

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua**

**UNAN-MANAGUA**

**Recinto Universitario Rubén Darío**

**Facultad de Educación e Idiomas**

**Carrera Turismo Sostenible**



**SEMINARIO DE GRADUACIÓN PARA OPTAR AL TÍTULO DE LICENCIATURA EN  
TURISMO SOSTENIBLE**

**Tema: “Emprendimiento y turismo creativo en Nicaragua”**

**Subtema: “Propuesta de emprendimiento gastronómico Pinoleros Van en el  
departamento de Masaya en el segundo semestre del 2022”**

**Autores: Br. Martínez Alemán Francis Tatiana      18020658**

**Br. Mendoza Soza Katia Estefanía                      18020878**

**Br. Ortiz Sánchez Ana Valeska                            18020856**

**Tutora: MSc. Olga María Gómez**

**Viernes 25 de noviembre,2022**

---



## DEDICATORIA

**“El éxito en la vida va ligado con el crecimiento personal, profesional y con el amor que uno mismo se tenga”**

**“El éxito es la aplicación diaria de la disciplina”**

Dedicamos este trabajo a Dios en primer lugar, por cuidarnos cada día, haciéndonos más fuerte cada vez y enseñándonos a recorrer siempre por el camino del bien. Sin su compañía y sus fuerzas para todos los días de nuestra vida, no hubiésemos podido llegar hasta aquí, gracias a que nos dio la oportunidad de ser las personas, que somos, personas de bien dispuestas a apoyarnos mutuamente.

Agradecemos especialmente a nuestros padres, por habernos apoyado en todo momento por brindarnos su apoyo incondicional y hacernos llegar hasta donde estamos en este momento apoyándonos en este proceso de nuestra vida profesional.

A todos los profesores que nos brindaron las herramientas necesarias en el transcurso de nuestra carrera, por corregirnos, aconsejarnos y prepararnos para un futuro laboral como profesionales de calidad, por su tiempo, dedicación y asesoría durante el proceso y culminación de nuestra investigación.

---



## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por bendecirme con su infinito amor y haberme acompañado en este transcurso de mi vida permitiéndome compartir este momento de felicidad con mis seres queridos.

A mis padres por su esfuerzo para darme un futuro mejor porque siempre estuvieron a conmigo brindándome su apoyo incondicional y fueron ellos quienes estuvieron presentes en mi mente en cada paso que di.

A mis amigos de la universidad que siempre estuvieron a mi lado brindándome su apoyo incondicional, gracias por cada momento vivido y por cada momento de triunfos y derrotas.

A todos los docentes que con su sabiduría y dedicación han compartido de sus experiencias, gracias por su esfuerzo y su amabilidad.

Agradezco a la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua (UNAN-Managua), por brindarme los medios necesarios para acceder a una formación académica que me permitirá desempeñarme profesionalmente en el futuro. Y a todos aquellos que me ayudaron directa o indirectamente a realizar este documento.

**Ana Valeska Ortiz Sánchez**

---



## **AGRADECIMIENTO**

A mi madre Raquel Alemán, ya que con mucho esfuerzo me ha apoyado incondicionalmente en todo el transcurso de mi formación académica, me ha alentado con su ejemplo a construir mi futuro de manera personal y profesional, me ha enseñado que con esfuerzo y dedicación se logran los sueños y metas. Y a toda mi familia, en especial a mi abuelita, que estuvo al pendiente de mí, en cada viaje a la universidad, en atenderme cuando regresaba a casa y animarme a continuar estudiando. Gracias a ellos porque son mi motivación.

A mis amigos de mi salón y del internado, porque sin ellos la experiencia por este gran viaje que fue la universidad no habría sido la misma, guardaré todos las sonrisas y los buenos momentos vividos en mi memoria.

A los profesores, porque con dedicación me han compartido no solo conocimiento sino también valores como profesional, gracias por siempre haber estado disponibles ante cualquier situación.

A mi alma Mater UNAN-MANAGUA, por haberme formado como profesional con educación de calidad, y enseñarme que, un verdadero profesional es debe al desarrollo de la sociedad y de este gran país Nicaragua. Por todas las expresiones culturales vividas, porque me hicieron amar más a mi país. Gracias de corazón por haberme permitido gozar de los beneficios que otorga por medio del departamento de becas, ya que, sin ello, esto no hubiera sido posible. Y porque puedo decir que, orgullosamente soy graduada de la UNAN -Managua.

**Francis Tatiana Martínez Alemán**

---

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por haberme permitido llegar hasta hoy y darme las fuerzas para culminar mi carrera, a mi madre por su dedicación en educarme y apoyarme con gran esfuerzo para estudiar, por ser mi mayor motivación y pilar para seguir adelante, por creer en mí y enseñarme que las metas se cumplen con gran dedicación y resiliencia, a mi hermana por motivarme a seguir estudiando y ser de gran ayuda con sus sabios consejos.

A mis abuelas por haber formado parte de mi crecimiento y forjar lo bueno de ellas en mí y a toda mi familia por tener fe en que podía lograrlo.

A mis compañeros de clase porque sin ellos no habría sido una maravillosa experiencia cursar estos 5 años en la universidad.

A los profesores, porque gracias a la dedicación de su enseñanza han dejado en mí amplios conocimientos y valores que me ayudaron a proyectarme académica y profesionalmente, gracias por sus consejos y disposición ante mis dudas.

Y por último agradezco a la universidad UNAN-MANAGUA, mi alma mater que me vio crecer y me formó como un profesional gracias a la educación de calidad que me fue brindada, gracias por sus enseñanzas, por hacer gratos estos años de estudio y por crear en mí más amor por mi país.

**Katia Estefanía Mendoza Soza**

---

## Resumen Ejecutivo

El presente estudio se realizó en el marco de modalidad de seminario de graduación presentando una propuesta de emprendimiento titulado Pinoleros Van un Bus Bar y Restaurante que se ubicara en los principales atractivos turísticos del departamento de Masaya, el documento contiene la explicación de una idea innovadora que se vincula con el turismo creativo y se caracteriza por ser una oferta basada en experiencias de aprendizajes en torno a actividades recreativas inspiradas en la cultura local y en sus diversas manifestaciones.

Tomando en cuenta la situación actual de destinos poco frecuentados por parte de los turistas como lo es el departamento de Masaya, se decidió proponer a Pinoleros Van en el mercado como uno de los mejores negocios de interés en la zona, para brindar un excelente servicio de alimentos y bebidas a turistas nacionales. Con la finalidad de llevar a cabo este proyecto de emprendimiento fue de mucha utilidad la recopilación de información para identificar atractivos potenciales en el departamento de Masaya y así definir a Pinoleros Van, este innovador emprendimiento busca ser un servicio referente de la gastronomía y cultura del departamento de Masaya.

Se siguió una metodología que implicó la realización del proceso creativo de esta idea de solución y el proceso de consulta a posibles clientes, también una propuesta de valor para el emprendimiento y un mecanismo de visualización que permite entender mejor el diseño, un modelo CANVA utilizado para especificar mejor aspectos importantes del emprendimiento como: socios claves, relación con el cliente entre otros y por ultimo nuestra frase de valor.

