

Área de Conocimiento de Tecnología de la
Información y Comunicación

Estudio de prefactibilidad para la creación de un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona, municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales, periodo 2025-2029

Trabajo Monográfico para optar al título de
Ingeniero de Sistemas

Elaborado por:

Br. Bryan Jowell
Macnally Morales
Carnet: 2019-0036J

Br. Bryan Yaxel Cruz
Quezada
Carnet: 2019-0018J

Br. Jeyri Ramon
Fernández Reyes
Carnet: 2018-0016J

Tutor:

Ing. Elier Rocha

Área de Conocimiento de Tecnología de la Información
y Comunicación

Estudio de prefactibilidad para la creación de un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona, municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales, periodo 2025-2029

Trabajo Monográfico para optar al título de
Ingeniero de Sistemas

Elaborado por:

Br. Bryan Jowell
Macnally Morales
Carnet: 2019-0036J

Br. Bryan Yaxel Cruz
Quezada
Carnet: 2019-0018J

Br. Jeyri Ramon
Fernández Reyes
Carnet: 2018-0016J

Tutor:

Ing. Elier Rocha

Abril, 2025
Managua, Nicaragua



Área de Conocimiento de
Tecnología de la Información
y Comunicación

Managua, 12 de julio 2024

Br. Bryan Jowell Macnally Morales
Br. Bryan Yaxel Cruz Quezada
Br. Jeyri Ramón Fernández Reyes
Egresados Programa académico Ingeniería de Sistemas
Sus manos.-

Estimados Egresados:

Reciban cordiales saludos y éxito en sus actividades.

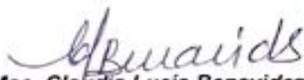
Por medio de la presente, les comunico la aprobación del Protocolo de trabajo monográfico titulado: **"Estudio de prefactibilidad para la creación de un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona, municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales, periodo 2025-2029"**, el cual cumple con los requisitos establecidos en el capítulo II de la normativa de trabajos monográficos de la UNI como forma de culminación de estudios, por lo que queda oficialmente aprobado por esta Dirección.

El docente responsable de acompañarle en el proceso de desarrollo de su tema monográfico es la Lic. Leonarda del Carmen Laguna Lumbi.

A partir de la fecha de aprobación del protocolo monográfico, tienen un máximo de doce meses para presentar los documentos correspondientes para la coordinación del proceso de pre defensa.

Atentamente,




Msc. Claidia Lucía Benavidez Rugama
Directora Área de Conocimiento de
Tecnología de la Información y Comunicación

Cc. Lic. Leonarda del Carmen Laguna Lumbi – Tutor
MSc. Cedrick DallaTorre Parrales – Secretario Académico
Archivo DACTIC.

Móvil: (505) 8588 8333



Recinto Universitario Simón Bolívar
Avenida Universitaria,
Managua, Nicaragua,
Apdo. 5595



www.uni.edu.ni

Juigalpa, Chontales
20 de octubre 2024

MSc. Claudia Benavides Rugama
Directora Área de Conocimiento de Tecnología de la Información y la
Comunicación DACTIC
Su despacho

Estimada master Benavides:

Reciba un cordial saludo de nuestra parte.

El motivo de la presente es para solicitar el cambio de Tutor de nuestra monografía con el título *"Estudio de prefactibilidad para la creación de un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona, municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales, período 2025-2029"*, realizada por los siguientes bachilleres:

Br. Bryan Jowell Macnally Morales	2019-0036J
Br. Bryan Yaxel Cruz Quezada	2019-0018J
Br. Jeyri Ramon Fernández Reyes	2018-0016J

En tal caso, nuestro tutor autorizado era la Lic. Leonarda Laguna Lumbi, quien ya no podrá continuar con tal, debido a que ya no es parte del cuerpo docente de nuestra universidad (UNI), por ello, solicitamos nos sea aprobado como tutor al Ing. Elier Rocha, en sustitución de la Profesor Laguna Lumbi.

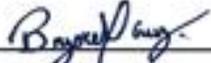
Cabe mencionar, que ambos maestros están de acuerdo con el cambio que solicitamos.

Sin más a que referimos, nos despedimos.

Atentamente,



Br. Bryan Jowell Macnally Morales
Carnet N° 2019-0036J



Br. Bryan Yaxel Cruz Quezada
Carnet N° 2019-0018J



Br. Jeyri Ramon Fernández Reyes
Carnet N° 2018-0016J



Vo. Bo. Lic. Leonarda Laguna Lumbi



Vo. Bo. Ing. Elier Rocha
Docente UNI-CUR-Juigalpa

C/c Archivo

Juigalpa, Chontales
7 de abril 2025

Msc. Claudia Benavidez Rugama
Directora Área de Conocimiento de Tecnología de la Información y
Comunicación DACTIC
Su despacho:

Estimada Master Benavidez:

Reciba cordiales saludos de mi parte.

Por este medio deseo comunicarle en calidad de tutor del tema monográfico:
"Estudio de prefactibilidad para la creación de un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona, municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales, periodo 2025-2029", que he revisado el documento final de la monografía el cual cumple con la normativa para la elaboración de trabajos monográficos.

Por lo cual he autorizado a los bachilleres:

- Br. Bryan Jowell Macnally Morales 2019 – 0036J
- Br. Bryan Yaxel Cruz Quezada 2019 – 0018J
- Br. Jeyri Ramon Fernández Reyes 2018 – 0016J

La entrega del documento a la instancia correspondiente para que se proceda a la defensa del mismo cumpliendo con las observaciones de la pre defensa.

Sin más que agregar y deseándole éxito en sus labores académicas y administrativas, me despido.

Atentamente,



Ing. Elier Javier Rocha Solano

Docente CUR UNI - Juigalpa



Area de Conocimiento de
Tecnología de la Información
y Comunicación

SECRETARIA DE ÁREA ACADÉMICA

F-8: CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA

El suscrito Secretario del **ÁREA DEL CONOCIMIENTO DE TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN** hace constar que:

MACNALLY MORALES BRYAN JOWELL

Carne: **2019-0036J** Turno: Diurno Plan de Asignatura: **2015** de conformidad con el Reglamento Académico vigente en la Universidad, ha aprobado todas las asignaturas correspondientes a la carrera de **INGENIERÍA DE SISTEMAS**, en el año 2023 y solo tiene pendiente la realización de una de las formas de culminación de estudio.

Se extiende la presente **CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA**, a solicitud del interesado en la ciudad de Managua, a los seis días del mes de mayo del año dos mil veinte y cuatro.

Atentamente,

Ing. Cedrick Elksnherr DallaTorre Parrales
SECRETARIO DE ÁREA ACADÉMICA

Móvil: (505) 8588 8335

Recinto Universitario Simón Bolívar
Avenida Universitaria,
Managua Nicaragua,
Código 5595

www.unl.edu.ni

IMPRESO POR SISTEMA DE REGISTRO ACADÉMICO EL 06-may-2024



Área de Conocimiento de
Tecnología de la Información
y Comunicación

SECRETARÍA DE ÁREA ACADÉMICA

F-8: CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA

El Suscrito Secretario del **ÁREA DEL CONOCIMIENTO DE TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN** hace constar que:

CRUZ QUEZADA BRYAN YAXEL

Carné: **2019-0018J** Turno: **Diurno** Plan de Asignatura: **2015** de conformidad con el Reglamento Académico vigente en la Universidad, ha aprobado todas las asignaturas correspondientes a la carrera de **INGENIERÍA DE SISTEMAS**, en el año 2023 y solo tiene pendiente la realización de una de las formas de culminación de estudio.

Se extiende la presente **CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA**, a solicitud del interesado en la ciudad de Managua, a los seis días del mes de mayo del año dos mil veinte y cuatro.

Atentamente,

Ing. Cedrick Elksnherr DallaTorre Parrales
SECRETARIO DE ÁREA ACADÉMICA

Móvil: (505) 8588 8333

Recinto Universitario Simón Bolívar
Avenida Universitaria
Managua, Nicaragua,
Apdo. 5595

www.uni.edu.ni

IMPRESO POR SISTEMA DE REGISTRO ACADÉMICO EL 06-may.-2024



Área de Conocimiento de
Tecnología de la Información
y Comunicación

SECRETARIA DE ÁREA ACADÉMICA

F-8: CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA

El Suscrito Secretario del **ÁREA DEL CONOCIMIENTO DE
TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN** hace constar que:

FERNANDEZ REYES JEYRI RAMON

Carné: **2018-0016J** Turno: **Diurno** Plan de Asignatura: **2015** de conformidad con el Reglamento Académico vigente en la Universidad, ha aprobado todas las asignaturas correspondientes a la carrera de **INGENIERÍA DE SISTEMAS**, en el año 2023 y solo tiene pendiente la realización de una de las formas de culminación de estudio.

Se extiende la presente **CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA**, a solicitud del interesado en la ciudad de Managua, a los uno días del mes de julio del año dos mil veinte y cuatro.

Atentamente,



Ing. Cedrick Elksnherr Dalla Torre Parrales
SECRETARIO DE ÁREA ACADÉMICA

Móvil: (505) 8588 8333

Recinto Universitario Simón Bolívar
Avenida Universitaria
Managua, Nicaragua.
Apdo. 5595

IMPRESO POR SISTEMA DE REGISTRO ACADÉMICO EL 01-jul-2024 www.uni.edu.ni

ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
II.	ANTECEDENTES.....	3
III.	SITUACIÓN PROBLEMICA.....	4
IV	JUSTIFICACIÓN	5
V	OBJETIVOS	6
VI	MARCO TEORICO.....	7
	CAPITULO I: ESTUDIO DE MERCADO.....	31
1	Caracterización del mercado	32
1.1	Condiciones sociales.....	33
1.2	Condiciones económicas.....	33
1.3	Condiciones culturales	34
1.4	Entorno tecnológico.....	34
1.5	Ambiente competitivo	34
1.6	Alcance del mercado.....	34
1.7	Sistemas de proveedores.....	35
1.8	Segmentación del mercado	35
2	Definición del servicio	37
2.1	El servicio en el mercado	37
2.2	Naturaleza y uso del servicio.....	37
2.3	Componentes de los servicios en el hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona.....	38
2.3.1	Hotel	38
2.3.2	Restaurante	40
2.3.3	Senderismo.....	42
2.3.4	Camping	43
2.3.5	Canopy	44
2.3.6	Cabalgata	45
2.3.7	Salto.....	46
3	Análisis de la demanda.....	46

3.1	Identificación del universo	46
3.2	Cálculo de la muestra	47
3.4.	Proyección de la demanda	52
4.	Análisis de la oferta	54
4.1.	Demanda potencial insatisfecha.....	57
4.2.	Participación de mercado	58
5.	Análisis de precio.....	59
6.	Comercialización del servicio.....	61
6.1.	Canales de comercialización	62
6.2.	Estrategia de comercialización	62
7.	Promoción y publicidad del proyecto	63
7.1.	Publicidad.....	64
7.2.	Presupuesto publicitario	65
7.3.	Logotipo.....	65
CAPITULO II: ESTUDIO TÉCNICO		67
1.	Localización del proyecto	68
1.1.	Macrolocalización.....	68
1.2.	Aspectos geográficos	68
1.3.	Aspectos institucionales	71
1.4.	Micro localización	71
2.	Factores que condicionan la mejor ubicación del proyecto	72
2.2.	Tamaño óptimo del proyecto	73
2.3.	Plano de la distribución de las instalaciones del proyecto hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona	74
2.4.	Especificaciones generales de las áreas del proyecto	77
3.	Ingeniería del proyecto	77
3.1	Requerimientos de servicios	77
3.2.	Presupuesto de inversión	78
3.2.1.	Recursos materiales	78
3.2.2.	Especificaciones de la obra civil	79
3.2.3.	Mobiliario y equipo	80

3.2.4.	Especificaciones del equipamiento	80
3.2.5.	Restaurante	82
3.2.6.	Senderismo.....	83
3.2.7.	Canopy	83
3.2.8.	Camping	84
3.2.9.	Inversión en equipo de oficina	84
3.2.10.	Materia prima e insumos	85
3.2.11.	Insumos de limpieza.....	87
3.3.	Recursos Humanos.....	88
3.3.1.	Organigrama	88
3.4.	Nómina mensual de trabajadores.....	90
3.5.	Flujograma del proceso de producción.....	91
3.6.	Estructura legal del proyecto	93
3.6.1.	Inscripción ante la Dirección General de Ingreso (DGI).....	93
3.6.2.	Aclaraciones sobre trámite en DGI	93
3.6.3.	Obtención de permisos de los Bomberos	94
3.6.4.	Solicitud de trámite de licencia sanitaria ante el MINSA	95
3.6.5.	Inscripción ante el Instituto Nicaragüense de turismo (INTUR).....	97
CAPITULO III: ESTUDIO Y EVALUACIÓN FINANCIERA		100
1.	Inversiones fijas	101
2.	Amortización del financiamiento (Préstamo).....	102
4.	Amortización de diferidos	102
5.	Depreciación de los activos	103
6.	Costos y gastos de operación del proyecto	103
7.	Proyección de ingresos	104
8.	Flujos de fondo	104
8.1.	Sin financiamiento	105
8.2.	Con financiamiento.....	106
9.	Flujo de Caja Operativo	106
10.	Estado de resultados proyectado	107
11.	Balance Inicial proyectado	108

12.	Indicadores financieros.....	109
12.1.	Tasa mínima aceptable de Rendimiento (TMAR)	109
12.2.	Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR) con financiamiento..	109
12.3.	Valor Actual Neto (VAN).....	110
12.4.	Valor Actual Neto con financiamiento (VAN)	111
12.5.	Valor Actual Neto sin financiamiento (VAN)	112
12.6.	Tasa Interna de Retorno (TIR).....	112
12.6.1.	Tasa Interna de Retorno (TIR) con financiamiento	113
12.6.2.	Tasa Interna de Retorno (TIR) sin financiamiento	114
12.7.	Relación Beneficio/Costo	114
12.8.	Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI)	115
12.9.	Resumen de los indicadores	117
12.9.1.	Indicadores sin financiamiento	117
12.9.2.	Indicadores con financiamiento	117
CAPITULO IV: IMPACTO AMBIENTAL.....		118
1.	Caracterización del medio ambiente natural.....	119
1.1.	Aire	119
1.2.	Agua	119
1.2.	Marco Político y legal.....	120
1.2.1.	Instituciones.....	120
1.2.2.	Leyes	120
1.3.	Alcance	121
1.4.	Descripción del área de influencia del proyecto.	122
1.5.	Fases del proyecto	123
1.5.1.	Construcción y acondicionamiento del local	123
1.5.2.	Operación	125
1.6.	Matrices	125
1.7.	Tipificación de los impactos detectados.....	129
1.8.	Medidas de mitigación de los impactos.	130
1.8.1.	Etapas de Construcción	130
1.8.2.	Etapas de Operación.....	134

VII. CONCLUSIONES	136
VIII. RECOMENDACIONES	137
IX. BIBLIOGRAFÍA.....	138
X. ANEXOS	141

Índice de tablas

Tabla 1 Clasificación de segmento de mercado	36
Tabla 2 Descripción de los servicios del hotel	39
Tabla 3 Descripción del servicio de senderismo	42
Tabla 4 Descripción del servicio de camping	43
Tabla 5 Descripción del servicio de canopy	44
Tabla 6 Descripción del servicio de cabalgata	45
Tabla 7 Descripción del servicio del salto	46
Tabla 8 PEA estimada por municipio	49
Tabla 9 Cálculo del número de encuestados	49
Tabla 10 Demanda, Oferta y Déficit del hotel	57
Tabla 11 Demanda, Oferta y Déficit del restaurante	57
Tabla 12 Participación de mercado.....	58
Tabla 13 Presupuesto publicitario	65
Tabla 14 Servicios básicos	78
Tabla 15 Especificaciones de la obra civil	79
Tabla 16 Costos totales de los presupuestos de recursos materiales	79
Tabla 17 Mobiliario y equipo	80
Tabla 18 Mobiliario de habitaciones.....	80
Tabla 19 Mobiliario de restaurante.....	82
Tabla 20 Mobiliario de senderismo	83
Tabla 21 Recursos del canopy.....	83
Tabla 22 Mobiliario de Camping	84
Tabla 23 Total de mobiliario	84
Tabla 24 Inversión equipo de oficina	84
Tabla 25 Insumos del restaurante.....	85

Tabla 26 Insumos de limpieza	87
Tabla 27 Presupuesto de equipo de seguridad y emergencia	88
Tabla 28 Total insumos	88
Tabla 29 Nómina mensual de trabajadores	90
Tabla 30 Presupuesto de Marco legal del proyecto	99
Tabla 31 Inversiones globales del proyecto	101
Tabla 32 Amortización del financiamiento.....	102
Tabla 33 Amortización de diferidos	102
Tabla 34 Depreciación de los activos	103
Tabla 35 Costos y gastos de operación del proyecto	103
Tabla 36 Proyección de ingresos.....	104
Tabla 37 Flujos de fondo sin financiamiento	105
Tabla 38 Flujos de fondo con financiamiento.....	106
Tabla 39 Flujo de Caja Operativo	106
Tabla 40 Estado de resultado proyectado	107
Tabla 41 Balance general inicial proyectado	108
Tabla 42 TMAR con financiamiento	110
Tabla 43 VAN con financiamiento	111
Tabla 44 VAN sin financiamiento	112
Tabla 45 TIR con financiamiento	113
Tabla 46 TIR sin financiamiento.....	114
Tabla 47 Relación Beneficio/Costo	115
Tabla 48 PRI	115
Tabla 49 Indicadores sin financiamiento.....	117
Tabla 50 Indicadores con financiamiento.....	117
Tabla 51 Área de influencia del proyecto.....	122
Tabla 52 Matriz LEOPOLD etapa de construcción	126
Tabla 53 Matriz LEOPOLD etapa de operación.....	127
Tabla 54 Matriz de valoración de impacto etapa de construcción.....	128
Tabla 55 Matriz de valoración de impacto etapa de operación	129
Tabla 56 Tipificación de los impactos	129

Índice de ilustraciones

Ilustración 1 Menú del restaurante	40
Ilustración 2 Canal de comercialización	62
Ilustración 4 Logo del hotel y restaurante salto La Quilona	66
Ilustración 5 Macro localización del proyecto	68
Ilustración 6 Ubicación geográfica del proyecto	69
Ilustración 7 Municipio donde se realizará el proyecto	70
Ilustración 8 Micro localización del proyecto.....	72
Ilustración 9 Micro localización del proyecto.....	72
Ilustración 10 Plano de la distribución de las instalaciones del proyecto.....	74

Índice de gráficos

Gráfico 1 Hacer turismo en la localidad	50
Gráfico 2 Visitaría el hotel y restaurante ecoturístico salto la Quilona	51
Gráfico 3 Atractivo con potencial turístico.....	52
Gráfico 5 Conoce sitios turísticos en San Pedro de Lóvago.....	54
Gráfico 6 Sitios turísticos de San Pedro de Lóvago	55
Gráfico 7 Servicios adicionales cuando realiza turismo.....	56
Gráfico 9 Precio considerable del hotel	60
Gráfico 10 Precio considerable del restaurante.....	61

DEDICATORIA

A DIOS, por brindarnos salud, fortaleza y la sabiduría necesaria para culminar con éxito una de las metas más importantes de nuestras vidas. Su protección y guía han sido fundamentales en cada paso de este camino, y todo lo que hemos logrado se lo debemos a Él.

A nuestros padres, quienes siempre han sido nuestro apoyo incondicional. Su amor, sacrificio y enseñanzas nos han inspirado a esforzarnos y a perseguir nuestros sueños. Agradecemos profundamente su confianza en nosotros y por estar presentes en cada momento de este proceso.

Sin su aliento y motivación, no habiéramos llegado hasta aquí. Este trabajo es tanto nuestro como de ustedes.

AGRADECIMIENTOS

Quemos expresar nuestro más sincero agradecimiento a **DIOS**, por ser nuestra guía y fortaleza en cada paso de este proceso. Su amor y sabiduría nos han permitido alcanzar esta importante meta.

A nuestros padres, por su amor incondicional, apoyo constante y por enseñarnos el valor del esfuerzo y la perseverancia. Su confianza en nosotros ha sido una fuente de inspiración y motivación.

A nuestros amigos y familiares, por estar siempre a nuestro lado, brindándonos su apoyo emocional y ánimo en los momentos de desafío. Su presencia en nuestras vidas ha hecho este viaje mucho más significativo.

A nuestro tutor, Lic. Leonarda Laguna Lumbi, por su dedicación, orientación y valiosos consejos durante todo el desarrollo de esta monografía. Su compromiso con nuestra formación ha sido fundamental en nuestro crecimiento académico.

Finalmente, queremos agradecer a todos los docentes que nos han acompañado a lo largo de estos cinco años de carrera. Su pasión por la enseñanza y su compromiso con nuestros aprendizajes han dejado una huella imborrable en nosotros.

A todos ustedes, les dedicamos este trabajo con gratitud y aprecio.

RESÚMEN

Este estudio de prefactibilidad tiene como objetivo evaluar la viabilidad y rentabilidad de la creación de un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona, ubicado en el municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales. A pesar de la notable belleza natural de la región, la ausencia de infraestructuras turísticas ha limitado el desarrollo económico local y la preservación del entorno cultural.

El proyecto se justifica por la creciente demanda de destinos auténticos y la oportunidad de desarrollar un turismo sostenible que beneficie a la comunidad local. Para ello, se llevará a cabo un estudio en varias etapas:

Estudio de Mercado: Se analizó la demanda, la oferta, los precios de los productos y los canales de comercialización mediante encuestas a los pobladores.

Estudio Técnico: Se determinaron aspectos operativos necesarios para el uso eficiente de los recursos, incluyendo la localización, la capacidad instalada, y los aspectos legales del negocio.

Análisis Financiero: Se calcularon los indicadores de inversión, incluyendo TIR, VAN y flujos de caja, así como el presupuesto de ingresos y la estructura de costos y gastos durante los primeros cinco años.

Análisis Ambiental: Se identificaron y evaluaron los posibles impactos ambientales derivados de la construcción y operación del proyecto, garantizando que las medidas de mitigación sean implementadas de manera responsable.

Este estudio no solo busca identificar la viabilidad y rentabilidad del proyecto, sino también resaltar el potencial turístico del Salto La Quilona, proponiendo nuevas alternativas de turismo que generen ingresos económicos para la comunidad y mejoren su imagen como destino turístico. Al integrar actividades como senderismo, camping y otras propuestas recreativas, se espera atraer a una diversidad de visitantes, promoviendo el desarrollo sostenible y el bienestar de la comunidad de San Pedro de Lóvago.

I. INTRODUCCIÓN

San Pedro de Lóvago, Chontales, se destaca por su excepcional belleza natural, siendo el Salto La Quilona un atractivo turístico de gran relevancia. Sin embargo, a pesar de este potencial, la carencia de infraestructuras turísticas, como hoteles y restaurantes ecoturísticos, ha generado una problemática que afecta tanto al desarrollo económico local como a la preservación del entorno natural y cultural.

El problema central radica en la ausencia de un enfoque turístico estructurado, lo que ha llevado a un desequilibrio entre el potencial turístico del área y la falta de instalaciones adecuadas. Esto ha contribuido a la pérdida de conciencia ambiental y cultural entre los visitantes, resaltando la urgencia de abordarlo integralmente, para impulsar el desarrollo sostenible de la localidad y aprovechar plenamente sus recursos naturales y culturales.

Dado que la zona carece de infraestructuras turísticas, como hoteles y restaurantes mencionado anteriormente, se presenta una excelente **“oportunidad de apertura de un hotel y restaurante en la zona del salto La Quilona, municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales”**, lo cual constituye la situación problemática que se abordará en este trabajo monográfico.

Para ello, se definió como objetivo principal: **“Realizar un estudio de prefactibilidad para la creación de un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona, municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales”**.

El objeto de estudio, está constituido por **“La falta de instalaciones adecuadas para el alojamiento y la oferta gastronómica en la localidad”**, mientras que el campo de acción lo constituye el mismo **“hotel y restaurante”**. Quedando definido el tema de estudio como: **“Estudio de prefactibilidad para la creación de un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona, municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales”**.

Las etapas que comprenderá el estudio serán las siguientes:

En esta primera etapa del estudio, se realizó un estudio de mercado, este es un análisis de los bienes y servicios, determinación de la demanda, análisis de la oferta, determinación de precios de los productos y análisis de la comercialización.

En la segunda etapa se realizó un estudio técnico, donde se determinó aspectos operativos necesarios en el uso eficiente de los recursos disponibles, en el cual se analizará la capacidad instalada del local, localización óptima, descripción del proceso productivo, estudio organizacional y aspectos legales del negocio.

La tercera etapa constituye el análisis financiero, en este acápite se calcula y analiza los indicadores de inversión TIR, VAN, RCB, TMAR y PRI, las amortizaciones de un posible préstamo, la depreciación de los activos y la amortización de los diferidos, cronograma de las inversiones, presupuesto de ingresos, estructura de costos y gastos, estados financieros proyectados para cinco años del proyecto y flujos de caja.

En la cuarta etapa se realizó un análisis ambiental, su objetivo principal es anticipar, identificar y evaluar los posibles impactos significativos que podrían surgir a lo largo de todas las fases del ciclo de vida del proyecto.

La identificación del potencial turístico en el área del Salto La Quilona se fundamenta en la observación in situ. La presencia de recursos naturales excepcionales, como cascadas y paisajes vírgenes, sugiere un atractivo evidente para turistas en busca de experiencias auténticas en entornos naturales.

La posible demanda de un mercado interesado en destinos auténticos y la accesibilidad adecuada añaden factores clave para la viabilidad y rentabilidad del proyecto. La riqueza cultural local y la participación comunitaria pueden también enriquecer la experiencia turística. En conjunto, estos aspectos técnicos respaldan la necesidad de realizar un estudio de prefactibilidad para el desarrollo de un hotel y restaurante ecoturístico en la localidad.

II. ANTECEDENTES

San Pedro de Lóvago es un municipio ubicado en el departamento de Chontales, actualmente cuenta con una población de 9,640 habitantes según el Instituto Nacional de Información de Desarrollo (INIDE) para el año 2022.

El municipio tiene una producción agrícola (agricultura y ganadería) comercial prodigiosa que constituye su principal actividad, aunque existen otras fuentes de ingresos poco desarrolladas como el turismo debido al desconocimiento de su potencial.

En el municipio existen algunos problemas que limitan el desarrollo de la actividad turística, tales como la falta de infraestructuras turísticas, como hoteles y restaurantes, esto ha sido un factor determinante que ha afectado negativamente el flujo de visitantes a los sitios turísticos locales. Esta carencia ha creado una problemática significativa, repercutiendo tanto en el desarrollo económico de la región como en la preservación del entorno natural y cultural.

El turismo en San Pedro de Lóvago es poco desarrollado, no existen complejos, ni centros turísticos acondicionados. Sin embargo, los municipios aledaños de Santo Tomas y La Libertad, sí cuentan con estos, entre ellos se encuentran el Complejo Turístico Orosi, Centro Turístico San José y Zona 1.

La ausencia de estos, ha hecho que los turistas elijan otros municipios como destino, ya que no encuentran las comodidades necesarias para una estancia agradable.

En el salto la Quilona se observa un potencial turístico que, bien explotado, permite ofertar además de los balnearios existentes en la cabecera municipal otro tipo de propuesta turística como: caminatas, camping y senderismo, lo que ofrecerá diversas actividades que atraigan a un target diferente y variado de turistas provenientes de todo el país.

Se realizó una investigación en el municipio en referencia, sobre la existencia de algún proyecto relacionado con la creación de algún hotel y restaurante o centros turísticos en la localidad, y no se encontró ninguno.

III. SITUACIÓN PROBLEMICA

San Pedro de Lóvago, a pesar de contar con un entorno natural privilegiado y un atractivo turístico de gran potencial como el salto La Quilona, enfrenta una problemática significativa: la ausencia de infraestructuras turísticas adecuadas que impulsen el desarrollo económico de la localidad. La falta de hoteles y restaurantes ecoturísticos en la zona ha limitado la capacidad de atraer y retener turistas, restringiendo así las oportunidades de empleo y los beneficios económicos que la actividad turística podría generar en la comunidad.

Además, la carencia de una estructura turística formal ha generado impactos negativos en el entorno. La falta de conciencia ambiental y cultural entre los visitantes ha llevado a la explotación no regulada del área natural, afectando su conservación y reduciendo el valor de la experiencia turística. Esto ha resultado en un desaprovechamiento del potencial turístico de la región y una desconexión con la identidad cultural local.

Ante este contexto, surge la necesidad de evaluar la viabilidad de la construcción de un hotel y restaurante ecoturístico en la zona del salto La Quilona. Dado que actualmente no existen establecimientos que satisfagan las necesidades modernas de los visitantes, se presenta una oportunidad para desarrollar una infraestructura que cubra esta demanda insatisfecha.

Por lo tanto, el problema central se define como: **“la falta de un hotel y restaurante ecoturístico en la zona del salto La Quilona, municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales, lo que limita el desarrollo turístico y económico de la región.”**

Este estudio de prefactibilidad se orienta a analizar esta situación y determinar si la implementación de este proyecto es viable, con el objetivo de ofrecer una solución integral que fortalezca el turismo sostenible, impulse la economía local y mejore la calidad de la experiencia de los visitantes.

IV JUSTIFICACIÓN

El presente estudio tiene como propósito evidenciar el potencial turístico del salto La Quilona, destacando sus características climáticas y naturales que lo convierten en un destino atractivo. La riqueza geográfica del sector, sumada a su fácil acceso, representa una oportunidad para fortalecer el turismo en la región y contribuir al desarrollo equitativo de la comunidad de San Pedro de Lóvago.

Además, esta investigación no solo beneficiará a la comunidad turística y económica local, sino que también servirá como referencia para futuros estudios de estudiantes y profesionales interesados en el desarrollo ecoturístico.

Por estas razones, se plantea la realización de un estudio de prefactibilidad para la creación de un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona. Este proyecto busca diversificar la oferta turística en la zona, impulsando actividades como senderismo, canopy, cabalgatas y camping bajo un enfoque sustentable. Estas iniciativas no solo enriquecerán la experiencia de los visitantes, sino que también fomentarán el desarrollo económico local al generar nuevas fuentes de empleo e ingresos para la comunidad.

Asimismo, la participación activa de la población en el turismo permitirá garantizar el mantenimiento de la calidad ambiental del destino, promoviendo su conservación a largo plazo. Con ello, se fortalecerá la imagen turística de San Pedro de Lóvago en el mercado y se asegurará un crecimiento sostenible en la afluencia de visitantes, beneficiando tanto a la comunidad como a los actores involucrados en la industria turística.

V OBJETIVOS

Objetivo general

Elaborar un estudio de prefactibilidad para la creación de un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona, ubicado en el municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales.

Objetivos específicos

1. Identificar la demanda potencial, oferta, precio, y canales de comercialización, mediante un estudio de mercado.
2. Definir a través de un estudio técnico los aspectos relacionados con el tamaño, localización óptima, equipamiento, instalación, organización y aspectos legales del proyecto.
3. Cuantificar la rentabilidad del proyecto a través de un análisis financiero que contemple la inversión global e indicadores financieros.
4. Valorar el impacto ambiental de la construcción del hotel y restaurante ecoturístico de manera responsable y sostenible, minimizando la incidencia ambiental.

VI MARCO TEORICO

En este documento se brindarán los diferentes conceptos teóricos para una mejor comprensión del trabajo realizado.

Según Urbina (2001) un proyecto “es la búsqueda de una solución óptima para el planteamiento de un problema que tiende a resolver una necesidad humana, teniendo en cuenta el contexto social, económico, cultural y político”.

Urbina (2001) también define ahí mismo, que un proyecto de inversión se puede describir como un plan que, si se le asigna determinado monto de capital y se le proporcionan insumos de varios tipos, podrá producir un bien o un servicio, útil al ser humano o a la sociedad en general. Aquí se muestra un poco lo que este proyecto quiere conllevar, todo para ser de gran utilidad en esta comunidad ayudando al crecimiento económico de la comunidad teniendo el socio inversionista adecuado para estos intereses.

6.1. Prefactibilidad

Consiste en un análisis preliminar de la idea de proyecto, a fin de verificar su viabilidad como actividad del proyecto. Un estudio de prefactibilidad, es un análisis para establecer si los proyectos son o no técnica, financiera, económica, ambiental y socialmente viables; para recomendar la ejecución de un proyecto de inversión se requiere que el mismo cumpla las diferentes condiciones de viabilidad.

El objetivo de esta fase consiste en progresar sobre el análisis de las alternativas identificadas, reduciendo la incertidumbre y mejorando la calidad de la información. Se busca seleccionar la alternativa óptima.

Aquí se profundiza los estudios de mercado, técnico, legal, administrativos, socioeconómico y financiero por las alternativas aprobadas en la fase anterior. A este nivel, el formulador debe procurar homogeneidad en los estudios de todas las alternativas, evitando concentrarse en la que él considere la mejor. (Baca, 2006)

Como parte de las herramientas de decisión, en esta fase suele efectuarse la declaración de efectos ambientales. La calificación ambiental de las alternativas definirá el alcance de los estudios que se exijan posteriormente.

Con base en los diversos estudios, el equipo interdisciplinario de evaluación debe hacerse un análisis para definir cuál es la alternativa óptima.

La preparación del proyecto no deberá seguir adelante con los estudios de factibilidad hasta tanto no haya recibido del equipo de evaluación, la especificación de la mejor alternativa. En el caso en que se determine que no hay alternativas atractivas, el proyecto podrá ser descartado. (Baca, 2006)

Acá, el autor (Baca, 2006), deja muy en claro que la fase de prefactibilidad constituye un análisis preliminar crucial para evaluar la viabilidad de la idea del proyecto. Este estudio aborda aspectos técnicos, financiero, ambientales y de mercado para determinar si la actividad propuesta es factible en diversas dimensiones.

6.2 Estudio de mercado

Un estudio de mercado es el proceso mediante el cual realizamos la recolección y análisis de información que sirve para identificar las características de un mercado y comprender cómo funciona.

Es utilizada por diversos ramos para garantizar la toma de decisiones y entender mejor el panorama comercial al que se enfrentan al momento de realizar sus operaciones.

Este tipo de estudio es especialmente útil para analizar aspectos como hábitos de consumo, región de operación, requerimientos de productos o análisis de la competencia para asegurar el buen desempeño del negocio.

Muchas empresas o dueños de pequeños negocios aún no son conscientes de la utilidad de un estudio de mercado.

Realizar un estudio de mercado es vital para mantenerse al día con las tendencias, las expectativas y necesidades de los clientes, los cambios en la dinámica de la industria, etc. (Altamirano, 2023)

Sobre todo, permite reducir al máximo los riesgos y comprender mejor el entorno de tu futura empresa y, de este modo, tomar decisiones adecuadas.

Por ello, el éxito de un negocio depende de la actualización de las expectativas de los clientes mediante la realización de un auténtico estudio de mercado. (Altamirano, 2023)

El autor (Altamirano, 2023) deja muy en claro que el estudio de mercado es un componente esencial en la creación del hotel y restaurante en el Salto La Quilona. Este proceso implica la recopilación y análisis de información para identificar las características específicas del mercado en el que se pretende establecer el negocio. Se resalta su utilidad para la toma de decisiones y la comprensión profunda del panorama comercial al que se enfrentará el proyecto.

6.2.1 Demanda

La demanda es la cantidad total de un bien o servicio que la gente desea adquirir.

El significado de demanda abarca una amplia gama de bienes y servicios que pueden ser adquiridos a precios de mercado, bien sea por un consumidor específico o por el conjunto total de consumidores en un determinado lugar, a fin de satisfacer sus necesidades y deseos.

Estos bienes y servicios pueden englobar la práctica totalidad de la producción humana como la alimentación, medios de transporte, educación, ocio, medicamentos y un largo etc. Por esta razón, casi todos los seres humanos que participan de la vida moderna, son considerados como 'demandantes'.

La demanda es muy analizada en el estudio de la economía, que busca la manera más eficiente de asignar los recursos, que son limitados, a las necesidades, que son ilimitadas. En teoría, si el precio de todas las cosas fuera cero, la demanda sería infinita. La parte opuesta a la demanda (lo que la gente desea adquirir), es la oferta (lo que los productores están dispuestos a poner a la venta). (Peiró, 2020)

6.2.2 Determinantes del movimiento de la demanda

Existen cinco tipos de determinantes que hacen posible un aumento o una disminución de la demanda:

1. Precio: De los bienes y servicios, es inversamente proporcional a la demanda. Imagínese que cuando el precio de un Smartphone de última generación sube de precio. Cuando antes su precio de venta era 100 unidades monetarias y ahora son 150 unidades monetarias, habrá menos gente que querrá o podrá comprarlo.
2. La capacidad de pago del demandante: En este punto la situación o poder de negociación es clave a la hora de fijar un precio al bien o servicio en cuestión.
3. Deseos y necesidades: Tanto básicas como secundarias. En este sentido, imagínese que usted tiene una necesidad imperiosa de comprar un producto en una zona geográfica donde no se comercializa, necesario para el desarrollo de su vida cotidiana. Usted, como demandante ofrecerá un precio de compra más elevado (está muy ligada al punto número 2). (Peiró, 2020)

6.2.3 Demanda Potencial

La demanda potencial es un nivel máximo de demanda alcanzable por un determinado producto dada una serie de condiciones. En otras palabras, las probabilidades de éxito del mismo en un mercado.

Por medio de cálculos específicos es posible estimar hipotéticamente la capacidad de mercado de un determinado bien o servicio. Por medio del estudio de la demanda potencial es posible conocer la posible acogida de estos. (Galán, 2020)

El autor (Peiró, 2020) deja en claro que la demanda es un elemento crucial a considerar en el proyecto. La demanda se define como la cantidad total de bienes o servicios que las personas desean adquirir, abarcando una amplia gama de productos que van desde alimentación y transporte hasta educación y ocio. Esto permitirá conocer la posible acogida del proyecto en el mercado.

6.2.4 Segmentación

La segmentación de mercados consiste en seccionar al mercado objetivo en grupos más pequeños que comparten características similares, como edad, ingresos, rasgos de personalidad, comportamiento, intereses, necesidades o ubicación.

Estos segmentos pueden ser utilizados para optimizar productos, esfuerzos de marketing, publicidad y ventas.

La segmentación de mercados permite que las marcas creen estrategias para diferentes tipos de consumidores, dependiendo de la forma en la que perciben el valor total de ciertos productos y servicios. De esta forma pueden introducir un mensaje más personalizado con la certeza de que será recibido con éxito. (Parra, 2023)

En este contexto, (Parra, 2023) deja muy en claro que la segmentación de mercados es un aspecto fundamental en el proyecto. Este proceso implica dividir el mercado objetivo en grupos más pequeños que comparten características similares, como edad, ingresos, rasgos de personalidad, comportamiento, intereses, necesidades o ubicación.

6.2.5 Oferta

La oferta, es la cantidad de bienes y servicios que los oferentes están dispuestos a poner a la venta en el mercado a unos precios concretos.

