



**Por un Desarrollo  
Agrario Integral  
y Sostenible**

**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA**  
FACULTAD DE DESARROLLO RURAL

## **TRABAJO DE GRADUACIÓN**

Desarrollo Turístico Integral en la Finca El  
Jalacate, Reserva de Tisey, Departamento de  
Estelí, 2023-2033.

### **AUTORES:**

**Br. Jaleska Jaret Hurtado Lira**

**Br. Elian Alberto García Obando**

### **ASESOR:**

**MSc. Luis Alberto Balmaceda M.**

**MSc. Carmen Anielka Arroliga**

**Managua, Febrero 2023**



"Por un desarrollo agrario  
integral y sostenible"

**Universidad Nacional Agraria**

**U. N. A**

**Facultad de Desarrollo Rural**

**F. D. R**

Trabajo de Graduación

Desarrollo Turístico Integral en la Finca El  
Jalacate, Reserva de Tisey, Departamento de  
Estelí, 2023-2033.

**(Autores)**

Br. Jaleska Jaret Hurtado Lira.

Br. Elian Alberto García Obando.

**(Asesores)**

MSc. Luis Alberto Balmaceda Murillo

MSc. Carmen Anielka Arroliga

Managua, Febrero 2023

Este trabajo de graduación fue evaluado y aprobado por el honorable tribunal examinador designado por la decanatura de la Facultad de Desarrollo Rural para optar al título profesional de:

Licenciatura en Turismo Rural y Comunitario

Miembros de tribunal examinador

---

MSc. Fredy Arguello Murillo  
Presidente

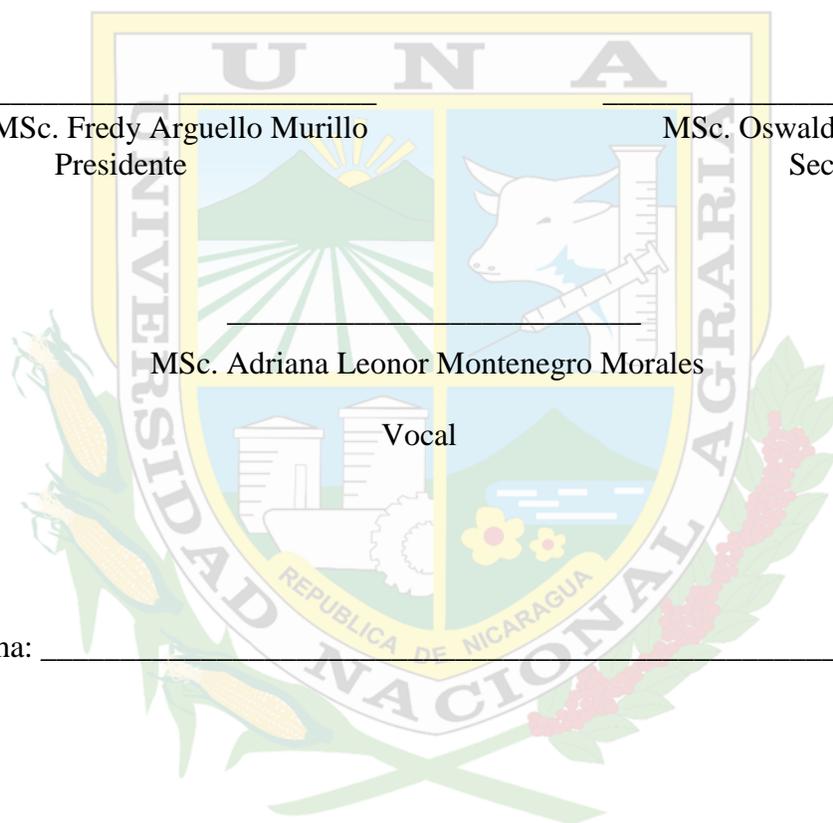
MSc. Oswaldo Pineda Rizo  
Secretario

---

MSc. Adriana Leonor Montenegro Morales

Vocal

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_



## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto primeramente a Dios quien ha sido mi guía y mi fortaleza durante mis años de estudio. A mi familia quienes han inculcado en mí el ejemplo de valentía, gracias a sus oraciones y consejos hicieron en mí una mejor persona, de una u otra manera siempre acompañándome a cumplir todos mis sueños y metas. Finalmente quiero brindar este proyecto a mi amiga y compañera de clases Jaleska Jaret Hurtado Lira, por siempre apoyarme en los momentos que más la necesito, brindándome momentos de felicidad y aventuras juntos sin pedir nada a cambio.

Elían Alberto García Obando.

Dedico este proyecto primeramente a Dios que me ha brindado salud, conocimiento y fortaleza durante mis años de estudio. A mis padres por ser mi pilar y apoyo durante mi proceso de educación, son mi ejemplo de superación y esfuerzo y a todos los docentes que han contribuido a mi desarrollo como profesional, a mi compañero de trabajo Elían García con el que he trabajado este proyecto y ha sido mi incondicional durante todo este tiempo, a la Familia Gutiérrez por abrirnos las puertas de su hogar y facilitarnos condiciones para que lográramos realizar nuestro trabajo

Jaleska Jaret Hurtado Lira.

## **AGRADECIMIENTO**

Principalmente agradezco a la Lic. Massiel Ruby García, quien con su apoyo, conocimiento y consejos me oriento a alcanzar cada etapa del proyecto, sirviéndome esto para mejorar en mi vida personal y profesionalmente. A mis tutores de proyecto MSc. Luis Balmaceda y MSc. Carmen Arroliga por guiarme desde el inicio del proyecto hasta su culminación.

También quiero agradecer a las personas que me han apoyado, a la familia Gutiérrez Jirón de finca El Jalacate por brindarme su apoyo incondicional. A mi familia y amigos quienes siempre estuvieron ahí dándome aliento para seguir adelante cuando mis ánimos declinaban.

¡Muchas gracias a todos!

Elían Alberto García Obando.

Le agradezco a la Lic. Massiel Ruby García por el tiempo que nos ha brindado, su apoyo incondicional, por motivarme a ofrecer la mejor versión de mí, por la orientación que nos ha brindado durante este proceso de culminación de estudio, A mis tutores de proyecto MSc. Luis Balmaceda y MSc. Carmen Arroliga que han sido mi guía en la elaboración de este proyecto.

Quiero agradecer a todas las personas que me han brindado su apoyo a mis amigos, familiares, por siempre estar ahí dando soporte, conocimiento y consejos gracias a esto se ha hecho posible llegar hasta aquí.

¡Muchas gracias a todos!

Jaleska Jaret Hurtado Lira.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

CONTENIDO	PAGINA	
I.	INTRODUCCION	1
II.	NOMBRE DEL PROYECTO	2
III.	ANTECEDENTES	3
IV.	OBJETIVOS	6
4.1.	Objetivo General.	6
4.2.	Objetivo Específico.	6
V.	JUSTIFICACIÓN	7
VI.	ESTUDIO Y ANÁLISIS DEL MERCADO.	13
6.1.	Definición del producto en el mercado.	13
6.1.2.	Delimitación geográfica del mercado	21
6.1.4.	Análisis y evaluación de la demanda	22
6.2.	Procedencia de los turistas	23
6.2.1.	Origen de turistas nacionales	24
6.2.2.	Origen de turistas extranjeros.	24
6.2.3.	Periodicidad de visitas	25
6.2.4.	Nivel de satisfacción de los turistas	26
6.2.5.	Perfil del turista extranjero por sexo	26
6.2.6.	Edad de turistas extranjeros	27
6.4.	Balance de oferta y demanda	34
6.5.	Análisis de los precios	35
6.6.	Análisis de la comercialización	36
VII.	ESTUDIO Y ANÁLISIS TÉCNICO	42
7.1.	Tamaño de proyecto	42
7.2.	Localización del proyecto	42
7.3.	Definición y análisis del proceso	47
7.3.1.	Definición de los servicios que generara el proyecto	47
7.3.3.	Definición de horas para servir alimentos y bebidas	53
7.4.	Flujogramas de procesos	53
7.5.	Ingeniería del proyecto	55
VIII.	ANÁLISIS ORGANIZACIONAL E INSTITUCIONAL	66
IX.	ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO	81
9.1.	Costo de inversión del proyecto	81
9.2.	Análisis de la fuente y programa de financiamiento.	85
9.3.	Estructuras de costos y gastos	86
9.4.	Ingresos directos	96
9.5.	Estados financieros preformas del proyecto	96
9.6.	Estados financieros del proyecto	98

---

9.7.	Punto de equilibrio	99
9.8.	Flujos de fondo	100
9.9.	Criterios de análisis económicos financieros	102
X.	ANÁLISIS SOCIAL DEL PROYECTO	103
XI.	ANÁLISIS AMBIENTAL DEL PROYECTO	104

---

## INDICE DE CUADROS

CUADRO		PAGINA
1	Matriz de marco lógico	9
2	Ficha descriptiva de las esculturas.	16
3	Ficha descriptiva del mirador.	17
4	Orquídeas en la Finca El Jalacate.	18
5	Fauna predominante en Finca El Jalacate.	19
6	Flora maderable predominante en Finca El Jalacate.	20
7	Árboles frutales predominante en Finca El Jalacate.	20
8	Variables de segmentación de mercado.	21
9	Evolución de demanda turística Finca El Jalacate.	30
10	Oferta en la comunidad La Garnacha.	32
11	Oferta en la comunidad La Almaciguera.	32
12	Evolución estadística de la oferta turística de alojamiento Estelí	33
13	Balance de oferta y demanda de Estelí	34
14	Análisis de precios de alimento en las comunidades La Garnacha y Almaciguera.	36
15	Análisis de precio de alojamiento comunidades Almaciguera, y Garnacha	36
16	Canales de publicidad	37
17	Programa de publicidad	38
18	Plan de publicidad fija.	38
19	Objetivos según estrategias de capacitación	40
20	Análisis FODA.	46
21	Unidades de medidas utilizadas	50
22	Receta para elaboración de desayuno	50
23	Receta para la elaboración de almuerzo	51
24	Receta para la elaboración de cena	52
25	Itinerario para servir alimentos y bebidas	53
26	Equipos y herramientas de oficina	56
27	Censo de consumo de energía	57
28	Cálculo de módulo Fotovoltaicos	58
29	Diagrama de Gantt servicios de hospedaje, alimentación	59
30	Diagrama de Pertt	63

---

31	Optimización de tiempo	64
32	Ruta critica	64
33	Mano de obra contrada	66
34	Mano de obra indirecta.	67
35	Mano de obra directa.	68
36	Ficha de cargo de Administrador.	68
37	Ficha de cargo de Asesor legal	69
38	Ficha de cargo de Marketing y Publicidad	70
39	Ficha de cargo de Atención al cliente y Cero	71
40	Ficha de cargo de Guía turístico.	72
41	Ficha de cargo de Áreas verdes.	73
42	Ficha de cargo de Mucama	74
43	Ficha de cargo de Cocinero.	75
44	Ficha de cargo de Ayudante de cocina.	76
45	Ficha de cargo de Mesero.	77
46	Inversión en infraestructura	81
47	Costos de materiales y equipos de trabajos	82
48	Depreciación de edificio y maquinaria	83
49	Inversión en sistema eléctrico	84
50	Inversión de materiales de cocina	84
51	Inversión en instalación de sistema para agua.	85
52	Amortización de préstamo (pago de servicio a la deuda)	86
53	Trabajadores directos en Finca El Jalacate	86
54	Trabajadores indirectos en Finca El Jalacate.	87
55	Costos de servicio de alimentación	87
56	Costo administrativo de elaboración de los platos	89
57	Consolidado de costos por plato	89
58	Costo por cada platillo	90
59	Costos consolidados de servicio de alimentos y bebidas.	90
60	Costos consolidados de la actividad de senderismo en Finca El Jalacate.	91
61	Costo consolidado de servicio de alojamiento en Finca El Jalacate.	92
62	Costo consolidado de Souvenirs en Finca El Jalacate.	93
63	Gastos de comercialización	94

---

---

64	Costos administrativos del proyecto turístico integral en Finca El Jalacate.	95
65	Ingresos directos	96
66	Estado de resultados	98
67	Cuadro de punto de equilibrio de ventas de los servicios	99
68	Flujos de fondo neto de Finca el Jalacate	100
69	Identificación de aspectos ambientales	104
70	Evaluación de aspectos ambientales	107
71	Aspecto e impactos ambientales	108
72	Manejo de residuos sólidos no peligrosos	109
73	Manejo de residuos sólidos peligrosos.	110
74	Manejo de residuos orgánicos.	111
75	Manejo de consumo de agua y energía.	112
76	Costos de materiales del plan de gestión ambiental	113
<b>77</b>	<b>Matriz de evaluación y seguimiento</b>	<b>115</b>

---

---

<b>FIGURA</b>		<b>PAGINA</b>
1	Árbol de soluciones	4
2	Árbol de problemas	5
3	Sendero de esculturas	13
4	Sendero la montaña	14
5	Mapa de senderos de Finca El Jalacate.	15
6	Procedencia de turistas nacionales y extranjeros del año 2021	23
7	Origen de turistas nacionales según departamento o ciudad.	24
8	Origen de turistas nacionales	25
9	Periodicidad de visitas	25
10	Satisfacción al cliente	26
11	Sexo de turistas extranjeros	26
12	Edades de turistas extranjeros	27
13	Perfil de turista nacional por sexo	28
14	Edad promedio de los turistas	28
15	Actividades para realizar dentro de la Finca.	29
16	Aceptación de los nuevos servicios	30

---

---

17	Proyección del crecimiento de la demanda turística.	31
18	Proyección de la capacidad de alojamiento	35
19	Macro localización	43
20	Micro localización	44
21	Infraestructura de servicios turísticos	48
22	Infraestructura de servicios turísticos	49
23	Flujogramas de procesos	53
24	Flujograma de procesos para brindar el servicio de alimentos y bebidas en Finca El Jalacate	54
25	Flujograma de proceso para realizar la actividad de senderismos en Finca el Jalacate	54
26	Propuesta de construcción de baño seco para las cabañas	55
27	Diagrama de pert	65
28	Estructura organizativa de Finca El Jalacate	67
29	Pirámide de Hans	78

---

## INDICE DE ANEXO

---

<b>ANEXO</b>		<b>PAGINA</b>
1	Materiales de construcción para elaboración de baños	118
2	Equipos de los baños	121
3	Puntos geográficos de senderos	122
4	Puntos Geográficos de Cabañas	123
5	Puntos geográficos de Infraestructura	124
6	Estudio de caso para levantamiento de datos	125
7	Encuesta para levantamiento de datos.	127
8	Entrevista actores locales: lideres	129

---

## I. INTRODUCCION

Finca El Jalacate se encuentra ubicada en las montañas de la Reserva Tisey-Estanzuela a pocos kilómetros de la ciudad de Estelí, considerado por muchos como un lugar privilegiado por poseer más de 2,300 dibujos aproximadamente tallados en las rocas de la montaña. En la actualidad se oferta a los visitantes la actividad de senderismo, lleno de historia talladas en las rocas de la montaña, también conocido como arte rupestre, teniendo este una vista panorámica hacia los alrededores. Según OMT (2020)

El Turismo Rural y Comunitario tiene un gran potencial para estimular el crecimiento y desarrollo de la economía local, así mismo, ayuda al cambio social en las comunidades rurales abriendo nuevas fuentes de empleo.

Por otra parte, debido a las necesidades del mercado potencial la implementación de nuevos servicios turísticos (alojamiento, alimentos y bebidas) complementaria al máximo la oferta del producto principal (senderismo), así mismo satisfaciendo la demanda actual de los servicios ya antes mencionado. Los nuevos servicios turísticos que se ofertaran en Finca El Jalacate han tenido muy buena aceptación en todos los turistas que visitan la Finca

Por lo tanto, el proyecto de inversión turístico es la guía o pilar fundamental para la toma de decisiones a cerca de la creación de futuras inversiones que muestra el diseño del mercado potencial, técnico, organizacional, económico, social y ambiental, de la misma. En caso de que el proyecto resulte viable, el documento antes diseñado se convertirá en el plan que guiara la realización de este.

## **II. NOMBRE DEL PROYECTO**

Desarrollo Turístico Integral en la Finca El Jalacate, Reserva de Tisey, departamento de Estelí, periodo 2023-2033.

### III. ANTECEDENTES

La evolución del turismo en Nicaragua se puede categorizar en tres periodos que abarca de 1963 a 1979 con una clara política de apertura comercial dirigido al sector exportador, el segundo de 1979 a 1989 bajo un gobierno de izquierda que atraía a activistas voluntarios; y, por último, el período de los años 90, denominado el “modelo de reconstrucción” (Valle, 2015, p. 41).

Desde el 2006 al 2012 en una actualización del Sistema de Cuentas Nacional de Nicaragua, las actividades de mayor aporte de la producción destinada al turismo en este periodo son los servicios recreativos, restaurantes, hoteles y similares y servicios de transporte de esta manera satisfaciendo la demanda de los turistas. “El 2015 el país tuvo un total 1,456,189 aumentando las visitas hasta el año 2018 donde el turismo se vio afectado por problemas políticos en el país, posteriormente por la pandemia teniendo una disminución en el 2019 al 2020 de un 4% de los turistas en el país” (CSTN,2021, p.4).

E. Gutiérrez. (comunicación personal, 24 de octubre, 2020):

Finca El Jalacate se encuentra ubicada en el departamento de Estelí, Reserva El Tisey, un lugar privilegiado a nivel nacional por contar con obras elaboradas en piedras por toda la montaña de la finca, entre las esculturas se pueden apreciar más de 2,300 dibujos, lo que convivir con el escultor es muy agradable por su amabilidad y humildad, tomo popularidad a medida que los años pasaban y los propios turistas corrían la voz de las obras que estaba realizando en la finca. La finca está a una altura de 1,350 msnm.

Debido a la curiosidad de la gente por las obras realizadas por don Alberto Gutiérrez recibieron una visita en el 2001 de capacitadores de una ONG (no se conoce el nombre) brindaron apoyo en la divulgación de la finca, impulsando su valor histórico, recursos, atrayendo visitantes de los otros departamentos y fuera del país. Debido a esto, al ver el número de visitas la gente de los alrededores comenzó un aprovechamiento de sus recursos, actualmente la Finca El Jalacate solo ofrece servicio de guiado y no ofrece más servicios por que no cuentan con el conocimiento turístico que ayuden al desarrollo del centro turístico

## Árbol de problemas

El árbol de problemas se utilizó como una herramienta clave en el proyecto para identificar el problema principal, causas y sus efectos, permitiendo realizar el árbol de objetivos para diseñar estrategias para poder solucionar los problemas identificados en Finca El Jalacate.

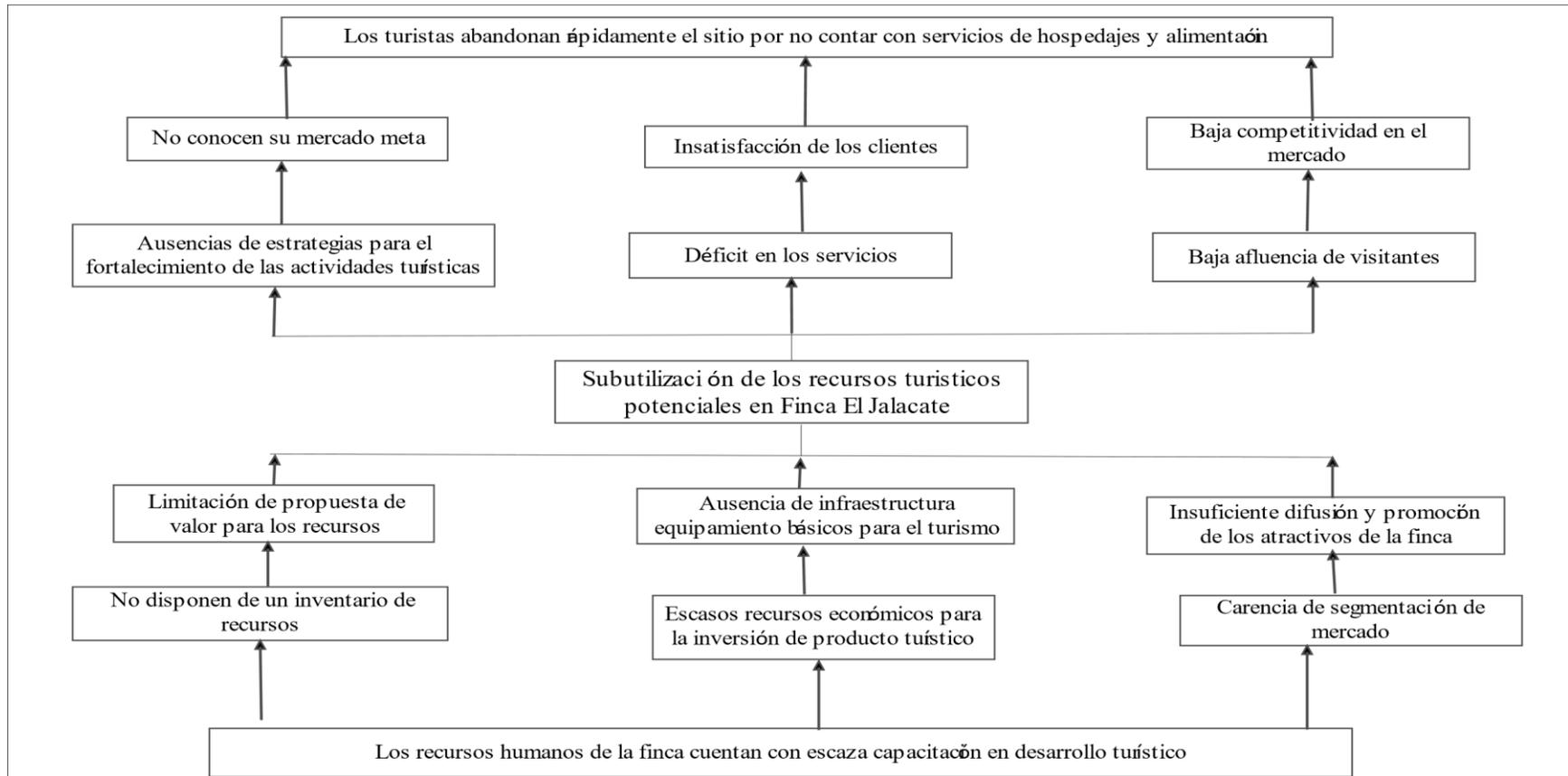


Figura. 1: Árbol de soluciones

## Árbol de soluciones

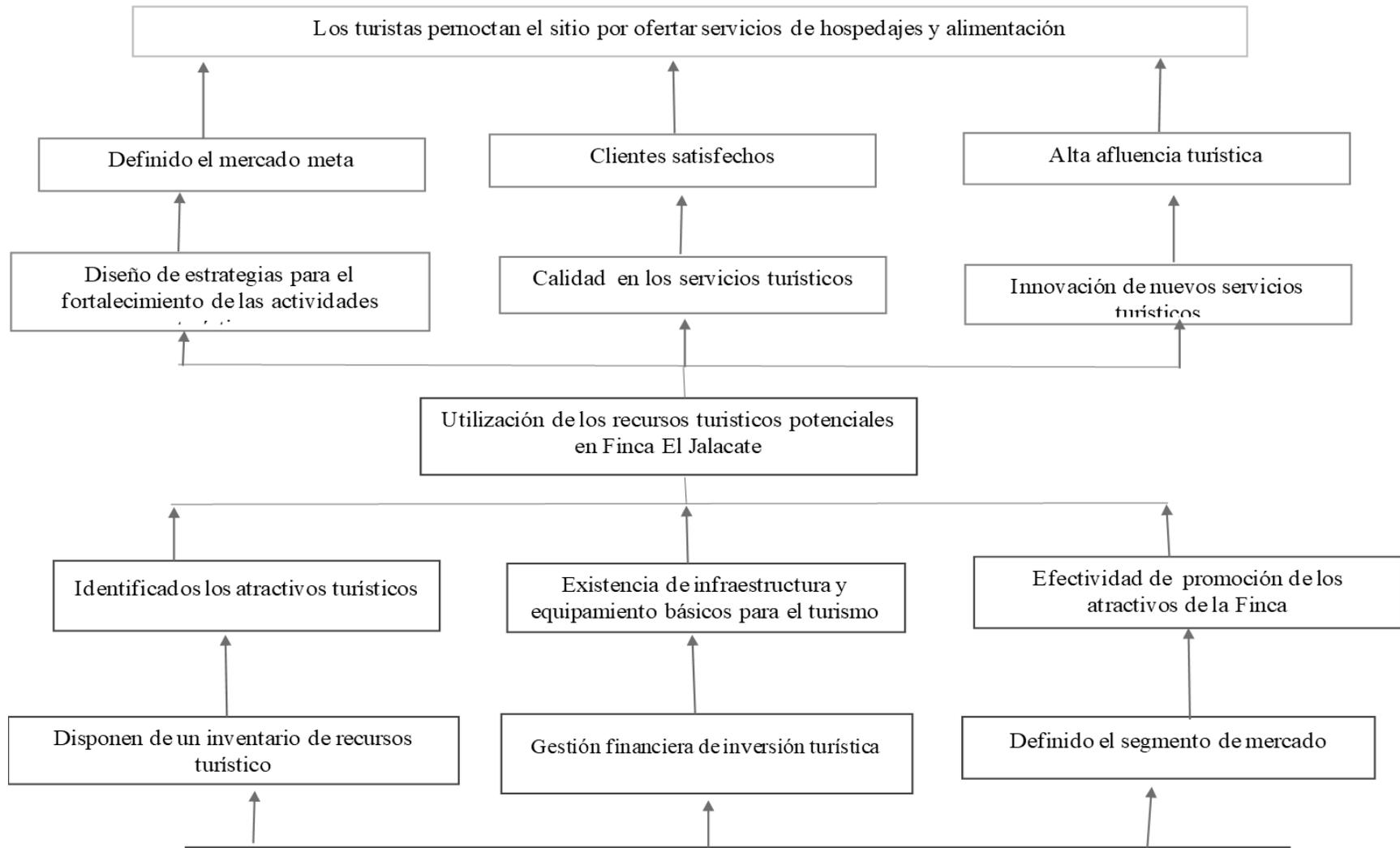


Figura. 2: Árbol de problemas

## **IV. OBJETIVOS**

### 4.1.Objetivo General.

- Diseñar proyecto turístico integral de la Finca El Jalacate, que permita el mayor aprovechamiento de los recursos naturales, culturales e infraestructuras existentes, para el periodo 2023-2033.

### 4.2.Objetivo Específico.

- Diagnosticar la situación actual de los recursos turísticos en la Finca El Jalacate, identificando las fortalezas y debilidades.
- Evaluar las variables del mercado para llevar a cabo un plan de marketing para el centro turístico Finca El Jalacate.
- Implementar estrategias de servicios, potenciando los recursos existentes, para la mejora de la oferta turística en la Finca El Jalacate.

