



REPÚBLICA DEL ECUADOR

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
EMPRESARIAL DE GUAYAQUIL**

**TRABAJO DE TITULACIÓN
PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:**

**INGENIERO EN COMERCIO EXTERIOR CON MENCIÓN EN NEGOCIOS
INTERNACIONALES**

TEMA:

**PRODUCCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL APLICANDO GUÍA DE
IMPORTACIÓN DE MATERIAS PRIMAS**

AUTOR:

CRISTHIAN RAFAEL PINO VIZUETA

2018

GUAYAQUIL – ECUADOR

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer en primer lugar a Dios porque gracias a Él, hoy todo esto puede hacerse realidad, por mi vida y la de mis Padres que son lo más importante y los artífices primordiales de que cada una de mis metas se vean cristalizadas.

A mis hermanos y amigos por su apoyo incondicional a lo largo de mi carrera universitaria.

Agradecerle a mis Maestros y compañeros porque con sus conocimientos y motivaciones, han ayudado a forjarme y desarrollarme como profesional.

DEDICATORIA

A mi Madre, porque siempre estuvo ahí en cada noche de estudio, cansadas noches en las que, con su compañía y un café, lo hacían ver todo menos agotador.

A mi Padre, porque con sus sabios consejos me ha guiado por un buen camino y siempre desea lo mejor para mí, sus palabras de ánimo han sido fundamentales.

A mis hermanos y amigos que siempre estuvieron presente con su apoyo incondicional, quienes también aportaron a la elaboración de este artículo.

Quiero expresarles mis gracias totales.

La responsabilidad de este trabajo investigación, con sus resultados y conclusiones,
pertenece exclusivamente al autor:

.....

Cristhian Rafael Pino Vizueta

PRODUCCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL APLICANDO GUÍA DE IMPORTACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Cristhian Rafael Pino Vizuela

Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil

rafaelpinov@gmail.com

RESUMEN

La presente investigación se refiere a la producción de cerveza artesanal creando una guía de importación de materias primas para emprendedores que desean obtener los insumos acordes a los requeridos para la elaboración de este tipo de bebida.

Se utilizó una metodología cuali-cuantitativa para determinar que importar los insumos para la elaboración de la cerveza es mucho más rentable que producirlas en el país, adicional se utilizaron fuentes como artículos periodísticos, páginas web, las entrevistas a los expertos en la materia, los cuales corroboraron la teoría.

Por último, se creó la guía de importación de dichos insumos facilitando el proceso de compra para los pequeños productores, los cuales podrán acceder a esta información de manera fácil.

Palabras clave: Cerveza artesanal, importación, emprendedores, insumos.

INTRODUCCIÓN

Desde la antigüedad, la cerveza se ha diferenciado por ser la bebida alcohólica con mayor consumo a nivel mundial, existen muchas variedades, estilos, colores, sabores, aromas, los cuales la conducen a ser el producto favorito de los consumidores.

Se ha demostrado que ha surgido una creciente demanda de importadoras y distribuidoras de insumos para la elaboración de esta bebida en la última década en nuestro país y es por esto, que se quiere manifestar la viabilidad de que importar las materias primas resultaría beneficioso para su producción.

Es en este ámbito en el que se crea la guía de importación para los productores y elaboradores de cerveza, que por falta de conocimiento no logran importar las materias primas y deciden contactar un proveedor internacional y comprar el producto ya elaborado para ser más competitivos con las cervezas industriales.

MARCO TEÓRICO

Una compañía requiere conseguir en el exterior lo que no tiene o elabora, debido a que en su país de origen por sus condiciones no lo produce o es muy costoso, para lo cual se dirige a mercados extranjeros que le permiten comprar el producto con el que no se cuenta y así iniciar relaciones comerciales internacionales. (Valencia Yaima, Pedreros Londoño, & Hernández Jaramillo, 2014).

