



CONCEJAL METROPOLITANO DE QUITO

**Oficio Nro. GADDMQ-DC-VA-2023-0325-O**

**Quito, D.M., 24 de agosto de 2023**

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

Señora Doctora  
Libia Fernanda Rivas Ordóñez  
**Secretaria General**  
**SECRETARÍA GENERAL DEL CONCEJO METROPOLITANO DE QUITO**  
En su Despacho

De mi consideración:

Por medio del presente, en virtud de lo señalado en el artículo 88, literal b) del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización y el artículo 13 literal a) de la Resolución de Concejo C074 de 08 de marzo de 2016, por medio del presente me permito remitir la iniciativa del Proyecto de "ORDENANZA METROPOLITANA QUE DEFINE LA CELEBRACIÓN, RECONOCIMIENTO Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA QUITEÑA EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO"; y, solicito a usted que una vez calificado, sea puesto en conocimiento de la Comisión de Turismo y Fiestas, previo a su tratamiento en el seno del Concejo Metropolitano.

Con sentimientos de distinguida consideración.

Atentamente,

*Documento firmado electrónicamente*

Sr. Angel Vega  
**CONCEJAL METROPOLITANO**  
**DESPACHO CONCEJAL VEGA ANGEL**

Anexos:

- PROYECTO DE ORDENANZA GASTRONOMIA QUITEÑA.docx



CONCEJAL METROPOLITANO DE QUITO

**Oficio Nro. GADDMQ-DC-VA-2023-0325-O**

**Quito, D.M., 24 de agosto de 2023**



Firmado electrónicamente por:  
**ANGEL VEGA**



# 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; 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 Estrategia Gastronómica DMQ, 2022)

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 bloggers 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, Título 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 este motivo, considerando que el 20 de octubre se conmemora el día internacional del Chef y con el fin de salvaguardar e incentivar la producción alimentaria en el Distrito Metropolitano de Quito sobre el Turismo, es necesario definir una celebración y difusión de la Gastronomía Quiteña en el Distrito Metropolitano de Quito.

## ORDENANZA METROPOLITANA No.

### EL CONCEJO METROPOLITANO DE QUITO

#### CONSIDERANDO:

**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 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**, 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 Artículo 22 del Código Municipal, menciona : “ (...) Las Comisiones del Concejo Metropolitano se fundamentan en los cuatro ejes estratégicos de la Administración Metropolitana:

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, 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 QUITENA EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO”**

**Artículo.** – *Incorpórese a continuación del artículo 1437, los siguientes artículos:*

**“Artículo (...).** – **Institucionalización del mes de la gastronomía Quiteña.** - Se define al mes de octubre 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 alimentario denominado “CHISPA Y SAL QUITENA” el mismo que deberá considerar a los sectores: Académico, extracción y producción alimentaria dentro del Distrito Metropolitano de Quito, promoviendo una alta difusión de los actores que conforman el encadenamiento productivo-alimentario en el marco de las regulaciones que establece la Normativa Nacional y del Distrito Metropolitano de Quito.

El festival “CHISPA Y SAL QUITENA” 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 técnicamente tanto por el municipio de Quito, así como el trabajo ejecutado en conjunto con el sector académico.

**Artículo (...)- Características.** - El festival alimentario tendrá características de difusión masiva, con espectáculos, en su mayoría gratuitos, a fin de permitir la mayor participación de la colectividad.

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

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.

Se organizarán actos que tiendan a vigorizar la gastronomía quiteña y, además congresos, seminarios o conferencias sobre temas afines.

**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 el presupuesto anual de la empresa.

**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 Productivo, Secretaría de Inclusión, 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 en coordinación con la Secretaría de Cultura de manera articulada deberán incluir dentro de la Estrategia Gastronómica del Distrito Metropolitano de Quito el Festival denominado “CHISPA Y SAL QUITEÑA”.



**Artículo (...)- Planificación programada.** - En el mes de junio 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 KPIs.
  - 1.3. Programa general de las actividades transversales planificadas a realizarse durante los siguientes 11 meses en el marco del festival “CHISPA Y SAL QUITEÑA” y la estrategia gastronómica del DMQ.
  - 1.4. Programa general de las actividades planificadas realizarse dentro del siguiente festival “CHISPA Y SAL QUITEÑA”.
  - 1.5. Detalle de las actividades coordinadas con entidades públicas y privadas para el siguiente festival “CHISPA Y SAL QUITEÑA”.
2. 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 “CHISPA Y 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.** - El Municipio destinará, en su presupuesto, una partida con los recursos necesarios para la realización del festival y sus actividades transversales, 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 Entidad Responsable para que reciba auspicios y entrega de propaganda de personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, para llevar a cabo la totalidad

o parte de los eventos del festival “CHISPA Y 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 Entidad Responsable para que, eventualmente, cobre el costo de inscripción en talleres, ferias y congresos que se organicen en beneficio de la Gastronomía Quiteña. Con la finalidad de financiar 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.

**Disposición transitoria:**

**Primera.** - La Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo en coordinación con la Secretaría de Cultura de manera articulada en el término de sesenta días contados a partir de la sanción de la presente ordenanza elaborarán un manual respecto al festival alimentario denominado “CHISPA Y SAL QUITEÑA”.

**Segunda.** - La Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo en coordinación con la Secretaría de Cultura de manera articulada 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.