

Pregrado

**Carrera: GESTIÓN TURÍSTICA E INNOVACIÓN
EN LA HOSPITALIDAD**

Asignatura (UIC):

EMPRENDIMIENTO TURÍSTICO Y HOTELERO

Trabajo de titulación previo a la obtención del

**Título en: TECNÓLOGO UNIVERSITARIO EN
GESTIÓN TURÍSTICA E INNOVACIÓN EN
LA HOSPITALIDAD**

Tema: EL VELERO CAFETERIA

Autor/s: NORA LILIANA REA TROYA

Tutor: ROBERTO CARRILLO FLORES

Fecha: 29 de agosto del 2025



Autor:



REA TROYA NORA LILIANA

**Título a obtener: Gestión Turística e Innovación en la
Hospitalidad**

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: nora.rea@ister.edu.ec

Dirigido por:



CARRILLO FLORES ROBERTO ENRIQUE

Título: MBc. Biología de la Conservación

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: roberto.carrillo@ister.edu.ec

Todos los derechos reservados.

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la Ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra para fines comerciales, sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual. Se permite la libre difusión de este texto con fines académicos, investigativos por cualquier medio, con la debida notificación a los autores.

©2024 Tecnológico Universitario Rumiñahui

SANGOLQUÍ – ECUADOR

REA TROYA NORA LILIANA

PROYECTO DE CAFETERIA EL VELERO

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-6-6.1

Sangolquí, 29 de agosto de 2025

MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA

MBc Roberto Carrillo Flores
COORDINADORA DE TITULACIÓN

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO

Presente

Por medio de la presente, yo, Nora Liliana Rea Troya declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado Cafetería EL Velero de la Tecnología Universitaria en Gestión Turística e Innovación en la Hospitalidad; y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario, los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra. En fe de lo cual, firmo la presente.

Atentamente,

Nombre: Nora Liliana Rea Troya

C.I.:2000053237

**FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN BIBLIOTECA INSTITUTO
SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO**

CT-ANX-2024-ISTER-1 CARRERA:

**TECNOLOGIA UNIVERSITARIA EN GETIÓN TURÍSTICA E INNOVACIÓN EN LA
HOSPITALIDAD.**

AUTOR/ES: NORA LILIANA REA TROYA

TUTOR: ROBERTO ENRIQUE CARRILLO FLORES

CONTACTO ESTUDIANTE: 0991858425

CORREO ELECTRÓNICO: nora.rea@ister.edu.ec

TEMA: PROYECTO DE CAFETERIA EL VELERO

Dedicatoria

Este trabajo de tesis lo dedico con amor a mis queridos padres, quienes me han sabido dar ejemplos de superación. El amor y sacrificio fueron la base fundamental para lograr este objetivo. Su apoyo incondicional y su ejemplo ha sido para mí una guía y una ruta a seguir para alcanzar esta meta.

A mis queridas hijas Camila y Sophie que llenan mi vida de alegría y esperanza, este logro también les dedico a ustedes, y con este mi compromiso de ser su ejemplo ya que con esfuerzo y dedicación se puede alcanzar los sueños.

Gracias por ser mi motor y la razón de mi vida.

Agradecimientos

Quiero expresar mi agradecimiento a los docentes y a la Institución

Un agradecimiento especial a mi tutor MBc. Roberto Carrillo Flores por el apoyo, paciencia y dirección durante todos estos años de carrera, sus consejos y orientación fueron fundamentales para alcanzar esta meta.

A mis padres, hijas y a mi esposo por el apoyo, comprensión y ánimos sobre todo en momentos difíciles. Mis agradecimientos profundos al Universitario Rumiñahui y al departamento académico que me ayudaron a formarme y a desarrollarme profesionalmente.

Este logro también es suyo.

Gracias

Resumen:

Durante la Pandemia del Covid, en las Islas Galápagos muchas empresas cerraron y nos quedamos sin trabajo, es aquí cuando surge la idea de instalar una cafetería como una iniciativa para generar ingresos y dinamizar la economía.

La cafetería se creó con artículos y electrodomésticos de nuestra casa, fue un espacio hermoso ya que parte de nuestra casa estaba en la cafetería, llenos de sueños y esperanza de que todo pasaría, como fueron tiempos difíciles había que adaptarse a todo y a las restricciones sanitarias ofreciendo servicios como entrega a domicilio.

Nuestra propuesta se basó en utilizar productos locales como café y demás productos orgánicos que hay en las islas, que nuestros productores locales sacan a la venta, como era pandemia aprendimos a reconocer y valorar el trabajo y sacrificio de nuestra gente, es así como la principal inspiración es trabajar con productos locales.

