



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

Manual de Tramitación Legal para Apertura de Restaurantes en la ciudad de Cuenca

AUTORES:

Peralta Peralta Natalia Michelle

Sánchez Sánchez Nagel Jhon

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTORA:

• Lic. Amanda Espinoza

CUENCA – ECUADOR, 2025

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.

CARRERA DE GASTRONOMIA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **Peralta Peralta Natalia Michelle & Sánchez Sánchez Nagel Jhon**, con el título “**Manual de Tramitación Legal para Apertura de Restaurantes en la ciudad de Cuenca**”, cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



AMANDA ANAHI ESPINOZA CHIQUI

C.I: 0107943912



DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **PERALTA PERALTA NATALIA MICHELLE**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“Manual de Tramitación Legal para Apertura de Restaurantes en la ciudad de Cuenca”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,

Natalia Peralta.

PERALTA PERALTA NATALIA MICHELLE

Cédula: 0150941185



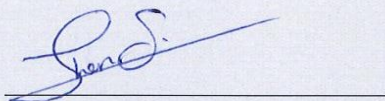
SUDAMERICANO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, SANCHEZ SANCHEZ NAGEL JHON, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre “**Manual de Tramitación Legal para Apertura de Restaurantes en la ciudad de Cuenca**” así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



SANCHEZ SANCHEZ NAGEL JHON

Cédula: 0106939176



SUDAMERICANO

Dedicatoria

Este proyecto fue realizado con todo el esfuerzo, entusiasmo y mucho amor, dedicado a mi mamá, por su apoyo incondicional en los momentos buenos y malos. También va dedicado a mis hermanas por sus palabras y consejos para seguir en esta carrera. Y a todas las personas que han confiado en mí.

Natalia Peralta

Dedico este trabajo a Dios, quien me ha acompañado en mis momentos difíciles, a mi madre, por su amor, por enseñarme a nunca rendirme, a mi familia por su apoyo constante, quienes con palabras de aliento, sonrisas sinceras cuando más las necesitaba; y a mí mismo, porque a pesar del cansancio, las dudas y los tropiezos, decidí seguir adelante y hoy puedo ver el fruto de tanto esfuerzo.

Jhon Sánchez

Agradecimientos

Quisiera empezar agradeciendo a mi mamá por todo el apoyo incondicional brindado a lo largo de todos mis estudios, que al igual que mis hermanas me motivaron con sus palabras de aliento para seguir adelante. A mis amigos y compañeros, agradezco su compañía en esta travesía llena de aprendizajes y nuevas experiencias. También agradecer a todos los profesores que pusieron un granito de arena a lo largo de toda la carrera, con sus conocimientos y enseñanzas para salir al mundo real a cumplir nuestras metas.

Natalia Peralta

Quiero agradecer a mi madre, a mi hermana, quienes me han acompañado en todo este proceso de mi estudio, quien, con su amor, esfuerzo y su constante apoyo emocional, formaron parte fundamental en mi crecimiento académico y personal. De esta misma manera agradezco a mis compañeros, amigos y docentes quienes creyeron en mí y brindarme su apoyo moral, su motivación para poder afrontar distintos problemas presentes en esta etapa universitaria. Gracias por su presencia en esta etapa universitaria y por creer en mí.

Jhon Sánchez

ÍNDICE GENERAL

Resumen.....	XII
Abstract.....	XIII
INTRODUCCIÓN.....	14
Objetivos de la investigación.....	16
Objetivo general.....	16
Objetivos específicos.....	16
Pregunta de investigación.....	17
Justificación.....	17
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA.....	19
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL.....	24
2.1 Marco teórico.....	25
2.1.1 Formalización de negocios.....	25
2.1.2 Trámites legales y de permisos.....	26
2.1.3 Procedimientos Administrativos.....	30
2.1.4 Emprendimientos Gastronómicos.....	32
2.1.5 Plan de negocios.....	33
2.1.6 Modelo Negocio.....	35
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	38
3.1 Investigación descriptiva longitudinal.....	38
3.2 Paradigma.....	38
3.2.1 Investigación cualitativa.....	39
3.3 Método Analítico.....	40
3.3.1 Método Inductivo.....	40
3.4 Técnicas e instrumentos.....	41
3.4.1 Entrevista.....	41
3.4.2 Observación.....	43
3.5 Fases de la investigación.....	43
3.6 Población y muestra.....	43
CAPÍTULO IV.....	45
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	45
4.1 Contenido del manual.....	45
4.2 Escritura del manual.....	45
4.3 Argumentación.....	46
4.4 Aporte el campo.....	46
4.5 Público Objetivo.....	47
CAPÍTULO V.....	48
PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN.....	48
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	90
CONCLUSIONES.....	91
RECOMENDACIONES.....	92
REFERENCIAS.....	93
GLOSARIO.....	98
ANEXOS.....	103

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Diferencias entre modelo y plan de negocios</i>	36
Tabla 2. <i>Preguntas de entrevista AREC</i>	42
Tabla 3. Población y muestra	44

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Mapa de Cuenca</i>	24
Figura 2. <i>Permiso Anual de Funcionamiento</i>	28
Figura 3. <i>Estructura de un plan de negocios</i>	34
Figura 4. Diagrama de Gantt	90

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. <i>Entrevista con el presidente general de la Asociación de restaurantes de Cuenca (AREC)</i>	103
Anexo 2. <i>Validación del manual mediante la rúbrica establecida</i>	104
Anexo 3. <i>Validación del Manual mediante la Rúbrica establecida</i>	105
Anexo 4. <i>Simulación de apertura de restaurantes</i>	106

RESUMEN

El presente proyecto se centra en la elaboración de un manual práctico sobre los procedimientos legales necesarios para la apertura de restaurantes en la ciudad de Cuenca, con el fin de orientar a emprendedores del sector gastronómico. Si bien este ámbito ha experimentado un notable crecimiento, muchos negocios enfrentan un alto riesgo de fracaso en sus primeros meses de operación, debido principalmente al desconocimiento de los requisitos normativos para funcionar legalmente. Lo que significa que la investigación parte de un análisis exhaustivo del contexto local, lo cual ha permitido evidenciar que la falta de información clara y accesible constituye un factor limitante para la sostenibilidad de los restaurantes. El objeto de este estudio es elaborar un manual de tramitación legal para la apertura de restaurantes, que brinde información precisa para los nuevos emprendedores de la ciudad de Cuenca, con el fin de facilitar el proceso de formalización, asegurar el cumplimiento de trámites y permisos. Para abordar esta problemática, se ha adoptado un enfoque metodológico cualitativo, utilizando herramientas como entrevistas, observación además de la revisión documental, con el fin de identificar y comprender los principales trámites, permisos, de igual manera las normativas vigentes. Por lo cual, el estudio se enmarca en un paradigma de investigación mixta con un enfoque descriptivo longitudinal, lo cual ha facilitado un análisis integral tanto de los procesos como de las experiencias de los actores involucrados en el sector restaurantero de la ciudad de Cuenca. Al término de este estudio se concluye que se logró recopilar información específica y extensa sobre los trámites obligatorios para la apertura de un restaurante en la ciudad de Cuenca. Dicha información se ordenó de manera clara, precisa y coherente, permitiendo así su comprensión como su aplicación del manual por parte de los emprendedores.

Palabras clave: Administración; Emprendedores; Permisos; Restaurante; Trámites.

ABSTRACT

The present project focuses on the development of a practical manual on the legal procedures necessary for opening restaurants in the city of Cuenca, in order to guide entrepreneurs in the gastronomic sector. Although this sector has experienced notable growth, many businesses face a high risk of failure in their first months of operation, mainly due to a lack of knowledge about the regulatory requirements to operate legally. This means that the research is based on a thorough analysis of the local context, which has shown that the lack of clear and accessible information constitutes a limiting factor for the sustainability of restaurants. The objective of this study is to develop a legal processing manual for the opening of restaurants, which provides precise information for new entrepreneurs in the city of Cuenca, in order to facilitate the formalization process and ensure compliance with procedures and permits. To address this issue, a qualitative methodological approach has been adopted, using tools such as interviews, observation, and document review, in order to identify and understand the main procedures, permits, as well as the current regulations. Therefore, the study is framed within a mixed research paradigm with a longitudinal descriptive approach, which has facilitated a comprehensive analysis of both the processes and the experiences of the actors involved in the restaurant sector of the city of Cuenca. At the end of this study, it is concluded that specific and extensive information was successfully gathered on the mandatory procedures for opening a restaurant in the city of Cuenca. This information was organized in a clear, precise, and coherent manner, thus allowing for its understanding and application of the manual by the entrepreneurs.

Key words: Administration; Entrepreneurs; Permits; Restaurant; Formalit

INTRODUCCIÓN

La gastronomía a los pasos del año ha tenido gran relevancia, siendo un motor clave para el crecimiento de la restauración en la ciudad de Cuenca. Sin embargo, hay una falta de conocimiento notable sobre los requisitos legales e indispensables para apertura de un negocio. Varios emprendedores desconocen el proceso esencial para empezar de forma legal su negocio, produciendo un gran número de negocios fracasados en los primeros meses de operación. Al no contar con los permisos de funcionamiento o el cumplimiento de normativas limita la sostenibilidad de los negocios establecidos.

De este modo, dentro del marco referencial para el estudio de este proyecto se tomó en cuenta la ciudad de Cuenca, ya que se considera la tercera ciudad más poblada del país y es un buen lugar para iniciar nuevos emprendimientos. Así también la información recopilada aborda distintos temas importantes como la legalización de negocios, trámites legales y de permisos, procedimientos administrativos, que brindan detalles fundamentales para poder desarrollar la propuesta.

Para llevar a cabo esta investigación, se utilizaron varias herramientas como la observación y entrevistas para determinar las principales causas de la problemática, de igual manera mediante el enfoque cualitativo se logró desglosar información para poder llegar a soluciones prácticas del problema, utilizando dos métodos de estudio que fueron descriptivo y analítico. Por un lado, el método analítico se basa en desglosar un todo en partes para visualizar las causas y consecuencias, como resultado facilita la interpretación de los fenómenos complejos. De igual manera el método inductivo estudia un caso en particular, para llegar a conclusiones de aspectos que se están investigando.

Por otro lado, para obtener resultados, la propuesta desarrollada se evaluó con dos expertos en la industria gastronómica mediante una rúbrica con aspectos como redacción, argumentación, contenido, aporte al campo y público objetivo. Cuya revisión concluyó con resultados positivos sobre el manual de tramitación

legal para la apertura de restaurantes en la ciudad de Cuenca. Además de ciertas observaciones a tomar en cuenta como la inclusión de ciertos temas importantes, que ayuden a un mejor entendimiento del emprendedor.

Finalmente, frente a este problema, surge la necesidad de desarrollar herramientas prácticas, para orientar a los nuevos emprendedores sobre el proceso de apertura de sus negocios gastronómicos. Este proyecto de investigación tiene como finalidad elaborar un manual claro mediante la aplicación de entrevistas y observación, haciéndolo accesible para nuevos emprendedores, detallando los pasos necesarios para la apertura de un restaurante con el proceso legal en la ciudad de Cuenca.

Objetivos de la investigación

Objetivo general

Elaborar un manual de tramitación legal para la apertura de restaurantes, que brinde información clara y precisa a los nuevos emprendedores de la ciudad de Cuenca, puesto que no existe información clara, precisa y detallada respecto a lo que se va a redactar en este manual, con el fin de facilitar el proceso de formalización, asegurar el cumplimiento de trámites y permisos.

Objetivos específicos

- Investigar la información oficial y actualizada sobre los trámites y permisos legales necesarios para abrir un restaurante en la ciudad de Cuenca.
- Estructurar la información recopilada de manera clara y coherente, con el fin de facilitar la aplicación y comprensión por parte de los emprendedores.
- Diseñar un formato accesible que integre elementos gráficos, para facilitar la comprensión del contenido y promover su uso.

Pregunta de investigación

¿Cuál es el procedimiento legal para la apertura de un restaurante en la ciudad de Cuenca?

¿Cómo contribuye el manual para los nuevos emprendedores?

¿Qué errores o incumplimientos legales son más frecuentes entre emprendedores gastronómicos al abrir un restaurante y cómo pueden prevenirse?

JUSTIFICACIÓN

La ciudad de Cuenca ofrece un entorno propicio para el emprendimiento en el rubro de los restaurantes, gracias a su creciente dinamismo económico, su rica cultura gastronómica y el constante flujo de turistas y residentes interesados en nuevas propuestas culinarias. Estas condiciones hacen que el sector restaurantero sea especialmente atractivo para quienes desean iniciar un negocio propio, ya sea con una propuesta tradicional o innovadora.

Según la Asociación de Restaurantes de la Ciudad de Cuenca (AREC), esta carencia de conocimiento lleva a la proliferación de negocios informales que comienzan operaciones sin cumplir con los requisitos legales y sanitarios establecidos. Esta situación pone en riesgo la sostenibilidad a largo plazo de dichos emprendimientos, pues enfrentan posibles sanciones y cierres por parte de las autoridades competentes.

Este manual está dirigido a todas aquellas personas interesadas en incursionar en el sector restaurantero en la ciudad de Cuenca, sin importar si son residentes locales o emprendedores que provienen de otras regiones del país o incluso del extranjero. Está pensado especialmente para quienes sueñan con abrir su propio restaurante, cafetería o negocio gastronómico, y ven en Cuenca un lugar con gran potencial para desarrollar su proyecto. Muchas de estas personas llegan motivadas por el dinamismo económico, la riqueza cultural y la creciente demanda de experiencias culinarias auténticas e innovadoras que caracterizan a la ciudad.

Para garantizar el éxito, la sostenibilidad y la legalidad de los nuevos restaurantes en la ciudad de Cuenca, es imprescindible que los emprendedores estén plenamente informados sobre todos los pasos, procesos y requisitos que implica la apertura formal de un establecimiento gastronómico. Esto incluye, entre otros aspectos fundamentales, la obtención de los permisos municipales correspondientes, las licencias de funcionamiento, los registros ante las autoridades tributarias, y el estricto cumplimiento de las normas de salubridad e higiene alimentaria establecidas por las entidades de control.

En la actualidad es necesario conocer y cumplir estos trámites no solo porque es una obligación legal, sino una herramienta clave para construir negocios sólidos, confiables además capaces de proyectarse a largo plazo en un mercado altamente competitivo igualmente en constante evolución como es el gastronómico. La formalización permite a los emprendedores operar con seguridad jurídica, acceder a beneficios, programas de apoyo institucional, participar en ferias, alianzas o cadenas de distribución, incluso generar confianza en los clientes, quienes valoran cada vez más la transparencia, la calidad y la responsabilidad empresarial.

Además, el desconocimiento o incumplimiento de estas regulaciones puede traducirse en sanciones, clausuras o pérdidas económicas que podrían haberse evitado con una adecuada planificación y asesoría. Por ello, este manual busca precisamente cerrar esa brecha de información, actuando como una guía clara sobre todo práctica que acompañe a los emprendedores paso a paso en su proceso de legalización, como del crecimiento en la industria. De esta forma, se contribuye a fortalecer no solo sus proyectos individuales, sino también el tejido económico y social de Cuenca, mediante una oferta gastronómica diversa, segura así como de calidad.

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

La industria gastronómica en España es un sector económico de gran relevancia. Según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), en el país existen 277.539 establecimientos relacionados con la alimentación y las bebidas, entre los que se incluyen bares, restaurantes y puestos de comida. Por otro lado, en América Latina también se observa un panorama similar. En México, por ejemplo, se contabilizan más de 500.000 restaurantes, lo que convierte a este sector en una fuente de empleo directa e indirecta para más de tres millones de personas, la gastronomía representa una actividad económica significativa (Banco Bilbao Vizcaya Argentaria [BBVA], 2023).

Por otro lado, la magnitud del mercado de la industria restaurantera de Francia se considera en 77,28 mil millones de dólares en 2024, y se desea alcanzar los 104,08 mil millones de dólares en 2029, aumentando a una tasa compuesta anual del 6,13% a lo largo del plazo previsto (2024-2029). Este crecimiento sostenido refleja una combinación de factores clave, entre ellos el aumento del consumo fuera del hogar, la diversificación de la oferta gastronómica, la digitalización de los servicios de comida como los pedidos en línea y las aplicaciones de delivery, así como una creciente demanda por opciones más saludables, sostenibles y gourmet (Mordor Intelligence, 2022)

De la misma manera se observa que el sector de los establecimientos de restauración de servicio completo en China ha experimentado un importante crecimiento en los últimos años. En 2020, se contabilizaban aproximadamente 7,1 millones de estos negocios, y se prevé que para 2025 la cifra supere los 8,3 millones. No obstante, aunque los restaurantes de servicio completo representan el segmento más amplio, las proyecciones indican que la mayor tasa de crecimiento anual compuesta entre 2020 y 2025 se dará en el ámbito de los cafés y bares. Esto sugiere que, si bien el mercado de los restaurantes seguirá expandiéndose, el auge de los establecimientos de cafetería y bares cobrará una relevancia creciente en el panorama gastronómico chino (Blazyte, 2024).

De igual forma en Brasil, el país más grande de América Latina, representa aproximadamente un tercio de la población y del Producto Interno Bruto (PIB) de la región, consolidándose como un actor clave en el panorama económico y gastronómico latinoamericano. Con un gasto per cápita en restaurantes que supera los \$700 dólares anuales, el más alto de la región, el sector de la restauración en Brasil muestra un mercado robusto y con alto potencial de consumo. La gran mayoría de los establecimientos son independientes, mientras que las cadenas de restaurantes apenas representan el 8% del total, lo que refleja una oferta diversa y en gran parte dominada por pequeños y medianos empresarios. Sin embargo, el país también enfrenta desafíos importantes, como la crisis provocada por la pandemia de COVID-19, que generó un crecimiento económico negativo en 2020, con una mediana del -8% (Allen, 2024).

En este sentido, el panorama actual del sector gastronómico en Argentina muestra que este sigue enfrentando serias dificultades económicas. De acuerdo con los datos, se ha registrado un declive en la actividad que oscila entre el 7% y el 20% almacenado hasta octubre. Esta baja en el descenso del sector afectó principalmente a los restaurantes, quienes se ven impactados por la disminución en el valor adquisitivo de los compradores argentinos y el enérgico descenso del flujo de turistas extranjeros. La circunstancia se torna aún más complicada a causa de la actual apreciación del peso argentino, lo que agrava los servicios en el país para los visitantes internacionales. Esta dinámica representa un importante obstáculo adicional para la recuperación del sector gastronómico (Orellana, 2024).

Por otro lado, en Ecuador el sector de servicios turísticos y gastronómicos tuvo una participación destacada hasta el año 2019, abarcando más del 50% del total de empresas a nivel nacional. Específicamente, del total de empresas del sector servicios, el 29% se dedicaba a las actividades de hoteles y restaurantes. Cabe resaltar que la mayor concentración de estos establecimientos se encuentra en la región de la sierra ecuatoriana, donde se ubica el 65% de los negocios de hotelería y restauración (Marín, 2021).

