



Quito

Alcaldía Metropolitana

Quito renace



Quito

en cifras

ESTADÍSTICAS DE TURISMO

AGOSTO - 2023 | N° · 023

Quito

en cifras

ESTADÍSTICAS DE TURISMO

Esta publicación recoge las cifras destacadas del ámbito turístico de Quito; es una herramienta de consulta y guía para la toma de decisiones de los actores vinculados a la industria del turismo nacionales e internacionales.



► Visitantes

Visitantes no residentes en agosto 2023



55.769

16% de incremento en comparación con el mismo mes del año anterior en el DMQ.

Visitantes no residentes en el año 2023 (ENE-AGO)



459.590

FUENTE: MINTUR

► Estadía EN EL DESTINO



Tasa de ocupación hotelera

46,28%

agosto 2023

FUENTE: Hoteles de Quito Metropolitano de 5 y 4 estrellas.



Tarifa Promedio

\$99,13

agosto 2022

\$100,31

agosto 2023

↑ **9,25% más** que el año anterior

Noches pernoctación



1,5

FUENTE: Datos históricos Quito Turismo

► Conectividad NACIONAL E INTERNACIONAL

Pasajeros internacionales - ingreso Aeropuerto



131.850

Pasajeros **internacionales**
(agosto 2023)

807.207

Pasajeros **internacionales**
(ene - agosto 2023)

Top 10 nacionalidades



1. Estados Unidos



2. Colombia



3. Venezuela



4. España



5. Perú



6. China



7. Alemania



8. México



9. Italia



10. Canadá

FUENTE: MINTUR

Pasajeros nacionales - Ingreso Aeropuerto



131.333

Pasajeros **nacionales**
(agosto 2023)



1'006.048

Pasajeros **nacionales**
(ene - agosto 2023)

FUENTE: EPMSA

► Información

Puntos de información turística



3.788

Visitantes atendidos
en agosto de 2023

36.149

Visitantes atendidos
en el año 2023

Catastro turístico



5.908

Establecimientos turísticos activos
con corte al mes de agosto de 2023

FUENTE: Quito Turismo

► Capacitaciones

Capacitaciones realizadas en agosto 2023



13

Eventos de
capacitación



463

Personas
capacitadas

FUENTE: Quito Turismo

Temáticas abordadas: - Regulación turística y Sistema de Catastros de Establecimientos Turísticos (SICET); Charlas "Regulación turística - SICET" a: Agencia Metropolitana de Control, Intendencia de Policía de Pichincha; Gestión de riesgos y primeros auxilios básicos; Charla de socialización cursos on line OIT (Organización Internacional del Trabajo) - Dimensión laboral de la Conducta Empresarial Responsable; Seguridad turística para establecimientos turísticos; entre otros.

► Regulación OPERATIVOS DE CONTROL



06

operativos
de control

- Admin. Esp. Turística La Mariscal
- Administración Zonal Tumbaco

Impulsamos la legalización y regularización de los servicios que brindan los establecimientos turísticos a los visitantes nacionales y extranjeros que llegan a estos sectores de la capital.

FUENTE: Quito Turismo



#Quito45AñosPatrimonio



Más del 50% de los gestores graduados son mujeres.

Quito cuenta con 56 nuevos gestores en turismo rural

Quito Turismo y la Universidad Andina Simón Bolívar trabajan de forma articulada en la ejecución de programas de formación y capacitación a líderes de las parroquias rurales que conforman el Distrito Metropolitano.

En ese sentido, 56 líderes de 24 parroquias de la ruralidad se graduaron de gestores de turismo rural luego de cumplir con el curso avanzado que tuvo una duración de cerca de 2 meses y en el que se impartieron temas como: normativa vigente del turismo rural, diagnóstico territorial alrededor del recurso turístico, asociatividad y participación comunitaria para el fomento del desarrollo turístico sostenible, y seguimiento y monitoreo para la gestión y fortalecimiento del recurso turístico.

Este curso de capacitación se cumplió bajo modalidad semipresencial en aula física y virtual, además, incluyó salidas de campo hacia el Centro de Turismo Comunitario Yunguilla, en Calacalí, y la visita a las parroquias de Puéllaro y Perucho, que forman parte de la llamada Ruta Escondida.

