



FACULTAD DE POSTGRADO

TESIS DE POSTGRADO

**PRE-FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE
RESTAURANTE Y TIENDA DE CONVENIENCIA EN
CARRETERA CA5-SUR, CORREDOR CENTRAL**

SUSTENTADO POR:

DIANA MARISA DÍAZ POSAS

MARIA MAZIEL FLORES CRUZ

**PREVIA INVESTIDURA AL TÍTULO DE
MÁSTER EN DIRECCION EMPRESARIAL**

TEGUCIGALPA, F.M., HONDURAS, C.A.

JUNIO, 2017

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA

UNITEC

FACULTAD DE POSTGRADO

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

RECTOR

MARLON ANTONIO BREVÉ REYES

SECRETARIO GENERAL

ROGER MARTÍNEZ MIRALDA

DECANO DE LA FACULTAD DE POSTGRADO

JOSE ARNOLDO SERMEÑO LIMA



FACULTAD DE POSTGRADO

PRE-FACTIBILIDAD PARA LA INSTALACIÓN DE RESTAURANTE Y TIENDA DE CONVENIENCIA EN CARRETERA CA5-SUR, CORREDOR CENTRAL

DIANA MARISA DÍAZ POSAS

MARIA MAZIEL FLORES CRUZ

RESUMEN

El presente proyecto determina la viabilidad y factibilidad de la puesta en marcha del Restaurante y Tienda de Conveniencia en el caserío Los Limones Pespíre, Choluteca, el cual se dedicara a ofrecer el servicio de alimentación, recreación y descanso a las personas que transitan la Carretera CA5-Sur de los departamentos de Choluteca, Valle y Francisco Morazán. La empresa tendrá como ventajas competitivas; agilidad en el servicio, alimentación de calidad e higiene que permita atraer una afluencia considerada de clientes al restaurante y tienda de conveniencia. El tipo de estudio del proyecto, es descriptivo, donde el enfoque de la investigación a realizar es mixto, este investiga la viabilidad del estudio, con la implementación de la recolección de datos, el instrumento que se utilizara, es la encuesta. El análisis y resultados del estudio reflejaran las condiciones factibles, donde el estudio técnico y financiero, arrojaran las condiciones factibles o no factibles de la inversión.

Palabras Claves: Calidad, factibilidad, financiero, servicios.



GRADUATE SCHOOL

PRE-FACTIBILIDAD PARA LA INSTALACIÓN DE RESTAURANTE Y TIENDA DE CONVENIENCIA EN CARRETERA CA5-SUR, CORREDOR CENTRAL

DIANA MARISA DÍAZ POSAS

MARIA MAZIEL FLORES CRUZ

Abstract

This project determines the feasibility and feasibility of the start-up of the restaurant and convenience store in the Caserío Los Limones Pespíre, Choluteca, which dedicated itself to offer the service of feeding, recreation and rest to the people who transit the road CA5-south of the departments of Choluteca, Valle and Francisco Morazán. The company will have as competitive advantages; Agility in the service, food of quality and hygiene that allows attracting an influx considered of customers to the restaurant and convenience store. The type of study of the project is descriptive, where the research approach is mixed, this researches the feasibility of the study, with the implementation of data collection, the instrument used, is the survey. The analysis and results of the study reflected the feasible conditions, where the technical and financial study, would shed the feasible or not feasible conditions of the investment.

Key words: quality, feasibility, financial, services.

DEDICATORIA

Dedico este logro a Dios, por ser mi fuerza durante este tiempo estudiantil, a mis Padres Juan Bautista Díaz y Rubelia Posas Orellana y mis hermanos por ser mi apoyo incondicional en cada meta que emprendo y a todas las personas que compartieron conmigo su apoyo y palabras de aliento el cual contribuyeron para la culminación de mi maestría.

Diana Marisa Díaz Posas

En la culminación de una etapa más de mi vida profesional, dedico este trabajo a Dios quien me ha acompañado durante este proceso, de manera especial a mi Madre Felipa Suyapa Cruz quien durante su estadía en la tierra contribuyó grandemente a mi preparación personal y profesional, a mi Papá René Javier Flores por su apoyo incondicional, a mis hermanos Gabriela y Javier quienes han compartido conmigo este tiempo y a todas aquellas personas que me brindaron su apoyo, para el cumplimiento de esta meta académica.

María Maziel Flores Cruz

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios por concedernos sabiduría y fortaleza que nos lleva a la culminación de esta etapa.

A nuestros familiares quienes nos han acompañado a lo largo de nuestras vidas y en esta etapa no ha sido la excepción, brindándonos su apoyo incondicional, animándonos a culminar esta meta profesional.

A todas las personas con las que hemos compartido en este periodo de nuestras vidas, con las cuales hemos estrechado lazos de compañerismo y amistad.

A nuestros catedráticos que con su profesionalismo supieron despertar en nosotros el interés y la dedicación por cada uno de los cursos desarrollados.

INDICE DE CONTENIDO

CAPITULO I. PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACION 1

1.1. Introducción	1
1.2. Antecedentes	2
1.2.1 Desarrollo en la zona sur de honduras.....	2
1.2.2 Desarrollo en la zona norte de honduras	2
1.2.3 Construcción de la carretera ca5-sur (corredor central)	3
1.2.4 Restaurante y tienda de conveniencia.....	3
1.3 Definición del problema.....	4
1.3.1 Enunciado del problema	4
1.3.2 Formulación del problema.....	4
1.3.3 Preguntas de investigación	5
1.4 Objetivos del proyecto	5
1.4.1 Objetivo general	5
1.4.2 Objetivos específicos	6
1.5 Justificación.....	6

CAPITULO II. MARCO TEÓRICO 9

2.1 Análisis de la situación actual	9
2.1.1 Contexto internacional.....	9
2.1.2 Análisis del micro entorno.....	10
2.1.3 Aspectos de mercado	12
2.1.4 Aspectos financieros.....	12
2.1.5 Aspectos operativos	13
2.1.6 Aspectos técnicos	13
2.2 Teoría de sustento.....	14
2.2.1 Análisis de las metodologías	14
2.2.2 Antecedentes de Metodologías Previas	15
2.2.3 Análisis Crítico de las metodologías a emplear.....	16
2.3 Conceptualización	17
2.4 Marco legal.....	18

CAPITULO III. METODOLOGÍA	22
3.1 Congruencia metodológica.....	22
3.2 Variables de estudio	23
3.3 Operacionalización de las variables	23
3.4 Enfoque y alcance de la investigación	26
CAPITULO IV. RESULTADOS Y ANALISIS	32
4.1 Resultados y análisis de datos	32
4.2 Estudio Técnico.....	51
4.2.1 Segmento del mercado.....	51
4.2.2 Análisis de los datos	51
4.2.3 Análisis de la demanda	52
4.2.4 Análisis de la oferta	54
4.2.5 Localización.....	58
4.2.6 Tamaño	59
4.2.7 Tecnología	60
4.2.8 Programación de la ejecución.....	60
4.2.9 Presupuesto.....	61
4.2.10 Financiamiento	63
4.2.11 Operación, Administración, Mantenimiento y Vida Útil	63
4.2.12 Aspectos Financieros.....	63
4.2.13 Aspectos Legales	63
4.2.13.1 Proceso para Creación de una Empresa en Honduras	63
4.2.14 Tipo de Sociedad	64
4.2.15 Tramites para Constituir una Empresa	64
4.2.15.1 Registro para operar una empresa en Honduras	65
4.2.15.2 Obligaciones fiscales	66
4.2.15.3 Aspectos Laborales.....	67
4.3 Estudio Financiero.....	67
4.3.1 Costo de inversión	67
4.3.2 Costo de operación	70

4.3.2.1 Distribución de espacios	76
4.3.3 Flujos de fondos.....	77
4.3.4 Tasa interna de retorno (TIR)	79
4.3.5. Punto de equilibrio.....	79
4.3.6 Relación beneficio / costo.....	80
4.3.7 Sensibilización del proyecto	81
V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	84
5.1 Conclusiones	84
5.2 Recomendaciones.....	85
REFERENCIAS	86
ANEXOS	90

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación del caserío de Los Limones, tramo de pavimentación corredor pacífico y corredor central	3
Figura 2. Primera etapa del proyecto de tramo carretera al sur, Tegucigalpa a Júcaro Galán. 11	
Figura 3. Indicador de tasa de Crecimiento Poblacional.	53
Figura 4. Mapa de Honduras.....	58
Figura 5. Ubicación del caserío Los Limones	59
Figura 6. Vista frontal del terreno.....	59
Figura 7. Vista trasera del terreno.....	60
Figura 8. Plano de Conjunto	76
Figura 9. Plano de distribución interna	76

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Matriz de Congruencia Metodológica	22
Tabla 2. Matriz de Operacionalización de las variables	23
Tabla 3. Datos poblacionales y vivienda	28

Tabla 4. Transita usted por la carretera CA5-Sur “Corredor Central” desde Tegucigalpa a Júcaro Galán.	51
Tabla 5. Demanda del Restaurante	53
Tabla 6. Escenario de la demanda por plato de comida.....	53
Tabla 7. Menú del Restaurante	54
Tabla 8. Proceso de recepción de materia prima	55
Tabla 9. Proceso de preparación de alimentos de desayuno y cena.....	55
Tabla 10. Proceso de preparación de almuerzo	56
Tabla 11. Proceso de venta del producto	57
Tabla 12. Oferta según capacidad instalada.....	57
Tabla 13. Presupuesto de materia prima para desayuno y cena.....	61
Tabla 14. Presupuesto de materia prima para almuerzo	62
Tabla 15. Costo de financiamiento	63
Tabla 16. Capital de Trabajo.....	67
Tabla 17. Aportación de los Socios	68
Tabla 18. Amortización del préstamo	68
Tabla 19. Cálculo de la cuota del préstamo a pagar	68
Tabla 20. Gasto de operación.....	70
Tabla 21. Gastos de Venta	70
Tabla 22. Gastos de servicios públicos	70
Tabla 23. Gastos de material de limpieza	70
Tabla 24. Gastos de maquinaria y equipo	71
Tabla 25. Gastos de Personal	72
Tabla 26. Gastos de muebles y enseres.....	72
Tabla 27. Gastos de menaje y utensilios de trabajo	72
Tabla 28. Costos fijos mensuales.....	73
Tabla 29. Costos variables mensuales	74
Tabla 30. Flujo de Efectivo.....	77
Tabla 31. Balance General.....	77
Tabla 32. Estado de Resultados	78
Tabla 33. Indicadores Financieros	78

Tabla 34. Costo Beneficio.....	80
Tabla 35. Datos para Escenario 1	81
Tabla 36. Indicadores Financieros-Escenario 1	82
Tabla 37. Datos para Escenario 2	82
Tabla 38. Estado de Resultados-Escenario 2	82
Tabla 39. Indicadores Financieros. Escenario 2	83
Tabla 40. Comparación de proyecto original y escenarios planteados	83

INDICE DE ECUACIONES

Ecuación 1. Fórmula para calcular una muestra con población finita	28
Ecuación 2. Fórmula para calcular el punto de equilibrio	79

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1. Tránsito de las personas encuestadas por la carretera CA5-Sur	32
Gráfico 2. Frecuencia en que las personas encuestadas transitan por la carretera CA5-Sur ..	33
Gráfico 3. Frecuencia en que las personas encuestadas transitan por la carretera CA5-Sur segmentada por motivo de viaje.	34
Gráfico 4. Horarios que las personas transitan por la carretera CA5-Sur.....	35
Gráfico 5. Porcentaje de personas que se detienen en algún establecimiento al viajar	36
Gráfico 6. Razones por la que las personas se detienen en algún establecimiento mientras transitan en Carretera CA5-Sur.....	37
Gráfico 7. Restaurantes en la carretera CA5-Sur.....	38
Gráfico 8. Variables de relevancia al momento de decidir detenerse en un lugar de esparcimiento	39
Gráfico 9. Lugar ideal para detenerse en la carretera CA5-Sur.....	40
Gráfico 10. Disponibilidad para detenerse en un Restaurante y Tienda de Conveniencia en el caserío Los Limones.	41
Gráfico 11. Productos a tomarse en cuenta en la oferta de servicios.....	42
Gráfico 12. Variable más importante en un Restaurante	43

Gráfico 13. Precios por servicios en Restaurante	44
Gráfico 14. Horarios de atención	45
Gráfico 15. Publicidad radial	46
Gráfico 16. Edad de personas encuestadas	47
Gráfico 17. Género de las personas encuestadas	48
Gráfico 18. Ocupación de las personas encuestadas.....	49
Gráfico 19. Ocupación de las personas encuestadas.....	50
Gráfico 20. Punto de Equilibrio	80

INDICE DE FLUJOGRAMAS

Flujograma 1. Diseño de la Investigación	27
--	----

CAPITULO I. PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACION

1.1. Introducción

Este documento se introduce a un estudio de pre-factibilidad para la instalación de restaurante y tienda de conveniencia en carretera CA5- Sur Corredor Central, en el caserío Los Limones Municipio de Pespíre, Choluteca.

La carretera CA5- Sur Corredor Central actualmente se encuentra en reconstrucción lo que permitirá en el corto plazo una velocidad operacional óptima, reducción en los tiempos de viaje, incremento en el turismo y atracción de nuevos inversionistas, el proyecto se realizará a través del desarrollo de un estudio de mercado, técnico y financiero, describiendo generalidades de los diferentes aspectos que están directamente involucrados y que inciden en la investigación.

Mediante el estudio de mercado se logra la recopilación de información relevante y objetiva sobre el público meta al cual se dirige, de acuerdo a las preferencias de: alimentación, recreación, descanso y la disposición de satisfacer sus necesidades de consumo

Seguidamente se desarrolla el estudio técnico el que determina la aceptación de la población para detenerse en un restaurante y tienda de conveniencia, indica la capacidad de demanda que puede atender el restaurante así como los requerimientos para su instalación, los procesos y la capacidad instalada necesaria para su establecimiento.

Para el estudio financiero como parte fundamental de la evaluación de un proyecto se considera los costos, estimaciones de ventas futuras, inversión a realizar, costos de financiamiento, laborales, financiamiento que junto con el estudio de mercado y técnico especifican que el

restaurante y tienda de conveniencia es sustentable con capacidad suficiente para mantenerse operando en el tiempo.

1.2. Antecedentes

1.2.1 Desarrollo en la zona sur de honduras

Según el Plan de Desarrollo Turístico de la Zona Sur, el Gobierno de Honduras tomó como iniciativa impulsar la industria turística como una alternativa en la diversificación económica del país; el Instituto Hondureño de Turismo (IHT) y la Organización de los Estados Americanos (OEA) identificaron a la zona sur del país con un gran potencial y susceptible al desarrollo.

La zona sur desde 1998, tras la catástrofe climática del Huracán Mitch se ha visto poco explotada turísticamente, el desarrollo local es mínimo, los proyectos de inversión son prácticamente inexistentes, lo que ha retrasado la dinamización de la economía de los departamentos de Valle y Choluteca, sin embargo, a pesar de los problemas a los que se ha enfrentado y la ausencia de actividades económicas, posee una gran capacidad para el desarrollo económico, lo que ha sido visibilizado por cooperantes nacionales e internacionales a partir del año 2016.

1.2.2 Desarrollo en la zona norte de honduras

La zona norte de Honduras se ha caracterizado como el área más atractiva, fuerte, de crecimiento permanente, modernas urbanizaciones, carretera en buenas condiciones y lista para atraer inversionistas nacionales e internacionales.

A diferencia de la zona sur, en la zona norte se puede hacer turismo desde la capital donde encontrarán un sinnúmero de sitios turísticos y apreciar la belleza natural de Honduras.

1.2.3 Construcción de la carretera ca5-sur (corredor central)

En diciembre del año 2016 comenzó la reconstrucción de las carreteras Choluteca-El Amatillo la cual tiene una longitud de 137.1 km siendo financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) con un presupuesto de 154 millones de dólares y el tramo Tegucigalpa-Jícara Galán con una extensión de 87.5km financiado por el Banco de Integración Económica (BCIE) destinando un presupuesto de 90 millones de dólares.



Figura 1. Ubicación del caserío de Los Limones, tramo de pavimentación corredor pacífico y corredor central

Fuente: (El Heraldo, 2015)

La reparación de la carretera permitirá una velocidad operacional, reducción de los tiempos de viaje, incremento del turismo, seguridad de los pobladores, visitantes y atracción de nuevos inversionistas.

1.2.4 Restaurante y tienda de conveniencia

En el trayecto de Tegucigalpa hacia el Sur se observan diversos comedores que ponen a disposición la venta de golosinas y variedad de platos, sin embargo, carece de restaurantes, centro

de convenciones o complejos turísticos que permita a los viajeros y visitantes extranjeros disfrutar de un lugar atractivo para satisfacer sus necesidades y consumir productos locales.

1.3 Definición del problema

1.3.1 Enunciado del problema

Por más de una década los departamentos de Valle y Choluteca permanecieron con las carreteras en condiciones inadecuadas, limitando la generación de empleo e inversiones.

El trayecto del Corredor Central es frecuentado por los pobladores de la zona sur que viajan a la capital, visitantes nacionales y extranjeros que desean conocer los atractivos de la zona sur como San Lorenzo, Pespíre, Amapala, San Marcos de Choluteca y Choluteca.

Desde el Municipio de La Venta, Francisco Morazán hacia Choluteca no se cuenta con restaurantes que brinden el servicio de venta de golosinas, comida y productos nostálgicos de la localidad.

En vista de lo anterior se plantea la iniciativa de la construcción de un restaurante y tienda de conveniencia en el caserío Los Limones perteneciente al Municipio de Pespíre, Choluteca, que permita a los visitantes satisfacer sus necesidades de consumo y a la vez generar empleo a productores locales para comercializar sus productos.

1.3.2 Formulación del problema

El débil apoyo del Gobierno de Honduras impacta el desarrollo de los departamentos de Choluteca y Valle, donde en los pocos años las inversiones han sido mínimas, mismas que repercuten en el desarrollo local de los lugares aledaños. Los restaurantes existentes en el tramo del Corredor Central se limitan a ofrecer el servicio de alimentación y recreación.

El restaurante y tienda de conveniencia buscará satisfacer la necesidades de alimentación, brindará excelente servicio al cliente, un lugar higiénico para consumir alimentos y disfrutar de productos netamente locales como quesillo y pozol.

¿Es factible la construcción de un restaurante y tienda de conveniencia en la carretera CA5-Sur Corredor Central en el caserío Los Limones municipio de Pespíre, Choluteca?

1.3.3 Preguntas de investigación

Con este estudio se pretende dar respuesta a varias interrogantes que ayudarán a evaluar la factibilidad de la construcción de un Restaurante y tienda de conveniencia la carretera CA5-Sur Corredor Central, en el caserío Los Limones municipio de Pespíre, Choluteca. A continuación se enuncian las preguntas

1. ¿Es viable desde el punto de vista de financiero y de mercado la construcción del restaurante y tienda de conveniencia la carretera CA5-Sur Corredor Central, en el caserío Los Limones Municipio de Pespíre, Choluteca?
2. ¿Qué requerimientos y procesos técnicos y legales se deben tomar en cuenta para la construcción del restaurante y tienda de conveniencia?
3. ¿Qué aspectos organizacionales se deben considerar para la creación del restaurante y tienda de conveniencia la carretera CA5-Sur Corredor Central”, en el caserío Los Limones Municipio de Pespíre, Choluteca?

1.4 Objetivos del proyecto

1.4.1 Objetivo general

Desarrollar un estudio de pre-factibilidad mediante el análisis de variables de mercado, financieras, organizacionales, técnicas y legales que permita conocer si es viable el proyecto de inversión del

restaurante y tienda de conveniencia en la carretera CA5-Sur Corredor Central, en el caserío Los Limones municipio de Pespíre, Choluteca.

1.4.2 Objetivos específicos

1. Evaluar mediante estudio financiero y de mercado la viabilidad de la puesta en marcha de un restaurante y tienda de conveniencia en la carretera CA5-Sur “Corredor Central”, en el caserío “Los Limones” Municipio de Pespíre, Choluteca.
2. Realizar un estudio técnico y legal que permita determinar los requerimientos para la instalación de un restaurante y tienda de conveniencia, así como los procesos y la capacidad instalada necesaria para su establecimiento.
3. Determinar los aspectos organizacionales a tomarse en consideración para concretar la operatividad del negocio.

1.5 Justificación

Tomando en cuenta lo expuesto por (Hernández Sampieri, Fernández Collado and Pilar Baptista Lucio, 2014), la justificación de una investigación indica el porqué de la investigación, exponiendo sus razones, por medio de ella podemos demostrar que el estudio es necesario e importante.

Los criterios para evaluar la importancia potencial de una investigación son cinco: Conveniencia, Relevancia Social, Implicaciones Prácticas, Valor Teórico y Utilidad Metodológica, que para esta investigación se exponen de la siguiente manera:

Conveniencia:

El estudio actual aporta un importante insumo para el inicio del proyecto de instalación y puesta en marcha de un restaurante y tienda de conveniencia en la carretera CA5-Sur “Corredor Central”.

Al contar con un análisis de los resultados obtenidos en el estudio de mercado, estudio técnico, estudio organizacional, estudio legal y estudio financiero se podrá tener claridad sobre la viabilidad de llevar a cabo el proyecto.

Relevancia Social:

El Gobierno de Honduras ha logrado contar con el apoyo de cooperantes internacionales (BID y BCIE) para el impulso de comercialización y turismo nacional en los corredores central y pacífico, con una inversión total de 244 millones de dólares, con lo que se pretende con el presente estudio brindar una solución viable a todos los viajeros de la carretera al sur del país en base a las necesidades de mercado encontradas, impulsando el turismo nacional.

Implicaciones Prácticas

El estudio a realizarse proporcionará datos relevantes que guiarán al proceso de instalación del restaurante y tienda de conveniencia. Es importante resaltar que el estudio es un insumo importante para la solicitud de fondos necesarios para la puesta en marcha del proyecto.

Valor Teórico

El estudio proveerá una guía importante para la realización de análisis próximos en el ámbito empresarial como académico, ya que permitirá conocer implicaciones técnicas, de mercado, legales, financieras y operativas que son fundamentales para poder instalar un proyecto empresarial.

Utilidad Metodológica

Al realizar un estudio de pre-factibilidad se necesita contar con instrumentos de investigación elaborados para el estudio de mercado y análisis de datos, por lo que el presente estudio proveerá

insumos para el estudio de las necesidades de la población que transita hacia la zona sur del país, conocer sus costumbres y preferencias a una fecha determinada y enmarcarse así en la satisfacción de las necesidades.

CAPITULO II. MARCO TEÓRICO

En el presente capítulo, se desarrollarán aspectos relacionados directamente con las bases teóricas sobre el Estudio de pre-factibilidad para la creación de un restaurante y tienda de conveniencia en el caserío Los Limones, municipio de Pespíre, Choluteca, los cuales sustentan esta investigación, desarrollando conceptos relacionados con el tema, así como las bases organizacionales, legales, financieras, mercadológicas para la constitución de una empresa en Honduras y así promover turismo que aporte al desarrollo sostenible del país.

2.1 Análisis de la situación actual

2.1.1 Contexto internacional

Durante el año 2014, la región centroamericana recibió 9.6 millones de visitantes, logrando un crecimiento del 5.6%. Todos los países, reportaron crecimiento en la llegada de turistas durante el año 2014, sumando en total 505,000 llegadas más a la región que durante el 2013. En términos relativos, el país con el mayor crecimiento fue Guatemala (+9.3%), le siguen en orden de importancia Belice (+9.2%), Nicaragua (+8.2%), Panamá (+5.2%), El Salvador (+4.8%), Costa Rica (+4.1%) y Honduras (+0.6%). Costa Rica continua captando la mayor cantidad de turistas que ingresan a la región, durante el año 2014, presentó una cuota de mercado del 26.3%, seguido de Panamá (18.2%), Guatemala (15.2%) y El Salvador (14.0%). Honduras captó el 9.1% de los turistas extranjeros que visitaron Centro América. (Instituto Hondureño del Turismo, 2015)

Las economías nacionales se ven dinamizadas por el turismo nacional e internacional, representando un incremento en los ingresos económicos nacionales, esto permite generar opciones de ingreso a los micro, pequeños y grandes empresarios el poder comercializar sus

productos en moneda nacional e internacional, presentando en ellos una opción de apoyo a sus familias y a su comunidad.

