



Municipio
de Quito

Quito
TURISMO

INFORME DE CUMPLIMIENTO DE TAREAS OFICIALES O SERVICIOS INSTITUCIONALES

Nro. DE INFORME : GG-EXT-2023-001

FECHA DE INFORME: 30/01/2023

DATOS GENERALES

APELLIDOS - NOMBRES DE LA O EL SERVIDOR : MARIA CRISTINA RIVADENEIRA

PUESTO :

GERENTE GENERAL

CIUDAD - PAÍS : MADRID - ESPAÑA

NOMBRE DE LA UNIDAD DE LA O EL SERVIDOR :

GERENCIA GENERAL

SERVIDORAS/ ES QUE INTEGRAN LA COMISION

MARIA CRISTINA RIVADENEIRA / ETZON ROMO / FABRICIO CEVALLOS / JOSE GUERRA / MARIA BELEN HEREDIA

INFORME DE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS ALCANZADOS

Participación " CONGRESO GASTRONOMICO MADRID FUSION"

ITINERARIO	SALIDA	LLEGADA	NOTA
FECHA dd-mm-aaa	21/1/2023	26/1/2023	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.
HORA hh:mm	18:50	17:00	

TRANSPORTE UTILIZADO

SALIDA

LLEGADA

TIPO DE TRANSPORTE (Aéreo, terrestre, otros)	NOMBRE DEL TRANSPORTE	ROUTA	FECHA dd-mm-aaaa	HORA hh:mm	FECHA dd-mm-aaaa	HORA hh:mm
Aéreo	IBERIA	QUITO - MADRID	21/1/2023	18:50	22/1/2023	11:10
Aéreo	IBERIA	MADRID - QUITO	26/1/2023	11:50	26/1/2023	17:00

OBSERVACIONES

FIRMA DE LA O EL RESPONSABLE DE LA UNIDAD SOLICITANTE

MARIA CRISTINA RIVADENEIRA

FIRMAS DE APROBACIÓN

GERENTE FINANCIERO

KARINA GORDILLO



Informe de Cumplimiento de Tareas Oficiales en el Exterior

Solicitud Nro.		Fecha de Informe
01		30/01/23
Datos Generales		
Nombres y apellidos del servidor	María Cristina Rivadeneira Ricaurte	
Puesto que ocupa	Gerente General	
Ciudad – país de destino	Madrid - España	
Unidad a la que pertenece la o el servidor	Gerencia General	
Servidores que integran la Comisión de Servicios Institucionales		
María Cristina Rivadeneira Ricaurte, Etzón Romo, María Belén Heredia, Galo Fabricio Cevallos Robles		
Informe de actividades y productos alcanzados		
1. Informe de actividades detallado		
Enero 23; Como parte de la estrategia gastronómica que impulsa el Cabildo de la ciudad, a través de Quito Turismo, una delegación de la capital participa en el encuentro gastronómico más importante a nivel internacional, "Madrid Fusión 2023 – Alimentos de España". Madrid Fusión se lleva a cabo desde el 2003 y este año, en su edición número XXI, congrega en el Instituto Ferial de Madrid - IFEMA a más de 1.700 expositores y al menos mil periodistas y medios especializados en gastronomía de varios países. En una decisión histórica para la ciudad, Quito Turismo, con el apoyo permanente de la Alianza para el Emprendimiento y la Innovación (AEI), impulsó la participación de la capital en este evento, lo que permite a la cocina quiteña proyectarse internacionalmente y que Quito se consolide como un destino turístico gastronómico, a nivel mundial. La AEI desarrolla desde el 2022 un proyecto para posicionar la gastronomía nacional en el mundo con la colaboración de 17 empresas líderes del país. Esta iniciativa permitió territorializar una		



estrategia para que la gastronomía de Quito se fortalezca y se promocióne. El stand de Quito fue inaugurado con la presencia de la gerente General de Quito Turismo, María Cristina Rivadeneira; el gerente de Proyecto Gastronómico de AEI, Omar Sierra; los chefs y bartenders que mostrarán las delicias de la capital; y otros invitados especiales.

