



**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO
CARRERA DE ECONOMIA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ECONOMISTA**

TEMA:

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA
CREACION DE LA MICROEMPRESA
ELABORADORA DE CERVEZA ARTESANAL DE
SORGO “LA SERRANA S.A.” EN GUAYAQUIL**

AUTOR:

DANIEL ALFREDO BRUSH JARA

TUTOR:

ECON. LUIS ALMEIDA VASQUEZ

GUAYAQUIL, 2019

REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA		
FICHA DE REGISTRO DE TESIS		
“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE LA MICROEMPRESA ELABORADORA DE CERVEZA ARTESANAL DE SORGO “LA SERRANA S.A.” EN GUAYAQUIL		
AUTOR/ES: Daniel Alfredo Brush Jara.	REVISORES O TUTORES: Econ. Luis Gerardo Almeida Vásquez.	
INSTITUCIÓN: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil	Grado obtenido: Economista.	
FACULTAD: Facultad de Ciencias Sociales y Derecho.	CARRERA: Economía.	
FECHA DE PUBLICACIÓN: 2019	N. DE PAGS: 90	
ÁREAS TEMÁTICAS: Ciencias Sociales del Comportamiento		
PALABRAS CLAVE: Cerveza, Artesanal, Sorgo, Incentivos, Industria, PROECUADOR		
La presente investigación busca determinar principalmente si el estudio de factibilidad sobre la elaboración de cerveza artesanal de sorgo es viable, pero sobretodo rentable. El direccionamiento de incentivos adecuados en este sentido; presentaré técnicamente las posibilidades de desarrollo del sector y las oportunidades en el mercado internacional; así como la importancia en la economía y de cómo encaminar el sector hacia su robustecimiento y desarrollo sostenible.		
N. DE REGISTRO (en base de datos):	N. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
CONTACTO CON AUTOR/ES: Brush Jara Daniel Alfredo	Teléfono: (04) 2 347873 0968784086	E-mail: cerati900@gmail.com
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Msc. Abg. Marco Oramas Salcedo Decano E-mail: moramass@ulvr.edu.ec Diector de Carrera Msc. Monica Leoro	

Declaración de Autoría y Cesión de Derechos de Autor

Yo **Daniel Alfredo Brush Jara**, declaro bajo juramento que la autoría del presente trabajo de investigación, corresponde totalmente a los suscritos y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos de autor a la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, según lo establece por la ley de propiedad intelectual, por su reglamento y normatividad institucionalidad vigente.

Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de estudiar la **FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE LA MICROEMPRESA ELABORADORA DE CERVEZA ARTESANAL DE SORGO 'LA SERRANA S.A.' EN GUAYAQUIL.**



Autor:

Daniel Alfredo Brush Jara

C.I. 0912471752

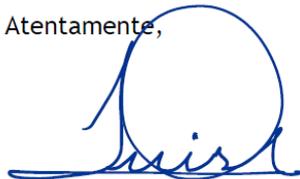
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, nombrado por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Sociales y Derecho de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y analizado el Proyecto de Investigación con el tema: **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE LA MICROEMPRESA ELABORADORA DE CERVEZA ARTESANAL DE SORGO “LA SERRANA S.A.” EN GUAYAQUIL** presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar al título de:
Economista.

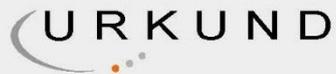
Atentamente,



Econ. Luis Almeida Vásquez.

Tutor

Certificado Anti plagio



Urkund Analysis Result

Analysed Document: TESIS SR. DANIEL BRUSH 8.docx (D45444116)
Submitted: 12/10/2018 7:00:00 AM
Submitted By: lalmeidav@ulvr.edu.ec
Significance: 8 %

Sources included in the report:

Tesis de la Cerveza Artesanal Final - urkund.docx (D22501663)

Instances where selected sources appear:

15

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Luis". The signature is stylized with a large, circular loop at the top and a horizontal line extending to the left.

Econ Luis Almeida Vásquez, MsC
DOCENTE ECONOMÍA

Dedicatoria

Dedico este trabajo a Dios, a mis padres, a mis amigos incondicionales, que siempre estuvieron alentándome con su apoyo moral.

Agradecimiento

Aquellos que contribuyeron incondicionalmente para que cumpla con esta meta en mi vida. A mi abuela amada y mi madre por sus infinitas oraciones para que este proyecto se lleve a cabo exitosamente.

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE LA CERVEZA ARTESANAL DE SORGO EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL”

Autor: Daniel Alfredo Brush Jara

Tutor: Eco. Luis Almeida Vásquez, Msc.

Resumen

La presente investigación busca determinar principalmente si el estudio de factibilidad sobre la elaboración de cerveza artesanal de sorgo es viable, pero sobretodo rentable. El direccionamiento de incentivos adecuados en este sentido; presentaré técnicamente las posibilidades de desarrollo del sector y las oportunidades en el mercado internacional; así como la importancia en la economía y de cómo encaminar el sector hacia su robustecimiento y desarrollo sostenible.

Palabras Claves: *Cerveza, Artesanal, Sorgo, Incentivos, Industria, PROECUADOR.*

Índice General

Dedicatoria.....	vi
Agradecimiento.....	VII
Índice General.....	VIII
Índice de Tablas.....	X
Índice de Gráficos.....	XI
Resumen.....	XII
Introducción.....	1
CAPÍTULO I.....	2
INTRODUCCIÓN.....	2
1.1 Tema.....	2
1.2 Planteamiento del problema.....	2
1.3 Formulación del problema.....	2
1.4 Sistematización del problema.....	3
1.5 Delimitación o alcance de la investigación.....	3
1.7 Objetivo General.....	5
1.8 Objetivos Específicos.....	5
1.9. Matriz de Consistencia.....	6
Tabla 1 Cuadro de Consistencia.....	6
CAPITULO II.....	7
MARCO TEÓRICO.....	7
2.1. Antecedentes de la investigación.....	7
2.2. Marco Teórico Administrativo.....	9
Cerveza artesanal.....	9
Historia de las Cervezas artesanales en Ecuador.....	12

El sorgo en la cerveza artesanal	12
2.2.1. Las microempresas:.....	14
2.3. Marco Sociológico	15
2.4. Marco teórico conceptual.....	18
2.4.1. Introducción	18
CAPÍTULO III.....	20
MARCO METODOLÓGICO.....	20
3.1 Tipo de investigación.....	20
3.2 Enfoque de la investigación	20
3.3 Métodos, Técnicas y procedimientos de la Investigación	21
3.4 Población y muestra.....	22
3.5 Variables y su operacionalidad.	23
3.6 Análisis y discusión de resultados	24
3.7. Validación de las preguntas realizadas en las encuestas.....	33
3.8. Conclusión parcial de la Investigación de Mercado	33
Recomendaciones	72
Bibliografía	73

Índice de Tablas

Tabla 1 Cuadro de Consistencia	6
Tabla . 2 Operacionalización de variables	23
Tabla . 3 Posición acerca de la rentabilidad de la cerveza artesanal.....	24
Tabla 4 Existencias de microempresas en Guayaquil.....	25
Tabla 5 Posición acerca de la competencia de la cerveza artesanal en la ciudad de Guayaquil.....	26
Tabla 6 Consumo de cerveza artesanal e industrial	27
Tabla 7 Preferencia por parte de los catadores	28
Tabla 8 Superioridad de las cervezas.....	29
Tabla 9 Utilización del sorgo en la elaboración de cerveza.....	30
Tabla 10 Conocimientos de la utilización del sorgo en la salud de las personas.....	31
Tabla . 11 Posición acerca de una cerveza elaborada a base de sorgo.....	32
Tabla . 12 Análisis FODA	36
Tabla . 13 Canales de Distribución.....	38
Tabla . 14 Recursos Operativos.....	38
Tabla 15 Competidores directos de Guayaquil.....	40
Tabla . 16 Maquinarias y Equipos de Planta.....	47
Tabla . 17 Insumos de Planta.....	48
Tabla . 18 Costos Variables de Producción.....	50
Tabla . 19 Gastos de Constitución e Instalación.....	51
Tabla . 20 Publicidad de la Investigación.....	51
Tabla . 21 Capital de Trabajo.....	52
Tabla . 22 Equipos de Oficina.....	52
Tabla . 23 Equipos de Computación.....	53
Tabla . 24 Inversión Inicial.....	53
Tabla . 25 Total Inversión Fija.....	54
Tabla . 26 Fuentes de Financiamiento.....	54
Tabla . 27 Detalle Financiamiento Interno.....	54

Índice de Gráficos

Gráfico . 1 Posición acerca de la rentabilidad de la cerveza artesanal	24
Gráfico . 2 Existencias de microempresas en Guayaquil.....	25
Gráfico . 3 Posición acerca de la competencia de la cerveza artesanal en Guayaquil.....	26
Gráfico . 4 Consumo de cerveza artesanal e industrial.....	27
Gráfico . 5 Preferencia por parte de los catadores	28
Gráfico . 6 Superioridad de las cervezas.....	29
Gráfico . 7 Utilización del sorgo en la elaboración de cerveza	30
Gráfico . 8 Conocimientos de la utilización del sorgo en la salud de las personas.	31
Gráfico . 9 Posición acerca de una cerveza elaborada a base de sorgo	32
Gráfico . 10 Estructura Organizacional.	35
Gráfico .11 Marca de cervezas.....	39
Gráfico .12 Descripción del Proceso.	41

Introducción

La cerveza artesanal llega cada vez a más países alrededor del mundo. La demanda de los consumidores y la creciente pasión y la elaboración de cerveza artesanal hace posible que hoy en día uno se pueda tomar una cerveza en cualquier parte del mundo. El número de cervecerías a nivel mundial supera las 19.000 ubicados en 209 países. De esas cervecerías, 17.732 que representan un 94%, se pueden posicionar como artesanales. Aunque EEUU sea considerado el mayor productor de cerveza artesanal, con 4750 cervecerías artesanales (de un total de 5025) aún siguen existiendo más cervecerías en Europa que en Norte América. Los 10 países con mayor índice de producción en cerveza artesanal en la actualidad son: EEUU, Reino Unido, Alemania, Italia, España, Francia, Canadá, Holanda, Suiza y Australia (El 94% de las Cerveceria en el Mundo son craft , 2018). Sin embargo, el Reino Unido es el país que más cervecerías per cápita tiene, con 25 cervecerías por cada millón de habitantes, frente a las 15 de EEUU y las 16 de Alemania. La bebida artesanal en el Ecuador, apareció en el 2010, donde empezaron a los primeros emprendimientos de cerveza artesanal a partir de iniciativas de amigos o familiares financiadas con recursos propios. Según la Asocerv, Ecuador cuenta con 15 cervecerías pequeñas y 55 micro cervecerías artesanales distribuidas en Quito, Cuenca, Guayaquil, Ibarra, Manta y Loja, principalmente. Aquellas emplean a 540 personas de manera directa y elaboran el 0,52% de la cerveza producida en el país. Su producto es distribuido en centros de entretenimiento, restaurantes y, en menor proporción, en supermercados. Los precios de la bebida artesanal oscilan entre \$ 2,50 a \$ 8 según el grado de alcohol que contenga el promedio es 5 grados- y la incorporación de ingredientes especiales. (El Telegrafo , 2017)

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1 Tema

Estudio de Factibilidad para la creación de una Microempresa Elaboradora de Cerveza Artesanal de Sorgo “LA SERRANA S.A” en la ciudad de Guayaquil.

1.2 Planteamiento del problema

El Ecuador es uno de los países con un alto índice de desempleo y subempleo a nivel mundial, muestra de esto son las cifras arrojadas por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos en el 2018, el cual se comportó en un 34.142, esto es, casi un 40% de la creación anual de empleo del periodo.

Esta situación que vive el país ha sido la que ha marcado pauta para que muchas personas hayan decidido crear su pequeña empresa y así hacerle frente a los momentos de crisis que se están viviendo, algo muy favorable pues al crearse la pequeña empresa hace que esta genere nuevos empleos para las personas que así lo deseen.

Toda persona que abre una microempresa, lo hace con el propósito de que su negocio crezca, y por lo tanto su nivel de ingresos y rentabilidad, para que estos objetivos se cumplan de forma eficiente se debe planificar y organizar el negocio de la forma más adecuada posible. Todo lo anteriormente planteado se logrará en un análisis previo del mercado al cual se ingresará, para así tener certeza del tipo de empresas que harán competencia en el mercado.

El Ecuador es uno de los países donde se beben más cervezas, aunque las mismas no son necesarias, ni existen razones poderosas para su consumo, siempre es beneficioso beberla con moderación e incluirlas en las comidas. La cerveza forma parte vital de cada una de las celebraciones, por lo que siempre será un negocio muy lucrativo siempre y cuando se fabrique una bebida de acuerdo a los gustos de las personas.

1.3 Formulación del problema

Por todo lo expresado anteriormente es que se formula el siguiente problema científico:

¿Qué beneficios se obtendrían con la creación de una microempresa elaboradora de cerveza artesanal de sorgo “LA SERRANA” en la ciudad de Guayaquil?

1.4 Sistematización del problema

1. ¿Cómo se beneficiaría el mercado consumidor con la creación de una cerveza de sorgo?
2. ¿Cuál es la preferencia de los consumidores en cuanto a la cerveza artesanal?
3. ¿Qué acogida tendría entre los consumidores la cerveza artesanal de sorgo?
4. ¿Cuál es la demanda y participación de la cerveza artesanal de sorgo?
5. ¿Cuáles son las amenazas que existen en el mercado y la competencia del producto?

1.5 Delimitación o alcance de la investigación

- ✓ **Campo de acción:** producción de cerveza de sorgo.
- ✓ **Área:** Productiva.
- ✓ **Espacio:** Guayaquil, Ecuador
- ✓ **Problema a analizar:** Creación de una microempresa productora de cerveza de sorgo “LA SERRANA SA”

1.6 Justificación de la investigación

Con la investigación se pretende poder estimar los beneficios que se obtendrían con la producción de cerveza de sorgo. Y a la vez las oportunidades de trabajo que estas brindarían a la sociedad, aportando una mejora sustancial a la economía de la nación. Esta es una de las bebidas más antiguas de las que se tiene conocimiento, y se elabora con ingredientes tan básicos como el agua, la malta, la levadura, el sorgo y el lúpulo, que cuando son mezclados en diversas cantidades y calidad de los mismos se produce una amplia variedad de cervezas artesanales; la cual si es consumida con mesura se pueden obtener beneficios para las personas que la consuman.

En estudios que se han realizado recientemente, se afirma que beber un vaso de cerveza diariamente conlleva a un buen estado de salud y por consiguiente a evitar enfermedades futuras. Sobre todo, en la cerveza artesanal, la cual posee muchas más

propiedades que la cerveza industrial, en esto tiene que ver la forma en que se elabora y la cantidad de sus ingredientes.

Para que una cerveza artesanal se pueda ubicar en un mercado ultra competitivo, se debe buscar la promoción mediante eventos y algunos puntos de ventas, seleccionados con anterioridad, para así evitarse la inversión en grandes campañas de publicidad, así mismo se debe coordinar catas en lugares exclusivos de la ciudad, donde pueden salir contactos con grandes empresarios de la rama.

En el Ecuador existen diversas marcas de cerveza, entre las que su principal ingrediente es la cebada, aunque algunas están elaboradas con trigo o arroz. Aunque en la revisión de la bibliografía se pudo constatar que existen cervezas elaboradas con sorgo, aunque estas no se han comercializado, ya que existe el falso conocimiento entre las personas de que el sorgo no es alimento para las personas, ya que su principal consumo es en los animales de corral.

El sorgo es el cuarto cereal de importancia en el mundo, entre sus principales productores se encuentran países como Estados Unidos, India, Nigeria, México y Argentina, convirtiéndose en un cultivo de mayor importancia en países en vías de desarrollo.

Por lo que se puede observar el sorgo no solamente se cultiva para el consumo animal, sino que de igual manera puede ser utilizado en la producción de cerveza artesanal, por lo que se obtendría una mayor rentabilidad en la producción de esta bebida a base de sorgo.

Este cereal posee un alto grado nutricional, y es perfecto para la creación y producción de cerveza artesanal, puesto que mediante su utilización se está abriendo una nueva tendencia a la cerveza artesanal, y se contribuye con los productores de este cereal, creando un mayor beneficio para todos.

Con la elaboración de una cerveza a base de sorgo, se le dará mayor auge a este cereal, ya que el mismo es más conocido como alimento para los animales y no como consumo para los humanos. Este puede ser utilizado para la elaboración de varios productos alimenticios como son el pan, galletas, entre otros, siempre y cuando se utilicen los métodos adecuados para su elaboración.

En el Ecuador el mercado cervecero artesanal es un mercado poco explorado, motivo por el cual resulta bastante atractivo, suma también el incremento del consumo de

cerveza, así como las exigencias del consumidor actual por lo sofisticado y orgánico. Debe ser considerada la transformación positiva de la industria cervecera artesanal en otros países de la región en los últimos años, así como la ascendente adhesión al mercado de la población joven, que como parte de sus actividades sociales y habituales celebraciones ha integrado el consumo de bebidas alcohólicas, especialmente, la cerveza. Un estudio realizado por él (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC , 2018) ha señalado que más de 900 mil personas consumen alcohol en Ecuador.

De estas, el 79,2% de las personas prefiere tomar cerveza frente a los demás tipos de bebidas alcohólicas. La industria cervecera artesanal ecuatoriana, aunque se trata de un mercado pequeño, tiene la posibilidad de crecimiento en el corto plazo, representando 1,5% del mercado Premium. Su nacimiento es alrededor de ocho años. Se encuentran alrededor de 42 micro cervecerías dedicadas a elaborar esta bebida, y cuentan con volúmenes de producción de 60.000 litros mensuales. (Ministerio de Relaciones Exteriores ProChile, 2017).