En ingreso de divisas por concepto de turismo, sin incluir los ingresos por transporte internacional, la región alcanzó los \$10,236 millones, 9.2% de crecimiento al compararlo con el año 2013. Panamá, Costa Rica y Guatemala, continúan siendo los países líderes en la captación de divisas que se generan en la región, por este concepto. Honduras ocupa el quinto lugar con una captación del 6.8% del total de divisas. Se destaca el alto crecimiento en ingresos reportado por El Salvador de 32.4%. Constituye el crecimiento más alto reportado durante los últimos tres años. (Instituto Hondureño del Turismo, 2015)

Honduras como se está viendo analizado, mantiene el quinto lugar a nivel regional, por lo que a pesar de generar ingresos importantes a través de las divisas, debe enfocarse en la creación de oportunidades turísticas y promoción adecuada de los parajes turísticos a fin de ganar un mejor lugar en la posición internacional turística.

2.1.2 Análisis del micro entorno

En Honduras, específicamente la zona sur, ha tenido un impulso lento en cuanto al desarrollo de la economía se refiere.

La olvidada zona sur ha comenzado a lograr una mirada que augura cambios significativos por parte de las autoridades gubernamentales, prometiendo generar desarrollo en la zona por medio de proyectos como: mejoramiento de la carretera que conduce de Choluteca hacia la ciudad Tegucigalpa y viceversa, y crear un proyecto turístico regional el cual incluye la Isla del Conejo, los manglares y las playas, como zona para recibir a turistas de todo el mundo. (El Heraldó 2014)



Figura 2. Primera etapa del proyecto de tramo carretera al sur, Tegucigalpa a Jicaro Galán

Fuente: (El Heraldó, 2015)

El Gobierno de Honduras ha iniciado la construcción de la primera etapa del proyecto de tramo de carretera al sur, con 90 kilómetros inicialmente, entre la ciudad de Tegucigalpa y Jicaro Galán con un costo de 90 millones de dólares americanos. Esta mejora se realizará en cuatro secciones, por igual número de empresas constructores y empresas supervisoras.

(El Heraldó, 2015)

La zona sur representa una importante vía de tránsito de personas para dos departamentos: Choluteca, Valle y es conexión para dos países centroamericanos, El Salvador y Nicaragua por lo que el turismo puede generar importantes cambios en la zona, tanto a nivel de desarrollo económico, social y municipal. Cada uno de estos departamentos y países pueden avizorar una muy buena opción de impulsar a sus comunidades, ya que al contar con el promoción del Gobierno Nacional, existe la posibilidad de recibir apoyo internacional, en áreas técnicas, capital semilla y desarrollo de capacidades sociales empresariales, haciendo a los micro empresarios y empresarios de las zonas capaces de competir y apoyar a sus familias y la comunidad. Con estos proyectos la

economía hondureña se dinamiza, ya que produce generación de empleos, turismo en gran escala, pues este es uno de los objetivos del país para su mejoramiento general.

2.1.3 Aspectos de mercado

“La microempresa, debe conocer los conceptos fundamentales de mercadeo, para poder sobrevivir a una competencia difícil” (Jáuregui Alejandro, 2001, septiembre 11). Las empresas hoy en día mantienen el reto de mantenerse no solamente operantes financiera y operativamente, sino también a nivel competitivo, sin embargo existe en ellas una fuerte debilidad mercadológica al enfocarse nada más en su operatividad y costos, más que mantener una oferta atractiva de negocios que le pueda brindar mayores ventas.

Es por ello tan importante comprender que no solo depende de los aspectos internos lo que mantiene avante a una empresa, sino también la competencia. Porter, M. (2009) “La competencia es una de las fuerzas más poderosas de la sociedad para avanzar en muchos ámbitos del esfuerzo humano”. Para la creación del restaurante y de la tienda de conveniencia es vital el poder analizar los competidores en todo el corredor central, no solo para igualar capacidades, sino en busca de brindar una opción atractiva y competitiva al consumidor, esto es lo que impulsa al mejoramiento de las áreas de comunicación y buen servicio al cliente.

2.1.4 Aspectos financieros

Las decisiones de presupuesto de capital son uno de los factores decisivos para el éxito o fracaso de la empresa. Un número de factores se combinan para hacer que las decisiones del presupuesto de capital sean tal vez las más importantes decisiones que deban tomar los administradores financieros. (Amaya Chapa Néstor Efraín, 2011)

Para el establecimiento del proyecto financiero es vital generar un análisis lo más acercado y acertado sobre los costos de inversión inicial, ya que de ello depende el éxito sostenible de la estructura financiera. Para el estudio en cuestión se desarrollara un análisis de variables como ser: Valor actual neto (VAN) y Tasa interna de retorno (TIR) con el objetivo principal de generar un conocimiento pleno de la viabilidad de la puesta en marcha del negocio, tomando en cuenta que se el fin último es generar rentabilidad financiera acompañado de una atractiva propuesta de negocios.

2.1.5 Aspectos operativos

La Administración, también conocida como Administración de empresas, es la ciencia social y técnica que se ocupa de la planificación, organización, dirección y control de los recursos (humanos, financieros, materiales, tecnológicos, el conocimiento, etc.) de la organización, con el fin de obtener el máximo beneficio posible; este beneficio puede ser económico o social, dependiendo esto de los fines que persiga la organización. (Palma Díaz Rubí Carolina 2013).

El éxito empresarial depende de una planificación definida, en base a objetivos claros y estudio necesario de las necesidades para contrarrestar la demanda con la oferta de mercado. En este aspecto es necesario diseñar una estructura organizacional funcional, que se adapte a las necesidades de la empresa y le permita dar cumplimiento a los objetivos trazados.

2.1.6 Aspectos técnicos

Según Puentes (2011) , en la formulación de proyectos el estudio técnico responde a contestar las siguientes preguntas:

- ¿Cómo producir lo que el mercado demanda?,
- ¿Cuál debe ser la combinación de los factores productivos?,
- ¿Dónde producir?,

- ¿Qué materias primas e insumos se requieren?,
- ¿Qué equipos e instalaciones físicas se requieren?,
- ¿Cuándo y cuánto producir?,
- ¿En qué tamaño?, ¿Con qué tecnología?
- ¿Qué mano de obra se necesita? (p.69)

En el caso específico de la creación de restaurante, debemos estimar que demanda se obtendrá y en base a esto realizar estimaciones de que y como producir, que tecnología será necesaria para cumplir con los tiempos necesarios, ya que se debe tomar en cuenta que es un establecimiento de paso, en donde se requiere agilidad tanto de mano de obra como tecnológica.

2.2 Teoría de sustento

2.2.1 Análisis de las metodologías

Para llevar a cabo una investigación es necesario aplicar diferentes metodologías para poder alcanzar los objetivos establecidos

En el trayecto de cursar la Maestría en Dirección Empresarial con orientación en Finanzas diversas clases brindaron conocimientos que se pondrán en práctica, en el estudio para la creación del restaurante y tienda de conveniencia en la carretera CA5- Sur Corredor Central, en el caserío Los Limones Municipio de Pespíre, Choluteca se tomará en cuenta la clase de Metodología de la Investigación.

Según Hernández et al (2014) La metodología de la Investigación según define como “Un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican en el estudio o fenómeno o problema”.

Para ampliar la parte financiera se contará con el conocimiento adquirido en la clase de Administración del Capital de Trabajo tomando en cuenta que esta permitirá a la gerencia del

restaurante dirigir las actividades operativas, sin limitaciones financieras significativas facilitando hacer frente a situaciones de peligro que conlleven a un desequilibrio financiero.

2.2.2 Antecedentes de Metodologías Previas

Durante el siglo XX se dio el inicio a la investigación científica permitiendo al ser humano ampliar el conocimiento de manera concreta y certera, logrando que evolucione y progrese a través del aprendizaje adquirido.

En la realización de una investigación es necesario implementar técnicas que ayuden a su desarrollo correcto, para ello nos apoyaremos de la clase de Metodología de la Investigación ya que permitió conocer detalladamente los diferentes enfoques de investigación, que según Hernández et al (2014) “Ambos enfoques emplean procesos cuidadosos, metódicos y empíricos en su esfuerzo para generar conocimiento” Durante la clase se efectuó una investigación donde se puso en práctica el desarrollo formal de la misma partiendo de conocer el tema a investigar, la delimitación del problema, el planteamiento del problema, la justificación, la creación del marco teórico como sustento de la investigación, la metodología a utilizar, la construcción del instrumento de medición, la aplicación y análisis de resultados, con el objetivo de comprobar y responder las preguntas de investigación planteadas.

La amplitud y esencia de la teoría sobre Metodología de la Investigación ayudará al desarrollo de un estudio estadístico y objetivo, permitirá examinar datos de manera numérica, su concepción lineal aportará mayor claridad entre los elementos que conforman el problema de investigación en este caso, sí ¿es factible la construcción de un restaurante y tienda de conveniencia en la carretera CA5-Sur Corredor Central, en el caserío Los Limones, Municipio de Pespíre, Choluteca?

A la vez se tendrá una concepción más amplia de los participantes para la creación del restaurante, la profundidad de los datos enriquecerán la investigación, la recolección de estos permitirá un mejor entendimiento de las experiencias de las personas que radican y frecuentan la zona sur del país.

También se tomará en consideración la clase sobre Administración del Capital de Trabajo, según Higuerey (s.f.) “El capital de trabajo está constituido por los activos circulantes de una empresa, es decir el efectivo, los valores negociables, las cuentas por cobrar e inventario” Este es el resultado de la diferencia entre los activos circulantes y pasivos circulantes.

La clase dio a conocer que una empresa debe mantener un nivel apropiado de capital de trabajo, el activo circulante debe cubrir el pasivo a corto plazo, es decir que el objetivo de la Administración del Capital de trabajo radicará en manejar cada uno de los activos y pasivos a corto plazo de la empresa de manera que logren un nivel razonable y constante de capital neto de trabajo.

Para el estudio, la administración del capital de trabajo es indispensable ya que un restaurante necesitará un adecuado manejo de los recursos económicos que permita la operatividad del mismo y genere la rentabilidad esperada.

2.2.3 Análisis Crítico de las metodologías a emplear

Con las técnicas aprendidas en metodología de la investigación facilitará realizar un estudio amplio permitiendo la obtención de datos basados en el método científico que establezcan las preferencias de los clientes potenciales de la ciudad de Choluteca, Valle y Francisco Morazán.

Como ventaja la investigación científica es el único método para probar si es posible la creación del restaurante y tienda de conveniencia la carretera CA5-Sur Corredor Central, en el caserío Los Limones Municipio de Pespíre, Choluteca.

Con la Administración del Capital de trabajo se emplearán estrategias para que el restaurante opere adecuadamente, le permita tener los recursos para cubrir los insumos, materia prima, pago de personal y todo lo referente al capital neto de trabajo.

Se espera que la dirección del restaurante logre un manejo correcto del capital de trabajo para evitar que la empresa sufra problemas de liquidez.

2.3 Conceptualización

— PROYECTO

“Se denomina proyecto al conjunto de actividades que se desarrollan en forma coherente con el propósito de obtener un resultado final como respuesta a una necesidad u oportunidad de negocio, en un tiempo determinado y mediante la utilización de recursos” (Murcia, Díaz, & Medellín, 2009, p.5).

— PROCESO:

Rivera & Hernández (2014) afirman que un proceso son todas aquellas actividades interrelacionadas que buscan la obtención de un producto, servicio o en general se espera un resultado de estas; encontrándose asociados varios elementos como ser: entradas, técnicas, herramientas y equipos, personas, salidas (productos o servicios), indicadores, entre otros. Cabe señalar también que todo proceso debe brindar un valor agregado ya que de no ser así resultaría infructuoso.

— VALOR AGREGADO:

Consiste en ofrecer una característica u atributo adicional al producto o servicio final con la intención de satisfacer deseos, necesidades y expectativas. El precio puede fijarse basándose en la adición de mejoras en los procesos lo que lleva a un incremento en dicho

precio generando con esto posibles incrementos en la rentabilidad de una empresa, además de brindar diferenciación. (Mullins et al. 2006, p.44)

— COMERCIALIZACIÓN:

“Es la actividad que permite al productor hacer llegar un bien o servicio al consumidor con los beneficios de tiempo y lugar” (Baca, 2013, p.64).

— DEMANDA

La demanda se define como la cantidad y calidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos a los diferentes precios del mercado por un consumidor (demanda individual) o por el grupo de consumidores (demanda total o de mercado), en un momento determinado.(Córdoba, 2011, p.63)

— INVERSION INICIAL

Es el gasto dedicado a la adquisición de bienes y servicios requeridos para la implementación del proyecto, bienes de capital que sirven para producir otros bienes. En un sentido más amplio, la inversión es el flujo de dinero que se encamina a la creación o mantenimiento de bienes de capital y a la realización de proyectos que presumen ser rentables. Por lo tanto se clasifican en inversión fija, inversión diferida y capital de trabajo. (Puentes, 2011, p.118).

2.4 Marco legal

Para la constitución y formación de algún proyecto es necesario cumplir una serie de requisitos básicos para lograr un buen funcionamiento. En Honduras existes leyes de carácter legal que deben tomarse en cuenta como el código fiscal, sanitario, civil y penal para que toda actividad empresarial y lucrativa se encuentre incorporada ha determinado marco jurídico.

En vista que es un proyecto de factibilidad, ya después de analizados los aspectos de mercado, técnicos, organizacionales y financieros se decide poner en marcha, el paso inicial del negocio es aplicar la normativa legal vigente en Honduras y así brindar legalidad al proyecto en análisis.

Existen dos formas de constituir una empresa: constituirla conforme el Código de Comercio y, el otro, según lo estipulado en Leyes Especiales.

A continuación se enumeran los pasos para constituir una empresa:

Obtención de Escritura Pública

Documentos y datos necesarios para la obtención de Escritura Pública como comerciante individual o mercantil.

- Nombre y razón social del comerciante o la sociedad
- Descripción de la actividad a la que se dedicara la empresa
- Domicilio o dirección de la empresa
- Capital inicial, que dependerá de la personalidad
- Fotocopia de documentos personales

Con los datos y documentos anteriores, el notario público elabora la escritura de constitución. Para ello deberá adquirir timbres fiscales según el monto de la inversión y, después, publicar el aviso de declaración de comerciante individual o sociedad en el Diario Oficial la Gaceta, o en diarios de mayor circulación en la localidad.

Inscripción del registro mercantil

Para registrar comerciantes individuales:

- Original y copia de la escritura de constitución.
- Recibo de pago de derechos registrales, original y copia.
- Copia de la publicación de la constitución en el diario oficial La Gaceta o cualquier diario de mayor circulación nacional.

Registro Tributario Nacional (RTN)

El Registro Tributario Nacional es el mecanismo para identificar, ubicar y clasificar a las personas naturales o jurídicas que tienen obligaciones ante el Sistema de Administración de Rentas (SAR).

Para obtener el RTN de un comerciante individual:

- Formulario de inscripción (Forma DEI 410), debidamente completado. Este formulario se obtiene gratuitamente en las ventanillas de atención al público de la DEI.
- Fotocopia de tarjeta de identidad.
- Fotocopia de la escritura de constitución como comerciante individual.
- Acreditación del domicilio con una factura o recibo de la ENEE, HONDUTEL, SANAA u otro servicio público.

Para obtener el RTN de una empresa mercantil:

- Formulario de inscripción (Forma DEI 410), debidamente completado. Este formulario se obtiene gratuitamente en las ventanillas de atención al público de la DEI.
- Fotocopia de escritura de constitución o carta de autorización extendida por notario.

- Fotocopia del RTN del notario que autorizó la escritura de constitución.
- Fotocopia de las tarjetas de identidad de los socios.
- Copia de identidad y RTN del gerente o presidente.
- Cuando sean cooperativas, se deberá presentar fotocopia del acuerdo
- de personería jurídica publicada en La Gaceta. (CONAMIPYME 2008, pag.19)

La tramitación de requerimientos legales en Honduras ha tenido un cambio significativo en los recientes 3 años, puesto que existe claridad en los procesos de establecimiento empresariales, además de representar un valor significativo y manejable para un pequeño, mediano y grande empresario, sin embargo es de considerar que para el microempresario es un trámite oneroso, puesto que los costos de producción en la mayoría de casos es conforme al retorno de la inversión, además de que en este caso para ellos es difícil poder contratar un profesional de la ley para agilizar procesos legales de constitución, además de pago de impuestos a lo que están obligados todos los empresarios, por lo que en la mayoría de los casos se mantienen en la informalidad.

CAPITULO III. METODOLOGÍA

En este capítulo se detallan los procedimientos, técnicas, métodos y mecanismos utilizados para el desarrollo de la investigación, así mismo se definen aspectos como ser, enfoque alcance y diseño de la investigación; se determina también la muestra representativa de la población a la cual se aplicará el instrumento de recolección de investigación diseño.

3.1 Congruencia metodológica

Esta herramienta facilita la organización de las etapas del proceso de investigación y permite verificar si existe o no coherencia entre ellas.

Tabla 1. Matriz de Congruencia Metodológica

Congruencia del Planteamiento			
Titulo	Objetivo General	Objetivos Específicos	Preguntas de Investigación
Pre-factibilidad para la instalación de restaurante y tienda de conveniencia en carretera ca5-sur, corredor central.	Desarrollar un estudio de pre-factibilidad mediante el análisis de variables de mercado, financieras, organizacionales, técnicas y legales que permita conocer si es viable el proyecto de inversión de restaurante y tienda de conveniencia en la carretera CA5-Sur “Corredor Central”, en el caserío Los Limones municipio de Pespíre, Choluteca.	1. Evaluar mediante estudio financiero y de mercado la viabilidad de la puesta en marcha de un restaurante y tienda de conveniencia en la carretera CA5-Sur “Corredor Central”, en el caserío “Los Limones” Municipio de Pespíre, Choluteca.	1. ¿Es viable desde el punto de vista de financiero y de mercado la construcción del restaurante y tienda de conveniencia la carretera CA5-Sur “Corredor Central”, en el caserío “Los Limones” Municipio de Pespíre, Choluteca?
		2. Realizar un estudio técnico y legal que permita determinar los requerimientos para la instalación de un restaurante y tienda de conveniencia, así como los procesos y la capacidad instalada necesaria para su establecimiento.	2. ¿Qué requerimientos y procesos técnicos y legales se deben tomar en cuenta para la construcción del restaurante y tienda de conveniencia?
		3. Determinar los aspectos organizacionales a tomarse en consideración para concretar la operatividad del negocio.	3. ¿Qué aspectos organizacionales se deben considerar para la creación del restaurante y tienda de conveniencia la carretera CA5-Sur “Corredor Central”, en el caserío “Los Limones” Municipio de Pespíre, Choluteca?

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

3.2 Variables de estudio

Para generar una guía de investigación mediante los instrumentos de estudio es necesario definir cuáles serán las variables de estudio. (Hernández Sampieri, Fernández Collado and Pilar Baptista Lucio, 2014) “Una variable es una propiedad que puede fluctuar y cuya variación es susceptible de definirse y observarse” (p. 105).

Para el estudio en cuestión se delimitan las siguientes variables de estudio:

- Variable dependiente: Pre factibilidad para la creación de restaurante y tienda de conveniencia en carretera ca5-sur, corredor central.
- Variables independientes: demanda, precio, oferta, comercialización, capacidad de producción, rentabilidad, aspectos organizacionales, aspectos legales.

3.3 Operacionalización de las variables

Tabla 2. Matriz de Operacionalización de las variables

Variable Independiente	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensión	Indicadores	Ítem
Demanda	La demanda se define como la cantidad y calidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos a los diferentes precios del mercado por un consumidor (demanda individual) o por el grupo de consumidores (demanda total o de mercado), en un momento determinado.(Córdoba, 2011, p.63)	Número de personas que están dispuestas a consumir productos de restaurante y tienda de conveniencia.	Demanda potencial insatisfecha	Frecuencia de consumo Número de personas dispuestas a visitar el restaurante y tienda de conveniencia	1,2,3,4 5

Precio	El precio es el dinero u otras consideraciones (incluyendo otros bienes y servicios) que se intercambian por la propiedad o uso de un bien o servicio. (Thompson, 2017)	Valor monetario dispuesto a pagar por los productos de restaurante	Precio de venta	Cuanto estaría dispuesto a pagar	12
Comercialización	“Es la actividad que permite al productor hacer llegar un bien o servicio al consumidor con los beneficios de tiempo y lugar” (Baca, 2013, p.64).	Incluye los diferentes medios o recursos que la empresa empleara para hacerle llegar el producto al consumidor final.	Canales de distribución	Lugar de preferencia para comprar el producto	6, 9, 13
Oferta	La "oferta" es una fuerza del mercado (la otra es la "demanda") que representa la cantidad de bienes o servicios que individuos, empresas u organizaciones quieren y pueden vender en el mercado a un precio determinado. (Thompson, 2017)	Oferta de productos y servicios y sus competidores	Competencia	Servicios de preferencia del consumidor	7, 8,10,11
Capacidad instalada	La capacidad instalada es el potencial de producción o volumen máximo de producción que una empresa en particular, unidad, departamento o sección; puede lograr durante un período de tiempo determinado, teniendo en cuenta todos los recursos que tienen disponibles, sea los equipos de producción, instalaciones, recursos humanos,	Capacidad para atender el restaurante	Elaboración de porciones de alimentos	Numero de porciones que puede producir el restaurante	

	tecnología, experiencia/conocimientos (Jara, 2017).				
Rentabilidad	La condición de rentable y la capacidad de generar renta (beneficio, ganancia, provecho, utilidad). (Definición. De, 2017)	Beneficio obtenido una vez considerados los diferentes costos en que se incurre para producir y comercializar un producto	Viabilidad financiera del proyecto	VAN TIR	
Aspectos organizacionales	El estudio organizacional busca determinar la capacidad operativa de la organización dueña del proyecto con el fin de conocer y evaluar fortalezas y debilidades y definir la estructura de la organización para el manejo de las etapas de inversión, operación y mantenimiento. Leer más: http://estudio-organizacional.webnode.mx/ (Estudio-organizacional.webnode.mx, 2017)	Recurso humano necesario para poder operar	Estructura organizacional 1	Organigrama	
Aspectos legales	Aquello que resulta ineludible o imprescindible para el desarrollo de algo. (Definición. De, 2017)	Requisitos legales necesarios para la puesta en marcha del negocio	Criterios legales	Descripción de requisitos legales	

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

3.4 Enfoque y alcance de la investigación

3.4.1 Enfoque de la investigación

Según Hernández et al (2014), el enfoque cuantitativo utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base a la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin de establecer pautas de comportamiento y probar teorías, el enfoque cualitativo utiliza la recolección de datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación.

De acuerdo a lo anterior para dicha investigación se empleará un Enfoque Mixto, se recolectarán y analizarán datos numéricos y estadísticos, al realizar el estudio de mercado se evaluarán aspectos cualitativos como ser necesidades y preferencias del consumidor.

