**PROYECTO DE ORDENANZA METROPOLITANA QUE DEFINE LA CELEBRACIÓN, RECONOCIMIENTO Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA QUITEÑA EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO**

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

De acuerdo al ex Secretario General de la Organización Mundial del Turismo – OMT – Taleb Rifai: “*El turismo y particularmente el turismo de alimentos, permite a las comunidades generar ingresos y oportunidades de empleo localmente, proporcionando trabajo a chefs locales o guías turísticos mientras se alimentan otros sectores de la economía tales como la agricultura”.*

La incorporación de la gastronomía en el diseño de cualquier producto turístico de los destinos se hace necesaria en cuanto que los visitantes que escogen dicho destino para pasar sus vacaciones, tienen la necesidad diaria de alimentarse. La comida, a su vez, se configura como un elemento decisivo de la identidad humana, de los pueblos, de sus costumbres y como instrumento más eficaz de comunicar la cultura en general (Montanari, 2006).

La cocina ecuatoriana experimenta un continuo proceso transculturador generado, entre otros fenómenos, por la experiencia migrante. El proceso transculturador experimentado en la cocina en épocas de conquista, se evidencia en el flujo de alimentos dado entre las sociedades prehispánicas y la española, que generó para los pueblos originarios la adopción de algunos alimentos –como los cereales-, que han logrado un lugar importante en la dieta alimentaria de los pueblos y en la inclusión de alimentos como el maíz, que se han generalizado a otras regiones del mundo. (Unigarro Solarte, 2010).

Como parte del análisis realizado por la Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico Quito Turismo, se ha determinado que la gastronomía quiteña abarca varios segmentos productivos, desde la elaboración de los mejores chocolates finos de aroma que se exportan a todo el mundo, por sus pisos climáticos sus zona agrícolas permiten cultivar alimentos frescos y exóticos todos los días del año en los mercados tradicionales de Quito, considerados enciclopedia de los cocineros, varias tendencias culinarias aplicadas por los diferentes referentes de Quito hacen que para 2021 en la lista “50 Best Discovery” donde 9 de los 15 restaurantes ecuatorianos están ubicados en Quito.

Conforme se desprende del análisis presentado por la Dirección de Comercialización de la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Distrito Metropolitano de Quito, Quito Turismo, del año 2022; desde el lado de la demanda, el Turismo Gastronómico es un segmento en crecimiento a nivel internacional, siendo el segundo motivo de desplazamiento turístico en países de Latinoamérica y el tercero a nivel global. Sólo en el mercado estadounidense hay 27,3 millones de turistas que consideran como motivo principal de su viaje, el disfrute de actividades gastronómica. (Propuesta de Estrategia Gastronómica para el Fortalecimiento del Sector Turístico del DMQ al 2030).

Las distintas administraciones a cargo de Distrito Metropolitano de Quito han realizado intervenciones en el tema gastronómico, procurando la puesta en valor de la comida tradicional del Distrito Metropolitano de Quito. En los últimos 8 años se han realizado 30 intervenciones, siendo los años 2015 y 2020 los años más activos. Entre las iniciativas se pueden identificar la realización de concursos, festivales, publicaciones, consultorías, participación en eventos internacionales, activaciones de rutas gastronómicas; y en el contexto de la pandemia, adaptaciones de clases de cocina virtual. Los concursos de las “Fanescas y las Coladas Moradas y Guaguas de Pan”, han sido las iniciativas que se han mantenido en el tiempo; sin embargo, las otras acciones no han sido sostenidas en el tiempo.

Durante el año 2012 se dio inicio a la primera edición del concurso de las “Fanescas” y “Coladas Moradas”, con el reconocimiento de los establecimientos ganadores se ha logrado la difusión y promoción de estas tradiciones gastronómicas anualmente.

Para el año 2013, en colaboración con Ecuavisa, la universidad Universidad de las Américas (UDLA), GAD Pichincha y el Instituto Metropolitano del Patrimonio (IMP), se desarrolló el concurso “El Sabor de los Quiteños”, que permitió un intercambio de experiencias entre cocineros populares y chefs profesionales, y entre los resultados se identificó al “Encebollado” como el plato más consumido. En este mismo año, Quito Turismo gestionó la exposición “Quito, destino culinario de las Américas”, enfocado en el rescate de platos tradicionales de la cocina prehispánica, colonial, republicana y contemporánea. Asimismo, se trabajó con la UDLA, en el proyecto “Rescate de Sabores Tradicionales”. Un aporte a la identificación del patrimonio cultural alimentario fue la publicación “Sabores y Aromas de la Ruralidad del DMQ”.

