convertir a la oferta de turismo rural en una opción de viaje acorde a las necesidades de los mercados turísticos. Incorporando por primera vez, en este tipo de manuales el concepto de autenticidad de manera objetiva, permitiendo sumar así más elementos que agregan valor y singularidad a la oferta de turismo rural.

¿QUÉ MODELO DE TRABAJO PROPONEMOS?

La propuesta de fomento de la comercialización de turismo rural se orienta a:

- **Transferir a los empresarios de turismo rural los estándares de operación, promoción, ordenamiento predial turístico, comercialización, confort y autenticidad que les permitan estar listos para mercados** nacionales y receptivos, lo cual comprende cumplir con las exigencias requeridas tanto por instituciones públicas, como por la industria turística.
- **Definir y proporcionar equipamiento habilitante para diferentes servicios de turismo rural** con el fin de especializar y diferenciar su oferta, incrementando con ello su competitividad, sus ventas y creando valor para sus clientes.

**TRANSFERENCIA Y EQUIPAMIENTO HABILITANTE VAN DE LA MANO.
LA PROPUESTA DE DE COMERCIALIZACIÓN DEBE CONSIDERAR
ESTOS DOS ÁMBITOS**



LOS PILARES DEL MODELO DE TRABAJO

El modelo de trabajo propuesto tiene dos pilares fundamentales:

AUTENTICIDAD



ESTÁNDARES

Entenderemos por **autenticidad** la combinación de elementos que es percibida por la comunidad receptora como relevante de sus valores y formas de vida. En este contexto, la autenticidad tiene las siguientes características:

ES ÚNICA

Es decir, se construye a partir de elementos que hacen únicos a los territorios.

Es **PARTE DE LA MEMORIA DE UNA COMUNIDAD** y por ende **PARTE DE UNA HERENCIA CULTURAL**.

TIENE DIVERSAS MATERIALIDADES

tangibles (como formas de diseño, construcciones, materias primas y objetos) e intangibles (conocimientos, saberes, lenguaje, prácticas, ritos, creencias y formas de relacionarnos).

ES PARTE DE UNA CULTURA VIVA

generando sentimientos de identidad y orgullo a través del tiempo

FORMALIZACIÓN

permisos, patentes, registro, etc. necesarios para funcionar como empresa formal.

OPERACIÓN

quehacer cotidiano de la empresa turística, para responder a los requerimientos de sus clientes y ofrecer los servicios.

ORDENAMIENTO PREDIAL TURÍSTICO

acciones de zonificación y organización del predio que permitan una experiencia turística memorable y segura.

PROMOCIÓN

acciones necesarias para difundir la empresa y sus servicios en las cadenas directas (clientes finales) e indirectas (intermediarios) de comercialización.

COMERCIALIZACIÓN

se refiere a las acciones necesarias para lograr la venta efectiva de los servicios turísticos a la cadena directa e indirecta.

CONFORT

elementos que no sólo son necesarios para vivir bien, sino también a gusto y con descanso. Por lo tanto, considera elementos de comodidad, limpieza e higiene, seguridad.

Además de la autenticidad, la propuesta considera necesario el cumplimiento de los **estándares que se requieren para que una empresa sea competitiva en turismo**, sea una empresa de turismo rural o no. Los estándares son:

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE RELEVAR LA AUTENTICIDAD Y CUMPLIR LOS ESTÁNDARES TURÍSTICOS EN UNA EMPRESA DE TURISMO RURAL?

Los visitantes que eligen turismo rural:

- Prefieren interactuar con las familias campesinas.
- Quieren conocer y participar de las actividades rurales.
- Buscan experiencias únicas y transformadoras.
- Quieren escuchar buenas historias.

La autenticidad necesita **simpatía** y **hospitalidad**, donde los servicios tienen que ser ofrecidos por personas que les guste recibir a los visitantes en sus predios.

Pero también las empresas de turismo rural deben cumplir ciertos estándares que entreguen calidad y consistencia a la experiencia de turismo rural y que aseguren que estos servicios se entregarán de manera equivalente cada vez, promoviendo un sistema estándar de atención, pero sin perder la personalización y autenticidad del servicio. La experiencia turística debe relevar la "unicidad", aquello único de los territorios y le dan integralidad al relato o guion.

Si necesita profundizar en temas de **HOSPITALIDAD TURÍSTICA**, sugerimos revisar los manuales de hospitalidad, preparados por el Servicio Nacional de Turismo, que puede descargar en <https://www.sernatur.cl/manuales/>



TRABAJAR CON GRUPOS HOMOGÉNEOS

Todas las empresas del sector turístico, rurales o de otro tipo, deben cumplir con los estándares del sector turístico para ser vistas como "listas para el mercado". Para lograr estos estándares, es recomendable que las acciones de fomento productivo se trabajen en grupos homogéneos.

Para identificar estos grupos homogéneos, y de acuerdo a la norma técnica de Indap, el modelo de trabajo propone Niveles Técnicos a los grupos de beneficiarios en:

NIVEL TÉCNICO	CARACTERÍSTICAS
1. Incipiente	<ul style="list-style-type: none"> ● Oferta turística rural informal, aún en exploración en el rubro. ● Cuentan con potencial turístico (cercanía a un destino turístico o territorio con vocación turística, que cuente con planta turística y conectividad con circuitos o rutas turísticas vigentes). ● Sin experiencia acreditable en materia de atención a pasajeros y relaciones públicas. ● Negocio no definido aún en el rubro. ● No han recibido capacitación formal en turismo rural y/o asesoría especializada. ● No cuentan con formalización tributaria y/o patente comercial al día y/o autorizaciones sanitarias o específicas aplicables y/o registro en SERNATUR, según la naturaleza del servicio ofrecido.
2. Desarrollado	<ul style="list-style-type: none"> ● Oferta turística rural en crecimiento. ● Cuenta con registro de pasajeros ● Negocio definido y en funcionamiento permanente o temporal. ● Acreditan capacitación básica específica en turismo y/o cuentan con asesoría de Indap. ● Cuentan con formalización tributaria, patente comercial en trámite y autorizaciones sanitarias o específicas aplicables, según la naturaleza del servicio ofrecido, para a lo menos uno de ellos, pero no cuentan con registro en SERNATUR. ● Pueden realizar negocios ocasionales con agencias de viajes y/o tour operadores.
3. Consolidado	<ul style="list-style-type: none"> ● Oferta turística rural posicionada en el destino turístico. ● Cuentan con formalización tributaria, patente comercial en trámite y autorizaciones sanitarias o específicas aplicables, según la naturaleza del servicio ofrecido, en cada uno de ellos y registrados en SERNATUR. ● La oferta está orientada a la calidad y diversificación. ● Acreditan cursos de especialización en turismo rural según cada uno de los servicios ofertados. ● Cuentan con asesoría técnica de Indap y/o han accedido a asesoría especializada. ● Cuentan con todos los permisos y autorizaciones necesarias para un funcionamiento formal. ● Dentro de sus negocios se cuenta la articulación permanente con agencias de viajes y/o touroperadores.

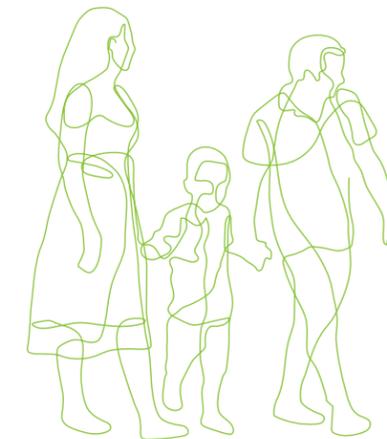
El proceso para identificar la categoría que corresponde a cada empresario, se explica en la etapa 4 del modelo (página 25). Estas empresas pueden orientarse al mercado nacional, receptivo o ambas. Importante considerar que esta propuesta no busca que todas las empresas se focalicen al mercado receptivo, sino que sean las mejores en dar respuesta a sus clientes.

EL PROFESIONAL O TÉCNICO DE INDAP: EJE DEL MODELO DE TRABAJO

El profesional o técnico de Indap es fundamental en este modelo, ya que cumple la figura de facilitador o extensionista, guiando a los empresarios a:

- Alcanzar los diferentes estándares.
- Orientar la mejora de equipamiento.

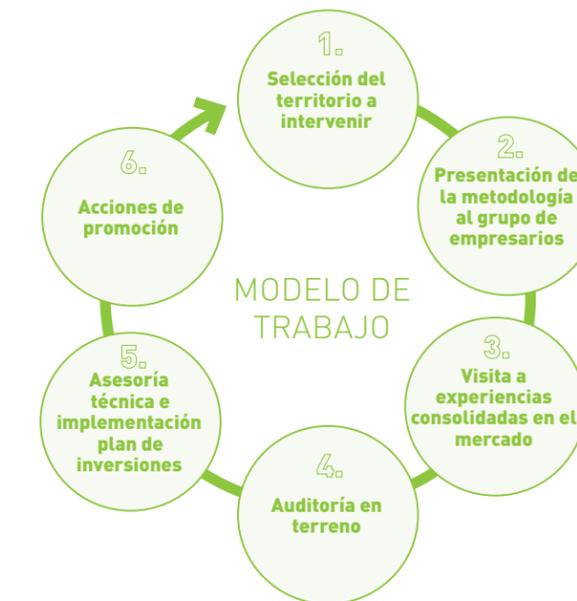
Además, el profesional o técnico de Indap coordinará a los actores públicos que participan en cada fase propuesta.



¿CÓMO FUNCIONA ESTE MODELO DE TRABAJO?

Este modelo de trabajo es coordinado por la Unidad de Turismo Rural de Indap, encargada de su transferencia a diferentes territorios a través de sus Direcciones Regionales y equipos especialistas, asesores en terreno y colaboradores. Lo anterior obedece a que se busca una homogenización de servicios, que resguarde la identidad cultural de cada territorio, pero que asegure un piso mínimo de estándares en cualquier lugar del país.

El siguiente diagrama muestra el funcionamiento completo del Modelo de Trabajo:



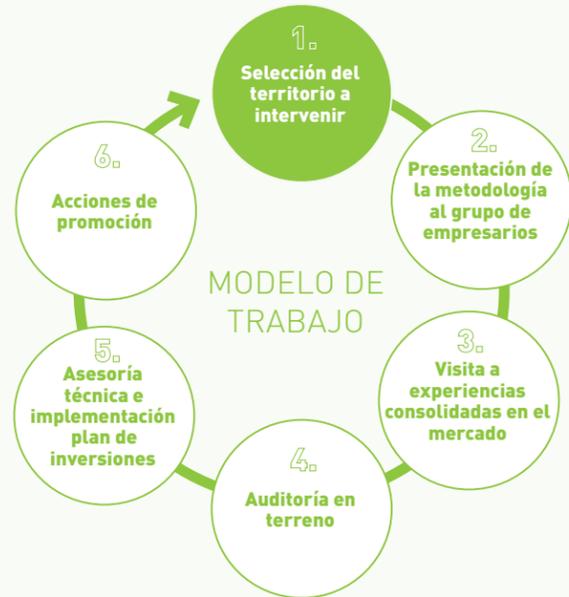
El Modelo de Trabajo que se presenta es una propuesta, ya que los profesionales de Indap, deben adecuar a cada realidad rural, como también a los instrumentos de fomento disponibles que están siendo ejecutados en dicho territorio. Lo anterior se propone a fin de planificar su accionar de manera coordinada y gradual.

A continuación, se explicará en detalle cada fase del Modelo de Trabajo propuesto.

1. SELECCIÓN DEL TERRITORIO A INTERVENIR

Cada Dirección Regional de Indap, con apoyo de la Unidad de Turismo Rural, seleccionará el territorio a intervenir, considerando las siguientes variables:

- **Existencia de un patrimonio rural de interés para el turismo nacional y/o receptivo:** No todo el patrimonio rural sirve o está disponible para el desarrollo del turismo rural, por ello es muy relevante analizar dicha situación en concordancia con la jerarquización de destinos turísticos que realiza la Subsecretaría de Turismo, además del nivel de maduración del destino.
- **Accesibilidad:** Es importante que el territorio disponga de accesos terrestres, marítimos o aéreos que permitan un flujo permanente de visitantes o en algunos períodos del año, que faciliten rentabilizar la inversión. Así también su frecuencia y estado de sus vías de acceso (por ejemplo: planificación y proyección MOP).
- **Flujos turísticos:** el éxito del turismo rural dependerá de cuan asegurado esté un flujo de visitantes. Por ello es importante definir las acciones que permitirán atraer visitantes al territorio en diferentes periodos.
- **Equipamiento para recibir a los turistas:** el territorio debe contar con servicios de alojamiento, alimentación y actividades. Puede que estos servicios no cuenten con toda la preparación requerida, pero deben disponer de los permisos mínimos de funcionamiento.
- **Comunidades con experiencia o interesadas en la actividad turística asociativa:** si entendemos al turismo como un trabajo asociativo, es importante que los empresarios de turismo rural estén dispuestos a trabajar colectivamente. Resulta fundamental la existencia de capital social para el éxito del turismo rural en un destino.



HERRAMIENTA N° 1

Modalidad: Trabajo de gabinete y reunión (presencial o virtual)

Convoca: Indap.

A convocar: Profesionales Indap y equipos asesores/colaboradores de Indap, Subsecretaría de Turismo, Sernatur, Programas estratégicos de Corfo, Conadi, Sercotec, entre otros. Se recomienda contar con la opinión y/o participación de representantes de la industria turística (asociaciones o empresarios individuales), que puedan entregar tendencias desde la mirada de la oferta turística (muchas veces la gran ausente de las planificaciones territoriales)

Temas para tratar:

- Presentación de modelo de trabajo.
- Identificación de posibles acciones conjuntas
- Análisis de territorio a intervenir

Insumos:

- Estudio Destinos Turísticos priorizados.
- Plan Anual Turismo Rural Nacional.
- Plan Anual Turismo Rural Región.
- Base de datos beneficiarios del Programa de Turismo Rural.
- Documentos estadísticos y de contexto turístico nacionales y regionales

Producto final:

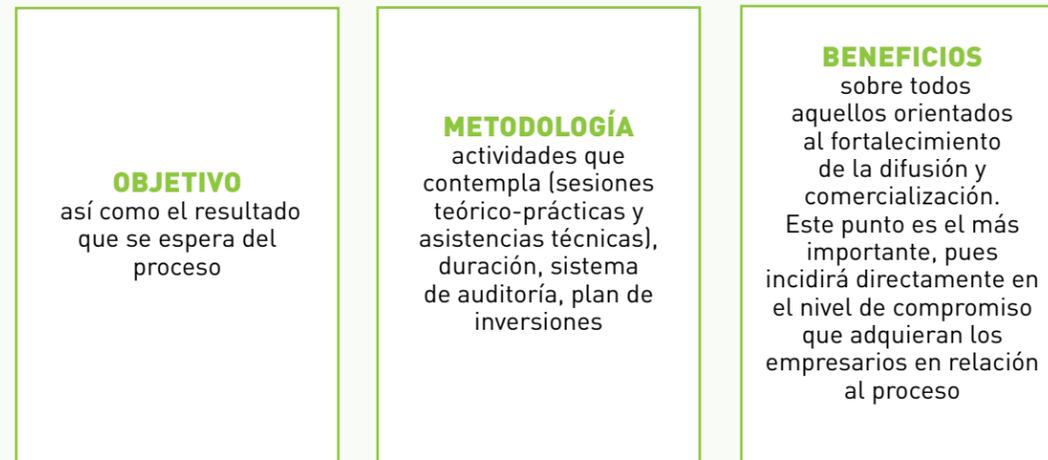
- Definición de territorio a intervenir validado por actores de fomento productivo y de la industria.
- Acuerdo coordinación conjunta.



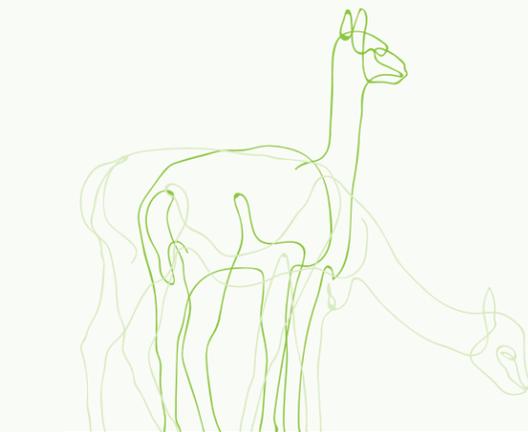
2. PRESENTACIÓN DE LA METODOLOGÍA AL GRUPO DE EMPRESARIOS

Una vez seleccionado el destino, Indap regional convocará a una reunión de trabajo con la agrupación o los beneficiarios de turismo rural del territorio. Esta convocatoria puede realizarse de manera presencial o virtual, dependiendo de las condiciones de bioseguridad (Covid 19). En caso de ser presencial, deberá ejecutarse bajo los protocolos del Plan Paso a Paso.

En esta reunión, ya sea una reunión presencial o una videoconferencia, se presentará:



Como es posible observar, el valor que el beneficiario (usuario/a de Indap, emprendedor de turismo rural), entregue a los beneficios de la intervención es crítico para la implementación exitosa de la iniciativa, pues se deberán confrontar las expectativas de los empresarios interesados, con la oferta de que se realice.



Por ello, se recomiendan las siguientes ideas fuerzas a comunicar:

- Apoyo transversal a los beneficiarios por parte de los actores públicos y privados del sector turístico en el destino, dada su importancia para el fortalecimiento de las empresas de turismo rural. Para ello resulta relevante que participen al menos en el primer momento autoridades y/o representantes de la institucionalidad turística pública, del territorio y del sector privado.
- La necesidad de mejorar la competitividad de las empresas turísticas rurales y del destino turístico, considerando los desafíos país en el ámbito del desarrollo del turismo rural.
- Las oportunidades que plantea la autenticidad para agregar valor a la oferta de cada empresario de turismo rural, diferenciando su oferta y con opciones de aumentar el gasto por turista y estadía promedio en el destino.

Aquellos empresarios de turismo rurales interesados en participar, deberán formalizar su interés mediante una Carta de Compromiso a participar en todas las actividades y cumplir con las exigencias que contempla el proceso.

HERRAMIENTA N° 2

Modalidad: reunión presencial o video conferencia.

Convoca: Indap, en conjunto con otras instituciones de fomento

A convocar: directiva agrupación y/o grupos de empresarios preseleccionados

Temas para tratar:

- Presentación plan de capacitación a cargo de un facilitador de Indap. Idealmente contar con un representante de la industria, que explique por qué es importante responder a los estándares de la industria.
- Presentación de programas ya realizados en otros territorios (Ej. Araucanía)
- Respuesta a preguntas de los posibles beneficiarios.

Insumos:

En caso de ser reunión presencial se recomienda disponer de servicio de café con productos y recetas locales (siguiendo protocolos Plan Paso a Paso).

En esta reunión se entregan en formato físico:

- Documento resumen iniciativa.
- Carta de compromiso.
- En caso de ser una reunión en formato virtual, se debe entregar los documentos antes mencionados por WhatsApp.