Luego de este contexto la Cafetería estará ubicada en la Avenida Baltra y 18 de Febrero en la Isla Santa Cruz, en el tercer piso de un edificio con espacio amplio y cuenta con una espectacular Vista al Mar ofrece una propuesta de valor única que combina una experiencia gastronómica con un fuerte compromiso ambiental, La cafetería el Velero permitirá que los clientes se sirvan alimentos orgánicos y lo más importante que son alimentos y productos de nuestros productores locales de esta manera se tiene un estilo de vida más saludable y sostenible.

La Cafetería el Velero utilizará materiales amigables con el medio ambiente reflejando la conservación de las Islas Galápagos, de esta manera minimiza el impacto ambiental.

Este enfoque sostenible y consciente no solo atrae a turistas y locales interesados en el cuidado ambiental, sino que también contribuye a la sostenibilidad y la importancia de preservar las Islas Galápagos, posicionándose como un referente de responsabilidad ecológica en la región.

Palabras claves: Cafetería Sostenible, Vista al Mar

Abstract:

This project presents a sustainable café located on the third floor of a building with a spectacular ocean view . The café offers a unique customer experience focused on serving organic foods and beverages using materials and practices that promote environmental responsibility. Committed to the conservation of the fragile Galápagos ecosystem, the establishment integrates eco-friendly architecture and operations designed to minimize ecological impact. By prioritizing local organic products and sustainable sourcing, the café supports community agriculture and reduces carbon footprint. This innovative approach provides visitors and locals alike an immersive, healthy, and environmentally conscious culinary experience while raising awareness about the importance of preserving the natural heritage of the Galápagos. The café stands as a model of how hospitality can harmonize with ecological stewardship to create value beyond profit, fostering sustainability in one of the world's most precious natural reserves

Keywords: Eco-Friendly, ocean view, café

SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN CT-ANX-2024-

ISTER-2 Sangolquí, 29 de agosto del 2025

Sres.- INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO Presente A través del presente me permito aceptar la publicación del trabajo de titulación de la Unidad de Integración Curricular en el repositorio digital “DsPace” del estudiante: Nora Liliana Rea Troya, con C.I.: 2000053237 alumno de la Carrera TECNOLOGIA UNIVERSITARIA EN GETIÓN TURÍSTICA E INNOVACIÓN EN LA HOSPITALIDAD

Atentamente,

Firma del Estudiante:

C.I.: 2000053237

SÓLO PARA USO DEL ISTER Han sido revisadas las similitudes del trabajo en el software “TURNITING” y cuenta con un porcentaje de; motivo por el cual, el Proyecto Técnico de Titulación es publicable. (EL PORCENTAJE DE SIMILITUD DEBE SER MÁXIMO DE 15%) _____

MSc. Elizabeth Ordoñez

DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín

COORDINADORA DE TITULACIÓN

Fecha del Informe ____ / ____ / ____

Índice de contenido:

Planteamiento del problema	11
Problema científico	11
Preguntas científicas o directrices	12
Objetivos específicos	12
Justificación.	13

INTRODUCCIÓN

Planteamiento del problema

El Archipiélago de las Galápagos enfrenta un gran crecimiento poblacional y en el turismo también, lo que genera mayor demanda de alimentos, agua y espacios, que es un impacto en el ecosistema de las Islas. En este contexto presenta un problema para las cafeterías que deben equilibrar la oferta de productos y servicios minimizando el impacto ecológico, y promoviendo prácticas sostenibles que protejan las islas.

Para esto es necesario crear diseños o propuestas en el sector gastronómico para integrar materiales orgánicos y respetuosos con el medio ambiente contribuyendo al desarrollo responsable y a la conservación. Conocer Galápagos desde el café es descubrir aromas, sabores y texturas en un paraíso (Café de Galápagos, aroma y sabor para descubrirlo en este feriado – Ministerio de Turismo, s/f).

Problema científico

El problema científico para una cafetería en las Galápagos puede exponerse de la siguiente manera.

Hay una deficiencia y desconocimiento en la implementación de prácticas agronómicas adecuadas, en la producción y proceso del café. Los caficultores presentan limitaciones técnicas falta de acompañamiento durante las etapas del cultivo y postcosecha, estos factores afectan en la calidad del café, para esto es necesario aplicar metodologías agronómicas amigables con el medio ambiente que mejoren la calidad y la sostenibilidad de la producción de café. (Proaño, 2019)

Preguntas científicas o directrices

¿Cuáles son los principales factores limitantes en la cadena productiva del café en Galápagos que afectan su competitividad en mercados nacionales e internacionales?