En el año 2014, se llevó a cabo la consultoría “Investigación y Estructuración del producto turístico culinario del Distrito Metropolitano de Quito”, en el cual se consideró la delimitación de líneas de producto culinarios, una metodología de evaluación de concursos culinarios, y se sugería el desarrollo de un calendario turístico gastronómico. Este año, también se realiza la publicación “Quito cocina-cuisine”, en la misma se detallan 12 preparaciones tradicionales, y se promocionaron 49 establecimientos del DMQ.

En el 2015, se realizó un Show Cooking en Madrid, para promocionar Quito como destino culinario, actividad que se desarrolló en la escuela de cocina Kitchen Club con la preparación de la “Fanesca”, y se contó con la participación de 12 periodistas y blogueros especializados en gastronomía. En este año también se realizó una degustación en la feria IFE en Londres, feria del sector agroalimentario. Asimismo, en este año se desarrollaron activaciones de rutas gastronómicas de la Ruta del Café y del Chocolate.

En el año 2017, Quito Turismo presentó la gastronomía quiteña dentro de su participación como destino en la feria ITB de Berlín. En este año se realiza el primer Festival Gastronómico “Sal Quiteña”, el cual tuvo contó con la participación de 63 establecimientos. Para el año 2018, se desarrolló la segunda edición de este festival, llegando a convocar a 100 establecimientos.

En el año 2020, se gestionó un concurso de fotografía de cocina tradicional en el concurso anual de “Fanescas”. De igual manera se colaboró en la organización de “Quito Gastronómica” un espacio para compartir experiencias gastronómicas para el desarrollo turístico del destino. Que al ser difundido por redes sociales tuvo un alto grado de alcance en Facebook (62.969) y Twitter (21.800), entre otras. En el contexto de la pandemia, este año se desarrollaron actividades virtuales como clases de cocina virtual por Semana Santa (alcance general en redes de 94.845); y con la campaña “tu historia comienza en casa” (alcance en redes de 13.950 cuentas sólo en Instagram). Estas últimas, en alianza con restaurantes y asociaciones.

Como se puede evidenciar, las intervenciones que se han desarrollado en la temática gastronómica se han relacionado con el rescate de platos tradicionales, y la puesta en valor de la identidad cultural alimentaria; esto en colaboración con la academia, con establecimientos y otras entidades. Sin embargo, la mayoría de las acciones, a excepción de los concursos de las “Fanescas” y “Coladas Moradas”, han sido fragmentadas durante la última década. (Propuesta Estrategia Gastronómica DMQ, 2022)

La Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo – ha definido la base para una estrategia gastronómica que permita desarrollar el turismo gastronómico de la capital, en esta propuesta se resaltan los siguientes pilares:

1. Fomento a la asociatividad e investigación para creación de un ecosistema de innovación

2. Puesta en valor de la identidad gastronómica y alimentaria

3. Desarrollo y fomento a productos y experiencias innovadoras

4. Fomento a la calidad y valor agregado de la oferta alimentaria

5. Construcción y validación participativa de la estrategia

El Código Municipal para el Distrito Metropolitano de Quito en el Libro III: Del Eje Económico, Libro III.4 Del Turismo y Fiestas, Titulo II Del Turismo en el Distrito Metropolitano de Quito, Capítulo I Disposiciones Generales, Sección I Ámbito, Principios y Objetivos, en el artículo 1436 Principios Básicos, numeral 1, Política Prioritaria indica que: “El turismo en el Distrito Metropolitano de Quito, su promoción y desarrollo, constituyen una política cuya ejecución se declara prioritaria en la gestión a cargo de los órganos y organismos del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito (…)”

Por lo expuesto y considerando la importancia de salvaguardar e incentivar la

producción alimentaria en el Distrito Metropolitano de Quito con base al Turismo,

es necesario regular acciones que permitan impulsar la celebración, reconocimiento y difusión de la Gastronomía Quiteña en el Distrito Metropolitano de Quito.