Productos finales:

- Base de datos empresarios convocados
- Base de datos empresarios seleccionados
- Cartas de Compromiso empresarios seleccionados firmadas.
- Minuta reunión convocatoria (presencial o virtual): listado de participantes, temas tratados, fotografías encuentro.

Documento N°1: Carta de Compromiso

Esta Carta de Compromiso debe ser firmada por el beneficiario/usuario de Indap al finalizar el Taller de Presentación de la Metodología. En caso de que el beneficiario requiera mayor tiempo para analizar su participación, puede firmar el documento y enviarlo de manera digital a la Dirección Regional de Indap.

Este es un modelo de carta, la Dirección Regional puede adaptar el formato si lo estima conveniente.

Carta de Compromiso

Yo, _____ (nombre completo), Run _____, propietario de la empresa _____ (nombre empresa turismo rural, me comprometo a participar activamente en "Transferencia en la Comercialización de Turismo Rural con Foco en Autenticidad y Confort" durante el año _____

Lo anterior considera, que estoy dispuesto a:

- » Participar en los talleres y actividades de "Transferencia en la Comercialización de Turismo Rural con Foco en Autenticidad y Confort".
- » Recibir al profesional de "Transferencia en la Comercialización de Turismo Rural con Foco en Autenticidad y Confort", que evaluará mi empresa.
- » Acoger las recomendaciones de mejora, e implementarlas con apoyo de Indap y propio.
- » Instalar los letreros que indique Indap de "Transferencia en la Comercialización de Turismo Rural con Foco en Autenticidad y Confort"
- » Ocupar los logos e indicaciones a entregar por Indap, en el predio y al interior de las instalaciones.
- » Participar en las actividades de difusión de Indap de "Transferencia en la Comercialización de Turismo Rural con Foco en Autenticidad y Confort"
- » Participar y asistir de manera presencial o virtual a las actividades propias de esta asesoría.
- » Aplicar las recomendaciones técnicas indicadas por los asesores.
- » Implementar las inversiones en equipamiento priorizadas con el equipo asesor.
- » Autorizo a INDAP el uso de mi imagen para el registro fotográfico y videos que serán usados para promoción y difusión en redes sociales de INDAP (Facebook, Instagram, Twitter) y pagina Web.
- » También declaro que daré fiel cumplimiento a todos los requisitos y exigencias establecidas por la Asesoría Piloto, y que todos los antecedentes entregados al asesor serán veraces.
- » Señalo además que actualmente participo del siguiente Servicio de Asistencia Técnica de INDAP:

SAT Prodesal PDTI PADIS Otro. Mencionar _____ Ninguno

- » Me comprometo además a otorgar las facilidades al Consultor contratado por Indap, para que supervise, realice seguimiento y evalúe las inversiones ejecutadas y/o los resultados de las asesorías recibidas.

Firma Fecha Lugar

3. VISITA A EXPERIENCIAS CONSOLIDADAS EN EL MERCADO

Esta fase tiene dos acciones relevantes:

- a. Transferencia en terreno**
- b. Identificación de identitarios culturales posibles a disponer en los servicios de turismo rural.**

a. Transferencia en terreno
Cuando se habla de confort y autenticidad en turismo, muchos de los empresarios rurales no lograrán dimensionar su relevancia si solamente reciben una charla explicativa o la entrega de un manual. Por esta razón se recomienda que puedan vivir ambos conceptos de manera presencial y dialogar respecto a su importancia.

MUCHOS DE NUESTROS EMPRESARIOS NUNCA HAN SIDO TURISTAS, POR LO QUE CUALQUIER ACCIÓN DE TRANSFERENCIA DEBE INICIARSE CON VIVIR LA EXPERIENCIA DE SER TURISTA.

Ello no significa que no tengan capacidades para asimilar nuevos aprendizajes, sino que es necesario conocer in situ nuevas realidades, sobre todas las turísticas. Por ello se propone una visita a empresas de turismo del destino que incorporen elementos identitarios (autenticidad aplicada), y de confort, siendo referentes en el mercado. Lo anterior no implica que estas empresas sea un modelo alcanzar, sino que se pueda ver en terreno las soluciones prácticas y operativas, para incorporar la identidad rural y los estándares de confort en cada una de las empresas.

Aplicar en la visita a terreno los conceptos de:

- » **Unicidad**, aquello único. Es decir, construir a partir de los elementos que hacen únicos a los territorios y le dan integralidad al relato o guion.
- » **Herencia y memoria**, la experiencia turística facilita llegar a conocer la vida y la herencia cultural de 'los otros'.
- » **Materialidad**, la autenticidad se materializa en el valor estético de las iconografías, símbolos, formas de diseño, construcciones, materias primas y objetos [artesanías, por ejemplo].
- » **Inmaterialidad**, la autenticidad se expresa en los sistemas productivos, conocimientos, saberes, lenguaje, practicas, ritos, creencias y formas de relacionarnos, entre otros intangibles.



- » **Contenido**, la autenticidad aporta elementos que dan contenido a la oferta, diferenciándola.
- » **Cultura viva**, la autenticidad fortalece la cultura viva. Generando sentimientos de identidad y orgullo a través del tiempo.

Cada uno de ellos por medio de una pauta de evaluación visual durante el recorrido.

Por ejemplo, en el caso de Chiloé, se podrían visitar a las siguientes empresas:

- **Ocio Territorial** <http://www.ocioterritorial.com/>
- **Palafito Cucao Lodge** <https://palafitocucaolodge.com/>
- **El Mercadito de Chiloé** <https://www.elmercaditodechiloe.cl/>
- **Café Luz de Luna** <https://nativaexcursiones.cl/web/50-2/>

Al finalizar las visitas, el facilitador debe abrir la conversación y plenario entre los beneficiarios detectando los aprendizajes de cada uno y cómo los incorporará en sus negocios.

HERRAMIENTA N° 3

Modalidad:

- Visita a terreno. 1 o 2 días dependiendo de la cantidad de empresas a visitar.
- El grupo debe ser acompañado por equipo de facilitadores, idealmente formado por 1 profesional con especialización en patrimonio rural inmaterial y 1 profesional con especialización en turismo (operación y comercialización).
- Las visitas deben realizarse de acuerdo con los protocolos del Plan Paso a Paso.
- Se deberá coordinar la visita a las empresas seleccionadas, y gestionar que la bienvenida, recorrido y explicación de estándares e identidad incorporadas en la empresa, sea realizada por el dueño (a) o encargado (a) de operaciones o jefe (a) de ventas.
- Abrir un espacio de diálogo y plenario de sus experiencias, destacando los elementos relevantes que “recogen” lo les parecen significativos de aprendizaje.
- Debatir cómo los empresarios incorporarán estos elementos en sus negocios.

Convoca: Indap

A convocar: empresarios seleccionados

Insumos:

- Servicio de café en establecimiento de alojamiento seleccionado
- Servicio de almuerzo y/o comida en restaurante seleccionado, solo si corresponde.
- Servicio de alojamiento en empresa seleccionada, solo si corresponde.
- Ficha de aprendizajes logrado (Documento N° 2)

Producto

- Programa de visitas
- Minutas visitas a empresas consolidadas (fotografías, videos, resumen actividad)
- Ficha de aprendizajes logrados por cada empresario seleccionado





Documento N°2: Ficha aprendizajes logrados.

Nombre Completo	
Empresa	
Indique los aspectos más interesantes de la transferencia tecnológica...se coloca el nombre del establecimiento a visitar.	Identitarios/autenticidad
	Confort
	Comercialización
¿Qué elementos de los transferidos en las visitas podría incorporar en su negocio?	Infraestructura y equipamiento
	Comercialización
	Relato y experiencia

b. Identificación de identitarios culturales posibles a disponer en los servicios de turismo rural.

Posterior a la visita, se recomienda ejecutar un taller para compartir aprendizaje y definir identitarios posibles a incluir en los servicios de turismo rural. Se propone la siguiente metodología:

- 1. En la primera etapa del taller, el facilitador expone la importancia de la autenticidad en el turismo rural, apoyado por imágenes de buenas prácticas identificadas en las empresas visitadas por el grupo seleccionado de empresarios**
- 2. Posteriormente, se invita a los participantes a agruparse y revisar los identitarios propuestos para el destino. Por ejemplo, para el caso del destino Chiloé, se proponen los siguientes identitarios:**

ÁMBITO	ACTIVIDAD	IDENTITARIOS SUGERIDOS
	Venta de productos de origen local.	Chancho, papas, manzanas, choritos de diverso calibre, almejas, centolla, ostras, nalca, chuño, ajo chilote, licores.
	Venta de productos agrícolas	Hierbas, hortalizas, huevos, leche, mantequilla, miel, pan amasado, queso, papas, mermeladas y conservas.
	Ambientación establecimientos de alimentación	Música local y/o folclórica en volumen adecuado. Banco de música local y/o folclórica variada. Muebles de comedor de estilo y diseño adecuado a tradiciones locales. Adorno central de la mesa de artesanía local que no contamine los alimentos (pelusas o polvo). Salero y pimentero de diseño local. 30% vajilla de artesanía local (plato de greda, fuente, etc.)
	Carta	Carta menciona algún elemento del patrimonio rural del destino (leyenda, poema, fotografía). Carta incorporar platos y postres de la gastronomía local: Curanto en hoyo, curanto en olla/ pulmay, chocho-ca negra de Chiloé, roscas chonchinas, milcao, chapalele, cancato de sierra, chicha de manzana, empanada de manzana, cazuela de cordero con luche, cazuela chilota de mariscos frescos o secos, chorito o cholga al alicate, locro falso, yoco, tropon, millokin. Carta considera vinos y licores locales, idealmente con Denominación de Origen: chicha de manzana, licor de oro, apiao, murtao, tropon, millokin. La Carta incorpora productos de la red más cercana SIPAM y/o SIPAN.
	Venta de artesanía del territorio	Artefactos (prensa para hacer chicha, almud, sachó, cerrojo de madera). Tejidos: frazadas, choapinos y alfombra de pelos, chalecos, gorros, etc. Cestería: canastos, mallas, paneras, recipientes ligeros, etc. Trabajos en piedra: chimeneas de piedra, ceniceros, recipientes, figuras decorativas. Madera: replicas iglesias, cucharones, vasijas, bancos, tallados, morteros, botones, colgadores, palafitos en miniatura, tejuelas pirograbadas, collares, juguetes infantiles.
	Establecimiento	Diseño constructivo acorde a arquitectura local: » Casas cubiertas de tejuelas. » Fogones. » Palafito. » Casonas.

ALIMENTACIÓN

ARTESANÍA

ALOJAMIENTO

Decoración comedor	Muebles de comedor de estilo y diseño adecuado a tradiciones locales. Cuadros decorativos con temáticas del territorio. Artesanía decorativa y/o utilitaria del territorio en su adecuado contexto.
Habitaciones	Cubrecama o plumón o cubrecama tradicional chilote con brocado. Pies de cama de textil tradicional. Cojines con tejidos tradicionales. Piecera textil en cama *. Frazada tradicional chilota con brocado. Artículos decorativos locales en pared (mural decorativo textil o fibras vegetales de pájaros o peces). Cortinas de diseño, material o bordado artesanal.
Vajilla	Vajilla y/o utensilios de cocina acorde a las tradicionales artesanales del territorio (fuentes de madera, panera, vasijas, jarros, mortero, entre otros).
Alimentos	Abastecimiento con productos de origen local (huevo, leche, miel, frutas, verduras, especias, etc.).

Para lo anterior, se entrega a cada grupo un documento con el listado. En esta ficha los miembros del grupo deben escribir sus comentarios a la propuesta entregada analizando identitarios y como también nuevos elementos patrimoniales o de la subjetividad local a considerar (15 minutos). Finaliza este ejercicio con la exposición las observaciones realizadas por un representante del grupo, en no más de 10 minutos. Posteriormente en plenario, se acuerda un listado de identitarios entre todos los participantes.

Tabla N°1 Descripción metodológica primera etapa taller: ejercicio, materiales necesarios, funciones anfitrión y profesional de apoyo, y resultados a obtener.

EJERCICIO EN PLENARIO	MATERIALES NECESARIOS	FUNCIONES FACILITADOR	FUNCIONES PROFESIONAL DE APOYO	RESULTADOS PARA EL PROCESO METODOLÓGICO
Se da la bienvenida al taller. Se presenta la iniciativa. Se expone la importancia de la autenticidad en el turismo rural, apoyado por imágenes o videos de buenas prácticas vistas en el terreno.	Presentación Power Point. Cámara de fotos. Lista de asistentes.	Transferir la importancia de la autenticidad en el turismo rural, apoyado por imágenes o videos de buenas prácticas .	Sacar fotografías. Gestionar firma de asistentes al taller.	Lista de Asistentes. Fotografías.
Se presenta el listado de identitarios propuestas. Se solicita al plenario dividirse en grupos. A cada grupo se le entrega un listado de identitarios para su análisis.	Fichas listado de identitarios para su análisis. Cámara de fotos.	Invitar a los participantes a agruparse. Entregar un listado a cada grupo. Indicar que deben leer y escribir comentarios al final de la ficha entregada. (15 minutos). Motivar a que un representante por grupo exponga en plenario: pequeño resumen de las observaciones identificadas por el grupo (10 minutos) Facilitar debate en plenario.	Recoger la ficha con las observaciones del grupo. Sacar fotografías.	Listado consensuado de identitarios y variables de confort por destino. Fotografías.
Se invita a un café (15 minutos)				
El anfitrión finaliza el Taller agradeciendo la participación.				

HERRAMIENTA N° 4

Modalidad: taller presencial y/o virtual.

Convoca: Indap. Facilitador Indap y apoyo de asesores de Indap. Idealmente equipo formado por 1 profesional con especialización en patrimonio rural inmaterial y 1 profesional con especialización en turismo (operación y comercialización)

A convocar: empresarios seleccionados

Temas:

- **Aprendizajes del terreno.**
- **Revisión de buenas prácticas en base al registro fotográfico y videos de la visita, así como plataformas de promoción de los establecimientos visitados.**
- **Identificación de identitarios del territorio para empresas de turismo rural.**
- **Definir aquellos identitarios o elementos subjetivos de autenticidad que son significativos para el territorio que representan, en base a:**
 - » **Unicidad**, aquello único. Es decir, construir a partir de los elementos que hacen únicos a los territorios y le dan integralidad al relato o guion.
 - » **Herencia y memoria**, la experiencia turística facilita llegar a conocer la vida y la herencia cultural de 'los otros'.
 - » **Materialidad**, la autenticidad se materializa en el valor estético de las iconografías, símbolos, formas de diseño, construcciones, materias primas y objetos (artesanías, por ejemplo).
 - » **Inmaterialidad**, la autenticidad se expresa en los sistemas productivos, conocimientos, saberes, lenguaje, practicas, ritos, creencias y formas de relacionarnos, entre otros intangibles.
 - » **Contenido**, la autenticidad aporta elementos que dan contenido a la oferta, diferenciándola.
 - » **Cultura viva**, la autenticidad fortalece la cultura viva. Generando sentimientos de identidad y orgullo a través del tiempo.

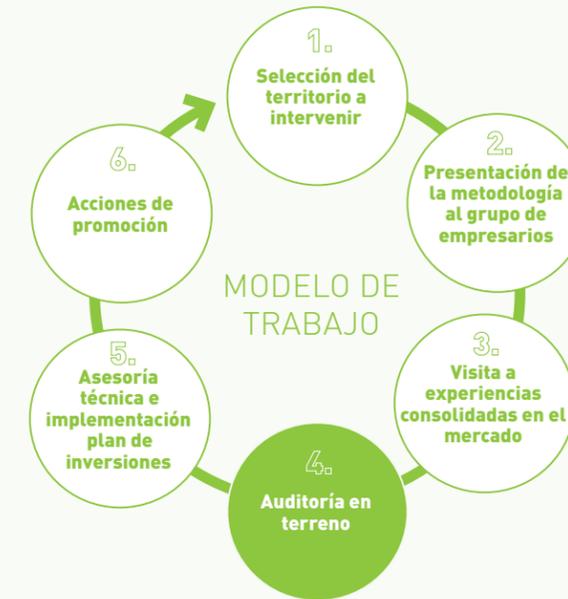
Insumos:

- **En caso de ser reunión presencial se recomienda disponer de servicio de café o almuerzo con productos y recetas locales (siguiendo protocolos Plan Paso a Paso).**
- **Registro fotográfico y videos de la visita, así como plataformas de promoción de los establecimientos visitados.**

En esta reunión se entregan en formato físico:

- **Documento resumen iniciativa.**
- **Carta de compromiso.**

En caso de ser una reunión en formato virtual, se debe entregar los documentos antes mencionados por WhatsApp.



4. AUDITORIA EN TERRENO

Una vez realizada la visita a experiencias consolidadas en el mercado y la identificación de identitarios, y elementos que dan autenticidad a la experiencias de turismo rural que son comunes, los profesionales de Indap y equipo asesor, realizarán una auditoria al predio y a la empresa del beneficiario seleccionado de 60 a 90 minutos como máximo. Esta visita y auditoria permitirán:

- **Familiarizarse con el grupo de participantes y sus ofertas turísticas,**
- **Identificar la categoría de cada empresario, de acuerdo con la norma Indap de Turismo Rural.**
- **Realizar ajustes que den mayor pertinencia y/o foco a las actividades y contenidos considerados en el Modelo de Trabajo.**

La visita considera la evaluación de la situación actual de la empresa de un servicio identificado como el principal. Este instrumento de evaluación está diseñado para los siguientes servicios:

- **Alojamiento turístico:** preferentemente alojamiento rural, cabañas y camping.
- **Alimentación:** restaurantes y similares
- **Artesanía:** preferentemente talleres artesanales.
- **Productos agroelaborados:** preferentemente con espacios para recibir a visitantes.
- **Servicios culturales:** preferentemente viñas y bodegas, granjas educativas.

El instrumento de evaluación debe ser aplicado en compañía del empresario de turismo rural, siendo el rol del facilitador, explicar cada criterio y/o duda del beneficiario. Las fichas se descargan en el siguiente link: <https://www.indap.gob.cl/te-recomendamos/turismo-rural/programa-turismo-rural>



La primera parte de la ficha consiste en la identificación de la empresa. Los datos que aquí se solicitan deben ser llenados en su totalidad, si no se posee alguno de ellos, indique en su lugar **“No tiene”** o **“Desconocido”**, según corresponda.



FICHA DE EVALUACIÓN DIAGNOSTICA POR EMPRESARIO

NOMBRE USUARIO
RUT
NOMBRE EMPRENDIMIENTO
DIRECCIÓN
TELÉFONO
COMUNA
PAGINA WEB
RRSS
CORREO ELECTRÓNICO
SERVICIOS
Actividad Turística
Alimentación
Cabañas
Camping
Hospedaje

Posteriormente, se evalúa:

- Las necesidades de apoyo en materia de formalización y registro de servicios turísticos.
- El conocimiento en operación, difusión y comercialización turística de los empresarios, que incide en el mercado que puede atender.
- Las mejoras de ordenamiento predial a realizar.
- Las necesidades de equipamiento habilitante para mejorar la experiencia turística.
- Los elementos identitarios relevantes que le dan singularidad y propiedad a cada emprendimiento.
- Las opciones de incorporar elementos patrimoniales que puedan otorgar o estén disponibles para sumar autenticidad (identidad rural), al servicio turístico.