¿Qué estrategias de manejo de recursos hídricos pueden implementarse para optimizar la producción de café en un entorno con escasez de agua potable?

Objetivo general

Desarrollar un proyecto para la creación y operación de una cafetería sostenible en las Islas Galápagos que ofrezca alimentos orgánicos y utilice materiales eco-amigables, promoviendo una experiencia gastronómica saludable y responsable con el medio ambiente, mientras se contribuye a la conservación del ecosistema local y al desarrollo socioeconómico de la comunidad.

Objetivos específicos

Elaborar, un menú creado en alimentos orgánicos saludables y lo más importante que venga de nuestros productores locales de Galápagos.

Implementar prácticas sostenibles en el negocio, el manejo de residuos, ahorro energético y campañas de concientización ambiental.

Justificación.

La propuesta contribuye a la economía local proporcionando empleo y promoviendo el consumo de productos agrícolas orgánicos cultivados en la región favoreciendo a los pequeños agricultores, además fomenta una cultura ambiental entre visitantes y habitantes, creando la importancia de cuidar este paríso natural único en el mundo.

La cefetería el Velero se posiciona como modelo de emprendimiento consiente y que aporta al desarrollo social, económico y ambiental. Apoyando también al turismo responsable y a la preservacion del entorno para las futuras generaciones.

CAPÍTULO I:

MARCO TEÓRICO

Antecedentes

Conceptos claves: tipos hipertensión, causas consecuencias, factores de riesgo, prevención, tratamiento.

Teorías (referente teórico: damos la explicación de la teoría y luego qué relación tiene con su tema)

Contexto:

Glosario de términos:

Hiperglicemia :

Maniobra:

Salud:

Salud sexual:

Adolescencia:

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

1. **Tipo de investigación:** Se define el enfoque de la investigación, ya sea cualitativa, cuantitativa o mixta. Cada enfoque tiene sus propios métodos y técnicas de recolección y análisis de datos.
2. **Diseño de investigación:** Se especifica el diseño de investigación que se utilizará, como experimental, descriptivo, correlacional o de caso de estudio. El diseño determina la forma en que se recolectarán y analizarán los datos.
3. **Población y muestra:** Se define la población de estudio, que es el conjunto de individuos o elementos que se consideran relevantes para la investigación. Se selecciona una muestra representativa de la población para realizar la investigación.
4. **Instrumentos de recolección de datos:** Se describen los instrumentos que se utilizarán para recolectar los datos, como encuestas, entrevistas, observación, análisis de documentos, etc. Se explica cómo se diseñaron y validaron los instrumentos.
5. **Procedimiento de investigación:** Se detalla paso a paso el procedimiento que se seguirá para realizar la investigación. Esto incluye la aplicación de los instrumentos, la recolección de datos, el análisis de datos y la interpretación de resultados.
6. **Análisis de datos:** Se explica cómo se analizarán los datos recolectados, utilizando técnicas estadísticas o métodos cualitativos, según corresponda.

7. **Consideraciones éticas:** Se describen las consideraciones éticas que se tendrán en cuenta durante la investigación, como el consentimiento informado, la confidencialidad y la protección de los participantes.

CAPÍTULO III

PROPUESTA DEL DESARROLLO DEL PROYECTO TÉCNICO

La propuesta de hacer una cafetería en Galápagos, se basa en construir un espacio innovador y responsable con el medio ambiente, ubicado en el tercer piso con una vista al mar espectacular. Este proyecto esta alineado con el turismo sostenible, involucrando las practicas amigables con el ambiente y fortaleciendo la economía local.

La cafetería “El Velero” llama a una experiencia de sabores y a un compromiso con la naturaleza.

Concepto y Filosofía del Proyecto

El desarrollo técnico está enfocado en dar soluciones prácticas para cumplir con estos objetivos este se divide en las siguientes áreas.

Planos: Se debe crear un plano que garantice las instalaciones adecuadas como cocina, servicio, y maximice sobre todo la vista al Mar de los clientes.

Materiales: para la construcción se debe implementar materiales reciclados, ecológicos y renovables, así como también implementar materiales de origen local.

Iluminación: En este sentido se priorizará la luz natural, por que es un espacio abierto y así reducir el consumo de energía eléctrica.

Tecnología y Equipamiento: Se utilizará equipos que tengan tecnología de ahorro de energía

Gestión de Residuos: Este tema muy importante para los Galapagueños que tenemos la cultura de reciclar desde hace muchos años, será muy sencillo, implementar contenedores de colores para el uso adecuado de la clasificación de los desperdicios.

