



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua

UNAN-MANAGUA

Recinto Universitario Ruben Darío

Facultad de Educación e Idiomas

Carrera Turismo Sostenible

**SEMINARIO DE GRADUACIÓN PARA OPTAR AL TÍTULO, LICENCIATURA DE
TURISMO SOSTENIBLE.**

Tema: “Emprendimiento y turismo creativo en Nicaragua”

***Subtema: “Propuesta de emprendimiento en el Departamento de Matagalpa
Rinconcito Pinolero 2022”***

Autores: Br. Barrios Cruz Deglyn 15012980

Br. González Pravia Idania.....18020779

Br. Ortiz Latino Patricia.....18020757

Tutor: Msc. Mario Hernández

viernes 25 de noviembre ,2022

Dedicatoria

Dedico este seminario de graduación a Dios por ser el inspirador y darme la fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados en mi vida.

*A mi madre **Idania Pravia Barquero** y mi padre **Salvador González** por darme sus consejos, sus valores y su motivación constante, porque con su amor, trabajo y sacrificio he llegado hasta a qui para convertirme en un profesional.*

A todos los profesores que me han compartido sus conocimientos en el transcurso de mi carrera, por su gran apoyo y motivación para la culminación de nuestros estudios profesionales, por haberme transmitido los conocimientos obtenidos y por haberme llevado paso a paso en el aprendizaje.

A todas las personas que de una y otra forma me han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito, en especial a aquellos que nos abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

Br. Idania Karina González Pravia



Dedicatoria

*Primeramente, a **Dios** por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud, ser el manantial de vida y darme lo necesario para seguir adelante día a día para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.*

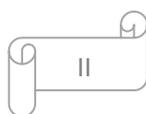
*A mis **padres** por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor.*

*A **Adonis López** por los ejemplos de perseverancia y constancia que lo caracterizan y que me ha infundado siempre, por el valor mostrado para salir adelante.*

*A mi Prima **Adita Cruz** por ser el ejemplo de una hermana mayor que no tuve, pero de la cual aprendí aciertos y de momentos difíciles y a todos aquellos que ayudaron directa o indirectamente a realizar este documento.*

*A mis maestros **Flora Acevedo, Lisseth Castro, Olga Gómez y Mario Hernández** por su gran apoyo y motivación para la culminación de nuestros estudios profesionales, por su apoyo ofrecido en este trabajo, por haberme transmitidos los conocimientos obtenidos y haberme llevado pasó a paso en el aprendizaje.*

BR: Deglyn Barrios Cruz



Dedicatoria

A Dios: *Se lo dedico a Dios primeramente porque a él le debo todo lo que tengo y todo lo que soy, Gracias a él que me regala la sabiduría, entendimiento y conocimiento día con día: gracias a él que me fortalece me llena de oportunidades y misericordia cada mañana. y por qué no dedicárselo si gracias al tengo el privilegio de presentar este proyecto tan importante en mi vida.*

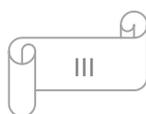
A mis Padre: *Este proyecto se lo dedico a mis Padres ya que ellos son las personas más importantes en mi vida y siempre me han apoyado económicamente y emocionalmente se lo dedico a ellos porque siempre han confiado en mí y me han enseñado a desafiar los retos y alcanzar mis metas. Mis padres me han motivado a salir adelante durante toda la carrera es por esta razón que hoy me encuentro dedicándole este proyecto ya que el día de hoy Yo me encuentro realizando este proyecto Qué es de mucha importancia para mí y es logro más en mi vida.*

A mi Hija y mi Esposo: *Se lo dedico a mi hija primeramente ya que ha sido mi inspiración para realizar este proyecto ella es el motivo por el cual día a día yo me levanto para poder se alguien en la vida y por el cual ella pueda sentirse orgullosa de que su madre es una profesional. A mi esposo a quien amo tanto y agradezco por tenerme tanta paciencia estar a mi lado en todo momento Y por darme su amor todos los días Lo que me motiva a cumplir todo lo que me proponga por siempre apoyarme económicamente y emocionalmente en todo el transcurso de mi carrera por alentarme a seguir adelante y nunca dejaré mis estudios.*

A mis Hermanos: *Le dedico a mis hermanos este proyecto porque de alguna u otra forma ellos han influido en mi vida con el tiempo, experiencia y confianza que tienen hacia mí y es por eso que solo dedico por siempre apoyarme y aconsejarme a seguir adelante.*

A Mis Maestros: *Se lo dedico a mis maestros este trabajo como símbolo de gratitud respeto y admiración por la labor que diario realizan por compartir su conocimiento y experiencia con cada uno de nosotros por la atención y el tiempo que nos dedicaron durante el ciclo escolar. Así mismo se lo dedico a todas las personas que siempre estuvieron conmigo en todo momento.*

Br: Patricia Ortiz Latino.



Agradecimiento.

Le agradecemos a Dios porque es su voluntad que hayamos llegado a esta etapa tan importante de nuestra vida, sin dudarle un momento sabemos que es por su misericordia y su gran amor a quienes lo aclamamos que él nos brinda su bendición en cada paso de nuestras vidas, y es el ser que nos da la fuerza, la inteligencia y la sabiduría para salir adelante y alcanzar nuestras metas.

En segundo lugar, a nuestros familiares, principalmente a nuestros padres que han sido las personas que más apoyo nos brinda en todos aspectos de nuestras vidas especialmente en la carrera profesional que escogimos y en todas las circunstancias adversas que se nos han presentado a lo largo de nuestra existencia.

No podemos dejar de agradecer con mucho afecto y respeto a nuestro asesor de seminario de graduación, el Msc. Mario Hernández que ha sido un excelente guía y un ejemplo a seguir por su destacada trayectoria como profesional, y por ser una de las personas principales que nos ayudó a culminar con éxito nuestro modelo de negocio creativo e innovador.

Finalmente agradecemos a todo el colectivo de docentes de la carrera de turismo Sostenible que nos han venido guiando en el proceso de aprendizaje para formarnos como excelentes profesionales.

Valoración del docente

Resumen ejecutivo

Esta investigación dentro del marco de seminario de graduación presenta los procesos que se llevaron a cabo para crear una idea innovadora vinculada al turismo creativo, dando como resultado la iniciativa “Rinconcito Pinolero”.

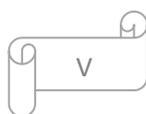
Se han tomado en cuenta, en primera instancia las problemáticas actuales que se viven en el país, las afectaciones económicas, sociales, así mismo, aquellas que han repercutido en el sector turístico del departamento de Matagalpa, que al igual que toda la nación, ha impulsado procesos de resiliencia para continuar recuperando las condiciones, los resultados de avance en la lucha contra la pobreza y el desarrollo del país alcanzados en el 2017, para mejorar las condiciones de la población nicaragüense.

Es por ello, que se propone la idea de emprendimiento “Rinconcito Pinolero”, que pretende solucionar parte de las necesidades del departamento, haciendo uso del rescate cultural, elaboración y comercialización de bebidas tradicionales a base de café, maíz y cacao.

Este emprendimiento tiene como visión ser un espacio en el que sus visitantes disfruten de la experiencia de conocer el proceso productivo de los granos con que son elaborados las bebidas típicas matagalpinas.

Este sitio aportara beneficios positivos en el sector turismo del departamento ya que se enfoca hacia los Objetivos de desarrollo sostenible #8 “Trabajo decente y crecimiento económico”, el #12 “Producción de consumo y uso responsable” y de manera particular el #9 “Industria, Innovación e Infraestructura.

En relación al análisis de mercado se logró identificar que este emprendimiento es altamente aceptado por los posibles turistas los cuales el 95% estarían dispuesto a visitar el local. Por otra parte, en los caculos económicos se estableció un margen de utilidad entre el 30% y el 40%, previendo que este emprendimiento se proyecte de una forma propositiva, con alcance de rentabilidad económica, cultural y turístico.



Contenido

Dedicatoria	I
Agradecimiento.	IV
Valoración del docente	IV
Resumen ejecutivo	V
I- Introducción	1
II- Justificación:	4
III- Objetivos:	6
Objetivo General:.....	6
Objetivos Específicos:.....	6
IV-Desarrollo del subtema:	7
4.1 Definición de la idea del emprendimiento:	7
4.1.2- Proceso Creativo	8
4.1.3- Proceso de consulta	11
4.1.3.1 Argumento de la propuesta de valor	14
4.2 Modelo de negocio:	15
4.2.1 Mecanismo de visualización.	15
.....	
.....	¡Error! Marcador no definido.
4.2.2 Herramienta Canva:	18
Propuesta de valor:	20

4.3 Matriz de recursos, capacidades humanas y para emprendimiento planteado...	21
4.3.1 Matriz de recursos:	21
4.3.2 Matriz de capacidades Humanas:.....	22
4.3.3 Matriz de presupuesto:	26
4.4 Acciones de marketing para el emprendimiento	28
V. conclusiones	30
VI- Bibliografía	31
VII. Anexos	33

I- Introducción

Nos encontramos en un momento histórico en el que la Economía Creativa ha sido esencial para potenciar enormemente el desarrollo, el crecimiento económico y sostenible de un país como Nicaragua. El **turismo Creativo** es aquel que promueve la participación en actividades artísticas y creativas para descubrir, aprender del destino que se visita, además es una oportunidad para desarrollar el potencial creativo cultural en el destino. (Euroala, 2021).

Estas iniciativas de inclusión del turismo creativo e innovación surgen en el país tras la problemática sociopolítica que afronto en el año 2018 provocando una profunda grieta en la economía lo que llevó a pequeñas y medianas empresas turísticas a suspender sus operaciones, esto se agudiza por la llegada de la pandemia COVID-19, aunque en el país no se tradujo en cuarentenas obligatorias ni otras restricciones, la situación de emergencia mundial detonó las suspensiones de las operaciones turísticas de otros países llevando a Nicaragua a una disminución masiva de turistas.

Es por ello que La Comisión Nacional de la Economía Creativa inicio en Nicaragua entre los años 2018-2019 gracias a una política de estado que implementa el gobierno actual con el propósito de fomentar este sector y crear alternativas para los nicaragüenses, que debido al aumento del desempleo y la falta de inversión buscan emprender o establecer un negocio. El Instituto Nicaragüense de Turismo (INTUR), en conjunto con otras 12 instituciones gubernamentales (MEFFCA, INATEC, CNU, MARENA, INAFOR, entre otros) han lanzado iniciativas creativas en los diferentes departamentos con el objetivo de fortalecer el rescate cultural a través de la diversificación de la oferta turística.

El pasado 27 de octubre de 2022, Matagalpa, también conocida como La Perla de Septentrión fue integrada a la Red Nacional de Ciudades Creativas ya que se destaca por contar con un potencial turístico, gastronómico, cultural, histórico y económico.

A pesar de ello todavía existen áreas que son tratados con un bajo perfil y que no están siendo aprovechados para potenciar la actividad turística, como las tradiciones culinarias

que forman parte importante de la cultura a si como también de la economía local, especialmente, los alimentos y bebidas que tienen como principales ingredientes, los granos principales representativos de la cultura gastronómica nacional, como lo son el café, el maíz y el cacao. Prueba de ello es la inexistencia en Matagalpa, de un sitio dedicado de forma exclusiva a la producción de alimentos como también bebidas que tengan como materia prima el uso de estos granos.

La comercialización de bebidas típicas matagalpinas con estos ingredientes, y el involucramiento de los visitantes en los procesos de producción y preparación, tendría un impacto significativo en el flujo de turistas nacionales e internacionales al departamento, que contribuiría a una extensión de la cultura gastronómica y a dinamizar la economía local. Debido a ello, este trabajo se enfoca en el diseño de un modelo de negocio con enfoque de **“Emprendimiento y turismo creativo en Nicaragua”** y que se denomina **“Rinconcito Pinolero”** el que se concibe como una respuesta alternativa de promoción cultural de la gastronomía local, para dinamizar la actividad turística en el departamento de Matagalpa. Su ubicación será el Barrio Juan Pablo II del sector conocido como Parque Darío, que es un espacio estratégico para el emprendimiento, dado que dicho lugar es utilizado por los turistas nacionales e internacionales, como un espacio de desplazamiento entre las terminales de buses (Sur y Norte-Guanuca), tanto de los que viajan por su cuenta, como aquellos que utilizan agencias de viaje, ya que su ubicación céntrica en el municipio, es utilizado como la entrada y salida de mismo.