Es importante mencionar que se hizo referencia de la clasificación de turismo creativo para lograr establecer generalidades acerca del tema turístico que se ha analizado, mencionando la ubicación geográfica privilegiada que posee el departamento de Masaya.

---

## Índice

<b>I. Introducción</b> .....	1
<b>II. Justificación</b> .....	2
<b>III. Objetivos</b> .....	4
<b>IV. Desarrollo del subtema</b> .....	5
<b>4.1 Definición de la idea del emprendimiento</b> .....	5
<b>4.2 Proceso creativo</b> .....	6
<b>4.3 Proceso de consulta</b> .....	8
<b>4.4 Argumento de propuesta de valor</b> .....	10
<b>4.5. Modelo de negocio</b> .....	11
<b>4.5.1 Mecanismo de visualización</b> .....	11
<b>4.5.2 Herramienta CANVA</b> .....	15
<b>4.5.3 Descripción del modelo CANVA</b> .....	17
<b>4.6. Matriz de Recursos, capacidades humanas y presupuesto</b> .....	20
<b>4.6.1. Matriz de recursos</b> .....	20
<b>4.6.2 Matriz de capacidades humanas</b> .....	21
<b>4.6 Tabla de costos</b> .....	24
<b>4.8 Flujo de caja</b> .....	25
<b>4.9 Acciones de Marketing para el emprendimiento</b> .....	26
<b>4.9.1 Matriz de Estrategias de Marketing</b> .....	27
<b>V. Conclusiones</b> .....	28
<b>VI. Bibliografía</b> .....	29
<b>ANEXOS</b> .....	30

---

## I. Introducción

El sector turístico en la actualidad está en busca de actividades que permitan satisfacer las nuevas necesidades de los visitantes mediante el desarrollo de sus propias habilidades y creatividad, de modo que “El turismo creativo se ha convertido en una modalidad dentro del turismo cultural que se caracteriza por una oferta basada en experiencias de aprendizajes en torno a actividades recreativas inspiradas en la cultura local y en sus diversas manifestaciones”. (Revista de turismo e identidad, 2021). Alrededor del mundo ya existen destinos turísticos que se les denomina como Ciudades Creativas, tales como Valparaíso en Chile y Véz Blanco en España, declaradas en el año 2019 por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2019)

En Nicaragua existen ya ciudades que están apostando por este tipo de turismo, tal es el caso de San Juan de Oriente ubicado en el departamento de Masaya, un departamento en el que las tradiciones, danzas, artesanías, bailes y gastronomía han sido parte fundamental para ser reconocido a nivel nacional como la cuna del folklore nicaragüense, gracias a la rica cultura nicaragüense que posee el departamento de Masaya y los futuros proyectos con respecto al turismo creativos es que se decidió diseñar un servicio turístico de alimentos y bebidas que represente y rescate la gastronomía de Nicaragua con un concepto innovador con respecto a su diseño, de modo que, impulse la afluencia de turistas en el departamento, ya que, a consecuencia de las situaciones de pandemia se han registrado muy pocos turistas en comparación con años anteriores.

Dicho esto, Pinoleros Van es un Bus bar y Restaurante que no solo ofrecerá gastronomía nicaragüense, sino también licores y rones nacionales mientras se come cerca de un sitio turístico del departamento.

## II. Justificación

A raíz de los diferentes acontecimientos de salubridad alrededor del mundo y en Nicaragua, fue notoria la disminución de visitantes y turistas en los destinos del país. El Instituto Nicaragüense de Turismo, INTUR, reportó una caída del 34% en visitas de turistas al cierre del 2021, siendo los destinos más visitados tanto por turistas nacionales y extranjeros la ciudad colonial de Granada y los balnearios de la costa del pacífico (Nicaragua Investiga, 2022). De modo que, la baja afluencia de visitantes se convierte en una de las principales problemáticas para el turismo. Por lo tanto, conlleva a tener diferentes necesidades, como pocos servicios turísticos innovadores que generen el interés del turista por llegar a los destinos.

Dicho esto, en el presente documento se tomó como referencia al departamento de Masaya, siendo este un destino estrella representante de la cultura, danza, gastronomía y arte nicaragüense poco visitado, en el cual, existen servicios turísticos de alimentos y bebidas monótonos. Pinoleros Van es un Bus Bar y Restaurante que pretende ser un servicio turístico dinámico e innovador, desde el ambiente en que está diseñado, la movilización del emprendimiento por sitios turísticos del departamento, hasta la preparación de los platillos, aportando al incremento de visitantes en el departamento.

De modo que, con respecto a los **Objetivos de desarrollo sostenible** (ODS), también conocidos como Objetivos Globales, los cuales son 17 y fueron adoptados por las Naciones Unidas en 2015 como un llamamiento universal para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar que, para el 2030 todas las personas disfruten de paz y prosperidad. (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2022). Pinoleros Van se relaciona con dos de estos objetivos: Objetivo número ocho **Trabajo Decente y Crecimiento Económico** a través de la creación de un servicio de alimentos y bebidas el cual pretende tener un impacto económico positivo para el turismo local en el Departamento de Masaya y ser una fuente de empleo.

Así mismo, con el Objetivo número doce **Producción y Consumo Responsable** apostamos en pro de la reducción ecológica mediante los métodos de producción y consumo de bienes y recursos, siendo uno de nuestro objetivo, acciones que deben ir de la mano con esfuerzos destinados a integrar una propuesta nueva y de calidad.

Por otro lado, El Plan Nacional de Lucha Contra la Pobreza y para el para el Desarrollo Humano 2022-2026 promovido por el estado nicaragüense consiste en una ruta de trabajo socioeconómico esto constituye el instrumento rector de la gestión pública, contiene políticas, estrategias y acciones transformadoras que ratifican la ruta de crecimiento económico y la defensa y restitución de los derechos de las familias nicaragüenses.

Con relación a nuestro emprendimiento, Pinoleros Van se identifica con el **lineamiento número ocho** del Plan Nacional de Lucha Contra la Pobreza y para el Desarrollo Humano, ya que la economía creativa es una realidad en sectores de crecimiento más rápido en el mundo, Pinoleros Van busca posicionarse en el mercado y establecerse como una marca sostenible ,comprometidos en resaltar la identidad cultural y gastronómica, esté es referente a nuestra propuesta de emprendimiento que consiste en el servicio de alimentos y bebidas típicas ,vinculado con la consolidación de un país competitivo, productivo, próspero y sustentable, y es precisamente uno de los sectores de la economía cuyo desarrollo impacta de manera inmediata a la comunidad entera y a la calidad de vida.



### III. Objetivos

#### General:

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

#### Específicos:

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

## **IV. Desarrollo del subtema**

### **4.1 Definición de la idea del emprendimiento**

El departamento de Masaya es un lugar lleno de tradición y cultura, siendo este sitio la cuna del folclore en Nicaragua, sin embargo, en los últimos años el turismo ha sido afectado por diferentes situaciones perjudiciales como el contexto de socio-político y la pandemia del COVID-19 lo que produjo un declive en las actividades turísticas y por ende menos ingresos en las personas que se dedican a este sector, lo cual trajo consigo las necesidades de crear servicios turísticos innovadores, infraestructura en los atractivos, mejor publicidad en redes sociales de los destinos, nuevos diseño de la oferta turística y un mejor uso de los recursos culturales e históricos de la localidad.

