



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**TEMA DEL ENSAYO**

**“PLAN DE NEGOCIO PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE  
COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA OLÓN,  
PROVINCIA DE SANTA ELENA: VIABILIDAD LEGAL”**

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXÁMEN COMPLEXIVO PREVIO A LA  
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA  
EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**AUTORA:**

**QUIMI GONZALEZ BETSY ANGELICA**

**PROFESOR GUÍA:**

**ING. VALENCIA MEDRANDA JOSÉ ADRIÁN, MSC.**

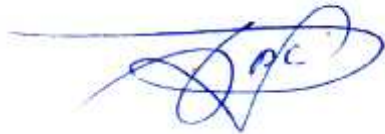
**LA LIBERTAD- ECUADOR**

**JULIO 2021**

## **APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

En mi calidad de Profesor guía del Ensayo titulado, “**PLAN DE NEGOCIO PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA OLÓN, PROVINCIA DE SANTA ELENA: VIABILIDAD LEGAL**”, elaborado por la Srta. BETSY ANGÉLICA QUIMÌ GONZÁLEZ, de la Carrera Gestión y Desarrollo Turístico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciado (a) en Gestión y Desarrollo Turístico, con la modalidad examen complejo, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente

A handwritten signature in blue ink, consisting of a series of loops and a horizontal line extending to the left.

---

Ing. José Adrián Valencia Medranda, MSc.

**PROFESOR GUÍA**

## DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente trabajo de Titulación denominado “**PLAN DE NEGOCIO PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA OLÓN, PROVINCIA DE SANTA ELENA:VIABILIDAD LEGAL**” PROVINCIA DE SANTA ELENA, elaborado por la Srta. BETSY ANGÉLICA QUIMÌ GONZÁLEZ., de la carrera de claro que la concepción, análisis y resultados son netamente originales que aportan a la actividad científica educativa empresarial y administrativa **Transferencia de los derechos autorales**. Declaro que, una vez aprobado el trabajo de investigación otorgado por la Facultad de Ciencias Administrativas, Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, pasan a tener los derechos autorales correspondientes, convirtiéndose exclusivamente propiedad de la Universidad Estatal Península de Santa Elena y su reproducción total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibido en cualquier instancia.

Atentamente,



---

*Quimí González Betsy Angélica*  
C.I. 2400041568

## **AGRADECIMIENTO**

*A la Universidad Estatal Península de Santa Elena por acogerme en sus instalaciones, por brindarme enseñanza de calidad con maestros gratamente capacitados.*

*A mis maestros de cátedra por brindarme sus conocimientos para formarme profesionalmente, aclarándome todas mis dudas e inquietudes, brindándome sabiduría para enfrentarme en la vida profesional.*

*A mi profesor guía por darme su apoyo, guiándome en cada paso, cada proceso del proyecto de titulación, por darme fuerzas y valentía para seguir adelante.*

*A mis padres por su apoyo incondicional, guiándome en cada paso, cada decisión, por darme consejos del bien, agradezco por darme la vida, una vida maravillosa.*

*Betsy Angélica Quimí González*

## **DEDICATORIA**

*Dedico este trabajo de titulación a mis padres, mi familia por estar siempre pendiente de mí, apoyándome en momentos buenos y malos, dándome consejos en cada decisión, guiándome por el buen camino. A Dios por cuidarme por no perder la fe para seguir adelante y así culminar mi carrera profesional.*

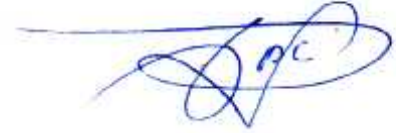
*A todos mis maestros por brindarme sus conocimientos formándome así profesionalmente en el proceso durante toda mi carrera para poderme enfrentar en la realidad del día a día con la actividad turística*