Más concretamente, la oferta es la cantidad de bienes y servicios que diversas organizaciones, instituciones, personas o empresas están dispuestas a poner a la venta, es decir, en el mercado, en un lugar determinado (un pueblo, una región, un continente...) y a un precio dado, bien por el interés del oferente o por la determinación pura de la economía. Los precios no tienen por qué ser iguales para cada tipo de productos e incluso en un mismo producto, dos oferentes diferentes pueden decidir poner un precio diferente. (Pedrosa, 2020)

(Pedrosa, 2020) deja muy en claro que la oferta es un componente esencial en un proyecto. La oferta se define como la cantidad de bienes y servicios que los oferentes están dispuestos a poner a la venta en el mercado a precios específicos

6.2.6 El precio

El precio es la cantidad necesaria para adquirir un bien, un servicio u otro objetivo. Suele ser una cantidad monetaria.

Para que se produzca una transacción el precio tiene que ser aceptado por los compradores y vendedores. (Arias, 2020)

(Arias, 2020) deja muy en claro que el precio es un elemento central en el proyecto y define el precio como la cantidad necesaria para adquirir un bien, un servicio u otro objetivo, generalmente expresado en términos monetarios. La comprensión del precio es esencial para establecer una estrategia de fijación de precios competitiva y atractiva para los potenciales clientes.

6.2.7 Comercialización

La comercialización es el conjunto de actividades desarrolladas para facilitar la venta y/o conseguir que el producto llegue finalmente al consumidor.

Siendo el intercambio comercial, la actividad de comprar y vender mercancías entre dos contrayentes, este acto es fundamental en el comercio y tiene un impacto en el mercado de bienes, servicios y la propiedad intelectual.

La comercialización es una práctica muy antigua, en sus comienzos se utilizaba el trueque como una forma de intercambio, para conseguir esos productos a los que no se tenía acceso. Desde la antigüedad hasta nuestros días, la comercialización ha ido evolucionando, y uno de los factores que ha favorecido el comercio, han sido los tratados comerciales. (Westreicher, Economipedia, 2020)

(Westreicher, Economipedia, 2020) El autor destaca la importancia del intercambio comercial, subrayando que la actividad de comprar y vender mercancías es fundamental en el comercio y tiene un impacto significativo en el mercado de bienes, servicios. En el marco del proyecto, esta comprensión de la comercialización sugiere que la estrategia de venta y distribución del hotel y restaurante debe ser cuidadosamente planificada. Se resalta la necesidad de considerar aspectos como la accesibilidad del producto al consumidor, las tácticas de venta y las posibles alianzas comerciales para garantizar el éxito en el mercado local.

6.2.8 Canales de distribución

Los canales de distribución están definidos por las diferentes fases o etapas por las que un producto pasa, de modo que su propiedad va pasando de unas manos a otras. Desde el fabricante al consumidor o usuario final.

Formalmente podría considerarse a los canales de distribución como circuitos definidos y cuyo objetivo final es facilitar el producto por parte de los productores para que los clientes puedan disfrutar de él al adquirirlo. Por otra parte, la distribución suele clasificarse atendiendo al objeto protagonista del canal: bienes consumibles, bienes industriales o servicios. (Galán, 2020)

Acá, (Galán, 2020) deja muy en claro que los canales de distribución desempeñan un papel crucial en el proyecto. Define los canales de distribución como las diferentes fases o etapas por las que un producto pasa, desde el fabricante hasta el consumidor o usuario final.

6.2.9 Promoción

Una promoción es el proceso a través del cual se ofrece un bien o servicio con cierta información determinada para atraer al consumidor y lograr que realice una compra.

La acción de promocionar algo se basa, entre otras cosas, en el precio del producto a exponer, en los beneficios, las características y la intención con la que se realiza la promoción. Dichas variantes son importantes y se deben de tener en cuenta a lo largo de todo el proceso.

La promoción es un elemento esencial, ya que permite dar a conocer el producto en cuestión y ofrecerlo eficazmente, provocando cierto grado de influencia en los consumidores. Por lo tanto, promocionar un bien o un servicio será siempre una tarea importante en el ámbito empresarial, ya que con esta se transmite que el producto es el adecuado para satisfacer determinadas necesidades. (Enrique, 2003)

El autor deja muy en claro que la promoción es un componente crucial. Describe la promoción como el proceso mediante el cual se ofrece el servicio con información específica para atraer a los consumidores y motivar la realización de una compra. La importancia de considerar factores como el precio, los beneficios, las características y

la intención al llevar a cabo la promoción. Destaca que este proceso es esencial para dar a conocer este proyecto, ofrecerlo de manera efectiva y ejercer cierta influencia en los consumidores.

6.2.10 Publicidad

La publicidad es una estrategia de mercadotecnia que envuelve la compra de un espacio en medios para divulgar un producto, servicio o marca, con el objetivo de alcanzar el público objetivo de la empresa e incentivarlo a comprar. (Giraldo, 2023)

La publicidad también es un área del conocimiento, dentro de la comunicación social, que estudia no solo la técnica de la actividad, sino también, su función en las relaciones sociales y culturales.

No es por acaso que los publicistas siempre están pendientes de las tendencias culturales y comportamentales de la sociedad, para que los anuncios generen una identificación con el consumidor, ya sea a partir de los colores y referencias culturales presentes en ellos.

La publicidad también puede ser comprendida como un reflejo de la sociedad de su época, pues, reproduce los comportamientos y valores vigentes. A pesar de eso, mucha gente cree que la publicidad no refleja a la sociedad simplemente, sino que incentiva y moldea comportamientos. (Giraldo, 2023)

(Giraldo, 2023) destaca que la publicidad no solo es una técnica, sino también un campo de estudio en la comunicación social que examina su función en las relaciones sociales y culturales. Se resalta la importancia de que los publicistas estén atentos a las tendencias culturales y comportamentales para que los anuncios generen identificación con el consumidor. En el contexto del proyecto, esto subraya la necesidad de diseñar estrategias publicitarias que reflejen y se conecten con la sociedad.

6.3 Estudio Técnico

El Estudio Técnico de un proyecto de inversión consiste en diseñar la función de producción que mejor utilice los recursos para obtener el producto deseado. Pretende

resolver las preguntas: dónde, cuándo, cuánto, cómo y con qué producir lo que se desea.

Se analizan elementos que tienen que ver con la ingeniería básica del producto, alternativas para producción del bien o servicio, identificar procesos y métodos para su realización, maquinaria y equipo propio para la producción, mano de obra calificada, organización de espacios para su implementación, identificación de proveedores y acreedores de materiales para desarrollar el producto y establece un análisis de la estrategia para administrar la capacidad del proceso para satisfacer la demanda (Rubio, 2019)

Acá el autor (Rubio, 2019) deja muy en claro que el Estudio Técnico del proyecto de inversión se enfoca en diseñar eficientemente la función de producción para alcanzar el producto deseado. Este proceso implica resolver preguntas clave como dónde ubicar el establecimiento, cuándo iniciar su operación, cuántos recursos se necesitan, cómo llevar a cabo los procesos de producción y con qué medios. Además, se destaca la importancia de analizar aspectos como la ingeniería básica del producto, las alternativas de producción, la adquisición de maquinaria, la mano de obra calificada, la organización del espacio, la identificación de proveedores y acreedores, así como la estrategia para gestionar la capacidad del proceso y satisfacer la demanda de manera efectiva.

6.3.1 Tamaño del proyecto

El tamaño del proyecto es la capacidad que deberá instalarse para atender satisfactoriamente a la demanda del mercado objetivo y se expresa en volumen de producción o número de unidades que puede alojar, recibir, almacenar o producir una instalación en un periodo de tiempo específico (Aguilar, 2019)

(Aguilar, 2019) resalta que el tamaño del proyecto se refiere a la capacidad que la instalación debe tener para satisfacer la demanda del mercado objetivo de manera satisfactoria. Esta capacidad puede expresarse en términos de volumen de producción o número de unidades que la instalación puede manejar, alojar, recibir, almacenar o producir en un período específico de tiempo.

6.3.2 Localización óptima

La localización óptima de un proyecto es la que contribuye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital (criterio privado) u obtenga el costo unitario mínimo (Vélez, 2013).

El autor (Vélez, 2013) destaca que la localización óptima de un proyecto es aquella que maximiza la rentabilidad sobre el capital invertido (criterio privado) o minimiza el costo unitario de producción. En otras palabras, la ubicación ideal para un proyecto es aquella que permite obtener el mayor rendimiento financiero posible o producir bienes y servicios al menor costo posible.

6.3.2.1 Macrolocalización

La macrolocalización de un proyecto consiste en decidir la región más ventajosa para ubicar una empresa o negocio; describe la zona geográfica donde se encontrará el proyecto. El lugar debe ser elegido por los beneficios que se generan a partir de la conjunción de los factores que participan.

Sirve como base para hacer atractivas las ubicaciones de propiedades y es un requisito muy importante previo para una inversión. (Rubio, 2021)

Acá, (Rubio, 2021) deja muy en claro que la macrolocalización en el proyecto implica la selección estratégica de la región más favorable para ubicar el negocio. Esta decisión se basa en identificar la zona geográfica que ofrece ventajas significativas, considerando diversos factores como accesibilidad, mercado objetivo, disponibilidad de recursos, infraestructura, normativas legales y potencial de crecimiento económico.

6.3.2.2 Micro localización

Es el estudio que se hace con propósito de seleccionar la comunidad y lugar exacto para elaborar el proyecto, se elige el punto preciso dentro de la macrozona donde se ubicará definitivamente la empresa o negocio, en ésta se hará la distribución de las instalaciones en el terreno elegido.

Tiene el propósito de seleccionar la comunidad y el lugar exacto para instalar la planta industrial, siendo este sitio el que permite cumplir con los objetivos de lograr la más alta rentabilidad o producir el mínimo costo unitario. (Rubio, 2021)

El autor (Rubio, 2021) destaca que la micro localización se centra en la selección precisa de la comunidad y el lugar exacto donde se establecerá el proyecto. Este estudio implica identificar el punto óptimo dentro de la macrozona elegida, considerando aspectos como la accesibilidad, la disponibilidad de servicios públicos, las características del terreno, la competencia cercana, entre otros factores relevantes.

6.3.3 Equipamiento

Hace referencia al acto y resultado de equipar: entregar lo necesario a alguien para el desarrollo de una acción o aportar a algo los elementos que requiere para su funcionamiento (Porto, 2021)

El autor (Porto, 2021) deja muy en claro que el equipamiento en el proyecto se refiere a proporcionar todos los elementos necesarios para el desarrollo y funcionamiento efectivo del establecimiento. Esto implica la entrega de herramientas, mobiliario, maquinaria, tecnología y otros recursos indispensables para llevar a cabo las actividades relacionadas con la operación del negocio.

6.3.4 Estructura organizacional

La estructura organizacional es la forma cómo se asignan las funciones y responsabilidades que tiene que cumplir cada miembro dentro de una empresa para alcanzar los objetivos propuestos (Quiroa, 2020)

Puesto que cada empresa funciona de manera diferente, cada una tiene que adoptar una estructura organizacional distinta que le ayude a alcanzar sus metas y objetivos. Por lo tanto, toda empresa conforme a la forma de operar debe planificar todo el proceso de sus tareas laborales y definir los puestos y responsabilidades de todas las personas que integran la organización. (Quiroa, 2020)

El autor (Quiroa, 2020) destaca que la estructura organizacional de una empresa es fundamental para asignar funciones y responsabilidades a cada miembro de la

organización, con el fin de alcanzar los objetivos establecidos. Dado que cada empresa opera de manera única, es necesario que adopte una estructura organizacional que se adapte a su forma de operar y que le permita alcanzar sus metas y objetivos de manera eficiente. Esto implica una planificación cuidadosa de todas las tareas laborales y la definición clara de los puestos y responsabilidades de todas las personas que forman parte de la organización.

6.3.4.1 Organigrama

El organigrama es una representación gráfica de la estructura jerárquica y funcional de una organización, permitiendo entenderla rápidamente de manera visual.

El organigrama es una herramienta que permite a las empresas entender mejor su estructura y cómo se distribuyen las funciones y responsabilidades en la cadena de mando.

Esta herramienta es útil para las personas que se incorporan a la empresa. Sirviendo como base en cualquier inducción de un departamento de recursos humanos (Nirian, 2020)

El autor resalta que el organigrama es una representación gráfica esencial de la estructura jerárquica y funcional de una organización. Esta herramienta proporciona una comprensión visual rápida de cómo se organiza la empresa, incluyendo la distribución de funciones y responsabilidades en la cadena de mando. El organigrama es fundamental para que las empresas y su personal comprendan la estructura interna de la organización.

6.3.5 Estructura Jurídica

La forma jurídica es la identidad o modalidad legal que adquiere una empresa al ser constituida como tal: según la forma jurídica que se elija, la empresa adquirirá unas u otras obligaciones contables y tributarias, en materia de Seguridad Social y frente a otras entidades.

La importancia de la forma jurídica radica en que de su elección se desgajarán en el futuro todas las obligaciones mencionadas, sin posibilidad de ser eludidas salvo que se modifique la forma jurídica de la empresa en algún momento (STEL Order, 2021)

El autor menciona que la estructura jurídica de una empresa se refiere a la modalidad legal bajo la cual está constituida. Esta elección determina las obligaciones contables, tributarias y legales que la empresa deberá cumplir, así como su relación con la Seguridad Social y otras entidades. La importancia de la forma jurídica radica en que todas estas obligaciones se derivarán de esta elección y serán aplicables en el futuro, a menos que se modifique la estructura jurídica de la empresa en algún momento.

6.3.6 Factores que condicionan la mejor ubicación del proyecto

Para determinar la localización hay que tener en cuenta varios factores, los factores que influyen comúnmente en la decisión de la localización de un proyecto son: Medios y costos de transporte la cercanía a las fuentes de materias primas como la cercanía al mercado influyen del costo de transporte (Dubo, 2023)

- Disponibilidad y costo de la mano de obra idónea
- Cercanía a fuentes de abastecimiento
- Cercanía del mercado
- Costo y disponibilidad de terrenos
- Disponibilidad de agua, energía y otros suministros
- Existencia de infraestructura industrial adecuada
- Eliminación de efluentes

la determinación del tamaño corresponde a un análisis interrelacionado de una gran cantidad de variables de un proyecto: demanda, disponibilidad de insumos, localización y plan estratégico comercial de desarrollo futuro de la empresa que se crearía con el proyecto, entre otras (Dubo, 2023)

6.3.7 Tamaño óptimo del proyecto

El tamaño del proyecto es la capacidad que deberá instalarse para atender satisfactoriamente a la demanda del mercado objetivo y se expresa en volumen de producción o número de unidades que puede alojar, recibir, almacenar o producir una instalación en un periodo de tiempo específico.

El tamaño es óptimo cuando opera con costo mínimo o máxima rentabilidad económica (Aguilar, 2019).

El autor resalta que el tamaño del proyecto se refiere a la capacidad que debe tener la instalación para satisfacer la demanda del mercado objetivo. Esta capacidad puede expresarse en términos de volumen de producción o número de unidades que la instalación puede manejar, alojar, almacenar o producir en un período específico.

6.3.8 Ingeniería del proyecto

Cuando se tiene un proyecto en mente, es necesario definir los recursos que se necesitarán para los planes y tareas que este requerirá. A esta etapa de “definición” se le conoce como ingeniería de proyectos.

Debido a lo anterior, la fase de ingeniería de proyecto permite conocer toda la información que se necesita, en términos de maquinaria (u otras unidades físicas), etc. para poder armar, luego, el presupuesto de este, así como el flujo de caja. (HLCSISTEMAS, 2020)

En esta fase, se tienen en cuenta distintos elementos del proyecto, por ejemplo, los recursos humanos, la maquinaria, el equipo, las instalaciones, etc. Se puede decir que incluso la ingeniería de proyectos puede subdividirse en seis fases más que trataremos a continuación (HLCSISTEMAS, 2020)

El autor destaca que la ingeniería de proyectos es una etapa crucial en la planificación y ejecución de un proyecto. Esta fase se centra en definir los recursos necesarios para llevar a cabo los planes y tareas requeridos por el proyecto. Al definir estos recursos, se obtiene la información necesaria para elaborar el presupuesto del proyecto y planificar el flujo de caja. La ingeniería de proyectos considera diversos elementos como recursos humanos, maquinaria, equipo, instalaciones, entre otros. Además, esta

fase puede subdividirse en diferentes etapas o fases, que permiten una planificación más detallada y efectiva del proyecto en su conjunto.

6.3.9 Presupuesto de inversión

El presupuesto de inversión, es un conjunto de pronósticos en términos financieros referentes a un periodo precisado, que permite a la dirección planear y controlar las actitudes de una empresa de modo que pueden realizar sus objetivos en cuanto a ganancias y servicios. El sistema de presupuestos exige una previsión sistemática basada en la experiencia del pasado y en las condiciones que se prevean en el futuro (Baeza, 2023)

El autor destaca que el presupuesto de inversión es una herramienta financiera fundamental que proporciona pronósticos financieros para un período específico. Permite a la dirección de una empresa planificar y controlar las acciones para alcanzar sus objetivos en términos de ganancias y servicios. Este sistema de presupuestos requiere una previsión sistemática basada en la experiencia pasada y en las condiciones esperadas en el futuro.

6.3.10 Recursos materiales

Los recursos materiales son todos los insumos, materias primas, herramientas, máquinas, equipos y todo elemento físico que se requieren para realizar el proceso de producción de una empresa

Claro que los recursos materiales de una empresa, como cualquier otro recurso resultan escasos para elaborar el proceso de producción. Por ese motivo deben administrarse correctamente para que se logre abastecer el proceso productivo con los recursos materiales requeridos tanto en términos de calidad, como de cantidad necesarios.

Además, si los recursos materiales se administran de manera apropiada, permite que la empresa pueda llevar a cabo su proceso de producción de manera rápida, eficiente y sobre todo al menor costo posible. (Quiroa, 2020)

Quiroa resalta la importancia de los recursos materiales en el proceso de producción de una empresa. Estos recursos incluyen insumos, materias primas, herramientas, maquinaria y equipos necesarios para llevar a cabo las actividades productivas. Dado que los recursos materiales son escasos, es fundamental administrarlos de manera eficiente para garantizar que el proceso de producción se realice de manera óptima, tanto en términos de calidad como de cantidad.

6.3.11 Mobiliario y equipo

Una de las acepciones del término equipo se refiere al conjunto de herramientas, utensilios y/o aparatos para un determinado trabajo. Por otro lado, el término mobiliario, se entiende por el conjunto de muebles que forman parte de una casa o empresa. Ambos términos aluden a materiales destinados para el uso de los clientes, así como para el personal de trabajo, con la finalidad de brindar un mejor servicio y comodidad (Gutiérrez Zárate, 2015).

El autor resalta que el mobiliario y equipo en un negocio, comprenden tanto los muebles como las herramientas y aparatos necesarios para el desarrollo de las actividades tanto del personal como de los clientes. Estos elementos no solo contribuyen a la funcionalidad del espacio, sino que también influyen en la comodidad y la experiencia del cliente. Asimismo, el mobiliario y equipo adecuados para el personal de trabajo facilitan la prestación de servicios de calidad y eficiencia.

6.4 Estudio financiero

Un estudio financiero es una revisión y análisis exhaustivo de la situación económica y financiera de una empresa, proyecto o individuo, con el propósito de evaluar su viabilidad y tomar decisiones informadas sobre la gestión de recursos financieros. El estudio financiero implica la proyección de estados financieros, el análisis de costos, ingresos, fuentes de financiamiento, rentabilidad y otros aspectos relevantes para la toma de decisiones financieras estratégicas (Ross, 2019)

6.4.1 Inversiones globales

Las inversiones globales de un proyecto “se refieren al conjunto de recursos financieros, humanos, tecnológicos y materiales que se destinan a un proyecto en su totalidad. Estas inversiones pueden incluir gastos en infraestructura, equipos, personal, entre otros. En otras palabras, se trata de la suma de todos los costos y recursos necesarios para llevar a cabo un proyecto desde su inicio hasta su finalización”. (Westreicher, Economipedia, 2020)

Estas inversiones abarcan todos los recursos financieros, humanos, tecnológicos y materiales necesarios para llevar a cabo el proyecto de establecer un hotel y restaurante ecoturístico. Incluyen los gastos en infraestructura, como la construcción o adecuación de edificios y caminos, la adquisición de equipos necesarios para el funcionamiento del hotel y restaurante, como mobiliario, maquinaria de cocina y sistemas de energía renovable, así como los costos asociados con el personal, como la contratación y capacitación de empleados especializados en turismo y conservación ambiental. En resumen, las inversiones globales del proyecto comprenden todos los recursos necesarios desde el inicio hasta la finalización del proyecto.

6.4.2 Amortización del financiamiento

La amortización del financiamiento “se refiere al proceso de pago gradual de un préstamo o deuda a lo largo del tiempo, que incluye tanto la devolución del capital prestado como el pago de los intereses acumulados. Esta amortización se realiza en cuotas periódicas a lo largo del plazo del préstamo, de manera que al final del período acordado, la deuda se haya pagado en su totalidad.” (Richard A. Brealey, 2020)

El autor nos dice que la amortización del financiamiento es un proceso fundamental en el desarrollo de un proyecto como el establecimiento de un hotel y restaurante ecoturístico. Se refiere al pago gradual de un préstamo o deuda a lo largo del tiempo, donde se devuelve tanto el capital prestado como los intereses acumulados. En el contexto de este proyecto, la amortización del financiamiento podría aplicarse a los préstamos obtenidos para financiar la construcción del hotel, la adquisición de equipos y la puesta en marcha del restaurante.

6.4.3 Depreciación de los activos

La depreciación de los activos “se refiere a la reducción del valor contable de un activo a lo largo del tiempo debido a su desgaste, obsolescencia u otros factores. Esta reducción se refleja en los registros contables de una empresa y tiene en cuenta el desgaste o la pérdida de valor que experimentan los activos a medida que se utilizan en la operación del negocio. La depreciación es un gasto no monetario que se utiliza para reflejar el costo de uso de un activo en los estados financieros de una empresa.” (Carl S. Warren, 2019)

En el contexto de este proyecto, la depreciación de los activos podría aplicarse a diversos elementos, como la infraestructura del hotel (edificios, habitaciones, áreas comunes), equipos de cocina, mobiliario, vehículos para transporte de huéspedes, entre otros. A medida que estos activos se utilizan en la operación diaria del negocio, experimentan un desgaste gradual que afecta su valor contable.

6.4.4 Costos y gastos de operación

Los costos y gastos de operación son los desembolsos necesarios para mantener en funcionamiento una empresa o negocio en su día a día. Estos costos y gastos incluyen los recursos necesarios para la producción, comercialización y distribución de productos o servicios, así como el mantenimiento de las operaciones comerciales regulares. (Carl S. Warren, 2019)

Los costos y gastos de operación son elementos fundamentales a considerar en la planificación y gestión diaria de este proyecto. Se refieren a los desembolsos necesarios para mantener en funcionamiento el negocio y abarcan una amplia gama de recursos necesarios para la producción, comercialización y distribución de productos o servicios, así como el mantenimiento de las operaciones comerciales regulares.

6.4.5 Proyección de ingresos

La proyección de ingresos “se refiere a la estimación o predicción de los ingresos futuros que una empresa o individuo espera generar a lo largo de un período de tiempo específico. Esta proyección es una parte fundamental de la planificación financiera y

presupuestaria, ya que permite a las organizaciones y personas anticipar sus ingresos y tomar decisiones informadas sobre gastos, inversiones y estrategias comerciales.” (Santos, 2011)

En el contexto de este proyecto, la proyección de ingresos implica estimar los flujos de ingresos provenientes de diversas fuentes, como la ocupación de habitaciones, los servicios de restaurante y catering, la venta de productos relacionados con el ecoturismo, como souvenirs o excursiones, entre otros.

Estas proyecciones de ingresos se basan en diversos factores, como la demanda esperada de turistas interesados en experiencias ecoturísticas, las tarifas previstas por servicios de alojamiento y alimentos, la capacidad de mercado en la región, las estrategias de marketing y promoción previstas, así como las condiciones económicas y estacionales que puedan afectar el flujo de visitantes.

6.4.6 Flujos de fondo

El flujo de fondos es el indicador del rendimiento de tu emprendimiento. Está compuesto por la cantidad de dinero ya sea en efectivo o en crédito que está fluyendo dentro y fuera de tu negocio.

El flujo de fondos siempre se calcula considerando un tiempo determinado que, por lo general, no supera el año.

Cuando un flujo de fondos es positivo significa que hay más dinero ingresando a tu emprendimiento que saliendo. De lo contrario, es decir, si es negativo, (Becchetti, 2011) es menos el dinero que entra a tu negocio. Esto último implica que los ingresos son menores que los necesarios para cubrir los gastos de tu emprendimiento. (Becchetti, 2011)

En el contexto de este proyecto, el flujo de fondos se calcula considerando los ingresos generados por la venta de servicios de alojamiento, alimentos, actividades ecoturísticas y otros productos relacionados, así como los gastos asociados con la operación del negocio, como salarios del personal, costos de materias primas, gastos de marketing, mantenimiento de instalaciones, entre otros.

6.4.7 Estado de Resultados proyectado

Un estado de resultados proyectado, también conocido como estado de resultados pro forma, "es una proyección financiera que muestra las estimaciones de los ingresos, los costos y los gastos de una empresa para un período futuro. Estas proyecciones se basan en suposiciones y datos históricos, y se utilizan para prever cómo se espera que se desempeñe la empresa en términos de rentabilidad en el futuro".

El estado de resultados proyectado suele incluir componentes como ingresos por ventas, costos de bienes vendidos, gastos operativos, intereses y otros elementos que afectan a la utilidad neta. Esta herramienta es esencial para la planificación financiera y la toma de decisiones estratégicas, ya que permite a las empresas evaluar el impacto de diferentes escenarios y estrategias en sus resultados financieros futuros. (Urzúa, 2022)

En el contexto de este proyecto, el flujo de fondos se calcula considerando los ingresos generados por la venta de servicios de alojamiento, alimentos, actividades ecoturísticas y otros productos relacionados, así como los gastos asociados con la operación del negocio, como salarios del personal, costos de materias primas, gastos de marketing, mantenimiento de instalaciones, entre otros.

6.4.8 Balance inicial

Un balance inicial, también conocido como "balance de apertura" o "balance inicial de una empresa," es un estado financiero que muestra la situación financiera de una entidad en un momento específico al comienzo de un período contable, ya sea el inicio de una nueva empresa o el inicio de un nuevo período fiscal. Este balance incluye los activos, pasivos y el patrimonio neto de la empresa en ese momento. Es una instantánea de la situación financiera de la empresa en el punto de partida, antes de que se registren transacciones o cambios durante el período contable. (Llamas, 2020)

En el contexto de este proyecto de establecer un hotel y restaurante ecoturístico, el balance inicial mostraría la situación financiera de la empresa en el momento en que se inicia la operación del negocio. Este balance incluiría los activos, pasivos y el patrimonio neto de la empresa en ese momento.

6.4.9 Indicadores financieros

Los indicadores financieros “son medidas cuantitativas utilizadas para evaluar el desempeño financiero de una empresa o entidad. Estos indicadores proporcionan información sobre diversos aspectos de la salud financiera de una organización y se utilizan para tomar decisiones informadas en áreas como la inversión, la gestión financiera y la planificación estratégica. Los indicadores financieros pueden abordar aspectos como la rentabilidad, la liquidez, la eficiencia operativa, la solvencia y el endeudamiento, entre otros”. (Santos, 2011)

Estos indicadores financieros proporcionan una visión integral del desempeño financiero del hotel y restaurante ecoturístico y son fundamentales para la toma de decisiones informadas y la gestión eficaz de los recursos financieros del negocio.

6.4.9.1 Valor Actual Neto (VAN)

El valor actual neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión.

Para ello trae todos los flujos de caja al momento presente descontándolos a un tipo de interés determinado. El VAN va a expresar una medida de rentabilidad del proyecto en términos absolutos netos, es decir, en n° de unidades monetarias (euros, dólares, pesos, etc.) (Morales, 2020)

El propósito principal del cálculo del VAN es determinar cuánto valor económico neto generará el proyecto en términos absolutos, es decir, cuánto se ganará o perderá con esa inversión. Si el VAN resultante es positivo, significa que el proyecto generará un retorno financiero que supera la tasa de descuento utilizada y, por lo tanto, es considerado como una inversión rentable. Por el contrario, si el VAN es negativo, indica que la inversión no generará suficientes beneficios para cubrir el costo de oportunidad del capital invertido, lo que sugiere que el proyecto no sería rentable.

6.4.9.2 Tasa Interna de Retorno (TIR)

La Tasa Interna de Retorno (TIR) es una métrica financiera utilizada para evaluar la rentabilidad de una inversión o proyecto. Representa la tasa de rendimiento que iguala

el valor presente neto (VAN) de los flujos de efectivo futuros de un proyecto a cero. En otras palabras, la TIR es la tasa de descuento a la cual el proyecto no genera ni gana ni pierde dinero. (Cigoña, 2023)

La Tasa Interna de Retorno (TIR) es una herramienta crucial para evaluar la rentabilidad de un proyecto como el establecimiento de un hotel y restaurante ecoturístico. En este contexto, la TIR representa la tasa de rendimiento que iguala el Valor Actual Neto (VAN) de todos los flujos de efectivo futuros asociados con el proyecto a cero.

6.4.9.3 Relación Beneficio Costo (RBC)

La Relación Beneficio-Costo (RBC) es una herramienta utilizada en la evaluación de proyectos de inversión o políticas públicas. Esta relación compara los beneficios netos de un proyecto con sus costos netos a lo largo de su vida útil. La RBC es útil para determinar si un proyecto es viable desde una perspectiva financiera y económica, ya que se centra en si los beneficios generados por el proyecto superan sus costos.

En una RBC, los beneficios suelen incluir ganancias económicas, mejoras sociales y otros impactos positivos del proyecto, mientras que los costos abarcan los gastos relacionados con la inversión y la operación. Una RBC igual o superior a 1 indica que los beneficios superan los costos y, por lo tanto, el proyecto se considera rentable. (Chain, 2010)

6.4.9.4 Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI)

El período de recuperación de la inversión (PRI), también conocido como "payback period" en inglés, es un indicador utilizado para determinar el tiempo necesario para que una inversión genere suficientes flujos de efectivo para recuperar el costo inicial de la inversión. En otras palabras, es el período de tiempo que se necesita para alcanzar el punto en el que los ingresos generados por la inversión igualan o superan el costo inicial de la misma. (ESAN, 2017)

6.4.9.5 Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR)

La TMAR (tasa mínima aceptable de rendimiento) es la rentabilidad razonable que un inversionista espera obtener de una inversión, teniendo en cuenta los riesgos de la inversión y el costo de oportunidad de ejecutarla, en lugar de otras inversiones.

La TMAR generalmente se determina al evaluar las oportunidades existentes en la expansión de las operaciones, la tasa de rendimiento de las inversiones y otros factores que la gerencia considere relevantes. (Corvo, 2023)

6.5 Impacto Ambiental

El impacto ambiental es el efecto causado por una actividad humana sobre el medio ambiente. La ecología, que estudia la relación entre los seres vivos y su ambiente, se encarga de medir dicho impacto y de tratar de minimizarlo.

El impacto ambiental, por lo tanto, puede tener consecuencias sobre la salud de la población, la calidad del aire y la belleza paisajística. (Merino, 2021)

Además de todo lo expuesto se hace necesario establecer que, de forma habitual, se realiza una clasificación del impacto ambiental en base al tiempo que dura su efecto en un lugar determinado.

Así, tomando ese criterio se pueden establecer cuatro tipos diferentes de impacto:

- ❖ **Persistente:** En este grupo se encuentran los que tienen una influencia a lo que sería largo plazo.
- ❖ **Temporal:** Como su propio nombre indica, es la clase de impacto ambiental que realmente no crea unas consecuencias grandes, lo que supone, por tanto, que el medio se pueda recuperar de manera relativamente rápida.
- ❖ **Reversible:** A consecuencia del mencionado impacto, el medio se puede recuperar de los daños sufridos, en un tiempo más o menos corto, pero puede ocurrir que quizás no llegue a estar del todo como se encontraba anteriormente a que tuvieron lugar los hechos.
- ❖ **Irreversible:** En este caso, como su nombre indica, es aquel impacto ambiental que tiene tanta trascendencia y gravedad que impide por completo que un escenario pueda recuperarse de los daños que él ha causado.

De esa forma, y haciendo una evaluación a conciencia y ajustada a la realidad actual, se podrá determinar el impacto, así como las medidas que necesariamente hay que tomar y también se dictaminará si se podrá recuperar la inversión a un periodo corto, medio o largo plazo. (Merino, 2021)

6.6. Ecoturismo

El ecoturismo es una modalidad de turismo que se centra en la visita responsable a espacios naturales, promoviendo la conservación del medio ambiente y el bienestar de las comunidades locales. Se diferencia del turismo convencional porque enfatiza la educación ambiental, la sostenibilidad y la minimización del impacto ecológico (Honey, 2008)

Según la Sociedad Internacional de Ecoturismo (INETER, 2019), el ecoturismo debe cumplir con los siguientes principios fundamentales: minimizar los impactos negativos, construir conciencia y respeto ambiental y cultural, proporcionar experiencias positivas tanto para los visitantes como para los anfitriones, generar beneficios financieros directos para la conservación, y empoderar a las comunidades locales.

El ecoturismo se ha convertido en una estrategia clave para el desarrollo sostenible, ya que no solo impulsa la economía de las regiones rurales y naturales, sino que también incentiva la protección de la biodiversidad. Un ejemplo de ello es su aplicación en parques nacionales y reservas naturales, donde los visitantes pueden realizar actividades como senderismo, avistamiento de fauna y educación ambiental (Ceballos-Lascurain, 1996)

En el contexto de Nicaragua, el ecoturismo ha sido promovido como una alternativa viable para el desarrollo rural y la preservación de los recursos naturales. Destinos como la Reserva Natural Volcán Mombacho y la Isla de Ometepe han implementado iniciativas ecoturísticas que combinan la conservación con la generación de ingresos para las comunidades locales (INETER, 2019)

CAPITULO I

ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado es una investigación sistemática que recopila y analiza información sobre consumidores, competencia y tendencias para evaluar la viabilidad y potencial éxito de un producto o servicio en un entorno específico.

El estudio de mercado se realizó con el propósito de determinar la posibilidad de crear un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona en la ciudad de San Pedro de Lóvago, Chontales, tomando como referencia los habitantes de dicha localidad. La determinación de la demanda y de la oferta se realizó a través de la recolección de información por medio de fuentes primarias, a través de encuestas aplicadas a los pobladores de San Pedro Lóvago.

1 Caracterización del mercado

El municipio de San Pedro de Lóvago, en el departamento de Chontales, tiene un notable potencial para el ecoturismo, gracias a atractivos naturales como el Salto La Quilona. Este recurso, junto con la belleza geográfica de la región, ofrece oportunidades para actividades al aire libre como senderismo, camping, canopy, etc. Sin embargo, la falta de infraestructura turística, como alojamientos y restaurantes, limita su desarrollo y atrae solo a un número reducido de turistas.

La demanda ecoturística en el municipio se divide en dos segmentos. El primero incluye a los turistas nacionales, especialmente aquellos interesados en escapar de los destinos tradicionales y disfrutar de la naturaleza. El segundo segmento lo constituyen los turistas internacionales, que buscan destinos auténticos y sostenibles. Aunque el municipio no es aún un destino turístico ampliamente conocido, existe una creciente demanda global por ecoturismo, lo que abre una oportunidad para su desarrollo.

El comportamiento de los turistas se enfoca en la preferencia por destinos que ofrezcan experiencias sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Los visitantes buscan actividades como senderismo y observación de fauna en entornos naturales. Además, la calidad de los servicios, como el alojamiento, es crucial en la decisión de los turistas. Por lo tanto, la falta de infraestructura ecoturística en San Pedro de Lóvago representa tanto un desafío como una oportunidad de negocio.

La competencia en el municipio es mínima, ya que no existen muchos desarrollos turísticos centrados en el ecoturismo. Aunque existen algunas opciones en los municipios cercanos como Juigalpa y Santo Tomás, estas no están especializadas en ecoturismo. Esto posiciona a San Pedro de Lóvago como un destino emergente con baja competencia directa, lo que representa una ventaja para los nuevos proyectos en el sector.

Las oportunidades de mercado son diversas. Desarrollar infraestructura ecoturística puede atraer tanto a turistas nacionales como internacionales. La creación de un hotel y restaurante ecoturístico, con énfasis en la sostenibilidad, podría posicionarse como una opción líder en la región. Además, ofrecer actividades complementarias como senderismo y observación de fauna aumentaría el atractivo del destino y fomentaría una mayor estadía de los turistas.

Las principales actividades económicas son la ganadería y agricultura, que representan las principales fuentes de ingresos, caracterizándose en base a lo siguiente:

1.1 Condiciones sociales

El turismo surge para el desarrollo del visitante, a fin de estimular su esparcimiento y ocio, e interrelacionándose con su entorno social y de la comunidad local de acuerdo a la experiencia turística.

1.2 Condiciones económicas

El turismo es una de las actividades poco desarrolladas en el municipio de San Pedro de Lóvago, sin embargo, en los últimos años ha tenido un gran auge en el mercado nacional y de alguna manera, ha venido a beneficiar al municipio en referencia, en prestación de servicios básicos y complementarios al turista; además de las actividades propias (agricultura y ganadería).

1.3 Condiciones culturales

Las personas requieren de los servicios de un hotel y restaurante con atractivo natural en cualquier temporada del año, siendo los meses de marzo, abril y mayo los más específicos, temporadas de verano y oleadas de calor, sin embargo, en cualquier oportunidad las personas requieren de este.

1.4 Entorno tecnológico

El desarrollo de nuevas tecnologías logra captar la atención de los negocios, dado el hecho de que se están dando cuenta cómo está evolucionando en el mercado actual. El hotel y restaurante ecoturístico Salto La Quilona, al ser un negocio dedicado al turismo, contará con un entorno tecnológico adecuado para brindar servicios de calidad a sus clientes como sistemas de reservas en línea.

1.5 Ambiente competitivo

El turismo en San Pedro de Lóvago es poco desarrollado, no existen complejos, ni centros turísticos acondicionados. Sin embargo, los municipios aledaños de Santo Tomas y La Libertad, sí cuentan con estos, entre ellos se encuentran el Complejo Turístico Orosi, Centro Turístico San José y Zona 1.

1.6 Alcance del mercado

El hotel y restaurante ecoturístico Salto la Quilona tiene un alcance de mercado limitado, ya que se enfoca en atraer a un segmento específico de turistas interesados en la naturaleza, la sostenibilidad y la cultura local. Este segmento de mercado puede incluir a viajeros que buscan experiencias auténticas y respetuosas con el medio ambiente, así como a turistas interesados en el turismo de aventura y el turismo rural. El alcance del mercado también puede estar influenciado por la oferta turística de la zona y la competencia.