La cerveza ha escoltado al ser humano a lo largo de la historia, siendo consecuencia propia del desarrollo de las civilizaciones que han coexistido. (Bascur Palacios, 2013). A través del tiempo se ha ido desarrollando estilos, sabores, aromas que ha ido ganando adeptos alrededor del mundo. (Enriquez, 2014)

El consumo total de cerveza en Latinoamérica, siendo esta la bebida alcohólica preferida en la Región ha crecido en términos per cápita. Entre 2002 y 2016, por ejemplo, el consumo total de cervezas en trece países de la Región (Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, México, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela) ascendió a una tasa anual promedio de 2,9%, muy por encima de la tasa anual promedio de crecimiento poblacional (1,2%). (Paraje & Pincheira, 2018)

En el Ecuador, según la Sociedad Ecuatoriana de Cerveceros Artesanales, existen unos 150 productores que fabrican entre 15 y 20 tipos de cerveza. (Rodríguez, 2017)

Esto conlleva a que la economía del Ecuador fluctuó en diversos campos, como en la fabricación de botellas de vidrio, latas, etiquetas, la producción metalúrgica para construir ollas de cocción, la importación de las materias primas entre otros movimientos que generan trabajo en el mercado de la cerveza. (Diario la Hora, 2018)

La dificultad con la que se encuentran muchos emprendedores en el país al querer iniciar la elaboración y comercialización de cerveza artesanal es la de conseguir materia prima de calidad indispensable para su elaboración; considerando que la Industria de la Cerveza Artesanal a nivel mundial basa su producción en la conocida Ley de la Pureza Alemana, la cual dicta que para hacer una cerveza que sea considerada artesanal debe estar compuesta de 4 únicos ingredientes como son: la malta que aporta los azúcares, el color y tipo de cerveza, el lúpulo que le da el aroma y su característico sabor amargo, la levadura que ayuda en el proceso de fermentación y el agua, que bien tratada aporta la propiedad de calidad y frescura. (Deloitte, 2017)

Tomando en consideración lo anteriormente citado, en el Ecuador se cuenta con un único ingrediente, el agua, el resto de los insumos no tiene una producción nacional que pueda

abastecer las necesidades de este sector, por ende, los grandes distribuidores existentes en el mercado actual comercializan la materia prima a costos elevados, haciendo a los emprendedores menos competitivos, el producto final se encarezca, el nivel de ganancia se merme y, quienes, por desconocimiento en el tema de la importación de estos insumos, desistan de seguir con el proyecto. (Ramirez , 2015)

Desde el 1 de enero de 2017, el Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y Ecuador es una realidad. La entrada en vigor de este Acuerdo representa un hito histórico en las relaciones bilaterales entre la Unión Europea y Ecuador, no solamente porque abre la puerta para incrementar los flujos comerciales entre ambas partes y establece un marco jurídico estable para atraer más inversiones, más transferencia de tecnología e innovación, para promover empleo y para fomentar un desarrollo sostenible, sino porque también convierte a las partes en socios igualitarios. No hay duda de que el Acuerdo contribuirá a estrechar aún más nuestros lazos de amistad y de cooperación. (Delegación de la Unión Europea en Ecuador, 2017, pág. 2)

Es por esto, por lo que en el Ecuador hasta antes del tratado con la Unión Europea las materias primas como la malta cargaban un arancel del 36% y una salvaguardia del 45% encareciendo el producto, en la actualidad se ha reducido esta tasa de un 10% al 15% la cual continua en proceso de disminución y eliminando las salvaguardias. (Carrasco, 2018)

Según Mateo Carrasco propietario de la Micro cervecería artesanal Becken de Ecuador, malterías nacionales que comercialicen el producto como tal no existen, cosechan limitadas cantidades que sirven para su propia producción de cerveza artesanal ya sea en sus bar-restaurantes o supermercados.

El proceso de Malteo de la cebada conlleva una inversión enorme que no es rentable para el micro cervecero por costos de maquinarias, personal, almacenamiento, energía. (Perez, 2018)

Según Ricardo Pérez dueño de cervecería Samba quien realiza dicho proceso de forma artesanal, sus costos se elevan abruptamente comparado con un quintal de cebada importada en alrededor del doble de su precio, su ventaja competitiva es que ofrece un producto totalmente artesanal.