Durante la primera jornada del encuentro los representantes de Quito tuvieron una importante participación. El chef Alejandro Chamorro, del restaurante Nuema, presentó la ponencia 'Ecuador entre latitudes y hemisferios', ante cientos de asistentes que llenaron el auditorio principal del recinto ferial. En su intervención, Chamorro destacó los productos de cada localidad del país y explicó la importancia de los mismos en la identidad culinaria ecuatoriana.



Mientras, en el stand de Quito, Marco Trujillo, bartender ejecutivo del restaurante Tributo, y Diego Mora, gerente propietario de Casa Agave, mostraron la preparación del coctel 'Miske, bebida ancestral' y en la tarde desarrollaron la ponencia 'Miske, el espíritu del Centro del Mundo', en el escenario del Drink Show, una sección especial de Madrid Fusión enfocada en bebidas y coctelería.

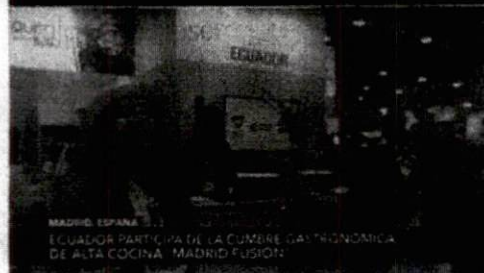
Página 2 de 13

Para cerrar la jornada, Lucía Díaz Madurga, periodista especializada en gastronomía de la revista National Geographic; Guillermo del Campo, gerente del Mercado de la Paz de Madrid; y Miguel Ángel Méndez, ecuatoriano residente por más de 20 años en la capital española y propietario de "Asador Miguel Ángel" en el mercado de los Mostenses; participaron en el conversatorio 'Importancia de los mercados y la influencia española en la cocina quiteña'.

Como parte de las actividades en el recinto ferial, los asistentes disfrutaron de los sabores de los



tradicionales rosero y helados quiteños. Además, degustaron el típico hornado que fue preparado en un show cooking por el chef Alejandro Clavijo.



madridfusión
madridfusión.es

• Escheras • Programa • Partners • Forantes • News • Planos • Ediciones

PAÍS HOSPEDERO
Andorra

CIUDAD INVITADA
QUITO

ASOCIACIÓN INVITADA
Asociación de Chefs de Quito

VENDEDOR OFICIAL
CUPAME

WINE OFFICIAL
FIN COLLECTION

TRAVEL PARTNER
renfe

REPOSICION OFICIAL
makro

ESPOSICION OFICIAL
FAGOR

En el stand de Quito se exhiben también los principales productos de las 17 empresas aportantes al proyecto de posicionamiento de la gastronomía ecuatoriana de AEI y que son parte de la preparación que realizan los chefs quiteños.

Quito es la ciudad invitada a Madrid Fusión 2023, encuentro al que asisten también delegaciones de Brasil, Perú, México, Argentina, Marruecos y las principales regiones españolas.

La participación de la Capital del Centro del Mundo en este encuentro internacional es parte de la estrategia 'QuitoNómika', que tiene como objetivo posicionar al Distrito Metropolitano como destino culinario, incorporando rutas turísticas, gastronómicas y de transformación social con la atracción de más visitantes de todo el mundo.

Enero 24 Dentro del stand de 24 metros de Quito Turismo en el evento gastronómico más influyente del mundo, Madrid Fusión 2023, Quito participó por primera vez como ciudad invitada, asistencia que le permitió presentar una muestra de su cocina a más de 1500 personas diariamente.

