

INFORME DE SEGUIMIENTO Y RESULTADOS DE HITOS 2024

HITO: Realización de 8 ferias turísticas

PASO: Realización feria gastronómica Fanescas 2024

MES: Marzo

1. Antecedentes

De acuerdo al orgánico funcional de la empresa pública metropolitana de gestión del Destino Turístico – Quito Turismo, la misión de la dirección de desarrollo es gestionar y diseñar productos/servicios turísticos del DMQ para garantizar la experiencia positiva del visitante al destino. Sus atribuciones y competencias son desarrollar la actividad turística en el DMQ tales como la generación y reconversión de nuevos productos turísticos, adecuación de la infraestructura y realizar actividades operativas relativas a las competencias que el ámbito turístico corresponden al Municipio del DMQ de conformidad a la Ley.

La concentración de atractivos turísticos y expansión de la industria y oferta turística tanto en el área urbana como en el área rural del DMQ, Impulsa la consolidación de núcleos polifuncionales económicos nuevos denominados centralidades, que mantienen relaciones materiales e inmateriales entre distintos actores e instituciones que permite vincular al ciudadano con diferentes escalas de actividades y servicios turísticos.

2. Desarrollo

Eje DESARROLLO

- Implementación de ferias turísticas
 - Feria Gastronómica Fanescas “Fanescas Sostenible. Del campo a la mesa” 2024

La feria consistió en el reconocimiento a establecimientos participantes: mercados, huecas, hoteles y representantes de las Administraciones Zonales que mantenga la tradición de la preparación de la fanesca se realizó bajo criterios técnicos de calificación y rubrica de la academia, para la mención de trazabilidad y sostenibilidad para la preparación de sus productos.

Se llevo acabo en La Iglesia y Convento de San Francisco el 21 de marzo.

Eje MERCADEO

Como parte de la estrategia de promoción del evento, se realizó varios posteos en las redes promocionales Visit Quito con el objetivo de promocionar los establecimientos ganadores en la edición 2024.

3. Impacto en la ciudadanía

Eje DESARROLLO

- 1 feria gastronomía implementada
- 300 asistentes en el evento donde lograron degustar de la oferta variada en presentación de los platos.
- 26 establecimientos participantes premiados.
- 1 apoyo académico (UTE)

Fecha	N° de personas aproximadamente
Jueves 21 de marzo	300
Total	300

Eje MERCADEO

Los ganadores del concurso "Fanesca Sostenible del campo a la mesa 2024" han sido anunciados, destacando el compromiso con la calidad, sostenibilidad y tradición culinaria durante la Semana Santa Quiteña. Cada categoría, desde hoteles hasta mercados y huecas, ha sido reconocida por su dedicación, reflejando la excelencia y autenticidad que caracterizan a nuestra comunidad. Los posteos de este concurso lograron un promedio de 6000 impresiones, 90 likes y 50 interacciones. Este reconocimiento no solo celebra la gastronomía quiteña, sino también el esfuerzo de cada participante por preservar nuestra cultura culinaria.

4. Conclusiones

La ejecución de la Feria Gastronómica Fanesca "Fanesca Sostenible. Del campo a la mesa" 2024 en la Iglesia y Convento de San Francisco atrajo 300 asistentes, además de que se premiaron a 26 establecimientos participantes, se trabajó en conjunto con la academia con la participación de la Universidad UTE.

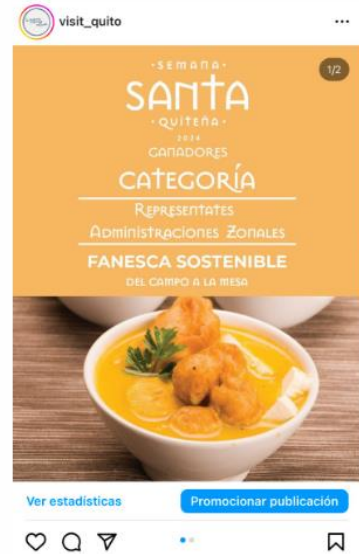
En conclusión, los ganadores del concurso "Fanesca Sostenible del campo a la mesa 2024" han sido anunciados, destacando el compromiso de la comunidad con la calidad, la sostenibilidad y la tradición culinaria durante la Semana Santa Quiteña. Estos establecimientos premiados, que van desde hoteles hasta mercados, restaurantes y huecas, son un testimonio del esfuerzo y la dedicación de cada participante por ofrecer lo mejor de la gastronomía quiteña.