Igualmente en Ecuador, En el último registro estadístico del año 2023, se contabilizaron 1.167.101 empresas activas, lo que representa una disminución de 72.721 unidades productivas en comparación con el año anterior. Esta situación refleja una variación porcentual negativa del 5,9%, evidenciando una tendencia decreciente en el número de empresas, contraria al incremento del 42,2% experimentado durante el 2022.(Instituto Nacional de Estadística y Censos [INEC], 2024).

Por otra parte, también en la ciudad de Riobamba, el sector gastronómico enfrenta serias dificultades, especialmente en aspectos administrativos, financieros y en la calidad de sus productos. Estos problemas limitan significativamente el desarrollo turístico de la zona. Además, se han identificado deficiencias en la prestación del servicio, ya que la calidad de la alimentación no cumple con los estándares esperados y la atención al cliente resulta inadecuada. Todo ello impide que el sector alimentario contribuya de manera efectiva al crecimiento turístico de la ciudad (Lucero y Quiroz, 2023).

De igual manera, según el catastro del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) del cantón Chone en 2021, se registran aproximadamente 140 establecimientos dedicados a la actividad de restaurantes y servicios de comida móvil. Un estudio del sector revela que algunas de las principales debilidades que afectan la rentabilidad de estos negocios incluyen: menús e instalaciones que no satisfacen las expectativas de los clientes, una calidad deficiente en la atención, escaso análisis sobre el valor agregado, baja capacidad de atracción hacia los consumidores y niveles reducidos de innovación. Además, uno de los factores que incide directamente en esta problemática es la falta de un adecuado análisis de los costos operativos en los restaurantes (Caicedo y Zambrano, 2023).

Mientras tanto, la Amazonía ecuatoriana cuenta con una diversa oferta gastronómica, resultado de la fusión entre tradiciones ancestrales, ingredientes autóctonos y la creatividad de sus habitantes. Esta riqueza culinaria se refleja en la existencia de 714 establecimientos de comida registrados oficialmente en las seis provincias que conforman esta región: Sucumbíos, Napo, Orellana, Pastaza, Morona Santiago y Zamora

Chinchipe. Según datos del Ministerio de Turismo, 16 restaurantes amazónicos han sido calificados con 3 o 4 tenedores, dentro de una escala máxima de 5 tenedores (El Oriente, 2023).

Por otro lado, el cantón Cuenca cuenta con una sólida oferta gastronómica, con un total de 1.400 establecimientos de alimentos y bebidas registrados y en funcionamiento. Dentro de esta amplia variedad, se destaca la preponderancia del sector restaurantero, que representa 850 de los negocios, es decir, más de la mitad del total. Asimismo, se registran 155 bares - 32 discotecas, mientras que el resto se compone de cafeterías y fuentes de soda. Esta distribución de los establecimientos refleja la importancia que tienen los restaurantes dentro de la oferta gastronómica local del cantón Cuenca.

De igual manera, en la ciudad de Cuenca, se observa que el 13,17% de los comensales de restaurantes de primera categoría gastan menos de 10 dólares por visita. Un 31,74% destina entre 11 y 20 dólares, mientras que el 33,53% realiza un consumo que va de 21 a 30 dólares. Por otro lado, el 14,37% gasta entre 31 y 40 dólares, y solo el 7,19% supera los 40 dólares por consumo. A partir de estos datos, se concluye que el 65,27% de los clientes de este tipo de restaurantes en Cuenca está dispuesto a pagar entre 11 y 30 dólares por cada visita (Román, 2018).

De igual manera, se identificó que el 29,55% de los establecimientos encuestados, es decir, 39 locales, cuentan con una trayectoria de entre 7 y 10 años, mientras que el 6,06%, equivalente a 16 locales, tienen una antigüedad de 2 años o menos. Estos resultados permiten concluir que una cantidad significativa de restaurantes en la ciudad posee una amplia trayectoria, lo que indica su permanencia y consolidación en el mercado local. Asimismo, se evidencia una baja tasa de apertura de nuevos restaurantes en Cuenca, posiblemente debido a la saturación del sector con una gran cantidad de negocios ya establecidos (Culcay, 2015).

Finalmente, la innovación gastronómica ha tenido un auge significativo en los últimos años en Cuenca, lo cual ha motivado a numerosos emprendedores a incursionar en el ámbito de la restauración. Sin embargo, según datos preliminares de la Asociación de Restaurantes de la Ciudad de Cuenca (AREC), un alto porcentaje de estos emprendedores carece de información clara sobre los trámites y requisitos legales necesarios para la apertura formal de sus establecimientos. Aspectos fundamentales como la obtención de permisos de funcionamiento, el cumplimiento de normas sanitarias o los requisitos municipales suelen pasar desapercibidos, lo que conlleva al cierre temprano de muchos negocios.

Esta situación no solo genera pérdidas económicas significativas, sino que también frena el desarrollo del sector gastronómico local. Desde el enfoque del emprendimiento propuesto por Schumpeter, la falta de estructuras de apoyo e información práctica limita la capacidad innovadora de los nuevos empresarios, afectando directamente su sostenibilidad. Ante esta realidad, se vuelve necesario proponer herramientas claras y accesibles que faciliten el proceso de formalización y reduzcan las barreras que enfrentan los emprendedores del sector.

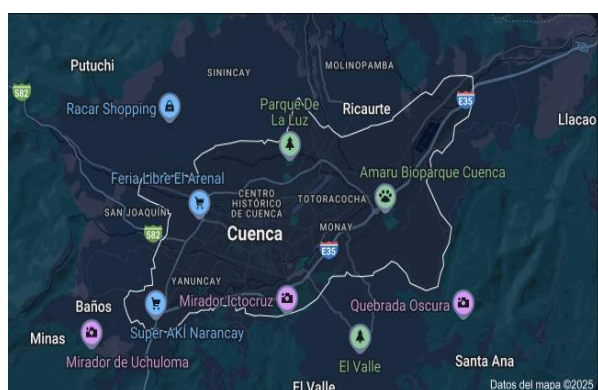
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

El marco referencial recopila los antecedentes más relevantes del tema a investigar, como teorías, experimentos, datos y estadísticas. Según, Guadarrama (2009), menciona que el marco referencial “constituye la estructura de las relaciones primordiales que en un plano más común no sólo limita, sino que representa y guía de algún modo la redacción del tipo de problema objeto de la investigación y coadyuvar a esclarecer.” (p, 74). Asegurar de esta manera la relación existente entre el marco teórico y el objeto de estudio.

La ciudad de Cuenca, ubicada en Ecuador, perteneciente a la provincia del Azuay, es considerada la tercera ciudad del país más poblada con 316.524 habitantes urbanos según el censo del 2022, su zona metropolitana cuenta alrededor de 762.581 personas, con un importante crecimiento poblacional. Lo que implicaba un crecimiento constante en servicios y salud. A los pasos de los años la cuenca ha ido evolucionando significativamente en el ámbito económico artesanal. (Campos, 2024)

Figura 1.

Mapa de Cuenca



Nota. La presente figura muestra donde se encuentra ubicada la ciudad de Cuenca.

2.1 Marco teórico

El presente marco teórico busca fundamentar conceptualmente el estudio a partir de una revisión exhaustiva de los principales enfoques, teorías, así como antecedentes relacionados con la tramitación legal para la apertura de restaurantes. Para ello, se analizan detalladamente los conceptos clave que permiten contextualizar el problema; además, sustentan la propuesta planteada. Este apartado proporciona las bases teóricas sólidas necesarias para comprender en profundidad el fenómeno bajo estudio; por consiguiente, permite abordar su análisis desde una perspectiva fundamentada.

2.1.1 Formalización de negocios

La formalización es el curso que siguen los negocios para integrarse a la economía formal. Este desarrollo expone diferentes capacidades: las empresas que buscan operar de manera legal están obligados a conseguir los permisos y autorizaciones indispensables de las autoridades nacionales, provinciales, así como municipales. Por otra parte, la formalización les permite acceder a los beneficios y protecciones del sistema de seguridad social, tanto para el propietario como para sus empleados. Del mismo modo, las empresas formales deben efectuar el reglamento jurídico actual, particularmente en lo que se refiere a impuestos, cotizaciones a la seguridad social, además de la legislación laboral. En resumen, la formalización implica el registro adecuado; el acceso a la seguridad social; junto con el cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables (Organización Internacional del Trabajo, 2017).

Es importante destacar que la formalización es un proceso sucesivo. Un emprendedor puede, por ejemplo, contar con una licencia municipal de funcionamiento para realizar sus actividades desde una ubicación determinada, sin haberse registrado aún en la agencia tributaria, la oficina de empleo y la seguridad social. La incorporación completa a la economía formal implica el cumplimiento de todos estos requisitos de manera progresiva.

La formalización empresarial tiene como objetivo último generar más y óptimos empleos, disminuir la pobreza y plantear la marginación de los grupos más desprotegidos a los déficits de trabajo decente en la economía informal, como mujeres, jóvenes, inmigrantes, personas mayores, pueblos indígenas, personas con VIH/SIDA y personas con discapacidad (OIT, 2017a).

Para los estados y la comunidad, la formalización de pequeñas o medianas microempresas se asocia rigurosamente con un contexto empresarial favorable, el crecimiento económico así como arreglar el entorno laboral. Esto además concede multiplicar los ingresos fiscales fundamentales para proveer bienes y servicios públicos. Las compañías oficiales se favorecen al aminorar la competencia desleal de las informales, poseer acercamientos para una financiación, servicios y tecnologías de desarrollo empresarial, así como intervenir en ofertas públicas e intervenir como proveedoras o minoristas de negocios más grandes (OIT, 2017b).

2.1.2 Trámites legales y de permisos

El proceso de establecer y operar una empresa debe estar sólidamente respaldado por el cumplimiento de los requisitos legales que el emprendedor o empresario debe satisfacer. Esto tiene como propósito prevenir problemas futuros que puedan afectar la imagen social y comercial del negocio. La observancia de la normativa legal pertinente es fundamental para asegurar el funcionamiento adecuado y sostenible de la empresa. Al cumplir con los requisitos legales, el emprendedor demuestra su compromiso con la legalidad y responsabilidad, lo cual contribuye a construir y preservar la reputación positiva de la organización frente a clientes, proveedores, autoridades y la comunidad en general (Observatorio de la PYME, 2025).

De esta manera, el emprendedor protege los intereses de la empresa y evita posibles conflictos o sanciones que puedan comprometer la continuidad y el éxito del negocio a largo plazo. El apego al marco jurídico vigente es, por lo tanto, un pilar fundamental para el desarrollo y consolidación de cualquier iniciativa empresarial.

2.1.2.1 Registro Único de Contribuyentes (RUC)

De hecho uno de los principales trámites a realizar es el Registro Único de Contribuyentes (RUC) que es una herramienta fundamental para la gestión tributaria. Su cometido principal es registrar y definir a los participantes con motivos impositivos, proporcionando esta información a las autoridades fiscales. El RUC es un requisito indispensable para poder realizar cualquier actividad económica, ya sea de forma continua así como eventual, en el país. Competente al número de identificación único atribuido a todas las personas naturales y jurídicas que sean compradores de bienes o derechos por los que deben pagar impuestos al Estado. De esta manera, el RUC permite a la Administración Tributaria mantener un registro actualizado de los contribuyentes y sus obligaciones fiscales. Es un elemento clave para el control y la recaudación de los tributos, garantizando así el correcto cumplimiento de las normas tributarias vigentes (Ministerio de Gobierno de Ecuador, [MGE], 2025).

De igual manera, el Registro Único de Contribuyentes (RUC) abarca a una diversa conformación de personas y entidades que deben inscribirse y obtener este número de identificación. Dentro de este grupo se incluyen: Personas naturales, tanto ecuatorianas como extranjeras residentes en el país, Sociedades privadas, Extranjeros no residentes que no poseen cédula de identidad ecuatoriana. Entidades del sector público. Esta amplia gama de contribuyentes demuestra que el RUC es un instrumento fundamental para la Administración Tributaria, ya que le permite mantener un registro actualizado de todos aquellos sujetos pasivos que están obligados a cumplir con sus deberes fiscales en Ecuador, independientemente de su nacionalidad o naturaleza jurídica (MGE, 2025a).

2.1.2.2 Permiso Anual de Funcionamiento

De acuerdo con el Acuerdo Ministerial No. 0069, publicado en el Registro Oficial No. 475 el 25 de abril de 2019, el Permiso Anual de Funcionamiento es el certificado oficial conferido por el Ministerio de Gobierno, gracias a las Intendencias Generales de Policía de la facultad pertinentes. Este permiso concede el funcionamiento a locales y establecimientos que brindan servicios de alojamiento a visitantes o clientes permanentes así como restaurantes u otros lugares donde se consumen o expenden alimentos y/o bebidas alcohólicas, siempre que no se encuentren regulados por el Ministerio de Turismo. Dicho permiso tiene validez por un año fiscal (MGE, 2024b).

Figura 2.

Permiso Anual de Funcionamiento



Nota. La figura muestra la categorización de restaurantes para la obtención del permiso anual de funcionamiento. Tomado del Ministerio de Gobierno del Ecuador, 2024. <https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/wp-content/uploads/2024/05/Mesa-de-trabajo-4@250x-8.png>

2.1.2.3 Permisos Sanitarios

Así mismo el permiso de funcionamiento emitido por la Autoridad Sanitaria Nacional, constituye un documento indispensable para todo establecimiento sujeto a control y vigilancia sanitaria. Esta credencial certifica que la entidad en cuestión cumple con los requisitos reglamentarios para operar legalmente. Así pues, toda persona natural o jurídica que realice actividades relacionadas con la producción, acopio, entrega, comercialización, importación así como de exportación de productos de uso y consumo humano, debe obtener este permiso otorgado por la entidad correspondiente (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA], 2024).

Por ello, los requisitos principales para su obtención incluyen presentar el Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), así como la cédula de identidad del propietario del establecimiento. No obstante, dependiendo del tipo de negocio, podrían solicitarse documentos adicionales según las normativas aplicables. En definitiva este permiso es indispensable para asegurar que los establecimientos que manipulan productos de consumo humano cumplan con los niveles de salubridad y seguridad requeridos por los órganos responsables (ARCSA, 2024a).

2.1.2.4 Permiso del Cuerpo de Bomberos de Cuenca

Por otro lado, este permiso se define como la autorización emitida por el Cuerpo de Bomberos, denominada "Permiso de Funcionamiento", es un requisito indispensable para el funcionamiento de todo local comercial, industrial, fabril o de servicios. Este permiso tiene una vigencia anual, del 1 de enero al 31 de diciembre, independientemente del Permiso Anual de Funcionamiento otorgado por el Ministerio de Gobierno y del Permiso de Funcionamiento emitido por la ARCSA. El Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos engloba las siguientes categorías de establecimientos: Comercio; Industria y fabriles; Servicios; etc.

A la vez, este documento formal, expedido por la autoridad competente, certifica que el local cumple con las medidas de seguridad así como la prevención de incendios requeridas, lo cual es fundamental para garantizar la integridad de los usuarios y trabajadores. Su renovación anual es obligatoria para mantener la autorización de operación del establecimiento (MGE, 2025c).

2.1.3 Procedimientos Administrativos

El funcionamiento de un restaurante implica realizar acciones coordinadas para planificar, organizar, dirigir o controlar los medios humanos, materiales, económicos así como tecnológicos. Con el fin de alcanzar una administración eficaz, o sea, osea realizar los objetos adecuadamente y con un bajo costo posible (Jesús, 2023). Este proceso administrativo consta de cuatro etapas clave:

2.1.3.1 Planificación.

En cuanto a la planificación, consiste en especificar las metas a corto y largo plazo, al igual que las tácticas o hechos para conseguirlos. Esto requiere examinar el ambiente superficial o profundo, distinguir oportunidades así como amenazas, valorar fortalezas y también las debilidades. Esto implica establecer la misión, que describe el propósito o razón de ser del negocio; la visión proyecta el estado futuro deseado (Jesús, 2023a).

2.1.3.2 Organización.

Por otro lado, la organización implica delinear el sistema organizativo del restaurante, delegando cometidos, responsabilidades y dirigentes de cada puesto. También establece los procedimientos, normas y sistemas de información al igual que la comunicación que regulan el funcionamiento del negocio. Esto implica, en primer lugar, definir la estructura organizacional más adecuada para el restaurante. Lo que puede abarcar

desde una estructura funcional, donde se agrupan las actividades por tipo (cocina, servicio, administración, etc.), hasta una estructura por procesos, que se enfoca en optimizar los flujos de trabajo clave (Jesús, 2023b).

Sobre esta base, se procede a elaborar manuales de organización que documentan la cadena de mando, las funciones y responsabilidades de cada puesto de trabajo. Estos manuales también detallan los perfiles de competencias requeridos y los mecanismos de coordinación e integración entre áreas. Paralelamente, se diseñan y documentan los procedimientos específicos que regulan las principales operaciones del restaurante, como recepción de pedidos, preparación de alimentos, servicio a clientes, manejo de inventarios, facturación, entre otros. Esto permite estandarizar y controlar los procesos clave.

2.1.3.3 Dirección

De la misma manera la dirección en un emprendimiento, se vincula con la acción de liderar, incitar y organizar al equipo humano, orientándose al cumplimiento de los objetivos. Esto involucra toma de decisiones, resolución de problemas, delegación de tareas, supervisión del desempeño y retroalimentación, todo en una atmósfera laboral basada en la confianza, el respeto y la colaboración. El factor humano es un elemento crucial en la administración del restaurante; de hecho, si cuidamos adecuadamente de nuestro equipo, éste a su vez brindará un mejor servicio a los clientes. Por ello, resulta indispensable contar con un sólido proceso de selección y desarrollo de los empleados (Jesus,2023c).

2.1.3.4 Control

Por consiguiente, la etapa de control en el proceso administrativo es fundamental, ya que permite medir y evaluar si se han alcanzado los objetivos establecidos desde la planificación. Esto proporciona la información necesaria para determinar si es preciso realizar cambios o ajustes en las estrategias y acciones implementadas. Aunque se cuente con un contador o administrador encargado de las diferentes fases del proceso, es crucial que el propietario del restaurante mantenga un conocimiento general y una supervisión

constante de lo que se está llevando a cabo. De este modo, podrá asegurarse de que las tareas se ejecuten de manera eficaz, además de estar alineadas con sus expectativas (Jesus, 2023d).

También es importante considerar que, como empresario, no es posible asumir todas las funciones por cuenta propia. Por esta razón, la delegación de actividades y responsabilidades dentro del equipo de trabajo se convierte en un factor clave para el éxito del negocio. Al delegar, se garantiza la disponibilidad de los recursos humanos y la experticia adecuados en cada área; esto, a su vez, permite al propietario enfocarse en la toma de decisiones estratégicas, así como en el liderazgo general del restaurante.

2.1.4 Emprendimientos Gastronómicos

La puesta en marcha de proyectos de emprendimiento enmarcados en el sector privado constituye un motor fundamental para el desarrollo económico. Dichos emprendimientos se basan en la introducción de ideas innovadoras, así como en la generación de nuevas fuentes de empleo. Tal como se ha señalado, emprender implica "perseguir la oportunidad más allá de los recursos que se controlen en la actualidad". En este sentido, el emprendedor debe contar con la capacidad de innovar, disposición para experimentar y deseos firmes de crear. Para que un proyecto emprendedor alcance el éxito, resulta esencial que el emprendedor tenga claramente definidas sus motivaciones, dado que éstas condicionarán directamente su ejecución. De igual forma, es crucial que sepa mantenerse motivado y mostrar resistencia frente al desaliento (Guala,2015).