El documento que se presenta a continuación muestra diversos apartados, por ejemplo, la justificación esta identifica las necesidades u oportunidades para emprender en el turismo creativo en Nicaragua, la vinculación que tiene el emprendimiento con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Plan Nacional de la Lucha Contra la Pobreza.

Se tiene como objetivos generales y específicos construir una propuesta de emprendimiento de turismo creativo mediante la aplicación de metodología CANVA y a su vez la inclusión de todos aquellos recursos claves, la definición de las fuentes de ingreso, estableciendo una estructura y un diseño de estrategias de marketing.

La definición de la idea de emprendimiento contiene el proceso creativo que explica la metodología utilizada para la generación de la idea de solución, el proceso de consulta de los posibles usuarios y la propuesta de valor donde se exponen los beneficios emocionales y funcionales que se obtienen de este plan de negocio.

Por otro lado, el modelo de negocio cuenta con un mecanismo de visualización que permite entender mejor el diseño; así mismo, la propuesta de valor, donde se expone aspectos importantes del emprendimiento como los socios claves, la relación con los clientes, segmento de mercado, la estructura de costo y los recursos claves.

A su vez se muestra una matriz de recursos y capacidades humanas que contiene los materiales como también elementos claves para el correcto desarrollo del negocio, de igual modo se refleja una matriz de presupuesto el cual expone los costos más importantes asociados a la prestación de productos a si mismo de servicios del modelo de negocio. Por último, se establecen estrategias de marketing complementada con los objetivos que se pretender aplicar al proyecto.

II- Justificación:

Los destinos turísticos de nuestro país, en los últimos cuatro años, han experimentado una disminución significativa en la afluencia de los visitantes tanto nacionales como extranjeros, debido a las diversas situaciones que ha venido enfrentando el país desde los problemas sociopolíticos que enfrenta. En el año 2018 hasta la actual pandemia Covid 19, por lo cual la baja afluencia de turistas se ha convertido en uno de los principales problemas para la industria turística.

Es por ello que departamentos como Matagalpa a pesar de estar integrada en la Red Nacional De Ciudades Creativas y ser considerada por sus condiciones geográficas como un potencial turístico debido a que posee una amplia variedad gastronómica, histórica y cultural, aún existen aspectos culturales culinarios que no están siendo aprovechados, especialmente todos aquellos alimentos y bebidas a base de maíz, café y cacao que son característicos de la zona.

Como consecuencia a las situaciones complejas antes mencionadas se vio la necesidad de crear un modelo de negocio creativo e innovador en el departamento de Matagalpa, dedicado exclusivamente a la elaboración y comercialización de bebidas típicas matagalpinas elaborados a base de estos tres granos y que a su vez involucre a los visitantes en los procesos de preparación de las bebidas.

Es por ello que nace la propuesta de negocio de “Rinconcito Pinolero”, se propone como un nuevo emprendimiento donde las personas locales como turistas nacionales podrán apropiarse de la gastronomía matagalpina por medio de su oferta turística. Así mismo, esta iniciativa turística apunta a ser un factor fundamental para el incremento del flujo de turistas, contribuyendo al crecimiento de la cultura gastronómica y a generar un aporte económico en el departamento.

De igual forma “Rinconcito Pinolero” está ligado a los Objetivo De Desarrollo Sostenible, específicamente el objetivo #8 “**Trabajo Decente y Crecimiento Económico**” mediante la creación de un servicio de alimentos y bebidas; y el objetivo #12 **Producción y Consumo Responsable**, que da pauta para coordinar con proveedores agrícolas el aseguramiento de los cultivos de maíz, café y cacao.

También se identifica con el lineamiento 8 del Plan Nacional de Lucha Contra la Pobreza y el Desarrollo Humano ya que la economía creativa es uno de los sectores de más rápido



crecimiento en el mundo; y asume el compromiso de fomentar la identidad cultural entre los clientes.

III- Objetivos:

Objetivo General:

- Construir una propuesta de emprendimiento que genere valor para el mercado nacional e internacional, ajustándose a las necesidades actuales de turismo creativo.

Objetivos Específicos:

1. Definir una idea de emprendimiento vinculada al turismo creativo.
2. Aplicar la metodología CANVA para la concepción del modelo de negocio.
3. Elaborar una matriz de recursos claves, fuentes de ingresos y estructura de costos del emprendimiento planteado.
4. Diseñar acciones de marketing para el emprendimiento.

IV-Desarrollo del subtema:

4.1 Definición de la idea del emprendimiento:

La idea el “**Rinconcito Pinolero**” intenta contribuir al rescate del turismo en el centro de Matagalpa. Se pretende que sea un sitio único y pintoresco, ubicado en las cercanías del parque Darío, el que contará con un área de ventas, donde se ofertaran productos artesanales y una variedad gastronómica de postres y bebidas, todos elaborados a base de Maíz, Cacao y Café.

Contará con una revista cultural física y digital, con contenido alusivos al diario vivir del campesinado matagalpino, instruyendo a los visitantes sobre la preparación de las bebidas matagalpinas y el origen de la materia prima. Además, contará con un área de cocina para elaborar las bebidas.

Se visualiza que el local sea decorado con un diseño tradicional de las fincas matagalpinas, con estructuras creativas que hagan alusión a la cultura típica local, facilitando a los visitantes, vivencias, experiencias e imágenes no tradicionales en sus recuerdos fotográficos.

Este local tendrá una medida aproximada de 146 metros cuadrados en total, asignando 24 metros cuadrados por área operativa, y podrá contar con una capacidad para 74 personas máximo.

4.1.2- Proceso Creativo

Reconociendo la problemática, se procedió a identificar tres ideas de solución, consistentes en:

- 1- La creación de una tour operadora en la isla de Ometepe que ofreciera tour vivenciales en fincas agroecológicas en las distintas comunidades de la isla.
- 2- La creación de un espacio donde se vendan bebidas típicas matagalpinas a base sus tres granos representativos del departamento como lo son: el café, el cacao y el maíz.
- 3- Creación de un hostel familiar en la comunidad aguas agrias esto con el fin de proveerle al turista un servicio de alojamiento.

Después de haber identificado estas alternativas se procedió a discutir en el grupo si las propuestas serian alcanzables y rentables, debido a ello se descartó la iniciativa del hostel familiar en la comunidad de Aguas Agrias, sin embargo aun existian dos ideas las cuales fueron expuestas a diversos usuarios para poder comprender el nivel de aceptación de cada una de ella y es en base a esta estrategia que se decidio funcionarlas concluyendo asi, con una sola idea piloto. Luego de este proceso se planteo el reto de : **“Ampliar la oferta turistica gastronómica del departamento de Matagalpa”**. Con esto surge la pregunta reto:

¿Cómo se podría ampliar el producto turístico gastronómico del departamento de Matagalpa?.

Para darle solución a esta pregunta se detallaron las dos ideas de emprendimiento, con el fin de darle solución a esta problemática, quedando de la siguiente forma.

Solución 1: “Rinconcito Pinolero”: Tiene como concepto promover la producción y el consumo sostenible de el maiz,el café y el cacao en el departamento de Matagalpa, con el objetivo de conservar y aprovechar responsablemete los recursos naturales, todo esto mediante un espacio donde se mostrará y se hara participe al turista en la elaboracion de bebidad típicas. Contará con una areá recrativa donde se presentara una resvista cultural presencial o digital la cual tendrá como objetivo ayudar al turista a entender la importancia y la historia que tienen el café, el maíz y el cacao en la vida de los Matagalpinos.El local

estará decorado con un aspecto tradicional de las fincas matagalpinas que hagan alusión a la cultura típica local permitiéndoles a los visitantes llevarse nuevas vivencias y experiencias del lugar.

Solución 2: “El circuito turístico Nicoya”: Esta basado en la creación y venta de un circuito turístico en la ciudad de Matagalpa donde el visitante tendrá la oportunidad de visitar fincas agroecológicas donde se cultivan maíz, cacao o café, se le mostrara los cultivos de las fincas y los procesos de elaboración de las bebidas más representativas de la ciudad de Matagalpa como por ejemplo:, la chicha Bruja, Atoles, refrescos, licores de café, chocolate y maíz , esto con el objetivo de aumentar la oferta turística mediante el agroturismo vivencial.

Posteriormente estas ideas fueron expuestas a posibles usuarios a través de una encuesta vía online, para ello se utilizó Google Work Space, la cual fue distribuida vía WhatsApp a 100 personas, dando un tiempo de 1 semana para la obtención de los resultados, esto con la intención de conocer qué nivel de aceptación tendrían estos emprendimientos en el mercado y como parte de la encuesta realizada se solicitó sugerencias a los usuarios acerca de que le gustaría encontrar en el sitio, con el propósito de mejorar las ideas de emprendimiento y a su vez calidad de atención a nuestros visitantes.

A continuación se explican los resultados:

Como consecuencia de las encuestas se obtuvo que el mercado potencial preferían la idea de solución # 1, sin embargo, hubo modificaciones partiendo de la retroalimentación que expusieron los usuarios quedando como idea final de la siguiente forma.

Rinconcito Pinolero: Tiene como concepto promover la producción sana, el consumo saludable y el rescate de la cultura, contribuyendo de esa forma al crecimiento del turismo del sector Matagalpino. Se pretende que sea un sitio único y pintoresco, ubicado el Barrio Juan Pablo II, este contará con un área de ventas, donde se ofertarán productos artesanales y una variedad gastronómica de postres y bebidas todos elaborados por una misma materia prima (maíz, cacao y café), además como parte de las actividades alternativas el turista podrá tener la oportunidad de ser partícipe de los procesos de



elaboración, lo cual tendrá como objetivo ayudar al turista a ampliar sus conocimientos sobre la importancia que tienen estas bebidas en el diario vivir del campesino matagalpino.

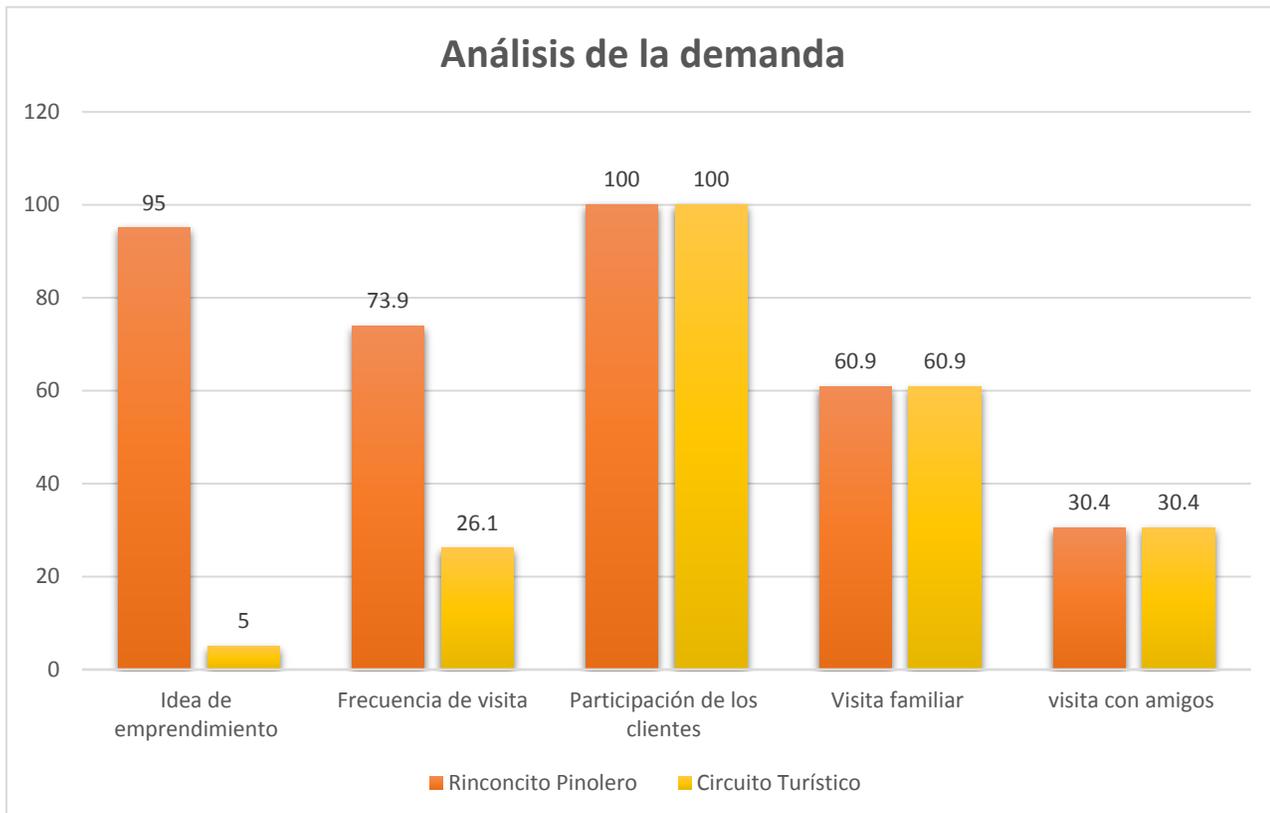
4.1.3- Proceso de consulta

Los procesos utilizados para lograr llevar a cabo del emprendimiento “Rinconcito Pinolero” fueron basados en su totalidad en la realización de una encuesta, la cual fue difundida a diversas personas de los diferentes departamentos de Nicaragua.