Adicionalmente, el objetivo del curso fue lograr que los participantes adquieran los conocimientos básicos (tanto técnicas, herramientas, normativas vigentes) para desenvolverse de manera profesional en el turismo rural y, además, conocer la importancia del desarrollo de un turismo sostenible en los territorios rurales que permita incentivar a la población su acercamiento y emprendimiento en este sector.





De las 56 personas graduadas en esta primera promoción, 34 son mujeres, varias de ellas de comunas ancestrales, quienes mostraron su importante vinculación y aporte en las actividades y dinámicas del turismo rural.

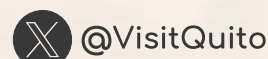
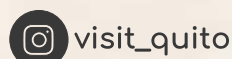
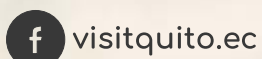
El curso se complementará, más adelante, con una segunda etapa que incluirá formación en temas de capacitación, conservación, desarrollo y turismo sostenible.

Los graduados representan a las parroquias de: Puéllaro, San José de Minas, Chavezpamba, Pacto, Perucho, Cumbayá, Zámbez, Guayllabamba, Calderón, Píntag, Yaruquí, Pomasquí, Nanegalito, Lloa, Conocoto, Tumbaco, Pífo, Guala, Nayón, La Merced, Amaguaña, Calacalí, Atahualpa y Alangasí.



www.visitquito.ec

Entérate de las
Rutas turísticas



Al menos 40 mil personas asistieron en los 4 días del evento gastronómico



Quiteños disfrutaron de los mejores sabores del “Hueca Fest 2023”

Con la presencia masiva de visitantes, se llevó a cabo la feria gastronómica y cultural Hueca Fest 2023 que reunió a lo mejor de la gastronomía tradicional del país en el Parque Bicentenario (Centro de Eventos Bicentenario), al norte de Quito.

El evento, que se realizó del 10 al 13 de agosto, contó con la presencia de al menos 40 mil personas que encontraron una amplia y variada propuesta de comida tradicional de todas las regiones de Ecuador y de otros países como México, Cuba, Colombia, Perú y Bolivia.

La feria contó con la participación de 150 stands, entre huecas de alimentos y emprendimientos, que ofrecieron sus productos durante los cuatro días del evento. Datos preliminares compartidos por la Asociación de Huecas del Ecuador muestran que cada puesto vendió, en promedio, 3 mil dólares. Adicionalmente, se calcula que al menos 1 millón de dólares se registró por generación económica de la



feria, lo que incluye el ingreso de asistentes, ventas por cada local, montaje y desmontaje, presentaciones artísticas, entre otros.

Hueca Fest contó, además, con la participación de, al menos, 30 agrupaciones artísticas que inundaron de música y alegría el encuentro, al que el público pudo asistir junto a sus animales de compañía por ser un evento pet friendly.

La Asociación Huecas del Ecuador se encargó de la organización del Hueca Fest 2023 y contó con el apoyo de Quito Turismo, empresa que forma parte del Municipio capitalino interesado en promocionar a la gastronomía como uno de los principales atractivos que tiene la ciudad.



El delicioso locro quiteño se apodera de la gastronomía capitalina

Como parte de la promoción y posicionamiento de la gastronomía quiteña, el Municipio del Distrito Metropolitano, a través de Quito Turismo, ha trabajado con la academia para generar espacios de difusión de la cultura gastronómica quiteña en torno al conocimiento de la historia, las técnicas, los productos y secretos de la elaboración del locro de papa y, con ello, contribuir en el impulso de la oferta de este plato tradicional en los distintos establecimientos de la ciudad.

El 21 de agosto, con el apoyo de la Universidad UTE, se llevó a cabo en el Convento de San Francisco la premiación de los participantes del concurso del **“Locro Quiteño”**, evento en el que se reconoció a las recetas de establecimientos que conservan esta tradición y que han compartido sus secretos en la elaboración del locro, considerado como uno de los platos patrimoniales ricos en identidad y cultura de nuestra ciudad.