En esta jornada, el stand de Quito ofreció a sus visitantes un triple show cooking. En la mañana, con bombones y dulces tradicionales; al medio día la preparación de platos tradicionales a cargo de los



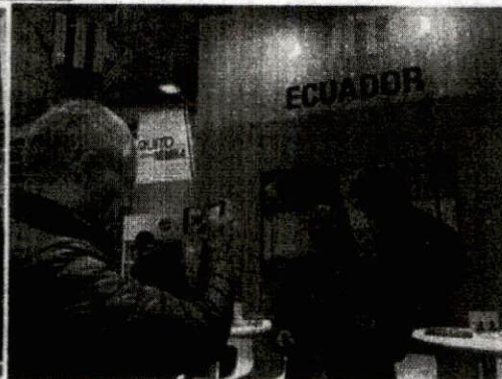
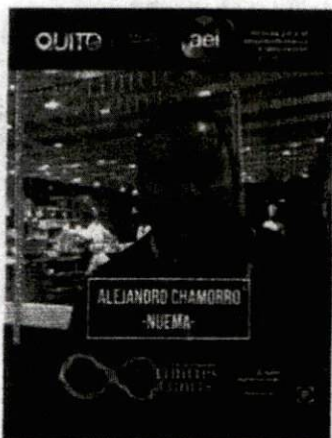
chefs del restaurante 'Ayawaskha'; y en el cierre el chef Javier Endara realizó el típico loco quiteño.

Los asistentes también pudieron degustar diferentes infusiones típicas ecuatorianas con toronjil, horchata, hierba luisa y guayusa, acompañadas de humitas y quimbolitos; helados; café fino de aroma; y el coctel 'miske', bebida ancestral de la Capital del Centro del Mundo.

Con una delegación de representante de alimentos y bebidas desde Ecuador y chefs así como dueños de restaurantes de Ecuatorianos en España, en un trabajo conjunto y cofinanciado con la AEI Alianza para el Emprendimiento y la Innovación donde se pudieron preparar y ofrecer platillos como hornado, bonitísimas, rosero, higos con queso, tripa mishki, pan de yuca y otras delicias de las cocinas quiteña y ecuatoriana.

El espacio fue aprovechado por la delegación de Quito Turismo para mantener reuniones con agencias de viaje, tour operadoras y medios de comunicación especializados en gastronomía para dar a conocer la oferta que tiene el Distrito Metropolitano para los turistas extranjeros.

De esta forma, Quito continúa con la implementación de 'QuitoNomika', la estrategia gastronómica de la ciudad, que tiene como objetivo posicionar al Distrito Metropolitano como destino culinario y atraer más visitantes de todo el mundo.



con toda la promoción de la sede central en Madrid y en todo el mundo. Aprovechando de nuestra gestión, nos reunimos con el equipo de la OMT liderado por Gustavo Santos, director para las Américas de la Organización Mundial de Turismo (OMT), en su sede localizada en Madrid, España.

Enero 25; La Organización Mundial de Turismo es la agencia de las Naciones Unidas encargada de la promoción de un turismo responsable, sostenible y universalmente accesible, fue creada en 1946 y tiene su sede central en Madrid. La entidad apoya a varios países en la promoción del conocimiento y las políticas de turismo en todo el mundo. Aprovechando la visita a Madrid y posterior a acciones sostenidas con organismos internacionales a lo largo de nuestra gestión, nos reunimos con el equipo de la OMT liderado por Gustavo Santos, director para las Américas de la Organización Mundial de Turismo (OMT), en su sede localizada en Madrid, España.



Durante el encuentro entre autoridades se trató sobre la situación del turismo en Quito y la posibilidad de ejecutar acciones para que este sector continúe en su proceso de recuperación, luego de los duros efectos que significó la pandemia del COVID-19.

Santos, quien fue ministro de Turismo y secretario de Gobierno de Turismo de la Nación Argentina entre 2015 y 2019, aseguró que tiene un afecto especial por Quito, ciudad que cuenta con una "riqueza cultural extraordinaria", y por la que la OMT ofrecerá su apoyo para incentivar su crecimiento.

En la reunión, se compartió una breve explicación del trabajo que se despliega en la capital ecuatoriana para alentar el crecimiento turístico; mencionó la necesidad de fortalecer acciones para incentivar las visitas no solo a los atractivos de la zona urbana del Distrito Metropolitano, sino también en las 33 parroquias rurales que existen; y destacó que, junto a la Universidad Andina Simón Bolívar, se impulsa un programa que apunta a la obtención de datos e información territorial que permita delinear acciones concretas para dar fuerza al sector.