Los datos obtenidos de la segmentación de mercados nos mostraron los siguientes datos: La idea de emprendimiento más aceptada por el mercado fue el Rinconcito Pinolero con un 95%, teniendo un nivel de visita bimestral de un 73.9% ante la propuesta de Circuito Turístico Nicoya con tan solo un 5% con un nivel de visita de un 26.1 %.

Otro dato importante que nos mostró la encuesta es que un 100 % de los visitantes desean participar en la elaboración de los productos, esto da la oportunidad de involucrar a los turistas, el cual se vio como un fuerte potencial para obtener mayor incremento de la demanda.

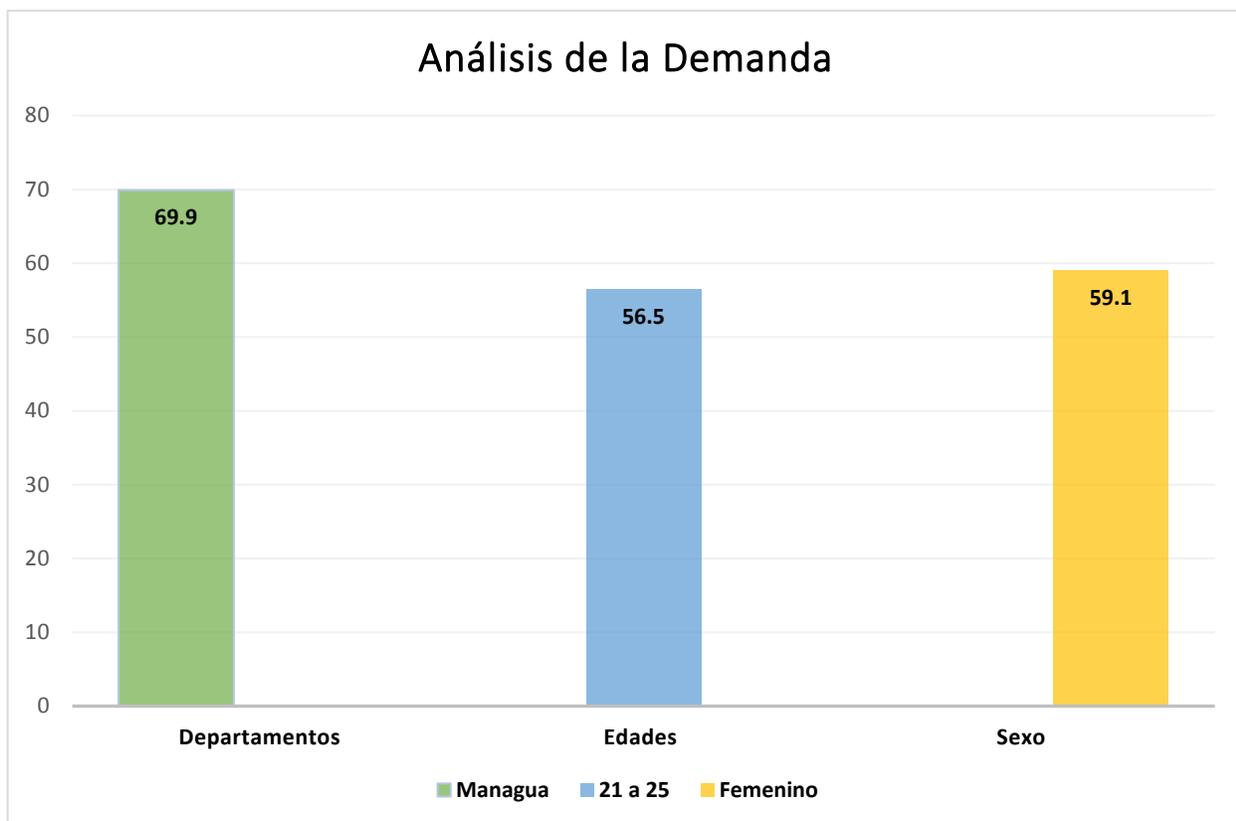
Un 60.9% de los posibles turistas encuestados prefiere llevar a cabo las visitas al emprendimiento en familia, 30.4% en compañía de amigos, el 4.35% en parejas y por último un 4.35% lo visitarían solo.



A nivel nacional, la mayor demanda proviene del departamento de Managua con un 69,6%, en segundo lugar, se encuentra Matagalpa y Rivas con un 8,7% cada una, complementada con los otros departamentos con un 24.4% entre los que se encuentra Chinandega, León, RAAN, Carazo y Somoto.

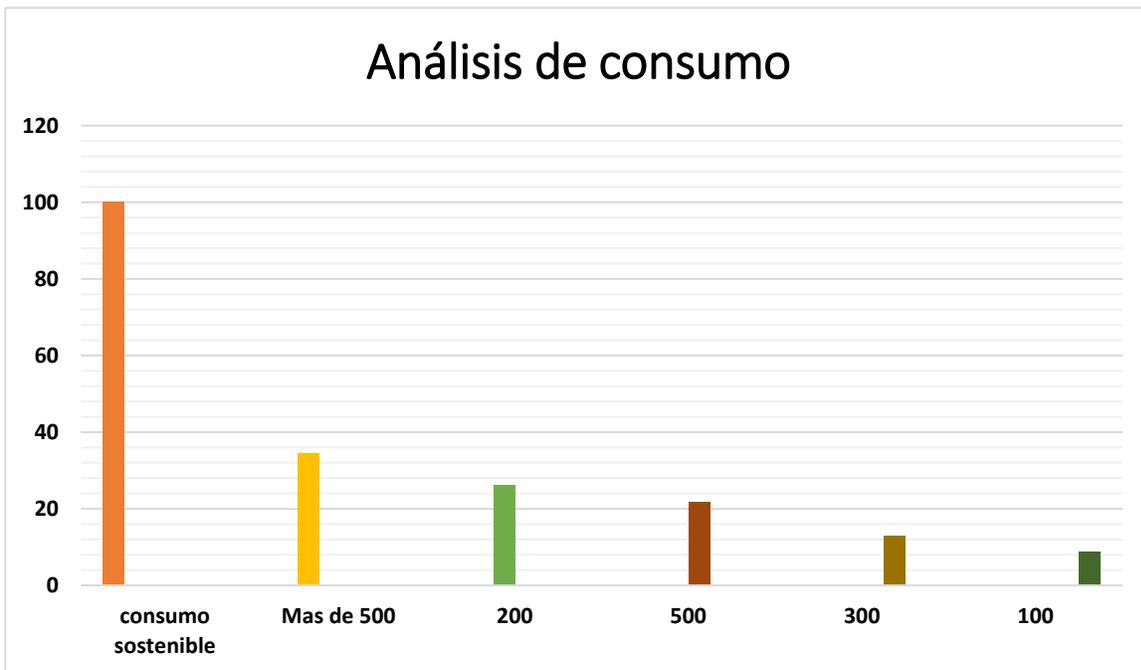
Las edades de los posibles clientes oscilan entre 21 a 38 años con el 56.5% por lo que nuestros principales consumidores serán jóvenes, en un segundo plano se encuentran los adultos con un 8.7 %.

El sexo femenino destaca por tener el mayor porcentaje con un 59.1% complementado por el sexo masculino con un 40.9% .



El nivel del consumo de productos sostenible de los futuros clientes, según la encuesta es de un 100 %, es por ello que se pretende trabajar exclusivamente con productores agrícolas que implementen estrategias sanas y sostenibles en sus cultivos de Maíz, Cacao y Café así mismo con los demás productos que se ofertaran en el emprendimiento.

En aspectos económicos nuestros posibles clientes estarán dispuestas a ofrecer un promedio de más de 500 córdobas con un 30.4%, en una segunda posición está el 26.1% que estarían dispuestos a pagar 200 córdobas netos, en el puesto número 3 se encuentra con el 21.7% estarán dispuestos a consumir 500 córdobas netos en 4to se encuentran las cantidades mínimas con un 13% la cantidad de 300 córdobas y por último solo el 8.8% está comprometido a pagar un valor de 100 córdobas Netos. Esto refleja que el emprendimiento Rinconcito Pinolero será rentable en cuanto a los ingresos económicos se refiere.



Las sugerencias aportadas por los posibles clientes fueron en su mayoría que el emprendimiento contará con espacios seguros, la importancia de la higiene en el sitio además recalcó el buen servicio mediante una buena comunicación y la generación de una buena experiencia.

4.1.3.1 Argumento de la propuesta de valor

“Rinconcito pinolero es un espacio dedicado a la elaboración y la comercialización de bebidas típicas a base de granos de maíz café y cacao orgánicos dirigido a turistas nacionales interesado en visitar un sitio tranquilo y tradicional de la zona donde puedan degustar y disfrutar de la gastronomía matagalpina en compañía de amigos y familia el sabor inigualable que nos caracteriza como nicaragüenses”.

Para poder contar con la fidelización de los turistas potenciales se ofrecerán precios, horarios accesibles, a su vez se trabajará una atención de calidad procurando la satisfacción del cliente, por otro lado, este lugar tendrá espacios coloridos con una decoración alusivas a las fincas matagalpinas como parte de los atractivos del sitio se ofrecerán actividades de derroche culturas a través de bailes y músicas en vivo los fines de semana.

Nos diferenciamos por ser una empresa única en el mercado matagalpino con visión sostenible ya que apostamos por la innovación y la profesionalidad del sector mediante soluciones que generen valor, así como, emprendimientos productivos. Aportar soluciones tantos servicios innovadores basadas en necesidades reales de los clientes es nuestra finalidad, ofreciendo un servicio completo. acorde a las necesidades identificadas que el cliente.

Consideramos que la creación de una atmosfera que produzca en nuestros clientes una serie de reacciones, al igual que emociones como curiosidad, interactividad, relajación serán claves para potenciar el consumo de nuestros productos. Factores claves como visuales y sonoros (música y ambiente) serán de gran importancia para el emprendimiento, ya que, la vista y el sonido son unos de los sentidos con mayor impacto en el sector seguido de los sentidos del olfato, el gusto y el tacto que también contribuyen a brindarle mejor experiencia al turista.

4.2 Modelo de negocio:

4.2.1 Mecanismo de visualización.



3 *Entrada Principal*



2 *Área recreativa y de fotografía*



2 *Visión General*



1 *Panorama general lado sur*



5 area de consumo



3 Zona recreativa



4.2.2 Herramienta CANVA:

El modelo de negocio CANVA permite identificar aspectos importantes y básicos para la creación del emprendimiento. En este caso, ayudó a especificar los servicios y productos que se ofrecerán, así como el enfoque de mercado al que se va a dirigir, entre otros puntos. De modo que, en el siguiente cuadro se plantea esta metodología siguiendo los diferentes elementos adaptándolo a lo que será el emprendimiento Rinconcito Pinolero.

Socios claves:

- Ganadero José Emilio González.
- Pequeños productores de café, cacao y maíz. (Jorge Salinas, Emérita Benavidez, Juan Antonio López)
- Alcaldía de Matagalpa
- INTUR Matagalpa
- Academia de danza Arabesco y academia de danza Casa de la Cultura Matagalpa.
- Reposteros y artesanos (Gloria Ortiz, Francisca Martínez)

Actividades claves:

- Preparación comercialización y ventas de bebidas tradicionales a través de toures.
- Ventas de postres y artesanías.
- Involucramiento del cliente en los procesos de elaboración.
- Mantenimiento diario del local.
- Compra de insumos
- Acciones publicitarias y de marketing.
- Revista cultural.