El locro es una sopa muy cotidiana en las mesas ecuatorianas, sobre todo en la región andina del Ecuador. Se la sirve a la hora del almuerzo, y puede contener alrededor de 13 variedades de tubérculos

como la papa leona, pastosa, coripamba, torillocacho, gabriela, margarita, negra, chola, esperanza, parda, rosada, violeta y tandapamba.

Es, además, un plato versátil que puede incorporar otros ingredientes, por ello es común escuchar del locro de mellocos, locro de queso, locro de oca, locro de camote, locro de zapallo, locro de fréjol, locro de mashua, etc. Otros caldos contienen acelga, maíz, chocho, paico, zapallo, achogcha, camote, quinua, berro, haba, queso con aguacate, mote e incluso cueros reventados de cerdo.

El concurso convocó la participación de 27 establecimientos, entre hoteles, restaurantes y huecas del DMQ, 15 fueron reconocidos como los ganadores por sus recetas y preparación y 3 de ellos cuentan con una mención especial por presentar, además, una propuesta innovadora de preparación del dulce de higos.

Los participantes tuvieron que preparar su locro a partir de una “rúbrica” (esquema básico de preparación) que



15 establecimientos del DMQ fueron premiados por preparar las mejores recetas



fue entregado a cada establecimiento inscrito. Los jueces evaluaron aspectos como la presentación, uso de ingredientes, trazabilidad de los productos empleados e incluso 2 secretos, tips, o consejos dentro de su receta estándar.

Durante el evento hubo una mención especial para 13 participantes del taller de preparación del rosero, un come y bebe tradicional de Quito preparado con mote, chamburo, chilguacanes, ishpingos, canela, clavo de olor, agua carmelitana y otros ingredientes que le dan un sabor especial y único.



La ciudadanía podrá deleitarse y disfrutar del locro quiteño en cada uno de los establecimientos que participaron en el concurso y, con ello, contribuir en el fomento y promoción de la gastronomía quiteña.

Historia del locro de papas

El locro de papas es uno de los platillos tradicionales de nuestra ciudad, su existencia data de hace cientos de años. De hecho, el término locro viene del quichua 'lucru', que hace referencia a un plato de carne, papas, maíz y otros ingredientes que era preparado desde la época incásica e incluso, según varias investigaciones, pre-incásicas, es decir más de 500 años de antigüedad.

En 1492, con la llegada de los europeos a América, empezó el intercambio, no solo cultural, sino también de los alimentos que ellos traían. Se realizó un cambio también de la forma de preparar los alimentos, las técnicas de cocción, la forma de ser utilizados, etc.

El locro de papas se ha consolidado en la dieta de los ecuatorianos, lo que le ha permitido ubicarse como parte primordial de su alimentación y de su cultura gastronómica.

ESTABLECIMIENTOS GANADORES

1. Hotel Mercure Alameda Quito
2. Hotel Sheraton Quito
3. Hotel Wyndham Quito Airport
4. Hotel Plaza Grande
5. Hotel Patio Andaluz
6. Hotel Hilton Colon
7. Restaurante Mirador Yunguilla
8. Cassolette Ekopark
9. Biloxi comida típica
10. Restaurante Pacífico
11. Restaurante Runa Tulpa Andina
12. Cosas Finas de la Florida
13. Restaurante Aura
14. Restaurante La Posada del Chagra
15. Hotel Ibis Quito





Por octava ocasión, la capital del Ecuador obtuvo este reconocimiento en los World Travel Awards.

Quito, destino líder en Sudamérica

Una vez más, Quito fue galardonada con el título de “South America’s Leading City Destination 2023” durante el evento Caribbean & The Americas Gala Ceremony de los World Travel Awards (WTA), que se llevó a cabo el pasado 26 de agosto en la isla de Santa Lucía, en el Caribe. Este reconocimiento se alcanzó gracias a los votos de profesionales de la industria turística, agencias de viajes, consumidores finales y prensa especializada.