Guillermo Santos fue enfático en señalar que la Organización Mundial de Turismo ofrecerá su experiencia, asistencia y apoyo para que Quito y Ecuador se posicionen como un destino atractivo, seguro y sostenible para los visitantes internacionales; y recordó que, en junio de este año, nuestro país será sede de la 68ª Reunión de la Comisión Regional de la OMT para las Américas, encuentro en el que se espera afianzar el trabajo con Ecuador.

Santos expresó el interés de la OMT para impulsar un proyecto piloto que permita obtener información real de la zona rural del DMQ y definir las acciones y políticas públicas para fortalecer el turismo. Además, quedó abierta la posibilidad para que la capital de Ecuador forme parte de la Red de Observatorios de Turismo, integrada por 36 ciudades de países como China, Grecia, Croacia, Estados Unidos, Guatemala, Argentina y otros; de forma que Quito pueda contar con más datos y experiencias sobre la situación y crecimiento del turismo mundial.

A la reunión también asistieron Etzon Romo, director de Desarrollo de Quito Turismo; Esther Ruiz del departamento regional para las Américas de la OMT; Patricia Carmona y Michel Julian del programa de turismo e inteligencia de mercados de la OMT; y, Lorena Villar, del departamento de turismo y competitividad de la OMT.



a) Logros obtenidos



MEDIA VALUE;

Entre los primeros reportes recibidos se determina que los contenidos generados en medios de comunicación internacionales sobre la participación de Quito en Madrid Fusión superan los 44.5 millones de visualizaciones en todo el mundo y un Media Value Noticioso (MVN) de al menos medio millón de dólares. El MVN es un valor que se calcula multiplicando el costo que tendría pagar un espacio similar al publicado en el medio de comunicación por un mínimo de 3 lectores. (MVN = valor comercial x 3).

https://drive.google.com/file/d/1bz0_9FzJHvmaQzCiSIHLI3XFH0MzUeEr/view?usp=sharing

eldebate.com	10/1/2023	Quito se presentará en Madrid Fusión 2023	3.851.850	4.776 €	\$ 4.576,60	España	Medios digitales	https://www.eldebate.com/cultura/20230114/quito-presentara-madrid-fusion-2023_86153.html
Vivir Ediciones	14/1/2023	El cacao y el miske serán las estrellas de Quito en Madrid Fusión 2023 - Vivir Ediciones	83.470	4.100 €	\$ 7.928,82	España	Medios digitales	https://vivirediciones.es/el-cacao-y-el-miske-seran-las-estrellas-de-quito-en-madrid-fusion-2023/
es.finance.yahoo.com/noticias	14/1/2023	El cacao y el miske serán las estrellas de Quito en Madrid Fusión 2023	630.718	909 €	\$ 871,05	España	Medios digitales	https://es.finance.yahoo.com/noticias/cacao-miske-estrellas-quito-madrid-001539084.html
Yahoo! España	14/1/2023	El cacao y el miske serán las estrellas de Quito en Madrid Fusión 2023	655.243	116 €	\$ 377,76	España	Medios digitales	https://es.noticias.yahoo.com/cacao-miske-estrellas-quito-madrid-001400926.html
expreso.info	14/1/2023	Quito será parte de 'Gastronomía sin límites' en Madrid Fusión I Expreso	37.679	\$48 €	\$ 525,12	España	Medios digitales	http://expreso.info/noticias/gastronomia/92405-quito-sera-parte-de-gastronomia-sin-limites-en-madrid-fusion
La Verdad de Murcia	17/1/2023	Madrid Fusión busca los límites de la cocina	147.000	1.467 €	\$ 3.322,25	España	Print	
El Norte de Castilla	22/1/2023	Madrid Fusión busca los límites de la cocina	143.000	2.915 €	\$ 2.793,33	España	Print	