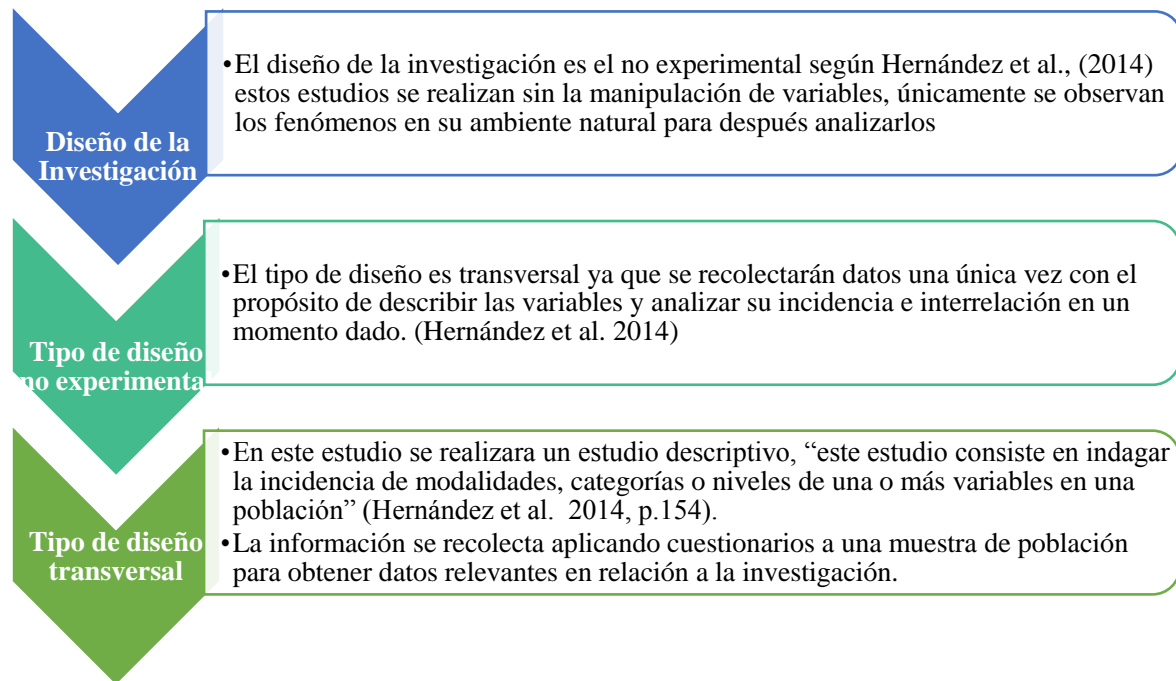
3.4.2 Alcance de la investigación

Por la naturaleza de esta investigación, tiene un alcance descriptivo, Según Hernández et al (2014) “El estudio descriptivo busca identificar propiedades y características de cualquier fenómeno que se analice. Describe tendencias de un grupo o población. (p.92)

3.5 Diseño de la investigación

3.5.1 Diseño

A continuación, se describe el diseño de la investigación usada para llevar a cabo el estudio de investigación:



Flujograma 1. Diseño de la Investigación

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

3.6 Población

La “Población o universo es el conjunto de todos los casos que concuerdan con determinados especificaciones” Hernández et al., 2014, p.174).

La población de la investigación serán habitantes de la ciudad de los departamentos de Valle y Choluteca, según los últimos datos registrados por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), esta población estaba compuesta por un total de 432,186 habitantes en Choluteca, 172,690 habitantes en Valle y 1,496,717 habitantes en Francisco Morazán de los cuales se tomarán únicamente aquellos que viven en la zona urbana y que pertenecen al grupo de edad de 18-64 años, además se tomará en cuenta el indicador de Población Económicamente Activa (PEA) el cual representa el

31.75% en Cholulteca, 32.12% en Valle y 38.49% en Francisco Morazán (Instituto Nacional de Estadísticas, 2013).

A continuación se detalla el cálculo de la población:

Tabla 3. Datos poblacionales y vivienda

Población de Cholulteca, Valle y Francisco Morazán	1,928,810
Población que vive en la zona urbana	1,246,837
Población de la zona urbana con edad 18-64 años	713,766
PEA de la zona urbana con edad 18-64 años	421,546
Para cálculo de tamaño de muestra	Fórmula población finita

Fuente: (INE, XVII Censo Nacional de Población y Vivienda 2013)

3.7 Muestra

“La muestra es, en esencia, un subgrupo de la población; es decir un subconjunto de los elementos que pertenecen a ese conjunto definido en sus características al que se llama población”(Hernández et al., 2014,p.175).

Se realiza un muestreo no probabilístico ya que la elección de los elementos no dependerá de la probabilidad, sino de las decisiones o juicio que considere representativos de la población el investigador. La ventaja de una muestra no probabilística desde el punto de vista cuantitativo es que es útil para aquellos estudios que requieren no tanto una representatividad de los elementos de la población, sino una elección de casos con ciertas características (Hernández et al., 2014).

$$n = \frac{N \times Z^2 \times p \times q}{e^2 (N - 1) + p \times q \times Z^2}$$

Ecuación 1. Fórmula para calcular una muestra con población finita

Dónde:

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población 421,546

Z = Nivel de confianza 1.96

p = Probabilidad esperada de que se cumpla la condición 0.5

q = Probabilidad esperada de que no se cumpla la condición 0.5

e = Margen de error deseado 5%

Resultado

$$n = \frac{421,546 \times 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}{0.05^2 (421,546 - 1) + 0.5 \times 0.5 \times 1.96^2} = 404,852.77 / 1,056.28 = 383$$

3.8 Unidad de análisis

La unidad de análisis para esta investigación son personas entre las edades de 18-64 años que viven en la zona urbana de las ciudades de Choluteca, Valle y Tegucigalpa. Los elementos de análisis serán localizados en los lugares que se detallan, ya que la construcción del restaurante se dará en una zona céntrica Los Limones, Pespíre, Choluteca.

- Clientes potenciales de Choluteca que transitan hacia Tegucigalpa
- Clientes potenciales de Valle que transitan hacia Tegucigalpa
- Clientes potenciales de Tegucigalpa que transitan hacia Choluteca

3.9 Técnicas e instrumentos

El instrumento de medición a utilizar para la recolección de datos es un cuestionario constituido por preguntas cerradas que permiten identificar datos cuantitativos como ser: patrones

y tendencias de consumo los cuales serán posteriormente tabulados y analizados estadísticamente previos a la presentación de resultados.

Este instrumento determinara a la vez aspectos de tipo cualitativo como ser gustos y preferencias del consumidor final.

Con el fin de validar el cuestionario, se usó el programa SurveyMonkey una herramienta web que sirve para la creación de encuestas en línea, dicha aplicación permite diseñar y enviar encuestas a través de correo electrónico y redes sociales.

La herramienta admite consultar los resultados y analizarlos automáticamente. Según SurveyMonkey (2009) “Entre nuestros clientes se encuentra el 100 % de las empresas que figuran en la Revista Fortune 100, así como otras instituciones y organizaciones comerciales y académicas de todas formas y dimensiones. Literalmente, millones de personas usan SurveyMonkey para todo, desde satisfacción del cliente y revisión del rendimiento de los empleados, hasta evaluaciones de cursos e investigaciones de todo tipo”

3.10 Fuentes de información

3.10.1 Datos Primarios

La principal fuente primaria de obtención de información para este estudio consiste en la aplicación de un cuestionario dirigido al consumidor final, constituido por personas de 18 a 64 años de clase media alta de las ciudades de Choluteca, Valle y Tegucigalpa, este cuestionario será aplicado por las personas encargadas de desarrollar el estudio, en el, cada uno de los encuestados expresara sus opiniones y preferencias en lo relacionado a la construcción de un restaurante y tienda de conveniencia.

3.10.2 Datos Secundarios

- Investigaciones, Tesis y estudios relacionados con la creación de un restaurante y tienda de conveniencia.
- Libros Electrónicos
- Consultas en Blogs relacionados con el tema del restaurante.
- Datos estadísticos obtenidos de fuentes electrónicas como ser: Instituto Nacional de Estadísticas.

CAPITULO IV. RESULTADOS Y ANALISIS

A continuación se presentan los resultados e interpretación de los datos obtenidos a partir de la aplicación de un cuestionario compuesto por 19 preguntas y aplicado a 383 personas de los departamentos de Choluteca, Valle y Francisco Morazán que transitan con regularidad por esta zona, con el propósito de identificar el porcentaje de población dispuesta a visitar un restaurante y tienda de conveniencia, así como también determinar las preferencias de consumo de los clientes potenciales.

4.1 Resultados y análisis de datos

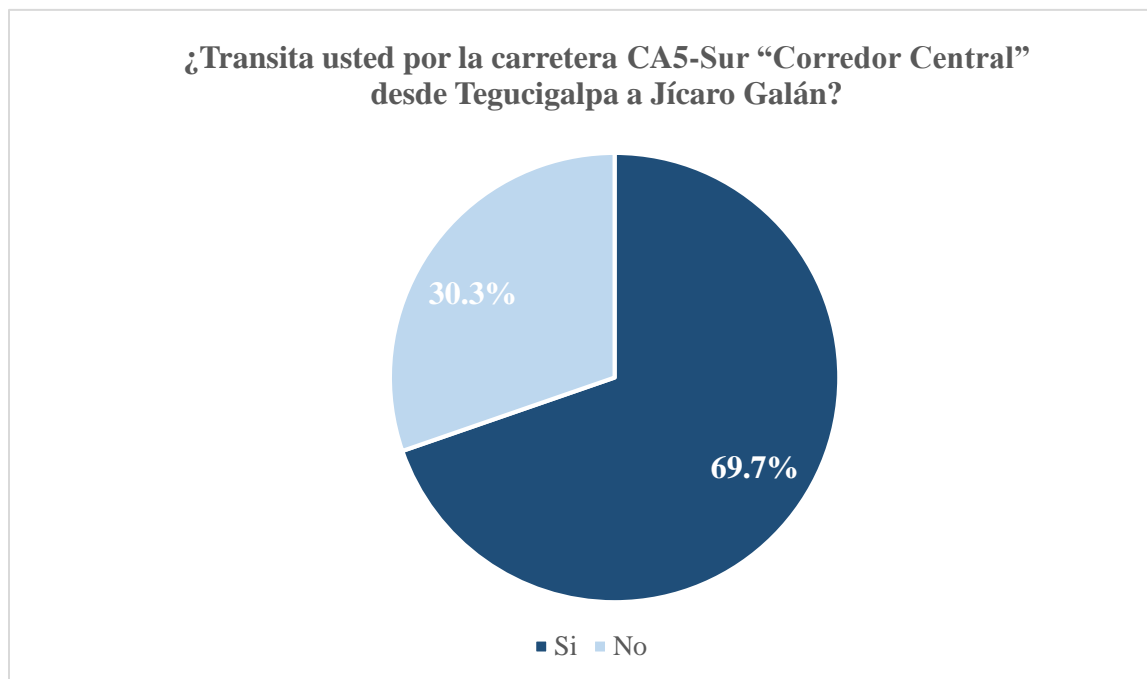


Gráfico 1. Tránsito de las personas encuestadas por la carretera CA5-Sur

A través de los datos recopilados en el gráfico 1 el 69.7% de la población transita la carretera CA5-Sur “Corredor Central” desde Tegucigalpa a Jícara Galán y el 30.3% no lo hace. Por diferentes motivos.

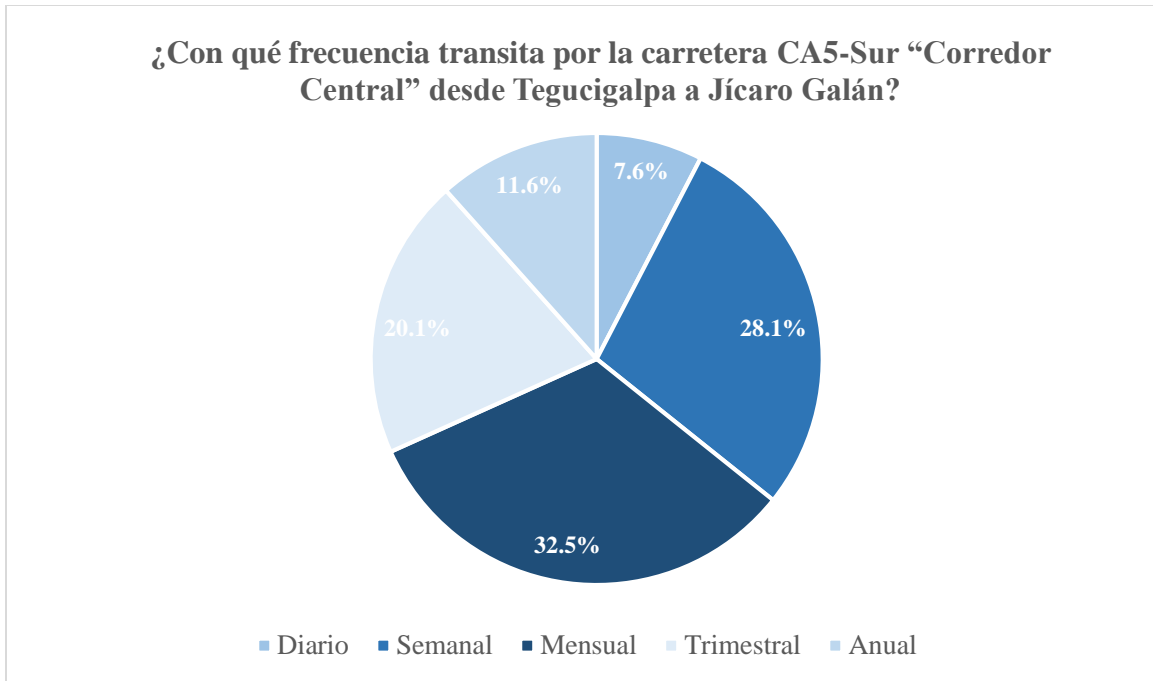


Gráfico 2. Frecuencia en que las personas encuestadas transitan por la carretera CA5-Sur

De acuerdo a los datos obtenidos en el gráfico 2 el 32.5% de la población transita mensualmente la carretera CA5-Sur “Corredor Central” desde Tegucigalpa a Jícara Galán, el 28.1% circula mensualmente, el 20.1% viaja trimestralmente, el 11.6% transita anualmente y el 7.6% circula diariamente, el estudio indica que la población transita con suficiente frecuencia la zona sur del país para realizar diferentes actividades.

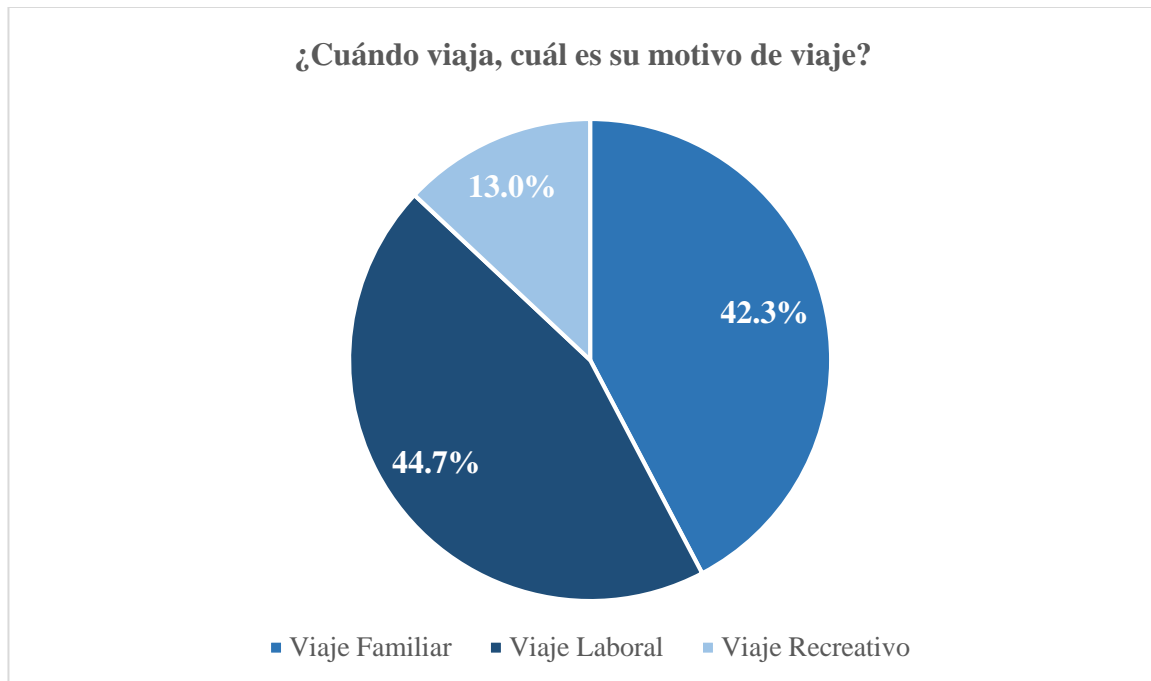


Gráfico 3. Frecuencia en que las personas encuestadas transitan por la carretera CA5-Sur segmentada por motivo de viaje.

Los datos del gráfico 3 reflejan que el 44.7% de la población viaja al sur por motivos de viaje laboral en las ciudades más importantes como ser Nacaome, San Lorenzo y Choluteca así como en municipios aledaños, el 42.3% transita para realizar viaje familiar con el objetivo de experimentar un rato agradable y salir del estrés ocasionada por la ciudad y el 13% hace un viaje recreativo para visitar los diferentes atractivos que se encuentran en la zona sur.

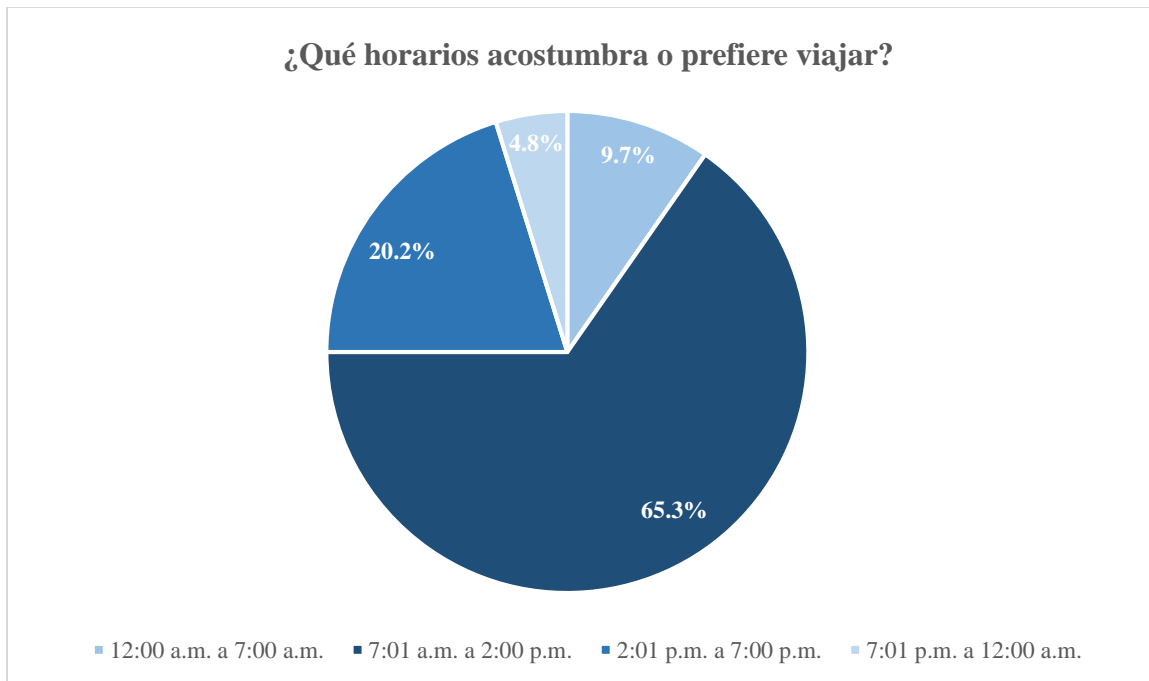


Gráfico 4. Horarios que las personas transitan por la carretera CA5-Sur

El 65% de las personas encuestadas prefieren viajar de 7:01 am a 2:00 pm por razones de seguridad vial y mejor aprovechamiento del tiempo para realizar sus diferentes actividades, el 20.2% considera de 2:01 pm a 7:00 pm ya que es una hora prudente para transitar la carretera y retornar antes de llegar la noche, el 9.7% de 12:00 am a 7:00 am estas son personas que no desean encontrar afluencia de vehículos durante el día o que transportan carga pesada hacia las fronteras de El Espino y Guasaule y el 4.8% de 7:01 pm a 12:00 am es la población que viaja después de finalizar jornada laboral o actividades después de las 4:00 pm.

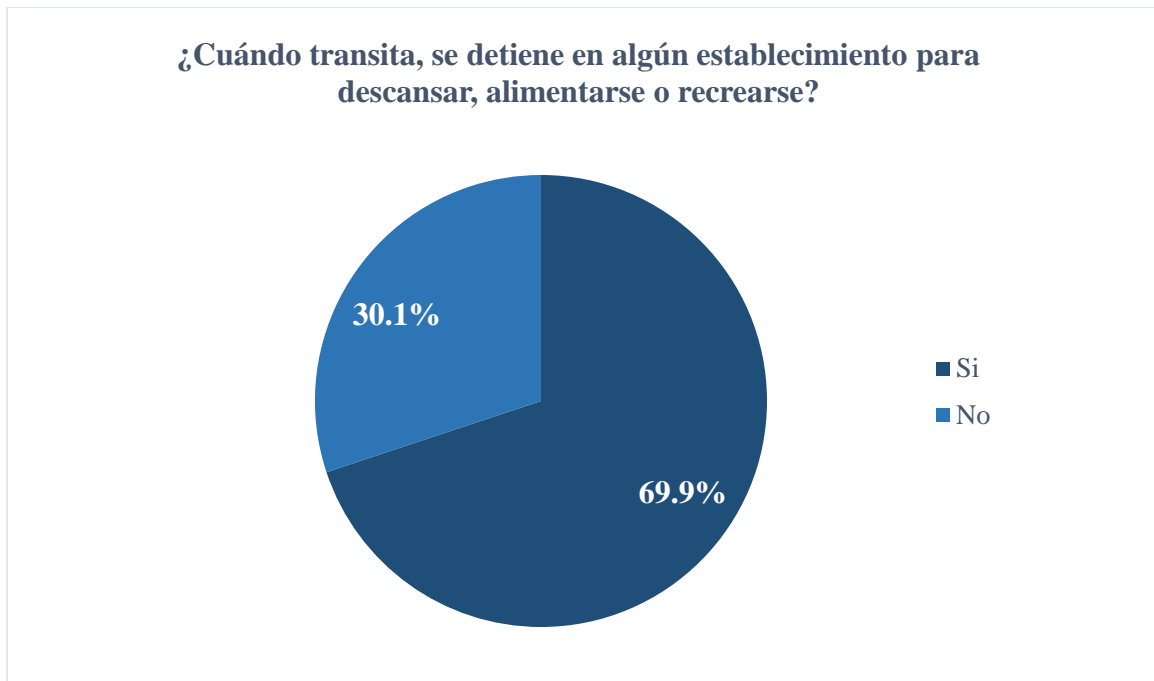


Gráfico 5. Porcentaje de personas que se detienen en algún establecimiento al viajar

El gráfico 5 determina que el 69.9% de la población se detiene para descansar, alimentarse, o recrearse en los distintos restaurantes y tiendas que se encuentran en el trayecto de la Carretera CA5-Sur, el 30.1% no se detienen y realizan un viaje directo a su lugar de destino.