La Comisión Nacional de Economía Creativa, Instituto Nicaragüense de Turismo, Instituto de Cultura y otras instituciones han creado el “Circuito de 6 ciudades creativas” entre las cuáles está la ciudad de las Flores, Masaya, programa que surgió con el objetivo de proteger y preservar la identidad cultural que ofrecen estas ciudades y sean de gran ventaja para promover con creatividad sus potenciales culturales, artísticos, gastronómicos y así favorecer el crecimiento económico de comunidades.

Por ello, la propuesta de emprendimiento de Pinoleros Van un Bus Bar y Restaurante, busca ser una alternativa nueva e innovadora en el sector de alimentos y de esta manera aportar al aumento del número de turistas que lleguen al departamento, dando una propuesta de valor significativa y diferente, promoviendo la creatividad de la mano con la cultura, siendo este un punto de partida para futuros emprendedores que quieran aportar al sector turístico y dinamizar sus ingresos, de tal manera que este emprendimiento contribuya a la solución como una propuesta creativa.

Las instalaciones de Pinoleros Van está diseñado en dos plantas, una el área del bar y la planta de Restaurante, con capacidad máxima de 70 personas; se movilizará a los principales atractivos turísticos del departamento de Masaya como Catarina, Parque Central y el Malecón, este innovador servicio estará abierto de Martes a Domingo de 11:00 am a 11:00 pm ,y ofrecerá comidas, bebidas y licores nicaragüense, dinamizando la actividad turística del sector y desarrollando un servicio con una propuesta de valor diferente, desde un formato de venta y menú llamativo para las familias nicaragüense. De modo que, Pinoleros Van es un Bus bar y Restaurante que no solo ofrecerá gastronomía nicaragüense, sino también ofrece un destino innovador y pintoresco.

#### **4.2 Proceso creativo**

El proceso creativo realizado en nuestro equipo de trabajo para lograr llegar a la selección de la idea principal, tuvo varios procesos; los cuales se fueron trabajando arduamente día a día en el salón de clases, se inició con la búsqueda y selección del lugar y la identificación del problema y necesidades en el sector turístico para poder proponer una idea de emprendimiento ajustados a los lineamientos del turismo creativo.

En cuanto a las necesidades se lograron identificar servicios turísticos innovadores, infraestructura en los atractivos, publicidad en redes sociales, diseño de ofertas turísticas, uso de los recursos naturales, culturales e históricos de la localidad.

En un proceso de discusión con el grupo nos hizo llegar a seleccionar la necesidades de mayor prioridad según el grupo de crear un servicio turístico innovador para atraer a nuevos visitantes en el departamento de Masaya ya que el sitio ha presentado una baja afluencia de turistas debido al bajo desarrollo turístico en el sitio, poca preservación y pérdida del patrimonio cultural, el cierre temporal o definitivo de establecimientos turísticos, carencia de inversión en proyectos ligados al turismo, etc.



## *Propuesta de emprendimiento gastronómico* **PINOLEROS VAN – BUS BAR Y RESTAURANTE**



Esto llegó al punto de proponernos un reto el cual fue busca ser una alternativa nueva e innovadora para atraer a visitantes y de esta manera aportar al aumento del número de turistas que lleguen al departamento, dando una propuesta de valor significativa y diferente, promoviendo la creatividad de la mano con la cultura a la falta de afluencia en el sector dentro del municipio de Masaya.

Procedimos a realizar una lluvia ideas que podrían darle solución a este problema, surgieron distintas propuestas y diversas ideas, todas con la iniciativa de promover la gastronomía nicaragüense y la cultura llegando a seleccionar dos propuestas de emprendimiento:

### **1) Bus Bar & Restaurante Pinoleros Van**

Esta idea de emprendimiento consiste en Bus Bar y Restaurante estacional que ofrezca gastronomía típica nicaragüense, además de la especialidad que serán los cocteles a base de licores nacionales, la decoración interna será completamente con artesanía local esto con el objetivo de mostrar la cultura e identidad nicaragüense, dirigido a turistas nacionales.

### **2) Centro Turístico Multiservicios**

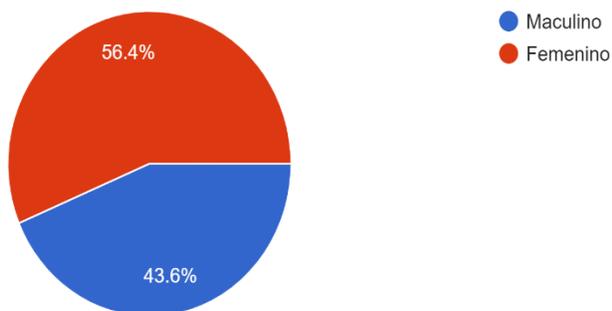
El concepto de este centro turístico consiste en brindar alojamiento en cabañas hechas de madera, ofreciendo una experiencia única, dichas cabañas estarán construidas en árboles, además de realizar actividades propias de la cultura nicaragüense, también brindará servicios de alimentos y bebidas, garantizando así una estadía agradable y placentera. El centro turístico estará conformado por 10 cabañas, nombradas por seudónimos nicaragüenses y conectadas por puentes colgantes, además de contar con una piscina y amplios espacios para realizar actividades al aire libre. Dicho emprendimiento tiene como principal objetivo la atención con calidad y la satisfacción de los clientes.

### 4.3 Proceso de Consulta

Los procesos utilizados para definir la idea de emprendimiento fueron basados a través de una encuesta. En el resultado de procesos de consulta de usuarios se tomó el tiempo para realizar la encuesta y enviarla a 50 posibles clientes potenciales cifra definida por la docente de la asignatura de Emprendedurismo Turístico, estos pertenecientes de diferentes departamentos del país, con un lapso de una semana, entre los encuestados estaban personas de género masculino y femenino, dentro de las edades de 18 a 40 años en el cual el 52.7% de encuestados pertenecían a las edades de 21 a 24 años.

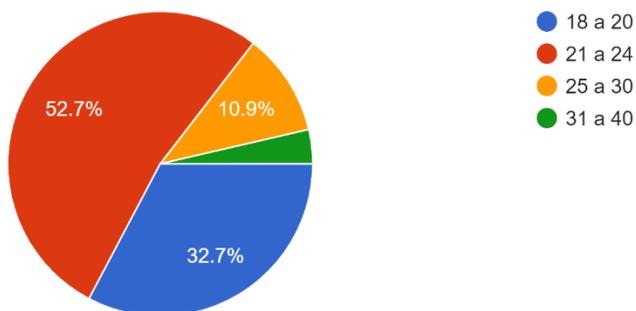
Sexo

55 respuestas



Edad

55 respuestas

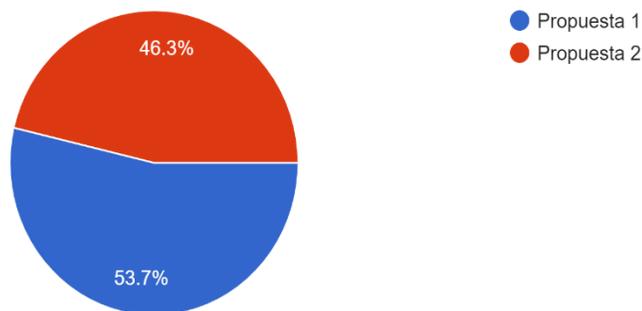


Para la recopilación de toda la información se utilizó Google Works Space y se le envió a cada usuario una encuesta en la que se permitiera que brindaran sus opiniones acerca de las dos ideas de solución la cual fue enviada a través de los números WhatsApp; las respuestas y comentarios de las personas consultadas fueron altamente valiosas para una mejor visión de lo que se quiere alcanzar y cumplir con la meta de un emprendimiento que promueva más la cultura.