De esta manera, este instrumento de evaluación se orienta a identificar el cumplimiento de las variables más relevantes para que una empresa de turismo rural logre cierta competitividad en el mercado turístico. Estas variables son: **formalización, operación, ordenamiento predial turístico, difusión, comercialización, equipamiento habilitante y autenticidad**. A su vez se explican detalladamente el impacto y relevancia de cada uno de estas variables. A continuación, se desglosa cada variable señalada:

- a. **Formalización:** En este tema se evalúa la existencia o no de permisos, patentes, registro, etc. necesarios para funcionar como empresa formal.

ÁMBITO	DEFINICIÓN/DESCRIPCIÓN
Inicio de actividades	La iniciación de actividades es una declaración jurada que se formaliza ante el Servicio de Impuestos Internos, con esto se da por entendido que se comenzó cualquier tipo de negocio o labor que pudiera generar impuestos sobre las rentas de primera o segunda categoría.
Saneamiento Sanitario	Comprende los requerimientos, según tipología de servicios que solicita como mínimo para su funcionamiento la autoridad sanitaria, por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> » Saneamiento básico de agua potable para consumo humano. » Saneamiento básico de alcantarillado (conexión a red ya autorizada o particular)
RS Funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> » Autorización de funcionamiento (según el tipo de servicios turístico) » Autorización de salas de elaboración y/o preparación de alimentos (según tipo de alimento).
Patente Tradicional o Patente MEF (micro empresa familiar)	<p>Patente tradicional: permiso necesario para emprender cualquier actividad comercial que necesita un local fijo. Lo otorga el departamento de Patentes de la municipalidad de la comuna donde se instalará el negocio.</p> <p>Patente MEF: Se entenderá por microempresa familiar aquella que reúna los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Que la actividad económica se desarrolle en la casa habitación familiar. » Que en ella no laboren más de cinco trabajadores extraños a la familia; » Que sus activos productivos, sin considerar el valor del inmueble en que funciona, no excedan las 1.000 unidades de fomento. » Que desarrolle actividades económicas lícitas e inofensivas, excluidas aquellas peligrosas, contaminantes o molestas, según las definiciones de la Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones.
Registro Provisorio o Registro Sernatur	<p>El Registro es una herramienta que permite identificar oficialmente los servicios turísticos formales que se comercializan en el país, con objeto de contar con una oferta turística diferenciada según el tipo y la clase que corresponda, de acuerdo con las definiciones establecidas en la ley 20.423 y el reglamento (Decreto N° 19).</p> <p>El registro es obligatorio para los servicios de Alojamiento Turístico y Actividades de Turismo Aventura y voluntario para el resto de los prestadores de servicios</p> <p>Las empresas que conforman el Registro Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos son formales, cuentan con patente comercial e iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos, lo cual otorga mayor seguridad a los turistas en cuanto al cumplimiento de los derechos de los consumidores. Mayor información en https://registro.sernatur.cl/#registro</p>
Cumple normativa SAG si corresponde	<ul style="list-style-type: none"> » Registro de producción y/o venta de alcoholes. » Registro de viveristas. » Registro animales por control sanitario. » Registro de salas de extracción apícola. » Control de vectores. » Otros.
Cumple normativa CONAF si corresponde	<ul style="list-style-type: none"> » Registro planes de manejo de bosque para uso forestal y no forestal.

- b. Operación:** se refiere al quehacer operativo de la empresa turística, de manera que logre ser competitiva en el mercado y responda a las cadenas de comercialización directa e indirecta. A continuación, se detallan las principales operaciones de una empresa de turismo:

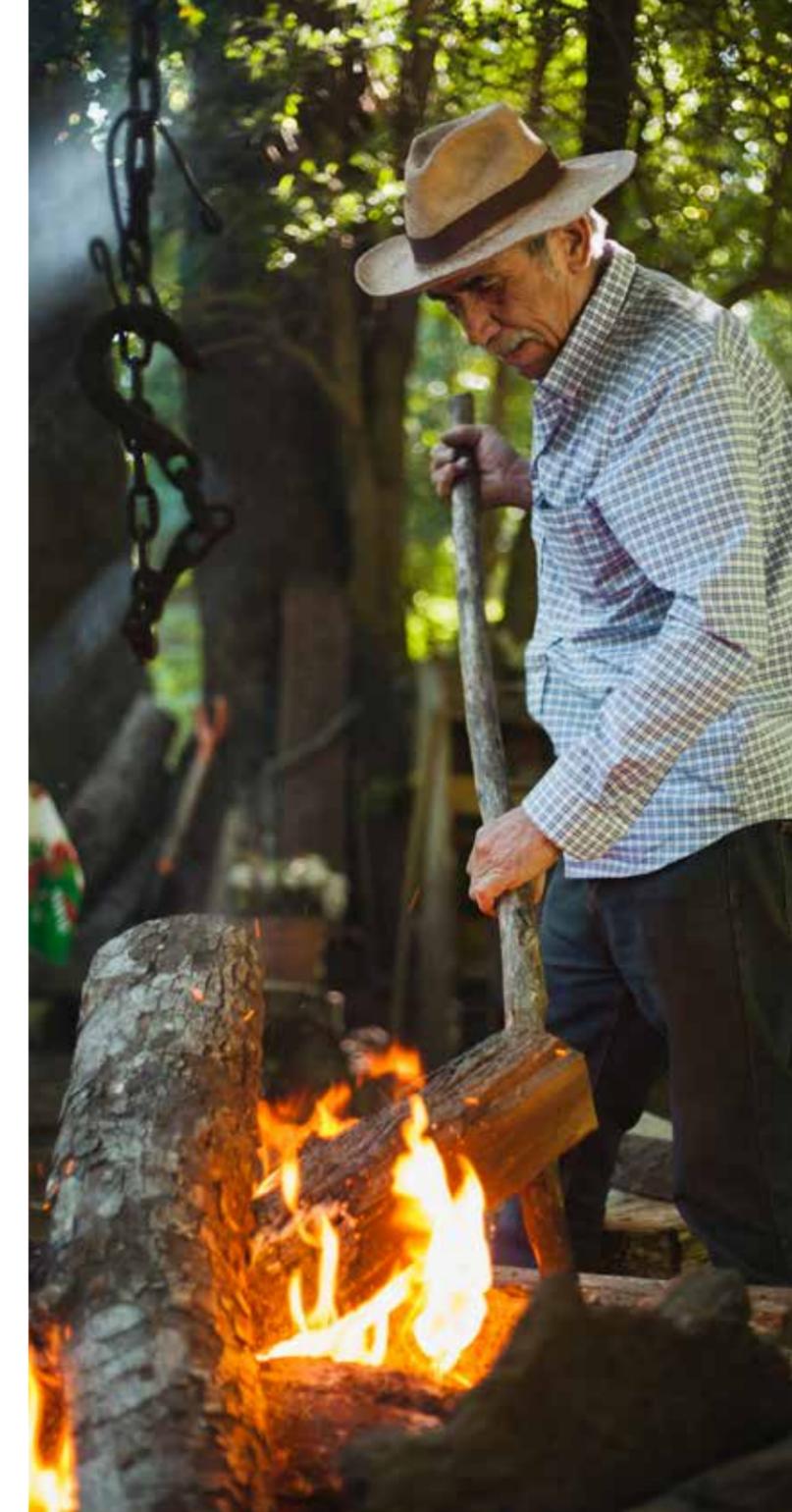
ÁMBITO	OPERACIÓN	DESCRIPCIÓN
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Temporada de apertura	Se refiere al período en el que la empresa está abierta a público, periodo que es comunicado a sus clientes en diferentes medios (escritos, electrónicos, etc.)
	Registro de pasajeros	Contar con un sistema manual o digital de registro de pasajeros y excursionistas, que permita detallar información mínima para identificar a los clientes, datos de contacto y lugar de origen o residencia.
	Libro de comentarios y quejas	Esta herramienta es de suma utilidad para aquellos consumidores insatisfechos con lo ofrecido por el local en cuestión, ya que pueden expresarse a través del libro y encontrar una forma más inmediata a sus reclamos. Sus posibles usos son: <ul style="list-style-type: none"> » Reclamar por incumplimiento al trato digno por parte de empleado o encargado: insultos, discriminación u otra conducta indebida. » Expresar una presunta infracción a la normativa: recargo por pago con tarjeta de débito, por ejemplo. » Quejarse por restricción a la posibilidad de cambio de un producto, siempre en las condiciones correspondientes para tal acción. » Solicitar la mejora de un servicio, sugiriendo, por caso, una atención ampliada en horario o disposición de otros canales de contacto para consultas. » Tomar conocimiento el responsable o encargado del local de los reclamos en el comercio y de las alternativas viables para mejorar la relación con el cliente.
	Encuestas de satisfacción	Es importante que quien provea el servicio esté en contacto permanente con los viajeros durante la experiencia y realice un adecuado seguimiento después de que la han vivido. Una forma de dar seguimiento es a través de encuestas de satisfacción, que permiten obtener información útil para mejorar la experiencia ofrecida, o bien para compensar alguna insatisfacción que pueda tener un viajero.
Libro de contabilidad	Los principales libros de contabilidad que debe llevar un contribuyente que se encuentra bajo el régimen de Renta Efectiva, demostrada con contabilidad completa y balance general, son: el Libro Diario, Libro Mayor y el Libro de Inventarios y Balances. Deberá considerarse, además, el libro especial denominado Registro de la Renta Líquida Imponible de Primera Categoría, y los libros auxiliares que exige la ley o el SII, como es el caso del Libro Auxiliar de Remuneraciones, todos los cuales deben ser timbrados por el SII.	

ÁMBITO	OPERACIÓN	DESCRIPCIÓN
Funcionamiento general		Para que un producto o servicio turístico sea exitoso en el mercado, debe tener un precio competitivo de acuerdo con el segmento de mercado al que se espera captar. Lo anterior, requerirá la individualización de los costos de operación (fijos y variables) y su impacto en el precio final del producto, así como también del margen de utilidad que se desea obtener.
	Costos precios de venta y fijos de operación	Para establecer el precio de los servicios turísticos, se debe tener en cuenta los costos incurridos en el desarrollo de éstos. Para esto, se deben considerar los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> » Costos de operación (fijos y variables) » Negociación con proveedores. » Costos netos. » Condiciones de venta. » Mark up » Impuestos. » Tipo de cambio (para aquellos proveedores que envían sus tarifas en dólares). <p>Adicionalmente, es preciso incorporar factores de mercado como:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Competencia. » Demanda (mercado objetivo). » Estacionalidad (temporadas de operación alta o baja). <p>A su vez, si se desea comercializar de manera indirecta, vale decir, a través del canal de comercialización, se deben incorporar las comisiones a las agencias de viajes y tour operadores mayoristas, que difundirán y venderán el producto o servicio al cliente final.</p>
	Entrega de información	Información turística (guías, folletos u otros) de pasajeros
	Información uso sustentable agua y energía, y cuidado del medio ambiente	Se refiere al acceso de información de cuidado y manejo responsable del agua y energía, como también de cuidado del medio ambiente. Debe ser una invitación a respetar el medio ambiente y convivir sin dejar huella.
	Información COVID	Se sugiere informar a los visitantes de las prácticas que viene implementando la empresa de turismo rural para reducir posibles riesgos de contagio COVID 19, para que contribuyan con éstas y así mejorar su eficacia. Para mayor información véase https://www.sernatur.cl/protocolos/
	Normas o código de conducta, buen uso de instalaciones	Un código de conducta es un documento escrito de manera voluntaria que establece reglas específicas que deben ser seguidas de manera unilateral.

ÁMBITO	OPERACIÓN	DESCRIPCIÓN
Idiomas	Manejo de idiomas	Se refiere a la capacidad del empresario y/o sus colaboradores en atender clientes que hablan otros idiomas (inglés, portugués, otros).
Experiencia del visitante	Guion	Se refiere a la definición de un discurso o relato que se comunica a los visitantes desde el momento que llegan al establecimiento, durante su estadía y cuando se finaliza el servicio. Por ejemplo, se espera que para la visita de una granja agro turística, el anfitrión tenga un guion que considere: <ol style="list-style-type: none"> Dar la recepción y bienvenida: <ul style="list-style-type: none"> » Información servicio (circuito). » Información turística local. » Prestación de servicios extras. » Indicación de medidas de seguridad o emergencia. Recorrer la granja, comentando los aspectos principales, identificando paradas y temas relevantes a comunicar. Finalizar el recorrido, agradecer la visita, proponer opción de compra de productos y despedir a los visitantes.
	Recorridos	Se refiere al diseño e implementación de circuitos o recorridos dentro de un predio, identificando al menos: <ul style="list-style-type: none"> » Duración, lugar de inicio y término del recorrido. » Paradas dentro del recorrido. » Entrega información dentro del recorrido. Para mayor detalle véase equipamiento senderos.
	Grupos	Se refiere a la existencia de condiciones adecuadas para recibir grupos (más de 12 personas), principalmente: <ul style="list-style-type: none"> » Ubicación aproximada a carreteras, caminos principales y/o atracciones turísticas. » Opciones de visita guiada, en diferentes modalidades de acuerdo con el grupo (escolares, familias, tercera edad), de máximo dos horas o día de campo. Según mercado objetivo. » Política de cortesía para guía conductor y acompañante:
	Normas o código de conducta, buen uso de instalaciones	Un código de conducta es un documento escrito de manera voluntaria que establece reglas específicas que deben ser seguidas de manera unilateral.

- c. Ordenamiento Predial Turístico:** Se refiere a las acciones que permiten ordenar y mejorar el uso de un predio y entorno de instalaciones con actividades turísticas:

ÁMBITO	DESCRIPCIÓN
Precio	Se requiere evaluar los siguientes aspectos mínimos: <ul style="list-style-type: none"> » Limpieza y orden predio. » Plan de manejo y reciclaje de basura. » Sistema de control de plagas. » Predio con árboles o flora nativa. » Plano de zonificación que identifique diferentes áreas, indicando acceso libre y limitado. » Red de caminos/senderos que conecta las diferentes áreas y usos. » Señalización (letreros) en buen estado de conservación, de material duradero no sintético, adaptados al paisaje, preferentemente de madera tallada o pintada, que localizara las diferentes áreas del predio. » Áreas delimitadas de uso turístico: zona de bienvenida, zona de merienda (en caso de que corresponda), senderos. » Espacios para grupos, zonas productivas, zona de seguridad.
Local	Se requiere evaluar los siguientes aspectos mínimos: <ul style="list-style-type: none"> » Ubicación apartada de corrales de animales, áreas de trabajo, áreas de manejo basura o donde haya vectores. » Local está rodeado de plantas, árboles o flora nativa.



- d. Promoción:** se refiere a las acciones necesarias para difundir la empresa en las cadenas directas e indirectas de comercialización.

CATEGORIAS	VERIFICABLES
Imagen corporativa	<p>La marca turística es la identidad de una empresa, vale decir, un conjunto de elementos característicos que le confieren un valor único, la diferencia del resto de marcas de la competencia y consigue crear una emoción y una conexión con los viajeros. Es importante mencionar que la marca no es solo el logo o los colores que utiliza, sino la promesa de valor que una empresa de turismo entrega a sus clientes: el motivo por el que se creó, a qué problema o necesidad quiere dar respuesta, los valores que posee, su estrategia, el mensaje que quiere transmitir a sus clientes, cómo interactúa con estos y con el medio que les rodea.</p> <p>El logo será la cara de la marca en todas sus facetas y por ende deberá de adaptarse a un sin fin de formatos. Los colores pueden transmitir toda la gama de emociones y sentimientos, como emoción, tranquilidad, alegría y un largo etcétera. Al aplicarlos al logo y al material de la marca, los impregnarán de significado y la harán identificable.</p> <p>Se refiere a la instalación de letreros que:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Indiquen pertenencia al Rubro Turismo Rural. » Entreguen información de establecimientos: ejemplo nombres o números de cabañas.
Material de promoción e información	<p>La difusión turística cumple un rol fundamental, ya que permite:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Dar a conocer los servicios experiencias ofrecidas a clientes potenciales » Entregar información de las experiencias a turistas que ya hayan adquirido los servicios » Hacer que el proceso de cotización, reserva, y venta sea fácil para sus clientes finales e intermediarios turísticos. <p>Ahora bien, existen varias oportunidades y formas de difundir las experiencias turísticas ofrecidas por el destino, dentro de ellas destaca:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Material gráfico (Folletos, Flyers, Pendones, Catálogos). » Material audiovisual (Videos, fotografías, anuncios en prensa, televisión, Radio). » Redes sociales (Facebook, Instagram, Tripadvisor, Twitter, entre otras). » Medios de prensa (escritos, digitales y radio). <p>Este material de promoción e información debe comunicar aspectos patrimoniales del turismo rural.</p>
Participación en ferias y eventos de la industria	<p>Las ferias son eventos de promoción de destinos, productos y/o servicios turísticos, de varios días de duración, destinados a profesionales del sector y al público final. En muchas ocasiones estas ferias tienen divididas sus jornadas en días para profesionales y otros días para el público.</p> <p>Las ferias pueden ser de carácter internacional, nacional, regional o local. Según la envergadura que estas tengan es el objetivo que se puede plantear. El prestador de servicios turísticos no siempre podrá estar presente en todas las ferias que se hagan, por eso es importante conocer al resto de prestadores de servicios y quienes vayan a la feria sean representantes del resto a través de información, folletos y formas de contacto.</p>

- e. Comercialización:** se refiere a las acciones necesarias para la venta de los servicios turísticos a la cadena directa e indirecta.