Página 6 de 13



Ideal	22/1/2023	Madrid Fusión busca los límites de la cocina	143.000	5.123 €	\$ 4.909,11	España	Print	
Excelencias Gourmet	22/1/2023	Quito será parte de Gastronomía sin límites, la 21 edición de Madrid Fusión Excelencias Gourmet	43.348	566 €	\$ 542,37	España	Medios digitales	https://www.excelenciasgourmet.com/es/eventos/quito-sera-parte-de-gastronomia-sin-limites-la-21-edicion-de-madrid-fusion
excelenciasgourmet.com	22/1/2023	Quito será parte de Gastronomía sin límites, la 21 edición de Madrid Fusión Excelencias Gourmet	43.348	566 €	\$ 542,37	España	Medios digitales	https://excelenciasgourmet.com/es/eventos/quito-sera-parte-de-gastronomia-sin-limites-la-21-edicion-de-madrid-fusion
El Comercio	22/1/2023	Madrid Fusión busca los límites de la cocina	117.000	2.292 €	\$ 2.196,31	España	Print	
Sur	22/1/2023	Madrid Fusión busca los límites de la cocina	131.000	4.626 €	\$ 4.432,86	España	Print	
Diario de Extremadura	22/1/2023	Madrid Fusión busca los límites de la cocina	83.000	2.120 €	\$ 2.031,49	España	Print	
El Diario Vasco	22/1/2023	Madrid Fusión busca los límites de la cocina	165.000	4.947 €	\$ 4.740,46	España	Print	
El Correo	22/1/2023	Madrid Fusión busca los límites de la cocina	296.000	4.406 €	\$ 4.222,05	España	Print	



Las Provincias	22/1/2023	Madrid Fusión busca los límites de la cocina	81.000	3.492 €	\$ 3.346,21	España	Print	
canarias7.es	22/1/2023	Las tres estaciones de Alejandro Chamorro	1.794.674	2.225 €	\$ 2.132,10	España	Medios digitales	https://www.canarias7.es/gastronomia-c7/tres-estaciones-alejandro-20230123142232-ntrc.html
excelenciasgourmet.com	23/1/2023	Ecuador revindica en Madrid Fusión el despegue de su alta cocina Excelencias Gourmet	43.348	566 €	\$ 542,37	España	Medios digitales	https://excelenciasgourmet.com/es/eventos/ecuador-revindica-en-madrid-fusion-el-despegue-de-su-alta-cocina
excelenciasgourmet.com	23/1/2023	Alejandro Chamorro en Madrid Fusión 2023: colocar la cocina de Ecuador en el lugar que merece Excelencias Gourmet	43.348	566 €	\$ 542,37	España	Medios digitales	https://excelenciasgourmet.com/es/eventos/alejandro-chamorro-en-madrid-fusion-2023-colocar-la-cocina-de-ecuador-en-el-lugar-que-merece
laverdad.es	23/1/2023	Madrid Fusión Alimentos de España: Las tres estaciones de Alejandro Chamorro	2.548.148	3.159 €	\$ 3.027,11	España	Medios digitales	https://www.laverdad.es/gastronomia/tres-estaciones-alejandro-20230123142232-ntrc.html
periodistadigital.com	23/1/2023	Multitudinaria apertura de Madrid Fusión 2023 - Periodista Digital	7.846.150	3.529 €	\$ 3.381,66	España	Medios digitales	https://www.periodistadigital.com/magazine/gastronomia/20230123/multitudinaria-apertura-madrid-fusion-2023-noticia-689404852729/
lasprovincias.es	23/1/2023	Madrid Fusión Alimentos de España: Las tres estaciones de Alejandro Chamorro Las Provincias	6.547.254	8.114 €	\$ 7.779,07	España	Medios digitales	https://www.lasprovincias.es/culturas/gastronomia/tres-estaciones-alejandro-20230123142232-ntrc.html
elnortedecastilla.es	23/1/2023	Madrid Fusión Alimentos de España: Las tres estaciones de Alejandro Chamorro El Norte de Castilla	2.101.661	2.606 €	\$ 2.497,20	España	Medios digitales	https://www.elnortedecastilla.es/culturas/gastronomia/tres-estaciones-alejandro-20230123142232-ntrc.html
elblogoferoz.com	23/1/2023	MADRIDFUSION Multitudinaria apertura con homenaje a sus 20 cocineros revelación	12.075	950 €	\$ 910,34	España	Medios digitales	https://www.elblogoferoz.com/2023/01/23/madridfusion-multitudinaria-apertura-con-homenaje-a-sus-20-cocineros-revelacion/