Recursos claves: Maíz Morado, Cacao, Café, azúcar, sal, cal, leña, fósforos, agua ardiente, canela, vainilla, clavo de olor, Rosquillas, cosa de horno, chocolates de cacao, artesanías, Envases, Revista cultural, leche evaporada, pago de persona, pago de internet, pago de interne, materiales de oficina, mobiliario y equipo, Herramientas y utensilios, Gas.

Propuesta de valor:

Rinconcito Pinolero es un espacio dedicado a la elaboración y se comercialización de bebidas típicas a base de granos de maíz café y cacao orgánicos dirigido a turistas nacionales interesado en visitar un sitio tranquilo y tradicional de la zona donde puedan

degustar y disfrutar de la gastronomía matagalpina en compañía de amigos y familia el sabor inigualable que nos caracteriza como nicaragüenses”.

Relación con el cliente:

Rinconcito Pinolero busca crear relaciones cercanas y duraderas con sus clientes basadas en la satisfacción de los mismos. Por ende, Rinconcito Pinolero ofrecerá a sus usuarios productos que beneficien su calidad de vida para que ellos estén cómodo, confiados con nuestros saludables y naturales productos.

Segmento del cliente:

Mediante los resultados obtenidos Rinconcito Pinolero proyecta recibir en sus instalaciones personas entre las edades de 20 a 30 años, las cuales gocen un salario mínimo de 6000 córdobas, en su mayoría mujeres jóvenes ya que son líderes en el manejo y uso de las redes sociales, lo cual para el emprendimiento será de utilidad ya que el establecimiento podrá ser recomendado por estas en sus redes virtuales.

Por otro lado, se pretende que sean jóvenes porque es en ellos recae la importancia de la conservación y rescate de la identidad de los pueblos matagalpinos.

Canales: Se definió como canal principal el establecimiento del emprendimiento ya que en él se encuentran todos los elementos para el cumplimiento de nuestra propuesta de valor además nuestro objetivo principal es siempre estar en contacto con nuestros usuarios y así poder transmitirles conocimientos gastronómicos ancestrales que son de vital importancia para apropiarse de su identidad que está siendo reemplazadas por las nuevas tendencias gastronómicas actuales.

Fuentes de ingresos: venta de bebidas y postres (fresco de pinolillo, de cacao con leche, chicha de maíz, pozol con leche, tibio, atoles, licor de café, cususa, chocolate caliente, café con leche, rosquillas, cosa de horno, caramelo de cacao), Venta de artesanías. (Collares, floreros, muñecas) y Venta de revista cultural y recetario.

Estructura de costos:

- Pago de servicios fijos: (Luz, Energía y Agua)
- Sueldo al personal
- Pago de insumos

“Propuesta de emprendimiento Rinconcito Pinolero en el departamento de Matagalpa”.

Propuesta de valor

<p>Aliados Clave</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emilio González (ganadero) • Pequeños productores agrícolas. Jorge Salinas, Emérita Benavidez, Juan López, • Alcaldía de Matagalpa • INTUR Matagalpa • MEFCA • Academia de danza Arabesco y academia de danza Casa de la Cultura Matagalpa. • Artesanos Gloria Ortiz, Francisca Martínez. 	<p>Actividades Clave</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación comercialización y ventas de bebidas tradicionales • Ventas de postres y artesanías. • Involucramiento del cliente en los procesos de elaboración. • Mantenimiento diario del local. • Compra de insumos • Acciones publicitarias y de marketing. • Revista cultural. 	<p>Propuesta de Valor</p> <p>Rinconcito Pinolero es un espacio dedicado a la elaboración y se comercialización de bebidas típicas a base de granos de maíz café y cacao orgánicos dirigido a turistas nacionales interesado en visitar un sitio tranquilo y tradicional de la zona donde puedan degustar y disfrutar de la gastronomía matagalpina en compañía de amigos y familia el sabor inigualable que nos caracteriza como nicaragüenses”.</p> 	<p>Relación con el Cliente</p> <p>Servicio personalizado y exclusivo.</p> <p>Relación directa con el cliente (cara a cara).</p> <p>Relaciones a largo plazo y transaccionales.</p> 	<p>Segmentos de Clientes</p> <p>Personas entre las edades 20 a 30 años.</p> <p>Jóvenes (principalmente MUJERES).</p> <p>Amantes de la gastronomía</p> 
<p>Estructura de Costes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pago de servicios fijos: (Luz, Energía y Agua) • Sueldo al personal (6 prestadores de servicios) • Pago de insumos (Cacao, leche, café, maíz entre otros) 		<p>Estructura de Ingresos</p> <p>venta de bebidas y Venta de artesanías. (Collares, floreros, muñecas) y Venta de revista cultural y recetario.</p>		

4.3 Matriz de recursos, capacidades humanas y para emprendimiento planteado.

4.3.1 Matriz de recursos:

Rinconcito Pinolero			
Áreas operativas	Elementos materiales	Persona	Contexto
Área administrativa	Escritorio, Laptop, Impresora, Lápiz Papelería, Sello, sillas, sesto de basura, Insumos de limpieza,	Director Administrativo	En el área se planificará, organizará, llevará control y dirección humanos y tecnológicos en el emprendimiento. El personal contará con un uniforme alusivo a la región del norte.
Área de cocina	Mesas, Cocina, Gas, Baldes, Panas, Cucharas, Refrigeradora, licuadora, Máquina de moler, Metate, Café, Cacao, Maíz, Azúcar, Hielo, Microonda, Estantes, Basureros, Silla, Vasos desechables, Vasos de jícaro, Pajillas de bambú, Limpiones, Fósforos, Insumos de limpiezas.	Jefe de cocina Ayudante de cocina	Esta área contara con un recetario de las bebidas y postres típicos del Municipio de Matagalpa. La higiene de las áreas de producción estará regida por las normas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud. El personal contará con un uniforme alusivo a la región del norte.
Área de recepción y venta	Caja registradora, POS Mostrador, Calculadora, Lapiceros, Libro diario Silla, Basurero Rema de papel blanco, Buzón de sugerencias.	Recepcionista	El área estará regida por un código de conducta que permitirá una buena atención al cliente, ofreciendo un servicio memorable en cada interacción con los usuarios para construir lazos significativos con la empresa. El personal contará con un uniforme alusivo a la región del norte
Área de consumo	Sillas, Mesas Pantallas Servilleteros Limpiones Equipo de sonido Estand con revista informativa Estand de artesanía Vitrinas de reposterías Menú Basureros	Meseros	La higiene del área de consumo estará regida por las normas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud. El personal contará con un uniforme alusivo a la región del norte. El mesero deberá mantener una buena comunicación con los clientes y con el resto de su equipo de trabajo. Será trabajo del mesero explicarles a los visitantes del local los distintos procesos que se llevaron a cabo para la preparación de los productos que el cliente solicite.
Área de Marketing	Laptop Internet Lápiz y papel Cámara	Diseñador de material publicitario	Deberá de mantener actualizada las páginas Web de la empresa. Crear material constante para la promoción de los productos El personal contará con un uniforme alusivo a la región del norte.

4.3.2 Matriz de capacidades Humanas:



IDANIA GONZALEZ

Marketing

PROCESO QUE LIDERA O DEL CUAL ES PARTE.

LIDERA LOS PROCESOS DE
CREACIÓN, PROMOCIÓN
MERCADEO

CONTACTOS

✉ idaniapra99@gmail.com

☎ 8213-5587

HABILIDADES PRINCIPALES

- Manejo de herramientas de diseño.
- Análisis del mercado
- Monitoreo constante de la demanda.
- Comunicación
- Uso de redes sociales.

RESPONSABILIDADES PRINCIPALES DEL PROCESO

- Diseñar promociones.
- Planificar estrategias de futuro.
- Promocionar los productos a través de todos los medios publicitarios.

FUNCIONES

- Promocionar los productos de la empresa
- Planificar, controlar y evaluar el desempeño de la fuerza de las ventas.
- Definir planes estratégicos de Marketing
- Impulsar el posicionamiento de la empresa.

ACTIVIDADES PRINCIPALES

- Recogida y análisis de datos.
- Desarrollo de estrategias de promoción de la marca.
- Elaboración y planificación de informes.
- Publicidad.



DEYLIN BARRIOS

Jefa de cocina

PROCESO QUE LIDERA O DEL CUAL ES PARTE.

LIDERA EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS Y POSTRES A BASE DE MAÍZ, CACAO Y CAFÉ

CONTACTOS



Deylin.BC@gmail.com



86103628

HABILIDADES PRINCIPALES

- Responsable
- Proactiva
- Enseñar

RESPONSABILIDADES PRINCIPALES DEL PROCESO

- Elaboración de bebidas y postres
- Compra de los ingredientes para la elaboración de las bebidas y postres.

FUNCIONES

- Creación del inventario
- Coordinar compras con forme al inventario

ACTIVIDADES PRINCIPALES

- Visita de campo a los productores de café, cacao y maíz



PATRICIA ORTIZ

Administración

CONTACTOS



Patriciaortizlatino@gmail.com



85948179

PROCESO QUE LIDERA O DEL CUAL ES PARTE.

ES LÍDER DEL PROCESO ADMINISTRATIVO YA QUE ANALIZA LOS RESULTADOS FINANCIEROS DEL EMPRENDIMIENTO.

HABILIDADES PRINCIPALES

- Proactiva.
- Comunicativa
- Responsable y puntual.
- Capacidad de negociar.

RESPONSABILIDADES PRINCIPALES DEL PROCESO

- Realiza una planificación y organización, dirección y control de todo lo relacionado con la tienda.
- Toma de decisiones.

FUNCIONES

- Realizar constantemente revisiones y supervisiones de las diferentes áreas.
- Evaluar el resultado obtenido para corroborar el cumplimiento de las áreas.

ACTIVIDADES PRINCIPALES

- Organización financiera
- Ejecutar las órdenes y tomar decisiones
- Tener un control y monitoreo.

Personal a contratar para ejercer cargos vacantes en la empresa.

Vacante en:
Ayudante de Cocina

Capacidades

- Con conocimiento en la preparación de bebidas típicas
- Flexible.
- Meticulosa.
- Capaz de trabajar en equipo.
- Rápida y eficiente.

Funciones y Responsabilidades

- Mezclar los ingredientes
- Mantener limpia la cocina y los utensilios
- Colaborar en la conservación de las materias primas y los productos de uso en la cocina

Rinconcitopinolero22@gmail.com
88595587



Vacante en:
Meser@

Capacidades

- Energía y resistencia física.
- Buenas habilidades de comunicación.
- Un trato amable y familiar.

Funciones y Responsabilidades

- Recibir a los clientes
- Memorizar el menú
- Limpiar y organizar
- Servir y retirar los platos.
- Transmitir información. . Rinconcitopinolero22@gmail.com
88595587



4.3.3 Matriz de presupuesto:



Matriz de presupuesto				
concepto	unidad	costo unitario	costo mensual	Costo Anual
Costo fijo				
Agua	Recibo		380	4,560
Luz	Recibo		304	3,648
Pago de alquiler	Recibo		9000	108,000
Pago de personal	6 empleadores	8,665	51,990	623,880
Pago de internet	Recibo		1,300	15,600
Pago de INS	Recibo		17,569	210,828
Tributo del INTUR	Recibo		0	1000
Tributo del MINSA	Recibo		0	1200
Tributos de la alcaldía	Recibo		0	1500
Gas	1 tanque de gas	480	480	2,880
Total, de costo Fijo			81,023	973,096
Costos Variables				
Materia prima A&B	Recibo		38,315	
Artesanía	unidades		7,000	
Combustible	40 litros	48	1,920	23,040
Mobiliario y Equipo	Recibo		35,000	
Revista Cultural	unidades	200	6,000	
Total, de costo variables			88,235	
Total, de costos			169,258	996,136

Precios en córdobas

“Propuesta de emprendimiento Rinconcito Pinolero en el departamento de Matagalpa”.