Cual de estas propuestas de emprendimiento crees que promueve mas la cultura?

54 respuestas

1



Concluyendo que la propuesta más acorde con las necesidades y objetivos establecidos fue el Bus Bar y Restaurante, de modo que, el 53.7% % estuvo de acuerdo que esta propuesta promovía más la cultura nicaragüense, debido a los servicios que ofrecería y el diseño de su decoración e infraestructura.

#### **4.4 Argumento de propuesta de valor**

“Pinoleros Van es un bus Bar y Restaurante que oferta servicios de alimentos y bebidas nicaragüense, orientado a personas que les gusta disfrutar de un ambiente llamativo y con calidad de servicio, en el que se pueda disfrutar en compañía de amigos y familia degustando del sabor que nos hace ser nicas”

Creemos en la innovación y apostamos por la profesionalización del sector a través de ideas que generan valor, nuestro objetivo es aportar a las problemáticas basadas en necesidades reales, mejorando, modificando y ampliando la oferta gastronómica nicaragüense mediante productos típicos que configuren un concepto gastronómico acorde a la oferta de valor del establecimiento.

Entre los beneficios funcionales que cuenta nuestro emprendimiento es tener un ambiente que no esté vinculado a espacios habituales como la vivienda o trabajo, ya que la calidad del servicio y el concepto del emprendimiento.

Consideramos la creación de un espacio que produzca una serie de emociones específicas como curiosidad por la gastronomía nicaragüense, los factores visuales como luces, colores y diseños, además, de los factores sonoros (música) es uno de los sentidos de mayor impacto en el Bus Bar y Restaurante.



## 4.5. Modelo de negocio

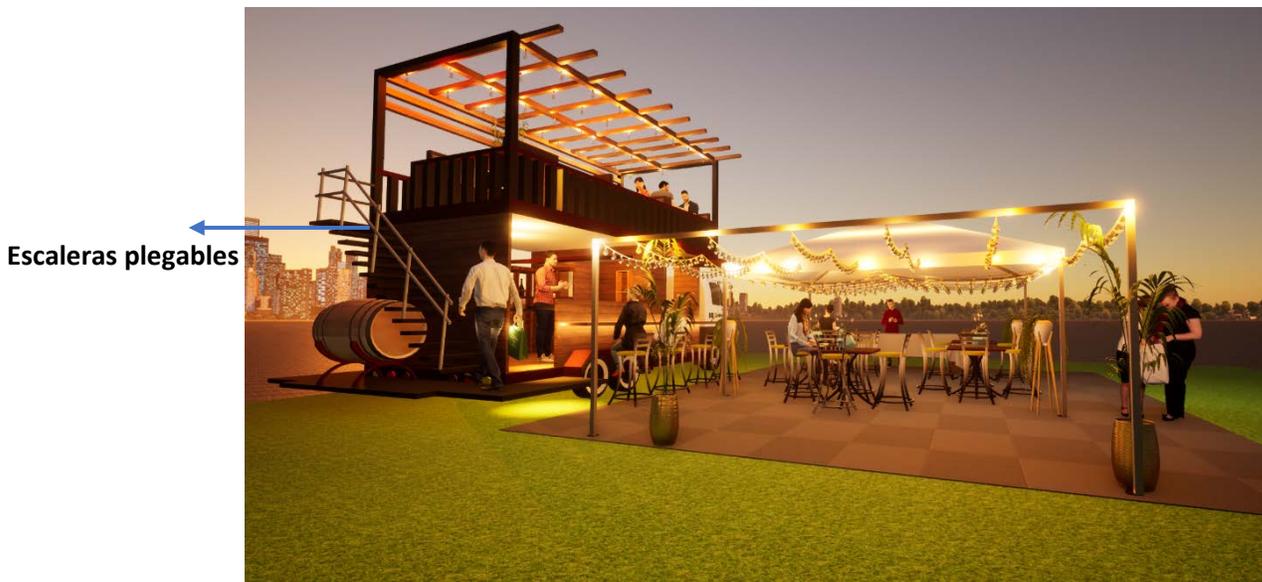
### 4.5.1 Mecanismo de visualización

Diseño 3D Propuesta de emprendimiento gastronómico Pinoleros Van en el departamento de Masaya.



Mesas para área de Bar

Diseño 3D(Dimensiones) Parte Frontal



Escaleras plegables

Diseño3D(Dimensiones)Parte Frontal



## Propuesta de emprendimiento gastronómico **PINOLEROS VAN – BUS BAR Y RESTAURANTE**



Mesa para la  
preparación de  
cocteles.

Diseño 3D(Dimensiones) Parte lateral derecha



Diseño 3D(Dimensiones) Parte lateral derecha



## Propuesta de emprendimiento gastronómico **PINOLEROS VAN – BUS BAR Y RESTAURANTE**



Segunda planta,  
área de restaurante.

Diseño 3D(Dimensiones)Parte lateral izquierdo



Recipiente para  
almacenar agua.

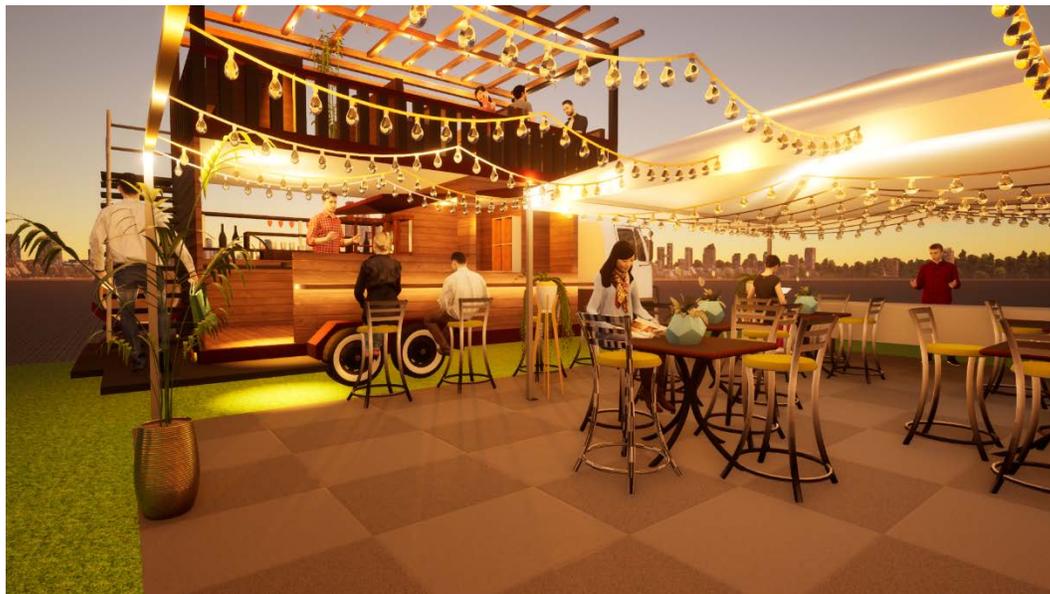
Diseño 3D(Dimensiones)Parte lateral izquierdo