*Betsy Angélica Quimí González*

## TRIBUNAL DE GRADO



.....  
Ing. Soraya Linzan Rodríguez, MSc.  
**DIRECTORA CARRERA DE  
GESTIÓN Y DESARROLLO  
TURÍSTICO**



.....  
Ing. José Valencia Medranda, MSc.  
**DOCENTE GUÍA**



.....  
Lic. Andrés Padilla Gallegos, MSc.  
**DOCENTE TUTOR**



.....  
Lic. Maritza Pérez Chiquito, MSc  
**DOCENTE ESPECIALISTA**

## **CONTENIDO**

INTRODUCCIÓN .....	1
DESARROLLO .....	2
1. JUSTIFICACIÓN.....	2
2. PROBLEMA A RESOLVER.....	3
3. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	4
3.1 Nombre de la empresa .....	4
3.2 Descripción del negocio .....	4
3.3 Horarios de atención.....	5
3.4 Imagen Corporativa Del Restaurante .....	6
3.4.1 Logotipo Del Restaurante.....	6
3.4.2 Slogam.....	7
4. OBJETIVOS Y METAS .....	8
4.1 Objetivo General .....	8
4.2 Objetivos específicos.....	8
4.3 Metas .....	8
5. MISIÓN Y VISIÓN .....	9
5.1. Misión.....	9
5.2. Visión .....	9
6. VALORES CORPORATIVOS .....	9
7. VIABILIDAD LEGAL .....	11
7.1 Escritura de constitución. ....	11
8. Permisos y Obligaciones .....	12
8.1 Licencia única de Funcionamiento.....	12
8.2 CAPITULO I DEL REGISTRO.....	12
8.3 Registro único de contribuyente.....	13
8.4 Permiso del Cuerpo de Bombero.....	15
8.5 Permiso Sanitario .....	15
8.6 REQUISITOS GENERALES PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS: 16	
9 CONCLUSIONES.....	17

10 RECOMENDACIONES .....	18
Bibliografía .....	19

#### ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Logotipo del restaurante .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Figura 2 Slogam .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

#### ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Acciones Comunes.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 2 Horario de Atención.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>



# **“PLAN DE NEGOCIO PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA OLÓN, PROVINCIA DE SANTA ELENA: VIABILIDAD LEGAL”**

## **RESUMEN**

El presente plan propuesto es el diseño de un restaurante que busca diferenciarse de los demás en la comuna Olón, parroquia Manglaralto gracias a características únicas como la temática sostenible, la calidad del servicio y por supuesto en la comida típica que se ofrece siendo el valor agregado que se ofrecerá al público y la originalidad de sus platos.

El restaurante llevará el nombre de “RESTAURANT SAZOLÓN” y estará ubicado en la comuna Olón debido a la gran afluencia de público y negocios existentes a su alrededor. El turismo gastronómico toma cada vez más importancia, en un mercado creciente en demanda de restaurantes, esto representa una gran oportunidad para hacer negocios. Este restaurante se especializará en comida típica elaborada con productos orgánicos de excelente calidad, además tendrá una temática como antes mencionada, sostenible, estas son características que hacen la diferencia y generan gran ventaja en cuanto a sus competidores. Estas características darán un atractivo extra al restaurante, muy diferente a lo que se ve comúnmente se oferta.

### **Palabras claves:**

Gastronomía, Turismo, Negocio, Constitución, Viabilidad legal, Estrategias, Publicidad, Oferta.

## **ABSTRACT**

The present proposed plan is the design of a restaurant that seeks to differentiate itself from others in the Olón commune, Manglaralto parish thanks to unique characteristics such as the sustainable theme, the quality of the service and of course the typical food that is offered being the added value that will be offered to the public and the originality of their dishes.