CATEGORÍAS	VERIFICABLES
Predio	<ul style="list-style-type: none"> » Existen tres tipos de tarifas o precios ampliamente definidos: <ul style="list-style-type: none"> a. La tarifa rack o de pizarra, es el precio que se cobra a clientes directos, este precio está publicado en su página web y en todos los canales de venta directa al cliente final. Al fijar este tipo de tarifas, el empresario deberá cuidar fijar un precio lo suficientemente alto como para dar comisiones a los canales intermediarios y quedar con un margen de utilidad atractivo. b. La tarifa neta, es aquella tarifa confidencial que se entrega a los clientes intermediarios, principalmente a tour operadores mayoristas. Esta tarifa ya viene rebajada y da la libertad para que el intermediario fije su precio a conveniencia. Estas tarifas NO pueden estar publicadas, pues se considera una práctica poco ética. c. La tarifa comisionable es la tarifa rack a la que se le descuenta un porcentaje preestablecido que va entre un 10% a un 50%, dependiendo del negocio turístico. Este porcentaje corresponde a la comisión o premio por la venta y está pactado en forma confidencial o pública. Este tipo de tarifas se dan exclusivamente a clientes intermediarios, que en su mayoría son tour operadores mayoristas (quienes comisionan sobre un 15%, y normalmente 25%) y agencias de viajes (quienes comisionan desde un 10%). Este tipo de tarifas se entregan comúnmente a las agencias de viajes, que trabajan a comisión. Operacionalmente, el proveedor recibe el pago de los servicios con el margen ya descontado de la tarifa rack. » Las anteriores tarifas pueden fijarse en forma individual o grupal (tarifa grupos), » En lo que respecta a las tarifas en dólares o en otra moneda es importante destacar que, de acuerdo con la legislación nacional, los productos y servicios turísticos que se venden en territorio nacional deben venderse en pesos chilenos. Cuando un intermediario vende servicios a turismo emisor o receptor debe convertir los valores según sea moneda extranjera o nacional. En general, los productos y servicios turísticos para mercado emisor y receptor se venden en dólares. Es importante mencionar que los valores en pesos son referenciales y varían según el tipo de cambio vigente el día de la compra. » Si la empresa trabaja con mercados especializados o intermediarios turísticos, es recomendable que pueda entregar tarifas anticipadas (12 a 18 meses antes de la llegada del cliente)
Cotizaciones, reservas y confirmaciones	<ul style="list-style-type: none"> » Corresponden a las acciones son clave para concretar la venta, ya que una mala imagen, la entrega de información precaria o la lentitud en responder, pueden determinar si un visitante decide comprar o no el servicio que ofrece su empresa. Estas solicitudes se reciben principalmente vía correo electrónico, aunque puede ser también vía redes sociales. » La cotización sucede cuando un cliente solicita a una empresa que le indique el valor de un servicio turístico. La empresa emitirá un documento que detalla las características y precio del servicio solicitado. También se le puede conocer como presupuesto. » Una vez que el cliente recibe su cotización, la evalúa y decide confirmarla, solicitará una reserva del servicio. Esta debe entenderse como un compromiso asumido por la empresa, que debe reservar el servicio para la fecha que el cliente lo ha solicitado con el correspondiente régimen de servicio pactado. » Una vez que ha recibido el prepago por parte del cliente o intermediario, la reserva queda confirmada. Se recomienda solicitar siempre el respaldo de prepago (transferencia bancaria u otro mecanismo del 50% del total de la reserva).

CATEGORÍAS	VERIFICABLES
Condiciones y políticas de venta	<ul style="list-style-type: none"> » Todo servicio turístico debe contar con políticas y condiciones que definen y enmarcan la relación comercial entre el visitante (cliente directo), intermediario turístico (cliente indirecto) y la empresa turística (proveedora de servicios o intermediaria turística según corresponda). » Tipo de moneda en que se realiza la cotización: Puede ser pesos chilenos, dólares estadounidenses, euros u otra moneda. » Período de vigencia de la cotización: Puede variar desde una semana hasta un mes o más, dependiendo de los servicios incluidos. Si se incluyen servicios con tarifa fluctuante, como vuelos u otros tipos de pasajes, se debe considerar una vigencia menor. » Garantía de servicios incluidos: Hay que indicar que los servicios cotizados solo se podrán asegurar una vez se reciba la confirmación y primer pago por parte de los viajeros. » Fechas y modalidades de pago: Indicar los plazos en que se deben realizar los pagos, y los métodos disponibles para ello: por ejemplo, primer pago de un 20% al momento de reserva, y el 80% restante, 15 días antes del inicio de los servicios; para las modalidades: pago con tarjeta de crédito, transferencia electrónica u otra tecnología de pago en línea. » Política de cambios al programa: Indicar en qué condiciones se pueden realizar cambios al programa original, la forma de hacerlo, o si no es posible hacer cambios. » Política de cancelaciones: Indicar en qué condiciones se pueden realizar cancelaciones parciales o totales de los servicios contratados, así como los costos y formas de hacerlo; o bien indicar si no se pueden realizar cancelaciones parciales o totales. Indicar también la forma de proceder ante la necesidad de cancelar una actividad por motivos de seguridad hacia los viajeros (por ejemplo: condiciones climáticas adversas u otras causas similares). » Protocolos en caso de accidentes: Indicar si se incluyen seguros de responsabilidad civil o seguros de viaje en las cotizaciones, y cómo se procederá en caso de accidentes, pérdidas de objetos o robos y otras situaciones fuera del control del proveedor. » Límite de responsabilidad del proveedor: Indicar que el proveedor solo se responsabiliza por la adecuada ejecución de los servicios contratados, y no será responsable por situaciones que afecten a los viajeros en otros momentos de su viaje o por otros servicios que puedan contratar con terceros. » Política de mascotas: detallar si la empresa recibe mascotas, y en caso positivo, si el ingreso de mascotas tiene un costo adicional y normas de comportamiento.
Medios de pago	<ul style="list-style-type: none"> » El medio de pago es el instrumento usado para comprar servicios, en este caso servicios turísticos. Los medios de pago más empleados son » Efectivo » Transferencia Bancaria electrónica » El pago electrónico (Transbank, compre aquí o similar) implica el pago de una transacción a través de una tarjeta de crédito y/o una tarjeta de débito. Una reemplaza el uso del efectivo (TD) y la otra hace uso del crédito otorgado a una persona por una entidad crediticia (TC). Existen múltiples opciones para compra presenciales o internet, se recomienda comparar características de servicios entregados, costos mensuales y anuales, como también cobro de comisiones.
Facturación	<ul style="list-style-type: none"> » De acuerdo con la información brindada por el Servicio de Impuestos Internos (en adelante SII), la actividad de turismo está afecta a tributación como cualquier actividad económica. La única exención está relacionada con el Impuesto al Valor Agregado (IVA) que se aplica a los ingresos en moneda extranjera que perciben las empresas hoteleras registradas ante el Servicio de Impuestos Internos por servicios prestados a turistas extranjeros sin domicilio ni residencia en Chile. <p>Tipos de facturación:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Boleta. » Factura en pesos chilenos. » Factura en dólares.
Equipamiento telefónico	<ul style="list-style-type: none"> » Se refiere a la disposición de equipos telefónicos por parte de la empresa, ya sean fijos o celulares. En caso de actividades de turismo aventura se aconseja disponer de un teléfono satelital

CATEGORÍAS	VERIFICABLES
TIC y RRSS	<p>Se refiere a la disposición por parte de la empresa, de los siguientes recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Correo electrónico Un correo electrónico o e-mail es un servicio de red de mensajería con el que se pueden enviar y recibir mensajes desde cualquier parte del mundo » Sitio web: soporte digital de contenidos y un capturador de datos. » RRSS como facebook, Instagram, twitter » Trip advisor: sitio web que proporciona reseñas de viajes. La información es proporcionada por los mismos usuarios. Esta red permite registrar gratuitamente alojamientos, restaurantes y atracciones. » Plataformas de Venta en Línea (en inglés, Online Travel Agencies: OTAs): booking, kayak, etc » Se recomienda que el sitio web y RRSS comuniquen aspectos patrimoniales del turismo rural.

f. Confort (Seguridad e Higiene):

El confort es una sensación de bienestar físico o material que proporcionan determinadas condiciones, circunstancias ambientales u objetos.

Para poder comprender y sistematizar el confort se recomienda abordarlo desde tres ámbitos:

- **Confort higrotérmico**, bienestar que sentimos a nivel térmico cuando estamos a gusto en una habitación. Es un parámetro fundamental para definir las condiciones de habitabilidad de un espacio, de lo cual se encarga la una combinación entre la arquitectura bioclimática y/o los sistemas de calefacción/aireación.
- **Confort acústico**, se experimenta cuando los ruidos provocados por las actividades humanas no resultan molestos o perjudiciales para el descanso, la comunicación o la salud de las personas.
- **Confort visual**, comprende los niveles ideales de iluminación natural o artificial que son necesarios para las distintas actividades de ocio, placer o descanso. Como tal, para lograr el confort visual es necesario que haya un correcto diseño del sistema de iluminación del espacio. El confort visual se traduce en el bienestar psicofisiológico de la persona.
- **Comodidad**, conjunto de elementos que buscan que el turista “se sienta como en casa”, a través del disfrute de una experiencia hogareña. Para ello es imprescindible que los servicios, mobiliario y productos estén pensados en el huésped.

Los aspectos mínimos que evaluar se exponen en las tablas de evaluación siguientes. Relevante es hacer hincapié en la implementación de protocolos COVID 19 y de seguridad.

ÁMBITO	VERIFICABLES
Confort	<ul style="list-style-type: none"> » Ordenamiento predial. » Señalética y política de información en la estadía. » Seguridad e higiene. » Equipamiento habilitante. » Implementa la guía de buenas prácticas COVID 19. » Zona de bienvenida. » Infraestructura, equipamiento, mobiliario e insumos que agregan valor. » Sello y/o certificaciones de equipamiento. » Sello y/o certificaciones turísticas. » Sello y/o certificaciones o manejo medio ambiental del establecimiento. » Manuales de operación, atención y servicio. » Manual en caso de accidentes o siniestros. » Uso o disponibilidad de seguros. » Funcionalidad de los espacios. » Estándares de accesibilidad universal. » Indumentaria del anfitrión. » Personalización del servicio. » Servicio integral. » Post venta. » Política de obsequios, descuentos, ofertas, fidelización y club de clientes/visitantes. » Enlace con oferta complementaria.

- g. Equipamiento Habilitante:** Para ser considerado “listo para el mercado”, se recomienda que las empresas de turismo rural cuenten con el siguiente equipamiento que resguarde el diseño y la materialidad, que considere zonas de uso público, senderos, baño público, baño para trabajadores, y específico para cada servicio turístico.

El facilitador debe identificar por cada equipamiento evaluado:

- **Cantidad equipamiento:** ejemplo número de camas.
- **Estado:** se debe indicar su estado:
 - » Malo: no se recomienda su uso por los visitantes,
 - » Regular: requiere arreglos o reparaciones.
 - » Bueno: apto para visitantes

En la sección de observaciones se recomienda indicar si es adecuado el recambio y posterior financiamiento de dicho equipamiento.

Los ítems para evaluar son los siguientes:

g.1. Aspectos generales: Corresponden al diseño y materialidad utilizadas en la edificación rural:

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Equipamiento edificación rural (diseño)	Diseño accesible. Redes y tapas (cámaras de registro) de servicios sanitarios no están a la vista Redes de servicios eléctricos están conducidas a través de ductos o canaletas aislantes, y las uniones están protegidas por cajas ductos y cajas de electricidad están acordemente integrados a la arquitectura local Zona de bienvenida: portal de acceso, soporte de información, estacionamiento, etc. Equipamiento para grupos de hasta 45 o según capacidad ofertada.
Materialidad	Materiales utilizados cumplen con características constructivas de la arquitectura local. No utiliza materiales en peligro o en vías de extinción Paredes exteriores protegidas de la lluvia y el sol mediante cubiertas con alero Instalaciones abiertas (ejemplo: terrazas) están cubiertos de materiales locales, debidamente tratados para impedir su deterioro y proliferación de plagas u hongos Pisos en buen estado de conservación.

g.2. Equipamiento general

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Equipamiento edificación rural (diseño)	<p>General:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Cumple con normativa Minsal » Cumple normativa SAG » Diseño accesible » Baños señalizados con un cartel discreto y con diseño que incorpore algún elemento patrimonial y marca turística » Amplitud adecuada » Buena ventilación » Número adecuado para grupos de hasta 45 personas. » Luz natural o iluminación artificial cuidada. » Piso de cerámica u otro material lavable » Registro de mantención de limpieza y desinfección <p>Equipamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> » WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) » Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente » Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos » Dispensador de jabón » Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) » Secado de manos de papel. » Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario » Lavamanos con sistema de ahorro de agua » WC con sistema de ahorro de agua » Información uso sustentable agua y energía. » Insumos » Jabón biodegradable » Provisión permanente de papel higiénico. » Provisión permanente papel secado de manos
Baño Personal	<ul style="list-style-type: none"> » Cumple con normativa Minsal

g.3. Zonificación áreas uso turístico:

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Área de bienvenida	<ul style="list-style-type: none"> » Punto de recepción. » Estacionamientos. » Mobiliario exterior. » Recipientes de basura. » Servicios higiénicos. » Soporte de información. » Diseño accesible.
Área de merienda	<ul style="list-style-type: none"> » Cobertizo / quincho » Delimitación » Mobiliario exterior » Recipientes de basura » Soporte de información » Diseño accesible
Senderos	<ul style="list-style-type: none"> » Superficie compactada. » Ancho promedio 1.0 a 1.5 metros (en caso de grupos grandes). En caso de grupos de menor cantidad promedio de 1.0 metros. » Información inicio sendero » En caso de corresponder: pasarelas, elementos de protección como barandas u otros de menor escala » Sendero conecta diversas áreas productivas del predio » Sendero es fácil de recorrer (diseño simple, con señalización adecuada) » Sendero es cómodo (ofrece equilibrio entre sol, sombra, etc) » Mobiliario exterior » Soporte de información » Diseño accesible

g.4. Equipamiento actividades turísticas rurales que complementan la oferta:

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Apiarios y sala de extracción	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible » Acceso » Cerco perimetral » División de espacios de labores o faenas » Apiarios, alzas y sistemas de crías » Kit fumador de colmenas » Material apícola » Sala de extracción apícola » Sala de envasado » Trajes de cosecha (buzos u overoles) » Guantes (varias tallas) » Velos, caretas y sombreros de extracción » Espacios de trabajo limpios » Indumentaria exclusiva para turista: trajes de cosecha (buzos u overoles), guantes (varias tallas) y velos, caretas y sombreros de extracción
Bodegas, viñas y salas de venta con fines de vinificación	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible » Estacionamientos » Mobiliario exterior » Recipientes de basura » Servicios higiénicos » Soporte de información » Bodega con sala de exhibición » Sala de venta con área de cata. » Viñas » Cuvas, tinajas y toneles en adecuadas condiciones » Sistema de riego de viñas en adecuadas condiciones » Frutales y frutos en adecuadas condiciones sanitarias » Señalética de protocolo de limpieza

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Equipamiento huerto	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible » Acceso » Cerco » Invernadero o espacio al aire libre en adecuadas condiciones » Sistema de riego en adecuadas condiciones » Frutales, verduras y frutos en adecuadas condiciones sanitarias » División de espacios de cultivo » Abonera/compost » Invernadero » Semillero » Equipamiento exclusivo para turistas: sacos, canastos, tijeras de poda, entre otros. » Sendero y señalética exclusiva para uso turístico
Granja de animales (de tiro, de corral, exóticos y otros)	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible » Acceso » Cerco perimetral » División de espacios de labores o faenas » Corrales ordenados limpio » Delantales u overoles de trabajo » Espacios de trabajo limpios » Animales de buen estado y aspecto » Sanidad animal al día » Adecuado manejo de corrales por especies o razas » Adecuado manejo de residuos » Adecuado manejo de guano y purines » Adecuado manejo de vectores » Señalética de protocolo de limpieza » Informar protocolo de alimentación » Protocolo de seguridad » Sendero y señalética exclusiva para uso turístico si fuese necesario por temas de seguridad, manejo e higiene.
Local agroelaborados	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Espacio permite la visitación turística. » Cuenta con sala de ventas. » Cuenta con sala de charlas y degustación.

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Planteles lecheros	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible » Acceso » Cerco perimetral » División de espacios de labores o faenas » Foso de ordeña limpio » Maquinaria de ordeña limpio » Bodega de ensilaje » Sala de Proceso y refrigeración » Tinas de pasteurización » Mesa Quesera » Sala de Guarda o fermentación » Termómetros y Medidor de humedad » Medido de PH » Sala de envasado » Trajes de ordeña (buzos u overoles) » Delantales u overoles » Espacios de trabajo limpios » Uso de cofias » Uso de mascarilla » Uso de cubre calzado » Animales de buen estado y aspecto » Sanidad animal al día » Adecuado manejo de corrales » Adecuado manejo de sala de ordeña y equipamiento » Adecuado manejo de residuos » Adecuado manejo de guano y purines » Adecuado manejo de vectores » Señalética de protocolo de limpieza » Indumentaria exclusiva para turistas: delantales, cofias, mascarillas, cubrecalzados, y guantes. En el caso que entren al Área Limpia del recinto.
Taller artesanal	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible » Espacio de recepción » Sala de exposición y venta » Bodega de materias primas e insumos » Espacio de producción artesanal » Espacio de aprendizaje para el visitante

g.5. Equipamiento servicios de alimentación:

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Servicio de alimentación (general)	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Edificación cuenta con luz eléctrica » Conexión a internet/ WIFI » Calefacción » Cerraduras en ventana » Cerradura en las puertas » Iluminación exterior » Sistema de eficiencia energética y agua » Recipientes de basura
Servicio de alimentación (comedor)	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Mesas de comedor de tamaño adecuado para contar con todo el equipamiento necesario » Sillas en cantidad equivalente a la capacidad de las mesas » Distribución cómoda de las mesas tanto para el servicio como para los clientes » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 3 tomacorrientes » Juego de mantelería para todas las mesas en buen estado de conservación » Servilletas bien presentadas y a juego con la mantelería » Vajilla, copas y vasos de buena calidad, limpia. » Toda la vajilla igual o bien combinada de forma creativa » Copas y vasos en cantidad suficiente al total de comensales » Copas y vasos en cantidad suficiente para reposición » Copas y vasos sin ningún tipo de desperfecto y limpios. » Cubiertos en cantidad suficiente al total de comensales » Cubiertos en cantidad suficiente para reposición » Cubiertos sin ningún tipo de desperfecto y limpios.