Por otra parte, el Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca (MAGAP) en conjunto y colaboración con la Cervecería Nacional están incentivando la producción de la cebada mediante su proyecto “Siembra Cebada” en la cual se está tecnificando, capacitando, entregando maquinarias y semillas a los agricultores, para que produzcan este grano inicialmente en la provincia del Tungurahua y ya se están expandiendo a otras provincias como Chimborazo, Azuay, Imbabura, etc. Pero toda esta cosecha está comprometida para la cervecería antes mencionada. (El Telégrafo, 2013)

Esto conlleva a los pequeños productores a la importación de la Malta, que gracias a los convenios internacionales se la puede obtener a un precio mucho más bajo de lo que costaría producirlo y comercializarlo nacionalmente, esto lo corrobora Carrasco importador de la materia prima. (Carrasco, 2018)

En la actualidad un quintal de cebada nacional se encuentra por el valor de \$23,16 según el precio referencial extraído del proyecto Siembra Cebada (Diario La prensa Chimborazo, 2018), este sin el debido de proceso de malteado el cual no se realiza en el país y consiste en el proceso de germinación de la materia prima donde luego se interrumpe dando paso a los procesos de secado y tostado, mismo que añade el color y los azúcares fermentables necesarios en conjunto con la levadura para la producción de la cerveza. (Quiroga, 2016)

En cuanto a la elaboración de la cerveza se requiere de una serie de pasos como se muestra en la figura 1 las cuales dan como resultado el mosto el que debe dejarse en fermentación por siete días para luego ser consumidas. (Revista La Otra, 2016)

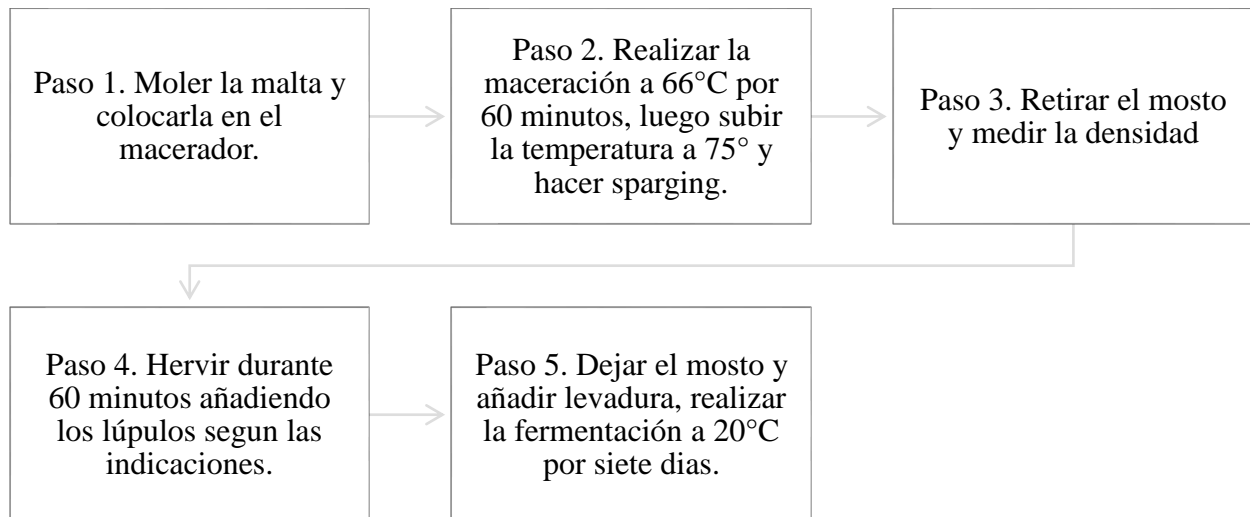


figura 1 Pasos para la elaboración de cerveza artesanal.

