



Tu historia comienza

INFORME DE CUMPLIMIENTO DE TAREAS OFICIALES O SERVICIOS INSTITUCIONALES

Nro. DE INFORME : EPMGDT-DCOMT-2023-0016

FECHA DE INFORME: 01/12/2022

DATOS GENERALES

APELLIDOS - NOMBRES DE LA O EL SERVIDOR :
CEVALLOS ROBLES GALO FABRICIO

PUESTO :
DIRECTOR DE COMUNICACIÓN

CIUDAD - PAÍS :
MADRID - ESPAÑA

NOMBRE DE LA UNIDAD DE LA O EL SERVIDOR :
DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN

SERVIDORAS / ES QUE INTEGRAN EL CUMPLIMIENTO DE TAREAS OFICIALES O SERVICIOS INSTITUCIONALES:
MARÍA CRISTINA RIVADENEIRA, ETZON ROMO Y JOSÉ GUERRA

INFORME DE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS ALCANZADOS

PARTICIPACIÓN DE QUITO TURISMO EN CONGRESO GASTRONÓMICO BOGOTÁ MADRID FUSIÓN

ITINERARIO	SALIDA	LLEGADA	NOTA Estos datos se refieren al tiempo efectivamente utilizado para el cumplimiento de tareas oficiales o servicios institucionales desde la salida hasta la llegada al lugar de residencia o trabajo de cumplimiento de las mismas según sea el caso .		
FECHA dd-mm-aaa	21/1/2023	26/1/2023			
HORA hh:mm	18:50	17:00			
Hora Inicio de Labores el día de retorno		5/12/2022			
TRANSPORTE UTILIZADO			SALIDA		LLEGADA
TIPO DE TRANSPORTE (Aéreo, terrestre, otros)	NOMBRE DEL TRANSPORTE	RUTA	FECHA dd-mmm-aaaa	HORA hh:mm	FECHA dd-mmm-aaaa
AEREO	IBERIA	Quito - Madrid	21/1/2023	18:50	22/1/2022
AEREO	IBERIA	Madrid - Quito	26/1/2022	11:50	26/1/2022

OBSERVACIONES

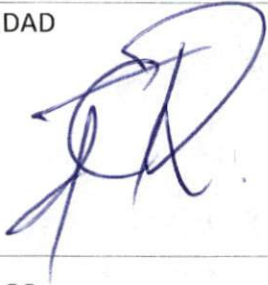
FIRMA SERVIDOR / A

FABRICIO CEVALLOS

NOTA

El presente informe deberá presentarse una vez que se ha las tareas oficiales o servicios institucionales, caso contrario liquidación se demorará e incluso de no presentarlo tendrán los valores pagados. Cuando las tareas oficiales o servicios institucionales sea superior al número de horas o días autorizados deberá adjuntar la autorización por escrito de la Máxima Autoridad Delegada/o.

FIRMAS DE APROBACIÓN

JEFA/E DE LA UNIDAD	MÁXIMA AUTORIDAD O SU DELEGADO/A
	
FABRICIO CEVALLOS	MARIA CRISTINA RIVADENEIRA



Municipio de Quito

INFORME DE CUMPLIMIENTO DE ACTIVIDADES COMISIÓN DE SERVICIOS

CONGRESO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN – MADRID – DEL 23 AL 25 DE ENERO

Quito, 01 de febrero de 2023 ✓

1. ANTECEDENTES

Mediante la Ordenanza Metropolitana N°309, se crea la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico “Quito Turismo”, entidad jurídica de derecho público cuyos objetivos parten del principio de la ejecución de políticas, planes, programas y proyectos para el posicionamiento de la ciudad de Quito como destino turístico sostenible a nivel nacional e internacional, así como el mejoramiento y difusión de los lugares turísticos y actividades culturales de Quito y sus áreas aledañas.

Las acciones planificadas en el año 2023 se enfocan en la gestión y cumplimiento de funciones que buscan la estructuración de una herramienta estratégica que brinde el marco de gestión común para el Desarrollo Turístico Sostenible de Quito; la garantía de continuidad y sostenibilidad de las políticas públicas para el desarrollo turístico de la ciudad a través de estrategias y acciones acordadas y empoderadas por los actores clave del sector; y la viabilidad para el desarrollo e inversión del turismo para la atracción y llegada de visitantes internacionales a través de la coordinación institucional que fortalezca el posicionamiento de Quito como un destino turístico único y sostenible en el entorno sudamericano y mundial.