Aunque dependiera de su capacidad para ofrecer experiencias auténticas, sostenibles e innovadoras a sus clientes, así como de su capacidad para promocionarse y llegar a su público objetivo a través de estrategias de marketing y comunicación adecuadas.

1.7 Sistemas de proveedores

El sistema de proveedores debe ser eficiente, confiable y sostenible, y debe tener en cuenta las necesidades del establecimiento, las características de los productos, servicios que se requieren y los estándares de calidad y de sostenibilidad que se quieren cumplir.

1.8 Segmentación del mercado

La segmentación de mercado es el proceso de dividir un mercado amplio en grupos más pequeños y homogéneos de consumidores que comparten características, necesidades o comportamientos similares. Esto permite a las empresas diseñar estrategias más efectivas para satisfacer las necesidades de cada segmento.

Tabla 1 Clasificación de segmento de mercado

Variable	Segmento	Indicador	Estadística	Fuente
Geográfica	Turistas nacionales (Managua, Matagalpa, León, Chontales) y extranjeros (EE.UU., Costa Rica, España, Alemania).	Procedencia de turistas nacionales e internacionales.	70% de los turistas nacionales vienen de Managua y Matagalpa. 30% de los visitantes extranjeros provienen de EE.UU. y Costa Rica.	INTUR, 2023
Demográfica	Adultos jóvenes y adultos (25 a 55 años), familias, parejas y grupos de amigos. Se incluyen turistas extranjeros con alto poder adquisitivo.	Edad objetivo: 25 a 55 años. Nivel de ingresos medios y altos.	60% de los visitantes nacionales están entre los 25 y 50 años. El 45% de los turistas extranjeros buscan experiencias ecoturísticas.	MIFIC, 2023
Psicográfica	Viajero ecológico y aventurero, con interés en sostenibilidad, ecoturismo y actividades de aventura. Incluye mochileros y turistas premium que buscan experiencias auténticas.	Interés en ecoturismo, aventura y sostenibilidad.	40% de los turistas en Nicaragua buscan destinos ecológicos. 35% de los extranjeros buscan experiencias culturales y naturales exclusivas.	INTUR, 2023

Fuente: Elaboración propia

2 Definición del servicio

El hotel y restaurante ecoturístico ha sido desarrollado con el objetivo de contribuir al desarrollo económico de la localidad y aprovechar su potencial turístico, promoviendo un modelo sostenible que respete y valore el entorno natural.

El hotel y restaurante brindará servicios de habitación y baños amplios, desayunos, almuerzos y cenas, tranquilidad, limpieza, conexión a Wifi y una relación de calidad precio. Además de servicios de Canopy, Senderismo, Cabalgata, camping y además del acceso al atractivo natural (El salto).

2.1 El servicio en el mercado

El presente proyecto comprende la apertura de un hotel y restaurante ecoturístico que ofrece los siguientes servicios:

1. Hotel
2. Restaurante
3. Senderismo
4. Canopy
5. Cabalgata
6. Camping
7. Salto

Además de los servicios antes mencionados, el hotel y restaurante ecoturístico brindará servicios adicionales que los clientes suelen demandar y que son complementarios para su confort, como: guías turísticos, agua purificada, Wifi, aire acondicionado, almohadas y camas cómodas, calidad en comida, etc.

2.2 Naturaleza y uso del servicio

El hotel y restaurante ecoturístico Salto La Quilona se diseñará como un establecimiento de servicio de comparación, destacándose por su confort, precios accesibles y facilidad de acceso para los visitantes.

2.3 Componentes de los servicios en el hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona

En el hotel y restaurante ecoturístico salto la Quilona, los servicios son clasificados en diferentes categorías. Entre ellas, servicios de alojamiento (hotel), servicio de restaurante (desayuno, almuerzo y cena) y servicios de aventura (senderismo, camping y canopy).

2.3.1 Hotel

Un hotel es un servicio turístico esencial para los viajeros que necesitan alojamiento temporal durante sus viajes. Además de proporcionar alojamiento, los hoteles también ofrecen una amplia gama de servicios turísticos, como recepción 24 horas, limpieza diaria, servicios de lavandería, transporte, entre otros.

El hotel y restaurante ecoturístico Salto La Quilona contará con 15 habitaciones, distribuidas de la siguiente manera: cinco habitaciones familiares, cuatro habitaciones dobles, tres habitaciones triples y tres habitaciones individuales. Cada habitación estará equipada con baño privado, servicio de internet Wi-Fi, televisión por cable y aire acondicionado o abanico, según la preferencia del huésped.

Además, el establecimiento dispondrá de tres baños públicos, servicios sanitarios y tres regaderas para mayor comodidad de los visitantes.

El horario de check-in para el hotel será a partir de las 2:00 p.m., mientras que el check-out deberá realizarse antes de las 10:00 a.m.

Tabla 2 Descripción de los servicios del hotel

Descripción de los servicios	
<p><u>Servicios de habitación</u></p> <p>Habitaciones familiares:</p> <p>Las habitaciones familiares contarán con 1 cama individual y dos camas dobles, con capacidad para 5 personas.</p> <p>Habitaciones dobles:</p> <p>Las habitaciones dobles contarán con dos camas individuales o para dos parejas, según la preferencia del cliente.</p> <p>Habitaciones triples:</p> <p>Las habitaciones triples contarán con 3 camas individuales o con una cama matrimonial + una cama individual. Al igual que en la habitación doble estas dos opciones están sujetas a disponibilidad a la hora de la recepción.</p> <p>Habitaciones sencillas:</p> <p>Estas poseen una cama individual, ya sea para una pareja, o para una persona.</p>	  

Fuente: Elaboración propia

2.3.2 Restaurante

El restaurante es un servicio que se caracteriza por servir distintos platos para consumo de sus clientes. También es posible consumir aperitivos o tomar bebidas de modo individual en el mismo. Suele consistir de un amplio salón en el que se encuentran ubicadas distintas mesas con sus respectivas sillas y en donde los clientes se sientan a comer.

El restaurante contará con un menú diverso y variado, en el que se ofrecerá desayunos, almuerzos y cenas, desde buffet hasta comida nacional.

Menú del restaurante

Ilustración 1 Menú del restaurante



Fuente: Elaboración propia



ME NÚ



PLATOS PRINCIPALES

- CAMARONES EMPANIZADOS | CS\$550 - \$22
- SOPA DE HUEVO DE TORO | CS\$350 - \$12
- SOPA DE QUESO | CS\$380 - \$15
- CEVICHE | CS\$300 - \$15
- SOPA DE MARISCOS | CS\$600 - \$25

POSTRES

- TRES LECHES | CS\$150 - \$5
- CHEESECAKE | CS\$150 - \$5
- QUILONA | CS\$150 - \$5
- PIO VI | CS\$150 - \$5

GUARNICIONES

- PAPAS | CS\$100 - \$3
- TOSTONES | CS\$80 - \$2
- PAPA ASADA | CS\$80 - \$2
- QUESO | CS\$80 - \$2
- TAJADAS MADURAS | CS\$120 - \$4
- ARROZ | CS\$80 - \$2



ME NÚ



BEBIDAS

- CAFE | CS\$100 - \$3
- COCA COLA | CS\$60 - \$2
- DE LA GRANJA | CS\$60 - \$2
- GATORADE | CS\$60 - \$2
- JUGO DE FRUTAS | CS\$60 - \$2
- LIMONADA CON HIERBABUENA | CS\$70 - \$2.5
- CACAO CON LECHE | CS\$50 - \$1.5
- ENSALADA DE FRUTAS | CS\$50 - \$1.5

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- TOÑA | CS\$70 - \$3
- VICTORIA CLASICA | CS\$70 - \$3
- MICHELADA | CS\$150 - \$5
- BAMBOO | CS\$60 - \$2
- SELTZER | CS\$60 - \$2
- BLISS | CS\$100 - \$4
- SMIRNOFF | CS\$100 - \$4
- SHOTS DE TEQUILA | CS\$150 - \$5

Fuente: Elaboración propia

2.3.3 Senderismo.

Tabla 3 Descripción del servicio de senderismo

Descripción de los servicios	
<p>El hotel y restaurante ecoturístico Salto La Quilona contará con el servicio adicional de guía turístico para realizar senderismo. Esta es una actividad turística que consiste en caminar por senderos o caminos en áreas naturales o rurales, con el objetivo de disfrutar del paisaje y la naturaleza, hacer ejercicio y experimentar una sensación de libertad y aventura. La duración del recorrido dependerá de la condición física de los visitantes y del ritmo de caminata que deseen mantener, con un tiempo estimado de una a dos horas.</p>	

Fuente: Elaboración propia

2.3.4 Camping

Tabla 4 Descripción del servicio de camping

Descripción de los servicios	
<p>El hotel y restaurante ecoturístico Salto La Quilona contará con el servicio adicional de camping. Esta es una actividad turística que consiste en establecer un campamento temporal en un área natural o rural y pasar la noche en una tienda de campaña. Es una opción ideal para quienes buscan una experiencia más auténtica y cercana a la naturaleza. Para mayor comodidad de los campistas, la zona de camping contará con baños portátiles.</p> <p>El horario de check-in para el camping será a partir de las 2:00 p.m., mientras que el check-out deberá realizarse antes de las 10:00 a.m.</p>	

Fuente: *Elaboración propia*

2.3.5 Canopy

Tabla 5 Descripción del servicio de canopy

Descripción de los servicios	
<p>El hotel y restaurante ecoturístico Salto La Quilona contará con el servicio de canopy. Esta es una actividad que implica deslizarse a través de un cable de acero suspendido entre árboles o estructuras, mientras se lleva un arnés y se está sujeto por medio de una polea. La actividad se realizará en el atractivo natural, brindando a los visitantes una experiencia emocionante y una vista panorámica del entorno. La duración del recorrido dependerá del número de tramos y la dinámica del grupo, con un tiempo estimado de 30 a 45 minutos por sesión. natural.</p>	

Fuente: *Elaboración propia*

2.3.6 Cabalgata

Tabla 6 Descripción del servicio de cabalgata

Descripción de los servicios	
<p>El hotel y restaurante ecoturístico Salto La Quilona contará con el servicio adicional de cabalgata. Esta es una actividad turística que consiste en montar a caballo y explorar la zona natural o rural en compañía de un guía o instructor experimentado. Esta experiencia ofrece a los visitantes la oportunidad de disfrutar del paisaje, conocer la flora y fauna del lugar y aprender sobre la cultura local. La duración del recorrido dependerá del circuito elegido y del ritmo del grupo, con un tiempo estimado de 45 minutos a 1 hora por sesión.</p>	

Fuente: Elaboración propia

2.3.7 Salto

El salto La Quilona es una pronunciada caída de agua protegida con tupidos bosques. Durante la temporada de verano es visitado por numerosas familias que buscan un espacio natural para descansar placenteramente.

Tabla 7 Descripción del servicio del salto

Descripción de los servicios	
<p>El salto la Quilona es el atractivo natural más importante con el que contara el hotel y restaurante ecoturístico, este cuenta con una pronunciada caída de agua y basta vegetación.</p>	

Fuente: Elaboración propia

3 Análisis de la demanda

El análisis de la demanda para el presente estudio de mercado, se realizó partiendo de un estudio de campo, donde se consideró una población de por 192,842 personas habitantes del departamento de Chontales. De esa población se tomó una muestra de 176 personas a las cuales se les aplicó el instrumento (encuesta), para la recopilación de los datos que serán el suministro para la información requerida, resultando lo siguiente:

3.1 Identificación del universo

El universo de investigación está compuesto por la población total del departamento de Chontales que comprende diez municipios (Juigalpa, Santo Tomas, Acoyapa, La Libertad, Santo Domingo, Villa Sandino, San Pedro de Lóvago, Comalapa, Cuapa y El Coral), según el Instituto Nacional de Información de Desarrollo (INIDE) 2022, la población asciende a 192,842 habitantes. Esta cifra es clave para delimitar el mercado

potencial del hotel y restaurante ecoturístico en el Salto La Quilona. Dentro de esta población, se busca identificar a los grupos con mayor capacidad e interés en consumir servicios turísticos, garantizando así un análisis más preciso y orientado a la demanda real del proyecto.

Para ello, se considera la Población Económicamente Activa (PEA), la cual representa aproximadamente el 46.1% de la población total, es decir, 88,900 personas. Este segmento está compuesto por individuos que cuentan con ingresos suficientes para destinar parte de su presupuesto a actividades de recreación y turismo. La identificación de este grupo es fundamental para evaluar la viabilidad del proyecto y definir estrategias de promoción adecuadas.

Dentro de la PEA, se han identificado segmentos clave de interés, como los turistas nacionales, principalmente residentes de Chontales con capacidad económica para disfrutar de experiencias ecoturísticas. También se consideran los turistas internacionales, provenientes de países como Estados Unidos, Costa Rica, España y Alemania, quienes buscan actividades de aventura y contacto con la naturaleza.

3.2 Cálculo de la muestra

La muestra es un subconjunto o parte de la población conocida como población muestral, grupo al que se le realizara el estudio y que son representativos de toda la población.

Para realizar el proceso de recolección de datos por medio de la encuesta, se dividió la población por municipio, de forma porcentual. Para este estudio se utilizará el **muestreo aleatorio estratificado simple**, porque los involucrados tienen la oportunidad de ser seleccionados al azar.

Para calcular el tamaño de la muestra, se hace uso de la fórmula estadística de la población finita.

$$n = \frac{(Z^2)P * Q * N}{E^2 (N - 1) + (Z^2)P * Q}$$

n= muestra 10

N= tamaño de la población

Z= nivel de confianza.

P= probabilidad de éxito

Q=Probabilidad de fracaso

E= precisión de error.

Donde:

N= 88,900 (Población económicamente activa de chontales)

Z= 1,96

P= 50%

Q=50%

E= 5%

Sustituyendo:

$$n = \frac{1.96^2(0,50)(0,50)192,842}{0.05^2(88,900 - 1) + 1.96^2(0.50)(0.50)} = 176$$

Siendo la muestra un total de 176 personas para encuestar, representativas de la población económicamente activa del departamento de Chontales.

Tabla 8 PEA estimada por municipio

Municipio	Población Total	Proporción de la Población (%)	Cálculo de PEA	PEA Estimada
Juigalpa	54,500	$(54,500 / 192,842) = 28.27\%$	28.27% * 88,900	25,135
Acoyapa	18,015	$(18,015 / 192,842) = 9.34\%$	9.34% * 88,900	8,300
Comalapa	16,620	$(16,620 / 192,842) = 8.62\%$	8.62% * 88,900	7,670
La Libertad	16,000	$(16,000 / 192,842) = 8.30\%$	8.30% * 88,900	7,375
Santo Tomás	14,000	$(14,000 / 192,842) = 7.26\%$	7.26% * 88,900	6,455
Santo Domingo	12,000	$(12,000 / 192,842) = 6.23\%$	6.23% * 88,900	5,530
Cuapa	11,500	$(11,500 / 192,842) = 5.96\%$	5.96% * 88,900	5,290
Villa Sandino	10,207	$(10,207 / 192,842) = 5.29\%$	5.29% * 88,900	4,780
San Pedro de Lóvago	8,000	$(8,000 / 192,842) = 4.15\%$	4.15% * 88,900	3,690
El Coral	6,000	$(6,000 / 192,842) = 3.11\%$	3.11% * 88,900	2,765
Total	192,842	100%	100% * 88,900	88,900

Fuente: Elaboración propia

Tabla 9 Cálculo del número de encuestados

Municipio	PEA Estimada	No Encuestados
Juigalpa	25,135	50
Acoyapa	8,300	22
Comalapa	7,670	15
La Libertad	7,375	18
Santo Tomás	6,455	20
Santo Domingo	5,530	12
Cuapa	5,290	10
Villa Sandino	4,780	10

San Pedro de Lóvago	3,690	20
El Coral	2,765	9
Total	88,900	176

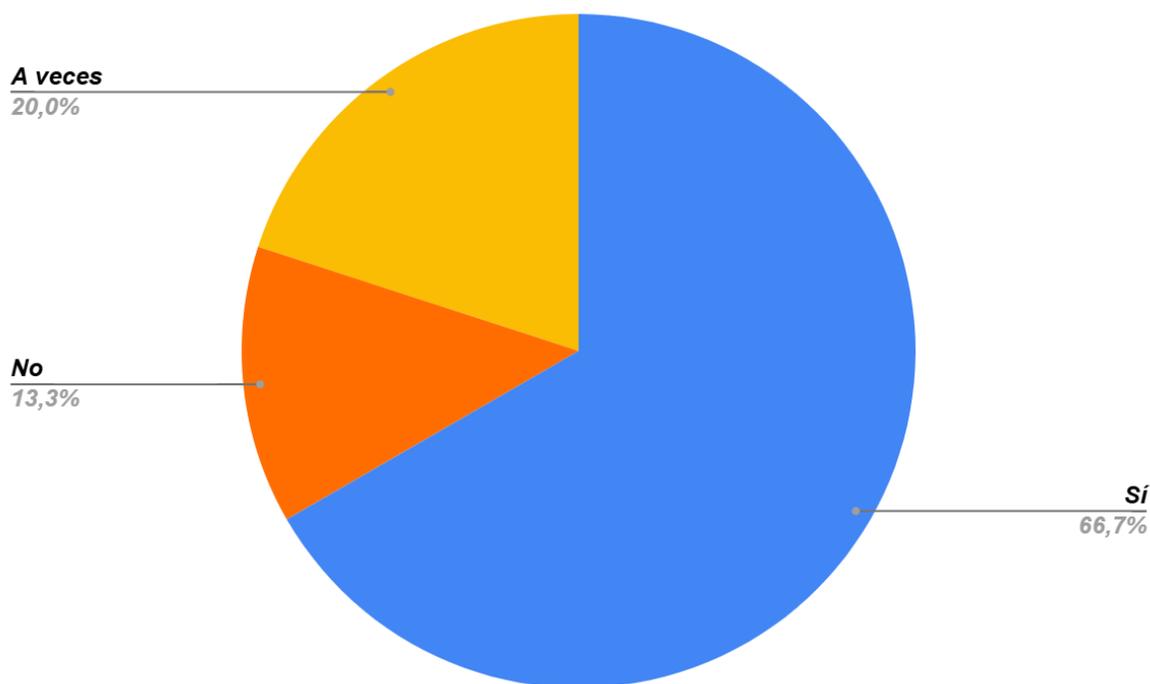
Fuente: *Elaboración propia*

3.3. Demanda potencial

Para el cálculo de la demanda potencial se hizo uso de la encuesta (ver anexo 1 y 2), la cual fue aplicada a pobladores de los municipios del departamento de Chontales.

¿Usted realiza turismo en su localidad?

Gráfico 1 Hacer turismo en la localidad



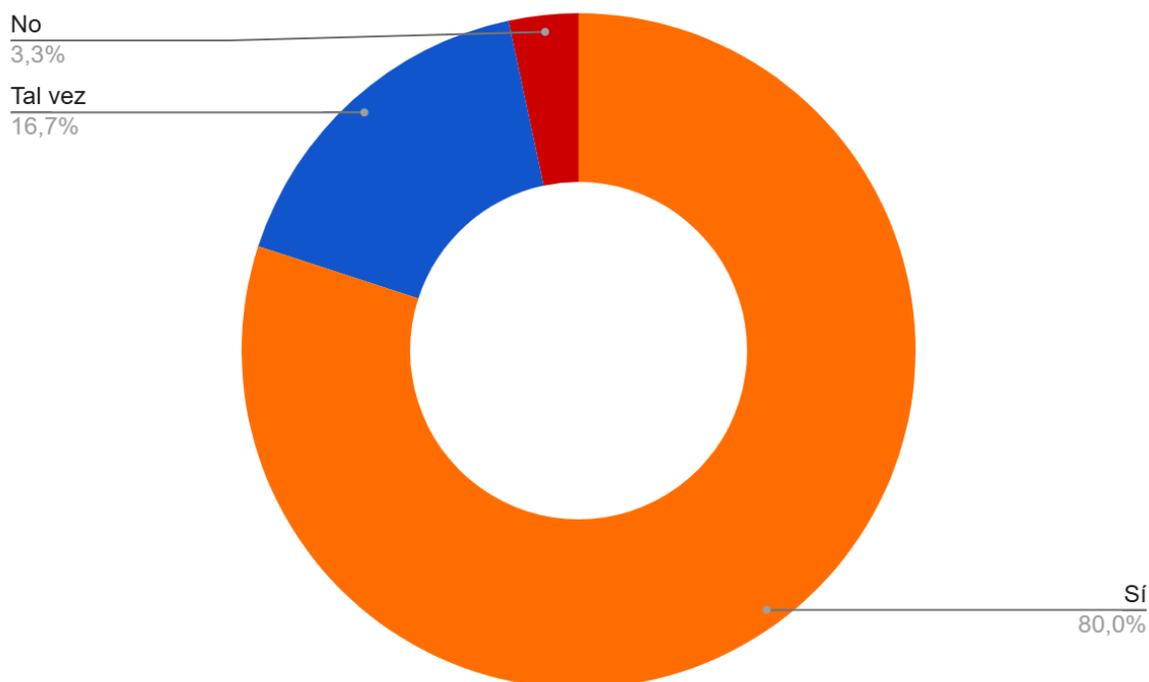
Fuente: *Elaboración propia*

En el gráfico No. 1 se muestra que el análisis de la encuesta revela que el 66,7% de la población participante indica que sí realiza turismo en la localidad, mientras que un 20,0% lo hace solo de manera ocasional. Estos datos subrayan la importancia del

turismo local y señalan una oportunidad clara para desarrollar un atractivo turístico que satisfaga las necesidades y preferencias de los habitantes locales.

¿Si existiese un hotel y restaurante ecoturístico en el salto la Quilona usted lo visitaría?

Gráfico 2 Visitaría el hotel y restaurante ecoturístico salto la Quilona



Fuente: Elaboración propia

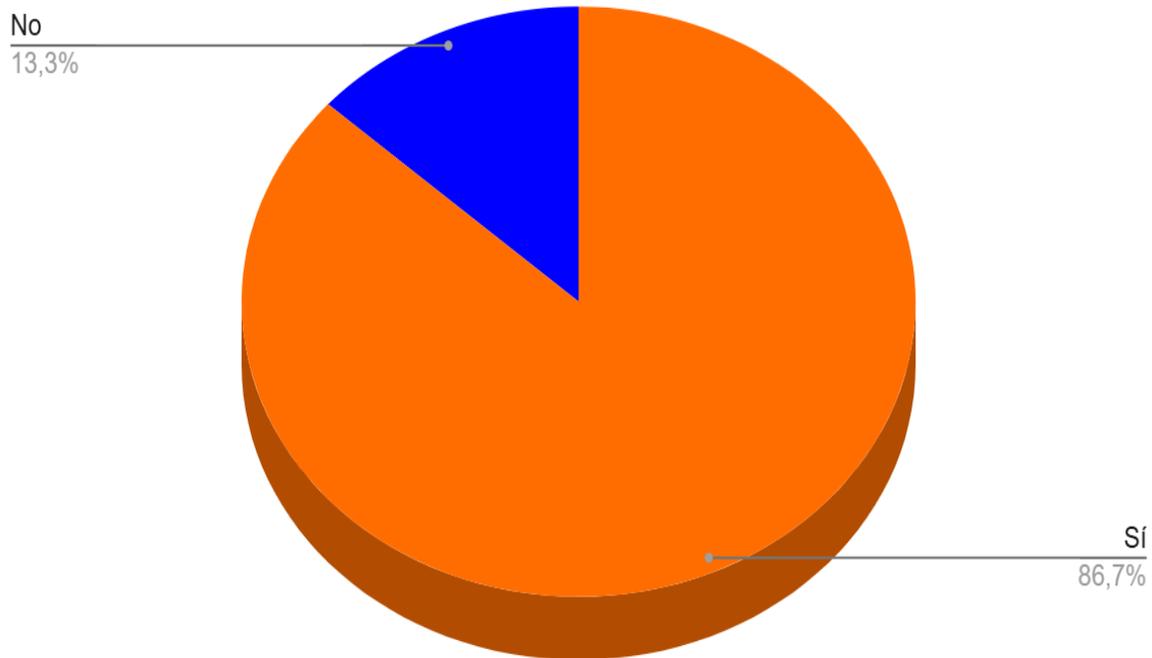
Después de analizar esta interrogante, se destaca que el 80% de la población estaría interesada en visitar un hotel y restaurante ecoturístico en el Salto La Quilona, si existiera uno en la localidad. Este hallazgo indica un alto potencial de demanda para este tipo de establecimiento. Este resultado sugiere la viabilidad y el atractivo de la idea de desarrollar un hotel y restaurante ecoturístico, señalando una oportunidad clara para satisfacer una necesidad percibida en la comunidad local. En el gráfico No. 2 se muestra esta información de manera detallada.

3.4. Proyección de la demanda

Con el propósito de calcular y proyectar la demanda del hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona se abordó la interrogante de que, si consideraban que el salto La Quilona es un atractivo con potencial turístico, dando como resultado el dato siguiente:

Gráfico 3 Atractivo con potencial turístico

¿Considera usted que el salto La Quilona es un atractivo con potencial turístico?



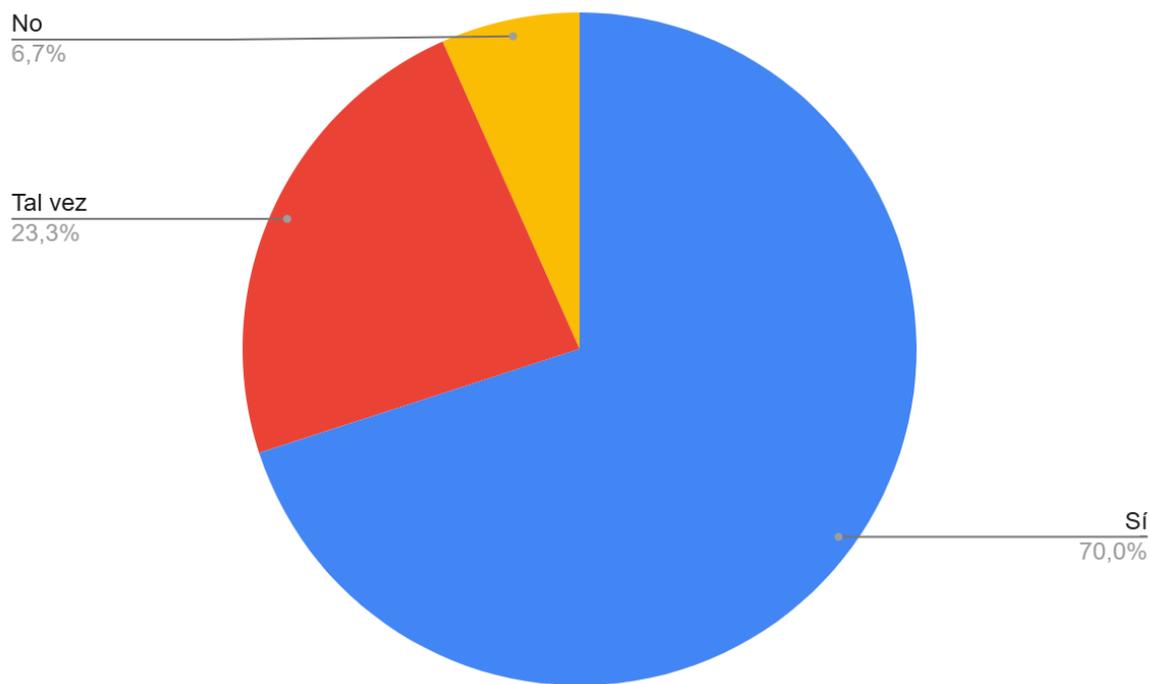
Fuente: Elaboración propia

En el gráfico No. 3 se presenta que al abordar esta pregunta, se revela que el 86,7% de la población considera que el Salto La Quilona, donde se pretende desarrollar el hotel y restaurante ecoturístico, posee un potencial turístico. Esta percepción positiva puede derivarse de diversos factores, como la belleza natural del lugar, la amplia gama de actividades al aire libre y otros atributos que hacen que la zona sea atractiva para los visitantes. Este alto porcentaje de respuestas favorables sugiere una sólida demanda potencial para el proyecto, respaldando la viabilidad de establecer un hotel y restaurante ecoturístico en esa ubicación.

También se abordó la siguiente pregunta para proyectar el impacto que generaría:

¿Si se apresurará un hotel y restaurante ecoturístico en el salto La Quilona estaría en disposición de visitarlo inmediatamente?

Gráfico 4 Disposición inmediata para visitar el hotel y restaurante ecoturístico salto la Quilona



Fuente: Elaboración propia

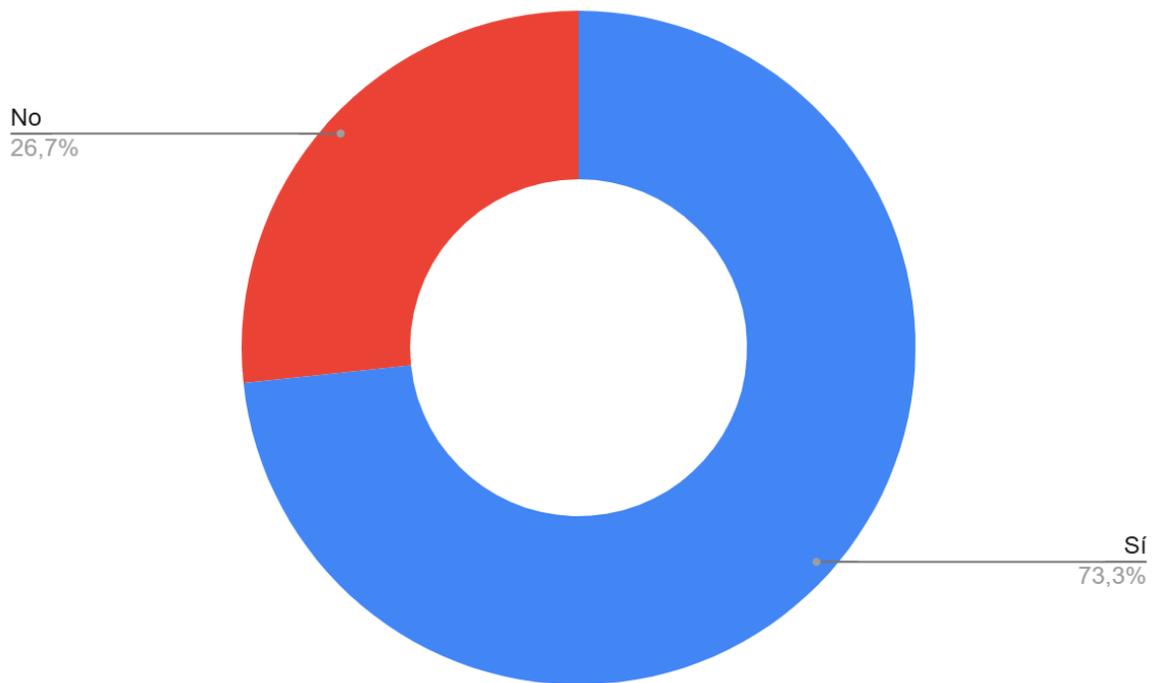
Al abordar esta interrogante, se evidenció que el 70,0% de la población estaría dispuesta a visitar inmediatamente el hotel y restaurante ecoturístico Salto La Quilona si se inaugurara en estos momentos. Este dato sugiere un alto nivel de interés y entusiasmo por parte de la comunidad local para explorar y disfrutar de las instalaciones del hotel desde el momento de su apertura. La disposición de un gran porcentaje de la población para ser clientes potenciales desde el inicio de las operaciones respalda la perspectiva de una alta demanda inicial para el establecimiento, lo que podría traducirse en un inicio exitoso y una continua afluencia de turistas en el futuro. Esta información se refleja en el gráfico No. 4.

4. Análisis de la oferta

El análisis de la oferta es una herramienta que permite evaluar y comprender los recursos y servicios disponibles en un destino turístico. Este análisis ayuda a identificar las fortalezas y debilidades de la oferta turística y a diseñar estrategias para mejorarla y hacerla más atractiva para los turistas. Con este propósito se abordó las siguientes interrogantes:

¿Conoce sitios turísticos en San Pedro de Lóvago?

Gráfico 4 Conoce sitios turísticos en San Pedro de Lóvago

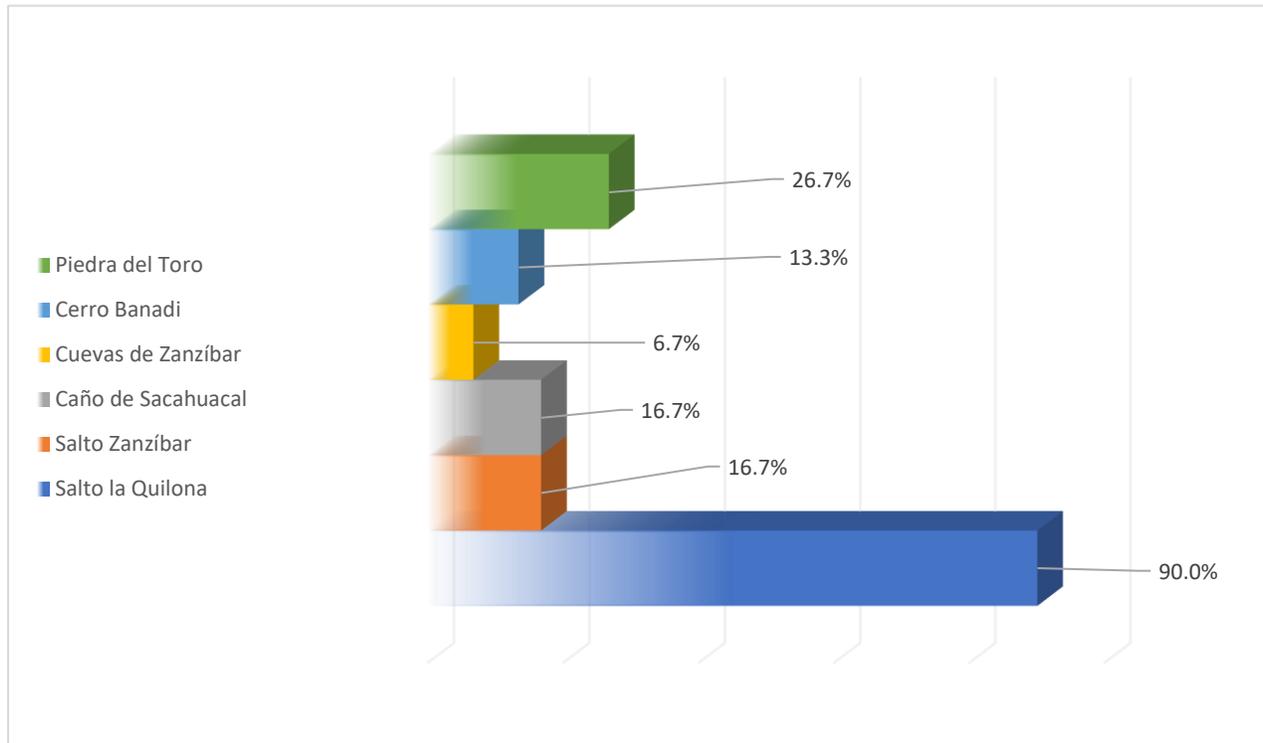


Fuente: Elaboración propia

Se reveló que el 73,3% de la población tiene conocimiento de sitios turísticos en la localidad. Este hallazgo subraya la importancia de que la comunidad esté familiarizada con los destinos turísticos locales para desarrollar una oferta turística exitosa. Este dato sugiere una base sólida sobre la cual construir estrategias de promoción y desarrollo turístico que aprovechen el conocimiento existente en la comunidad y fomenten una mayor participación local en la industria turística. En el gráfico No. 5 se ilustra este resultado de manera clara.

¿Cuáles de los siguientes sitios turísticos de San Pedro de Lóvago conoce?

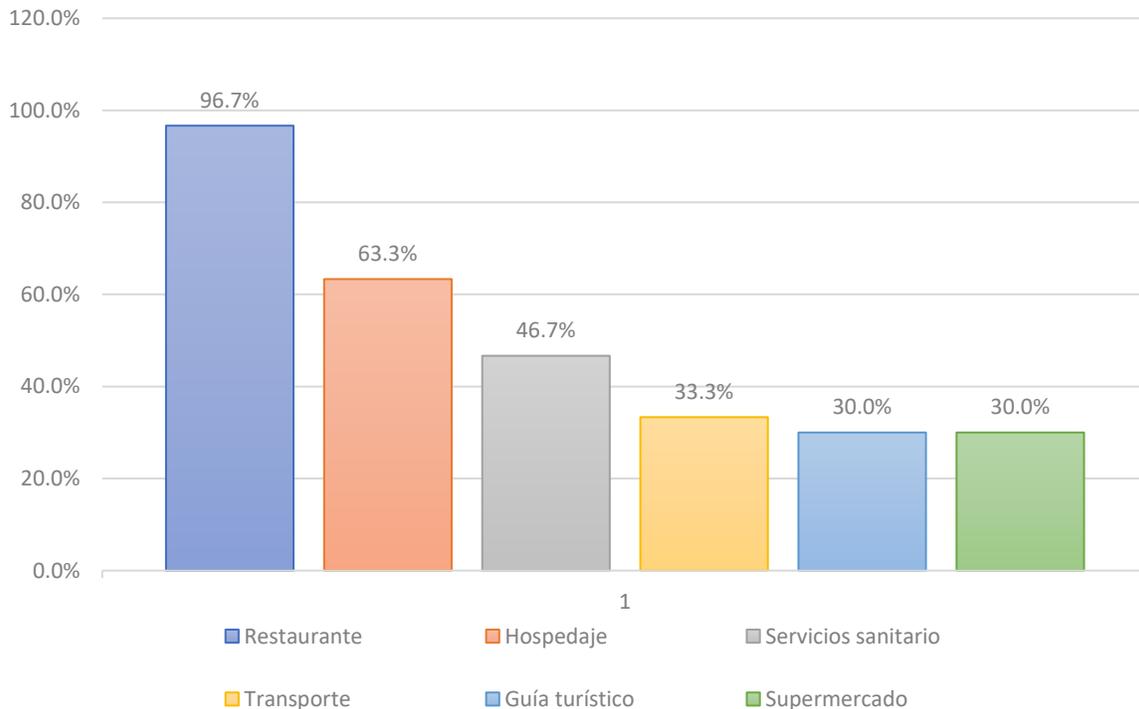
Gráfico 5 Sitios turísticos de San Pedro de Lóvago



Fuente: Elaboración propia

Se destacó que más del 90,0% de la población tiene conocimiento del Salto La Quilona. Este dato indica un nivel significativo de familiaridad con este lugar turístico específico en la localidad. La alta tasa de reconocimiento de Salto La Quilona sugiere que este sitio ya goza de cierta popularidad entre los residentes locales. Por lo tanto, la construcción de un hotel y restaurante en esta ubicación podría ser de gran valor, aprovechando la familiaridad existente y potenciando el atractivo turístico del lugar. Este análisis respalda la viabilidad y el potencial de éxito de la inversión en un establecimiento turístico en Salto La Quilona, al capitalizar el conocimiento previo y el interés ya existente en este destino. En el gráfico No. 6 se muestra este hallazgo.

