



Tu historia comienza en Quito

INFORME DE CUMPLIMIENTO DE TAREAS OFICIALES O SERVICIOS INSTITUCIONALES

Nro. DE INFORME: 002 / FECHA DE INFORME: 01/02/2023

DATOS GENERALES

APELLIDOS - NOMBRES DE LA O EL SERVIDOR :
José Andrés Guerra Bermeo / PUESTO :
COORDINADOR DE PROMOCION DIGITAL

CIUDAD - PAÍS :
MADRID - ESPAÑA / NOMBRE DE LA UNIDAD DE LA O EL SERVIDOR :
DIRECCIÓN DE MERCADEO

SERVIDORAS / ES QUE INTEGRAN EL CUMPLIMIENTO DE TAREAS OFICIALES O SERVICIOS INSTITUCIONALES:
CRISTINA RIVADENEIRA, MARÍA BELÉN HEREDIA, ETZON ROMO & FABRICIO CEVALLOS

INFORME DE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS ALCANZADOS

PARTICIPACIÓN DE QUITO TURISMO EN CONGRESO GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN

ITINERARIO	SALIDA	LLEGADA	NOTA
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	27/1/2023		
TRANSPORTE UTILIZADO			NOTA
TIPO DE TRANSPORTE (Aéreo, terrestre, otros)	NOMBRE DEL TRANSPORTE	ROUTA	
AEREO	LAN AIRLINES	Quito - Madrid	Estos datos se refieren al tiempo efectivamente utilizado en el cumplimiento de tareas oficiales o servicios institucionales desde la salida hasta la llegada al lugar de residencia o trabajo habitual o de cumplimiento de las mismas según sea el caso .
AEREO	LAN AIRLINES	Madrid - Quito	

OBSERVACIONES

FIRMA SERVIDOR / A

JOSÉ ANDRÉS GUERRA BERMEO

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

FIRMAS DE APROBACIÓN

JEFA/E DE LA UNIDAD

MARÍA BELÉN HEREDIA

MÁXIMA AUTORIDAD O SU DELEGADO/A

MARIA CRISTINA RIVADENEIRA



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 EVENTOS TURÍSTICOS

Como cita una de las estrategias del Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo de Quito la "Especialización de Marketing por grandes públicos.- persigue maximizar el aprovechamiento de los recursos con un marketing dirigido al B2B (Directo Business to business)". Es precisamente a través de la organización o participación de eventos como ferias, workshops, Roadshows y capacitaciones, en donde la promoción de un destino se la realiza directamente entre empresas turísticas que ofrecen el servicio/destino y las empresas internacionales interesadas en vender el destino aprovechando de esta manera al máximo el presupuesto de promoción.

3. ESTRATEGIA GASTRONÓMICA DE QUITO

El Cabildo Metropolitano, a través de Quito Turismo; la Alianza para el Emprendimiento y la Innovación (AEI); representantes de la industria de alimentos y bebidas; academia; y, medios de comunicación especializados están definiendo la estrategia gastronómica de la ciudad de Quito al año 2030 con el fin de determinar las claves de la estrategia gastronómica, poner en valor la cocina quiteña y determinar los platos tradicionales del Distrito Metropolitano.

Entre las brechas identificadas se encuentra una escasa cultura de innovación en la oferta de ferias, workshops y actividades culturales que se realiza directamente entre empresas internacionales y locales.



Municipio de Quito

gastronómica; la limitada oferta de espacios para innovación gastronómica; la falta de investigación de la cadena de valor en la gastronomía quiteña; las insuficientes publicaciones especializadas sobre cocina ecuatoriana; y la falta de aprovechamiento de la identidad cultural como insumo para la innovación culinaria, razón por la que, para superar estas brechas se están delineando acciones que permitan fortalecer el patrimonio alimentario y gastronómico de la ciudad con resultados a corto, mediano y largo plazo que incluyen acciones como: gestión y acompañamiento en el desarrollo de la oferta gastronómica, campañas promocionales enfocadas en la promoción de la oferta de sabores de la ciudad, participación en eventos y congresos de promoción gastronómica de los destinos, elaboración de la guía culinaria de la ciudad, levantamiento de la oferta gastronómica del destino identificado intereses y características de los mercados de demanda, innovación de la oferta gastronómica enmarcada en principios de calidad, entre otros.

Como parte de la estrategia gastronómica, se identificaron los siguientes platos emblemáticos que identifican a la ciudad de Quito, como entradas más representativas están el mote con chicharrón y las empanadas de morocho; las sopas elegidas son: el yaguarlocro y el locro de papa; los platos fuertes son: el hornado con tortillas, la fritada y el seco de chivo; como postres destacados están los pristiños, el helado de paila y el dulce de higos; y las bebidas seleccionadas son: el canelazo y la colada morada.