The restaurant will be called "RESTAURANT SAZOLÓN" and will be located in the Olón commune due to the large influx of public and existing businesses around it. Gastronomic tourism takes on more and more importance, in a growing market in demand for restaurants, this represents a great opportunity to do business. This restaurant will specialize in typical food made with organic products of excellent quality, it will also have a theme as mentioned above, sustainable, these are characteristics that make a difference and generate a great advantage over its competitors. These characteristics will give an extra appeal to the restaurant, very different from what is commonly seen on offer.

**Keywords:** Gastronomy, tourism, Deal, Constitution, Legal feasibility, Strategies, Advertising, Offer

## INTRODUCCIÓN

El presente plan propuesto es el diseño de un restaurante que busca diferenciarse de los demás en la comuna Olón, parroquia Manglaralto gracias a características únicas como la temática sostenible, la calidad del servicio y por supuesto en la comida típica que se ofrece siendo el valor agregado que se ofrecerá al público y la originalidad de sus platos. El restaurante llevará el nombre de “RESTAURANT SAZOLÓN” y estará ubicado en la comuna Olón debido a la gran afluencia de público y negocios existentes a su alrededor. El turismo gastronómico toma cada vez más importancia, en un mercado creciente en demanda de restaurantes, esto representa una gran oportunidad para hacer negocios. Este restaurante se especializará en comida típica elaborada con productos orgánicos de excelente calidad, además tendrá una temática como antes mencionada, sostenible, estas son características que hacen la diferencia y generan gran ventaja en cuanto a sus competidores. Estas características darán un atractivo extra al restaurante, muy diferente a lo que se ve comúnmente se oferta. Para efectos de publicidad y comunicación se pretende el uso de redes sociales para la debida promoción exclusiva y debida del Restaurante “RESTAURANT SAZOLÓN”.

A continuación, se detalla la participación de los accionistas y el monto que van a aportar cada uno para ejecutar el Plan de Negocio.

**Tabla 1**

*Acciones Comunes*

<b>Accionistas</b>	<b>Participación</b>	<b>Monto</b>	<b>N. Acción</b>
Balón González Juan Manuel	20%	2.421,31	2
Camacho Veloz Natalia Cristina	20%	2.421,31	2
Lindao Quimí Paola Brigitte	20%	2.421,31	2
Quimí González Betsy Angélica	20%	2.421,31	2
Ormaza Vera Carolina Estefanía	20%	2.421,31	2
<b>TOTAL, CAPITAL PROPIO</b>	<b>100%</b>	<b>12.106,54</b>	<b>12</b>
Valor por Acción		1.000,00	
Número de Acciones		12	

## **DESARROLLO**

### **1. JUSTIFICACIÓN**

La propuesta de creación de un restaurante de comida típica con temática sostenible está dirigida a fomentar la economía circular, además de aportar de manera económica a la comunidad. Esta idea nace como una iniciativa con el fin de promocionar la gastronomía típica orientada a la sostenibilidad, de esta manera se contará con la posibilidad de crear algo innovador, incentivando a la población de la comuna Olón a ser responsables con el medio ambiente conservando así las riquezas que posee. A nivel provincial la mayoría de los restaurantes aun no implementan propuestas o estrategias para la aplicación y ejecución de prácticas sostenibles. Es por esta manera que nace la idea de un plan de negocios de comida típica con temática sostenible no solo para mostrar a las personas una forma agradable de alimentarse si no también que se debe tener consciencia ambiental, como antes mencionado el menú consistirá en platos típicos elaborados con productos orgánicos propios de la localidad y de proveedores de comunidades cercanas, la temática sostenible es una idea innovadora que pretende concientizar a las personas dándole el privilegio de visitarnos en nuestro restaurante, ofreciendo una experiencia gastronómica extraordinaria, lo que se busca es satisfacer las necesidades del cliente con la vivencia de experiencias únicas. Los restaurantes se ven obligados a actualizar sus productos tomando en cuenta el valor agregado y la innovación, esto se debe a que la demanda es cambiante además que sus gustos y preferencias son variados, los nuevos segmentos buscan que los servicios turísticos no solo satisfagan sus necesidades sino más bien que les brinden nuevas experiencias, y el sector restauración no será la excepción.