Fuente: (Cofrabeer, 2018)

Por otra parte, la cerveza artesanal es más saludable y atractiva (si se lo bebe con moderación) que la industrial, por el hecho de no contener químicos, es mucho más nutricional por estar elaborada a base de cebada, la cual contiene nutrientes significativos para la salud. (La Gaceta, 2016)

Es tan significativo el auge que esta teniendo la cerveza artesanal en nuestro País que se creó "El instituto de la Cerveza" por parte de la Cervecería Nacional con el aval de la Universidad Técnica Particular de Loja y el apoyo técnico de Solinal Food School programa académico que contiene tres módulos y ciclos trimestrales donde se

mencionan todo el proceso de la elaboración de la cerveza artesanal, etapas, temas relacionados con sistemas de calidad, comercialización y demás aspectos relacionados con el negocio de esta bebida alcohólica. (Cerveceria Nacional, 2018)

MÉTODO

En la presente investigación se utilizó un método descriptivo, cuali-cuantitativo, debido a que se busca plantear una guía de importación de materias primas para la producción de cerveza artesanal, además de demostrar que es más viable económicamente importar uno de sus componentes más relevantes como lo es la cebada malteada.

Se manejó una técnica documental porque esta facilita la compilación de toda información conseguida en artículos periodísticos, académicos, fuentes bibliográficas, libros, y trámites que se derivan de la importación de estos insumos.

Este artículo se basa en detallar ordenadamente los pasos a seguir hacia la realización de la importación de materias primas para la elaboración de cerveza artesanal, desde registrarse como un importador, adquirir toda la documentación de acompañamiento necesaria, y los procesos de tramitología para la importación en sí del producto.

Mediante entrevistas realizadas vía telefónica a emprendedores de micro cervecerías y maestros cerveceros se pudo obtener información relevante acerca del proceso de malteo de la cebada y la elaboración de la cerveza como tal, se utilizaron otras fuentes de artículos como páginas webs, leyes, reglamentos entre otras que han permitido desarrollar el objetivo de este artículo académico.

RESULTADOS

A través de las entrevistas realizadas a emprendedores micro cerveceros, maestros cerveceros, dueños de bar-restaurantes que expenden esta bebida artesanal, quienes

indicaron, que la cebada malteada importada tiene un costo por quintal de \$39,21, mientras que si se la produjera en el país tendría un costo de \$45,09 un 15% más caro. Por otro lado, las distribuidoras establecidas en el país como por ejemplo Cerveceros independientes S.A. de Guayaquil, venden el quintal por \$57,04 como se muestra en la figura 2.

Precio de Cebada Importada	Precio de Cebada Distribuidor	Diferencia de precio por quintal	Porcentaje de ahorro en costos
\$ 39,21	\$ 57,04	\$ 17,83	45,47%

figura 2 ¿cómo importar materias primas para la producción de cerveza artesanal?

Fuente: (Carrasco, 2018)

Este cuadro nos detalla un ahorro de alrededor del 45% si realizamos el proceso de importación de forma directa, lo cual resulta económicamente rentable para nuestra producción y comercialización.

Adicional se notó el desconocimiento por parte de los productores debido a que no existía una guía de importación que les facilite el proceso de la compra de estos insumos.

A continuación, se detallará el proceso paso a paso para realizar la adquisición de estas materias primas:

1. Obtener el registro único del contribuyente (RUC) por medio del Servicio de Rentas Internas (SRI). (Servicio de Rentas Internas, 2018)
2. Solicitar la Firma Electrónica Token, emitida por el Banco Central del Ecuador o Security Data (Epass3003) con un costo de \$65,10 válido por dos años para realizar los trámites de Aduana. (Security Data, 2018)

3. Registrarse como importador en el sistema ECUAPASS. (SENAE, 2017)
4. Negociación con el proveedor de las materias primas en Bélgica y selección del incoterm.
5. Se requiere contratar los servicios de un Agente de Aduanas acreditado por el Servicio Nacional de Aduana (SENAE) quien debe transmitir electrónicamente en el ECUAPASS la declaración aduanera de importación (DAI) el mismo que debe manifestar el arribo digitalizado y agregando documentos en el sistema. (SENAE, 2017)
6. La forma de pago a realizarse para la importación de las materias primas es por medio de transferencia bancaria dirigida al proveedor.
7. Adjuntar documentos de acompañamiento y soporte:
 - Factura Comercial
 - Documento de transporte
 - Lista de empaque
 - Certificado de Origen
 - Póliza de Seguro
8. Aceptación de la declaración y pago de la autoliquidación, en donde se utilizaron las siguientes partidas arancelarias.
 - 11071000 / 11072000 para la Malta.
 - 21021090 para la Levadura.
 - 12102000 para el Lúpulo.