2. PARTICIPACIÓN EN EL CONGRESO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN 2023 (23 – 25 DE ENERO)

“Madrid Fusión-Alimentos de España” se ha consolidado como el congreso gastronómico más importante del mundo, convirtiéndose en la primera e imprescindible cita con la gastronomía nacional e internacional.

Esta cita anual contribuye en la creación de una escena global de la alta cocina, el descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias en el ámbito gastronómico.

Tras cumplir 21 ediciones, Madrid Fusión-Alimentos de España se ha consolidado como el congreso gastronómico más importante del mundo. Entre sus objetivos principales están:

- Presentar e impulsar la vanguardia culinaria.
- Impulsar el conocimiento gastronómico.
- Descubrir tendencias y procesos de cambio en la alta cocina.
- Contribuir en la creación de la escena global gastronómica.
- Facilitar el acercamiento de las cocinas del mundo en un evento único.
- Descubrir el talento de nuevos chefs.
- Fomentar el debate y la reflexión acerca de la gastronomía.
- Convertir la asistencia en una experiencia única.



Municipio de Quito

Bajo el lema «Gastronomía Sin Límites», esta edición reivindica la diversidad que vive la cocina contemporánea, exponiendo su variedad y riqueza.

Durante los tres días de evento se presentará una amplia oferta culinaria de diferentes regiones y países del mundo, donde la ciudad de QUITO tendrá un stand de presentación de destino y de presentación de su gastronomía con el acompañamiento de reconocidos chefs y restaurantes de la ciudad que mostrarán lo mejor de los sabores quiteños.

A través de una carta emitida el 8 de septiembre del 2022, Benjamín Lana, director general de Vocento Gastronomía y vicepresidente de Madrid Fusión, dio a conocer a María Cristina Rivadeneira, gerente general de Quito Turismo el interés de nombrar a Quito como CIUDAD INVITADA para los congresos: XXI CUMBRE INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA MADRID FUSIÓN- Alimentos de España 2023 a desarrollarse los días 23, 24 y 25 de enero en Madrid y el Congreso Bogotá Madrid Fusión 2022 que se llevó a cabo en la ciudad de Bogotá del 1 al 3 diciembre.

La propuesta de colaboración de Quito para estos dos eventos incluida dentro de la estrategia de promoción de destino para mercados internacionales y la estrategia de desarrollo del producto gastronómico quiteño incluye:

- Categoría CIUDAD INVITADA en exclusiva para QUITO en las ediciones 2023 de MADRID FUSIÓN –ALIMENTOS DE ESPAÑA y BOGOTÁ MADRID FUSIÓN.
- Patrocinio de una demostración de cocina en el escenario del auditorio principal, día, hora y nombre de la demostración a determinar por la organización de Madrid Fusión.
- Una ponencia o taller en el escenario polivalente.
- Presencia de marca QUITO (logo) en el escenario durante la demostración de cocina.
- Presencia del logo en el escenario del auditorio principal durante toda la duración del congreso.
- Disposición de espacio de libre diseño (24 m2) para la ubicación de un stand de promoción de en la zona de exposición.
- Presencia de la marca QUITO (logo) en todo tipo de publicaciones editadas con motivo de ambos congresos.
- Presencia de marca en web, catálogo de empresas participantes y en la guía del visitante como ciudad invitada.
- Mención destacada en RRSS y presencia en www.madridfusion.net
- Inserción de una doble página de publicidad en el libro oficial de Madrid Fusión – Alimentos de España. Creatividad de la doble página responsabilidad de Quito.
- Inserción de 1 banner en www.madridfusion.net

Presencia del Destino QUITO

1. Ponencia y demostración de Cocina. Alejandro Chamorro “Ecuador entre latitudes y hemisferios” – RESTAURANTE NUEMA.
2. Demostración de Cocina. Chef Santiago Cueva “El Chocolate es un postre refrescante” – RESTAURANTE MARCANDO EL CAMINO. Escenario Polivalente.



Municipio de Quito

3. Degustación del hornado quiteño. Chef Galo Pillalaza. RESTAURANTE COSITAS FINAS DE LA FLORIDA. Stand de Quito.

4. Degustación del miske quiteño. Chef Marco Antonio Trujillo. TRIBUTO RESTAURANTE. Stand de Quito.

Con esta participación se busca consolidar una presencia de Quito y Ecuador como un destino gastronómico en permanente desarrollo y fortalecimiento y con ello fortalecer la imagen de la ciudad como un potente atractivo turístico a nivel internacional.