En el ámbito ecológico nos ayudará a crear una relación entre la sociedad y la naturaleza, para que los habitantes puedan concientizar y promover su participación al momento de tomar medidas de control.

## **2. PROBLEMA A RESOLVER**

La provincia de Santa Elena se caracteriza por el turismo de sol y playa, en épocas de temporada llegan un gran número de turistas que deciden visitar cada uno de los rincones de la Provincia de Santa Elena. La comuna Olón es uno de los destinos a escoger de los turistas debido a sus atractivos a visitar como la playa para la práctica surf, también las caminatas por los senderos que dirigen a las cascadas y la visita al Santuario Blanca Estrella del Mar que es muy visitada. Esta comunidad también ofrece gastronomía a pesar de que existen varios establecimientos de alimentos y bebidas, sin embargo no se acogen a la responsabilidad social y ambiental, por ello se pretende crear un restaurante de comida típica con productos orgánicos de la comunidad diferenciándonos en la temática de la sostenibilidad, convirtiéndonos en un lugar que brinde a los turistas armonía, calidad en el servicio y producto de esta manera siendo satisfactorio al consumidor.

Cabe recalcar que por medio de esta iniciativa se beneficiará no solo a la comunidad sino aportará al desarrollo del sector turístico, pues a través de esta idea se fortalecerá acciones en torno al tipo de servicios y productos que ofrezcan los demás establecimientos de restauración a su vez mediante estos se permitirá implementar estrategias de sostenibilidad y cuidado al medio ambiente.

### **3. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA**

#### **3.1 Nombre de la empresa**

“RESTAURANT SAZOLÓN”

#### **3.2 Descripción del negocio**

“RESTAURANT SAZOLÓN” es un restaurante que se dedicará a brindar el servicio de comida, a través de la preparación y servicio de comida típica elaborada con productos orgánicos realizando el sabor de los platos a ofertar; otra de las características del establecimiento es que tendrá una temática sostenible para atraer a nuevos segmentos de mercado y cumplir con la responsabilidad ambiental, manteniendo altos estándares de higiene, limpieza y buenas prácticas en la elaboración del producto, donde el servicio al cliente sea de calidad en un entorno acogedor y con una experiencia única que permita la satisfacción al segmento de familias y amigos. El restaurante aplicará como política la economía circular al utilizar utensilios y otros elementos como cucharas de palo, hojas de plátanos, vasijas de mate y recursos reciclables que estarán basados en la responsabilidad ambiental.

Otra política es la de responsabilidad social puesto que nos caracterizarnos por hacer respetar las tradiciones, costumbres y valores de la comunidad, con respecto a la preparación los alimentos y productos orgánicos que ofrecemos estamos comprometidos con el desarrollo social, turístico y económico de la comuna donde nos situamos, por tanto necesitaremos del recurso humano por lo cual se generará plazas de empleo para los habitantes de la localidad, en cuanto a los productos, estos se obtendrán de los agricultores de la zona e incluso de otras regiones del país. Además, se mantendrá una contribución activa para proteger y preservar el medio ambiente, fomentando así el interés de concientización de sostenibilidad para nuestro segmento.

### 3.3 Horarios de atención

El restaurante ofertará desayunos y almuerzos en el horario correspondiente:

**Tabla 2**  
**Horarios de atención**

<b>Días</b>	<b>Horas</b>
Lunes a Jueves	07:00 am. a 17:00 pm
Viernes a Domingo	08:00 am a 17:00 pm

### 3.4 Imagen Corporativa Del Restaurante

#### 3.4.1 Logotipo Del Restaurante



*Figura 1* Logotipo del restaurante

El logotipo del restaurante presenta el nombre de “Restaurant SAZOLÓN” llevando colores bajos y altos, con el siguiente esquema:


**SazOlón:** tiene si significado “Saz” de sazón y Olón por la comuna donde estará ubicado el restaurante.

**Hoja:** representa a la sostenibilidad, al medio ambiente.

**Sartén:** representa a la utilización de materiales reutilizables.


**Pez:** representa a la riqueza marina, de nuestra provincia.


**Rama de apio,** representa a uno de los vegetales de nuestros productores locales y a lo saludable.

**Color anaranjado bajo** : se considera un color que demuestra amabilidad, de la misma manera se asocia con la fruta de nuestros proveedores locales



en este caso la naranja que demuestra salud y vitalidad. Este color suele relacionarse con los meses de verano, e incluso con las puestas de sol que se dan en nuestra provincia demostrando momentos de alegría y de goce.

**Color verde** : representa a la armonía, la esperanza, la fortaleza, la abundancia sobre todo a la seguridad. Es el color que representa a la naturaleza.

**Color amarillo** : El color amarillo personifica la alegría, la felicidad, la inteligencia y la energía. Tiene como significado la simpatía y se vincula también con el sol, se asocia de la misma manera con la comida como frutas o vegetales, este color también es común verlo en paquetes turísticos que ofertas viajes a lugares cálidos.

### 3.4.2 Slogam



*Figura 2* Slogam

El slogan se identifica por la temática del restaurante, este slogan será muy llamativo para los consumidores que les gusta la responsabilidad social, que les gusta alimentarse bien, para las personas que fomentan el mensaje del cuidado al medio ambiente, de saber reutilizar cada uno de los productos o materiales y transformarlos en algo novedoso, los colores representan la esperanza y a la paz.

## **4. OBJETIVOS Y METAS**

### **4.1 Objetivo General**

Implementar en la comuna Olón un restaurante de comida típica con temática sostenible, por medio del cual se brinde no sólo satisfacción de las necesidades de los clientes, sino que también a partir de su sazón y calidad del producto se brinden experiencias inolvidables, y que se posicione en la mente del consumidor como la mejor alternativa para el disfrute gastronómico en la comuna Olón, parroquia Manglaralto.

### **4.2 Objetivos específicos**

- 1) Desarrollar un estudio de mercado para analizar la oferta y demanda con el fin de identificar los productos a ofrecer y el mercado objetivo a quien estará dirigido.
- 2) Contar con personal altamente capacitado y motivado, brindándoles beneficios, oportunidades de desarrollo y capacitaciones continuas, permitiendo satisfacer las necesidades de los turistas o visitantes.
- 3) Establecer relaciones con agricultores minoristas que provean los productos al restaurante con el fin de dinamizar la economía en el sector.

### **4.3 Metas**

- 1) Identificar el segmento de personas a quienes se les ofrecerá nuestros productos y servicios mediante un estudio de mercado.
- 2) Brindar calidad en productos y calidez al momento de brindar nuestro servicio y de esta manera superar las expectativas de los comensales.
- 3) Aumentar a un 5% de tasa de venta de crecimiento.
- 4) Trabajar mancomunadamente con los agricultores minoristas para beneficio de la comunidad local y nacional.

## 5. MISIÓN Y VISIÓN

### 5.1. Misión

Ser una empresa productiva, innovadora, competitiva y dedicada a brindar experiencia auténtica en comida típica para satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, tendiendo como estrategia la aplicación de estándares de atención al cliente, higiene y con alta calidad, comprometidos con el cuidado del medio ambiente y el desarrollo turístico del sector.

### 5.2. Visión

Ser un restaurante de comida típica con temática sostenible, reconocido y preferido no solo a nivel local sino también a nivel provincial y nacional por su calidad y diversificación de productos, para establecerse como un referente en el ámbito turístico de la provincia de Santa Elena.