A fin de emprender un proyecto sólido, es necesario desarrollar una serie de actividades orientadas a la inversión. Dichas acciones deben apoyarse en una estructura específica, integral y congruente, por lo que se desea que un grupo concreto de recursos humanos, además de materiales, genere un definido nivel de desarrollo económico y social. Todo esto se alcanza mediante estudios de factibilidad previos. En definitiva, los proyectos de emprendimiento privado representan una herramienta poderosa para impulsar el desarrollo económico, siempre que el emprendedor mantenga una visión clara, una formulación precisa de sus

motivaciones, junto con una planificación rigurosa que respalde tanto la inversión como el uso eficiente de los recursos.

2.1.5 Plan de negocios

Por otro lado, el plan de negocios es, según el Instituto de Economía Popular y Solidaria (IEPS, 2021), un documento que ordena y plasma una idea empresarial, permitiendo reflexionar sobre el modelo de negocio inicial para estructurar y ajustar el proyecto, reduciendo así los riesgos al mínimo. Para ello, se analizan diversos aspectos clave como la administración, el mercadeo, la producción, las finanzas, los recursos humanos y la forma jurídica.

En este sentido, comprender la finalidad del plan de negocios es adquirir las herramientas indispensables para el análisis y desarrollo de estrategias sólidas. Su elaboración resulta determinante para cualquier emprendedor, de modo que produce una guía clara para el crecimiento y gestión de la empresa. Por lo tanto, controlar esta destreza es fundamental para arrancar un negocio de manera efectiva. En este contexto, el plan de negocios es, en esencia, un recurso que permite plasmar de forma ordenada una idea empresarial, reflexionar sobre ella y ajustar el proyecto para minimizar los riesgos, todo ello a través del análisis pormenorizado de los diferentes aspectos clave de la actividad. Esta herramienta es imprescindible para el emprendedor que desee poner en marcha un negocio de manera efectiva (Universidad Internacional de la Rioja, E., 2024).

2.1.5.1 ¿Cómo se hace un plan de negocios?

La ejecución de un plan de negocios es un escalón fundamental para todo emprendedor que busca materializar su percepción en una entidad factible, hasta aquellos sucesos donde el objetivo principal trasciende la mera rentabilidad, como ocurre con los proyectos de carácter sostenible. Comprender los elementos que debe contener un plan de negocios efectivo es clave para aprender a elaborarlo de manera

adecuada (UNIR,2024a). Este documento, que actúa como una hoja de ruta para el proyecto, debe incorporar diversos componentes:

El resumen ejecutivo constituye un punto esencial al ofrecer una percepción común y breve, con el fin de atraer el interés de posibles inversores. Además, la descripción detallada del producto o servicio, incluyendo sus características, público objetivo y ventajas competitivas, así como la definición de operaciones y fines propuestos. También incluye el análisis exhaustivo de la plaza al igual que la competencia, proporcionando un entendimiento agudo del contexto empresarial en el que se procura intervenir (UNIR,2024b).

Por consiguiente, la explicación del modelo de negocio, detallando cómo se creará utilidad igual que se monetiza el modelo. La organización del negocio y el ejemplar financiero, con consideraciones de gastos, ingresos y factibilidad económica. El plan de marketing así como la comunicación, específica el método para abordar a un segmento de mercado. El proyecto de emergencia, que establece medidas para llevar a cabo frente a posibles dificultades. Por último, desarrollar un plan de negocios sólido implica integrar de manera coherente y detallada estos diversos elementos, brindando una guía clara y completa para el éxito empresarial (UNIR,2024c).

Figura 3.

Estructura de un plan de negocios



Nota. La imagen muestra la estructura del plan de negocios que se debe llevar a cabo. Tomado de <https://www.oberlo.com/es/blog/escribir-plan-negocios-guia-definitiva-emprendedor>

2.1.6 Modelo Negocio

La competitividad y la necesidad de diferenciación obligan a las empresas del rubro gastronómico a ir más allá de la mera propuesta de un producto o servicio. Un modelo de negocio completo debe considerar la innovación como un elemento base para crear valor y conectar de forma expresiva con los clientes. Realmente, el modelo de negocio abarca todos los elementos relacionados con el diseño así como proporcionar soluciones que mejoren el bienestar de los consumidores. Esto involucra no sólo contemplar las características propias de los bienes o servicios, sino también asimilar totalmente las necesidades o preferencias de los comensales para poder satisfacerlos de manera extraordinaria (Clavijo, 2024a).

Además de innovar en la propuesta de valor, el modelo de negocio también debe planificar cuidadosamente los canales de distribución, los procesos internos, las alianzas estratégicas como otros componentes que permitan llevar esa propuesta de valor al mercado de forma eficiente y rentable. Solo así se podrá desarrollar una ventaja competitiva sostenible. De igual manera, un modelo de negocio es la estructura fundamental que permite a una organización generar valor para sus clientes, así como obtener beneficios económicos a cambio. Este esquema integra diversos elementos esenciales, como la propuesta de valor, los canales de distribución, las fuentes de ingresos y la estructura de costos, entre otros aspectos. En esencia, el modelo de negocio define tanto la lógica como las estrategias que hacen viable incluso sostenible el emprendimiento (Clavijo, 2024b).

2.1.6.1 Principales Diferencias entre un Modelo y un Plan de Negocios

De este modo, el modelo de negocio es la organización primordial que define cómo la empresa se va a crear, entregar y capturar valor de manera rentable, es la lógica subyacente del negocio. Por el contrario, el

plan de negocios es un documento detallado que describe cómo se va a implementar y operar ese modelo de negocio. Es decir, expone la estrategia, los planes de acción, las proyecciones financieras así como elementos tácticos necesarios para llevar a la práctica la idea de negocio (Maldonado, 2021).

Tabla 1.

Diferencias entre modelo y plan de negocios

Aspecto	Modelo de negocio	Plan de negocio
Definición	Explicación detallada de cómo generar valor y entregárselo al cliente.	Documento que describe la oportunidad de negocio y prevé recursos para lograr objetivos rentables.
Herramientas asociadas	Business Model Canvas de Osterwalder.	Documento estructurado, con guías como la de la Small Business Administration (SBA).
Preguntas clave	¿Quién es el cliente? ¿Qué valora? ¿Cómo ganar dinero? ¿Cómo ofrecer valor a un costo adecuado?	¿Cómo se va a estructurar, operar y hacer crecer el negocio?
Alcance	Responde el “cómo funciona” el negocio en su esencia.	Incluye el modelo de negocio, pero además contempla desempeño financiero y operativo.
Elementos incluidos	Propuesta de valor, segmentos de clientes, canales, relaciones con clientes, fuentes de ingresos, recursos clave, actividades clave, socios clave, estructura de costos.	Resumen ejecutivo, descripción de la compañía, análisis de mercado, organización y gestión, servicios/productos, estrategias de marketing y ventas, proyecciones financieras.
Finalidad	Comprender cómo se crea, entrega y captura valor.	Servir como mapa de ruta para estructurar, operar y proyectar financieramente el negocio.
Horizonte de tiempo	Más conceptual y de mediano a largo plazo.	Abarca a mediano plazo y aspectos del día a día.
Grado de detalle	Más sintético y visual (por ejemplo, el Canvas).	Más extenso, documentado y detallado.

Nota. Esta tabla muestra las principales diferencias entre un modelo y un plan de negocio. Información obtenida de <https://ilab.net/diferencia-plan-modelo-negocio/>

5.1.6.2 Elementos del Modelo de Negocio

Asimismo, un modelo de negocio sólido es fundamental para dar soporte así como una estructura a una idea, permitiendo obtener ingresos rentables hasta sostenible. El modelo de negocio es sinónimo de estrategia basándose en una estructura integrada de transacciones. Según el enfoque de Osterwalder y Pigneur, un modelo de negocio se estructura en nueve elementos fundamentales que permiten comprender su funcionamiento integral: la propuesta de valor, que define cómo resolver los problemas y satisfacer las necesidades de los clientes de forma diferenciada; la segmentación de clientes, que identifica a qué públicos específicos se dirige la empresa (EALDE, 2016a).

De igual manera, los canales, que determinan cómo se comunica o entrega esa propuesta de valor; las relaciones con clientes, que describen cómo se establecen y mantienen los vínculos con cada segmento; los flujos de ingresos, que explican cómo se generan recursos a partir de la propuesta de valor; los recursos clave, necesarios para ofrecer de la misma manera entregar dicha propuesta; las actividades clave, que son las acciones fundamentales que la empresa debe realizar; las asociaciones clave, que representan alianzas estratégicas imprescindibles para optimizar el modelo; finalmente la estructura de costos, que expone la lógica de los costos asociados a la operación del negocio (EALDE, 2016b).

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

La metodología de investigación se comprende como un conjunto de procedimientos, técnicas así como principios organizados que permite la ejecución de un estudio de forma estructurada además de coherente. Su función principal es guiar las etapas del proceso de investigación, empezando desde la identificación del problema hasta el análisis de los resultados, asegurando que todo se realice con precisión junto con orden. Su mayor importancia radica en la validez, como también en la fiabilidad de los datos que permite obtener, la reducción de errores, además de la posibilidad de que otros investigadores verifiquen o repitan el estudio, todo lo cual fortalece el conocimiento científico y, a su vez, permite tomar decisiones mejor informadas (Arias et al, 2022).

3.1 Investigación descriptiva longitudinal

La investigación descriptiva consiste en describir una situación real; como su nombre lo indica, este tipo de investigación se realiza de manera sin intervención, sin manipular las variables del estudio. Uno de sus principales objetivos es presentar las características del problema específico y, de la misma forma, obtener una comprensión precisa de la situación. Mientras que la investigación longitudinal implica un método de observación y la recopilación de datos que se presenta hace varios meses atrás (García, 2013).

3.2 Paradigma

El paradigma, como estructura conceptual fundamental, desempeña un papel crucial al permitir el desarrollo de la investigación en áreas específicas. Tal como se menciona, este marco conceptual se sustenta en entidades que lo fundamentan, además de que, a través de diversas técnicas, procuran encontrar soluciones a problemas determinados. Estos colectivos se cimientan en operaciones lógicas así como creencias que facilitan un plano entendible además de congruente para tratar la realidad, así también generar conocimientos modernos. En efecto, los paradigmas sirven como un marco de referencia para el

discernimiento de los sucesos en la realidad, brindando una guía para discutir interrogaciones al igual que problemáticas.

Además, los paradigmas confieren, dentro de un sistema de juicios, las técnicas adecuadas con la epistemología racional para plantear posiciones emergentes. Dicho de otra forma, el paradigma suministra al investigador la teoría así como los referentes metodológicos necesarios para admitir al fenómeno ideal de estudio, proporcionando un sistema filosófico además de investigativo que permite comprender las cuestiones inherentes al mecanismo explorativo (Beltrán y Ortiz, 2020).

De esta manera, el presente estudio se enmarca en un enfoque cualitativo. Mediante esta elección metodológica, responde a la necesidad de obtener una visión integral del proceso de apertura de restaurantes para emprendedores gastronómicos. De este modo, el enfoque cualitativo permite comprender en profundidad las experiencias, percepciones y conocimientos de expertos o actores involucrados, lo cual es esencial para diseñar un manual práctico, contextualizado y útil.

3.2.1 Investigación cualitativa

Este estudio toma como punto de partida, la investigación cualitativa se enfoca en explorar y revelar las cualidades, características y elementos relevantes de los fenómenos observados, con el propósito de reconstruir fielmente la realidad percibida por el investigador. Para ello, utiliza diversas técnicas de recolección de datos que buscan lograr la mayor objetividad posible y generar información confiable sobre la situación analizada. Lo que significa que este enfoque cualitativo procura una comprensión profunda de las dinámicas y los significados inherentes a los contextos estudiados, yendo más allá de una simple descripción superficial. De este modo, el investigador busca desentrañar los aspectos esenciales que dan forma a la realidad observada, a fin de plasmarla de la manera más precisa y veraz posible (Salazar, 2020).

Esto se logra mediante el contacto directo del investigador con los sujetos de estudio, en los escenarios donde tiene lugar la construcción de significados sociales, culturales y personales. Por lo tanto, la formulación adecuada de las preguntas de investigación marca una diferencia sustancial en la profundidad de los hallazgos así como las aportaciones que el estudio cualitativo puede hacer al campo de estudio. Estas preguntas representan el vacío de conocimiento que el investigador debe abordar, guiando todo el proceso de recolección y análisis de datos (Ramírez y Arbesú, 2019).

3.3 Método Analítico

Por otra parte, el método analítico, se basa en la división de un todo en sus partes o elementos para visibilizar razones y consecuencias. Este método de investigación se basa en el análisis detallado de cada parte del fenómeno a estudiar, de esa manera permite comprender dicha estructura igual que su funcionamiento. El análisis implica la observación así como una evaluación detallada, que facilita la interpretación profunda de los fenómenos complejos además de la identificación de sus elementos. (Rodríguez, 2017)

3.3.1 Método Inductivo

Respecto a la metodología utilizada, el método inductivo, es un pensamiento lógico que pasa del conocimiento de un caso en particular a un conocimiento más global, que destaca lo que se presenta en lo habitual entre los acontecimientos singulares. La base de este método es la constante duplicación de los hechos y sucesos de la existencia, descubriendo líneas comunes entre un conjunto determinado, para concluir los elementos que lo distingue, las generalizaciones a que se llegan tienen una principio experimental (Campoverde, 2018).

3.4 Técnicas e instrumentos

Las técnicas e instrumentos son parte clave de la metodología, ya que permite analizar y organizar la información obtenida, así responder a los objetivos del estudio. Las técnicas son los procesos o métodos que se utilizan para recopilar información. Son las acciones prácticas que realiza el investigador.

3.4.1 Entrevista

La entrevista es una herramienta de recopilación de información sumamente empleada en investigaciones académicas, especialmente en estudios cualitativos, debido a que consiste en una plática entre el entrevistador y el entrevistado, con el objetivo de conseguir datos relevantes, opiniones o experiencias que contribuyan al desarrollo del trabajo investigativo, por otro lado esta herramienta permite profundizar en aspectos específicos del estudio, obteniendo información directa y contextual. (Jiménez, et al, 2020)

3.4.1.1 Entrevista estructurada

La entrevista estructurada consiste en preguntas que previamente son fijadas con una orden en específico, mayormente con respuestas cerradas. De esta manera, este tipo de entrevista se caracteriza por seguir un guion fijo, sin desviaciones o improvisaciones, lo que facilita su análisis y mejora los resultados obtenidos. De la misma manera los entrevistados seleccionan una respuesta más adecuada. Las entrevistas estructuradas son útiles en investigaciones cuantitativas, ya que garantizan que cada candidato sea evaluado bajo los mismos criterios. (Tejero, 2021)

3.4.1.2 Entrevista semiestructurada

La entrevista semiestructurada, es un instrumento de recaudación de información que es aplicada principalmente por investigaciones cualitativas, debido a que realiza una combinación de preguntas que ya son establecidas, con la capacidad de adaptarse al diálogo con el entrevistado, de esta manera, el

entrevistador cuenta con una guía de preguntas relacionadas con el objetivo del estudio, aunque tiene libertad de modificar el orden o el contenido de las preguntas, dependiendo de cómo fluya la conversación (Lopezosa, 2020).

Tabla 2.

Preguntas de entrevista AREC

N°	Pregunta
I.	¿Cuál es el primer paso para abrir un restaurante?
II.	¿Cuáles son los trámites legales principales que se utilizan para la apertura de restaurantes?
III.	¿Qué trámite considera usted es más complicado al momento de proceder, ya sea en tiempo de espera u otros factores?
IV.	¿Cuáles son las principales oportunidades y desafíos para abrir un restaurante en la ciudad hoy en día?
V.	¿Qué tan accesible considera que es la tramitación legal y administrativa para abrir un restaurante en Cuenca?
VI.	¿Qué apoyo ofrece AREC para los emprendedores que quieren iniciarse en este sector?
VII.	¿Hay trámites o normativas municipales que dificultan el proceso de la apertura de un restaurante?
VIII.	¿Cuáles son los errores más comunes que cometen los nuevos emprendedores en este ámbito?
IX.	¿Cuáles cree que son los factores clave para que un restaurante tenga éxito en esta ciudad?
X.	¿Qué consejos le daría a quienes quieren abrir su primer restaurante en la ciudad?

Nota. *Tabla de preguntas elaborada en base a la entrevista realizada al presidente de la Asociación de Restaurantes de la ciudad de Cuenca.*

3.4.2 Observación

La observación es el acto de observar un fenómeno, evento o acontecimiento para la recopilación de información y posteriormente hacer un análisis. La observación se puede efectuar de manera metódica y ordenada, o de manera más coloquial incluso gráfica. Existen 2 tipos de observación: La observación participante indica que el inspector interviene eficazmente en la actividad. De otro modo, la observación no participante implica que el indagador no se involucra y observa desde una perspectiva imparcial (Medina et al., 2023).

3.5 Fases de la investigación

La investigación de este proyecto parte de la identificación de un problema común entre los emprendedores del sector gastronómico, varios de los emprendedores enfrentan dificultades para la apertura de su restaurante; entre estas dificultades, la más identificada es la falta de conocimiento de los procesos legales para la apertura de restaurantes. Frente a este problema, se propone como solución el desarrollo de un manual en el que conste toda la información legal necesaria, presentado de manera clara y práctica. El desarrollo de la investigación se centra precisamente en la elaboración de este manual, investigando leyes, normativas y trámites indispensables para el proceso de apertura.

3.6 Población y muestra

La población de esta investigación está conformada por los restaurantes asociados a la Asociación de Restaurantes de la Ciudad de Cuenca (AREC). Esta asociación agrupa a diversos tipos de establecimientos gastronómicos, entre ellos restaurantes tradicionales, internacionales, de comida rápida, gourmet, vegetarianos y cafeterías. Dado que no se cuenta con un registro público oficial actualizado del total de miembros activos de AREC, se estima que la población está compuesta por aproximadamente 45 restaurantes de diferentes categorías.

Tabla 3.

Población y muestra

Población	Muestra
Establecimientos gastronómicos 3 pertenecientes a la Asociación de Restaurantes de Cuenca	Restaurantes elegidos aleatoriamente junto al Presidente de Arc

Nota. *Tabla elaborada con base a la población y muestra a la que va dirigida el manual.*

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Para este apartado del estudio se realizó la revisión y evaluación del manual aplicando una rúbrica que contempla criterios como contenido, redacción, argumentación, aporte al campo y adecuación al público objetivo. La evaluación fue llevada a cabo por dos expertos del ámbito gastronómico: Un docente del Instituto Sudamericano, con cinco años de experiencia en la docencia, encargado de analizar la estructura, redacción y argumentación del manual; y la propietaria de un restaurante, quien, desde su experiencia práctica, valoró si el manual detalla correctamente el paso a paso de los trámites requeridos.

