

SISTEMATIZACIÓN PRODUCTO GASTRONÓMICO SEMANA SANTA 2017

FANESCAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO

DEFINICIÓN TURISMO GASTRONÓMICO

Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. (Montecinos, 2013)

ALINEACIÓN AL PLAN ESTRATÉGICO

En el año 2016, Quito Turismo, elaboró como herramienta de Planificación el “Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible de Quito al 2021”.

Dentro de este se ubica a la gastronomía en el grupo 2, potenciar los productos culturales relacionados a tours, rutas y propuestas de eventos y festividades, actualmente escasos en el Distrito.

ANTECEDENTES

Dentro de las expresiones culturales que mantiene el Distrito Metropolitano son las vinculadas al Patrimonio Intangible, que son aquellas formas de cultura tradicional, popular y folklórica, es decir aquellas expresiones que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Dentro de estas expresiones podemos destacar a la música, las fiestas populares, la medicina tradicional y las artes culinarias. Quito es un cúmulo de todas estas expresiones pero sin lugar a duda las manifestaciones culinarias son un motivo de especial atención ya que en los últimos años la Gastronomía dentro del Distrito Metropolitano como producto turístico ha generado un incremento en las motivaciones de viaje que se centran en la búsqueda del placer a través de la alimentación, diferenciándose lo estándar e incrementándose el interés por lo genuino y propio de un destino turístico. (2013)

Es por ello que desde el año 2012 Quito Turismo en conjunto con la Universidad de Las Américas han ejecutado eventos que buscan promover el desarrollo de una oferta gastronómica con identidad en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad.

Como resultado, cada año, se galardona a los establecimientos turísticos de A&B que conservan y difunden tradiciones culinarias como la Colada Morada y Guaguas de Pan, el mismo que genera interés mediático y a partir del cual se establece la necesidad de realizar otros eventos con iguales características, a través de los cuales se reconozcan la excelencia, la tradición y la calidad de nuestra gastronomía.

DESARROLLO DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA

CRONOGRAMA ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS SEMANA SANTA								
EVENTO	MARZO					ABRIL		
	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	Semana 1	Semana 2	Semana 3
Reconocimiento de las Mejores Fanesecas								
Fanesca Tour								
Rutas Gastronómicas								

EVENTOS

1. Sexta edición del Reconocimiento a las Mejores Fanesecas.
2. Primer Fanesca Tour.
3. Rutas Quito Eterno
 - 3.1 Clases de Cocina Barroca Puchero
 - 3.2 Ruta de la Juanesca

1. SEXTA EDICIÓN DEL RECONOCIMIENTO A LAS MEJORES FANESCAS

DESCRIPCIÓN

Por sexto año consecutivo, este evento busca reconocer a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas de la ciudad de Quito que conserven la preparación de la Fanesca, con el fin de difundir y posicionar las tradiciones gastronómicas como parte de la oferta gastronómica de la ciudad.

GANADORES DE LAS DIFERENTES EDICIONES

2012	2013	2014	2015	2016	2017
HOTEL HILTON COLÓN	RESTAURANTE PACÍFICO	RESTAURANTE PACÍFICO	MERCURE HOTEL ALAMEDA QUITO	HOTEL PATIO ANDALUZ	SWISSOTEL
HOTEL QUITO	ALAMEDA HOTEL MERCURE	ALAMEDA HOTEL MERCURE	CASA GANGOTENA	RESTAURANTE HASTA LA VUELTA SEÑOR (CENTRO HISTÓRICO)	HOTEL JW MARRIOTT
HOTEL PATIO ANDALUZ	HOTEL HILTON COLÓN QUITO	HOTEL HILTON COLÓN QUITO	HOTEL EL PATIO ANDALUZ	RESTAURANTE PACIFICO	RINCON LA RONDA RESTAURANTE