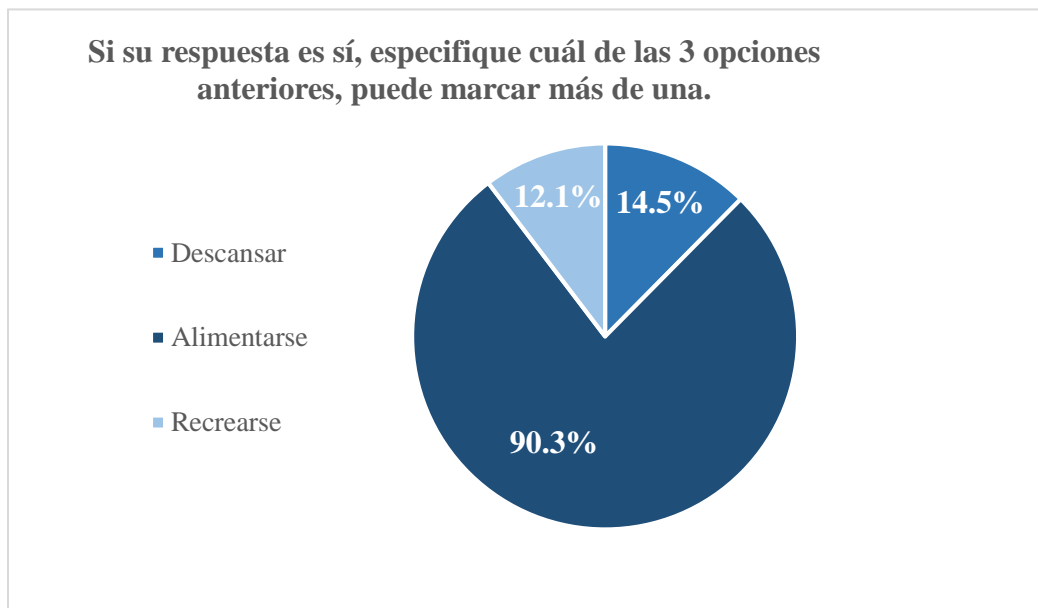


Gráfico 6. Razones por la que las personas se detienen en algún establecimiento mientras transitan en Carretera CA5-Sur.

Las personas que transitan al sur viajan en un 90% para alimentarse, el 14.5% para descansar y el 12.1% para recrearse, es importante mencionar que la población siempre tiene un motivo para realizar viajes frecuentes a la zona sur.

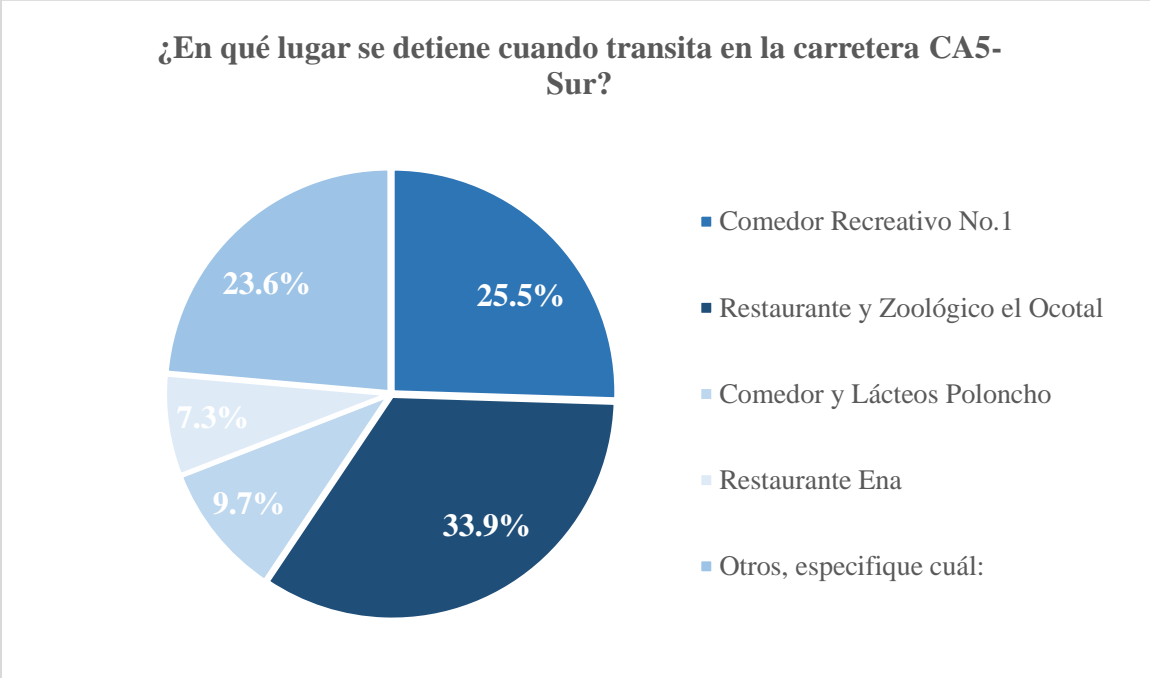


Gráfico 7. Restaurantes en la carretera CA5-Sur

De acuerdo a los datos obtenidos en el gráfico 7 el 33.9% de la personas encuestadas se detiene en Restaurante y Zoológico Ocotál para satisfacer sus necesidades de consumo y el ambiente familiar que el Zoológico permite experimentar, el 25.5% para el Comedor Recreativo N° el 23.6% visita Otros restaurantes como Casa de las rosquillas, el 9.7% en Comedor y Lácteos Poloncho y el 7.3% en Restaurante Ena lo que indica que la población frecuenta diferentes restaurantes en el Corredor Central CA5 Sur de acuerdo a sus necesidades de consumo y satisfacción.

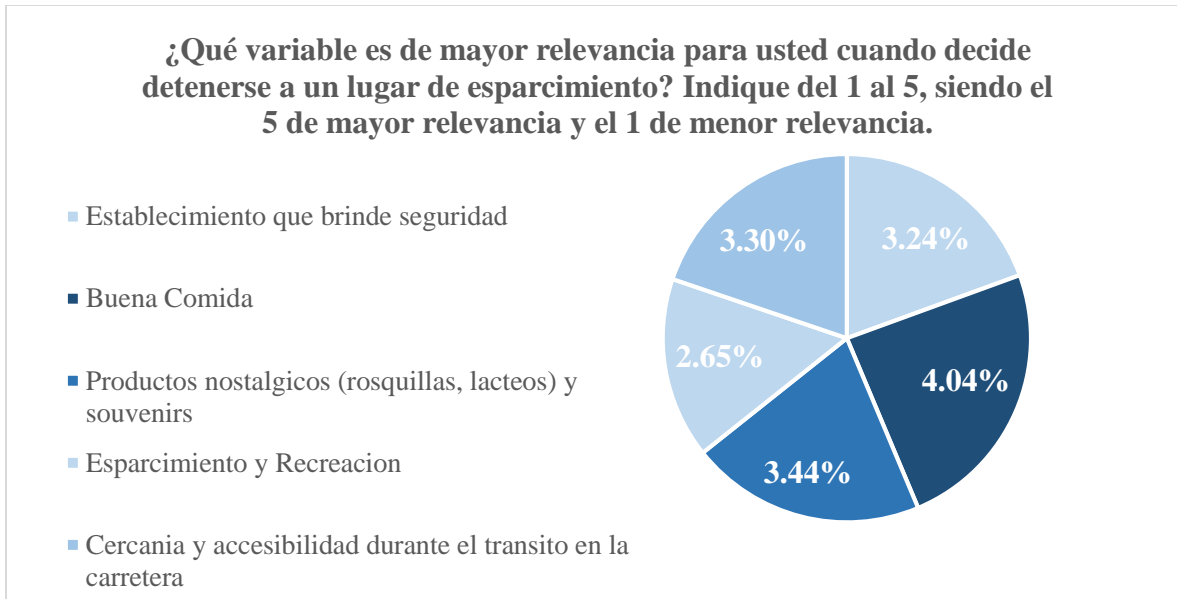


Gráfico 8. Variables de relevancia al momento de decidir detenerse en un lugar de esparcimiento

Las personas encuestadas consideran en un 4.04% lo importante de adquirir buena comida en un restaurante durante su trayecto en la Carretera CA5-Sur, el 3.44% consideran detener para comprar productos nostálgicos como lácteos, roquillas y pozol, el 3.30% desean un lugar cercano y de fácil acceso, el 3.24% prefieren un establecimiento que brinde seguridad de acuerdo a la situación que existe actualmente en Honduras y el 2.65% consideran un lugar de esparcimiento y recreación para satisfacer sus necesidades de entretenimiento.

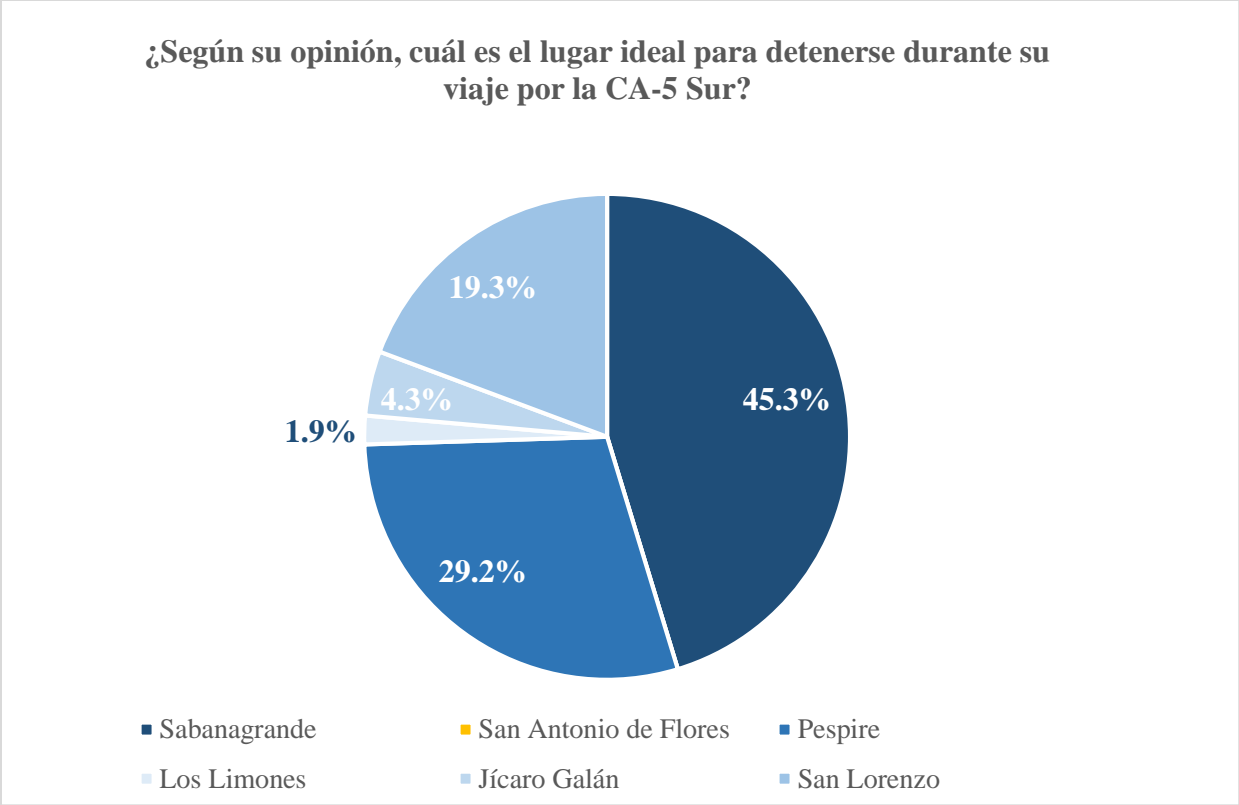


Gráfico 9. Lugar ideal para detenerse en la carretera CA5-Sur

Los datos obtenidos en el gráfico 9 determinan que las personas encuestadas consideran en un 45.3% la ciudad de Sabanagrande como un lugar ideal para detenerse durante su trayecto en la Carretera CA5-Sur, el 29.2% prefieren el municipio de Pespíre ubicado a 85.4km de Tegucigalpa, el 19.3% señalan a la ciudad de San Lorenzo, un lugar visitado por muchos turistas en Semana Santa, el 4.3% optan por el caserío de Júcaro Galán y el 1.9% por el caserío Los Limones.

De brindar productos y servicios de buena calidad y precio, estaría dispuesto a detenerse en un Restaurante y Tienda de Conveniencia en el caserío Los Limones, Pespíre Choluteca?

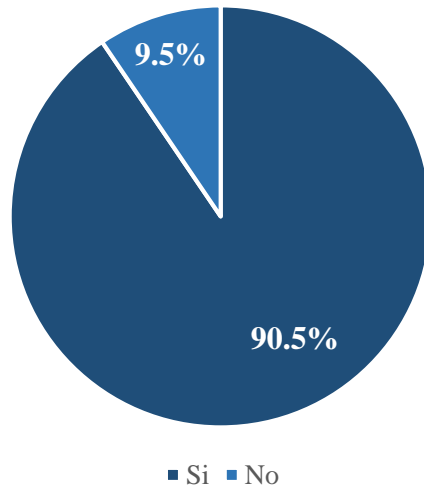


Gráfico 10. Disponibilidad para detenerse en un Restaurante y Tienda de Conveniencia en el caserío Los Limones.

El 90.5% de la población encuestada estaría dispuesta a detenerse en un Restaurante y Tienda de Conveniencia en el caserío Los Limones, Pespíre Choluteca para satisfacer sus necesidades de consumo y el 9.5% no se detendría por motivos de acortar el tiempo de viaje durante su estadía en la zona sur.

Sí entrara en operaciones un nuevo Restaurante y Tienda de Conveniencia en el caserío de Limones, Pespire Choluteca, que productos y servicios le gustaría recibir? Indique en orden de importancia, siendo el 6 de mayor relevancia y el 1 de menor relevancia

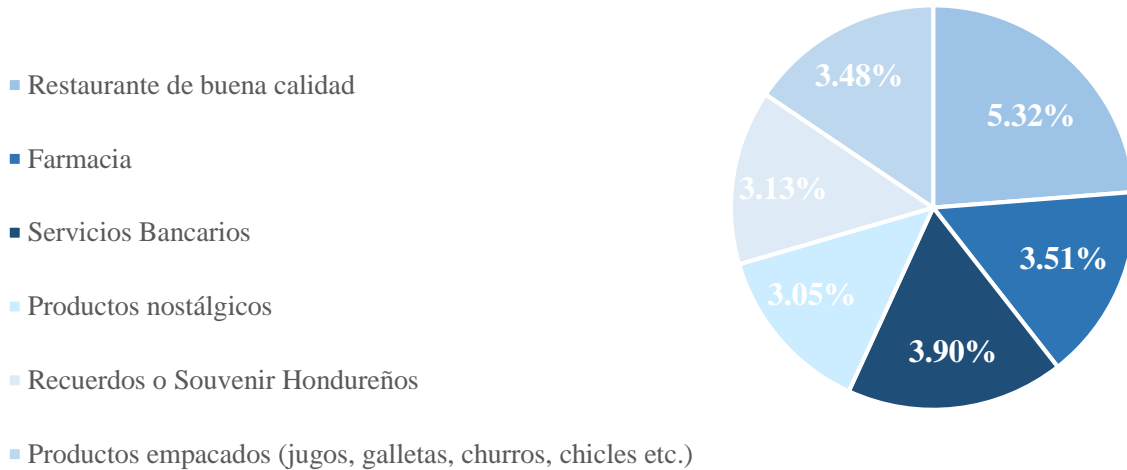


Gráfico 11. Productos a tomarse en cuenta en la oferta de servicios

Según el estudio realizado, el aspecto de mayor relevancia para tomarse en cuenta al iniciar el negocio será contar con un restaurante de buena calidad, servicios bancarios en segundo lugar, la servicios farmacéuticos en tercer lugar, productos empacados en cuarto lugar, recuerdos o souvenir hondureño en quinto lugar y los productos nostálgicos como el de menor prioridad. En ese sentido es de gran ayuda ya que servirá de guía para poder determinar con que servicios se puede iniciar el negocio y cuales ir desarrollando en el tiempo.

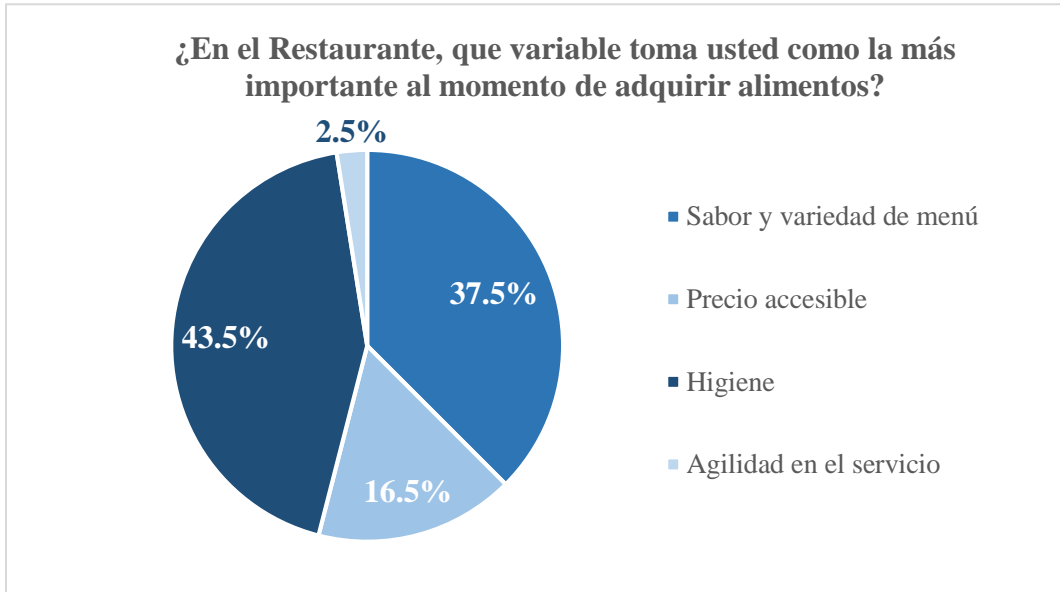


Gráfico 12. Variable más importante en un Restaurante

Las personas encuestadas brindan un panorama claro de lo que esperan en un negocio de comida ya que de las 383 encuestadas, el 43.5% reveló que la higiene es la variable más importante al adquirir alimentos, siguiente el sabor y variedad del menú con el 37.5%; el resto está en un 16.5% el precio accesible y el 2.5% en agilidad en el servicio.

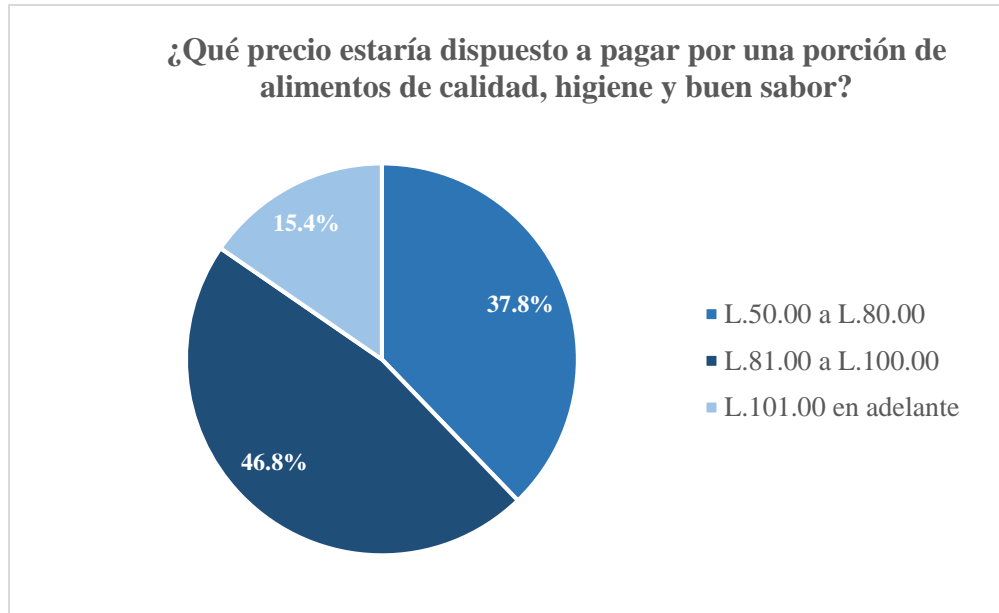


Gráfico 13. Precios por servicios en Restaurante

Al ser la higiene uno de los aspectos más votados, el estudio revela que la gente está dispuesta a pagar el L.81.00 a L.100.00 por una porción alimenticia de calidad, higiene y buen sabor, el cual representa el 46.8% de los 383 encuestados. El 37.8% están dispuestos a pagar de L.50.00 a L.80.00 y el 15.44% de L.101.00 en adelante. Esto nos refleja que las personas si están dispuestas a pagar un monto razonable, arriba del monto menor propuesto, dando la oportunidad de brindar productos de calidad.

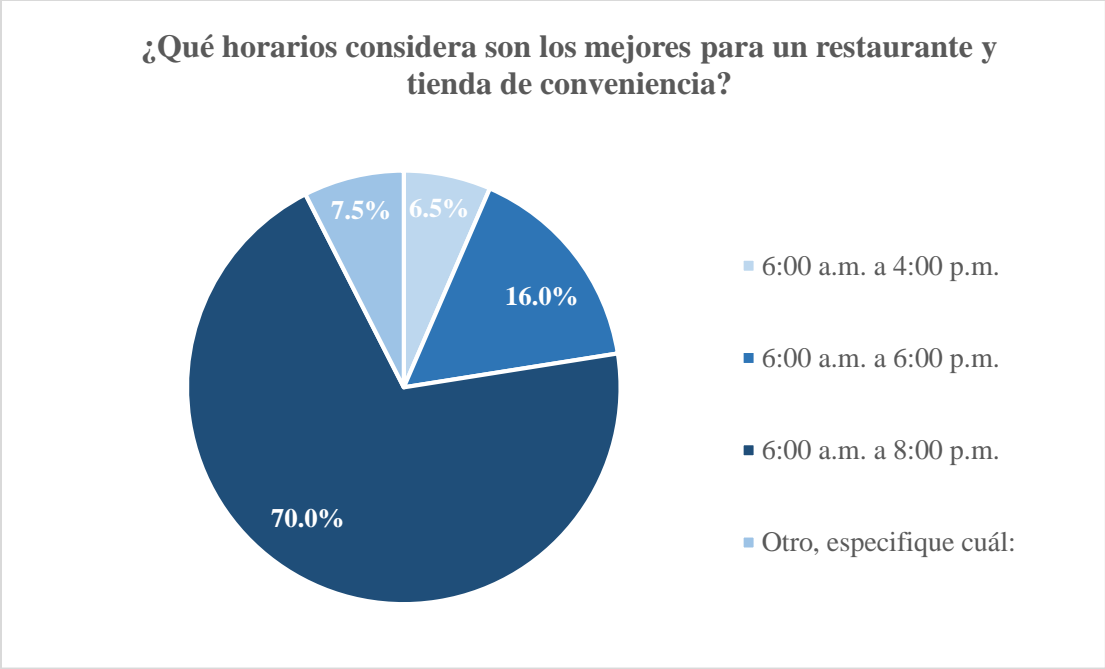


Gráfico 14. Horarios de atención

Los horarios de atención según encuestados podemos concluir que de aperturarse el negocio, el 70% de los encuestados dijeron que la mejor hora para mantener abierto al público es de 6:00 a.m. a 8:00 a.m., por lo que sirve de guía para establecer los horarios de atención adecuados.