Dentro de la comitiva que viajó a Madrid en representación de Quito se designaron actividades claras para los participantes a la feria, en el caso del funcionario Fabricio Cevallos Robles, director de Comunicación fueron las siguientes:

- Representación de Quito Turismo ✓
- Coordinación de las actividades con medios internacionales.
- Agenda de medios y entrevistas a voceros internacionales. ✓
- Cobertura del evento. ✓
- Entrevistas a participantes y expositores ✓

En "Madrid Fusión – Alimentos de España" se registraron 1.038 periodistas acreditados, 1.171 congresistas, 184 expositores, 16.500 visitantes, 6.820 artículos en medios nacionales e internacionales. Además, el evento tuvo un impacto de más de 2.05 millones en audiencia y un impacto económico de € 40.4 millones

3. ANÁLISIS TÉCNICO DE ACTIVIDADES

La delegación de Quito Turismo cumplió con la planificación prevista para el evento de Madrid Fusión. Durante los 3 días de evento se realizaron varias actividades para tener una presencia mediática de la labor que cumplió la empresa en este evento internacional

Se mencionan las tareas cumplidas:

- Realizar la cobertura periodística del evento gastronómico. ✓
- Grabación de videos y fotografías del stand de Quito, de sus autoridades, participantes y asistentes al encuentro gastronómico. ✓
- Recopilación de información ✓
- Redacción de boletines de prensa ✓
- Redacción de copys para redes sociales ✓
- Edición de videos ✓
- Locución ✓
- Coordinación de entrevistas ✓
- Atención de medios de prensa y actores turísticos del evento. ✓
- Coordinación con medios de prensa para coberturas de ponencias dentro del stand. ✓



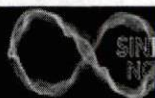
Municipio
de Quito

QUITO

Tu historia comienza en Quito



Alianza para el
emprendimiento
e innovación
cree, crea, crece



madrid fusión
SIN LIMITES
NO LIMITS

madrid fusión
SIN LIMITES
NO LIMITS

PROGRAMACIÓN STAND QUITO - ECUADOR

LUNES

10:30

Inauguración

11:30

Degustación de cacao fino de aroma y maridaje vino del Ecuador.

13:15

Ponencia auditorio – Chef Alejandro Chamorro –
Restaurante Nuema, "Ecuador entre latitudes y hemisferios"

15:30

Coctelería con Marco Trujillo y Diego Mora "Miske, bebida ancestral"

16:30

Degustación de Rosero y Helados Quiteños.

17:30

Showcooking de Hornado por el Chef Alex Clavijo.

18:00

Ponencia Drink Show - Diego Mora, Director Proyecto Casa Agave
y Marco Trujillo, bartender – "Miske, el espíritu del Centro del Mundo."

18:30

Conservatorio "Importancia de los mercados y la influencia española
en la cocina quiteña" por Guillermo del Campo, Lucía Díaz Madurga y Miguel Ángel



Municipio de Quito

MARTES

10:30	Degustación de café, humitas y quimbolitos.
11:30	Showcooking realizado por el Chef Pablo Maldonado: "Preparación platos tradicionales con productos ecuatorianos"
12:30	Showcooking restaurante AYAWASKHA: "Platos tradicionales con productos ecuatorianos"
13:30	Coctelería con Marco Trujillo y Diego Mora " Miske, bebida ancestral"
17:45	Ponencia Escenario Polivalente, Chef Santiago Cueva "Cacao Ecuatoriano - Teobroma " Restaurante Marcando el camino
18:45	Degustación Pan de yuca con yogurt.

MIÉRCOLES

10:30	Showcooking Bombones y Dulces Tradicionales de Quito.
11:30	Degustación de infusiones orgánicas (Toronjil, horchata, hierba Luisa y guayusa) Humitas y Quimbolitos.
12:30	Showcooking restaurante AYAWASKHA: "Platos tradicionales con productos ecuatorianos"
13:30	Coctelería con Marco Trujillo y Diego Mora " Miske, Bebida Ancestral"
16:30	Degustación de helados y cacao fino de aroma.
17:30	Showcooking Locro Quiteño realizado por el Chef Javier Endara



4. AGENDA DE TRABAJO

DETALLE DE ACTIVIDADES REALIZADAS

21 enero de 2023: Inicio de Misión Comercial

15H00 Aeropuerto Mariscal Salda de Quito

18H30 Vuelo transatlántico Quito- Madrid duración aprox. 12 horas

22 de enero de 2023: Llegada a Madrid

11H00 Arribo a Madrid-España

12H30 Alojamiento en hotel PETIT PALACE TRIBALL ✓

16H00 Traslado al centro de exposiciones IFEMA, ubicado en las afueras de la ciudad de Madrid.