HASTA LA VUELTA SEÑOR	HOTEL CASA GANGOTENA	HOTEL CASA GANGOTENA	HASTA LA VUELTA SEÑOR FONDA QUITENA	RESTAURANTE EL PALACIO DE LA FRITADA	HOTEL WYNDHAM
SWING	HONEY & HONEY CAFETERÍA	HONEY & HONEY CAFETERÍA	RESTAURANTE LAS MENESTRAS DEL NEGRO	ALAMEDA HOTEL MERCURE	HONEY HONEY
LA CHOZA	RESTAURANTE BARLOVENTO	RESTAURANTE BARLOVENTO	HOTEL HILTON COLÓN	HOTEL HOWARD JOHNSON	HOTEL SHERATON
LA JAIBA	HOTEL QUITO	HOTEL QUITO	HOWARD JOHNSON	HELADERÍA SAN AGUSTÍN	RESTAURANTE PIM'S PANECILLO
MAMÁ CLORINDA	RESTAURANTE LA CHOZA	RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA	LA CUCHARA DE SAN MARCOS	HOTEL HILTON COLÓN
RINCÓN LA RONDA	RESTAURANTE EL PALACIO DE LA FRITADA	RESTAURANTE EL PALACIO DE LA FRITADA	RESTAURANTE PACÍFICO	HOTEL CASA GANGOTENA	HOTEL FINLANDIA
LA ESTELA	RESTAURANTE HASTA LA VUELTA SEÑOR	RESTAURANTE HASTA LA VUELTA SEÑOR	RESTAURANTE COSTA Y SIERRA	RESTAURANTE EL ACHIOTE ECUADOR CUISINE	HOTEL QUITO
MI COCINA	RESTAURANTE PATRIA	RESTAURANTE PATRIA	HOTEL QUITO	RESTAURANTE LA OCTAVA DE CORPUS	HOTEL CASA GANGOTENA
AJICERO	RESTAURANTE LA RONDA	RESTAURANTE LA RONDA	HOTEL AKROS	HOTEL SHERATON	HOTEL HOWARD JOHNSON
			RESTAURANTE HONEY & HONEY		HOTEL PLAZA GRANDE
			RESTAURANTE OCTAVA DE CORPUS		HOTEL PATIO ANDALUZ
					HOTEL MERCURE

LUGARES DONDE SE REALIZARON LAS DIFERENTES EDICIONES

2012	2013	2014	2015	2016	2017
Monasterio del Carmen Bajo	Convento de San Agustín	Monasterio de Santa Clara	Convento de San Francisco	Convento de La Merced	Centro de Convenciones Eugenio Espejo

PREPARACIÓN DEL EVENTO

REUNIÓN 02 DE MARZO DE 2017

Con fecha 02 de marzo se llevó a cabo la primera reunión de trabajo entre la Universidad de Las Américas - UDLA y Quito Turismo, en la cual se definió un nuevo concepto para el evento integrando a establecimientos del catastro y que tengan Distintivo Q, huecas y mercados; así como el cronograma de trabajo y el presupuesto referencial.

REUNIÓN 17 DE MARZO DE 2017

Con el fin de definir los detalles para el evento, con fecha 17 de marzo de 2017 se realizó la segunda reunión entre delegados de Quito Turismo y la UDLA.

- Temas contractuales: la contratación y pago a los proveedores lo realizó la UDLA.
- Logística y organización del evento: fechas tentativas para la realización del evento, montaje, desmontaje, decoración, audio y video, impresión libro e invitaciones, placas y demás.
- Espacio para la realización del evento: Instalaciones UDLA.
- Convocatoria al catastro de establecimientos turísticos, listado de establecimientos con Distintivo Q, mercado y hueco.
- Formato de fichas de inscripción y difusión en la página web de Quito Turismo y la UDLA.

BASE DE DATOS UDLA				
ÁREA	NOMBRE	CARGO	CONTACTO	COORDINACIÓN
Facultad de Gastronomía	Chef Dimitri Hidalgo	Decano	999847665	Coordinación investigación para la elaboración del libro, decisiones y visto bueno componente gastronómico del evento.
	Chef Andrés Gallegos	Coordinador	987622185	Coordinación convocatoria a los establecimientos, inspecciones y eliminatorias, oficios a los establecimientos ganadores, contacto directo con los establecimientos, horarios de montaje de los stands, entre otros.
	Carolina Emir	Asistente	991236447	Coordinación de confirmaciones de asistentes al evento.
Área de Marketing	Carolina Salazar	Coordinadora	983300775	Coordinación logística y organización del evento, invitaciones, artes, entre otros.
Área de Relaciones Públicas	Andrea Cisneros	Coordinadora	984915069	Coordinación presencia de medios, ubicación en el evento, maestra de ceremonia y realización del guion.
	María José Arroyo	Coordinadora protocolo	999780899	Coordinación sobre presencia de estudiantes para protocolo.
Área de Relaciones Externas	María Isabel Salvador	Directora	3981000 ext. 2094	Delegada del Rector, aprueba el evento, decisiones importantes.