4.1 Contenido del manual

Para iniciar con la evaluación del manual, dentro de la rúbrica de calificación en la sección de Contenido, se consideraron aspectos como la originalidad, precisión, claridad, relevancia e impacto del documento. Estos criterios permitieron valorar la calidad, pertinencia del contenido en función de su utilidad y aporte al lector. Los evaluadores aprobaron la mayoría de los criterios establecidos para esta sección. Sin embargo, en cuanto a la claridad, sugirieron evitar la sobrecarga de información o repeticiones innecesarias. También recomendaron eliminar el exceso de viñetas, ya que su abuso puede dificultar la comprensión, de igual manera restar fluidez al texto. Estas observaciones buscan que el manual sea más directo, coherente y fácil de seguir para el lector, optimizando su utilidad como guía práctica.

4.2 Escritura del manual

De igual manera, en esta sección se evaluaron aspectos relacionados con el estilo de redacción, la gramática, la sintaxis, así como la mecánica del texto. Aunque los expertos calificaron como adecuada la mayoría de estos elementos, señalaron la presencia de algunas oraciones con estructuras poco claras junto

con un uso inadecuado de conectores. Estas observaciones indican que, si bien la escritura es en general adecuada, resulta necesario revisar o ajustar ciertos pasajes, errores gramaticales o de puntuación que puedan afectar la comprensión a fin de mejorar la coherencia y asegurar la claridad del mensaje. La correcta selección y uso de conectores contribuye no solo a la cohesión del texto, sino también a mantener un hilo conductor lógico entre las ideas.

4.3 Argumentación

Asimismo, en esta sección se respondieron de manera positiva las preguntas relacionadas con la lógica y la fundamentación de la información presentada en el documento. Los evaluadores consideraron que los contenidos se sostienen en una estructura coherente, además se respaldan con datos pertinentes. Por otro lado, al tratarse de un manual, no se espera la inclusión de contraargumentos, ya que su propósito principal es guiar, incluso orientar al lector en procedimientos específicos, no generar debate. Es importante mencionar que, dentro de las observaciones realizadas, se destacó que la inclusión del modelo Canvas resulta poco pertinente para los fines prácticos del manual. Además, se recomendó aclarar que aspectos como los horarios de atención o los precios pueden estar sujetos a variaciones según temporadas o festividades. Por ello, se sugiere incorporar una nota introductoria que explique estas consideraciones generales, de modo que el lector comprenda desde el inicio el alcance, los límites y las posibles variaciones de la información contenida. Esto reforzará la utilidad del manual y evitará confusiones o expectativas erróneas.

4.4 Aporte el campo

Por otro lado, en esta sección se reconoció que el manual aporta al campo, ya que contribuye de manera significativa al describir y sistematizar los procesos, además de ofrecer información útil para emprendedores o personas interesadas en el ámbito gastronómico. Asimismo, presenta procedimientos que permiten ampliar

la comprensión sobre la gestión de trámites, así como la formalización de negocios, lo cual representa un valor práctico para el sector. No obstante, los evaluadores señalaron que el documento no profundiza en un análisis crítico o reflexivo sobre los temas abordados. Aunque cumple con la función de guiar u orientar.

4.5 Público Objetivo

Para finalizar, en este último criterio de la rúbrica de evaluación, los expertos concluyeron que el manual presenta un nivel de conocimiento adecuado asimismo pertinente para su público objetivo. Consideran que la información está ajustada al perfil de los usuarios a quienes va dirigido, facilitando tanto su comprensión como aplicación práctica de los contenidos. También, destacaron que el enfoque, el lenguaje empleado y la estructura responden a las expectativas del lector, cumpliendo con la finalidad de servir como una guía clara. En este apartado, no se registraron observaciones ni sugerencias adicionales, lo que refleja que el manual satisface los requerimientos previstos en cuanto a su adaptación al público al que está destinado. Las evidencias de la revisión y evaluación del manual se pueden verificar en el apartado de anexos.

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

El Manual de Tramitación Legal para la Apertura de Restaurantes en la ciudad de Cuenca ha sido concebido como una herramienta tanto práctica como detallada dirigida a emprendedores del sector gastronómico. Su objetivo es facilitar el proceso de formalización a su vez con el cumplimiento legal, brindando información clara, estructurada así como actualizada sobre los requisitos exigidos por las autoridades locales y nacionales. El documento se encuentra organizado en cinco módulos que abarcan desde la importancia del modelo de negocio con la aplicación del Lean Canvas, hasta los trámites legales, fiscales, sanitarios, administrativos y laborales necesarios para la apertura de un restaurante. De este modo, se busca proporcionar a los interesados una guía integral que les permita navegar de manera efectiva por los diversos procesos normativos paralelamente burocráticos involucrados en el establecimiento de un nuevo emprendimiento gastronómico en la ciudad de Cuenca.

5.1 Manual

Manual de Tramitación Legal para la Apertura de Restaurantes en la ciudad de Cuenca

INSTITUTO TEC. SUDAMERICANO





CARRERA DE GASTRONOMÍA

Manual de Tramitación Legal para Apertura de Restaurantes en la ciudad de Cuenca

"Trabajo de Conclusión de Carrera para la obtención del título de Tecnología Superior en Gastronomía"

Autores:

Peralta Peralta Natalia Michelle & Sanchez Sanchez Nagel Jhon

Cuenca, 2025.

Prólogo

Este manual ha sido diseñado como una herramienta útil y fácil de entender para los emprendedores interesados en el sector restaurantero en Cuenca. A propósito surge de la necesidad de tener una guía clara más aún específica que asista a los nuevos empresarios en el proceso de cumplir con los diversos requisitos legales necesarios para abrir un restaurante en esta ciudad. Así mismo, en la creación de este documento, se realizó una investigación completa sobre los procedimientos establecidos por diversas entidades públicas tanto municipales como nacionales, con el objetivo de proporcionar información precisa así como actualizada. Además se ha buscado que la información esté organizada de manera educativa, cubriendo desde los modelos de negocio hasta los requisitos fiscales, sanitarios y administrativos, para que el lector pueda planificar incluso llevar a cabo su proyecto con mayor seguridad aún más con confianza. Por lo demás este manual es el fruto del compromiso académico, la dedicación sobre todo con la pasión de sus autores por la gastronomía. Esperamos que este recurso ayude a fortalecer el emprendimiento gastronómico en Cuenca, promoviendo la formalización, la calidad del servicio de igual manera el desarrollo económico de la localidad.

Resumen

El objetivo de este manual es servir como un recurso completo para la apertura de restaurantes en Cuenca, Ecuador. Su creación es una respuesta a la falta de datos organizados sobre los procedimientos legales requeridos para comenzar un negocio de comida, lo que a menudo es un obstáculo para quienes desean emprender. Este documento se compone de cinco módulos que abarcan los puntos clave a considerar para abrir un restaurante de manera legal y eficaz, de acuerdo con la legislación actual. El Módulo I presenta el modelo Lean Canvas, el cual se utiliza como una herramienta clave para planear e igualmente verificar las ideas de negocio. El Módulo II se centra en los requisitos legales así como en la obtención del Registro Único de Contribuyentes (RUC). El Módulo III ofrece información sobre las licencias, permisos esenciales, incluyendo la compatibilidad del uso del suelo, así como los permisos de los bomberos y de operación. El Módulo IV se ocupa de los trámites administrativos relacionados con la contratación de personal, el registro en el IESS del mismo modo que la seguridad en los alimentos. Finalmente, el Módulo V describe el régimen RIMPE además de algunos aspectos importantes sobre la facturación y los reportes fiscales. Este manual tiene como propósito simplificar el proceso de legalización, fomentar el cumplimiento de la ley así también disminuir los errores comunes en la fase inicial de un emprendimiento. Al ofrecer información organizada como comprensible, incluso se busca crear un entorno gastronómico en Cuenca que sea más profesional, competitivo y sostenible.

Palabras clave: Administración; Emprendedores; Permisos; Restaurante; Trámites.

Abstract

The objective of this manual is to serve as a comprehensive resource for opening restaurants in Cuenca, Ecuador. Its creation is a response to the lack of organized information on the legal procedures required to start a food business, which is often an obstacle for those wishing to do so. This document is composed of five modules that cover the key points to consider for opening a restaurant legally and effectively, in accordance with current legislation. Module I presents the Lean Canvas model, which is used as a key tool for planning and verifying business ideas. Module II focuses on legal requirements as well as obtaining the Unique Taxpayer Registry (RUC). Module III offers information on essential licenses and permits, including land use compatibility, as well as fire and operating permits. Module IV addresses the administrative procedures related to hiring staff, registering with the IESS (Institutional Institute of Social Security), and food safety. Finally, Module V describes the RIMPE regime as well as some important aspects of invoicing and tax reporting. This manual aims to simplify the legalization process, promote compliance with the law, and reduce common errors in the initial phase of a business. By providing information organized and understandable, the aim is to create a more professional, competitive, and sustainable culinary environment in Cuenca.

Key words: Administration; Entrepreneurs; Permits; Restaurant; Formalities.

ÍNDICE GENERAL

Introducción	57
Objetivo General	57
¿A quién va dirigido?	57
Breve descripción del proceso general	57
Módulo I: Modelo de negocio y su importancia	58
1.1 Lean Canvas: un lienzo para emprendedores	58
Módulo II: Primer requisito indispensable (RUC)	60
2.1	60
2.1.1 Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:	60
2.1.2 Requisitos alternativos para el canal presencial (suplen la presentación de un requisito básico):	60
2.1.3 Requisitos para realizar el trámite en línea:	60
2.1.4 Requisitos para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea:	60
2.1.5 Requisitos Especiales:	61
2.2 Procedimiento para realizar el trámite a través del canal presencial:	61
2.2.1 Procedimiento para realizar el trámite en línea:	61
2.2.2 Procedimiento para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea:	61
Módulo III: Licencias y Permisos Básicos	62
3.1 Requisito Previo: Pago de impuestos y tasas	62
3.2 Registro Municipal Obligatorio Para el Ejercicio de Actividades Económicas en el Cantón Cuenca	63
3.2.1 ¿Qué necesito para hacer el trámite?	64
3.2.2 ¿Cómo hago el trámite?	64
3.3 Declaración de Patentes	64
3.4 Permiso del Cuerpo de Bomberos de Cuenca	64
3.4.1 Procedimiento y canales de atención para la obtención del permiso	64
3.4.2 Requisitos	65
3.4.3 Costo del Trámite	65
3.4.4 Visto bueno del local	68
3.4.4.2 Horarios y Pagos	69
3.5 Permiso Anual de Funcionamiento	69
3.6 Certificado de compatibilidad de uso de suelo	70
3.7 Licencias de publicidad exterior	71
3.8 Descripción del método de obtención de licencia	72

3.9 Trámites Sanitarios y de Seguridad	73
3.9.1 Manipulador de alimentos	74
3.9.2 Higiene de los Manipuladores de Alimentos	74
Módulo IV: Trámites Administrativos	75
4.1 Trámites Laborales	76
4.2 Contratación legal de empleados	76
4.3 Seguridad Social: Obligaciones del Empleador en la Afiliación al IESS	76
4.4 Capacitación y educación en seguridad alimentaria	77
4.5 Sistema Fiscal y Contable	78
4.6 Inscripción en el régimen fiscal adecuado	78
Módulo V: Régimen Simplificado RIMPE	78
5.1 Firma Electrónica	79
5.1.1 ¿Qué pasos debo seguir para obtener la firma electrónica?	79
5.2 La Facturación Electrónica: Emisión de Comprobantes Seguros y Confiables	80
5.3 Los Comprobantes Electrónicos	80
5.4 Declaraciones mensuales/anuales	81
5.5 ¿Quiénes están obligados a declarar impuestos?	81
Recomendaciones	84
Glosario de términos legales	84
Referencias	¡Error! Marcador no definido.

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Pago de Impuestos y Tasas.....	62
Tabla 2. Tarifa del impuesto de patente.....	65
Tabla 3. Certificado de Compatibilidad de Uso de Suelo.....	70
Tabla 4. Emisión de Permiso de Funcionamiento.....	73

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ejemplo Modelo Canvas para un restaurante.....	58
Figura 2. Permisos Locales del Cuerpo de Bomberos.....	67
Figura 3. Permiso Anual de Funcionamiento.....	70
Figura 4. Registro de empleador en el Seguro Social.....	77
Figura 5. Solicitud firma electrónica.....	79
Figura 6. Requisitos para facturación electrónica.....	81
Figura 7. ¿Cómo hacer la declaración de impuestos?.....	82

Introducción

Objetivo General

Elaborar un manual de tramitación legal para la apertura de restaurantes, que brinde información clara, además precisa a los nuevos emprendedores de la ciudad de Cuenca, con el fin de facilitar el proceso de formalización, así como asegurar el cumplimiento de trámites y permisos. Ya que no existe información clara, precisa y detallada respecto a lo que se va a redactar en este manual.

¿A quién va dirigido?

Este manual está dirigido a todas aquellas personas interesadas en incursionar en el sector restaurantero en la ciudad de Cuenca, sin importar si son residentes locales o emprendedores que provienen de otras regiones del país incluso del extranjero. Está pensado especialmente para quienes sueñan con abrir su propio restaurante, cafetería o negocio gastronómico, y ven en Cuenca un lugar con gran potencial para desarrollar su proyecto. Muchas de estas personas llegan motivadas por el dinamismo económico, la riqueza cultural junto con la creciente demanda de experiencias culinarias auténticas e innovadoras que caracterizan a la ciudad.

Breve descripción del proceso general

Abrir un restaurante de manera oficial implica seguir una serie de pasos clave que garantizan el cumplimiento de la normativa local, sanitaria y comercial. Todo comienza con la definición legal del negocio, seleccionando la figura jurídica adecuada (ya sea como persona física o moral), registrando el nombre comercial a la vez que realizando el trámite de alta ante las autoridades fiscales correspondientes. Posteriormente, se debe llevar a cabo el registro del establecimiento mediante la obtención de la Licencia de Funcionamiento o el Aviso de Apertura ante el municipio o alcaldía pertinente. Asimismo, es indispensable gestionar los permisos de uso de suelo, que autoriza legalmente la operación del restaurante en una ubicación específica.

A nivel sanitario, se requiere una inspección junto con autorización por parte de la autoridad sanitaria, que certifica el cumplimiento de las normas de higiene además del manejo de alimentos. Por otro lado, se deben obtener los dictámenes de Protección Civil y Bomberos, que garantizan la seguridad de las instalaciones. Para la publicidad exterior, es necesario tramitar una licencia de anuncios, mientras que en algunos casos, se deben gestionar permisos especiales, como la licencia para venta de alcohol o autorizaciones ambientales.

Finalmente, es obligatorio cumplir con las disposiciones laborales, lo que incluye la contratación legal del personal y su alta en el sistema de seguridad social. Este proceso integral permite operar el restaurante de manera legal, segura y profesional, generando confianza tanto en los clientes como en las autoridades competentes.

Módulo I: Modelo de negocio y su importancia

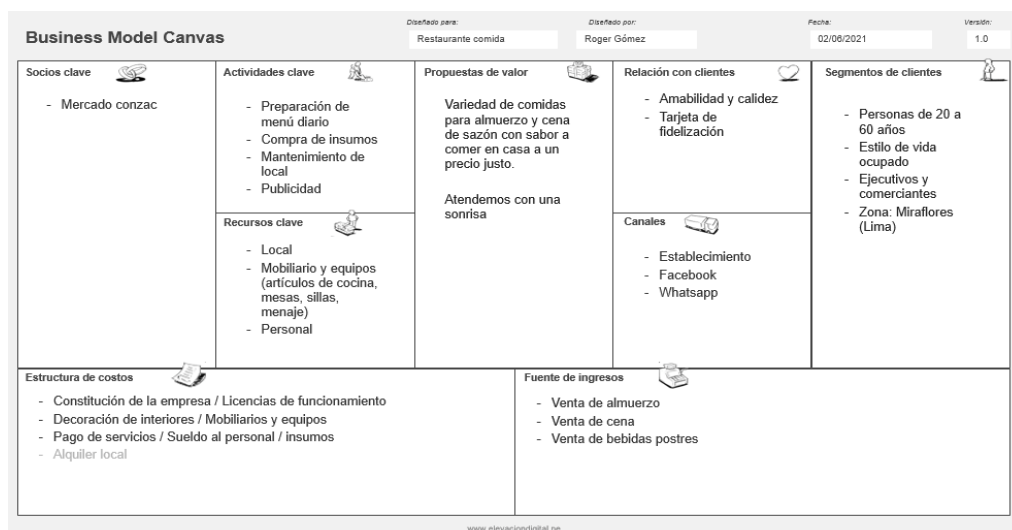
Un modelo de negocio es el plan de una empresa para generar ingresos y ganancias. Incluye la propuesta de valor de la empresa, que es la combinación única de productos o servicios que la empresa ofrece a sus clientes. Contar con un modelo de negocio es esencial porque impulsa al emprendedor a reflexionar en todos los aspectos de su empresa: producto, mercado, ventas y atención al cliente. Esto permite que cada área avance en la misma dirección y bajo objetivos comunes. Además, sirve como guía estratégica al momento de tomar decisiones, asegurando coherencia con la visión del negocio. También es una herramienta clave para atraer inversores o socios, ya que muestra cómo la empresa generará ingresos y alcanzará beneficios. Por otro lado, facilita el seguimiento del progreso mediante metas claras, ayudando a identificar ajustes necesarios durante el crecimiento. Finalmente, al definir su propósito y plan de acción, se convierte en un factor de atracción y retención de talento, brindando a los empleados una visión clara del camino al éxito.

1.1 Lean Canvas: un lienzo para emprendedores

El modelo de negocio Lean Canvas ha sido diseñado específicamente para emprendedores que están dando inicio a un proyecto. Basado en la metodología Lean Startup, este modelo permite visualizar y estructurar ideas de negocio enfocándose en detectar problemas clave del mercado, proponer soluciones a la vez que validar si realmente existe una demanda para lo que se ofrece. Es especialmente útil porque ayuda a identificar los principales problemas que enfrenta un segmento específico, a definir una propuesta de valor única que destaque frente a la competencia, junto con establecer soluciones concretas. Aún más, posibilita distinguir una ventaja difícil de imitar, identificar los canales de distribución, y definir tanto las medidas clave como los costos e ingresos del negocio.

Con el Lean Canvas, los emprendedores pueden experimentar de forma ágil y económica, obteniendo retroalimentación directa del mercado en lugar de depender únicamente de su intuición. A partir de este modelo, también se puede desarrollar un producto mínimo viable (PMV), es decir, un prototipo o versión básica del producto o servicio que se ofrece al usuario para evaluar su utilidad además de la aceptación del mismo. Esto permite validar la idea de negocio antes de realizar una inversión mayor, lo cual reduce el riesgo a la par que aumenta las probabilidades de éxito.