17H00 Revisión de stand y montaje.

Entrega de material promocional en IFEMA, pabellón 14 en donde se desarrolló el congreso gastronómico, en el stand de la ciudad de Quito.

Coordinación logística de delegación de Quito.

Entrega y validación de acreditaciones.

18H00 Retorno a hotel

23 de enero de 2023: Participación en el congreso

09H00 Llegada al recinto ferial IFEMA

09H30 Canje de acreditaciones para el ingreso al congreso.

10H00 Recorrido para grabación del recinto ferial y la feria gastronómica.

10H30 Grabación y cobertura periodística de la inauguración del Stand de Quito ✓

11H30 Grabación de la degustación de cacao fino de aroma y maridaje de vino ecuatoriano. ✓

12H00 Edición de material audiovisual y fotográfico

15H30 Cobertura de ponencia de chef Alejandro Chamorro

16H00 Redacción de boletín de prensa y material para redes sociales

17H30 Envío de material (kit de prensa) a Ecuador para medios locales

18H00 Cobertura de ponencia en Drink Show a cargo de Diego Mora, propietario de Casa Agave, y Marco Trujillo de Tributo. ✓

18H45 Cobertura en el stand de Quito del conversatorio "Importancia de los mercados y la influencia española en la cocina quiteña.

20H00 Retorno a hotel ✓



Municipio de Quito

24 de enero de 2023: Participación en el congreso

- 09H30 Llegada al recinto ferial IFEMA
- 10H00 Grabación de la feria y entrevistas a expositores sudamericanos presentes en Madrid Fusión
- 11H30 Cobertura de Showcooking de chef Pablo Maldonado y del restaurante Ayawaskha sobre platos tradicionales.
- 13H00 Cobertura de exposición de coctelería de Marco Trujillo y Diego Mora con presentación del "Miske".
- 14H30 Edición de material audiovisual y fotográfico
- 16H00 Redacción de boletín de prensa y material para redes sociales
- 17H30 Envío de material (kit de prensa) a Ecuador para medios locales
- 18H00 Cobertura de ponencia del chef Santiago Cueva sobre el cacao ecuatoriano.
- 18H45 Cobertura de degustación de pan de yuca con yogurt que se ofreció en el stand de Quito.
- 19H30 Retorno al hotel

25 de enero de 2023: Participación en el congreso

- 09H00 Traslado a la sede de la Organización Mundial de Turismo (
- 09H45 Llegada a la sede de la OMT
- 10H00 Cobertura de la reunión de las autoridades de Quito Turismo (Cristina Rivadeneira y Etzon Romo) con el director para las Américas de la OMT, Gustavo Santos, y otros funcionarios.
- 12H15 Entrevistas a los funcionarios que participaron en la reunión.
- 12H45 Traslado a IFEMA
- 13H30 Cobertura de degustación de helados y cacao fino de aroma.
- 16H00 Edición de material audiovisual y fotográfico
- 17H00 Redacción de boletín de prensa y material para redes sociales
- 18H00 Cobertura de showcooking de locro quiteño a cargo del chef Javier Endara.
- 19H00 Envío de material (kit de prensa) a Ecuador para medios locales
- 19H30 Apoyo en el desmontaje de material promocional, de la EP Quito Turismo, como de las empresas que participan del comité de la estrategia gastronómica nacional.
- 20H00 Retorno a hotel.



Municipio de Quito

5. RESULTADOS Y OPORTUNIDADES GENERADAS

- Se realizó una cobertura periodística completa sobre la participación de la delegación de Quito Turismo en el evento gastronómico.
- El material registrado fue de mucha utilidad para que se difunda a través de los medios de comunicación el trabajo cumplido por Quito Turismo en la promoción de la gastronomía quiteña.
- La participación por primera vez en el Congreso Gastronómico Madrid Fusión fue una gran oportunidad para posicionar y promocionar la gastronomía quiteña con su oferta tanto a nivel internacional ya que contamos con la participación de chefs y restaurantes establecidos en Madrid
- Se generó información oportuna, verás e inmediata para informar a la ciudadanía sobre el trabajo cumplido.
- Se canalizó la presencia de las autoridades de Quito Turismo en varios medios de comunicación internacional, lo que permitió la promoción de la ciudad como destino.
- Se establecieron contactos con colegas de distintos medios de comunicación, lo que abre la posibilidad de contar con espacios en medios internacionales.