Estas micro cervecerías están ubicadas principalmente en ciudades como Quito, Guayaquil, Cuenca, Montañita, Baños y Manta; no menos de la mitad de estas micro cervecerías están ubicadas en Quito. Los micros cervecerías han generado empleo para 1.667 personas, según información proporcionada por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), a través del Censo Nacional Económico del 2010 (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC - Censo Nacional Economico, 2017)

1.7 Objetivo General

Evaluar la creación de una microempresa elaboradora de cerveza artesanal de sorgo en la ciudad de Guayaquil

1.8 Objetivos Específicos

1. Diagnosticar la oferta de cerveza que se ofrece en la ciudad de Guayaquil
2. Observar la producción de cerveza artesanal que se produce en Ecuador y en Guayaquil.
3. Identificar la línea vitamínica y proteínica del sorgo en la cerveza.
4. Destacar la oportunidad laboral en la creación de la empresa cervecera de sorgo

1.9. Matriz de Consistencia

Tabla 1 Cuadro de Consistencia

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES	METODOLOGÍA
¿Qué beneficios aportaría el sorgo en la elaboración de la cerveza artesanal?	Caracterizar los beneficios del sorgo para la elaboración de la cerveza artesanal.	La creación de una microempresa elaboradora de cerveza de sorgo, beneficiará la salud de los consumidores de cerveza como también beneficiará con trabajo a los desocupados.	Variable dependiente: El sorgo en la elaboración de cerveza.	La metodología empleada es la de revisión bibliográfica.
¿Estudio de factibilidad para la creación de una microempresa elaboradora de cerveza artesanal de sorgo “LA SERRANA SA” en la ciudad de Guayaquil?	Analizar la oportunidad laboral en la creación de la empresa cervecera de sorgo.		Variable independiente: La cerveza artesanal.	Se realizarán entrevistas a las personas consumidoras de cerveza.

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Estado del Arte

Para poder sustentar la investigación, se presentan varios trabajos referentes al tema desarrollado en el país, en América y el mundo, sobre la creación de cervezas artesanales, las cuales serán mencionadas en los próximos epígrafes.

Para realizar la investigación, el autor realizó una amplia investigación bibliográfica donde encontró información en las siguientes tesis:

A nivel nacional, uno de los trabajos revisados es el titulado: *Plan de negocios para la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Guayaquil*, del autor (Arteaga, 2017, pág. 22), la cual persigue como objetivo: “Determinar la factibilidad financiera para la producción y comercialización de Cerveza artesanal en la ciudad de Guayaquil”.

En la memoria escrita, el autor hace referencia a la calidad de la cerveza artesanal y la industrial, sobre todo cuando realiza la comparación en cuanto a su calidad y textura. Las cervezas artesanales y las tradicionales, que en el Ecuador son de tipo Pilsen, son bebidas con similares grados de alcohol, pero con distintos componentes; la bebida artesanal es un producto más elaborado y su procesamiento necesita más dedicación, debido a esto las grandes productoras no incursionan de lleno en este segmento, un claro ejemplo fue la inclusión de la Cerveza Club Roja y Club Negra que no tuvieron mucho éxito en el mercado y se las comercializó como edición limitada, esto puede deberse a que la gente que consume este licor son personas con mayor poder adquisitivo que no compran estas bebidas en las tiendas de barrio, sino que las prefieren degustar en restaurantes o bares especializados.

Otra de las tesis revisadas, a nivel de América, fue la de (Paladines, 2016, pág. 21), titulada: *Plan de negocio de cerveza artesanal MIKA*, para optar al grado de magister en gestión y dirección de empresas, el objetivo que se plantean en toda la investigación es: “Describir el posicionamiento de la cerveza MIKA en el mercado mediante un estudio de mercado”.

En la misma se hace énfasis sobre la producción de cervezas en pequeña escala y estilos especiales se ha desarrollado en forma contundente en las últimas décadas en varios países de la región debido al creciente interés del mercado por productos naturales, artesanales, o genuinos. Una cerveza artesanal es aquella que no ha sido fabricada en forma industrial, con ingredientes y procesos originales y que busca resaltar las características tradicionales, compitiendo en segmentos de mayor calidad, ya que es considerada una cerveza fina.

En la actualidad existe una tendencia mundial hacia el consumo de alimentos más naturales y sanos, que contengan la menor cantidad de preservantes, químicos y aditivos artificiales. Los niveles de preocupación sobre la salud en la población en general han aumentado. Esta tendencia está imponiéndose también en el Ecuador y la cerveza artesanal se presenta como una alternativa concreta.

A nivel mundial, en su artículo titulado *Llega la revolución de las cervezas artesanales* del autor, (Pérez, 2015, pág. 17), se puede observar cómo se hace una caracterización sobre la cerveza artesanal, en cuanto a la conservación de la cerveza artesanal ya que la misma dista mucho de la industrial.

En otro artículo revisado a nivel mundial por el autor de la investigación, el cual se titula *Cerveza artesanal en México: ¿soberanía cervecera y alimentaria?*, escrito por (Camiraga, 2013) donde hace referencia a la extinción de la cerveza artesanal en México, donde manifiesta que: “A la par de este proceso de extinción de la industria cervecera de capital mexicano, se da el surgimiento de la cervecería artesanal mexicana, que es posible definir como aquella que produce menos de 150 hl anuales y cumplen con la Ley de Pureza Alemana establecida en 1516 que indica que la cerveza artesanal sólo puede elaborarse con cuatro ingredientes: malta de cebada, agua, lúpulo y levadura en volúmenes pequeños y sin utilizar adjuntos”. Las primeras fueron la cerveza Cosaco en 1995 y posteriormente en 1997 el restaurante-bar Beer Factory. Más tarde nace Cervecería Minerva en 2003, actualmente la más importante en términos de capital; en 2006 inicia operaciones Primus y Calavera se funda en 2008; desde entonces el crecimiento ha sido exponencial.

En toda la bibliografía revisada sobre artículos de cerveza artesanal, se puede afirmar que todos tienen el mismo modo de elaboración de la cerveza, al igual que algunos

de los ingredientes que utilizan, no siendo así con el sorgo el cual no ha sido muy utilizado en la fabricación de bebidas, de ahí parte la novedad científica de la tesis.

2.2. Marco Teórico Administrativo

En este apartado se va a definir lo que es la cerveza artesanal, su historia, forma de preparación, clasificación e impacto dentro de la economía ecuatoriana y local. Además, se va a definir lo que es el sorgo y su uso en la preparación de la cerveza artesanal. Finalmente se hace una breve referencia sobre las microempresas y su impacto dentro del desarrollo de la economía local.

Cerveza artesanal

Por numerosos referentes es que se cree que la cerveza tuvo su origen en la antigua Mesopotamia, hace aproximadamente unos siete mil años, una de las evidencias más antiguas que se tienen sobre esta bebida es una tablilla sumeria en la que se puede observar a varias personas tomando cerveza, todos de un mismo recipiente. Se han encontrado varias recetas de cómo se elaboraba la cerveza en escritura cuneiforme.

De los Sumerios, los Babilonios heredaron la forma de cultivar la tierra y por ende la elaboración de la cerveza. A los egipcios les gustó tanto esta bebida que de una forma rápida aprendieron a elaborarla, para hacerla su bebida nacional, como fue adquiriendo tanta popularidad se elaboraba en fábricas de aquel tiempo.

Ya en esta época se elaboraba de una forma rústica, con los instrumentos rupestres que se tenían en aquel entonces, de igual manera existen escritos sobre los griegos que hablan de la cerveza egipcia, entre los que se encuentran los de Esquilo y Sófocles, donde tuvo gran aceptación, no siendo así con los griegos, ni los romanos, a los cuales no les gustó.

Según (Menéndez, 2016), cuando la cerveza llega a Bélgica, gran productor de cerveza, eran los monjes los encargados de su elaboración y comercialización de la siguiente manera:

Esta bebida formaba parte del diario vivir de los monjes, y durante mucho tiempo era lo único que se podía beber en tiempos de cuaresma.

La cerveza tuvo su época de oro en el siglo XVIII, que se le conoce como la época dorada, esto gracias a que se comenzó a utilizar un sistema de bombeo con máquinas de vapor y de igual manera se pudo controlar y mantener el frío de la bebida, como su aplicación en la fermentación y se descubrió una nueva fórmula de producción en frío.

Según (González M. , 2017, pág. 32) hace referencia que en el siglo XIX el investigador francés Louis Pasteur:

(...) revolucionó con su microscopio el mundo cervecero al identificar la levadura Lager que empleaban los alemanes, descubrió el hongo que da sustancia a la levadura y que es el responsable del proceso de fermentación de la cerveza, lo que posibilitó el control preciso de la transformación del azúcar en alcohol, así los productores de cerveza ya no dependían de la levadura salvaje que se transportaba en el aire para la fermentación y pudieron desarrollar cervezas de mayor calidad y variedad.

En esta época los grandes cerveceros checos y los alemanes, fabrican una cerveza de mucho mejor aspecto, filtrada y más clara, como son las cervezas Lager y las Pilsen.

Tipos de cerveza artesanal:

En el mundo existen diversos tipos de cervezas, que van desde la más clara a la más fuerte, desde la más económica hasta la más cara, en las que intervienen un gran número de variables en su elaboración, ingredientes, métodos, fermentación y agua, mediante los cuales dan lugar a una infinidad de sabores diferentes.

Para (Fort, 2017, pág. 43) las cervezas se dividen en los siguientes tipos:

- **Cerveza tipo ale:** En la forma más sencilla de elaboración, durante la fermentación en caliente que dura unos tres o cuatro días, se alcanza una temperatura de unos 25° C. Sin embargo, muchos productores dejan fermentar la cerveza hasta dos semanas. Después, la mayoría de las cervezas de fermentación alta tienen algún tipo de maduración posterior, que puede ir desde unos pocos días de acondicionamiento en caliente entre 13 y 16° C, a una maduración en frío o incluso una segunda fermentación en la barrica o botella.
- **Cerveza Lager:** La lager son unas cervezas relativamente nuevas. Datan de mediados del siglo XIX. Empezaron a elaborarse gracias al desarrollo

de la refrigeración artificial, a la investigación de Pasteur para aislar un cultivo de levadura que fermentaba en la parte baja de los tanques y al trabajo de varios cerveceros centroeuropeos.

Una lager es, por tanto, una cerveza fermentada con una levadura que trabaja a baja temperatura en la parte baja del tanque, a la que luego se le deja madurar en frío, alrededor de 0° C. Las auténticas lager suelen madurar por un periodo de 2 a 6 meses, dependiendo del carácter que se quiera dar a la cerveza, siendo tres o cuatro semanas el tiempo mínimo, ya que si lo hacen por menos tiempo carecerán del acabado de una auténtica lager. Las más fuertes pueden madurar durante muchos meses.

- **Cervezas de Trigo:** Son cervezas de fermentación alta elaboradas con una mezcla de trigo y cebada. El trigo, que puede o no maltearse según la tradición de cada país, da a la cerveza un sabor a grano, como el del pan recién hecho, sobre todo cuando no está malteado.
- **Cervezas Porter y Stout:** La cerveza Porter es una cerveza menos amarga, densidades originales más bajas y menor grado de alcohol que las Stout. La cerveza Stout, recibe este nombre por ser la Porter más fuerte. La Stout es una cerveza de color casi negro, oscura, amarga y elaborada con malta de cebada tostada.

Cervezas Lambic: Las cervezas de la familia Lambic son cervezas de fermentación espontánea, que se elaboran en la zona de Bruselas conocida como Lambeek, ácidas y poco amargas debido a que los lúpulos se envejecen para evitar ese amargor.

Cada uno de estos tipos de cerveza las hacen especiales las características de cada una, su proceso de elaboración y sus ingredientes, los cuales se hacen difíciles de clasificar por su gran variedad y estilo.

Con la gran variedad de esta bebida en el sector cervecero, es que cada uno de sus consumidores puede elegir una cerveza en específico, adaptándose así a sus gustos y las necesidades de cada una de las personas que acostumbran a beber esta bebida.

Historia de las Cervezas artesanales en Ecuador

Las cervezas artesanales, dentro de las cuales se puede mencionar: rubia, rojas y negras, tienen mayor espesor que las industriales, y su grado de alcohol es mucho mayor, en ocasiones pueden llegar hasta 10 grados.

Estas se elaboran con agua, malta, lúpulo y levadura, todo en dependencia de la combinación, es que se obtiene distintos tipos de cervezas, puesto que el caso de los lúpulos los hay con aromas de cítricos, florales; por lo que con el cambio de un lúpulo ya cambia completamente el sabor de la cerveza artesanal.

Este tipo de cervezas, se hicieron países en Bélgica, Alemania, Inglaterra e Irlanda, donde se deben beber calientes por las bajas temperaturas que existen en esos países. Las cervezas artesanales son mucho más complejas, con más cuerpo y sus grados de alcohol mucho mayor, por lo que brindan la sensación de tibieza.

El precio de las cervezas artesanales es mucho más alto que las industriales, mientras que las segundas pueden tener un valor como máximo de hasta \$2,00 las primeras oscilan entre los \$7,05 y los \$8,50.

En Guayaquil, las cervezas artesanales se comercializan hace unos tres años y entre las marcas que han incursionado en el mercado se encuentra La Porteña (2010), su dueño refiere que cuando comenzó en la provincia no se había oído hablar de este tipo de bebidas, en cambio en Quito y Portoviejo si se comercializaban estas cervezas. Estas cervezas se promocionan principalmente en las redes sociales y en participaciones en ferias como el Mercadillo.

El sorgo en la cerveza artesanal

Como se explicó anteriormente el sorgo no solamente se utiliza para la alimentación animal, sino que también se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas como es el caso de la cerveza.

En el mundo existen diversos tipos de sorgo, todo depende de las zonas donde se cultivan, para (Mamani, 2018) estos se nombran de la siguiente manera:

- ✓ **Milo:** Originario de África.
- ✓ **Shallu:** Procede de la India.

- ✓ **Feterita:** Procede de Sudán.
- ✓ **Hegary:** Africano y surasiático.
- ✓ **Durra:** Norte de África, suroeste de Asia y en la India.
- ✓ **Kauliang:** Una de las cosechas más antiguas de China
- ✓ **Kafir:** Originario de África Tropical actualmente es obtenido por todo el mundo.

Todos estos tipos de sorgo se utilizan para la elaboración de cervezas artesanales, según sea la costumbre de cada uno de esos países donde se cultiva, todas estas variedades presentan un ciclo de duración de unos 100 días, también están las variedades intermedias que poseen un ciclo de 120 días hasta la floración de la planta.

Etapas de la elaboración de cerveza de sorgo

Toda elaboración de cualquier producto lleva un tiempo de producción donde se mezclan las materias primas necesarias para formación total del producto terminado, en el caso de la cerveza de sorgo, igual intervienen una serie de materias primas las cuales (Boffill, 2014) menciona a continuación:

1. **Malteado:** Después de la selección de la variedad del cereal y la limpieza de los granos comienza el proceso de malteado el cual consiste en la germinación limitada de los granos bajo condiciones de temperatura y tiempo controladas.
2. **Remojo:** La etapa de remojo es la inmersión de los granos en agua, la cual es periódicamente cambiada, donde se le proporciona a los mismos un nivel de aireación, su objetivo es incrementar el contenido de humedad.
3. **Germinación:** Después de la etapa de remojo, los granos son sometidos a la germinación en dispositivos donde son colocados en forma de capa, cubiertos durante días y rociados con agua para mantener el contenido de humedad inicial.
4. **Secado:** El secado de la malta se realiza en un horno a temperaturas relativamente altas.
5. **Calidad del malteado:** Los ensayos realizados comúnmente para evaluar la calidad de la malta en la producción de bebidas de sorgo son la determinación del DP y el contenido de nitrógeno amínico libre (FAN, por sus siglas en inglés). Según el contenido de FAN, es importante en el proceso ya que es la fuente de nitrógeno para las levaduras durante la fermentación.

6. Maceración: Los objetivos de la maceración son formar y extraer dentro de la solución, compuestos necesarios como azúcares fermentables, aminoácidos, vitaminas, etc., a partir de la malta para luego ser utilizados por la levadura.

7. Fermentación: La fermentación es una importante etapa en la cual la levadura convierte los azúcares en alcohol etílico.

Todas estas etapas para la elaboración de la cerveza de sorgo son indispensables para que el producto terminado tenga la calidad necesaria para poder ser comercializado en la industria de las bebidas alcohólicas, es importante no violar ninguna etapa y mucho menos el tiempo transcurrido entre una y otra para así poder elaborar un producto con una calidad óptima.

En el caso de los países tropicales que se dedican a la producción de sorgo, es un cultivo de fácil adaptación a las condiciones climáticas, y a la vez muy ventajosa para la utilización de la malta de sorgo dentro del proceso productivo de la cerveza artesanal, ya que sus costos bajan al disminuir la importación de malta de cebada.

2.2.1. Las microempresas:

Una de las definiciones más completas de microempresas es la ofrecida por (Gonzalo, 2018), la cual plantea que es: “Es una empresa de tamaño pequeño donde el máximo de trabajadores no excede los 10 empleados”, esta definición puede variar de acuerdo a los países en muchos de ellos una microempresa es cuando no supera los 500 salarios básicos.

Las pequeñas y medianas empresas se encuentran dentro de las microempresas, más conocidas como (PYMES), estas pequeñas compañías no tienen incidencia significativa dentro del mercado, pues no se dedican a la venta de grandes volúmenes de productos, por lo que sus actividades no requieren de la inversión de grandes capitales, por lo que predomina la mano de obra.