**ORDENANZA METROPOLITANA No.**

**EL CONCEJO METROPOLITANO DE QUITO**

**CONSIDERANDO:**

**Que,** la Constitución de la República en su artículo 13 determina que: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.”;

**Que,** el numeral 24 del Art. 66 de la Constitución de la República, garantiza a las personas “el derecho a participar en la vida cultural de la comunidad”;

**Que,** el artículo 83 de la Constitución de la República del Ecuador, en adelante “Constitución”, al establecer los deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y de los ecuatorianos, preceptúa como parte de éstos, el promover el bien común y anteponer el interés general al interés particular, administrar honradamente y con apego irrestricto a la ley el patrimonio público, asumir las funciones públicas como un servicio a la colectividad y rendir cuentas a la sociedad y a la autoridad, conservar el patrimonio cultural y natural del país y cuidar y mantener los bienes públicos, participar en la vida política, cívica y comunitaria del país de manera honesta y transparente. Deberes y responsabilidades que deben observarse también en la relación entre la ciudadanía y el Estado para la administración de las finanzas públicas;

**Que,** el artículo 240 de la Constitución, dispone que los gobiernos autónomos descentralizados de los distritos metropolitanos tienen facultades legislativas en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones territoriales;

**Que,** el artículo 266 de la Constitución de la República del Ecuador, dispone que: *"Los gobiernos de los distritos metropolitanos autónomos ejercerán las competencias que corresponden a los gobiernos cantonales y todas las que sean aplicables de los gobiernos provinciales y regionales, sin perjuicio de las adicionales que determine la ley que regule el sistema nacional de competencias. En el ámbito de sus competencias y territorio, y en uso de sus facultades, expedirán ordenanzas distritales"*;

**Que**, la Constitución de la República del Ecuador respecto del manejo de las finanzas públicas establece en su artículo 286: *"Las finanzas públicas, en todos los niveles de gobierno, se conducirán de forma sostenible, responsable y transparente y procurarán la estabilidad económica (...)*";

**Que,** el Art. 380 de la Constitución de la República, establece como responsabilidad del Estado “Garantizar los fondos suficientes y oportunos para la ejecución de la política cultural”;

**Que,** la Ley Orgánica de Cultura entre los principios de la actividad turística, en su artículo 3, establece la conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país;

**Que,** el artículo 4 de la Ley Orgánica de Cultura, determina que, como política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir entre otros con los siguientes objetivos: b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;

**Que,** el artículo 33 de la Ley de Cultura refiere que: “Los municipios y gobiernos provinciales podrán establecer incentivos especiales para inversiones en servicios de turismo receptivo e interno rescate de bienes históricos, culturales y naturales en sus respectivas circunscripciones.”;

**Que,** el literal e) del Art. 4 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, determina como uno de los fines de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales “La protección y promoción de la diversidad cultural intangible y el respeto a sus espacios de generación e intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultural intangible como es la gastronomía”**;**

**Que,** el literal a) del artículo 31 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, en adelante “COOTAD”, dispone que para alcanzar los objetivos del buen vivir, los gobiernos autónomos descentralizados y el gobierno central, deben ejecutar acciones articuladas y coordinadas entre ellos, según las competencias establecidas en la Constitución y la ley”;

**Que,** los literales a) g) y p) delartículo 84 delCódigo Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, establece entre las funciones del gobierno del distrito autónomo metropolitano, las siguientes: “a) Promover el desarrollo sustentable de su circunscripción distrital metropolitana, para garantizar la realización del buen vivir a través de la implementación de políticas públicas metropolitanas, en el marco de sus competencias constitucionales y legales; (…) g) Regular, controlar y promover el desarrollo de la actividad turística en el distrito metropolitano, en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados, promoviendo especialmente la creación y funcionamiento de organizaciones asociativas y empresas comunitarias de turismo; (…) p) Promover y patrocinar las culturas, las artes, actividades deportivas y recreativas en beneficio de la colectividad del distrito metropolitano;”:

**Que,** de conformidad al literal a) del artículo 87 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, en adelante “COOTAD”, entre las atribuciones del Concejo Metropolitano, le corresponde ejercer la facultad normativa en las materias de competencia del gobierno autónomo descentralizado metropolitano, mediante la expedición de ordenanzas metropolitanas, acuerdos y resoluciones;

**Que,** el numeral 1 del artículo 29 del Código Municipal para el Distrito Metropolitano de Quito, menciona : “(…) Las comisiones del Concejo Metropolitano se fundamentan en los cuatro ejes estratégicos de la Administración Metropolitana: 1. Eje económico: Que impulse una economía productiva, competitiva, diversificada y solidaria que proporcione bienestar a toda la población y genere empleo y trabajo; (…)”;

**Que,** el artículo 1436 del Código Municipal para el Distrito Metropolitano de Quito, manifiesta: “Principios básicos.- La intervención del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito en materia de TURISMO, y el ejercicio de las actividades turísticas en el Distrito Metropolitano de Quito, estarán orientados por los siguientes principios (…) 1. Política prioritaria.- El TURISMO en el Distrito Metropolitano de Quito, su promoción y desarrollo, constituyen una política cuya ejecución se declara prioritaria en la gestión a cargo de los órganos y organismos del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.(…);y,