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Servicio de alimentación (cocina)	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Ventilación forzada al exterior » Piso en buen estado » Hornos y cocina » Freidora » Campana o extintor » Refrigerador/cámaras de frío » Baterías de cocina <ul style="list-style-type: none"> » Ollas con capacidad de 4 a 20 litros » Olla a presión » Sartenes » Bandejas para hornear y moldes » Área de preparación <ul style="list-style-type: none"> » Batidora » Licuadora » Procesadora de alimentos » Horno microondas » Cafetera » Máquina moler y cortar carne » Lavaplatos con escurridor platos » Cocina a gas o electricidad, de cuatro platos y horno » Tomacorriente en número adecuado » Espacio/gabinete para guardar alimentos » Espacio/gabinete para guardar utensilios » Basurero con tapa y bolsa para su retiro diario
	<ul style="list-style-type: none"> » Cuchillos de cocina » Tabla de cortar » Rallador » Colador » Escurridor » Exprimidor » Espátula » Mortero piedra o madera » Pelapapas » Escurreplatos » Paño de cocina » Productos de limpieza (desengrasante, limpiador para baños, limpiador para muebles, limpia cristales y limpiador para cocinas) » Estropajos y esponjas » Fuentes » Aceitera, especiero, salero y pimentero » Cucharas, espátulas y paletas » Vaso para reciclar aceite » Juego de vajilla completo » Vasos » Copas » Tazas con plato de desayuno y café o té » Juego de cubierto Cubertería » Instrumentos para servir (cucharón, cucharón con agujero, espátula, entre otros) » Tetera o hervidor (hervidor de calidad) » Toma olla/manopla » Toalla de papel adsorbente

g.6. Equipamiento cabañas

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Equipamiento cabaña general	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Edificación cuenta con luz eléctrica » Conexión a internet/ WIFI » Calefacción » Televisión » TV Cable » Cerraduras en ventana » Cerradura en las puertas » Doble juego de llaves (una para el cliente y otra para el dueño) » Iluminación exterior » Sistema de eficiencia energética y agua » Recipientes de basura
Comedor cabaña	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Muebles de comedor » Sillas en cantidad equivalente a la capacidad de la cabaña (personas alojadas) » Sofá o similar » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 3 tomacorrientes » Televisión a color con control remoto

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Habitación	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Colchón resortes » Protector de colchón » Almohada cama » Almohada adicional » Plumón » Funda plumón » Frazada (2 por cama y unidad extra por cama a petición de huésped) » Piecera » 02 juegos de cama blancas (con funda de almohada) en buen estado. » Silla, butaca o sillón » Closet, cajonera o repisa » Ganchos para colgar ropa » Papelero con bolsa plástica para su retiro diario » Dos tomacorrientes con indicación de voltaje » Interruptor cercano a la puerta de acceso habitación » Lámpara velador » Lámpara techo » Lámpara con batería recargable » Cortinas en buen estado

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Baño Cabaña	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) » Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente » Ducha o tina con comando o llaves de agua fría y caliente » Barra de seguridad en tina o ducha » Piso o superficie antideslizante en tina o ducha » Cortina de baño (sin hongos y recambio cada temporada) » Agua fría y caliente, con temperatura y presión adecuadas, durante las 24 horas. » Ventilación y luz natural (ventana) » Piso de cerámica u otro material lavable » Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos » Mueble o cajonera para objetos de tocador » Mueble o cajonera con artículos básicos de primeros auxilios » Iluminación eléctrica junto al espejo » Dispensador de jabón » Jabón biodegradable » Porta cepillo de dientes » Vaso » Tomacorriente con indicación de voltaje » Toalla de cuerpo por huésped con recambio » Toalla de manos o facial con recambio » Toalla de piso con Recambio » Colgador toalla manos o facial junto a lavamanos » Colgador toallas cuerpo » Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) » Provisión permanente de papel higiénico. » Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario » Secador de pelo » Lavamanos con sistema de ahorro de agua » WC con sistema de ahorro de agua » Tina o ducha con sistema de ahorro de agua » Información uso sustentable agua y energía.

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Cocina Cabaña	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Ventilación forzado al exterior » Piso en buen estado » Lavaplatos con escurrir platos » Cocina a gas o electricidad, de cuatro platos y horno » Refrigerador » Tomacorriente en número adecuado » Espacio/gabinete para guardar alimentos » Espacio/gabinete para guardar utensilios » Basurero con tapa y bolsa para su retiro diario » Utensilios de cocina » Cuchillos de cocina » Tabla de cortar » Rallador » Colador » Escurridor » Exprimidor » Juguera » Mortero piedra o madera » Pelapapas » Detergente líquido » Paño de cocina » Recambio de paño de cocina » Productos de limpieza (desengrasante, limpiador para baños, limpiador para muebles, limpia cristales y limpiador para cocinas) » Estropajos y esponjas » Ollas, cacerolas y sartenes » Bandeja y rejilla de horno » Molde horno » Fuentes » Aceitera, especiero, salero y pimentero » Vaso para reciclar aceite » Juego de vajilla homogénea y en cantidad de huéspedes por cabaña » Cristalería (Vasos y copas) homogénea y en cantidad de huéspedes por cabaña » Tazas con plato de desayuno y café o té » Juego de cubierto » Instrumentos para servir (cucharón, cucharón con agujero, espátula, entre otros) » Tetera o hervidor (hervidor de calidad) » Microondas » Toma olla/manopla » Toalla de papel adsorbente

g.7. Equipamiento camping

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Camping general	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Señalética de bienvenida » Portal de acceso » Barrera o portón de protección acceso » Estacionamiento » Quiosco o caseta de bienvenida » Edificación cuenta con luz eléctrica » Conexión a internet/ WIFI » Iluminación exterior » Sistema de eficiencia energética y agua » Recipientes de basura
Espacios recreativos, áreas de descanso comunes y otros	<ul style="list-style-type: none"> » Quincho » Refugio para la lluvia » Sala de secado de ropa » Área de juegos infantiles » Área de descanso (reposeras – hamacas) » Sala montaje de alimentos o comedor » Locker de artículos personales
Camping: sitios	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Terreno seco » A no menos de 500 m de zona descargas de aguas servidas o basurales » Medidas de prevención y señalización en caso de cercanías de caminos o líneas férreas » Agua potable con Resolución Sanitaria » Basurero con tapa y bolsa » Retiro de basuras diario » Demarcación perimetral del sitio » Señalética del sitio » Mesa o mesón con capacidad total de pasajeros » Sillas o bancas con capacidad total de pasajeros » Sombreadero adecuado al tamaño de la mesa o mesón » Hornilla con parrilla » Equipamiento limpio y en buenas condiciones » Estacionamiento en las cercanías » Foco para iluminación nocturna » Un tomacorriente con indicación de voltaje (opcional) » Uso eficiente energía (a lo menos una ampollita de bajo consumo) » Diseño accesible

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Baño camping	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) » Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente » Ducha o tina con comando o llaves de agua fría y caliente » Barra de seguridad en tina o ducha » Piso o superficie antideslizante en tina o ducha » Cortina de baño (sin hongos y recambio cada temporada) » Agua fría y caliente, con temperatura y presión adecuadas, durante las 24 horas. » Ventilación y luz natural (ventana) » Piso de cerámica u otro material lavable » Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos » Iluminación eléctrica junto al espejo » Tomacorriente con indicación de voltaje » Colgador toallas cuerpo » Colgador toalla manos o facial junto a lavamanos » Recambio toalla de piso » Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) » Provisión permanente de papel higiénico. » Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario » Urinarios (opcional) cada 0,5 mt » Personal o dependientes del Camping (trabajadores) » 1 WC mínimo, por sexo cada 6 sitios » 1 lavamanos mínimo, por sexo cada 6 sitios » 1 ducha mínimo, por sexo cada 6 sitios <p>Mantenimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> » Registro de mantención de limpieza y desinfección » Adecuado funcionamiento y mantenimiento de artefactos y equipos » Perfectas condiciones de higiene en sitios, instalaciones y espacios de circulación » Lavamanos con sistema de ahorro de agua » WC con sistema de ahorro de agua » Tina o ducha con sistema de ahorro de agua » Información uso sustentable agua y energía
Lavavajilla y lavaropa	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Lavavajilla cada 8 sitios » Lavaropa cada 8 sitios » Lavavajillas y lavarropas integrados al sistema de disposición final de aguas servidas

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Espacios comunes/refugio/comedor/sala	<ul style="list-style-type: none"> » Muebles de comedor o refugio de estilo y diseño adecuado a tradiciones locales » Mesa comedor estilo y diseño adecuado a tradiciones locales » Sillas o bancas en cantidad equivalente a la capacidad de los sitios » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 5 tomacorrientes con indicación de voltaje » Televisión (opcional) » Decoración acorde a tradiciones del territorio » Cuadros decorativos con temáticas del territorio » Artesanía decorativa y/o utilitaria del territorio en su adecuado contexto » Información turística (guías, folletos u otros) » Mapa o plano turístico » Oferta turística destino » Información turística proveedores turismo rural » Indicaciones servicio estándar Indap » Indicaciones normas o código de conducta, buen uso de instalaciones » Información uso sustentable agua y energía » Basureros con tapa y bolsa plástica para su retiro diario » Refrigerador » Cocina u horno a gas/eléctrico u otro sistema » Campana o extractor de aire sobre cocina » Lavaplatos con escurridor » Gabinetes o repisas para colocar loza y cubiertos » Mueble o cajonera con artículos básicos de primeros auxilios » Toalla de papel absorbente » Sistema de calefacción » Lavaplatos con sistema de ahorro de agua

g.8. Equipamiento hospedaje rural

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Equipamiento general hospedaje rural	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Edificación cuenta con luz eléctrica » Conexión a internet/ WIFI » Calefacción » Televisión » TV Cable » Cerraduras en ventana » Cerradura en las puertas » Doble juego de llaves (una para el cliente y otra para el dueño) » Iluminación exterior » Sistema de eficiencia energética y agua » Recipientes de basura
Equipamiento comedor y sala hospedaje común	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Muebles de comedor » Sillas en cantidad equivalente a la capacidad del hospedaje » Sofá o similar » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 3 tomacorrientes » Televisión a color con control remoto
Habitación Hospedaje Rural	<ul style="list-style-type: none"> » Habitación cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Colchón resortes » Protector de colchón » Almohada cama » Almohada adicional » Plumón » Funda plumón » Frazada (2 por cama y unidad extra por cama a petición de huésped) » Piecera » 02 juegos de cama blancas (con funda de almohada) en buen estado. » Silla, butaca o sillón » Closet, cajonera o repisa » Ganchos para colgar ropa » Papelero con bolsa plástica para su retiro diario » Dos tomacorrientes con indicación de voltaje » Interruptor cercano a la puerta de acceso habitación » Lámpara velador » Lámpara techo » Lámpara con batería recargable » Cortinas en buen estado

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Baño Hospedaje Rural	<ul style="list-style-type: none"> » Baño cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) » Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente » Ducha o tina con comando o llaves de agua fría y caliente » Barra de seguridad en tina o ducha » Piso o superficie antideslizante en tina o ducha » Cortina de baño (sin hongos y recambio cada temporada) » Agua fría y caliente, con temperatura y presión adecuadas, durante las 24 horas. » Ventilación y luz natural (ventana) » Piso de cerámica u otro material lavable » Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos » Mueble o cajonera para objetos de tocador » Mueble o cajonera con artículos básicos de primeros auxilios » Iluminación eléctrica junto al espejo » Dispensador de jabón » Jabón biodegradable » Porta cepillo de dientes » Vaso » Tomacorriente con indicación de voltaje » Toalla de cuerpo por huésped con recambio » Toalla de manos o facial con recambio » Toalla de piso con Recambio » Colgador toalla manos o facial junto a lavamanos » Colgador toallas cuerpo » Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) » Provisión permanente de papel higiénico. » Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario » Secador de pelo » Lavamanos con sistema de ahorro de agua » WC con sistema de ahorro de agua » Tina o ducha con sistema de ahorro de agua » Información uso sustentable agua y energía.

ÁMBITO	ELEMENTO QUE IDENTIFICAR
Cocina Hospedaje rural	<ul style="list-style-type: none"> » Cocina cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Ventilación forzado al exterior » Piso en buen estado » Lavaplatos con escurridor platos » Cocina a gas o electricidad, de cuatro platos y horno » Refrigerador » Tomacorriente en número adecuado » Espacio/gabinete para guardar alimentos » Espacio/gabinete para guardar utensilios » Basurero con tapa y bolsa para su retiro diario » Utensilios de cocina » Cuchillos de cocina » Tabla de cortar » Rallador » Colador » Escurridor » Exprimidor » Juguera » Mortero piedra o madera » Pelapapas » Detergente líquido » Paño de cocina » Recambio de paño de cocina » Productos de limpieza (desengrasante, limpiador para baños, limpiador para muebles, limpia cristales y limpiador para cocinas) » Estropajos y esponjas » Ollas, cacerolas y sartenes » Bandeja y rejilla de horno » Molde horno » Fuentes » Aceitera, especiero, salero y pimentero » Vaso para reciclar aceite » Juego de vajilla homogénea y en cantidad de huéspedes por cabaña » Cristalería (Vasos y copas) homogénea y en cantidad de huéspedes por cabaña » Tazas con plato de desayuno y café o té » Juego de cubierto » Instrumentos para servir (cucharón, cucharón con agujero, espátula, entre otros) » Tetera o hervidor (hervidor de calidad) » Microondas » Toma olla/manopla » Toalla de papel adsorbente

h. Identitarios: elementos patrimoniales tangibles e intangibles de la cultural local que se incorporan a la experiencia turística

IMPORTANTE: Los elementos identitarios deben ser definidos por el equipo asesor o facilitador con apoyo de los empresarios beneficiarios, teniendo como insumo el Taller de la Etapa N°2; Visita a Experiencias Consolidadas en el Mercado

ÁMBITO	VERIFICABLES
Edificación	<ul style="list-style-type: none"> » Entorno y vida silvestre (flora y fauna valorada por la comunidad) » La casa rural » Edificaciones para la explotación agrícola
Venta productos	<ul style="list-style-type: none"> » Ambientación con alguno de estos elementos: » Música local y/o folclórica en volumen adecuado. » Muebles de comedor de estilo y diseño adecuado a tradiciones locales » Adornos locales » Vajilla locales » Artesanía local » Artículos de cama
Carta	<ul style="list-style-type: none"> » Carta dispone de alguno de estos elementos: » Carta menciona algún elemento del patrimonio rural del destino (leyenda, poema, fotografía) » Carta incorporar platos y postres de la gastronomía local » Carta considera vinos y licores locales, » La Carta incorpora productos D.O. reserva de la biosfera, SIPAN, etc.
Relato turístico	<ul style="list-style-type: none"> » Comunica elementos patrimoniales de la zona al visitante al momento de la recepción. » Comunica elementos patrimoniales de las actividades rurales disponibles para el visitante. » Comunica elementos patrimoniales en sus RRSS, plataformas, etc.
Atención al cliente	<ul style="list-style-type: none"> » Ropa con algún diseño de patrimonio local (bordado, imagen) » Atención directa campesino - cliente

Una vez realizada la visita, el facilitador identifica el nivel técnico del beneficiario y las competencias a transferir e inversiones necesarias a realizar en el marco de la intervención.

IMPORTANTE: Se entenderá que un empresario está en un nivel técnico, cuando cumpla más del **60%** de los requerimientos exigidos. Se debe considerar que las variables de formalización son de cumplimiento obligatorio en cada nivel.

Se aplicará el instrumento de evaluación al servicio turístico principal del beneficiario de turismo rural. Por ejemplo, si un beneficiario dispone de cabañas (alojamiento turístico), pero dispone de una lechería (actividad agrícola complementaria al turismo), se aplica solamente el instrumento de evaluación de cabañas

A continuación se detallan las características y condiciones que los empresarios deben cumplir en cada nivel.

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Formalización	<ul style="list-style-type: none"> » Empresa informal sin permisos. 	<ul style="list-style-type: none"> » Formalización tributaria » En proceso de obtención de las autorizaciones sanitarias necesarias y de la patente comercial, o bien, cuentan con Patente 	<ul style="list-style-type: none"> » Formalización tributaria » Autorizaciones Sanitarias » Patentes comerciales » Registro de Sernatur (o en proceso) » Seguros (turismo aventura)
Operación	<ul style="list-style-type: none"> » No tiene definida temporada de apertura, apertura intermitente. 	<ul style="list-style-type: none"> » Temporada de apertura definida. 	<ul style="list-style-type: none"> » Temporada de apertura definida. » Registro de pasajeros » Libro de comentarios y quejas. » Encuesta de satisfacción » Libro de contabilidad » Costos precios de venta y fijos de operación » Información uso sustentable agua y energía, y cuidado del medio ambiente » Información COVID » Normas o código de conducta, buen uso de instalaciones » Manejo de idiomas (*para empresas orientadas a mercado receptivo) » Guión » Recorridos » Grupos » Información turística: mapa pared y tablón información

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Operación			<ul style="list-style-type: none"> » Paneles informativos: » Panel con mapa del predio, indicando accesos principales, senderos, actividades, servicios, topografía y todas las capas de información relevante para la comprensión del predio. » Panel o Material educativo sobre usos y buenas prácticas dentro del predio. » Reglas, prohibiciones y recomendaciones de comportamiento, enfocadas en conservar, proteger y generar interés por el cuidado del patrimonio natural y cultural. » Panel de interpretación que resalte y ponga en valor el patrimonio y los recursos presentes en el predio » Diseño paneles con criterio de accesibilidad universal. » Paneles Bilingües (solo para empresas turismo receptivo)
Ordenamiento predial turístico	<ul style="list-style-type: none"> » Predio sin planificación y ordenamiento. » Crecimiento no planificado. » Improvisación de espacios y servicios. » No diferencia espacio privado familiar del espacio turístico. 	<ul style="list-style-type: none"> » Limpieza y orden predio » Plan de manejo y reciclaje de basura » Sistema de control de plagas » Predio con árboles o flora nativa » Red de caminos/senderos que conecta las diferentes áreas y usos. 	<ul style="list-style-type: none"> » Limpieza y orden predio » Plan de manejo y reciclaje de basura » Sistema de control de plagas » Predio con árboles o flora nativa » Plano de zonificación que identifique diferentes áreas, indicando acceso libre y limitado » Red de caminos/senderos que conecta las diferentes áreas y usos » Señalización (letreros) en buen estado de conservación, de material duradero no sintético, adaptados al paisaje, preferentemente de madera tallada o pintada, que localizara las diferentes áreas del predio » Áreas delimitadas de uso turístico: zona de bienvenida, zona de merienda (en caso que corresponda), senderos » Espacios para grupos, zonas productivas, zona de seguridad » Locales Ubicación apartada de corrales de animales, áreas de trabajo, áreas de manejo basura o donde haya vectores » Local está rodeado de plantas, árboles o flora nativa
Difusión	<ul style="list-style-type: none"> » No ha desarrollado estrategias de marketing. » Ve el marketing como un costo y no como inversión. » Difusión espontánea sin manejo profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> » Cuenta con marca y logo » Letreros » Redes sociales (Facebook, Instagram, Tripadvisor, Twitter, entre otras) » Participación en ferias y eventos regionales 	<ul style="list-style-type: none"> » Material gráfico (Folletos, Flyers, Pendones, Catálogos), » Material audiovisual (Videos, fotografías, anuncios en prensa, televisión, Radio), » Redes sociales (Facebook, Instagram, Tripadvisor, Twitter, entre otras), » Medios de prensa (escritos, digitales y radio) » Participación en ferias y eventos nacionales y/o internacionales » Cuenta con marca y logo » Letreros