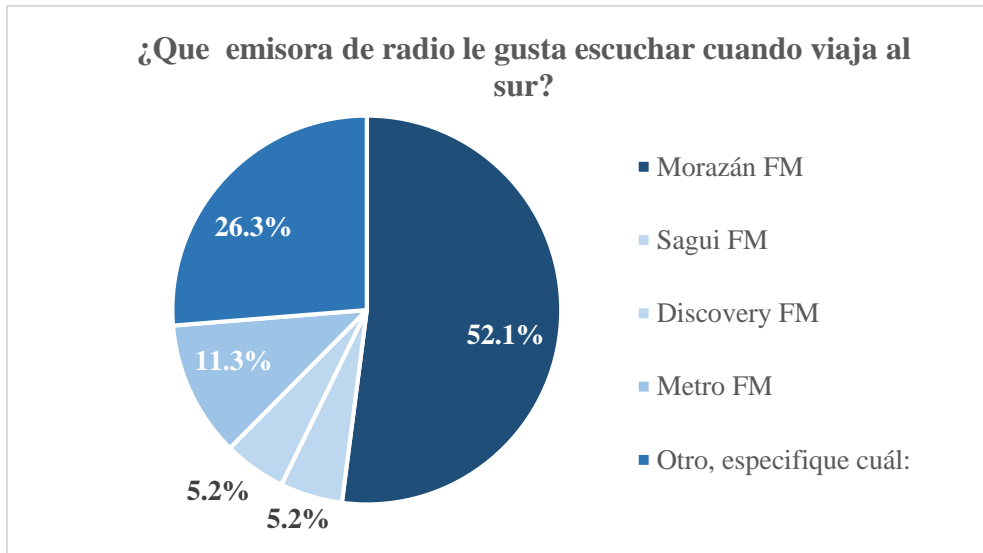


Gráfico 15. Publicidad radial

Según encuestados, el 52.21% prefiere escuchar la radio emisora “Morazán FM”, cuando transita por el corredor CA5 Sur. Seguido a ello podría considerarse publicidad radial en la emisora Metro F.M. con el 11.3%. El 26.3% no escuchan emisora.

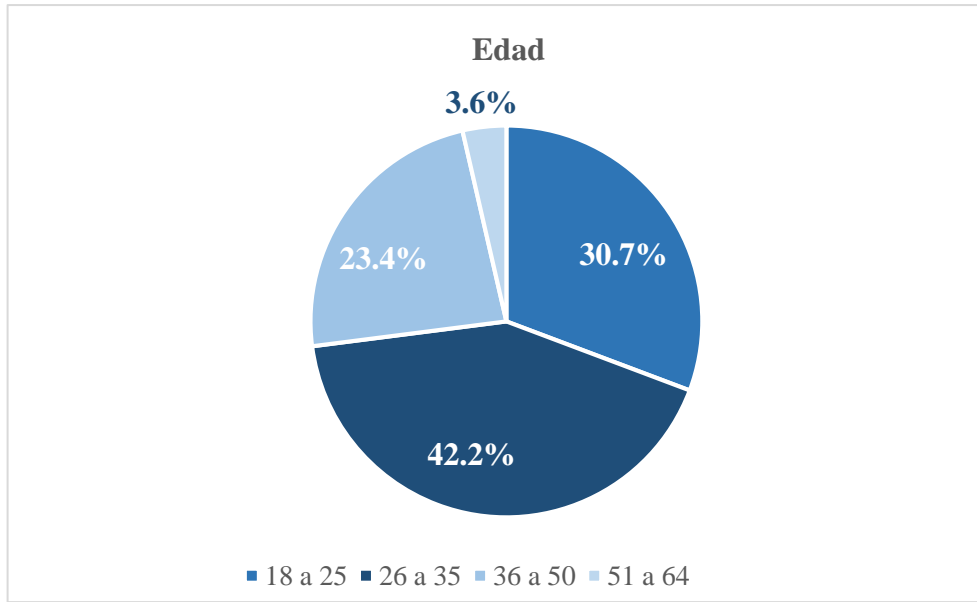


Gráfico 16. Edad de personas encuestadas

El gráfico 1 muestra que las edades encuestadas fueron variadas, concentrándose el mayor porcentaje del 42.2% entre los 26 a 35 años, siguiendo las edades de 18 a 25 años con el 30.7% y el resto está distribuido entre las edades de 36 a 50 años con 23.4% y 3.6% para las edades de 59 años en adelante, por lo que la muestra de 383 detalla un equilibrio en diversidad de opiniones.

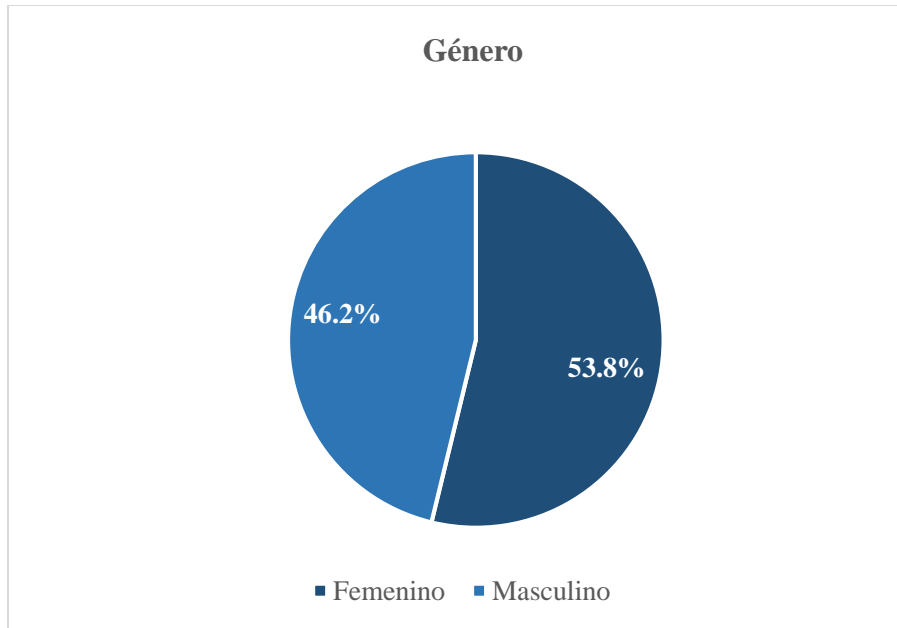


Gráfico 17. Género de las personas encuestadas

De las 383 personas encuestadas se entrevistó represento un equilibrio, ya que el 53.8% son del sexo masculino y el 46.2% son del sexo femenino. El propósito de esta pregunta es caracterizar aspectos de la demanda con relación al género.

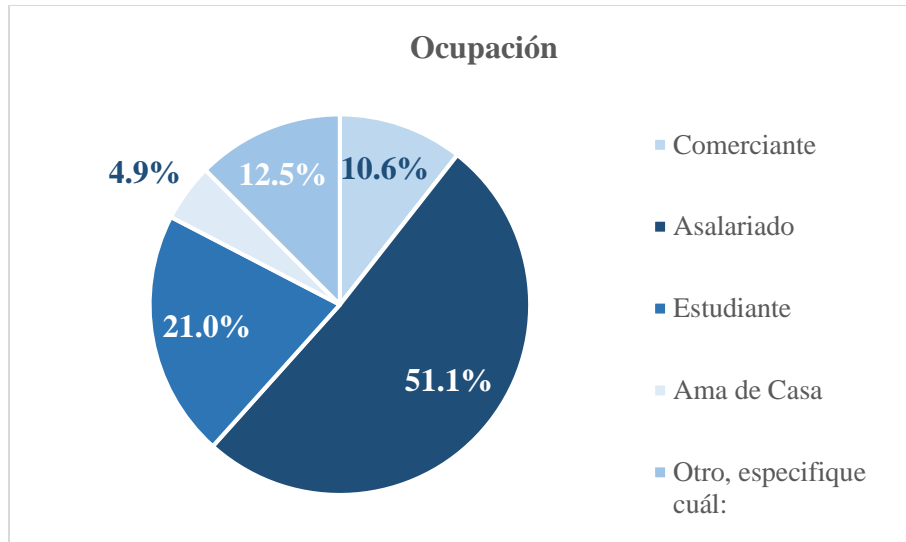


Gráfico 18. Ocupación de las personas encuestadas

Las personas encuestadas fueron en un 51.1% asalariados, el 21% estudiantes, el 12.5% otros, 10.6% son comerciantes y el resto de 4.9% son amas de casa. Es importante conocer este tipo de variables para identificar cuáles son las necesidades dependiendo del tipo de cliente que se trate.

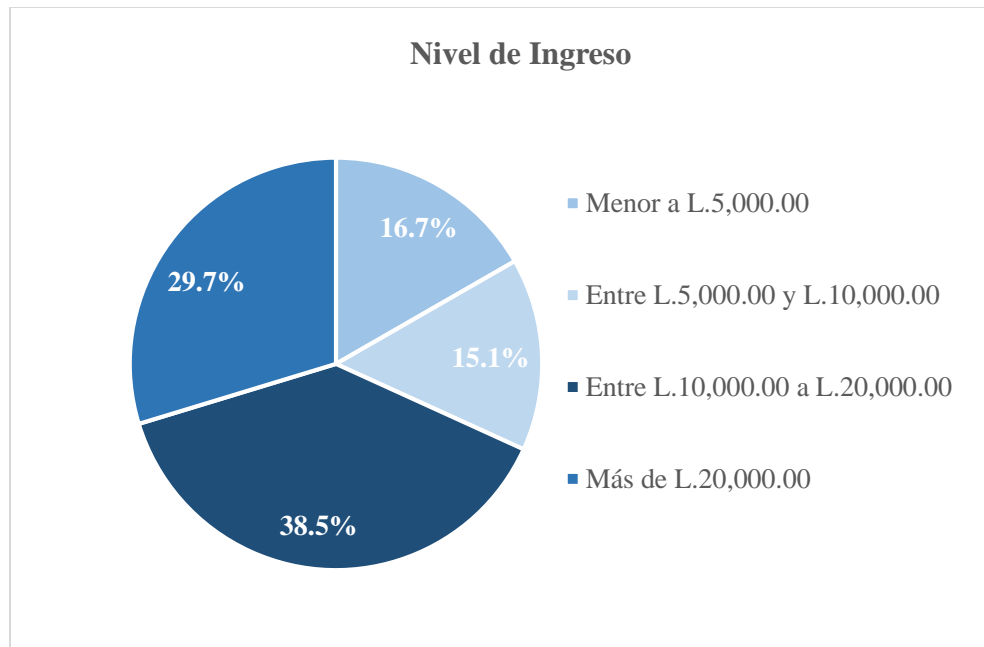


Gráfico 19. Ocupación de las personas encuestadas

El 38.5% de los encuestados recibe ingresos mensuales entre L.10, 000.00 a L.20, 000.00, el 29.7% más de L.20, 000.00 y el resto se distribuye en que el 15.1% recibe entre L.5, 000.00 a L.10, 000.00 y el 16.7% menores a L.5, 000.00. Analizar esta variable nos permite conocer el poder adquisitivo de las personas y así delimitar precios a los servicios y productos a brindarse en el establecimiento.

4.2 Estudio Técnico

4.2.1 Segmento del mercado

El segmento del mercado está representado por población con género masculino y femenino económicamente activa. Dentro de las variables utilizadas en el segmento del mercado se encuentra:

- Geografía: Honduras, Choluteca, Valle y Francisco Morazán,
- Demografía: Varones y Mujeres entre edades de 18 a 64 años, que actualmente desempeñan una actividad que genera ingresos personales, con ingresos entre L10, 000.00 – L20, 000.00 y que habitan en la zona urbana.
- Psicográficos: Preferencias a servicios de calidad, fácil entrega y productos hondureños.

4.2.2 Análisis de los datos

Tabla 4. Transita usted por la carretera CA5-Sur “Corredor Central” desde Tegucigalpa a Jícara Galán.

Transita usted por la carretera CA5-Sur “Corredor Central” desde Tegucigalpa a Jícara Galán			
Opciones de Respuesta	Porcentaje	Número de Respuesta	Mercado Meta
SI	69.70%	267	293,818
NO	30.30%	116	127,728
Total Respuestas		383	421,546

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

El tamaño del mercado meta al cual el restaurante y tienda de conveniencia se ha dirigido es de 421,546 varones y mujeres entre la edad de 18 a 64 años, que residen y/o transitan en los departamentos de Choluteca, Valle y Francisco Morazán, de los cuales 293,818 afirmaron transitar carretera CA5-Sur, Corredor Central.

De esta población, según encuestas realizadas a 383 personas, el 70.30% manifestó que cuando transita, se detiene en algún establecimiento para descansar, alimentarse o recrearse, por lo que de la demanda de tránsito total son 206,554 personas. Este dato es el que utilizaremos como base para los cálculos específicos de demanda detallados a continuación.

4.2.3 Análisis de la demanda

El cálculo de la demanda anual de los servicios que se pretenden ofrecer en el negocio será basado específicamente en el servicio de restaurante. Los servicios farmacéuticos, servicios bancarios, productos comestibles hondureños (productos nostálgicos), recuerdos y souvenirs hondureños y productos empacados (galletas, jugos etc.) serán brindados por proveedores contactados por la Administración, buscando calidad y demanda de servicios. Estos proveedores podrán ofrecer sus productos y servicios mediante alquileres de espacios dentro del establecimiento restaurante y tienda de conveniencia.

Los datos obtenidos mediante el estudio de mercados detallan que del 70.30% de la población encuestada que se detiene durante su trayecto, de este 70.30% el 90.30% se detiene específicamente por alimentación.

Teniendo como base el incremento de la población en un 2.4%, tomando como marco de referencia, la tasa de incremento de la población del departamento de Francisco Morazán, el 1.16% para el departamento de Valle y el 0.94% para el departamento de Choluteca, de la cual se obtuvo una sumatoria del 4.14% mismo que se ponderó al 1.38% como dato para la proyección de la demanda, extraído de la página del Instituto Nacional de Estadísticas, según Censo Nacional de Población y Vivienda 2013.



Figura 3. Indicador de tasa de Crecimiento Poblacional.

Fuente: (INE, XVII Censo Nacional de Población y Vivienda 2013)

ESCENARIO NORMAL DE LA DEMANDA DEL RESTAURANTE

Tabla 5. Demanda del Restaurante

Año	% de Aceptación restaurante	Segmento de Mercado meta	Demanda Desayuno	Demanda Almuerzo	Demanda Cena
1	90.30%	186,518	78,990	60,898	46,630
2	90.30%	189,092	80,080	61,739	47,273
3	90.30%	191,701	81,186	62,591	47,925
4	90.30%	194,347	82,306	63,454	48,587
5	90.30%	197,029	83,442	64,330	49,257

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

ESCENARIO NORMAL DE LA DEMANDA DEL RESTAURANTE POR PLATO DE COMIDA

Tabla 6. Escenario de la demanda por plato de comida.

Año 1	Demanda Mensual	Demanda Semanal	Demanda Diaria
Desayuno	6,583	1,646	235
Almuerzo	5,075	1,260	181
Cena	3,886	971	139
Total platos a vender	15,543	3,886	555

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

4.2.4 Análisis de la oferta

El restaurante y tienda de conveniencia contará con el servicio de alimentación, servicios bancarios, servicios farmacéuticos a través de ventanilla bancaria, productos comestibles propios de la zona sur como ser rosquillas, quesillo, etc., productos de primera mano cómo jugos enlatados, galletas etc., y para los que deseen llevar recuerdos para sus seres queridos souvenirs hondureños. Todos estos productos y servicios estarán ubicados en el restaurante y tienda de conveniencia, brindando una opción completa de servicios a las personas que transiten y visiten el lugar.

El servicio de restaurante permitirá que el producto consumido por el cliente, se oriente a una de las características que el encuestado más valoró, según encuesta aplicada y reflejada en el gráfico 12 del presente documento; donde se prestará un servicio higiénico con sabor, precio accesible y agilidad en el servicio.

El proceso de servicios del restaurante y tienda de conveniencia se establece en la coalición de varias etapas, a continuación, se presenta el proceso que se ejecutará.

4.2.4.1 Menú de alimentación

A continuación se detalla el menú diseñados para el servicio de restaurante:

Tabla 7. Menú del Restaurante

Desayuno y Cena	
Complemento base	Huevo
	Embutidos
Complementos secundarios	Queso
	Plátano
	Frijoles
	Aguacate
	Tortilla
Bebida	Café
	Jugo natural

Almuerzo	
Complemento base	Carne (pollo, res y cerdo)
Complementos secundarios	Arroz blanco
	Arroz chino
	Ensalada de papas
	Ensalada verde
Bebida	Soda
	Jugo natural

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

4.2.4.2 Proceso de preparación de alimentos

Tabla 8. Proceso de recepción de materia prima

Descripción	Ejecutado
Recepción de materia prima en almacén	
1. Recibir la materia prima para la preparación de los diferentes platos del menú diario.	5 minutos
2. Almacenamiento de la materia prima en los refrigeradores y dispensadores.	5 minutos

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 9. Proceso de preparación de alimentos de desayuno y cena

Descripción	Ejecutado
Limpieza previa a la preparación de alimentos	
1. Lavar las manos antes de preparar los alimentos.	10 minutos
2. Seleccionar el equipo y utensilios limpios antes y durante la preparación de alimentos.	
Preparación previa a la cocción de alimentos	
3. Preparación de cocción de huevos	50 minutos
4. Freír embutidos y plátanos	
5. Cocción de frijoles	
6. Preparación de café	
7. Corte y distribución de queso, aguacate en porciones individuales.	
Cocinar los alimentos lo más cerca que sea posible de la hora del servicio de acuerdo al menú y la logística lo permita.	
8. Preparar lotes pequeños de comida en las bandejas para servir.	
9. Limitar el tiempo de preparación de cualquier lote de alimentos de forma que los ingredientes no permanezcan a temperatura ambiente más de 30 minutos después de cocinados y/o servidos.	10 minutos
Cuidados con los alimentos sobrantes	
10. Descartar los alimentos potencialmente después de 4 horas de servidos.	10 minutos

11. Evitar la mezcla de diferentes lotes de alimento en el mismo recipiente. (contaminación cruzada) 12. Reutilizar el alimento sobrante en condiciones óptimas para posibles nuevas comidas. 13.	
---	--

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 10. Proceso de preparación de almuerzo

Descripción	Ejecutado
Limpieza previa a la preparación de alimentos 1. Lavar las manos antes de preparar los alimentos. 2. Seleccionar el equipo y utensilios y limpios antes y durante la preparación de alimentos.	10 minutos
Preparación previa a la cocción de alimentos 3. Lavado de la materia prima (carne, vegetales, legumbres, etc.) 4. Pelado de los vegetales 5. Corte de los vegetales 6. Condimentar las variedades de carnes	60 minutos
Cocción de alimentos 7. Freír el pollo y cocinar la carne luego de su condimentación y/o preparación. 8. Preparación de las ensaladas (papas, verde, vegetales) 9. Cocinar el arroz blanco y arroz chino 10. Cocinar los alimentos lo más cerca que sea posible de la hora del servicio de acuerdo al menú y la logística lo permita.	90 minutos
11. Preparar lotes pequeños de comida en las bandejas para servir. 12. Limitar el tiempo de preparación de cualquier lote de alimentos de forma que los ingredientes no permanezcan a temperatura ambiente más de 30 minutos después de cocinados y/o servidos.	5 minutos
Cuidados con los alimentos sobrantes 13. Descartar los alimentos potencialmente después de 4 horas de servidos. 14. Evitar la mezcla de diferentes lotes de alimento en el mismo recipiente. (contaminación cruzada) 15. Reutilizar el alimento sobrante en condiciones óptimas para posibles nuevas comidas.	10 minutos

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 11. Proceso de venta del producto

Descripción	Ejecutado
Venta del producto	
1. El cliente elige su pedido de comida en caja	3 minutos
2. El cliente paga su tiempo de comida.	
3. Entrega la factura a la persona encargada de servir.	
4. La persona encargada de servir entrega el pedido al cliente.	2 minutos

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

4.3.4.6 Escenario normal de la oferta del servicio de restaurante

La oferta se calcula tomando en cuenta el proceso de servicio, la capacidad de la maquinaria, el número de operarios y las jornadas de trabajo, así también las horas laborables diarias serán 17 al día, de las cuales 2 de ellas se destinan una previa y una posterior a las 15 horas de apertura del negocio, el cual tendrá un horario de atención de 6:00 a.m. a 8:00 p.m., para organización y preparación de alimentos y posterior para limpieza del local.

Tabla 12. Oferta según capacidad instalada

Oferta	Platos a Servir
Desayuno	250
Almuerzo	250
Cena	150
Total de capacidad instalada diaria	650

Fuente: (Entrevista con Propietaria de Restaurante Bessy, Olanchito Yoro, 2017)

De acuerdo al estudio de tiempo y movimiento, la capacidad instalada y el personal con el que contará el restaurante, este tiene una capacidad instalada de elaborar 650 platos diarios, distribuidos por tiempo de comida, lo que nos brinda una cobertura del 117% sobre la demanda de 555 platos diarios.

4.2.5 Localización

4.2.5.1 Macro localización

En Honduras es el país donde estará ubicará el restaurante y tienda de conveniencia.



Figura 4. Mapa de Honduras

Fuente: Google Maps. (2017)

4.2.5.2 Micro localización

La localización del terreno se establecerá con la teoría que permita una localización estratégica. La ubicación del terreno se encuentra en el Departamento de Choluteca Honduras, en la carretera CA5-Sur, entre el municipio de Pespíre y Jícaro Galán, específicamente en Los Limones, Pespíre Choluteca.

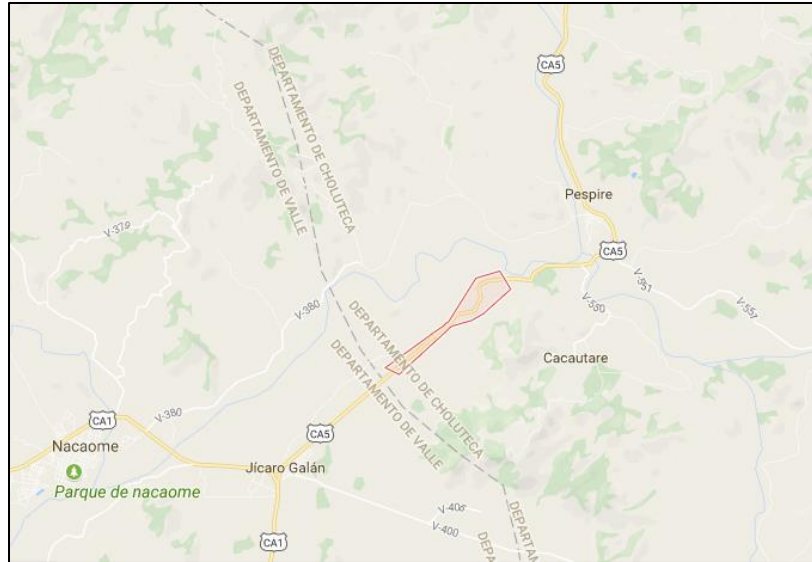


Figura 5. Ubicación del caserío Los Limones

Fuente: Google Maps. (2017)

4.2.6 Tamaño

El tamaño del terreno es de 10,000 v2, equivalente a 1 manzana, es amplio y muy accesible para los clientes.



Figura 6. Vista frontal del terreno

(Elaboración Propia, 2017)

Fuente:



Figura 7. Vista trasera del terreno

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

4.2.7 Tecnología

El proceso de elaboración de alimentos se considera con un nivel de tecnología baja ya que en las diferentes etapas del proceso se requiere la intervención del personal. La empresa tiene considerado incrementar la tecnología implementada en la medida que aumente la demanda del producto y las ventas del mismo.

4.2.8 Programación de la ejecución

4.2.8.1 Capacitación

La administración ha destinado la capacitación como un factor importante para fortalecer las capacidades del personal contratado. El lugar para poder realizarlo será en el Instituto Nacional de Formación Profesional INFOP, tomando en cuenta la “Programación de Cursos sección turismo de INFOP, San Felipe 2017” el cual detalla cursos como ser atención al cliente, preparación de platos a base de carne y aves, manipulación de alimentos, entre otros, que permitirán una mejor ejecución del servicio. Las personas contratadas serán con experiencia mínima en la preparación

de alimentos, manejo de técnicas de limpieza y oriundas de la zona a fin de fortalecer la economía local.