¿De qué servicios adicionales hace uso cuando realiza turismo?



Fuente: Elaboración propia

Se ha demostrado que el 96,7% de los visitantes de atractivos turísticos requieren los servicios de un restaurante, lo que indica que abrir uno en esta ubicación sería una excelente opción. Además, más del 63,3% de los encuestados manifestaron la necesidad de servicios de hospedaje, sugiriendo una demanda considerable para este tipo de infraestructura. Estos datos confirman el potencial éxito de invertir tanto en un restaurante como en un hospedaje en este lugar. Este análisis está ilustrado en el gráfico No. 7.

4.1. Demanda potencial insatisfecha

La demanda potencial insatisfecha se obtiene mediante la diferencia entre la demanda estimada y la oferta disponible. Este análisis permite identificar la brecha existente entre la cantidad de turistas interesados en el hotel y restaurante ecoturístico en el Salto La Quilona y la capacidad actual del establecimiento para atenderlos.

Para este cálculo, se utilizarán datos proyectados para el período 2025-2029. A través de las siguientes tablas, se presentan los resultados alcanzados, considerando los servicios de hospedaje, restaurante y actividades ecoturísticas.

Demanda, Oferta y Déficit del Hotel

Tabla 10 Demanda, Oferta y Déficit del hotel

Año	Demanda (personas)	Oferta (noches)	Déficit (noches)
2025	62,230	5,475	56,755
2026	65,341	5,475	59,866
2027	68,608	5,475	63,133
2028	72,038	5,475	66,563
2029	75,640	5,475	70,165

Fuente: Elaboración propia

Demanda, Oferta y Déficit del restaurante

Tabla 11 Demanda, Oferta y Déficit del restaurante

Año	Demanda (personas)	Oferta (servicios)	Déficit (servicios)
2025	62,230	4,380	57,850
2026	65,341	4,380	60,961
2027	68,608	4,380	64,228
2028	72,038	4,380	67,658
2029	75,640	4,380	71,260

Fuente: Elaboración propia

4.2. Participación de mercado

Aunque actualmente no hay una demanda ecoturística en la zona del salto La Quilona, se tiene previsto que, al iniciar las actividades del hotel y restaurante ecoturístico, se captará un porcentaje significativo del mercado potencial insatisfecho en el departamento de Chontales, durante el período 2025-2029. Esta participación se define considerando que:

Condiciones del mercado: Actualmente, no hay oferta de servicios ecoturísticos en la región, lo que representa una oportunidad única para posicionar al salto La Quilona como un nuevo destino ecoturístico. La falta de competencia directa en el área permitirá captar la atención de turistas que buscan experiencias nuevas y únicas en la naturaleza.

Técnicas de mercadeo: El proyecto empleará técnicas de mercadeo innovadoras para atraer a turistas y promover el destino ecoturístico. Esto incluirá campañas de marketing digital, colaboraciones con agencias de turismo, y la promoción en redes sociales para generar interés y curiosidad entre los potenciales visitantes.

Capacidad operativa: El hotel y restaurante ecoturístico contará con los insumos, tecnología y recursos humanos necesarios para ofrecer servicios de alta calidad. El personal será capacitado en atención al cliente y en la organización de actividades ecoturísticas, garantizando una experiencia satisfactoria y memorable para los visitantes.

Participación de mercado del hotel

Tabla 12 Participación de mercado

Año	Demanda (personas)	Déficit	Participación de mercado (%)
2025	62,230	56,755	91.2
2026	65,341	59,866	91.6
2027	68,608	63,133	92.0
2028	72,038	66,563	92.4
2029	75,640	70,165	92.7

Fuente: Elaboración propia

Participación de mercado del restaurante

Año	Demanda (personas)	Déficit (servicios)	Participación de mercado (%)
2025	62,230	57,850	93.0
2026	65,341	60,961	93.3
2027	68,608	64,228	93.6
2028	72,038	67,658	93.9
2029	75,640	71,260	94.2

Fuente: *Elaboración propia*

5. Análisis de precio

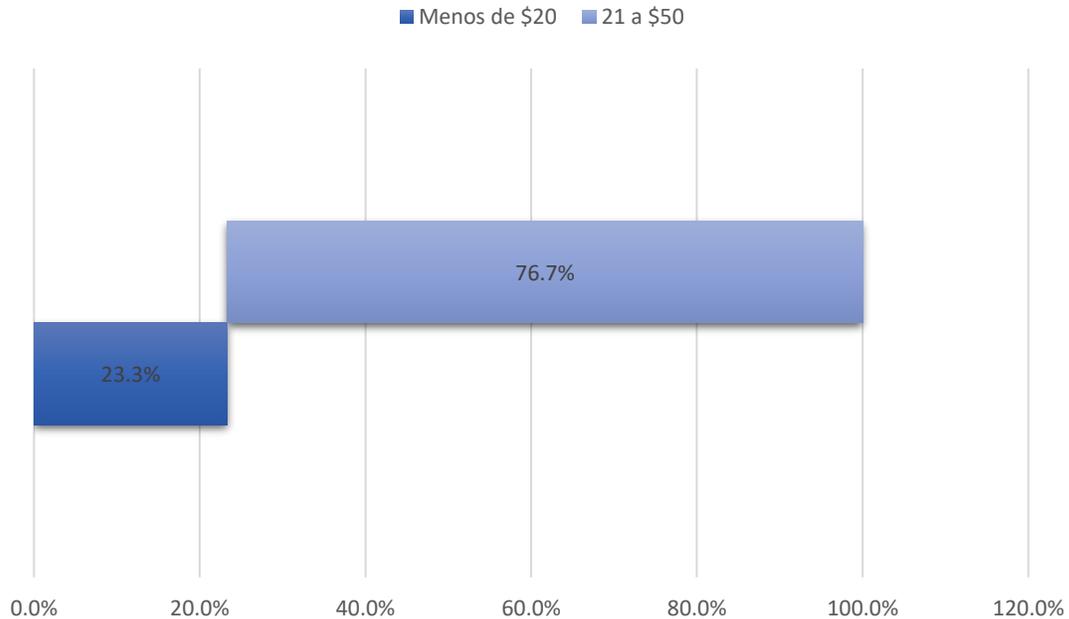
El precio es el monto de dinero asignado a un producto o servicio, o la suma de los valores que los compradores intercambian por los beneficios de tener o usar o disfrutar un bien o un servicio.

Las tarifas de hotel son básicamente los precios de las habitaciones. Estos precios se establecerán por noche y dependerá de cada categoría de habitación, ya sea una habitación individual, una habitación doble, una habitación triple o una habitación familiar.

Por lo que se realizó la siguiente interrogante:

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por noche por una habitación en el del hotel ecoturístico salto La Quilona?

Gráfico 7 Precio considerable del hotel



Fuente: Elaboración propia

Se obtuvo como resultado que el 76,7% de la población estaría dispuesta a pagar entre \$20 a \$50 por noche, mientras que más del 23,3% preferiría gastar menos de \$20.

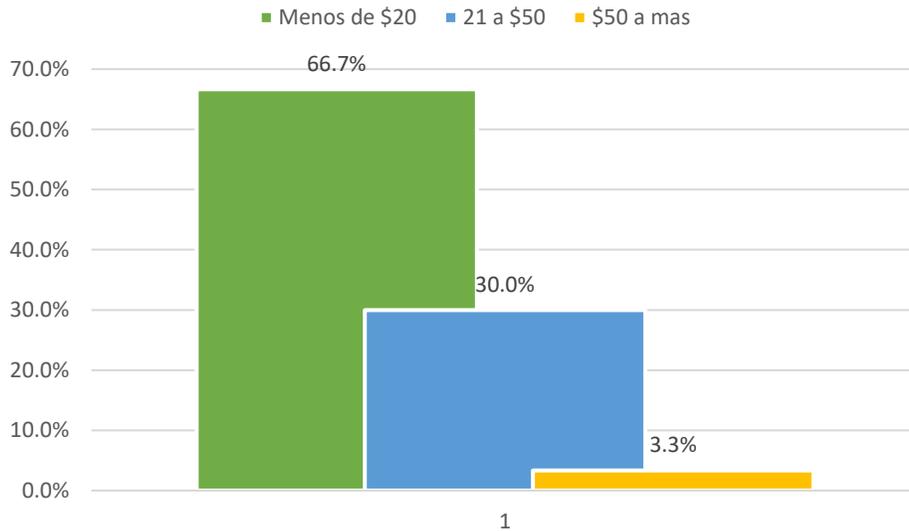
Por lo tanto, al momento de abrir el hotel, será crucial establecer una estrategia de precios que equilibre las expectativas de ambos grupos. Esto podría implicar ofrecer una gama de habitaciones y servicios que varíen en precio y características, asegurando así la satisfacción de los diferentes segmentos del mercado.

Los precios de las comidas en el restaurante dependerán de varios factores como el costo de los ingredientes, la temporada del año y el nivel de exclusividad de algunos platillos. Fijar los precios del restaurante en función del coste de los alimentos es una sencilla manera de controlar los gastos en todo momento evitando que se disparen. En este caso es determinante crear un precio base para cada platillo de acuerdo a un porcentaje del coste de los alimentos.

Por lo que se realizó la siguiente interrogante:

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un servicio de comida en el hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona?

Gráfico 8 Precio considerable del restaurante



Fuente: Elaboración propia

La encuesta reveló que el 66,6% de la población estaría dispuesta a pagar menos de \$20 por un servicio de comida. Por lo tanto, al momento de abrir el restaurante, será fundamental establecer una estrategia de precios equilibrada para los platillos. Esto podría implicar ofrecer una variedad de opciones en el menú que abarquen diferentes rangos de precios, asegurando así que se satisfagan las expectativas de la mayoría de los clientes y se maximice la afluencia y la rentabilidad del restaurante.

6. Comercialización del servicio

La comercialización es la actividad que permite al hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona promocionar y vender los servicios turísticos que ofrece el establecimiento. En términos generales, la comercialización busca generar demanda y aumentar las ventas a través de la satisfacción de las necesidades y expectativas de los clientes.

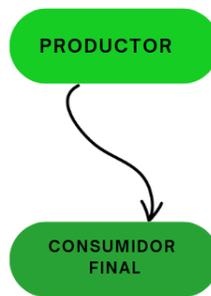
6.1. Canales de comercialización

El hotel y restaurante Salto La Quilona operará a través de un canal de comercialización directa, estableciendo una relación directa con sus clientes sin intermediarios. Esto se debe a que su oferta se centra en el turismo puro, brindando experiencias en contacto con la naturaleza, exploración de atractivos naturales, turismo de aventura, guías turísticos y una variedad de servicios complementarios.

- ❖ Canal directo: Productor - Consumidor Final

Ilustración 2 Canal de comercialización

Canal directo:



Fuente: Elaboración propia

6.2. Estrategia de comercialización

Reservas directas

Los clientes pueden reservar habitaciones y mesas directamente con el hotel y restaurante a través de su sitio web, por teléfono o correo electrónico.

Programas de fidelización

El hotel y restaurante puede establecer programas de fidelización para recompensar a sus clientes frecuentes e incentivar a las demás personas. Los programas de fidelización pueden incluir descuentos, promociones y beneficios especiales para los clientes más frecuentes.

Eventos promocionales

El hotel y restaurante puede organizar eventos promocionales, como degustaciones, cenas temáticas, y promociones especiales para atraer a los clientes directamente al negocio.

7. Promoción y publicidad del proyecto

Estos son algunos de los paquetes turísticos que ofrecerá el hotel y restaurante Salto la Quilona en su apertura:

Paquete todo incluido: Alojamiento en habitación del hotel, comidas y bebidas incluidas, caminata guiada por la zona, cabalgata, Canopy y acceso al atractivo natural (Salto)

Paquete de aventura: Alojamiento en hotel, tour de senderismo, tour gastronómico con comida incluida, Canopy y acceso al atractivo natural (Salto)

Paquete escape de aventura: Senderismo, Cabalgata, Camping, con comida incluida.

El objetivo principal de la promoción del hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona, es atraer a los turistas interesados en la naturaleza y el medio ambiente, y convencerlos de que el establecimiento ofrece una experiencia única y sostenible. Por lo tanto, estas serán algunas de las promociones que se ofrecerán durante su apertura:

- ❖ Por la contratación del paquete Todo Incluido por primera vez, obtendrá un descuento del 20%.
- ❖ Por la contratación del paquete de aventura por primera vez, obtendrá un descuento del 10%
- ❖ Por la contratación del paquete Escape de Aventuras por primera vez, obtendrá un descuento del 5%.
- ❖ Por la reserva de 3 días a más en el hotel, recibirá un 30% de descuento en su próxima estancia.
- ❖ Si celebra su cumpleaños en nuestro Hotel y Restaurante, recibirá un 10% de descuento en su estadía y un postre, cortesía del restaurante.

7.1. Publicidad

La publicidad es la clave para promocionar y dar a conocer el hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona, para ello se hará uso de publicidad pagada por medio de los siguientes medios:

Página web: Un sitio web atractivo y fácil de usar será una herramienta clave para promocionar el hotel y restaurante ecoturístico. A través de la página, los visitantes podrán conocer la empresa (Misión, Visión, Valores), explorar fotos del lugar, descripciones detalladas de los servicios, precios y promociones especiales. Además, el sitio brindará información sobre las actividades ecoturísticas disponibles, los beneficios del turismo sostenible, políticas ambientales y opciones de reservas en línea, ofreciendo una experiencia completa e intuitiva para los usuarios.

Ilustración 3 Pagina web



Fuente: Elaboración propia

Redes sociales: Las redes sociales son una herramienta poderosa para promocionar un hotel y restaurante ecoturístico. A través de plataformas como Facebook, Instagram o Twitter, se pueden publicar fotos y videos del hotel y restaurante, compartir información sobre eventos y actividades, responder preguntas y comentarios de los clientes, y mantener una comunidad activa y comprometida.

Publicidad en línea: La publicidad en línea a través de Google Ads y otros servicios similares puede ser una forma efectiva de atraer a clientes potenciales que buscan servicios de alojamiento y restaurante en la zona donde se encuentra el hotel.

Relaciones públicas: Las relaciones públicas pueden ser una herramienta muy efectiva para promocionar el hotel y restaurante ecoturístico. Por ejemplo, se pueden enviar comunicados de prensa a los medios locales y nacionales para informar sobre las novedades y promociones especiales, y también se puede invitar a los periodistas y Bloggers especializados en turismo para que visiten el lugar y escriban sobre la experiencia.

7.2. Presupuesto publicitario

Tabla 13 Presupuesto publicitario

No	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Precio Unitario	Costo total
1	Publicidad en Facebook	Mes	12	\$ 80.00	\$ 960.00
2	Publicidad en Instagram	Mes	12	\$ 60.00	\$ 720.00
3	Publicidad en Twitter	Mes	12	\$ 50.00	\$ 600.00
4	Anuncio en medios locales	Mes	12	\$ 50.00	\$ 600.00
	Total				\$ 2,880.00

Fuente: Elaboración propia

Este presupuesto representa la inversión en publicidad que se estará realizando para dar a conocer del hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona.

7.3. Logotipo

El logo es un elemento clave en la identidad visual de una marca o empresa, y su diseño debe ser cuidadosamente planificado para transmitir los valores y la esencia de la marca o empresa de manera efectiva.



Fuente: Elaboración propia

El logo del Hotel y Restaurante está inspirado en una de las cascadas del Salto La Quilona, un atractivo natural ubicado en el departamento de Chontales. La imagen central representa un entorno ecológico con dos caídas de agua rodeadas de rocas y vegetación, evocando un ambiente de tranquilidad y conexión con la naturaleza.

La forma circular del diseño enmarca la escena, proporcionando una sensación de unidad y equilibrio con el entorno. Este elemento visual puede simbolizar la armonía entre la naturaleza y la experiencia de hospedaje y gastronomía que ofrece el hotel y restaurante.

En cuanto a la tipografía, el nombre "La Quilona" está escrito en una fuente serif elegante y tradicional, transmitiendo confianza y exclusividad. Debajo, la frase "Hotel y Restaurante" se presenta en un tamaño menor, reforzando la identidad del negocio y su enfoque en la hospitalidad.

En conjunto, el logo comunica un concepto de turismo ecológico y sostenible, resaltando la belleza del entorno y la experiencia que ofrece La Quilona. La combinación de ilustración y tipografía busca atraer a quienes desean disfrutar de la naturaleza sin renunciar al confort y la calidad en su estadía y alimentación.

CAPITULO II

ESTUDIO TÉCNICO

El estudio técnico es el análisis detallado de los aspectos operativos y técnicos necesarios para producir un bien o servicio, incluyendo la selección de procesos, tecnología, capacidad instalada, localización, diseño de instalaciones y requerimientos de recursos, con el fin de asegurar la viabilidad y eficiencia de la producción.

La relevancia del estudio radica en la posibilidad de llevar a cabo una valorización económica de las variables técnicas del proyecto, que permitan una apreciación exacta o aproximada de los recursos necesarios para el proyecto; asimismo proporcionará información provechosa y útil para el estudio económico-financiero.

1. Localización del proyecto

1.1. Macrolocalización

El hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona estará comprendido en el istmo centroamericano, en el país más grande de esta región, Nicaragua.

Ilustración 4 Macro localización del proyecto



Fuente: Google imágenes

1.2. Aspectos geográficos

Chontales es uno de los 15 departamentos de Nicaragua, su cabecera departamental es Juigalpa. Tiene una extensión territorial de 6,481.27 km². Se encuentra a una altitud de 383 metros sobre el nivel del mar y entre las coordenadas geográficas de 12°05 N y 85° 24 O.

El departamento de Chontales tiene diez municipios que son; Acoyapa, Comalapa, El Coral, Juigalpa, La Libertad, San Francisco de Cuapa, San Pedro de Lóvago, Santo Domingo, Santo Tomas y Villa Sandino.

Ilustración 5 Ubicación geográfica del proyecto



Fuente: Google imágenes

El proyecto se realizará en el municipio de San Pedro de Lóvago. Este cuenta con una extensión territorial de 466.5 km². Posee una altitud media de 347 msnm.

El término municipal limita al norte con los municipios de La Libertad y Santo Domingo, al sur con los municipios de Santo Tomás y Acoyapa, al este con el municipio de Santo Tomás y al oeste con el municipio de Juigalpa. La cabecera municipal está ubicada a 193 kilómetros de la capital de Managua.

Ilustración 6 Municipio donde se realizará el proyecto



Fuente: Google imágenes

Se encuentra asentado sobre un terreno con muchos accidentes geográficos, está construido por extensas planicies y cordilleras, se caracteriza por ser una región montañosa y fértil.

San Pedro de Lóvago tiene una población de 9 530 habitantes según censo en 2020. De la población total, el 50.4% son hombres y el 49.6% son mujeres. Casi el 47.9% de la población vive en la zona urbana. Posee una PEA de 2954 y una PEI 3058.

El municipio tiene un clima de sabana tropical conocido como semi húmedo. La temperatura promedio anual oscila entre los 25 a 26 °C y su precipitación pluvial varía entre los 1200 y 1400 mm caracterizándose por una buena distribución de las lluvias todo el año.

El municipio está conformado por la cabecera municipal, la que cuenta con 8 zonas (I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII) y 6 barrios (María Auxiliadora, Esquipulas #1, Esquipulas #2, Milagro de Dios, Valle Verde, Loma Linda) y 17 comarcas: 3 La Pintada, Potrero Cerrado, Bulún, Zanzíbar, Banadí, Pulvazán, Palo Solo, Llano de Los Pedros,

Cunagua, El Zapotal, La Sardina, Muluco, La Palma, Sacahuacal, La Ñambar, San Bartolo y El Juste.

Las principales actividades económicas del municipio son la agricultura y la ganadería.

Actualmente San Pedro de Lóvago como ciudad posee 98 pulperías registradas legalmente, 6 farmacias, 3 veterinarias, 2 ferreterías, 3 talleres de carpintería, 5 bares, 2 restaurantes, 6 comedores, 1 estación de combustible, 2 hoteles, 4 vulcanizaciones, 8 tiendas, 5 librerías, 2 iglesias católicas (San Pedro Apóstol y María Auxiliadora), 4 iglesias evangélicas, 2 agencias de Claro, 2 escuelas, 1 instituto, 6 preescolares, 2 clínicas privadas, 1 centro de salud, 1 casa materna, 1 estación de bomberos, 3 parques, 1 cementerio y 3 canchas.

El municipio de San Pedro de Lóvago cuenta con la mayoría de las calles de la ciudad adoquinadas, servicios básicos de energía eléctrica y agua, 1 cajero automático, agencias Banpro, y billeteras móviles, además de transporte colectivo en diferentes horarios, servicio de taxi y caponeras.

1.3. Aspectos institucionales

La Alcaldía Municipal realiza diferentes actividades para ayudar al desarrollo económico de la localidad, entre ellas ferias municipales dos veces al año y mercados campesinos todos los viernes, donde productores de las distintas comarcas venden sus productos a precios económicos a los habitantes de la localidad.

1.4. Micro localización

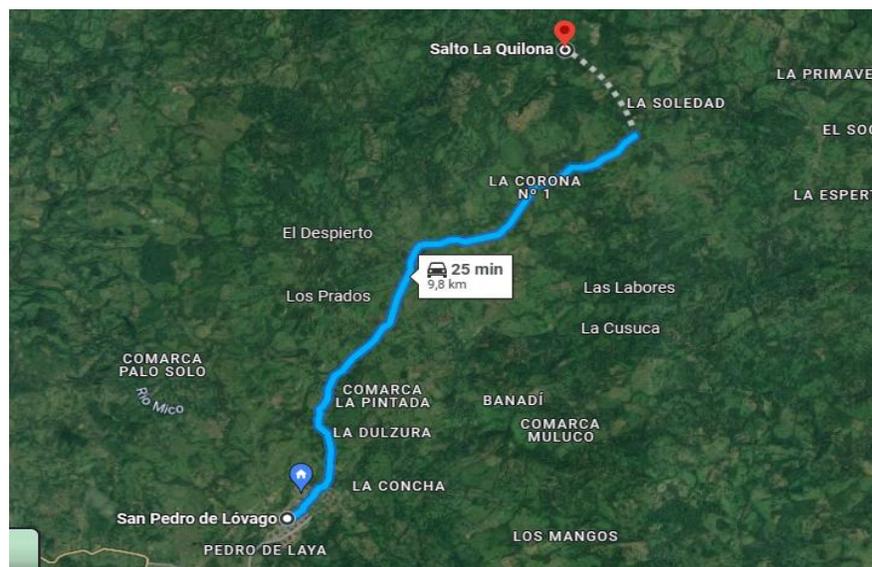
Para la instalación de un hotel y restaurante ecoturístico en el municipio de San Pedro de Lóvago, se dispone de un terreno de 584 m² que se ubica en la comarca Potrero Cerrado, finca Los Labores, al este del municipio, a 9.8 km del centro de la ciudad.

Ilustración 7 Micro localización del proyecto



Fuente: Google imágenes

Ilustración 8 Micro localización del proyecto



Fuente: Google maps

2. Factores que condicionan la mejor ubicación del proyecto

De acuerdo a lo establecido en la micro localización se dispone de un terreno rural ubicado en la finca Los Labores en la comarca Potrero Cerrado, municipio de San

Pedro de Lóvago del departamento de Chontales, cuya zona se caracteriza por los siguientes aspectos:

Entorno al terreno del proyecto se cuenta con una infraestructura vial de carretera macadam, sin servicios básicos públicos (agua, luz, teléfono) con un atractivo natural (el salto), sin un transporte público fijo al lugar, sino solo lecheras que llegan a la zona a recoger leche, en el recorrido hacia el lugar se pueden observar fincas y haciendas.

2.2. Tamaño óptimo del proyecto

Uno de los elementos esenciales para definir el tamaño que tendrá el proyecto incide sobre el nivel de inversiones y costos de este.

El hotel y restaurante ecoturístico Salto La Quilona, ubicado en la finca Los Laureles, tendrá una construcción total de 584 m² considerando el estudio de mercado y la inversión necesaria para su viabilidad. El proyecto contará con una recepción en la entrada principal para la atención de huéspedes, 15 habitaciones de diferentes dimensiones, un restaurante donde los visitantes podrán disfrutar de comidas y bebidas, y un área de parqueo para el estacionamiento de vehículos. Este diseño busca optimizar el espacio disponible y garantizar una experiencia ecoturística confortable y funcional.

2.3. Plano de la distribución de las instalaciones del proyecto hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona

Ilustración 9 Plano de la distribución de las instalaciones del proyecto



Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

2.4. Especificaciones generales de las áreas del proyecto

La dimensión del terreno para la construcción del hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona es de 584m². Siendo las divisiones de las áreas las siguientes dimensiones:

- Recepción: Es el área donde los huéspedes son recibidos y atendidos para realizar el check-in y check-out. Se localiza en la parte frontal de la entrada.
- Habitaciones: Es el área donde se encuentran las habitaciones disponibles para los huéspedes. 5 habitaciones poseen medidas de 6x6m², 7 habitaciones poseen 6x5m² y 3 habitaciones poseen medida de 5x4m².
- Restaurante: Es el espacio donde los huéspedes pueden disfrutar de comidas y bebidas. Esta área posee medidas de 13x14m².
- Parqueo: Es el área donde se estacionarán los vehículos que lleguen al lugar, posee medidas de 20x20m².

3. Ingeniería del proyecto

Para determinar la ingeniería del proyecto se establecieron tres elementos de estudio, tanto a nivel de suministro de agua, proceso de entrega del servicio, equipamiento del área de infraestructura, requerimiento de materiales para construcción, asistencia técnica, requerimiento de personal administrativo, operativo y distribución de planta.

3.1 Requerimientos de servicios

a) Suministro de agua

El agua para el presente proyecto provendrá de las vertientes localizadas en el municipio. El caudal que se requiere para implantar el proyecto es de tres litros por segundo. Además, se contará con el nacimiento de agua dentro de la finca, el cual se utilizará para uso del hotel y restaurante.

b) Suministro de energía eléctrica

Para el suministro de energía nuestro proveedor será la empresa eléctrica Disnorte-Dissur, los cuales con su amplia trayectoria en brindar este servicio

pondrán a disposición del centro turístico todo su conocimiento en instalaciones y mantenimiento periódico de cada una de las conexiones en toda la planta.

c) Suministro de comunicación

Dentro de la comunicación que se ha planificado tener en el hotel y restaurante es la red de Tigo, la mejor condición que asegura la conexión a internet y zona wifi para visitantes.

Tabla 14 Servicios básicos

NO.	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario U\$	Costo total U\$
1	Energía eléctrica	Mes	12	\$188.00	\$2,256.00
2	Celular Fijo	Mes	12	\$40.99	\$491.88
3	Internet	Mes	12	\$139.98	\$1,679.76
Total					\$4,427.64

Fuente: Elaboración propia

3.2. Presupuesto de inversión

El presupuesto de inversión es una herramienta financiera que se utiliza para planificar y controlar los recursos destinados a proyectos de inversión. Se trata de un documento detallado que estima los costos y los flujos de efectivo relacionados con la adquisición de activos, la expansión de negocios, el desarrollo de proyectos o cualquier otra inversión de capital.

3.2.1. Recursos materiales

El presupuesto en recursos materiales abarca la valoración de las inversiones necesarias en obras físicas, equipos, insumos y servicios para la instalación y puesta en marcha del proyecto.

Para la construcción del hotel y restaurante ecoturístico Salto La Quilona, se contará con el contratista y maestro de obra Jowell Macnally Rivas, responsable del diseño de los planos, así como de la determinación de los materiales, equipos e insumos requeridos para la ejecución de la obra.

3.2.2. Especificaciones de la obra civil

Las especificaciones de construcción para la instalación del hotel y restaurante en un espacio de 584 m². corresponden a los parámetros de costo establecidos por el Maestro de Obra Jowell Macnally Rivas en el que se incluyen para este caso específico los siguientes presupuestos:

Tabla 15 Especificaciones de la obra civil

Actividades	Medidas
Nivelación	400 m ² .
Conformación	400 m ² .
Compactación	400 m ² .
Embaldosado	400 m ² .
Arranque	400 m ² .

Fuente: Elaboración propia

Tabla 16 Costos totales de los presupuestos de recursos materiales

Descripción	Cantidad
Construcción de parqueo	\$ 9,270.50
Construcción de habitaciones del Hotel	\$ 86,451.77
Construcción del restaurante	\$ 33,469.94
Senderismo	\$ 2,500.00
Total	\$ 131,692.21

Fuente: Elaboración propia

Véase los detalles de los presupuestos anteriores en Anexo 3, Anexo 4, Anexo 5, Anexo 6 y Anexo 7.

3.2.3. Mobiliario y equipo

La inversión en mobiliario y equipo de oficina comprenderán los siguientes rubros:

Tabla 17 Mobiliario y equipo

NO.	Descripción
1	Muebles y equipos para las habitaciones del hotel
2	Muebles y equipos para el restaurante
3	Equipos y accesorios para el área del Camping
4	Muebles y equipos para Recepción
5	Equipos y accesorios para el área de Canopy
6	Equipos para el área de senderismo

Fuente: Elaboración propia

3.2.4. Especificaciones del equipamiento

En este apartado se muestra a detalle los recursos necesarios en equipamiento para la operación del proyecto.

La inversión en mobiliario y equipo del del hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona es la siguiente:

Tabla 18 Mobiliario de habitaciones

Nombre	Descripción	Cantidad	Valor unitario \$	Valor total
Cama	Set de cama Capri	20	327.00	6,540.00
Cama matrimonial	Cama matrimonial con colchoneta Olympia Despillow	11	408.00	4,488.00
Colchonetas inflables	Colchoneta inflable para hacer camping Intex con pompa	4	50.00	200.00
Juegos de sabana	Juego de sábanas blancas (sabana, sobre sabana y funda para almohada)	40	18.00	720.00
Almohadas	Almohadas semi ortopédicas	42	12.60	529.20
Mesas de noche	Mesas de noche de	15	112.00	1,680.00

	madera			
Toallas de secado	Toallas color blanco de algodón	30	12.00	360.00
Inodoros	Sanitario y lavamanos color blanco marca Corona	15	300.00	4,500.00
Espejos	Espejos medida 33x38	15	10.50	157.50
Juegos de ducha	Juego de ducha acero inoxidable	18	25.00	450.00
Lavadora	Lavadora automática marca Mabe 39 lb	1	460.00	460.00
Televisores	Televisor Samsung de 32 pulgadas	5	122.00	610.00
Aire acondicionado	Aire acondicionado marca Invertir	5	790.00	3,950.00
Abanicos	Ventilador de 3 velocidades	10	49.15	491.5
Puertas	Puertas para toda la construcción	30	218.37	6,551.10
Ventanas francesas	Ventanas para las habitaciones	25	110.00	2,750.00
Cortinas	Cortinas para las ventanas	20	11.00	220.00
Subtotal:				\$34,657.30

Fuente: Elaboración propia

3.2.5. Restaurante

Tabla 19 Mobiliario de restaurante

Nombre	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Juego de comedor	Juego de comedor con mesa y 4 sillas de madera	10	195.00	1,950.00
Juego de Cubiertos	Juego de cubiertos de 16 piezas marca Amazonas	10	27.00	270.00
Saleros	Envase para sal	15	2.00	30.00
Plato plano	Plato de porcelana	60	3.00	180.00
Plato para postre	Plato de porcelana para postre	20	2.00	40.00
Vasos	Vasos de vidrio	60	3.0	180.00
Bandejas	Bandejas en acero inoxidable	15	20.00	300.00
Set de planchas para carne	Set de planchas para servir carne	2	60.00	120.00
Parrilla a gas	Parrilla de gas con rostizadora	1	435.00	435.00
Cocina industrial	Cocina industrial	2	327.00	654.00
Cafetera	Cafetera marca Hamilton Beach	1	67.00	67.00
Licuadora	Licuadora Marca Hamilton Beach	2	40.00	80.00
Batidora	Batidora marca Black and decker	1	50.00	50.00
Mesón de acero	Mesón de acero inoxidable 180x80x80	1	136.00	136.00
Refrigeradora	Refrigeradora grande marca Mabe	1	540.00	540.00
Freezer	Congelador marca Mabe	1	340.00	340.00
Juego de cuchillo	Juegos de cuchillo	2	44.00	88.00
Olla de presión	Olla de presión marca Black and Decker	1	85.00	85.00
Juego de ollas con utensilios	Set de cocina de acero inoxidable	2	180.00	360.00
Horno/Microondas	Microondas marca Frigidaire	1	27.00	27.00
Extintores	Extintor para incendios	1	110.00	110.00
Cilindro de gas propano	Cilindro de 100 lb para gas propano	1	280.00	280.00
Juego de jarra	Juego de jarra de cristal	5	30.00	150.00
Servilleteros	Servilleteros para mesas	15	9.00	135.00
Arrocera	Arrocera marca Hamilton	1	45.00	45.00

	Beach			
Purificador	Purificador de agua	1	350.00	350.00
Subtotal: \$7.002.00				

Fuente: Elaboración propia

3.2.6. Senderismo

Tabla 20 Mobiliario de senderismo

Nombre	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Bancos de madera	Banco de madera para descanso	5	306.00	1,530.00
Barriles para basura	Barriles para colocar la basura	5	20.00	100.00
Subtotal: \$1,630.00				

Fuente: Elaboración propia

3.2.7. Canopy

Tabla 21 Recursos del canopy

Nombre	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Tirolesa	Sistema de aparejos para desplazar personas entre dos puntos fijos	1	170.00	170.00
Arnés	Parte del equipo de uso personal y obligatorio	1	22.00	22.00
Polea	Polea marca Truper 90KG cuenta con dos espacios en su parte superior para colocar el mosquetón de la línea de vida	1	9.00	9.00
Mosquetón	Anillas metálicas que tienen una abertura móvil para poder utilizarlas como punto de sujeción	1	8.00	8.00
Casco	Casco para proteger la cabeza en caso de golpe y mantiene el cabello aislado para evitar que se enrede con la polea.	2	20.00	40.00
Línea de vida	cadena de seguridad que une el punto de conexión del arnés al sistema de polea.	1	50.00	50.00
Subtotal: \$299.00				

Fuente: Elaboración propia

3.2.8. Camping

Tabla 22 Mobiliario de Camping

Nombre	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Casa de campaña	Casa de campaña 7x7	3	45.00	135.00
Saco de dormir	Saco para dormir bestway	3	22.00	66.00
Linterna	Linterna de campamento	5	4.00	20.00
Subtotal: \$221.00				
Total \$43,809.30				

Fuente: Elaboración propia

Tabla 23 Total de mobiliario

Descripción	Cantidad
Mobiliario de habitaciones	\$34,657.30
Mobiliario Restaurante	\$7,002.00
Mobiliario Senderismo	\$1,630.00
Mobiliario Canopy	\$299.00
Mobiliario Camping	\$221.00
Total	\$43,809.30

Fuente: Elaboración propia

3.2.9. Inversión en equipo de oficina

Tabla 24 Inversión equipo de oficina

Nombre	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Laptop	Computadora para gestión de los visitantes	2	600.00	1,200.00
Escritorio	Escritorio	1	92.00	92.00
Silla ejecutiva	Silla ejecutiva rotative	2	45.00	90.00
Impresora	Impresora multifuncional	1	189.84	189.84
Archivadores de	Archivador mediano	1	160.00	160.00

oficina				
Papelería y útiles de oficina	Kit de papelería y útiles de oficina	3	100.00	300.00
Caja registradora	Caja registradora	1	260.00	260.00
Papelera	Papelera	2	8.00	16.00
Total: \$ 2,307.84				

Fuente: Elaboración propia

3.2.10. Materia prima e insumos

La disponibilidad de insumos, que incluye tanto los recursos materiales necesarios para el funcionamiento del restaurante y la limpieza, como el equipo de seguridad y emergencia, es fundamental para el adecuado funcionamiento del hotel y restaurante. Estos insumos, se detallan a continuación, con una proyección mensual:

Tabla 25 Insumos del restaurante

No	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario C\$	Costo total
1	Carne de res	100	Libra	120.00	12,000.00
2	Carne de cerdo	100	Libra	110.00	11,000.00
3	Carne de pollo	200	Libra	70.00	14,000.00
4	Camarones	20	Libras	180.00	3,600.00
5	Chorizo	20	Libras	110.00	2,200.00
6	Pescado	200	Libras	100.00	20,000.00
7	Arroz	3	QQ	2080.00	6,240.00
8	Papas	100	Libra	35.00	3,500.00
9	Plátanos	400	Unidad	12.00	4,800.00
10	Tomates	100	Libras	18.00	1,800.00
11	Frijoles	2	QQ	3,400.00	6,800.00
12	Cebollas	100	Libra	18.00	1,800.00
13	Chiltoma	120	Unidad	10.00	1,200.00
14	Apio	50	Moños	75.00	3,750.00
15	Lechugas	10	Docena	660.00	6,600.00

16	Repollos	50	Unidad	65.00	3250.00
17	Zanahorias	20	Libra	30.00	600.00
18	Remolachas	12	Libras	30.00	360.00
19	Chayotes	12	Unidad	15.00	180.00
20	Achiotes	2	Libras	35.00	70.00
21	Limón	90	Docena	36.00	3,240.00
22	Naranja	80	Docena	40.00	3,200.00
23	Aceite	5	Galón	430.00	2,150.00
24	Piña	40	Unidad	50.00	2,000.00
25	Papaya	30	Unidad	75.00	2,250.00
26	Sandia	30	Unidad	110.00	3,300.00
27	Banano	40	Docena	24.00	960.00
27	Maracuyá	10	Docena	80.00	800.00
29	Salsa inglesa	15	Unidad	45.00	675.00
30	Mostaza	15	Unidad	570.00	114.00
31	Café	15	Libra	1650.00	550.00
32	Leche	20	Galón	100.00	2,000.00
33	Queso	30	Libras	80.00	2,400.00
34	Huevos	10	Docena	96.00	960.00
35	Crema	30	Libras	35.00	1,050.00
36	Quesillo	25	Libras	100.00	2,500.00
37	Margarina	20	Cajas	58.00	1,160.00
38	Pimienta	8	Ristras	95.00	760.00
39	Salsa de tomate	3	Galón	550.00	1,650.00
40	Mayonesa 800gr	10	Unidad	190.00	1,900.00
41	Consomé	8	Ristras	56.00	448.00
42	Jugos	50	6pack	168.00	8,400.00
43	Pepsi	50	12pack	189.00	9,450.00
44	Coca Cola	50	12pack	202.00	10,100.00

45	Agua purificada	40	12pack	240.00	9,600.00
46	Vinos	8	Unidad	600.00	4,800.00
47	Pepinos	5	Docena	96.00	480.00
48	Cerveza Toña	20	Cajilla de 24	806.00	16,120.00
49	Seltzer	15	Cajilla de 24	780.00	11,700.00
50	Smirnoff	10	Cajilla de 24	1,360.00	13,500.00
51	Bliss	5	Cajilla de 24	1,240.00	6,200.00
Subtotal: C\$ 228,167.00					
					Subtotal: \$ 6,234.07