Figura 1. *Ejemplo Modelo Canvas para un restaurante*



Nota. La imagen muestra un ejemplo modelo de negocios de tipo Canvas de un restaurante. Tomado de la página web: https://elevaciondigital.pe/blog/modelo-canvas-para-un-restaurante/#elementor-toc_heading-anchor-0

El Lean Canvas presenta una división intuitiva que se asemeja al funcionamiento del cerebro humano. El lado derecho del lienzo se encarga de plasmar los elementos relacionados a las emociones y a lo que le da valor a la idea de negocio. En contraste, el lado izquierdo refleja los elementos relacionados a la lógica y la eficiencia (Branch, 2020).

Módulo II: Primer requisito indispensable (RUC)

El Registro Único de Contribuyentes (RUC) es un instrumento fundamental para la administración tributaria. Su función principal es registrar además de identificar a los contribuyentes con fines impositivos, proporcionando esta información a las autoridades fiscales. El RUC es un requisito indispensable para poder realizar cualquier actividad económica, ya sea de forma permanente o bien ocasional, en el Ecuador. Corresponde al número de identificación único asignado a todas las personas naturales como también jurídicas que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deban pagar impuestos al Estado. De esta manera, el RUC permite a la Administración Tributaria mantener un registro actualizado de los contribuyentes junto con sus obligaciones fiscales. Es un elemento clave para el control así como para la recaudación de los tributos, garantizando así el correcto cumplimiento de las normas tributarias vigentes.

2.1 ¿Qué se necesita para llevar a cabo el trámite?

Requisitos Obligatorios:

2.1.1 Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:

- ✓ Cédula de identidad (Presentación)
- ✓ Certificado de votación (Presentación)
- ✓ Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente

2.1.2 Requisitos alternativos para el canal presencial (suplen la presentación de un requisito básico):

- ✓ Pasaporte ordinario (Presentación)
- ✓ Certificado de presentación (Presentación)
- ✓ Certificado de exención (Presentación)
- ✓ Licencia de conducir (Presentación)

2.1.3 Requisitos para realizar el trámite en línea:

- ✓ Número de identificación del contribuyente
- ✓ Clave de acceso a servicios en línea

2.1.4 Requisitos para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea:

- ✓ Número de identificación del contribuyente
- ✓ Clave de acceso a servicios en línea
- ✓ Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- ✓ Solicitud de inscripción de RUC naturales

2.1.5 Requisitos Especiales:

Segmentos específicos o terceros autorizados:

- ✓ Carnet de refugiado
- ✓ Carta de autorización en línea
- ✓ Poder general o especial

2.2 Procedimiento para realizar el trámite a través del canal presencial:

- 1.- Acudir al centro de atención del SRI
- 2.- Solicitar el turno
- 3.- Esperar el turno
- 4.- Acudir a la ventanilla de atención
- 5.- Presentar los requisitos y documentación de respaldo
- 6.- Recibir contestación

2.2.1 Procedimiento para realizar el trámite en línea:

- I. Ingresar a la página web: www.sri.gob.ec
- II. Ingresar a SRI en línea
- III. Ingresar número de identificación y clave
- IV. Escoger la opción inscripción
- V. Aceptar términos y condiciones
- VI. Ingresar información general del contribuyente
- VII. Ingresar medios de contacto
- VIII. Ingresar dirección de domicilio
- IX. Ingresar dirección del establecimiento matriz
- X. Ingresar actividades económicas
- XI. Ingresar actividad económica principal
- XII. Resumen información ingresada
- XII. Confirmación de inscripción de RUC

2.2.2 Procedimiento para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea:

- a. Ingresar a la opción SRI en línea del portal: web www.sri.gob.ec
- b. Escoger en el panel de control "SRI en línea"
- c. Seleccionar "Iniciar sesión"
- d. Ingresar el número de RUC y clave
- e. Seleccionar en el menú "Trámites y notificaciones"
- f. Escoger la opción "Ingreso de trámites y anexos"
- g. Seleccionar el servicio del trámite que desea ingresar
- h. Escoger y cargar los requisitos y anexos solicitados
- i. Completar la información del detalle del trámite que requiere ingresar
- j. Ingresar los datos para la notificación
- k. Terminar la carga del trámite en la opción "Finalizar"
- l. Seleccionar la opción "Aceptar"

Canales de atención: Para trámite en línea el servicio se encuentra habilitado las 24 horas a través del siguiente enlace: <https://srienlinea.sri.gob.ec/sri-gestion-tramites-web-internet/>

El horario de atención a nivel nacional es de 08:00 a 17:00. (Estos horarios varían según días de feriados).

Módulo III: Licencias y Permisos Básicos

Las Licencias y Permisos Básicos son documentos oficiales emitidos por las autoridades gubernamentales, ya sean municipales, estatales o federales, que autorizan legalmente el funcionamiento de una actividad comercial, profesional o incluso industrial determinada. Estos requisitos varían según el tipo de actividad, la ubicación geográfica además del marco legal aplicable. Su objetivo es garantizar que el establecimiento o servicio cumpla con las normas vigentes en materia de seguridad, salubridad, uso de suelo, requisitos fiscales así como otras disposiciones legales.

3.1 Requisito Previo: Pago de impuestos y tasas

El trámite en cuestión facilita que los contribuyentes puedan realizar el pago de los impuestos o bien tasas establecidas por la Unidad de Rentas, ya sea por concepto de predio, mejoras o cualquier otro rubro definido. Esta gestión representa el mecanismo a través del cual los ciudadanos cumplen con sus obligaciones tributarias conforme a lo determinado por la administración.

Tabla 1.

Pago de Impuestos y Tasas

Aspecto	En línea	Presencial
Acceso	https://enlinea.cuenca.gob.ec > Opción PAGOS	Ventanillas de Recaudación de la Tesorería Municipal
Requisitos	Número de Cédula, RUC y/o Clave Catastral	Número de Cédula, RUC y/o Clave Catastral
Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ingresar al portal web 2. Digitar datos 3. Seleccionar títulos 4. Escoger método de pago 5. Pagar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Indicar datos en ventanilla 2. Seleccionar títulos 3. Pagar según medios disponibles

Medios de pago	- Tarjetas de crédito específicas vía PlaceToPay y Banco del Austro (ver condiciones)	- Efectivo - Nota de crédito - Transferencia bancaria - Tarjeta de crédito (ver condiciones)
Horario de atención	24/7	Según punto de atención: - Matriz: 08h00 a 18h30 - Otros: 08h00 a 16h45 o fraccionado
Tiempo de respuesta	Inmediato	Inmediato
Tiempo si hay errores de forma	Hasta 15 días (con nota de crédito)	Hasta 15 días (con nota de crédito)
Costo del trámite	Indeterminado	Indeterminado
Canales de consulta	Sitio web, y teléfono: 4134900 Ext. 1111	Ventanillas y teléfono: 4134900 Ext. 1111
Ventajas principales	- Comodidad - Acceso 24/7 - Rapidez	- Asistencia directa - Más opciones de pago
Limitaciones	- Requiere internet y tarjetas compatibles	- Limitado al horario de atención y desplazamiento físico

Nota. Esta tabla muestra el procedimiento para pagar impuestos y tasas, ya sea de manera presencial o el trámite en línea. Información publicada en la página web del Municipio de Cuenca, 2023.

3.2 Registro Municipal Obligatorio Para el Ejercicio de Actividades Económicas en el Cantón Cuenca

El presente trámite autoriza al solicitante a desarrollar cualquier tipo de actividad que no sea residencial, siempre que esta se ajuste a la calificación del uso del suelo establecida para esa zona, según las normativas vigentes para cada sector de planificación urbana y los planes de intervención urbanística aplicables. Este procedimiento constituye el primer paso para determinar si la actividad propuesta puede ser emplazada en el sector deseado, cumpliendo con los requisitos previos a su puesta en marcha.

3.2.1 ¿Qué necesito para hacer el trámite?

- **Requisitos Obligatorios:**

-Carta de pago del Predio Urbano.

*Para las actividades Turísticas adjuntar el Registro Turístico emitido por el MINTUR.

3.2.2 ¿Cómo hago el trámite?

- **Acceso en línea**

<https://enlinea.cuenca.gob.ec>

-Ingresar la documentación por la plataforma - opción RMO.

- **Acceso presencial:**

-Ventanillas de atención al público de la DGCM.

-Dirección: Avenida España y Elia Liut, interior del Aeropuerto Mariscar La Mar, 2do piso. (07) 4134900 opción 5

-Entregar en ventanilla la documentación solicitada.

-Horario: 8h00-16h45

3.3 Declaración de Patentes

En cumplimiento de la normativa vigente, los ciudadanos que deseen ejercer actividades comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias o profesionales durante más de 60 días en el cantón tienen la obligación de obtener la patente municipal. Para ello, deben declarar además de pagar el valor correspondiente, el cual se calcula en función del tipo así como del volumen de las operaciones realizadas. Este requisito permite a las autoridades municipales regular junto con controlar el ejercicio de dichas actividades en su jurisdicción.

3.4 Permiso del Cuerpo de Bomberos de Cuenca

Es la autorización emitida por el Cuerpo de Bomberos, denominada "Permiso de Funcionamiento", es un requisito indispensable para el funcionamiento de todo local comercial, industrial, fabril o de servicios. Este permiso tiene una vigencia anual, del 1 de enero al 31 de diciembre, independientemente del Permiso Anual de Funcionamiento otorgado por el Ministerio de Gobierno y del Permiso de Funcionamiento emitido por la ARCSA. El Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos engloba las siguientes categorías de establecimientos: Comercio; Industria y fabriles; Servicios; etc.

3.4.1 Procedimiento y canales de atención para la obtención del permiso

- **Acceso en línea:**

- I. <https://enlinea.cuenca.gob.ec>
- II. Trámites / Servicios Tributarios / Declaraciones / Patentes
- III. Ingresa al formulario de Declaraciones de Patentes
- IV. Pagar el valor del título de crédito con tarjeta de crédito en <https://enlinea.cuenca.gob.ec#/impuestos>, o a su vez mediante transferencia bancaria, el comprobante de la transferencia deberá ser remitido al correo tesoreriarecaudacion@cuenca.gob.ec, indicando el motivo del pago.

- **Acceso presencial:**

Atención en el horario de 08h00 a 16h45 ininterrumpidamente, en las siguientes Ventanillas Municipales (RENTAS):

- Sucre y Benigno Malo (Planta baja del edificio Municipal).
- Pagar el título de crédito en Ventanilla de Tesorería Municipal o en los diferentes puntos de pago habilitados para este fin.

Nota: Para mayor información respecto a este trámite, puede llamar al 4134900 Ext: 1212, 1230, 1337

3.4.2 Requisitos

- Número de RUC.
- Cuadro distributivo de Ingresos por cantones (en caso de tener sucursales en otros cantones).
- En caso de realizar la declaración una tercera persona, deberá contar con una autorización escrita adjuntando copia de cédula y papeleta de votación de quien autoriza.
- En caso de persona jurídica la emisión del título lo realizará el representante legal o contador de la empresa.

3.4.3 Costo del Trámite

Costo de Formulario: \$2,72 + valor del Impuesto de Patente Municipal, que resulta de aplicar la siguiente tabla. El valor a pagar variará según la fecha de pago, ya que se considerarán multas e intereses conforme la normativa legal vigente:

Tabla 2.

Tarifa del impuesto de patente.

Base imponible		Impuesto a la fracción básica	Impuesto sobre la fracción excedente	Descuento
Desde (USD)	Hasta (USD)	(USD)	Porcentaje (%)	(%)
0,01	1.000,00	10,00	0,00%	0,00%
1000.000,0 1	5.000,00	10,00	0,00%	0,00%
5.000,01	10.000,00	10,00	0,00%	0,00%
10.000,01	20.000,00	10,00	0,00%	0,00%
20.000,01	50.000,00	10,00	0,00%	0,00%
50.000,01	100.000,00	10,00	0,00%	0,00%
100.000,01	300.000,00	301,50	0,33%	25%


300.000,01	500.000,00	961,50	0,36%	0,00%
500.000,01	3.000.000,00	1.681,50	0,39%	0,00%
3.000.000,01	En adelante	11.431,50	0,42%	0,00%

Nota. La tabla muestra los valores del impuesto de la patente. Información obtenida de la página web de la Alcaldía de Cuenca.

Este documento formal, expedido por la autoridad competente, certifica que el local cumple con las medidas de seguridad así como la prevención de incendios requeridas, lo cual es fundamental para garantizar la integridad de los usuarios y trabajadores. Su renovación anual es obligatoria para mantener la autorización de operación del establecimiento.

Figura 2.

Permisos Locales del Cuerpo de Bomberos



TRÁMITE PARA LA OBTENCIÓN DEL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE LOCALES COMERCIALES.

POR PRIMERA VEZ



Registrarse en el sistema (en las oficinas administrativas) con:

- Copia del RUC o RISE actualizado.
- Copia del predio municipal vigente (o certificado de avalúo catastral actualizado).
- Factura **ORIGINAL** de compra o recarga del extintor de 10 lbs de PQS.
- Se asignará un código, el nombre del correo del funcionario que emitirá el visto bueno.
- VISTO BUENO** del local emitido por el personal del D.P.C.I.

PARA RENOVACIÓN

- Número de RUC o permiso anterior.
- Copia del predio municipal del año en curso o del año anterior. (o certificado del avalúo catastral actualizado).
- VISTO BUENO** del local emitido por el personal del D.P.C.I.

• Av. de Las Américas y Miguel Heredia. • Lunes a viernes. • 08:00 a 13:15 y 14:00 a 16:15.
Uso obligatorio de la mascarilla.

   www.bomberosgobec

Nota. La imagen señala los requisitos para realizar el trámite para la obtención del permiso de funcionamiento otorgado por el Cuerpo de Bomberos. Tomado de Benemérito Cuerpo de Bomberos de Cuenca, (BCBVC), 2025.

3.4.4 Visto bueno del local

El analista de prevención a cargo revisará el estudio contra incendios y emitirá el visto bueno de los planos o, en su defecto, las observaciones que deberán ser corregidas. En caso de que el plano cuente con observaciones, se remitirá una respuesta por correo electrónico institucional donde se detallarán las observaciones que el interesado deberá corregir. Una vez realizadas las correcciones, el interesado deberá iniciar un nuevo trámite, enviando nuevamente todos los requisitos con las observaciones subsanadas al correo de recepción, para que se le asigne un nuevo número de trámite. Por otro lado, si el estudio contra incendios cuenta con el visto bueno, el interesado recibirá un oficio a través del sistema Quipux institucional, donde se le comunicará la aprobación del estudio por parte de la Máxima Autoridad o su delegado. Además, se le indicará el código NOUS para proceder con el pago correspondiente y la documentación que deberá presentar para el sellado de las carpetas.

3.4.4.1 Requisitos

- Solicitud dirigida al Capitán Sixto Heras Abril, Jefe (E) del BCBVC.
- Formulario de visto bueno de planos debidamente llenado y firmado (Form-VBPEPECI).
- Carta de compromiso debidamente llenada y firmada (Carta-VBPEPECI).

- Planos con los elementos contra incendios (en PDF y DWG versión 2010).
- Memoria técnica (Memoria-VBPEPECI).
- Formularios municipales (licencia urbanística y revisión de anteproyecto o aprobación de planos).
- La Recepción registrará el ingreso y le asignará un número de trámite. (enviado por correo electrónico)

3.4.4.2 Horarios y Pagos

El interesado podrá realizar el pago del permiso del estudio contra incendios a través de las siguientes opciones:

Pago en ventanilla de Recaudación:

Horario: lunes a viernes de 08:00 a 13:15 y de 14:00 a 16:15.

Depósito o transferencia bancaria:

Banco: Banco del Pacífico

Cuenta corriente: 7464274

Código: 120.112

Beneficiario: Cuerpo de Bomberos de Cuenca

Por consiguiente, en caso de optar por el depósito o transferencia bancaria, el interesado deberá enviar un correo electrónico a la dirección erodas@bomberos.gob.ec, indicando el código interno (que inicia por P00XXXX), el nombre del profesional y el nombre del propietario, adjuntando el comprobante escaneado del depósito o transferencia. Posteriormente, en un lapso de 24 a 48 horas, el interesado recibirá un correo electrónico desde la Unidad Financiera confirmando que se ha emitido el pago por la aprobación del estudio contra incendios. En este correo, se le indicará que debe traer los dos juegos de carpetas con toda la documentación para el sellado de los planos.

3.5 Permiso Anual de Funcionamiento

Según el Acuerdo Ministerial No. 0069, publicado en el Registro Oficial No. 475 el 25 de abril de 2019, el Permiso Anual de Funcionamiento es el documento oficial otorgado por el Ministerio de Gobierno, a través de las Intendencias Generales de Policía de la jurisdicción correspondiente. Este permiso autoriza el funcionamiento de locales y establecimientos que brindan servicios de alojamiento a huéspedes, ya sean permanentes o transitorios, así como restaurantes u otros lugares donde se consumen o expenden alimentos y/o bebidas alcohólicas, siempre que no estén regulados por él por el Ministerio de Turismo. Dicho permiso tiene validez por un año fiscal (MGE, 2024).

IMPORTANTE: El Permiso Anual de Funcionamiento es el documento oficial expedido por el Ministerio de Gobierno, a través de las Intendencias Generales de Policía de la respectiva jurisdicción, que autoriza y habilita el funcionamiento de los locales y establecimientos sujetos al control de esta cartera de Estado.

Figura 3.*Permiso Anual de Funcionamiento*

Nota. La figura muestra la categorización de restaurantes para la obtención del permiso anual de funcionamiento. Tomado del Ministerio de Gobierno del Ecuador, 2019.

3.6 Certificado de compatibilidad de uso de suelo

El presente documento certifica la compatibilidad del uso solicitado para el sector de implantación, según los requisitos establecidos por el Ministerio de Turismo. En el caso de restaurantes con un área superior a 50 m², alojamientos, bares y discotecas, se deberá presentar adicionalmente la aprobación de planos para el uso específico que se pretende dar al inmueble. Esta certificación es un requisito indispensable para poder iniciar o continuar con los trámites de apertura o regularización del establecimiento ante las autoridades competentes.

Tabla 3.*Certificado de Compatibilidad de Uso de Suelo*

Aspecto	Detalle
Nombre del Trámite	Certificado de Compatibilidad de Uso de Suelo
Canal de Acceso - Virtual	A través de CuencaDoc: https://dq.cuenca.gob.ec

Procedimiento Virtual	Ingresar a la plataforma CuencaDoc y dirigir la solicitud al Director General de Áreas Históricas y Patrimoniales
Canal de Acceso - Presencial	Ventanillas de la Dirección de Áreas Históricas (Presidente Córdova entre Padre Aguirre y General Torres - Pasaje León)
Horarios de Atención Presencial	08h00 – 12h00 y 13h45 – 16h45
Procedimiento Presencial	Entregar la documentación solicitada en ventanilla (se brinda asesoría sobre el trámite)
Teléfono de Información	07 4134900 Ext: 2217
Requisitos	RUC del propietario del local
Tiempo Máximo de Respuesta	5 días
Tiempo de Respuesta si hay errores	N/A
Compromisos de Calidad	90% de satisfacción ciudadana 90% de cumplimiento del tiempo de respuesta
Costo del Trámite	No tiene costo
Formulario Aplicable	N/A

Nota. La tabla describe la diligencia para adquirir el certificado de compatibilidad de uso de suelo. Información sustraída de la página web del Municipio de Cuenca, 2024.