Instituto Nacional de Formación Profesional. (2017)

4.2.9 Presupuesto

4.2.9.1 Presupuesto de materia prima

El inventario de materia prima corresponde a los insumos a utilizar para el producto terminado en el restaurante, debido a que la materia prima se adquiere durante el mes la cual corresponde al consumo a utilizar. Para la elaboración del presupuesto, se tomó en cuenta la demanda por cada tiempo de comida, en donde del 90.30% de la población que se detiene a comer, el 42.35% es para desayunar, el 32.65% se detiene a almorzar y el 25% a cenar. Esto nos refleja una demanda mensual de 15, 543 platos de comida, para los cuales, tomando en cuenta el costo mínimo y las porciones por tipo de alimentos, se hará una inversión de L.326, 207.95 mensual para materia prima de desayunos y cenas y L. 538,246.84 para insumos de almuerzos. Este presupuesto es para el primer año, habrá un incremento anual, ya que el incremento inflacionario es variable, por lo que los costos de producto podrán variar.

Tabla 13. Presupuesto de materia prima para desayuno y cena

Desayuno y cena		Costo mínimo	Porciones	Cantidad a comprar	Total
Complemento base	Huevo	L. 2.43	1	11216	L. 27,255.03
	Mortadela	L. 25.00	5	2243	L. 56,080.31
Complementos secundarios	Queso	L. 44.00	10	1122	L. 49,350.67
	Plátano	L. 3.00	2	5608	L. 16,824.09
	Frijoles	L. 12.00	5	2243	L. 26,918.55
	Aguacate	L. 7.00	2	5608	L. 39,256.22
	Tortilla	L. 0.50	1	11216	L. 5,608.03
Bebida	Café	L. 2.87	5	2243	L. 6,438.02
	Jugo de naranja	L. 1.50	1	11216	L. 16,824.09
	Jugo de Sandía	L. 30.00	7	1602	L. 48,068.84

	Azúcar	L. 12.00	7	1602	L. 19,227.53
	Agua	L. 32.00	25	449	L. 14,356.56
Total Inversión Mensual					L. 326,207.95

Fuente: (Entrevista con vendedores del Mercado Municipal de San Lorenzo Valle, 2017)

Tabla 14. Presupuesto de materia prima para almuerzo

Almuerzo		Costo mínimo	Porciones	Cantidad a comprar	Total
Complemento base	Pollo	23	2	2719	L. 62,529.34
	Aceite	28	4	1359	L. 38,061.34
	Res	60	3	1812	L. 108,746.67
	Cerdo	50	3	1812	L. 90,622.23
	Especias	12	20	272	L. 3,262.40
	Cubitos	0.5	2	2719	L. 1,359.33
	Salsa Inglesa	10	20	272	L. 2,718.67
	Salsa Lizano	15	20	272	L. 4,078.00
Complementos secundarios	Arroz blanco	9	10	544	L. 4,893.60
	Arroz precocido	10	10	544	L. 5,437.33
	Papas	8	6	906	L. 7,249.78
	Mayonesa	160	30	181	L. 28,999.11
	Sal	10	25	217	L. 2,174.93
	Mostaza	160	60	91	L. 14,499.56
	Huevos	2.43	1	5437	L. 13,212.72
	Lechuga	10	5	1087	L. 10,874.67
	Tomates	8	10	544	L. 4,349.87
	Pepino	3	3	1812	L. 5,437.33
	Zanahoria	7	10	544	L. 3,806.13
	Cebolla	10	10	544	L. 5,437.33
	Chile	3	2	2719	L. 8,156.00
	Patate	4	4	1359	L. 5,437.33
	Remolacha	10	7	777	L. 7,767.62
	Brócoli	15	6	906	L. 13,593.33
	Coliflor	15	6	906	L. 13,593.33
	Bebida	Soda	20	12	453
Sandía		30	7	777	L. 23,302.86
Piña		30	7	777	L. 23,302.86
Azúcar		12	7	777	L. 9,321.14
Agua		32	25	217	L. 6,959.79
Total Inversión Mensual					L. 538,246.84

Fuente: (Entrevista con vendedores del Mercado Municipal de San Lorenzo Valle, 2017)

4.2.10 Financiamiento

La inversión total del proyecto es de L.4, 568,988 del cual los socios aportarán el 30% equivalente a L.1, 370,696 y el 70% será financiado.

Tabla 15. Costo de financiamiento

Calculo de la Cuota nivelada	
Monto	L.3198,291.62
Tasa	18.00%
Plazo	5 años
Cuota Mensual	L.81,215.58

Fuente: (BAC, 2017)

4.2.11 Operación, Administración, Mantenimiento y Vida Útil

La maquinaria, edificación y equipo de oficina de la empresa se estima según la ley de depreciación. La maquinaria y equipo se estima por el área contable de 10 años, el equipo de oficina se estima de 5 años de vida útil y la inversión de activo fijo en edificio de 40 años. El menaje y utensilios de trabajo su vida útil se encuentra entre 2 a 5 años dependiendo el artículo.

4.2.12 Aspectos Financieros

La inversión total del proyecto será de L.4, 568,988, dentro de ello dos socios aportarán el 30%, valor equivalente a L1, 370,696.00 el otro 70% equivalente a L3, 198,291.62 será financiado mediante un ente financiero llamado BAC/Honduras, con fines de préstamo MIPYME como financiamiento para Capital de Trabajo.

4.2.13 Aspectos Legales

4.2.13.1 Proceso para Creación de una Empresa en Honduras

Para iniciar una empresa en Honduras, existe en requisitos legales que deben tomarse en consideración. En el caso del restaurante y tienda de conveniencia y tomando en cuenta la regulación nacional, en donde la política de competitividad de las MIPYMEs, creada mediante

Acuerdo Ejecutivo No.010-2004 del 18 de mayo de 2004, la clasificación de las empresas en Micro, Pequeña y Mediana Empresa, el restaurante y tienda de conveniencia se constituirá como pequeña empresa.

4.2.14 Tipo de Sociedad

La forma jurídica que utilizara el restaurante y tienda de conveniencia será la de “Sociedad de Responsabilidad Limitada”, se ha determinado que el capital social no será inferior a L5, 000.00 y estos estarán obligados a pagar únicamente sus aportaciones. El número de socios no se limita y permite un máximo de 25.

4.2.15 Tramites para Constituir una Empresa

Para el restaurante y la tienda de conveniencia, al ser una “Sociedad de Responsabilidad Limitada”, necesita realizar tres pasos fundamentales los cuales se describen a continuación:

Obtención de escritura pública, inscripción en el registro mercantil, obtención del registro tributario.

4.2.15.1 Escritura Pública

La Escritura Pública se obtendrá a través de un notario público, el cual obtendrá los nombres de las personas que conforman la organización, el nombre o razón social de la organización y de qué tipo es: el capital inicial, su duración, su naturaleza y objeto. Con estos datos y documentos, el notario público elabora la escritura de constitución. Para ello deberá adquirir timbres fiscales según el monto de la inversión y, después, publicar el aviso de declaración de comerciante individual o sociedad en el Diario Oficial La Gaceta, o en uno de los diarios de mayor circulación en la localidad.

4.2.15.1 Registro Mercantil

Toda empresa constituida con base al Código de Comercio deberá registrar la escritura de constitución en el registro mercantil. Este trámite en el caso del restaurante y la tienda de conveniencia lo realizará el Administrador, en el Instituto de la Propiedad ya que el establecimiento se encontrara en el Municipio de Limones, Pespíre Choluteca.

4.2.15.2 Registro Tributario Nacional (RTN).

El restaurante y la tienda de conveniencia necesitaran obtener el RTN, el cual es el mecanismo para identificar, ubicar y clasificar a las personas jurídicas que tienen obligaciones tributarias en el Servicio de Administración de Rentas de Honduras (SAR). El trámite igualmente será responsabilidad de la Administrador, el cual podrá asistir a las oficinas de SAR, para la obtención del Registro Tributario Nacional (RTN).

4.2.15.1 Registro para operar una empresa en Honduras

- Registro en Cámara de Comercio e Industria

De acuerdo al artículo 384 del Código de Comercio, “Es obligatorio que todo comerciante se inscriba en la Cámara de Comercio e Industria correspondiente” al municipio en el cual funcionara el restaurante y tienda de conveniencia. *EmprendeGuía*. (Sin Fecha)

- Permiso de Operación

Este documento lo extiende la municipalidad para garantizar que la empresa funciona conforme a las leyes municipales. En el caso de Choluteca, ha simplificado el proceso administrativo. El costo de ello dependerá del monto de declaración o proyecto de volumen de ventas al año y la actividad económica.

- Autorización de libros contables

Para la operatividad del negocio es necesario contar con los libros contables. La Secretaria Municipal autoriza los libros contables, el trámite tarda 10 días hábiles.

- Permiso para instalar rótulos

Puesto que es un negocio de paso en carretera CA5-Sur, debe contar con un rotulo el cual debe ser tramitado por la Administración de la Gerencia de Desarrollo Urbano dar trámite a toda solicitud de instalación de rótulos. El rótulo a instalarse será Luminoso, por el cual se cancelara L200.00 por m2. Además de este valor se cancelará L200.00 por inspección.

- Permisos especiales

Ya que el negocio se maneja alimentos, estos deben contar con permisos especiales como ser:

- Registro de Marca y Patentes
- Licencias y Registro Sanitario
- Inscripción en la Cámara de Turismo
- Permisos de representantes, distribuidores y agentes exclusivos.

4.2.15.2 Obligaciones fiscales

El restaurante y la tienda de conveniencia realizaran venta de productos y servicios por lo que necesita tramitar:

- Inscripción en el Registro Tributario Nacional (RTN).
- Impuesto sobre ventas (ISV).
- Impuesto sobre la Renta.

4.2.15.3 Aspectos Laborales

Las empresas jurídicas como el restaurante y tienda de conveniencia al contar con personal contratado deberán:

- Inscribir a todo el personal contratado en el Instituto Hondureño de Seguridad Social como empresa legalmente constituida. (CONAMIPYME 2008, pag.19)

4.3 Estudio Financiero

4.3.1 Costo de inversión

El restaurante y tienda de conveniencia solicitará un financiamiento del 70% de la inversión a realizar por medio de BAC-CREDOMATIC Honduras, a una tasa del 18%, destinada como Financiamiento de Capital de Trabajo, correspondiente para empresas calificadas como MIPYME, el 30% restante de la inversión, será proporcionado por los socios.

Fuente: (Entrevista con Samuel García, Coordinador de Préstamos BAC-CREDOMATIC, 2017).

Tabla 16. Capital de Trabajo

Depreciación	Costo
Mobiliario y equipo	L. 164,601
Gastos de organización	L. 8,000
Gastos de construcción	L. 3640,935
Inversión fija	L. 3813,536
Capital de trabajo	L. 755,452
Total inversión	L. 4568,988

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

La aportación individual de los socios corresponde a L685, 348.00 el cual corresponde al 30% del valor del monto de capital de trabajo propio, conformado por dos accionistas.

Tabla 17. Aportación de los Socios

Socios	Aportación
Socia A	L. 685,348.00
Socia B	L. 685,348.00
Total Inversión de los socios	L. 1,370,696.00

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 18. Amortización del préstamo

Monto del Préstamo	3198,291.62
Tasa de Interés anual	18.00%
Periodos de Pago (en meses)	1
Cuotas en Meses	60
Tiempo en Años	5

Tabla 19. Cálculo de la cuota del préstamo a pagar

Numero de Pagos	Cuota Fija	Valor de Interés	Abono de Capital	Saldo	Capital Amortizado	Interés Amortizado	Cuota a Pagar
				3198,291.62			
1	81,215.59	47,974.37	33,241.21	3165,050.41	33,241.21	47,974.37	81,215.59
2	81,215.59	47,475.76	33,739.83	3131,310.58	66,981.04	95,450.13	81,215.59
3	81,215.59	46,969.66	34,245.93	3097,064.65	101,226.97	142,419.79	81,215.59
4	81,215.59	46,455.97	34,759.62	3062,305.04	135,986.59	188,875.76	81,215.59
5	81,215.59	45,934.58	35,281.01	3027,024.03	171,267.60	234,810.33	81,215.59
6	81,215.59	45,405.36	35,810.23	2991,213.80	207,077.82	280,215.70	81,215.59
7	81,215.59	44,868.21	36,347.38	2954,866.42	243,425.20	325,083.90	81,215.59
8	81,215.59	44,323.00	36,892.59	2917,973.83	280,317.79	369,406.90	81,215.59
9	81,215.59	43,769.61	37,445.98	2880,527.85	317,763.77	413,176.51	81,215.59
10	81,215.59	43,207.92	38,007.67	2842,520.18	355,771.44	456,384.42	81,215.59
11	81,215.59	42,637.80	38,577.78	2803,942.40	394,349.22	499,022.23	81,215.59
12	81,215.59	42,059.14	39,156.45	2764,785.95	433,505.67	541,081.36	81,215.59
13	81,215.59	41,471.79	39,743.80	2725,042.15	473,249.47	582,553.15	81,215.59
14	81,215.59	40,875.63	40,339.95	2684,702.20	513,589.42	623,428.78	81,215.59
15	81,215.59	40,270.53	40,945.05	2643,757.15	554,534.48	663,699.32	81,215.59
16	81,215.59	39,656.36	41,559.23	2602,197.92	596,093.71	703,355.67	81,215.59
17	81,215.59	39,032.97	42,182.62	2560,015.30	638,276.32	742,388.64	81,215.59
18	81,215.59	38,400.23	42,815.36	2517,199.94	681,091.68	780,788.87	81,215.59
19	81,215.59	37,758.00	43,457.59	2473,742.36	724,549.27	818,546.87	81,215.59

20	81,215.59	37,106.14	44,109.45	2429,632.91	768,658.72	855,653.01	81,215.59
21	81,215.59	36,444.49	44,771.09	2384,861.81	813,429.81	892,097.50	81,215.59
22	81,215.59	35,772.93	45,442.66	2339,419.15	858,872.47	927,870.43	81,215.59
23	81,215.59	35,091.29	46,124.30	2293,294.86	904,996.77	962,961.72	81,215.59
24	81,215.59	34,399.42	46,816.16	2246,478.69	951,812.93	997,361.14	81,215.59
25	81,215.59	33,697.18	47,518.41	2198,960.29	999,331.34	1031,058.32	81,215.59
26	81,215.59	32,984.40	48,231.18	2150,729.10	1047,562.52	1064,042.72	81,215.59
27	81,215.59	32,260.94	48,954.65	2101,774.45	1096,517.17	1096,303.66	81,215.59
28	81,215.59	31,526.62	49,688.97	2052,085.48	1146,206.14	1127,830.28	81,215.59
29	81,215.59	30,781.28	50,434.30	2001,651.18	1196,640.44	1158,611.56	81,215.59
30	81,215.59	30,024.77	51,190.82	1950,460.36	1247,831.26	1188,636.33	81,215.59
31	81,215.59	29,256.91	51,958.68	1898,501.68	1299,789.94	1217,893.23	81,215.59
32	81,215.59	28,477.53	52,738.06	1845,763.62	1352,528.00	1246,370.76	81,215.59
33	81,215.59	27,686.45	53,529.13	1792,234.49	1406,057.13	1274,057.21	81,215.59
34	81,215.59	26,883.52	54,332.07	1737,902.42	1460,389.20	1300,940.73	81,215.59
35	81,215.59	26,068.54	55,147.05	1682,755.37	1515,536.25	1327,009.26	81,215.59
36	81,215.59	25,241.33	55,974.26	1626,781.11	1571,510.51	1352,250.60	81,215.59
37	81,215.59	24,401.72	56,813.87	1569,967.24	1628,324.38	1376,652.31	81,215.59
38	81,215.59	23,549.51	57,666.08	1512,301.17	1685,990.46	1400,201.82	81,215.59
39	81,215.59	22,684.52	58,531.07	1453,770.10	1744,521.52	1422,886.34	81,215.59
40	81,215.59	21,806.55	59,409.03	1394,361.06	1803,930.56	1444,692.89	81,215.59
41	81,215.59	20,915.42	60,300.17	1334,060.89	1864,230.73	1465,608.31	81,215.59
42	81,215.59	20,010.91	61,204.67	1272,856.22	1925,435.40	1485,619.22	81,215.59
43	81,215.59	19,092.84	62,122.74	1210,733.48	1987,558.15	1504,712.06	81,215.59
44	81,215.59	18,161.00	63,054.58	1147,678.89	2050,612.73	1522,873.06	81,215.59
45	81,215.59	17,215.18	64,000.40	1083,678.49	2114,613.13	1540,088.25	81,215.59
46	81,215.59	16,255.18	64,960.41	1018,718.08	2179,573.54	1556,343.43	81,215.59
47	81,215.59	15,280.77	65,934.82	952,783.27	2245,508.36	1571,624.20	81,215.59
48	81,215.59	14,291.75	66,923.84	885,859.43	2312,432.19	1585,915.95	81,215.59
49	81,215.59	13,287.89	67,927.69	817,931.73	2380,359.89	1599,203.84	81,215.59
50	81,215.59	12,268.98	68,946.61	748,985.12	2449,306.50	1611,472.81	81,215.59
51	81,215.59	11,234.78	69,980.81	679,004.32	2519,287.31	1622,707.59	81,215.59
52	81,215.59	10,185.06	71,030.52	607,973.79	2590,317.83	1632,892.65	81,215.59
53	81,215.59	9,119.61	72,095.98	535,877.81	2662,413.81	1642,012.26	81,215.59
54	81,215.59	8,038.17	73,177.42	462,700.40	2735,591.23	1650,050.43	81,215.59
55	81,215.59	6,940.51	74,275.08	388,425.32	2809,866.31	1656,990.93	81,215.59
56	81,215.59	5,826.38	75,389.21	313,036.11	2885,255.51	1662,817.31	81,215.59
57	81,215.59	4,695.54	76,520.04	236,516.06	2961,775.56	1667,512.86	81,215.59
58	81,215.59	3,547.74	77,667.85	158,848.22	3039,443.40	1671,060.60	81,215.59

59	81,215.59	2,382.72	78,832.86	80,015.36	3118,276.27	1673,443.32	81,215.59
60	81,215.59	1,200.23	80,015.36	0.00	3198,291.62	1674,643.55	81,215.59

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

4.3.2 Costo de operación

Tabla 20. Gasto de operación.

Ítem	Costo
Honorarios del abogado	L. 5,000.00
Permiso de Operación	L. 3,000.00

Fuente: (Entrevista a Fiorella Fernández-Asesora Legal, Tegucigalpa, 2017)

Tabla 21. Gastos de Venta

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Costo total
Radio Morazán	12	600	L. 7,200.00
Hojas volantes	1500	2.5	L. 3,750.00
TOTAL			L. 10,950.00

Fuente: (Entrevista a Ever Gutiérrez, locutor de Morazán Radio en Nacaome Valle, 2017)

Tabla 22. Gastos de servicios públicos

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Costo total
Agua potable	12	L. 200.00	L. 2,400.00
Energía eléctrica	12	L. 3,000.00	L. 36,000.00
Teléfono	12	L. 300.00	L. 3,600.00
Gas	12	L. 500.00	L. 6,000.00
TOTAL			L. 42,000.00

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 23. Gastos de material de limpieza

Cantidad	Descripción	Costo unitario	Costo total
3	Basureros	L. 250.00	L. 750.00
4	Mechas para trapeador	L. 25.00	L. 100.00
4	Palo para trapeador	L. 40.00	L. 160.00
7	Bolsa para basura	L. 30.00	L. 210.00
1	Desinfectante	L. 150.00	L. 150.00
9	Detergente	L. 170.00	L. 1,530.00
4	Escobas	L. 45.00	L. 180.00
4	Cubetas	L. 80.00	L. 320.00

3	Cepillo para lavar pila	L. 17.00	L. 51.00
6	Jabón liquido	L. 30.00	L. 180.00
6	Desodorante ambiental	L. 15.00	L. 90.00
3	Cepillo para lavar baño	L. 25.00	L. 75.00
TOTAL			L. 3,796.00

Fuente: (Entrevista con vendedor del Mercado Municipal de San Lorenzo Valle, 2017)

Tabla 24. Gastos de maquinaria y equipo

Maquinaria Y Equipos	Costo Unitario	Cantidad	Costo total	Vida Útil	Depreciación Anual
Estufa Industrial (usada)	L. 25,000.00	1	L. 25,000.00	10	L. 2,500.00
Freezer	L. 12,999.00	1	L. 12,999.00	10	L. 1,299.90
Licuada	L. 1,090.00	2	L. 2,180.00	10	L. 218.00
Cafetera	L. 1,400.00	2	L. 2,800.00	5	L. 560.00
Caja Registradora	L. 9,748.16	1	L. 9,748.16	5	L. 1,949.63
Teléfono	L. 700.00	1	L. 700.00	10	L. 70.00
Impresora	L. 9,995.00	1	L. 9,995.00	5	L. 1,999.00
Computadora	L. 11,997.00	1	L. 11,997.00	5	L. 2,399.40
Maquina Nescafé	L. 5,978.86	1	L. 5,978.86	5	L. 1,195.77
Televisor	L. 5,797.00	1	L. 5,797.00	5	L. 1,159.40
Total Maquinaria y Equipos	L. 84,705.02		L. 87,195.02		L. 13,351.10

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 25. Gastos de Personal

Personal	Salario Base	Total de personal por posición	Salario Anual	Cesantía	Décimo Cuarto Mes	Décimo Tercer Mes	IHSS	Total	Pago por persona
Personal de Preparación	L. 3,000.00	3	L. 108,000.00	L. 10,500.00	L. 9,000.00	L. 9,000.00	L. 25,413.48	L. 161,913.48	L. 13,492.790
Administrador	L. 5,000.00	1	L. 60,000.00	L. 5,833.33	L. 10,000.00	L. 10,000.00	L. 8,471.16	L. 94,304.49	L. 7,858.708
Cocinero	L. 4,000.00	3	L. 144,000.00	L. 14,000.00	L. 9,000.00	L. 4,000.00	L. 25,413.48	L. 196,413.48	L. 16,367.790
Mesero/Servidores	L. 3,000.00	3	L. 108,000.00	L. 10,500.00	L. 9,000.00	L. 9,000.00	L. 25,413.48	L. 161,913.48	L. 13,492.790
Aseadora	L. 3,000.00	2	L. 72,000.00	L. 3,500.00	L. 6,000.00	L. 3,000.00	L. 16,942.32	L. 101,442.32	L. 8,453.527
Outsourcing de contabilidad	L. 3,000.00	1	L. 36,000.00					L. 36,000.00	L. 3,000.000
TOTAL		13	L. 384,000.00	L. 33,833.33	L. 34,000.00	L. 26,000.00	L. 76,240.44	L. 751,987.25	

Fuente: (Entrevista con Gabriela Flores- Gerente de Talento Humano ADEPES, Pespíre, Choluteca, 2017)

Tabla 26. Gastos de muebles y enseres

Muebles y Enseres	Costo Unitario	Cantidad	Costo Total	Vida Útil	Depreciación Anual
Sillas ejecutivas	L. 3,318.00	1	L. 3,318.00	5	L. 663.60
Mesas cuadradas para clientes	L. 1,125.00	15	L. 16,875.00	5	L. 3,375.00
Sillas para clientes	L. 511.00	60	L. 30,660.00	5	L. 6,132.00
Archivador	L. 2,826.00	1	L. 2,826.00	10	L. 282.60
Total Muebles y Enseres	L. 7,780.00	77	L. 53,679.00	25	L. 10,453.20

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 27. Gastos de menaje y utensilios de trabajo