INSPECCIÓN DE ESPACIOS PARA EVENTO

Por parte de los representantes de la UDLA se sugirió realizar el evento en las nuevas instalaciones de la UDLA, ubicadas en el redondel del Ciclista, dicha sugerencia no fue aprobada por parte de las autoridades de Quito Turismo. Por tanto, se realizaron las gestiones respectivas por parte de Quito Turismo para la facilitación de un espacio.

Es así que, con fecha 22 de marzo se realizó la inspección a los espacios del Convento San Francisco, en conjunto entre Dimitri Hidalgo, Andrés Gallegos y Carolina Salazar representantes de la UDLA y Pamy Goetschel delegada de Quito Turismo, el espacio a disponible era la sala de Profundis, mismo que no cumplía con los requerimientos, además de que no se contaba con parqueaderos y los trabajos del Metro de Quito en la plaza dificultaba el montaje y desmontaje. Por esta razón se vió la necesidad de buscar otra opción.

Al ser el Centro de Convenciones Eugenio Espejo manejado por Quito Turismo, se sugirió esta opción, por lo que el 28 de marzo se realizó la inspección entre delegados de la UDLA y Quito Turismo, viendo viable realizar el evento en la capilla (ceremonia) y en el gran salón 2 (degustación).

REUNIÓN 10 DE ABRIL DE 2017

Con fecha 10 de abril se llevó a cabo la reunión entre representantes de Quito Turismo y la UDLA, con el fin de ultimar detalles para el evento, horas de montajes, llegada de los establecimientos, guion, entrega de placas, personal de protocolo, listado de invitados especiales, entre otros.

4. DEFINICIÓN PRESUPUESTO

En relación al tema presupuestario, la Gerencia General de Quito Turismo y los delegados de la UDLA, definieron que el valor por concepto de la realización del evento de “Reconocimiento de las Mejores Fanescas”, iba a ser costado en su totalidad por la UDLA. La gestión del espacio en donde se realizó el evento estuvo a cargo de Quito Turismo, así como la gestión realizada por la Gerencia General a Expoflores para la donación de 350 tallos de rosas, los arreglos florales fueron colocados por parte de Quito Turismo. Así mismo, como parte de la ambientación de los pasillos, se realizó la gestión con Jacchigua para que realice una calle de honor y una pequeña presentación.

PRESUPUESTO UDLA

DETALLE	VALOR	OBSERVACIONES
Decoración	\$ 6.400,00	Mesas cocteleras, arreglos florales.
Libros	\$ 2.475,00	300 libros
Identificativos Participantes	\$ 210,00	15 establecimientos
Invitaciones	\$ 900,00	Impresiones
Servicio de Courier	\$ 216,00	Invitaciones
Sonido	\$ 1.000,00	
TOTAL	\$ 11.201,00	Valores no incluyen IVA

PRESUPUESTO QT

DETALLE	VALOR	OBSERVACIONES
Decoración floral	\$ 400,00	Flores: gestión, arreglos/decoración: 400,00
Difusión y promoción	\$ 5.000,00	Redes sociales, boletín nacional y boletín internacional
Alquiler espacios	\$ 2.442,00	Capilla y salón
TOTAL	\$ 7.842,00	Valores no incluyen IVA

5. CONVOCATORIA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

Para este evento, se definió realizar la convocatoria a todo el catastro de establecimientos turísticos, para tal efecto se solicitó al área de Calidad nos remita el catastro actualizado, así también el listado de establecimientos con Distintivo Q. Esta información se remite a Andrés Gallegos de la UDLA. La convocatoria a los establecimientos con Distintivo Q se la realizó directamente desde el área de Calidad, mediante correo electrónico.