Dentro de las ventajas que poseen las microempresas es su flexibilidad, puesto que no cuenta con una estructura rígida, la cual impide que se tomen decisiones y acciones de forma rápida, sino que de igual manera se adapta de forma fácil al mercado y a las tendencias que en él rigen.

Dentro de las desventajas de la misma es que se encuentra limitada a un mercado reducido, puesto que no cuenta con los recursos tanto humanos como materiales, para la realización de una gran producción. Otro de sus menoscabos es la falta de financiación por lo que no puede realizar grandes inversiones en el campo tecnológico y mucho menos lograr objetivos mucho más altos.

Las microempresas se destacan en sectores agrícolas, ganaderos, pesqueros, talleres industriales y artesanales, como algunas actividades de servicios como es el caso del comercio, mantenimiento, reparación y locales de hostelería.

Un punto en común que poseen las microempresas es su sencillez y la utilización reducida de recursos materiales y humanos. Otra de sus principales características es que sus dueños prefieren mantener el control absoluto, por lo que deben poseer un tamaño reducido.

En los momentos actuales ser una microempresa, es todo un reto para los nuevos emprendedores, puesto que deben de tener la capacidad suficiente para su adaptación y la superación, ya que tienen como ejemplo que muchas grandes empresas comenzaron en situaciones semejantes.

En el Ecuador existe lo que se conoce como un préstamo de incentivo a las personas que deseen realizar una microempresa, para eso existen sistemas de financiamiento, por parte del gobierno para que las personas puedan montar sus microempresas y así convertirse en emprendedores.

El marco normativo, legal, productivo e impositivo del País permite y hasta fomenta la creación de microempresas que impulsen el desarrollo de nuevos productos con el alto componente agro-productivo, como en el caso del sorgo, y también respalda las labores artesanales, creando incentivos tributarios que respalden este tipo de inversiones, tanto por la generación de empleo como por el incremento de la producción nacional.

2.3. Marco Sociológico

Según el artículo 283 de (Constitución de la República del Ecuador, 2016), esta hace referencia a:

(...) que el sistema económico es social y solidario y se integra por las formas de organización económica pública, privada, mixta, popular y solidaria y las demás que la Constitución determine, la economía popular y solidaria se regulará de acuerdo con la ley e incluirá a los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios;

Por lo que el gobierno del Ecuador tiene entre sus prioridades a la constitución de las microempresas, por lo que esta no quedará exenta de la legislación del país, sino todo lo contrario que se tendrá vista dentro de la misma, para así gozar de los mismos derechos y deberes de todas las empresas de la nación.

De igual manera, en el artículo 311 de la Constitución se recoge que:

(...) que el sector financiero popular y solidario se compondrá de cooperativas de ahorro y crédito, entidades asociativas o solidarias, cajas y bancos comunales, cajas de ahorro y que las iniciativas de servicios del sector financiero popular y solidaria y de las micro, pequeñas y medianas unidades productivas, recibirán un tratamiento diferenciado y preferencial del Estado, en la medida en que impulsen el desarrollo de la economía popular y solidaria;

Es obligación del sector financiero, la realización de préstamos bancarios para la creación de las microempresas, ya sean estas familiares o unipersonales, y las mismas recibirán un tratamiento diferenciado en cuanto a los requisitos que deben de presentar para el otorgamiento de un préstamo y así puedan hacer realidad el sueño de muchos emprendedores de poder tener su negocio, lo que también influiría de forma positiva en la economía del país.

Las microempresas son reconocidas por el gobierno ecuatoriano y así lo hace registrar en su artículo 319 de la Constitución de la República, ya que el mismo reconoce las diversas formas de organización que existen en el país y entre las que se encuentran las PYMES.

En el caso de (Legislación de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario, 2012), esta sostiene en su Artículo 4, inciso c: “El comercio justo y consumo ético y responsable” sobre la que se basa la creación de la cerveza artesanal “LA SERRANA” puesto que la misma se fundará y se producirá siempre teniendo en cuenta las leyes que rigen este tipo de producción dentro del Ecuador.

En su artículo 320 de la misma ley se recoge que:

En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente. La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social.

Por lo que la cerveza artesanal “LA SERRANA” se regulará por las normas de calidad para este tipo de producto y así poder entrar al mercado de bebidas alcohólicas con paso firme en cuanto a la producción de cerveza tanto industrial como artesanal, el cual es muy competitivo y saturado por cervezas industriales.

También se debe tener en cuenta lo planteado por (Zurita, 2014, págs. 5,6), el cual hace referencia a:

A fin de respetar las tradiciones gastronómicas de las personas, especialmente en cuanto a las manifestaciones culturales que vinculan alimentos y bebidas, se exceptúa de la prohibición de expender bebidas alcohólicas los días domingo a los establecimientos turísticos registrados, conforme lo determina en el artículo 1 del presente Acuerdo, de acuerdo con el siguiente horario:

- ✓ Restaurantes hasta las 22h00.
- ✓ Cafeterías hasta las 22h00.
- ✓ Locales de comida rápida hasta las 22h00.
- ✓ Salas de banquetes entre las 10h00 y las 16h00.
- ✓ Centros y complejos de convenciones entre las 10h00 y las 16h00.
- ✓ Marinas y muelles entre las 10h00 y las 16h00.

Las empresas que produzcan bebidas alcohólicas de moderación están obligadas a instalar en los escenarios deportivos dispensadores de bebidas que eliminen los envases individuales, lo cual se cumplirá en no más de 90 días (...).

Como se puede observar en el Ecuador, existen leyes que regulan la producción y venta de bebidas alcohólicas, lo que, en el caso de los productores, trae como consecuencia de que estos puedan reducir las ventas de sus productos especialmente en los fines de semana que es cuando más volumen de venta existe, por ser días no laborables para la población.

En el caso de la creación de las microempresas estas se encuentran estatuidos dentro del Plan Nacional del Buen Vivir, el cual fue diseñado como herramienta de orientación de las políticas y estrategias tiene como concepción defender el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y respeto a los derechos de la naturaleza (SENPLADES, 2012), es en estos derechos en los que se debe sustentar el cambio de la matriz productiva, en la búsqueda de nuevas industrias.

Para ello y refiriéndose a las microempresas, en su objetivo 10 del PNBV, plantea en su lineamiento estratégico que:

Fortalecer el marco institucional y regulatorio que permita una gestión de calidad en los procesos productivos y garantice los derechos de consumidores y productores. Articular la educación y la investigación a la generación de capacidades técnicas y de gestión, para dinamizar la transformación productiva. Fomentar la sustitución selectiva de importaciones, en función del potencial endógeno territorial, con visión de encadenamiento de industrias básicas e intermedias.

Un componente importante es la Economía Popular Solidaria (EPS), que se basa en los siguientes principios, la búsqueda del Buen Vivir y el bienestar común, la prelación del trabajo sobre el capital y de los intereses colectivos sobre los individuales, el comercio justo y el comercio ético y responsable, la equidad de género, el respeto a la identidad cultural, la autogestión, la responsabilidad social y ambiental, la solidaridad y rendición de cuentas, la distribución equitativa y solidaria de los excedentes.

Por lo tanto, mediante el PNBV, se persigue: buscar una relación dinámica y equilibrada entre sociedad, Estado y mercado cuyo objetivo será garantizar la producción y reproducción de las condiciones materiales e inmateriales que posibiliten el Buen Vivir.

2.4. Marco teórico conceptual

2.4.1. Introducción

Se definen los principales conceptos referentes a la investigación realizada:

- **Cerveza artesanal.** Es aquella que está elaborada siguiendo una “receta” propia, por maestros cerveceros que le dan un sabor distinto y personal; por lógica su producción es limitada, ya que se pone especial atención en sabores y texturas distintas a las marcas industriales.
- **Sorgo.** El sorgo es un género de pomáceas oriundas de las regiones tropicales y subtropicales de África oriental. Se cultivan en su zona de origen; en Europa, América y Asia como cereal para consumo humano y animal, y para la elaboración de bebidas alcohólicas y escobas.
- **Desempleo.** El término desempleo alude a la falta de trabajo. Un desempleado es aquel sujeto que forma parte de la población activa (se encuentra en edad de trabajar) y que busca empleo sin conseguirlo. Esta situación se traduce en la imposibilidad de trabajar pese a la voluntad de la persona.
- **Vitaminas.** Es un término compuesto formado por el vocablo latino vita (“vida”) y por el concepto químico amina (acuñado por el bioquímico polaco C. Funk). Las vitaminas son las sustancias orgánicas que están presentes en los alimentos y que resultan necesarias para el equilibrio de las funciones vitales.
- **Estudio de factibilidad.** Es un instrumento que sirve para orientar la toma de decisiones en la evaluación de un proyecto y corresponde a la última fase de la etapa pre-operativa o de formulación dentro del ciclo del proyecto. Se formula con base en información que tiene la menor incertidumbre posible para medir las posibilidades de éxito o fracaso de un proyecto de inversión, apoyándose en él se tomará la decisión de proceder o no con su implementación.
- **Microempresa.** Es una empresa de tamaño pequeño. Su definición varía de acuerdo a cada país, aunque, en general, puede decirse que una microempresa

cuenta con un máximo de diez empleados y una facturación acotada. Por otra parte, el dueño de la microempresa suele trabajar en la misma.

Se definieron los principales conceptos que sirven de sustento para la presente investigación, con el fin de definir correctamente los términos más empleados durante el desarrollo del presente estudio.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 Tipo de investigación

Los tipos de investigación que se llevaron a cabo en todo el proceso son los que a continuación se mencionan:

Diagnóstica, con esta investigación se pueden detectar las falencias, necesidades y fortalezas de los campos de estudio que se realizarán, para así tener un panorama completo sobre lo que se realizará y encontrar una solución al problema detectado.

Exploratoria, mediante este tipo de investigación se pretende identificar los antecedentes generales, números y cuantificaciones, temas y tópicos, que tienen que ver con el problema objeto de estudio. Mediante el mismo se desea obtener la información necesaria para el esclarecimiento de los aspectos que identificarán de una mejor manera la duda, y obtener información para dar con la posibilidad de realizar una investigación más completa sobre un contexto en particular.

Descriptiva, con este tipo de investigación se busca la caracterización de un fenómeno o situación en concreto, para así describir sus rasgos más distintivos o los que lo diferencian. Su principal objetivo radica en conocer las situaciones, costumbres y actitudes que predominan en la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas.

Este tipo de investigación no solamente se limita a la recolección de datos, sino que también a la predicción y la identificación de las relaciones que pueden existir entre dos o más variables.

3.2 Enfoque de la investigación

Cualitativo, consiste en una categoría de diseños de investigación que se dedican a extraer descripciones, tomando como punto de partida las observaciones que adoptan la forma de entrevistas, narraciones, notas de campo, grabaciones, transcripciones de audio, vídeo cassettes, registros escritos, fotografías o películas y artefactos.

Mediante el enfoque cuantitativo se pretenden dar una explicación de una realidad social vista desde una perspectiva externa y objetiva. Durante el proceso de cuantificación

numérica, el instrumento de medición o de recolección de datos juega un papel central. Por lo que deben ser correctos, o que indiquen lo que interese medir con facilidad y eficiencia.

3.3 Métodos, Técnicas y procedimientos de la Investigación

Para que se logre un proceso lógico y científico, se hace necesario que la investigación siga un método hipotético-deductivo, el cual consiste en la emisión de una hipótesis acerca de las posibles soluciones del problema planteado y comprobarlo mediante los datos disponibles. Este método se aplica a lo largo de la investigación, ya que al inicio de la investigación se plantean preguntas las cuales fueron comprobadas mediante la recopilación de datos tanto primarios como secundarios.

Mediante el método deductivo se llegan a conclusiones generales a partir de la información obtenida, para así conocer la factibilidad de la creación de una cerveza de sorgo “LA SERRANA”, por lo que se hizo necesario poseer conocimientos sobre los factores que influirán para el desarrollo de la propuesta.

Las técnicas de investigación que se utilizarán, son la encuesta y la entrevista.

La encuesta es una técnica de adquisición de información de interés sociológico, mediante un cuestionario previamente elaborado, a través del cual se puede conocer la opinión o valoración del sujeto seleccionado en una muestra sobre un asunto dado.

En la encuesta a diferencia de la entrevista, el encuestado lee previamente el cuestionario y lo responde por escrito, sin la intervención directa de persona alguna de los que colaboran en la investigación.

La encuesta, una vez confeccionado el cuestionario, no requiere de personal calificado a la hora de hacerla llegar al encuestado. A diferencia de la entrevista la encuesta cuenta con una estructura lógica, rígida, que permanece inalterada a lo largo de todo el proceso investigativo.

Las respuestas se escogen de modo especial y se determinan del mismo modo las posibles variantes de respuestas estándares, lo que facilita la evaluación de los resultados por métodos estadísticos.

En relación al tema de investigación, la entrevista tiene como finalidad obtener respuestas expresadas conformes a las interrogantes planteadas, además la presente entrevista fue planteada a profundidad y aplicada a las personas que entiendan y se

desenvuelven sobre la comercialización de la cerveza artesanal, en ella se elabora previamente un guion de preguntas que logre obtener datos relevantes para la investigación.

La entrevista, consecuentemente se determinó que es vital conocer la opinión internacional de la exportación de la cerveza artesanal de sorgo, así como también saber que a opinan de expertos, cuyo conocimiento del mercado es profundo y actualizado.

3.4 Población y muestra

Población

El conjunto de elementos de la población debe tener características comunes y formar parte de un universo. En esta investigación la población se consideró a 20 empresarios que se dedican a la producción de cerveza artesanal de la ciudad de Guayaquil.

Muestra

Para este trabajo de investigación la muestra coincidirá con la población por encontrarse por debajo de 100 personas, por lo que el método aplicado es el probabilístico que no requiere de aplicar formula alguna, sino que le da la facultad de seleccionar un número limitado de elementos considerados básicos del universo para hacer la investigación de campo.

3.5 Variables y su operacionalidad.

Tabla 2 Operacionalización de variables

Variable independiente:	Dimensiones	Indicadores	Instrumentos
Factibilidad de la creación de la microempresa elaboradora de cerveza artesanal	La inexistencia de una cerveza artesanal a base de sorgo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Definición ✓ Historia ✓ Características ✓ Clasificación 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Encuesta ✚ Entrevista
Variable dependiente: creación de una microempresa	Buscar la factibilidad de la creación de una cerveza artesana	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Definición ✓ Pasos para su creación ✓ Tipos 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Encuesta ✚ Entrevista

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

3.6 Análisis y discusión de resultados

Pregunta 1 ¿Considera usted que es rentable el mercado de cerveza artesanal en Guayaquil?

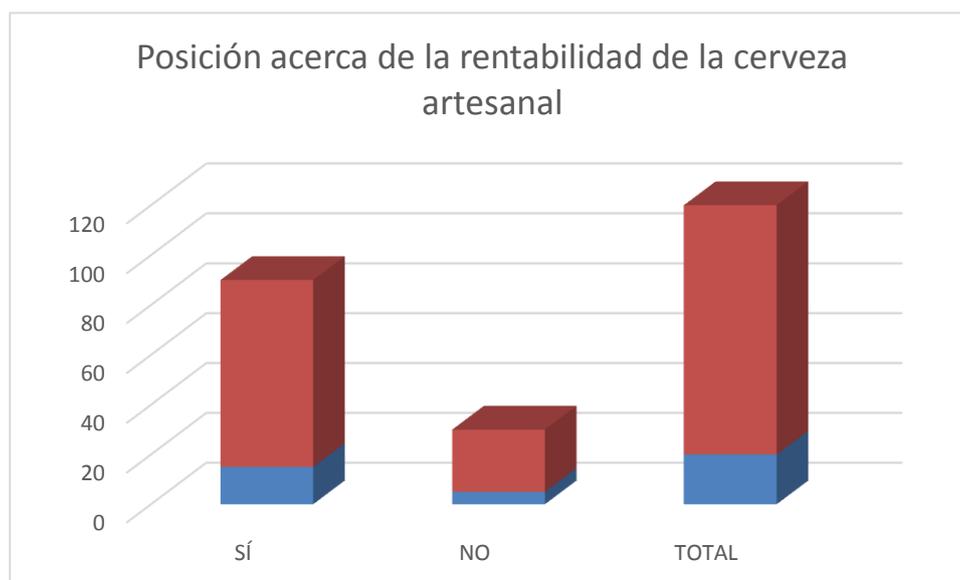
Tabla 3 Posición acerca de la rentabilidad de la cerveza artesanal

Variable	No.	%
SÍ	15	75
NO	5	25
TOTAL	20	100

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Gráfico 1 Posición acerca de la rentabilidad de la cerveza artesanal



Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Análisis: Como se puede observar un 75% de las personas encuestadas ve rentable el mercado de la cerveza artesanal en Guayaquil, mientras que para el resto no es así.

Pregunta 2 ¿Existen muchas microempresas de cerveza artesanal en Guayaquil?