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Comercialización	<ul style="list-style-type: none"> » Tarifa rack » Método de pago efectivo 	<ul style="list-style-type: none"> » Tarifa rack » Procedimientos de cotización, reserva y confirmación por WhatsApp » Condiciones y políticas de venta: fechas y modalidades de pago, cambios, cancelaciones. » Método de pago efectivo y transferencia bancaria. » Facturación boleta y facturas en pesos chilenos. » Equipamiento telefónico celular. » Correo electrónico » Sitio web 	<ul style="list-style-type: none"> » Tarifa Rack » Tarifa neta » Tarifa comisionable » Procedimientos de cotización, reserva y confirmación por WhatsApp y correo electrónico » Condiciones y políticas de venta » Tipo de moneda en que se realiza la cotización » Período de vigencia de la cotización » Garantía de servicios incluidos » Fechas y modalidades de pago » Política de cambios al programa » Política de cancelaciones Indicar en qué condiciones » Protocolos en caso de accidentes » Límite de responsabilidad del proveedor » Política de mascotas » Método de pago efectivo, transferencia bancaria, y pago electrónico (dispositivo) » Facturación: boletas, facturas en pesos chilenos. » Facturación en dólares (empresas receptoras) » Equipamiento telefónico: celular » Equipamiento telefónico satelital (turismo aventura) » Correo electrónico » Sitio web » RRSS » Trip advisor » Plataformas de Venta en Línea
Seguridad e higiene	<ul style="list-style-type: none"> » No cuenta con protocolos mínimos de seguridad e higiene. » No discriminar respecto al destino de los residuos. » Implementación parcial de guía de buenas practicas COVID 19 https://www.sernatur.cl/protocolos/ 	<ul style="list-style-type: none"> » Botiquín primeros auxilios » Cuenta con extintor de uso manual de acuerdo a normativa, activos y a la vista » Facilita información acceso a servicios médicos » Limpieza entorno, libre de desechos orgánicos e inorgánicos » La empresa implementa la guía de buenas practicas COVID 19 https://www.sernatur.cl/protocolos/ 	<ul style="list-style-type: none"> » Plan de emergencia y evacuación » Botiquín primeros auxilios » Cuenta con extintor de uso manual de acuerdo a normativa, activos y a la vista » Salidas de emergencia señalizadas. » Facilita información acceso a servicios médicos » Cuenta con control acceso recinto » Protocolo de manejo de emergencias » Seguro de responsabilidad civil » Seguro relacionado que responda a daños corporales, daños materiales y perjuicios económicos » Limpieza entorno, libre de desechos orgánicos e inorgánicos » Registro de mantención de limpieza y desinfección » La empresa implementa la guía de buenas practicas COVID 19 https://www.sernatur.cl/protocolos/ » La empresa implementa Certificado compromiso https://registro.sernatur.cl/

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Equipamiento edificación rural (diseño)	<ul style="list-style-type: none"> » Servicios deficitarios en relación con su operación, mantención y manejo. » No hay inversión en diseño. 	<ul style="list-style-type: none"> » Redes y tapas (cámaras de registro) de servicios sanitarios no están a la vista » Redes de servicios eléctricos están conducidas a través de ductos o cañales aislantes, y las uniones están protegidas por cajas » ductos y cajas de electricidad están acordeamente integrados a la arquitectura local 	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible . » Redes y tapas (cámaras de registro) de servicios sanitarios no están a la vista » Redes de servicios eléctricos están conducidas a través de ductos o cañales aislantes, y las uniones están protegidas por cajas » ductos y cajas de electricidad están acordeamente integrados a la arquitectura local » Zona de bienvenida: portal de acceso, soporte de información, estacionamiento, etc. » Equipamiento para grupos de hasta 45 o según capacidad ofertada.
Materialidad	<ul style="list-style-type: none"> » No discrimina en la calidad de materiales ni diseño en arquitectura y terminaciones. » No hay incorporación o mantención de elementos identitarios en la construcción u ambientación de espacios exteriores e interiores. 	<ul style="list-style-type: none"> » No utiliza materiales en peligro o en vías de extinción » Paredes exteriores protegidas de la lluvia y el sol mediante cubiertas con alero » Pisos en buen estado de conservación. 	<ul style="list-style-type: none"> » Materiales utilizados cumplen con características constructivas de la arquitectura local. » No utiliza materiales en peligro o en vías de extinción » Paredes exteriores protegidas de la lluvia y el sol mediante cubiertas con alero » Instalaciones abiertas (ejemplo: terrazas) están cubiertos de materiales locales, debidamente tratados para impedir su deterioro y proliferación de plagas u hongos » Pisos en buen estado de conservación.
Zona de bienvenida (diseño)	<ul style="list-style-type: none"> » No existe delimitación o zonificación de zonas según uso turístico. » Prima la informalidad en la ubicación del equipamiento de uso turístico. 	<ul style="list-style-type: none"> » Punto de recepción » Estacionamientos » Mobiliario exterior » Recipientes de basura » Servicios higiénicos 	<ul style="list-style-type: none"> » Punto de recepción » Estacionamientos » Mobiliario exterior » Recipientes de basura » Servicios higiénicos » Soporte de información » Diseño accesible
Zona de merienda (diseño)	<ul style="list-style-type: none"> » No existe un área delimitada e informada para este uso. 	<ul style="list-style-type: none"> » Cobertizo / quincho » Delimitación » Mobiliario exterior » Recipientes de basura 	<ul style="list-style-type: none"> » Cobertizo / quincho » Delimitación » Mobiliario exterior » Recipientes de basura » Soporte de información » Diseño accesible
Sendero (diseño)'	<ul style="list-style-type: none"> » Uso de senderos o huellas sin jerarquía de accesibilidad y equipamiento asociado. » No hay soportes informativos de los senderos. 	<ul style="list-style-type: none"> » Superficie compactada. » Ancho promedio 1.0 a 1.5 metros (en caso de grupos grandes). En caso de grupos de menor cantidad promedio de 1.0 metros. » En caso de corresponder: pasarelas, elementos de protección como barandas u otros de menor escala » Sendero conecta diversas áreas productivas del predio » Sendero es fácil de recorrer (diseño simple, con señalización adecuada) » Sendero es cómodo (ofrece equilibrio entre sol, sombra, etc). 	<ul style="list-style-type: none"> » Superficie compactada. » Ancho promedio 1.0 a 1.5 metros (en caso de grupos grandes). En caso de grupos de menor cantidad promedio de 1.0 metros. » Información inicio sendero » En caso de corresponder: pasarelas, elementos de protección como barandas u otros de menor escala » Sendero conecta diversas áreas productivas del predio » Sendero es fácil de recorrer (diseño simple, con señalización adecuada) » Sendero es cómodo (ofrece equilibrio entre sol, sombra, etc) » Mobiliario exterior » Soporte de información » Diseño accesible

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Baño Público	<ul style="list-style-type: none"> » Sistema de baño no cumple con las exigencias sanitarias por MINSAL. » Baño público básico compartido con la unidad familiar anfitriona. 	<p>General:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Luz natural o iluminación artificial cuidada. • Piso de cerámica u otro material lavable <p>Equipamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) • Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente • Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos • Dispensador de jabón • Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) • Secado de manos de papel. • Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario <p>Insumos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jabón • Provisión permanente de papel higiénico. • Provisión permanente papel secado de manos 	<p>General:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumple con normativa Minsal • Cumple normativa SAG • Diseño accesible • Baños señalizados con un cartel discreto y con diseño que incorpore algún elemento patrimonial y marca turística • Amplitud adecuada • Buena ventilación • Número adecuado para grupos de hasta 45 personas. • Luz natural o iluminación artificial cuidada. • Piso de cerámica u otro material lavable • Registro de mantención de limpieza y desinfección <p>Equipamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) • Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente • Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos • Dispensador de jabón • Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) • Secado de manos de papel. • Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario • Lavamanos con sistema de ahorro de agua • WC con sistema de ahorro de agua • Información uso sustentable agua y energía. <p>Insumos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jabón biodegradable • Provisión permanente de papel higiénico. • Provisión permanente papel secado de manos
Baño personal	<ul style="list-style-type: none"> » No hay diferenciación de este tipo de equipamiento. 		<ul style="list-style-type: none"> » Cumple con normativa Minsal
Taller artesanal	<ul style="list-style-type: none"> » No hay un espacio propio e independiente para este uso. 	<ul style="list-style-type: none"> » Sala de exposición y venta » Bodega de materias primas e insumos » Espacio de producción artesanal 	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible » Espacio de recepción » Sala de exposición y venta » Bodega de materias primas e insumos » Espacio de producción artesanal » Espacio de aprendizaje para el visitante

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Local agroelaborados	<ul style="list-style-type: none"> » No hay un espacio propio e independiente para este uso. » Espacio no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Espacio permite la visitación turística. » Cuenta con sala de ventas. » Cuenta con sala de charlas y degustación.
Servicio de alimentación (general)	<ul style="list-style-type: none"> » No hay un espacio propio e independiente para este uso. » Espacio no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL o en tramitación 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Edificación cuenta con luz eléctrica » Calefacción » Cerraduras en ventana » Cerradura en las puertas » Iluminación exterior » Recipientes de basura 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Edificación cuenta con luz eléctrica » Conexión a internet/ WIFI » Calefacción » Cerraduras en ventana » Cerradura en las puertas » Iluminación exterior » Sistema de eficiencia energética y agua » Recipientes de basura

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Servicio de alimentación (comedor)	<ul style="list-style-type: none"> » No hay un espacio propio e independiente para este uso. » Espacio no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL o en tramitación 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Mesas de comedor de tamaño adecuado para contar con todo el equipamiento necesario » Sillas en cantidad equivalente a la capacidad de las mesas » Distribución cómoda de las mesas tanto para el servicio como para los clientes » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 3 tomacorrientes » Juego de mantelería para todas las mesas en buen estado de conservación » Vajilla, copas y vasos de buena calidad, limpia. » Copas y vasos en cantidad suficiente al total de comensales » Copas y vasos sin ningún tipo de desperfecto y limpios. » Cubiertos en cantidad suficiente al total de comensales 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Mesas de comedor de tamaño adecuado para contar con todo el equipamiento necesario » Sillas en cantidad equivalente a la capacidad de las mesas » Distribución cómoda de las mesas tanto para el servicio como para los clientes » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 3 tomacorrientes » Juego de mantelería para todas las mesas en buen estado de conservación » Servilletas bien presentadas y a juego con la mantelería » Vajilla, copas y vasos de buena calidad, limpia. » Toda la vajilla igual o bien combinada de forma creativa » Copas y vasos en cantidad suficiente al total de comensales » Copas y vasos sin ningún tipo de desperfecto y limpios. » Cubiertos en cantidad suficiente al total de comensales » Cubiertos sin ningún tipo de desperfecto y limpios.

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Servicio de alimentación (cocina)	<ul style="list-style-type: none"> » No hay un espacio propio e independiente para este uso. » Espacio no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Ventilación forzada al exterior » Piso en buen estado » Hornos y cocina » Freidora » Campana o extintor » Refrigerador/cámaras de frío » Baterías de cocina » Ollas con capacidad de 4 a 20 litros » Sartenes » Área de preparación » Batidora » Licuadora » Horno microondas » Lavaplatos con escurridor platos » Cocina a gas o electricidad, de cuatro platos y horno » Tomacorriente en número adecuado » Espacio/gabinete para guardar alimentos » Espacio/gabinete para guardar utensilios » Basurero con tapa y bolsa para su retiro diario » Cuchillos de cocina » Tabla de cortar » Rallador » Colador » Escurridor » Exprimidor » Espátula » Mortero piedra o madera » Pelapapas » Escurreplatos » Paño de cocina » Productos de limpieza (desengrasante, limpiador para baños, limpiador para muebles, limpia cristales y limpiador para cocinas) » Estropajos y esponjas » Fuentes » Aceitera, especiero, salero y pimentero » Cucharas, espátulas y paletas » Vaso para reciclar aceite » Juego de vajilla completo » Vasos » Copas » Tazas con plato de desayuno y café o té » Juego de cubierto Cubertería » Instrumentos para servir (cucharón, cucharón con agujero, espátula, entre otros) » Tetera o hervidor » Toma olla/manopla » Toalla de papel adsorbente 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Ventilación forzada al exterior » Piso en buen estado » Hornos y cocina » Freidora » Campana o extintor » Refrigerador/cámaras de frío » Baterías de cocina <ul style="list-style-type: none"> • Ollas con capacidad de 4 a 20 litros • Olla a presión • Sartenes • Bandejas para hornear y moldes • Área de preparación • Batidora • Licuadora • Procesadora de alimentos • Horno microondas • Cafetera • Maquina moler y cortar carne » Lavaplatos con escurridor platos » Cocina a gas o electricidad, de cuatro platos y horno » Tomacorriente en número adecuado » Espacio/gabinete para guardar alimentos » Espacio/gabinete para guardar utensilios » Basurero con tapa y bolsa para su retiro diario » Cuchillos de cocina » Tabla de cortar » Rallador » Colador » Escurridor » Exprimidor » Espátula » Mortero piedra o madera » Pelapapas » Escurreplatos » Paño de cocina » Productos de limpieza (desengrasante, limpiador para baños, limpiador para muebles, limpia cristales y limpiador para cocinas) » Estropajos y esponjas » Fuentes » Aceitera, especiero, salero y pimentero » Cucharas, espátulas y paletas » Vaso para reciclar aceite » Juego de vajilla completo » Vasos » Copas » Tazas con plato de desayuno y café o té » Juego de cubierto Cubertería » Instrumentos para servir (cucharón, cucharón con agujero, espátula, entre otros) » Tetera o hervidor (hervidor de calidad) » Toma olla/manopla » Toalla de papel adsorbente

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Comedor cabaña	<ul style="list-style-type: none"> » No hay un espacio propio e independiente para este uso. » Espacio no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Muebles de comedor » Sillas en cantidad equivalente a la capacidad de la cabaña (personas alojadas) » Sofá o similar » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 3 tomacorrientes 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Muebles de comedor » Sillas en cantidad equivalente a la capacidad de la cabaña (personas alojadas) » Sofá o similar » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 3 tomacorrientes » Televisión a color con control remoto
Habitación	<ul style="list-style-type: none"> » No hay un espacio propio e independiente para este uso. » Espacio no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Colchón resortes » Colchón espuma » Almohada cama » Frazada » 02 juegos de cama blancas » Closet, cajonera o repisa » Ganchos para colgar ropa » Papelero con bolsa plástica para su retiro diario » Dos tomacorrientes con indicación de voltaje » Interruptor cercano a la puerta de acceso habitación » Lámpara velador » Lámpara techo » Cortinas en buen estado 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Colchón resortes » Protector de colchón » Almohada cama » Almohada adicional » Plumón » Funda plumón » Frazada (2 por cama y unidad extra por cama a petición de huésped) » Piecera » 02 juegos de cama blancas (con funda de almohada) en buen estado. » Silla, butaca o sillón » Closet, cajonera o repisa » Ganchos para colgar ropa » Papelero con bolsa plástica para su retiro diario » Dos tomacorrientes con indicación de voltaje » Interruptor cercano a la puerta de acceso habitación » Lámpara velador » Lámpara techo » Lámpara con batería recargable » Cortinas en buen estado

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Baño Cabaña	<ul style="list-style-type: none"> » No hay un espacio propio e independiente para este uso. » Espacio no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) » Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente » Ducha o tina con comando o llaves de agua fría y caliente » Barra de seguridad en tina o ducha » Piso o superficie antideslizante en tina o ducha » Cortina de baño (sin hongos y recambio cada temporada) » Agua fría y caliente, con temperatura y presión adecuadas, durante las 24 horas. » Ventilación y luz natural (ventana) » Piso de cerámica u otro material lavable » Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos » Mueble o cajonera para objetos de tocador » Mueble o cajonera con artículos básicos de primeros auxilios » Iluminación eléctrica junto al espejo » Dispensador de jabón » Jabón biodegradable » Porta cepillo de dientes » Vaso » Tomacorriente con indicación de voltaje » Toalla de cuerpo por huésped con recambio » Toalla de manos o facial con recambio » Toalla de piso con Recambio » Colgador toalla manos o facial junto a lavamanos » Colgador toallas cuerpo » Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) » Provisión permanente de papel higiénico. » Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario » Secador de pelo » Lavamanos con sistema de ahorro de agua » WC con sistema de ahorro de agua » Tina o ducha con sistema de ahorro de agua » Información uso sustentable agua y energía. 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) » Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente » Ducha o tina con comando o llaves de agua fría y caliente » Barra de seguridad en tina o ducha » Piso o superficie antideslizante en tina o ducha » Cortina de baño (sin hongos y recambio cada temporada) » Agua fría y caliente, con temperatura y presión adecuadas, durante las 24 horas. » Ventilación y luz natural (ventana) » Piso de cerámica u otro material lavable » Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos » Mueble o cajonera para objetos de tocador » Mueble o cajonera con artículos básicos de primeros auxilios » Iluminación eléctrica junto al espejo » Dispensador de jabón » Jabón biodegradable » Porta cepillo de dientes » Vaso » Tomacorriente con indicación de voltaje » Toalla de cuerpo por huésped con recambio » Toalla de manos o facial con recambio » Toalla de piso con Recambio » Colgador toalla manos o facial junto a lavamanos » Colgador toallas cuerpo » Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) » Provisión permanente de papel higiénico. » Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario » Secador de pelo » Lavamanos con sistema de ahorro de agua » WC con sistema de ahorro de agua » Tina o ducha con sistema de ahorro de agua » Información uso sustentable agua y energía.