## V. JUSTIFICACIÓN

“Nicaragua recibió a turistas internacionales en diferentes vías de acceso (terrestre: 263,329 aérea:118,185 acuática: 2,465) con un total de 383,979 visitantes” (INTUR, 2020, p.47). Esto ha sido de relevancia económica y social directa e indirectamente en las zonas rurales. Los visitantes en el país disfrutaban de actividades como cabalgatas, caminatas, tours varios, entre otros.

“Estelí obtuvo un total de visitas de 71,688, en otros aspectos representa, diversifica y ayuda en una economía a los sectores turísticos teniendo una visión clara de lo que se quiere lograr, a corto, mediano o largo plazo” (INTUR, 2019.).

Según la OMT (2020):

Considerando las necesidades de la actual pandemia se ha elaborado una calificación de las tendencias del turismo, entre ellas se encuentra el Turismo Rural y Comunitario, este ha venido surgiendo como una alternativa al turismo convencional, en este tipo de turismo, el turista viaja a comunidades rurales, con la finalidad de conocer su estilo de vida, costumbre, tradiciones o en algunos casos a desconectarse de la ciudad, durante la pandemia el turismo rural ha incrementado su popularidad, permitiendo el desarrollo de las comunidades que ofrecen esta alternativa.

Según Gutiérrez. (comunicación personal, 27 de diciembre, 2020):

En correspondencia al valor histórico se ha venido incursionando en el sector turístico desde el 2004 hasta la actualidad, recibiendo los días de semana a 65 personas diarias (325 personas de lunes a viernes) y 240 personas entre sábado y domingo dando un total de visitas de 565 visitas semanal y un total de visitas al mes de 2,260 recibiendo anualmente 27,120 personas en el periodo de 2004 al 2018. En la actualidad en la finca El Jalacate se reciben 80 personas de lunes a viernes y 150 personas entre sábado y domingo teniendo de esta manera teniendo un número de visitas de 920 personas al mes y anualmente 11,040 personas (según el libro de registro de la Finca El Jalacate). Considerando las necesidades de la Finca El Jalacate, se pretende ampliar la oferta con los siguientes servicios turísticos: alojamientos en cabañas alimentación y bebidas, complementando el senderismo por las esculturas talladas en piedras como principal actividad de la Finca, también conocido como arte rupestre realizado al aire

libre en espacios rocosos de la montaña, el recorrido hacia la montaña lo realiza el escultor, esto lo convierte en experiencias únicas para los visitantes. No hay que olvidar que, para ampliar la oferta turística, se requiere el capital humano, capital físico y capital financiero, para satisfacer las necesidades de los clientes que demanden los servicios.

Cuadro 1: Matriz de marco lógico

Descripción	Indicadores	Medios de verificación	Supuesto
<p>Fin (Objetivo General)</p>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar proyecto turístico integral de la Finca El Jalacate, que permita el mayor aprovechamiento de los recursos naturales, culturales e infraestructuras existentes, para el periodo 2023-2033</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 servicios: (AyB), Senderismo, Hospedaje para ofertar.</li> <li>• Inversión \$ 27,102.77</li> <li>• Tasa de retorno 31.24 %</li> <li>• Relación beneficio costo \$ 1.25</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe y evaluación al final del proyecto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vías de acceso en mal estado.</li> <li>• Contexto sociopolítico.</li> <li>• Pandemia de la Covid-19.</li> </ul>
<p>Propósito (Objetivos Específicos)</p>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diagnosticar la situación actual de los recursos turísticos en Finca El Jalacate, identificando las fortalezas y debilidades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Número de visitantes 5,609 anual, período 2022</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro de turistas ingresados por año</li> <li>• Informes anuales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temporada lluviosa.</li> <li>• Deslave de tierra sobre el camino.</li> <li>• Falta de transporte (moto).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar las variables del mercado para llevar a cabo un plan de Marketing para el centro turístico Finca El Jalacate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedencia de visitas</li> <li>• El 43% de visitantes se sienten satisfechas</li> <li>• Incremento de visitas un 10% a la Finca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro de visitas</li> <li>• Evaluación anual de registro de turistas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malas reseñas en la historia de la pagina</li> <li>• Poco número de seguidores</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementar estrategias de servicios, potenciando los recursos existentes, para la mejora de la oferta turística en la Finca El Jalacate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 canales de distribución</li> <li>• 4 estrategias</li> <li>• 5 acciones de publicidad</li> <li>• 285 turistas que pernoctan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro de visitas en las TICs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de financiamiento</li> <li>• Inestabilidad de los costos en los insumos</li> </ul>

Componentes (Producto)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Georreferenciar infraestructura y senderos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñado 1 mapa de localización</li> <li>• Diseñado 1 mapa de macro localización</li> <li>• Diseñado 1 mapa de Infraestructura turística</li> <li>• Diseñado 1 mapa de sendero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Base de datos de puntos geográficos</li> <li>• Mapas</li> <li>• Brochure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variabilidad climática</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habilitar cabañas para hospedaje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El 43% de visitantes se sienten satisfechas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluación de nivel de satisfacción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Factor socioeconómico de los turistas</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicio de alimentación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de tres menús 1 menú de desayuno 1 menú de almuerzo 1 menú de cena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro de comando de restaurante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inestabilidad de los costos en los insumos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalar servicio hídrico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Red de distribución de agua de 300mts con maguera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plano de distribución</li> <li>• Instalada red de distribución de agua en la Finca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inestabilidad de los costos en los insumos</li> <li>• Falta de financiamiento</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definir la Organización administrativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 capacitaciones con los temas: orientación de medios audio visuales y redes sociales, atención al cliente, bar y restaurante, montaje de eventos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe y evaluación de desempeño a los trabajadores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de apoyo de instituciones</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar el plan de gestión ambiental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reforestación de 300 mts colindantes a la fuente hídrica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan de mitigación</li> <li>• Informe de evaluación ambiental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de financiamiento</li> <li>• Falta de apoyo de instituciones</li> </ul>

---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construcción de 50 mts<sup>2</sup> Bodega de material de desecho</li> <li>• Abonera con capacidad de 50 quintales</li> </ul>		
Actividades (Insumo)			
• Edificación de baños secos	• 3 baños secos para cubrir una demanda de 5,609 visitantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planos</li> <li>• Informe de entrega de construcción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inestabilidad de los costos en los insumos</li> <li>• Falta de financiamiento</li> </ul>
• Equipamiento de insumos y materiales en cocina	• Inversión de U\$ 1,313.52	• Informe de inversión	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inestabilidad de los costos en los insumos</li> <li>• Falta de financiamiento</li> </ul>
• Instalación de paneles solares	• 15 paneles solares	• Informe de entrega de la obra	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inestabilidad de los costos en los insumos</li> <li>• Falta de financiamiento</li> </ul>
• Elaboración de zanja, instalación de manguera al tanque del agua	• 700 mts de mangueras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe de entrega de la obra</li> <li>• Planos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inestabilidad de los costos en los insumos</li> <li>• Falta de financiamiento</li> </ul>
• Realización de organigrama	• Definición de la estructura organizativa: 4 trabajadores directos y 5 trabajadores indirectos	• Informe de manual de funciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede volverse obsoleto</li> <li>• Si se vuelve complejo pierde utilidad.</li> </ul>
• Posters publicitarios	• 3 posters publicitarios instalados en entrada de la Finca, salida de buses intermunicipales sur	• Registro de visitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deterioro rápido por humedad</li> <li>• Pérdida de visualidad</li> </ul>

---

---

• Clasificación de la basura	• 5 recipientes con separación de residuos	• Informe de evaluación ambiental	• Falta de financiamiento • Falta de apoyo de instituciones
• Reforestación de 300 Mts lineales	• 9 especies de árboles autóctonos de la zona: total 70 árboles	• Informe de evaluación ambiental	• Falta de financiamiento • Falta de apoyo de instituciones

---

## VI. ESTUDIO Y ANÁLISIS DEL MERCADO.

### 6.1. Definición del producto en el mercado.

#### 6.1.1. Características físicas, recursos y atractivos

##### a) Físicas

- Sendero las esculturas

Duración: 30 minutos a 45 minutos

Distancia: 280 metros

Capacidad: 10 personas

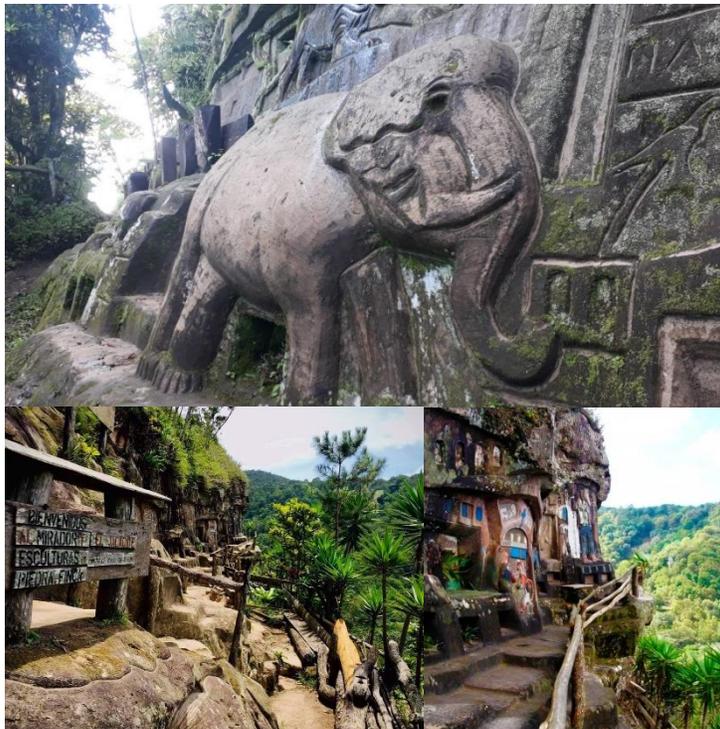


Figura. 3 Sendero de esculturas

Dificultad: media, el sendero cuenta con escalones, pero las pendientes son pronunciadas.

Descripción: en este sendero se encuentra historia nicaragüense, Inca, Mayas, grandes faraones y animales, con un promedio de más de 2,300 dibujos que sr. Alberto Gutiérrez ha tallado desde 1977 hasta la actualidad.

- Sendero la montaña.

Duración: 30 minutos a 1:00 hora

Distancia: 120 metros

Capacidad: 10 personas

Dificultad: media pendientes pronunciadas.

Descripción: En este sendero se encuentra parte de la fauna y de la flora predominante en la finca, árboles frutales de limón, naranjas entre otros y vistas de las comunidades aledañas del departamento de Estelí, se cuenta con un área de descanso, disfrutando de la tranquilidad y descansar del camino



Figura. 4. Sendero la montaña

A continuación, se presenta mapa de dos senderos que actualmente ofrece Finca El Jalacate a los turistas que visitan la Finca. Que llevan por nombre: sendero Las Esculturas y sendero en Montaña.

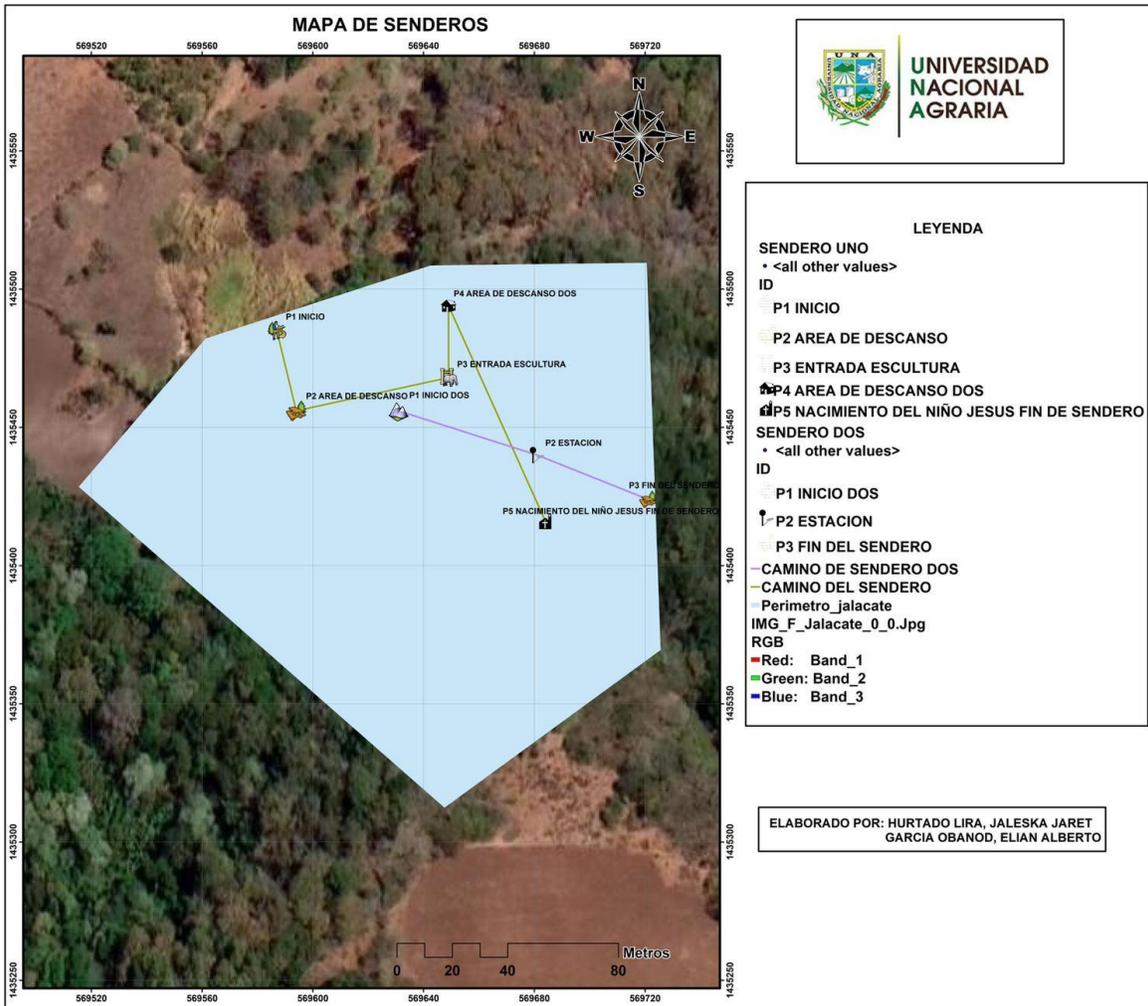


Figura. 5 Mapa de senderos de Finca El Jalacate.

b) Atractivos de Finca El Jalacate.

- Esculturas en piedra.

Cuadro 2. Ficha descriptiva de las esculturas.

---

### Datos generales del atractivo

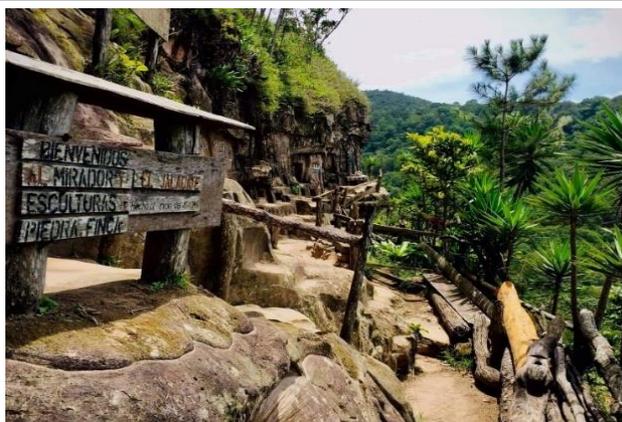
---

Nombre: Cerro Jalacate

Clasificación: Recurso Natural

Categoría: Manifestaciones  
históricas y culturales

Tipo: Natural



Descripción del atractivo:

Esculturas talladas en piedra elaboradas a mano por Alberto Gutiérrez, quien hace aproximadamente 43 años atrás empezó a esculpir siguiendo sus sueños, este está ubicado a 12 km de la ciudad de Estelí dentro de la reserva natural Tisey-Estanzuela

Clima: Subtropical húmedo

Capacidad de carga: De 5 a 10 personas

Facilidades para el turista: Precios accesibles y transporte público hasta la entrada del sitio

Administración: Elsa Gutiérrez

Horarios de atención: lunes a domingo 7:30 a.m. a 5:30 p.m.

Herramientas Facebook: Finca El Jalacate

publicitarias: Instagram: @ finca\_el\_jalacate

---

- Mirador

Cuadro 3. Ficha descriptiva del mirador.

---

**Datos generales del atractivo**

---

Nombre: Mirador

Clasificación: Recurso Natural

Categoría: Manifestaciones  
históricas y culturales

Tipo: Natural



Descripción del atractivo

El mirador se encuentra ubicado en la parte más alta del cerro el Jalacate, en los alrededores se encuentran figuras esculpidas, entre ellas se encuentran flora y fauna que predominan en este maravilloso atractivo así mismo se observa la ciudad de Estelí y sus bellas montañas

Clima: Subtropical húmedo

Capacidad de carga: De 5 a 10 personas

Facilidades para el turista: Señalización de senderos

Administración: Elsa Gutiérrez

Horarios de atención: Lunes a Domingo  
7:30 a.m. a 5:30 p.m.

Herramientas publicitarias: Facebook: Finca El Jalacate  
Instagram: @ finca\_el\_jalacate

---

- Orquídeas

Cuadro 4. Orquídeas en la Finca El Jalacate.

---

**Datos generales del atractivo**

---

Nombre: Orquídeas

Clasificación: Recurso Natural

Categoría: Manifestaciones históricas y culturales

Tipo: Natural



Descripción del atractivo

Este atractivo turístico se encuentra dentro de Finca El Jalacate, que adorna sus maravillosos senderos y montaña para su gocé y observación en toda la Finca. El tipo de orquídea que predomina en la zona es Cambria (Odontoglossum)

Clima: Subtropical húmedo

Capacidad de carga: De 5 a 10 personas

Facilidades para el turista: Precios accesibles y transporte público hasta la entrada del sitio

Administración: Elsa Gutiérrez

Horarios de atención: Lunes a Domingo  
7:30 a.m. a 5:30 p.m.

Herramientas publicitarias: Facebook: Finca El Jalacate  
Instagram: @ finca\_el\_jalacate

---

c) Recursos

Fauna: según A, Gutiérrez. (comunicación personal, 18 de octubre de 2021) Dentro de la fauna que se encuentra en la finca es posible apreciar algunos animales silvestres propios del lugar y otros que emigran hacia este por ser un lugar seguro para desarrollarse. Entre estos se encuentran:

Cuadro 5. Fauna predominante en Finca El Jalacate.

<b>Nombre común</b>	<b>Nombre científico</b>	<b>Familia</b>
Boa constrictor	<i>Boa constrictor</i>	<i>Boidae</i>
Carpintero Careto	<i>Melanerpes formicivorus</i>	<i>Picidae</i>
Cusucos	<i>Dasybus novemcinctus</i>	<i>Dasyproctidae</i>
Gato montés	<i>Felis silvestris</i>	<i>Felidae</i>
Guardatinajas	<i>Agouti paca</i>	<i>Cuniculus paca</i>
Guardabarranco	<i>Eumomota superciliosa</i>	<i>Momotidae</i>
Venado cola blanca	<u><i>Odocoileus virginianus</i></u>	<u><i>Cervidae</i></u>
Zanate	<u><i>Quiscalus mexicanus</i></u>	<u><i>Icteridae</i></u>
Zorro cola pelada	<u><i>Common oposum</i></u>	<u><i>Didelphis marsupialis</i></u>
Puerco espín	<u><i>Hystrix cristata</i></u>	<i>Hystriidae</i>
Zorromión o hediondo	<u><i>Mephitis macroura</i></u>	<i>Mephitidae</i>
Guatusa	<u><i>Dasyprocta punctata</i></u>	<i>Dasyproctidae</i>

Fuente: Rugama A., Rodríguez L., y Cruz M. (2015)

- Flora

Flora existente en Finca El Jalacate, entre ellas se destacan: flora maderable, arboles frutales que realzando su belleza y adornando el hermoso sendero.

Entre estas se encuentran:

Cuadro 6. Flora maderable predominante en Finca El Jalacate.

<b>Nombre común</b>	<b>Nombre científico</b>	<b>Familia</b>
Cachito	<i><u>Tabernaemontana litoralis</u></i>	<i><u>Apocynaceae</u></i>
Ceiba	<i><u>Ceiba pentandra</u></i>	<i><u>Malvaceae</u></i>
Encino	<i><u>Quercus sapotifolia</u></i>	<i><u>Fagaceae</u></i>
Jalacate	<i><u>Tithonia diversifolia</u></i>	<i><u>Asteraceae</u></i>
Laurel	<i><u>Cordia alliodora</u></i>	<i><u>Lauráceas</u></i>
Pimienta (de olor)	<i><u>Pimenta diotica</u></i>	<i><u>Myrtaceae</u></i>
Roble	<i><u>Quercus robur</u></i>	<i><u>Fagaceae</u></i>
Cedro	<i><u>Cedrus</u></i>	<i><u>Pinacaea</u></i>
Pino	<i><u>Pinus</u></i>	<i><u>Pinacaea</u></i>

Fuente: Rugama A., Rodríguez L., y Cruz M. (2015).

Cuadro 7. Árboles frutales predominante en Finca El Jalacate.

<b>Nombre común</b>	<b>Nombre Científico</b>	<b>Familia</b>
Banano	<i><u>Musa acuminata</u></i>	<i><u>Musaceae</u></i>
Café	<i><u>Coffea arabica</u></i>	<i><u>Rubiaceae</u></i>
Lima	<i><u>Citrus aurantifolia</u></i>	<i><u>Rutaceae</u></i>
Limón	<i><u>Citrus limón</u></i>	<i><u>Rutaceae</u></i>
Mango	<i><u>Manguifera</u></i>	<i><u>Anacardiaceae</u></i>
Naranja	<i><u>Citrus cinensis</u></i>	<i><u>Rutáceas</u></i>
Piña	<i><u>Ananas comosus</u></i>	<i><u>Bromeliáceas</u></i>

Maracuyá	<i><u>Passiflora edulis</u></i>	<i><u>Passifloraceae</u></i>
Ayote	<i><u>Cucurbita sp</u></i>	<i><u>Cucurbitáceas</u></i>
Chayote	<i><u>Sechuim edule</u></i>	<i><u>Cucurbitáceas</u></i>
Pipián	<i><u>Cucúrbita mixta</u></i>	<i><u>Cucurbitáceas</u></i>
Malanga	<i><u>Colocasia esculenta</u></i>	<i><u>Araceae</u></i>

Fuente: Rugama A., Rodríguez L., y Cruz M. (2015)

### 6.1.2. Delimitación geográfica del mercado

Objetivo meta: satisfacer necesidades de ocio, descanso y relajación inmediatas de visitantes entre las edades de 16 a 65 años, nacionales y extranjeros.

### 6.1.3. Segmentación de mercado

En el siguiente cuadro se desglosan datos y variables del segmento de mercado encontrado en Finca El Jalacate, contiene información geográfica, demográfica, psicográfica y por comportamiento de los visitantes, varios aspectos del cliente potencial, para ofertar los nuevos servicios turísticos.

Cuadro 8. Variables de segmentación de mercado.

<b>Variables</b>	<b>Desglose de datos</b>
<b>Geográfica</b>	
Región mundial o país:	Americanos, centroamericano, europeo, asiático, Norteamérica
Densidad:	Ciudad, suburbano, rural
<b>Demográfica</b>	

---

Edad:	Menos de 6 años a 65 a mas
Genero:	Hombre, mujer
Tamaño de familia:	1 a 2, 3 a 4, 5 a mas
Ciclo de vida familiar:	Jóvenes, mayores, casados, solteros, con hijos, sin hijos
Educación:	Primaria, secundaria, técnica, superior
Religión:	Católicos, protestantes, otros
Raza:	Hispano, asiático, negro, blanco
Generación:	Baby boom, generación X, generación Y, generación Z
Nacionalidad:	Alemán, estadounidense, francés, mexicano, nicaragüenses, hondureños, salvadoreños, costarricense, panameños, cubanos, españoles, ingleses, colombianos, holandese, suizos, otros.

### **Psicográfica**

Clase social: Clase trabajadora, clase media superior

### **Por comportamiento**

Beneficios: Comodidad de precios

Frecuencia de uso: El turista visita 2 veces por año la Finca El Jalacate

---

Fuente: Elaboración propia considerando libro de visitas de la Finca El Jalacate, matriz tomada de Kotler, (2011). *Marketing Turístico* (5.<sup>a</sup> ed.).

#### 6.1.4. Análisis y evaluación de la demanda

Para realizar el análisis de la demanda, se aplicaron entrevistas a 77 turistas seleccionadas al azar que visitaron la finca obteniendo los resultados siguientes:

Finca El Jalacate recibe visitas desde el 2004, la divulgación que utilizaba es de forma personal (boca a boca), por recomendación y reportajes televisivos o radiales elaborados sobre el escultor de finca El Jalacate de la reserva Tisey-La Estanzuela, llamando la atención de los turistas consiguiendo que el número de personas que vista el sitio aumente año con año, durante el periodo de 2004 a 2019 el sitio ha venido implementando mejoras para prestar servicios turísticos a los visitantes.

Los turistas que visitan la Finca provienen mayoritariamente de varios puntos de Nicaragua, así mismos extranjeros en minoría, durante la recopilación de información se realizó un conteo en los libros de registro de la finca para determinar el número de visitas en el sitio y las temporadas con mayor afluencia obteniendo los siguientes datos:

La Finca según estadísticas 2021 alcanzó 5,609 de visitas obteniendo un aumento comparado al año anterior.

6.2.Procedencia de los turistas

La figura 4 evidencia que 97% de afluencia de visitantes son procedencia nacional y el 3 % restante proviene del extranjero.

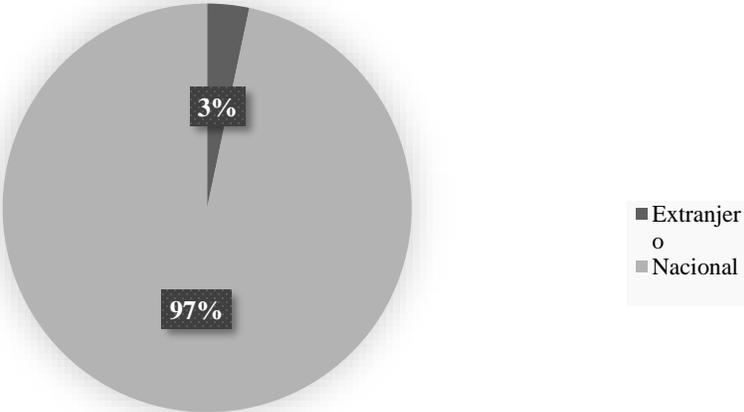


Figura 6. Procedencia de turistas nacionales y extranjeros del año 2021

### 6.2.1. Origen de turistas nacionales

La figura 6 muestra la procedencia de turistas nacionales del año base 2021 que visitaron el centro turístico, obteniendo el número de personas que visitan la finca por cada departamento del país. Sobresale Estelí y Managua con una visita de 1600 y 1336 turistas respectivamente, siendo este el principal nicho de mercado para el proyecto.