Fuente: Elaboración propia

3.2.11. Insumos de limpieza

Tabla 26 Insumos de limpieza

No	Descripción	Cantidad	Costo Unitario C\$	Costo Total
1	Lampazo	4	118.00	472.00
2	Mecha de Lampazo	4	95.00	380.00
2	Escoba	4	69.00	276.00
3	Detergentes	3	298.00	894.00
4	Cloro	2	190.00	380.00
5	Jabón	5	30.00	150.00
6	Paste Verde doble	5	17.00	85.00
7	Destaqueador de inodoro	3	81.00	243.00
8	Paste de aluminio	5	8.00	40.00
9	Basureros Plásticos	17	136.00	2,312.00
10	Pala plástica	4	52.74	210.96
11	Spray Plástico	2	51.43	103.06
12	Asistin	5	35.00	175.00
Subtotal: C\$ 5,721.02				
				Subtotal: \$156.3

Fuente: Elaboración propia

Tabla 27 Presupuesto de equipo de seguridad y emergencia

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Rotulo PVC – Extintor	2	Unidades	U\$4.11	U\$8.22
Rotulo PVC - Instrucción en caso de sismo o incendio	3	Unidades	U\$5.47	U\$16.41
Rotulo PVC - Solo personal autorizado	2	Unidades	U\$4.94	U\$9.88
Rotulo antiadherente – Baños para caballeros/Damas	4	Unidades	U\$4.11	U\$16.44
Botiquín y kit de primeros auxilios	2	Unidades	U\$57.54	U\$115.08
Rotulo PVC - salida y ruta de emergencia	10	Unidades	U\$4.93	U\$49.30
Total, equipo de seguridad y emergencia				U\$215.34

Fuente: Elaboración propia

Tabla 28 Total insumos

Descripción	Cantidad
Insumos del restaurante	\$ 6,234.07
Insumos de limpieza	\$156.3
Equipo de seguridad y emergencia	\$215.34
Total	\$ 6,605.71

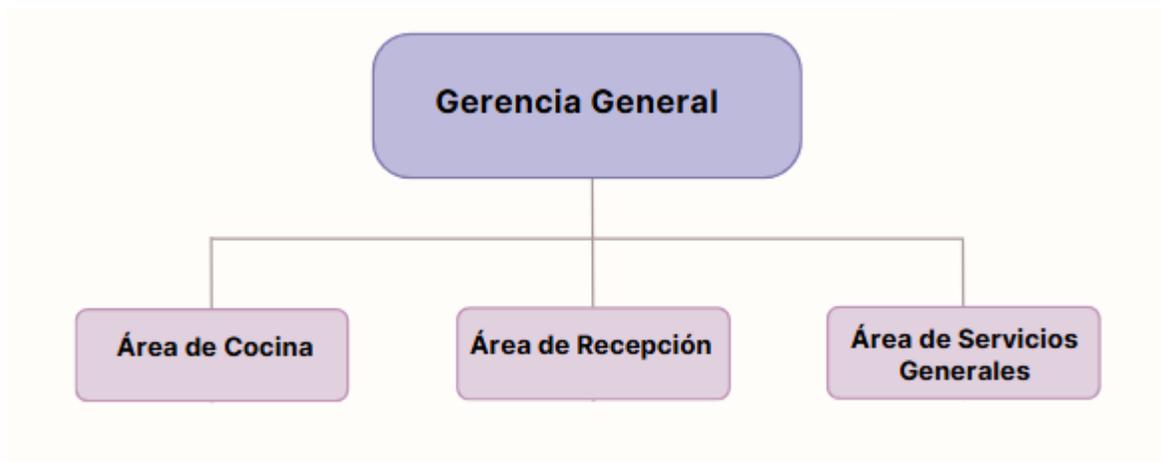
Fuente: Elaboración propia

3.3. Recursos Humanos

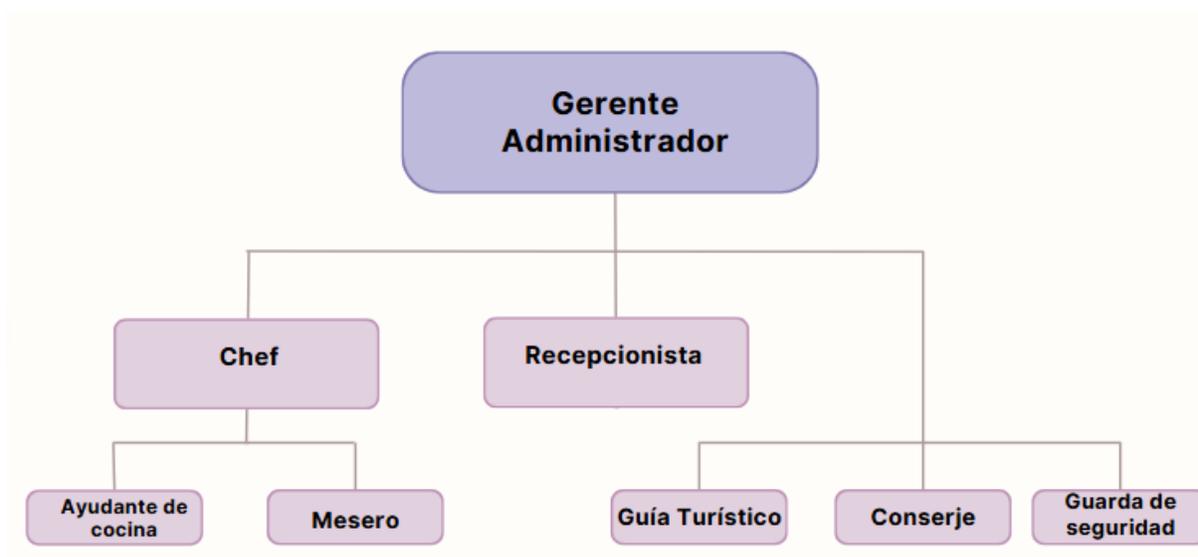
3.3.1. Organigrama

Un organigrama es una representación visual de la estructura jerárquica de una organización, que muestra la distribución de roles, responsabilidades y relaciones entre los diferentes departamentos, equipos o individuos dentro de la empresa. Es una herramienta útil para comprender cómo se organiza una entidad y quién depende de quién en la cadena de mando.

Organigrama Funcional por áreas



Organigrama Funcional por Cargos



El organigrama funcional del hotel y restaurante ecoturístico está encabezado por el Gerente, quien supervisa todas las áreas y recibe reportes directos de cada departamento. En Cocina, el Chef reporta al Gerente y dirige al Ayudante de Chef y al Mesero. En Recepción, el encargado reporta directamente al Gerente y gestiona reservas y atención al cliente. En Servicios Generales, los Guías Turísticos, el

Conserje y el Guarda de Seguridad reportan al Gerente, asegurando el mantenimiento, la seguridad y las actividades ecoturísticas. Esta estructura jerárquica permite una comunicación clara y eficiente entre todas las áreas.

3.4. Nómina mensual de trabajadores

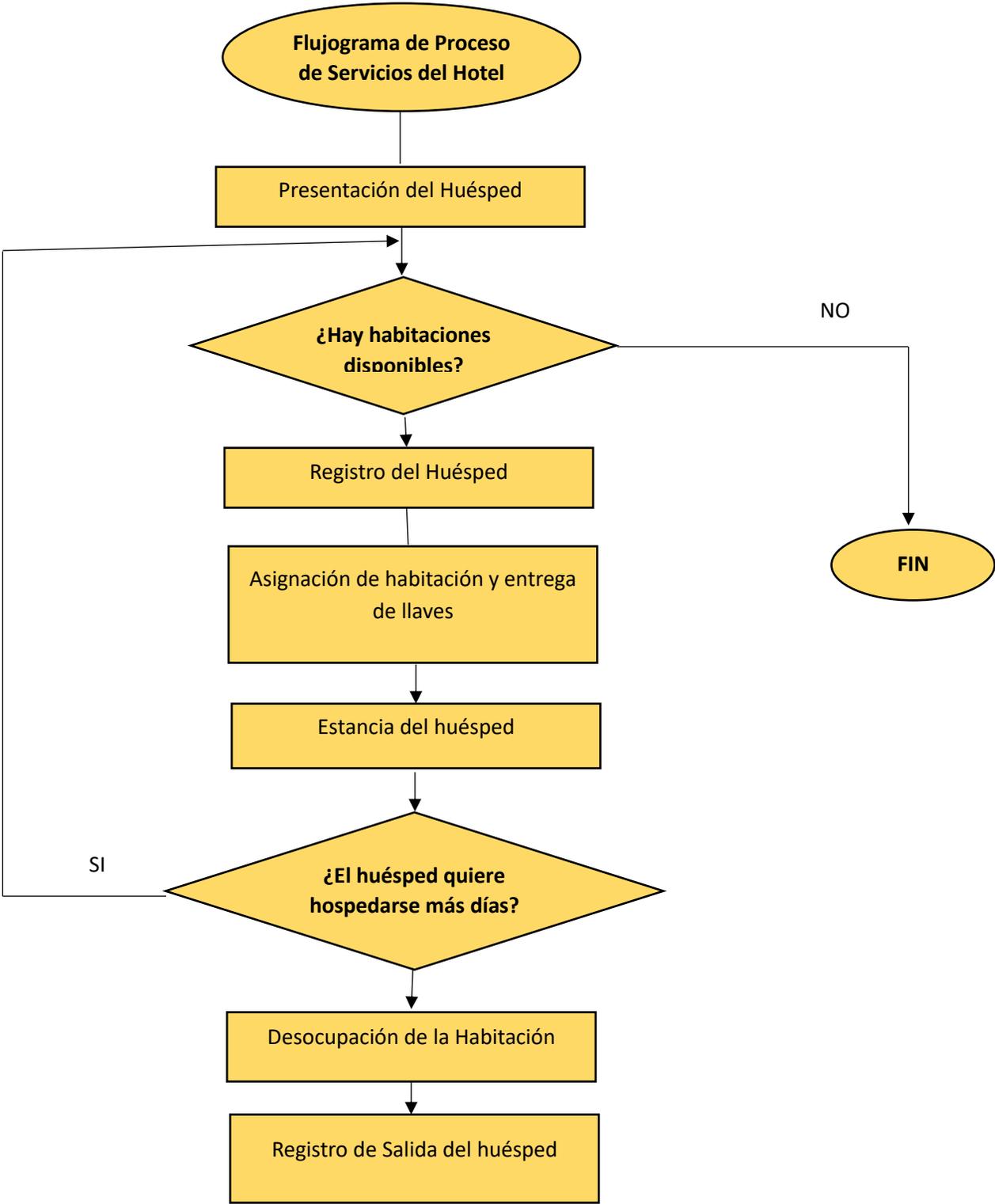
Tabla 29 Nómina mensual de trabajadores

12		Salario base	Horas Extras			Neto a recibir	Deducciones laborales		Salario a recibir	Prestaciones Sociales		Obligaciones laborales	
Id	Puesto/Cargos	Salario Base	Horas Extra	Tarifa de Hora Extra	Total Horas Extras	Ingresos Totales	INSS	IR	Salario a recibir	Vacaciones	Aguinaldo	Inatec	INSS PATRONA
1	Gerente Administrador	C\$ 28,000.00	0	C\$ 233.33	C\$ 0.00	C\$ 28,000.00	C\$ 1,960.00	C\$ 3,124.67	C\$ 22,915.33	C\$ 2,333.33	C\$ 2,333.33	C\$ 560.00	C\$ 6,020.00
2	Chef	C\$ 10,000.00	0	C\$ 83.33	C\$ 0.00	C\$ 10,000.00	C\$ 700.00	C\$ 145.00	C\$ 9,155.00	C\$ 833.33	C\$ 833.33	C\$ 200.00	C\$ 2,150.00
3	Recepcionista	C\$ 9,422.00	0	C\$ 78.52	C\$ 0.00	C\$ 9,422.00	C\$ 659.54	C\$ 64.37	C\$ 8,698.09	C\$ 785.17	C\$ 785.17	C\$ 188.44	C\$ 2,025.73
4	Ayudante de cocina 1	C\$ 7,660.00	0	C\$ 63.83	C\$ 0.00	C\$ 7,660.00	C\$ 536.20	C\$ 64.37	C\$ 7,059.43	C\$ 638.33	C\$ 638.33	C\$ 153.20	C\$ 1,646.90
5	Ayudante de cocina 2	C\$ 7,660.00	0	C\$ 63.83	C\$ 0.00	C\$ 7,660.00	C\$ 536.20	C\$ 0.00	C\$ 7,123.80	C\$ 638.33	C\$ 638.33	C\$ 153.20	C\$ 1,646.90
6	Mesero	C\$ 7,500.00	0	C\$ 62.50	C\$ 0.00	C\$ 7,500.00	C\$ 525.00	C\$ 0.00	C\$ 6,975.00	C\$ 625.00	C\$ 625.00	C\$ 150.00	C\$ 1,612.50
7	Mesero	C\$ 7,500.00	0	C\$ 62.50	C\$ 0.00	C\$ 7,500.00	C\$ 525.00	C\$ 0.00	C\$ 6,975.00	C\$ 625.00	C\$ 625.00	C\$ 150.00	C\$ 1,612.50
8	Recepcionista	C\$ 7,827.00	0	C\$ 65.23	C\$ 0.00	C\$ 7,827.00	C\$ 547.89	C\$ 0.00	C\$ 7,279.11	C\$ 652.25	C\$ 652.25	C\$ 156.54	C\$ 1,682.81
9	Guía Turístico 1	C\$ 10,000.00	0	C\$ 83.33	C\$ 0.00	C\$ 10,000.00	C\$ 700.00	C\$ 0.00	C\$ 9,300.00	C\$ 833.33	C\$ 833.33	C\$ 200.00	C\$ 2,150.00
10	Conserje	C\$ 8,000.00	0	C\$ 66.67	C\$ 0.00	C\$ 8,000.00	C\$ 560.00	C\$ 0.00	C\$ 7,440.00	C\$ 666.67	C\$ 666.67	C\$ 160.00	C\$ 1,720.00
11	Guarda de seguridad	C\$ 8,703.00	0	C\$ 72.53	C\$ 0.00	C\$ 8,703.00	C\$ 609.21	C\$ 0.00	C\$ 8,093.79	C\$ 725.25	C\$ 725.25	C\$ 174.06	C\$ 1,871.15
12	Guía turístico 2	C\$ 10,000.00	0	C\$ 83.33	C\$ 0.00	C\$ 10,000.00	C\$ 700.00	C\$ 0.00	C\$ 9,300.00	C\$ 833.33	C\$ 833.33	C\$ 200.00	C\$ 2,150.00
Total		C\$ 122,272.00		C\$ 1,018.93		C\$ 122,272.00	C\$ 8,559.04	C\$ 3,398.40	C\$ 110,314.56	C\$ 10,189.33	C\$ 10,189.33	C\$ 2,445.44	C\$ 26,288.48

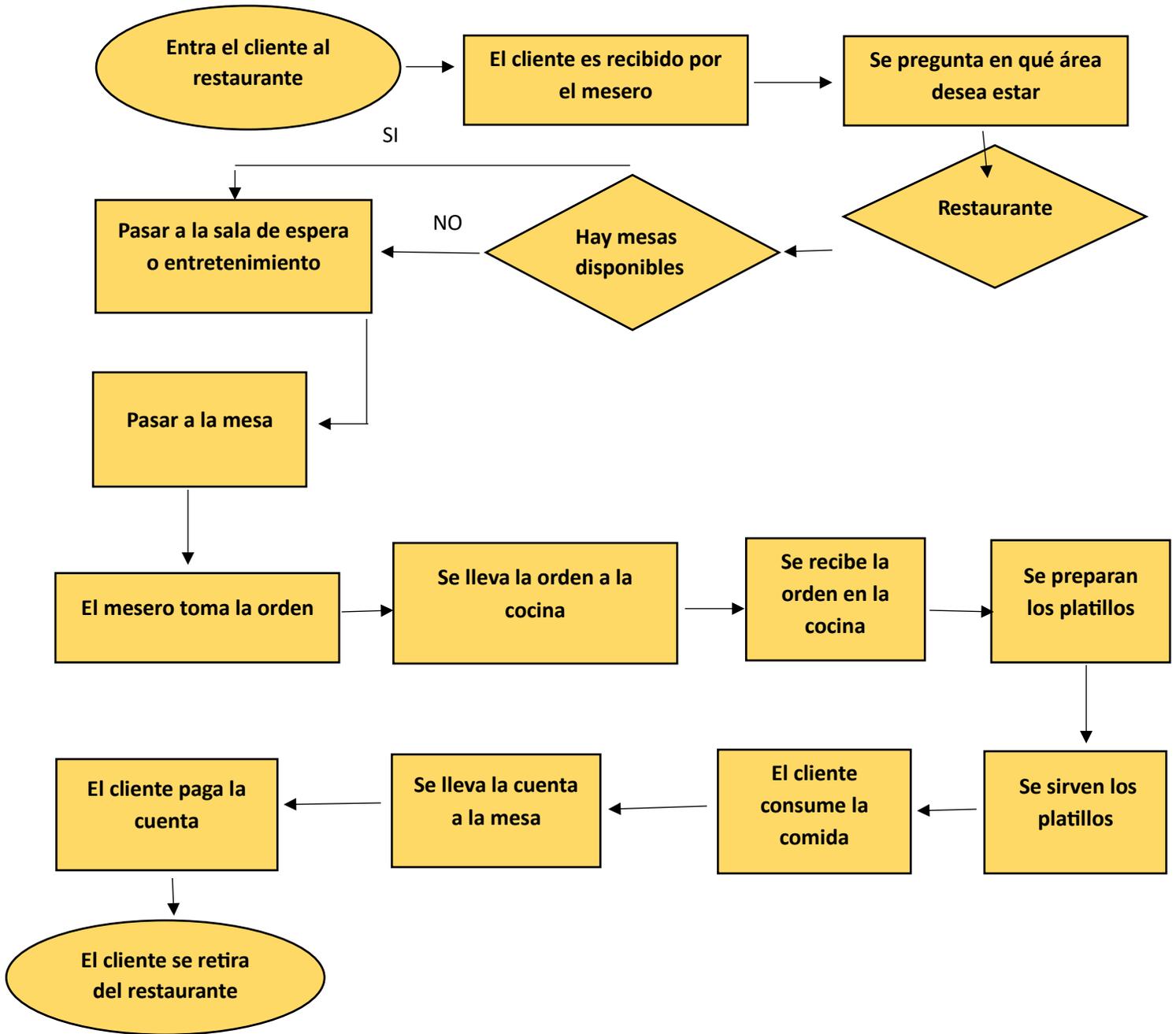
Fuente: Elaboración propia

El cuadro anterior presenta la nómina de pago de los trabajadores que formarán parte de la operación del proyecto. A estos empleados se les ha asignado un salario ajustado, debido a que el negocio está en sus etapas iniciales. Sin embargo, conforme aumente la demanda, se realizará un ajuste en sus salarios, de acuerdo con las leyes laborales del país

3.5. Flujograma del proceso de producción



Flujograma de Proceso de Servicios del Restaurante



3.6. Estructura legal del proyecto

La constitución del hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona será como sociedad en nombre colectivo, ya que los socios operan bajo un nombre común y son responsables de forma ilimitada y solidaria de las deudas y obligaciones del negocio.

3.6.1. Inscripción ante la Dirección General de Ingreso (DGI)

Registro Único del Contribuyente

- ❖ Fotocopia certificada de Constitución de Sociedad, inscrita en el Registro Mercantil.
- ❖ Fotocopia certificada de Poder General de Administración, inscrito en el Registro Mercantil (Si el Representante Legal es Extranjero, sin cédula de residencia).
- ❖ Libros Contables Diario y Mayor, sellados por el Registro Mercantil (Si no están sellados presentar fotocopia de minuta de pago en el RM)
- ❖ Fotocopia de cédula de identidad nicaragüense del (Representante Legal, residencia nicaragüense en condición uno (1) o constancia trámite y pasaporte (en caso de ser extranjero)
- ❖ Fotocopia de cédula de Identidad de cada socio (pasaporte en caso de ser extranjeros) o copia del RUC (en caso que el socio sea Persona Jurídica)
- ❖ Fotocopia de Servicio Público (Agua, Luz, Teléfono, o Contrato de arriendo), para constatar domicilio del presidente.
- ❖ Fotocopia del contrato de arriendo de la empresa, para constatar su domicilio.
- ❖ Fotocopia de Poder Especial para realizar trámite y cédula de identidad, si el trámite es realizado por un gestor, más C\$15.00 de timbres fiscales.

3.6.2. Aclaraciones sobre trámite en DGI

Si el presidente o representante de la Empresa no cuenta con recibos de su domicilio a su nombre, deberá presentar DECLARACIÓN NOTARIAL, bajo la advertencia de las penas de falso testimonio en materia penal y civil.

Si la empresa tiene domicilio en casa de uno de los socios se debe presentar carta firmada por cada socio autorizado el domicilio. Este mismo tratamiento si el contrato de arriendo está a nombre de uno de los socios.

Si el presidente de la sociedad es extranjero debe tener cédula de residencia en condición 1 y el pasaporte vigente de lo contrario deberá nombrar a un representante legal nicaragüense con cédula de identidad o extranjero con residencia, mediante poder general de administración debidamente inscrito en el Registro Mercantil.

Nota Importante: De acuerdo con el código tributario, Arto.126 El contribuyente tiene 34 días calendarios después de inscribirse en registro mercantil, para solicitar el RUC, una vez concluido este término, incurrirá en una multa de C\$750.00.

3.6.3. Obtención de permisos de los Bomberos

- ❖ Registrarse en el libro de servicios de la delegación de bomberos.
- ❖ Trasladarse con el inspector al local o negocio para realizar la inspección in situ.

Una vez aprobada la inspección se llena el formulario de solicitud de inspección y presentar los siguientes documentos:

- ❖ Fotocopia de cédula de identidad, si es personal natural o número RUC en caso de ser persona jurídica.
- ❖ Original y fotocopia del Boucher de pago de arancel de acuerdo a la ley 837 art 92, según el índice de peligrosidad.
- ❖ En caso que el local requiera, según la norma técnica obligatoria nicaragüense de protección contra incendios, deberá presentar el plan de emergencia y evacuación.
- ❖ Se entrega la Certificación de Inspección de Bomberos. El tiempo máximo de este proceso es de 48 horas.

Es importante saber: En caso de que no cumpla con los requisitos de seguridad establecidos, como resultado de la inspección in situ, se entregarán las recomendaciones al solicitante, las que deberá de cumplir sometiéndose a un re inspección in situ.

3.6.4. Solicitud de trámite de licencia sanitaria ante el MINSA

Se llena formulario de solicitud de trámite de licencia sanitaria y se programa inspección del local.

Posterior a la inspección el interesado entrega los siguientes requisitos:

- ❖ Matrícula de la Alcaldía.
- ❖ Certificación de inspección de Bomberos.
- ❖ Constancia de fumigación.
- ❖ Certificados de salud (Art 5.2 NTON de la Norma de Manipulación de Alimentos).
- ❖ Fotocopia de la cédula, si es persona natural o cédula RUC en caso de ser jurídico.
- ❖ Resolución administrativa emitida por la Policía Nacional. (Los establecimientos que no tengan expendio de bebidas alcohólicas, omitir este requisito).
- ❖ Ficha de inspección Sanitaria.
- ❖ Pago de arancel.

Nota: Quedan exentos de pago de arancel los Micros, Pequeños y Medianos negocios de la industria turística, que se encuentren inscritos en el Registro Nacional de Turismos de INTUR, conforme lo dispuesto en el Art. 28 de la ley 306, “Ley de Incentivos para la Industria Turística, para aplicar a este beneficio los negocios turísticos deberán presentar original y copia del Título Licencia actualizada.

Recepción y revisión de requisitos en el Centro de Salud correspondiente, Si la documentación está completa y conforme, se le regresa al usuario para que este se dirija al Sistema Local de Atención Integral en Salud (SILAIS) de su localidad.

El SILAIS correspondiente recepciona y revisa los documentos, se entrega constancia de trámite de la Licencia Sanitaria.

Si la revisión de la documentación es satisfactoria se emite la Licencia Sanitaria, la cual debe estar firmada y sellada por las autoridades competentes.

Se debe tener en cuenta que: Si en la inspección no cumple con la regulación sanitaria se llega a una negociación con el interesado para establecer los plazos de

cumplimiento de las no conformidades emitidas por el MINSA. Conforme los plazos establecidos posteriormente se realiza inspección para verificar el cumplimiento y continuar el procedimiento de trámite de licencia sanitaria.

Si el establecimiento cambia de ubicación deberá solicitar una nueva Licencia Sanitaria.

Se debe colocar la Licencia Sanitaria en un lugar visible en el establecimiento, para que sea de conocimiento de la población.

Vigencia: La Licencia Sanitaria tendrá una vigencia de dos años, renovándose treinta días antes de su fecha de vencimiento.

Solicitud de permiso a la Policía Nacional

- ❖ Carta de Solicitud de Permiso, en la que se exponga el tipo de negocio que desea establecer.
- ❖ Fotocopia de cédula de identidad nicaragüense o cédula de residencia actualizada cuando se trate de extranjeros.
- ❖ Fotocopia de escritura de constitución de sociedad y poder general de administración debidamente inscrito en el registro público mercantil, en caso de ser personas jurídicas.
- ❖ Certificado de conducta del propietario o del representante legal, en caso de ser persona jurídica. Presentar documentos originales para su cotejo o copias razonadas por notario.

La Policía Nacional inspeccionará el local a los fines de determinar si reúne las condiciones de seguridad necesarias y de orden público. Concluida la inspección y con la aprobación preliminar, se emitirá Resolución a los efectos de realizar trámites ante otras instituciones y completar los siguientes requisitos:

- 1) Solvencia fiscal.
- 2) Matricula de la Alcaldía.
- 3) Título Licencia emitida por INTUR, para los casos de locales controlados por el INTUR.
- 4) Certificación de Inspección de Bomberos.

- 5) Dos fotos recientes de frente tamaño carné del propietario, en caso de ser persona natural, en caso de ser persona jurídica no aplica.

Quedan exentos de pago de arancel los Micros, Pequeños y Medianos negocios de la industria turística, que se encuentren inscritos en el Registro Nacional de Turismo de INTUR, conforme lo dispuesto en el Art. 28 de la ley 306, "Ley de Incentivos para la Industria Turística, para aplicar a este beneficio los negocios turísticos deberán presentar original y copia del Título Licencia actualizada.

Si el interesado no tuviese el Título Licencia del INTUR, deberá pagar el arancel correspondiente. Completados los requisitos, se extenderá en 8 días hábiles el permiso para expender bebidas alcohólicas.

Vigencia: Los permisos para el expendio de bebidas alcohólicas tendrán una vigencia máxima de un año, sin embargo, independientemente de la fecha en que fueron autorizados, estarán vigentes hasta el 31 de diciembre del año en que fueron autorizados.

3.6.5. Inscripción ante el Instituto Nicaragüense de turismo (INTUR)

Formulario de aplicación, este se entrega en INTUR.

- 1) Fotocopia razonada de Escritura de constitución de la sociedad, (el objeto social deberá estar relacionado a la actividad que solicite), debidamente inscrita en el Registro Mercantil, si es persona jurídica, si es persona natural no aplica.
- 2) Poder del representante legal (persona natural o jurídica, si aplica), fotocopia simple.
- 3) Fotocopia de escritura de propiedad o contrato de arriendo, (si el plazo es mayor a 5 años deberá ser en escritura pública), según el caso.
- 4) Fotocopia de cédula de identidad o de residencia del propietario o representante legal.
- 5) Constancia de trámite de Licencia Sanitaria, emitida por el MINSA.
- 6) Certificación de Inspección de Bomberos. 8. Resolución Administrativa emitida por la Policía Nacional.

- 7) Se programa la inspección in situ por parte de INTUR, el tiempo aproximado es de 8 días posteriores a la solicitud.
- 8) Una vez realizada la inspección por parte de INTUR, el interesado presenta los requisitos en el Departamento de Registro o Delegación Departamental de INTUR, al que corresponda.
- 9) Si los requisitos están completos, se emite orden de pago y el interesado procede a realizar el pago del cobro establecido, según la categoría y clasificación de la actividad.
- 10) Posterior al pago, presenta Recibo Oficial de Caja (ROC) al que se extrae copia y posterior se le entrega el Título Licencia, este procedimiento tarda aproximadamente 15 minutos.

Se debe tener en cuenta que

- 1) Renovar anualmente el Título Licencia de INTUR, la que tiene vigencia hasta el 31 de diciembre de cada año, deberá realizarlo durante los meses de enero a marzo.
- 2) Notificar por escrito al Departamento de registro o Delegación departamental de INTUR los cambios de domicilio, propietario, gerente, cierre de operaciones o cualquier otra modificación que afecte el quehacer de la empresa.
- 3) Los establecimientos que no tengan expendio de bebidas alcohólicas, omitir el requisito del Numeral 8.
- 4) El pago por Título Licencia está en dependencia de categoría que sea asignada al establecimiento durante la inspección, conforme las tarifas autorizadas por el Consejo Directivo de INTUR.

Nota: En caso de que una de las instituciones realice cierre o suspenda permiso o licencia a un establecimiento turístico, será motivo suficiente para suspender todas las actividades comerciales del negocio.

Requerimientos de documentos para la afiliación en el INSTITUTO NICARAGÜENSE DE SEGURIDAD SOCIAL (INSS)

El suscrito Afiliado del Instituto Nicaragüense de Seguridad Social (INSS), a fin de proceder con la inscripción de su centro de trabajo al seguro social, sobre la base de

los Artos. 5 y 8 de la Ley de Seguridad Social, 2 y 5 de su Reglamento General, solicitamos presente dentro de las siguientes 48 horas los documentos que a continuación se detallan:

- ❖ Copia de la Matrícula de la Alcaldía
- ❖ Copia de la Cédula RUC
- ❖ Constancia de la D.G.I.
- ❖ Copia de Cédula de identidad del Representante legal
- ❖ Contratos de Trabajo
- ❖ Planilla o Comprobante de pago a trabajadores
- ❖ Copia De la Escritura de Constitución Certificado
- ❖ Copia del Poder General Representante Legal certificada
- ❖ Certificado MITRAB
- ❖ Certificado MIGOB
- ❖ Copia cédula de identidad de trabajadores.
- ❖ En Base al Salario: 7% Laboral, Factor INSS 24.75%, INSS Patronal 21.5%, 2% INATEC

Tabla 30 Presupuesto de Marco legal del proyecto

N.º	Descripción	Monto
	Aspectos legales DGI	
1	Inscripción de solicitud de comerciante	U\$8.22
	Sellado de libros y diario de mayor	U\$21.91
	Aspectos legales alcaldía de Santo Tomás	
2	Emisión matricula municipal	U\$6.92
	Medio ambiente de la alcaldía municipal	U\$2.74
3	Acta Constitutiva Sociedad Anónima y Personería Jurídica	U\$1,250.00
Total		U\$1,289.79

Fuente: MIFIC/ Hortensia Maleaño abogado y notario público. Celular No. +505 8409 2017

CAPITULO III

ESTUDIO FINANCIERO

Un estudio financiero es una revisión y análisis exhaustivo de la situación económica y financiera de una empresa, proyecto o individuo, con el propósito de evaluar su viabilidad y tomar decisiones informadas sobre la gestión de recursos financieros.

Las inversiones constituyen todos los activos que se tendrían que adquirir para iniciar un proyecto, que aumentan de valor con el tiempo y proporcionan rendimientos en forma de pagos de ingresos o ganancias de capital.

1. Inversiones fijas

En la construcción del hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona, se deberá de realizar una inversión de U\$ 177,809.35 dólares, en inversiones fijas proporcionada por profesionales y corresponden a valores comerciales; además, de las inversiones diferidas y el capital de trabajo, los cuales se detallan a continuación:

Tabla 31 Inversiones globales del proyecto

Rubros	Monto Global	Origen del Capital			
		Propio		Préstamo	
		Absoluto	Relativo %	Absoluto	Relativo %
I. INVERSIONES FIJAS					
a. Construcción	\$ 131,692.21	\$ 92,184.55	70%	\$ 39,507.66	30%
b. Mobiliario y Equipo	\$ 43,809.30	\$ 30,666.51	70%	\$ 13,142.79	30%
c. Equipo de oficina	\$ 2,307.84	\$ 1,615.49	70%	\$ 692.35	30%
Subtotal Activos fijas	\$ 177,809.35	\$ 124,466.55		\$ 53,342.81	
II. INVERSIONES DIFERIDAS					
a. Estudios de reinversión	\$ 600.00	\$ 420.00	70%	\$ 180.00	30%
organización y constitución	\$ 1,289.79	\$ 902.85	70%	\$ 386.94	30%
Subtotal inversiones diferidas	\$ 1,889.79	\$ 1,322.85		\$ 566.94	
III. CAPITAL DE TRABAJO					
a. Efectivo en caja y banco	\$ 1,000.00	\$ 700.00	70%	\$ 300.00	30%
b. Materia prima e insumos	\$ 6,605.71	\$ 4,624.00	70%	\$ 1,981.71	30%
c. Salarios	\$ 3,014.16	\$ 2,109.91	70%	\$ 904.25	30%
d. Mano de obra	\$ 65,846.11	\$ 46,092.27	70%	\$ 19,753.83	30%
Subtotal capital de trabajo	\$ 76,465.98	\$ 53,526.18		\$ 22,939.79	
IV. Imprevistos	\$ 20,468.00	\$ 14,327.60	70%	\$ 6,140.40	30%
INVERSIONES TOTALES	\$ 276,633.12	\$ 193,643.18		\$ 82,989.93	

Fuente: Elaboración propia

En vista de que el monto es relativamente alto, es necesario adquirir un financiamiento externo (préstamo) por la suma de U\$ 82,989.93 dólares equivalente al 30% de la inversión, la que solicitará al Banco Lafise Bancentro pues este ofrece un interés sobre saldo del 18%, con una garantía prendaria que será asumida con la propiedad de una de los socios, que anda por el monto alrededor de U\$ 110,000.00, dado que la mayor inversión lo constituya la construcción del Hotel y Restaurante. Por lo que, un 70% será asumida por los inversionistas provenientes de fondos propios como aportes sociales (tres socios), lo que representa un monto total de U\$ 193.643.18 dólares estadounidenses, completando la inversión requerida para llevar a cabo el proyecto.

2. Amortización del financiamiento (Préstamo)

Tabla 32 Amortización del financiamiento

Amortización del préstamo				
Cuantía de Crédito:		\$ 89,989.33		
Método de crédito:		Sobre saldo		
Interés Anual:		18.00%		
Plazo del crédito en años		4		
AÑOS	AMORTIZACION	INTERES	CUOTA	SALDO
0				\$ 89,989.33
1	\$ 22,497.33	\$ 16,198.08	\$ 38,695.41	\$ 67,492.00
2	\$ 22,497.33	\$ 10,123.80	\$ 32,621.13	\$ 44,994.67
3	\$ 22,497.33	\$ 6,749.20	\$ 29,246.53	\$ 22,497.33
4	\$ 22,497.33	\$ 3,374.60	\$ 25,871.93	\$ 0.00
5	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Totales	\$ 89,989.33	\$ 36,445.68	\$ 126,435.01	

Fuente: Elaboración propia

La ejecución del proyecto requerirá una inversión inicial relativamente alta, por lo cual necesita un préstamo equivalente a U\$ 89,989.33 dólares estadounidense a un plazo de 48 meses (4 años), con una tasa de interés del 18% sobre saldo, lo que hace que las cuotas sean variables y que a medida que las cuotas incrementan, tiende el monto a bajar. Esto es posible lograr a través del banco LAFISE Bancentro, que otorga financiamiento para construcción con un interés mínimo y sobre saldo, con garantía hipotecaria.

4. Amortización de diferidos

Tabla 33 Amortización de diferidos

Rubros	Valor Del Activo	Vida Util	Cuota De Amortización
a. Estudios de preinversión	\$ 600.00	3	\$ 200.00
d. Organización y constitución	\$ 1,289.79	3	\$ 429.93
Total, amortización de activos	\$ 1,889.79		\$ 629.93

Fuente: Elaboración propia

5. Depreciación de los activos

A continuación, en la siguiente tabla se muestran los montos de depreciación efectuados para cada uno de los diferentes tipos de activos fijos.

Tabla 34 Depreciación de los activos

RUBROS	VALOR DEL ACTIVO	VIDA UTIL	VALOR DE SALVAMENTO	CUOTA DE DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA (5 AÑOS)	VALOR EN LIBROS
ACTIVOS FIJOS						
Construcción	\$ 131,692.21	20	\$ 19,753.83	\$ 5,596.92	\$ 111,938.38	\$ 139,922.97
Mobiliario y Equipo	\$ 43,809.30	7	\$ 6,571.40	\$ 5,319.70	\$ 37,237.91	\$ 63,836.41
Equipo de oficina	\$ 2,307.84	7	\$ 346.18	\$ 280.24	\$ 1,961.66	\$ 1,961.66
TOTAL DEPRECIACION ACTIVOS	\$ 177,809.35		\$ 26,671.40	\$ 11,196.86	\$ 151,137.95	\$ 205,721.05

Fuente: Elaboración propia

La depreciación de los activos fijos se efectúa de acuerdo a las normativas de la Dirección General de Rentas (DGI), que establece que para las construcciones se estima una vida útil de 20 años. Para los otros activos (mobiliario y equipos, equipos de oficina) el estimado de vida útil es de 5 años. El monto total de la depreciación acumulada suma la cantidad de U\$205,721.05 dólares norteamericanos.

6. Costos y gastos de operación del proyecto

Tabla 35 Costos y gastos de operación del proyecto

Concepto/Periodos	1	2	3	4	5
Costos fijos	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64
Costos Variables	\$ 79,268.52	\$ 83,231.95	\$ 87,393.54	\$ 91,763.22	\$ 96,351.38
Amortización al principal	\$ 22,497.33	\$ 27,397.78	\$ 27,397.78	\$ 27,397.78	\$ 27,397.78
Gastos de administración	\$ 39,408.72	\$ 39,408.72	\$ 39,408.72	\$ 39,408.72	\$ 39,408.72
Gastos financieros	\$ 38,695.41	\$ 32,695.41	\$ 29,246.53	\$ 25,871.93	\$ -
Totales	\$ 184,297.62	\$ 187,161.50	\$ 187,874.21	\$ 188,869.29	\$ 167,585.52

Fuente: Elaboración propia

En esta tabla, se está reflejando los gastos y costos en los cuales está inmerso el proyecto. Los costos fijos representan un movimiento permanente, ya que solo se consideran los gastos básicos (ver Tabla 14). En cuanto a los costos variables se consideró únicamente las compras de insumos para el restaurante y los insumos de limpieza (ver Tabla 25, Tabla 26 y Tabla 27), de acuerdo a las tendencias de la devaluación de la moneda. Asimismo, se reflejan los gastos administrativos, que tienen que ver con la nómina mensual de pago a los trabajadores (ver Tabla 29), cerrando

con los gastos financieros que son los recursos de terceros, es decir, las cuotas de pago al banco por el financiamiento adquirido (ver Tabla 32).