9. Ejecución del aforo en presencia del declarante el mismo puede ser físico, documental o automático, de no registrarse novedad se procede con el cierre del aforo.
10. Registro de salida
11. Pago, registro y levante de almacenaje.

CONCLUSIONES

Se pudo constatar por medio de las entrevistas telefónicas realizadas a los distintos expertos en el tema, que la cebada malteada no se produce en el Ecuador y que importarla nos ahorraría alrededor de un 45% en costos y aportará una mejor calidad al producto terminado.

Mediante la guía de importación los emprendedores podrán desenvolverse mejor en el ámbito del comercio exterior, adquirir mejores ganancias, debido al ahorro obtenido en costos y por consiguiente tener más aceptación al vender un producto de alta gama y calidad.

REFERENCIAS

- Valencia Yaima, S. S., Pedreros Londoño, P. A., & Hernández Jaramillo, K. N. (2014). Propuesta de importación de cebada de malta desde Chile a Colombia para cervecería artesanal de Sabaneta - Cearsa. *Institución Universitaria Esumer*, 2.
- Bascur Palacios, G. (21 de Enero de 2013). Plan de negocio de una cervecería artesanal en la Región Metropolitana. Santiago de Chile, Chile: Universidad de Chile.
- Enriquez, C. (20 de Septiembre de 2014). Las cervezas artesanales se multiplican. El comercio, pág. 2.
- Paraje, G., & Pincheira, P. (2018). Asequibilidad de cerveza y bebidas azucaradas para 15 países de América latina. *Pan American journal of public health*, 2.
- Rodríguez, R. (11 de Marzo de 2017). La cerveza artesanal a la caza del mercado. *Diario Expreso*, pág. 1.
- Diario la Hora. (29 de Enero de 2018). Cerveza artesanal, una actividad en auge en Ecuador. *La hora*, pág. 3.
- Deloitte. (2017). Cerveza Artesanal Una experiencia Multisensorial. *Deloitte*, 4. Obtenido de Cerveza artesanal una experiencia Multisensorial.
- Ramírez, S. (2015). La cerveza artesanal vive un 'boom' en Ecuador. *Lideres*, 4.
- Delegación de la Unión Europea en Ecuador. (2017). Acuerdo Comercial Ecuador - Unión Europea. *Publicación de la Delegación de la Unión Europea en Ecuador*, 2.
- Carrasco, M. (29 de Agosto de 2018). ¿cómo importar materias primas para la producción de cerveza artesanal? (R. Pino, Entrevistador)
- Pérez, R. (15 de 09 de 2018). El proceso de Malteo de la Cebada. (R. Pino, Entrevistador)

El Telegrafo. (08 de Septiembre de 2013). *Sembrar cebada, una tradición familiar y una opción de negocio*. Obtenido de Sociedad:

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/sembrar-cebada-una-tradicion-familiar-y-una-opcion-de-negocio>

Diario La prensa Chimborazo. (19 de Enero de 2018). *Primeros pagos por la cebada maltera*. Obtenido de La prensa Chimborazo:

<http://www.laprensa.com.ec/interna.asp?id=14721#.W5P41-hKhPY>

Quiroga, M. (2016). De la cebada a la malta. *Forbes Mexico*, 1.

Revista La Otra. (2016). ¿Cómo se elabora la cerveza artesanal? *La Otra*, 4.

Cofrabeer. (2018). El gran libro de la cerveza. *Cofrabook*, 18-19.

La Gaceta. (2016). Estas son las diferencias entre la cerveza artesanal y la industrial. *La Gaceta*, 5.