3.7 Licencias de publicidad exterior

Este trámite permite a los establecimientos comerciales del cantón Cuenca obtener la autorización necesaria para la instalación de publicidad exterior, ya sea en forma de rótulos, letreros o bien otros medios de promoción visual. El objetivo es regular así como controlar la imagen corporativa visible en el espacio público, asegurando que cumpla con las normativas junto con los estándares establecidos por el municipio.

Para esto, se debe presentar la documentación requerida además de cumplir con los requisitos técnicos así como estéticos definidos, a fin de obtener el permiso que autorice la colocación de

publicidad exterior en el local o establecimiento. Este trámite es fundamental para legalizar la señalética además de la publicidad visible desde la vía pública, garantizando así el correcto funcionamiento junto con la promoción de las diferentes actividades económicas ejercidas en el cantón Cuenca.

3.8 Descripción del método de obtención de licencia

Canales de atención:

Acceso en línea:

- ❖ En línea: (para letreros de área igual o menor de 1.20 mtrs (área de primer orden) o 2 mts² (resto del Centro Histórico): <https://enlinea.cuenca.gob.ec>
- ❖ El interesado ingresa la información y archivos solicitados por la página web.
- ❖ Pagar la tasa por el servicio en las ventanillas de tesorería o cualquier punto de pago autorizado.

Nota 1: Los técnicos a cargo de estos trámites brindan atención y asesoría presencial al público en el horario: lunes a viernes 14:00 a 16:30. Dirección: Presidente Córdova entre Padre Aguirre y General Torres - Pasaje León

Nota 2: Para mayor información respecto a este trámite, puede llamar al 07 4134900 Ext: 2217

Requisitos

- a. Fotografía de la fachada completa con la propuesta de letrero.
- b. Fotografía únicamente del letrero con la descripción de los materiales y dimensiones del letrero.

*Para las actividades Turísticas adjuntar el Registro Turístico emitido por el MINTUR.

1. Tiempo máximo de respuesta:

- a. Dos días

2. Tiempo de respuesta si el interesado debió subsanar errores de forma:

- a. 1 día

3. Compromiso de calidad

- a. 90% de satisfacción ciudadana con el trámite
- b. 10% de devoluciones aceptables
- c. 90% de cumplimiento del tiempo de respuesta
- d. No de requisitos disminuidos en un año

4. Costo del Trámite:

- a. Tasa Base: \$2,00
- b. Certificado de no adeudar: \$2,13
- c. Valor formulario \$4,23

3.9 Trámites Sanitarios y de Seguridad

El permiso de funcionamiento emitido por la Autoridad Sanitaria Nacional, constituye un documento indispensable para todo establecimiento sujeto a control y vigilancia sanitaria. Esta credencial certifica que la entidad en cuestión cumple con los requisitos reglamentarios para operar legalmente. Así pues, toda persona natural o jurídica que realice actividades relacionadas con la producción, almacenamiento, distribución, comercialización, expendio, importación así como de exportación de productos de uso y consumo humano, debe obtener este permiso otorgado por la (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA], 2024).

Tabla 4.

Emisión de Permiso de Funcionamiento

Aspecto	Detalle
Nombre del Trámite	Emisión de Permiso de Funcionamiento
Acceso	A través del sistema informático de ARCSA: https://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec
Registro de Usuario	Si no tiene usuario, debe registrarse en el sistema
Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ingresar con usuario y contraseña 2. Llenar el formulario y adjuntar requisitos según actividad 3. Emitir orden de pago 4. Esperar 24h y cancelar
Cuenta para el Pago	Banco del Pacífico Cuenta N.º: 07465068 RUC ARCSA: 1768169530001
Pago en BanEcuador	Debe escanear la papeleta del depósito y subirla al sistema
Confirmación de Pago	Banco del Pacífico envía la confirmación automáticamente. No es necesario subir el comprobante

Impresión del Permiso	Una vez validado el pago, podrá imprimir su permiso de funcionamiento y la factura
Requisitos Verificados en Línea	Cédula de ciudadanía o identidad RUC Categorización del MIPRO (si aplica)
Documento de Guía	Manual disponible para descarga: *Obtención Permiso de Funcionamiento (PDF)*

Nota. La tabla indica el proceso para la emisión de permiso de Funcionamiento de la entidad correspondiente. Información tomada del sitio web Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA], (2024).

3.9.1 Manipulador de alimentos

Toda persona que manipule directamente alimentos, ya sean envasados o no envasados, así como el equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o las superficies que entren en contacto con los mismos, deberá cumplir con los requerimientos de higiene alimentaria establecidos. Se espera que estos individuos mantengan los estándares de limpieza y salubridad necesarios para garantizar la seguridad e inocuidad de los productos alimenticios.

3.9.2 Higiene de los Manipuladores de Alimentos

El manipulador de alimentos debe:

- I. Estar en óptimas condiciones de salud, sin enfermedades respiratorias, gastrointestinales, heridas o infecciones.
- II. Usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice según el giro, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.
- III. Lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, manipuleo de alimentos, luego de usar el baño, toser, luego de manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgo de contaminación. En el caso de uso de guantes de látex es obligatorio cumplir con el lavado y desinfectado de manos; y, deben ser reemplazados frecuentemente.
- IV. Cubrirse la boca y la nariz con el codo doblado o con un pañuelo de papel al toser o estornudar. El pañuelo usado debe desecharse de inmediato.
- V. Secarse las manos con un pañuelo de papel de un solo uso.
- VI. Como rutina, lavarse las manos cada 20 minutos.

- VII. Mantener el cabello cubierto totalmente con malla, cofia, gorro u otro medio; debe usar una mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.
- VIII. No fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos.
- IX. No manipular alimentos cuando se sospeche que padece una posible enfermedad transmisible a los alimentos (ETA), con síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, fiebre y escalofríos o cuando tenga heridas o irritaciones cutáneas.

Módulo IV: Trámites Administrativos

El proceso administrativo de un restaurante abarca un conjunto de actividades coordinadas orientadas a planificar, organizar, dirigir así como controlar de manera eficiente todos los recursos disponibles (humanos, materiales, financieros además de tecnológicos) para el correcto funcionamiento del negocio.

El objetivo fundamental es lograr una gestión eficaz junto con eficiente del establecimiento, es decir, ejecutar las tareas de la mejor manera posible, optimizando costos además de maximizar

resultados. Esto permite alcanzar los objetivos empresariales trazados, ya sean de crecimiento, rentabilidad, posicionamiento de marca, entre otros. Una adecuada gestión administrativa posibilita que el restaurante opere de manera fluida, ofreciendo una experiencia memorable a los comensales además de garantizar la sostenibilidad financiera del negocio a largo plazo.

4.1 Trámites Laborales

Los trámites laborales constituyen un pilar fundamental para el adecuado funcionamiento de toda empresa, especialmente en el caso de las pequeñas así como de medianas (PYMES). Estos procesos legales garantizan el cumplimiento de los derechos además de los deberes tanto de los trabajadores como también de los empleadores, asegurando un marco de acción justo junto con lo regulado.

4.2 Contratación legal de empleados

El contrato de trabajo constituye un acuerdo legal vinculante entre un empleador junto con un trabajador, en el cual se establecen las condiciones laborales que regirán la relación ocupacional, tales como la jornada, la remuneración, las responsabilidades, entre otros aspectos. Este documento reviste vital importancia, pues le otorga una base jurídica a la relación de empleo, protegiendo los derechos además de los deberes de ambas partes de acuerdo a lo estipulado en el Código Laboral así como en las disposiciones del Ministerio de Trabajo.

En el contexto ecuatoriano, la formalización del vínculo laboral a través de un contrato escrito es obligatoria, pues permite al trabajador acceder a los beneficios del Seguro Social del IESS, garantizando así su cobertura en materia de salud, riesgos del trabajo, jubilación, entre otros. Por otro lado, un contrato de trabajo debidamente estructurado además de suscrito por las partes es, por tanto, un requisito indispensable para dar inicio a una relación laboral legítima junto con el apego a la normativa vigente, sentando las bases para un vínculo mutuamente beneficioso así como respetuoso de los derechos de empleadores además de colaboradores.

En Ecuador se dispone de diversas modalidades contractuales que se ajustan a las necesidades específicas de empleadores así como de trabajadores. El contrato por tiempo indefinido es el más común, otorgando estabilidad junto con beneficios legales como vacaciones además de décimos, aunque implica el pago de indemnizaciones por despido injustificado. Los contratos temporales, a tiempo parcial o bien por obra o servicio determinado se utilizan para cubrir requerimientos puntuales, siendo frecuentes en sectores con demanda estacional como turismo o incluso construcción, así como en el comercio cuando se ajustan con precisión a la normativa laboral vigente, evitando posibles conflictos junto con sanciones. Todas estas alternativas contractuales permiten adaptar la relación de empleo a los diferentes escenarios además de expectativas de empleadores junto con colaboradores, siempre dentro del marco jurídico establecido.

4.3 Seguridad Social: Obligaciones del Empleador en la Afiliación al IESS


El empleador tiene la responsabilidad ineludible de inscribir al trabajador en el Seguro General Obligatorio desde el primer día de sus labores, sin necesidad de requerimiento alguno. Además, debe enviar el aviso de entrada al IESS dentro de los primeros quince días de iniciada la relación laboral. Adicionalmente, el empleador está obligado a notificar al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social cualquier modificación en el sueldo o bien salario del trabajador, así como

su separación del puesto o cualquier otra novedad relevante para la historia laboral del asegurado. Estos avisos deben realizarse dentro de los tres días posteriores a la ocurrencia del hecho. El cumplimiento oportuno además de responsable de estos trámites es fundamental, pues garantiza la adecuada afiliación junto con la protección del trabajador en el sistema de seguridad social, así como el correcto registro de su historial laboral. El incumplimiento de estas obligaciones patronales puede acarrear sanciones además de responsabilidades legales para el empleador.

Figura 4.

Registro de empleador en el Seguro Social

Registro de Nuevo Empleador



Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral: (solicitud de clave para Empleador)

- Ingresar a la página web del IESS www.iesse.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

Tu trámite aquí

Nota. La imagen muestra el proceso para el registro de nuevos empleadores en Seguro Social. Tomada de la página web del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social [IESS], (2025).

4.4 Capacitación y educación en seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es un aspecto crucial en la industria de alimentos y bebidas, pues la inocuidad de los productos es la garantía de que no causarán daño al consumidor cuando se preparan a propósito se consuman conforme a las instrucciones. En este sentido, la capacitación así como la educación continua del personal que labora en este sector resulta fundamental. Los trabajadores deben estar debidamente formados en los principios básicos de seguridad alimentaria, al mismo tiempo en las prácticas específicas que deben adoptar para prevenir la contaminación de los alimentos a lo largo de todo el proceso productivo.

Un equipo de trabajo capacitado por cierto consciente de la importancia de manipular los alimentos de manera segura del mismo modo higiénica es clave para asegurar la calidad incluso la inocuidad de los productos finales. Esto no solo protege la salud de los consumidores, por otra parte contribuye a fortalecer la reputación a su vez la sostenibilidad de la empresa en el mercado. Por lo tanto, invertir en programas de formación continua del personal en materia de seguridad alimentaria constituye una estrategia indispensable para las organizaciones de este sector, garantizando así que los alimentos lleguen a la mesa de los clientes en óptimas condiciones.

La formación en materia de seguridad alimentaria es un requisito esencial para todo profesional vinculado a la producción, envasado a su vez distribución de alimentos por cierto bebidas. Esta

capacitación abarca desde la comprensión de la normativa vigente hasta la implementación de sistemas de gestión de calidad así como de inocuidad con control de riesgos.

Dicha formación no solo representa una responsabilidad ética, más aún una exigencia legal en numerosos países. Por ello, es crucial que las empresas del sector alimentario adopten las mejores prácticas para la capacitación a propósito educación continua de su personal en seguridad alimentaria.

4.5 Sistema Fiscal y Contable

El sistema tributario ecuatoriano se caracteriza por ser favorable para los extranjeros, ya que únicamente deben tributar por los ingresos obtenidos dentro del país. Ecuador aplica las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF), por lo que las empresas deben presentar sus estados financieros anualmente tanto al Servicio de Rentas Internas (SRI) como también a la Superintendencia de Sociedades. Aparte, Ecuador ha suscrito 19 convenios fiscales internacionales.

La autoridad fiscal nacional responsable de los asuntos tributarios es el Servicio de Rentas Internas (SRI). Las declaraciones fiscales pueden ser revisadas por las autoridades en un plazo de 3 años a partir de su presentación, por cierto este plazo puede extenderse hasta 6 años en caso de declaraciones incompletas o bien no presentadas. Toda actividad económica en Ecuador, ya sea de empresas como de personas naturales, requiere del registro previo ante la autoridad tributaria a su vez la obtención del Registro Único de Contribuyentes (RUC), lo cual es un paso fundamental para operar legalmente en el país.

4.6 Inscripción en el régimen fiscal adecuado

Un régimen fiscal es el conjunto de normas que regulan las obligaciones tributarias de los contribuyentes, definiendo cómo se deben tratar los ingresos, deducciones a todo esto demás elementos fiscales para determinar los impuestos a pagar. Este marco legal proporciona la base para que tanto personas naturales como también jurídicas puedan cumplir con sus responsabilidades tributarias de manera ordenada de igual manera eficiente. Dentro del régimen fiscal se incluyen aspectos esenciales como la identificación de los hechos que generan obligaciones tributarias, las tarifas impositivas según el tipo de ingreso o bien actividad, las deducciones a propósito exenciones permitidas, los procedimientos así como plazos para declarar e incluso pagar impuestos, más aún las sanciones por incumplimiento.

Contar con un régimen fiscal claro, justo todavía más predecible es vital para fomentar la inversión, la formalidad en la economía en otro orden de cosas y el cumplimiento voluntario de los tributos. Por lo demás, brinda seguridad jurídica a los contribuyentes y a su vez contribuye al desarrollo económico además de social del país.

Módulo V: Régimen Simplificado RIMPE

En Ecuador, el Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE) constituye una opción tributaria simplificada dirigida específicamente a pequeños empresarios a su vez emprendedores. Toda persona que desee iniciar un negocio en el país debe inscribirse en el Registro Único de Contribuyentes (RUC). Si cumple con los requisitos establecidos, podrá acogerse al régimen RIMPE desde el inicio de sus actividades.

Para registrarse, el contribuyente debe contar con una cuenta en el portal web del Servicio de Rentas Internas (SRI) y a todo esto completar los pasos en línea o bien de manera presencial en las agencias del ente recaudador. Los principales requisitos son: ingresos brutos anuales no

superiores a \$300,000, máximo 9 empleados por cierto no estar incluido en la lista de exclusiones del SRI. El RIMPE abarca dos categorías de contribuyentes: Negocios Populares junto con Emprendedores, diferenciados principalmente por el nivel de ingresos anuales así como la naturaleza jurídica del negocio.

Este régimen simplificado representa una alternativa tributaria atractiva, pues ofrece beneficios en cuanto a trámites, declaraciones por ciertos pagos, permitiendo a los pequeños empresarios a su vez emprendedores concentrarse en el crecimiento de sus negocios sin cargas impositivas ni tampoco administrativas excesivas.

5.1 Firma Electrónica

La firma electrónica es el equivalente funcional de la firma manuscrita, con la diferencia de que la primera se realiza por medios electrónicos, mientras que la segunda proviene del "puño y letra" del individuo. Mediante el estampado de la firma, ya sea electrónica o manuscrita, queda registrada la responsabilidad que tienen los remitentes del documento que suscriben o firman. De este modo, dan cuenta de su autoría y se identifican plenamente con el contenido. La firma electrónica es el equivalente de la firma manuscrita, con la diferencia que la primera se realiza por medios electrónicos, y la segunda proviene de nuestro "puño y letra". Con el estampado de la firma -sea electrónica o manuscrita- queda registrada la responsabilidad que tenemos como remitentes del documento que suscribimos y firmamos, damos cuenta de nuestra autoría y nos identificamos plenamente.

5.1.1 ¿Qué pasos debo seguir para obtener la firma electrónica?

1. Ingrese a la página web: www.eci.bce.ec.
2. De clic en la pestaña Firma Electrónica.
3. Ingrese a "Solicitud de Certificado"
4. Llene el formulario y adjunte los requisitos solicitados.
5. Una vez posea la confirmación de aprobación de su solicitud, acérquese a las agencias de Registro Civil y realice el pago del certificado
6. Retire su certificado en la oficina que eligió portando su cédula o pasaporte.

Figura 5.

Solicitud firma electrónica



Solicitud en Línea (Archivo -Persona Natural)

Certificado en Contenedor Archivo - Persona Natural

Seleccione la empresa de su preferencia (Tercero Vinculado a la Entidad de Certificación de Información del Banco Central del Ecuador) para acceder a los nuevos servicios en línea para la emisión, renovación, revocatoria y/o recuperación por olvido de clave de certificado para Persona Natural, en contenedor archivo:



Nota. La imagen muestra la página web para realizar el trámite. Tomada de <https://portal.sce.eci.bce.ec:9443/principal/paginas/principal.jsf>

5.2 La Facturación Electrónica: Emisión de Comprobantes Seguros y Confiables

La facturación electrónica constituye una forma de emisión de comprobantes de venta, retención incluso documentos complementarios que cumple plenamente con los requisitos legales a propósito reglamentarios exigidos por el Servicio de Rentas Internas (SRI) para su autorización. Este sistema garantiza la autenticidad del origen de igual manera la integridad del contenido de cada comprobante, ya que cada uno de ellos incluye la firma electrónica del emisor. De esta manera, se otorga a los comprobantes la seguridad al mismo tiempo la confiabilidad requeridas para respaldar las transacciones comerciales.

La facturación electrónica constituye una herramienta que permite a los contribuyentes cumplir con sus obligaciones tributarias de manera ágil, eficiente por cierto transparente, contribuyendo a la reducción de la evasión fiscal de igual manera al fortalecimiento del control tributario por parte de la administración. Por lo demás, este sistema ofrece beneficios adicionales a los contribuyentes, como la disminución de costos de impresión a su vez almacenamiento de documentos físicos, así como una gestión más ordenada y por si fuera poco, trazable de la información fiscal.

5.3 Los Comprobantes Electrónicos

Un comprobante electrónico es un documento que cumple cabalmente con los requisitos legales de igual manera que los reglamentarios exigidos para todos los comprobantes de venta, retención aparte de documentos complementarios. Esto garantiza la autenticidad de su origen y a su vez la integridad de su contenido. Para que un comprobante electrónico tenga validez legal, es imprescindible que incluya una firma electrónica del emisor. Esta firma electrónica otorga al documento la seguridad y la confiabilidad requerida, asegurando que el comprobante no haya sido alterado más aún, que efectivamente provenga de la fuente indicada.

Figura 6.

Requisitos para facturación electrónica

Requisitos

1. **Firma** electrónica.
2. **Software** que genere comprobantes electrónicos (puede ser propio o se puede utilizar la herramienta de comprobantes electrónicos de uso gratuito).
3. **Conexión** a Internet.
4. **Clave de acceso** a SRI en Línea.

¿Qué es una firma electrónica?