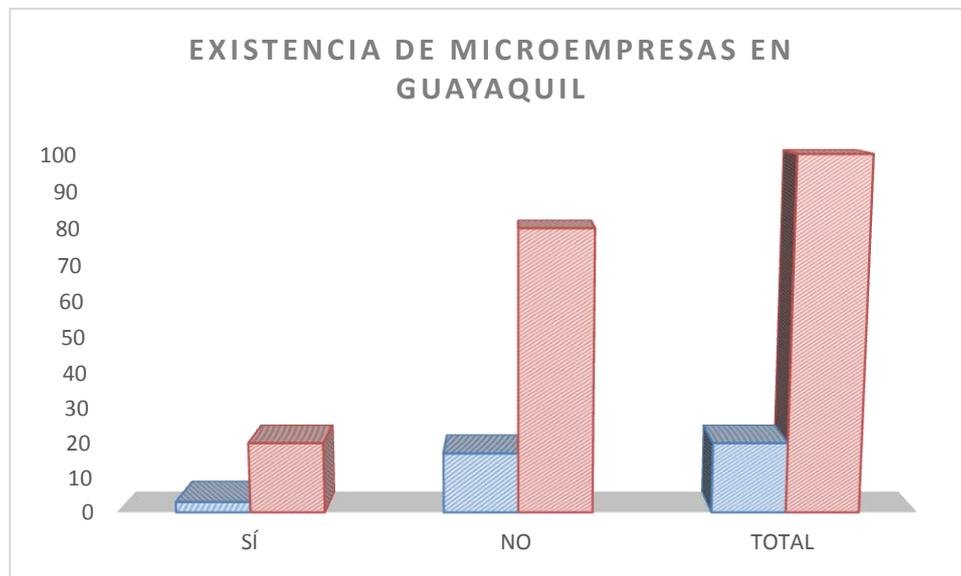
Tabla 4 Existencias de microempresas en Guayaquil

Variable	No.	%
SÍ	3	20
NO	17	80
TOTAL	20	100

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Gráfico 2 Existencias de microempresas en Guayaquil



Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Análisis: En cuanto al número de microempresas productoras de cervezas artesanales, el 80% de los encuestados plantea que es un mercado pobre que son pocos los productores que existen de este producto.

Pregunta 3 ¿Existe una alta competencia en el mercado de cerveza en la ciudad de Guayaquil?

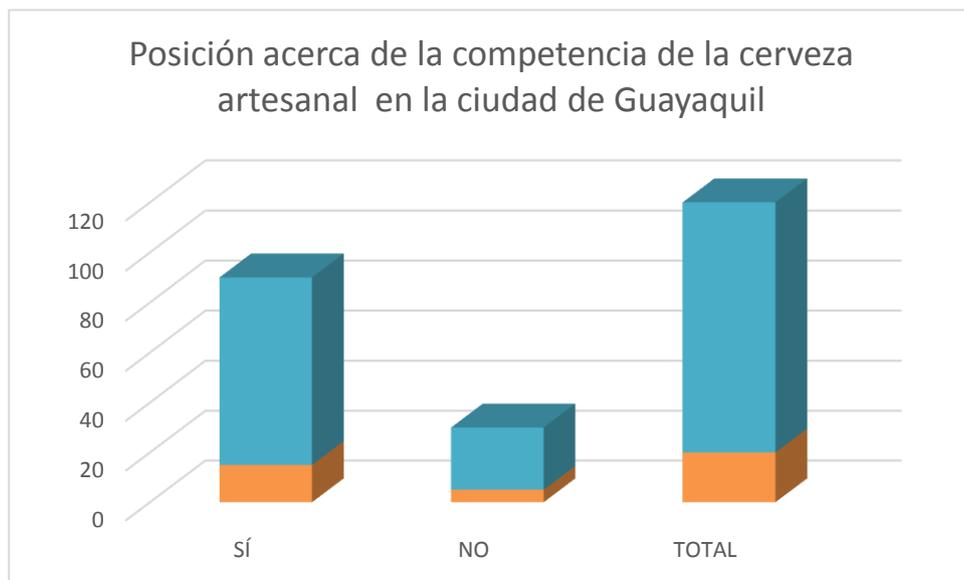
Tabla 5 Posición acerca de la competencia de la cerveza artesanal en la ciudad de Guayaquil

Variable	No.	%
SÍ	15	75
NO	5	25
TOTAL	20	100

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Gráfico 3 Posición acerca de la competencia de la cerveza artesanal en Guayaquil



Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Análisis: en cuanto a la competencia que existe de la cerveza artesanal en Guayaquil, el 75% plantea que, si existe una gran competencia del mercado cervecero artesanal, mientras que el resto de los encuestados plantea que este mercado es pobre.

Pregunta 4 ¿Las personas consumen más la cerveza industrial que la artesanal?

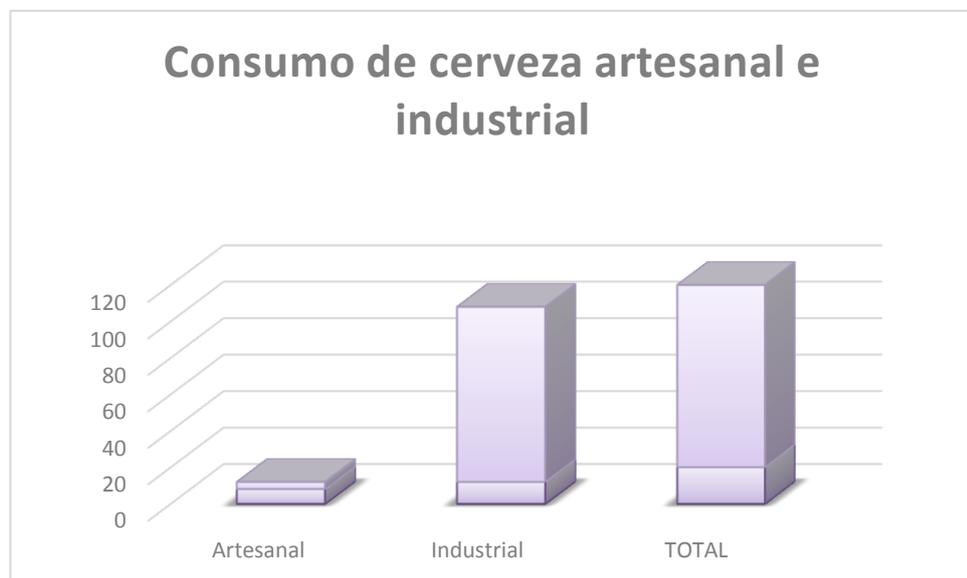
Tabla 6 Consumo de cerveza artesanal e industrial

Variable	No.	%
Artesanal	8	4
Industrial	12	96
TOTAL	20	100

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Gráfico 4 Consumo de cerveza artesanal e industrial



Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Análisis: como se puede observar el 96% de los encuestados plantea que la cerveza industrial tiene más aceptación en el mercado que la artesanal, puesto en muchas ocasiones por el precio de cada una ya que la industrial es mucho más económica que la artesanal.

Pregunta 5 Entre la cerveza artesanal y la industrial, ¿cuál prefieren los catadores?

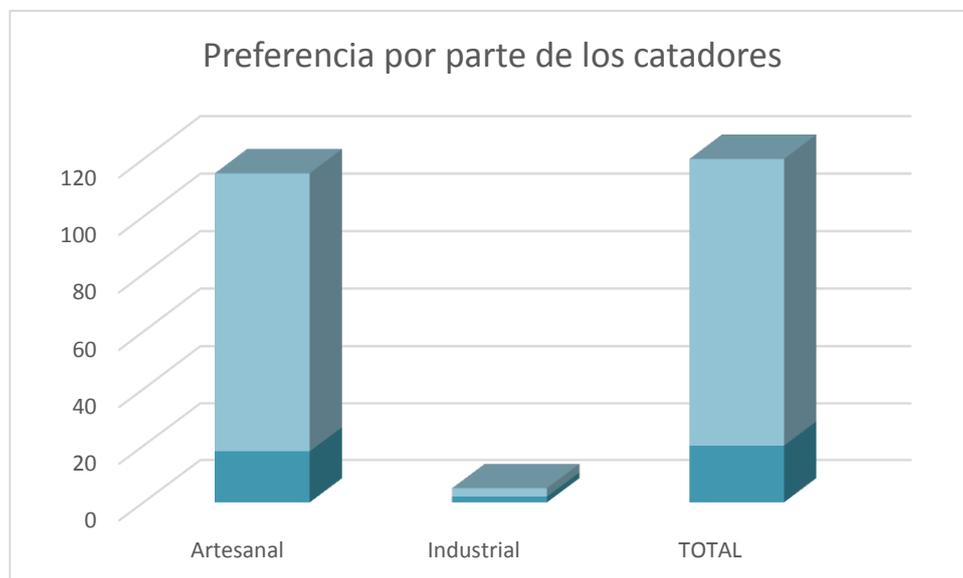
Tabla 7 Preferencia por parte de los catadores

Variable	No.	%
Artesanal	18	97
Industrial	2	3
TOTAL	20	100

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Gráfico 5 Preferencia por parte de los catadores



Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Análisis: De los productores encuestados, el 97% prefiere la artesanal, por la calidad de sus ingredientes y por el porcentaje de alcohol que es mucho más alto que el de la cerveza industrial.

Pregunta 6 Según su criterio, ¿es superior la cerveza artesanal a la industrial?

Tabla 8 Superioridad de las cervezas

Variable	No.	%
Artesanal	15	75
Industrial	5	25
TOTAL	20	100

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Gráfico 6 Superioridad de las cervezas



Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Análisis: De las personas encuestadas, el 75% plantea que la cerveza artesanal es superior en calidad a la cerveza industrial, mientras que el resto de los encuestados manifiesta su negativa ante la interrogante.

Pregunta 7 ¿Considera al sorgo como un buen ingrediente para la elaboración de cervezas artesanales?

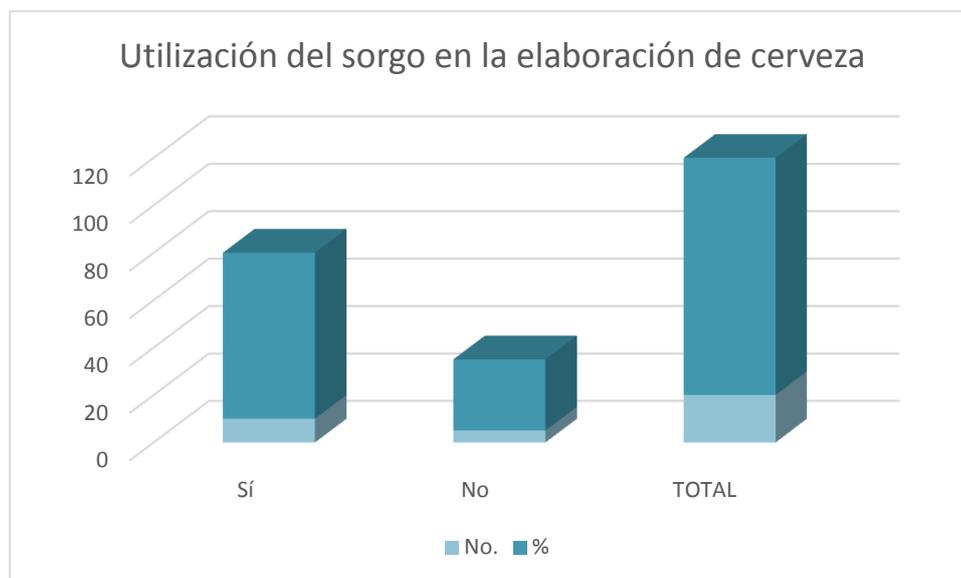
Tabla 9 Utilización del sorgo en la elaboración de cerveza

Variable	No.	%
Sí	15	75
No	5	25
TOTAL	20	100

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Gráfico 7 Utilización del sorgo en la elaboración de cerveza



Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Análisis: El 70% de las personas encuestadas está de acuerdo con una cerveza elaborada a base de sorgo, mientras que el resto de los mismos no está de acuerdo con este ingrediente en la cerveza artesanal.

Pregunta 8 ¿Sabe usted que el sorgo es beneficioso para las personas celiacas?

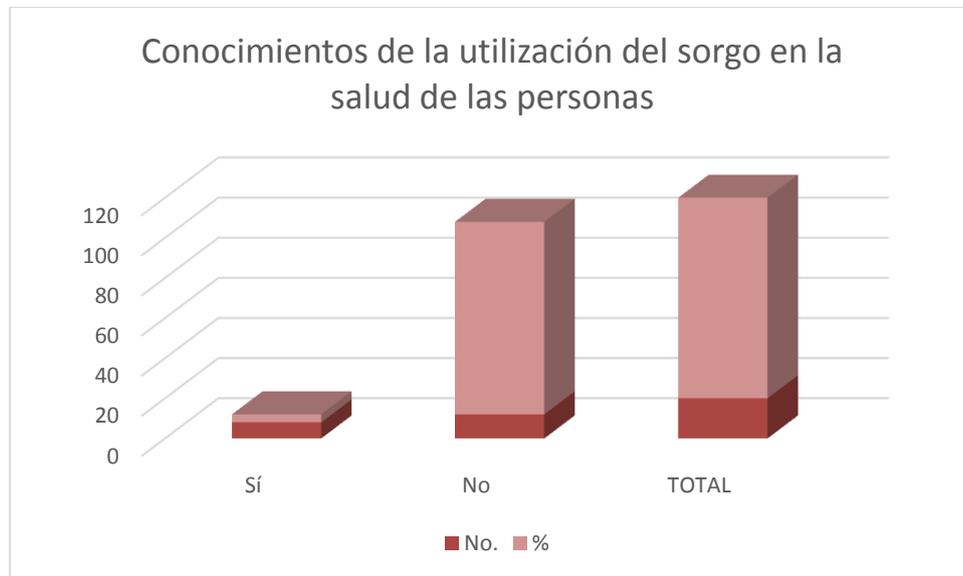
Tabla 10 Conocimientos de la utilización del sorgo en la salud de las personas.

Variable	No.	%
Sí	8	4
No	12	96
TOTAL	20	100

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Gráfico 8 Conocimientos de la utilización del sorgo en la salud de las personas.



Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Análisis: El 4% de los encuestados posee conocimientos sobre la utilización del sorgo para personas con problemas de salud como los celiacos, mientras que el resto no conoce las propiedades que posee este cereal para la salud de las personas.

Pregunta 9 ¿Estaría de acuerdo con la elaboración de una cerveza a base de sorgo?

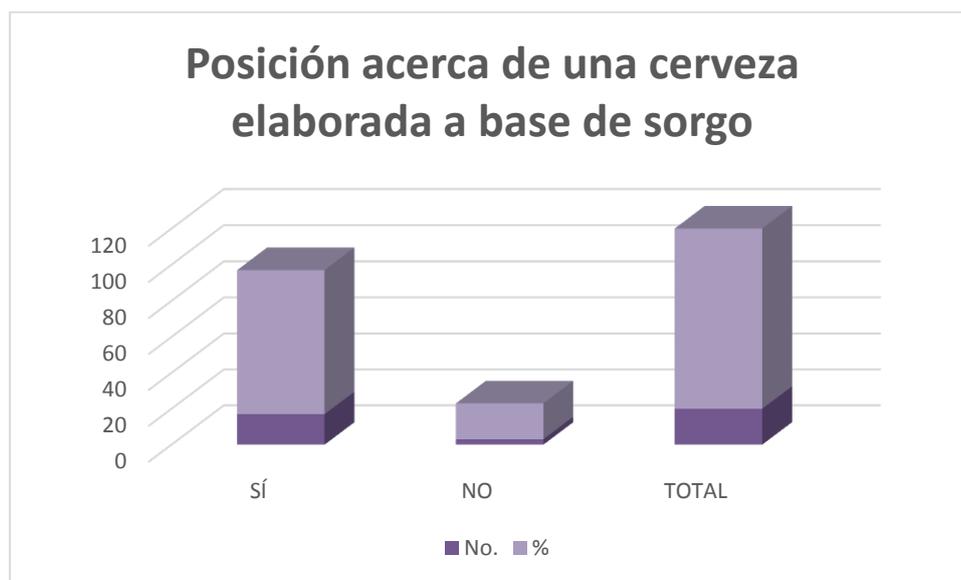
Tabla 11 Posición acerca de una cerveza elaborada a base de sorgo

Variable	No.	%
SÍ	17	80
NO	3	20
TOTAL	20	100

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Gráfico 9 Posición acerca de una cerveza elaborada a base de sorgo



Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Análisis: Sobre la posición de la elaboración de una cerveza de sorgo, el 80% de los encuestados se encuentra de acuerdo con la interrogante, mientras que el resto manifiesta negatividad sobre la misma.

3.7. Validación de las preguntas realizadas en las encuestas

En las primeras preguntas se responden los dos primeros objetivos trazados en el presente estudio de investigación, que intenta diagnosticar y medir la producción (oferta) de cerveza artesanal en la ciudad de Guayaquil, preguntando si se considera que el número actual de productores es alto o insuficiente, si el mercado sigue siendo competitivo o todavía se está desarrollando, tanto desde el punto de vista de los consumidores así como de los catadores, y si el negocio de la cerveza artesanal es rentable o no, en donde el 75% de los encuestados respondieron que sí.

En la segunda parte de la encuesta se responde el tercer objetivo específico de la investigación, específicamente en las preguntas 7 y 8 donde se intenta identificar las bondades nutritivas del sorgo con respecto al trigo, malta o levadura. Pese al desconocimiento nutricional del sorgo, el 70% de los encuestados si considera una excelente opción este ingrediente para la fabricación de cerveza artesanal.

Finalmente, el 80% de los encuestados se mostró favorable en que se cree una nueva microempresa para la producción de cerveza artesanal con sorgo, con lo cual, se podría generar nuevas fuentes de empleo, respondiendo favorablemente el cuarto objetivo específico de la presente investigación.

3.8. Conclusión parcial de la Investigación de Mercado

Después del análisis que se ha realizado por medio de las encuestas e investigación documental realizada, se puede concluir que si existe suficiente mercado para crear una nueva microempresa de cerveza artesanal en la ciudad de Guayaquil, mucho más si es de un producto nuevo como el sorgo.