Flujo de caja													
1	Detalle de ingreso	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
2	Ingresos por ventas A & B	180,000.00	177,000.00	186,000.00	192,000.00	198,000.00	204,000.00	210,000.00	107,000.00	189,000.00	201,000.00	210,000.00	222,000.00
3	ingresos por ventas de Revista	60,000	54,000	72,000	84,000	96,000	108,000	120,000	114,000	78,000	102,000	120,000	144,000
4	Ingresos por venta de Artesanía	45,000	40,500	54,000	63,000	72,000	81,000	90,000	85,500	58,500	76,500	90,000	108,000
	Total, de ingresos	285,000	271,500	312,000	339,000	366,000	393,000	420,000	306,500	325,500	379,500	420,000	474,000
	Detalle de egresos												
1	Luz	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380
2	Agua	304	304	304	304	304	304	304	304	304	304	304	304
3	Internet	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300
4	Tributo de INTUR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,000
5	Pago de alquiler	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000
6	Tributo de la Alcaldía	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,500
7	gas	450	0	450	0	450	0	450	0	450	0	450	0
8	Pago de personal	16,800	16,800	16,800	16,800	16,800	16,800	16,800	16,800	16,800	16,800	16,800	16,800
9	Tributo de MINSA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,200
	Total, de egresos	28,234	27,784	28,234	31,484								
	Egresos en consumo												
1	compra de materia prima	64,354	64,354	64,354	64,354	64,354	64,354	64,354	64,354	64,354	64,354	64,354	64,354
2	Revista cultural	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
3	Artesanías	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000
	Egresos operativos	90,354	158,170	158,170	158,170								
	Total, de egresos	118,588	185,954	186,404	185,954	186,404	185,954	186,404	185,954	186,404	185,954	186,404	189,654
	Saldo neto	166,412	85,546	125,596	153,046	179,596	207,046	233,596	220,546	139,096	193,546	233,596	284,346
	saldo acumulado	98,596	184,142	309,738	462,784	139,096	346,142	579,738	800,284	939,380	1,132,926	1,366,522	1,650,868

4.4 Acciones de marketing para el emprendimiento

Objetivos generales:

- ❖ Diseñar estrategias de marketing para introducir en el mercado turístico al emprendimiento Rinconcito Pinolero en el departamento de Matagalpa, para así obtener un rendimiento financiero óptimo.

Objetivos específicos

- ❖ Convertir a Rinconcito Pinolero un referente nacional e internacional de bebidas típicas nicaragüenses orgánicas a base de café, maíz y cacao.
- ❖ Incrementar la notoriedad de “Rinconcito Pinolero” en las redes sociales.
- ❖ Asegurar la calidad del servicio para alcanzar la satisfacción de los clientes.
- ❖ Maximizar la sostenibilidad y eficiencia del emprendimiento “Rinconcito Pinolero”

Actividades	Recursos	Responsable	Plazo	presupuesto	Indicador de seguimiento
Creación de perfiles sociales Facebook, Instagram Tik-Tok	Humanos wifi	Socios del emprendimiento	Corto Plazo	. 750.00 córdobas	Cantidad de seguidores por mes. Cantidad publicaciones
Show en vivos	Humanos	Socios del emprendimiento con directores de danza y música.	Largo Plazo	No Incluye costo	Presencia en las diversas actividades.
Revista informativa	Humanos Imprenta	Socios del emprendimiento	Corto plazo	200.00 córdobas	Niveles de ventas
Capacitación de trabajadores	Humanos, Equipo de proyección visual Computador Refrigerios	Socios del emprendimiento	Corto Plazo	200.00 córdobas	Dominio de información sobre los alimentos y bebidas matagalpinas. Cliente satisfecho
Pancartas	Imprenta	Imprenta Socios del emprendimiento	Cortos plazo	1500.00 córdobas	Visitas de clientes en el local
WhatsApp Bisness	Humanos Celular	Socios del emprendimiento	Corto Plazo	750.00 córdobas	Número vista de los estados de WhatsApp Bisnes.
Cupones de descuento	Imprenta	Imprenta Socios del emprendimiento	Largo plazo	20.00 dólares	Nivel de llega de los turistas al local
Anuncios en internet	Humano Celular Wifi	Socios del emprendimiento	Largo plazo	2400.00 córdobas	Alcance del anuncio. Número de personas que ven el anuncio Clicks en el enlace
Pagina web	Humano Wifi Computador	Diseñador Grafico Socio del emprendimiento	Corto plazo	420.00 dólares	Seguidores, reacciones, comentarios por mes
Total, costo en córdobas				21,640.00	

V. conclusiones

La iniciativa “Rinconcito Pinolero” se diseñó con el fin de brindar una alternativa creativa de servicio y producto orgánicos, con un enfoque de “TODO EN UN MISMO LUGAR” para crear la necesidad y satisfacer las expectativas de los turistas nacionales e internacionales como de las personas locales.

La herramienta CANVA facilitó la metodología para estructurar, organizar las ideas, así como la propuesta de valor que hace la diferencia del emprendimiento con otras empresas de alimentos y bebidas lo que permitirá al emprendedor generar relaciones a largo plazo con los clientes, de manera que la propuesta de negocio pueda ser sostenible, generando beneficios para todas las partes interesadas.

Tomando como punto de partida las proyecciones establecidas en la matriz de presupuesto tanto como la matriz de flujo de caja donde se tienen en cuenta los activos y el capital de trabajo necesario para poner en marcha el modelo de negocio “Rinconcito Pinolero”, se proyecta un margen de rentabilidad de un máximo del 40% en los meses pico y un margen mínimo del 30% en los meses de temporada baja.

La inversión requerida para la operación del negocio es de un aproximado de 189,654.00 córdobas. Por otra parte, la utilización de una estrategia de marketing para el lanzamiento del emprendimiento “Rinconcito Pinolero” y las proyecciones serán un elemento indispensable para el sostenimiento del emprendimiento.

Las actividades claves, las metas, el plazo y realización de distintas actividades pretenden influir en la decisión de compra del producto ofertado, así como la participación de los consumidores en las revistas culturales que se proyecta organizar como estrategia para atraer a los visitantes nacionales tanto como extranjeros.

VI- Bibliografía

Céspedes, N. (20 de 04 de 2022). *Calidad y productividad agrícola en Matagalpa-MEFCCA*.

Obtenido de [https://www.economiafamiliar.gob.ni/websitemefcca-mvc/noticia-calidad-productividad-agraicola-](https://www.economiafamiliar.gob.ni/websitemefcca-mvc/noticia-calidad-productividad-agraicola-matagalpa/510#:~:text=Matagalpa%20es%20conoc%20como%20la,como%20base%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n)

[matagalpa/510#:~:text=Matagalpa%20es%20conoc%20como%20la,como%20base%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n](https://www.economiafamiliar.gob.ni/websitemefcca-mvc/noticia-calidad-productividad-agraicola-matagalpa/510#:~:text=Matagalpa%20es%20conoc%20como%20la,como%20base%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n).

INTUR. (22 de 03 de 2022). *Mapa nacional de turismo* . Obtenido de

<https://www.mapanicaragua.com/matagalpa/>

Mosaico SI. (10 de 02 de 15). Obtenido de Que significa el nombre de matagalpa:

<https://mosaicocsi.com/2015/02/10/que-significa-el-nombre-matagalpa/>

Muñiz, H. (10 de 01 de 2022). Obtenido de Gobierno Sandinista entrega financiamiento a

emprendedores de Managua: <https://www.economiafamiliar.gob.ni/websitemefcca-mvc/noticia-gobierno-sandinista-entrega-financiamiento-emprendedores-managua/363>

Muñiz, H. (22 de 09 de 2022). Obtenido de IV CONCURSO DE CREATIVIDAD E

INNOVACIÓN 2022 IMPULSANDO EL DESARROLLO PRODUCTIVO DE

NICARAGUA: [https://www.economiafamiliar.gob.ni/websitemefcca-mvc/noticia-concurso-creatividad-innovacion-2022-impulsando-desarrollo-productivo-](https://www.economiafamiliar.gob.ni/websitemefcca-mvc/noticia-concurso-creatividad-innovacion-2022-impulsando-desarrollo-productivo-nicaragua/690)

[nicaragua/690](https://www.economiafamiliar.gob.ni/websitemefcca-mvc/noticia-concurso-creatividad-innovacion-2022-impulsando-desarrollo-productivo-nicaragua/690)

negocios, P. p. (2021). Obtenido de Programa de Incubación y Aceleración de Negocios:

<https://www.nicaraguacreativa.com/prospera/>

Nicaragua creativa . (31 de 10 de 2022). *MATAGALPA ES INCORPORADA A LA RED*

NACIONAL DE CIUDADES CREATIVAS DE NICARAGUA. Obtenido de

<https://www.nicaraguacreativa.com/2022/10/31/matagalpa-es-incorporada-a-la-red-nacional-de-ciudades-creativas-de-nicaragua/>

Objetivos de desarrollo sostenible . (24 de 05 de 2022). Obtenido de

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Plan Nacional de Lucha contra la Pobreza y para el Desarrollo Humano 2022-2026. (27 de 07

de 2022). Obtenido de <https://www.el19digital.com/articulos/ver/titulo:118872-plan-nacional-de-lucha-contra-la-pobreza-y-para-el-desarrollo-humano-2022-2026>

VII. Anexos

Figura 1

Propuesta de Valor



Resultado de las encuestas

Figura 2

Nivel de preferencia del cliente ante las propuestas presentadas.

Propuesta 1

100 respuestas

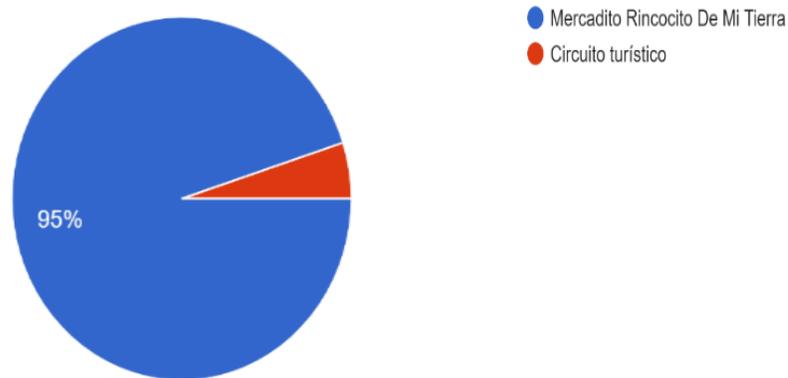


Figura 3

Nivel de interés por consumir productos sostenibles.

¿Te importa la sostenibilidad al comprar un producto?

23 respuestas

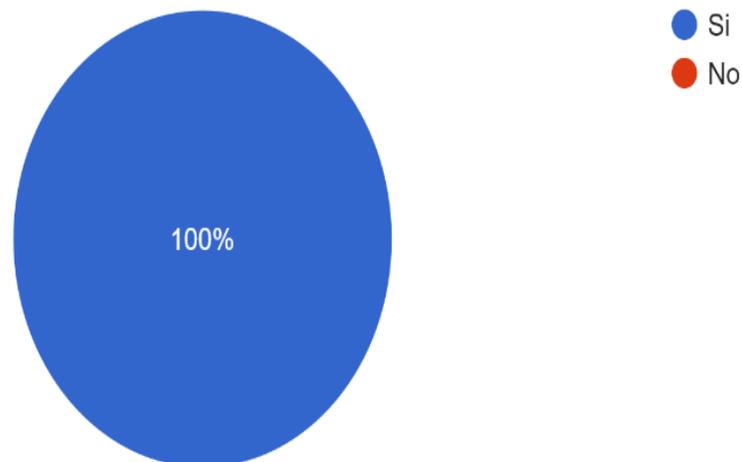


Figura 4

Frecuencia de visitas al local

¿Con que frecuencia lo visitarias?

100 respuestas

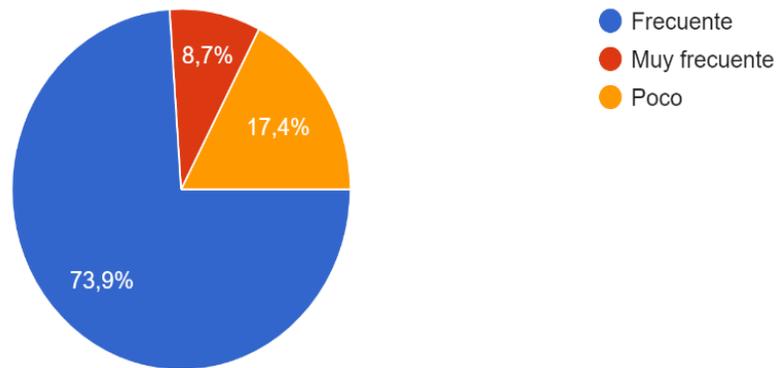


Figura 5

Genero predominante a la frecuencia de visita del local.