## Propuesta de emprendimiento gastronómico **PINOLEROS VAN – BUS BAR Y RESTAURANTE**



**Área de Restaurante**



**Área de Bar**



## Propuesta de emprendimiento gastronómico **PINOLEROS VAN – BUS BAR Y RESTAURANTE**



**Área de Bar**



**Área de barra.**

**Barra y Área de Cocina**

### 4.5.2 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 Bus Bar y Restaurante.

### Modelo de Negocio Bus Bar y Restaurante.

<p><b>Relación con el cliente</b></p>  <p>-Servicio exclusivo y personalizado con el consumidor. -Relación directa con el cliente mediante un mecanismo automatizado.</p>	<p><b>Actividades claves</b></p> <p>Atención al cliente. -Marketing y publicidad. -Compra de insumos. -Manejo de inventario. -Preparación y venta de alimentos y bebidas. - Limpieza e higiene</p>	<p><b>Propuesta de valor</b></p>  <p>“Pinoleros ‘Van es un servicio que oferta alimentos y bebidas típicas, orientado a personas que les gusta disfrutar de un ambiente llamativo y con calidad de servicio, además de degustar de la variedad de alimentos y bebidas típicas en el que puedas disfrutar en compañía de amigos y familia degustando del sabor que nos hace ser nicas”</p>	<p><b>Socios claves</b></p>  <p>-Proveedores de materia prima para alimentos y bebidas. -Alcaldía -Intur -MEFCA</p>	<p><b>Segmento de clientes</b></p> <p>La segmentación del mercado va dirigida a turistas nacionales, hombres y mujeres con un rango de edad entre los 18 y 30 años, sin distinción de clase social con un estilo de vida activo y con personalidad entusiasta y curiosa con deseos de aprender y conocer más acerca de cultura, tradición a través de la gastronomía nicaragüense.</p>
<p><b>Estructura de coste</b></p> <p>-Licencia de funcionamiento -Mobiliario - Costos de decoración de interiores - Pago de personalización de souvenirs - Insumos</p>	<p><b>Fuentes de Ingreso</b></p> <p>-Venta de alimentos y bebidas típicas nicaragüense. -Venta de cocteles a base de licores nicas. -Venta de souvenirs.</p>			



### **4.5.3 Descripción del modelo CANVA**

#### **Relación con el cliente**

La relación con el cliente será un servicio exclusivo y personalizado, además de ser una relación directa dentro de un trato personal cara a cara, el cual será parte de la experiencia que podrán vivir los turistas que visiten el emprendimiento.

#### **Actividades claves**

Dentro de las actividades a realizar están:

- Marketing y publicidad del emprendimiento en páginas web y redes sociales como Facebook e Instagram.
- Compra de insumos para la elaboración de los alimentos y bebidas a ofrecer en el bus bar y restaurante, así como también la compra de licores, ron y cervezas que serán parte importante de la oferta gastronómica del emprendimiento.
- Manejo de inventario en Excel, el cual se realizará periódicamente para tener control de los equipos de cocina, utensilios e insumos que se tengan y los que se necesiten.
- Preparación y venta de alimentos y bebidas, la cual será una de las actividades principales, puesto que, será el producto final a ofrecer a los clientes, será también una actividad interactiva ya que los clientes podrán pedir sus tragos y cocteles si lo desean.
- Limpieza e higiene, la que se realizará constantemente para mantener el local en óptimas condiciones y ofrecer un servicio de calidad.



## **Propuesta de valor**

“Pinoleros Van es un bus bar y restaurante que oferta servicios de alimentos y bebidas nicaragüense, orientado a personas que les gusta disfrutar de un ambiente llamativo y con calidad de servicio, en el que se pueda disfrutar en compañía de amigos y familia degustando del sabor que nos hace ser nicas”.

Esta propuesta de valor refleja el principal servicio que ofrecerá el negocio, así como algunas de las necesidades de los clientes potenciales.

## **Socios Claves**

Algunos de los socios claves que serán importante para las relaciones y desarrollo del emprendimiento son:

- Alcaldía
- INTUR
- MEFCA
- Proveedores de materia prima, los cuales serán de la misma localidad para apoyar la economía local

## **Segmento de clientes**

La segmentación del mercado va dirigida a turistas nacionales, hombres y mujeres con un rango de edad entre los 18 y 30 años, sin distinción de clase social con un estilo de vida activo y con personalidad entusiasta y curiosa con deseos de aprender y conocer más acerca de cultura, tradición a través de la gastronomía nicaragüense.

## **Recursos claves**

- Ambiente y espacio innovador
- Decoración artesanal representativa de la cultura nicaragüense
- Vehículo
- Puntos de Venta en sitios turísticos del departamento de Masaya
- Redes sociales
- Instrumentos y máquinas de Cocina
- Método de pagos (Efectivo, Tarjetas de crédito o débito).



## *Propuesta de emprendimiento gastronómico* **PINOLEROS VAN – BUS BAR Y RESTAURANTE**



- Materia prima de los Alimentos y Bebidas.
- Electricidad y Agua.

### **Canales de distribución**

El único y principal canal de distribución será el local, no contará con servicio a domicilio, ya que lo que se pretende es que, los turistas lleguen al lugar y visiten también los sitios turísticos.

### **Estructura de Costos**

Algunos de los costos de estructura son:

- Licencia de funcionamiento, en diferentes instituciones públicas como: MINSA, Alcaldía, INTUR.
- Mobiliario, para el acondicionamiento del emprendimiento, como: mesas, sillas, manteles, equipo de cocina entre otros.
- Costos de decoración de interiores.
- Insumos.
- Pago del personal.