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Cocina Cabaña	<ul style="list-style-type: none"> » No hay un espacio propio e independiente para este uso. » Espacio no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Ventilación forzado al exterior » Piso en buen estado » Lavaplatos con escurridor platos » Cocina a gas o electricidad, de cuatro platos y horno » Refrigerador » Tomacorriente en número adecuado » Espacio/gabinete para guardar alimentos » Espacio/gabinete para guardar utensilios » Basurero con tapa y bolsa para su retiro diario » Utensilios de cocina » Cuchillos de cocina » Tabla de cortar » Rallador » Colador » Escurridor » Exprimidor » Juguera » Mortero piedra o madera » Pelapapas » Detergente líquido » Paño de cocina » Recambio de paño de cocina » Productos de limpieza (desengrasante, limpiador para baños, limpiador para muebles, limpia cristales y limpiador para cocinas) » Estropajos y esponjas » Ollas, cacerolas y sartenes » Bandeja y rejilla de horno » Fuentes » Aceitera, especiero, salero y pimentero » Juego de vajilla en cantidad de huéspedes por cabaña » Cristalería: Vasos homogénea y en cantidad de huéspedes por cabaña » Tazas con plato de desayuno y café o té » Juego de cubierto » Instrumentos para servir (cucharón, cucharón con agujero, espátula, entre otros) » Tetera o hervidor 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Ventilación forzado al exterior » Piso en buen estado » Lavaplatos con escurridor platos » Cocina a gas o electricidad, de cuatro platos y horno » Refrigerador » Tomacorriente en número adecuado » Espacio/gabinete para guardar alimentos » Espacio/gabinete para guardar utensilios » Basurero con tapa y bolsa para su retiro diario » Utensilios de cocina » Cuchillos de cocina » Tabla de cortar » Rallador » Colador » Escurridor » Exprimidor » Juguera » Mortero piedra o madera » Pelapapas » Detergente líquido » Paño de cocina » Recambio de paño de cocina » Productos de limpieza (desengrasante, limpiador para baños, limpiador para muebles, limpia cristales y limpiador para cocinas) » Estropajos y esponjas » Ollas, cacerolas y sartenes » Bandeja y rejilla de horno » Molde horno » Fuentes » Aceitera, especiero, salero y pimentero » Vaso para reciclar aceite » Juego de vajilla homogénea y en cantidad de huéspedes por cabaña » Cristalería (Vasos y copas) homogénea y en cantidad de huéspedes por cabaña » Tazas con plato de desayuno y café o té » Juego de cubierto » Instrumentos para servir (cucharón, cucharón con agujero, espátula, entre otros) » Tetera o hervidor (hervidor de calidad) » Microondas » Toma olla/manopla » Toalla de papel adsorbente

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Camping general	<ul style="list-style-type: none"> » No hay un espacio propio e independiente para este uso. » Espacio no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Señalética de bienvenida » Portal de acceso » Barrera o portón de protección acceso » Estacionamiento » Quiosco o caseta de bienvenida » Edificación cuenta con luz eléctrica » Conexión a internet/ WIFI » Iluminación exterior » Sistema de eficiencia energética y agua » Recipientes de basura 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio propio e independiente para este uso, de manera exclusiva. » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Señalética de bienvenida » Portal de acceso » Barrera o portón de protección acceso » Estacionamiento » Quiosco o caseta de bienvenida » Edificación cuenta con luz eléctrica » Conexión a internet/ WIFI » Iluminación exterior » Sistema de eficiencia energética y agua » Recipientes de basura
Espacios recreativos, áreas de descanso comunes y otros	<ul style="list-style-type: none"> » No define de manera exclusiva espacios recreativos, áreas de descanso y comunes. » Lo espacios no están señalizados ni demarcados. » No hay planificación u ordenamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> » Quincho » Refugio para la lluvia 	<ul style="list-style-type: none"> » Quincho » Refugio para la lluvia » Sala de secado de ropa » Área de juegos infantiles » Área de descanso (reposeras – hamacas) » Sala montaje de alimentos o comedor » Locker de artículos personales
Camping: sitios	<ul style="list-style-type: none"> » No define de manera exclusiva de camping. » Lo espacios no están señalizados ni demarcados. » No hay planificación u ordenamiento. » Se asignan los espacios de manera no planificado y sin registro. Interno. » Espacio no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL o esta en tramitación su funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Terreno seco » A no menos de 500 m de zona descargas de aguas servidas o basurales » Basurero con tapa y bolsa » Retiro de basuras diario » Demarcación perimetral del sitio » Señalética del sitio » Mesa o mesón con capacidad total de pasajeros » Sillas o bancas con capacidad total de pasajeros » Sombreadero adecuado al tamaño de la mesa o mesón » Hornilla con parrilla » Equipamiento limpio y en buenas condiciones » Estacionamiento en las cercanías » Un tomacorriente 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » Terreno seco » A no menos de 500 m de zona descargas de aguas servidas o basurales » Medidas de prevención y señalización en caso de cercanías de caminos o líneas férreas » Agua potable con Resolución Sanitaria » Basurero con tapa y bolsa » Retiro de basuras diario » Demarcación perimetral del sitio » Señalética del sitio » Mesa o mesón con capacidad total de pasajeros » Sillas o bancas con capacidad total de pasajeros » Sombreadero adecuado al tamaño de la mesa o mesón » Hornilla con parrilla » Equipamiento limpio y en buenas condiciones » Estacionamiento en las cercanías » Foco para iluminación nocturna » Un tomacorriente con indicación de voltaje (opcional) » Uso eficiente energía (a lo menos una ampolleta de bajo consumo) » Diseño accesible

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Baño camping	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL o está en tramitación su funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) » Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente » Ducha o tina con comando o llaves de agua fría y caliente » Barra de seguridad en tina o ducha » Piso o superficie antideslizante en tina o ducha » Cortina de baño (sin hongos y recambio cada temporada) » Agua fría y caliente, con temperatura y presión adecuadas, durante las 24 horas. » Ventilación y luz natural (ventana) » Piso de cerámica u otro material lavable » Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos » Iluminación eléctrica junto al espejo » Tomacorriente con indicación de voltaje » Colgador toallas cuerpo » Colgador toalla manos o facial junto a lavamanos » Recambio toalla de piso » Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) » Provisión permanente de papel higiénico. » Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario » Personal o dependientes del Camping (trabajadores) » 1 WC mínimo, por sexo cada 6 sitios » 1 lavamanos mínimo, por sexo cada 6 sitios » 1 ducha mínimo, por sexo cada 6 sitios » Adecuado funcionamiento y mantenimiento de artefactos y equipos » Perfectas condiciones de higiene en sitios, instalaciones y espacios de circulación 	<ul style="list-style-type: none"> » Espacio cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL. » WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) » Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente » Ducha o tina con comando o llaves de agua fría y caliente » Barra de seguridad en tina o ducha » Piso o superficie antideslizante en tina o ducha » Cortina de baño (sin hongos y recambio cada temporada) » Agua fría y caliente, con temperatura y presión adecuadas, durante las 24 horas. » Ventilación y luz natural (ventana) » Piso de cerámica u otro material lavable » Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos » Iluminación eléctrica junto al espejo » Tomacorriente con indicación de voltaje » Colgador toallas cuerpo » Colgador toalla manos o facial junto a lavamanos » Recambio toalla de piso » Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) » Provisión permanente de papel higiénico. » Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario » Urinarios (opcional) cada 0,5 mt » Personal o dependientes del Camping (trabajadores) » 1 WC mínimo, por sexo cada 6 sitios » 1 lavamanos mínimo, por sexo cada 6 sitios » 1 ducha mínimo, por sexo cada 6 sitios » Mantenimiento » Registro de mantención de limpieza y desinfección » Adecuado funcionamiento y mantenimiento de artefactos y equipos » Perfectas condiciones de higiene en sitios, instalaciones y espacios de circulación » Lavamanos con sistema de ahorro de agua » WC con sistema de ahorro de agua » Tina o ducha con sistema de ahorro de agua » Información uso sustentable agua y energía

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Lavavajilla y lavaropa	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL o está en tramitación su funcionamiento y/o implementación. 	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Lavavajilla cada 8 sitios » Lavaropa cada 8 sitios 	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Lavavajilla cada 8 sitios » Lavaropa cada 8 sitios » Lavavajillas y lavaropas integrados al sistema de disposición final de aguas servidas
Espacios comunes/ refugio/comedor/sala	<ul style="list-style-type: none"> » No define de manera exclusiva espacios comunes/ refugio/comedor/sala » Lo espacios no están señalizados ni demarcados. » No hay planificación u ordenamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> » Muebles de comedor y Sillas o bancas en cantidad equivalente a la capacidad de los sitios » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 5 tomacorrientes con indicación de voltaje » Información turística (guías, folletos u otros) » Mapa o plano turístico » Basureros con tapa y bolsa plástica para su retiro diario » Refrigerador » Cocina u horno a gas/eléctrico u otro sistema » Campana o extractor de aire sobre cocina » Lavaplatos con escurridor » Gabinetes o repisas para colocar loza y cubiertos » Mueble o cajonera con artículos básicos de primeros auxilios » Toalla de papel absorbente » Sistema de calefacción 	<ul style="list-style-type: none"> » Muebles de comedor o refugio de estilo y diseño adecuado a tradiciones locales » Mesa comedor estilo y diseño adecuado a tradiciones locales » Sillas o bancas en cantidad equivalente a la capacidad de los sitios » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 5 tomacorrientes con indicación de voltaje » Televisión (opcional) » Decoración acorde a tradiciones del territorio » Cuadros decorativos con temáticas del territorio » Artesanía decorativa y/o utilitaria del territorio en su adecuado contexto » Información turística (guías, folletos u otros) » Mapa o plano turístico » Oferta turística destino » Información turística proveedores turismo rural » Indicaciones servicio estándar Indap » Indicaciones normas o código de conducta, buen uso de instalaciones » Información uso sustentable agua y energía » Basureros con tapa y bolsa plástica para su retiro diario » Refrigerador » Cocina u horno a gas/eléctrico u otro sistema » Campana o extractor de aire sobre cocina » Lavaplatos con escurridor » Gabinetes o repisas para colocar loza y cubiertos » Mueble o cajonera con artículos básicos de primeros auxilios » Toalla de papel absorbente » Sistema de calefacción » Lavaplatos con sistema de ahorro de agua
Equipamiento general hospedaje rural	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL o está en tramitación su funcionamiento y/o implementación. 	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Edificación cuenta con luz eléctrica » Calefacción » Televisión » Cerraduras en ventana » Cerradura en las puertas » Doble juego de llaves (una para el cliente y otra para el dueño) » Iluminación exterior » Recipientes de basura 	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Edificación cuenta con luz eléctrica » Conexión a internet/ WIFI » Calefacción » Televisión » TV Cable » Cerraduras en ventana » Cerradura en las puertas » Doble juego de llaves (una para el cliente y otra para el dueño) » Iluminación exterior » Sistema de eficiencia energética y agua » Recipientes de basura

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Equipamiento comedor y sala hospedaje común	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL o está en tramitación su funcionamiento y/o implementación. 	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Muebles de comedor » Sillas en cantidad equivalente a la capacidad del hospedaje » Sofá o similar » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 3 tomacorrientes » Televisión a color con control remoto 	<ul style="list-style-type: none"> » Equipamiento cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Muebles de comedor » Sillas en cantidad equivalente a la capacidad del hospedaje » Sofá o similar » Iluminación localizada (lámparas o similar) » Cortinas o persianas en buen estado. » Al menos 3 tomacorrientes » Televisión a color con control remoto
Habitación Hospedaje Rural	<ul style="list-style-type: none"> » Habitación no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL o está en tramitación su funcionamiento y/o implementación. 	<ul style="list-style-type: none"> » Habitación cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Colchón espuma » Almohada cama » Frazada » 02 juegos de cama blancas » Closet, cajonera o repisa » Ganchos para colgar ropa » Papelero con bolsa plástica para su retiro diario » Dos tomacorrientes con indicación de voltaje » Interruptor cercano a la puerta de acceso habitación » Lámpara velador » Lámpara techo » Cortinas en buen estado 	<ul style="list-style-type: none"> » Habitación cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Colchón resortes » Protector de colchón » Almohada cama » Almohada adicional » Plumón » Funda plumón » Frazada (2 por cama y unidad extra por cama a petición de huésped) » Piecera » 02 juegos de cama blancas (con funda de almohada) en buen estado. » Silla, butaca o sillón » Closet, cajonera o repisa » Ganchos para colgar ropa » Papelero con bolsa plástica para su retiro diario » Dos tomacorrientes con indicación de voltaje » Interruptor cercano a la puerta de acceso habitación » Lámpara velador » Lámpara techo » Lámpara con batería recargable » Cortinas en buen estado

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Baño Hospedaje Rural	<ul style="list-style-type: none"> » Baño no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL o está en tramitación su funcionamiento y/o implementación. 	<ul style="list-style-type: none"> » Baño cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) » Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente » Ducha o tina con comando o llaves de agua fría y caliente » Barra de seguridad en tina o ducha » Piso o superficie antideslizante en tina o ducha » Cortina de baño (sin hongos y recambio cada temporada) » Agua fría y caliente, con temperatura y presión adecuadas, durante las 24 horas. » Ventilación y luz natural (ventana) » Piso de cerámica u otro material lavable » Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos » Mueble o cajonera para objetos de tocador » Iluminación eléctrica junto al espejo » Dispensador de jabón » Jabón biodegradable » Porta cepillo de dientes » Vaso » Tomacorriente con indicación de voltaje » Toalla de cuerpo por huésped con recambio » Toalla de manos o facial con recambio » Toalla de piso con Recambio » Colgador toalla manos o facial junto a lavamanos » Colgador toallas cuerpo » Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) » Provisión permanente de papel higiénico. » Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario » Secador de pelo » Lavamanos con sistema de ahorro de agua » WC con sistema de ahorro de agua » Tina o ducha con sistema de ahorro de agua » Información uso sustentable agua y energía. 	<ul style="list-style-type: none"> » Baño cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » WC con asiento y tapa (sin accesorios como cojines, blondas o géneros) » Lavamanos con comando o llaves de agua fría y caliente » Ducha o tina con comando o llaves de agua fría y caliente » Barra de seguridad en tina o ducha » Piso o superficie antideslizante en tina o ducha » Cortina de baño (sin hongos y recambio cada temporada) » Agua fría y caliente, con temperatura y presión adecuadas, durante las 24 horas. » Ventilación y luz natural (ventana) » Piso de cerámica u otro material lavable » Espejo medio cuerpo sobre el lavamanos » Mueble o cajonera para objetos de tocador » Iluminación eléctrica junto al espejo » Dispensador de jabón » Jabón biodegradable » Porta cepillo de dientes » Vaso » Tomacorriente con indicación de voltaje » Toalla de cuerpo por huésped con recambio » Toalla de manos o facial con recambio » Toalla de piso con Recambio » Colgador toalla manos o facial junto a lavamanos » Colgador toallas cuerpo » Portarrollos papel higiénico (sin accesorios como blondas o géneros) » Provisión permanente de papel higiénico. » Basurero con tapa articulada y bolsa plástica para su retiro diario » Secador de pelo » Lavamanos con sistema de ahorro de agua » WC con sistema de ahorro de agua » Tina o ducha con sistema de ahorro de agua » Información uso sustentable agua y energía.

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Cocina Hospedaje rural	<ul style="list-style-type: none"> » Cocina no cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL 	<ul style="list-style-type: none"> » Cocina cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Ventilación forzado al exterior » Piso en buen estado » Lavaplatos con escurridor platos » Cocina a gas o electricidad, de cuatro platos y horno » Refrigerador » Tomacorriente en número adecuado » Espacio/gabinete para guardar alimentos » Espacio/gabinete para guardar utensilios » Basurero con tapa y bolsa para su retiro diario » Utensilios de cocina » Cuchillos de cocina » Tabla de cortar » Rallador » Colador » Escurridor » Exprimidor » Juguera » Mortero piedra o madera » Pelapapas » Detergente líquido » Paño de cocina » Recambio de paño de cocina » Productos de limpieza (desengrasante, limpiador para baños, limpiador para muebles, limpia cristales y limpiador para cocinas) » Estropajos y esponjas » Ollas, cacerolas y sartenes » Bandeja y rejilla de horno » Fuentes » Aceitera, especiero, salero y pimentero » Juego de vajilla en cantidad de huéspedes por cabaña » Cristalería: Vasos homogénea y en cantidad de huéspedes por cabaña » Tazas con plato de desayuno y café o té » Juego de cubierto » Instrumentos para servir (cucharón, cucharón con agujero, espátula, entre otros) » Tetera o hervidor 	<ul style="list-style-type: none"> » Cocina cumple con los estándares de funcionamiento exigidos por MINSAL » Ventilación forzado al exterior » Piso en buen estado » Lavaplatos con escurridor platos » Cocina a gas o electricidad, de cuatro platos y horno » Refrigerador » Tomacorriente en número adecuado » Espacio/gabinete para guardar alimentos » Espacio/gabinete para guardar utensilios » Basurero con tapa y bolsa para su retiro diario » Utensilios de cocina » Cuchillos de cocina » Tabla de cortar » Rallador » Colador » Escurridor » Exprimidor » Juguera » Mortero piedra o madera » Pelapapas » Detergente líquido » Paño de cocina » Recambio de paño de cocina » Productos de limpieza (desengrasante, limpiador para baños, limpiador para muebles, limpia cristales y limpiador para cocinas) » Estropajos y esponjas » Ollas, cacerolas y sartenes » Bandeja y rejilla de horno » Molde horno » Fuentes » Aceitera, especiero, salero y pimentero » Vaso para reciclar aceite » Juego de vajilla homogénea y en cantidad de huéspedes por cabaña » Cristalería (Vasos y copas) homogénea y en cantidad de huéspedes por cabaña » Tazas con plato de desayuno y café o té » Juego de cubierto » Instrumentos para servir (cucharón, cucharón con agujero, espátula, entre otros) » Tetera o hervidor (hervidor de calidad) » Microondas » Toma olla/manopla » Toalla de papel adsorbente

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Equipamiento huerto	<ul style="list-style-type: none"> » Huerto al aire libre o en invernadero, sin acceso controlados. » No existe registro de control sanitario 	<ul style="list-style-type: none"> » Acceso » Cerco » Invernadero o espacio al aire libre en adecuadas condiciones » Sistema de riego en adecuadas condiciones » Frutales, verduras y frutos en adecuadas condiciones sanitarias » División de espacios de cultivo » Invernadero 	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible » Acceso » Cerco » Invernadero o espacio al aire libre en adecuadas condiciones » Sistema de riego en adecuadas condiciones » Frutales, verduras y frutos en adecuadas condiciones sanitarias » División de espacios de cultivo » Abonera/compost » Invernadero » Semillero » Equipamiento exclusivo para turistas: sacos, canastos, tijeras de poda, entre otros. » Sendero y señalética exclusiva para uso turístico
Apiarios y sala de extracción	<ul style="list-style-type: none"> » Apiarios y salas de extracción sin acceso controlados. » No existe registro de control sanitario » No hay espacio exclusivo como salas de elaboración y procesos. » No cuenta con equipamiento en número y calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> » Acceso » Cerco perimetral » División de espacios de labores o faenas » Apiarios, alzas y sistemas de crías » Kit fumador de colmenas » Material apícola » Trajes de cosecha (buzos u overoles) » Guantes (varias tallas) » Velos, caretas y sombreros de extracción » Espacios de trabajo limpios 	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible » Acceso » Cerco perimetral » División de espacios de labores o faenas » Apiarios, alzas y sistemas de crías » Kit fumador de colmenas » Material apícola » Sala de extracción apícola » Sala de envasado » Trajes de cosecha (buzos u overoles) » Guantes (varias tallas) » Velos, caretas y sombreros de extracción » Espacios de trabajo limpios » Indumentaria exclusiva para turista: trajes de cosecha (buzos u overoles), guantes (varias tallas) y velos, caretas y sombreros de extracción

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Planteles lecheros	<ul style="list-style-type: none"> » Sin accesos controlados. » No existe registro de control sanitario y de limpieza. » No hay espacio exclusivo como salas de elaboración y procesos. » No cuenta con equipamiento en número y calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> » Acceso » Cerco perimetral » División de espacios de labores o faenas » Foso de ordeña limpio » Maquinaria de ordeña limpio » Bodega de ensilaje » Sala de Proceso y refrigeración » Tinas de pasteurización » Mesa Quesera » Sala de Guarda o fermentación » Termómetros y Medidor de humedad » Medido de PH » Sala de envasado » Trajes de ordeña (buzos u overoles) » Delantales u overoles » Espacios de trabajo limpios » Uso de cofias » Uso de mascarilla » Uso de cubre calzado » Animales de buen estado y aspecto » Sanidad animal al día » Adecuado manejo de corrales » Adecuado manejo de sala de ordeña y equipamiento » Adecuado manejo de residuos » Adecuado manejo de guano y purines » Adecuado manejo de vectores 	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible » Acceso » Cerco perimetral » División de espacios de labores o faenas » Foso de ordeña limpio » Maquinaria de ordeña limpio » Bodega de ensilaje » Sala de Proceso y refrigeración » Tinas de pasteurización » Mesa Quesera » Sala de Guarda o fermentación » Termómetros y Medidor de humedad » Medido de PH » Sala de envasado » Trajes de ordeña (buzos u overoles) » Delantales u overoles » Espacios de trabajo limpios » Uso de cofias » Uso de mascarilla » Uso de cubre calzado » Animales de buen estado y aspecto » Sanidad animal al día » Adecuado manejo de corrales » Adecuado manejo de sala de ordeña y equipamiento » Adecuado manejo de residuos » Adecuado manejo de guano y purines » Adecuado manejo de vectores » Señalética de protocolo de limpieza » Indumentaria exclusiva para turistas: delantales, cofias, mascarillas, cubre-calzados, y guantes. En el caso que entren al Área Limpia del recinto.