Se puede concluir además que existe un espacio bastante atractivo en el mercado cervecero para aquellas cervezas orgánicas o cervezas artesanales. El desarrollo que presenta este mercado en el consumo per cápita de casi un litro por año y el crecimiento del sector Premium representa que los consumidores están dispuestos a pagar más por un producto de calidad, la cual ya no pasa a ser una bebida refrescante, sino un producto con atributos como sabor, color, aroma. Para que el proyecto tenga éxito la planeación estratégica de la organización deberá cumplirse para cumplir con los objetivos trazados por

la empresa. **Estudio de factibilidad para la creación de la microempresa elaboradora de cerveza artesanal de sorgo “LA SERRANA S.A.” en Guayaquil.**

1. Descripción del negocio:

La microempresa elaboradora de cerveza artesanal “LA SERRANA S.A.” se dedicará a la elaboración y distribución de su producto en la ciudad de Guayaquil.

2. Misión:

Ser una empresa comprometida con la excelencia en la producción y desarrollo de cerveza artesanal de alta calidad, aprovechando las ventajas naturales y comparativas que implica la producción de materias primas a nivel local, lograr la satisfacción de nuestros clientes contando con un talento humano de alto nivel y políticas de mejoramiento continuo.

3. Visión:

Ser reconocidos nacionalmente por nuestra excelencia en la producción de cerveza artesanal trabajando en la innovación de sabores y aromas convirtiéndonos en la marca líder en el mercado, cumpliendo con los estándares de calidad para ofrecer a la cultura cervecera nuevos productos.

4. Objetivo General:

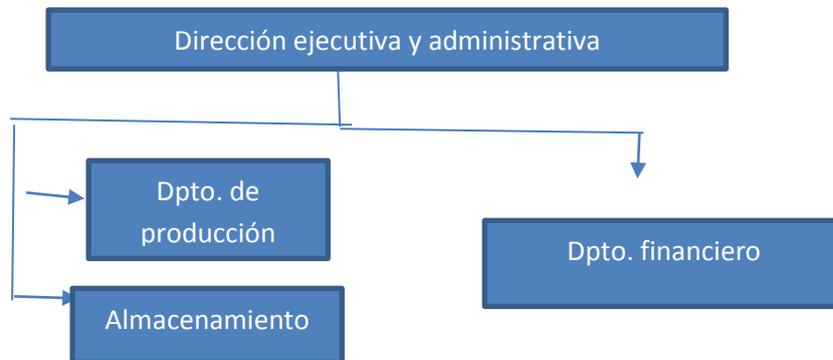
Elaborar un estudio de factibilidad para la producción de cerveza artesanal, su distribución y comercialización, mediante los mejores estándares de calidad para así posicionar la marca en el mercado local.

5. Objetivos Específicos:

- ❖ Realizar un estudio de mercado para así identificar el nivel de aceptación de una cerveza artesanal a base de sorgo.
- ❖ Elaborar un producto de calidad al menor costo posible y accesible a todo público.
- ❖ Posicionar la marca y el producto tanto en la ciudad de Guayaquil.

6. Estructura Organizacional

Gráfico 10 Estructura Organizacional.



Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

- ✚ **Dirección Ejecutiva y Administrativa:** Debido a que la empresa recién va a comenzar su actividad productiva este departamento se encargará tanto de los trámites legales que debe cumplir la empresa para su correcto funcionamiento, así también se encargará de establecer los objetivos a mediano y largo plazo y de las estrategias que le permitirán posicionarse en el mercado.
- ✚ **Departamento financiero:** Este departamento se encargará de la correcta asignación de los recursos con los que cuenta la empresa para lograr los objetivos, así mismo de realizar los análisis financieros para conocer la situación de la empresa.

7. Análisis FODA:

Tabla 12 Análisis FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
✓ Creación de un nuevo sabor artesanal.	✓ Falta de experiencia por parte del personal ejecutivo.
✓ Precios accesibles a la población.	✓ Escaso capital
✓ Equipamiento moderno.	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
❖ Personal capacitado en el exterior.	❖ Creación de nuevas fábricas de cervezas artesanales.
❖ Expectativas positivas del mercado.	❖ Preferencia de los consumidores por la cerveza industrial.

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

8. Producto:

La empresa se dedicará a la producción y comercialización de cerveza artesanal a base de sorgo, llamada “LA SERRANA SA”, la cual va a ser de tipo rubia, correctamente embotellada y que cumpla con todos los registros sanitarios para hacer posible su comercialización. Con la producción de este tipo de cerveza lo que se busca es captar aquellos clientes que desean probar un sabor diferente de cerveza, el cual se complementa con la personalización de cada tipo de cerveza.

Lo que diferencia a la cerveza artesanal de la cerveza industrial es su carácter natural, lo que permite aumentar el número de clientes debido al elevado consumo que han tenido en los últimos años los productos naturales, ya que se elimina el uso de elementos artificiales para prolongar la vida de los productos.

9. Clientes:

Los consumidores de cervezas artesanales son personas que se deleitan experimentando nuevos sabores, por lo que aprecian la distinción y calidad que aporta esta bebida. Los clientes de “LA SERRANA SA” presentarán las siguientes características:

- ✓ Hombres y mujeres, que su edad oscile entre 18 y 70 años de la ciudad de Guayaquil.
- ✓ Personas que frecuenten bares con el fin de encontrarse con sus amistades.
- ✓ Personas de clase media y alta que tengan preferencia por lo artesanal.
- ✓ Turistas y público en general que quieran probar productos locales.

10. Posición Tecnológica:

El posicionamiento tecnológico está fundamentado en el potencial y el atractivo tecnológico de la misma. Cuando se refiere a posición tecnológica, ésta se integra por variables como: potencial para producir nuevos productos, crecimiento del mercado, reducción de costos, así como mejoras en la calidad y cantidad de competidores que usan dicha tecnología.

“LA SERRANA SA” tiene mayores posibilidades debido a que la innovación tecnológica que afronta es emergente, especificando que esto es solo en el país, pues la mayoría de las empresas son nuevas o con pocos años de creación lo que significa que el reto es similar para todos. Las empresas como “LA SERRANA SA” que recién empiezan con el tiempo deberán reforzar sus capacidades, concentrándolas en una o pocas líneas de desarrollo para aumentar sus posibilidades de éxito.

11. Canales de distribución:

Un canal de distribución se basa en el conjunto de personas y empresas incluidas en el traspaso de derechos de un producto, desde el productor al consumidor o usuario final; en el canal siempre está implícito el productor y el cliente final del producto en su forma presente, así como a cualquier intermediario, como los detallistas y mayoristas.

Tabla 13 Canales de Distribución.

MAYORISTAS	RESTAURANT	CENTROS DE RECREACIÓN
➤ Megamaxi	➤ El gran chef	➤ Bares
➤ Coral	➤ Red Crab	➤ Discotecas
➤ Supermaxi	➤ Don chuzo	➤ Centros nocturnos
➤ Mi Comisariato	➤ Sport Planets	➤ Ferias gastronómicas
➤ TÍA	➤ El bohío	

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

13. Recursos Operativos:

Tabla 14 Recursos Operativos.

Equipamiento Cervecería	Cantidad
<i>Equipo</i>	
Termómetro de precisión cristal Ollas de Cocción (1000 L.)	3
Fermentadores (1500 L.)	6
Estanque de agua (500 L.)	1
Agitador de paletas	1
Fondo Falso	1
Intercambiador de calor	1
Filtro de agua	3
Termómetros	3
Serpentín	1
Estanque CIP	1
Bombas	4
Enfriador fermentador	5
Extinguidores de incendio	3
Extractor de aire	2
Instalación de tuberías	1
Microscopio	1
Congelador	1
Espátula Oxigenadora	1
Tubo rígido de embotellado	1
Densímetro de precisión de triple escala: Densidad original, azúcar y cálculo de alcohol	1
Probeta	4

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

14. Competidores:

En el mercado ecuatoriano la cerveza artesanal está recién dando sus primeros pasos, el producto tiene un potencial de expansión considerable, tomando en cuenta que, principalmente en Guayaquil, hay solamente 3 empresas competidoras directas: Porteña, Barracuda y Reina. Sin embargo, en otras ciudades existen casi medio centenar de empresas dedicadas a la elaboración de cerveza artesanal. Pronósticos hechos por especialistas del sector establecen que en unos 5 años la cuota de mercado pasara de 1.5% actual a un 5%.



Gráfico 11 Marca de cervezas

Fuente: El mundo de la cerveza.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Competidores directos de Guayaquil:

Tabla 15 Competidores directos de Guayaquil.

PORTEÑA	BARRACUDA	REINA
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Produce 100 litros diarios. ✓ Comercializa cinco variedades de cerveza. ✓ Botellas de 300 mililitros. ✓ Precios entre \$3 y \$3,25. ✓ Sistema de ventas es bajo pedido. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Produce 500 litros semanales. ✓ Elabora la cerveza Weissbier(trigo) ✓ Barriles a \$55 por mayor y \$65 por menor. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Produce 200 litros mensuales. ✓ Bebida elaborada a base de trigo Dunkel. ✓ Publicidad solo en redes sociales y bajo pedido. ✓ Precios vasos de medio litro\$ 3 y 12 onzas \$1,50

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

15. Requerimientos de funcionamiento:

Los requisitos para el funcionamiento de plantas procesadoras de alimentos, bebidas y aditivos alimentarios (industria- mediana industria-pequeña industria-artesanal-microempresa) según el Ministerio de Salud Pública (2016) son:

- Solicitud para permiso de funcionamiento.
- Planilla de Inspección.
- Copia título del profesional responsable (Ing. en Alimentos — Bioquímico Farmacéutico) en caso de industria y pequeña industria.
- Certificado del título profesional del CONESUP.
- Lista de productos a elaborar.
- Categoría otorgada por el Ministerio de Industrias y Comercio (Industrias y Pequeñas Industrias).
- Planos de la planta procesadora de alimentos con la distribución de las áreas correspondientes.

- Croquis de ubicación de la planta procesadora.
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos de la empresa Industria y Pequeña Industria (SECAP, UTE, CAPEIPI, COTEGNA).
- Documentar métodos y procesos de la fabricación, en caso de industria Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos de la empresa.
- Copia de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.
- Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del Ministerio de Salud (el certificado de salud tiene validez por 1 año desde su emisión)

16. Plan de Marketing:

Un plan de marketing adecuado deberá ser el producto de un proceso sistemático, creativo y organizado que su principal objetivo será reconocer oportunidades y amenazas en los mercados, a las cuales se las tendrá que reconocer y saber cómo tratarlas adecuadamente, para conseguir las metas de la compañía. Para desarrollar un adecuado plan de marketing es indispensable un proceso, y que con cada avance del proceso se configure la forma para conseguir el crecimiento del plan, desde un punto donde solo se tenga información imprecisa e ideas vagas, hasta un proyecto específico y real, que logre ser comprendido, valorado y puesto en práctica.

17. Fuerzas Competitivas:



Grafico 12. Marca de Cerveza Artesanal

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018



Grafico 13. Intensidad de la Rivalidad

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Michael E. Porter manifiesta que el potencial de beneficios de una industria está subordinado a cinco fuerzas competitivas básicas dentro de la industria.

- ✓ La amenaza de nuevos competidores que entran en la industria.
- ✓ La intensidad de la rivalidad entre los competidores existentes.
- ✓ La amenaza de productos o servicios sustitutos.
- ✓ El poder de negociación de los compradores.
- ✓ El poder de negociación de los proveedores.

18. Amenazas de Nuevos participantes:

Este es un mercado nuevo, sin explotar y ante esta situación en que se encuentra el mercado de la cerveza artesanal, que ha visto subir sus costos debido al incremento de impuestos por parte del gobierno ecuatoriano, la aparición de nuevos participantes que aprovecharan la oportunidad es riesgo relativamente alto, por lo que posicionarse y ofrecer un producto de calidad, será la forma más segura de asegurarse el éxito.

19. Amenazas de los sustitutos:

Los sustitutos de la cerveza artesanal por naturaleza es la cerveza de producción industrial, por lo que ya establecida la cerveza industrial en el país y captando un 98% aproximadamente del mercado, lo único que le queda al mercado de la cerveza artesanal es crecer.

20. Estrategia de Marketing

Para que se realice una buena estrategia de Marketing, (Hartley, 2010) refiere que:

Una empresa tiene recursos limitados ya sean humanos, financieros, tecnológicos, o de otro tipo para elaborar y comercializar sus productos y servicios: La empresa no puede ofrecer todo a todas las personas. Cada compañía debe desarrollar estrategias que ayuden a concentrar y dirigir sus esfuerzos para alcanzar sus metas, así que puede decirse que la estrategia es el curso de la acción a largo plazo de una organización diseñado para lograr una experiencia del cliente único y al mismo tiempo alcanzar sus metas. De manera explícita o implícita, todas las organizaciones establecen una dirección estratégica. Y el marketing ayuda no sólo a fijar esta dirección, sino también a conducir por ella a la organización.

Una estrategia dirigida con base en la diferenciación pretende asegurar una ventaja competitiva con un producto diseñado con cuidado para atraer las preferencias y necesidades únicas de un grupo pequeño y bien definido de compradores. El uso fructífero de una estrategia dirigida de diferenciación depende de la existencia de un segmento de compradores que busque atributos especiales del producto o capacidades del vendedor, y de la capacidad de la empresa de distinguirse de sus rivales en el mismo nicho de mercado objetivo (III, 2012).

21. Estrategias de ingreso al mercado:

Diferenciación: La diferenciación de la empresa se constituirá en las bases de una empresa 100% guayaquileña que incorporará variedades nuevas de cerveza en un mercado aun por

expandirse y que está dispuesto a ampliar la experimentación, así mismo se basará en tener un producto de calidad, donde se respeten los procedimientos y cultura del sector.

22. Estrategia de nicho de mercado:

La empresa se deberá enfocar en un mercado específico pues aparte de ser un producto con una cultura particular, es también un mercado pequeño, pero con un potencial de expansión muy grande. Comenzar pequeño y especializado para luego probar diferentes mercados, es la mejor opción para la empresa.

23. Estrategia de crecimiento:

Esta estrategia reforzará la introducción de la cerveza de sorgo, un producto innovador en comparación con los ya existentes para luego ir mejorando o desarrollando nuevos productos en busca de atraer nuevos clientes.

24. Mercado real:

El mercado real del producto de la cerveza artesanal será la población de la ciudad de Guayaquil, hombres y mujeres que consumen cerveza artesanal. Sin embargo, también se enfoca en aquellos consumidores de cervezas que les prefieren degustar cerveza, pero muchas veces no tienen conocimiento de este tipo de producto.

La cerveza artesanal tiene como objetivo brindar una alternativa adicional a las cervezas industriales, ofreciendo un producto de alternativa más natural y con un abanico de opciones en lo que a sabores se refiere.

25. Estudio técnico:

El tamaño que se necesita para la elaboración de la cerveza artesanal a base del sorgo, debe poseer una capacidad para la satisfacción de la demanda en la ciudad de Guayaquil, por lo que se requiere de un espacio de 600 metros cuadrados para nuestra planta de elaboración y 30 metros cuadrados para una micro cervecería, este último dedicado al almacenamiento del producto que se pretende distribuir.

Dentro de la planta se podrá tener toda la cadena productiva tanto del almacenaje de la materia prima cumpliendo con los respectivos procesos hasta el producto final como es las cervezas en sus respectivas botellas con toda la seguridad y registros hasta el lugar de almacenamiento para su posterior entrega en los transportes hasta los distintos puntos solicitados del país.

Localización: Para la decisión de localización se ha tomado en consideración algunos factores dentro los cuales está la legislación donde está permitido ubicar la planta como es en sectores apartados del perímetro urbano. También se considera los factores que mayor ganancia nos prevea.

Contamos con transporte propio que permitirá movilizar nuestros productos a las distintas cadenas de distribución, también se ha considerado, la transportación de la materia prima que utilizaremos en la elaboración de la cerveza artesanal, ya que el lugar donde se ubicará la planta cuenta con vías de acceso y proximidad a los distintos canales de distribución.

Ingeniería: En esta etapa del proyecto, se detalla el uso de la materia prima que se necesita para el proceso de producción de la cerveza artesanal, para lo cual se realiza el detalle de todo el material usado para la utilización eficiente de los recursos que se disponen, hasta llegar al producto final incluyendo el modo de elaboración y sus variedades en distintas presentaciones.

26. Materias primas que se utilizarán:

Lo que principalmente se utiliza para la elaboración de la cerveza son cuatro elementos naturales como son:

- ✚ El agua potable, luego de haber sido filtrada y pasada por procesos para potabilizarla, se lo utiliza y constituye la mayor cantidad de materia prima que se requiere.
- ✚ Harina de sorgo, que pasa por un proceso de malteado que se ha sometido previamente al sorgo.

Este malteado del sorgo consiste en pasar por tres etapas: remojo, germinación y secado. Con estos pasos se logra activar los enzimas (amilasas) del cereal que posteriormente se usa para hacer el proceso natural de degradación (sacarificación) de almidón en azúcares fermentables (maltosa), durante la etapa de maceración.

- ✓ El Lúpulo, que dará a la cerveza un sabor amargo y el aroma característico de la cerveza, también hará que la espuma sea más estable.
- ✓ La levadura, este se realiza la fermentación que consiste en transformación en azúcar, alcohol y gas carbónico.

27. Maquinarias que se utilizarán:

Se cuenta con maquinarias específicas, último modelo para la elaboración de la cerveza artesanal, el cual está dirigido a pequeñas plantas cerveceras, estas serán adquiridas a Mundo Cervecerero, que además de vendernos, nos proporcionará asesoría en el manejo adecuado, especificaciones y puesta en operación de dichas maquinarias. A continuación, detallaremos las maquinarias que se usarán en nuestra planta:

MAQUINARIAS Y EQUIPOS DE PLANTA.

Tabla 16 Maquinarias y Equipos de Planta.