7. Proyección de ingresos

Tabla 36 Proyección de ingresos

Rubros	Precio	Cantidad anual	Ingreso año2025	Ingreso año2026	Ingreso año 2027	Ingreso año2028	Ingreso año 2029
Servicio Hospedaje	\$20.00	5,475	\$ 109,500.00	\$ 114,975.00	\$ 120,723.75	\$ 126,759.94	\$ 133,097.93
Servicio Restaurante	\$ 15.00	4,380	\$ 65,700.00	\$ 68,985.00	\$ 72,434.25	\$ 76,055.96	\$ 79,858.76
Servicio Senderismo	\$ 5.00	1,800	\$ 9,000.00	\$ 9,450.00	\$ 9,922.50	\$ 10,418.63	\$ 10,939.56
Servicio Camping	\$ 5.00	3,600	\$ 18,000.00	\$ 18,900.00	\$ 19,845.00	\$ 20,837.25	\$ 21,879.11
Ingreso al Salto	\$ 5.00	4,400	\$ 22,000.00	\$ 23,100.00	\$ 24,255.00	\$ 25,467.75	\$ 26,741.14
Cabalgata	\$ 5.00	2,880	\$ 14,400.00	\$ 15,120.00	\$ 15,876.00	\$ 16,669.80	\$ 17,503.29
Servicio Canopy	\$10.00	3,600	\$ 36,000.00	\$ 37,800.00	\$ 39,690.00	\$ 41,674.50	\$ 43,758.23
Total Ingresos		26135	\$274,600.00	\$288,330.00	\$302,746.50	\$317,883.83	\$333,778.02

Fuente: Elaboración propia

Este presupuesto presenta el monto proyectado de ingresos que se espera generar por la venta de los servicios que se ofrecen en el centro turístico, por los siguientes conceptos:

- Servicios de hospedaje
- Servicio restaurante
- Servicio senderismo
- Servicio camping
- Servicio canopy
- Cabalgata
- Ingreso al salto

8. Flujos de fondo

El flujo de fondos es un instrumento que nos brinda información sobre los ingresos y egresos de la empresa en un período de tiempo determinado, generalmente no mayor a un año, también su relación de efectivos provenientes de las actividades económicas en dicho período.

8.1. Sin financiamiento

Tabla 37 Flujos de fondo sin financiamiento

FLUJO DE FONDO SIN FINANCIAMIENTO						
Concepto/Periodos	0	1	2	3	4	5
Ingresos por ventas		\$ 274,600.00	\$ 288,330.00	\$ 302,746.50	\$ 317,883.83	\$ 333,778.02
Ingresos extraordinarios(depreciación)						26,671.40
Total ingresos		\$ 274,600.00	\$ 288,330.00	\$ 302,746.50	\$ 317,883.83	360,449.42
Costos Operativos						
Fijos		\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64
Variables		\$ 79,268.52	\$ 83,231.95	\$ 87,393.54	\$ 91,763.22	\$ 96,351.38
Depreciación		\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86
Total egresos		\$ 94,893.02	\$ 98,856.45	\$ 103,018.04	\$ 107,387.72	\$ 111,975.88
UAI		\$ 179,706.98	\$ 189,473.55	\$ 199,728.46	\$ 210,496.11	\$ 248,473.54
Impuesto 30%		\$ 53,912.09	\$ 56,842.07	\$ 59,918.54	\$ 63,148.83	\$ 74,542.06
UDI		\$ 125,794.89	\$ 132,631.49	\$ 139,809.92	\$ 147,347.28	\$ 173,931.48
Depreciación		\$ 11,196.06	\$ 11,196.06	\$ 11,196.06	\$ 11,196.06	\$ 11,196.06
Valores Residuales						\$ 26,671.40
Inversiones	\$ 276,633.12					
Flujo del proyecto		136,990.95	\$ 143,827.55	\$ 151,005.98	\$ 158,543.34	\$ 211,798.94

Fuente: Elaboración propia

Los flujos anuales proyectados no contemplan cargos financieros por préstamos crediticios, considerando que no se necesitare de financiamiento para la operación de proyecto, por lo que se muestran los flujos de fondos que se estarán efectuando durante el desarrollo operativo del centro turístico, el que refleja flujos positivos, aun sin recurrir a fuentes de financiamiento externo, puesto que los cargos financieros (pago del monto del prestamos más intereses), producirían una disminución en los beneficios reales.

8.2. Con financiamiento

Tabla 38 Flujos de fondo con financiamiento

FLUJO DE FONDO CON FINANCIAMIENTO						
Concepto/Periodos	0	1	2	3	4	5
Ingresos por ventas		\$274,600.00	\$288,330.00	\$302,746.50	\$317,883.83	\$333,778.02
Total ingresos		\$274,600.00	\$288,330.00	\$302,746.50	\$317,883.83	333,778.02
Costos Operativos						
Fijos		\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64
Variables		\$ 79,268.52	\$ 83,231.95	\$ 87,393.54	\$ 91,763.22	\$ 96,351.38
Intereses financieros		\$ 16,198.08	\$ 10,123.80	\$ 6,749.20	\$ 3,374.60	
Depreciación		\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86
Total egresos		\$111,091.10	\$108,980.25	\$109,767.24	\$110,762.32	\$111,975.88
UAI		\$163,508.90	\$179,349.75	\$192,979.26	\$207,121.51	\$221,802.14
Impuesto 30%		\$ 49,052.67	\$ 53,804.93	\$ 57,893.78	\$ 62,136.45	\$ 66,540.64
UDI		\$114,456.23	\$125,544.83	\$135,085.48	\$144,985.06	\$155,261.50
Depreciación		\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86
Valores residuales						\$ 26,671.40
Inversiones	\$276,633.12					
Prestamos	\$ 82,989.93					
Amortización a principal		\$ 22,497.33	\$ 22,497.33	\$ 22,497.33	\$ 22,497.33	\$ -
Flujo del proyecto	\$193,643.19	103,155.76	\$114,244.36	\$123,785.01	\$133,684.59	\$166,458.36

Fuente: Elaboración propia

Esta tabla muestra un proyecto que comienza con una inversión financiada por aportes propios y préstamos, tiene ingresos en aumento y mantiene egresos relativamente estables. El flujo de caja del proyecto es positivo y se incrementa significativamente en los últimos periodos.

9. Flujo de Caja Operativo

Tabla 39 Flujo de Caja Operativo

FLUJO DE CAJA OPERATIVO					
Concepto/Periodos	1	2	3	4	5
Ingresos					
Ingresos por ventas	\$ 274,600.00	\$ 288,330.00	\$ 302,746.50	\$ 317,883.83	\$ 333,778.02
Ingresos extraordinarios					\$ 26,671.40
Total Ingresos	\$ 274,600.00	\$ 288,330.00	\$ 302,746.50	\$ 317,883.83	\$ 360,449.42
Costos Operativos					
Fijos	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64
Variables	\$ 79,268.52	\$ 83,231.95	\$ 87,393.54	\$ 91,763.22	\$ 96,351.38
Depreciación	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86
Total Egresos	\$ 94,893.02	\$ 98,856.45	\$ 103,018.04	\$ 107,387.72	\$ 111,975.88
UAI	\$ 179,706.98	\$ 189,473.55	\$ 199,728.46	\$ 210,496.11	\$ 248,473.54
Impuestos	\$ 53,912.09	\$ 56,842.07	\$ 59,918.54	\$ 63,148.83	\$ 74,542.06
UDI	\$ 125,794.89	\$ 132,631.49	\$ 139,809.92	\$ 147,347.28	\$ 173,931.48
Depreciación	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86
Total de Flujo de Caja Operativo	\$ 136,991.75	\$ 143,828.35	\$ 151,006.78	\$ 158,544.14	\$ 185,128.34

Fuente: Elaboración propia

10. Estado de resultados proyectado

El estado de resultados proyectado permitirá determinar y exponer cuál será el desarrollo y cuantía del resultado que, en términos económicos, obtendrá el ente como consecuencia de la combinación de las premisas planteadas por la dirección.

Su importancia radica en calcular la utilidad neta y los flujos netos de efectivo que de manera general representan el beneficio real que dicho centro turístico haya podido generar. El cuadro siguiente muestra el estado de resultados proyectado de cinco años posteriores al 2024.

Tabla 40 Estado de resultado proyectado

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO					
Concepto/Periodo	A				
	1	2	3	4	5
Ingresos					
Ingresos por ventas	\$274,600.00	\$288,330.00	\$302,746.50	\$317,883.83	\$333,778.02
Total Ingresos	\$274,600.00	\$288,330.00	\$302,746.50	\$317,883.83	\$333,778.02
Costos y Gastos					
Costos Fijos	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64	\$ 4,427.64
Costos Variables	\$ 79,268.52	\$ 83,231.95	\$ 87,393.54	\$ 91,763.22	\$ 96,351.38
Depreciación	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86	\$ 11,196.86
Amortización al préstamo	\$ 22,497.33	\$ 22,497.33	\$ 22,497.33	\$ 22,497.33	
Gasto de Administración	\$ 39,408.72	\$ 39,408.72	\$ 39,408.72	\$ 39,408.72	\$ 39,408.72
Gastos Financieros	\$ 38,695.41	\$ 32,695.41	\$ 29,246.53	\$ 25,871.93	\$ -
Total de costos y gastos	\$195,494.48	\$ 193,457.91	\$ 194,170.62	\$ 195,165.70	\$ 151,384.60
Utilidad antes de IR	\$ 79,105.52	\$ 94,872.09	\$108,575.88	\$122,718.13	\$182,393.42
Impuestos 30%	\$ 23,731.66	\$ 28,461.63	\$ 32,572.76	\$ 36,815.44	\$ 54,718.03
Utilitas neta	\$ 55,373.86	\$ 66,410.46	\$ 76,003.12	\$ 85,902.69	\$127,675.39

Fuente: Elaboración propia

Este estado de resultados proyectado inicial, indica los ingresos percibos por año, los costos y gastos operativos anuales y las utilidades o déficit al finalizar el periodo proyectado.

11. Balance Inicial proyectado

Tabla 41 Balance general inicial proyectado

Balance General Inicial Proyectado			
ACTIVOS		PASIVO	
Activo Circulante		Pasivo Circulante	
Efectivo en Caja	\$ 1,000.00	Proveedores	-
Inventario Inicial	\$ 6,605.71	Préstamos a C/p	-
Total activo circulante	\$ 7,605.71	Pasivos Circulantes	-
Activos Fijos		Pasivo a L/P	
Construcción	\$131,692.21	Préstamos a L/P	\$ 82,989.93
Mobiliario y equipo	\$ 43,809.30		
Equipo de oficina	\$ 2,307.84		
Total Activos Fijos	\$177,809.35	Total Pasivos a L/P	\$ 82,989.93
Activos diferidos		CAPITAL	
Activos diferidos	\$ 1,889.79	Capital Social	\$104,314.92
Total Activos diferidos	\$ 1,889.79	Total Capital	\$104,314.92
TOTAL DE ACTIVOS	\$187,304.85	Total Pasivo + Capital	\$187,304.85

Fuente: Elaboración propia

El balance general que se detalla en el cuadro siguiente solo corresponde al balance inicial, debido a que una vez que se generan utilidades, no se sabe con certeza el destino de las mismas, puesto que su aplicación dependerá de la decisión de los socios propietarios del hotel y restaurante. De igual forma el pasivo y el capital contable podrían modificarse sobre la marcha.

En Balance general inicial, muestran los bienes que, al momento de operación del proyecto, poseerá, siendo representados por un monto de U\$ \$187,304.85 dólares estadounidenses.

12. Indicadores financieros

12.1. Tasa mínima aceptable de Rendimiento (TMAR)

La tasa mínima atractiva de retorno (TMAR), es la tasa de ganancia anual que solicita el inversionista para llevar a cabo la instalación y operación de una microempresa.

La inflación: Ésta está directamente relacionada con el banco central de Nicaragua, ya que éste la determina y es el orden de 2.84%. (Banco Central, 2024)

El premio al riesgo: El premio al riesgo determina el riesgo que corre el inversionista de no obtener las ganancias pronosticadas y eventualmente vaya a la bancarrota, considerado el orden de 9%. A través de la siguiente ecuación se puede determinar la

TMAR sin financiamiento:

$$TMAR = F + I + I * F$$

i: Inflación

f: Premio al riesgo

Por tanto, la TMAR de este proyecto se calcula de la siguiente manera:

TMAR = 9% + 2.84% + (2.84% * 9%) = 9.51% Para un proyecto sin financiamiento.

Los cálculos de la TMAR para el proyecto sin financiamiento, muestran un resultado del 9.5%, margen superior a la inflación actual del país (2,84%), e inferior a la TIR (46%), de dicho proyecto en tales circunstancias en las cuales, se consideró el riesgo de los inversionistas en un 9%, porque el producto a ofertar es conocido y ya goza de cierta demanda.

12.2. Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR) con financiamiento

La tasa mínima atractiva de retorno con financiamiento o TMAR mixta, es representada por:

Tabla 42 TMAR con financiamiento

TMAR	
Porcentaje de crédito	30.00%
Interés del Banco	18.0%
Recursos propios	70.00%
Riesgo del negocio	9%
Inflación	2.84%
TMAR PROYECTO=	13.87%

Fuente: Elaboración propia

Se realizó el cálculo de la TMAR mixta, porque este proyecto lleva financiamiento, resultado un indicador del 13.87% que es inferior a la tasa interna de retorno (TIR) y superior a la inflación actual (2.84%). Por tanto, el proyecto es aceptable.

12.3. Valor Actual Neto (VAN)

El valor actual neto es uno de los criterios económicos más ampliamente utilizado en la evaluación de proyectos de inversión, que consiste en determinar la equivalencia en el tiempo cero de los flujos de efectivo que genera un proyecto y comparar esa equivalencia con el desembolso inicial.

Para su cálculo es preciso contar con una tasa de descuento o bien, con un factor de actualización al cual se le descuenta el valor del dinero en el futuro a su equivalente en el presente. Y una vez aplicado la tasa de descuento, los flujos resultantes que se traen al tiempo cero (presente) se llaman flujos descontados.

De tal modo que, “el valor actual neto es precisamente el valor monetario que resulta de restar la suma de los flujos descontados a la inversión inicial, lo que significa comparar todas las ganancias esperadas contra los desembolsos necesarios para producir esas ganancias en el tiempo cero (presente)”.

12.4. Valor Actual Neto con financiamiento (VAN)

Tabla 43 VAN con financiamiento

Datos		Valores	
Numero de periodos		4	
Tipo de periodo		Anual	
Tasa de descuento		18.00%	
VAN CON FINANCIAMIENTO			
No.	FNE	(1+i)^	FNE/(1+i)^
0	\$ -276,633.12		\$276,633.12
1	\$ 103,155.76	1.18	\$ 87,420.14
2	\$ 114,244.36	1.39	\$ 82,048.52
3	\$ 123,785.81	1.64	\$ 75,339.87
4	\$ 133,684.59	1.94	\$ 68,953.02
5	\$ 166,458.36	2.29	\$ 72,760.48
		VPN	\$109,888.91

Fuente: Elaboración propia

Con una tasa de interés del 18% sobre saldo, en un financiamiento contraído que asciende a U\$69,497.48 dólares estadounidenses, con el Banco LAFISE BANCENTRO, el Valor Actual Neto (VAN), presenta resultados positivos en un monto de U\$616,988.83 Lo que significa que el proyecto puede asumir la deuda con la tasa interés mostrado sin afectar sus dividendos con amplio margen de holgura.

En virtud del VAN obtenido en el cuadro anterior, se acepta el proyecto, por ser mayor a cero, lo que denota un incremento en las ganancias durante el horizonte de planeación del proyecto.

12.5. Valor Actual Neto sin financiamiento (VAN)

Tabla 44 VAN sin financiamiento

Datos		Valores	
Numero de periodos		4	
Tipo de periodo		Anual	
Tasa de descuento		18.00%	
VAN SIN FINANCIAMIENTO			
No.	FNE	(1+i)^	FNE/(1+i)^
0	\$-276,633.12		\$276,633.12
1	\$ 136,990.95	1.18	\$116,094.03
2	\$ 143,827.55	1.39	\$103,294.71
3	\$ 151,005.98	1.64	\$ 91,906.90
4	\$ 158,543.34	1.94	\$ 81,774.89
5	\$ 211,798.94	2.29	\$ 92,579.27
		VAN	\$209,016.67

Fuente: Elaboración propia

El valor presente neto en ambos cálculos con y sin financiamiento, muestran un resultado positivo, superior a cero, por tanto, demuestran que el proyecto es recomendable efectuarlo.

12.6. Tasa Interna de Retorno (TIR)

La tasa interna de rendimiento, también conocida como tasa interna de retorno, es un indicador financiero que mide el rendimiento de los fondos que se pretenden invertir en un proyecto.

Es la tasa que iguala la suma de los flujos descontados a la inversión inicial; en la cual se supone que el dinero que se gana año con año, se reinvierte en su totalidad.

De tal manera que se trata de la tasa de rendimiento generada en el interior de la empresa por medio de la inversión. Por lo cual, la tasa interna de rendimiento permite conocer el rendimiento real de una inversión.

Los criterios para decidir la aceptación o rechazo de un proyecto por este método se muestran a continuación:

- Si la TIR < a la tasa mínima aceptable de rendimiento del proyecto (TMAR), se rechaza, ya que el proyecto genera menos beneficios que el interés pagado por la banca; ante lo cual sería más atractivo depositar el monto de los recursos disponibles en el banco o bien, optar por una alternativa de inversión rentable.
- Si la TIR = a la tasa mínima aceptable de rendimiento del proyecto, el proyecto es indiferente. De tal manera que los beneficios del proyecto sólo pagarán los costos.
- Si la TIR > a la tasa mínima aceptable de rendimiento del proyecto, el proyecto se acepta. Lo que significa que el beneficio real que se obtiene con el proyecto es mayor a la tasa de interés que pagan los bancos.

A continuación, se presenta el cálculo de la tasa interna de rendimiento del proyecto en estudio sin considerar fuentes de financiamiento externo:

12.6.1. Tasa Interna de Retorno (TIR) con financiamiento

Tabla 45 TIR con financiamiento

TIR CON FINANCIAMIENTO						
DETALLES	PERIODO					
	0	1	2	3	4	5
Flujo de efectivo proyectado	-\$276,633.12	\$ 103,155.76	\$ 114,244.36	\$123,785.81	\$133,684.59	\$166,458.36
33.15%						

Fuente: Elaboración propia

En el caso del cálculo de la TIR, esta es superior a la tasa de interés del proyecto, siendo de 33.15%, sobre una tasa del 18% y superior a la TMAR, por lo tanto, el proyecto es aceptable. Los márgenes de retorno de la inversión son superiores y están por encima de los estándares de calificación financiera, en caso que este proyecto se ejecutare sin financiamiento.

12.6.2. Tasa Interna de Retorno (TIR) sin financiamiento

Tabla 46 TIR sin financiamiento

TIR SIN FINANCIAMIENTO						
DETALLES	PERIODO					
	0	1	2	3	4	5
Flujo de efectivo proyectado	-\$276,633.12	\$ 136,990.95	\$ 143,827.55	\$151,005.98	\$158,543.34	\$211,798.94
46%						

Fuente: Elaboración propia

En este caso la tasa interna de retorno (TIR), para el proyecto con financiamiento, muestra un indicador de 54%, margen superior a los intereses (18%) y a la TMAR (tasa mínima aceptable de rendimiento), lo que muestra que dicho proyecto, es rentable y calificable para ser ejecutado aun asumiendo financiamiento externo.

12.7. Relación Beneficio/Costo

La relación Beneficio-Costo (B/C) permite comparar los beneficios (ventas) versus todos los costos (gastos) asociados a un proyecto. se utiliza como una herramienta financiera para la planeación empresarial, ayudando a determinar si existe ganancia o pérdida en una inversión

El resultado de la relación beneficio-costo es un índice que representa el rendimiento obtenido por cada peso invertido.

- Si la relación B/C es < 1 , se rechaza el proyecto.
- Si la relación B/C es $= 1$, la decisión de invertir es indiferente.
- Si la relación B/C es > 1 , se acepta el proyecto.

Lo anterior significa que cuando el índice resultante de la relación beneficio-costo sea mayor o menor a la unidad, es la rentabilidad o pérdida que tiene un proyecto por cada peso invertido en él.

Tabla 47 Relación Beneficio/Costo

RELACION BENEFICIO COSTO			
	Tasa de descuento		18.00%
No.	Inversion	Ingresos	Costos
1	\$276,633.12	\$ 274,600.00	\$184,297.62
2		\$288,330.00	\$187,161.50
3		\$302,746.50	\$187,874.21
4		\$317,883.83	\$188,869.29
5		\$333,778.02	\$ 167,585.52
		\$1,517,338.35	\$915,788.14

SI	\$933,905.24
S	\$575,616.80
C+i	\$1,192,421.26
RB/C	1.62

Fuente: Elaboración propia

El indicador anterior, demuestra que por cada peso invertido en el proyecto se obtendrán 1.62 dólares de ganancia, lo que hace viable la inversión, ya que, bajo este criterio, se confirma una vez más la rentabilidad del mismo.

12.8. Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI)

El periodo de recuperación de la inversión (PRI) o payback se refiere al tiempo que le toma a un negocio recuperar el capital invertido inicialmente. A través de una fórmula se calculan los años, los meses y días que demora; a su vez, permite determinar si un proyecto es rentable o no.

Tabla 48 PRI

Concepto	Valores	Flujo de caja Acumulado
Inversión inicial	-	276,633.12
Flujo de caja año 1	136,991.75	136,991.75
Flujo de caja año 2	143,828.35	280,820.10
Flujo de caja año 3	151,006.78	294,835.13
Flujo de caja año 4	151,006.78	302,013.56
Flujo de caja año 5	185,128.34	336,135.12

Fuente: Elaboración propia

Una vez obtenido el flujo acumulado en el horizonte de planeación del proyecto, se utiliza la siguiente fórmula:

$$PRI = A + \left(\frac{b - C}{d} \right)$$

A= Periodo anterior al que se recupera la inversión

B= Inversión inicial

C= Flujo de caja acumulado del periodo A

D= Flujo de caja del periodo donde se recupera la inversión

Donde:

DATOS	
A=	1
B=	\$ 276,633.12
C=	\$ 139,641.37
D=	\$ 280,820.10

PRI= 2.49

PRI= 2 años, 5 meses y 16 días

Fuente: Elaboración propia

El periodo de recuperación de la inversión de este proyecto, se refleja en 2 años, 5 meses y 16 días, lo que muestra un beneficio superior, ya que estará operando con ganancias puras los últimos 2 años. En tales resultados, el proyecto es aceptado.

12.9. Resumen de los indicadores

12.9.1. Indicadores sin financiamiento

Tabla 49 Indicadores sin financiamiento

Indicadores financieros		Análisis
TMAR	9.51%	La TMAR sin financiamiento es menor que la TIR, por lo que el proyecto es aceptado.
VPN	209,016.67	El VPN es mayor a 0, por lo que el proyecto es aceptable.
TIR	46%	Considerando que la TIR es mayor a la TMAR, el proyecto se acepta
R (B-C)	1.62	La relación Beneficio-Costo, es mayor que 1, entonces el proyecto es aceptado
PRI	2.49	El periodo de recuperación de la inversión es de 2 año, 5 meses y 16 días.

Fuente: Elaboración propia

12.9.2. Indicadores con financiamiento

Tabla 50 Indicadores con financiamiento

Indicadores financieros		Análisis
TMAR	13.87%	La TMAR sin financiamiento es menor que la TIR, por lo que el proyecto es aceptado.
VPN	109,888.91	El VPN es mayor a 0, por lo que el proyecto es aceptable.
TIR	33.15%	Considerando que la TIR es mayor a la TMAR, el proyecto se acepta
R (B-C)	1.62	La relación Beneficio-Costo, es mayor que 1, entonces el proyecto es aceptado
PRI	2.49	El periodo de recuperación de la inversión es de 2 año, 5 meses y 16 días.

Fuente: Elaboración propia

El análisis financiero en general del presente proyecto, evidencia resultados positivos de rentabilidad, por lo que es aconsejable su ejecución, considerando los cálculos y los procedimientos establecidos para tal fin.

CAPITULO IV

IMPACTO AMBIENTAL

El impacto ambiental es la evaluación de los efectos que una actividad o proyecto tiene sobre el entorno natural, analizando cambios en el aire, agua, suelo, flora, fauna y ecosistemas, para identificar, mitigar o compensar posibles daños al medio ambiente.

La evaluación de impacto ambiental (EIA) es un proceso sistemático que tiene como objetivo evaluar los posibles efectos que un proyecto, programa o actividad puede tener sobre el medio ambiente. Su propósito principal es prever, identificar y evaluar los impactos ambientales significativos que podrían surgir durante todas las etapas del ciclo de vida de un proyecto.

1. Caracterización del medio ambiente natural

Se tiene como objetivo principal describir e identificar los componentes ambientales del sitio donde se creará el proyecto.

El municipio tiene un clima de sabana tropical conocido como semihúmedo. La temperatura promedio anual oscila entre los 25 a 26 °C y su precipitación pluvial varía entre los 1200 y 1400 mm caracterizándose por una buena distribución de las lluvias todo el año.

1.1. Aire

Según datos recientes, la calidad del aire en San Pedro de Lóvago es generalmente buena. El índice de calidad del aire (ICA) se encuentra en niveles satisfactorios, lo que indica que la contaminación del aire presenta un riesgo menor o nulo para la población.

En cuanto a las condiciones del viento, las velocidades promedio en San Pedro de Lóvago suelen oscilar entre 10 y 20 km/h, con dirección predominante del noreste durante gran parte del año.

Estos factores contribuyen a una buena dispersión de posibles contaminantes atmosféricos, manteniendo una calidad del aire favorable en la región.

1.2. Agua

Según el censo IV CENAGRO en el municipio de San Pedro de Lovago, de las 746 fincas agropecuarias reportadas solo 691 cuentan con una o más fuentes de agua, siendo 326 fincas que cuentan con manantial u ojo de agua, 349 fincas con río y/o quebradas, 184 fincas con pozo y/o perforación manual, 13 fincas con recolección de agua de lluvia, 100 fincas con pozo artesiano, 24 fincas cuentan con fuente de agua

por red pública, 16 fincas tienen represas, 21 fincas laguna o lago, 42 fincas cuentan con esteros y 55 fincas no tienen fuentes de agua

Se conoció que las 746 fincas agropecuarias, solo 7 se reportan con uno o más sistemas de riego, de estas corresponden 2 fincas con sistema de riego por gravedad, 1 finca con sistema de riego por aspersión, 2 fincas por sistema de riego manual (regadera, manguera).

1.2. Marco Político y legal

El marco político y legal refiere a las leyes e instituciones (privadas y/o del Estado) involucradas en el cumplimiento de las normativas ambientales aplicables al proyecto. El marco legal lo componen las leyes, decretos y normativas ambientales relacionadas con el proyecto.

1.2.1. Instituciones

- DISNORTE-DISSUR
- Instituto Nacional de Seguro Social (INNS)
- Ministerio del Ambiente y de los Recursos Naturales (MARENA)
- Ministerio del Trabajo (MITRAB)

1.2.2. Leyes

Constitución política de Nicaragua.

- Ley 217 – Ley general del medio ambiente y los recursos naturales
- Decreto 33-95 - Disposiciones para El Control de La Contaminación Proveniente de Las Descargas de Aguas Residuales Domesticas, Industriales y Agropecuarias
- Ley 539 – Ley de seguridad socia
- Ley 620 – Ley general de aguas nacionales
- NTON 05 012-02 - Norma Técnica de Calidad Del Aire.
- NTON 03 041-03 - Norma Técnica para el Manejo, Tratamiento y Disposición Final de los Desechos Sólidos No Peligrosos.

- Ley 559 – Ley especial de delitos contra el medio ambiente y los recursos naturales
- Ley 607 – Ley de reforma y adición al decreto 974, “Ley de seguridad social”
- Ley 647 – Ley de reformas y adiciones a la ley 217 “Ley general del medio ambiente y los recursos naturales”
- Ley 664 – Ley general de inspección del trabajo

1.3. Alcance

El análisis del Impacto Ambiental es un proceso de análisis encaminado a formar un juicio previo, lo más objetivo posible, sobre los efectos ambientales de una acción humana prevista y la posibilidad de evitarlos o reducirlos a niveles aceptables en función de los objetivos fijados en la ley. Se aplica a proyectos previstos, no a proyectos realizados. Por lo que en este documento se realizan algunas actividades:

- Identificación, predicción, valoración y prevención del impacto ambiental que las acciones del proyecto tendrán sobre el medio ambiente en cada una de las etapas.
- Elaboración de un Programa de Manejo Ambiental del proyecto, el cual contendrá como mínimo, las acciones preventivas, atenuantes, mitigatorias y compensatorias a realizarse, con el fin de minimizar cualquier impacto negativo al ambiente inherente al proyecto mismo, y maximizar los impactos positivos sobre el Medio Ambiente.
- Establecimiento de un Plan de Contingencias que permita, en forma continua y sistemática, reducir los riesgos ambientales de mayor prioridad, así como generar y concretar cuál sería la respuesta planificada ante el desarrollo de eventos (producto de causas naturales o humanas) identificados como peligrosos o impactantes para el ambiente o la población, de tal forma que el impacto de dicho evento sea el mínimo posible.

1.4. Descripción del área de influencia del proyecto.

Tabla 51 Área de influencia del proyecto

Elemento	Afectación
Suelos	Erosión de suelo, puede ocurrir como consecuencia de movimiento de la tierra. Además, riesgo de contaminación debido a derrame de combustible y lubricantes de maquinaria y equipo.
Clima	La temperatura media oscila entre los 25 y 26°C. Este es un proyecto que no repercutirá de ninguna manera sobre el estado actual del clima.
Precipitación	La precipitación anual oscila entre 1,200 a 1,4000 mm. Este proyecto no repercutirá de ninguna manera sobre las precipitaciones actuales del municipio.
Población	La creación del proyecto no tiene consecuencia de una actividad humana a considerarse como una amenaza por la construcción de las obras del proyecto, por tal razón se prevé que los impactos son moderados, en vista de que el área está protegida de vegetación y árboles.
Salud	Con este proyecto la población no se verá para nada afectada saludablemente.
Fauna	La construcción de las obras del proyecto modificara el hábitat del lugar como consecuencia del ruido por desplazamiento terrestre y contaminante de humo y dióxido carbono.
Flora	El relieve del suelo es plano de pendiente suave. Con la actividad habrá destronque y se modificará el perfil del relieve originando fragilidad en la vegetación y plantas generadas por los cambios.
Empleo	Las obras de construcción del proyecto generarán un impacto positivo en el aspecto económico para la población que están

	dentro del área de influencia, con la incorporación de albañiles, carpinteros y ayudante de albañilería.
Genero	El proyecto no hará diferencia de género. Varones y mujeres podrán laborar para la empresa, el único parámetro será la compatibilidad con el cargo, su capacidad y grado de especialización.
Servicio eléctrico	El servicio eléctrico que es suministrado por la empresa DISNORTE-DISSUR y no se verá afectado. El servicio es constante y las conexiones actuales son adecuadas para la operación de la finca.
Agua potable y alcantarillado	En el sector de San Pedro de Lóvago la empresa autorizada para proveer este servicio es ENACAL, y no se verá afectado negativamente. La empresa contara con un tanque para almacenamiento de agua y así evitar riesgos cuando se interrumpe el servicio. El tanque se llenará en horas que no afecte en el flujo a la población vecina.
Red vial	Actualmente la trocha de acceso a la finca es un camino poco transitado debido a que es una finca privada. El proyecto no impactará de manera negativa sobre la carretera, pero la circulación vehicular se verá ligeramente alterada.

Fuente: Elaboración propia

1.5. Fases del proyecto

1.5.1. Construcción y acondicionamiento del local

Esta fase incluye todo lo referido a la construcción de la infraestructura. A continuación, se hace mención de las labores que se llevan a cabo en esta fase:

- **Pre-Construcción:**

En esta actividad se apertura vías de acceso provisionales para la entrada y movilización de maquinaria de construcción, materiales etc. Se debe acondicionar el espacio de la finca para que puedan realizarse todas las actividades relacionadas con la construcción y mejoramiento del local.

- **Preparación del terreno y construcción de cimientos:**

En esta actividad se hace necesario la limpieza del terreno por medio de maquinaria, así como la remoción de suelo para el agregado del material selecto que a la vez nivele el terreno.

- **Acopio de materiales de construcción:**

Entrada de los materiales utilizados para la construcción inicial e infraestructura.

- **Construcción de estructuras:**

La mampostería, columnas y cadenas de amarre. Además, se contempla la construcción de áreas de uso público, como calles de acceso, caseta del guarda de seguridad, entrada a la finca, entre otros. Establecimiento de retretes, lavamanos, llaves de paso de agua.

- **Instalación de los sistemas para servicios básicos:**

Instalación e implementación del sistema de cañerías para suministro de agua potable y alcantarillado sanitario para el terreno; instalación y prueba del cableado del sistema de suministro de energía eléctrica; así como la instalación y prueba de los sistemas de iluminación pública y transformadores, con su correspondiente infraestructura. Además, las líneas internas del sistema de telecomunicación, como teléfono.

- **Trabajos de acabado fino:**

Aplicación de cerámica en los pisos y paredes; instalación de puertas y marcos. Construcción de la planta de tratamiento. Instalación y puesta en funciones del servicio de línea telefónica. Arreglo de áreas verdes: siembra de árboles, arbustos y grama; Instalación final del sistema eléctrico, red de telecomunicaciones y fachada de la finca.

1.5.2. Operación

La fase de Operación, contempla la puesta en marcha del proyecto, es decir, cuando los clientes empiezan a visitar las instalaciones de finca La Chontaleña y comienzan a hacer uso de las áreas y servicios que ésta ofrece. En esta etapa se realizan las actividades de: producción de los diferentes platillos que ofrece el restaurante, recorrido por las áreas de la finca, compras de insumos, materias primas y materiales varios, capacitación al personal, promoción y publicidad y utilización de diferentes servicios básicos necesarios para la operación de la finca.

1.6. Matrices

Una vez identificados los efectos causados al medio ambiente con el proyecto, se procede a la elaboración de una lista de verificación para evaluar la magnitud e importancia de cada impacto sobre la base de la predicción entre los efectos, cambios, o transformaciones de los factores ambientales por las acciones de la construcción del proyecto, clasificados de positivos o negativos en la calidad ambiental, incluida la valoración social.

Previamente efectuada la identificación de acciones y factores se procederá a utilizar la Matriz de Leopold, este método consiste en una lista horizontal de actividades de la ejecución del proyecto, contra la lista vertical de factores ambientales, es por tanto una matriz de interacción facilitando estimar la importancia y magnitud de impactos.

Por ello es necesario llevar a cabo el llenado de dos matrices que se describen a continuación:

- Matriz Causa efecto que identifica el factor que es alterado por distintas actividades que se desarrollan durante la fase de construcción del proyecto. Se utilizan generalmente la X para señalar factor versus actividad.
- Matriz de valoración de Impacto en donde ubica valoraciones, consideración por el ambientalista estableciendo cantidades de magnitudes relativos en base a los daños que las actividades ocasionan, generalmente se utiliza la tabla de Leopold denominada importancia del Impacto donde se presentan la formula

general de importancia de impacto con sus correspondientes atributos debidamente ponderados.

Tabla 52 Matriz LEOPOLD etapa de construcción

Etapa de Construcción Matriz LEOPOLD							
Factores del medio afectados por el proyecto		Pre- Construcción	Preparación del terreno y construcción de cimientos	Acopio de materiales de construcción	Construcción de estructuras	Instalación de los sistemas para servicios básicos	Trabajos de acabado fino
Factor	COD	C1	C2	C3	C4	C5	C6
Clima	M1						
Calidad del aire	M2	x	x	x	x	x	
Ruidos y vibraciones	M3	x	x		x	x	x
Suelo	M4	x	x			x	
Vegetación	M5	x	x	x	x	x	
Fauna	M6		x	x		x	
Paisaje	M7	x	x	x	x	x	
Transporte y viabilidad	M8			x			
Acueductos y Alcantarillado	M9					x	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 53 Matriz LEOPOLD etapa de operación

Etapa de Operación Matriz LEOPOLD				
Factores del medio afectados por el proyecto		Vertederos de aguas residuales	Generación de desechos solidos	Funcionamiento de La Chontaleña
Factor	COD	C1	C2	C3
Clima	M1			
Calidad del aire	M2	x	x	x
Ruidos y vibraciones	M3		x	x
Suelo	M4	x	x	x
Vegetación	M5	x	x	x
Fauna	M6		x	x
Paisaje	M7	x	x	x
Transporte y viabilidad	M8			x
Tratamiento de Des. Sólidos	M10		x	x
Salud	M11	x		
Economía	M12			x

Fuente: Elaboración propia

A continuación, se evaluará el nivel de impacto de cada acción sobre cada factor particular del ambiente en una escala de 1 a 10 en relación a la magnitud del impacto negativo que ocasionaría, siendo 10 la máxima y 1 la mínima. La escala de medición utilizada fue la siguiente:

- 1 – 3 Efecto leve reversible
- 4 – 5 Efecto leve irreversible
- 6 – 8 Efecto severo reversible
- 9 – 10 Efecto severo irreversible

Durante la evaluación el valor 0 no es permitido, las celdas con un signo “+” indican un efecto positivo y las celdas vacías muestran que no existe afectación.

En la matriz de evaluación anterior se puede observar que la mayoría de los impactos

son leve reversibles, con aproximadamente 35 en la fase de construcción, lo que indica que el proyecto en realidad no afectara gravemente el ambiente.

Tabla 54 Matriz de valoración de impacto etapa de construcción

Etapa de Construcción Matriz LEOPOLD							
Factores del medio afectados por el proyecto	Pre-Construcción		Preparación del terreno y	Acopio de materiales de construcción	Construcción de estructuras	Instalación de los sistemas para servicios básicos	Trabajos de acabado fino
	COD	C1					
Clima	M1						
Calidad del aire	M2	1	2	1	2	3	
Ruidos y vibraciones	M3	1	3	2	2	1	1
Suelo	M4	1	3			1	
Vegetación	M5	2	3	1	2	2	
Fauna	M6		2	1		1	
Paisaje	M7	2	3	1	3	1	
Transporte y viabilidad	M8			1			
Acueductos y Alcantarillado	M9					1	
Tratamiento de Des. Sólidos	M10						
Salud	M11						1
Economía	M12	+	+	+	+	+	+

Fuente: Elaboración propia

Tabla 55 Matriz de valoración de impacto etapa de operación

Etapa de Operación Matriz LEOPOLD				
Factores del medio afectados por el proyecto		Vertederos de aguas residuales	Generación de desechos solidos	Funcionamiento de La Chontaleña
Factor	COD	C1	C2	C3
Clima	M1			
Calidad del aire	M2	1	1	1
Ruidos y vibraciones	M3		1	1
Suelo	M4	4	3	2
Vegetación	M5	4	4	1
Fauna	M6		2	2
Paisaje	M7	2	2	+
Transporte y viabilidad	M8			+
Tratamiento de Des. Sólidos	M10		+	+
Salud	M11	1		+
Economía	M12			+

Fuente: Elaboración propia

Como se observa durante la fase de operación del hotel y restaurante ecoturístico salto la Quilona, se producirán muy pocos efectos negativos sobre el ambiente, en vista que 22 son leves reversibles y 6 producirán un gran impacto positivo o beneficio para los diferentes factores o elementos del ambiente.