## 6. VALORES CORPORATIVOS

- **Responsabilidad social.** - Se ofrecerá a los clientes los mejores productos y servicios, haciendo que los platos típicos superen las expectativas con calidad y excelencia de nuestro servicio, respetando las tradiciones y valores, con respecto a la preparación de los alimentos se fomentará el consumo de productos orgánicos, además se contribuirá para preservar, proteger y promover prácticas que contribuya al medio ambiente fomentando el interés de concientización de sustentabilidad para nuestro segmento.
- **Calidad.** - Ofrecemos un buen servicio desde el primer momento en que solicita nuestros servicios, para ello mantenemos capacitaciones constantes que permita

brindar una atención al cliente de calidad, además los productos que ofrecemos son orgánicos y los platos ofertados son preparados para satisfacer las necesidades que tenga el cliente.

- **Respeto.** – Promover una cultura de respeto tanto interna como externa a la empresa: desde los propios trabajadores y hacia los clientes y el entorno en general, en el restaurante nuestros clientes podrán disfrutar de un servicio con respeto y rapidez tratarlo con justicia, esmero, amabilidad y cortesía.
- **Compromiso.** – Estamos comprometidos con el medio ambiente, la sociedad y el desarrollo turístico y económico de la localidad mediante acciones que permitan poner al máximo todas nuestras capacidades con el fin de lograr los objetivos de la compañía.
- **Competitividad.** – Luchar día a día por mejorar lo que ofrecemos tanto en productos como servicios, nuestra empresa está dispuesta a adoptar cambios y plantear estrategias cuando sea necesario para generar una ventaja competitiva lo cual permita garantizar el posicionamiento y el crecimiento de la compañía.
- **Excelencia.** – Dar más de lo que se hace por encima de lo esperado para generar expectativas al consumidor. En cuanto al desempeño se planteará metas con respecto a los productos y servicios que estamos desarrollando.
- **Ética.** – Promover una cultura dentro de la organización donde el personal note los valores y principios en todas sus acciones que desarrolle, pues el principio de la conducta humana y laboral es tratar a los demás como uno quisiera ser tratado.

## **7. VIABILIDAD LEGAL**

### **7.1 Escritura de constitución.**

La Libertad, 02/11/2019

Se llevó a cabo la sesión con los socios de la empresa restaurantera “SAZOLÓN”

#### **Nombre del socio:**

Balón González Juan Manuel

C.I.: 0928145523

#### **Nombre del socio:**

Camacho Veloz Natalia Cristina

C.I.: 2450620014

#### **Nombre del socio:**

Lindao Quimí Paola Brigitte

C.I.: 0928415488

#### **Nombre del socio:**

Ormaza Vera Carolina Estefanía

C.I.: 2400306631

#### **Nombre del socio:**

Quimí González Betsy Angélica

C.I.: 2400041568

Declararon su voluntad ente sí para establecer una sociedad empresarial designada a la comercialización de alimentos y bebidas, la cual se regirá por las disposiciones legales que regulan el funcionamiento de las sociedades anónimas, los estatutos y dando cumplimiento a lo establecido en la constitución y reglamentos, debido a que la sociedad anónima cuenta con 5 socios, siendo el capital con el que iniciará la empresa de \$12.106,54, el valor por acción será de \$ 1.000,00 c/u, cuya aportación por cada socio será de \$ 2.421,31.

## **8. Permisos y Obligaciones**

### **8.1 Licencia única de Funcionamiento.**

De acuerdo la LEY DE TURISMO: CAPITULO II DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN

**Art. 5.-** Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

**b.** Servicio de alimentos y bebidas;

**Art. 8.-** Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

**Art. 9.-** El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda. (MINTUR, 2014 )

Dando cumplimiento a lo establecido en el artículo 8 según el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas: Título II del registro y Licencia única de Funcionamiento

### **8.2 CAPITULO I DEL REGISTRO**

**Art. 8.-** Requisitos para obtención de registro. - Las personas naturales o jurídicas que se registren como prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas, deberán cumplir con los siguientes requisitos;

- a) Personas Jurídicas, escritura de constitución y de existir último aumento de capital y reforma de estatutos, debidamente inscritas en el Registro Mercantil;
- b) Detalle de inventario valorado de activos fijos de la persona natural o jurídica, para el ejercicio de la actividad comercial; o, el balance presentado a la Superintendencia, si tuviere, y que contenga los activos de su establecimiento a registrar;
- c) Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural o jurídica, según corresponda;
- d) Pago del 1 x 1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por a la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales y jurídicas;
- e) Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso; y,
- f) Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.