Menaje y Utensilios de Trabajo	Costo Unitario	Cantidad	Costo Total	Vida Útil	Depreciación Anual
Cuchillos Acero Inoxidable	L. 250.00	5	L. 1,250.00	2	L. 625.00
Bandejas Metálicas	L. 300.00	15	L. 4,500.00	5	L. 900.00
Platos	L. 45.00	100	L. 4,500.00	2	L. 2,250.00
Vasos	L. 45.00	100	L. 4,500.00	2	L. 2,250.00
Juego de Cubiertos	L. 50.00	100	L. 5,000.00	2	L. 2,500.00

Tazas para café	L. 20.00	100	L. 2,000.00	2	L. 1,000.00
Bandejas para servir a mesas	L. 150.00	15	L. 2,250.00	2	L. 1,125.00
Pinzas y Cucharones	L. 70.00	15	L. 1,050.00	2	L. 525.00
Software	L. 10,000.00	1	L. 10,000.00	5	L. 2,000.00
Otros Utensilios e Imprevistos	L. 16,000.00	1	L. 16,000.00	2	L. 8,000.00
Juego de ollas	L. 2,500.00	3	L. 7,500.00	5	L. 1,500.00
Juego de freideras	L. 1,500.00	4	L. 6,000.00	5	L. 1,200.00
Panas grandes	L. 120.00	4	L. 480.00	5	L. 96.00
Ralladores	L. 18.00	2	L. 36.00	3	L. 12.00
Coladores	L. 70.00	2	L. 140.00	5	L. 28.00
Toallas de cocina	L. 20.00	10	L. 200.00	5	L. 40.00
Estantes	L. 2,000.00	6	L. 12,000.00	5	L. 2,400.00
Total Menaje y Utensilios de Trabajo	L. 33,158.00		L. 77,406.00		L. 26,451.00

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 28. Costos fijos mensuales

Costos Fijos Mensuales	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total Año
Pago de préstamo	81,215.59	81,215.59	81,215.59	81,215.59	81,215.59	81,215.59	81,215.59	81,215.59	81,215.59	81,215.59	81,215.59	81,215.59	974,587.03
Agua	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	2,400.00
Luz	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	36,000.00
Teléfono	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	3,600.00
Gas	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	6,000.00
Depreciación Maquinaria y Equipo	1,112.59	1,112.59	1,112.59	1,112.59	1,112.59	1,112.59	1,112.59	1,112.59	1,112.59	1,112.59	1,112.59	1,112.59	13,351.10
Sub - Total Costos Fijos	L. 86,328.18	86,328.18	86,328.18	86,328.18	86,328.18	86,328.18	86,328.18	86,328.18	86,328.18	86,328.18	86,328.18	86,328.18	1,035,938.14

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 29. Costos variables mensuales

Gastos Variables Mensuales	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	TOTAL AÑO
Personal de Preparación	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 161,913.48
Administrador	L. 7,858.71	L. 7,858.71	L. 7,858.71	L. 7,858.71	L. 7,858.71	L. 7,858.71	L. 7,858.71	L. 7,858.71	L. 7,858.71	L. 7,858.71	L. 7,858.71	L. 7,858.71	L. 94,304.49
Cocinero	L. 16,367.79	L. 16,367.79	L. 16,367.79	L. 16,367.79	L. 16,367.79	L. 16,367.79	L. 16,367.79	L. 16,367.79	L. 16,367.79	L. 16,367.79	L. 16,367.79	L. 16,367.79	L. 196,413.48
Mesero/Servidores	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 13,492.79	L. 161,913.48
Aseadora	L. 8,453.53	L. 8,453.53	L. 8,453.53	L. 8,453.53	L. 8,453.53	L. 8,453.53	L. 8,453.53	L. 8,453.53	L. 8,453.53	L. 8,453.53	L. 8,453.53	L. 8,453.53	L. 101,442.32
Outsourcing de contabilidad	L. 3,000.00	L. 3,000.00	L. 3,000.00	L. 3,000.00	L. 3,000.00	L. 3,000.00	L. 3,000.00	L. 3,000.00	L. 3,000.00	L. 3,000.00	L. 3,000.00	L. 3,000.00	L. 36,000.00
Costos Publicitarios	L. 4,350.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 10,950.00
Capacitación Personal	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 600.00	L. 7,200.00
Depreciación Muebles y Enseres	L. 169.38	L. 169.38	L. 169.38	L. 169.38	L. 169.38	L. 169.38	L. 169.38	L. 169.38	L. 169.38	L. 169.38	L. 169.38	L. 169.38	L. 2,032.56
Material de limpieza	L. 3,796.00	L. 2,886.00	L. 2,886.00	L. 2,886.00	L. 2,886.00	L. 2,886.00	L. 2,886.00	L. 2,886.00	L. 2,886.00	L. 2,886.00	L. 2,886.00	L. 2,886.00	L. 35,542.00
Depreciación Menaje y Útiles	L. 2,204.25	L. 2,204.25	L. 2,204.25	L. 2,204.25	L. 2,204.25	L. 2,204.25	L. 2,204.25	L. 2,204.25	L. 2,204.25	L. 2,204.25	L. 2,204.25	L. 2,204.25	L. 26,451.00
Sub - Total Gastos Variables	L. 73,785.23	L. 69,125.23	L. 69,125.23	L. 69,125.23	L. 69,125.23	L. 69,125.23	L. 69,125.23	L. 69,125.23	L. 69,125.23	L. 69,125.23	L. 69,125.23	L. 69,125.23	L. 834,162.81
TOTAL COSTOS Y GASTOS	L. 160,113.41	L. 155,453.41	L. 155,453.41	L. 155,453.41	L. 155,453.41	L. 155,453.41	L. 155,453.41	L. 155,453.41	L. 155,453.41	L. 155,453.41	L. 155,453.41	L. 155,453.41	1870,100.95

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

4.3.2.1 Distribución de espacios

Para la puesta en marcha del restaurante y tienda de conveniencia, la distribución de los espacios se realizara de la siguiente manera:

Anteproyecto Restaurante/Tienda de Conveniencia

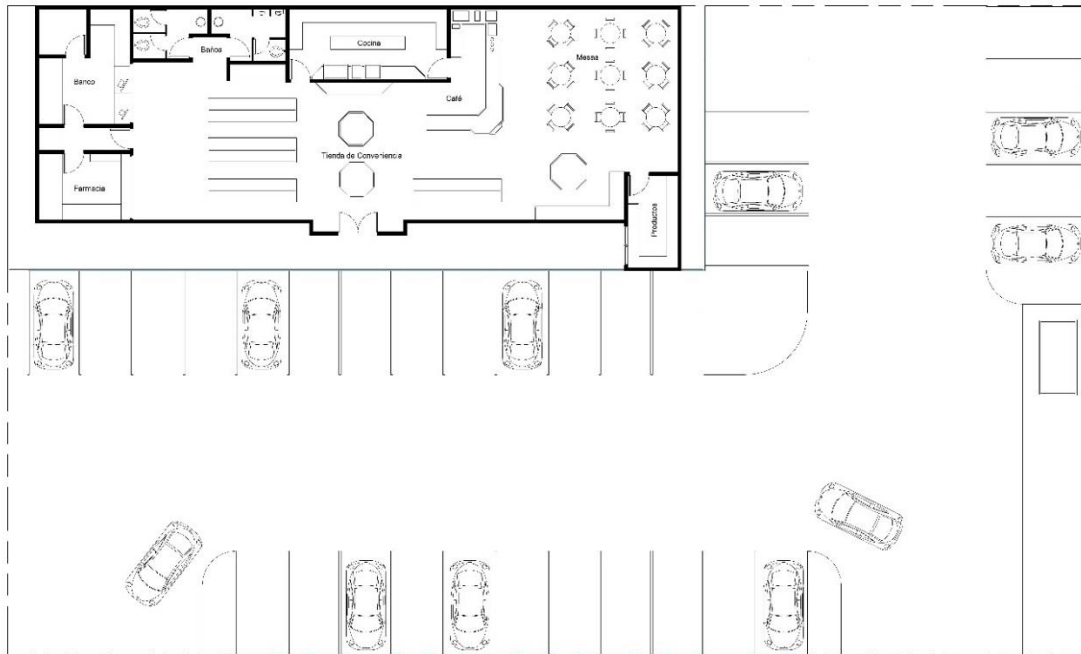


Figura 8. Plano de Conjunto

(Fuente: Grupo León, 2017)

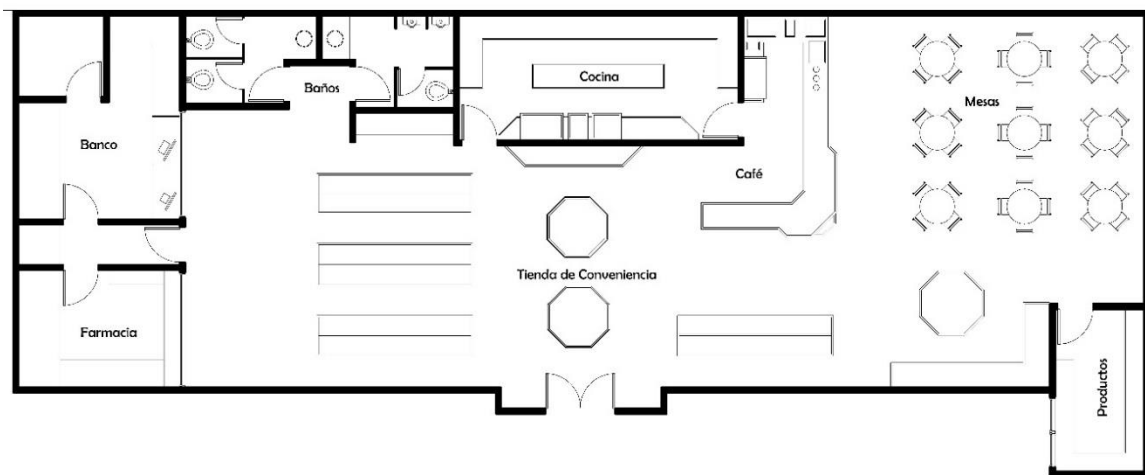


Figura 9. Plano de distribución interna

(Fuente: Grupo León, 2017)

4.3.3 Flujos de fondos

4.3.3.1 Flujo de caja

Con la presentación del flujo de efectivo a cinco años, representa que la empresa no necesitará un futuro apalancamiento para poder cubrir sus necesidades financieras.

Tabla 30. Flujo de Efectivo

Flujo de Efectivo	0	1	2	3	4	5
UDI		1331,577	1460,698	1186,728	1282,949	1384,461
Depreciación		107,483	107,483	107,483	107,483	107,483
Amortización		1,600	1,600	1,600	1,600	1,600
Inversión	-3813,536					
Préstamo						
Pago del préstamo		639,658.32	639,658.32	639,658.32	639,658.32	639,658.32
Valor de rescate						
Capital de trabajo	-755,452					755,452
Activos fijos						94,646
F/N Proyecto puro	-4568,988	2080,319	2209,439	1935,470	2031,691	2983,300

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

4.3.3.2 Balance General

El balance general demuestra como el patrimonio se recupera desde el año inicial de operaciones, aumentando gradualmente los siguientes cuatro años.

Tabla 31. Balance General

Balance General	0	1	2	3	4	5
Activos						
Efectivo	755,452	2835,771	5045,210	6980,680	9012,371	11157,919
Inversión Fija	3813,536	3813,536	3813,536	3813,536	3813,536	3813,536
Depreciación		-107,483	-214,967	-322,450	-429,934	-537,417
Amortización		-1,600	-3,200	-4,800	-6,400	-8,000
Total Activos	4568,988	6540,223	8640,579	10466,966	12389,573	14426,037
Pasivos						
Pago A Préstamo		639,658.32	1279,316.65	1918,974.97	2558,633.30	3198,291.62
Capital						
Acciones	4568,988	4568,988	4568,988	4568,988	4568,988	4568,988
Utilidades		1331,577	2792,274	3979,003	5261,952	6658,758
Total pasivo y capital	4568,988	6540,223	8640,579	10466,966	12389,573	14426,038

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

4.3.3.3 Estado de resultado

Desde el primer año se obtendrán ganancias en los resultados y, gradualmente la utilidad aumenta cada año.

Tabla 32. Estado de Resultados

Estado de Resultados	1	2	3	4	5
Ingresos totales	2172,015	2291,170	2416,861	2549,447	2689,307
Otros ingresos	49,000	50,985	53,049	55,198	57,433
Costos variables	-64,957.48	-53,908.07	-56,865.41	-59,984.98	-63,275.69
Costos fijos	-75,739.09	-78,806.52	-81,998.19	-85,319.11	-88,774.54
Depreciación	-107,483	-107,483	-107,483	-107,483	-107,483
Amortización	-1,600	-1,600	-1,600	-1,600	-1,600
Intereses	-639,658	-639,658	-639,658	-639,658	-639,658
UAI	1331,577	1460,698	1582,305	1710,599	1845,948
Impuesto			-395,576	-427,650	-461,487
UDI	1331,577	1460,698	1186,728	1282,949	1384,461

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

4.3.3.3 Indicadores financieros

Tabla 33. Indicadores Financieros

TREMA	19.00%
VAN	L 2151,236.82
TIR	38%

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Los indicadores financieros presentados en la tabla 33 muestran que desde el punto de vista financiero el proyecto es viable y ofrece rentabilidad.

4.3.5.1 Tasa de rendimiento mínima aceptable (TREMA)

Se estipula una tasa ponderada del 19%, tomando una inflación del 4.05% y considerando la tasa del préstamo a solicitar del 18%. La tasa ponderada del 19% determinará el Valor Actual Neto y la Tasa Interna de Retorno del presente proyecto, al proyectar los flujos, esta tasa se convierte en tasa de Costo de Capital, misma que determina el rendimiento de la inversión.

4.3.5.2 Valor actual neto (VAN)

Al plasmar la proyección de los flujos, este determino que el monto ascenderá a L. 2151,236.82 tomando como base cinco años de vida útil del proyecto, y, se estipula una tasa ponderada con el nombre de Costo de Capital del 19%, tomando una inflación del 4.05%. Lo anterior refleja que la inversión es factible desde el primer año.

4.3.4 Tasa interna de retorno (TIR)

Al proyectar los flujos, la Tasa Interna de Retorno es del 38%, tomando como base los cinco años de vida útil del proyecto y, se estipula una tasa ponderada o Costo de Capital del 19%, tomando una inflación del 4.05%; la tasa de préstamo es del 18% para institución bancaria, una inversión inicial de L4, 568,988.03, lo anterior expresa el grado de rentabilidad que tiene el proyecto, esperando rendimientos futuros.

4.3.5. Punto de equilibrio

El cálculo del punto de equilibrio, ayuda a poder determinar el número de platos que el restaurante debe vender y así cubrir sus costos totales, es decir el punto donde ni gana, ni pierde. Para realizar el cálculo se hizo uso de la siguiente fórmula:

$$PE = \frac{CF}{MC} \quad (3) \text{ (Cuevas, 2004, p.41)}$$

Ecuación 2. Fórmula para calcular el punto de equilibrio

Dónde:

PE = Punto de equilibrio

CF= Costos fijos

MC = Margen de contribución

Resultado

$$PE = \frac{1,870,100.95}{58.58} = 31,924$$

Para poder cubrir con los costos, el restaurante debe vender 31,924 platos de comida al año. En el siguiente gráfico se muestra el punto de equilibrio operativo donde los ingresos de la empresa son iguales a los costos totales de la misma.

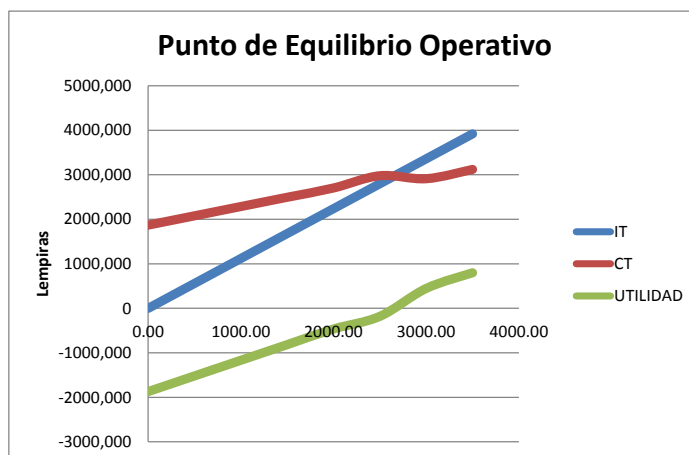


Gráfico 20. Punto de Equilibrio

4.3.6 Relación beneficio / costo

Una inversión de L4, 568,988.03, con una tasa de interés es del 18%, otorgada por Bac Honduras, beneficio tasa MIPYME se determina el costo beneficio del proyecto, el cual es positivo desde el primer año.

Tabla 34. Costo Beneficio

Relación beneficio costo	1	2	3	4	5	VAN
Ingresos	2172,015	2291,170	2416,861	2549,447	3539,404	7631,884.04
Egresos	-780,355	-772,373	-1174,098	-1212,612	-1253,196	-3027,753.94
Relación beneficio costo						-2.52

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

4.3.7 Sensibilización del proyecto

En los siguientes escenarios planteados para el proyecto se puede observar como el cambio en variables como ser participación de mercado, índice de inflación y otros ingresos afectan positiva o negativamente el proyecto.

ESCENARIO 1. Incremento en la participación de mercado y disminución de tasa inflacionaria

Tabla 35. Datos para Escenario 1

Datos	Desayuno	Almuerzo Pollo	Almuerzo Carne de Res	Almuerzo Carne de Cerdo	Cena
TREMA	19.00%	19.00%	19.00%	19.00%	19.00%
Impuesto	25.00%	25.00%	25.00%	25.00%	25.00%
Precio Unitario	L. 90.00	L. 100.00	L. 100.00	L. 100.00	L. 90.00
Costo Variable	L. 28.55	L. 43.62	L. 50.59	L. 47.26	L. 28.55
Costo Fijo	1870,100.95	1870,100.95	1870,100.95	1870,100.95	1870,100.95
Inflación	3.86%	3.86%	3.86%	3.86%	3.86%
Participación	1.50%	1.50%			1.50%

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Para este escenario se contempló incrementar el 0.5% a la participación y bajar el 0.19% el porcentaje inflacionario, generando los siguientes resultados.

Tabla 34. Estado de Resultados- Escenario 1

Estado de Resultados	1	2	3	4	5
Ingresos Totales	3252,073	3424,214	3605,467	3796,314	3997,263
Otros Ingresos	49,000	50,891	52,856	54,896	57,015
Costos Variables	-97,258.30	-80,567.06	-84,831.69	-89,322.06	-94,050.12
Costos Fijos	-72,185.90	-74,972.27	-77,866.20	-80,871.84	-83,993.49
Depreciación	-107,483	-107,483	-107,483	-107,483	-107,483
Amortización	-1,600	-1,600	-1,600	-1,600	-1,600
Intereses	-639,658	-639,658	-639,658	-639,658	-639,658
UAI	2382,887	2570,825	2746,883	2932,275	3127,493
Impuesto			-686,721	-733,069	-781,873
UDI	2382,887	2570,825	2060,163	2199,206	2345,620

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 36. Indicadores Financieros-Escenario 1

TREMA	19.00%
VAN	L. 5196,615.03
TIR	63%

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

ESCENARIO 2. Incremento en costo variable, precio de venta, índice inflacionario y reducción de participación de mercado, incremento de otros ingresos por alquileres de local.

Tabla 37. Datos para Escenario 2

Datos	Desayuno	Almuerzo Pollo	Almuerzo Carne de Res	Almuerzo Carne de Cerdo	Cena
TREMA	19.00%	19.00%	19.00%	19.00%	19.00%
Impuesto	25.00%	25.00%	25.00%	25.00%	25.00%
Precio Unitario	L. 95.00	L. 105.00	L. 105.00	L. 105.00	L. 95.00
Costo Variable	L. 30.84	L. 47.11	L. 54.64	L. 51.04	L. 30.84
Costo Fijo	1870,100.95	1870,100.95	1870,100.95	1870,100.95	1870,100.95
Inflación	5.00%	5.00%	5.00%	5.00%	5.00%
Participación	0.05%	0.05%			0.05%

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Se incrementó del 8% al costo variable, incremento de L5.00 a los precios de venta, incremento de índice inflacionario en -0.95%, reducción de participación de mercado en - 0.95%

Tabla 38. Estado de Resultados-Escenario 2

Estado de Resultados	1	2	3	4	5
Ingresos Totales	115,468	122,914	130,841	139,279	148,261
Otros Ingresos	63,000	66,150	69,458	72,930	76,577
Costos Variables	-3,539.73	-2,964.44	-3,155.61	-3,359.12	-3,575.75
Costos Fijos	-93,505.05	-98,180.30	-103,089.31	-108,243.78	-113,655.97
Depreciación	-107,483	-107,483	-107,483	-107,483	-107,483
Amortización	-1,600	-1,600	-1,600	-1,600	-1,600
Intereses	-639,658	-639,658	-639,658	-639,658	-639,658
UAI	-667,319	-660,822	-654,688	-648,136	-641,136
Impuesto			163,672	162,034	160,284
UDI	-667,319	-660,822	-491,016	-486,102	-480,852

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 39. Indicadores Financieros. Escenario 2

TREMA	19.00%
VAN	L. -3686,079.05
TIR	-19%

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Tabla 40. Comparación de proyecto original y escenarios planteados

Concepto	Proyecto puro	Optimista	Pesimista
TREMA	19.00%	19.00%	19.00%
VAN	2151,236.82	5196,615.03	-3686,079.05
TIR	38%	63%	-19%
B/C	-2.52	-3.15	-0.37

Fuente: (Elaboración Propia, 2017)

Con la sensibilización del proyecto se muestran las variaciones en los indicadores financieros que resultan de hacer modificaciones en variables como ser participación de mercado, costos variables, índice de inflación, otros ingresos. El Escenario 1 muestra como un aumento en la participación de mercado y disminución de tasa inflacionaria ofrece mayor rentabilidad a la empresa. Por otra parte en el Escenario 2, con el incremento en los índices inflacionarios, modificaciones al costo variable, incremento a los precios de venta y alquileres, reducción de participación de mercado el proyecto no es rentable.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

1. Según el estudio de mercado realizado a la población de los departamentos de Choluteca, Valle y Francisco Morazán que transitan regularmente en la carretera CA5-Sur, se mostró una alta aceptación (90.5%) de anuencia hacia una nueva propuesta de negocio en el caserío Los Limones Municipio de Pespíre, Choluteca. Aunado a este estudio, a través del estudio financiero proyectado a 5 años que consideró variables de la Inversión, Costos de Operación, Tasa Interna de Retorno, Relación Costo Beneficio y el Análisis de Estados Financieros proyectados, se reflejaron resultados positivos desde primero año. Con lo anterior, podemos concluir que según los estudios anteriores es factible la instalación del restaurante y tienda de conveniencia en la carretera CA5-Sur Corredor Central, en el caserío Los Limones Municipio de Pespíre, Choluteca.
2. Mediante el estudio técnico se determinaron aspectos importantes como el análisis de la oferta, el proceso de entrega del producto y servicio que ofrecerá el restaurante, la ubicación y su distribución óptima dentro del negocio, costos de la materia prima necesaria los cuales brindaron los insumos necesarios para contar con una proyección financiera lo más apegada a la realidad, brindando el dato final de la inversión total. Complementariamente a este estudio, se concluye que Honduras cuenta con una regulación clara sobre los aspectos legales necesarios para la creación de un negocio apegados al Código de Comercio vigente, por lo que la MIPYME mediante la obtención de escritura pública, permiso de operación, autorización de libros contables, permiso de instalación de rótulos, entre otros, puede iniciar un negocio legalmente establecido.