Son los datos en forma electrónica que se adjuntan o asocian a un mensaje de datos, y que pueden ser utilizadas para identificar al titular de la firma en relación con el mensaje de datos, e indicar que el titular de la firma aprueba y reconoce la información contenida en dicho mensaje. La firma electrónica reemplaza a la firma escrita.

Nota. La imagen muestra los requisitos para la obtención de facturación electrónica y la definición de firma electrónica. Tomado de la página web sri.gob.ec, (2025).

5.4 Declaraciones mensuales/anuales

El cumplimiento de las obligaciones tributarias es un deber ineludible para los contribuyentes en Ecuador. Entre ellas, destaca la declaración de impuestos, que involucra tanto a personas naturales como jurídicas. Esta declaración constituye un informe que se presenta ante el Servicio de Rentas Internas (SRI), en el cual se detallan los ingresos, retenciones o gastos registrados durante el año fiscal. Su finalidad es determinar quiénes están sujetos al pago de impuestos, tomando en cuenta los montos de dichos ingresos y egresos. Por lo cual este proceso de declaración puede realizarse a través del portal web del SRI, donde también se pueden consultar las fechas y plazos establecidos en el calendario tributario. Es fundamental conocer y respetar estos plazos para cumplir adecuadamente con esta obligación.

5.5 ¿Quiénes están obligados a declarar impuestos?

En Ecuador, están obligados a declarar impuestos tanto las personas naturales como las jurídicas que cumplan con los requisitos establecidos por el Servicio de Rentas Internas (SRI). Las personas naturales deben declarar si perciben ingresos anuales superiores a los \$11.902 (monto fijado para 2024), poseen bienes o activos por encima de ciertos límites, o son trabajadores autónomos, profesionales independientes y quienes obtienen ingresos adicionales a su salario. Por su parte, las personas jurídicas obligadas incluyen empresas, sociedades como compañías anónimas o limitadas, e incluso extranjeros que generen réditos dentro del país. El incumplimiento de estas obligaciones tributarias puede acarrear sanciones por parte de la autoridad fiscal. En Ecuador, existen diversos tipos de impuestos que requieren declaración por parte de los contribuyentes, clasificados según sus actividades económicas y situación tributaria. Los principales son:

Tabla 5*Tipos de impuestos*

Impuesto	Descripción	Frecuencia de Declaración	Aplicable a
Impuesto a la Renta (IR)	Declaración que deben realizar quienes obtienen ingresos gravados.	Anual	Personas naturales y jurídicas
Impuesto al Valor Agregado (IVA)	Impuesto aplicado a la venta de bienes y servicios.	Generalmente mensual	Personas naturales y jurídicas
Impuesto a los Consumos Especiales (ICE)	Grava la producción y consumo de bienes especiales como bebidas alcohólicas y cigarrillos.	Específica según actividad	Personas naturales y jurídicas
Impuesto a la Salida de Divisas (ISD)	Aplica a quienes realicen transferencias de dinero al exterior.	Según transacción	Personas naturales y jurídicas
Declaración de Retenciones en la Fuente	Reporte de las retenciones efectuadas en pagos a proveedores u otros conceptos sujetos a retención.	Generalmente mensual	Personas naturales y jurídicas

Figura 7.*¿Cómo hacer la declaración de impuestos?*

Proceso para hacer tu **declaración de impuestos**



- 1 Ingresar a tu perfil del SRI o crear una cuenta si no tienes.
- 2 En la opción **Declaraciones**, buscar **Declaración de Impuestos** y seleccionar **Elaboración y envío de declaraciones**.
- 3 Diligenciar el **Formulario del Impuesto a la Renta Personas Naturales**.
- 4 Cargar los documentos solicitados.
- 5 Seleccionar la opción de **Enviar**.

Yo SIIGO
creyendo



Si no lo tengo,
lo conSiigo

Nota. La imagen detalla el proceso para declarar impuestos. Imagen tomada siigo/contifico,(2025). <https://contifico.com/declaraciones-de-impuestos/>

Recomendaciones

Para la apertura de un restaurante en la ciudad de Cuenca, se deben atender una serie de trámites y requisitos establecidos por las autoridades municipales y nacionales, con el fin de asegurar que el establecimiento opere de manera legal, segura y acorde a las normativas vigentes. Entre las principales gestiones a realizar se encuentran: Obtención del permiso de funcionamiento otorgado por el Municipio de Cuenca. Registro en el Servicio de Rentas Internas (SRI) para la obtención del Registro Único de Contribuyentes (RUC). Obtención del permiso sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública. Cumplimiento de las normativas de seguridad, higiene y uso de suelo establecidas. Obtención de licencias específicas en caso de ofrecer bebidas alcohólicas o contar con equipos de gas.

El cumplimiento de estos requisitos no solo permite iniciar operaciones sin contratiempos legales, sino que también demuestra un compromiso por parte del emprendedor con la calidad, la responsabilidad y el bienestar de los futuros clientes. Esta diligencia en los trámites iniciales sienta las bases para un funcionamiento adecuado y sostenible del negocio.

Para la apertura exitosa de un restaurante en la ciudad de Cuenca, es fundamental considerar una serie de acciones que van más allá del mero cumplimiento normativo. Estas recomendaciones prácticas tienen como objetivo facilitar el proceso y evitar posibles contratiempos.

Inicialmente, se sugiere realizar una investigación exhaustiva sobre las regulaciones locales aplicables al sector gastronómico. Esto permitirá tener claridad sobre los requisitos y procedimientos a seguir. Adicionalmente, la asesoría de profesionales en las áreas jurídica y contable resultará invaluable para garantizar una gestión eficiente desde el comienzo.

Asimismo, se recomienda establecer un cronograma detallado de los trámites a realizar, lo que facilitará un control organizado de los tiempos y requisitos. Mantener una comunicación constante y fluida con las entidades reguladoras, como el Municipio, el Ministerio de Salud Pública y el Servicio de Rentas Internas (SRI), también agilizará los procedimientos y brindará mayor claridad sobre los pasos a seguir.

Estas recomendaciones, orientadas a ofrecer una guía integral, contribuirán a que el emprendimiento cumpla con todas las exigencias legales, operativas y sanitarias desde sus primeras etapas, facilitando así un inicio de actividades exitoso y sostenible en el tiempo.

Glosario de términos legales

ARCISA: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria; emite permisos para garantizar condiciones sanitarias.

Comprobante Electrónico: Documento digital que valida transacciones comerciales, firmado electrónicamente para asegurar autenticidad.

Contrato de Trabajo: Documento legal que establece las condiciones entre empleador y trabajador, según el Código Laboral.

Cuerpo de Bomberos: Institución que emite el permiso de seguridad para operar locales comerciales, garantizando prevención contra incendios.

Declaración de Impuestos: Proceso mediante el cual se informa al SRI los ingresos, gastos y obligaciones tributarias.

Facturación Electrónica: Sistema digital de emisión de comprobantes de venta con validez legal, autorizado por el SRI.

IESS: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social; entidad responsable del sistema de seguridad social en Ecuador.

Licencia de Publicidad Exterior: Permiso para colocar letreros, rótulos u otra señalética visible desde la vía pública.

Licencia Municipal: Documento que autoriza el ejercicio de una actividad económica dentro de la jurisdicción del GAD Municipal.

Licencia para Venta de Alcohol: Permiso especial para establecimientos que deseen expendir bebidas alcohólicas, sujeto a regulaciones específicas.

Patente Municipal: Licencia que deben tener quienes ejercen actividades comerciales por más de 60 días en el cantón.

Permiso de Funcionamiento: Autorización legal para operar un establecimiento, otorgada por diferentes autoridades como el Municipio, Ministerio de Gobierno o ARCOSA.

Permiso Sanitario: Aprobación emitida por autoridades de salud que certifica condiciones adecuadas de higiene y salubridad en el local.

RIMPE: Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares; sistema tributario con beneficios para pequeños negocios.

RUC: Registro Único de Contribuyentes; número identificador para realizar actividades económicas en Ecuador.

SRI: Servicio de Rentas Internas; autoridad fiscal encargada del control y recaudación de impuestos en Ecuador.

Trámite Presencial: Proceso administrativo que requiere la presencia física del solicitante en oficinas públicas.

Trámite en Línea: Gestión realizada a través de plataformas digitales oficiales, como el portal del SRI o del Municipio.

Uso de Suelo: Aprobación que certifica que la actividad económica puede desarrollarse en determinada ubicación, según el plan urbano.

Zonificación: Clasificación legal del territorio que define qué tipo de actividades pueden desarrollarse en un área específica.

REFERENCIAS

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA], (2024). Emisión de permisos de funcionamiento. <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

Bomberos Cuenca, (2025). VISTO BUENO DE PLANOS Y EMISIÓN DE PERMISO DEL ESTUDIO CONTRA INCENDIOS. Gob.ec. <https://bomberos.gob.ec/servicios/visto-bueno-planos/>

De Contabilidad Ecuador, E. (2024, 26 enero). Requisitos fiscales y contables en Ecuador | Biz Latin Hub. Biz Latin Hub. <https://www.bizlatinhub.com/es/requisitos-tributarios-contables-ecuador/#:~:text=para%20cada%20a%C3%B1o.-.Frecuencia%20de%20las%20declaraciones%20fiscales,n%C3%BAmero%20de%20identificaci%C3%B3n%20del%20contribuyente.>

El Comercio, (2025). ¿Cómo sacar el Rimpe en línea? Guía práctica para pequeños contribuyentes <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/como-sacar-rimpe-linea-guia-practica-negocios-populares-emprendedores-sri-ecuador.html>

FasterCapital, (2024). La importancia de crear un modelo de negocio - <https://fastercapital.com/es/contenido/La-importancia-de-crear-un-modelo-de-negocio.html#La-importancia-de-crear-un-modelo-de-negocio>

GAD Municipal de Cuenca,(2024).Certificado de compatibilidad de uso de suelo <https://www.cuenca.gob.ec/content/certificado-de-compatibilidad-de-uso-de-suelo>

GAD Municipal de Cuenca,(2023). Declaración de patentes.

<https://www.cuenca.gob.ec/content/declaracion-de-patentes>

GAD Municipal de Cuenca,(2024). Permiso de rótulos o letreros

<https://www.cuenca.gob.ec/content/permiso-de-rotulos-o-letreros>

Gobierno Electrónico FirmaEC, (2017) Preguntas frecuentes - Firma Electrónica Ecuador.

<https://www.firmadigital.gob.ec/preguntas-frecuentes/>

IESS,(2024). SISTEMA DE EMPLEADORES. <https://www.iesg.gob.ec/empleador-web/pages/principal.jsf>

IESS, (2025).Empleador <https://www.iesg.gob.ec/en/web/empleador/registro-de-empleador#>

Jesus. (2023). Cocina de Éxito: Optimizando el Proceso Administrativo en tu Restaurante.

RapiBlog. <https://blog.rapiboy.com/restaurante/optimizacion-proceso-administrativo/#:~:text=c%C3%B3mo%20puedes%20perfeccionarlo.-%C2%BFQu%C3%A9%20es%20el%20proceso%20administrativo%20de%20un%20restaurante?,financieros%20y%20tecnol%C3%B3gicos%20del%20negocio.>

Mamian, M. (2025,). ¿Qué es una declaración de impuestos? - Siigo. Contífico.

<https://contifico.com/declaraciones-de-impuestos>

Ministerio del Ecuador, (2020). PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN

ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO. Gob.ec. <https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/2022/12/MMT6-PTC-001-Protocolo-para-la-Higiene-de-Alimentos-en-establecimientos-de-expendio.pdf>

Grupo Altea, MG. (2024). Régimen Fiscal para Restaurantes: Escoge Sabiamente con Nuestro Menú Fiscal. Altea Servicios Contables.

<https://www.grupoaltea.org/post/r%C3%A9gimen-fiscal-para-restaurantes-escoge-sabiamente-con-nuestro-men%C3%BA-fiscal>

Registro Civil. (2025). Preguntas Frecuentes – Firma Electrónica.

<https://www.registrocivil.gob.ec/preguntas-frecuentes-firma-electronica/>

Servicio de Rentas Internas, (2025). Facturación Electrónica - intersri -

<https://www.sri.gob.ec/facturacion-electronica>

Tefico Asesores. (2023, 19 mayo). ¿Cuáles son los principales Trámites Laborales de una

PYME? <https://tefico.com/cuales-son-los-principales-tramites-laborales-de-una-pyme/#:~:text=Los%20tr%C3%A1mites%20laborales%20son%20un,empleados%20com%20de%20los%20empleadores.>

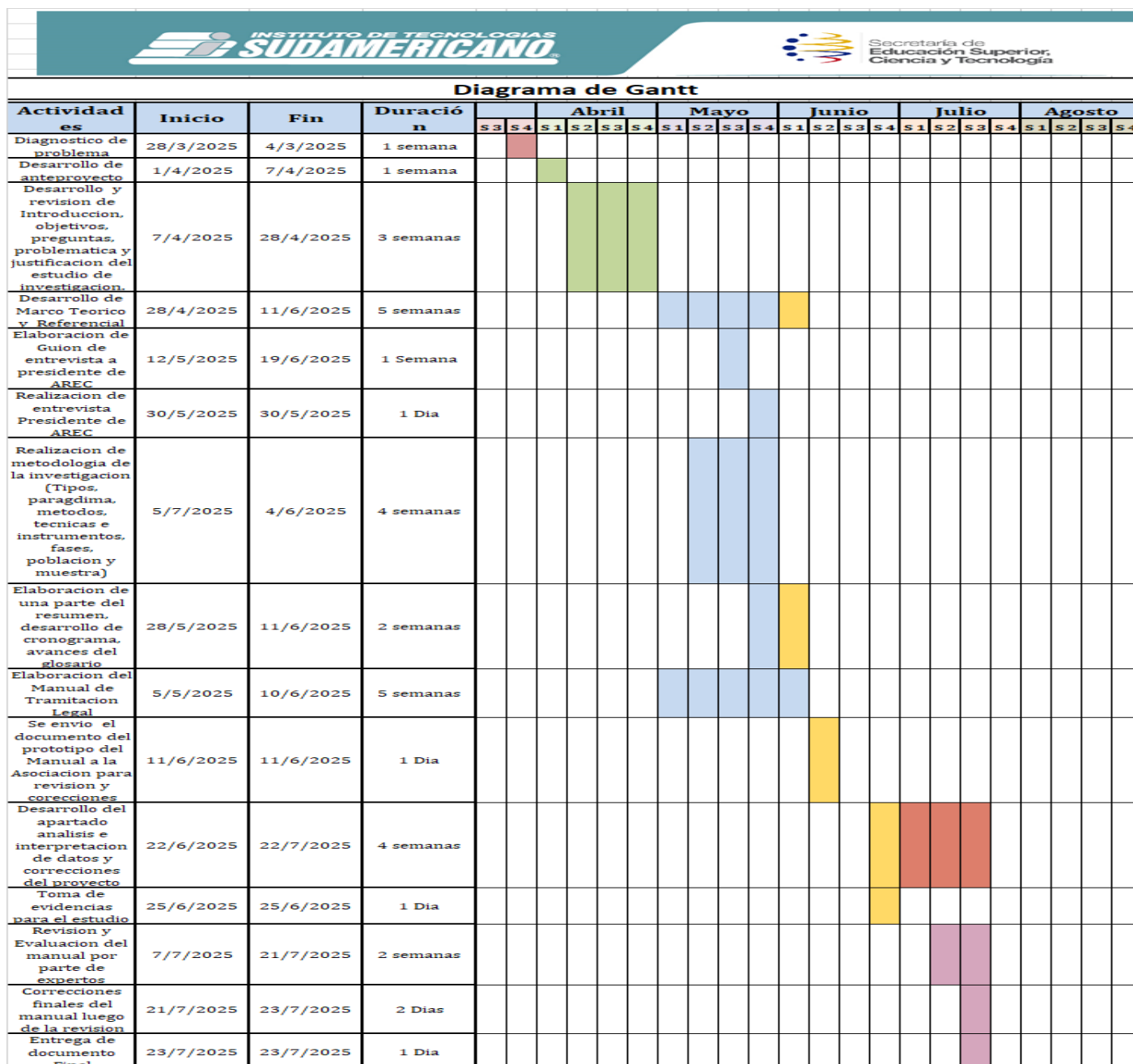
Tech, R. (2023). Capacitación y educación en seguridad alimentaria: mejores prácticas para la industria. THE FOOD TECH - Medio de Noticias Líder En la Industria de Alimentos y Bebidas. <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/capacitacion-y-educacion-en-seguridad-alimentaria-mejores-practicas-para-la-industria/#:~:text=En%20tal%20sentido%2C%20la%20inversi%C3%B3n,y%20confiabilidad%20en%20el%20mercado.&text=Equipo%20editorial%20de%20The%20Food,%2C%20tendencias%2C%20nutrici%C3%B3n%20y%20packaging>.

Universidad Internacional de la Rioja, E. (2025). Tipos de contratos de trabajo: Todo lo que debes saber. Universidad Virtual. | UNIR Ecuador - Maestrías y Grados Virtuales. <https://ecuador.unir.net/actualidad-unir/tipos-contratos-trabajo/>

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Figura 4.

Diagrama de Gantt



Nota. La imagen muestra el cronograma de actividades desarrolladas durante la realización del estudio.

Elaboración propia.

CONCLUSIONES

El desarrollo de este trabajo de investigación logró cumplir con los objetivos planteados, al elaborar un manual de tramitación legal para la apertura de restaurantes en la ciudad de Cuenca. Este manual cuenta con la información clara, precisa y actualizada, para facilitar la orientación del proceso para la formalización de negocios dedicados al ámbito gastronómico, de esa manera promoviendo el cumplimiento normativo por parte de los emprendedores.

Por otro lado, para el desarrollo de este manual, fue la investigación de la información oficial y actualizada sobre los trámites y permisos legales necesarios para la apertura de un restaurante en la ciudad de Cuenca, en esta investigación se identificó que, a pesar de que ya existe normativa vigente y organismos competentes que regulan la apertura de establecimientos gastronómicos, esta información se encuentra dispersa, y es de poco acceso, o se encuentra desorganizada de manera que es incomprensible para los emprendedores. La recopilación de datos permitió organizar los datos obtenidos de fuentes confiables como el ARCSA, permiso del cuerpo de los bomberos, ordenanzas municipales, entre más.

Por otro lado, se elaboró un tríptico con un diseño accesible que integra elementos gráficos para facilitar la comprensión del contenido, de esa manera promover su uso, de esta misma manera se desarrolló un manual visualmente amigable, cuenta con diagramas de flujo, íconos explicativos, lo que permite que cualquier persona, con o sin conocimientos legales, pueda interpretar y aplicar la información presentada, el manual cuenta con validación de personas con experiencia en el ámbito gastronómico, quienes verificaron su utilidad práctica.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que para futuras investigaciones, ampliar el alcance del manual incluyendo otros tipos de establecimientos del sector alimentario, como cafeterías, food trucks, panaderías o negocios de comida ambulante, ya que cada uno de ellos puede requerir trámites específicos adicionales. Por otro lado, es importante realizar una investigación comparativa entre los procesos de tramitación legal con distintas ciudades del país. Además se sugiere evaluar el impacto real del manual en la práctica emprendedora, mediante la ejecución de encuestas a los emprendedores que lo hayan utilizado, con el fin de obtener una retroalimentación directa que permita perfeccionar su contenido.