### **Fuentes de ingreso**

Las únicas y principales fuentes de ingreso serán:

- Venta de alimentos y bebidas típicas nicaragüense.
- Venta de cocteles a base de licores nicas.
- Ventas de souvenir

## 4.6. Matriz de Recursos, capacidades humanas y presupuesto

### 4.6.1. Matriz de recursos

Pinoleros Van	Elementos o Materiales	Personas	Contexto
Área Administrativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipo de Computo</li> <li>• Programas de registro de ventas</li> <li>• Caja</li> <li>• Programas de Excel</li> <li>• Cámaras de seguridad</li> <li>• Equipo de cocina</li> <li>• Materia prima</li> <li>• Mesas y Sillas</li> <li>• Diseño y decoración de espacio</li> <li>• Estantes de vidrio</li> <li>• Almacén de productos</li> <li>• Instaladores de sistemas de iluminación.</li> <li>• Point of Sale (POS)</li> <li>• Materia prima</li> <li>• Electrodomésticos</li> <li>• Utensilios de trabajo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chef</li> <li>• Mesero</li> <li>• Conductor</li> <li>• Administrador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permisos de operación</li> <li>• Obtención de Licencia</li> </ul>
Marketing y Publicidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espacio Físico</li> <li>• Programas de Edición</li> <li>• Internet</li> <li>• Equipos de computo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encargado de crear contenido audiovisual para redes sociales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reglamento interno del emprendimiento</li> </ul>
Área de Ventas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espacio físico</li> <li>• Papelería y útiles</li> <li>• Internet</li> <li>• Equipo de computo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encargado de ventas y atención al cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de atención al cliente</li> </ul>

#### 4.6.2 Matriz de capacidades humanas

<p><b>Francis Tatiana Martínez Alemán</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma de decisiones</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Trabajo en equipo</li> <li>• Liderazgo</li> <li>• Manejo de paquete Windows office</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lidera el proceso de Gerente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dirigir y organizar</li> <li>• Supervisar</li> <li>• Conocer el funcionamiento de las áreas</li> </ul>
<p><b>Funciones</b></p>	<p><b>Actividades principales</b></p>	<p><b>Personas a su cargo o líder de su proceso</b></p>	<p><b>Contacto</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Supervisar a los encargados de cada área.</b></li> <li>• <b>Encargarse de que se cumplan los trabajos asignados a los colaboradores</b></li> <li>• <b>Atender quejas y sugerencias de los empleados y clientes.</b></li> <li>• <b>Establecer planes de desarrollo del negocio.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planear y dirigir el trabajo de los empleados.</li> <li>• Capacitar al personal.</li> <li>• Contratación de personal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ana Valeska Sánchez</li> <li>• Katia Estefanía Mendoza</li> </ul>	<p><b>E mail:</b> <a href="mailto:francismartinez576@gmail.com">francismartinez576@gmail.com</a></p> <p><b>Facebook:</b> Francis Alemán</p> <p><b>Instagram:</b> francis_aleman02</p> <p><b>Teléfono:</b> 505 57847458</p>

Nombre	Habilidades principales	Proceso que lidera o del cual es parte	Responsabilidades principales del proceso
<p><b>Ana Valeska Ortiz Sánchez</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Liderazgo</li> <li>• Manejo de paquete Windows office</li> <li>• Manejo de herramientas de marketing digital</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lidera el proceso de publicidad y emprendimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear contenido audiovisual para las redes sociales.</li> <li>• Identificar canales de mercado.</li> <li>• Diseño de promoción de los productos.</li> </ul>
Funciones	Actividades principales	Personas a su cargo o líder de su proceso	Contacto
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encargada de registro de ventas.</li> <li>• Encargada de la publicidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interacción con los principales canales de mercadeo.</li> <li>• Representante del emprendimiento ante los proveedores.</li> <li>• Atención al cliente.</li> </ul>		<p><b>Dirección de correo:</b>  <a href="mailto:sanchevaleska02@gmail.com">sanchevaleska02@gmail.com</a></p> <p><b>Facebook:</b>            Valeska Sánchez</p> <p><b>Instagram:</b>            Sanchez-valeska23</p> <p><b>Teléfono:</b>            (505) 7620-7873</p>

<p><b>Katia Estefanía Mendoza Soza</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de servicio.</li> <li>• Trabajar bajo presión.</li> <li>• Responsabilidad.</li> <li>• Liderazgo.</li> <li>• Organización.</li> <li>• Dinamismo.</li> <li>• Creatividad.</li> <li>• Disciplina.</li> <li>• Amabilidad.</li> <li>• Manejo de inventario.</li> <li>• Manejo de caja.</li> <li>• Manejo de paquete de office.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jefa de restaurante y bar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica periódicamente el estado de los insumos y las cantidades.</li> <li>• Realiza los inventarios de insumos.</li> <li>• Asegurarse de la buena atención al cliente y la maximización de los alimentos y bebidas.</li> <li>• Cumplir con el presupuesto establecido para insumos.</li> <li>•</li> </ul>
<p><b>Funciones</b></p>	<p><b>Actividades principales</b></p>	<p><b>Personas a su cargo o líder de su proceso</b></p>	<p><b>Contacto</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Coordinar las gestiones diarias del restaurante y bar.</b></li> <li>• <b>Supervisa las funciones de los meseros.</b></li> <li>• <b>Solicita al gerente los suministros faltantes.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responder de manera eficiente y precisa a los clientes.</li> <li>• Asegurarse de la higiene del área de cocina, bar, barra, mesas, etc.</li> <li>• Monitorea la realización de alimentos y bebidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chef</li> <li>• Mesero</li> </ul>	<p><b>E-mail:</b> kathyamendoza08@gmail.com</p> <p><b>Facebook:</b> Katia Mendoza</p> <p><b>Cel:</b> 75149603</p>

#### 4.6 Tabla de costos

Concepto	Unidad	Costo unitario	Costo mensual	Costo anual
<b>Costos fijos</b>				
Agua potable			C\$350	C\$4,200
Pago de empleados	5	C\$8,100	C\$40,500	C\$486,000
Tributos de la Alcaldia			C\$1,500	C\$18,000
Tributos de INTUR				C\$1,000
Tributo MINSA				C\$1,200
Combustible	35 Galones		C\$7,800	C\$93,600
Internet			C\$1,200	C\$14,400
Publicidad			C\$320	C\$3,840
Gas Butano	100 libras		C\$2,000	C\$24,000
<b>Total costos fijos</b>			C\$53,670	C\$646,240
<b>Costos variables</b>				
Materia prima para comida			C\$49,320	
Materia prima para Bebidas			C\$21,880	
<b>Total costos variables</b>			C\$71,200	
<b>Total</b>			<b>C\$124,870</b>	<b>C\$604,000</b>



Propuesta de emprendimiento gastronómico  
**PINOLEROS VAN – BUS BAR Y RESTAURANTE**