Sexo

100 respuestas

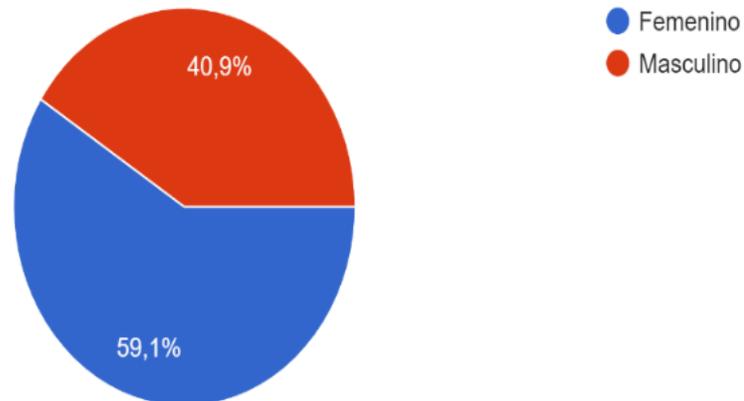


Figura 6

Índice de visitas a nivel departamental.

Departamento

100 respuestas

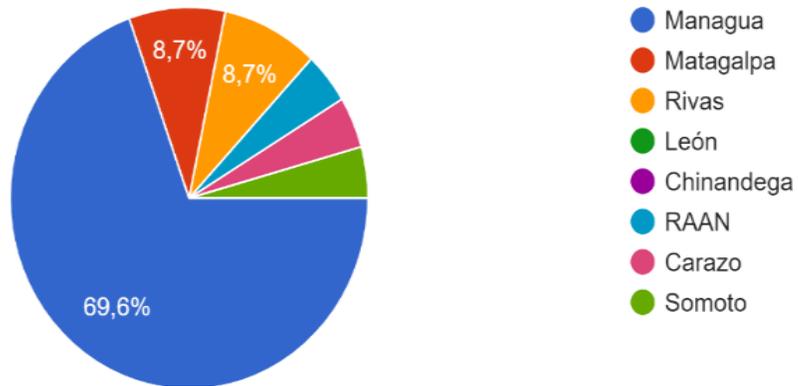


Figura 7

Nivel de consumo de los visitantes a nivel económico.

Cuánto estarías dispuesto a gastar en el Mercadito Verde

100 respuestas

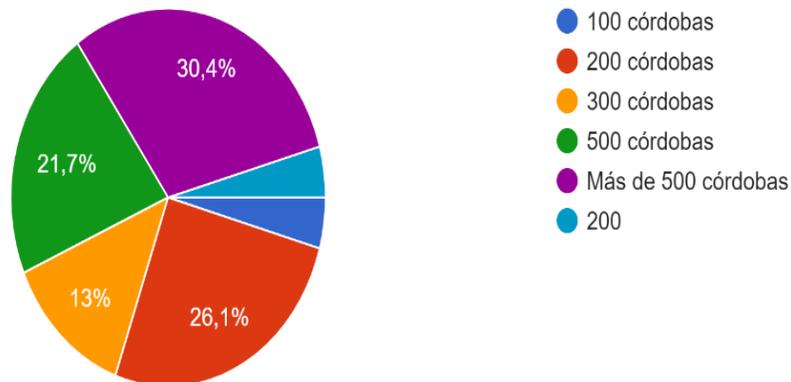
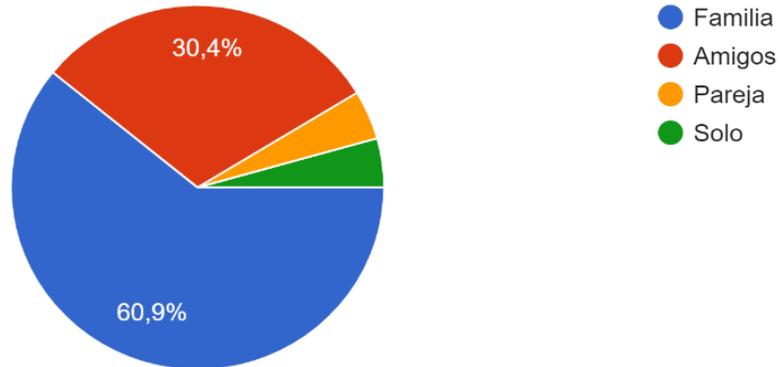


Figura 7

Preferencias del visitante en torno a su compañía.

¿ con quién realizarías y vivirías una experiencia como ésta?

100 respuestas



Nota: facilita conocer que el tipo de servicio estará enfocado principalmente a un entorno familiar.

Figura 8

Edades de los encuestados.

Edad

100 respuestas

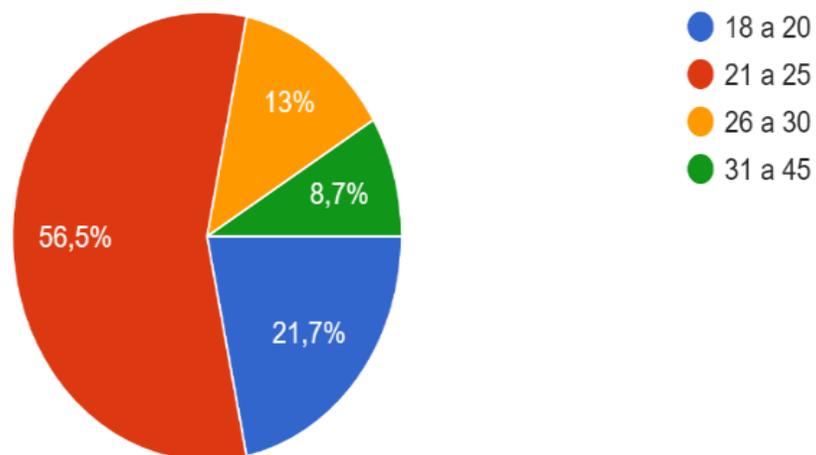


Figura 9

Porcentaje de recomendación.

Recomendarías en tus redes sociales uno de los dos emprendimientos

100 respuestas

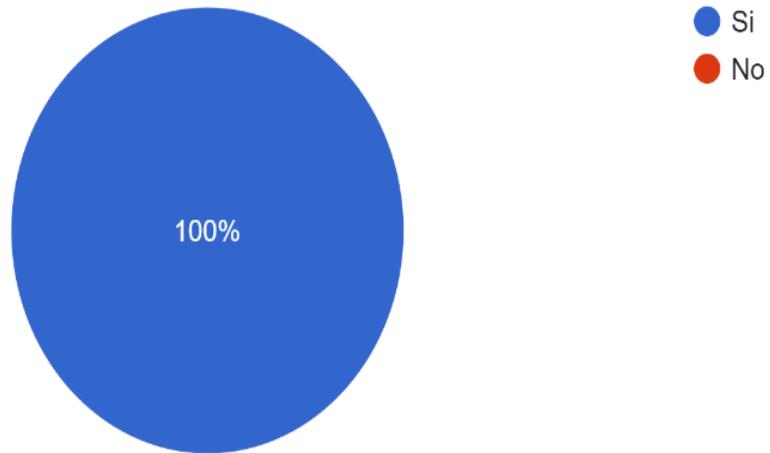


Figura 10

Interés de participación de los turistas en las actividades ofertadas.

Te gustaría conocer y participar en los procesos de elaboración de bebidas típicas.

100 respuestas

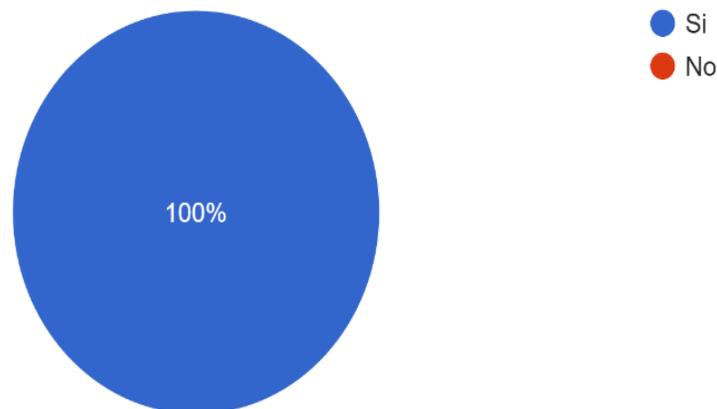


Figura 11

Sugerencias por parte de los encuestados.

Que la atención y comunicación sea muy buena

Un área donde pueda obtener algún recuerdo del lugar y la experiencia.

Bueno la seguridad que todo este muy limpio para que sea mucho más visitado por turistas

Un plato típico

Si es posible también se les puede mostrar el procesos de cómo cortar y tostar el maíz y el café.

Especificar bien el circuito de cuantos días será o cuantas horas

Que sea en un lugar centrado

Folletos con imágenes que se le brinda al consumidor:3

Si

Que el mercado no sea solo comidas típicas si no que hubiera algo de artesanías

Me encanta la idea pero me gustaría que ofrecieran postres a base del mismo concepto

Todo bien

Nada

Que la atención y comunicación sea muy buena

Un área donde pueda obtener algún recuerdo del lugar y la experiencia.

Bueno la seguridad que todo este muy limpio para que sea mucho más visitado por turistas

Marca

Figura 12

Marca del emprendimiento



Nota: Involucra elementos característicos de la oferta del sitio.

Propuesta de menú

Figura 13

Modelo del menù.



Rinconcito Pinolero
TODO EN UN SOLO LUGAR

Bebidas a base de:

Café		PRECIO	Maíz		PRECIO
	Café Negro	C\$ 10	Pinol	C\$ 15	
	Café con leche	C\$ 15	Pinolillo	C\$ 20	
	Café con maíz	C\$ 20	Tibio	C\$ 25	
			Tibio con leche	C\$ 30	
			Chicha Tradicional	C\$ 20	
			Triste	C\$ 25	
Cacao		PRECIO	Pozol con leche	C\$ 25	
	Chilate	C\$ 25			
	Cacao con leche	C\$ 20			
	Chocolate Caliente	C\$ 25			
	Cacao con Arroz.	C\$ 25			
Extras		PRECIO	Atoles		PRECIO
	Dulces de Chocolate	C\$ 5	Atol de Maíz nuevo	C\$ 20	
			Atol Pujagua	C\$ 25	
			Atol duro	C\$ 25	
			Atol Agrio	C\$ 25	
Licores		PRECIO	Postres		PRECIO
	Licor de cacao	C\$ 35	Pan de Maíz	C\$ 10	
	Licor de café	C\$ 25	Empanadas Dulce	C\$ 25	
	Cususa	C\$ 20	Empanada de queso	C\$ 25	
	Chicha 7 quebradas	C\$ 25	Rosquillas	C\$ 10	

Propuesta de portadas e información de la Revista cultural.

Figura 14 portada de la Revista cultural.

Figura 15 Contenido de la Revista Cultural

El cacao



El cacao es de origen mesoamericano, hace cientos de años fue usado de manera importante por los olmecas y mayas.

La palabra chocolate proviene del náhuatl *xocolatl*, que significa "agua ácida" y es la bebida que se obtiene de la semilla del árbol del cacao, también llamada "almendra" del cacao. Esta semilla fue tan importante en la época prehispánica, que el monarca de Texcoco, Nezahualcoyotl lo mencionó en su poesía:

*"Tú eres mi hijo, Tú eres
Yeyentzin.
Toma ya tu cacao,
La flor del cacao, ¡que sea
ya bebida!
¡Hágase el baile!"*

Cuenta una leyenda que Quetzalcóatl regaló a los toltecas un cacao-cuaulitl (árbol del cacao) que había robado a otros dioses, por lo que fue castigado ya que en éste tenía la sabiduría. Él pidió a Tlaloc (Dios de la lluvia) que alimentara al árbol, y a Xochiquetzal (diosa del amor, de las flores y las artes) que lo adornara con flores, surgiendo así, el árbol del cacao.