Y para las áreas de trabajo como cocinas instalar los contenedores igualmente para su respectivo reciclaje, con la diferencia de que los desperdicios orgánicos puedan ser utilizados por productores locales. En el caso de incumplimiento de estas reglas de gestión de residuos el negocio será sancionado. (Reglas de reciclaje en Galápagos, s/f)

Sistema de Agua: Se realizará la recopilación de agua lluvia para que esta pueda ser utilizada para la limpieza y riego, también se instalaran lavamanos con sensores para evitar el desperdicio de agua.

Cadena de Suministros y Abastecimiento: en este concepto es muy fundamental para la sostenibilidad del proyecto El Velero. Productores locales, menú de temporada y los Empaques sostenibles. Se trabajará en alianzas estratégicas con los productores locales para el abastecimiento de productos frescos, así como se trabajará en función de los productos de temporada para evitar importar alimentos. Respecto a los empaques sostenibles se utilizará empaques biodegradables, eliminando los envases de plástico.

Plan sostenible:

La cafetería funcionara con los indicadores claves de desempeño que existe para ver el estado real del negocio.

Capacitación al personal, todo el personal recibirá capacitación desde prácticas sostenibles hasta manejo de residuos y ahorro de energía.

Comunicación con el Cliente: se realizará charlas sobre cuidado del medio ambiente, o se transmitirá en redes sociales o en la página de la cafetería informativos.

Estimación de Presupuesto:

CATEGORIA	DETALLE /ACTIVIDAD	INVERSION	NOTAS
Plan de negocio	Concepto, objetivo, análisis de mercado estratégica, marketing etc.	\$2.000	Documento base para buscar inversionistas o créditos para el proyecto
Presupuesto Inicial	Estimación de costos, infraestructura, equipos etc.	50.000	El equipo depende del tamaño, calidad de equipos y enfoque de sostenibilidad.
Permisos y trámites obtención del RUC	Se realiza el Trámite para persona natural o jurídica	Gratuito	Requisito para poder realizar la actividad comercial
Registro de Turismo	Certificado del Ministerio de Turismo	\$50 a \$ 250	Obligatorio para establecimientos de alimentos y bebidas. Con este permiso acredita formalmente su cafetería.
Permiso de Funcionamiento	Emitido por el GAD	\$50 - \$500	Licencia única anual de Funcionamiento
Permiso del Cuerpo de Bomberos	Cumplimientos de medidas de seguridad	varia	Inspección Anual
Patente Municipal	Permiso de Actividades	Tasa variable	Permiso para operar en el Cantón
Infraestructura y Diseño			

adecuación del local	Instalaciones eléctricas, gas y decoración	\$8.500	Pintura, cocina, bar
Mobiliario sillas mesas	sillones, estanterías	\$ 3200.00	Utilizar madera local
Iluminación	Luces, lámparas	480.00	Que reduzcan el consumo de energía
Equipamiento			
Bar/Cafetería	maquina expreso/molino/ licuadora/batidora etc.	12.000	Se utilizará equipos eficientes y de buena calidad
Cocina	Vajilla /congelador /refrigerador	5000	
Menaje y Utensilios	Paltos, Tasas, vasos, ollas, sartenes	800.00	Adquirir productos de artesanos locales
Punto de Venta	Caja	950.00	Para facturar e inventario
Sostenibilidad			
Proveedores	Acuerdos con productores	varia	Apoya la economía local
Gestión de Residuos	Tachos para reciclar	220.00	cumplir con el manejo de los desechos
Inventario inicial	Compra de insumos iniciales	1500.00	Productos de temporada y locales
Personal	contratación de Baristas, chef, mesero	varia	Invertir en capacitación y atención al cliente.
Marketing y promoción	Marca. Redes sociales, menú material informativo	300	Promover el concepto de turismo responsables y sostenible.

Ingresos Diarios Cafetería El Velero

Categoría del Producto	% de Ingreso	Ingreso Mensual Estimado	Nota
------------------------	--------------	--------------------------	------

Café y bebidas	40%	\$3100.00	Expresos, lates, capuchinos, infusiones y jugos
Pastelería y Postres	20%	\$1500.00	Tortas, galletas, muffins.
Alimentos Preparados	35%	\$2.713,00	Sánduches, ensaladas y platos del día
Venta de productos locales	5%	\$380.00	Café en grano, mermeladas artesanales

En Ecuador la apertura de una cafetería no se rige por la ley solo del Ministerio de Turismo, si no también por una serie de normativas, y reglamentos que regulan la actividad turística, así como de Alimentos y Bebidas. EL Ministerio de Turismo es la entidad principal, pero los trámites y permisos dependen de otras instituciones del Estado.