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Granja de animales (de tiro, de corral, exóticos y otros)	<ul style="list-style-type: none"> » Sin accesos controlados. » No existe registro de control sanitario y de limpieza. » No cuenta con equipamiento en número y calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> » Acceso » Cerco perimetral » División de espacios de labores o faenas » Corrales ordenados limpio » Delantales u overoles de trabajo » Espacios de trabajo limpios » Animales de buen estado y aspecto » Sanidad animal al día » Adecuado manejo de corrales por especies o razas » Adecuado manejo de residuos » Adecuado manejo de guano y purines » Adecuado manejo de vectores 	<ul style="list-style-type: none"> » Diseño accesible » Acceso » Cerco perimetral » División de espacios de labores o faenas » Corrales ordenados limpio » Delantales u overoles de trabajo » Espacios de trabajo limpios » Animales de buen estado y aspecto » Sanidad animal al día » Adecuado manejo de corrales por especies o razas » Adecuado manejo de residuos » Adecuado manejo de guano y purines » Adecuado manejo de vectores » Señalética de protocolo de limpieza » Informar protocolo de alimentación » Protocolo de seguridad » Sendero y señalética exclusiva para uso turístico si fuese necesario por temas de seguridad, manejo e higiene. » Diseño accesible » Estacionamientos » Mobiliario exterior » Recipientes de basura » Servicios higiénicos » Soporte de información » Bodega con sala de exhibición » Sala de venta con área de cata. » Viñas » Cuvas, tinajas y toneles en adecuadas condiciones » Sistema de riego de viñas en adecuadas condiciones » Frutales y frutos en adecuadas condiciones sanitarias » Señalética de protocolo de limpieza
Identitarios Alimentación: venta productos	<ul style="list-style-type: none"> » Venta de 1 a 3 productos de origen local. 	<ul style="list-style-type: none"> » Venta de 4 a 6 productos de origen local. 	<ul style="list-style-type: none"> » Venta 7 a más productos de origen local
Identitarios Alimentación: carta	<ul style="list-style-type: none"> » Carta cumple con uno de estos ámbitos: <ul style="list-style-type: none"> • Carta menciona algún elemento del patrimonio rural del destino (leyenda, poema, fotografía) • Carta incorporar platos y postres de la gastronomía local • Carta considera vinos y licores locales, • La Carta incorpora productos D.O. reserva de la biosfera, SIPAN, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> » Carta cumple con al menos de estos ámbitos: <ul style="list-style-type: none"> • Carta menciona algún elemento del patrimonio rural del destino (leyenda, poema, fotografía) • Carta incorporar platos y postres de la gastronomía local • Carta considera vinos y licores locales, • La Carta incorpora productos D.O. reserva de la biosfera, SIPAN, etc 	<ul style="list-style-type: none"> » Carta cumple con al menos 3 o más de estos ámbitos: <ul style="list-style-type: none"> • Carta menciona algún elemento del patrimonio rural del destino (leyenda, poema, fotografía) • Carta incorporar platos y postres de la gastronomía local • Carta considera vinos y licores locales, • La Carta incorpora productos D.O. reserva de la biosfera, SIPAN, etc

ÁMBITO	NIVEL TÉCNICO 1	NIVEL TÉCNICO 2	NIVEL TÉCNICO 3
Identitarios ambientación	<ul style="list-style-type: none"> » Ambientación con al menos 2 de estos ámbitos: » Música local y/o folclórica en volumen adecuado. » Muebles de comedor de estilo y diseño adecuado a tradiciones locales » Adornos locales » Vajilla locales » Artesanía local » Artículos de cama 	<ul style="list-style-type: none"> » Ambientación con al menos 4 de estos ámbitos: » Música local y/o folclórica en volumen adecuado. » Muebles de comedor de estilo y diseño adecuado a tradiciones locales » Adornos locales » Vajilla locales » Artesanía local » Artículos de cama 	<ul style="list-style-type: none"> » Ambientación establecimientos de alimentación en al menos 5 o más de estos ámbitos: » Música local y/o folclórica en volumen adecuado. » Muebles de comedor de estilo y diseño adecuado a tradiciones locales » Adornos locales » Vajilla locales » Artesanía local » Artículos de cama
Identitarios relato turístico	<ul style="list-style-type: none"> » No incorpora relatos o fuentes locales el guion o relato. 	<ul style="list-style-type: none"> » Comunica elementos patrimoniales de la zona al visitante al momento de la recepción. » Comunica elementos patrimoniales de las actividades rurales disponibles para el visitante. 	<ul style="list-style-type: none"> » Comunica elementos patrimoniales de la zona al visitante al momento de la recepción. » Comunica elementos patrimoniales de las actividades rurales disponibles para el visitante. » Comunica elementos patrimoniales en sus RRSS, plataformas, etc.
Identitarios atención al cliente	<ul style="list-style-type: none"> » Atención no personalizada » Falta de empatía con el pasajero » No proporciona información local en la bienvenida y durante la visita. 	<ul style="list-style-type: none"> » Atención directa campesino - cliente 	<ul style="list-style-type: none"> » Ropa con algún diseño de patrimonio local (bordado, imagen) » Atención directa campesino - cliente

RESUMEN DE AUDITORÍA DIAGNÓSTICO - HALLAZGOS DE MEJORA Y OPORTUNIDADES DE INVERSIÓN

Una vez identificado el perfil, el facilitador requiere identificar los apoyos necesarios en los hallazgos de mejora en torno a los ámbitos abordados, y definir el plan de inversiones de equipamientos. Se propone el siguiente formato:

Nombre Usuario	
RUT	
Nombre Empresa	
Dirección	
Teléfono	
Comuna	
Correo Electrónico	
Servicio turístico evaluado	
Formalización y registro de servicios turísticos.	Asesoría técnica
	Asesoría Legal
	Financiamiento equipamiento
Operación, difusión y comercialización	Asesoría técnica
	Asesoría Legal
	Financiamiento equipamiento
Confort	Asesoría técnica
	Financiamiento equipamiento
Ordenamiento predial	Asesoría técnica
	Financiamiento equipamiento
Equipamiento habilitante	Asesoría técnica
	Reparación
	Instalación
	Financiamiento equipamiento
Elementos identitarios	Asesoría técnica
	Financiamiento equipamiento

HERRAMIENTA N° 5

ESTE RESUMEN DEBE IDENTIFICAR:

- Las necesidades de apoyo en materia de formalización y registro de servicios turísticos.
- El conocimiento en operación, difusión y comercialización turística de los empresarios, que incide en el mercado que puede atender.
- Las mejoras de ordenamiento predial a realizar.
- Las necesidades de equipamiento habilitante para mejorar la experiencia turística.
- Los elementos identitarios relevantes que le dan singularidad y propiedad a cada emprendimiento.
- Las opciones de incorporar elementos patrimoniales que puedan otorgar o estén disponibles para sumar autenticidad (identidad rural), al servicio turístico.

Modalidad: visita a terreno a cada empresa

Convoca: Indap. Funcionario de fomento productivo que toma los datos en terreno y facilitadores asesores de Indap del rubro.

A convocar: empresarios seleccionados

Duración: 60 a 90 minutos como máximo por empresa seleccionada.

Insumos:

- Check List servicio turístico. Ver Excel descargable
- Cámara de fotos o celular con opción fotos/video.

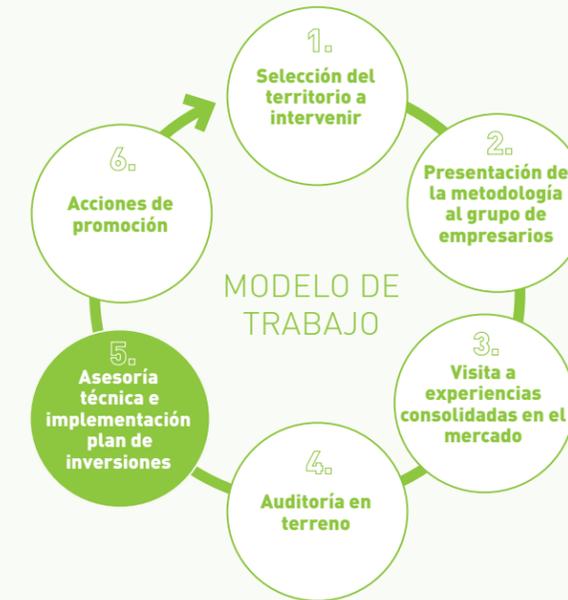
5. ASESORÍA TÉCNICA Y PLAN DE INVERSIONES DE EQUIPAMIENTO

Esta etapa considera dos acciones relevantes:

- Asesoría Técnica.**
- Ejecución plan de inversiones de equipamiento.**

a. Asesoría Técnica: Esta asesoría se orienta fortalecer competencias de operación y comercialización para promover y posicionar experiencias auténticas de turismo rural, con el fin de especializar y diferenciar su oferta, incrementando con ello su competitividad, sus ventas y creando nuevo valor para sus clientes.

Esta asesoría tiene sentido y colabora con los de instrumentos regulares de Indap, según el perfil de cada usuario, pudiendo ser estos: Servicio de Asesoría Técnica SAT, Gestor Comercial, Programa de Asociatividad Económica PAE y Alianzas Productivas de Indap, ya que tienen foco en mejorar el margen bruto de los proyectos en base a un Plan de Negocios o Metodología CAVAS que busca ordenar de manera integral las acciones de mejora y reducción de brechas.



Esta asesoría técnica debe transferir competencias principalmente en:

TEMA	SUB TEMA
La autenticidad de la oferta de turismo rural	<ul style="list-style-type: none"> » Concepto de autenticidad » Tipos de visitantes interesados en el turismo rural » Definición del patrimonio cultural y natural a incorporar en la empresa de turismo rural.
Diseño de experiencias de turismo rural	<ul style="list-style-type: none"> » Fases para la construcción de guion y relato para la experiencia turística » Variables para el diseño de experiencias: duración, lugar de inicio y término de la actividad, frecuencia de salida, temporada, contenido, actividades, entradas, alimentación, alojamiento, paradas técnicas, compras precio, servicios incluidos y no incluidos. » Implementación de una experiencia turística: ficha de experiencia turística, inversiones necesarias, alianzas comerciales, recursos humanos.
Preparación para el mercado turístico	<ul style="list-style-type: none"> » Cotizaciones » Reservas » Confirmación
Tarifas, medios de pago y facturación	<ul style="list-style-type: none"> » Tipos de tarifa » Margen de utilidad o mark up » Fijación de tarifas » Medios de pago » Facturación » Calcular tarifas
Comercialización y postventa	<ul style="list-style-type: none"> » Eventos de comercialización turística » La ficha de productos » El pitch de ventas » Postventa

b. Plan de Inversiones.

Luego de detectar las necesidades de equipamiento en la auditoría en terreno, el equipo Indap deberá gestionar los siguientes apoyos:

- Identificar las fuentes de financiamiento más idóneas para cada empresa o grupo de empresas.
- Definir la postulación a fuente de financiamiento desde Indap según la condición y perfil del usuario/a identificando los instrumentos a los que puede acceder, así como los plazos y requerimientos de admisibilidad, entre otros. Esta postulación puede ser individual o grupal
- Presentar las propuestas de plan de inversiones según las recomendaciones del ejecutivo Indap asignado, ya sea en la Dirección Regional de Indap o en la Agencia de Área correspondiente, quienes definirán la modalidad de postulación.
- Gestionar la presentación en los plazos y ventanillas asignadas.
- En caso de adjudicar, se realizará la compra y entrega de insumos, equipamiento, etc.

HERRAMIENTA N° 6

Modalidad: terreno y gabinete

Insumos:

- Asesoría técnica
- Formato plan de inversiones

Equipo Indap:

- Facilitadores Indap. Idealmente formado por 1 profesional con especialización en patrimonio rural inmaterial y 1 profesional con especialización en turismo (operación y comercialización)

El equipo de Turismo Rural INDAP Regional, en conjunto con la Jefatura de Fomento y el Departamento de Inversiones, determinarán, según la normativa vigente y oportunidad presupuestaria, la posibilidad de realizar llamados a Concursos Regionales o por Agencias de Áreas, siendo estos de carácter regular o especial, teniendo especial cuidado en indicar los montos de aportes de INDAP y del usuario.

De igual forma INDAP determinará, a la luz de la normativa de inversiones, los formatos de presentación de los proyectos, plazos y respaldos, así como la necesidad de requerirse la asistencia de un profesional formulador de proyectos





Al término de la asesoría técnica y la adquisición y funcionamiento de equipamiento habilitante, se recomienda un seguimiento a través de:

- Una encuesta vía correo electrónico o teléfono con la finalidad de comprender y monitorear cuales han sido los avances de cada beneficiario en términos de autenticidad de su oferta y la comercialización de los productos, servicios y experiencias de turismo rural. La encuesta debe ser aplicada al menos seis meses después de haber participado en el proceso.
- Una visita a terreno al término de la temporada turística iniciada la intervención, de manera de corroborar los resultados de la encuesta e identificar necesidades de equipamiento a realizar para la próxima temporada turística (se aplica Documento Evaluación).

HERRAMIENTA N° 7

Modalidad: visita a terreno

A convocar: empresarios seleccionados

Convoca: Indap.

- **Equipo terreno:** idealmente formado por 1 profesional con especialización en patrimonio rural inmaterial y 1 profesional con especialización en turismo (operación y comercialización)

Duración:

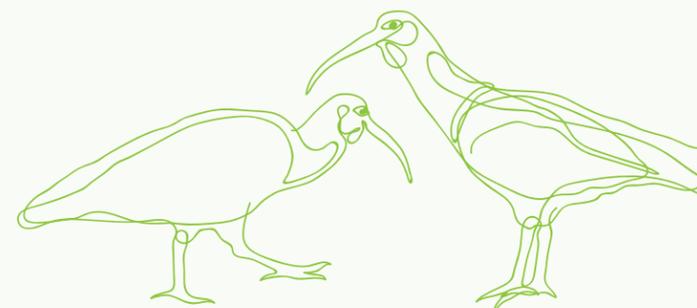
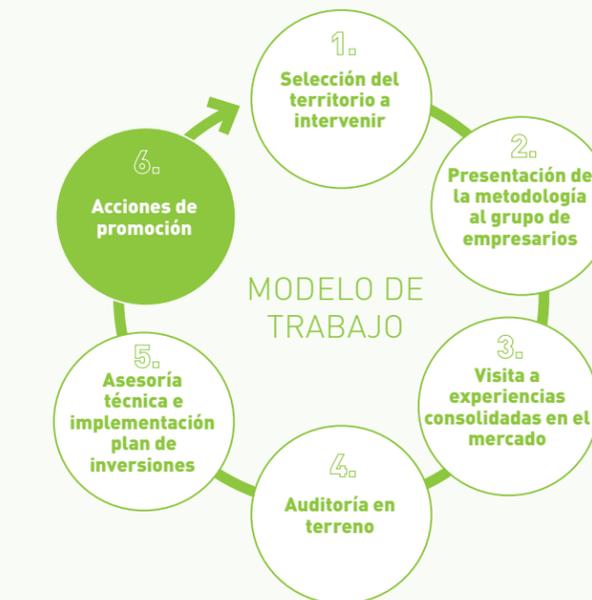
- **20 minutos:** encuesta vía correo electrónico o teléfono.
- **60 a 90 minutos:** auditoría post temporada turística.

Insumos:

- Encuesta vía correo electrónico o teléfono.
- Auditoría post temporada turística.
- Check List servicio turístico.
- Cámara de fotos o celular con opción fotos/video.

6. ACCIONES DE PROMOCIÓN

Luego implementar mejoras en los ámbitos evaluados (formalización, operación, ordenamiento predial turístico, difusión, comercialización, equipamiento habilitante equipamiento habilitante, confort y autenticidad), las empresas podrán acceder a las acciones de difusión organizadas por diferentes instituciones públicas, entre las que destacan:



ACCIÓN DE DIFUSIÓN	DESCRIPCIÓN
Web de promoción de turismo rural de Indap	Plataforma de difusión de servicios brindados por empresarios de turismo rural pertenecientes a Indap.
Chileestuyo.cl	Es una plataforma de difusión turística administrada por el Servicio Nacional de Turismo Chileestuyo.cl
Fam Trips	Son viajes de familiarización son viajes organizados por proveedores turísticos para intermediarios con la finalidad de mostrar un destino y facilitar la venta de productos específicos. De esta manera los intermediarios pueden vivir la experiencia de un destino turístico en primera persona.
Fam Press	Son viajes que realizan especialistas de la prensa para la publicación de trabajos periodísticos con el objetivo de familiarizarse con alguna experiencia que les permita promocionar o dar a conocer destinos turísticos.
Ferias	Son eventos de promoción de destinos, productos y/o servicios turísticos, de varios días de duración, destinados a profesionales del sector y al público final. En muchas ocasiones estas ferias tienen divididas sus jornadas en días para profesionales y otros días para el público. Las ferias pueden ser de carácter internacional, nacional, regional o local. Según la envergadura que estas tengan es el objetivo que se puede plantear. El prestador de servicios turísticos no siempre podrá estar presente en todas las ferias que se hagan, por eso es importante conocer al resto de prestadores de servicios y quienes vayan a la feria sean representantes del resto a través de información, folletos y formas de contacto.
Ruedas de negocios	Son un mecanismo de reuniones planificadas, que de forma presencial o electrónica, reúnen a la oferta y la demanda en un ambiente que permita realizar negociaciones y establecer contactos comerciales. Estas reuniones suelen tener un tiempo establecido, siendo fundamental ir preparado con lo que se va a decir y con el material necesario para expresar de la mejor forma la experiencia ofrecida. A estas instancias se debe llegar con la debida preparación, esto incluye folletería, costos, precios, horarios, servicios complementarios, promociones, entre otros.



Bibliografía

Indap (2020) Norma Técnica Turismo Rural	https://www.indap.gob.cl/docs/default-source/default-document-library/norma-tecnica-turismo-rural-al-21-02-2020.pdf?sfvrsn=0
Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Decreto N°19 del "Reglamento para la aplicación del Sistema de Clasificación, Calidad y Seguridad de los Prestadores de Servicios Turísticos".	https://registro.sernatur.cl/
OMT (2020) Recomendaciones de la OMT sobre Turismo y Desarrollo Rural – Una guía para convertir el turismo en una herramienta de desarrollo rural efectiva	https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284422210
Subsecretaría de Turismo (2020) , Lineamientos para la comercialización de experiencias auténticas de turismo indígena	http://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/2015/10/1-ORG_Lineamientos-TI_22-SEPT-xpag.pdf