Dada la importancia económica del cacao en la época prehispánica, el chocolate lo bebían principalmente los sacerdotes, los guerreros y las familias con elevada posición social. Se creía que las almendras del cacao eran de origen divino y esto les dio un valor superior al del oro. Los mayas y mexicas las usaban como monedas de cambio, por ejemplo, un esclavo de buena salud y joven se podía adquirir aproximadamente por 1000 semillas.

Bernal Díaz del Castillo (conquistador español) cuenta que Moctezuma bebía el chocolate disuelto en agua, con chile, endulzado con miel de abeja y servido en copas de oro labrado. Cuando el tlatoani recibió a Cortés y a sus oficiales les ofreció esta bebida, pero no la disfrutaron porque les pareció muy amarga y picante.

Sin embargo, los españoles, una vez conscientes del valor económico y simbólico del cacao, trataron de controlar su producción.

Entre los mayas de la época prehispánica, el chocolate era parte medular durante los actos sociales, como la celebración de victorias militares, bodas, el ascenso al trono o durante los banquetes ofrecidos a distintos personajes de élite en los que se realizaban acuerdos políticos y comerciales. De acuerdo con Fray Diego de Landa, el agua usada en las ceremonias mayas referentes a la pubertad, se elaboraba con cacao y flores disueltas en agua de lluvia. Han pasado más 500 años desde la Conquista y varias de las costumbres han cambiado.

En algunas descripciones del chocolate hay menciones de sus propiedades como afrodisíaco, lo cual no está comprobado, pero hay estudios que corroboran que las personas que se

deprimen suelen consumir esta bebida en mayores cantidades, porque hacerlo les da un sentimiento de alivio.



En la época prehispánica el chocolate no se bebía como lo consumimos ahora, los indígenas solían realzar su sabor agregando miel, con axiote lo teñían de rojo y ocasionalmente le agregaban frutos y flores como la vainilla.

De la variedad de mezclas se obtenían chocolates de distinto color y sabor. Cuando fue introducido a Europa por los españoles, los monjes fueron los primeros en producirlo en esas tierras e inventaron nuevas recetas en las que al chocolate se le agregaban ingredientes que lo hacían más agradable para los paladares europeos tales como anís, miel, pétalos de flores, canela, almendra, y sustituyeron su disolución, en leche, en vez de agua como se acostumbraba en Mesoamérica.

Para producir el chocolate, primero los granos del cacao de la planta de nombre científico *Theobroma cacao*, deben pasar por diversos procesos. Regularmente, las semillas se secan al sol, se tuestan, se les quita la cáscara y posteriormente se muelen en metate. Actualmente los productores industriales de chocolate usan maquinarias con rodillos y molinos.

Lo que se obtiene después de esto se llama "pasta del cacao" la que al pulverizarse se convierte en cocoa, materia prima del chocolate.

Los ancestros que vivían principalmente de la agricultura de auto subsistencia, cultivaban en sus campos: mamey, frijol, chile, café y cacao, con el que se prepara el chocolate. Un uso vital del cacao era durante el alumbramiento, cuando las parteras detectan que el niño viene en "mala posición" para hacer aplican masajes en el vientre de la madre, y posteriormente una "limpia" contra los malos espíritus que pudieran estar causando el problema. Para ello, utilizaban huevo, plumas de guacataya, una veladora y semillas de cacao.

Otro de los usos en los que ancestros reflejaban la importancia del cacao en sus costumbres, es que enterraban a los difuntos con una jicara llena de cacao, según sus creencias "... para que no les falte dinero en el viaje que han emprendido." Esta creencia remite al uso del cacao en la época prehispánica, donde se llegó a usar la semilla como moneda.

Pozol



El pozol es una bebida tradicional acostumbrada entre los pueblos chontales y mayas, aunque actualmente su consumo se encuentra ampliamente extendido entre la población no indígena.

La palabra pozol proviene del náhuatl: *pozilli*, que significa espumoso, sin embargo, cada pueblo tiene una forma de nombrarlo. Esta bebida se compone básicamente de maíz pujagua y cacao según preferencias. Desde la época prehispánica era una bebida muy apreciada por su valioso contenido nutritivo y su alto grado de conservación, aún en esas zonas selváticas y calurosas de la región, por lo que los viajeros indígenas acostumbraban llevarlo consigo en sus travésas.

Hay referencias del pozol que vienen de la época colonial en diarios de viaje, en relaciones histórico-geográficas y aún en las descripciones de los piratas que asediaron los litorales del Golfo de México. Desde tiempos prehispánicos, el pozol ha tenido un uso medicinal y ritual. Por ejemplo, en el caso de los mayas era usada como cataplasma para prevenir o curar infecciones en las heridas; por otra parte, formó parte de las ofrendas acostumbradas en las ceremonias para pedir salud, lluvia y buena cosecha.

Asimismo lo tomaban combinado con miel para bajar la fiebre y controlar la diarrea. Entre los chontales de Tabasco, cada vez en mes era dado como ofrenda a los dueños de la naturaleza como parte de su sistema de creencias —lagunas y ríos, bosques, tierra y milpa, entre otros.

Atole

"Con la que crecieron los niños, crecimos y nacimos, con ella crecimos."

El atole, nos remonta a nuestra infancia como parte del desayuno, acompañante de los tamales en las fiestas, alivio al cuerpo en las noches frías de invierno, en fin. Pretexos para consumir el atole no hacen falta, porque además de riquísimo, es muy nutritivo. Sin embargo, hay cosas de esta bebida que le dan un significado peculiar.

En los pueblos, consideraban su preparación como un elemento fundamental que las mujeres deben saber para garantizar la estabilidad del matrimonio; e inclusive, se dice, para no ser regresadas a la casa de sus padres. De este modo, el atole, está presente como alimento para la mujer que acaba de dar a luz, en los velorios, bautizos, y en las bodas.

Para prepararlo se necesitan:

- 2 litros de agua miel
- 2 rajitas de canela
- 1/2 kilo de masa de maíz

En una olla de barro se hierve el agua miel con canela. Una vez que suelte el hervor, se disuelve la masa en un poco de agua caliente y se suelta para echarla a la olla, dejando hervir 5 minutos, se deja hervir 30 minutos más, sin dejar de mover hasta que el atole tome su consistencia espesa.

Figura 16 Contenido de la Revista Cultural

CUSUZA

La cusuza se obtiene a través de la fermentación del maíz, mediante un proceso que varía de acuerdo a cada región del país y del ingenio y experiencia del cusuero. Es un proceso simple, sin embargo, si no se realiza como debe ser puede producir una cusuza de mala calidad o bien que conduzca a serias intoxicaciones.



En un saco de bramante o harinero se pone a "nacer" o germinar un medio de maíz, regándolo regularmente y a los cuatro días que empiezan a brotar las plántulas se quiebra sobre una tabla de madera, preferiblemente con una piedra.

Luego en una tinaja de barro, aunque algunos utilizan un tonel de madera, se pone el maíz ya machacado, se le agrega el dulce de rapadura, que algunos prefieren del dulce blanco de ocho a doce azúcares, o bien este último mezclado con guarapo y luego de 25 a 30 litros de agua con azúcar.

El recipiente se tapa con malla cielo y se pone a fermentar por tres o cuatro días, según el clima de la región y cuando la chicha está "muerta", es decir cuando se calma la ebullición o se pusan los "calambres" como dicen, evidenciado esto porque sale una burbuja a la superficie cada dos minutos, entonces quiere decir que ya está lista la "sopa" para su destilación.

Luego sigue el proceso de destilación en el alambique. Es importante resaltar que de las características del alambique depende en gran medida la calidad de la cusuza a obtener. La mayoría de los alambiques artesanales de cusuza son de barro o de cobre. En algunos casos algunos improvisados en este menester utilizan o bien pichingas de leche o latas de aceite, obteniendo un producto de pésima calidad que fácilmente conduce a la intoxicación. Las

serpentinatas en donde se condensa el alcohol generalmente son de cobre y se sumergen en barriles llenos de agua fría.

Al igual que todos los alcoholes, el proceso de destilación va dando diferentes calidades del producto. En la destilación de la cusuza, primero se obtiene lo que se conoce con el nombre de cogollo y que tiene una graduación cercana a los 70 grados, luego viene una segunda calidad que en algunos lados se conoce con el nombre de aguaitala y en otras partes como mixtura y se utiliza con fines medicinales y al final sale la charbasca.

La sabiduría del buen cusuero se refleja en la identificación de estas tres etapas, para lo cual se requiere de una gran experiencia, olfato, mucho ojo y a veces mucho dedo, pues hacen una prueba que consiste en mojar el dedo y acercarlo al fuego y dependiendo de si levanta llama y de qué intensidad, saben el contenido alcohólico y la calidad.

La cusuza no debe envasarse inmediatamente, sino que debe dejarse reposar; algunos la dejan reposar en toneles de roble lo que ayuda a mejorar su sabor. Ahora bien, si la cusuza se preparara, en lugar de los artesanales alambiques del campo nicaragüense, en un alambique Coffey, seguramente que se obtendría un producto que no tendría nada que envidiarle a los más finos espíritus del mundo. Generalmente la cusuza se bebe sola, como dicen al "estrakú" y servida en guacal.

Tibio.



Ingredientes:

- ✓ 2 lb. maíz blanco seco,
- ✓ 2 lbs. agua
- ✓ 1 lb de azúcar

Tostar el maíz, molerlo a grano fino, calentar agua hasta que hierva. Poner una porción de pinol en una jicara batidora y agregar el agua caliente en la cantidad que sea suficiente para conseguir un líquido espeso o churre según el gusto. Batir con molinillo hasta que todo el pinol quede diluido en el agua. Servirlo en jicara; se puede consumir caliente o a la temperatura ambiente. Da para 20 jicaradas.

Chilate



Ingredientes

- ✓ 3 Lbs. Pujagua roja seca
- ✓ 1 1/2 Lb. Azúcar
- ✓ 4 Lts. Leche de vaca
- ✓ 1/2 Onza, Canela en rajas
- ✓ 280 clavos de olor

Procedimiento Tostar la pujagua, mezclar con la pujagua, canela en rajas, clavos de olor, moler la mezcla, agregar azúcar y leche; codar. El líquido resultante calentarlo a fuego lento, batir constantemente, determinar el punto de cocción en el momento que la consistencia es pastosa. Consumirlo caliente. Da para diez raciones.

Licor de café



Ingredientes.

- ✓ 150 gr de café molido
- ✓ 500 gr de azúcar
- ✓ 100 ml de agua
- ✓ 1 litro de aguardiente blanco

Mezclar los 100 ml de agua con los 500 gr de azúcar en una cacerola. Lo dejamos a fuego lento entre unos 5 u 8 minutos, dependiendo de la potencia de cada cocina, y listo. Cuando veamos que se han integrado bien podemos retirarlo del fuego, no hace falta esperar más tiempo, dejar reposar la mezcla y esta debe enfriarse por completo.

En un bol o un cuenco de tamaño generoso echarle el almibar ya frío y luego le añadimos a este el aguardiente. Unimos bien ambos ingredientes para conseguir un líquido homogéneo.

Ahora vamos a añadir el café molido a nuestra mezcla. Lo vamos integrando con cariño, poco a poco, y mientras podemos disfrutar de su agradable aroma. Recuerda que, si utilizas un café de calidad, conseguirás mejores resultados y un olor increíblemente bueno.

Dejar reposar la mezcla durante 10 días. Sin embargo, debes removerla a diario para que los ingredientes se integren unos con otros. Si puede ser en un lugar oscuro y alejado de la luz mejor. Filtrar la mezcla para eliminar cualquier poso de café, dejarlo reposar nuevamente por tres meses.



Figura 17 Segunda propuesta de porta de la Revista Cultural.

Algunas artesanías

Figura18 Flores de hojas de maíz



Figura19 Aretes de hojas de maíz.