Con fecha 20 de marzo, nos remiten la ficha de inscripción por parte de la UDLA, la misma que fue aprobada por la Directora de Comunicación y la Secretaría de Comunicación.

6. PROCESO DE SELECCIÓN

Categorías de selección

Las tres categorías de los 22 establecimientos participantes fueron:

- Establecimientos con distintivo Q y Hoteles.
- Restaurantes

Estaba previsto incorporar la categoría de “huecas y mercados”, no hubo interés en participar por parte de estos actores.

Con esta distribución se buscaba contar con un mayor número de establecimientos inscritos, debido a la falta de tiempo, no se pudo realizar el correcto acercamiento con los representantes de las huecas y mercados, por lo que no participaron.

Eliminatorias

El día 1 de abril desde las 09:30 am. se realizó el proceso de selección en las instalaciones de la Escuela de Gastronomía de la UDLA. Se detallan a continuación los parámetros del proceso de eliminatorias:

- Los establecimientos participantes elaboraron su fanesca y la presentaron a un jurado conformado por cinco chefs especialistas en el tema.

- Los participantes contaron con un número de identificación para que el proceso de evaluación sea “ciega”.
- Se manejó una rúbrica técnica proporcionada por profesionales de UDLA.
- Los participantes contaron con 1 hora 30 minutos para elaborar su fanesca y presentarla de la manera como la sirven usualmente en sus establecimientos.
- Se puso a disposición toda la infraestructura de los talleres de cocina de la Escuela de Gastronomía de la UDLA.
- Al finalizar la presentación de platos y el análisis del jurado, se dio a conocer a los 15 ganadores que posteriormente fueron galardonados en la ceremonia de premiación.



Eliminatorias instalaciones UDLA – Facultad de Gastronomía

1. INVITACIONES AL EVENTO

Además se trabajó en las bases de datos de invitados por parte de Quito Turismo, de autoridades, público en general, operadoras de turismo y embajadores. La UDLA por su parte convocó alrededor de 200 personas.

El diseño lo elaboró la UDLA, posteriormente aprobó la Directora de Comunicación de Quito Turismo y la Secretaría de Comunicación.

Las invitaciones se remitieron de manera digital desde el área de Comunicación de Quito Turismo.



Invitación evento UDLA – QT

2. LIBRO SEGÚN INVESTIGACIÓN UDLA

En las diferentes ediciones de los eventos de reconocimiento, la UDLA ha liderado el proceso de investigación según algún tipo de temática. Para la sexta edición del evento de Fanesca se realizó una investigación de las recetas y preparación de este platillo por cada provincia, y se elaboró el libro “Relato de una Fanesca”, para ello se solicitó una fotografía actualizada de la Gerente General de Quito Turismo y una introducción para colocarla en este material.

Una vez trabajado el diseño por parte de la UDLA, fue necesario direccionarlo al área de Comunicación de Quito Turismo, para que se realicen los cambios y aprobaciones respectivas y posteriormente se remita a la Secretaría de Comunicación.



Portada



Contraportada

3. DESARROLLO DEL EVENTO

El martes 11 de abril en el Centro de Convenciones Eugenio Espejo estaba planificado el inicio del evento a las 11h00, existieron algunos retrasos y finalmente empezó a las 11h30 aproximadamente.

Para tal efecto desde el día anterior se inició el montaje, con la colocación de las sillas, audio, video, decoración floral al interior de la capilla; colocación de los stands, mesas de apoyo, flores, manteles, adornos en general en el gran salón 2. Quito Turismo estuvo a cargo de la decoración de los pasillos, la misma que se realizó desde el día anterior.

El CCEE como parte del servicio nos facilitó personal de limpieza antes, durante y después del evento.

La maestra de Ceremonias fue la periodista Valeria Mena gracias a la gestión de la UDLA. La mesa directiva estuvo conformada por el señor Alcalde, la Gerente General de Quito Turismo el Vicerrector de la UDLA y decano de la Facultad de gastronomía de la UDLA. Las intervenciones las realizaron el decano de la Facultad de Gastronomía (investigación libro), el señor Alcalde y la Gerente General de Quito Turismo.

La entrega de placas se realizó en 3 grupos de 5 establecimientos, quienes entregaron estos reconocimientos fueron el Alcalde de Quito, la Gerente General de Quito Turismo, el Vicerrector de la UDLA, el Embajador de Estados Unidos y el Embajador de Japón.