# En ejercicio de las atribuciones que confieren los artículos 240 de la Constitución; artículo 87, literal a) y 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización; y, 8 de la Ley de Régimen para el Distrito Metropolitano de Quito:

**Expide:**

**“ORDENANZA METROPOLITANA QUE DEFINE LA CELEBRACIÓN, RECONOCIMIENTO Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA QUITEÑA EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO”**

**Artículo 1. –** *Incorpórese a continuación del artículo 1440, Sección II “De los Prestadores de Servicios Turisticos y Turistas”, Capítulo I “Disposiciones Generales”, del Título II “Del Turismo en el Distrito Metropolitano de Quito”, del Libro III.4 “Del Turismo y Fiestas”, un nuevo Capitulo con el siguiente tenor:*

*“Capítulo II*

Celebración, Reconocimiento y Difusión de la Gastronomía Quiteña en el Distrito Metropolitano de Quito

**Artículo (…). – Objeto. -** El objeto del presente capítulo es regular la celebracíón del mes de la gastronomía quiteña, **a través acciones estratégicas que permitan impulsar el desarrollo integral del turismo gastronómico en el DMQ,**

“**Artículo (…). – Institucionalización del mes de la gastronomía Quiteña. -** Se define al mes de diciembre como el mes de la Gastronomía Quiteña**.**

**Artículo (…).– Evento Conmemorativo. -** Se realizará anualmente la celebración del mes de la gastronomía quiteña, por medio de un festival gastronómico denominado “SAL QUITEÑA”, que se desarrollará durante el mes de diciembre, mismo que deberá considerar a los sectores: HORECA (Hoteles, restaurantes y catering), académico y productivo dentro del Distrito Metropolitano de Quito, promoviendo una alta participación de los actores que conforman todo el encadenamiento productivo, en el marco de las regulaciones que establece la Normativa Nacional y del Distrito Metropolitano de Quito.

El festival “SAL QUITEÑA” será el evento central del mes de la gastronomía quiteña, espacio donde se expondrá los hitos y avances generados en el marco de implementación de la estrategia gastronómica del DMQ, mediante la exposición de las actividades desarrolladas por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, en conjunto con el sector privado y la academia.

**Artículo (…).– Entidad Responsable.-** La Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo o quien haga sus veces, estará a cargo de llevar a cabo la realización del evento conmemorativo. Para lo cual deberá incluir los montos necesarios en su presupuesto anual. .

La entidad responsable programará actividades que propendan a la difusión de todas las formas de expresión gastronómica.

**Artículo (…)- Características. -**.El festival gastronómico tendrá características de difusión masiva, con espectáculos, en su mayoría gratuitos, a fin de permitir la mayor participación de la colectividad y posicionar a Quito como un destino culinario, descubriendo los sabores de la gastronomía local.

Se realizarán, además, actividades destinadas a toda la ciudadanía de promoción y/o fomento de la producción gastronómica, tales como: seminarios, encuentros, conferencias y, sobre todo, talleres destinados a niños, jóvenes y adultos mayores, a fin de mover la economía, reafirmar la cultura, recordar nuestra historia y reafirmar el patrimonio del DMQ.

**Artículo (…).- Auspicio a otras entidades.-** La Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo o quien haga sus veces, auspiciará y coordinará presentaciones, lanzamientos, conferencias, etc., de otras instituciones y organismos, nacionales o extranjeros, que deseen participar con sus eventos en el mes de la Gastronomía Quiteña, conforme el presupuesto aprobado.

Las siguientes entidades municipales: Secretaría de Cultura, Secretaría de Desarrollo Económico y Productivo, Secretaría General de Coordinación Terrotirial, Gobernabilidad y Participación , el Patronato San José, o quien haga sus veces como actores transversales, deberán apoyar técnica y económicamente con la revisión y puesta en marcha de las diferentes actividades del festival.

Finalmente, y sin eximir la participación de las entidades municipales precitadas, La Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo, en el marco de sus competencias podrá establecer instrumentos legales para obtener directa o indirectamente auspicios para la feria de entidades privadas o de estructura mixta, con el fin de ejecutar las actividades inherentes al festival mes de la gastronomía Quiteña.**Artículo (…).-** La Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo , o quien haga sus veces,deberá incluir dentro de la Estrategia Gastronómica del Distrito Metropolitano de Quito, el Festival denominado “SAL QUITEÑA”. La Secretaría de Desarrollo Económico y Productivo, como ente rector, a través del observatorio de turismo, monitoreará la implementación de la estrategia gastronómica.