**4.8 Flujo de caja**

Detalle de Ingreso	Enero	febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Ingresos por Ventas	C\$182.000	C\$182.400	C\$260.000	C\$325.000	C\$208.000	C\$182.000	C\$269.100	C\$197.600	C\$507.000	C\$390.000	C\$234.000	C\$728.000
Cobro de Deudas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total de Ingresos</b>	C\$182.000	C\$182.400	C\$260.000	C\$325.000	C\$208.000	C\$182.000	C\$269.100	C\$197.600	C\$507.000	C\$390.000	C\$234.000	C\$728.000
<b>Detalles de Egresos</b>												
Gas Butano	C\$2.000	C\$2.000	C\$2.000	C\$2.000	C\$2.000	C\$2.000						
Agua	C\$350	C\$350	C\$350	C\$350	C\$350	C\$350						
Internet	C\$1.200	C\$1.200	C\$1.200	C\$1.200	C\$1.200	C\$1.200						
Combustible	C\$7.800	C\$7.800	C\$7.800	C\$7.800	C\$7.800	C\$7.800						
<b>Total de Egresos</b>	C\$11.350	C\$11.350	C\$11.350	C\$11.350	C\$11.350	C\$11.350						
<b>Egresos en Consumo</b>												
Compra de materia prima	C\$25.000	C\$25.500	C\$35.000	C\$38.500	C\$31.000	C\$25.000	C\$36.000	C\$28.000	C\$45.000	C\$39.000	C\$33.000	C\$49.320
Salarios	C\$40.500	C\$40.500	C\$40.500	C\$40.500	C\$40.500	C\$81.000						
<b>Egresos Operativos</b>	C\$65.500	C\$66.000	C\$75.500	C\$79.000	C\$71.500	C\$65.500	C\$76.500	C\$68.500	C\$85.500	C\$79.500	C\$73.500	C\$130.320
<b>Total de Egresos</b>	C\$76.850	C\$77.350	C\$86.850	C\$90.350	C\$82.850	C\$76.850	C\$87.850	C\$79.850	C\$96.850	C\$90.850	C\$84.850	C\$141.670
<b>Saldo Neto</b>	C\$105.150	C\$105.050	C\$173.150	C\$234.650	C\$125.150	C\$105.150	C\$181.250	C\$117.750	C\$410.150	C\$299.150	C\$149.150	C\$586.330
<b>Saldo Acumulado</b>	C\$105.150	C\$210.200	C\$383.350	C\$618.000	C\$743.150	C\$848.300	C\$1.029.550	C\$1.147.300	C\$1.557.450	C\$1.856.600	C\$2.005.750	C\$2.592.080



## **4.9 Acciones de Marketing para el emprendimiento**

### **Objetivos de marketing.**

- Aumentar la afluencia de los clientes potenciales.
- Desarrollar el conocimiento de marca.

### **Estrategias por objetivos.**

- Este objetivo busca un cierre mayor número de ventas, iniciativas que definan lo qué es un cliente potencial para el emprendimiento y establecer los indicadores que señalen si los esfuerzos realizados están teniendo un impacto para alcanzar la meta.
- Este es un objetivo en el que se pretende lograr diferenciarse de los competidores, se medirán si los esfuerzos están fructificando serán justamente el número de impresiones que se generen en nuevos usuarios que lleguen a las redes sociales. Esto da la oportunidad de comparar el conocimiento de marca que se tiene y el que se desea generar en un tiempo determinado.

#### 4.9.1 Matriz de Estrategias de Marketing

Estrategia	Actividades	Recursos	Responsable	Plazo	Presupuesto	Indicador de seguimiento
Marketing	Creación de perfil en Facebook e Instagram	Humano	Socio del emprendimiento	Corto plazo	No incluye costo más que el acceso a internet	Página de Facebook e Instagram creada con seguidores.
	Creación de cuenta de Business WhatsApp	Humano	Socio del emprendimiento	Corto plazo	No incluye costo más que el acceso a internet	Informe de respuestas a clientes.
	Creación de contenido audio-visual.	Humano Económico	Socio del emprendimiento	Mediano Plazo	\$50	Propuesta de fotos, videos, reals.
	Interacción con los seguidores de las redes sociales.	Humano	Socio del emprendimiento	Mensual	No incluye costo más que el acceso a internet	Informe de monitoreo



## V. Conclusiones

Para concluir el desarrollo de la propuesta de emprendimiento gastronómico "Pinoleros Van" y la realización del diseño y modelo de negocio de este, llegamos a las siguientes conclusiones:

- Se diseñó un emprendimiento turístico creativo como parte de una idea innovadora, con el potencial y la capacidad para aportar al crecimiento turístico del departamento de Masaya al ofrecer servicios de alimentos y bebidas en una infraestructura diferente y llamativa para los turistas, por lo que es pionero en el sector en este tipo de negocios, lo que lo convierte en un negocio rentable y sustentable.
- La creación del modelo de negocio aportará al rescate cultural y al aprovechamiento de la gastronomía típica nicaragüense como parte de promover la conservación de la identidad, diversidad y riqueza cultural del país.
- El flujo de caja diseñado reflejó la capacidad de rentabilidad del emprendimiento.
- Para el posicionamiento del negocio se logró el diseño de un plan de marketing con el fin de identificar clientes potenciales y desarrollar un amplio reconocimiento de la marca para diferenciarse de la competencia.

## VI. Bibliografía

- Campbell, A. (16 de Junio de 2020). *VisitaNicaragua*. Obtenido de <https://www.visitnicaragua.com/2020/06/17/planes-y-perspectivas-para-recuperacion-del-turismo-en-nicaragua/>
- Intur. (28 de Marzo de 2022). *Circuitos Creativos, una muestra del arte y patrimonio cultural de Nicaragua*. Obtenido de [circuitos-creativos-una-muestra-del-arte-y-patrimonio-cultural-de-nicaragua/](https://www.intur.gob.ni/circuitos-creativos-una-muestra-del-arte-y-patrimonio-cultural-de-nicaragua/)
- Nicaragua Investiga*. (10 de Junio de 2022). Obtenido de [https://nicaraguainvestiga.com/economia/85242-caida-del-turismo/#:~:text=cierre%20del%202021-,INTUR%](https://nicaraguainvestiga.com/economia/85242-caida-del-turismo/#:~:text=cierre%20del%202021-,INTUR%20)
- Nicaragua, I. (Marzo de 2022). *Circuitos Creativos de Nicaragua*. Obtenido de [conoce-los-circuitos-creativos-de-nicaragua/amp/](https://www.nicaragua.com/que-conoce-los-circuitos-creativos-de-nicaragua/)
- Programa de la naciones unidas para el desarrollo*. (21 de noviembre de 2022). Obtenido de PNUD: <https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals#:~:text=de%20Desarrollo%20Sostenible%3F->
- UNESCO. (30 de Octubre de 2019). Obtenido de <https://www.unesco.org/es/articles/la-unesco-designa-66-nuevas-ciudades-creativas-entre-ellas-valparaiso-chile>



# ANEXOS



## Logo Pinoleros Van



## **PITCH**

### **ENGANCHE**

Buenas tardes a todos, jurado calificador y compañeros presentes

¿Podemos imaginar la riqueza multicultural de nuestro país? ¿Estamos disfrutando realmente de la maravilla gastronómica que nos identifica?, ¿quizás te has preguntado alguna vez como sería degustar de tus comidas favoritas tradicionales en un espacio poco común?, ¿qué tal en un bus?

### **PROBLEMÁTICA**

El turismo ha sido afectado por la baja afluencia de turistas extranjeros, siendo los turistas nacionales los que han visitado en estos últimos meses los destinos turístico más populares como granada y san juan del sur, departamentos como Masaya aún siguen teniendo pocos visitantes en comparación a los destinos antes mencionados, debido a diversas necesidades identificadas como servicios turísticos innovadores, diseño de oferta turística y aprovechamiento de los recursos culturales e históricos de la localidad. Analizando esta situación decidimos crear el servicio turístico de alimentos y bebidas "Pinoleros Van"

### **SOLUCIÓN**

Pinoleros Van es un Bus Bar y Restaurante creado en un ambiente con concepto innovador, que fomenta la gastronomía típica nicaragüense, además de licores y rones nacionales, Pinoleros Van podrá ser encontrado en distintos sitios turísticos de Masaya gracias a la ventaja de movilidad. De modo que le dará un plus en la oferta turística a los atractivos del departamento.

