

METAS INTERMEDIAS

PLAN OPERATIVO ANUAL - QUITO TURISMO



PLAN OPERATIVO ANUAL - QUITO TURISMO										CONTROL Y SEGUIMIENTO ANUAL	Meta numérica Anual 2017	Meta CUMPLIDA anual 2017	MENSUAL	OBSERVACIONES 2017	% TECNICO del proyecto ANUAL
PROGRAMA QT	SUBPROGRAMA QT	PROYECTO QT	METAS DE PRODUCTO	ACTIVIDADES	Técnico Responsable	AGO	Meta mensual	Avance Mensual	63%	ENE-AGO	66%	AGOSTO			
Gestión de la CALIDAD de servicios turísticos en el DMQ (MC: ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DEL DMQ CON NORMATIVAS DE CALIDAD IMPLEMENTADAS Y SEGURIDAD TURÍSTICA FORTALECIDA.)	CALIDAD TURÍSTICA (MC: IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DE CALIDAD TURÍSTICA EN EL DMQ.)	Calidad Turística en el DMQ	1 Plan Integral de Calidad Turística	1 Plan Integral de Calidad Turística	Elaborar los términos de referencia	Jefe de Calidad				0,00%	1,00	-			0,00%
	CAPACITACIÓN TURÍSTICA (MC: CAPACITACIÓN A ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DEL DMQ)	Capacitación a establecimientos, gremios y asociaciones turísticas del DMQ (MC: CAPACITACIÓN A ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DEL DMQ)	Mejorar los conocimientos y habilidades del Personal de negocios turísticos	160 personas a capacitar de,agencias de viajes, operadoras de turismo, alojamiento	Ejecutar capacitación planificada (convocar/impartir/clausura)	Técnico 3 (Coordinador Capacitación)				303,75%	160,00	486,00		Se dio inicio con el proceso de contratación de un nuevo curso de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos donde se pretende capacitar a 23 participantes y por otro lado se solicitó la cotización a proveedores para la ejecución de un curso para conductores de transporte turístico dirigido a 50 personas	100,00%
			Videos tutoriales sobre Normas Técnicas Turísticas	6 Videos Tutoriales	Facilitar el acceso y comprensión de las normas técnicas ZETs a	Técnico 3 (Coordinador Capacitación)				100,00%	6,00	6,00			
			Mejorar los conocimientos y habilidades del Personal de servicios turísticos complementarios	140 personas a capacitar de alimentos y bebidas, transporte y otros servicios	Evaluar el plan de capacitación	Técnico 3 (Coordinador Capacitación)				101,43%	140,00	142,00			
			Contar con auditores internos en cada establecimiento, que promueva la implementación del Distintivo Q en los nuevos establecimientos participantes.	40 nuevos auditores internos de calidad en la norma de Distintivo Q de Alimentos y Bebidas y Alojamiento.	Definir el numero de participantes	Técnico 3 (Distintivo Q)				115,00%	40,00	46,00			
				15 nuevos auditores internos de calidad en la norma de Operadores Turísticos.	Ejecutar la capacitación para auditores internos	Técnico 3 (Distintivo Q)				106,67%	15,00	16,00			
	DISTINTIVO Q	Distintivo Q a la Calidad Turística (MC: RECONOCIMIENTO CON DISTINTIVO Q A LA CALIDAD TURÍSTICA)	Evaluar e identificar el cumplimiento de la normativa de Distintivo Q a la Calidad Turística a los establecimientos turísticos idóneos.	55 nuevos establecimientos turísticos participantes para la obtención del reconocimiento a la Calidad Turística.	Ejecutar proceso de verificación con la normativa de calidad del Distintivo Q. (ver	Técnico 3 (Distintivo Q)	Arrastre de JULIO: 40 establecimientos que participan en auditorías para obtener Distintivo Q.		44,00	128,57%	70,00	90,00		Se ejecutan 44 verificaciones nuevas a los establecimientos de alojamiento, alimentos & bebidas que se encuentran en el proceso de obtención del Distintivo Q. 2 locales se reprogramaron las visitas para	32,58%
					Entrega de certificado "Distintivo Q" al establecimiento participante	Técnico 3 (Distintivo Q)				0,00%	55,00	-			
			760 verificaciones y 160 renovaciones	Realizar las verificaciones de renovación bajo la normativa de calidad para el Distintivo Q.	Técnico 3 (Distintivo Q)	Número de verificaciones por Distintivo Q por ámbito	190	154,00	65,53%	760,00	498,00	81,05%	Se verifican 154 establecimientos, se aplaza la visita a 2 locales por remodelación, 6 locales cerrados no se pudo realizar verificación, 11 locales del sector de Tumbaco y Cumbayá por falta de movilización y asignación a técnicos de trámites especiales no se ejecutaron las visitas y 1 local reprogramado verificación.		
				Entrega de certificado "Distintivo Q" al establecimiento participante	Técnico 3 (Distintivo Q)				0,00%	160,00	-				
			Reglamento revisado y actualizado	Incrementar y fidelizar los establecimientos con Distintivo Q.	Asistencia técnica para manejo de programas de buenas prácticas de turismo sostenible con la revisión de los estándares técnicos del programa Distintivo Q para	Técnico 3 (Distintivo Q)	Arrastre de JULIO (1) Actualización de Normativa Q realizada	1		0,00%	1,00	-		Actualmente nos encontramos en el proceso de contratación del proveedor se declaró desierto el primer proceso, por lo que nos encontramos actualizando la contratación	
			Convenios suscritos e implementados	4 convenios vigentes e implementados	Gestionar la implementación del Distintivo Q en otras ciudades.	Técnico 3 (Distintivo Q)				0,00%	4,00	-			