1	SWISSOTEL
2	HOTEL JW MARRIOTT
3	RINCON LA RONDA RESTAURANTE
4	HOTEL WYNDHAM
5	HONEY HONEY
6	HOTEL SHERATON
7	RESTAURANTE PIM'S PANECILLO
8	HOTEL HILTON COLÓN
9	HOTEL FINLANDIA
10	HOTEL QUITO
11	HOTEL CASA GANGOTENA
12	HOTEL HOWARD JOHNSON
13	HOTEL PLAZA GRANDE
14	HOTEL PATIO ANDALUZ
15	HOTEL MERCURE

Posterior a la ceremonia de premiación, se invitó a pasar a la degustación, disfrutando en el trayecto de una presentación de Jacchigua, quienes al igual antes del evento recibieron a los asistentes.

El evento concluyó a las 13h00 aproximadamente, antes de esta hora se entregaron los libros de "Relato de una Fanesca", con cerca de 400 asistentes.

LIMITACIONES / ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

- Debido al poco tiempo con el que se contó para la organización de los eventos, se tuvo algunos inconvenientes, uno de ellos fue la entrega de los oficios de invitación a las autoridades y las cartas para los establecimientos, la solución fue entregar las comunicaciones directamente desde el área de Desarrollo.

- Protocolo de la Alcaldía realizó cambios de última hora al guion del evento, por lo que el momento de la ceremonia y palabras de las autoridades tuvimos algunos inconvenientes.
- El número de sillas designadas para los invitados especiales de QT fueron 35 por lo que se filtraba el listado de invitados en el ingreso de la capilla, es importante tomar en cuenta que un delegado de cada entidad debe manejar un listado y filtrar en los ingresos.
- Los acontecimientos políticos del mes de abril elecciones presidenciales, plantones y marchas en contra de los resultados, dificultaron la difusión y promoción de los eventos.
- La poca predisposición de las autoridades de la UDLA, generó retrasos en las acciones para la realización del evento.

2. PRIMER FANESCA TOUR

DESCRIPCIÓN

El Chef Miguel Monar ha trabajado en varios proyectos en relación a salvaguardar y fortalecer la gastronomía ecuatoriana internacionalmente, es también founder, mixólogo y representante de Gastroconcept. En este contexto, ha presentado la iniciativa Fanesca Tour, teniendo como objetivo interactuar con la ciudadanía y visitantes, quienes fueron los jueces de las fanescas más populares de la ciudad, dando a conocer así más sitios de la ciudad donde gustar la este platillo.

APOYO QUITO TURISMO

Se apoyó esta iniciativa con:



PREPARACIÓN DEL EVENTO

REUNIÓN 21 DE MARZO DE 2017

Con fecha 21 de marzo se llevó a cabo la primera reunión de trabajo, a la misma que asistieron los delegados de Gastroconcept y de Quito Turismo, con el fin de definir la difusión, promoción, convocatoria, presupuesto, concepto innovador del evento, material promocional, entre otros.

En los días siguientes se realizaron las coordinaciones respectivas vía telefónica y/o correo electrónico.

CONVOCATORIA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

Se definió realizar la convocatoria a todo el catastro de establecimientos turísticos, para tal efecto se solicitó al área de Calidad nos remita el catastro actualizado, así como también el listado de establecimientos con Distintivo Q. Se hizo la convocatoria en conjunto con el Chef Miguel Monar, quien estuvo a cargo de remitir estas convocatorias vía correo electrónico al catastro y desde Quito Turismo se realizó la comunicación directa a los establecimientos con Distintivo Q, vía correo electrónico.

Con fecha 22 de marzo, se nos remiten la ficha de inscripción, la misma que fue aprobada por la Directora de Comunicación y la Secretaría de Comunicación.

PROCESO DE SELECCIÓN

Se remitió la propuesta al catastro de restaurantes incluyendo establecimientos con Distintivo Q, con el fin de que participen en el circuito, con un máximo de 15 establecimientos. Los participantes presentaron su propuesta de receta y una fotografía.