La diversidad gastronómica de Quito durante la Semana Santa ofrece una experiencia única para los visitantes, con exquisitas fanescas y otros platos tradicionales que celebran la riqueza de la herencia cultural. Los representantes de administradores zonales también han sido reconocidos por su papel fundamental en preservar y promover estas tradiciones culinarias.

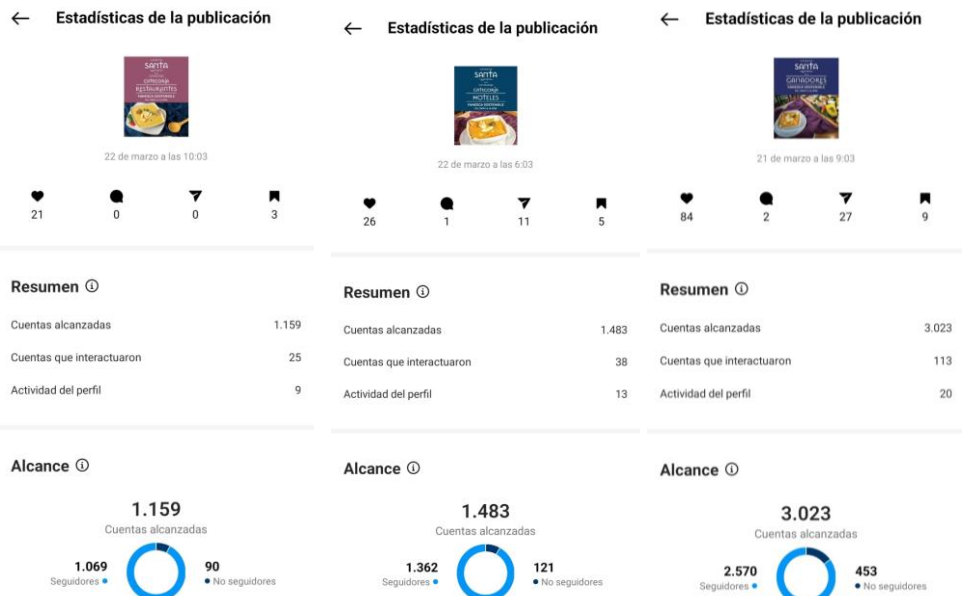
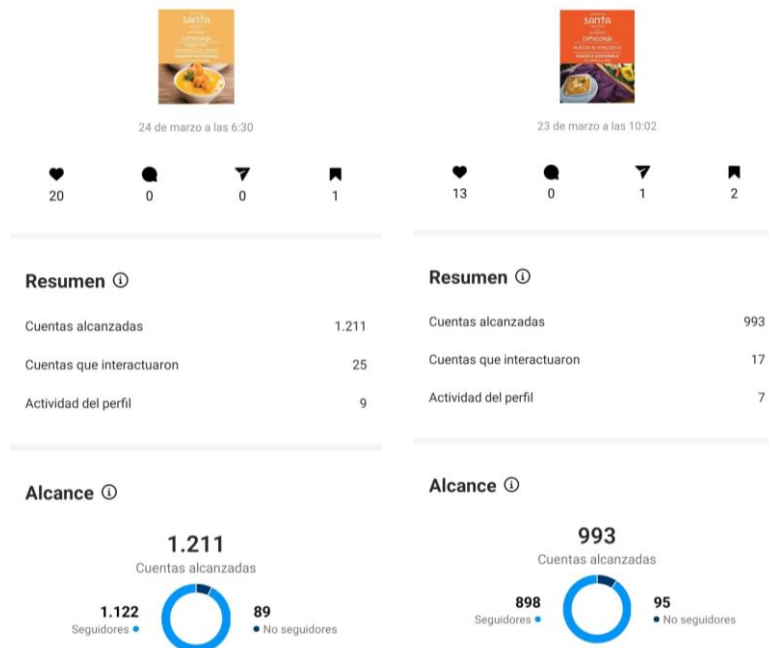
Se pudo compartir en redes la diversidad culinaria, y una experiencias que van más allá de lo religioso. La Semana Santa Quiteña es una celebración que invita a todos a disfrutar y apreciar la cultura y la gastronomía de la ciudad.

5. Anexos





← Estadísticas de la publicación
 ← Estadísticas de la publicación



6. Firmas de responsabilidad

Gerson Arias Director DESARROLLO (E)	Belén Heredia Directora MERCADEO