De esta forma, Quito fortalece su oferta gastronómica con una estrategia clara y pensada a largo plazo, donde los saberes y sabores ancestrales y las propuestas innovadoras buscan conquistar los paladares de turistas locales, nacionales y extranjeros, posicionando de esta manera un nuevo producto turístico que fortalezca el posicionamiento de Quito como un destino turístico pleno y de alto impacto.

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

Congreso 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.

Consolidado como la gran cita anual por su contribución a la creación de una escena global de la alta cocina, al descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, combinó las ponencias presenciales con actividades en vivo y sesiones virtuales en los cinco continentes.

Adicionalmente durante los tres días se expuso la oferta culinaria de diferentes regiones y países del mundo, donde la ciudad de QUITO, la cual fue ciudad invitada en este importante congreso gastronómico, presentó su oferta culinaria con el soporte de reconocidos restaurantes y chefs tradicionales de la ciudad de Madrid y Quito

5. ANÁLISIS TÉCNICO DE ACTIVIDADES

Quito Turismo participó acorde a la planificación en los eventos tanto en Madrid Fusión, entrevistas, presentaciones del destino, exposición de marca y degustaciones



Municipio de Quito

gastronómicas con el fin de establecer vínculos para fortalecer la industria turística de la ciudad al igual que la promoción del destino en nuestros principales mercados.

Durante el Congreso Gastronómico Madrid Fusión, se coordinó la cobertura del Evento y de todas las activaciones realizadas por Quito Turismo con equipos profesionales, entrevistas a participantes y expositores y apoyo a la realización de entrevistas con equipos de audio y video, realización de videos promocionales y posteos y redes sociales.

6. Actividades Madrid Fusión y agenda del evento

6.1. ACTIVIDADES DEL EVENTO DETALLADAS DE MANERA GENERAL

- ✓ Representación de Quito Turismo
- ✓ Cobertura del Evento y de todas las activaciones realizadas por Quito Turismo con equipos profesionales
- ✓ Entrevistas a participantes y expositores
- ✓ Apoyo a la realización de entrevistas con equipos de audio y video
- ✓ Realización de videos promocionales y posteos y redes sociales.
- ✓ Creación de Pres Kit para medios

6.2. AGENDA DEL EVENTO:



6. Actividades

PROGRAMACIÓN STAND QUITO - ECUADOR

6.1. ACTIVIDAD LUNES

✓ Representación	10:30	Inauguración
✓ Cobertura profesional	11:30	Degustación de cacao fino de aroma y maridaje vino del Ecuador.
✓ Entrevistas	13:15	Ponencia auditorio – Chef Alejandro Chamorro – Restaurante Nuema, "Ecuador entre latitudes y hemisferios"
✓ Apoyo a la realización	15:30	Coctelería con Marco Trujillo y Diego Mora "Miske, bebida ancestral"
✓ Creación de	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

6.3. DETALLE DE ACTIVIDADES

FECHAS	ACTIVIDADES ACORDE A LA AGENDA DEL EVENTO
21 ENERO 2023	<i>Inicio de Misión Comercial</i> <i>Salida desde Quito- Madrid – España</i> <i>Vuelo transatlántico duración aprox 12 horas</i>



Municipio de Quito

22
ENER
O
2023

Llegada a Madrid

Actividades adicionales a la agenda de Madrid Fusión

- Revisión de stand y montaje
- Coordinación logística de delegación de Quito.
- Entrega de acreditaciones

Alojamiento Madrid

Revisión de stand y montaje:



22
ENER
O
2023



Entrega de acreditaciones:



Coordinación logística de delegación de Quito

Entrega de



Municipio de Quito



23
ENERO
2023

Participación en Congreso Gastronómico Madrid Fusión

Lugar: IFEMA

Entrevistas a participantes y expositores

Mi unidad > ... > DIA 1 > Entrevistas ▾

Archivos



EntrevistaFINAL.mp4

Creación de Pres Kit para medios



Municipio de Quito

Unidad > VROLL > DIA 1

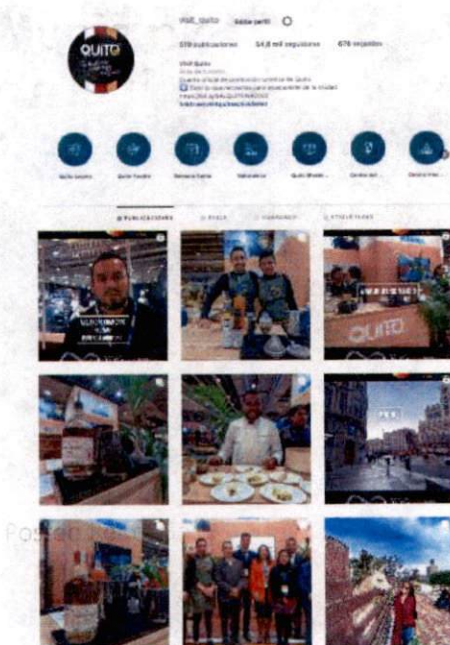
Cargando

- ALJAMENDI CHAMPA
- Comunicación Temporal
- Deputación de naran...
- Deputación de Pasa...
- Entrevistas
- Ponencia Doble Show
- Showcasing de Hara...