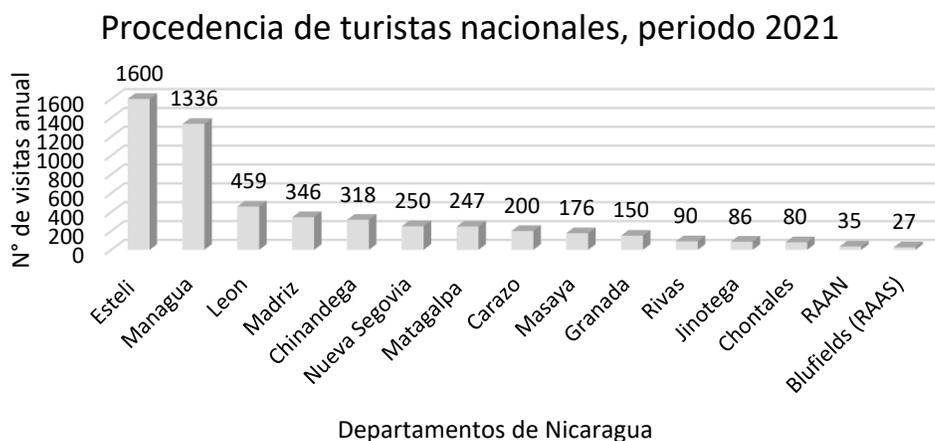


Figura. 7. Origen de turistas nacionales según departamento o ciudad.

### 6.2.2. Origen de turistas extranjeros.

En la figura 7 se identifican los países de origen de los turistas que visitan Finca El Jalacate, resultados obtenidos mediante el libro de registro de la Finca 2021, según registro los estadounidenses visitan la Finca por su valor turístico e histórico, brindándoles la información y el guiado el propietario de la finca quien se ha encargado de realizar diferentes esculturas en las rocas de la montaña.

### Procedencia de turistas extraenjeros, periodo 2021

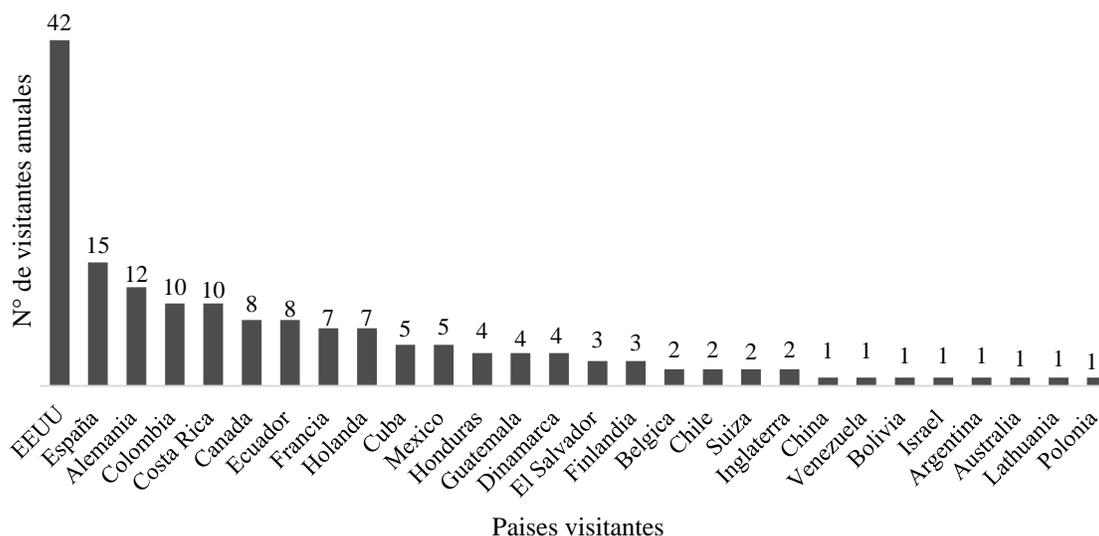


Figura. 8 Origen de turistas nacionales

#### 6.2.3. Periodicidad de visitas

De acuerdo con las entrevistas realizadas se determinó las frecuencias de visitas de los turistas a la finca, siendo este, el 71% de los entrevistados visitan la finca por primera vez, un 19% de los entrevistados visitan la finca 2 veces al año, el 8% la visita 3 veces al año y el 2% de los visitantes tomados al azar en este estudio la visita 1 vez al año, según la gráfica se visualiza la distribución de los datos.

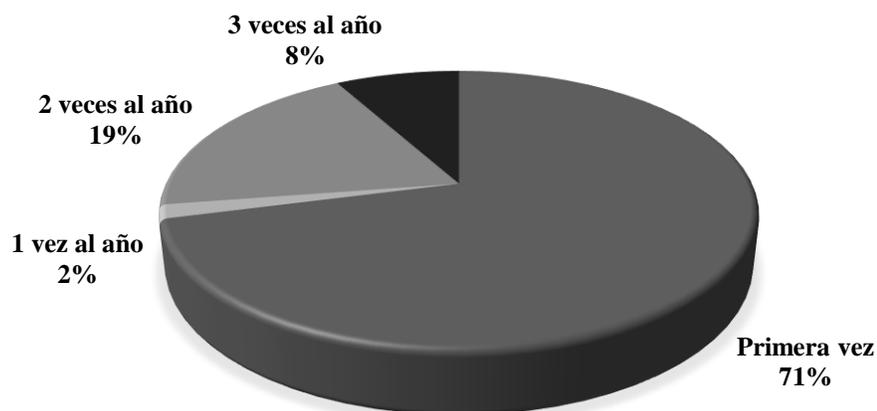


Figura. 9 Periodicidad de visitas

6.2.4. Nivel de satisfacción de los turistas

Se determinó la satisfacción del cliente según la calidad de la atención durante la estadía en la finca, se obtuvo el resultado siguiente, el 43% de los entrevistados expreso que la atención fue bien, el 31% atendidos muy bien, el 18% atendidos de forma excelente y el 8% calificaron la atención como regular.

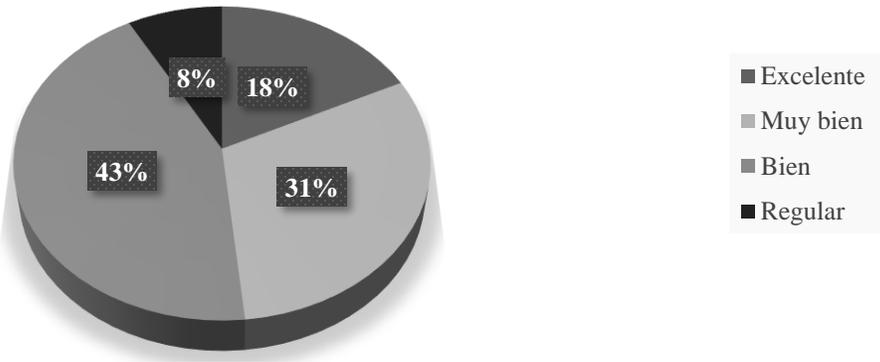


Figura. 10. Satisfacción al cliente

6.2.5. Perfil del turista extranjero por sexo

En la figura 10 se visualiza la distribución del sexo de los visitantes con un 60% son de visitas del sexo masculino y el otro 40% visitas del sexo femenino, identificando el segmento masculino para la finca, en términos de mercado merece mayor atención este segmento, y establecer estrategias para captar el segmento femenino.

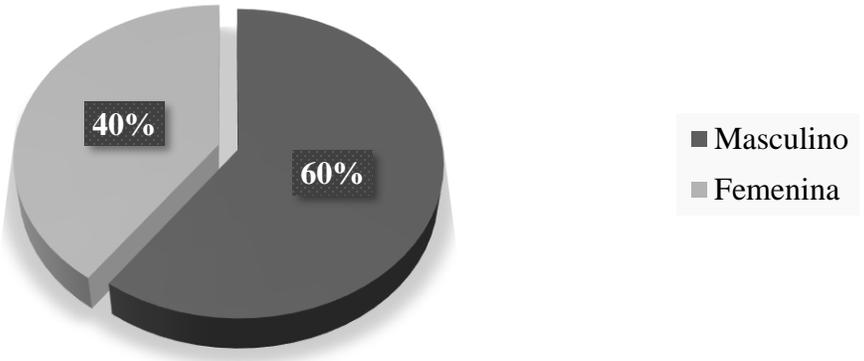


Figura. 11. Sexo de turistas extranjeros

### 6.2.6. Edad de turistas extranjeros

Los datos de las edades de los extranjeros oscilan entre los 20 años hasta 60 años. Identificados en la figura 11 las visitas mayoritariamente la realizan personas entre 40 a 49 años. Los países de procedencia de turistas extranjeros que visitaron la Finca durante su estadía en el país predominan Alemania, EE. UU, Inglaterra, Australia, Francia y México.

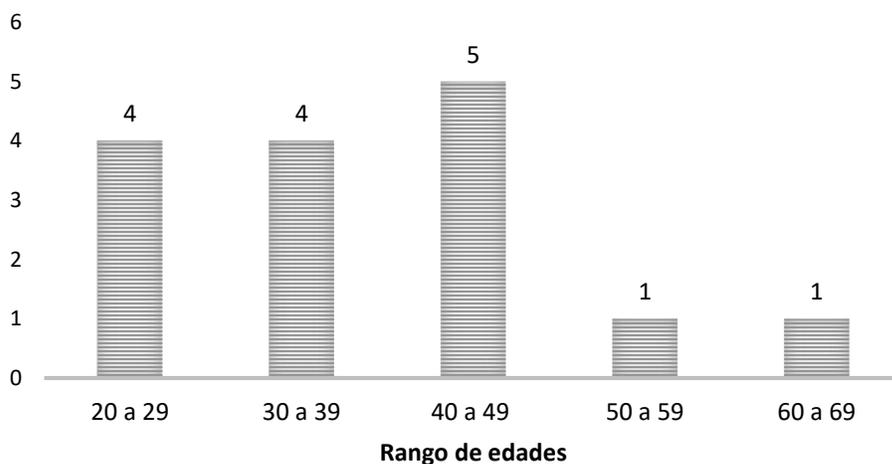


Figura. 12. Edades de turistas extranjeros

### 6.2.7. Gasto promedio considerado por los turistas

El gasto promedio considerado por los turistas por adquirir los servicios de alojamiento, alimentos y bebidas es de U\$16.67 dólares diario por persona, este análisis se obtuvo mediante los resultados de las entrevistas realizadas a los visitantes elegidos al azar.

### 6.2.8. Perfil de turistas nacional por sexo.

La figura 12 describe el sexo de los visitantes, con un 35% son de visitas del sexo masculino y el otro 65% visitas del sexo femenino siendo quienes más predominan en las visitas a la Finca.

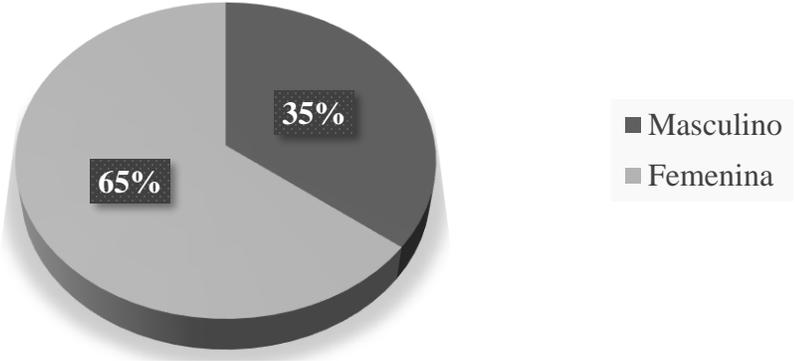


Figura. 13. Perfil de turista nacional por sexo

6.2.9. Edad de turistas nacionales.

Las edades de turistas nacionales que visitaron la Finca, se obtuvieron datos de las edades que oscilan entre los 16 años hasta 49 años. La edad promedio de los visitantes es de 26 años.

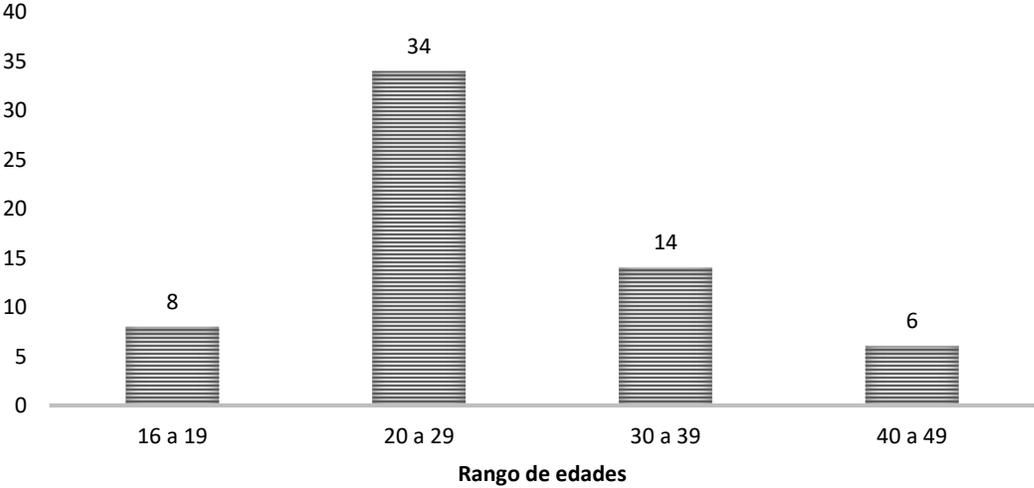


Figura. 14: Edad promedio de los turistas

### 6.2.10. Forma de viaje

Según el perfil de los turistas las actividades turísticas se realizan grupal o individual, se obtuvieron los siguientes datos en las entrevistas el 97% le gusta realizar turismo en compañía y el 3% opta por realizar turismo solo.

### 6.2.11. Actividades para realizar dentro de la Finca.

En la figura siguiente se identifican las actividades que los turistas prefieren realizar cuando hacen turismo, obteniendo un 45% realizan senderismo, el 13% optan por tomar fotografías al arte rupestre que la finca posee, un 27% prefieren caminar al aire libre, otro 4% optan por apreciar el paisaje que la finca posee y el paisaje de sus alrededores, un 4% eligen conocer la historia de las esculturas que se encuentran en la finca, el 5% eligen tener contacto con la naturaleza y el 2% prefieren relajarse en el sitio.

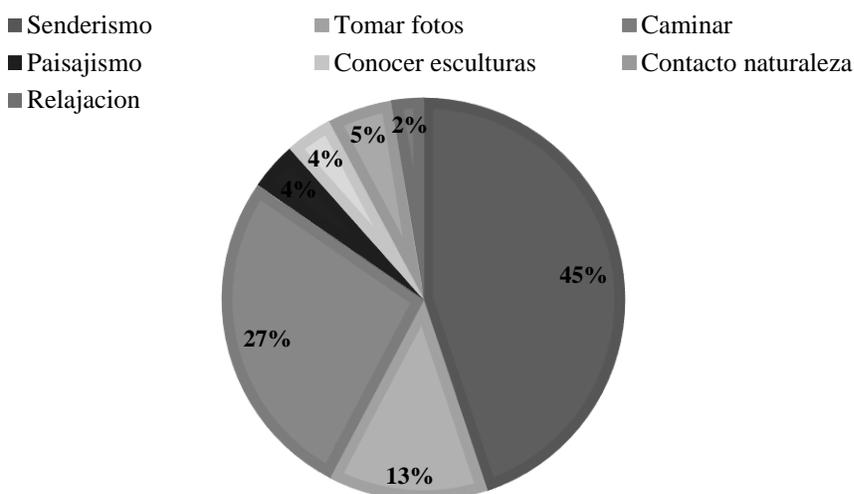


Figura. 15. Actividades para realizar dentro de la Finca.

### 6.2.12. Gasto promedio.

El gasto promedio estimado por los turistas por adquirir los servicios de alojamiento, alimentos y bebidas es de U\$23.03 dólares diario por persona, según análisis los resultados de entrevistas aplicadas a los visitantes elegidos al azar.

Del número de personas entrevistadas obtuvimos que un total de 63 personas de 73 entrevistadas desean contar con el servicio de hospedaje y alimentación.

#### 6.2.13. Servicios que desean contratar.

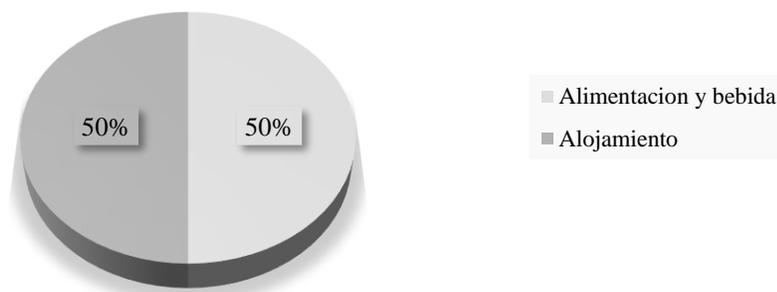


Figura. 16. Aceptación de los nuevos servicios

#### 6.2.14. Evolución de la demanda Turística

Para el análisis de la evolución de la demanda turística se identificó según el número de visitantes a la Finca EL Jalacate.

Cuadro 9. Evolución de demanda turística Finca El Jalacate.

<b>Año</b>	<b>Cantidad de visitantes</b>
2012	4200
2013	4535
2014	5028
2015	5870
2016	6768
2017	7263
2018	5875
2019	3873
2020	4535

Fuente: (Recopilación de registros de Finca El Jalacate.)

### 6.2.15. Proyección de la demanda turista

La proyección de la demanda se calculó por medio del método de regresión lineal utilizando como base 10 años de datos turísticos de registros en la Finca El Jalacate permitiendo tener una noción de cuanto será el crecimiento de los turistas en un periodo de 10 años

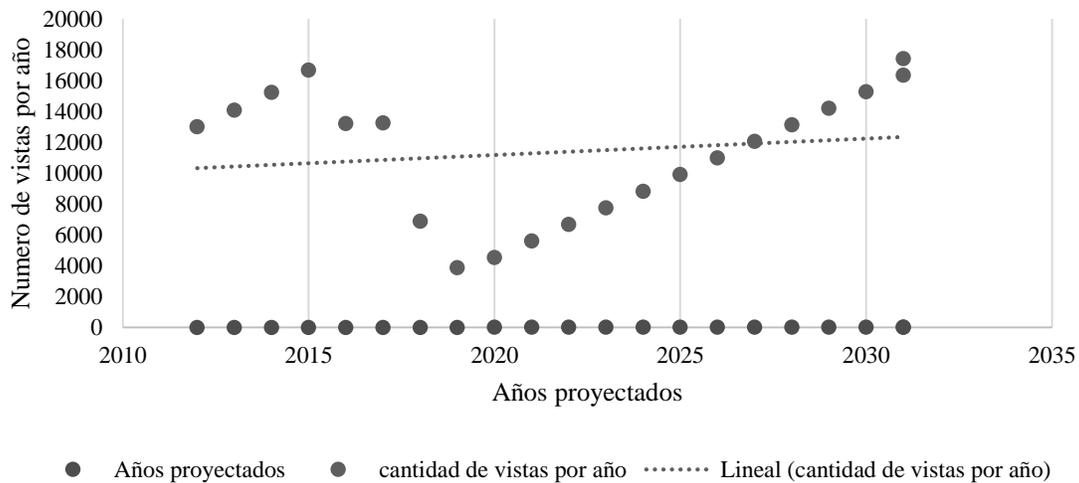


Figura. 17. Proyección del crecimiento de la demanda turística.

## 6.3. Análisis y evaluación de la oferta.

### 6.3.1. Oferta

Finca El Jalacate se encuentra ubicada en la comunidad la Almaciguera, para realizar el análisis de la oferta se tomó en cuenta la comunidad a Almaciguera y la Garnacha con ayuda de entrevistas dirigidas a propietarios de establecimientos logramos encontrar los datos siguientes:

La comunidad La Garnacha cuenta con 3 establecimientos para hospedajes y 1 establecimiento de alimentos y bebidas.

Cuadro 10. Oferta en la comunidad La Garnacha.

<b>Comunidad La Garnacha</b>		
<b>Hospedaje</b>		
<b>Nombres</b>	<b>Capacidad</b>	<b>Precio por persona U\$</b>
<b>Finca El Carrizo</b>	16 personas	10 a 20
<b>El Pájaro Carpintero Careto</b>	20 personas	10
<b>Cabañas de Los Duendes</b>	38 personas	20
<b>Alimentos y bebidas</b>		
<b>El Pájaro Carpintero Careto</b>	50 personas	2.23 a 5.02

La comunidad La Almaciguera cuenta con 1 establecimiento de hospedaje y 5 establecimientos de alimentos y bebidas.

Cuadro 11. Oferta en la comunidad La Almaciguera.

<b>Comunidad La Almaciguera</b>		
<b>Hospedaje</b>		
<b>Nombres</b>	<b>Capacidad</b>	<b>Precio por persona U\$</b>
<b>Eco posada-Tisey</b>	37 personas	2.8 a U\$ 20
<b>Alimentos y bebidas</b>		
<b>Eco posada-Tisey</b>	200 personas	3.35 a U\$ 7.00

<b>Las Brisas</b>	50 personas	3.07 a U\$ 6.14
<b>Los Robles</b>	20 personas	2.23 a U\$ 3.35
<b>La Estancia del Turista:</b>	100 personas	3.07 a U\$ 6.14
<b>La Casa del Yogurt</b>	28 personas	3.35 a U\$ 6.14

### 6.3.2. Evolución de la oferta en un periodo de 10 años

Para el análisis de la evolución de la oferta turística se revisaron registros estadísticos de los últimos 9 años de INTUR de capacidad de turistas y número de establecimiento que ofrece el departamento de Estelí.

El promedio de crecimiento es de un 6. % en la cantidad de establecimientos que ofrece Estelí en el periodo de 9 años.

Cuadro 12. Evolución estadística de la oferta turística de alojamiento Estelí

<b>Año</b>	<b>Nº</b>	<b>Cantidad de establecimiento</b>	<b>Capacidad de alojamiento</b>
2012	1	48	1003
2013	2	50	1139
2014	3	55	1260
2015	4	57	1231
2016	5	66	1,277
2017	6	71	1481
2018	7	73	1603

2019	8	66	1491
2020	9	65	1402

Fuente: (INTUR, 2020, p.47)

## 6.4. Balance de oferta y demanda

### 6.4.1. Análisis de oferta y demanda.

El análisis de Oferta y demanda permite tener una idea sobre la demanda y oferta a futuro este dará como resultado la demanda insatisfecha a futuro que permitirá ver la participación del proyecto a futuro

Se llama demanda insatisfecha a la cantidad de bienes o servicios que probablemente el mercado consuma en los siguientes años, es decir, mide el probable desequilibrio entre oferta y demanda (demanda mayor que la oferta).

Cuadro 13. Balance de oferta y demanda de Estelí

Años	Oferta	Demanda	Déficit
2020	1402	383979	-382,577
2021	1610	406649	-405,039
2022	1669	429319	-427650
2023	1727	451989	-450,203
2024	1786	474659	-472,873
2025	1845	497329	-495,484
2026	1904	519999	-518,095
2027	1963	542669	-540,706

2028	2021	565339	-563,318
2029	2080	588009	-585929
2030	2139	610679	-608,540
2031	2198	633349	-631,151
2032	2257	656019	-653762

Fuente: Recopilado de registros de visitas en Finca El Jalacate. Elaboración propia

#### 6.4.2. Proyección de la capacidad de alojamiento.

Proyección del aumento de la demanda según datos de (INTUR, 2020, p.47). El proyecto satisface la demanda en hospedaje se lograría satisfacer una demanda de 1,095 por año tomando en cuenta solo fines de semana y diario un total de 3285.

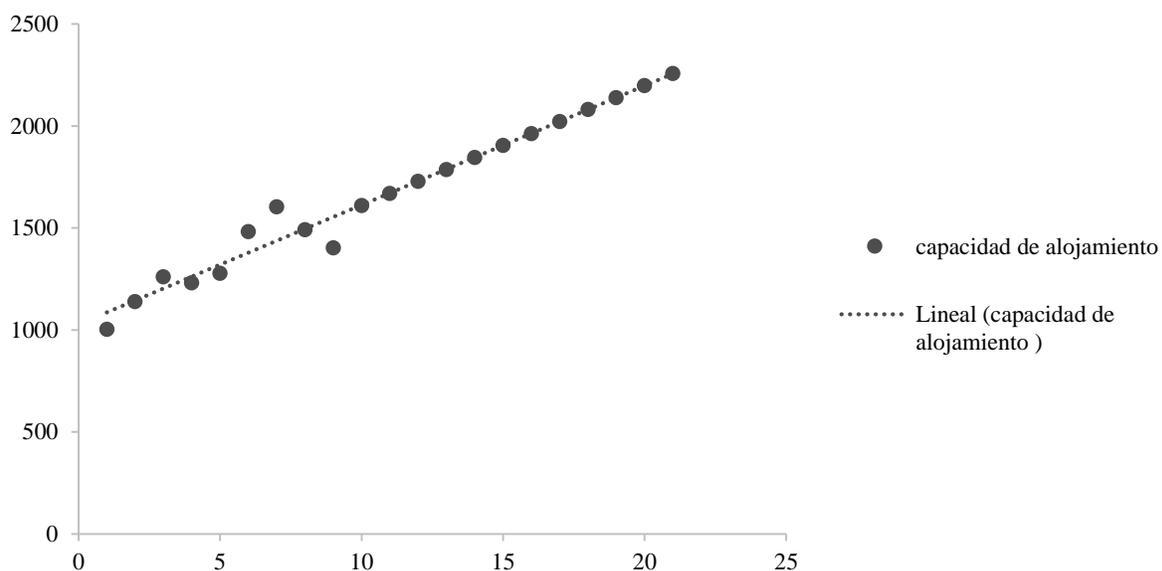


Figura. 18. Proyección de la capacidad de alojamiento

#### 6.5. Análisis de los precios

A comparación a la oferta existente en los negocios turísticos de la reserva Tisey-La Estanzuela, se tomó en cuenta la Garnacha y la Almaciguera para realizar el análisis de los precios que están ofertando actualmente en los servicios de alojamiento, alimentos y bebidas.

Cuadro 14. Análisis de precios de alimento en las comunidades La Garnacha y Almaciguera.

