

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	SEP	Meta mensual	Avance Mensual	73% ENE-SEP			91%	SEPTIEMBRE			
									SEP							
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	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			100,00%
	Videos tutoriales sobre Normas Técnicas Turísticas		6 Vídeos 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)	Capacitar a actores afines al turismo	70	45,00	133,57%	140,00	187,00	64,29%	Actualmente se desarrolla una capacitación para Manipulación de Alimentos . La capacitación finalizará en el mes de octubre 2017 .Se encuentra en proceso de contratación una capacitación para conductores que se ejecutará en el mes de noviembre 2017. Actualmente se			
	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 Distintivo Q a la Calidad Turística.	Ejecutar proceso de verificación con la normativa de calidad del Distintivo Q. (ver	Técnico 3 (Distintivo Q)	Adelanto: Número de establecimientos que participa en auditorias para obtener distintivo Q		3,00	132,86%	70,00	93,00		Se realizaron las inspecciones faltantes a los establecimientos postulantes para nuevos DQ.	48,87%	
				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)	Adelanto: Número de verificaciones por Distintivo Q por ámbito		12,00	67,11%	760,00	510,00		Se realizaron 12 inspecciones más para los establecimientos de renovación. Los establecimientos faltantes se realizarán como inspección conjunta en el mes de octubre			
				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.	Técnico 3 (Distintivo Q)	Adelanto: Asistencia técnica para manejo de programas de buenas prácticas de turismo sostenible con la revisión de los estándares técnicos del programa Distintivo Q.		1,00	100,00%	1,00	1,00		Se adjudicó el contrato de asistencia técnica para la elaboración y actualización de normas Distintivo Q. El contrato se encuentra en elaboración.		
			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

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	SEP	Meta mensual	Avance Mensual	73%	ENE-SEP	91%	SEPTIEMBRE	
					Realizar seguimiento de los convenios suscritos	Técnico 3 (Distintivo Q)	Adelanto: Reuniones de seguimiento con GAD Riobamba		1,00	75,00%	8,00	6,00	Se ha cumplido con el seguimiento al GAD de Riobamba, a través de llamadas telefónicas y el seguimiento permanente al GAD de Pichincha	
	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)	Número de visitas realizadas a establecimientos por inspecciones de cumplimiento de normativa (DMQ)	700	809,00	114,05%	2.000,00	2.281,00	100,00%	100,00%
			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)	Número de visitas realizadas a establecimientos por inspecciones de cumplimiento de normativa (ZET)	500	883,00	121,67%	1.920,00	2.336,00	100,00%	
			Apoyar en operativos de control a las instituciones municipales y gubernamentales	20 operativos a los establecimientos turísticos del DMQ		Especialista (Coordinador de control)	Apoyo en operativos de control a las instituciones municipales y gubernamentales	4	16,00	180,00%	20,00	36,00	100,00%	Se incrementaron los operativos por una mayor coordinación con AMC y varios días de apoyo para el evento Fiesta de la Luz
			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	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%
			(MC: ACTIVACIÓN DE COMITÉ DE SEGURIDAD TURÍSTICA)		Convocar a reunión de Comité	Dir. Desarrollo	Número de reuniones de Comité de Seguridad Turística efectuadas	1		0,00%	4,00	-	0,00%	
			Asistir 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				0,00%	3,00	-		
		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	Cartillas de seguridad turística impresas y distribuidas	100	0,00%	400,00	-	0,00%			
		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	Información sobre CAPT distribuidos en hoteles, operadores, y otros centros de información al turista	1000	0,00%	3.000,00	-	0,00%			
		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	Estadísticas sobre seguridad turística consolidadas y entregadas a Planificación	1	0,00%	4,00	-	0,00%			