Los WTA celebraron su 30° aniversario de existencia premiando la excelencia en el ámbito de viajes y turismo. Es así como la capital del Ecuador, por octava ocasión, fue reconocida como destino líder en Sudamérica, galardón que lo recibió desde el año 2013 hasta el 2018 así como el 2022 y ahora el 2023, resaltando su potencial como el primer Patrimonio Cultural de la Humanidad.

El concurso World Travel Awards se estableció en 1993 para reconocer y premiar la excelencia en la industria de viajes, el turismo y la hospitalidad global. Este galardón es considerado mundialmente como el mayor logro que un producto o servicio de viajes podrían recibir. Según The Financial Times, estos premios equivalen a los “Óscar” del turismo por su importancia y renombre.

Las ceremonias de gala de los WTA se consideran hitos en el calendario de viajes, a las que asisten los principales responsables de la toma de decisiones, personas influyentes y medios de comunicación de la industria turística.

En el proceso de selección, Quito se proclamó ganadora frente a otras ciudades como Buenos Aires, Bogotá, Lima, La Paz, Río de Janeiro, Santiago, Asunción y Guayaquil.





La capital de Ecuador se ha posicionado como un destino líder gracias a la creciente afluencia de turistas que lo eligen cada año por su patrimonial Centro Histórico, sus hermosas y coloniales iglesias y templos, sus barrios tradicionales, su exquisita y variada gastronomía, sus impresionantes paisajes y espacios naturales únicos como el Chocó Andino, sitio donde se puede encontrar una amplia variedad de flora y fauna.

Este nuevo reconocimiento se suma a la reciente inclusión de Quito en la lista de las 10 mejores ciudades de Sudamérica según la revista Travel + Leisure, y la ubicación en el puesto 23, entre 63 ciudades, por parte de la Asociación Internacional de Congresos y Convenciones (ICCA) como el destino preferido de Latinoamérica para realizar eventos.

¡Con turismo, Quito renace!



Catálogo



Parrilleros de Quito encienden las brasas en Torneo Panamericano

La ciudad de Valencia, en el estado venezolano de Carabobo, fue la sede del primer Torneo Panamericano de Parrilleros y Asadores organizado por la Confederación Panamericana de Parrilleros, encuentro en el que participaron equipos de Argentina, Chile, Uruguay, Paraguay, Brasil, Bolivia, Perú, Ecuador, Colombia, Venezuela, México y Panamá.

La comitiva nacional estuvo integrada por María Fernanda Ruiz, Geovanny Mora y Cristian “Larry” Silva, expertos parrilleros de Quito quienes mostraron sus habilidades y conocimientos en la preparación y asado de carnes, además de postres a la parrilla.

En el encuentro, los asistentes tuvieron la oportunidad de intercambiar experiencias sobre el tema de asados, parrilla, nuevas tendencias culinarias y preparación de carne de distinto ganado.

El Torneo Panamericano de Parrilleros y Asadores se llevó a cabo en el marco del evento “Venezuela BBQ Festival”, espacio en el que, además, se exhibieron diferentes marcas relacionadas al sector.

La sede de la Asociación de Ganaderos de Venezuela, ubicada en la ciudad de Valencia, a 160 kilómetros al oeste de Caracas, fue el punto escogido para realizar el encuentro culinario, en el que hubo seis categorías: Bovino, Cerdo, Ovino, Pollo, Pescado y Postres. Además, se realizaron charlas y ponencias de representantes de distintos países.

Este año, la delegación de Brasil fue la ganadora luego de un riguroso proceso de elección por parte del jurado calificador, integrado, entre otros, por Leandro Buratovich de la Asociación de Parrilleros de Ecuador.

Para la delegación de Quito y de Ecuador, su participación en este tipo de encuentros permite presentar, a nivel internacional, el potencial gastronómico que tiene la capital y el país en cuanto a carnes y ganado.

El próximo torneo de asadores y parrillero se realizará en Brasil, en el año 2025.



Venezuela recibió a expertos asadores de la región



La capital del Ecuador se ubica entre las ciudades más importantes para realizar eventos, congresos y reuniones.