Precios de servicio de alimentos y bebidas	Muestra					
	La Casa del Yogur	La estancia del turista	El pájaro carpintero careto	Las Brisas	Eco Posada Tisey	Los Robles
Desayuno	\$ 3.35	\$ 3.07	\$ 2.23	\$ 3.07	\$ 3.35	\$ 2.23
Almuerzo	\$ 6.14	\$ 6.14	\$ 5.02	\$ 6.14	\$ 7.00	\$ 3.35
Cena	\$ 3.07	\$ 3.07	\$ 2.23	\$ 3.07	\$ 3.35	\$ 2.23

Cuadro 15. Análisis de precio de alojamiento comunidades Almaciguera, y Garnacha

Precios de servicio de alojamiento	Muestra			
	Finca el Carrizo	El pájaro carpintero careto	Cabaña los Duendes	Eco posada Tisey
Cabañas	U\$ 10 a 20	U\$ 10	U\$ 20	U\$ 20
Cuartos grupales	-	-	-	U\$ 2.8

## 6.6. Análisis de la comercialización

Los canales para la distribución serán de los servicios turísticos son el tour operadoras locales y externas, a continuación, se mencionan los nombres de las operadoras de servicios turísticos que hacen mayor presencia en la zona:

- ElioTour
- NomadasTour
- Sombreo Viajero
- NicasDTours
- Transporte Dávila & Tours

Los canales de comunicación de los servicios turísticos serán los siguientes:

Cuadro 16. Canales de publicidad

<b>Concepto</b>	<b>Descripción</b>
Redes sociales	Se promocionarán los servicios en la página de Facebook e Instagram que la finca posee, construyendo relaciones importantes con los clientes potenciales
Página web	Nos permitirá ofertar los servicios turísticos generando confianza en ellos y facilitar que los clientes lleguen a visitar la finca y con suman los servicios ofertados
Calcomanías	Se entregarán 200 calcomanías a los visitantes con un tamaño de 8cm x 10 cm
Posters publicitarios	Se colocarán 3 posters en la cotran norte y sur de la ciudad de Estelí con un largo de 1 Mtro. x 5

## 6.7. Promoción

### 6.7.1. Estrategias de promoción

La estrategia principal de promoción para el nuevo servicio que ofrece Jalacate será por los medios de redes sociales como Facebook, Instagram, TripAdvisor.

Cuadro 17: Programa de publicidad

<b>Medio de comunicación</b>	<b>Frecuencia de Publicación</b>	<b>Observaciones</b>
Facebook	6:00 am 8:00 am 6 am 8 pm	Los horarios son establecidos debido a la frecuencia de uso de las redes sociales según estadísticas.
Instagram	6 a 8 am 6a 8 pm	Instagram está vista como una nueva herramienta que día tiene más apogeo en la promoción de nuevos productos
TripAdvisor	Actualizar información mensualmente	Esta es una aplicación donde turistas nacionales o internacionales pueden conocer de sitios turísticos.

Cuadro 18: Plan de publicidad fija.

<b>Tipo de publicidad</b>	<b>Tamaño</b>	<b>Cantidad Unidades</b>	<b>Costo</b>	<b>Observación</b>
Calcomanías	8cm x 10 cm	200	1 calcomanía 5 córdoba  200 *0.14\$= 28\$	Esta se entregará a los visitantes.
Posters publicitarios	1 mt x 5 largo	3	_____	Se colocarán en cotran de buses.

#### 6.7.2. Promociones de ventas

- Por el pago de una noche en las cabañas se obsequiarán las entradas a la finca.
- Se realizará sorteos de entradas gratis a la reserva mediante actividades de Facebook esta consistirá en postear una foto de algún destino y la que obtenga mayor like, será la ganadora.
- Por el pago de entradas mayor de 15 persona, se realizará un descuento del 10%.

#### 6.7.3. Fuerza de venta.

Para lograr el mejoramiento en Finca El Jalacate se propone la contratación fija de personal capacitado como:

- 1 administrador
- 1 licenciado. Marketing y Publicidad
- 1 recepcionista (atención al cliente y cajero)
- 1 guía turístico
- 2 áreas verdes
- 1 mucama
- 1 cocinera
- 1 ayudante de cocina
- 1 mesero

Para complementar la atención en los servicios ofertados se realizará la contratación por temporadas, para desempeñar las siguientes funciones:

- 1 asesor legal
- 1 meseros
- 1 ayudante de cocina

#### 6.7.4. Capacitación

En la actualidad Finca El Jalacate no paga impuestos establecidos, porque no cuenta con las licencias correspondiente.

Para obtener las capacitaciones se deberá pagar el 2% de impuestos ya establecidos. Según la ley creadora del turismo tienen beneficios como capacitaciones, orientación y promoción turística.

Los temas para capacitar serían los siguientes:

- Orientación de medios Audio visuales y redes Sociales
- Atención al cliente
- Bar y restaurante
- Montaje de eventos

Cuadro 19: Objetivos según estrategias de capacitación

<b>Estrategia</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Metas</b>	<b>Actividades/Tareas</b>	<b>Acciones</b>
<b>Formación de capacidades humanas</b>	Desarrollar competencias en el personal de Finca El Jalacate para la mejora de la oferta de los servicios turísticos.	Incrementar el flujo de visitantes en un 10% anualmente	Orientación de medios Audio visuales y redes Sociales: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño y administración de página web</li> <li>• Creación de contenido</li> </ul> Atención al cliente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingles comunicativo</li> <li>• Uso adecuado de Office</li> <li>•</li> </ul> Bar y restaurante: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Montaje de platillos y bebidas</li> <li>• Higiene en la preparación de alimentos y bebidas</li> </ul> Montaje de eventos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de presupuesto</li> <li>• Decoración</li> </ul>	Realizar talleres de capacitación con alianzas al INATEC

#### 6.7.5. Estrategia de precios.

La estrategia del precio estará compuesta por la estructura de costos de los platillos y del servicio de hospedaje, análisis de los preciosos competitivos y el perfil de nuestros consumidores para este se utilizará una estrategia de penetración con el fin de ofrecer un

producto más accesible a diferencia de los que ya ofrecen los competidores, Se tomara en cuenta la disposición de pago de los consumidores y el margen de ganancia permitiendo recuperar los costos de operación y ofrecer un servicio con buena atención y calidad.

## VII. ESTUDIO Y ANÁLISIS TÉCNICO

### 7.1. Tamaño de proyecto

- Servicio de hospedaje: el tamaño potencial del proyecto es de 3, 285 cantidad de turista que deciden pernoctar.

Capacidad de sistema: tendrá una capacidad de atención de 1,095 personas por año tomando en cuenta solo los fines de semana de adquisición de servicio

Capacidad del diseño: en total las cabañas tienen una capacidad de 9 personas en total contando con las siguientes dimensiones: cabaña 1: 4 x4 metros, Cabaña 2: 4x4 metros Cabaña 3 :4x5 metros, Cabaña 4: 3x 3 metros.

- Servicio de alimentación: el tamaño de potencial del servicio es de 5,609 personas que es número de visitantes que obtiene

Capacidad del diseño: el diseño del comedor tiene una capacidad de 36 personas al mismo tiempo.

Capacidad del sistema: Finca El Jalacate lograra atender un total de 380 personas en un día con un estimado de proceso de compra y salida de 45 minutos.

### 7.2. Localización del proyecto

#### 7.2.1. Macro localización

El departamento de Estelí se encuentra ubicado en 147Km de la capital Managua, cuenta con una extensión territorial de 2229.69km<sup>2</sup>, y este se encuentra conformado por seis municipios que son: San Nicolas de Oriente, Condega, San Juan de Limay, La Trinidad, Estelí, Pueblo Nuevo, “en la cabecera departamental cuenta 120,014 personas con un promedio de 4.5 habitantes por vivienda” (BCN, 2020.).

Sus límites geográficos son los siguientes:

- Norte: Madrid
- Sur: León y Matagalpa
- Este: Jinotega

- Oeste: León y Chinandega

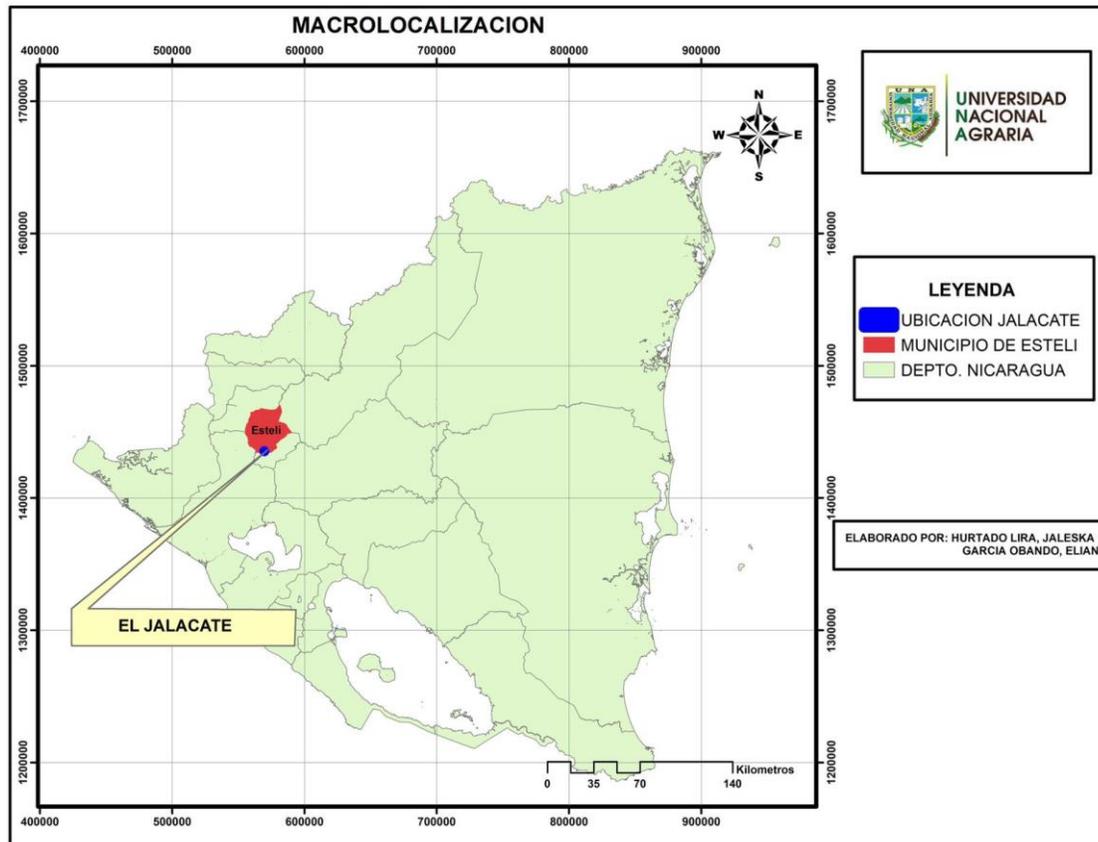


Figura. 19. Macro localización

### 7.2.2. Micro localización

Según E, Gutiérrez. (comunicación personal, 24 de octubre, 2020). “Finca El Jalacate se encuentra ubicada en la comunidad la Almaciguera a 13 km de la cabecera departamental Estelí, el centro turístico cuenta con 3 manzanas de tierra (21 mil metros cuadrados), con una altura de 1,350 msnm, su clima varía entre 22 a 9 grados centígrados, con tipo de suelo pedregoso”.

Según J, Suarez. (comunicación personal, 20 de septiembre, 2021) “la comunidad La Almaciguera se encuentra conformada por 69 casa con un promedio de habitantes de 3 personas por casa teniendo una población total de 176 personas”.

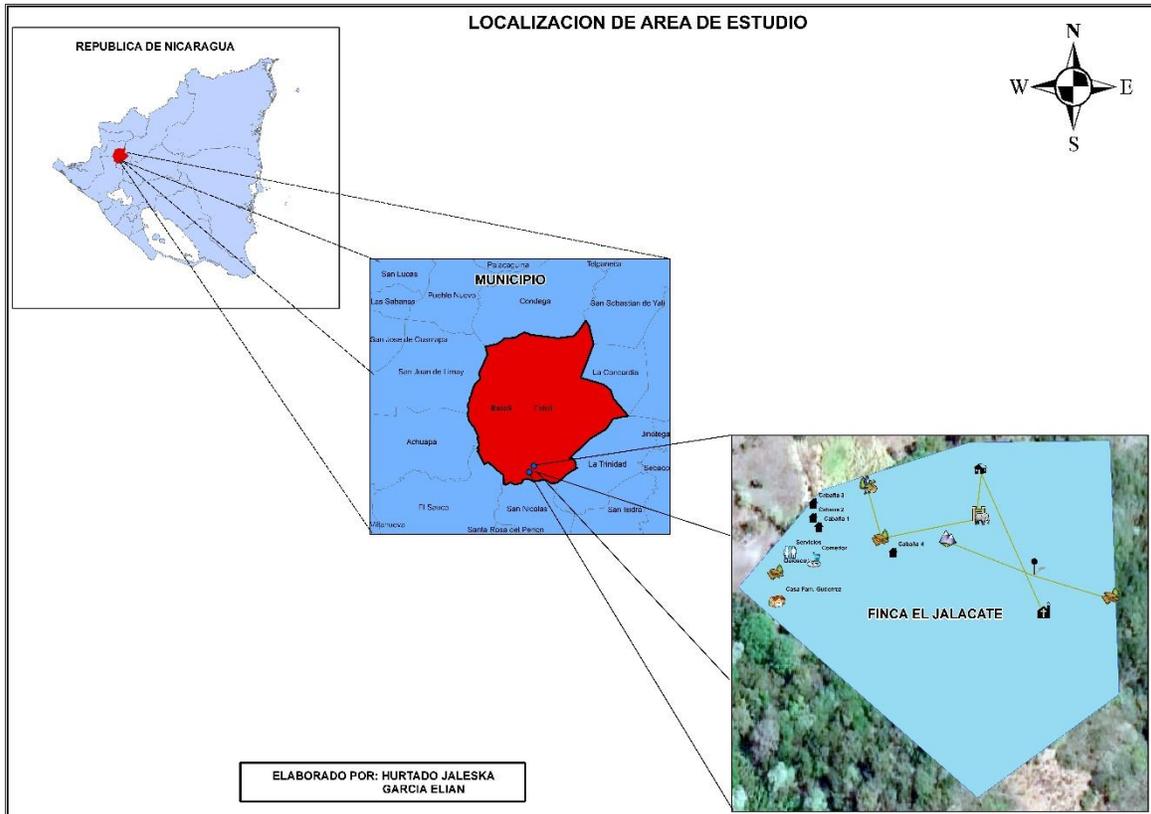


Figura. 20 .Micro localización

#### 7.2.2.1.Suelo

Los suelos de la Reserva natural El Tisey-La Estanzuela están, por lo general, bien drenados, y presentan texturas entre franco-arcillosa y arcillosa. En el territorio donde encontramos las zonas más accidentadas, la fertilidad del suelo no es muy buena, variando entre baja y moderada. Posiblemente debido a gran número de piedras que presentan, tanto en la superficie como en el perfil. Las rocas que encontramos en el área se pueden dividir en rocas básicas, ácidas y aluviales, y detritos de estos en los valles. Cornide J., Ametller M., Ruiz L., y Andreu L. (2008).

#### 7.2.2.2. Hidrografía

La red hídrica de precipitación hidrológica (AP) se clasifica en tres zonas hidrográficas: la vertiente del Pacífico, la vertiente Atlántica y la Cuenca Lacustre (Lago Managua) conectada con el Océano Atlántico por medio del Río San Juan. Esta red está dominada por el río Estelí, que drena hacia la vertiente del Atlántico. El Río Estelí nace a una altura de 840 msnm, y tiene una longitud de 93km. En el trayecto de dicho río, desembocan

en él, los Ríos Estanzuela, La Sirena, El Tular y una serie de quebradas. Este río, tras recorrer 6km por la ciudad de Estelí, acaba desembocando en el Río Coco. Cornide J., Ametller M., Ruiz L., y Andreu L. (2008).

#### 7.2.2.3. Clima

El clima del área se define dentro de la zona más templada de Nicaragua, con temperaturas promedio anuales menores a 24°C y precipitaciones anuales que oscilan entre los 1.000 y 1.200mm en la parte sur de la meseta hasta los 1.800mm. Cornide J., Ametller M., Ruiz L., y Andreu L. (2008).

#### 7.2.2.4. Servicios básicos.

El centro turístico no cuenta con abastecimiento de servicios básicos:

##### a) Agua

El agua la obtienen a través de mangueras que llega desde las montañas (verano), en el invierno la obtienen a través de las lluvias, esta es almacenada en barriles para el uso cotidiano.

##### b) Electricidad

Para el abastecimiento de los servicios básicos utilizan baterías (Rayovac) para radios y lámparas de mano.

##### c) Señalización

La Finca carece de señalización que dificulta el desplazamiento de los turistas, lo que ocasiona que el turista se extravié y tenga que preguntar a pobladores aledaños por la ubicación.

##### d) Comunicación

En la reserva la señal con mejor cobertura es de la telefonía claro, el sitio no cuenta con servicio de internet ni teléfono fijo.

e) Salud

El centro de salud más cercano se encuentra en San Nicolás a una distancia de 9 kilómetros de la Finca El Jalacate.

El proyecto tiene como propósito seleccionar la comunidad y lugar exacto para desarrollar el proyecto turístico, siendo este el sitio que permite cumplir con los objetivos planteados, toando en cuenta los siguientes factores: climatológicos, servicios públicos, economía, mercado, estudios ambientales y sociales, abastecimiento de materia prima y mano de obra calificada.

7.2.2.5. Análisis FODA.

El análisis FODA es una herramienta que aplicamos con el objetivo de analizar la situación actual de finca El Jalacate, para diseñar propuesta según las necesidades encontradas.

Cuadro 20. Análisis FODA.

<b>FODA</b>	
<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sitio con el potencial turístico e histórico</li><li>• Conservación de la flora y la fauna</li><li>• Se encuentra en el área protegida de la reserva</li><li>• Es visitada por turistas nacionales y extranjeros</li><li>• Precios cómodos</li><li>• Buena atención</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servicios de agua potable y electricidad no disponible</li><li>• Accesibilidad para llegar hasta la finca</li><li>• Poca rotulación en los senderos y caminos</li><li>• Poca promoción digital y física</li><li>• Servicio de alojamiento, no disponibles</li><li>• Equipamiento turístico</li><li>• No contar con licencias del INTUR, MINSA, etc.</li></ul>
<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Implementación de nuevos servicios y actividades turísticos</li><li>• Posicionarse en el mercado turístico</li><li>• Dar a conocer el centro turístico en mercado nacional e internacional por su historia y sus atractivos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Condiciones climatológicas perjudiciales</li><li>• Idiomas de extranjeros</li><li>• Superación por la competencia</li><li>• Deterioro de las esculturas</li><li>• Contaminación del medio ambiente</li><li>• Escasez de la fauna predominante en la zona</li></ul>

- 
- Obtener reconocimientos por instituciones turísticas
  - Realizar convenios con tour operadoras
  - Establecer convenios con instituciones públicas y privadas
  - Promoción en diversos medios de comunicación
- 

Fuente: Elaboración propia.

### **7.3. Definición y análisis del proceso**

#### 7.3.1. Definición de los servicios que generara el proyecto

##### a) Producto principal el sendero

Finca El Jalacate ofrece la actividad de senderismo, un recorrido donde se puede observar más de 2,000 dibujos tallados en la roca de la montaña en ellos se puede encontrar historia nicaragüense, flora, fauna, imágenes de los indígenas, incas, mayas y faraones. El recorrido se puede realizar en 40 minutos, en el sendero también se puede observar los animales que más predominan en la zona (ardillas, guatusas), árboles frutales y maderable.

##### b) Nuevos servicios que se ofertaran en Finca El Jalacate.

Alojamiento: se habilitarán 4 cabañas con capacidad de hospedar a 9 personas al mismo tiempo, que estarán acondicionadas de la siguiente manera:

- Camas unipersonales de madera
- Mesa de noche
- Lampara de noche
- Mosquiteros
- Artículos de higiene personal
- Lampara de mano
- Ventilador

Alimentación y Bebida: se oferta platillos tradicionales de la zona, con algunos productos cosechados en la finca y sus alrededores, para ofrecer este servicio se habilitará la cocina con todos sus utensilios, el comedor con mesas y sus sillas, decorado con plantas ornamentales, variedades de orquídeas, etc.

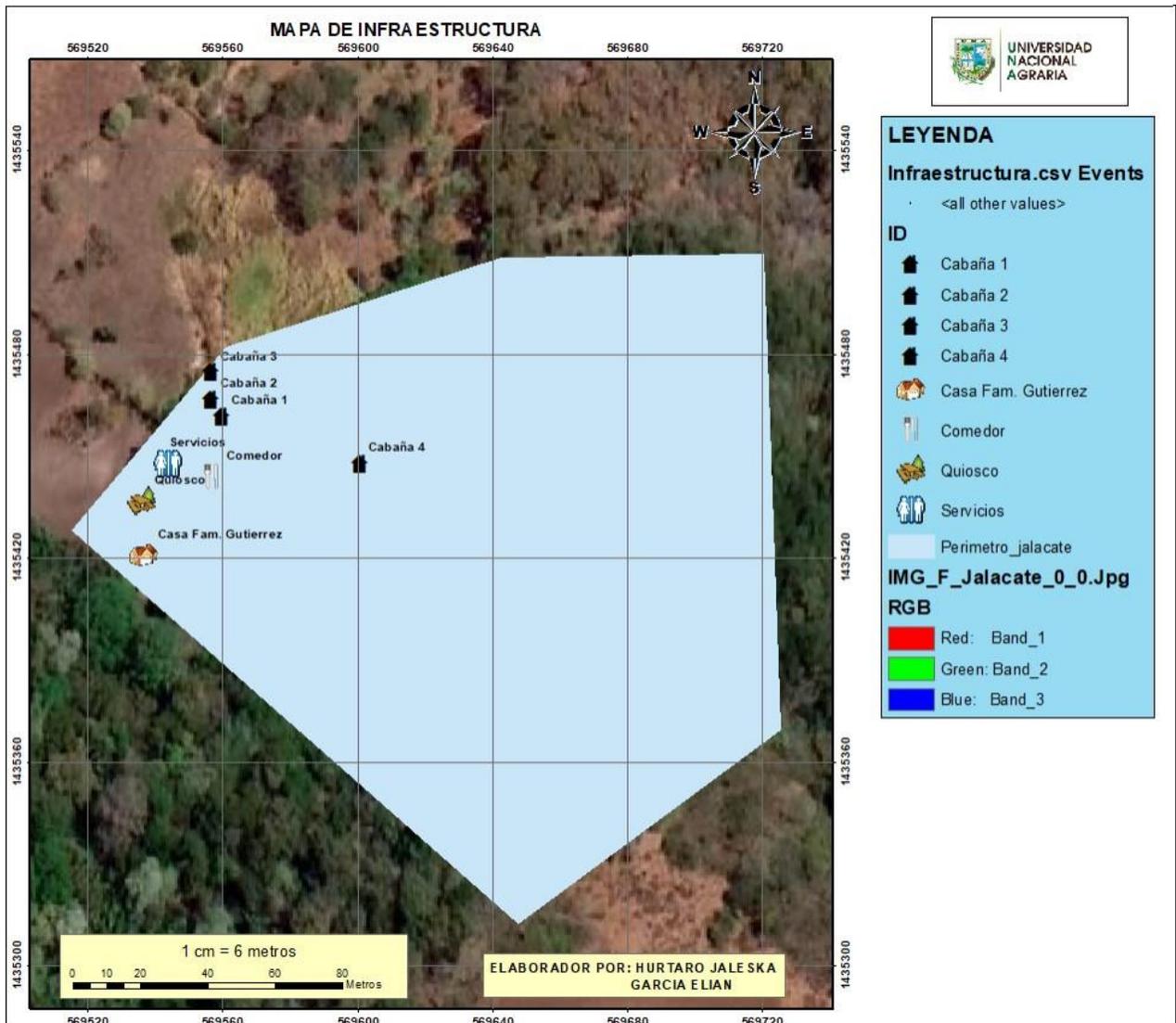


Figura. 21. Infraestructura de servicios turísticos

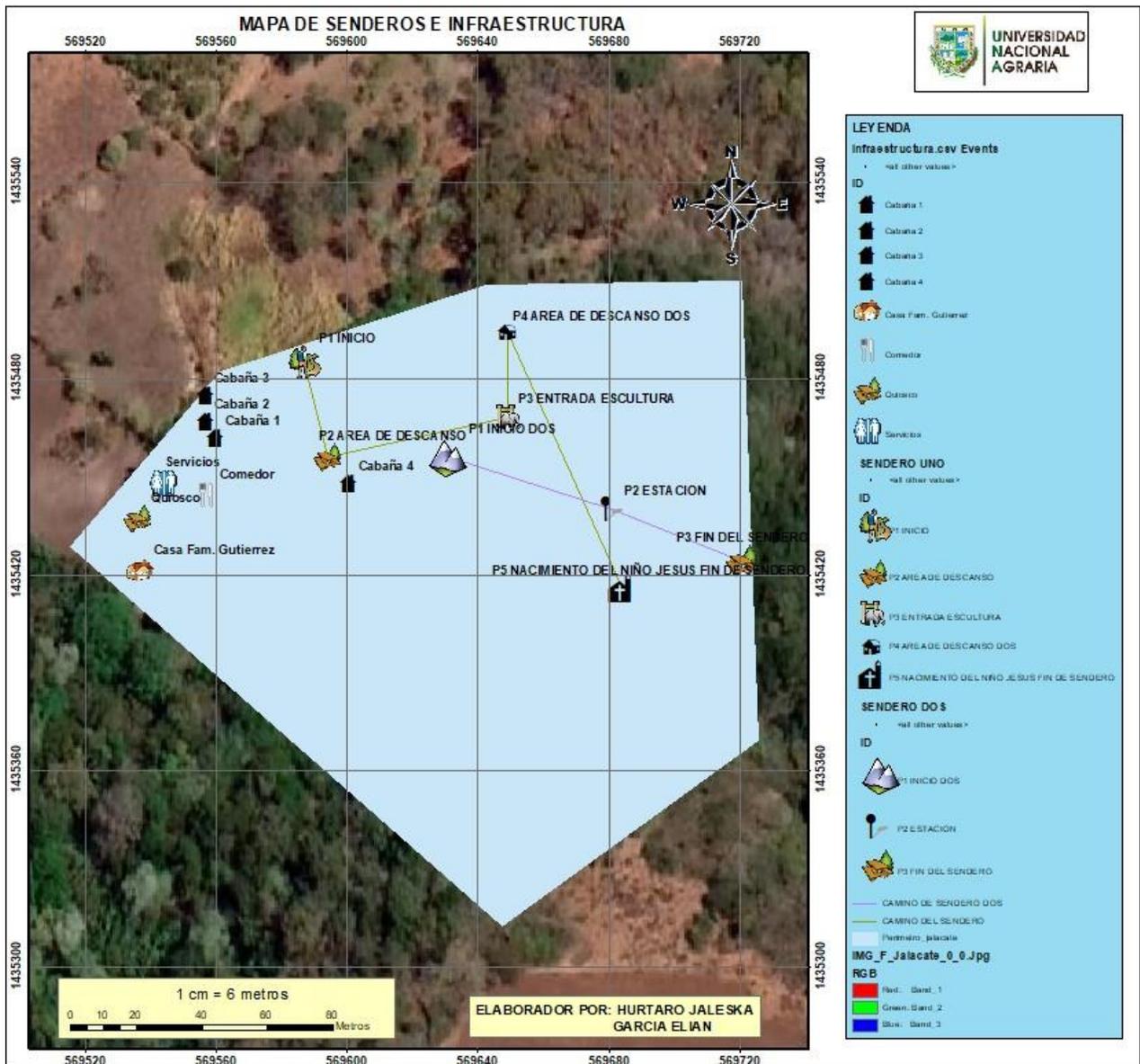


Figura. 22 .Infraestructura de servicios turísticos

### 7.3.2. Características del menú que se ofrecerá

Desde la perspectiva de control de alimentos y bebidas, la recta estándar son guías que indican la materia prima a utilizar, las cantidades requeridas y porción del insumo.