MINI PLANTA	DETALLE
Molienda	Molino de malta: incluye estructura de soporte, motor, encendido, Capacidad 100 kg. De malta por hora 220 volts.
Equipo de cocción	Depósito de agua cervecera: construcción en acero inoxidable AISI 304L, 120 litros pulido interior sanitario, exterior 2B, tapa plana, conexiones para entrada y descarga de agua, medidor de nivel y termómetro de acero inoxidable con vaina protectora.
Cocedor	Construido en acero inoxidable AISI 304L 170 litros, pulido interior sanitario, exterior 2B, conexiones para entrada y de descarga de mosto/agua, tapa plana, fondo con dique de contención sedimentos, medidor de nivel y sistema Whirlpool.
Macerador	Sanitario, exterior 2B, tapa plana, conexiones para carga y descarga de agua/mosto y recirculación de mosto, filtro falso fondo acero inoxidable AISI 304, rociador de granos de acero inoxidable desmontable, termómetro acero inoxidable con vaina protectora, medidor de nivel.
Sistema estructural	Construido con tres quemadores de alta potencia, regulador especial para funcionamiento con gas licuado, ruedas incluidas para fácil movimiento y limpieza de la sala, controles para bomba de proceso, bandeja escurrido accesorios, cañerías de alimentación de gas soldadas con aleación fuerte, sistema único de alimentación.
Intercambiador de calor	Construido con placas de acero inoxidable sanitarias para enfriar el mosto durante la transferencia desde el tanque de cocción a los fermentadores, diseño compacto y de alta eficiencia
Bomba de transferencia	Bomba de trasvase de mosto, de alta temperatura, acero inoxidable, para uso en las etapas requeridas, 220 volts.
Fermentadores/ Maduradores	Tipo de cilindro cónicos 170 litros, plástico sanitario HDPE, conexiones para entrada y descarga de mosto/cerveza, válvulas de acero inoxidable para entrada/descarga de mosto/cerveza/levadura, estructura de soporte, ruedas.

Fuente: El mundo cervecero.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

INSUMOS DE PLANTA

Tabla 17 Insumos de Planta.

INSUMOS	
ACCESORIOS	Mangueras sanitarias de alta temperatura
	Conectores rápidos de acero inoxidable
	Válvula llenado de botellas
	Tapadora manual de botellas
	Filtro agua: Retención cloro, sedimentos, ablandador
INSTRUMENTAL	Densímetro profesional
	Probeta graduada
	Balanza digital peso maltas
	Aireador de mosto
	Termómetro digital
	Ph metro digital
	Soluciones calibración
	Lavador botellas
	Sanitizador botellas
	Estación escurrido de botellas (500)
	Fermentador / madurador de 170 litros
	Sistema frio de control de Temperatura fermentación/maduración
	Equipo de filtración profesional 100 litros/ hora. Acero inoxidable

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas e Informática

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

28. Descripción del proceso

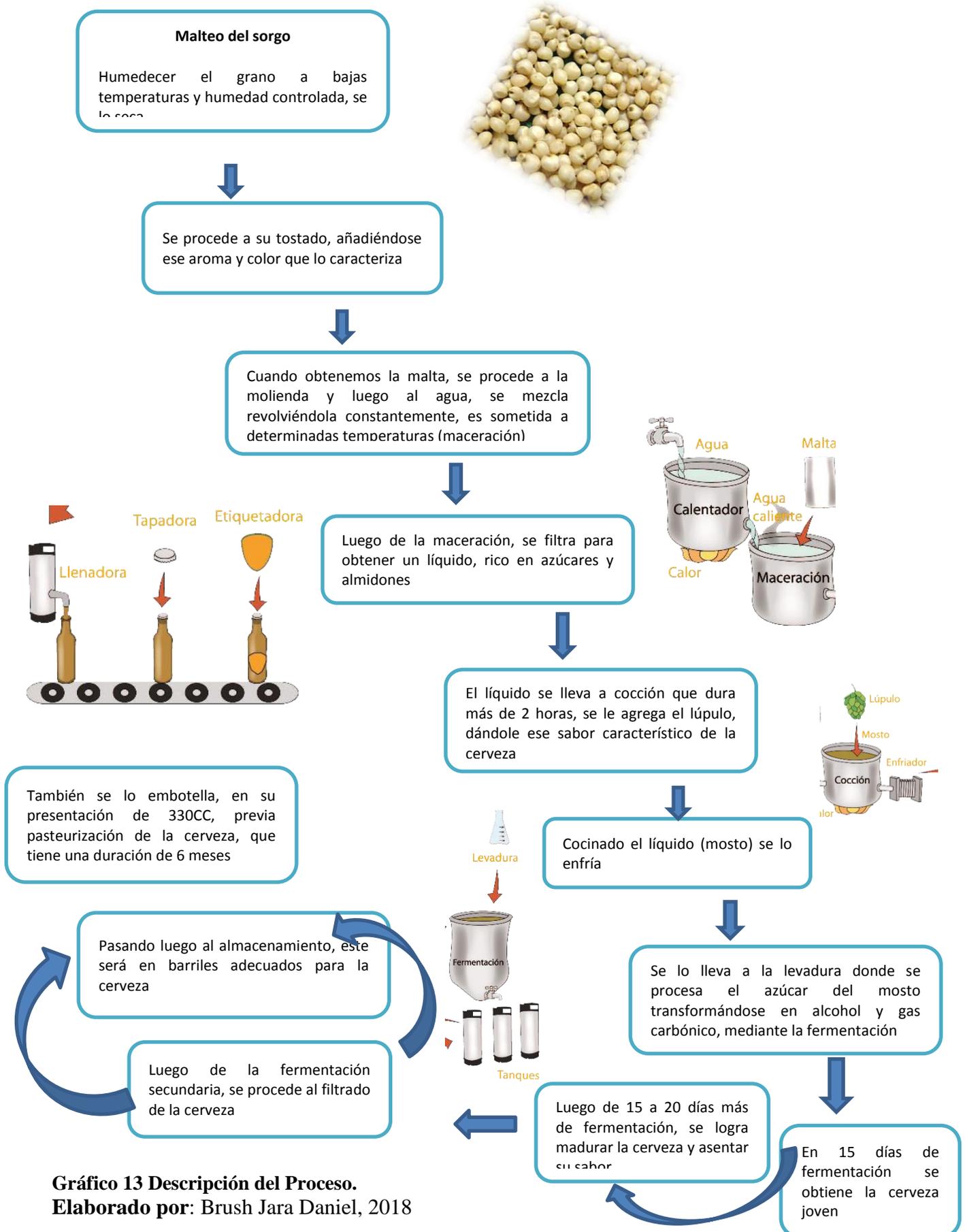


Gráfico 13 Descripción del Proceso.
 Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

29. Costos variables de producción:

Para la elaboración de una cerveza artesanal se necesita:

- 2000 gramos de sorgo
- Malta 3000 gramos
- Levadura 250 gramos
- Lúpulo y 112 gramos de extracto de malta

Además, para su envasado, se necesita de una botella, tapa y su respectivo etiquetado, dando como resultado un costo de producción por unidad de \$ 2,00 dólares.

Tabla 18 Costos Variables de Producción.

MATERIA PRIMA	CANTIDAD gr	COSTO TOTAL
Sorgo	2000	5,33
Malta caramelo	3000	5
Malta tostada	2000	4
Clarificación de mosto	125	4
Levadura winsor ale	123	5
Levadura safales s-04	250	6
Levadura saflager s-23	233	6
Lúpulo glacer	231	5
Lúpulo willamette	111	5
Lúpulo perle	110	5
Extracto malta	112	5
Botella		30,12
Flete		33,33
Etiqueta dorso		20
Cartón (six pack)		15
Tapa (unidad/envase)		10,04
Total		165,8
Costo unitario		2

Fuente: Banco Central del Ecuador
Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

30. Estudio Financiero:

Para poner en marcha el negocio, se necesitará cubrir algunos gastos como son los de constitución e instalación de la compañía, los cuales alcanzan los \$31.758, 00 además realizar gastos en publicidad y comunicación para que nuestro producto se dé a conocer en el mercado, lo cual costará \$460 por el primer año.

30. Gastos de Constitución e Instalación:

Tabla 19 Gastos de Constitución e Instalación.

GASTOS DE CONSTITUCIÓN E INSTALACIÓN			
Descripción	Costo Unitario	Cantidad	Total
Constitución de la compañía	\$ 800,00	1	\$ 800,00
Registro de marca y símbolos identitarios	\$ 208,00	1	\$ 208,00
Creación de página web	\$ 250,00	1	\$ 250,00
Adecuación de instalaciones	\$ 30.000,00	1	\$ 30.000,00
Permisos de funcionamiento	\$ 500,00	1	\$ 500,00
TOTAL			\$ 31.758,00

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

31. Publicidad y Comunicación:

Tabla 20 Publicidad de la Investigación.

PUBLICIDAD Y COMUNICACIÓN			
Descripción	Costo Unitario	Cantidad	Total
venta por las redes Sociales y volantes	\$ 30,00	12	\$ 360,00
vallas Publicitaria	\$ 100,00	1	\$ 100,00
TOTAL			\$ 460,00

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

32. Capital de Trabajo:

El capital de trabajo necesario para que la empresa permanezca en marcha por los primeros tres meses es de \$ 15.025 en los cuales están incluidos los gastos administrativos y los sueldos y salarios de nuestros trabajadores.

Tabla 21 Capital de Trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO			
Descripción	Costo Unitario	Meses	Total
Gastos Administrativos	\$ 1.875,00	3	\$ 5.625,00
Costos de Venta	\$ 4.000,00	1	\$ 4.000,00
Sueldos y salarios	\$ 1.800,00	3	\$ 5.400,00
TOTAL			\$ 15.025,00

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

33. Activos Fijos:

Se realizará una inversión en activos fijos (teléfonos, pizarras, computadoras, y demás equipos de computación necesarios) los cuales llegan a un total de \$ 3.002,00.

Tabla 22 Equipos de Oficina.

EQUIPOS DE OFICINA			
Teléfonos	\$ 20,00	3	\$ 60,00
Pizarra	\$ 45,00	1	\$ 45,00
Acondicionadores de aire	\$ 380,00	2	\$ 760,00
Dispensador de agua	\$ 100,00	1	\$ 100,00
TOTAL			\$ 965,00

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 23 Equipos de Computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
Descripción	Costo Unitario	Cantidad	Total
Computadoras	\$ 320,00	3	\$ 960,00
Impresora wifi	\$ 200,00	1	\$ 200,00
Copiadora	\$ 725,00	1	\$ 725,00
Reguladores de voltaje	\$ 20,00	5	\$ 100,00
Servidor	\$ 52,00	1	\$ 52,00
TOTAL			\$ 2.037,00

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

La suma que se necesitará para poner en marcha la cervecería es \$52.099,20, los cuales serán cubiertos el 70% por un préstamo al Banco del Pichincha y por la inversión de los accionistas el 30% restante.

Tabla 24 Inversión Inicial.

INVERSIÓN INICIAL		
Descripción	Valor	%
Capital de Trabajo	\$ 15.025,00	28,84%
TOTAL INVERSIÓN CORRIENTE		
Muebles y Enseres	\$ 1.250,00	2,40%
Equipos de Oficina	\$ 965,00	1,85%
Equipos de Computación	\$ 2.037,00	3,91%

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 25 Total Inversión Fija.

TOTAL INVERSIÓN FIJA	\$ 4.252,00	8,16%
Consultorías	\$ -	0,00%
Gastos de constitución e instalación	\$ 31.758,00	60,96%
Publicidad y Comunicación	\$ 460,00	0,88%
Seguros	\$ 604,20	1,16%
TOTAL INVERSIÓN DIFERIDA	\$ 32.822,20	63,00%
TOTAL INVERSIÓN INICIAL	\$ 52.099,20	100,00%

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

34. Fuentes de Financiamiento:

Tabla 26 Fuentes de Financiamiento.

FUENTES DE FINANCIAMIENTO		
Descripción	Valor	%
Fondos Propios	\$ 15.629,76	30%
Préstamo (Externa)	\$ 36.469,44	70%
TOTAL	\$ 52.099,20	100%

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 27 Detalle Financiamiento Interno.

DETALLE FINANCIAMIENTO INTERNO		
Socios	Aportación	% Participación
A	\$ 9.377,86	60%
B	\$ 6.251,90	40%
TOTAL	\$ 15.629,76	100%

Fuente: Datos de la investigación.

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 28 Amortización

PERIODOS	SALDO DE CAPITAL INICIAL	PAGO	CAPITAL	INTERESES	SALDO DE CAPITAL FINAL		
0	\$ 36.469,44				\$ 36.469,44		
1	\$ 36.469,44	\$ 797,12	\$ 455,83	\$ 341,29	\$ 36.013,61		
2	\$ 36.013,61	\$ 797,12	\$ 460,10	\$ 337,03	\$ 35.553,51		
3	\$ 35.553,51	\$ 797,12	\$ 464,40	\$ 332,72	\$ 35.089,11		
4	\$ 35.089,11	\$ 797,12	\$ 468,75	\$ 328,38	\$ 34.620,36		
5	\$ 34.620,36	\$ 797,12	\$ 473,13	\$ 323,99	\$ 34.147,23		
6	\$ 34.147,23	\$ 797,12	\$ 477,56	\$ 319,56	\$ 33.669,67		
7	\$ 33.669,67	\$ 797,12	\$ 482,03	\$ 315,09	\$ 33.187,63		
8	\$ 33.187,63	\$ 797,12	\$ 486,54	\$ 310,58	\$ 32.701,09		
9	\$ 32.701,09	\$ 797,12	\$ 491,10	\$ 306,03	\$ 32.210,00		
10	\$ 32.210,00	\$ 797,12	\$ 495,69	\$ 301,43	\$ 31.714,30	AÑO 1	
11	\$ 31.714,30	\$ 797,12	\$ 500,33	\$ 296,79	\$ 31.213,97	INTERES	CAPITAL
12	\$ 31.213,97	\$ 797,12	\$ 505,01	\$ 292,11	\$ 30.708,96	\$ 3.805,00	\$ 5.760,48
13	\$ 30.708,96	\$ 797,12	\$ 509,74	\$ 287,38	\$ 30.199,22		
14	\$ 30.199,22	\$ 797,12	\$ 514,51	\$ 282,61	\$ 29.684,71		
15	\$ 29.684,71	\$ 797,12	\$ 519,32	\$ 277,80	\$ 29.165,39		
16	\$ 29.165,39	\$ 797,12	\$ 524,18	\$ 272,94	\$ 28.641,21		
17	\$ 28.641,21	\$ 797,12	\$ 529,09	\$ 268,03	\$ 28.112,12		
18	\$ 28.112,12	\$ 797,12	\$ 534,04	\$ 263,08	\$ 27.578,07		
19	\$ 27.578,07	\$ 797,12	\$ 539,04	\$ 258,08	\$ 27.039,04		
20	\$ 27.039,04	\$ 797,12	\$ 544,08	\$ 253,04	\$ 26.494,95		
21	\$ 26.494,95	\$ 797,12	\$ 549,17	\$ 247,95	\$ 25.945,78		
22	\$ 25.945,78	\$ 797,12	\$ 554,31	\$ 242,81	\$ 25.391,46	AÑO 2	
23	\$ 25.391,46	\$ 797,12	\$ 559,50	\$ 237,62	\$ 24.831,96	INTERES	CAPITAL
24	\$ 24.831,96	\$ 797,12	\$ 564,74	\$ 232,39	\$ 24.267,22	\$ 3.123,74	\$ 6.441,74
25	\$ 24.267,22	\$ 797,12	\$ 570,02	\$ 227,10	\$ 23.697,20		
26	\$ 23.697,20	\$ 797,12	\$ 575,36	\$ 221,77	\$ 23.121,84		
27	\$ 23.121,84	\$ 797,12	\$ 580,74	\$ 216,38	\$ 22.541,10		
28	\$ 22.541,10	\$ 797,12	\$ 586,18	\$ 210,95	\$ 21.954,93		
29	\$ 21.954,93	\$ 797,12	\$ 591,66	\$ 205,46	\$ 21.363,26		
30	\$ 21.363,26	\$ 797,12	\$ 597,20	\$ 199,92	\$ 20.766,06		
31	\$ 20.766,06	\$ 797,12	\$ 602,79	\$ 194,34	\$ 20.163,28		
32	\$ 20.163,28	\$ 797,12	\$ 608,43	\$ 188,69	\$ 19.554,85		
33	\$ 19.554,85	\$ 797,12	\$ 614,12	\$ 183,00	\$ 18.940,73		
34	\$ 18.940,73	\$ 797,12	\$ 619,87	\$ 177,25	\$ 18.320,86	AÑO 3	
35	\$ 18.320,86	\$ 797,12	\$ 625,67	\$ 171,45	\$ 17.695,18	INTERES	CAPITAL
36	\$ 17.695,18	\$ 797,12	\$ 631,53	\$ 165,60	\$ 17.063,66	\$ 2.361,92	\$ 7.203,57
37	\$ 17.063,66	\$ 797,12	\$ 637,44	\$ 159,69	\$ 16.426,22		
38	\$ 16.426,22	\$ 797,12	\$ 643,40	\$ 153,72	\$ 15.782,82		
39	\$ 15.782,82	\$ 797,12	\$ 649,42	\$ 147,70	\$ 15.133,40		
40	\$ 15.133,40	\$ 797,12	\$ 655,50	\$ 141,62	\$ 14.477,90		
41	\$ 14.477,90	\$ 797,12	\$ 661,63	\$ 135,49	\$ 13.816,26		
42	\$ 13.816,26	\$ 797,12	\$ 667,83	\$ 129,30	\$ 13.148,44		
43	\$ 13.148,44	\$ 797,12	\$ 674,08	\$ 123,05	\$ 12.474,36		

44	\$ 12.474,36	\$ 797,12	\$ 680,38	\$ 116,74	\$ 11.793,98		
45	\$ 11.793,98	\$ 797,12	\$ 686,75	\$ 110,37	\$ 11.107,22		
46	\$ 11.107,22	\$ 797,12	\$ 693,18	\$ 103,95	\$ 10.414,05	AÑO 4	
47	\$ 10.414,05	\$ 797,12	\$ 699,67	\$ 97,46	\$ 9.714,38	INTERES	CAPITAL
48	\$ 9.714,38	\$ 797,12	\$ 706,21	\$ 90,91	\$ 9.008,17	\$ 1.509,99	\$ 8.055,49
49	\$ 9.008,17	\$ 797,12	\$ 712,82	\$ 84,30	\$ 8.295,35		
50	\$ 8.295,35	\$ 797,12	\$ 719,49	\$ 77,63	\$ 7.575,85		
51	\$ 7.575,85	\$ 797,12	\$ 726,23	\$ 70,90	\$ 6.849,63		
52	\$ 6.849,63	\$ 797,12	\$ 733,02	\$ 64,10	\$ 6.116,60		
53	\$ 6.116,60	\$ 797,12	\$ 739,88	\$ 57,24	\$ 5.376,72		
54	\$ 5.376,72	\$ 797,12	\$ 746,81	\$ 50,32	\$ 4.629,92		
55	\$ 4.629,92	\$ 797,12	\$ 753,80	\$ 43,33	\$ 3.876,12		
56	\$ 3.876,12	\$ 797,12	\$ 760,85	\$ 36,27	\$ 3.115,27		
57	\$ 3.115,27	\$ 797,12	\$ 767,97	\$ 29,15	\$ 2.347,30		
58	\$ 2.347,30	\$ 797,12	\$ 775,16	\$ 21,97	\$ 1.572,14	AÑO 5	
59	\$ 1.572,14	\$ 797,12	\$ 782,41	\$ 14,71	\$ 789,73	INTERES	CAPITAL
60	\$ 789,73	\$ 797,12	\$ 789,73	\$ 7,39	\$ (0,00)	\$ 557,31	\$ 9.008,17

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

En los siguientes cuadros, se detallan los gastos en sueldos y salarios tanto del personal operativo como del administrativo de la empresa a crearse, en forma periódica interanual, desde el primer año operativo hasta el quinto año proyectado, tomando en cuenta todos los beneficios y prestaciones sociales de ley.