Quito, destino preferido de Latinoamérica para eventos

La Asociación Internacional de Congresos y Convenciones (ICCA) es una de las organizaciones más importante de turismo MICE en el mundo que genera data e información de congresos a nivel internacional. Como todos los años, la asociación publicó un listado con los países y ciudades más destacados por llevar a cabo congresos, donde aparece Quito entre los principales destinos de la región latinoamericana para la industria de eventos.

La capital de Ecuador se ubicó en el puesto 23, de una lista de 63 ciudades, lo que le permitió estar en el radar de los 'hosted buyers' o responsables de organizar congresos, convenciones y viajes de incentivo, quienes utilizan como referencia dicho ranking para escoger la sede de sus actividades.

La inclusión de Quito dentro de este listado no es nueva, ha estado presente en el ranking que la Asociación ha publicado en los últimos años, lo que ha significado un reconocimiento de nuestra ciudad en el ámbito de la industria de eventos.

En lo que va del 2023, en nuestra ciudad se han realizado 72 eventos, 23 de talla internacional, 23 nacionales, 22 conciertos y 4 eventos deportivos. Para lo que resta del año se espera realizar, al menos, otros 31 eventos.

Actualmente, Quito cuenta con más de 115 mil m² y 73 locaciones, entre espacios patrimoniales, haciendas en la ruralidad, venues contemporáneos, salones en hoteles de 5 y 4 estrellas y centros de convenciones; para albergar todo tipo de eventos. En el inventario existen espacios abiertos, al aire libre, ideales para quienes buscan contacto con la naturaleza.

Adicionalmente, la Asociación Internacional de Congresos y Convenciones ubicó a Ecuador en el puesto 10, de entre todos los países del continente, por ser sede de eventos y encuentros, siendo Quito la ciudad líder en el país.



Se estima que la industria MICE genera de 3 a 7 veces más ingresos que el turismo tradicional de ocio o placer, ya que cada turista de negocios tiene un gasto aproximado de USD 680 por día si se trata de encuentros internacionales, y USD 450 diarios en eventos latinoamericanos con una permanencia promedio de 5 días.

Los eventos tienen un impacto en diversos sectores como: hospedaje, alimentación, transporte, publicidad, decoración, florícola, comunicación, entre otros.

De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (OMT), la industria de reuniones y eventos adquiere cada vez más importancia en el crecimiento de la economía mundial, como parte fundamental de la difusión de conocimientos y prácticas profesionales, así como factor clave para mejorar el entendimiento entre distintas regiones y culturas.



Quito

tu historia comienza aquí



SEPTIEMBRE

MES DEL TURISMO

DÍA MUNDIAL | 27 SEPTIEMBRE



► Boletines INFORMATIVOS Y PROMOCIONALES



08
Boletines

En agosto, con la difusión de los **8 boletines** institucionales y de promoción de destino, se generaron **183 publicaciones en medios** de comunicación; un Media Value Noticioso Nacional de **USD 41´896.756,00**; y un alcance de:

FUENTE: Quito Turismo

BOLETINES DE PRENSA

5'133.405
visualizaciones

► Redes Sociales INSTITUCIONALES

RED SOCIAL	SEGUIDORES	MES	POSTS	VISITAS	ALCANCE	INTERACCIONES
 INSTAGRAM	1.928 seguidores	AGOSTO TOTAL	104 612	1.323 17.502	3.072 24.080	No aplica
 X	12.1 mil seguidores	AGOSTO TOTAL	141 929	5.100 346.200	4.080 17.411	122 1.142
 FACEBOOK	143.385 seguidores	AGOSTO TOTAL	110 1045	4.081 28.071	9.804 1'274.466	2.840 42.305

FUENTE: Quito Turismo



► *Quito* EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN INTERNACIONALES



283

publicaciones

En los mercados de Norteamérica y Europa con lo que se alcanzó un Media Value Noticioso Internacional de **USD 3'550.487,68** y un alcance de **554'600.585 visualizaciones**.



tu historia *comienza* aquí

Quito | Aquicito
tu historia *comienza* aquí

www.visitquito.ec





@visitquito.ec



Visit Quito



@visit_quito



@visitquito



@visit_quito