1.7. Tipificación de los impactos detectados

En la tabla a continuación se muestra los resultados de la evaluación de cada uno los impactos que fueron valorados anteriormente.

Tabla 56 Tipificación de los impactos

Tipo de afectación/fase	Construcción	Operación
Leves Reversibles. 1-3	29	13
Leves Irreversibles. 4-5	0	3
Severos Reversibles. 6-8	0	0
Severos Irreversibles. 9-10	0	0
Afectaciones Positivas	6	6
Total, Afectaciones	35	22

Fuente: Elaboración propia

1.8. Medidas de mitigación de los impactos.

Una vez se tienen identificados y valorados los impactos potenciales del proyecto se realiza la elaboración de un plan de Manejo Ambiental. El plan de medidas de mitigación son acciones estratégicas de construcción definidas para compensar los impactos negativos y mantener el equilibrio entre las acciones constructivas del proyecto con el medio ambiente natural de la zona.

A continuación, se presentan los principales impactos ambientales negativos que se esperan en cada fase del proyecto, junto con su correspondiente medida de mitigación.

1.8.1. Etapa de Construcción

II. Pre-Construcción

Impactos generados

- Contaminación del aire por la combustión generada por los motores de maquinaria, así como también por las partículas de polvo levantadas por equipo de aberturas.
- Generación de ruido
- Afectación a la calidad del suelo
- Destrucción local de la vegetación natural en un área de 5 manzanas cuadradas.
- Cambio del paisaje local por la instalación del equipo de construcción y caseta de control

Medida de mitigación y compensación

- En verano los vientos son más fuertes, por lo que es necesario proceder al riego de estabilización con agua en todo el trazo de la vía de tierra para minimizar las generaciones de partículas.

- Proveer a los trabajadores de los equipos la protección auditiva, como Orejeras, cascos, lentes, mascarilla, guantes, uniforme y botas, Aplicar medidas de control de monitoreo periódicos de los niveles de ruido.
- Limitar las áreas de intervención estrictamente a lo necesario, en áreas utilitarias para maquinaria y materiales. Al finalizar las actividades constructivas, promover la regeneración natural de vegetación.
- Posterior a la construcción siembra especies de vegetación del ecosistema del sector que además contribuyan a la filtración de agua.

III. Preparación del terreno y construcción de cimientos

Impactos Generados

- Generación de Gases por la circulación de equipo y maquinaria.
- Emisiones de ruido.
- Contaminación de suelos.
- Alteración a la vegetación de la zona.
- Afectación a la fauna del lugar
- Alteración en el paisaje de la finca.

Medidas de mitigación y compensación.

Control de emisiones de gas, el motor de los vehículos no debe de emitir niveles de contaminación que excedan los límites permisibles, de acuerdo a las

- Disposiciones establecidas en el Decreto 32-97, Reglamento general para el control de emisiones de los vehículos automotores de Nicaragua.
- Dotar y establecer el uso obligatorio de protectores auditivos para el personal que trabaje o se encuentren frecuentemente cerca de la maquinaria o equipo que emita ruido
- Evitar realizar mantenimiento de equipos directamente sobre el suelo, velar que los combustibles y lubricantes sean dispuestos en lugar adecuado.
- Recuperar parte de la vegetación perdida, proporcionando cobertura vegetal al suelo desnudo y brindar una alternativa de hábitat a la fauna que se alejó de la zona por la vibración y el ruido de la Maquinaria.

- Compensando la pérdida de especies foréstaes con especies nativas de tamaño mediano a bajo, de floración vistosa follaje llamativo y hojas perennes, para que las aves que emigran de la zona del proyecto puedan retornar.
- No realizar la tala de los árboles más grandes ubicados en el perímetro del terreno, de modo que sirvan de barrera natural durante la etapa de construcción.

IV. Acopio de materiales de construcción.

Impactos generados

- Afectación a la calidad del aire.
- Generación de ruido y vibraciones
- Modificación de la vegetación
- Alteración en la fauna del lugar
- Modificación del Paisaje.
- Obstrucción en la carretera y riesgo por carga pesada.

Medidas de mitigación y compensación

- Cuando se transporte la tierra y ladrillos se debe cubrirá la carga de los camiones con lonas.
- Ajustar los horarios de trabajo de 7:00 am – 5:00 pm laborar fuera de este horario solo que fuera en casos de emergencia.
- Evitar la intromisión en áreas con valor ecológico, limitar abrir otros accesos y desvíos en las zonas boscosas.
- Las zonas intervenidas deberán ser restauradas de tal forma que queden iguales o mejores a las existentes antes de ejecutar las actividades.
- Establecer un horario para la entrada de materiales cuando no haya tráfico abundante.

V. Construcción de estructuras.

Impactos generados

- Contaminación por partículas y suspensión de polvo
- Generación de ruido y vibraciones
- Eliminación de la vegetación en los cimientos de la construcción.

- Modificación a la percepción visual del paisaje

Medidas de mitigación y compensación

- Se recomienda en época seca el humedecimiento periódico con agua.
- El contratista deberá dotar y establecer el uso obligatorio de protectores auditivos para el personal que trabaje o se encuentre frecuentemente cerca de la maquinaria o equipo que emite ruidos.
- Posterior a la construcción, Siembra especies de vegetación del ecosistema del sector
- Limitar las áreas de intervención a lo estrictamente necesario, para la regeneración natural de la vegetación en la zona, Se debe evitar en todo lo posible la modificación de terrenos innecesaria

VI. Instalación de los sistemas para los servicios básicos

Impactos generados

- Generación de partículas de polvo en la excavación para tubería y alcantarillado.
- Generación de ruidos y vibraciones.
- Deterioro de la calidad del suelo por excavaciones.
- Alteración de la vegetación.
- Modificación del Paisaje.

Medidas de mitigación y compensación

- Dotar y exigir el uso de equipo de protección al personal que labora en la etapa de acueducto, de modo que se evite la exposición directa del personal a partículas suspendidas.
- Hacer uso de silenciadores en la maquinaria y equipo que tenga dicha opción de uso, de modo que se minimicen las posibilidades de aumentar los decibeles permisibles de ruido.
- Aplicar material de relleno en las áreas donde la vegetación ha sido removida, para evitar la erosión de suelos, Implantar cubierta vegetal en áreas de suelo donde no se esté desarrollando la construcción de una infraestructura.

- Obtener vegetación nativa del sitio, para realizar la reforestación una vez que la etapa de instalación de los sistemas de servicio haya finalizado.
- Restaurar las zonas verdes intervenidas por la actividad a través de la de la forestación de la zona afectada.

VII. Trabajos de acabado fino

Impactos generados

- Generación de ruidos.
- Emisión de polvos.

Medidas de mitigación y compensación

- Garantizar que no se exceda la a niveles de ruido mayores de 85 decibeles (dBA). Además, se debe proveer y establecer el uso obligatorio de protectores auditivos para el personal q trabaje o se encuentren frecuentemente cerca de la maquinaria o equipo que emita ruido.
- Utilizar objetos protectores como gafas, mascarías y chalecos.

1.8.2. Etapa de Operación

I. Vertederos de aguas residuales

Impactos generados

- Contaminación del suelo por fuga de aguas residuales especiales

Medidas de mitigación y compensación

- Mantenimiento del sistema de tratamiento de aguas residuales.
- Colocar rejillas protectoras sobre los tragantes ubicados dentro de la planta, de modo que se evite el funcionamiento inadecuado del mismo por estancamiento con residuos sólidos.
- Ubicar dentro de la finca, señalizaciones sobre el manejo adecuado de los tragantes y la adecuada disposición de los residuos sólidos, para evitar el vertido de estos dentro de los tragantes.

I. Generación de desechos solidos

Impactos Generados

- Contaminación del aire.

Medidas de mitigación y compensación

- Transportar y almacenar de forma que minimice el desarrollo de olores, eviten que los desperdicios se conviertan en un atractivo para el refugio o cría de insectos y roedores y evitar la contaminación de los alimentos, superficies, suministros de agua y la superficie del terreno.
- La finca tendrá una zona exclusiva para el depósito temporal de los desechos sólidos, separada en área para basuras orgánicas y área para basuras inorgánicas. La zona de basuras tendrá protección contra las plagas, será de construcción sanitaria, fácil de limpiar y desinfectar, estará bien delimitada y lejos de las zonas de proceso.
- Los recipientes destinados a la recolección de las basuras estarán convenientemente ubicados, se mantendrán tapados e identificados y en lo posible estarán revestidos con una bolsa plástica para facilitar la remoción de los desechos.

II. Funcionamiento del hotel y restaurante

Impactos Generados

- Contaminación del aire.
- Alteración en la seguridad de la fauna.
- Modificación y eliminación de la flora

Medidas de mitigación y compensación

- Se prohíbe fumar dentro de las instalaciones de la finca.
- Se prohíbe portar y usar armas de fuego en la zona solamente, para el personal de vigilancia expresamente autorizado para ello.
- Poner rótulos de señalamiento en la prohibición del arranque de flores, plantas, siembras entre o

VII. CONCLUSIONES

- Al concluir los estudios realizados para evaluar la prefactibilidad del proyecto de creación de un Hotel y Restaurante Ecoturístico en el salto La Quilona, en San Pedro de Lóvago, Chontales, se logró cumplir con los objetivos planteados. El estudio de mercado evidenció la existencia de un mercado potencial para ofrecer servicios turísticos que incluyen restaurante, habitaciones de hotel, camping y senderismo, entre otros, los cuales generan ingresos sostenibles para el proyecto.
- Se establecieron los presupuestos para la construcción, equipamiento y funcionamiento del proyecto. También se definió la estructura organizacional y los aspectos legales, considerando los trámites requeridos según las leyes y regulaciones locales. La inversión inicial requerida asciende a \$231,658.25 USD, y se proyectaron los ingresos y egresos para cinco años, permitiendo elaborar un flujo neto de efectivo.
- En base a los indicadores obtenidos, se concluye que el proyecto es rentable financieramente y representa una oportunidad viable para su ejecución, con o sin financiamiento.
- El análisis del impacto ambiental, utilizando la Matriz de Leopold, muestra que, aunque existen algunos efectos durante la construcción y operación, las medidas de mitigación propuestas, como el control de emisiones, la reforestación y una adecuada gestión de residuos, permitirán reducir significativamente el impacto. Con estas acciones, el proyecto podrá desarrollarse de manera sostenible, respetuosa con el medio ambiente.

VIII. RECOMENDACIONES

- Monitorear y retroalimentar constantemente con los huéspedes y proveedores sobre los servicios ofrecidos, tales como la calidad de las habitaciones, la comida, las actividades ecoturísticas y la atención al cliente. Esta información es esencial para la mejora continua y para garantizar la satisfacción de los clientes.
- Estudiar la factibilidad de implementar una inversión en infraestructura de hospedaje, ampliando las capacidades del hotel con más habitaciones o cabañas, para satisfacer la demanda creciente y aumentar la competitividad del proyecto en el mercado.
- Desarrollar una estrategia de marketing orientada a la temporada baja: Crear promociones especiales o eventos para atraer visitantes durante los períodos de menor demanda, como festivales temáticos o actividades de naturaleza más exclusivas, de modo que puedas mantener un flujo constante de turistas durante todo el año.
- Crear una sección de bienestar en el hotel: Implementar un spa o una zona de relajación donde los visitantes puedan disfrutar de masajes, terapias naturales o actividades como yoga y meditación, lo cual puede ser un gran atractivo para quienes buscan un escape del estrés.
- Evaluar la viabilidad de invertir en tecnologías sostenibles para la operación del hotel, como sistemas de energía solar, tratamiento de aguas residuales y gestión eficiente de residuos, para fortalecer el compromiso con el ecoturismo y reducir el impacto ambiental.

IX. BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, A. U. (14 de 4 de 2019). *proyectoslean*. Obtenido de <https://proyectoslean.wixsite.com/emprendimientolean/post/tama%C3%B1o-del-proyecto>
- Altamirano, A. (2023). Estudio de Mercado. *QuestionPro*, 1. Obtenido de https://www.questionpro.com/es/estudio-de-mercado.html#tecnicas_realizar_analisis_de_mercado
- Argerbis, K., & Toledo, D. (2019). *Estudio de Factibilidad Técnica-Económica para el Desarrollo de una Línea de Producción de Mechales de Lampazo en las Instalaciones de la Empresa CLEAN S.A, en el periodo agosto-diciembre del año 2015*. Managua: UNAN .
- Arias, A. S. (01 de 03 de 2020). *economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/precio.html>
- Baca, G. (2006). *Evaluación de proyectos*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Baeza, E. (2023). *SCRIB*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/373914216/El-Presupuesto-de-Inversion>: <https://es.scribd.com/document/373914216/El-Presupuesto-de-Inversion>
- Becchetti, P. A. (2011). *Flujo de fondos: ¿cómo calcularlo y por qué es clave para tu emprendimiento?* Obtenido de Tienda nube: <https://www.tiendanube.com/blog/flujo-de-fondos/>
- Carl S. Warren, J. M. (2019). *Contabilidad Financiera*. Cengage Learning.
- Ceballos-Lascurain. (1996). *Tourism, Ecotourism, and Protected Areas: The State of Nature-Based Tourism Around the World and Guidelines for Its Development*.
- Chain, N. S. (2010). *Evaluación de Proyectos de Inversión* . Prentice Hall.
- Cigoña, J. R. (25 de agosto de 2023). *asa interna de retorno (TIR): ¿Qué es y cómo se calcula?* Obtenido de <https://www.sage.com/es-es/blog/tasa-interna-de-retorno-tir-que-es-y-como-se-calcula/>
- Corvo, H. S. (26 de julio de 2023). *TMAR (tasa mínima aceptable de rendimiento)*. Obtenido de Liferder: <https://www.liferder.com/tmar-tasa-minima-aceptable-rendimiento/>
- Dubo, Y. M. (2023). *SCRIB*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/377075525/Factores-Que-Influyen-en-El-Tamano-y-Localizacion-de-Un-Proyecto>: <https://es.scribd.com/document/377075525/Factores-Que-Influyen-en-El-Tamano-y-Localizacion-de-Un-Proyecto>

- Enrique, B. (2003). *Promoción comercial. (marketing en la actividad comercial)* (Vol. Primera edición). ESIC Editorial.
- ESAN, C. (24 de enero de 2017). *El PRI: uno de los indicadores que más llama la atención de los inversionistas*.
- Galán, J. S. (01 de 08 de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/demanda-potencial.html>: <https://economipedia.com/definiciones/demanda-potencial.html>
- Giraldo, V. (19 de 09 de 2023). *rockcontent*. Obtenido de <https://rockcontent.com/es/blog/publicidad/>: <https://rockcontent.com/es/blog/publicidad/>
- HLC SISTEMAS. (06 de 01 de 2020). *HLC Ingeniería y Construcción*. Obtenido de <https://www.hlcsac.com/noticias/que-es-ingenieria-de-proyectos/>: <https://www.hlcsac.com/noticias/que-es-ingenieria-de-proyectos/>
- Honey. (2008). *Ecotourism and Sustainable Development: Who Owns Paradise?. Island Press*.
- INETER. (2019). *Informe sobre el desarrollo del ecoturismo en Nicaragua*. .
- Llamas, J. (1 de marzo de 2020). Obtenido de *economipedia*: <https://economipedia.com/definiciones/balance-inicial.html>
- Merino, J. P. (15 de diciembre de 2021). *Definición de viabilidad*. Obtenido de <https://definicion.de/viabilidad/>
- Morales, V. V. (1 de Marzo de 2020). *economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>
- Nirian, P. O. (01 de 03 de 2020). *economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/organigrama.html>: <https://economipedia.com/definiciones/organigrama.html>
- Parra, A. (2023). *Questionpro*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-segmentacion-de-mercados/>: <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-segmentacion-de-mercados/>
- Pedrosa, S. J. (01 de 03 de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/oferta.html>: <https://economipedia.com/definiciones/oferta.html>
- Peiró, A. (01 de 03 de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/demanda.html>: <https://economipedia.com/definiciones/demanda.html>

- Quiroa, M. (1 de 5 de 2020). *economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/estructura-organizacional.html>:
<https://economipedia.com/definiciones/estructura-organizacional.html>
- Richard A. Brealey, S. C. (2020). *Principios de Finanzas Corporativas*. McGraw-Hill.
- Ross, S. W. (2019). *Fundamentals of Corporate Finance*. McGraw-Hill Education.
- Santos, L. R. (2011). *Analisis de Estados Financieros*. Editorial Universitaria Ramon Arces.
- STEL Order. (10 de 03 de 2021). *stelorder*. Obtenido de <https://www.stelorder.com/blog/forma-juridica/>:
<https://www.stelorder.com/blog/forma-juridica/>
- Urzúa, F. (30 de marzo de 2022). *Estado de resultados ¿qué es y para qué sirve?*
Obtenido de Chipax: <https://www.chipax.com/blog/que-es-y-para-que-sirve-un-estado-de-resultados/>
- Westreicher, G. (01 de 02 de 2020). Obtenido de Economipedia:
<https://economipedia.com/definiciones/comercializacion.html>
- Westreicher, G. (1 de enero de 2020). *economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/inversion-global.html>

X. ANEXOS

Anexo 1 Encuesta

Encuesta



UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA UNI CURJUIGALPA

RECINTO UNIVERSITARIO MAESTRO ALDO URBINA VILLATA

Encuesta

Nosotros estudiantes de la Carrera de Ingeniería de Sistemas de la UNI Sede Juigalpa, estamos realizando una investigación para identificar la demanda turística del Salto la Quilona, ubicado en el municipio de San Pedro de Lóvago, Chontales para la creación de un hotel y restaurante ecoturístico. Por lo que, solicitamos su apoyo respondiendo las siguientes preguntas:

I. Datos Generales

- 1.1. **Edad:** a. 18 a 25 años ____ e. 41 a 45 años ____
b. 26 a 30 años ____ f. 46 a 50 años ____
c. 31 a 35 años ____ g. 51 a 60 años ____
d. 36 a 40 años ____ h. 61 a mas ____
- 1.2. **Estado civil:** a. Casado ____
b. Soltero ____
c. Unión de hecho estable ____
- 1.3. **Sexo:** a. Masculino ____
b. Femenino ____

1.4. Ocupación: a) Maestro ___ b) Mecánico ___ c) Albañil ___ d) Carpintero ___
e) Obrero ___ f) Ama de casa ___ g) Oficinista ___ h) Negociante ___ i)
Ganadero ___ J) Otro ___

1.4. Nivel de Ingreso: a. C\$5,000-10,000 ___
b. C\$10,00-15,000 ___
c. C\$15,001 a mas ___

II. Desarrollo

1. ¿Usted realiza turismo en su localidad?
a. Si ___ b. No ___ c. A veces ___
2. ¿Qué tipo de turismo le gusta realizar?
a. Turismo de aventura ___ b. Turismo rural ___ c. turismo cultural ___
b. d. Turismo religioso ___ e. Turismo gastronómico ___ f. Turismo científico ___
g. Otro ___
3. ¿Conoce sitios turísticos en San Pedro de Lóvago?
a. Si ___ b. No ___
4. ¿Cuáles de los siguientes sitios turístico de San Pedro de Lóvago conoce?
a. Salto la Quilona ___ b. Salto Zanzíbar ___ c. Caño de Sacahuacal ___
d. Cuevas de Zanzíbar ___ c. Cerro Banadi ___ d. Piedra del Toro ___ e. Otro ___
5. ¿Creé ustedes que los sitios turísticos de San Pedro de Lóvago tengan potencial turístico nacional e internacional?
a. Si ___ b. No ___ c. Talvez ___
6. ¿Considera usted que el salto La Quilona es un atractivo con potencial turístico?
a. Si ___ b. No ___ c. Talvez ___

7. ¿De qué servicios adicionales hace uso cuando realiza turismo?

- a. Restaurante ___ b. Hospedaje ___ c. Servicios sanitarios ___
b. d. Transporte ___ e) Guía turístico f) Supermercado

8. ¿Qué tipo de turismo considera usted es de mayor interés para el turista?

- a. Turismo de sol ___ b. Ecoturismo o turismo de naturaleza ___ c. Turismo de salud ___
d. Turismo de aventura ___ e. Turismo cultural ___ f. Turismo deportivo ___
g. Turismo de negocios ___ h. Turismo religioso ___

9. ¿De qué servicios adicionales le gustaría disponer en un hotel ecoturístico, independientemente de los servicios habituales de alojamiento y comida?

- a) Senderismo ___ b) Canopy ___ c) Cabalgata ___ d) Camping ___ e. Otro ___

10. ¿Qué tipo de menú le gustaría encontrar en un restaurante ecoturístico?

- a) Buffet ___ b) Comida a la carta ___ c) Comida típica ___ e) Comida saludable (frutas) ___

11. ¿Qué tipo de alojamiento preferiría en un hotel ecoturístico?

- a) Habitaciones tradicionales ___
b) Cabañas ___
c) Tiendas de campaña ___

12. ¿Cuál es el principal factor que le motivaría a hospedarte en el hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona?

- a) La ubicación cerca de atractivos naturales ___ c) Experiencia de aventura ___ d) Experiencia de aprendizaje ___

13. Le gustaría tener acceso a servicios de spa o bienestar en el hotel ecoturístico

- a) Si ___ b) No ___

14. Si existiese un hotel y restaurante en el salto La Quilona Usted lo visitaría?

- a) Si ___ b) No ___ c) Talvez ___

15. ¿Si se apertura un hotel y restaurante en el salto La Quilona, estaría en disposición de visitarlo inmediatamente?

a) Si___ b) No___ c. Talvez___

16. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por noche por una habitación en el hotel ecoturístico salto La Quilona?

a) menos de \$20___ b) de 21 a \$50___ c) más de \$50___

17. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un servicio de comida en el hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona?

a) menos de \$20___ b) de 21 a \$50___ c) más de \$50___

18. ¿Qué tipos de paquetes turísticos estaría interesado en adquirir?

PAQUETE TODO INCLUIDO
Alojamiento en habitación del hotel, comidas y bebidas incluidas, caminata guiada por la zona, cabalgata, canopy y acceso al atractivo natural (Salto)

PAQUETE DE AVENTURA
Alojamiento en hotel, tour de senderismo, tour gastronómico con comida incluida, canopy y acceso al atractivo natural (Salto)

a) _____ b) _____ c) _____

PAQUETE ESCAPE DE AVENTURA
Senderismo, Cabalgata, Camping, con comida incluida.

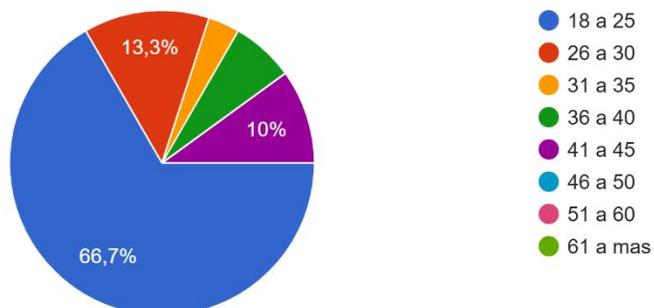
19. ¿Qué tipo de habitación preferiría en el hotel y restaurante ecoturístico salto La Quilona?

a. Habitación individual ___ b. Habitación doble___ c. Habitación triple___ d. Habitación Familiar___

Anexo 2 Gráfico de respuestas de las preguntas de la encuesta

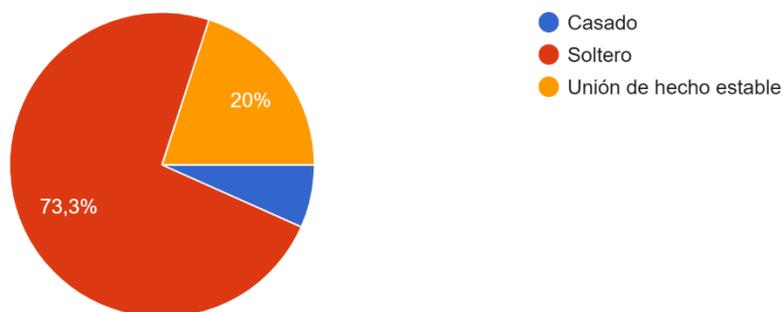
Edad

30 respuestas



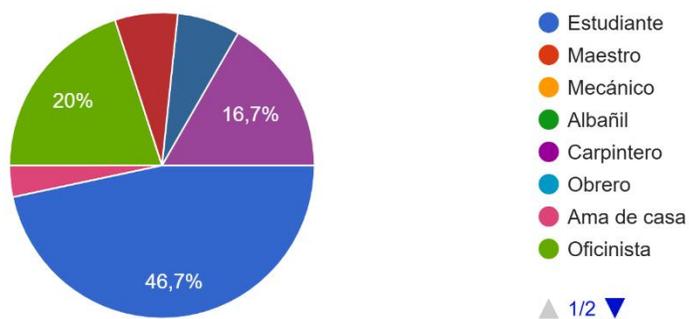
Estado civil

30 respuestas



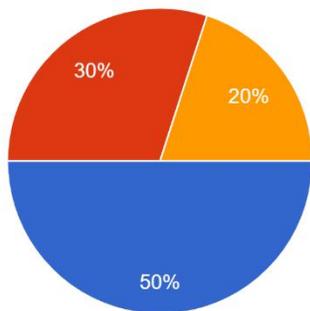
Ocupacion

30 respuestas



Nivel de ingreso

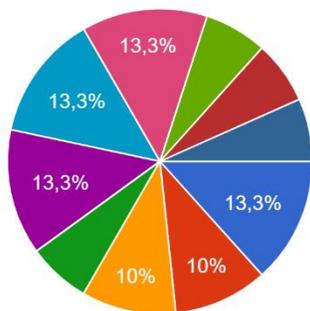
30 respuestas



- C\$5,000-10,000
- C\$10,00-15,000
- 15,001C\$ a mas

¿En qué municipio resides?

30 respuestas

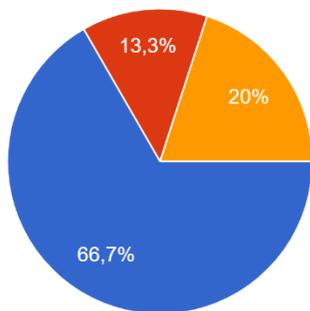


- Juigalpa
- Santo Tomas
- Acoyapa
- La Libertad
- Santo Domingo
- San Pedro de Lóvago
- Villa Sandino
- Comalapa

▲ 1/2 ▼

¿Usted realiza turismo en su localidad?

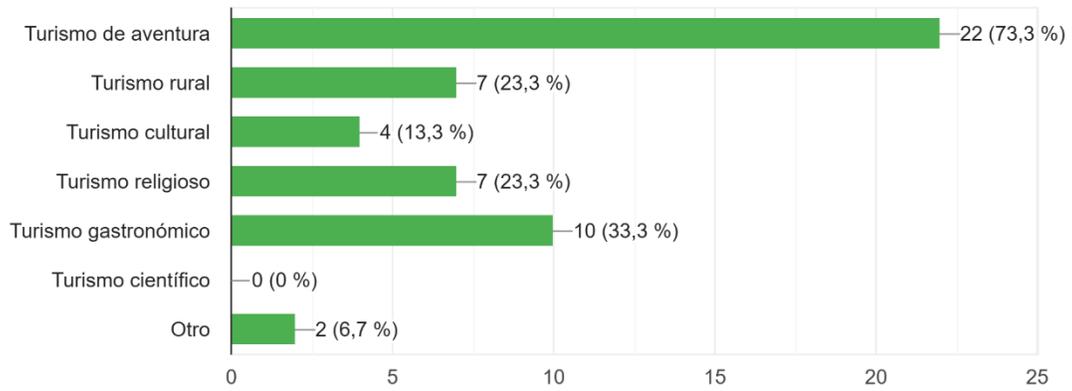
30 respuestas



- Sí
- No
- A veces

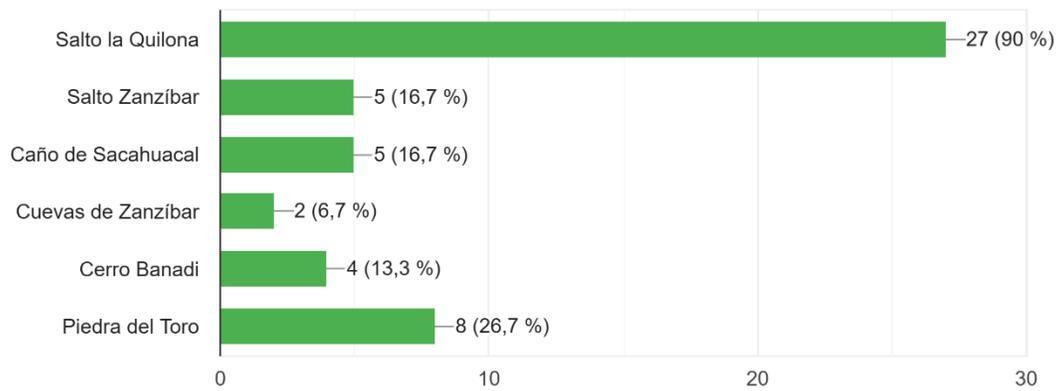
¿Qué tipo de turismo le gustaría realizar? (seleccione uno o mas)

30 respuestas



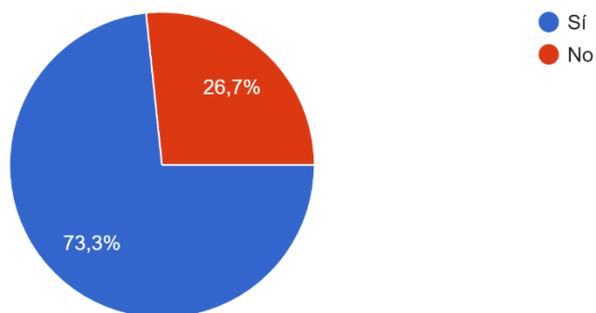
¿Cuáles de los siguientes sitios turístico de San Pedro de Lovago conoce? (seleccione uno o mas)

30 respuestas



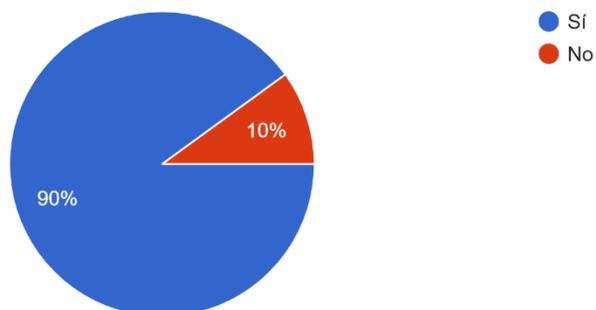
¿Conoce sitios turísticos en San Pedro de Lovago?

30 respuestas



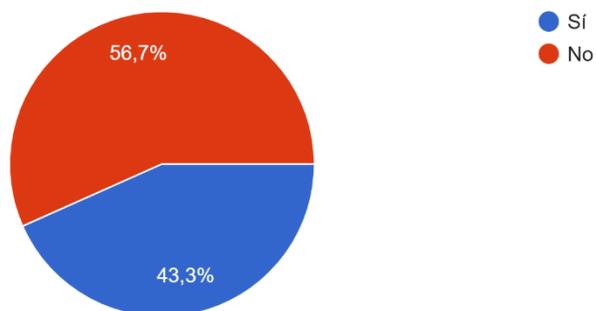
¿Creé ustedes que los sitios turísticos de San Pedro de Lóvago tengan potencial turístico nacional e internacional?

30 respuestas



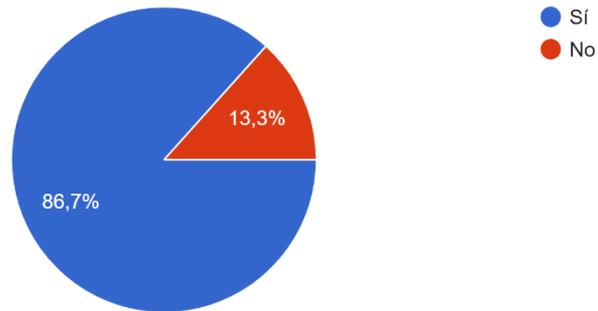
Estás satisfecho con los hoteles y restaurantes de la zona?

30 respuestas



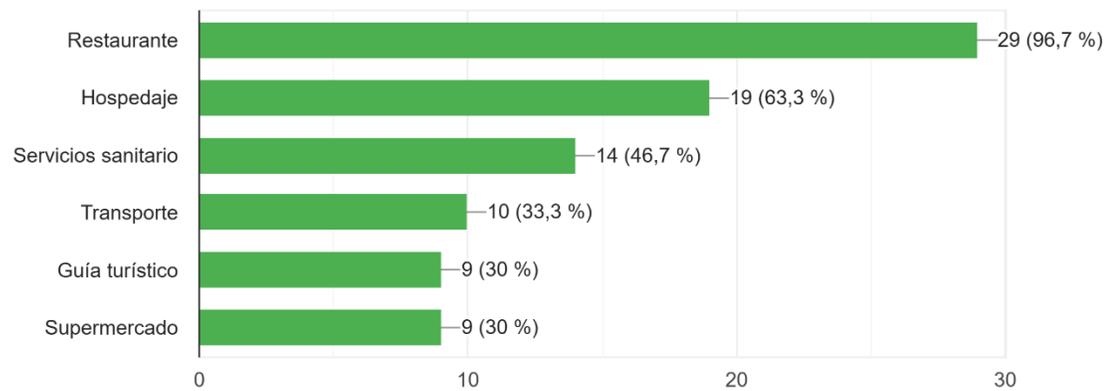
¿Considera usted que el salto la Quilona es un atractivo con potencial turístico?

30 respuestas



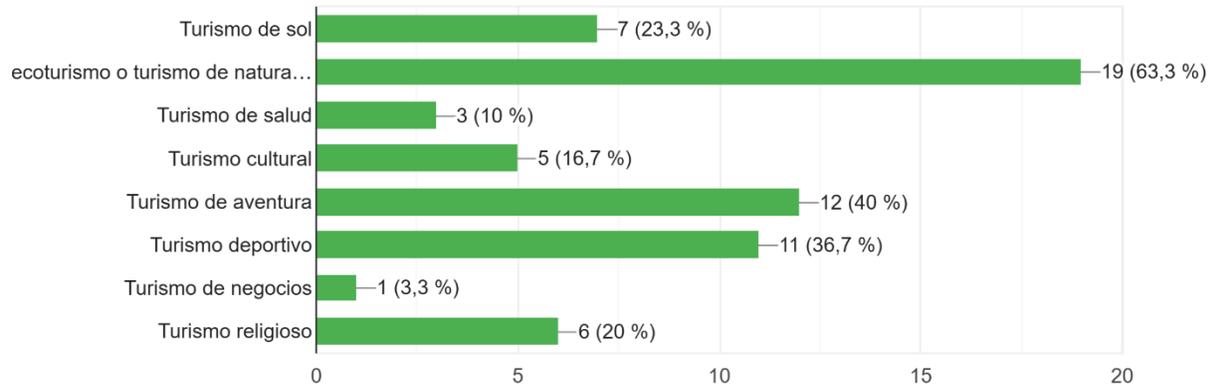
¿De qué servicios adicionales hace uso cuando realiza turismo? (seleccione uno o mas)

30 respuestas



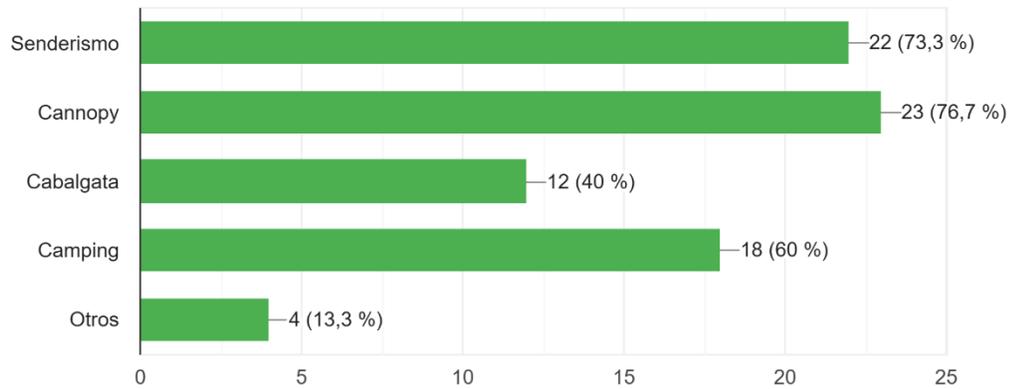
¿Qué tipo de turismo considera usted es de mayor interés para el turista? (seleccione una o mas)

30 respuestas



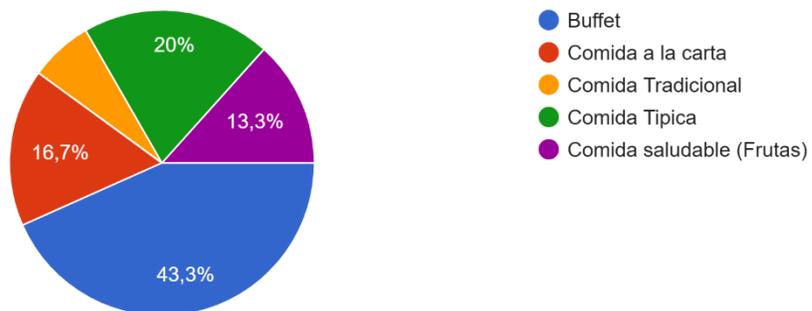
¿De qué servicios adicionales le gustaría disponer en un hotel ecoturístico, independientemente de los servicios habituales de alojamiento y comida? (seleccione uno o mas)

30 respuestas



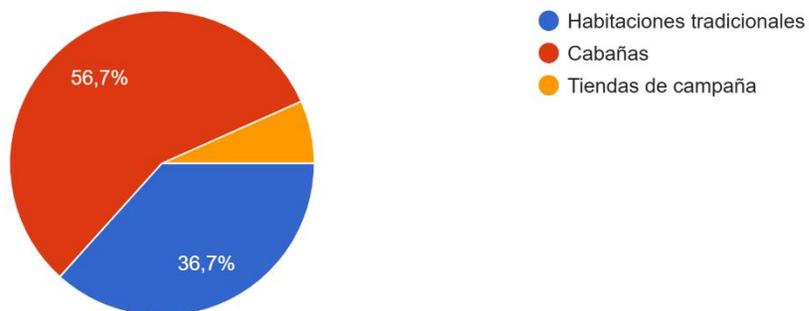
¿Qué tipo de menú le gustaría encontrar en un restaurante ecoturístico ?