No se exigirá al usuario los documentos físicos cuando estos puedan ser obtenidos en línea o inter-operados a través de la plataforma digital que establezca para el efecto la Autoridad Nacional de Turismo.

### **8.3 Registro único de contribuyente**

El registro único de contribuyente es otorgado por el servicio de rentas internas (SRI) de acuerdo al **Art. 2.- De los sujetos de inscripción.** - Se encuentran obligados a inscribirse por una sola vez en el Registro Único de Contribuyentes, todas las personas naturales y las sociedades que realicen actividades económicas en el Ecuador.

En el **Art. 4.- Del documento del registro único de contribuyentes.** - El certificado de registro contendrá la siguiente información:

- 1) Número de registro (trece dígitos).
- 2) Nombres y apellidos completos, para el caso de personas naturales; o, razón social o denominación, para el caso de sociedades.
- 3) Tipo y clase de sujeto pasivo.
- 4) Actividad (es) económica (s).
- 5) Fecha de inicio de actividad (es), de inscripción, de constitución, de actualización, de reinicio de actividades, de cese de actividades.
- 6) Obligaciones tributarias y formales que debe cumplir el contribuyente.
- 7) Lugar de inscripción del contribuyente.
- 8) Dirección principal y otros medios de contacto (teléfono, fax, e-mail, número de celular, etc.).
- 9) En el caso de sociedades privadas.

**9.1.** Identificación del representante legal; y, en el caso de las entidades y organismos del sector público, la identificación del funcionario que actúe como agente de retención (número de cédula, pasaporte o RUC; y, apellidos y nombres completos).

**9.2.** El detalle de la matriz y sus establecimientos registrados con su información

**9.3.** Nombres y apellidos completos y número del RUC del contador.

**10)** Firmas de responsabilidad del funcionario que realizó el registro y del sujeto pasivo, o tercera persona que realizó el trámite a su nombre.

**Art. 8.-** *Requisitos para la inscripción.* - Los obligados a inscribirse en el Registro Único de contribuyentes presentarán, al momento de su inscripción, los documentos que mediante resolución señale el Servicio de Rentas Internas.



#### **8.4 Permiso del Cuerpo de Bombero**

Los requisitos para obtener el permiso del Cuerpo de Bombero son los siguientes:

- 1) Si el trámite lo realiza personalmente quien es representante legal de la organización, debe presentar copia de cédula de identidad. En el caso de que lo realice otra persona deberá adjuntar una autorización por escrito simple, con copia de cédula de quien autoriza y de la persona autorizada.
- 2) Copia completa y actualizada del Registro Único de Contribuyentes (RUC) donde conste el establecimiento con su respectiva dirección y actividad.
- 3) En caso de ser persona jurídica se debe adjuntar copia del Nombramiento vigente de la persona que es Representante Legal.
- 4) Copia de Consulta de Uso de Suelo otorgada por la Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil.
- 5) Copia del último pago del Impuesto Predial con la dirección del establecimiento.
- 6) Original y copia de la Calificación Artesanal en caso de ser artesano.
- 7) Cuando se realiza comercialización de gas de uso doméstico, adjuntar autorización de la Agencia de Regulación y Control de Hidrocarbúrico, Control Anual y el informe de Factibilidad.
- 8) En caso de realizar venta de reparación de armas se debe adjuntar autorización del Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas.