Archivos

BOLETIN INAGURAC...

Posteo Redes Sociales



Registro de degustación Cacao Fino



Ponencia Nuema

Registro 1:



Municipio
de Quito



Cocelería Miske, bebida ancestral



Degustación Rosero y helado



Showcooking Hornado



Ponencia Drink Show



Municipio de Quito



Conversatorio cocina quiteña



Alojamiento Madrid

24
ENERO
2023

Participación en Congreso Gastronómico Madrid Fusión

Lugar: IFEMA

Entrevistas a participantes y expositores

Mi unidad > ... > DIA 2 > ENTREVISTAS > ...

Archivos



Entrevista CHEFS.mp4



Entrevista DIA2.mp4

Creación de Pres Kit para medios

Mi unidad > ... > VIOLE > DIA 2 > ...

Participación

Opportunidades de café

Ponencia Escuelas P...

SELECCIONES LATI

Showcooking "Proper

ENTREVISTAS

MADRID FUSION 2023

Entrevistas

SELECCIONES LATI
ENTREVISTAS
MADRID FUSION 2023

SELECCIONES LATI

Posteo Redes Sociales



Municipio
de Quito



Degustación de café, humitas y quimbolitos



Showcooking platos tradicionales con productos ecuatorianos



Showcooking restaurante AYAWASKHA



Municipio de Quito



Coctelería Miske, bebida ancestral



Ponencia Escenario Polivalente, Chef Santiago Cueva



Degustación Pan de yuca con yogurt



Alojamiento Madrid

25
ENER

Participación en Congreso Gastronómico Madrid Fusión



Municipio de Quito

0
2023

Lugar: IFEMA

Entrevistas a participantes y expositores

Mi unidad > ... > DIA 3 > ENTREVISTAS

Archivos



Creación de Pres Kit para medios

Mi unidad > ... > VROLL > DIA 3

Carpets

Nombre

2 Degustación de infusi...

2 ENTREVISTAS

3 MADRID FUSION

3 Showcooking Bombo...

2 Showcooking restaur...

Posteo Redes Sociales





Municipio de Quito

Showcooking Dulces Tradicionales de Quito



Degustación de Humitas y Quimbolitos.



Coctelería Miske, bebida ancestral



Degustación de helados



Showcooking

Degustación



**Municipio
de Quito**

	 	
	Alojamiento Madrid	
26 ENER O 2023	Retorno a Quito	

6.4. Anexo: Fotografías tras camaras

Dia 1



Dia 2



Dia 3





Municipio de Quito

Todo el registro fotográfico se puede encontrar de manera digital en:
https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1kl61PtBz3rPV_STwWnPv1kP3OuMq93y

8. RESULTADOS Y OPORTUNIDADES GENERADAS

- Se logró producir piezas comunicacionales de impacto para la gestión de la institución
- Se registró con material fotográfico de alta resolución la participación especial e importante de Quito en el Congreso Gastronómico Madrid Fusión
- 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
- La presencia de Quito como ciudad invitada destacó la importancia de la oferta culinaria del país, fortaleciendo la presencia de chefs quiteños que realizaron sus presentaciones en los principales espacios de este evento.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Se recomienda dar continuidad a la participación en eventos, ferias y similares del ya que son una excelente plataforma para la promoción del destino a nivel internacional
- Dar seguimiento a los diferentes medios de prensa, periodistas, TTOO y agentes de viajes que desean conocer el destino y generar negocios con la industria turística.
- Continuar con la participación en Madrid Fusión, con el objetivo de que estas acciones de promoción prevalezcan y posicionen la oferta gastronómica tanto de Quito como del país.
- Registro audiovisual de manera profesional de eventos y congresos, permiten dimensionar de mejor manera la gestión de la empresa y su impacto en la industria y difusión del destino.

9. CONCLUSIONES
Atentamente,

• Se recomienda
ya que
información
que
José Guerra
Coordinador Promoción Digital

Anexos:
Registro fotográfico
Facturas de hoteles ✓
Boarding Pass ✓



**Municipio
de Quito**