www.salamancahoy.es	23/1/2023	Las tres estaciones de Alejandro Chamorro	50.000	1.500 €	\$ 2.395,62	España	Medios digitales	https://www.salamancahoy.es/culturas/gastronomia/tres-estaciones-alejandro-20230123142232-ntrc.html
laroja.com	23/1/2023	Madrid Fusión Alimentos de España: Las tres estaciones de Alejandro Chamorro La Rioja	805.391	963 €	\$ 927,79	España	Medios digitales	https://www.laroja.com/culturas/gastronomia/tres-estaciones-alejandro-20230123142232-ntrc.html
Onda Fuerteventura	23/1/2023	Multitudinaria apertura de Madrid Fusión 2023 con la presencia de la cocina mayorera	26.817	514 €	\$ 492,54	España	Medios digitales	https://ondafuerteventura.es/multitudinaria-apertura-de-madrid-fusion-2023-con-la-presencia-de-la-cocina-mayorera/
Excelencias Gourmet	23/1/2023	Madrid Fusión 2023: el evento recupera su actividad y agota entradas en su primer día Excelencias Gourmet	43.348	566 €	\$ 542,37	España	Medios digitales	https://www.excelenciasgourmet.com/es/eventos/madrid-fusion-2023-el-evento-recupera-su-actividad-y-agota-entradas-en-su-primera-dia
ABC	23/1/2023	Alejandro Chamorro	403.000	28.652 €	\$ 27.455,75	España	Print	
leonoticias.com	23/1/2023	Madrid Fusión Alimentos de España: Las tres estaciones de Alejandro Chamorro leonoticias	748.943	946 €	\$ 906,50	España	Medios digitales	https://www.leonoticias.com/culturas/gastronomia/tres-estaciones-alejandro-20230123142232-ntrc.html
elcorreo.com	23/1/2023	Madrid Fusión Alimentos de España: Las tres estaciones de Alejandro Chamorro elcorreo	5.809.550	7.203 €	\$ 6.902,27	España	Medios digitales	https://www.elcorreo.com/culturas/gastronomia/tres-estaciones-alejandro-20230123142232-ntrc.html
burgosconecta.es	23/1/2023	Madrid Fusión Alimentos de España: Las tres estaciones de Alejandro Chamorro BURGOSconecta	566.371	888 €	\$ 850,93	España	Medios digitales	https://www.burgosconecta.es/culturas/gastronomia/tres-estaciones-alejandro-20230123142232-ntrc.html
Periodismo Gastronomico	23/1/2023	Madrid Fusión Alimentos de España: Las tres estaciones de Alejandro Chamorro Periodismo Gastronomico	25.500	1.250 €	\$ 1.187,81	España	Medios digitales	https://www.periodismogastronomico.com/primera-dia-de-madrid-fusion-2023-agotando-entradas/