#### **8.5 Permiso Sanitario**

De acuerdo la Guía de Requisitos que se requieren para la Obtención del Permiso de Funcionamiento de los Establecimientos sujetos a Vigilancia y Control Sanitario Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria , 2014

## **8.6 REQUISITOS GENERALES PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS:**

Toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera, para solicitar por primera vez el Permiso de Funcionamiento del establecimiento deberá adjuntar escaneados en formato PDF en el Sistema Informático los siguientes requisitos:

**1.** Comprobante de pago cuando corresponda después de haber completado la solicitud y adjuntar los requisitos solicitados.

Los siguientes requisitos NO son necesarios adjuntarlos porque serán verificados en línea con las instituciones pertinentes.

**1.** Número de Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.

**2.** Número de cédula y datos del responsable técnico de los establecimientos que lo requieren.

**3.** Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC/RISE)

**4.** Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, categorización otorgada por el Ministerio de Turismo.

## 9 CONCLUSIONES

- Mediante un estudio de la viabilidad legal revisado detalladamente en leyes y reglamentos, en busca de determinar la existencia de normas o regulaciones legales que impidan la ejecución u operación del plan de negocio.
- Es importante tener planteado los objetivos a cumplir del diseño de un plan de negocio a crear un restaurante de comida típica con temática sostenible, cuyos objetivos nos permitirán poner de nuestra parte, todas nuestras acciones para poder cumplir las mismos en un determinado tiempo.
- Es necesario tener permisos de funcionalidad de un negocio.
- En términos generales, se considera que el plan de negocio para la creación de un restaurante de comida típica con temática sostenible es viable, puesto que, se tomaron en cuenta las leyes y reglamentos de permiso para el funcionamiento del establecimiento en la comuna Olon, parroquia Manglaralto.

## **10 RECOMENDACIONES**

- Poseer licencia única de funcionamiento del establecimiento.
- Constar con un plan de emergencia en caso de que suceda un terrible accidente sea natural o inesperado.
- Motivar e incentivar al personal que trabaje en el establecimiento para potencializar la productividad teniendo resultados favorables, brindado eficiencia y eficacia.

## Bibliografía

- ADEN. (2019). *Instituto de Competitividad. Ranking General de Competitividad – Estimación*. Obtenido de International Business School : <https://www.aden.org/files/Ranking%20de%20Competitividad%20para%20A L.pdf>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria . (2014). *Guía de Requisitos que se requieren para la Obtención del Permiso de Funcionamiento de los Establecimientos sujetos a Vigilancia y Control Sanitario* . Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pdf>
- BCE. (2019). *Banco central del Ecuador*. Obtenido de <https://www.bce.fin.ec/index.php/boletines-de-prensa-archivo/item/1206-la-economía-ecuatoriana-creció-03-en-el-segundo-trimestre-de-2019>
- Durón García , C. (2006). *El plan de negocio para la industria resturatera*. México: Trillas.
- García Sánchez, M. N., & González Serrano , M. B. (2018). *Plan de mejora de los servicios turísticos en la Comuna Olón*,. Obtenido de Repositorio de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil: <http://192.188.52.94:8080/bitstream/3317/11294/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-520.pdf>
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de estadísticas y Censos*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/empleo-diciembre-2019/>

MINTUR. (2014 ). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ley de Turismo:  
<https://www.turismo.gob.ec/programas-y-servicios/>

MINTUR. (2018). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Coordinación General de Estadística e Investigación del Ministerio de Turismo:  
<https://www.turismo.gob.ec/el-turismo-ecuatoriano-crecio-un-11-en-2018/>

ODS. (2019). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*. Obtenido de  
<https://odsterritorioecuador.ec/>

SRI. (2016 ). *Servicio de rentas internas*. Obtenido de REGLAMENTO A LA LEY DE REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES, RUC, Decreto Ejecutivo 2167 : <https://www.sri.gob.ec/web/guest/RUC#requisitos>