Tabla 29 Provisión de sueldos y beneficios Año 1

PROVISIÓN DE SUELDOS Y BENEFICIOS AÑO 1										
Cargo	Sueldo	13°		14°		Fondos de Reserva	Vacaciones	Aportaciones al IESS	Total Mensual	Total Anual
		Anual	Prov. Mensual	Anual	Prov. Mensual					
Supervisor General	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 31,25	\$ 318,00	\$ 26,50			\$ 41,81	\$ 474,56	\$ 5.694,75
Supervisor financiero	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 31,25	\$ 318,00	\$ 26,50			\$ 41,81	\$ 474,56	\$ 5.694,75
Supervisor de sistemas y diseño web	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 31,25	\$ 318,00	\$ 26,50			\$ 41,81	\$ 474,56	\$ 5.694,75
Supervisor de mercadeo y logística	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 31,25	\$ 318,00	\$ 26,50			\$ 41,81	\$ 474,56	\$ 5.694,75
Asistente	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 31,25	\$ 318,00	\$ 26,50			\$ 41,81	\$ 474,56	\$ 5.694,75
TOTAL	\$ 1.875,00	\$ 1.875,00	\$ 156,25	\$ 1.590,00	\$ 132,50	\$ -	\$ -	\$ 209,06	\$ 2.372,81	\$ 28.473,75

Tasa de Crecimiento Sueldos	10%	Tasa de Crecimiento SBU	10%
------------------------------------	-----	--------------------------------	-----

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 30 Provisión de sueldos y beneficios Año 2

PROVISIÓN DE SUELDOS Y BENEFICIOS AÑO 2										
Cargo	Sueldo	13°		14°		Fondos de Reserva	Vacaciones	Aportaciones al IESS	Total Mensual	Total Anual
		Anual	Prov. Mensual	Anual	Prov. Mensual					
Supervisor General	\$ 412,50	\$ 412,50	\$ 34,38	\$ 349,80	\$ 29,15	\$ 34,36	\$ 17,19	\$ 45,99	\$ 573,57	\$ 6.882,81
Supervisor financiero	\$ 412,50	\$ 412,50	\$ 34,38	\$ 349,80	\$ 29,15	\$ 34,36	\$ 17,19	\$ 45,99	\$ 573,57	\$ 6.882,81
Supervisor de sistemas y diseño web	\$ 412,50	\$ 412,50	\$ 34,38	\$ 349,80	\$ 29,15	\$ 34,36	\$ 17,19	\$ 45,99	\$ 573,57	\$ 6.882,81
Supervisor de mercadeo y logística	\$ 412,50	\$ 412,50	\$ 34,38	\$ 349,80	\$ 29,15	\$ 34,36	\$ 17,19	\$ 45,99	\$ 573,57	\$ 6.882,81
Asistente	\$ 412,50	\$ 412,50	\$ 34,38	\$ 349,80	\$ 29,15	\$ 34,36	\$ 17,19	\$ 45,99	\$ 573,57	\$ 6.882,81
TOTAL	\$ 2.062,50	\$ 2.062,50	\$ 171,88	\$ 1.749,00	\$ 145,75	\$ 171,81	\$ 85,94	\$ 229,97	\$ 2.867,84	\$ 34.414,05

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 31 Provisión de sueldos y beneficios Año 3

PROVISIÓN DE SUELDOS Y BENEFICIOS AÑO 3										
Cargo	Sueldo	13°		14°		Fondos de Reserva	Vacaciones	Aportaciones al IESS	Total Mensual	Total Anual
		Anual	Prov. Mensual	Anual	Prov. Mensual					
Supervisor General	\$ 453,75	\$ 453,75	\$ 37,81	\$ 384,78	\$ 32,07	\$ 37,80	\$ 18,91	\$ 50,59	\$ 630,92	\$ 7.571,09
Supervisor financiero	\$ 453,75	\$ 453,75	\$ 37,81	\$ 384,78	\$ 32,07	\$ 37,80	\$ 18,91	\$ 50,59	\$ 630,92	\$ 7.571,09
Supervisor de sistemas y diseño web	\$ 453,75	\$ 453,75	\$ 37,81	\$ 384,78	\$ 32,07	\$ 37,80	\$ 18,91	\$ 50,59	\$ 630,92	\$ 7.571,09
Supervisor de mercadeo y logística	\$ 453,75	\$ 453,75	\$ 37,81	\$ 384,78	\$ 32,07	\$ 37,80	\$ 18,91	\$ 50,59	\$ 630,92	\$ 7.571,09
Asistente	\$ 453,75	\$ 453,75	\$ 37,81	\$ 384,78	\$ 32,07	\$ 37,80	\$ 18,91	\$ 50,59	\$ 630,92	\$ 7.571,09
TOTAL	\$ 2.268,75	\$ 2.268,75	\$ 189,06	\$ 1.923,90	\$ 160,33	\$ 188,99	\$ 94,53	\$ 252,97	\$ 3.154,62	\$ 37.855,46

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 32 Provisión de sueldos y beneficios Año 4

PROVISIÓN DE SUELDOS Y BENEFICIOS AÑO 4										
Cargo	Sueldo	13°		14°		Fondos de Reserva	Vacaciones	Aportaciones al IESS	Total Mensual	Total Anual
		Anual	Prov. Mensual	Anual	Prov. Mensual					
Supervisor General	\$ 499,13	\$ 499,13	\$ 41,59	\$ 423,26	\$ 35,27	\$ 41,58	\$ 20,80	\$ 55,65	\$ 694,02	\$ 8.328,20
Supervisor financiero	\$ 499,13	\$ 499,13	\$ 41,59	\$ 423,26	\$ 35,27	\$ 41,58	\$ 20,80	\$ 55,65	\$ 694,02	\$ 8.328,20
Supervisor de sistemas y diseño web	\$ 499,13	\$ 499,13	\$ 41,59	\$ 423,26	\$ 35,27	\$ 41,58	\$ 20,80	\$ 55,65	\$ 694,02	\$ 8.328,20
Supervisor de mercadeo y logística	\$ 499,13	\$ 499,13	\$ 41,59	\$ 423,26	\$ 35,27	\$ 41,58	\$ 20,80	\$ 55,65	\$ 694,02	\$ 8.328,20
Asistente	\$ 499,13	\$ 499,13	\$ 41,59	\$ 423,26	\$ 35,27	\$ 41,58	\$ 20,80	\$ 55,65	\$ 694,02	\$ 8.328,20
TOTAL	\$ 2.495,63	\$ 2.495,63	\$ 207,97	\$ 2.116,29	\$ 176,36	\$ 207,89	\$ 103,98	\$ 278,26	\$ 3.470,08	\$ 41.641,00

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 33 Provisión de sueldos y beneficios Año 5

PROVISIÓN DE SUELDOS Y BENEFICIOS AÑO 5										
Cargo	Sueldo	13°		14°		Fondos de Reserva	Vacaciones	Aportaciones al IESS	Total Mensual	Total Anual
		Anual	Prov. Mensual	Anual	Prov. Mensual					
Supervisor General	\$ 549,04	\$ 549,04	\$ 45,75	\$ 465,58	\$ 38,80	\$ 45,73	\$ 22,88	\$ 61,22	\$ 763,42	\$ 9.161,02
Supervisor financiero	\$ 549,04	\$ 549,04	\$ 45,75	\$ 465,58	\$ 38,80	\$ 45,73	\$ 22,88	\$ 61,22	\$ 763,42	\$ 9.161,02
Supervisor de sistemas y diseño web	\$ 549,04	\$ 549,04	\$ 45,75	\$ 465,58	\$ 38,80	\$ 45,73	\$ 22,88	\$ 61,22	\$ 763,42	\$ 9.161,02
Supervisor de mercadeo y logística	\$ 549,04	\$ 549,04	\$ 45,75	\$ 465,58	\$ 38,80	\$ 45,73	\$ 22,88	\$ 61,22	\$ 763,42	\$ 9.161,02
Asistente	\$ 465,00	\$ 465,00	\$ 38,75	\$ 465,58	\$ 38,80	\$ 38,73	\$ 19,38	\$ 51,85	\$ 652,51	\$ 7.830,07
TOTAL	\$ 2.661,15	\$ 2.661,15	\$ 221,76	\$ 2.327,92	\$ 193,99	\$ 221,67	\$ 110,88	\$ 296,72	\$ 3.706,18	\$ 44.474,15

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 34. Amortizaciones de Activos Diferidos

AMORTIZACIONES							
DESCRIPCIÓN	Valor	%	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 32.822,20	20%	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44
TOTAL	\$ 32.822,20		\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44
ACUMULADA			\$ 6.564,44	\$ 13.128,88	\$ 19.693,32	\$ 26.257,76	\$ 32.822,20

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 35. Depreciación de Inversión Inicial

DEPRECIACIONES INVERSIÓN INICIAL							
Descripción	Valor	%	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Muebles y Enseres	\$ 1.250,00	10%	\$ 125,00	\$ 125,00	\$ 125,00	\$ 125,00	\$ 125,00
Equipos de Oficina	\$ 965,00	10%	\$ 96,50	\$ 96,50	\$ 96,50	\$ 96,50	\$ 96,50
Equipos de Computación	\$ 2.037,00	33%	\$ 678,93	\$ 678,93	\$ 678,93	\$ -	\$ -
TOTAL	\$ 4.252,00		\$ 900,43	\$ 900,43	\$ 900,43	\$ 221,50	\$ 221,50
ACUMULADA			\$ 900,43	\$ 1.800,86	\$ 2.701,30	\$ 2.922,80	\$ 3.144,30
TOTAL DEPRECIACIONES			\$ 900,43	\$ 900,43	\$ 900,43	\$ 221,50	\$ 221,50
TOTAL DEPRECIACIONES ACUMULADAS			\$ 900,43	\$ 1.800,86	\$ 2.701,30	\$ 2.922,80	\$ 3.144,30

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 36. Detalle de ingresos en unidades

DETALLE DE INGRESOS EN UNIDADES				
DESCRIPCIÓN	Valor moda	Cantidad mensual	Ingreso mensual	Ingreso Anual
AÑO 1	\$ 3,50	15151	\$ 53.028,50	\$ 636.342,00
AÑO 2	\$ 3,57	16363,08	\$ 58.416,20	\$ 700.994,35
AÑO 3	\$ 3,64	17672,13	\$ 64.351,28	\$ 772.215,37
AÑO 4	\$ 3,71	19085,90	\$ 70.889,37	\$ 850.672,45
AÑO 5	\$ 3,79	20612,77	\$ 78.091,73	\$ 937.100,78
TASA DE CRECIMIENTO PRECIO DE VENTA	2%			

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 37. Costos Fijos

COSTOS FIJOS			
Servicios básicos	\$	150,00	\$ 1.800,00
Donaciones(Social)	\$	200,00	\$ 200,00
Capacitaciones	\$	400,00	\$ 400,00
Mantenimiento web	\$	150,00	\$ 1.800,00
Cloud computing and crm	\$	200,00	\$ 2.400,00
Alquiler de oficina	\$	300,00	\$ 3.600,00
Suministros de oficina	\$	40,00	\$ 480,00
Limpieza	\$	50,00	\$ 600,00
Inversión en Calidad	\$	50,00	\$ 600,00
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$	1.540,00	\$ 11.880,00

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

En los cuadros de los puntos 35 y 36 se detalla la depreciación tanto de los activos intangibles (gastos pagados por adelantado), como de los activos no corrientes (Propiedad, planta y equipos), respectivamente, tomando en consideración la vida útil de los activos tal y como lo establece el Servicio de Rentas Internas del Ecuador.

En los cuadros del punto 37 se detalla el ingreso anual proyectado a cinco años, el costo fijo del primer año, tanto mensual como anual, así como el costo de venta.

Tabla 38. Detalles de costos de venta

COSTOS DE VENTA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
SUELDOS Y SALARIOS	\$ 13.500,00	\$ 13.500,00	\$ 13.500,00	\$ 13.500,00	\$ 13.500,00
PUBLICIDAD	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00
TRANSPORTE	\$ 36.000,00	\$ 36.000,00	\$ 36.000,00	\$ 36.000,00	\$ 36.000,00
VIÁTICOS	\$ 3.500,00	\$ 3.500,00	\$ 3.500,00	\$ 3.500,00	\$ 3.500,00
TOTAL COSTOS DE VENTAS	\$ 57.000,00				

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 39. Estado de Perdida y Ganancia

Estado de Pérdida y Ganancia:

<i>Unidades vendidas</i>	181812	196357	212066	229031	247353
<i>Ingresos por ventas</i>	\$ 636.342,00	\$ 713.721,19	\$ 786.489,80	\$ 866.402,25	\$ 954.428,82
<i>Total Ingresos</i>	\$ 636.342,00	\$ 713.721,19	\$ 786.489,80	\$ 866.402,25	\$ 954.428,82
<i>Costo de venta</i>	\$ 544.029,08	\$ 612.510,36	\$ 662.622,20	\$ 715.939,60	\$ 745.279,19
<i>Total Costos Variables</i>	\$ 544.029,08	\$ 612.510,36	\$ 662.622,20	\$ 715.939,60	\$ 745.279,19
<i>Contribución Marginal</i>	\$ 92.312,92	\$ 101.210,82	\$ 123.867,60	\$ 150.462,65	\$ 209.149,63
<i>Sueldos y salarios</i>	\$ 28.473,75	\$ 34.414,05	\$ 37.855,46	\$ 41.641,00	\$ 44.474,15
<i>Otros gastos administrativos</i>	\$ 11.880,00	\$ 12.830,40	\$ 13.856,83	\$ 14.965,38	\$ 16.162,61
<i>Gastos de publicidad</i>	\$ 5.400,00	\$ 5.832,00	\$ 6.298,56	\$ 6.802,44	\$ 7.346,64
<i>Depreciación</i>	\$ 900,43	\$ 900,43	\$ 900,43	\$ 221,50	\$ 221,50
<i>Amortización</i>	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44
<i>Total Gastos Operativos</i>	\$ 53.218,62	\$ 60.541,32	\$ 65.475,72	\$ 70.194,76	\$ 74.769,34
<i>Utilidad Operativa</i>	\$ 39.094,30	\$ 40.669,50	\$ 58.391,88	\$ 80.267,89	\$ 134.380,30
<i>Gastos Financieros</i>	\$ 3.805,00	\$ 3.123,74	\$ 2.361,92	\$ 1.509,99	\$ 557,31
<i>Utilidad</i>	\$ 35.289,30	\$ 37.545,76	\$ 56.029,96	\$ 78.757,90	\$ 133.822,98
<i>Pago de utilidades a empleados</i>	\$ -	\$ 5.631,86	\$ 8.404,49	\$ 11.813,68	\$ 20.073,45
<i>Utilidad antes de impuestos</i>	\$ 35.289,30	\$ 31.913,89	\$ 47.625,47	\$ 66.944,21	\$ 113.749,53
<i>Impuesto a la Renta</i>	\$ 7.763,65	\$ 7.021,06	\$ 10.477,60	\$ 14.727,73	\$ 25.024,90
<i>Utilidad / Pérdida Neta</i>	\$ 27.525,65	\$ 24.892,84	\$ 37.147,87	\$ 52.216,49	\$ 88.724,64