Vinos y Caminos	23/1/2023	Multitudinaria apertura de Madrid Fusión 2023 con homenaje a sus 20 cocineros revelación	15.000	900 €	\$ 900,75	España	Medios digitales	http://www.vinosycaminos.com/texto-diario/mostrat/4150626/multitudinaria-apertura-madrid-fusion-2023-homenaje-20-cocineros-revelacion
Indisales	23/1/2023	Multitudinaria apertura de Madrid Fusión 2023 con homenaje a sus 20 cocineros revelación	14.936	472 €	\$ 457,08	España	Medios digitales	https://www.indisa.es/canal-horeca/multitudinaria-apertura-madrid-fusion-2023-homenaje-20-cocineros-revelacion
Tele Madrid	23/1/2023	Gastronomía 'sin límites' en Madrid Fusión 2023 desde este lunes	700.000	35.000 €	\$ 33.538,72	España	Televisión	https://www.telemadrid.es/noticias/madrid/Gastronomia-sin-limites-en-Madrid-Fusion-2023-desde-este-lunes-0-2526647315-20230123090812.html
abocados.es	24/1/2023	Multitudinaria apertura de Madrid Fusión 2023 con homenaje a sus 20 cocineros revelación	18.570	185 €	\$ 177,28	España	Medios digitales	https://abocados.es/2023/01/24/multitudinaria-apertura-de-madrid-fusion-2023-con-homenaje-a-sus-20-cocineros-revelacion/
Euro Mundo Global	24/1/2023	Lo mejor de la gastronomía de Quito presente en Madrid Fusión 2023	67.030	3.580 €	\$ 3.430,53	España	Medios digitales	https://www.euromundoglobal.com/noticia/428377/rincon-gastronomico-lo-mejor-de-la-gastronomia-de-quito-presente-en-madrid-fusion-2023-heriva
Yahoo Vida y Estilo	25/1/2023	El chef Santiago Cueva endulza Madrid Fusión con el sabor del cacao de Quito	655.243	916 €	\$ 877,76	España	Medios digitales	https://es.vida-estilo.yahoo.com/chef-santiago-cueva-endulza-madrid-144649060.html
Viva Ediciones	25/1/2023	El chef Santiago Cueva endulza Madrid Fusión con el sabor del cacao de Quito	83.470	4.100 €	\$ 3.928,82	España	Medios digitales	El chef Santiago Cueva endulza Madrid Fusión con el sabor del cacao de Quito
es.finance.yahoo.com/noticias	25/1/2023	El chef Santiago Cueva endulza Madrid Fusión con el sabor del cacao de Quito	630.713	805 €	\$ 811,05	España	Medios digitales	https://es.finance.yahoo.com/noticias/chef-santiago-cueva-endulza-madrid-144649060.html
Euro Mundo Global	25/1/2023	Madrid Fusión: Sin límites	67.030	3.580 €	\$ 3.430,53	España	Medios digitales	https://www.euromundoglobal.com/noticia/428366/rincon-gastronomico/madrid-fusion-sin-limites.html

Página 10 de 13



efecomunica.efe.com	25/1/2023	El chef Santiago Cueva endulza Madrid Fusión con el sabor del cacao de Quito - EFE Comunica	482.934	862 €	\$ 826,01	España	Medios digitales	https://efecomunica.efe.com/el-chef-santiago-cueva-endulza-madrid-fusion-con-el-sabor-del-cacao-de-quito
rtve.es	25/1/2023	Ecuador será el país socio de Fitur en 2024	10.680.293	13.243 €	\$ 12.690,09	España	Medios digitales	https://www.rtve.es/play/audios/hora-america/hora-america-ecuador-sera-pais-socio-fitur-2024-24-01-23/6786
Excelencias Gourmet	23/1/2023	María Cristina Vila Rivadeneira y las acciones de Quito Turismo en materia de gastronomía	43.348	566 €	\$ 542,37	España	Medios digitales	https://www.excelenciasgourmet.com/es/entrevistas/maria-cristina-vila-moed-meira-y-las-acciones-de-quito-turismo-en-matena-15
TOTAL			44.545.806	175.328,00 €	\$ 168.007,90			

b) Compromisos adquiridos

- El segmento de alimentos y bebidas corresponde a más del 50% de establecimientos turísticos del distrito metropolitano por lo que se mantiene el fortalecimiento de estos establecimientos, negocios a través de acciones de promoción a consumidores y prensa internacional como lo es Madrid Fusión.
- Seguimiento con los participantes en el stand de Quito en Madrid Fusión para vincularlos en las actividades turísticas de Quito Turismo tales como ; Rutas turísticas, facilidades, capacitación, promoción y mice.
- Seguimiento con la prensa nacional e internacional con material, contenido, acciones de promoción, material audiovisual, soporte para la difusión de la gastronomía del DMQ en su oferta turística.
- Acciones con prensa especializada para viajes de prensa conforme a presupuesto y planificación institucional.
- Continuar el trabajo en conjunto con AEI para potencial la gastronomía del Ecuador, en base a su apoyo económico se pudo realizar con éxito esta fuerte acción de promoción y difusión internacional.