El paquete de inscripción tuvo un valor de 75 dólares, que incluía 50 pasaportes a un costo de 1.50 dólares cada uno, delantales, banner promocional para ubicarlo en el exterior del establecimiento, difusión y promoción del establecimiento como integrante del circuito.



Pasaporte



Arte pin promocional



Arte banner promocional

Si el establecimiento requería pasaportes extras, el costo de cada uno es de 1.00 dólar. En este constaba la información del establecimiento: nombre, dirección, teléfono, e-mail, web, facebook, entre otros.

Con fecha 28 de marzo nos remiten las artes para el pasaporte, el mismo que fue aprobado por la Directora de Comunicación de QT y la Secretaría de Comunicación.

DESARROLLO

La selección del establecimiento favorito inició el sábado 1 de abril hasta el 16 de abril, cada vez que un cliente acudía a un establecimiento participante y degustaba la fanesca, se le hacía la entrega de un pasaporte que debía sellarlo, una vez por establecimiento. El número mínimo de sellos fueron 4, una vez obtenidos al menos este número de sellos podría participar en el sorteo de premios.

Así mismo, el cliente pudo votar por su fanesca favorita mediante el facebook Fanesca Tour 2017 o al correo electrónico fanescatour2017@gmail.com.

Los establecimientos participantes fueron:

	ESTABLECIMIENTO
1	Ethnic Coffe
2	Hotel Wyndham
3	The Market
4	Hotel Casa Gangotena
5	Restaurante Arrarrau
6	Restaurante Pim's Panecillo
7	Hotel Sheraton Quito
8	Achiote Ecuador Cuisine
9	Restaurante Hasta la Vuelta Señor
10	Hotel Plaza Grande
11	Restaurante La Cuchara de San Marcos
12	San Ignacio Restaurante

EVENTO DE PREMIACIÓN

El día miércoles 19 de abril a las 17h00 se llevó a cabo el evento de premiación en el Restaurante Arrarrau, donde se realizó la entrega de los premios y/o menciones:

- Primer lugar: Restaurante San Ignacio
- Segundo lugar: Hotel Sheraton
- Tercer lugar: Restaurante Arrarrau

El establecimiento más votado se llevó una placa donde se le acreditó como “la fanesca más popular”, se entregaron reconocimientos al segundo y tercer lugar.



Evento de premiación Fanesca Tour

LIMITACIONES / ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

- Debido al poco tiempo con el que se contó para la organización de este evento, se tuvo algunos inconvenientes, uno de ellos fue la premura para las inscripciones, la solución fue reducir el plazo para la convocatoria e inscripción.
- Los acontecimientos políticos del mes de abril elecciones presidenciales, plantones y marchas en contra de los resultados, dificultaron la difusión y promoción de los eventos.
- El corto tiempo también impidió realizar más acercamientos con los establecimientos participantes, lo que es importante para comprometerlos a participar en eventos siguientes.
- Las votaciones se debían realizar en la página de facebook Fanesca Tour 2017, los comensales no querían hacerlo, por lo que se contabilizaron likes y comentarios.

3. RUTAS QUITO ETERNO

Con el fin de diversificar la oferta en torno al tema gastronómico de Semana Santa, se apoyó con difusión y promoción a las rutas planificadas por la Fundación Quito Eterno, las mismas que fueron:

CLASE DE COCINA QVITENSE BARROCA PVCHERO

El puchero es un plato barroco, como otras comidas es emblemático para celebrar una festividad religiosa. La tradición indica que se lo preparaba desde finales de enero hasta el último día de Carnaval, antes del miércoles de ceniza. La preparación de este plato exige de la ayuda de toda la familia. Los niños solían pelar las frutas y los granos, mientras que los adultos preparaban los caldos y las carnes, normalmente la receta se la preparaba la noche anterior.

Esta actividad se realizó el sábado 1 de abril desde las 11h00 en el Monasterio de las Madres Agustinas, la clase fue dictada por el Chef Santiago Pazos y asistieron 13 personas, tuvo buena acogida por parte de los asistentes quienes además de preparar la receta, recibieron por parte del Chef Pazos la información histórica sobre el “puchero”. Esta clase tuvo valor por persona de 20 dólares más IVA.