Figura19 Muñecas de hojas de maíz

Figura20 Cuadro elaborado con semillas de cacao



Figura21 Pulsera elaborada con granos de café



Figura22 Collar con dijes alusivos al cacao **Figura23 Bisutería alusiva al cacao**



Infraestructura del sitio

Figura24 panorama general



Figura25 area de recepcion



Figura 26 Visualisacion del exterior



Figura 27 Entrada principal



Figura28 visualizacion general de la entrada



Figura29 panorama Frontal Lado sur



Plataformas Digitales

Figura 3o pagina web de tik tok

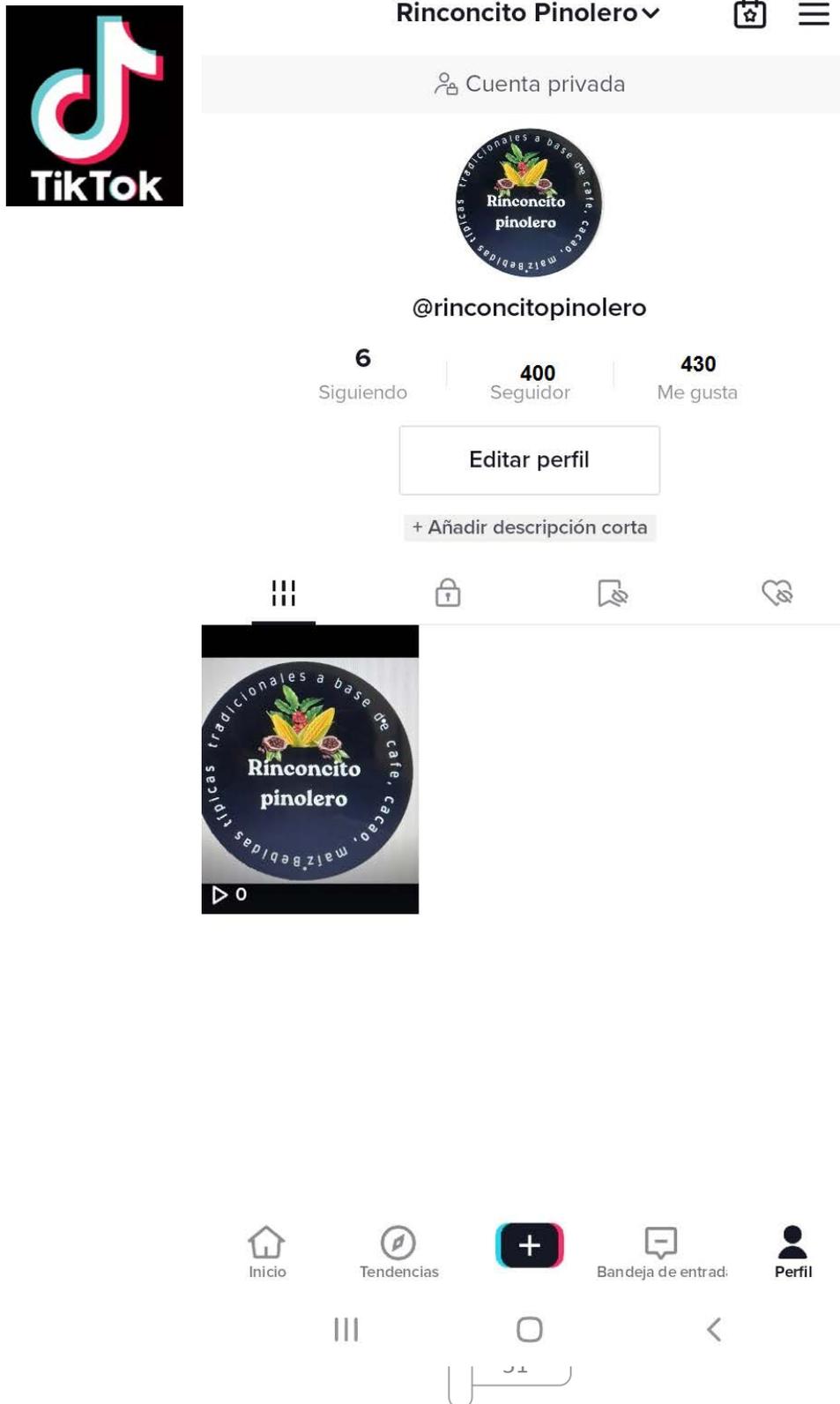


Figura31 pagina web de facebook



Figura32 pagina web de instagram



Instagram

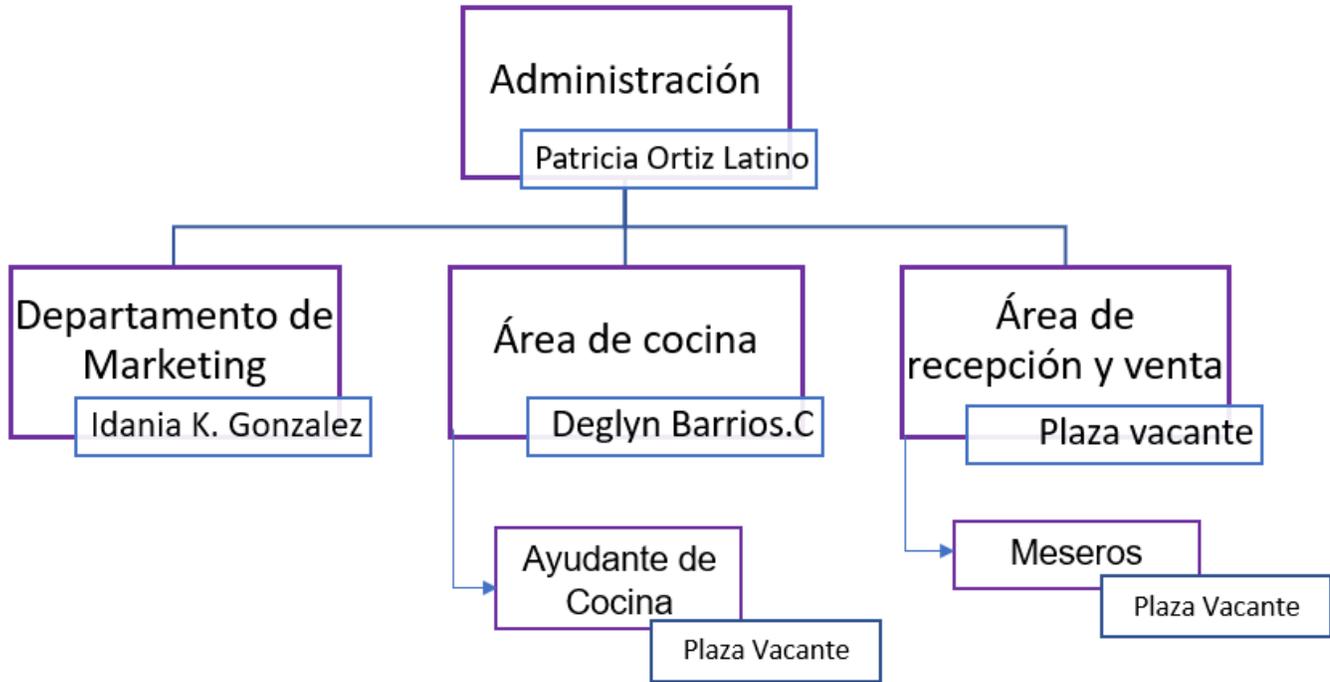
- Inicio
- Búsqueda
- Explorar
- Mensajes
- Notificaciones
- Crear
- Perfil
- Más



The screenshot shows the Instagram profile for 'rinconcitopinoleros'. The profile picture is a circular logo with the text 'Rinconcito pinolero' in the center, surrounded by 'bebidas típicas tradicionales a base de café, cacao, maíz'. The bio states '1 publicación', '540 seguidores', and '20 seguidos'. The main content area shows a single post with the same circular logo. The bottom navigation bar includes links for Meta, Información, Blog, Empleo, Ayuda, API, Privacidad, Condiciones, Cuentas destacadas, Hashtags, Ubicaciones, and Instagram.

Estructura ornanizal de la empresa “Rinconcito Pinolero”

Figura33 organigrama de la empresa



Matriz de presupuesto por el precio de cada producto

Figura34 tabla de costo por bebida

Estructura de costos						
Café con licor/ 60 shot						
Servicio de bebidas a base de café				60 Shot		
Producto	Cantidad	PU	PT			
Café	1 lb	140	140			
Azúcar	1lb	15	15			
Ron blanco	1/2 bote	155	155			
Canela	1 unidad	5	5			
hielo	bolsa	3	3			
Bartender	1	12	12			
		Costo	330			
		utilidad 40%	132			
		Precio	462	60		
		Precio unitario	7.7	20		
		Precio Público	20 córdobas	1200		
				24		
				28800	5	144000
					Producto	

Figura 35 tabla de costos de bebidas

		Estructura de costos				
		Chicha 7 quebradas / 60 Vasos				
		Servicio de bebidas a base de Maíz		60 vasos		
Producto	Cantidad	PU	PT			
Maíz	1 lb	50	50			
Azúcar	1lb	15	15			
Atado de dulce	1/2 lb	9	9			
Canela	1 unidad	5	5			
Piña	3 unidades	40	120			
coyolito	1 lb	20	20			
hielo	bolsa	3	3			
cocinera	1	12	12			
		Costo	234			
		utilidad 40%	93.6			
		Precio	327.6	60		
		Precio unitario	5.46	20		
		Precio Público	20 córdobas	1200		
				24		
				28800	10	288000
					Producto	

Figura 36 tabla de costos de bebidas

		Estructura de costos				
		Cacao con arroz / 60 Vasos				
		Servicio de bebidas a base de Cacao		60 vasos		
Producto	Cantidad	PU	PT			
Cacao	1 lb	50	50			
Azúcar	1lb	15	15			
Arroz	1/2 lb	9	9			
Canela	1 unidad	5	5			
hielo	bolsa	3	3			
cocinera	1	12	12			
		Costo	94			
		utilidad 40%	37.6			
		Precio	131.6	60		
		Precio unitario	2.19333333	25		
		Precio Público	25 córdobas	1500		
				24		
				36000	10	360000
					Producto	

Redacción de pich

Enganche.

Buenas tardes jurado calificador, compañeros y público presentes.

¿Se han preguntado en algún momento cuantas bebidas se obtienen del Café, Maíz y Cacao? Y ¿cómo se elaboran?

Bueno, vamos a ello.

Quienes somos:

Mi nombre es: Idania González y tengo el agrado de presentarles a “**Rinconcito pinolero**”. Todo en un solo lugar.

Problemática:

Matagalpa incluso siendo parte de la Red Nacional de las ciudades creativas de Nicaragua y de contar con gran variedad de bebidas y postres típicos, a base de la producción de sus tres granos principales como lo son el café, el maíz y el cacao aún no están siendo tomados como aspectos culturales a tratar. Esto se debe a **que no existe un sitio** específico dedicado exclusivamente a la elaboración y comercialización de bebidas típicas matagalpinas y que a su vez se dedique a motivar a las sus visitantes a conocer los procesos que se llevan a cabo para su preparación.

Es por tal motivo que en la actualidad hay demasiadas bebidas a base de estos granos que como nicaragüenses no conocemos como se elaboran. Por ejemplo, la **cususa una** bebida alcohólica tradicional que solo suele encontrarse en algunas comunidades de Matagalpa y por ende son muy pocos los que pueden disfrutarla.

Solución:

Es por ello que se ha creado a “**Rinconcito Pinolero**” un sitio único y pintoresco donde se promueve la cultura nicaragüense a través del consumo y comercio de bebidas matagalpinas centralizadas en el uso de sus tres granos principales siendo estos 100% orgánicos, pero sobre tiene la misión de incentivar a sus visitantes a conocer un poco más de sus procesos mediante actividades alternativas.

Del mismo modo **Rinconcito Pinolero** cuenta con materiales educativos, como una revista cultural tanto física como virtual, alusivas al diario vivir del campesino nicaragüense sus procesos y de donde proviene su cosecha, con la intención de instruir a los visitantes a conocer un poco más sobre las bebidas matagalpinas, también se ofertan postres y artesanías todos a base de la misma materia prima con la misión de no perder el enfoque del sitio el cual consiste en ampliar el rescate cultural, lo cual le permite

al visitante llevarse consigo vivencias, experiencias e imágenes no tradicionales en sus recuerdos fotográficos. todo esto en un solo lugar

Es por todo ello que rinconcito pinolero se ha convertido en un sitio único e innovador en el mercado, siendo nuestros principales clientes todos los jóvenes nicaragüenses lo cual nos permite ser una empresa altamente rentable y de gran interés capaz de generar un impacto económico y cultural positivo en el sector turismo.

Cierre

Por este motivo los invitamos a ser parte de esta iniciativa, para seguir ampliando como nicaragüenses nuestra raíz.

GRACIAS.