c) Beneficios de la comisión de servicio al exterior

- Total de 47 noticias, lo que supone un alcance de 44.545.806 personas y un media value de 175.328 € con un impacto internacional de suma importancia, el último reporte depurado sobre difusión de Madrid Fusión en medios nacionales nos da un total de; Publicaciones: 35, Media Value: 357.893 dólares y Audiencia: 461 mil
- Base de datos de prensa especializada en gastronomía en Europa, ingresada en CRM Hubspot de Quito Turismo
- Primer acercamiento con la OMT para acciones de fortalecimiento del DMQ, como aliado estratégico para los datos estadísticos, observatorio y promoción en base a estudios de la demanda de la ciudad.
- Seguimiento a acciones estratégicas sostenidas de Gastronomía; QuitoNomika, Congreso Gastronómico Sa Quiteña y viajes de prensa, especializados, Festival Gastronómico Sal Quiteña del año 2022 y participación en Madrid Fusión Bogotá

d) Observaciones y Recomendaciones



-Se recomienda mantener de manera sostenida la participación de Quito en Madrid Fusión, la cumbre gastronómica más influyente del mundo que volvió a batir records en esta edición con 21.106 visitantes, un 25% más que el 2022, 1.771 congresistas, 708 escuelas de hostelería y más periodistas con 1.216 participantes, fuente www.madridfusion.net

- Al ser un evento privado, cerrado al público, la oferta y la demanda se vuelve especializada, siendo el espacio idóneo para potenciar la gastronomía dentro de la estrategia QuitoNomika del DMQ donde se tiene el levantamiento de los platos emblemáticos en un trabajo conjunto con la academia y presentados como parte del congreso gastronómico Sai Quiteña 2022.

-Se recomienda la actualización del stand tipo cocina abierta o barra de restaurante para buscar la facilitación de degustaciones y cooking classes, se recomienda tener un stand más grande en una próxima edición (abajo stands de Perú, Murcia, Guadalajara, Andorra y Brasil para referencia)

-Mantener el trabajo conjunto con las empresas privadas, restaurantes y chefs de la capital, así como mantener la delegación de los representantes de la gastronomía ecuatoriana en España

e) Rubros que fueron cubiertos directamente por una Institución u Organismo de otro Estado (Marque con una "x")

	Hospedaje
	Alimentación
	Transporte
	Pasaportes
	Visas
	Formularios de Solicitud

f) Rubros cubiertos por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito (Marque con una "x")

x	Hospedaje
x	Alimentación
x	Transporte
	Pasaportes
	Visas
	Formularios de Solicitud

Itinerario

Salida			Llegada			Nota
Fecha			Fecha			Estos datos se refieren al tiempo efectivamente utilizado en el cumplimiento del servicio institucional, desde la salida del lugar de residencia o trabajo habitual o del cumplimiento del servicio según sea el caso, hasta su llegada a estos sitios.
1	01	23	26	01	23	
Hora			Hora			
18	50		17	00		

Transporte

Tipo de transporte	Nombre del transporte	Ruta	SALIDA		LLEGADA	
			Fecha	Hora	Fecha	Hora



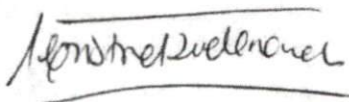
Aéreo	Iberia	Quito-Madrid	21/01/2023	18:50	22/01/23	11:10
Aéreo	Iberia	Madrid - Quito	26/01/23	11:50	26/02/23	17:00

Observaciones

No se registran observaciones

Firma del Servidor Comisionado

Nota: El presente informe deberá presentarse en el término de 4 días después de finalizada la comisión de servicios.



Firma de Aprobación

Firma del Responsable de la Unidad