En el cuadro N °15 se observará las unidades de medidas que se utilizarán para calcular las porciones y posteriormente calcular los costos de producción, obtendremos un control de la materia prima necesaria para la realización de los platillos, permitirá la elaboración del inventario en cocina.

Cuadro 21. Unidades de medidas utilizadas

<b>Masa (peso)</b>	
1 kilogramo (kg)= 100 gramos (g)	1kg equivale a 2,204 libras
1libra (lb)= 16 onzas (oz)= 454 gramos	1 gramo equivale 35 onzas

A continuación, se presentarán algunas de las recetas de platillos que serán ofertados para el desayuno, almuerzo y cena.

Cuadro 22. Receta para elaboración de desayuno

<b>Receta estándar desayuno nicaragüense</b>		
Nombre Gallopinto con huevo de venta: Comedor	Fecha: 19/02/2022	Porciones: 1
Productos: desayuno nica		
Ingredientes	Cantidad	
Arroz	113.25 gr	
Frijoles	50 gr	
Aceite	50 ml	
Plátano	1 ud	
Huevos	2 ud	
Queso	20 gr	
Montaje: Ver fotografía	Vajilla: Plato de vidrio redondo plano 30 de cm	Equipo y utensilio: básico de cocina

---

Observaciones: el desayuno nica debe prepararse y servirse inmediatamente debido a que incluye alimentos que pierden textura y sabor al estar expuestos a tiempos prolongados de su consumo.

A igual manera los alimentos serán preparados al gusto de los consumidores pudiendo agregar otros productos a su platillo. También acompañados por productos cosechados en distintas temporadas.

---

Cuadro 23. Receta para la elaboración de almuerzo

---

**Receta estándar almuerzo nicaragüense**

---

Nombre de la receta: Pollo Asado      Fecha: 19/02/2022      Porciones: 1

Asado      venta: Comedor

Productos: almuerzo nica

Ingredientes      Cantidad      Fotografía

Arroz      113.25 gr

Frijoles      40 gr

Chiltoma      1 ud

Cebolla      1 ud

Aceite      50 ml

Tortilla      2 ud

Pollo      120 gr

Tomate      2 ud



Montaje: Ver fotografía

Equipo y utensilio: Vajilla:

Plato de vidrio redondo plano 30 de cm

básico de cocina

Observaciones: el platillo se servirá previamente sea preparado, también ofreceremos asados de cerdo, res y sopas caseras.

---

---

A igual manera los alimentos serán preparados al gusto de los consumidores pudiendo agregar otros productos a su platillo. También acompañados por productos cosechados en distintas temporadas.

---

Cuadro 24. Receta para la elaboración de cena

---

**Receta estándar de cena nicaragüense**

---

Nombre del punto de venta: Fecha: 19/02/2022

Porciones:1

Comedor

Productos: cena (pasta)

Ingredientes	Cantidad	Fotografía
--------------	----------	------------

Spaghetti	150 gr
-----------	--------

Cebolla	1 ud
---------	------

Tomate	7 ud
--------	------

Aceite	30 gr
--------	-------

Especias	20 gr
----------	-------

Queso rallado	50 gr
---------------	-------



Montaje: Ver fotografía

Vajilla: Plato de vidrio redondo plano 30 de cm  
Equipo y utensilio: básico de cocina

Observaciones: el platillo será servido al instante sea preparado, a igual manera se ofrecerán platillos variados que pueden ser preparados al gusto del consumidor

---

A igual manera los alimentos serán preparados al gusto de los consumidores pudiendo agregar otros productos a su platillo. También acompañados por productos cosechados en distintas temporadas.

### 7.3.3. Definición de horas para servir alimentos y bebidas

Cuadro 25. Itinerario para servir alimentos y bebidas

Hora	Actividad	Encargado
07:30 am a 08:30 am.	Desayuno	Elsa Gutiérrez
12:00 pm a 01:00 pm	Almuerzo	Elsa Gutiérrez
05:00 pm a 06:00 pm	Cena	Elsa Gutiérrez

### 7.4. Flujogramas de procesos

En base a los análisis realizados en Finca El Jalacate se realizaron 3 flujogramas de procesos para brindar servicio de alojamiento, alimentos y bebidas, así mismo el proceso para realizar la actividad de senderismo. Las figuras siguientes presentan los pasos a seguir para brindar el servicio a los clientes que soliciten el servicio antes mencionado.

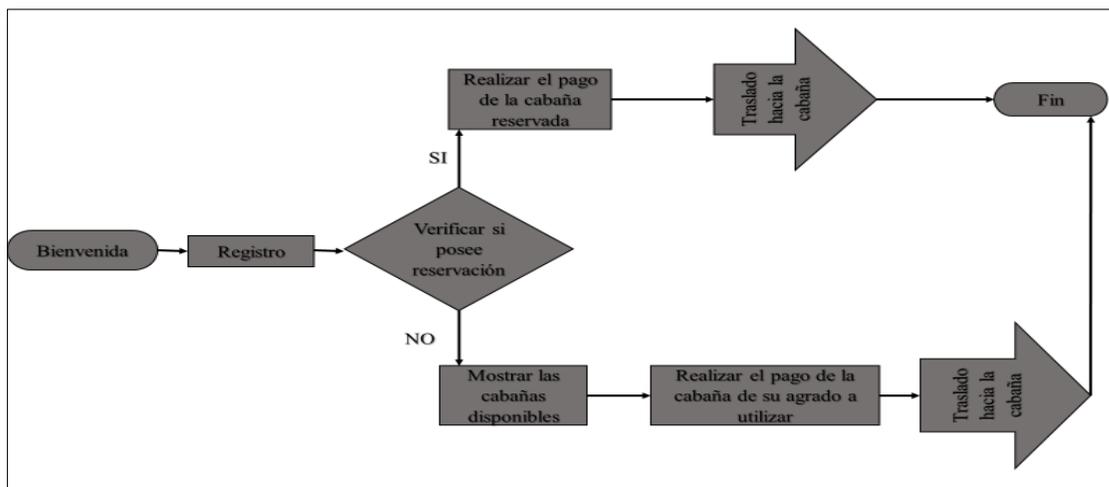


Figura. 23. Flujogramas de procesos

Diseño de flujograma de procesos para brindar el servicio de alimentos y bebidas en Finca El Jalacate

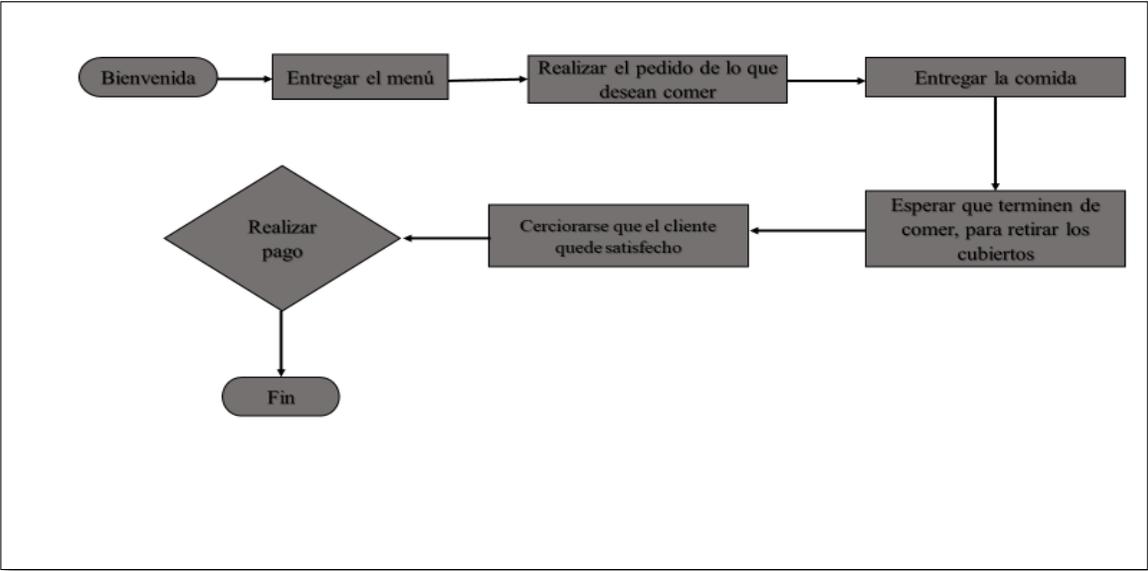


Figura. 24 Flujograma de procesos para brindar el servicio de alimentos y bebidas en Finca El Jalacate

Flujograma de proceso para realizar la actividad de senderismos en Finca el Jalacate.

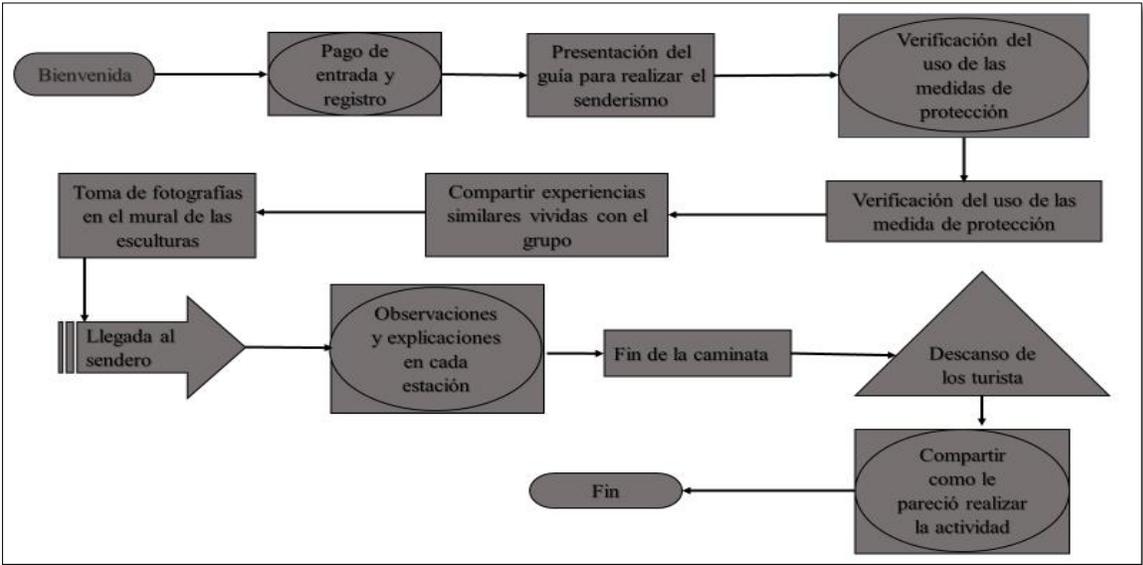


Figura. 25. Flujograma de proceso para realizar la actividad de senderismos en Finca el Jalacate

## 7.5. Ingeniería del proyecto

### 7.5.1. Propuesta de construcción de baño seco para las cabañas

Para brindar el servicio de alojamiento es necesario realizar mejoras en las cabañas y construir baños para prestar un mejor servicio y comodidad en los huéspedes. Tomando en cuenta que la finca se encuentra en un área protegida no cuentan con servicio de agua se propone la construcción de los baños ecológicos secos estos evitan la contaminación de suelos por medio de un sistema que permite separa las aguas amarillas (heces, orines) y aguas grises (grasa, jabón) evitando que estas entren en contacto con el suelo y que posteriormente pueda ser preparada como compostajes que puede ser utilizado en los jardines.

Se realizarán un total de tres baños debidos que una de las cabañas ya cuenta con un baño en su interior.

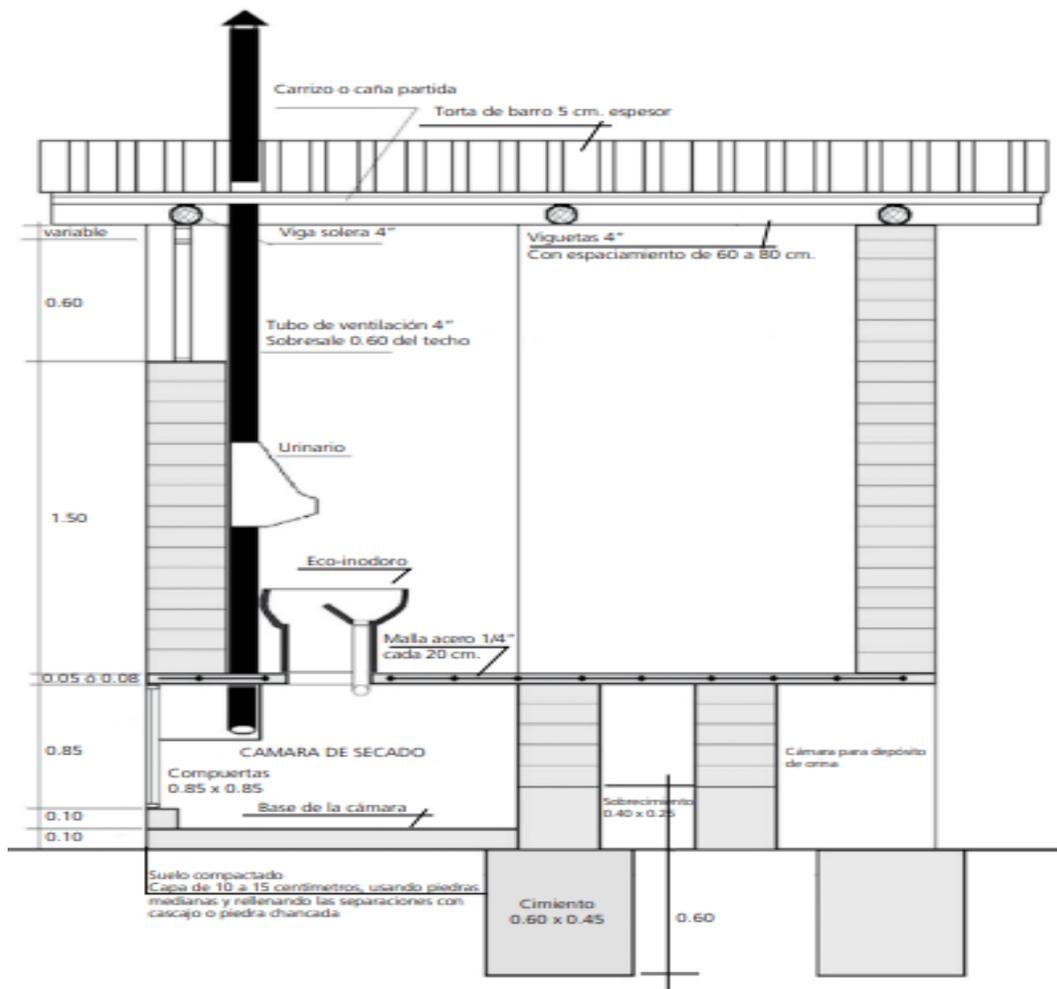


Figura. 26. Propuesta de construcción de baño seco para las cabañas

Fuente: (Manual de construcción de baño ecológico seco, p.46)

### 7.5.2. Equipos y herramientas.

A continuación, se presenta los equipos y herramientas necesarios para equipar una oficina de Finca El Jalacate.

Cuadro 26. Equipos y herramientas de oficina

<b>Equipos y herramientas</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio U\$</b>	<b>Totales U\$</b>
Computadora de escritorio	1	1,000	1,000
Tablet	1	300	300
Escritorio	1	100	100
Sillas para escritorio	3	100	300
Sistema de wifi	1	350	350
Teléfono convencional	2	60	120
Pizarra acrílica	1	23	23
Archivador metálico	2	106	212
Tijeras	2	1.69	3.38
Perforadoras	2	8.45	16.9
Papelería (marcadores, lápices, hojas blancas, folders)		200	200
Engrapadoras	2	3.66	6.44

Cable ethernet	15 mts	1.5	22.5
Papeleras	2	8	16

### 7.5.3. Propuesta de instalación de sistema de energía solar.

Para resolver los problemas energéticos de la Finca El Jalacate se propone la realización de un sistema energético con paneles solares, para elaborar dicho sistema fue necesario realizar un censo de carga para establecer consumo de energía en kilowatts hora y así determinar el número de paneles solares necesario para abastecer dicha demanda.

Cuadro 27: Censo de consumo de energía

<b>Equipo</b>	<b>Numero de equipo</b>	<b>Potencia promedio (Watts)</b>	<b>Tiempo de uso al día (horas)</b>	<b>Tiempo de uso al mes (Hora)</b>	<b>Consumo mensual kilowatts-hora (watts/1000) *Hora</b>	<b>consumo diario watts-hora</b>
Refrigeradora	1	1100	12	25	13.2	13200
Licuadaora	1	350	0.33	6.6	0.1155	115.5
Procesador de alimentos	1	700	0.25	5	0.175	175
Microondas	1	1100	1	20	1.1	1100
Bombillos	19	228	6	120	1.368	1368
Ventiladores	4	200	8	160	1.6	1600
Televisor	1	120	6	120	0.72	720
Ducha	1	4500	0.25	5	1.125	1125
Teléfonos móviles	10	150	2.5	50	0.375	375
Estéreo musical	1	75	4	80	0.3	300

Cafetera	1	750	1	20	0.75	750
Total			41.33	611.6	20.8285	20828.5

### 7.5.3.1.Cálculo de módulos Fotovoltaicos

$$\text{Potencia fotovoltaica} = \frac{\text{consumo diario}}{\text{horas solares minimas}} = \frac{7628.5\text{wp/dia}}{4,0} = 5207.125\text{wp}$$

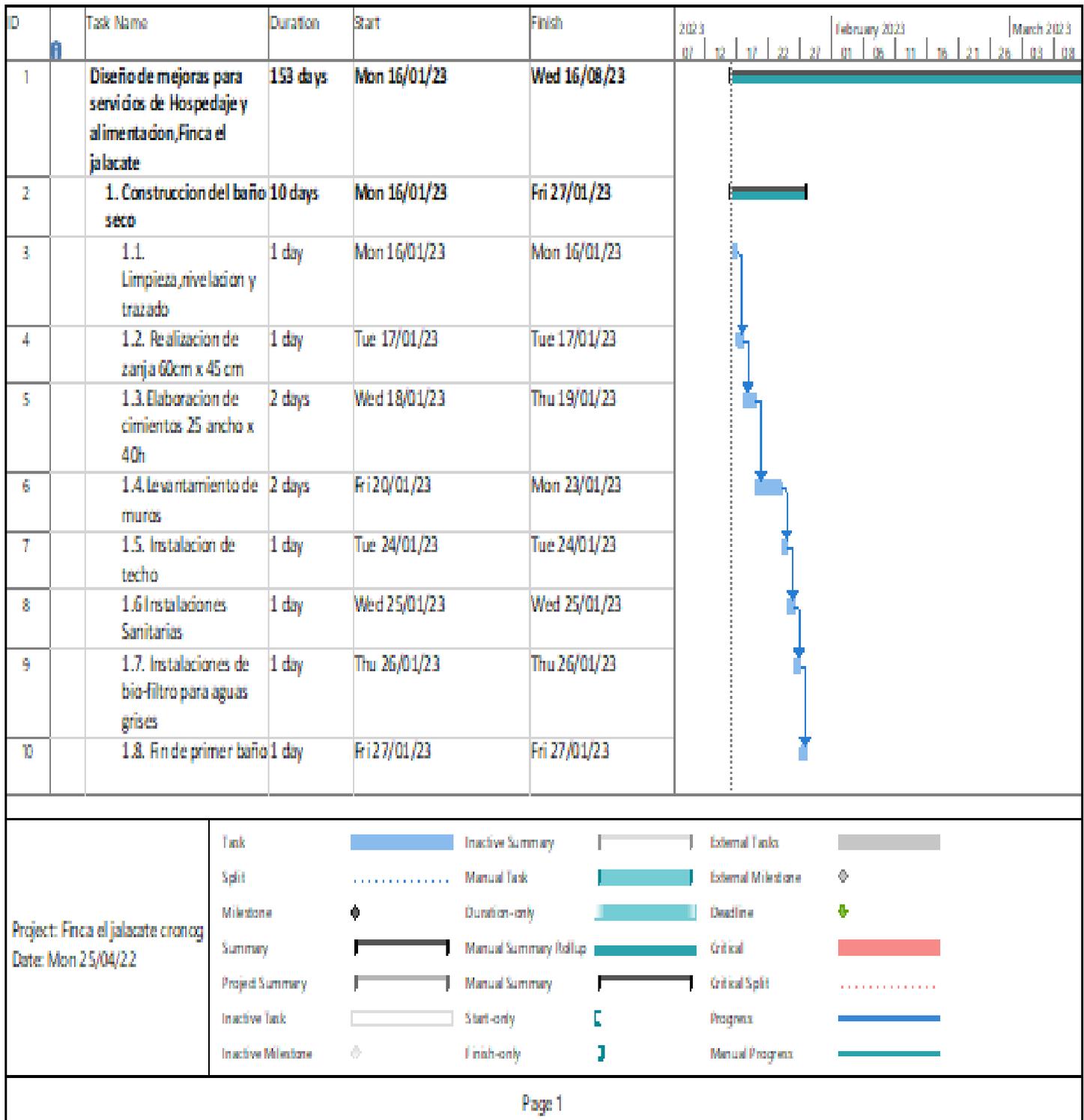
$$\text{Numero de módulos} = \frac{\text{Potencia fotovoltaica}}{\text{potencia de modulos}} = \frac{5207.125\text{wp}}{500\text{wp}} = 14.8775 = 15 \text{ paneles solares}$$

### Cuadro 28.Cálculo de módulo Fotovoltaicos

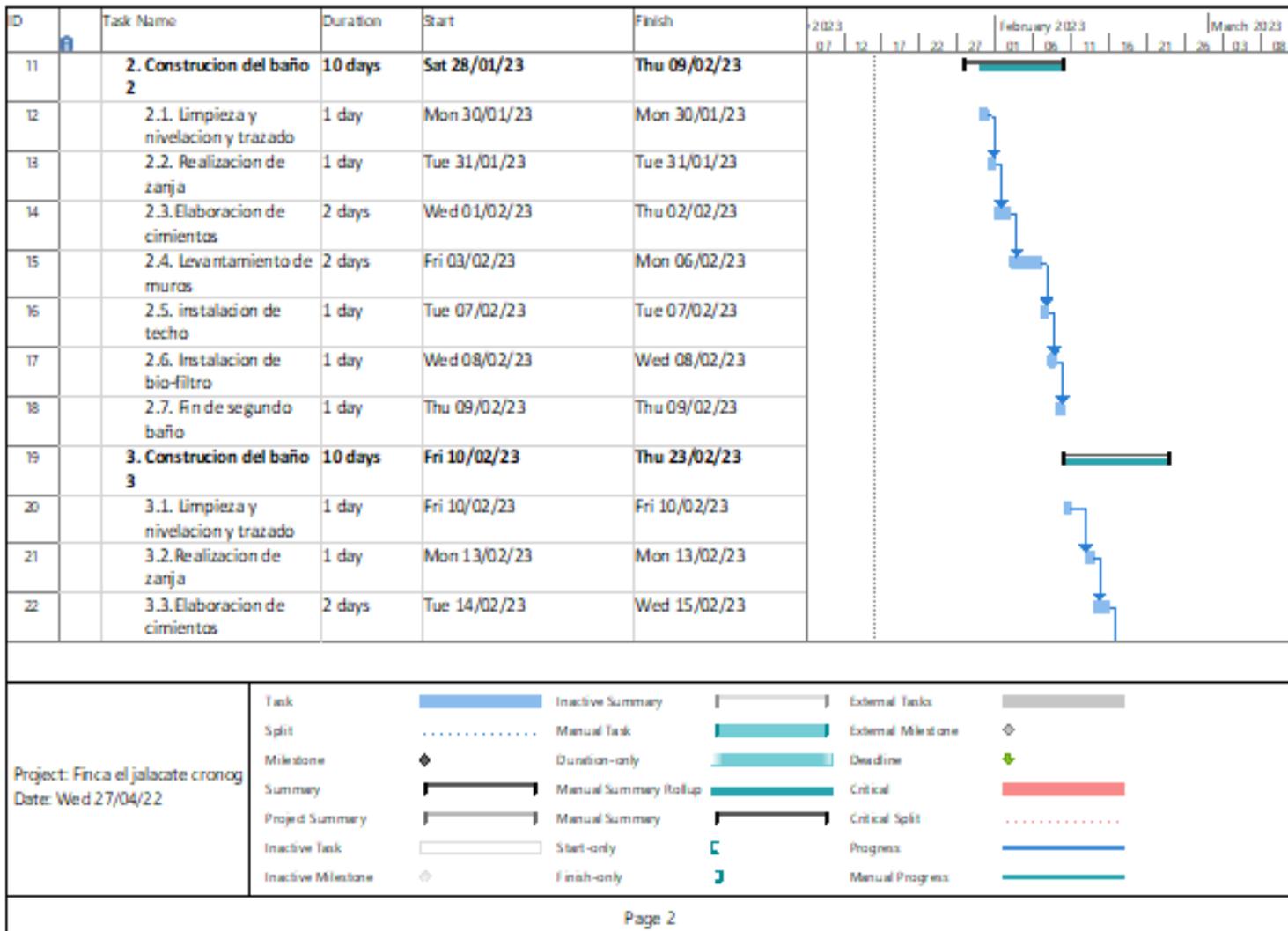
Nº	Equipo	Unidad	Cantidad
1	Celdas solares 500 watts	Ud	14
2	Inversor 8k must + auto transformador	Ud	1
3	Baterías ritar 200AH 12v	Ud	12
4	Kit de instalación	Ud	1
5	Mano de obra y traslado	Ud	1