3. En el aspecto organizacional, en base a la demanda identificada mediante el estudio de mercado, se determinó que para la puesta en marcha del negocio del restaurante y lograr satisfacer las necesidades identificadas en cuanto a horarios de atención, productos y servicios entre otros, es necesario contar con una estructura mínima de 13 personas, en las que se consideró personal planta como outsourcing con los que se asegura brindar un servicio óptimo operativamente del restaurante y tienda de conveniencia.

5.2 Recomendaciones

1. Se recomienda invertir en el proyecto de la instalación del restaurante y tienda de conveniencia en la carretera CA5-Sur Corredor Central, en el caserío Los Limones, Municipio de Pespíre, Choluteca, tomando en cuenta todos los aspectos obtenidos y considerados en el estudio de mercado y financiero respectivamente, debido a que existe un alto porcentaje de aceptación por la población de los departamentos de Choluteca, Valle y Francisco Morazán que transitan regularmente en la zona y desean satisfacer sus necesidades de consumo.
2. Se recomienda cumplir con los requisitos y procesos identificados en el estudio legal para operar de acuerdo a la legislación vigente de Honduras. Así mismo, tomar en cuenta los costos y gastos delimitados en el estudio técnico para operar con una planificación técnica-financiera estructurada que asegure los rendimientos esperados.
3. Se recomienda aplicar los derechos laborales de acuerdo al Código de Trabajo Hondureño y fortalecer las habilidades técnicas del personal mediante un programa de capacitación, orientados a sus funciones específicas, con el fin de brindar un servicio diferenciado y de calidad que permitan un fuerte posicionamiento de mercado difícil de igualar.

REFERENCIAS

Amaya Chapa Néstor Efraín. (2011, enero 25). *Presupuesto de capital y valuación de decisiones de inversión*. Extraído el 20 de mayo desde [https://www.gestiopolis.com/presupuesto- de-capital y valuación-de-decisiones-de inversión/](https://www.gestiopolis.com/presupuesto-de-capital-y-valuacion-de-decisiones-de-inversion/).

Baca, G. (2013). *Evaluación de proyectos*. (7a.ed.). MCGRAW-HILL INTERAMERICANA.

Córdoba, M. (2011). *Formulación y Evaluación de Proyectos*. (2a. ed.). Ecoe Ediciones. Extraído el 05 de mayo de 2016 desde <http://site.ebrary.com/lib/bvunitecvirtualsp/reader.action?docID=10536346>.

Consejo Nacional de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa (2008). *Requisitos para constituir y operar una empresa en Honduras*. Honduras: CONAMIPYME.

Cuevas, J. (2004). *Costos y Gastos*. Editorial Limusa.

Definición.de. (2017). *Definición de rentabilidad*. Extraído el 20 de mayo de 2017 desde <http://definicion.de/rentabilidad/>.

Definición.de. (2017). *Definición de requisitos*. Extraído el 20 de mayo de 2017 desde <http://definicion.de/requisitos/>.

El Herald (2014). *Zona Sur conquista la atención del gobierno de Honduras*. Extraído el 20 de mayo de 2017 desde <http://www.elheraldo.hn/regionales/699318-218/zona-sur-conquista-la-atenci%C3%B3n-del-gobierno-de-honduras>.

El Herald (2015). *Reconstrucción de carretera del sur se hará en cuatro secciones*. Extraído el 25 de mayo de 2017 desde <http://www.elheraldo.hn/regionales/891745218/reconstrucci%C3%B3n-de-carretera-del-sur-se-har%C3%A1-en-cuatro-secciones>.

Emprende Guía. (Sin Fecha). *Código de Comercio*. Extraído el 16 de mayo 2017 desde eRegulations Honduras Sitio web:

<https://honduras.eregulations.org/media/codigo%20del%20comercio.pdf>

Estudio-organizacional.webnode.mx. (2017). *ESTUDIO ORGANIZACIONAL*. Extraído el 20 de mayo de 2017 desde <http://estudio-organizacional.webnode.mx/>.

Google Maps. (2017). *Mapa de Honduras*. Extraído el 16 de mayo 2017 desde Google Maps Sitio web: <https://www.google.hn/maps/@14.4201511,-86.6977073,7z>

Google Maps. (2017). *Caserío Los Limones*. Extraído el 16 de mayo 2017 desde Google Maps Sitio web: <https://www.google.com/maps/place/Los+Limones,+Honduras/@13.5707668,-87.4413569,12.25z/data=!4m13!1m7!3m6!1s0x8f6fe33db356adc1:0x28825ca7f80f22c0!2sParque+Central+de+Pespire,+Pespire,+Honduras!3b1!8m2!3d13.591614!4d->

87.3636637!3m4!1s0x8f6ffd232d7fa63b:0xeb1f312c334787a4!8m2!3d13.5691974!4d-
87.3922384

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. and Pilar Baptista Lucio, M. (2014). *Metodología de la investigación*. 6th ed. México: McGraw-Hill.

Instituto Nacional de Formación Profesional. (2017). *PROGRAMACIÓN DE CURSOS SECCIÓN TURISMO DE INFOP, SAN FELIPE 2017*. Extraído el 16 de mayo 2017 desde Instituto Nacional de Formación Profesional Sitio web: <http://infop.hn/wp-content/uploads/2014/07/Programacion-Turismo-2017.pdf>

Jara, L. (2017). *Utilización de la Capacidad Instalada*. Extraído el 20 de mayo de 2017 desde <http://www.observatorio.unr.edu.ar/utilizacion-de-la-capacidad-instalada-en-la-industria-2/>.

Jáuregui Alejandro. (2001, septiembre 11). *Conceptos fundamentales de mercadeo para microempresas*. Extraído el 20 de mayo 2017 desde en <https://www.gestiopolis.com/conceptos-fundamentales-mercadeo-microempresas/>.

Mullins, J., Walker, O., Boyd, H., & Larreche, J. (2006). *Administración de Marketing*. (5a.ed.). MCGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES.

Murcia, J., Díaz, F., & Medellín, V. (2009). *Proyectos, Formulación y Criterios de Evaluación*. Alfaomega Grupo Editor.

Palma Díaz Rubí Carolina. (2013, julio 15). *Administración y sus principales aspectos*. Extraído el 30 de mayo desde <https://www.gestiopolis.com/administracion-y-sus-principales-aspectos/>.

Porter, M. (2009). *Ser competitivo*. Primera Edición. Barcelona (España): Ediciones Deusto.

Puentes, G. (2011). *Formulación y Evaluación de Proyectos Agropecuarios*. Ecoe Ediciones.

Rivera, F., & Hernández, G. (2010). *Administración de Proyectos*. (1a. ed.). Pearson Educación.

Thompson, I. (2017). *DEFINICIÓN DE OFERTA*. Extraído el 20 de mayo desde <https://www.promonegocios.net/oferta/definicion-oferta.html>.

Thompson, I. (2017). *DEFINICIÓN DE PRECIO*. Extraído el 20 de mayo desde <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/precio-definicion-concepto.html>.

ANEXOS
ANEXO 1 ENCUESTA

El propósito del estudio realizado es conocer la viabilidad del proyecto de inversión en la carretera CA5-Sur Corredor Central. Marque con una "X" su respuesta.

De antemano gracias por su colaboración

1. ¿Transita usted por la carretera CA5-Sur "Corredor Central" desde Tegucigalpa a Jícaro Galán?

Si _____

No _____

Si su respuesta es No, pase a Datos Generales

2. ¿Con que frecuencia transita por la carretera CA5-Sur "Corredor Central" desde Tegucigalpa a Jícaro Galán?

Diario _____

Semanal _____

Mensual _____

Trimestral _____

Semestral _____

Anual _____

3. ¿Cuándo viaja, cuál es su motivo de viaje?

Viaje Familiar _____

Viaje Laboral _____

Viaje Recreativo _____

4. ¿Qué horarios acostumbra o prefiere viajar?

12:00 a.m. a 7:00 a.m. _____

7:01 a.m. a 2:00 p.m. _____

2:01 p.m. a 7:00 p.m. _____

7:01 p.m. a 12:00 a.m. _____

5. ¿Cuándo transita, se detiene en algún establecimiento para descansar, alimentarse o recrearse?

Si _____

No _____

Si su respuesta es sí, especifique cuál de las 3 opciones anteriores, puede marcar más de una.

Descansar _____
Alimentarse _____
Recrearse _____

6. ¿En qué lugar se detiene cuando transita en la carretera CA5-Sur?

Comedor Recreativo No.1 _____
Restaurante y Zoológico el Ocotal _____
Comedor y Lácteos Poloncho _____
Restaurante Ena _____
Otros _____

Si marco "Otros", especifique cual: _____

7. Que variable es de mayor relevancia para usted cuando decide detenerse a un lugar de esparcimiento. Califique del 1 al 5, siendo el 1 de mayor relevancia y el 5 de menor relevancia.

Establecimiento que brinde seguridad _____
Buena Comida _____
Productos Nostálgicos (Rosquillas, Lácteos) y Souvenirs _____
Esparcimiento y recreación _____
Cercanía y accesibilidad durante el tránsito en la carretera. _____

8. ¿Según su opinión, cual es el lugar ideal para detenerse durante su viaje por la CA-5 Sur?

Sabanagrande _____
San Antonio de Flores _____
Pespire _____
Los Limones _____
Jícara Galán _____
San Lorenzo _____

9. De brindar productos y servicios de buena calidad y precio, estaría dispuesto a detenerse en un Restaurante y Tienda de Conveniencia en el Municipio Los Limones, Pespire Cholteca?

Si _____
No _____

Si su respuesta es "No", pasar a Datos Generales.

10. ¿Si entrara en operaciones un nuevo Restaurante y Tienda de Conveniencia en el Municipio de Limones, Pespire Cholteca, que productos y servicios le gustaría recibir? Marque en orden de importancia, siendo el 1 de mayor relevancia y el 6 de menor relevancia.

Restaurante de buena calidad _____

- Farmacia _____
- Servicios Bancarios _____
- Productos nostálgicos _____
- Recuerdos o Souvenir Hondureños _____
- Productos empacados (jugos, galletas, churros, chicles etc.) _____

11. ¿En el Restaurante, que variable toma usted como **la más importante** al momento de adquirir alimentos?

- Sabor y variedad de menú _____
- Precio accesible _____
- Higiene _____
- Agilidad en el servicio _____

12. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por una porción de alimentos de calidad, higiene y buen sabor?

- L.50.00 a L.80.00 _____
- L.81.00 a L.100.00 _____
- L.101.00 en adelante _____

13. ¿Qué horarios considera son los mejores para un restaurante y tienda de conveniencia?

- 6:00 a.m. a 4:00 p.m. _____
- 6:00 a.m. a 6:00 p.m. _____
- 6:00 a.m. a 8:00 p.m. _____
- Otro _____

Otro: _____

Datos Generales

Edad

- 17 a 25 _____
- 26 a 35 _____
- 35 a 50 _____
- 51 en adelante _____

Género

- Masculino _____
- Femenino _____

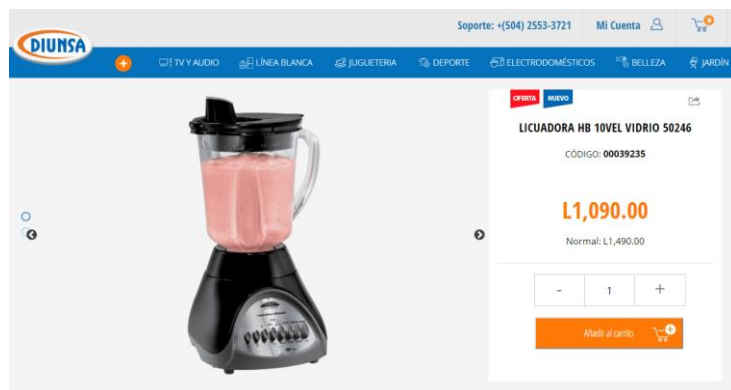
Ocupación

Comerciante _____
Asalariado _____
Estudiante _____
Ama de Casa _____
Otro _____

Nivel de Ingreso

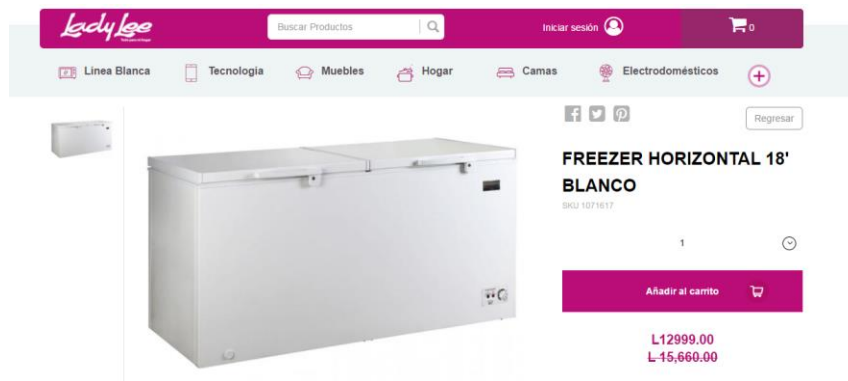
Menor a L.5,000.00 _____
Entre L.5,000.00 y L.10,000.00 _____
Entre L.10,000.00 a L.20,000.00 _____
Más de L.20,000.00 _____

ANEXO 2 – LICUADORA



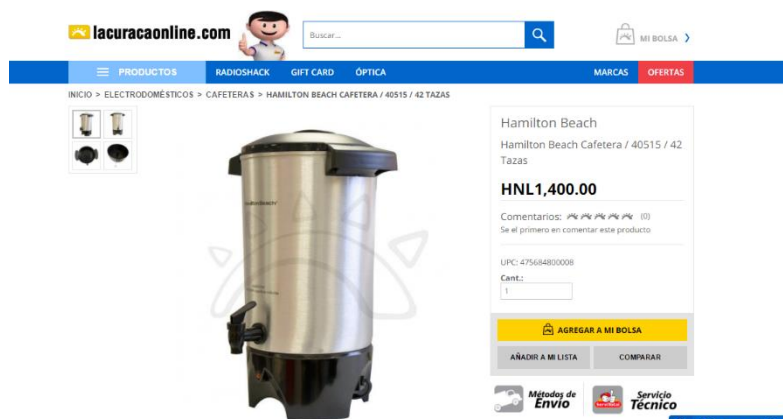
The screenshot shows the DIUNSA website interface. At the top, there is a navigation bar with the DIUNSA logo, a support number (+504) 2553-3721, and links for 'Mi Cuenta' and a shopping cart. Below the navigation bar, there are category tabs: TV Y AUDIO, LINEA BLANCA, JUGUETERIA, DEPORTE, ELECTRODOMESTICOS, BELLEZA, and JARDIN. The main content area features a large image of a black and red blender filled with pink smoothie. To the right of the image, the product details are displayed: 'LICUADORA HB 10VEL VIDRIO 50246', 'CÓDIGO: 00039235', a price of 'L1,090.00', and a normal price of 'Normal: L1,490.00'. Below the price, there is a quantity selector set to '1' and a button labeled 'Añadir al carrito'.

ANEXO 3 – FREEZER



The screenshot shows the Lady Lee website interface. At the top, there is a navigation bar with the Lady Lee logo, a search bar labeled 'Buscar Productos', and links for 'Iniciar sesión' and a shopping cart. Below the navigation bar, there are category tabs: Linea Blanca, Tecnologia, Muebles, Hogar, Camas, and Electrodomesticos. The main content area features a large image of a white horizontal freezer. To the right of the image, the product details are displayed: 'FREEZER HORIZONTAL 18' BLANCO', 'SKU 10/1817', a price of 'L12999.00', and a crossed-out price of 'L45,660.00'. Below the price, there is a quantity selector set to '1' and a button labeled 'Añadir al carrito'. A 'Regresar' button is also visible.

ANEXO 4 – CAFETERA



The screenshot shows the lacuraonline.com website interface. At the top, there is a navigation bar with the lacuraonline.com logo, a search bar, and a shopping cart labeled 'MI BOLSA'. Below the navigation bar, there are category tabs: PRODUCTOS, RADIOSHACK, GIFT CARD, ÓPTICA, MARCAS, and OFERTAS. The main content area features a large image of a Hamilton Beach coffee maker. To the right of the image, the product details are displayed: 'Hamilton Beach', 'Hamilton Beach Cafetera / 40515 / 42 Tazas', a price of 'HNL1,400.00', and a comment section with the text 'Comentarios: 4 4 4 4 4 (0) Se el primero en comentar este producto'. Below the comment section, there is a UPC: 475684800008, a quantity selector set to '1', and buttons for 'AGREGAR A MI BOLSA', 'AÑADIR A MI LISTA', and 'COMPARAR'. At the bottom, there are logos for 'Métodos de Envío' and 'Servicio Técnico'.

ANEXO 5 – COMPUTADORA

lacuracaonline.com

Buscar...

MI BOLSA

PRODUCTOS RADIOSHACK GIFT CARD ÓPTICA MARCAS OFERTAS

INICIO > ELECTRÓNICA > COMPUTADORAS > HP COMPUTADORA DE ESCRITORIO / 24G021LA / AMD A8-7410

Hewlett Packard
 HP Computadora de escritorio /
 24G021LA / AMD A8-7410
 HNL15,990.00
HNL11,997.00
 Comentarios: (0)
 Se el primero en comentar este producto
 UPC: 42329700009
 CANT: 1
 AGREGAR A MI BOLSA
 AÑADIR A MI LISTA COMPARAR
 Dejar un mensaje

ANEXO 5 – IMPRESORA

JETSTEREO DIVISIÓN CORPORATIVA JETSTEREO HOME

Productos Crédito Servicios Promociones

Atención en Línea

Buscar Jetstereo.com

Buscar por Buscar Iniciar Sesión Regístrate 1

Epson Eco Tank Regresar

SKU: EPSON-L575

Precio Regular: L. 11,994.99
 - Descuento: L. 2,000.00
Precio Promoción: L. 9,995.00

La L575 es la multifuncional completa para tu negocio, ideal para altos volúmenes de impresión con un bajo costo de operación y mayor productividad. Con EcoTank, el sistema original de Tanque de Tinta de Epson, con capacidad para imprimir con calidad 7500 páginas a color o 4500 páginas en negro. Con la solución completa en conectividad inalámbrica y red Ethernet, comparte fácilmente los ahorros con todos en la oficina o remotamente. Incluye alimentador automático de documentos de 30 páginas para

Cantidad: 1

Disponibles en las siguientes tiendas: Tienda Altara San Pedro Sula, Tienda Boulevard, Tienda City Mall SPS, Tienda City Mall Teg, Tienda Comayagua Centro, Tienda La Ceiba, Tienda Mall Las Caobas, Tienda Multiplaza SPS, Tienda Multiplaza Ten, Tienda Privéres SPS

Agregar al Carrito
 Agregar a mi Lista
 Cálcula tu cuota mensual
 Compartir

ANEXO 6 – SILLA Y MESA PLEGABLE

LINEA PLEGABLE - IMPORTADA



SILLA PLEGABLE

L511.00

[Seleccionar opciones](#)



MESA PLEGABLE – 6 PIES
ESTILO MALETIN

L1,125.00

[Seleccionar opciones](#)

ANEXO 7 – MAQUINA DE CAFÉ INSTANTANEO



Nescafé. Go bebidas máquina para bebidas calientes W420 x D507 X h393 mm Ref c02405

de Nescafé

[Sé el primero en opinar sobre este producto](#)

Precio: **EUR 228,90**

Precio final del producto

Sólo queda(n) 1 en stock.

ANEXO 8 – SILLA EJECUTIVA



★★★★★ (0)

Sauder
Sauder Silla para oficina / 412419 / Negro

\$140.00

ANEXO 9 – TELEVISOR



increíble

LG

LG Televisor LED 32" / 32LH510B / HD

~~HNL7,490.00~~

HNL5,797.00

Comentarios: ★★★★★ (0)

Se el primero en comentar este producto

UPC: 416616200008

Cant.:

1



AGREGAR A MI BOLSA

ANEXO 9 – PRESUPUESTO REMODELACIÓN

PRESUPUESTO

Anteproyecto Restaurante/ Tienda de Conveniencia

N	Descripcion	Unidad	Cantidad	P.unit.	P.Total Lps.
1	Terreno 1,500 mt2/2,136.45 vr2	vr2	2,136.45	300.00	640,935.00
2 Preliminares					250,000.00
2.1	Cierre Provisional	ML	160	*	*
	Oficina e Instalacion de Contratista	GL	1	*	*
	Instalacion de personal Obrero, Porteria,bodegas	GL	1	*	*
	Letrero	GL	1	*	*
	Limpieza General	GL	1	*	*
	Trazado y Niveles	GL	1	*	*
	Movimiento de Tierra	M3	*	*	*
Compatado	M3	*	*	*	
3 Restaurante/Café					
3.1	Paredes de Bloque, (RPP), piso de ceramica de trafico alto, Cocina 65 mt2 Industrial, Area Bufette, Area de comenzales, Caja, Area de Café. Intalacion de Agua, luz.	MT2	130	10,000.00	1,300,000.00
4 Banco					
4.1	Paredes de Bloque, (RPP), piso de ceramica de trafico medio, Puerta especial de retardo para Bancos, Ventanilla de atencion al publico y Area privada para gerencia. Instalacion electrica y datos, Previsto para Aire Acondicionado.	MT2	30	8,000.00	240,000.00
5 Farmacia					
5.1	Paredes de Bloque, (RPP), piso de ceramica de trafico medio, Puerta de acceso, Ventanilla de atencion al publico y area de almacenamiento, Instalacion electrica y datos. Previsto para Aire Acondicionado.	MT2	50	8,000.00	400,000.00
6 Tienda de Conveniencia					
6.1	Muebles de Mercaderia	GL	*	*	*
7 Productos Nostalgicos					
7.1	Paredes de Bloque, (RPP), piso de ceramica de trafico medio, Puerta, Ventanilla de atencion. instalacion electrica y datos, Previsto para Aire Acondicionado.	MT2	5	8,000.00	40,000.00
8 Baños/Area de Limpieza					
8.1	2 Baños completos, 1 bodega,	1	20	10,000.00	200,000.00
9 Circulacion					
	Aceras Y Obras Exteriores	GL	*	*	245,000.00
	Costos de Construcción + Terreno		300		3,640,935.00


NOTA: LOS MOVIMIENTO DE TIERRAS, RED DE SANEAMIENTO HORIZONTAL Y CIMENTACIONES, PUEDEN SUFRIR VARIACIONES TANTO AL ALZA COMO A LA BAJA DEPENDIENDO DEL TIPO DE SUELO. ESTE PRESUPUESTO ES UN ESTIMADO DE ZONA Y LOS PRECIOS UNITARIOS INCLUYEN MANO DE OBRA, MATERIALES, TRÁMITES LEGALES Y EL BENEFICIO INDUSTRIAL DEL CONSTRUCTOR (DEBE EXISTIR JUNTO CON ESTE PRESUPUESTO UN CONTRATO DE OBRA A FIRMAR ENTRE PROMOTOR Y CONSTRUCTOR)

ANEXO 10 – CAJA REGISTRADORA

Mi País es **Aruba** ▼ Mapa English Estatus de la Orden Servicio al Cliente Suscríbese para recibir boletín informativo ▼

PRICE SMART
Membership Shopping


Únase a los millones que ya están ahorrando Servicio a Negocios Membrecía Ubicación de los Clubes

Buscar Ingresar o Regístrese ▼  Su carrito (0)

Inicio » Institucional » Cajas Registradoras

Cajas Registradoras

Recomendado para usted



Royal
Caja registradora Royal 500DX
f409.95
[Aprenda más ▶](#)

Categorías

- Electrodomésticos
- Bebé
- Automotriz
- Habitación y Baño
- Computadoras y Tabletas
- Electrónicos
- Muebles
- Ferretería
- Salud
- Hogar
- Joyas y Relojes
- Equipaje
- Oficina
- Al aire libre
- Institucional
- Artículos deportivos
- Juguetes y Juegos
- Judaica