**Artículo (…)- Planificación programada. -** En el mes de junio (revisar) de cada año, la Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo o quien haga sus veces pondrá a consideración del Alcalde Metropolitano y la Comisión de Turismo y Fiestas, para su aprobación, el informe ejecutivo para la fiscalización de las actividades generadas en el marco de la celebración, reconocimiento y difusión de gastronomía quiteña, documento que deberá detallar:

1. Avances en proceso de implementación de la estrategia gastronómica del DMQ:

1.1. Actividades ejecutadas en el último año para desarrollar cada uno de los 5 pilares de la estrategia gastronómica, identificando claramente respaldos que validen la cantidad de actores y beneficiarios que participaron en cada una de estas actividades.

1.2. Cronograma general de avance del último año de la estrategia gastronómica por actividad y subactividad en función de Indicadores Clave de Rendimiento.

1.3. Programa general de las actividades transversales planificadas a realizarse durante los siguientes 11 meses en el marco del festival “SAL QUITEÑA” y la estrategia gastronómica del DMQ.

1.4. Programa general de las actividades planificadas realizarse dentro del siguiente festival “SAL QUITEÑA”.

1.5. Detalle de las actividades coordinadas con entidades públicas y privadas para el siguiente festival “SAL QUITEÑA”.

1. Detalle histórico y proyección de gastos de las actividades planificadas en el marco de la estrategia gastronómica, el cual deberá realizar énfasis en el detalle de los siguientes puntos:

2.1 Detalle de gastos ejecutados históricamente con todas las entidades que utilizaron recursos económicos de las partidas presupuestarias aprobadas para el festival “CHISPA Y SAL QUITEÑA” y sus actividades transversales.

2.2. Detalle de gastos programados a ser ejecutados por las entidades que utilizarán las partidas presupuestarias aprobadas para la ejecución del siguiente festival “SAL QUITEÑA” y sus actividades transversales.

De existir discrepancias, la necesidad de suspender actividades o generar una revisión detallada de algún insumo, la Comisión de Turismo y Fiestas podrá solicitar una segunda reunión, en la cual la Entidad Responsable expondrá y entregará respaldo documental de los puntos pendientes, a fin de resolver sobre las mismas.

**Artículo (…)- Financiamiento. -** Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo, o quien haga sus veces, destinará, en su presupuesto, una partida con los recursos necesarios para la realización del festival y sus actividades transversales a ser desarrolladas en el mes, considerando los gastos relacionados con la contratación de instructores o especialistas, pago de artistas, contratación de servicios, adquisición de materiales, muebles y equipos, pagos por transporte, refrigerios, etc.

**Artículo (…)- Autorización para recibir auspicios. -** Se autoriza al titular de la Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo o quien haga sus veces, para que reciba auspicios y entrega de ~~propaganda~~ publicidad o comunicación de personas naturales o jurídicas, públicas,privadas o de economía mixta, para llevar a cabo la totalidad o parte de los eventos del festival “SAL QUITEÑA”, con la finalidad de mantener la trazabilidad de los procesos que permitan la recepción de los auspicios en mención.

**Artículo (…)- Cobro por inscripciones. -** Se autoriza al titular de la Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo o quien haga sus veces para que, eventualmente, cobre el costo de inscripción en talleres, ferias y congresos que se organicen en beneficio de la gastronomía Quiteña, a fin de tener recursos para el financiamiento de los mismos.

**~~Artículo (…)- Ejecución.–~~** ~~De acuerdo a las competencias y procedimientos establecidos en la presente ordenanza, la organización del evento podrá llevarse a cabo por una empresa privada, la cual deberá ser seleccionada mediante concurso público~~

**Disposición General Única.-** Encárguese a la Secretaria General del Concejo, la incorporación de la presente Ordenanza en el Código Municipal para el Distrito Metropolitano de Quito, de conformidad con la Disposición General Décimo Sexta del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, con los cambios de forma que se estimen pertinentes

**Disposición Transitoria:**

**Primera. -** La Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo en el término de sesenta días contados a partir de la sanción de la presente ordenanza elaborarán un manual respecto al festival gastronómico denominado “SAL QUITEÑA”.

**Segunda.-** La Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo en el término de treinta días contados a partir de la sanción de la presente ordenanza elaborarán el formato del informe ejecutivo que deberá ser presentado a la Comisión de Turismo y Fiestas.

**Disposición final. -** La presente Ordenanza Metropolitana entrará en vigencia a partir de la fecha de su sanción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial, Gaceta Oficial y página web institucional.