30 respuestas



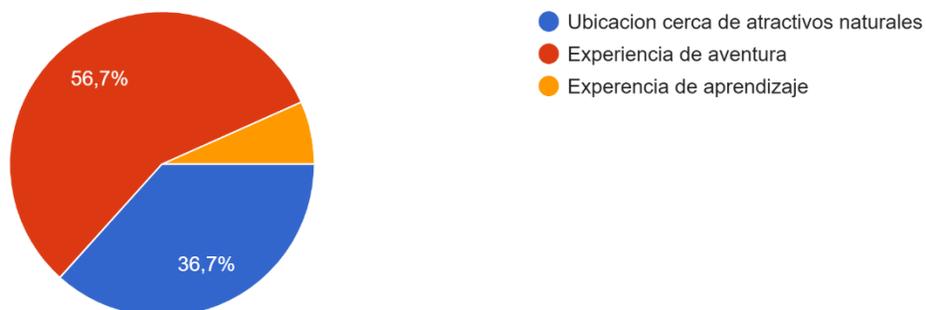
¿Qué tipo de alojamiento preferiría en un Hotel ecoturístico ?

30 respuestas



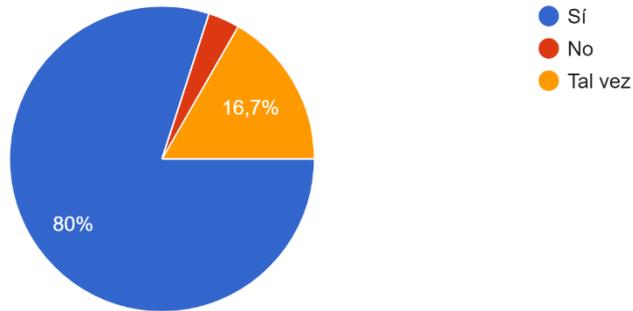
¿Cuál es el principal factor que te motivaría a hospedarte en el Hotel y Restaurante ecoturístico o Salto La Quilona?

30 respuestas



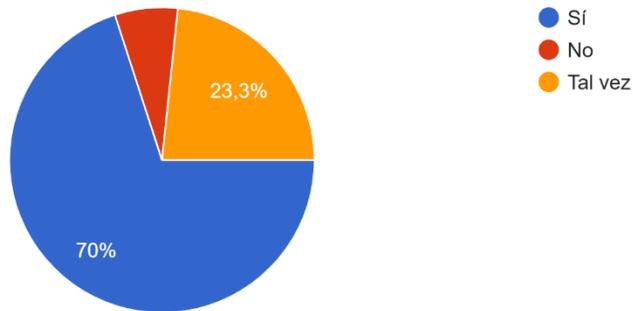
Si existiese un Hotel y Restaurante ecoturístico en el Salto la Quilona usted lo visitaría?

30 respuestas



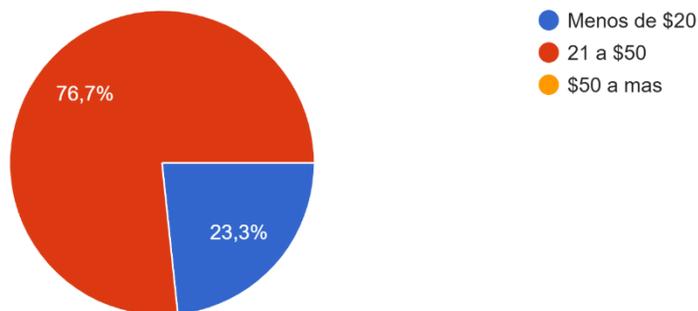
Si se apertura un Hotel y Restaurante ecoturístico en el Salto La Quilona estaría en disposición de visitarlo inmediatamente?

30 respuestas



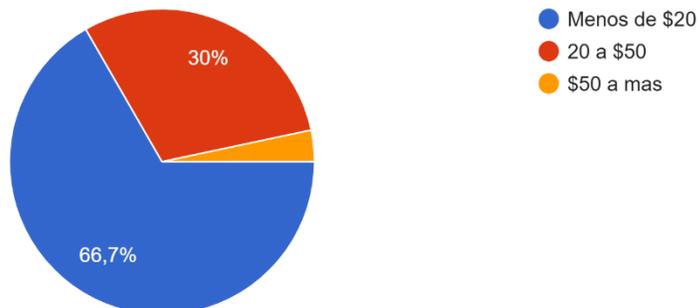
¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por noche por una habitación en el Hotel ecoturístico Salto la Quilona?

30 respuestas



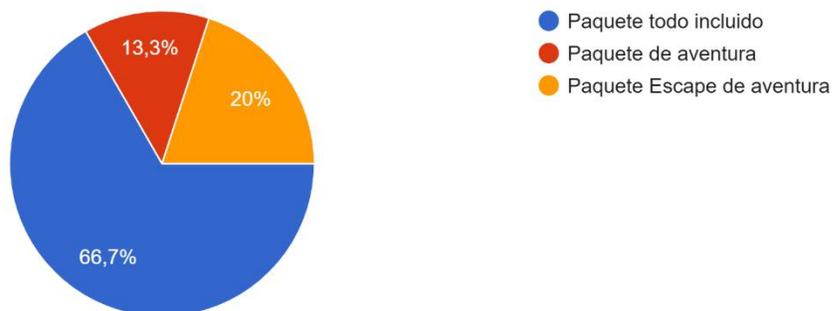
¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un servicio de comida en el Hotel y Restaurante ecoturístico Salto la Quilona?

30 respuestas



¿Qué tipos de paquetes turísticos estaría interesado en adquirir?

30 respuestas



¿Qué tipo de habitación preferiría en el Hotel y Restaurante ecoturístico Salto La Quilona? (seleccione una o mas)

30 respuestas



Anexo 3 Presupuesto de parqueo de 20 x 20m2

Materiales	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Cemento	Bolsa	320	440	C\$140,800.00
Arena	Metros	24	1,100	C\$26,400.00
Piedrín	Metros	26	1,500	C\$39,000.00
Bloque 15 x 40	Unidad	2000	40	C\$80,000.00
Hierro ¼	Quintal	4	2,250	C\$9,000.00
Hierro 3/8	Quintal	10	2,650	C\$26,500.00
Reglas 4x15	Unidad	40	200	C\$8,000.00
Tablas	Unidad	20	480	C\$9,600.00
Subtotal:				C\$339,300.00
Subtotal:				\$9,270.50
Mano de obra:				\$5,000.00

Anexo 4 Presupuesto de construcción del hotel, restaurante y senderismo

Actividades	Medida
Mampostería reforzada de 5 habitaciones con baño	6x6 m2
Mampostería reforzada de 7 habitaciones con baño	6x5m2
Mampostería reforzada de 3 habitaciones con baño	5x4 m2
Mampostería reforzada para restaurante	13x14m2
Marcación de senderismo	1,500m

Fuente: Elaboración propia

Anexo 5 Presupuesto de construcción del hotel

Materiales	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Hierro 3/8	Quintal	115	2,650	304,750.00
Hierro ¼	Quintal	43	2,250	96,750.00
Cemento	Bolsa	1490	450	670,500.00
Arena	Metro	18	1,100	19,800.00
Arenilla	Metro	8.5	2,500	21,250.00
Piedrín	Metro	58	1,500	87,000.00
Bloques	Unidad	11,090	40	443,600.00
Perlines	Unidad	334	1,950	651,300.00
Zinc	Láminas	315	750	236,250.00
Golosos punta de broca	Unidad	7,000	3	21,000.00
Soldadura	Libras	152.5	90	13,725.00
Cerámica para piso	Metros	450	500	225,000.00
Cerámica para baño	Metros	180	500	90,000.00
Tubos de 4 pulgada	Unidad	29	420	12,180.00
Tubos de 2 pulgada	Unidad	29	220	6,380.00
Tubos de ½ pulgada	Unidad	57	100	5,700.00
Tablas para formaleta	Unidad	210	480	100,800.00
Reglas para trazo y nivelación	Unidad	105	160	16,800.00
Clavos	Cajas	17	400	6,800.00
Alambre de amarra	Libras	1470	40	58,800.00
Pega PVC	Tarro	15	600	9,000.00
Cemento bondex	Bolsas	190	350	66,500.00
Subtotal: C\$ 3,164,135.00				
Subtotal: \$86,451.77				
Mano de obra: \$45,000.00				

Anexo 6 Presupuesto para la construcción del restaurante

Materiales	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Hierro 3/8	Quintal	36	2,650	95,400.00
Hierro ¼	Quintal	16	2,250	36,000.00
Cemento	Bolsa	550	440	242,000.00
Arena	Metro	65	1,100	71,500.00
Arenilla	Metro	5	2,500	12,500.00
Piedrín	Metro	26	1,500	39,000.00
Bloques	Unidad	4,000	40	160,000.00
Perlines	Unidad	130	1,950	253,500.00
Zinc	Láminas	110	750	82,500.00
Golosos punta de broca	Unidad	2,700	3	8,100.00
Soldadura	Libras	60	90	5,400.00
Cerámica para piso	Metros	182	500	91,000.00
Cerámica para baño	Metros	36	500	18,000.00
Tubos de 4 pulgada	Unidad	10	420	4,200.00
Tubos de 2 pulgada	Unidad	10	220	2,200.00
Tubos de ½ pulgada	Unidad	19	100	1,900.00
Tablas para formaleta	Unidad	90	480	43,200.00
Reglas para trazo y nivelación	Unidad	40	160	6,400.00
Clavos de 3pulg	Cajas	3	400	1,200.00
Alambre de amarra	Libras	500	40	20,000.00
Pega PVC	Tarros	5	600	3,000.00
Cemento bondex	Bolsa	80	350	28,000.00
			Subtotal: C\$1,225,000.00	
			Subtotal: \$33,469.94	
			Mano de obra: \$20,000.00	

Fuente: Elaboración propia

Anexo 7 Presupuesto de senderismo

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Marcación de los 1500 metros del senderismo	1	500	500.00
Señalización	8	250	2,000.00
Subtotal: \$2,500.00			
Mano de Obra: \$250.00			
Total, de presupuesto de construcción: \$ 131,692.21			

Fuente: Elaboración propia

Anexo 8 Fichas de puesto del personal del proyecto

Descripción y especificación del cargo

Tabla Ficha ocupacional del Gerente general

Descripción y análisis del cargo	
Título del puesto:	Gerente general
Código del puesto:	001-SC-C
N° de puestos:	Uno
Área a la que pertenece:	Administración
Supervisa a:	Recepcionista, chef, guías turísticos
Función principal	
supervisar y coordinar todas las actividades operativas y administrativas dentro del restaurante	
Funciones específicas	
<ul style="list-style-type: none"> Planificación estratégica: Desarrollar y ejecutar planes estratégicos para el hotel y restaurante, estableciendo metas y objetivos claros. Gestión operativa: Supervisar las operaciones diarias del hotel y restaurante, incluyendo el alojamiento, la alimentación, la atención al cliente, la limpieza, la seguridad y otros servicios. 	

- **Gestión del personal:** Contratar, capacitar, motivar y supervisar al personal del establecimiento, asegurándose de que se cumplan los estándares de servicio y que haya un ambiente laboral positivo.
- **Gestión financiera:** Controlar el presupuesto, monitorear los costos y gastos, establecer precios, realizar presupuestos y reportar los resultados financieros a la dirección o propietarios.
- **Marketing y ventas:** Desarrollar estrategias de marketing y promoción para atraer huéspedes y aumentar la ocupación, así como establecer relaciones con proveedores y colaboradores.
- **Gestión de calidad:** Garantizar altos estándares de calidad en todas las áreas del hotel y restaurante, manteniendo la satisfacción de los clientes y obteniendo retroalimentación para realizar mejoras.
- **Cumplimiento normativo:** Asegurarse de que el establecimiento cumpla con las regulaciones y normas locales, incluyendo las relacionadas con la seguridad, higiene, licencias y permisos.

Análisis del cargo	
Formación básica	<ul style="list-style-type: none"> • Lic. Administración de empresas o carreras afines.
Requisitos físicos	<p>Edad: 22 a 50 años</p> <p>Esfuerzo físico: Estar sentado/parado constantemente y caminando periódicamente.</p> <p>Capacidad de trabajar en horarios irregulares y bajo presión.</p>
Responsabilidades	
Responsable de la rentabilidad financiera, la satisfacción del cliente, la calidad de los productos y servicios, la gestión del personal y el cumplimiento de las normativas legales.	
Condiciones del trabajo	
<ul style="list-style-type: none"> • Horarios flexibles que pueden incluir noches, fines de semana y días festivos. 	

- El ambiente de trabajo puede ser ruidoso y exigente, especialmente durante los períodos de mayor afluencia de clientes.
- El Gerente General puede necesitar viajar para asistir a reuniones, ferias o capacitaciones relacionadas con el negocio.

Fuente: *Elaboración propia*

Descripción y especificación del cargo

Tabla Ficha ocupacional del chef

Descripción y análisis del cargo	
Título del puesto:	Chef
Código del puesto:	002-SC-C
N° de puestos:	Uno
Área a la que pertenece:	Administración
Reporta a:	Gerente General
Supervisa a:	Meseros
Función principal	
supervisar y coordinar todas las actividades operativas y administrativas dentro del restaurante	
Funciones específicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Planificar y desarrollar menús y recetas. • Preparar y cocinar alimentos de acuerdo con las normas de higiene y seguridad alimentaria. • Supervisar y dirigir al personal de cocina. • Supervisar la gestión de inventario y control de costos • Realizar la presentación de los platos y asegurar su calidad y sabor. • Mantenerse actualizado/a sobre las tendencias culinarias y nuevas técnicas de cocina. • Garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad y los plazos de servicio. • Colaborar con el equipo de servicio para coordinar la entrega de los platos. 	

- Resolver cualquier problema que surja en la cocina de manera eficiente y efectiva.

Análisis del cargo	
Formación básica	<ul style="list-style-type: none"> • Amplio conocimiento y experiencia en técnicas culinarias y métodos de cocina. • Creatividad y habilidad para desarrollar nuevas recetas y platos. • Capacidad para planificar y organizar menús y eventos especiales. • Conocimiento de las normas de seguridad e higiene alimentaria.
Requisitos físicos	<p>Edad: 22 a 50 años</p> <p>Esfuerzo físico: Buena salud y resistencia física para soportar largas jornadas de trabajo.</p> <p>Habilidad para mantenerse de pie durante períodos prolongados.</p> <p>Destreza manual y coordinación para manipular utensilios de cocina y equipos.</p>
Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Garantizar la satisfacción de los clientes mediante la entrega de platos de alta calidad. • Mantener altos estándares de higiene y seguridad alimentaria. • Administrar eficientemente los recursos y minimizar el desperdicio de alimentos. • Motivar y supervisar al personal de cocina para mantener un ambiente de trabajo positivo. • Cumplir con las regulaciones y leyes aplicables a la industria alimentaria. 	
Condiciones del trabajo	
<ul style="list-style-type: none"> • Horarios variables, que pueden incluir noches, fines de semana y días festivos. • Ambiente de trabajo rápido y a menudo estresante. • Interacción constante con el personal y los clientes. 	

- Posibilidad de estar de pie durante largos períodos de tiempo.
- Exposición a temperaturas y condiciones de trabajo variables en la cocina y el área del restaurante.

Fuente: *Elaboración propia*

Descripción y especificación del cargo

Tabla Ficha ocupacional del mesero

Descripción y análisis del cargo	
Título del puesto:	Mesero
Código del puesto:	004-SC-M
N° de puestos:	Uno
Área a la que pertenece:	De servicio
Reporta a:	Gerente General
Supervisa a:	-
Función principal	
Proporcionar un servicio amable, eficiente y de calidad a los clientes. Su objetivo es asegurarse de que los comensales tengan una experiencia agradable y satisfactoria durante su visita al restaurante.	
Funciones específicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Saludar a los clientes, acompañarlos a la mesa y proporcionarles el menú. • Tomar los pedidos de comida y bebida de los clientes de manera precisa y detallada. • Recomendar platos y bebidas según las preferencias y restricciones dietéticas de los clientes. • Entregar los pedidos a la cocina y asegurarse de que se preparen correctamente y en el tiempo estimado. • Servir los platos y bebidas a los clientes de manera cuidadosa y profesional. • Estar atento a las necesidades de los clientes durante su estancia y responder a sus solicitudes. • Limpiar y preparar las mesas antes y después de cada servicio. 	

- Cobrar las cuentas y gestionar los pagos de los clientes de manera correcta.
- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.
- Colaborar con el personal de cocina y otros miembros del equipo para garantizar un servicio fluido y eficiente.

Análisis del cargo	
Formación básica	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para recordar y tomar pedidos de manera precisa. • Buena habilidad numérica para gestionar las cuentas y cobrar a los clientes. • Habilidad para recomendar platos y responder preguntas sobre el menú. • Capacidad para resolver problemas o conflictos de manera efectiva y cortés. • Habilidades de comunicación efectiva para interactuar con los clientes y el equipo de trabajo.
Requisitos físicos	<p>Edad: 22 a 50 años</p> <p>Esfuerzo físico: Buena condición física para estar de pie durante largos períodos de tiempo.</p> <p>Capacidad para llevar y transportar bandejas y platos de manera segura.</p> <p>Habilidades motoras finas para manipular cubiertos y utensilios de manera adecuada.</p> <p>Resistencia para trabajar en un entorno rápido y ajetreado.</p> <p>Flexibilidad para moverse entre las mesas y los espacios reducidos del restaurante.</p>
Responsabilidades	
El mesero es responsable de brindar un servicio de calidad a los clientes, asegurándose de que estén satisfechos durante su visita al restaurante. También es	

responsable de manejar pagos con precisión y mantener un ambiente de trabajo ordenado y limpio.

Condiciones del trabajo

- Horarios variables, que pueden incluir fines de semana y días festivos.
- Ambiente de trabajo rápido y ajetreado, especialmente durante las horas pico.
- Interacción constante con los clientes, lo que requiere habilidades de atención al cliente y capacidad para manejar situaciones desafiantes.
- Trabajo en equipo con otros miembros del personal del restaurante.
- Posibilidad de estar de pie durante largos períodos y realizar esfuerzo físico moderado.
- Exposición a entornos calientes y ruidosos en la cocina y el área de servicio del restaurante.

Fuente: Elaboración propia

Descripción y especificación del cargo

Tabla Ficha ocupacional del Conserje

Descripción y análisis del cargo	
Título del puesto:	Conserje
Código del puesto:	006-SC-EL
N° de puestos:	3
Área a la que pertenece:	De Limpieza
Función principal	
Mantener las áreas comunes, habitaciones y espacios exteriores limpios y ordenados, siguiendo prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.	
Funciones específicas	

<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza y mantenimiento de habitaciones de hotel, incluyendo hacer camas, cambiar sábanas y toallas, y limpiar baños. • Limpieza de áreas comunes, como vestíbulos, salones, pasillos, escaleras y restaurantes. • Mantenimiento de la limpieza y el orden en áreas exteriores, como jardines, piscinas y terrazas.
<ul style="list-style-type: none"> • Reposición de suministros, como papel higiénico, jabón y toallas, en habitaciones y áreas comunes. • Limpieza de ventanas, espejos y superficies de mobiliario. • Eliminación adecuada de residuos y reciclaje siguiendo las políticas de sostenibilidad del hotel. • Utilización de productos de limpieza ecológicos y prácticas de limpieza sostenibles. • Reporte de cualquier daño o necesidad de mantenimiento a la administración del hotel. • Colaboración con otros miembros del equipo de trabajo para garantizar un ambiente limpio y agradable para los huéspedes.

Análisis del cargo	
Formación básica	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para seguir instrucciones y cumplir con los procedimientos de limpieza establecidos. • Atención al detalle para asegurarse de que todas las áreas estén limpias y ordenadas. • Habilidad para priorizar tareas y administrar el tiempo de manera eficiente. • Conocimiento básico de prácticas de limpieza y uso adecuado de productos de limpieza.

	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensión de las políticas y prácticas de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.
Requisitos físicos	<p>Edad: 22 a 50 años</p> <p>Esfuerzo físico: Capacidad para realizar tareas físicas que incluyen levantar objetos pesados, mover muebles y estar de pie durante largos períodos.</p> <p>Resistencia para realizar tareas de limpieza repetitivas y mantener un ritmo de trabajo constante.</p> <p>Habilidades motoras para manipular equipos de limpieza y utilizar herramientas correctamente.</p> <p>Buena salud y capacidad para adaptarse a diversos entornos y condiciones de trabajo.</p>
Responsabilidades	
<p>El equipo de limpieza es responsable de mantener un ambiente limpio, higiénico y respetuoso con el medio ambiente en el hotel y restaurante ecoturístico. También deben garantizar que se cumplan los estándares de limpieza y sostenibilidad establecidos, proporcionando un entorno agradable y saludable para los huéspedes y clientes.</p>	
Condiciones del trabajo	
<ul style="list-style-type: none"> • Horarios variables que pueden incluir turnos nocturnos, fines de semana y días festivos. • Trabajo en interiores y exteriores, dependiendo de las necesidades de limpieza. • Uso de productos de limpieza ecológicos y prácticas de sostenibilidad. 	

Fuente: Elaboración propia

Descripción y especificación del cargo

Descripción y análisis del cargo	
Título del puesto:	Guardia de seguridad
Código del puesto:	007-SC-GS
N° de puestos:	2
Área a la que pertenece:	De seguridad
Función principal	
Garantizar la seguridad y protección de los huéspedes, clientes, empleados y propiedades del establecimiento, así como hacer cumplir las normas y regulaciones establecidas.	
Funciones específicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Vigilar y patrullar las áreas del hotel y restaurante para prevenir y detectar cualquier actividad sospechosa o potencialmente peligrosa. • Controlar y supervisar el acceso de personas y vehículos al establecimiento, verificando la identidad y autorización correspondiente. • Monitorear los sistemas de seguridad, como cámaras de vigilancia y alarmas, y responder rápidamente a cualquier incidente o emergencia. • Responder a situaciones de emergencia, como incendios, robos o accidentes, y tomar las medidas necesarias para garantizar la seguridad de las personas y la propiedad. • Brindar asistencia y orientación a los huéspedes y clientes en cuestiones de seguridad y procedimientos del hotel. • Colaborar con otros departamentos del hotel y restaurante, como recepción y servicio de limpieza, para garantizar un entorno seguro y protegido. 	

Tabla Ficha ocupacional del guardia de seguridad

Análisis del cargo	
Formación básica	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para tomar decisiones rápidas y efectivas en situaciones de emergencia. • Habilidades de observación y atención al detalle para detectar posibles amenazas o irregularidades. • Buena capacidad de comunicación verbal y escrita para informar y registrar incidentes. • Conocimiento básico de los protocolos de seguridad y procedimientos de emergencia.
Requisitos físicos	<p>Edad:22 a 50 años</p> <p>Esfuerzo físico: Buena condición física para patrullar y caminar largas distancias.</p> <p>Capacidad para permanecer alerta y enérgico durante largos turnos de trabajo.</p> <p>Habilidades de respuesta rápida y coordinación motora en situaciones de emergencia.</p> <p>Capacidad para manejar situaciones de conflicto o confrontación de manera calmada y profesional.</p>
Responsabilidades	
<p>El guarda de seguridad es responsable de salvaguardar la seguridad y protección de las personas y las propiedades del hotel y restaurante ecoturístico. También se encarga de garantizar el cumplimiento de las políticas y regulaciones de seguridad, y de actuar de manera rápida y efectiva en situaciones de emergencia.</p>	
Condiciones del trabajo	
<ul style="list-style-type: none"> • Horarios variables que pueden incluir turnos nocturnos, fines de semana y días festivos. • Trabajo en interiores y exteriores, dependiendo de las necesidades de seguridad. 	

Fuente: Elaboración propia

Descripción y especificación del cargo

Tabla Ficha ocupacional del recepcionista

Descripción y análisis del cargo	
Identificación	
Título del puesto:	Recepcionista
Código del puesto:	008-SC-R
N° de puestos:	1
Área a la que pertenece:	Recepción
Reporta a:	Administrador
Función principal	
Brindar una cálida bienvenida a los huéspedes y clientes, proporcionar información y asistencia, y gestionar eficientemente las tareas administrativas relacionadas con la recepción.	
Funciones específicas	
<ul style="list-style-type: none">• Recepcionar y registrar la llegada y salida de los huéspedes, asegurándose de que el proceso sea rápido y eficiente.• Proporcionar información detallada sobre los servicios del hotel y restaurante, así como sobre las atracciones turísticas y actividades ecológicas cercanas.• Reservar habitaciones, gestionar el sistema de reservas y actualizar la disponibilidad de habitaciones en el sistema informático.• Manejar y resolver consultas, quejas y solicitudes de los huéspedes, brindando un servicio al cliente amable y profesional.• Coordinar con otros departamentos, como el servicio de limpieza y el restaurante, para asegurar una estancia placentera para los huéspedes.• Gestionar y mantener actualizados los registros y documentos relacionados con la recepción, como registros de llegadas y salidas, facturas y pagos.• Atender llamadas telefónicas, responder correos electrónicos y gestionar las comunicaciones generales del hotel.• Realizar el check-in y check-out de los huéspedes, verificando la identidad y facilitando la información necesaria.	

Análisis del cargo	
Formación básica	<ul style="list-style-type: none"> • Excelentes habilidades de comunicación verbal y escrita para interactuar de manera efectiva con los huéspedes y el equipo de trabajo. • Capacidad para manejar situaciones difíciles o conflictivas con calma y profesionalismo. • Habilidades de organización y gestión del tiempo para manejar múltiples tareas y mantenerse enfocado en un entorno ocupado. • Conocimiento básico de los servicios del hotel, atracciones turísticas locales y actividades ecológicas.
Requisitos físicos	<p>Edad: 22 a 50 años</p> <p>Esfuerzo físico: Capacidad para permanecer de pie o sentado durante largos períodos de tiempo.</p> <p>Habilidades de destreza manual para utilizar sistemas informáticos y equipos de oficina.</p> <p>Buena visión y capacidad auditiva para atender llamadas telefónicas y comunicarse claramente con los huéspedes.</p>
Responsabilidades	
<p>El recepcionista es responsable de proporcionar un servicio de recepción acogedor y eficiente a los huéspedes y clientes del hotel y restaurante ecoturístico. También es responsable de gestionar y mantener registros precisos y de garantizar una comunicación efectiva entre los huéspedes y los demás departamentos del establecimiento.</p>	
Condiciones del trabajo	
<ul style="list-style-type: none"> • Horarios variables que pueden incluir turnos nocturnos, fines de semana y días festivos, ya que la recepción suele estar abierta las 24 horas. • Trabajo en un ambiente de oficina o área de recepción del hotel, interactuando con los clientes. 	

Fuente: Elaboración propia

Descripción y especificación del cargo

Tabla Ficha ocupacional del ayudante de cocina

Descripción y análisis del cargo	
Título del puesto:	Ayudante de cocina
Código del puesto:	009-SC-AC
N° de puestos:	2
Área a la que pertenece:	Cocina
Reporta a:	Chef
Función principal	
Asistir al chef y al equipo de cocina en la preparación de alimentos y en la ejecución eficiente de las tareas culinarias, manteniendo altos estándares de calidad y sostenibilidad.	
Funciones específicas	
<ul style="list-style-type: none">• Preparar y cortar ingredientes según las indicaciones del chef.• Ayudar en la elaboración de platos, siguiendo las recetas y estándares establecidos.• Asistir en la cocción, asado, horneado u otras técnicas de cocción de alimentos.• Preparar salsas, aderezos y guarniciones.• Realizar tareas de limpieza y mantenimiento en la cocina, utensilios y equipos.• Colaborar en la organización y limpieza de la despensa y almacén de alimentos.• Mantener la higiene y el orden en la cocina, siguiendo las normas de seguridad y manipulación de alimentos.• Participar en la gestión eficiente de los tiempos de preparación y servicio de los platos.• Apoyar en la elaboración de menús especiales o adaptados a requisitos dietéticos o restricciones alimentarias.	

Análisis del cargo	
Formación básica	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para seguir instrucciones y trabajar en equipo. • Conocimiento básico de técnicas culinarias y medidas de seguridad alimentaria. • Habilidad para adaptarse a los cambios y trabajar bajo presión. • Atención al detalle para garantizar la calidad y presentación de los platos.
Requisitos físicos	<p>Edad: 22 a 50 años</p> <p>Esfuerzo físico: Buena resistencia física para soportar largos períodos de pie y trabajar en un entorno agitado.</p> <p>Habilidades motoras para manipular utensilios de cocina y equipos.</p> <p>Capacidad para levantar objetos pesados y manejar cargas de trabajo exigentes.</p>
Responsabilidades	
<p>El ayudante de cocina es responsable de apoyar al chef y al equipo de cocina en la preparación y elaboración de los alimentos, siguiendo los estándares de calidad, higiene y sostenibilidad establecidos. También es responsable de mantener el orden y la limpieza en la cocina y contribuir al cumplimiento de los objetivos del restaurante ecoturístico.</p>	
Condiciones del trabajo	
<ul style="list-style-type: none"> • Horarios variables que pueden incluir turnos nocturnos, fines de semana y días festivos, dependiendo de la demanda del restaurante. • Trabajo en una cocina que puede ser agitada y calurosa. • Posibilidad de estar expuesto a utensilios afilados, superficies calientes y productos químicos de limpieza. • Colaboración con el equipo de cocina en un ambiente de trabajo cooperativo y respetuoso. 	

Fuente: Elaboración propia

Descripción y especificación del cargo

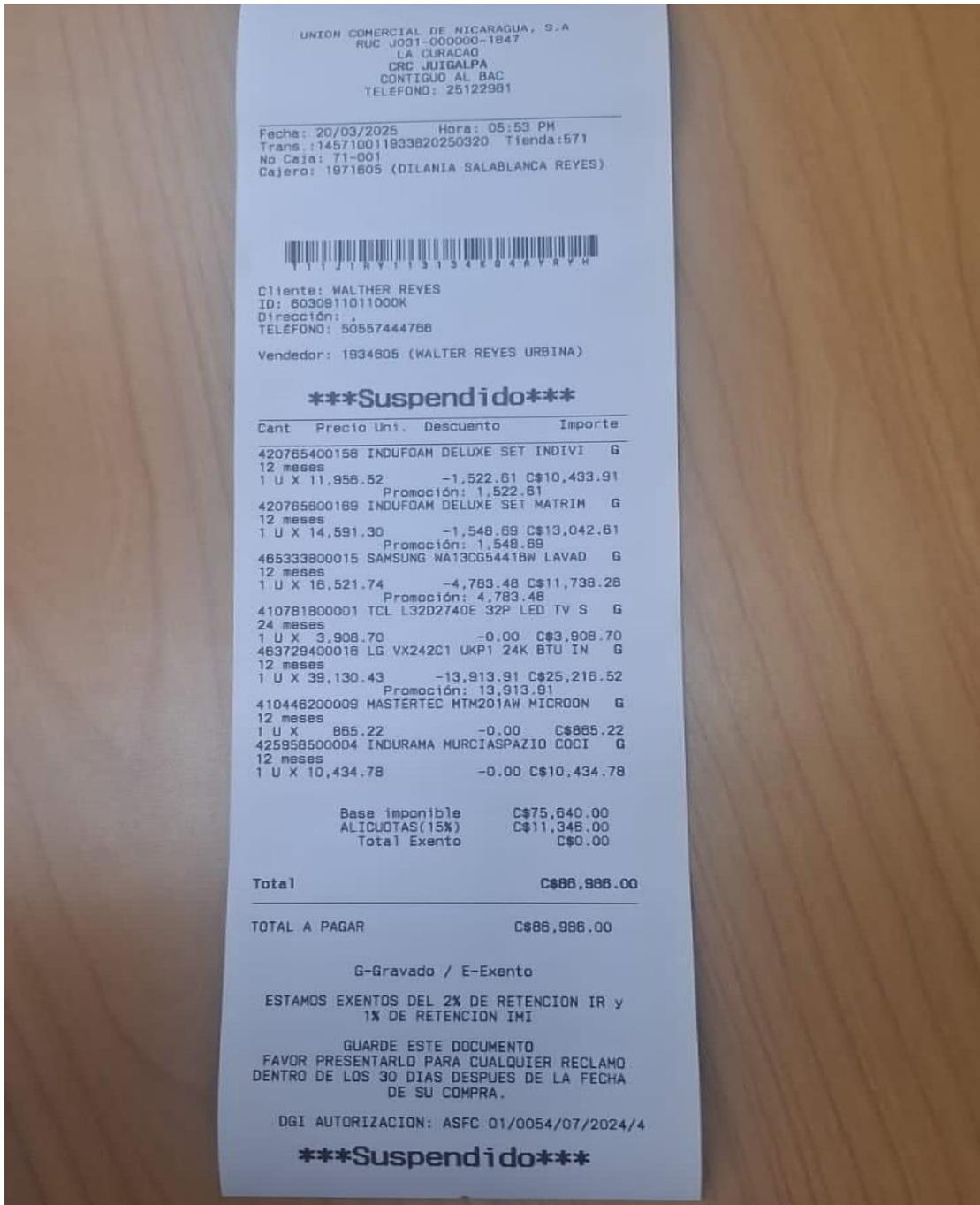
Tabla Ficha ocupacional de los guías turísticos

Descripción y análisis del cargo	
Título del puesto:	Guías Turísticos
Código del puesto:	0010-SC-GT
N° de puestos:	2
Área a la que pertenece:	Turismo
Reporta a:	Administrador
Función principal	
El guía turístico tiene como función principal brindar información y orientación a los visitantes en destinos turísticos, asegurando que tengan una experiencia enriquecedora y segura. Su objetivo es proporcionar conocimientos sobre los lugares visitados, su historia, cultura, tradiciones y responder a las preguntas de los turistas.	
Funciones específicas	
<ul style="list-style-type: none">• Recepcionar y dar la bienvenida a los turistas, proporcionando información general sobre el itinerario y las actividades planificadas.• Realizar visitas guiadas en los lugares turísticos, explicando su importancia histórica, cultural y geográfica.• Informar sobre las normas de seguridad y comportamiento adecuado durante las visitas.• Responder preguntas y brindar información adicional sobre atracciones turísticas, restaurantes, transporte y otros servicios locales.• Adaptar el contenido y el tono de la información según las necesidades e intereses del grupo de turistas.• Organizar y coordinar actividades adicionales, como excursiones, eventos culturales o degustaciones de alimentos.• Mantener un buen manejo del tiempo y asegurarse de que se cumplan los horarios establecidos.•	

Análisis del cargo	
Formación básica	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos amplios sobre el destino turístico, incluyendo su historia, cultura, geografía y atracciones principales. • Capacidad para comunicarse de manera clara y efectiva en al menos uno o dos idiomas, preferiblemente incluyendo el idioma nativo del grupo de turistas. • Habilidades de interpretación y narración para transmitir información de manera interesante y cautivadora. • Aptitud para el aprendizaje continuo y la actualización de conocimientos sobre nuevos destinos, eventos y tendencias turísticas.
Requisitos físicos	<p>Edad: 22 a 50 años</p> <p>Esfuerzo físico: Buena condición física para caminar largas distancias y permanecer de pie durante períodos prolongados.</p> <p>Capacidad para adaptarse a diferentes condiciones climáticas y terrenos irregulares.</p> <p>Buena salud y resistencia para hacer frente a situaciones de emergencia y proporcionar asistencia adecuada.</p>
Responsabilidades	
<p>El guía turístico es responsable de la seguridad y bienestar de los turistas a su cargo, así como de proporcionar información precisa y confiable. También debe asegurarse de que se cumplan los itinerarios y horarios establecidos, y actuar como representante de la empresa o entidad turística que lo emplea.</p>	
Condiciones del trabajo	
<ul style="list-style-type: none"> • Horarios variables y flexibles, incluyendo trabajo en fines de semana, días festivos y en horarios nocturnos, según las necesidades del turismo. • Trabajo en diferentes entornos, tanto al aire libre como en interiores, y en diversos destinos turísticos. • Interacción constante con turistas de diferentes culturas y necesidades, requiriendo habilidades interpersonales y de empatía. 	

Fuente: *Elaboración propia*

Anexo 9 Cotizaciones de los equipos



WALTER REYES

Nº transacción 3248		Precio unitario	Cantidad	Precio extendido
	INDUFOAM DELUXE SET INDIVIDUAL /12 meses Venta 420765400158 WALTER REYES URBINA	C\$11,999.00/U+	1U	C\$11,999.00
	INDUFOAM DELUXE SET MATRIMONIA /12 mese Venta 420765600169 WALTER REYES URBINA	C\$14,999.00/U+	1U	C\$14,999.00
	SAMSUNG WA13CG5441BW LAVADORA /12 mese Venta 465333800015 WALTER REYES URBINA	C\$13,499.00/U+	1U	C\$13,499.00
	TCL L32D2740E 32P LED TV SMART /24 meses Venta 410781800001 WALTER REYES URBINA	C\$4,495.00/U	1U	C\$4,495.00
	LG VX242C1 UKP1 24K BTU INVERT /12 meses Venta 463729400016 WALTER REYES URBINA	C\$28,999.00/U+	1U	C\$28,999.00
	MASTERTEC MTM201AW MICROONDAS /12 mes Venta 410446200009 WALTER REYES URBINA	C\$995.00/U	1U	C\$995.00
	INDURAMA MURCIASPAZIO COCINA M /12 mese Venta 425958500004 WALTER REYES URBINA	C\$12,000.00/U	1U	C\$12,000.00
Impuesto C\$11,346.00		Cuotas C\$0.00		Subtotal C\$86,986.00

Importe pendiente C\$86,986.00 >

No seguro | <https://10.5.15.11> | Importar favoritos | Citrix XenDesktop | Login to In-House | Xstore-Till-31

Cancelar

WALTHER REYES

Nº transacción 3262

	Precio unitario	Cantidad	Precio extendido
INDUFOAM DELUXE SET INDIVIDUAL /12 meses Venta 420765400158 EDDY MEDRANO PEREZ	C\$11,999.00/U	1U	C\$11,999.00
INDUFOAM DELUXE SET MATRIMONIA /12 mese Venta 420765600169 EDDY MEDRANO PEREZ	C\$14,999.00/U	1U	C\$14,999.00
VORTEX P180 18IN STANDING FAN /12 meses Venta 457119400014 EDDY MEDRANO PEREZ	C\$2,299.00/U	1U	C\$2,299.00
SAMSUNG WA13CG5441B/W LAVADORA /12 mese Venta 465333800015 EDDY MEDRANO PEREZ	C\$13,499.00/U	1U	C\$13,499.00
LG 43LM6570PSB TV 43P SMART PHD /12 meses Venta 458419800016 EDDY MEDRANO PEREZ	C\$12,599.00/U	1U	C\$12,599.00
LG VX12ICINJ1AA 110VOLTIOS 1 /12 meses Venta 466932900014 EDDY MEDRANO PEREZ	C\$15,799.00/U	1U	C\$15,799.00
SAMSUNG MS32J5133AT MICROONDAS /12 mese Venta 412135600008 EDDY MEDRANO PEREZ	C\$995.00/U	1U	C\$995.00
Impuesto C\$9,415.96		Cuotas C\$0.00	Subtotal C\$72,189.00
Importe pendiente C\$72,189.00			>

7

Caja registradora 31 | CRC JUIGALPA 571 | EDDY FRANCISCO MED