## 7.6. Diagrama de Gantt

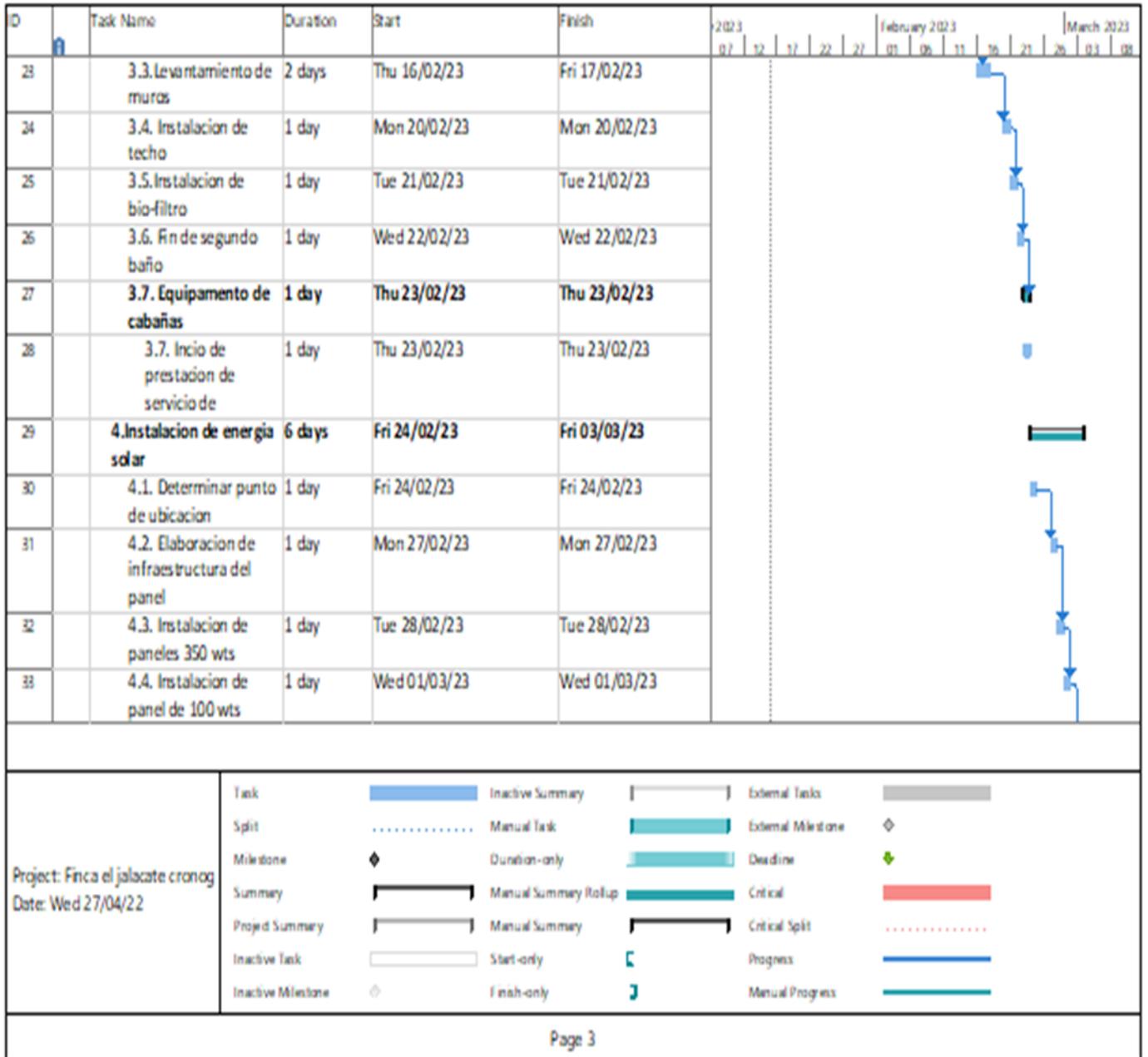
Cuadro 29. Diagrama de Gantt servicios de hospedaje, alimentación



Continuación cuadro 29. Diagrama de Gantt servicios de hospedaje, alimentación



Continuación cuadro 29. Diagrama de Gantt servicios de hospedaje, alimentación





### 7.7.Ruta Critica

Cuadro 30. Diagrama de Pert

<b>N°</b>	<b>Código</b>	<b>Descripción de la actividad</b>	<b>Actividades predecesoras</b>	<b>T. optimista (T.O)</b>	<b>Tiempo más probable (T.M)</b>	<b>Tiempo Probable (T.P)</b>
<b>1</b>	A	Construcción del baño seco		10	10	20
<b>2</b>	B	Equipamiento de cabañas	A	1	1	2
<b>3</b>	C	Instalación de energía solar	A-B	6	6	12
<b>4</b>	D	Instalación de sistema hídrico	C	2	1	3
<b>5</b>	E	Construcción de acopio de recolección y selección de basura	D	2	2	5
<b>6</b>	F	equipamiento de área de cocina y restaurante	C-D	2	2	3
<b>7</b>	G	Señalización y pictogramas de atractivos	F	4	4	8

Cuadro 31. Optimización de tiempo

<b>Actividad</b>	<b>TE=To+4TM+Tp/6</b>	<b>Procesador inmediata</b>
<b>A</b>	53	
<b>B</b>	5	A
<b>C</b>	32	A-B
<b>D</b>	6	C B
<b>E</b>	11	D
<b>F</b>	11	C-D
<b>G</b>	21	F

Cuadro 32. Ruta critica

<b>A, B, C, F, G</b>	<b>124</b>	<b>Ruta Critica</b>
<b>A, B, D, E, G</b>	<b>98</b>	

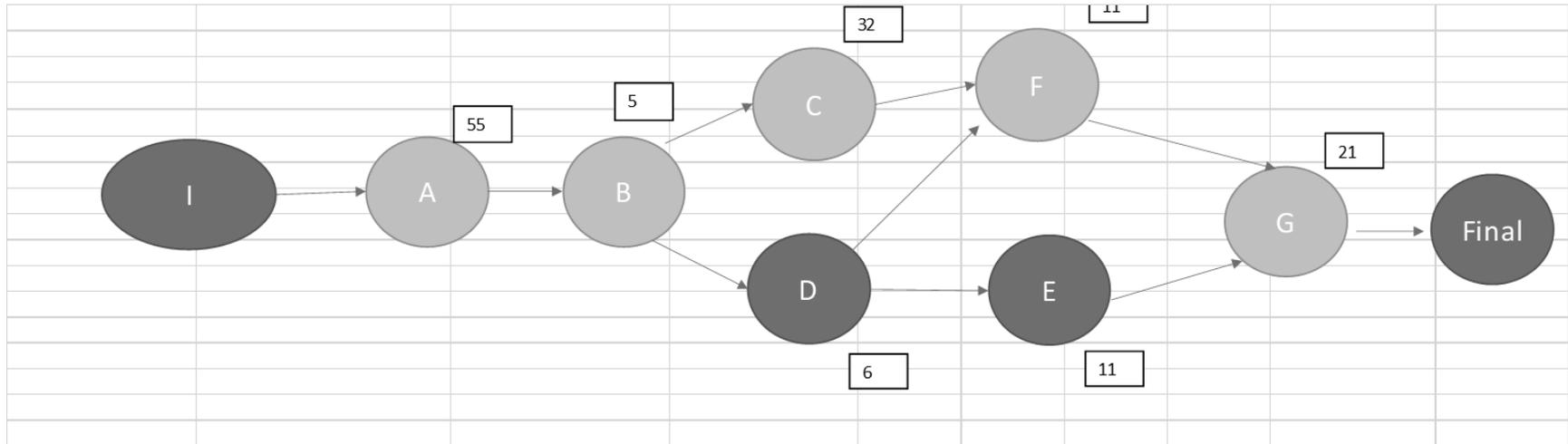


Figura. 27. Diagrama de pertt

## VIII. ANÁLISIS ORGANIZACIONAL E INSTITUCIONAL

### 8.1. Organización para la ejecución

#### 8.1.1. Nombre de la institución

Finca El Jalacate

#### 8.1.2. Tipo de institución

Centro Turístico

#### 8.1.3. Mano de obra contratada actualmente

En la Finca se encuentran involucrados directamente dos familiares que son sobrinas de Don Alberto, en el siguiente cuadro podremos evidenciar las funciones de cada uno de ellos, también observares las funciones de las personas que son contratadas que no poseen vínculos familiares. El cuadro también refleja el salario que reciben sus colaboradores.

Cuadro 33. Mano de obra contrada

<b>Mano de obra</b>	<b>Cantidad de personas contratadas</b>	<b>Funciones</b>	<b>Estación de contratación (temporada) en que actividad/rubro</b>	<b>Salario por día</b>	<b>Salario al mes</b>
Contratada	1	Vendedora	Fin de semana	5.56	44.4
Contratada	1	Cajero	5 días	9.7	194.4
Familiar	1	Administradora	5 días a la semana	9.7	194.4
Familiar	1	Limpieza	Fin de semana	5.56	44.4

Fuente: Elaboración propia.

### 8.2. Organización para la ejecución.

#### 8.2.1. Propuesta de estructura organizativa para un mejor desarrollo de sus actividades.

Actualmente la finca no cuenta con una estructura organizativa que defina y describa las funciones para sus colaboradores. En base a esa necesidad diseñamos una estructura sencilla debido que se trata de un negocio pequeño y con pocos niveles jerárquicos. En la figura 27 se observa la estructura organizativa de Finca El Jalacate.

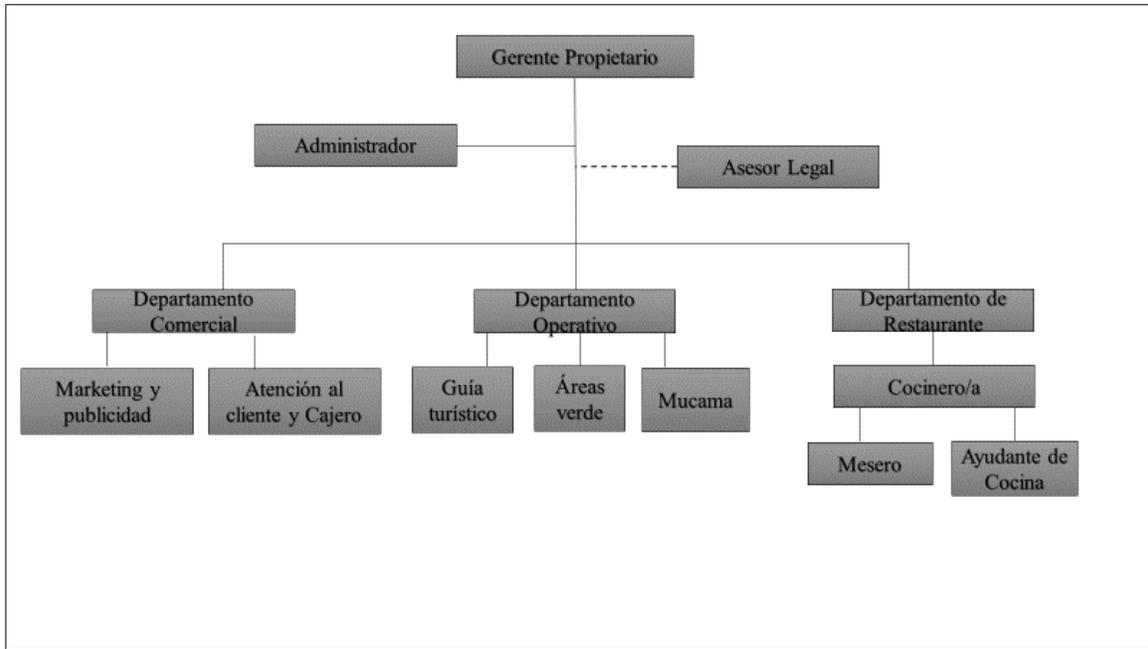


Figura. 28. Estructura organizativa de Finca El Jalacate

### 8.2.2. Clasificación de mano de obra directa e indirecta.

De acuerdo con la estructura organizativa propuesta anteriormente, se clasifico la mano de obra directa e indirecta, para brindar los servicios y actividades turísticas de Finca El Jalacate.

Cuadro 34. Mano de obra indirecta.

<b>Mano de obra indirecta</b>	<b>Cantidad</b>
Administrador	1
Asesor legal	1
Marketing y publicidad	1
Mesero	3
Atención al cliente y Cajero	1

Mucama	1
--------	---

Cuadro 35. Mano de obra directa.

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Cantidad</b>
Cocinera	1
Ayudante de cocina	1
Guía turístico	1
Áreas verdes	2

### 8.2.3. Fichas de cargo.

De acuerdo con el diseño de la estructura organizativa de Finca El Jalacate, cada función de los empleados se detallan en las fichas de cargo. Estas ayudaran al personal a conocer sus ocupaciones del cargo, facilitara las supervisiones realizadas por el jefe inmediato, de la misma manera permitirá realizar el reclutamiento de personal.

Cuadro 36. Ficha de cargo de Administrador.

<b>Cargo</b>	<b>Administrador</b>
Departamento	Administración
Jefe inmediato	Gerente propietario
Objetivos del cargo	Asegurar una adecuada administración de las finanzas, con criterios de transparencia y eficiencia. Garantizar la disponibilidad de recursos materiales y económicos necesarios para el desarrollo de las actividades y servicios turísticos. Apoyar el desarrollo de las políticas de recursos humanos en cuanto a su incorporación, seguimiento y salida de la institución.

---

Funciones del cargo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión de recursos humanos</li> <li>• Administración de recursos económicos y materiales</li> <li>• Control y seguimiento de procesos administrativos y financieros</li> <li>• Realizar auditorías a la finca</li> </ul>
Salario mensual	U\$ 500

---

Cuadro 37. Ficha de cargo de Asesor legal

---

<b>Cargo</b>	<b>Asesor legal</b>
Jefe inmediato	Administrador
Objetivos del cargo	Encargada de estudiar, analizar, comprender y proponer soluciones a problemas jurídicos dentro del centro turístico Realizar mantenimiento de infraestructura
Funciones del cargo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aconseja en materia de derecho empresarial</li> <li>• Redacción y validez de contratos</li> <li>• Analiza y resuelve problemas legales relacionados con la finca</li> <li>• Defiende los intereses de la finca en todo tipo de procedimientos legales</li> </ul>
Salario mensual	U\$ 100 (por asesoría)

---

Cuadro 38. Ficha de cargo de Marketing y Publicidad

<b>Cargo</b>	<b>Marketing y Publicidad</b>
Departamento	Comercial
Jefe inmediato	Administrador
Objetivos del cargo	Encargado en desarrollar estrategias de ventas para posicionar en el mercado los servicios y actividades turísticas que finca El Jalacate oferta, dándose a conocer, aumentar ventas, optimizar tiempos y recursos.
Funciones del cargo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar y planificar campañas publicitarias</li> <li>• Supervisar la publicidad de la finca</li> <li>• Realizar investigaciones de mercado</li> <li>• Presupuestar gastos de publicidad y suminístralos con su jefe inmediato</li> </ul>
Salario mensual	U\$ 200

Cuadro 39. Ficha de cargo de Atención al cliente y Cero

<b>Cargo</b>	<b>Atención al cliente y Cajero</b>
Departamento	Comercial
Jefe inmediato	Administrador
Objetivos del cargo	<p>El responsable de atención al cliente y cajero debe recibir, entregar y proteger dinero en efectivo, cheques, giros y demás documentos de valor, con el fin de lograr la recaudación de ingresos al negocio y la cancelación de pagos de los servicios y actividades que consuman. De igual manera debe proporcionar a los clientes información sobre los servicios y actividades que la finca oferta.</p>
Funciones del cargo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recibir a las personas</li> <li>• Cobrar entradas</li> <li>• Impulsar las ventas</li> <li>• Identificar oportunidades de mercado</li> <li>• Solucionar problemáticas de los clientes</li> <li>• Registrar los movimientos de entradas y salidas de la caja</li> <li>• Realizar arqueos de caja</li> <li>• Suministrar a su superior los movimientos diarios de la caja</li> </ul>
Salario mensual	U\$ 200

Cuadro 40. Ficha de cargo de Guía turístico.

<b>Cargo</b>	<b>Guías turísticos</b>
Departamento	Operativo
Jefe inmediato	Administrador
Objetivos del cargo	Su objetivo principal es de acompañar e informar a los turistas que realizan la actividad de senderismo en la finca.
Funciones del cargo	<p>Recibir y dar la bienvenida a los turistas antes de iniciar el recorrido</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicar las normativas de la finca y asegurarse que el grupo entienda las indicaciones</li> <li>• Responder ante cualquier emergencia que suceda durante el recorrido</li> <li>• Responder ante cualquier inquietud del turista</li> <li>• Maneja grupos mínimos de 18 personas</li> <li>•</li> </ul>
Salario mensual	U\$ 200

Cuadro 41. Ficha de cargo de Áreas verdes.

Cargo	Áreas verdes
Departamento	Operativo
Jefe inmediato	Administrador
Objetivos del cargo	Realizar el manteniendo de toda la finca para un mejor desarrollo de esta.
Funciones del cargo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenimiento en la infraestructura de la finca</li> <li>• Realizar mantenimiento en sistemas hídricos, eléctricos y en senderos</li> <li>• Mantener las áreas verdes limpias</li> <li>• Mejoras en los jardines</li> </ul>
Salario mensual	U\$ 200

Cuadro 42. Ficha de cargo de Mucama

<b>Cargo</b>	<b>Mucama</b>
Departamento	Operativo
Jefe inmediato	Administrador
Objetivos del cargo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar la limpieza y acomodo de cabañas de finca El Jalacate, garantizando la calidad en el cumplimiento de sus servicios. Asimismo, lavar la ropa sucia. En caso de que se requiera deberá colaborar con las funciones de limpieza del resto de la finca.</li> </ul>
Funciones del cargo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpieza general de la cabaña</li> <li>• Colocar insumos de higiene para los clientes</li> <li>• Limpieza de las áreas de la finca, según indicaciones del jefe inmediato</li> <li>• Lavar la ropa sucia de las cabañas</li> <li>• Revisar los insumos de limpieza e higiene para renovar los productos necesarios</li> </ul>
Salario mensual	U\$ 200

Cuadro 43. Ficha de cargo de Cocinero.

<b>Cargo</b>	<b>Cocinero</b>
Departamento	Cocina
Jefe inmediato	Administrador
Personal a su cargo	4
Objetivos del cargo	Encargado de manejar el personal de cocina, cumplir las normas y procedimientos de seguridad integral, controlar el tratamiento de los alimentos que son suministrados, garantizar el orden y limpieza del equipo y sitio de trabajo.
Funciones del cargo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.Preparar y cocinar los alimentos para la venta con ayuda del auxiliar.</li> <li>• Verificar la existencia de las diferentes materias primas e insumos.</li> <li>• Cocinar los alimentos según tiempo y cantidad.</li> <li>• Verificar el buen estado de los alimentos y las existencias necesarias para cumplir con la venta diaria. Revisar diariamente la conservación de los alimentos.</li> <li>• Verificar que se cumplan las normas de higiene y que el personal a su cargo desempeñe correctamente sus funciones.</li> <li>• Colaborar en conjunto con el personal en mantener todo limpio y ordenado.</li> </ul>
Salario mensual	U\$200

Cuadro 44. Ficha de cargo de Ayudante de cocina.

<b>Cargo</b>	<b>Ayudante de cocina</b>
Departamento	Cocina
Jefe inmediato	Cocinero
Objetivos del cargo	Mantener comunicación fluida y efectiva con su jefe inmediato, así mismo, teniendo todos los conocimientos básicos de cocina
Funciones del cargo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayudar en la preparación de alimentos para servir</li> <li>• Pelar, limpiar y picar alimentos tales como: verduras o carnes</li> <li>• Mantener limpio y área de cocina y los utensilios</li> <li>• Conservar los insumos y materia prima de la cocina</li> <li>• Gestionar los pedidos para abastecer la cocina</li> </ul>
Salario mensual	U\$ 175

Cuadro 45. Ficha de cargo de Mesero.

<b>Cargo</b>	<b>Mesero</b>
Departamento	Cocina
Jefe inmediato	Cocinero
Objetivos del cargo	Como tarea principal es de servir alimentos y bebidas a las personas que soliciten el servicio. Su objetivo principal es lograr que las personas se sientan satisfechas, contentas y tranquilas.
Funciones del cargo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentar el menú</li> <li>• Ser un enlace entre la cocina y los comensales</li> <li>• Cerciorarse que el plato sea servido como lo pidió el comensal</li> <li>• Mantener continua comunicación con los comensales</li> </ul>
Salario mensual	U\$ 175

### **8.3. Aspecto Legales**

Los conocimientos de leyes es una herramienta que permite controlar, regular y monitorear la correcta aplicación de procesos durante el proyecto de Desarrollo turístico integral en finca El Jalacate, aplicada las normativas legales nos posibilita llevar a cabo los programas, objetivos y estrategias propuestas para alcanzar los fines deseados.

Las normativas planteadas se realizaron utilizando el método de pirámide de Hans Kelsen, como se puede observar en el siguiente gráfico, la pirámide es la representación gráfica de un sistema jurídico escalonado, tomando la cúspide de la pirámide la constitución política

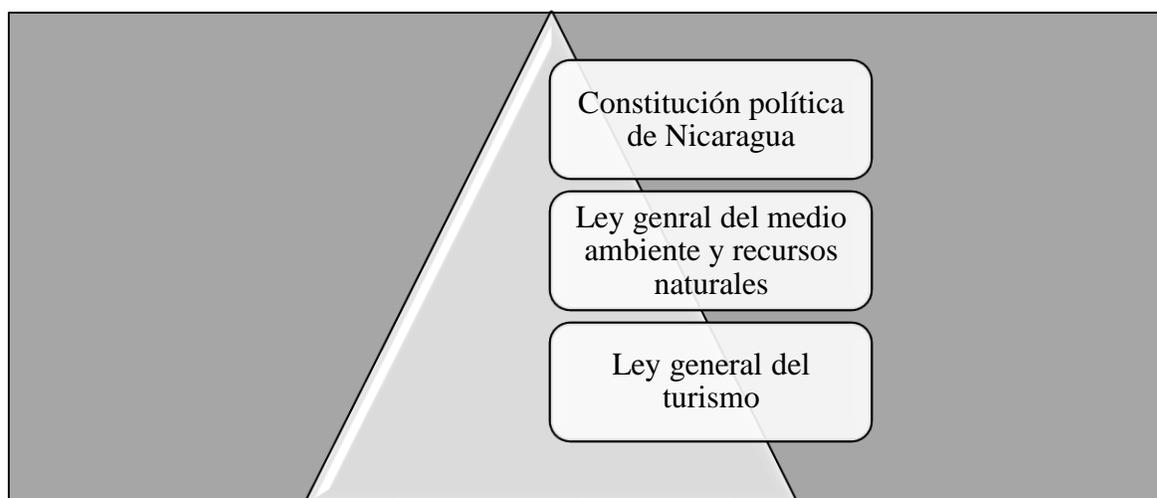


Figura. 29. Pirámide de Hans

Constitución política de Nicaragua, 06 de marzo 1990 número 46

Art 60: Los nicaragüenses tienen derecho de habitar en un ambiente saludable, así como la obligación de su preservación y conservación. El bien común supremo y universal, condición para todos los demás bienes, es la madre tierra; ésta debe ser amada, cuidada y regenerada. El bien común de la Tierra y de la humanidad nos pide que entendamos la Tierra como viva y sujeta de dignidad. Pertenece comunitariamente a todos los que la habitan y al conjunto de los ecosistemas

Art 102: Los recursos naturales son patrimonio nacional. La preservación del ambiente y la conservación, desarrollo y explotación racional de los recursos naturales corresponden al Estado; éste podrá celebrar contratos de explotación racional de estos recursos, cuando el interés nacional lo requiera, bajo procesos transparentes y públicos (Constitución política de Nicaragua, 2007, p 21 y p 27).

Ley N° 217, ley General del medio ambiente y los recursos naturales, la gaceta N° 16, agosto de 1996

La presente Ley General del Medio Ambiente y los Recursos Naturales tiene por objeto establecer las normas para la conservación, protección, mejoramiento y restauración del medio ambiente y los recursos naturales que lo integran, asegurando su uso racional y sostenible, de acuerdo con lo señalado en la Constitución Política.

Art 4.-: Trata sobre el desarrollo económico del país sujeto a los principales rectores que tratan sobre el deber de cuidar y proteger el medio ambiente, el derecho de propiedad que condiciona el abuso y las condiciones de contrato y explotación de los recursos naturales, entre otros incisos en la vigente ley.

Art 21.- Todas las actividades que se desarrollen en áreas protegidas, obligatoriamente se realizarán conforme a planes de manejo supervisados por el MARENA, los que se adecuarán a las categorías que para cada área se establezcan. Tanto en la consecución de los objetivos de protección como en la gestión y vigilancia se procurará integrar a la comunidad (Ley General del medio ambiente y los recursos naturales, 2014, p 2 y p 10).

Ley N° 495, ley general del turismo

La presente Ley tiene por objeto regular la industria turística mediante el establecimiento de normas para garantizar su actividad, asegurando la participación de los sectores públicos y privados.

Art 39.- Corresponde al INTUR, a través de las unidades administrativas, dirigir las políticas de promoción, fomento y mercadeo, a fin de difundir nuestros atractivos turísticos nacionales, utilizando los canales adecuados.

Art 54.- El Instituto Nicaragüense de Turismo, apoyará los planes y proyectos encaminados a promover el turismo social y la recreación para la población, así como el mejoramiento de la infraestructura en los centros turísticos bajo su administración en beneficio del turismo social (Ley General del Turismo, 2004, p 14 y p 18).

Reserva Natural-Área protegida Tisey-Estanzuela

La reserva natural meseta del Tisey - Salto de Estanzuela fue creada amparada en un marco legal que abarca desde la Constitución Política de la República hasta la creación del sistema nacional de áreas protegidas y su reglamento, incluyendo una serie de instrumentos jurídicos relativos a la gestión ambiental y que incluyen políticas, normas técnicas y legales, actividades, programas, proyectos e instituciones en que se desarrollan las actividades y funciones de la declarada reserva natural. Rugama A., Rodríguez L., y Cruz M. (2015)

La reserva natural Tisey-La Estanzuela fue declarada área natural protegida de interés nacional mediante decreto ejecutivo No.42-91 declaración de áreas protegidas en varios

cerros macizos montañosos, volcanes y lagunas del país del 31 de octubre de 1991 y publicada en la gaceta, diario oficial, el 4 de noviembre del mismo año. Rugama A., Rodríguez L., y Cruz M. (2015)

Este mismo decreto, “ faculta al Instituto Nicaragüense de Recursos Naturales y del Ambiente (IRENA) hoy MARENA y a INETER, a definir los límites topográficos para cada una de estas Áreas Protegidas y de Interés Nacional, categorizando su manejo y protección, y a desarrollar las respectivas autoridades municipales en donde dichas Áreas Protegidas se encuentran, las acciones que se establezcan de regulación y control, protección forestal y restauración ecológica de aquellas áreas degradadas que sean necesarias para beneficiar la conservación de los ecosistemas naturales que contengan y frenen el deterioro de las cuencas, la erosión en sus laderas y la destrucción de los manantiales que en ella se originan.” Rugama A., Rodríguez L., y Cruz M. (2015)

El accionar del MARENA está dado básicamente por las disposiciones contenidas tanto en la Ley No.217 Ley General del Medio Ambiente y los Recursos Naturales, como en la Ley de organización, competencia y procedimientos del poder ejecutivo Ley No.290. Rugama A., Rodríguez L., y Cruz M. (2015)

Mediante la Ley No.217, Sección III, Artículo No.17 se crea el “Sistema Nacional de Áreas Protegidas, que comprende todas las áreas declaradas como tal a la fecha de entrada en vigencia de esta Ley y las que se declaren en el futuro” y, en su Artículo No.21 establece que “Todas las actividades que se desarrollen en áreas protegidas, obligatoriamente se realizarán conforme a planes de manejo supervisados por el MARENA, los que se adecuarán a las categorías que para cada área se establezca “Rugama A., Rodríguez L., y Cruz M. (2015)

La misma Ley No.217, establece normas para el uso y manejo adecuado de los recursos que en el Área Protegida entre los que cabe mencionar: los recursos hídricos (Capítulo III, De las aguas), el recurso suelo (Capítulo IV, De los suelos), los recursos minerales o del subsuelo (Capítulo V, De los recursos naturales no renovables). Además, crea el Sistema Nacional de Áreas Protegidas Rugama A., Rodríguez L., y Cruz M. (2015)

## IX. ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO

El estudio económico es una evaluación del comportamiento operativo de una empresa, que proporciona el análisis de la situación actual y la predicción de cualquier acontecimiento futuro; a su vez está dirigido hacia la consecución de objetivos establecidos en dicho proyecto.