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

35. Flujo de Caja:

Tabla 40. Flujo de efectivo proyectado

FLUJO DE EFECTIVO PROYECTADO					
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Utilidad / Pérdida Neta	\$ 27.525,65	\$ 24.892,84	\$ 37.147,87	\$ 52.216,49	\$ 88.724,64
(-) Pago de Capital	\$ 5.760,48	\$ 6.441,74	\$ 7.203,57	\$ 8.055,49	\$ 9.008,17
(+) Depreciación	\$ 900,43	\$ 900,43	\$ 900,43	\$ 221,50	\$ 221,50
(+) Amortización	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44	\$ 6.564,44
(+) Recuperación de Activos					\$ 1.107,70
(+) Recuperación de Capital de Trabajo					\$ 15.025,00
Flujo Final	\$ 29.230,05	\$ 25.915,97	\$ 37.409,17	\$ 50.946,94	\$ 102.635,11

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

36. Indicadores:

Tabla 41. Flujos de efectivos e Inversión Final

<i>Descripción</i>	<i>Inicial</i>	<i>Año 1</i>	<i>Año 2</i>	<i>Año 3</i>	<i>Año 4</i>	<i>Año 5</i>
<i>Flujos de efectivo</i>		\$ 29.230,05	\$ 25.915,97	\$ 37.409,17	\$ 50.946,94	\$ 102.635,11
<i>Inversión Inicial</i>	\$ (52.099,20)					
<i>Flujos Netos</i>	\$ (52.099,20)	\$ 29.230,05	\$ 25.915,97	\$ 37.409,17	\$ 50.946,94	\$ 102.635,11

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Tabla 42. Tiempo de recuperación descontado

TIEMPO DE RECUPERACION DESCONTADO						
			PERIODO	FLUJOS	VP FLUJOS	ACUMULADO
TMAR	15,57%		0	\$ (52.099,20)	\$ (52.099,20)	\$ (52.099,20)
VAN	\$ 95.150,43		1	\$ 29.230,05	\$25.291,00	\$ 26.808,20
TIR	63%		2	\$ 25.915,97	\$19.401,73	\$ 7.406,48
Payback	2 años		3	\$ 37.409,17	\$24.231,90	\$ 16.825,42
			4	\$ 50.946,94	\$28.553,80	\$ 45.379,22
CÁLCULO TMAR INV			5	\$ 102.635,11	\$49.771,21	\$ 95.150,43
Tasa de Inflación	3,70%					
Premio al Riesgo del inversionista	15,00%					
(TI x PR)	0,55%					
TMAR	19,25%					

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

37. Balance General Proyectado:

Tabla 43. Balance General Proyectado

BALANCE GENERAL PROYECTADO						
ACTIVOS	Inicial	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
ACTIVOS CORRIENTES						
CAJA/BANCOS	\$ 15.025,00	\$ 44.255,05	\$ 70.171,02	\$ 107.580,19	\$ 158.527,13	\$ 261.162,24
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	\$ 15.025,00	\$ 44.255,05	\$ 70.171,02	\$ 107.580,19	\$ 158.527,13	\$ 261.162,24
ACTIVOS FIJOS						
MUEBLES Y ENSERES	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00
EQUIPOS DE OFICINA	\$ 965,00	\$ 965,00	\$ 965,00	\$ 965,00	\$ 965,00	\$ 965,00
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	\$ 2.037,00	\$ 2.037,00	\$ 2.037,00	\$ 2.037,00	\$ 2.037,00	\$ 2.037,00
(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA	\$ -	\$ (900,43)	\$ (1.800,86)	\$ (2.701,30)	\$ (2.922,80)	\$ (3.144,30)
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$ 4.252,00	\$ 3.351,57	\$ 2.451,14	\$ 1.550,70	\$ 1.329,20	\$ 1.107,70
ACTIVOS DIFERIDOS						
GASTOS PRE OPERACIONALES	\$ 32.822,20	\$ 32.822,20	\$ 32.822,20	\$ 32.822,20	\$ 32.822,20	\$ 32.822,20
(-) AMORTIZACIÓN ACUMULADA	\$ -	\$ (6.564,44)	\$ (13.128,88)	\$ (19.693,32)	\$ (26.257,76)	\$ (32.822,20)
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 32.822,20	\$ 26.257,76	\$ 19.693,32	\$ 13.128,88	\$ 6.564,44	\$ -
TOTAL ACTIVOS	\$ 52.099,20	\$ 73.864,37	\$ 92.315,47	\$ 122.259,77	\$ 166.420,77	\$ 262.269,94

PASIVOS						
PRÉSTAMO BANCARIO	\$ 36.469,44	\$ 30.708,96	\$ 24.267,22	\$ 17.063,66	\$ 9.008,17	\$ -
TOTAL DE PASIVOS	\$ 36.469,44	\$ 30.708,96	\$ 24.267,22	\$ 17.063,66	\$ 9.008,17	\$ -
PATRIMONIO						
CAPITAL SOCIAL	\$ 15.629,76	\$ 15.629,76	\$ 15.629,76	\$ 15.629,76	\$ 15.629,76	\$ 15.629,76
UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$ -	\$ 27.525,65	\$ 24.892,84	\$ 37.147,87	\$ 52.216,49	\$ 88.724,64
UTILIDADES RETENIDAS	\$ -	\$ -	\$ 27.525,65	\$ 52.418,49	\$ 89.566,36	\$ 141.782,84
(+) RECUPERACIÓN DE ACTIVOS						\$ 16.132,70
TOTAL PATRIMONIO	\$ 15.629,76	\$ 43.155,41	\$ 68.048,25	\$ 105.196,12	\$ 157.412,60	\$ 262.269,94
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	\$ 52.099,20	\$ 73.864,37	\$ 92.315,47	\$ 122.259,77	\$ 166.420,77	\$ 262.269,94

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Brush Jara Daniel, 2018

Finalmente, se describen desde el punto 38 hasta el punto 41 los principales Estados Financieros Proyectados a cinco años, a excepción del punto 40 donde en base al Flujo de Efectivo, se determinan los principales indicadores de rentabilidad que viabilizan la ejecución del presente proyecto.

38. Conclusiones sobre el estudio de factibilidad:

Después del análisis realizado en esta investigación, podemos concluir que:

Existe suficiente mercado para crear una nueva microempresa de cerveza artesanal en la ciudad de Guayaquil, mucho más si es de un producto nuevo como el sorgo. Además, que hay un espacio bastante atractivo en el mercado de las bebidas alcohólicas para las cervezas artesanales. El desarrollo que presenta este mercado en el consumo per cápita de casi un litro por año y el crecimiento del sector Premium representa que los consumidores están dispuestos a pagar más por un producto de calidad, la cual ya no pasa a ser una bebida refrescante, sino un producto con atributos como sabor, color, aroma. Para que el proyecto tenga éxito, la planeación estratégica de la organización deberá cumplirse para lograr con los objetivos trazados por la empresa.

En el Ecuador el mercado cervecero artesanal es un mercado poco explorado, motivo por el cual resulta bastante atractivo, suma también el incremento del consumo de cerveza, así como las exigencias del consumidor actual por lo sofisticado y orgánico. Debe ser considerada la transformación positiva de la industria cervecera artesanal en otros países de la región en los últimos años, así como la ascendente adhesión al mercado de la población joven, que como parte de sus actividades sociales y habituales celebraciones ha integrado el consumo de bebidas alcohólicas, especialmente, la cerveza.

El sorgo posee un alto grado nutricional, perfecto para la creación y producción de cerveza artesanal, puesto que mediante su utilización se está abriendo una nueva tendencia en la industria cervecera, adicional se contribuye con los productores de este cereal, creando un mayor beneficio para todos, por lo que se obtendría una mayor rentabilidad en la producción de esta bebida a base de sorgo.

Un estudio realizado por él (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC , 2018) ha señalado que más de 900 mil personas consumen alcohol en Ecuador. De estas, el 79,2% de las personas prefiere tomar cerveza frente a los demás tipos de bebidas alcohólicas. La industria cervecera artesanal ecuatoriana, aunque se trata de un mercado pequeño, tiene la posibilidad de crecimiento en el corto plazo, representando 1,5% del mercado Premium y su nacimiento es alrededor de ocho años. La industria contribuye con la PEA empleando a 540 personas de manera directa, elaborando el

0,52% de la cerveza producida en el país, distribuyéndolo en centros de entretenimiento, restaurantes y en menor proporción, en supermercados.

Recomendaciones

- ✓ Se deben realizar investigaciones de mercado de forma periódica, para que nos permitan seguir de cerca los cambios en el comportamiento del consumidor, sus gustos, preferencias y exigencias.
- ✓ Las tendencias de consumo están encaminadas a lo orgánico, así como a las prácticas limpias.
- ✓ Se requiere explotar las ventajas con que cuenta la cerveza artesanal en este sentido.
- ✓ Aprovechar y explotar el reconocimiento que logrado por la producción y exportación de productos de alta calidad en el segmento de bebidas alcohólicas (cerveza Pilsener) dado acuerdo con la UE.

Bibliografía

- Arteaga, W. Z. (2017). *Plan de negocios para la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil: Universidad Estatal de Guayaquil.
- Boffill, Y. (12 de Diciembre de 2014). *Ventajas de la producción de cerveza a partir de malta de sorgo. Revisión bibliográfica*. Obtenido de Scielo: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2224-61852014000300010
- Camiraga, A. B. (2013). Cerveza artesanal en México: ¿soberanía cervecera y alimentaria? *Culinaria*, 2,3.
- Cervebel S.L. (2018). *Cervebel S.L.* Obtenido de Cervebel S.L.: http://www.cervebel.es/cerveza_descubrimiento.htm
- Cerveza Artesana Homebrew S.L. La Cerveza en el Antiguo Egipto. (2017). *Cerveza Artesana - La Cerveza en el Antiguo Egipto*. Obtenido de Cerveza Artesana - La Cerveza en el Antiguo Egipto: <https://www.cervezartesana.es/blog/post/la-cerveza-en-el-antiguo-egipto.html>
- Cerveza Madriz - Cervezas Artesanas con alma de Madrid . (2018). *Cerveza Madriz - Cervezas Artesanas con alma de Madrid* . Obtenido de Cerveza Madriz - Cervezas Artesanas con alma de Madrid : <https://www.cervezasmadriz.com/aula-de-cerveza/reinheitsgebot-la-ley-de-pureza-alemana/701/>
- Codigo Organico de la Produccion, Comercio e Inversiones - COPCI. (2010). *Codigo Organico de la Produccion, Comercio e Inversiones - COPCI*. Obtenido de Codigo Organico de la Produccion, Comercio e Inversiones - COPCI: <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec050es.pdf>
- Comunidad Organica - Borganic . (Mexico, 2018). *Comunidad Organica - Borganic* . Obtenido de Comunidad Organica - Borganic :

<http://www.comunidadorganica.com/cerveza-a-tu-salud-5-datos-que-comprueban-sus-beneficios/>

Constitución de la República del Ecuador. (2016). Quito: Ediciones Legales.

Constitucion del Ecuador 2008. (2008). *Constitucion del Ecuador 2008*. Obtenido de Constitucion del Ecuador 2008: <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2008/6716.pdf>

El Cultivo del Sorgo . (2018). *El Cultivo del Sorgo* . Obtenido de El Cultivo del Sorgo : <http://www.infoagro.com/herbaceos/forrajes/sorgo.htm>

El Oriente Ecuatoriano . (2008). *El Oriente Ecuatoriano* . Obtenido de El Oriente Ecuatoriano : <http://oriente-ecuatoriano.blogspot.com/>

El Telegrafo . (24 de Noviembre de 2017). *El Telegrafo* . Obtenido de El Telegrafo : <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/en-ecuador-existen-70-cervecerias-artesanales>

El Tiempo . (2017). *La Politica Agraria Comun Europea (PAC)* . Obtenido de <http://www.eltiempo.com/economia/sectores/europa-toma-medidas-que-sacudiran-mercado-del-azucar-44185>

Exporta Facil - Produccion Ecuatoriana al Mundo . (2018). *Exporta Facil - Produccion Ecuatoriana al Mundo* . Obtenido de Exporta Facil - Produccion Ecuatoriana al Mundo : http://www.exportafacil.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=18&Itemid=122

Fort, A. (23 de Septiembre de 2017). *Tipos de cervezas*. Obtenido de Cervemur: <http://www.cervemur.es/tipos-de-cerveza/>

FORTUNE - Un recorrido por la cerveza artesanal del mundo . (03 de Agosto de 2018). *FORTUNE - Un recorrido por la cerveza artesanal del mundo* . Obtenido de FORTUNE - Un recorrido por la cerveza artesanal del mundo : <https://www.fortuneenespanol.com/destacado/cerveza-artesanal-mundo/>

González, M. (22 de Agosto de 2017). El origen de la cerveza. *EL siglo de Torreón*, pág. 3.

Gonzalo. (22 de Agosto de 2018). *Qué son y cómo funcionan las microempresas*.
Obtenido de Hablemos de Empresas:
<https://hablemosdeempresas.com/pymes/microempresas/>

Hartley, K. y. (2010). *El marketing como estrategia de mercado*. Washintong.

Historia de las Civilizaciones . (25 de Noviembre de 2017). *Sumeria: El origen de la cerveza*.
Obtenido de Sumeria: El origen de la cerveza:
<http://www.historiadelascivilizaciones.com/2013/05/sumeria-el-origen-de-la-cerveza.html>

Ibarra, A. (2009). *Introducción a las Finanzas Públicas*. Cartagena, Colombia:
Fundación Universitaria Tecnológico de COMFENALCO.

Identidad Andina con pasado Incaico . (2018). *Identidad Andina con pasado Incaico* .
Obtenido de Identidad Andina con pasado Incaico :
<http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/422978-identidad-andina-con-pasado-incaico/>

III, S. (2012). *Neuromarketing*. Chicago.

Menéndez, M. (14 de Marzo de 2016). *Historia de la cerveza-su descubrimiento*.
Obtenido de Cerve Bel: http://www.cervebel.es/cerveza_descubrimiento.htm

NTE INEN 2262 "BEBIDAS ALCOHOLICAS: CERVEZAS". (2001). *NTE INEN 2262 "BEBIDAS ALCOHOLICAS: CERVEZAS"*.
Obtenido de NTE INEN 2262 "BEBIDAS ALCOHOLICAS: CERVEZAS":
<https://odaninkasiquito.files.wordpress.com/2015/08/inen-2-262-cerveza.pdf>

Organizacion Mundial del Comercio OMC. (2015). *Organizacion Mundial del Comercio OMC*.
Obtenido de Decima Conferencia Ministerial de la OMC Nairobi (Kenya) 2015:
https://www.wto.org/spanish/thewto_s/minist_s/mc10_s/mc10_s.htm

Organizacion Panamericana de la Salud - OPS Oficina Regional para las Americas de la Organizacion Mundial de la Salud . (2018). *Organizacion Panamericana de la Salud - OPS Oficina Regional para las Americas de la Organizacion Mundial de la Salud* .
Obtenido de Organizacion Panamericana de la Salud - OPS Oficina

Regional para las Americas de la Organizacion Mundial de la Salud :
<http://www.who.int/es>

Paladines, V. (2016). *Plan de negocios de cerveza artesanal MIKA*. Santiago de Chile: Universidad de Chile.

Pasion por la cerveza - Ricardo "Semilla"Aftyka -. (3 de Noviembre de 2018). *Pasion por la cerveza - Ricardo "Semilla"Aftyka -*. Obtenido de Pasion por la cerveza - Ricardo "Semilla"Aftyka -: <https://www.tresdefebrero.gov.ar/noticias/ricardo-semilla-aftyka-presenta-en-tres-de-febrero-su-libro-pasion-por-la-cerveza/>

Pérez, G. (30 de Agosto de 2015). *Llega la revolución de las cervezas artesanales*. Obtenido de El país: https://elpais.com/cultura/2011/08/30/actualidad/1314655201_850215.html

Secretaria Nacional de Planificacion y Desarrollo SENPLADES. (2009). *SENPLADES* . Obtenido de PLAN NACIONAL DE DESARROLLO-PLAN NACIONAL PARA EL BUEN VIVIR 2013: [http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Plan_Nacional_para_el_Buen_Vivir_\(version_resumida_en_espanol\).pdf](http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Plan_Nacional_para_el_Buen_Vivir_(version_resumida_en_espanol).pdf)

Servicio de Rentas Internas. (27 de enero de 2016). *Impuesto al Valor Agregado*. Obtenido de <http://www.sri.gob.ec/web/10138/102>

Servicio Ecuatoriano de Normalizacion - INEN . (2018). *Servicio Ecuatoriano de Normalizacion - INEN* . Obtenido de Servicio Ecuatoriano de Normalizacion - INEN : <http://www.normalizacion.gob.ec/>

Servicio Ecuatoriano de Normalizacion INEM. (2016). *Servicio Ecuatoriano de Normalizacion INEM*. Obtenido de Servicio Ecuatoriano de Normalizacion INEM - Ministerio de Industrias y Productividad - Subsecretaria de la Calidad: <http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/01/RTE-177.pdf>

The Beer Times . (2018). *“EL HIMNO A NINKASI”*, *La receta de cerveza mas antigua de la historia* . Obtenido de “EL HIMNO A NINKASI”, La receta de cerveza mas antigua de la historia : <https://www.thebeertimes.com/el-himno-a-ninkasi-la-receta-de-cerveza-mas-antigua-de-la-historia/>

United Cacao Limited . (2015). *United Cacao Limited* . Obtenido de Mercado Mundial del Cacao: <http://www.unitedcacao.com/index.php/es/corporate-profile-es/global-cocoa-market-es>

Vicepresidencia Republica del Ecuador . (2015). *Vicepresidencia Republica del Ecuador* . Obtenido de Diagnostico de la Cadena Productiva del Cacao en el Ecuador : <http://www.vicepresidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/07/Resumen-Cadena-de-Cacao-rev.pdf>

World Fair Trade Organization WFTO . (2016). *World Fair Trade Organization WFTO* . Obtenido de World Fair Trade Organization WFTO - Comercio Justo : <http://wfto-la.org/comercio-justo/que-es/>