



RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA REALIZAR EL RECORRIDO VIRTUAL

Les recomiendo pararse el centro de cada área y observar todo lo que ven al girar 360°, todo eso tomará la cámara.

Condiciones de las Instalaciones:

- Todas las áreas deben estar limpias y ordenadas a la hora acordada
- Todos los focos encendidos
- Las puertas abiertas solo de los lugares que se van a tomar, las demás cerradas
- Cuidar los detalles: cables, acomodo de muebles, que no haya cosas que no quieran que salgan
- Recuerda que no podemos realizar grandes retoques, solo una pequeña difuminación (blur). Esto se debe a que Google nos pide que se muestre la realidad de las instalaciones.

Para Restaurantes y Hoteles:

- Las habitaciones a tomar deben estar listas, camas bien tendidas, cortinas acomodadas. Todos los accesorios en su lugar. Recuerden que todo sale EXACTAMENTE como se encuentre al momento de las tomas.
- En albercas y zonas de descanso, los camastros bien acomodados y las sombrillas abiertas de preferencia. Reservar un horario antes de que lleguen los huéspedes
- Los salones deben estar montados
- La entrada y recepción debe estar libre de huéspedes y personal.
- Las mesas de los restaurantes y bares, deben estar decoradas con sus mejores accesorios
- En los bufetes, se recomienda realizar las tomas ½ hora antes del acceso a huéspedes, para que todo esté ordenado



**OSCAR
CARRERA**





- De preferencia que no haya tijeras para las charolas
- Ordenar y acomodar minuciosamente todos los muebles, trastos y utensilios que estén en el área a tomar.
- Nivelar cuadros de pared, enderezar lámparas y cortinas, acomodar botellas, montar excepcionalmente las mesas, alinear sillas, etc.
- La parte interior de los mostradores y áreas de preparación de alimentos pueden llegar a salir en las tomas, por lo que se recomienda que se tengan limpias y ordenadas también.

Personal, empleados y clientes:

- Las instalaciones se ven mejor sin personal, clientes o empleados
- Les recomiendo avisar a todo el personal, para evitar que se estén atravesando y salgan en las fotos
- Muy importante que la persona que acompañe al fotógrafo sepa cuáles áreas se van a tomar y conozca estas indicaciones

Duración de la Sesión de Fotos:

- Entre 45 minutos y 1 hora, 30 minutos, en promedio. En Hoteles y Restaurantes, dependerá de la cantidad de habitaciones, salones y áreas que se vayan a tomar.

Nuestro compromiso es servirle.

El fotógrafo y todos en la empresa, estamos totalmente dispuestos a colaborar con su negocio, buscando tanto acoplarnos a su operación, para obtener las mejores tomas posibles, sin embargo, en caso de que las tomas no se puedan realizar por no haber seguido las indicaciones antes mencionadas o por cambios de fecha y horarios, se incurrirá en costos extras para su negocio.

Una vez concluida la sesión de fotos de 360°, procesaremos todo el material y lo tendremos listo de 10 a 12 días hábiles.



**OSCAR
CARRERA**