En este se puede determinar las inversiones previas que se deben realizar para ejecutar un proyecto, este consiste en identificar los costos de producción, los gastos operativos y las ganancias que proporcionara el proyecto posteriormente.

### 9.1. Costo de inversión del proyecto

#### Costos en infraestructura

Para implementar el desarrollo integral turístico en la Finca El Jalacate es necesario realizar mejoras en infraestructura, adquirir equipamiento para brindar servicios de hospedaje y alimentación.

#### 9.1.1. Costo de inversión de infraestructura

Cuadro 46. Inversión en infraestructura

Conceptos	U/M	Cantidad	Costo Unitario	Costo total
			U\$D	U\$D
Construcción de baños en cabañas	Unidad	3	1,834.68	5,504.04
Compra he instalación eléctrica fotovoltaica	Unidad	1	13,220.50	13,220.50
Instalación Hídrica	Unidad	1	528	528
Total				19,252.54

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

9.1.2. Costos de maquinaria y equipo de trabajo.

Cuadro 47: Costos de materiales y equipos de trabajos

<b>Maquinaria y equipos de trabajo</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Precio unitario U\$</b>	<b>Total, US\$</b>
Refrigeradora	1.00	Unidad	309.00	309.00
Licuada	1.00	Unidad	70.00	\$ 70.00
Microondas	1.00	Unidad	67.00	67.00
Ventiladores	4.00	Unidad	55.00	\$ 220.00
Televisor 32"	1.00	Unidad	239.43	239.43
Estéreo Musical	1.00	Unidad	180.00	180.00
Cafetera	1.00	Unidad	34.76	34.76
Camas individuales	3.00	Unidad	180.00	540.00
Camas matrimoniales	2.00	Unidad	225.35	450.70
Litera	2.00	Unidad	183.00	366.00
Mueble de noche	5.00	Unidad	60.00	300.00
Mosquitero	4.00	Unidad	5.63	22.52
Sábanas	60.00	Unidad	4.22	253.20
Almohadas	4.00	Unidad	5.00	20.00
Espejo de baño	4.00	Unidad	11.13	44.52

Gancho de toallas	4.00	Unidad	15.00	60.00
Papelera	4.00	Unidad	9.90	39.60
Cortina de baño	4.00	Unidad	12.90	51.60
Platos de vidrio rectangulares	100.00	Unidad	2.34	234.00
Vasos de vidrio Gibraltar 8 oz	100.00	Unidad	1.44	144.00
Tazas de vidrio con escudilla	100.00	Unidad	3.00	300.00
Bandejas	4.00	Unidad	5.63	22.52
Bolws	100.00	Unidad	2.00	200.00
Set de saleros y pimientas	9.00	Unidad	3.00	27.00
Pichelete de policarbonato	2.00	Unidad	6.00	12.00
Cocina industrial	1.00	Unidad	140.00	140.00
Total				4,347.85

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

### 9.1.3. Depreciación de edificio y maquinaria de Finca El Jalacate.

Cuadro 48: Depreciación de edificio y maquinaria

Conceptos	Edificio	Maquinaria
Valor Total (US \$)	5,391.74	1,260.19
Valor Residual 20% (US \$)	1078.348	50.40
Depreciación Anual (US \$)	5391.74	28,177.21
Total	11.861.82	1562.59

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

#### 9.1.4. Inversión en sistema eléctrico

Cuadro 49. Inversión en sistema eléctrico

<b>Equipo</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo U\$</b>
Celdas solares 500 watts	250	14	3,500
Inversor 8k+ auto transformador watts, 48 Vol.	2,050	1	2,050
Baterías 12 vol.	385	8	4,620
Kit de instalación	1,500	1	1,500
Mano de obra y traslado	550	1	550
Total			13,220.50

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

#### 9.1.5. Inversión en materiales de cocina

Cuadro 50. Inversión de materiales de cocina

<b>Materiales de cocina</b>				
<b>Concepto</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario U\$</b>	<b>Total, U\$</b>
Platos de vidrio rectangulares	Ud	100	2.34	234
Vasos de vidrio gibralta 8 oz	Ud	100	1.44	144
Tazas de vidrio con escudilla	Ud	100	3	300
Cocina industrial	Ud	1	140	140
Refrigeradora	Ud	1	179	309

Microondas	Ud	1	55	55
Bandejas	Ud	4	5.63	22.52
Bolws	Ud	100	2	200
Set de saleros y pimientas	Ud	9	3	27
Pichelete de policarbonato	Ud	2	6	12
Total				1,313.52

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

#### 9.1.6. Inversión de sistema hídrico

Cuadro 51. Inversión en instalación de sistema para agua.

<b>Instalación de sistema hídrico</b>				
<b>Concepto</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario \$</b>	<b>Total</b>
Mangueras	mts	700	0.69	483
Instalación	Dia	2	22.5	45
Total				528

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

#### 9.2. Análisis de la fuente y programa de financiamiento.

Para la puesta en marcha de los nuevos servicios turísticos, construcción de baños y equipamiento de cabañas en Finca El Jalacate, se cubrirá con financiamiento que brindará BANPRO-Grupo Promerica, con una tasa de interés de 18% anual, con un lapso de 5 años crediticios.

Cuadro 52. Amortización de préstamo (pago de servicio a la deuda)

U\$	C\$	AÑOS					Total		
		1	2	3	4	5	0		
\$ 27,102.77	300,674.53	27,102.77	21,682.22	16,261.66	10,841.11	5,420.55	0.00		
Interés	18%								
Plazo años	5								
Amortización		5,420.55	5,420.55	5,420.55	5,420.55	5,420.55	0.00	27,102.77	5,420.55
Monto interés		4,878.50	3,902.80	2,927.10	1,951.40	975.70	0.00	14,635.50	2,927.10
Monto total		10,299.05	9,323.35	8,347.65	7,371.95	6,396.25	0.00	41,738.27	8,347.65
Nuevo saldo		21,682.22	16,261.66	10,841.11	5,420.55	0.00	0.00	-41,738.27	

### 9.3. Estructuras de costos y gastos

#### 9.3.1. Costos administrativos

Cuadro 53: Trabajadores directos en Finca El Jalacate

Concepto	U/M	Cantidad	C/U US \$	C/T US \$
<b>Trabajadores Directos</b>				
Auxiliar de cocina	Mes	1	175	175
Cocinera	Mes	1	200	200
Áreas verdes	Mes	2	200	400
Guía	Mes	1	175	175
<b>Total</b>				<b>950</b>

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

### 9.3.2. Trabajadores indirectos de Finca El Jalacate.

Cuadro 54: Trabajadores indirectos en Finca El Jalacate.

<b>N.º</b>	<b>Concepto</b>	<b>U/M</b>	<b>Cantidad</b>	<b>C/U</b>	<b>C/T</b>
	<b>Trabajadores Indirectos</b>			<b>US \$</b>	<b>US \$</b>
1	Administrador	Mes	1	500	500
2	Marketing y publicidad	Mes	1	300	300
3	Recepcionista	Mes	1	200	200
4	Mucama	Mes	1	200	200
5	Mesero	Mes	1	200	200
	<b>Total</b>				<b>1,400</b>

### 9.3.3. Costos de servicio de alimentación

Los costos y gastos del proyecto se identificaron por las actividades que oferta la finca El Jalacate, alojamiento, senderismo, souvenirs, servicios de alimentos y bebidas. Los costos se dividieron en materia prima, mano obra directa, costos indirectos de fabricación.

El costo de producción del servicio de alimentación total por día es de \$32.33

Cuadro 55. Costos de servicio de alimentación

<b>Concepto</b>	<b>Materiales</b>	<b>Mano de obra</b>	<b>Costos</b>	<b>Costo Total de</b>
	<b>directos por plato</b>	<b>directa por día \$</b>	<b>indirectos \$</b>	<b>Fabricación \$</b>
Desayuno	0.79			0.79
Almuerzo	1,27			1.27
Cena	1,52			1.52
Cocinero		10.00		10.00

Ayudante de cocina		8.75		8.75
Gas butano 100 lb			2.93	2.93
Limpieza			1.25	1.25
Electricidad			20.51	20.51
Transporte			1.25	1.25
Total	3.58	18.75	25.94	48.27

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

Los costos de mano de obra directa fueron prorrateados en los rubros de costos de alimentación: desayuno, almuerzo y cena.

Se producen:

- 90 desayunos.
- 90 almuerzos.
- 9 cena

Total, de platos que se producen al día 189

#### 9.3.3.1. Estructura de costos unitaria de alimentación

La estructura de costos unitaria de los alimentos está realizada con tres elementos: la materia prima, la mano de obra directa calculando el pago mensual entre 20 días trabajados al mes y prorrateada entre los 189 platos de comida que se realizan al día y los costos indirectos de fabricación también divididos entre los 189.

a) Costos administrativos

Cuadro 56: Costo administrativo de elaboración de los platos

<b>Descripción</b>	<b>Coste por mes</b>	<b>Costo por día</b>
Transporte	25.00	1.25
Ayudante de cocina	175.00	8.75
Cocinera	200.00	10.00
Servicios agua	11.00	0.55
Servicio electricidad	20.51	1.03
Gas butano 100lb	58.69	2.93
Total	490.20	24.51

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

b) Costo administrativo para la elaboración de los platillos.

Cuadro 57: Consolidado de costos por plato

<b>Días de trabajo</b>	<b>Coste por día U\$</b>	<b>N.º de plato promedio por día</b>	<b>Costo administrativo U\$</b>
20	48.70	189	0.89

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

c) Costo total por platos por tiempo

Cuadro 58. Costo por cada platillo

<b>Concepto</b>	<b>Desayuno</b>	<b>Almuerzo</b>	<b>Cena</b>
Costo del plato	0.95	1.86	1.52
Costo administrativo	0.14	0.14	0.61
Total, de costo	0.87	1.94	1.6

El tipo de cambio se encuentra C\$35

d) Utilidad bruta de alimentos y bebidas.

Cuadro 59: Costos consolidados de servicio de alimentos y bebidas.

<b>Consolidado de costo de materia prima</b>	
<b>Periodo</b>	<b>Costos totales de materia prima (U\$)</b>
Año 1	47,779.20
Año 2	56,597.54
Año 3	65,169.70
Año 4	74,233.85
Año 5	83,403.60
Año 6	92,959.75
Año 7	103,293.50
Año 8	114,068.86
Año 9	124,841.30
Año 10	137,398.46

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

Cuadro 60: Costos consolidados de la actividad de senderismo en Finca El Jalacate.

<b>Sendero</b>					
<b>Años</b>	<b>Cantidad personas atendidas/año</b>	<b>Precio de entrada U\$</b>	<b>Total, por año U\$</b>	<b>Costo total por año U\$</b>	<b>Ingresos netos U\$</b>
2022	5603	2.00	11,205.60	6,984.00	4,221.60
2023	5648	2.00	11,295.49	6,984.00	4,311.49
2024	5693	2.00	11,385.38	6,984.00	4,401.38
2025	5738	2.00	11,475.27	6,984.00	4,491.27
2026	5783	2.00	11,565.16	6,984.00	4,581.16
2027	5500	2.00	11,000.04	6,984.00	4,016.04
2028	5791	2.00	11,581.19	6,984.00	4,597.19
2029	5828	2.00	11,656.63	6,984.00	4,672.63
2030	6001	2.00	12,001.71	6,984.00	5,017.71
2031	5895	2.00	11,790.88	6,984.00	4,806.88
2032	5927	2.00	11,854.96	6,984.00	4,870.96

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

Cuadro 61. Costo consolidado de servicio de alojamiento en Finca El Jalacate.

<b>Años</b>	<b>Cantidad (# turista)</b>	<b>Costos U\$</b>
<b>1</b>	47	5,724.33
<b>2</b>	94	5,724.40
<b>3</b>	141	5,724.47
<b>4</b>	188	5,724.54
<b>5</b>	235	5,724.61
<b>6</b>	282	5,724.69
<b>7</b>	329	5,724.76
<b>8</b>	376	5,724.83
<b>9</b>	423	5,724.90
<b>10</b>	468	5,724.97

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

Cuadro 62. Costo consolidado de Souvenirs en Finca El Jalacate.

<b>Souvenirs</b>				
<b>Años</b>	<b>Cantidad inversión</b>	<b>Ingresos Totales U\$</b>	<b>Costos U\$</b>	<b>Ingresos Brutos U\$</b>
	U\$			
2022	2366.19	5,614.50	2462.6	785.71
2023	2366.19	5,614.50	2462.6	785.71
2024	2366.19	5,614.50	2462.6	785.71
2025	2366.19	5,614.50	2462.6	785.71
2026	2366.19	5,614.50	2462.6	785.71
2027	2366.19	5,614.50	2462.6	785.71
2028	2366.19	5,614.50	2462.6	785.71
2029	2366.19	5,614.50	2462.6	785.71
2030	2366.19	5,614.50	2462.6	785.71
2031	2366.19	5,614.50	2462.6	785.71
2032	2366.19	5,614.50	2462.6	\$785.71

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

La proyección de costos se realizó con base a la tasa de inflación actual del país, según el INIDE, para noviembre 2021 es de 6.5%.

a) Gastos de Comercialización

En los gastos de comercialización tenemos lo que son los gastos que utilizarán para la divulgación del Centro turístico La Finca el Jalacate entre ello tenemos gastos de páginas web calcomanías alusivas a la finca entre otros que serán reflejado en el cuadro 57.

cuadro 63. Gastos de comercialización

<b>Concepto</b>	<b>U/M</b>	<b>Cantidad</b>	<b>C/U</b> <b>U\$</b>	<b>C/T</b> <b>U \$</b>
Calcomanías	Mes	2,000	0.18	360
TripAdvisor	Mes	1	20	360
Página Web	Mes	1	220	220
Posters publicitarios	Mes	3	100	3600
<b>Total</b>				<b>4,540</b>

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

Cuadro 64. Costos administrativos del proyecto turístico integral en Finca El Jalacate.

<b>Concepto</b>	<b>U/M</b>	<b>Cantidad</b> <b>U\$</b>	<b>Costo</b> <b>Unitario</b> <b>U\$</b>	<b>Total,</b> <b>U\$</b>
Papelería/útiles de oficina	Anual	2,599.89		3,910.61
Botiquín	Anual	1,75.00	80.00	391.06
Sueldo de mano de obra indirecta	Anual	15,750.00	8.00	3,519.55
Prestaciones sociales	Anual			1400.00
Depreciación de mobiliario/equipo de oficina	Anual	399.55		4,333.20
Servicio de agua potable	Mensual	132.00	11.00	40.56
Servicio de energía	Mensual	1230.00	20.55	706.05
Servicio de telefonía e internet	Gls	600.00	90.00	1,508.38
Mantenimiento de extinguidores	Mensual	52.00	1,200.00	1,743.02
Gastos varios	Mensual	12	1,000.00	335.20
<b>Total</b>				<b>8,243.81</b>

#### 9.4. Ingresos directos

Consolidado de ingresos totales de alimentos y bebidas souvenirs senderos hospedajes en el periodo de 10 años

cuadro 65 Ingresos directos

<b>Años</b>	<b>Ingresos U\$</b>
1	130,658.50
2	147,776.10
3	179,764.68
4	198,368.57
5	217,518.01
6	236,581.60
7	257,174.33
8	276,769.41
9	298,817.78
10	320,657.71

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

#### 9.5. Estados financieros preformas del proyecto

El estado de resultado del cuadro 53 presenta la situación financiera de la Finca el Jalacate determinando la utilidad acumulada que nos permitirá establecer el periodo de recuperación de la inversión que se realizó para ofrecer los diferentes servicios en la finca el Jalacate.

Para obtener el periodo de recuperación de la inversión (PIR) se utilizó la siguiente ecuación

$$PRI = A \left( \frac{B - C}{D} \right)$$

Donde:

A= Año inmediato anterior en que se recupera la inversión: 5

B= Inversión Inicial: U\$27,102.77

C= Flujo de Efectivo Acumulado del año inmediato anterior en el que se recupera la inversión: U\$13,696.39

D= Flujo de efectivo del año en el que se recupera la inversión: U\$44,147.34

Resultando que la inversión será recuperada en 5 años 3meses y 0 día.

## 9.6. Estados financieros del proyecto

Cuadro 66: Estado de resultados

<b>Estado de Resultado</b>										
<b>Conceptos</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>	<b>2027</b>	<b>2028</b>	<b>2029</b>	<b>2030</b>	<b>2031</b>	<b>2032</b>
<b>Ingresos totales</b>	\$130,658.50	147,776.10	179,764.68	198,368.57	217,518.01	236,581.60	257,174.33	276,769.41	298,817.78	320,657.71
<b>Costos de producción</b>	50,913.49	59,731.90	68,304.09	77,368.28	86,538.07	96,094.25	106,428.04	117,203.43	127,975.92	127,975.92
<b>Utilidad bruta</b>	\$79,745.01	\$88,044.21	\$111,460.60	\$121,000.29	\$130,979.94	\$140,487.35	\$150,746.29	\$159,565.98	\$170,841.86	\$448,633.63
<b>Gastos de operación</b>										
<b>Gastos de Administración</b>	\$21,167.09	\$19,504.83	\$19,504.83	\$19,504.83	\$19,504.83	\$19,504.83	\$19,593.58	\$19,593.58	\$19,593.58	\$19,593.58
<b>Gastos de Ventas</b>	\$2,240.00	\$2,240.00	\$2,240.00	\$2,240.00	\$2,240.00	\$2,240.00	\$2,240.00	\$2,240.00	\$2,240.00	\$2,240.00
<b>Utilidad de operación</b>	\$56,337.92	\$66,299.38	\$89,715.76	\$99,255.46	\$109,235.11	\$118,742.52	\$128,912.71	\$137,732.40	\$149,008.28	\$426,800.05
<b>Utilidad Antes de Impuestos</b>	\$23,407.09	\$21,744.83	\$21,744.83	\$21,744.83	\$21,744.83	\$21,744.83	\$21,833.58	\$21,833.58	\$21,833.58	\$21,833.58
<b>Impuesto</b>	\$3,511.06	\$6,523.45	\$6,523.45	\$6,523.45	\$6,523.45	\$6,523.45	\$6,550.07	\$6,550.07	\$6,550.07	\$6,550.07
<b>Utilidad neta después de Impuesto</b>	\$19,896.02	\$15,221.38	\$15,221.38	\$15,221.38	\$15,221.38	\$15,221.38	\$15,283.51	\$15,283.51	\$15,283.51	\$15,283.51
<b>UTILIDADES ACUMULADAS</b>	\$19,896.02	\$35,117.40	\$50,338.79	\$65,560.17	\$80,781.55	\$96,002.93	\$111,286.44	\$126,569.95	\$141,853.45	\$157,136.96

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

### 9.7. Punto de equilibrio

Para realizar el cálculo del punto de equilibrio se utiliza la siguiente ecuación

$$PE = \text{costos fijos} / (1 - \text{costo de venta} / \text{precio de venta})$$

Cuadro 67. Cuadro de punto de equilibrio de ventas de los servicios

N°	Productos	Desayuno	Almuerzo	Cena
1	Costos fijos anuales	21,600.00	21,600.00	2,160.00
2	Precio de venta unitario	1.91	3.60	3.29
3	Costo variable unitario	0.85	2.01	2.26
4	PDE en Producción	20,453.05	13,559.46	2,091.03

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

## 9.8. Flujos de fondo

Cuadro 68. Flujos de fondo neto de Finca el Jalacate

N°	Concepto	Años										Totales	
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9		10
<b>I</b>	<b><u>Ingresos</u></b>												
	<b><u>Totales</u></b>												
	Ingreso de Hospedaje		940.00	1,885.73	2,834.24	3,792.34	4,748.65	5,708.24	6,672.78	7,641.07	8,613.13	9,548.14	52,384.31
1	Ingresos por venta Alimentos y bebidas		112,898.40	130,521.60	162,189.84	180,498.48	199,349.52	218,806.56	238,525.20	257,802.24	279,215.28	301,065.12	2,080,872.24
2	Ingresos por senderos		11,205.60	11,640.00	11,960.34	12,255.59	12,553.99	12,160.54	13,034.63	13,352.67	13,988.00	13,978.09	126,129.46
3	Ingresos por souvenirs		5,614.50	5,614.50	5,614.50	5,614.50	5,614.50	5,614.50	5,614.50	5,614.50	5,614.50	5,614.50	56,145.00
	<b>Ingreso Totales</b>		<b>129,718.50</b>	<b>147,776.10</b>	<b>179,764.68</b>	<b>198,368.57</b>	<b>217,518.01</b>	<b>236,581.60</b>	<b>257,174.33</b>	<b>276,769.41</b>	<b>298,817.78</b>	<b>320,657.71</b>	<b>2,263,146.70</b>
<b>II</b>	<b><u>Egresos</u></b>												
	<b><u>totales</u></b>												
1	Inversión del proyecto	-27,102.77											-27,102.77
2	Costo de materia prima		50,913.49	59,731.90	68,304.09	77,368.28	86,538.07	96,094.25	106,428.04	117,203.43	127,975.92	127,975.92	918,533.38
3	Costos de transporte		300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	3,000.00
4	Mantenimiento de equipos		7,870.73	7,870.73	7,870.73	7,870.73	7,870.73	7,870.73	7,870.73	7,870.73	7,870.73	7,870.73	78,707.30
	Gastos operativos		21,766.34	18363.58	18363.58	18363.58	18363.58	18363.58	18363.58	18363.58	18363.58	18363.58	18363.58

<b>5</b>	Cargos y salarios	15,750.00	15,750.00	15,750.00	15,750.00	15,750.00	15,750.00	15,750.00	15,750.00	15,750.00	-15,750.00	-157,500.00	
<b>6</b>	Servicios básicos	1,325.20	1,325.20	1,325.20	1,325.20	1,325.20	1,325.20	1,325.20	1,325.20	1,325.20	1,325.20	10,601.60	
<b>7</b>	Costos de comercialización	2,240.00	2,240.00	2,240.00	2,240.00	2,240.00	2,240.00	2,240.00	2,240.00	2,240.00	-2,240.00	-22,400.00	
<b>8</b>	Costos Financieros	10,299.05	9,323.35	8,347.65	7,371.95	6,396.25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-41,738.27	
<b>9</b>	Depreciación de edificio	28,177.21	28,177.21	28,177.21	28,177.21	28,177.21	28,177.21	28,177.21	28,177.21	28,177.21	-28,177.21	-281,772.13	
<b>10</b>	Impuestos	19,457.78	20,430.66	21,452.20	22,524.81	23,651.05	23,651.05	23,651.05	23,651.05	23,651.05	-23,651.05	-225,771.73	
	<b>Egresos totales</b>	<b>-27,102.77</b>	<b>-158,099.80</b>	<b>-160,862.24</b>	<b>-169,480.26</b>	<b>-</b>	<b>-187,961.69</b>	<b>-191,121.63</b>	<b>-</b>	<b>-212,230.80</b>	<b>-223,003.29</b>	<b>-223,003.29</b>	<b>-1,932,962.55</b>
	<b>Flujo de caja</b>	<b>-27,102.77</b>	<b>-28,381.30</b>	<b>-13,086.13</b>	<b>10,284.42</b>	<b>19,727.21</b>	<b>29,556.31</b>	<b>45,459.98</b>	<b>55,718.92</b>	<b>64,538.61</b>	<b>75,814.49</b>	<b>97,654.42</b>	<b>330,184.14</b>
<b>Valor Actual Neto</b>		<b>U\$ 68,214</b>											
<b>Tasa Interna de Retorno</b>		<b>31.24 %</b>											
<b>Relación Beneficio/Costo</b>		<b>US 1.25</b>											

El tipo de cambio se encuentra C\$35.80

### 9.9. Criterios de análisis económicos financieros

VAN: Los resultados del cálculo del valor actual neto señalan que es mayor a uno con un valor de U\$ 68,214.70, lo que demuestra que las ganancias que generara Finca El Jalacate superan el costo de producción, lo que indica que la inversión que se realizará para el centro turístico Finca El Jalacate se recuperará, de tal manera que se puede implementar nuevos servicios turísticos.

TIR: Se estima que la tasa de retorno es de 31.24%, así mismo demostrando que el negocio es rentable.

R B/C: Con la relación beneficio-costo, da como resultado que, por cada dólar invertido, se obtendrá un beneficio de U\$ 1.25 de ganancia, indicando esto que sea aceptable.

## **X. ANÁLISIS SOCIAL DEL PROYECTO**

### a) Beneficiarios directos

Se beneficiará 1 familia compuesta por 7 personas de las cuales 5 de ellas oscilan entre las edades de 65 a 80 años y el resto de las integrantes oscilan entre las edades de 27 a 48 años.

### b) Beneficiarios indirectos

1. Turistas satisfaciendo sus necesidades
2. Pobladores de las comunidades: La Tejera, La Estanzuela, La Almaciguera
3. Proveedores de Cebolla, tomate, chiltoma, papa, (comunidad la Estanzuela)
4. Proveedores de productos lácteos (propietaria de la finca Doña Nanda)
5. Proveedores de abarrotes (distribuidora de Estelí)
6. Proveedores de productos de la empresa Coca Cola.
7. Proveedor de materiales de construcción

## XI. ANÁLISIS AMBIENTAL DEL PROYECTO

### 11.1. Identificación de aspectos ambientales

Los aspectos ambientales se realizan en cada área dentro de la Finca El Jalacate y abarca todas las actividades que pueden generar un impacto potencial al medio ambiente o a la salud de trabajadores y visitantes a continuación se presentan los aspectos ambientales importantes y el impacto que se deriva de dichos aspectos

Cuadro 69. Identificación de aspectos ambientales

<b>Identificación de aspectos e impacto ambiental Finca El Jalacate</b>			<b>Fecha de emisión</b>
<b>Área/</b>	<b>Actividades</b>	<b>Aspecto Ambientales</b>	<b>Impacto Ambientales</b>
<b>Departamentos</b>			
Departamento comercial	Actividades varias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generación de residuos sólidos no peligrosos (papeles de oficina, plásticos, etc.)</li> <li>• Consumo de agua</li> <li>• Consumo de energía</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contaminación del suelo</li> <li>• Disminución del nivel del agua del acuífero</li> <li>• Demanda de energía</li> </ul>
Departamento operativo	Actividades varias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desechos sólidos de limpieza</li> <li>• Caminatas de los turistas sobre los senderos establecidos en Finca El Jalacate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demanda de energía</li> <li>• Contaminación de suelo</li> </ul>

---

Departamento de restaurante	Actividades varias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Residuos orgánicos</li> <li>• Residuos sólidos no peligrosos (plástico, latas, papel)</li> <li>• Emisión de gases en el ambiente, a consecuencia del humo emitido por la cocina y comidas al carbón</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demanda de energía</li> <li>• Contaminación de malos olores por descomposición de materia orgánica</li> <li>• Riesgo de salud</li> <li>• Disminución del nivel del agua del acuífero</li> </ul>
-----------------------------	--------------------	---	--

---

## 11.2. Matriz de evaluación de impacto ambiental.

La evaluación de aspectos ambientales permite evaluar cuan importantes son estos aspectos, es decir el grado de afectación que pueden causar al medio ambiente y por ende a las actividades mismas de la empresa. Aquellos aspectos que presenten las mayores puntuaciones son los que poseen prioridad para ser corregidos.