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Se recomienda contar con un equipo de comunicación que se encargue de las coberturas de la presencia de Quito Turismo en eventos internacionales.
- Se sugiere continuar con la participación de Quito en eventos, ferias y similares ya que son una excelente plataforma para la promoción del destino a nivel internacional
- Se recomienda dar mantener un permanente contacto con los diferentes medios de prensa y periodistas para tenerlos como apoyo estratégico para los intereses de la empresa..
- Será importante permitir que Quito participe en los próximos ediciones de Madrid Fusión con el objetivo de posicionar la gastronomía quiteña a nivel internacional.

Atentamente,



Firmado electrónicamente por:
GALO FABRICIO
CEVALLOS ROBLES

Fabricio Cevallos Robles
Director de Comunicación

Anexos

Registro fotográfico ✓

Tarjetas de contacto →

Facturas de hoteles ✓

Boarding Pass ✓

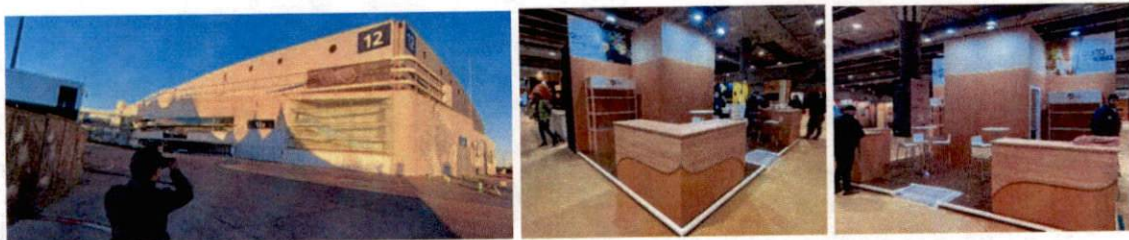


**Municipio
de Quito**

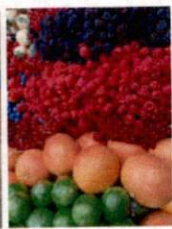
MADRID FUSIÓN - ESPAÑA

Madrid, domingo 22 de enero de 2023 ✓

(Llegada al aeropuerto, traslado a hotel y visita a IFEMA-stand de Quito)



Madrid, domingo 22
(Llegada al aeropuerto)



Madrid, lunes 23 de enero de 2023 ✓

(Primer día de congreso, inauguración de stand de Quito, cobertura periodística de expositores quiteños, showcooking, y actividades en el stand de Quito. Grabación de videos, fotografías y entrevistas a participantes del evento y procesamiento de material para envío a Quito, redacción de boletín, contenido de redes sociales y apoyo en espacios de entrevistas)



Madrid, lunes 23 de enero de 2023

(Primer día de congreso
quiteños, showcooking
entrevistas a participa
de boletín, contenido

Pasaje OE 3G Río Amazonas N51-20 N50B (Antiguo Aeropuerto)
PBX: 299 3300 al 299 3330 - www.quito-turismo.gob.ec

Quito
TURISMO

Por un
Quito
Digno



Municipio
de Quito





Municipio
de Quito





**Municipio
de Quito**

... y showcooking, y
a participantes del
contenido de redes



Madrid, martes 24 de enero de 2023

(Segundo día de congreso, cobertura periodística de expositores quiteños, showcooking, y actividades en el stand de Quito. Grabación de videos, fotografías y entrevistas a participantes del evento y procesamiento de material para envío a Quito, redacción de boletín, contenido de redes sociales y apoyo en espacios de entrevistas).





Municipio de Quito

Madrid, miércoles 25 de enero de 2023

(Traslado a sede de la Organización Mundial de Turismo – OMT, cobertura periodística de la reunión de autoridades de Quito Turismo con la OMT. Entrevistas y grabación de video y fotografías. Traslado al recinto ferial de IFEMA, cobertura del tercer día de congreso, grabación a expositores quiteños, showcooking, y actividades en el stand de Quito. Grabación de videos, fotografías y entrevistas a participantes del evento y procesamiento de material para envío a Quito, redacción de boletín y contenido para redes sociales).