En el art. 8 de la Ley de Turismo es fundamental ya que establece que, para ejercer la actividad de Alimentos y Bebidas se debe obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento. (ver anexo A).

El reglamento establece que, para la regulación, clasificación y categorización establece los requisitos para el ejercicio de la actividad de alimentos y bebidas, en este reglamento se define claramente lo que es una cafetería como un establecimiento turístico.

Para este requisito debes ingresar a la plataforma digital del SITURIN y registrar tu establecimiento en el Ministerio de Turismo. (REGLAMENTO TURÍSTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS, 2021)

Otros requisitos que se debe obtener son:

- EL RUC requisito emitido por el Servicio de Rentas Internas, ingresando como actividad económica como restaurantes y bebidas.
- Permiso de Cuerpo de Bomberos: Esta es obligatoria para estar seguros de que tu establecimiento cumple con todos los requisitos de seguridad contra incendios.
- En los GADS también se debe realizar los trámites de Patente correspondiente al año, y el permiso de la LUAF que es la Licencia Anual de Funcionamiento.
- Adicional se debe cumplir con una serie de otras leyes y normativas como: Ordenanzas Municipales como uso y gestión de suelo
- Ordenanzas de Gestión Ambiental
- Ley orgánica de salud, control y regulación sanitaria
- Código de Trabajo
- Seguridad y Salud Ocupacional

En general la apertura de la Cafetería el Velero involucra una serie de actores y necesita el cumplimiento de estas leyes y ordenanzas para el buen manejo de esta.

Conclusiones

En conclusión, la Cafetería el Velero es mas que un proyecto innovador y responsable, que planifica los ingresos de rentabilidad con los de sostenibilidad. El éxito dependerá de un plan técnico estratégico y de una administración eficiente, pero sobre todo del compromiso con su gente proveedores locales y el medio ambiente, este permitirá posicionarse en una de las cafeterías de turismo gastronómico responsable en la Provincia de Galápagos.

Recomendaciones

Una de las recomendaciones estratégicas que aplicaremos son:

La idea no es solo decir trabajamos con productores locales, crearemos una historia donde cuente parte de los productos, que hablen del café, de la finca donde el cliente pueda leer y conectar.

Realizaremos Eventos y Talleres donde expondrán los mismos productores u producto, generando valor así atraeremos clientes.

Experiencia del Cliente La misma debe ser inolvidable es por esta razón que contaremos con un personal capacitado.

La Experiencia de la Cafetería el Velero es hablar de una historia que va más allá de una taza de café. Es una fusión de los sentidos, un compromiso con el entorno y una conexión con mi cultura local.

Bibliografía

Café de Galápagos, aroma y sabor para descubrirlo en este feriado – Ministerio de Turismo. (s/f). Gob.ec. Recuperado el 28 de agosto de 2025, de <https://www.turismo.gob.ec/cafe-de-galapagos-aroma-y-sabor-para-descubrirlo-en-este-feriado/>

Proaño, J. (2019, marzo 11). ¿Cómo Es Cultivar Café En Las Islas Galápagos? Perfect Daily Grind Español. <https://perfectdailygrind.com/es/2019/03/11/como-es-cultivar-cafe-en-las-islas-galapagos/>

Reglas de reciclaje en Galápagos. (s/f). Santa Cruz Galápagos. Recuperado el 28 de agosto de 2025, de <https://galapagossantacruz.com/es-ec/galapagos/recomendaciones/reglas-reciclaje-galapagos-alv467twu>

REGLAMENTO TURÍSTICO DE ALIMENTOS y BEBIDAS PARA LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS. (2021). GOBIERNO DEL ENCuentro. https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/15-09-2021-propuesta_reglamento_turisticos_alimentos_y_bebidas_gala%CC%81pagos.pdf

Anexos

Anexo A: LEY DE TURISMO

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

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Jurisprudencia:

Gaceta Judicial, CONTRATO DE VIAJE O DE TURISMO, 31-jul-2001

Art. 6.- Los actos y contratos que se celebren para las actividades señaladas en esta Ley estarán sujetas a las disposiciones de este cuerpo legal y en los reglamentos y normas técnicas y de calidad respectivas.

Art. 7.- Las personas jurídicas que no persigan fines de lucro no podrán realizar actividades turísticas para beneficio de terceros.

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

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

Art. 10.- El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia única Anual de Funcionamiento; lo que les permitirá:

- a. Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley;
- b. Dar publicidad a su categoría;
- c. Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario instalación o establecimiento;