Para realizar una ponderación de la importancia de los aspectos ambientales se utilizó el método por indicadores, la manifestación del efecto de las actividades humanas sobre el ambiente de ser caracterizada a través de la importancia del impacto.

Consiste en evaluar a través de indicadores los aspectos ambientales previamente identificados. A cada uno se le asigna un valor que va de 1 a 3 dependiendo de la importancia o del punto de vista de cada persona, si el valor promedio es igual o sobrepasa el valor 2 que es el límite para que un aspecto o impacto ambiental se catalogue como significativo. 1: Poco significativo, 2: Significativo, 3: Muy significativo. Cabe recalcar que en este método se pueden tomar intervalos mayores no necesariamente de 1 a 3. A continuación los indicadores a evaluar:

- Impacto ambiental: es el impacto que genera determinado aspecto ambiental
- Intensidad: se refiere a que tan intenso es ese aspecto ambiental o que tanto se da.
- Frecuencia: es la frecuencia o el tiempo que se da ese aspecto ambiental
- Incidencia/quejas: se refiere a que tanto la población se puede quejar de los impactos ambientales que produce una empresa.
- Grado de control: se refiere al nivel de control que tiene la empresa para controlar determinado aspecto ambiental.
- Probabilidad: se refiere al nivel de probabilidad que se dé ese aspecto ambiental.
- Recuperabilidad: se refiere a que tanto nivel de recuperabilidad pueda tener un residuo u otro aspecto.
- Requisito legal: se refiere más que todo con la certificación de manejo de determinado aspecto ambiental

Cuadro 70. Evaluación de aspectos ambientales

Nombre del centro turístico: Finca El Jalacate											Fecha:	
Descripción de producto/servicio: Implementación de servicios turísticos (alojamiento y alimentos y bebidas)												
Localización: Reserva Tisey-Estanzuela												
Evaluación de Aspectos Ambientales												
Departamento/ proceso	N°	Aspectos ambientales	Impacto ambiental	Intensidad	Frecuencia	Incidencias/ quejas	Grado de control	Probabilidad	Recuperabilidad	Requisito Legal	Total	Valor promedio
Departamento comercial	1	Generación de residuos sólidos no peligrosos (papeles de oficina, plásticos, etc.)	2	1	1	1	1	3	1	1	11	1.3
	2	Consumo de agua	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1
	3	Consumo de energía	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1
Departamento operativo	4	Desechos sólidos de limpieza	2	1	1	1	1	2	1	1	10	1.2
	5	Caminatas de los turistas sobre los senderos establecidos en Finca El Jalacate.	2	2	2	2	2	2	2	2	16	2
Departamento de restaurante	6	Residuos orgánicos	1	2	1	1	1	2	1	1	10	1.2
	7	Residuos sólidos no peligrosos (plástico, latas, papel)	2	1	1	1	1	2	1	1	10	1.2

8	Emisión de gases en el ambiente, a consecuencia del humo emitido por la cocina y comidas al carbón	2	1	1	1	1	2	1	1	10	1.2
9	Consumo de agua	2	1	1	1	1	2	1	1	10	1.2
10	Consumo de energía	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1

De los criterios analizados se encuentran 6 aspectos de nivel medio y 4 aspectos de nivel bajo, tomando en cuenta la identificación de aspectos ambientales los impactos ambientales más significativos son:

Cuadro 71. Aspecto e impactos ambientales

Aspectos ambientales	Impactos ambientales
Consumo de agua	Disminución del nivel estático de agua del acuífero
Generación de residuos orgánicos	Contaminación por malos olores de la descomposición de la materia orgánica
Generación de residuos sólidos no peligrosos	Contaminación de suelo/ Contaminación visual.
Generación de residuos sólidos peligrosos	Contaminación de agua/ Contaminación de suelo/ Contaminación visual

### 11.3. Plan de gestión ambiental propuesto.

A partir de los aspectos ambientales priorizados y sus impactos ambientales se proponen los siguientes PGA (plan de gestión ambiental) para el centro turístico Finca El Jalacate, lo cual consisten en tener una mejor organización y manejo de residuos, proponiendo planes de acción, los alcances, metas, responsables y los recursos.

Cuadro 72. Manejo de residuos sólidos no peligrosos

<b>Sistema de Gestión Ambiental</b>		<b>Fecha</b>			
Programa de Gestión Ambiental para Residuos Sólidos no Peligrosos					
<b>Objetivo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definir estrategias para el manejo adecuado de los residuos sólidos no peligrosos.</li> <li>• Evitar la contaminación del suelo, agua y aire por el mal manejo de residuos sólidos no peligrosos.</li> </ul>				
<b>Responsable</b>	Administrador de Finca El Jalacate				
<b>Descripción</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cartón: Cajas vacías y empaques de equipos electrónicos.</li> <li>• Papel: Papel residual de oficinas y otras.</li> <li>• Plástico: Bolsas de empaques de producto varios.</li> </ul>				
N°	Residuo	Plan de Acción	Plazo	Recursos	Observación
1	Cartón	Disponer de un área para realizar el acopio del cartón generado.	Mensual	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mano de obra</li> <li>• Madera, clavos.</li> </ul>	El área será llamada “Bodega de residuos sólidos no peligrosos” y se dispondrán aquellos
		Una vez acopiado una cantidad considerable este residuo será enviado a la Recicladora del	Mensual	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Láminas de zinc.</li> <li>• Mezcla de</li> </ul>	

Norte Soza Gámez en Estelí para su venta.	cemento para la base. materiales que sean aptos para el reciclaje, tendrá un área de 3 mts <sup>2</sup>
---	---

Cuadro 73. Manejo de residuos sólidos peligrosos.

<b>Sistema de Gestión Ambiental</b>		<b>Fecha</b>
Programa de Gestión Ambiental para Residuos Sólidos Peligrosos		
<b>Objetivo</b>	Establecer las actividades para el correcto almacenamiento temporal y manejo de ello	
<b>Responsable</b>	Administrador de Finca El Jalacate	
<b>Descripción</b>	Estos residuos sólidos peligrosos son generados por el uso de agroquímicos, productos de limpieza, etc. Lo cual se utilizan en diferentes departamentos del centro turístico Finca El Jalacate	
<b>N°</b>	<b>Residuo</b>	<b>Plan de Acción</b>
<b>Plazo</b>	<b>Recursos</b>	<b>Observación</b>
<b>1</b>	Envases vacíos de los diferentes departamentos que complementan la Finca	Construir un área para la recepción temporal de estos residuos Mensual • Área disponible de almacenamiento que preste las condiciones necesarias para su debido manejo. • Personal autorizado para el acceso y
		Para contar con un sitio adecuado para el almacenamiento temporal se deben seguir los

manejo de los lineamientos  
residuos. establecidos

Cuadro 74. Manejo de residuos orgánicos.

		<b>Sistema de Gestión Ambiental</b>	<b>Fecha</b>		
		Programa de Gestión Ambiental para Residuos Orgánicos			
<b>Objetivo</b>	Definir estrategias para el manejo adecuado de los residuos orgánicos y aprovecharlos al máximo				
<b>Responsable</b>	Áreas verdes de Finca El Jalacate				
<b>Descripción</b>	Residuos de comidas, verduras, poda de maleza y árboles, etc.				
<b>N°</b>	<b>Residuo</b>	<b>Plan de Acción</b>	<b>Plazo</b>	<b>Recursos</b>	<b>Observación</b>
1	Residuos orgánicos	Disponer de un área para realizar el acopio de todos los residuos orgánicos generados	Mensual	Mano de obra, Plástico, agua para riego	El área será llamada Área de compostaje, se planea agregarle lombriz roja californiana para obtener un mejor producto.

Cuadro 75. Manejo de consumo de agua y energía.

<b>Sistema de Gestión Ambiental</b>					<b>Fecha</b>
Programa de Gestión Ambiental para consumo de agua y energía.					
<b>Objetivo</b>	Evitar el consumo excesivo del agua y energía				
<b>Responsable</b>	Administrador de Finca El Jalacate				
<b>Descripción</b>	Residuos de comidas, verduras, poda de maleza y árboles, etc.				
<b>N°</b>	<b>Consumo</b>	<b>Plan de Acción</b>	<b>Plazo</b>	<b>Recursos</b>	<b>Observación</b>
1	Agua	Reforestación y limpieza	Anual	Mano de obra, plantas, herramientas varias	Las plantas serán sembradas en los alrededores del acuífero, para mantener el nivel del agua de el Mismo
2	Energía	Mantenimiento	Anual	Mano de obra	Se revisará detalladamente la instalación para obtener más durabilidad en los equipos

A continuación, se presentan los materiales con sus precios, que se utilizarán para llevar a cabo la propuesta del plan ambiental de Finca El Jalacate.

Cuadro 76. Costos de materiales del plan de gestión ambiental

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Total</b>
Zinc	5	13.97	69.85
Cemento	3	11.17	33.51
Clavos	10 lb	1.40	14
Arena	5 mts	12.57	62.85
Madera (tablas, cuartones, etc.)	Mano de obra	83.80	83.80
Pala	2	15	30
Piocha	2	25	50
Carretilla	1	68.98	68.98
Plásticos	50 yarda	1.86	93
Recipientes	15	2.80	42
	<b>Total</b>		<b>547.99</b>

Tipo de cambio de dólar \$35.80

#### 11.4. Carga de sendero.

Por otra parte, se analizó la carga de sendero de Finca El Jalacate debido que tiene impactos negativos con el medio ambiente.

Uno de los efectos negativos del senderismo es que erosiona el terreno, provocando que la naturaleza pierda parte de su vegetación, aumentando el riesgo de deslaves, incendios, contaminación en la Finca.

Otros de los impactos negativos es las aglomeraciones de personas asustando a los animales, a largo plazo conseguirán que la fauna disminuya en la Finca. Por ello el área determinada para realizar los tours es de 280 metros, con una capacidad de 8 a 15 personas con un lapso de 15 minutos por tours a realizar en la Finca.

La práctica del senderismo sin control puede provocar la contaminación del aire, acústica y el deterioro ambiental. Es importante realizar los tours con grupos reducidos, siguiendo la ruta señalizada.

Matriz de seguimiento y evaluación basada en resultados

Cuadro 77. Matriz de evaluación y seguimiento

<b>Resultados esperados</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Eventos de Seguimiento y Evaluación</b>	<b>Tiempo de calendario</b>	<b>Responsable y medio de verificación</b>	<b>Recursos</b>	<b>Riesgos</b>
Realizado inventario de recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 lista de cotejo turístico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan de trabajo</li> </ul>	Diciembre /2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ficha de recursos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoja.</li> <li>• Lapicero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis de viabilidad y factibilidad del proyecto</li> </ul>
Georeferenciado puntos geográficos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñado 1 mapa de localización</li> <li>• Diseñado 1 mapa de macro localización</li> <li>• Diseñado 1 mapa de Infraestructura turística</li> <li>• Diseñado 1 mapa de sendero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe de diagnóstico turístico</li> <li>• Hoja de cálculo de georreferenciación</li> </ul>	Enero / 2022	Tabulación de datos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GPS</li> <li>• Hoja blanca</li> <li>• Lapicero</li> </ul>	
Evaluadas proyecciones de oferta y demanda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 45% de satisfacción</li> <li>• Aumento de la demanda 10%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hojas de cálculo en Excel</li> <li>• Proyecciones de oferta y demanda</li> </ul>	Enero /2022	Entrevistas Encuestas tabulación de datos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lapiceros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situación socio política inestable</li> <li>• Extensión del covid</li> </ul>

Definición de Target	<ul style="list-style-type: none"> <li>65% de los visitantes es nacional</li> <li>97% de turistas realizan las actividades acompañadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tabulación de información de hojas de cálculo en Excel</li> </ul>	Abril /2022	Libros de registros Encuestas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Computadoras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Situación socio política inestable</li> <li>Extensión del covid</li> </ul>
Diseño de propuestas para aprovechamiento de recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 servicios para ofertar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proyecciones de oferta y demanda</li> </ul>	Mayo /2022	Planos Flujogramas	Computadora	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demora en los procesos de construcción</li> </ul>
Elaborado de requerimientos para brindar los servicios	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicada 1 Norma Técnica Nacional INTUR</li> <li>Aplicada 1 Norma Técnica Nacional MINSA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Solicitudes de licencia para brindar servicios turísticos</li> </ul>	Julio/2022	Normas de INTUR, MINSA, Bomberos	Computadora	<ul style="list-style-type: none"> <li>No cumplir con las normas establecidas en tiempo y forma</li> </ul>
Presupuestado insumos y materiales necesarios para brindar los servicios	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tasa de interés 18%</li> <li>Solicitud de crédito por U\$27,102.77</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informe de ingresos anuales</li> </ul>	Agosto/2022	Cotización en ferreterías	Computadora	<ul style="list-style-type: none"> <li>Negación de préstamo</li> </ul>
Propuesto organigrama y	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 capacitaciones en tema:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hojas de asistencia de los trabajadores</li> </ul>	Septiembre/2022	Organigrama y ficha de cargo	Computadora	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ausencia de capacitadores</li> </ul>

ficha de funciones	orientación de medios audio visuales y redes sociales, atención al cliente, bar y restaurante, montaje de eventos					
Investigados requerimientos para construcción en áreas protegidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicada 1 Norma Técnica Nacional MARENA</li> <li>• Aplicada 1 Norma Técnica Nacional INTUR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norma de hospedería de INTUR</li> <li>• Norma de áreas protegidas de MARENA</li> </ul>	Octubre /2022	Normativas de la ley ambiental Solitud a MARENA	Computadora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cumplir con las normas establecidas en tiempo y forma</li> </ul>
Elaborado plan ambiental	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicada 1 Norma Técnica Nacional MARENA</li> <li>• 1 plan de mitigación ambiental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluación del plan de mitigación ambiental</li> </ul>	Noviembre/2022	Plan de ejecución de actividades ambientales	Computadora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cumplir con las normas establecidas en tiempo y forma</li> </ul>

## XII. Anexo

Anexo 1: Materiales de construcción para elaboración de baños

A continuación, un cuadro con los materiales para la realización del baño seco.

N.º	Insumo	Unidad	Cantidad
1	Adaptador PVC SAP 1/2"	Ud	9
3	Autoroscante de acero 5"	Ud	4
6	Canastilla de ducha	Ud	1
7	Cinta teflón	Ud	2
8	Codo FºGº 1/2"	Ud	1
9	Codo PVC Sal 2"	Ud	11
10	codo PVC SAP 1/2"	Ud	7
11	Grifo bronce 1/2"	Ud	1
12	Grifo palanca 1/4 giro	Ud	1
13	Llave de ducha	Ud	1
14	Llave de paso PVC 1/2"	Ud	1
15	Malla gallinero (0.90 x 1.00m), (0.90m <sup>2</sup> )	MI	14
16	Malla mosquitero (0.90 x 1.00m), (0.90m <sup>2</sup> )	MI	1
17	Pegamento PVC	Gal	1
18	Pintura esmalte sintético, negro	Gal	1
19	Pintura esmalte sintético, blanco	Gal	1

---

20	Rejilla de ducha 2"	Ud	1
21	Rejilla de lavadero	Ud	1
22	Tapón hembra PVC Sal 2"	Ud	1
23	Te F°G° 1/2"	Ud	1
24	Te PVC sal 2"	Ud	4
25	TE PVC SAP 1/2"	Ud	1
26	Trampa "P PVC Sal 2" C/R	Ud	1
27	Trampa "P PVC Sal 2" S/R	Ud	1
28	Trampa tipo botella 2"	Ud	2
29	Tubería PVC Sal 2"	Ud	5
30	Tubería PVC Sal 4"	Ud	1
31	Tubería PVC SAP 1/2"	Ud	4
32	Ye PVC sal	Ud	1
33	Acero corrugado 1/4" (9 m)	VAR	7
34	Alambre negro n°16	KG	2
35	Cemento	KG	9
36	Clavos 1 1/2"	KG	3
37	Clavo 2"	KG	1
38	Clavo 3"	KG	5

---

---

40	Cuartón 11/2"x 11/2 2x2	Ud	1
41	Cuartón 11/2"x 11/2 2x3	Ud	1
42	Puerta de madera	Ud	1
43	Separador de fibra de vidrio	Ud	1
44	Tabla de 1" x8" x 3"	Ud	2
45	Tabla de 1" x10" x 4"	Ud	1
46	Tabla de 1" x21" x 2"x8"	Ud	1
47	Tabla de 1" x5" x 3"	Ud	1
48	Tabla de 1" x5" x 6"	Ud	1
49	Tabla de 1" x21" x 2"x7"	Ud	1
51	Urinario de fibra de vidrio	Ud	1
54	Arena gruesa	m3	1
55	Arena fina	m3	1
56	Adobe	Ud	490
57	Piedra	m3	4
57	Rollizos	Ud	3

---

Anexo 2:Equipos de los baños

<b>N.º</b>	<b>Equipo</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>
1	Tanque de agua	Unidad	2
2	Asiento de inodoro	Ud	4
3	Lavadero (0.80 x 0.55 m)	Ud	1
4	Blade PVC 18 litros (reciclado) con tapa	Ud	1
5	Bidón PVC 18 litros(reciclado)	Ud	1
6	Espejo de baño	Ud	4
7	Gancho de toallas	Ud	4
8	Papelera	Ud	4
<b>Total</b>			<b>21</b>

Anexo 3: Puntos geográficos de senderos

<b>ID</b>	<b>X</b>	<b>Y</b>	<b>Orden</b>
<b>1</b>	569514	1435421	polígono
<b>2</b>	569641	1435501	polígono
<b>3</b>	569719	1435502	polígono
<b>4</b>	569724	1435362	polígono
<b>5</b>	569646	1435305	Polígono

Anexo 4:Puntos Geográficos de Cabañas

<b>Mapa de Finca El Jalacate</b>	<b>Comunidad Almaciguera</b>		
	X	Y	Altura
Puntos			
Punto 1	569506	1435216	1331
Punto 2	569557	1435268	1330
Punto 3	569612	1435280	1337
punto 4	569636	1435284	1343
Punto 5	569702	1435299	1348
Punto 6	569703	1435169	1416
Punto 7	569628	1435108	1422

Anexo 5:Puntos geográficos de Infraestructura

<b>Infraestructura</b>	<b>Finca El Jalacate</b>		
	X	Y	Altura
Puntos			
Quiosco	569529	1435228	1347
Casa Familia Gutiérrez	569537	1435227	1349
Comedor	569558	1435244	1348
Cabaña 1	569555	1435248	1349
Cabaña 2	569555	1435273	1345
Cabaña 3	569565	1435281	1345
Cabaña 4	569584	1435243	1357
Letrina	569616	1435262	1366

## Anexo 6 :Estudio de caso para levantamiento de datos

### a. Estudio de caso.

#### **Instrumento para elaboración del diagnóstico turístico, análisis de la demanda de servicios de alimentación y hospedaje.**

**Dirigido a:** Alberto Gutiérrez Jirón

**Objetivo:** Analizar los aspectos administrativos y organización interna de Finca El Jalacate.

**Estudio de Caso**

Fecha: \_\_\_\_\_

#### **I. Aspectos administrativos y organización**

##### **Alianzas con instituciones**

- 1) ¿Usted está en alianza y/o asociado con instituciones públicas? ¿Desde cuándo?
- 2) ¿Usted está en alianza y/o asociado con instituciones privadas? ¿Desde cuándo?
- 3) ¿Hay presencia de tour operadoras en la Finca? ¿Temporadas altas (meses)?

##### **Certificaciones turísticas**

- 1) ¿Dispone y/o cuenta con licencia para ofrecer servicio turístico? ¿Desde cuándo?
- 2) ¿Cuentan con plan de seguridad turística para los visitantes y colaboradores dentro de la Finca El Jalacate?
- 3) ¿El centro turístico está inscrito legalmente? ¿Desde cuándo?
- 4) ¿Dispones y/o cuenta con la certificación del INTUR? ¿Desde cuándo?
- 5) ¿Dispones y/o cuenta con la certificación del MINSA? ¿Desde cuándo?

##### **Actividades turísticas**

- 1) ¿Cuáles son las actividades turísticas que realizan en la Finca El Jalacate? Mencione.

##### **Aspectos administrativos**

- 1) ¿Dispones y/o cuentan con organigrama de funciones interna de la Finca El Jalacate?

##### **Plan de Gestión Ambiental**

- 1) ¿Disponen y/o cuentan con Plan de Gestión Ambiental? ¿Desde cuándo?
- 2) ¿Realizan la clasificación de basura? Mencione los tipos de clasificación.
- 3) ¿Realizan jornadas de limpieza dentro y fuera de la Finca El Jalacate? ¿Cada cuanto lo hacen?
- 4) Mencione las buenas prácticas Ambientales que realizan dentro de la Finca El Jalacate.

##### **Capacitaciones**

- 1) ¿Han recibido capacitaciones para la atención al cliente por parte del INTUR? ¿Cuándo?

- 2) ¿Han recibido capacitaciones por parte de la Cruz Roja? ¿Temas de capacitación?
- 3) ¿Han recibido capacitaciones por el CINAPRED? ¿Temática de las capacitaciones?
- 4) ¿Les han brindado capacitaciones de Marketing? ¿Temática de capacitaciones?

Anexo 7: Encuesta para levantamiento de datos.

**Instrumento para elaboración del diagnóstico turístico, análisis de la demanda de servicios de alimentación y hospedaje.**

**Dirigido a:** turistas nacionales que visitan Finca El Jalacate.

**Objetivo:** Valorar la demanda de servicios turísticos de Finca El Jalacate

Encuesta N°: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

**I. Información General.** (Marque con una X)

**1.1. Sexo**

- a) Hombre \_\_\_\_\_  
b) Mujer \_\_\_\_\_

**1.2. Edad:** \_\_\_\_\_

**1.3. Estudios actuales.**

<b>Escolaridad actual</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>
a) Educación primaria		
b) Educación secundaria		
c) Educación técnica		
d) Educación superior (universitaria)		
e) Posgrado (Maestría o Doctorado)		

**1.4. ¿Cuánto ingreso tiene disponible para realizar turismo en la Finca?**

**1.4.1. Ingresos Económicos**

<b>Rango</b>	< C\$ 5,000	de C\$ 5,000 a C\$ 8,000	De C\$ 10, 000 a C\$ 15, 000	> a C\$ 20,000
<b>Respuesta</b>				

**1.5. ¿Número de personas de la familia que realizan turismo con Usted?** \_\_\_\_\_

**1.6. Departamento que reside en Nicaragua**

\_\_\_\_\_

**II. Demanda turística de Finca El Jalacate.**

- 1) ¿Es primera vez que visita el centro turístico Finca El Jalacate?
- 2) ¿Cuál es el motivo por el cual nos visita? ¿Cada cuánto nos visita?
- 3) ¿Qué actividades les gusta realizar, cuando viene a la Finca?
- 4) ¿Cuándo realiza turismo, lo realiza solo o acompañado?
- 5) ¿Según su estadía en la Finca, como estuvo la atención que le brindaron?
- 6) ¿Le gustaría que la finca Jalacate cuente con servicios de hospedaje y alimentos y bebidas?
- 7) ¿Qué cantidad de dinero pagaría por el servicio de hospedaje y alimentos y bebidas?

- 8) ¿Cómo se dio cuenta de este centro turístico?
- 9) ¿Qué medios utilizo para llegar hasta la Finca El Jalacate?
- 10) ¿Sigue nuestras redes sociales de Facebook e Instagram? ¿Es de su agrado el contenido que subimos a la red?
- 11) ¿Según su experiencia en la Finca, cuales serían sus recomendaciones para mejorar nuestros servicios turísticos?

Anexo 8:Entrevista actores locales: lideres

Instrumento para elaboración del diagnóstico turístico, análisis externo de infraestructura.

Dirigido a: lideres comunitarios de las comunidades La Garnacha, La Almaciguera, La Tejera

Objetivo: Conocer las infraestructura y servicios con que cuentan las comunidades.

N.º de entrevista \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

### **I. Accesibilidad a las comunidades**

- 1) Rutas de acceso \_\_\_\_\_ Inicia en: \_\_\_\_\_ Finaliza en: \_\_\_\_\_
- 2) Estado de vías de acceso:  
Malo \_\_\_\_\_ Bueno \_\_\_\_\_ Regular \_\_\_\_\_
- 3) Horarios de transporte \_\_\_\_\_
- 4) Duración de viaje según medio de movilización \_\_\_\_\_
- 5) Capacidad de transporte \_\_\_\_\_
- 6) Otros medios de movilización \_\_\_\_\_

### **II. Infraestructura básica**

- 1) Distancia de estación de buses \_\_\_\_\_
- 2) Existe señalización turística: \_\_\_\_\_ dónde está localizada \_\_\_\_\_
- 3) Escuelas: si \_\_\_\_\_ no: \_\_\_\_\_ Ubicación \_\_\_\_\_
- 4) Casa comunal: si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ Ubicación \_\_\_\_\_
- 5) Sistema de agua potable: Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_
- 6) Centros recreativos o culturales \_\_\_\_\_ ubicación \_\_\_\_\_
- 7) Servicio de bomberos \_\_\_\_\_ ubicación \_\_\_\_\_

### **III. Servicios básicos:**

- 1) Estación de policía correspondiente a la comunidad \_\_\_\_\_
- 2) Centro medico \_\_\_\_\_
- 3) Iniciativas de vigilancia comunal \_\_\_\_\_
- 4) Comunicación telefónica: mayor cobertura de red: claro \_\_\_\_\_  
Tigo \_\_\_\_\_
- 5) Servicio de internet: Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_
- 6) Energía eléctrica: \_\_\_\_\_ consumo aproximado  
kw
- 7) Sistema de desecho de basura \_\_\_\_\_

Servicios complementarios: agente Banpro: \_\_\_\_\_ cajeros \_\_\_\_\_ gasolineras \_\_\_\_\_  
minisúper