### **DESCRIPCIÓN**

Pinoleros Van brinda servicios de bar y restaurante en el departamento de Masaya, está diseñado en un bus de dos plantas, acondicionado en la planta baja el área de cocina

para la preparación de los alimentos y cocteles a base de licores nicas, en la planta alta el área de restaurante que cuenta con 6 mesas respectivamente, además de acondicionar un espacio fuera del bus para el área del bar que cuenta con 6 mesas ,este seguirá un itinerario estacional en los diferentes sitios turísticos como Catarina, el malecón entre otros.

## **NUESTRA COMPETENCIA**

Al respecto de nuestra diferencia de la competencia ofrecemos un servicio poco convencional el cuál se basa en que el bus no sea estacional, por lo que estará en diferentes lugares en días distintos, también lo que nos diferencia de los demás negocios de alimentos y bebidas es que contará con una infraestructura poco convencional en el país y no vista en el municipio, con decoraciones alusivas a la identidad cultural del país y ofreciendo exclusivamente comida tradicional de Nicaragua.

## **NICHO DE MERCADO**

Pinoleros Van está dirigido a turistas nacionales de la región pacifica o centro del país, a hombres, mujeres, amigos y parejas que visiten o vivan en el departamento de Masaya, sin distinción de clase social con un estilo de vida activo y con personalidad entusiasta y curiosa, además de ser un servicio innovador, podrán disfrutar de un espacio creativo lleno de cultura y de variedad de la gastronomía nicaragüense.

## **VISIÓN A FUTURO**

A futuro visualizamos ampliar el negocio y definir una ruta estratégica con el fin de establecer objetivos que nos ayuden a mejorar nuestro servicio y posicionarnos como un destino que entienda las necesidades de nuestros clientes y que sea un escape de la monotonía, además de permanecer como un destino eutético.

**CONCLUSIÓN** De esta manera nuestra propuesta tiene como finalidad el rescate cultural y gastronómico de nuestro país, además de incentivar a los turistas a visitar la cuna del folklor nicaragüense.

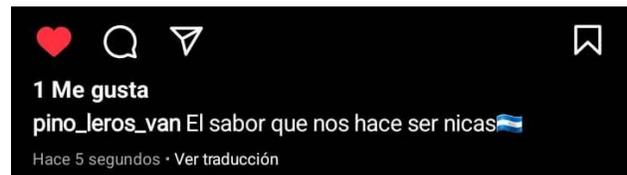
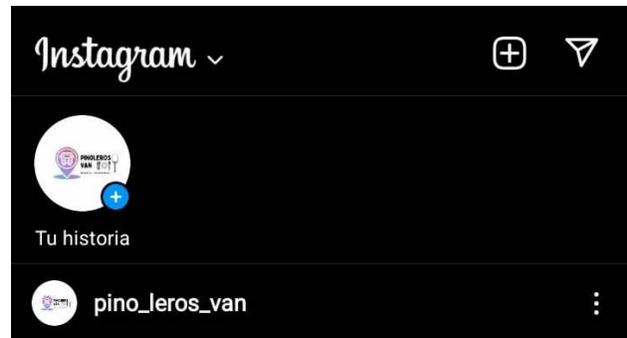


## Organigrama Pinoleros





## Redes Sociales





## Menú Pinoleros Van

# PINOLEROS VAN



### MENU

#### Pal' Arranque

Enchiladas	C\$30
Tacos	C\$25
Tajadas con queso	C\$40

#### Platos Fuertes

#### ASADOS DE RES, POLLO Y CERDO

Tajadas /Tortilla/Maduro	
Queso	C\$120
Ensalada	
Gallo Pinto	
<b>CABALLO BALLO</b>	<b>C\$470</b>
Carne Desmenuzada, Moronga	
Frijoles molidos, Cerdo	
frito, Chorizo, Aguacate,	
Maduro frito, Tortilla, Queso	
rallado, Chicharrón desboronado	
Tajadas fritas, Crema, Pico de gallo.	

### BEBIDAS

Fresco de temporada	C\$ 20
Semilla de Jicaro	C\$35
Limonada	C\$25
Naranja	C\$20
Cacao	C\$35
Tiste	C\$30
Agua	C\$25

### LOS PIKINYUKIS

Toña	C\$ 45
Victoria Frost	C\$40
Victoria Clasica	C\$45
Ron Flor de caña Ultra lite	C\$490
Ron Plata Especial suave	C\$160
Joyita	C\$90
Cususa	C\$30
Morir Soñando	C\$36

### COCTELES

Macua	C\$85
Sangria	C\$50
Piña Colada	C\$70
Margarita	C\$80



## Servicios de alimentos



**Tacos de res**



**Enchiladas**



**Tajadas con queso**



**Caballo bayo**



## Propuesta de emprendimiento gastronómico **PINOLEROS VAN – BUS BAR Y RESTAURANTE**



**Asado de Res**



**Asado de Cerdo**



**Asado de Cerdo**



## Cocteles



**Macuá**



**Margarita**



**Sangría**



**Piña Colada**



## Licores



**Cerveza Toña**



**Licores Nicaragüenses**

## Bebidas Fermentadas



**Morir Soñando**



**Cususa**



## Propuesta de emprendimiento gastronómico **PINOLEROS VAN – BUS BAR Y RESTAURANTE**



### Precio por valor unitario

Asado de res /70 personas	Cantidad	Precio U	Precio total
Carne de res	15 lb	C\$120	C\$1,800
Arroz	20 lb	C\$17	C\$340
Frijoles	8 lb	C\$30	C\$3,000
Ensalada		C\$300	C\$300
Plátano	70	C\$7	C\$490
Costo			C\$5,930
Ganacia	C\$2,392		
Precio	C\$8,302		
Valor Unitario	C\$120		

Enchiladas/70 personas	Cantidad	Precio U	Precio Total
Arroz	20 lb	C\$17	C\$340
Pollo	10 lb	C\$80	C\$800
Tortilla	35	C\$3	C\$105
Aceite	4 lts	C\$80	C\$320
Ensalada	1	C\$200	C\$200
Natilla	3 lb	C\$45	C\$135
Salsa de tomate	1 galón	C\$280	C\$280
Chef	1	C\$10	C\$700
Costo			C\$2,880
Ganacia	C\$1,152		
Precio	C\$4,032		
Valor Unitario	C\$55		



## Propuesta de emprendimiento gastronómico **PINOLEROS VAN – BUS BAR Y RESTAURANTE**



Morir Soñando/70 personas			
	Cantidad	Precio U	Precio total
Morir soñando	8 litro	C\$220	C\$1,760
Costo			C\$1,760
Ganancia		C\$704	
Precio		C\$2,464	
Valor Unitario		C\$36	

Macuá	Cantidad	Precio U	Precio total
Ron	5lts	C\$490	C\$2,450
Jugo de naranja	4lts	C\$80	C\$320
Jugo de guayaba	4lts	C\$80	C\$320
Jugo de limón	4lts	C\$80	C\$320
Hielo	10 bolsas	C\$5	C\$50
Bar tender	1	C\$10	C\$700
Costo			C\$4,160
Gancia		C\$1,664	
Precio		C\$5,824	
Valor Unitario		C\$85	