Cerveceria Nacional. (01 de 05 de 2018). <http://www.cervecerianacional.ec>. Obtenido de <http://www.cervecerianacional.ec/plantas-de-cerveza/instituto-de-la-cerveza>

Servicio de Rentas Internas. (2018). *Requisitos Ruc*. Obtenido de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/requisitos-personas-naturales>

Security Data. (2018). *Firma Electronica Token*. Obtenido de https://www.securitydata.net.ec/wp-content/downloads/listas/lista_precios.pdf

SENAE. (Abril de 2017). *Requisitos para importar*. Obtenido de Servicio Nacional de Aduana del Ecuador: <https://www.aduana.gob.ec/para-importar/>

ANEXOS

TRANSCRIPCIÓN DE LAS ENTREVISTAS TELEFÓNICAS

Entrevistado 1

Nombre: Mateo Carrasco

Ocupación: Maestro cervecero, Cervecería Becken

Fecha: 29/08/2018

Medio: Vía telefónica

Duración: 4 min.

Entrevistador: Buenos días Mateo, como le expliqué la ocasión anterior, vamos a dar paso a las preguntas referentes al tema de la importación de las materias primas y a la elaboración de la cerveza artesanal:

¿Qué lo impulsó a realizar la importación de estas materias primas?

Entrevistado 1: Los costos elevados de los distribuidores en el país, quienes venden un quintal de malta en \$57,04 como es el caso de la empresa Cerveceros independientes de Guayaquil, nos merman las ganancias a los pequeños productores, haciéndonos menos competitivos, de allí surgió la idea de comprar directamente a un proveedor en Bélgica porque al hacerlo nos ahorramos alrededor de un 45% del costo.

Entrevistador: ¿Por qué comprar la malta en Europa?

Entrevistado 1: Desde el 1ero de enero del 2017 entró en vigencia un acuerdo comercial entre el Ecuador con la Unión Europa, la cual va traer muchos beneficios como la reducción de aranceles como la malta que tiene un porcentaje del 36% y una salvaguardia del 45% la cual se ha eliminado, y otras materias primas que han tenido una reducción del 10 al 15%.

Entrevistador: ¿Por qué no producir la malta en el país?

Entrevistado 1: Malterías en el Ecuador no existen, porque su costo de producción es demasiado elevado, se necesita de maquinarias costosísimas las cuales no son de fácil acceso para los pequeños productores, adicional a los costos variables y fijos que conlleva este proceso, tendríamos como resultado un producto de alrededor de un 15% más elevado que el importado.

Entrevistador: ¿Cómo conclusión recomiendas importar la materia prima?

Entrevistado 1: Totalmente recomendable, adicional obtendremos un producto final de mejor calidad, competitivo y económicamente más rentable.

Entrevistador: Muchas gracias Mateo por la entrevista.

Entrevistado 1: De nada.

Entrevistado 2

Nombre: Ricardo Pérez.

Ocupación: Maestro cervecero, Cervecería Samba artesanal

Fecha: 15/09/2018

Medio: Vía telefónica

Duración: 3 min.

Entrevistador: Buenas tardes Ricardo, como le indicaba anteriormente, vamos a proceder a realizar unas preguntas con respecto a la cerveza que Ud. elabora.

¿Cuénteme un poco de su producto, es cierto que Ud. realiza el proceso del Malteo de forma artesanal?

Entrevistado 2: Si, lo realizo de forma totalmente artesanal, es costosa y lleva tiempo, pero mi producto se vende como netamente artesanal a diferencia de los que importan esta materia prima, el problema radica en que la cebada que se produce aquí no es de la mejor calidad, es buena, pero las que se importan son mejores.

Entrevistador: ¿Por qué es tan costosa?

Entrevistado 2: Las maquinarias, costos fijos y variables que se utilizan para este proceso la encarecen, pero obviamente si tuviera las maquinarias de alta tecnología y el poder adquisitivo que tienen las industrias, el proceso seria más rápido y óptimo.

Entrevistador: ¿Por qué no comercializa su malta?

Entrevistado 2: Como te explique anteriormente, es muy costosa, lo poco que malteo está destinada para mi bar, me encantaría poder venderla en el mercado, pero por factores de tiempo, tecnología, y poder adquisitivo que conlleva este proceso no me resultaría rentable. El quintal de malta que yo hago me cuesta casi el doble de lo que cuesta un quintal importado, pero ese es mi factor diferencial ante el resto de cervezas en el mercado artesanal.

Entrevistador: De acuerdo Ricardo, muchas gracias por su tiempo y amabilidad.

Entrevistado: De nada estimado.