RUTA DE LA JUANESCA

Con esta propuesta se buscó dar a conocer el patrimonio gastronómico de la ciudad, recorriendo algunos de los lugares emblemáticos relacionados con sabores, recetas y secretos transmitidos de generación en generación. En estas “Rutas de Leyenda”, se trataron temas relacionados con la cocina barroca y sobre recetas celosamente guardadas durante siglos, manifestadas en platillos que aún se los pueden degustar.

Estas rutas se desarrollaron el 8 de abril a las 14h00 y los días 15 y 16 de abril a las 10h00, el punto de encuentro fue el Visitor Center El Quinde, posteriormente se realizó un recorrido teatralizado con la visita a la casa Museo María Augusta Urrutia, la plaza San Francisco, el Mercado San Francisco y concluyó con la degustación de la fanesca. El costo de esta ruta fue de 25 dólares más IVA.

LIMITACIONES / ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

- Los acontecimientos políticos del mes de abril elecciones presidenciales, plantones y marchas en contra de los resultados, dificultaron la difusión y promoción de los eventos.

CONCLUSIONES

- Los eventos de fanescas han sido actividades de índole promocional y mediático, generando expectativa en medios de comunicación y autoridades locales.
- Los eventos de reconocimiento de las Mejores Fanescas han contado con 200 a 300 asistentes aproximadamente cada año.
- De acuerdo al diseño y estructura de los eventos desde su inicio no ha contado con una visión de sostenibilidad, innovación, ni permanencia en el tiempo.
- Es importante generar actividades que fortalezcan al Producto Gastronómico del DMQ, tomando en cuenta a los diferentes actores de la cadena de valor: productores, chefs, academia y establecimientos turísticos.

RECOMENDACIONES

- Es necesario que desde el área de Desarrollo de QT se diseñe una propuesta que promueva la innovación, impacto mediático y sostenibilidad, que contribuya a posicionar a la ciudad como destino gastronómico y genere ingresos económicos para su desarrollo.
- Este año se sumaron 3 actividades/iniciativas a la propuesta de Producto Gastronómico de Semana Santa, lo que diversificó la oferta.
- Es importante que desde el área de Desarrollo se generen proyectos para ampliar el espectro de intervención a un número mayor de Universidades que cuentan con la carrera de gastronomía; para que esta iniciativa genere mayor impacto e involucre a más actores de la industria turística.
- Ampliar la convocatoria por parte de los organizadores a otros actores del sector gastronómico como son las huecas y mercados, que cuenten con permisos de funcionamiento.
- Quito Turismo en conjunto con la (s) persona (s) responsable (s) de la iniciativa deben incorporar un elemento diferenciador (producto o temática) y vivencial en los eventos a realizarse.
- Es importante que un delegado del área de Desarrollo de QT sea parte del proceso de selección, que incluyen las inspecciones y/o eliminatorias del evento de Reconocimiento de las Mejores Fanescas.
- Es necesario trabajar en conjunto entre QT y la UDLA en el documento sobre los parámetros a calificar y la selección para los establecimientos participantes en el Reconocimiento de las Mejores Fanescas.
- Es preciso que Quito Turismo remita las invitaciones físicas a autoridades y embajadores, al igual que realizar las confirmaciones vía telefónica.

- Los eventos organizados por Quito Turismo debe tener como invitados a los embajadores y contar con una persona responsable de la coordinación con los protocolos de cada embajada.

Elaborado por:

Pamy Goetschel

ESPECIALISTA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO URBANO

Adjunto digital:

Anexo 1: Ayudas memorias.

Anexo 2: Base de datos autoridades.

Anexo 3: Base de datos general.

Anexo 4: Base de datos operadoras de turismo.

Anexo 5: Base de datos embajadores de Quito.

Anexo 6: Mail con información de los espacios.

Anexo 7: Hoja de inscripción UDLA.

Anexo 8: Hoja de inscripción Gastroconcept.

Anexo 9: Artes pasaporte.

Anexo 10: Banner Fanesca Tour.

Anexo 11: Carta de aval QT Fanesca Tour.

Anexo 12: Invitación UDLA – QT.

Anexo 13: Oficios establecimientos.

Anexo 14: Base de datos contactos UDLA.

Anexo 15: Archivo fotográfico.