METAS INTERMEDIAS

PLAN OPERATIVO ANUAL - QUITO TURISMO



									CONTROL Y SEGUIMIENTO ANUAL	Meta numérica Anual 2017	Meta CUMPLIDA anual 2017	MENSUAL	OBSERVACIONES 2017	% TECNICO del proyecto ANUAL	
												AGO	AGOSTO		
PROGRAMA QT	SUBPROGRAMA QT	PROYECTO QT		METAS DE PRODUCTO	ACTIVIDADES	Técnico Responsable	AGO	Meta mensual	Avance Mensual	63%	ENE-AGO	66%			
					Realizar seguimiento de los convenios suscritos	Técnico 3 (Distintivo Q)	Reuniones de seguimiento con GAD Pichincha y GAD Riobamba	2	1,00	62,50%	8,00	5,00	50,00%	Con fecha 3 de agosto 2017 se realiza la reunión con el Gobierno Provincial de Pichincha, se reprograma la reunión con el GAD de Riobamba para septiembre debido a que las personas responsables se encuentran de vacaciones.	87,32%
	REGULACIÓN Y CONTROL	Regulación y control de establecimientos turísticos	Verificar establecimientos turísticos en el DMQ	2000 inspecciones a los establecimientos turísticos ubicados en el Distrito Metropolitano de Quito (excepto ZETS)	Ejecutar inspecciones a los establecimientos turísticos ubicados en el Distrito Metropolitano de Quito.	Especialista (Coordinador de control)				73,60%	2.000,00	1.472,00		Se realizaron 333 inspecciones a establecimientos en el Distrito Metropolitano de Quito. Se excluyen ZET s.	
			Verificar establecimientos turísticos en las ZET	1920 inspecciones a los establecimientos turísticos ubicados en las Zonas Especiales Turísticas de la Mariscal y Centro Histórico		Especialista (Coordinador de control)				75,68%	1.920,00	1.453,00		Se realizaron 338 inspecciones a establecimientos en el Distrito Metropolitano de Quito. Se excluyen ZET s.	
			Apoyar en operativos de control a las instituciones municipales y gubernamentales	20 operativos a los establecimientos turísticos del DMQ		Especialista (Coordinador de control)				100,00%	20,00	20,00		Se realizaron 6 operativos de control: 1 Verificación de Food Parks, 4 jornadas de apoyo en el puesto de mando Fiesta de la Luz, 1 operativo con AMC en La Mariscal y DMQ	
			Sistema informático para la regulación de establecimientos bajo la normativa turística obligatoria y Distintivo Q	1 sistema informático operativo y fiable	Utilizar el sistema de catastro como opción principal en las verificaciones	Jefatura de Sistemas (y Técnico 3 (Catastro Turístico))				100,00%	1,00	1,00			
	SEGURIDAD TURÍSTICA	Seguridad Turística	Comité de Seguridad Turística activo (MC: ACTIVACIÓN DE COMITÉ DE SEGURIDAD TURÍSTICA)	Realizar al menos una reunión trimestral con el Comité de Seguridad Turística	Actualizar la base de datos de miembros del comité de seguridad turística	Dir. Desarrollo					-	-			1,56%
					Convocar a reunión de Comité	Dir. Desarrollo				0,00%	4,00	-			
			Asistir a turistas en el Centro de Atención y Protección al Turista (MC: ASISTENCIA A TURISTAS EN EL CENTRO DE ATENCIÓN Y PROTECCIÓN AL TURISTA)	3 Centros de Protección y Atención al turista operativos	Brindar mantenimiento a los CAPT	Dir. Desarrollo	Mantenimiento de un CAPT realizado	1		0,00%	3,00	-	0,00%		
					Asegurar que el Centro de Atención y Protección al Turista ubicado en el Centro Histórico cuente	Dir. Desarrollo				0,00%	1,00	-			
					Asegurar que todos los CAPT cuenten con información turística útil.	Dir. Desarrollo				0,00%	400,00	-			
					Imprimir y distribuir en hoteles y otros sitios de afluencia turística (por ejemplo museos) una cartilla informativa sobre los servicios de los CAPT.	Dir. Desarrollo				0,00%	3.000,00	-			
					Publicar en medios digitales de UIO-TURISMO la cartilla informativa en formato digital.	Dir. Desarrollo				0,00%	1,00	-			
					Llevar una estadística útil sobre el número de casos atendidos y sistematizar la información para manejar indicadores.	Dir. Desarrollo				0,00%	4,00	-			

METAS INTERMEDIAS

PLAN OPERATIVO ANUAL - QUITO TURISMO



PLAN OPERATIVO ANUAL - QUITO TURISMO										CONTROL Y SEGUIMIENTO ANUAL		Meta numérica Anual 2017	Meta CUMPLIDA anual 2017	MENSUAL	OBSERVACIONES 2017	% TECNICO del proyecto ANUAL
														AGO	AGOSTO	
PROGRAMA QT	SUBPROGRAMA QT	PROYECTO QT		METAS DE PRODUCTO	ACTIVIDADES	Técnico Responsable	AGO	Meta mensual	Avance Mensual	63% ENE-AGO		66%				
			Convenios suscritos e implementados (MC: SUSCRIPCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE CONVENIOS)	2 convenios vigentes y ejecutados	Monitorear el cumplimiento de convenios	Dir. Desarrollo				12,50%	8,00	1,00				
	ACCIONES COMUNES	Acciones comunes	Acciones comunes	-	Acciones comunes						-	-				
	Talento Humano	Gestión del Talento Humano CALIDAD	Gestión del Talento Humano COMERCIALIZACION Y ALIANZAS ESTRATEGICAS	Gestión 100%							-	-				