REFERENCIAS

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA]. (2024a,b). Emisión de Permiso de funcionamiento para establecimientos de servicios de alimentación colectiva (Restaurantes/cafeeterías y bares escolares). <https://www.gob.ec/arcsa/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-servicios-alimentacion-colectiva-restaurantescafeeterias-bares-escolares>
- Aguiar, M. (2012). Aprendizaje y Tecnologías de Información y Comunicación: Hacia nuevos escenarios educativos. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, 10(2), 801–811.
- Allen, A. (2024). *Industria de Restaurantes en América Latina: Oportunidades y Desafíos*. Aaron Allen & Associates. <https://aaronallen.com/blog/industria-de-restaurantes-america-latina>
- Arias, J. (2022). Metodología de la investigación. Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología INUDI Perú. <http://editorial.inudi.edu.pe/index.php/editorialinudi/catalog/view/22/16/32>
- Beltrán, S. Bernal, J. (2020). Los paradigmas de la investigación: un acercamiento teórico para reflexionar desde el campo de la investigación educativa. *RIDE Revista Iberoamericana Para la Investigación y el Desarrollo Educativo*, 11(21). <https://doi.org/10.23913/ride.v11i21.717>
- Blazyte, A. (2024). Número de establecimientos en el mercado de servicios de alimentación en China 2020-2025. Statista. <https://acortar.link/1CReaM>
- Caicedo, C. Zambrano, E. (2023). *Gestión de la rentabilidad económica en restaurantes del cantón Chone, Ecuador* [Tesis de pregrado, Universidad Regional Autónoma de los Andes]. <https://www.redalyc.org/journal/5646/564676368010/html/>

Clavijo, C. (2024). Qué es un modelo de negocios: definición, tipos y cómo crearlo. Hubspot.es.

<https://blog.hubspot.es/sales/modelo-negocio>

Communications. (2023). Abrir un restaurante: cómo emprender paso a paso. BBVA.

<https://www.bbva.com/es/innovacion/abrir-un-restaurante-como-emprender-paso-a-paso/>

Culcay, A. (2015). Elaboración de una guía gastronómica de establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad de Cuenca, provincia del Azuay 2013 [Tesis de pregrado, Escuela Superior Politécnica de

Chimborazo]. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10722/1/84T00412.pdf>

El Oriente Ecuador. (2025, 6 marzo). Estos son los mejores restaurantes de la Amazonía ecuatoriana.

<https://acortar.link/D21ma8>

García, P. (2013). Los Métodos de investigación. Universidad Central de Madrid.

<https://www.ucm.es/data/cont/media/www/pag-135806/12%20metodologc3ada-1-garcia-y-martinez.pdf>

Gómez, R. (2023). Modelo Canvas para un Restaurante. Elevación Digital.

https://elevaciondigital.pe/blog/modelo-canvas-para-un-restaurante/#elementor-toc_heading-anchor-0

Guala, E. (2015). Los emprendimientos gastronómicos en la ciudad de Latacunga [Tesis de pregrado, Universidad Regional Autónoma de los Andes “UNIANDES”].

<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/251/1/TUAIGAB021-2015.pdf>

Imbaquingo, J. (2024). Registro Estadístico de Empresas 2023. INEC.

[https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas Economicas/Registro Empresas Establecimientos/2023/Semestre II/Boletin RE EM 2023.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Economicas/Registro_Empresas_Establecimientos/2023/Semestre_II/Boletin_RE_EM_2023.pdf)

Jesus. (2023)abcd. Cocina de Éxito: Optimizando el Proceso Administrativo en tu Restaurante. RapiBlog.

<https://blog.rapiboy.com/restaurante/optimizacion-proceso-administrativo>

Jiménez, J. (2022). Lo cuantitativo y cualitativo como sustento metodológico en la investigación educativa: un análisis epistemológico. Humanidades.

<https://www.redalyc.org/journal/4980/498070446014/498070446014.pdf>

Lopezosa, C. (2020). *Entrevista semiestructuradas con NVivo: pasos para un análisis cualitativo eficaz.*

METHODOS. <https://repositori-api.upf.edu/api/core/bitstreams/96203f05-9289-4fea-8b8c-bcabebe014ee/content>

Lucero, J., & Quiroz, B. (2023). El sector gastronómico y el desarrollo turístico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Chimborazo].

<https://acortar.link/etMty>

Maldonado, M. (2021). Diferencia entre plan de negocio y modelo de negocio. iLab. [https://ilab.net/diferencia-](https://ilab.net/diferencia-plan-modelo-negocio/)

[plan-modelo-negocio/](https://ilab.net/diferencia-plan-modelo-negocio/)

Marín, I., Haro, G., & Ávalos, M. (2021). Análisis de la oferta turística - gastronómica de Ecuador y la implementación de estrategias de marketing. Polo del Conocimiento, 6(8), 1121.

<https://doi.org/10.23857/pc.v6i8.3015>

Marín, M. (2020). La entrevista etnográfica. Universitat Oberta de Catalunya.

<https://openaccess.uoc.edu/server/api/core/bitstreams/cb1f3862-b515-43ce-9c41-c84d56578bbc/content>

Medina, M. (2023). Metodología de la Investigación. INUDI.

<https://editorial.inudi.edu.pe/index.php/editorialinudi/catalog/download/90/133/157?inline=1>

Ministerio de Gobierno de Ecuador. (2024)abc.v Permiso Anual de funcionamiento.

<https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/permiso-anual-de-funcionamiento>

Ministerio de Turismo [MINTUR]. (2016, Mayo 11). MINTUR constituye “Asociación de Bares, Restaurantes y de Entretenimiento de Cuenca”.

<https://www.turismo.gob.ec/mintur-constituye-asociacion-de-bares-restaurantes-y-de-entretenimiento-de-cuenca/>

Mordor Intelligence. (2022). Servicio de alimentación de Francia: Tamaño del mercado.

<https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/france-foodservice-market-growth>

Neill, D., & Cortéz, L. (2017). Procesos y fundamentos de la investigación científica. Editorial UTMACH.

<https://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14232/1/Cap.4-Investigaci%C3%B3n%20cuantitativa%20y%20cualitativa.pdf>

Observatorio de la PYME. (2025). Tramitología para la creación de empresas.

<https://www.uasb.edu.ec/observatorio-pyme/oportunidad/tramitologia/>

Organización Internacional del Trabajo. (2017)ab. La formalización de las empresas. Enabling Environment for Sustainable Enterprises EESE.

https://www.ilo.org/sites/default/files/wcmsp5/groups/public/@ed_emp/@emp_ent/@ifp_seed/documents/publication/wcms_549523.pdf

- Orellana, P. (2024). Consumo en restaurantes: caída del 20% y alerta por menor turismo externo. Grupo La Provincia. <https://grupolaprovincia.com/contenido/578539/consumo-en-restaurantes-caida-del-20-y-alerta-por-menor-turismo-externo>
- Pérez, A. (2022). Cómo escribir un plan de negocios en 2023 en 4 pasos. Oberlo. <https://www.oberlo.com/es/blog/escribir-plan-negocios-guia-definitiva-emprendedor>
- Ramírez, A. Arbesú, M. (2019). El objeto de conocimiento en la investigación cualitativa: un asunto epistemológico. *Enfermería Universitaria*, 16(4). <https://doi.org/10.22201/eneo.23958421e.2019.4.735>
- Ramon, D. (2018). El método deductivo en la generación de datos confiables en el estudio de la población afrodescendiente. *Redalyc*. <https://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/12258/1/ECUACS%20DE00008.pdf>
- Rodríguez, A. & Pérez, A. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista Escuela de Administración de Negocios*. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=20652069006>
- Román, E. (2018). Análisis de las estrategias de mercado empleadas por restaurantes de primera categoría de la ciudad de Cuenca [Tesis de pregrado, Universidad del Azuay]. <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/8383/1/14103.pdf>
- RUC sociedades. (2025)ab. Servicio de Rentas Internas. <https://www.sri.gob.ec/web/intersri/ruc-sociedades#%C2%BFqu%C3%A9-es>
- Salazar, L. (2020). Investigación cualitativa: una respuesta a las investigaciones sociales educativas. *CIENCIAMATRIA*, 5(11), 100–104. <https://doi.org/10.35381/cm.v6i11.327>

Tejero, J. (2021). Técnicas de investigación cualitativa en los ámbitos sanitario y sociosanitario. UCLM.

<https://ruidera.uclm.es/server/api/core/bitstreams/dfd77886-6075-453a-b7cc-731232b56e77/content>

Tetreault, D. V. (2008). Escuelas de pensamiento ecológico en las Ciencias Sociales. Estudios Sociales (Hermosillo, Son.), 16(32), 227–263.

Universidad Internacional de la Rioja. (2024, 10 julio)ab. ¿Qué es un plan de negocios? UNIR Ecuador.

<https://ecuador.unir.net/actualidad-unir/plan-de-negocios/>

Vota, A., Gastelú, C. Muñoz, A. (2011). Competencias en Tecnologías de Información y Comunicación (TIC) de los estudiantes universitarios. Revista Latina de Comunicación Social, (66), 1–26.

GLOSARIO

A

Análisis. Examen detallado de las partes que componen un todo para entender su estructura y funcionamiento.

ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria). Institución del gobierno ecuatoriano que regula y controla productos alimenticios, medicamentos, cosméticos y otros.

AREC (Asociación de restaurantes de la ciudad de Cuenca). Organización que agrupa a los propietarios de restaurantes, con el objetivo de apoyar, capacitar y representar a los emprendedores del sector gastronómico local.

C

Contextual. Relativo al contexto; que se refiere a las circunstancias que rodean un hecho.

D

Datos. Información recolectada que sirve como base para un análisis o una investigación.

E

Entrevista. Técnica de investigación que consiste en un diálogo para obtener información relevante

Estructurada. Que sigue un orden, estructura o planificación previa.

F

Fenómeno. Hecho o situación observable que puede ser estudiado.

G

Generalización. Proceso mediante el cual se obtiene una conclusión general a partir de casos particulares.

Guión. Esquema previamente establecido con preguntas fijas para una entrevista.

I

Impuestos. Pagos obligatorios que las personas y empresas deben hacer al Estado, los cuales se usan para financiar obras y servicios públicos.

Inductivo. Método que parte de casos individuales para llegar a una conclusión general.

Instrumento. Herramienta utilizada para aplicar una técnica de recolección de datos.

Investigación. Proceso sistemático de búsqueda de conocimientos o soluciones a un problema.

L

Licencia de funcionamiento. Permiso oficial emitido por una entidad pública que autoriza a un establecimiento a operar legalmente.

M

Marketing. Conjunto de estrategias y acciones que buscan promocionar productos o servicios para atraer clientes.

Metodología. Conjunto de métodos y técnicas utilizados en una investigación.

O

Observación. Técnica de recopilación de datos basada en mirar y registrar hechos o comportamientos.

P

Participante. Toma parte activa en una actividad (en este caso, en la observación).

Patente municipal. Permiso o licencia que otorga el municipio para ejercer una actividad económica dentro de su jurisdicción, y que debe renovarse cada año.

Predio urbano. Terreno o propiedad localizada dentro de una zona urbana, el cual está sujeto al pago de impuestos municipales.

R

Recolección. Acción de reunir datos o información para un análisis posterior.

RISE (Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano). Sistema de pago simplificado de impuestos para pequeños emprendedores, que permite tributar sin necesidad de emitir facturas ni llevar contabilidad completa.

RUC (Registro Único de Contribuyentes). Código numérico obligatorio que identifica a personas naturales o jurídicas que realizan actividades económicas en el Ecuador.

S

Semiestructurada. Entrevista que combina preguntas fijas con espacio para respuestas abiertas.

Sistema. Conjunto organizado de elementos que interactúan para lograr un objetivo.

SRI (Servicio de Rentas Internas). Institución pública encargada de administrar y controlar el cumplimiento de las obligaciones tributarias en el Ecuador.

T

Técnica. Procedimiento específico para realizar una actividad, especialmente en investigación.

Texto. Conjunto de palabras ordenadas con sentido, usado como instrumento o evidencia.

Trámite. Procedimiento necesario para obtener un permiso o cumplir una obligación legal.

ANEXOS

Anexo 1.

Entrevista con el presidente general de la Asociación de restaurantes de Cuenca (AREC)



Nota. *Elaboración propia.*

Anexo 2.

Validación del manual mediante la rúbrica establecida.

Datos:

Nombre del dictaminador/a o revisor/a:

Sra. Guadalupe León	
Cédula de Identidad	0160942883
Título del Revisor	Propietaria de Restaurante - Marisquería Chola Cuencana

Nombre/Título del libro:

Manual de Tramitación Legal para Apertura de Restaurantes en la ciudad de Cuenca
--

DICTAMEN

RECOMENDACIÓN	MARQUE LA CASILLA ()
Que sea publicado	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Que sea publicado cuando el autor ajuste las recomendaciones indicadas por las personas evaluadoras	X
No publicar	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

ASPECTOS POR EVALUAR RESPECTO AL CONTENIDO DEL ESCRITO. MARQUE LA CASILLA CON (X)

Criterio	Aprobado	No Aprobado	Recomendaciones/Observaciones
Originalidad: ¿El libro presenta ideas o perspectivas nuevas y significativas en su campo?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Precisión: ¿La información presentada es precisa y está respaldada por evidencia?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Claridad: ¿El libro está bien escrito y organizado, de manera que sea fácil de entender para el público objetivo?	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	X	El lenguaje es formal, pero en algunos momentos recargado y con redacción redundante. Podría mejorarse con un tono más directo y práctico para el público objetivo (emprendedores).
Importancia: ¿El libro trata de un tema importante y relevante para su público objetivo?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Impacto: ¿El libro tiene el potencial de tener un impacto significativo en su campo?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Estructura			
Criterio	De manera adecuada	De manera inadecuada	Recomendaciones/Observaciones
Estilo: ¿La escritura es clara, concisa y atractiva?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Gramática y sintaxis: ¿El libro está libre de errores gramaticales y de sintaxis?	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	X	Se detectan algunas frases mal estructuradas y uso confuso de conectores. No afecta gravemente, pero sí resta claridad.
Mecánica: ¿El libro está bien preparado y libre de errores tipográficos?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Argumentación			
Criterio	Sí	No	Recomendaciones/Observaciones
Lógica: ¿Los argumentos del autor son lógicos y bien fundamentados?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Evidencia: ¿El autor proporciona evidencia suficiente para respaldar sus afirmaciones?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Contraargumentos: ¿El autor considera y refuta adecuadamente los contraargumentos?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Aporte al campo

Criterio	Sí	No	Recomendaciones/Observaciones
¿El libro contribuye de manera significativa a su campo de estudio?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
¿Presenta nuevos hallazgos o teorías?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
¿Desafía o expande la comprensión actual de un tema?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Puede expandir la comprensión del proceso formal, pero no aporta análisis profundo o crítico.

Público objetivo

Criterio	Sí	No	Recomendaciones/Observaciones
¿Es apropiado para el nivel de conocimiento y experiencia del público objetivo?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
¿Cumple con las expectativas del público objetivo?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.



CONCLUSIÓN

Recomendación Final:

- Aprobado sin modificaciones.
 Aprobado con modificaciones menores.
 Aprobado con modificaciones mayores.
 No aprobado.

Muchas gracias por su invaluable colaboración y por su aporte para garantizar la calidad de las publicaciones.

Nota. Calificado por la Sra. Guadalupe León, propietaria del Restaurante - Marisquería Chola Cuencana

Anexo 3.

Validación del Manual mediante la Rúbrica establecida.

Datos:

Nombre del dictaminador/a o revisor/a:

EDISON DAVID FLORES QUISTIAL
Cédula de Identidad 0503756710
Título del Revisor LICENCIADO

Nombre/Título del libro:

Manual de Tramitación Legal para Apertura de Restaurantes en la ciudad de Cuenca

DICTAMEN

RECOMENDACIÓN	MARQUE LA CASILLA (X)
Que sea publicado	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Que sea publicado cuando el autor ajuste las recomendaciones indicadas por las personas evaluadoras	X
No publicar	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

ASPECTOS POR EVALUAR RESPECTO AL CONTENIDO DEL ESCRITO. MARQUE LA CASILLA CON (X)

Criterio	Aprobado	No Aprobado	Recomendaciones/Observaciones
Contenido			
Originalidad: ¿El libro presenta ideas o perspectivas nuevas y significativas en su campo?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Precisión: ¿La información presentada es precisa y está respaldada por evidencia?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Claridad: ¿El libro está bien escrito y organizado, de manera que sea fácil de entender para el público objetivo?	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	X	Eliminar las viñetas del índice y enumerar o a su vez eliminar los temas del índice, revisar los signos de puntuación que hay muchas pausas por incluir.
Importancia: ¿El libro trata de un tema importante y relevante para su público objetivo?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Impacto: ¿El libro tiene el potencial de tener un impacto significativo en su campo?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Criterio	Argumentación		Recomendaciones/Observaciones
	Si	No	
Lógica: ¿Los argumentos del autor son lógicos y bien fundamentados?	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	X	El Modelo CANVAS es irrelevante si no hay más información para el uso de la misma, por lo tanto, se debe incluir.

Evidencia: ¿El autor proporciona evidencia suficiente para respaldar sus afirmaciones?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	En los horarios se debe aclarar que suelen haber modificaciones especiales por días festivos según su la provincia. Esto lo podemos hablar al inicio de forma general, ya que incluso los valores a pagar por ciertos trámites, pueden variar con el tiempo.
Contraargumentos: ¿El autor considera y refuta adecuadamente los contraargumentos?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Aporte al campo			
Criterio	Si	No	Recomendaciones/Observaciones
¿El libro contribuye de manera significativa a su campo de estudio?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
¿Presenta nuevos hallazgos o teorías?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
¿Desafía o expande la comprensión actual de un tema?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
			información que permita al lector conocer más, como: Bloques del Modelo enfocado al restaurante. Cómo aplicar el modelo CANVAS en un restaurante (ya que el link adjunto, habla de manera general para cualquier negocio). Herramientas y Recursos adicionales que ayuden al lector. NO se debe incluir teoría detallada, Jerga Técnica o contenido no relevante para evitar confundir al lector.
			En los horarios se debe aclarar que

Público objetivo			
Criterio	Si	No	Recomendaciones/Observaciones
¿Es apropiado para el nivel de conocimiento y experiencia del público objetivo?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
¿Cumple con las expectativas del público objetivo?	X	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Comentarios Generales del Revisor.

CONCLUSIÓN

Recomendación Final:

- Aprobado sin modificaciones.
 Aprobado con modificaciones menores.
 Aprobado con modificaciones mayores.
 No aprobado.

Muchas gracias por su invaluable colaboración y por su aporte para garantizar la calidad de las publicaciones.

Nota. Calificado por el Licenciado Edison Flores, docente del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano.

Anexo 4.

Simulación de apertura de restaurantes.



Nota. *Simulación de la apertura de un restaurante.*